

الفصل الثامن عشر الحلويات أولاً: الحلويات الإفريقية

بسكوت مع الشكولاتة

المقادير:

بيض عدد عشرة كاملة
٤٠٠ غرام سكر
٣٠٠ غرام طحين
١٦٠ غرام كاكاو

الطريقة:

ضع في طنجرة على النار كمية البيض المطلوبة والسكر واخفق الجميع جيداً، ارفع الطنجرة عن النار ثم واصل الخفق، وبعد ذلك بقليل أضف الكاكاو وتابع التحريك، ثم أضف الطحين إلى جميع الخليط واعجنه جيداً، إلى أن يصبح العجين ناعماً أملس كتلة واحدة.

بعد ذلك غلف صينية معدة للفرن بورق زبدة، وصب عليها العجينة ومدّها بسمك اسم.

اخبز الصينية داخل فرن معتدل الحرارة وبعد النضج اسحب الصينية من الفرن ودع الصينية تبرد قليلاً، وبعدها تقطع حسب الذوق والطلب.

امسح كل قطعة بكريمة معطرة أو مربى مصفى ومعطر، وطبّق كل قطعتين مع بعضهما، وقدم حين الطلب.

* * *

بسكوت عادي

المقادير:

سكر بودرة ٥٠٠ غرام

١٦ بيضة

طحين ٣٠٠ غرام

ماء الزهر أو الورد ملعقة كاملة.

الطريقة:

يخلط السكر وصفار البيض جيداً، حتى يصبح المزيج لزجاً، ثم يخفق الزلال جانباً حتى يصبح مثل المرنك، ويضاف إلى المزيج الأول المعطرات، ثم يخلط مع المرنك مع مراعاة الخلط خوفاً من فرط المرنك.

يسكب الخليط بواسطة الكيس والقرطاس المخرم، على صينية معدة للفرن، بأشكال مختلفة حسب الطلب، ويمكن تغيير القرطاس المربوط برأس الكيس وذلك بحسب طلب الأشكال، ويرش بسكر بودرة ويدهن بالفرشاة بماء، ويخبز داخل فرن منخفض الحرارة.

* * *

كاتو مع البلح أو التمر

المقادير:

٥٠٠ غرام بلح ناضج

٤٠٠ غرام زبدة

٢٠٠ غرام سميد

١٦٠ غرام سكر

ملح طعام

ملعقة شاي قرفة ناعمة

لتر حليب واحد

بيضة واحدة

فانيلا للنكهة
ثقليل من العسل إن وجد
الطريقة:

ضع الحليب والسكر والملح والفانيلا على النار ودعها تغلي وأضف
السميد شيئاً فشيئاً مع التحريك حتى يصبح المزيج لزجاً وكثيفاً.
ارفع الطنجرة عن النار ودعها تبرد، ثم اسكب الخليط داخل صينية
دائرية معدة للفرن، واخبزها حتى تنضج، وحبذا لو كانت قطعتين أي في
صينيتين.

افرك البلح والتمر جيداً، واخلط الطرفين جيداً بالزبدة، مدّ معجونة
التمر على سطح الكعكة، ورش القرفة فوق العسل، ثم أدخل القالب
إلى فرن معتدل الحرارة، حتى يأخذ لوناً مثل الترت. هذا ولا مانع من
استعمال الكستنا بورية للحشوة بدلاً من التمر والبلح. ولا مانع إن وجد
كرمية سنطي تقدم على حدة معه، ويقدم حين الطلب.

* * *

عجينة قلي

المقادير:

٤٠٠ غرام طحين أبيض منخول

بيض عدد ٤ كاملة

زبدة ١٠٠ غرام

سكر بودرة ١٠٠ غرام

ماء الزهر ملعقة

برش نصف ليمونة حامضة

الطريقة:

اعجن ما تقدم جيداً وذلك بأن تضع الطحين المنخول على الطاولة
الرخامية، وتعمل حفرة في الوسط وضع السكر والزبدة وماء الزهر
وبرش الليمون.

اعجن الجميع وكون منه عجينة ناعمة ملساء، وغطها بفوطة بيضاء
مبلولة بماء، وضعها في مكان بارد، لمدة نصف ساعة.
ثم مدها على البلاطة بسمك ١ سم وقطعها حسب الذوق واقلها
بزيت نباتي جيداً، وصفها من الزيت.
وأخيراً ادهنها بمربي ورش فوقها سكر بودرة قليلاً، وقدمها حين
الطلب مع الشاي الساخن.

* * *

كاتو قطع مع الشاي

المقادير:

٥٠٠ غرام طحين أبيض منخول
زبدة ٣٠٠ غرام
سكر بودرة ٣٠٠ غرام
بيضة كاملة صفار عدده
ملعقة عصير برتقال.

الطريقة:

اخلط السكر والزبدة جيداً ثم البيض والصفار مع ملعقة من ماء
الزهر، وأخيراً أضف الطحين شيئاً فشيئاً حتى يصبح الجميع كرة ملساء،
ارفع العجين من الماكينة وضعه على البلاطة الرخامية، وغطه بفوطة
مبلولة بالماء لمدة نصف ساعة.

بعد ذلك رق العجينة على الطاولة الرخامية بسمك ١ سم وقطعها
حسب الذوق، ضع القطع على صينية مدهونة بصفار البيض، زين
القطع بلوز وكرز أحمر أو أخضر مجفف أو أنجليك إن وجد، واخبزها
في الفرن.

وعند إخراجها ادهن وجهها بمربي مشمش مصفى، وقدمها حين
الطلب مع الشاي.

* * *

كاتو بيروتي

المقادير:

- ٥٠٠ غرام سكر بودرة منخول
- ٣٠٠ غرام لوز مطحون مع قشره الداخلي
- ٢٠٠ غرام بندق أو جوز قلب إن لم يوجد
- ١٠٠ غرام سكر عادي
- ملعقة شاي فانيليا
- ٢٠ بياض البيض

الطريقة:

اخفق بياض البيض جيداً يصبح مثل الثلج، بعد ذلك أضف ١٠٠ غرام سكر بودرة، وكمية الفانيليا المطلوبة، وواصل الخلط للجميع جيداً.

بعد ذلك امزج السكر البودرة المتبقي مع اللوز والبندق المطحون جيداً وأضف المزيج إلى المرنك شيئاً فشيئاً وحرك رويداً رويداً، وحضر صينية معدة للفرن، واسكب الجميع مع مراعاة حجم الصينية بالنسبة إلى الكمية، واخبزها جيداً حتى تنضج.

بعد ذلك اسحبها من الفرن جانباً يمكن بعد قطع الصينية إلى ثلاثة أقسام متساوية لتحشى بالحشوة التالية:
الكمية اللازمة:

- بيض عدد ١٠ كاملة
- ١٠٠٠ غرام سكر
- ١٠٠٠ غرام زبدة
- ٤٠٠ غرام ماء
- ٣٠٠ غرام كرز أحمر معقد
- ٣٠ غرام أنجليك معقد
- ٣٠٠ غرام مربى أبوصفير أو قشرة معقد
- ملعقة فانيليا.

الطريقة :

اغل السكر والماء جيداً حتى يصبح قطراً، ثم اكسر البيض في وعاء نحاسي مبيض، واخفق البيض جيداً مثل خفق البيض للعجينة الإسفنجية أو كريمة أوبير، ثم أفرغ عليها القطر الساخن، مع مواصلة التحريك. واصل التحريك حتى يبرد المزيج، ثم أضف الزبدة بعد قليل شيئاً فشيئاً، وواصل الخلط حتى تأخذ الزبدة المعدة بعد فرمها ناعماً، والفانيليا مع مواصلة الحركة.

وعندما تبرد الكريمة جيداً اقسم قالب إن لم يكن مخبوزاً على شكل قطع؛ اقسمه إلى مثلثات وطبق كل واحدة فوق الأخرى مع مراعاة الحشوة بالكريمة المذكورة، ومراعاة آخر طبقة بالتغليف الجيد، وتزيينها بكريم أوبير أو شنطي، مع تزيينها بالكرز الأحمر والأخضر والانجليك. تقدم حين الطلب مع الشاي وعموم المشروبات الساخنة.

* * *

كاتو أو عجينة الجنواز

المقادير :

٨ بيضات

سكر ٢٠٠ غرام

طحين ٢٠٠ غرام

برش ليمونة

فانيليا.

الطريقة :

يخفق البيض مع السكر بالماكينه حتى يصبح أبيض أو مثل المرنك، وعند ذلك تضاف الفانيليا وبرش الليمون والطحين، ويخلط الجميع بالتدريج بدون دعك البيض حتى لا يهبط البيض المخفوق.

وعند الانتهاء من خلط الطحين يسكب الخليط داخل صينية أو جاط، ثم يخبز في فرن معتدل الحرارة مع الانتباه إلى عدم فتح باب الفرن لضمان عدم هبوط الكيك قبل النضوج. دع العجينة تبرد وبعد ذلك شكّل قوالب كما تريد.

١- شكّل بطة جيتار.

٢- خارطة الأردن. أو أي شكل ترغب فيه، وذلك بأن ترسم الشكل على ورق ثم تقصه على صينية الجنواز، فتحصل على الشكل المطلوب ثم تزين وترسم الإضافات.

ملاحظة:

إذا أردت استخدام العيار بدل الوزن، فاتبع الآتي:

بيضة واحدة

ملعقة سكر

ملعقة طحين

* * *

كاتو ملوكي

المقادير:

٥٠٠ غرام زبدة

٣٠٠ غرام سكر مطحون

٢٠٠ غرام طحين

١٤ بيضة كاملة

شوكولا مطحونة أو كاكاو ٨٠٠ غرام

الطريقة:

اخلط الزبدة والسكر داخل ماكينة الضرب جيداً ثم أضف صفار البيض الواحدة بعد الأخرى، وواصل الخفق.

بعد ذلك رش الطحين شيئاً فشيئاً أضف الشوكولا أو الكاكاو المطحون والمنخول إلى الجميع، بعد ذلك اضرب زلال البيض حتى يصبح مثل القطن، أضف المرنك المضروب إلى الخليط السابق، واخلط الجميع رويداً رويداً، ثم مد المزيج على صينية معدة للفرن بسماكة ٤سم، ثم اخبز الجميع داخل فرن معتدل الحرارة وعندما ينضج الكاتو اسحب الصينية من الفرن ودعها تبرد جانباً عند التقديم رش على وجه الكاتو سكر بودرة، أو ادهنه

بطبقة كريمة كاتو مع شوكولا، وزين جوانبه أيضاً، مع إضافة فرمسيل
شوكولا ويقدم مع الشاي قطعة واحدة، أو يقسم إلى قطع متساوية.

* * *

كاتو نابولتان

المقادير:

لوز ٣٧٥ غرام
سكر ٣٧٥ غرام
٤ بيضات
زبدة ٣٧٥ غرام
طحين زيرو ٥٠٠ غرام
فانيليا نصف ملعقة صغيرة
كريمة طازجة ١ كيلو
سكر بودرة ٣٠٠ غرام

الطريقة:

يطحن اللوز طحناً ناعماً، ثم يخلط بالسكر البودرة ويضاف إلى الطحين
المنخول على الطاولة الرخامية، ثم تضاف الزبدة والفانيليا والبيض.

يعجن الجميع جيداً ثم ترق العجينة بالشوبك بسماكة واحد ونصف
سم ثم تقطع إلى ثماني قطع مستديرة، ثم تقطع من العجينة أيضاً قطع
مستديرة أكبر من الأخرى وتصف داخل صينية وتخبز بالفرن، ونخرم
قسماً من العجينة في الوسط مثل السابليه.

وعند احمرار العجينة تخرج من الفرن وتترك حتى تبرد، ثم تأخذ
القطعة الكبيرة وتدهن بالمربي، وصف فوقها القطع الأخرى المدهونة
بالمربي أيضاً حتى تصبح القطع بشكل قالب.

ثم يدهن القالب من جوانبه بالمربي ذي اللون الزهري، ثم يزين أيضاً
بكريم سنطي، كما يفضل أن يكون القالب بشكل هرمي.

* * *

نو كاسيز

المقادير:

- لوز ٣٧٥ غرام
- سكر ٣٧٥ غرام
- زبدة ٣٠٠ غرام
- طحين أبيض منخول ٧٥ غرام
- ٥ بيضات
- كرز أحمر للزينة ٥٠ غرام
- سكر للقطر ٨٠٠ غرام
- مربى مشمش مصفى ٣٠٠ غرام
- قليل من ماء الزهر أو ماء الورد
- ذرة فانيليا

الطريقة:

يطحن اللوز والسكر أولاً طحنًا ناعمًا، ثم توضع الزبدة والسكر واللوز بالخلط ويضرب الجميع حتى يذوب السكر، ثم يضاف البيض بالتدرج، بحيث يتم خلط المزيج جيداً، ثم يضاف الطحين ويخلط بالمزيج أيضاً، ثم يضاف ماء الزهر والفانيليا.

بعد ذلك يسكب في قوالب مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالسكر وتخبز داخل فرن معتدل الحرارة. وبعد نزعها من الفرن تغمر بالقطر المعطر بماء الزهر، أي مثل طريقة الباب أروم.

بعد ذلك ينزع من القالب ويدهن بمربى المشمش، ويزين بالكرز الأحمر والأخضر، ويقدم حين الطلب.

* * *

البتيفور بالجوز

المودا ومقاديرها:

- ١- حب الجوز المقشر ١٠٠ غرام
- ٢- دقيق اللوز الناعم ٥٠٠ غرام.

٣- سكر بودرة ٤٠٠ غرام.

٤- جلاتين ٣٠ غرام.

٥- ماء فاتر حسب الطلب.

طريقة التحضير:

١- نقوم بفلق حبوب الجوز إلى أنصاف متساوية.

٢- نصنع كمية من القطر بمقدار ملء كوب تقريباً.

٣- نأخذ وعاءً مناسباً ونذيب فيه كمية الجلاتين بماء فاتر ونضيف إليه بودرة السكر ودقيق الجوز ونعجن الجميع معاً.

٤- نستخرج العجينة من الوعاء ونضعها فوق بلاط رخامية ونبدأ في دعكها براحة اليد حتى تنعم وتتماسك.

