الخليج

منوعات, محطات

31 مارس 2023 01:08 صباحا

أم علي».. أشهى الحلويات الرمضانية»

إعداد: راندا جرجس

يُعد طبق «أم علي» من ألذ أنواع الحلويات التي تُزين المائدة الرمضانية، وتنتشر في عدد كبير من الدول العربية ويعشقها الكبار والصغار، ويقول لورينت بيتيت شيف فندق ذا اتش، إن «أم علي» هي إحدى وصفات الحلويات التقليدية المصرية، ويُطلق عليها في غرب العراق «الخميعة»، وفي السودان «فتة اللبن» كما تعد من أنواع الحلوى الرئيسية في الأعراس السعودية، ويمزج الخليط بين الحليب مع رقائق الخبز والمكسرات، وتُقدم ساخنة وتتميز بشكلها المميز وطعمها اللذيذ.

المقادير: 100 جرام من المعجنات الطرية المخبوزة، 250 مل حليب، 50 جراماً سكر أبيض، ملعقة كبيرة من خلاصة الفانيليا، ملعقتان كبيرتان من ماء الورد، 10 جرامات من اللوز المفروم والمحمّص، 10 جرامات من الفستق الحلبي، 10 جرامات من الزبيب الذهبي، 100 جرام من الكريمة الكثيفة أو المخفوقة.

طريقة التحضير: يسخن الفرن إلى حرارة 200 درجة مئوية، وتقسّم المعجنات إلى قطع وتوضع في وعاء كبير، ويسكب الحليب في وعاء ويحرك مع السكر وماء الورد ويُسخن المزيج حتى يبدأ الحليب بالغليان ثم تضاف خلاصة الفانيليا، ثم يوضع الخليط في وعاء يحتوي على المعجنات، ويتم تحريكه برفق حتى تصبح المعجنات مغطسة بالكامل، ويضاف اللوز المحمص والفستق الحلبي والزبيب الذهبي، ويترك الوعاء جانباً، وتُخفق الكريمة الكثيفة مع 25 جراماً من السكر الأبيض حتى يصبح المزيج ناعماً، ثم يُسكب الخليط في وعاء الخَبز، وتُخبز المكونات لمدة تتراوح من 12 إلى 15 دقيقة على حرارة 200 درجة مئوية حتى يبدأ لون الجزء العلوي بالتحول إلى البني أو الذهبي، ويمكن تزيين الطبق بالكمية المتبقية من الزبيب والفستق الحلبي واللوز وينبغي تقديمه ساخناً.

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج .2024 ©