



طبهم

إعداد

أسيمة جابر الأيوبي



صحيه طبيه

الخلويات

28 وصفة

نمّورة ، هريسة



المكونات

- 3 أكواب من السميد المتوسط الخشونة
- ½ كوب من السميد الناعم
- 1 كوب من السكر
- 1 كوب من الزيت المنقى، السائل
- ½ كوب من ماء الورد (أو الماء العادي)
- قليل من الطحينة لدهن صينية الخبز
- ½ ملعقة صغيرة من المستكة تطحن مع ملعقة صغيرة من السكر
- ½ كوب من اللبن
- 1 ملعقة صغيرة من كربونات الصودا
- رشّة من الملح
- لوز نيّ، مقشّر (للزينة)

مكونات القطر

- 4 أكواب من السكر
- 1 كوب من الماء
- 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- 1 ملعقة كبيرة من ماء الورد
- 1 ملعقة كبيرة من ماء الزهر البرتقالي

طريقة التحضير

- يُمزج، في إناء كبير، صنفا السميد والمستكة، والسكر، والملح
- يُضاف الزيت إلى السميد، ويُخلط معه، ويترك جانباً لمدة 30 دقيقة
- يُضاف بعدها الماء، اللبن وكربونات الصودا
- يُوضع الخليط في صينية خبز مدهونة بالطحينة
- تُترك جانباً لساعة واحدة
- تُوضع أنصاف حبّات اللوز على سطح عجين الهريسة، التي تقطع إلى أشكال دينارية تُخبز في فرن حرارته 175 درجة مئوية (350 فهرنهايت) لمدة ساعة
- تُخرج من الفرن، ويُصب عليها القطر البارد وهي ساخنة
- تَمْتَصُّ الهريسة، كميةً محترمة من القطر
- تترك جانباً، حتّى يُمتصّ القطر كلّهُ، وتبرّد تماماً

القطر

- يخلط السكر، الماء والعصير في قدر
- يوضع على النار حتى يغلي، وتخفف النار قليلاً
- يترك على النار الهادئة لمدة 10 دقائق ليصبح مكتثاً
- يرفع عن النار ويضاف اليه ماء الزهر والورد

بسكوت محشي بالتمر



المكونات

- 4 أكواب طحين
- 1 كوب زبدة مغلية
- 1 ملعقة صغيرة محلب مطحون
- رشة ملح
- 1½ كوب من الحليب
- 1 ملعقة كبيرة من الخميرة الفورية
- 1 ملعقة كبيرة من السكر
- 2 كوب من التمر المطحون
- 2 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب
- 1 بياض بيضة واحدة
- 1 كوب من السمسم

طريقة التحضير

- يخلط الدقيق، المحلب، الملح، السكر والخميرة الفورية في إناء كبير
- تضاف الزبدة فوق خليط الطحين ثم يفرك الخليط بالأصابع حتى يصبح متجانساً
- يسخن الحليب قليلاً ويضاف بالتدرج الى الخليط حتى يتحول الى عجينة متماسكة ولين
- يغطى بقطعة قماش ويترك لمدة نصف ساعة وخلال هذا الوقت تحضر الحشوة

الحشوة

- يوضع التمر في إناء ويضاف اليه جوزة الطيب ويعجن باليد ليصبح ليناً
- نأخذ قطعة عجينة بحجم حبة الجوز ونفردها على الطاولة على شكل قرص
- ثم نأخذ قطعة تمر أصغر من حجم قطعة العجين ونمسدها باليد لتصبح على شكل أصبع
- ثم نضع التمر في وسط قرص العجين ويثنى العجين ليغلف التمر بالكامل ويأخذ شكل اصبع
- ثم تلوى العجينة المحشوة بالتمر على شكل حرف S
- توضع بصينية الخبز ثم تدهن بالفرشاة كل قطعة ببياض ويرش عليها كمية من السمسم
- توضع العجينة بفرن محمى مسبقاً على درجة 350 درجة فهرنهايت وتخبز لمدة 12 الى 15 دقيقة حتى يصبح البسكوت ذهبي اللون

البرازق



المكونات

- 1 كوب زُبْدٍ حُلُوٍّ، ومصْفَى
- 1 كوب سكر بودرة
- 1½ ملعقة صغيرة من البيكينغ باوذر
- 2 بيضة متوسطة الحجم
- 2 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 2 ملعقة صغيرة من الخل الأبيض
- 3 كوب من الدقيق المنخول
- رشّة من الملح
- قليل من حبوب السمسم، مُحَمَّص قليلاً
- فستق حلبي مقطع، تقطيعاً ناعماً

طريقة التحضير

- يُخفق الزُبْدُ والسكر في خلّاط حتى يُصبح الخليط قشديّ القوام وشاحب اللون
- يضاف البيض والفانيليا والخل إلى الخليط ويستمرّ الخفق
- يضاف أخيراً، الدقيق، والملح، والبيكينغ باوذر إلى الخليط حتى يصبح عجينة
- تُوضع العجينة في البراد لمدة 30 دقيقة
- تُرفع العجينة من البراد وتقطّع إلى كرات، وتُرقّ كل كرة إلى قرصٍ، ويُرصّ الفستق الحلبي في جانب من القرص، وحبوب السمسم في الجانب الآخر
- تُخبزُ في فرن درجة حرارته 180 درجة مئوية (350 درجة فارنهایت) من 10 إلى 15 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبياً باهتاً

بوظة القهوة



المكونات

- 720 مليلتر من الماء الساخن
- 5 ملاعق كبيرة من قهوة الإسبريسو
- (Espresso) سريعة الذوبان، أو مشروب قهوة ثقيلة
- 1/2 كوب من السكر
- 1 كوب من كريمة الخفق
- 4 ملاعق كبيرة من سكر البودرة

طريقة التحضير

- تُخفق الكريمة مع سكر البودرة، حتى تتكون نُتوءات ليّنة على السطح، وتوضع في البرّاد
- تُغلى القهوة، وتوضع في إناء زجاجي، إرتفاعه حوالي 5 سم
- يُرش السكر على القهوة، ويُحرّك لاذابته فيها، وتترك لتبرد، ثم تُوضع في مئّج، لمدة 4 ساعات، حتى تتجلّد الطبقة الخارجية أولاً
- يُخرج الإناء من المئّج (Freezer)، وتُكسر بلّورات الثلج بالشوكة
- ثم تُعاد إلى المئّج مرة أخرى لمدة 2 ساعتين
- يُخرج الإناء من المئّج كل نصف ساعة، حيث تُكسر بلّورات الثلج، ثم تُعاد إليه، وهكذا حتى تتحول البوظة إلى بلّورات ثلجية، طعمها طعم القهوة
- تُقدّم البوظة في كؤوس زجاجية طويلة، ويُوضع فوقها ملعقة من الكريمة المخفوقة، وتُقدّم في الحال

الرّزّ بالحليب (بحة)



المكونات

- 4 أكواب من الحليب، كامل الدّسم
- 1 كوب من القشدة (الكريمة)
- 1 كوب من الأرز، القصير الحبة، والذي سبق نقعته
- 1 ملعقة كبيرة من ماء الورد
- 1 ملعقة كبيرة من ماء زهر البرتقال
- 1 قرن من الفانيليا، يؤخذ بزرها
- ½ كوب من السّكر
- 1 ملعقة كبيرة من نشاء الدّرة
- 2 ملعقة كبيرة من الحليب البارد، لتذويب النشاء

صلصة التمر

- ¾ كوب ماء
- ½ كوب سكر
- 1 كوب من التمر منزوعة نواته
- ½ كوب عصير برتقال طازج
- بشر ½ برتقاله
- عصير ليمونه واحده

