E M I R A T I L U Q A I M A T

Ingredients
For Luqaimat dough :
2 cups flour (500 grams)
2 tablespoons of cornstarch
2 tablespoons of sugar
dry yeast envelope (10 grams)
Baking powder packet (10 grams)
pinch of salt
pinch of cardamom (quarter spoon)
pinch of saffron
3/4 cup of milk
3 tablespoons of vegetable oil
For the top :
Date molasses
pistachio
3/4 cup of water

Directions
لتحضير عجينة اللقيمات : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه الطحين ، نشا الذرة (بتحطوا نشا الذرة منشان تتطلع مقرمشة) ، سكر ، ظرف خميرة جافة ، ظرف بيكينغ باودر ، ملح ، هيل ، زعفران ، ثم نخلط المكونات الجافة مع بعضها، ومن ثم نضع في وعاء ماء و حليب (وفيكم تحطوا كوب ونصف ماء + 3 ملاعق حليب بودرة) ونضعهم على النار ونتركهم قليلاً (لحتى يدفوا معكم)، ثم نرفعهم عن النار (مو تتركوهم لحتى يغلوا أو يسخنوا كتير) ونسكبهم في وعاء الطحين ثم نضع الزيت النباتي ونقوم بعجن المكونات جميعها حتى نحصل على عجينة مطاطية (اول شي بتذوبوا الخليط الجاف مع الحليب بأيدكم وبتحركوهم بحركة من تحت لفوق بسرعة لحتى تصير العجينة مطاطية ويتفاعل فيها الغلوتين ، هاد من اهم اسرار نجاح عجينة اللقيمات)، ثم نغلق على وعاء العجينة جيداً بورق نايلون ونضعها في مكان دافئ ومظلم ونتركها حتى الاختمار لمدة ساعة تقريباً (بتحطوا العجينة بمكان دافي ومظلم بتخلوها 1 ساعة). مرحلة قلي اللقيمات : بعد اختمار العجينة، نضع الزيت على النار (منشان العجينة ما ترقق معكم بالزيت بتحركوا العجينة لحتى يطلع الهوا منها) ثم نأتي بوعاء ونضع فيه 2 ملعقة صغيرة من الزيت، ومن ثم نقوم بتشكيل عجينة اللقيمات بالملعقة لكرات ثم ننزلهم في وعاء القلي وبعدها نقوم بلقيهم، وبعد القلي نضعهم في مصفاة ونتركهم قليلاً ((الزيت ما لازم يكون حامي 160 لازم تكون حرارة الزيت ، اول تنزلية ما لازم يكون الزيت حامي لازم يكون يادوبو 120)،(بتمسكوا العجين بأيديكم لتشكلوا طابات وبتعملوا طابة و بتغطوا الملعقة بزيت مو بالماء منشان ما تلزق معكم وبتحطوا الطابة بالملعقة وبتحطوها بالزيت ، كل شوي بتغطوا الملعقة بالزيت مو بالماء لان الماء بصير الزيت يطرش ، فيكم تحطوا العجينة بكيس الطباخ او كيس الكريمة لتتشكل طابات معكم وبعد ما تشيلوها من الزيت بتحطوها بمصفاية ، بياخدوا بالقلي تقريباً 3 دقيقة))، ومن ثم نضع كرات اللقيمات بطبق التقديم ونزين الوجه بدبس التمر والفستق الحلبي وبعدها تصبح اللقيمات الإماراتية جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!