



الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب جبنة عكاوي.
- ❖ كوب جبنة مجدولة.
- ❖ كوب ماء.
- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ كوب سميد.
- ❖ ١/٤ كوب ماء ورد.
- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ زهر ليمون للزينة.
- ❖ فستق حلبي مطحون للزينة.
- ❖ قطر السكر:
- ❖ كوبا سكر.
- ❖ كوب وربع كوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ❖ ملعقة طعام ماء ورد.
- ❖ ملعقة طعام ماء زهر.

طريقة التحضير

- ١ تقطع الجبنة إلى شرائح وتنقع في الماء البارد. يُغير الماء عدة مرات أو يترك الوعاء تحت صنوبر الماء لتحلية الجبنة. تُصفى الجبنة في مصفاة.
- ٢ يوضع الماء مع السكر في قدر على النار حتى الغليان. يُضاف السميد ويخلط المزيج بملعقة خشبية.
- ٣ تُضاف الجبنة المحلاة وماء الورد إلى القدر. يمزج الكل حتى تذوب الجبنة ويتحول الخليط إلى كتلة كبيرة من العجينة الدبقة.
- ٤ تقسم العجينة إلى قسمين.
- ٥ يرش القليل من الماء فوق قطعة نايلون.
- ٦ يوضع أول قسم من عجينة الجبنة فوق ورقة النايلون ويرق على شكل عجينة رقيقة.
- ٧ تقطع عجينة الجبنة إلى شرائح طولها ٧ إلى ٨ سم. يُحشى كل منها بملعقة طعام من القشدة ثم يلف ويطوى الطرفان.
- ٨ تزين اللقافات بالمزيد من القشدة والفستق الحلبي المطحون وزهر الليمون ويرش القطر فوقها عند التقديم.

المكونات

- ❖ كوب ونصف كوب سكر ناعم.
- ❖ كوبان ونصف كوب دقيق.
- ❖ كوب ونصف كوب زبدة مبيضة
و مزيج من الزبدة والسمنة.
- ❖ فستق حلبي للزينة.

الكمية: ٥ - ٦ أشخاص



طريقة التحضير

- ١ تذوب الزبدة والسمنة في قدر، وتوضع القدر جانباً حتى ترتاح الزبدة قليلاً وتبرد تماماً.
- ٢ تخفق الزبدة مع السكر لتصبح بيضاء وخفيفة.
- ٣ يُضاف الدقيق ويخفق الكل للحصول على عجينة طرية.
- ٤ تُخرّم العجينة بالأصابع وتترك حتى ترتاح مدة عشر دقائق.
- ٥ تقصر العجينة إلى كرات بحجم أصغر من حبات الجوز، وتُسطح كل كرة إلى دائرة صغيرة وتزين كل دائرة بنصف حبة فستق حلبي.
- ٦ تخبز الدوائر في فرن محمي لدرجة حرارة خفيفة ٢٥٠ إلى ٢٧٥ فهرنهايت (١٢٥ درجة مئوية أو العلامة ١) إلى أن تزهّر قليلاً، ثم تُخرج وتترك حتى تبرد تماماً.

تكون أقراص الغريبة طرية جداً عند إخراجها من الفرن، لذلك يجب تركها بعض الوقت حتى تتهاسك.

ملاحظة

المكونات

- ❖ ١/٢ كيلوغرام تمر مجفف ومنزوع النوى.
- ❖ ١/٤ كوب سمونة.
- ❖ كوبان من الجوز المقطع.
- ❖ ملعقتا طعام بذور سمسم محمصة.

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص



طريقة التحضير

- ١ تُضرم حبات التمر خشناً وتوضع في قدر ثقيلة مع السمونة وتطهى على نار متوسطة مع التحريك غالباً حتى تطرى وتمتزج مع السمونة.
- ٢ تُمد نصف كمية التمر المقلي في قالب كيك دائري صغير أو مربع مبطن بورق السلوفان.
- ٣ ترش قطع الجوز فوق خليط التمر ويضغط عليها قليلاً. بعد ذلك يوضع النصف الباقي من خليط التمر المقلي في الأعلى ويمهد سطحه على نحو متساو.
- ٤ ترش بذور السمسم المحمصة فوق سطح التمر، ويضغط عليها قليلاً.
- ٥ يترك محتوى الصينية ليبرد ثم يقطع إلى مربعات صغيرة أو أشكال ماسية. تُحفظ القطع في وعاء مختوم وتقدم كنوع من الحلوى.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب ونصف كوب طحين فرخة.
- ❖ كوب سميذ.
- ❖ كوب لبن بحرارة الغرفة.
- ❖ كوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة ونصف ملعقة باكينغ باودر.
- ❖ زيت للقلي.
- القطر :
- ❖ كوبا سكر.
- ❖ ٣/٤ كوب ماء.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة حامض الليمون.
- ❖ ماء ورد وماء زهر.

طريقة التحضير

- ١ يخلط بملعقة طحين الفرخة مع السميذ واللبن والماء والباكينغ باودر للحصول على مزيج طري.
- ٢ تحمي كمية كافية من الزيت في قدر عميقة.
- ٣ يوضع المزيج المحضر في كيس حلويات كبير له رأس معدني عادي ويسكب على شكل دوائر حلزونية تقلى في الزيت الساخن.
- ٤ تقلى قطع المشبك الواحدة تلو الأخرى حتى تشقر تماماً مع ضرورة تقليبها بين الحين والآخر أثناء القلي، حتى تقسو. لكن ينبغي الحرص على ألا تكون النار قوية جداً حتى تنضج قطع المشبك من الداخل.
- ٥ ترفع قطع المشبك من الزيت بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتغمس في القطر البارد حتى تمتصه جيداً.
- ٦ تصفى قطع المشبك من القطر الفائض وتصف في طبق التقديم.
- ٧ تقدم قطع المشبك مع الشاي أو القهوة أو العصير أو بعد وجبة غنية كنوع من الحلويات الشرقية.

ملاحظة يجب تحضير القطر مسبقاً ليكون بارداً تماماً.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ ٤ بيضات.
- ❖ ٣ أكواب سكر.
- ❖ كوبان جوز الهند.
- ❖ كوبان حليب.
- ❖ كوبان سميد.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ ٤ ملاعق صغيرة باكينغ باودر.
- ❖ طحينة لدهن الصينية.
- ❖ القطر :
- ❖ ٣ أكواب سكر.
- ❖ كوبان ماء.
- ❖ ملعقتان صغيرتان عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

- ١ يخلط البيض مع السكر وجوز الهند والحليب والسميد والفانيليا والباكينغ باودر، ويوضع الخليط في صينية دائرية مدهونة بالطحينة ويترك جانبا ليرتاح مدة ساعة.
- ٢ تخبز الصينية في فرن معتدل الحرارة حتى يحمر سطحها قليلا.
- ٣ يصب القطر البارد فوق الحلوى الساخنة وتترك الصينية جانبا لامتصاص القطر.
- ٤ يرش المزيد من جوز الهند على السطح وتقطع الحلوى إلى أشكال ماسية.

تحضير القطر

- ١ يغلى الماء والسكر معا لمدة ٧ أو ٨ دقائق.
- ٢ يضاف إليهما عصير الليمون الحامض، ويتابع الغلي لمدة دقيقة إضافية ثم تطفأ النار.



الكمية: ٣ - ٤ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبان من برش جوز الهند.
- ❖ ١/٢ كوب سكر ناعم.
- ❖ كوب دقيق.
- ❖ ١/٢ كوب ماء.
- ❖ ملعقة طعام طحينة لدهن الصينية.
- ❖ زبيب وبرش جوز الهند ولوز محمص للزينة.

طريقة التحضير

- ١ يخلط برش جوز الهند مع السكر والدقيق والماء.
- ٢ يمد الخليط في قعر صينية أو طبق زجاجي مقاوم للحرارة مدهون بالقليل من الطحينة.
- ٣ يخبز الخليط في فرن محمى للدرجة ٣٠٠ فهرنهايت حتى يشقر سطحه قليلاً.
- ٤ تقطع البسيسة وتزين ببرش جوز الهند والزبيب واللوز المحمص وتقدم ساخنة.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

المكونات

- ❖ ٤ أكواب دقيق.
- ❖ كواب سكر ناعم.
- ❖ كواب سمنة.
- ❖ كواب زبدة.
- ❖ كواب لوز أو فستق حليبي.

طريقة التحضير

- ١ تخفق السمنة مع الزبدة لمدة ٣ إلى ٤ دقائق في وعاء عميق بواسطة خلاط أو ملعقة خشبية.
- ٢ يضاف السكر الناعم ويتابع الخفق.
- ٣ يضاف الدقيق تدريجياً وتدعك العجينة بالأصابع حتى تصبح كتلة واحدة. تترك العجينة لترتاح مدة ساعة كاملة.
- ٤ يحمص اللوز ويطحن خشناً.
- ٥ تقررص العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز، ثم تحشى باللوز أو الفستق الحليبي وتوضع في قالب خاص بالسنيورة.
- ٦ تصف قطع السنيورة فوق صينية وتخبز في فرن محمى للدرجة ٣٠٠ فهرنهايت لمدة ١٥ دقيقة.
- ٧ تخرج قطع السنيورة من الفرن وتترك حتى تبرد.

ملاحظة ثمة طريقة أخرى تقضي بمد العجينة بثخانة ١ أو ١.٥ سم، وتقطيعها إلى أشكال ماسية وخبزها بنفس الطريقة.



الكمية: ١٠ أشخاص

المكونات

- ❖ كيلو غرام من أقراص القطائف الجاهزة (حجم كبير).
- ❖ ٥ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٣ أكواب جوز.
- ❖ ٣ ملاعق طعام ماء زهر.
- ❖ زيت لقلي القطايف.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.
- ❖ القشدة المنزلية الصنع:
- ❖ ٣ أكواب حليب.
- ❖ ٣ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٥ ملاعق طعام نشاء مذوبة.
- ❖ ماء ورد.
- ❖ ماء زهر.

قطر السكر:

- ❖ ٣ أكواب سكر.
- ❖ كوب ونصف كوب ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

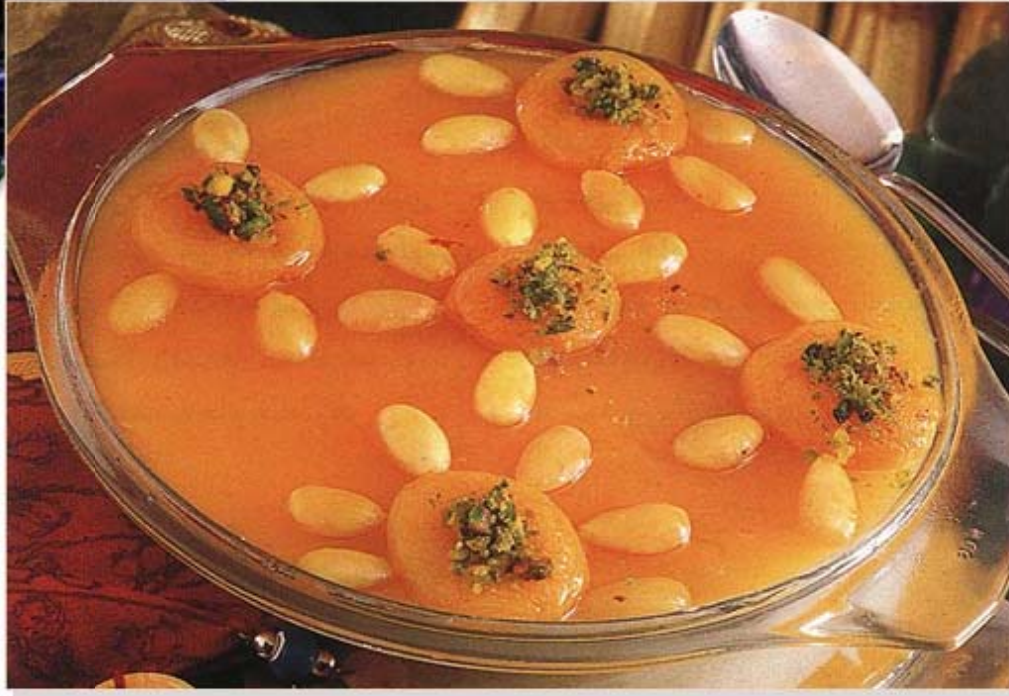
طريقة التحضير

تحضير القطايف بالجوز

- ١ يطحن الجوز طحنا خشنا ليصبح مثل البرغل الخشن، ثم يوضع في وعاء ويضاف إليه السكر وماء الزهر والقرفة.
- ٢ يخلط المزيج جيدا ويستعمل لحشو أقراص القطايف قبل طيها وختم حوافها.
- ٣ تقلي القطايف في الزيت الوافر حتى تشقر، ثم تغمس في قطر السكر البارد وتترك حتى تمتص القطر.
- ٤ ترفع بعدها بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتصف فوق طبق التقديم.

