U M M A L I

Ingredients
Puff pastry dough
Half a cup of sugar (you can add condensed milk or
1 liter milk
A little vanilla
Raisins
Almonds
Dried apricots (cut into small cubes)
Coconut powd
Cream (you use chantilly cream)
Sugar pinch (for the top)
For the top:
Pistachio
Coconut powder
Raisins
Almonds
Cinnamon pinch

Directions
لتحضير حلوى أم علي : اولاً نأتي بعجينة بف باستري ثم نأتي بصينية الفرن (بتصفوا العجينة بأرض الصينية ، لازم العجينة بعد ما تفكوها وتحطوها بالصينية تتركوها لمدة 1 دقيقة لحتى ترخي معكم العجينة) وبعدها نأتي بشوكة ونقوم بتشكيل ثقوب بالعجينة ((ليش ؟ منشان ما ينفش كثير),(بتعرفوا فيكم تستخدمتوا الكورسان بدال بف بيستري فيكم تجيبوا كورسان جاهز وبتقطعوه بدون هي العملية))، وبعدها نضع الصينية في الفرن على حرارة 200 من 15-20 دقيقة تقريباً ((ليش نحنا حطيناهم هيك ؟ على غلاف العجينة بكون مكتوب كم دقيقة تحطوها بالفرن , نحنا منخليها شوي زيادة منشان تتحمر) ،(الفرن شغال من فوق وتحت من 15 دقيقة))، ثم نأتي بطنجرة ونضع فيها سكر(فيكم تحطوا حليب مكثف محلى أو عسل على حسب الرغبة) , حليب , فانيليا ونحرك المكونات جميعها بالمشبك، وبعد ذوبان السكر نترك الحليب حتى الغليان، ومن ثم نأتي بوعاء فخار ونقوم بكسر عجينة البف باستري ونضعها فيه (او اي نوع بينوضع بالفرن) ونضع عليها زبيب , لوز , مشمش مجفف , جوز الهند , خليط الحليب والسكر , قشطة يدهن بها وجه الصينية , رشة سكر (منشان السكر يتكرمل ويعطي طبقة حلوة)، ثم نضع الصينية في الفرن ونقوم بتحميص الوجه فقط , وبعد تحميصه يُزَيَّن الوجه بالفستق الحلبي , جوز الهند , زبيب , لوز محمص , رشة قرفة وبعدها تصبح حلوى أم علي جاهزة للتقديم.

C H E F O M A R

Bon Apetit!