

KNAFEH NABULSIEH

Ingredients

3 and a half cups of flour

Half a cup of fine semolina

Half a cup of cornstarch

1 packet of baking powder (10 grams = 1 teaspoon)

2 tablespoons of ghee (half a cup)

1 cup and a half of milk

3/4 tablespoon of ghee (for the tray)

250 grams of halloumi cheese

pistachio (for the top of Kunafa)

sugar syrup

:

1 and a half cups of sugar (200 grams)

1 cup of water

a piece of lemon

For melt the cheese:

1 tablespoon of farkha flour (fine semolina)

3/4 cup of water (150 ml)

Chopped halloumi cheese

Directions

لتحضير عجينة النابلسية : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه طحين ، سميد ناعم (الي هو نفسه طحين الفرخة ، وفيكم تحطوا سميد وسط اذا ما عندكم سميد ناعم) ، نشا ، ظرف بيكينغ باودر (10 غرامات = ملعقة صغيرة) ونخلط المكونات الجافة مع بعضها، ثم نضع سمينة ونعجن المكونات جيداً (بتدعكوا المكونات بالسمينة منيح منشان كل حبة من الخليط الجاف تتشرب من السمينة) ، حليب ومن ثم نعجن المكونات مع بعضها حتى تتشكل قوام العجينة، وبعدها تأتي بصينية الفرن ونمد العجينة في الصينية ونتركها لمدة 10 دقائق حتى ترتاح (بتأخذ معكم عجن 30 ثانية بس نعجنوها بشوي لتمسك مع بعضها وما لازم تكون كثير سمينة ولا تكون كثير رقيقة ، وبتخلوها ترتاح 10 دقائق ، بتشغلوا الفرن من فوق ومن تحت على أعلى حرارة ليبيما تكون ارتاحت العجينة معكم) وبعدها نضعها في الفرن بالمنتصف ونتركها قليلاً ((الفرن شغال من فوق ومن تحت وما تخلوا الصينية تأخذ لون، بس بتخلوها تنشف شوي)، (ليش حطيناها بالفرن ؟ منشان تنشف الرطوبة منها بس مو على الأخير وما تصير عجينة يابسة))، ثم نقوم بتقطيع العجينة إلى مربعات ونتركها حتى تبرد ، ثم تأتي بالآلة الكهربائية أو محضرة الطعام ونقوم بطحن العجينة بها (فيكم تطحنوا العجينة بمحضرة الطعام أو ماكينة لحمية ، أو بتفرطوها بإيديكم)، و من ثم نقوم بنخل العجين (بتخلوا العجينة بالمنخلة)، كيف بدكم تعرفوا اذا شغلتم مية بالمية ؟ بتمسكوا بإيديكم وبتشدوا عليها فيتمسك على بعضها، ليش هيك صارت وشو السبب ؟ بتصير هيك معكم من شغلتم : السوائل أو السمينة هدول التين هنن الي بخلوا العجينة هيك ، اذا العجينة ما مسكت هيك ما بتشتغل معكم و بتفرط معكم بالصينية انتبهوا لهي النقطة))، ومن ثم نأخذ 3/4 ملعقة كبيرة من السمينة (بتحطوا السمينة على حسب حجم الصينية عندكم) وندهن بها صينية الفرن ، ثم نضع العجين ونقوم بتوزيعه في الصينية على مستوى واحد (بتحطوا ايديكم على الكنافة و بتحركوا ايديكم حركة دائرية لتصبح على مستوى واحد وبعد ما تفرطوا العجينة، كيف بتعرفوا السماكة ؟ بتغرسوا اصبعكم بالنص لتعرفوا السماكة ، ما تكبسوا على العجينة كثير لان الهوا ما يعود يطلع وبتصير تقع معكم)، ونضع الصينية في الفرن على حرارة 250 (بهي المرحلة الفرن يكون شغال من تحت بس) في أول طبقة من الأسفل لمدة 5 دقائق ((وبعدين بتدوروها بعكس التدويره الي حطينوها فيها ما بتأخذ معكم غير 7-8 دقائق بس ؛ وفيكم تساوها عالغاز)، بالنسبة للصينية فيكم تستخدموا صينية تيفال ، أو نحاس))، من ثم نخرج الصينية من الفرن (كيف بتعرفوا انو النابلسية تحترت من الصينية ؟ يا بتلاقوها تحترت لحالها أو اذا ما لقيتوها تحترت بتمسكوا الصينية وبتدقوها دقة بسيطة، ليش لازم تعملوا هي الحركة ؟ منشان ما يكون السفل تبعها لرق ، وشغلة ثانية بتلاقوا جوانبها لونوا اشقر)، ثم ننزل بالجينة المذابة فوق النابلسية (بتمدوا الجينة على النابلسية وانتبهوا ما تواصلوها على الاطراف منشان ما تزلق بالصينية)، ثم نقلب الصينية على الوجه الثانية وبعدها نضع القطر فوقها (بتجيبوا كفاير وبتنزلوا عليها بالقطر منشان ما تفرط معكم، والقطر لازم يكون دافئ. وفيو سخونة منشان لما ينزل عالناپلسية ما بيردها)، ثم نزين النابلسية بالفستق الحلبي وبعدها تصيح النابلسية جاهزة . لتحضير الجينة : اولاً تأتي بالجينة ونقطعها، ثم تأتي بوعاء نوع تيفال ونضع فيه طحين الفرخة (سميد ناعم) ، ماء ثم نرفع الوعاء على النار و نحرك السميد مع الماء بالمشبك حتى التماسك ، وبعدها تأتي بملعقة الخشب (بتخفقوا النار و بتحركوا) و ننزل عليهم بالجينة المقطعة ونحرك المكونات مع بعضها حتى ذوبان الجينة ، ومن ثم نرفع الوعاء عن النار وبعدها تصيح الجينة جاهزة . لتحضير القطر (أو الشيرة) : تأتي بوعاء ونضع فيه سكر ، ماء ، شرحة ليمون ثم نرفع الوعاء على النار ونتركه حتى الغليان وذوبان السكر (بتخلوهم لمدة 1 دقيقة بعد ما يغلي القطر معكم، وبترجعوا ترفعوا الوعاء عن النار وبتشيلوا شرحة ليمون) وبعدها يصح القطر جاهزاً . (ملاحظة : ممكن تعملوا العيار نفسه على أي كاسة عندكم. بالبيت وحسب حجمها بتعطيك كمية).

Bon Apetit!