

أطباق من الأسماك
لأيام العيد

obeikandi.com

شورية السمك

المقادير:

- سمكة متوسطة الحجم + بصلة صحيحة وأخرى مفرية.
- جزرة مقطعة حلقات + ورقتان لورا + حبهان وقرنفل.
- ملعقة خل وأخرى عصير ليمون + ملح، فلفل، كمون.
- عود كرفس مقطع + ملعقة بسلة سوتيه.

الطريقة:

- ينظف السمك ويغسل جيدا.
- نضع حوالى ثلاثة أكواب ماء فى إناء على النار ونضيف له جميع التوابل والخضر والبصلة الصحيحة والليمون والخل.
- قبل أن يغلى الماء نضع السمكة ونضيف لها ورق اللورا والحبهان والقرنفل (إن وجد).
- نهدئ النار ونتركها لتغلى حوالى ربع ساعة أو حتى تنضج.
- يرفع الإناء وتترك السمكة فى قليل من الشورية حتى لا يتغير لونها حين تقديمها، ويصفى باقى الحساء.
- تحمر البصلة المفرية فى قليل من الزيت ثم تضاف إليها الشورية المصفاة وتبل بالملح والفلفل وتترك حتى تغلى ثم ترفع من فوق النار.
- تصب فى سلطانية التقديم ويجميل الوجه بالكرفس والبقدونس المفرى والبسلة السوتيه.
- ينزع قشر السمكة بخفة وتوضع على طبقة من المايونيز وتجميل بحلقات الفلفل الأحمر والأخضر.

شورية السمك والقواقع

المقادير:

- $\frac{1}{2}$ ك سمك فيليه مقطع + $\frac{1}{4}$ ك جمبرى متوسط.
- قواقع بحرية حسب الرغبة + بطاطس مكعبات.
- ٢ كوب عصير طماطم + جزر + بصلة + ملعقة ثوم مفرى.
- كرفس + بقدونس مفرى + زبدة أو زيت.
- مستكة، كمون، ليمون.

الطريقة:

- يغسل السمك والجمبرى والقواقع ويشوح فى الزبد أو الزيت.
- تضاف لها التوابل والبصل والمستكة والجزر المقطع والكرفس والثوم ويضاف الماء وترك حتى تنضج.
- ثم يضاف لها البطاطس وعصير الطماطم، وتترك ربع ساعة على نار هادئة حتى تنضج البطاطس ثم تقدم مع شرائح الليمون.

سلطة السمك

المقادير:

- ٢ فنجان من لحم السمك الأبيض المطهو المفرى غليظا.
- فنجان خيار أخضر مقطع صغيرا.
- نصف فنجان خيار مخلل مفرى.
- فنجان بنجر مقطع قطعاً صغيرة ومسلوقة.
- نصف فنجان جزر مسلوق مقطع قطعاً صغيرة.
- ملعقة كبيرة كرفس مفرى أو بقدونس.
- نصف فنجان مكعبات بطاطس مسلوقة.

- الصلصة:** - ملعقة كبيرة مستردة + ٤ ملاعق كبيرة زيت.
- ملعقة كبيرة خل + ملح، فلفل + ملعقة كبيرة مايونيز.

الطريقة:

- يتبل السمك المطهو بالملح والفلفل وعصير الليمون.
- تضاف له جميع الخضر الناضجة وتقلب بخفة حتى يختلط الجميع.
- تخلط مقادير الصلصة مع بعضها البعض حتى تتجانس وتتبلى.
- تصب الصلصة على خليط الخضر بالسمك وتقلب بخفة.
- توضع في طبق التقديم وتقدم.

**أرز السمك بالبصل****المقادير:**

- ٢ كوب أرز + ٢ كوب ماء.
- بصلة متوسطة مقطعة أو مبشورة + فلفل أخضر مقطع + ملعقة صلصة.
- قالب مرقة + ملح، فلفل، كاري (يمكن الاستغناء عنه).
- ملعقتان زيت، ملعقة سمن.

