

ذرة بالزبدة والعسل

سهلة • **15** دقيقة

أضف المزيد من الابتكار الى أطباقك الجانبية ! مع القليل من الأساسيات بما في ذلك الزبدة الدافئة وعسل
كابيلانو الحلو ورقائق الفلفل الحار، يمكنك تحويل هذا الطبق الكلاسيكي إلى شيء لا غنى عنه لأي لقاء.

الحصص	مدة الطهي	مدة التحضير	مستوى المهارة
6-4	10 دقيقة	5 دقيقة	سهلة

Ingredients

- 4 أكواب ماء
- 1 كوب حليب
- 115 غم زبدة غير مملحة

Method

1. . في قدر كبيرة أو حلة من الحديد الصب، تذوب الزبدة والعسل على نار متوسطة .
أضف الماء والحليب والملح والفلفل الحار (إذا كنت تستخدمه) وأضف الذرة
بعناية.

Visit capilanohoney.com.au to learn how to swap honey for sugar in your recipes.

Share your creations with us! Simply tag #honeylovers & @capilanohoney on Instagram or Facebook and you could be featured on our page!



- 360 غم (1/2 كوب) عسل كابيلانو الصافي
- 1 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الحار (اختياري)
- 1 ملعقة صغيرة رقائق ملح البحر
- 6 سنابل ذرة مقطعة نصفين

Used in this recipe

عسل صافي

سلس، حلو المذاق ومتوازن تماماً، تربت أجيال في أستراليا مع عسل Capilano Pure. مستخلص من النحل الأسترالي على يد مربي النحل، مزيجنا المميز من عسل زهرة الأوكالبتوس ونباتات الأرض هو طعم أسترالي بامتياز.

انتقل لما هو ألذ مذاقاً

يتميز العسل بمذاق حلو يعادل مذاق السكر مرتين، لذا فإنك تحتاج إلى كمية أقل في الخبز والمشروبات والوصفات المملحة . تعلم المزيد عن في CAPILANO استبدال السكر بعسل كابيلانو وصفاتك هنا.

Method

2. يُغلى المزيج على نار هادئة لمدة 4 دقائق، ثم يُقلب الذرة على النار لمدة 4 دقائق إضافية حتى تنضج.
3. انقله إلى طبق التقديم، وأعد اليه القليل من السائل وعصرة من عسل كابيلانو ورقائق ملح البحر والفلفل للتقديم.

Visit capilanohoney.com.au to learn how to swap honey for sugar in your recipes.

Share your creations with us! Simply tag #honeylovers & @capilanohoney on Instagram or Facebook and you could be featured on our page!