

Fatima Oum Abdou

NOUVEAU

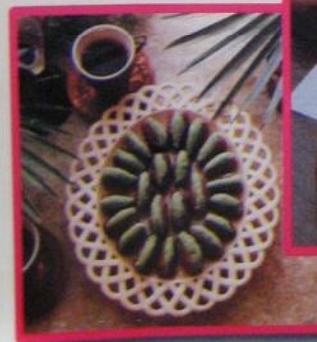
Les Gâteaux Marocains...+



فاطمة أم عبده

جديد

الحلويات المغربية...+



كعب غزال

hamida 84

www.all-patch.net

المقادير



الطريقة

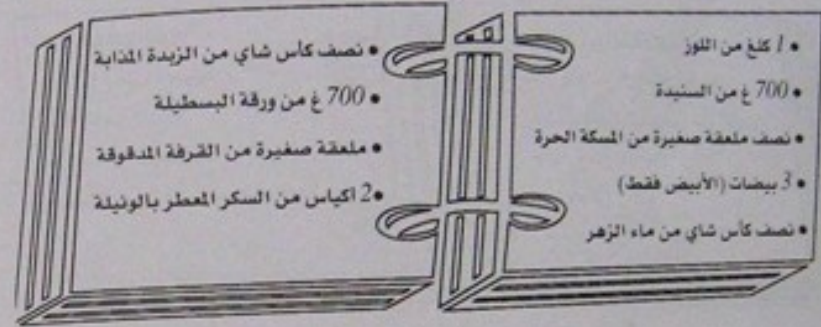
- يصلق اللوز ثم يقشر وينشف بمنديل نظيف ويعطحن في المطاحونة
- يضاف إليه السكر ويعاد طحنه مرة أخرى
- يضاف إليه أصفر البيض والزبدة والقرفة والمسكة مدقوقة وماء الزهر
- تصنع حرايل من العقدة بطول الأصبع حتى تكتمل العقدة

عجينة التغليف

- في قسعة يوضع الطحين ويجوف وسطه يضاف إليه الملح والزبدة المذابة وماء الزهر
- يخلط الكل بماء دافئ وتعرك جيدا حتى يتم الحصول على عجينة لينة
- تصنع منها كويرات صغيرة تمدد كل واحدة بالوراق جيدا من الجهتين
- توضع حرايل اللوز فوقها وتغلف بالعجين ثم تقوس بالأصابع على شكل هلال وتقطع بالناعورة
- تثقب بإبرة ثلاث ثقوب لكي لا ينتفخ كعب غزال
- يوضع في صفيحة مدهونة بالزيت وتطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 20 دقيقة انظر الصورة

الحنشة

المقادير



- 1 كغ من اللوز
- 700 غ من المسكدة
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- 3 بيضات (الأبيض فقط)
- نصف كأس شاي من ماء الزهر

- نصف كأس شاي من الزبدة المذابة
- 700 غ من ورقة البسبيلة
- ملعقة صغيرة من القرفة المدفوقة
- 2 أكياس من السكر المعطر بالونيلة

الطريقة

- يصلق اللوز ويقشر ثم ينشف ثم يقلى نصفه في الزيت ويترك النصف الآخر
- يطحن اللوز المطلي واللوز المقشر مع السكر جيدا
- يخلط الكل مع ربع كأس شاي من الزبدة المذابة وبياض البيض + ماء الزهر + المسكة + السكر المعطر بالونيلة حتى الحصول على عقدة لينة.
- تـوـل عقدة اللوز إلى قضبان بطول نصفي دائرة الورقة
- تقسم أوراق البسبيلة الدائرية إلى نصفين ويلتصق النصف الآخر بمح البيض على شكل شريط يطلى هذا الأخير بقليل من الزبدة المذابة ويوضع فيه قضيب اللوز.
- يلف القضيب بالورقة وتلتصق حاشية الورقة بمح البيض
- يوضع القضيب في صفيحة دائرية مدهونة بالزبدة والزيت على شكل حلزوني ويستمر في صنع القضبان والساق كل قضيب بالآخر إلى نهاية العقدة.
- يدهن وجه الحنشة بمح البيض وتوضع عليها قطع صغيرة من الزبدة وتصب عليها ملعقة من الزيت ثم تدخل إلى فرن معتدل مدة 20 دقيقة إلى أن يتورد لونها
- وفي الأخير تزين بملعقتين من العسل الدافئ.

الشباكية

المقادير



- 1 كغ من الفورص
- 500 غ من الجلجلان المحمص
- ملعقة كبيرة من النافع
- ملعقة كبيرة من القرفة مدفوقة
- كأس شاي من ماء الزهر
- 2 بيضات
- نصف كأس شاي من الخل
- قليل من المسكة الحرة

- قليل من الملح
- 250 غ من اللوز
- قليل من الزعفران الحر
- لبتران من الزيت للظلي
- 2 كغ من العسل
- كأس شاي من الزبدة المذابة
- كأس شاي من الزيت
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- الماء الدافئ

الطريقة

- في قصعة نضع المطحين ، نجوف وسطه ونضع فيه اللوز المصلوق والمقشر المطحون + الجلجلان المحمص والمطحون + النافع + القرفة + ماء الزهر + البيض + الخل + المسكة الحرة + الملح + الزعفران الحر + الزبدة + الزيت + الخميرة. يخلط الكل جيدا مع المطحين وإذا لم تتجمع العجينة نضيف الماء شيئا فشيئا مع الدلك بالكفين حتى نحصل على عجينة متماسكة ولينة. نصنع منها كرات صغيرة. نأخذ كل كرة على حدى ونعدها بالوراق جيدا.
- بعد ذلك تقطع إلى مربعات متساوية ضلعها 5 سنتيمتر لتقسم بالتساوية إلى 5 أصابع دون تفكك المربع.
- تطوى برفع الأصبع وترك الآخر لتتحول إلى وردة توضع في أتية وتغطى بمنديل إلى نهاية العجينة وتقلى الحلوى في زيت حامية.
- ملحوظة ،
- يجب أن يكون قلي الشباكية واحدة تلو الأخرى أي بالتتابع.

انظر الصورة

زوارق صغيرة باللوز

المقادير

- 350 غ من الزبدة
- 200 غ من السكر الصقيل
- 1 كيس من الونيلة
- 1 بيضة
- كأس صغير من ماء الزهر
- قبصة من الزرفة مدقوقة
- 400 غ من الطحين
- 50 غ من الكاوكاو مطحون
- قليل من خميرة الخباز
- 250 غ من الكركساع مسحوق
- حبات من اللوز للتزيين.

الطريقة

في إناء نخدم الزبدة ثم يضاف السكر الصقيل شيئا فشيئا والونيلة وصفار البيض وماء الزهر والزرفة، يخدم الكل جيدا للحصول على خليط متجانس.

يغريل الطحين، تضاف إليه الخميرة والكاوكاو المطحون ثم يضاف إلى الخليط الأول، ملعقة بملعقة مع التحريك جيدا ثم يضاف الكركساع المطحون، يخدم الكل جيدا للحصول على عجينة لينة.

تأخذ العجينة وتلف على شكل قضيب وتقطع إلى أطراف من 4 إلى 5 سم في الطول، تصنع منها زوارق صغيرة بالأصابع، يخفق بياض البيض ويدهن به وسط كل زورق ويرصع بنصف حبة من اللوز.

تصفى فوق صفيحة مزبجة وتطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 10 دقائق.

انظر الصورة

حلوى بالبنان

المقادير

- 150 غ من الفرماج الأبيض المشور
- 7 ملاعق كبار من الحليب
- 6 ملاعق كبار من الزيت
- 75 غ من السكر الصقيل (كلاصي)
- قليل من مربى المشمش
- 4 إلى 5 حبات من الموز
- 1 بيضة
- كيس من السكر المعطر بالونيلة
- قبصة من الملح
- 300 غ من الطحين
- 1 كيس من خميرة الحلوى
- حبات من اللوز المجروش
- 3 قطع من السكر المجروش.

الطريقة

في كسرونة يخلط الفرماج مع 6 ملاعق من الحليب والزيت والسكر الصقيل والونيلة والملح.

في قصعة يجوف الطحين تضاف إليه الخميرة ثم يضاف الخليط الأول شيئا فشيئا، يدلك الكل جيدا حتى الحصول على عجينة لينة ومطاطية.

فوق مائدة تبسط العجينة جيدا وتقطع 10 مربعات في حجم 12X12 سنتم، يقشر البنان ويقطع إلى اثنين أو ثلاثة حسب طوله، يدهن كل مربع بمربى المشمش ثم توضع قطعة من الموز في الوسط وتدهن من فوق بمربى المشمش. تدهن جوانب المربعات بأبيض البيضة ويحتفظ بالأصفر.

يجمع الجانبان المتقابلان في الوسط مع الضغط عليهما جيدا حتى يلتصقا ببعض، تصفى فوق صفيحة مزيتة، يخفق أصفر البيضة مع ملعقة من الحليب ثم تدهن الحلوى، ترش باللوز المجروش والسكر وتطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 15 إلى 20 دقيقة ثم تقدم ساخنة.

حلوة التاج

المقادير

- 400 غ من الزبدة
- 125 غ من السكر الصقيل
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- 4 ملاعق صغيرة من الحليب
- 300 غ من الطحين

- 150 غ من الشكلاط الأسود
- 30 غ من السكر الصقيل للتزيين
- 20 غ من الكاوكاو محمص ومطحون
- 1 بيضة

الطريقة

تستخدم جيدا 275 غ من الزبدة، يضاف شيئا فشيئا 125 غ من السكر والقرفة والحليب للحصول على خليط مكثف، يضاف الطحين والكاوكاو ملعقة بملعقة مع مواصلة التحريك حتى الحصول على عجينة لينة. توضع العجينة في البوق اليدوي ثم تطوى دوائر على شكل تاج صغير. تصفف فوق صفيحة مزينة وتطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 15 دقيقة ثم نتركها تبرد.

للتزيين

تخدم 125 غ من الزبدة المتبقية ويضاف إليها 30 غ من السكر الصقيل وبيضة والشكلاط المذاب، يحرك الخليط جيدا للحصول على كريم مكثف يوضع في مجواب صغير ثم تطللى به كل دائرة من الوسط ثم تلتصق بأخرى مع الضغط عليها. في الأخير ترش بالسكر الصقيل وتقدم.

هلال باللوز

المقادير

مقادير التزيين

- 250 غ لوز مصلوق ومقشر ومهرمش
- 3 بياض البيض
- قليل من ماء الزهر

- 500 غ لوز مصلوق ومطحون
- 175 غ سكر سنيذة
- صفرة البيض
- قليل من المسكة

الطريقة

يطحن اللوز مع السنيذة مرتين. ثم يخلط مع صفرة البيض تدهن اليد بالزهر وتقسم العجينة على شكل أصابع وتغمس في بياض البيض وتفند في اللوز المهرمش ثم تقنت على شكل هلال ثم تدخل للفرن لمدة 10 دقائق.

أصابع بالشكلاط والحليب المحلى

المقادير

- 3 بيضات
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- كأس الزيت
- كأس اللوز مصقول ومطحون
- كأس الطحرقاق المطحون
- نصف كأس سنيده
- الطحين حسب الخليط
- كأس من الحليب المحلى
- 2 أكياس من السكر المعطر بالونيلة (لثاني)
- حامضة محكوكة
- 100 غ من الشكلاط الأسود

الطريقة

في إناء نضع البيض - الزيت - الخميرة - لثاني + اللوز + الكركاع + السنيده - حامضة محكوكة. تخلط المواد جيدا ثم نضيف الطحين شيئا فشيئا حتى تصبح العجينة متماسكة. نقسمها على شكل أصابع صغيرة ثم ندخلها إلى فرن معتدل الحرارة بعد خروجها من الفرن نغمس جوانبها في الشكلاط ونتركها تبرد

شنيك

المقادير

- 500 غ من طحين
- قليل من خميرة الخبز مطلوقة في قليل من الماء الدافئ
- 100 غ من السكر سنيده
- 2 أكياس من سكر الونيلة
- 130 غ من الزبدة
- 2 بيضات
- كأس صغير من الحليب بارد
- 100 غ من الزبيب
- 50 غ من اللوز المجروش
- 175 من السكر الصقيل (كلاصي)
- 2 ملاعق كبار من عصير الحامض
- قليل من الملح

الطريقة

في قسعة نضع الطحين، يجوف وسطه تضاف الخميرة و50 غ من السكر سنيده 1 كيس من الونيلة والملح و100 غ من الزبدة والبيض والحليب. ونبدأ في تحريك الخليط بيده ثم بسرعة، يترك يرتاح في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه. فوق مائدة توضع العجينة وتدلج جيدا ثم تبسط باليدين مستطيلة الشكل 35X45 سم وتدهن بـ 30 غ من الزبدة. يمزج الزبيب مع 50 غ من السكر الباقى وكيس من الونيلة واللوز المجروش ويوضع وسط العجينة ثم تلف على شكل قضيب في سمك 1,5 سنتم، وتقطع دوائر وتلف حول نفسها على شكل حلزوني. توضع فوق صفيحة مزينة مع الضغط عليها قليلا باليد وتترك ترتاح مرة أخرى في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها وتدخل إلى فرن معتدل الحرارة مدة إلى 20 دقيقة.

للتزيين

بمزج السكر الصقيل مع عصير الحامض وقليل من الزبيب ثم يسكب عليها بعد التضح. انظر الصورة

حلوة القلب

المقادير

- رابعة ماركين
- كأس ونصف سكر ككلاصي
- 2 بيضات
- نصف كيس من خميرة الحلوى
- قليل من ماء الزهر
- نصف كأس زيت
- الطحين حسب الخليط

طريقة التحضير

في قصعة تخدم الزبدة جيدا ثم نضيف إليها السكر + البيض + الخميرة + ماء الزهر - الزيت مع التحريك دائما ثم نضيف الطحين قليلا قليلا حتى نحصل على عجينة لينة يقسم العجين إلى كويرات صغيرة.
تيسط كل كويرة بالدلك ثم تقطع بمرشم القلب تصفف فوق صفيحة مزيتة ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة لمدة 10 دقائق.

حلوة الكوك والجزر

المقادير

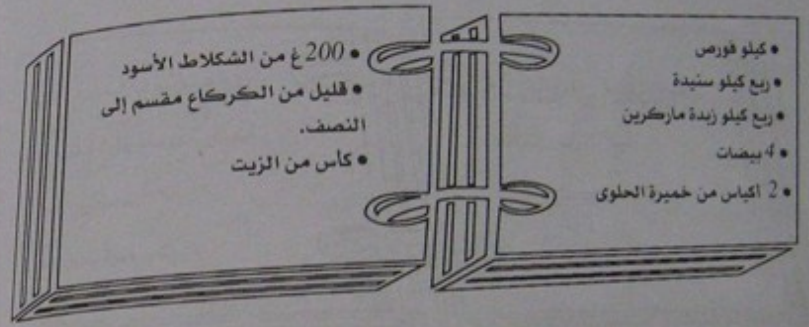
- 2 علب من ياغورت عادي
- نصف كيلو سميدة رقيقة
- 10 بيضات
- نصف كيلو سنبدة
- 4 أكياس من خميرة الحلوى
- كأسان من الزيت
- جزرة واحدة محكوكة

الطريقة

في قصعة نضع البيض + الخميرة + الزيت - الجزرة المحكوكة - السنبدة - ياغورت. نخلط جيدا ثم نضيف السميدة شيئا فشيئا حتى تصبح العجينة شبه رخوة، نصنع منها كويرات صغيرة وندخلها للفرن مدة 10 دقائق.

حلوة الكركاعة

المقادير



- 200 غ من الشكلاط الأسود
- قليل من الكركاع مقسم إلى النصف.
- كأس من الزيت

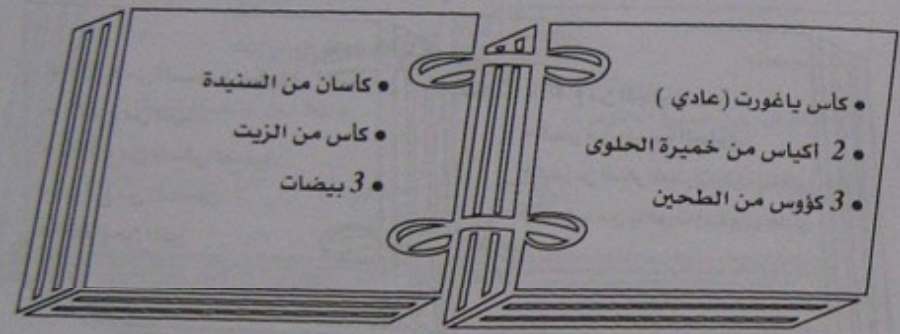
- كيلو فورص
- ربع كيلو سنيدة
- ربع كيلو زبدة ماركيرين
- 4 بيضات
- 2 أكياس من خميرة الحلوى

الطريقة

نضع البيض في إناء نضيف له الخميرة + الزيت + الزبدة + سنيدة. نخلط الخليط جيدا ثم نضيف الطحين شيئا فشيئا حتى تصبح العجينة متجانسة ثم ندلكها جيدا ونبسطها بالماء ثم نقطعها إلى دوائر. بعد ذلك ندخلها للفرن مدة 10 دقائق. وبعد إخراجها نضع فوقها قليل من سائل الشكلاط الأسود المذاب فوق حمام مائي ونزينها بنصف كركاعة.

حلوة ياغورت

المقادير



- كأس ياغورت (عادي)
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- 3 كؤوس من الطحين

- كأسان من السنيدة
- كأس من الزيت
- 3 بيضات

الطريقة

في إناء نضع كل من الياغورت + اصفر البيض + الطحين + السكر + الزيت + الخميرة ويحرك جيدا حتى نحصل على عجينة لينة في إناء آخر نقوم بتضريب بياض البيض حتى يصبح مثل الثلج ثم نضيفه للعجينة السابقة مع التحريك دائما. نصب الكل في إناء الكيك ثم نطهي في فرن معتدل الحرارة مدة ساعة.

حلوة السميدة المصرية

المقادير

- 250 غ من السميدة الرقيقة
- 125 غ من الزبدة
- 100 غ من السكر الصقيل
- 125 غ من الطحين
- 100 غ من النوز
- 40 غ من الجلجلان
- كيس من خميرة الحلوى
- كيس من السكر المعطر بالونيلة (لثاني)
- 3 علب من ياغورت (دانون) عادي

الطريقة

في إناء نضرب دانون جيدا نضيف له السميدة مع التحريك جيدا نضيف الزبدة المتدابة ، السكر ، الطحين ، لثاني ، الخميرة. نخلط جيدا ثم نصب الخليط في صينية مستطيلة مدهونة بقليل من الزبدة ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 15 دقيقة بعد ذلك نخرج الحلوى ونرشها بالجلجلان ثم نقطعها على شكل معين \diamond ونضع وسط كل معين نصف لوزة مقسومة على الطول ثم نعيد إدخالها مرة أخرى للفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

للتزيين ،
 • 500 غ من السميدة
 • 250 غ من الماء
 • عصير نصف حامضة
 في إناء نضع السكر ، الماء ، عصير الحامض على نار جد هادئة حتى الحصول على العسل ثم نقوم بدهن الحلوى بهذا الخليط بعد إخراجها من الفرن.

حلوة كاوبيل

المقادير

- 3 بيضات
- 3 اكياس من خميرة الحلوى
- 3 كؤوس سنيذة
- 3 كؤوس زيت
- الطحين حسب الخليط

hamida 84

www.all-patch.net

الطريقة

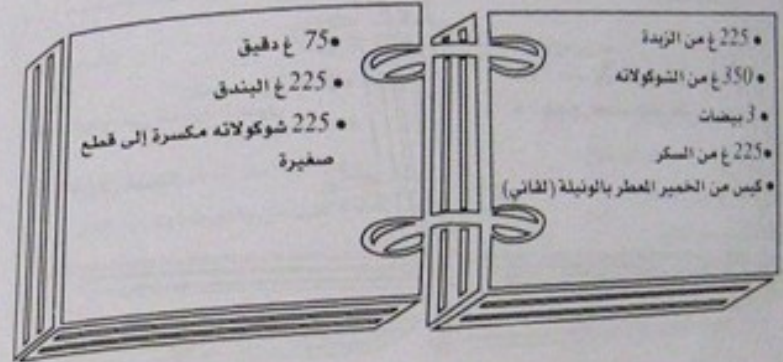
نخلط جميع المقادير جيدا مع إضافة الطحين شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة لينة نجعل منها شكل بلوطة ثم تصف على صفيحة مزينة وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

للتزيين
 • 2 علب كاوبيل
 • كأس حليب ساخن

يخلط الحليب مع كاوبيل حتى الحصول على خليط متجانس ونغمس الحلوى في هذا الخليط وتلصق واحدة بواحدة وترش بالكوك.

