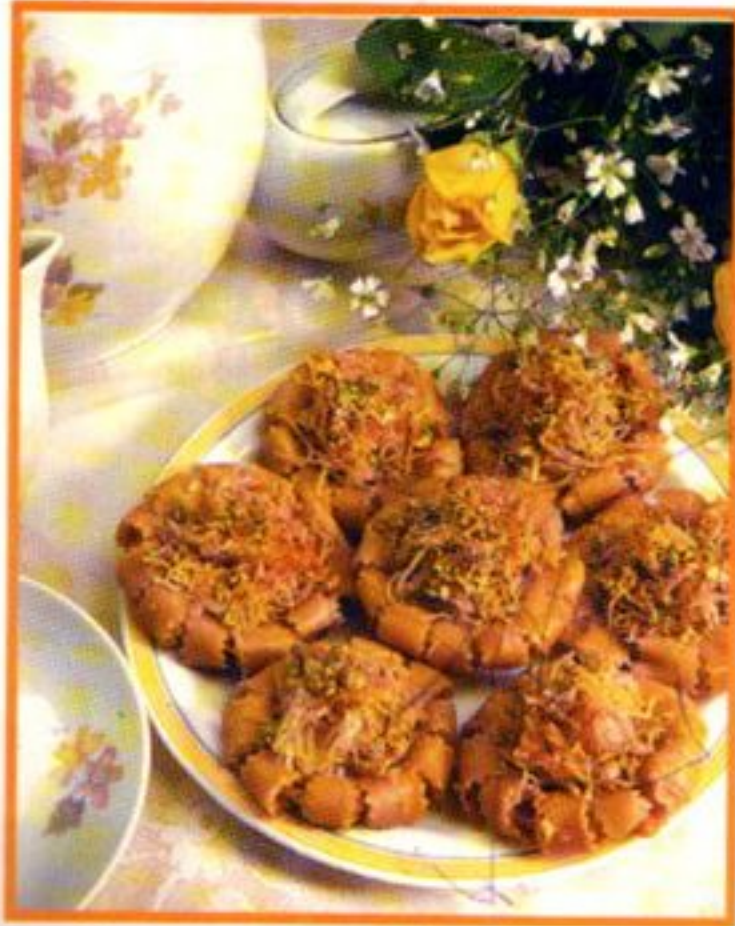


2



أشرفى الحلويات

لكل الناس



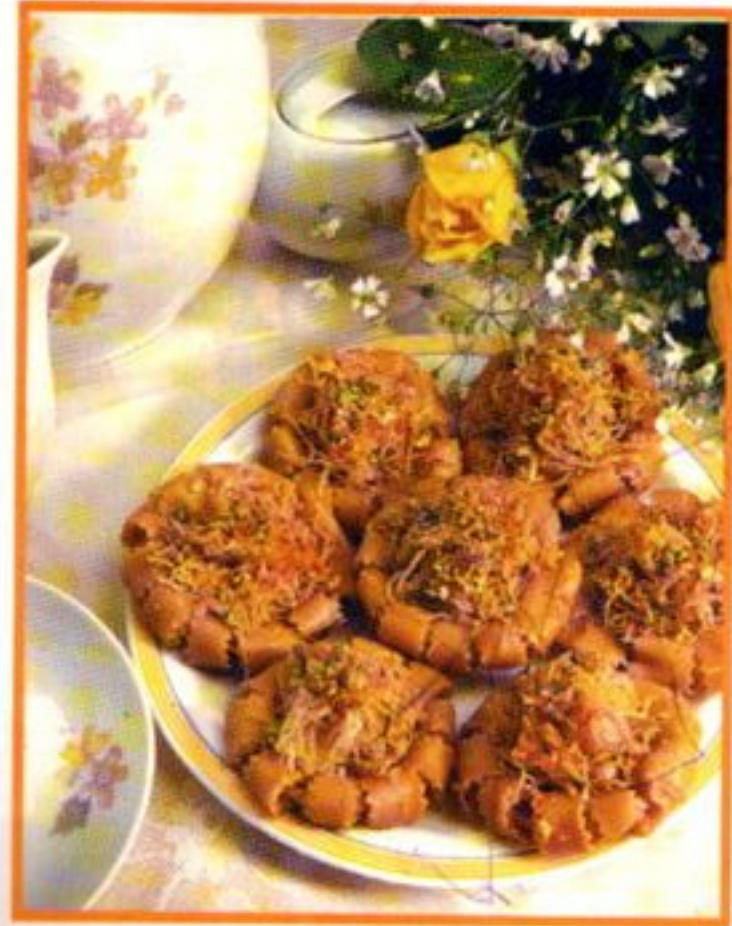
السيدة بوحامد

2



أشرفى الحلويات

لكل الناس



السيدة بوحامد



نقاش محشي

مقادير العجينة :

- 4 كيلات فرينة
- 1/2 كيلة زبدة أو خليط زبدة + مرفرين
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 1/2 كأس خليط حليب و ماء الزهر

مقادير أخرى :

عسل

مقادير للحشوة :

- 1 كوب لوز
- 1/2 كوب سكر عادي
- ميشور ليمونة
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة الحلوى
- 2 حبات بيض

طريقة تحضير العجينة :

1. امزجي الفرينة مع السكر، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة الذائبة، إخلطي المواد جيدا، أضيفي تدريجيا خليط الماء و ماء الزهر مع الاستمرار في الخلط حتى تحصل على عجينة صلبة، أتركها ترتاح 1/2 ساعة.

2. أفسمي العجينة إلى قسمين، أسطي القسم الأول من العجينة حتى يصل سمكها 2-3 مم قطعها إلى دوائر قطرها 5-6 سم، بواسطة طابع أو كأس.

3. أسطي القسم الثاني حتى

يصل سمكه اسم قطعه إلى شرائط عرضها 1 سم و طولها

13-15 سم، ضعي شريط على حافة كل دائرة ثم زيني هذا الشريط بواسطة النقاش، ضعيها فوق صينية الفرن، إستمري هكذا إلى نهاية العجينة.

4. امزجي كل مواد الحشوة مع بعضها حتى تحصل على عجينة سائلة، (إذا لم تكن كذلك أضيفي لها بيضة).

5. ضعي ملعقة صغير من الحشوة في وسط كل حبة حلوى ثم أخبزها في فرن متوسط الحرارة.

6. سخني كأس من العسل مع ملعقة من ماء الزهر، أسفي وسط الحلويات فور سحبها من الفرن. ■

إقتراح

يمكن تعويض اللوز بالجوز،
بالمستق أو خليط من الإثنين.



لقمات صغيرة باللوز



المقادير :

300 غ فريضة
150 غ زبدة
100 غ سكر
فانيليا
بيضة

عجينة الحشوة :

3-4 بياض البيض
2 كؤوس لوز محمص قليلا و مطحون
1 كأس سكر
2 ملاعق مملوءة نشا "مايزينة"
1/2 ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا
1/2 كوب مربى

مقادير أخرى : كرز مسكر

التحضير :

1. أخفقي جيدا الزبدة مع السكر و الفانيليا، أضيفي البيضة ثم الفريضة، أخلطي جيدا حتى تحصل على عجينة متجانسة، ضعها في الثلاجة لمدة ساعة.
2. امزجي اللوز مع السكر، النشا و الفانيليا، أضيفي بياض البيض الواحد بعد الآخر ثم الخميرة.

3. أسطلي العجينة حتى يصل سمكها 2-3 م ضعها في صينية مربعة 30x30 سم تقريبا.
4. أسطلي كل المساحة بالمربى، أفرغي فوقهما مزيج اللوز سطحه جيدا، إخبزها في فرن ساخن حتى يصبح لون الحلوى ذهبيا، أتركه يبرد ثم قطعيه إلى مربعات أو مثلثات.
5. زينهم بالكرز المسكر. ■

بوتي فور باللوز و الفستق

المقادير :

2 كؤوس فريضة
1 كأس سكر
1 كأس زبدة
3 ملاعق كبيرة لوز مطحون خشن + مقدار
فنجان صغير
3 ملاعق كبيرة فستق
2 بيض + صفار بيضة واحدة
1/2 كيس خميرة كيمماوية
2 ملاعق حليب
فانيليا
كرز مسكر

التحضير :

1. إمزجي الفريضة مع الخميرة، إعمل حفرة في الوسط.

2. ضعي فيها البيضتان، الفانيليا، الحليب، السكر، اللوز و الفستق.
3. أضيفي إليهم الزبدة مقطعة قطعاً صغيرة، أخلطي المواد جيدا حتى تحصل على عجينة، كوربها ثم أتركها ترتاح في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
4. قطعها إلى قطع صغيرة ثم إعطي هذه القطع شكل كويرات.
5. أذهبنهم بصفار البيض ثم لقبهم في اللوز المبشور.
6. نزينهم بالكرز المسكر.
7. إخبزهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 15 دقيقة. ■

إضغطي على العجينة قليلا حتى تأخذ شكل القالب.



7. ضعي حبات المعمول فوق الصينية أتركيها تنخم مدة 30 دقيقة.

8. ثم أخبزيها في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة.

9. لفيها في السكر الناعم فور سحبها من الفرن. ■

ملاحظات

يمكنك تعويض عجينة التمر بخليط اللوز، السكر و القرفة أو جوز، سكر و القرفة ميلين بماء الزهر.

يمكنك تزيين الحلويات بالنقاش إذا لم يكن لديك قالب المعمول.

التحضير :

1. إبدئي أولا بتحضير عجينة التمر : ضعي الغرس في إناء مع التوابل و الزبدة فوق نار هادئة، أتركي الخليط حتى يتشرب التمر كل الدسم مع التحريك، أبعدي الإناء عن النار، أتركيه يبرد



2. إمزجي السميد مع الفرينة و السكر الناعم، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، أخلطي المواد جيدا ثم أفركيهم بين راحة كفيك، أتركي الخليط يرتاح مدة طويلة أو حتى ليلة كاملة.

3. أمزجي الخميرة مع السكر، بلليها بقليل من الماء الساخن، حركيها جيدا ثم أتركي الخميرة تنخم، صبيها فوق خليط الفرينة و السميد.

4. بللي الخليط تدريجيا بماء الزهر، الحليب و الماء الفاتر حتى تحصل على عجينة طرية.

5. أصنعي من عجينة التمر كريات صغيرة، أما بالنسبة للعجينة إصنعي منها كويرات في حجم حبة الجوز.

6. سطحي العجينة قليلا ضعي في وسطها كرة من التمر مسطحة كذلك، لفي حولها العجينة ثم ضعيها في القالب الخاص بالمعمول،

معمول بالتمر



مقادير العجينة :

2 كيلات سميد رقيق جدا " دقيق "

1 كيلة فرينة

1 كيلة زبدة أو خليط زبدة و مرقرين أو سمن

2 ملاعق سكر ناعم

1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز + ملعقة سكر

كأس شاي من ماء الزهر أو ماء الورد

كأس شاي من الحليب

مقادير حشوة التمر :

500 غ عجينة التمر " غرس "

فنجان صغير من السمن أو الزبدة الذائبة

1/2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

1/2 ملعقة صغيرة قرنفل مطحون

1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مبشورة

مقادير أخرى :

سكر ناعم



مقروط العسل

المقادير :

3 كيلات سميد متوسط * دقيق * ما يعادل 1
كغ أو 3 أواني متوسطة للشربة
1 كيلة خليط سمن + زبدة أو زبدة + مرقرين
1/2 ملعقة صغيرة ملح
ماء الزهر
خلاصة عطر الزهر
ماء

مقادير عجينة اللوز :

مقدار 3 فناجين قهوة لوز مطحون
1 فنجان سكر
ملعقة صغيرة قرفة مطحونة لونها
ماء الزهر
عسل



التحضير :

1. ليلة من قبل : إمزجي السميد مع السمن و الملح، إفركيهم جيدا بين راحتي كفيك، ضعي الخليط في الثلاجة.

