

# كل يوم طبخة لصليحة بسكري

## مرطبات... مقبلات... تحلية



## وصفات مصورة

زوروا صفحتنا على الفايسبوك لمزيد من الكتب والوصفات

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

# محتويات الكتاب

## الأطباق

حساء الجبن	1
دولمة القرنون	2
حساء النعناع	3
سمك في الفرن	4
شوربة الباي	5
شطيطحة بالسلق	6
طاجين الفريك	7
طاجين الباي	8
طاجين زيت زيتون مفور	9
قرنون محشي بالخضر	10

## المقبات

شاورما بيتية	11
بسكوي مالح	12
تارتوليت بالخصر	13
تورته السبانخ	14
خبز ببياض البيض	15
خبيزات الفلفل	16
روز بالخضار	17
سوفلي بالخضار	18
فلفل محشي بالدجاج	19
خبزة القرعة	20

## تحلية

عصير وتحلية بالشمندر	21
تحلية بالحليب	22
عصير الجزر	23
مركز الليمون	24
عصير النعناع والخيار	25
كريمة الليمون	26
مركز السفرجل	27
موسكوتشو ب 2 بيض	28
موس الفرمبرواز	29

حساء الجبن: في طنجرة فوق النار نضع كمية مليحة من الزيت والزبدة نضيف +غرفية كرافس+راس فلفل حلو مقطع او تشكيلة بالالوان من الفلفل حلو ونقليوهم نحط شوية بصل ونتبل بالملح والفلفل الاسود ونخلوهم يتقلو مليح نضيفو 4ملاعق كبار فرينة +سنة ثوم مقطعة ونخلط نمرق بالماء تسخن ونضيف الخضار مفورة اي خضار متوفرة عندك جلبانة جزر لوبيا خضرا .....يغلي 4دقايق نضيف كمية من الحليب وكمية مليحة من الكريمة السائلة زالجبين الطري والجبن المبشور نخليه يغلي مدة ونطفي عليه



وصفات مصرورة آة

دولة القرنون لصليحة بسكري: نحضر الحشو نضع في مقلاة على النار شوية زيت نضيف 2 حبة جزر مبشور حبة بصل صغيرة مبشورة+2حبة كوسى مبشورة+فلفل اسود كزبرة مطحون+ملح +زنجبيل ثوم مبشور نذبلهم على نار قليلة ننزعهم ونضيف عليهم كمية الأرز+جبين مبشور +حبة بصل صغيرة مبشورة+ بقدونس مفروم+ بازلاء +150غ لحم مفروم+ فلفل اسود+ كسبر مطحون+ رأس الحانوت +م ص قرفة+ م ص زنجبيل الكركم+ملح +حبة بيض وصفار ونعجنهم باليد .نقوم بحشو حبات القرنون (منظفة وممسوحة بالليمون).ثم نغمس اليد في بياض البيض وندهن الحبات مع الحشو حتى لا يتفكك الحشو عند وضعها فالمرق.للمرق في طنجرة ضغط نضع بالترتيب حبة البصل حبة كوسة حبة جزر(مقطعين دوائر)2 ثوم مبشور ثم البازلاء وقطع الدجاج المحمرة.(في مقلاة نحمر قطع دجاج في شوية زيت نتبلهم بالملح فلفل اسود كزبرة مطحونة زنجبيل كركم ونغطي عليه يتقلى ثم نضع).ثم حبات القرنون المحشية.نأخذ تقريبا لتر ماء نضيف ملح+الكركم+حبات ثوم+فلفل اسود+زيت الذي تم تحمير الدجاج فيه ونصبه في الطنجرة ونضع فوق النار ل25 دقيقة



وصفات مصرورة آة

حساء النعناع بالجزر لصليحة بسكري  
 نحتاج ربطة نعناع الاوراق +4حبات كبار جزر مقطعة+حبة بصل مقطع+كمية من  
 الكرفس مقطع+صدر دجاج+حبة طماطم مقطعة+ ملح وفلفل اسود  
 نحت طنجرة فوق النار نضيف كمية من الزيت صدر الدجاج بصل كرفس الجزر طماطم  
 واوراق النعناع ملح وفلفل اسود نخلوهم يتقلوا فوق ومن بعد نمرق وتركهم يطيبو  
 ننزع صدر الدجاج ونطحن الحساء ونفتت فوقو صدر الدجاج ويقدم



