البسبوسة

المقادير (تكفي لثمانية أشخاص):

كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من السمن.

كيلوغرام من السكر.

250 غراماً من الزبادي.

30 غراماً من زيت الذرة.

20 غراماً من الخميرة.

كوب ونصف الكوب من الماء الدافئ.

كوبان من جوز الهند المطحون.

قليل من الدقيق للنثر.

أوقية من اللوز المقلي للتزيين.

نصف أوقية من الفستق المطحون للتزيين.

للقطر:

3 أكواب من السكر.

كوب ونصف الكوب من الماء.

ملعقتان من الليمون الحامض.

طريقة التحضير:

* يُخلط السمن والسكر وجوز الهند المطحون في وعاء، ثمّ يُضاف الزبادي ونصف كمية الماء الدافئ، ويُترك هذا المزيج جانباً لمدّة ساعتين.

* تُضاف الخميرة والنصف الثاني من الماء الدافئ تدريجياً، مع العجن بواسطة أصابع اليدين المفتوحة.

* تُحضّر صينية مقاسها 50 سنتيمتراً، تُدهن بزيت الذرة، ويُنثر الدقيق عليها، ثمّ يُفرد الخليط فيها، وتُخبز في فرن على حرارة 250 درجة مئوية.

* يُسكب عليها القطر، الذي يُحضّر عبر غلي الماء والسكر والليمون الحامض على نار هادئة، ثمّ يُبرّد، وتُزيّن باللوز المقلي والفستق المطحون.