2. في اليوم التالي، أخرجي الخليط من الثلاجة ساعة قبل عجنه.

3. أفرغي خلاصة عطر الزهر في قارورة ماء الزهر لتقوية رائحته.

4. أفرغي السميد في وعاء كبير، بلليه بنصف كأس من ماء الزهر مع مزجه بأطراف أصابعك * لاتعجن الخليط * أضيفي تدريجيا الماء حتى يتجمع السميد و يتحول إلى عجينة.

5. أقسمها إلى كويرات في حجم البرتقالة، أتركها ترتاح إلى حين تحضير عجينة اللوز.

6. إمزجي اللوز مع السكر و القرفة، بلليهم بقليل من ماء الزهر حتى تحصل على عجينة صلبة.

7. إجعلي من العجينة حبوبوش، جوفيه قليلا في الوسط، ضعي فيه عجينة اللوز مبرومة في سمك الأصبع ثم أغلقي الفتحة جيدا، مددي العجينة مع برمها حتى يصبح قطرها 4 سم، سطحها قليلا ثم قطعها على شكل مقروطات (معينات).

8. إقليهم في الزيت ثم غطسيهم في العسل الدافئ فور سحبهم من المقلاة حتى ينشربوا جيدا. ■

نصائح

إحتاري سميد متوسط و من نوعية جيدة، غريده في غربال رقيق جدا حتى تخلطه من السميد الرقيق الذي تمكثت، إستعماله في كيفية أخرى أو حدي 3 أكواب من السميد المتفني في الغربال، غريده بتدوره في غربال ذو فتحات أكبر.

لا إحتاري السميد الخشن لأنه لا ينشرب جيدا العسل و هو أيضا صعب للهضم.

عظي المقروط، ضعي به واحدة فقط في المقلاة، إذا عنت بللي المقروطات واحدة واحدة بوضعهم في كوب مملوء ماء معطر ماء الزهر، جففيهم برفق بواسطة منديل نظيف، ضعي الزيت، عظي المقلاة و عظي المقروطات من حديد في زيت ساخن ساعة قبل غده المقروط غطسيه في العسل مرة أخرى.

تمكث عو به عطر الزهر بإضافة خلاصة الزهر مرة أخرى بحيث مزجها مع السميد، بإمكانك أيضا عطر العجينة بصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونه، لا ضعي أكثر لأنها تعطي لونا سيئا للعجينة.

التحضير :
 1. غربي السמיד، أضفي الملح، صبي في الوسط خليط الزبدة و الزيت، إمزجهم جيدا ثم إفركهم، كومي الخليط، أتركيه يرتاح لمدة 1/2 ساعة.

2. أثناء هذا الوقت حضري عجينة التمر و ذلك بخلطها مع التوابل و الزبدة بلليها بملعقة كبيرة من ماء الزهر.

3. خذي العجينة بلليها تدريجيا بماء الزهر و الماء مع خلطها برفق بأطراف الأصابع، إعملي منها كريات في حجم البرتقالة.

4. شكليها على شكل حبوبش، جوفيه،

5. ضعهم في الصينية، إخبزهم في فرن هادئ يجب أن يكون لونهم ذهبيا قليلا.

6. غطسهم في العسل الدافئ و المعطر بماء الزهر فور إخراجهم من الفرن. ■

بسطيلت بالفواكه الجافة

2. ضعي 6 ورقات من الديول في قاع قالب مستدير يكون له نفس قطر ورقة الديول.

3. رشهم بنصف كمية الفواكه الجافة، غطيهم ب 6 أوراق ديول أخرى، إسطي فوقهم القسم الثاني من الفواكه الجافة، و أخيرا غطيهم بالأوراق الستة الأخيرة.

4. قطعيها إلى مقروطات بواسطة سكين رقيق "مثل البقلاوة".

5. إخبزها في فرن متوسط حتى يصبح لونها ذهبيا أتركيها تبرد قليلا.

6. إسقيها بالعسل المعطر بماء الزهر.

7. زينيها بالفستق المدشش أو بالجلجلان المحمص. ■

المقادير:

كوب من خليط "لوز، جوز أو فستق أو خليط من الثلاثة"
 علية زبدة

ملعقة كبيرة جلجلان محمص و مطحون
 ملعقة صغيرة فرقة مطحونة
 طزينة و نصف ديول "مسلوقة أو ورقة"
 عسل
 ماء الزهر

التحضير:

1. إمزجي الفواكه الجافة، إقليهم قليلا في السمن، إطحنيهم مع الجلجلان و القرقة، بلليهم قليلا بماء الزهر (الخليط يجب أن يشبه الرمل الخشن)، فكي ورق الديول، إدهني كل واحدة بالزبدة من الجهتين.



مقروط في الفرن

مقادير عجينة التمر :

250 غ عجينة التمر "غرس"
 1/4 كأس شاي زبدة ذائبة
 ماء الزهر
 1/2 ملعقة قرنفل مطحون
 1/2 ملعقة جوزة الطيب مبشورة
 عسل

المقادير :

3 كيلات سميد رقيق جدا "دقيق"
 1 كيلة زبدة أو خليط زبدة + زيت
 1/2 ملعقة صغيرة ملح
 ماء



www.Cuisine4aRabe.Com

12 لقمع اللصيات



ترتليت سطلية

المقادير:

500 غ فرينة
250 غ زبدة أو مرفرين
150 غ سكر عادي
2 بيض
فاتيليا

عجينة الخشوة:

سكر ناعم
مقدار فنجان قهوة حليب بارد
فاتيليا
3 ملاعق زبدة طرية
مقادير الطلية:
2 بياض بيض
عصير حبة ليمون
سكر ناعم
ملون

التحضير:

1. إخفقي البيض، السكر و الفاتيليا، أضيفي الفرينة، إخلطي قليلا ثم أضيفي الزبدة الطرية، كوري العجينة، ضعيها في الثلاجة لمدة ساعة.
2. أسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفرينة حتى يصل سمكها 3 مم، قطعها بواسطة الطابعين الخاصين بالترتيلات، أخبزها في فرن متوسط الحرارة 15 إلى 18 دقيقة.
3. إخفقي بياض البيض مع عصير الليمون، أضيفي السكر الناعم بكميات قليلة حتى تحصل على خليط يغطي جيدا ظهر الملعقة، لونه حسب الذوق.
4. أطلي القطع المثقوبة، زينبها بالحلوى الملونة و أتركها تجف.

5. أخففي الحليب مع كمية كافية من السكر لكي تحصل على كريمة سميكة، أضيفي الزبدة، عطريها بالفاتيليا غيرة أو سائلة.
6. ضعي نصف ملعقة صغيرة من هذه الكريمة على سطح القطع الغير مثقوبة، ضعي فرقها القطع المثقوبة و المظلية، أتركها تجف. ■

ملاحظة

هذه الترتليت سوف تسعد الأطفال و بإمكانك التوسع في الألوان يمكنك كذلك تحضيرهم في العلكة حتى في المناسبات الأخرى

www.Cuisine4aRabe.Com

ترتليت بالكاكاو

التحضير:

مقادير العجينة:

نفس المقادير المستعملة في الترتليت السابقة

مقادير الخشوة:

ملعقة كبيرة كاكاو
4 ملاعق كبيرة سكو ناعم
مقدار حبة جوز زبدة طرية
حليب

1. حضري العجينة مثل الترتليت السابقة.

2. حضري الطلية للملينة العليا بالسكر، الكاكاو، الزبدة و 3 ملاعق كبيرة حليب، سخني هذه المواد على نار هادئة ثم غطسي القطع المثقوبة في هذا الخليط، أتركهم يجفوا، أطلي باقي القرص بالخليط الخاص بالخشوة الذي إستعملته في الوصفة السابقة، أتركهم يجفوا.

3. زينبهم حسب الذوق ■



قرن الغزال



مقادير العجينة :

- 1 كلع فرينة
- 500 غ زبدة أو خليط سمن و زبدة
- 300 غ سكر ناعم
- ملعقة كبيرة جلجلان محمص و مطحون

مقادير الحشوة :

- 1/2 كأس عسل
- 2 ملاعق سمن
- 2 بياض بيض
- ملعقة صغيرة قرفة
- جلجلان محمص حب

تحضير العجينة :

1. إمزجي الفرينة، السكر و الجلجلان المطحون، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، إمزجي كل المواد ثم بلليهم بماء الزهر حتى تحصل على عجينة صلبة، أتركها ترتاح إلى حين تحضير عجينة الحشوة.

2. أذبي السمن في إناء، أضيفي الفرينة، حركي قليلا.

3. أبعديها عن النار، أضيفي العسل، الجلجلان المطحون و القوفة، أبعديها فوق النار، حركيها بواسطة ملعقة خشبية حتى تصبح العجينة صلبة.

4. أبعديها عن النار ثم أتركها تبرد.

5. أسطي العجينة حتى يصبح سمكها 2-3 مم، قطعها إلى دوائر بواسطة طابع أو كأس قطره 6 أو 7 سم.

6. شكلي عجينة الحشوة على شكل صيحات

7. ضعي هذا الأخير على الأقراص لفيها مرة و نصف ثم أعطيها شكل هلال.

8. أطلبيها ببياض ثم رشها بحبات الجلجلان.

9. أخبزها في فرن متوسط الحرارة. ■

إقتراح

يمكنك تعويض عجينة الحشوة باستعمال 2 كيلات لوز مطحون، 1 كيلة سكر، قرفة أو نفس الكمية من الجوز، السكر و القرفة، الكل مبلل بماء الزهر.



لقمات صغيرة بعجينة التمر و اللكاوكاو

مقادير العجينة :

4 كبلات فرينة
كيلة زبدة أو مرفرين
بيضة
قرصة ملح
ماء الزهر

التحضير :

1. أمزجي الفرينة مع الزبدة و الملح ثم إفركيها بين يديك، أضيفي البيضة و ماء الزهر حتى تحصلي على عجينة ملساء، أتركيها ترناح.
2. ضعي عجينة التمر و باقي المواد في إناء يكون فعره سميك، ضعي الخليط على النار حركيه بعض الدقائق ثم أتركيه يبرد.
3. أقمسي العجينة إلى كرات في حجم البرتقالة.
4. أسطبيها حتى يصبح سمكها رقيق جدا * للتسهيل إستعملي مكينة العجينة إذا أمكن *.
5. يمكنك بعد ذلك صنع حلويات بأشكال متنوعة.

مقادير عجينة الحشوة :

300 غ عجينة التمر " غرس "
كوب كاوكاو محمص
50 غ زبدة
3 ملاعق ماء الزهر
ملعقة جلجلان

توضيحات :

بالنسبة لبعض الأشكال :

الورقة :

قطعي العجينة إلى دوائر بواسطة كأس صغير، ضعي قليل من عجينة الحشوة في الوسط، إجمعي الطرفين ثم أنقشي السطح بالنقاش.

الأكياس :

ضعي كوية من عجينة الحشوة في وسط دائرة العجينة، إجمعي الأطراف ثم إضغطي عليهم في الأعلى، لفي العجينة مرة حتى لا تنفتح عند الخبز.

العصى :

ضعي مربع من العجينة، سطحي فوقه عجينة



الأطراف حوالي 1/2 سم.

6. إخبزي الحلويات في فرن متوسط، غطسيهم في العسل فور سحبهم من الفرن، رشي عليهم الجلجلان. ■



الحشوة ثم غطيه بمربع ثاني قطعي المربع إلى عصي طولها 8-9 سم لفي هذه العصي على نفسها.

