

TURKISH BASBOUSA

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 تأتي 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 الطعنة) ، شوية فانيليا ثم نخلط المكونات مع بعضها بالمشبك و تأتي بصينية البايركس وندهن ارض الصينية بالقليل من السمنة، ونمد الخليط بها، ومن ثم تأتي بالقليل من الماء ونقوم بتنعيم وجه العجينة ((بتحطوا الماء لينعم وجه الصينية) ، (البايركس يتسع 19 × 20 ليش انا كنت عم قيس البايركس ؟ لان بدي ياها سماكة معينة لازم الهريسة يكون إليها سماكة معينة بقلب البايركس لا تكون رقيقة بتنشف ولا تكون كثير سمكة))، ثم نضع اللوز المقشر على الوجه بشكل طولي ((أنا عندي ماء نافع فيه لوز ،وانتو فيكم تنقعوا شو ما بدكم فول سوداني ، كاجو ، فستق حليبي، حسب الرغبة))، بالعادة الهريسة مناخدها منحطلها ورق نايلون ومنخلها تتراح 8 - 10 ساعات ، لثاني يوم بهي الهريسة مافي داعي تحطوها ولا تتراح ليهك عم فلكم اسرع هريسة))، ومن ثم نضع الصينية في الفرن لمدة 30-40 دقيقة تقريباً ((بتكونوا مشغلين الفرن على حرارة 180 شغال فوق وتحت وتحت وتحطوا الصينية على اول رف بالفرن من تحت ، يتأخذ 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 بلس ياخذ لون من حرافوا بعدين بس بتشغلوا من فوق يعني يتخلوا الصينية بمكانها لا ترفعوها وبتشغلوا بس من فوق لتأخذ لون من فوق)، (في نقطة مهمة الهريسة النبكية منقطعها قبل ما تستوي ومرجع ندخلها على الفرن هي الهريسة ما بدها هيك بس تستوي بتقطوها))، وبعد استواء الهريسة نقوم بتقطيعها ونسكب القطر فوقها وهو سباحن (فيكم تحطوا سمنة مع القطر)، ثم نتركها تتراح ساعة ونصف و بعدها تصبح الهريسة التركيبة جاهزة . لتحضير الشبيرة (او القطر) : تأتي بوعاء ونضع فيه سكر ، ماء ، قطعة ليمون حامض ثم نرفع الوعاء على النار ونتركهم حتى ذوبان السكر دون التحريك (لا تحركوا القطر يتخلوا السكر لخالو يذوب)، (في ناس لما تجي بدها تقطر الهريسة بتقلك بعد ما ربحتها ساعتين وبعد ما بردت جيت لقيتها قاسية ومحجرة القطر مسكر معك ، كيف بسكر القطر ؟ بيحي عليه ماء مثلاً بعد ما يصير القطر هو وبعده سخن ممكن يحي 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 مثل النار لازم ينزل عليها بتقوم هي بتشربوا وبتفتح حبة السميدة)) .

C H E F O M A R

Bon Appetit!