الطريقة:

- تحمر البصلة في الزيت حتى تصبح بنية اللون.
 - يضاف الفلفل المقطع ويقلبان معاً ثم يضاف الماء وملعقة الصلصة وقالب المرقة والملح والفلفل و"الكاري" - حسب الرغبة.
 - يرفع الإناء على النار حتى يغلي الماء ثم يضاف الأرز ويترك حتى يتشرب ماءه وتهدأ النار وتوضع تحته الشياطة.
 - تقدح ملعقة السمن وتطش على الأرز ثم يقلب خفيفاً بعد ذلك.
 - حين ينضج يقدم مع السمك.
- ملحوظة:** يمكن الاستغناء عن الكاري والصلصة.

أصناف من السمك الفيليه الفيليه المقلى

المقادير:

- شرائح سمك فيليه + خلطة ثوم ناعم + فلفل أخضر ناعم.
- ليمون + دقيق + بقدونس مفروم للتجميل.
- ملح، فلفل أحمر، كمون، بهار سمك.
- زيت للتحمير.

الطريقة:

- تغسل شرائح السمك المخلى وتنقع بعض الوقت في التتبيلة (الثوم، كمون، ملح، الفلفل الأحمر، بهار، فلفل أخضر، ليمون).
 - ترفع من الخلطة وتغمر في الدقيق وتغطي جيدا.
 - تقلى في الزيت المقدوح حتى يصير لونها ذهبيا - تجمل بالبقدونس.
- ملحوظة:** نفس الطريقة تستخدم في أنواع الأسماك الأخرى كالبلطى والمرجان وأى نوع يصلح للقلى.

شرائح الفيليه فى الفرن

المقادير:

- ٨ شرائح سمك فيليه سميك + ٢ بصلة كبيرة شرائح + ملعقة كبيرة ثوم.
- حبة فلفل أحمر حار + ٣ ملاعق كبيرة شبت مفروم + ٢ ملعقة كبيرة مستردة.
- ٤ ملاعق كبيرة عصير ليمون + $\frac{1}{٢}$ كوب بقدونس مفروم.

- ٢ ملعقة صغيرة بهارات سمك + $\frac{1}{3}$ كوب زيت ذرة أو زيت زيتون.
- ٣:٢ حبة ليمون مقطوع شرائح + ملح وفلفل.

الطريقة:

- يقطع الفلفل الحار إلى قطع صغيرة ويخلط في الخلاط أو الكبة مع الثوم والبقدونس والشبت والمستردة وعصير الليمون وبهارات السمك والملح والفلفل حتى يتكون مزيج متجانس ثم يضاف ربع كوب من الزيت ويقلب مع المزيج.
- تغسل شرائح السمك جيدا تدهن صينية الفرن بالزيت ثم تضاف شرائح البصل لتغطي قاع الصينية وترص شرائح السمك فوق البصل.
- تدهن كل قطعة من السمك بملعقتين من المزيج وتغطي بشرائح الليمون.
- يسخن الفرن ثم تدخل الصينية الفرن لمدة حوالى نصف ساعة أو حتى ينضج السمك ثم تقدم فورا.

صيادية السمك الفيليه

المقادير:

- ك سمك فيليه + بصلة مفرية + ك أرز + شوربة سمك أو ماء.
- ملعقة كبيرة كركم + لوز وصنوبر + ملح ، فلفل أسود.

الطريقة:

- تقطع شرائح السمك وتحمّر في الزيت تحميرا خفيفا.
- يحمر اللوز تحميرا خفيفا وكذلك الصنوبر ثم يرفع من الزيت ويوضع في طبق.
- تحمر البصلة حتى يصفر لونها في نفس الزيت (زيت اللوز والصنوبر).

- تضاف ملعقة كبيرة من الكركم إلى البصلة بعد انتهاء تحميرها وتقلب.
- تضاف الشوربة أو الماء إلى البصلة والكركم وتترك لتغلي ويضاف إليها الملح والفلفل.
- يضاف الأرز ويترك حتى يتشرب ثم نهدئ النار.
- يؤخذ قالب وتوضع طبقة من الأرز وطبقة من السمك المقلّى، ثم طبقة أخرى من الأرز ثم السمك وتقلب في طبق ويحمر السطح باللوز والصنوبر.
- يمكن وضع الأرز في طبق "بيركس" أو طاجن في طبقات متبادلة مع السمك والمكسرات وطهيه في الفرن حتى ينضج.

