

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

المعجنات والحلويات

ح مكتبة العبيكان ، ١٤١٩ هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

فرغلي ، فاطمة محمد

موسوعة مطبخ العائلة - الرياض .

٥٦ ص ، ٢١ × ٢٩ سم

ردمك ٠-٤١٧-٢٠-٩٩٦٠ (مجموعة)

٨-٥٤٢-٢٠-٩٩٦٠ (ج ٥)

أ- العنوان

١- الطهي

١٨/١٩٠٥

ديوي ٥ ، ٦٤١

رقم الإيداع : ١٨/١٩٠٥

ردمك ٠-٤١٧-٢٠-٩٩٦٠ (مجموعة)

٨-٥٤٢-٢٠-٩٩٦٠ (ج ٥)

جميع الحقوق محفوظة للناشر

الطبعة الثانية

١٤٢٣ هـ / ٢٠٠٢ م

الناشر

مكتبة العبيكان

الرياض - العليا - طريق الملك فهد مع تقاطع العروبة

ص.ب.: ٦٢٨٠٧ - الرمز البريدي: ١١٥٩٥

هاتف: ٤٦٥٤٤٢٤ - فاكس: ٤٦٥٠١٢٩

موسوعة مطبخ العائلة

المعجنات والحلويات



مكتبة العبيكان

محتويات المعجنات



الموسوعة	الصفحة	
٢١٩	٣	— عيش أبو اللحم
٢٢٠	٤	— السمبوسك البف
٢٢١	٥	— سمبوسك بالجبن
٢٢٢	٦	— الشباتي بالطماطم
٢٢٣	٧	— سمبوسك الدجاج بالتوست
٢٢٤	٨	— كرات الجبن
٢٢٥	٩	— اليعمش
٢٢٦	١٠	— ملفوف الفطائر
٢٢٧	١١	— سمبوسك فرني
٢٢٨	١٢	— جلاش الجبن
٢٢٩	١٣	— كانو لوني
٢٣٠	١٤	— سمبوسك بالكزبرة
٢٣١	١٥	— المنتو
٢٣٢	١٦	— الفرموزا
٢٣٣	١٧	— سمبوسك الخضار
٢٣٤	١٨	— كبة التوست
٢٣٥	١٩	— سبرينغ رول بالخضار
٢٣٦	٢٠	— بيتزا بالطماطم
٢٣٧	٢١	— بيتزا بالبيض
٢٣٨	٢٢	— الكرواسون
٢٣٩	٢٣	— فطائر السبانخ





الطريقة

١ - ذوبي الخميرة مع السكر في ربع كأس ماء دافىء .
 ٢ - انخلي الدقيق ثم ضعي عليه الملح والبهارات والسمن وأفركيه بيدك جيداً مع مراعاة رفع يدك بالدقيق أثناء الفرك لدخول الهواء به ثم ضعي عليه بيضتين وأفركي جيداً وأخيراً صبي الخميرة مع السكر وأعجنيه بالماء جيداً لمدة عشر دقائق حتى تتماسك وتصبح عجينة طرية نوعاً ما ثم ضعها في قدر وغطها جيداً وأتركها في مكان دافىء لمدة ثلاث ساعات حتى تتضاعف .

٣ - لعمل الخلطة:

أ - ضعي اللحم المفروم في قدر وضعي عليه الثوم والملح والفلفل الأسود وأرفعيه على النار مع التحريك المستمر حتى يشرب اللحم مائه ثم ضعي عليه الكراث .

ب - اخلطي الطحينة مع الخل ثم ضعها على اللحم وقلبيهم معاً .

٤ - احضري صينية متوسطة الحجم قطرها ٣٦ سم وأدهنيها بقليل من السمن ثم افردي بها العجين بحيث يكون سمكها ٢ سم من الوسط و ٤ سم من الأطراف بحيث تستطيعي فردها من الطرف ليكون العجين ملامساً لجدار الصينية ومساوياً لارتفاعها ثم افردي اللحم المفروم على العجين وأثني الطرف المرتفع على اللحم .

٥ - أخفقي بيضتين جيداً ثم أدهني وجه الصينية بها ورشي عليها السمسّم وأدخليها في الفرن ٢١٠ درجة لمدة نصف ساعة حتى ينضج ويحمر وجهه مع الملاحظة إذا لم يحمر وجهها أغلقي الفرن وأشعلي الشواية لتحمير الوجهة .

عيش أبو اللحم

المقادير:

مقادير العجين:

٣ كاسات دقيق أبيض، ٤ حبات بيض، ثلاثة أرباع كأس سمن، ثلاثة أرباع كأس ماء،

ملعقتين شاي خميرة فورية، ملعقة شاي سكر، ربع ملعقة شاي ملح، ملعقة طعام سمسّم.

بهارات العجين:

نصف ملعقة شاي من (شمر حبة البركة، خميرة حج ناعمة).

مقادير الخلطة:

نصف كيلو لحم مفروم، نصف ملعقة طعام

ثوم مدقوق، نصف باقة كراث مفروم ناعم،

نصف كأس طحينة، نصف كأس خل أبيض،

نصف ملعقة شاي من (ملح، فلفل أسود

مطحون).



الطريقة

١- أنخلي الدقيق ثم ضعي عليه الملح والزيت وأفركيهم بيدك جيداً ثم ضعي عليه البيض وأفركيهم معاً جيداً حتى يتجانسوا ثم صبي عليه الماء وأعجني بيدك لمدة عشر دقائق حتى تتماسك وتصبح عجينة طرية نوعاً ما ثم ضعيها في كيس من النايلون وأتركيها لمدة ساعة.

٢- لعمل الحشو: ضعي اللحم المفروم في قدر وضعي عليه البصل والملح والفلفل الأسود وارفعي القدر على النار مع التحريك المستمر حتى يشرب اللحم مائه ويجف جيداً ثم ضعي عليه البقدونس مع الملاحظة (يجب أن يكون البقدونس جافاً من الماء).

٣- لعمل السمبوسك البف:

أ- قطعي العجين إلى قطع بحجم البيض وكرري حتى تنتهي الكمية.
ب- رشي قليلاً من الدقيق على سطح أملس ثم إيدئي بفرد أول قطعة ثم تقطعيها من العجين بالفرادة (النشابة) كما هو موضح على شكل دائرة.

ج- ضعي ملعقة طعام من الخلطة في العجين المفرد وأغلقي السمبوسك بحيث تكون نصف دائرة وقومي بالضغط على أطرافها بأصبعك.

د- اقطعي طرف السمبوسك بقطاعة السمبوسك (العجلة) لكي تكون على شكل متعرج كما هو موضح.

هـ- رشي صينية بالدقيق ثم رصي بها السمبوسك واحدة تلو الأخرى وذلك حتى لا يلتصق العجين بالصينية.

٤- اقدحي الزيت وأقلي به السمبوسك على نار متوسطة وذلك بوضع أربع حبات سمبوسك واحدة تلو الأخرى ثم أقلي الأولى ثم الثانية والثالثة والرابعة وضعي الزيت بالملعقة على السمبوسك حتى يحمر وجهها ثم أقليها مرة أخرى لكي تحمر من الجهة الأخرى ثم صفيها على ورق القلي الماص ورصيها في صحن التقديم.

السمبوسك البف

المقادير:

مقادير العجين:

٣ كاسات دقيق أبيض، ٣ بيضات، نصف كأس زيت، ربع ملعقة شاي ملح، ثلاثة أرباع كأس ماء، ٣ كاسات زيت للقلي.

مقادير الحشو:

نصف كيلو لحم مفروم، ٥ بصلات مفرومة ناعم، نصف حزمة بقدونس مفروم، نصف ملعقة طعام ملح، ربع ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.



سمبوسك بالجبين

الطريقة

- ١- أنخلي الدقيق وضعي عليه الملح والسمن وأفركيه بيدك جيداً ثم ضعي عليه البيض وأفركيه معاً ويجب أن ترفعي الدقيق بيدك من الأعلى إلى الأسفل لكي يدخل به الهواء أثناء الفرك ثم أعجنه بالماء جيداً لمدة عشر دقائق ثم ضعي العجين في كيس من النايلون وأغلقه وأتركه جانباً لمدة ساعة.
- ٢- اهرسي الجبن وضعي عليه الشبت وقلبيهم معاً وبذلك يكون الحشو جاهزاً.
- ٣- لعمل سمبوسك الجبن:
 - أ- قطعي العجينة إلى قطع متساوية بحجم البيضة.
 - ب- رشى قليل من الدقيق على سطح أملس ثم أفردى أول قطعة بالنشابة على شكل دائرة حتى يصبح سمكها ربع سم ثم ضعها في الآلة الخاصة بالسمبوسك وضعي في وسطها ملعقة طعام من الحشو وأغلقها بالآلة وكرري حتى تنتهي الكمية.
 - ٤- اقدحي الزيت وأقلي به السمبوسك على نار متوسطة حتى يصبح لونها ذهبياً ثم صفيها على ورق القلي الماص ورصيها في صحن التقديم.

المقادير:

- مقادير العجين:
- كأسين دقيق أبيض.
- ملعقة طعام سمن.
- بيضتين.
- ثلاثة أرباع كأس ماء.
- ٣ كاسات زيت للقلي.

مقادير الحشو:

- نصف كيلو جبن أبيض.
- ملعقتين طعام شبت مفروم.

ملاحظة : يمكن اتباع طريقة عمل فري السمبوسك البف.



الشباتي بالطماطم

الطريقة

- ١- انخلي الدقيق وضعي عليه البصل الأخضر وأعجنيه بالماء حتى تصبح عجينة طرية ثم قطعيها إلى قطع بحجم البيضة وضعيها في صحن وغطيها لمدة ربع ساعة.
- ٢- لعمل الصلصة ضعي الزبدة في قدر وارفعيها على النار حتى تقدح ثم ضعي عليها الثوم وقلبيه حتى يذبل وضعي عليه الجنزبيل والكمون والفلفل الأسود والهورد والملح وقلبيهم ثم صبي عليه عصير الطماطم واتركيه على نار هادئة لمدة عشر دقائق ثم ضعي عليه الكزبرة الخضراء واتركيه جانباً.
- ٣- افردي قطع العجين بالفرادة (النشابية) على شكل دائرة سمكها ١,٥ سم كما هو موضح وكرري حتى تنتهي الكمية.
- ٤- ضعي مقلاة على النار حتى تسخن ثم ضعي بها قليلاً من الزيت ورصي بها دوائر الشباتي واحدة تلو الأخرى وقلبي حتى تحمر من الجهتين ثم رصيها في الصحن المعد للتقديم وصبي عليها صلصة الطماطم.

