

# بودينغ بالسميد مع القشطة والمنغا

## المقادير:

- 2 ½ أكواب أماء
- 1 علبة أ حليب نستله المكثف المحلى
- ½ كوب سميد ناعم
- 2 بيضتان
- 3 ملاعق زبيب
- ½ كوب رقائق اللوز
- 1 ملعقة ماء ورد
- 1 ملعقة ماء زهر
- 2 كوبان عصير المنغا المعلب
- ¼ كوب سكر
- 3 ملاعق دقيق الذرة

## طريقة التحضير:

- في قدر على النار، يوضع الماء وحليب نستله المكثف المحلى وتحرك المكونات بين الحين والآخر حتى تغلي.
- في وعاء، يخفق السميد مع البيض ويضاف المزيج إلى الحليب المطهي على نار خفيفة مع التحريك المستمر حتى يتكاثف المزيج.
- يرفع القدر عن النار ويضاف الزبيب، اللوز، ماء الورد وماء الزهر، ويحرك المزيج ويسكب في كاسات فردية أو في طبق كبير للتقديم. توضع جانبا لتبرد.
- في قدر صغيرة، يوضع عصير المنغا، السكر ودقيق الذرة، ويحرك المزيج باستمرار حتى يغلي ويتكاثف ثم يسكب فوق مزيج القشطة الباردة ويترك جانبا ليبرد ثم يوضع في البراد إلى حين تقديمه.

## الف صحة!