



سورييه الموز

يكفي 8 إلى 10 أشخاص

- عصير 4 حبات برتقال
- عصير 4 حبات ليمون حامض
- عبوة كبيرة من الكريمة الطازجة
- 2 كغ من الموز
- 10 شرائح أناناس
- 400 غ سكر ناعم

1. اهرس الموز وشرائح الأناناس حتى يصبح المزيج ناعمًا. أضف السكر وعصير البرتقال وعصير الليمون الحامض والكريمة، ثم اخلط جيدًا حتى تتجانس المكونات.

2. ضع المزيج في البرّاد ليبرد تمامًا.

3. في اليوم التالي، اسكب الخليط في آلة صنع البوظة واحفظه في الثلاجة حتى يصبح قوامه متماسكًا.

4. يُقدّم مع صلصة المشمش الباردة، والتي تُحصّر عن طريق خلط مرطبان كامل من مربى المشمش مع القليل من الماء.