طريقة التحضير

- يُوضع الحليب والكريمة في قدر، ويُوضع على نار، متوسطة الحرارة
- يُوضع في الحليب، بزر الفانيليا، ويُترك القدر على النار، حتّى يغلي الحليب
- يُضاف الأرز، ويستمر الغليان، وتحريك الخليط باستمرار، حتّى يكتف الخليط، ويُطبخ الأرز
- يُضاف السّكر، ويُعدّل مذاق الخليط
- يذاب النّشاء في ملعقتي الحليب البارد، في كأس
- وتُضاف إلى الأرز والحليب
- يُرفع القدر عن النار، ويُضاف إليه ماء الورد، وماء الزّهر
- يُسكب في صحون تقديم، وتوضع في البراد لتبريدها، وتُزين بالفسق الحليبي

صلصة التمر

- في قدر صغير، يسخن الماء والسكر حتّى الذوبان
- يضاف التمر وعصير البرتقال وبشر البرتقال و عصير الليمون، ويُترك الخليط للغليان
- تخفف درجة الحرارة ويترك الخليط حتّى يتكثّف ويصبح التمر طرياً
- يرفع القدر عن النار وتترك صلصة التمر حتّى تبرد
- تقدم صلصة التمر بجانب الارز بالحليب او ايه كعكة

كعكة الشوكولا بالتمر



المكونات

- 1½ كوب ونصف الكوب من الماء
- 1 كوب من التمر المخلي من النواة
- 1¾ ملعقة صغيرة من كربونات الصودا
- ¼ كوب من الزبد، غير المملح
- 1 كوب من الدقيق
- 3 ملاعق كبيرة من الكاكاو
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- 1 كوب من السكر
- 2 بيضة، متوسطة الحجم
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 4 أكواب من رقائق الشوكولا المحلاة، نصف تحلية
- 1 كوب من الجوز المقطع

طريقة التحضير

- يُسخّن الفرن إلى 170 درجة مئوية (325 درجة فهرنهايت)، وتُدهن صينية مستطيلة (32 سم × 25 سم) بالزبد، ويُرش الدقيق فوقه
- يُسخّن الماء في قدر، على النار، ويُترك حتى يغلي
- يُوضع التمر في وعاء زجاجي، مع 1 ملعقة صغيرة من كربونات الصودا، ويُصب عليه الماء الساخن، ويُترك جانباً، حتى يَطْرَى وَيَتَقَطَّت
- يُوضع في إناء ثانٍ، كوب واحد من الدقيق المنخول، والكاكاو كلّه، وكربونات الصودا، والملح
- وفي إناء ثالث، يُخفق ½ كوب من الزبد، مع ½ كوب من السكر
- تُضاف البيضتان، واحدة تلو الأخرى، مع الخفق بعد إضافة كلّ من البيضتين
- ثم تُضاف الفانيليا، وخليط الدقيق، ويُخفق الكلّ ببطء، حتى تتكون عجينة الكعكة
- يُضاف التمر والماء، إلى العجينة، وتُخفق برفق لدقيقتين ويُلاحظ بأن عجينة الكعكة لزجة القوام
- تُوضع العجينة في صينية، ويُرش فوقها ½ كوب السكر المتبقي، بالتساوي
- تُدخل الصينية في فرن درجة حرارته 160 درجة مئوية (325) درجة فهرنهايت، مدة 20 دقيقة
- تُخرج الصينية من الفرن، ويُرش فوقها حبيبات الشوكولا، والجوز المقطع
- تُدخل الصينية في الفرن مرة أخرى، مدة 20 دقيقة
- تُخرج الصينية من الفرن، وتُترك لتبرد، مدة 30 دقيقة
- تُحفظ في البراد، قبل تقطيعها

قِطْعُ الكعكة مع الفراولة



المكونات

- 1 كعكة البرتقال واللوز
- فراولة طازجة، تُشرَح إلا القليل منها، لاستعمالها للزينة
- ½ كوب من الخلّ البلسمي
- 3 ملاعق كبيرة من السكر
- 1 لتر من الكريمة المخفوقة (القشدة)
- سكر بودرة
- ½ كوب من اللوز المشرَّح والمحمّص، للزينة
- بودرة فانيليا أو ½ ملعقة صغيرة من روح الفانيليا
- 1 بشر برتقالة واحدة

طريقة تحميص اللوز

- يُسخّن الفرن إلى 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت)
- يُوزَّع اللوز على صينية ضحلة للخبز، وتدخل في الفرن مدة 2 دقيقتين، ليحمّر اللوز
- تُخرج الصينية من الفرن، يؤخذ اللوز منها، ويُوضع في طبق ليبرد تماماً

طريقة التحضير

- تُقطع الكعكة قطعاً كبيرة، وتُترك جانباً
- تُغسل الفراولة وتشرَّح، إلا القليل منها، وتُوضع في وعاء كبير
- يُرش عليها السكر والخل البلسمي، وتخلط برفق
- في طبق مُبرّد في البرّاد، تُوضع كريمة الخفق مع سكر البودرة والفانيليا، وتُخفق بخفافة كهربائية حتى تتكون على سطح الخليط نتوءات ناعمة (من المستحسن تبريد مضرب الخفافة)

تطبيق المكونات

- في طبق زجاجي للتقديم، تُوضع طبقة من قِطْع الكعكة، ويُوضع فوقها شرائح الفراولة
- يُوضع فوق الفراولة، كريمة الخفق
- ثم تُوضع طبقة ثانية من قطع الكعك، والفراولة، فكريمة الخفق
- يُزيّن السطح بالفراولة، غير المشرّحة
- يُوزَّع على السطح، اللوز المحمّص، وقليل من بشر البرتقالة
- تُوضع في البرّاد، وتُخرج منه عند تقديمها للأكل

بسكوت المشمش



المكونات عجينة البسكوت

- 3½ كوب من الدقيق
- رشّة من الملح
- 1 كوب من الزّبيد الحلو البارد، المقطّع إلى قطع صغيرة
- 3 صفار بيض، متوسطة الحجم
- ½ كوب من السّكر
- 1 ملعقة صغيرة من بودرة الفانيليا
- 1 بشر ليمونة واحدة
- ½ كوب من البندق المحمّص والمطحون طحناً ناعماً

الحشوة

- 1 كوب واحد من مربّى المشمش
- عصير ½ ليمونة
- سكر بودرة

طريقة التحضير

- يُوضع الدقيق، والملح، والزّبيد البارد، في خلاط كهربائيّ، ويُخلط خلطاً متقطعاً لمرّاتٍ عديدة، حتّى تُدمج المكونات مع بعضها البعض
- يُضاف إليه صفار البيض، والسّكر، والفانيليا، وبشر الليمون، والبندق، ويُخلط خلطاً متقطعاً، حتّى يُمزج
- تُخرج العجينة من الخلاط، وتشكّل باليدين على هيئة قرص. تُعطى بورقة من البلاستيك وتوضع في البرّاد لمدة 2 ساعتين
- تُخرج العجينة من البرّاد، وتُرق، ويُحمى الفرن إلى درجة 200 مئوية (400 درجة فهرنهايت) يُستعمل قطّاع البسكوت لعمل بسكوت من العجين، دائريّ الشكل (قطر 6 سم)
- وباستعمال قطّاع آخر قطره 3 سم، يُعمل ثقب في نصف البسكوتات فقط
- تُوضع البسكوتات المثقوبة، وغير المثقوبة، على صفيحة خبز، وتخبز لمدة 10 دقائق
- تُخرج البسكوتات من الفرن، وتترك لتبرد تماماً
- يُرشّ سكر البودرة في منتصف البسكوتات، ذوات الثّقوب، وتترك جانباً
- يُوضع القليل من مربّى المشمش على البسكوتات، اللواتي ليس فيهن ثّقوب
- تُوضع البسكوتات المرشوشة بالسّكر، فوق اللواتي عليهن مربّى المشمش، ويُضغط على كلّ باليد برفق، حتّى تلتصق الواحدة بالأخرى
- تُملأ الثّقوب بمربّى المشمش
- تترك البسكوتات جانباً، ليتماسك المربّى مع البسكوت، قبل تقديمها للأكل

