



التّحضير

نحمّص حبّات السّمسم على نار هادئة, ثمّ نضيف دبس العنب وملعقة عسل, ونحرك المزيج.

نصب المزيج في قالب مناسب وندخله الفرن

لمدّة 20 – 25 دقيقة على حرارة 150 حتّى يأخذ لوناً ذهبياً



السّمسميّة (حلى السّمسم)

المقادير

250 غ سمسم

150 غ دبس عنب

ملعقة طعام عسل طبيعي

أو (عسل القتب)

ملعقة صغيرة قرفة

