ليالي لبنان

المقادير:

- 3 كوب حليب
- ½ كوب سميد ناعم
- 3 ملعقة كبيرة سكر
- ¼ ملعقة صغيرة مستكة، مطحونة
- 1 ملعقة كبيرة ماء ورد
- 2 حبة موز
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 2 كوب كريمة، مخفوقة
- ¼ كوب عسل، للتزيين

طريقة التحضير:

1. في قدر، يسخن الحليب على نار متوسطة ثم يضاف السكر والسميد والمستكة وتحرك المكونات جيداً وتترك على النار حتى الغليان لمدة 5 دقائق مع التحريك.
2. يرفع القدر عن النار ويضاف ماء الورد ثم يصب المزيج في وعاء بايركس ويغطى بالبلاستيك ويترك في الثلاجة لمدة ليلة.
3. في اليوم التالي، يقطع الموز الى شرائح وتخلط مع عصير الليمون ثم توزع فوق الطبق ثم تضاف الكريمة المخفوقة.
4. يمكن إضافة المكسرات بحسب الرغبة.
5. تقطع الحلوى وتقدم باردة.