



רכיבים

- גרם נודלס אטריות אורז רחבות
- מגשים מים
- 1/2 2/1 כוסות מים
- לפי הטעם מיץ
- כוס סוכר חום
- טיפות מי ורדים
- לפי הטעם דובדבנים מסוכרים או גרנדין

הכנה

1. מבשלים את האטריות לפי הוראות היצרן. מסננים ושוטפים במים עד שהאטריות קרות לגמרי.
2. בבלנדר חזק עם כד זכוכית מרסקים את הקרח עם המים, מיץ הלימון, הסוכר ומי הוורדים, עד לקבלת ברד סמיך למדי (אם צריך, מוסיפים מעט קרח או מים). טועמים ומוסיפים לפי הטעם מיץ לימון, מי ורדים או סוכר.
3. מערבבים עם האטריות ומגישים מיד בכוסות גבוהות, עם כפית. אם רוצים, מוסיפים לכל כוס מעט סירופ דובדבנים או גרנדין.

10 דקות ⌚

4 servings 4 ➕