البوظة في كوب البقلاوة



المكونات

- 8 رقائق من عجينة الفيلو (عجينة البقلاوة)
- ¼ كوب من الزبد الحلو الذائب
- ½ كوب من مكسرات الجوز (للزينة)
- قرفة مطحونة (للزينة)
- 4 بويضات (البياض مفصول عن الصفار)
- رشة ملح
- 1 قرن فانيليا (أو 1 ملعقة صغيرة من روح الفانيليا)
- ½ كوب من السكر
- 2½ كوب من كريمة الخفق
- ½ كوب من العسل
- ½ ملعقة صغيرة من روح اللوز

طريقة التحضير

- يُسرح قرن الفانيليا إلى نصفين، تُزال البزور، وتترك جانبا
- يُفصل البياض عن الصفار، في إنائين مختلفين
- يُضاف السكر إلى إناء الصفار، ثم يُخفق الخليط حتى يغلظ، ويصبح شاحب اللون
- تُخفق الكريمة حتى تتكون فقاعات، على سطحها
- وفي وعاء ثالث، يُخفق بياض البيض مع رشة من الملح، ثم يُترك جانبا
- تُضاف الكريمة المخفوقة، والعسل، إلى خليط الصفار
- يُضاف خليط البياض، مع التقليب برفق، حتى يتجانس الخليط
- يوضع الخليط في طبق زجاجي ضحل، ويُغطى بطبقة من البلاستيك، ويُترك في المجمد (الفريزر) طوال الليل

البقلاوة

- يُسخن الفرن إلى 175 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت)
- تُقطع العجينة إلى مربعات (الضلع الواحد منها 10 سم)
- تُدهن كل قطعة من العجين بالزبد الذائب، ثم تُوضع في قالب المافن
- تُوضع في الفرن، مدة 10 دقائق، حتى تصبح ذهبية اللون، ومقرمشة
- تُخرج القوالب من الفرن، وتترك لتبرد تماما
- يُملأ كل كأس بقلاوة بالبوظة
- يُزين بالجوز المفروم، والقرفة المطحونة
- تُقدم في الحال

بوظة عربية بالفستق الحلبي



المكونات

- 600 مليلتر من الحليب الكامل الدسم
- فستق حلبي، سبق نقعه في الماء
- ½ ملعقة صغيرة من المستكة
- ½ كوب من السّكر
- 4 ملاعق كبيرة من السّحلب
- 1 كوب من السّكر
- 1½ كوب من الكريمة (crème fraîche)
- 3 ملاعق كبيرة من ماء الورد

طريقة التحضير

- يُوضع الحليب في قدر، على النار، ويُترك حتى يغلي
- يُرفع عن النار، ويُترك ليبرد لدرجة الفتور
- يُفرم الفستق الحلبي المنقوع، ويُترك جانباً
- تذاب المستكة في القليل من الحليب الفاتر، وتترك جانباً
- يُوضع الحليب في قدر على نار متوسطة الحرارة، ويُترك حتى يغلي، ثم يُضاف السّحلب ببطء، ويُحرّك الخليط باستمرار
- يُضاف السّكر إلى الخليط، ويستمر التحريك لإذابته
- تُحرك المستكة السائلة، وتُصب فوق الخليط، من خلال مصفاة، لمنع مرور الحبيبات
- تُضاف الكريمة، والفستق الحلبي، وماء الورد، وتُخلط كلها معاً، ويُترك الخليط ليبرد
- يُوضع الخليط في آلة صنع البوظة، وتتبع تعليمات صانع الآلة

طريقة عمل البوظة العربية دون الإستعانة بآلة صنعها

- يُتأكد من أن خليط البوظة قد بُرد في البرّاد
- يُوضع الخليط في وعاء حديدي لا يصدأ، ويُدخل في المثلّج
- عندما يتجمّد الخليط، نوعاً ما (جوانب الخليط وسفلاه، متجمّدة، ووسطه سائل)، يُخرج من المثلّج، ويُخفق بالخفّاقة السّلكيّة بشدّة، حتى تُكسّر بلّورات الثلج، ويُدمج فيه الهواء، ويُصبح قشدياً
- يُدخل الصّحن، وفيه الخليط، إلى المثلّج، وتكرّر العمليّة مرّتين أو ثلاثاً
- وعند تشكيل البوظة، تُدخل في وعاء مقاوم للتجمّد، وله غطاء، ويُدخل إلى المثلّج، ويبقى فيه، إلى حين تقديمه للأكل

أم علي



المكونات

- زُبد منقى، سائل
- 300 غم من عجين البقلاوة
- 300 غم من عجين الفطير (Puff Pastry)
- 5 كوب من الحليب الكامل الدسم
- 2 كوب من الكريمة كاملة الدسم
- 1 كوب من السكر، أو أكثر من ذلك (حسب الرغبة)
- 3/4 كوب من الزبيب الذهبي (المنقوع في ماء الورد)
- 3/4 كوب من الفستق الحلبي
- 3/4 كوب من اللوز المشرّح والمحمّص
- 1 بزر قرن فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة من ماء الورد
- 1 ملعقة كبيرة من ماء زهر البرتقال

طريقة التحضير

- يُسخن الفرن إلى 185 درجة مئوية (370 درجة فهرنهايت)
- تدهن رقائق عجين البقلاوة، دهناً خفيفاً، بالزبد، باستعمال فرشاة
- تُخبز في الفرن، حتّى تتحمّر، تُخرج منه لتبرد، وتترك جانباً
- يُخبز عجين الفطير في الفرن، حتّى يحمّر، ويُخرج منه ليبرد، ويُترك جانباً
- يُسخن الحليب، والقشدة، وبزر الفانيليا، في قدر، ويُترك، حتّى يغلي، ويكثف قليلاً
- يُرفع القدر عن النار، ويضاف إليه ماء الورد، وماء زهر البرتقال
- تُوضع في صينية خبز لفائف البقلاوة، والفطائر، ويُرش عليها قليل من المكسرات والزبيب
- تُوضع فوق الطبقة السفلى، طبقة أخرى من الخبز، ويُرش عليها قليل من المكسرات والزبيب، وتُكرّر عملية الطبقات، حتّى تُستعمل المكونات جميعها
- يُصب الحليب الساخن، والقشدة، فوقها، لغمرها، وتترك حتّى يتشبع الخبز بالحليب، بعد 15 دقيقة
- تُدخل إلى فرن سبق إحماءه إلى 185 درجة مئوية (375 درجة فهرنهايت)، وتطهى لمدة 40 دقيقة، حتّى تتحمر الطبقة العليا وتكثف، وتُخرج من الفرن
- تُقدّم للأكل على الفور

كنافة بالجبنه



المكونات

- 1 كغم من الكنافة
- 100 غم من جبن الموتزاريلا
- 600 غم من شرائح الجبن العكاوي أو الجبن النَّابلسي (مُزال منها الملح)
- 4 ملاعق كبيرة من السكر
- 1 كوب من الزُّبد المنقَّى، الذائب
- معجون برتقالي اللون لتلوين الكنافة
- الفستق الحلبي المفروم
- قَطْر