حلوى الشوكولاته بالبندق

المقادير

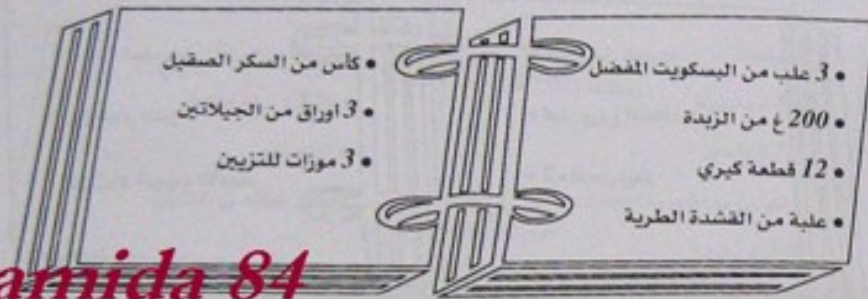


الطريقة

- يوقد الفرن بدرجة حرارة متوسطة، وتدهن صينية مسطحة بالزبدة.
- تذاب الزبدة مع الشوكولاته على حمام مائي مع التحريك بين الحين والآخر، ثم يترك الخليط حتى يبرد.
- يخلط البيض مع السكر والفانيليا في إناء ويضاف إلى الخليط السابق تدريجياً مع الخفق بعد ذلك نضيف الدقيق والبندق وقطع الشوكولاته ثم يصب الخليط في الصينية المزودة، تدخل الحلوى إلى الفرن لمدة 30 دقيقة.
- تقطع بعد ذلك إلى مستدسات أو مربعات وتقدم باردة.

حلوى بالجيلاتين والبسكويت

المقادير



الطريقة

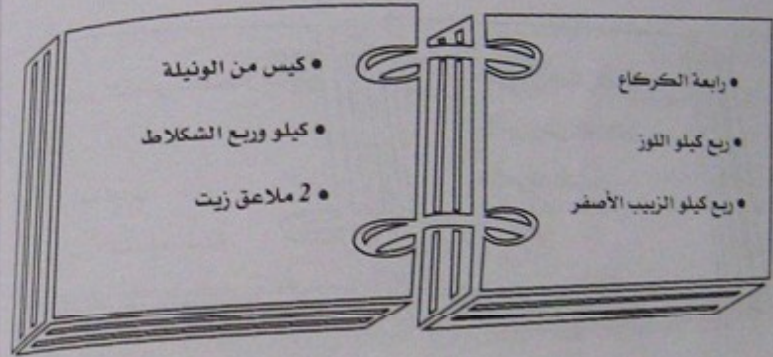
- في إناء نقطع البسكويت إلى قطع صغيرة، نضيف إليه الزبدة المقطعة إلى أطراف صغيرة ثم نخلط جيداً حتى يتجانس ونصبها في صينية ثم ندخلها للتلاجة.
- بعد ذلك نضع في إناء آخر أوراق الجيلاتين في الماء الدافئ، نضيف لها كيري - القشدة الطرية + السكر الصقيل مع مواصلة التحريك دائماً ثم نصب هذا الخليط على الخليط الموضوع في التلاجة ثم نعيد إدخالها مرة أخرى في التلاجة.
- للتزيين
يُقطع الموز إلى دوائر ونضعه فوقها.

hamida 84

www.all-patch.net

حلوة بالفواكه الجافة

المقادير

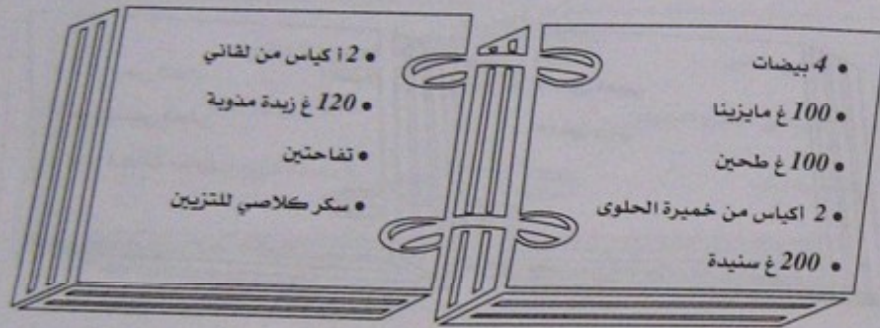


الطريقة

في إناء نضع اللوز والكركاع مقطوع إلى أجزاء صغيرة والزبيب بدون تقطيع. نأخذ الشكلاط ونضيف إليه ملعقتين من الزيت ونضعهما فوق نار هادئة وننتظر حتى الذوبان. بعد ذلك نأخذ اللوز والكركاع والزبيب ونضيف إليهما الشكلاط المذاب ونخلط الجميع جيدا ثم نجعلهما على شكل كويرات ونضعها في الثلاجة.

حلوة مايزينا

المقادير

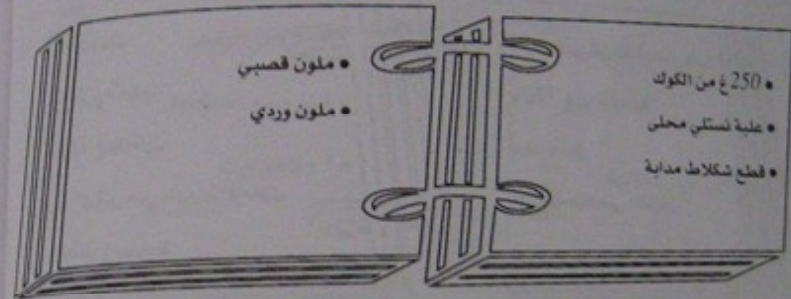


الطريقة

في إناء نضع البيض - المايزينا - الخميرة - الزبدة - السنيذة - لثاني - الطحين. يخلط الكل جيدا ثم توضع في قالب الكيكة ويوضع فوقها التفاح المقطع حسب الذوق ندخلها إلى الفرن مدة 45 دقيقة.

حلوة الكوك ونستلي

المقادير

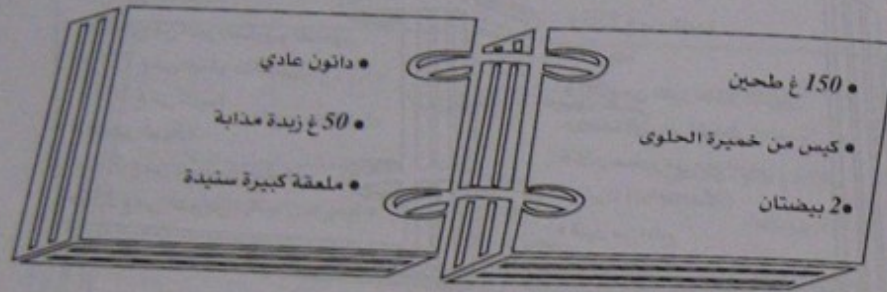


الطريقة

في إناء نخلط الكوك ونستلي جيدا ويقسم إلى ثلاث قطع مع وضع الملون القسبي في القطعة الأولى والملون الوردي في القطعة الثانية والقطعة الثالثة تبقى طبيعية بعد ذلك نصنع من كل قطعة ملولبات وتوضع على شكل سيكار طويل ونضعها في كاغيط الحلوة واحدة وردي والثانية جانبها قصبية والثالث فوقهم طبيعية ويغطى الجميع بالشكلاط للتزيين ويدخل الثلاجة حتى يبرد.

كريب Crêpe

المقادير



الطريقة

نأخذ الطحين، نضيف له خميرة الحلوى + 2 بيضات + ياغورت + 50 غ زبدة + ملعقة كبيرة سنيده، تخلط العناصر جيدا، نأخذ مقلاة من نوع *Tefal* ندهنها بالزبدة نصب هذا العجين على شكل دائرة صغيرة، ثم يوضع فوق الفرن إلى أن ينضج.

حلوة بقالوة بعجينة اللوز

المقادير

- 250 غ من الزبدة
- 1 بيضة
- 50 غ من اللوز مقشر للتزيين
- نصف ليتر من العسل
- كأس صغير من ماء الزهر
- مايزنا (Maizena)
- قليل من الملح

- مقادير العجينة
- 500 غ من اللوز المصقول و المطحون
- 125 غ من السكر كلاصي
- 100 غ من الزبدة
- مقادير الورقة
- 500 غ من السميدة الرقيقة
- 250 غ من الفصوص

الطريقة

كيفية تحضير عجينة اللوز

في وعاء نضع عجينة اللوز نضيف إليها السكر كلاصي ثم نضع الزبدة فوق نار هادئة دون أن نتركها تتحمر ثم يخلط الكل جيدا.

كيفية تحضير الورقة

نوضع الزبدة فوق نار هادئة في وعاء نضع السميدة والدقيق ثم نضيف إليهم ملعقتان كبيرتان من الزبدة وقليل من الملح.
يخلط الكل جيدا ثم ترش مرة مرة بقليل من ماء الزهر حتى تتجمع ثم تدلك جيدا حتى الحصول على عجينة لينة، نضرب البيضة جيدا ونصب فوق العجينة ثم تدلك جيدا حتى ترتخي وتقطع إلى 12 قطعة متساوية. تبسط كل قطعة بالوراق مع رشها مرة مرة بالميزنا حتى تصبح جد رقيقة.
في كاسرونة مدهونة بالزبدة نضع 5 قطع واحدة فوق الأخرى بعد دهن كل واحدة منهم بالزبدة ثم نضع فوقهم نصف كمية عجينة اللوز. ثم نأخذ قطعتين مدهونتين بالزبدة، ونضعهم فوق عجينة اللوز ثم نأخذ النصف الباقي من عجينة اللوز ونضعه فوق العجينة ثم ندهن 5 قطع المتبقية وتوضع فوق عجينة اللوز. يسكين نغصم العجينة حتى العمق على شكل مثلثات دون أن نلصقها ثم ترش جوانب الكاسرونة بملعقتين صغيرتين من الزبدة وندخل إلى الفرن مدة ساعة تقريبا.
يوضع العسل فوق نار هادئة 5 دقائق قبل النضج يصب فوقها العسل ونتركها حتى تتشرب. انظر الصورة

دوائر محشوة

المقادير

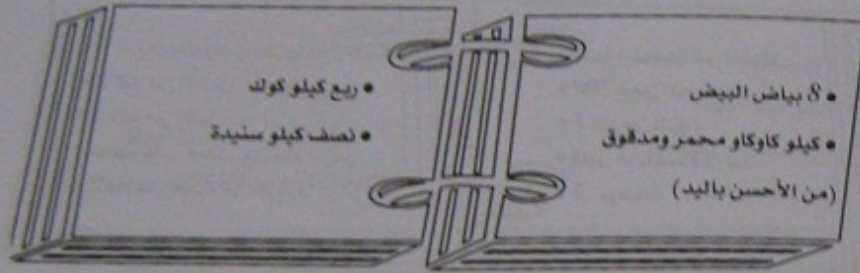
- 250 غ طحين
- 2 ملاعق صغيرة خميرة الحلوى
- 175 غ سكر كلاصي
- 3 بيضات
- 175 غ كوك
- 175 غ زبدة
- 3 قطرات روح لوز
- ملعقة من الحليب المركز
- كيس من السكر المعطر
- بالونيلة (لثاني)

طريقة تحضير

في إناء نصب مقدار الطحين أي 125 غ نضيف إليه 75 غ سكر + 2 أصفر البيض + لثاني. نخلط هذه المقادير جيدا ثم نضيف إليها الطحين المتبقى + الزبدة مقطعة إلى أطراف صغيرة ثم الخميرة. ونخلط هذه المواد جيدا ونضعها في بلاستيك ثم نمددها بعد ذلك في الثلاجة لمدة 10 دقائق.
نضع هذه العجينة على مائدة مرشوشة بالدقيق ونمددها بواسطة المدلك حتى نحصل على سمك 5 سنتيمتر ثم نقطعها بالكأس على شكل دوائر.

حلوة كاوكاو والكوك

المقادير



طريقة التحضير

نخدم بياض البيض جيدا بالخلاط الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج نضيف له الكوك + السكر مع التحريك دائما ثم نضع هذا الخليط على نار هادئة مع مواصلة التحريك، لما يبدأ الخليط في الغليان نضيف له الكاوكاو مع التحريك، بعد دقيقتين نطفئ النار ونتركها تبرد قليلا ثم نأخذ الخليط بأصابع اليد ونضعها على طاوة مدهونة ندخلها في الفرن مدة 3 دقائق فقط.

ملاحظة

يجب أن تكون هذه الدوائر نصفها كبيرة والأخرى أصغر منها حجما فمثلا هذا المقدار يعطينا تقريبا 20 دائرة كبيرة و20 دائرة صغيرة. نأخذ طاوة ونضع فيها الدوائر الكبيرة ثم نضع في تحضير الحشوة.

مقادير الحشوة

نأخذ 3 بياض البيض ونخدمه جيدا + 100 غ سكر سكلاصي المتبقى + الكوك + قطرات روح اللوز فنحصل على كريم نضعه فوق الدوائر الكبيرة ثم نأخذ الدوائر الصغيرة فنضعها فوق الكريم.

مقادير للتزيين

نأخذ ملعقة الحليب + صفرة بيضة واحدة ونخدمه جيدا ثم ندهن به الدائرة الأعلى ثم ندخلها للفرن على نار هادئة.

حلوة سيكار بواسطة البوق

المقادير

• نصف كيلو زبدة ماركين	• الطحين حسب الخليط
• ربع كيلو سنيذة	• بيضتان
• 3 ملاعق من الزهر	• 2 أكياس من خميرة الحلوة
• ملعقة من الخل	• 100 غ من الشكلاط

الطريقة

في إناء نضع الزبدة + السنيذة + الخميرة + الزهر + الخل + البيض. نخلط الخليط جيدا ثم نضيف الطحين شيئا فشيئا حتى تصبح العجينة خفيفة نخرجها من البوق على شكل سيكار ثم ندخلها إلى فرن معتدل الحرارة لمدة 10 إلى 15 دقيقة بعد خروجها نطلي جوانبها بالشكلاط ونتركها تبرد.

بريوات باللوز

المقادير

• 1 كغ من الورقة (صغيرة)	• ملعقة صغيرة من القرفة
• 2 كغ من العسل	• 100 غ من الزبدة المذابة
• 1 كغ من اللوز	• 1 لتر من الزيت
• نصف كأس صغير من ماء الزهر	• قليل من المسكة الحرة
• 3 ملاعق حساء من الزبدة	• 2 بيضات

الطريقة

يصلق اللوز في الماء الغليان، يقشر وينظف بمنديل نظيف ويقلى في الزيت حتى يتذهب لونه. يطحن ويخلط مع ملعقتين من الزبدة المذابة وربع كأس من ماء الزهر والمسكة الحرة والقرفة للحصول على عقدة لينة. تؤخذ الورقة وتدهن بالزبدة ثم تخبز كويرات صغيرة من العقدة وتلف على شكل مثلث. يلصق الطرف الأخير بأصفر البيض ثم تقم في الزيت من الوجهين وتغمس في العسل الساخن.

حلوة بالحليب المركز والزبيب

المقادير

- هبيضان
- 2 اكياس من خميرة الحلوى
- ملعقة صغيرة من الحليب المركز الغير المحلى
- كأس شاي من ماء زهر
- كأس شاي من الزيت
- نصف كأس شاي من السكر
- السنيدة
- 100 غ من الزبيب دون نوى.
- 400 غ من الطحين

الطريقة

يخفق البيض جيدا. يضاف إليه الحليب والسكر والزيت وماء الزهر والخميرة والزبيب المقطع على اثنين. ويصب الطحين شيئا فشيئا حتى يصبح الخليط متجانسا ثم يواصل التحريك مدة 10 دقائق تترك العجينة تتخمر مدة 45 دقيقة توضع المقلاة فوق نار هادئة ونبدأ في تزيغ المزيج في الزيت بواسطة ملعقة. لما تقلى تعمس في العسل وتترك تبرد.

حلوة سلات بالفواكه

المقادير

- 200 غ من دقيق القمح
- 200 غ من الضرمج الأبيض المبشور
- 200 غ من الزبدة
- 1 بيضة
- قليل من الملح
- كأس صغير من العسل
- 3 ملاعق كبار من عصير الليمون
- 600 غ من الفريز والتوت

الطريقة

في وعاء يوضع الدقيق مع الضرمج والزبدة المذابة وأصفر البيض والملح. يخدم الخليط جيدا حتى الحصول على عجينة متماسكة. تلف كرة العجين في ورق الألمنيوم وتدخل إلى الثلاجة ليلة كاملة. فوق مائدة تبسط العجينة جيدا في سملك 6 ملم ثم تقطع دوائر في حجم 10 سم وتصفى فوق صفيحة مزيدة. نأخذ الباقي من العجينة ويعمل على شكل حزام في طول 40 سم ثم تقطع إلى 12 شريحة في عرض 1,5 سم وتلف على شكل حلزوني ثم نضع اثنان فوق كل دائرة وتطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 30 دقيقة ثم تترك تبرد وتطلى بالعسل الساخن. يغسل الفريز والتوت جيدا ويوضع وسط السلات. يخلط العسل مع عصير الليمون ثم تسقى به الفواكه.

حلوى أسطوانات باللوز والكريم

المقادير

<ul style="list-style-type: none"> • 200 غ من الطحين • 100 غ من السكر الصقيل (مقلص) • قشور نصف حامضة مিশورة • 125 غ من الزبدة • 200 غ من عجينة اللوز • 1 بيضة 	<ul style="list-style-type: none"> • ملعقة كبيرة من عصير الحامض • 1 ملعقة كبيرة من ماء الزهر • 3 ملاعق كبار من مربي الشمس • 5 حبات من حب الملوك للتزيين • كريم مخفوق للتزيين
---	---

الطريقة

في قصعة يجوف الطحين ثم يضاف له 70 غ من السكر الصقيل وقشور الحامض والزبدة مقطعة إلى أطراف صغيرة يخلط الكل جيدا للحصول على عجينة مكتفة.

فوق مائدة مرشوشة بالطحين تبسط العجينة جيدا على سمك 4 ملم ثم تقطع على شكل أسطوانات صغيرة تصفف فوق صفيحة مزيتة وتغطى بورق الألمنيوم.

إعداد العقدة،

تخدم 125 من عجينة اللوز يضاف إليها 30 غ من السكر الصقيل وأصفر البيض وعصير الحامض يخلط الكل جيدا للحصول على عجينة كثيرة القشدة، تفرغ في مجواب صغير وتوضع القشدة وسط نصف عدد الأسطوانات ثم يطهى الكل في فرن معتدل الحرارة مدة 15 دقيقة ثم نتركها تبرد.

تخدم 75 غ من عجينة اللوز الباقي تضاف إليها ملعقة من ماء الزهر وملعقة من مربي الشمس. يخلط الكل جيدا ثم يفرغ الخليط في مجواب صغير، توضع وردة فوق الأسطوانات غير المملوءة ثم توضع فوق الأسطوانات المملوءة بالعقدة.

تخدم ملعقتان من مربي الشمس مع ملعقتين من الماء. يوضع الكل فوق نار هادئة حتى الغليان يضاف إلى الخليط الكريم المخفوق وتطلى وجوه الأسطوانات وتقدم.

hamida 84

www.all-patch.net

حلوة الجلجلان والعسل

المقادير

- كيلو من الجلجلان المحمص
- ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- الدافوفة
- نصف كيلو من اللوز
- كيلو ونصف من العسل

hamida 84

www.all-patch.net

الطريقة

يفسل الجلجلان جيدا

- يسلق اللوز ويقشر ويهرش في المهراس بحيث يبقى غليظا
- يوضع العسل على النار إلى أن يتدوب حيث يغرف بالملعقة، ويخلط مع اللوز المهروش والجلجلان والمسكة الحرة، يترك هذا الخليط على النار مدة 3 دقائق، تزيث مائدة ويصب عليها هذا المزيج الحامي، يترك حتى يبرد ويجمد ثم يقطع بالسكين إلى مربعات صغيرة.

حلوة المادلين

المقادير

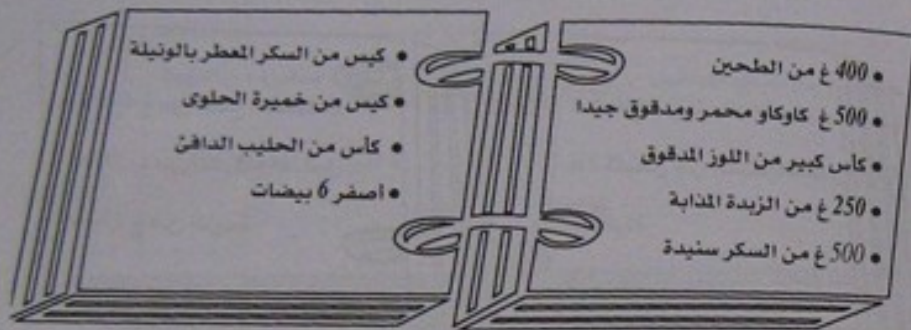
- 300 غ من الدقيق
- الأبيض (القوقس)
- 250 غ من السكر
- 250 غ من الزبدة
- 8 بيضات
- كيس من السكر المعطر بالونيلة

الطريقة

- يخفق البيض والسكر جيدا، يضاف السكر المعطر بالونيلة (القائي) ثم الزبدة المدابة، السكر ثم الطحين شيئا فشيئا حتى الحصول على عجين مثل الكيك.
- يفرغ بعد ذلك الخليط المحضر في قوالب المادلين المدهونة والمرشوشة بالطحين ويمطهى في فرن معتدل الحرارة.