سمك في الفرن مع الارز بالخضروات لصليحة بسكري: سمك التلابيا مغسول جيدا ثم  
 نغطيه بالطحين ونتركه لمدة 15 دقيقة حتى نتخلص من الرائحة القوية للسمك  
 التتبيلة: نضع الخلط كمية من الكزبرة والبقدونس +كمية من الفلفل الاحمر مشوي  
 ومرحي(قبل ما نرحيه نرقده فالزيت لساعة)حبة بصل مقطعة+ثوم مبشور كمية من  
 خليط من مخللات الخضار(جزر كرفس البورو.....)+ م ك موطارد+الملح +زعيترة +م ك  
 رند مطحون+م ك فلفل احمر حار+م ك كركم+م ك فلفل احمر حلو+م ك كزبر جاف  
 مطحون+م ك كمون++فلفل اسود+م ك عصير ليمون+م ك خل ابيض+كاس متوسط  
 زيت زيتون ونطحنهم مع بعض. نعمل شقوق على جانبي السمك ونغطي كامل السمك  
 من الداخل والخارج بالتبيلة نتركها ترتاح على الاقل ساعة نضعها في قالب مدهون  
 بملعقة زبدة ونغطيها ببقية التتبيلة ونضع على الجوانب خضر مخللة وشرائح ليمون  
 وندخلها للفرن



شربة الباي لصليحة بسكري(مدة الحفظ 6 أيام كل ما طولت زادت البينة أكثر)  
 نضع في طنجرة 2 جزر+2كوسى+1بطاطا+4انواع من اللحوم(دجاج.. بقر.. ديك رومي..  
 غنم)+2طماطم مقطعة+2بصل كبير مقطع +الثوم +معجون طماطم +كزبرة+بقدونس  
 +أغصان كرفس مقطعة+النعناع+التوابل (عود قرقة صغير القليل من القرقة مطحونة+  
 ملعقة كركم+مغرفة فلفل احمر+ مغرفة فلفل اسود+ مغرفة رأس الحانوت + مغرفة  
 كسبر مطحون+نعناع مطحون+مغرفة زنجبيل)ملح مرغرين وشوية سمن كاس ماء  
 وتركها على النار حتى تذبل الخضر وتثقل.نمرق ونضيف كمية من الحمص .يغلي  
 المرق نضيف 3 م ك فريك .بعد ما تنضج ننزع الخضر ونطحنها مع شوية مرق ونرجعها  
 للمرق وقبل ما نطفي ب 5 دقائق نضيف 2م ك شوفان.(ملاحظة بعد ما نضيف الخضر  
 المطحونة إذا كان المرق ناقص نضيف ماء ساخن ).نحضر درسه ثوم+ شوية فلفل اسود  
 م ك نعناع جاف بودرة شوية كسبر جاف+فلفل احمر +شوية رأس الحانوت ملح وشوية  
 ماء وندقهم بالمهراس .نضيفها للشربة مع شوية كسبر وفلفل حار ونخلط ونطفي النار



شطيحة بالسلق لصليحة بسكري  
 للمرق:قطع دجاج+حبة بصل كبيرة مبشورة+4طماطم كبيرة مقطعة رقيق +2م ك  
 معجون طماطم+ رند+توابل ( ملح+فلفل اسود وعكري + الزنجبيل +م ص زعيترة راس  
 الحانوت+ 2 م ك الكمون+م ك كسبر )+حمص منقوع  
 الحشو :كمية من اللحم المفروم +3ربطات سلق مغلي ومصور جيدا ونحتفظ بماء  
 السلق للمرق+ربطة كسبرة وربطة معدنوس مقطعين رقيق+كاس روز مغلي+2بيض  
 +ثوم +نفس توابل المرق .نضع في طنجرة شوية زيت الدجاج البصل الثوم ملح والتوابل  
 وقليل من الماء وتركهم يتقلو .نخلط الطماطم مع معجون الطماطم وشوية فلفل عكري  
 ونخلطهم ونحطهم فالطنجرة بعد ما يتقلى الدجاج نغطيها وتركها على نار قليلة .نضيف  
 الرند للمرق والزعيترة ونمرق ونضيف الحمص وتركها تنضج ..نعجن مكونات الحشو مع  
 بعض جيدا.نشكل كرات ونرمدهم جيدا في الفريانة ونقلبهم في الزيت ونحطهم فالمرق  
 مع الحار وشوية كمون قبل ما نطفي عليه ب10دقائق



## طاجين الفريك لصليحة بسكري

للصلصة حبة بصل مبشور+3حبة طماطم كبيرة مقطعة +م ك معجون طماطم+ملح  
+فلفل اسود+م ك راس الحانوت+2م ك كمون+م ص كسبر مطحون+م ص زنجبيل+م  
ك فلفل احمر..

