الاناناس بالسميد

الاناناس بالسميد

المقادير:

- 1 أناناس مقشرة
- 1 ½ كوب سكر
- 4 ملاعق كبيرة سمنة
- كوب سميد
- 1 ملعقة كبيرة لوز، مفروم ناعم
- ¼ كوب كريمة
- القليل من الزعفران

طريقة التحضير:

- نسخن مقلاة، ونضع السكر والماء بشكل كافي لينتقع السكر، ونطهيهم مع التحريك المستمر، حتى يذوب السكر.
- نزيلي الجذر من الأناناس، نقطعهم الى قطع صغيرة ونضيفهم الى المقلاة، ونرش الزعفران.
- في مقلاء آخرى، نسخن السمنة ونضيف السميد ونحمصه على نار متوسطة حتى يصبح لونه ذهبيا.
- نضع اللوز ونطهو الأناناس مع قطر السكر ونمزجهم جيدا حتى ينضج السميد.
- ننقل المزيج إلى طبق التقديم، ونزينيه باللوز ونقدمه.

الف صحة!