

# وصفات متنوعة من

## زين و همسة



## زيه وصفات مصورة Zieh

زوروا موقعنا على الفيسبوك

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

# محتويات الكتاب

1	صابلي تاج السلطان لحفيظة بطاش	27	مربعات الشكولاتة للمياء فلتيه
2	صامصة لعبد النور بن خنيش	28	كريات الشكولاتة لحفيظة بطاش بويحياوي
3	المحنشة لعبد النور بن خنيش	29	الهريسة لعبد النور بن خنيش
4	ترتولات ملكية لعبد النور بن خنيش	30	حلوة عين الجمل للسيدة زهرة
5	دزيريات لعبد النور بن خنيش	31	نجمة البحرة لسليمة يعلى
6	صابلي بالكراميل لحفيظة بطاش	32	حلوى الجلجلان لصليحة بسكري
7	عرايش لعبد النور بن خنيش	33	سلة الزهور لليلى بكاح
8	مقروط بالجلجلان لسليمة يعلى	34	حلوة بالمكسرات للسيدة زهرة
9	مخبز تقليدي لعبد النور بن خنيش	35	حلويات صغيرة بالبرتقال سميحة بن بريم
10	مخبز برائحة الورد لعبد النور بن خنيش	36	صابلي بالشوكولا للسيدة نعيمة زبوج
11	قرون بالطلية لليلى بكاح	37	النجمة الرخامية للسيدة ليندا
12	بوتي فور لحفيظة بطاش	38	قريوش مشبك لحفيظة علي عزوز
13	خاتم الخطوبة لصليحة بسكري	39	حلوة النوقة لدليلة تونسي
14	وردة الرمال لحفيظة بطاش	40	مدلان لسميحة بن بريم
15	حلوى بالميرانغ لسليمة يعلى	41	مقروط الشهدة لفضيلة رباحي
16	صابلي بالزبيب لفاطمة الزهراء دلهوم	42	معمول بحشو جوز الهند
17	فلوب بالبرتقال لسميحة بن بريم	43	خشبيات بالشكولاتة والفلان
18	حلوى بجوز الهند والبرتقال لسليمة يعلى	44	مقروط الكوشة لحفيظة علي عزوز
19	الكفتة الذهبية لعبد النور بن خنيش	45	قريوش الطاجين لسليمة يعلى
20	مخبز ملفوف لحفيظة علي عزوز	46	عرايش النقاش لسليمة يعلى
21	طمينة لسليمة يعلى	47	حلوة بخبز التوابل لسليمة يعلى
22	حلوى الصدفة لسليمة يعلى	48	دمعات بالمايزينة لصليحة بسكري
23	بقلاوة العرايس لسليمة يعلى	49	حلوة التمر المعسلة لحفيظة علي عزوز
24	صابلي الجوز لكهينة سلوب	50	صابلي منقوش باللوز المنسل لسلمة غزال
25	حلوى فلان بالميرانغ لسليمة يعلى	51	اصابع برقائق اللوز لصليحة بسكري
26	الحلقومة لعبد النور بن خنيش		

## صابلي تاج السلطان حفيظة بطاش

150 غ مرجرين طرية+100 غ لوز او جلجلان او كوكاو مرحي +50 غ نشاء+100 غ سكر  
+ملعقة عسل +حبة بيض +نصف م ص خميرة +طحين حسب الحاجة  
للتزيين: نيسلي كراميل وبيسطاش

نحتاج للتزيين شوكولا مذوبة نعملها في مول السلكون ونخليها تجمد  
نضع في وعاء المارجرين اللوز والمايزينة والسكر و البيض ونخلط نتحصل على كريمة  
نضيف الفرينة والخميرة والعسل ونخلط حتى تتلم العجين ونتحصل على عجين  
متماسك نغلفها ترتاح 15 دقيقة نعمل كويرات 40 غ ونشكلها في مول السلكون نخبزها  
فالفرن 160 درجة ل15 دقيقة بعد ما طيب وتبرد نغطس نصف الحبة فالشوكولا الذائبة  
ونتركها تجف والنصف الثاني نرش عليه سكر ناعم ونملا الوسط بالنيسلي ونضع فوق  
قطعة الشوكولا ونضع فوقها القليل من النيسلي والفستق



الصامصة لعبد النور بن خنيش :4كيلات فرينة+كيلا سمن+حبة بيض+قرصة ملح ونلم  
بماء زهر والماء .....الحشو :3كيلات لوز مرحي وكيلا 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  
نعسلها في عسل مسخن ونقدمها  
ملاحظة: السمن ضروري والبيض كل 1 كغ فرينة فيه 2 حبات بيض ونلمها بماء زهر  
لما نمرر العجين فالالة لا نطويها نرش الفرينة ونكمل فالرقم لي بعدها



## 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



## 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 وبنندق + حليب نيسلي طايب او كراميزلي +لاجولي

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



دزيريات لعبد النور بن خنيش: للشاربات: 500 غ سكر+450 سل ماء الحشو: 250 غ لوز مرحي مسير رقيق+125 غ سكر مرحي +بيض للم الحشو العجين في وعاء نضع 3 كيلات فرينة ونصف كيلة سمن طري ونبسهم مليح بيدي ونضيف ماء زهر بالشوية حتى تتلم العجين ونعجنها قليلا في نفس الوقت نغلفها نتركها بجانب 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 تحت حتى يطيبو ويتنفخ الحشو ونشعل من فوق حتى يتحمرو بعد ما يطيبو نحطهم فالشاربات لمدة 15 دقيقة ونحطهم يقطرو وندهنهم من فوق بلاجولي ونقدمهم



صابلي بالكراميل للسيدة حفيظة بطاش  
250 غ زبدة+250 غ سكر غلاص+1 غ مايزينه+2 صفار بيض+50 غ حليب غبرة محمص  
+نصغف كيس خميرة+نكهة القهوة  
نخلط المرغرين مع السكر نضيف نكهة القهوة والحليب محمص والمايزينه وصفار البيض والخميرة ونخلط حتى نتحصل على كريمة ثم نضيف الفرينة حتى نتحصل على عجينة الصابلي.نعمل كريات وزن 15 غ ونرمدها فالمايزينه ونشكلها فالمولالصفار ونخبزهم في فرن 160 درجة ل 10 دقائق.  
للحشو نخلط حلوة الترك مع نيسلي كراميزلي ونحشي الحبات ونحط من فوق شرائح كوكاو محمص ونصف حبة كرز



عرايش لعبد النور بن خنيش

250 غ مرجرين مذوبة باردة +550 غ فرينة+قرصة ملح+ ماء زهر  
الحشو 3 كيلة لوز مرحي متوسط+كيلة سكر+ ملعقة كبيرة سمن وماء زهر  
نضع في وعاء الفرينة 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 ل30-35  
دقيقة.للطلية نضع في وعاء بياض بيضة واحدة ونخلطو شوية ونضيف سكر ناعم مغربل  
بالشوية ونخلط نضيف عصير حبة ليمون والسكر ونخلط نضيف ملون وردي سائل ونخلط  
ثم السكر وشوية ماء زهر ونخلط مليح حتى نتحصل على طلية مناسبة ونطلي الحبات  
بعد ما تجف الطلية نزين بالورود



مقروط الجلجلان لسليمة يعلى

3كاس دشيشة محمصه(سميد متوسط) +كاس جلجلان محمص+4 م ك فرينة  
محمصه+كاس سكر ناقص شوي +كاس ناقص شوي سمن ذايب +ملعقة فانिला سائل  
+ البيض للم العجين+جلجلان وعسيلة  
في اناء نضع الدشيشة مع الجلجلان والسكر العادي والفانिला السائل نخلطهم مع بعض  
ونبسسهم بالسمن نضيف الفرينة نخلط 2 بيض ونجمع بيهم العجين ونخلط جيدا باليد  
اذا احتاجت نضيف نصف بيضة او اقل حتى تتلم . نرش الفرينة ونبسسط العجين باليد  
ونقطع مقروطات العجينة وتقليهم في زيت ساخن نخلوه يبرد ونعسلوه في عسل  
ساخن يتشرب مليح يتقطر ويزين بالجلجلان .ملاحظة اذا طولتي فالخدمة ونشفت  
العجين ضيفيها القليل من البيض فقط ممكن تعملوه بالزيت عوض السمن للمبتدئات  
اذا تفتحتلكالحبة فالمقلة هذا دليل انو العجينة ناقصة بيض