المقادير:

مقادير العجين:
كأس دقيق أبيض، ملعقة طعام بصل أخضر مفروم ناعم، ثلاثة أرباع كأس ماء دافئ، نصف كأس زيت للقلي.

مقادير صلصة الطماطم:
٣ حبات طماطم معصورة، ملعقة طعام زبدة، نصف ملعقة طعام ثوم مدقوق، نصف ملعقة شاي جنزبيل أخضر مدقوق، ملعقة طعام كزبرة خضراء مفرومة، نصف ملعقة شاي كمون مطحون، نصف ملعقة شاي ملح، ربع ملعقة شاي مطحون من (فلفل أسود، هورد).



سمبوك الدجاج بالتوست

الطريقة

١- لعمل الحشو ضعي ملعقتين طعام من الزبدة في قدر وضعي عليها البصل وارفعيه على النار مع التقليب حتى يذبل ثم ضعي عليه الدجاج المسلوق والملح والفلفل الأسود وقلبيه وأتركه على النار لمدة خمس دقائق.

٢- أنزعي أطراف التوست وقطعي كل واحدة بالنصف على شكل مثلث، أخفقي البيض في صحن.

٣- خذي مثلث من عيش التوست وضعيه في البيض ثم ضعي عليه ملعقة طعام من الحشو وغطيه بمثلث آخر وأضغطي على الأطراف بشوكة لكي تغلقها.

٤- أدهني صينية بياقي كمية الزبدة ثم رصي بها سمبوك التوست وأدخليها إلى الفرن لمدة ربع ساعة حتى يحمر وجهها.

المقادير:

كيس عيش توست،
نصف دجاجة مسلوقة ومخلية من
العظم ومقطعة إلى قطع صغيرة،
بصلتين مفرومة ناعم،
بيضتين،
٤ ملاعق طعام زبدة،
نصف ملعقة طعام ملح،
نصف ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.



كرات الجبن

الطريقة

١- ضعي الماء في قدر وعليه الزبدة وارفعيه على النار حتى يغلي وتُذاب الزبدة ثم ضعي عليه الدقيق والفلفل وقلبي على نار هادئة حتى تتماسك وتصبح عجينة سائلة نوعاً ما ثم أتركيه جانباً حتى يبرد.

٢- أخفقي البيض مع الجبن ثم ضعيه على العجين وقلبيهم معاً بملعقة خشب لمدة عشر دقائق حتى يتجانسوا.

٣- اقدحي الزيت وخذي مقدار نصف ملعقة طعام من العجين وأقليه على نار متوسطة كما هو موضح وقلبي حتى يحمر ثم صفيها على ورق القلي الماص ورصيها في صحن التقديم.

المقادير:

- كأس دقيق أبيض.
- إصبع زبدة صغير.
- ملعقة شاي فلفل أحمر حار مدقوق (حسب الرغبة).
- ٣ بيضات.
- ثلاثة أرباع كأس جبن كرفت مبشور.
- كأس ماء.
- ٣ كاسات زيت للقلي.



اليغمش

الطريقة

- ١- أنخلي الدقيق وضعي عليه الملح والسمن وأفركيهم معاً ثم أعجنيه بالماء لمدة عشر دقائق وضعيها في كيس من النايلون وأتركه جانباً لمدة ساعة.
- ٢- افرد العجينة على سطح أملس بالنشابة وطبقيها ثم ضعها في الكيس وأتركها جانباً لمدة ساعة.
- ٣- لعمل الحشو:
- اغسلي اللحم المفروم في مصفاة وصفيه جيداً من الماء ثم ضع عليه البصل والملح والفلفل الأسود وقلبيهم معاً.
- ٤- لعمل اليغمش:
- أ- قطعي العجينة إلى قطع متساوية بحجم البيضة.
- ب- رشي قليلاً من الدقيق على سطح أملس ثم قومي بفرد قطعة العجين بالنشابة على شكل دائرة سمكها ربع سم ثم ضع بها ملعقة طعام من الحشو ثم أغلقيها من الأطراف بأصبعك كما هو موضح ثم ضعها في الصينية بحيث تكون مقلوبة وكرري حتى تنتهي الكمية.
- ٥- أدخلني الصينية في الفرن ٢١٠ لمدة عشرين دقيقة ثم أشعلي الشواية لتحمير وجه اليغمش ورصيه في الصحن المعد.

المقادير:

- مقادير العجين:
- كأسين دقيق أبيض.
 - ربع ملعقة شاي ملح.
 - ملعقتين طعام سمن.
 - ثلاثة أرباع كأس ماء.
- مقادير الحشو:
- نصف كيلو لحم مفروم.
 - ٥ حبات بصل مفروم ناعم.
 - نصف ملعقة طعام ملح.
 - نصف ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.



الطريقة

- ١- ذوبي الخميرة والسكر في ربع كأس ماء دافئ.
- ٢- أنخلي الدقيق وصبي عليه الخميرة مع السكر وأتركيه جانبا دون فرك لمدة ربع ساعة.
- ٣- ضعي السمن والملح على الدقيق وأفركيهم بيدك جيدا حتى يتجانسوا ثم إعجنه بالماء لمدة عشر دقائق حتى تصبح عجينة طرية وضعيها في كيس من النايلون وأغلقه وأتركيها في مكان دافئ لمدة ساعتين حتى تتضاعف.
- ٤- لعمل الحشو: ضعي اللحم في قدر وضعي عليه البصل وأرفعيه على النار مع التحريك المستمر ثم ضعي عليه مكعب الماجي والملح والفلفل الأسود وأتركيه على النار حتى يشرب اللحم ماءه ويجف جيدا.
- ٥- لعمل ملفوف الفطائر:
 - أ- قطعي العجينة إلى قطع متساوية بحجم قبضة اليد.
 - ب- أدهني الصينية المعدة بالسمن.
 - ج- أفردي أول قطعة من العجين على سطح أملس بأطراف الأصابع بالاستعانة بقليل من الزيت لكي يساعد على الفرد حتى تصبح دائرية الشكل قطرها ١٥ سم ورقيقة السمك.
 - د- ضعي ملعقة ونصف طعام من الحشو في طرف العجينة ثم أغلقها وقومي بلفها على شكل أسطوانة كما هو موضح ثم صفيها في الصينية وكرري حتى ينتهي المقدار.
 - ٦- أدخلني الصينية إلى الفرن ٢١٠ درجة عشرين دقيقة حتى يحمر وجهها.

ملفوف الفطائر

المقادير:

- مقادير العجين:
- ٣ كاسات دقيق أبيض. ربع كأس سمن.
 - نصف ملعقة شاي ملح. كأس وربع ماء.
 - ملعقتين شاي خميرة فورية. ملعقتين طعام سكر. ملعقة طعام سمن لدهن الصينية. ربع كأس زيت لفرد العجينة.

مقادير الحشو:

- نصف كيلو لحم مفروم. ٤ بصلات مفرومة ناعم. مكعب ماجي. ربع ملعقة شاي ملح. ربع ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.



الطريقة

- ١- ذوبي الخميرة في ربع كأس ماء دافىء.
- ٢- أنخلي الدقيق البر والأبيض وضعي عليه الملح ثم صبي عليه الخميرة وأتركه جانبا دون فرك لمدة ربع ساعة.
- ٣- ضعي السمن على الدقيق وأفركهم ثم ضعي عليه البيض وأفركهم بيدك جيدا ثم ضعي عليه الزبادي وأخلطهم وأعجينه بالماء لمدة عشر دقائق حتى تصبح عجينة طرية نوعاً ما ثم ضعيها في كيس من النايلون وأغلقه وأتركها في مكان دافىء لمدة ساعتين حتى تتضاعف.
- ٤- ابشري الجبن وضعي عليه النعناع وقلبيهم معاً وبذلك يكون الحشو جاهزاً.
- ٥- لعمل السمبوسك الفرنى:
 - أ- قطعي العجينة إلى قطع متساوية بحجم البيضة.
 - ب- رشى قليلاً من الدقيق على سطح أملس ثم أقردي أول قطعة بالنشابة على شكل دائرة سمكها نصف سم ثم ضعي بها ملعقة طعام من الحشو وأغلق العجينة على شكل نصف دائرة وأضغطي على أطرافها بأصبعك.
 - ج- ظفري طرف السمبوسك بيدك كما هو موضح وضعيها في الصينية وكرري حتى تنتهي من الكمية.
- ٦- أدهني الحليب على وجهة السمبوسك بالفرشاة كما هو موضح.
- ٧- أدخلي الصينية إلى الفرن ٢١٠ درجة لمدة ثلث ساعة حتى يحمر وجهها.

سمبوسك فرنى

المقادير:

- مقادير العجين:
- كأسين دقيق بر كأس دقيق أبيض، ٣ ملاعق طعام زبادي، ربع كأس سمن، بيضة، ربع ملعقة شاي ملح، ثلاثة أرباع كأس ماء، ملعقتين شاي خميرة فورية، ٣ ملاعق طعام حليب بودرة مذابة في ٣ ملاعق ماء للوجهة.

مقادير الحشو:

- نصف كيلو جبن حلوم، ملعقة طعام نعناع ناشف.



جلاش الجبن

الطريقة

- ١- ابشري الجبن وضعي عليه الشابورة والبيض وأخلطهم معاً جيداً وبذلك يكون الحشو جاهزاً.
- ٢- افردى اربع طبقات متتالية من الجلاش ثم قطعها بالسكين على شكل مربعات طولها ١٠ سم.
- ٣- ادھني السمن بالفرشاة بين الطبقات الأربع ثم ضعي ملعقة طعام من الحشو في الوسط ثم أغلقها كما هو موضح شكلها بحيث تكون زوايا المربع متقابلة ثم رصها في صينية وأدخليها إلى الفرن ٢١٠ لمدة ربع ساعة.

المقادير:

- لفة جلاش.
- نصف كأس سمن.
- نصف كيلو جبن حلوم.
- ملعقتين طعام شابورة مطحونة.
- بيضة.



