

حلوى «الغريبة».. فرحة العيد



إعداد: راندا جرجس

تعتبر الغريبة من أشهر الحلويات التقليدية بين الشعوب العربية، والتي ترتبط بالمناسبات والأعياد، ويُطلق عليها الغريبة في ليبيا وتونس والمغرب وبلاد الشام، والغريبة في الجزائر، والغريبة في مصر، والشكرمة في العراق، ويقول نيل مارتن، شيف مطعم افتح ياسمسم، بفندق إنديغو دبي داون تاون: إن هذه الحلوى من أذ أطاق الحلويات التي يفضلها الكبار والصغار كونها صغيرة وذات طعم شهى

المكونات:

جرام سمنة، 200 جرام سكر ناعم، 60 جراماً بياض البيض، 650 جراماً طحين أبيض 500

طريقة التحضير:

يُسخن الفرن إلى نحو 120 درجة مئوية، وتوضع ورقتي زبدة في صينية خبز الغريبة وتترك جانباً، تُذوب السمينة ويضاف إليها السكر الناعم، ويخلطان معاً للحصول على قوام يشبه قوام الكريمة، ثم يُمزج بياض البيض والطحين مع خليط السمينة حتى يتحول إلى عجين.

بمجرد أن يصبح قوام العجين مناسباً، يُقسم إلى قطع تزن كل منها 40 جراماً، ويتم تدوير كل قطعة من العجين، لتصبح على شكل كرة ملساء السطح إلى حد ما، ثم تُسطح كل كرة عجّين في راحة اليد، لتصبح مستديرة قدر الإمكان، ثم توضع جميع قطع الغريبة على ورقتي الزبدة في صينية الخبز، وتُخبز الصينية في الفرن بحرارة 120 درجة مئوية لنحو 7 دقائق، وتتكرر هذه الطريقة مع بقية العجين، وتُقدم باردة ويمكن تزيينها بالمكسرات مثل: الجوز واللوز والفلول السوداني.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.