

# حلويات للشاف

عبد النور بن خنيش



٥١٤ وصفات مصورة ٥١٤

زوروا موقعنا على الفايسبوك

<https://www.facebook.com/wasafat.mosawara?fref=ts>

# محتويات الكتاب

1	تارت بالشوكولا والجوز	26	بوتي فور
2	حلوى الشاش	27	حلوى بالمربي
3	حلوى بالشوكولا و القفريط	28	صبيعات لعروسة
4	ترتولات بالفواكه	29	الحلزونيات(حلوى السكر فاج)
5	مقروط رولي	30	براسلي الجلجلان
6	حلوى لبلا مين	31	حلوى جافة بحبة حلاوة
7	كعك النقاش	32	كروكي
8	تارت بكريمة فرونجيان	33	حلوى الطابع
9	الغريبة بالسمن	34	حلوى الظفيرة
10	خبز تونس	35	قبقاب المغرب
11	صابلي قلوب بالشوكولا	36	مخبز الفرينة
12	كوكيز برقائق اللوز	37	بوسو لا تمسو
13	حلوى جافة بالمربي	38	تارتولات بالليمون
14	بودينغ التمر	39	مسكوتشو بالشوكولا
15	عصبيات بالشوكولا	40	بسبوسة
16	صابلي بالشوكولا والجوز	41	الهريسة
17	غريبة بالزيت	42	الحلقومة
18	باركيت بالمربي لعبد النور بن خنيش	43	الصامصة
19	حلوى بالارز لعبد النور بن خنيش	44	مخبز برائحة الورد
20	تشاراك العريان	45	مخبز تقليدي
21	تشاراك تونسي	46	عرايش
22	كعيكعات	47	ترتولات روايال (ملكية)
23	الفانيد	48	المحنشة
24	مخبز بالطلية	49	دزيريات
25	تشاراك بالطلية	50	الكفتة الذهبية

لا تنسوني من صالح دعائكم

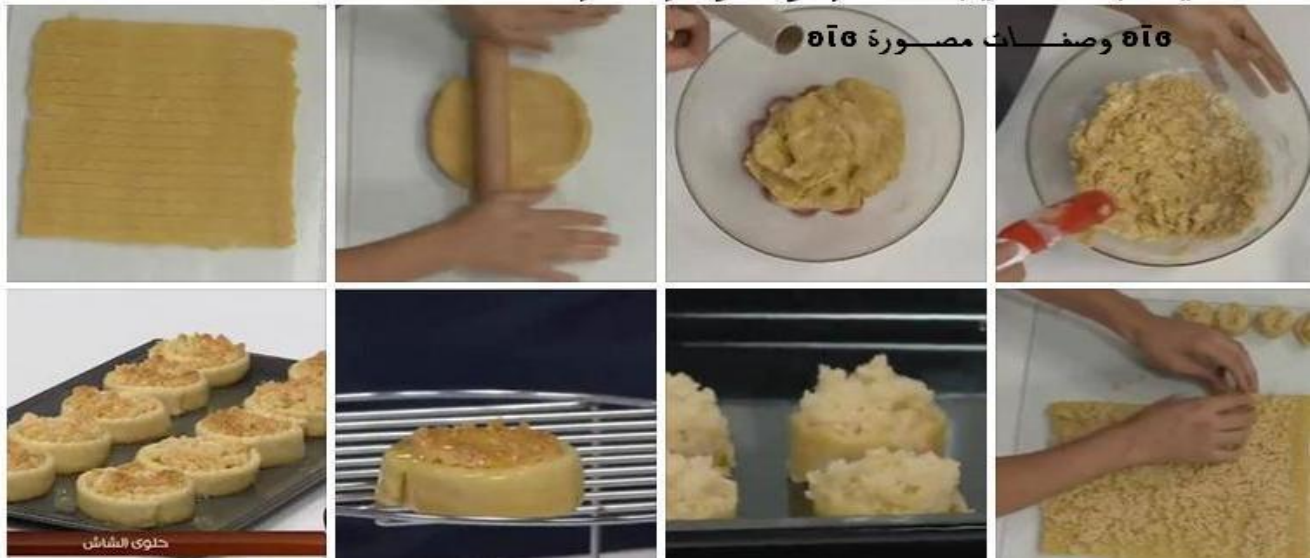
تارت بالشوكولا والجوز لعبد النور بن خنيش  
 للعجين: 3 كيلات طحين+ كيله سكر ناعم+ رشة خميرة+ 50 غ كاكاو + 125 غ زبدة طرية  
 + البيض

للكريمة : 3 بيض + 50 غ سكر+ 50 جوز مرحي+ 50 غ فرينه+ 50 غ كاكاو+ للتزيين حبات جوز  
 نضع في وعاء طحين وشوية خميرة سكر ناعم كاكاو ونخلطهم مع بعض نضيف زبدة طرية  
 وندخلهم في بعض نضيف البيض تدريجيا حتى نتحصل على عجينة طرية . نرش طاولة العمل  
 بالطحين ونفرد العجين بسمك رقيق ونشكلها فالقالب جيدا . نحضر الكريمة نخفق البيض  
 مع السكر قليلا نضيف الطحين والكاكاو والجوز المرحي ونخفقهم حتى يمتزجوا . نحط حبات  
 الجوز فوق العجين ونسكب خليط الكريمة لا نملا القالب حتى الحافة بالكريمة ونخبزها في  
 180 درجة لنصف ساعة . لتقديم نحضر موس الشوكولا مكونة من كميتين متساويتين من  
 الكريمة السائلة مخفوقة وشوكولا مذوبة نمزجهم مع بعض شوي شوي ويقدم



حلوى الشاش لعبد النور بن خنيش

500 غ فرينه+ 230 غ مرغرين مذوبة+ قرصة ملح + ماء زهر  
 للحشو 3 كيلات لوز(او كوكاو او جوز الهند)+ كيله سكر + ماء زهر + عسل  
 نضع في وعاء الطحين الملح والمرغرين ونخلط جيدا ونلم العجين بإضافة ماء زهر تدريجيا  
 حتى نتحصل على عجينة متماسكة نغلفها تراتح 15 دقيقة  
 نحضر الحشو نخلط مكوناته ونضيف ماء زهر نتحصل على حشو مثل حشو البقلاوة  
 نبسط العجين على شكل مربع بسمك رقيق 2 مم ننزع الزوائد ونقطع شرائد بسمك 1 سم  
 ونوزع الحشو فوق العجين ونلف الشرائط نحط الحلوى في صينية ونخبزهم على 18 درجة  
 ل15 دقيقة بعد ما طيب نغسلها ونقطر ثم تقدم



حلوى بالشوكولا و القفريط لعبد النور بن خنيش

250غ زبدة طرية + كاس سكر ناعم + فانيليا + طحين + 2 صفار بيض مغلي + طحين ( 230 غ )  
نضع في وعاء الزبدة والسكر ونخلطهم بالخلاط نضيف البيض ونخلط لفاني ثم الطحين  
تدرجيا حتى نتحصل على عجينة طرية قليلا نغلفها ونتركها ترتاح .نعمل كريات 35-40غ  
ونحطهم في صينية ونخبزهم على درجة حرارة 180 ل 10-15 دقيقة بعد ما طيب وتبرد  
نغمسها في شوكولا ذائبة مع قليل من الحليب وتزمد في قوفريط مرحي تترك لتجف وتقدم

