

هناكل إيه النهارده : العثمانية بالقشطة (فيديو)



الأحد 2 أبريل 2017 09:04 م

المقادير

350 جرام كنافة
125 جرام زبدة
300 جرام قشطة
ربع كوب فستق أو سوداني مطحون
نصف ملعقة صغيرة قرفة ناعمة
شربات
حمص للضغط

طريقة التحضير

يحضر الشربات، ويترك حتى يبرد
تذوب الزبدة على نار هادئة، وتوضع جانباً
تقسم الكنافة، وتلف على شكل دائري، وتوضع في قوالب الكب كيك
يصب فوقها مقدار ملعقة كبيرة من الزبدة، ويضغط عليها بقالب آخر لتتماسك، وتوضع حبات الحمص في القالب العلوي للضغط أثناء التسوية
يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية، وتدخل الفرن لمدة 15 دقيقة وحتى تنضج وتكتسب اللون الذهبي
تخرج من الفرن، وتترك لتهدأ قليلاً
ترفع من القوالب، وتوضع في الطبق، وتسقى بالشربات
يوضع فوقها مقدار ملعقة كبيرة من القشطة
يرش على القشطة قليل من القرفة، ثم توضع الطبقة الثانية من الكنافة، وتسقى بقليل من الشربات
تكرر العملية حتى إنتهاء الكمية
تزين بالفستق المطحون، وتقدم