نضع في طنجرة شوية زيت البصل والثوم ونتركهم يتقلو.نضيف للطماطم المقطعة  
معجون الطماطم وبقية المكونات ثم نضيفها على البصل والثوم ونتركها فوق النار  
حتى نذبل الطماطم نضيف الرند شوية ونمرق بالماء  
للكرات كيلة فريك مشمخ ومصفى+نصف كيله لحم مفروم+حبة بصل +4ثوم+نفس  
توابل الصلصة نخلك كل المقادير معا في وعاء ثم نطحنها فالخلاط نتحصل على عجينة  
نبلل اليدين بالماء ونشكل كرات على شكل حبة ليمون نضعها فالمجمد ل20 دقيقة ثم  
نقلها ثم نضعها فالصلصة لمدة 10 دقائق فقط مع فلفل حار ونطفئ النار



طاجين الباي لصليحة بسكري: نحتاج 4انواع من اللحم غنم دجاج ديك رومي وبقر+كمية  
من النقانق مفورة بالليمون (نضع النقانق على البخار فوقها الليمون ونغطيها  
بالالمنيوم)+حبة بصل+علبة ذرة مصبرة+فطر+جزر+ثوم+ملح فلفل اسود قرفة راس  
الханوت زنجبيل كركم كسبر جاف مطحون +كزبرة وبقدونس وزعيترة+للتزيين بطاطا  
صغيرة مقلية. نضع في طنجرة قطعة زبدة نضيف 4انواع من اللحم (غنم دجاج ديك رومي  
وبقر)حبة بصل مقطعة ثوم مقطع رقيق+توابل (ملح. فلفل اسود. شوية قرفة. راس  
الханوت. زنجبيل. كركم. كسبر جاف مطحون) الزعيترة ونخلط نضيف شوية ماء ونخليها  
تتقلى جيدا ثم نمرق ونغطي عليها قبل ما طيب نضيف زيتون فطر علبة ذرة مصبرة  
مغسولة كسبر معدنوس بصل مخلل جزر مقطع كزبرة وبقدونس نتركهم يطيبو على نار  
هادئة وقبل ما نطفى نضيف النقانق المفورة عند التقديم نزين بالبطاطا الصغيرة المقلية  
ملاحظة :لحم الدجاج ينضج قبل لحم الغنم والبقر لهذا ننزعه بعد ما ينضج ونترك لحم  
الغنم والبقر يكمل نضجه



طاجين زيتون مفور لصليحة بسكري(ممكن نعمله في أكياس عوض الألمنيوم)  
 نضع قطع دجاج حسب أفراد العائلة في وعاء نصف 2 م ك خردل ونغلف بها الدجاج نصف  
 حبة طماطم كبيرة مقطعة+2م ك مخلل الكبار+بصل مخلل+حبة بصل مبشورة+ثوم  
 +علبة فطر +جبين مبشور+كمية من الزيتون حسب عدد أفراد العائلة +توابل (2م ك  
 كركم+م ك رأس الحانوت+م ك كسبر مطحون+م ك زنجبيل+م ص حبق+م ص فلفل  
 اسود)نضيف زعيترة الكزبرة خضراء+ ورقات رند+ ملح+شوية زيت+كاس ماء نخلط الكل  
 جيدا ممكن نغطيه ونتركه يرتاح ليلة كاملة أو نحضره مباشرة نضع الخليط في كسكاس  
 قاعدته مغطاة ب4 أوراق ألمنيوم حتى لا تتسرب السوائل إلى الأسفل .نضيف فوق  
 الخليط باقة عطرية متكونة من غصن زعيترة كسبرة وبقدونس .ونغلق ورق الألمنيوم  
 ونضيف فوقه ورقة أخرى ونضعه على البخار ينضج لساعتين . ننزع الباقة العطرية نفرغ  
 الخليط في طنجرة ونضعها على النار لدقيقتين فقط ويقدم