٥١٥ وصفات مصورة ٥١٥



ترتولات بالفواكه لعبد النور بن خنيش

250غ مرغرين طرية+500غ فرينة+120غ سكر ناعم + بيض للمرغرين  
للكريم باتيسيير 250غ مرغرين طرية+300غ سكر +70غ ماييزينة+2بيض+ نصف لتر حليب  
نضع في وعاء الطحين السكر ونخلط نضيف الزبدة وندخلها فالطحين جيدا ثم نضيف البيض  
تدرجيا نغلفها ترتاح 10 دقائق  
نحضر الكريمة ناخذ وعاء نضع في القليل من الحليب فقط وباقي الكمية نضعها في كسرونة  
فوق النار.نضيف فالوعاء السكر والنشاء ونخلطهم جيدا نضيف البيض ونخلط جيدا بعد ما  
يغلي الحليب نضيف الخليط فووقه تدرجيا مع التحريك المستمر حتى تتخثر ونزعها من فوق  
النار .نرش الطحين ونبسط العجين ونشكلها في قوالب صغيرة نثقبها بشوكة ونخبزهم في  
درجة حرارة 180ل15-20دقيقة. بعد ما تبرد الكريمة نضعها فالخلاط ونضيف قط الزبدة تدرجيا  
مع الخلط المستمر حتى تطلع نضيف القليل من نكهة الاناناس .نضعها في كيس حلواني  
ونملا التارت ونزين بتشكيلة من الفواكه وندهنها بلاجولي ونزين بالشوتتي



مقروط رولي بالفريئة لعبد النور بن خنيش  
 500 غ فريئة+50 غ سكر ناعم+250 غ مرغرين او سمن مذوبة +القليل من الفانيلا+ماء زهر  
 +الحشو غرس(عجين تمر)معجون بقليل من الزبدة +لوز  
 نضع في وعاء الطحين السكر الفانيلا ونخلط نضيف الزبدة ونخلط نبسبها جيدا ونضيف ماء  
 زهر تدريجيا حتى نتحصل على عجين متماسكة نغلفها ترتاح ل 15 دقيقة.نبسط الغرس  
 فوق ورق بسمك رقيق ونضعه جانب من جهة اخرى نبسط العجين على شكل مربع  
 بسمك 2 مم ونضع فوقها الغرس ونمرر الحلال او الشوبك قليلا فوقها ونبدأ نلف نتحصل  
 على حربوش نقطع ونعمل الحربوش الثاني .نعدل الحربوش ونحربشه قليلا ونقطع حبات  
 نعدلهم ونحطهم في صينية ونزين فالوسط بحبة لوز ونخبزهم في درجة حرارة 170 ل25-  
 30 دقيقة نرش عليهم السكر الناعم وتقدم



طريقة تحضير حلوى لبلامين

نحتاج 3كاس ونصف فريئة+2 كاس ونصف لبلامين,+كاس سكر عادي+كيس خميرة+  
 فانيلا +مبشور ليمون+4صغار بيض+250غ مرغرين طرية  
 نضع في وعاء المرغرين مع صغار البيض السكر ونخلط بالخلاط الكهربائي نضيف مبشور  
 الليمون الخميرة الفانيلا ونخلط نضيف لبلامين ونلط بالخلاط ثم نضيف الحين تدريجيا ونلم  
 باليد العجين نأخذ جزء من العجين ونضيف له الكاكاو نغلف العجين وتتركها ترتاح ل 15  
 دقيقة .نرش الطحين ونبسط العجين نقطع دونائر نضغط على الدوائر بحافة ملعقة نترك اثر  
 ونضع مكان الأثر دونائر من العجين البنية نرمد وجه الحبات فالسكر العادي ونضعها في صينية  
 نخبزها على حرارة 180 درجة ل15 دقيقة



## كعك النقاش لعبد النور بن خنيش

500 غ فرينه+150 غ سكر ناعم+250 غ مرغرين طرية+ قرصه خميرة كيميائية+القليل من الفانيلا+الغرس+ماء زهر

نضع في وعاء الطحين الخميرة السكر الفانيلا نخلط جيدا نضيف الزبدة ونخلط جيدا نضيف ماء زهر تدريجيا حتى نتحصل على عجين نغلفها ونتركها ترتاح .نعجن الغرس مع قليل من الزبدة.نرش طاولة العمل بالطحين ونبسط العجين على شكل مربع نعمل حربوش من التمر ونضعه فوق العجين ونلف لفة واحدة ونقطع ننزع الزوائد نأخذ كل حربوش ونعمل دائرة ندخل الحافة الأولى فالثانية ونلصق الدائرة ومن بعد ننقش الحبات ونحطهم في صينية نخبزهم على درجة حرارة 180ل15 دقيقة



## تارت بكريمة فرونجييان

70 غ سكر ناعم+125 غ مرغرين طرية +250 غ طحين+فانيلا+نصف ملعقة خميرة+البيض الكريمة100 غ فستق مرحي أو أي نوع مكسرات+100 غ سكر+50 غ فرينه+50 غ زبيب +100 غ مرغرين طرية+فانيلا+2 بيض+لاجولي + فستق +كرز

نضع في وعاء الطحين مع السكر الفانيلا والخميرة ونخلطهم نضيف الزبدة ونخلط جيدا ثم نلم العجين بالبيض نبسط العجين فوق طاولة مرشوشة بالطحين ونشكلها في قالب او قوالب صغيرة الحواف تكون طويلة شوي لانه عند الخبز تنزل العجين قليلا .نحضر الكريمة في وعاء نخلط الفستق مع السكر والطحين والفانيلا نخلطهم نضيف الزبدة نخلط ثم البيض ونخلط.نسكبها فوق العجين ونعدلها ونزين من فوق بالكرز وحببيبات الفستق والزبيب نخبزها في 180 درجة ل25-30دقيقة .بعد ما طيب ندهنها بلاجولي وتقدم



الغريبة لعبد النور بن خنيش

800 غ فريشة+250 غ سكر ناعم+500 غ سمن بارد مهم بارد جدا حتى تنجح الغريبة  
نضع فالبيترا السمن مع السكر ونشغل البيترا حتى يصبح كريمي ويتضاعف قليلا ثم نضيف  
الطحين تدريجيا ونخلط على سرعة قليلة حتى يمتزج الطحين فقط .من الاحسن قبل  
التشكيل نترك العجين تتراح نصف ساعة فالثلاجة . نعمل كريات 30 غ ونضعهم في صينية  
متباعدة ونزين من فوق بالفستق نخبزها في درجة حرارة 130 ل 30-40 دقيقة .نزينها  
بالسكر الناعم



خبز تونس لعبد النور بن خنيش

كيلة بسكوي مرحي +كليلة لوز مرحي+كيلة ناقصة اصبعين سكر عادي+كيلة مرغرين  
مذوبة+كيلة بيض(4بيضات)+كيس خميرة.  
للشاربات:500 غ سكر كيلة الا ربع ماء  
نخلط اللوز مع البسكوي والسكر نضيف الزبدة ونخلط ثم البيض ونخلط .ندهن القوالب بالزبدة  
الطرية ونملاها بالخليط للمنتصف تخبز في درجة حرارة 180 ل 20دقيقة ننزعهم من القوالب  
ونشربهم بالشاربات ونزين برقائق اللوز