الكعكات :

أسطبي العجينة حتى تحصلي على مستطيلات طولها 10 سم و عرضها 5 سم ضعي على طرف المستطيل قطعة من الحشوة سمكها في سمك قلم الرصاص، أطوي العجينة ثم قطعي الأطراف بواسطة سكين، شكلي الكعكة، بللي الأطراف حتى تلتحم جيدا، قطعي



المقادير :

- 4 كيلات فرينة (كيلي بفتحجان قهوة و حليب متوسط)
- كيلة زبدة أو مرفرين
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح رقيق
- 2 خبزات قطايف
- كوب لوز مطحون خشن
- 1/3 كوب سكر
- 1/4 ملعقة قرفة مطحونة
- 150 غ زبدة ذائبة
- عسل
- ماء الزهر

لفات مسكرة



التحضير :

1. إمزجي الفرينة جيدا مع المادة الدهنية و الملح، رشها بماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحصل على عجينة ملساء، أتركها ترتاح 1/2 ساعة.
2. إسطي العجينة * إستعملي مكينة العجينة أفضل * حتى يصل سمكها 1 و 1/2 أو 2 مم.
3. قطعها إلى مربعات ضلعها 12 أو 13 سم.
4. إعملي 6 أو 8 فتحات في وسط كل مربع بواسطة الدولاب * و هو عبارة عن عجلة صغيرة تستعمل لتقطيع العجينة * مع ترك 2 سم على كل الحافة * ماما كما تفعلني عند تحضير الفريوش * أبعدي قليلا الشرائط عن بعضها البعض، لفي العجينة حول قلم مع ترك 2 سم في الحافة، إسحب القلم، دوري العجينة مشكلتنا بذلك لفة صغيرة أما بالنسبة للعجينة إسقبهم بالعسل فور سحبهم من الفرن. ■

5. إمزجي اللوز مع القرفة و 2 ملاعق زبدة ذائبة.
6. ضعي قليلا من الخليط في وسط الحلوبات.
7. رشي القطايف بماء الزهر ثم ضعي فوق اللوز كرات صغيرة منها، رصي الحلوى فوق صينية، إسقي كل قطعة بملعقة من الزبدة الذائبة، إخبزهم في فرن هادئ لمدة 20 دقيقة

ملاحظة

بإمكانك التخلي عن اللوز في قعر الحلوبات ورش فقط سطح الحلوى بقليل من اللوز بعد سقبيهم بالعسل.



التحضير :

1. ذوبي الزبدة على النار، ضعي القطائف تتحمر بكميات صغيرة مع تقليبها، ضعيها في مصفات كبيرة عند نزعها من المقلاة لتقطر.
2. إمزجي السكر مع اللوز، الفستق و القطائف.
3. رشيه بماء الزهر ثم ضعيهم في قالب مستدير أو مربع حمريهم في الفرن.
4. إسقي قالب القطائف فور نضجه . ■

ملاحظة

هذه الطريقة لتحضير القطائف سهلة و اقتصادية و حتى تقطيعها أسهل من تقطيع القطائف المحضرة تقليدياً.

إقتراح

يمكنك كذلك تحضير قطائف فردية باستعمال قالب صغيرة التي يمكنك تقديمها في الحفلات مع الشاي.



قطايف

المقادير :

- 5 أو 6 خبزات قطايف
- حفنة صغيرة لوز
- حفنة صغيرة من الفستق
- فنجان من السكر " فنجان الحليب بالقهوة "
- 200 غ زبدة
- ماء الزهر
- عسل





مخنة ذهبية

المقادير :

- مقدار إناء شربة لوز محمص قليلا و مطحون
- 1/3 كوب سكر
- 4 ملاعق ماء الزهر
- ملعقة قرفة
- صفار 4 حبات بيض
- 2 دزينات ديول "ورقة أو ملسوقة"
- 200 غ زبدة
- عسل

التحضير :

1. إمزجي في إناء قعره سميك، اللوز مع السكر، ماء الزهر و 50 غ زبدة.
2. ضعيه على نار هادئة مع الخلط حتى يذوب السكر و يصبح الخليط عجينة.
3. إسحبه من على النار، أتركيه يبرد قبل إضافة 2 صفار بيض و القرفة.
4. إصفي ورقتان ديول واحدة بجنب الأخرى بصغار البيض مع وضع الجهة اللامعة في الأسفل.
5. شكلي قطعة من عجينة اللوز في سمك

الإبهام، ضعيها على حافة ورقات الديول و لفيها ثم لفي القطعة على نفسها حتى تأخذ شكل حلزوني، ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة.

6. إعملي قطعة ثانية ثم لفيها حول الأولى مع إصافها بصغار البيضة و ذلك حتى تنتهي كمية اللوز.

7. إدهني وجه المخنة بصغار البيض ثم إخبزيها في فرن لمدة 25 إلى 30 دقيقة، إسقي المخنة بالعسل فور سحبيها من الفرن و رشها بالسكر الناعم "مثل الصورة". ■



أقراص بالكاكاو

التحضير :

1. إسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالقرينة حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعي العجينة بواسطة كأس قطره 5 إلى 6 سم.

2. ضعي الأقراص فوق صينية مدهونة بالزبدة إخبزها 15 إلى 20 دقيقة.

3. خصري الحشوة : إخفقي الزبدة مع الكاكاو، السكر المغربل و الحليب، ضعي الخليط في إناء على نار هادئة مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية حتى تحصل على كريمه ملساء، أتركها تبرد قليلا.

4. إهني بهذه الكريمة نصف كمية الأقراص ثم إسفي كل إثنين معا.

للزينة :

1. إمزجي الكاكاو مع السكر، بللي بالحليب حتى تحصل على خليط لين و سائل نوعاما.

2. صبي الخليط في محقنة خاصة بالحلويات، إعملي رسوم على سطح الأقراص. ■

مقادير العجينة :

400 غ قرينة
100 غ لوز مطحون
250 غ زبدة
200 غ سكر ناعم
2 حبات بيض
فانيليا

كريمة للحشو :

2 ملاعق كبيرة كاكاو
4 ملاعق سكر ناعم
50 غ زبدة طرية
ملعقة حليب
للزينة :

ملعقة كاكاو
2 ملاعق سكر ناعم
حليب

أقراص بالفانيليا

المقادير :

نفس مقادير الترنلات بالفانيليا في الوصفة السابقة

كريمة الحشوة :

50 غ زبدة طرية
خلاصة عطر الفانيليا
سكر ناعم *كوب قهوة و حليب مملؤى*
2 ملاعق حليب ساخن

للزينة :

سكر ناعم
حليب
فانيليا

التحضير :

1. إمزجي القرينة مع اللوز، السكر و الفانيليا.

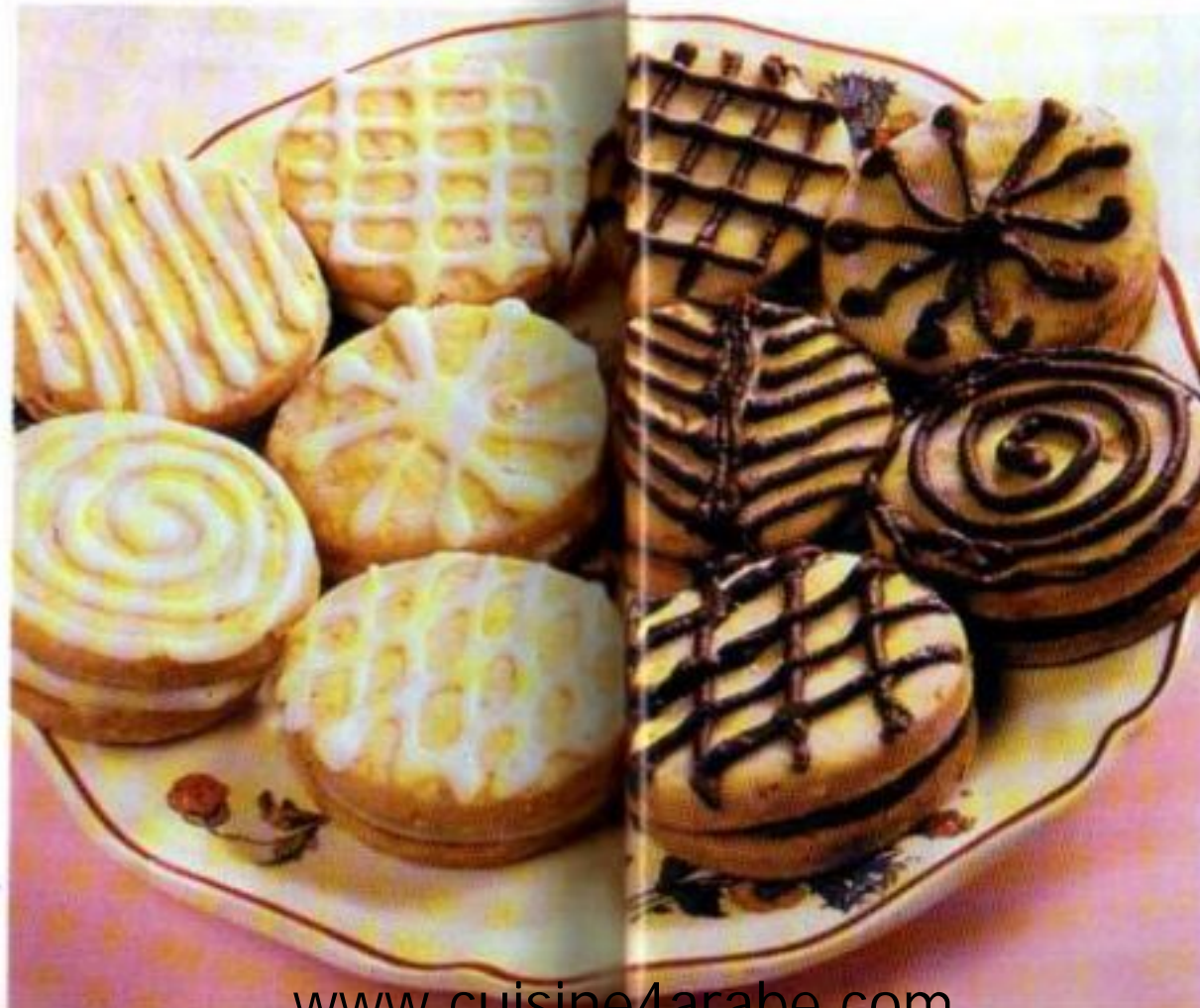
2. أضيفي الزبدة مقطعة قطع صغيرة، البيض، إخلطي العجينة بسرعة، كوربها ثم ضعيها في الثلاجة.

3. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر الناعم و الفانيليا حتى تحصل على كريمه بيضاء و حفيفة.

4. أطلي و أصفى الأقراص بعضها.

للزينة :

غربلي 2 ملاعق سكر ناعم، أضيفي ملعقة كبيرة حليب أو أكثر كي تحصل على خليط شبه سائل لتتمكن من وضع رسوم على سطح الأقراص بواسطة محقنة خاصة بالحلويات. ■





طهينة بفريضة الحمص أو «زريير»

المقادير :

- 2 كوب فريضة الحمص
- كوب جلجلان مطحون و مطحون
- 1/2 كوب زبدة ذائبة
- كوب عسل
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة لتوها

طريقة التحضير :

1. حمصي فريضة الحمص في مقلاة حتى يصبح لونها ذهبيا.
2. ضعي الزبدة في إناء مع العسل، حركي حتى يصبح الخليط متجانس، أضيفي القرفة، إسحبيها من على النار.

إقتراح

بإمكانك إضافة قليل من الفواكه الجافة المحمصة قليلا مثلا لوز، فستق، جوز أو حتى كاوكاو (فول سوداني).

