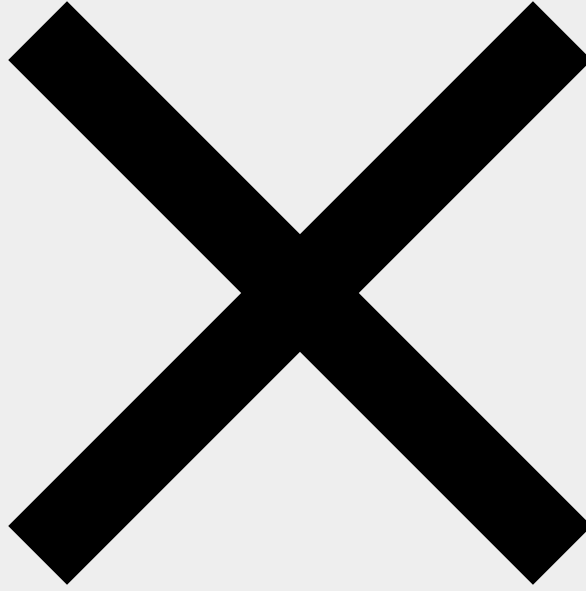


طريقة تحضير القشد السعودي بأنواعه

ديسمبر 19, 2017



Category: [المطبخ السعودي](#)

بواسطة: المحيط

القشد، يعتبر واحداً من أطباق الحلويات [السعودية](#)، والتي يتم تناولها عادةً في فصل الشتاء، وذلك بسبب كمية السعرات الحرارية العالية فيه، والتي تعمل على تدفئة الجسم، وبالأساس فهو يصنع من السميد والتمر، ولكن نتيجة لتطور أساليب الطبخ، فقد

. وضعت العديد من الإضافات على هذه الوصفة واليكم أفضل طريقة لتحضيرها

● طريقة القشد السعودي السادة

مكونات القشد السعودي السادة

- ثلاثة كؤوس من عجينة التمر التي يتم شراؤها بشكلها الجاهز، أو من الممكن استخدام حبوب التمر الطازجة والمفرومة
- نصف كأس من السميد الناعم
- كأس من الحليب الناشف من أي نوع
- غم من الزبدة غير المملحة 80
- نصف علبة من القشطة

طريقة تحضير القشد السعودي السادة

- في قدر على النار، يتم تحميص الحليب البودرة مع السميد، وذلك حتى يبدأ لونها بالتغير
- تضاف كمية الزبدة إلى المزيج، حتى تذوب، ويقلب المزيج جيداً. تضاف كمية القشطة، وتخلط مع المكونات، ومن ثم يضاف التمر
- الاستمرار في تقليب المزيج، إلى أن يتحول إلى عجينة طرية ومتماسكة. تقدم ساخنة، وتؤكل مع فنجان من القهوة السادة

● طريقة القشد السعودي بالبسكويت

مكونات القشد السعودي بالبسكويت

- باكيت من بسكويت الشاي السادة، والذي يتم طحنه ليصبح كالدقيق
- كأسان من عجينة التمر المعدة مسبقاً، أو بالإمكان استخدام التمر الحب الخالي من النوى، وطحنه على الخلاط
- نصف كأس من القشطة، ومن أي نوع
- نصف كوب من الزبدة غير المملحة، ومن الممكن استبدالها بالزيت النباتي
- كمية من السمسم المحمص، حسب الرغبة
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ملعقتان صغيرتان من حبوب الهال المطحونة بشكل ناعم

طريقة تحضير القشد السعودي بالسكويت

- إذابة كمية الزبدة في قدر على النار، ومن ثم إضافة السكويت المطحون
- تقليب المزيج على النار، للحرص على تحميمه بشكل جيد
- وضع كمية التمر مع البهارات والسمسم على المزيج، وتحريكها حتى تتكون عجينة طرية
- يتم إزالتها عن النار، وتركها جانباً حتى تبرد
- تقدم في طبق التقديم، مع إضافة القليل من القشطة عليها

طريقة القشد السعودي الملكي

مكونات القشد السعودي الملكي

- قالب من الزبدة غير المملحة
- كوب ونصف من دقيق القمح المنخل
- كوب من حبات التمر منزوعة النوى، والمقطعة إلى قطع صغيرة
- نصب كوب من اللبن الرائب

طريقة تحضير القشد السعودي الملكي

- في قدر على النار، يتم إذابة مقدار الزبدة
- بعد أن تذوب الزبدة، يضاف إليها كمية الطحين، ويقرب حتى يحمر ويتحمص
- يضاف إلى الخليط كمية التمر المقطع، ويبقى على النار حتى يصبح طرياً
- إضافة اللبن الرائب، وتقليبه على النار ليضع ثوانٍ، ومن ثم إطفاء النار
- يقدم القشد في أطباق، ويؤكل ساخناً بالهناء والشفاء