

١١١١١

خبزة عيش الميلاء

طريقة التنضير :

- 200 غ زبدة.
- 200 غ سكر.
- 200 غ فارينة.
- 6 بيضات.
- ملعقة صغيرة
- خميرة كيميائية.
- ملعقة كاكاو.

للترسين :

- علبة حليب
- مركز.
- 100 غ كاكاو.
- 200 غ فواكه
- جافة : لوز
- وجوز...

تخلط جميع المقادير : السكر والزبدة والبيض والخميرة بالخلاط الكهربائي. بعد ذلك تضاف ملعقة كبيرة من الكاكاو والفارينة. يوضع الخليط في وعاء مدهون بالزبدة ثم يوضع في الفرن.

في الأثناء تطبخ علبة الحليب المركز في طنجرة الضغط لمدة ساعة. بعد أن تبرد تضاف الـ 100 غ من الكاكاو.

بعد أن تتضج الخبزة وتبرد تقسم إلى نصفين ويوضع بينهما قليل من الكريمة المتحصل عليها من الحليب المركز والكاكاو وترش الفواكه الجافة وتزين الخبزة بالكريمة المتبقية. يمكن إضافة وردات كريم شانغاي أو غلال طازجة كالفراولو أو الخوخ.

١١١١١



P 4

١١١١١

خبزة بسكويت

طريقة التنضير :

- 5 بيضات.
- 5 ملاعق
- سكر.
- 220 غ زبدة.
- 3 علبة
- بسكويت ذات
- 24 قطعة
- الواحدة.
- 150 غ شكلاطة
- سوداء.

يخفق أبيض الخمس بيضات مع 5 ملاعق سكر في خلاط كهربائي حتى يتخثر. يخفق أصفر 5 بيضات مع الزبدة حتى النجانس يعزج الخليط الأول والخليط الثاني جيدا بملعقة خشبية لا تستعمل الخلاط الكهربائي. تذاب الشكلاطة في إناء به ماء ساخن الحمام المائي تعد نصف لتر ماء مع 2 ملاعق طاولة بن عربي يبدون سكر وتركها تبرد. ندهن الطبق بالزبدة نبلل 18 قطعة من السكر في القهوة الباردة وغطي البسكويت بربع الخليط. بلل 18 قطعة بسكويت حتى تحصل على 4 طبقات وأخيرا اسكب ربع الخليط الباقي وزين بالشكلاطة السائلة وادخل إلى الثلاجة حتى تبرد.

١١١١١



P 5

- كأس لوز مقطّع
- قطعاً صغيرة.
- كأس فارينّة.
- كأس بسكوي
- مرجي رحيا
- جيداً.
- 2 ملاعق سكر.
- كيس خميرة.
- 3 بيضات.
- حليب يستعمل
- عند الحاجة (إذا
- كانت العجينة
- غير لينّة).

١١١١١

خبزة لوز

طريقة التّضير :

تخلط الفارينّة مع الخميرة ثمّ يضاف اللّوز والسكر يعجن هذا الخليط بالبيض والزيت ويقع استعمال الحليب عند الحاجة. تنضج في فرن متوسط الحرارة. يقع إخراج الخبزة من الفرن وتسقى بالعسل وهي ساخنة.

كيفية إعداد العسل :

تغلي 5 ملاعق كبيرة سكر مع فنجان ماء عندما يذوب السكر يضاف نصف فنجان عصير ليمون وما إن يتخذ اللون الأصفر يسحب من على النار.



- علبة ياغورت.
- 4 بيضات.
- 5.5 علبة ياغورت
- فارينّة.
- 3.5 علبة ياغورت
- سكر.
- علبة ياغورت
- زيت.
- كيس خميرة.

١١١١١

خبزة الياغورت

طريقة التّضير :

يخلط الياغورت والسكر ثمّ تضاف البيضات الواحدة تلو الأخرى مع استمرار التحريك يضاف الزيت وتتواصل عملية التحريك. تخلط الفارينّة بالخميرة وتضاف تدريجياً إلى الخليط السابق. تنضج في فرن متوسط الحرارة.

١١١١١

١١١١١



خبزة قاتو عارينة

- 6 بيضيات.
- 6 ملاعق سكر.
- 9 ملاعق فارينة.
- ملعقة صغيرة زبدة.
- كيس خميرة.
- كيس فانيلينا.

طريقة التنضير

يخفق بياض البيض مع قليل من الملح حتى يصير كالتلج. يخفق صفار البيض مع السكر وسكر الفانيليا والزبدة ثم يضاف إلي الخليط الأول. تخلط الفارينة مع الخميرة وتُسكب تدريجياً على البيض مع التحريك المستمر. يدهن طبق متوسط بالزبدة ثم يُملا بالخليط السابق على أن لا يتجاوز ارتفاع الخليط ثلثي ارتفاع الطبق. تنضج في فرن متوسط الحرارة. يمكن تبديل دقيق الفارينة بدقيق الحمص فنحصل على خبزة حمص. كذلك يمكن تعويض الفارينة بدقيق الدرع (خبزة درع) للحصول على خبزة قاتو بالجوز تبديل 6 ملاعق فارينة بـ 4 ملاعق فقط مع إضافة 50 غ جوز ميشور. وللحصول على خبزة قاتو بالشكلاطة تبديل 6 ملاعق فارينة بـ 5 ملاعق فقط و3 ملاعق من دقيق الشكلاطة.

