

الإجاص بالمكسرات

المقادير:

- 3 إجاص
- 1 كوب سكر
- 1 كوب مكسرات
- 5 ملاعق عصير ليمون
- 1 كوب سكر بني
- 1 كوب كريمة

طريقة التحضير:

- قشري الإجاص وقطعيها نصفين ثم اسلقيها في الماء وأضيفي السكر للتحلية ثم صفيها عندما تنضج.
- احضري مقلاة، وذوِّبي السكر البني على النار ثم أضيفي عصير الليمون والكريمة وقلبي المزيج حتى يتكرمل.
- أضيفي المكسرات وقلبيها مع الكراميل ثم اسكبيها على الإجاص المسلوق وقدميها في طبق التقديم.

الف صحة!