

طريقة القشاط العماني

أبريل 28, 2019



Category: [المطبخ الخليجي](#)

: بواسطة

يعد القشاط نوعا من الحلويات الشهيرة في سلطنة عمان، واليوم سنتعرف معا على طريقة اعداد القشاط بطعم رائع خلال دقائق معدودة.

مكونات القشاط

- كوب جوز هند مبشور 6
- كوب سكر 6

- ملعقة صغيرة هيل.
- كوب ماء 2.

طريقة القشاط العماني

1. نخلط الماء والسكر معا ونرفع الخليط على النار، ومنتظر حتى يذوب السكر ويغلي ويعقد.
2. نضيف جوز الهند ونقلب، ثم نضيف الهيل، مع التقليب المستمر حتى يتماسك الخليط ويحمر.
3. يفرد القشاط داخل صينية مدهونة بالسمن مع الضغط عليه، ثم ننتظر حتى يبرد.
4. يقطع بشكل مربع، ويقدم.