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 ونبدأ 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



مخبز برائحة الورد لعبد النور بن خنيش 3 كيلات لوز مرحي متوسط + كيلة سكر عادي + بيض + مبشور ليمون + حلوة الحلقومة + للطلية : سكر ناعم مغربل + القليل من ماء الورد + عصير حبة ليمون + بياض بيضة للتزين : اوراق الورد ندهنهم ببياض 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 بالفريئة ونعمل كويرات 50 غ نحشيها بالحلقومة نشكل بمساعدة الفريئة 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



## قرون بالطلية ليلي بكاح

300 غ لوز محمص مرحي +200 غ جوز محمص مرحي+250 غ سكر ناعم مغربل + 4 م

ك ماء زهر + حبة بيض + سكر فانيلا

في وعاء نضع اللوز الجوز والسكر نخلطهم نضيف ماء زهر ونخلط ونلم بالبيض العجين تكون شوية مطلوقة نضيف الفانلا ونخلط ونخلي العجين ترتاح ليلة كاملة للقلاصاج نضع في وعاء بياض بيضة القليل من الزيت والقليل من عصير الليمون ونصف فنجان ماء والقليل من ماء الزهر نخلطهم جيدا ثم نضيف السكر الناعم المغربل تدريجيا مع التحريك حتى نتحصل على الثقل المناسب نضيف للون القليل من قهوة سريعة الذوبان ونخلط ووالاخير قليل من عصير الليمون نغطوها ونحطها بجانب نعمل كريات بالعجين 30 غ ثم نشكلهم على شكل كورني ونعدلو مثل الصورة ونحطهم في صينية عليها ورق زبدة نخليه يرتاح على الاقل 4 ساعات او يبات احسن وونخبزها في فرن 180 درجة ل 10 دقائق نخلوهم يبردو فوق مشبك ونحط عليهم الطلية تكون ثقيلة تقعد يوم كامل حتى تجف نعملهم اللماع ونزين بنقاط من القلاصاج الابيض ونزين بعجينة السكر



## بتي فور لحفيظة بطاش بويحياوي

المقادير: 125 غ زبدة طرية + فرينة على حساب الحاجة +50 غ مايزينة +60 غ سكر ناعم + صفار بيضة وحببات الشيكولاتة كبيرة الحجم و المول لي نطبعو بيه التحضير: في اناء نحطو الزبدة الطرية ونضيفو سكر ناعم و مايزينة + شوية فاني + صفار بيضة + ونخلطو المكونات حتى نتحصل على كريمة ثم نضيفو الفرينة بالشوية حتى نتحصل على عجينة طرية نخلوها ترتاح نصف ساعة في الثلاجة نجيبو ورق بلاستيكي وحلال ونبداو نحلو العجينة ونرشوها بالفرينة من ل فوق باه كي نضغطو بالمول ميلصقش وندخلوهم للفرن قبل مندخلوهم نخلوهم يريحو وندهنو الوسط بياض البيض ونلصق حببات الشيكولاتة الكبيرة





كفتة خاتم الخطوبة صليحة بسكري:( كيلة لوز ابيض+ كيلة سكر) مطحونين مع بعض  
فالاخلاق ومغربلين كم من مرة +م ك عطر الفانيلا+2 م ك كاكاو +م ص عطر القهوة +م  
ص مرغرين طرية+للم العجين خليط شاربات مخففة بماء الزهر  
الحشو: كيلة من عجينة التوريق بعد ما حمصناها ورحيناها + كيلة لوز وكوكاو محمصين  
ومرحيين او اي مكسرات+ربع كيلة حلوة الترك +شوية فاني +شوكولا بيضاء مذوبة للم  
الحشو +لما ع غذائي برونزي وازهار

في وعاء نحت اللوز والسكر +عطر الفانيلا والكاكاو عطر لقهوة والمارغرين ونخلطهم  
ونلم بالشاربات وماء زهر بالشوية نخلوها ترتاح مدة كافية نعمل الحشو نخلط المكونات  
ونلم بالشوكولا البيضاء المذوبة ونخلوه يرتاح نعمل كريات صغيرة من الحشو وكريات من  
العجينة الاساسية البنية اكبر بقليل منها ثم نعاو ونشكل نعمل الكريات الصغيرة داخل  
الكبيرة ونغلق مليح ونعملها شكل بيضوي نتركها تريح ونظليها باللماع البرونزي كامل  
ومن بعد نشد مول السلكون ونظليه باللماع ونحط فيه كمية من عجينة اللوز للتزيين  
ونلصق الديكور فالحبات بخليط من السكر والماء ونلصق الورود فالاخير



وردة الرمال لحفيظة بطاش بويحياوي حصة زين وهمة  
المقادير : 125 زبدة طرية +50 غ سكر بني +50 غ ماييزنة +175 فريئة للتزين : على  
حسب الحاجة حليب نيسلي كراميل + شرائح على شكل هلال + كريات الشيكولاتة  
ولي مول

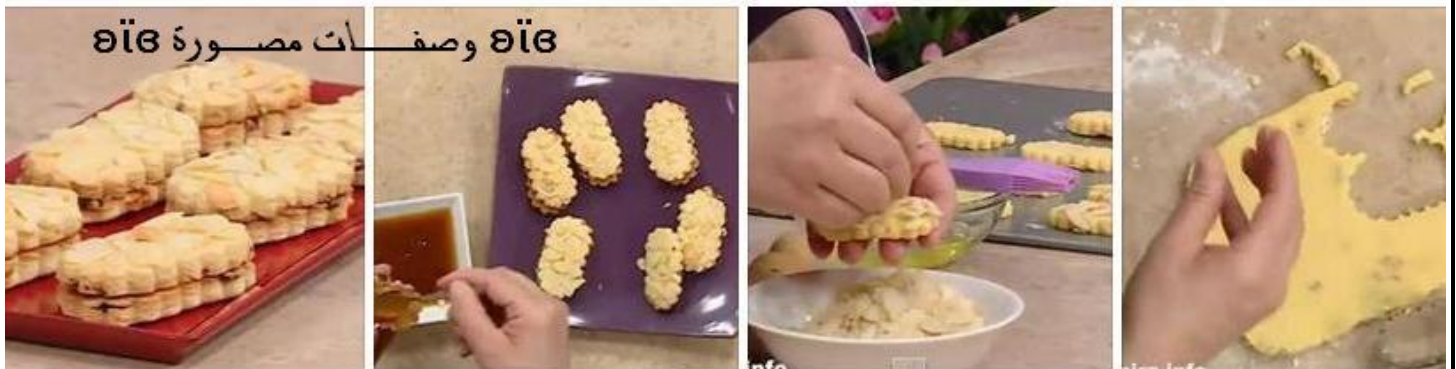
التحضير: نحطو الفريئة في صحن + زبدة الطرية +سكر البني + الماييزنة ونخلطو مليح  
المكونات نتحصلو على عجينة متماسكة نخليها ترتاح مدة 10 دقائق او اكثر مبعد مريحت  
العجينة نحطو لي مول توالنا ونرشوهم بالفريئة ونشكلو كريات وزن 10 غ ونحطوهم في  
كل مول وحدة سكر البني تقدري تعوضيه بالعادي ثم نضغطو ونشكلوهم في المول  
ونحطوهم يطيبو حتى يحمارو مبعد ميطييو نحطو مغرفة صغيرة في كل حبة ثم نحطو  
الهلالات الصغار ونحاولو نشكلو زهرة ونحط كرة الشيكولاتة في الوسط



