



الجزء الأول (( الحلويات - والمخبوزات ))

للشيف : مها الشافعي



حقوق الطبع والنشر محفوظة  
لدار الأدب للطبع والنشر والتوزيع

<p>دار الأديب للطبع والنشر والتوزيع موسوعة الطبخ (ج أول الحلويات والمخبوزات) مها الشافعي (2021/3038) بدار الكتب المصرية دار الأديب .</p>  <p>Gmail: <a href="mailto:daraladeeb@Gmail.com">daraladeeb@Gmail.com</a> Tel: 002- 0101444916</p>	<p>اسم الدار كتاب الشيف رقم الإيداع الإخراج الفني</p> <hr/> 
--	---

# إهداء

الى كل محبي الطبخ .. المصري .. والعربي

أهدي هذه الموسوعة التي تضم أشهى المأكولات - والحلويات والمخبوزات .

متمنية أن تفتح شهيتكم بكل حب .

الشيف: مسها

# القسم الأول الحلويات



## طاجن أرز معمر حلو



### المقادير:

➤ لتر وربع لبن حليب

➤ جوز هند ناعم ( الكم حسب الرغبة)

➤ زبيب ( الكم حسب الرغبة)

➤ كوب ونصف سكر

➤ ملعقة صغيرة فانيليا

➤ 2 ملعقة كبيرة سمنة بلدي

➤ 2 ملعقة كبيرة قشطة بلدي

➤ كوبين من الأرز المصري (قصير الحبة) منقوع ساعتين

### طريقة التحضير :

➤ يوضع اللبن مع جوز الهند و الزبيب والسكر والفانيليا و ملعقة واحدة من السمونة البلدي و أخرى من القشطة البلدي.

➤ يوضع المزيج في وعاء على النار و يتم تدفئته فقط.

➤ ييبث الأرز المنقوع بعد تصفيته بملعقة كبيرة من السمونة البلدي وأخرى من القشطة البلدي بثا جيدا حتى تتغلف كل حبات الأرز بها، و يغطى الأرز ويترك في المطبخ فترة .

➤ ثم يضاف خليط الحليب بعد أن يأخذ غلوة واحدة على النار إلى الأرز.

➤ و يصب في طاجن الفرن المدهون بالزبدة أو السمونة و يدخل الفرن لمدة ساعة حتى يتشرب الأرز الحليب بالدرجة المطلوبة وينضج تماما، تفتح عليه شواية الفرن.



## بسيطة جوز الهند أو ( كيك الذرة بجوز الهند)



### المقادير :

- ❖ 1/ كوب دقيق
- ❖ 2/ كوب دقيق ذرة ( الدقيق الأصفر)
- ❖ ملعقة كبيرة ممسوحة / بيكنج باودر
- ❖ 4/ حبة بيض
- ❖ 1 ملعقة صغيرة / فانيليا
- ❖ كوب/ سكر
- ❖ 3/4 كوب زيت
- ❖ 2/ ملعقة كبيرة /زبدة... أو سمنة طرية
- ❖ كوب/ لبن حليب

## طريقة التحضير :

- ينخل الدقيق مع دقيق الذرة و البيكنج باودر.. و يوضع جانبا
- في وعاء عميق نخفق البيض مع الفانيليا و نضيف السكر ثم الزيت تدريجي أثناء الخفق و مع استمراره، ثم تضاف الزبدة، و بعدها يضاف اللبن الحليب مع استمرار الخفق حتى يتكون فوم عالي وقتها يضاف خليط الدقيق عليه بشكل تدريجي على دفعات و يقلب تدريجي بالمضرب اليدوي غير الكهربائي و بهدوء.
- تبطن صينية الفرن ( مقاس 24 سم) بالزيت و الدقيق، و تدخل فرن سخن (مفتوح قبلها بحوالي 10 دق)، تدخل على درجة حرارة 180 لمدة نصف ساعة كاملة دون الفتح عليها قبل انتهاء المدة ... تختبر بخلة خشب من منتصف الصينية ثم تخرج من الفرن إن خرجت الخلة نظيفة تماما فهذا يعني أنها قد نضجت.
- تبرد وتزين حسب الرغبة وتقطع وتقدم.



# البسبوسة باللوز واللبن



## المقادير:

✓ 1/2 كيلو دقيق بسبوسة (سميد ناعم)

✓ 3 ملعقة كبيرة سمنة بدرجة حرارة المطبخ

✓ ملعقة صغيرة بيكنج باوذر

✓ ملعقة صغيرة فانيليا

✓ كوب سكر

✓ 1/2 كوب جوز هند مبشور ناعم

✓ 1/2 كوب حليب دافئ

✓ 2 1/2 ملعقة كبيرة عسل جلوكوز

✓ ملعقة صغيرة طحينه

✓ للقطر ( الشربات):

✓ 2 / كوب سكر

✓ 2 / كوب ماء

✓ ملعقة صغيرة ليمون

✓ ملعقة صغيرة فانيليا

✓ ملعقة صغيرة سمنة

✓ ملعقة كبيرة عسل جلوكوز

### طريقة التحضير :

❖ ندعك السميد بالسمن يدويا جيدا حتى يتشربه كله.

❖ نخلط السكر وجوز الهند والفانيليا والبيكنج باودر جيدا.. و يضافوا على دقيق البسبوسة

( السميد)..و نقلب حتى يتجانسوا تماما.

❖ يذاب مقدار عسل الجلوكوز في الحليب الدافئ.. و نعجن به الخليط.. و نقلب جيدا.

- ❖ تدهن صينية الفرن بالطحينة.. و يفرد فيها خليط البسبوسة و يساوى بواسطة اليد بخفة.. و يوزع اللوز على الوجه و نغمسه في الخليط جيدا.
- ❖ يترك الخليط لمدة 20 دقيقة قبل دخولها الفرن.
- ❖ تدخل الفرن السخن ( يفتح قبلها بحوالي 5 دقائق) .. على درجة حرارة 180 لمدة نصف ساعة كاملة.
- ❖ بعد مرور الربع ساعة الأول نبدأ في تجهيز الشربات.. نضيف السكر لمقدار الماء دون أي تقليب لا على البارد أو الساخن.. و نرفعه على النار المتوسطة حتى بداية الغليان.. بمجرد أن يغلي مرتين نضيف الليمون و الفانيليا و السمن و الجلوكوز.. و نخفض النار للهادئة.. و نتركه بعد الغليان فقط لمدة 5 دقائق ثم نرفعه من على النار.
- ❖ يسكب القطر السخن على البسبوسة وهي ساخنة فور خروجها من الفرن.. نسكبه تدريجيا.. و كاملا حتى انتهاء كميته.. نترك بعدها البسبوسة تبرد تماما دون تغطية و تقطع و تقدم.

### ملاحظات مهمة لنجاح الوصفة :

➤ يجب أن يكون الشربات خفيف وسخن وتكون البسبوسة سخنة.

- يجب أن يضاف الشربات تدريجيا وان تكون مدة سوى البسبوسة في الفرن نصف ساعة دون زيادة أو نقصان.
- يجب أن يكون خليط البسبوسة بعد العجن باللبن سميكاً .. و إن كان خفيف القوام اعلمي أن البسبوسة بعد الخبز ستكون يابسة جدا ( ناشفة )
- من المهم جدا بعد إضافة اللبن أن تكون العملية كاللم والردم وليس عجنا.. فالعجن يجعل قوام البسبوسة جافا صلبا بعد السوى.
- من الضروري الحرص عند وضع كمية السوائل... فزيادتها يتسبب في جفاف البسبوسة و ليس العكس.



# العزيزية



## المقادير :

- ❖ نصف باكت من المكرونة الاسباجتي ( مسلوق سلق تام) يعادل ( 200جم)
- ❖ لتر و ربع / حليب
- ❖ كوب و نصف/ سكر
- ❖ 3 ملعقة كبيرة / جوز هند ناعم
- ❖ 3/ ملعقة كبيرة / زبيب
- ❖ 3/ ملعقة كبيرة بندق مجروش خشن أو أي نوع مكسرات حسب الرغبة ومن الممكن الإستغناء عنه.
- ❖ 1/ ملعقة كبيرة سمنة بلدي

❖ ملعقة صغيرة فانيليا.

### لخليط النشا :

➤ 1/2 كوب / حليب بارد

➤ 5 / ملعقة كبيرة نشا

➤ 2 / ملعقة صغيرة فانيليا

➤ 2 / من صفار البيض

### طريقة التحضير :

❑ نسلق المكرونة سلق تام.. و يرفع اللبن الحليب على النار حتى يصبح دافئا فقط.

❑ توضع المكرونة في وعاء الخلاط مع إضافة مقدار مغرقتين طعام كبيرتين من مقدار اللبن الدافئ المذكور.. تفرم ناعم جدا جدا ( يخدمك جدا في هذه المهمة الهاند بليندر).

❑ على النار.. نضع ما تبقى من مقدار اللبن مع السكر والمكسرات المجروشة و الزبيب و جوز الهند و الفانيليا .. و بمجرد أن يصبح دافئا و قبل الغليان ضيفي عليه المكرونة المضروبة مع الحليب.

❑ بعد أن يزداد الخليط كثافة بدرجة بسيطة جدا ننزل عليه مع استمرار التقليب بخليط النشا المذاب في الحليب وعندما يزداد الخليط كثافة ويثقل قوامه و يبدأ أول غلوة نضع ملعقة السمنة البلدي... و نتركه يغلي مرتين مع استمرار التقليب.

- ❑ يقلب خليط المكرونة في بايركس أو صينية الفرن المدهونة بالزبدة.. على أن يكون سمكها بارتفاع 1 و 1/2 سم على الأكثر.
- ❑ تدخل فرن سخن على درجة حرارة 180 .. و تستغرق حوالي 15 دقيقة في الفرن حتى تصبح الحواف ذهبية اللون و الوجه يفور قليلا تفتح الشواية حتى تكتسب العريزية لونا جميلا.

### ملاحظة مهمة :

- ❑ لا تتركي خليط المكرونة الذي فرمته مع اللبن الحليب فترة كبيرة دون استخدامه لأنه يعطيك نتائج سلبية.. حيث يجب أن يضاف للحليب المجهز بمجرد فرمه.
- ❑ من الأفضل أن يصب الخليط في صينية فرن ألومنيوم مقاس 28 أو 30 سم.

وبالهنأ.



## اللينزا الدمياطي



### المقادير :

مقادير حشوة الكريمة :

❖ لتر لبن

❖ كوب / نشا

❖ مقادير العجينة

❖ كوب و  $\frac{3}{4}$  الكوب/ سكر باودر

❖ كوب و  $\frac{3}{4}$  كوب زبدة طرية

❖ بيضة كبيرة الحجم

❖ ملعقة صغيرة فانيليا

❖ 3/ كوب جوز الهند الناعم

❖ 2 و 1/4 كوب/ دقيق

❖ 3/ ملعقة كبيرة حليب

### طريقة التحضير :

#### لتجهيز الحشوة ..

نرفع على النار لتر من الحليب وعندما يسخن فقط دون أن يصل لدرجة الغليان نضيف له كوب النشا و نقلب حتى يربط تماما و يثقل قوامه بشكل واضح

#### لتجهيز عجينة اللينزا :

- في وعاء العجان ... أو بالمضرب الكهربائي .. نضرب السكر الباودر مع الزبدة الطرية، حتى يصبح الخليط كريمي نضيف البيضة والفانيليا وبعد أن تنتشر جيدا نضيف خليط الدقيق وجوز الهند وبعد أن يندمج جيدا نتوقف عن الخلط و نصبه في
- صينية الفرن (مقاس 30 سم) مدهونة بالسمنة ... ونفرد فيها ثلاث أرباع الخليط و نترك الربع الباقي في وعاء العجان ويلف لفة واحدة مع الحليب ، ( أو أن نلفه لفة واحدة يدويا في وعاء آخر ويقلب بخفة مع الحليب) .

- ثم يعبأ الخليط في كيس الحلواني مع استخدام البلبلة الخاصة بالبسكويت (البلبلة العريضة المشرشرة) أو من الممكن استخدام بلبلة تشكيل بلح الشام.
- في الصينية فوق طبقة العجين ن فرد كريمة الحشوالمجهزة سابقا، و نبدأ بتشكيل الوجه بالقمع بباقي العجينة المعبأة في كيس الحلواني على شكل تقاطعات بالطول والعرض، مع لف العجين على كل حروف الصينية.
- تدخل الفرن على درجة حرارة 180 لمدة 25 دقيقة.
- تخرج اللينزا من الفرن بعد المدة وتسقى وهي سخنة بشربات ثقيل بارد و تزين حسب الرغبة.
- تبرد اللينزا وتقطع و تقدم .

وبالهناء.



# بلح الشام



## المقادير:

- ❖ مقادير العجينة:
- ❖ كوب ماء
- ❖ ذرة سكر
- ❖ ذرة ملح
- ❖ 3/ حبة بيض كبير الحجم
- ❖ 1/2 كوب زيت

❖ ملعقة صغيرة فانيليا

❖ كوب و نصف / دقيق

### مقادير السيرب:

➤ 2/ كوب سكر

➤ 1/ كوب ماء فاتر

➤ ملعقة صغيرة فانيليا

➤ 1/2 ليمونة متوسطة الحجم

➤ ملعقة كبيرة من عسل الجلوكوز

### طريقة التحضير:

- في إناء على النار نضع كوب الماء و نتركه يصل لدرجة الغليان، نضيف له الملح و السكر و مع شدة غليان الماء نضيف الزيت و يترك ليغلي مرة أخرى بدرجة كبيرة، نضيف كمية الدقيق المحددة في الوصفة.



