

بعض العجائن المختلفة

- عجينة الميل فى ، عجينة الشو.
- عجينة السابليه ، عجينة القطايف.
- عجينة التارت ، عجينة الكريب.
- عجينة الحواوشى .. والعديد من المخبوزات التى تعد من تلك العجائن.

obeikandi.com

عجينة الميل في

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك دقيق.

- $\frac{1}{4}$ ك زبد.

- ذرة ملح + كوب ماء بارد + نقط ليمون .

◆ الطريقة :

- ينخل الدقيق مع الملح وتعمل حفرة في الوسط .
- نضيف الماء للدقيق تدريجياً حتى تتكون لدينا عجينة متماسكة يابسة .
- نلت العجينة بخفة حتى تتماسك أجزاؤها .
- نصفى الزبد للتخلص من الماء الزائد بواسطة شاشة مرشوشة بالدقيق .
- تفرد العجينة كمستطيل، ونضع الزبد على نصف العجينة المفرودة ويطوى عليها النصف الآخر، ونضغط بخفة على الأطراف .
- نحول العجينة لنصف دائرة بحيث يكون الطرف المطوى على اليمين .
- نضغط على العجينة بالنشابة على أبعاد لتوزيع الهواء داخل العجينة، وذلك منعاً من تكون فقائيع الهواء التي تعمل على تمزيق بعض أجزاء العجينة أثناء الفرد وقد تخرج منها الزبد .

• تفرد العجينة لمطيل سمكه حوالى نصف سم، ثم يطوى المطيل حوالى ٣ طيات، ويضغط على الجوانب لحبس الهواء داخل العجينة، وتوضع العجينة فى الثلاجة حوالى ١٠ دقائق .

• نكرر عملية الفرد والطي حوالى ست مرات كل مرتين على حدة مع تركها فترة زمنية حتى لا تخرج الزبد. مع ملاحظة مراعاة وضع الفطير فى مكان بارد مدة ٣ دقائق بين كل فترتين .

• نفرّد العجينة بعد ذلك ونستعملها حسب الطلب .

■ بعض الملاحظات الواجب مراعاتها فى عجينة الميل فى :

- 👉 يجب عدم تركها تهدأ أكثر من ٢٠ دقيقة فى كل مرة .
- 👉 يستحسن وضعها بعيداً عن الثلج حتى لا يتجمد الزبد فيصعب توزيعه فى الدقيق .
- 👉 يجب عدم تركها أكثر من ١٠ دقائق بعد تقطيعها وقبل خبزها لأن ذلك يساعد على ارتفاعها .
- 👉 يجب أن يكون سمك العجينة واحد حتى ترتفع بانتظام .
- 👉 يجب أن يكون كل من قوام العجينة والزبد واحداً حتى لا يخرج الزبد من العجينة .
- 👉 يجب فرد العجينة بخفة .
- 👉 إذا اُتعمل البيض فى أحد الأصناف المستخدمة فيها

عجينة "الميل في" يراعى عدم سيلانه على الجوانب حتى لا تلتصق وريقات العجينة ببعضها فلا ترتفع .

تدار العجينة دائماً في اتجاه واحد ليكون جهة اليمين .

* * *

للإليك بعض النماذج المستخدمة فيها عجينة الميل في:

ساليزون مشكل

◆ المقادير:

- مقدار من عجينة الميل في .
- جبنة بيضاء أو رومى مبشور.
- عصاج .

◆ الطريقة :

- تعمل العجينة بالطريقة السابق شرحها .
- تفرد على رخامة مرشوشة بالدقيق لسمك نصف سم .
- نشكلها بتقطيعها بواسطة قطاعات أشكالها مختلفة ويمكن استخدام سكين وتقطيعها أصابع أو دوائر أو مربعات .
- تحشى بأى نوع من الأنواع السابقة حسب الرغبة .
- تترج في الفرن حتى تنضج وتقدم .

البوشيه

◆ المقادير:

- مقدار من عجينة الميل السابق تقديمها .
- بعض أنواع الحشو الحلو أو الحادق حسب الرغبة .