٥- نقطع العجينة إلى قطع صغيرة كل منها بحجم حبة الجوز الصغيرة ثم نقوم بلف كل قطعة منها باليد حول فلكة واحدة من فلكات الجوز ونضغط عليها براحة الكف حتى تتماسك، ثم نصب عليها القطر أو نفرقها فيه حتى تتلبس به جيداً.

٦- تلف كل القطع على مصبع مرتفع عن الطاولة وتترك مدة تكفي لجفاف القطر وتساقط الزائد منه عنها.

٧- تلف كل قطعة بورقة من ورق الكبسول المعد خصيصاً لهذا النوع من البتيفور لحفظها وتقديمها به عند الطلب.

* * *

رأس العبد

المقادير:

١٥ بياض بيض

١٤ صفار بيض

١٨٠ غرام سكر

١٨٠ غرام «بطاطا بودرة»

١٣٠ غرام طحين.

الطريقة :

اخفق بياض البيض حتى يصبح مثل القطن، ثم أضف السكر إلى ذلك، ثم البطاطا البودرة، شيئاً فشيئاً. وبعد ذلك أضف صفار البيض إلى الخليط، وأضف الطحين بعد ذلك أيضاً، واخلط المزيج جيداً.

صب المزيج على صينية معدة للفرن مفروشة بورق زبدة كرات متساوية، بحجم طابة التنس، ثم اخبز الطينية داخل فرن قليل الحرارة، المدة اللازمة.

أخرج الصينية ودعها جانباً لتبرد، ثم احفر جوف القطع قليلاً واحشها بكريم شوكولا، الصق كل قطعتين مع بعضها البعض بواسطة الكريمة المطلوبة، ادهن وجه كل قطعة بمربي المشمش، واغمس رأس كل قطعة أو كلها بالشوكولا المذابة وعند الطلب قدمها داخل ورق كبسول.

* * *

سفران شنطي

المقادير :

طحين ٥٠٠ غرام

زبدة ٢٥٠ غرام

٨ بيضات

خميرة البيرة ٢٥ غرام

١٥ غرام ملح طعام

٢٥ غرام سكر

١٠٠ غرام حليب لترويب الخميرة

زبيب ٢٠٠ غرام.

الطريقة :

ينخل الطحين على الطاولة ويعمل حفرة في الوسط ويضاف إليه الخميرة المذابة بالحليب، ثم يضاف البيض والملح والسكر والزبدة ويعجن الجميع جيداً حتى تصبح العجينة كتلة واحدة، يخلط الزبيب معها.

ترك العجينة لترتاح ثم تدهن الكؤوس أو القوالب المعدة بالزبدة أو الزيت النباتي وتملأ بالعجينة إلى النصف، وترك في مكان دافئ حتى تختمر.

بعد ذلك تخبز بالفرن حتى درجة النضج، ثم تغمر بالقطر جيداً، ثم تصف داخل صدر أو جاط وتزين بكريم سنطي.

أما القوالب فيضاف إليها القطر من حين إلى آخر حتى يتشرب بالقطر تماماً.

ملاحظة:

يضاف إليه القطر قليل من القرفة، وكبش القرنفل، وماء الزهر لتحسين النكهة.

* * *

داريس الأكاريم

الطريقة:

خذ قطعة من عجينة الملفية ورقها على بلاطة رخامية، قطعها مستطيلات عرض كل واحد ٢ سم تقريباً، حضر قوالب الداريس وهي بشكل مخروطي، ولف عليها العجينة، بعد دهنها ببيض مخفوق، ثم ضعها بصينية معدة للفرن، واخبزها حتى تنضج، ويصبح لونها ذهبياً.

انزعها من الفرن، وضعها جانباً حتى تبرد.

وبعد ذلك احشها بكريم القشطة المعدّ سلفاً والمخلوط بكمية جيدة من كريم السنطي وقدمها حين الطلب.

ويشبه قالب العجينة شكل المخروط.

* * *

بدنك أنطوانيت

المقادير:

حليب سائل لتر

ست بيضات

سكر ٣٥٠ غرام
خبز طوست نصف رغيف تقريباً
الطريقة:

يكسر البيض في وعاء مع السكر، ويخلط الجميع جيداً بعد إضافة قليل من الحليب قبل الغليان، ثم يغلى الحليب ويضاف إلى المزيج ويخلط جيداً. وبعد ذلك يقشر خبز التوست ويفرم قطعاً صغيرة جداً، ويخلط بالحليب والبيض، ثم يصب داخل جاط، ويخبز بالفرن مثل الكريم كرميل. وبعد النضج يرفع جانباً ويحضّر له صوص أنجليز كما يلي:

حليب لتر
صفار خمس بيضات
سكر ٣٥٠ غرام
نشا ٢٠٠ غرام

الطريقة:

يخفق السكر و صفار البيض جيداً، ثم يضاف قليل من الحليب الفاتر مع الكورن فلور مع استمرارية التحريك. يغلى الحليب ويضاف إلى المزيج مع استمرارية التحريك، بعد ذلك ترفع على نار هادئة حتى تغلي، ثم نضيف قليلاً من الكريم شنطي مع قليل من ماء الزهر. وعندما تبرد تصب فوق الجاط، بعد قلبه في وعاء آخر، ويقدم البدنك بعد أن يزين بالفستق الحلبي.

* * *
كريم أوريكان

المقادير:

١٠٠٠ غرام حليب
٣٠٠ غرام سكر
٤ بيضات

١٠٠ غرام كريمة طازجة
٥٠ غرام طحين أو كورن فلور
برش ليمونه واحدة
ماء الزهر ملعقة
جلاتين ٥٠ غرام

الطريقة:

نقوم بغلي الحليب ونتركه جانباً.
يمزج البيض والسكر والفانيليا والكورن فلور وبرش الليمون في وعاء
مع قليل من الحليب الفاتر. ثم يصب الحليب المغلي فوق هذا الخليط مع
مراعاة التحريك، ثم ينقل إلى نار هادئة.
وعند أول غلية يرفع عن النار ويترك حتى يبرد مع استمرارية
التحريك أيضاً.
وعندما يبرد الخليط يضاف ماء الزهر والكرمه، ويحرك الجميع أيضاً،
ثم يقسم المزيج إلى أربعة أقسام:
الأول يكون أبيض والثاني زهري، والثالث أخضر، والرابع يكون
بلون الشوكولا.
يحضر قالب ويسكب فيه أول لون ويدخل إلى الثلاجة حتى يبرد، ثم
نسكب بقية الألوان بنفس الطريقة.
وبعد إملء القالب بالألوان الأربعة يبقى القالب داخل الثلاجة لحين
الطلب، فيسكب ويقدم معه صوص فريز.

* * *

برفيه

Parfait

الكمية:

٥٥٠ غرام سكر.
حليب طازج ٢ لتر.

١٢ صفار بيض .

٢٥٠ غرام قهوة فرنسية مغلّية أو نسكافيه .

قليل من الفانيليا .

الطريقة :

يخفق السكر مع صفار البيض والفانيليا ثم يضاف الحليب المغلي مع مراعاة التحريك .

بعد ذلك تضاف النسكافيه مع مراعاة التحريك أو نغلي القهوة الفرنسية ويؤخذ منها ما لا يقل عن كأس (ماء) من القهوة وداكنه .
يخلط الجميع جيداً مع مراعاة الحركة ، بعد ذلك تضاف الكريمة المضروبة والجلاتين المذاب ويخلط الجميع رويداً رويداً وبعد دقائق يسكب بكؤوس معدة وتوضع بصواني وتحمل إلى الثلاجة لحين الطلب .

* * *

مندلين سيربريز

Mandarine Surprise

الكمية :

١- مندلين حبة كبيرة ٥ كغم .

٢- كريمة مرش لتر واحد .

٣- سكر ١٥٠٠ ناعم .

٤- جلاتين ١٠٠ غرام .

الطريقة :

يغسل المندلين ثم يفرغ من الداخل بعد أن يقطع عنقه عرضياً على شكل دائري ويحتفظ به ثم يعصر ما بداخل المندلين جيداً باليد مع السكر ويحرك حتى يذوب السكر، بعد ذلك يصفى المحلول بمصفاة ناعمة، قم بضرب الكريمة بوعاء عميق على الثلج، بواسطة شريط «خاص لتحريك أو خلط الكريمة» انقع الجلاتين ثم ذوبه بواسطة نصف كأس من الماء الفاتر: اخلط الجميع مع مراعاة التحريك جيداً، قم بتعبئة حبة المندلين

المفرغة من الداخل والمغسولة أيضاً، اغلق حبة المندلين بشرحة العنق ثم زينها بكريم شنطي و حبة كرز حمراء، وضعها بالثلاجة لحين الطلب وتقدم باردة.

ملاحظة:

كذلك البرتقال اختار الحبة الجيدة وبنفس الطريقة وتقدم باردة.

* * *

أناناس آلاباتيس

المقادير:

٥٠٠ غرام طحين أبيض منخول

٣٥٠ غرام زبدة

١٧٥ غرام سكر بودرة

قليل من الفانيليا

ملعقة من ماء الزهر

الطريقة:

ضع الطحين على الطاولة الرخامية واعمل حفرة في الوسط، وضع الزبدة والسكر والفانيليا وماء الزهر واعجن العجينة جيداً، ثم لفها مثل الكرة وغطها بفوطه مبلولة، ثم ضعها في الثلاجة نصف ساعة لترتاح.

بعد ذلك مد العجينة بالشوبك على الطاولة الرخامية بسماكة اسم تقريباً، ثم قطع العجينة بمقطع مخروط دائري، ثم صف العجينة داخل صينية وأدخلها إلى الفرن.

وعندما تنضج تنزع من الفرن وتترك لتبرد ثم تصف داخل صينية ثانية وتدهن كل قطعة بكريم بتسيه بسماكة نصف سم.

بعد ذلك خذ قطعاً من الأناناس وضع كل قطعة فوق كل قطعة مدهونة بكريم بتسيه، ثم بواسطة كيس وقرطاس مخروط املاؤ الفراغ في قطعة الأناناس، ثم ضع فوق الكريمة حبة كرز حمراء. ويقدم حين الطلب.

ملاحظة:

يمكن عمل قطع الأناناس بالفرن، أي تصف وترش بسكر عادي، وتدخل إلى الفرن حتى يصبح لونها ذهبياً، ثم يضاف إلى قطعة العجين.

* * *

كريم أوبير

Cream Obear

الكمية:

زبدة ١٠٠٠ غرام.

زالال ١٢ بيضة

سكر ١٠٠٠ غرام.

فانيليا ٥٠ غرام.

ماء ١٠٠٠ غرام.

الطريقة:

يوضع السكر على النار مع لتر ماء تقريباً ويبقى يغلي حتى يصبح في درجة كثيفة وذلك إذا وضعت يدك بماء مثلج ووضعت أصابعك بالقطر ورفعتها بسرعة تجد القطر أصبح على الأصابع مثل العلكة أو وضعت سيخ برأسه حلقة بالقطر ونفخت عليه تجد فقاقيع تتطاير، بعد ذلك اضرب زلال البيض مثل المرنك وبعد أن تصفي القطر اسكبه دفعة واحدة مع مراعاة التحريك واستمر على هذا حتى يبرد المخلوط وبعد ذلك أضف الزبدة مع مراعاة التحريك حتى يصبح المزيج كتلة واحدة، ومنظره جيد، ارفعه جانباً لحين الطلب.

ملاحظة:

تزين جميع أنواع الكاتويات بهذه الكريمة سواء قوالب أو قطع.

* * *

أصابع الملفية المحشوة

الطريقة:

خذ كمية من عجينة الملفية ورقها على طاولة رخامية، بسماكة نصف سم تقريباً، وقطعها مربعات طول كل منها ٦ × ٨ سم تقريباً.

بعد ذلك تلف المربعات على عيدان معدة اسطوانية ومستقيمة بسماكة نصف سم تقريباً.

بعد لفها تدهن ببيض مخفوق، وتخبز بفرن عالي درجة الحرارة تقريباً، حتى تنضج وتكتسب لوناً ذهبياً.

بعد ذلك تنزع من الفرن، وتترك حتى تبرد، ثم تنزع عن العيدان الخشبية ويصف على صدر معد لذلك.

وعند التقديم تحشى بكرمية القشطة، أو كريمة الكسترد، أو حشوة مملحة ومخلوطة بجبنة البرمزان.

* * *

المرنغ : (مرنغ عادي)

المقادير :

بياض ١٥ بيضة

٥٠٠ غرام سكر بودرة

الطريقة :

اخفق بياض البيض داخل وعاء من النحاس المبيض على أن يكون البيض طازجاً، اخفق بياض البيض بالشريط على جانب بلاطة الفرن حتى يصير الخليط دافئاً. اخلط المزيج جيداً ثم أضف ٥٠٠ غرام سكر بودرة شيئاً فشيئاً حتى لا يهبط المزيج، وحرك المخلوط بملعقة خشبية، وبعد ذلك اسكب المرنغ بواسطة كيس وقرطاس داخل صينية معدة للفرن مدهونة بقليل من الزبدة، ومرشوشة بطبقة خفيفة جداً من الطحين وتدخل إلى فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة، حتى تنضج.

ارفع الصينية من الفرن، وبعد أن تبرد ارفع قطع المرنغ من الصينية وقدمها حين الطلب مع كريم شنطي.

* * *

موس أو شوكولا

المقادير:

صفار ست بيضات
شوكولا ٥٠٠ غرام
سكر ٣٧٥ غرام
كريمة طازجة ٧٥٠
قانيليا ملعقة صغيرة
حليب سائل ١٠٠٠ غرام
٥٠ غرام من الجلاتين.

الطريقة:

يوضع الحليب على النار ليغلي، ثم يؤخذ كمية منه ويخفق مع صفار البيض والسكر.
وعندما يغلي الحليب يضاف إلى هذا المزيج، ثم يوضع على نار هادئة مع مراعاة التحريك حتى يغلي.
بعد ذلك يرفع عن النار، ثم يبرد مع استمرارية التحريك.
ثم تذاب الشوكولا والجلاتين أيضاً بالحليب على باب الفرن وتضاف إلى المزيج وتخلط معه.
بعد ذلك تضرب الكريمة على الثلج جيداً وتخلط بالمزيج الجاهز، ثم تسكب في كؤوس أو قوالب معدة لهذا الغرض.
ملاحظة:

إذا استخدمنا القوالب أثناء عملية السكب، فإننا نضيف كمية من الجلاتين إلى المزيج.

