

حلاوة الجبن والقشطة



المقادير (تكفي 6 أشخاص):

1 كـلـغ من جبنة العكاوي المقطعة إلى شرائح رقيقة.

1 كـوب ونصف من السميد الناعم.

3 أكواب من القطر.

للحشوة:

2 كـوب من الحليب الطازج.

1 كـوب من قشدة الخفق من بوك.

2 ملعقة كبيرة من النشاء.

1 ملعقة صغيرة من ماء الزهر.

$\frac{1}{2}$ كـوب من السكر.

للزينة :

مربى زهر الرمان.

فستق حلي طازج.

طريقة التحضير:

- 1- انقع الجبنة في الماء لمدة 4 ساعات للتخلص من الملح. غيّر الماء كل ساعة ثم صفّها.
- 2- لتحضير الحشوة: امزج السكر والماء والحليب والنشاء وحرك حتى تذوب المكونات. ضع المزيج على النار.
- 3- أضف قشدة الخفق من بوك وحرك جيّدًا على النار لتتماسك. ضع القشدة في البراد لتتماسك.
- 4- ضع الجبنة في وعاء فوق ماء يغلي وحركها حتى تذوب. أضف السميد وحرك لمدة 5-6 دقائق. رش 4 ملاعق كبيرة من القطر الساخن فوقها. اسكب 4 ملاعق أخرى على الوجه ومدّ العجينة بالشوبك حتى تصبح رقيقة. قطّعها إلى مربعات طول كل منها 7 سنتم.
- 5- اخلط مزيج القشدة الباردة حتى يصبح ناعمًا واسكب ملعقة كبيرة فوق كل قطعة من الجبنة ولفّها.
- 6- زين حلاوة الجبن بمربى زهر الرمان والفستق الحلي الأخضر الطازج.
- 7- قدّم حلاوة الجبن مع الكمية المتبقية من الفطر.