كانولوني

الطريقة

- ١- ضعي الماء في الخلاط الكهربائي وضعي عليه الدقيق والحليب والبيض والملح والفلفل الأسود وأخلطيهم معاً جيداً لكي تصبح عجينة سائلة .
- ٢- ضعي النقائق في قدر وضعي عليها مكعب المايجي وأغمريها بالماء وأرفعي القدر على النار حتى يغلي لمدة خمس دقائق ثم صفيها وأتركيها جانباً .
- ٣- احضري مقلاة تيفال وضعي بها ملعقة طعام من الزيت وأرفعيها على النار حتى تسخن ثم صبي عليها مقدار فنجان شاي من العجين وأفرديه على شكل قرص ويترك على النار لمدة دقيقة دون التقليب حتى يحمر من الأسفل ثم أرفعي القرص في صحن وكرري حتى ينتهي المقدار .
- ٤ - ضعي في كل قرص حبة من النقائق ثم لفيه على شكل أسطوانتي ورصيه في صينية مستطيلة الشكل وكرري حتى تنتهي من الأقراص ثم رشي عليها الجبن المبشور وأدخلي الصينية إلى الفرن ٢١٠ درجة لمدة ربع ساعة حتى يحمر وجهها .

المقادير:

- مقادير العجين:
 كأسين دقيق أبيض، ٣ ملاعق طعام
 حليب بودرة، بيضة، كأسين ونصف ماء،
 ربع ملعقة شاي فلفل أسود مطحون،
 ربع ملعقة شاي ملح، ربع كأس زيت
 للقلي، نصف كأس جبن مازريلا مبشور
 للوجهة.

- مقادير الحشو:
 كيس نقائق مثلج أو معلب، مكعب
 ماجي.



الطريقة

١- أنخلي الدقيق وضعي عليه الملح وأعجنيه بالماء لمدة عشر دقائق حتى يصبح عجينة متماسكة وضعيها في كيس من النايلون وأتركيها جانباً لمدة ساعة.

٢- لعمل الحشو: ضعي السمن في قدر وضعي عليه الثوم وارفعيه على النار مع التحريك حتى يذبل ثم ضعي عليه اللحم والجنزبيل والملح والفلفل الأسود وصلصة الصويا وقلبيه حتى يشرب اللحم ماءه ثم ضعي عليه الكزبرة والبصل واخليهم معاً وأتركيه جانباً حتى يبرد.

٣- لعمل سمبوسك الكزبرة:

أ- قطعي العجينة إلى قطع متساوية بحجم البيضة.

ب- رشي قليلاً من الدقيق على سطح أملس وقومي بفردي أول قطعة من العجينة بالنشابة على شكل دائرة سمكها ربع سم.

ج- ادھني طرف العجينة بالفرشاة من بياض البيض كما هو موضح.

د- ضعي ملعقة طعام من الحشو في الوسط ثم أغلقها على شكل نصف دائرة ثم اقطعي طرفها بالعجلة واضغطي على أطراف السمبوسك بالشوكة كما هو موضح.

٤- اقدحي الزيت وأقلي فيه السمبوسك على نار متوسطة حتى يصبح ذهبي اللون ثم ضعيها على ورق القلي الماص ورصيها في صحن التقديم.

سمبوسك بالكزبرة

المقادير:

مقادير العجين:

كأس ونصف دقيق أبيض. ربع ملعقة شاي ملح. ثلاثة أرباع كأس ماء. بياض بيضة للدهن. ٣ كاسات زيت للقلي.

مقادير الحشو:

نصف كيلو لحم مفروم. ملعقة طعام ثوم مدقوق. ملعقة شاي جنزبيل أخضر مدقوق. نصف ملعقة طعام ملح. ربع ملعقة شاي فلفل أسود مطحون. ٣ ملاعق طعام كزبرة خضراء مفرومة. ٣ ملاعق طعام بصل أخضر مفروم. ملعقتين طعام صلصة الصويا. ملعقة طعام سمن.



الطريقة

١- انخلي الدقيق وضعي عليه الملح والبيض وأفركيهم بيدك ثم أعجنيه بالماء جيداً حتى تصبح عجينة متماسكة ثم ضعها في كيس من النايلون وأتركها جانباً لمدة ساعة.

٢- لعمل الحشو: اغسلي اللحم المفروم في مصفاة ذات ثقوب صغيرة ثم صفيها جيداً من الماء وضعي عليه البصل والملح والفلفل الأسود وقلبيهم معاً.

٣- لعمل المنتو:

أ- قطعي العجينة إلى قطع متساوية بحجم البيضة.

ب- رشي قليلاً من الدقيق على سطح أملس وقومي بفرد العجينة بالنشابة على شكل دائرة سمكها نصف سم ثم ضعها جانباً وغطيها بكيس من النايلون كما هو موضح وكرري حتى تنتهي العجينة.

ج- ضعي ملعقة طعام من الحشو في وسط دائرة العجينة وأغلقها من الطرفين المتقابلين بأصابعك كما هو موضح حتى تأخذ الشكل البيضاوي ثم رصيه في المصفي الخاص بقدر المنتو.

٤- ضعي ماء في الطبقة الأولى من قدر المنتو وارفعيه على النار حتى يغلي ثم ضعي فوقه طبقات المصفي وغطيها بإحكام وأتركيه على النار لمدة ربع ساعة حتى ينضج ثم رصيه في صحن التقديم وصبي عليه السمن.

المنتو

المقادير:

مقادير العجين:

كأسين دقيق أبيض.

ربع ملعقة شاي ملح.

بيضة.

ثلاثة أرباع كأس ماء.

ملعقتين طعام سمن.

مقادير الحشو:

نصف كيلو لحم مفروم.

٥ بصلات مفرومة ناعم.

ملعقة طعام ملح.

ربع ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.



الطريقة

- ١- ذوبي الخميرة مع السكر في ربع كأس ماء دافئ.
- ٢- انخلي الدقيق وضعي عليه الملح والباكينج بودر والزيت وأفركيه باليد جيداً ثم ضعي عليه بيضتين وأفركيهن معاً وصبي عليه الخميرة مع السكر وأخيراً أعجني بالزبادي جيداً حتى تتماسك وتصبح عجينة طرية نوعاً ما ثم ضعي العجينة في كيس نايلون وأغلقه وغطيه بقطعة قماش وأتركه جانباً لمدة ساعتين.
- ٣- اغسلي اللحم المفروم ص (١٤٧) وضعيه في وعاء وعليه البصل والطماطم والملح والفلفل الأسود وقلبيهم معاً.
- ٤- لعمل الفرموزا:
 - أ- قطعي العجينة إلى قطع متساوية بحجم اليد.
 - ب- أدهني الصينية بالفرشاة بقليل من الزيت.
 - ج- افردى أول قطعة على سطح أملس بأطراف أصابعك بالاستعانة بقليل من الزيت لكي يساعد على الفرد حتى تصبح دائرية الشكل وسمكها ربع سم ثم ضعي بمنتصفها ملعقة طعام من الحشو وأغلقها على شكل مستطيل كما هو موضح ثم ضعيها في الصينية.
- ٥- أخفقي صفار البيضتين وأدهني وجه الفرموز بالفرشاة ثم أدخلها في الفرن ٢١٠ لمدة نصف ساعة حتى يحمر وجهها ثم رصيها في صحن التقديم.

الفرموزا

المقادير:

- مقادير العجين:
- ٣ كاسات دقيق أبيض، ثلاثة أرباع كأس زيت، علبة زبادي صغيرة، ٤ حبات بيض، ملعقتين شاي باكينج باودر، ربع ملعقة شاي ملح، ملعقة شاي خميرة فورية، نصف ملعقة شاي سكر، ربع كأس زيت لفرد العجين.

مقادير الحشو:

- نصف كيلو لحم مفروم، ٦ حبات بصل مفروم ناعم، حبتين طماطم مقطعة إلى قطع صغيرة، ملعقة شاي ملح، نصف ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.



الطريقة

١- انخلي الدقيق وضعي عليه الزيت وافركيه بيديك جيداً ثم ضعي عليه الجبن المبشور واخلطيهم معاً جيداً ثم اعجنيه بالماء حتى تصبح عجينة متماسكة ثم ضعها في كيس من النايلون واتركها جانباً لمدة ساعة حتى تصبح سهلة الفرد.

٢- لعمل الحشو: ضعي الزيت في قدر وعليه البصل وارفعيه على النار مع التحريك حتى يذبل ثم ضعي عليه الثوم والكوسا والفلفل الأسود وقلبيهم معاً ثم ضعي عليه عصير الطماطم والزيتون وأتركيه على نار هادئة حتى يجف ماؤه.

٣- لعمل سمبوسك الخضار:

أ- قطعي العجينة إلى قطع متساوية بحجم البيضة.

ب- رشي قليل من الدقيق على سطح أmlس ثم إبدئي بفرد أول قطعة من العجينة بالفرادة (النشابة) حتى يصبح سمكها نصف سم ثم ضعي بها ملعقة طعام من الحشو وأغلقها بالضغط على أطرافها.

ج- اقطعي أطرافها بالعجلة الخاصة على شكل مثلث وكرري حتى تنتهي من الكمية.

٤- اقدحي الزيت ثم أقلبي به السمبوسك على نار هادئة حتى تحمر من الوجهين ثم صفيها على ورق القلي الماص ورصيها في صحن التقديم.

سمبوسك الخضار

المقادير:

مقادير العجين:

كأس دقيق أبيض، ربع كأس زيت، ربع كأس ماء، علبة جبن كرفت متوسطة الحجم مبشورة، ٣ كاسات زيت للقلي.

مقادير الحشو:

بصلة مفرومة ناعم، نصف ملعقة

طعام ثوم مدقوق، ٣ حبات كوسا

مقشرة ومبشورة، نصف كأس عصير

طماطم، ثلث كأس زيتون أسود بدون بذر

ملعقة طعام زيت، نصف ملعقة طعام

ملح، ربع ملعقة شاي فلفل أسود

مطحون.



كبة التوست

الطريقة

١- لعمل الحشو ضعي السمن في قدر وعليه البصل وارفعيه على النار حتى يذبل ثم ضعي عليه الدجاج المسلوق والليمون والملح والفلفل الأسود والكزبرة الخضراء وقلبيه واتركيه على النار حتى يجف ماءه.

٢- أزيلي أطراف عيش التوست ثم اغمري كل واحدة في الحليب ثم ضعي بمنتصفها ملعقة طعام من الحشو وأغلقي التوست جيداً بعجنها على شكل بيضاوي ثم ضعها في البيض ثم في الشابورة بحيث تحوي جميع جوانبها وكرري حتى تنتهي.

٣- اقدحي الزيت وأقلي به كبة التوست على نار هادئة حتى تحمر ثم صفيها على ورق القلي الماص ورصيها في صحن التقديم.

المقادير:

كيس عيش توست، ٤ كاسات حليب
سائل، ٣ بيضات مخفوقة، كأسين
شابورة مطحونة، ٣ كاسات زيت للقلي.