أما عملية ضرب الكريمة على الثلج فهي عبارة عن وضع وعاء الكريمة داخل وعاء آخر أكبر منه، بداخله الثلج.

* * *

كريمة موسكوفيت

المقادير:

لتر حليب واحد
سكر ٣٠٠ غرام
كورن فلور ٥٠ غرام
بيض عدد ٤
كريمة طازجة ١ كيلو
فواكه مجففة ٥٠٠ غرام
قأنيليا ملعقة شاي
جلاتين ٢٥ غرام
ماء الزهر ملعقة واحدة

الطريقة:

يوضع الحليب على النار، ثم يوضع في وعاء آخر البيض والسكر والنشا والقانيليا ويخلط بقليل من الحليب قبل غليانه.

وعندما يغلي أول غلية يضاف إليه المحلول مع متابعة الحركة وعند أول غلية، يرفع عن النار، حتى يبرد قليلاً، ثم يضاف الجلاتين بعد نقعه بالماء البارد.

وعندما يبرد الجميع، يضاف إليه الكريمة بعد ضربها على الثلج أي كريم شنطي، والفاكهة المجففة والمقطعة قطعاً صغيرة ومغسولة بالماء البارد، ومعصرة خوفاً من الماء، ثم يضاف ماء الزهر أيضاً، وبعد ذلك تترك جانبا حتى تبرد.

بعد ذلك حضر عجينة الملفية ومدّها على طاولة رخامية بسماكة ٢ سم، وتقطع العجينة مربعات أو قطعاً كبيرة، ثم تحشى بالكريمة، على أن تغطي بطبقة أخرى من العجينة، وتخبز بالفرن وبعد ذلك تغطي بالفندون، وتدخل الثلاجة لحين الطلب.

* * *

كاتو قطع ومحشي بالفواكه المجففة

المقادير :

طحين أبيض ٢٥٠ غرام

سكر ٥٠ غرام

زبدة ٦٠ غرام

قليل من ملح الطعام

خميرة البيرة ١٠ غرام

بيضتان

ماء ٥٠ غرام تقريباً

الطريقة :

ينخل الطحين على الطاولة ويعمل حفرة في الوسط ويوضع بداخله الزبدة والسكر والملح والبيض والخميرة بعد تذويبها بقليل من الماء الفاتر، ويمزج الجميع جيداً.

يعجن الجميع جيداً وتضرب العجينة على الطاولة حتى تنعم، ثم تلف بشكل كرة، وتغطي العجينة وتوضع جانباً حتى تختمر لمدة ساعة ونصف تقريباً.

وبعد ذلك تقطع العجينة إلى قطع متساوية وتلف مثل الكرة، وتوضع القطع على صينية مدهونة بالزبدة في محل دافئ حتى تختمر.

بعد ذلك يدهن الوجه بالبيض المخفوق وتخبز في فرن معتدل الحرارة حتى تنضج، ثم تبرد وتقسّم بالنصف، وترش بقليل من القطر الممزوج بماء الزهر أو ماء الورد.

ثم تحشى بكريم «بتسيه» ممزوجة بفواكه مجففة مثل الكرز وغيره، ومقطعة قطعاً صغيرة، وتوضع داخل صينية ثانية معدة للفرن وتغطي الكريمة بزالال البيض المخفوق جداً ويرش الوجه بفسق حليبي أو فستق عبيد بعد الفرغ. ثم ترش بسكر بودرة وتدخل إلى فرن معتدل الحرارة حتى تحمر قليلاً، تنزع من الفرن وتقدم ساخنة أو باردة.

البتيفور بالجوز

المواد ومقاديرها:

- ١- حب الجوز المقشر ١٠٠ غرام.
- ٢- دقيق اللوز الناعم ٥٠٠ غرام.
- ٣- سكر بودرة ٤٠٠ غرام.
- ٤- جلاتين ٣٠ غرام.
- ٥- ماء فاتر حسب الطلب.

طريقة التحضير:

- ١- نقوم بفلق حبوب الجوز إلى أنصاف متساوية.
- ٢- نصنع كمية من القطر بمقدار ملء كوب تقريباً.
- ٣- نأخذ وعاءً مناسباً ونذيب فيه كمية الجلاتين بماء فاتر ونضيف إليه بودرة السكر ودقيق الجوز ونعجن الجميع معاً.
- ٤- نستخرج العجينة من الوعاء ونضعها فوق بلاطة رخامية ونبدأ في دكها براحة اليد حتى تنعم وتتماسك.
- ٥- نقطع العجينة إلى قطع صغيرة كل منها بحجم حبة الجوز الصغيرة ثم نقوم بلف كل قطعة منها باليد حول فلكة واحدة من فلكات الجوز ونضغط عليها براحة الكف حتى تتماسك، ثم نصب عليها القطر أو نغرقها فيه حتى تتلبس به جيداً.
- ٦- ترتب كل القطع على مصبع مرتفع عن الطاولة وتترك مدة تكفي لجفاف القطر وتساقط الزائد منه عنها.
- ٧- تلف كل قطعة بورقة من ورق الكبسول المعد خصيصاً لهذا النوع من البتيفور لحفظها وتقديمها به عند الطلب.

* * *

بتيفور على ألوان الفواكة

المواد ومقاديرها:

- ١- دقيق اللوز الناعم ١٠٠٠ غرام.
- ٢- جلاتين ٥٠ غرام.

٣- بودرة السكر ٨٠٠ غرام.

٤- أصنص (نكهة الفاكهة) حسب الطلب.

٥- ألوان مختلفة حسب الطلب.

طريقة التحضير:

١- تذاب كمية الجلاتين أولاً بماء فاتر في وعاء مناسب ثم تضاف إليه بودرة السكر ودقيق اللوز ويعجن الجميع معاً.

٢- نستخرج العجينة ونضعها فوق بلاطة رخامية وندهكها دعكاً جيداً براحة اليد حتى تنعم.

٣- تقسم العجينة إلى عدة أقسام ويضاف إلى كل قسم أصنص الفاكهة ولونها الذي نريده. فمثلاً قسم يضاف إليه أصنص الموز ولونه وآخر يضاف إليه أصنص الفريز ولونه وهلم جرا.

٤- نبدأ في تقطيع وتشكيل كل قسم من أقسام العجينة حسب أصنص ولون الفاكهة اللذين أضفناهما إليه.

فمثلاً نقطع القسم الذي أضفنا إليه أصنص الموز ولونه الأصفر ونشكله على شكل قرون الموز الصغيرة ونفعل نفس الشيء في القسم الذي أضفنا إليه أصنص الفريز ولونه الأحمر ونشكله بشكله وعلى حجمه تقريباً مع إضافة عنق صغير له يمكن أن نأخذه من حبّ الزبيب. وعند التقديم نعبئ البتفوز البارد في ورق الكبسون المشكل.

بيش ديناويل

Buche de Noël

الطريقة:

١- خذ رول من كاتوسوسرول واقطع من الجهتين بشكل متوازي، وقم بتركيب القطع على شكل جذع شجرة وألصق القطع بواسطة كريم أوبير بل وزين الجذع كله بالكريمة وعودين قرفة شوكولاه وبأشكال مختلفة ويقدم حين الطلب. ويزين أيضاً بورد، وعصافير صغيرة تعمل من عجينة الورد.

* * *

كيك

English Cake

الكمية:

- ١- زبده ١٠٠٠ غرام.
- ٢- سكر بودره ١٠٠٠ غرام.
- ٣- زبيب بدون بذر ٢٠٠ غرام.
- ٤- كرز أحمر وأخضر ٢٠٠ غرام.
- ٥- فانيليا.
- ٦- بيض ١٥ بيضة.

طريقة التحضير:

- ١- يضرب السكر والزبدة جيداً ثم يضاف الطحين والفانيليا وبرش الليمون والفواكه المجففة وتتابع الخلط جيداً حتى تصبح العجينة كتلة واحدة.
- ٢- يضاف البيض الواحدة بعد الأخرى مع متابعة التحريك، حتى آخر بيضة .
- ٣- يدهن قالب الإنجلس كيك ويفرش بورق الزبدة.
- ٤- تسكب العجينة داخل القالب على أن لا تزيد عن النصف، ثم تخبز بفرن معتدل الحرارة حتى النضج، يرفع جانباً لحين الطلب.

* * *

سجار

المقادير:

- طحين ٤٠٠ غرام
- زبدة ٤٠٠ غرام
- سكر بودرة ٤٠٠ غرام
- زالال ١٢ بيضة
- نصف ملعقة صغيرة من الفانيليا

الطريقة:

توضع الزبدة والسكر في الماكينة لتخلط جيداً، ثم نضيف زلال البيض تدريجياً ويخفق بشكل جيد مع المزيج.
بعد ذلك يضاف الطحين رويداً رويداً وبعد ذلك تسكب على صينية دائرية، ثم تدخل إلى فرن مرتفع الحرارة.
وبعد ظهور الاحمرار ترفع من الفرن وتوضع جانباً، ثم تلف مباشرة على قالب دائري وهي ساخنة.
وعند الطلب تحشى بالكريمة المطلوبة ويدهن الأطراف بالكريمة وتزين بالفستق الحلبي، وتقدم جاهزة على طبق معه لهذا الغرض.

* * *

كريم أو شوكولا

المقادير:

حليب ١ لتر

٧ بيضات

سكر ٣٧٥ غرام

سكر للكرميل ١٥٠ غرام

فانيليا نصف ملعقة شاي

برش ليمونة

١٥٠ غرام كاكاو

الطريقة:

يكسر البيض في وعاء المنيوم دائري ثم يضاف السكر وقليل من الحليب قبل غليه، ثم يحرك المزيج جيداً أو يغلى الحليب مع الشوكولا، ثم يصب فوق المزيج مع مراعاة الحركة لضمان عدم استواء البيض.
بعد ذلك يذاب السكر قليلاً حتى يصبح لونه وردياً أي «كريميل» ويسكب في القوالب أو الكؤوس، وعندما يبرد يصفى المزيج داخل القوالب أو الكؤوس، ويصف داخل صينية مملوءة بالماء ثم يخبز في فرن

معتدل الحرارة. وعندما تنضج ترفع وتترك جانباً حتى تبرد، ثم تقدم حين الطلب.

* * *

«أبل باي» طبق تفاح

الطريقة:

خذ كمية من عجينة الملفية ومدّها على طاولة رخامية، بسماكة ١ سم تقريباً، ثم اقطع منها جزءاً دائرياً بقدر قالب التارت.

لبس القالب قطعة على القاعدة ثم حضّر تفاح مسلوق مع السكر المطلوب، ثم صفه قليلاً وضع طبقة بسماكة ٣ سم فوق العجينة، ثم غطها بطبقة ثانية واجعل أطراف العجينة السفلى والطبقة الثانية تتلاحم مع بعضها، ثم أضغط على أطرافها بالشوكة.

بعد ذلك اعمل ثقوب بالشوكة متناسبة على وجه العجينة، ادهنها بالبيض المخفوق، ثم اخبزها داخل فرن معتدل الحرارة، وقدمها باردة حين الطلب، مع رش سكر بودرة على الوجه.

* * *

طبق الكرز

الطريقة:

خذ قطعة من عجينة «لينا» الجاهزة أو عجينة الملفية ومدّها على طاولة رخامية.

لبس قالب تارت قسماً من العجينة، ثم خذ علبة كرز جاهزة وافتحها وصبها داخل القالب، ثم غطها بقطعة من نفس العجينة واكبس الأطراف بالشوكة حتى تتماسك العجينة من جميع الأطراف، ثم اعمل ثقوب بسطح القالب بالشوكة، ثم اخبزها داخل فرن معتدل الحرارة، وقدمها حين الطلب مع مراعاة رش سكر بودرة على الوجه.

* * *

عجينة التارت

الكمية:

طحين ٥٠٠ غرام.

صفار بيض عدد ٣.

زبد ٢٥٠ غرام.

الطريقة:

١- انخل الطحين على وسط بلاطة رخامية.

٢- اعمل حفرة بالنصف، وضع الزبدة و صفار البيض.

٣- ثم ابدأ بالعجن وادعك العجينة براحة اليد حتى تصبح كتلة ملساء.

بعد ذلك ضعها على صينية وغطها بفوطة مرطبة بالماء واتركها بالثلاجة لمدة نصف ساعة.

بعد ذلك خذها ومد العجينة بسماكة ٥ راسم، ولبس قالب من التارت، بحيث تمد العجينة بالقاعدة والجوانب وتضرب القاعدة بالشوكة قليلاً ثم يوضع بعض الحمص أو الفول. بالقاعدة، خوفاً من الانتفاخ، وبعد النضوج ينزع الحمص أو الفول جانباً، ويحضر تفاح بعد التقشير وإزالة النواة. يقطع التفاح شرحات وتصف بصينية وترش سكر بودرة وتدخل إلى فرن لمدة ربع ساعة، وبعد ذلك، يخرج من الفرن ليبرد.

يصب داخل الجاط كريم باتيسار، ثم يصف التفاح فوق الكريمة، جيداً حتى يمتلئ القالب، بعد ذلك زين القالب بمربي وأدخله إلى الفرن مرة ثانية حتى يأخذ لوناً ذهبياً يرفع من الفرن ويترك لحين الطلب

تفاح بالمرنك

الطريقة:

يحضر التفاح الجيد، وتنزع بذوره بواسطة ملعقة خاصة، ثم يملأ الفراغ بالزبدة والسكر والزبيب، وتصف داخل صينية نظيفة، وترش بالسكر، وتدخل إلى فرن معتدل الحرارة حتى ينضج التفاح تقريباً.

* * *

بعد ذلك ينقل إلى صينية ثانية، ليكون بين الحبة والثانية من ٤ سم إلى ٥ سم، وتكون الصينية مدهونة بالزبدة.

بعد ذلك تغطى التفاحة بالمرنك بواسطة كيس وقرطاس، مخرم، ويرش المرنك بالسكر البودرة، وتدخل الصينية إلى فرن معتدل الحرارة، حتى يصبح لون المرنك ذهبياً، وبعد ذلك ترفع من الفرن، وتترك جانباً حتى تبرد. وعند الطلب تقدم كل حبه داخل صحن، وتقدم وهي باردة.

