



Mamuniyye

Mamuniyye



1,5 tasses de semoule
2 cuillères à soupe de beurre
2 tasses de sucre
6 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe d'eau de rose
Pour la surface ;
1 cuillère à café de cannelle

- # Mélangez dans un bol, de l'eau, du sucre, du jus de citron et de l'eau de rose ensemble.
- # Mettez dans une casserole, du beurre. Quand elle chauffe, rajoutez la semoule puis laissez cuire.
- # Versez le mélange dessus.
- # Laissez cuire en mélangeant régulièrement.
- # Mouillez un bol légèrement, puis versez le mélange.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2-3 heures.
- # Saupoudrez la cannelle au moment du service. Coupez en carré puis servez.

N-B; Mamuniyye est une recette d'origine arabe qui est facile à préparer.