◆ الطريقة:

- نقوم بعمل مقدار من عجينة الميل في كما سبق شرحه .
- نفرّد العجينة لسكك $\frac{1}{4}$ اسم تقريبا .
- نقطعها مستديرات بواسطة قطاعة مستديرة .
- نضع على صاج مبلل بالماء .
- ندهن السطح بالبيض ثم نعلم مكان الغطاء بقطاعة صغيرة جداً في وسط البوشيه بحيث تكون علامة سطحية .
- تزخرف جوانب البوشيه بالسكين لتأخذ شكل طبقات الفطير
- تخبز في فرن حار مدة حوالي ٢٠ دقيقة .
- في أثناء نضجه ينزع الغطاء الذي تم رسمه من قبل .
- يدخل البوشيه ثانياً الفرن حتى يتم النضج .
- ينزع ما بداخلها من عجينة قد تكون غير ناضجة .
- يعد الحشو حسب الرغبة وتحشى مكان الغطاء ثم تغطى به ويقدم .

جاتوه الميل في

◆ المقادير:

- مقدار من عجينة الميل في السابق شرحها .
- مقدار من الكريم باتسيير .
- سكر بودرة للوجه .

◆ الطريقة :

- نفرّد العجينة لمسمك نصف سم .
- توضع بصينية أو صاج سويسرول مبلل بالماء .
- نخرم العجينة بواسطة شوكة .
- نخبز في فرن حار حتى تنضج .
- تقطع لثلاث قطع متساوية .
- تحشى بالكريم باتسيير بين الطبقات .
- يضغط فوق الطبقات الثلاث حتى يتم تثبيت القطع فوق بعضها .
- يمكن أن تقطع لقطع صغيرة (جاتوهات) وترش بالسكر ويمكن تقديمها كتورتة بعد رشها بالسكر .
- تقدم على مفرش مُعد لذلك .

■ ملحوظة :

تورته "الميل في" قد يدهن السطح بالمربى وقد يجمل بالفاكهة المحفوظة او الطازجة وتجميل بالكريم شانتيه وتقدم .

◆ مقادير كريمة الباتسيير :

- $\frac{1}{4}$ كوب سكر + ٤ صفار بيض .

- ملعقة نشا + ٢ كوب لبن .

- كوب كريمة لبانى + فانيليا .

◆ الطريقة :

• يضرب السكر مع صفار البيض جيدا ثم نضيف النشا والفانيليا ويضرب الجميع معا .

• نضع على النار اللبن مع الكريمة حتى يصبح اللبن دافئ ثم نضيفه على البيض ببطء مع التقليب المستمر .

• ثم نضعه على النار حتى يغلظ القوام ثم ندخل الكريمة الشلاجة ونستخدم وهى مثلجة ويمكن أن نزين به التورته .

عجينة الشو

◆ المقادير:

- كوب دقيق.
- كوب ماء + ٢ ملعقة زيت.
- ٣:٤:٥ بيضات + ذرة ملح، فانيليا.

◆ الطريقة:

- يضاف الزيت والملح للماء ويرفع على النار حتى يغلي.
- يرفع من على النار ويضاف الدقيق دفعة واحدة مع التقليب الجيد حتى تتكون العجينة كالكرة.
- يرفع الإناء على النار الهادئة مع التقليب الجيد لمدة ٥ دقائق.
- تترك العجينة لتبرد في وعاء يفضل أن يكون من الصيني.
- يضاف البيض واحدة، واحدة مع التقليب الجيد بعد إضافة كل بيضة حتى تتشرب تماما ثم تضاف التالية حتى تلمع العجينة.
- تضاف الفانيليا وتشكل العجينة حسب الطلب.

■ ملحوظة:

تستخدم هذه العجينة في عمل أصناف عديدة من الحلويات كبلح الشام والإكليريا.

بلح الشام

◆ **المقادير** : مقدار من عجينة الشو

◆ **الشراب** : كوب سكر سنتر فيش .

◆ $\frac{3}{4}$ كوب ماء + نقطة ليمون + فانيليا .

◆ **للتحمير** : زيت غزير .

◆ **للتجميل** : جوزهند مبشور أو بندق مجروش .

◆ **الطريقة** :

- توضع عجينة الشو في كيس قماش به قمع منقوش .
- يقدح الزيت ويرفع من على النار .
- يضغط على الكيس حتى تنزل العجينة بالطول المطلوب ثم تقص، حسب الرغبة .
- يرفع الزيت ثانية على النار الهادئة حتى يتضاعف حجم البلح .
- ترفع النار ويترك حتى يحمر، ثم يرفع في مصفاة .
- يسقى بالشراب السكرى ويجميل بجوزالهند أو البندق .
- يرص على طبق بنور في شكل جميل ويقدم .