* * *

كريم باتيستار

Crème Patissiere

الكمية:

- ١- لتر حليب واحد.
- ٢- ٣٠٠ غرام سكر.
- ٣- ٤ بيضات.
- ٤- ١٥٠ غرام كورن فلور، برش ليمون.
- ٥- فانيليا ٢٠٠ غرام.
- ٦- كريمية طازجة.

الطريقة:

ذوّب النشا والسكر والفانيليا مع قليل من الحليب البارد في كسرولة، قم بغلي الحليب على النار، ثم أفرغ الحليب على المخلوط من النشا والسكر. وتابع التحريك المستمر بسرعة وعند أول غلية، ترفع الكسرولة عن النار ويضاف إليها برش الليمون و٢٠٠ غرام كريمية طازجة. وتبقى جاهزة لحين الطلب.

الكريم كرميل

المقادير:

- حليب سائل لتر واحد
- ٧ بيضات

سكر ٣٥٠ غرام
أيضاً سكر للكرميل ١٥٠

الطريقة:

يوضع السكر على النار ويحرك من حين إلى آخر بملعقة خشبية حتى يصبح السكر سائلاً لونه أحمر، بعد ذلك يوزع داخل كؤوس الكرميل أو القالب ويترك جانباً حتى يبرد، ثم يحضر الكريم كالتالي:

يوضع في وعاء فخاري ٣٥٠ غرام من السكر ويكسر ٧ بيضات ثم يضاف قليل من الحليب إلى الجميع ويحرك بالشريط جيداً.

يغلى الحليب الباقي على النار ويصب فوق المزيج مع مراعاة الحركة لكي لا ينضج البيض، ثم يضاف نصف ملعقة شاي فانيليا إلى المزيج مع برش نصف ليمونة.

ثم يصفى المزيج ويسكب بالكؤوس المعدة، ثم توضع القوالب أو كؤوس الكرميل داخل صينية فيها ماء، ثم تخبز جيداً بالفرن.
ملاحظة:

يمكن معرفة نضج الكرميل، عن طريق إدخال سيخ من الحديد في الوعاء، وعندما لا يعلق بالسيخ شيء، فإن هذا يعني أن الكرميل قد نضج.

* * *

أصابع زينب

المقادير:

طحين زيرو ٢٥٠ غرام

زبدة ٧٥ غرام

سكر بودرة ٥٠ غرام

قليل من ماء الزهر

مقادير الحشوة:

لوز مفروم ناعماً ١٥٠ غرام

سكر بودرة ١٥٠
سكر عادي للقطر ٣٠٠ غرام
قليل من ماء الزهر
صبغة حمراء

الطريقة:

ينخل الطحين ثم السكر البودرة ويترك جانباً.
تخفق الزبدة بماء الزهر والسكر أولاً على الماكينة حتى يذوب السكر ثم
يضاف الماء المطلوب «بمعدل كأس من الماء لكل كيلو من الطحين».
بعد ذلك نضيف الطحين إلى المزيج ونعجن الخليط حتى تصبح
العجينة واحدة، وبعدها تنزع من الماكينة وتوضع جانباً لترتاح لمدة نصف
ساعة، ثم ترق على طاولة رخامية، وتقطع قطعاً مستطيلة بعرض ٤ سم
إلى ٥ سم، ثم تحشى باللوز المقشر والمعد للحشوة مع قليل من الصبغة
الحمراء، ثم تدهن بالبيض المخفوق، ثم تلف لتصبح بشكل اسطواناني
بشكل الأصابع، ثم يكبس الطرفان بالشوكة.
وبعدها تقلى بالسمنة أو زيت الذرة، وتقدم ساخنة ويقدم القطر معها
على حدة.

* * *

الفوندان

المقادير:

٥٠٠ غرام سكر قطع
نصف لتر ماء

الطريقة:

يوضع السكر والماء في وعاء نحاسي على النار حتى يغلي، ثم
تخفف النار مع مراعاة التحريك بواسطة ملعقة خشبية حتى تصبح
جامدة، أي عندما ترفع منها قطرة وتغمسها في ماء بارد تصبح مثل
العلكة.

بعد ذلك ترفع من على النار وتصب على طاولة رخامية مدهونة بالزيت وتدعك بالسيتيل «سكين خاصة» ثم باليد حتى يصبح لون المزيج ابيض .
بعد ذلك يضاف كمية الجليكوز المطلوبة وهي على الطاولة، ويخلط الجميع جيداً، ثم يرفع عن الطاولة إلى وعاء آخر لحين الطلب .
ملاحظة :

يمكن تلوين الفوندان عند الاستعمال إما بالألوان المطلوبة أو بإضافة الشوكولا أو القهوة .

* * *

الفوندان العادي

الطريقة :

ضع في وعاء نحاسي ٢٠٠٠ غرام سكر قطع، ثم أضف ليتر من الماء النقي إلى الوعاء .

ضع الوعاء على النار وعند أول غلوه ارفع الرغوة التي تطفو على السطح، ثم دع الوعاء يغلي على نار هادئة .

بعد ذلك أضف إلى السكر نصف كيلو كليكوز تقريباً، ثم اغلي الجميع حتى يصبح السكر إذا رفعت منه قليلاً ووضعته بالماء البارد أصبح مثل الكرة، أو يعلق بالملعقة الخشبية مثل العلكة .

بعد ذلك صب المخلوط على طاولة رخامية مدهونة بزيت نباتي ومبردة، ثم حرك هذا المزيج بواسطة ملعقة الخشب وانقله من مكان إلى آخر حتى يبرد .

بعد ذلك اعجنه باليد وادعكه جيداً حتى يصبح لونه أبيض وناعم الملمس، عند ذلك تكون العجينة أصبحت فوندان .

وبعدها ضع العجينة داخل وعاء مرطبان زجاجي كبير لحين الطلب، وعندما تريد استعمال هذه العجينة لتغطية الكاتو أو البيتفور أو عجينة اللوز سخنها قليلاً وأضف المادة المعطرة أو الشوكولا الخالية من السكر وأذبها قليلاً قبل الاستعمال بدون ماء، ثم أضف الألوان، بحيث يصبح الفوندان بألوان متعددة .

كاتو بالشوكولا

المقادير:

طحين ٢٠٠ غرام
سكر بودرة ٣٠٠ غرام
زبدة ١٥٠ غرام
٨ بيضات
شوكولا ٢٠٠ غرام
كاكاو ملعقتان كبيرتان
باكنغ باودر ملعقة صغيرة
ذرة فانيليا
ماء الزهر ملعقة كبيرة

الطريقة:

أذب الشوكولا والكاكاو معاً مع كأس من الحليب على نار هادئة، وعندما تذوب الشوكولا ارفعها عن النار وأضف إليها الزبدة مع مراعاة الحركة لمدة عشر دقائق تقريباً، ثم أضف السكر والطحين رويداً رويداً مع الاستمرار في التحريك. ثم أضف صفار البيض الواحدة بعد الأخرى والفانيليا وماء الزهر والباكنغ باودر، ثم يخفق زلال البيض جيداً ويمزج الجميع بعضه مع بعض بهدوء.

اسكب الجميع بعد الخلط داخل قالب دائري بعد دهنه بالزبدة وتغطية أسفل وجوانب القالب بورق زبدة. ثم يدخل إلى فرن مرتفع الحرارة لمدة نصف ساعة تقريباً، ثم يرفع من الفرن ويترك قليلاً.
غلفه بشوكولا كوفير «أي مذاقة مع قليل من الزبدة والحليب» أو كريمه سنطي.

* * *

عجينة السكسي

المقادير:

لوز ٢٠٠ غرام
سكر عادي ٢٠٠ غرام
سكر بودرة ١٥٠ غرام
زالال عشر بيضات
فانيليا ملعقة صغيرة

الطريقة:

يطحن اللوز والسكر على الماكينة ناعماً، ثم يضاف إلى الجميع السكر البودرة والفانيليا ويمزجان جيداً.

اخفق زلال البيض على الماكينة جيداً حتى يصبح كالقطن الأبيض، ثم أضف اللوز والسكر البودرة شيئاً فشيئاً مع مراعاة التحريك والتقليب بهدوء، ثم يسكب فوق صينية مدهونة بالزبدة أو الزيت النباتي ومرشوشة بقليل من الطحين.

ثم يرش الوجه بسكر بودرة وتدخل الصينية إلى فرن معتدل الحرارة. وعندما ينضج ترفع من الفرن وتلصق كل قطعتين مع بعضهما بالكريميا أو الشوكولا المذابة، وتصف داخل جاط معد لذلك، وتقدم حين الطلب.

ملاحظة:

عند السكب تسكب العجينة قطعاً متساوية إما بكيس وقرطاس، أو بملعقة عادية.

* * *

البيتفور

المقادير:

طحين ١٠٠٠ غرام
سكر بودرة ٥٠٠ غرام
زبدة أو سمنة نباتين ٥٠٠ غرام

كأس من الماء
صبغة صفراء
٦ بيضات
ملعقة صغيرة فانيليا
الطريقة:

يضرب السكر والزبدة جيداً، ثم يضاف البيض والفانيليا، ويضرب الجميع جيداً حتى يصبح المزيج أبيض، ثم يضاف الماء اللازم مع الصبغة المطلوبة، ثم يضاف الطحين المنخول رويداً رويداً.
وبعد ذلك يعبأ المحلول بكيس مزود بقرطاس، ويكسب بأشكال مختلفة في صوان معدنية، ثم يدخل إلى فرن معتدل الحرارة حتى ينضج، وبعد ذلك يرفع من الفرن ويصف داخل الصواني بعد التزيين المناسب.
ملاحظة:

كل كيلو من الطحين لعمل البيتفور يحتاج لكأس واحد من الماء.
أما إذا أردنا عمل بيتفور بالشوكولا، فنضيف (٢٥٠) غراماً من الكاكاو المنخول بعد إذابته بالماء.

* * *

سوفليه مع المشمش

المقادير:

٥٠٠ غرام مشمش بدون نواة معقود في قطر جيداً ومطحون ومصفى بمصفاة ناعمة.
٢٥٠ غرام مربى المشمش
نصف لتر حليب
سكر ٦٠ غرام
٦٠ غرام بطاطا بودرة
١٢ بيضة

صفار ٤ بيضات

ملعقة ماء الزهر أو ماء ماء الورد

الطريقة:

ضع الحليب والبطاطا البودرة و صفار البيض وماء الزهر، واخفق الجميع جيداً، ثم اضرب زلال البيض حتى يصبح مرنك.

بعد ذلك اخلط الجميع مع التحريك البطيء.

اسكب السوفليه داخل الجاط أو الكؤوس المعدة، ثم أدخلها الفرن.

وبعد النضج انزعها من الفرن وزينها بالمشمش المجفف المنقوع، ثم

يرش الوجه بالسكر البودرة عند التقديم.

ملاحظة:

يمكن عمل سوفليه من أي نوع من أنواع الفاكهة بنفس الطريقة السابقة.

* * *

سفليه مع الفريز

المقادير:

حليب ٢٠٠ غرام

سكر ١٥٠ غرام

٢٠٠ غرام فريز

ملعقة بطاطا بودرة

٢٠ حبة فريز للزينة

بياض ٨ بيضات

صفار ٤ بيضات

سكر بودرة ١٠٠ غرام للزينة

الطريقة:

ضع الحليب وبودرة البطاطا والسكر في وعاء على النار وحرك الجميع

باستمرار حتى درجة الغليان، ثم ارفع الوعاء عن النار ودعه جانباً.

أضف إلى الوعاء صفار البيض شيئاً فشيئاً مع مراعاة الحركة، ثم أضف بوريه الفريز مع التحريك المستمر، ثم أضف إلى المزيج ملعقة من ماء الزهر.

اخفق زلال البيض مرتك، ثم أضفه إلى المزيج واسكب الجميع داخل قوالب السفلية، ثم اخبزه بالفرن لمدة ٢٥ دقيقة.
وعند الطلب قدمه ساخناً مع السكر البودرة على الوجه.

* * *

سفليه مع الشوكولا

المقادير:

لتر حليب سائل
سكر ٣٧٥ غرام
شوكولا ٢٠٠ غرام
٥٠ غرام كريمة طازجة
طحين ٢٠٠ غرام
ملعقة فانيليا صغيرة

الطريقة:

يذاب الحليب على النار، وقبل أن يغلي خذ كمية منه وأذب فيها صفار البيض مع السكر والطحين والفانيليا والشوكولا.

صب الحليب المغلي مع مراعاة الحركة، ثم ضعه على النار قليلاً واستمر بالتحريك حتى يجمد الخليط قليلاً.

اخفق زلال البيض جيداً حتى يصبح مرتك، ثم أضف إليه باقي المزيج شيئاً فشيئاً.

أذب قليلاً من الشوكولا وصبها في قالب ثم صب المزيج أيضاً، أو في كؤوس، ثم اخبزها داخل فرن حامي لمدة ٢٥ دقيقة حتى يحمر الوجه ثم ارفعها من الفرن ورش الوجه بسكر بودرة، وقدمه ساخناً، يقدم معه كريم سنطلي.

ملاحظة:

لمعرفة نضج القالب أو الوعاء الذي خبز فيه السفيله، اثقب القالب قليلاً بواسطة سيخ، فإن علق به شيء كان غير ناضج، وإن لم يعلق به شيء كان ناضجاً.

* * *

سفليه مع الكريما

المقادير:

٢٠٠ غرام حليب سائل

١٠٠ غرام سكر

٣٠ غرام زبدة طازجة

٣٠ غرام بطاطا بودرة

بياض ٦ بيضات

فانيليا ملعقة صغيرة

سكر بودرة ١٠٠ غرام

الطريقة:

اغل الحليب والسكر مع الفيليه ودعه يبرد.

ثم ذوب الزبدة وبودرة البطاطا مع الحليب عندما يكون فاتراً، مع الاستمرار في الحركة.

وعند أول غلية ارفع وعاء الحليب عن النار وأضف إليه صفار البيض واخفقه جيداً، ثم ضع الخليط في قالب كرميل وأدخله إلى فرن معتدل الحرارة، لمدة عشرين دقيقة حتى ينضج.

