

# قطايف بالقشطة

المقادير:

- $\frac{1}{2}$  كيلو قطائف
- 2 كوبان قشطة
- $\frac{1}{2}$  كوب عسل
- 1 كوب لوز مقشر
- قطر

طريقة التحضير:

- أغلقي أحد طرفي القطائف، واتركي الآخر مفتوحاً.
- اقللي القطائف في زيت غزير ومغل، حتى يصبح لونها ذهبياً.
- اغمسي القطائف الساخنة في قطر بارد، ثم اتركيها جانباً لمدة 10 دقائق.
- احشى النصف المفتوح من القطايف بالقشطة، ثم اغمسيه في المكسرات.
- وزعي العسل فوق القشطة والمكسرات، ثم قدميها.

الف صحة !