صابلي بالشوكولاتة لعبد النور بن خنيش

500 غ فريئة+120 غ سكر ناعم +كاكاو 2كيس خميرة+250 غ مرغرين طرية+2بيض+حليب  
مركز كراميزلي (اذا كان غير كراميزلي طيبه في طنجرة ضغط مدة 5 دقيقة )+شوكولا  
للتزيين

نضع في وعاء الطحين مع السكر وشوية كاكاو والخميرة نخلطهم نضيف الزبدة الطرية ونخلط  
جيذا نضيف حبة بيض ونخلط ثم الثانية حتى تتلم البيضة الثانية نضاف تدريجيا ممكن نحتاج  
اقل نغلفها ترتاح .نرش الطحين ونبسط العجين .نقطع قلوب ونضعها في صينية نخبزهم في  
180درجة ل 12-15 دقيقة .من بعد نلصق كو حبتين بالحليب المركز.نغطس نصف الحبة  
فالشوكولا المذوبة ونرش على النصف الثاني الكاكاو



كوكيز بشرائح اللوز والشوكولا لعبد النور بن خنيش

120 غ مرغرين طرية+1بيض+150 غ سكر+160 غ طحين+كيس خميرة+2 م ك كاكاو+150 غ  
شرائح اللوز محمص+150 غ شوكولا مذوبة دافئة

نضع في وعاء المرغرين مع السكر والبيض نضربهم جيذا نتحصل على كريمة نضيف  
الشوكولا المذوبة ونخلط ثم الكاكاو والطحين والخميرة ونخلطنضيف اللوز ونخلط على سرعة  
منخفضة ونشكل بالملعقة حبات في صينية فيها ورق الزبدة ونبسطهم قليلا بظهر الملاعقة  
نخبزهم في درجة حرارة 180 ل 12 دقيقة يبردو وونزعهم من الصينية ويقدم





حلوى بالمربى لغبد النور بن خنيش

4بييض+كاس سكر+250غ زبدى طرية+2كيس خميرة+فانيليا +طحين

نخلط السكر العادي مع الزبدة جيدا نضيف 2بييض ونخلط جيدا ثم البيض المتبقي ونخلط نضيف جزء من الطحين مع الخمير والفانيليا ونخلط ثم يضاف الطحين تدريجيا نلم فقط لا نعجن حتى نتحصل على عجين متماسكة

نرش الطحين فوقطاولة العمل ونفتح جزء من العجين وننقله الى الصينية ونعدله ونضع فوقه كمية من المربى .بقية العجين نضيفها قليل من الفرينة حتى تتماسك شوي ونفوتها في ماكينة هرس البطاطا ونوزعها فوق المعجون مثل الصورة.نخبزها في درجة حرارة 180 ل12-15 دقيقة .بعد ما ينضج يرش عليه السكر الناعم ويقطع



بودينغ بالتمر لعبد النور بن خنيش

مقادير:80غ مرجرين طرية+150غ فرينة+150غ سكر ناعم+2بييض +35غ كاكاو+بيري التمر

طريقة البيري يحضر مسبقا 200غ تمر مقطع+430سل ماء فوق النار حتى ينقص الخليط

نضيف ملعقة بيكربونات الصودا نتركهم 5 دقائق ونطحنهم فالخلاط ليررد

البودينغ نخلط الزبدة مع السكر نضيف البيض ونخلط حتى نتحصل على كريمة نضيف الكاكاو والفرينة ونخلط وفالاخير نضيف بيري التمر ونخلط جيدا يوضع الخليط في قالب مدهون بالزبدة والطحين وفيه ورق الزبدة يخبز في 180 درجة لمدة ساعة يترك ليبرد وينزع من القالب ويزين بالشوكولا



عصيات بالشوكولا لعبد النور بن خنيش  
 250 غ مرجرين طرية+100 غ سكر ناعم+350 غ فرينة+2م ك حليب بودر+م ص فانيلا+م ص  
 خميرة+شوكولا فارميسيال  
 نخلط السكر مع الزبدة نضيف فانيلا وخميرة والحليب .نخلط جيدا نضيف الشوكولا ونخلط ثم  
 الطحين تدريجيا نتحصل على عجين طرية تغلف لترتاح15-20 دقيقة ثم تشكل عصيات وزن  
 30 غ توضع في صينية تخبز ل15-20 دقيقة في 180 درجة  
 تغطس الأطراف في الشوكولا الذائبة



صابلي بالشوكولا لعبد النور بن خنيش 250 غ مرجرين+100 غ سكر ناعم+1 صفار بيض  
 +1 بيض+كيس خميرة 10 غ+100 غ نشاء+طحين حسب الحاجة تقريبا 500 غ  
 نخلط بالخلط الكهربائي الزبدة مع السكر نضيف البيض والصفار ونخلط ثم النشاء ولفاني  
 ونخلط نضيف شوية طحين مع الخميرة ونخلط ونضيف الطحين تدريجيا حتى تتلم عجينة  
 الصابلي نغلفها ترتاح15دقيقة .نفتحها على طاولة مرشوشة بالطحين ونقطع دوائر نضعهم  
 في صينية ونخبزهم في 180 درجة.نذوب الشوكولا في حمام مائي مع قليل من الحليب  
 .نطحلي نصف العدد بالشوكولا ونعمل خطوط بالطلية ونزين بالجوز بعد ما تجف الحبات  
 نلصقها مع الحبات المتبقية بالمربي



## غريبة بالزيت لعبد النور بن خنيش

500 غ فرينة+150 غ سكر ناعم+ نصف كيس خميرة+ فانيليا+ زيت للم العجين  
نخلط المواد الجافة مع بعض نضيف الزيت تدريجيا حتى نلم العجين وتتحصل على عجين  
طرية نشكل حربوش ونضغط عليه بطابع المقروط قليلا ونقطع الحبات نحطهم في صينية  
نخلي فراغ بينهم لانها راح تنتفخ شوية ونخبزهم في درجة حرارة 150 ل 15-20 دقيقة



## باركيت بالمربي لعبد النور بن خنيش

1 بيض+2 صفار بيض+250 غ مرغرين طرية+150 غ سكر ناعم+20 غ كاكاو+ كيس خميرة  
+ طحين + معجون

نخلط البيض مع السكر والمارغرين بالخلاط الكهربائي لمدة دقيقة نضيف كمية من الطحين  
والخميرة قبل ما نكمل لم العجين ناخذ جزء نكمل إضافة الطحين له .والجزء الكبير نضيف له  
الكاكاو ونلم بالطحين نتحصل على عجين طرية .نفتح العجين البنية على طاولة مرشوشة  
بالطحين وننقلها للقوالب نعدلها ثم نضع فوق العجين المربي ثم نبشر العجين البيضاء على  
نصف القالب والعجين البنية على النصف الآخر الصورة توضع .تخبز في 180 درجة ل 15-20  
دقيقة .تبرد ثم تنزع من القوالب ويرش السكر الناعم



