

تحضير حلوى الهريسة اليمنية

Posted on 2018 ,6 يناير



Category: [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

الهريسة اليمنية، من أشهر [الحلويات اليمنية](#) من أشهر الحلويات في محافظة القبيطة وحلوى الهريسة لها طعم لذيذ جدا ومكونات بسيطة وطريقة سهلة لتحضيرها واليكم التفاصيل

مكونات الهريسة اليمنية

- كجم لوز مطحون مقشر، مهروش 4
- كجم سكر 2

- زيت طبخة لتر واحد 1
- صباغ رز برتقالي 125 جرام
- هيل مطحون 5 ملاعق أكل = 25 جرام
- هيل اسود 3 ملاعق مطحون = 15 جرام
- جوز ملعقة واحدة
- فانيليا بودر (ملعقتين = 10 جرام
- فانيليا سائل ملعقتين 10 ملم
- ماء 5-6 لتر

طريقة التحضير

- يغلى الماء + الزيت + الصبغة + الفانيليا السائل مع التقليب المستمر بإستخدام حلة نحاسية لصنع الحلاوة
- بعد الغليان يوضع السكر ويذاب ثم يوضع اللوز (الفول السوداني) يقلب الخليط حتى يتبخر الماء بشكل مستمر قد يصل إلى نصف ساعة يعتمد على قوة الحرارة أسفل الحلة
- الخليط يكون لونه برتقالي مسود لذلك يستمر التقليب بعد أن يكون الخليط قد صار قوامه شبه صلب و ذلك بعد تبخر الماء . ويتغير اللون الى البرتقالي الفاتح ويصير الخليط أكثر تماسك ومقارب الى شكل العصيد
- نضيف الحوائج (الهيل والزر و الجوز و الفانيليا البودر) بشكل متجانس ويقلب المعجون حتى يتأكد من وصوله مرحلة النضوج النهائي.
- يسحب الخليط ويوضع في صحن مطلي بالزيت لكي لا يتماسك الخليط مع جدار الصحن
- تؤكل الهريسة ساخن أو تبرد وتقع بشكل قوالب حسب الطلب بصحة وهناء