إكليريا بالشيكولاتة

- ◆ المقادير: مقدار من عجينة الشو.
- ◆ الحشو: كسترده بالفانيليا+أو كريم باستير أو حشوة الشيكولاتة.
- ◆ الوجه : حلوى الماء بالشيكولاتة .
- ◆ الطريقة :
- توضع عجينة الشو في كيس قماش به قمع سادة غير منقوش .
- تشكل العجينة على هيئة أصابع متوسطة على صاج مدهون بالزيت .
- تجبز في فرن حار حتى يتضاعف حجمها ويحمر وجهها .
- يرفع على منخل ويترك حتى يبرد .
- يفتح بالمقص من الجنب وينزع اللباب .
- يحشى بالحشو المطلوب .
- يغطى الوجه بحلوى الشيكولاتة وتدخل الثلاجة قليلا ثم يقدم .



كعكة الشو بالفاكهة

◆ المقادير: مقدار من عجينة الشو.

◆ الحشو: كستردة أو كريم شانتيه + فاكهة الموسم الطازجة أو المحفوظة .

◆ الوجه : سكر بودرة .

◆ الطريقة :

● توضع عجينة الشو في وسط صاج مبطن بورقة زبد مزدوجة مدهونة بالسمن .

● تشكل العجينة باستخدام الملعقة بشكل مستدير .

● تخبز في فرن حار نوعاً لمدة ساعة ونصف حتى تنضج ويحمر وجهها وتصبح هشة .

● تخرج من الفرن ويعمل بها ثقوب لخروج البخار .

● تترك لتبرد على قاعدة سلك .

● تجهز الفاكهة حسب نوعها وتقطع قطعاً مناسبة .

● يقطع الجزء العلوى للكعكة وينزع اللباب من داخلها لنحصل على كعكة مجوفة .

● تملأ الكعكة بالكستردة أو الكريم شانتيه والفاكهة .

● يوضع الغطاء وترش بسكر بودرة جيداً وتقدم .

بروفيترول الشيكولاتة

◆ المقادير: مقدار من عجينة الشو.

◆ الحشو: كستردة بالفانيليا أو كريم باستير أو حثوة الشيكولاتة .

◆ للتجميل : صلصة الشيكولاتة .

◆ مقادير الصوص : $\frac{1}{4}$ ك زبدة + $\frac{1}{4}$ كوب سكر.

- صفار بيضة + كوب دقيق.

◆ طريقة عمل الصوص:

• يضرب الزبد مع السكر جيدا.

• يضرب صفار البيضة مع ملعقة ماء بالشوكة جيدا، ثم نضع البيض على الزبدة في العجان ثم نضيف الدقيق ويخلط جيدا.

◆ الطريقة :

• تعمل عجينة الشو وتوضع في كيس قماش به قمع سادة .

• تشكل العجينة على هيئة قطع صغيرة في حجم البندق على صاج مدهون بالسمن .

• تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تحمر .

• تفتح من الجنب بالمقص وينزع اللباب .

• تحشى بالحشو المطلوب .

• ترص في طبق بللور غويط على شكل هرم .

• تعمل صلصة الشيكولاتة ويصب فوق البروفيترول وتقدم .

شوبالجبنة

◆ المقادير:

- مقدار من عجينة الشو.
- ٢ ملعقة جبنة رومى مبشور.
- ٣ ملاعق صغيرة ملح.

◆ للتحمير: زيت غزير.

◆ للتجميل: جبنة رومى مبشور + قليل من الفلفل الأحمر.

◆ الطريقة:

- نأخذ مقدار من عجينة الشو.
- يقدح الزيت ويرفع من على النار.
- تشكل العجينة بواسطة ملعقة صغيرة بأن يؤخذ منها قطع صغيرة وتوضع فى الزيت.
- يرفع الزيت على النار حتى يحمر.
- توضع فى طبق على شكل هرمى وترش بالجبنة الرومى المبشور والفلفل الأحمر وتقدم.



عجينة السابليه

◆ المقادير:

- $\frac{2}{4}$ ك دقيق + $\frac{1}{4}$ ك زبدة.