مقادير الحشو:

نصف دجاجة مسلوقة ومخلية من
العظم ومقطعة إلى شرائح صغيرة، ٣
بصلات مفرومة ناعم، ملعقتين طعام
كزبرة خضراء مفرومة ناعم، عصير
ليمونة، نصف ملعقة طعام ملح، ربع
ملعقة شاي فلفل أسود مطحون،
ملعقتين طعام سمن.



سبرينغ رول بالخضار

الطريقة

- ١- لعمل الحشو: ضعي السمن في قدر وعليه الثوم وارفعيه على النار حتى يذبل ثم ضعي عليه البصل والكرنب والجزر والملح والفلفل الأسود وقلبيهم معاً وأتركيهم على نار عالية مع الملاحظة حتى يجف ماءه ثم ضعيه جانباً حتى يبرد.
- ٢- ذوبي الدقيق في الماء ليكون غراء يساعد على إغلاق السبرينغ رول.
- ٣- فكي ورقة عجين من سبرينغ رول وضعي بها ملعقة ونصف طعام من الحشو ثم أغلقيها من الجوانب ولفيها من الطرف العلوي حتى تصلي إلى الطرف الآخر ثم أدهنيه بالفرشاة من غراء الدقيق حتى لا تتفكك أثناء القلي.
- ٤- اقدحي الزيت وأقلي به السبرينغ رول على نار متوسطة حتى يصبح ذهبي اللون ثم ضعيه على ورق القلي الماص ورصيه في صحن التقديم.

المقادير:

المقادير:

- كيس عجينة السبرينغ رول جاهزة، ٣
- كاسات زيت للقلي، ملعقتين طعام
- دقيق أبيض، نصف فنجان ماء.
- مقادير الحشو:
- رأس كرنب صغير ومفروم ناعم، ٥ حبات
- جزر مبشور، ٣ بصلات مفرومة ناعم،
- ملعقة طعام ثوم مدقوق، نصف ملعقة
- طعام ملح، نصف ملعقة شاي فلفل
- أسود مطحون، نصف ملعقة طعام
- سمن.

بيتزا بالطماطم

الطريقة

- ١ - ذوبي الخميرة في ربع كأس ماء دافىء.
- ٢ - انخلي الدقيق وضعي عليه الملح والسمن والخميرة وافركيهم معاً ثم ضعي عليه البيض وافركيهم بيدك جيداً ثم أعجنه بالحليب لمدة عشر دقائق ثم ضعي العجينة في كيس من النايلون وأغلقه وأتركه في مكان دافىء لمدة ساعتين حتى تتضاعف.
- ٣ - لعمل الخلطة: ضعي عصير الطماطم في قدر وارفعيه على النار حتى يغلي ويقل ماؤه ثم ضعي عليه الزيتون والملح والفلفل الأسود وقلبيه وأتركه جانباً.
- ٤ - احضري صينية متوسطة الحجم وادهنيها بالسمن ثم افردى بها العجينة حتى يصبح سمكها ٢ سم ثم صبي عليها الخلطة وافردوها ورشي عليها الزعتر وأخيراً ضعي عليها الجبن المبشور وأدخليها إلى الفرن ٢١٠ درجة لمدة ربع ساعة حتى تنضج.

المقادير:

- مقادير العجين:
- كأسين دقيق أبيض، نصف ملعقة شاي ملح، ملعقتين غرف سمن، ثلاثة أرباع كأس حليب سائل ودافىء، ملعقة شاي خميرة فورية، بيضة، ملعقة طعام سمن لدهن الصينية، كأس جبن مازريلا مبشور.

مقادير الخلطة:

- كأس عصير طماطم، كأس زيتون أسود بدون بذر، نصف ملعقة شاي فلفل أسود مطحون، نصف ملعقة شاي ملح، نصف ملعقة طماطم زعتر.



بيتزا بالبيض

الطريقة

- ١- ذوبي الخميرة في ربع كأس ماء دافىء.
- ٢- انخلي الدقيق وضعي عليه الملح والسمن وأفركيهم بيدك جيداً ثم صبي عليه الحليب والخميرة وأعجني بيدك جيداً حتى تصبح عجينة طرية نوعاً ما ثم ضعها في كيس من النايلون وأتركها في مكان دافىء لمدة ساعتين حتى تتضاعف.
- ٣- ابشري قشر الليمونة وضعيه في وعاء وضعي عليه البيض والجبن والزيتون وأخلطهم معاً جيداً حتى يتجانسا.
- ٤- احضري صينية متوسطة الحجم وافردى بها العجينة حتى يصبح سمكها ٢,٥ سم ثم صبي عليها الخلطة وأفرديها على العجين ثم ادخلي الصينية إلى الفرن ٢١٠ درجة لمدة نصف ساعة حتى يحمر وجهها.

المقادير:

- مقادير العجين:
 كأسين دقيق أبيض،
 ملعقة ونصف شاى خميرة فورية،
 نصف كأس حليب سائل،
 ربع كأس سمن،
 ربع ملعقة شاى ملح.

مقادير الخلطة:

- ٣ بيضات،
 ليمونة،
 ٣ ملاعق طعام جبن أبيض،
 ثلاثة أرباع كأس زيتون أسود بدون بذر.



الطريقة

- ١- ذوبي الخميرة مع السكر في ربع كأس ماء دافىء.
- ٢- انخلي الدقيق وضعي عليه الملح والسمن وافركيهم بيدك جيداً ثم ضعي عليه البيض والخميرة وافركيهم معاً واعجنيه بالحليب لمدة خمس دقائق حتى تصبح طرية نوعاً ما ثم ضعيها في كيس من النايلون واتركيها في مكان دافىء لمدة ساعتين حتى تتضاعف.
- ٣- اهرسي الجبن وضعي عليه النعناع أو الزعتر وقلبيهم معاً وبذلك يكون الحشو جاهزاً.
- ٤- لعمل الكرواسون:
 - أ- قطعي العجينة إلى قطع متساوية بحجم قبضة اليد.
 - ب- رشني قليلاً من الدقيق على سطح أملس وافردي أول قطعة بالنشابة على شكل دائرة قطرها ٢٥ سم وسمكها ربع سم ثم قطعيها بالسكين إلى أربع مثلثات أي من الأعلى إلى الأسفل ومن اليمين إلى اليسار حتى تصبح كل قطعة على شكل مثلث.
 - ج- ضعي نصف ملعقة طعام من الحشو على طرف كل مثلث ثم لفي من مكان الحشو حتى تصلي إلى زاوية المثلث ثم اثنيه من الطرفين حتى يأخذ شكل الهلال وضعيه في صينية.
 - ٥- اخفقي البيضة وأدهنيها بالفرشاة على وجه الكرواسون ثم ادخلي الصينية إلى الفرن ٢١٠ درجة لمدة ربع ساعة ثم أشعلي الشواية لتحمير الوجهة وقدميه فوراً.

الكرواسون

المقادير:



- مقادير العجين:
- ٣ كاسات دقيق أبيض.
 - ثلاثة أرباع كأس سمن.
 - ٣ بيضات.
 - ربع كأس حليب سائل.
 - ملعقتين شاي خميرة فورية.
 - ثلاث ملاعق شاي سكر.
 - بيضة للوجهة.

مقادير الحشو:

- نصف كيلو جبن أبيض.
- ملعقتين طعام نعناع ناشف أو زعتر (حسب الرغبة).



الطريقة

- ١- ذوبي الخميرة في ربع كأس ماء دافىء.
- ٢- انخلي الدقيق وضعي عليه الملح والحليب والسمن وافركيهم بيدك جيداً ثم ضعي عليه البيض والخميرة والماء واعجنهم جيداً حتى تصبح عجينة طرية نوعاً ما ثم ضعيها في كيس من النايلون واتركيها في مكان دافىء حتى تتضاعف.
- ٣- لعمل الحشو:

أ- ضعي السبانخ المفرومة في مصفى وصبي عليها ماء ساخن حتى يقل حجمها وتنسلق ثم صفيها من الماء جيداً بالضغط عليها بيدك.

ب- ضعي الزيت في قهر وعليه البصل وارفعيه على النار حتى يذبل ثم ضعي عليه السبانخ والليمون والملح والفلفل الأسود وقلبيهم معاً واتركيه على نار هادئة لمدة خمس دقائق ثم ضعيها جانباً حتى تبرد.

٤- لعمل الفطائر:

أ- قطعي العجينة إلى قطع متساوية بحجم البيضة.

ب- احضري صينية وادهنيها بالفرشاة بقليل من الزيت.

ج- افردى أول قطعة من العجينة على سطح أملس بأطراف أصابعك بالاستعانة بقليل من الزيت لكي يساعد على الفرد حتى تصبح دائرية الشكل وسمكها ربع سم ثم ضعي بها ملعقة طعام من الحشو واغلقها على شكل مثلث متقابل الأطراف في الوسط ثم ضعيها في الصينية.

٥- اخفقي البيضة وادهني بالفرشاة وجه الفطائر ثم ادخلي الصينية إلى الفرن ٢١٠ درجة لمدة ربع ساعة حتى تصبح ذهبية اللون ثم رصيها في صحن التقديم.

فطائر السبانخ

المقادير:

مقادير العجين:

- ٣ كاسات دقيق أبيض، ربع كأس سمن، ربع ملعقة شاي ملح، ٣ ملاعق طعام حليب بودرة، بيضتين، ملعقتين شاي خميرة فورية، ثلاثة أرباع كأس ماء، ربع كأس زيت للفرد، بيضة للوجهة.

مقادير الحشو:

- حزمة سبانخ مفرومة ناعم، ٥ بصلات مفرومة ناعم، عصير ليمونتين، ملعقة شاي ملح، نصف ملعقة شاي فلفل أسود مطحون، ربع كأس زيت.

الحلويات



تعتبر الحلويات من أهم الأصناف في الطعام ولكن دون الإكثار منها فالحلويات تبعث السرور إلى النفس عند أكلها في الصباح ولقد قمت بإعداد أطباق الحلويات بوصف دقيق وواضح ومتسلسل ويجب عليك إتباع الملاحظات التالية أثناء عمل أياً من الأطباق.

١ - قبل البدء بعمل أياً من الحلويات يجب أن تشعلي الفرن كي يكون ساخناً ويأخذ درجة حرارة تساعد على الاستواء.

٢ - يجب إخراج الزبدة من الثلاجة قبل استعمالها بساعتين.

٣ - عند وضع الشيره على أياً من الأصناف يجب أن تكون باردة في حالة أن يكون الطبق المعد ساخناً أو إذا كانت الشيرة ساخنة يجب أن يكون الطبق بارداً.

