غريبة بالقشطة

المكوّنات:

1 كيلوجرام من الطحين

530 جراماً من السمن

350 جراماً من السكر البودرة

1 ملعقة صغيرة قطر

1 ملعقة كبيرة من الفستق الحلبي، حبة كاملة

طريقة التحضير:

- في وعاء يُخلط السكر الناعم والسمن معاً ويضاف القطر.

- يُنخل الطحين ويضاف رويداً رويداً إلى خليط السكر والسمن، وتعجن معاً إلى أن تتشكّل عجينة طرية.

- توضع العجينة في البراد لمدّة ساعة تقريباً ثم تحضر القشطة.

- تقسم العجينة كرات حسب الحجم المرغوب عمله، وتُمد على راحة اليد، وتُحشى بالقشطة في أوسطها وتغلق.

- توضع حبة من الفستق الحلبي أسفل قالب الغريبة، وتوضع فوقها العجينة ثمّ تقلب وتصف في صينية الواحدة بجانب الأخرى.

- تُدخل الصينية إلى الفرن على درجة حرارة عالية لمدة 10 دقائق، حتى يصبح لونها ذهبياً.

- تخرج الغريبة من الفرن وتترك لتبرد، وتصبح جاهزة للتقديم.