المقادير :

- 500 غ سميد "دقيق"
- كأس زبدة ذائبة
- كأس غير مملو عسل
- ملعقة كبيرة حرور

لصنع الحرور :

- ملعقة صغيرة كبابة
- ملعقة صغيرة خنجلان
- ملعقة صغيرة فلفل أكحل حب
- 1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- 1/2 ملعقة صغيرة جوزة رقيقة
- 1/2 ملعقة صغيرة قرنفل
- 1/2 ملعقة صغيرة سكينجير

5. إسحبي الأناء من على النار، صبي السميد

فوق خليط العسل و الزبدة مع التحريك حتى تحصل على خليط لين.

6. وزعيه في صحيفات صغيرة ثم زينيهم بما

تبقى من الحرور. ■

نصيحة :

يمكن إضافة كمية قليلة من اللوز المحمص و المشور.
يمكنك تحضير طهينة سميكة أكثر حتى تتمكني من قطعها قطع فردية ووضعها في أكياس.



طهينة تقليدية

طريقة التحضير :

1. حضري الحرور بطحن جميع التوابل بواسطة مطحنة قهوة كهربائية "أو بالمهراس" كمية القرفة يجب أن تكون أكبر من باقي التوابل.

2. إختاري سميد متوسط، غرليه في غربال رقيق جدا حتى تتخلصي من السميد الرقيق جدا ثم غرلي باقي السميد في غربال مفتوح أكثر.

3. حمصيه في مقلاة على نار هادئة مع تحريكه بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح ذهبي اللون، أتركه يبرد بعد تقريغه في وعاء، آخر «يجب أن يبرد تماما قبل إستعماله».

4. إمزجي الزبدة مع العسل و ملعقة صغيرة من الحرور فوق نار هادئة.



حلويات صغيرة بالجوز

خليط يشبه الرمل الخشن، إعمل حفرة في الوسط، ضعي فيها السكر، مشور الليمون و صفار البيض، بللي بالحليب أعجني بسرعة ثم كوري العجينة.

2. أسطي العجينة، قطعيها إلى دوائر، بطني بها قوالب قطرها 4 إلى 5 سم وعلوها 1 و 1/2 سم.

3. حضري الحشوة بمزج كل المواد، إملئي القوالب الصغيرة بهذا الخليط.

4. غطيها بدوائر العجينة المتبقية، إدهنيها بالبيض إعمل رسوم بواسطة شوكة.

5. إخبزيهم في فرن متوسط لمدة 20 إلى 25 دقيقة. ■

مقادير للعجينة :

500 غ فريزة
300 غ زبدة
200 غ سكر
5 صفار بيض + بيضة
مشور الليمون
4 ملاعق حليب أو ماء

للحشوة :

كوب صغير جوز مطحون
1/2 كوب سكر
1/2 ملعقة صغيرة قرفة
2 صفار بيض
1/4 ملعقة صغيرة خميرة للحلوة

طريقة التحضير :

1. إمزجي الزبدة مع الفريزة حتى تحصل على



لقيمات باللوز و جوز الهند

المقادير :

2 كيلات جوز الهند * كيلي بفنجان حليب بالقهوة *
كيلة لوز مطحون
1/2 كيلة سكر
1/4 كيلة زبدة ذائبة
6 بياض بيض
2 ليمون
3 ملاعق فواكه مسكرة
سكر ناعم
ماء الزهر
زهور صغيرة أو حلوى فضية للزينة

طريقة التحضير :

1. إمزجي جوز الهند مع السكر، الزبدة، مشور الليمونين، الفواكه المسكرة مقطعة إلى قطع صغيرة و 2 بياض بيض.

2. أخفقي 2 بياض بيض حتى يصبح كالثلج، أضفهم إلى الخليط الأول، شكلي كريات صغيرة في حجم الجوزة الصغيرة.

3. ضعيهم فوق صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بقليل من الفريزة، إخبزيها في فرن هادئ لمدة 10 إلى 12 دقيقة، يجب فقط أن يجف البيض.

لتحضير الطلية :

4. إعصري الليمونين، إملئي كأس صغير للشاي بعصير الليمون و نصف كأس من ماء الزهر.

5. إخفقي 2 بياض البيض المتبقين، أضفي إليهم خليط الليمون و ماء الزهر ثم السكر الناعم بكمية تكفي للحصول على خليط سميك يمكنه تغطية ظهر الملعقة دون أن يسيل.

6. إطللي الحلويات بواسطة ملعقة صغيرة ثم زينيها بزهرة صغيرة أو بالحلوى الفضية.

7. أتركها تجف ليلة كاملة. ■

نصيحة

بإمكانك الإستغناء عن الفواكه المسكرة.

يمكنك أيضا إعطاء الحلوى شكل الخبز أي مثلثات.

كما يمكنك تلوين الطلية حسب الذوق.



الجوزة

المقادير :

علبة زبدة أو مرفرين " 250 غ "

2 بيض

كأس سكر ناعم

كيس خميرة

1/2 ملعقة خلاصة الفانيليا

كمية كافية من الفرينة للحصول على عجينة لينة

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر، الفانيليا و

البيض.

2. أضيفي قليل من الفرينة المغربية مع الخميرة،

إمزجي ثم أضيفي ما يكفي من الفرينة

للحصول على عجينة لينة.

4. جزني العجينة إلى كويرات صغيرة أصغر

من الثقوب الموجودة بالقالب الخاص بصنع
الجوزة.

3. إدهنيه بالزيت بواسطة منديل نظيف أو
فرشات ثم سخنيه من الجهتين.

5. ضعي في كل ثقب كرية عجين، إغلقني
القالب ثم إفتحيه، إنزعني العجينة التي
تجاوزت الثقب بواسطة سكين حاد، إغلقني
ثانياً القالب ضعه على نار قوية بعض الثواني
على الجهتين.

6. تفقدي لون الحلوى الذي يجب أن يكون
ذهبية اللون إنزعني القطع من القالب، كرري
العملية إلى نهاية العجينة.

7. ونحصلي هكذا على أنصاف جوزات. ■

البقية صفحة رقم 34 / 35



عجينة بالكريم باتيسير

حضري كريم باتيسير، عطريها بخلاصة اللوز المر أو الحلو، بللي كمية من اللوز المحمص قليلا و المدشش بالكريمة، شكلي كويرات بالخليط و أحشي بها الحوزات. ■



إليك الآن 3 طرق لتحضير الحشوة



عجينة الفولاعة الجافة

خليط أملس.

المقادير :

2. إسحبه من على النار، أضيفي إليه اللوز بكميات قليلة حتى تحصلي على عجينة يمكنك تشكيلها بسهولة.

3. شكلي كريات صغيرة، ضعي بالواحدة في أنصاف الجوز ثم غطيها بالأنصاف الأخرى. ■

500 غ لوز أو جوز أو خليط من الإثنين أو كاوكاو محمص (فول سوداني).
2 علب شوكولاتة سوداء
علب زبدة

طريقة التحضير :

1. أذبي الشوكولاتة على حمام مائي ساخن، أضيفي الزبدة إمزجي كي تحصلي على

عجينة

الشوكولاتة و البسكويت الجاف

المقادير :

تذوب هذه الأخيرة أضيفي باقي المواد، إمزجي المواد حتى تحصلي على عجينة متجانسة، إعملي منها كويرات صغيرة ثم أحشي بها الحوزات. ■

كوب لوز محمص قليلا و مطحون
كوب بسكويت "بودوار" Boudoir
1/2 كوب سكر
2 علب شوكولاتة سوداء

حليب
فانيليا

طريقة التحضير :

1. إيشري الشوكولاتة، سخني بعض ملاعق حليب، صبه على الشوكولاتة، حركي حتى

ملاحظة

البودوار هو نوع من البسكويت، متوفر بالمحلات البعض يسمونه بسكويت الشامبايا.



عش باللوز

مقادير العجينة الأولى :

- 3 كيلات فرينة
- كيلة مادة دهنية "خليط زبدة و مرفرين"
- قرصة ملح
- ماء الزهر

مقادير العجينة الثانية :

- 4 كيلة فرينة
- 1/4 كيلة مادة دهنية
- قرصة ملح
- ماء الزهر

مقادير الحشوة :

- 2 كوب لوز مطحون
- 1/2 كوب سكر
- 2 أو 3 بيض
- فانيليا
- 1/4 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- مبشور ليمونة
- عسل

طريقة التحضير :

1. إمزجي مواد العجينة الأولى، بلليهم بماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحصل على عجينة صلبة، أتركها ترتاح.

2. إمزجي مواد العجينة الثانية، بلليهم بماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحصل على عجينة مرنة، أتركها ترتاح.

3. أسطي العجينة الأولى حتى يصل سمكها 1/2 مم، قطعها إلى دوائر قطرها 4 إلى 5 سم.

4. أسطي العجينة الثانية بواسطة مكنة العجن ثم قطعها على شكل شرائط (رشته)، قطع على هذه الشرائط في مثل محيط دوائر العجينة ثم ضعها ململمة فوقها.

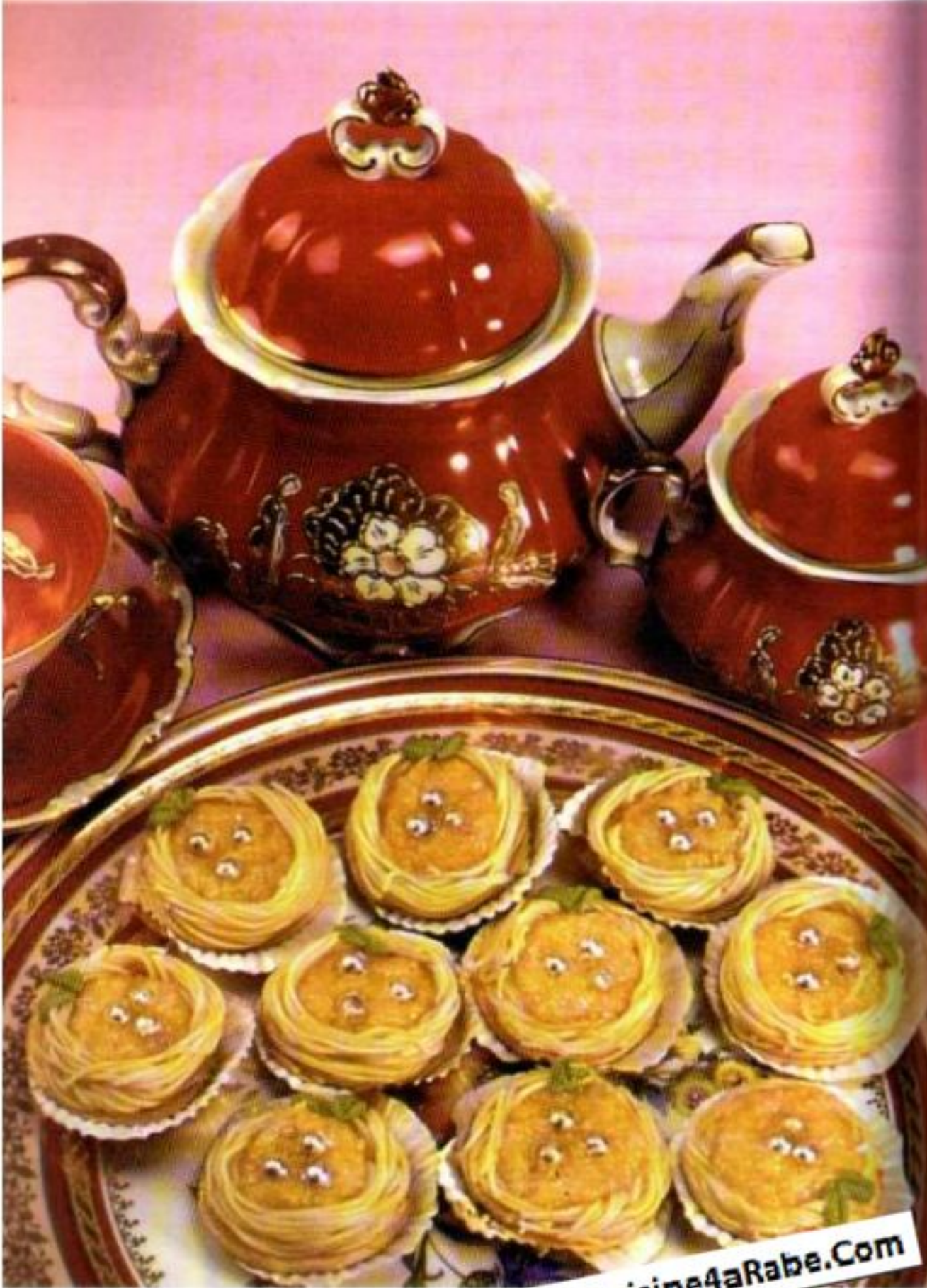
5. إمزجي اللوز مع السكر، الفانيليا، الخميرة، مبشور الليمون.

