



الكنافة الهشة

زمن التحضير : 120 دقيقة

المقادير:

500 جرام كنافة

1.5 كوب زيت ذرة

300 جرام زبدة (مذابة)

الحشوة :

3 أكواب لبن

4 ملاعق كبيرة نشا

4 ملاعق كبيرة سكر

1 كيس فانيليا

الشربات :

2 ½ كوب سكر

1 ¼ كوب ماء

½ ثمرة ليمون بلدي (العصير)

1 كيس فانيليا

طريقة التحضير :

1. لتحضير الشربات، تسخن المياه والسكر على نار متوسطة الحرارة لا يقلب أو يقلب برفق حتى لا يعلق السكر على جوانب الوعاء ويحترق. عندما يغلي، تخفض درجة الحرارة ويترك على نار هادئة لمدة 5 دقائق حتى يصبح قوامه سميكاً بعض الشيء.
2. يضاف عصير الليمون وتطفأ الحرارة. لن يكون سميكاً مثل العسل، ومع ذلك سوف يزداد سمكه أكثر عندما يبرد.
3. تضاف الفانيليا بينما يبرد الشربات. لا ينبغي أبداً إضافة الفانيليا بينما لا يزال الشربات يطهى حيث قد يؤدي ذلك إلى وجود طعم مر.
4. لتحضير الحشوة، يخلط الحليب البارد والسكر و النشا معاً في وعاء ويقلب جيداً. يجب أن يكون الحليب بارداً حتى تدوب النشا دون أن يتكتل.

5. يوضع الوعاء على نار متوسطة الحرارة عندما يبدأ في الغليان، تخفض الحرارة ويحرك حتى يكون سميكاً. سوف يستغرق حوالي 5 دقائق. إذا شعرت أنه يحتاج المزيد من النشا حتى يكون سميكاً، اخلط ملعقة كبيرة من النشا مع القليل من الحليب البارد، وأضفها إلى الوعاء حيث يجب أن تكون درجة كثافته سميكة مثل البودنغ عندما يبرد.
6. تضاف الفانيليا بمجرد إزالة الخليط من الحرارة ويترك حتى يبرد.
7. لتحضير الكنافة، تذاب الزبدة والزيت معاً وتوضع جانباً.
8. في وعاء كبير، استخدم يديك لتكسير الكنافة إلى قطع صغيرة. الكنافة المجمدة تنكسر بسهولة في يديك. إذا كنت لا تستخدم كنافة مجمدة، يمكنك استخدام المقص لتقطيعها إلى قطع صغيرة. استغرق الوقت اللازم لهذا العمل وإزالة أي قطعة سميكة أو جافة.
9. تضاف الكنافة الخام إلى الصينية لتصبح قادراً على قياس كم الكنافة الذي سوف تحتاجه تقريباً قبل البدء في فرك الكمية كاملة مع خليط الزبدة/ الزيت. الكنافة ستكون هشّة بينما يجب أن تصل إلى أقل قليلاً من نهاية حافة الصينية.
10. بعد قياس كمية الكنافة، تنقل الكنافة إلى وعاء آخر لبدء فركها مع خليط الزبدة/ الزيت.
11. تستخدم مغرفة لإضافة مزيج الزبدة (شيئاً فشيئاً) إلى الكنافة باستخدام أصابعك لفركها في الكنافة الخام لضمان أنها مغلفة بشكل جيد ورطبة.
12. باستخدام يديك، إبدأ بالضغط بالتساوي على نصف كمية الكنافة في الصينية. تأكد من أن قاعدة الصينية مغطاة بشكل جيد للغاية دون أي فراغات قبل صب الحشوة. الفراغات الموجودة في القاعدة تجعل الحشوة تصل إلى أسفل الصينية وتحترق مما يعيق قلب الحلوى بعد نضوجها.
13. توضع الحشوة بالملعقة بعناية على قاعدة الكنافة مع ترك 1 سم حول الكنافة حتى لا تخرج الحشوة من الكنافة وتعلق بالصينية. لا تسكب الحشوة في الوسط ثم تستخدم ملعقة لتوزيعها، لأنك قد توزع قطع الكنافة معها، مما قد يؤدي إلى كسر قاعدة الكنافة. لذلك توضع الحشوة بالملعقة شيئاً فشيئاً في جميع أنحاء قاعدة الكنافة باستثناء الحواف.
14. توضع قطع صغيرة (مثل كرات القطن الصغيرة) من النصف الثاني المتبقي من الكنافة فوق الحشوة حتى تغطي الصينية كاملةً. تستخدم اليدين للضغط بلطف.
15. يسخن الفرن على درجة 200 لمدة 10 دقائق، تخفض الحرارة إلى 180 درجة و توضع الكنافه في الفرن لمدة 60-75 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبياً. يرجى ملاحظة أنه بعد 60 دقيقة سوف تحتاج للاطمئنان على الكنافة كل 5 دقائق. تترك الكنافة في الفرن الوقت الكافي لا تتعجل بإخراجها حتى لا ينتهي بك الأمر إلى الحصول على كنافة ذهبية من الخارج في حين لا تزال نيئة من الداخل.
16. تترك لتبرد لمدة 10 دقائق ثم تقلب في طبق التقديم.
17. تستخدم المغرفة لصب الكمية المفضلة من الشربات على الكنافة الدافئة. يمكنك أن تقدم دائماً المزيد من الشربات في وعاء بجانب الطبق كي يضيف الأفراد الشربات حسب رغبتهم.