

طريقة عمل الدراييل

Posted on 2019 ,4 مايو



Category: [الحلويات](#)

: بواسطة

الدراييل واحدة من أشهر الحلويات في دولة الكويت، ومع سنتعرف على أبسط وأسهل طريقة لتحضيرها

مكونات الدراييل

- كوب دقيق 3
- كوب زيت 3/4
- ماء.

:للحشو

- كوب سكر أسمر.
- ربع كوب قرفة مطحونة
- نصف ملعقة صغيرة حبهان مطحون

• زيت للقلي

طريقة الدراويل

1. نخلط الدقيق والماء والزيت معا حتى التجانس
2. نغطي العجينة بالنايلون ونتركها ترتاح لمدة ثلاث ساعة
3. نخلط مكونات الحشوة معا، ثم نأخذ قطعة صغيرة من العجين بحجم حبة الجوز ونفردها ليصبح سمكها رفيع جيدا
4. نضع الحشوة على طرف العجينة السفلي، ثم نضع عوداً خشبياً على الحشوة، ونلف العجينة حول نفسها وحول العود، ثم ننزع العود
5. نقلي العجين في زيت ساخن جدا، وتقدم