طريقة التحضير

- تُقطع عجينة الكنافة في الخلاط الكهربائي، تقطِّعاً خشناً، ثم تُوضع في إناء كبير
- يُصب الزُّبد الذائب على الكنافة، ثم يُقلبا باليدين معاً
- تُترك ½ نصف كمية الكنافة جانبا
- يُضاف المعجون البرتقالي اللون إلى قليل من الماء لتخفيفه، ثم يُخلط مع النصف الآخر من الكنافة
- تُوضع الكنافة الملونة، في صينية دائرية، ويُضغط عليها جيداً، باليد
- يُوضع الجبن فوق طبقة الكنافة
- يُتخلص من الماء الزائد، بوضع ورق مصاص على الجبن، والضغط عليه باليد، لإمتصاص الماء منه
- يُغطى الجبن بالكنافة المتبقية
- يُضغط على الكنافة، باليدين برفق
- تُخبز الكنافة في فرن حرارته 205 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت)، مدة 30 دقيقة، حتى يسيح الجبن، وتصير قطعة الكنافة قطعة واحدة متماسكة، ويتقرمش سطحها
- تُخرج الكنافة من الفرن، وتُقلَّب في طبق التقديم ليكون الوجه البرتقالي في الأعلى
- يُصب فوقها القَطْر البارد، وهي ساخنة
- تُزين الكنافة بالفستق الحلبي، وتُقدم ساخنة
- طريقه نزع الملح من الجبن العكاوي (او النَّابلسي)
- تنقع شرائح الجبن في اناء، فيه ماء بارد كافٍ، يُغير الماء كلَّ 20 دقيقة حتى تختفى الملوحة من الجبن. قد يجوز تغيير الماء ستّ او ثمانية مرات. يُذاق الجبن، للتأكد من اختفاء الملوحة، قبل تصفيته من الماء

ملاحظة

- الطبقة العليا من الكنافة أقلُّ سُمكاً من الطبقة السفلى

بافلوا العربية



المكونات

- بياض 8 ببيضات
- 1 ملعقة صغيرة من روح الفانيليا
- رشة الملح
- 3 كوب من السكر
- 2 ملعقة صغيرة من دقيق الذرة
- 2 ملعقة صغيرة من الخل الأبيض
- 2 ملعقة كبيرة من ماء الورد

حشوة الكريمة

- 600 ملل من كريمة الخفق
- ½ كوب من سكر البودرة
- 1 ملعقة كبيرة من بودرة الفانيليا
- بعض التوت الأحمر والأسود والفراولة والعنب وبذر الرمان الطازج
- بعض من الفستق الحلبي للزينة

طريقة التحضير

- يُخفق بياض البيض، مع رشة من الملح، في إناء كبير، بخفّاق كهربائي
- يُضاف القليل من السكر، والفانيليا، ويستمر الخفق حتّى يصلب قوام الخليط، ويصبح سطحه متموجاً ولامعاً
- يُضاف دقيق الذرة، والخل، وماء الورد برفق، ويُخلط برفق
- تُوضع ورقة زبد صالح للخبز في صينية (عدم استخدام ورق الشمع)، وترسم عليها دائرة، ذات قطر مناسب، لتشكل البافلوا داخل الدائرة وباستعمال ملعقة يتم بناء البافلوا
- تُوضع البافلوا في فرن درجة حرارته 150 درجة مئوية (300 درجة فهرنهايت)، لمدة ساعة واحدة، ثم يطفأ الفرن
- تُترك البافلوا لتبرد في الفرن، لمدة ساعة واحدة إضافية (في هذا الوقت ستهبط البافلوا في الوسط)
- عندما تبرد البافلوا، تُرفع من الفرن، وتترك جانباً لحين تقديمها

حشوة الكريمة

- في إناء كبير، تُخفق الكريمة، وسكر البودرة، وبودرة الفانيليا، حتّى يتخّن قوامه، ويُصبح كاللبننة
- تُوضع الكريمة، بالملعقة، فوق البافلوا الباردة، في وسطها
- يُوضع على البافلوا التوت، والرمان، والفراولة، والعنب
- يُرش الفستق الحلبي فوق البافلوا
- تُقدم البافلوا للأكل في الحال

كعكة الجبن، بطعم الكراميل



المكونات

قشرة الشوفان والجوز

- 1 كوب من الشوفان، السّريع طبخه
- 1 كوب من الجوز، المفروم
- 1 ملعقة صغيرة من القرفة
- ½ كوب من الزّبد الذائب، الخالي من الملح
- 1 كوب من السّكر البنيّ

الحشوة

- 3 عبوات من جبن الكريمة (وزن كل عبوة 250 غم – يفضل فيلادلفيا)
- ½ كوب من السّكر البنيّ
- ½ كوب من قطر الذرة
- ¼ كوب من نشاء الذرة
- 3 ببيضات، متوسطة الحجم
- 1 صفار بيضة واحدة
- 1½ ملعقة صغيرة من روح الفانيليا
- 1 كوب من الشوكولا، المقطعة تقطيعاً خشناً

طريقة التحضير

- يُحمى الفرن إلى 175 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت)
- تُخلط مكونات القشرة جيداً، وتوضع في قعر قالب تشيز كيك، قطره 20 سم، ويُدخل في الفرن لمدة 20 دقيقة، لتحمر القشرة، وتُخرج من الفرن لتبرد
- يُخفق جبن الكريمة، والسّكر البنيّ، وقطر الذّرة، والنشاء، معاً في وعاء كبير، حتّى يتجانس الخليط
- يُضاف إليه البيض، واحدة بعد الأخرى، وتُخلط الفانيليا بعد ذلك، ويُخفق الخليط خففاً جيداً
- يُصب الخليط في قالب الكعكة، فوق قشرة الشوفان
- يُخبز في الفرن، لمدة 15 دقيقة، ثم تُخفّض الحرارة إلى 112 درجة مئوية (225 درجة فهرنهايت)، ويستمر خبز الكعكة لمدة 40 دقيقة
- تُخرج الكعكة من الفرن لفترة قصيرة، ويُرش عليها قطع الشوكولا
- تدخل الكعكة إلى الفرن، وتُخبز لمدة 30 دقيقة أو أكثر، حتّى تجمد، ويجفّ وسطها
- تُخرج من الفرن، وتحلّل جوانبها بالسكينة، ثم تعاد إلى الفرن وتقلل الحرارة، وتبقى في الفرن المطفي مدة ساعة واحدة حتّى تبرد
- تُخرج الكعكة من الفرن بعد أن تبرد، وتدخل إلى البرّاد، وتبقى فيه زمناً لا يقل عن 8 ساعات، قبل تقديمها للأكل

قطائف



المكونات

- 5 أكواب من الدقيق
- 4 أكواب تقريباً من الماء الدافئ
- 4 ملاعق صغيرة من السكر
- 2 ملعقة صغيرة من كربونات الصودا
- 2 ملعقة صغيرة من الخميرة (الفورية المفعول)
- زيت فول سوداني (يُفضل) أو زيت نباتي
- رشّة ملح

حشوة الجبن

- جبن عكاوي مشرّح (ومنزوع منه الملح)
- 200 غم جبن موتزريلا مبشور
- 4 ملاعق كبيرة من السكر
- 1 ملعقة صغيرة من ماء الورد

حشوة الجوز

- 3 أكواب من الجوز المفروم
- ½ كوب من السكر
- 2 ملعقة صغيرة من القرفة، المطحونة
- 1 ملعقة صغيرة من ماء زهر البرتقال
- 1 ملعقة صغيرة من ماء الورد

