

طريقة عمل القشد القصيمي بالصور



مقادير القشد القصيمي بالتمر :

تقريباً كوبين تمر بدون نوى >>>(عبس)

اصبع زبده

فنجال ونص دقيق بر

علبة قشطه

طريقة القشد القصيمي بالتمر :

في قدر على النار نضع الزبده حتى تسيح

نضيف الدقيق ويحرك على نار هادئه تقريباً 5 دقائق مع

التحريك

نضيف القشطه ونستمر بتحريكه

اخيرا نضيف التمر ويحرك جيداً حتى يخلط



نترك القشد على النار عشر دقائق مع التحريك



ثم يقدم القشد القصيمي مع القهوة



مرت عبادي

مركز تحميل موسوعة الطبخ



مرت عبادي

مركز تحميل موسوعة الطبخ

جربو القشد القصيمي لذيذ وسهل وخاصة في الشتاء
وبالعااافيه

افضل طريقه للقشد الملكي مشاعل الطريفي



اليوم سويت القشد الملكي بطريقة جديدة ولذيذة وسهلة



وتفضلوا افضل طريقه للقشد الملكي

المقادير لعمل القشد :

نصف اصبع زبدة يُعادل 50 جرام

كيلو تمر ضמיד خلاص أو سكري مفصص
أو كامل

كوب حليب بودرة محمص

كوب بسكوت دايجستيف مطحون

علبة قشطة (قيمر)

م ص هيل مطحون وممكن قرفة أوزنجبيل
رشة ملح

كوب جوز عين الجمل مجروش خشن

للتزيين :

ربع كوب جوز هند محمص

ربع كوب فستق مبشور

الطريقة لعمل القشد :

نضع الزبدة على النار حتى تذوب

ثم أضيف التمر وأقلب دقيقتين

ثم أضيف الحليب والبسكوت والهيلوالمح وأقلب لمدة
دقيقتين

ثم أضيف القشطة وأقلب برفق لمدة دقيقتين

ثم أضيف الجوز

وأغلق النار وأضعها في صحن التقديم وأزينه بجوز الهند

المحمص والفتق

ويُقدّم القشد حاراً مع القهوة العربية

وبالعافية □

إقتراحات وإضافات لوصفة القشد الملكي:

*ممكن اضافة م ك طحينة سايلة و م ك زبدة الفول السوداني أو زبدة اللوتس وممكن استبدال الحليب البودرة المحمص بالسמיד المحمص

*ممكن اضافة أي نوع من المكسرات مثل جوز البيكان أو الفتق أو البندق واللوز والسهم وغيره

*ممكن استبدال القشطة باللبن أو الحليب أو الزبادي

*ممكن استبدال الزبدة بسمنة

*ممكن تزيين الوجه بخطوط من الطحينة البلدي أو زبدة الفول السوداني أو دبس التمر

*للناس اللي عندهم حساسية القمح يقدرين يستبدلون الطحين أو البسكوت

أو السמיד بالدخن المحموس يطلع لذيق

*وللناس الصحيين بإمكانهم يستبدلوا الزبدة بجوز الهند أو

زيت السمسم والحليب بالسميد أو طحين البر والبسكوت
ببسكوت نخالة قليل الدهون والقشطة تكون قليلة الدسم.



طريقة عمل القشد القديم .. قشد الاولين الاصلي مشاعل الطريفي



سويت طريقة قشد الاولين القشد القديم مرة لذيذ تبارك الله
□□□□□ على طريقة جداتنا

بيني وبينكم. أنا أحب التطوير وأحب التحسين بالوصفات
لكن أحب تكون وصفاتنا القديمة تكون موجودة وأعتبرها
□□□□ تراث لازم نحافظ عليه

لعمل قشد الأولين

أدوّب في قدر نصف كوب زبدة

وبعدين أضيف عليهم كوب وربع دقيق بر وأحمسهم
بعدين أضيف نص كيلو تمر خلاص أو شقراء أو سكري
وأقلب
بعدين أقصر النار وأخليهم ربع ساعة مع التقليل





موقع موسوعة الطبخ



□ بعدين أقدم القشد مع القهوة العربية



قشد الأولين
mshms89

موقع موسوعة الطبخ

قشدة الأولين

mshael_saleh89



موقع موسوعة الطبخ

عشدا الأولين

mshael_saleh89



موقع موسوعة الطبخ

قشدة الأولين
mshael_salah89



موقع موسوعة الطبخ

طريقة القشد مها الصيعري



من طبخات ووصفات مها الصيعري طريقة القشد



مقادير طريقة القشد

ثلاث باكت بسكويت شاي مطحون

٢٠٠ جرام زبدہ

كيلو تمر

علبة قشطہ كبيره

طريقة عمل القشد :

تذوب الزبدہ ويضاف عليها البسكويت المطحون وتقلب على

نار هاديه

يضاف التمر اختياري ودمك تنزعون انوى او لا

انا مانز عته

يقلب وتضاف القشطه ويقلب شوي

بعدها بصحن التقديم

والتزين بالنستله والمكسرات (فستق، لوز، سمسم)

وبالعافيه





موقع موسوعة الطبخ



موقع موسوعة الطبخ