



# هريسة بجوز الهند



## المقادير:

- 3 أكواب جوز الهند
- 3 أكواب سميذ
- 3 علب شمينت حامضة يوطفانا 15 %
- 1 كوب سكر
- 1 بيكينج پاودر

## للقطر:

- 3 أكواب سكر
- 1 ½ كوب ماء
- 1 ملعقة صغيرة من عصير الليمون

**طريقة التحضير:** نُضيف السكر والماء إلى طنجرة. ندع المزيغ يغلي ونتركه على نار خفيفة لمدة تتراوح بين 6 و 8 دقائق. نرفعه عن النار. ونضيف إليه عصير الليمون.

## طريقة التحضير:

- نضيف السميذ والسكر وجوز الهند وشمينت يوطفانا والبيكينج پاودر. ونحرّك المكونات حتى تمتزج جيداً.
- ندهن بالطحينة صينية للخبز قياس 28 سم x 24 سم.
- نسكب المزيغ بشكل متجانس في صينية الخبز المُعدّة ونخبزها في فرن على درجة حرارة 190 لمدة 35 دقيقة أو حتى يصبح لون الوجه ذهبياً.
- نُخرج الصينية من الفرن ونسكب فوقها القطر المبرّد. نضعها جانباً لتبرد حتى درجة حرارة الغرفة العادية. ثمّ نقطّعها إلى مربّعات ونقدّمها.