## MAAMOUL

Ingredients
For Maamoul dough:
1kilo grams of farkha flour
1 cup of flour
1/2 kilo grams of ghee
1 teaspoon of yeast
1/4 small teaspoon of Sodium carbonate
200 grams of sugar
1cup and half cup of water
For Ajwa filling:
Crushed ajwa
1 big tablespoon of ghee
1 small teaspoon crushed cardamom
For wanut filling:
Crushed walnuts
1 big tablespoon of ghee
1/2 cup of sugar syrup
7 drops of blossom water
For pistachio filling:
Crushed pistachio
1 big tablespoon of ghee
1/2 cup of sugar syrup
7 drops of rose water
For sugar syrup:
2 cup of sugar
1cup of water
Lemon slice

## **Directions**

لتحضير عجينة المعمول : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه طحين فرخة ، طحين ابيض ، خميرة ، كربونة ، سكر ، سمنة ثم نقوم بعجن المكونات مع بعضهم، ومن ثم ننزل عليهم بالماء ( بتعملوا حفرة بنص العجينة ويتضيفوا المي فيها وبتبلعوا العجينة تبليع مو عجن تعجنوها )، ثم نغطي العجينة بورق نايلون ونضعها في الثلاجة (البراد) ونتركها لمدة ساعة تقريباً حتى ترتاح . لتحضير حشوة العجوة : اولا نضع في وعاء عجوة مفرومة ناعم ونضع عليهم هيل ناعم ، سمنة ، ونقوم بخلط المكونات مع بعضها . لتحضير حشوة الجوز : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه جوز مجروش ونضع عليهم سمنة ، قطر ، ماء الزهر ونقوم بخلط المكونات مع بعضهم ونترك الحشوة في الثلاجة (البراد) حتى ترتاح ( لحتى يروح الدبق منها ) . للتحضير حشوة الفستق : اولاً ناتي بوعاء ونضع فيه فستق مجروش ونضع عليهم سمنة ، قطر ، ماء الورد ونقوم بخلط المكونات مع بعضها ونترك الحشوة في الثلاجة حتى ترتاح ( لحتى يروح الدبق منها ) . مرحلة تشكيل المعمول : ((بعد ما تعجنوا الجوز والفستق وتحطوهم بالبراد لحتى ينشفوا بصيروا يدعبلوا معكم بسهولة)؛ (ثم نقوم بعجن العجوة وتشكيلها لكرات ، بتدعبلوا العجوة لتصبح جاهزة لحشي المعمول))، نقوم بغربا العجوة وتشكيلها لكرات ، بتدعبلوا العجوة للمعمول في الحشوات السابقة ونضعهم في العجينة من الثلاجة ( بطالعوا شقفة شقفة من الثلاجة ) ثم نقوم بعشي العجينة في القوالب الخاصة للمعمول في الحشوات السابقة ونضعهم في العينية الفرن ، ثم نضع الصينية في الفرن ( بتكونوا مشغلين الفرن على حرارة و520 فوق وتحت ، وبتصيروا تدورا الصينية كل شوي مشان ما تعترق)، ونقوم بشويهم حتى يصبح لون المعمول اشقر ، وبعدها يصبح المعمول جاهزاً . (1. نصائح للمعمول : الخفة بشغل عجينة المعمول ).

## CHEF OMAR

Bon Apetit!