١١١١١١١١



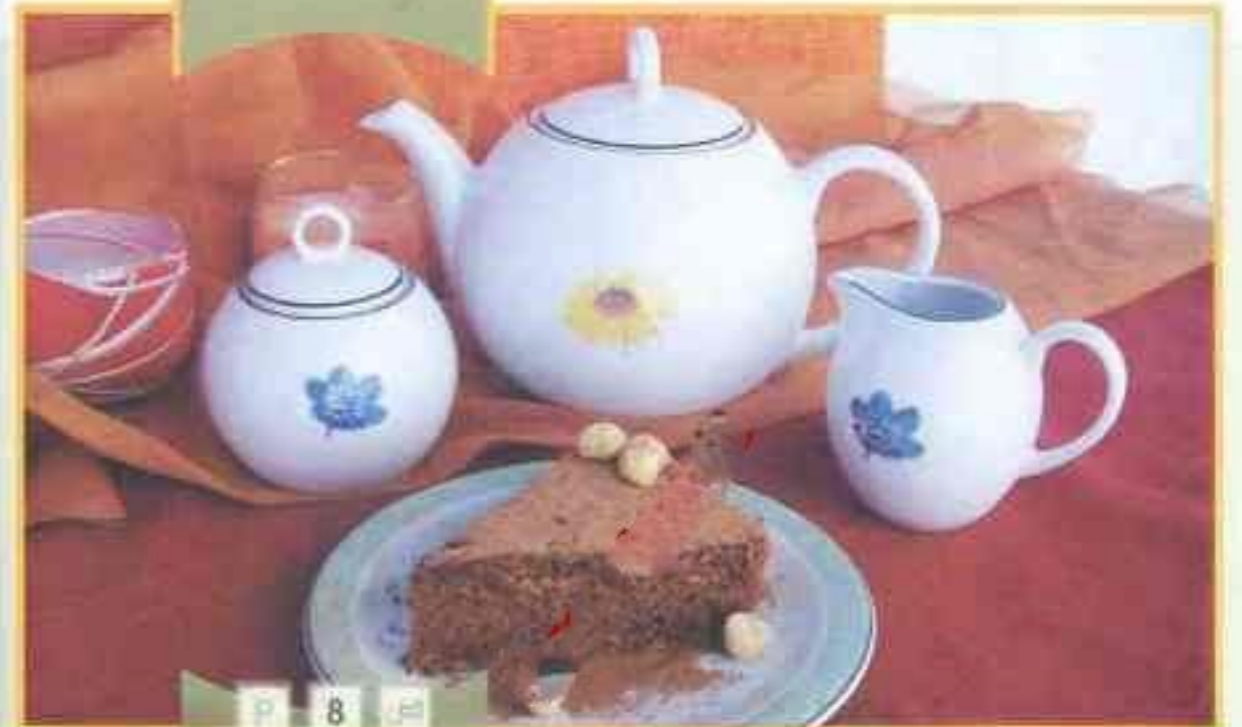
خبزة البوفريوة

- 6 بيضيات.
- 8 ملاعق سكر.
- 150 غ فارينة.
- 150 غ زبدة.
- 100 غ شكلاطة بالحليب.
- حفنة بوفريوة مهشمة بعد قليها.
- 1 كيس خميرة مرطبات.
- 1 كيس سكر فانيلينا.

طريقة التنضير

يخفق البيض، في الأثناء نضع الشكلاطة مع الزبدة في حمام مائي. بعد ما يبرد المزيج المتحصل عليه نضيف له الخليط الأول ثم الثاني ملعقة تلو الأخرى وأخيراً نضيف الفارينة وكيس الخميرة وحنة البوفريوة مع قليل من الفارينة. نمزج الكل بملعقة خشبية ببطء. ندخل المزيج في الفرن لمدة 30 دق بحرارة 180 درجة.

١١١١١١١١



- 300 غ فاريشة.
- 300 غ شكلاطة.
- 300 غ زبدة.
- 300 غ سكر.
- 12 بيضة.
- كيسان من الفانيليا.
- الزينة.
- علبة زبدة نباتية.
- 3 ملاعق سكر ناعم.
- كيسان نسكافي.
- علبة كريم شنتياني.
- علبة كريم فريش.
- 100 غ لوز.

جينواز

طريقة التنضير

يخفق بيضا البيض مع قليل من الملح خفقا جيدا لمدة طويلة.
يخفق صفار البيض مع السكر والفانيليا أيضا خفقا جيدا.
تدوب الشكلاطة مع الزبدة في حمام مائي.
تجمع الخلائط الثلاثة وتمزج مع إضافة الفاريشة تدريجيا ثم تسكب في طبق.
يقع تسخين الفرن جيدا قبل إدخال الطبق ثم تخفيض النار.
بعد النضج تترك لتبرد ثم يقع قصها إلى 3 طبقات.
توضع بين الطبقة والطبقة الزينة المذكورة مع رش اللوز المقطع قطعاً صغيرة.
طريقة إعداد الزينة:
تخفق الزبدة مع السكر مع النسكافي لحد الحصول على كريم لينة.
ثم يضاف إليها الكريم شنتياني بعد خفقه.
ثم يقع إضافة الكريم فريش.



