

الباب الرابع عشر البيض

يأتي في التغذية بعد اللبن مباشرة ، لثقل الماء فيه ، وهو يحتوي على الزلال وخالصة اللحم ومادة في صفاره ، ومواد دسمة زيتية وكربونات الصودا ، وفائدته عظيمة لتركيب الجسم إذا رعى أثناء الطهي أن يكون بياضه سائلا قليلا وإلا صار عسر الهضم ، ومجهز البيض مغليا ومسلوقا نصف استواء ، وممزج بالشوربة وبعض الأطعمة والبسكويت والكعك .

الأنواع : البيض بالجبنة ، البيض بالان والزبدة ، البيض بالان والدقيق ، البيض بالفلفل الأخضر والبصل ، البيض بوشيه ، البيض على الطريقة التركية ، البيض بالسجق ، البيض بالفول ، البيض بالبسطرمة ، العجة بالطريقة الفرنسية ، العجة بالطماطم ، البيض بالقيمة ، البيض بالصلصة البيضاء ، البيض المسلوق بدون قشر ، البيض المحشو .

معرفة البيض الجيد : يوضع في ماء عليه جزء من الملح فالبيضة الراسية هي الجيدة والطائفة بالعكس ، أو يعرض للنور فاذا كان منظره شفافا كان جيدا وإلا فلا .

حفظ البيض : يحفظ في مكان بارد غير معرض للشمس أو يوضع في ماء ممزوج بقليل من الجير لسد مسام القشرة فلا يدخلها الهواء ، وهذا إلى وقت قصير في السودان بسبب حرارة الشمس إلا إذا وضع في ثلاجة فانه يحفظها لمدة طويلة .

البيض بالجبنه

١ - المقادير : خمس بيضات ، ثلاث ملاعق جبنه مهروسة ، ملعقة كبيرة من السمن أو الزبدة أو الزيت .

الطريقة : يخفق البيض ثم تقح الزبدة ويصب عليها مزيج البيض ويحرك على نار هادئة مدة دقيقة واحدة ثم يرفع عن النار ويفرش على الطوة بالملعقة على شكل قرص ثم يوضع على النار ليتم استوائه ثم ينزل وتوضع عليه جبنه ويقرب على شكل نصف دائرة ويوضع على الصحن .

ملحوظة : يمكن أن يستعمل بالجبنه لحم أو كبره أو كالدوى مفرومة أو الطماطم مقطعة قطعاً صغيرة .

ب - المقادير والطريقة : خذى مقدار من الجبنه البيضاء واغسلها بالماء وقطعها قطعاً دقيقة وضعها في صحن بداخله قليل من الزبدة أو المسلى وكسرى فوقه . البيض الواحدة تلو الأخرى بعض التحقق من طازجتها وضعها فوق الجبن وأضيف إليها الملح والفلفل الخفيف ثم ترش زبدة سائحة خفيفة على سطحها وتغلى على النار مدة دقيقة واحدة ثم توضع في الفرن حتى تستوي وتقدم ساخنة .

المقادير والطريقة . خذى أوقية من الجبنه وقطعها قطعاً رفيعة ثم ضعها في السمن المقدوح ثم أكسرى عليها خمس بيضات ورشى عليها ملحاً وفلفلًا وانتظري حتى تنضج ثم أعرفى ذلك وقدميه .

طريقة أخرى : خذى ثلاث بصلات خضر وقلبيها في سمن على النار لتذبل ثم اخترطى عليها بعضاً من الطماطم المشور إلى أن تنضج ثم أكسرى ثمانى بيضات ورشى عليها ملحاً وفلفلًا وضعها في الفرن أربع دقائق ، وتوضع مع البيض كبدة الفراخ أو الكلاوى أو القلوب .

البيض باللبن والزبدة

المقادير : بيضة واحدة ، ملعقتان كبيرتان لبن ، ملعقة صغيرة زبدة ، قليل من الملح .

الطريقة : يخفق البيض جيداً ثم يصب فوقه اللبن ويضرب مرة ثانية ثم يضاف إليه الزبيج ويحرك مدة دقيقتين ثم يرفع عن النار ويوضع على صحن ويؤكل ساخناً مع العيش والبطاطس . وهذا غذاء مفيد للمرضى والاطفال .

البيض باللبن والدقيق

المقادير : بيضة واحدة ، ملعقة ونصف من الدقيق ، نصف رطل لبن ، قليل من الملح ، السكر أو العسل .

الطريقة : يضرب البيض ويضاف إليه اللبن والدقيق شيئاً فشيئاً ثم الملح . وتوضع الطوة على النار وعليها السمن ثم يصب الزبيج مع هزها حتى يسيل الزبيج على قرص الطوة بأكله ، ويوضع على النار مرة أخرى حتى ينضج ويصب على الصحن ويرش عليه السكر أو يمسح بالعسل ويلف كالسجارة .

البيض بالفلفل الأخضر والبصل

المقادير والطريقة : خذى قليلاً من الفلفل الأخضر وحمريه في السمن نصف تحميره بسرعة ثم قشريه من قشرته الرقيقة الخارجية وانزع منه البذور التي بداخله وقطعيه قطعاً صغيرة ثم احضري مقداراً قليلاً من الفلفل والبصل وقطعيهما قطعاً رقيقة وحمريهما في الزبدة ثلثي تحميرة وبعزج ومعه الفلفل بقطعة واحدة من الطاطم مقشرة خالية من البذور ومعصورة عصراً جيداً ومقطعة قطعاً رقيقة وبعزج الفلفل والبصل وترش عليهما الزبدة ثم يغرف في صحن حسب المطلوب الواحدة بعد الأخرى

التحقق من صحتها ويضاف في أعلاه ملح وفلفل خفيف ويوضع في الفرن مدة دقيقة ليستوى ثلثي تسوية وبعد خروجه من الفرن يقدم في الحال :

البيض بوشميه

المقادير والطريقة : ضعى لترا من الماء في كزرونه وصبي عليه نصف كوبه خل ، والبيض والملح على النار في كزرونه واحده غير الأخرى واركبها ثلاث دقائق ثم امزجى البيض وضعيه في إناء آخر فيه ماء بارد واسلق أفه من السلج والسفاناخ أو أى نوع خضار آخر وضعيه في الماء وحمريه قليلا بالسمن ثم ضعيه في طاسة أو صينية ورجى البيض فوقه وغطيه بصلصة ورشي على وجهه أوقيتين من الجبنة المبشورة مع قليل من السمن وضعيه في الفرن حتى يتحمر ولا تنس الملح .

البيض على الطريقة التركيه

أفرى أربع كلاوى وحمريها بالسمن ثم ضعى عليها فلفلًا وثوما وصبي عليها ربع أقة عصير طماطم ثم ضعها في إناء آخر واركبها حتى تنضج واكسرى عليها ثمانى بيضات ورشى عليها قليلا من الفلفل والملح وضعها في الفرن لمدة أربع دقائق .

البيض بالسجق

المقادير والطريقة : خذى بصله متوسطة وقطعها رفيعة وحمريها بالمسلى والزبدة ثلثي تحميرة وأضيفى إليها مقدار ربع أقة سجق مقطع وضعها على نار هادئة مدة عشر أو خمس عشرة دقيقة حتى يستوى ويصفى ثم فرقيه في صحن البيض واكسرى البيض واحده بعد الأخرى بعد التأكد من جودتها ورشى عليها ذرات ملح وفلفل خفيف ورشى فوقها قليلا من الزبدة أو المسلى المقدوح وينلى الجميع مدة دقيقتين في الفرن ثم قدميه في الحال .

ملحوظة : يصح أن ينلى السجق بالبيض رونه البصل .

البيض بالفول

المقادير والطريقة : أحضري مقداراً من الفول وانزعي منه القشرة على حسب المقدار المطلوب ثم تحضري مقداراً من الزبدة أو المسلى مقدوحاً واخلطيه مع الفول في طاسة على الوابور أو الكانون ثم أضيفي إليه الملح والفلفل وورش بزبدة مقدوحة خفيفة وضعيه في الفرن حتى يستوى ويقدم في الحال .

البيض بالبسطرمة

الطريقة : تقطع البسطرمة شرائح رقيقة وتوزع منها القشرة الخارجية ثم تحمر بسمن قليل وتنزل عن النار ويكسر فوقها البيض وتسوى الاطراف بالملعقة وتوضع على النار نحو دقيقتين ثم تقلب في صحن باحتراس ويزين الصحن بالقدونس ويقدم .

وقد تحمر البسطرمة وتوضع في جانب الصحن ويحمر البيض ويوضع في الجانب الآخر ويتبل بالملح والفلفل ويقدم ساخناً .

العجة بالطريقة الفر نساوية

المقادير : أربع بيضات ، ملعقة كبيرة سمن ، ملعقتين كبيرتين من الماء ، ملعقة صغيرة من لبن أو قشدة ، فلفل ، وملح .

الطريقة : يكسر البيض في سلطانية ، ويضاف إليه اللبن أو القشدة ويضرب قليلاً ثم يسيح السمن على النار ويصب عليه البيض المضروب ويشق بالسكين لينفذ السمن إلى وجه البيض حتى تحمر العجة قليلاً ثم يرفع الطرف الثاني وتقدم ساخنة وتغطي أحياناً بالجبن المبشور .

العجة بالطاطم

الطريقة : مثل السابقة ويستبدل باللبن صلصة طاطم ، ويوضع وسط قرص البيض لحم أو كلاوى أو كبده مفرومة وبصل مفروم محمر قليلاً أو اسفاناخ مسلوقة أو لحم

طيور مسبك بصلصة طماطم وتطوى عليها العجة وتؤكل ساخنة وتقدم في الغذاء أو في العشاء .

البيض بالقيهة

الطريقة : خذى نصف رطل لحم بقر أحمر وافرديه ثم أحضري بصلصة متوسطة وافرميها فرما ناعما وحركيها في طاسة بالزبدة أو بالسلي المتدوح وعندما تصفر البصلصة ضعى عليها العجة المقرومة ثم صبى عليها نصف كبشة صلصة طماطم مصفاة وملحاً وفلفلًا وغطى الحلة ولتكن النار هادئة مدة عشر دقائق ثم ضعيها في صحن البيض واكسرى البيض عليها واحدة بعد الأخرى ثم أدخلى الصحن في الفرن مدة دقيقتين وقدمية في الحال .

البيض بالصلصة البيضاء

المقادير : أربع بيضات مساوقة جيداً ، نصف رطل صلصة بيضاء ، قليل من الخبز المحمر يقطع مربعات او مستطيلات أو مثلثات ، أوقية مقدونس مفروم ، ملح ، فلفل .

الطريقة : يقشر البيض وتشق البيضة نصفين بالطول وينزع الصفار . ويقرم البياض فرما غليظا وتسخن الصلصة ويمزج بها بياض البيض المفروم وتتبلى بالملح والفلفل وتوضع في صحن دافئ ويزين الصحن بصفار البيض والمقدونس المفروم حسب الذوق .

وترص قطع الخبز المحمر حول الصحن ، وقد تستبدل بالصلصة البيضاء صلصة مايونيز .

البيض المسلوق بدون قشر

ملاحظة : نوره طاسة محضرة لسلي البيض بدون قشر ويمكن استعمال

الطوة العادية .