حلوة كاوكاو واللوز

المقادير

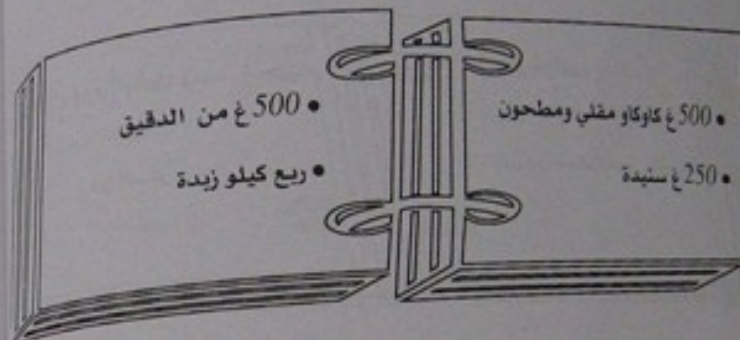


الطريقة

■ في إناء نضرب أصفر البيض جيدا نضيف له السكر الونيلة مع مواصلة التحريك ثم نضيف كاوكاو + اللوز + الزبدة المذابة + الحليب + الخميرة مع التحريك ثم نصب الطحين بالتدريج حتى نحصل على عجينة لينة ورخوة شيئا ما نصنع منها كويرات صغيرة تصف فوق صفيحة مزيتة ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 15 دقيقة.

حلوى على شكل عقرب

المقادير

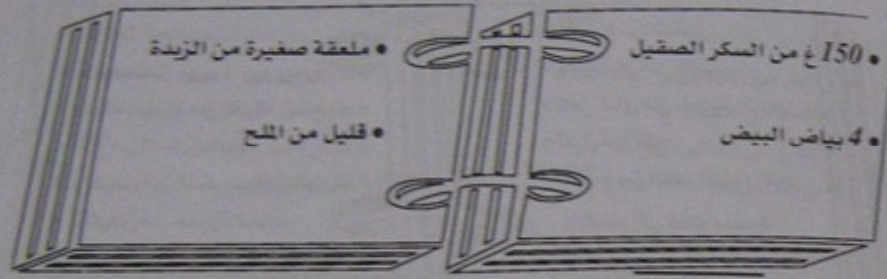


الطريقة

في إناء نضع الدقيق ثم نضيف إليه الزبدة مذابة ثم نضيف إليهما السنيذة + كاوكاو مقلي ومطحون ونخلط هذه العناصر جيدا حتى نحصل على عجينة لينة ثم نأخذ العجين ونسرحها على مائدة مرشوشة ونرشمها بمرشم العقرب وندخلها إلى الفرن لمدة 10 دقائق.

حلوة بياض البيض

المقادير



الطريقة :

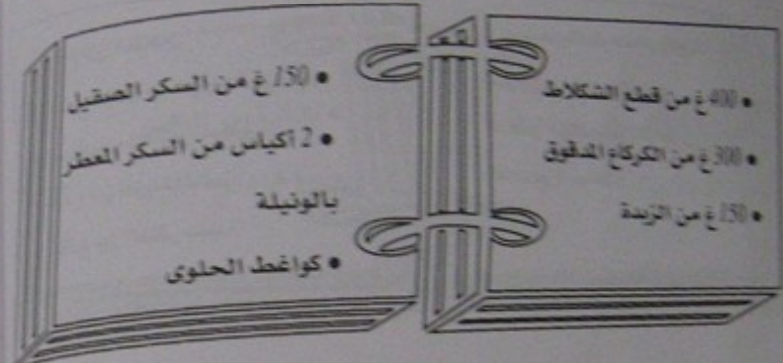
في إناء نضع البيض + السكر + الملح ونضرب الكل جيدا حتى يصبح مثل الثلج.

بواسطة ملعقة كبيرة نصف الخليط فوق صفيحة مزينة ثم تطهى في فرن

معتدل الحرارة مدة 60 دقيقة ثم تترك تبرد.

حلوة الشكلاط بالكركاع

المقادير



الطريقة

في إناء نضع الزبدة - السكر الصقيل - السكر المعطر بالونيلة ونذلك الكل جيدا.

لذنب قطع الشكلاط في حمام مائي على نار هادئة ثم نضيفها على الخليط

السابق ثم نضيف نصف مقدار الكركاع ونخلط الكل جيدا. ثم ندخل الخليط للتلاجة مدة

10 دقائق بعد ذلك نضع منه كويرات صغيرة ونفند جيدا بالكركاع المتبقن وتوضع في

كواعط الحلوى.

حلوة التمر والقرفة

المقادير

- كوانط الحلوى
- 2 بيضات
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- 80 غ من السكر سنيدة
- 2 أكياس من السكر المعطر بالونيلة
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- 250 غ من الدقيق
- كأس شاي من الزيت
- كأس شاي من الحليب الدافئ
- قليل من الملح
- 200 غ من التمر المنزوع النوى والمقطع إلى قطع صغيرة

الطريقة

في قسعة نضع الطحين + السكر + الملح + الخميرة + التمر + الزيت + البيض وتخدم جميع هذه العناصر جيدا حتى نحصل على عجينة متماسكة ثم نضيف الحليب شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة لينة.
بواسطة ملعقة كبيرة نفرغ الخليط في الكويغطات ثم نصف فوق صفيحة ونطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 15 دقيقة.

حلوى بالمربي وماء الزهر

المقادير

- قليل من الملح
- 1 كيلو من الطحين
- 400 غ من الزبدة
- 250 غ من السكر سنيدة
- 4 بيضات
- كأس من ماء الزهر
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- كأس من السكر الصقيل
- كأس كبير من المربي (حسب الذوق)

الطريقة

في قسعة نضع الملح + الخميرة + الملح + السكر + الزبدة المذابة + السكر سنيدة + البيض المضرب.
نخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجينة لينة ومتجانسة. نصنع منها كويرات ثم نسطح كل كويرة بالمدلك ثم تقطع بالمرشم على شكل هلال.
نصف فوق صفيحة مزينة ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 15 دقيقة بعد ذلك نغمس في ماء الزهر وتلصق واحدة مع الأخرى بواسطة المربي ثم نغمس في السكر الصقيل.

حلوة بالتوابل

المقادير

- 200 من الدقيق
- 2 بيضات
- 125 غ من السكر
- قليل من القرفة مدقوقة
- كيس خميرة الحلوى
- قليل من سكينجبير
- فنيلة صغيرة من مربي المشمش
- قليل جدا من الفلفل مدقوق
- 125 غ من الزبدة

طريقة التحضير

ضعي الدقيق ثم اضيفي البيض + الزبدة، الخميرة + القرفة + سكينجبير + الفلفل.

اخلطي المواد جيدا واعجني الكل حتى تحصلين على عجينة رخوة ومنتماكة اجعليها على شكل كروي ثم انزليها بكف اليد. كرري العملية مرتين واتركها ترتاح في مكان دافئ مدة ساعة.

سخني الفرن وفي هذه الأثناء خذي العجينة مدديها بالمدلك ثم قطعيها الى أربع مربعات متساوية وادهني الطاوة بالزيت وضعي الحلوى تناضح في حرارة متوسطة.

عند نضج الحلوى وبعد أن تبرد قليلا خذي المربع الأول ادهنيه بمربي المشمش ضعي عليه الربع الثاني وادهنيه ثم الثالث والرابع ستحصلين على أربع طبقات متساوية الطابق الأخير رشي عليه السكر الصفيق عند التقديم تقطع الى مستطيلات.

حلوة كاوكاو

المقادير

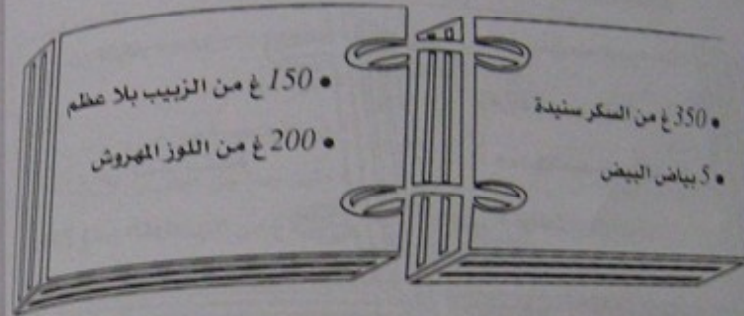
- كيلو من كاوكاو محمر ومقشر
- 750 غ من السكر سنيدة
- 250 غ من الكوك
- كأس من ماء الزهر
- 120 غ من الزبدة
- ملعقة صغيرة من القرفة
- كواشط الحلوى

الطريقة

- يحمر كاوكاو ويقشر ثم يطحن مع السكر جيدا
- تضيف له الزبدة - القرفة - ماء الزهر.
- يخلط الكل جيدا
- تصنع منه كويرات صغيرة
- تشند بالكوك وتوضع وسط كواشط الحلوى ثم تدخل للتلاجة لتبرد.

حلوة الزبيب وبياض البيض

المقادير



الطريقة

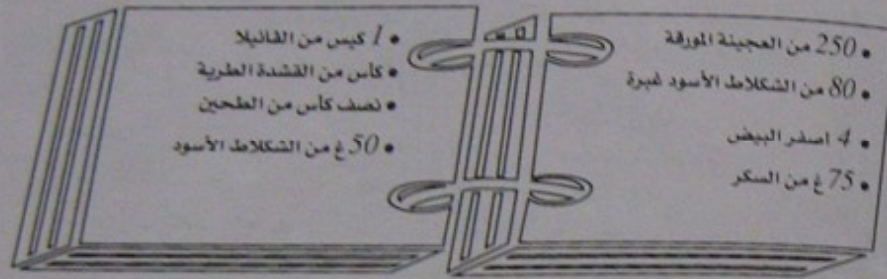
يخفق بياض البيض جيدا حتى يصبح مثل الثلج ثم نضيف السكر شيئا فشيئا مع التحريك المتواصل.

نضيف اللوز والزبيب مرة واحدة ونخلط حتى نحصل على عجينة رخوة مثل عجينة الاسفنج.

بواسطة ملعقة نضعها في صفيحة مفروشة بالكاشمط كلاسي ثم نترك مدة 4 دقائق. نطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 25 دقيقة.

ميل فاي Mille feuille

المقادير



الطريقة

يدهن قالب دائري بالماء
تعد العجينة المورقة وتقسم إلى 3 دوائر متساوية وتدخل إلى الفرن إلى أن يتوردها لونها.

في كسرونة يغل الحليب.
يخفق اصفر البيض مع السكر جيدا ثم يضاف الحليب ثم الطحين شيئا فشيئا مع التحريك ثم يوضع فوق نار هادئة حتى الغليان مع التحريك المتواصل.
يضاف إلى الخليط الشكلاط ويترك بعض الوقت إلى أن يبرد.
تضرب القشدة الطرية ثم تضاف إليها الكريما المحضرة بعد ذلك تقسم إلى قسمين.
في قالب التقديم توضع دائرة العجينة المورقة المطهية سابقا والباردة ويوضع فوقها نصف مقدار الكريما ثم تغطى بالعجينة المورقة الثانية التي تغطى بالنصف الباقي من الكريما بعد ذلك تغطى بالقطعة الدائرية الأخيرة يدوب الشكلاط فوق حمام مائي ويسكب فوق الدائرة الأخيرة بشكل متساوي ثم تزين بالشكلاط المنزوب بواسطة الريشة.



بشكيطو بالمرى (الكونفتير) (الصفحة 81)

hamida 84

www.all-patch.net

الفقاص بالمرى

المقادير

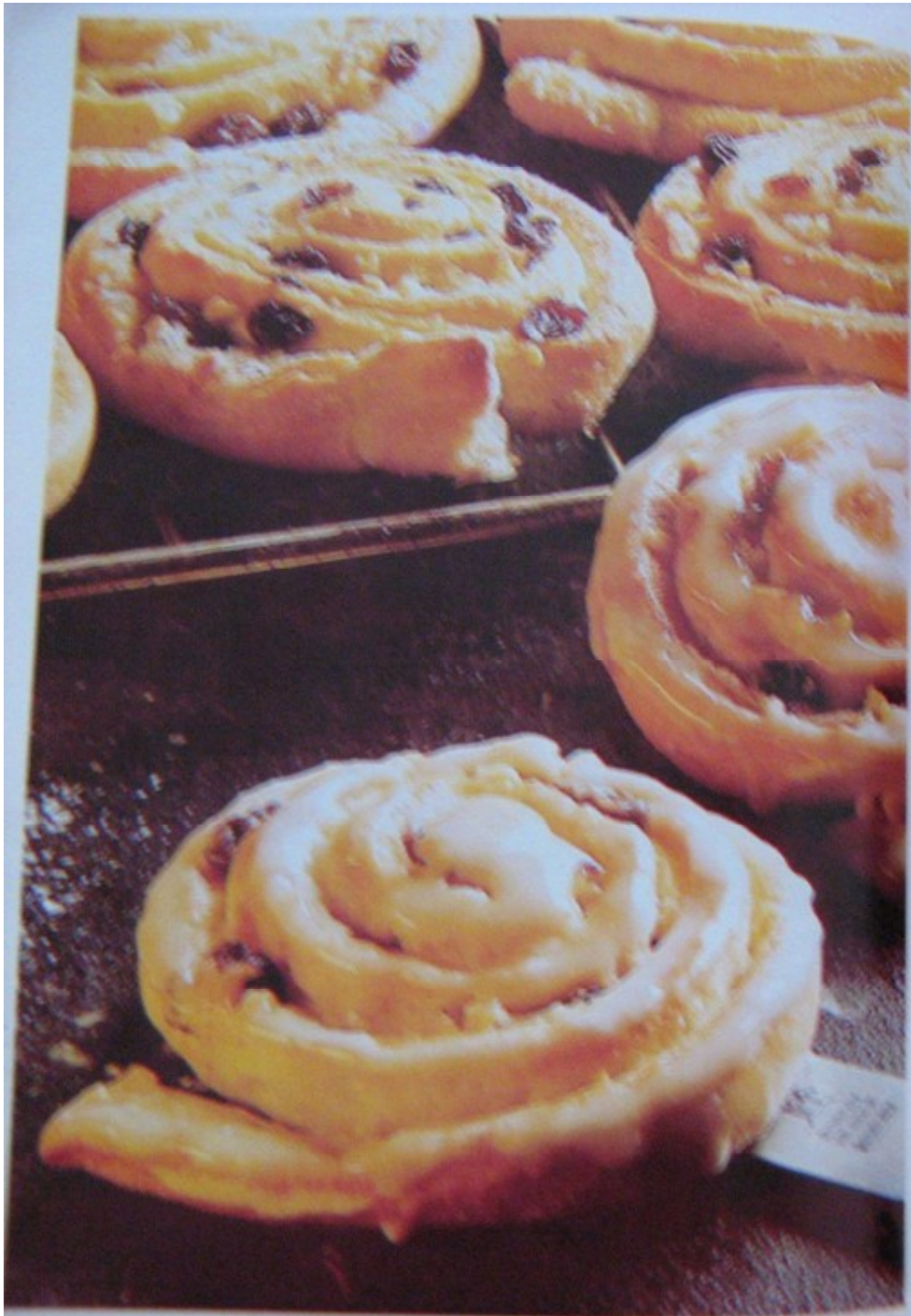
- 1 كيلو طحين
- زلابة سنيدة
- زلابة الزيت
- 4 بيضات
- كيس من خميرة الحلوى
- 2 اكياس من لثاني
- 3 ملاعق كبيرة من الجلجلان المحمص
- ملعقة من النافع
- علية من المرى
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر

الطريقة

في قسعة نضع الطحين + الخميرة + لثاني. نخلط جيدا ثم نضيف 4 بيضات مع الزلابة مع بيضة واحدة + سنيدة + الزيت + نافع + الجلجلان. نخلط جيدا إذا لم تتجمع العجينة نضيف قليلا من الماء ثم ندلك العجين جيدا بعد ذلك نعمل من العجينة كويرات ثم تبسطها بالمدلك مع تركها غليظة شيئا ما.

في إناء آخر نضع المرى + ملعقة من ماء الزهر + ملعقة من ماء السكر ثم نضعه على نار هادئة حتى ينوب الكل ثم نتركه يبرد.

نأخذ هذا الخليط ونضعه في الطرف الأول للعجينة المبسطة ونقوم بطيها على شكل فقاص ثم ندهن وجهها بأصفر البيض. نضع الفقاص في الفرن لمدة 20 دقيقة بعد ذلك نقوم بتقطيعه ثم نعيد إدخاله مرة أخرى للفرن لمدة 15 دقيقة.





الخنشة (الصقحة 6)





قمر بجلي (شوكولاته) (99)



قمر بجلي (شوكولاته) (15)



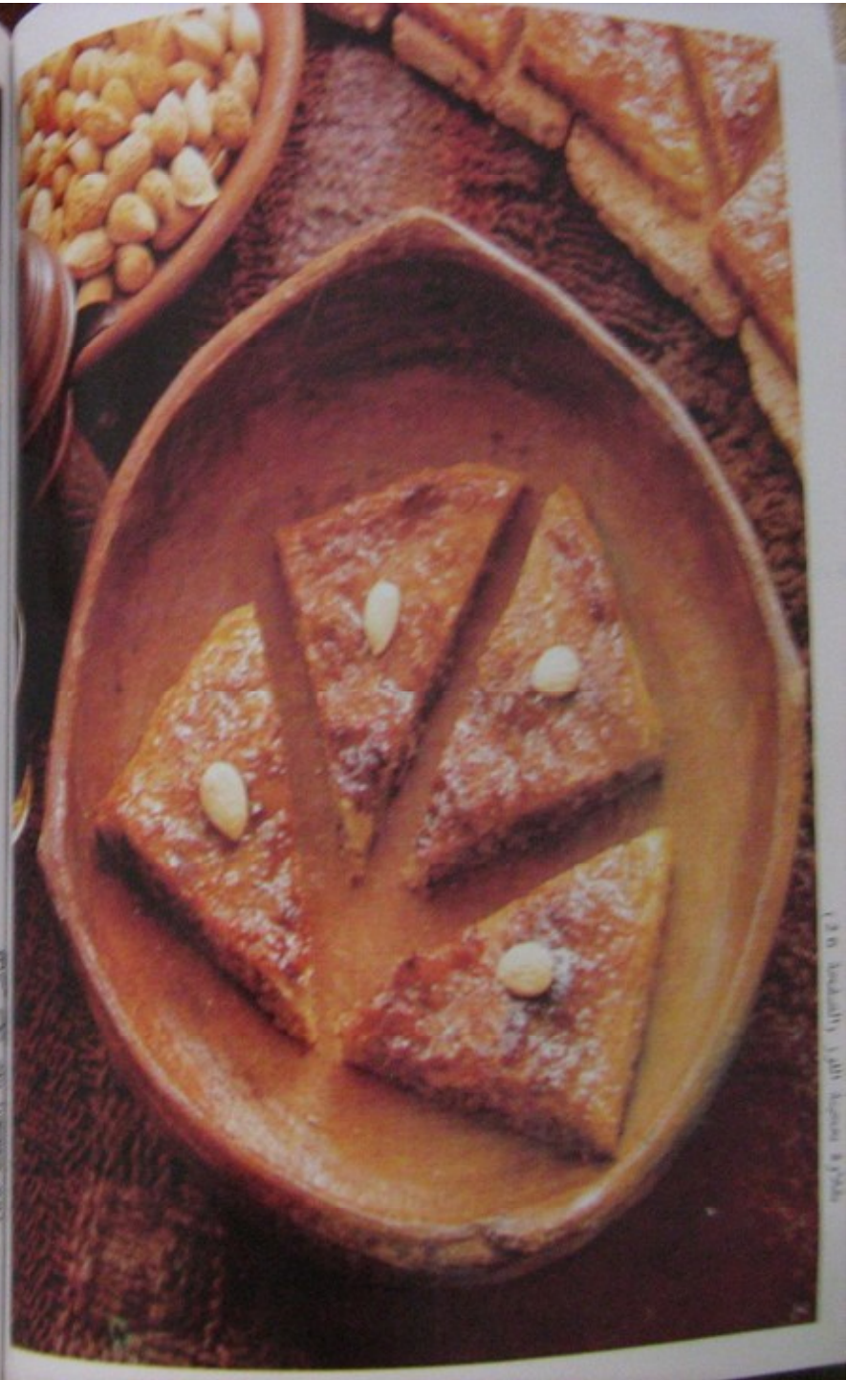
الشباكية (الصفحة 7)

hamida 84

www.all-patch.net



بشكيطو بالكركاع (الصفحة 88)



А. В. Ш. Шереметевский. Сказки. — М.: Советский Союз, 1988.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.



