

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

A pinch of vinegar+1/4 teaspoon baking soda

tahini (To paint the floor of the tray)

raisins

for the top

:

peeled almond (You can use sesame)

Qatar or honey

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 اذا 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 السمطة ((اذا السمطة مو ذاببة عم نحكي عن ملعقتين كبار ، اما الزيت بيطلعوا 4او 5 ملاعق كبار انتوا فيكم تستخدموا سمطة او زيت نباتي بس هي الاكلة اصولها بالسمطة) ، (نصيحتي الكم اذا ما استخدمنا سمطة واستخدمنا زيت منكه الاكلة لان هي الاكلة اساسها طعمة سمطة فانتوا حطيتوا زيت فلازم تنكهوا الاكلة مثل هيل ، يانسون ، فانيليا ، برش برتقال))
ثم نحرك السمطة مع الخليط الجاف (لازم كلو ياخذ من السمطة ، حبات السميد وحبات الطحين) ومن ثم ننزل خليط الحليب والسكر عليهم (ليش الحليب بدي ياه يكون دافي ؟ لان انا عندي سميد حبة السميد بدھا تفتح) ثم نخلط المكونات بالمشبك اليدوي جيداً (كل انواع الكيك لما ينزل الخليط الجاف مع السائل منحركها بالسباتولا وشوي شوي الاهی الاكلة لانو ما فيها بيض يعني ما باثر اذا ربطت مع بعضها فلازم نحركها بالمشبك اليدوي كثير منيح لحتى يصير الها 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 بتفاعل ، 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 بارض 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 بتهدب))، 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 أو الشيرة (هي وسخة قطر ، أو غسل) ثم تصبح الصقوف جاهزة للتقديم .

CHEF OMAR

Bon Appetit!