

## التحلية/عنب مسير بالسكر

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté** 1

06  
10 Minutes  
**Note**

0/5 (0 vote )



### **المقادير**

500 غ من السكر الأبيض سكر سفيتال

250 ملل من الماء

كيلو عنب أحمر

### **إعداد**

1. نغسل و ننشف العنب الأحمر باستعمال الورق الماص.
2. ننزع حبات العنب واحدة بواحدة من العنقود دون إزالة الجذع و نحتفظ بهم على جنب.
3. نحضر ورقتين من ورق الطهي على طاولة العمل.
4. في كسرونة نغلي السكر الأبيض سكر سفيتال مع الماء حتى نتحصل على شراب كثيف للتحقق من كثافته، نضع قليل منه في ماء جامد، يجب أن يتصلب في الحين.
5. عند جهاز الشراب ننزع الكسرونة من النار و ننقع فيها حبات العنب واحدة بواحدة.
6. نمسك العنب من القاع و نضعهم على ورق الطهي و نتركه ينشف.
7. يجب القيام بهذه العملية بسرعة قبل براد الشراب.
8. نصب العنب المسير في وعاء، نغلقه و نقلبه حتى يبرد، ثم نضعه في مكان بارد.