

مطبخ نافذة مصر وصفة اليوم "قطايف بالمكسرات"



الأربعاء 31 مايو 2017 06:05 م

قطايف بالمكسرات

حلويات 15 دقيقة 8 أفراد

قطايف يعنى رمضان جانا، ومن أحلى حشوات القطايف حشوة المكسرات، جربوها معانا على الإفطار وقولى لنا رأيك

المقادير:

½ قطايف

1 كوب بندق و لوز، محمص ومقطع تقطيع خشن

½ كوب زبيب صغير «اختياري».

½ كوب سكر أبيض «أقل أو أكثر حسب الرغبة».

زيت نباتى للقللى

الطريقة:

حشوة المكسرات: امزجى البندق واللوز والسكر فى طبق

احشى قطع القطايف بحشوة المكسرات واغلقها بإحكام من الطرف على هيئة نصف دائرة، انتبهى ألا يكون الحشو زيادة عن سعة القطايف حتى لا تفك أثناء القلى

فى طاسة القلى العميقة سخنى الزيت جيداً على نار عالية اقلى القطايف فى الزيت حتى يصبح لونها ذهبى ومقرمش صفيها وضعيها فى طبق التقديم قدميها دافئة

يمكنك غمسها فى شراب القطر قبل التقديم إذا كنت تفضلينها طرية أو مسكرة بزيادة