

طريقة عمل العصيدة الكويتية

Posted on 2019, 3 مايو



Category: [الحلويات](#)

: بواسطة

العصيدة الكويتية من أشهر الحلويات في الكويت، وتتميز بطعمها اللذيذ والرائع كما أنها ذو قيمة غذائية مرتفعة

مكونات العصيدة

- كوب طحين قمح كامل 2
- كوب سكر
- ملعقة كبيرة زبدة 2
- ملعقة صغيرة فلفل اسود 2
- كوب ماء 6
- ملعقة كبيرة زعفران مطحون
- فنجان ماء ورد
- ملعقة كبيرة هيل مطحون

طريقة العصيدة

1. ننقع الزعفران في ماء الورد، ثم نضع الطحين داخل مقلاة على نار متوسطة ونقلب حتى يصبح لونه ذهبي، ثم نتركه حتى يبرد ثم نضيف الفلفل الاسود ونقلب.
2. نضع السكر في اناء آخر على نار متوسطة ونقلب حتى يصبح لونه عسلي، ثم نضيف كوبين من الماء ونقلب حتى يذوب السكر.
3. نضيف 3 أكواب ماء إلى الطحين ونقلب حتى يذوب، بعد ذوبان السكر بشكل كامل، ثم نضيف ماء الورد والزعفران المنقوع والهيل.
4. نضيف خليط الطحين إلى خليط السكر على الوعاء في النار، ونقلب حتى التجانس، ونترك الخليط على النار لمدة 5 دقائق.
5. نضع كمية الزبدة قبل الحصول على السماكة المطلوبة للعصيدة، ثم نرفع الوعاء من على النار ونسكبها في أطباق وتقديم ساخنة.