



برام قرع العسل

المكونات:

٨٠٠ ج قرع عسلي مقطع مسلوق - ٦ ملاعق كبيرة سكر - ملعقة صغيرة قرفة - نصف
ملعقة صغيرة جوزة الطيب - ربع ملعقة صغيرة زنجبيل - كوبين حليب - ملعقتين
كبيرتين دقيق - ملعقتين زيت زيتون وادي فوود - كوب زبيب - نصف كوب جوز هند
نصف كوب مكسرات

طريقة التحضير:

يهرس القرع بالشوكة جيدا ثم يمزج مع قليل من القرفة وجوزة الطيب والزنجبيل ثم
يوضع بقعر البرام.
يغطى بطبقة من الزبيب، وجوز الهند والمكسرات المجروشة
يحضر البشاميل الحلو بمزج زيت الزيتون مع الدقيق، ثم تشويحه على النار،
يضاف الحليب تدريجيا مع الخفق المتواصل، ثم السكر وقليل من القرفة وجوزة الطيب.
يترك المزيج يتكاثف على النار الى الحصول على صلصة كثيفة
تسكب الصلصة المحضرة فوق المكسرات
يدخل البرام للفرن الى ان يتحمًا ويأخذ اللون الذهبي
يقدمه مزينا بجوز الهند المكسرات

