

طريقة عمل الكنافة بالقشطة والفسقن فروحة الامارات





حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تكنيس الكنافه في قوالب الكب كيك

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تحمّر في فرن مسبق التسخين من أسفل ثم تحمّر من فوق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخلط الحليب والنشاء والسكر في قدر

حقوق النشر محفوظة لـ [فرووحة الإمارات](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يرفع على النار مع التحريك المستمر حتى يشتد

حقوق النشر محفوظة لـ [فرووحة الإمارات](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يرفع عن النار وتضاف القشدة وماء الورد ويحرك حتى تتدمج المكونات
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء





قلب صيبيه الكنافه على شبك

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ويوضع قليل من الحشوه على جبان الكنافه

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء





ترس بقليل من القطر وتزين بالفستق وتقدم بالعافيه
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



الكنافة بالقشطة والفسقن فروحة الامارات 





الكنافة بالقشطة والفسق فروحة الامارات



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

طريقه القطايف مها الصيعري



من طبخات مها الصيعري طريقه القطايف



طريقة القطايف

المقادير :

كاس ونص ماء
كاس ونص دقيق فاخر
ملعقه كبيره باكينج بودر
ثنتين ملعقه حليب بودره
فنجان سكر
رشة ملح

الطريقة :

تخلطينهم مع بعض عجينه شبه سائلة

وتشكلينهم على الصاج من جهة وحده واذا حمرت الوجه
اقفلها وهي حاره

واحشيتها قشطه طازجه او قشطة قيمر تزين بالزعر او
الفسق

وتسقى بقليل من الشيره او العسل

وبالف عافيه

لاتنسوني من دعواتكم؟



المهلبية الملفوفة او رولات المهلبية مشاعل الطريفي



أمس باجتماع اهلي سويت رولات المهلبية بالكنافة

المكسرات

كانت لذيذة وباردة وحلاها موزون اعجبتهم كلهم
يحسبونها جاهزة

المهلبية الملفوفة لذیذه جدا ومقرمشة من بره ولينه من
جوه

للكنافه:

نص كيلو كنافه

نص كوب زيت مع ملعقتين زبده

نص كوب ارباع لوز

نص كوب فستق

ارباع كوب سكر بودرة

الطريقة:

تلبس صينيه ورق زبده واذا مافي مو ضروري

يسخن قدر على النار

يضاف الزيت والزبده

يحمّر اللوز ويرفع على نشاف

ثم يضاف الكنافه للقدر وتقلب مده حتى تحمر كلها

وتصبح لون واحد

يضاف لها اللوز والفستق والسكر البودره وتقلب

ترص طبقه في صينيّه واسعه

مقادير المهلبيه :

ليتر حليب طازج

اصبع وربع زبده

ميه وخمس وعشرين جرام كوب طحين

كوب سكر

ملعقه فانيليا

الطريقه:

في قدر على النار تسيح الزبده ويقلب الطحين حتى يصفر
خفيف

يضاف الحليب ويقلب بمضرب سلك حتى يسمك جيدا
يضاف السكر ويقلب ثم الفانيليا ويقلب حتى يرجع
يسمك

يرفع عن النار ويترك عشر دقائق لربع ساعه مع تقليبه كل
شوي

ثم اما يخفق بالخلاط او محضرة الطعام او مخفق البيض
الكهربائي

يخفق عشر دقائق ثم يصب فوق الكنافه

تبرد تماما في الثلاجه

الحشوة:

كيسين دريم ويب او كريم شانتييه
بودرة كيس كريم كراميل
ثلاث ارباع كوب حليب طازج بارد جدا

الطريقة:

تخفق جميع المقادير ويسمك قوامها
تخرج الصينية من الثلاجة
تلبس بالحشوة طبقه وتعاد الى الثلاجة تبرد وتجمد
تخرج تقطع مستطيلات وتلف مثل السويس رول
ترتب في صحن التقديم وتقدم
هذي واحده من وصفات المهلبيه الملفوفه والباقي في
الطريق بصراحه مميزة ومقرمشة ،وقللت كمية السكر
الي مع الكنافة واللي مع المهلبية واللي يبغى حلا حطيت
[?] [?] عسل جنبه وانتم حسب رغبتكم

