

# KUNAF 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 تأتي بشعيرية الكنافة ونقطعها باليدين، ثم نذوب السمينة ونضعها على الشعيرية و نضع سكر، ومن ثم تأتي بصينية الفرن وندهن ارضها والحواف بالسمنة، ثم نمد الشعيرية بالصينية ونضع عليهم قطعة نايون 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 وبزين الوجه بالفستق الحلبي .  
لتحضير القشطة : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه حليب ونرفع الوعاء على النار ونتركه حتى يسخن ، وبعدها نضع خل ابيض ( مشان طالعوا القريشة ) ، ونتركهم على النار حتى غليان الحليب، ومن ثم تأتي بمصفاة و نقوم بتصفية القريشة ، ثم تأتي بوعاء ثاني ونضع فيه حليب ، سميذ ، نشاء ، كريمة (( مشان ترفعوا الدسم تبعو ) ، ( بتخطوا 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!