

A little saffron secret

الخلطة المشهورة للأرز والزعفران كانت حاضرة في أعمال الفنان المعروف ب.بروجل في العام 1567. الآن، شركة (قصيدة الشوكولا) صنعت لنا شوكولا شهية مليئة بالأسرار في داخلها. تذوقها واكتشف أسرار الزعفران



الوصفة الآتية تخولك بان تستمتع بالمذاق التقليدي للارز بالزعفران القادم من بلجيكا

أعواد زعفران 6	نصف عود فانيلا	نصف لتر حليب (3.5%)
ملح بحسب الرغبة	غرام سكر قصب 20	غرام أرز مصري 50

انقعي أعواد الزعفران في القليل من الحليب لأربع ساعات. بعد غسل الأرز، اطبخيه في ماء مملح ومغلي لمدة عشر دقائق وضعيه جانبا. اغلي الحليب واضيفي اليه الأرز والفانيلا. دعيه ينضج على نار هادئة لمدة 50 دقيقة. أضيفي السكر ثم اتركه ليبرد لمدة عشرين دقيقة. أضيفي الحليب والزعفران وانثري القليل من السكر البلجيكي البني قبل التقديم.