- يضاف الدقيق دفعة واحدة وبسرعة كبيرة مع استمرار التقليب حتى تختفي تكتلات الدقيق تماما وبمجرد أن يندمج الخليط يرفع من على النار فوراً و يقلب الخليط حتى يبرد أو يكون أميل للدافئ.. بإمكاننا تبريده في وعاء العجان أو بالتقليب اليدوي.
- يضاف البيض تدريجي بيضة بيضة لخليط الدقيق... تضاف كل بيضة على حدى وتقلب بخفة حتى يتشربها الخليط نهائياً وقتها نضيف البيضة التالية و هكذا.
- توزع الفانيليا مع حبات البيض الثلاث.
- يعبأ الخليط في كيس الحلواني و نبدأ تقطيعه في الزيت الفاتر( زيت من الزجاجة مباشرة بدون تسخين) يقطع بالحجم المرغوب فيه، مع الحرص على بل اليد بالزيت بين كل قطعة وأخرى.
- تترك حبات بلح الشام في الزيت دون تقليب حتى تبدأ في التماسك و سنعرفها بتغير لونها إلى الأبيض.. وقتها فقط يمكننا أن نقلبها بخفة مع الاستمرار والمتابعة حتى يأخذ اللون الذهبي الجميل.
- يخرج بلح الشام و هوسخن ننزل به في السيرب الثقيل البارد، ويصفى و يقدم.

## طريقة تحضير السيرب:

- ✓ يوضع السكر مع الماء في إناء و يرفع على نار أعلى من المتوسطة بقليل مع الحرص على عدم تقلبيه.
- ✓ و بمجرد أن يغلي نضيف الفانيليا والليمون ونخفض حرارة النار للمتوسطة.
- ✓ نضع عسل الجلوكوز.
- ✓ يترك ليغلي مدة تتراوح بين 5 دقائق ل 7 دقائق على الأكثر.
- ✓ يرفع السيرب من على النار و يترك دون تغطية حتى يبرد تماما و يخرج بلح الشام من الزيت الساخن ويصفى جيدا و يوضع في السيرب الثقيل البارد.

وبالهناء.



## رموش الست.. أو عيون المها



### المقادير :

- ❖ 500 جم دقيق ( 4 كوب دقيق )
- ❖ 250 جم زبدة طرية ( كوب و ربع زبدة )
- ❖ 150 جم سكر بودرة (  $\frac{3}{4}$  كوب )
- ❖ 2 بيضة
- ❖ 2 ملعقة صغيرة فانيليا
- ❖  $\frac{1}{2}$  ظرف بيكنج باودر

❖ 50 جم سميد ناعم ( 4/1 كوب)

❖ 50 جم جوز هند ( 1/2 كوب)

### مقادير القطر أو الشربات

➤ 2/ كوب ماء

➤ 2/ كوب سكر

➤ ملعقة صغيرة عصير ليمون

➤ ملعقة صغيرة فانيليا

➤ ملعقة كبيرة عسل جلوكوز.

### طريقة التحضير:

➤ يخفق السكر البودرة جيدا مع الزبدة الطرية حتى يصبح أبيض كريمي فاتح اللون

..نضيف البيض و الفانيليا و نخفق مرة أخرى خفق قليل بسيط.

➤ يقلب الدقيق جيدا مع كل المواد الجافة الأخرى ( السميد، جوز الهند، البيكنج باودر)

➤ يضاف الآن خليط الدقيق تدريجي على الخليط الكريمي.

- و يقلب الخايط حتى يتجمع فقط في شكل عجينة ناعمة ملساء و نستكمل تجميعها باليد.
- يتم تشكيلها على شكل كرات صغيرة الحجم ثم يتم الضغط عليها قليلا لتأخذ الشكل البيضاوي (رسمة العين) أو أن تظل كما هي دائرية الشكل مع ضغطة خفيفة في منتصف الدائرة.
- يدهن الوجه قبل دخولها الفرن بصفار البيض المخفف بملعقة حلبيب كبيرة و مضاف له ملعقة صغيرة فانيليا.
- تدخل فرن سخن على درجة حرارة 180 لمدة نصف ساعة.
- تخرج سخنة وتسقى بالشربات.

### طريقة تحضير القطر:

- ❖ على نار أعلى من المتوسطة بقليل يرفع الماء مع السكر في إناء و مع بداية الغليان نضيف الفانيليا و عسل الجلوكوز و الليمون و يترك على نار متوسطة يغلي لمدة من 5 ل 7 دقائق.



## ملاحظات لنجاح الوصفة :

- الشربات أو القطر.. يجب أن يكون مائل للسخونة و يصب على رموش الست فور خروجها من الفرن و هي سخنة.
- الشربات أو القطر .. يجب أن يكون خفيف حتى تنتشره الرموش بسهولة.
- القطر يجب ألا تزيد مدة وجوده على النار بعد الغليان عن 7 دقائق... و من المهم جدا عدم تقلبيه لا باردا و لا ساخنا.. و عدم تغطيته عند رفعه من على النار.
- بعد أن تسقى العيون بالشربات من الأفضل أن تغطي قليلا حتى تنتشره جيدا مع ضرورة تحريك الصاج أو صينية الفرن بخفة حتى تساعد على توزيع السيرب.
- من المهم استخدام صينية أو صاج فرن قصير الحافة حتى يساعد في تشريب القطر بيسر وسهولة.
- بعد التأكد من أن جميع حبات الرموش قد تشربت جيدا .. من المهم تصفية الصاج أو الصينية من باقي القطر.



# كيك النشا بالزبادي



## المقادير:

- ♣ 2 / كوب دقيق
- ♣ 1/2 كوب نشا
- ♣ 1 / 4 كوب زبادي
- ♣ 1 و 1/2 كوب سكر
- ♣ ملعقة كبيرة ممسوحة / بيكنج باودر
- ♣ ملعقة صغيرة / فانيليا
- ♣ ملعقة كبيرة / خل

♣ ذرة ملح

♣ 2/ بيض

♣ 3/4 كوب زيت

♣ كوب/ لبن حليب

### طريقة التحضير:

♣ يضرب البيض مع الخل والفانيليا بالمضرب الكهربائي حتى يدخل فيه القليل من الهواء.

♣ يضاف السكر و نكمل الخفق حتى يصبح خليط كريمي ناعم أبيض اللون، نضيف الزيت تدريجي أثناء الخفق حتى يزداد الخليط ثقلا و لزاجة.

♣ نضيف اللبن و الخفق مستمر، ثم يضاف الزبادي مع استمرار الخفق ثانية.

♣ \*ينخل الدقيق مع النشا و البيكنج باودر و ذرة ملح .

♣ يضاف خليط الدقيق على الخليط الكريمي تدريجي على مرتين، و يقلب بالمضرب اليدوي حتى تختفي كل تكتلات الدقيق و يصبح الخليط كريمي أملس تماما.

♣ يبطن القالب بالزيت والدقيق.. و يصب فيه خليط الكيك ويدخل فرن سخن على درجة

حرارة 180 لمدة تتراوح بين ال 40 دق ل 45 دق.

## ملاحظات مهمة لنجاح الوصفة:

👉 مقاس القالب 22 سم ... و من الممكن فرده في قالب أو صينية بحجم أكبر تتحمل حتى ال 24 أو 26 سم.

👉 كلما كبر حجم القالب قل ارتفاع الكيك.

👉 كلما كبر مقاس القالب قلت المدة التي يحتاجها الكيك في الفرن للسوى.

👉 من المهم جدا نخل الدقيق مع النشا والبيكنج باودر.

👉 نخل البيكنج باودر يمنح الكيك سطحاً مستوي الإرتفاع.

👉 يجب عدم تسخين الفرن مدة أكبر من اللازم، فهذا يجعل سطح الكيك به العديد من التشققات.

👉 يسخن الفرن قبل دخول الكيك بحوالي 5 دقائق .



## معمول مد بالقسطة و الفسوق



### مقادير العجينة :

- 3 / كوب سميد ناعم 
- 2 / كوب دقيق 
- 1/4 ملعقة صغيرة محلب ناعم 
- 1/4 ملعقة صغيرة ريحة كحك 
- 1 1/2 ملعقة صغيرة / خميرة فورية 
- 1/2 كوب لبن بودرة 
- كوب سكر بودرة 

1 كوب و 1/2 سمنة بلدي مذابة و دافئة

3/4 كوب ماء مائل للدفئ

### مقادير حشوة القشطة :

3كوب/ لبن

3 ملعقة كبيرة نشا ( ممتلئة)

ملعقة صغيرة فانيليا

1/2 كوب كريمة سائلة

3/ ملعقة كبيرة ممسوحة سميد ناعم

1 ملعقة كبيرة ماء ورد

1 ملعقة كبيرة ماء الزهر

### مقادير عجينة الفسdq :

■ فسdq

■ ملعقة كبيرة سكر بودرة

■ ملعقة كبيرة سميد

■ ماء ورد حسب الحاجة

■ ماء زهر حسب الحاجة

### طريقة التحضير:

❖ يقلب السميد مع الدقيق و رشة المحلب و ريحة الكحك و الخميرة الفورية، و الحليب البودرة و السكر البودرة .

❖ تضاف السمنة للخليط السابق و يبيث جيدا ثم يغطى الخليط و يرتاح ساعة ، و بعد مرور الساعة نعجنهم بالماء الدافئ، و يغطى الخليط و يرتاح ساعتين.

### تجهز حشوة القشطة:

➤ يقلب الحليب مع النشا على البارد، ثم على النار نرفع الحليب مع النشا و الفانيليا و الكريمة السائلة، و يقلب حتى يثقل قوامه قليلا نضيف السميد و عندما يتماسك الخليط نضيف ماء الورد و ماء الزهر، و يرفع من على النار و يترك ليبرد تماما.



## تجهز عجينة الفسوق:

✓ نضع كمية من الفسوق في الكبة مع السكر البودرة و السميد و نطحن و نضيف ماء الورد و الزهر تدريجي حتى نحصل على عجينة ذات قوام طري أملس متماسك قابل للفرد.

## للتشكيل:

- ✕ فرد نصف كمية المعمول بطبقة خفيفة و بعدها عجينة الفسوق ثم القشطة، و تغطى بباقي كمية عجينة المعمول.
- ✕ يدخل فرن سخن على 180 حتى تأخذ الحواف اللون الذهبي تفتح شواية الفرن.
- ✕ تخرج و تبرد و تقطع و تقدم.

## ملاحظة:

- لتسهيل فرد طبقة المعمول الثانية فوق الحشو بإمكانك فردها على ورق زبدة أو كيس بلاستيك مفرد على ظهر صينية فرن أخرى، ثم قلبه بخفة و هدوء فوق طبقة القشطة.
- عند عجن العجينة بالماء يتم التعامل معها بطريقة الردم و اللم و ليس العجن القاسي حتى لا نحصل على معمول قوامه يابس.



## ليالي لبنان بالقشطة



### المقادير:

- لتر لبن حليب
- كوب سميد ناعم
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقة كبيرة ماء ورد
- ملعقة كبيرة ماء زهر
- $\frac{3}{4}$  كوب سكر
- $\frac{1}{2}$  فص مستكة مطحونين ناعم
- قشطة للوجه ( الكمية على حسب حجم البايركس )

● فسدق ناعم .

**للتقديم:** سيرب ثقيل بارد..

### طريقة التحضير:

♣ يقلب اللبن الحليب مع كوب السميد الناعم والفانيليا وماء الورد وماء الزهر والسكر على النار .

♣ يقلب الخليط جيدا حتى نحصل على قوام ثقيل

♣ تضاف المستكة المطحونة ناعم و يترك الخليط ليغلي مدة 3 دق ويرفع من على النار

♣ يصب الخليط في بايركس ويترك ليبرد تماما

♣ توزع القشطة على الوجه وتفرد بسمك متساوي بخفة على أن يكون ارتفاعها بسمك

1/2 سم .

♣ يوزع الفسدق المجروش ناعم.

♣ تبرد ليالي لبنان وعند التقديم يضاف السيرب الثقيل البارد.

### السيرب الثقيل:

❖ يرفع كوبين من السكر مع كوب من الماء على النار دون تقليب.

❖ و مع الغليان نضع ملعقة صغيرة من الفانيليا ومثلها ليمون و ملعقة كبيرة عسل  
جلوكوز ويترك الخليط يغلي على النار المتوسطة لمدة تتراوح ما بين ال 5 ل 7  
دقائق، ويرفع ويترك ليبرد تماما.

### ملحوظة:

- لا تصبي خليط ليالي لبنان في وعاء شديد الاتساع حتى لا تكن رقيقة زيادة عن المطلوب فيصعب تماسكها وتقطيعها وقت التقديم
- كمية القشطة تتوقف على حسب حجم وعاء التقديم ويجب أن تكون بارتفاع معقول لا رقيق جدا ولا مبالغ في سمكه.
- القشطة المستخدمة هي القشطة المعلبة، لأنها سهلة الفرد والتوزيع وتعطي سطح متماسك أملس .



## بسبوسة كاروهات



### المقادير:

- ♣ كوب سكر
- ♣ كوب سميد ناعم
- ♣ كوب دقيق
- ♣ كوب جوز هند ناعم
- ♣ ملعقة كبيرة ممسوحة بيكنج باودر
- ♣ كوب سمنة مذابة
- ♣ 2 حبة بيض

♣ ملعقة صغيرة فانيليا

♣ علبة قشطة

♣ ملعقة صغيرة طحينية (لدهن صينية الفرن)

### شربات خفيف دافئ:

❖ كوبين سكر

❖ كوبين ماء

❖ ملعقة صغيرة فانيليا

❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون

❖ ملعقة كبيرة عسل جلوكوز.

### للتريين برسمة الكاروهات:

قشطة .

### طريقة التحضير:

✓ يقلب السكر مع الدقيق و السميد وجوز الهند والبيكنج باودر .

✓ تخلط السمنة مع البيض والفانيليا و القشطة .

✓ يضاف الخليط السائل للخليط الجاف ويقلب يدويا حتى يمتزج جيدا

- ✓ يفرّد الخليط في صينية مدهونة بالطحينة ويساوى سطحها، و ترسم خطوط الكاروهات المتبادلة باستخدام القشطة المعبئة فيكيس كريمه الحلواني
- ✓ تدخل فرن سخن على درجة حرارة 180 لمدة 35 دقيقة
- ✓ تخرج البسبوسة من الفرن و تسقى بالشربات الخفيف الدافئ وهي ساخنة.

