G H U R A I B A H

Ingredients
250 grams of ghee (2 cup of ghee)
125 grams Icing sugar (one and a half cups)
500 grams of flour (the caliber of the cup = 100 g
1 tablespoon of ghee (for smoothing)
pistachio (for decoration)

Directions
لتحضير عجينة الغريبة : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه سمنة ، سكر بودرة ونخفق المكونات حتى ذوبان السكر مع السمنة (كل ما بتخلطوا اكتر بتعطيكم العجينة نعومة زيادة)، ثم نضيف الطحين ونقوم بعجن المكونات مع بعضهم، ثم نضع الوعاء في الثلاجة لمدة 15 دقيقة (وفيكم تحطوا العجينة بالبراد لساعة ولحتى تبرد العجينة)، ومن ثم نخرج العجينة من الثلاجة ونعيد عجنها باليدين، ثم نضيف لها السمنة (للتنعيم) ونعجن المكونات مع بعضها، ونقوم بتشكيل العجينة على شكل حلقات ونضع على كل حلقة حبة من الفستق الحلبي، ثم نضعهم في صينية الفرن (بتكونوا مشغلين الفرن على حرارة 200 فوق وتحت) وندخلهم الفرن ونتركهم حتى الاستواء لمدة 10 دقائق تقريباً (و أول ما تطلعوهم من الفرن ما لازم تحركوهم لحتى يبردوا)، وبعدها نخرج الصينية من الفرن ونتركها جانباً حتى تبرد ، ثم نضعهم في طبق التقديم وبعدها تصبح الغريبة جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!