

حلاوة سوجي من الحلويات البنجلاديشيه



سوجي حلى بارد بنغالي

المقادير :

- 3 لتر ماء مغلي
- كاستين حليب بودر
- نصف كاسة سميد
- ربع كاسة شعرية
- نصف كاسة جوز الهند مبشور
- قطعة صغيرة قرفة

كاسة ونصف سكر 5 حبات هيل

طريقة التحضير :

ضعي كل المقادير في القدر ثم ضعيه على النار مع التحريك المستمر حتى ينضج السميد والشعريه ويتجانس الخليط.



ضعي في زبادي صغيرة الحجم يوضع في الثلاجه حتى يبرد
ثم يقدم



وبالعافيه

طريقة عمل مافن القرع بحشوة التشيز كيك عبير العميرة
بالصور



بحشوة التشيز كيك : [?] لعمل مافن القرع

" القسم الأول - خليط الكيك :

كوب قرع مهروس

نص كوب سكر بني

بيضتين

ثلث كوب زيت

ملعقتين صغيره فانिला سائلة

كوب طحين

نص كوب طحين أسمر

م ص بيكنج بودر
نص م ص بيكنج صودا
م ص سينامون
م ص زنجبيل بودره
م ص ملح

نخلط المقادير الجافة مع بعض والسائلة مع بعض
وبعدين نضيفهم على بعض ويصير الخليط جاهز

" القسم الثاني - خليط التشيز :

250 جرام جبنة فلاديفيا
بيضة
نص كوب سكر

نخلط كل المكونات بالسلك اليدوي لين تتجانس

" القسم الثالث - خلطة الكرمبل :

نص كوب طحين أسمر
نص كوب سكر بني
نص كوب شوفان
ربع كوب جوز مفروم
+ م ص قرفة مطحونة
اصبع زبده 100 جرام باردة مقطعة مكعبات

نفرک کل المكونات مع بعض بأطراف الأصابع

الطريقة :

في صينية الكب الكيك نضيف الأوراق حقت الكب الكيك
أو المافن المتوفر عندكم



بعدين نضيف ملعقة كبيرة من خليط الكيك



وبعدين نضيف بالنص من حشوة التشيز

ونغطي التشيز بشوي من خليط الكيك ..

" آخر شيء نغطي الوجه من خليط الكرمبل

ندخلهم فرن مسبق التسخين مشغل من تحت على

درجة 350 فهرنهايت = 180

تاخذ من 20-25 دقيقة

أول ما نطلعها من الفرن نخليها تبرد شوي عشان يتماسك

التشيز و نجمّلها بسكر بودره أو خطوط من الكأراميل

و استمتعوا بالذآذآه



طريقة عمل بودنج بخبز البريوش بالتمر عير العميرة بالصور



لعمل بودينج بخبز البريوش بالتمر :

1- أي نوع خبز ينفع وأفضل يكون بايت مو فرش حق
اليوم عشان ما يتشرب السوائل بسرعة ويذوب ، حبّيت
أخذ بريوش بالتمر وقطعته بشكل عشوائي وحتيته
بصينية فرن ودهنته بشوي زبده ذايبه

وبعدين حمّصت جوز البيكان وفرمته خشن وصرت آخذ
قطعة الخبز وأفتحها شوي وأحط من الجوز يعني كأني

أحشي الخبز



بعدين دخلتهم للفرن يتحمّص الخبز شوي .. " طبعاً
اختياري هالحركه "

2- نجي للخلطة عباره عن :

نخلط بيضة + م ص فانيلا سائلة + كوب حليب + نص
كوب كريمه خفق + نص كوب سكر بني + م ص مليانه
قرفه مطحونه .

بعدين نحط الخبز بالخلطه ونخليهم 10دقائق لين

يتشرب الخبز ويصير طري .
بعدين نحطهم بصينيه وحده أو قوالب فرديه .
و بعدين دخلتهم فرن مسبق التسخين مشغل من تحت
على درجة 180 خذت معي 40 دقيقه ..
لما طلعتها حطيت عليها كورة آيس كريم مع شوي توفى و
زيادة من جوز البيكان المحمص

???? و ياه قد ايش لذيذ

جربوه مره سهل عساه بألف عافيه على قلوبكم