### طريقة تحضير الشربات:

- يوضع الماء مع السكر على النار المرتفعة دون أي تقليب، و مع بداية الغليان تضاف الفانيليا وعصير الليمون والجلوكوز و تخفض النار للمتوسطة، ويترك الخليط يغلي على النار لمدة تتراوح ما بين ال 5 دقائق ل 7 دقائق على الأكثر.



# بقلاوة البسبوسة التركي



## المقادير:

- ✓ لفة من ورق الجلاش
- ✓ سمنة أو زبدة مذابة

## خليط الحشوة:

- ♣ كوب سميد ناعم
- ♣ كوب سكر
- ♣ كوب لبن
- ♣ ربع كوب دقيق
- ♣ نصف كوب جوز هند

♣ نصف كوب قشطة

♣ نصف كوب زبادي

♣ نصف كوب زيت

♣ 3 حبة بيض

♣ ملعقتين صغيرتين فانيليا

♣ ملعقتين صغيرتين بيكنج باودر

### طريقة التحضير:

❖ تفرد كل ورقة من ورق الجلاش و تدهن بالسمنة أو الزبدة المذابة.

❖ ونقوم بكشكشة الورقة وكأننا نقوم بعمل مروحة من الورق و ترص كل الأوراق

بجانب بعضها البعض في صاج أوصينية الفرن المدهونة بالزبدة خفيف جدا .

### نجهز خليط حشوة البسبوسة :

▪ يخفق البيض و السكر وتضاف باقي المقادير تدريجيا مع استمرار الخفق بالمضرب

اليدوي أو الكهربائي

▪ يصب الخليط فوق أوراق الجلاش و يحرك الخليط بخفة

- يدخل الصاج فرن سخن جدا على درجة حرارة 180 حتى تأخذ اللون الذهبي الجميل
- تخرج من الفرن تسقى وهي ساخنة بالشربات البارد الخفيف
- تزين بالفسدق المجروش ناعم حسب الرغبة

### الشربات الخفيف:

- ارفعي على النار كوبين من الماء مع كوبين من السكر دون أي تقليب، و بعد الغليان على نار مرتفعة، ضيفي ملعقة صغيرة فانيليا وملعقة كبيرة من عسل الجلوكوز وملعقة صغيرة من الليمون.
- وتخفz النار للمتوسطة ويترك الخليط يغلي لمدة لا تزيد عن ال 7 دقائق.

### ملاحظات مهمة:

- ⊗ من المهم أن تزيد أوتضاعف كمية الحشو إذا زادت كمية الجلاش عن اللفة أوالعبوة الواحدة حتى لا تكون قطع البقلاوة جافة وصعبة البلع.
- تزيد أوتقل كمية الشربات المستخدمة بناء على درجة حلاوة الطعم التي تفضلونها عند التقديم.
- ⊗ كلما صغر حجم الصاج أوالصينية كلما ارتفع سمك قطع البقلاوة والعكس صحيح.

## صينية بطاطا بالكرات والقشطة



### المقادير :

نضيف ٤/٣ كوب سكر

\* كوب لبن حليب

➤ ملعقتين كبيرتين زبدة

➤ ملعقتين كبيرتين قشطة بلدي

➤ ربع كوب جوز هند

➤ ملعقة صغيرة فانيليا

➤ 3 ملعقة كبيرة زبيب

- كيلو ونصف بطاطا حلوة مسلوقة و مهروسة.
- بيضة واحدة .
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقة صغيرة ممثلة بيكنج باودر
- مكسرات محمصة مجروشة حسب الرغبة

### للوجه:

♣ نصف كوب لبن حليب

♣ حبة بيض

♣ فانيليا

♣ ملعقة كبيرة زبدة مذابة

♣ مكسرات

### طريقة التحضير:

- يرفع اللبن الحليب على النار و معه الزبدة والقشطة البلدي و جوز الهند والفانيليا .  
والزبيب وبمجرد أن يسخن الخليط نضيف البطاطا المسلوقة المهروسة جيدا.

- يقلب الخليط جيدا حتى نشعر أنه تشرب قليلا.
- يرفع الخليط من على النار و يقلب حتى يبرد قليلا و تضاف له البيضة و الفانيليا والبيكنج باودر.
- يفرد نصف الخليط في البايركس المدهون بالزبدة و توزع مكسرات حسب الرغبة.
- يغطي الخليط بطبقة أخرى من باقي كمية خليط البطاطا.
- وعلى الوجه يصب خليط من نصف كوب حليب مخفوق مع بيضة وملعقة صغيرة فانيليا وتوزع ملعقة الزبدة المذابة والمكسرات حسب الرغبة
- يدخل فرن سخن على درجة حرارة عالية لمدة 10 دقائق
- ثم يخفض الفرن لدرجة حرارة ال 180 ويستكمل النضج لمدة 10 دقائق أخرى.
- تبرد تماما ثم تقطع و تقدم.



# مافن كيك الفانيليا



## المقادير: المواد الجافة:

- ✓ كوبين دقيق
- ✓ كوب الاربع ممتلى قليلا سكر
- ✓ 2 ملعقة صغيرة ممتلئة بيكنج باودر
- ✓ نصف ملعقة صغيرة كربونات الصوديوم (كربوناتو)
- ✓ ملعقة صغيرة فانيليا .



## المواد السائلة:

- ♣ كوب لبن حليب
- ♣ ملعقة صغيرة فانيليا
- ♣ حبة بيض
- ♣ نصف كوب زيت ( الا ملعقة صغيرة)

## طريقة التحضير:

- ❖ تخلط جميع المواد الجافة جيدا
- ❖ تخلط كل السوائل وتضرب مع بعضها بالشوكة جيدا وليس بالمضرب
- ❖ يضاف خليط السائل على خليط الجاف، و يقلب بالملعقة يدويا حتى تنتهي الكمية كلها تدريجيا
- ❖ يجب الحرص على عدم التقليب الزائد للخليط، كما أنه من المهم وجود تكتلات به فهو أمر مفيد جدا يجعل المافن خفيفا هشاً.
- ❖ تدخل القطع فرن سخن على درجة حرارة 180 لمدة من 20 ل 25 دقيق

## لحازية الإسكندراني (الدمرح)



### المقادير:

- كوبين دقيق
- كوبين دقيق البسبوسة ( السميد الناعم)
- كوب سمنة مذابة دافئة
- ملعقة كبيرة ممسوحة خميرة فورية
- ملعقتين صغيرتين سك
- ملعقة صغيرة فانيليا
- كوب ماء دافئ

## للحشو:

- كوب سكر
- كوب سميد ناعم
- ملعقتين كبيرتين قرفة ناعمة
- نصف كوب مكسرات مشكلة مفرومة خشنة
- ملعقتين كبيرتين شربات ثقيل أو عسل نحل
- ملعقتين كبيرتين ماء ( حسب حاجة العجينة)

## طريقة التحضير:

- ♣ يخلط الدقيق مع السميد والسمنة المذابة الدافئة والخميرة والسكر والفانيليا و تعجن كلها بكوب الماء الدافئ تدريجيا ( مع ضرورة الانتباه إلى اننا قد لا نحتاج كوب الماء كاملا في العجن حسب حاجة العجينة)
- ♣ يغطى الخليط ويترك ليرتاح ويختمر مدة ساعتين.



## تجهيز الحشو:

- يوضع السكر مع السميد والقرفة الناعمة والمكسرات المجروشة خشن والشربات أو عسل النحل، وتعجن بملعقتين كبيرتين من الماء إن كان الخليط سميكاً بشكل غير مستحب.
- توزع نصف كمية العجينة في صينية الفرن وتفرد مع الحرص على رفع جزء منها عند الحواف يوزع الحشو فوق الطبقة الأولى من العجينة جيداً .
- يغطى الحشو بالجزء المتبقي من العجينة بعد فرده بسمك متوسط بين ورقتي زبدة أو أكياس بلاستيكية مفرودة، وهنا يمكننا فردها على ظهر صاج أوصينية فرن بنفس حجم الصينية أو الصاج المستخدم ثم قلبها بهدوء فوق الحشو.
- يشكل وجه الحجازية بسكينة حادة بعمل خطوط أو تقاطعات فيها بخفة مع الحرص على عدم الوصول لآخر الصينية أو للحشو.
- تدخل الصينية فرن متوسط الحرارة على درجة حرارة 180 حتى تأخذ اللون الذهبي المحمر.



### ملاحظات مهمة:

- ☒ من المهم جدا الحرص على ليونة الحشو بدرجة مناسبة حتى لا يتصلب في الفرن  
فحصل على حجازية صلبة.
- ☒ كما أن العجينة يجب أن تترك لترتاح وتختمر جيدا مع عدم المبالغة في كمية الماء  
المستخدمة في العجن لأنه سبب في الحصول على حجازية جافة.
- ☒ من المهم استخدام السمونة دافئة وليست ساخنة لأن السمن الساخن أيضا سيتسبب في  
جفاف العجينة بعد الخبز.



## صاج أرز بلبين فرن



### المقادير:

- لتر لبن دافئ
- $\frac{3}{4}$  كوب أرز مسلوق بدرجة 100%100
- نصف كوب جوز هند ناعم
- كوب و ربع سكر.
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقتين كبيرتين بودرة الكريمة شانتي
- $\frac{1}{3}$  ملاعق كبار قشطة بلد

■ ملعقة كبيرة سمنة بلدي

### لخليط النشا:

❖ نصف كوب لبن حليب بارد

❖ ملعقة صغيرة فانيليا

❖ 2/ صفار البيض

❖ 5/ ملعقة كبيرة نشا

### طريقة التحضير:

♣ على النار يقلب لتر اللبن الحليب حتى يصبح دافئا .

♣ يضاف جوز الهند والسكر والفانيليا وبودرة الكريم شانتي والقشطة البلدي و الأرز

المسلوق ويقلب الخليط جيدا.

♣ يغلي الخليط غلوة واحدة و يضاف له خليط النشا تدريجي ونقلب باستمرار حتى يربط

الخليط ويثقل قوامه.

♣ تضاف ملعقة السمنة البلدي ويرفع من على النار.

♣ يصب الخليط في صينية أو صاج الفرن ويدخل فرن سخن على درجة حرارة 180 لمدة ربع ساعة.

### لخليط النشا:

- تقلب جميع مكوناته مع بعضها البعض وتخفق جيدا.
- يبرد الأرز باللبن تماما ويزين بالفسدق المجروش ناعم والكريزة الحمراء ويقطع بالحجم المرغوب فيه و يقدم باردا أو دافئا حسب الرغبة .



## بسبوسة بالجبننة:



### المقادير:

- ❖ ½ كيلو سميد ناعم
- ❖ 3 ملاعق كبار سمنة بلدي ( من العلبة)
- ❖ نصف كوب سكر
- ❖ نصف كوب جوز هند ناعم
- ❖ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- ❖ ملعقة صغيرة فانيليا
- ❖ نصف كوب لبن دافئ
- ❖ ملعقتين كبار و نصف عسل جلوكوز

### شربات خفيف سخن:

- ☒ كوبين من السكر
- ☒ كوبين من الماء
- ☒ ملعقة صغيرة فانيليا
- ☒ ملعقة صغيرة ليمون
- ☒ ملعقة كبيرة عسل جلوكوز
- ☒ ملعقة كبيرة سمنة بلدي

### لحشوة الجبنة:

- ❖ كوبين لبن حليب
- ❖ 3 ملاعق كبار سكر
- ❖ 4 ملعقة كبيرة نشا
- ❖ ملعقة صغيرة فانيليا
- ❖ 4 قطع جبنة كريمي
- ❖ كوب زبادي

## طريقة التحضير:

- يبت السמיד بالسمنة حتى يتشرب جيدا
- يضاف السكر و جوز الهند والبيكنج باودر والفانيليا
- يقلب العسل الجلوكوز في اللبن الدافئ و يبدأ عجن الخليط به كله
- العجن يكون بطريقة اللم والردم من الأسفل للأعلى وهكذا وليس عجنا شديدا
- كالمعجنات حتى لا تصبح البسبوسة قاسية بعد الخبز

## تجهز الحشوة:

- يقلب اللبن الحليب على البارد مع السكر والنشا و الفانيليا و يرفع على النار ويقلب باستمرار حتى يثقل قوامه
- تضاف الجبنة الكريمية والزبادي ونقلب حتى يندمج الخليط و تذوب الجبنة تماما
- تقسم عجينة البسبوسة لنصفين متساويين.
- يفرد النصف الأول في صينية فرن مقاس 28 سم مدهونة بملعقة صغيرة من الطحينة.
- ثم يفرد الحشو ويغلى بالنصف الآخر من العجينة أما بطريقة الفرولة أي وضعه كحبيبات الرمل ثم ترتبيه أو من خلال تشكيله باليد لقطع عجين مبططة ثم محاولة

ترقيعها فوق الحشو، أو هناك الخيار الثالث وهو فرد النصف الثاني من العجينة بين ورقتي زبدة ثم قلبه فوق طبقة الحشو بكل خفة.

➤ تدخل الصينية الفرن على درجة حرارة 180 لمدة نصف ساعة كاملة

➤ تخرج الصينية من الفرن تسقى بالشربات الخفيف الساخن وهي ساخنة

➤ يضاف الشربات تدريجيا مع التحريك المستمر للصينية ولفها باليد حتى انتهاء كميته كاملة.

### لتحضير الشربات:

- يرفع الماء مع السكر على النار العالية حتى يبدأ في الغليان، يضاف الليمون والفانيليا وعسل الجلوكوز وتخفف النار للمتوسطة ويغلي لمدة 7 دقائق، و قبل رفعه من على النار تضاف ملعقة السمنة البلدي.
- يجب أن تتشرب البسبوسة كمية السيرب كاملة.