صينية البورى بالليمون

المقادير:

- كيلو سمك بورى + عصير ليمونتين + فلفلة خضراء.
- ثوم مفرى + كمون، ملح، شطة + ملعقة خل + ملعقتان زيت.

الطريقة:

- يغسل السمك جيدا ويفتح.
- يضاف الثوم لليمون والتوابل والخل.
- نضع السمك في صينية ثم يحشى بالتبيلة ويتبل سطحه الخارجى.
- يقطع فوقه شرائح ليمون والفلفل الأخضر ويرش الزيت.
- يزرع في الفرن حتى ينضج ويحمر وجهه.

السّمك المشوى

المقادير:

- يجهز السمك وينظف ويتبل بعصير الليمون والكمون والثوم المفري إذا سمح باستعماله.

الطريقة:

- تعد صفيحة مسطحة وتوضع على النار حتى تسخن تماما.
- يرفع السمك من التتبيل ويغطى بالردة أو يترك بدون تغطية أو يدهن بقليل من الزيت.
- يوضع السمك على الصفيحة الساخنة ويقرب على الوجهين حتى ينضج.
- يقدم ساخنا مجملا بالليمون والبقدونس.. بالطبع لو هناك مكان يسمح بذلك.

أنصاف من الجمبرى

الجمبرى المسلوق

المقادير:

- كيلو جمبرى بقشره + حبتان طماطم.
- فلفل رومى أو حار حسب الرغبة + بصلة مقطعة حلقات.
- ٥ فصوص ثوم مفرى + ملعقتان زيت.
- ملح، كمون، شطة، عصير ليمون، ملعقة خل، عود كرفس.

الطريقة:

- يغسل الجمبرى جيدا ثم يوضع فى صينية وتقطع فوقه الطماطم حلقات، وكذا البصل والفلفل الأخضر، ويضاف الثوم والملح والكمون والشطة والكرفس والخل والليمون ويرش فوقه الزيت.

- ترفع الصينية على النار وتغطى ونتركه حتى يتشرب ماءه تماما مع التقليب بخفة من آن لآخر.
- بمجرد أن يجف ماؤه نطفئ النار ولا نزيده ماء آخر.

الجمبرى المقلى

المقادير:

- كيلو جمبرى بقشره + ثوم مفرى
- دقيق + بيضة + عصير ليمون + خل.
- كمون، ملح، شطة + زيت للقلى.

الطريقة:

- يغسل الجمبرى جيدا ولكنه لا ينقع فى الماء بل فى قليل من الخل لمدة عشر دقائق ويشطف ويوضع فى مصفاة.
- يتم عمل التتبيلة بإضافة الثوم والكمون والليمون والملح والشطة وتقلب جيدا.
- يوضع الجمبرى فى إناء ويتبل ويترك لمدة ساعة.
- تخفق البيضة بالفلفل الأسود وتضاف إليه ويقلب الجميع جيدا.
- يغمس الجمبرى فى الدقيق ويقلى فى زيت غزير.
- عندما يصفر لونه ينشل ويوضع على ورق ماص.
- يقدم مجمل بالبقدونس وشرائح الليمون.

كفتة الجمبرى بالأرز

المقادير:

- كيلو جمبرى صغير مقشر + ملعقتان أرز مطحون.
- ملعقة كبيرة دقيق + ملعقة كبيرة بقسماط.
- ملعقة صغيرة شبت وأخرى بقدونس مفرى + كرفس + عصير ليمون.
- ٥ فصوص ثوم مفرى + بيضتان مخفوقتان.
- ملح، فلفل، كمون + زيت للتحمير.

الطريقة:

- يعد الجمبرى بأن يغسل جيدا وينقع في الماء والخل والملح لمدة خمس دقائق.
- يشطف ويوضع في مصفاة.
- يسلق الجمبرى ثم يفرم بالمفرمة.
- يخلط مع الأرز المطحون والثوم المفرى وكذلك الخضمر المفرىة ويتبل بالملح والفلفل والكمون وعصير الليمون.
- يشكل على هيئة أصابع أو أقراص ويقلب في الدقيق ثم البيض المتبل ثم البقسماط.
- تحمر الكفتة في زيت غزير وتنشل على ورق ماص.
- ترص في طبق التقديم مع شرائح الخس والفلفل الأخضر.