قرنون محشي بالخضروات لصليحة بسكري: نحتاج تشكيلة من الخضار مقطعة ( جزر  
 بطاطا جلابانة لوبيا خضراء.....) مفورة مع ملح وفلفل اسود.قرنون منظم ومغلى لعدة  
 دقائق+كريمة الجبن+2م ك قطع بنة الدجاج+جبين مبشور+فلفل اسود+رشة رند+ملح ثوم  
 نضع في مقلاة شوية زيت ثوم مبشور والخضر ملح رند بنة الدجاج فلفل اسود ونخلط  
 لدقيقتين فقط ونطفي عليها ونضيف الجبن المبشور نخلط . نفرغ الصلصة في قالب فرن  
 ونحشي حبات القرنون بخليط الخضر ونضعها فوق الصلصة.ونضع فوقها ملعقة من كريمة  
 الجبن والجبن المبشور.وندخلها للفرن ل5-8دقائق  
 كريمة الجبن: نصف لتر حليب +م ك طحين+م ك نشاء+5م ك قطع جبين+ملح فلفل اسود  
 +ملعقة كبيرة زبدة نخلطهم مع بعض ونضعهم فوق النار مع التحريك الى ان تتكاثف  
 الصلصة: نقلي حبة بصل مع ثوم في شوية زيت نضيف ملعقة طحين نضيف فلفل اسود  
 ملح مكعب بنة الدجاج وملعقة كركم تتقلّى جيدا ونمرق بالماء نضيف كمية من الزيتون  
 راس فلفل نتركها تنضج على نار هادية ثم نضيف كمية من الفطر تغلي لمدة تدقيقتين  
 ونطفي النار نتحصل على صلصة كثيفة



شاورما بيتية لصليحة بسكري :شرائح صدر دجاج مقطعة+ م ك كمون+م ك زنجبيل  
 +فلفل عكري حلو او حار+ملعقة كركم+م ك كسبر جاف مطحون+فلفل اسود+شوية  
 زعيترة+م ك خردل+ملح نخلطوهم ونخلو الدجاج يمتص التوابل  
 من بعد نحط مقلات فوق النار فيها كمية من الزيت تسخن نحط خليطة الشاورما يتقلى  
 ونحرك حتى اللحم يدخلو الطياب نقص للنار ونضيف ثوم +حبة بصل مقطعة شوي  
 خشينة+حبة طماطم مقطعة++تشكيلة من فلفل حلو مقطع نخليهم يطيبو مليح  
 ونضيف كمية من المعدنوس ونطفي وتقدم



بسكوي مالح لصليحة بسكري

نضرب 4 بياض بيض مع رشة ملح على شكل ثلج .في وعاء آخر نخلط 3 صفار بيض  
 نضيف تقريبا كاس ماء دافئ ونخلط نتحصل على خليط رغوي .نذوب 125غ زبدة ونضيف  
 لها 2 م ك معجون طماطم و م ك جبن مبشور نضيفهم لخليط الصفار ونضرب الخليط  
 نضيف 2م ك نشاء نصف كيس خميرة و 4 م ك طحين ورشة ملح ونخلط بالخلط نضيف  
 بياض البيض تدريجيا ونخلط بالسباتولا .نفرغ الخليط في صينية بها ورق زبدة نخبزه في  
 فرن مسخن 180 درجة ل 10 دقائق.بعد ما يطيب ننزع ورق الزبدة ونضعه فوق منشفة  
 ونلفه ونتركه

نحتاج علبة جبن نخلطها قليلا ونضعها فوق البسكوي ونسويها جيدا نلفه ونتركه داخل  
 المنشفة وندخله الثلاجة حتى يبرد جيدا ثم نخرجه ونقطعه ونزينه حسب الرغبة





تارتوليت بالخضراصليحة بسكري:

العجين: نضع في وعاء 200 غ طحين+100 غ زبدة طرية +رشة ملح نخلطهم جيدا ونلم ب2بيض او بيضة وصفار حسب حجم البيض نغلفها ونتركها ترتاح فالثلاجة الحشو: تشكيلة من الخضار(بطاطا.جزر.بزلء.لوبيا خضراء...)تشكيلة من الفلفل بالالوان مقطع +حبة بصل+ملح فلفل اسود زنجبيل كسبرة مطحونة +جبين مبشور+طماطم صغيرة للتزيين او زيتون كزبة وبقدونس

نضع في طنجرة زبدة وزيت نضيف البصل والثوم يتقلاو جيدا نضيف الخضر المقطعة رقيق والفلفل والتوابل ونتركهم يتقلاو جيدا .وفالاخير نضيف كزبرة وبقدونس و الجبن المبشور نبسط العجين على طاولة مرشوشة بالطحين ونشكل التارتولوات وندخلهم يجمدو في الثلاجة 10 دقائق وندخلهم مباشرة الى الفرن 180 درجة مسخن.بعد ما تنضج نضع كمية من كريمة الجبن ثم الخضار ونزين بالطماطم الكرزية او زيتون وجبن مبشور كريمة الجبن: نصف لتر حليب +م ك طحين+م ك نشاء+8قطع جبين+ملح فلفل اسود +ملعقة كبيرة زبدة نخلطهم مع بعض ونضعهم فوق النار مع التحريك الى ان تتكاثف