# معمول مسد بالتمر



## المقادير:

- ✓ 3/كوب سميد ناعم
- ✓ 2/كوب دقيق أبيض
- ✓ 1 كوب ونصف سمنة مذابة
- ✓ نصف كوب لبن بودرة
- ✓ كوب سكر بودرة
- ✓ ملعقة صغيرة ونصف خميرة
- ✓ ملعقة صغيرة فانيليا

✓ ربع ملعقة صغيرة محلب مطحون

✓ ربع ملعقة صغيرة ريحة كحك

✓ 3/4 كوب ماء فاتر للعجن

### الحشوة:

👉 تمر مخلي

👉 يسخن قليلا ويضاف له نصف ملعقة كبيرة قرفة ناعمة ورشة حبهان ناعم وربع

ملعقة صغيرة ريحة الكحك و سمس حسب الرغبة وملعقة كبيرة زبدة طرية.

### طريقة التحضير:

➤ تقلب المواد الجافة كلها وتخلط جيدا

➤ تضاف السمنة ويبيث الخليط بها جيدا حتى تنتشر تماما و من المهم أن تطول مدة

البيث .

➤ يغطى الخليط ويرتاح ساعة.

➤ بعد مرور الساعة يعجن الخليط بالماء تدريجيا حتى تنعم وتتماسك و تصبح طرية

الى حد ما.

- تغطي وترتاح ساعتين بعد العجن بالماء
- بعد مرور المدة، تفرد نصف كمية العجين في صينية الفرن ويفرد فوقها الحشو وتوزع باقي كمية العجين فوق الحشو جيدا حتى يغطيه تماما.
- يشكل وجه الصينية بظهر شوكة مدهونة القليل جدا من الزيت بالشكل المفضل
- تدخل الصينية الفرن السخن على درجة حرارة 180 لمدة تتراوح بين ال 15 دقيقة وال 20 دقيقة.

### ملحوظة:

- ♣ من الممكن وضع القليل من السيرب الخفيف البارد على المعمول وقت التقديم
- ♣ الاهتمام بمدة التخمر مهمة جدا
- ♣ السمنة يجب أن تكون مذابة ولكن دافئة وتحدد كمية السمنة قبل إذابتها.



## كنافة بالقشطة



### المقادير:

- ♣ نصف كيلو كنافة
- ♣ كوب سمنة بلدي مذابة ودافئة.
- ♣ نصف كوب سكر بودر.

### الشربات ثقيل بارد :

➤ يوضع 3 أكواب من السكر مع كوب وربع من الماء ليغلي على النار دون تقليب ومع الغليان نضيف ملعقة صغيرة من الفانيليا وملعقة صغيرة من الليمون و ملعقة كبيرة من عسل الجلوكوز و يترك ليغلي 7 دقائق

## للحشو:

- 👉 كوبين لبن حليب
- 👉 3 ملعقة كبيرة نشا
- 👉 2 ملعقة كبيرة بودرة الكريمة شانتي
- 👉 ملعقة صغيرة فانيليا
- 👉 كوب قشطة

## طريقة التحضير:

- ♣️ تحفظ الكنافة بالفريزر عند شرائها ثم تخرج وتفرك و هي شبه مجمدة باليد أو في الكبة حتى نحصل على فتات من الكنافة الناعمة جدا
- ♣️ تترك قليلا في درجة حرارة المطبخ حتى تكتسب بعض الرطوبة التي تمنحها طراوة.
- ♣️ تفرك الكنافة مع السمونة والسكر حتى تتغلف وتتشرب كلها.
- ♣️ و يقسم الخليط إلى قسمين متساويين.
- ♣️ توضع كمية مناسبة من السمن المذاب في صينية الفرن ( غير كمية السمن المستخدم في فرك الكنافة).
- ♣️ يوزع نصف خليط الكنافة ونضغط عليه بشكل قوي بصينية أو بطبق مثلا حتى يسهل تشكيل ديسك الكنافة المتماسك، و يوزع الحشو وهو دافئ

♣ يغطى الحشوبباقي خليط الكنافة جيدا.

♣ تدخل الكنافة فرن سخن على 200 درجة حتى يحمر الوجه والحواف تخرج و تقلب

على الوجه الآخر بعد اضافة كمية من السمن المذاب بالصينية مجددا

♣ تخرج الكنافة من الفرن تصفى من السمن الزائد بحرص شديد و تسقى بالشربات

الثقيل البارد وهي سخنة.

### لتحضير الحشوة:

✓ تقلب كل مكوناته ما عدا القشطة على البارد مع بعضها البعض، وترفع على النار مع

التقليب المستمر، و بمجرد أن يثقل القوام ويتماسك نرفعه من على النار، و نتركه يهدأ

و نضيف له كوب القشطة.

✓ تضاف الحشوة على طبقة الكنافة الأولى و هي دافئة.



## كيك قدرة قاهر الفانيليا



### المقادير:

#### لخليط الكريم السريع..

- ❖ 2/ باكيت بودرة الكريم كراميل
- ❖ 2/ باكيت كراميل
- ❖ 4/ كوب لبن حليب
- ❖ لخليط الكيك
- ❖ كوب ونصف دقيق
- ❖ ملعقتين صغيرتين بيكنج باودر

- ❖ 2/بيض
- ❖ ملعقتين صغيرتين فانيليا
- ❖  $\frac{3}{4}$  كوب سكر
- ❖ نصف كوب لبن
- ❖ نصف كوب زيت

### طريقة التحضير:

- يقلب باودر الكريم كراميل مع اللبن الحليب ويرفع على النار حتى يأخذ أول غلوة فقط
- يوزع الكراميل في قالب الكيك ويحرك جيدا.
- يصب خليط الكريم فوق الكراميل بهدوء وهو سخن في القالب.
- ينخل الدقيق مع البيكنج باودر ويترك جانبا.
- يخفق البيض مع الفانيليا والسكر بالمضرب اليدوي الكهربائي حتى نحصل على خليط أبيض ناعم كريمي هش ثقيل القوام لحد ما.
- يضاف تدريجيا باستخدام الملعقة السيليكون و بالتناوب كل من، الدقيق المنخول مع البيكنج باودر، و أخرى للبن الحليب ، وثالثة للزيت.
- ويستمر الأمر هكذا حتى تنتهي الكميات كلها.

- تتم هذه العملية خلال استمرار التقليب الهادئ بالملعقة من الأسفل للأعلى بهدوء
- يصب خليط الكيك فوق خليط الكريم في قالب .
- يدخل في حمام مائي ( ماؤه دافئة وليست مغلية)
- يدخل الفرن السخن على درجة حرارة 180 لمدة 50 دقيقة كاملة مع الحرص على عدم فتح باب الفرن عليه خلال المدة.
- يخرج من الفرن يهدأ تماما، ثم يدخل الثلاجة ليبرد ويتماسك
- يقلب في اليوم التالي في طبق التقديم ، أو من الممكن أن يقلب خلال مدة تبريد تتراوح ما بين 5 ل 6 ساعات.
- من الضروري عند قلب الكيك أن نكون على الحرص الكافي الذي يمنحنا خروج الكيك بالشكل السليم، و لذلك من الأفضل استخدام قالب كيك غير لاصق، وفي جميع الأحوال يجب ترك الكيك عدة دقائق بعد خروجه من الثلاجة حتى تهدأ برودته ويسهل قلبه، ثم تمرر فوطة دافئة على جوانب القالب لبضع ثوان حتى يسهل خروج الكيك منه، خاصة إذا كان القالب قابل لالتصاق الكيك به.



## ملحوظة مهمة :

- 👉 من المهم جدا الالتزام باستخدام الملاعة السيليكون في مرحلة التقليب بعد إضافة الدقيق
- 👉 لأن استخدام المضرب الكهربائي في هذه المرحلة سيتسبب في حصولك على كيك هابط غير لين أو ناعم ( مأستك).
- 👉 بديل المضرب الكهربائي في مرحلة خفق البيض والسكر والفانيليا هو، استعمال وعاء الخلاط على سرعة عالية .
- 👉 بديل الملاعة السيليكون هو، استعمال المضرب اليدوي العادي غير الكهربائي.



## بقلاوة بقشطة السميد



### المقادير:

كمية من الجلاش تتناسب مع حجم الصينية أو الصاج المستخدم

### للحشوة:

✓ كوبين من اللبن الحليب.

✓ ملعقتين كبيرتين من باودر الكريمة شانتلي.

✓ ربع كوب سكر.

✓ ملعقة صغيرة من الفانيليا.

✓ نصف كوب سميد ناعم

✓ نصف كوب لبن حليب

✓ ملعقتين كبيرتين نشا

✓ كوب قشطة

✓ فسدق مجروش خشن

✓ للفرد و التوريق

✓ كمية من الزبدة المذابة

✓ شربات ثقيل بارد ( للمقادير و الطريقة/ انظر طريقة عمل القطايف)

### طريقة التحضير:

♣ تحضر الحشوة أولاً، يرفع الحليب على النار ليسخن فقط، يضاف له الكريم شانتي الباودر

والسكر والفانيليا و يقلب جيداً، ثم يضاف السميد الناعم و يستمر التقليب لمدة 3 دق حتى

يصبح طريا يضاف الآن اللبن الحليب المذاب فيه النشا و يستمر التقليب الجيد، حتى يثقل

قوام الخليط. يرفع من على النار و تضاف له القشطة.

♣ في صاج الفرن المدهون بالزبدة ، نفرّد نصف كمية الجلاش مع دهنها بالزبدة المذابة

بين كل ورقتين.

♣ يوزع الحشو فوق نصف كمية الجلاش المستخدمة

♣ ويضاف الفسدق المجروش خشن

♣ و يستكمل العمل نفسه مع باقي كمية الجلاش لتغطية الحشو-

♣ توزع الكمية الباقية من الزبدة المذابة على الوجه و تقطع الصينية أو الصاج حسب الرغبة.

♣ تدخل فرن سخن لمدة من 30 ل 40 دقيقة حتى تتم عملية توريق طبقات الجلاش وتأخذ اللون الذهبي الجميل.

♣ تسقى و هي ساخنة بالشربات الثقيل البارد.



## بسبوسة بالقشطة والفسدق



### المقادير:

- ❖ نصف كيلو دقيق البسبوسة (السميد الناعم)
- ❖ 3 ملعقة كبيرة سمنة غير مذابة (من العلبة)
- ❖ نصف كوب جوز الهند الناعم
- ❖ كوب سكر
- ❖ ملعقة صغيرة فانيليا
- ❖ ملعقة صغيرة ممسوحة بيكنج باودر.
- ❖ نصف كوب لبن دافئ
- ❖ 2 ونصف ملعقة كبيرة عسل جلوكوز.

## للحشو:

- 2 كوب لبن حليب
- 4 ملعقة كبيرة نشا
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 1/4 كوب سكر
- كوب قشطة

## للشربات:

### شربات خفيف سخن:

- ☒ كوبين من الماء مع كوبين من السكر يرفعوا على النار دون تقليب ومع بداية الغليان نضيف ملعقة صغيرة فانيليا مع ملعقة صغيرة ليمون و ملعقة كبيرة عسل جلوكوزو يترك ليغلي على نار متوسطة لمدة 7 دقائق فقط.
- ☒ يوضع على البسبوسة وهو سخن و هي ساخنة.
- ☒ يجب أن تتشرب البسبوسة الكمية كاملة.

## طريقة التحضير:

- يقلب السميد مع السمنة جيدا و ييبث حتى يتشرب كله و يضاف جوز الهند والسكر والفانيليا والبيكنج باودر .
- يقلب عسل الجلوكوز في اللبن الدافئ، ثم نعجن به الخليط الجاف .
- العجن يكون مجرد تقليب بسيط على طريقة الردم و اللم و ليس العجن القاسي.

- تقسم العجينة إلى قسمين و هي عجينة سميكة القوام ثقيلة ليست سائلة وهذا دليل نجاحها.
- يدهن صاج الفرن بالطحينة ويوزع فيه نصف الخليط ، ويجهز الحشو الذي يجب أن يستخدم دافئاً.
- يقلب اللبن الحليب مع النشا والفانيليا والسكر ويرفع الخليط على النار مع استمرار التقليب حتى يبرد تماما يرفع من على النار و تضاف له القشطة.
- تفرد الحشوة فوق الطبقة الأولى للبسبوسة و توزع جيداً .
- وتغطى بالنصف الآخر من العجينة بعد أن نقوم بفرده بين كيسين بلاستيك على ظهر صاج بنفس حجم المستخدم أو صينية بنفس الحجم، و نرفعه و نقلبه فوق الحشو بكل خفة ورفق.
- تدخل البسبوسة لفرن سخن على 180 لمدة نصف ساعة كاملة و تخرج تسقى تدريجيا بالشربات الخفيف سخن و هي ساخنة.



## أصابع الجلاش بالمكسرات والكنافة



### المقادير:

- ❖ جلاش ( كمية حسب الرغبة )
- ❖ سمنة بلدي مذابة ( الكمية حسب كمية الجلاش )
- ❖ مكسرات مشكلة
- ❖ جوز هند ناعم
- ❖ زبيب
- ❖ كنافة محمرة ( تفتت الكنافة لقطع صغيرة، و تحمر على النار في القليل جدا من السمن القليل حتى تأخذ اللون الذهبي الفاتح فقط) .

### شربات ثقيل بارد:

( كوبين من السكر يقلبوا مع كوب ماء واحد ويرفع على النار يغلي فقط تضاف له ملعقة صغيرة فانيليا ومثلها ليمون و ملعقة كبيرة عسل جلوكوز، ويترك على النار المتوسطة يغلي لمدة 7 دقائق)

### طريقة التحضير:

#### الحشوة الأولى:

بعد تحمير الكنافة بالدرجة المطلوبة، يضاف لها السوداني المجروش خشن والزبيب وجوز الهند الناعم و ملعقتين كبيرتين شربات

#### الحشوة الثانية:

- بندق وفسدق فرم خشن و كنافة محمرة وملعقتين كبيرتين شربات
- تفرد ورقة الجلاش و تدهن سمنة مذابة بكمية خفيفة بفرشاة المطبخ.
- يوضع على طرف ورقة الجلاش جزء من الحشوة.
- وتلف الورقة وتوضع في الصاج أو الصينية ويقطع بحجم متساو و يأخذ دهنة أخرى بسيطة بالسمنة .