- 150 غ زبدة.
- 120 غ سكر.
- قشور ليمون مبشور.
- 120 غ فاريشة.
- 4 ملاعق سكر ناعم.
- بيضتان.
- عصير ليمونة.

خبزة الليمون

طريقة التنضير

تخلط الزبدة مع السكر جيدا.
يضاف إليها عصير الليمونة مع قليل من الليمون المبشور.
ثم تضاف الفاريشة وأصغر البيضتين.
يخفق أبيض البيض حتى يصبح كالثلج ويضاف للخليط السابق.
يوضع الخليط في وعاء مدهون بالزبدة ويدخل إلى فرن ساخن.
بعد إخراج الخبزة وبعد أن تبرد ترش بالسكر الناعم.



١١١١١

تيراميسو

- 100 غ سكر
- 3 صفار بيضات
- 3 علب صغيرة من الجبنة الطبيعية (Petit suisse)
- علب من الكريمة الطازجة الدسمة
- علب من بسكويت لسان القط
- 1/4 لتر من القهوة (بدون سكر)
- 2 ملعقة كبيرة من مسحوق الشكلاطة

طريقة التّصير

يخلط السكر و صفار البيض و الجبنة و الكريمة الطازجة في خلاط كهربائي للحصول على خليط متجانس. تنقع قطع البسكويت في القهوة وترصف في طبق ثم تغطى بطبقة من الخليط ثم توضع طبقة ثانية من البسكويت وهكذا إلى تفاد كل المقادير. يرش مسحوق الشكلاطة وتوضع في غرفة التبريد بالتلاجة لتتماسك. تقدم باردة.



١١١١١

قاتو بالشكلاطة وقشور الليمون

- 250 غ زبدة
- 200 غ سكر
- 6 بيضات
- 250 غ فارينه
- كيس خميرة
- ملعقة اكل شكلاطة
- ملعقة صغيرة من قشور الليمون المبشور

طريقة التّصير

تحقق الزبدة مع السكر حتى الحصول على كريمة ليئة ثم تضاف البيضات الواحدة تلو الأخرى مع استمرار الخفق إلى أن تصير العجينة خفيفة ثم تضاف الفارينه المخلوطة بالخميرة تدريجياً مع التحريك. تقسم العجينة إلى نصفين تضاف الشكلاطة إلى القسم الأول مع الخلط جيداً ويضاف قشر الليمون إلى القسم الثاني. ثم يوضع الخليطان في طبق ويدخل إلى الفرن ساعة أو ساعتين وتقدم باردة.



براونيه بالنوفا

طريقة التنضير :

يسخن الفرن إلى درجة 200.
في إناء معدني توضع 80 غ من السكر واللوز ويوضع على نار هادئة يحرك الخليط إلى حد الحصول على الكراميل.
ثم يحفظ هذا الخليط في صحن مدمون بالزبدة.
عندما يبرد تماما يوضع في الخلاط للحصول على النوفا.
في إناء يخلط السكر المتبقي وصفار البيض ثم يتحرك جانبا.
تذاب الشكلاطة بطريقة الحمام المائي، ثم تسكب على صفار البيض مع التحريك المستمر.
تضاف الزبدة الذائبة إلى النوفا للحصول على خليط به حبيبات.
يخفق أبيض البيض كالتلج ثم يضاف على ثلاث مرات إلى الخليط السابق (الفارينة والنوفا وصفار البيض والشكلاطة)
يدهن قالب مستطيل الشكل بالزبدة ثم يرش عليه دقيق الشكلاطة.
يسكب الخليط السابق داخله ويدخل إلى الفرن مدة 20 دق مع تخفيض الحرارة في العشر دقائق الأخيرة إلى مستوى 150 درجة.
تنزع البراوني من القالب عندما تكون دافئة وتقطع عندما تبرد.

شكلاطة



كعكة ملفوفة بالشمعلاطة

طريقة التنضير :

يخفق اصفر البيض مع ثلثي السكر حتى يتخثر ثم تضاف إليه الفارينة وقليل من الملح مع مواصلة الخفق حتى يصير الخليط متجانسا.
يخفق ابيض البيض مع بقية السكر ثم يضاف إلى الخليط الأول ويمزج الخليطان جيدا.
يصب الخليط في طبق بعد دهنه بالزبدة أو الزيت (مقاس الطبق 35 سم X 40 سم تقريبا)
لا يتعدى سمك الخليط نصف صم، ندخل الطبق في فرن متوسط الحرارة إلى حد النضج.
تقلب الكعكة على منديل نظيف أو سلك شبك وتترك لتبرد قليلا.
يدهن وسط الكعكة بكريمة الشكلاطة.
تلف الكعكة على شكل إسطوانة.
تزين من الخارج إما بكريمة الشكلاطة أو بالسكر الدقيق والفواكه العريضة.
طريقة إعداد كريمة الشكلاطة للحشو :
تذيب الشكلاطة مع الزبدة مع ملعقتين من الماء بطريقة الحمام المائي.
طريقة إعداد كريمة الشكلاطة للزينة :
تذيب الشكلاطة في حمام مائي نضع مقدار 250 غ سكر مع نصف لتر ماء في إناء ويوضع على النار حتى تحصل على عسل دافئ.
تضيف هذا العسل إلى الشكلاطة الذائبة وتخلط جيدا.
عندما يصبح هذا الخليط دافئا تغطي جوانب الكعكة بسكين عريض مع رش بعض الفواكه الجافة أو جوز الهند المبشور.

