

أفضل طريقة لتحضير البسبوسة

Posted on 2017 ,21 ديسمبر



Category: [المطبخ الاصيل](#)

(بواسطة :المحيط (نوال الوصابي

البسبوسة، هي طبق من اطباق الحلويات الجميلة وتنتشر حلويات البسبوسة بشكل كبير في العالم العربي، فسواء كانت مصنوعة بالمكسرات أو القشطة أو غير ذلك، فيبقي لها مذاقها الشعبي الخاص، ويعود أصل هذا النوع من الحلويات للعثمانيين واليكم أفضل طريقة لإعدادها

مكونات حلويات البسبوسة

- 2 دقيق السميد كوب
- 2 لبن الزبادي كوب

- 4\1 زيت الذرة كوب
- 3 جوز الهند المبشور ملاعق
- 1 بكينج باودر ملعقة
- 4\1 ملح ملعقة
- 1 سكر كوب

طريقة تحضير حلويات البسبوسة

- نحضر طبقاً كبيراً ونضع فيه دقيق السميد، وجوز الهند المبشور، مضافاً إليه السكر، والبكينج باودر، وبعدها يرش عليها كمية قليلة من الملح بطبق واحد وتقلب المكونات جيداً.
- نضيف للخليط بشكل تدريجي ربع كوب من الزيت، وكوبين من اللبن، وتعجن باليدين جيداً حتى تصبح عجينة ليّنة.
- نقطع البسبوسة بعد مدها في الصينية بالشكل الذي نريده، وعلى كل قطعة نضيف حبة أو اثنتين من الفستق العادي أو اللوز.
- يمكن الاستعاضة عن لبن الزبادي بكوبين من الحليب الدافئ مضافاً إليه عصير ليمونة واحدة ويترك ساعتين وبعدها يمكن استعماله مثل اللبن.
- دهن الصينية بقليل من الزيت أو أي مادة دهنيّة، ثم نضع الخليط فيها ونبسطة بحيث لا تزيد سماكته عن 2 سم ونعمل على موازنة سطحها باليد حتى تصبح متساوية وغير متعرّجة.
- نضعها لترتاح حوالي خمس عشرة دقيقة قبل خبزها بالفرن.
- بعد مرور خمس عشرة دقيقة نضع الصينية بالفرن على درجة حرارة متوسطة؛ وذلك لمدة ثلاثين دقيقة حيث نقوم بتحميرها من الأسفل ونتأكد كل فترة من ضمان نضجها.
- ثم نقوم بتحمير الوجه من فوق، ونصب عليها مباشرة وهي ساخنة القطر بحيث يكون القطر بارداً أو دافئاً حتى يتخللها جيداً.
- وتقدم لافراد العائلة والعزائم بالهناء والشفاء.

مكونات القطر والتزين

- 1 ماء كوب
- 2 ناعم سكر
- 3 فانيليا قطرات
- 1 ماء الورد ملعقة
- 1 عصير ليمون حامض ملعقة

1 ماء الزهر ملعقة

5 فسدق ولوز لتزيين ملاعق

(وطريقة تحضير القطر (الشيرا

- في قدر على النار نسكب السكر والماء ونحركهم حتى يذوب السكر ويبدأ المزيج بالغليان .
- عندما يغلي المزيج نضيف إليه عصير الليمون الحامض .
- نترك المزيج يغلي على نار هادئة حتى يشتد .
- نطفأ النار، ونضيف ماء الورد وماء الزهر أو أي مطيبات أخرى ويوضع القطر جانباً حتى يبرد .