وعند النضج يرش على وجه القالب أو الكأس المخبوز به قليل من السكر البودرة، وتقدم وهي ساخنة حين الطلب.

ملاحظة:

عند تبريد الحليب ثانياً يخفق زلال البيض مثل المنك، ثم يخلط جيداً مع المزيج ثم يوضع في جاط أو كؤوس سفيله ويخبز داخل فرن.

سوفليه بالفانيليا

المقادير:

حليب ٥٠٠ غرام

سكر ١٥٠ غرام

طحين زيرو ٥٠ غرام

فانيليا ٣ غرامات

صفار خمس بيضات

بياض خمس بيضات أيضاً

الطريقة:

يوضع الحليب في وعاء على النار، وقبل أن يغلي يؤخذ منه كمية قليلة حتى يخلط به السكر و صفار البيض والطحين.

وبعد غلي الحليب يضاف إلى الصفار مع باقي المزيج مع مراعاة الحركة.

يرفع الخليط إلى نار هادئة حتى يغلي، بعد ذلك يرفع عن النار ليبرد قليلاً، ثم تضاف الفانيليا ويصفى الجميع في وعاء آخر، ثم يضرب زلال البيض مرثك ويخلط بالمزيج ويقلب مهل ثم يسكب في قوالب السفليه ويخبز بالفرن.

وعند النضج ينزع من الفرن ويقدم ساخناً بعد رش الوجه بالسكر

الناعم.

ملاحظة:

إذا أضيف إلى الخليط مسحوق اللوز سميت سفليه يرليني أي «سفليه

باللوز».

* * *

جالوزي دي آمند

المقادير:

طحين أبيض منخول ٥٠٠ غرام

زبدة ٥٠٠ غرام

ماء بارد ٢٥٠ غرام
ملح طعام ١٠ غرامات

الطريقة :

يحضر الطحين على الطاولة الرخامية ويعمل حفرة في الوسط،
يوضع بداخله الماء والملح، وتعجن جيداً دون أن تدعك واتركها ترتاح
على صينية بعد تغطيتها بفوطة مبللة داخل الثلاجة لمدة نصف ساعة.
بعد ذلك مدّ العجينة بالشوبك واضرب الزبدة قليلاً باليد حتى يخرج
الماء أو الحليب منه إن وجد.

نشف الزبدة بفوطة ناشفة، ثم ضع الزبدة قطعاً متساوية في وسط العجينة
المدودة وقم بطي العجينة من جوانبها الأربع ثم تمد قليلاً بعد تغطيتها بفوطة
مبلولة، ثم تدخل إلى البراد ثانياً لترتاح لمدة نصف ساعة على الأقل.
بعد ذلك خذها من البراد ومدّها مرة أخرى، لكن أكثر من المرة الأولى.
وبعد ذلك تطوى من الجهات الأبع وتدخل إلى الثلاجة نفس المدة
ويعاد ذلك مرة ثالثة ورابعة.

وفي المرة الأخيرة تكون جاهزة.

ترق العجينة على البلاطة وتقطع قطعاً مربعة الشكل، أول قطعة
يوضع فوقها ملعقة كريمة بتسيه، ثم تغطي بقطعة ممثلة، ويكبس على
طرفها برأس الشوكة ثم تدهن بالبيض المخفوق، وتخبز في فرن معتدل
الحرارة حتى تنضج بحيث يصبح لونها ذهبياً.

بعد ذلك ترفع من الفرن لتبرد وتدهن بمربي المشمش المصفى، وتزين
بالفستق الحلبي المطحون، وتقدم حين الطلب.

* * *

كاتو على الطريقة اليابانية

المقادير :

طحين أبيض منخول ٢٥٠ غرام.
سكر ٥٠ غرام.

زبدة ٦٠ غرام
ملح ذرة
خميرة البيرة ١٠ غرامات
٣ بيضات
ماء ٥٠ غرام تقريباً.

الطريقة:

ينخل الطحين على الطاولة وتعمل حفرة في الوسط ثم يوضع بداخلها الزبدة والسكر والماء والملح والبيض والخميرة، بعد إذابتها بقليل من الحليب وقليل من السكر.

يمزج الجميع جيداً ثم يوضع الطحين فوق الجميع ويعجن جيداً وتضرب باليد على الطاولة حتى تنعم.

دع العجينة لترتاح قليلاً، ثم قطع العجينة قطعاً متساوية ولفها مثل طابة التنس، ثم ضعها على صينية مدهونة بالزبدة وأدخلها إلى فرن بعد أن تدهن بالبيض المخفوق ثم تخبز داخل فرن معتدل الحرارة.

وبعد أن تنضج ارفعها جانباً واتركها حتى تبرد، بعد ذلك تقطع كل قطعة إلى قطعتين بالطول، وترش كل قطعة بالقطر المعطر بماء الزهر وماء الورد، ثم تحشى بكريمة باتسير ممزوجة بفاكهة مجففة ومقطعة قطعاً صغيرة، ثم تصف ثانياً داخل صينية معدة للفرن، بحيث يكون وجه القطعة الدهون كريمة إلى الأعلى، ثم تغل بمرنك وترش بسكر عادي وفتق مفروم، ويدخل إلى فرن معتدل الحرارة حتى يحمر المرنك.

بعد ذلك تنزع من الفرن وتقدم حين الطلب، بعد أن ترش بالسكر البودرة.

* * *

كيك إيلين

المقادير:

٦ بيضات
٣٠٠ غرام من الطحين
برش ليمونه حامضة

فانيليا ملعقة صغيرة
بيكنغ باودر ١٥٠ غرام
قطع أبو سغير معقد «الخشخاش» ٢٥٠ غرام
زبيب دون بذور
سكر ٣٠٠ غرام

لطريقة:

اخفق السكر والزبدة جيداً، ثم أضف إلى المزيج برش الليمون والفانيليا والبيكنغ باودر وواصل الخفق، ثم أضف البيض بالتدرج مع مواصلة الخفق بالخلط.

بعد أن ينتهي الخفق أضف الطحين مع مراعاة الحركة على البطيء، خوفاً من نزول البيض وهبوطه.

ثم أضف قطع أبو سغير والزبيب، ثم حضر قالباً دائرياً وادهنه بالزبدة واسكب الخليط داخله، بعد تغليفه من الداخل بورق زبدة.

ثم اخبزه بفرن منخفض الحرارة مع مراعاة عدم فتح باب الفرن. وبعد النضج اسحبه واقلبه داخل جاط معد لذلك، وقدمه بارداً، بعد أن ترش عليه سكرًا ناعماً، مع الشاي أو العصير البارد.

* * *

السويسرول بالمربي

المواد ومقاديرها:

- ١- بيض الدجاج عشر بيضات.
- ٢- دقيق القمح الأبيض عشر ملاعق.
- ٣- سكر عادي عشر ملاعق.
- ٤- بكنج باودر ملعقة صغيرة.
- ٥- فانيليا كمية حسب الحاجة.
- ٦- مربى الفراولة علبة واحدة.

٧- كرز بعض حبات منه .

٨- كريم أو بير كمية حسب الطلب .

طريقة التحضير :

١- يكسر البيض ويجمع محتواه في وعاء عميق متسع ثم يضاف إليه السكر ويخفق معه «أي مع البيض» جيداً حتى يصبح مخلوطاً هشاً شديداً البياض . بعد ذلك يضاف إليه الدقيق والفانيليا والبيكنغ باودر ويحرك الجميع على مهل حتى يغدو مزيجاً واحداً .

٢- يؤتى بصفيحة صاج مناسبة الحجم ويدهن سطحها الداخلي بالزبدة، ثم يسكب فيها المزيج من الوعاء، وتغطي بورق السلفر وتدخل في فرن معتدل الحرارة، وتترك فيه إلى أن ينضج ما فيها .

وبعد ذلك تستخرج الصفيحة من الفرن وتقلب على وجهها على طاولة، وتترك مقلوبة إلى أن تبرد، ثم ترفع وتنحى جانباً ليبقى السويسرول بمفرده فوق ورق السلفر .

٣- يؤتى بعلبة مربى الفراولة وتفرغ في وعاء مناسب ثم يضاف إلى المربى كريم أو بير وحبات الكرز ويخلط الجميع معاً . ثم يغرف منه بملعقة عريضة ويمد على وجه السويسرول حتى تغطي كله باستثناء أطرافه الجانبية .

٤- يلف السويسرول من جهة العرض على شكل أسطواني باستخدام ورقة ومسطرة لتثبت بها الورقة أثناء عملية اللف .

بعد ذلك توضع اللفة في صينية وتدخل في البراد لكي يثبت شكلها الاسطواني بالتبريد . وبعدها تستخرج الصينية من البراد وتنزع الورقة منها .

وأخيراً يدهن وجه السويسرول بقليل من كريم أو بير أو المربى ثم يحفظ لحين الطلب .

* * *

السابليه

المواد ومقاديرها :

١- دقيق أبيض ١٠٠٠ غرام

٢- زبدة ٦٠٠ غرام .

- ٣- سكر بودرة ٣٥٠ غرام
- ٤- بيض الدجاج ٨ بيضات
- ٥- مربى المشمش المصفى ١٠٠ غرام
- ٦- فانيليا ملعقة صغيرة
- ٧- لون أحمر كمية حسب الحاجة

طريقة التحضير:

- ١- ينخل الدقيق فوق طاولة رخامية وتعمل به بقعة مفرغة لتوضع بها كميات كل من السكر البودرة والزبدة وصفار البيض. ثم يعجن الجميع مع الدقيق حتى يتماسك ويصبح كتلة واحدة ناعمة الملمس تلف بفوطة مبللة وتوضع في البراد لمدة نصف ساعة تقريباً.
- ٢- تستخرج العجينة من البراد وتوضع على الطاولة الرخامية بعد أن تكون قد رشت بقليل من الدقيق ثم يشرع في رقعها أو مدها بالشوبك ويراعى رشها بالدقيق من حين لآخر إلى أن تصل سماكتها نصف السنتيمتر تقريباً. بعد ذلك تقطع بمقطع مدور ومخرم ثم تؤخذ هذه القطعة وتنقب من وسطها بمقطع مدور ومخرم أصغر من المقطع الأول. وهكذا يصبح لدينا صنفين من قطع العجين صنف أكبر من صنف والصنف الصغير مثقوب من وسطه.
- ٣- توضع جميع القطع صغيرها وكبيرها في سدر حديدي وتدخل في الفرن لتخبز به ولا تستخرج منه إلا بعد أن تكون قد اكتسبت لوناً ذهبياً.
- ٤- تدهن القطع الصغيرة المثقوبة من وسطها بمربى المشمش المصفى بعد مزجه باللون الأحمر ثم توضع كل قطعة منها على سطح كل قطعة من القطع الأكبر منها وتقدم إلى المائدة حين الطلب بعد أن ترش ببودرة السكر.



ثانياً: الحلويات العربية عجينة البلورية

المقادير:

طحين ٢ كغم

نشا ٢ كغم

ملح طعام

ماء نقي حسب الحاجة

الطريقة:

اما طريقة العجن والخبز حتى تصبح جاهزة، في مثل عجينة الكنافة، وبعد عجنها توضع داخل الجوزة، وبواسطة الجوزة المخرمة تصب على الصاج الدائري المتحرك. والصاج - آخر الدورة - بواسطة ذراع ثابت على الصاج يرمي العجينة على طاولة دائرية ومتحركة بعكس الاتجاه، وبعد ذلك نأخذ شكل من العجينة البيضاء دون شوائب وتكون جاهزة للاستعمال حين الطلب.

* * *

البلورية

المقادير:

٢٥٠٠ غرام من عجينة البلورية الجاهزة.

١٥٠٠ غرام فستق حلبي مفروم.

نشا

سمنة ٢٥٠ غرام

سكر للقطر ١٠٠٠ غرام

ماء للقطر نصف كيلو

ماء ورد للتعطير

الطريقة :

ادهن الصدر بالسمنة وصف عليه شكل عجينة البلورية البيضاء بطولها دون تكسير مع مراعاة عدم وجود فراغ في الوسط أو الأطراف .

ضع فوق الصدر صدرًا أصغر من المصفوف به العجينة على الوجه واكبسه جيداً، ثم رش الفستق الحلبي المعطر والمرشوش بقليل من القطر حتى يتماسك .

بعد ذلك ضع الطبقة الثانية من العجينة بالتساوي، وشد عليها باليد أولاً، وأخيراً ضع فوق الصدر صدرًا أصغر وضع عليه ثقل لمدة ساعتين تقريباً .

بعد ذلك اخبزها داخل فرن مع المحافظة على أن يبقى لونها أبيض .
أخرجها من الفرن واقلبها داخل صدر أوسع وضعها داخل الفرن مرة ثانية .

وبعد قليل ارفعها من الفرن وضعها جانباً بعد أن تصب عليها القطر، وقدمها حين الطلب باردة، بعد تقطيعها على شكل مربعات .

* * *

البورما : «المبرومة»

الطريقة :

خذ كمية من عجينة البورما أو الكنافة الخشنة وهي شلل طويلة وساخنة وضعها على طاولة رخامية ممدودة على طول الشلة .

ابسطها باليد ثم ضع الفستق الحلبي المعطر بماء الزهر أو الورد وعليه قليل من القطر حتى يبقى متماسكاً مع بعضه قليلاً، ثم أمسك طرف الشلة من الأعلى واليد اليمنى من الأسفل ولف طرف العجينة كالأسطوانة، ثم ابرمها من الأسفل كالمغزل، وأخيراً ارفعها بيدك وضعها بطولها على صدر عادي .

ثم اعمل الثانية والثالثة . . . وهكذا على هذا المنوال حتى تحصل على الكمية المطلوبة .

بعد ذلك ضع صدرًا أكبر عليه ثقل ودعها لعدة ساعات، ثم اقلها

بعد نقلها إلى صدر مخرم بحيث يدخل في مرجل الزيت، وعندما تحمر ترفع من الزيت وتصفى وتسقى بالقطر المجهز لذلك. ثم تقطع قطع بيضوية بسماكة ١ سم تقريباً، وتقدم باردة حين الطلب.