عريضة



١١١١١

السويسرول

طريقة التحضير

يخفق صفار البيض مع السكر حتى يميل لونه للبياض.
 يخفق بياض البيض حتى يصير كالثلج.
 تضاف الفارينة تدريجيا الى بياض البيض.
 يمزج خليط صفار البيض مع بياض البيض والفارينة.
 يدهن طبق مقاس 25 سم X 25 سم تقريبا بالزبدة
 ويوضع فوقه ورق الزبدة وتدهن الورقة
 أيضا بالزبدة ثم يصب فوقها الخليط.
 يوضع الطبق في فرن متوسط الحرارة حتى النضج.
 يبلل منديل بالماء ويعصر جيدا ويقرب عليه
 السويسرول وينزع الورق منه. ويغطي السطح
 بطبقة من المربي أو عجينة الشكلاطة.
 تلف السويسرول على شكل اسطوانة وتلف بورقة
 وتترك لمدة 3 ساعات بالتفاج بعد ذلك
 تقطع إلى حلقات بسك 2 سم تقريبا.

١١

١١١١١



١١١١١

بودنج الحليب

بودنج الحليب

بودنج الحليب

طريقة التحضير

•كوب حليب.
 •4 بيضيات.
 •نصف كوب سكر.
 •كوبان فارينة.
 •ملعقة خميرة.
 •قليل من الملح.
 •100 غ زبدة.

تخفق الزبدة والسكر جيدا حتى يبيض لونها
 ويضاف البيض ثم الحليب مع استمرار الخفق.
 تضاف الفارينة المخلوطة بالخميرة شيئا فشيئا مع
 التحريك.

يصب الخليط في طبق مدهون بالزبدة أو الزيت
 ويخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.
 يمكن تجميلها حسب الرغبة.

١١١١١

١١١١١



١١١١١

كعكة بالبرتقال

- 175 غ زبدة.
- 175 غ سكر ناعم.
- 210 غ فانيشة.
- 4 بيضات.
- نصف كيس خميرة.
- قشرة برتقالة مبشورة.

طريقة التحضير

تمزج الزبدة مع السكر بالخلاط الكهربائي ثم تضاف البيضات الواحدة تلو الأخرى مع استمرار الخفق. ثم تضاف قشرة البرتقال، تسكب فوق هذا الخليط الفانيشة والخميرة. ويقع التحريك بملعقة خشبية. يسكب الخليط في قالب الكيك بعد دهنه بالزبدة أو باستعمال الورق المدهون بالزبدة. يوضع الكيك في فرن درجة حرارته 180 درجة تخفض الحرارة بعد 10 دقائق مدة الطبخ 40 دقيقة.

١١١١١



١١١١١

كعكة النسيجافني

- 1/2 كوب زبدة نباتي.
- كوب سكر.
- كوب حليب.
- أربع بيضات.
- ملعقة كبيرة ناسكافي.
- كوبان ونصف كوب فانيشة.
- كيس خميرة.

طريقة التحضير

تخلط كل المقادير السابقة ما عدا الفانيشة والخميرة في خلاط العصير حتى يمتزج الخليط. نضيف الفانيشة والخميرة إلى الخليط مع استعمال ملعقة خشبية. يصب الخليط في طبق مدهون بالزبدة أو الزيت. يوضع الطبق في الفرن مدة 45 دقيقة تقريباً. يجهل الكيك حسب الرغبة.

ملاحظة

إذا لاحظت أن الفانيشة بقيت على شكل حبيبات يمكن تصفية الخليط باستعمال مصفاة.

بقية

١١١١١



تارت بالمجربة والشمع لاجلة

طريقة التحضير:

تسكب الفارينة والملح والسكر والزبدة داخل إناء وتخلط باليد ثم تضاف البيضة وملعقتان كبيرتان من ماء شديد البرودة.

تخلط العجينة جيداً ثم تلف في ورق بلاستيكي وتوضع في الثلاجة مدة 15 دقيقة.

يسخن الفرن حتى درجة 200

يدهن قالب تارت قطره 28 صم بالزبدة والفارينة.

تطرح العجينة داخله في سمك 4 مم توضع على العجينة بعض البقول الجافة كاللوبيا أو القول ثم تدخل إلى الفرن مدة 20 دقيقة مع تخفيض الحرارة في العشر دقائق الأخيرة إلى مستوى 170 درجة (تنزع البقول بعد النضج).

تحضر الكريمة الطازجة بأستعمال الحليب والنشاء وصفار بيضة والسكر (نصف لتر حليب + 4 ملاعق نشاء + 4 ملاعق سكر + صفار بيضة) ثم نصيف إليها الشكلاطة السائلة.

يسكب هذا الخليط على التارت وتحفظ التارت مدة ساعة في الثلاجة.

ملاحظة: لا تنزع التارت من القالب إلا عند التقديم.



