

# الكنافة

## المكونات

- 1 ½ كيلو عجينة كنافة (ناعمة أو خشنة حسب الرغبة)
- 200-250 جرام سمنة بلدية مذابة (أو زبدة).
- 300 جرام جبنة كنافة. (عكاوي أو نابلسية - منقوعة ومصفاة من الملح)
- لون برتقالي للكنافة (اختياري).
- 2 كوب سكر.
- كوب ماء.
- عصرة من الليمون.
- ملعقة صغيرة ماء زهر أو ماء ورد.

## طريقة التحضير

### 1 القطر:

نغلي السكر والماء على نار متوسطة.  
عند الغليان نضيف عصرة الليمون ونتركه 8-10 دقائق.

نطفي النار ونضيف ماء الزهر.  
نتركه يبرد تمامًا.

### 2 تحضير الكنافة:

نفتت عجينة الكنافة باليد.  
نضيف السمنة واللون ونقلب جيداً حتى تتغطى بالكامل.

### 3 التركيب:

ندهن الصينية بالسمنة.  
نضع نصف كمية الكنافة ونضغطها جيداً.  
نوزع الجبنة بالتساوي (مع ترك الأطراف بدون جبنة).  
نغطي بالكمية المتبقية من الكنافة ونضغط بلطف.

### 4 الخبز:

فرن محمى على 180° م  
30-35 دقيقة حتى تصبح ذهبية.

وقت الطهي  
50 دقيقة



يكفي لـ  
4 أشخاص