- $\frac{1}{4}$ ك سكر بودرة + ٣ بيضات.

- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فانيليا.

- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح.

◆ الطريقة:

● نضع الزبدة في العجان وتضرب على أن تكون في درجة حرارة الثلاجة.

● نضيف السكر بالتدرج ونستمر في العجن في اتجاه واحد حتى نحصل على خليط كريمي، ثم نضيف الفانيليا والملح.

● نضيف البيض واحدة واحدة حتى يمتصه الخليط جيدا.

● نضيف الدقيق دفعة واحدة ونستمر في العجن حتى تلم العجينة (فترة قصيرة).

● نضع العجينة على كيس ونضع فوقها كيس تاني ونضغط عليها، ثم ندخلها الثلاجة لمدة ساعة.

● ممكن نقسم العجينة لنصفين، ثم نضيف لأحدهما كاكاو.

• نضع دقيق على الرخامة ونضع فوقها العجينة ونرشها بالدقيق ونفردھا بالشابة.

• بعد ذلك نضع العجينة في صنية أو في أطباق صغيرة وندخلها الثلاجة لمدة ١٠ دقائق، ثم تدخل الفرن وتخبز على درجة حرارة ١٨٠°.

• ويمكن تقطيعها حسب الرغبة وتشكل ككوتات بأشكال متعددة.

طريقة أخرى لعمل عجينة السابليه

◆ المقادير:

- ٣ أكواب دقيق.
- كوب سكر بودرة.
- كوبان زبدة + ٣ بيضات.
- ملعقة فانيليا + ملعقة بيكنج بودر.

◆ الطريقة:

• تدعك الزبدة مع السكر ويخفق الخليط جيدا حتى يصبح هشاً .

• نضيف البيض والفانيليا للخليط السابق عمله مع التقليب الجيد.

• نضيف الدقيق ونقلبه بملعقة بلاستيكية ببطء وفي اتجاه واحد حتى يختفى تماما.

• تلف العجينة وتوضع فى كيس داخل الثلاجة حتى تبرد وتتماسك.

• نخرج العجينة ونفردها على سطح مرشوش بالدقيق حتى يصبح سمكها نصف سم.

• نطن صينية بالزبد وترش بالدقيق ونضع فيها العجينة المفرودة بخفة وتثبت من الجوانب والقاعدة بالضغط عليها باليد.

• تزال الزوائد بالكين ويمكن استخدامها فى عمل أى صنف آخر فيما بعد .

• نضع الصينية بالفرن فى درجة حرارة متوسطة حتى يتم نضجها، ثم نخرجها من الفرن وتترك حتى تبرد.

• يتم تشكيلها كما نرغب بأى أنواع من الكريات أو الفواكه... إلخ.



بسكويت سايليه

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ٢ كوب دقيق.
- كوب وملعقة كبيرة زبدة.
- $\frac{2}{4}$ كوب سكر بودرة.
- بياض بيضة + ملعقة فانيليا.
- مربى.

◆ الطريقة:

- نضرب الزبدة حتى تهش جيدا، ثم نضيف السكر ونستمر في الضرب حتى تصبح كريمة الشكل.
- نضيف بياض البيضة ونضرب، ثم نضيف الدقيق ويقلب بملعقة خشبية حتى يختفى الدقيق ويحدث تجانس.
- نضع العجينة في كيس نايلون وتدخل الثلاجة لمدة ساعة على الأقل.
- نخرج العجينة ونقسمها نصفين، نضيف للجزء الأول كاكاو، ونضيف للجزء الثاني فانيليا ونضعها في أكياس وندخلها الثلاجة لمدة ربع ساعة.
- نفرّد العجينة أول ما تطلع من الثلاجة بالنشابة - ولو طريت نضعها في الثلاجة ثانية .

• ثم نقطع بقطاعات البسكويت ونفرغ البعض من النصف بقطاعة أصغر.. ونكرر هذا في عجينة الشيكولاتة.

• ترفع البكوات بسكين مسطحة وترص في صينية الخبز وتدخل الفرن على درجة حرارة ١٨٠° وتخبز لمدة من ١٠ : ١٢ دقيقة.

