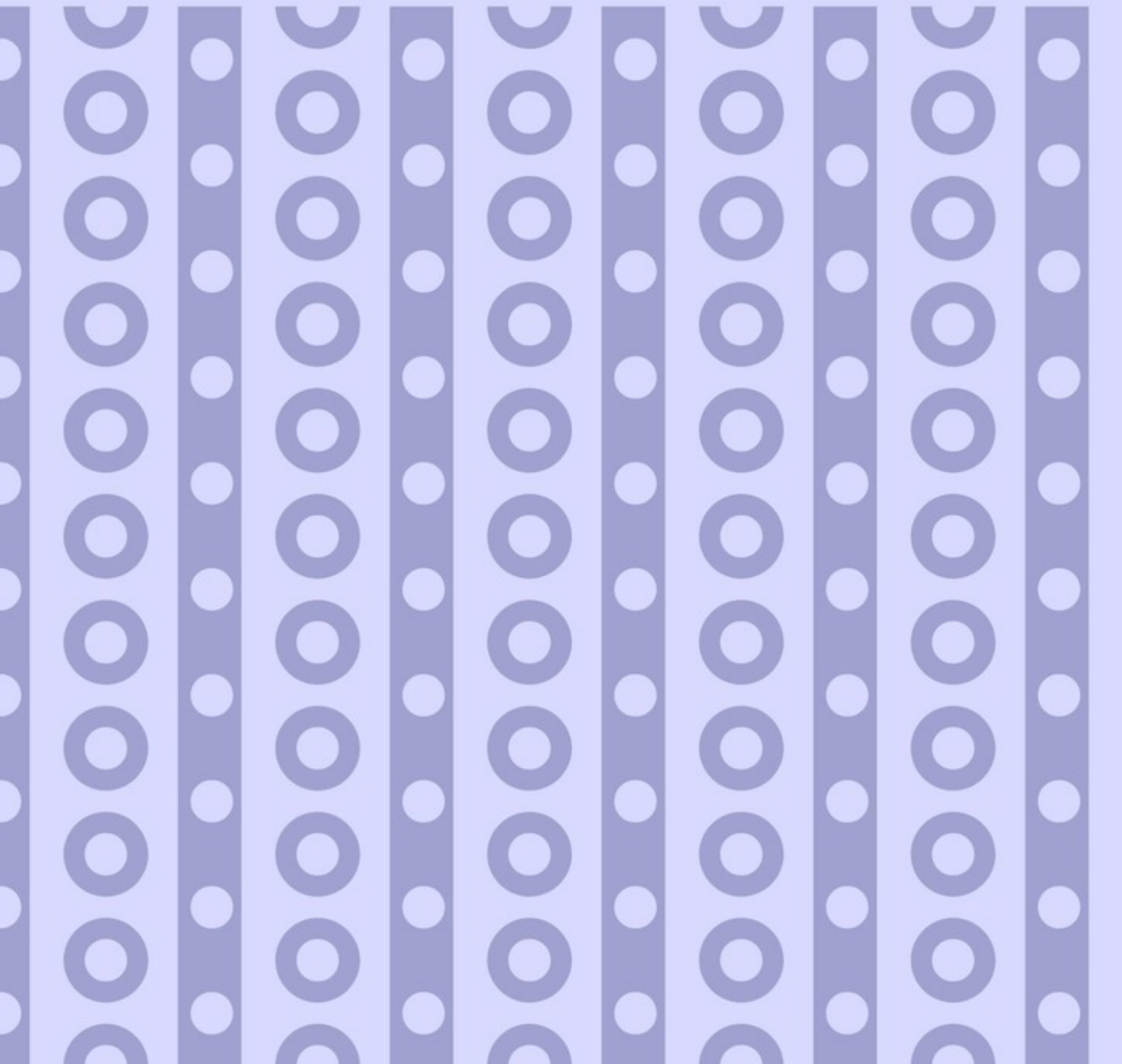


Лейла Наср

*Египетские сладости*



Лейла Наср

**Египетские сладости**

«Издательские решения»

**Наср Л.**

Египетские сладости / Л. Наср — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-503458-8

У египетских сладостей есть сила, чтобы превратить самый мрачный день в светлый. Достаточно попробовать кусочек, чтобы в этом убедиться. Египет, где подают одни из самых вкусных блюд в мире, может похвастаться бесконечным выбором десертов. Узнайте, как готовить египетские сладости.

