

السحلب المصري والسحلب التركي

Posted on 2021 , 17 فبراير



Categories: [الحلويات](#), [المشروبات الساخنة](#)

: بواسطة

طريقة عمل السحلب المصري

المقادير

- علكة كبيرة بودرة سحلب •
- كوب لبن •
- كوب مياه •

- (مكسرات) (حسب الرغبة)
- جوز هند مجروش
- فانيليا
- سكر

طريقة التحضير:

نحضر وعاء متوسط، نغلي الحليب فيه ثم نضع ملعقة سحلب كبيرة مع التقليب-

يترك ليغلي قليلاً، نضيف الفانيليا والسكر بعد رفعه عن النار، ونضع السحلب في أكواب، ثم تزين بالمكسرات وجوز الهند-

طريقة عمل السحلب التركي

إضافة عيدان أو مسحوق القرفة على مكونات السحلب يجعله يحتوي على لمسة تركية جميلة، تعطي مزيداً من الدفء والمذاق المميز لمشروبك المفضل

المكونات:

- (عيدان قرفة (أو قرفة مطحون)
- مسحوق سحلب
- لبن
- ماء زهر
- فسدق
- عين جمل
- جوز الهند
- سكر

طريقة التحضير:

تتشابه طريقة عمل السحلب التركي مع المصري لكنها تختلف بإضافة ماء الزهر بعد تكاثف المكونات ليضيف له نكهة وطعماً-
مختلفاً وغنياً

تزين الأكواب بالقرفة والفسدق وعين الجمل-