ولعمل الحمام المائي لأي من أنواع الشوكولاته.

- ضعي الشوكولاته في قدر وضعي القدر داخل قدر أكبر منه يوجد حد منتصفه ماء ساخن وارفعيه على النار حتى تذوب الشوكولاته.

محتويات الحلويات



الموسوعة	الصفحة	
٢٤٣	٢٧	— الشيرة
٢٤٤	٢٨	— كيكة الصامولي
٢٤٥	٢٩	— كيكة الشوكولا
٢٤٦	٣٠	— كيكة الأناناس
٢٤٧	٣١	— كيكة بالعسل
٢٤٨	٣٢	— كعك العيد
٢٤٩	٣٣	— البتيفور
٢٥٠	٣٤	— المعمول
٢٥١	٣٥	— الأكلير
٢٥٢	٣٦	— عيش السرايا
٢٥٣	٣٧	— بسكويت بالتمر
٢٥٤	٣٨	— تشيزكيك بالموز
٢٥٥	٣٩	— تشيزكيك بالتوت
٢٥٦	٤٠	— البقلاوة بالكريمة
٢٥٧	٤١	— البقلاوة بالبندق
٢٥٨	٤٢	— الجلي
٢٥٩	٤٣	— حلوى البيبسي
٢٦٠	٤٤	— حلوى التوست
٢٦١	٤٥	— السويسرول بالنسكافه
٢٦٢	٤٦	— حلوى الكيت كات
٢٦٣	٤٧	— كريمه بالفرن
٢٦٤	٤٨	— حلوى النارجين
٢٦٥	٤٩	— زنود الست



تابع محتويات الحلويات

الموسوعة	الصفحة	
٢٦٦	٥٠	— الدونات
٢٦٧	٥١	— الجبنيه
٢٦٨	٥٢	— حلاوة تركي
٢٦٩	٥٣	— بسبوسة بالقشطة
٢٧٠	٥٤	— أم علي
٢٧١	٥٥	— بلح الشام
٢٧٢	٥٦	— الكنافه بالموز
٢٧٣	٥٧	— كنافه الجبن
٢٧٤	٥٨	— كنافه بالمكسرات
٢٧٥	٥٩	— بسكويت الفريزر

الطريقة

١ - ضعي السكر في قدر وصبي عليه الماء وعصير الليمون وأرفعي القدر على النار مع التقليب حتى يذوب السكر وأتركيه على نار هادئة لمدة ربع ساعة، وبذلك تكون الشيرة جاهزة للإستعمال.

٢ - يمكن أن تضي الشيرة في زجاجة وتتركها جانباً لحين استخدامها ويمكن أن تبقى صالحة للإستخدام لمدة شهرين.

الشيرة

المقادير:

- ٤ كاسات سكر
- ٣ كاسات ماء
- عصير ليمونة كبيرة.



كعكة الصامولي

الطريقة

- ١- اطحن العيش الصامولي وضعي عليه الباكينج بودر.
- ٢- ضعي البيض في الخلاط الكهربائي وضعي عليه الفانيليا واخبطيه جيداً لمدة دقيقتين ثم ضعي عليه الزبدة والسكر والحليب وأخبطيهم معاً جيداً.
- ٣- صبي الخليط على العيش وقلبيهم معاً بملعقة خشب.
- ٤- ادهني صينية بقليل من الزبدة وصبي بها الخليط وادخلي الصينية إلى الفرن ١٨٠ لمدة نصف ساعة حتى تنضج واركبها جانباً حتى تبرد.
- ٥- للوجهة: ضعي السكر في مقلاة وارفعيها على النار حتى يبدأ أن يذوب ثم ضعي عليه القشطة وقلبيهم معاً لمدة دقيقتين.
- ٦- اقلبي كعكة الصامولي في صحن التقديم ثم صبي عليها القشطة وأفرديها عليها بالتساوي وقدميها فوراً.

المقادير:

- ٢ رغيف صامولي.
- أصبع زبدة صغير
- ٤ بيضات.
- ثلاث أرباع كأس سكر.
- ربع كأس حليب سائل.
- ملعقتين شاي باكينج بودر.
- ملعقة شاي فانيليا.

للوجهة:

- علبة قشطة.
- ربع كأس سكر



كعكة الشوكولا

الطريقة

- ١- انخلي الدقيق وضعي عليه الباكينج بودر وبيكربونات الصوديوم والكاكاو وأخلطهم معاً.
- ٢- ضعي البيض والفانيليا في الخلاط الكهربائي وأخلطيه جيداً لمدة خمس دقائق ثم ضعي عليه السمن والسكر وأخلطهم معاً في الخلاط.
- ٣- صبي الخليط على الدقيق وقلبيهم معاً بملعقة من الخشب على جهة واحدة.
- ٤- احضري صينية متوسطة الحجم ودائرية وادهنيها سمن بالفرشاة ثم صبي بها الخليط وادخلي الصينية إلى الفرن ١٨٠ لمدة ثلاث ساعات حتى تنضج.
- ٥- للوجهة: ذوبي الشوكولا في حمام مائي وضعي عليها القشطة وقلبيهم معاً.
- ٦- أقليبي كعكة الشوكولا في صحن التقديم وأفردي على وجهها القشطة مع الشوكولا وزينيها حسب الرغبة.

المقادير:

- كأسين دقيق أبيض.
- كأس ونصف سكر
- نصف كأس سمن.
- ٤ بيضات.
- ملعقة شاي فانيليا.
- ملعقة شاي بيكربونات الصوديوم.
- ملعقتين طعام كاكاو بودرة.
- ملعقة ونصف شاي باكينج بودر
- ثلثين كوب ماء بارد.
- للوجهة: ٤ ملاعق طعام شوكولا مبشور
(أي نوع). علبتين قشطة.



كعكة الأناناس

الطريقة

- ١- افتحي علبة الأناناس وصفيه من الماء مع الاحتفاظ بماء الأناناس.
- ٢- احضري الصينية المعدة وضعي بها ملعقتين طعام سكر وارفعيها على النار حتى يذاب السكر ويحمر لونه ثم رصي فوقه حلقات الأناناس واتركيه جانبا.
- ٣- انخلي الدقيق وضعي عليه الباكينج باورد.
- ٤- ضعي البيض والفانيليا في الخلاط الكهربائي واخلطيه لمدة ٣ دقائق ثم ضعي عليه الزبدة والسكر والحليب واخلطهم بالخلاط.
- ٥- صبي الخليط فوق الدقيق وقلبيهم معاً بملعقة خشب ثم صبي الخليط فوق الأناناس وادخلي الصينية إلى الفرن ١٨٠ لمدة ثلث ساعة حتى تنضج واتركها جانبا حتى تبرد ثم اقلبيها في صحن التقديم وصبي عليها ماء الأناناس وقدميها.

المقادير:

- كأسين دقيق أبيض.
- كأس سكر.
- إصبع زبدة.
- ٥ بيضات.
- كأس حليب سائل.
- ملعقتين شاي باكينج بودر.
- نصف ملعقة شاي فانيليا.
- علبة أناناس.



كعكة بالعسل

الطريقة

- ١- انخلي الدقيق وضعي عليه الباكينج بودر والملح وبيكرينات الصوديوم والقرنفل.
- ٢- احفري حفرة في وسط الدقيق وصبي بها العسل والحليب والزيت واخلطهم معاً بمضرب البيض الكهربائي أو بمضرب عادي.
- ٣- ضعي البيض والسكر في الخلاط الكهربائي واخلطيه لمدة خمس دقائق ثم صبيه على الدقيق وقلبيهم معاً جيداً ثم ضعي عليه الجوز وقلبيه بملعقة خشب.
- ٤- احضري صينية دائرية الشكل وادهنيها زيت بالفرشاة ثم صبي بها الخليط وادخلي الصينية إلى الفرن ١٨٠ لمدة نصف ساعة حتى تنضج.

المقادير:

- كأسين دقيق أبيض.
- ٤ بيضات.
- ربع ملعقة شاي ملح.
- ملعقة ونصف شاي باكينج بودر.
- ثلاثة أرباع ملعقة شاي بيكرينات الصوديوم.
- كأس سكر.
- نصف كأس عسل اسود.
- نصف كأس حليب سائل.
- نصف كأس زيت.
- نصف كأس جوز مفروم.
- نصف ملعقة شاي قرنفل مطحون.



كعك العيد



الطريقة

- ١- ذوبي الخميرة في ربع كأس من الحليب.
- ٢- أنخلي الدقيق وضعي عليه الشمر والسمن وأفرقيه بيدك جيداً ثم صبي عليه الخميرة والحليب وأعجني لمدة ربع ساعة حتى تصبح عجينة متماسكة ثم غطي العجين بقطعة من القماش وأتركها جانباً لمدة ساعة.
- ٣- لعمل الحشو: أخرجي النواة من التمر وضعيه في وعاء وضعي عليه السمن وأعجنيه جيداً.
- ٤- لعمل كعك العيد:
 - أ- جهزي القوالب الخاصة بالكعك والصواني وأشعلي الفرن.
 - ب- خذي مقدار ملعقة طعام من العجين وأعجنيها بيدك ثم أفرد بها وضعي بها ملعقة شاي من الحشو ثم كوريها وأفرد بها في القالب ثم ضعها في الصينية وكرري حتى تنتهي من المقدار.
 - ج- أدخلني الصينية إلى الفرن ٢١٠ للخبز لمدة ربع ساعة حتى تنضج ثم أشعلي الشواية لكي يصبح ذهبي اللون.
 - ٥- أتركي الكعك جانباً حتى يبرد ثم رصيه في صحن التقديم أو في علب خاصة للحفظ.

المقادير:

- ٤ كاسات دقيق أبيض.
- كأسين سمن.
- كأس ونصف حليب سائل.
- ملعقتين شاي خميرة فورية.
- ربع ملعقة شاي ملح.
- ملعقتين شاي سمن.
- ملعقتين شاي شمر مطحون.

الحشو:

- كيلو تمر.
- ربع كأس سمن.