تحضير القطايف بالقشدة

- ١ يطهى الحليب مع السكر والنشاء المذوب على النار حتى نحصل على صلصة كثيفة. يضاف ماء الورد وماء الزهر إلى الصلصة.
- ٢ تحشى القطايف بالقشدة المحضرة وتقلي في الزيت حتى تشقر ثم تغمس في قطر السكر البارد وتترك حتى تمتص القطر. ويمكن خبز القطايف بالفرن بدلا من قليها بعد دهنها بقليل من الزيت.
- ٣ ترفع القطايف بواسطة ملعقة ذات ثقوب.
- ٤ تصف القطايف في طبق التقديم وتقدم فاترة.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ ٣ أكواب حليب.
- ❖ ٣ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ٨ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٢٥٠ غ قمر الدين.
- ❖ ٣ أكواب ماء ساخن.
- ❖ ٤ ملاعق طعام من النشاء مع ١/٢ كوب حليب بارد.
- ❖ كوب من القشدة.
- ❖ ٨ ملاعق طعام ونصف من النشاء.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ❖ قطر سكر بارد.
- ❖ فستق مطحون ومشمش مفلوق ولوز مقشر للزينة.

طريقة التحضير

- ١ يسخن الحليب والقشدة والسكر في قدر.
- ٢ يذوّب نصف كوب من النشاء في الحليب البارد ويضاف إلى مزيج القشدة والحليب الساخن.
- ٣ يطهى الخليط للحصول على القشطلية التي تشبه الكاسترد. بعد ذلك يضاف ماء الورد وماء الزهر.
- ٤ تصب القشطلية في طبق بيركس وتترك جانبا حتى تبرد.
- ٥ ينقع القمر الدين في الماء الساخن لمدة ٤ إلى ٥ ساعات أو في الماء البارد طوال الليل حتى يتحول إلى صلصة كثيفة.
- ٦ تضاف ملعقة طعام ونصف من النشاء إلى نقيع القمر الدين البارد.
- ٧ يسخن القمر الدين في كسرولة على النار ويحرك بالمخفقة. حين يبدأ بالغليان يضاف إليه دقيق الذرة ويتابع الخلط للحصول على مزيج ناعم له نفس قوام القشطلية.
- ٨ يصب هذا المزيج فوق القشطلية الباردة ويترك جانبا حتى يبرد ثم يوضع في البراد ليجمد.
- ٩ يزين الطبق بالفستق المطحون وحبات المشمش واللوز.

- يجب نقع المشمش المجفف في الماء البارد قبل استعماله للزينة.
- تقدم البالوظة باردة من البراد مع قطر السكر.
- يمكن إعداد البالوظة أيضا بلب المانغا أو عصير البرتقال أو عصير الليمون الحامض.

ملاحظة



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ ٥ أكواب حليب.
- ❖ ملعقة طعام سحلب.
- ❖ كوب وثلاثة أرباع كوب سكر.
- ❖ ماء زهر.
- ❖ ماء ورد.
- ❖ قرفة.

طريقة التحضير

- ١ يسخن مقدار ٤ أكواب من الحليب مع السكر في قدر على النار.
- ٢ يذوّب السحلب في كوب من الحليب البارد.
- ٣ حين يبدأ الحليب بالغليان يضاف إليه السحلب المذوّب ويخلط معه لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق بواسطة ملعقة خشبية حتى يتكثف المزيج قليلاً وتظهر الفقاعات.
- ٤ تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى المزيج.
- ٥ يسكب المزيج في أكواب تقديم ويرش فوقه مسحوق القرفة ويقدم ساخناً مع الكعك القرشلي.

تحضير مثلجات السحلب

- ١ يتم تحضير آيس كريم السحلب بالطريقة نفسها مع إضافة ٤ إلى ٥ حبات من المستكة المطحونة مع ملعقة طعام من السكر. يحفظ المزيج في البراد حتى يبرد تماماً، ثم يوضع في آلة الآيس كريم ويخلط حتى نحصل على آيس كريم دبق وجامد.
- ٢ يمكن إضافة الفستق الحلي المطحون خشناً إلى الآيس كريم، أو ملون طعام أخضر وفستق حلي. كما يمكن إضافة اللوز المحمص المطحون لإضفاء نكهات مختلفة على المثلجات.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

المكونات

العجينة	الحشوة:
❖ صفار بيضتين مع صفار بيضة واحدة لدهن سطح البقلاوة.	❖ بياض بيضتين.
❖ ٢٢٥ غ زبدة.	❖ كوب سكر.
❖ كوب لبن بحرارة الغرفة.	❖ ملعقة صغيرة قرفة.
❖ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.	❖ كوب جوز مفروم.
❖ كوبان ونصف كوب دقيق أو أكثر عند الحاجة.	❖ رشة كبش قرنفل.

طريقة التحضير

- ١ تخلط مكونات العجينة مع بعضها للحصول على عجينة دبكة ولينة، وتقرص إلى ٣ كرات متساوية. تترك كرات العجين جانبا لترتاح مدة نصف ساعة.
- ٢ تدهن صينية خبز قياس ٣٤ إلى ٣٨ سم بالزيت.
- ٣ ترق كرة العجين الأولى فوق سطح مكسو بالدقيق للحصول على دائرة بحجم الصينية، وتمد نصف كمية الحشوة فوقها.
- ٤ ترق كرة العجين الثانية وتبسط فوق الحشوة، ثم تمد فوقها الكمية المتبقية من الحشوة.
- ٥ ترق أخيراً كرة العجين الثالثة وتوضع فوق الحشوة.
- ٦ تدهن دائرة العجين العلوية بصفار بيضة وتقطع رقائق العجين إلى مربعات بطول ٤ أو ٥ سم.
- ٧ تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ٤٠ إلى ٥٠ دقيقة حتى يحمر سطحها قليلا. ترفع البقلاوة من الفرن وتترك لتبرد.
- ٨ تقطع مربعات البقلاوة وتصف في طبق التقديم وتقدم مع القهوة أو العصير أو الشاي.



الكمية: ٤-٦ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبان من برش جوز الهند.
- ❖ ١/٢ كوب سمنة أو زبدة.
- ❖ ١/٤ كوب قطر.
- ❖ كوبان من الفستق الحلبي المضروم خشناً.
- ❖ كوب سكر ناعم.

طريقة التحضير

- ١ يوضع برش جوز الهند في قدر ويخلط مع السمنة أو الزبدة.
- ٢ يترك الخليط على نار متوسطة حتى تحمى السمنة ويتحمص جوز الهند.
- ٣ يضاف السكر الناعم تدريجياً، مع ضرورة تحريك الخليط وهو على النار لمدة ١٠ دقائق إضافية.
- ٤ يضاف القطر إلى القدر بعد ٧ إلى ١٠ دقائق ويتابع الخلط لمدة ٥ دقائق إضافية حتى يصبح لون برش جوز الهند داكناً.
- ٥ تطفأ النار ويمد الخليط في صينية ويمهد سطحه وتزين المفروكة بالفستق الحلبي قبل تقطيعها إلى مربعات وتقديمها باردة.

قوالب تارت بالقشدة

المكونات

العجينة

- ❖ كوبان من الدقيق.
- ❖ ٢٥غ من الزبدة.
- ❖ ٣/٤ كوب سكر ناعم.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ صفار بيضة.

الحشوة

- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ مربى المشمش لأسفل التارت.
- ❖ عسل لسطح التارت.
- ❖ فستق حلبي وزهر ليمون للزينة.

الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص



طريقة التحضير

- ١ يخلط الدقيق مع الزبدة في الخلاط. يضاف السكر و صفار البيض والفانيليا. يخلط الكل معاً للحصول على عجينة متوسطة اللبونة متكثلة على جانب واحد من الخلاط. إذا كانت العجينة مفتتة، يمكن إضافة ٢٥غ من الزبدة إليها.
- ٢ تحفظ العجينة في البراد لمدة ٣٠ دقيقة، ثم تقْرص إلى كرات صغيرة وتوضع في قوالب التارت ويؤخذ كعبيها بالشوكة. تعاد القوالب إلى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.
- ٣ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت وتخبز فيه قوالب التارت حتى يشقر كعبيها وحوافها.
- ٤ تترك قوالب التارت حتى تبرد ثم يدهن كعبيها بمربى المشمش وتحشى بالقشدة الجاهزة.
- ٥ يسكب فوقها العسل وتزين بالفستق الحلبي وزهر الليمون.
- ٦ ينصح بحشو التارت المخبوزة مباشرة قبل التقديم.

المكونات

- ❖ ١٢ شريحة توست طري.
- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ ٥ أكواب سكر.
- ❖ ٥ أكواب ماء مغلي.
- ❖ صلصة الكاراميل.
- ❖ فستق حلبي مطحون.
- ❖ فراولة حمراء وجامدة للزينة.

صلصة الكاراميل

- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ ١/٢ كوب كريما طازجة.



الكمية: ٦ أشخاص

طريقة التحضير

- ١ تُصَف شرائح التوست الطرية في صينية وتخبز لوقت قصير في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فهرنهايت (١٩٠ درجة مئوية) حتى تحمر حواف الخبز قليلاً. تقلب شرائح الخبز على الوجه الآخر وتُحمص.
- ٢ توضع ٥ أكواب من السكر في قدر غير لاصقة وتحرق على النار حتى تحمر. يصب الماء المغلي فوق السكر المحروق ويخلط معه جيداً بحيث يبقى المزيج ساخناً.
- ٣ يخرج الخبز المحمص من الفرن ويصب فوقه مزيج السكر المحروق. وتسكب فوقها صلصة الكاراميل ويفترض أن تمتص شرائح الخبز المحمص صلصة الكاراميل بسرعة.
- ٤ تستعمل قطعة بسكويت أو قالب دائري لتقطع شرائح الخبز المغلفة بالكاراميل إلى دوائر.
- ٥ تصف الدوائر بطبق التقديم وتغطى بالكريما ثم بقطعة توست. يُسكب المزيد من الكريما في الأعلى وتزين كل قطعة بحبة فراولة وتقدم مع صلصة الكاراميل المسكوبة حول الطبق.

تحضير صلصة الكاراميل

- ١ يحرق السكر فوق النار حتى يحمر لونه.
- ٢ تضاف إليه الكريما الطازجة، ويحرك جيداً.



الكمية: ١٢ شخصاً

المكونات

الكرايبج

- ❖ ٤ أكواب طحين فرخة.
- ❖ كوكب سميد.
- ❖ ٤٠٠ غ سمنة مع زبدة مخلوطان ومذوبان معاً.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة محلب.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة خميرة فورية.
- ❖ مقدار من الماء يكفي لعجن العجينة.

