

دسر خربزه

دسر خربزه را برای میهمانی‌های خاص از جمله میهمانی‌های افطاری می‌توانید تهیه کنید.



دسر خربزه را برای میهمانی‌های خاص از جمله میهمانی‌های افطاری می‌توانید تهیه کنید.

آماده سازی : 30 دقیقه

مواد لازم:

خربزه متوسط: يك عدد

شکر: نصف لیوان (بستگی به شیرین بودن خربزه دارد)

نشاسته: 4 قاشق غذا خوری

* برگ نعناع: یک مشت (به میزان لازم)

* برگ نعناع (به جای این مورد از چند قطره آبلیمو و یا کمی وانیل یا گلاب می‌توان اضافه کرد)

طرز تهیه

دسر خربزه متفاوت و خوشمزه بوده و اسم اصلی آن (palte) است.

خربزه را پوست کنده خرد می‌کنیم داخل مخلوط کن می‌ریزیم.

بعد از آن شکر و نعنا و نشاسته می‌ریزیم خوب مخلوط کرده داخل قابلمه‌ای ریخته با حرارت ملایم تا جایی که کمی سفت شود می‌پزیم.

دسر پس از کمی سرد شدن آماده است.