• بعد الخبز نترك البسكويت ليبرد ثم نضيف مربى لنصف البسكويت السليمة من الخلف ونلزم النصف الثاني المفرغ من الوسط فووقه.

• ممكن نرش سكر بودرة على سطح البسكويت.

■ ملحوظات:

• المتبقى من العجينة نضعه في كيس وندخله الثلاجة ليجمد ثانية ويستخدم مرة ثانية.

• لا بد أن يكون مقاس البسكويت واحد ومايكونش السمك مختلف.

• طريقة أخرى لعمل هذا النوع من البسكويت:

نضع المقادير كلها مع بعضها ونضربها بشكل متقطع، ثم تشكل وتخبز.

تارت التفاح (بعجينة السابليه)

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ مقدار من عجينة السابليه.
- ٦ تفاحات.
- ملعقة كبيرة زبدة.
- ٣ ملاعق كبيرة عسل أبيض.
- ملعقتان زبيب.

◆ الطريقة:

- نقشر التفاح وننزع بذوره ويقطع مكعبات صغيرة.
- يخلط مع الزبد والعسل ويضاف الزبيب إليه ويرفع على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق ثم تقوى النار لمدة دقيقتين.
- تفرد العجينة على مكان صلب مرشوش بالدقيق بسمك نصف سم.
- يدهن قالب التارت بالزبد ثم تفرد فيه العجينة في القاع والجوانب، وتقطع الزيادات بمكين حادة.
- يوضع الخليط فوق العجينة، ويزج في فرن حار مدة ٢٠ دقيقة حتى ينضج.

عجينة القطايف

◆ المقادير:

- ٣ أكواب دقيق.
- ٣ أكواب حليب.
- ملعقة صغيرة خميرة فورية.

◆ الطريقة:

- ننخل الدقيق ونضيف له الخميرة ونقلبها معا.
- نضع الحليب في الخلاط ونضيف له الدقيق ونخفق جيدا.
- نسكب الخليط في إناء عميق ونغطيه ونضعه في مكان دافئ لمدة ساعة تقريبا حتى يختمر.
- نسكب الخليط في إبريق حتى تسهل عملية السكب.
- نسكب ما يكفي لأقراص في مقلاة ساخنة ونتركها حتى يجف سطحها (مدة دقيقة تقريبا).
- ثم نرفعها بواسطة مجحاف بلاستيك وتكرر العملية حتى ينتهى المقدار.



طريقة أخرى لعمل عجينة القطايف

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كوب دقيق.
- $\frac{1}{2}$ كوب سميد + $\frac{1}{4}$ كوب حليب بودرة.
- كوبان ماء + ملعقة كبيرة خميرة.

◆ الطريقة:

- تخلط جميع المقادير بالخلاط وتترك لتختمر لمدة ساعة.
- تسخن طاسة تيفال ويسكب الخليط بملعقة على شكل دوائر أو بفنجان صغير وحسب الحجم والرغبة، حتى ينتهي المقدار.

◆ الحشوة:

- علبة قشدة + كوب حليب بودرة.
- $\frac{3}{4}$ كوب ماء + ملعقتان كبيرتان نشا + ماء ورد.

◆ لعمل الحشوة:

- يخالط الحليب والماء والنشا ويرفع الجميع على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى تجمد ثم نضيف ماء الورد.
- نترك الخليط يبرد ثم نضيف علبة القشدة ونخلطهما معا.
- وبعد ذلك تصبح الحشوة جاهزة لحشو القطايف.
- **ملحوظة:** هذه الحشوة ممكن استخدامها في الجلاش.

عجينة التارت

◆ المقادير:

- بيضتان .
- كوبان دقيق .
- $\frac{1}{4}$ كوب لبن .
- $\frac{1}{4}$ كوب سمن .
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر .
- ملعقة صغيرة فانيليا + ملح .

◆ الطريقة:

- ينخل الدقيق ويضاف إليه الملح، ثم السمن ويفرك بأطراف الأصابع حتى يختفى السمن تماما.
- نضيف الفانيليا لليض واللبن وتقلب جيدا.
- يضاف هذا الخليط للدقيق والسمن وتقلب العجينة بملعقة خشبية حتى تمتزج تماما، ثم تفرد وتشكل حسب الرغبة.
- تصب العجينة في قوالب التارت على أن يكون الارتفاع حوالى نصف سم، وتمكن تجبز في قالب مقاس ٢٤.
- تشكل بأصناف الحلو أو الحادق حسب المطلوب.