* * *

التمرية

المقادير:

طحين ٤ كيلو
قليل من ملح الطعام
خميرة للعجين
قليلاً من السكر
ماء للعجن
حلاوة السميد

الطريقة:

اعجن الطحين مع الخميرة وذرة سكر، وعندما يختمر تحصل على عجينة طرية، ورخوة اتركها لمدة ساعة ثم قطعها بحجم الجوزة وضعها داخل صينية مدهونة بالسمنة.

حضر حلاوة السميد المطبوخة والمبردة سابقاً. خذ قطعة من العجينة ومدّها بأطراف الأصابع على صينية مدهونة بالزيت، حتى تصبح العجينة كالورقة، احشها بالسميد، وأغلقها جيداً مثل الفطائر، واقلها بعد ذلك بالزيت ثم اغمسها بالقطر وقدمها باردة.

* * *

عجينة الكعك بالعجوة

المقادير:

٥ كيلو طحين
سكر بودرة ١٧٥٠ غرام
سمنة ٢٥٠٠ كيلو

يانسون ملعقة كبيرة
حليب بودرة ٢٥٠ غرام
ماء خمسة كؤوس

الطريقة:

يوضع السكر والسمنة النباتين أو الزبدة داخل الخلاط ويخفق جيداً حتى يذوب السكر، بعد ذلك يضاف الماء والمحلب واليانسون وذرة الصبغة الصفراء يخلط الجميع جيداً.

تنقع الخميرة بالحليب وقليل من السكر وتترك جانباً حتى تختمر. يضاف الطحين إلى المخلوط وتدار الماكنة رويداً حتى يصبح العجين جاهزاً، ثم تضاف الخميرة وتعجن العجينة مرة ثانية حتى تختلط الخميرة بها جيداً. وبعد ذلك ترفع جانباً بعد تغطيتها بقطعة قماشية مبللة بالماء، ثم تستخدم حين الطلب.

حشوة الكعك

المقادير:

٢٥٠٠ غرام تمر نظيف منقى من البذر
زبدة ١٥٠ غرام
يانسون ملعقة صغيرة
ماء الزهر ملعقة.

الطريقة:

يخلط الجميع ويحضر كتلة واحدة ثم تقرص العجينة قطعاً مناسبة وتنقع مثل الكبة وتحشى بالحشوة وتلف كالكرة، ثم توضع داخل قالب الكعك وتكبس باليد، ثم ترفع من القالب وتصف على صدر وتخبز داخل فرن معتدل الحرارة وعندما تحمر وتصبح بلون ذهبي يرفع الصدر من الفرن ويوضع جانباً لحين الطلب.

* * *

كعك باللوز

المقادير:

طحين ٤٠٠ غرام
زبدة ٢٥٠ غرام
سكر بودرة ٢٢٥ غرام
صفار بيضتين
ماء الزهر ملعقة .

الطريقة:

انخل الطحين على طاولة رخامية، ثم اعمل فجوة في الوسط، وضع بداخلها الزبدة والسكر البودرة و صفار البيض و ماء الزهر و اعجنها جيداً.
ضع العجينة جانباً لترتاح لمدة نصف ساعة بعد تغطيتها بقطعة قماش مبلولة بالماء، ثم قطع العجينة قطعاً مناسبة، ولف كل قطعة حتى تصبح اسطوانية الشكل، ثم لفها بشكل دائري و اعمل منها كعكة .
اخفق صفار البيض و اغمس الكعك به، و اغمسه باللوز المطحون جيداً على الوجهين ثم ضع الكعك بصدر و اخبزه داخل فرن معتدل الحرارة .
و عند النضج ارفعه من الفرن و ضعه جانباً حتى يبرد ثم صفه في جاط معد للتقديم و قدمه حين الطلب مع الشاي أو العصير .

* * *

البرازق

المقادير:

طحين زيرو ١ كيلو
سكر ناعم نصف كلغ
زبدة نصف كلغ
ماء كأس تقريباً
سمسم ٢٥٠ غرام

فستق حلبي نصف كيلو تقريباً
صبغة صفراء ربع ملعقة صغيرة

الطريقة:

تذاب الزبدة على النار ثم تمزج مع السكر الناعم جيداً، حتى يذوب السكر، وبعد ذلك يضاف الماء مع الصبغة بالتدريج، ثم يضاف الطحين وتبقى بالماكنة حتى تصبح كتلة واحدة.

بعد ذلك ترفع من الماكنة وتوضع. نصف ساعة لترتاح داخل الثلاجة بعد تغطيتها بقطعة قماش، ثم تقطع بحجم حبة الجوز، وتغمس أولاً بالفستق الحلبي، ثم ترق بالسمسم.

وبعد ذلك تصف في صدر ألمنيوم نظيف وتدخل إلى الفرن لتخبز جيداً. بعد أن تحمر ترفع من الفرن وتبرد، ثم تصف على شكل صومعة، بعد لفها بورق نايلون لوقايتها من الرطوبة. وتقدم حين الطلب مع المشروبات الباردة أو الساخنة.

* * *

الهريسة

الكمية:

- ١- سميد ٢٠٠٠ غرام.
- ٢- سكر عادي ١٠٠ غرام.
- ٣- زيت نباتي كأس واحدة.
- ٤- حليب بودرة ملعقتان كبيرتان.
- ٥- فستق ١٠٠ غرام.

الطريقة:

اخلط السكر والسميد والزيت النباتي والحليب البودرة وافرك الجميع جيداً. أضف قليل من الماء حتى تصبح العجينة كتلة واحدة ضعها في وعاء عميق مغطاة مدة ١٢ ساعة بعد ذلك اعجنها مرة ثانية مع الكربونة المطلوبة والماء حتى تصبح عجينة يسهل مدها بالصدر المعد.

ادهن الصدر بقليل من الطحينة ثم مد الهريسة على أن لا يزيد السمك عن ٣ سم. وزين الوجه بالفستق.

اخبزها داخل فرن معتدل الحرارة حتى يصبح لونها ذهبياً اخرجها من الفرن، وقطعها مربعات، وأعدّها إلى الفرن حتى تنضج، بعد ذلك أخرجها من الفرن وصب عليها القطر البارد. واتركها جانباً لحين الطلب.

أقراص جوز الهند

الكمية:

- ١- جوز هند ١٠٠٠ غرام.
- ٢- زلال عشر بيضات.
- ٣- سكر بودرة ١٠٠٠ غرام.
- ٤- طحين ١٠٠ غرام.
- ٥- فانيليا ملعقة.

الطريقة:

يضرب زلال البيض جيداً بالسكر ثم يضاف جوز الهند والفانيليا والطحين ويخلط الجميع لتصبح العجينة كتلة واحدة وتتابع الخلط جانب الفرن قليلاً، بعد ذلك يقرص بواسطة قالب المعمول وبأشكال مختلفة، ويخبز بصينية معدة للفرن حتى يصبح لونه ذهبياً يرفع ويترك جانباً لحين الطلب.

عجينة الكنافة

المقادير:

- طحين زيرو ٢ كيلو
- نشاء نصف كيلو
- ماء حسب الحاجة
- صبغة صفراء حسب الحاجة
- ملح طعام

الطريقة :

ضع الطحين والنشا والماء والصبغة اللازمة والملح داخل الماكينة الخاصة بعجن عجينة الكنافة، ثم أدر الماكينة لمدة نصف ساعة تقريباً حتى تصبح مثل عجينة القطايف أو أشد قليلاً، بعد ذلك انقلها إلى مرجل ثان مركب عليه ماكينة بها رجّاج، ثم تدار الماكينة لتزرب العجينة بالرجّاج وتبقى على هذه الحالة تعلو وتهبط حتى تنعم العجينة جيداً.

بعد ذلك تصفى العجينة بمصفاة ناعمة، ثم ضع العجينة داخل جوزة معدة للسكب على الدوالب الدائري، بحيث تكون الجوزة مزودة بماسورة نحاسية بها ثقب فتنصب هذه الثقوب على صاج دائري متحرك بواسطة محرك كهربائي، وفي أسفله قسمان من النار الخفيفة، ثم ترش العجينة بواسطة الجوزة على الصاج الدائري المتحرك وتكون خطوطاً متصلة ومتوازية تماماً.

وعند آخر الدورة للصاج يكون هنالك ذراع من نفس الصاج يغير اتجاه الخيوط النازلة من الجوزة، وقبل أن يحكم الدائرة، تفصل هذه الخيوط جانباً بواسطة الذراع، وتنزل هذه الخيوط على طاولة دائرية القسم الأسفل من الطاولة ثابت أما القسم الدائري الأعلى متحرك بعكس اتجاه الصاج الأول.

وهكذا تبقى الدوائر تدور، وترفع العجينة على الطاولة المتحركة مثل شلة الحرير وتصف جانباً لحين الاستعمال.

* * *

عجينة الكنافة الناعمة

الطريقة :

خذ كمية من عجينة الكنافة الجاهزة ما يعادل ٢ كيلو، وبعد ذلك افرمها على الماكينة الخشنة، ثم أضف إليها ما يعادل ٢٠٠ غرام سمينة، وافرغ العجينة جيداً، ثم حمصها بالمحمص المدة المطلوبة، وبعد ذلك اتركها جانباً حتى تبرد، ثم افركها على الغربال حتى تنزل من الغربال الناعم، وبعد ذلك ضعها في وعاء واطرها جانباً لحين الطلب.

* * *

كنافة خشنة بالجينة

المقادير:

١٥٠٠ غرام عجينة كنافة خشنة كما سبق عملها.

١٢٠٠ غرام جبنه بيضة بلدي

١٠٠٠ غرام سكر للقطر

ماء للقطر نصف لتر

ماء الزهر ملعقة طعام

سمن بلدي ٢٥٠ غرام

الطريقة:

ادهن صدرأ معدأ لصنع الكنافة بالسمن جيدأ، ثم صف عجينة الكنافة الخشنة بعد تعطيرها بماء الزهر، ولا تجعل فراغ في وسط الصدر أو جوانبه.

بعد ذلك حضر الجبنة الطرية واعصرها من الماء، وقطعها أحجاماً رفيعة ومتساوية.

صف الجبنة فوق العجينة بالتساوي، دون ترك فراغ، بعد ذلك ضع الصدر على نار دائرية، وخفيفة مدة عشر دقائق أو أكثر، حتى يصبح لون الكنافة محمراً، ويدل على ذلك أن الكنافة تصبح قرص دائري واحد وإذا هز الصدر يتحرك جميعاً معاً.

بعد ذلك أحضر صدرأ أكبر من الأول، واقلب الأول على الثاني بعد دهن الثاني بالسمنة، ثم ضعه أيضاً على نار خفيفة حتى تذوب الجبنة تماماً.

وأخيراً صب عليه القطر وقدمه داخل صحون عند الطلب.

* * *

كنافة بالجبن

المقادير:

١٥٠٠ غرام من عجينة الكنافة الناعمة الجاهزة كما مر معنا

١٠٠٠ غرام جبن أبيض بلدي محلاة

٢٥٠ غرام سمّنة بلدي
١٠٠٠ غرام سكر للقطر
ماء الزهر ملعقة طعام أو ماء ورد
نصف لتر ماء للقطر

الطريقة:

حلّ الجبن أولاً، وعطّره بماء الزهر، ثم ضع عجينة الكنافة الناعمة الجاهزة للعمل داخل صينية، وأضف إليها قليلاً من السمن البلدي، اخلطها جيداً، ثم ادهن صدرّاً نحاسياً بالسمنة وصب العجينة داخله بالتساوي، ولا تترك فراغاً في أحد جوانب الصدر، أو وسطه.

بعد ذلك قطع الجبنة شرحات متساوية وضعها فوق عجينة الكنافة بالتساوي ورصها باليد قليلاً.

بعد ذلك ضع الصدر فوق نار خفيفة سواء نار غاز أو فحم، حتى تتحمر عجينة الكنافة من الأسفل، ويصبح قالب الكنافة كأنه قرص واحد.

بعد ذلك حضر صدرّاً أكبر من الأول وادهنه بالسمنة، ثم اقلب الصدر الأول بسرعة حتى تنزل الكنافة مثل القرص، واضرب قليلاً على ظهر الصدر خوفاً من أن يبقى شيء داخل الصدر، بعد ذلك أعد الصدر إلى النار قليلاً حتى تذوب الجبنة.

عند ذلك يرفع الصدر عن النار ويسقى بالقطر وعند الطلب يقطع مربعات ويقدم ساخناً.

* * *

عيش السراي

الطريقة:

خذ رغيف خبز التوست على أن يكون مخبوزاً قبل يوم، قشّره جيداً، وقطّعه شرحات أو مربعات رقيقة بسكين حادة، تصف شرحات الخبز داخل جاط معد لذلك، ثم تسقى من شراب مصنع فيه ليمون حامض قليلاً، وماء الورد والزهر وسكر كرميل حتى يكون لون القطر

بنياً، ثم يرش الخبز جيداً بالقطر، ثم يرفع الجاط على نار هادئة قليلاً، وتحرك الصينية باستمرار خوفاً من الاحتراق.

ويسقى بالشراب من حين إلى آخر، حتى يشبع الخبز الموجود بالجاط. تكرر العملية حتى يتشرب الرغيف كله، وبعد ذلك دعه يبرد. يجمّل جيداً بالقشطة ثم بالفستق الحلبي، والكرز الأحمر المقطع جليان، ويقدم بارداً حين الطلب.

* * *

عجينة المعمول

المقادير:

١٠٠٠ غرام سميد.

١٥٠ غرام طحين أبيض منخول.

٣٥٠ غرام سمنة.

ماء ورد وماء الزهر ١٠٠ غرام تقريباً.

الطريقة:

ضع السميد داخل مرجل، واخبطه بالسمنة جيداً، بعد أن تفرك السميد وتدعكه بالسمنة جيداً، ضعه جانباً إلى اليوم الثاني ثم يفرك ثاني يوم، وتضاف الخميرة بعد بسها بالطحين ملعقة حليب بودرة وكأسي ماء فاتر تقريباً مع ملعقة سكر حتى تربو الخميرة.

بعد ذلك يخلط الجميع بالسميد، فتصبح عجينة جاهزة للعمل.

المعمول

الطريقة

خذ ١٠٠٠ غرام جوز من النوع الممتاز ونقه من الشوائب، ودقه قليلاً، ثم أضف إليه ما يعادل كأس سكر، وقليلاً من ماء الزهر.

اخلط الجميع جيداً، بعد ذلك أضف إلى الحشوة ما يعادل ملعقة شاي صغيرة من القرفة.