الناطف

- ❖ ٤ - ٥ عيدان من شلش الحلاوة.
- ❖ مقدار كاف من الماء لتنعق شلش الحلاوة.
- ❖ سكر وماء.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ حشوة الفستق الحلبي أو الجوز:
- ❖ كوكبان من الجوز أو الفستق الحلبي المطحون طحنا خشناً.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة.
- ❖ قطر خفيف مع ملعقة طعام ماء ورد وملعقة طعام ماء زهر.

طريقة التحضير

- ١ يوضع دقيق الفرخة والسميد في وعاء وتضاف إليه الزبدة المذوبة والمحلب والخميرة ويخلط المزيج بواسطة ملعقة خشبية ويترك طوال الليل.
- ٢ في اليوم التالي يضاف بعض الماء لعجن العجينة حيث يؤخذ باليد القليل من الماء كل مرة ويرش فوق العجينة حتى نحصل على عجينة تشبه تماماً عجينة المعمول. بعد ذلك، تترك العجينة جانباً مدة ساعتين حتى ترتاح.
- ٣ بعد التأكد من أن العجينة قد أصبحت جاهزة للحشو مثل الكبة تماماً تقطع إلى قطع بحجم حبات الجوز، وتحشى بالفستق الحلبي أو الجوز، ثم تخبز في فرن محمى جداً للدرجة ٣٧٥-٤٠٠ فرنهايت (١٩٠-٢٠٠ درجة مئوية) حتى يشقر سطحها السفلي. تخرج الكرايبج من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً.
- ٤ تقدم الكرايبج مع الناطف الذي يتميز بقوام منفوش.

تحضير الناطف

- ١ ينقع شلش الحلاوة في الماء طيلة الليل. في اليوم التالي يوضع الشلش في قدر مع ٤ إلى ٥ أكواب ماء على النار. عندما يبدأ الماء بالغليان يصفى الشلش من مائه ويحفظ الماء جانباً لاستعمال آخر (هذا الماء مفيد في تنظيف السجاد).
- ٢ توضع ٤ إلى ٥ أكواب ماء أخرى في قدر على النار وتترك لتغلي مع شلش الحلاوة حتى يتبخر نصفها تقريباً ثم تترك لتبرد.
- ٣ يحضر القطر باستخدام السكر والماء (كوكبان من السكر وكوكب من الماء).
- ٤ يوضع ماء الشلش في وعاء ويخفق بواسطة الخلاط الكهربائي حتى ينفش ويصبح مثل مرغ بياض البياض.
- ٥ يضاف القطر الساخن ببعداء على شكل خيط رفيع فوق ماء الشلش في الوقت الذي يكون فيه الخلاط دائراً. ومن المفترض أن يصبح المزيج أبيض اللون ولامعاً ومنفوشاً.
- ٦ تضاف ملعقة صغيرة من ماء الزهر وملعقة صغيرة أخرى من ماء الورد إلى الناطف. يحفظ الناطف جانباً ليخدم مع الكرايبج.

تحضير الحشوة

يخلط الجوز أو الفستق الحلبي المطحون خشناً مع مسحوق القرفة ومقدار ضئيل من القطر لجعله رطباً وندياً ليستخدم في حشو الكرايبج.



الكمية: ٤ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبان من بذور السمسم.
- ❖ كوب سكر.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق الهال (اختياري)

طريقة التحضير

- ١ يوضع السكر في قدر على النار ويذوب ليصبح أصفر اللون وليس ذهبياً.
- ٢ تضاف إليه بذور السمسم تدريجياً وتخلط معه بملعقة خشبية للحصول على مزيج دبق.
- ٣ يرفع المزيج عن النار ويضاف إليه مسحوق الهال ويترك ليضتر قليلاً ثم يقرص إلى كرات صغيرة قبل تسطيحها بالأصابع.
- ٤ كما يمكن سكب السسمية وهي ساخنة في صينية مدهونة بالزيت وتسوية سطحها قبل تقطيعها إلى مربعات أو مستطيلات صغيرة برأس سكين مغموس قليلاً بالزيت.
- ٥ يجب تقطيع السسمية بسرعة قبل أن تقسو ومن ثم تغطيتها بورق السلوفان أو حفظها في علبة كتيمة للهواء كي لا تصبح رطبة.



الكمية: ١٠-١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ كيلو غرام شعر كنافة رفيع جداً.
- ❖ كيلو غرام فستق حلبي محمص وغير مملح.
- ❖ كوبان من القطر السميكة جداً.
- ❖ كيلو غرام سمينة.
- ❖ ٥ أكواب قطر ساخن.

طريقة التحضير

- ١ تقسم عجينة شعر الكنافة إلى قطع طولها ١٥ سم وعرضها ٧ سم.
- ٢ يحمص الفستق الحلبي في الفرن، ثم يخلط مع قطر السكر السميكة جداً.
- ٣ يسكب ١٠٠ غم من الفستق الممزوج بالقطر على طرف واحد من كل قطعة شعر كنافة وتطوى كل قطعة على شكل مثلث (تلف القطعة إلى اليمين ثم إلى اليسار ثلاث مرات متتالية).
- ٤ تصف المثلثات في صينية وتغطي بصينية أخرى عليها وزن ثقيل للضغط عليها. تترك المثلثات على هذه الحال ٣ إلى ٤ ساعات.
- ٥ تحمي السمينة أو الزيت في مقلاة عميقة جداً وتقلي المثلثات على أول وجه ثم تقلب على الوجه الآخر لتشقر على الوجهين. ترفع المثلثات من الزيت وتصف في صينية وتترك لتبرد.
- ٦ يسكب القطر الساخن فوق المثلثات وتترك لساعتين ثم تقلب على الوجه الآخر وتترك على هذه الحال ساعتين أيضاً حتى تمتص قطع الفيصلية كل القطر.
- ٧ تصفى الفيصلية من القطر الفائض، ثم تقطع كل قطعة إلى مثلثين بحيث يظهر الفستق الحلبي للعيان.

طريقة تحضير القطر

- ١ يغلى السكر مع الماء على نار متوسطة لمدة ١٠ دقائق. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ثم تطفأ النار. يضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.
- ٢ يقدم القطر مع الكنافة.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

المكونات

- ❖ ٥ أكواب سميد.
- ❖ ٥ أكواب سمنيد.
- ❖ ٣ ملاعق طعام طحينة لدهن الصينية.
- ❖ ٣ ملاعق طعام طحينة لدهن الصينية.
- ❖ ٣ أكواب قطر.
- ❖ كوبان ونصف الكوب لبن.
- ❖ كوبا زبدة أو سمنة مذوبة.
- ❖ كوبا سكر ناعم.
- ❖ كوب لوز مقشر.
- ❖ كوب طحين فرخة.

طريقة التحضير

- ١ يخلط السميد مع طحين الفرخة والباكينغ باودر والزبدة والسكر واللبن للحصول على عجينة طرية لكن دبكة ولزجة.
- ٢ تدهن جوانب وقعر صينية ألمنيوم قطرها حوالي ٣٥ سم بالطحينة.
- ٣ يوضع الخفيق الذي حصلنا عليه في الصينية وينعم سطحه ويزين بحبات اللوز ويترك جانبا ليرتاح مدة ٥-٦ ساعات قبل الخبز.
- ٤ تخبز النمورة في فرن محمى للدرجة ٣٧٥-٤٠٠ فهرنهايت (١٩٠-٢٠٠ درجة مئوية) مدة ٣٠ دقيقة تقريبا حتى يتلون سطحها باللون الأحمر الوردي.
- ٥ تخرج الصينية من الفرن وترش النمورة المخبوزة بالقطر البارد.
- ٦ تقطع النمورة إلى مربعات وتقدم مع الشاي أو القهوة أو العصير.



الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبان ونصف كوب حليب.
- ❖ ٤ ملاعق طعام زبدة.
- ❖ ٣ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٣/٤ كوب سميد.
- ❖ كوب حليب جوز الهند.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.
- ❖ سكر ناعم.

طريقة التحضير

- ١ تحمي الزبدة في قدر ويقلى فيها السميد لمدة ٥ إلى ٧ دقائق أو حتى يشقر قليلاً.
- ٢ يضاف إليه حليب جوز الهند ويخلط معه، بعد ذلك يضاف الحليب تدريجياً وبعدها القرفة.
- ٣ يحرك المزيج على النار حتى يغلي، ثم تخفف النار ويطهى المزيج مجدداً لمدة دقيقة مع التحريك.
- ٤ يرفع المزيج عن النار ويغطى لمدة ١٥ دقيقة.
- ٥ تدهن بالزبدة صينية ذات حواف عالية مقاومة لحرارة الفرن ويسكب فيها المزيج المحضّر بشكل متساوٍ.
- ٦ يترك المزيج ليترتاح ساعة إلى ساعتين حتى يبرد تماماً.
- ٧ تقطع البقلاوة إلى مربعات بطول ٥ - ٦ سم.
- ٨ يحمي الفرن مسبقاً لدرجة ٣٥٠ فهرنهايت، وتخبز فيه الصينية حتى يشقرّ سطحها وكعبها تماماً.
- ٩ يرش عليها السكر الناعم قبل تقديمها.

ملاحظة يمكن تقديم هذه البقلاوة باردة مع القطر.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

المكونات

- ❖ علبه عجينة فاييلو (بقلاوة) جاهزة.
- ❖ علبه زبدة ٢٢٧ غ مع ملعقتي طعام سمّنة مذوبة.
- ❖ كوبيان من الفستق الحلبي أو الجوز أو الصنوبر المطحون خشناً.
- ❖ قطر السكر:
- ❖ كوبا سكر.
- ❖ كوب ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون.

طريقة التحضير

- ١ يُذوّب الثلج عن عجينة الفاييلو الجاهزة ثم تترك خارج البراد لمدة ساعة أو ساعتين.
- ٢ تُخرج العجينة من الكيس وتغطى بفوطه رطبة لتفادي جفافها.
- ٣ تُذوّب الزبدة مع السمّنة، وتدهن رقاقة عجيين بمزيج الزبدة والسمّنة، ويطوى ٥ سم من جانبيها العريض على نفسه. تُلف الرقاقة بشكل رخو حول عود طويل لتصبح مثل السيجار، وتترك نهاية الجانب العريض منها من دون لف وتكشكش العجينة الملفوفة باليدين.
- ٤ يُسحب العود من اللقافة لتتحول إلى شكل دائرة تغطي أسفل الجانب الأيسر غير الملفوف.
- ٥ تُصف دوائر العجين في صينية ألمنيوم مدهونة بالكثير من الزيت، وتُخبز في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت حتى يزهر سطحها.
- ٦ تُخرج الصينية من الفرن وتوضع جانباً مدة ١٠ دقائق ثم يصب فوقها القطر البارد وتترك الأعشاش حتى تمتصه.
- ٧ تُحشى الأعشاش بالفستق الحلبي أو الجوز أو الصنوبر المطحون.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ ١/٢ كيلوغرام تمر طازج مقشّر ومنظف.
- ❖ ١/٢ كوب زبدة.
- ❖ ٣/٤ كوب دقيق.
- ❖ ملعقة صغيرة من مسحوق الهال.
- ❖ ١/٢ كوب جوز.
- ❖ ١/٤ كوب طحينية.

طريقة التحضير

- ١ تُنظف حبات التمر وتُنزَع منها النوى.
- ٢ تُدوّب الزبدة على نار خفيفة ويضاف إليها الدقيق ومسحوق الهال تدريجياً، مع التحريك المستمر بملعقة خشبية، حتى يتغير لون الدقيق وتفوح منه رائحة الهال اللذيذة.
- ٣ يُفْرَم الجوز ويُحَمَّص، ثم يُضَاف إلى خليط الدقيق.
- ٤ يُرْفَع الخليط عن النار ويُتْرَك جانباً حتى يبرد تماماً، مع ضرورة التحريك المستمر.
- ٥ تغمس حبات التمر في الخليط البارد ثم تُصَفّ بشكل مرتّب في طبق التقديم وتُزَيّن بالمزيد من الجوز وتُقدّم باردة مع الطحينية.



