C R E A M O F W H E A T (W H O L E G R A I N)

Ingredients
1 kilo of wheat
immersion water
4 liters of milk
Half a liter of cream
4 tablespoons of cornstarch
250 grams of honey (you can put sweet as desired)
for the top :
raisins
walnut
almonds
pistachio
Coconut powder

Directions
لتحضير السنونية : اولاً نأتي بالقمح ونقوم بنقعهم ليلة كاملة (لتاني يوم)، ثم نقوم بغسلهم بالماء ونضعهم في وعاء ونغمرهم بالماء ونغطي الوعاء ومن ثم نرفع الوعاء على النار ونتركهم حتى الغليان وبعد الغليان نتركهم لمدة 15 دقيقة وبعدها ننزل الوعاء عن النار ونقوم بلف الوعاء في غطاء ونتركهم حتى الاستواء ((يعني بتكمروا أو بتغطوا الوعاء ببطانية) ،(معلومة مهمة القمح مستحيل يستوي اذا ما كمرتوه))، وبعد استواء القمح نقوم بتصفيتهم من الماء ،ثم نأتي بوعاء آخر ونضع فيه حليب ، كريمة (ليش الكريمة ؟ لان الحليب معلب ، بس إذا عندكم حليب مو معلب ما تحطوا كريمة ، هي الكريمة لزيادة الدسم) ، نشا (لكل ليتر حليب = 1 ملعقة كبيرة نشا) ، عسل (الحلو انتوا تحكموا فيو على حسب الرغبة) ونحرك المكونات بالمشبك على البارد ، ومن ثم نرفع الوعاء على النار ونتركه حتى غليان الحليب و ثقل القوام، وبعد غليان الحليب (يعني القوام لازم يكون أقل من قوام المحلاية يعني ما يمسك كثير الحليب معكم) نضع القمح المسلوق ونتركهم على النار قليلاً (ليش ما حطينا القمح من البداية؟ منشان ما يستوي زيادة ، بتحطوا القمح وبتخلوهم ينقلبوا قلبتين مع القمح بس مو اكثر)، ومن ثم نرفع الوعاء عن النار ونسكب الخليط في زبادي التقديم ونقوم بتزينهم في جوز الهند ، زبيب ، جوز ، لوز ، فستق حلبي وبعدها تصبح السنونية جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!