حلوة الفراولة بالميرانغ لسليمة يعلى :250غ مرغرين طرية+نصف كاس سكر ناعم  
 +نصف كاس نشاء +3صغار بيض + كيس خميرة+م ص عطر فراولة+الطحين  
 للتزيين :2بياض بيض 150 سكر ناعم +جوز الهند + معجون المشمش  
 في اناء نضع المرغرين سكر ناعم الخميرة عطر الفراولة وصفار البيض نخلط الكل باليد  
 نتحصل على كريمة نضيف الطحين تدريجيا حتى نتحصل على عجينة طرية.نرش طاولة  
 العمل بالفريئة ونبسط العجين سمك متوسط ونقطعها بالمول نحطهم في صينية  
 ونخبزهم فالفرن لمدة 10 دقائق نخبزاها فوق النصف طياب بالشوية لانو تكمل الطياب مع  
 لمورانغ نعمر نصف الحبات فقط بالمورانغ  
 ميرانغ: 2 بياض بيض+قرصة ملح+150غ سكر ناعم نخلطم قليلا بالخلاط الكهربائي ثم  
 نضعهم على حمام مائي ونكمل الخفق حتى يطلع لما نقلبها ما تسفقطش نضيفها  
 عطر الفراولة ونخفق قليلا حتى يمتزج فقط نملا الكيس الحلواني ونشكل فوق الحلوى  
 طريقة تلوين جوز الهند نضعه في وعاء ونضيف له ملعقة عطر الفراولة ونخلط باليد حتى  
 يتلون كامل نلصق كل حبتين بالمعجون وعلى الجوانب ونعمل جوز الهندعليها



صابلي بالزبيب زين وهمة من قناة سميرة  
 125غ مرغرين طرية+نصف كاس ماييزينة+نصف كاس سكر عادي+نصف كيس خميرة  
 +حبة بيض+م ص فانيلا+50غ زبيب+فريئة  
 نضع في وعاءالمرغرين مع السكرونخفق بالباتور مليح نضيف البيض ونخلط ثم النشاء  
 والزبيب ولفاني والخميرة ونخلط ونضيف الفريئة بالتدرج نتحصل على عجينة طرية  
 نفردها ونقطعها بالقوالب ندهن نصف الحبات ببياض البيض ونعملها فاللوز ايفيلي  
 ونخبزهم في فرن مسخن من بعد نلصق كل زوج حبات بالمعجون



قلوب البرتقال زين وهمة :300غ فريئة+175غ مرغرين طرية+نيسف كيس خميرة  
 +مبشور ليمون وبرتقال+2صغار بيض+100غ سكر ناعم  
 للطلية:500غ سكر ناعم+3م ك عصير برتقال+3م ك عصير ليمون+بياض بيضة+ملون  
 غذائي اصفر وبرتقالي+للتزيين مبشور برتقال مجفف 3دقائق فالفرن ولما عفي خلط  
 نضع المرغرين والسكر ونخلطهم نضيفصغار البيض ونخلط ثم مبشور الليمون والبرتقال  
 ونخلط ونضيف الفريئة مع الخميرة نتحصل على عجينة متماسكة نغرفها على طاولة  
 مرشوشة بالفريئة سمك1.5سم ونقطعها بالمول ونخبزها فالفرن180درجة ل20-  
 25دقيقة.نحضر الطلية نخلطالعصير مع بياض البيض ونضيف السكر بالتدرج حتى نتحصل  
 على طلية نضيف ملون اصفر سائل ونزنع جزء ونضيفه ملون برتقالي نطلي الحبات  
 ونزين بخطوط بالطلية بالبرتقالية ونمسحها باللماع ونضع بالجانب بلبوش القليل من  
 الطلية وفوقها مبشور البرتقال المجفف



حلوة جافة بجوز الهند لسليمة يعلى :250غ مرغرين طرية+كوب سكر ناعم+كوب  
 مايزينة+حبة بيض+ملعقة فاني+كيس خميرة كيميائية ونلم بالفريئة  
 كوب جوز هند+مبشور وعصير حبة برتقال+كاس سكر ناعم+ملعقة مارغرين  
 للتزيين عسيلة وحببات فضية.في وعاء نضع المارغرين والسكر الناعم والنشاء و البيض  
 والفانيلا والخميرة ونخلط باليد ونضيف الفريئة تدريجيا ونلم حتى نتحصل على عجينة  
 متماسكة نحضر الحشو نخلط السكر الناعم القشور والعصير والمرغرين ونخلطوهم مع  
 بعض نرش الفريئة ونبسط العجين بسمك متوسط نقطعها دوائر ونشكلها فالمول ونحط  
 الحشو ونعمل دوائر ارق من الاولى ونحطها من فوق ونضغط حتى تلتصق مع العجينة  
 السفلية وما تتفتحش عند الخبز ونعدلها باليد نخبزها فالفرن 180 ل25دقيقة نغسلها  
 ونزينها بالفستق او الوز ام ممكن تقدم بدون ما تتسعل ورش السكر الناعم فقط الحشو  
 ممكن شوكولا الطلاء او حليب مركز



حلوة الكفتة الذهبية لعبد النور بن خنيش

2 كيلة مرحي ومسير رقيق+ كيلة سكر ناعم+ شارببات للم العجين  
الحشو جينواز او مسكوتشو مرحية + جوز مرحي ومحمص + لوز مرحي ومحمص ونلمهم  
بالعسل للتزين ددراجي ذهبي لمام ذهبي وورود ذهبية  
نضع في وعاء اللوز والسكر ونخلطهم ونضيف الشارببات بالشوية نعجن حتى نتحصل  
على عجينة اللوزنخلوها ترتاح او تبات نعجنها شوي ومن بعد نبسطها مع رش السكر  
الناعم على شكل مستطيل ونحط فوقها حربوش من الحشو ونغلق عليه ونقطع و نلفو  
(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



مخبز ملفوف بالشوكولا زين وهمة : 250 غ لوز مرحي تحت المتوسط+ 100 غ سكر عادي  
+ عطر فانيليا+ عطر الشوكولا+ شوكولا الطلي+ كاكاو+ بياض بيض مخلط  
الطلية كيلة شارببات+ نص كيلة ماء+ عطر الشوكولا+ قليل من بودرة الكاكاو+ 1 بياض  
البيض. نضع في وعاء اللوز السكر عطر الفانيليا ونخلطهم ونقسمهم على 2. جزء اكثر  
من جزء الجزء الكبير نضيفه بياض البيض حتى تتلم العجين. الجزء الثاني نضيفه شوي  
بودرة الكاكاو حتى نتحصل على اللون المطلوب ونيف عطر الشوكولا ونصف ملعقة شوكولا  
الطلي اختياري ونخلطهم ونلم بياض البيض ببسط العجينة البياض 2-3 ملم فوق ولاق  
الزبدة ونفس الشوي للعجينة البنية لكن اقل ارتفاع نحطهم فوق بعض ونلفها نعدل  
الحربوش نحربشو شوية ونقطعها نحطوه في سنيوة فوق ورق الزبدة يكون مثل الصورة  
حتى متحمرش الجوانب تاغ الحبات يطيب ل 10-15 دقيقة لون ذهبي خفيف  
نحظر الطلية نخلط الشارببات والماء وبياض البيض ونضيف الشكر بالشوية حتى تثقال  
نضي ملعقة صغيرة نكهة الشوكولا وشوية بودرة الكاكاو حتى نتحصل على طلية مثل  
الشوكولا ونطلو الحربوش كامل حتى متطلاش الجوانب ونزين بعجينة اللوز



طمينة بشكل جديد لسليمة زين وهمة .....2كيلة دشيشة متوسطة محمصا + كيلة  
 فرينة محمصا + نصف كيلة لوز مرحي محمص + شوية حلوة الترك + عسيلة + حبات لوز  
 + لجولي + فستق

لعجينة التارت :125 غ مرجرين + قرصة خميرة خميرة كيميائية + حبة بيض + فرينة + ملعقة  
 فانيليا .نضع في كاسرونة 125 غ مرجرين فوق النار + 5م ك عسيلة + كاس شاي ماء يذوب  
 مع بعض نضع في اناء دشيشة والفرينة واللوز المحمصين وحلوة الترك ونضيف لهم  
 الخليط بعد ما ذاب ونغطيها نخليها تتشرب في هذ الوقت نحضر عججين التارت نضع في  
 وعاء المرجرين الفاني والخميرة وملعقة عسل و حبة البيض نخلطهم ونضيف الفرينة  
 نتحصل على عججين طرية ومتماسكة نشكل العجين في مول تارت صغير ونرققهم  
 مليح باصبع اليد ونثقبهم ونخبزهم فالفرن نتحصل على لون اصفر ذهبي ناخذ مول تاع  
 الدزيريات ونضع فيه الطمينة تاخذ الشكل نمسح التارت بالبانسو بلاجولي ونحط الطمينة  
 من فوق ونلصق حبات اللوز بلجولي مثل الصورة ونزين من فوق بلجولي والفستق



