

مطبخ نافذة مصر : وصفة اليوم □□ قطايف بالقشطة والعسل



الاثنين 29 مايو 2017 06:05 م

أعدي لعائلتك وضيوفك في رمضان هذه القطايف اللذيذة والمغذية بالقشطة والعسل، وشاركينا رأيك وحشوات القطايف التي تفضلينها □

المقادير:

- ½ كيلو قطايف صغيرة الحجم □
- 2 كوب قشطة □
- ½ كوب عسل □
- كوب لوز مقشر ومحمص مجروش، أو فستق مجروش □
- شربات أو قطر □

الطريقة:

- أغلقي أحد طرفي القطايف، واتركي الآخر مفتوحاً □
- اقلي القطايف في زيت غزير ومغلي، حتى يُصبح لونها ذهبياً □
- اغمسي القطايف الساخنة في قطر بارد، ثم اتركها جانباً لمدة 10 دقائق □
- احشي النصف المفتوح من القطايف بالقشطة، ثم اغمسيه في المكسرات □
- وزعي العسل فوق القشطة والمكسرات، ثم قدميها □