Мамунийе

Mamuniyye

1,5 стакана манной крупы
2 ст.л. слив. масла
2 стакана сахара
6 стаканов воды
1 ст.л. сока лимона
1 ст.л. розовой воды
Посыпать сверху:
1 ч.л. корицы

Смешать воду, сахар, сок лимона и розовую воду.
В кастрюле растопить слив. масло, добавить манную крупу и помешивать на среднем огне до загустения.
Затем добавить смешанные жидкости.
Готовить помешивая до состояния каши.
Формы слегка смочить, выложить в форму кашу и поставить в холодильник на 2-3 часа.
Перед подачей посыпать корицей и порезать квадратиками.

Десерт является разновидностью халвы и принадлежит арабской кухне.