

تحضير حلوى الهريسة اليمنية

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

- 4 كجم لوز مطحون مقشر، مهروش .
- 2 كجم سكر .
- 1 زيت طبخة لتر واحد .
- 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 (القول 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 .