

طريقة عمل القشد الملكي مشاعل الطريفي بالصور



من مطبخي [?] القشد الملكي

المقادير لعمل القشد الملكي :



اصبع زبدة يُعادل 100 جرام
كيلو تمر ضميد مع النوى خلاص أو سكري
كوب حليب بودرة محمص
كوب بسكوت دايجستيف مطحون
نصف كوب قشطة
م ك طحينة سايلة
م ك زبدة الفول السوداني
م ص هيل مطحون وممكن قرفة
رشة ملح

للتزيين:

ربع كوب جوز هند محمص
ربع كوب فستق مبشور
ربع كوب جوز البيكان مجروش
ورد محمدي

الطريقة لعمل القشد الملكي :

نضع الزبدة على النار حتى تذوب ثم أضيف التمر وأقلب
دقيقتين ثم أضيف الحليب والبسكوت والهيل والملح
وأقلب



ثم أضيف الطحينة وزبدة الفول والقشطة وأقلب برفق
لمدة دقيقتين



ثم أغلق النار وأضع القشد الملكي في صحن التقديم
وأزينه بجوز الهند المحمص والفسقنق وجوز البيكان
والورد المحمدي

ويُقدّم القشد الملكي حاراً مع القهوة العربية



وبالعافية

طريقة القشد الملكي الاصلي عبير العميرة



□ ((قشد ملكي بالتمر))

؟؟؟ دسامه و آخر لذآذه

المقادير:

٣٠ تمره بدون نوى

اصبع زبده ١٠٠ جرام

علبة قشطة بوك ١٧٠ جرام

كوب بسكوت مطحون

ربع كوب بسكوت جوز الهند مطحون (اختياري)

+ المكسرات حسب الرغبة

١- بالتاوه ع النار نذوب الزبده ونضيف نص كمية

البسكوت ونخلط بسرعه لين يتحمس خفيف مره
البسكوت

٢- نضيف القشطه ونخلط بسرعه وبعدين نضيف التمر
ونقلبه بسرعه عشان يتماسك بالخلطه
٣- نضيف الباقي البسكوت والمكسرات ونقلبهم لين
يذوب شوي التمر ويتماسك مع كل المكونات وبس

==

اما الطريقة الثانية طريقة القشد الأصلي طريقة أي بعد
... [?] قلمي □ أموت عليه سهل مره مره ولذيذ
[?] و ع الجمر شي ثاني عاد له طعم مميز جربوه واحكمو

طبعاً كلن وطريقته بس هذي الطريقه مثل شغل أول
أمهاتنا ماكان عندهم قشطه ولا بسكوت مثل مانسويه
الحين القشد الملكي وغيره .. ،

. - الطريقة والمقادير لعمل القشد الملكي الاصلي :

نص كوب طحين (أسمر) نحمله لين يتشقر لونه
بعدين نحط عليه (اصبع زبده ١٠٠ جرام) ونحركه لين
يختلط مع الطحين ثمن نحط (كيلو تمر) - يعني كيسه
وحده مكبوسه من الخلاص - بعدين اذا قلبناه مع

الطحين والزبدہ نحت نص كوب حليب سايل أو لبن أو
زبادي ونقصّر عليه النار ونخلية أقل من ٥ دقائق ويصير
، ، جاهز
و حالته يقدم دافي ،،



وجعله هني وعافيه على قلوباتكم

طريقة قشد التمر أكلة شعبية سعودية مشاعل الطريفي



القشد القصيمي بالطريقة الأصلية

مكونات وطريقة عمل وتحضير القشد الأصلي:

نضع في قدر اصبع زبدة مايعادل 100 جرام ونذوبه ثم نضيف له كوب وثلث دقيق بر ونحرك لمدة عشر دقائق على نار هادئة وبعد ذلك احضر كوب لبن وأصبه على الدقيق وأحمس لمدة دقيقة ثم احضر كيلو تمر ضميد يعني تمر مكنوز طري ممكن بالفصم أو بدون ،أضيفيه للقدر واتركه على نار هادية لمدة 5 دقائق حتى يصبح طرياً

وبالعافية



قشد ملكي بالبسكويت والقشطة بالصور



الشتاء جانا ولازم ولا بد من الاكلات الدافيه وبنفس
الوقت مفيده

لذا جايبه لكم حلا قديم ومبتكر فيه شوي وهو القشد
الملكي بالبسكويت والقشطة

المقادير لعمل قشد ملكي بالبسكويت والقشطة :

تمر نضيد (مكنوز)سكري او خلاص او اي تمرمكنوز
عندك

قشطه عليه وحده

نص اصبع زبده

بسكويت شاهي مطحون

الطريقه لعمل قشد ملكي بالبسكويت والقشطة :

نجيب قدر ونحط الزبده لحد ماتذوب

وبعدين نحط التمر

ونقلب على نار هادئه ونقلب ونقلب لحد ما نحس ان
التمر ذاب مع الزبده



وبعدين نضيف القشطه ونقلبها مع التمرلين يتغير لونها
وتصير بنيه او صفراء

واخيرا نضيف البسكويت المطحون ونحرك القدر كله

وكل هذا ترا على نار هادئه



وبعدين اذا اختلط البسكويت بالتمر والقشطه وطلعت

ريحه الحمسه رهيبه خلاص

طفي النار وقدميها

نحفظ القشد في حافظه طعام لانها تؤكل دافئه او يتم

تسخينه قليل على النار قبل تقديمه

وبالعافيه عليكم اخواتي



اذا جربتوها ادعولي

ملاحظه :

بامكانك وضع القشطه قبل اضافة البسكويت او بعده
الخيار لك وكلها لا تؤثر بالطعم والوصفه