



Mamuniyye

Mamuniyye



1,5 bicchieri di semoli
2 cucchiali di burro
2 bicchieri di zucchero
6 bicchieri d'acqua
1 cucchiaio succo di rosa
Per la sopra;
1 cucchiaino di cannella

- # Primamente l'acqua zucchero succo di limone e succo di rosa miscelano bene.
- # Nella pentola si mette burro quando riscalda si aggiunge semolino e si arrossisce finché cambia il colore.
- # Alla sopra e si svuota la miscelata preparata.
- # Cucina con miscelare finché diventano buco per buco.
- # Una ciotola adatta si bagna e la miscela si svuota.
- # Riposa circa due o tre ore nel frigo.
- # Al momento da servirsi alla sopra e pizzica Comino poi Italia inquadrato e si servirsi.

Nota: Mamuniye è una halva deliziosa e facile dalla cucina d'araba.