- ويدخل فرن سخن على درجة حرارة 200 حتى يحمر من الأسفل و من فوق و يأخذ اللون المطلوب دون أن يحتاج لفتح الشواية.
- يخرج الجلاش بالمكسرات وهو سخن من الفرن يسقى بالشربات الثقيل البارد و يترك حتى يتشرب .
- يرفع من الصاج و يقدم مع رشة بسيطة من الفسوق المجروش.

### ملحوظة:

- ❖ مهم جدا تقطيع الجلاش قبل دخوله الفرن
- ❖ يسقى الجلاش بالشربات فور خروجه من الفرن
- ❖ كمية الشربات التي يسقى بها الجلاش تتوقف حسب الرغبة في درجة حلاوة الطعم المطلوبة.



# عجينة القطايف



## المقادير

- كوبين دقيق
- كوب سميد ناعم
- 4/ كوب ماء دافئ
- 2/ ملعقة كبيرة نشا
- 2 /ملعقة كبيرة سكر
- ملعقة صغيرة بيكنج باودر

- ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقة صغيرة خميرة
- 1/4 ملعقة صغيرة كربونات الصوديوم (كربوناتو)

### لحشوة المكسرات:

♣ مكسرات مشكلة مجروشة خشن، مع زبيب وجوز هند ناعم

### لحشوة الكريمة:

- ✓ كوب لبن يقلب على البارد مع 3/ ملعقة كبيرة نشا وملعقة كبيرة بودرة الكريمة شانتي
- ✓ و يرفع على النار ويقلب باستمرار حتى يثقل قوامه ، ويرفع من على النار ويبرد تماما و يستخدم في الحشو.

### طريقة التحضير:

- ❖ يغطى الخليط ويترك حتى يختمر ويرتفع ، ويعبأ في زجاجة أووعاء يسهل سكب السوائل منه من فتحة أفوهة ضيقة.
- ❖ على صاجة ثقيلة و سخنة، نبدأ خبز القطايف
- ❖ أثناء التسوية تكون النار على درجة حرارة متوسطة

❖ نزل بالخليط من ارتفاع عال لحد ما و بكمية ليست بكبيرة وبمجرد ظهور فقاعات تبدأ من الخارج للداخل تدريجي نرفع حبة القطايف من على الصاج وتوضع على فوطة مطبخ نظيفة دون تغطية حتى تهدأ من البخار ثم تغطى بالفوطة، وتكرر العملية حتى انتهاء الكمية.

❖ يجهز الحشو وتحشى حبات القطايف وتغلق جيدا وتكرر عملية الغلق مرتين متتاليتين

❖ تقلى حبات القطايف المحشية في الزيت الغزير الساخن على الفور، تقلى على نار متوسطة حتى تأخذ اللون الذهبي الجميل.

❖ تخرج من الزيت وتوضع على ورق مطبخ لتصفى قليلا من الزيت، ثم تسقى بالشربات الثقيل البارد.

### للشربات:

✓ يوضع كوبين من السكر مع كوب من الماء دون تقليب نهائيا على النار، و مع بداية الغليان نضع ملعقة فانيليا صغيرة ومثلها ملعقة ليمون، وملعقة كبيرة عسل جلوكوز ويترك الخليط يغلي على النار المتوسطة لمدة 7 دقائق ويرفع من على النار ويترك ليبرد تماماً.

## ملحوظة:

☑ من المهم جدا أن تكون القطايف دافئة كدفع دمعة العين وقت سقيها بالسيرب، وأن تصفى قليلا من الزيت قبل وضعه عليها.

☑ من المهم أن يكون الشربات باردا تماما حتى نحصل على حبات قطايف مقرمشة من الخارج و طرية من الداخل.

☑ من المهم رفع حبات القطايف من الشربات بعد مدة قليلة حتى لا تشرب منه المزيد وتصبح طرية.



## القسم الثاني

# المخبوزات



## قرص طرية بالقشطة



### المقادير

- ✓ 1/2 كيلو دقيق
- ✓ ذرة ملح
- ✓ 2 ملعقة كبيرة سكر
- ✓ ملعقة صغيرة ممسوحة بيكنج باودر
- ✓ 2 ملعقة كبيرة ممتلئة / قشطة بلدي
- ✓ 1/2 كوب زبدة طرية
- ✓ 1 كوب و 1/4 لبن رايب دافئ
- ✓ ملعقة كبيرة ممسوحة خميرة فورية

## طريقة التحضير:

- يقلب الدقيق مع الملح و السكر و البيكنج باوذر .
- تضاف القشطة ثم الزبدة، و نقلب جيدا.
- تذاب الخميرة في الربع كوب رايب مع ذرة من السكر و تترك قليلا تتفاعل ثم تضاف للخليط و نعجن قليلا.
- نستكمل العجن باللبن الرايب الدافئ تدريجي، العجينة ناعمة ملساء جدا جدا بيضاء اللون مطاطة .
- ترتاح مغطاه حتى تختمر و تملأ الوعاء، و تقطع و تشكل بالضغط الخفيف عليها بباطن اليد.
- تغطى بعد التشكيل حوال 10 ل 15 دق كي ترتفع مرة أخرى.
- تدخل فرن سخن على درجة حرارة 180 لمدة 20 دق.

## ملاحظة:

- ♣ من المهم جدا أن تكون مدة العجن من 7 ل 10 دقائق.
- ♣ من المهم استمرار العجن حتى تأخذ العجينة اللون الأبيض والقوام المطاط.
- ♣ قد تحتاجين لفتح الشواية لثوان فقط حتى يأخذ وجه قرص القشطة اللون الذهبي المحمر الجميل.



## قرص طرية باللبن الرايب



### المقادير:

- 3 كوب دقيق 
- ذرة ملح 
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر 
- ملعقة كبيرة ممسوحة خميرة فورية جافة 
- 2 ملعقة كبيرة سكر 
- 1/2 كوب زيت 
- لبن رايب دافئ للعجن . 



## طريقة التحضير:

❖ يخلط الدقيق مع الملح و الخميرة والسكر والبيكنج باودر ثم يضاف الزيت و نعجن تدريجيا باللبن الرايب الدافئ، حتى يتجمع العجين تماما و يترك وعاء العجن و يفتح لونه و تكون عجينة ناعمة طرية ملساء جدا غير لاصقة باليد.

❖ تغطى و ترتاح و تخمر و تقطع إلى كرات صغيرة بحجم متساوي و تشكل بالضغط الخفيف عليها بباطن اليد، و ترص في صاج الفرن على مسافات متباعدة، و تغطى - وترتاح مرة أخرى حوالي ربع ساعة.

❖ ثم تدخل فرن سخن على درجة حرارة 180 لمدة 25 دق تقريبا.

❖ تغطى بغطاء مطبخ نظيفة فور خروجها من الفرن.

وبالهناء.



## بوريك الأفران بالجبنه



### المقادير:

### للعجينة:

♣ 4 كوب دقيق

♣ ملعقة كبيرة سكر

♣ ذرة ملح

♣ 4 ملعقة كبيرة لبن بودرة

♣ ملعقة كبيرة ممسوحة خميرة فورية جافة

♣ 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر

♣ ملعقة كبيرة صلصة طماطم

♣ 3/1 كوب زيت

♣ 1/2 كوب زبادي

♣ ماء دافئ للعجن

### خليط تلميع الوجه:

➤ بيضة مخففة بالماء

➤ ذرة فانيليا

➤ ذرة قهوة سريعة الذوبان

➤ ملعقة صغيرة لبن بودرة

➤ ملعقة صغيرة سكر

### للوجه:

■ حبة البركة

■ سمس

### طريقة التحضير:

✓ يقلب الدقيق مع السكر و الملح و اللبن البودرة و البيكنج باودر و الخميرة والصلصة

✓ يضاف الزيت و نقلب ثم الزبادي.

✓ نبدأ العجن بالماء الدافئ تدريجيا حتى نحصل على عجينة طرية لينة تلتصق باليد  
بنسبة بسيطة.

✓ تغطي العجينة وتترك لتختم وتملاً الوعاء.

✓ تفرد على سطح العمل بسمك متوسط وتقطع بقطاعة العجين الدائرية متوسطة الحجم و  
تحشى بالجبن أو اللحم أو حسب الرغبة.

✓ ثم تغلق من الجانب الأقل طولاً و يتم غلقها جيدا، و يلف خط غلق العجين على الحشو  
بحيث يصبح في جهة الخلف بدل الجانب، و ترص في صاج الفرن بحيث يتم وضعها  
على جهة تقفيل العجين و يلامس الصاج.

✓ تغطي أثناء التشكيل و مع انتهائه ستكون قد ارتفعت مرة أخرى و ارتاحت ( خاصة  
في الصيف) أما لو كان الجو باردا فيفضل أن تترك لتعلى و تختم بسيط مرة أخرى.

✓ تدهن بخليط التلميع وترش السمسمة وحة البركة و تدخل فرن سخن على درجة حرارة  
200 لمدة 15 دق.



## ملاحظات هامة:

- الجبن المستخدم في الحشو يجب أن يكون خاليا من الماء.
- خلال التشكيل يفضل تغطية العجين و تغطية البوريك الذي تم تشكيله
- يفضل تقسيم العجينة إلى أجزاء أثناء تشكيلها بحيث يتم فرد جزء بجزء ثم تشكيله كي نحافظ على طراوة العجين و نسبة تخميره حتى يسهل فرده و التعامل معه.

وبالهناء.



## فطائر الجبنة بدقيق الشوفان



### المقادير:

- كوب لبن دافئ
- 1/2 كوب زبادي
- 2/ بياض البيض
- ملعقة كبيرة عسل نحل
- ملعقة كبيرة ممسوحة خميرة فورية
- ملعقة صغيرة خل
- 2 ملعقة كبيرة لبن بودرة
- 1/2 كوب زيت
- ملعقة صغيرة بيكنج باود

➤ كوب دقيق الشوفان

➤ 1/2 كوب دقيق أبيض

➤ 3/ كوب دقيق أسمر

➤ رشة ملح

### **خليط التلميع:**

✓ بيضة مخففة بالماء

✓ ذرة فانيليا

✓ ربع ملعقة صغيرة لبن باودر

### **طريقة التحضير:**

✓ يقلب كوب الحليب الدافئ مع الزبادي و بياض البيض و عسل النحل والخميرة

و الخل و اللبن البودرة و الزيت ، حتى يختلط بشكل جيد جدا.

✓ يضاف البيكنج باودر و رشة الملح لأنواع الدقيق المختلفة و تخلط مع بعضها البعض

جيدا.

✓ و تبدأ إضافة الخليط الجاف تدريجيا لخليط السوائل.

- ✓ نحصل على عجينة طرية جدا لاصقة في اليد بدرجة كبيرة نوعا ما، علما أنها سوف تتشرب تماما كل السوائل مع مرور وقت التخمر و عندها ستقل درجة الليونة فيها.
- ✓ ترتاح العجينة مغطاه لتختمر تماما و تملأ الوعاء.
- ✓ نبدأ في تقطيعها و تشكيلها دون محاولة تهبيطها أو إخراج الهواء منها قبل التشكيل.
- ✓ نفرّد جزء بسيط منها بشكل بيضاوي وتحشى بالجبنة أو الزعتر ، وتبرم بنفس طريقة لف الرغيف الفينو، مع إغلاقها من الجانبين و تغلق جيدا مع آخر قطعة فيها عند اللف و يلامس خط التقفيل وجه الصاج أو صينية الفرن.
- ✓ بعد التشكيل ترتاح 5 دقائق مغطاه و قد تستغرق مدة تصل ل 10 دقائق حتى ترتفع قليلا.
- ✓ و تدهن بخليط التلميع و ترش بالشوفان الصحيح و تدخل فرن سخن على درجة حرارة 200 لمدة 15 دقيقة مع فتح الشواية لبضع ثوان إن احتاج الأمر.
- ✓ تخرج من الفرن و تغطى قليلا و هي ساخنة.



## ملاحظة هامة:

- ✓ الدقيق الأسمر هو نفسه دقيق الحبة الكاملة أو دقيق البر.
- ✓ الدقيق الأسمر حساس جدا للسوائل فدائما يتحمل سائل أقل من الدقيق الأبيض نظرا لقلّة نسبة الجلوتين .و كذلك دقيق الشوفان.
- ✓ الدقيق الأسمر عجيبته عجيبة دائما بها قدر كبير من الليونة قبل التخمير فلا تبالغي بإضافة المزيد من الدقيق حتى لا تحسلي على مخبوزات يابسة بعد الخبز.
- ✓ بإمكانك شراء الشوفان بالكيلو من العطار و تحميصه بخفة على النار أو في الفرن مع التقليل و المتابعة، ثم طحنه في مطحنة التوابل و استخدامه.

وبالهناء.