6. بلليهم بالبيض حتى تحصل على خليط سائل.

7. إملئي وسط الحلويات إلى 1/2 بهذا الخليط بواسطة ملعقة صغيرة.

8. إخبزها في فرن هائ لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

9. غطسي الحلويات في العسل فور سحبهم من الفرن، زينهم بالحلوى القضية حتى تعطيلهم هيئة البيض في العش. ■





عجينة اللوز محشوة

المقادير :

1/2 كيله خليط ماء + ماء الزهر
قطعة زبدة " 200 غ ل 1 كيلغ لوز "

كيله لوز مطحون طحن ناعم و مغريل
كيله سكر قطع

إقتراح

- 1- يمكنك صنع بهذه العجينة شكل الخضر لمفاجأة أصدقائك
- 2- يمكنك أيضا حشو عجينة اللوز بنفس عجينة الحشو الجوزة (عجينة الشكولاتة و البسكويت الجاف)



طريقة التحضير :

4. عطري العجينة بخلاصة العطر حسب الفاكهة التي تختارونها،
5. أعجنها ثم أسطبها فوق طاولة مرشوشة بالسكر الناعم المغريل حتى يصل سمكها 2 أو 3 مم، قطعها بواسطة كأس إلى دوائر قطرها 5 إلى 6 سم. ■

1. حضري شربات عاقدة بالسكر و خليط الماء و ماء الزهر، أضفي الزبدة.
2. أضفي اللوز، حركي فوق النار بواسطة ملعقة خشبية حتى تبدأ العجينة في الانفصال عن قعر الإناء.
3. أفرغي العجينة في وعاء آخر ثم أتركها تبرد.

عجينة الحشوة جينولاز

المقادير :

4. شكلي من الخليط كويرات صغيرة، ضعها على دوائر عجينة اللوز ثم شكلي الفاكهة التي تختارونها.

لتشكيل الثين :

5. عجينة اللوز خضراء و عجينة الحشوة باللون الوردي الفاتح.

لتشكيل المندين :

6. عجينة اللوز ملونة بالبرتقالي *خليط من اللون الأصفر و الأحمر* و عجينة الحشوة ببرتقالي فاتح.

لتشكيل الموز :

7. عجينة اللوز صفراء، عجينة الحشوة طبيعية. ■

100 غ سكر
60 غ فريئة
60 غ نشاء
4 بيض
1/2 ملعقة خميرة

مقادير أخرى :

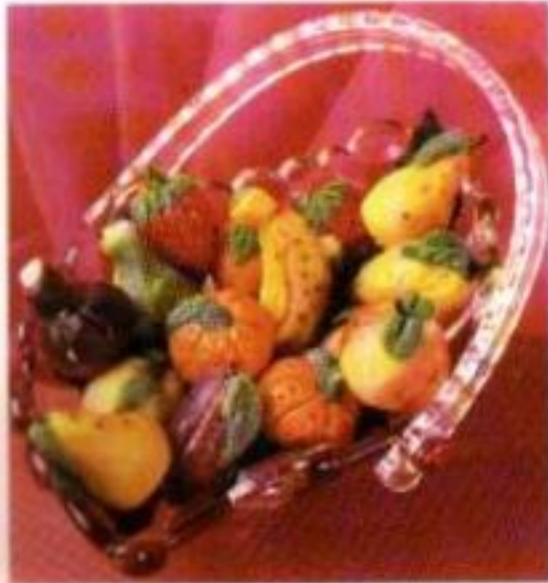
كمية قليلة من اللوز المحمص و المطحون
قطعة صغيرة من الزبدة
قليل من مربى المشمش

طريقة التحضير :

1. أخففي صفار البيض مع السكر و الفانيليا، أضفي إليه الفريئة المغرلة مع النشاء " المايزينة " و الخميرة و بياض البيض مخفوقا كالثلج، أخلطي برفق، صبي العجينة في قالب مدهون بالزبدة و مرشوش بالفانيليا، أخبزها في فرن هادئ لمدة 25 إلى 30 دقيقة.

2. إنزعي القشرة السفلى و العليا و قطعي الأطراف بواسطة سكين رقيق و لا تتركي إلا العجينة البيضاء حتى تتمكني من تلونها حسب الفاكهة التي تختارونها.

3. فتتي الجينولاز، أضفي إليها اللوز، الزبدة الطرية ثم بللي بمربي المشمش السائل أو جليه أو قليل من الشربات العاقدة مصنوعة بكأس من السكر و كأس من الماء و الفانيليا.



إقتراح

بإمكانك تلوين العجينة و تعطيها حشب ذو قش.

ميرنق

البيض مع الملح جيدا حتى يصبح كالثلج ثم أضيفي السكر بكميات قليلة و ببطئ مع الاستمرار في الخفق.

2. بمجرد أن يصبح الخليط أملس ضعيه في كيس ذو قمع أو بواسطة ملعقة ضعي أكوام صغيرة فوق صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة.

3. إخبزيها في فرن هادئ و مفتوح قليلا لمدة ساعة. ■

ميرانفت على شكل رؤوس

ضعي على الأكوام حبة من الحلوى و الخلوى الفضية لتشكلي العينان و الأنف، بعد نضجهم، إرسمي الشعر بطلاية مصنوعة بياض البيض و السكر. ■

نصيحة

اصنع بعض الخلويات تستعمل صفار البيض فقط و لكي لا يتدري البياض اصنع به هذه الخلوى التي ستفرح أطفالك.

8. ضعيها فوق صينية مدهونة بالزبدة، إخبزيها في فرن هادئ لمدة 15 دقيقة.

9. غطسيهم في العسل المعطر بماء الزهر قبل أن يردوا تماما. ■

المقادير :

4 بياض بيض
250 غ سكر عادي
1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
قرصة ملح
زبدة للصينية
ملعقة كبيرة فرينة

طريقة التحضير :

1. إمزجي السكر مع الفانيليا، إخففي بياض

ميرانفت على شكل فئران

إعطي للكومات شكلا طوليا، أغرسي حبتان لوز غير مقشر للأذنين و حلوى صغيرة لصنع العينين و القم. ■



حلوة المفاجأة

المقادير :

4 كياتل فرينة
1/2 كيل مادة دهنية * خليط زبدة و مرفرين
قرصة ملح
ماء الزهر

مقادير عجينة اللوز :

3 كياتل صغيرة لوز
كيلة سكر
فانيليا
2 بياض بيض
2 ملعقة فواكه مسكرة مقطعة قطع صغيرة (fruits confits)
عسل

طريقة التحضير :

1. إمزجي مواد العجينة مع بلهم بماء الزهر حتى تحصل على عجينة مرنة، كوربها، أتركها ترتاح.

2. إمزجي اللوز مع السكر، الفانيليا، الفواكه المسكرة.

3. أخففي بياض البيض بالشوكة، بللي اللوز حتى تحصل على عجينة.



www.Cuisine4aRabe.Com

4. إسطي العجينة حتى تصبح رقيقة جدا * بواسطة مكنة العجين من الأفضل * يجب أن تكون في سمك ورقة البقلاوة.

5. قطعها إلى مستطيلات طولها 10 سم و عرضها 6 سم بواسطة دولاب صغير.

6. ضعي في طرف كل مستطيل كرية ممدودة قليلا من عجينة اللوز.

7. أطوي العجينة مرتين ثم أهرمي الأطراف.



مقادير عجينة اللوز :

- 250 غ لوز مطحون
- 100 غ سكر
- 2 بياض بيض
- ملون أخضر، أحمر، أصفر
- خلاصة عطر الفراولة، الفستق، اللوز أو الموز
- عسل



ترافل بثلاث ألوان و ثلاث عطور

مقادير العجينة :

- 4 كيلات فريئة (كيلي بفنجان القهوة بالحليب)
- كيلة مادة دهنية (خليط زبدة و مرفرين)
- نرصة ملح
- حبة بيض
- ماء الزهر

طريقة التحضير :

5. جزني هذه العجينة إلى كريات صغيرة مددة قليلا.
6. إسطي العجينة حتى يصل سمكها 2 مم «أسمك قليلا من عجينة البقلاوة» قطعيها إلى مثلثات (6-7 سم للضلع الواحد).
7. ضعي كرية من كل لون في وسط المثلث، ضعي فوقهم زوايا المثلث مع ترك اللوز يظهر.
8. ضعيهم فوق صينية ثم إخبزهم في فرن هادئ لمدة 20-25 دقيقة.
9. غطسهم في العسل المعطر بماء الزهر فور سحبهم من الفرن. ■



صبر الربيع

مقادير العجينة :

- نفس المقادير المستعملة لكيفية حلوى مفاجأة.
- مقادير عجينة اللوز :

- نفس المقادير المستعملة لكيفية حلوى مفاجأة.
- طريقة التحضير :

1. قطعي دوائر من العجينة بواسطة الدولاب قطرهم 8 سم أو بواسطة طابع مشرشف.
2. ضعي كرية من عجينة اللوز في وسط كل دائرة، إرفعي الأطراف ثم إضعطي عليهم جيدا، لفي العجينة مرة حتى لا تنفتح عند خبزها في فرن هادئ جدا دون أن تتلون العجينة.
3. غطسهم في العسل المعطر بماء الزهر فور سحبهم من الفرن.
4. زينهم بزهور صغيرة مصنوعة من عجينة اللوز السوقية. ■

1. قطعي دوائر من العجينة بواسطة الدولاب قطرهم 8 سم أو بواسطة طابع مشرشف.
2. ضعي كرية من عجينة اللوز في وسط كل





بسكوي للأطفال «رؤوس صغير I»

المقادير :

مقدار من عجينة ساهلي كما في الكيفية الموالية
1/2 علبة مرفرين (أي 125 غ)
100 غ سكر ناعم
2 بيض
3 أكياس سكر فانيليا
1/2 كيس خميرة الحلوى أو خميرة كيمابوية
150 غ نشاء
فريئة (طحين)

المقادير للطلاء بالكاكاو :

4 ملاعق سكر ناعم
ملعقة كاكاو
20 غ زبدة
حليب

طريقة التحضير :

1. إخفقي المرفرين الطرية مع السكر الناعم، أضيفي صفار البيض و الفانيليا إستمري في الخفق حتى تحصلين على خليط أبيض.
2. أضيفي النشاء مع الخميرة ثم الفريئة حتى تحصلين على عجينة يمكن تكويرها.
3. إقسمي العجينة إلى كويرات في حجم الجوزة الصغيرة ضعهم فوق صينية مدهونة بالزبدة.
4. أسطي عجينة ساهلي حتى يصل سمكها 3م، قطعها بواسطة كأس إلى دوائر قطرها 5-6 سم بواسطة كأس.
5. ضعهم فوق صينية ثم إخبزهم في فرن هادئ.

