



١ المكونات مع المقادير لعملية تحضير الكهارك في يوم عيد الفطر

١. كهارك (الحل حل) - ١٥٠ جرام

٢. لوز وفتق - ٦٠ جرام

٣. ماء الورد - ١٠٠ مل

٤. سكر مطحون - ٣٠ جرام (ملعقتين كبيرة)

٥. ماء - (حسب الضرورة)

٦. سكر نبات مجفف - (اختياري) - حسب الطعم

٢ التجهيزات

■ نبلل الكهارك في ماء الورد لمدة ٢٤ ساعة

■ نغمر الكهارك في ماء الورد غمرا كاملا ،

(حسب الضرورة - لتبليد الكهارك نستطيع مزج قاص

من ماء الشرب مع ماء الورد)

■ نبلل اللوز ليلة كاملة بالماء حتى يسهل اخراج القشرة

■ نجفف اللوز بعد اخراج القشرة ١٢ ساعة



٣ كيفية صنع مسحوق الكهارك (الحل حل)

• نطحن اللوز المقشر ، الفستق والسكر على حدى حتى يكون بودرة

* ثم نخلط اللوز والفستق والسكر المطحون مع قليل من ماء الورد حتى يكون كالمعجون

* في هذا المسحوق نستطيع اضافة قليل من سكر النبات المجفف للرائحة



٤ عملية تعبئة الكهارك (الحل حل) بالمسحوق الذي تم تجهيزه

▪ بعد مرور ٢٤ ساعة من تبليل الكهارك بماء الورد

سلاحظ انرقد انتفخ

▪ نقطع الكهارك من جهة واحدة ونخرج النواة من داخله

▪ نملأ الكهارك بالمسحوق الذي تم تجهيزه في مكان النواة

▪ بعد ان يتم تحضير الكهارك هكذا ، نضعه في وعاء او صحن ونغطيه

▪ نستطيع ان نبرده بالثلاجة ايضا