## خبز بيتي بان باللبن والزبادي



### المقادير:

♣ ملعقة كبيرة ممسوحة خميرة فورية جافة

♣ كوب لبن حليب دافئ

♣ ربع ملعقة صغيرة سكر

♣ 4/ ملعقة كبيرة لبن بودرة

♣ 4/ ملعقة كبيرة زبادي

♣ 2/ ملعقة كبيرة عسل نحل

♣ 3/1 كوب زيت

♣ 4/ كوب دقيق

♣ ذرة ملح

## خليط التلميع:

- ملعقة كبيرة زيت
- ملعقة صغيرة سكر
- ملعقة صغيرة لبن بودرة
- ماء فاتر

## طريقة التحضير:

- تقلب الخميرة في كوب اللبن الدافئ مع ربع ملعقة صغيرة سكر وتغطي حتى تتفاعل
- يضاف على خليط الخميرة اللبن البودرة والزبادي والعسل و الزيت بنفس الترتيب السابق ونقلب.
- يضاف الدقيق مع الملح و نعجن جيدا.
- نحصل على عجينة ناعمة و تلتصق بشكل واضح باليد ووعاء العجن
- تغطي جيدا و تترك لتختمر لمدة 45 دقيقة .
- تشكل بشكل الرغيف الفينو، تفرد كل قطعة عجين بسمك متوسط بشكل بيضاوي وتلف بشكل اسطواني مع الحرص على غلق الجانبين لحبس الهواء داخل الرغيف

وتغطى الأربعة وتترك لتختمر مرة أخرى لمدة ساعة ونصف

- و تتلمع بالفرشاة بهدوء تام بخليط التلميع .
- يدخل فرن سخن جدا يفتح قبل دخول صاج الخبز بحوالي نصف ساعة على الأقل على درجة حرارة 200 لمدة تتراوح بين ال 15 ل 20 دقيقة.
- عندما يخرج من الفرن يأخذ مسحة زيت خفيفة جدا مع رشة بسيطة من الماء بواسطة البخاخة ويغطى لمدة 5 دقائق.

### ملاحظات هامة:

- ❖ العجينة يجب أن تكون ناعمة ولاصقة
- ❖ مهم جدا جدا استمرار العجن لمدة لا تقل عن ال 10 دق
- ❖ من المهم فتح مروحة الفرن إن وجدت و البديل اعطاء الخبز بخة من الماء بواسطة البخاخة أثناء الخبز.
- ❖ مدة التخمير لا يمكن نهائيا أن تقل عن المدة المذكورة.
- ❖ السكر ممكن أن يكون بديلا لعسل النحل.
- ❖ اللبن البودرة يعمل مكان محسن الخبز

## قراقيش بالعجوة



### المقادير:

- ❖ 1/2 كيلو دقيق
- ❖ 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- ❖ ملعقة كبيرة سكر باودر
- ❖ ملعقة صغيرة ممتلئة سمس
- ❖ ملعقة صغيرة ممتلئة شمر
- ❖ ملعقة صغيرة ممتلئة ينسون
- ❖ 3/4 كوب سمنة مذابة (سخنة لكن هادئة)
- ❖ 1/4 كوب زيت
- ❖ 1/2 كوب لبن حليب دافئ

❖ ملعقة كبيرة ممسوحة خميرة فورية

❖ 1/2 كوب ماء دافئ

### طريقة التحضير:

➤ يقلب الدقيق مع البيكنج باودر و السكر البودرة والسمن و الشمر والينسون ويقلب حتى الاندماج الجيد.

➤ تضاف السمونة المذابة ، يجب أن تكون غير سخنة أو مغلّية، فقط هادئة بعد التسخين ويضاف الزيت وبيث الخليط جيدا حتى تتغلف جميع حبات الدقيق بالمادة الدهنية.

➤ تذاب الخميرة مع السكر في كوب الحليب، و نعجن الآن باللبن الحليب الدافئ ويستمر العجن حتى يبدأ تجمع العجين، العجن بالحليب سيكون تدريجي

➤ نستكمل باقي العجن بالماء الدافئ حتى تترك العجينة وعاء العجان نظيفا.

➤ تتغطى وتترك حتى تختمر لمدة 45 دقيقة، وتشكل و ترتاح مرة أخرى لحوالي 30 دقيقة.

➤ تدخل الفرن السخن على درجة حرارة 180 لمدة 20 دقيقة.



## ملاحظات هامة:

- ♣ السمنة يجب أن تسخن حتى تذاب ثم تترك قليلا فقط حتى تهدأ، وألا تصل لدرجة الغليان ولا تستخدم وهي ساخنة أو مغلية
- ♣ لا نبالغ في طول مدة بث العجين مع السمنة والزيت فنحن نحتاج درجة بث متوسطة، على ألا تكون ناعمة جدا أو يابسة
- ♣ كمية الماء الدافئ المستخدم في الوصفة تتوقف على حسب نوع الدقيق
- ♣ بعد استكمال العجن بالماء لا نعجن مدة طويلة، فقط حتى نحصل على عجينة مجمعة ملساء تركت وعاء العجن.
- ♣ تفتح مروحة الفرن أثناء التسوية لو أتيحت.



## خلية النحل بالجبنة والشيكولاتة



### المقادير:

- ♣ كوب زبادي
- ♣ كوب زيت
- ♣ كوب ماء دافئ
- ♣ 2/ بياض بيض
- ♣ ذرة ملح
- ♣ 3/ ملعقة كبيرة لبن بودرة
- ♣ 4/ ملعقة كبيرة سكر
- ♣ ملعقة كبيرة ممسوحة ممتلئة قليلا / خميرة فورية .
- ♣ من 5 ل 6 كوب دقيق ( حسب نوع الدقيق )

♣ للوجه/

♣ سمسم

♣ بيضة مخففة بالماء

♣ لبن باودر

♣ فانيليا

### طريقة التحضير:

➤ في وعاء العجان نخلط الزبادي مع الزيت والماء و بياض البيض و ذرة الملح واللبن البودرة والسكر والخميرة.

➤ يقلب الخليط جيدا جدا حتى يندمج ويزوب السكر.

➤ يضاف الدقيق على مرتين، ونعجن حتى نحصل على عجينة طرية وناعمة جدا ومتماسكة.

➤ تقطع العجينة لقطع صغيرة بحجم الليمونة الكبيرة وتحشى بالشيكولاتة أو بالجبنه البيضاء وتقل جيدا وترص في صينية الفرن المدهونة بالزيت وتغطى وترتاح نصف ساعة لتختمر تماما ويتضاعف حجمها وترتفع.

➤ تدهن الخلية بالبيض المخفف بالماء مع اللبن الباوودرو والفانيليا وترش بالسهم وتدخل

فرن سخن على درجة حرارة 200 لمدة لا تزيد عن ال 20 دقيقة.

### ملاحظات مهمة:

❖ من المهم جدا الحفاظ على ليونة العجين ، مع العلم انها بعد اكتمال اختبارها سوف تتماسك أكثر و ينتهي التصاقها الشديد باليد.

❖ من المهم أن تكون الجبنة البيضاء المستخدمة في الحشو جبنة خالية من الماء.

❖ عند وضع قطع خلية النحل في صينية الفرن مهم جدا أن ترص بجوار بعضها البعض مع ترك مسافات بسيطة بينها لأن حجمها سوف يرتفع ويتضاعف.

❖ بعد تشكيل كور الخلية وحشوها يتم الضغط عليها بخفة شديدة بضغطه خفيفة جدا.

❖ عند خروجها من الفرن تغطي لمدة 5 دق.



## بسكويت الينسون المقرمش الهش



### المقادير:

- 3/ كوب دقيق
- ذرة ملح
- 2 ملعقة صغيرة ممثلة بيكنج باودر
- 2 ملعقة كبيرة ينسون صحيح
- ملعقة صغيرة شمر ( حسب الرغبة)
- ملعقة صغيرة سمسم ( حسب الرغبة)
- 4/ حبة بيض ( كبير الحجم)
- 1/2 ليمونة

2ملعقة صغيرة فانيليا ✓

1 كوب سكر ✓

1/4 كوب زبدة ✓

3/4 كوب زيت ✓

### طريقة التحضير:

♣ ينخل الدقيق مع الملح و البيكنج باودرو الينسون و الشمر و السمسم

♣ في بولة أخرى يخفق البيض مع الفانيليا والليمون و السكر بالمضرب الكهربائي أو في

وعاء الخلاط حتى نحصل على خليط كريمي هش عالي أبيض، مع استمرار الخفق

يضاف الزيت تدريجي مع الزبدة، و مع الوصول للتجانس يتم إيقاف الخفق.

♣ يضاف خليط الدقيق تدريجي على ثلاث دفعات ويقلب بالمضرب يدويا.

♣ تبطن صينية الفرن بالزيت والدقيق و يفرد فيها الخليط ويساوى.

♣ يدهن الوجه بببيضة مخففة بالماء مع الفانيليا وتوزع ملعقة صغيرة من السمسم.

♣ يدخل فرن سخن على درجة حرارة 180 لمدة 40 دقيقة تقريبا و يختبر بالخلة الخشب

بنفس طريقة الكيك تماماً .

♣ يخرج من الفرن يهدأ فقط و يقطع شرايح و يدخل مرة أخرى على صاج الفرن على أحد الجانبين ليتحمص مع الحرص على التقليب المستمر لقطع البسكويت على كلا الجانبين.

♣ يستمر في الفرن حتى يأخذ اللون الذهبي الجميل.

### ملاحظة هامة:

- تبل اليد بالزيت أثناء محاولة فرد خليط البسكويت في صينية الفرن.
- مهم جدا تقطيع البسكويت بعد أن يهدأ فقط وليس يبرد حتى لايجف ويصعب تقطيعه.
- بإمكانك قسم عجينة البسكويت لقسمين و توزيعهما في قالبين من قوالب التوست مع ضرورة تبطينهما أيضاً .



## بسكويت الشاي السادة



### المقادير:

- 1/3 كوب زبدة 
- 1/2 كوب سكر بودرة 
- 3/1 كوب زيت 
- 1 بيضة كبيرة الحجم 
- 1 بياض بيضة كبيرة الحجم 
- ملعقة صغيرة فانيليا. 
- 3/3 كوب دقيق منخول 
- 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر 
- ذرة ملح 

## طريقة التحضير:

- ☑ تضرب الزبدة مع السكر البودرة ويضاف الزيت ويستمر الضرب حتى ينعم الخليط تضاف البيضة و بياض البيض والفانيليا وبمجرد أن يختلط ويتشرب ويختفي.
- ☑ ينخل الدقيق مع البيكنج باودر و الملح و يضاف دفعة واحدة لخليط البيض
- ☑ تغطى العجينة و تدخل الثلاجة قليلا حتى تبرد
- ☑ تفرد العجينة بين ورقتين زبدة بسمك متوسط، وتقطع بقطاعة البسكويت بالحجم المرغوب فيه والشكل المرغوب فيه أيضا، مع عمل عدة تخريجات في كل بسكويتة منعا لارتفاعها بالفرن
- ☑ يدخل فرن سخن على 180 درجة لمدة من 7 ل 8 دقائق حتى يأخذ اللون الأشقر من الأسفل يخرج من الفرن.



## الخبز الشامي .. أو الخبز العربي



### المقادير:

- كيلو دقيق
- ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- ملعقة كبيرة ممسوحة خميرة فورية
- ماء دافئ للعجن.



## طريقة التحضير:

- يقب الدقيق مع الملح و السكر و يضاف الزيت والخميرة
- نعجن بماء دافئ
- نحصل على عجينة ناعمة جدا طرية تلتصق بدرجة ملحوظة باليد
- تغطي حتى تختمر بدرجة كاملة
- تقطع العجينة لقطع متساوية بالحجم
- و نبدأ بفرد أول قطعة تم تجهيزها
- تفرد كرة العجين على دقيق خفيف وتتفرد بسمك وسط وترتاح ربع ساعة
- تخبز على صاج سخن على نار متوسطة وبمجرد أن تظهر فقاعات الهواء
- يقب على الوجه الآخر ثم يقب للمرة الثانية ويترك حتى يقب و يرتفع ويتفرغ.
- ينقل الخبز على فوطة مطبخ نظيفة دون تغطية حتى تهدأ حرارته

## ملاحظات هامة:

- ♣ من المهم الاستمرار في العجن لمدة لا تقل عن ال 10 دقائق

- ♣ العجينة ناعمة تلتصق فلا تضيفي مطلقا المزيد من الدقيق لأنها بعد الاختمار سوف تتشرب السائل و تفقد جزءا من ليونتها ، فضلا عن أنها سوف تفرد على الدقيق.
- ♣ يفضل فرد جميع الأربعة ثم خبزها مباشرة مع البدء بأول رغيف تم فرده.
- ♣ لا داعي مطلقا لترك الخبز ليختم مرة أخرى مدة طويلة بعد فرده.
- ♣ بعد فرد الأربعة يجب وضعها على فوطة نظيفة جافة مرشوشة بالدقيق حتى يسهل رفع الأربعة من عليها والتعامل معها وحملها وقت التسوية.
- ♣ من الضروري تغطية الأربعة بعد فردها و حتى يحين وقت تسويتها على الصاج.
- ♣ يتم تسخين الصاج في البداية على نار مرتفعة، ثم تخفض النار للمتوسطة ويستكمل النضج.
- ♣ للحصول على رغيف خبز منفوخ بالكامل، عندما ترين جزءا من الرغيف ارتفع وتفرغ وتبقى منه جزءا لم يرتفع ، قومي بالضغط على الرغيف بخفة شديدة بحركة اهتزازية فوق الجزء المنفوخ، حتى تسمح للهواء الساخن أن يتخلل الجزء المتبقي.
- ♣ من المهم جدا أن نحرس على عدم قطع أو تخريم أي جزء من الرغيف قبل خبزه لأنه سيكون سببا في عدم ارتفاعه او تفريغه من الداخل .

## بسكويت الشوفان بالينسون



### المقادير:

- ❖ كوب و 1/2 دقيق شوفان
- ❖ 1/2 كوب دقيق أبيض
- ❖ 1/2 كوب دقيق أسمر (دقيق الحبة الكاملة)
- ❖ ملعقة صغيرة ممسوحة بيكنج باوذر
- ❖ 1/4 ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم (الكربوناتو)
- ❖ 1/2 كوب سكر بودرة
- ❖ 1/2 كوب زيت على زبدة لينة (الزبدة 1 م ك فقط)
- ❖ 2 ملعقة كبيرة ينسون مطحون ناعم

❖ ملعقة صغيرة فانيليا

❖ 2 حبة بيض

❖ 1/2 كوب نشا

### طريقة التحضير:

➤ تخلط جميع المواد الجافة و تنخل معا.