حلوة الصدفية محشية بالنوقا سليمة يعلى زين وهمة  
 للنوقة :نحط في كسرونة 700 غ سكر عادي + 100 غ ماء فوق النار ونحرك حتى يذوب  
 السكر نضيف 100 غ غلوكوز بعد الغلية الاولى نضيف 200 غ عسل ونخلي السيرو يطيب  
 نضع في وعاء 3 بياض بيض وقرصة ملح ونطلعوه ثلج ونفرغ فوق السيرو تدريجيا مع الخفق  
 المستمر حتى يبرد الخليط ونضيف المكسرات 600 غ لوز ايفيلي وحببيات او كوكاو  
 ملاحظة مهمة بالنسبة للسيرو نحط في صحن ماء ونفرغ فيه ملعقة من السيرو بعد ما  
 يبرد نشوفو بيدي اذا كان عجينة هنا يصلح نعملو بيه نوقا طرية للحشو واذا بغينا نعملوها  
 حبات مقطعة لازم كي نحطو فالماء يكون يابس كراميل .للصدفة:نحط في وعاء 125 غ  
 مرجرين + 1 صفار بيض + 1 بيض + قرصة خميرة + ملعقة عسل + شوية فاني نخلط ونضيف  
 شوي فرينة ونخلط بالتدريج حتى نتحصل على عججين طرية نعمل كريات ونشكلهم فمول  
 الصدفية تكون متوسطة السمك نخبزهم 170 درجة ل20 دقيقة لون ذهبي .نعسل حبات  
 الصدفية بعسل مخفف تقطر ونحشوها بالنوقة الطرية ونغلق عليها بالجللان او العقاش



بقلاوة العرايس: 4كوب فرينة+ كوب ماييزينة+ كوب سمن ذائب ونجمع بماء زهر وحليب  
 +كاكاو وفانيليا+الحشو: 3كيلات لوز مرحي بالقشور+ نصف كيلة جوز+ كيلة سكر+م ك  
 فانيليا سائل نخلط المكونات ونفتلونها بماء زهر يعني نرشوها ونخلوها تريخ.نبسس  
 الفرينة والنشاء بالسمن ونعطر بالفانيليا ونجمع بماء زهر والحليب نحي شوي ونلونها  
 بالكاكاو نغلف العجين ونخليها تريخ ساعة نضيف ملعقة صغيرة خميرة كيميائية في  
 السمن لي نحطو بين الطبقات ونخلط مريح. ندهن السنيوة بالبانسو بالخليط نقسم  
 العجين الى كرات نيسطها ونورقها في الماشينة بشوية فرينة (الطبقة الاولى في رقم  
 7 والباقي في رقم 8) نعمل 5طبقات وبين كل طبقة وطبقة نمسح بخليط السمن  
 والخمارة بالبانسو نقطع الحواف ثم الحشو ثم 5طبقات ملينهم السمن في كل طبقة  
 نعكس الشرائط الطبقة الخامسة نحل العجينة بالكاكاو في رقم 5 ونقطعها في جبهة  
 الرشته ونحط خيوط فوق العجينة البيضاء ونحلها ونعمل الطبقة الاخيرة نعدل الحواف  
 ونقطع البقلاوة نعمل وردات ونلصقهم في كل حبة بحبة لوز مقشرة ونعمل ورقات على  
 الحواف نلصقهم ببياض البيض ندهنها من فوق بالسمن مع الخميرة نخليها تبات نطيبها  
 180لساعة وربع متخليهاش تحمار بزاف من فوق وعسلها بالعسل مع ماء زهر



صابلي الجوز للسيدة كهينة مسلوب

بيضة+50غ سكر ناعم+100غ مارغرين لينة+80غ جوز محمص و مرحي خشين+ملعقة  
 صغيرة خميرة كيميائية+ملعقة صغيرة فانيليا+230غ فرينة (طحين)

للتزين شكولاتة سوداء ذائبة+حبات جوز كاملة

طريقة التحضير: في إناء نخلط السكر و المارغرين مع الجوز جيدا حتى الحصول على  
 مرهم ثم نضيف البيضة+ الفانيليا و نخدم الكل جيدا ثم نضيف الفرينة و الخميرة حتى

الحصول على عجينة طرية نضعها في كيس بلاستيكي و نتركها ترتاح 30د

نيسط العجينة بسمك متوسط و نقطعها إلى نجوم بواسطة قطاعة ضعيفا في صينية  
 مرشوشة بالفرينة و ادخليها الفرن 150 درجة يكون مسخن قبل أن نبدأ بيسط العجين

مدة الطهي 15د فقط لتجف اطلي نصف الحبة بالشيكولاتة و ضعي عليها نصف حبة  
 جوز في الوسط و اتركها تجف فوق مشبك بعدها زينها برشة من السكر الناعم



حلوة الفلان بالميرانغ حصة زين وهمة لسليمة بعلي  
المقادير: 250غ زبدة طرية + علبه فلان شيكولاتة + 1بيض+فاني+كيس خميرة+فريزة  
باه نطمو لعجينة.الميرانغ: 2بياض بيض +200غ سكر ناعم وللتزيين شيكولاتة سوداء  
طريقة التحضير: نحطو في صحن الزبدة و الفلان والخميرة الفاني و حبة البيض ونبداو  
نخلطو المكونات مريح وبعده نبدأو نضيفو الفريزة بالشوية حتى نتصلو على عجينة  
طرية وبعده نبدأو نحلو بالحلال ونشكلوها مربعات ونحطوها في الفرن طيب في هذا  
الوقت نحضر الميرانغ فوق حمام مائي نحطو في كاسرونة بياض البيض رشة ملح وسكر  
مع بعض ونخلط بالخلاط حتى نتحصل على ميرانغ نخرج الصابلي من الفرن نحكمو نذوبو  
الشيكولاتة ونطليو السطح بالشيكولاتة ونخليوها تجمد مريح ثم نحكمو الجزء السفلي  
نحطو الميرانغ في الوسط على جوانب المربع ثم نلصقو الجزء العلوي ونحطو الميرانغ  
والشيكولاتة في لابوش صغيرة لديكور فقط واختياري التزيين بعجينة اللوز



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 كسرونة الماء على نار متوسطة من جهة نخلط 100غ سكر مع بيكتين التفاح  
في صحن مريح نضيف الخليط للماء لي فالكاسرونة الدافي مع التحريك المستمر  
بالفوي حتى ما تتكتلش نبقى نخلط حتى تعقد ويبدا يغلي نقص للنار شوية نضيف كيلو  
سكر ونخلط ثم نضيف شراب الغليكووز ونخلط حتى يذوبو نضيف اروم البرتقال ونبقى  
نخلط حتى تغلي تعمل فقاعات وتكاثف نعرفوها بلي وجدت اذا نحياها الفوي ل10ثواني  
نلقاو قشرة تكونت من فوق بعد ما تغلي نفرغوها فالصنيوة مباشرة نخلوها تبرد مريح  
من 4-5ساعات نرشو السكر من فوق نغليها ونزيدو نرشو من الجهة الثانية وعلى  
الجوانب ونقطعها شرائط ونرمدوها فالسكر ونقطع مربعات وتقدم



مربعات الشيكولاتة ل لمياء فليته حصة زين وهمة  
المقادير :400غ فرينة +250غ زبدة +125غ سكر غلاسي+80غ نشاء+3صغار بيض +  
فاني + قرصة خميرة كيميائية + مبشور الليمون  
للتزيين :سكر غلاسي+ معجون اختياري + كرز مصبر +شيكولاتة ذائبة  
التحضير :في صحن نخلط الزبدة + سكر غلاسي ونخلطو مليح ونبدأو نضيفو الفرينة  
فاني+ مبشور القارص+النشاء+ قرصة الخميرة ونخلطو مليح ونبدأو نضيفو الفرينة  
بالشوية حتى تولي عجينة طرية متماسكة نخليها تريح نصف ساعة نيسط العجين  
ونقطع مربعات نصفها مثقوب فالوسط نخبزهم في فرن مسخن نزين بالشوكولا الذائبة  
الحبات المثقوبة ونتركها تجف ونلصقهم بالمعجون. نحضرو كريمة الزبدة  
بالشيكولاتةنحكمو ندوبو شيكولاتة ومبعد نبدأو نضيفو بالشوية ماء سخون ونخلطو  
مليح ثم نخليوها تجمد واحد ساعة او اكثر ثم نحطوها في صحن ونضيفولها زبدة ونخلطو  
بالشوية ثم نضربوها بالباتور مليح حتى تصبح كريمة نزين بيها مع الكرز



