

طريقة عمل حلويات ورد الشام

طريقة عمل حلويات ورد الشام



<https://baytdz.com>

الفهرس

- 1 حلويات ورد الشام
- 2 عمل حلويات ورد الشام
 - 2.1 المكونات
 - 2.2 طريقة التحضير
- 3 عمل حلى ورد الشام بالزبادي
 - 3.1 المكونات
 - 3.2 طريقة التحضير

حلويات ورد الشام

تُعتبر حلويات ورد الشام من الحلويات السورية الشهيرة المنتشرة في العالم العربي عامة وفي بلاد الشام خاصة، ويعود اسمها إلى شكلها الجميل الشبيه بالورد، ويكثر تحضير هذه الحلوى في شهر رمضان المبارك، كما تشتمل على العديد من العناصر الغذائية القيمة المفيدة للجسم، وفي هذا المقال سنتعرف على كيفية عمل وصفتين من حلويات ورد الشام اللذيذة.

عمل حلويات ورد الشام

المكوّنات

- علبه من عجينة البقلاوة.
- مئة وسبعون غراماً من القشطة.
- ثلاثة أرباع الكأس من الزبدة.
- ملعقة صغيرة ونصف من ماء الزهر.
- ملعقة كبيرة ونصف من السكر.
- ملعقتان كبيرتان من الزيت النباتي للدهن.

مكوّنات القطر:

- كأسان من السكر.
- كأس من الماء.
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون.
- ملعقة صغيرة من ماء الزهر.
- فستق حلبي مطحون حسب الرغبة للتزيين.

طريقة التحضير

تحضير القطر:

- نخلط السكر والماء في قدر ونغليهما.
- نُضيف عصير الليمون، ونترك المزيج لمدة سبع دقائق.
- نُزيل القدر عن النار، ثم نُضيف إليه ماء الزهر ونترك القطر جانباً.

تحضير الحلى:

- نُسخن الفرن على مئة وثمانين درجة مئوية.
- ندهن قالب مافن بالزيت.
- نضع عشر طبقات من عجينة البقلاوة على سطح صلب مع دهن الزبدة بين الطبقة والأخرى.
- نُقطع العجين إلى دوائر باستعمال كأس، ثم نضع الدوائر في قالب المافن.
- نخلط كلاً من القشطة، والسكر، وماء الزهر في وعاء.
- نضع مزيج القشطة فوق طبقات عجينة البقلاوة.
- نضع عشر طبقات عجينة من عجينة البقلاوة على سطح صلب، وندهن بينها بالزبدة.

- نُقطع العجين إلى دوائر باستعمال كأس.
- نضع دوائر العجين فوق الحشوة.
- ندخل الصينية إلى الفرن، ونتركها لمدة عشرين دقيقة إلى أن يُصبح لونها ذهبياً.
- نُخرج الصينية من الفرن، ونسكب القطر على قطعة الحلى.
- نترك حلى ورد الشام ليرتاح بضع ساعات، ونُزينه بالفسق.

عمل حلى ورد الشام بالزبادي

المكوّنات

- كأس ونصف من الزبادي.
- كأسان من النشا.
- ملعقة كبيرة من ماء الورد.
- ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا.
- ربع كأس من الدقيق.
- نصف لتر من الزيت للقلي.
- كأسان من القطر.
- فسق مفروم حسب الرغبة للتزيين.

طريقة التحضير

- نضع الزبادي وماء الورد في وعاء، ونخلطهما باستعمال مضرب يدوي.
- نُضيف النشا مع مواصلة التحريك إلى أن نتأكد من عدم وجود أي تكتل بالزبادي.
- نُضيف بيكربونات الصودا والدقيق، ونُحرك برفق إلى أن يتشكل لدينا خليط شبه سائل.
- نُسخن الزيت على نار متوسطة، ثمّ نضع قوالب دائرية حديدية في الزيت الساخن إلى أن تسخن جيداً.
- نضع القليل من حلى ورد الشام في قُمع، ثمّ نُشكلها إلى أشكال حلزونية أو دوائر مُتداخلة في القوالب.
- نُسخن الحلى إلى أن يُصبح لونه ذهبياً من الأسفل، ثمّ نقلبه على الجانب الآخر إلى أن تنضج كلياً.
- نسقي حلى ورد الشام بالقطر، ونتركه ليبرد ثمّ نُزينه بالفسق ونُقدمه.

##الشام, #عمل, #ورد, حلويات, طريقة

حلو عربي