

طريقة عمل ليالي لبنان

طريقة عمل ليالي لبنان



الفهرس

● 1 ليالي لبنان

● 2 طريقة تحضير ليالي لبنان

- 2.1 المكونات

- 2.2 طريقة التحضير

● 3 طريقة عمل ليالي لبنان بالفستق

- 3.1 المكونات

- 3.2 طريقة التحضير

ليالي لبنان

تعتبر ليالي لبنان إحدى الحلويات الشهية والمفضلة عند الكثير من الناس، وخاصةً في شهر رمضان المبارك، وسميت بهذا الاسم نسبةً إلى لبنان، حيث يرجع أصل هذا الحلى إليها، وتتميز بكونها سهلة التحضير، إضافةً إلى احتوائها على العديد من العناصر الغذائية المفيدة للجسم، وفي هذا المقال سوف نقدم لكم طريقتين لذيذتين لتحضير ليالي لبنان.

طريقة تحضير ليالي لبنان

المكوّنات

الحلي:

- أربعة أكواب من الحليب السائل.
- أربع شرائح من خبز التوست الأبيض الكبير الحجم.
- ست ملاعق صغيرة من نشا الذرة.
- ملعقة صغيرة من المستكة المطحونة.
- ثلث كوب من السكر.
- ثلاث ملاعق صغيرة من ماء الزهر.
- ثلاث ملاعق صغيرة من ماء الورد.

كريمة الخفق:

- كوب ونصف من كريمة الخفق.
- نصف كوب من الفستق الحلبي المطحون.
- ملعقتان صغيرتان من حبات الفستق الحلبي.

الشيرة:

- كوب من السكر.
- ثلاثة أرباع كوب من الماء.
- ربع ملعقة صغيرة من عصير الليمون.
- ملعقة صغيرة من ماء الزهر.

طريقة التحضير

- نحضر الشيرة بوضع السكر والماء على نار متوسطة، ونتركها تغلي.
- نسكب عصير الليمون، وماء الزهر مع التحريك.
- نرص قطع الخبز في قعر صينية بيركس، ثم نسكب عليها الشيرة الساخنة.
- نحضر الحلي بتذويب النشا في كوب الحليب، ونحركه جيداً.
- نسخن ما تبقى من الحليب مع السكر على نار قوية، حتى يغلي مع مراعاة التحريك باستمرار لكي لا يتلصق.
- نخفّف النار عندما يغلي، ونضيف له مزيج النشا والحليب.

- نرفعه عن النار عندما يكتف المزيج.
- نضيف له المستكة المطحونة، وماء الزهر، وماء الورد.
- نسكب المزيج الساخن فوق الخبز المنقوع، ثم نتركه جانباً حتى يبرد.
- نحضر الكريمة بخفقها، حتى تصبح كثيفة.
- نضع الكريمة فوق الحلي.
- نزيّن ليالي لبنان بالفسق الحلبي المطحون، وحبّات الفستق.

طريقة عمل ليالي لبنان بالفسق

المكوّنات

- ستة أكواب من الحليب.
- كوب من السميد الناعم.
- نصف كوب من السكر.
- نصف كوب من الفستق الحلبي.
- ربع كوب من ماء الزهر.

الزينة:

- قيمر.
- مكسّرات.
- جوز هند.
- شيرة، أو قطر.

طريقة التحضير

- نحضر طبقاً واسعاً للتقديم.
- نضع الحليب، والسميد، والسكر في قدرٍ واسع، ثم نقلب الخليط جيداً.
- نضع القدر على النار مع الاستمرار بتحريك المكوّنات، حتى يغلي الخليط.
- نضيف ماء الزهر إلى الخليط.
- نصبّ ثلث الخليط في الطبق بسمك سنتيمتر.
- نضيف إلى بقية الخليط الفستق الحلبي، ثم نوزعه على الطبق.
- نضع الطبق في البراد لبضع ساعات.
- نوزّع القيمر حسب الرغبة على سطح ليالي لبنان مع مراعاة أن تكون طبقة خفيفة.

- ننثر كمية من المكسرات، وجوز الهند، حسب الرغبة.
- نقدم ليالي لبنان مع الشيرة أو القطر، ويمكن تقديمه مع العسل.

مجلوبة من “<http://baytdz.com/?id=560007>/لبنان-ليالي-عمل-طريقة-عمل-ليالي-لبنان”

##عمل, #لبنان, #ليالي, طريقة

#حلو عربي