قطّع عجينة المعمول إلى قطع صغيرة بقدر طابة التنس، ثم تلف الحبة داخل اليدين على شكل دائري، وبعد ذلك تنقر بالإصبع مثل حبة الكبة. وتحشى بالحشوة الجاهزة ثم توضع داخل قالب المعمول وتكبس باليد ثم تقلب على طاولة، أو اليد الثانية وتصف على صدر.

وبعد ذلك تدخل إلى فرن معتدل الحرارة حتى تنضج دون تحميرها ثم ترفع من الفرن، وتوضع جانباً. وعند التقديم ترش بسكر بودرة وتقدم باردة.

طريقة أخرى لصنع المعمول

المقادير:

سميد بلدي ناعم ١ كيلو

سمنة نصف كيلو

ماء فاتر للعجن نصف كوب

ماء ورد ملعقة

جوز مفروم نصف كيلو

سكر ناعم ١٥٠ غرام

ماء الزهر للحشوة ترش عليها

جوز هند مبروش ١٠٠ غرام

الطريقة:

يفرك السميد والسمنة وماء الزهر جيداً ويترك لمدة ١٢ ساعة تقريباً، بعد ذلك ننقع الخميرة مع ملعقة سكر صغيرة، مع ماء فاتر، ثم تعجن العجينة جيداً مع إضافة الخميرة مع قليل من الطحين مع الخميرة يضاف الماء اللازم حتى تصبح عجينة جيدة وصالحة.

تحضر الحشوة المطلوبة بخلط جميع المقادير مع بعضها ورشها بماء الزهر والورد. وبعد ذلك تقطّع العجينة إلى قطع صغيرة ثم تكور مثل عجينة الكبة، وتحشى، وتلملم على بعضها البعض ثم توضع في داخل

قالب المعمول، مع ضغط راحة اليد عليها، وتقلب على طاولة، وتنقل إلى صدر وتخبز في فرن هادئ على أن لا يتغير لونه.
وعندما يخرج المعمول من الفرن يرش عليه سكر بودرة ويقدم بارداً.

* * *

المهلبية

المقادير:

لتر حليب واحد
نشاء ٢٥٠ غرام
سكر ٢٥٠ غرام
ماء الزهر ملعقة كبيرة.

لطريقة:

يذاب النشاء مع قليل من الحليب، ثم يغلى باقي الحليب على النار، ثم يصب النشاء المذاب على الحليب المغلي، مع مراعاة التحريك المستمر حتى لا يتكتل النشاء.

يبقى الخليط على النار لمدة ربع ساعة؛ على نار هادئة.
ثم يرفع عن النار ويضاف ماء الزهر ويسكب بكاسات معدة لذلك، وتزين بالفستق الحلبي وتقدم باردة.

ملاحظة:

يمكن عمل المهلبية من نشاء القمح الناعم بدلاً من نشاء الذرة.

* * *

الأرز بالحليب

المقادير:

حليب لتر واحد
أرز ٢٠٠ غرام
سكر ٢٥٠ غرام

ماء الزهر ملقعة تقريباً
مسكة مطحونة نصف ملعقة صغيرة

الطريقة:

ينظف الأرز وينقى جيداً، ثم ينقع لمدة نصف ساعة قبل الطبخ، ثم يغسل جيداً ويغلى على نار هادئة مع الحليب لمدة ربع ساعة مع مراعاة الحركة من حين إلى آخر.

وبعد النضج ينزل من على النار ويسكب في أواني معدة، ثم يزين بالفستق الحلبي ويقدم بارداً وقت الطلب.

ملاحظة:

تضاف المسكة بعد إذابتها بالحليب، ثم تضاف مع ماء الزهر قبل السكب بثوان.

يمكن تقديم قطر أو عسل بجانب الأرز بحليب.

* * *

رشديه (رحيق النحل)

المواد ومقاديرها:

- ١- كستناء ٢٠٠٠ غرام.
- ٢- سكر ١٠٠٠ غرام.
- ٣- كريمة طازجة ١٠٠٠ غرام.
- ٤- كرز أحمر وأخضر ٥٠ غرام.
- ٥- ماء الورد ملقعة.

طريقة التحضير:

- ١- تجرح حبات الكستناء بالسكين على هيئة علامة الزائد وتوضع كلها في صينية مناسبة وتدخل في فرن معتدل الحرارة لتشوى به.
- ٢- قبل أن تنضج الكستناء تماماً تستخرج من الفرن وتقشر حبة حبة ثم تسلق في الماء حتى تنضج تماماً وذلك في قدر عادية.

٣- تستخرج الكستناء من القدر وتصفى من الماء ثم تطحن بآلة الطحن وتركن جانباً في وعاء عميق .

٤- يصنع من السكر قطراً يضاف إليه قليلاً من ماء الورد ويخلط به ثم يسكب القطر على مطحون الكستناء ويخلط به جيداً .

٥- يؤتى بالكريمة الطازجة وتعبأ في كيس به قرطاس مخرم ويزين بها وجه مخلوط الكستناء والقطر ثم يزين هذا المخلوط بحبات الكرز بطريقة ملائمة وجذابة .

٦- يقدم هذا اللون من الحلوى إلى المائدة بارداً .

* * *

وربات بالقشطة

الطريقة :

خذ كمية من عجينة البقلاوة، أو جهزها كما سبق في هذا الكتاب، ثم مدها على طاولة رخامية بحيث تكون العجينة ٩ طبقات، وبعد مدها بالقدر المطلوب قطعها مربعات بواسطة مسطرة، ثم ارفع الزوائد جانباً .

حضر القشطة كما شرح سابقاً، أو أحضر قشطه جاهزة، وضع داخل كل مربع ملعقة كبيرة من القشطة ثم طبق المربع على القشطة بشكل المثلث، صف الجميع داخل صدر المنيوم وادخله إلى فرن معتدل الحرارة بعد ان تصب عليه السمنة ساخنة .

وعند النضج تصفى الوربات من السمنة، ثم ترش بقطر بارد، وتترك لحين الطلب . وعند التقديم تزين بالفستق الحلبي على الوجه .

* * *

كل واشكر

الطريقة :

خذ كمية من عجينة البقلاوة الجاهزة ومدّه المدّ المناسب، ثم قطعها قطعاً طولية بمسطرة، بعرض ٨ سم، ثم حضر كمية من الفستق الحلبي، أو الجوز، أو فستق العبيد واطحنه على الماكينة الخشنة أو بالسكين أو نَعْمَهُ

بالشوبك وقطره قليلاً مع مراعاة التقلب جيداً حتى يتماسك مع القطر كل من الحشوة سواء كانت من الفستق الحلبي أو الجوز... الخ.

ضع الحشوة باليد على طرف العجينة المقطعة بشكل طولي، ثم لف العجينة من جهة الحشوة مثل الاسطوانة، وأحضر مقطعاً خاصاً وقطع به العجينة لتصبح القطعة مثل الدولاب الصغير. ضعها بالصدر ورشها بالسمنة واخبزها، ثم ارفعها من الفرن ورشها بالقطر البارد، وتقدم حين الطلب.

البقلاوة

المواد ومقاديرها:

- ١- كيلو طحين زيرو أو كندي.
- ٢- نصف كيلو نشاء من أجل الرق.
- ٣- ماء للعجن.
- ٤- زبدة ملعقة صغيرة.
- ٥- ملح طعام.

الطريقة:

يعجن الطحين بعد إضافة الماء والزبدة والملح المطلوب. وبعد الانتهاء من العجين تدحل العجينة مثل الكرة وتغطي بغطاء لمدة نصف ساعة، ثم تدحل بشكل مستطيل وتقطع على شكل كرات دائرية متساوية مع رش النشا باستمرار. ترق العجينة رقاً أولاً بواسطة الشوبك، ونطبق (١٢) قطعة فوق بعضها، مع استمرارية رش النشاء أيضاً بين طبقات العجين. ثم ترق العجينة بواسطة النشابة، وذلك بأنه تلف كل طبقة من العجينة على النشابة، وفي كل مرة نفرّد العجينة عن النشابة، ثم نلفها مع رش النشا بين طبقات العجين.

وبعد الانتهاء من الرق، بحيث تصبح العجينة على أرغفة كبيرة رقيقة.

يحضر الصدر المراد عمل البقلاوة داخله، ويقص بقدره عجينة دائرية، ثم تقسم العجينة إلى قسمين، يوضع القسم الأول في أسفل الصدر، ثم ترتب الحشوة، وبعدها ترتب الطبقة الثانية من العجين، بحيث تصبح الحشوة بين الطبقتين، بعد ذلك تغمر البقلاوة بالسمنة المذابة، وتقطع التقطيع المناسب، وتدخل إلى الفرن ثم يحرك الصدر بشكل دائري داخل الفرن، أي يلف الصدر حتى يتحمر الوجه.

عند ذلك يرفع من الفرن، وتصفى السمنة في وعاء آخر ثم يرش بالقطر البارد ويبقى جانباً لحين الطلب ويزين الصدر بالفستق الحلبي المطحون.

* * *

عمل القشطة البسيطة

المقادير:

٢ لتر حليب سائل

نشاء ٦٠٠ غرام

سمنة ٥٠ غرام

ماء لتر واحد

الطريقة:

يغلى الحليب، وقبل غليه يؤخذ كمية قليلة منه لتذويب النشاء. وعند أول غلية للحليب تضاف الزبدة وماء الزهر، ثم يضاف النشاء. وعندما يصبح المزيج متماسكاً ترفع القشطة عن النار وتسكب في وعاء، وتحفظ لحين الطلب.

* * *

الحلوى بأشكال مختلفة

المواد ومقاديرها:

١- دقيق القمح الأبيض ملء كأس ماء الشرب.

٢- نشا ملء ملعقة طعام.

- ٣- بيض الدجاج عدد أربع بيضات .
- ٤- حليب كأس ماء واحدة .
- ٥- فانيليا ملعقة شاي صغيرة .
- ٦- عصير الليمون الحامض نصف ملعقة شاي صغيرة .
- ٧- زيت نباتي للقلي كمية حسب الحاجة .
- ٨- بودره سكر حسب الحاجة .
- ٩- ألوان أحمر وأخضر حسب الحاجة .
- ١٠- كرز طازج حسب الحاجة .

طريقة التحضير :

١- يوضع الدقيق وكمية النشا والحليب في إناء واسع وعميق ويكسر عليه البيض ويحرك الجميع تحريكاً مستمراً بواسطة شريط حتى يتحول إلى عجينة رخوة عند ذلك تضاف إليها الفانيليا ونصف ملعقة الحامض وتحرك جيداً ثم تصفى في إناء آخر بواسطة مصفاة ناعمة .

٢- يسكب الزيت في مقلى عميقة ويحمى على نار هادئة ويؤتى بالقوالب المختلفة الأشكال ويضغط القالب المركب بعمود حديد على شكل زاوية قائمة بالخلوط ثم يرفع ويغمس في الزيت وهلم جرا، وعند ملامسة الزيت تنزل العجينة بشكل القالب المملغم، وهي عدة أشكال تفك وتركب وهكذا .

وبعد أن تكتسب اللون الذهبي وهي بالمقلى تستخرج بواسطة مغراف مخروط وتوضع في المصفى ليتصفى منها الزيت . وبعد ذلك توضع في إناء مناسب وعند تقديمها إلى المائدة ترش ببودرة السكر وتزين بلون أخضر أو أحمر وبجبات الفريز إن وجدت .

* * *

المأمونية

المواد المستخدمة في التحضير ومقاديرها:

- ١- سميد كوب واحد .
- ٢- سمنه كوب واحد .

٣- ماء الشرب كوب واحد.

٤- ماء الزهر كمية مناسبة حسب الحاجة.

٥- سكر كوبان.

طريقة التحضير:

١- توضع السمنة في مقلى واسع ثم يركب على نار هادئة وحال ذوبان السمنة تضاف اليها كمية السميد ويشرع في تقليها معاً إلى أن تكتسب اللون الذهبي.

٢- تذاب كمية السكر في ماء مغلي ثم تسكب في المقلى وتحرك مع السميد حيث تبقى على النار مدة ربع ساعة تقريباً بعدها تضاف كمية ماء الزهر وتخلط جيداً بالملعقة.

٣- تنزل المقلى عن النار ويسكب ما بها في أطباق مناسبة لتقدم إلى المائدة ساخنة.

* * *

معكرون

المقادير:

٣٥٠ غرام طحين أبيض منخول.

١٠٠ غرام زيت قلي أو كريسكو ٧٠ غرام.

يانسون مطحون ٤٠٠ غرام.

سكر للقطر.

خميرة ملعقة مذابة مع ماء فاتر.

قليل من الماء.

الطريقة:

يوضع الطحين في وعاء قليل الغور مع الزيت أو الكريسكو، ويعجن جيداً. ثم يضاف اليانسون والخميرة ويعجن الجميع جيداً ثم توضع هذه العجينة على جانب لترتاح قليلاً.

بعد ذلك تقسم إلى أقسام صغيرة، وتعمل بشكل حبال تقطع إلى قطع طولية كل واحدة منها من ٣ سم إلى ٤ سم.

تصف هذه القطع داخل صينية مدهونة بالزيت، وتدخل إلى فرن معتدل الحرارة حتى تتحمر.

ثم توضع بالقطر المعد والمعطر بماء الزهر.

ملاحظة:

يمكن أن تقلي بالزيت بدل الفرن.

* * *

طبق الخوخ المغطى بالعجينة

(المالفيه)

الطريقة:

خذ كمية من العجينة الدسمة وغط بها قالب التارت، ثم حضر الخوخ المعقد وصب كمية مناسبة منه داخل القالب. غطّ القالب بطبقة ثانية من العجينة.

زين طبقة العجينة العلوية برأس الشوكة أو شريحات رفيعة من العجينة مع مراعاة ثقب السطح بالشوكة.

ادهن العجينة بيض مخفوق ثم اخبزها داخل فرن معتدل الحرارة، وقدمها عند الطلب مع رش سكر بودرة على القالب.