➤ يخفق البيض مع الفانيليا و السكر و يضاف الزيت و الزبدة و يستمر الخفق حتى يثقل

قوام الخليط.

➤ يضاف خليط الدقيق تدريجي على الخليط الكريمي و تقلب يدويا حتى تتشكل عجينة

متماسكة ناعمة طرية بدرجة بسيطة.

➤ نبدأ على الفور في تشكيلها بقالب المعمول أو حسب الرغبة... و تخرم بالخلة الخشب أو

الشوكة.

➤ توزع قطع البسكويت في صاج الفرن على مسافات متباعدة، و تدخل فرن سخن على

درجة حرارة 180 لمدة ثلث ساعة تقريبا.



## ملاحظات هامة:

✓ يجب تشكيل البسكويت بسرعة بعد الانتهاء من عجن العجينة حتى لا تجف و يتحجر الشوفان فيها بعد أن ينتشر كل السوائل.

✓ لا تتغير مطلقا كمية الشوفان المستخدمة في الوصفة حتى إن غيرنا الدقيق للأسمر كله أو للأبيض كله.

✓ من الممكن استبدال الينسون بالنكهة المفضلة، كالسمسم أو الحبهان المطحون أو القرفة الناعمة.

✓ من الممكن عمل الوصفة بالزبدة فقط على أن تكون 1/2 كوب زبدة.

✓ لو حدث أي خطأ تسبب لك في جفاف العجينة و صلابتها ضيفي لها مقدارا من اللبن الحليب تدريجيا باستخدام الملاعقة.

وبالهناء.



## بسكويت الفانيليا والشيكولاتة



### المقادير:

♣ 3/4 كوب سكر بودرة منخول

♣ كوب زبدة باردة

♣ حبة بيض كبيرة الحجم

♣ ملعقة صغيرة فانيليا

♣ 2 ملعقة كبيرة عسل نحل

♣ 2 و 1/2 كوب دقيق

♣ 2 ملعقة كبيرة نشا

♣ 1/4 ملعقة صغيرة بيكنج باودر

♣ ذرة ملح

♣ 2 ملعقة كبيرة كاكاو خام دارك

### للحشو:

✓ شيكولاتة خام مذابة

✓ ملعقة كبيرة زيت

### طريقة التحضير:

- يضرب السكر البودرة المنخول مع الزبدة الباردة، حتى نحصل على خليط كريمي أبيض .
- تضاف البيضة مع الفانيليا ونخلط حتى تختفي البيضة تماما نضيف عسل النحل
- يضاف الدقيق دفعة واحدة مع النشا والبيكنج باودر وذرة الملح
- يجمع الخليط نفسه فقط نفصل العجن فورا ونبردها ونبدأ تشكيلها
- تقسم العجينة الى قسمين متساويين ونأخذ نصف منها ونضيف له الكاكاو الخام
- تفرد العجينة بين كيسين أو ورقتين زبدة على رشة بسيطة جدا جدا دقيق وتقطع بالفورمة المعفرة بالدقيق حسب الرغبة ، و تدخل فرن سخن على درجة حرارة 180 لمدة 10 دقائق.

## للحشو:

☑ تذاب الشيكولاتة الخام اما على حمام مائي أو في المايكروويف لمدة ثواني بسيطة ويضاف لها الزيت.

☑ تحشى حبات البسكويت ، بحيث نأخذ قطعة من بسكويت الفانيليا ونلصقها بواسطة حشو الشيكولاتة مع قطعة بسكويت أخرى بطعم الشيكولاتة.

☑ يبرد البسكويت لدقائق قليلة في الثلاجة ويقدم

## ملاحظات هامة:

➤ مهم جدا الا يكون الفرد بسمك رقيق جدا حتى لا تحترق حبات البسكويت

➤ تبريده قبل الفرن يمنحنا بسكويت مقرمش هش ويمنع فرشاه وفقده للزبدة

بالفرن أثناء التسوية .

➤ الحرص في الحفاظ على المدة المطلوبة للخبز بالفرن.



## بسكويت الينسون



### المقادير:

- 2 حبة بيض
- ذرة ملح
- كوب سكر
- 1/2 ملعقة صغيرة ينسون حب
- 1 ملعقة كبيرة ممسوحة ينسون مطحون
- ملعقة كبيرة ممسوحة سمسم محمص
- 1/2 كوب زيت
- 1/2 كوب سمنة

- ملعقة كبيرة ممسوحة بيكنج باودر
- من 3 ل 4 كوب دقيق (حسب نوع الدقيق و القوام المطلوب للعجينة)

### طريقة التحضير:

- ❖ يضرب البيض مع الفانيليا والسكر حتى نحصل على خليط كريمي فاتح اللون
- ❖ يضاف الينسون الحب و الينسون المطحون و السمسم المحمص و نقلب جيدا
- ❖ يضاف الزيت و السمنة و نقلب يدويا بشكل جيد جدا
- ❖ يضاف الدقيق مع البيكنج باودر تدريجيا، نتوقف كمية الدقيق على حسب حاجة الخليط على أن تتكون لدينا عجينة ناعمة طرية لكن متماسكة وغير يابسة (ناشفة)
- ❖ ترتاح العجينة فترة لمدة تتراوح ما بين 15- 20 دقيقة، وتشكل على هيئة حلقات أو حسب الرغبة
- ❖ تدخل فرن سخن بدرجة متوسطة على درجة حرارة 180 لمدة من 10 ل 15 دقيقة.

### ملاحظات هامة:

- ♣ لا تبالغي مطلقا في تحديد كمية الدقيق المستخدمة حتى لا تجف العجينة.
- ♣ الفرن لا يكون سخن جدا قبل دخول البسكويت وفي الوقت نفسه لا يكون بارداً
- ♣ يفضل تبريد البسكويت بعد تشكيله وقبل دخوله الفرن .



## بسكويت جوز الهند الهش



### المقادير:

✓ 1/2 كوب دقيق ( دقيق بسكوت و كعك )

✓ 1/2 ملعقة صغيرة ممسوحة بيكنج باوذر

✓ ملعقة صغيرة ريحة جوز الهند

✓ ملعقة صغيرة فانيليا

✓ 1/2 حبة بيض

✓ 3/4 كوب سكر

✓ 3/4 كوب جوز هند ناعم

✓ 1ملعقة كبيرة زبدة طرية

✓ 5 ملعقة كبيرة زيت

✓ ذرة ملح

### طريقة التحضير:

- ❖ يضرب السكر مع الزبدة و الزيت حتى يذوب السكر لحد ما.
- ❖ نضيف البيض و الفانيلا و ريحة جوز الهند، و يستمر الخفق .
- ❖ ينخل الدقيق مع البيكنج باودر و الملح، و يضاف له جوز الهند.
- ❖ نضيف خليط الدقيق على خليط البيض، و نقلب يدوي بخفة حتى تتجمع العجينة و تتشكل نوقف العجن و التقليب.
- ❖ توضع في قالب التوست المبطن بالدقيق و الزيت ، أو تشكل كالرغيف الفينو في صاج مدهون .
- ❖ يدخل فرن سخن على 180 لمدة 30 ل 35 دقيقة.
- ❖ تخرج من الفرن تهذاً و تقطع شرائح بسمك وسط ، ثم تفرد على صاج فرن آخر وتكون كل شريحة مقلوبة على جانبها و ترص كل قطع بسكويت جوز الهند، و تدخل فرن حرارته متوسطة مع استمرار التقليب على كلا الجانبين حتى تتحمص كل القطع و تأخذ اللون الذهبي الجميل.

## ملاحظة:

- من المهم أن يترك البسكويت عند خروجه من الفرن يهدأ فقط، و ألا يبرد تماما، لأنه إذا برد تماما أصبح جافا و يكون من الصعب تقطعيه.
- ممكن أن تقل كمية جوز الهند و تكون نصف كوب حسب الرغبة.
- ممكن أن نستخدم الزبدة فقط في الوصفة و ستكون بمعدل ال 3/1 كوب من الزبدة الطرية، علما أنها ستجعل البسكويت أقل في قرمشته و أكثر في نعومة قوامه.
- إن لم يتوفر ريحة جوز الهند من الممكن الإستغناء عنها.
- عند التعامل مع عجينة البسكويت أثناء التشكيل يفضل دهن اليد بمسحة بسيطة جدا زيت لسهولة التشكيل.
- من الأفضل استخدام دقيق البسكوتات، و ان لم يكن فدقيق كافة الإستعمالات.

وبالهناء.



## بسكويت جوز الهند المقرمش



### المقادير:

- ❖ 2 كوب دقيق
- ❖ 4/3 كوب زبدة طرية
- ❖ 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- ❖ ملعقة صغيرة روح جوز الهند
- ❖ كوب ونصف جوز هند خشن
- ❖ كوب وربع سكر
- ❖ 2 و 2/1 من بياض البيض.

## لدهان الوجه:

- بياض بيض
- جوز هند

## طريقة التحضير:

- ♣ يقلب الدقيق مع الزبدة الطرية ويفرك جيدا حتى يتشرب تماما تضاف الفانيليا وروح جوز الهند و جوز الهند الخشن و السكر و تقالب جميع المكونات جيدا حتى تندمج
- ♣ نعجن تدريجي ببياض البيض حتى تتشكل عجينة
- ♣ نبدأ في تشكيلها، اما بقالب المعمول حيث نشكلها في شكل كرات صغيرة و تضغط بالقالب مباشرة، ثم تدهن ببياض البيض و ترش بجوزالهند، أو ان تتشكل حسب الرغبة
- ♣ تدخل فرن سخن على 180 درجة لمدة تتراوح ما بين ال 10 دقائق و ال 15 دقيقة

## ملحوظة هامة:

- ❖ العجن ببياض البيض يجب أن يكون تدريجي.
- ❖ درجة اختلاف نعومة جوز الهند ما بين الناعم والخشن تتحكم في كمية بياض البيض التي نحتاج اليها لتجميع العجينة وتشكيلها وتتحكم كذلك في كمية الدقيق المستخدمة في الوصفة.

## بوريك الأفران بدقيق الحبة الكاملة



### المقادير:

♣ 3 كوب دقيق أسمر

♣ كوب دقيق أبيض

♣ ملعقة كبيرة ممسوحة خميرة فورية

♣ ملعقة صغيرة خل

♣ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

♣ بيضة

♣ 1/2 علبة زبادي

♣ ملعقة كبيرة صلصة طماطم.

♣ 2 ملعقة كبيرة لبن باودر

♣ 4 ملعقة كبيرة زيت

♣ رشة ملح

### لدهن الوجه:

✓ بيضة مخففة بالماء

✓ فانيليا

✓ لبن باودر

✓ سمس

✓ حبة البركة

### طريقة التحضير:

✕ يقلب الدقيق الأسمر مع الأبيض مع الخميرة و الخل و البيكنج باودر

✕ يضاف البيض والزبادي والصلصة واللبن البودرة ونعجن حتى

تندمج جميع المقادير

✕ يضاف الزيت والملح ونستكمل العجن بالماء الدافئ.

- ☒ تغطى وتختمر ثم نقوم بتشكيلها.
- ☒ تغطى وترتفع مرة أخرى بدرجة بسيطة.
- ☒ تدهن بخليط التلميع وترش بالسمن أو حبة البركة حسب الرغبة
- ☒ تدخل فرن سخن على درجة حرارة 200 لمدة 10 دقائق
- ☒ يخرج البوريك من الفرن و يغطى فورا لمدة 5 دقائق

### ملاحظات هامة :

- ✓ التعامل مع الدقيق الأسمر ( دقيق الحبة الكاملة) معاملة حساسة جدا لأنه يأخذ كميات أقل من السوائل، كما أنه يحتاج لمدة أطول في العجن
- ✓ بإمكاننا تنفيذ الوصفة بالدقيق الأسمر كله دون الحاجة لإضافة الدقيق الأبيض
- ✓ بعد أن تختمر العجينة نبدأ في تشكيلها فورا دون محاولة تهبيتها أو إخراج الهواء منها
- ✓ للتشكيل نحتاج لفرد العجينة بسمك متوسط دون مبالغة لان الحجم يتضاعف بالفرن .
- ✓ نفرّد وتقطع بالقطاعات بالحجم المرغوب فيه.
- ✓ وتحشى بالجبنّة أو الشيكولاته أو اللحمه حسب الرغبة

- ✓ و ثقفل بحيث يكون خط الاغلاق ملامس لصاج الفرن
- ✓ مهم جدا عدم الانتظار على البوريك طويلا بعد التشكيل خاصة ان كان الجو حارا
- أو مطبخك حرارته عالية ، حتى لا تتفتح حباته أثناء الخبز
- ✓ الجبنة المستخدمة جبنة قليلة الماء.

وبالهناء ..



## خبز الزبادي على الصاج



### المقادير:

- ✓ كيلو دقيق
- ✓ 1/2 كوب زبادي
- ✓ 1/4 كوب زيت
- ✓ 3/1 كوب لبن بودرة
- ✓ ملعقة كبيرة ممسوحة خميرة فورية
- ✓ ملعقة كبيرة ممثلة سكر
- ✓ رشة ملح
- ✓ ملعقة صغيرة شربات (قطر) خفيف
- ✓ ماء دافئ للعجن.

## طريقة التحضير:

- ♣ يخلط الدقيق مع كافة المقادير باستثناء الماء و يقلب جيدا.
- ♣ نعجن بالماء الدافئ لمدة لا تقل عن 15 دق بالعجان وحوالي 25 دق على اليد ، نحصل على عجينة مطاطة ناعمة متماسكة ملساء طرية.
- ♣ تغطى حتى تختمر تماما و تملأ الوعاء
- ♣ وتقطع الى قطع صغيرة تشكل كورات بحجم واحد حسب الرغبة في حجم الرغبة
- ♣ وتغطى أثناء السحب منها والتشكيل
- ♣ و نبدأ التشكيل بأول كرة تم تقطيعها
- ♣ تفرد بسمك متوسط على سطح مدهون بمسحة بسيطة جدا زيت، وتخبز على صاج سميك سخن.
- ♣ بمجرد أن يبدأ الرغبة في الارتفاع نهبطه ويقلب حتى تمام السوى على كلا الوجهين.

