



لفائف البقلاوة بعين الجمل

زمن التحضير : 120 دقيقة

المقادير:

1 لفة جلاش

100 جرام زبدة

الحشو:

1/2 كوب. عين. جمل/جوز

1 ملعقة كبيرة سكر

1/4 ملعقة كبيرة قرفة مطحونة (وكمية إضافية لترش في النهاية)

الشربات:

2 كوب سكر

1 كوب ماء

1/4 ليمونة بلدى

طريقة التحضير:

1. لعمل الشربات، يُسخن السكر والماء على درجة حرارة متوسطة وبعد غليان الخليط. تُخفض درجة الحرارة ويترك على نار هادئة لمدة 5 دقائق حتى يزداد سمكه قليلاً وعندئذ يوضع عصير 1/4 الليمونة. وتُطفئ النار.
2. لتحضير الحشو، يُخلط عين الجمل مع السكر والقرفة (يفضل في كيس) ويُضغط على الكيس لتفتيت عين الجمل، ويمكن أيضاً استخدام محضرة الطعام للحصول على مكسرات أصغر حجماً وبقلاوة أقل سُمكاً.
3. تُذوب الزبدة في مقلاة على حرارة منخفضة للغاية ثم تُسكب في وعاء وتُحضر الفرشاة .
4. يحتاج عمل البقلاوة إلى مساحة نظيفة ومستوية حيث تُفرد ورقة جلاش وتُدهن بالزبدة الذائبة ثم توضع فوقها ورقة ثانية وتُدهن ثم ورقة ثالثة.
5. توضع كمية من الحشو على طول حواف أوراق الجلاش الثلاث المدهونة بالزبدة (كما هو موضح بالصورة) وتُلف حتى الأطراف وتوضع جانباً للبدء في واحدة جديدة.
6. تُستخدم سكين حادة لتقطيع اللقافة الواحدة الى 8 أو 10 قطع بميل وتُدهن بالمزيد من الزبدة ثم تُرص في صينية فرن مدهونة بطبقة خفيفة من الزبدة.
7. تُخبز في الفرن مسبق. التسخين على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة حتى يتحول لونها إلى الذهبي الفاتح .

8. تُرش بعض القرفة. ثم يُصب الشربيات البارد على الجلاش الساخن. حسب الرغبة وتوضع في طبق وتُقدم.