حلوى بالارز لعبد النور بن خنيش

250غ مرجرين طرية+كاس سكر عادي+كاس ارز بودر+2كيس خميرة+3بيض+فانिला  
+طحين

نضع في وعاء السكر مع الزبدة ونخلط بالخلاط نضيف البيض حبة بحبة ونخلط نضيف الارز مع الفانिला ونخلط جيدا ثم نلم العجين بالطحين تدريجيا حتى نتحصل على عجين متماسكة نرش سطح العمل بالطحين ونحلها سمك متوسط نقطع دوائر نخبزها في 180 درجة ل 12-15 دقيقة نلصق كل حبتين بالمعجون وندهنها على الجوانب به ونعمل عليهم الفارميسال



تشارك العريان لعبد النور بن خنيش

500غ فريينة+120غ سكر ناعم+250غ مرجرين طرية+قرصة خميرة+فانिला+1بيض+حليب  
للم العجين

الحشو:3كيلو لوز+كيلو سكر ونلم بماء زهر

نخلط الطحين مع السكر والخميرة والفانिला ونخلط نضيف الزبدة ونخلط جيدا نضيف البيض ونخلط ونلم بالحليب نغلفها ترتاح ونحضر الحشو ونغلفه يرتاح نرش سطح العمل بالطحين نيسط العجين بسمك رقيق ونشكل حبات التشارك.ننتبه حتى لا يكون الحشو خارج العجين حتى لا يحترق عند الطهي. نحط الحبات في صينية ندهنهم بصغار البيض ونرش فوقهم اللوز نخبزهم في 180 درجة ل 15-20 دقيقة .



تشارك تونسسي لعبد النور بن خنيش

3كيلة فرينة+2م ك حليب بودر+2م ك سكر ناعم+كيلة سمن او مارجرين مذوبة وباردة  
+فانيليا قرصة خميرة +ماء زهر

الحشو: 3كيلة لوز او كاوكاو +كيلة سكر+ماء زهر للم الحشو

نخلط الطحين مع السكر والحليب الخميرة والفانيليا نضيف السمن ونخلط جيدا ونلم تدريجيا  
بماء زهر نتحصل على عجينة طرية لانو بعد ما ترتاح راح تجمد بسبب السمن نغلفها ترتاح  
نحضر الحشو نغلفه يرتاح.نبدا بتشكيل التشارك نبدا التشكيل نعمل كريات من العجين  
40غ وحرابيش صغيرة من الحشو نفتح الكريات نضع الحشو ونخربشها شوية ونعطيها شكل  
التشارك نحطهم في صنية على الجهة لي غلقنا منها العجين حتى لا تفتح عند الخبز .  
ندهنهم بالحليب ونرمد من فوق بالكاوكاو المحمص نحطهم في صنية نخبزهم في 180  
درجة ل 15-20 دقيقة



كعيكعات مسكرين لعبد النور بن خنيش

العجين: 3كيلة فرينة +كيلة مرجرين مذوبة وباردة +قرصة ملح+خليط من ماء وماء زهر  
الحشو:3كيلة لوز مرحي جيدا +كيلة سكر +فانيليا+ماء زهر+سكر ناعم للتزيين  
نضع في وعاء الفرينة الملح الزبدة ونخلط جيدا حتى تبسس ونلم تدريجيا بخليط من الماء  
وماء زهر .نغلفها لترتاح

نخلط اللوز مع السكر وملعقة فانيليا ونخلط جيدا ونلم بماء زهر ونغله يرتاح من الاحسن ليلة  
كاملة نيسط العجين على شكل مستطيل ونعمل حربوش من الحشو نضع على العجين  
ونلف مرة واحدة ونقطع .و ونشكل الحبات نخبزهم في درجة حرارة 180 ل 15-20 دقيقة  
بعد ما يطيبو .نحطهم فالسكر الناعم لمدة 15 دقيقة حتى يحكمو السكر جيدا ونحيمهم من  
السكر مع تعديل الشكل



الفانيد بالفريئة من قناة سميرة

125 غ مرغرين طرية+2 بيض + نصف كاس سكر+كاس نشا+نصف ملعقة قهوة خميرة+ قليل من الفانيليا +الطحين حسب الحاجة

نضع المارغرين نضيف السكر ثم البيض ونضرب بالباتور حتى يتخلطو مليح ثم نضيف النشاء والفاني ونضرب حتى نتحصل على كريمة نضيف شوي فريئة مع الخميرة ونخلط بالسباتولا ونضيف الفريئة حتى تتلم العجينة باليد تكون ميش يابسة وميش طرية .ناخذ قليل من العجين ونشكل حرايبش رقائق لانو من بعد تتنفخ فيها الخميرة عاوني بالفريئة حتى متلتصقش العجين فالطاولة ومن بعدنطوي الحربوش ونقص ونشكلوهم فوق بعضاهم مثل الصورة ونقرص الحواف حتى تلتصق مع بعضها ومتفتتحش فالفور وحطيها فالسنيوة مع تعديل الشكل ندخلوهم للفور حوايل 15- 20 دقيقة.نشكل وردات بعجينة اللوز او السكر ونزينهم



مخبز لعبد النور بن خنيش

3كيلات لوز +كلة سكر +مبشر ليمون +بيض حسب الحاجة +ملعقة فانيليا

نخلط اللوز مع السكر مبشور الليمون والفانيليا ونلم بالبيض بالحبة حتى نتحصل على عجين نغلف العجين لترتاح ساعتين .نرش النشاء ونفتح العجين نقطعها بالمول ونضع الحبات في صينية مرشوشة بالنشاء يخبز في 180 درجة ل 10-15دقائق نحضر الطلية نضع في وعاء بياض بيضة نضيف السكر الناعم ونخلط نضيف قليلا من ماء الزهر ونخلط نضيف السكر ونخلط شوية عصير ليمون والسكر حتى نتحصل على الكثافة المطلوبة اذا كانت ثقيلة بزاف نضيف ماء زهر نضيف ملون اسود سائل نتحصل على لون رمادي نطلي الحبات بعد ما تجف ننزين باللماع ونعمل ريشات ووردات بعجينة اللوزبلون رمادي ونلصقهم بلاجولي



تشارك بالطلاية لعبد النور بن خنيش

500غ فرينة +250غ مارغرين مذوبة وباردة+قرصة ملح ونلمها بماء زهر

الحشو:3كيلات لوز+كيلا سكر ناعم+فانيلا ونلم بماء زهر

نضع في وعاء الطحين الملح ونخلط ونبسسها جيدا بالمارغرين ونلمها بماء زهر لا نعجن نغلفها نتركها ترتاح . نعمل الحشو نخلط السكر واللوز المرحي والفانيلا ونعجنه بماء الزهر نغلفه يرتاح من الاحسن ييات فالنلاجة .نبدا التشكيل نعمل كريات من العجين 40غ وحرابيش صغيرة من الحشو نفتح الكريات نضع الحشو ونخربشها شوية ونعطيها شكل التشارك نخطهم في صنية على الجهة لي غلقنا منها العجين حتى لا تفتح عند الخبز . نخبزهم في 180 درجة ل 15-20 دقيقة .

