K N A F E H N A B U L S I E H

Ingredients
3 and a half cups of flour
Half a cup of fine semolina
Half a cup of cornstarch
1 packet of baking powder (10 grams = 1 teaspoon)
2 tablespoons of ghee (half a cup)
1 cup and a half of milk
3/4 tablespoon of ghee (for the tray)
250 grams of halloumi cheese
pistachio (for the top of Kunafa)
sugar syrup :
1 and a half cups of sugar (200 grams)
1 cup of water
a piece of lemon
For melt the cheese:
1 tablespoon of farkha flour (fine semolina)
3/4 cup of water (150 ml)
Chopped halloumi cheese

Directions
لتحضير عجينة النابلسية : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه طحين ، سميد ناعم (الي هو نفسه طحين الفرخة ، وفيكم تحطوا سميد وسط اذا ما عندكم سميد ناعم) ، نشا ، ظرف بيكينغ باودر (10 غرامات = ملعقة صغيرة) ونخلط المكونات الجافة مع بعضها، ثم نضع سمنة ونعجن المكونات جيداً (بتدعكوا المكونات بالسمنة منيح منشان كل حبة من الخليط الجاف تتشرب من السمنة) ، حليب ومن ثم نعجن المكونات مع بعضها حتى تتشكل قوام العجينة، وبعدها نأتي بصينية الفرن ونمد العجينة في الصينية ونتركها لمدة 10 دقائق حتى ترتاح (بتاخد معكم عجن 30 ثانية بس بتعجنوها شوي لتمسك مع بعضها وما لازم تكون كتير سميكة ولا تكون كتير رقيقة ، وبتخلوها ترتاح 10 دقايق ، بتشغلوا الفرن من فوق ومن تحت على أعلى حرارة لبينما تكون ارتاحت العجينة معكم) وبعدها نضعها في الفرن بالمنتصف ونتركها قليلاً ((الفرن شغال من فوق ومن تحت وما تخلوا الصينية تاخد لون، بس بتخلوها تنشف شوي)، (ليش حطيناها بالفرن ؟ منشان تنشف الرطوبة منها بس مو على الآخير وما تصير عجينة يابسة))، ثم نقوم بتقطيع العجينة إلى مربعات ونتركها حتى تبرد ، ثم نأتي بالآلة الكهربائية أو محضرة الطعام ونقوم بطحن العجينة بها (فيكم تطحنوا العجينة بمحضرة الطعام او ماكينة لحمة ، او بتفرفطوها بإيديكم)، و من ثم نقوم بنخل العجين ((بتنخلوا العجينة بالمنخلة)،(كيف بدكم تعرفوا اذا شغلكم مية بالمية ؟ بتمسكوا بأيدكم وبتشدوا عليها فبتمسك على بعضها، ليش هيك صارت وشو السبب ؟ بتصير هيك معكم من شغلتين : السوائل او السمنة هدول التنين هنن الي بخلوا العجينة هيك ، اذا العجينة ما مسكت هيك مابتشتغل معكم و بتفرط معكم بالصينية انتبهوا لهي النقطة))، ومن ثم نأخذ 3/4 ملعقة كبيرة من السمنة (بتحطوا السمنة على حسب حجم الصينية عندكم) وندهن بها صينية الفرن ، ثم نضع العجين ونقوم بتوزيعه في الصينية على مستوى واحد (بتحطوا ايديكم على الكنافة و بتحركوا ايديكم حركة دائرية لتصبح على مستوى واحد وبعد ما تفرفدوا العجينة، كيف بتعرفوا السماكة ؟ بتغرسوا اصبعكم بالنص لتعرفوا السماكة ، ما تكبسوا على العجينة كتير لان الهوا ما بعود يطلع وبتصير تقيع معكم)، ونضع الصينية في الفرن على حرارة 250 (بهي المرحلة الفرن يكون شغال من تحت بس) في أول طبقة من الأسفل لمدة 5 دقائق ((وبعدين بتدوروها بعكس التدويرة الي حطيتوها فيها مابتاخد معكم غير 7-8 دقايق بس ؛ وفيكم تساوها عالغاز)،(بالنسبة للصينية فيكم تستخدموا صينية تيفال ، أو نحاس))، من ثم نخرج الصينية من الفرن (كيف بتعرفوا انو النابلسية تحررت من الصينية ؟ يا بتلاقوها تحررت لحالها أو اذا ما لقيتوها تحررت بتمسكوا الصينية وبتدقوها دقة بسيطة، ليش لازم تعملوا هي الحركة ؟ منشان ما يكون السفل تبعها لزق ، وشغلة ثانية بتلاقوا جوانبها لونو أشقر)، ثم ننزل بالجبنة المذابة فوق النابلسية (بتمدوا الجبنة على النابلسية وانتبهوا ما تواصلوها على الاطراف منشان ما تلزق بالصينية)، ثم نقلب الصينية على الوجه الثانية و بعدها نضع القطر فوقها (بتجيبوا كفكير وبتنزلوا عليها بالقطر منشان ما تفرفط معكم، والقطر لازم يكون دافي وفيو سخونة مشان لما ينزل عالنابلسية ما يبردها)، ثم نزين النابلسية بالفستق الحلبي وبعدها تصبح النابلسية جاهزة . لتحضير الجبنة : اولاً نأتي بالجبنة ونقطعها، ثم نأتي بوعاء نوع تيفال ونضع فيه طحين الفرخة (سميد ناعم) ، ماء ثم نرفع الوعاء على النار و نحرك السميد مع الماء بالمشبك حتى التماسك ، وبعدها نأتي بملعقة الخشب (بتخففوا النار و بتحركوا) و ننزل عليهم بالجبنة المقطعة ونحرك المكونات مع بعضها حتى ذوبان الجبنة ، ومن ثم نرفع الوعاء عن النار وبعدها تصبح الجبنة جاهزة . لتحضير القطر (أو الشيرة) : نأتي بوعاء ونضع فيه سكر ، ماء ، شرحة ليمون ثم نرفع الوعاء على النار ونتركه حتى الغليان وذوبان السكر (بتخلوهم لمدة 1 دقيقة بعد ما يغلي القطر معكم، وبترجعوا ترفعوا الوعاء عن النار وبتشيلوا شرحة ليمون) و بعدها يصبح القطر جاهزاً . (ملاحظة : ممكن تعملوا العيار نفسه على أي كاسة عندكم بالبيت وحسب حجمها بتعطيكم كمية).

Bon Apetit!