البتيفور

الطريقة

- ١- أنخلي الدقيق وضعي عليه الباكينج بودر.
- ٢- ضعي الزبدة والسكر في وعاء وأخبطيهم بمضرب البيض الكهربائي لمدة خمس دقائق حتى تصبح هشة الملمس ثم ضعي عليها البيض والفانيليا وأخبطيهم معاً بالمضرب لمدة دقيقتين.
- ٣- ضعي عليهم الدقيق وقلبيهم بملعقة خشب حتى تصبح عجينة طرية.
- ٤- لعمل البتيفور:
 - أ- أحضري الآلة الخاصة بأشكال البسكويت.
 - ب- أملئي الآلة الخاصة بالعجين وضعي بها الشكل حسب الرغبة.
 - ج- أضغطي على الآلة من الأعلى في الصينية حتى تنتهي وكرري مع تغيير الشكل حتى تنتهي من الكمية.
 - ٥- ادخلي الصينية إلى الفرن ٢١٠ لمدة ربع ساعة حتى تنضج.

المقادير:

- ٣ كاسات دقيق أبيض.
- كأس ونصف سكر بودرة.
- كأس زبدة.
- ٣ بيضات.
- نصف ملعقة شاي فانيليا.
- ربع ملعقة شاي باكينج بودر.



المعمول

الطريقة

- ١- ضعي البيض والسكر والزبدة في وعاء وأخفقيهم معاً بمضرب البيض الكهربائي لمدة دقيقتين.
- ٢- أنخلي الدقيق وإبدئي برشه على الخليط مع التقليب المستمر وضعي معه الباكينج بودر حتى تنتهي من الدقيق وتصيح عجينة طرية نوعاً ما.
- ٣- لعمل الحشو: ضعي التمر في قدر وأرفعيه على النار مع التقليب حتى يذوب وضعي عليه الهيل والقرفة والشمر وقلبيهم معاً وأتركيه جانباً حتى يبرد.
- ٤- لعمل المعمول:
 - أ- جهزي القوالب الخاصة بالمعمول صغيرة الحجم.
 - ب- أدهني الصينية المعدة بالزبدة بالفرشاة.
 - ج- اقطعي مقدار ملعقة شاي من الحشو وكوريها ثم أفرديها وضعي بها نصف ملعقة شاي من الحشو وكوريها وضعيها في قالب المعمول ثم رصيها في الصينية.
 - ٥- ضعي الصينية في الفرن ٨٠ لمدة ربع ساعة ثم أشعلي الشواية لتحميم الوجهة ورصيه في صحن التقديم.

المقادير:

- كأسين دقيق أبيض،
 - ٢ أصبع زبدة صغير،
 - ٤ بيضات،
 - نصف كأس سكر بودرة،
 - ملعقة شاي فانيليا،
 - ملعقة شاي باكينج بودر.
- الحشو:
- ربع كيلو تمر مخلي،
 - ربع ملعقة شاي مطحون من (هيل، قرفة، شمر).



الطريقة

- ١- ضعي الماء في قدر وضعي عليه السمن وأرفعيه على النار حتى يغلي وأنخلي الدقيق وضعيه على الماء وقلبي بملعقة خشب حتى تصبح عجينة متماسكة وطرية وأتركي القدر جانباً.
- ٢- أخفقي البيض وضعي عليه الفانيليا ثم صببيه على الدقيق بالتدريج مع التقليب المستمر حتى يتجانسا.
- ٣- لعمل الأكلير:
 - أ- احضري صينية وأدهنيها سمن بالفرشاة.
 - ب- أحضري الكيس القماش الخاص ببلح الشام وضعي به العجينة وأضغطيها جيداً.
 - ج- أضغطي على الكيس لكي تخرج العجينة من فتحة القمع المزينة في الصينية بحجم الريال المعدني وأقطعي بالسكين ثم أدخلي الصينية إلى الفرن ٢١٠ لمدة ثلث ساعة حتى ينضج وأتركيه جانباً حتى يبرد.
 - ٤- لعمل الحشو: ذوبي الكاستر والسكر في الحليب وصببيه في قدر وأرفعيه على النار مع التقليب المستمر حتى يسمك قوامه ثم ضعيه جانباً حتى يبرد.
 - ٥- للوجهة: ذوبي الجالكسي بعمل حمام مائي له ثم ضعي عليه الماء والزبدة والكاكاو وقلبيهم معاً على نار هادئة لمدة دقيقتين.
 - ٦- افتحي الأكلير بطرف السكين وضعي به ملعقة طعام من الحشو ورصيه في صحن التقديم ثم صبي عليه الشوكولا وقدميه بارداً.

الأكلير

المقادير:

- كأس دقيق أبيض.
- كأس ماء.
- ملعقة غرف زبدة.
- ٣ بيضات.
- نصف ملعقة شاي فانيليا.
- الحشو:
- كأس حليب.
- ربع كأس سكر.
- ملعقتين طعام كاستر.
- لوجهة: ٢ جالكسي، نصف كأس ماء.
- ملعقة طعام زبدة، ملعقتين طعام كاكاو بودرة.



عيش السرايا

الطريقة

- ١ - قشري العيش من الأطراف الناشفة. اقطعي بالسكين سمك ٢ سم من لب العيش الدائري.
- ٢ - ضعي نصف كمية السكر في قدر وأرفعيه على النار حتى يذوب ويصبح لونه أحمر ثم صبي عليه الماء مع التقليب المستمر وضعي عليه باقى كمية السكر وأتركيه على النار حتى يذوب.
- ٣ - ضعي على السكر قرص لب العيش وأغمسيه به بالضغط عليه بالمعلقة حتى يتشرب العيش من السكر جيداً ويصبح لونه أحمر.
- ٤ - أنشلي العيش وضعيه في صحن دائري للتقديم وأفردي عليه القشطة وزينيه بالفستق وأدخلي الصحن الثلاجة حتى يبرد ثم قدميه.

المقادير:

- قرص عيش دائري وسميك.
- كأس ونصف سكر.
- كأسين ماء.
- علبة قشطة بلدي.
- فستق مطحون للتزيين.



بسكويت بالتمر

الطريقة

- ١- ضعي الحليب في الخلاط الكهربائي وضعي عليه القشطة والجبن والنسكافه والتمر وأخلطهم معاً جيداً لمدة أربع دقائق.
- ٢- ضعي الزبدة على البسكويت وأخلطهم معاً جيداً ثم ضعيه في صينية متوسطة الحجم وأفرديه بالتساوي وصبي عليه الخليط وأدخليه الفرن ٢١٠ لمدة ربع ساعة.
- ٣- أخرجي الصينية من الفرن ورشي عليها الفستق وقطعيه ثم ضعيه في صحن التقديم.

المقادير:

- علبة بسكويت الشاي مطحون.
- ملعقتين طعام زبدة.
- ملعقتين شاي نسكافه.
- ١٢ حبة تمر مخلي.
- علبة كبيرة حليب نستله محلي.
- علبة قشطة.
- علبة جبن فيلادلفيا.
- ٣ ملاعق طعام فستق مطحون.



تشيز كيك بالموز

الطريقة

١- ذوبي الجيلاتين في ربع كأس ماء دافئ.

٢- ضعي الدريم ويب في الخلاط الكهربائي وضعي عليه السكر والجبن والحليب وصفار البيض وعصير الليمون وأخلطهم لمدة خمس دقائق ثم ضعي عليه الجيلاتين وأخلطهم لمدة دقيقتين.

٣- أحضري صينية ذات قاع متفكك متوسطة الحجم ورصي بها حلقات السويسرول وفوقها رصي حلقات الموز ثم صبي عليها الكريمة وأدخليها إلى الثلاجة لمدة ساعتين ثم فكي الصينية وضعيها في صحن التقديم.

المقادير:

١٠ قطع سويسرول صغير مقطع إلى حلقات.

٣ موزات مقطعة إلى حلقات.

٢ ظرف دريم ويب.

٦ حبات جبن كيري.

صفار أربع بيضات.

كأس سكر.

ملعقتين طعام جيلاتين بودرة.

عصير ليمونة.

ربع كأس حليب سائل.



تشيز كيك بالتوت

الطريقة

- ١- أطحن البسكويت وضعي عليه الزبدة وأعجنهم معاً وضعيه في الصينية المعدة وأفرديه بالتساوي بالضغط عليه بيديك.
- ٢- ذوبي الجيلاتين في ربع كأس ماء.
- ٣- ضعي الجبن والقشطة والحليب والجيلاتين في خلاط الكيك الكهربائي وأخلطيهم جيداً ثم صبي الخليط فوق البسكويت وأدخليه الثلاجة.
- ٤ - عند تقديم التشيز كيك ضعي عليها المربى.

المقادير:

- علبة بسكويت القمح (ويتميل).
- أصبع زبدة صغير
- علبتين جبن فلادلفيا.
- علبة قشطة.
- فنجان حليب سائل.
- ٣ ملاعق طعام جيلاتين.
- مربى توت أسود للوجهة.



البقلاوة بالكرامة

الطريقة

- ١- ذوبي النشا والسكر في الحليب ثم صبيه في قدر وارفعيه على النار مع التقليب المستمر حتى يغلي ويسمك قوامه ثم أطفئي النار وضعي عليه القشطة وقلبيهم معاً.
- ٢- لعمل البقلاوة:
 - أ- جهزي صينية مستطيلة الحجم وأدهنيها بالسمن.
 - ب- أفردى ورقتين من القلاش في الصينية وأدهنيها سمن بالفرشاة وضعي عليها ورقتين أخرى وأدهنيها بالسمن حتى تصبح عشر ورقات من القلاش.
 - ج- ضعي عليها الكريمة وأفردتها بالتساوي ثم أفردى عليها ورقتين من القلاش وأدهنيها بالسمن حتى عشر ورقات ثم أدهني الوجهة بالسمن.
 - د- قطعي البقلاوة حسب رغبتك قبل إدخالها إلى الفرن.
- ٣- أدخلني البقلاوة إلى الفرن ١٨٠ لمدة نصف ساعة حتى تصبح ذهبية اللون وصبي عليها الشيرة ثم رصيها في صحن التقديم.

المقادير:

- كيس عجينة قلاش جاهزة.
- كأسين حليب سائل.
- كأس سمن.
- ربع كأس سكر.
- ٥ ملاعق نشا.
- علبة قشطة.
- كأسين شيرة.



البقلاوة بالبنق

الطريقة

- ١- لعمل الحشو أخلطي البنق مع السكر والقرفة.
- ٢- لعمل البقلاوة:
اتبعي الخطوة الثانية من بقلاوة الكريمة ولكن ثمانية ورقات بدلاً من عشرة.
- ٣- أدخلني الصينية إلى الفرن ١٨٠ لمدة نصف ساعة حتى يحمر وجهها وصبي عليها الشيرة ورصيها في صحن التقديم.

المقادير:

- كيس عجينة فلاش جاهزة.
- كأس سمن.
- كأس ونصف بنق مطحون.
- نصف كأس سكر.
- ملعقة شاي قرفة ناعمة.
- كأسين شيرة.



