

אורז עם חלב



רכיבים

- כוס אורז ארוך או פתיתים אסם
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כוסות מים
- כוס חלב

הכנה

1. שוטפים את האורז היטב במסננת.
2. מוסיפים את המים ומביאים לרתיחה, מוסיפים את החמאה והמלח.
3. מערבבים ומנמיכים את האש, מחכים כ-13 דקות כשהסיר מכוסה כמובן ואז מכבים.
4. משאירים את הסיר מכוסה עוד 5 דקות, ובסוף מוסיפים את החלב. בתיאבון!

30 דקות

4 servings 4