كعك الموز

• كوب وثلاثة أرباع
كوب من

الفارينة.

• أربع موزات.

• ثلاثة أرباع كوب

سكر.

• عصير برتقالة

واحدة.

• ثلث كوب زيت.

• أربعة بيضات.

• ثلاث ملاعق

صغيرة خميرة

كيميائية.

• قليل من الملح.

طريقة التحضير:

تخلط جميع المقادير السابقة بالخلط الكهربائي.

يوضع الخليط في طبق مدهون بالزيت أو الزبدة.

يوضع الطبق في فرن مسخن مسبقاً لمدة 45 دقيقة.

يقطع الكيك ويقدم بارداً.



- 60 غ زبدة.
- 100 غ سكر.
- 750 غ تفاح.
- عجينة مهشمة.
- طريقة إعداد العجينة المهشمة.
- 250 غ قارنفة.
- 125 غ زبدة.
- بيض.
- قشيل من الملح.
- ملعقة صغيرة كريم فريش.
- تسكب الضاربة على الطاولة يضاف الملح والزبدة المقطعة في شكل مكعبات.
- تعجن الضاربة مع الزبدة وكأنتما تمرير الرمل بين أصابعنا.
- تشكل حفرة داخل العجينة وتسكب فيها البيضة مخفوقة والكريم فريش.
- تخضع بيضة بواسطة ملعقة خشبية مسطحة ثم تشكل بالعجينة كرة لتساوي العجينة بوزن بلاستيكي وتحتفظ في الثلاجة مدة ساعة قبل الاستعمال.

١١١١١

تارت تاتان

طريقة التحضير

تحضر العجينة المهشمة. يقشر التفاح وينزع قلبه ويقطع قطعاً كبيرة. تذاب الزبدة على نار هادئة داخل قالب التارت ثم تضاف طبقة من السكر. يحرك الخليط إلى أن يذوب السكر ويتخذ لونا ذهبياً. ثم يرفع القالب من فوق النار وترصف فيه قطع التفاح بدءاً بالأطراف إلى الداخل يرش عليه السكر ويوضع في الفرن من 5 إلى 10 دقائق. تطرح العجينة فوق التفاح ويضغط عليها ضغطاً رقيقاً وتثقب بواسطة شوكة. تترك لتنضج مدة 25 إلى 30 دقيقة. تسحب التارت من الفرن ثم تترك لتتراجع مدة دقيقتين ثم تقليب بمهارة على طبق. تقدم دافئة، يمكن إضافة الكريم الفريش.

١١١١١



١١١١١

تارت بالليمون

طريقة التحضير

- 300 غ قارنفة.
- 150 غ زبدة بيضة.
- ملعقة كبيرة سكر.
- حليب حسب الحاجة.
- للكريما:
- ليمونتان صفراوان.
- ليمونة خضراء.
- 4 صفار بيضات.
- 40 غ زبدة.
- 150 غ سكر.
- 40 غ نشاء.

تخلط القارنفة بالزبدة والبيضة والسكر ثم يعجن الكل بالحليب. تترك العجينة بعض الوقت ثم تطرح في طبق التارت بعد دهنه بالزبدة. تحدث بعض الثقوب في التارت باستخدام فرشاة ثم يوضع الطبق في فرن متوسط الحرارة. في الأثناء تبشر ثلاث ليمونات، تضرب قشور الليمون في الخلاط الكهربائي مع قليل من الماء. للحصول على 40 صل من هذا السائل. يخفق صفار البيض مع السكر جيداً. ويضاف إليه النشاء ثم مزيج الماء والليمون تدريجياً ويوضع هذا الخليط على النار حتى النضج مع التحريك. يخفق بياض البيض مع قليل من الملح حتى يصير كالثلج. تسحب التارت من الفرن بعد النضج وتوزع فوقها الكريمة ثم تغطي الكريمة بطبقة من بياض البيض المخفوق وتعاد إلى الفرن مدة 10 دقائق.

١١١١١



- كوب ونصف سميد.
- نصف كوب زبدة سائلة.
- كوب ونصف فارينة.
- ملعقة كبيرة الحجم ماء ورد أو زهر.
- نصف كوب حليب.
- ملعقة متوسطة خميرة كيميائية.
- علبة كريم فريش.
- كوبان عسل (انظر طريقة إعداد العسل في خبزة اللوز).

١١١١١

بسبوسة

طريقة التصنيع:

يوضع السميد والفارينة في إناء مع الخفيرة ثم تضاف الزبدة وتلك العجينة جيداً إلى أن تنتشر كامل الزبدة. يضاف ماء الزهر أو الورد والحليب وتخلط العجينة جيداً. تقسم العجينة إلى نصفين يطرح النصف الأول في طبق دائري قطره 25 صم بعد أن يدهن بقليل من الزبدة. تسقى هذه الطبقة بنصف كمية العسل ويوزع عليها أيضاً الكريم فريش توضع الطبقة الثانية من العجين ثم ندخل الطبق إلى الفرن حتى احمرار البسبوسة. خارج الفرن تسقى البسبوسة ببقية العسل وتقص مربعات أو كالبقلاوة وترجع إلى الفرن مدة وجيزة لتنتشر العسل. تقدم باردة.