الطريقة : يغلى ماء أولبن أو صلصة طهاطم وتتبيل بالملح والفلفل ثم يكسر البيض مع الانتباه ليكون الصفار سليماً . ويجرك السائل حركة دوريه ويصوب البيض باحتراس وتسوى الاطراف لتكون مستديرة وتترك في السائل نحو ثلاث دقائق ثم ترفع وتوضع على قطع الخبز المدهون بالزبدة وتؤكل ساخنة .

البيض بوشية

المقادير : رطلان من الماء ، نصف كوبة خل أبيض ، بيض حسب الطلب ، ملح .

الطريقة : يغلى الماء على النار ويضاف اليها الخسل والملح ثم يكسر البيض في الماء الغالى الواحدة بعد الاخرى ويترك نحو ثلاث أو أربع دقائق ، ثم يخرج البيض من الماء الغالى ويوضع في ماء بارد ثم يرفع من الماء ويقدم وحده أو مع أصناف أخرى حسب الرغبة .

البيض بوشية بالاسفاناخ

الطريقه : يقطع الاسفاناخ ويفسل ثم يسلق ويحمر بالسمن ثم يوضع في قالب وترص عشر بيضات بوشيه فوق الإسفاناخ ويغلى وجه القالب بصلصة بيضاء ثم يرش أيضاً بجبن مبشور ويدخل في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ويقدم .

ويسفبل بالاسفاناخ الكوسا والباذنجان والفاصوليا البيضاء البطاطس والبستور مع سلقها وإضافه قليل من السمن أو الزبدة البرها .

البيض المحشو

المقادير : بيض مسلوقة جيداً (يقدر بحسب الطلب) أوقية سمن ، ثلاث أو أربع أوقيات صلصة بيضاء ثخينه أو صلصة مايونيز أو لسان مسلوقة مفروم بالمفرمة الناعمة يتبل مع صفار البيض المسلوقة .

الطريقة : يقطع البيض المملوق بالطول ويخرج منه الصفار ويجهز حسب الطلب ثم يملأ بياض البيض ويضم النصفان بعضهما الى بعض حتى تصير بيضة كاملة ويزن مكان القطع أحياناً بصفار البيض الناعم ويامع بالجلاتين ويرص فوق صحن من سلاطة الخضر ومخلل الخيار والزيتون الأسود أو فوق أى صنف خضار سوتيه مع بعض قطع أى نوع مخلل أو سلاطه .



الباب الخامس عشر الساندوتش

الساندوتش هو طبقتان من الخبز بينهما نوع من الحشو ، وخبز الساندوتش هو أرغفة صغيرة مستطيلة أو مستديرة تشق عرضاً بدون فصلها وتدهن بالزبدة المضروبة وتمشى .

الطريقة : يؤتى بخبز افرنكى طوست كبير بايت وتنزع منه القشرة الخارجية الجافة ويقطع شرائح رقيقة حسب الشكل المراد مربعات أو مثلثات أو مستطيلات ويدهن بالزبدة المخفوفة ويوضع الحشو على سطح شريحة من الخبز وتغطى بشريحة أخرى من الخبز وتقدم .

أنواع حشو الساندوتش ، المعجون ، معجون الجبن ؛ جينة بالكريمة ؛ حشو حلو ؛ ساندوتش الخبز المعجون باللبن ؛ حشو البيض .

الساندوتش الملفوف

يقطع الرغيف شرائح رقيقة بالطول وتدهن الشريحة بالزبدة المدعوكه ، وتنزع القشرة الصلبة من الشريحة وتغطى بطبقة من الحشو ، ثم تلف الشريحة بتأن على شكل أسطوانة ثم تلف بقطعة قماش مبللة معصورة جيداً ونظيفة جداً وتوضع في مكان بارد وتغطى وتترك لحين التجميد حيث تقطع حلقات سمك كل منها نصف بوصة .

وحشو هذا الصنف يجب أن يكون ناعماً كالمعجون .

حشو الساندوتش

الانواع (١) بيض وخيار مخلل (٢) خس وطماطم متبلة بصلصة مايونيز (٣) سردين وطماطم (٤) أربع شرائح رقيقة مقليّة أو مسلوقة متبلة ببعض أنواع

الصلصات المناسبة ، أو شرائح كبعد الدجاج أو سمك أو مخ مسلوق أو محمر أو بالفرن أو بسطرمه أو جبنه أو زيتون بعد نزع نواه .

المعجون (المهروس جيداً)

المقادير والطريقة : نصف رطل كبدة أو كلاوى أو لحم ضأن ، يغسل ويقطع ويتبل بالملح والفلفل ويحمر بالسمن ثم يبرد قليلاً ويفرم بمفرمة اللحم الناعمة ويمجن باليد مع أوقيتان من زبدة مخفوقة وتتبل ببعض أنواع الصلصات حسب الذوق ويحشى به الساندوتش ، وتعمل هكذا بلحم الطيور والسردين والتونه لكنه بدون تحمير تفرم وتتبل بالزبدة ويحشى بها ، أو تقطع شرائح رقيقة ويوضع بين طبقتي الخبز بعددهنها بالزبدة أو المستردة .

معجون الجبن

المقادير : أربع أوقيات جبن مبشور ، نصف أوقية زبدة ، ملعقة شاي ، معجون المستردة ، ملح ، فلفل أحمر ، ملعقة متوسطة من عصير طماطم .
الطريقة : تفرك الزبدة جيداً وتضاف إليها جميع الاصناف المذكورة ويفرك الجميع حتى يصير ناعماً ويحشى به وقد يوضع لبن زبادى مع قليل من الزبد المضروب والجبن المبشور ، ويدعك الجميع ويضاف اليه بعض مسحوق النعناع أو الفلفل الأخضر حسب الرغبة .

جبنه بالكريمة

طريقة أخرى — مقادير متساوية من جبن مبشور ، فول سودانى مقشر مفرى أو جوز (عين جمل) ، زيتون اسودينز منه النوى وتخلط جميع هذه الاصناف بعضها ببعض وتتبل ويستحسن حشو الخبز الاسمر بهذا الخليط .

حشو البيض

المقادير : صفار ثلاث بيضات مسلوقة ، أوقية زبده ، ملح ، فلفل ، ملعقة صغيرة من عصير الليمون .

الطريقة : يهرس البيض جيداً ويثبل بالملح وتضاف هذه الأصناف بعضها إلى بعض ويحشى بها الساندوتش ويعمل معجون كهذا في الساردين والتونة أيضاً.

حشوة حلوة

المقادير : مملقتان من الربي . موزتان انوجدتا ، مملقتان كبيرتان من الجوز (عين الجمل) المفروم ، أوفول سوداني مفروم.

الطريقة . يقشر الموز ويدعك لينعم وتخلط به جميع الأصناف المذكورة وتستعمل .

[ملاحظة] : تغسل بعض أوراق الخس أو الجرجير جيداً وتجفف من الماء جيداً وتفرش على صحن وتوضع جميع أنواع الساندوتش ماعدا النوع الحلو فإنه يوضع فوق ورق مزخرف أو مفرش مزخرف ويقدم .

ساندوتش الخبز المعجون باللبن

المقادير : ثمانية فناجين دقيق ، مملقتان كبيرتان من السكر ، أربعة فناجين لبن حليب ، مملقتان كبيرتان من الزبدة ، معلقة صغيرة خميرة بيرة ناشفة وفنجان ونصف ماء ، مملقتان صغيرتان من الملح .

الطريقة : عند المساء تضاف ثلاثة أرباع فنجان ماء دافئ إلى معلقة صغيرة من خميرة ناشفة وتترك مدة عشرين دقيقة إلى أن تذوب الخميرة ثم يضاف إليها فنجان ونصف من الدقيق وتمزج جيداً وتغطى وتترك إلى الصباح ، ويؤخذ أربعة فناجين صغيرة من لبن مغلي دافئ، ومملقتان صغيرتان من الملح وتمزج الكل جيداً ثم ينخل الدقيق ويوضع في وعاء المعجين الواسع ثم يضاف إليه مزيج اللبن مع الخميرة ثم يقلب جيداً ثم يعجن مدة نصف ساعة ثم يوضع في وعاء على شرط أن يصل المعجين إلى

نصف الوعاء ، ثم يغطى ويترك إلى أن يخمر ويملاً الوعاء وبمد أن يخمر تدهن
فوالب الخبز بالسمن أو بالزيت أو بالزبدة ، وتقطع العجينة وتدعك باليد وتمس
ويوضع بالقالب على شرط أن تكون إلى نصفه فقط ، ثم يغطى بفوطة كبيرة
ويترك إلى أن يخمر مرة أخرى حتى يمتلىء به القالب ، ثم يوضع في فرن معتدل
الحرارة لمدة ساعة وربع [وينظر بعد مضي ساعة من وضعه بالفرن] ثم يفرغ
من القالب ويدهن وجهه بالزبدة ويترك ويعمل من هذا الخبز الساندوتش .



الباب السادس عشر الحلويات الشرقية

الحلويات الشرقية وسمه غريم بالطرار النيوبر والرهنير ، أما أكلها فيمناسب
الطقس البارد

البقلاوة ، الشراب ، أصابع الرقاق ، عس البلبل ، لقمة القاضي (لقيات)
صينية الكنافة ، الناطف ، كعك بالناطف ، عيش السراي ، الأرميك ،
حلو السميد ، كريمة لحشورقاق أو بقلاوة ، المعمول الشامى ، الغربية، البسبوسة
حشولن مقطوع ، حلاوة سد الحنك ، الشريك ، تمره ، (عجين محشو
بالتمر أو بالعجوة والسهم) ، حلو هندي .

البقلاوة

المقادير : ربع أقة رقاق ، نصف رطل مكسرات مغرله غليظة جوز أو لوز
أو فول سودانى أو بندق ، ملعقة كبيرة من سكر سنتر فيش ، قليل من ماء
الورد ، ربع رطل سمن أو قشده أو جبنة فطيرة أو كريمة ، نصف مقدار
شراب بقلاوة ، ربع أقة سكر راس ، ربع رطل ماء ، نصف ملعقة صغيرة
من عصير الليمون .

الطريقة : يقطع الرقاق مستديرا حسب اتساع الصينية ، ثم يوضع نصف الرقاق
في صينية ، وترش كل طبقة بقليل من السمن ، ثم تخلط المكسرات المغرلة مع
السكر وماء الورد وتفرد فوق الرقاق بالتساوى وتغطي المحشوات ببقاى الرقاق
ويرش بقليل من السمن كما ذكر ، وتقطع البقلاوة بالسكين قطع معينة . ويسيح
السمن ويصب هلى الوجه وتترك الصينية ربع ساعة فى فرن متوسط الحرارة حتى
يصفر لونها ثم تسقى بالماء الدافىء بعد أن تبرد ، ولا يكون الشراب باردا إذا
كانت البقلاوة ساخنة .

عش الأبليل

المقادير : نصف أقة دقيق ، سمن ، جوز ، سكر ناعم .
الطريقة : تاف رفاقة على أسطوانه رفيعة ثم تسحب منها الأسطوانة الخشبية ويقطع الرقاق الملفوف الى قطع مقدار بوصة أو أزيد ويحشي الوسط بالخليط المذكور وتدهن الصينية وترص عليها القطع وتوضع على كل قطعة ملعقة متوسطة من السمن المتدوح البارد ثم تسقى القطع بشراب بارد بعد خبزها في فرن متوسط الحرارة كالبقلاوة .

