

M A A M O U L

Ingredients

For Maamoul dough:

1 kilo grams of farkha flour

1 cup of flour

1/2 kilo grams of ghee

1 teaspoon of yeast

1/4 small teaspoon of Sodium carbonate

200 grams of sugar

1 cup and half cup of water

For Ajwa filling:

Crushed ajwa

1 big tablespoon of ghee

1 small teaspoon crushed cardamom

For wanut filling:

Crushed walnuts

1 big tablespoon of ghee

1/2 cup of sugar syrup

7 drops of blossom water

For pistachio filling:

Crushed pistachio

1 big tablespoon of ghee

1/2 cup of sugar syrup

7 drops of rose water

For sugar syrup:

2 cup of sugar

1 cup of water

Lemon slice

Directions

لتحضير عجينة المعمول : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه طحين فرخة ، طحين ابيض ، خميرة ، كربونة ، سكر ، سمينة ثم نقوم بعجن المكونات مع بعضهم، ومن ثم نزل عليهم بالماء (يتعملوا حفرة بنص العجينة ويتضيفوا المي فيها وتبلعوا العجينة تبيع مو عجن تعجنوها)، ثم نغطي العجينة بورق نايلون ونضعها في التلاجة (البراد) ونتركها لمدة ساعة تقريباً حتى ترتاح . لتحضير حشوة العجوة : اولاً نضع في وعاء عجوة مفرومة ناعم ونضع عليهم هيل ناعم ، سمينة ، ونقوم بخلط المكونات مع بعضها . لتحضير حشوة الجوز : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه جوز مجروش ونضع عليهم سمينة ، فطر ، ماء الزهر ونقوم بخلط المكونات مع بعضهم ونترك الحشوة في التلاجة (البراد) حتى ترتاح (لحتى يروح الدبق منها) . لتحضير حشوة الفستق : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه فستق مجروش ونضع عليهم سمينة ، فطر ، ماء الورد ونقوم بخلط المكونات مع بعضها ونترك الحشوة في التلاجة حتى ترتاح (لحتى يروح الدبق منها) . مرحلة تشكيل المعمول : ((بعد ما تعجنوا الجوز والفستق وتحطوهم بالبراد لحتى ينشفوا بصيروا يدعلوا معكم بسهولة))؛ (ثم نقوم بعجن العجوة وتشكيلها لكرات ، بتدعلوا العجوة لتصبح جاهزة لحشي المعمول))، نقوم بإخراج العجينة من التلاجة (بطالعوا شقفة شقفة من التلاجة) ثم نقوم بحشي العجينة في القوالب الخاصة للمعمول في الحشوات السابقة ونضعهم في صينية الفرن ، ثم نضع الصينية في الفرن (بتكونوا مشغلين الفرن على حرارة 250 فوق وتحت ، وبتصيروا تدورا الصينية كل شوي مشان ما تحترق)، ونقوم بشوبهم حتى يصبح لون المعمول اشقر ، وبعدها يصبح المعمول جاهزاً . 1. نصائح للمعمول : الخفة يشغل عجينة المعمول ، 2. التغيير : يعني دائماً بتغيروا القالب بالطحين بتغيير بس مو تطحين) .

C H E F O M A R

Bon Apetit!