١١١١١



- 350 غ بسكويت مرحي.
- 120 غ جوز مقطوع إلى قطع صغيرة.
- 140 غ شكلاطة مهشمة.
- علبة حليب مركز.

١١١١١

كوكيز

طريقة التصنيع:

توضع كل المقادير في إناء وتخلط جيداً. يدهن الطبق بالزبدة ويسكب فوقه الخليط مع تسويته. يدخل الطبق إلى فرن متوسط الحرارة مدة 20 دقيقة. يترك في الفرن بعد إطفائه إلى أن تبرد الكوكيز ثم تقص إلى أشكال حسب الاختيار.

١١١١١



- بيضتان
- نصف كأس
- سكر ناعم
- 200 غ زبدة
- نباتية
- كيس خميرة
- نصف كغ فارينة
- حبة حليب
- مركز
- 100 غ لوز

العسل

- 250 غ سكر
- 1/4 كوب ماء
- عصير تصف
- ليمونة

١١١١١

لبنانية

طريقة التحضير

تحقق البيضتان مع السكر الناعم ثم تضاف نصف كمية الزبدة السائلة مع الخميرة والفانيليا. وأخيرا الفارينة مع التحريك المستمر. يطرح ثلثا الخليط في طبق. توضع حبة الحليب المركز بعد طبخها في طنجرة الضغط مدة 30 دق بعد غمرها بالماء. ويمزج الحليب بعد النضج بنصف كمية الزبدة المتبقية. ويسكب فوق طبقة العجين. يبشر باقي العجين بواسطة مبشار الخضر إلى أن تغطي طبقة الحليب والزبدة. نضيف في الأخير اللوز المهروش. تطبخ في الفرن لمدة 20 دق. عند إخراج الطبق تسقى اللبنانية بالعسل تقص بعد أن تبرد.

لعسل تقنانية

١١١١١



- لتر حليب
- 10 ملاعق فارينة
- كيس سكر فانيليا
- 6 بيضات
- عجيين الشكلاطة

كريب بالشمع لاطة

طريقة التحضير

يخفق البيض مع الفانيليا ثم يضاف الحليب والفارينة مع التحريك المستمر. يصفى الخليط بأستعمال مصفاة. تدهن المقلاة بقليل من الزيت وتحمى قليلا على النار يسكب مقدار من الخليط ويوزع على كامل المقلاة مشكلا طبقة رقيقة. تقلب الكريب لتنضج من الوجه الثاني. تواصل هذه العملية إلى أن يؤتى على كل الخليط. تدهن الكريب بعجين الشكلاطة يمكن إضافة اللوز أو جوز الهند مبشورا. تلف الكريب على أربع.

بعسل تقص بعنالع

١١١١١



- 300 غ زبدة.
- 300 غ فانيشة.
- 150 غ سكر.
- بيضتان.
- 50 غ دقيق.
- الشكلاطة.
- كيس فانيليا.
- قليل من الملح.
- 50 غ لوز مرحي.

ورديات بالشكلاطة

طريقة التحضير:

تخلط الزبدة مع السكر والفانيليا والملح ثم يضاف البيض.
تغربل الفانيشة ويضاف إليها اللوز والشكلاطة، وتسكب على الخليط الأول مع التحريك المستمر إلى حد الحصول على عجينة متماسكة.
تشكل وردات بقمع التزيين ثم تدخل إلى الفرن مدة 20 دقيقة. يمكن رشها بالكاكاو.



- 120 غ زبدة.
- 100 غ سكر.
- 150 غ فانيشة.
- 100 غ شكلاطة.
- سوداء مهشمة.
- كيس فانيليا.

مقروض بالشكلاطة

طريقة التحضير:

تمزج الزبدة بالسكر ثم تضاف الفانيشة والفانيليا مع الخفق وأخيرا تضاف الشكلاطة.
يسكب الخليط في طبق مدهون بالزبدة ويوضع في فرن متوسط الحرارة مدة 15 دقيقة.
بعد النضج يقص في شكل مقروض.



- كوبان من الشارباتة.
- كوب من الزبدة.
- 1/2 كوب سكر ناعم.
- قشور ليمونة مبشور.
- نصف ملعقة صغيرة خميرة كيميائية.
- بيضتان.
- ثلاثة أرباع كوب لوز مرحي ناعم.
- قليل من الفانيلا.

أصابع اللوز

طريقة التحضير:

تحقق البيضة مع قشر الليمون والخميرة والفانيلا خفقا جيدا.
ثم يخفق مع الخليط السابق السكر الناعم والزبدة. يضاف إلى هذا المزيج الفارينة واللوز ويعجن الكل جيدا.
تصنع من هذه العجينة أقراص مثل الأصابع وترصف في طبق مدهون بالزيت.
تنضج في الفرن إلى أن تتخذ لونا أشقر. يمكن رشها بالسكر الناعم.

لونا اشقر.



- 3 أكواب جلجلان نظيف
- ومحمص.
- كوبان من السكر.
- ملعقة طعام من عصير الليمون.
- قليل من الزيت.
- ربع كوب ماء.
- قليل من الفانيلا.
- فواكه جافة.

