L E B A N E S E N I G H T S

Ingredients
2 liters of milk (5 cups)
1 cup semolina (coarse or medium semolina)
3/4 cup sugar
A little sugar + a little mastic
Rose water
for the top:
2 cans of cream
pistachio
Sugar Syrup or honey (as desired)

Directions
لتحضير ليالي لبنان : اولاً نضع في وعاء حليب , سميد ((سميد خشن او ناعم بس ما يكون سميد ناعم)،(اي كاسة بتستخدموها 5 منها حليب وكاسة سميد)) , سكر , مستكة مع القليل من السكر(بتدقوهم مع بعضهم لتصير المستكة بودرة) , ماء الورد ثم نضع الوعاء على النار ونحرك المكونات مع بعضها بالمشبك حتى يثقل القوام ويتماسك (يعني لحتى حبة السميد تفتح معكم وتنطيخ حبة السميد)، ثم نأتي بصينية او قالب ثم ندهن الصينية بالقليل من الماء (ليش بتدهنوا الصينية بماء ؟ مشان الماء تعمل حاجز)، ومن ثم نسكب الخليط بها ، وبعدها نضعها في الثلاجة (البراد) من 2-3 ساعات حتى تمسك، وبعدها نخرج الصينية من الثلاجة ونضع على الوجه قشطة(فيكم تحطوا قشطة بلدية أو حموية) ونزين وجه الصينية بالفستق الحلبي والعسل (فيكم بعد ما تقطعوها تحطوا عسل او قطر حسب الرغبة)، ومن ثم تصبح ليالي لبنان جاهزة للتقديم.

C H E F O M A R

Bon Apetit!