٥٦٥ وصفات مصورة

تورته بالسبانخ لصليحة بسكري :عجينة مورقة +ربطة سبانخ مغلية معصورة + +لحم مفروم+ 1/2 ربطة بقدونس مقطع+1/2ربطة كزبرة مقطعة+ جبين مبشور+حبة بصل +زيتون مقطع+4 حبة بيض مغلي+جبين طري+ م ك طحين+م ك نشاء+ثوم +توابل(فلفل اسود زنجبيل كمون زعيترة+كسبر )+ورقة رند كريمة الجبن نصف لتر حليب +5-8حبات جبين طري+م ك زبده+م ك طحين+م ك نشاء +ملح +فلفل اسود نخلط الكل مع بعض في كاسرون ونضعها فوق النار مع التحريك إلى أن تتكاثف نتركها تبرد . نضع شوية زيت في مقلاة نضيف اللحم المفروم والبصل المفروم ثوم ملح ونتركها حتى تنشف السوائل نضيف التوابل وورقة رند ونخلط ثم نضيف السبانخ ونخلط نضيف زعيترة لما تنشف السوائل تماما نطفئ النار.نصف له الزيتون جبين مبشور كسبرة بقدونس بيض مقطع نتركه يبرد نضيف له كريمة الجبن ونخلط نفتح العجين المورق على طاولة مرشوشة بالطحين ثم ننقله إلى القالب ونضع بداخله الحشو نقطع الزوائد .ثم نفتح جزء اخر من العجين على شكل مربع ونضعه من فوق وندخل الجوانب إلى الداخل ونعدلها بصفار البيض ونزين بالسكين خطوط نخبزها



٥٦٥ وصفات مصورة

خبز ببياض البيض لصليحة بسكري

نحط في كاسرونة فوق النار خليط من الماء والحليب حتى يدفى  
نضع في البيترا 1كغ فرينة نضيف 2مك حليب غبرة+2مك سكر+2مك خميرة الخبز+ملح  
2+بياض بيض نشغل الخلاط نخلط المكونات نم نضيف كمية من خليط الحليب ثم نضيف  
نصف كاس زيت ونكمل نضيف خليط الحليب الدافي حتى تتلم العجينة ونتحصل على  
عجين متلاصقة نأخذ وعاء ندهنه بزيت الزيتون ونحط فيه العجين تخمر نغطيها بعد ما  
يخمر ندلوكه مدة 3 دقائق ونبسطوه باليد نحطوه في سنيوة مدهونة بالزيت ونخطوه  
حتى يتضاعف الحجم ويخمر ندهنوه بخليط من صفار البيض وشوية حليب ونرش  
سانوجونخبزهم فالفرن 180درجة حتى يطيب



خبيزات الفلفل لصليحة بسكري

العجين نخلط 1 كغ فرينه مع 2 م ك خميرة+م ك سكر ثم نضيف نصف كاس زيت ونخلط  
جيدا ثم نلم العجين بالحليب الدافئ نتحصل على عجين متلاصقة نغطيها لتخمر  
للتلميع نخلط صفار بيض رشة ملح+ رشة فانيلا +م ص قهوة سريعة الذوبان +ملعقة  
حليب إذا كان ثقيل نضيف شوية حليب  
الحشو فلفل مشوي ومقشر نحتفظ بالرؤوس للتزيين + جبن مثلثات  
نأخذ حبات الفلفل نرش شوية ملح تحشيها بالجبن ونلفه .بعد ما تختمر العجين نشكل  
كرات .ثم نفتحها على طاولة مرشوشة على طول لحبة الفلفل نضع حبة الفلفل داخل  
العجين ونلفها ونشكلها على شكل حبة فلفل ونضعها في صينية ونغرس الرؤوس التي  
تم الاحتفاظ بها على رأس الحبة وندهنهم بخليط التلميع ونرش حبة البركة ونخبزهم  
فالفرن مسخن 200درجة حتى يحمر الوجه



