

ERREZETA: ARROZ-ESNEA

Zenbat pertsonentzako: 4- 5 pertsonentzako

Prestaketa denbora: 45 minutu

Irakite-denbora: 30 minutu

Beharrezkoak diren osagaiak

- 3 l. esne
- 200 gr arroz
- 150 gr azukre
- Limoi azalak eta banilla
- Kanela-zotzak



Nola egin:

1. Ipinu lapiko batean esnea, banilla, limoi-azala eta kanela-zotza.
2. Irakiten duenean, bota arroza eta eragin zurezko espatula batekin, ez itsasteko.
3. Arrozak 20 bat minutu beharko ditu egiteko.
4. Gero, sua moteldu.
5. Orduan gehitu azukrea eta etengabe eraginez, utzi irakiten.
6. Atera sutatik, kendu kanela-zotza eta limoi-azala.
7. Zerbitzatu bol batean eta bota gainean kanela hautsa.



IRAKURRI BAINO LEHEN

Arreta jarri ezazue, izenburuan, argazkian eta testuaren egituran, zer nolako testua irakurri behar duzue?

Sukaldean aritzea, gustatzen al zaizue? Aritu al zarete noizbait?

IRAKURRITAKOAREN ULERMENA

1. Errezeta hau prestatzeak, guztira zenbat denbora eramaten du?
2. Zer osagai behar dira, arroza eta esneaz aparte, arroz-esnea egin ahal izateko?
3. Arroz-esnea apaintzeko edo goxoago egin ahal izateko, bururatzen al zaizue beste osagairen bat?
4. Lau mahaikide izan ordez, zortzi izango balira, zenbat osagai kopuru beharko zenituzke?
5. Zer gertatuko litzateke, arroza irakiten 30 minutu izan ordez, ordu betez izango bagenu?
6. Errezeta testu honek hiru zati ditu, esango al zenituzke zeintzuk diren?
7. Dieta osasungarri baterako, komenigarria iruditzen al zaizue egunero postre bezala arroz-esnea jatea? Zergatik?

EKINTZA OSAGARRIAK

Ziur beste janariren bat prestatzen badakizuela. Idatz ezazue beste errezeta bat, irakurri duzuenaren egitura berdina jarraituz.