الشراب

المقادير : نصف أقة سكر ، ثلاثة أرباع رطل من الماء ، ملعقة صغيرة من عصير الليمون ، ماء ورد .
الطريقة : يذاب السكر في الماء المغلي على النار الهادئة ثم يضاف عصير الليمون وتقوى النار ويترك حتى يعقد قليلاً مع نزع الريم ، ويرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد ويستعمل .

اصابع الرقاق

المقادير : نصف أقة رقاق ، نصف رطل سمن ، مقدار من شراب البقلاوة أو نصف أقة كثافة بدل الرقاق ، ربع رطل مكسرات مغريلة ، أو مدقوقة ، ربع رطل سكر ناعم ، ماء ورد أو مهلبية .
الطريقة : يقطع الرقاق قطعاً مستديرة عرضها نحو ثلاث أو أربع بوصات ، ويوضع مقدار من الحشو على طرف كل قطعة وتاف كالأصابع ، ثم تدهن جميع القطع بالمسلي السائح وتوضع في صينية مدهونة بالسمن وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ثم تخرج لتهدأ حرارتها وتغمس في الشراب البارد وترفع منه وتصفى ويزين الوجه بالمكسرات المغريلة وتترك لتبرد وتقدم .
[ملحوظة] وقد تحشى الأصابع بالجبنة السالحة والبيض والمخ والسمك الخ .
وتكون من المملحات وأصناف النشويات .

لقمة القاضي (قيمات)

المقادير : نصف رطل دقيق ، نصف ملعقة خميرة ، ملعقة صغيرة من سكر سنتر فيش ، ملعقة كبيرة من عرق الخلاوة المدقوق ، ماء دافئ للعجين ، زيت للتحمير ، شراب ماء الورد ، أو شراب اعتيادي .

الطريقة : يذاب عرق الخلاوة في ماء بارد ويصفى ، تدعك الخميرة حتى تسيل ويصب عليها بعض الماء الدافئ ، ثم يدفأ الدقيق وتعمل حفرة في وسطه وتصب فيها الخميرة المزوجة ، ويمجن الدقيق عجينة لينة ويضاف اليه جزء من مزيج عرق الخلاوة بعد تدفئته ، ثم يضرب باقي عرق الخلاوة حتى يصير رغوة ويضاف للعجين وتخفق الجميع جيدا حتى يتماسك العجين بحيث إذا أخذ من الوعاء لا يلصق به . ويعطى العجين الى أن يخمر ، ثم يقدهح زيت غزير وتقطع العجينة قطعاً صغيرة بحجم النبقة أو بحجم البندقة أو البلية ، وتحمر في الزيت قليلا وترفع وتوضع في مصفاة لتهدأ حرارتها ويعاد تحميرها حتى يتورد لونها فترفع وتصفى من الزيت وتوضع في الشراب البارد ويرش عليها مسحوق القرفة وتؤكل ساخنة والبعوض يرفعها من الشراب ويقدمها ساخنة .

صينية الكنافة

المقادير : رطل كنافة ، ربع أوقية سمن ، نصف كوبة ماء مغلي ، ربع رطل مكسرات وزيب ، ملعقة سكر كبيرة .

والشراب ربع أقة سكر ، ثلث رطل ماء ، نصف ملعقة صغيرة من عصير الليمون ، ماء ورد ، أوقيتان فستق أولوز أو فول سوداني محمص مقشور مفري بدون ملح .

الطريقة : يجهز الحشو وتخلط جميع الأصناف ، ثم تعرض الكنافة للهواء لتجف قليلا ثم توضع في صينية ، ويقدهح السمن ويصب فوقها وتزج في فرن هاديء ليحمر لونها أو تطهى على نار ، ثم توضع في مصفاة ليصق السمن منها ثم ترش بالماء المغلي وتمزج المصفاة للتخلص من الماء بسرعة وتسقى بالشراب البارد وتترك لتبرد ، ثم يرش قاع صينية أخرى قطرها ربع متر بجزء من المكسرات المفرية ويفرد

فوقها نصف مقدار من الكنافة ويفرد فوقها باقي الحشو ثم باقي الكنافة ، ثم يضغط سطح الصينية باليد جيداً وتقلب على صحن وتقدم . وقد تستبدل بالمكسرات طبقة من قشدة اللبن أو الجبن الحلو الطازج أو الكريمة أو الكسترد.

الناطف

يوضع نصف رأس سكر ، وكوبتان من الماء ثم تغلى خمس دقائق ويضاف اليها عصير ليمون وهو على النار . ثم يوضع كوبة صغيرة من ماء ، على أوقية عرق حلاوة ويغلى الماء إلى أن يصير نصف أو ربع كوبة ثم يرب إلى أن يصير كرهوة الصابون البيضاء ثم يؤخذ بياض أربع بيضات ويرب جيداً ثم يوضع البيض مع عرق الحلاوة ويربان مع بعض جيداً جداً ثم يوضع على الشراب السكرى وترب جميعاً جيداً وتوضع عليها ثلاث ملاعق كبيرة من ماء الزهر .

كحك بالناطف

تنخل أفة دقيق ويحشى رطل سمن ويبرد قليلاً ثم يوضع على الدقيق ويقلب جيداً ثم يترك هكذا نصف ساعة ثم تعجن وتقطع قطعاً صغيرة مستديرة تفتح بالشوك وتقطع قطعاً مستديرة أو مستطيلة وتحشى ببول سوداني مقشر مضافاً إليه قليل من ماء الورد وتقل ثم تخبز في فرن معتدل الحرارة أو يحمر بالسمن وعندما تبرد ترص في صحن زجاجي أو صيني وتغطى بالناطف ويرش فوقها قليل من القرفة المسحوقة الناعمة وتقدم .

عيش المسراى

المقادير : رغيف أفرنجي طوسته بائته متوسط ، شراب ، ست كوبات ماء ، أفة واحدة من السكر ، ملعقة متوسطة عصير ليمون ، ماء ورد أو فانليا ، قطعة سكر ما كنة وماء بارد .

الطريقة : يقشر الرغيف من الطبقة الصلبة ويقطع على هيئة مربعات بسكين حادة ويعمل الشراب ، ويجب أن يكون راتقاً قليلاً ويعقد ، ثم تحرق قطعان من

سكر الما كينة مع خمس ملاعق كبيرة من الماء وقليل من الليمون ، ويضاف ماء الورد أو الفانيليا ثم يضاف الشراب المذكور .

وتوضع شريحة رقيقة من الخبز في الشراب المكون نحو خمس دقائق ، ثم تندى قطع الخبز بالماء البارد تندية خفيفة وتوضع في صينية تسع جميع القطع ويسقى الخبز بالشراب وهو دافئ وتوضع في الصينية على نار هادئة وتحرك باستمرار ويصب الشراب مرة بعد الأخرى كلما جف الخبز حتى يروى جيداً ، وقد يأخذ نحو أربع غرفات من الشراب ، ثم يقلب في صحن مبلل بالماء ويترك كما يبرد ويزين الوجه بأصابع قشدة اللبن أو كريمة مخفوقة ومكسرات مفربة حسب الموجود .

الأرميك

المقادير : ثمن أقة سميد ، أوقية ونصف ممنا ، لوز أو صنوبر أو فول سودانى ، أوقيتان ونصف من الزبيب البناتى ، سكر سنترفيش ، كوبة ماء ، ماء ورد أو فانيليا .

الطريقة : يذاب السكر في الماء ويضاف إليه ماء الورد مع التحريك .

يقدح السمن ويحمر فيه السميد حتى يصفر لونه ثم تضاف اليه المكسرات والزبيب ويقلب الجميع ثم يرفع الإناء عن النار، ثم يضاف الماء المخلوط بالسكر تدريجاً للسميد مع التقليب بمعلقة الخشب ويعاد الاناء على نار هادئة جدا ويقلب حتى يمتص السميد مقدار الماء ثم يرفع الاناء عن النار ويترك حتى يبرد ، ثم يغرف حسب الذوق باستعمال المعلقة أو بوضعه في قوالب ويقدم .

حلو السميد

المقادير : نصف أقة سميد ، ثمانى دراهم سمن ، أقة لبن ، نصف أقة سكر ، ثلاث أوقيتان صنوبر أو فول سودانى مقشور مجروش .

الطريقة : يقدح السمن في الحلة ويضاف إليها السميد والصنوبر ويقلب بمعلقة خشب إلى أن يحمر الصنوبر فيرفع عن النار .

ثم يغلى اللبن ويضاف إليه السكر مع التقليب إلى أن ينوب ثم يضاف إليه السميد ويوضع على نار هادئة جداً إلى أن يمتص الماء ثم يرفع عن النار ويحرك جيداً ثم توضع عليه فوطة ويوضع غطاء الحلة فوقها ويترك إلى أن يبرد ويفرق في الصحون ويرش بقايل من مسحوق القرفة وقد يستبدل باللبن الماء أحياناً .

كريمة لحشور القاق أو البقلاوة

المقادير : رطل واحد لبن ، بيضتان ، ثلاث فناجيل من دقيق منخول ، فنجان « شاي » ماء ، نصف فنجان سكر ناعم ، فانيليا قليلة .

الطريقة : يغلى اللبن ثم يضاف إليه السكر ويقلب ثم يخفق البيض جيداً جداً ويضاف البيض إلى اللبن المغلي مع التقليب بخفة ثم يمزج الدقيق بالماء ويصفى بمصفاة ناعمة ويضاف للخليط ويقلب على نار هادئة حتى ينضج .

البسبوسة

المقادير : نصف أقة سميد ناعم ، أربع ملاعق كبيرة سمن ، نصف أقة سكر سنتر فيش ، ثلاث أرباع رطل لبن ، وثلاث أوقيات لوز أو فول سوداني متشر لتزين وجه الصينية ، والشراب ربع أقة سكر ، نصف رطل ماء ، ملعقة متوسطة من عصير الليمون ، قليل من ماء الورد .

الطريقة : يحمى السمن ويبرد قليلاً ويوضع على السميد ويفرك جيداً بالأصابع ثم يضاف إليه اللبن ويعجن الجميع جيداً ثم تدهن صينية قطرها خمسة عشرة بوصة بالسمن ثم تفرد العجين عليها بالتساوي ثم يقطع مربعات وتزين المربعات باللوز أو بالفول السوداني وتخبز في فرن متوسط الحرارة ، ويعقد الشراب ويصب فوق البسبوسة عند رجوعها من الفرن ، ويلاحظ أن يكون الشراب بارداً أو البسبوسة بارده عند صب الشراب عليها وقد يستبدل بدقيق السميد الدقيق العادي عند عدم وجود الأول .

المعمول الشامى

المقادير : أقة دقيق أو نصف أقة دقيق مع نصف أقة سميد ، رطل وربع سمن

ملح ، كوبة ماء للعجن حسب الدقيق ، مملقتان «شاي» من بيكنج بودر ، الحشو ثلاث أرباع أقة جوز (عين جمل) مقشر أو فول سودانى مقشر مجروش ، يخلط بقليل من السكر السنترفيش مقدار ملعقة كبيرة وماء زهر .

