

هناكل إليه النهارده : فطيرة مقلية بالقرفة والسكر



الخميس 23 مارس 2017 03:03 م

المقادير

- 3 كوب دقيق
- 1 كوب حليب دافئ
- نصف كوب ماء دافئ
- نصف كوب سمن
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة خميرة
- زيت للقلي

للتقديم:

- 3 ملعقة كبيرة سكر بودرة
- 1 ملعقة كبيرة قرفة ناعمة

طريقة التحضير

- تذاب الخميرة ومعلقة من السكر في الماء الدافئ، وتترك جانباً لتتفاعل
- يوضع الدقيق في بولة، ويضاف إليه السكر والملح، ويخلط جيداً
- يضاف إليه السمن والحليب وخليط الخميرة، ويقرب جيداً حتى يتجانس
- يعجن باليد جيداً حتى نحصل على عجينة لينة و متماسكة
- يغطى، ويترك في مكان دافئ ليختمر
- تقطع العجين إلى كرات متوسطة الحجم، وتترك لترتاح
- تفرد بالنشابة على سطح مرشوش بقليل من الدقيق حتى تصبح رقيقة
- يوضع الزيت في المقلاة على نار متوسطة حتى يسخن
- يقلى الفطير في الزيت، ويقرب على الجانبين حتى يحمر
- يرفع ورق مطبخ لتتخلص من الزيت الزائد
- يوضع السكر البودرة في بولة صغيرة، ويضاف إليه القرفة، ويخلط جيداً
- يرش خليط السكر والقرفة على الفطير
- يرص في الطبق، ويقدم