L E B A N E S E S F O U F

Ingredients
3 glasses of milk
1 cup and a half of sugar
1 cup fine semolina
3 cups of flour
Half a tablespoon of turmeric
10 grams (1 tablespoon) baking powder
Half a cup of ghee (or vegetable oil with flavor a
tahini (To paint the floor of the tray)
raisins
for the top :
peeled almond (You can use sesame)
Qatar or honey
A pinch of vinegar+1/4 teaspoon baking soda

Directions
لتحضير الكيك : اولاً نقوم بتشغيل الفرن على حرارة 180 (فوق وتحت) ثم نأتي بوعاء ونضع فيه حليب (فيكم ما تستعملوا حليب فيكم تستعملوا ماء لكن اذا استعملوا ماء لازم تحطوا مع الماء حليب بودرة) ثم نضع سكر على الحليب (انتوا فيكم تحطوا كاسة بس ما بتطلع حلوة مظبوط؛ وفيكم تحطوا كاستين إذا بدكم ياها حلوة كثير لكن بالنسبة الي كاسة ونص ممتاز) ثم نضعهم على النار (بتدفوهم على النار انتبهوا ما لازم تسخنوهم وبنفس الوقت يكون ذاب السكر). اولاً نأتي بزبدية (كثير بتسألوا عن الكاسة السحرية شو هي ؟ كاسة حليب او ماء عبارة عن 200 مل)و نضع طحين الفرخة أو السميد الناعم (الي هوي سميد ناعم أنعم شي) ثم الكركم (الكركم ما الو طعمة اذا ما كترتوا اما اذا كترتوا بصير الو طعمة) ونخلط المكونات مع بعضها (اهم شي نخلط الكركم منيح لانو بجمع) ومن ثم نضع البيكينغ باودر ونحرك المكونات؛ وبعدها نضيف السمنة ((اذا السمنة مو ذايبة عم نحكي عن ملعقتين كبار ، اما الزيت بيطلعوا 4او 5 ملاعق كبار انتوا فيكم تستخدموا سمنة او زيت نباتي بس هي الاكلة اصولها بالسمنة) ،(نصيحتي الكم اذا ما استخدمنا سمنة واستخدمنا زيت منكه الاكلة لان هي الاكلة اساسها طعمة سمنة فإنتوا حطيتوا زيت فلازم تنكهوا الاكلة متل هيل ، يانسون ، فانيليا , برش برتقال)) ثم نحرك السمنة مع الخليط الجاف (لازم كلو ياخذ من السمنة ، حبات السميد وحبات الطحين) ومن ثم ننزل خليط الحليب والسكر عليهم (ليش الحليب بدي ياه يكون دافي ؟ لان انا عندي سميد حبة السميد بدها تفتح) ثم نخلط المكونات بالمشيك اليدوي جيداً (كل أنواع. الكيك لما ينزل الخليط الجاف مع السائل منحركها بالسباتولا وشوي شوي الا هي الاكلة لانو مافيها بيض يعني ما بأثر اذا ربطت مع بعضها فلازم نحركها بالمشيك اليدوي كثير منيح لحتى يصير الها قوام معين)، ثم نضع الخل في كاس مع البيكينغ صودا ونضعهم على الخليط السابق ونخلط المكونات جيداً ((شو بتفرق بيكينغ صودا عن البيكينغ باودر ؟ البيكينغ باودر في بقلبه اسيدات يعني مادة حمضية بتخليه يتفاعل ، لكن الكربونات دائماً منضيفها اخر شي ومنحط معها مادة حمضية لحتى تتفاعل)،(أهم شي نخففها كثير منيح لحتى ما يضل معنا تكتلات))، وبعدها ناتي بصينية الفرن المدهونة بالقليل من الطحينة ونضع بأرض الصينية زبيب ، ثم نقوم بسكب الخليط بالصينية ((ثم نأتي بقماش ونقوم بضرب أو دق الصينية عليه لحتى يطلع الهواء منها)،(هي الوصفة قد ما فتحتوا الفرن عليها ما بتهبط))، ومن ثم نضع على وجه الصينية اللوز المقشر ونضعها في الفرن (في المنتصف) ونتركها حتى الاستواء تقريباً لمدة 20_ 25 دقيقة وبعدها نخرج الصينية من الفرن ونقوم بدهن الوجه في القطر أو الشيرة (هي وسخنة قطر ، أو عسل) ثم تصبح الصفوف جاهزة للتقديم .

C H E F O M A R

Bon Apetit!