وحشو العجوة : ربع رطل من العجوة تنقى من نواها بشرط أن تكون نظيفة من الرمل وتفرم بمفرمة اللحم الناعمة ويقده السمن وتضاف اليه العجوة وترطب بقليل من الماء ، وقد يحشى بالبلح بعد تنظيفه وتجهيزه كالعجوة .

الطريقة : يقده السمن وينخل الدقيق ويضاف اليه السميد ويخلط الجميع ثم تعمل حفرة وسط الدقيق ويصب عليها السمن ويحرك جيداً بملعقة خشب ليمتزج السمن بالدقيق ، ثم يوضع فى قدر نحاس نظيفة جداً ويغلى ويترك ثلاث ساعات ثم يعجن باليد عجنا متقناً ثم تقطع العجينة قطعاً متساوية مقدارها ثلاثة أرباع الأوقية وتقور وتحشى بالخليط المحزم وتقفل الأطراف جيداً وتكور وينقش الوجه حسب الذوق وترص فى الصينيه وتخبز فى فرن متوسط الحرارة وبعد نضجها ترش بالسكر الناعم وتقدم .

الغريبة

المقادير : كوبة سمن ، كوبة سكر ناعم ، بيضتان ، مملقتان كبيرتان من ماء الزهر ، كوبتان من الدقيق .

الطريقة : يضرب السمن جيداً إلى أن يصير أبيض اللون ويجمد ، ثم يضرب البيض جيداً ويضاف إلى السمن ويخفقان معا ، ويضاف إليه قليل الدقيق ويخفق مع الخليط السابق ويضاف اليه قليل من السكر ويخفق ، وهكذا حتى يمتزج السكر مع الأشياء السابقة ، ثم تقطع قطعاً صغيرة وزن كل منها أوقية وتساوى باليد على شكل الهرم أو تكون مستديرة ويزين وسطها بلوز مقشور أو بفول سودانى مقشر .

حشو لبن مقطوع

المقادير : يغلى اللبن ويصب فوّه عصير نصف ليمونه فينفضل الماء عن المواد المتجمدة .

الطريقة : يصفى الماء ويضاف اليه سكر حسب الذوق وتحشى به أصناف الحلوى بالرقاق وتحمّر وتخبز وقد يرش فوقها سكر ناعم أو توضع في شراب معقود بالسكر البارد وتؤكل ساخنة وباردة .

حلاوة سد الحنك

المقادير : ست ملاعق سكر ، أربعون ملعقة ، دقيق مملعة سمن ، قليل من الماء .
الطريقة : يقدهح السمن ويضاف اليه الدقيق ويقلب مرارا بالملعقة حتى يحمر ويذاب السكر في قليل من الماء ويكب على الدقيق حتى يحمر لونه وينضج ويصب في الأطباق

الشريك

المقادير : أفة دقيق استرالى ، ثلاثة فناجين سكر ناعم ، نصف رطل سمن فنجان صغير زيت فرنساوى أو زيت طيب ، ربع رطل زيب بناتى ، سبع بيضات ، قليل من الفانيليا ، أوقية خميرة البيرة ، ملعقة صغيرة سكر ، ماء دافى للمعجن .

الطريقة : تدعك خميرة البيرة بالسكر حتى تسيل ويضاف اليها بعض الماء الدافى ، ثم تخلط الخميرة بقليل من الدقيق المنخول وتترك نصف ساعة لتخمر ثم ينخل الدقيق والسكر ويعجن بالبيض ، ويقدهح الزيت ويسيح السمن ويضاف الاثنان إلى العجين مع الفانيليا والزيت ، ثم تضاف الخميرة إلى العجين وتعجن عجناً متوسط الليونة وتوضع في مكان دافى لتخمر ، وبعد ذلك يقطع العجين قطعاً صغيرة ويدعك ويعمل مستطيلات ملفوفة ، أو كعكا ملفوفاً ، أو قطعاً مربعات وبيضاً وايات ، ويدهن الوجه بالبيض المضروب قليلاً ويرش بالسكر السنتر فيش ، ويخبز .

تقريره

عجين محشو بالتهر (العجوة) والسهمسم

المقادير : أفة دقيق ، كوبة زيت ، أفة عجوة ، رطل سمس أبيض ،

الطريقة : ينخل الدقيق ويقدح الزيت ليمبرد ثم تعمل حفرة وسط الدقيق ويوضع الزيت وييس باليد جيداً ثم يضاف اليه البيكنج بودر (الخميرة) ويمجن بالماء عجينة متوسطة طرية ، ثم تفتح قليلاً ويرش السمس على الطبلية أو الطريزة وتفتح العجين فوقه بالشوبك ثم تقطع مربعات أو مثلثات ويحشى بالعجوة وتقفل الأطراف جيداً ويقدح الزيت وتحمر فيه على الوجهين على نار متوسطة إلى أن تنضج ويحمر وجهها قليلاً ثم توضع على مصفاة ليصفي منها الزيت وترص في صحن بشكل جذاب ويرش فوقها السكر وتقدم .
العجوة :

تنظف العجوة من النوى ، وإذا أمكن غلسها تغسل بالماء أما إذا كانت ناضجة جداً فلا ، ثم تفرم بالمفرمة الخشنة ثم توضع على نار خفيفة جداً وتمزج بقليل من الماء لتنطريه ثم يحشى بها .

حلو هندي

المقادير (أ) : ربع رطل حمص مسحوق ، ذرة بيكر بونات الصودا ، قليل من الماء ، شراب سكر معقود ، سمن للتحمير ، فول سوداني مقشر مغلي قليلاً .
الطريقة : تضاف الكربونات إلى الدقيق المحمص ويمجن بالماء عجناً متوسطاً ثم يحمي السمن بمقلاة واسعة وتكبس العجينة على مصفاة واسعة الثقوب فينزل دوائر صغيرة على السمن وتحمر قليلاً ثم تنشل من السمن وتوضع في الشراب ثم ترفع من الشراب ويضاف اليها الفول السوداني المقشر مع قليل من الجبهان أو القرفة المسحوقة .

المقادير (ب) : رطل واحد لبن ، ملعقة شوربه كبيرة من دقيق القمح أو الذرة الشامية أو أى نوع من الذرة أو دخن .

الطريقة : يغلى اللبن ويمزج الدقيق بقليل من الماء ويضاف اليه اللبن ويقلب إلى أن ينضج ويشد قليلاً ثم يغرف في صحن مسطح ويعرض للهواء ثم يقطع حسب الرغبة ويوضع في الشراب السكرى أو العسل ، وبعض الهنود يحمروه في السمن قبل الشراب أو العسل اليه .

الباب السابع عشر الفاكهة

تحتوى على جميع العناصر الغذائية ليكن بكميات قليلة ، وفيها أهم عنصر وهو الماء والسكريات البسيطة والأملاح المعدنية الخ ، وتؤكل الفاكهة قبل أن تصل إلى المرحلة الأخيرة في النضج ، لأنها تفقد كثيراً من الأحماض والسكر وطعمها اللذيذ ، ولكن ليس معنى هذا أن تؤكل فجأة قبل أن تنضج .

ثم تقدم عادة آخر الأصناف في وجبات الطعام قبل القهوة . والفاكهة التي لا تقشر يجب أن تغسل جيداً بماء صاف بارد وصابون وتشطف مرتين على الأقل ، وتوضع بشكل جذاب في صحن وتقدم .

سلاطة الفاكهة ، طهى الفاكهة الطازجة ، الكريمة ، الخشاف ، الجيلاتين ، طهى الفاكهة الجافة .

سلاطة الفاكهة

حسب الأصناف الموجودة في البلد من موز ، وجوافة ، وبرتقال ويوسف أفندى ، وبلح ، وأناناس موضوع بالعلب ، وماجنو ، وعنب ، ومشمش جاف منقوع أو محفوظ في العلب ، وجريب فروت ، والارنج ، أو أى صنف موجود أخضر أو محفوظ في العلب بعد نزع الأجزاء الغير مفيدة كالبذور والقشر الخ لكل نصف أفة مشكلة نصف رطل شراب من محلول السكر .

الطريقة : لعمل شراب : نصف رطل ماء ، وربع رطل سكر ، وملعقة

صغيرة من عصير الليمون ، يغلى الماء والسكر خمس دقائق ثم يضاف اليه عصير الليمون ثم ترتب الفاكهة بنظام جذاب منسق ويضاف اليها الشراب بعد أن يبرد وتوضع في مكان بارد ، وقد تثلج أحياناً ويمكن تزيين الصحن بقطع كريمة مخفوقة ، أو تقدم معها بصحن على حدة ؛ ويمكن الاستغناء عنها ويستبدل بشراب الفاكهة المحفوظة بالعلب .

الخشاف

المقادير : نصف أقة مشمش أو بلح ، نصف رطل ماء ، ربع أقة سكر ،
ملعقة صغيرة من ماء الورد ، زبيب ، تين ، لوز ، صنوبر حسب الموجود .
الطريقة : تنقى وتغسل الفاكهة جيدا وتنقع الجافة نحو ساعة ثم توضع في
الشراب المبرد وتقدم .

طهى الفاكهة الطازجة

نختار الفاكهة الطازجة السليمة ونغطف ونحضر حسب نوعها

المقادير : رطل فاكهة ، ربع رطل سكر ، نصف رطل ماء .
الطريقة : توضع جميع المقادير في وعاء نظيف جدا ويوضع على نار هادئة أو
يزج في فرن معتدل الحرارة ويترك حتى تنضج بشرط أن تبقى الفاكهة حافظة
لشكلها ويعمل المحاول السكرى بأن يذاب السكر في الماء على النار ويغلى عشر
دقائق وتوضع الفاكهة وتترك على نار هادئة حتى تنضج .

طهى الفاكهة الجافة

تغسل الفاكهة جيدا وتوضع لكل رطل فاكهة رطلان من الماء وتنقع
لمدة اثني عشرة ساعة ويضاف ربع رطل سكر لكل رطل من ماء النقع وتوضع
على نار هادئة حتى تنضج .

الكريمة

الكريمة ثلاثة أنواع :

- (١) كريمة اللبن المخفوقة : يضاف اليها الجلاتين والفاكهة ، وتصفى الفاكهة
وتخلط مع الكريمة والجلاتين .
- (٢) الكريمة بالكستردة ، وهي كستردة كريمة جلاتين ، وتستهمل غالبا للحشوة

ويخفف دسمها بعمل طبقات متبادلة من الكريمة والجيلي ، أو يغطى القالب بطبقة من الجيلي قبل وضع الكريمة

٣ — كريمة الفانيليا :

المقادير : رطل كريمة ، نصف ملعقة صغيرة فانيليا ، شكر للتجليية ، أربعة دراهم جلاتين تذاب في ثلاث ملاعق كبيره من الماء .

الطريقة : يبرد الكريمة ، ثم تخفق بالشوكة أو بالمضرب حتى تغلظ وتوضع في أوان نظيفة جافة باردة أو تخفق الكريمة بضميرها جيداً بشدة في البداية ويخفف الضرب كلما غلظت إلى أن تجمد ثم يذاب الجلاتين في الماء ويضاف الكريمة المحفوفة ببطء مع التقليب المستمر ويضاف السكر للفانيليا أو ما يشبهها ويقلب الخليط حتى يبدأ في التجمد ويصب الخليط في قالب مبلل بالماء البارد ويترك ليجمد ثم يقب

الجلاتين

ينشط غدد الافراز المعديه ويسهل الهضم ويعطى الجسم حرارة وينفع المرضى والناقين وهو بالنسبة للسائل ثلاثة انواع

١ — التمثقال : واحد ونصف إلى لتر ماء ، سهلة الكسر تذوب سريعاً .