قَطْر القَطَائِف

- 4 أكواب من السكر
- 1 كوب من الماء
- 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- 1 ملعقة كبيرة من ماء الورد
- 1 ملعقة كبيرة من ماء زهر البرتقال

طريقة التحضير

طريقة تحضير القطايف المقلية

- تُخلط جميع المكونات معاً، وتُخفق جيداً، في إناء كبير
- يُغطى الخليط في الإناء ويُترك مدة لا تقل عن ساعة واحدة، حتّى يتجانس تماماً
- يُصب ¼ كوب من العجين في مقلى كبير ساخن، ويُخبز الوجه السفلي، حتّى تظهر فقاعات صغيرة على الوجه العلوي، ولم يُعد هذا الوجه عجيباً، ثم تُرفع من المقلى
- تُترك القطائف لتبرد على منشفة نظيفة، ثم تُغطى بقطعة من القماش حتى يتم حشوها
- تُحشى كل قطعة من القطايف بكمية مناسبة من الحشوة حتّى يمكن ثنيها
- تُثنى القطائف على شكل هلال، ويضغط على الأطراف، وتترك جانباً

قلي القطايف

- يُسخن الزيت في مقلّي، على النّار
- تُحمر القطائف المحشّية، في الزيت، حتّى تتقرمش
- تُرفع القطائف عن النار، ثمّ تجفف على ورق مصاص
- تُغمس القطائف الساخنة، في القَطْر البارد، مدّة دقيقة واحدة
- تُرفع من القَطْر، ثمّ تُوضع في طبق للتقديم
- يُزين الطبق بالفستق الحلبيّ، ثمّ يقدم في الحال

خبز القطايف في الفرن

- يُسخن الفرن إلى 205 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت)، ثمّ تُوضع القطائف المحشّية في صينية مسطحة
- تُدهن القطائف من الجانبين، بالزبد المنقّى، أو بالزيت، أو بخليط منهما
- تدخل القطائف الفرن، مدة 5 دقائق تقريباً، حتّى تُقرمش من جانب واحد
- تُقلّب القطائف على الجهة الأخرى حتّى تُقرمش كذلك
- تُخرج القطائف من الفرن، ثمّ يُصبّ القَطْر البارد فوقها، وهي ساخنة
- تُقدم في الحال

طريقة نزع الملح من الجبن العكاوي أو النابلسي

- تُنقع شرائح الجبن في إناء، فيه ماء بارد كافٍ
- يُغيّر الماء كلّ 20 دقيقة، حتّى تختفي الملوحة، من الجبن
- يجوز تغيير الماء 7 أو 8 مرات
- يُذاق الجبن، للتأكد من إختفاء الملوحة، قبل تصفيته من الماء

طريقة تحضير الحشوة

- تُخلط مكونات كلّ حشوة، على حدة، في إناء

طريقة تحضير القَطْر

- يُوضع الماء، في قدر، على النّار، مع السكّر وعصير الليمون
- يُقلّب السائل، حتّى يتجانس
- يُترك القدر، على النّار، حتّى يغلي، ثمّ تقلل النّار
- يُترك السائل، على نار متوسطة، مدّة 10 دقائق، حتّى يغلظ قوامه
- يُضاف ماء الورد، وماء زهر البرتقال، ويُترك ليبرد
- يُحفظ في برطمان زجاجي، إلى حين استعماله

كعكة حبّ الهال، و صلصة الشوكولا



المكونات الكعكة

- 1 كوب من الزبد الطري
- 3 بيضات متوسطة الحجم
- 1 كوب من السكر البني
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 2 كوب من الدقيق
- 1 ملعقة صغيرة من البيكنج باوذر
- 1½ ملعقة صغيرة من كربونات الصودا
- رشّة من الملح
- 2 ملعقة صغيرة من حب الهال المطحون
- 1 كوب من اللّبن (الزّبادي)
- حشوة الجوز
- 1 كوب من الجوز
- ½ كوب من السّكر البني
- 2 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

صلصة الشوكولا

- 1 كوب من كريمة الخفق
- 3 ملاعق كبيرة من الزّب
- 3 ملاعق كبيرة من السّكر
- 1 كوب من الشوكولا العادية (نسبة الكاكاو 50%)
- ½ كوب من الشوكولا الداكنة (نسبة الكاكاو 70%)
- ½ كوب من الشوكولا البيضاء

طريقة التحضير الكعكة

- يُحمى الفرن لدرجة 175 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت)
- يُخلط الجوز مع السّكر البنيّ والقرفة، في إناء صغير
- تُخلط المكونات الجافة معاً، وتوضع في إناء (الدقيق، البيكنج باوذر، كربونات الصودا، حب الهال، الملح)
- يُخفق الزّب مع السّكر في طبق عميق
- تُضاف إليه البيضات، واحدة تلو الأخرى، ثم تضاف الفانيليا، ويستمر خفّفه
- يضاف خليط الدقيق واللّبن، بالتناوب، إلى خليط البيض ويُحرّك لتكوين عجينة الكعكة
- وفي قالب الكعكة، المدهون بالزّب، توضع طبقة مكونة من ثلث العجينة، ثم يوضع فوقها ½ خليط الجوز، ثم ثلث العجينة، فخليط الجوز المتبقي، فالعجينة
- يُدخل قالب الكعكة إلى الفرن مدة 45 دقيقة
- يُخرج القالب من الفرن، ويُترك حتّى يبرد

- تقدم الكعكة للأكل باردة، مع صلصة الشوكولا

صلصة الشوكولا

- تُقطع كميات الشوكولا، وتوضع في طبق زجاجي
- تسخن الكريمة، والزبد، والسكر في طنجرة، على نار متوسطة الحرارة، وتترك حتى يغلي الخليط
- تُرفع الطنجرة عن النار، ويوضع في الخليط، الشوكولا المقطعة، وتُحركُ بملعقة خشبية حتى تذوب
- تُقدم إلى جانب الكعكة

طبخية

كعكة التوفي والقهوة



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من القهوة، سريعة الذوبان، تذاب في ملعقة واحدة من الماء الساخن
- 1 كوب من التمر المفروم، المنزوعة نواته
- 1 ملعقة صغيرة من كربونات الصودا
- 1 كوب من الماء المغلي
- 1 كوب من الدقيق
- 1 ملعقة صغيرة من البيكنج باوذر
- رشّة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- 1/3 كوب من الزبد الطريّ
- 1/2 كوب من السكر
- 2 بيضة متوسطة الحجم
- 3 ملاعق كبيرة من اللبن
- 100 مليلتر من الحليب المركز المحلّى، في علبه مُقفلة

طريقة التحضير

- يُحمى الفرن إلى 175 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت)
- تُدهن صينية خبز بالزبد، وتُغفّر بالدقيق (قياس الصينية 33 سم × 23 سم)
- يُوضع التمر، وكربونات الصودا، في صحن، ويُصبّ عليهما الماء المغلي، ويُترك جانباً
- يُنخل الدقيق، البيكنج باوذر، كربونات الصودا، الملح والقرفة في صحن آخر
- وفي صحن ثالث، يُخفق الزبد والسكر معاً
- يُضاف البيض إلى خليط الزبد، وتُخلط هذه مع خليط الدقيق، لتكوين خليط الكعكة
- يُخلط التمر، الحليب والقهوة مع خليط الكعكة
- يُوضع الخليط الذي يحوي المكونات كلها، في صينية الخبز، وتدخل في الفرن لمدة 30 دقيقة، ثم تُخرج من الفرن، والكعكة ساخنة، ويُصبّ فوقها صلصة التوفي، وتقدم للأكل في الحال