تارت التين

◆ المقادير:

- مقدار من عجينة التارت.
- كيلو لبن.
- ٤ ملاعق كبيرة مربى تين.

◆ الطريقة:

- يقشر التين ويقطع طوليا.
- يجهز قالب التارت بدهنه بالزبد، ثم يرش بقليل من الدقيق.
- تفرد العجينة بارتفاع نصف سم تقريبا وتخرم بالشوكة حتى لا ترتفع أثناء النضج.
- تفرد المربى فوقها ثم يفرد التين فوقها.
- تزرع في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج.. ويمكن تجميله بالكريم شانتى - حسب الرغبة -.



تارت الفراولة

◆ المقادير:

- ٢ كوب دقيق + ٢ كوب سكر بودرة.
- ١٥٠ جرام زبدة + ٣ بيضات.
- كوب مربى فراولة + فانيليا.
- بيكنج بودر + ملعقة صغيرة ملح.

◆ الطريقة:

- يدعك السكر مع الزبدة حتى يتماسك جيدا.
- يخفق البيض جيدا مع الفانيليا ويضاف لما سبق .
- يضاف الدقيق لليكنج بودر والملح تدريجيا وتقوم بعجنه حتى تتكون عجينة متماسكة.
- تدهن صينية من جميع الجوانب بالسمن وتفرد فيها العجينة بحيث تكون سمكها اسم مع ترك قطعة من العجينة لتجميل الوجه.
- يغطى سطح العجينة بالمربى - حسب الرغبة - ثم نقوم بعمل شرائط ملفوفة ورقيقة من العجينة المتبقية وتوضع فوق المربى .
- تخبز في فرن متوسط الحرارة وتترك حتى يتم نضجها جيدا وتقدم.

تارت الكمثرى (بعجينة فطائر الفاكهة)

◆ المقادير:

- مقداران من العجينة الدسمة للفطائر (ص ٦٩).
- $\frac{1}{4}$ ك كمثرى طازجة.
- $\frac{1}{4}$ كوب كريم باتستير (ص ١٢٨).
- $\frac{1}{4}$ ملعقة فانيليا + $\frac{1}{4}$ كوب سكر.
- ملعقتان كبيرتان مربى كمثرى.

◆ الطريقة:

- تفرد العجينة بسمك ٣م وتوضع في قالب التارت بحيث تغطى القاع والجوانب وتختم بشوكة، وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.
- تقشر الكمثرى وتقطع، وتزرع البذور والقلب، ثم تملق في قليل من الماء المحلى بالسكر والفانيليا، ثم تصفى بمصفاة.
- يقلب بيوريه الكمثرى مع الكريم باتستير ويفرد على التارت بعد أن يبرد.
- تخفف المربى بقليل من الماء، وتغلى على النار وبعد أن تهدأ توزع على وجه التارت وتساوى.
- توضع في الثلاجة حتى تبرد، وترش بسكر بودرة عند التقديم.

عجينة الكريب

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كوب دقيق.
- بيضتان.
- $\frac{1}{4}$ كوب لبن.
- ملعقة صغيرة سكر.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح.

◆ الطريقة:

- نخفق البيض مع الحليب مع الملح والسكر.
- نضيف الدقيق لهما ونتركها نصف ساعة تخمر.
- تجهز المقلاة وتدهن بقليل من الزبد أو الزيت ونضيف فنجان من الخليط السابق في المقلاة ثم يقلب على الجانب الآخر.
- ويمكن قبل أن نخرجها نستغل المسخونة بإضافة شيكولاتة (جالكسى) مثلا، وتلف بسرعة بعد نضجها.
- ويمكن أيضا أن تغطى بالمربى وتلف أو حسب الرغبة.
- وتلك العجينة تستخدم أيضا في عمل الكانيلونى.

السامبوسك

◆ المقادير :

- $\frac{1}{2}$ كوب من الدقيق.
- ملعقة من السمن أو الزيت (ذرة).
- ماء فاتر للعجن.