طريقه عمل صوابع زينب بطريقه سهله لذيذة ومقرمشه بالصور



المكوّنات والمقادير لعمل صوابع زينب :

- 1.5 كوب دقيق
- 1.5 كوب سميد
- 1 كوب ماء دافي
- م ص خميره
- رشه ملح رشه سكر

0.25 كوب سمنه او زيت (السمنه احلى)

رشه فانيليا

الشربات

2 كوب ماء

2 كوب سكر

عصره ليمون

رشه فانيليا

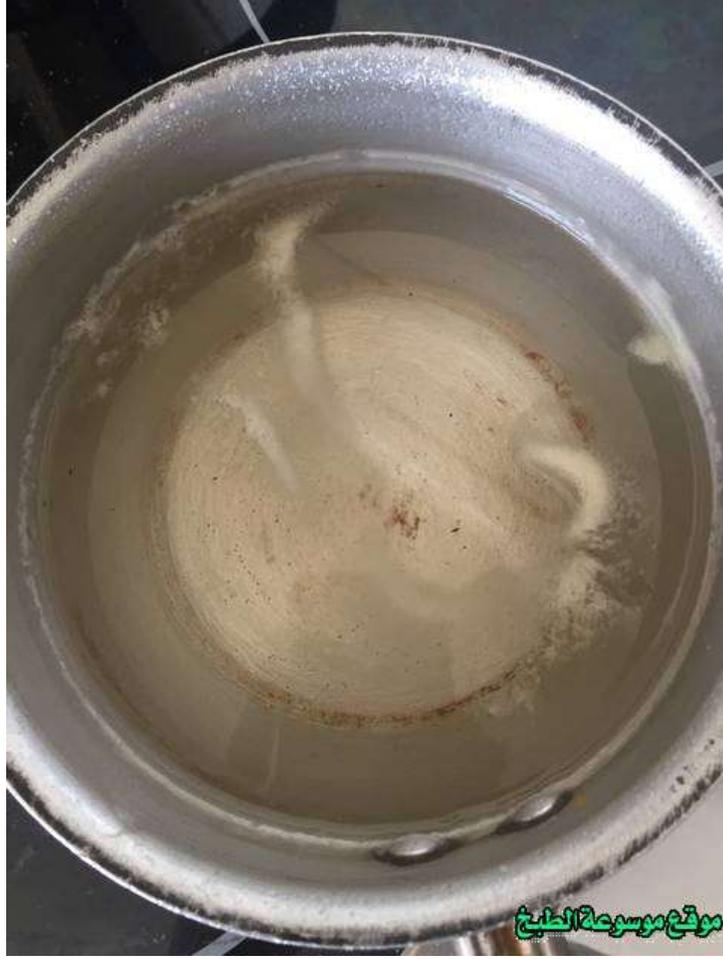
الخطوات وطريقة تحضير وعمل صوابع زينب :

نبتدى بعمل الشيرة الشربات الاول ونحط السكر على

الماء وع النار لحد ما يغلو وبعدين نهدي النار ونحط

عصره الليمون ورشه الفانيليا وتسيبهم يغلو مع بعض ٣

دقايق



للعجينة نضيف معلقة خميره على كوب الماء حتى
يختمر

في وعاء نضيف الدقيق على السميد عليهم رشه الملح
ورشه السكر والفانيليا وربع كوب السمنه وبعدين ننزل
بالماء مع الخميره ونعجن كويس اوى هتكون عجينه لينه
مض ماسكه ومش طريه اوى



نسيبها تختمر حوالي ساعه او لحد ما تختمر جيدا
وبعدين نبدأ بتشكيلها صوابع الاول



وبعدين نجيب نجيب الشكل اللي هنشكل بيه وهنمرر
عليه صواب العجينة مع الضغط عشان تاخذ الشكل



نخلص كل الكميّه



نولع على الزيت اول ما يحمى نخليه على نار متوسطه
ونبتدي ننزل صوابع زينب ومعانا الشريات جاهز
ونقلبهم وأول ما يكون لونهم أشقر نطلع صوابع زينب
على الشريات وننزل غيرهم
نسبهم شويه وبعدين نرفعهم من الشريات في مفصله
عشان ينزلوا الشريات الزايد



ونرص صوابع زينب في طبق التقديم وبألف هنا وممكن
نزيد بجوز هند او فستق



موقع موسوعة الطبخ