

# بورما بالفستق الحلبى

## المقادير:

- 5 غ عصير حامض
- 3/4 كوب ماء
- 300 غ سكر
- 500 غ عجينة العثملية المشلّلة
- 500 غ فستق حلبى
- 30 غ طحين
- 300 غ سكر
- 15 غ ماء زهر
- 250 غ زيت

## طريقة التحضير:

1. تفرم ربع كمية فستق الحلبى ويترك الباقي كاملاً .
2. يمزج فستق الحلبى الناعم مع السكر والطحين ثم يضاف ماء الزهر ويخلط.
3. توضع الشلل الواحدة على طول الاخرى.
4. توضع الحشوة على طول الشلل وتلف على بعضها بالعرض.
5. توضع البورما على صينية وتثقل بلوح التقطيع بما لا يقل عن ست ساعات.
6. يرفع الوزن عن الصينية ويوضع عليها والزيت.
7. توضع الصينية على النار حتى يصبح لونها بني فاتح.
8. يوضع السكر والماء على النار لمدة 7 دقائق.
9. يضاف عصير الحامض على السكر وينزع السكر عن النار.
10. يصفى الزيت من الصينية ويوضع القطر الساخن.
11. تقطع البورما وتوضع في طبق.

الف ص ح ة !