



Barbuska

Barbuşka



2 cuillères à soupe de beurre
1 tasse de noix
1 tasse de café de farine de maïs
1 tasse de café de farine de blé
1,5 tasse de sucre granulé
4 tasse d'eau

- # Mettez dans une casserole, des noix et du beurre puis laissez griller à moyenne température pendant quelques minutes.
- # Rajoutez du sucre, de la farine de maïs, de la farine de blé puis tournez quelques minutes.
- # Rajoutez de l'eau froide puis faites cuire en mélangeant.
- # Partagez dans les bols, puis placez au réfrigérateur quand la première chaleur disparaît.
- # Servez froide.

N-B; Ce dessert se prépare à Edirne qui vient des originaires de Thessaloniki.