

شوفان الجزر

الشخص : لشخصين، أو كمية وفيرة
لشخص

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min

المكونات:

- ٢/١ كوب من الشوفان
- ١ كوب من حليب اللوز
- ٤/١ كوب من الماء أو حسب الحاجة
- ٣/١ كوب من الجزر المبشور
- ٢/١ ملعقة صغيرة من القرفة
- ٤/١ ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- رشّة من الملح
- ٢ ملعقة كبيرة من الزبيب الذهبي
- ١ ملعقة كبيرة من سكر جوز الهند

للتقديم:

- [كريمة الفانيليا والكاجو](#)
- لبننة محلاة بالعسل
- جوز أو بيسان نيع
- رقائق جوز الهند المدهونة

الخطوات:

١-توضع كل مكونات الشوفان في مقلاة متوسطة الحجم، ويتر طهيها على درجة حرارة منخفضة، وتقلب من حين إلى آخر. إذا وجدت أن الشوفان يبدو كثيفاً، يهككم إضافة ملعقتين كبيرتين من الماء الدافئ ثم تستهرون في الطهي.

وبعد حوالي ١٠ دقائق تحققوا من أن الشوفان أصبح مطهي تماماً، وإذا لم يكن فيجب تركه لعدة دقائق إضافية. الشوفان الذي استخدمته تطلب طهيها لمدة ١٥ دقيقة.

٢-ننقل المزيج لوعاء التقديم، ويزين باختياركم من إضافات التقديم. ويقدم دافئاً.