الجلي

الطريقة

- ١ - ضعي الجلي في وعاء وصبي عليه الماء الساخن وقلبي حتى يذوب ثم صبي عليه الماء البارد وقلبيه جيداً.
- ٢ - اقسمي كمية الجلي وضعي نصفها في صحن وأدخليه الثلاجة لمدة ساعتين حتى يجمد والنصف الآخر ضعيه في صحن التقديم وأدخليه إلى الثلاجة.
- ٣ - ضعي الدريم ويب والقشطة في وعاء وأخلطيهم معاً بمضرب البيض الكهربائي لمدة ٣ دقائق.
- ٤ - أخرجي الجلي من الثلاجة النصف الأول وضعيه فوق الدريم ويب وأخلطيهم معاً بالمضرب الكهربائي جيداً ثم صبي الخليط فوق الجلي النصف الآخر في صحن التقديم وزينه بالموز والكيوي حسب الرغبة.

المقادير:

- ٣ علب جلي،
- ظرفين دريم ويب،
- علبة قشطة،
- ٣ كاسات ماء ساخن،
- ٣ كاسات ماء بارد،
- موزتين وكيوي للتزيين.



حلو البيبيسي

الطريقة

- ١- أخلطي القشطة مع الزبدة والدريم ويب والسكر في الخلاط الكهربائي.
- ٢- صبي حليب السعودية في زبدية صغيرة.
- ٣- احضري الصينية المعدة وأغمسي البسكويت في الحليب ورصيه في الصينية ثم ضعي عليه خلطة الدريم ويب وأدخلي الصينية في الثلاجة وأتركها لمدة ساعة.
- ٤- صبي البيبيسي في قدر وأرفعيه على النار حتى يغلي ثم ضعي عليه الكريمة وأتركه يغلي على النار لمدة ٣ دقائق ثم ضعيه جانباً حتى يبرد.
- ٥- أخرجي الصينية ورصي بها طبقة أخرى من البسكويت وصبي عليها البيبيسي وأدخليها إلى الثلاجة ثم قدميها باردة.

المقادير:

- ٣ علب بسكويت دائري بالسهم.
- علبة حليب السعودية.
- ٣ علب قشطة.
- ربع إصبع زبدة.
- نصف كأس سكر.
- ظرف درم ويب.
- ظرفين كرم كرميل.
- كأسين بيبيسي.



حلى التوست

الطريقة

- ١- ذوبي الكريم كرميل في كأسين ماء ثم صببها في قدر وأرفعيه على النار حتى يغلي لمدة ثلاث دقائق ثم أتركيه جانبا.
- ٢- افتحي علبة الأناناس وصفيها مع الاحتفاظ بماء الأناناس.
- ٣- ضعي الدريم ويب في الخلاط الكهربائي وصبي عليه ماء الأناناس وضعي عليه القشطة والجبن وأربع قطع أناناس وأخلطيهم معاً.
- ٤- انزعي أطراف التوست ورصيه في صينية طبقة واحدة وصبي عليه نصف مقدار الكريمة حتى يتشرب العيش جيداً ثم ضعي عليه طبقة أخرى من التوست وشربيها بباقي مقدار الكريمة ثم ضعي عليه خلطة الدريم ويب وزينيه بباقي الأناناس وضعيه في الثلاجة لمدة ساعة وقدميه.

المقادير:

- كيس عيش توست.
- ٢ ظرف كريم كرميل.
- ٢ ظرف درم ويب.
- ٦ حبات جبن كيري.
- علبتين قشطة.
- علبة أناناس.



السويسرول بالنسكافه

الطريقة

١- احضري صينية متوسطة الحجم ورصي بها حلقات السويسرول.

٢- ضعي مقادير الخلطة الاولى في الخلاط الكهربائي وأخلطهم معاً ثم صبي الخلطة على السويسرول وأدخلي الصينية الثلاجة وأتركها لمدة نصف ساعة.

٣- ضعي مقادير الخلطة الثانية في وعاء وأخلطها بالمضرب الكهربائي لمدة ٣ دقائق ثم أخرجي الصينية وضعي عليها الخلطة الثانية وزينها بالنسكافه المبشور وأدخليها إلى الثلاجة وقدميها بعد ساعة.

المقادير:

من (٩) إلى (١٢) قطعة سويسرول صغير
مقطع إلى حلقات، كيت كات أو
جالكسي مبشور للوجه.

الخلطة الأولى:

ظرف درم ويب، علبتين قشطة، ظرف كرم
كريميل، ملعقة طعام نسكافه، ٤ حبات
جين كيري، ملعقتين طعام سكر.

الخلطة الثانية:

٤ ظرف درم ويب، ٤ حبات جبنة كيري، ٣
ملاعق طعام حليب بودرة، كأس ونصف
ماء بارد.



حلوى الكيت كات

الطريقة

١- ذوبي السنكرس في حمام مائي ثم ضعي عليه علبتين قشطة وقلبيهم معاً.

٢- اخلطي الدريم ويب مع باقي علب القشطة بالمشرب الكهربائي لمدة ٣ دقائق.

٣- رصي طبقة من البسكويت في صينية التقديم ثم صبي عليها خلطة السنكرس وأدخلي الصينية إلى الثلاجة وأتركها لمدة نصف ساعة.

٤- أخرجي الصينية وضعي طبقة ثانية من البسكويت وضعي عليها خلطة الدريم ويب وزينيها بالكيت كات حسب الرغبة.

المقادير:

٢ علبة بسكويت الشاي.

٨ حبات سنكرس صغيرة.

٢ ظرف دريم ويب.

٤ علب قشطة.

٢ كيت كات.



كريمة بالفرن

الطريقة

- ١- صبي الحليب في قدر وارفعيه على النار حتى يغلي ثم أتركه جانباً حتى يصبح دافئاً.
- ٢- أخفقي البيض بالمضرب الكهربائي ثم ضعي عليه السكر والفانيليا وأخلطهم معاً جيداً.
- ٣- جهزي قالب الكريمة وضعي به ملعقة طعام سكر وارفعي القالب على النار حتى يذوب السكر ويحمر لونه.
- ٤- صبي في القالب الكريمة وأدخليه إلى الفرن ٢٠٠ لمدة نصف ساعة حتى تجمد ثم أتركها جانباً حتى تبرد وضعيها في الثلاجة لمدة ساعتين ثم أقلبها في صحن التقديم.

المقادير:

- ٣ كاسات حليب سائل.
- ١ بيضات.
- كأس سكر.
- نصف ملعقة شاي فانيليا.



حلوى النارجين

الطريقة

- ١- أخلطي جميع المقادير في وعاء بعجنها بيدك حتى يتجانسوا.
- ٢- خذي مقدار ملعقة شاي من الخلطة وكوريها بيدك ورصيها في صحن التقديم.
- ٣- ضعي في كل كورة عود من أعواد الخشب وقدميها مع القهوة.

المقادير:

- كأسين نارجين.
- كأس حليب بودرة.
- ثلاثة أرباع كأس سكر بودرة.
- علبة قشطة.
- أعواد خشب ملونة.



زود الست

الطريقة

١- ضعي السميد على الدقيق وقلبيهم معاً جيداً وضعي عليه الخميرة والباكينج بودر والسمسم وأفركيهم معاً بيدك وأعجنيه بالماء حتى تصبح عجينة طرية نوعاً ما ثم ضعي العجينة في كيس نايلون وأغلقيه وأتركه في مكان دافئ لمدة ساعتين حتى تتضاعف العجينة.

٢- لعمل الكريمة: ذوبي النشا والسكر في الحليب وصبيه في قدر وارفعيه على النار مع التقليب المستمر حتى يسمك قوامه ثم ضعي عليه القشطة وقلبيه وأدخلي الكريمة إلى الثلاجة لمدة ساعة حتى تجمد.

٣- لعمل زود الست:

أ- قطعي العجين إلى قطع متساوية في حجم البيضة.

ب- أفردي أول قطعة على سطح أملس بأطراف أصابعك على شكل المستطيل.

ج- ضعي بها ملعقة طعام من الكريمة ولفيها على شكل أصابع ثم رصيها في صينية وكرري حتى تنتهي الكمية.

٤- أدخلي الصينية إلى الفرن ٢١٠ لمدة نصف ساعة حتى تنضج ثم صبي عليها الشيرة ورصيها في صحن التقديم.

المقادير:

كأسين دقيق أبيض.

كأس سميد.

ملعقة شاي باكينج بودر.

ملعقتين شاي خميرة فورية.

نصف كأس سمن.

ثلاثة أرباع كأس ماء.

كأسين شيرة.

كريمة الحشو:

٣ ملاعق طعام نشا.

علبة قشطة.

كأسين حليب سائل.

٤ ملاعق طعام سكر.



الدونات

الطريقة

- ١- ذوبي الخميرة في الحليب، أخفقي البيض.
- ٢- أنخلي الدقيق وصبي عليه الحليب مع الخميرة وأتركيه جانباً لمدة نصف ساعة.
- ٣- ضعي الزبدة في قدر وأرفعيه على النار حتى تذوب ثم ضعي عليها السكر واللوز والبيض وقلبيهم معاً وصبي الخليط فهرق الدقيق وأعجنيهم بيدك لمدة ١٠ دقائق حتى تصبح عجينة طرية وخفيفة وضعيها في كيس من النايلون وأغلقيه وأتركيه في مكان دافئ لمدة ساعة حتى تتضاعف ثم أعجنيها مرة أخرى لمدة دقيقتين.
- ٤- لعمل الدونات:
 - أ- قطعي العجين إلى قطع متساوية بحجم الليمون الكبير.
 - ب- شكلي كل قطعة على شكل كرة ثم اضغطي عليها بأطراف أصابعك على شكل دائرة حتى يصبح سمكها ٣ سم ثم اضغطي في الوسط بطرف ملعقة حتى يخرم وأتركيها جانباً وكرري حتى تنتهي من المقدار.
 - ٥- أقدحي الزيت وأقلي به الدونات على نار متوسطة حتى تحمر من الوجهين ثم صفيها على ورق القلي الماص.
 - ٦- ضعي الدونات في السكر بحيث يحوي جميع جوانبها ورصيها في صحن التقديم.

المقادير:

- ٤ كاسات دقيق أبيض.
- ملعقتين شاي خميرة فورية.
- كأس حليب سائل.
- ثلث كأس سكر.
- ٤ ملاعق طعام زبدة.
- ٣ بيضات.
- ملعقتين طعام لوز مطحون.
- ٣ كاسات زيت للقلي.
- ٥ ملاعق سكر بودرة للوجهة.