◆ الطريقة :

- يوضع الدقيق في صينية ويحفر في وسطها حفرة يوضع فيها زيت الذرة ويفرك الدقيق جيداً.
- ثم يضاف الماء بالتدريج ويعجن جيداً حتى تتكون عجينة طرية.
- تقطع العجينة إلى كرات وترص في صينية مدهونة بالزيت، وتغطي بقطعة قماش مبللة بالماء، وتترك لترتاح لمدة ساعة تقريباً.

◆ مقادير الحشو :

- $\frac{1}{2}$ ك لحمة مفرومة + حزمة بقدونس مفرومة ناعمة.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة فلفل أسود + $\frac{1}{4}$ ملعقة كمون.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح + بصلة كبيرة مبشورة.
- $\frac{1}{2}$ كوب بسلة وجزر (ويمكن الاستغناء عنها).

◆ طريقة الحشو:

● يحضر اللحم بوضعه في المقلاة ويضاف إليه البهارات والملح والفلفل والبصل المبشور.

● ترفع على النار حتى النضج ويضاف إليها البقدونس المفروم والبسلة والجزر.

◆ طريقة عمل السامبوسك:

● يرقق العجين وتأخذ كرة من الكرات وتغمس في الدقيق من الجهتين وترقق قليلا لتصبح كالقرص وتبسط على طبق ثم وضع كمية من الحشو في النصف ونغلق عليها مثل القطايف.

● يحمى الزيت وتقلي السامبوسك في زيت غزير من الجهتين حتى تحمر وتقدم ساخنة.

📌 ملحوظة:

يمكن تبسط العجينة على شكل مستطيل ونضع اللحم في الطرف العلوى ونلفها على هيئة مثلث وتحمر وتقدم ساخنة.

سمبوسك بالدجاج والفلفل الحار

◆ المقادير:

- صدور دجاج مقطعة قطعاً صغيرة + فلفل حار.
- $\frac{1}{4}$ كوب فاصوليا حمراء مسلوقة + ثوم مفري.
- $\frac{1}{4}$ ك جبنة شيدر مبشورة أو جبنة رومي + زيت.
- مقدار من عجينة السمبوسك، أو باكيت عجينة السمبوسك.
- حبة طماطم مقطعة صغيرة.
- ملعقة صلصة طماطم بوريه + بصلة مفرومة .

◆ الطريقة:

- تشوح صدور الدجاج في الزيت مع البصلة والثوم وتقلب معاً.
- ثم نضيف الفاصوليا الحمراء المسلوقة (حسب الرغبة) ثم الطماطم.
- وبعد ذلك نضيف الفلفل الحار وصلصة الطماطم ويقلب الجميع معاً حتى يتم نضج الدجاج.
- ثم بعد ٥ دقائق فقط نضيف الجبنة المبشورة وترفع من على النار.
- نفرّد شرائح السمبوسك ونضع كمية من خليط الدجاج.

- الشرائح تلف على شكل مثلث وتقبل من جميع الجوانب .
- ثم تقلى فى الزيت وتقدم ساخنة .

ملحوظة:

أطراف السمبوسك تقبل بالبيض المربوب مع إضافة الملح والفلل له ، ثم تدهن الأطراف بالبيض .

طريقة عمل المكرونة منزليا

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كيلو دقيق أبيض منخول.
- ٥ بيضات + ماء بارد للعجن.

◆ الطريقة:

- يوضع ربع كيلو من الدقيق الأبيض المنخول على لوح خشب وتعمل بوسطه حفرة لإضافة المقادير الأخرى.
- نقوم بعمل حفرة بالدقيق وإن كان ونضيف البيض .
- يضاف قليل من الماء البارد، ويقلب الخليط من الداخل للخارج لعمل عجينة يابسة باستعمال ملعقة كبيرة.
- تلت العجينة حتى تصير مبططة ويابسة.
- تفرد العجينة بالنشابة رقيقا وسميكا وتطوى وتلت عدة مرات مدة عشر دقائق حتى تتجانس وتنعم تماما.
- تفرد العجينة بالنشابة لمطيل أو لشكل يضاوى سمك ربع سنتيمتر أو حسب نوع المكرونة المطلوب عملها.
- تلف العجينة المفرودة بخفة على هيئة أسطوانة ابتداء من الطرف الطويل ويجب عدم الضغط على الأسطوانة.
- تقطع العجينة بسكين كبيرة حادة لشرائح عرض نصف سنتيمتر أو أكثر حسب صنف المكرونة المطلوب إعداده .