الكمية: ٤ - ٦ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب ونصف كوب سكر.
- ❖ ١/٢ كوب دقيق.
- ❖ ١/٢ كوب طحينية.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة من مسحوق الهال.
- ❖ ملعقة طعام ونصف زيت نباتي.

طريقة التحضير

- ١ يُذوب السكر في قدر على النار حتى يصبح أصفر اللون لكن من دون أن يحترق.
- ٢ يضاف إليه الدقيق ويخلط معه، ثم يضاف مسحوق الهال والطحينة. يمزج الخليط جيداً حتى يصبح على شكل عجينة طرية.
- ٣ يدهن قعر صينية صغيرة بالطحينة وتمد فيها العجينة، يمهّد سطحها ويرش فوقها مسحوق الهال.
- ٤ تترك الصينية حتى تبرد. ثم يقطع طبطاب الجنة، الذي هو نوع من السكاكر، إلى مربعات صغيرة ويقدم مع القهوة أو الشاي.

المكونات

- ❖ كوبان من الدقيق.
- ❖ كوب زبدة أو كوب سمنة طرية بحرارة الغرفة.
- ❖ كوب سكر ناعم.
- ❖ كوبا فستق مسلوق ومقشر.

حشوة التمر

- ❖ ١/٢ كيلو غرام تمر خال من النوى.
- ❖ ملعقتا طعام زبدة.
- ❖ ١/٢ كوب فستق مقشر ومطحون.

الكمية: ٥-٦ أشخاص



طريقة التحضير

- ١ تخفق السمنة أو الزبدة مع السكر الناعم حتى تبيض.
- ٢ يضاف إليها الدقيق ويخلط معها للحصول على عجينة طرية ودبقة.
- ٣ تقسم العجينة إلى كرات صغيرة. تحشى هذه الكرات بحشوة التمر.
- ٤ تغمس الكرات المحشوة في الفستق المقشر الكامل.
- ٥ بعد ذلك توزع الكرات على أكواب أو قوالب المافن وتضغط داخلها.
- ٦ تخبز الأقراص في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فهرنهايت لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة حتى يزهر لونها، ثم تخرج وتترك حتى تبرد تماما.

تحضير الحشوة

- ١ تسخن الزبدة في قدر ويقلى فيها التمر بالضغط عليه بمتن ملعقة خشبية ليتحول إلى عجينة طرية ودبقة.
- ٢ يضاف إليه الفستق المقشر والمطحون. يقرص هذا المزيج إلى كرات صغيرة تستعمل لحشو أقراص العجين.



الكمية: ٥-٦ أشخاص

المكونات

- ❖ ١/٢ كيلوغرام من عجينة العشملية (كثافة شعر).
- ❖ ٣ إلى ٤ أكواب سمنة مذوبة وزيت نباتي.
- ❖ ٤ أكواب فستق مفروم خشنا وممزوج مع القطر (راجع الملاحظة).
- ❖ ٣ أكواب سكر.
- ❖ كويان من الماء.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

تحضير البلورية

- ١ يدهن قعر صينية ألمنيوم دائرية قياس ٣٠ سم بالكثير من مزيج السمنة والزيت.
- ٢ تقسم عجينة العشملية إلى قسمين. يُمد القسم الأول منها في قعر الصينية.
- ٣ يمد الفستق الممزوج بالقطر فوق العجينة ويغلى بطبقة الكثافة الثانية.
- ٤ يُضغط على عجينة العشملية جيداً وتغلى بورقة نايلون، ثم تغطى بصينية أخرى أصغر حجماً لإضافة بعض الوزن عليها. تحفظ الصينية في البراد طوال الليل.
- ٥ في اليوم التالي يصب الزيت فوق البلورية وتخبز لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٤٠٠ فرنهايت (٢٠٠ درجة مئوية) حتى تشقر قليلاً.
- ٦ تخرج الصينية من الفرن ويصفى الزيت الفائض ثم يصب القطر فوق البلورية الساخنة لامتصاص القطر.
- ٧ تترك البلورية حتى تبرد تماماً ثم تقطع إلى مربعات بطول ٥سم وتقدم بمثابة نوع من الحلويات الشرقية.

تحضير القطر

- ١ باستعمال الكسرولة يذوب السكر في الماء على النار. حين يبدأ بالغليان تُخفف النار ويترك القطر يغلي على نار متوسطة لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويتابع الغلي حتى يصبح القطر متوسط الكثافة.
- ٢ تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.

لتحضير الفستق بالقطر، توضع ٣ أكواب من القطر مع ٤ أكواب من الفستق المفروم

ملاحظة فرماً خشناً في صينية خبز. تخبز الصينية في الفرن حتى يتكثف القطر ويلتصق بالفستق.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

المكونات

- ◆ كيلو غرام كنافة مفروكة.
- ◆ كيلو غرام جبنة عكاوي ومجدولة معاً محلاة.
- ◆ كوب من السمنة وكوب من الزبدة مخلوطين معاً.
- ◆ كوب من اللوز المقشر والمفلوق نصفين.
- ◆ ١/٢ كوب سكر.
- ◆ ملعقة طعام ماء زهر.
- ◆ ١/٢ كوب زبدة أو سمنة إضافية.

طريقة التحضير

- ١ يوضع مزيج السمنة والزبدة على المفروكة وتفرّك جيداً حتى يصبح قوامها مثل البرغل. يصف اللوز بشكل جميل ومتناسق على سطح صينية قطرها ٣٥ سم ومدهونة بالسمنة أو الزبدة. تؤخذ نصف كمية المفروكة وترش فوق اللوز وتكبس باليدين بنعومة حتى لا يتشوش تناسق حبات اللوز. بعد ذلك تفرك الجبنة المحلاة حتى تنعم ويضاف إليها السكر وماء الزهر وتخلط ثم توضع فوق المفروكة بشكل متساو.
- ٢ بعد ذلك يضاف النصف الثاني من المفروكة فوق الجبنة وتكبس باليد جيداً. وبواسطة سكين يفصل ما بين حواف الكنافة والصينية كي لا تلتصق الجبنة بها أثناء الخبز.
- ٣ يحمى نصف كوب من السمنة أو الزبدة وتسكب بواسطة ملعقة على جوانب الكنافة في الصينية.
- ٤ توضع الصينية في فرن محمى مسبقاً للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ٣٥ - ٤٠ دقيقة حتى يحمر وجه الكنافة، ثم تخرج من الفرن وتُهزّ باليدين للتأكد من نضجها. فإذا تحركت كقطع واحدة وكانت جوانبها محمرة تكون قد نضجت. أما في حال لم تتحرك فتعاد إلى الفرن لبضع دقائق إضافية.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ كيلو غرام فستق حلبي مطحون ناعماً.
- ❖ كوبان من السكر الناعم.
- ❖ ١/٢ كوب قطر سكر أو أكثر.
- ❖ كوب فرك كنافة.
- ❖ ماء ورد.
- ❖ ماء زهر.
- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ زهر الليمون للتزيين.

طريقة التحضير

- ١ يخلط الفستق الحلبي مع السكر الناعم ويطحن في الخلاط حتى يصبح على شكل مسحوق. يقسم مسحوق الفستق إلى قسمين، ويحتفظ بقسم جانباً.
- ٢ يضاف كوب من فرك الكنافة مع نصف كوب من قطر السكر أو أكثر إلى القسم الآخر من مسحوق الفستق للحصول على معجون دبق.
- ٣ يمد هذا المعجون في طبق التقديم ويُسطح للحصول على طبقة رقيقة وناعمة.
- ٤ تسكب القشدة فوقه ويرش فوقها القسم الباقي من خلطة الفستق الحلبي بحيث تغطي كل سطح القشدة.
- ٥ يزين الطبق بالمزيد من القشدة وزهر الليمون ويحفظ في البراد حتى يحين موعد التقديم.

سفوف

المكونات



- ❖ ٣ أكواب دقيق.
- ❖ ٣ أكواب سميد فرخة.
- ❖ كوبان ونصف كوب سكر.
- ❖ كوبا حليب مع ضرورة استعمال كمية إضافية لتطرية العجين إذا لزم الأمر.
- ❖ ملعقة صغيرة يانسون ناعم.
- ❖ كوب زبدة مذوبة أو زيت نباتي.
- ❖ ملعقة صغيرة عقدة صفراء (كركم).
- ❖ ٣ ملاعق صغيرة باكينغ باودر.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ صنوبر أو لوز للزينة.
- ❖ طحينة لدهن الصينية.

الكمية: ١٢ قطعة

طريقة التحضير

- ١ يدهن قعر الصينية بالطحينة.
- ٢ يخلط الدقيق مع سميد الفرخة والسكر والحليب واليانسون والزبدة والعقدة الصفراء والباكينغ باودر والفانيليا للحصول على خفيق متوسط النعومة.
- ٣ يمد الخفيق في الصينية ويمهد سطحه بالأصابع المبللة بالماء.
- ٤ يزين سطح الصينية باللوز أو الصنوبر.
- ٥ تخبز الصينية لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية أو العلامة ٤) حتى يصبح سطح السفوف ناشفاً.
- ٦ تترك الصينية جانبا حتى تبرد ويقدم السفوف بمثابة حلوى شرقية.



الكمية: ٨-١٠ أشخاص

المكونات

- ❖ ١/٢ كيلو غرام عجينة شعر كنانة طازج.
- ❖ كمية وفيرة من الزيت لقلي أكواب الكنانة.
- ❖ أكواب بلاستيكية صغيرة لاستعمالها بمثابة قوالب.
- ❖ الحشوة
- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة للاستعمال.
- ❖ زهر ليمون.
- ❖ فستق حلبي مطحون.
- ❖ القطر
- ❖ كوكب ونصف كوكب سكر.
- ❖ ٣/٤ كوكب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ❖ ماء ورد وماء زهر (اختياري).

طريقة التحضير

طريقة تحضير العجينة

- ١ يلف شعر الكنانة حول كل كوكب بلاستيكي وعلى أسفله للحصول على شكل كوكب من شعر الكنانة.
- ٢ ترفع أكواب شعر الكنانة من قوالبها البلاستيكية. تكرر العملية نفسها مع بقية شعر الكنانة للحصول على عدة قوالب صغيرة بالحجم المطلوب.
- ٣ يحمى الفرن مسبقاً وتخبز فيه أكواب الكنانة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة حتى تجف ولكن من دون أن تحمر.
- ٤ تخرج أكواب شعر الكنانة من الفرن وتترك طوال الليل حتى تجف تماماً.
- ٥ يحمى مقدار وفير من الزيت في قدر عميقة، وتقلي في أكواب شعر الكنانة حتى تحمر.
- ٦ ترفع أكواب شعر الكنانة المقلية من الزيت بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتصفى رأساً على عقب فوق محارم ورقية للتخلص من فائض الزيت، ثم تغمس في القطر البارد المحضر مسبقاً وتقلب مجدداً رأساً على عقب للتخلص من فائض القطر.

طريقة التقديم

تحشى أكواب الكنانة بالقشدة الطازجة وتزين بالفستق الحلبي وزهر الليمون.

يكون الكوكب البلاستيكي المستخدم صغيراً مثل الكوكب المخصص لبيع الثوم الجاهز أو يكون بعدة أحجام مختلفة.

ملاحظة



المكونات

- ❖ كوبان ونصف كوب دقيق.
- ❖ ١/٢ كوب دقيق ذرة.
- ❖ ١/٢ كوب سكر ناعم.
- ❖ كوب زبدة في حرارة الغرفة (علبة وزنها ٢٢٧غ)
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ صفار بيضة واحدة لدهن سطح البسكويت.
- ❖ ١/٤ كوب حليب حسب الحاجة.

الحشوة

- ❖ كوب تمر خال من النوى.
- ❖ ملعقة طعام زبدة.
- ❖ ١/٤ كوب جوز مفروم (اختياري).

