KUNAFA (MY FATHER'S RECIPE)

Ingredients
3 tablespoons of ghee
Kunafa vermicelli
3 tablespoons of sugar
3 kilos of milk
Half small cup of white vinegar
sugar syrup warm
pistachio (for decoration)
for cream :
A quarter of liter of milk
1 and half tablespoons of semolina
1 and half tablespoons of cornstarch
200 ml of cream
Quraysh
A little of blossom water

Directions

لتحضير عجينة الكنافة : أولاً نأتي بشعيرية الكنافة ونقطعها باليدين، ثم نذوب السمنة ونضعها على الشعيرية و نضع سكر، ومن ثم نأتي بصينية الفرن وندهن أرضها والحواف بالسمنة، ثم نمد الشعيرية بالصينية ونضع عليهم قطعة نايلون ونضغط عليها بالايدين بواسطة صينية من نفس الفرن وندهن أرضها والحواف بالسمنة، ثم نمد الشعيرية بالفرن (الشكل حتى تصبح على مستوى واحد، وبعدها نمد القشطة على وجه الشعيرية ونضع شعيرية على وجه القشطة ، ثم نضع الصينية بالفرن (بتكونوا مشغلين الفرن قبن أو ومن ثم نخرج الصينية من الفرن ونضيف عليها القطر بتكونوا مشغلين الفرن وبنية المنون أن مشان ما يبرد الكنافة)، ومن بعدها تصبح الكنافة جاهزة ويزين الوجه بالفستق الحلبي . لتحضير القشطة : أولاً نأتي بوعاء ونضع فيه حليب ونرفع الوعاء على النار ونتركه حتى يسخن ، وبعدها نضع خل أبيض (مشان طالعلوا القريشة) ، ونتركهم على النار حتى غليان الحليب، ومن ثم نأتي بمصفاة و نقوم بتصفية القريشة ، ثم نأتي بوعاء ثاني ونضع فيه حليب ، سميد ، نشاء ، كريمة ((مشان ترفعوا الدسم بعو) ، (يتحواه هدول المكونات على البارد)) ونحرك المكونات ثم نرفع الوعاء على النار ونضع القشطة فوق القريشة ونخلطهم مع بعضهم، ثم نضع ماء الزهر ونمد الخليط قي صينية يتشكل الخليط المطلوب ،ثم نرفع الوعاء عن النار ونضع القشطة فوق القريشة ونخلطهم مع بعضهم، ثم نضع ماء الزهر ونمد الخليط قي يبرد.

CHEF OMAR

Bon Apetit!