روز بالخضار في الفرن لصليحة بسكري: نحتاج كمية من الارز مطهو بنسبة 80% في ماء وملح وشوية زيت. نضيف تشكيلة من الالوان للفلغل مقطع + نصف علبة من الذرة المصبرة + كمية من الكزبرة والبقدونس + شوية زعيترة شوية ملح فلفل اسود ورشة رند مطحون + م ص خردل + 2 ثوم مقطع + زيت زيتون فنجان شاي ونخلط المكونات جيدا نفرغ الخليط في قالب مغطى بالالمنيوم ونغلق اطراف الالمنيوم ونغلفه بطبقة اخرى من الالمنيوم وندخله الفرن 180 درجة ل 10-15 دقيقة. يقدم الطبق مع السمك ان لم يتوفر السمك نضيف له صدر دجاج او سكالوب مقطع رقيق



سوفلي بالخضار لصليحة بسكري

750 غ طحين + 2م ك سكر + 2مك خميرة خبز + 2م ك حليب غبرة + 1م ك ملح نخلط المواد الجافة ونعجنهم بالحليب الدافي نتحصل على عجين متكونش طرية نعجنها 3 دقائق ثم نبدأ نضيف كاس زيت تدريجيا ونعجن مدة 15 دقيقة حتى نتحصل على عجين متلاصقة نغطيها ونخليها تخمر

الحشو عبارة عن ذرة مصبرة مغسولة ومقطرة + فلفل مقطع الوان او اخضر فقط + زيتون اسود واخضر مقطع + جين مثلثات . بعد ما تخمر العجين نقسمها الى كرات نرش سطح العمل بالطحين ونفتحا على شكل بيضوي نملاها بالحشو وندهنها ببياض البيض على الجوانب ونغلقها جيدا ونضع السوفلي في صينية مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين ندهنهم بصغار البيض ونرش حبة البركة او السمسم ونخبزهم فالفرن .



فلفل حلو محشي بالدجاج لصليحة بسكري

نخلط 1 كغ طحين م ك ملح + م ك سكر + م ك خميرة (إذا كان الجو بارد نضع 2 م ك خميرة) ثم نضيف نصف كاس زيت ونخلط ونلم بالحليب الدافئ نتحصل على عجينة طرية قليلا نغطيها ونتركها تخمر

نفتح حبات الفلفل على الجنب ونرش شوية ملح من الداخل. نضع في مقلاة ملعقة زبدة وشوية زيت نضيف صدر دجاج مقطع حبة بصل مقطع ثوم ملح فلفل اسود نتركهم يتقلوا نضيف الزعيترة ثم نضيف الفلفل الأحمر والأصفر مقطع ونخلط نتركها على دقيقتين ونزعاها من فوق النار نضيف زيتون اسود واخضر والجبن المبشور ومثلثات الجبن ونخلط الكل جيدا نتركها تبرد ونبدأ بحشو الفلفل . نرش طاولة العمل بالطحين ونفتح العجين بسمك رقيق ونقطع شرائط ونبدأ بلف العجين حول حبة الفلفل المحشية مع تمديد العجين حتى تكون رقيقة أكثر نضعهم في صينية بها ورق زبدة وندهنها بخليط التلميع والسمن أو حبة البركة ونخبزها في فرن مسخن . للتلميع نخلط صفار بيض رشة ملح + رشة فانيليا + م ص قهوة سريعة الذوبان + ملعقة حليب إذا كان ثقيل نضيف شوية حليب



خبزة القرعة لصليحة بسكري

5 حبات قرعة مبشورين + حبة بصل كبيرة مبشورة + سنة ثوم مبشورة + ربطة معدنوس او خليط بين الحشيش والمعدنوس + 2 كاس فرينة + كيس خميرة حلوة + ملح + فلفل اسود + كاس جبن مبشور

في وعاء اخر نضع 4-5 بيض حسب حجمه + كاس زيت + ملح وفلفل اسود وزعيترة نضربوهم ونضيفوهم لخليط النواشف ونخلطو مليح نفرغو الخليط في صحن الفرن مدهون بالزيت نخبزها في فرن 18 درجة ل 1 دقائق حتى يتحمر الوجه



عصير التفاح والشمندر لصليحة بسكري: نحط في كاسرونة 4 حبات كبار زرودية مقطعين + 2 حبات كبار شمندر مقطعين + 2 حبات تفاح مقطعين نغمروهم بالماء بكمية ماء لا بأس بيها لانو نحتاج الماء للعصير ونخلوهم يطبو بعد ما يطبو نصفوهم نخبو الماء للعصير يبرد ونرحوهم فالروبو نتحصل على عصيدة نتركها تبرد  
 نحضر العصير نحط الماء لي صفيناه ونضيف كمية العصيدة لي رحيناها حسب الذوق  
 عصير خفيف او ثقيل نضيف كاس عصير ليمون نضيف كمية من السكر تقريبا 4 ملاعق  
 وحسب الرغبة ونخلط الكل فالروبو ويقدم  
 بالنسبة للتحلية نحط كمية من العصيدة لي عملناها ونضيف كريم شونتي مخفوقة  
 ونضربوهم بالباتور شوية نحط في كاس التقديم شوية عصيدة وفوقها الخليط لي  
 حظرناها ونزين حسب الرغبة