عجينة التركي بحشوة الدجاج

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك دقيق + $\frac{1}{4}$ كوب لبن + كوب ماء.

- ٢ ملعقة زيت + ملعقة خميرة + ملعقة سكر.

◆ مقادير الحشو:

- بصل مفروم + ثوم مفروم + دجاج مكعبات.

- فلفل ألوان + ذرة ملح + رشة زعتر + نعناع أخضر.

◆ طريقة العمل:

• يشوح البصل والثوم في الزيت ثم نضيف النعناع الأخضر.

• ثم نضيف الدجاج المكعبات والفلفل الألوان.

• يترك على النار حتى ينضج الدجاج.

• ثم نحشو بها عجينة التركي.

◆ الطريقة:

• تعجن كل هذه المقادير معا وتترك لمدة نصف ساعة.

• ثم تفرد بالنشابة بعد تقطيعها إلى قطع بحجم البيضة

ثم تفرد على شكل مثلث.

• ثم نضع الحشو وتلف مثل الكرواسان وتدهن الأطراف

بصفار البيض، ثم تدخل الفرن حتى يتم النضج.

عجينة خبز الحواوشي منزلياً

◆ المقادير:

- ٣ أكواب دقيق.
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت + كوب زبادى.
- ملعقة صغيرة ملح + ماء.
- قطعة خميرة فى حجم عين الجمل أو ملعقة صغيرة خميرة جافة.

◆ الطريقة:

- تذاب الخميرة فى قليل من الماء الدافئ ويضاف إليها الزيت والزبادى ويقرب الجميع جيداً.
- يضاف الملح للدقيق ونعمل حفرة فى الوسط يصب فيها خليط الخميرة ويعجن جيداً ثم يترك فى مكان دافئ لمدة نصف ساعة ليخمر.
- تقطع العجينة قطعاً صغيرة بحجم البيضة وتترك لتخمر.

◆ الحشو:

- $\frac{1}{4}$ كوب لحم مفروم.
- ٣ ملاعق كبيرة سمن + بصله كبيرة مبشورة.
- حبتان من الطماطم مقطعة صغيراً + بهارات + ملح، فلفل.
- خل أو عصير ليمون.

◆ لعمل الحشو:

- يحمّر البصل في السمن، ثم يضاف اللحم والتوابل وتترك على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق، ثم يضاف إليها الطماطم المقطعة قطعاً صغيرة ومضاف إليها الخل .

- تفرد كرات العجينة على صينية مدهونة على شكل رغيف صغير، ويوضع في وسطها حشوة اللحم .

- يغطى الحشو بقطعة أخرى من العجينة وتقفّل الجوانب جيداً ثم يدهن سطح الرغيف بالسمن.

📌 ملحوظة:

يمكن لف كل رغيف في ورقة زبدة مدهونة بالسمن، ويمكن استبدال العجينة بالخبز النصف ناضج، بأن يوصى عليه الفرن، أو بالخبز العادي، ويمكن أيضاً إضافة الفلفل الأخضر الحار أو الشطة أو استبدال البصل ببصل أخضر حسب الرغبة.



طريقة عمل الكانيلوني منزلياً

◆ المقادير:

- كوب دقيق + كوب لبن.

- ٣ بيضات + ملح وفلفل.

◆ **الحشو:** لحم معصج أو سبانخ مطهوه أو بسلة بالجزر - أو حسب الرغبة.

◆ الطريقة:

• تضرب كل هذه المقادير معاً في الخلاط مع إضافة الملح والفلفل.

• في طاسة تيفال مقاس صغير ساخنة نضع ملعقة صغيرة من الزيت ثم نضيف مقدار فنجان من خليط الكانيلوني.

• وعند النضج تقلب على الوجه الآخر حتى نحصل على لون ذهبي ونكرر هذه العملية حتى ينتهي المقدار.

• ثم تحشى الوحدات باللحمة المعصجة أو بالسبانخ أو البسلة بالجزر وتلف على شكل أسطواني.

• وترص في صينية الفرن بشكل متوازي.

• ونرش عليها صلصة الطماطم والطماطم الطازجة ثم الجبنة الشيدر المبشورة مع رشة ملح وفلفل.

• وتدخل الفرن حتى تنضج ثم تقدم.