نحضر الطلية نضع بياض بيضة نضيف لها السكر عصير ليمونة ونخلط نبقى نضيف السكر تدريجيا حتى نتحصل على الكثافة المناسبة اذا نشفت نضيف ماء زهر نلونها بملون سائل .نظلي الحبات . بعد ما تجف نعملها اللماع ونزين بخيوط من الطلية رقيقة وعجينة اللوز



بوتي فور لعبد النور بن خنيش

250مارغرين طرية+2صغار بيض+شوية فاني+كاس لوز مرحي رقيق +كاس سكر

قلاصي+فرينة+(نواد كوكو+معجون) للتزيين

نضع الزبدة مع السكر وصغار البيض ونخلط بالباتور حتى يولو على شكل الكريمة نضيف لفاني واللوز ونخلط ثم نضيف الفرينة بالشوية حتى نتحصل على عجينة طرية نقدرو نشكلوها بلبوش ادوي نخطها فلبوش ونشكلها في سنيوة ممكن نستعمل فالعجين كاكاو .ندخلهم لفرن مسخن 180ل15-20دقيقة بعد ما يطيبو نخرجهم ونلصق زوج حبات بالمربي ونخط المربي على الجوانب ونرمدهم في جوز الهند ونقدمهم



حلوى بالمربى والفلان لعبد النور بن خنيش  
 250 غ مرجرين+ 4 بيض+ كاس سكر عادي + 2 كيس فلان فراولة + 10 غ خميرة + القليل  
 من الفانيلا+ كاس ماييزينة + طحين+ معجون + شوكولا مذوبة وجوز الهند  
 نضع في وعاء البيض مع السكر نخفقهم نضيف المرجرين ونخفق ثم الفلان ونخلط ثم  
 الماييزينة ونخلط ونخلط نضيف الفرينة ولفاني ونخفق حتى نتحصل على عجينة طرية .  
 نرش طاولة العمل بالفرينة ونبسط العجين بسمك 2مم ونحطها فالصينية ونحط المعجون  
 فوقها.نبسط نصف اخر من العجين ونضعها فوق المربى نعدلها ونثقبها بالشوكة ونخبزها  
 فالفرن 180 درجة ل 20-25 دقيقة بعد ما طيب نعمل من فوق شوكولا مذوبة وجوز الهند  
 وتقطع وتقدم



صبيعات لعروسة لعبد النور بن خنيش  
 (الكيلة هي حبة بيض نحطها في كاس ونهز بيها الكيلة )  
 كيلة بيض+ كيلة زيت+ كيلة سكر+ كيلة حليب+ كيس خميرة+ شوية فاني+ فرينة حسب  
 الحاجة+ العسل

نضع في وعاء حبة البيض+ الزيت+ الحليب+ السكر ونخلط بالفووي مليح نضيف شوي  
 فرينة وكيس الخميرة وشية فاني ونخلط بالفووي ثم نضيف الفرينة ونخلط بالسباتولا ثم  
 باليد حتى نتحصل على عجينة طرية نغلفها بكيس بلاستيكي تترتاح 10 دقائق ونحط  
 الزيت يسخن. نشكل صبيعات رفاق لانهم راح يتنفخو ونحطهم فالزيت ونرمي عليهم  
 الزيت بالمعلقة حتى يتنفخو ويطيبو نعطهم ونقدمهم





الحلزونات لعبد النور بن خنيش: 2 بيض + 4م ك سكر عادي + 4م ك مارجرين ذائبة وباردة + نصف كيس خميرة + شوية مبشور ليمون + شوية فاني + فرينة + عسل في وعاء نخلط البيض بالفوي نضيف السكر و المارجرين ونخلط مليح نضيف مبشور الليمون ونخلط ثم شوي فرينة مع الخميرة والفاني ونخلط ونضيف الفرينة ونظمها حتى نتحصل على عجين متماسكة نغلفها بالبلاستيك تريح شوية في هذاك الوقت نحط الزيت يسخن من بعد نحي كويرة صغيرة نديرلها شوي فرينة ونمررها بصاعبي فالسكر فاج نعمل كمية مليحة ونبدا نقلي ونرش فوقهم الزيت الساخن حتى يطيبو نغسلهم



براسلي الجلجلان لعبد النور بن خنيش  
250 غ مرجرين طرية + 125 غ سكر عادي + 450 الى 500 غ فرينة + 2 صفار بيض + 1 بيض في وعاء نضع المارجرين والسكر نخلطهم مليح نضيف 2 صفار البيض و حبة بيض كاملة يتخلطو فقط ملازمش الخليط يطلع ونضيف الفرينة بالشوية حتى نتحصل على عجين متماسكة لا طرية ولا يابسة نغلفها تريح 15 دقيقة نشكل براسليات رفاقنغطس كل براسلي في بياض البيض ثم في الجلجلان محمص نحطهم في صنيوة ناخذ الكاجو نعملو في بياض البيض ونلصقو فالحبات مثل الصورة نخبزهم فالفرن 180 ل 15 دقيقة بعد ما يطيب ندهنو بالبانسو من فوق بالعسل منغطسوش فالعسل حتى ميتفتتش



حلاوة جافة بحبة حلاوة لعبد النور بن خنيش قناة سميرة  
250غ مرغرين + كاس عسل + نصف كاس سكر + م ص ب كربونات + نصف م ص حبة حلاوة  
+ 4 بيض + فريئة حوالي 950 غ

نضع في كاسرونة مارغرين مع السكر والعسل نخطوهم فوق النار يذوبو فقط  
نخط في وعاء البيض ونخلطو نضيف البكربونات وحبّة حلاوة ونخلط مليح نضيف خليط  
الزبدة بالشوية مع التحريك المستمر بالفوي حتى ميطييش البيض ثم نضيف الفريئة  
بالسباتولا بالشوية حتى نتحصل على عجين طرية. ندهن السنيوة بالزيت بنسط العجين  
فالسنيوة ونثقبها ونخبزها فالفرن 180 ل 13-15 دقيقة. بعد ما يطيب نحو الزوائد ونرحوهم  
نقسموها مثل الصورة نحتاج 3 طبقات ونخط فوق بعضاهم ومبيناتهم المعجون ومن فوق  
ندهن بالمعجون ونرش الفتات لي رحينا هو نقسموها مربعات وتقدم



كروكي لعبد النور بن خنيش: 6 بيض + 2 كاس سكر + كاس ناقص اصبع زيت + 2 كيس  
خميرة (20 غ) + شوية فاني + فريئة..... للدهن بيض وكاكاو

في وعاء نضع البيض والسكر ونخلط بالباتور نضيف الزيت ونخلط نضيف شوي فريئة مع  
لخميرة ولفاني ونخلط ثم نكمل نضيف لخميرة حتى نتحصل على عجينة مثل الصابلي  
طرية ومتماسكة نرش طاولة العمل بالفريئة ونسط العجين فوقها ونقطع دوائر او الشكل  
لي تحبو وممكن نعملو طويل نحطه في سنيوة وندهنه بخليط من البيض والكاكاو ونعمل  
خطوط بالشوكة ونخبزه فالفرن بعد ما يطيب نقطع الكروكي الطويل ونعاود ندخله للفرن  
يتحمر من الجوانب



## حلوة الطابع لحنيش

المقادير: 4 بيض + 2 صفار بيض + كاس سكر عادي + ممشور قارص حوالي ملعقتين + حوالي 2 الى 3 مغارف حليب سائل + كاس زيت نفس الكاس لي كيلنا بيه سكر 2 + خميرة كيميائية + فرينة على حساب اعجينة نخلط جميع المكونات بالترتيب جيدا ثم نحللها ونشكل منها على حساب الطابع لي عندكم ومبعد ندهنهم لصفار البيض ونرش سكر وندخلهم الفرن