وصفات مصورة

كربات الشيكولاتة لحفيظة بطاش بويحياوي حصة زين وهمة  
المقادير : 50غ حبيبات شوكولا+مغرفة كبيرة بستاش مرحي خشين+مغرفة كاوكاو  
مرحي +مغرفة زيبب+2مغارف سكر+2نشاء+125غ مارغرين+1بيضة+كيس خميرة  
+معطر الشيكولاتة +فاني سائلة  
التحضير : في صحن مارغرين طرية + بيضة +2مغارف سكر+2مغارف نشاء+حبيبات  
الشيكولاتة+ بستاش+ كاوكاو+مغرفة زيبب+فاني سائل+معطرالشيكولاتة ونخلط  
بالشوية ثم نرمي الفرينة بالشوية نخلطو بالاصابعه يقعدو حبيبات ميتكسروش نبقي  
نضيف حتى تصبح متماسكة ثم نجيبو مول السيليكون ونبدأ نحطو في المول و يكون وزن  
الحبة 35غ منعمرههمش مليح بويسك يخمره نحطوهم يطيبو مدة 15 دقيقة ثم بعد  
مايطيبو نكونو ذوبنا الشيكولاتة في حمام مائي ونبدأ يدهنو بالبانسو مول السيليكون  
ونحطو الحبات ونضغطو مليح ثم نحطوها في الثلاثة مدة ساعتين باه تجمد الشيكولاتة



وصفات مصورة



الهريسة لعبد النور بن خنيش قناة سميرة  
 كيلة سكر+2 كيلة لوز مرحي ومسير رقيق مثل لي نعملو بيه عجينة اللوز +50-60 غ  
 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 ونخلط حتى تذوب الزبدة ويغلي 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 60-70 غ ونرمدهم فالسكر عادي ومن بعد نعمل فيهم  
 شقوق ونزين بالورود



### حلوة عين الجمل للسيدة زهرة

نضع في وعاء 125 غ زبدة مع نصف كوب سكر ناعم نضيف صفاريضة واحدة + بيضة  
 كاملة. نخلط بالاصابع حتى ندمج نضيف نصف كوب نشاء فانيليا ونخلط ونضيف شوية  
 طحين مع نصف كيس خميرة ثم الطحين بالتدريج على نتحصل على عجينة طرية  
 متماسكة نعمل حربوش ونقطع قطع بوزن 20-25 غ ونشكل كرات نحطهم في سنيوة  
 ندخلها للفرن 175 ل 15-20 دقيقة. في نص الطياب نخرجها ونظغط بالاصبع فالوسط نشكل  
 ثقوب حتى من بعد نملاها بالمعجون ونرجعها طيب . بعد ما طيب ندهنها من الجوانب  
 بالمربة ونحطها فاللوز ايفيلي ونملا الوسط ملعقة صغيرة من المعجون ونرشها بالسكر  
 الناعم



نجمة البحر .. سليمة يعلى من زين و همة  
المقادير: 250غ مرغرين طرية + 50غ فلان ذوق شكولا + ملعقة فانيليا سائلة + ملعقة  
صغيرة خميرة + كاس جوز هند + نصف كاس ميزينة + بيضة + فريئة  
للتزيين : شكولا ذائبة مع ملعقتين ماء + عقاش + شكولا ذائبة و ورق التزيين  
التحضير: خلطي المرغرين و الفلان و باقي المقادير باليد ثم اضيفي الفريئة تدريجيا حتى  
تتحصلي على عجينة مليحة شكلي كريات وزنهم 40 غ و دخليهم في مول سيليكون  
يكون على شكل نجمة دخلي العجينة مريح في الحواف طيبهم مدة 25 د و درجة  
الحرارة 180 كي يطبو نحيهم قلبهم و رشني عليهم سكر ناعم بصح ديري ورقة على  
شكل نجمة في الفراغ اللي جاي في الوسط لاننا حابين السكر على الحواف فقط  
ديري شكولا ذائبة في الفراغ الموجود وسط الحبة و ديري عقاش في حواف النجمة  
ذوبي شكولا و فرغيها على الورقة او البلاستيك الذي عليه رسومات ملونة للتزيين و  
سويها جيدا و قبل ما تنشف الشكولا قطعي نجمات صغار و تكون الرسومات اللي على  
الورقة لصقت في الشكولا و زيني بيهم الحلوى ديالك .



حلوة الجلجلان معسلة صليحة بسكري  
250غ مرغرين طرية + 5م ك سكر عادي + 5م ك حليب غيرة + 5م ك ماييزينة + 2بيض  
+ مبشور الليمون + ملعقة لقاني + كيس خميرة الحلوة + فريئة حسب الحاجة  
للتزيين جلجلان + عسل + لاجولي او مربى  
نضع في وعاء مرغرين السكر والحليب غيرة + لفاني + مبشور الليمون الماييزينة رشة ملح  
البيض نخلطوهم باليد مريح ونضيف الخميرة ونضيف الفريئة بالشوية نتحصل على عجين  
طرية ومتلاصقة شوية نعمل كرات ونرمدها ونضغط عليها حتى الجلجلان يدخل فيها  
مليح ونعاود نرمدها ونشكلها في مول السلكون نخبزهم في 180 درجة بعد ما يطبو  
نعسلهم ونملا الوسط بمزيج من عطر الفراولة ولاجولي



سلة الزهور ليلي بقاح زين وهمة

عجين اللوز: نخط في وعاء 100 غ لوز غبرة مسير+100 غ سكر ناعم مسير نخلطهم  
مليح ونضيفشوي فاني غيرة شوية عسل ونخلط ونرش ماء زهر ونلم العجينة ونعجنها  
مليح نخليها تريح 30د.الحشو:نضع في وعاء50 غ زبدة ذائبة وباردة مع 50 غ عسل ونخلط  
نضيف 50 غ جوز مرحي خشن محمص+50 غ لوز مرحي خشن محمص  
نشكل السليلات ناخذ كريات صغيرة من عجينة اللوز نبسطها مع رش شوية سكر ناعم  
ونحطها في كيسات سلكون مرشوش بسكر ناعم وفوقها وحدة ثانية نعدلهم ونحي  
المول لي من فوق ونقطع الزوائد بمول دائري 6سم نخليهم نخليهم يريحو حتى  
ينشفوساعتين والافضل يباتو نعمل كذلك يد السلة بحربوش رقيق ونلفوه ونخلوه يجف  
ويتماسك ونعمل ازهار بكريات صفراء حجمها 10 غ نعملها فالبيكات مثل الصورة ومن بعد  
نقطع الحواف بالمقص ونعدلهم شوية باليد تتشكلنا اوراق الزهرة نخط الزهرات ينشغو  
نبدأ عملية التركيب نملا السليلات بالحشو ونركب يد السلة نغرسوه فالحشو ونعمل  
ثقوب ونلصق الزهرات ومن بعد نعمل ورقات خصرا بعجينة اللوز ونركبها فالسلة نركبهم  
ببياض البيض حتى يلصقو مليح ونخلي البياض يجف ونزين بالعقاش



