K U N A F A (M Y F A T H E R ' S R E C I P E)

Ingredients
3 tablespoons of ghee
Kunafa vermicelli
3 tablespoons of sugar
3 kilos of milk
Half small cup of white vinegar
sugar syrup warm
pistachio (for decoration)
for cream :
A quarter of liter of milk
1 and half tablespoons of semolina
1 and half tablespoons of cornstarch
200 ml of cream
Quraysh
A little of blossom water

Directions
لتحضير عجينة الكنافة : اولاً نأتي بشعيرية الكنافة ونقطعها باليدين، ثم نذوب السمنة ونضعها على الشعيرية و نضع سكر، ومن ثم نأتي بصينية الفرن وندهن ارضها والحواف بالسمنة، ثم نمد الشعيرية بالصينية ونضع عليهم قطعة نايلون ونضغط عليها بالايدين بواسطة صينية من نفس الشكل حتى تصبح على مستوى واحد، وبعدها نمد القشطة على وجه الشعيرية ونضع شعيرية على وجه القشطة ، ثم نضع الصينية بالفرن (بتكونوا مشغلين الفرن قبل 15 دقيقة لحتى يحمى) ونتركها بالفرن لمدة 20 دقيقة تقريباً ، ومن ثم نخرج الصينية من الفرن ونضيف عليها القطر (القطر لازم يكون دافي ؛ مشان ما يبرد الكنافة) ، ومن بعدها تصبح الكنافة جاهزة ويزّين الوجه بالفستق الحلبي . لتحضير القشطة : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه حليب ونرفع الوعاء على النار ونتركه حتى يسخن ، وبعدها نضع خل ابيض (مشان طالعلوا القريشة) ، ونتركهم على النار حتى غليان الحليب، ومن ثم نأتي بمصفاة و نقوم بتصفية القريشة ، ثم نأتي بوعاء ثاني ونضع فيه حليب ، سميد ، نشاء ، كريمة ((مشان ترفعوا الدسم تبعو) ،(بتحطوا هدول المكونات على البارد)) ونحرك المكونات ثم نرفع الوعاء على النار ونستمر بالتحريك حتى يتشكل الخليط المطلوب ،ثم نرفع الوعاء عن النار ونضع القشطة فوق القريشة ونخلطهم مع بعضهم، ثم نضع ماء الزهر ونمد الخليط قي صينية حتى يبرد.

C H E F O M A R

Bon Apetit!