ساور (الصفحة 128)



بروات باللوز (الصفحة 30)



فقاص صغير جدا

المقادير

- كأس شاي من ماء الزهر
- 30 غ من خميرة العجين
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- 250 غ من السكر المسحوق

- كيلو غرام من الطحين الأبيض
- 250 غ من طحين القمح
- 2 ملاعق كبيرة من الزيت
- 2 ملاعق كبيرة من الجلجلان
- ملعقة كبيرة من النافع

كيفية التهييء

يوضع الطحين في قسعة ويضاف إليه حبوب الجلجلان والنافع والسكر والخميرة وماء الزهر والزيت والمسكة المدقوقة. يخلط العجين بالماء الدافئ حتى يتمازج جيدا للحصول على عجينة متماسكة.

يوضع العجين في فرن ساخن مدة تخمره.

تقطع العجينة إلى عدة قطع صغيرة، تحريلُ بقليل من الطحين.

تحول القطع الصغيرة إلى أعمدة رقيقة وتوضع في الفرن وتخرج نصف مطهية. تُقطع إلى

شرائح رقيقة وتحمّر في الفرن إلى أن يتورّد لونها.

انظر الصورة



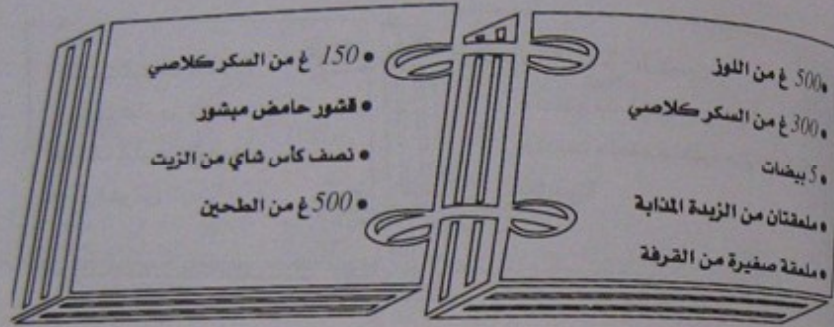
غرية السيدة (الصفحة 71)

hamida 84

الفقاص مسوس

www.all-patch.net

المقادير



طريقة تهييء الحشوة

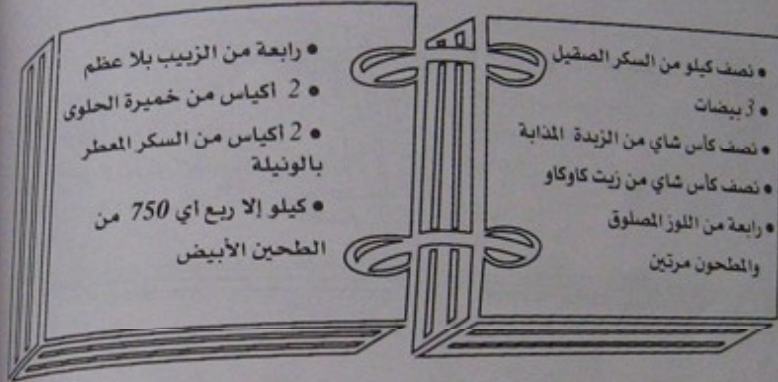
• يصلق اللوز ويقشر ويطحن، نضيف إليه 300 غ من السكر كلاصي و 2 بيضات والزبدة المذابة والقرفة ونخلط الكل جيدا حتى يتجانس ثم يبرم الخليط على شكل قضبان رقيقة بسمك الأصبع.

طريقة تحضير العجينة

• في قسعة تخفق 2 بيضات مع 150 غ من السكر وقشور الحامض والزيت ثم يضاف الطحين مع التحريك حتى الحصول على عجينة متماسكة.
• توضع فوق طاولة مسطحة ثم تمدد بالمداك وتقطع بالناعورة على شكل شرائط مستطيلة عرضها سنتمترين.
• نأخذ كل قضيب من اللوز المهية ونلفه وسط الشرائح المستطيلة ثم تقطع كل قطعة على طول سنتمترين ثم تخفق البيضة الأخيرة ويغمس رأس كل قطعة ثم تضند في الجلبان.
• نضع فوق صفيحة مدهونة بالزيت وتُدخل إلى الفرن مدة 15 دقيقة إلى أن يتورد لونها.

الفقاص بالزبيب واللوز

المقادير



الطريقة

يخفق البيض مع السكر الصقيل إلى أن يصبح المزيج أبيض. يضاف إليه الزبدة المذابة والزيت مع مواصلة التحريك.

ويضاف إليه الونيلة والخميرة والزبيب ثم يضاف الطحين شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة لينة ورخوة شيئا ما عندئذ نجعل من هذا العجين قضباننا غليظة (سمك موزة تقريبا) تصفف على صفيحة مزيتة وتطهى نصف الطهي مدة 15 دقيقة تقريبا ثم تخرج من الفرن وتترك لتبرد مدة 12 ساعة ، ثم تقطع إلى دوائر، تصفف في صفيحة غير مدهونة وتحمّر في الفرن مدة 10 دقائق.

غريبة اللوز والحامض

المقادير

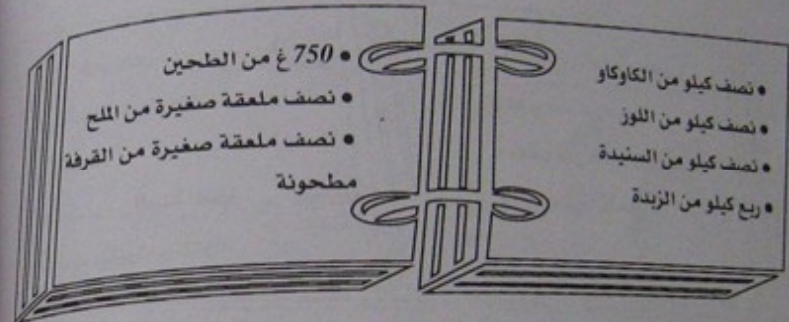


طريقة التحضير

- يصلق اللوز وتنزع قشوره ثم ينشف ويطحن جيدا
- يخفق البيض مع السكر جيدا حتى يصبح مثل الثلج ثم يضاف إلى عجينة اللوز - قشرة حامضة محكوكة مع التحريك حتى الحصول على عجينة لينة نصنع منها كويرات صغيرة يفتن وجهها الأعلى بالسكر الصقيل يضغط على وجهها الأعلى بالأصبع شيئا ما ثم تصفف فوق صفيحة مزيتة وتطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 10 دقائق.

فقاص مثلث بكاوكاو واللوز

المقادير

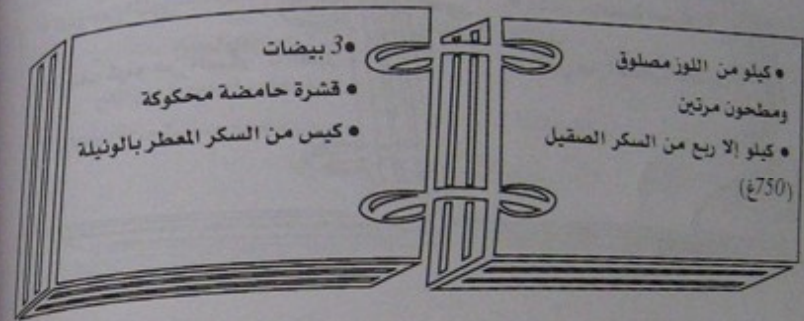


طريقة التحضير

- يصلق اللوز يقشر وينشف ثم يقلى في الزيت حتى يصبح لونه وردي. يحمص الكاوكاو مع الملح يطحن اللوز والكاوكاو مع السكر مرتين في مطحنة اللوز.
- بعد ذلك يخلط مع القرفة و100 غ من الزبدة
- تلف عجينة اللوز على شكل قضبان طويلة بسمك الموزة تقريبا في قسعة بجوف الطحين ويخلط بالزبدة المدابة الباقية والملح وقليل من الماء الدافئ حتى الحصول على عجينة متماسكة لينة تعرك جيدا ثم تقسم إلى كويرات.
- بعد ذلك تُدلك الكويرات مرة ثانية وتوضع فوق طاولة وتمدد بالمدلاك حتى تأخذ شكل مستطيل طويل عرضه خمس سنتيمترات.
- ثم تأخذ قضيب العقدة المحضر سابقا ويلف وسط العجينة بعد ذلك تزال العجينة الزائدة ثم تضغط بالأصابع على القضيب ليعطي فقاصا على شكل مثلث.
- تصفف هذه المثلثات فوق صفيحة مدهونة وتدخل إلى فرن معتدل الحرارة حتى يصبح لونها وردي.

غريبة باللوز

المقادير

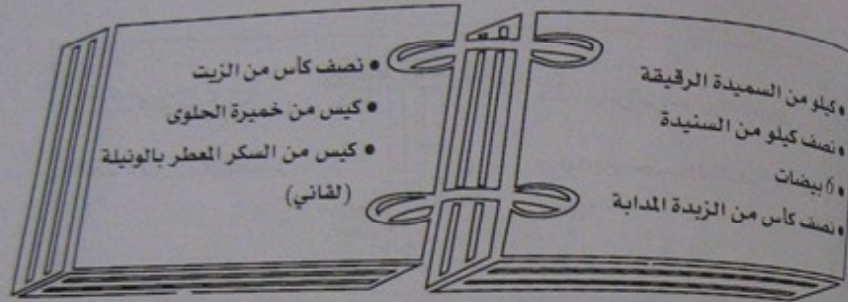


الطريقة

يخفق البيض جيدا مع السكر الصقيل إلى أن يصبح مثل الثلج يضاف إليه قشرة الحامضة والونيلة بعد ذلك يمزج هذا الخليط بعجين اللوز. تدهن البدان بالزبدة وتقسّم العجين إلى كويرات صغيرة بشكل غريبة، تصف في فوق صحيفة مزيتة ثم يضغط عليها قليلا بالأصبع من الوسط وتطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 15 إلى 20 دقيقة.

غريبة السميدة

المقادير



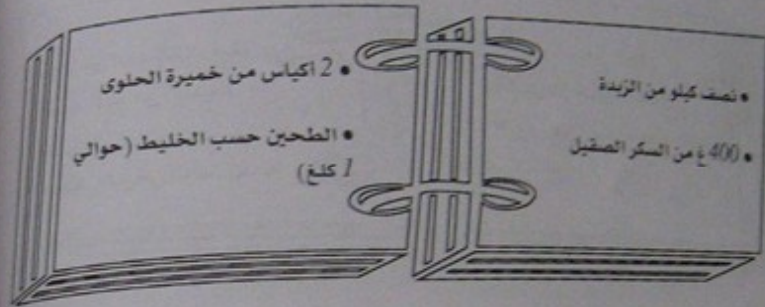
الطريقة

يخفق البيض مع السميدة إلى أن يصبح مثل الثلج، ثم يضاف إليه الزيت والزبدة والخميرة ثم الونيلة ثم تضاف السميدة تدريجيا. تدهن اليد بماء الزهر ثم تقسم العجينة إلى كويرات صغيرة بشكل غريبة تصف في صحيفة مزيتة ثم يضغط على وجهها الأعلى قليلا بالأصبع، ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 15 إلى 20 دقيقة بعد خروجها تفند في السكر الصقيل.

انظر الصورة

غريبة الزبدة

المقادير

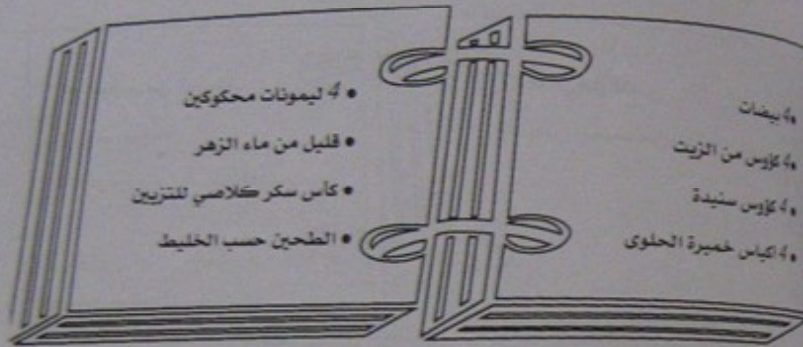


طريقة التحضير

تخلط كل من الزبدة والسكر والخميرة جيدا ثم يضاف الطحين بالتدريج للحصول على عجينة متجانسة. تقسمها إلى كويرات على شكل غريبة، تصف فوق صفيحة مزيتة وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

غريبة الجاهزة

المقادير

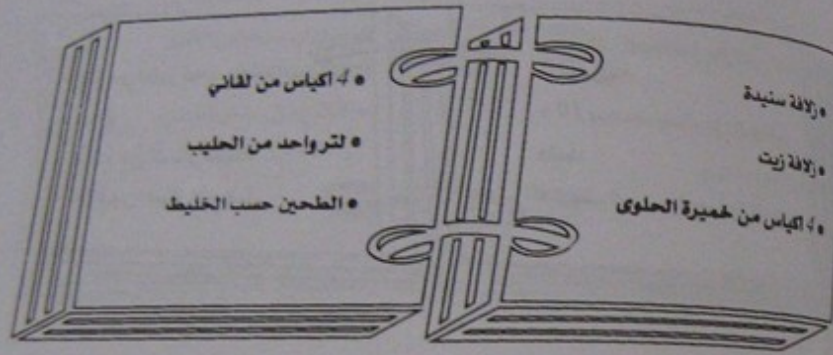


طريقة تحضير

في إناء نخدم البيض جيدا ثم نضيف له الزيت والسنيدي فنخلط جميع هذه العناصر حتى تتجانس مع بعضها، نضيف الخميرة وقشور الليمون مع التحريك المتواصل وفي الأخير نضيف الدقيق حسب الخليط. يجب أن نترك العجينة رخوة شيئا ما ونقسمها إلى كويرات على شكل غريبة نرشها بماء الزهر ونزينها بالسكر كلاسي ثم نصفها فوق صفيحة مزيتة ثم ندخلها إلى الفرن.

غريبة بالحليب

المقادير

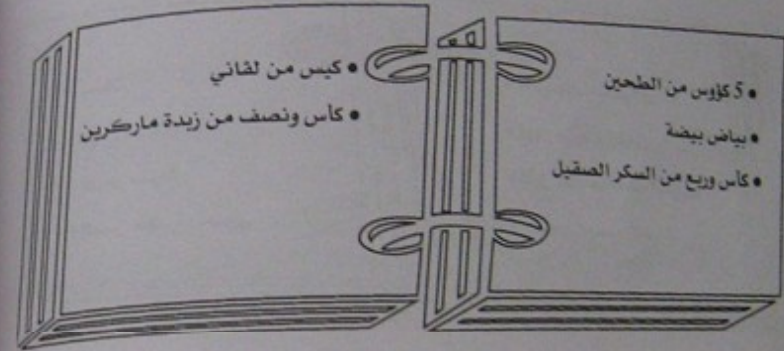


الطريقة

في إناء نضع الزيت + سكر + خميرة + لقاني. نخلط جيدا ثم نضيف الحليب الدافئ ثم الطحين شيئا فشيئا حتى تصبغ العجينة متماسكة، نقسمها إلى كويرات على شكل غريبة ثم ندخلها للفرن مدة 15 دقيقة.

غريبة ماركرين

المقادير



الطريقة

في إناء نخدم الزبدة جيدا بالخلاط الكهربائي نضيف لها السكر - لقاني - بياض بيضة مع التحريك دائما. نضيف الطحين شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة متماسكة نقسمها إلى الفراس صغيرة تصفف فوق صفيحة مزيتة ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة لمدة 15 دقيقة.

غريبة باللوز وبياض البيض

المقادير

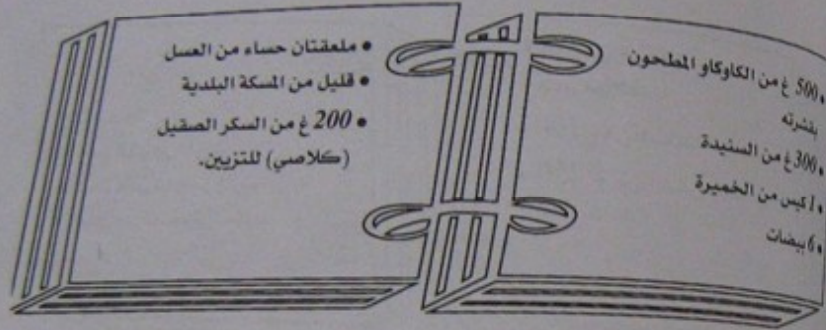


الطريقة

في قصعة يخفق بياض البيض جيدا مع السكر. بعد ذلك يضاف إليهما اللوز وخميرة الحلوى. يخلط الكل جيدا وتقسّم العجينة إلى كويرات صغيرة على شكل غريبة تُفند من جهة واحدة في السكر الصقيل وتصفى فوق صفيحة مزينة. يكون وجهها المفند في السكر موجها إلى الأعلى.

غريبة الكاوكاو بالعسل

المقادير

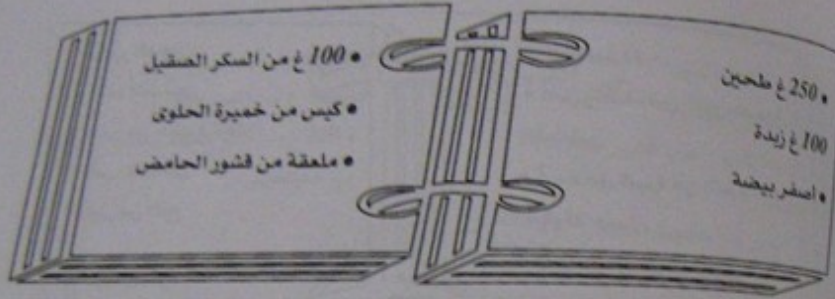


الطريقة

يطحن الكاوكاو مع السكر سنيدة ويوضع في قصعة، يجوف وسطه، يضاف إليه البيض المخفوق والخميرة والعسل والمسكة البلدية. يواصل التحريك حتى تصبح العجينة لينة ثم تعمل على شكل غريبة وتُفند في السكر الصقيل من جهة واحدة، تصفى فوق صفيحة مزينة وتطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 10 دقائق.

البيسكويت الجاهز

المقادير

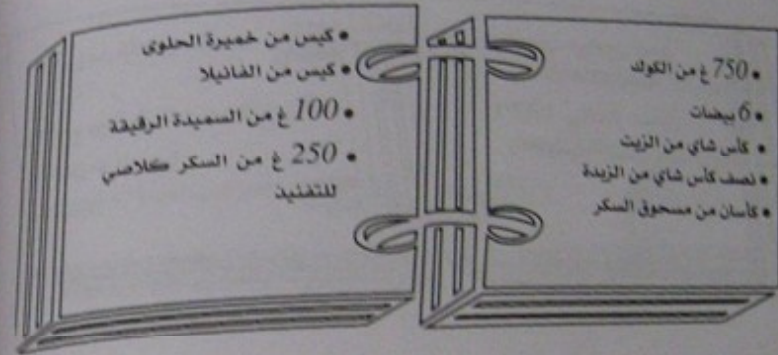


الطريقة

في إناء نضع الزبدة مع السكر ونقوم بخلطهما حتى يصبح الخليط خفيفا ثم نضيف إليه أصفر بيضة مضرب + الخميرة + الطحين. وفي الأخير نضيف الحامض المحكوك مع خلط جميع العناصر خلطا جيدا. نأخذ بعد ذلك العجينة ونمددها فوق مائدة ثم ندلكها بالمدلك جيدا ونتكها بالفرشيط ثم ندخلها إلى فرن تكون درجة حرارته متوسطة.

غريبة الكوك

المقادير



الطريقة

في وعاء يخفق البيض جيدا مع مسحوق السكر والفانيلا يضاف إليه الزيت والزبدة والكوك والسميدة والخميرة ونخلط جيدا للحصول على عتدة متماسكة. ندهن البندان بعاء الزهر ونقسم العجينة إلى كرات صغيرة بحجم غريبة تسطح قليلا ونفند في السكر ستلاصي. نصلب فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين. نطهى في فرن معتدل مدة 20 دقيقة تقريبا.

بيسكويت بالقرفة

المقادير

- مقادير العجين
- زلابة الطحين
- كيس من خميرة الحلوة
- كأس الماء دافئ
- قليل من الملح
- مقادير الحشوة
- ثلث كأس كبير بياض البيض
- كأس سنيدية
- كأس ونصف من اللوز المصقول والمطحون
- 2 ملاعق كبيرة من القرفة المدفوقة جيدا
- كأس من السكر كلاصي

الطريقة

• طريقة تحضير الحشوة

يخفق كل من بياض البيض والسنيدية جيدا حتى تصبح مثل القشدة ويترك جانبا في اناء آخر. نخلط اللوز والقرفة جيدا ثم نصبهم على خليط بياض البيض ثم نخلط الكل جيدا وندخلهم للتلاجة مدة 8 ساعات.