حلوى الصغيرة لعبد النور بن خنيش: 125 غ مارجرين طرية + نصف كاس سكر عادي + نصف كاس ماييزينة + 2 بيض + نصف كيس خميرة + القليل من كاكاو + قليل من ممشور الليمون + فرينة حسب الحاجة في وعاء نخلط الزبدة والسكر بالباتور ثم نضيف البيض بالحبة ونخلط نتحصل على خليط كريمي نضيف ملعقة صغيرة ممشور الليمون والماييزينة والخميرة ونخلط نتحصل على كريمة نضيف الفرينة بالشوية ونلم بدون عجن قبل ما نشغها بزاف نقسمها نصف نكمل نصيفو الفرينة والنص الثاني نصيفو الكاكاو وشوي فرينة. نعمل حرايش رفاق باللونين. نلصق حربوشين ونضفرهم مليح ونلصقهم ونحطهم فالسكر العادي ثم فالسنيوة نخبزهم في 170 درجة ل 15-20 د



قبقاب المغرب عب النور بن خنيش

فرينة+250غ زبدة مذوبة+150غ سكر+4بيض+كيس ونصف خميرة+مبشور ليمون او فانيليا....الحشو:3كيلة لوز+كيلة سكر ونلم بماء الزهر

في وعاء نخلط البيض مع السكر نضيف خميرة ولفاني ونخلط ثم الزبدة الذابوة ونخلط نضيف فرينة بالشوية بدون عجن حتى نتحصل على عجين طرية متماسكة نغلفها تراتح نعمل الحشو .نيسط العجين بالحلال على شكل مربع سمك 3ملم.ونقطعها بالجرارة مربعات 5\*5سم ونحط فالوسط اصابع من الحشو ونقفل العجين مثل العجين ونزين من فوق بنصف حبة سوريز كونفي ونحطهم في سنيوة ونخبزهم فالفرن مسخن 180 درجة ل 15 دقيقة



مخبز الفرينة من قناة سميرة لعبد النور بن خنيش :2 بيض+125غ مرغرين طرية +50غ فلان فاني+30غ سكر+باكي خميرة+شوية زاست الليمون+نلم بالفرينة حوالي 400غ الطلية :سكر قلاصي مغربل +شوية عصير ليمون+بياض بيضة+ماء زهر الطريقة:في كسرونة نضع البيض المارغرين .الفلان والسكر والزاست ونخلط بالباتور حتى نتحصل على خليط كريمي نبدأ نضيف الفرينة بالشوية ومعاها باكي الخميرة ونخلط باليد حتى نتحصل على عجينة طرية نوعا ما نشكلو حسب الرغبة نشكل حريوش عريض ونقطعه على شكل مثلثات ونعدل المثلثات بيدي بيدي ونحطهم فالسنيوة ونحطهم في فرن مسخن 180 مدة 20 دقيقة

للطلية: نضع بياض البيضة في وعاء ونخلط حتى يدير شوي رغووة ونبدأ نضيف فالسكر بالشوية ونخلط نضيف شوي ماء زهر وسكر ونخلط نضيف السكر وعصير الليمون ونخلط حتى نتحصل على طلية ماهي ثقيلة ماهي خفيفة ونضيف الملون سائل نخليها تريح ومن بعد نطلي المخبز ونزينو



بوسولا تمسو لعبد النور بن خنيش :4صغار بيض+250غ مرغرين طرية+زاست ليمون  
+2قرصات خميرة+نصف كاس سكر قلاصي+كاس نشاء+فريئة+ماء زهر وسكر قلاصي  
للتزيين

الطريقة :في وعاء نضع الزبدة مع السكر مع 4صغار البيض ونخلط بالباتور مليح نضيف  
زاست ليمون مع النشاء ونخلط بالباتور بالشوية نتحصل على كريمة نظم بالفريئة مع زوج  
قرصات خميرة نضيف الفريئة بالشوية حتى نتحصل على عجينة متلصقش فاليد  
نشكل حرايبش بالشوية حتى ميتفتتش ونقطع مقروطات نعدلها ونحطها في سنيوة  
في فرن مسخن 180 حوالي 15 الى 20 دقيقة بعد ما يطيب ويبرد نحط كل حبة في  
ماء زهر ونقطرها شوية ونحطها في سكر مسير ونغطيها بيه مليح



تارت الليمون لعبد النور بن خنيش  
للعجينة.500غ فريئة+120غ سكر ناعم+لفاني+شوية خميرة كيميائية +250 مارغرين  
طرية+2بيض او اقل  
للكريمة.4بيض+300غ مرغرين+300غ سكر عادي+عصير 4حبات ليمون+مبشور حبة  
ليمون+لوز ايفيلي للتزيين

الطريقة.نضع الفريئة نضيف السكر شوية فاني القليل من خميرة كيميائية ونخلط المواد  
الناشفة مليح نضيف المرغرين وندخلها مليح نضيف البيض ونخلط ونلم العجين بشوية  
نغطيها بغلاف شفاف ونخليها ترتاح10د نبسط العجين مع رش الطحين ونعدلها بالقوالب  
خرجوها شوية على المول لانها راح تهبط فالطياب نحطهم في سنيوة وندخلهم فرن  
مسخن 180 ل17-20د. نحضر الكريمة نحط وفي كاسرونة الزبدة تذوب. في وعاء نضع  
السكر وعصير الليمون ومبشور الليمون والبيض ونخلط بالفوي بعدما تبدا الزبدة بالغليان  
نضيف الخليط بالشوية مع التحريك المستمر فوق النار ل 10 دقائق نصفوها من مبشور  
الليمون ونخلوها تبرد فالثلاجة من بعد ناعم تارت ونزين باللوز ايفيلي



مسكوتشو بالشوكولا ومعجون البرتقال لعبد النور بن خنيش :الكيلة بعلبة الياغورت  
 نحتاج علبة ياغورت+كيلة زيت+كيلة سكر+4بيض+كيس خميرة10غ+زاست حبة  
 برتقال+شوية كاكاو+رقائق شوكولا+حبة تشينة +شوكولا للقلاصاج+معجون البرتقال  
 +فرينة 280غ+شوية حليب للقلاصاج

الطريقة: في وعاء نضع البيض الياغورت الزيت السكر ونخلط بالباتور نضيف زاست البرتقال  
 والفرينة و50 غ حبوب شوكولا والخميرة والكاكاو حسب درجة اللون لي تحبونها ونخلط  
 بالباتور نضع الخليط في مول مدهون بالزبدة والفرينة وندخلها فون مسخن 170 درجة -30  
 40 دقيقة نوجد سيرو نص كاس سكر مع كاس ماء ونضع فيه دائرتين من البرتقال  
 ونحطهم فوق النار. نذوب الشوكولا فوق حمام مائي . نقطع الموسكوتشو الى طبقتين  
 ونشربوها بالسيرو ونحط فوقها المعجون ونغطيها بالقطعة الثانية ونغطيها بالشوكولا  
 الذائبة مع شوية حليب ونزينها



