تمر هندي بماء الورد

المقادير:

- 200 غ تمر هندي
- 1 لتر ماء
- 1 كوب سكر
- 2 ملعقتان كبيرتان ماء الورد

طريقة التحضير:

- قطعي التمر إلى قطع صغيرة.
- ضعي التمر في على النار واضيفي الماء والسكر.
- قلّبي حتى يغلي المزيج ويذوب السكر، ثم اتركيه على نار هادئة لمدة 5 دقائق.
- ارفعي القدر من على النار وصفيه في إبريق التقديم.
- ادخليه البراد حتى يبرد.
- اضيفي ماء الورد وقلبيه قبل التقديم مباشرة.

الف صحة!