• طريقة تحضير العجين

في قسعة نضع الطحين + خميرة + الملح ثم الماء شيئا فشيئا حتى تصبح العجينة متماسكة ونتركها ترتاح مدة ساعة بعد ذلك نوزق العجينة بالماء على مائدة مدهونة ومرشوشة بالطحين نرش العجينة المورقة بالسكر الصقيل ونضع فوقها الحشوة ثم نقطعها بالناعورة على شكل مربع. نطبخ في فرن معتدل الحرارة مدة 10 دقائق.

بشكيطو بالمربي (الكونفتير) hamida 84

www.all-patch.net

المقادير

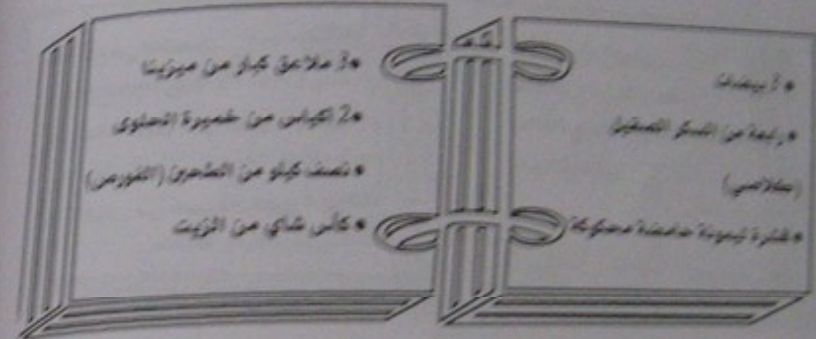
- 1 كغ من الطحين
- 800 غ من الزبدة
- ملعقة كبيرة من قشور حامضة محكوكة
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- 12 أصفر البيض
- 500 غ من اللوز مقلي
- 100 غ من سكر سنيدية تخلط مع الكونفتير

طريقة التحضير

في وعاء تخفق الزبدة مع السكر حتى يبيض الخليط يضاف أصفر البيض مع الخميرة مع التحريك دائما ثم نضيف قشور الحامض بعد ذلك يضاف الطحين شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة لينة ومتماسكة تقسم إلى كويرات صغيرة بحجم الكركاعة. يصلق اللوز ويقشر ثم يقلى في الزيت ويجرش بالمهراس يضرب أبيض البيض الباقي ثم نغطس فيه كل كويرة على حدى ثم تفند جميع أطرافها باللوز المجروش. تصنف الكويرات على صفيحة مدهونة بقليل من الزيت ثم تدخل إلى الفرن حتى يتورد لونها. في كسرونة يغلَى الكونفتير مع السكر ثم نضع نصف ملعقة صغيرة وسط كل كويرة ثم تقدم. انظر الصورة

بشكيطو

المقادير

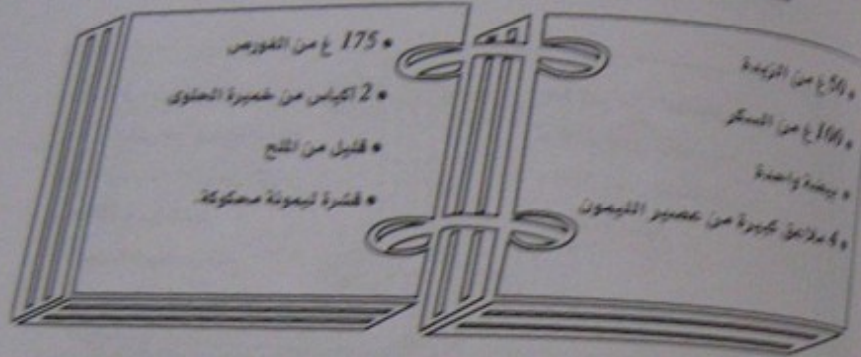


الطريقة

يخفق البيض والسكر التصقيل جيدا إلى أن يصبح مثل الثلج، يضاف إليه الزيت ثم الخميرة وميريتا وقشر الحامض مع التحريك المتواصل بعد ذلك يضاف الطحين تدريجيا حتى الحصول على عجينة لينة، تدهن المائدة بالزيت ثم نعمل العجينة على شكل كرة ثم نسطها جيدا بذلك ونقطع بالترشم، نصفها فوق صفيحة مزيونة بعد دهن وجهها الأعلى بأصفر البيض (مع) نطهى في فرن معتدل الحرارة.

بسكويت بالليمون

المقادير



طريقة التحضير

في إناء نضع الزبدة + نصف مقدار السكر ونخدم الكتل جيدا ثم نضيف النصف الآخر من السكر مع مواصلة التحريك حتى نحصل على خليط متجانس. نضيف البيض + عصير الليمون + قشرة ليمونة مسحوق مع التحريك المتواصل ثم نضيف الملح + الخميرة. ونخلط الكتل جيدا حتى نحصل على عجينة متجانسة. ندخلها إلى الفرن مدة ساعة.
بعد ذلك نمدد العجينة بالتدريج ونقطعها بالترشم حسب النونق ثم ندخلها إلى الفرن مدة 15 دقيقة.

بشكيطو بالكونفتير والشكلاط

المقادير

- 375 غ من الزبدة ماركين
- 2 اكياس من خميرة الحلوى
- 4 بيضات - كأس من الزيت
- 250 غ من السكر
- ملعقة كبيرة من قشور الحامض المحكوك
- 1 كغ من الطحين الابيض
- 250 غ من الكونفتير
- 500 غ من الشكلاط
- ورقة الألمنيوم

طريقة التحضير

تسرب الزبدة مع السكر حتى يبيض لونها ثم يضاف إليها الزيت والبيض وقشور الحامض والخميرة في وعاء يخلط الكل جيدا.

ويضاف الطحين مع الخليط شيئا فشيئا مع التحريك الجيد حتى الحصول على شكل عجينة متماسكة.

تصفى هذه القطع فوق صفيحة مدهونة ويدخل الى الفرن إلى أن تنضج. بعد إخراج الصفيحة من الفرن تغطى قطع البشكيطو بالمرس وتلصق كل قطعة بواحدة أخرى حيث تصبح مزدوجة.

بعد ذلك يذوب الشكلاط فوق حمام مائي وتغطى رؤوس البشكيطو من الجهتين بسائل الشكلاط والذئاب ويوضع فوق ورق الألمنيوم إلى أن يتجمد.

انظر الصورة

بشكيطو بالسنيذة

المقادير

- 1 كغ من الطحين
- 500 غ من الزبدة المذابة
- كأس من الحليب
- ملعقة صغيرة من خميرة العجين
- كيس من خميرة الحلوى
- 500 غ من السكر
- سنيذة (للتقشير)

طريقة التحضير

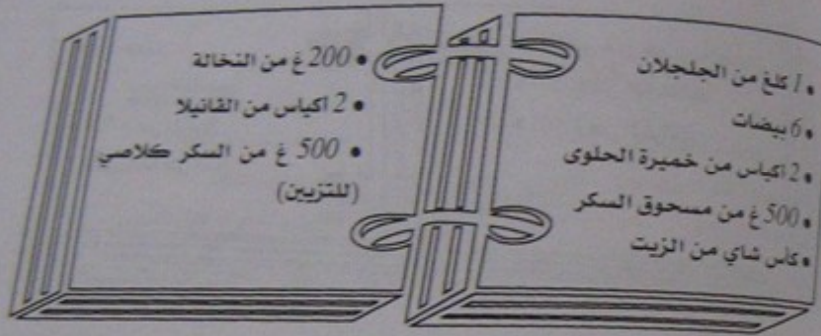
- في إناء تذوب الزبدة وتخلط مع الحليب وخميرة الحلوى
- بعد ذلك نضيف الطحين وتعرك العجينة إلى أن تتجانس
- توضع فوق طاولة مدهونة وتدلك بالمدلاك لتمتد
- نأخذ مجواب دائري ونصنع من العجين دوائر
- تفند هذه الدوائر في سكر سنيذة وتوضع في صفيحة مدهونة
- تدخل إلى الفرن إلى أن يتورد لونها.

hamida 84

www.all-patch.net

غريبة بالجلجلان

المقادير

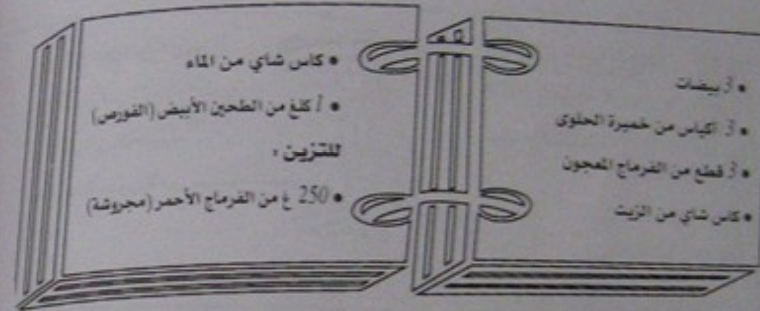


طريقة التحضير

تُغسل حبوب الجلجلان بالماء الوافر وتنشف ثم تحمص في مقلاة دون أي مادة دهنية.
يطحن الجلجلان في المطحنة
يضاف إليه مسحوق السكر والخميرة والزيت والنخالة
يخفق البيض جيدا مع الشانيللا
يخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة لينة ومتماسكة ثم تقسم إلى كويرات بحجم غريبة
تُسند في السكر كلاصي ثم تصفف فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين
تدخل إلى الفرن لمدة 15 دقيقة تقريبا.

بشكيطو مالح

المقادير



طريقة التحضير

• في قسعة يخفق البيض مع الخميرة والفرماج المعجون والزبدة والزيت والماء والملح.
• يخلط الكل مع الطحين للحصول على عجينة متماسكة تقسم إلى أربع قطع
• على طاولة تيسط بواسطة المدلك. ثم تقطع بواسطة قوالب جديدة صغيرة إلى أشكال مختلفة.
• بعد ذلك تطلّى من الأعلى بواسطة سائل البيض المضرب ثم ترش بقليل من الفرماج المحروش.
وفي الأخير تصفف القطع فوق صفيحة مدهونة وتدخل إلى الفرن مدة 15 دقيقة.

بشكيطو بالكركاع

المقادير

- 4 بيضات
- 750 غ من الطحين
- 200 غ من الزبدة
- قليل جدا من الملح
- 1 كيس من خميرة الحلوى
- 250 غ من الشكلاط
- 500 غ من الكركاع

الطريقة

1. في إناء مقعر يخفق بياض البيض إلى أن يكثف مثل الثلج
2. يضاف إليه السكر والملح والخميرة والزبدة المنذابة ثم يصب الطحين فوقه.
3. يمزج الكل جيدا حتى يتم الحصول على عجينة متماسكة
4. تقسم العجينة إلى أربعة قطع بعد ذلك تبسط كل قطعة بواسطة المدلاك إلى أن يصل سمكها سنتمرا واحدا
5. بواسطة مجواب الدري تصنع دوائر من كل العجينة وتوضع في صفيحة مزيتة
6. يخفق اصفر البيض جيدا ثم تطلب به الدوائر من وجهها بواسطة ريشة ناعمة

لتقزين

يدوب الشكلاط فوق حمام مائي وتضع منه نصف ملعقة فوق كل قطعة من الحلوى ثم توضع جورة واحدة فوق الشكلاط.
انظر الصورة

بليغة التمر

المقادير

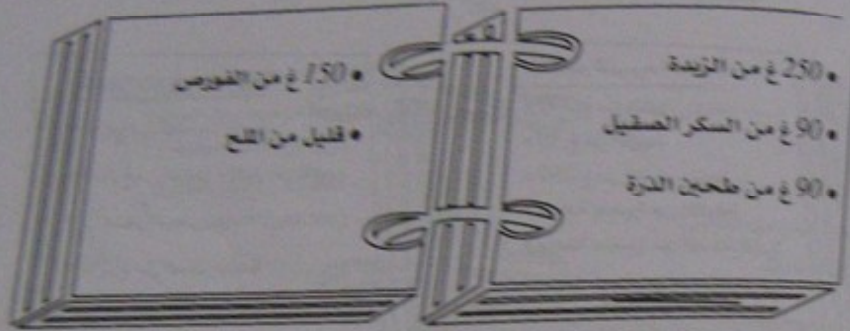
- 500 غ من الدقيق
- بيضتان
- ملعقتان كبيرتان من الخل
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- قبضة من الملح
- كأس شاي من الزيت
- كأس شاي من الزبدة المنذابة
- نصف كيلو من التمر
- قليل من القرفة
- قليل من السكر الصقيل (طلاسي)

الطريقة

يبخر التمر بعد نزع نواه ثم يضاف إليه ملعقة صغيرة من السنيطة وقليل من القرفة ثم يعرك جيدا ويعمل على شكل أصابع صغيرة. من جهة أخرى يؤخذ الدقيق ويوضع في قصعة.
يجوف وسطه ثم يضاف إليه البيض وماء الزهر والخل والزبدة المنذابة فبدلك الكل جيدا ثم تقسم العجينة إلى كويرات صغيرة وتأخذ كل كويرة وتوزق بالوراق ثم تقطع إلى مربعات صغيرة ويوضع التمر في الوسط مع جمع الجانبين المتقابلين من كل مربع تصفف فوق صفيحة مزيتة وتطوى في فرن متوسط الحرارة بعد خروجها تمدد مباشرة في السكر الصقيل.

سابلي

المقادير



الطريقة :

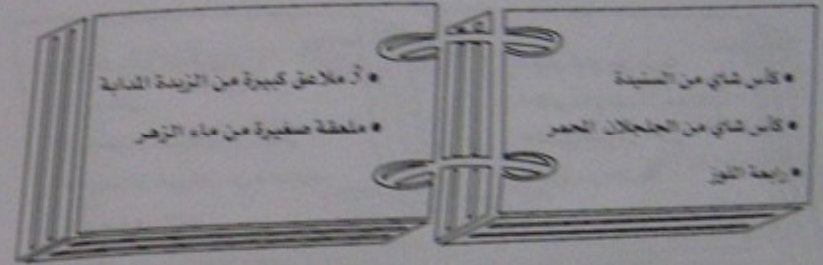
في إناء نخدم الزبدة جيدا نضيف لها السكر - الملح - طحين اللوز -
الفلوريس مع التحريك الدائم حتى الحصول على عجينة لينة ومتجانسة
- نصنع منها كويرات نعددها بالمدايك تقطع بالمرشم حسب الرغبة.
تطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 10 دقائق.

ملحوظة :

لا تترك سابلي يتحمر جيدا .

بليغات بالجلجلان

المقادير



طريقة تحضير

نضع السكر في إناء على نار هادئة حتى يصبح مثل الكراميل ثم نزيله من
فوق النار. نضيف له الجلجلان - الزبدة - ماء الزهر مع التحريك السريع، نصب
الترنج على طاولة مدهولة ونمددها بالمدايك بعد دهنه كذلك ثم تقطع العجين
على شكل مربعات صغار. نأخذ كل مربع ونقوم بطيه على شكل بليغة تدخل
وسعد كل بليغة حبة لوز ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة.

سايلي باللوز مطحون (بزيطات)

المقادير

| المقادير لتجهيز العجينة | المقادير لتجهيز القشرة |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| • 1 كغ من الطحين الأبيض | • 500 غ من اللوز |
| • 500 غ من الزبدة - قليل من الملح | • 50 غ من الزبدة |
| • 5 بيض الطير | • 250 غ من السكر سنبدة |
| • 250 غ من السكر سنبدة | • ملعقة صغيرة من القرفة |
| | • ملعقة صغيرة من المسكة الحرة |
| | • ملعقة كبيرة من ماء الزهر |
| | • لتزيين 200 غ من السكر حلاصي |

الطريقة

تحضير العجينة

تقطع الزبدة إلى مربعات صغيرة
يغرس الطحين ويخفق وسطه ثم يضاف إليه الملح واسطر البيض والسكر وتقطع الزبدة. يخلط الكل جيدا
برؤيس الأصابع ثم يضاف إليه نصف ملعقة من الماء حتى الحصول على عجينة لينة ومتماسكة وتلف
هذه العجينة بقطعة من البلاستيك وتترك مدة 15 دقيقة لتستريح وخلال هذه المدة تهيأ قشرة اللوز.

تحضير قشرة اللوز

يسحق اللوز وينظف وينشف ثم يقشر في الزيت إلى أن يتورد لونه ثم يطحن في مطحنة اللوز ويخلط
بالسكر ويضاف ملح.
تضاف إليه الزبدة والقرفة وماء الزهر للحصول على قشرة رطبة تصنع منها كويرات صغيرة حتى نهاية
العجينة.

بعد ذلك تقسم العجينة الحاضرة إلى أربع قطع
ثم تؤخذ كل قطعة وتشد فوق سطحها مسطحة مسطحة ومرشوشة بالطحين لتوق بالورق إلى أن يعمل سطحها
ستتبع واحد ثم تقطع إلى مربعات متساوية ضلعها أربع مستطرات ثم توضع وسط كل مربع كويرة اللوز
ثم تلتصق الأربعة كل على حدة. ويدخل إلى الفرن مدة 15 دقيقة إلى يتورد لونها ثم ترش بقليل
من السكر حلاصي لتزيين.

غريبة الكاوكاو بالعسل

المقادير

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| • 500 غ من الكاوكاو الطحين | • ملعقة حساء من العسل |
| • بقرته | • قليل من المسكة البلدية |
| • 300 غ من السنبدة | • 200 غ من السكر الصقيل |
| • 1 كيس من الخميرة | (حلاصي) لتزيين |
| • 6 بيضات | |

الطريقة

يطحن الكاوكاو مع السكر سنبدة ويوضع في قصعة بجوف وسطه يضاف إليه

البيض المخفوق والخميرة والعسل والمسكة البلدية.

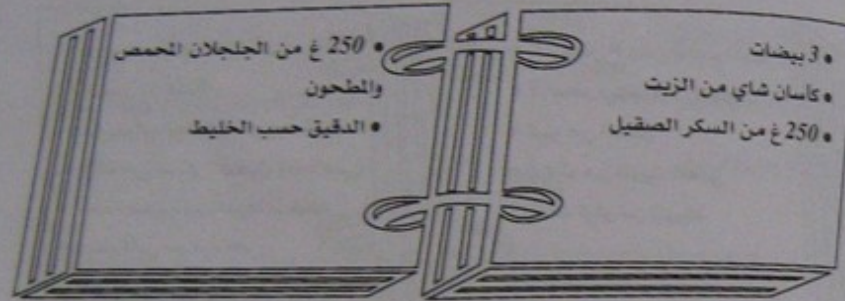
يوصل التحريك حتى تصبح العجينة لينة ثم تعمل على شكل غريبة وتلف في السكر

الصقيل من جهة واحدة تصطف فوق صفحة مزينة وتظهر في فرن معتدل الحرارة

مدة 10 دقائق.

سيكار الجلجلان

المقادير

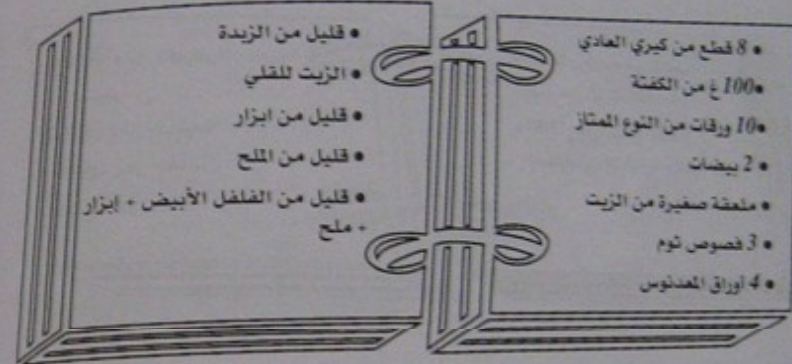


الطريقة

تخلط جميع المقادير المذكورة أعلاه جيدا مع إضافة الطحين شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة لينة.
تعمل العجينة على شكل سيكار ثم تصف فوق صفيحة مزينة وتهبط في فرن معتدل الحرارة.

