

طريقة عمل الزلابية

المواد المكونة للعجينة

- 1 واحد كوب نشاء
- 2 اثنان كوب طحين
- 3 ملعقة صغيرة خميرة
- 4 كيلو سكر واحد
- 5 نصف ملعقة صغيرة حامض ليمون دوزي

طريقة العمل

يخلط النشاء مع كوبين من الماء الدافي وعند الامتزاج يضاف الخميرة وتدويبها وعند ذلك يضاف الطحين ويكون شكل العجين مثل اللبن الرائب النخين ويعجن باليد او الخلاط لفترة عشرة دقائق ليتماسك جيدا ويكون سهل وسلس وبعد ذلك يغطى ويترك ساعة ليتخمر ويمكن اضافة اي لون حسب الطلب

يصب العجين في قمع او اي اداة في زيت حار عميق ويقلب وعند الاستواء يرفع ويغطس في الشيرة اي القطر حتى يتشبع ويرفح ويرص في صينية

طريقة عمل الشيرة او القطر

يخلط واحد كيلو سكر مع كوبين ماء ونصف ملعقة حامض ليمون دوزي ويوضع على النار حتى الغليان الشديد ويرفع من النار ليهدأ ليكون جاهز لتغطيس الزلابية ويمكن اضافة اي لون حسب الطلب

والف عافية عيوني بقلوبكم

طريقة عمل الكنافة بالجبن

النوع الاول كنافة بالفرن

يفرش عجين الكنافة في الصينية على ارتفاع نصف سنتمتر ويضغط قليلا باليد ليتماسك وبعده يبرش الجبن الموزرلا ويرش فوقه ويسوى باليد ويوضع باقي عجين الكنافة على نصف سنتمتر ايضا فوقه ويرص باليد ليتساوى ويصب الزيت فوقه ويدخل الفرن الهادي لمدة 45 دقيقة وعند الخروج يوضع السكر اي الشيرة وهي ساخنة وطريقة عملها كما ذكرنا سابقا والى عافية عيوني

النوع الثاني كنافة على النار قلي في السمن

يدهن الصينية او الاناء بالدهن او السمن البلدي الحر ويفرش عجين الكنافة في الصينية على ارتفاع نصف سنتمتر ويضغط قليلا باليد ليتماسك وبعده يبرش الجبن الموزرلا ويرش فوقه ويسوى باليد ويوضع على النار الهادئة ويحرك باليد وعند سماع ازيز القلي يقلب في صينية ثانية ويرجع ايضا على النار ليستوي الجهة الاخرى منه ويمكن اضافة اللوز او الصنوبر فوقه او تحته وعند النضوج يوضع السكر الشيرة فوقه والى عافية عيوني

طريقة صناعة البسبوسة

المقادير

1- للشربات (القطر) (الشيرة)

2كوب سكر

1كوب ماء

1ملعقة كبيرة عصير ليمون

1عود قرفة حسب الرغبة

2قرنفل صحيح حسب الرغبة

2- للبسبوسة العجين

3 كوب دقيق سميد

2/1 1 كوب سكر

2 ملعقة صغيرة باكينج بودر

4 ملعقة كبيرة سمن أو زبدة لينة

2/1 1 كوب زبادي

2/1 كوب جوز هند (اختياري)

1 ملعقة كبيرة طحينية

2/1 كوب بندق مفروم (اختياري)

2/1 كوب لوز مفروم (اختياري)

الطريقة

1- للشربات (القطر) (الشيرة)

-يوضع الماء والسكر في وعاء على نار متوسطة حتى يبدأ بالغليان.
-تضاف باقي المواد(قد يضاف ماء الورد أو الفانليا إلى الشراب حسب الرغبة) ، ويقشط الريم من على السطح كلما ظهر.
-يترك على النار لمدة عشر دقائق أو حتى يعقد قليلاً، ويستعمل دافئاً .

2- للبسبوسة

-يُخلط الدقيق والسكر والباكينج بودر جيداً.
-يُضاف السمن المذاب بأطراف الأصابع حتى يندمج مع المحتويات.
-يُضاف الزبادي ويقلب جيداً حتى يتكون عجين لين.
-يُمكن إضافة جوز الهند المبشور للعجين.
-تُدهن صينية فرن بالطحينية.
-يُمد العجين ويساوى السطح.
-يُخبز في فرن حرارته 200 درجة فهرنهايت لمدة 15 دقيقة .

- تُرش المكسرات على السطح مع الضغط الخفيف.
- تُعاد وتخبز لحوالي 20 دقيقة أخرى أو إلى أن تنضج.
- تُسقى البسبوسة بالشراب وهي ساخنة، وتعاد إلى الفرن لمدة 5 دقائق.
- تترك لتبرد وتقدم مع القشدة أو الكريمة.

اخوكم ابو ياسر عباس الشكرجي

Abbas2ha@hotmail.com

0046735557898