

# Basboussa (gâteau de semoule Moyen-Orient)

---

7 onces de beurre fondu  
11 onces de sucre  
11 onces de semoule Ogylvie (ou équivalent d'une céréale de blé)

6 onces de yogourt nature  
6 onces de lait  
Beurre de Tahini (sésame)

Amandes effilées ou tranchées pour recouvrir la basboussa.

SIROP :

1 tasse 1/2 de sucre  
1/4tasse d'eau  
1 cuil. soupe eau de fleur d'oranger  
Une cuil. à thé de jus de citron

---

1. Mélanger ensemble le beurre, semoule et sucre avec une fourchette. Rajouter le lait et le yogourt.
  2. Déposez dans un plat à quiche beurré avec de la tahini. Recouvrir d'amandes tranchées ou effilées. Laisser reposer 15 minutes.
  3. Faire cuire au centre du four 325F durant 45-50 minutes environ(les bords seront dorés).Arroser à la sortie du four avec le sirop qui aura bouilli 5 minutes maximum. Même s »il y a beaucoup de sirop, il faut tout le mettre lorsque le gâteau est chaud.
- 