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

طريقة التحضير

تحضير الحشوة

- ١ تدوّب الزبدة في قدر ويضاف إليها التمر. يهرس التمر بمتن الملعقة ليتحول إلى هريسة.
- ٢ يضاف الجوز المفروم إذا استخدم.
- ٣ يقرص المزيج إلى كرات صغيرة بحجم حبات الكرز.

تحضير العجينة

- ١ يخلط الدقيق مع دقيق الذرة والسكر والزبدة والفانيليا في الخلاط حتى تتكثف العجينة على جانب واحد من الخلاط. ويمكن إضافة الحليب تدريجياً إلى العجينة إذا كانت مفتتة وجافة.
- ٢ تقرص العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز ثم تفتح فجوة في كل منها تماماً مثل أقراص الكبة.
- ٣ تحشى كل كرة عجينة بكرة تمر، ثم تغلق وتصف في صينية غير لاصقة . تحرز كرات التمر بمتن الشوكة ثم يدهن سطحها بصفار البيض. تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) حتى يشقر سطح كرات التمر.



المكونات

- ❖ ٢٠٠ غ زبدة طرية بحرارة الغرفة.
- ❖ ١/٣ كوب زيت نباتي.
- ❖ ١/٢ كوب حليب.
- ❖ ملعقتان صغيرتان باكينغ باوذر.
- ❖ رشّة ملح.
- ❖ ثلاثة أكواب وربع دقيق.

الحشوة

- ❖ ٥ حبات تفاح أصفر مبشورة.
- ❖ ٣/٤ كوب من السكر.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة كبش قرنفل.
- ❖ ملعقة صغيرة قرفة.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة جوزة الطيب.
- ❖ كوب جوز مفروم.

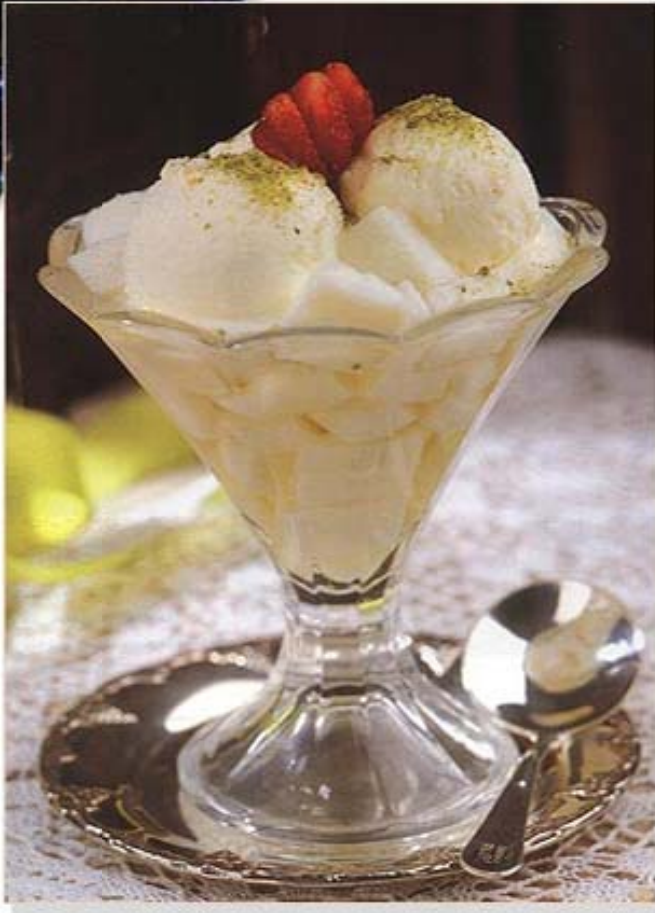
الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

طريقة التحضير

- ١ لتحضير الحشوة يطهى التفاح المبشور مع السكر حتى يجف ماؤه. بعد ذلك يخلط التفاح مع كبش القرنفل والقرفة وجوزة الطيب والجوز المفروم.
- ٢ تحضر العجينة ثم تقسم إلى كرات بحجم حبات الجوز.
- ٣ تحشى كل كرة عجينة بحشوة التفاح وتقرّص في قالب المعمول وتخبز في صينية غير لاصقة في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت حتى تشقر قليلاً.
- ٤ تخرج أقراص المعمول من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً، ثم يرش فوقها السكر الناعم.

لتجنب التصاق كرات العجين في قالب المعمول، تغمس الكرات قليلاً في الدقيق ثم توضع في القالب الخشبي، وتفرغ بنقر القالب قليلاً على الطاولة.

ملاحظة



المكونات

- ❖ ٤ أكواب حليب.
- ❖ ٤ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٦ ملاعق طعام دقيق ذرة.
- ❖ ٨ كرات بوطة بنكهة الفانيلا (كرتان لكل ضيف).
- ❖ قطر سكر للتقديم.
- ❖ فستق حلبي مقشر للزينة.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.

القطر

- ❖ كوب ونصف كوب سكر.
- ❖ ٣/٤ كوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.

الكمية: ٤ أشخاص

طريقة التحضير

- ١ يدوب دقيق الذرة في كوبين من الحليب المخلوط مع السكر.
- ٢ يحمى كوبان من الحليب على النار حتى درجة الغليان ثم يسكبان فوق دقيق الذرة المذوب.
- ٣ يخلط المزيج جيداً ويوضع على النار ويطهى مجدداً للحصول على كاسترد كثيف وكثير الفقاقيع.
- ٤ يرفع الكاسترد عن النار ويضاف إليه ماء الورد وماء الزهر.
- ٥ يسكب الكاسترد في طبق مسطح ويترك ليبرد، ثم يغطى ويحفظ في البراد.
- ٦ يحضر القطر ويترك جانباً ليبرد.
- ٧ يقطع الكاسترد المحضر إلى مكعبات صغيرة من ٣ إلى ٤ سم.
- ٨ توضع هذه المكعبات في أكواب الكاسترد أو البوطة. يسكب فوقها القطر وتوضع كرتا بوطة بنكهة الفانيلا في كل كوب. يزين الكوب بالفستق الحلبي ويقدم بارداً كنوع من الحلوى الصيفية.

طريقة تحضير القطر

- ١ يحمى السكر مع الماء في قدر حتى يبدأ بالغليان وتظهر فيه الفقاقيع.
- ٢ يتابع غلي القطر لمدة ٥ دقائق حتى يتكثف قليلاً، ثم يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويخلط معه.
- ٣ ترفع القدر عن النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.

المامونية

المكونات

- ❖ كوب من السميد.
- ❖ كوب سكر.
- ❖ ٦ أكواب ماء.
- ❖ ملعقتا طعام سمنة.
- ❖ ١/٢ قالب زبدة (١٠٠غ) مذوبة.
- ❖ ١/٢ كيلوغرام جبنة (عكاوي مجدولة) منزوعة الملح ومصفاة من الماء.
- ❖ قرفة.
- ❖ كوب ماء.

الكمية: ٧ أشخاص



طريقة التحضير

- ١ تذوّب الزبدة والسمنة في قدر على النار حتى تفوح منها رائحتها الذكية لكن من دون أن نجعلها تحترق. بعد ذلك يضاف السميد ويقلى حتى يزهو لونه قليلاً.
- ٢ يضاف السكر والماء ويخلط المزيج ويغطى ويترك على نار هادئة حتى ينضج السميد، ثم ترفع القدر عن النار ويترك السميد يرتاح مدة نصف ساعة.
- ٣ تسخن الجبنة على النار في كوب من الماء حتى تذوب.
- ٤ تسكب المامونية في طبق التقديم ويرش فوقها قليل من القرفة ثم تصب فوقها الجبنة المذوبة وتقدم ساخنة عند الفطور.

ملاحظة ينبغي أن يكون قوام حلوى المامونية شبه سائل وليس جامداً.



الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب ونصف كوب أرز مصري قصير الحبة.
- ❖ كوبان ونصف كوب سكر بودرة.
- ❖ ٧ أكواب ونصف ماء.
- ❖ ٣/٤ كيلوغرام جبنة موزاريلا مبشورة أو خليط من جبنة العكاوي والجبنة المجدولة محلاة.
- ❖ بضعة حبات من المستكة المطحونة مع نصف ملعقة صغيرة من السكر.
- ❖ ١/٤ كوب ماء ورد.
- ❖ فستق حلبي مطحون وزهر الليمون للزينة.

طريقة التحضير

- ١ تقطع الجبنة إلى شرائح رقيقة وتنقع في الماء لإزالة الملوحة منها، ثم تصفى وتترك جانباً.
- ٢ يوضع مقدار ٧ أكواب ونصف من الماء في قدر ويسلق فيه الأرز حتى يستوي تماماً ثم يهرس ناعماً على شكل بوريه بواسطة الخلاط الكهربائي.
- ٣ توضع هريسة الأرز مع السكر الناعم في قدر على النار وتخلط باستمرار بواسطة الشريط المعدني أو ملعقة خشبية مدة ١٠ دقائق.
- ٤ تضاف المستكة وماء الورد والجبنة المحلاة ويتابع الخلط حتى تذوب الجبنة وتمتزج بهريسة الأرز تماماً.
- ٥ تسكب حلاوة الأرز بأطباق صغيرة أو في طبق التقديم وتزين بالفستق الحلبي المطحون وزهر الليمون وتقدم ساخنة.



المكونات

- ❖ كوب وثلاثة أرباع كوب زبدة
- ❖ بحرارة الغرفة.
- ❖ كوبان من السكر الناعم.
- ❖ ٥ أكواب دقيق.
- ❖ بيضتان.
- ❖ فانيليا (اختياري).

الحشوة

- ❖ ١/٢ كيلوغرام بندق محمص ومطحون.
- ❖ ٢ إلى ٣ ملاعق طعام قطر سكر أو أكثر قليلاً.
- ❖ حبات بندق كاملة للزينة العلوية.
- ❖ ٢٠٠ غ شوكولا مذوبة للطبقة العلوية.

الكمية: ١٠-١٢ شخصاً

طريقة التحضير

- ١ ييحمى الفرن للدرجة ٢٥٠ فهرنهايت.
- ٢ تخفق الزبدة مع السكر بواسطة ملعقة خشبية أو خلاط للحصول على مزيج قشدي.
- ٣ يضاف الدقيق والبيض والفانيليا ويخلط المزيج للحصول على عجينة طرية لكن قابلة للدعك.
- ٤ تقررص العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز، ثم تحشى كل كرة بحشوة البندق المحضرة وتسطح في قوالب شبه دائرية.
- ٥ تزين أقراص الغريبة بحبات البندق الكاملة وتخبز في فرن محمى للدرجة ٢٥٠ فهرنهايت حتى تشقر قليلاً.
- ٦ تزين الغريبة بحبات البندق الكاملة وبصلصة الشوكولا.

تحضير الحشوة

يطحن البندق في خلاط على نحو متوسط ثم يخلط مع قليل من قطر السكر للحصول على قوام دبق.



الكمية: ٨-١٠ أشخاص

المكونات

- ❖ وصفة القشدة المنزلية الصنع.
- ❖ ٢٥٠غ رقائق كلاج.
- ❖ قطر سكر أو سكر ناعم.
- ❖ فستق حلبي.
- ❖ زهر ليمون.
- ❖ القشدة المنزلية الصنع
- ❖ ٣ أكواب حليب.
- ❖ ١/٢ كوب كريمة طازجة.
- ❖ ٥ ملاعق طعام دقيق ذرة أو نشاء.
- ❖ ٤ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ماء ورد وماء زهر.
- ❖ قطر السكر.
- ❖ كوبا سكر.
- ❖ كوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

- ١ تنقع رقائق الكلاج في الحليب، ثم تطوى وتحشى كل واحدة منها بمقدار ملعقة طعام من القشدة المحضرة.
- ٢ يحمى الزيت في مقلاة عميقة وتقلي فيه قطع الكلاج حتى تشقر.
- ٣ يرش السكر الناعم فوق الكلاج قبل التقديم أو يحضر قطر السكر ويقدم مع الكلاج.
- ٤ يزين الكلاج بالفستق الحلبي وزهر الليمون (اختياري).