أرز بصلصة الجمبرى

المقادير:

- مقدار من الأرز + نفس المقدار بسلة سوتيه.
- $\frac{1}{2}$ مقدار من صلصة الجمبرى (صلصة بيضاء بها جمبرى مفرى وملح ولفل أحمر).

الطريقة:

- يخلط الأرز بعد تمام نضجه بالبسلة السوتيه.
- ثم يغرف ، ويغطى بالصلصة بالجمبرى ويقدم ساخنا.

الأرز بالجمبرى

المقادير:

- كجمبرى مقشر + ٢ كوب عصير طماطم + ٢ كوب أرز.
- ٢ ملعقة كبيرة زيت + بصلة متوسطة + ملعقتان بقدونس مفرى.
- ملح، فلفل.

الطريقة:

- يغسل الجمبرى جيدا ويغسل الأرز.
- تفرى البصلة رفيعا وتحمر فى الزيت وترفع منه.
- يشوح الجمبرى فى الزيت المتبقى ويرفع منه.
- يوضع الأرز فى الزيت ويحمر ثم يضاف إليه البصل والجمبرى والبقدونس المفرى.
- يضاف عصير الطماطم والملح واللفل ويترك ليغلى.
- تهدأ النار ويترك حتى ينضج.

حلقات الكالامارى الحارة المحمرة

المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك كالامارى (سبيط) حلقات + بيضة مخفوقة + كوب بقسماط.
- $\frac{3}{4}$ كوب دقيق + ملعقة صغيرة شطة + ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون.
- ملعقة صغيرة كمون + ملح + زيت غزير للقلي.

الطريقة:

- يخلط البقسماط مع الشطة في وعاء ويوضع الدقيق في وعاء آخر.
 - تغسل حلقات الكالامارى وتوضع مع الملح والكمون وعصير الليمون والكمون وتغطى وتترك لتتبل لمدة ساعة.
 - تنمس حلقات الكالامارى في الدقيق ثم في البيض المخفوق ثم في خلطة البقسماط وتغطى جيدا.
 - يقدح الزيت في إناء صغير وتحمّر حلقات الكالامارى في الزيت الغزير حتى يصبح لونها ذهبيا.
 - تصفى على ورق لامتصاص الزيت الزائد ثم تقدم فورا.
- ملحوظة: يمكن استعمال الجمبرى بدلا من حلقات الكالامارى وتبضع الخطوات كما هي.

obeikandi.com

كعك العيد

obeikandi.com

كعك العيد بخميرة البيرة والعجمية

مقادير العجمية :

- ملعقة كبيرة دقيق + $\frac{1}{4}$ ملعقة سمن كبيرة .
- $\frac{1}{4}$ ك عسل أبيض + ملعقة سمس + فانيليا أو رائحة كعك .

طريقة عمل العجمية :

- ١- نقدح السمن ثم نضيف إليه الدقيق ورائحة الكعك .
- ٢- نقلب الخليط حتى يصفر لون الدقيق .
- ٣- نضيف السمس بعد تحميصه ونقلب الجميع ثم نرفع الإناء من فوق النار .
- ٤- يضاف العسل تدريجياً بعد تدفئته ويقلب جيداً، ثم يعاد الإناء ثانية على النار مع التقليب المستمر إلى أن يغلظ قوام الخليط .
- ٥- يرفع من فوق النار ويترك ليبرد .

مقادير العجينة :

- $\frac{1}{4}$ ك دقيق + $\frac{1}{4}$ ك سمن + ملعقة صغيرة رائحة كعك .
- ٢ ملعقة كبيرة سمس + قطعة خميرة في حجم عين الجمل أو ملعقة خميرة (أكل) حبيبات + بعض اللبن الدافئ أو الماء للعجن .

طريقة عمل الكعك :

- ١- ينخل الدقيق مع الملح ورائحة الكعك ثم تعمل حفرة في الوسط .
- ٢- نقدح السمن ونصبه في الحفرة ونقلبه حتى تهدأ حرارته .
- ٣- "يس" الدقيق جيداً باليد .
- ٤- تضاف الخميرة بعد تسيلها بقليل من السكر والماء الدافئ وتخميرها .
- ٥- يعجن الخليط بإضافة الماء الدافئ حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة .

- ٦- تغطي العجينة وتترك لتخمر .
- ٧- بعد أن تخمر تقطع قطعاً حسب الطلب وتحشى بالعجمية .
- ٨- تنقش حسب الطلب ثم تترك لتخمر ثانية .
- ٩- تجبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويصفر لونها .
- ١٠- يترك الكعك حتى يبرد ويرش بالسكر البودرة .

كعك العيد بالبيكنج بودر

المقادير:

- ٢ ك دقيق + ٣ ك سمن + ٣ كوب ماء .
- ٢ ملعقة كبيرة سمس + ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر .
- ٢ ملعقة كبيرة رائحة الكعك + ذرة ملح .

الطريقة :

- نضيف البيكنج بودر لقليل من الدقيق ونتركه .
- يقدح السمن جيداً ويسكب على بقية الدقيق .
- يفرك جيداً بطريقة "الفرك لأعلى" السمن مع الدقيق .
- نضيف الدقيق المضاف إليه البيكنج بودر .
- ثم نضيف رائحة الكعك والسمس .
- يذاب الملح في الماء الدافئ ثم يعجن به الدقيق بعد ذلك .
- يشكل الكعك حسب الرغبة ثم يترك قليلاً .
- يجبز في فرن متوسط الحرارة .
- يترك ليهدأ ثم يرش بالسكر البودرة ويجهز للتقديم .

- يمكن حشوه بالعجمية أو الملبن أو المكسرات حسب الرغبة، وطريقة عمل العجمية سبق تقديمها من قبل.

الغريبة

المقادير:

- ٣ أكواب دقيق + ٢ كوب سمن + كوب سكر ناعم.
- لوز مقشر للوجه أو حسب الرغبة + فانيليا.

الطريقة:

- يدعك السمن جيدا حتى يبيض لونه ثم يضاف السكر ونستمر في الدعك حتى يصير كالكشدة الهشة.
- يضاف الدقيق تدريجيا مع الاستمرار في الدعك حتى تتكون عجينة يابسة.
تشكل حسب الرغبة مستديرات أو معينات وتجمل باللوز أو الفستق وتخبز في فرن هادئ.

المنين

المقادير:

• $\frac{1}{4}$ ك دقيق + من $\frac{1}{3}$: $\frac{1}{2}$ ك سمن + ملعقة كبيرة سمس. •
• ملعقة شمر ويانسون صغيرة + قطعة خميرة بيرة أو ملعقة كبيرة خميرة حبيبات + ماء دافئ للعجن + ذرة ملح.

الطريقة:

- ينخل الدقيق والملح ويضاف لهما الشمر واليانسون .

- نعمل حفرة في وسط الدقيق ويوضع بها السمسم .
- نقدح السمن جيدا ونصبه في الحفرة ثم يقلب الدقيق بملعقة حتى تهدأ حرارته ثم يفرك باليد أى (يبس) .
- تسيل الخميرة بدعكها بملعقة من السكر السنترفيش ثم إضافة مقدار من الماء الدافئ وتضاف للدقيق .
- يضاف الماء الدافئ تدريجيا مع العجن حتى تصير العجينة يابسة نوعا .
- يغطى العجين ويترك في مكان دافئ حتى يختمر .
- يقطع العجين ويبرم ثم يبط باليد ويقطع قطعاً متساوية حسب الرغبة .
- يرص في صاج ويترك ليخمر .
- يخبز في فرن متوسط الحرارة .

البيتي فور

المقادير:

- ٦ أكواب دقيق + $2\frac{1}{2}$ كوب سمن .
- $\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة + $\frac{1}{4}$ كوب مكسرات + ٣ بيضات .
- بيكنج بودر + ٢ ملعقة كاكاو + فانيليا .
- $\frac{1}{4}$ كوب شيكولاتة مبشورة + مربى .

الطريقة:

- يضرب السكر مع السمن بالمضرب الكهربائي حتى نحصل على خليط هاش مثل الكريمة .