الجلجلانية

طريقة التحضير:

يذوب السكر بالماء في قدر ويضاف إليه الفانيلا وعصير الليمون.
يضاف الجلجلان إلى المزيج ويحرك وعندما يتماسك الخليط يرفع عن النار. يدهن قعر الطبق بالزيت ويسكب الخليط فوقه. يسوى السطح ويمكن رش بعض الفواكه الجافة المرحية فوقه.
عندما تبرد الجلجلانية قليلا تقطع في شكل أصابع أو مثلثات أو مستطيلات. ولصنع الفستقية أو البندقية أو اللوزية تتبع نفس الطريقة.

اشقر. يمكن لونا



١٠٠

مدلان

طريقة التحضير:

تذوّب الزبدة بواسطة حمام مائي ثم يضاف إليها السكر والفارينة والخميرة وأصفر البيض .
يضاف بيضاى البيض المخفوق الذي صار كالثلج .
تدهن قوالب المدلان بالزبدة والفارينة ثم تملأ بالعجين .
توضع في الفرن لمدة 15 دقيقة .
يقدم الممدلان باردًا .

- 100 غ فارينة .
- 100 غ زبدة .
- 150 غ سكر .
- 3 بيضات .
- ملعقة قهوة خميرة .
- مرطبات .



١٠٠

فطائر بالزيت

طريقة التحضير:

توضع الفارينة في إناء عميق وتخلط بالخميرة والملح ثم يضاف الزيت ويخلط الكل باليد .
يذوّب السكر في الحليب ويعجن الخليط السابق إلى حد الحصول على عجينة ليّنة وتترك لتخمر .
يحمى الزيت في المقلاة، تدهن أطراف الأصابع بالزيت وتقطع العجينة قطعًا وتشكل في شكل دوائر تغطى في الزيت وكلما تطغو فطيرة تقلب لتتضح من الوجه الثاني .

- 1 كغ فارينة .
- 4 بيضات .
- قليل من الملح .
- كيس خميرة خبز .
- فنجان زيت .
- حليب دافئ .
- حسب الحاجة .
- فنجان ونصف سكر .



- 400 غ فارينة.
- 50 غ سميد.
- ناعم.
- ملعقة صغيرة
- خميرة خبز.
- 100 غ زيت ذرة.
- 50 غ جوز هند
- ناعم.
- سكر ناعم.

١١١١

بلع التتار

طريقة التحضير:

توضع الخميرة في نصف كوب ماء فاتر. توضع الفارينة وجوز الهند والسميد في إناء يسخن الزيت على النار حتى يحمى جيدا ويضاف إلى الفارينة والسميد وجوز الهند ثم تضاف الخميرة المذابة ويتم العجن حتى تلتف جميع أجزاء الخليط بإضافة الماء الدافئ. تؤخذ قطعة صغيرة من العجين بأطراف الأصابع وتمرر على غربال فتلف قطعة العجين عند سحبها. تكرر العملية السابقة حتى انتهاء العجين وتترك لمدة نصف ساعة حتى تتم عملية التخمر. تغلى هذه الأصابع في الزيت حتى تكتسب لونا ذهبيا. تلف الأصابع وهي ساخنة في السكر الناعم أو تتحمر في العسل.

ط.

١١١١١١



- كوب من الماء.
- كوب ونصف من الفارينة.
- نصف كوب زبدة.
- 4 بيضات.
- نصف كوب سكر عادي.
- نصف كوب سكر ناعم.
- قليل من الملح.
- كيس فانيليا.
- زيت نباتي للقلبي.

١١١١

فطائر سريعة

طريقة التحضير:

تذوب الزبدة مع الماء والملح والفانيليا في قدر على نار خفيفة مع التحريك جيدا ثم تقوى النار ويترك المزيج ليغلي ثم يرفع عن النار. تضاف الفارينة إلى المزيج وتخلط جيدا للحصول على عجينة متماسكة وإذا لزم الأمر تعاد الطنجرة على النار ليتماسك المزيج. يضاف البيض والسكر العادي إلى المزيج ثم يخلط خلطا جيدا. يجب أن تكون العجينة رخوة قليلا. يحمى الزيت في مقلاة ثم يبدأ بالقلبي وذلك بملاء ملعقة طعام من العجينة ورميها في الزيت تقلب على الوجهين لتتحمر ثم تسحب من الزيت وتوضع على ورقة لتتسحب رطب الزيت العالق بها. يرش عليها السكر الناعم وتقدم للأكل.

١١١١١١



١١١١١

سايلاي

طريقة التحضير

- 160 غ زبدة.
- 160 غ سكر ناعم.
- أبيض بيضان.
- 400 غ فانيلا.
- كيس فانيلا.
- قليل من الملح.
- علبه مري.

تخلط الزبدة والسكر والبيض مع إضافة الفانيلا والفانيلا حتى تصبح العجينة متماسكة. تترك العجينة مدة نصف ساعة ثم يقطع طرحها بواسطة القلقال إلى حد الحصول على طبقة سمكها نصف سم. تقطع نصف العجينة في شكل دوائر والنصف الثاني في شكل دوائر بها حلقات أو أي أشكال أخرى حسب الرغبة. تدخل للفرن مدة 15 دق، بعد النضج يقع دهن كل دائرة مغلقة بالعربي وتوضع فوقها دائرة بها حلقة.

