

بورما بالفستق الحلي

المقادير:

- 5 غ عصير حامض
- 3/4 كوب ماء
- 300 غ سكر
- 500 غ عجينة العثمية المشالة
- 500 غ فستق حلي
- 30 غ طحين
- 300 غ سكر
- 15 غ ماء زهر
- 250 غ زيت

طريقة التحضير:

1. تفرم ربع كمية فستق الحلي ويترك الباقي كاملاً.
2. يمزج فستق الحلي 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 حة!