٢ — المسحوق : واحد ونصف إلى لتر ماء ، يذوب سريعاً في الماء الساخن

٣ — الشرائح واحد ونصف إلى لتر ماء ، تنقع ساعتين أو ثلاثاً قبل الاستعمال

الطريقة : يذاب الجيلاتين ببطء على نار هادئة لان ارتفاع الحرارة مع قلة الماء

يجعله لزجاً . ثم يذاب في اللبن بدون نار لئلا تتجمد أجزاء اللبن بسبب المادة الحمضة التي في الجلاتين ، ومنه الحلو مضافا اليه الفاكهة ومنه ما يضاف إلى الدجاج واللحوم وبعض الخضر كالبنسلة والجزر ويؤكل بارداً

الباب الثامن عشر المربات

المربات من الثمار الحامضة ويكون مقدار الفاكهة فيها مساويا لمقدار السكر أما الثمار الحلوثة فتلاثة أرباع رطل سكر منها لمقدار من الفاكهة ، ويضاف رطل سكر لكل رطل من عصير الفاكهة ، ويضاف عصير فاكهة أخرى لزيادة الفائدة . والفاكهة الاحمضية يضاف اليها نصف رطل ماء لكل أقة سكر وتستعمل لذلك معلقة من الفضة أو من الخشب ، وقدر جديد [أى حلة] .

مرابي نارنج ، مرابي مارملاد ، مرابي جيلي ، مرابي طهاطم ، مرابي بلح ناشف ، مرابي بلح محشي ، مرابي بطيخ ، مرابي موز ، مرابي مانجو ، مرابي جوافه ، مرابي جزر ، مرابي كوكدي ، مرابي دوم ، مرابي قرع بلدي ، مرابي ورد ، مرابي زبيب ، مرابي مصطكي ، شراب للتسكير ، حلو بلح ، مرابي قراصيا أو إيوشنه جافه

مرابي نارنج

المقادير : أربعة أرطال نارنج : ومثلها ماء ، وخمسة أرطال سكر ، عصير ست ليمونات .

الطريقة : ينزع القشر الأخضر الخارجى والأبيض الرقيق الداخلى وتفصل وتنقع ساعة فى ماء بارد ، ثم يوضع اللب فى وعاء ويصب فوقه ماء تنقع البندور ومقدار آخر من الماء حتى يغطيه ، ثم يغطى الوعاء ويرفع على نار هادئة مع ملاحظة ألا يترك حتى يتهرى ثم يصفى ويوزن ويضاف لكل رطل عصير رطل سكر . ثم يوضع على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر ثم يصفى ويوضع على نار مرتفعة الحرارة ليغلى مده عشر إلى عشرين دقيقة وينزع منه الريم كلما ظهر ويصب قليل منه فى طبق فان تجمد كالمهلبية كان قد تم نضجه فيعبأ كما سبق الذكر

ومنها مرابي البرتقال ومرابي الجريب فورت والنفاسه

مر بي مارملاى

الفاكهة التي تعمل منها هذه المر بي هي . اللارنج ، والبرتقال ، والجريب غورت ، والنفاش ، والجوافة أحياناً ، وتكون كالمهلبية الرائقة :
والمارملاى جيلي رائق قليلاً تعلق به قطع صغيرة جداً رفيعة من لب وقتشور الفواكه المصنوعة منها فلا تطفو على الوجه ولا ترسب في القاع .

المقادير : رطل نارنج أو مايشبهه ، رطل وربع ماء ، عصير ليمون .
الطريقة : يقشر نصف مقدار الفاكهة تقشيراً رقيقاً جداً وتقطع قطعاً صغيرة جداً مستطيلة نوعاً ، ثم يغطى القشر المقطع بربع رطل ماء ، ويوضع على نار هادئة حتى يقرب من النضج فينزل عن النار ، ثم ينزع قشر المقدار الباقي من الفاكهة ويستغنى عنه وتنزع القشرة البيضاء الداخلية وتطرح جانباً ، ويقطع اللب قطعاً صغيرة وينزع منه البذور ، وتضاف إليه ثلاثة أرباع رطل ماء ، ويوضع على نار هادئة حتى ينضج ولا يترك حتى يتهرى ، بل يبقى صافياً .

مر بي جيلي

هو عصير الفاكهة الغنية بالبكتين ، والفاكهة المناسبة لعمله هي : اللارنج العنب إذا وجد ، الجوافة إذا كانت قليلة البكتين يضاف إليها عصير من الفواكه الغنية به .

الطريقة : تفرز الثمار الناضجة الجيدة وتغسل جيداً ، ثم توضع في وعاء وتغمر بالماء البارد وتوضع على النار الهادئة حتى تنضج ويجب هرسها ، ثم تصفى الفاكهة بقطعة قماش سميكة ولا يضغط عليها ، بل تترك مربوطة معلقة في حمالة أو على كرسي ثم يوضع العصير على نار هادئة مدة عشر دقائق ليتركز (أى يماسك) العصير ثم يكال العصير المركز ويضاف لكل رطل عصير رطل سكر ، ويوضع الخليط على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى ينوب السكر ويعصفى ثم يوضع على نار مرتفعة الحرارة من عشر إلى عشرين دقيقة وينزع منه الريم كلما ظهر ، ويختبر النضج

بوضع قليل منه في صحن فاذا جمد وصار كالمهلبية كان تام النضج . وتصب أربعة جرامات من حامض الليمون إلى كل أقة سكر في الفواكه القليلة الحمض كالجوافة ، والبلح ، وتعبأ وهي ساخنة كما سبق الذكر .

مربي طماطم

المقادير : أقة طماطم ، أقة سكر ، كوبة عصير برتقال أو أي نوع آخر من الفاكهة ، أربع حبات قرنفل ، أو قليل من الفانيليا .

الطريقة : تغسل الطماطم جيدا وتخفف من الماء ، ثم توضع في إناء عميق ويصب فوقها ماء مغلي حتى يغمرها وتترك لمدة خمس دقائق ، ثم تغسل الطماطم من الماء وتغسل حالا وينزع منها البذر وتقطع إلى أربع قطع ، ثم يوضع السكر والطماطم وعصير الفاكهة على النار القوية وتغلي مع التحريك المستمر إلى أن تعقد ويوضع القرنفل في شاشة مع المربي لتغلي دقيقتين ثم يعبأ بعد ذلك .

مربي بلح ناشف

المقادير . أقة بلح ، أقة سكر ، خمس حبات قرنفل ، ثلاث قطع صغيرة من خشب القرفة .

الطريقة : يغسل البلح جيدا ، ثم ينقع بالماء إلى أن يلين ، وتنزع بذره وقشره ويقطع قطعاً صغيرة . ثم يضاف ماء النقع بشاشة نظيفة ويضاف إليها البلح والسكر والقرنفل والقرفة ، ويوضع بعد ذلك على نار قوية نوعاً مع التحريك المستمر إلى أن تعقد ثم تعبأ .

مربي بلح محشى

المقادير : ثلاثة ارطال بلح ، ربع رطل سكر ناعم ، لوز أو فول سوداني مقشر ، قشر يوسف أفندي ، أوقية ونصف من القرونفل ، رطل ماء واحد وملقه كبيرة من عصير الليمون .

الطريقة : يقشر البلح ثم يسلف إلى أن ينضج جيداً ، ثم يصفى منه الماء ويترك إلى أن يبرد ، ثم تنزع منه النواة وتوضع مكانها لوزة أو حبة فول سوداني

مع قطعة رقيقة من قشر اليوسف أفدى تكون طريقة ، ثم يوضع السكر في حلة
ويصب عليه رطل ماء إلى أن يغلى وينزع منه الزيم ثم يصب عليه عصير الليمون
ويغلى دقيقة ثم يضاف إليه الملح ويترك على نار متوسطة نحو ساعتين ثم
ينزل ويغبأ .

مربى بطيخ

المقادير . أقة قشر بطيخ ، ثلاثة أرباع أقة سكر ، ثلاثة أرباع رطل
، عصير ليمونتين ، ملعقة ماء كبيرة .

الطريقة . تشق البطيخة وينزع منها الجزء الأحمر والقشرة الصلبة
الخضراء ويبقى الجزء الأبيض فيقطع مربعات متوسطة وتغسل جيداً ، ثم يعقد
السكر مع الماء ويضاف إليه البطيخ ويترك إلى أن يندمج ويبقى فوقه عصير
الليمون وقليل من روح الورد أو الفانيليا ويغلى دقيقتين وينزل ويغبأ بعد أن يبرد .

مربى موز

المقادير . أقتان من الموز ، أقة ونصف من السكر ، كوبتان من الماء
عصير ثلاث ليمونات .

الطريقة . يجب أن يكون الموز جيداً ، يقشر الموز وتقطع الموزة من ضمن
قطع إلى ست ثم يضاف السكر إلى الماء ويوضع على النار إلى أن يعقد ثم يصب
فوقه عصير الليمون ، ثم ينزل عن النار ويترك دقيقتين ثم يضاف إليه الموز
المقطع ويقلب بهدوء ويترك .

مربى مانجو

المقادير . نصف أقة مانجو ، أقة سكر ، كوبه ماء ، عصير ثلاث ليمونات

الطريقة . تغسل الثمار وتغسل وتوضع في ماء به قليل من عصير الليمون
ليحفظ لونها من السواد . ثم يضاف السكر إلى الماء ويوضع على النار ثم تقطع
المانجو قطعاً مناسبة وتوضع مع المحلول وتقلب بهدوء قبل أنزالها من النار

بثلاث دقائق ، ثم يصب عليها عصير الليمون وتقلب دقائق ، ثم تنزل لتبرد وتعبأ بعد ذلك .

مربى جوافة

المقادير : أقة جوافة مسلوقة مصفاة ، أقة وربع سكر ، ملعقة من عصير

الليمون .

الطريقة . بعد أن تغسل الجوافة وتقطع وتغمر بالماء وتسلق لتنهري تصفى بمصفاة ناعمة وتوزن ، ثم يضاف السكر للجوافة بعد التصفية وتوضع على نار هادئة مع تقليبها باستمرار حتى يذوب السكر ويضاف اليه عصير الليمون ، ثم تترك على النار حتى تنضج وينزع الريم كما ظهر ثم تختبر وتعبأ كما سبق الذكر .

مربى جزر

المقادير . أقة جزر ، رطل وربع من السكر ، نصف كوبة ماء دافئ ،

ملعقة كبيرة من عصير الليمون ، حبتان من القرنفل ، ست قطع صغيرة من القرفة .

