

طريقة عمل المسفوف التونسي

Posted on 2019 ,23 مايو



Category: [الحلويات](#)

: بواسطة

المسفوف يعتبر من أشهر وجبات السحور في تونس وبخاصة خلال شهر رمضان. إليك طريقة عمل المسفوف التونسي ومكونات الوجبة.

مكونات المسفوف

- 500 جم كسكسي
- 200 جم سكر ناعم
 - 60 جم زبدة
 - 100 جم بندق
 - 100 جم لوز
 - 100 جم زبيب

- جم فستق 100
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 2

طريقة عمل المسفوف التونسي

1. نبلل الكسكسي بكوبين من الماء وملعقتين زيت زيتون ونحرك باليد.
2. نضع الكسكسي في طنجرة الطبخ بالبخار لمدة ربع ساعة، ونفرم البندق واللوز فرم خشن.
3. نضع الكسكي قي طبق التقديم، ونضيف له السكر والزبدة ونقلب.
4. يزين بالمكسرات ويقدم.