تحلية بالحليب لصليحة بسكري

1 لتر حليب + كاس نشاء + كاس سكر + 5 علب دانيت بذوق الكراميل + ديكوجال للتزين  
 + بسكوي جينواز

نخلط الحليب مع السكر والنشاء جيدا ونضيف الدانيت ونخلط ونضعها فوق النار حتى  
 تثقال الكريمة من جهة ثانية نقطع بمول صغير او كبير الجينواز ونتركها داخل المول ونضع  
 من فوقه الكريمة بذوق الكراميل وندخلها للتلاجة لمدة ساعة تجمد  
 نكرر نفس العملية لكن نعوض دانيت الكراميل بـ 5 علب من دانيت الشوكولا ونعمل طبقة  
 ثانية ونرجعها للتلاجة تجمد لساعة. ثم نزين من فوق بطبقة من الديكوجال ونرجعها  
 للتلاجة لحين التقديم عند التقديم تنزع من القوالب. ممكن نستعمل عوض القوالب  
 كاسات حسب المتوفر



## عصير الجزر لصليحة بسكري

نضع كمية من الجزر مقطعة في طنجرة نغمرها بالماء ونتركها تنضج لكل 3 كغ جزر نضع 1 كغ عصير ليمون+1 كغ سكر+أربع علب ياغورت ذوق الخوخ نضع كمية من الجزر مقطعة في طنجرة نغمرها بالماء ونتركها تنضج بعد ما تنضج نطحنها مع الماء الذي تم غليه فيها. نضيف السكر وعصير الليمون ونخلط ونبقى نضيف الماء تدريجيا مع الخلط حتى نتحصل على الكثافة المطلوبة وأخيرا نضيف الياغورت ونخلط نضعه فالثلاجة لوقت التقديم عند التقديم نخلطه قليلا ونقدم الكمية تعمل 8 لترات من العصير ويمكن حفظه لمدة 8 أيام



## عصير الفواكه بالليمون لصليحة بسكري

نأخذ مبشور 1 كغ ليمون+عصير 1 كغ ليمون+800 غ سكر نخلطهم بكف اليد نغطيهم ونتركهم ليلة كاملة في الثلاجة ثم نضيفه في قطعة قماش ونعصر قطعة القماش حتى نستخلص العصارة. نحتفظ بالمبشور فالمجمد لصنع الحلويات لتحضير عصير الخوخ والمشمش نضع فالخلاط كمية من الخوخ والمشمش مع نصف كاس مركز عصير الليمون ونكمل الباقي بالماء ونشغل الخلاط نفس الشيء بالنسبة لعصير المانغا والأناناس...عصير الكيوي والافوكا....عصير الفراولة ملاحظة:عصير المانغا يصفى لانه يحتوي على خيوط المانغا اما يقية العصائر لا تصفى.ممكن الاحتفاظ به لسنة فالمجمد ولشهر اسفل الثلاجة



## عصير النعناع بالخيار لصليحة بسكري:

ناخذ 2 خيار غير مقشر مبشور رقيق ونتركه لمدة ساعة حتى نتحصل على عصارتها  
ناخذ قطعة قماش او مصفاة ونضعه فيها ونعصره جيدا نتحصل على عصير الخيار نضعه  
بجنب.ناخذ اوراق ربطتين من النعناع (الاوراق فقط) نضعه في الخلاط نضيف عصير الخيار  
نضيف عصير ليمون او مركز ليمون والسكر حسب الذوق وكمية من الماء ونشغل الخلاط  
اذا كان المشروب سميك نضيف الماء ونشغل الخلاط.ثم يصفى المشروب ويقدم بارد



