

طريقة الخنفروش البحريني

Posted on 2019 ,30 أبريل



Category: [المطبخ الخليجي](#)

: بواسطة

الخنفروش من الأكلات الشهيرة في دولة البحرين، والذي يمكنك تناوله سادة أو بالينسون أو بالسهم.

مكونات الخنفروش

- كوب طحين أرز.
- نصف كوب طحين بالخميرة.
- ملعقة كبيرة حليب بودرة 2
- كوب سكر 4/3
- ملعقة صغيرة هيل مطحون 2
- بيضات 4
- كوب ماء ورد منقوع فيه 2/1 ملعقة صغيرة زعفران 4/1
- ماء.
- زيت للقلي.

طريقة الخنفروش

1. نخلط المكونات الجافة معا، ثم نضيف ماء الورد والبيض ونخلط باليد حتى تتداخل أكبر كمية من الهواء مع إضافة المزيد من الماء إن احتاج.
2. نغطي العجينة ونتركها ترتاح لمدة ربع ساعة.
3. نسخن الزيت ونأخذ قليلا من العجين ونصبه بالزيت بهدوء ليكون شكله دائري، ونرش على وجهه السمسّم.
4. عندما يتحمر القاع نقلب الخنفروش على الجهة الأخرى، وحتى يتحمر ثم يقدم بعد أن يصفى من الزيت.