

الخريط

يطبخ بالطريقة التاليه يتكون بالاساس من حبوب اللقاح لنبات البردي حيث يجمع بكميات ثم ينخل لغرض التخلص من بعض النورات الزهريه وعادة ينخل بقطعه من قماش الململ للحصول على طحين متجانس ناعم

يهيى قدر يحوي ماء نظيف موضوع على النار توضع على فوهة القدر قطعة قماش من البوبلين هو قماش عادة يستخدم في الاغطيه اولعمل الوسائد وتربط باحكام على فوهت القدر ((لان الطبخ سيتم بالبخار)) ويفرش فوقها قطعة قماش اخرى اقل سمكا تسمح بنفاذ البخار وعادة ماتكون من نوعية الململ من بعد ذلك توضع كميته من الخريط المعد سابقا وتفتح على مساحه الفوهه بشكل طبقه يتراوح سمكها 1سم بعد ذلك ينثر مقدار من السكر حسب الرغبه بعدها توضع كميته اخرى او طبقه اخرى من الخريط بنفس الاسلوب و المقدار ثم تربط من خلال جمع الاطراف الاربعه بشكل عقدة وتغطى بغطاء القدر وممكن وضع ثقل بسيط على الغطاء لكي يجعلها متماسكه وتترك لفترة من الزمن حتى تصبح كتله واحدة صلبه بعض الشيء ثم ترفع وتترك لكي تتخلص من الرطوبه