



التحضير

بعد نقع القمح في الماء لمدة لا تقل عن 8 ساعات، يُسلق القمح بالماء ، مع الاحتفاظ ب الماء وعند الاستواء يضاف الحليب والسكر، وماء الورد.
يقدم عادةً بارداً، ويزين بالقرفة والجوز.



الحبوب والحليب المكوّنات

نصف كيلو قمح

نصف لتر حليب

1 لتر ماء

سكر حسب الذوق الشخصي

ماء ورد

قرفة وقلب الجوز للزينة