طريقة تحضير حلوى بالمكسرات للسيدة زهرة زين وهمة  
2كيلة لوز مرحي+كيلة جوز مرحي+كيلة سكر+ملمع غذائي+فانيلا+صفار بيض+بيضة  
كاملة+شوكولا ذائبة +ملمع غذائي+حبات جوز  
في اناء نخط اللوز واللوز السكر والفانيلا و صفار البيض نخلطهم .نخلط البيضة في صحن  
ونضيف منها بالشوية للخليط حتى يتلم .نعمل كويرات 35-40 غ ونعمل شكل بيضوي  
ونحطهم في سنيوة فيها ورق الزبدة حتى متلصقش نخبزهم في فرن مسخن 160-  
170 درجة ل 10 دقائق بعد ما طيب وتبرد نغطس الحبات فالشوكولا ونحطهم فوق شبك  
ونلصق فيهم حبات الجوز ونخليها تجف فالثلاجة نعمل شوكولا ذائبة في كيس حلواني  
نمسح الحبات بملمع غذائي وندير فوقها خطوط شوكولا



حلويات صغيرة بالبرتقال من سميرة: 300 غ فرينة + 200 غ مرجرين طرية + 50 غ ماييزنة  
 + 120 غ سكر ناعم + عطر الفانيلا + نصف كيس خميرة  
 الحشو: 180 غ سكر ناعم + 30 غ زبدة + 4 ملاعق عصير البرتقال + مبشور البرتقال + سوريز  
 نضع فالخلاط الفرينة نضيف المرجرين السكر + ملعقة قهوة عطر الفانيلا + مبشور البرتقال  
 ملعقة ونصف ونخلط درجة 1 ونزيد السرعة حتى تتلم العجين قبل ما نطفي نضيف  
 الخميرة تدخل فالعجين ونطفي. نحي العجين نعمل كريات 15 غ ونحطهم في سطح  
 مرشوش بالفرينة ونضغط عليهم بالمول بعد ما وضعناه بالفرينة نحطهم فالسنيوة وندير  
 فوقهم سوريز كونفي مقطع ونخبزهم فالفرن 180 ل 15-20 دقيقة  
 نضع مكونات الحشو السكر الزبدة مبشور البرتقال + 4 ملاعق عصير البرتقال وقليل من  
 الملون البرتقالي ونخلطهم مليح مليح نحط الكريمة في كيس ونحطو فوق حبة ونلصق  
 معاها الثانية او ممكن تقدميه بدون كريمة حبات وحدهم مرشوشين بالسكر الناعم



صابلي بالشوكولا للسيدة نعيمة زوج قناة سميرة  
 125 غ زبدة رامولي+2م ك ونصف سكر ناعم +قرصة فانيليا +قرصة خميرة+فريئة حسب  
 الحاجة +بيضة+شوكولا حسب الحاجة+شوية زيت+بندق  
 نضع المارجرين في وعاء مع السكر ونخلط نضيف البيضة ونخلط نضيف الفريئة مع الفاني  
 والخميرة ونلم الفريئة منعناهاش نتحصل على عجينة طرية نخليها ترتاح20دقيقة نعمل  
 كريات22 غ ونحطها فالمول ونخبزهم فالفرن180درجة ل20دقيقة نحط الشوكولا في  
 كاسرونة مع 2 م ك زيت ونحطوها فوق نار قليلة مع التحريك والمراقبة ذوب.بعد ما طاب  
 الصابلي .نحط في مول السلكون ملعقة كبيرة من الشوكولا او ملعقة ونصف حسب  
 حجم الملعقة ونحط فوقها حبات الصابليمنضغتش عليهم بزاف ونخليهم يبردو ثم نعملو  
 شوية مربى فالوسط وفوقها حبة البندق



النجمة الرخامية للسيدة ليندا: فريئة+250مرجرين طرية+كاس سكر ناعم+3م ك مايزينة  
 +3م ك كاكاو+4صغار بيض+1م ص خميرة  
 الحشو: كيلة حشو الترك+كيلة لوز محمص مرحي متوسط+كيلة شوكولا الطلاء  
 للتزيين :شوكولا سوداء وبيضاء مذوبين في حمام مائي وحببيات شوكولا  
 نضع في وعاء المارجرين والسكر والمايزينة والكاكاو والخميرة ونخلط نضيف صغار البيض  
 ونخلط مليح ثم نضيف الفريئة بالشوية حتى نتحصل على عجينة طرية نغلفها حتى  
 متنشفش ونبسطها على طاولة مرشوشة بالفريئة 3ملم ونحطها فلمول تنكونو رشيناة  
 بالفريئة ونعدلها مليح ونخبزهم ل15-20دقيقة في 180درجة.نخلط مكونات الحشو اللوز  
 والحلوة الترك ثم الشوكولا ونحشي الحبات ونعدل الحشو. ثم نطلي الحبات بالشوكولا  
 بالملعقة ونزين من فوق خطوط بشوكولا بيضاء قبل ما تجف ونعمل خطوط بالموس ونزين  
 بحببيات الشوكولا



قريوش مشبك زين وهمة :500 غ فرينة+125سمن ذائب +قرصة ملح +ملعقة قهوة  
خميرة كيميائية+م ص فانيليا+ماء الزهر للم العجين+عسل بيسطاش+بياض بيضة  
نضع في وعاء الفرينة نضيف السمن الذائب ونخلط باليد مليح نضيف الملح وشوية فاني  
والخمارة ونواصل الخلط نبسبها ونبللها بماء الزهر ونذلك شوية حتى نتحصل على  
عجين طرية ومتماسكة نخلوها ترتاح 30دقيقة بلا منغطيتها.نرش طاولة العمل بالمايزينة  
ونبسط العجينة نحلها فالالة رقم 3 مرتين مع طويها ورش النشاء حتى تتورق ثم الرقم  
4 او 5 حسب الالة ونحلها فالجهة المختصة للرشطة الرقيقة نضفر جزء من العجين مثل  
الصورة منزيرش الظفيرة ندهن الحواف ببياض البيض ونغلقهم على شكل اساور نخلوها  
ترتاح حتى ينشف بياض البيض ونقلهم في زيت سخون ونرمي عليها الزيت ونحلها وي  
بالشوكة حتى تتشبك ويدخل الزيت بين الخيوط نقطروهم تبرد ونعسلوهم بالعسيلة  
فيها شوية ماء زهر ونزين بالفستق



حلوة النوقة لدليلة تونسي من قناة سميرة  
العجينة : 500 غ فرينة+3 بيضات كاملة+فانيليا+قريصة ملح+ماء و ماء الزهر  
النوقة:رطل كاوكاو محمص و مطحون+200 غ لوز محمص و مرحي خشن بقشره  
+100 غ جلجلان محمص+50 غ حلوة الترك  
للتزين:عسل ثقيل مع نصف ليمونة+فستق مطحون خشن  
طريقة التحضير:نخلط مقادير العجين ونلمها بالماء وماء الزهر نتحصل عجينة جد  
متماسكة.ندلكها قليلا و نتركها ترتاح .نحط الزيت يسخن للقلي ومن جهة ثانية نخلط  
مقادير النوقة ونحط العسل يسخن مع الليمون .نحل العجين ثم نمررها في ماكينة  
العجين في الرقم 2، 4 ثم 6 السمك يكون متوسط مثل القنيدلات ثم تقطع في جهة  
الرشطة وترمي في الزيت الساخن مع فتحها باستمرار بواسطة الشوكة تقطر وتبرد ثم  
تفتت باليد وتضاف للخليط النوقة وتلميها بالعسل الساخن حتى تثقل وترص جيدا في  
مول ثم ندخلها التلاجة ليلة كاملة وفي الغد نقسمها مربعات



المادلين من برنامج زين و همة سميحة بن بريم  
المقادير: 6 بيضات متوسطة+220 غ فريئة+180 غ مرغرين ذائبة+200 غ سكر عادي  
+حوالي ملعقتين صغار مبشور ليمون+1 كيس خميرة+ملعقة فانيليا  
للتزين: حبيبات الشكولا +الآليء السكر  
التحضير باستخدام البترا خلطي البيض و السكر خلطي بسرعة قليلة ثم بسرعة اكبر  
تقريبا من 5 الى 10 دقائق حتى يصبح لون الخليط ابيض ثم اضيفي مبشور الليمون و  
واصل خلط بعدها اضيفي الفريئة و الخميرة بالسباتول خلطي من التحت لل فوق و  
اخيرا المرغرين الذائبة و الباردة و خلطي جيدا . ضعي العجينة في كيسات المادلين  
حوالي ثلاث ارباع و الكيسات داخل صينية المادلين و زيني بحبيبات الشكولا او بلاليء  
السكر طيبهم في فرن درجة حرارته 180 الى 200 درجة لمدة 16 الى 20 دقيقة  
هذه المقادير تطلع لك تقريبا 20 حبة .



