

طريقة عمل حنيني حائل بالصور



وصفة اكلة حنيني حايلي بطريقة سهلة و لذيذه



حنيني حائل عباره عن جمرية قرص مفروك بالدبس
والتمر نسميه في حائل حنيني لذيذ جدا

مقادير و مكونات عمل حنيني حائل :
تمر معبوط او مطحون او معفوس على حسب التسميات
دبس تمر

مكونات عجينة الخبز :

ثلاث اكواب طحين (نقصي زودي حسب كميتك اللي
تبين)

ملعقة صغيرة خميرة
ربع كوب زيت
ملعقة صغيرة ملح
ماء للعجن

طريقة اعداد وتحضير وعمل حنيني حائل :

لعمل خبزة الحنيني

افرك الدقيق بالزيت ونفرك لين يتشرب الدقيق الزيت

بعده اصب الماء والملح والخميره

واعجنها لين يصير القوام زين ومتماسك

واخليها تتخمر ساعه

واجيب صينييه مدهونه للفرن

واحط العجينة واخبزها بالفرن من فوق وتحت

بعدها تقطعينها صغير



وحطيه بالخلاط وحطي معها التمر المعفوس



موقع موسوعة الطبخ



حطي بالفرايمه قطع صغيره من الجمرية وقطع من التمر وشوي دبس واخليه بالخلاطه والتمر ممكن تستغنين عنه يكفي الدبس

موقع موسوعة الطبخ

وقليل من الدبس واخلطيه



وحطي الحنيني بطبق وحطي معاه طبق دبس



موقع موسوعة الطبخ







موقع موسوعة الطبخ



وان شاء الله حنيني حائل يعجبكم وتطبقونه



موقع موسوعة الطبخ



موقع موسوعة الطبخ



موقع موسوعة الطبخ



وبالهناء والعافية على قلوبكم

طريقة عمل حنيني بالقشطه بالصور



جبت لكم بحنيني يخليكم تقولون باي باي يا حنيني
الصالحيه

مكونات و مقادير الحنيني بالقشطه :

2 ك تمر بدون النوى ومقطع صغير
قشطة

زبدہ او سمن بري

مقادير عجينة الخبز :

1 و 2/1 ك دقيق اسمر (بر)

ملعقه صغيره خميره فوريه

ملعقة اكل سكر

3 ملاعق اكل حليب بودره

ملعقه شاي هيل مطحون
ملعقة صغيره قرفه مطحونه
1 ك ونصف الكاس ماء دافئ

طريقة اعداد وتحضير وعمل الحنيني بالقشطه :

تعجن مكونات العجينه وتصير عندنا عجينه اثقل من
عجينة البان كيك او اخف من عجينة اللقيمات بشوي
وبعدين نجيب قدر ويفضل قدر ما يلصق فيه الاكل مثل
التيفال حتى يصير شغلك سهل

ونحط فيه تقريبا ملعقتين اكل زبده او سمن بري (الذ
بكثير بالسمن البري لكن حسب المتوفر)
ونفرد العجينة على قاعده القدر وندخلها الفرن ونتركها
ثواني حتى تنشف من تحت وتتحمّر

ونبدا بالتقليب والتحرك وبنفس الوقت حاولي تقطعينه
بالملعقه لحتى تتفتت وتتحمص الخبز زين وما تكون
عجينه يعني تستوي مظبوط

عاد نكون مجهزين التمر بدون النوى ونصف علبة قشطه
<<<< هنا السر حتى تصير لذيذه مثل حنيني الصالحيه
ونضيف التمر والقشطه ونقلب ونحرك لحتى تختفي

القشطه

وقدميها الحنيني ساخن مع القهوة العربيه طبعاً

وبالعافيه على قلوبكم



وبالعافيه ☺

طريقة عمل كرات الحنيني من مطبخ عبير العميرة



تعلمتها من ماما [?] وصفة اكلة الحنيني بطريقتي اللذيذه
الله يجزاها عني كل خير ♥ سهل و لذيذ

مكونات و مقادير وطريقة اعداد وتحضير وعمل الحنيني
:

نخلط كوبين دقيق (أسمر) ، مع ربع ملعقة صغيرة ملح
، وربع ملعقة صغيرة سكر، وملعقة كبيرة حليب (بودره)
، وملعقة صغيرة خميره ،

ونعجنها بالماء ممكن نحتاج كوب أو أكثر شوي أهم شيء
تصير عندك عجينه متماسكه (مو قاسيه ولا لينه وسط

(

ونخلها تتخمر أقل شيء ربع ساعه

وبعدين نفردها على حسب حجم الصينيه

و يكون الارتفاع 1 سم

وندخلها فرن مسبق التسخين على درجة حراره 450

فهرنهايت من فوق وتحت مع بعض .

واللي مايشتغل عندها من تحت وفوق تكتفي باللي تحت

لين تستوي وبعدين تحمرها من فوق ..

بعدين نجيب تقريبا=

(كوب تمر منزوع النوى و نص اصبع زبده مذوبه)

ونبدأ نفرم التمر بالفرامه مع الخبز لين تنتهي الكمييه مع

إضافة الزبده

(اللي ماعنده فرامه مو شرط اي شيء ينفع مثل : قطاعه

البصل اليدويه)

بعدين نحطه في قدر ونسخنه على النار ...

وعند التقديم نحت ع الوجه ذوبه أو زبده ذايبه مع رشة
فلفل أسود مطحون (حسب الرغبة)



يا إني أعشق الحنيني وأدوخ عليه مع القهوه أو مع الفطور
+ الحليب الساخن ياسلام .

اللي تحب تنوع وتطور في التقديم ممكن نشكل الحنيني
بغد خلط الزبدة والفلفل معها على شكل كرات كبيرة في
اطباق صغيرة او نكورها كرات صغيرة



وبالهناء والعافية على قلوبكم



وبالعافية ☐