كريمة الليمون لصليحة بسكري: نخلط كاس ماء+ كاس سكر+ كاس عصير ليمون ونحطهم  
فوق النار مدة دقيقة حتى يذوب السكر من بعد نحوه ونحطو الخليط فوق حمام مائي  
في وعاء نضع 4 صفار بيض+ 3 م ك ماييزينة+ م ك فانيليا نضربهم ونضيف عليهم الخليط  
السخون مع التحريك المستمر نضيف عطر الفانيليا ونرجعهم فوق الحمام المائي على  
نار ناقصة ونحركوها مرة على مرة حتى تثقال شوية نخليها نضيف لها قطعة زبدة ونخلط  
تبرد مليح. عجينة التارت: 250 غ مرجرين+ كاس سكر ناعم+ نصف كاس ماييزينة+ 2 صفار  
بيض+ رشة خمارة + قرصة ملح+ لفاني ولميناها بالفرينة وشكلناها في قوالب بعد ما  
طيب العجينة نعمر التارتولات بكريمة الليمون ونزينوها بالكريم شونتتي وقوفريط سيقار  
وشرائح لوز محمص بالنسبة للموس ناخذ كمية من كريمة الليمون نضيف لها 4 علب جبن  
الحمية بتي سويس وكمية من شونتتي ونضربهم بالباتور ونحطوها في كيسان التقديم  
ونزينها بالشونتتيوشرائح اللوز والسيقار...ممكن نعوض الليمون بالبرتقال



## مركز السفرجل لصليحة بسكري :

نأخذ 1 كغ سفرجل مبشور ( مقشر وممسوح بالليمون مسبقا ) نضعه في كاسرون ونضيف بالماء إلى أن يغطي نضعه فوق النار يغلي على نار هادئة لمدة ثن نصفي الخليط في قطعة قماش ونتركها لمدة ساعة معلقة حتى نتحصل على كامل العصارة. نأخذ كيلة من العصير ونضيف لها كيلة سكر مع عصير 2 ليمون نضعها تغلي فوق نار هادئة لمدة ربع ساعة ثم نتركه يبرد بعد ما يبرد يتغير اللون ويتكاثف قليلا. لتحضير العصير نضع كمية من مركز السفرجل مع كمية من مركز الليمون ونضيف كمية الماء اللازمة ويقدم بارد  
ممكن نحتفظ بالمركز فالمجمد لمدة سنة .ولمدة شهر في اسفل الثلاجة



## موسكوتشو ببيض لصليحة بسكري:

نضع في وعاء 2 بيض + كاس ونصف سكر + مبشور 2 ليمون اصفر + كاس زيت + كاس حليب نضربهم بالخلط الكهربي نضيف نصف كاس عصير ليمون او برتقال + رشة ملح ونضرب بالخلط نضيف 3 كاس طحين مع 2 كيس خميرة كيميائية ونضرب بالخلط حتى تمتزج المكونات .نصب الخليط في قالب مدهون بالزيت في 180 درجة ل 10 دقائق بعد ما تطيب مباشرة ندهنها بكمية من معجون المشمش ونوزع فوقها كمية من قوفريط بذوق الفانيلا المطحون او مكسرات.





موس الفرايمبواز لصليحة بسكري: للبيسكوي: نضرب 200غ بياض البيض مع رشة ملح على شكل ثلج نضيف فالأخير نضيف 2 م ك سكر نخلط 200غ لوز + 200غ سكر عادي الا ملعقتين +رشة ملح +م ك فانيليا .ثم نضيف 3 بيض ونخلط بالفوي جيدا نضيف بياض البيض المضرب على دفعات تدريجيا فالخليط واخيرا نضيف 5 م ك طحين ونخلط بالملعقة نفرغ الخليط في صينية بها ورق الطهي يخبز في 180درجة ل 10 دقائق

الكريمة:نضع في كاسرونة 200غ حليب+200غ كريمة سائلة فوق النار نخلط 95غ صفار بيض+100غ سكر +عطر الفانيليا+رشة ملح نضربهم بالخلط نضيف كمية من الحليب ونخلط ونرجع الكل فوق النار مع التحريك تغلي اول غلية نطفي عليها نفرغها في وعاء تبرد نضيف لها عطر التوت المركز ونخلط.ناخذ شوية ماء ساخن ونضيف له 2 م ك جيلاتين حلال نخلط ونضيفهم للخليط الحليب بعد ما يبرد فالثلاجة نضيف 400غ بودرة الشانتي مضربة مع الحليب.ونخلط.نقطع دائرتين من البسكوي نحط البسكوي ثم طبقة من الكريمة ثم قطعة ثانية من البسكوي ثم الكريمة تجمد فالثلاجة ل4 ساعات وتزين بالسوبر كريم الفرايمبواز ممكن نعملها في قوالب السلكون



لا تنسوني من صالح دعائكم