

Ingredients

For The dough
:

500 grams of flour (Half a kilo)

A tablespoon of sugar

5 grams of yeast (half an envelope)

10 grams of vanilla

1/3 teaspoon baking soda

Half a teaspoon of salt

500 ml warm water

250 ml milk

For cream
:

400 ml milk (two cups)

200 ml liquid cream

2 tablespoons fine semolina

1 tablespoon Corn Starch

1 tablespoon sugar

A little orange blossom water

pistachio

Half a cup of sugar

A teaspoon of cinnamon

Chopped walnuts

ghee

Directions

لتحضير عجينة السبالات: في وعاء نضع طحين، سكر، فانيليا، خميرة (5 غرام)، بيكينغ صودا، ملح، ثم نضع في وعاء آخر 500 مل ماء دافئ (كاستين ونصف من الكاسة السحرية)، 250 مل حليب (مقدار كاسة وربع)، ثم نضع الخليط السائل فوق الخليط الجاف ونقوم بتحريك المكونات قليلاً، ومن ثم نقوم بعجن الخليط باستخدام (الهاند بلاندر)، وبعدها نقوم بتصفية الخليط في مصفاة، ثم نقوم بتخمير الخليط لمدة نصف ساعة. لتحضير القشطة: في وعاء نضع حليب (كاستين من الكاسة السحرية)، كريمة سائلة، سميذ ناعم (طحين الفرخة)، نشا، سكر ونقوم بتحريك المكونات، ثم نرفع الخليط على نار متوسطة ونقوم بتحريه بشكل مستمر حتى يتقل القوام، ومن ثم نضع القليل من ماء الزهر ونقوم بسكب خليط القشطة في وعاء، وبعدها نقوم بفرم القليل من الجوز ونضعهم في وعاء ونحضر خليط القرفة (نضع في الوعاء نصف كأس سكر، وملعقة صغيرة قرفة بودرة، وجوز هند ونقوم بتحريك المكونات). طريقة قلي السبالات (طريقة التشكيل): نضع مقلاة على نار هادئة ونتركها حتى تسخن، ثم نقوم بسكب مزيج السبالات بالمقلاة ونضع فوقه القليل من الجوز المقروم ويترك (لتنشف العجينة على نار هادئة) حتى استواء قطعة العجينة، ومن ثم نقوم بوضع ملعقة صغيرة من السمن الحيواني في مقلاة ونضع قطعة السبالة ونقوم بتحميمها على نار هادئة، وبعدها نضعها بوعاء التقديم ونقوم برش خليط القرفة فوقها وهي ساخنة (تكرر الطريقة حتى انتهاء كمية العجين)، وبعدها تصح السبالات جاهزة وتقدم مع القشطة.

Bon Apetit!