تحضير القشدة

- ١ يسخن كوبان من الحليب في قدر.
- ٢ يذوب دقيق الذرة أو النشاء في الكوب الباقي من الحليب، يضاف إليه السكر ويخلط معه.
- ٣ يضاف خليط النشاء إلى الحليب في قدر ويحرك الخليط بملعقة خشبية أثناء الطهو للحصول على صلصة كثيفة.
- ٤ تضاف الكريمة الطازجة وتخلط مع الصلصة ثم تطفأ النار. يضاف ماء الورد وماء الزهر وتحرك الصلصة جيداً ثم تترك جانباً حتى تبرد.

تحضير القطر

- ١ يغلى السكر مع الماء على نار متوسطة لمدة ١٥ دقيقة أو أكثر للحصول على صلصة كثيفة قليلاً.
- ٢ تطفأ النار ويضاف عصير الليمون الحامض ويترك القطر جانباً مدة دقيقة.



الكمية: ٨-١٠ أشخاص

المكونات

- ❖ ٢٠ رقاقة سبرينغ رول صغيرة الحجم.
- ❖ ١/٢ كيلو غرام لوز مقشر.
- ❖ ١/٤ كيلو غرام سكر ناعم.
- ❖ علبة زبدة صغيرة.
- ❖ كوب زيت نباتي.
- ❖ ١/٤ كوب بذور سمسم محمص.
- ❖ ١/٢ كوب عسل.
- ❖ ملعقتا طعام ماء زهر.

طريقة التحضير

- ١ يطحن اللوز المقشر مع السكر الناعم وماء الزهر.
- ٢ تدوب الزبدة ويضاف إليها خليط اللوز المسحوق.
- ٣ يسكب مقدار ملعقتي طعام من هذا الخليط على حافة كل رقاقة سبرينغ رول، ثم يطوى الطرفان وتلف الرقاقة على شكل لثافات مستطيلة.
- ٤ يحمى الزيت وتقلي فيه الرقاقات المحشوة الواحدة تلو الأخرى ثم تصف في طبق التقديم. يسكب فوقها العسل وترش فوقها بذور السمسم المحمص وتقدم.



الكمية: ٥-٦ أشخاص

المكونات

- ❖ ٥ أكواب حليب.
- ❖ ٥ أكواب من السكر.
- ❖ ملعقة صغيرة من السحلب التركي.
- ❖ صفار بيضتين.
- ❖ ٤ قطع صغيرة من المستكة المطحونة
- ❖ ناعما مع ملعقة صغيرة من السكر.
- ❖ رشة فانيليا.

طريقة التحضير

- ١ يدوب السحلب في كوب من الحليب البارد ثم تضاف إليه الأكواف الأربعة المتبقية من الحليب والسكر. يوضع مزيج الحليب والسحلب على النار ويحرك باستمرار حتى يغلي ويتكثف ثم تطفأ النار وتضاف الفانيليا والمستكة وصفار البيض ويحرك.
- ٢ بعد أن يبرد المزيج تماماً ينقل إلى وعاء زجاجي ويوضع في البراد لمدة ٤ إلى ٥ ساعات ثم يرفع إلى الثلاجة ويغطى ويترك حتى يجمد كلياً.
- ٣ بعد ذلك تخرج البوظة من الثلاجة وتوضع في خلاط كهربائي وتحقق حتى تصبح دبقة.
- ٤ توضع البوظة في قالب وتدخل إلى الثلاجة ثانية حتى تجمد تماماً. أخيراً تغلف البوظة بالفستق الحلبي المطحون ناعماً وتقدم فوراً.

ملاحظة يمكن أيضاً الاستعانة بمكنة صنع البوظة لخفق البوظة بدلاً من الخلاط الكهربائي.



الكمية: ٨ أشخاص

المكونات

القطر	الحشوة
❖ ٤ كؤوبان وربع الكؤوب سكر.	❖ ٤ اكؤاب كريمة طازجة (معدة خصيصاً للطبخ).
❖ كؤوب وثلاثا كؤوب ماء.	❖ ٦ ملاعق طعام دقيق ذرة.
❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.	❖ ملعقتا طعام سكر.
❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.	
❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.	
	العثمليّة
	❖ نصف كيلو غرام كسنافة شعر.
	❖ ٢٥٠غ زبدة مذوبة وغير مملحة أو مزيج من السمنة والزبدة.
	❖ فستق حلبي مطحون وزهر ليمون للزينة.

طريقة التحضير

- ١ لتحضير القطر يخلط السكر مع الماء في قدر على نار قوية حتى الغليان. تخفف النار ويترك المزيج يغلي برفق لمدة ١٠ دقائق تقريباً. يضاف عصير الليمون الحامض ويحرك القطر ويتابع الطهو لمدة دقيقة. يترك القطر جانباً حتى يبرد.
- ٢ في وعاء كبير، تدعك الكسنافة بالزبدة بواسطة اليدين حتى تغلف الزبدة خيوط الكسنافة بالتساوي.
- ٣ تدهن الزبدة في قعر صينية وعلى حوافها.
- ٤ تمد نصف كمية الكسنافة في صينية الألمنيوم دائرية. بعد ذلك توزع حشوة الكريما بالتساوي فوق العجينة. تُغلى الحشوة بالنصف الباقي من شعر الكسنافة، ويمهد السطح جيداً بواسطة اليدين.
- ٥ تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فهرنهايت لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى يشقر سطح العثمليّة.
- ٦ تخرج الصينية من الفرن وتقلب رأساً على عقب فوق صينية أكبر حجماً. يضغط على السطح مجدداً وتعاد الصينية إلى الفرن وتخبز مجدداً لمدة ١٠ دقائق لمنح العثمليّة مظهراً متجانساً.
- ٧ يسبب القطر البارد فوق العثمليّة وتترك الصينية جانباً لامتصاص القطر.
- ٨ تقطع العثمليّة إلى مربعات بطول ٥سم، وتزين بالمزيد من الكريما والفستق الحلبي وزهر الليمون.

تحضير الكريما

- ١ توضع الكريما الطازجة في قدر وتسخن حتى الغليان.
- ٢ يذوّب دقيق الذرة في القليل من الماء ويصب فوق الكريما. يضاف مقدار ملعقتي طعام سكر ويطهى الكل حتى يتكثف المزيج. يستعمل شريط سلكي للتخلص من الحبيبات المتكتلة.
- ٣ تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى محتوى القدر.
- ٤ تمد الكريما الفاترة فوق الكسنافة كما هو مذكور في الوصفة.

يجب ألا تترك أي ملعقة أو مخفقة معدنية في القدر بعد الطهي لتفادي تفاعل المعدن مع دقيق الذرة الذي يجعل الكريما سائلة.

ملاحظة



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

المكونات

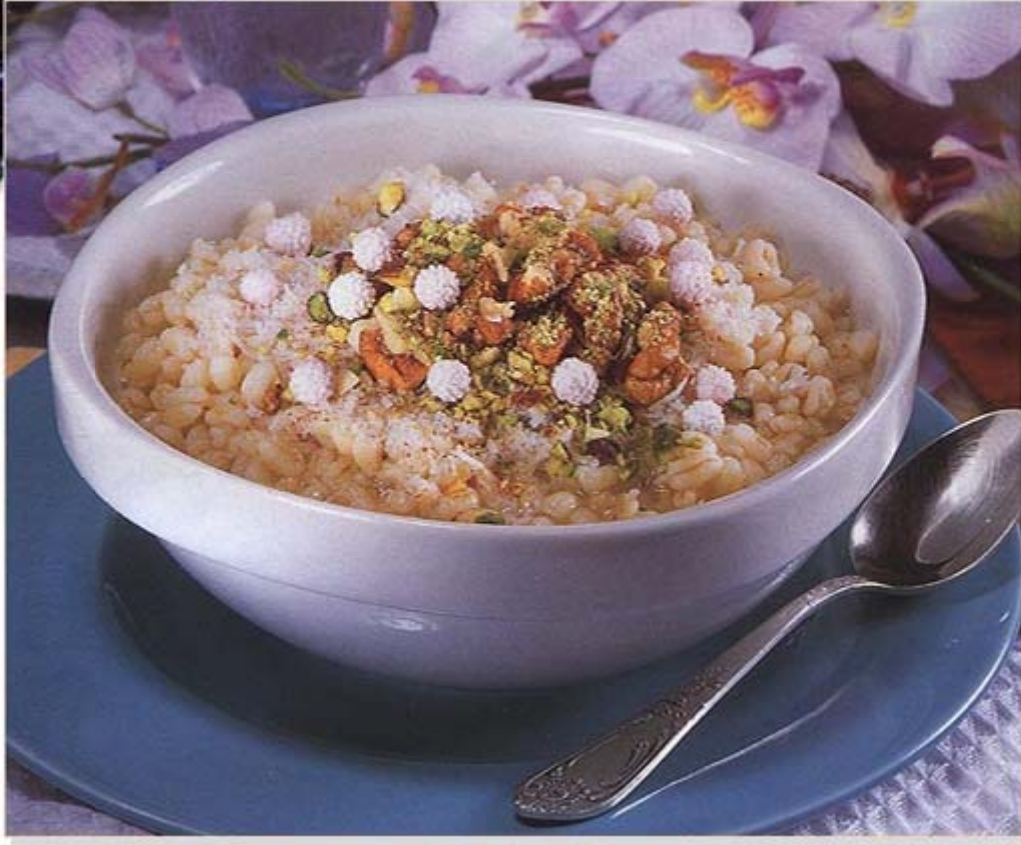
- ❖ كيلو غرام قطايف صغيرة.
- ❖ ٣/٤ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ زهر الليمون.
- ❖ فستق حلبي مطحون.
- ❖ قطر سكر.
- ❖ قطر السكر :
- ❖ كوبا سكر.
- ❖ كوبا ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

- ١ توضع ملعقة صغيرة من القشدة على طرف كل دائرة قطايف.
- ٢ تطبق الدائرة على جانبها حتى منتصفها بحيث تبقى القشدة ظاهرة.
- ٣ تصف القطايف قرب بعضها في طبق التقديم.
- ٤ تزين بزهر الليمون والفستق الحلبي المطحون، بعد رش القطر فوقها.

تحضير القطر

- ١ يغلى السكر مع الماء لمدة ١٠ دقائق. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويغلى لمدة دقيقة إضافية.
- ٢ تطفأ النار ويترك القطر حتى يبرد. ويمكن إضافة ملعقة صغيرة من ماء الورد وأخرى من ماء الزهر إلى القطر.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبان من القمح المقشور، منقوع في الماء البارد لمدة ٧ إلى ٨ ساعات.
- ❖ سكر حسب الرغبة.
- ❖ قرفة.
- ❖ جوزة طيب.
- ❖ يانسون ناعم.
- ❖ جوز الهند.
- ❖ زبيب.
- ❖ جوز ولوز وفسق حليبي.
- ❖ سكاكر ملونة.
- ❖ علبه حمص مغسول ومصفي.

طريقة التحضير

- ١ توضع ٦ أكواب من الماء البارد في قدر ويسلق فيها القمح المقشور على نار متوسطة وهو مغلى إلى أن يصبح طريا جدا، ويمكن استعمال قدر الضغط لتوفير الوقت.
- ٢ يرفع الغطاء عن القدر ويفترض أن يكون تبخر معظم السائل.
- ٣ يصفى القمح من الماء ويسكب في طبق التقديم وهو لا يزال ساخناً. يزين ببرش جوز الهند والجوز واللوز والفسق.
- ٤ في طبق آخر، يقدم السكر واليانسون وجوزة الطيب والسكاكر الملونة والقرفة. ويتولى الضيوف إعداد الطبقة العلوية حسب رغبتهم.

