

المقادير:

- 1 حبة قرع عسلي (يقطين) متوسطة (مقشرة ومقطعة إلى مكعبات).
- 1 كوب ماء
- 1/2 كوب سكر ( أو حسب الرغبة ).
- 1/4 كوب مكسرات ( اختياري ).
- مكونات البشاميل:
- 1 ملعقة كبيرة زيت.
- 1 1/2 ملعقة كبيرة دقيق
- 2 كوب لبن نصف دسم (+ 1 كوب من ماء تسوية القرع العسلي)
- 2 ملعقة كبيرة سكر

طريقة التحضير :

- 1** يسخن الفرن على درجة حرارة 180 درجة .
- 2** توضع مكعبات القرع العسلي (اليقطين) في وعاء كبير وأيضاً إليها كوب من الماء .
- 3** يوضع الوعاء فوق نار متوسطة، تترك مكعبات القرع العسلي (اليقطين) لتستوي ثم تقلب للتحقق من اكتمال تسوية كافة المكعبات بنفس الدرجة
- 4** عندما تستوي كافة المكعبات وتصبح طرية ومن السهل هرسها، يرفع الوعاء من على النار ويصفى القرع العسلي (اليقطين) في مصفاة يضغط عليها بواسطة ملعقة خشبية للتخلص من السوائل الزائدة في إناء نظيف. يحتفظ بهذا الماء لعمل البشاميل – فهو حلو المذاق وغنى النكهة.
- 5** يعاد القرع العسلي (اليقطين) إلى الوعاء على أقل درجة حرارة مع إضافة السكر تدريجياً. يندوق، حتى يصل إلى درجة الحلاوة المطلوبة ويذاب السكر بالكامل. تطفأ النار ويوضع جانباً.
- 6** لإعداد البشاميل الحلو، يسخن الزيت في وعاء عميق. يضاف الدقيق ويمزج بالمخفقة، ثم يضاف اللبن تدريجياً، وكوب من ماء تسوية القرع العسلي (اليقطين)، وملعقتان من السكر . يخفق حتى يصبح المزيج سميكاً بحسب القوام المطلوب.
- 7** تمزج بعض المكسرات مع القرع العسلي (اليقطين) المهروس، ثم يوضع القرع العسلي (اليقطين) في وعاء صالح للفرن . ويسكب البشاميل فوق المزيج ثم يخبز لمدة 30-45 دقيقة حتى يكتسب البشاميل اللون الذهبي .