

طريقة عمل الزلابية

Posted on 2019 , 15 مايو



Category: [الحلويات](#)

: بواسطة

الزلابية واحدة من الحلويات الشهيرة وعدد من الدول العربية الأخرى، إليكم مكونات وجبة الزلابية وطريقة تحضيرها بطريقة سهلة لتقديمها على المائدة

مكونات الزلابية

- كوب دقيق 3
- كوب ماء دافئ 1 1/4
- ربع كوب زيت
- ملعقة كبيرة نشا 3
- ملعقة كبيرة سكر 2
- ملعقة كبيرة خميرة فورية

- نصف ملعقة صغيرة فانيليا
- رشة ملح
- شربات

طريقة الزلابية

1. نخلط السكر مع الخميرة وربع كوب ماء دافئ، ونضع الوعاء في مكان دافئ لمدة ربع ساعة.
2. نخلط الدقيق والنشا والزيت والفانيليا والخميرة والماء حتى يذوب الدقيق ونحصل على عجينة ناعمة، وتركها نصف ساعة لتتخمّر.
3. نسخن زيت غزير، وباستخدام ملعقة نضع كمية من العجين في الزيت وبعد أن يصبح لونها ذهبي نخرجها ونضعها في الشربات.
4. تقدم باردة.