

Ingredients

600 ml high fat cream

ice water

1/2 tablespoon of Greek mastic+a little of sugar

3 liters full fat milk

15 tablespoons of cornstarch (per liter of milk 5

For the serving:

Sweetening mixture

Arabic ice cream

A little of pistachio

Directions

لتحضير الهبطلية: اولاً نأتي بوعاء ونضع به الحليب (نقسم الحليب إلى قسمين نضع بأول وعاء لترين ونصف وبالوعاء الثاني نصف لتر منشان نذوب فيه نشأ الذرة)، ثم نضع الكريمة (تكون دسماً عالي)، ومن ثم نأتي بالخفاقة اليدوية ونقون بتحريك الحليب مع الكريمة ونضعهم جانباً ، وبعدها نأتي بالوعاء الثاني لنذوب به نشأ الذرة (لكل لتر حليب بنحطوا 5 ملاعق نشأ يعني تقريباً 100-120 غرام من النشأ) ونقوم بتحريك المكونات مع بعضها حتى ذوبان النشأ ، ثم نأتي بالمستكة (المستكة بتعطي طعمة طيبة والها ميزة اضافية بتعطيكم مطة للأكلة) و نضع القليل من سكر مع المستكة ونقوم بطحنهم جميعاً (السكر منشان يندقوا معكم) ومن ثم نضيف المستكة المطحونة لوعاء الحليب و نرفع الوعاء على نار عالية ونتركهم حتى الغليان مع التحريك المستمر لهم ((خليط النشأ والحليب ما ينزل في غير لحتى يغلي الحليب منح انتبهوا)، (وبس علي الحليب بتلشوا تنزلوا عليه بخليط النشأ ؛ بتضيفوا شوي وبتحركوا لتوصلوا للقوام يلي بدكم يا)، وبعد الغليان نضيف خليط النشأ لهم ونتركهم حتى الغليان مع التحريك المستمر للمكونات (يعني لحتى يلغوا غلوتين ليش ؟ لحتى تروح طعمة النشأ ، الشعلة الثانية بتبدلوا الخفاقة لكبحاية والنار قوية وبتصلوا تحركوا فيهم ليش؟ لان الكبحاية ما بتقسط سفل الطنجرة والنار قوية ولازم الحليب يشوط معكم يعني يصير في رجة حرق مو كثير وانتوا و عم تحركوا على مهلكم بتركوه لحتى يلدع معكم لان هاد لما يشوط هون بتجيب النكهة الاصلية تبع سراقب هاد الفرق بين الهبطلية الشامية وهبطلية سراقب ، الهبطلية الشامية ما يشوط الحليب بس هي لازم يشوط الحليب لحتى تجيب النكهة الاصلية)، وبعد الغليان (يعني بعد ما يشوط الحليب معكم) مرة ثانية ننزل وعاء الحليب من على النار ونقوم بسكبه في صينية (اللدعة الي بتكون بسفل الطنجرة هي بتركوها ما بتضيفوها مع الحليب عالصينية) ونتركها تترتاح لمدة 20 دقيقة ، ثم نأتي بالماء البارد ((بتقلبوا الكفكر على الوجه الثاني ونسكب عليها الماء فوق الصينية، وبعد ما ضفتوا الماء البارد بتجعد وجه الصينية وهيكون ناجحة معكم)، (يعني اهم شغلة بالهبطلية التجعيدة وريجة الشويط)، ومن ثم نغلف الصينية بورق نايلون ونضعها في التلاجة(البراد) من 3-4 ساعات وبعدها نخرجها من التلاجة ونقوم بتقطيعها على شكل مربعات ونضع القطعة على ايدنا ونقطعها لمربعات صغيرة، ثم نضعها في زبدي التقديم ونضع عليها البوظة ، ومن ثم نأتي بخليط التحلاية ونضعه عليها ونزين في القليل من الفستق الحلبي وبعدها تصيح الهبطلية جاهزة للتقديم . لتحضير خليط التحلاية: ناتي بوعاء ونضع فيه لتر من الحليب، 3 ملاعق كبيرة من السكر ، نقطتين من خلاصة ماء الزهر ثم نخلط المكونات جميعها حتى ذوبان السكر، ومن ثم نضعه في التلاجة(البراد) حتى يبرد.