

الدقة بالفستق و جوز الهند

وقت الطبخ: 0 min
المكونات:

وقت التحضير: 0 min

الوقت الكلي: 0 min

الشخص : 0

- 3 ملعقة كبيرة كزبرة حب
- 1 ملعقة كبيرة كهون حب
- 2/1 كوب فستق
- 4/1 كوب سمسم
- 3 ملاعق جوز الهند مبشور
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 2/1 ملعقة صغيرة فلفل أسود

الخطوات:

1. في مقلاة صغيرة نحمص بذور الكزبرة , والكهون على حرارة بين المادنة و المتوسطة من 3 الى 4 دقائق حتى تفوح رائحتهم . نتركهم جانباً ليبردوا ثم نطحهم في مطحنة التوابل لتحويلهم الى بودرة.
2. و في نفس المقلاة , نحمص الفستق من 3 الى 4 دقائق. ثم نزيله من المقلاة و نقطعه.
3. نضع جوز الهند في نفس المقلاة , ونحمصه حتى يصبح ذهبي اللون.
4. وفي وعاء صغير نمزج البذور المطحونة, الفستق, جوز الهند, بذور السمسم, الملح, والفلفل.
5. نحفظه في إناء و نستخدمه كما ذكر مسبقاً.