

# قطايف بالقشطة

## المقادير:

- ½ كيلو قطائف
- 2 كوبان قشطة
- ½ كوب عسل
- 1 كوب لوز مقشر
- قطر

## طريقة التحضير:

- أغلقي أحد طرفي القطائف، واتركي الآخر مفتوحا .
- اقلي القطائف في زيت غزير ومغل، حتى يصبح لونها ذهبيا .
- اغمسي القطائف الساخنة في قطر بارد، ثم اتركها جانبا لمدة 10 دقائق.
- احشي النصف المفتوح من القطائف بالقشطة، ثم اغمسيه في المكسرات.
- وزعي العسل فوق القشطة والمكسرات، ثم قدميها .

الف صحة!