* * *

طبق فطير بالعجوة

الطريقة:

خذ ١ كغ غرام من العجوة وانزع بذورها ثم اطحنها على الماكينة، أضف إليها ٢٥٠ غرام من الزبدة مع ملعقة من اليانسون الناعم واخلط الجميع جيداً، ثم حضر قطعة من العجينة الدسمة المخمرة ومدّها بيديك

علي الطاولة، وضع بوسطها قطعة من عجنة العجوة المصنعة ومدّها قليلاً أيضاً على طبق، ثم مدّها فوقها قطعة ثانية من العجينة وطبق أطرافها جيداً وحاول قدر الإمكان أن يكون شكلها دائرياً، ثم اخبزها بفرن معتدل الحرارة.

ملاحظة:

إن طريقة طبق الخوخ أو التفاح يطبق عليها جميع أصناف الفواكه المعقدة، كما يراعى أن نثقب الطبقة السفلية من العجينة برأس الشوكة خوفاً من انتفاخ العجينة.

العوامات

المواد المستخدمة في التحضير ومقاديرها:

- ١- دقيق ابيض ٥٠٠ غرام.
- ٢- ماء الشرب ٣ أكواب.
- ٣- ملح الطعام كمية حسب الحاجة.
- ٤- خميرة ملعقة صغيرة.
- ٥- قطر كمية حسب الحاجة.
- ٦- زيت القلي كمية حسب الحاجة.

طريقة التحضير:

- ١- تنخل كمية الدقيق ثم توضع في إناء متسع وتضاف إليها كميتي الخميرة وملح الطعام وتعجن بماء الشرب ثم يغطى الإناء بقطعة شاش نظيفة ويترك جانباً مدة ثلاث ساعات.
- ٢- يحضر القطر بإذابة السكر في ماء الشرب وغليه جيداً ثم وضعه في إناء لكي يبرد.
- ٣- يسكب زيت القلي في المقلّى ويوضع على النار كي يغلي عند ذلك يشرع في تقطيع العجينة إلى كرات صغيرة بواسطة اصبعي اليد اليمنى والإبهام والسبابة. ثم تلقى هذه الكرات في المقلّى وتترك فيه إلى أن يحمر لونها عندها تستخرج بواسطة مغرفة مخرمة وتلقى في الوعاء الذي

به القطر وبعد أن تتشرب منه كفايتها تستخرج وتقدم في أطباق مناسبة إلى المائدة لحين الطلب.

* * *

سوار الست

المواد المستخدمة في التحضير ومقاديرها:

- ١- عجينة البقلاوة الجاهزة كمية حسب الحاجة.
- ٢- فستق حلبي مبروش خشناً كوب واحد.
- ٣- فستق حلبي مطحون ناعماً كوب واحد.
- ٤- ماء الشرب كمية حسب الحاجة.
- ٥- سكر ناعم كمية حسب الحاجة.

طريقة التحضير:

- ١- ترق عجينة البقلاوة الجاهزة رقاً جيداً ثم تقطع قطعاً مربعة الشكل.
- ٢- تلف قطع العجين المربعة واحدة تلو الأخرى على خشبة اسطوانية الشكل تدهن باستمرار بمادة السمنة.
- ٣- عندما تنزع قطع العجينة عن الخشبة تلف كل واحدة منها على شكل دائري ثم يلصق طرفاها معاً بأصابع اليد حتى تصبح كهيئة الإسورة ثم تحشى بالفستق المبروش برشاً خشناً ثم ترتب جميعها ترتيباً مناسباً في صينية مدهونة بالسمنة.
- ٤- تدخل الصينية إلى فرن شديد الحرارة وتمكث فيه إلى أن تكتسب قطع العجين اللون الأحمر. بعدها تستخرج من الفرن.
- ٥- تصنع كمية مناسبة من القطر من السكر والماء المغلي وتسكب فوق الصينية ثم يرش فوقها الفستق الحلبي المطحون طحناً ناعماً.
- ٦- تقدم قطع حلوى سوار الست إلى المائدة وهي باردة.

* * *

المغلي

المواد المستخدمة في التحضير ومقاديرها:

- ١- أرز مطحون ٥٠٠ غرام.
- ٢- سكر ناعم ١٠٠٠ غرام.
- ٣- ماء الشرب ١٠٠٠ غرام.
- ٤- قرفة ناعمة ملعقة صغيرة.
- ٥- يانسون ملعقة صغيرة.
- ٦- كراوية ملعقة كبيرة.
- ٧- صنوبر كأس واحدة.
- ٨- جوز مبروش خشناً كأس واحدة.
- ٩- لوز مقشر كأس واحدة.
- ١٠- فستق حلبي مقشر كأس واحدة.
- ١١- جوز الهند المبروش كأس واحدة.
- ١٢- بهارات بيضاء كمية حسب الحاجة.

طريقة التحضير:

- ١- توضع كمية الأرز المطحون في إناء مناسب ثم يسكب عليها ماء الشرب ويحرك مع الأرز ليذاب فيه.
- ٢- يغلى لتر من ماء الشرب في قدر مناسب على نار هادئة ثم يسكب الأرز المذاب وكمية من البهارات البيضاء والسكر الناعم مع استمرار التحريك بملقعة طويلة حتى ينضج الأرز ويصبح الجميع عبارة عن مزيج لزج بعد ذلك يرفع القدر عن النار ويسكب ما بها في أطباق مناسبة.
- ٣- يزين كل طبق بكل من جوز الهند واللوز والفسق الحلبي واللوز والجوز والصنوبر ثم تقدم إلى المائدة باردة أو ساخنة.



القطائف

المواد المستخدمة في التحضير ومقاديرها:

- ١- دقيق أبيض منخول كأس واحدة.
- ٢- حليب طازج كأس واحدة وربع.
- ٣- ماء الشرب كأس واحدة وربع.
- ٤- بكنج باودر وملعقتان صغيرتان.
- ٥- خميرة كمية حسب الحاجة.
- ٦- فستق حلبي أو قشطة أو جبن كمية حسب الحاجة.
- ٧- سكر كمية حسب الحاجة.
- ٨- قرفة مطحونة وجوز الهند كمية حسب الحاجة.

طريقة التحضير:

١- يوضع الحليب في إناء مناسب، وتخلط مع الخميرة والبكنج باودر، ويسخن على نار هادئة حتى يفتّر، ولا يصل إلى درجة الغليان، ثم تضاف إليه على التوالي كمية الخميرة والبكنج باودر والدقيق، ويخلط الجميع بتحريكه جيداً بملعقة عادية طويلة، حتى يشكل الجميع عجينة رخوة.

٢- ينزل الوعاء عن النار ويترك مدة ساعة أو ساعتين. بعد ذلك يسكب المزيج في كوب على هيئة القمع ذات ثقب في أسفلها أو أعلاها بحيث يكون مناسباً لصب العجينة منه على سطح الفرن لتخبز.

٣- يحمى الفرن بنار هادئة، ويمسح سطحه العلوي الذي سيخبز عليه بزيت نباتي، ثم تسكب على هذا السطح كمية العجينة بواسطة الكوب لتشكل قرصاً دائرياً صغيراً أو متوسطاً أو كبيراً.

ثم بعد أن تصبح الأقراص على هيئة الاسفنج، ترفع بواسطة مغراف مبسط رقيق، لتوضع على طاولة مغطاة بمفرش قماشي، وتترك عليه لتبرد.

٤- تحضر الحشوة عادة من مخلوط السكر ومدقوق الفستق الحلبي

وجوز الهند والقرفة أو القشطة الطازجة أو الجبن أو الجوز والسكر وجوز الهند والقرفة حسب الذوق.

٥- تحشى الأقراص بمادة الحشوة وتطبق أطرافها على بعضها البعض ويضغط عليها بأطراف الأصابع لتلتصق معاً. ثم تصف في صينية وتدخل في فرن لتخبز على نار هادئة. ثم تستخرج وتغمس في القطر وتقدم وهي ساخنة.

ملاحظة:

يمكن قلي الفطائر بالسمن البلدي بدل ادخالها الفرن وبعد قليها بالسمن أو تدهن به وتدخل الفرن في صينية مناسبة وتستخرج عند اكتسابها اللون الذهبي ثم تغمر بالقطر وتقدم وهي ساخنة.

* * *

حلاوة الجبنة

المواد المستخدمة في التحضير ومقاديرها:

- ١- جبن أبيض طازج ١٠٠٠ غرام.
- ٢- قشطة طازجة ١٠٠٠ غرام.
- ٣- قطر جاهز ٥٠٠ غرام.
- ٤- فستق حلبي مطحون ٣٠٠ غرام.
- ٥- مربى زهر الليمون ٢٠٠ غرام.
- ٦- ماء ورد كمية حسب الحاجة.
- ٧- ماء الشرب أربعة أكواب.
- ٨- سميد كوبان.
- ٩- سمنة كمية حسب الحاجة.

طريقة التحضير:

١- يقطع الجبن الطازج إلى قطع صغيرة مربعة الشكل، وتنقع بالماء البارد، ويكرر تغيير هذا الماء من حين لآخر، حتى يحلو الجبن ويتخلص من ملوحته، ثم تستخرج هذه القطع، وتوضع في المصفى حتى يتصفى منها الماء.

٢- توضع قطع الجبن في قدر فيها أربعة أكواب من ماء الشرب، وتركب القدر على نار هادئة، ويحرك الجميع باستمرار حتى تذوب قطع الجبن في الماء، وبعد ذلك تضاف كمية السميد تدريجياً مع استمرار عملية التحريك، ثم تسكب كمية القطر وماء الزهر والورد في القدر وتستمر عملية التحريك حتى يصبح ما في القدر عبارة عن مزيج متماسك يستمر وجوده فوق النار ربع ساعة، وبعدها ترفع القدر عن النار.

٣- يسكب ما تحويه القدر في صينية مدهون سطحها الداخلي بقليل من القطر، وتستمر عملية السكب إلى أن يصل منسوب المزيج في الصينية إلى ارتفاع نصف سنتيمتر تقريباً. وبعد ذلك يقطع إلى مربعات وتترك لكي تبرد.

٤- ترفع المربعات من الصينية وتوضع في جاط ملائم وتزين بدهن سطوحها بالمربي وبرشها بالفستق الحلبي حتى يشكل طبقة مناسبة. ثم تقدم إلى المائدة وهي باردة.

* * *

راحة الحلقوم

المقادير:

سكر ٢ كيلو غرام

نشا ٥٠٠ غرام

٥٠٠ غرام ماء

ملعقة شاي ملح ليمون

ذرة شبة أي ١٥ غرام ٣٥٠٠ غرام ماء لحل النشا

الطريقة:

ضع السكر والماء على النار داخل طنجرة، بحيث تكون درجة الحرارة هادئة.

أضف إليه ملح الليمون، ثم انزع عن وجه الماء الرغوة البيضاء، إن وجدت، ثم أضف إليه النشا بعد أن تذوّبه بكمية الماء المطلوبة.

حرك الخليط بشدة مع مراعاة المتابعة، حتى ينضج الخليط، وعلامة ذلك:

خذ قطعة من الخليط بين أصابعك، فإذا برمته دون أن يلتصق باليد فيكون قد تم نضجه والحمد لله.

طريقة ثانية:

ضع أصبع منه على السكر الجاف، فإن لاحظت أن السكر لا يتبل يكون المزيج قد نضج.

عند ذلك اسكب المزيج كله داخل إناء مربع أو مستطيل، وقطع منه قطعاً متساوية طولاً وعرضاً، هذا مع العلم أن الجاط يجب أن يرش سلفاً بالنشاء والسكر.

لف القطع بالسكر الناعم وضعها جانباً في وعاء معدّ وقدمها حين الطلب، مع رش سكر بودرة على الوجه.

ملاحظة:

يمكن حشو القطع، وذلك بصب طبقة من الخليط وعندما يجف قليلاً يرش الفستق الحلبي أو الجوز ثم تصب الطبقة الثانية، وعندما تبرد تقطع كالعادة، فتكون الحشوة بالداخل، كما يجب إضافة ماء الورد إلى المزيج.

* * *

حلوى أم علي

المواد المستخدمة في التحضير ومقاديرها:

- ١- عجينة البقلاوة الجاهزة ١٠٠٠ غرام.
- ٢- صنوبر ١٠٠ غرام.
- ٣- فستق حلبي مقشر ١٠٠ غرام.
- ٤- زبيب خالي النوى ١٠٠ غرام.
- ٥- سكر ناعم ٣٠٠ غرام.
- ٦- حليب طازج ٥٠٠ غرام.

٧- لوز ١٠٠ غرام.

٨- فانيليا ملعقة شاي صغيرة.

طريقة التحضير:

١- ترق عجينة البقلاوة رقاً جيداً ثم تقطع إلى قطع ذات أشكال مستطيلة ثم توضع في صينية خاصة وتدخل في فرن ذي نار هادئة لتخبز فيه وبعد نضجها تستخرج من الفرن وتوضع جانباً لكي تبرد.

٢- يرتب من قطع الخبز المستطيلة في جاط من زجاج البايركس وتدهن بمخلوط من القطر والقلوبات ثم تغطى هذه القطع بالجزء المتبقي من قطع الخبز حيث يرش سطحها بالقلوبات.

٣- تذاب كمية السكر في كمية الحليب ويصب هذا المزيج فوق سطح القطع الموجودة بالجات الزجاجي الذي يدخل بعد ذلك في الفرن لتخبز القطع على نار هادئة.

٤- يستخرج الجاط من الفرن ويقدم إلى المائدة وهو ساخن.

ملاحظة:

نعني بالقلوبات المزيج المكون من اللوز والزبيب والصنوبر والفسق الحلبي.

* * *

كشك الفقراء

المقادير:

حليب سائل ١ لتر

سكر ٣٠٠ غرام

٢٠٠ غرام نشا

ماء ورد ملعقة

لوز ١٠٠ غرام

جوز هند ١٠٠ غرام

فسق مبشور حلبي ١٠٠ غرام.

الطريقة :

يغلى الحليب على النار ويضاف إليه السكر ثم يذاب النشاء بقليل من الحليب، ويضاف إلى الحليب المغلي مع مراعاة الحركة خوفاً من الحرق، ثم يرفع عن النار.

ثم يضاف ماء الورد، بعد ذلك يسكب في صحون معدة لذلك، ثم يجمّل باللوز والفسق الحلبي المطحون والمرشوش بماء الزهر والورد، ثم جوز الهند أيضاً.
ويقدم حين الطلب بارداً.