بريوات بكيري

المقادير



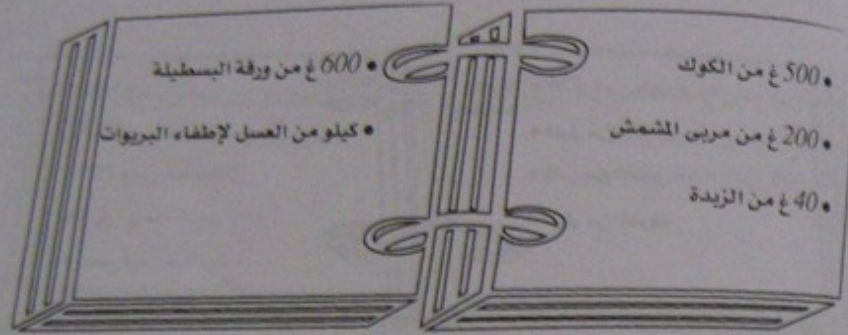
الطريقة

طريقة التحضير

في إناء نضع الكفتة + كيري + البيض + المدنوس + الثوم المفروم + ملح + ابزار + الفلفل الأبيض. نخلط العناصر ثم نضعها وسط الورقة تلف على شكل بريوات أو سيكار ثم تقلى في الزيت

بريوات بالكوك

المقادير



الطريقة

يخلط كل من المربي والكوك جيدا حتى نحصل على خليط متجانس بعد ذلك

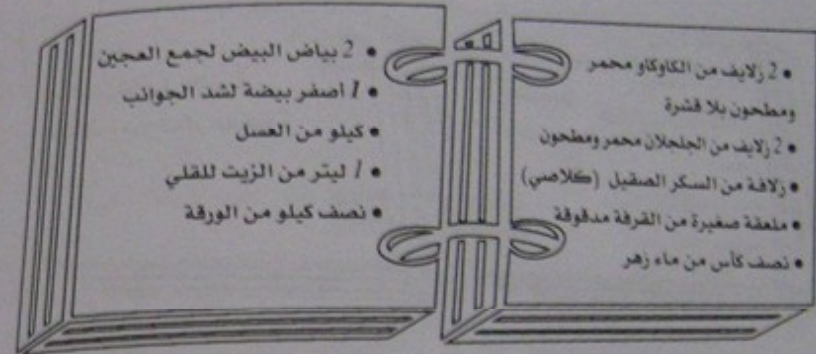
نصنع منها كويرات ثم نضعها وسط الورقة وتطوى على شكل مثلثات توضع في

صفحة مزينة وتطهى في الفرن حتى يتذهب لونها بعد ذلك تطهى في العسل

وتفند في الكوك.

بريوات بكاوكاوا والجلجلان

المقادير



الطريقة

• نمزج العناصر كلها حتى يتجمع الخليط ثم يبرم على شكل قضبان رقيقة.

• نقطع الورقة على شكل مستطيل ثم نضع في الوسط ملعقة صغيرة من العقدة، تلف على

شكل سيكار مع سد الجوانب بأصفر البيض ثم تقلى في الزيت المغلى جيدا وتغمس في

العسل وتقدم.

انظر الصورة

تمر محشو

المقادير



الطريقة

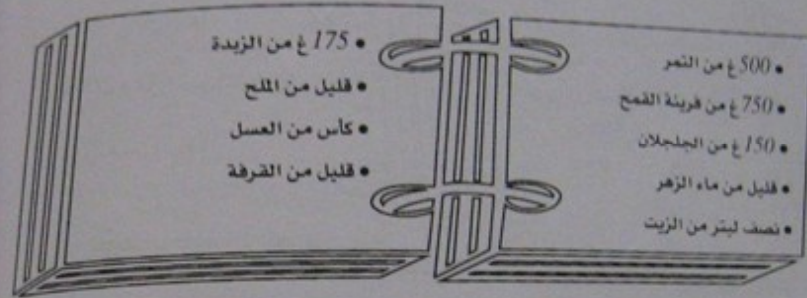
يمسح التمر جيدا بمنديل مبلل بالماء وينشف. نأخذ عجينة اللوز. نضيف إليها ماء الزهر والملون.
تفتح كل ثمرة من الأعلى مع الحفاظ على الجانبين، ثم تملأ. نضع كل ثمرة في السكر.
ثم يوضع الجميع في صحن ويقدم.

hamida 84

www.all-patch.net

مقروط ديال التمر

المقادير



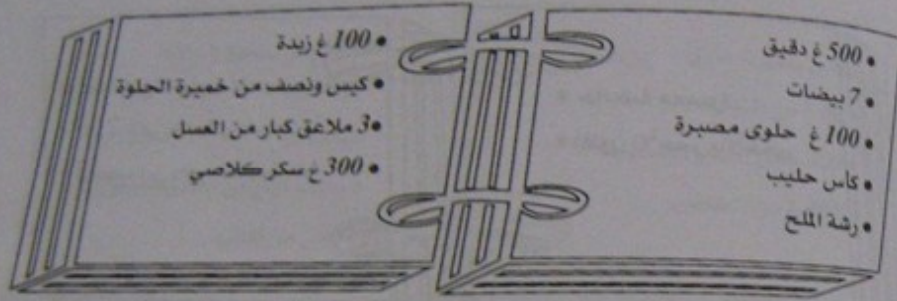
الطريقة

في وعاء توضع الزبدة فوق نار هادئة
في قصعة نضع فرينة القمح. يجوف وسطها ثم تسكب الزبدة وقليل من الملح تخلط
العجينة جيدا مع رشها بقليل من الماء حتى تصبح متماسكة ثم تقسم إلى ثلاثة قطع.
تبسط كل قطعة جيدا بالورق حتى تصير جد رقيقة. نأخذ عجينة التمر بعد غسله ونزع نواه،
نضيف إليها ماء الزهر والقرفة ثم تلف على شكل قضيب ثم توضع وسط العجينة وتلف حول
نفسها مرتين إلى 3 مرات، ثم تقطع على طول 5 سنتيمتر.
في مقلاة نضع الزيت حتى يسخن ثم نبدأ في قلي المقروط حتى يصير لونه مذهبا.
بعد ذلك نخرجه ونتركه حتى يستقطر ثم يدهن بالعسل المذاب ويرش بالجدلجان، يقدم مع
الشاي أو مع شراب اللوز.

انظر الصورة

كعيكعات مثلجة (الكعك المثلج)

المقادير

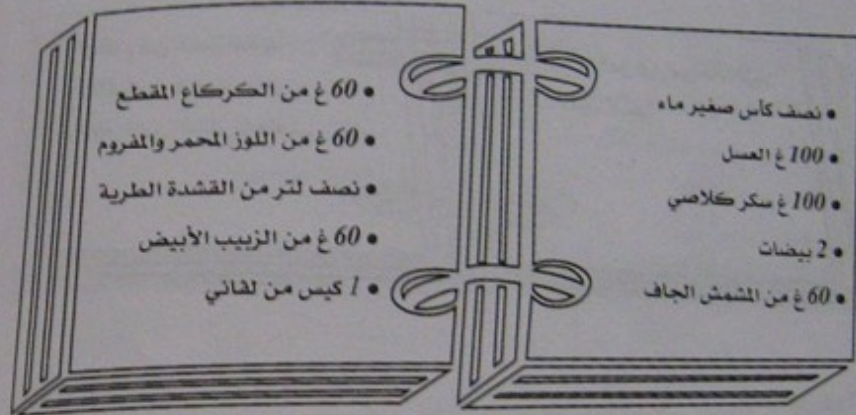


الطريقة

في قصعة ناخذ 500 غ الدقيق + 5 بيضات + 2 اصفر البيض + 100 غ زبدة - عسل - ملح + حليب يخلط مع نصف كيس من خميرة الحلوى يخلط الكل جيدا ويحرك وتضاف إليه الحلوى مصبرة وتوضع على شكل قضيب ونتركها ترتاح مدة ساعة. يقطع القضيب على شكل كعيكعات وتدخل إلى الفرن ثم ناخذ 2 بياض البيض + سكر الصقيل. يحرك الكل جيدا وتزوق الحلوة بهذا الخليط ثم تدخل مرة أخرى إلى الفرن لمدة 2 دقائق.

الحلوة المثلجة

المقادير



الطريقة

الطريقة

في إناء نضع العسل - سكر - نصف كأس ماء ثم نضعها فوق نار هادئة، لما يغلى نضيف 2 بيضات - لوز - كركاع + زبيب + المشمش ثم نخلط هذه المواد جيدا فوق نار هادئة ثم نضيف القشدة الطرية.

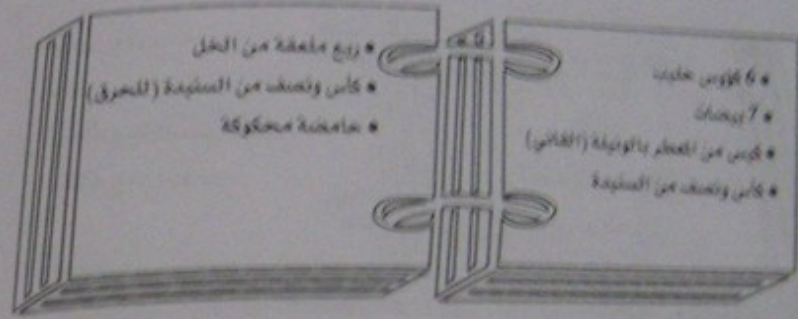
ناخذ إناء الكيك ثم نصب فيه الخليط ثم ندخله إلى (congelateur)

ملحوظة :

نستعمل كاشط أبيض للحلوى.

كريم كريميل

المقادير



الطريقة

تصب كاس ونصف من السنيده في إناء وتضعه على نار متوسطة مع التحريك حتى يصبح لونه بني بعد ذلك ترفعها على النار وتصبها في المول الذي تريد ثم تقوم بحركات دائرية للمول حتى يلتصق الكريميل ثم تتركه يبرد.

في إناء آخر تأخذ الحلويات تضيف له كاس ونصف سنيده - ربع ملعقة خل - حامضة محكوكة - فاني ثم تخلط الكل جيدا بالضراب الكهربائي إن وجد أو بالضراب اليدوي لمدة 20 دقيقة ثم تصبه فوق الكريميل.

بعد ذلك تأخذ المول وتضع الكل على حمام مائي لمدة 20 دقيقة.

وأخيرا تتركه يبرد ثم تدخله للتلاجة لمدة 10 ساعات حتى يبرد ثم تصبه في إناء التقديم بحرص.

كيكة بالتمر

المقادير



الطريقة

في وعاء يوضع السكر والزبيب والبيض والبيكاربونات والخميرة والفانيلا والتمر والشوكولاتا وقشرة البرتقالة ثم يضاف الطحين قليلا قليلا ويخلط الكل جيدا.

يوضع الخليط في قالب الكيك بعد دهنه بالزيت ويطهى في فرن معتدل الحرارة.

كبيك بالليمون



- كأسان من الطحين
- كأسان من زيت الزيتون
- كأسان من اللبن
- كأسان من السكر
- كأسان من البيض
- كأسان من الطحين
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملاعق كبار من قشور الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- كأس واحد من الليمون مقطع
- مكعبات صغيرة

الطريقة

1. نصب البيض في وعاء عميق. نضرب فيه السكر سكبحة ونخلط جيدا حتى نحصل على الخليط ناصع البياض ثم نضيف اللبن والطحين والخبث والزعفران والزبد.
2. نخلط الماء جيدا ثم نضيف اليها قشور الليمون وماء الزهر والليمون المقطع ومكعبات صغيرة بدون الجلود البيضاء ثم نترك المزيج في قالب الكيك الذي لم ندهن قعره وجوانبه بالزبد ونخبها بالطحين.
3. ندهن القالب مرة ثانية بالزبد ثم نضع فيه الكيك.
4. نضع القالب في الفرن لمدة 40 دقيقة ثم نخرج الكيك من قالبه ونتركه يبرد.
5. نزين الكيك بشرائح من قشور الليمون المطلاة ونصف عصير الليمون.

كبيكة الكركاج



- 2 كأسان من صلبة الطحين
- ربع ملعقة صغيرة سكر بودرة
- ربع ملعقة صغيرة القرفة
- ملعقة ماء الزهر
- قطع الشكلاط الكاكاو
- 2 ملاعق كبيرة من العسل
- 2 بيضات
- كأس الطحين
- كأس السكر
- كأس اللبن
- كأس السمن
- كأس الزيت
- كأس الطحين

طريقة تحضير الكبيكة

في إناء نخلط البيض جيدا ، نضيف له السمن - الزيت - البودرة مع التحريك دائما بعد ذلك نضيف للخليط سكر بودرة ثم القرفة ثم ماء الزهر مع التحريك لمدة 10 دقائق حتى نحصل على خليط متجانس ثم نأخذ الطحين مع السكر ونقطع إلى قطع صغيرة ونضيفه للخليط ثم نصب الطحين شيئا فشيئا مع التحريك ثم نضعها في عوول وندخلها إلى فرن معتدل الحرارة حتى نطهر. بعد إخراجها من الفرن ندهن وجهها بالعسل ثم الشكلاط المكون.

كيك بالشكلاط

المقادير



hamida 84

www.all-patch.net

الطريقة

طريقة تحضير العجين

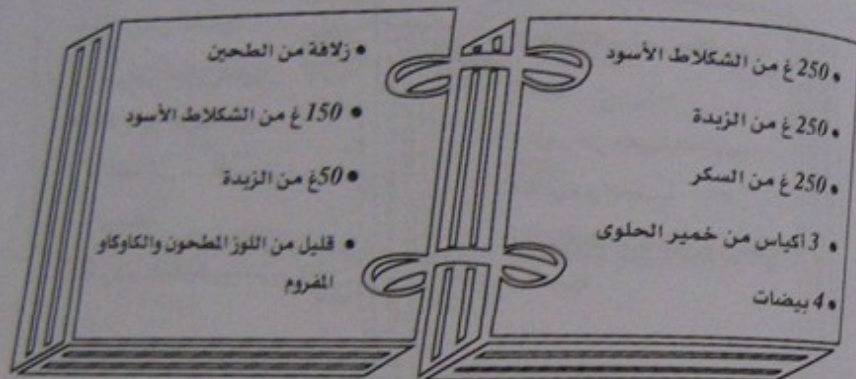
تخلط 5 بيضات جيدا في إناء + 3 أكياس خميرة + سنيدة + 2 ياغورت + زيت مع التحريك الجيد وفي الأخير نضيف الدقيق حتى نحصل على خليط ندهن الصينية بالزبدة ويجب أن لا تكون عميقة مثل إناء الكيكة ثم ندخلها إلى الفرن.

طريقة تحضير الكريم

نأخذ عصير الليمون - الماء - السكر ثم نضع هذا المزيج فوق نار هادئة إلى أن يغلي، نضيف إليه ملعقة MAYFINNE ثم أخرى تدريجيا حتى يعقد فنزله من فوق النار ونضيف إليه الشكلاط مع التحريك وبسرعة. بعد إتمام عملية تحضير الكريم نخرج الحلوى من الفرن ونضعها في إناء التقديم مع سقيها بهذا الكريم ثم تدخل إلى التلاجة.

كيك بالشكلاط الأسود

مقادير للتحضير



الطريقة

طريقة التحضير

في حمام مائي نضع الشكلاط الأسود المقطع إلى قطع صغيرة حتى ينوب ، بعد ذلك نضيف إليه الخميرة + الزبدة + 4 بيضات. نخلط الكل جيدا بعد ذلك نضيف السكر ثم طحين شيئا فشيئا حتى يصبح الخليط متجانسا، نصب الخليط في مول الكيك وندخلها للفرن مدة 45 دقيقة.

طريقة تحضير التزيين

في حمام مائي نضع الشكلاط ينوب، بعد ذلك نضيف له الزبدة ثم نحرك جيدا ثم ندهن بهذا الخليط وجه الكيك ثم ترش باللوز والكاوكاو ونضعها في التلاجة مدة 3 ساعات.

كيكة بالسميدة

المقادير

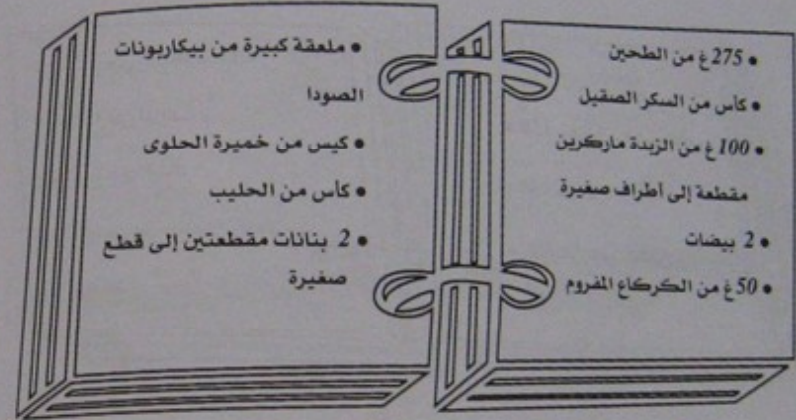


الطريقة

في وعاء يوضع البيض والياغورت والخميرة والسكر والفانيلا والسميدة والطحين ويخلط الكل جيدا .
يصرغ الخليط وسط قالب الحلوى المدهون بالزيت والمرشوش بالطحين وتدخلها إلى الفرن لتطهى مدة نصف ساعة.

كيكة بالموز

المقادير



الطريقة

في إناء نضع الطحين نضيف له السكر - الزبدة - البيض - الكركاع - بيكاربونات الصودا - الخميرة - الحليب ثم نخلط الكل جيدا . بعد ذلك نضيف البنان مع التخليط دائما ونصب الخليط في قالب الكيكة .
ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة لمدة 60 دقيقة وتترك لتبرد .

القطعة الأولى يضاف لها اللوز المسحوق وعصير البرتقال
القطعة الثانية يضاف لها الشكلاط المحكوك والكاوكاو و 10 غ من السكر
المتبقى والحليب.

القطعة الثالثة يضاف لها مسحوق الكركاع والقرفة.

والقطعة الرابعة يضاف لها قشرة الليمون المحكوك.

تصب كل هذه القطع على حدى في إناء الكيكة الواحدة تلو الأخرى. وتطهى
في فرن معتدل الحرارة لمدة 60 إلى 70 دقيقة.

توضع في الثلاجة حتى تبرد جيدا وترش بالسكر الصقيل.

كيك المفاجآت

المقادير

• 25 غ من الشكلاط المحكوك

• 1/2 ملعقة من الكاوكاو

المطحون

• ملعقة من الحليب

• 50 غ من الكركاع المسحوق

• قبضة من القرفة

• قشرة ليمونة محكوك

• السكر الصقيل للتزيين

• 250 غ من الزبدة

• 210 غ من السكر سنيدة

• كيس من السكر المعطر بالونيلة

• قبضة من الملح

• 4 بيضات

• 125 غ من الطحين

• كيسان من خميرة الحلوى

• 50 غ من مسحوق اللوز

• 1 إلى 2 ملاعق من عصير الليمون

الطريقة

في إناء نضع الزبدة على النار حتى تذوب ونتركها تبرد، عندما تبدأ تتجمد

يضاف إليها 200 غ من السكر سنيدة والونيلة والملح والبيض والخميرة مع

التحريك، ثم يضاف الطحين شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة رخوة تقسم

هذه العجينة إلى 4 قطع :

كيك بالقهوة Quatre. Quarts

المقادير

- 3 كؤوس كبيرة من الطحين
- 1 كأس من الزبدة
- 1 كأس من السكر كلاسي
- 3 بيضات
- نصف ملعقة من الخميرة
- ربع ملعقة من القرفة مطحونة جيدا
- 3 ملاعق كبار من القهوة سريعة الذوبان

طريقة التحضير

يخفق البيض بسرعة مع السكر

تضيف اليهم الزبدة دالبة مع القهوة والطحين والخميرة والقرفة

تخفق المواد على مهل حتى تحصل على عجينة متماسكة وطرية

يسكب المزيج في قالب الكيك الذي يجب أن يدهن قعره وجوانبه بالزبدة ورشها بالطحين

تدخل القالب فرنًا متوسط الحرارة لمدة 45 دقيقة

بعد مرور هذه الفترة وفحص لضوح قلب الكيك نخرجها من القالب ونتركها تبرد.

كيك بالتفاح

المقادير

- كأس من مربى المشماش
- كأس من الطحين
- ربع كأس من الزبدة
- كأس إلا ربع من السكر كلاسي
- 5 حبات مقعطة إلى شرائح صغيرة من التفاح
- 4 ورق كلاسي
- 3 بيضات
- نصف ملعقة صغيرة من الخميرة

شراب البرتقال

قبل إعطاء طريقة تحضير الكيك نذكر بطريقة تحضير شراب البرتقال. وهذه الطريقة هي نفسها المستعملة بالنسبة لتهيء شراب الحامض والبامبلوموس.

المقادير بالنسبة للتر ونصف تقريبا

- 6 كؤوس من عصير الليمون المصفى جيدا
- 9 كؤوس من السكر كلاسي

الطريقة

- نضع السكر كلاسي في طنجرة على نار متوسطة الحرارة، ونبدأ بالتحريك بملعقة خشب.
- بعد مرور حوالي عشر دقائق وبدء ذوبان السكر، نضيف عصير الليمون رويدا رويدا ولا نتوقف عن التحريك حتى يستوعبه كل السكر ويصبح الخليط منسجما وسائلًا.
- نطفئ النار بعد أن نكون قد نظفنا سطحه خلال الغلي
- يوزع بعد ذلك في قنينات معقمة ونحكم الإقفال حتى الاستعمال.

