

دونات مالح بالصور





بحب بلدي

Reem





فكرة النهاردة لذيذة وجديدة ورائعة
وكمان من اختراعاتي مش عارفه هي طرأت في دماغي
قلت اما اجر بها يا صابت يا خابت
والحمد لله كانت صائبه جداً وجميلة جداً جداً

الدونات المالح الذشي تاكلييه مع الشاي

لدرجة نسيت معاها الدونات الحلو
وعجبت الأولاد جداً والحمد لله

خلينا نقول المقادير

(الدونات المالح)

3 كوب دقيق

3 م ك زبدة
4/1 كوب سكر بودر
2/1 م ص ملح
1 2/1 كوب حليب
3 م ص خميرة فوريه
بيضه
الطريقه

ندفي الحليب السائل مع الزبدة علي النار ولو سخن منك سبيه لغاية ما
يبقي فاتر
وضعي ف العجانه او ف الإناء الخاص بالعجن كل المكونات الجافه
(الدقيق+ السكر+ الملح+ الخميرة)
ثم ضيفي البيضه وقلبي ثم خليط الحليب مع الزبدة واعجني لغايه
ماتبقي العجينه ناعمه وملساء
وهي بتكون طريه شويه يعني مش يابسه
ودا شكلها



واتركيها حتي تختمر
وافرديها بالنشابه وقطعيها عادي مثل الدونات الحلو
أنا قطعت شويه وخليتها مجوفة م الداخل
وجزاء خليته دائري
وجزاء قطعه شرايح طويله ولفيته ع السلاكات
وجزاء عملته أصابع
وكمان في دوائر صغيرة
والصور توضح



واهم اهم نقطه خليها تختمر بعد التشكيل
عشان تكون هشه وخفيفه

ثم تحمر ف الزيت



ثم نضعها ع ورق مطبخ لتمدص الزيت الزائد
وتبدأ عملية التزيين او الحشو
وهو سهل جداً وبسيط
الكور الصغيرة وضعتها في طبق زجاجي
ورشيت عليها زعتر وسماق وحبّة البركة
يمي يمي



حبيب بلادي
Reem



ودا الشكل الحلزوني بعد ما شلنا منه السلاكات



بحب بلادي

Reem



ودا شكل الأصابع

بحب بلادي
Reem





بحب بلدي

Reem

ودي الدونات الدائريه غطستها بالجبنه السائله
علي غرار صوص السكر



بجيب بلادي
Reem



بحب بلدي

Reem

من الداخل رهيبيبييه وخفيفه وفاضيه من جوه

Reem

بحب بلادي





وهنا حشيتها من النص لبنه ورشيت ع الوجه حبة البركه



بحب بلدي

Reem

أتمني تجربوها لانها فعلاً لذيذة
وما تشبعيش منها
وقدميها للأولاد وهما بيذاكروا مع عصير برتقال فريش
استودعكم الله
والحمد لله الذي أطعمنا وسقانا وكفانا فكم ممن لا كافي له ولا مأوي