

KHANFAROUSH RECIPE

INGREDIENTS

FOR THE DOUGH

4	Eggs
¼ Cup	Vegetable oil
1 ½ Cup	Whole milk
2 Cups	All-purpose flour
1 Cup	Chickpea flour
2 Tsp	Instant yeast
1 Tsp	Ground cardamom
1 Tsp	Saffron
¼ Tsp	Salt
1 Tbsp	Toasted sesame seeds (optional)

Oil (for frying)

FOR THE SIMPLE SYRUP

1 Cup	Sugar
1 Cup	Water
1 Tsp	Lemon juice



METHOD

MAKE THE SIMPLE SYRUP

- 1 Add the sugar, water and lemon juice to a small saucepan on low-medium heat. Simmer for 10 minutes, remove from heat and allow to cool

MAKE THE DOUGH

- 1 Whisk all dry ingredients together
- 2 Make a well in the center, add eggs, vegetable oil and milk and mix until well-incorporated and smooth
- 3 Cover and allow the dough to rise in a warm place for 1 hour

- 4 In a large heavy-bottomed pan, pour in the frying oil until it reaches a level of 2 cm in depth. Heat the oil to a moderate temperature (around 150°C)

- 5 Once the dough has risen, mix with spatula until all air pockets are out

FRYING METHOD

- 1 To prepare for frying, dip your hand in some oil, pick up a small amount of dough (around a tablespoon) and drop vertically into the pan. Repeat until pan is moderately filled with dough disks

(another option is dipping a tablespoon in some oil, pick up some dough and drop it into the oil with another spoon)

- 2 Once the bottom of the dough disks are golden brown, flip and fry on the other side until browned. Remove and drain over a mesh strainer/wire rack

- 3 Place the khanfaroush in a large bowl and pour in the simple syrup. Mix until evenly covered, place on serving plate and sprinkle toasted sesame on top (optional)

المقادير

مقادير العجين

بيضات	4
كوب زيت نباتي	1/4
كوب حليب كامل الدسم	1 1/2
كوب طحين متعدد الاستعمالات	2
كوب طحين الحمص	1
ملعقة صغيرة خميرة فورية	2
ملعقة صغيرة هيل مطحون	1
ملعقة صغيرة زعفران	1
ملعقة صغيرة ملح	1/4
ملعقة صغيرة سمسم (اختياري)	1

طريقة عمل القطر

كوب سكر	1
كوب ماء	1
ملعقة صغيرة عصير ليمون	1

طريقة التحضير

طريقة تحضير القطر

- 1 يضاف السكر والماء وعصير الليمون إلى قدر صغير على نار هادئة. يترك ليغلي لمدة 10 دقائق ثم يترك ليبرد إلى أن يجهز الخنفروش

طريقة تحضير الخنفروش

- 1 تخلط جميع المقادير الجافة مع بعضها جيداً
- 2 يضاف إليها البيض والزيت والحليب وتخلط جيداً إلى أن تتجانس جميع المقادير
- 3 يغطي الخليط ثم يترك ليتخمر في مكان دافئ لمدة ساعة



والتحريك. (طريقة بديلة: يمكن استخدام ملعقتي طعام مغمسة في الزيت لحمل العجين بوحدة وتنزله بالملعقة الأخرى)

2 تكون أقراص الخنفروش جاهزة للقلب حينما تكتسب قاعدتها لوناً ذهبياً غامقاً ثم تحمر من الجهة الأخرى وتصفى جيداً من الزيت

3 يصب القطر فوق الخنفروش ويقلب إلى أن يغطي بتساو ثم يوضع في صحن التقديم. يمكن تزيين الخنفروش بالسمسم حسب الرغبة

4 يُسكب زيت القلي في مقلاة ثقيلة ليصل عمقه إلى 2 سم ويحمى على نار هادئة إلى متوسطة

5 فور أن يتخمر العجين، يخلط قليلاً لإخراج الهواء من الخليط

طريقة القلي

- 1 اغمس يدك في قليل من الزيت لتسهيل عملية انزال العجين في المقلاة ثم خذ ما يعادل ملعقة كبيرة من العجين باليد واسكبها بطريقة أفقية في المقلاة. تعاد العملية إلى أن تمتلئ المقلاة مع مراعاة ترك بعض المساحة لتسهيل التقليب