

QATAYEF

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): أولاً تأتي بوعاء ونضع فيه سكر ، ماء ثم نرفع الوعاء على النار وتتركهن حتى الذوبان (ما يتحركوهم لحتى يذوب السكر لخالو ، والبخار يلي يبطلع على داير الطنجرة لازم تمسحوه بورق مطبخ منشان ما يسكر القطر معكم)، وبعد غليان المكونات وذوبان السكر نضيف لهم شرحة ليمون وتتركهم لمدة 5 دقائق (الليمون منشان نا يسكر القطر معكم)، ثم ننزل الوعاء ونضيف القليل من ماء الزهر وبعدها يصبح القطر جاهزاً .

لتحضير العجينة : أولاً تأتي بوعاء ونضع فيه ماء دافئ (فيكم تحطوا نص الكمية)، سكر ، خميرة ونحرك المكونات مع بعضهم حتى الذوبان، ثم تأتي بوعاء آخر ونضع فيه طحين ، سميد ناعم ، نشاء الذرة ، ملح ، بيكينغ صودا ، ثم نضيف الخليط السائل عليهم ونقوم بيخفهم بالآلة الكهربائية لمدة 3 دقائق، ومن ثم تأتي بمصفاة ونصفي الخليط بها (منشان ما يضل فيه كتلات) ثم نترك الخليط يرتاح لمدة 45 دقيقة، وبعدها تأتي بمقلاة ونضعها على النار وتتركها 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 بخلها تروح منها القرشة ، أما الرقيقة بخلي الزيت يفوت لجوانها ولما يفوت الزيت لجوانها بيوصل للمسام وبيعطها هي القرمشة)، ومن ثم نضع قطع القطايف على قماش (منشان ما يعجنوا)، وبعدها نقوم بحشي القطايف العصافيري بالقشطة ونضع على الوجه فستق حليبي ، ثم نقوم بحشي القطايف بالجنية ، جوز ، قرفة ، جوز الهند (ولازم تختموا القطايف كثير منيح)، ثم نقوم بقل القطايف بالزيت (لما يكون الزيت حامي يتحترق الحبة وما بتستوي من جوا والمسامات تنعها ما بتتقل) نضع الزيت على حرارة 160 أي حرارة متوسطة (لازم تكون حرارة متوسطة)، ثم ننزل القطايف بالزيت وتتركها لمدة 5 دقائق (بس تلاقوهم فانشوا على الوجه وخفت الفقاعات وصار لونهم اشقر)، ثم نرفع القطايف من الزيت ونضعها بالقطر (اتنوا قديش بتحبوا الحلو بتخلوهم بالقطر حسب الرغبة) ومن ثم نضعهم بمصفاة (لحتى يفصوا من القطر)، ثم نضعهم بوعاء التقديم وبعدها تصبح القطايف جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!