S I A L A T H A M W I A 😍 😊

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 السيالات: في وعاء نضع طحين، سكر ، فانيليا ،خميرة(5 غرام) ، بيكينغ صودا ، ملح ، ثم نضع في وعاء آخر 500مل ماء دافئ (كاستين ونصف من الكاسة السحرية)، 250مل 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 ، سميد ناعم(طحين الفرخة) ، نشا ، سكر ونقوم بتحريك المكونات ، ثم نرفع الخليط على نار متوسطة ونقوم بتحريه بشكل مستمر حتى يثقل 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 السيالات(طريقة التشكيل): نضع مقلاة على نار هادئة ونتركها حتى تسخن، ثم نقوم بسكب مزيج السيالات بالمقلاة ونضع فوقه القليل من الجوز المفروم ويترك (لتنشف العجينة على نار هادئة) حتى استواء قطعة العجينة ، ومن ثم نقوم بوضع ملعقة صغيرة من السمن الحيواني في مقلاة ونضع قطعة السيالة ونقوم بتحميصها ع نار هادئة ، وبعدها نضعها بوعاء التقديم ونقوم برش خليط القرفة فوقها وهي ساخنة (تكرر الطريقة حتى انتهاء كمية العجين) ، وبعدها تصبح السيالات جاهزة وتقدم مع القشطة.

Bon Apetit!