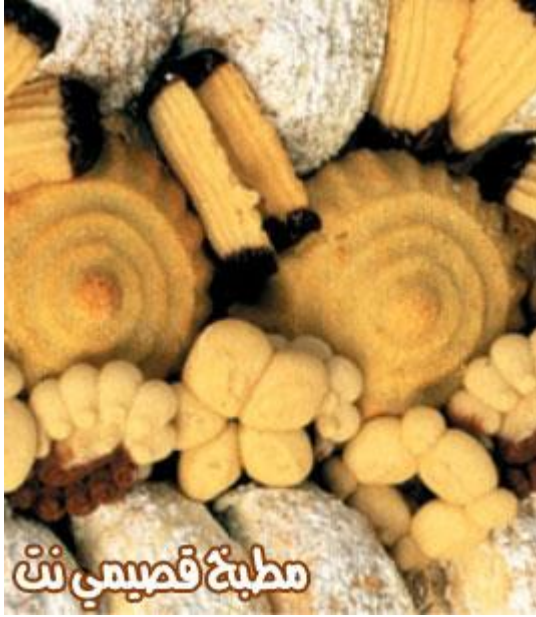


معمول بالتمر



مطبخ قصيمي نت - معمول بالتمر على طريقة الشيف أسامه

المقادير لحشو التمر:

2 ك تمر مفروم

2 م/ك سمس

3 م/ك زيت

½ م/ص قرفة أو حبهان (هال)

طريقة حشو التمر:

- يعجن التمر جيدا بالسمس والزيت والقرفة أو الحبهان.

- يُشكل الحشو على شكل كرات صغيرة في حجم البندق.

مقادير حشو المكسرات:

2 ك عين جمل (جوز) مفروم أو فستق مفروم

¾ ك سكر

¼ ك ماء ورد أو ماء زهر

طريقة حشو المكسرات:

- يخلط عين الجمل المفروم أو الفستق المفروم بالسكر وماء الورد أو الزهر.

مقادير المعمول:

¼ ك حليب
2 ك زبدة
2 ك دقيق سميد
1 ك دقيق
¼ ك سكر
2 م/ك ماء زهر
سكر بودرة

الطريقة:

-يُوضع الحليب مع الزبدة على نار متوسطة حتى يغلي.

- يُخلط الدقيق ودقيق السميد والسكر.

- يُصب خليط الزبدة والحليب مباشرة على الدقيق ويقبَّب بملعقة خشبية، ويترك الخليط ليبرد قليلاً.

- يرش العجين بماء الزهر ويفرك بأطراف الأصابع.

- يغطى ويترك لمدة 8 ساعات على الأقل (يفضل تحضير العجين قبل يوم من الخبز).

- يعجن العجين حتى يصبح ناعم ومتماسك، ويُشكل على شكل كرات في حجم عين الجمال.

-يُضغط على كرات العجين حتى تأخذ شكل أكواب صغيرة (مجوفة) تُحشى بحشو التمر أو بملعقة صغيرة من حشو المكسرات وتغلق بإحكام (يمكن استعمال القوالب الخاصة بالمعمول) وترص في صاج.

-يُسخن الفرن لدرجة حرارة 350 درجة فهرنهايت حوالي 10 دقائق قبل الخبز.

- يخبز المعمول في الرف الأوسط من الفرن لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يتغير اللون قليلاً إلى الذهبي.

- يترك ليبرد ويزين المعمول المحشي بالمكسرات بالسكر البودرة.

من مطبخ الشيف اسامة السيد

recettesfood.com

2