

حلاوة الجبنة بالقشطة

المقادير:

- 1 كغ جبنة عكاوي 240 غ سميد ناعم 3 أكواب قطر سكر مقادير الحشوة:
- 3 أكواب ماء
- 397 غ حليب نستله المكثف المحلى
- $\frac{3}{4}$ كوب دقيق الذرة
- 2 ملعقتان طعام ماء زهر

طريقة التحضير:

- تنقع الجبنة في ماء بحرارة الغرفة العادية لمدة 4 ساعات لنزع الملح منها (يُغيّر الماء كل ساعة) ثم تُصفّى.
- يوضع حليب نستله المكثف المحلى والماء، ودقيق الذرة في قدر كبيرة، وتُغلى الصلصة مع التحريك المستمر حتى تتكاثف.
- يُضاف ماء الزهر ويُحرّك ثم توضع الصلصة جانباً حتى تُصبح بحرارة درجة الغرفة العادية.
- توضع الجبنة في وعاء فوق ماء يغلي وتُحرّك الجبنة حتى تذوب ثم يُضاف السميد ويُحرّك لمدة تتراوح بين 5 و6 دقائق.
- تُرشّ 4 ملاعق كبيرة من قطر السكر الساخن على طاولة العمل وتوضع عجينة الجبنة الساخنة فوقها، ثم توضع 4 ملاعق كبيرة أخرى من قطر السكر الساخن على الوجه وتُرقّ العجينة بالشوبك حتى تُصبح طبقة رقيقة تُقطع بعدها إلى مربّعات طول كل منها 7 سم.
- يُخلط مزيج القشطة البارد حتى يصبح ناعماً وتُسكب ملعقة كبيرة فوق كل قطعة من العجين وتُلفّ.
- تُقدّم حلاوة الجبن مع الكمية المتبقية من القطر.

الف صحة!