

طريقة حلى الحسو البحريني

أبريل 30, 2019



Categories: [الحلويات](#), [المطبخ الخليجي](#)

: بواسطة

الحسو البحريني يعتبر واحدا من أصناف الأكلات الشهيرة في دولة البحرين، وهي تقدم للسيدات خلال فترة النفاس نظرا لأنها تمد جسدها بالكثير من العناصر الغذائية الهامة والطاقة.

مكونات الحسو

- ربع كأس حسو منظم
- كأس ماء ساخن 4
- كأس سكر
- ملعقة صغيرة كركم
- ملعقة صغيرة زنجبيل
- ملعقة صغيرة فلفل أسود
- لومي 2
- ملعقة كمون
- ملعقة كبيرة سمن
- بيض 2

طريقة الحسو

1. ننقع الحسو لمدة ساعة، ونخفق البيض مع الفلفل.
2. نكسر اللومي ويجوف مع الاحتفاظ بقشرته.
3. نضع السكر في قدر على نار متوسطة ونقلب حتى يتكرمل، ثم نضيف الماء وننتظر حتى يغلي الماء ونتأكد من ذوبان السكر.
4. نضيف اللومي والتوابل واللومي والحسو مع التقليب لمدة ربع ساعة.
5. في وعاء آخر نسخن السمن ونقلي به البيض، ونضيفه على الحسو ونتركه يغلي لمدة ربع ساعة.
6. يسكب في طبق ويقدم.