١١١١١



١١١١١

تنبيه الجايب

طريقة التحضير

- 2/3 كوب فانيلا.
- 2 ملاعق أكل نشاء.
- بيضتان.
- 1/2 كوب حليب.
- ملعقة خميرة.
- كيميالية.
- عسل خفيف.
- أو سكر ناعم.
- زيت للقلبي +
- قالب مشبك.
- ذويد طويولة.

تنخل الفانيلا والنشاء والخميرة معا. يخفق البيض قليلا بشوكة، تضاف إليه الفانيلا والنشاء والحليب تدريجياً مع الخلط المستمر إلى أن نتحصل على خليط لين وخفيف. يترك المزيج بعد تغطيته يرتاح مدة 20 دقيقة. يحمى الزيت جيداً على نار متوسطة الحرارة، ويغمر القالب الخاص في الزيت حتى يسخن جيداً. يرفع من الزيت ويغمر في المزيج حيث تشكل طبقة خفيفة من المزيج على القالب دون تغطية أعلاه. يرفع القالب من المزيج ويعاد وضعه في المقلاة فيحمر قليلاً وتحرك اليد كي تنزل العجينة من القالب وتترك في الزيت حتى تحمر ثم ترفع منه وتغمر بالعسل الخفيف أو ترش بالسكر الناعم.

١١١١١

١١١١١



١١١١١

تتمهمة باللوز

طريقة التحضير :

يخفق بيضا البيض حتى يصير كالثلج، يضاف السكر ملعقة ملعقة مع الاستمرار في الخفق حتى يعطي رغوة بيضاء لامعة، ثم تضاف الغانيليا مع استمرار الخفق. يضاف جوز الهند ويحرك الخليط جيدا حتى يتجانس.

يدهن طبق الفرن بطبقة خفيفة من الزيت وتشكل وحدات بالملعقة وترصف على مسافات متباعدة، تغمس أنصاف اللوز في كل واحدة، تنضج في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها ذهبيا.

• 4 أكواب جوز
هند مشهور.
• نصف كوب سكر
ناعم.
• بيضا 4 بيضات.
غانيليا.
• أنصاف لوز.

نظرة جديدة



١١١١١

مكزيمه البوفريوة

طريقة التحضير :

تغلى البوفريوة جيدا ثم ترحى في خلاط كهربائي حتى تصبح كالدقيق، في وعاء يسكب الحليب على النشَاء والفارينة نضيف السكر ثم البوفريوة ويخلط المزيج جيدا قبل وضع الإناء على نار هادئة مع مواصلة التحريك.

• 250 غ بوفريوة.
• 1ل حليب.
• 6ملاعق سكر.
• ملعقة نشاء.
• 1ملاعق فارينة.
• 1ملاعق نشاء.

نظرة جديدة



بالمية

طريقة التحضير:

تضع الفارينة والملح والسكر والفانيليا في إناء تضيف الزبدة المقطعة إلى مكعبات ويعجن الخليط باليد. تضيف بياض بيضة واحدة مخفوقا خفقا رقيقا ثم يعاد العجن.

يُعمل العجين في شكل كرة ويترك ليرتاح مدة ساعة بعد لفه بمنديل.

بعد مرور ساعة يقسم العجين إلى نصفين يضاف الكاكاو إلى نصف منهما.

تطرح العجینتان كل واحدة على حدة في شكل مستطيل بسمك 3 مم، ثم بواسطة فرشاة يدهن سطح العجينة توضع العجينة الغامقة فوق العجينة البيضاء وتدهن ببقية بياض البيضة.

تلف العجینتان طوليا من الطرف الأول إلى مستوى النصف ثم تلف من الطرف الثاني إلى مستوى النصف ثم تغلف في ورقة الألمنيوم وتوضع في التلاجة مدة 30 دقيقة لتتصلب.

يثر ذلك تقطع في شكل حلقات بسمك 5 مم وتدخل إلى الفرن إلى حد النضج.

ملاحظة: يمكن الإستغناء عن الشكولاتة.

- 300 غ فارينة.
- قليل من الملح.
- 125 غ زبدة.
- أبيض بيضتين.
- 20 غ كاكاو
- أو مسحوق
- شكولاتة



سابلات بالشوكولاتة

طريقة التحضير:

تخلط الفارينة والزبدة والكاكاو والملح في إناء بالأصابع ثم تضاف البيضة وملعقتان من ماء شديد البرودة. يمزج الخليط جيدا ثم يقع لفة في ورق بلاستيكي ويوضع في مكان رطب مدة ساعة. يسخن الفرن إلى درجة 220.

تطرح العجينة حتى سمك 4 مم، تشكل العجينة بقوالب مختلفة الأشكال حسب الاختيار.

تدخل الأشكال إلى الفرن مدة 5 دقائق ثم تخفض الحرارة إلى مستوى 180 درجة وتبقى لتنضج مدة 5 دقائق أخرى.

ملاحظة:

إذا لاحظت أن العجينة غير متماسكة يمكن إضافة بعض الفارينة.

- 160 غ فارينة.
- 40 غ كاكاو.
- 100 غ سكر ناعم.
- 100 غ زبدة.
- نصف كيس خميرة.
- بيضة.
- أصغر بيضة.
- قليل من الملح.