بسبوسة لعبد النور بن خنيش قناة سميرة: 4بيض+كاس سكر+2كاس سميد خشين  
 +2كيس خميرة+شوية فاني كاس حليب+ كاس ناقص زيت+2م ك فرينة  
 +الشاربات(2كاس سكر+4كاس ماء+فنجان مزهر)

نضع في وعاء البيض نضيف السكر ونخلط مالح بالفوي نضيف الحليب والزيت ونخلط  
 بالفوي نضيف السميد ونخلط نضيف الفرينة مع الفاني والخميرة ونخلط مالح مليح اذا كان  
 البيض كبير وتحتاج مزيد من الفرينة ضيفي ملعقة اخرى حسب الخليط . ندهن السنيوة  
 بالزيت ونفرغ الخليط فيها ونخبزها فالفرن 170 ل30-40 دقيقة . نخلط مكونات الشاربات في  
 كاسرونة ونحطوها طيب بعد ما طيب نسقوها بالشربات ونخليها تبات حتى تشد روحا  
 ونقطعها ونقدمها بتزيين جوز الهند



الهريسة لعبد النور بن خنيش قناة سميرة  
 كيله سكر+2 كيله لوز مرحي ومسير رقيق مثل لي نعملو بيه عجينة اللوز +50-60غ  
 زبدة +شوية فاني +شوية ما زهر+ماء+سكر للتزيين  
 نضع في كاسرونة فوق الناء السكر وماء زهر وشية ماء قيس ما يطوب السكر ونخلط  
 نضيف لفاني ونضيف الزبدة ونتخلط حتى تذوب الزبدة وبغلي الخليط نضيف اللوز بالشوية  
 مع التحريك المستمر حتى ما يتكتلش تقعد شوية فوق النار ونطفي عليها يكون الخليط  
 شوية جاري نخليها تبات ولا 10 سوايع تبرد تولي عجينة العجينة غطوها بالبلاستيك  
 حتى متنشفش نعمل كرات 60-70غ ونرمدهم فالسكر عادي ومن بعد نعمل فيهم  
 شقوق ونزين بالورود



الحلقومة لعبد النور بن خنيش: 80غ بيكتين التفاح+100غ سكر عادي +300غ شراب  
 غلوكوز+1كغ سكر عادي+سكر للتزيين+روم البرتقال+800غ ماء  
 قبل كل شي نوجد سنيوة نغلفها بالمنيوم حتى نحط فيها الحلقومة ونحطها على جنب  
 نضع في كاسرونة الماء على نار متوسطة من جهة نخلط 100غ سكر مع بيكتين التفاح  
 في صحن مليح نضيف الخليط للماء لي فالكاسرونة الدافي مع التحريك المستمر  
 بالفووي حتى ما تتكتلش نبقي نخلط حتى تقعد وييدا يغلي نقص للنار شوية نضيف كيلو  
 سكر ونخلط ثم نضيف شراب الغليكوز ونخلط حتى يذوبو نضيف اروم البرتقال ونبقي  
 نخلط حتى تغلي تعمل فقاعات وتكاثف نعرفوها بلي وجدت اذا نحيا الفوي ل10ثواني  
 نلقاو قشرة تكونت من الفوق بعد ما تغلي نفرغوها فالصنيوة مباشرة نخلوها تبرد مليح  
 من 4-5ساعات نرشو السكر من فوق نقليها ونزيدو نرشو من الجهة الثانية وعلى  
 الجوانب ونقطعها شرائط ونرمدها فالسكر ونقطع مربعات وتقدم



الصامصة لعبد النور بن خنيش :4كيلات فرينة+ كيلة سمن+ حبة بيض+ قرصة ملح ونلم بماء زهر والماء .....الحشو :3كيلات لوز مرحي و كيلة سكر وماء زهر نضع في وعاء الفرينة السمن طري وقرصة الملح و نخلطهم مليح ونضيف البيض ونخلط مليح نتحصل على عجين متماسكة نغلفها ونخليها ترتاح .نعمل الحشو يكون مثل حشو البقلاوة .نفتح جزء من العجين فالماشينة مع طيها في كل مرة ورش المايزينة حتى للرقم الاخير .نحط الزيت يسخن فوق نار قليلة نضيفو ملعقة كبيرة سمن .نقطع العجين بعرض 10 سم او اقل حسب الرغبة ونضع ملعقة من الحشو ونطويها مرتين على شكل مثلث ونقطع ونضغط على الاطراف حتى ميخرجش الحشو ونقليهم مع رش الزيت من فوق اذا ظهرت فقاعات فالعجين تدل على نجاح الصامصة بعد ما طيب تقطر وتبرد نغسلها في عسل مسخن ونقدمها  
ملاحظة: السمن ظروري والبيض كل 1كغ فرينة فيه 2 حبات بيض ونلمها بماء زهر لما نمرر العجين فالالة لا نطويها نرش الفرينة ونكمل فالرقم لي بعدها



صامصة وصفات مصورة: آة

مخبز برائحة الورد لعبد النور بن خنيش  
3كيلات لوز مرحي متوسط + كيلة سكر عادي + بيض + مبشور ليمون + حلوة الحلقومة + للطلية :سكراعم مغربل + القليل من ماء الورد+ عصير حبة ليمون + بياض بيضة للتزين:اوراق الورد ندهنهم بياض البيض ونرش عليهم السكر وتترك لتجف مدة 3 ايام صالحة للاكل نضع في وعاء السكر واللوز ومبشور الليمون ونخلط نضيف بياض البيض ونلم العجين ونعجنها قليلا نتحصل على عجين متماسكة نرش الصينية بالفرينة ونعمل كويرات 50 غ نحشيها بالحلقومة نشكل بمساعدة الفرينة لانو العجين تلتصق شوية نخبزهم في فرن مسخن 180 درجة ل 10 دقائق  
نحضر الطلية في وعاء نضع بياض بيضة ونخلطه قليلا نضيف السكر ونخلط جيدا نضيف عصير الليمون والسكر ونخلط ثم القليل من ماء الورد والسكر ونخلط ونضيف السكر حتى نتحصل على طلية مناسبة .نطلي حبات المخبز ونزين باوراق الورد



صامصة وصفات مصورة: آة



مخبز تقليدي لعبد النور بن خنيش: 3 كيلات لوز مرحي + كيلة سكر عادي + كيلة لاشبليير او بسكوي مرحي + م ص قرفة + بيض للم العجين للطلية : سكر ناعم مغربل + عصير حبة ليمون + القليل من ماء الزهر نضع في وعاء اللوز السكر البسكوي والقرفة ونخلطهم ونضيف البيض بالشوية حتى تتلم العجين نرش صينية الفرن بالفريئة ونبدا نشكل فالمخبز .نرش طاولة العمل بالفريئة ونحربشه ونقطعه مثلثات ونعدلهم باليد ونحطهم فالسنيوة ونخبزهم في فرن 170 ل 7-9 دقائق نضع في وعاء بياض حبة لبيض ونخلطو ونضيف السكر ونخلط ثم عصير نصف حبة ليمون والسكر ونحرك ثم ماء زهر والسكر حتى نتحصل على الثقل المناسب نطلي حبات المخبز ونزين بورود مصنوعة من عجينة السكر او اللوز قبل ما يجف او عقاش



