أصابع التمر بالسمسم

المقادير :

- 500 غ تمر منزوع البذور ومبخر
- 500 غ سمسم محمص
- 2 ملعقتين سكر ناعم

1 ملعقة قرفة

طريقة التحضير :

- ضعي التمر المبخر ثم أضيفي إليه ملعقة صغيرة قرفة وملعقتين سكر ناعم.
- اخلطي التمر المبخر مع السكر والقرفة حتى يصبح الخليط عجينة.
- كوني من العجين أصابع، ضعيها في السمسم ولفيها جيدا حتى تتغطى الأصابع بالسمسم بالكامل قطعيها على شكل أصابع صغيرة وضعيها في طبق التقديم .

الف صحة!