الطريقة . يغسل الجزر ويقشر ويقطع حلقات متوسطة [دوائر] ثم يوضع

في وعاء نظيف ويغمر بالماء ويساق حتى يلين ، ثم يصفى منه الماء ثم يوزن ،

ويذاب مقدار السكر في مقدار ونصف مقدار من الماء النقي ، أو ماء السلق ويوضع

فيه عصير الليمون والقرفة مربوطة بشاشة نظيفة ويترك ليعقد قليلاً ثم يضاف

اليه الجزر ويترك على النار حتى ينضج وينزع الريم كما ظهر ثم ترفع لتهدأ قليلاً

وتعبأ بعد ذلك في البرطمانات . وقد يفرم الجزر فرماً ناعماً وتوضع طبقة من

السكر وطبقة من الجزر مدة ساعتين ثم توضع على نار هادئة وتقلب وينزع الريم

كما ظهر ويضاف اليه عصير الليمون قبل النضج بخمس دقائق ثم ينزل ويعبأ .

مربى كركدى

المقادير : نصف رطل كركدى بحيث يكون طرياً قبل ينسه ، ثمانية أرطال

ماء ، وثلاثة أرطال من السكر ، نصف ملعقة كبيرة من ماء الزهر أو قشره برتقالة

أو ليمونة ، ربع رطل عصير برتقال إذا وجد .

الطريقة : ينظف الكركدى جيداً ثم ينقع بماء مدة أربع وعشرين ساعة ، ثم يوضع على النار لينلى ويقلب بملقعة من الخشب حتى يذوب ثم يصفى بمصفاة ويرفع العصير مدة [ثانية] على النار ثم يضاف اليه السكر ومحلول الليمون وعصير الفاكهة .

مربى دوم

المقادير : مقداراً من الدوم ، ويختار الجيد منه ثم يدق وينقع في ماء اثنتى عشرة ساعة ويقشط بسكين حاد أو مطوأة ثم يوضع على النار حتى ينضج ، ثم يصفى بقطعة شاش نظيفة مرة أو مرتين ويوضع ثانياً على النار مع إضافة السكر ويترك إلى أن يعقد ثم يصب فوقه عصير الليمون ويغلى معه ويحرك ، ثم ينزل ويعبأ .
ومقادير الدوم هي كما ذكرنا في أول الباب .

مربى قرع بلدى

المقادير : أقة قرع أصفر ، ربع رطل جير محروق ، ثلاثة أرباع أقة سكر ، رطل ماء ثلاثة أرباع عصير ليمونتين ، ملعقة كبيرة من ماء الزهر .
الطريقة : يقشر القرع أولاً ويقطع قطعاً مربعة قدر كل منها بوصتان أو ثلاث بوصات ، ثم يرفع القرع وينقع في ماء الجير بحيث يغمره مدة اثنتى عشرة ساعة ثم يغلى السكر مع الماء ويضاف اليه القرع ويترك حتى يعقد ثم يضاف اليه ماء الزهر والليمون قبل إنزاله عن النار بخمس دقائق ،

مربى ورد

المقادير : رطل ورد واحد ، رطل سكر واحد ، عصير عشر ليمونات ، نصف رطل ماء .

الطريقة : ينظف ورق الورد جيداً ويغسل بالماء البارد ويصفى بالمصفاة ، ثم يوضع في القدر مع قليل من الماء ويغلى على النار إلى أن يستوى وبعد ذلك ينزل ويوضع في مدتسانة إلى أن يصفى . ثم يرش الليمون فوق الورد ويوضع في القدر ويضاف اليه السكر ويوضع على النار ويترك باستمرار إلى أن يعقد ثم يعبأ .

مربي زبيب

المقادير : ربع رطل من الزبيب ، ثلاث أوقيات من السكر ، نصف رطل ماء .
الطريقة : يغسل الزبيب جيداً ثم ينقع لمدة عشر ساعات ، ثم يصفى من الماء ، وتزرع منه البذور ، ثم يوضع في ماء النقع ويوضع على نار ليغلي ويعقد قليلاً ، ثم يضاف إليه السكر ويغلي ليعقد ثم ينزل عن النار ليبرد ويعبأ .

مربي مصطكي

المقادير : اثنا عشر جراماً من المصطكي ، أقة سكر واحدة ، كوبة ماء واحدة عصير ليمون .

الطريقة : تدق المصطكي الجيدة الشفافة وتدخل بمنخل حرير ناعم ، ثم يداب السكر في الماء ويوضع على النار وتضرب فوقه عصير الليمون ويكشط الريم كلما ظهر ثم يرش المصطكي قليلاً قليلاً مع استمرار التقليب لمدة خمس عشرة أو عشرين دقيقة حتى يجمد نوعاً ما وتصير لونها كاللبن فتنزل لتبرد وتعبأ .

شراب شكري للتسكير

المقادير : رطل واحد سكر ، رطل وربع رطل ماء ، عصير ليمونه ، جزء من سكر الجلو كوز وجزءين من سكر القصب وإلا فالسكر من سكر القصب .

الطريقة : تغلى الفاكهة المجهزة ثلاث دقائق ، ثم توضع في أواني عميقة نظيفة من الفخار المدهون وتترك الثمار أربعاً وعشرين ساعة بعد تخميرها بالمحلول الذي تقعت فيه ، ثم تنشل الفاكهة ويوضع المحلول على النار وتضاف إليه أربع أوقيات سكر وتكرر عملية وضع الفاكهة فيه وإخراجها منه مع زيادة السكر حتى تنسب نسبة السكر إلى الماء رطلين ونصف من السكر للثمر السائل

حلو بلح

المقادير : أقة بلح ناشف ، نصف رطل سكر ناعم ، قليل من مسحوق القرفة

فنجان شاي ، فول سوداني مجروش ، أي مفروم فرما خشنا ، معلقة كبيرة من مسحوق قشر البرتقال ، نصف فنجان « شاي » كا كاو .

الطريقة : ينقع البلح ثمان عشرة ساعة بالماء البارد ، ثم تنزع النواة والقشرة الخارجية ويفرم بالمفرمة الناعمة ويضاف إليه جميع ما ذكر ويعجن باليد ثم يقطع حسب الرغبة ويلت على الوجهين بالسكر الناعم ويترك في الهواء إلى أن يجف ويوضع في علب .

مربى قراصيا (إيوشنه جافة)

الطريقة : تنقع القراصيا أو الايوشنه يوما كاملا وتنزع البذور ثم تسلق وتصفى . يعقد السكر في ماء سلق الفاكهة بنسبة أقة سكر الى رطل من السائل وربع أقة من الفاكهة ثم تضاف القراصيا أو الايوشنه الى المحلول وتهدا النار وتترك الى أن تنصج .



الباب التاسع عشر

البودنج

البودنج يُسَمَّى المصبرة وهو أنواع .

بودنج بارد مثلج ، وبودنج البابا بالشراب ، وبودنج بالخبز البائت .

قالب الليمون ، صلصة للبودنج .

بودنج شامى (مغلى) ، حلو بالكريمة ، موز بالمعجن المائع ، قالب حلو

بالليمون ، قالب حلو بالكاكو ، قالب حلو بالأرز واللبن ، قالب حلو

بالتمردين .

البودنج الذى يُسَمَّى المصبرة .

هو حلو تؤكل باردة ، أو حارة وأنواعها :

بودنج اللبن بالكورن فلور - النشا - بودنج الفاكهة كالبرتقال أو

الليمون . أو اللحم بالحبوب ، كالأرز ، والقمح ، والذرة ، والشعير ، والذرة

الصفراء ، والدخن .

القادير : رطل لبن ، أوقية ونصف أوقية كورن فلور ، أو نشا ، أو أرز

مطحون .

الطريقة : يذاب الدقيق فى ربع رطل لبن بارد ، ثم يحلى اللبن بإضافة أوقية

سكر ويغلى على النار . ثم يضاف اليه الكورن فلور المحلوط باللبن البارد ، وهو

على النار مع التقليب المستمر ، ويغلى نحو ثلاث دقائق ، ثم تضاف اليه الفانيليا أو

ماء الورد ، ويمكن تلوينه باللون المرغوب .

يبلى القالب ويصب فيه الخليط ويترك ليجمد ثم يقاب على طبق ويزخرف

بالفول السودانى أو الفستق أو اللوز بالجوز .

بودنج مثلج بارد

المقادير : رطل واحد كريمة ، خمس أوقيات سكر ، زبيب بناتي إذا أمكن .
أو يضاف لوز مفروم غليظ ، أوقية جوز مفروم غليظ اذا وجد أو فول سودانى ،
أوقية ونصف أوقية من الفواكه المسكرة ، خمس بيضات وفانيليا .
الطريقة : يخفق البيض ويضاف اليه السكر ونصف مقدار الكريمة ويقلب
جيداً ثم يطهى الخليط على حمام مائى حتى يغلظ ويصير كسترده فيرفع عن النار
ويترك حتى يبرد جيداً ثم تضاف اليه باقى الكريمة والفانيليا ويوضع فى ثلاجة
أو يبرد بآلة التثليج (الداندرمة) إلى أن يقرب من التجمد ، ثم يضاف اليه باقى
الكريمة المقطعة مكعبات صغيرة . والبندق المفرى فرياً غليظاً ويقلب الجميع ، ثم
يعاد التثليج إلى ثلثى المرحلة ويوضع فى قالب معدن . ويستبدل البندق بالفول
السودانى المقشر المفروم .

بودنج بالخبز البهايت

المقادير : رطلان من اللبن ، ثمانى بيضات ، نصف رطل زبيب فاكهة مجففة
كالتين مثلاً ، نصف رطل مكسرات كاللوز والفتق أو الفول السودانى ملعقة
سكر من الفانيليا .

الطريقة : يغلى اللبن جيداً ثم يبرد قليلاً ويحلى بالسكر ثم يقطع الخبز إلى قطع
صغيرة ويضاف الى اللبن ثم تغسل الفاكهة المجففة جيداً وتقطع وتضاف إلى اللبن
والخبز ، وبعد ذلك يخفق البيض جيداً ويضاف إليه قليلاً من الفانيليا ثم يمزج مع
اللبن أو الخبز والفاكهة ثم يوضع المزيج فى قالب ويرش على وجهه المكسرات
ويخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة .

بودنج بابا بالشراب

المقادير : نصف رطل دقيق ، نصف أوقية خميرة ، نصف أوقية سكر سنتر فيش
ثلاث ملاعق كبيرة من ماء دافىء ، أربعة أوقيات زبدة ، أربع بيضات كبيرات الحجم أو نفس

الطريقة : يضاف السكر للخميرة وتقلب حتى تسيل ويضاف إليها الماء الدافئ ، ثم يوضع ربع الدقيق في صحن كبير وتحفر حفرة في الوسط يصب فيها خليط السكر والخميرة السابق ذكره .

ويقلب الخليط باليد من الحفرة إلى الخارج حتى تصير عجينة ويستبقى جزء من الدقيق لا يختلط بالسائل ، وهذا يبقى حول العجينة اللينة ويغطي العجين ويوضع في مكان دافئ عشرون دقيقة لتتكاثر الخميرة . ثم يخفق الزبد جيداً حتى يبيض ويضاف إليه البيض والدقيق الباقي تدريجياً مع التقليب الجيد حتى ينتهي مقدار الدقيق والبيض .

وتضاف العجينة المتخمرة إلى خليط البيض والزبد وتخفق لتوزيع الخميرة جيداً حتى لا تلتصق باليد أو بالوعاء ثم تدهن قوالب بابا المستديرة المجوفة من الوسط بالسمن الدافئ وترش قليلاً بالدقيق .