صلصة التوفي

- في قدر متوسط الحجم، تُوضع علبه مغلقة من الحليب الحلو والمركز (سعة 100 ملل)
- يُضاف الماء ليغطي نصف القدر، ويُسخّن حتى الغليان
- تخفّف درجة الحرارة وتترك علبه الحليب لمدة ثلاث ساعات في الماء الذي يستمر بالغليان ببطء

ملاحظة

- الرجاء الانتباه بإضافة ماء ساخن باستمرار في حال تبخر الماء

المعمول



المكونات

- 1 كغم من السميد الناعم
- 2 ملعقة كبيرة من المحلب المطحون
- 3 أكواب من الزُّبد المغلي
- 1 ملعقة كبيرة من الخميرة الفوريّة المفعول
- 1 كوب من حليب كامل الدسم ودافئ (أو أكثر من ذلك، لعمل عجين لين متماسك)

حشوة الفستق الحلبي

- 1 كوب من الفستق الحلبي المفروم
- ½ كوب من السكر
- 1 ملعقة صغيرة من ماء الورد
- 1 ملعقة صغيرة من ماء زهر البرتقال

حشوة التمر

- 400 غم من تمر مهروس (يُعجنُ ليلين، وليسهل استعماله)
- 2 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحونة

حشوة الجوز

- 1 كوب جوز مفروم
- ½ كوب سكر
- 1 ملعقة كبيرة ماء زهر البرتقال
- 2 ملعقة قرفة مطحونة

طريقة التحضير

- يُوضع السميد في إناء كبير، مع المحلب والزبد، ويُخلط خلطاً جيداً، باليدين
- يُغطى الإناء، ويترك جانباً 4 ساعات
- تُضاف الخميرة إلى الخليط
- يُضاف الحليب الدافئ إلى الخليط، ويُعجن باليدين، حتّى يتحوّل إلى عجين طريّ
- تُؤخذ قطع صغيرة من العجين، تُحشى بالمكسرات، أو التمر، وتُشكّل بال قالب الخاصّ، وتُوضع في صينية الخبز
- يُخبز المعمول في فرن حرارته 175 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت)، مدة تتراوح ما بين 15 إلى 20 دقيقة، ويُراقب الخبزُ مراقبة جيدة، حتّى لا يتحمّر المعمول
- يُترك المعمول ليبرد تماماً، وتُعقر كل معمولة بسكر البودرة عند التّقديم

غُرْبِيَّة



المكونات

- 1 كوب من الزُّبْد المُنْفَي
- ½ كوب من سَكَّر البودرة
- 2 كوب من الدَّقِيق
- رشَّة ملح
- صنوبر للزينة

طريقة التحضير

- يُوضَع الزُّبْد والسُّكَّر في وعاء، ويُخَلَط بِخَلَّاط كهربائي، حتَّى يتكوَّن خَلِيطٌ قَشْدِيٌّ أبيض اللون، خلال 15 دقيقة
- يُضَاف الدَّقِيق والملح بالتدرّج، ويستمر الخلط، حتَّى تتماسك المكونات مع بعضها البعض، وتُشكَل عجينة
- تُوضَع العجينة في برّاد لمدة 30 دقيقة
- تخرج من البرّاد، وتشكّل أقراص الغُرْبِيَّة وتوضع حبة صنوبر فوق كل قرص، ويضغط عليها بالإصبع لتندخل قليلاً في العجين
- تُخبز الأقراص في صينية خَبز، في فرن حرارته 170 درجة مئوية (325 درجة فهرنهايت) لمدة 10 دقائق تقريباً، يجب الأ تُحْمَر الأقراص، بل تبقى عاجية اللون

فطيرة التفاح



المكونات

- 2 كوب من الدقيق
- 4 ملاعق كبيرة من السكر
- برش ليمونة واحدة
- قليل من الملح (ربع ملعقة صغيرة)
- زبدة حلوة (250 مليلتر) مُخرجة من الثلاجة
- 1 كوب من الماء بارد
- تفاح مُقشر، ومُقطع قطعاً صغيرة
- 1 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة، وأخرى من جوزة الطيب
- لوز مَحْمَص ومشرَّح (للزينة)
- سكر بودرة (للزينة)

طريقة التحضير

- يوضع الدقيق في إناء، مع السكر والملح وبرش الليمون والزبدة، ويخلط جيّداً باليدين، حتّى يُصبح كالتريد
- يتحوّل الخليط إلى قطعة متماسكة من العجين
- يُغلّف العجين بقطعة من البلاستيك ويوضع في البرّاد (الثلاجة) مدة ساعة من الزمن
- يُرفع العجين من البرّاد، يُرَقُّ ويُدَوَّر، ويوضع في صينية مدوّره، وتوضع الفاكهة في منتصف القرص، تُثنى اطراف قرص العجين، وتترك الفاكهة في منتصفه، مكشوفة
- تُدخل الفطيرة فرنًا حرارته 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت) مدة 35 دقيقة
- تُخرج الفطيرة من الفرن، ويُرشُّ فوقها اللوز، ويُرشُّ عليها سكر البودرة عند التقديم للأكل

فطيرة التفاح بالجبن



المكونات

حشو الشوفان

- 2 كوب من الشوفان
- ½ كوب من الزبد الذائب الغير مملح
- ½ كوب من السكر البني
- رشّة ملح
- 1 ملعقة كبيرة من القرفة
- ½ ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحونة
- ¼ كوب من الدقيق

طبقة جبن الكريمة

- 200 غم من جبن الكريمة
- 2 ملعقة كبيرة من السكر
- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة من روح الفانيليا
- 1 ملعقة كبيرة من الدقيق
- برش ½ ليمونة

طبقة التفاح

- تفاح أخضر مقطع إلى شرائح رفيعة
- تفاح أصفر مقطع إلى شرائح رفيعة
- 1 ملعقة كبيرة من القرفة
- 1 ملعقة كبيرة من جوزة الطيب
- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة (مقطعة إلى مكعبات)
- ¼ كوب من السكر البني
- 1 ملعقة كبيرة من الدقيق

طريقة التحضير

- تُخلط مقادير حشو الشوفان معاً، في إناء، ويُقلب الخليط، حتّى يصبح خشناً كالبقسماط، ثمّ يترك جانباً
- تُخفق جميع مقادير طبقة جبن الكريمة معاً، في إناء، حتّى يتجانس الخليط، ويُترك جانباً
- يُذاب الزبد في قدر، على النار، ثم يشوح فيه التفاح، حتّى يذبل، ثمّ تضاف القرفة، وجوزة الطيب، والدقيق، والسكر البني
- تُوضع طبقة من التفاح في صينية، مدهونة بالزبد، ثمّ طبقة جبن الكريمة، ثمّ طبقة خليط الشوفان
- تدخل الصينية فرن درجة حرارة 175 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت) مدة 40 دقيقة، حتّى ينضج التفاح، ويُقرمش سطح الخليط
- تُقدم ساخنة، مع آيس كريم الفانيليا، أو بدونه

فطيرة القرع



المكونات العجين

- 2½ كوب من الدقيق
- 1 ملعقة صغيرة من السكر
- 1 كوب من الزيت البارد المقطّع إلى مكعبات صغيرة
- ¼ كوب ماء بارد جداً
- رشّة ملح

