

## طريقة عمل بنت الشيخ

Posted on 2018 ,5 مايو



Category: [المطبخ اليمني](#)

( بواسطة :المحيط (نوال الوصابي

بنت الشيخ، وهي من ابسط الحلويات اليمنية والذها على الاطلاق فحلوى بنت الشيخ تشبه في تحضيرها فقط حلوى السينابون فهي عبارة عن عجينة ومحشوة بالسمن او الزبدة والطحين وملفوفة ومقطعه ولكن بحلوى بنت الشيخ نقوم بقلها وغمرها بالقطر اي الشيرا العدنية .

### مقادير عجينة بنت الشيخ

- كوب طحين 2
- كوب ماء 1

- ملعقة صغيرة فانيليا 1

## مقادير الحشوة

- ملاعق طحين 3
- كوب زبدة او سمنة 1/4
- كوب قطر 1

## طريقة تحضير بنت الشيخ

- ننخل الطحين ونضيف اليه الفانيليا
- ننشأ حفرة في منتصف الطحين ونضيف اليه كمية الماء ونعجنها جيدا الى ان تتشكل لدينا عجينة متماسكة
- نقسم العجينة الى كرات متساوية ونغطيها ونتركها ترتاح لمدة ساعة
- نضع كمية السمنة او الزبدة في قدر ونضعها على نار متوسطة ونضيف الطحين وتستمر بالتقليب الى ان يصبح الخليط كثيفا وزهيبا
- نمد كرات العجين ونمد فوقها الحشوة ونلفها لتصبح رول ثم نقطعها الى اقسام ونضعها في طبق ونقوم بضغطها نكرر العملية الى ان تنتهي كمية العجين
- نضع كمية وفيرة من الزيت النباتي وندها على نار متوسطة الى ان يصبح الزيت ساخنا
- نقلي بنت الشيخ ثم نضعها على ورقة لامتص الزيت المتبقي ثم نغمرها بالقطر ونصفيها ثم نصفها في طبق وتصبح جاهزة للتقديم