تصب العجينة في القوالب إلى نصفها ثم تغطي وتوضع في مكان دافئ عشرون دقيقة ثم تخبز في فرن حار في مدة تتراوح بين عشرة وعشرين دقيقة ، ثم تقلب من القوالب وتسقى بالشراب .

المقادير : الشراب . رطل واحد من الماء ، نصف رطل سكر ماكنة ، ملعقة شاي روح فانيليا .

الطريقة : يضاف الماء للسكر ويوضع على النار حتى يعقد قليلاً ثم تضاف إليه الفانيليا ، ويغمر الكعك السابق في الشراب ويقدم ساخناً أو يترك ليبرد ويحشى التجويف ببعض الفواكه المحفوظة في العلب أو الكريمة وزين باللوز أو بالفستق أو بالفول السوداني .

بودنج شامى (مغلى)

المقادير : فنجان شاي كبير من دقيق الأرز ، ملعقة كبيرة من اليانسون المطحون ناعم جداً ، ملعقة كبيرة من القرفة المطحونة ، ملعقتان من الكراوية المطحونة جيداً . ثلاث فناجين « شاي » كبيرة ، سكر ناعم ، خمسة أرطال ونصف

رطل ماء ، ملعقة كبيرة من ماء الزهر ، مكسرات زبيب من كل صنف لتزيين الوجه .

الطريقة : يمزج دقيق الأرز مع رطل ماء ويضاف إليه السكر ويحرك جيداً ويترك نصف ساعة ويمزج اليانسون والقرفة والكرابوية مع نصف رطل ماء ويضاف إلى مزيج الأرز والسكر ويوضع الجميع في قدر نحاس نظيفة جداً على نار متوسطة ويقرب إلى أن ينضج ثم يرفع على النار ويفرغ في صحون صغيرة أو كبيرة أو قوالب صغيرة ويزين الوجه بجميع أنواع المكسرات الموجودة في البلد وملبس الأفراح المحشى باللوز أو بالفستق أو يقدم بارداً .

وهذا الصنف مشهور في بلاد الشام بتقديمه عند ولادة أول مولود في العائلة ، وأول طفل ذكر في العائلة .

صلصة حلوة للبودنج

المقادير : ملعقتان كبيرتان من بودنج ، نصف رطل عسل ، رطل ماء ، ملعقة شاي من عصير الليمون ، ملعقة شاي من كورن فلور أو النشا أو الدقيق أو أى نوع .

الطريقة : يوضع العسل والماء وعصير الليمون في قدر نظيف جداً ويوضع على النار حتى يغلي ثم يمزج الدقيق بقليل من الماء ويضاف إليه مع التحريك المستمر إلى أن يغلي الجميع ويصب فوق البودنج .

صلصة الليمون

المقادير : قشر ليمونه كبيرة وعصيرها ، ثلاث أوقيات سكر ، نصف رطل ماء ، ملعقة شاي كورن فلور .

الطريقة : يقطع قشر الليمون قطعاً مستطيلة دقيقة جداً ويسلق في ماء مع عصير الليمون ثم يمزج الكورن فلور بالماء جيداً ويضاف إلى الخليط على النار مع التحريك ثم يضاف السكر وتغلى دقيقتين وتقدم .

قالب الليمون

المقادير : رطل واحد ماء ، رطل وربع كورن فلور ، بيضتان ، أوقيتان من سكر الما كثة ، قشر ليمونتين وعصيرها .

الطريقة : يذاب الكورن فلور في قليل من الماء البارد . يغسل الليمون ويجفف ويدعك السكر مع الليمون ، يضاف السكر لباقي الماء ويذاب على نار هادئة حتى يغلي ثم يضاف إليه عصير الليمون المصفى ثم يضاف الخليط إلى الكورن فلور مع التقليب الجيد ، ثم يعاد الخليط للماء ويوضع على نار هادئة مع استمرار التقليب ويغلي ثلاث دقائق ليبرد الخليط ويرب البيض جيداً ويضاف إليه ويقرب ، ثم يعاد على النار الهادئة ويقرب حتى يتجمد ويذوب طعم البيض النقي . وبعد ذلك يبرد قليلاً ويصب في قالب مبلل ليجمد ثم يقرب على طبق صحن ويخرف بالقول السوداني وهو يستعمل للناقين .

حلوكريمة

المقادير : رطل ونصف لبن ، أربع بيضات ، ثلاثة فناجين « شاي » من السكر ، نصف ملعقة فانيليا .

الطريقة : يغلي اللبن ويضاف إليه السكر ثم يخفق البيض جيداً ثم ينزل اللبن ويترك خمس دقائق لتهدأ حرارته ويضاف إليه البيض المخفوق ويرب الجميع جيداً ثم يصب في القالب ويدخل في فرن متوسط الحرارة خمساً وأربعين دقيقة ، وإذا طهى في البيت يوضع القالب في حمام مائي ويغطي بقطعة صفيح وتوضع عليها نار مدة ثلاثين دقيقة ويعرف نضجها بفرس سيخ رفيع فإذا ثبت تم النضج وإذا لم يثبت يترك ليتم النضج .

الموز بالعجين المائع

المقادير : موزه كبيرة تناسب مقداراً من العجين المائع ، سكر ناعم ، قرفة مسحوقة سمن غزير للتحمير .

الطريقة : تنزع قشرة الموزة وتقطع حلقات سمك كل منها ستمترا ونصف ، وتغمر الحلقات بالمعجين المائع ، وترفع بسخن وتوضع في السمن المقدوح حتى تحمر ثم ترفع وتصفى من الدهن . وتفرد ورقة مزخرفة على الصحن وترص عليه وترش بالسكر الناعم المزوج بمسحوق القرفة .

قالب الكاكو

المقادير : رطل من اللبن ، نصف أوقية جلاتين ، ملعقة متوسطة من الكاكو بيضتان ، روح الفانيليا ، ملعقتان كبيرتان من السمن .

الطريقة يحل الكاكو في ملعقة من اللبن ثم يسخن باقي اللبن ويضاف الى الكاكو ثم يوضع المزيج في قدر نظيف ويوضع على النار لمدة دقيقة أو اثنتين ويرفع القدر وتترك حتى يبرد قليلا . ثم توضع المزيج في قدر نحاس نظيف ثم يضاف اليه السكر ثم يقرب فوق بخار الماء حتى يتسكثف . ويترك حتى يبرد . ويحل الجلاتين في قدر صغيرة مع قليل من الماء ويصفى ويخلط مع المزيج ويضاف اليه سكر زيادة والفانيليا اذا لزم الأمر ويترك المزيج حتى يبتدىء في التكتف ثم يصفى في قالب مبلل بالماء ويترك حتى يتجمد ويوضع في طبق ويقدم .

قالب الأرز باللبن

المقادير : نصف أوقية دقيق أرز ، نصف أوقية دقيق كورن فلور ، نصف رطل لبن ، فانيليا أو ماء ورد ، فستق مفري ، أو فول سوداني محمص بدون ملح ، قرفة

الطريقة : يمزج الأرز بقليل من اللبن البارد ويحلى باقي اللبن بسكر ويغلى على النار ويضاف إلى الأرز مع التقليب ، ثم يرفع على نار هادئة مع استمرار التقليب نحو عشر دقائق إلى أن ينضج الأرز فيرفع عن النار ويضاف اليه ماء الورد أو الفانيليا ويغرف في ضحون الى أن يبرد وتزين الأطباق بالقرفة أو الفول أو بالاثنين معاً

جلو قمر الدين

المقادير : رطل واحد قمر الدين مصفى ، نصف أوقية نشا أو دقيق ، سكر حسب الطلب ، ثلاث أوقيات زبيب ومثلها مكسرات ؛

الطريقة : يقطع القمر الدين وينقع ساعة في الماء ويصفي ، ثم يوضع على النار ويحلى بالسكر ويقرب حتى يذوب السكر ويغلى ، ثم يخلط النشا أو الدقيق بقليل من الماء البارد ويصب فوقه مع التقليب الجيد ويترك ليغلى ثلاث دقائق ، ثم يضاف إليه نصف المكسرات مع الزبيب ويفرف في صحن ليبرد ثم زين الصحن بباقي المكسرات .



الباب العشرون الكعك

أنواعه: كعك الزنجبيل ، باندسبانيا ، كيك بالربي ، كانوني ، الفوليه والكيك ، كيك ، فطير الذرة ، الكعك البسيط ، عجينة الشو ، بلح الشام . كيك أرز ، فطير بسيط سهل الهضم ، كعك الصخور بجوز الهند ، كعك دسم ، كيك دقيق سن الذرة ، كيك باللبن الرائب ، كعك الاسفنج

كعك الزنجبيل

المقادير: رطل واحد دقيق ، ربع رطل سكر ناعم ، ملعقة « شاي » زنجبيل ، بيضتان ، ربع رطل زبيب ، ملعقتان بيكنج بودر ، فنجان لبن .
الطريقة: يعجن السمن مع الدقيق والزنجبيل والبيكنج بودر على لوحة ويفتح العجين من الوسط ويكسر فيه البيض ويعجن جيداً باللبن حتى يجمد ويضاف اليه الزبيب ثم يفتح بالنشابه رقاقا ويقطع بقالب مستدير ويصف في صاج مدهون بالسمن ويخبز في فرن هادىء مدة عشر دقائق

فطير الذرة

المقادير: أربعة فناجيل من دقيق الذرة ، فنجال لبن ، فنجال سمن ست بيضات ، فنجال سكر ، ملعقة صغيرة بيكنج بودر (خميرة) .
الطريقة: يرب السمن جيداً ويضاف اليه السكر مع استمرار الرب ثم يذرعليه الدقيق ويعزج معه ويوضع في قالب مدهون ويخبز في الفرن

باندسبانيا

المقادير: اثنا عشرة بيضة ، اثنا عشر ملعقة كبيرة من السكر الناعم ، اثنا عشر ملعقة كبيرة من الدقيق ، ثلاث ملاعق صغيرة بيكنج بودر [خميره] ملعقة كبيرة من الفانيليا .

الطريقة : يضرب البيض ثلاثة أرباع الساعة ضرباً جيداً وتصب عليه الفانيليا ثم يضاف اليه الدقيق بالتدريج ثم تدهن الصينية أو القالب بالسمن ويصب فيها الخليط وتخبز .

ولما تنضج وتبرد تشق نصفاً وتوضع بين النصفين كريمة الشوكولاته وتغطى بالكريمة البيضاء وتخرفك اذا أريد ذلك والافتؤكل كما هي .

كيك بالمرابي

المقادير : خمسة عشرة بيضة ، أربع كوبات دقيق ، كوبتان من السكر الناعم فانيليا ، قليل من السمن لدهن القالب ، يرش بدقيق أو يوضع ورق أبيض بعد دهنه بالسمن .

الطريقة : يخفق البيض إلى أن يصير كالرغوة ، ثم يضاف اليه السكر شيئاً فشيئاً مع استمرار الخفق ثم يضاف الدقيق مع استمرار الخفق أيضاً ، ثم الفانيليا ويوضع في قالب إذا أريد تناوله كما هو ، أو يوضع في صينية تكون سمكة بعرض أصبعين أو أصبع وتفرد فوقه طبقة من المرابي ويلف وهو حار ثم يقطع قطعاً مستديرة ويقدم .