- يضاف البيض والفانيليا ويستمر الضرب.
- نضع الدقيق والبيكنج بودر في إناء عميق ثم نضيف إليه الخليط السابق ويقلب حتى يمتزج الخليط ويعجن جيدا.
- تقسم العجينة إلى نصفين يخلط جزء منها بالكاكاو وتشكل العجينة حسب الطلب بالقمع الخاص بالبيتى فور وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتى النضج.
- الجزء الآخر يشكل أيضا ونضعه في صاج الفرن ويخبز في فرن متوسط الحرارة حتى النضج.
- يمكن أن نلصق البيتى فور بالشيكولاتة مع البيتى فور العادى بالمربى ونضع على الطرف مكسرات أو شيكولاتة مبشورة أو جوزهند.

بسكويت النشادر

المقادير:

- ٦ أكواب دقيق + $\frac{1}{4}$ كوب سكر.
- $\frac{1}{2}$ كوب لبن دافئ + ٥ بيضات + كوب سمن.
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر + ملعقة نشادر.

الطريقة:

- يضرب البيض مع السكر لمدة ٥ دقائق فى الخلاط حتى نحصل على كريمة هاشة.
- يضاف اللبن الدافئ المذابة به النشادر ونستمر فى الضرب بالمضرب الكهربائى.

- يضاف السمن وتمزج كل المقادير وتقلب جيدا.
- نضع الدقيق في إناء عميق مع البيكنج بودر ونصب عليه الخليط السابق ونستمر في التقليب حتى يمتزج الخليط جيدا.
- نشكل العجينة حسب الرغبة سواء بياكينة البسكويت بأشكالها المختلفة أو بالقمع، ثم يزج في فرن متوسط الحرارة.

شُريك بالزبيب

المقادير:

للتخمير: ٢٠ جم خميرة بييرة + ملعقة كبيرة سكر سنتر فيش.

كوب دقيق + ٣ ملاعق كبيرة ماء دافئ .

للعجن: ٣ أكواب دقيق + $\frac{1}{4}$ كوب سمن.

- $\frac{2}{3}$ كوب سكر + ٢ بيضة + $\frac{1}{2}$ كوب لبن.

- $\frac{1}{3}$ كوب زيت + ٤ ملاعق زبيب .

للوجه: سكر سنتر فيش .

الطريقة:

- تسيح الخميرة بالسكر حتى تسيل.
- يضاف قليل من الماء الدافئ للخميرة.
- يوضع كوب الدقيق في سلطانية ونقوم بعمل حفرة في الوسط ثم يصب سائل الخميرة في وسط الحفرة ويخلط بالدقيق حتى تتكون عجينة لينة.
- تترك في مكان دافئ حتى تخمر ويتضاعف حجمها.

- تعجن العجينة بباقي المقادير ثم تضاف إليها الخميرة.
- تلف العجينة جيدا بعد أن تخمر وتشكل إلى أشكال مختلفة حسب الرغبة .
- ترص في صاج مدهون بالسمن ويترك حتى يخمر .
- يدهن الوجه بالبيض ويرش بسكر السنتر فيش .
- خبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة تقريبا .

فطير بالعجوة والشمر واليانسون

المقادير:

- ك دقيق + $\frac{1}{4}$ ك عجوة مفرومة ناعمة.
- $\frac{1}{4}$ كوب سمن مقدوح + خميرة بيرة في حجم عين الجمل.
- قليل من الماء الدافئ + لبن دافئ للعجن + ملعقة كبيرة سمس.
- ملعقة صغيرة شمر + ملعقة صغيرة يانسون.
- ملعقة صغيرة سكر + ذرة ملح.

الطريقة:

- تدعك الخميرة بالسكر، ثم يضاف قليل من الماء الدافئ، وتترك في مكان دافئ للتخمر.
- يضاف الشمر واليانسون والسمس للدقيق المنخول مع ذرة ملح ويخلط جيدا، ثم تعمل حفرة في وسطه يصب فيها السمن المقدوح.
- يقلب بمقصوصة حتى تهدأ حرارته.
- تضاف الخميرة السائلة ويعجن الخليط ويلت جيدا.

- يضاف اللبن الدافئ حتى تصبح العجينة لينة سهلة التشكيل وتترك في مكان دافئ لتخمر.

- تقطع العجينة دوائر حسب الحجم المطلوب، ثم تحشى بالعجوة.

- تشنى من المنتصف على شكل نصف دائرة وتلصق الحواف جيدا ويضغط على الفطائر باليد.

- ترص في صاج وتترك حتى تتخمر ثم تزج في فرن متوسط الحرارة حتى تحمر.
