

قرنبيط بالحمص

المقادير:

1 رأس قرنبيط

1 كوب حمص مفقوش

20 سنّ (فص) ثوم

زيت نباتي

1/2 ملعقة صغيرة بهار أبيض

ملح

طريقة التحضير:

ينقع الحمص المفقوش قبل بليلة.

يقلى الثوم كاملاً مع القليل من الزيت النباتي. يضاف الحمص المفقوش المنقوع. يضاف البهار الأبيض والقليل من الملح و2 كوب من الماء. يترك المزيج لمدة 20 دقيقة.

يقطع لبّ القرنبيط الى حجم صغير ويسلق لمدة دقيقة. وتقشر ضلوع رأس القرنبيط من الألياف السميكة وتقطع.

يضاف القرنبيط والضلوع الى مزيج الثوم والحمص ويترك على النار لمدة 7 الى 10 دقائق تقريباً.

تقدّم مع عصرة ليمون حامض. تؤكل مع الخبز.

العثمليّة

المقادير:

خبز

1 كوب قطر

1/2 كوب سكر أسمر

2 كوب حليب بودرة قليل الدسم

1/2 كيلو قشطة قليلة الدسم

1/2 كوب سميد

قستق حليبي

مسكة

8 كوب ماء

طريقة التحضير:

يمزج الحليب البودرة مع السكر الأسمر والسميد. يضاف 8 كوب ماء الى المزيج بالتدريج ويحرّك على البارد. يسخن المزيج على نار خفيفة ويحرّك باستمرار ليصبح جامداً قليلاً. تضاف القشطة على المزيج الجامد قليلاً وتخفق جيداً. تدقّ المسكة وتطحن في كيس مع القليل من السكر لتتعم. تضاف المسكة الى الخليط ويخلط المزيج.

في صينية عميقة قليلاً تصفّ طبقة من الخبز في القعر. تسكب نصف كمّيّة القطر (كل كوب سكر يحتاج الى نصف كوب ماء) فوق الخبز.

يسكب المزيج في الصينية فوق الخبز والقطر ويبرّد.

بعدها يسكب القطر المتبقي فوق العثمليّة. تزيّن بالفسق الحليبي المطحون.