عرايش لعبد النور بن خنيش

250 غ مرجرين مذوبة باردة + 550 غ فريئة + قرصة ملح + ماء زهر الحشو 3 كيلة لوز مرحي متوسط + كيلة سكر + ملعقة كبيرة سمن وماء زهر نضع في وعاء الفريئة الملح ونضيف المرجرين ونبسسها باليد ونلمها بماء زهر نغلفها ونخليها ترتاح 15-20 دقيقة .نحضر الحشو نخلط اللوز والسكر والسمن ونخلطهم مليح ونلم بماء زهر .نعمل كريات من العجين 40 غ نبسط كل كرية بالحلال ونعمل الحشو ونشكل العرايش ونعدل القرون مليح ونحطهم فالسنيوة نخبزهم في 180 درجة ل 30-35 دقيقة. للطلية نضع في وعاء بياض بيضة واحدة ونخلطو شوية ونضيف سكر ناعم مغربل بالشوية ونخلط نضيف عصير حبة ليمون والسكر ونخلط نصيف ملون وردي سائل ونخلط ثم السكر وشوية ماء زهر ونخلط مليح حتى نتحصل على طلية مناسبة ونطلي الحبات بعد ما تجف الطلية نزين بالورود



تارتولات ملكية لعبد النور بن خنيش

125 غ سكر ناعم+500 غ فرينة+250 غ مرغرين طرية+3 صفار بيض+شوية خميرة+شوية فاني..للتزيين: مكسرات جوز لوز بيسطاش نواد كاجو وبنديق + حليب نيسلي طايب او كراميزلي +لاجولي

نضع في وعاء صفار البيض مع السكر المغربل ونخلط بالخلط الكهربائي شوية ونضيف المارغرين ونخلط نضيف الفرينة مع م ص فانيلا و م ص خميرة مغربلين ونلم العجين نتحصل على عجينة طرية نشكل كرات ونشكلها بالقوالب نخبزهم فالفرن 170 درجة ل 20-25 دقيقة بعد ما يطيبو نتركهم يبردو ونعمرهم بالحليب المركز ونزين بالمكسرات وندهن من فوق المكسرات بلاجولي



المحنشة لعبد النور

كيلة سكر+2 كيلة لوز ابيض مرحي متوسط+كلية لوز مرحي محمص+م ك سمن +ماء زهر +بياض بيض+بيسطاش وعسل في وعاء نخلط اللوز الابيض والمحمص والسكر ثم نضيف السمن ونخلط ونلم بماء زهر من جهة نسخن زيت للقلي. نضع ورقتي ديول وحدة في قلب الثانية نعمل حربوش ونحطو فوق الورق ونطبق ونطويه ونشد مليح ونعمل على الحافة بياض بيض ونغلق ونحطوها بجانب نعمل الثانية ثم نقليهم فالزيت على نار قليلة حتى تحمر من برا وطيب من الداخل نقطرها ونخليها تبرد ثم نقطعها قطع متساوية بسكين مسنن(المنشار) ونعسل الحبات ونقطرها ونزينها بالفستق وتقدم



دزيريات لعبد النور بن خنيش: للشاربات: 500غ سكر+450سل ماء الحشو: 250غ لوز مرحي مسير رقيق+125غ سكر مرحي +بيض للم الحشو العجين في وعاء نضع 3كيلات فرينة ونصف كيلة سمن طري ونبسسهم مليح بيدي ونضيف ماء زهر بالشوية حتى تتلم العجين ونعجنها قليلا في نفس الوقت نغلفها نتركها بجنب ونحضر الحشو نخلط اللوز مع السكر وشوية فاني نخلطهم ونلم بالبيض ونعجن في نفس الوقت العجين تكون شوية جارية نخليها تترتاح .نفتح العجين بلحلال ثم بالماشينة مع رش القليل من الفرينة في كل مرة السمك يكون لا هو رقيق كثيرا ولا خشن نقطع دوائر نرش المول بالفرينة ونشكل فيه العجين نعمل كرات من الحشو ونحطهم في الوسط ونرش السكين او الكوبات بالفرينة و ونقطع مثل الصورة وقالوسط نحط حبات لوز نخبزهم في فرن مسخن 170 درجة من تحتحتى يطيبو ويتنفخ الحشو ونشعل من فوق حتى يتحمرو بعد ما يطيبو نحطهم فالشاربات لمدة 15 دقيقة ونحطهم يقطرو وندهنهم من فوق بلاجولي ونقدمهم



حلوة الكفتة الذهبية لعبد النور بن خنيش  
2كيلة مرحي ومسير رقيق+كيلة سكر ناعم+شاربات للم العجين الحشو جينواز او مسكوتتسو مرحية +جوز مرحي ومحمص +لوز مرحي ومحمص ونلمهم بالعسل للتزين ددراجي ذهبي لامع ذهبي وورود ذهبية نضع في وعاء اللوز والسكر ونخلطهم ونضيف الشاربات بالشوية نعجن حتى نتحصل على عجينة اللوزنخلوها تترتاح او تبات نعجنها شوي ومن بعد نيسطها مع رش السكر الناعم على شكل مستطيل ونحط فوقها حربوش من الحشو ونغلق عليه ونقطع و ونلغو (نحربشو) ونعدلو ثم بالبانسو نمسحو باللمع الذهبي من كل الجهات ونقطع بالكوبات حبات متساوية ونعدلهم من الاطراف ونزين بالورود الجاهزة ونلصق حبات ددراجي بلجولي فالجانب الثاني



# لتحميل المزيد من كتب للطبخ والحلويات

زوروا صفحتنا على الفاييسبوك

<https://www.facebook.com/wasafat.mosawara?fref=ts>

## المكاييل و الموازين

سوائل	طحين	سكر ناعم	سكر	كاكاو	نشاء	مكسرات مجروشة	مكسرات بودرة	ياغورت (زبادي)	الزبدة
1كوب	240مل	140غ	200غ	160غ	105غ	125غ	95	235غ	255غ
3/4كوب	180مل	105غ	150غ	120غ	80غ	95غ	70غ	175غ	165غ
2/3كوب	160مل	95غ	135غ	105غ	70غ	85غ	60غ	155غ	150غ
1/2كوب	120مل	70غ	100غ	80غ	55غ	65غ	45غ	120غ	115غ
1/3كوب	80مل	50غ	70غ	55غ	35غ	40غ	30غ	80غ	75غ
1/4كوب	60مل	35غ	50غ	40غ	25غ	30غ	22غ	60غ	55غ
1مك	15مل	10غ	15غ	10غ	7غ	8غ	5غ	15غ	15غ
1م ص	5مل	--	--	--	--	--	--	--	5غ

**و لمن لا يتوفرن على ميزان لتحديد المقادير بالغمم اليكن المقابلات بالملاعق**

- 1- كوب = 16 ملعقة طعام = 48 ملعقة شاي
- 3/4- كوب = 12 ملعقة طعام = 36 ملعقة شاي
- 2/3- كوب = 11 ملعقة طعام = 32 ملعقة شاي
- 1/2- كوب = 8 ملاعق طعام = 24 ملعقة شاي
- 1/3- كوب = 5 ملاعق طعام = 16 ملعقة شاي
- 1/4- كوب = 4 ملاعق طعام = 12 ملعقة شاي