كانوني (نوع ايطالي)

المقادير . ثلاث كوبات دقيق ، نصف كوبه زبدة أو ملعقة كبيرة نصف ملعقة صغيرة من الملح ، نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر ، ربع كوبه لبن ، ملعقة صغيرة من قشر الليمون ، زيت للتحمير .

الطريقة : يحمى السمن جيداً على النار ثم يبرد ويضاف اليه الدقيق ويس بالسمن ثم تضاف اليه جميع الأصناف المذكورة ويعجن جيداً ويضاف اللبن ويعجن أيضاً ، ثم تقطع العجينة وتفرد رفيعة وتقطع مربعات طول المربع نحو شبر ، ويلف على قصبه نظيفة من النوع الخفيف ويحمى الزيت ويكون كثيراً وتغلى به العجينة وهي ملفوفة على القصبه ، ثم تنزع من النار وتخرج القصبه من وسطها ويعمل غيرها

وهكذا إلى أن ينتهي العجين ثم تحشى القطع بالكستردة أو بكرجمة كاكو أو تحشى حسب الرغبة .

الفولية والكيك

المقادير : بياض ست بيضات ، تسع ملاعق كبيرة من السكر الناعم ، ست ملاعق فول سودانى .

الطريقة : يخفق البياض جيداً ثم يضاف اليه السكر بالتدريج ثم الفول ثم تدهن الصينية بالسمن ثم تمد طبقة من هذا الخليط وتخبز في فرن متوسط الحرارة مدة خمس دقائق .

كيك

المقادير : اثنتا عشرة بيضة ، اثنتا عشر ملعقة كبيرة سكر ، اثنتا عشر ملعقة دقيق ، اثنتا عشر ملعقة سمن ، وملعقة واحدة خميرة بيكنج بودر .

الطريقة : يخفق البياض والصفار جيداً ، ويضاف اليه السكر ثم السمن والدقيق بالتدريج ، وتوضع على الجميع ملعقة بيكينج بودر ، ثم يدهن الوعاء بالسمن ويوضع في فرن متوسط الحرارة مدة عشرين دقيقة ، ثم يوضع رطل سكر في ثلث رطل من الماء ويعقد على النار ثم يضاف اليه نصف عصير ليمونه ثم يبرد الشراب ويصب على الكيك وهو حار ، ثم يزخرف وجهه باللوز المفردى أو الفول السوداني زخرفة مستطيلة حسب الرغبة .

الكعك البسيط

الطريقة السهلة

المقادير : نصف رطل دقيق ، ثلاث أوقيات سكر ، بيضتان ، ربع رطل زبدة أو سمن ، ملعقة صغيرة بيكنج بودر ، أوقيتان أو أربع أوقيتات فاكهة كالزبيب أو اللانج أو الزنجبيل ، بهارات كالقرفة والكرابيه .

الطريقة : يدهن قالب بالسمن ، وأحياناً يغطى القالب وجدرانه بورق الزبيب

ويدهن أيضاً بالسمن الدافئ ، ثم يفرك الدقيق بالسمن بالأصابع ويضاف اليه السكر والخميرة ويمزج الجميع جيداً ثم تعمل حفرة في الوسط ويصب اللبن مع البيض ويقلب جيداً ثم يصب الخليط في القالب إلى ثلثي ارتفاع القالب ، ثم يخبز في فرن حار لمدة عشر دقائق ثم تهدأ حرارة الفرن إلى أن يتم نضجه .
ولا يفتح باب الفرن مدة العشر دقائق الأولى . وإذا أخرج وجهه قبل تمام النضج يغطى بورقة مطبقة مدهونة بالسمن .

ملاحظة : تكبير الطارة الرهيب أقل من نصف كبه الرفيب

عجينة الشو

المقادير : أوقية زبدة أو سمن ، أوقيتان دقيق ، بيضتان ، ربع رطل ماء ، قليل من الفانيليا ، قليل جداً من الملح .
الطريقة : يغلى الماء والزبدة معاً ثم ينزل من النار ويضاف اليه الدقيق المنخول بالتدريج مع التقليب المستمر ، ويعاد إلى النار مع استمرار التقليب مدة خمس دقائق إلى أن يصير كالكرة فتبرد العجينة ويضاف اليها البيض واحدة بعد الأخرى بعد خفقتها وتعجن أو تقلب جيداً ثم تضاف اليها الفانيليا وتستعمل حسب الطلب .

ملاحظة : تستعمل لمعظم أنواع الحلوى والبلح الشام

بلح الشام

المقادير : مقدار من عجينة الشو السابقة ، زيت أو سمن للتحمير ، شراب برائحة فانيليا أو ماء ورد أو روح اللوز ، لوز مقشر أو بندق أو فول سوداني للزينة .

الطريقة : توضع العجينة في كيس به فتحة خاصة أو قمع منقوش ، وتدهن اليد اليسرى بالزيت وتضغط العجينة فتخرج بشكل أصابع اليد وطولها ثم يقده السمن أو الزيت الطيب قدحاً خفيفاً وتلقى فيه الأصابع وتقلب إلى أن تنضج نضوجاً

تماماً على نار متوسطة ثم توضع على ورق أو منخل سلك ليصفي منها الزيت أو السمن جيداً ثم ترص في صحن أو صينية بشكل جميل وتغمر بالشراب وزين الوجه بالفول السوداني المفري أو غيره .

والبعض يدهن الأصابع بالمرني ويأتمها بجوز الهند أو باللوز أو بالفول السوداني المفري .

كعك أرز

الطريقة : يرب الزلال وتضاف إليه الأصناف الأخرى وتعجن عجينة يابسة ، ثم تدهن صينية بالسمن وترش بطبقة من مسحوق الأرز ، وتعمل العجينة كرات صغيرة بحجم البلية الكبيرة وتوضع في الصينية بهيئاً بعضها عن بعض ، ثم يدهن الوجه بالماء البارد وتلصق نصف لوزة أو فولة مقشورة في الوسط ويخبز في فرن هادئ عشرين أو ثلاثين دقيقة ثم تنزل حتى تبرد ثم تنزع من الصينية ويستبدل باللوز الفول السوداني حسب الظروف .

فطير بسيط سهل الهضم

المقادير : رطل واحد من دقيق الأذرة ، خمس أوقيات زبدة أو سمن ، ملعقة « شاي » خميرة بيكنج بودر ، ماء بارد للعجن .

الطريقة : يمزج الدقيق والملح والخميرة ثم تضاف إليها الزبدة أو السمن وتفرك جيداً بالأصابع ثم تعمل حفرة في الوسط ويضاف لها الماء تدريجياً وتفرد على لوح خشب بعد رشه بالدقيق شيئاً فشيئاً حتى يصير سمكه ربع بوصة أو حسب الطلب ويستعمل للبودنج الحلو أو باللحم أو بحشى بالأصناف الآتية :

عجوه بعد التنظيف والتنقية وعجنها بقليل من الماء والسمن .

أو جينة مبشورة مع مح البيض ، أو مخ خروف مسلوقة متبل ، أو فول سوداني مع سكر ناعم ، أو قشدة لبن أو كريمة الخ .

كعك الصخور بجوز الهند

المقادير : أوقية ونصف من جوز الهند مبشور ، ملعقة كبيرة من لبن زبادى ، نصف « ملعقة شاي » بيكربونات الصودا ، نصف ملعقة كريمة .

الطريقة : يعجن عجين يابس وتقطع العجينة على صينية مدهونة على هيئة أقوام متساوية الحجم كالصخور ، ثم تخبز بفرن حار مدة عشر دقائق أو خمسة عشرة دقيقة إلى أن يصفر وجهه

كعك دسم

المقادير : بيضتان ، ووزنهما زبده أو سمن ، ووزنهما سكر ، ووزنهما دقيق ، ذرة خميرة ، وقد تضاف إليه أوقية أو ثلاث أوقيات من الفاكهة ، وقد يوضع نصف مقدار الدقيق من دقيق الأرز ، ويسمى كعك الأرز ، وإذا أضفت إليه أوقية ونصف من جوز الهند المقشر سمي كعك جوز الهند .

كعك دقيق سمن الذرة

المقادير : كوبة واحدة كبيرة من السكر ، كوبة واحدة من اللبن ، كوبة واحدة كبيرة من السمن ، ملعقة قرفة كبيرة ، ومثلها بيكنج بودر ، فنجان مكسرات مفرومة ، فول سودانى ، أربع بيضات .

الطريقة : توضع الرده أو دقيق الدخن والبيض والسمن والسكر واللبن ، ويمزج الجميع جيداً ويترك نحو ساعتين مع تغطيته . ثم تدهن الصينية بالسمن وتضاف القرفة والمكسرات وترج في الفرن إلى أن تمنضج .

كعك باللبن الرائب

المقادير : فنجان ونصف سكر ، نصف فنجان سمن ، فنجان واحد لبن

حليب ، فنجال واحد لبن رائب ، ملعقتان كبيرتان ونصف من الدقيق ، ماء زهر ، فنجال واحد شيكولاته بالسكر ، صفار بيضتين ثم بيضة كاملة ، ونصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر ، نصف ملعقة صغيرة كربونات الصودا .

الطريقة : يخفق السمن جيداً ويضاف اليه السكر واللبن والبيض والشيكولاته والدقيق توضع بالتدرج : ويخفق الجميع ثم يضاف اللبن الرائب واللبن الحليب إلى أن يصير قوام الكيك مناسباً ، ثم تدهن الصينية بالزبد وتدخل في الفرن المتوسط الحرارة .

الزخرفة : نصف رطل سكر ناعم ، نصف رطل زبدة أو سمن . وتضرب الزبدة جيداً ويضاف اليها السكر الناعم مع استمرار الضرب الى ان تصير كالكريمة ويزخرف بها القالب بعد ان يبرد .

كعك الاسفنجي

المقادير (ا) أربع بيضات وزنها سكر ، وزن ثلاث بيضات دقيق ، قابل من الفانيليا أو مبشور الليمون .

الطريقة : يفصل صفار البيض من بياضه ثم يعزج الصفار بالسكر فوق نار هادئة حتى يدفأ ويرفع من على النار ويضاف مبشور الليمون مع الخفق الجيد ثم يخفق زلال البيض جيداً حتى يتجمد ويضاف للخليط السابق ويخفق الجميع مدة ربع ساعة بهم يضاف الدقيق ويعزج الجميع بحفة ويدهن القالب بالسمن أو الزبد ويرش بالسكر الناعم والدقيق ويصب فيه العجين ويخبز في فرن حرارته ساعة ونصف .

المقادير (ب) خمس بيضات ، فنجانان شاي دقيق ، فنجان ونصف شاي سكر ، فنجان قهوة نشا مسحوقة جيداً ، نصف ملعقة كبيرة بيكنج بودر ، ربع ملعقة بيكربونات الصودا ، قليلاً من مبشور الليمون ليعطى نكهة .

الطريقة : يرب بياض البيض جيداً ويترك ثم يرب (بخفق) الصفار ويضاف اليه السكر شيئاً فشيئاً ثم النشا الناعمة مع استمرار الخفق ويضاف اليهم بياض البيض المخفوق ويخفق الجميع ثم ينخل الدقيق ويخلط به البيكنج بودر والبيكربونات ويضاف الجميع الى الخليط السابق ويخفق جيداً ويدهن قالب الكعك بالسمن أو الزبد ويصب فيه الخليط ويخبز في فرن متوسط الحرارة .