

بسم الله الرحمن الرحيم

منتدى اللمة الجزائرية www.4algeria.com/vb

مقروض الكوشة



المقادير:

2 كيلات سميد رقيق ليس رقيق جدا

ولضمان نجاح تحضير المقروض أؤكد لازم نوعية السميد ممتازة و يتشرب السوائل

مثلا انا هنا استخدمت نوع ذهبية

كيلة سمن ذائب أنا أستخدم دائما سمن مدينة

(Medina) و انصحكم باستخدام سمن مدينة لأنه رائع

ملح ، ماء الزهر + ماء عادي لجمع العجينة



الحشو:

غرس ويفضل غرس البطانة لأنها تعطي طعم رائع
أفضل بكثير من عجينة التمر الجاهزة
بعد تنقيتها جيدا يضاف لها زيت عادي + جلجلان محمص مرحي+
قرفة مرحية + ماء زهر إلى غاية الحصول على غرس طرية



بعدها نحضر العجينة

1- نأخذ الدقيق نضعه في قصعة او جفنة أو إناء كبير نضيف له الملح ونخلط

2- ثم نعمل حفرة ونضع السمن في الوسط يكون برد قليلا

3- نخلط ولا نفرط في الخلط

4- بمجرد إختلاط السمن مع السميد نتوقف

ونضيف ماء الزهر تقريبا 4 الى 5 ملاعق طعام على حسب كمية الدقيق
ونكمل إضافة الماء حتى الحصول على عجينة متماسكة وكذلك لا نفرط في الخلط
ولا نعجنها بمجرد الحصول على عجينة نتوقف نتركها ترتاح حتى يتشرب الدقيق كل السوائل
وبعدها إذا رأينا العجينة تشربت كل السوائل وأصبحت قاسية نضيف ماء عادي بالتدريج
لازم الحصول على عجينة متماسكة



بعدها ممكن نتركها ترتاح مرة أخرى وممكن البدأ في العمل بها مباشرة
أولا نأخذ العجينة نشكلها على شكل حربوش (عصا)
ونشكل أيضا حربوش من الغرس



نفتحه في الوسط



نضع في وسطه حربوش من الغرس



ونغلق حربوش العجينة ونشكل حربوش طويل



ثم نأخذ الطابع الخاص بالمقروض الشكل الذي تحبونه أنا هنا إخترت هذا الشكل



نطبع من فوق



ثم نقطع مقروضات



نضعها في صينية فرن غير مدهونة تكون كل الحبات متلاصقة لبعضها



نضعها تطهى في فرن 175 د نضعها اولا في الرف الأوسط وعندما تصفر الحلوى من تحت نطفئ نار الفرن السفلى ثم ننزل الصينية إلى الرف الأسفل ونشعل نار الفرن من فوق ونبقى نراقب الطهي لأنه يطهى بسرعة حتى يصفر لونه وعند تقديم الحلوى نذوب القليل من العسل فوق النار ثم نزيله من على النار ونخففه بماء الزهر ونترك الحبات تقطر من العسل ثم نرش كل حبة بالقليل من جلجلان محمص حب



مع تحيات أختكم في الله ندى الورود