تحضير السنيوية بالقمح المقشور

- ١ ثمة طريقة أخرى لا يصفى فيها القمح بل يترك مع سائله. وخلال عملية الطهو يضاف إلى الحساء كوب من السكر تدريجياً، وليس دفعة واحدة، حتى لا يتخثر القمح.
- ٢ يصب ماء الورد وماء الزهر فوق القمح ويقدم ساخناً في أطباق الكاسترد.



الكمية: ٤-٥ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبا دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ملعقة طعام من مسحوق الينسون.
- ❖ ٣/٤ كوب زيت نباتي.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- ❖ كوب ماء أو أكثر قليلا حسب الحاجة.
- ❖ كوب من الجوز المفروم (بقوام البرغل الخشن).
- ❖ ملعقتا طعام ماء زهر.
- ❖ ٣ ملاعق صغيرة سكر.
- ❖ زيت لقلي المغطس.
- ❖ فستق حلبي مطحون للزينة.

طريقة التحضير

- ١ يخلط الدقيق مع الينسون والباكينغ باودر ثم يضاف الزيت النباتي ويعجن الخليط قليلاً. بعد ذلك يضاف الماء إلى العجينة مع ملعقة طعام ماء زهر وتدعك العجينة باليدين حتى تطرى.
- ٢ تغطى العجينة بفوطة مطبخ مرطبة وتترك لترتاح مدة ساعة واحدة.
- ٣ لتحضير الحشوة يطحن الجوز ويضاف إليه السكر والملعقة المتبقية من ماء الزهر.
- ٤ ترق العجينة على شكل دائرة رقيقة السماكة وتقطع بواسطة قطاعة بسكويت أو فوهة كوب شاي إلى دوائر صغيرة ثم تحشى كل دائرة بحشوة الجوز وتطوى على شكل هلال وتضفر مثل أقراص السمبوسك.
- ٥ يحمى الزيت في مقلاة عميقة وتقلي فيه قطع المغطس حتى تحمر. بعد ذلك ترفع القطع من المقلاة بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتغطس في القطر الفاتر.



الكمية: ٣ أشخاص

المكونات

- ❖ ٣ أكواب ونصف من الحليب.
- ❖ ١/٢ كوب لوز مقشر ومطحون ناعماً.
- ❖ ١/٢ كوب نشاء (دقيق الذرة).
- ❖ ١/٢ كوب سكر + ١/٤ ملعقة صغيرة مستكة (مطحونان ناعماً).
- ❖ ملعقتا طعام ماء زهر.
- ❖ ١/٤ كوب لوز مقشر ومفلوق.
- ❖ فستق حلبي ناعم ولوز وصنوبر مقلي.

طريقة التحضير

- ١ يدوب النشاء في كوب من الحليب البارد.
- ٢ يسكب ما تبقى من الحليب في قدر على النار ويضاف إليه السكر المطيب بالمستكة واللوز المقشر المطحون ناعماً.
- ٣ يخلط المزيج جيداً بواسطة الشريط المعدني أو ملعقة خشبية للحصول على كاسترد كثيف يشبه قوامه قوام المهلبية. تطفأ النار ويضاف ماء الزهر ويخلط.
- ٤ تسكب مهلبية اللوز في كاسات التقديم أو طبق عميق وتزين بالفستق الحلبي الناعم واللوز والصنوبر المقلي.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب أرز ناعم.
- ❖ كوبان من السكر.
- ❖ كوبان ونصف كوب ماء.
- ❖ ٣ إلى ٤ حبات مستكة مطحونة مع ملعقة صغيرة من السكر.
- ❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ❖ قشدة طازجة.
- ❖ سكر ناعم.
- ❖ فستق حليبي مطحون.
- ❖ ٢ إلى ٣ ملاعق طعام ماء ورد.

طريقة التحضير

- ١ يحضر القطر بوضع مقدار كوب ونصف كوب من السكر مع كوب من الماء فوق النار. وحين يصبح القطر كثيفاً يضاف إليه مقدار ملعقة صغيرة من عصير الليمون الحامض. ويغلى القطر لمدة دقيقة أو دقيقتين إضافيتين.
- ٢ يخلط الأرز الناعم مع كوب من الماء ويضاف تدريجياً إلى قطر السكر الساخن. يتابع طهو الخليط على نار خفيفة مع ضرورة التحريك المستمر بملعقة خشبية.
- ٣ يضاف ماء الورد والمستكة المطحونة ويخلط المزيج حتى يصبح شفافاً وكثير الكتل.
- ٤ تطفأ النار ويسكب محتوى القدر في وعاء مدهون بالزيت ومكسو بالسكر الناعم.
- ٥ يترك الوعاء مغطى طوال الليل.
- ٦ في اليوم التالي تؤخذ قطعة من محتوى الوعاء وتغمس في السكر الناعم وترق على شكل دائرة صغيرة. تملأ هذه الدوائر بالقشدة وتطوى إلى نصفين على شكل هلال ، ثم يرش فوقها المزيد من السكر الناعم.
- ٧ تزين حلاوة الرز بالفستق الحليبي المطحون وتقدم فوراً.

ملاحظة لا يمكن حفظ هذه الحلوى لوقت طويل بعد حشوها بالقشدة.



الكمية: ١٠ - ١٢ أشخاص

المكونات

- ◆ علبه عجينة بقلادة فايبلو جاهزة أو منزلية.
- ◆ ٣ أكواب قشدة جاهزة.
- ◆ قطر سكر مع ماء ورد وماء زهر.
- ◆ زهر ليمون وفسق حلي مطحون للزينة.
- ◆ زيت نباتي للقلي.
- ◆ قطر السكر
- ◆ كويان ونصف الكوب سكر.
- ◆ كويبا ماء.
- ◆ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ◆ ملعقة طعام ماء ورد.
- ◆ ملعقة طعام ماء زهر.



طريقة التحضير

- ١ يذوب الثلج عن العجينة وتقطع إلى شرائط طولها ١٠سم. تقسم هذه الشرائط من الوسط ليصبح طولها ٥سم.
- ٢ يوضع شريط عجينة طوله ٥سم بشكل أفقي فوق طاولة العمل ثم يوضع فوقه شريط آخر مماثل بشكل مائل.
- ٣ يحشى شريط العجين بملعقة طعام من القشدة.
- ٤ تلف العجينة بحيث تتشابك الأطراف لمنع القشدة من التسرب أثناء القلي.
- ٥ يحمى الزيت النباتي في مقلاة أو قدر، وتقلي فيه الشرائط المحشوة حتى تشقر، ثم تصفى فوق محارم المطبخ الورقية.
- ٦ تغمس كل قطعة في القطر البارد المحضر مسبقاً، وتزين بالقشدة وزهر الليمون والفسق الحلي. وتقدم بمثابة حلوى بعد وجبات طعام.

تحضير القطر

- ١ يذوب السكر في الماء ويغلى المزيج لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق.
- ٢ يضاف عصير الحامض قبل إطفاء النار.
- ٣ يضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر البارد.



الكمية: ٨ - ١٢ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب ونصف كوب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ملعقة طعام خميرة فورية.
- ❖ ملعقة صغيرة سكر.
- ❖ بيضتان مخفوقتان قليلاً.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ ٢/٣ كوب حليب ساخن.
- ❖ ١/٣ كوب (٣٥ غ) زبدة بحرارة الغرفة.
- ❖ كيلوغرام قشدة بلدية.
- ❖ لوز وفستق حلبي مطحون وزهر ليمون للزينة.
- ❖ قطر السكر
- ❖ كوبان من السكر.
- ❖ ٣ أكواب من الماء.
- ❖ ١/٢ كوب عصير برتقال.
- ❖ ١/٤ كوب ماء زهر وماء ورد.

طريقة التحضير

- ١ لتحضير القطر يسخن الماء مع السكر في قدر على النار حتى يغلي. تطفأ النار ويضاف عصير البرتقال وماء الزهر وماء الورد.
- ٢ يوضع الدقيق والخميرة الفورية والسكر والبيض والفانيليا في خلاط كهربائي مزود بشفرة معدنية.
- ٣ يضاف الحليب الساخن ثم الزبدة الطرية للحصول على عجينة دبكة.
- ٤ توضع العجينة في وعاء وتغطى وتترك جانباً في مكان دافئ لترتاح ويتضاعف حجمها.
- ٥ بعد ذلك توضع العجينة في قالب دائري خاص بالسافاران مدهون بالزبدة ومرشوش ببعض الدقيق وتترك العجينة أيضاً لبعض الوقت حتى يتضاعف حجمها.
- ٦ يدخل القالب الدائري إلى فرن محمى للدرجة ١٨٠ مئوية أو العلامة رقم ٤ ويخبز حتى تحمر العجينة وتصبح ذهبية اللون.
- ٧ يخرج القالب من الفرن ويرفع منه السافاران ويترك ليبرد تماماً ثم يثقب بواسطة عود نظيف من أعواد تنظيف الأسنان ويسكب فوقه القطر الساخن ويترك جانباً حتى يمتص القطر تماماً ثم يدخل إلى البراد لمدة ساعة أو ساعتين.
- ٨ يشطر قالب السافاران أفقياً إلى شطرين ويحشى بالقشدة البلدية ويعاد وضع الشطرين فوق بعضهما ويزين بالمزيد من القشدة والفستق الحلبي المطحون وزهر الليمون ويقدم بارداً.



الكمية: ١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ علبه عجينة فايبلو تحتوي على ٢٠ إلى ٢٢ رقاقة.
- ❖ قطر السكر
- ❖ كوبا سمنة وزيت.
- ❖ كوبا سكر.
- ❖ ٣ اكواب قطر سكر.
- ❖ كوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ الحشوة
- ❖ كوبا حليب.
- ❖ كوب كريما طازجة.
- ❖ ٤ إلى ٥ ملاعق طعام دقيق ذرة مع ١/٤ كوب حليب.
- ❖ ملعقة طعام ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ❖ ١/٢ كوب سكر (اختياري).
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

تحضير الحشوة

- ١ يحمى الحليب مع السكر في قدر.
- ٢ يذوب دقيق الذرة في ١/٤ كوب حليب، ويضاف إلى الحليب المغلي. يخفق المزيج حتى يصبح كثيفاً.
- ٣ تضاف الكريما وماء الورد وماء الزهر إلى المزيج ويحرك لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق.
- ٤ ترفع القدر عن النار وتترك حتى تبرد.

تحضير القطر

يذوب السكر في الماء داخل كسرولة على النار. وحين تبدأ الفقاعات بالظهور تخفف النار ويتابع الغلي لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق. يضاف عصير الليمون الحامض. تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر.

تحضير الشعبيات

- ١ تذوب السمنة والزيت في كسرولة.
- ٢ يذوب الثلج عن عجينة الفايبلو، وتفتح العلبه وتغطى الرقائق بظلمة رطبة حتى لا تجف.
- ٣ تدهن كل رقاقة عجينة بالسمنة والزيت، وتصف ١٠ رقائق من العجين فوق بعضها، مع ضرورة دهن الزيت بين كل رقاقة وأخرى.
- ٤ تقطع الرقائق إلى مربعات طولها ١٠ إلى ١٢ سم. تصب ملعقة طعام من الكريما على جانب واحد من كل رقاقة قبل طيها على شكل مثلث.
- ٥ تصف مثلثات الشعبيات في صينية مدهونة بالكثير من الزيت. ويسكب المزيد من الزيت فوق المثلثات.
- ٦ تحبز الشعبيات في فرن محمى للدرجة ٤٠٠ فهرنهايت (٢٠٠ درجة مئوية) لمدة ١٠ دقائق.
- ٧ يسكب المزيد من الزيت في الصينية أثناء الخبز لمساعدة العجينة على الانتفاخ.
- ٨ يتابع الخبز لمدة ١٠ دقائق إضافية حتى تشقر الشعبيات.
- ٩ تخرج الشعبيات من الفرن ويصفى الزيت الفائض من الصينية.
- ١٠ يصب القطر البارد فوق الشعبيات الفاترة، ثم تترك جانباً لمدة ١٠ دقائق.
- ١١ تزين الشعبيات بالفستق الحلبي المطحون وزهر الليمون.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ ٢٥ حبة بلح صفراء كبيرة الحجم.
- ❖ ٢٥ حبة لوز مقشرة.
- ❖ ٢٥ حبة كبش قرنفل.
- ❖ ٣ عيدان قرفة.
- ❖ ٢٥ شريحة برتقال أو شرائح أبو صفير (نارنج) محلاة.
- ❖ ١/٢ كيلو غرام سكر.
- ❖ ١/٢ كغ قشدة جاهزة أو قريشة.
- ❖ ٣/٤ ملاعق طعام عصير ليمون حامض.
- ❖ رشّة فانيليا.