## ملاحظات هامة:

- ♣ مهم جدا الالتزام بمدة العجن حتى تصبح العجينة مطاطة مثل اللبان ( العلكة)
- ♣ هذا الخبز لا يرتفع ، فهو خبز محمل سميك لحد ما وممكن لفة بأي حشو تفضلونها.
- ♣ العجينة ناعمة طرية تلتصق باليد قليلا
- ♣ يسخن الصاج قبل التسوية على درجة حرارة عالية وتخفض وقت الخبز للمتوسطة.



## رولات الكاكاو والفانيليا



### المقادير:

- 2 حبة بيض
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقة صغيرة نكهة البندق
- كوب سكر
- 2 كوب لبن حليب دافئ
- ملعقة كبيرة ممسوحة خميرة فورية
- 1/2 كوب زيت
- رشة ملح
- من كيلو الا ربع ل كيلو دقيق حسب الحاجة
- 2 ملعقة كبيرة ممتلئة كاكاو خام.

للتطرية: لبن حليب .

## للحشو:

- زبدة مذابة
- لوز محمص مجروش

## لدهان الوجه:

- صفار بيض
- لبن حليب
- فانيليا سائلة

## طريقة التحضير:

- ❖ يقلب البيض مع الفانيليا و نكهة البندق والسكر
- ❖ يضاف اللبن الحليب الدافئ والخميرة الفورية و تقلب ونضع الزيت
- ❖ يقلب الدقيق مع الملح و يضاف تدريجي على خليط السوائل
- ❖ نحصل على عجينة طرية ناعمة تلتصق باليد بخفة .
- ❖ تقسم العجينة لقسمين، يضاف الكاكاو الخام لقسم من الاثنين و يعجن به جيدا
- ❖ تغطي العجينة وترتاح حتى تختمرتاما
- ❖ يفرد الجزء الخاص بعجينة الفانيليا ليأخذ الشكل المستطيل بسمك متوسط ويأخذ دهنة بسيطة باللبن الحليب السائل ويفرد عجين الكاكاو بنفس السمك وينقل فوق عجين الفانيليا، ويأخذ دهنة بسيطة بالزبدة المذابة ويوزع اللوز المحمص المجروش فوقه.

❖ تقسم العجينة لقسمين بالطول وتلف من الجانب الأكثر طولاً حتى نحصل على اثنين من الرول بنفس الطول والسّمك و تقطع لقطع أصغر بطول يصل لحوالي 7 سم للقطعة.

❖ تغطى وتختمر للمرة الثانية

❖ تدهن بصفار البيض المخفف باللبن الحليب و ملعقة صغيرة فانيليا سائلة.

❖ تدخل فرن سخن على 180 لمدة 20 دقيقة

### ملاحظات هامة:

♣ يجب أن تكون العجينة طرية لينه .

♣ يجب مراعاة السمك عند فرد العجينة مع مراعاة الطول عند التقطيع لأن الحجم يتضاعف عند الخبز.

♣ يجب عدم المبالغة في كمية الكاكاو المستخدمة لأنه يجعل العجينة أكثر جفافاً .



## قرص طرية فلاحى



### المقادير:

- ✓ كيلو دقيق
- ✓ ذرة ملح
- ✓ 3 ملعقة كبيرة سكر
- ✓ ملعقة كبيرة سمس
- ✓ كوب سمنة بلدى
- ✓ كوب لبن رايب
- ✓ ملعقة كبيرة ممسوحة خميرة فورية
- ✓ لبن دافئ للعجن .

## طريقة التحضير:

- يقلب الدقيق مع الملح والسكر والسمسم جيدا
- تضاف السمنة ونبدأ بفركها أوبثها جيدا مع الدقيق حتى تنتشر وتغلف الدقيق كاملا
- نضيف اللبن الرايب و الخميرة الفورية المذابة مسبقا في قدر من اللبن الحليب الدافئ
- يستكمل العجن باللبن الحليب الدافئ
- تغطى وتترك لتختمر وترتفع ثم تقطع كور متساوية الحجم و تشكل لأقراص نضغط عليها بخفة
- وتغطى وتترك مغطاه ترتاح حتى ترتفع قليلا
- تدخل فرن سخن على درجة حرارة 200 لمدة 20 دقيقة.
- تخرج من الفرن تغطى و هي ساخنة.

## ملحوظة:

- ❖ من المهم جدا أن تكون العجينة وقت العجن، طرية ناعمة ملساء تلتصق بسيط جدا باليد.



## كعب غزال الأفران بالسهمسم



### المقادير:

- ❖ 5 كوب دقيق
- ❖ ملعقة صغيرة فانيليا
- ❖ 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- ❖ 1 ملعقة كبيرة ممسوحة خميرة فورية
- ❖ 1/2 كوب سكر بودرة
- ❖ 1 كوب زيت
- ❖ 1 كوب سمنة مذابة غير سخنة
- ❖ 1 كوب لبن حليب دافئ

## التشكيل:

✓ سمس

✓ سيرب خفيف

## طريقة التحضير:

➤ نقلب الدقيق مع الفانيليا و البيكنج باودر و الخميرة و السكر البودرة .

➤ يضاف الزيت و السمنة و نقلب حتى يمتزج.

➤ يتم العجن باللبن الحليب الدافئ

➤ نحصل على عجينة ناعمة متماسكة ، تغطى و ترتاح قليلا حتى تخمر و نبدأ تشكيلها.

➤ نفرّد جزء من العجين بشكل مستطيل و تقطع العجوة إلى رولات طويلة رفيعة، و

نضع رول من العجوة فوق العجين، و نلفها رول فوق التمر بحيث تغلق من جميع

الجوانب و يكون خط تقفل العجين لجهة الأسفل .

➤ يدهن الرول بالسيرب الخفيف ثم يلف في السمس المفرد في طبق مسطح، ويقطع إلى

وحدات صغيرة بطول 3 سم تقريبا .

➤ تدخل فور تشكيلها فرن سخن على درجة حرارة 200 لمدة 20 دقيقة.

## لتجهيز حشوة العجوة (التمر)

☒ كمية من التمر المخلّي من البذر، يتم فقط تدفئته مع ملعقة كبيرة من الزبدة الطرية و ملعقة صغيرة من القرفة الناعمة و ملعقة كبيرة من السمسم و نصف ملعقة صغيرة من الحبهان الناعم.

### ملاحظات هامة:

♣ هناك طريقة أخرى للتشكيل تعتمد عليها حسب الرغبة في الحجم أو حسب الرغبة في زيادة كمية الحشو... و هي أن تفرد العجينة بعد تخميرها على سطح العمل ثم تفرد العجوة فوقها بخفة و بسمك رقيق ، ثم نبدأ بلف الرول ، و يقطع إلى قطع صغيرة بطول 3 سم تقريبا.

♣ لا تتركي كعب الغزال بعد التشكل يختم مرة أخرى من الأفضل دخوله الفرن.

♣ ممكن استبدال حشوة التمر بالملبن و المكسرات المفضلة.



♣ عند تحضير العجوة لا تقومي مطلقا بإطالة مدة وضعها على النار فقط اكتفي بتدفئتها

أو ان تدخل فرن الماكروويف لمدة 30 ثانية مع الزبدة.

♣ عند العجن اعجني بكوب اللبن الحليب كامل حتى و إن شعرتي أن العجينة لا تتقبله

استمري في إضافته كاملا و سوف تلاحظين الفرق و أن العجينة ستنتشر به وتتقبله

كاملا ، حتى تحسلي على كعب غزال أملس ناعم الوجه.

♣ مهم جدا أن تكون السمنة غير سخنة إن كنتي تفضلين كعب الغزال الناعم .

**وبالهناء.**



## بسكويت الحليب المحمص



### المقادير:

- ♣ 2 / حبة بيض
- ♣ ملعقة صغيرة فانيليا
- ♣ ملعقة كبيرة ممسوحة بيكنج باودر
- ♣ ذرة ملح
- ♣ 3 ملعقة كبيرة حليب مجفف محمص
- ♣ 5 ملعقة كبيرة نشا (ممتلئة)
- ♣  $\frac{3}{4}$  كوب سكر
- ♣  $\frac{3}{4}$  كوب زيت

♣ ملعقة كبيرة زبدة طرية

♣ 2 و 3/1 كوب دقيق ( دقيق كعك و بسكويت)

### طريقة التحضير:

- يخفق البيض بالمضرب الكهربائي أو في الخلاط مع الفانليا والسكر ، حتى يختلط و يصبح خليط كريمي لونه أبيض.
- نضف الزيت و الزبدة و يستمر الخفق و سوف نلاحظ أن قوام الخليط يزداد ثقلا.
- نضيف اللبن البودرة المحمص و النشا و نخفق لمدة 30 ثانية.
- ينخل الدقيق مع البيكنج باودر والملح و يضاف للخليط الكريمي.
- الدقيق يضاف تدريجي على مرتين أو ثلاثة.
- و نقلب الخليط يدويا بعد إضافة الدقيق ،نحصل على عجينة طرية ناعمة متماسكة تفرد بين ورقتي زبدة أو كيسين بلاستيك و تفرد بسمك متوسط بالنشابة .
- وتقطع بالقطاعة الدائرية بحجم كبير نسبيا... وتخرم بالشوكة أو الخلة الخشب .
- ترص على صاج الفرن المفروش بورق الزبدة أو المدهون الزيت ، ترص على مسافات متباعدة.

➤ تدخل فرن سخن على درجة حرارة 180 لمدة 3/1 ساعة تقريباً.

### ملاحظات هامة:

- ❖ قد تختلف كمية الدقيق المستخدمة بناء على نوعه و لذا يفضل استخدام دقيق البسكويتات والكعك... أو دقيق جميع الاستعمالات... كما يفضل إضافة الدقيق تدريجياً.
- ❖ اللبن المجفف يحمص على النار في وعاء غير لاصق دون أي إضافات مع التقليب المستمر والدائم على نار هادئة تماماً لأنه سريع الاحتراق.
- ❖ ممكن استخدام الدقيق كامل الحبة للوصفة أو دقيق الأرز لأصحاب حساسية القمح.
- ❖ كما يمكن استبدال السكر بالسكر البني لسعرات حرارية أقل.
- ❖ تحميص اللبن المجفف الغرض منه إعطاء النكهة الجميلة و اللون الحلو للبسكويت.
- ❖ من الممكن إضافة رشّة بسيطة من الهيل ( الحبهان) الناعم أو القرفة للبسكويت حسب الرغبة.
- ❖ يجب حفظ البسكويت بعد أن يبرد تماماً في علب محكمة الغلق حتى لا يمتص الرطوبة ويصبح طرياً .

## كحك العيد سادة ومكسرات



### المقادير:

- ✓ نصف كيلو سمونة (باردة من الثلاجة)
- ✓ كيلودقيق
- ✓ ملعقة كبيرة ممسوحة خميرة فورية
- ✓ ربع كوب سكر بودرة
- ✓ كوب لبن حليب
- ✓ نصف ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- ✓ ملعقة كبيرة سمس (ممتلئة)
- ✓ ملعقتين صغيرتين ممسوحتين / ريحة كحك.

### طريقة التحضير:

❖ في وعاء العجان نضع السمونة الباردة مع السكر البودرة و يقلب جيدا حتى يزوب السكر تماما ونحصل على خليط أبيض كريمي هش

- ❖ يقلب الدقيق مع البيكنج باودر والسمن وريحة الكحك
- ❖ يضاف الخليط الجاف تدريجيا والعجان شغال ويترك الدقيق في عملية البث فترة طويلة نسبيا حتى نحصل على كحك ناعم
- ❖ تذاب الخميرة في اللبن الحليب الفاتر ونعجن به
- ❖ وبمجرد أن يلم العجين معنا و نرى وعاء العجان نظيفا و العجين ينفصل عنه نوقف العجن فوراً، واعلمي أن طول مدة العجن بعد اضافة السائل هي السبب الرئيسي في الحصول على كحك جاف .
- ❖ تغطى وترتاح وتخمّر 45 دقيقة وتتشكل وترص في الصواني على مسافات متباعدة نسبيا و تغطى وترتاح و ترتفع بسيط مرة أخرة لمدة حوالي من ربع لنصف ساعة على الأكثر ويتوقف الأمر على حسب درجة حرارة الجو عامة و درجة حرارة جو مطبخك خاصة.
- ❖ نبدأ في تشكيل الكحك ، نقطع قطعة صغيرة في حجم حباية المشمش المتوسطة و تلف جيدا باليد ثم يتم الضغط عليها بالمكبس المعدني الخاص بتشكيل الكحك، أو بأي قالب تشكيل ترغبون في استخدامه، أو بالمنقاش اليدوي.
- ❖ ومن الممكن أن تحشى بالمكسرات المجروشة خشن حسب الرغبة، ثم تغلق وتلف كرة صغيرة و تشكل بالقالب أو بالمنقاش اليدوي.
- ❖ يدخل الكحك فرن سخن على درجة حرارة 200 لمدة 15 دقيقة فقط ليس أكثر.

## ملحوظة:

- من المهم جدا عدم الإطالة في مدة التخمير المطلوبة
- و من الضروري جدا عدم الإطالة في مدة السوى عن الربع ساعة ، فالكحك يخرج لونه أبيض دون أن يكتسب أي لون محمر أو ذهبي
- تبريد السمنة مهم جدا لأنه يساعد الكحك ألا يفرش في الفرن و يخسر النقشة.
- الحجم لكل حباية كحك يتوقف على حسب الرغبة ، فمن الممكن تكبيره.
- يخرج من الفرن ويبرد تماما ثم يحفظ في علب محكمة الغلق، ويرش بالسكر الباودر بخفة وقت التقديم.
- ريحة الكحك لا تبالغي في كميتها خاصة لو كانت من النوع الغامق لأنها ستجعل الكحك غامق اللون.