ISBN 978-5-00-503458-8

© Наср Л.  
© Издательские решения

# Содержание

Кунафа	6
Конец ознакомительного фрагмента.	8

# Египетские сладости

## Лейла Наср

© Лейла Наср, 2019

ISBN 978-5-0050-3458-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero



Основа из теста или манной крупы и много, много сахарного сиропа – это все арабские сладости. Когда они лежат перед тобой на тарелке, разрезанные на кусочки, трудно удержаться, чтобы не попробовать их. Они тают во рту и хочется попробовать кусочек за кусочком.

И вот арабские женщины едят их, едят, а потом грустнеют, но от того, что набрали лишние килограммы, а от того, что они быстро закончились.

Хорошо, что сладости (по-арабски «халавият») продают повсеместно. Повсюду открыты роскошные магазины сладостей, напоминающие бутики. Там можно приобрести настоящие произведения искусств. Продавец упакует их в красивую коробку и это будет лучшим подарком для арабской семьи.

Египтянки любят свои сладости, ведь их они скрашивают их трудную жизнь. И едят их без зазрения совести, ведь это лучшая их отрада.

А торговцы сладостями всю пользу получают этим, продавая их даже на улице возле домов. И не надо куда идти, позвал торговца и сразу можно лакомиться.

О том, какими бывают арабские сладости, из чего сделаны и как называются, я расскажу.

## Кунафа

Этот десерт наполняют сладким сыром или кремом, он может быть мягким или хрустящим.

Не важно, чем наполнили кунафу и что положили на нее, она все равно доставит наслаждение.

Арабские мужчины сравнивают этот десерт с прекрасной девушкой. Причина этого проста- она поедставляет все прекрасное, что есть в красивой девушке.

Хрустящая поверхность снаружи кажется неприступной и недостижимой. Затем открывается мягкая сущность, крем на корже представляет мягкость женского сердца и ее нежной натуры.

А потом идет сироп, которым щедро поливают кунафу. И мужчины сравнивают его со сладкими словами, которые женщины говорят, когда любят.

И наконец, прекрасное украшение десерта – кусочки манго. Это можно сравнить с женским макияжем. Он делает женскую красоту еще выразительнее.

Но есть один недостаток этого прекрасного десерта – в нем содержится множество калорий.

Один кусочек кунафы составляет 580—650 калорий. Но устоять от того, чтобы не полакомиться этим восточным десертом просто невозможно. В конце концов иногда стоит позволить себе некоторые излишества!

### *Ингредиенты:*

Для простого ароматизированного сиропа:

2 чашки (400 г) сахарного песка,

1 стакан воды

сок одного лимона,

1/2 чайной ложки ванильного экстракта (или 2 чайные ложки апельсиновой воды).

Для кремовой начинки: (Если вы предпочитаете больше начинки, сделайте рецепт крема в 1 1/2 раза).

2 чашки цельного молока (или 1 чашка молока плюс 1 чашка сильных взбитых сливок для более насыщенной начинки),

2 столовые ложки (25 г) сахарного песка,

4 столовые ложки (28 г) кукурузного крахмала (или 3 столовые ложки (21 г) для более мягкой консистенции),

1 средняя часть мастики (мистика), измельченная в мелкий порошок (необязательно, но настоятельно рекомендуется)

*Для коржа:*

500 г конафа (он же тесто катаиф), свежее или замороженное. Если используется свежее, заморозить на час для облегчения резки. При использовании замороженного, подождите, пока оно слегка оттаяет,

1 чашка (227 г) несоленого масла или топленого масла, растопленного и охлажденного.

### **Как готовить**

Ароматизированный простой сироп можно приготовить за неделю.

В средней кастрюле смешайте сахар, воду и выжмите лимонный сок. Поставьте на плиту на средний огонь. Старайтесь не размешивать его, чтобы предотвратить кристаллизацию, но если сахар не растворяется, то помогите ему с несколькими движениями. Как только дело доходит до кипения, прекратите помешивать.

Доведите до кипения, затем немедленно уменьшите огонь до минимума и дайте ему кипеть в течение не более 10 минут. Установите таймер! Сироп слегка загустеет и будет иметь консистенцию, аналогичную сиропу теста для блинов. Если передержать его на огне, он может загустеть слишком сильно и стать похожим на леденец. Размешайте в ванильной или апельсиновой воде.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.