T U R K I S H B A S B O U S A

Ingredients
A piece of lemon
1 cup of sugar (145 grams)
2 cups and a half medium semolina (337.5 grams)
1 cup of flour
1/3 teaspoon of sodium carbonate
3 tablespoons and a half of yogurt
2 tablespoons of ghee (you can use vegetable oil)
A little vanilla for flavor (as desired)
A little water (for the top of the tray)
almonds (for the top of the tray)
For sugar syrup:
1 and a half cups of sugar (200 grams)
200 ml of water

Directions
لتحضير عجينة الهريسة : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه سكر ، سميد وسط ، طحين ، كربونات الصوديوم ونخلط المكونات الجافة مع بعضها ثم نضع لبن زبادي ، سمنة حيوانية (فيكم تحطوا زيت نباتي ، انتبهوا لا تحطوا زيت زيتون بيضرب الطعمة) ، شوية فانيليا ثم نخلط المكونات مع بعضها بالمشيك و نأتي بصينية البايركس وندهن ارض الصينية بالقليل من السمنة، ونمد الخليط بها، ومن ثم نأتي بالقليل من الماء ونقوم بتنعيم وجه العجينة ((بتحطوا الماء لينعم وجه الصينية) ، (البايركس بتساع 20 × 19 ليش انا كنت عم قيس البايريكس ؟ لان بدي ياها سماكة معينة لازم الهريسة يكون إلها سماكة معينة بقلب البايركس لا تكون رقيقة بتنشف ولا تكون كثير سميكة))، ثم نضع اللوز المقشر على الوجه بشكل طولي ((أنا عندي ماء ناقع فيه لوز ،وانتو فيكم تنقعوا شو ما بدكم فول سوداني ، كاجو ، فستق حلبي، حسب الرغبة)،(بالعادة الهريسة مناخدها منحطلها ورق نايلون ومنخليها ترتاح 8 - 10 ساعات ، لثاني يوم بهي الهريسة مافي داعي تحطوها ولا ترتاح لهيك عم قلكم اسرع هريسة))، ومن ثم نضع الصينية في الفرن لمدة 30-40 دقيقة تقريباً ((بتكونوا مشغلين الفرن على حرارة 180 شغال فوق وتحت وبتحطوا الصينية على اول رف بالفرن من تحت ، بتاخد معكم من 30- 40 دقيقة) (الناس الي بيشتغل عندهم الفرن من فوق لحال ومن تحت لحال فيكم تشغلوا الفرن بس من تحت على حرارة 180 لحتى تلاقوا الوجه بلش ياخد لون من حرافوا بعدين بس بتشغلوا من فوق يعني بتخلوا الصينية بمكانها لا ترفعوها وبتشغلوا بس من فوق لتاخد لون من فوق)،(في نقطة مهمة الهريسة النيكية منقطعها قبل ما تستوي ومنرجع ندخلها على الفرن هي الهريسة ما بدها هيك بس تستوي بتقطوها))، وبعد استواء الهريسة نقوم بتقطيعها ونسكب القطر فوقها وهو ساخن (فيكم تحطوا سمنة مع القطر)، ثم نتركها ترتاح ساعة ونصف و بعدها تصبح الهريسة التركية جاهزة . لتحضير الشيرة (أو القطر) : نأتي بوعاء ونضع فيه سكر ، ماء ، قطعة ليمون حامض ثم نرفع الوعاء على النار ونتركهم حتى ذوبان السكر دون التحريك (لا تحركوا القطر بتخلوا السكر لحالو يذوب)،(في ناس لما تجي بدها تقطر الهريسة بتقلك بعد ما ريحتها ساعتين وبعد ما بردت جيت لقيتها قاسية ومحجرة القطر مسكر معك , كيف بسكر القطر ؟ بيجي عليه ماء مثلاً بعد ما يصير القطر هو وبعدو سخن ممكن يجي عليه ماء بطريقة غلط ، حواف الطنجرة مو نضاف ، طنجرة إترها ماء ، مالك حاتط حمض صح كلها هي الامور بتلعب دور ، القطر ما لازم يكون سميك لما ينزل على الهريسة , هي سخنة وهو عم يغلي متل النار لازم ينزل عليها بتقوم هي بتشربوا وبتفتح حبة السميدة)) .

C H E F O M A R

Bon Apetit!