



مسقطی کرمانی

دستور پخت	مواد لازم
<p>نشاسته و شکر و آب مخلوط کرده به مدت نیم ساعت روی حرارت متوسط هم میزنیم. بعد روغن را اضافه کرده به مدت یک ساعت هم زده تا غلیظ شود. آخر گلاب بادام هل و پسته را اضافه میکنید نوش جان</p> <p>منظور از پیمانہ ، پیمانہ مدرج شیرینی پزی است .</p>	<p>یک پیمانہ نشاسته سه پیمانہ شکر ۹ پیمانہ آب ۱ پیمانہ روغن یک پیمانہ گلاب هل و خلال پسته و بادام به میزان . دلخواه</p>