6. أمزجي كل مواد الطلية و ضعهم في إناء على نار هادئة مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية.

7. ضعي 1/2 ملعقة من الطلية بالكاكاو على كل قرص ساهلي و كل أنصاف الكويرات ثم إصقيهم إثنين بإثنين ثم ضعي الرأس الصغير فوق دوائر العجينة مع الضغط عليه قليلا.

للزينة :

1. حضري طلية بواسطة بياض البيضتين و السكر الناعم، لونها حسب الرغبة ثم أعملي منها طقية، إغرسى الحلوى فوقها ثم أرسى الأنف و الشعر إلخ بواسطة طلية الكاكاو. ■



«رؤوس صغيرة II»

عجينة ساهلية :

250 فريئة
125 غ زبدة أو مرفرين
100 غ سكر عادي
قرصة ملح
فانيليا

طريقة التحضير :

1. إخلطي بسرعة كل المواد مع بعضها، ضعي العجينة في الشلاجة لمدة ساعة، أسطبيها ثم قطعها إلى قطع بيضوية الشكل، إخبزها في فرن متوسط 15-18 دقيقة.
2. غطسي قمة كل قطعة في طلية الكاكاو كما في الكيفية السابقة و أرسى الأنف بالطلية الملونة. ■



بسكوي صغير صالح

طريقة تحضير العجينة الأساسية :

أخلطي الزبدة مع الفرينة، أضيفي الجبن نصف كمية الجبن، الملح، بللي بالبيضة و الماء، أعجنى الخليط قليلا، كوري العجينة، ضعها في الشلاحة. ■

المقادير :

200 غ فرينة
100 غ زبدة أو مرقرين
1/3 ملعقة صغيرة ملح
بيضة + صفار بيضة أخرى
100 غ جبن مبشور
1 ملعقة ماء

بسكوي بالفلفل (أو البابريتا)

«أو فلفل «ريس»

أضيفي إلى الكيفية السابقة ملعقة صغيرة فلفل أحمر قبل بلها بالبيض و الماء، و ضعي قليلا من الفلفل الحار فوق الجبن. ■

بسكويت بالكمون

5. إخبزهم في فرن متوسط الحرارة.
6. قدمهم مع مشروبات باردة. ■

1. أضيفي إلى العجينة السابقة ملعقة صغيرة من الكمون المطحون نوره، و أتركي ملعقة من الكمون الحب للزينة.

2. أسطي العجينة فوق مكان مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها 2 أو 3 مم.

3. قطعها إلى مثلثات، مربعات أو عصي.

4. إدهنهم بصفار البيض ثم رشى بالكمون و ما تبقى من الجبن.

ملاحظة

بإمكان تحضير هذا البسكوي من قبل ثم الاحتفاظ به في علبة من حديد ذات إقفال محكم.

ترقلات صغيرة باللحم

طريقة الإستهلاك :

1. حضري عجينة مثل عجينة الكرواسون.
2. بطني بها القوالب الصغيرة للترقلات تكون مدهونة بالزبدة.
3. إمزجي صلصة الطماطم مع البيض، الجبن و جوزة الطيب.
4. وزعي هذا الخليط في قوالب الترتليت.
5. إخبزيهم في فرن لمدة 20-25 دقيقة.
6. قدميهم فاترين مع مشروبات باردة. ■

كيش صغيرة بالجبن

طريقة التحضير :

1. بطني بالعجينة قوالب صغيرة مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة.
2. أخفقي البيض مع الحليب و الثوابل، فتني الزعيرة، أضفي سنن الثوم مطحونة.
3. رشي أسفل التارتليت بالجبن ثم إملئهم بالخليط السابق.
4. إخبزيهم في الفرن لمدة 20-25 دقيقة. ■

مقادير العجينة :

- 250 غ فرينة
100 غ زبدة أو مرفرين
حبة بيض
1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مبشورة
ماء بارد

للحشوة :

- مقدار كأس صلصة طماطم باللحم المفروم
عاقدة
2 حبات بيض
1/4 ملعقة جوزة الطيب مبشورة
50 غ جبن مبشور

مقادير العجينة :

نفس مقادير عجينة الترتليت باللحم.

مقادير الحشوة :

- 3 حبات بيض
1/2 كأس حليب
3 سنن ثوم
قليل من الزعيرة الطازجة
ملح
فلفل أسود
جوزة الطيب
100 غ جبن

أهلة سألحة " كرواسون "

المقادير :

- 300 غ فرينة (طحين)
100 غ زبدة
بيضة + صفار أخرى
1/4 ملعقة صغيرة ملح
1/4 ملعقة فلفل أسود
1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
2 ملاعق ماء بارد

للحشوة :

- قطع "باتي" أو حبات أنشوة
منزوع منها الملح.

3. قطعي الباتي أو الأنشوة إلى قطع تقريبا في طول قاعدة المثلثات، لفي العجينة حوله ثم أعطيها شكل هلال.

4. ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة، إدهنيهم بالبيض إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة. ■

نصيحة

إذا إستعملت الأنشوة إزعي منها الملح بنقعها في الماء و تبدله عدة مرات.



طريقة التحضير :

1. أخلطي الزبدة مع الفرينة كي تحصلني على خليط يشبه الرمل الخشن، إعملي حفرة في الوسط ضعي فيها الملح، الفلفل الأسود و جوزة الطيب مبشورة، بللي بالماء البارد.
2. إعجني الخليط بسرعة ثم ضعيه في التلاجة لمدة 30 دقيقة، إسطيه فوق طاولة مرشوشة بالفرينة، قطعيه إلى مثلثات طول أضلاعه 8 سم.

8. إحشي حبات الشو بهذا الخليط. ■

نصيحة

قدمي الشو في الحفلات مع مشروبات باردة.

5. بواسطة ملعقة صغيرة أو كيس، ضعي أكوام صغيرة من العجينة فوق صينية مدهونة بالزبدة، أدهنيهم بالبيض.

6. أخبزهم في فرن هادئ، أتركيهم في الفرن بعد نضجهم ليحتفظوا على شكلهم المقيب.

7. إمزجي البشمال مع الجبن و الفطر مقلي في الزبدة مع الفلفل الأسود.

رقائق بالتفاح

حمرها في 50 غ زبدة و السكر العادي، أضيفي إليه قليل من القرفة.

3. قطعي الديبول إلى قسمين، إدهني قسم بالزبدة المذابة و رشيه قليلا بالسكر، ضعي فوقه القسم الثاني.

4. ضعي نصف ملعقة من كريمة اللوز، ضعي فوقها ملعقة صغيرة من التفاح، رشي فوقه قليل من اللوز المطحون أطوي الديبول على شكل مثلث.

5. حمرهم في مقلاة مع خليط زيت و زبدة صفيهم جيدا.

6. ضعيهم في صينية نصف ساعة قبل تقديمهم، أدخلهم في فرن ساخن مدة 10 دقائق حتى يحفوا، رشهم بسكر معطر بالفانيليا أو بخلاصة عطر الزهر. ■

المقادير :

12 ورقة ديول (بريك أو ملسوقة)
100 غ لوز أو جوز + 50 غ للزينة
150 غ زبدة
صغار بيضة
3 حبات تفاح
50 غ سكر عادي
100 غ سكر ناعم
ملعقة كبيرة نشا (ميزينة)
عصير 1/2 ليمونة
1/2 ملعقة صغيرة فانيليا أو عطر الزهر
قرفة

طريقة التحضير :

1. إمزجي اللوز مع 50 غ زبدة، صغار البيضة، النشاء، السكر الناعم، الفانيليا و القرفة.
2. قشري التفاح، إنزعي منه البذور، صبي عليه عصير الليمون ثم قطعيه إلى قطع صغيرة،

لعجينة الشو :

4 حبات بيض
150 غ فرينة
80 غ زبدة
1/4 ملعقة صغيرة ملح
1/4 لتر ماء

للحشوة :

كوب بيشاميل
150 غ فطر " ففاح "
100 غ جبن مبشور



شو محشي

www.Cuisine4aRabe.Com



طريقة التحضير :

3. ضعي الإناء على النار بعض ثواني مع الخليط كي تخفف العجينة ثم إسحبها من على النار.
4. أضيفي البيضات واحدة بعد الأخرى مع الإستمرار في الخليط بسرعة بين كل بيضة و بيضة أتركي العجينة تبرد قبل إستعمالها.

1. إغلي الماء في إناء مع الزبدة والملح، بمجرد أن تذوب الزبدة، إسحبي الإناء من على النار.
2. أضيفي الفرينة دفعة واحدة، إخلطي حتى تحصل على عجينة ملساء.

7. قدميها مرشوشة بالسكر الناعم أو مغطسة في العسل المعطر بماء الزهر. ■

ملاحظة

بإمكانك الإستغناء عن اللوز و تعويض مشور الليمون بمشور البرتقال أو الفانيليا.

حتى يصل سمكها 2 مم، قطعها إلى شرائط طولها 20 سم و عرضها 1 سم، خذي ثلاث شرائط ثم أضفريهم، لا تضمبهم كثيرا حتى ينضجوا جيدا.

5. بللي أطراف الشرائط و إضغطي عليهم قليلا حتى لا تفتح في المقلادة.

6. إقليها في زيت متوسطة الحرارة.

أقراص باللوز

حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعي أقراص قطرها 5 إلى 6 سم، إعملي 3 ثقب في وسط كل قطعة بواسطة قمع الخياطة، ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفريشة، أخبزهم في فرن هادئ لمدة 15 إلى 18 دقيقة.

4. صبي الحليب في وعاء، أضفي الفانيليا ثم السكر الناعم تدريجيا حتى تحصلي على خليط سميك يغلف ظهر الملعقة.

5. أطلي قطع البسكوي، زيني الوسط بالحلوى الفضية الكبيرة الحجم أو ثلاث صغيرة، أتركهم يجفوا. ■

ملاحظة :

1) بإمكانك تلوين الطلية باللون الوردى أو الأخضر.
2) قبل طلي كل الحلويات، جربي الطلية فوق حبة فقط، ثم إنتظري 15 دقيقة حتى تتأكدي من أن الطلية جيدة أما إذا كانت سائلة، أضفي إليها السكر الناعم.

المقادير :

200 غ فريشة
200 غ لوز مطحون
100 غ سكر
200 غ زبدة أو مرفرين
بيضة + 2 صفار
مشور ليمونتين

مقادير الطلية :

فنجان كبير حليب بارد
1/2 ملعقة فانيليا
سكر ناعم مغربل

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفريشة مع اللوز، السكر، مشور الليمون، البيضة و صفار واحدة أخرى حتى تحصلي على خليط يشبه الرمل الخشن.
2. أضفي الزبدة مقطعة قطع صغيرة، إعجني بخفة حتى تحصلي على عجينة صلبة، أتركها ترتاح لمدة ساعة في مكان بارد.
3. رشي بالفريشة مكان العمل، أسطي العجينة



ضفائر مسكرة



المقادير :

300 غ فريشة
3 ملاعق لوز مطحون جيدا
3 ملاعق كبيرة سكر
1/2 كأس زبدة أو مرفرين ذائبة
2 حبات بيض
مشور ليمونة
ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
1/4 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
قرصة ملح
1/2 فنجان كبير زيت
عسل أو سكر ناعم

طريقة التحضير :

1. أمزجي الفريشة مع اللوز، السكر، الملح، الخميرة و البيكاربونات.
2. إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها البيضات، الزبدة و مشور الليمون.
3. إمزجي كل المواد مع إضافة الفريشة بالتدريج، رشي العجينة بالحليب إذا كانت باسنة و إذا كانت رخوة أضفي لها الفريشة.
4. أسطبيها فوق لوح مرشوش قليلا بالفريشة،

مثلثات محمشة بالمرابي



2. أقميها إلى كويرات صغيرة، إعملي ثقب في الوسط بواسطة الإبهام، كيري الثقب مع إعطائه شكل مثلث، إملئي الفراغ بملعقة صغيرة من المرابي، إدهني الجوانب بقليل من صفار البيض، ثم إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة. ■

المقادير :

نفس مقادير بسكوي المثلثات المحمسة بالمرابي.

