

اليوم السابع



الرئيسية < المرأة

طريقة إعداد "تارت القرع العسلى" للشيف سلوى الغرباوى

الإثنين، 09 فبراير 2015 - 11:04 م



تارت القرع العسلى

كتبت رانيا سعد الدين

القرع العسلى من الثمار التى يمكن لربة المنزل إعداد الكثير من الوصفات منها، سواء مالحة أو حلوة، ويتصدر القائمة "تارت القرع" الذى يمتاز بمكوناته الغذائية المتكاملة، تقدم طريقة إعداده الشيف "سلوى الغرباوى"

:

العجينة:

2 كوب دقيق

كوب زبد باردة من الثلجة

1/2 كوب سكر بودرة

رشة ملح

صفار بيضة

1/4 ملعقة صغيرة فانيليا

2-3 ملعقة كبيرة ماء مثلج

الحشو:

1 كيلو قرع عسلى مقشر ومقطع مكعبات

4 ملاعق كبيرة سكر

خليط من البهارات "قرفة - قرنفل - جنزبيل - جوزة الطيب"

2 بيضة

1/4 ملعقة صغيرة فانيليا

بشر ليمونة

الأكثر قراءة

الطب الشرعى: إحالة طبيب للتحقيق زور 5 تقارير لاشتباكات "وايت نايتس"

بالفيديو والصور.. السيسى يستقبل بوتين بمطار القاهرة.. يعقدان جلسة مباحثات ثنائية بالصالة الرئاسية.. طائرة روسية ثانية تقل مسنولين روس إلى العاصمة المصرية.. والرئيسان يشهدان عرضاً ثقافياً بدار الأوبرا

الأهلى يمنع الزمالك من الإطاحة بـ"عمر جابر"

مصدر بالبنك المركزى: لا حدود قصوى على السحب والإيداع بالجنيه من البنوك

خالد صلاح:شخص خطط ودبر ليحدث الصدام بين"وايت نايتس"والأمن ومزال طليقا

أحمد موسى: حمدين صباحى ينصب نفسه نانبا عاما وتصريحاته تخدم "الإرهابية"

محكمة كرواتية تصدر أمرا بإلزام كلب بعدم النباح طوال الليل

الرئيسان السيسى وبوتين غادرا الأوبرا منذ قليل بعد مشاهدتهما لفيلم وثائقى

	Follow Youm7		Like Youm7
	+1 Youm7		Follow youm7newspaper
	Follow Youm7newspaper		Subscribe mubasheryoum7
	Print طباعة		Send to friend إرسال لصديق

1/2 كوب كريمة لباني

بالصور.. "فتاة زمكاوية" تثير دهشة أهالي المحلة

وليد سليمان يعتذر لـ "خطيبته" بعد فاجعة الدفاع
الجوى

طريقة تحضير العجينة:

- يوضع الدقيق فى طبق كبيرة مع السكر ورشة الملح ويضاف إليها قطع الزبد الباردة وتفرك باليد حتى تصبح مثل فتات الخبز.
- يضاف صفار البيضة والفانيليا وتقلب فى العجين.
- يضاف الماء مع الحرص على عدم العجن فقط تجميع العجينة.
- توضع العجينة فى كيس بلاستيك وتترك فى الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

لعمل الحشو:

- توضع مكعبات القرع فى قدر على النار ويضاف إليه السكر ويترك حتى ينضج ويصير طريا ومهروسا.
- يضاف خليط البهارات المطحونة ويقلب ويترك حتى يبرد تماما.
- فى وعاء آخر يوضع البيض والفانيليا وبشر الليمون والكريمة اللباني ويخلط.
- يضاف القرع إلى الخليط السابق ويقلب جيدا.
- تخرج العجينة من الثلاجة وتفرد بالنشابة وتوضع فى صينية التارت وتغرس بالشوكة وتوضع فوقها قطعة من ورق الزبدة عليها كمية من البقول الجافة أو أى ثقل حتى لا تنتفخ أثناء الخبز.
- تخبز فى الفرن لمدة 10 دقائق.
- تخرج العجينة ويصب فوقها خليط القرع العسلى وتعاد إلى الفرن مرة أخرى لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى يتماسك خليط القرع وتتضج العجينة.
- تترك حتى تبرد تماما وتقدم.

موضوعات متعلقة..

- طريقة تحضير "البغاشة البسيطة" للشيف منى الطرابيشي

- طريقة إعداد "كيك لايت" تقدمها الشيف "منى الطرابيشي"

أخبار العراة الشيف سلوى الغرابوى تارت القرع العسلى

الأكثر تعليقا

عمر جابر: "حق الشهداء لن يضيع.. ولا يهمنى لو
تركت الكرة وتسولت"

مفاجأة.. الزمالك يلقى تجديد تعاقد عمر جابر

مفتى الجمهورية لـ "أنباء روسيا": نولى اهتماما كبيرا
بالمسلمين الروس

باسم مرسى: مش هلعب كورة فى مصر تانى لحد ما
يجى حق الضحايا

على جمعة: النبي محمد سيشفع للمسلم والكافر
والملحد يوم القيامة

سامح شكرى يغادر قاعة مؤتمر الأمن بميونخ مع بدء
كلمة وزير خارجية قطر

حمدين صباحى: الحكومة غير قادرة على حماية الشعب
وعلى السيسى إيجاد حلول

بالصور.. القرموطى يرتدى "تى شيرت" الزمالك ويحمل
الدولة أحداث "وايت نايتس"

وصول الرئيس الروسى فلاديمير بوتين إلى القاهرة فى
زيارة تستغرق يومين

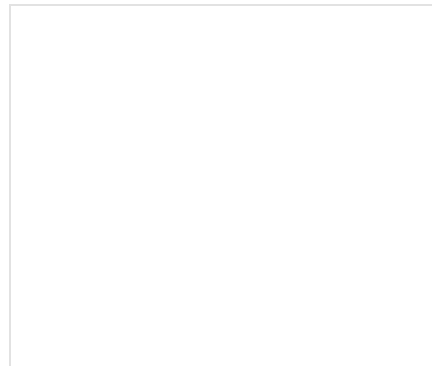
طالب مصرى يفوز بالمركز الثالث عالميا لابتكاره
طريقه للتخلص من فيروس C

أرسل يوم 7 او youm7 إلى

1666 | 95000 | 9999

من خدمة الرسائل القصيرة

سعر الخدمة: ٥ قرش كل يومين | سعر الخدمة: ٣٠ قرش كل يوم | سعر الخدمة: ٣٠ قرش كل يوم



لا تفوتك هذه الأخبار

على جمعة: النبي محمد
سيشفع للمسلم والكافر
والملحد يوم القيامة



خالد صلاح: شخص خطط
ودبر ليحدث الصدام
بين "وايت نايتس" والأمن
وما زال طليقا