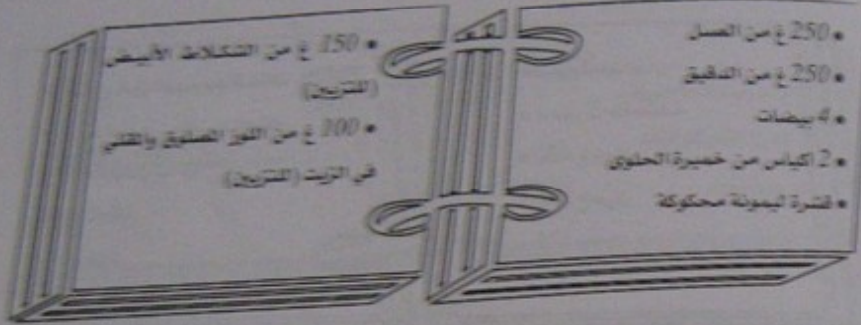
طريقة تحضير الكيك

ترجع الى طريقة تحضير الكيك

- يخلق السكر مع الزبدة بواسطة شوكة "فورشيت" في وعاء عميق، ثم نضيف إليهما بعد ذلك البيض واحدة تلو الأخرى ونواصل التحريك. وعند الاستيباب الكامل للبيض نضيف الطحين الذي خلطناه مع الخميرة ونخفق المواد حتى نحصل على عجينة متماسكة ننسحبها إلى قسمين ونتركها ترتاح وتتخمر.
- نلحق قعر قالب وجوانبه بورق كلاسي.
- نضع نصف العجينة الأولى في القالب حتى تغطيه كله ثم نوزع عليها نصف كمية التفاح ونقطعها بالنصف الثاني من العجينة ثم نضع النصف الثاني من شرائح التفاح.
- ندخل القالب فرنًا متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة تقريبًا.
- ندوب شراب البرتقال بقليل من الماء ونسقي به القالب ثم نزين الكيك بعرض المشمش أو التفاح.

كيكة بالشكلاط الأبيض

المقادير



الطريقة

نضع العسل على نار هادئة مدة 4 دقائق بعد ذلك يرفع من فوق النار. نضيف له قشور الليمون - الخميرة - الطحين شيئًا فشيئًا مع التحريك دالما تم البيض مع مواصلة التحريك إلى أن تتمازج العناصر كلها مع العسل.

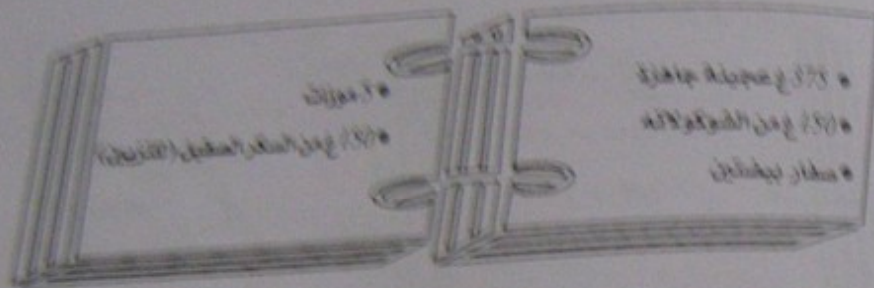
تصب بعد ذلك في قالب الكيك المدهون وتطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 30 دقيقة.

للتزيين :

• يداب الشكلاط الأبيض في حمام مائي ثم تسقى به الكيكة ونحك باقي الشكلاط فوقها ثم نزين باللوز.

طريقة بالشوكولاته والموز

المقادير

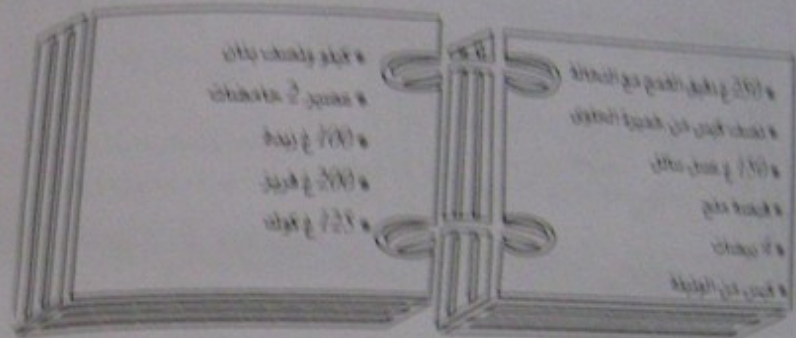


الطريقة

• يوقد الفرن بدرجتين حرارة أعلى من المتوسط وتبسط العجينة داخل صينية مستديرة ذات قاعدة متحركة محيطها 20 سم بالعجينة. تغط العجينة بواسطة شوكة في القاعدة، ثم توضع الصينية بالثلاجة لمدة نصف ساعة.
 • تخبز العجينة لمدة 15 دقيقة بعد أن تغطى العجينة بورق الألومنيوم وتوضع فوقه حبات من الفاصوليا، ثم يرفع الورق والفاصوليا، وتخبر العجينة مرة ثانية لمدة 5 دقائق ثم ترفع وتترك حتى تبرد.
 • تذاب الشوكولاته على حمام مائي ثم تترك حتى تبرد، ثم يخفق صفار البيض مع الشوكولاته ببطء.
 • يخفق بياض البيض حتى يصير مثل الثلج ويضاف ملعقة منه إلى خليط الشوكولاته، ثم يضاف الباقي بالتدريج بواسطة ملعقة معدنية يقشر الموز ويقطع إلى شرائح ثم توضع هذه الشرائح على وجه العطربة ويحسب خليط الشوكولاته فوقها وتوضع العطربة بالثلاجة لمدة 4 ساعات.
 • يقشر باقي الموز ويقطع حسب الذوق وتسخن الزبدة في مقلاة ثم لغمس قطع الموز في السكر من جهة واحدة، وتحمى في الزبدة على جهة السكر فقط لمدة 3 دقائق.
 • تترك الموز حتى يبرد ثم يزين به سطح العطربة ومن الأفضل أن تغم هذه الخطوة الأخيرة قبل التقديم مباشرة حتى تطلق شرائح الموز محتفظة بشكلها.

طريقة بالبنان والفريز

المقادير

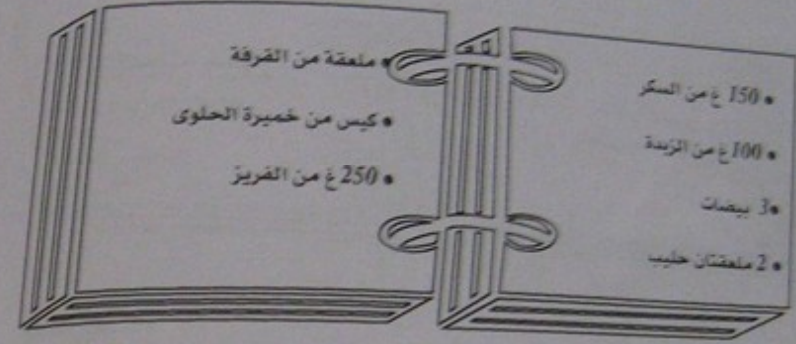


الطريقة

لصنع الدقيق في ماء وتضيف له الحبة وتخلط جيدا، لتضيف الزبدة و 100 غ من العسل ثم بيضة واحدة وكوب الزيت ثم تخفق هذه المواد جيدا بالضرب الكهربائي حتى تتجانس مع بعضها وتتركها لتجمع في الثلاجة.
 تأخذ صينية مدهونة بالزبدة وتلف جوانبها بورق الألومنيوم ثم تصنع فيها العجين وتدخلها إلى الفرن بعد ما تخبها بالشوكا لمدة 10 دقائق، تأخذ البنان وتجمعه على شكل دوائر وتكتب عليه صمغ الحامض، تأخذ الفريز وتقطعها بالشكل المفضل لدينا وتضعه فوق البنان.
 تأخذ 3 بيض البيض وتحميه بالضرب الكهربائي حتى يصير أبيض مثل الثلج ثم تضيف له 70 غ من العسل المنقى والكولا، تكتب هذا الخليط فوق الفواكه المقطعة وتدخله إلى الفرن لمدة 15 دقيقة لا تخرج العجينة من الفرن لتضيف فوقها طبق الفواكه المقطعة.

طرطة بالفريز

المقادير

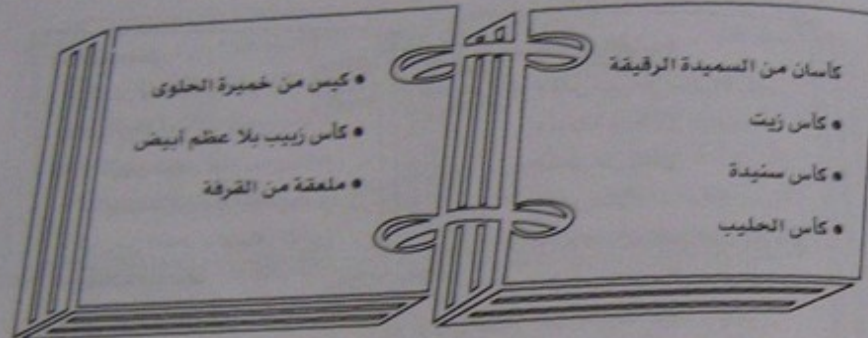


الطريقة

في إناء نضع 100 غ من السكر - الزبدة المذابة، نخلط جيدا بعد ذلك نضيف
اصفر البيض - الحليب الدافئ ثم الطحين المزوج بخميرة الحلوى شيئا فشيئا.
في إناء آخر يضرب بياض البيض جيدا ثم نضيفه إلى الخليط السابق ونضعه في إناء
الكبوك بعد ذلك نقسم الفريز إلى قسمين ثم نضعه على وجه الطرطة ترش بـ 50 غ من
السكر المتبقية مع القرقة نطهى في فرن معتدل الحرارة لمدة 30 دقيقة.

طرطة بالسميدة والزبيب

المقادير



الطريقة

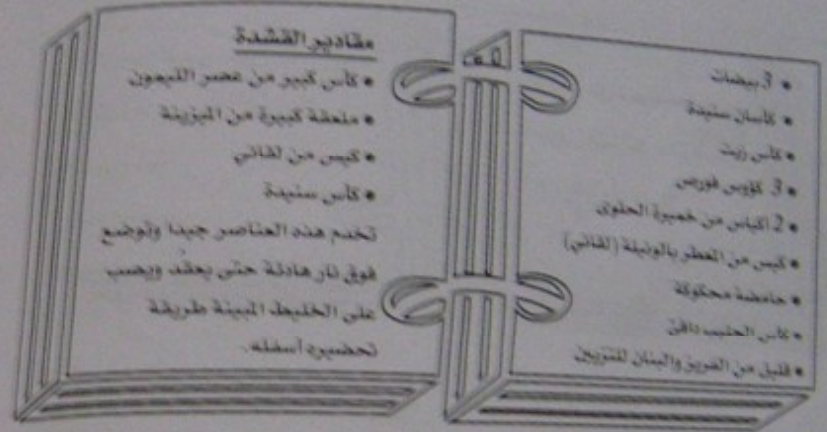
• في إناء نضع الزيت + سنيطة + الخميرة، نخلط جيدا ثم نضيف السميدة مع مواصلة
التحريك، نصب الخليط في صينية صغيرة مدهونة ثم ندخلها للفرن لمدة 10 دقائق.

للتزيين :

ربع كأس من الماء نضيف له الزبيب + قرقة.
نضع الخليط فوق نار هادئة حتى الغليان أي حتى يتعسل ثم نصبه فوق الحلوى.

مول بالفريز والبنان

المقادير

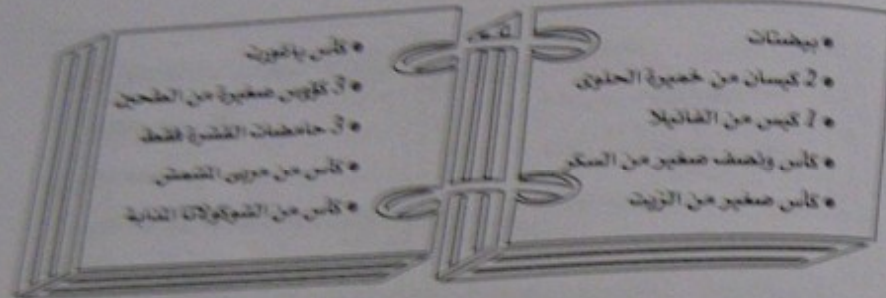


الطريقة

في إناء نضع 3 بيضات - 2 كأسان سنيذة - كأس الزيت - 3 كؤوس فورس - 2 خميرة - القائي - حامضاً محكوماً - كأس الحليب.
تخدم العناصر جيداً وتوضع في صينية وتدخل إلى فرن معتدل الحرارة مدة 40 دقيقة بعد العليق توضع فوقها القشدة ثم تزين بالبنان والفريز المقطع على قسمين .

ماضلين بالشوكولاتا هي الكويقحات

المقادير



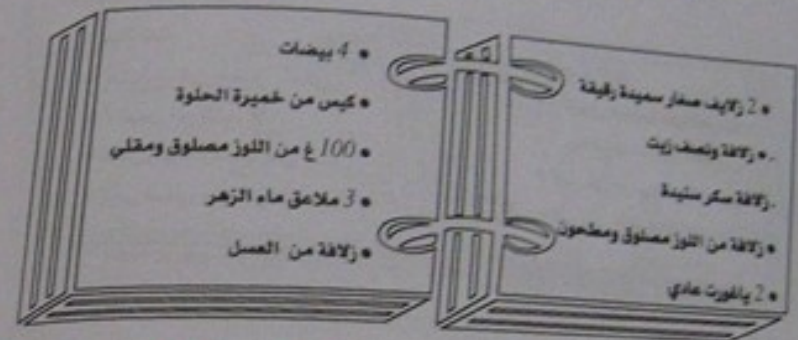
الطريقة

في قسعة يخلط السكر والبيض جيداً. يضاف الزيت والقائيلا وخميرة الحلوى والياضون ثم الطحين.

يخلط الكل جيداً ويضغ الخليط وسط قالب الحلوى المدهون بالزيت.
تطهى في فرن متوسط الحرارة بعد ذلك تفتت الكيكة ويضاف لها قشرة الحامض والوزين والشوكولاتا المذابة ويعمل من الخليط كويرات صغيرة. توضع وسط كؤوف المااضلين وتقدم.

السبوسة

المقادير



hamida 84

www.all-patch.net

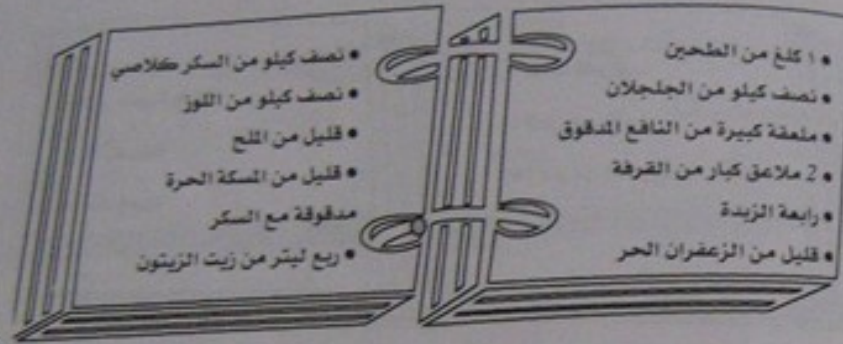
الطريقة

نخلط العناصر أعلاها كلها ماعدا ماء الزهر والعسل بالخلاط الكهربائي حتى تنسجم كلها ثم نضعها في مول (*Moule*) مغلف بالورق الأبيض بعدما ندهته بقليل من الزبدة ثم ندخلها إلى الفرن لمدة 40 دقيقة.

بعد ذلك نخرجها ونقطعها إلى مربعات صغيرة ثم نخلط كل من العسل وماء الزهر ونمدده فوق السبوسة ثم يزين كل مربع باللوز المقلي.

سلو

المقادير



طريقة التحضير

في مقلاة نضع الطحين ونتركه فوق النار حتى يتحمر جيدا ثم يفريل.

يصلق اللوز ويقشر ثم يقلى في الزيت. يحمص الجلجلان ثم يطحن جيدا مع اللوز.

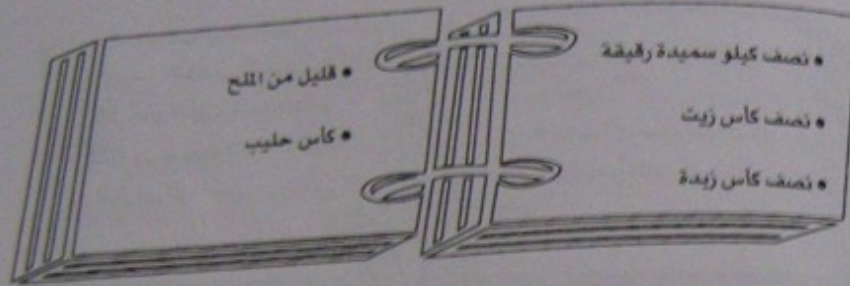
في قصعة نضع الطحين يجوف وسطه نضيف إليه اللوز - الجلجلان - الزعفران المدقوق - المسكة الحرة - السكر ككلاصي - القرفة - النافع.

يعرك الكل جيدا حتى تتجانس العناصر ثم نضيف الزبدة والزيت دائما مع الخلط بعد ذلك يوضع الخليط في طبق ويزين بالسكر الصقيل وحببات اللوز.

انظر الصورة

حرشة عادية

المقادير



الطريقة

نضع نصف كيلو سميدة + الزيت + الزبدة + الملح + الحليب وإن لم تتجمع العجينة نضيف قليلا من الماء.

بعد ذلك نضع العجينة على شكل خبزة مع رشها بالسميدة الرقيقة ثم نرش الصفيحة جيدا بالسميدة الرقيقة ونبسطها عليها مع الرش دائما بالسميدة ثم نضعها في مقلاة على نار هادئة إلى أن يتم نضوجها.

ملحوظة

• بالنسبة لمقادير الملح والسميدة، توضع حسب التوق.

حرشة بالحليب

المقادير

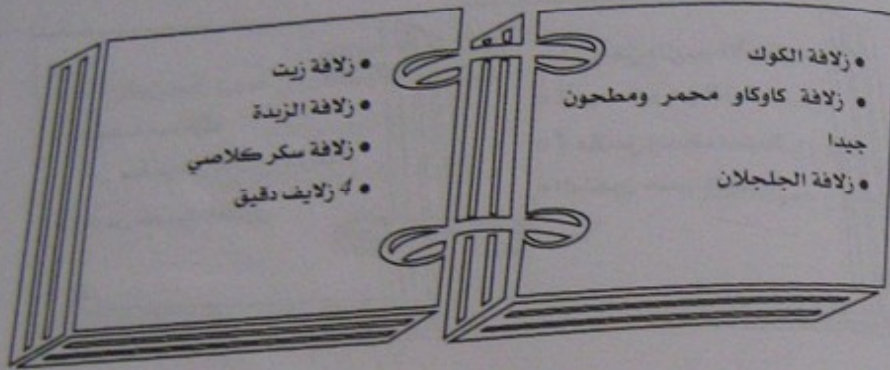


الطريقة

في قصعة نضع السميدة - السنيدة - الزبدة - الزيت - الملح ثم نخلط الكل مع الحليب حتى تصبح العجينة رخوة. نقسمها إلى دوائر متوسطة ثم نبسطها قليلا ندخلها للفرن مدة 45 دقيقة.

البهلة

المقادير

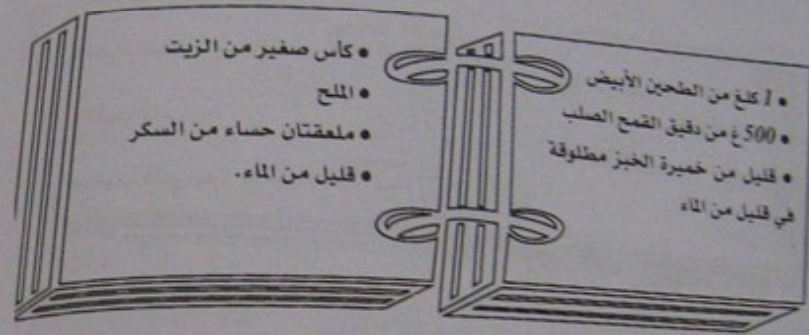


الطريقة

نضع الكوك - كاوكاو - الجلجلان - الزيت - سكر كلاصي - الزبدة. نخلط العناصر جيدا ثم نضيف لها الطحين شيئا فشيئا حتى تتجمع العجينة ثم نصنع منها كويرات صغيرة ونصفيها فوق صفيحة مزيتة ثم ندخلها للفرن مدة 15 دقيقة.

