

# LEBANESE SFOUF

## Ingredients

3 glasses of milk

1 cup and a half of sugar

1 cup fine semolina

3 cups of flour

Half a tablespoon of turmeric

10 grams (1 tablespoon) baking powder

Half a cup of ghee (or vegetable oil with flavor a

tahini (To paint the floor of the tray)

raisins

for the top

:

peeled almond (You can use sesame)

Qatar or honey

A pinch of vinegar+1/4 teaspoon baking soda

## Directions

لتحضير الكيك : اولاً نقوم بتشغيل الفرن على حرارة 180 (فوق وتحت) ثم نأتي بوعاء ونضع فيه حليب ( فيكم ما تستعملوا حليب فيكم تستعملوا ماء لكن اذا استعملوا ماء لازم تحطوا مع الماء حليب بودرة ) ثم نضع سكر على الحليب ( انتوا فيكم تحطوا كاسة بس ما بتطلع حلوة مطبوخ؛ وفيكم تحطوا كاستين إذا بدكم ياها حلوة كثير لكن بالنسبة الي كاسة ونص ممتاز ) ثم نضعهم على النار ( بتدوهم على النار انتوها ما لازم تسخنوهم وبنفس الوقت يكون ذاب السكر). اولاً ناتي بزبدية ( كثير بتسالوا عن الكاسة السحرية شو هي ؟ كاسة حليب او ماء عبارة عن 200 مل ) و نضع طحين الفرخة او السميد الناعم ( الي هوي سميد ناعم انعم شي ) ثم الكركم ( الكركم ما الو طعمة اذا ما كترتوا اما اذا كترتوا بصير الو طعمة) ونخلط المكونات مع بعضها ( اهم شي نخلط الكركم منيح لانو بجمع) ومن ثم نضع البيكينج باودر ونحرك المكونات؛ وبعدها نضيف السمينة (( اذا السمينة مو ذاببة عم نحكي عن ملعقتين كبار ، اما الزيت بيطلعوا 4او 5 ملاعق كبار انتوا فيكم تستخدموا سمينة او زيت نباتي بس هي الاكلة اصولها بالسمينة ) ، نصيحتي الكم اذا ما استخدمنا سمينة واستخدمنا زيت منكم الاكلة لان هي الاكلة اساسها طعمة سمينة فانتوا حطيتوا زيت فلازم تنكهوا الاكلة مثل هيل ، يانسون ، فانيليا ، برش برتقال))  
ثم نحرك السمينة مع الخليط الجاف ( لازم كلو ياخذ من السمينة ، حبات السميد وحبات الطحين) ومن ثم ننزل خليط الحليب والسكر عليهم ( ليش الحليب يدي ياه يكون دافي ؟ لان انا عندي سميد حبة السميد يدها تفتح ) ثم نخلط المكونات بالمشبك اليدوي جيداً ( كل انواع. الكيك لما ينزل الخليط الجاف مع السائل منحركها بالسباتولا وشوي شوي الاهي الاكلة لانو مافيه بيض يعني ما باثر اذا ربطت مع بعضها فلازم تحركها بالمشبك اليدوي كثير منيح لحتى يصير لها قوام معين )، ثم نضع الخل في كأس مع البيكينج صودا ونضعهم على الخليط السابق ونخلط المكونات جيداً (( شو بتفرق بيكينج صودا عن البيكينج باودر ؟ البيكينج باودر في بقلبه اسيدات يعني مادة حمضية بتخليه يتفاعل ، لكن الكربونات دائماً منضيفها اخر شي ومنحط معها مادة حمضية لحتى تتفاعل )،(اهم شي نخفقها كثير منيح لحتى ما يضل معنا تكتلات))، وبعدها ناتي بصينية الفرن المدهونة بالقليل من الطحينة ونضع بارص الصينية زبيب ، ثم نقوم بنسكب الخليط بالصينية ((ثم ناتي بقماش ونقوم بضرب أو دق الصينية عليه لحتى يطلع الهواء منها))، (هي الوصفة قد ما فتحتوا الفرن عليها ما بتهبط))، ومن ثم نضع على وجه الصينية اللوز المقشر ونضعها في الفرن (في المنتصف) وتتركها حتى الاستواء تقريباً لمدة 20\_25 دقيقة وبعدها نخرج الصينية من الفرن ونقوم بدهن الوجه في القطر او الشيرة (هي وسخنة قطر ، أو غسل ) ثم تصب الصفوف جاهزة للتقديم .

C H E F O M A R

Bon Appetit!