

البسيمة



- المقادير: 4/3 كوب من الزبدة اللينة أو سمن 1 كوب من الحليب 1 كوب من السكر 1 كوب من الدقيق 4/3 كوب من السميد الناعم 2/1 ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر 2/1 3 كوب من جوز الهند المبشور كريمة مخفوقة للتزيين مكسرات مفرومة للتزيين للشربات (قطر): 2/1 كوب حليب من جوز الهند 2/1 كوب من الماء 2 كوب من السكر 1 ملعقة صغيرة من عصير الليمون
- الطريقة: للبسيمة: - يُسخن الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية. - يُسخن السمن في إناء على نار متوسطة، ويضاف الحليب والسكر ويقلب الخليط جيداً حتى تتجانس المكونات، ثم يرفع بعيداً عن النار. - يخلط الدقيق بنوعيه مع البيكينغ باودر وجوز الهند. - يضاف خليط الدقيق تدريجياً إلى خليط السمن مع التقليب الجيد بواسطة ملعقة خشبية حتى تتجانس المكونات. - تدهن صينية دائرية بالسمن (أو بالطحينة)، ويصب الخليط ويساوى السطح. - يخبز بالفرن لمدة 30 دقيقة أو حتى يميل لون البسيمة إلى الذهبي، للشربات: - يوضع حليب جوز الهند والماء والسكر في إناء على نار متوسطة. - يحرك الخليط حتى يذوب السكر تماماً ويبدأ الخليط في الغليان. - تخفف الحرارة ويضاف عصير الليمون، ويترك الشربات (القطر) على النار لمدة عشر دقائق حتى يعقد قليلاً (يصبح ذا قوام غليظ). - تسقى البسيمة الساخنة بالشربات الدافئ وتترك حتى تبرد قليلاً. - تزين بالكريمة المخفوقة والمكسرات المفرومة.

