

CREAM OF WHEAT (WHOLE GRAIN)

Ingredients

1 kilo of wheat

immersion water

4 liters of milk

Half a liter of cream

4 tablespoons of cornstarch

250 grams of honey (you can put sweet as desired)

for the top
:

raisins

walnut

almonds

pistachio

Coconut powder

Directions

لتحضير السنونية : اولاً نأتي بالقمح ونقوم بنقعهم ليلة كاملة (لثاني يوم)، ثم نقوم بغسلهم بالماء ونضعهم في وعاء ونغمرهم بالماء ونغطي الوعاء ومن ثم نرفع الوعاء على النار ونتركهم حتى الغليان وبعد الغليان نتركهم لمدة 15 دقيقة وبعدها ننزل الوعاء عن النار ونقوم بلف الوعاء في غطاء ونتركهم حتى الاستواء ((يعني بتكمروا أو بتغطوا الوعاء ببطانية) ، معلومة مهمة القمح مستحيل يستوي اذا ما كمرتوه))، وبعد استواء القمح نقوم بتصفيتهم من الماء ، ثم نأتي بوعاء آخر ونضع فيه حليب ، كريمة (ليس الكريمة ؟ لان الحليب مغلّب ، بس اذا عندكم حليب مو مغلّب ، ما تحطوا كريمة ، هي الكريمة لزيادة الدسم) ، نشا (لكل لتر حليب = 1 ملعقة كبيرة نشا) ، عسل (الحلو انتوا تحكموا فيو على حسب الرغبة) ونحرك المكونات بالمشبك على البارد ، ومن ثم نرفع الوعاء على النار ونتركه حتى غليان الحليب و ثقّل القوام، وبعد غليان الحليب (يعني القوام لازم يكون اقل من قوام المحلاية يعني ما بمسك كثير الحليب معكم) نضع القمح المسلوق ونتركهم على النار قليلاً (ليس ما حطينا القمح من البداية؟ منشان ما يستوي زيادة ، بتحطوا القمح وتخلوهم بنقلوا قلبتين مع القمح بس مو اكثر)، ومن ثم نرفع الوعاء عن النار ونسكب الخليط في زبادي التقديم ونقوم بتزينهم في جوز الهند ، زبيب ، جوز ، لوز ، فستق حلي وبعدها تصبح السنونية جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Appetit!