الحشوة

- 2 كوب من القرع، النقي، المعلّب
- ½ كوب من كريمة الخفق
- 3 بيضات، متوسطة الحجم
- ½ كوب من السكر البني
- ½ ملعقة صغيرة من البهار الحلو
- ½ ملعقة صغيرة من الزنجبيل
- ½ ملعقة صغيرة من جوزة الطيب
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة

طريقة التحضير العجين

- يُخلط الدقيق جيداً في إناء، مع السكر، والملح
- يُضاف الزيت إلى الخليط، ثم يُفرك باليدين، حتّى يشبه البقسماط
- يُضاف الماء البارد إلى الخليط
- يُقلب الخليط بالشوكة، برفق وبسرعة
- يُشكّل العجين على هيئة قرص، ويغلّف تغليفاً جيداً بالبلاستيك، ويحفظ في البرّاد ساعة واحدة

الحشوة

- يُمزج القرع في إناء مع الكريمة، والبيض، والسكر البني، والبهارات، والملح، ثم تُخفق المكونات معاً، وتترك جانباً
- يُفرد العجين على سطح مرشوش بالدقيق، يُوضع في طبق قطره 8 بوصات، ثم يُوضع العجين، على أن يكون قطر الفطيرة أكبر من قطر الطبق ببوصة واحدة، لزخرفة حفة الفطيرة يُصب فوقها الحشوة
- يدخل الفطير فرناً درجة حرارته 190 درجة مئوية (375 فهرنهايت) لمدة 60 دقيقة تقريباً أو حتى تصبح الفطيرة ذهبية اللون
- تخرج الفطيرة من الفرن لتبرد
- تُقدم مع البوظة أو مع الكريمة المخفوقة المحلاة بالقليل من سكر البودرة ورشّة من القرفة

مُهَلَّبِيَّةٌ بِصَلَاةِ الْمَشْمَشِ



المكونات

- 4 أكواب من الحليب، كامل الدسم
- ¼ كوب من نشا الذرة
- ½ كوب من السكر (حسب المذاق)
- 1 ملعقة كبيرة من ماء الورد
- 1 ملعقة كبيرة من ماء زهر البرتقال
- ¼ ملعقة صغيرة من المستكة المطحونة، ومعها
- ملعقة كبيرة من السكر
- فستق حلبي، ومشمش مجفف، للزينة

صلصة المشمش

- ½ كوب من مربى المشمش
- 8 حبّات من المشمش المجفف، مُشرحةً تشريحاً رفيعاً
- بشاره برتقالة واحدة
- عصير ½ ليمونة
- عصير ½ برتقالة

طريقة التحضير

طريقة تحضير الصلصة

- تُخلط كلُّ المكونات في قدر، توضع على نارٍ متوسطة الحرارة حتى تسخن، ثم تُرفع عن النار، وتُترك لتبرد

طريقة تحضير المهلبية

- يُخلط نشا الذرة مع قليل من الحليب البارد، لتكوين معجون
- يوضع ما بقي من الحليب في طنجرة على نارٍ متوسطة الحرارة، يضاف إليه السكر الذي يُحرّك حتى يذوب
- يُضاف معجونُ الذرة إلى الحليب الساخن، ويُحرّك حتى يَكثف ويغلي (يعلق الخليط خلف الملعقة)، ثم يرفع عن النار
- يُضاف ماء الورد، وماء زهر البرتقال
- تُضاف خلطة المستكة والسكر
- يُحرّك الخليط حتى تدمج جميع المكونات مع بعضها البعض
- يُوضع جانباً حتى يبرد قليلاً

طريقة التقديم

- يُوضع في كأس التقديم، ملعقة كبيرة من صلصة المشمش
- توضع فوقها المهلبية
- تترك حتى تبرد، يزيّن سطحها بالفستق الحلبي، والمشمش المجفف، وتوضع في الثلاجة
- تخرج من الثلاجة عند الأكل

كعكة البرتقال واللوز



المكونات

- 1 كوب من الزُبد غير المملَّح، طريّ
- 1½ كوب من السُّكَّر العادي
- 3 بيضات متوسطات الحجم
- 2 كوب من الدَّقيق
- 1½ ملعقة من البيكنج باوذر
- رشّة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 كوب من جبن الريكوتا الطَّري
- برش برتقالة واحدة
- ¼ كوب من اللوز المحمَّص
- 2 ملعقة كبيرة من مربى المشمش
- سكر بودرة (لرشه على الكعكة)

طريقة التحضير

- يُحمى الفرن إلى 175 درجة مئوية (350 درجة مئوية)
- تُدهن صينية الكعكة المستطيلة (طولها 25 سم، وعرضها 15 سم، وعمقها 7 سم) بالزُبد، وتُغفر بالدَّقيق
- يُنخل الدَّقيق في صحن، ويُوضع معه البيكنج باوذر، والملح
- يُخفق الزُبد مع السُّكَّر في صحن آخر، حتى ينفش المزيج
- يُضاف جبن الريكوتا، ويُخفق المزيج لدقيقتين
- تُضاف البيضات واحدة بعد الأخرى، ثم يُخفق خففاً جيّداً
- تُضاف الفانيليا، وبرش البرتقالة
- تُضاف المكونات الجافّة، بالتدرّج
- يُصب المزيج في صحن الكعكة، وتُخبز في الفرن، لمدة 40 دقيقة تقريباً
- وعند برود الكعكة، تُفرد عليها مربى المشمش
- يُرشّ عليه اللوز المحمَّص
- يُرشّ سكر البودرة فوق الكعكة
- تُقطع الكيكة إلى قطع، وتُقدّم للأكل

تيراماسو مجمد



المكونات

- 8 بيضات متوسطة الحجم، مفصول البيض عن الصفار
- 8 ملاعق كبيرة من السكر البني
- رشّة من الملح
- 1 كوب من الشوكولا المبشورة (نسبة الكوكا فيها 70%)
- 4 أكواب من القهوة، باردة
- 1½ كوب من جبن الماسكرونوني
- 1 باكايت من بسكوت أصابع السنّت (30 أصبع تقريباً)
- 2 كوب من بودرة الكاكاو، غير محلى
- 2 كوب من سكر البودرة

طريقة التحضير

- يُخفق بياض البيض مع الملح، في إناء، ويترك جانباً
- يُخفق في إناء آخر، صفار البيض مع السكر والفانيليا حتى يصبح لون الخليط باهتاً وقومه لزجاً، ثم يضاف إليه جبن الماسكرونوني
- يُدمج بياض البيض في الخليط اللزج، ويترك جانباً
- تُوضع ثلاث صوان جانب بعضها البعض، يوضع في إحداها القهوة الباردة، وفي الأخرى سكر البودرة، وفي الثالثة، بودرة الكاكاو
- تُوضع قطعة من ورق المشمع، في قعر قالب كعك قطره 20 سم
- يُغمس كلّ أصبع بسكوت، بسرعة في القهوة، وتغطى ببودرة الكاكاو مرة، ومرة أخرى بسكر البودرة
- تُوضع أصابع البسكوت على جانب القالب، الأصبع الأبيض جانب البني، إلى أن يتم صفّ الأصابع كلها حول القالب، لعمل حائط داخل القالب
- تُوضع ثلث كمية خليط الجبن في قاع القالب المغطى بورق المشمع، ويُرش فوقها بعض من الشوكولا المبشورة
- يُتابع غمس البسكوت في القهوة، بسرعة، ووضعها فوق الخليط الأزج
- يُتابع في تشكيل طبقة من خليط الجبن، ثم البسكوت، ثم الشوكولا المبشورة
- تُنهي بطبقة كاملة، علوية، من البسكوت
- يُعطى بورقتين من الألمنيوم
- يوضع القالب في المجمد مدة لا تقل عن 8 ساعات
- يُخرج من المجمد (الفریزر) قبل ساعة من تقديمه للأكل، ليسهل قطع الكعكة
- تُقلب الكعكة في صحن مُستوٍ، وتُخلخل جوانب القالب ببطء، وتزال ورق المشمع
- يُرش على الكعكة الكاكاو المطحون، وتُقطع وتُقدم للأكل

