

الزلاية والكنافة بالمكسرات



الزلاية :

المقادير (تكفي لأربعة أشخاص) :

- كوبان من الدقيق متعدد الإستعمالات
- ملعقة كبيرة ونصف الملعقة من السميد
- ربع ملعقة صغيرة من "البايكنغ باودر"

• ملعقتان كبيرتان من الزبادي ذي القوام الكثيف

• كوب وربع الكوب من الماء الدافئ

• نصف ملعقة صغيرة من الزعفران

• 3 أكواب من السكر

• كوبان وثلثا الكوب من الماء

• نصف ملعقة صغيرة من حبّ الهيل المطحون

• ملعقة كبيرة ونصف الملعقة من ماء الزهر

• زيت للقلي

طريقة التحضير:

- 1- في قدر، يُمزج كلٌّ من الدقيق والسميد و"البايكنغ باودر" والزبادي وثلاثة أرباع كوب من الماء الدافئ، بواسطة الملعقة الخشبيّة، ثمّ تُضاف الكميّة المتبقّيّة من الماء وثم ملعقة الزعفران، مع الاستمرار في المزج، حتى يصبح ناعماً. ويُترك هذا المزيج جانباً، لمدّة ساعتين ليختمر.
- 2- في قدر توضع على النار، يُضاف الماء مع السكر وماء الزهر، وقبل غليانه، تُوزّع الكمية المتبقّيّة من الزعفران وحبّ الهيل المطحون.
- 3- يُحمّى الزيت في مقلاة. يُخلط مزيج الدقيق مجدّداً، ثمّ تُعدّ دوائر منه، تُقلى على دفعات في الزيت الحار، وحين تصبح ذهبيّةً، تُجفّف على ورق المطبخ، لتُغمس بعدها في مزيج السكر لمدّة 4 إلى 5 دقائق، يُقدّم ساخناً.

الكنافة بالمكسّرات:

المقادير (تكفي لثمانية أشخاص):

- كيلوغرام من عجينة الكنافة الخشنة
- 750 غراماً من المكسّرات (فستق حليبي وزبيب وجوز الهند)
- 350 غراماً من السمن البلدي
- 50 مليلتراً من ماء الورد

مقادير القطر:

• كوب ونصف الكوب من السكر

• نصف لتر من الماء

طريقة التحضير:

- 1- تُدهن الصينية بـ 200 غرام من السمن البلدي، ويُسكب قليل من الماء مع السمن.
- 2- يُرصّ في صينية متوسطة الحجم 650 غراماً من عجينة الكنافة، ثمّ توضع المكسّرات المخلوطة بماء الورد، لتُضاف بعدها الكميّة المتبقية من الكنافة فوق طبقة المكسّرات.
- 3- يتمّ إدخال الصينية إلى الفرن، وتُقلب على الوجهين حتى تحمرّ، ثمّ تُضاف إليها القطر، الذي يُعدّ عبر خلط مقاديره وغلّيهما على النار.