الجبنية

الطريقة

- ١- ذوبي الخميرة في ربع كأس ماء.
- ٢- أنخلي الدقيق وضعي عليه السمن والجبن وأفركيهم معاً بيدك جيداً ثم أعجنه بالخميرة مع الماء لمدة خمس دقائق حتى تصبح عجينة طرية ثم ضعها في كيس من النايلون وغطها بقطعة قماش وأتركها لمدة ساعتين حتى تتضاعف.
- ٣- لعمل الجبنية:
 - أ- رشي قليلاً من الدقيق على سطح أملس وخذي مقدار قبضة اليد من العجينة وأفرديها بالنشابة حتى يصبح سمكها نصف سم.
 - ب- قطعي العجين المفرد على شكل دوائر متساوية بالاستعانة بفنجان قهوة.
- ٤- اقدحي الزيت وأقلي به الجبنية حتى تصبح ذهبية اللون ثم صفيها من الزيت وضعها فوراً في الشيرة ثم أنشليها ورصيها في صحن التقديم.

المقادير:

- كأسين دقيق أبيض.
- كأس جبن أبيض بلدي.
- ملعقة شاي خميرة فورية.
- بيضتين.
- ملعقتين طعام سمن.
- ٣ كاسات زيت للقلي.
- كأسين شيرة.



حلاوة تركي

الطريقة

١- ضعي السمن في قدر وضعي عليه الدقيق وارفعيه على نار هادئة مع التقليب المستمر لمدة ربع ساعة حتى يصبح الدقيق بني اللون.

٢- دوبي السكر في الماء المغلي.

٣- إرفعي الدقيق من النار وصبي عليه الماء تدريجياً مع التقليب المستمر ثم أعيديه إلى النار مرة أخرى مع التقليب المستمر حتى يختلطا جيداً وضعي عليه الهيل وأتركه على النار لمدة دقيقتين ثم ضعيه في صحن التقديم فوراً.

المقادير:

كأس وربع دقيق.

كأس سكر.

نصف كأس سمن.

كأسين ونصف ماء مغلي.

ملعقة شاي هيل مطحون.



بسبوسة بالقشطة

الطريقة

- ١- ضعي الحليب والسكر على السميد وقلبيهم معاً ثم ضعي عليهم السمن وعلبتين قشطة وقلبيهم معاً جيداً.
- ٢- احضري الصينية المعدة وأدهنيها سمن بالفرشاة وضعي بها نصف كمية البسبوسة وأفريديها ثم ضعي عليها القشطة البلدي وأفريديها بالتساوي ثم ضعي عليها باقي كمية البسبوسة وأفريديها عليها.
- ٣- رصي عليها اللوز وأدخلي الصينية الفرن ٢١٠ لمدة ربع ساعة ثم أشعلي الشواية لتحمير الوجهة وأخرجي الصينية ثم صبي عليها الشيرة وقطعيها ثم قدميها.

المقادير:

- كأسين سميد.
- كأس حليب بودرة.
- كأس سكر.
- ملعقتين طعام سمن.
- ربع ملعقة طعام باكينج بودر.
- علبتين قشطة.
- علبة قشطة بلدي.
- لوز للتزيين.
- كأسين شيرة.



أم علي

الطريقة

- ١- افردي العجين بالنشابه حتى يصبح سمكها ١ سم وضعيها في صينية وأدخليها إلى الفرن ٢١٠ لمدة عشرين دقيقة حتى تنضج ثم ضعها جانباً حتى تبرد.
- ٢- ذوبي السكر مع الحليب وضعي عليه الفانيليا وأرفعيه على النار حتى يغلي.
- ٣- قطعي العجين إلى قطع صغيرة وضعيها في صينية التقديم ثم ضعي عليها المكسرات وصبي عليها الحليب وضعي على وجهها القشطة وأفرديها بالتساوي ثم رشي عليها الشوكولا وأدخليها الفرن ٢١٠ لمدة عشر دقائق.

المقادير:

- عجينة السمبولة كبيرة.
- ٤ كاسات حليب سائل.
- علبتين قشطة.
- كأس سكر.
- ربع ملعقة شاي فانيليا.
- ربع كأس لوز مقشر.
- ربع كأس زبيب.
- ربع كأس فستق.
- ملعقتين طعام بودرة شوكولا (نستله كويك).



بلح الشام

الطريقة

- ١- أنخلي الدقيق .
- ٢- صبي الماء في قدر وضعي عليه السمن وأرفعي القدر على النار حتى يغلي ثم ضعي عليه الدقيق بالتدريج مع التقليب المستمر حتى يتكون عجينة ثم أنزليه من على النار .
- ٣- ضعي عليه البيض والفانيليا وقلبيه بمضرب البيض الكهربائي حتى يتجانسوا .
- ٤- لعمل بلح الشام:
 أ- أحضري الكيس الخاص وضعي به العجين وأضغطيه جيداً .
 ب- أقدحي الزيت وأضغطي على الكيس لكي تخرج العجينة من فتحة القمع ثم أقطعني بالسكين الطول المناسب كما هو موضح وقلبي حتى يحمر لونه .
 ج- صفي بلح الشام من الزيت وضعيه في الشيرة الباردة ثم انشليه ورصيه في صحن التقديم .

المقادير:

- كأسين دقيق أبيض،
- كأسين ماء،
- ملعقتين غرف سمن،
- ١ بيضات،
- نصف ملعقة شاي فانيليا،
- ٣ كاسات زيت للقلي،
- ٣ كاسات شيرة.



الكنافة بالموز

الطريقة

- ١- فككي الكنافة وضعي عليه السمن وأفركيها جيداً.
- ٢- ضعي السكر والهيل على الموز وقلبيهم حتى يكون الحشو جاهزاً.
- ٣- احضري صينية متوسطة الحجم وأدهنيها سمن بالفرشاة ثم ضعي بها نصف كمية الكنافة وأفريديها بالتساوي ثم ضعي عليها القشطة وأفريديها على الكنافة وضعي عليها خلطة الموز وأخيراً غطيها بباقي كمية الكنافة وأفريديها بالتساوي مع الضغط الخفيف.
- ٤- ادخلي الصينية إلى الفرن ٢١٠ لمدة نصف ساعة ثم أشعلي الشواية لتحمير الوجه وأخرجيها من الفرن وصبي عليها الشيرة.

المقادير:

- كيلو كنافة شعر.
- ٥ حبات موز مقطع إلى حلقات.
- فنجان سكر.
- كأس ونصف سمن.
- علبة قشطة.
- ملعقة طعام هيل مطحون.
- كأسين شيرة.



كنافة الجبن

الطريقة

- ١- فككي الكنافة وضعي عليها السمن وأفركيهم معاً.
- ٢- لعمل الحشو: أهرسي الجبن وضعي عليه السكر والهيل وقلبيهم معاً.
- ٣- أحضري صينية متوسطة الحجم وأدهنيها سمن بالفرشاة ثم ضعي بها طبقة خفيفة من الكنافة واضغطي عليها بيدك جيداً وضعي عليها الحشو وأفرديه بالتساوي ثم غطي بطبقة كنافة خفيفة بحيث تغطي الحشو واضغطي عليها بيدك جيداً.
- ٤- لتحمير الكنافة على عين البوتوجاز:
 - أ- ضعي الصينية على نار هائلة على طرف عين البوتوجاز.
 - ب- ضعي نصف ملعقة طعام سمن في طرف الصينية كما هو موضح وأتركها لمدة دقيقة.
 - ج- لفي الصينية وأتركها لمدة دقيقة مع تحريك الصينية من وقت لآخر وكرري حتى تنتهي من الأطراف.
 - د- ضعي الصينية على وسط عين البوتوجاز لتحمير الكنافة من الوسط مع هز الصينية أثناء التحمير.
 - هـ- اقلبي الكنافة كما هو موضح في صينية منبسطة وضعيها مرة أخرى في الصينية وضعيها على عين البوتوجاز لتحمير الوجه الآخر بنفس الطريقة السابقة حتى تحمر.
- ٥ - صبي عليها الشيرة وقطعيها ورضيها في صحن التقديم.

المقادير:

- كيلو كنافة شعر.
- كأس ونصف سمن.
- نصف كيلو جبن بلدي غير مملح.
- ملعقة شاي هيل ناعم.
- كأسين شيرة.



كنافة بالمكسرات

الطريقة

- ١ - فككي الكنافة وضعي عليها السمن وأفركيها بيديك معاً.
- ٢ - لعمل الحشو: اخلطي كل المكسرات معاً وضعي عليها السكر والقرفة.
- ٣ - احضري صينية متوسطة الحجم ودائرية وأدهنيها سمن بالفرشاة ثم ضعي نصف كمية الكنافة وأفردوها مع الضغط عليها بيدك ثم ضعي عليها القشطة وأفردوها بالتساوي وضعي فوقها المكسرات وغطيها بباقي الكنافة وأفردوها بالتساوي مع الضغط الخفيف.
- ٤ - يمكن أن تضعي الكنافة في الفرن ٢١٠ لمدة ثلاث ساعات ثم أشعلي الشواية لتحمير الوجهة ويمكن تحميرها على عين البوتوجاز كما هي الخطوة الرابعة من كنافة الجبن.
- ٥ - أقلي الكنافة في صحن التقديم وصبي عليها الشيرة ثم قطعها وقدمها.

المقادير:

- كيلو كنافة شعر.
- كأس ونصف سمن.
- علبتين قشطة.
- ربع كأس مطحون لكل من (بندق، لوز، جوز).
- ربع كأس صنوبر.
- ملعقة شاي قرفة مطحونة.
- نصف كأس سكر.
- كأسين شيرة.



بسكويت الفريزر

الطريقة

- ١- اخلطي القشطة مع الزبدة بمضرب البيض الكهربائي.
- ٢- ضعي عليها الكاكاو والسكر وقلبيهم معاً بالمضرب.
- ٣- كسري البسكويت إلى قطع صغيرة بيدك وضعيه فوق الخلطة وقلبيهم معاً.
- ٤- افردى قصدير وصبي به الخليط ولفيه على شكل أسطوانة كما هو موضح وضعيه في الفريزر لمدة أربع ساعات أو أكثر ثم قطعيه على شكل دوائر ورصيه في صحن التقديم.

المقادير:

- علبتين قشطة.
- أصبع زبدة صغير.
- ٥ ملاعق طعام سكر بودرة.
- ٥ ملاعق طعام كاكاو بودرة (نستله كويك).
- علبة بسكويت الشاي.