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع الزبدة، أضفي السكر، البيضة و مبشور الليمونة بللي الخليط بالحليب و قليل من الماء البارد، كوري العجينة ثم أتركيها ترتاح في الثلاجة.



بسكوي على شكل مرلوم



المقادير :

300 غ فرينة (طحين)
180 غ زبدة طرية
2 ملاعق كبيرة سكر
بيضة + صفار واحد
مبشور ليمونة
1/2 كوب مرابي سميك
ملعقة حليب
ماء بارد

طريقة التحضير :

الوسط، لصنع المروحة، ضعي 4 زوايا من العجينة فوق المرابي " الصورة " إضغطي عليهم قليلا ثم إدهنيهم بصفار البيض ممزوج بالحليب " بواسطة فرشاة ".

3. إخبزيهم في فرن متوسط لمدة 15-18 دقيقة. ■

1. رقي العجينة فوق سطح مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها 3 مم قطعها إلى مربعات ضلعها 7 أو 8 سم، أقصي كل زاوية إلى إثنين.
2. ضعي 1/2 ملعقة صغيرة من المرابي في

فطائر خفيفة بالعسل



- الإستمرار في العجن حتى تصبح العجينة ملساء و مرنة.
3. غطي العجينة بمنديل، أتركها حتى تتخمر.
4. ضعها فوق لوح العمل، إعجبها قليلا.

5. ضعي الزيت يسخن، خذي كرية صغيرة من العجينة ضعها بين السبابة و الإبهام، إضغطي عليها قليلا حتى تظهر كرية صغيرة في حجم حبة الجوز الصغيرة قطعها بواسطة ملعقة صغيرة، ضعها في الزيت الساخن، إستمرري هكذا حتى تملئي المقلية، حركيهم بإستمرار حتى يصبح لونها ذهبيا، إسحبهم بواسطة مصفحة.

6. غطسهم في العسل المعطر بماء الزهر.

نصيحة

يجب أن تنقي حرارة الزيت بواسطة إخفضي النار كلما سخنت كثيرا.

فطائر



طريقة التحضير :

1. إعملي حفرة بالطحين، ضعي فيها الزبدة الذائبة، أضيفي السكر، مشور الليمون، الفانيليا و الخميرة مذوبة في نصف فنجان صغير من الحليب الفاتر.

2. إعجني جيدا العجينة مع إضافة الحليب حتى تصبح مرنة كوربها، غطيها بمنديل نظيف، أتركها تتخمر مغطاة بمنديل بعيدا عن الهواء.

3. لما يتضاعف حجمها ضعها فوق لوح العمل، إعجبها قليلا ثم جزئها إلى كريات صغيرة في حجم حبة المشمش.

4. ألقبها في الوسط مع تكبير الثقب و بالتالي فطر الفطيرة.

5. ضعها فوق منديل نظيف، إستمرري هكذا إلى نهاية العجينة، غطيهم، أتركهم يتخمروا مرة ثانية لمدة 30 دقيقة أو أكثر حسب الفصل.

6. إقليهم في زيت ساخنة على نار هادئة حتى ينضجوا جيدا من الداخل.

7. لفيهم في السكر العادي قبل تقديمهم.

المقادير :

- 500 غ فريئة (طحين)
- 1/2 كأس سكر عادي
- 1/2 كأس زبدة أو مرفرين ذائبة
- 2 حبات بيض
- مشور ليمونة
- فانيليا
- ملعقة خميرة الخبز الطازجة
- حليب
- زيت للقلي



مربعات محشوة بالمربي

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة مع السكر و الفانيليا حتى يصبح الخليط مثل الكريمة.
2. أضيفي البيضة و الفرينة المغربية مع الخميرة، بللي بالحليب حتى تتحصلي على عجينة، إجعلي منها كرة.
3. أقسمها إلى قسمين متساويين، سطحي أحدهما فوق لوح مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكه 3 أو 4 مم.

4. ضعيه فوق الصينية، إدهني سطحه بالمربي، سطحي القسم الثاني من العجينة ثم غطي به القسم الأول، إضغطي جيدا على الأطراف.

5. إدهني السطح بالحليب ثم أخبزيه في فرن لمدة 25-30 دقيقة.

6. إتركيه يبرد قليلا قبل أن تقطعيه إلى مربعات. ■



المقادير :

- 400 غ فرينة (طحين)
- 200 غ زبدة أو مرفرين
- 100 غ سكر عادي
- حبة بيض كبيرة
- 2/1 كيس خميرة كيماوية
- 2/1 كوب مربي
- 3 أو 4 ملاعق حليب بارد فيليا

نصيحة

مربي الفراولة تناسب كثيرا هذه الخلوي و ذلك للونها الجميل.

المقادير :

- 400 غ فرينة
- 3 ملاعق كبيرة لوز غير مقشر و مدشش
- 3 ملاعق كبيرة زبيب
- 3 ملاعق فواكه مسكرة (Fruits confits)
- 200 غ سكر عادي
- 180 غ زبدة أو مرفرين
- 2 بيض + 1 صفار للدهن
- كيس خميرة كيماوية
- ملعقة خلاصة الفانيليا أو 3 أكياس سكر فانيليا

للكراميل :

- ملعقة كبيرة سكر
- ملعقة ماء
- 1/2 فتجان صغير ماء ساخن



كروكي

بالفواكه الجافة

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر، أضيفي البيضتان ثم الفرينة، الفانيليا و الخميرة.
2. أضيفي اللوز، الزبيب و الفواكه المسكرة مقطعة إلى قطع صغيرة و منقوعة في ماء الزهر، أبرمي العجينة إلى مستطيل ثم ضعها فوق صينية مدهونة بالزبدة، أتركها ترتاح لمدة 20 دقيقة.

3. حضري الكراميل و ذلك بغلي السكر و الماء حتى يأخذ لونا بنيا ثم أضيفي إليه الماء الساخن أتركيه يبرد.

4. أخفقي الصفار مع الكراميل و إدهني بهذا الخليط وجه الكروكي.

5. أخبزيه في في فرن حتى يصبح لونه ذهبيا، قطعيه إلى شرائح سمكها 2 سم فور سحبه من الفرن. ■



سادالين

3. أخفقي جيدا بياض البيض حتى يصبح كالثلج.
4. ادعني بالزبدة و رشي بالفريشة قوالب صغيرة خاصة بالمدلين، إملسهم إلى 3/4 بالعجينة.
5. إخبزهم في فرن ساخن لمدة 15-18 دقيقة مع مراعات عدم فتح باب الفرن. ■

نصيحة

بإمكانك تعطر المدلين بالإضافة إلى مبشور الليمون بالقانيليا أو بملعقتين كبيرتين من ماء الزهر.

المقادير :

- 150 غ فريشة (طحين)
- 150 غ سكر عادي
- 150 غ زبدة أو مرفرين
- 3 بيضات
- مبشور ليمونة
- 1/2 كيس خميرة كيماويرة

طريقة التحضير :

1. أخفقي الزبدة مع السكر، مبشور الليمون و صفار البيض.
2. أضيفي الفريشة المغرولة مع الخميرة.

مقروطات مسكرة



طريقة التحضير :

1. أخلطي الزبدة الذائبة مع الفريشة و كيلة اللوز، أضيفي البيض، 2 ملاعق سكر، مبشور الليمون و 1/2 ملعقة صغيرة خلاصة عطر اللوز.
2. إجمعي الخليط مع رشه بالحليب حتى يصبح أملس و صلب في نفس الوقت.
3. شكلي العجينة على شكل عصي قطرها 2 سم ثم قطعها إلى معينات (مقروطات) إخبزهم في فرن متوسط الحرارة.
4. حضري الفطر (الشربات) بغلي الماء مع السكر مدة 15 دقيقة و تعطريه بماء الزهر.
5. غطسي المقروطات في الشربات واحدة واحدة ثم لفيهم في السكر الناعم مع الضغط عليهم جيدا بكفيك، أتركهم يجفوا ليلة كاملة، أعيدي لفهم في السكر حتى يصبح لونهم أبيض ناصع. ■

المقادير :

- 2 كيلات فريشة (طحين)
- كيلة لوز مطحون
- كيلة زبدة ذائبة
- 2 حبات بيض
- 2 ملاعق سكر ناعم
- خلاصة عطر اللوز
- مبشور ليمونتين
- حليب
- سكر ناعم

لتحضير الفطر (الشربات) :

- 1 و 1/2 كأس ماء
- 1/2 كأس سكر عادي
- سكر ناعم
- ماء الزهر

إتبعي نفس طريقة تحضير المادلين بالشكولاتة، عوضي فقط هذه الأخيرة بملعقتين من مربى المشمش أو الفراولة. ■

مادلين محشوة بالمربى



نصيحة

- 1- إستعملي مربى عاقد و مصفى أما إذا كان سائلا أضيفي له ملعقة سكر ناعم، إغليه قليلا ثم أتركه يبرد قبل إستعماله.
- 2- إذا كان المربى غير مصفى و يحتوي على قطع من الفواكه، إطحنيه في مطحنة للخضار تكون رقيقة.



مادلين محشوة بالشكولاتة

المقادير :

- 100 غ فريضة (طحين)
- 50 غ نشاء (مزينه)
- 150 غ زبدة أو مرفرين
- 150 غ سكر ناعم
- 3 حبات بيض
- ميشور ليمونة
- 1/2 كيس خميرة كيمابوية

كرعة للحشوة :

- 100 غ شكولاتة سوداء
- 2 ملاعق كبيرة قشطة

طريقة التحضير :

1. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر، ميشور الليمونة و صفار البيض.
2. أضيفي الفريضة، النشا و الخميرة.
3. أخفقي بياض البيض جيدا حتى يصبح كالثلج، أضيفيه برفق إلى العجينة.
4. ضعي قوالب ورقية داخل قوالب ألومنيوم، إملئها إلى 2/3 بهذه العجينة، ضعيهم فوق صينية، إخبزهم في فرن ساخن لمدة 15 دقيقة * دون أن تفتحي باب الفرن مدة الطهي*.
5. أذبي الشكولاتة فوق حمام مائي، أضيفي القشطة حركي باستمرار حتى يصبح الخليط أملس.
6. إملئي الخفنة بالشكولاتة و أحشي بها حبات المادلين. ■



أقراص بالبرتقال

المقادير:

- 500 غ فريضة (طحين)
- 300 غ زبدة أو مرفرين
- 200 غ سكر عادي
- 2 بيض + 3 صفار
- ميشور برتقالين
- كيس خميرة كيماوية
- قرصة ملح



- ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفريضة أدهنيهم بالصفار المتبقي، إدخليهم في فرن ساخن لمدة 15-18 دقيقة.
- إحتفضي بهم في علة محكمة الغلق. ■

إقتراح

بإمكانك إضافة ميشور الليمون زيادة على ميشور البرتقال.

طريقة التحضير:

- إمزجي الفريضة مع الملح و الخميرة، إعملي حفرة في الوسط ضعي فيها الزبدة طرية، السكر، 2 بيض + 2 صفار وميشور البرتقال.
- إمزجي بأطراف أصابعك ثم إعمني بخفة حتى تحصلي على عجينة متجانسة.
- أتركيها ترتاح في مكان بارد لمدة ساعتين.
- أسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفريضة حتى يصل سمكها 1/2 سم، قطعها على شكل أقراص صغيرة بواسطة طابع أو كأس.