البطبوط

المقادير

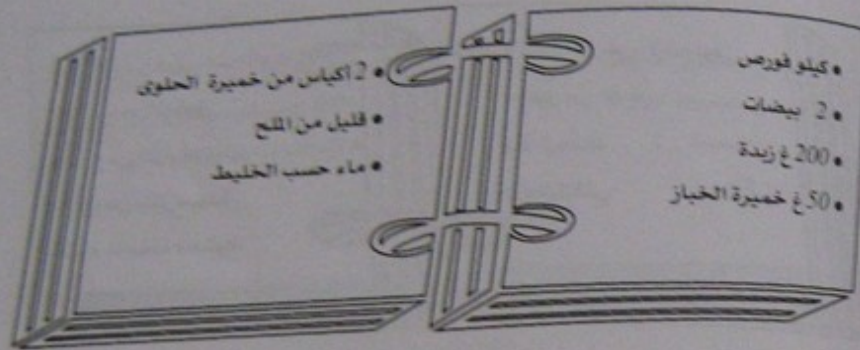


الطريقة

في قصعة يوضع الطحين ودقيق القمح والملح والسكر ويخلط الكل ثم يجوف وسط الخليط وتضاف الخميرة والزيت والماء قليلا قليلا إلى أن تصبح العجينة متماسكة، تدلك جيدا مدة 5 دقيقة فتصبح مطاطية. نصنع منها خبيزات صغيرة ثم نترك تتخمر في مكان دافئ مدة 30 دقيقة، توضع في مقلاة جد ساخنة مع قليل من الزيت كي لا تلتصق، تقدم مصحوبة بالزبدة والعسل.

كرواصة

المقادير

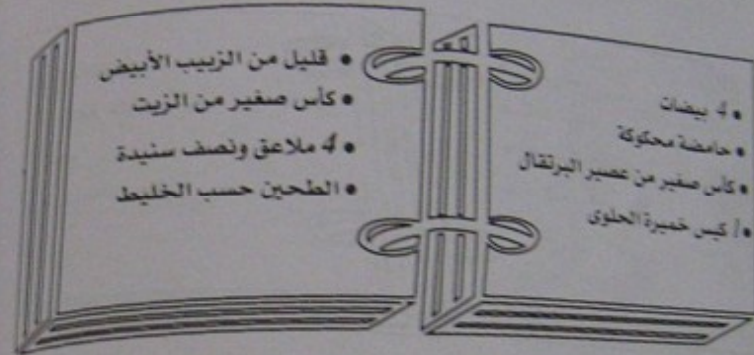


الطريقة

في قصعة نضع الطحين نضيف له البيض - 100 غ الزبدة وخميرة الخباز - خميرة الحلوى - الملح ثم الماء، شيئا فشيئا مع الدلك الجيد حتى تصبح العجينة رخوة، نقسمها إلى كويرات صغيرة ونبسط كل كويرة باليد مع وضع قليل من الزبدة المتبقية وسط كل كويرة ونطويها على شكل هلال، نتركها تتخمر مدة ساعتان ثم يطللى وجهها بصفار البيض وندخلها للفرن مدة 30 دقيقة.

بيني بعصير البرتقال

المقادير



الطريقة

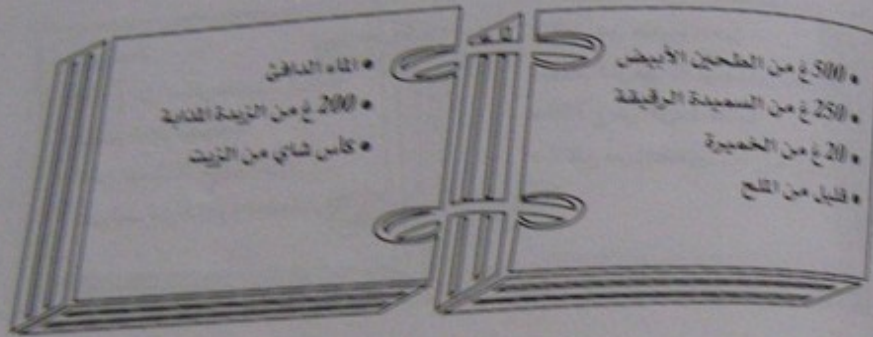
في إناء نضع البيض - الخميرة ثم الحامض المحكوك ثم الزيت + عصير البرتقال ثم الزبيب، نخلط الكل جيدا ثم نضيف الطحين شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة رخوة، نضع من هذه العجينة دوائر على شكل إسفنجة ثم نوضع فوق منديل شدة 5 ساعات بعد ذلك نغسل في زيت مغلى.

مقادير وطريقة التزيين

• 200 غ من السكر الصقيل
• قطرات من عصير الحامض
• ملعقتان كبيرتان من الماء
• نخلط كل من 200 غ من السكر الصقيل - 2 ملاعق كبار الماء - قطرات من الحامض، نخلط الكل جيدا ثم يدهن بها وجه الإسفنجة بعد قليه.

الرخايف

المقادير

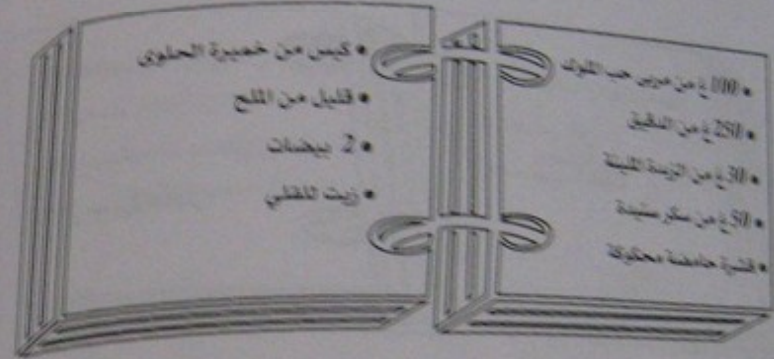


الطريقة

يخلط الطحين مع السميدة، يضاف إليه الملح والخميرة، يخلط الكل بالماء الدافئ للحصول على عجينة متماسكة.
تدهن العجينة بالزيت وتصنع منها كويرات صغيرة تبسط باليد وتطلى بقليل من الزبدة ثم تقوى على شكل دائري ثم تبسط جيدا باليد وتطهى فوق مقلاة من الوجهين مع قليل من الزيت.
عند التقديم تدهن بالعسل أو الكونفيتير.

فطائر بمرعى حب الملوك

المقادير

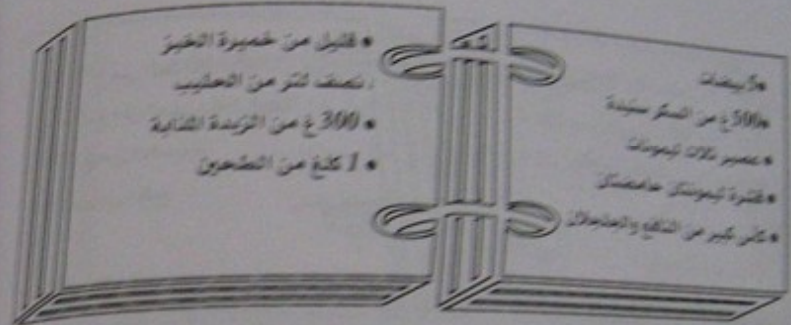


الطريقة

في إناء نضع الطحين - الخميرة - الملح. نخلط جيدا ثم نضيف البيض - الزبدة - سنيدة - قشيرة الحامض مع مواصلة التخليط حتى الحصول على عجينة لينة ومتجانسة نضعها في التلاجة لمدة ساعة بعد ذلك تبسط باليد ذلك وتقطع إلى دوائر صغيرة قطرها 4 سنتيمتر ودوائر أكبر منها قطرها 5 سنتيمتر.
نضع فوق الدوائر الصغرى الرز و نوضع فوقها الدوائر الكبرى مع الضغط الجيد على الجوانب ثم نطلى ونوضع فوق رزى ماص ونزين بالسكر الصقيل.

قراشيل الحليب بالنافع والجلجلان

المقادير

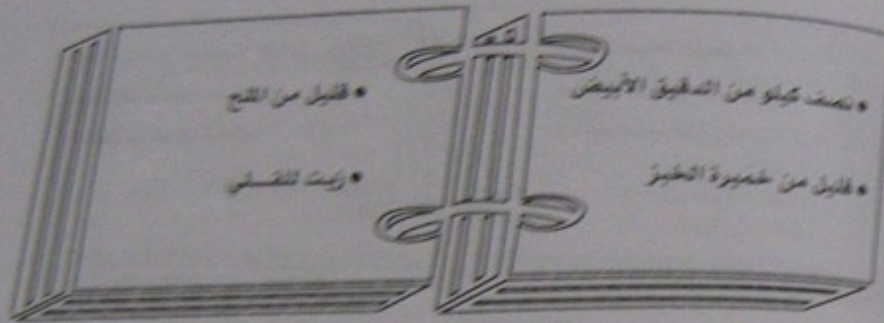


الطريقة

في قسعة يخفق البيض مع السكر وتضاف إليهما تدريجياً الزبدة وعصير الليمون وقشرة الحامض ثم الجلجلان والنافع والخميرة المخلوطة في الحليب الفاتر، يضاف الدقيق شيئاً فشيئاً إلى أن تصير العجينة لينة ثم تترك لمدة ساعتين. بعد ذلك تقسم إلى كويرات صغيرة على شكل خبيزات، تصفد فوق صفيحة مزينة ثم تترك تختمر مرة ثانية لمدة 3 ساعات تقريباً، بعد ذلك تدهن وجه الخبيزات بصغار البيض وترش بقليل من الجلجلان وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

الاسفنج

المقادير



الطريقة

■ في قسعة نضع الطحين نضيف له الخميرة المحلولة في قليل من الماء ثم الملح.
■ ندلك العجينة جيداً وتغطى وتترك في مكان دافئ مدة كافية لتتخمر
■ بعد ذلك تدهن اليدان بالماء وتأخذ من العجينة مقدار ليمونة ونجعل ثقباً في الوسط ثم نغمس في الزيت الساخن لتقلي.

البغريز

المقادير

- ثلاث صفار البيض
- 40 غ من خميرة الخبز
- كأس صغير من الماء

- 500 غ من السميدة الدقيق
- ملعقة صغيرة من الملح
- نصف لتر من الحليب

الطريقة

يوضع الحليب مع الماء فوق نار معتدلة حتى يذفا. يضاف إليه أصفر البيض والخميرة والسميدة مع التحريك للحصول على عجينة مكثفة وسائلة تترك العجينة لتتخمّر. تصب نصف مغرفة من العجينة في مقلاة جد ساخنة. تترك حتى يظهر على وجهها عدة ثقوب صغيرة. ثم تزال بهدوء وتوضع متباعدة عن بعضها. يقدم البغريز مع الزبدة والعسل.

البيتزا

المقادير

- 200 غ من القيمرون المطبوخ لمدة دقيقة
- 100 غ من السمك الأبيض (حسب الذوق)
- 100 غ من سمك Lotte المعروف بـ كلب الماء.
- 100 غ من الحبار Calamar
- نصف فلفل خضراء
- 50 غ من الفطر المأكول "التفكيك"
- قليل من الزعتر
- قليل من الزيتون الأسود
- قليل من زيت الزيتون

- 250 غ من الطحين الممتاز
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 4 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- ملعقة كبيرة من السنيطة
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة من الإبراز
- الماء حسب الحاجة
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة المدابة

مقادير الحشوة

- 200 غ من صلصة طماطم
- 250 غ من الجبن

طريقة التحضير

في إناء نضع الخميرة في نصف كأس ماء ثم نخلط جيدا حتى تتحلل الخميرة. نضيف 3 ملاعق زبدة مدابة + 4 ملاعق قشدة + سنيطة + ملح + إبراز مع مواصلة التحريك دائما ثم نضيف الطحين شيئا فشيئا مع التحريك باليد حتى نحصل على عجينة مدلوكة لينة ونتركها لتتخمّر حوالي 30 إلى 60 دقيقة حسب درجة الحرارة.

بعد ذلك تبسط العجينة بالماء ثم نجعلها على شكل دائري ونضعها في صينية ثم نضع فوقها صلصة الطماطم ثم فوقها الجبن + القمرون + الحبار + كلب الماء + السمك الأبيض + الفطر المأكول وأخيرا نضع فوقها دوائر الفلفل الأخضر والأحمر ثم ترش بقليل من الصعتر ثم نصب فوقها قليل من زيت الزيتون وأخيرا نزين بالزيتون الأسود ونطهى في فرن معتدل الحرارة لمدة 20 دقيقة.

بيتزا سريعة

المقادير

- 500 غرامات طماطم
- 2 حبات من البصل
- باقة من البقدونس (المعدنوس)
- نصف كأس شاي الزيت
- 2 ملاعق كبار من زيت الزيتون
- 4 ملاعق كبار من الجبن المبشور
- ملعقة من السمندر
- رشة من كويرات الكفتة
- قليل من الملح والإبرار

الطريقة

طريقة تحضير العجينة
في إناء نصب الطماطم - الزيت - الملح - الخميرة ثم المدقوق شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة لينة نعملها على شكل مستدير.

طريقة تحضير الأوشو
نقطع البصل على الطول ونقلي في الزيت بعد ذلك نضيف لها الطماطم مقشرة ومقطعة - المعدنوس - الملح - الإبرار وندهن الكل فوق النار لمدة 10 دقائق.

نأخذ بعد ذلك الصحن ونسطحها بالمدك ثم ندهن وجهها الأعلى بملعقة كبيرة من الطماطم المبشور ثم نرشها بنصف كمية الجبن المبشور، نصب فوقها زيت الزيتون. يهك الزمندر جيدا بالتفريغ ثم يرش فوق العجينة ثم نضيف كويرات الكفتة وندخل إلى الفرن مدة 20 دقيقة.

الشصيرات بالخبز

المقادير

- 3 بيضات
- نصف لتر من الحليب
- كأس من السمندر الصقيل
- قطع من الخبز البارد
- زيت لتقلي

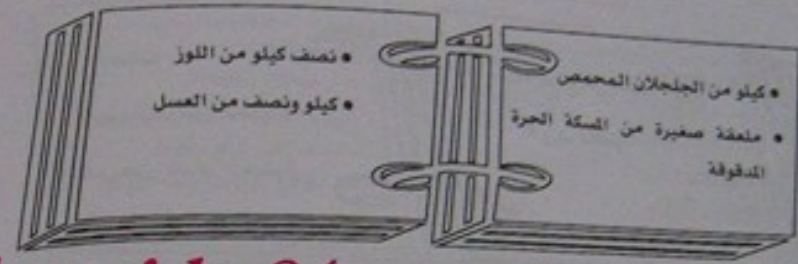
الطريقة

• يقطع الخبز إلى شرائح على شكل مستطيلات في إناء نضع البيض ونخفق جيدا.

• يغمس كل مستطيل في الحليب ثم يعاد غمسه مرة أخرى في البيض ويقلي في زيت ساخن. بعد التقلي يغمس في السمندر الصقيل ثم يصفى في إناء التقديم.

حلوة الجلجلان والعسل

المقادير



hamida 84

www.all-patch.net

الطريقة

يفسل الجلجلان جيدا
 • يمسق اللوز ويقشر ويهرمش في المهراس بحيث يبقى غليظا
 • يوضع العسل على النار إلى أن يتدوب حيث يغرف بالملعقة، ويخلط مع اللوز المهروش والجلجلان والمسكة الحرة، يترك هذا الخليط على النار مدة 3 دقائق، تزيث المائدة ويصب عليها هذا المزيج الحامي، يترك حتى يبرد ويجمد ثم يقطع بالسكين إلى مربعات صغيرة.

قائمة الوصفات

| الرقم | الوصفة |
|-------|-------------------------------|
| 5 | كعب نزال |
| 6 | الحنشة |
| 7 | الشباكية |
| 8 | زوارق صغيرة باللوز |
| 9 | حلوى بالبنان |
| 10 | حلوة التاج |
| 11 | هلال باللوز |
| 12 | أصابع بالشكلاط والحليب المحلى |
| 13 | شنيك |
| 14 | حلوة القلب |
| 15 | حلوة الكوك و الجزر |
| 16 | حلوة الكركاعة |
| 17 | حلوة ياغورت |
| 18 | حلوة السميدة المصرية |
| 19 | حلوة كاوبيل |
| 20 | حلوة الشكلاطة بالبنديق |
| 21 | حلوة بالجيلاتين والبسكويت |
| 22 | حلوة بالفواكه الجافة |
| 23 | حلوة مايزينا |
| 24 | حلوة الكوك و نيسلي |
| 25 | الكريب Crêpes |
| 26 | بقلاوة بعجينة اللوز |
| 27 | دوائر محشوة |
| 29 | حلوة كاوكاو و الكوك |
| 30 | بريوات باللوز |
| 31 | سيكار بواسطة البوق |
| 32 | حلوة بالحليب المركز و الزبيب |

| | |
|-----|-----------------------------|
| 79 | البسكويت الجاف |
| 80 | البسكويت بالقرحة |
| 81 | بشكيطو بالمرس |
| 82 | بشكيطو |
| 83 | بسكويت بالبيضون |
| 84 | بشكيطو بالكولتشر والشكلات |
| 85 | بشكيطو بالسليد |
| 86 | بشكيطو مالح |
| 87 | قريبة بالحجلان |
| 88 | بشكيطو بالكرجاج |
| 89 | بديقات التمر |
| 90 | بديقات بالحجلان |
| 91 | سانبي |
| 92 | سانبي باللوز مطحون بزيتطعات |
| 93 | قريبة الكاوكاو بالغسل |
| 94 | بريوات بكيري |
| 95 | سكار الحجلان |
| 96 | بريوات بكاوكاو والحجلان |
| 97 | بريوات بالكوك |
| 98 | مفروط دبال التمر |
| 99 | التمر محشو |
| 100 | الحلوة الملحة |
| 101 | كعيكات ملحة |
| 102 | الملح العجيب |
| 103 | قريبونديز بالشكلات |
| 104 | كريم كراميل |
| 105 | كبة بالتمر |
| 106 | كبة بالبيضون |
| 107 | كبة بالكرجاج |
| 108 | كبة بالشكلات |
| 109 | كبة بالشكلات الأسود |

| | |
|---------|----------------------------|
| 33 | حلوة سلات بالفواكه |
| 34 | اسطوانات باللوز والكريم |
| 35 | لعيمات باللوز |
| 36 | حلوة ماشكين |
| 37 | حلوة على شكل مقرب |
| 38 | حلوة كاوكاو واللوز |
| 39 | حلوة الشكلات بالكرجاج |
| 40 | حلوة بياض البيض |
| 41 | حلوة التمر والقرحة |
| 42 | حلوة بقرس و ماء الزهر |
| 43 | حلوة بالتوابل |
| 44 | حلوة كاوكاو |
| 45 | حلوة الزبيب و بياض البيض |
| 46 | ملشاي |
| 47 | الفقاص بالمرس |
| 48 | وضفات منصورة |
| 64 | وضفات منصورة |
| 64 - 49 | الفقاص صغير جدا |
| 65 | الفقاص بالزبيب واللوز |
| 66 | الفقاص المسوس |
| 67 | الفقاص مثلث بكاوكاو واللوز |
| 68 | قريبة اللوز والحامض |
| 69 | قريبة باللوز |
| 70 | قريبة السعيدة |
| 71 | قريبة بالزبدة |
| 72 | قريبة الجاهزة |
| 73 | قريبة ماركين |
| 74 | قريبة بالحليب |
| 75 | قريبة باللوز و بياض البيض |
| 76 | قريبة كاوكاو بالغسل |
| 77 | قريبة الكوك |
| 78 | قريبة الكوك |

| | |
|----------|-------------------------------------|
| 110..... | كرخة بالموز..... |
| 111..... | كرخة بالسعيدة..... |
| 112..... | كرخ المصاحبات..... |
| 114..... | كرخ بالظهوة..... |
| 115..... | كرخ الشحاح..... |
| 117..... | كرخة بالشكلايط الأبرخين..... |
| 118..... | طريقة بالبنان والقرين..... |
| 119..... | طريقة بالشكلايط والموز..... |
| 120..... | طريقة بالقرين..... |
| 121..... | طريقة بالسعيدة والقرين..... |
| 122..... | بول بالقرين والبنان..... |
| 123..... | وايشين بالشكلايط هي الكورفطيات..... |
| 124..... | البيسوسة..... |
| 125..... | سلو..... |
| 126..... | حريشة بالحليب..... |
| 127..... | حريشة عادية..... |
| 128..... | اليطويوط..... |
| 129..... | الرهلة..... |
| 130..... | دني ومصير البرتقال..... |
| 131..... | كرواجدة..... |
| 132..... | قطائر بقرين حبي الملوكة..... |
| 133..... | الربخاريف..... |
| 134..... | فراشيل الحليب بالنافع والحلجان..... |
| 135..... | الإسفنج..... |
| 136..... | اليطويوط..... |
| 137..... | بيتزا..... |
| 138..... | بيتزا سريعة..... |
| 139..... | شعيرات بالقرين..... |
| 140..... | سلوة الحلجان والحصل..... |