

طريقة عمل تمرية

طريقة عمل تمرية



الفهرس

- 1 طريقة عمل التمرية
- 2 التمرية النابلسية
 - 2.1 المكونات
 - 2.2 طريقة التحضير
- 3 تمرية بعجينة السمبوسك
 - 3.1 المكونات
 - 3.2 طريقة التحضير
- 4 صينية التمرية
 - 4.1 المكونات
 - 4.2 طريقة التحضير

طريقة عمل التمرية

التمرية أحد أنواع الحلويات العربية المشهورة في مدينة نابلس بفلسطين، وعندما تذكر التمرية يذكر معها الكنافة فهي دائماً متوفرة في محال حلويات الكنافة، وهي سهلة التحضير، لكن إعدادها يحتاج إلى وقت

لذلك لا بد لنا من معرفة طريقة تحضيرها في المنزل.

التمرية النابلسية

المكوّنات

العجينة

- ثلاثة أكواب من الدقيق.
- نصف كوب من الزيت النباتي.
- ملعقتان كبيرتان من سكر البودرة.
- رشّة ملح.
- ماء.

الحشوة

- ثلاثة أكواب ونصف من الماء.
- ربع كوب ماء ورد.
- كوب من السميد.
- كوب من السكر.
- نصف كوب من الحليب.
- ملعقة صغيرة من المستكة المطحونة.

طريقة التحضير

- نخلط جميع مكونات الحشوة مع بعضها البعض وهي (الماء مع ماء الورد والسميد والسكر والحليب) على النار ونخلط جيداً، حتى يتماسك الخليط، مع الحذر من عدم تكتل الخليط، وبذلك نكون قد حصلنا على الحشوة.

*نعجن كلاً من الطحين، والماء، والزيت، وسكر، والملح، وبعد العجن نتركها لتستريح مدّة قدرها نصف ساعة، بعدها نقطّعها إلى كرات صغيرة الحجم.

- نرقّ العجين المقطّع لأكثر درجة ممكنة، وفي أثناء الرقّ تُدهن العجينة والمنضدة بالزيت النباتي حتّى لا تلتصق.
- نضع الحشوة فوق العجينة المرقوقة، ثمّ نطويها على بعضها، ونقلبها في زيت مغلي غزير.

- نضعها بعد القلي على ورق تنشيف للتخلص من كمية الزيوت الكبيرة منها، ثم نرشّ عليها سكر البودرة وبعض المكسرات.

تمرية بعجينة السمبوسك

هناك طريقة أخرى للتمرية أسهل وذلك بأن استبدلت العجينة بعجينة السمبوسك المعروفة.

المكونات

- شرائح من عجينة السمبوسك الجاهزة.
- كوبان من الزيت النباتي.
- نصف كوب من السميد.
- ربع كوب من سكر البودرة.
- ملعقتان كبيرتان من السكر.
- كوب من الحليب السائل.
- ملعقة صغيرة فانيليا.

طريقة التحضير

- نضع كلاً من الحليب، والسكر، والسميد، والفانيليا في قدر، ونحرك إلى أن يتجانس، ويتماسك.
- نفرّد عجينة السمبوسك، ونضع بها الحشوة، ثم نغلق السمبوسك.
- إذا واجهتك مشكلة في إغلاق السمبوسك، نخلط ملعقتين كبيرتين من الطحين وثلاث ملاعق كبيرة من الماء حتى يتكون لدينا ما يشابه الصمغ ونضعه على الأطراف ونكمل إقفاله.
- نقلي بزيت نباتي وفير إلى أن يصبح لونه ذهبياً، ونجففها بورق التنشيف، ونقدمها بعد رشّ سكر البودرة على السطح.

صينية التمرية

هناك طريقة أخرى للتمرية بعض الأشخاص أعطاهوا نفس الاسم ولكن تختلف نهائياً عن التمرية المتعارف عليها، وطريقتها كالتالي:

المكوّنات

- ثلاث بيضات.
- ربع كوب من الزيت النباتي.
- كوب من الدقيق.
- معلقه صغيرة من البيكنج باودر.
- رشّة من الفانيليا.
- تمر مهروس (عجوة) إمّا جاهز، أو يمكن تحضيره في المنزل، وذلك بإزالة النوى من التمر، وعجن التمر باليد إلى أن يصبح عجينة متماسكاً.

طريقة التحضير

- نخلط البيض في الخلاط جيّداً، ثم نضيف عليه الزيت، والسكر، ونخلطهم جميعهم جيّداً.
- نضع الدقيق، والباكينج باودر، والفانيليا، في وعاء، ونضيف إليهم الخليط السابق، ونحرّك جميع المكوّنات إلى أن تتجانس.
- نضيف نصف كوب الماء، ونعجن جيّداً باليد إلى أن تصبح عجينة متماسكة لا تلتصق باليد.
- نفرّد ثلاثة أرباع العجينة في صينيّة مدهونة بالزيت، ثمّ نضع عجينة التمر فوق طبقة العجينة، ثمّ نفرّد طبقة أخرى من العجين على التمر، ثمّ نقطّعها على شكل مربّعات، ونرشّها بالسّمسم.
- نضعها في الفرن على درجة حرارة 180م ونخبزها لمدة خمس عشرة دقيقة، ثمّ نخرجها من الفرن ونقطعها.

مجلوبة من "http://baytdz.com/طريقة-عمل-تمرية/?id=321202"

<<<

##تمرية, #عمل, طريقة

#حلويات رمضان