المقادير:

- 300 غ فريضة (طحين)
- 180 غ مرفرين
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- 2 ملاعق سكر
- فانيليا
- قرصة ملح

مقادير أخرى للسطح:

- 3 ملاعق كبيرة فريضة (طحين)
- 3 ملاعق كبيرة لوز محمص
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 2 ملاعق كبيرة مربى
- 50 غ زبدة
- 1/2 ملعقة خلاصة عطر الفانيليا أو 2 أكياس سكر فانيليا

طريقة التحضير:

ملاحظة

بإمكانك تعويض اللوز بالكاوكاو (فول سوداني محمص)



- إمزجي الفريضة مع السكر، الملح، الفانيليا و الزبدة الطرية، بلليها بالحليب مع العجن بسرعة، أتركيها ترتاح لمدة ساعة في الثلاجة على الأقل.
- بالنسبة للسطح، إمزجي الفريضة مع السكر، اللوز و الفانيليا، أضيفي الزبدة ذائبة مع الخلط بأطراف الأصابع حتى تحصلي على خليط محبب.
- أسطي العجينة فوق مكان مرشوش بالفريضة حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعها إلى أقراص قطرها 5-6 سم.
- إدهنيها بالمربى ثم وزعي فوقها العجينة المحبة للزينة.
- إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 25-30 دقيقة. ■



أقراص حقرمشة

طريقة التحضير:

1. إمزجي الفريضة مع السكر، الملح، الفانيليا و الزبدة الطرية، بلليها بالحليب مع العجن بسرعة، أتركيها ترتاح لمدة ساعة في الثلاجة على الأقل.

2. بالنسبة للسطح، إمزجي الفريضة مع السكر، اللوز و الفانيليا، أضيفي الزبدة ذائبة مع الخلط بأطراف الأصابع حتى تحصلي على خليط محبب.

- أسطي العجينة فوق مكان مرشوش بالفريضة حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعها إلى أقراص قطرها 5-6 سم.
- إدهنيها بالمربى ثم وزعي فوقها العجينة المحبة للزينة.
- إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 25-30 دقيقة. ■

كوكيز بالكاكاو

المقادير :

- 150 غ فريئة (طحين)
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ زبدة
- 2 حبات بيض
- قرصة ملح
- فانيليا
- فنجان صغير من الحليب
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- ملعقة كبيرة كاكاو



طريقة التحضير :

1. إمزجي الفريئة مع الخميرة و الملح.
2. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر، أضيفي البيض، القرفة و الكاكاو ثم الفريئة.
3. قطععي الشوكولاتة إلى قطع صغيرة، أضيفهم إلى العجينة.
4. شكلها إلى كويرات صغيرة، سطحه قليلا ثم ضعها في صينية مرشوشة بالفريئة.
5. أخبزها في فرن متوسط الحرارة لمدة 18-20 دقيقة. ■

نصيحة

كي لا تذوب الشوكولاتة بين يديك، ضعها في كيس بلاستيك ثم أهرسها بواسطة حلال حتى تنفتت.

إقتراح

بإمكانك الإستغناء عن الكاكاو و عندها تحصل على كوكيز معطرة فقط بالقرفة و هي التي على الصورة باللون الفاتح.

حلويات صغيرة رخامية

المقادير :

- 400 غ فريئة (طحين)
- 250 غ زبدة
- 200 غ سكر عادي
- 2 حبات بيض
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 200 غ شوكولاتة سوداء
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- كيس خميرة كيماوية
- قرصتان ملح

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر و الملح، أضيفي صفار البيض، الفريئة، الحليب و الخميرة.
2. إخفقي بياض البيض جيدا ثم أضيفه برفق إلى العجينة.
3. أقميها إلى قسمين عطري القسم الأول بالفانيليا و الثاني بالكاكاو المغربي.
4. أفرشي قوالب صغيرة معدنية بقوالب ورقية إملئهم إلى 3/4 بالعجينة بالتناوب بين العجينة المعطرة بالفانيليا و العجينة المعطرة بالكاكاو.



5. إخبزهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة.
6. بإمكانك تزيينهم بواسطة محقن "مثل الصورة" بالشوكولاتة السوداء ممزوجة بقطعة صغيرة من الزبدة أو بملعقة كبيرة من القشطة بعد تدويرهم على حمام مائي. ■

فطيرة تقليدية بالزبدة

المقادير :

- 4 كيلات فرينة (طحين)
- كيلة زبدة طرية
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة زعفران
- ماء

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع الملح و الزعفران، إعمللي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، إمزجها جيدا مع الفرينة، رشبي الخليط بالماء حتى تتكون عجينة نوعا ما صلبة.

2. أسطفيها فوق مكان مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها 1/2 سم.

3. "سخني الطاجين أو الطاوة".

4. أخفضي النار، ضعي القرصة، أتركها تنضج من الجهتين على نار هادئة بإمكانك كذلك تقطيعها على شكل مقروطات، إذا خفت أن تتكسر القرصة الكاملة لأنها ميسة.

5. قدمها ساخنة. ■



ملاحظة

هذه القرصة سهلة التحضير و لذيدة جدا،
ستدخل البهجة على أفراد عائلتك.
يمكنك تعويض الزبدة بالمرقرين.

المقادير :

- 500 غ دقيق رقيق جدا "سميد"
- 3 بيضات
- 1/2 كأس سكر
- 2 أكياس فانيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- زيت للفلي

مسمن محشي



طريقة التحضير :

1. غريلي الدقيق في وعاء كبير، رشه عليه الملح ثم بلليه بالماء مع الخلط بمجرد أن تشكل العجينة، أعجنها بخفة مع بلها من حين لآخر حتى تصبح مرنة، غطيها بمنديل نظيف ثم أتركها ترتاح لمدة 1/4 ساعة، أعجنها من جديد و عندما تبدأ العجينة في صنع فقاع تصبج جاهزة.

2. إفرغي الزيت في إناء، بللي يديك به، شكلي كويرات صغيرة في حجم حبة المشمش

بالضغط على العجينة بين أصابع يديك السبابة و الإبهام، أتركها ترتاح 1/4 ساعة،

3. ضعي البيض في إناء مع السكر و الفانيليا إمزجهم بالشوكة.

4. مددي كريات العجينة بأصابعك مع دهنها بالزيت، إستمرري في مداها حتى تصبح رقيقة جدا.

5. ضعي ملعقة من خليط البيض و السكر

في وسط العجينة، إطوي أطراف العجينة من الجهتين حتى تغطي البيض ثم إطوي كذلك الأطراف الأخرى حتى تحسلي على مربع

6. سخني الزيت، ضعي فيه مربع العجينة، صي عليه الزيت الساخن بواسطة ملعقة حتى يتفخ، أتركه حتى ينضج من الجهة السفلى و يصبح لونه ذهبيا، إقلبه بواسطة ملعقة و شوكة.

7. ضعيه في كسكاس حتى يقطر منه الزيت الزائد، قدمه ساخنا. ■

غريبة بالفرينة المحمصة

المقادير :

- 2 و 1/2 كيلات فرينة (طحين)
- كيلة زبدة أو مرفرين طرية
- كيلة غير معلوة سكر ناعم
- 3 أكياس سكر فانيليا



- طريقة التحضير :
1. حمصي كيلة واحدة فرينة في مقلاة على نار هادئة مع تحريكها بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح لونها ذهبيا مثل ما تفعل مع السميد لتحضير الطمينة.
 2. أفرغها في وعاء، أنر كبتها تبرد، غرلبها في غربال رقيق.
 3. أحفقي الزبدة الطرية مع السكر و الفانيليا حتى تحصل على كريمة خفيفة.
 4. أضيفي الفرينتين مع التحريك المستمر حتى تحصل على عجينة.
 5. إقسميها إلى كويرات في حجم البرتقالة الصغيرة، أرمبها حتى يصبح سمكها 2 سم.
 6. أرسمي خطوط بالضغط بظفر شوكة على سطح العجينة ثم قطعها على شكل معينات صغيرة، مرري السكين تحتهم لفصلهم عن الطاولة.
 7. ضعهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة، أخبزهم في فرن هادئ لمدة 18-20 دقيقة. ■

غريبة بالزيت

المقادير :

- 1 و 1/2 كأس زيت
- كأس غير مملؤ من السكر العادي
- 3 أكياس سكر فانيليا 1 و 1/2 ملعقة خلاصة الفانيليا
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- 3-4 كؤوس فرينة حسب إمكانيك
- إمتصاص الفرينة إلى الدهن
- قرفة مطحونة حديثا
- بيضة

ملاحظة

هذه الغريبة العاصمية إقتصادية و تحضرها بالسكر العادي و الخميرة يجعلها مقرمشة و مبسة في نفس الوقت.



طريقة التحضير :

1. أحفقي الزيت مع السكر، السكر الفانيليا أو خلاصة الفانيليا و البيض، أضيفي الفرينة المربللة مع الخميرة بكميات صغيرة حتى تحصل على عجينة يمكن تكويرها بسهولة.
2. شكلي الغريبة على هيئة قبة مسطحة قليلا.
3. ضعهم فوق صينية مرشوشة قليلا بالفرينة زيتي قعة الغريبة بالقرفة.
4. إخبزها في فرن هادئ. ■

فهرس

- 4- نقاش معشي
6- لقعات صغيرة باللوز
7- بوتي فور باللوز و النستق
8- معبول بالتمر
10- مقروط للعسل
12- مقروط في الفرن
13- بسطيلة بالفولاذك الجاف
14- ترليلت مطيية
15- ترليلت بالثاكار
16- قرت للوزل
18- لقعات صغيرة بعجينه للتمر و الثاكار
20- لقعات مسكرة
22- تطايف
24- معشقة عينية
26- لقراص بالثاكار
27- لقراص بالفانيليا
28- طينينة تقليدية
29- طينينة بفرينة العجين «لو زهر»
30- لقعات باللوز و جوز الهند
31- حلويات صغيرة بالجوز
32- الجوزة
34- عجينه الفولاذك الجاف
- عجينه الشوكولاتة و البسكويت الجاف
35- عجينه بالتمر باليسير
36- عني باللوز
38- عجينه للوز معشوة
39- عجينه المعشوة جينولاز
40- حلوة المفاجأة
41- ميرنق
ميرنق على شكل رزوس
ميرنق على شكل فدرات
42- صرر للريم
- 43- ترافل بثلاث اللوات و ثلاث عطور
44- بسكوي للأطفال «رزوس صغيرة ا»
45- «رزوس صغيرة لا»
46- بسكوي صغير مالم
- بسكوي بالفلنل (لو البدينا)
- بسكوييت بالليمون
48- (علاء مالم)
49- ترنلات صغيرة بالعم
- كيش صغيرة بالعجين
50- شور معشي
51- رفاقي بالثمام
52- خفلة مسكرة
53- لقراص باللوز
54- بسكوي على شكل مرادم
55- مثلثات معشوة بالريم
56- نظائر
57- نظائر خفيفة بالعسل
58- كروكي بالفولاذك الجاف
59- مربعات معشوة بالريم
60- مقروطات مسكرة
61- مالاين
62- مالاين معشوة بالشوكولاتة
63- مالاين معشوة بالريم
64- لقراص مقرمشة
65- لقراص بالبرتقال
66- حلويات صغيرة رخامية
67- كوكيز بالثاكار
68- مسن معشي
69- نظيرة تقليدية بالزبدة
70- غريبية بالزيت
71- غريبية بالفرينة (المعشوة)