طريقة التحضير

- ١ تقشر حبات البلح بواسطة مقشرة البطاطا، ثم تسلق في الماء حتى تصبح طرية جداً.
- ٢ يصفى البلح من الماء ثم يوضع في مصفاة.
- ٣ يستعمل رأس مقشرة البطاطا لدفع النواة من أعلى كل حبة بلح إلى الداخل بهدف إخراج النواة من الأسفل.
- ٤ تُنحم لوزة واحدة وقطعة من البرتقال المحلى داخل كل حبة بلح مكان النواة.
- ٥ تصف حبات البلح المحشوة في وعاء كبير ويرش فوقها السكر وتترك منقوعة لمدة ١٢ ساعة.
- ٦ توضع حبات البلح مع القطر في قدر. تضاف إليها عيدان القرفة وتطهى على النار حتى يصبح القطر كثيفاً. يضاف عصير الليمون الحامض والفانيليا ويتابع الطهو لمدة ٥ دقائق إضافية.
- ٧ ترفع القدر عن النار وتترك ليبرد محتواها تماماً.
- ٨ توضع حبات البلح وقطر السكر في أوعية زجاجية وتغطى بأغطية كاتمة للهواء وتحفظ حتى يحين موعد التقديم.
- ٩ تقدم حبات البلح مع القشدة أو القريشة.



الكمية: ٤ - ٥ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبا كثافة فرك.
- ❖ ١/٢ كوب من الزيت النباتي أو السمينة المدبوبة.
- ❖ كوب سكر ناعم.
- ❖ ١/٢ كوب لوز مقلي.
- ❖ ١/٤ كوب فستق حلي مطحون.
- ❖ زهر ليمون (اختياري).
- ❖ ١/٤ كوب قطر سكر.
- ❖ ماء ورد وماء زهر.
- ❖ ١/٢ كلغ قشدة جاهزة.
- ❖ قطر السكر
- ❖ كوب سكر.
- ❖ ملعقة صغيرة ليمون حامض.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.

طريقة التحضير

- ١ توضع الكثافة المفروكة فوق طنجرة وتخلط جيداً مع الزيت.
- ٢ توضع الطنجرة على نار متوسطة، وتقلى المفروكة في الزيت مع التحريك بملعقة خشبية حتى يتغير لونها.
- ٣ يضاف السكر تدريجياً إلى المفروكة، ويتابع الخلط مدة ٧ إلى ١٠ دقائق.
- ٤ يضاف قطر السكر مع ماء الورد وماء الزهر، ويتابع التحريك على النار حتى يصبح المزيج بنياً داكناً وديق القوام.
- ٥ تمد المفروكة بشكل مرتب في طبق، وتغطى بطبقة من القشدة ثم تزين باللوز والفستق الحلي وزهر الليمون.

تحضير القطر

- ١ يغلى السكر في قدر مع الماء من دون تحريك لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة. حين تظهر فقاعات كبيرة على السطح، تخفف النار ويضاف عصير الليمون الحامض. يطهى الكل لبضع دقائق إضافية حتى يصبح المزيج أقل كثافة من العسل.
- ٢ تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.



الكمية: ١٠-١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ علبه من عجينة الفايلو المخصصة للبقلاوة.
- ❖ كيلو غرام من القشدة الجاهزة.
- ❖ كوبان من خليط الزيت النباتي والزبدة
- ❖ والسمنة المذويتين.
- ❖ فستق حلبي مطحون للتزيين.
- ❖ قطر.
- ❖ قطر السكر
- ❖ كوبان ونصف كوب سكر.
- ❖ كوب ونصف كوب ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد مع ملعقة
- ❖ صغيرة ماء زهر.

طريقة التحضير

تحضير القطر

يسخن السكر والماء في قدر على نار حامية حتى يغلي، ثم تخفف الحرارة ويترك القطر على نار هادئة حوالي ١٠ دقائق. يضاف عصير الليمون الحامض مع التحريك ويترك ليغلي بهدوء مدة دقيقتين أخريين ويركن جانبا ليبرد ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر بعد أن يبرد.

تحضير العجينة

- ١ يدهن قعر صينية مربعة بكمية وافرة من خليط الزيت.
- ٢ توضع رقائق من العجينة تلو أخرى في الصينية ويدهن سطح كل رقيقة بالزيت.
- ٣ تقطع العجينة المحضرة إلى مربعات بطول ٨-١٠ سم بواسطة قطاعة رافيوثي مسننة وتدخل الصينية إلى فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) وتخبز حتى تزهو أو تحمر قليلا.
- ٤ تخرج البقلاوة من الفرن ويصب فوقها القطر، وتترك حتى تمتص القطر بكامله.
- ٥ يقطع كل مربع قطريا إلى شطرين ويحشى بمقدار ملعقة طعام من القشدة. وتزين الطبقة العلوية بالقشدة والفستق المطحون ومرابي الزهر.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ ٣ أكواب حليب.
- ❖ ٤ ملاعق طعام دقيق ذرة.
- ❖ ٤ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٣ إلى ٤ قطع مستكة مطحونة مع ملعقة طعام سكر.
- ❖ ماء ورد.
- ❖ ماء زهر.
- ❖ ٥ إلى ٦ أقراص بسكويت جوز الهند مطحونة في الخلاط.
- ❖ قشدة جاهزة.
- ❖ زهر الليمون.

طريقة التحضير

- ١ يذوب مقدار ٤ ملاعق طعام من دقيق الذرة في كوب من الحليب.
- ٢ تسخن ٣ أكواب من الحليب مع ٤ ملاعق طعام من السكر في قدر على النار حتى درجة الغليان.
- ٣ يضاف خليط الحليب ودقيق الذرة، ويحرك المزيج بواسطة ملعقة خشبية أو شريط سلكي أثناء الطهو حتى يصبح كثيفاً.
- ٤ تضاف حبات المستكة المطحونة مع السكر، وكذلك ماء الورد وماء الزهر، يخلط المزيج جيداً ثم تطفأ النار.
- ٥ تصف أقراص جوز الهند في قعر وعاء شفاف. تسكب فوقها القشطلية وتترك لتجمد وتبرد.
- ٦ يرش جوز الهند المطحون في الأعلى ويزين الطبق بالفستق الحلبي المطحون ويقدم بارداً بعد أن تصبح حبات البسكويت رطبة بسبب القشطلية.
- ٧ يزين الطبق بالقشدة وزهر الليمون.

ملاحظة يمكن إعداد هذه الحلوى في أكواب الكاسترد أيضاً.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ ٣ أكواب حليب.
- ❖ ٣ إلى ٤ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٤ ملاعق طعام ممتلئة من النشاء.
- ❖ ماء ورد وماء زهر.
- ❖ ٢ إلى ٣ حبات مستكة مطحونة مع السكر.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة سكر.
- ❖ ١/٢ كيلوغرام قشدة جاهزة.
- ❖ حفنة من الفستق الحلبي المطحون.
- ❖ موزتان.
- ❖ ١/٤ كوب صنوبر محمص.
- ❖ ١/٤ كوب لوز محمص.
- ❖ قطر سكر أو عسل.

طريقة التحضير

- ١ يسخن كوبان من الحليب في قدر حتى الغليان.
- ٢ يذوب دقيق الذرة مع الكوب الباقي من الحليب والسكر، ثم يضاف إلى الحليب الساخن ويخلط معه.
- ٣ يوضع الخليط على النار حتى يصبح كثيفاً، ثم تطفأ النار.
- ٤ يضاف إليه ماء الورد وماء الزهر والمستكة المطحونة مع ١/٢ ملعقة من السكر. يخلط المزيج جيداً.
- ٥ يسكب المزيج في طبق تقديم مسطح ويترك جانباً حتى يبرد تماماً.
- ٦ تسكب القشدة الجاهزة فوق المزيج على شكل كومات.
- ٧ يزين الطبق باللوز والصنوبر والفستق الحلبي المطحون ويحفظ في البراد.
- ٨ قبل التقديم مباشرة، يزين الطبق بالموز المقطع إلى شرائح ويسكب فوقه العسل أثناء تقديمه إلى الضيوف. ويمكن تقديم هذه الحلوى أيضاً مع قطر السكر بدل العسل.



الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

المكونات

- ❖ ١/٢ كوب أرز مصري.
- ❖ ١/٢ كوب من الماء.
- ❖ ٥ أكواب من الحليب.
- ❖ ٦ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ماء زهر.
- ❖ رشة مستكة (اختياري).
- ❖ مربى الورد أو القرفة للزينة.

طريقة التحضير

- ١ يخلط الحليب مع الماء والأرز في قدر ويطهى على النار حتى يبدأ بالتكثف.
- ٢ يضاف إليه السكر بشكل تدريجي ملعقة بعد ملعقة حتى يصبح المزيج أرق من كثافة اللبن.
- ٣ يتابع الطهو ويحرك بواسطة ملعقة خشبية لتجنب التصاقه في قعر القدر.
- ٤ تطفأ النار ويضاف ماء الزهر والمستكة.
- ٥ يصب المزيج في أكواب الكاسترد ويترك جانباً حتى يفتّر.
- ٦ ترش القرفة أو مربى الورد فوق الأرز بالحليب قبل تقديمه بارداً.



الكمية: ٦ أشخاص

المكونات

- ❖ كوكبا دقيق.
- ❖ كوكبا لبن.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة خميرة فورية.
- ❖ ٤ أكواب قطر سكر.
- ❖ زيت كثير للقلي.
- ❖ قطر السكر
- ❖ ٣ أكواب سكر.
- ❖ كوكب ونصف كوكب ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.

طريقة التحضير

- ١ يخلط الدقيق مع اللبن ومن ثم توضع الخميرة الفورية للحصول على عجينة طرية ورخوة.
- ٢ تترك العجينة في وعاء مغطى في مكان دافئ لترتاح وتنتفخ مدة ساعة أو ساعة ونصف. بعد ذلك تخرج العجينة من الوعاء وتدعك للتخلص من فقاعات الهواء.
- ٣ يوضع قسم من العجينة في كيس حلويات ذي رأس عادي.
- ٤ يحمى الزيت في مقلاة عميقة وتقلى فيه كرات العجين المشكّلة بكيس الحلويات حتى تشقر. تقلب الكرات على الوجه الآخر لقلبيها جيدا. حين تملفو الكرات على السطح ترفع فوراً من الزيت.
- ٥ تصفى العوامات في مصفاة ثم تغمس في القطر البارد. وحين تمتص القطر، ترفع بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتوضع في طبق التقديم.

في حال عدم توفر كيس الحلويات يؤخذ مقدار صغير من العجينة في اليد، ويضغط عليه بين الإبهام والسبابة لخروج ككرة صغيرة منهما. تسقط هذه الكرة في الزيت المحمى باستعمال ملعقة صغيرة مدهونة بالزيت وتقلى حتى تشقر. يجب تخفيف حرارة الزيت بين الحين والآخر للسماح بنضوج العوامات من الداخل.

ملاحظة