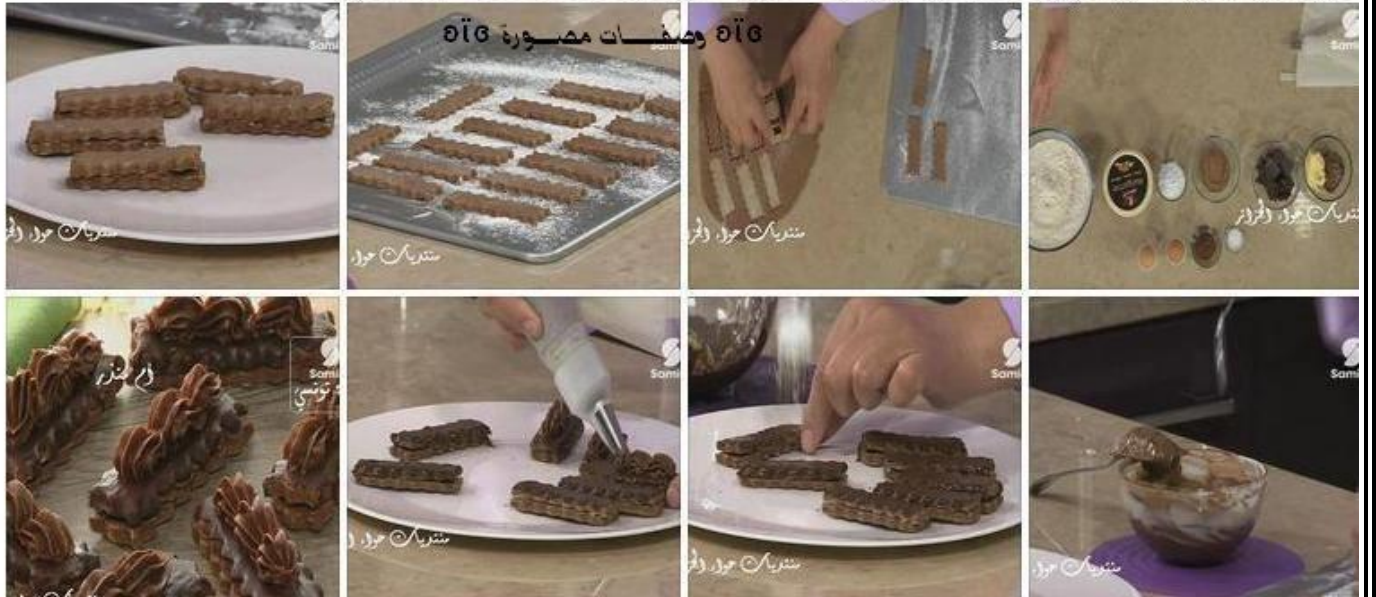
مقروط الشهدة لفضيلة رياحي /العجينة: 2 كيلات فريئة+1 كيلة سمن ذائب و بارد  
1+كيلة مايزينة +ملعقة صغيرة فانيليا +ماء+ماء الزهر\*الحشو: 3 كوب لوز مرحي  
بقشره+1 كوب سكر عادي+صغار بيضة+فانيليا+ماء+ماء الزهر\*للتزين:عسل ثقيل  
مخفف بماء الزهر +فستق مطحون  
طريقة التحضير: في إناء أخلطي المواد الجافة معا ثم احبكيها بالسمن جيدا ثم لميها  
بالماء و ماء الزهر للحصول على عجينة طرية جدا نغطيها لترتاح و نحظر الحشو بخلط  
جميع المقادير السابقة معا و نلمها بالماء و ماء الزهر للحصول على عجينة متماسكة  
حتى لا تهبط حبة المقروط و نغطيها بغلاف شفاف لترتاح نحل العجين فوق طاولة عمل  
مرشوشة بالطحين بشكل مستطيل و بسمك من 5 إلى 8 ملم ثم نشكل من الحشو  
حرايش بسمك 1,5سم إلى 2 سم بعد متغلقه حريشيه شوية البقية فالصور  
ادخليها الفرن مسخن 180 - 200 درجة تتخذ اللون الذهبي (من 20\_25د) تبرد مدة  
5د عسليها في عسل مخفف بماء زهر 5 د قطريها ثم تعسل في عسل ثقيل وتزين



معمول بحشو جوز الهند من قناة سميرة ل 40 حبة  
العجينة: 250غ مارجرين (زبدة نباتية) لينة+1كوب سكر ناعم+1كوب مايزينة (نشاء)+2  
بيضات كاملين + 2 صفار بيض+ملعقة فانيليا+1 كيس خميرة كيميائية+2ملاعق أكل  
كاكاو أسود+فرينة (طحين) حسب الحاجة  
الحشو: جوز هند+كمية لا بأس بها من مبشور ليمون+سكر ناعم+فانيليا+ماء الزهر  
التزين: عسل للتحلية+فتائل الشكولاتة  
كيفية التحضير: ضعي المارجرين + لفاني + السكر الناعم + النشاء+ الكاكاو و نخلط  
أضيفي البيض و اخلطي الكل جيدا حتى تتداخل المكونات  
أضيفي الفرينة+ الخميرة تدريجيا و أكمللي الخلط حتى الحصول على عجينة طرية  
غطيها بورق غذائي شفاف و اتركها ترتاح قليلا في هذا الوقت اخلطي مقادير الحشو مع  
بعض حتى الحصول على حشو متجانس شكلي من العجينة السابقة كريات بحجم 30غ  
احشيها بالقليل من الحشو ضعها في طابع المعمول المغطى بورق بلاستيكي مع  
الضغط الجيد عليها ضعها في صينية ثم ادخليها الفرن المسخن من قبل  
مباشرة و هي ساخنة ضعها في العسل الدافئ من 6.5 د أو أكثر حتى تنتشره  
قطريها و لما تنتشف جيدا زينها بلاجولي الذائبة و ضعي على رأسها القليل من فتائل  
الشكولاتة أو جوز الهند حسب الذوق



خشبيات بالشكولاتة و الفلان من قناة سميرة  
العجينة: 1 علبة صغيرة فلان (65 غ)+150غ زبدة طرية+80غ سكر ناعم+1 بيضة كاملة  
+1 صفار بيضة+1 ملعقة صغيرة فانيليا +1 ملعقة كبيرة كاكاو +400غ فرينة ( طحين )  
التزيين: شكولاتة للطلاء+2 ملاعق كبيرة للطلاء+1 ملعقة كبيرة زبدة طرية  
الطريقة: في وعاء ضعي الفلان . الزبدة . السكر . الفانيليا . الكاكاو . البيضة الكاملة  
وصفار البيضة ، اخلطي الكل جيدا . اضيفي الفرينة واجمعي الخليط حتى الحصول على  
عجينة سهلة الاستعمال . على طاولة مرشوشة بالفرينة وبواسطة الحلال أبسطي  
العجينة بسمك 5 مم بواسطة مول القوفرات قطعي مستطيلات ثم اطهيها في فرن  
درجة حرارته 160 لمدة 15 دقيقة . في وعاء صغير اخلطي الشكولاتة للطلاء والزبدة .  
بعد الطهي . الصقي الحلوى مثنى مثنى بخليط الشكولاتة للطلاء .  
أطلي السطح بالشكولاتة للطلاء الذائبة في حمام مائي بواسطة ريشة . بواسطة  
لابوش أدوي زيني السطح بوردات من خليط الشكولاتة للطلاء





مقروط الكوشة باللوز لحفيظة علي عزوز من قناة سميرة  
 العجينة: 250غ سميد متوسط (دشيشة)+250غ فرينة (طحين)+80غ سكر ناعم  
 +رشة ملح+رشة فانيلا+1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية+100غ سمن ذائب و بارد  
 +100غ زبدة ذائبة و باردة+4صغار بيض+3 ملاعق ماء الزهر بالضبط  
 الحشو: 100غ لوز مرحي بقشره+50غ سكر ناعم+ماء الزهر  
 للتزين:عسل+فستق مطحون خشن

