



حلوى الرمان والجوافة الطازجة

زمن التحضير : 15 دقيقة

المقادير:

- 1-2 حبة رمان (حوالي 1.5 كوب رمان).
- 1 كجم جوافة (مقشرة و مقطعة إلى أنصاف)
- 1 برتقالة (1/2 كوب عصير).
- 1-2 ليمون بلدي (عصير).
- 3-4 عسل نحل (بحسب التذوق).
- 1 ملعقة كبيرة نعناع (اختياري – أوراق نعناع مقطعة للتزيين) .

طريقة التحضير :

- 1- تمزج نصف قطع الجوافة مضافا إليها العسل والليمون وعصير البرتقال في خلاط أو من خلال خلاط يدوي حتى يصبح المزيج كثيفا. إذا شعرت بأن القوام أصبح سميكاً أكثر من اللازم – يضاف الماء تدريجياً حتى يكتسب القوام النعومة والخفية المطلوبة.
- 2- يوضع المزيج في وعاء عميق، تضاف الكمية المتبقية من الجوافة وحببات الرمان مع الخلط حتى يمتزج الخليط بالكامل. يضاف المزيد من العسل ويخلط عند اللزوم .
- 3- أخيراً، تضاف بعض أوراق النعناع المقطعة للتزيين. ويترك العصير في الثلاجة لنصف ساعة على الأقل. يفضل أن يقدم بارد.