Q A T A Y E F

Ingredients
For the sugar syrup:
3 cups of sugar
1 cup and a half of water
A piece of lemon
5 drops of rose water
For the dough :
6 cups of warm water
2 tablespoons of sugar
1 teaspoon of yeast
3 and a half cups of flour
Half a cup of fine semolina
Half a cup of cornstarch
1 teaspoon of salt
Quarter teaspoon of baking soda (carbonate)
For the filling Assafiri :
cream
A little of pistachio
For the filling Qatayef :
cheese
A little of walnut
A little of cinnamon
A little of Coconut powder

Directions
لتحضير القطر (أو الشيرة): اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه سكر ، ماء ثم نرفع الوعاء على النار ونتركهن حتى الذوبان (ما بتحركوهم لحتى يذوب السكر لحالو ، والبخار يلي بيطلع على داير الطنجرة لازم تمسحوه بورق مطبخ منشان ما يسكر القطر معكم)، وبعد غليان المكونات وذوبان السكر نضيف لهم شرحة ليمون ونتركهم لمدة 5 دقائق (الليمون منشان نا يسكر القطر معكم)، ثم ننزل الوعاء ونضيف القليل من ماء الزهر وبعدها يصبح القطر جاهزاً . لتحضير العجينة : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه ماء دافئ (فيكم تحطوا نص الكمية)، سكر ، خميرة ونحرك المكونات مع بعضهم حتي الذوبان، ثم نأتي بوعاء آخر ونضع فيه طحين ، سميد ناعم ، نشاء الذرة ، ملح ، بيكينغ صودا ، ثم نضيف الخليط السائل عليهم ونقوم بخفقهم بالآلة الكهربائية لمدة 3 دقايق، ومن ثم نأتي بمصفاة ونصفي الخليط بها (مشان ما يضل فيه تكتلات) ثم نترك الخليط يرتاح لمدى 45 دقيقة، وبعدها نأتي بمقلاة ونضعها على النار ونتركها حتى تسخن، وبعدها نخفف النار ونسكب من خليط القطايف في المقلاة ونقوم بقلي كل قطعة من الخليط حتى نحصل على لون القطايف (الخليط لازم يكون سائل معكم منشان ما تطلع القطايف سميكة ، لما تطلع سميكة هاد الي بخليها تروح منها القرشة ، أما الرقيقة بخلي الزيت يفوت لجواتها ولما يفوت الزيت لجواتها بيوصل للمسام وبيعطيها هي القرمشة)، ومن ثم نضع قطع القطايف على قماش (مشان ما يعجنوا)، وبعدها نقوم بحشي القطايف العصافيري بالقشطة ونضع على الوجه فستق حلبي ، ثم نقوم بحشي القطايف بالجنبة ، جوز ، قرفة ، جوز الهند (ولازم تختموا القطايف كتير منيح)، ثم نقوم بقل القطايف بالزيت (لما يكون الزيت حامي بتحترق الحبة وما بتستوي من جوا والمسامات تبعها ما بتنقلى) نضع الزيت على حرارة 160 أي حرارة متوسطة (لازم تكون حرارة متوسطة)، ثم ننزل القطايف بالزيت ونتركها لمدة 5 دقايق (بس تلاقوهم فاشوا على الوجه وخفت الفقاعات وصار لونهم اشقر)، ثم نرفع القطايف من الزيت ونضعها بالقطر (انتوا قديش بتحبوا الحلو بتخلوهم بالقطر حسب الرغبة) ومن ثم نضعهم بمصفاة (لحتى يفصوا من القطر)، ثم نضعهم بوعاء التقديم وبعدها تصبح القطايف جاهزة .

Bon Apetit!