تشيز كيك بالكرز



المكونات طبقة البسكوت

- 2 كوب بسكوت دايجستف مطحون
- ½ كوب من الزبدة الحلوة الذائبة
- ½ كوب من اللوز المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من روح اللوز
- 2 ملعقة كبيرة من السكر

الحشو

- 1 علبة (450 غم) من حشو فطيرة الكرز
- 3 عبوات من جبن الكريمي (وزن كل عبوة 250 غم - يفضل فيلادلفيا)
- 1 علبة (250 غم) من جبن الريكوتا
- ⅔ كوب من السكر
- 1 ملعقة صغيرة من روح الفانيليا
- 1 علبة (250 غم) من كريمة الخفق
- برش ليمونة واحدة
- 2 ظرف من الجلاتين السادة
- ½ كوب من السكر
- 1 كوب من الماء المغلي

طريقة التحضير

- تُخلط مقادير طبقة البسكوت معاً، ثم توضع في قالب التشيز كيك (قطرها 20 سم) في قاعه، وعلى جوانبه
- يُذاب نصف كوب من السكر في ماءٍ ساخن في صحن، ويُضاف إليه الجلاتين وتُخلط جيداً
- يُخفق جبن الكريمي والريكوتا في إناءٍ، ثم يضاف إليهما كريمة الخفق، ويخفق الكل حتى يتم مزج الخليط كلياً
- يُضاف نصف كوب من السكر إلى خليط الجبن والفانيليا وبرش الليمون
- يُوضع الخليط في القالب، ويفرد فوقه ملاعق من الكرز المعلب
- يوضع قالب الكيك في الثلاجة مدة لا تقل عن 8 ساعات أو طوال الليل
- وقبل التقديم يُمر بسكينة حادة بين الكيك والقالب
- يُرفع القالب، ويقدم الكيك بارداً

لفائف الخبز بالقرفة



المكونات

- 1½ كوب من الحليب، الكامل الدسم
- ½ كوب من السكر
- ½ كوب من الزُّبْد، الخالي من الملح
- 1 بيضة متوسطة الحجم
- 5 أكواب من الدقيق
- 1 ملعقة كبيرة من الخميرة، سريعة المفعول

الحشوة

- 2 كوب من السكر البني
- 1 ملعقة كبيرة من القرفة
- 1 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب
- 1 كوب من الزُّبْد الطري (حرارة الغرفة)

الخليط القشدي السكري

- 4 أكواب من سكر البودرة
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب، الكامل الدسم
- 1 كوب من جين الكريمي (حرارة الغرفة)
- 1 بشر برتقالة، متوسطة الحجم
- عصير ½ برتقالة
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

طريقة التحضير

- يُسخن الحليب في قدر متوسط الحجم، ويُترك حتى يسخن، لكنه لا يصل درجة الغليان
- يُوضع الزُّبْد والسكر في صحن كبير الحجم، ويُصب فوقه الحليب الساخن، ويُحرك ليذوب الزُّبْد
- تُضاف البيضة، وتُخفق في خليط الحليب
- يُضاف 2 كوبان من الدقيق، والخميرة، وباستعمال خفّاقة، يخفق الكلّ معاً، خفّاقاً جيداً
- يُضاف ما تبقى من الدقيق إلى الخليط، قليلاً قليلاً، وباستعمال ملعقة خشبية، يُحرك الخليط، حتى تتكوّن العجينة
- تُخرج العجينة من الصّحن، وتُوضع على سطح مُعفّرٍ بالدقيق، وتُعجن باليدين، مدة دقيقتين، حتى تنعم
- تُوضع العجينة في صحن كبير، وتُغطّى بقطعة من القماش الرّطب، تُترك لساعة ونصف الساعة حتى تختمر (يتضاعف حجمها)
- تُقسم العجينة إلى قطعتين متساويتين
- تُفرد إحدى القطعتين لتشكيل مستطيل طوله حوالي 42 سم، وعرضه حوالي 30 سم، وتُدهن بالزُّبْد، مع تحاشي دهن الأطراف (حوالي 1 سم بعيداً عنها)
- يُرشّ على العجينة، السكر البني، والقرفة، وجوزة الطيب، والجوز (إختياري)
- تُلفّ العجينة من جهة الضّلْع الطّويل، لتشكيل أسطوانة
- تُقطّع الأسطوانة إلى لفائف، طول كلّ منها حوالي 5 سم

- تُصَفُّ اللفائف في صينية خبز، على ورقة خبز خاصة، تُغطي أرض الصينية، وجزءاً من جدارها
- تُدهن الورقة ببعض الزبد، وتوضع اللفائف بعيدة عن بعضها البعض بمقدار 5 سم، مع مراعاة أن يكون الطرف الدائري، على أرض الصينية
- تُغطى الصينية بقطعة من قماش رطبة، وتترك حتى تختمر، لمدة 30 دقيقة
- يُحمى الفرن إلى 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت)
- تُوضع اللفائف في الفرن، وتُخبز حتى تحمرّ (مدة 12 دقيقة تقريباً)
- تُخرج من الفرن، ويُرشّ الخليط القشديّ السكريّ على اللفائف، وتُقدم للأكل، فوراً

طريقة تحضير الخليط القشديّ

- يُوضع في صحن متوسط الحجم، سكر البودرة، والحليب، وعصير البرتقالة، والبشر، وتُخلط خلطاً جيداً
- يُضاف جبن الكريمي، ويُخلط حتى يُصبح الخليط قشدياً متماسكاً، ومن ثمّ يُرشّ فوق اللفائف

فطيرات الجبن بالفراولة



المكونات العجينة

- 2½ كوب من الدقيق
- 1 كوب من الزبدة الباردة
- ماء بارد
- 1 بيضة متوسطة الحجم
- رشّة ملح

الحشوة

- 250 غم من كريمة الخفق (ويينغ كريم)
- ½ كوب من سكر البودرة
- 200 غم من جبن الكريمة (يفضل فيلادلفيا)

للزينة

- فراولة طازجة
- 2 ملعقة كبيرة من الخل البلسميك
- 2 ملعقة كبيرة من السكر
- تخلط الفراولة المقطّعة مع الخل والسكر برفق وتترك جانباً

طريقة التحضير

- توضع الكريمة والسكر في صحن ويخفقان معاً
- يضاف جبن الكريمة ويخفق الخليط معاً

طريقة تحضير الفطيرات

- يُخلط الزبد والدقيق، إما بالخلاط، أو باليدين
- تُضاف البيضة الباردة، والماء البارد، ويُمزج الكلّ بسرعة، لتكوين العجينة
- تُقرص العجينة، وتوضع في البرّاد، لمدة 30 دقيقة (تُغلّف بقطعة من النايلون)
- تُخرج من البرّاد، بعد التأكد من برودتها، وتُرقّ بالشوبك
- تُقطّع إلى أفراس دائرية الشكل، وتوضع في صينيّة الفطيرات، وتُنخّر كل فطيرة بالشوكة
- تُوضع الصينيّة في فرن حرارته 175 درجة مئوية، لمدة 10 دقائق
- تُخرج من الفرن، وتترك لتبرد تماماً
- يُوضع على كل فطيرة، قليل من الحشوة، وتزين بالفراولة، وتقدم للأكل