طريقة التحضير:نخلط النواشف ثم نضيف السمن و الزبدة و نخلط الكل ثم صغار البيض و  
 نخلط بسرعة ثم ماء الزهر حتى الحصول على عجينة طرية.نغلفها ونتركها ترتاح في  
 الثلاجة(خطوة مهمة )شكلي حربوش متوسط الحجم (سينتفخ أثناء الطهي ) رشني كل  
 حبة بالقليل من الفرينة ثم انقشها بنقاش لا يحتوي على أسنان ضعها في صينية  
 مفروشة بورق المطبخ ترتاح على الأقل مدة ساعة ادخليها الفرن المسخن160 إلى  
 170 درجة مئوية مدة 30 - 35دبمباشرة و هي ساخنة ضعها في العسل المخفف بماء  
 الزهر او الشاربات مدة 15د على الأقل قبل تقديمها أعيدي تعسيلها بعسل ثقيل



قربوش الطاجين على شكل وردة للسيدة سليمة يعلى  
 العجينة: 500غ فرينة+125غ مارجرين ذائبة و ساخنة جدا  
 +1 بيضة+قرصة ملح+ملعقة كبيرة كاكاو اسود (اختياري)+ماء+ ماء الزهر  
 نشاء للرش....للتزين:عسل+قرنفل+جلجلان (سمسم)  
 كيفية التحضير نخلط الفرينة مع الملح ثم افرغي عليها المارجرين الساخنة جدا  
 اقسمها على 2 و ضيفي لقسم منها الكاكاو بعدها نضيف البيضة و نجتمعها بالماء و ماء  
 الزهر مع الدلك حتى الحصول على عجينة طرية غلفها في ورق شفاف و اتركها ترتاح  
 في الثلاجة مدة 1ساعة نحلها فوق طبقة وفيرة من النشاء بواسطة حلال مع قلبها و  
 رشها في كل مرة لتحصلي على دائرة بحجم المقلاة ضعي المقلاة فوق النار حتى  
 تسخن قليلا انزعها من على النار و ضعي عليها ورقة العجين و اضغطي بيدك حتى  
 تنشف فقط ثم اقلبيها (إذا لاحظت أن المقلاة قد بردت سخنيها قليلا ثم اقلبي عليها  
 الورقة) و هكذا دواليك حتى نكمل باقي العجين ضعي الدائرة البنية فوق البيضاء ثم  
 قطعي الطرفين المتقابلين بهذا الشكل بعدها لفيها على نفسها لفا رقيقا بهذا الشكل  
 الصقي الطرف الأخير ببياض البيض (مع مسح العجينة البيضاء من تحت أيضا)  
 قطعها بشكل مائل ثم افتحها من الوسط و ارشقيها بحبة قرنفل اقلها في زيت  
 ساخنة على نار هادئة مع رمي الزيت عليها (إذا سخنت الزيت كثيرا انزع المقلاة من  
 على النار و اتركها تغلي بدون نار ثم أعيدها إلى النار) قطريها جيدا فوق ورق ماص و  
 لما تبرد جيدا (من الأحسن ليلة كاملة) عسليها في عسل به قطرات ماء زهر



عرايش النقاش للسيدة سليمة يعلى من قناة سميرة بدون تحميل  
 العجينة: 2 كيلات فرينة (طحين) +1 كيلة نشاء (مايزينة) +1 كيلة سكر ناعم +1 كيلة  
 سمن ذائب و بارد + فانيليا + رشة فقط من الخميرة الكيماوية + ماء + ماء الزهر  
 العقدة: 3 كيلات لوز مرحي متوسط +1 كيلة سكر عادي (ناقصة قليلا) + مبشور ليمونة  
 كاملة + صفار بيضة (يحافظ على طراوة الحشو لمدة أطول) + ملعقة كبيرة سمن + رشة  
 ماء الزهر. للتزين: سكر ناعم + كرز مصبر

كيفية التحضير: نخلط المواد الجافة معا ثم نحيكها بالسمن جيدا بكفوف اليد حتى نلاحظ  
 أنها المتمت مثل الغريبة بعدها نجمعها بالماء و ماء الزهر حتى الحصول على عجينة  
 تلتصق باليد و هذا هو السر لكي لا تتشقق الحبة أثناء الطهي غلفيها في ورق شفاف  
 و اتركها ترتاح حتى تتشرب جيدا نحلها فوق القليل من الطحين ثم نقطعها دوائر 9 سم  
 البقية فالصور نتركها ترتاح على الأقل 10 دقائق ثم ننقشها بنقاش مرشوش بالفرينة  
 احملها إلى صينية مرشوشة بالفرينة دون افساد النقش ندخلها الفرن المسخن على  
 درجة حرارة 180 درجة لمدة 20 دقيقة بعد إخراجها نرشها بالقليل فقط من السكر  
 الناعم حتى لا نغطي النقش ثم نزين كل حبة بنصف كرز في الوسط



حلوة خبز التوابل (pain d'épice) لسليمة يعلى  
 المقادير: 150 غ مارجرين ماني طرية - كاس سكر ناعم ناقص شوية - 2 صفار بيض - ملعقة  
 صغيرة خميرة الحلوى - ملعقة صغيرة فاني - نصف علبة من خبز التوابل (pain d'épice)  
 مرحي أو مسكر فوج ما لازم يكون معجن لازم يبقى متناثر - 250 غ مايزينة (نشاء)  
 للكريمة: 100 غ فوندون تخدميه بيدك حتى يطرى - 100 غ زبدة - ملعقة كاكاو تضربهم مليح  
 بالخلاط الكهربائي لمدة طويلة حتى تحصل على كريمة وممكن تعوض الكريمة  
 بالمعجون. للتزين: شوكولاتة سوداء - أصابع من خبز التوابل + عقاش فضي كبير  
 الطريقة: تخلطي كل مقادير العجين مع بعض حتى تحصل على عجينة طرية وتلتصق  
 في اليد ما لازم تجي ناشفة باش كي نعودو نرشو في النشاء أثناء فتح العجينة ما  
 تيبسش قطعهم كيما تحببي أدخلهم الفرن على 180 ل 20د بعدما يبردوا اطلبي نصف  
 الكمية بالشوكولاتة الذائبة و الصقيها مثنى بواسطة الكريمة الموضوعة في كيس  
 حلواني ثم ضعي فوقها أصبع من خبز التوابل وزينها بخطوط من الشيكولاتة المذوبة مع  
 ملعقتين ماء مباشرة على نار هادئة مع التحريك المستمر حتى تبدأ في الذوبان تنزع و  
 تحرك مرة أخرى حتى تذوب بالكامل ضعي عليها عقاش فضية



لوزات أو دمعات بالمايزينة لصليحة بسكري

المقادير: 1 كوب من الزيت + 1 كوب من السكر + 1 كوب من الفرينة (الطحين) + 5 بيضات + 3 أكياس من الخميرة الكيميائية + فانيليا + رشة ملح + مايزينة حسب الحاجة (حوالي 1 كغ). التزين: معجون (مربى) حسب الذوق + جوز الهند (نواد كوكو)

طريقة التحضير: سخني الفرن على 180 درجة نخلط المقادير السابقة زيت + سكر + بيض + ملح + فانيليا + فرينة + خميرة ثم نضيف المايزينة (النشا) حتى نحصل على عجينة متماسكة (ما تكونش طرية بزاف باش ما تهبطش فالفرن و ما تكونش يابسة) نشكل منها كريات بحجم 25 غ للواحدة و بواسطة اليد نعطيهما شكل دمعة مع الاستعانة بالفرينة في كل مرة ضعيفا في صينية و اتركها ترتاح مدة 10 دو ادخليها الفرن فقط لينشف البيض لا أكثر و إلا ستكون قاسية سر نجاحها هو تشققها لما تبرد جيدا نلصقها بالمربى ثم نمسح الأطراف بالمربى و نمررها في جوز الهند برفق حتى لا تنكسر



حلوة التمر المعسلة لحفيظة علي عزوز من قناة سميرة

عجينة الصابلي: بيضة كاملة + 3/4 كوب سكر ناعم + 350 غ مارغرين لينة (زبدة نباتية) + ملعقة صغيرة خميرة كيميائية + فانيليا + فرينة (طحين) حسب الحاجة الحشو: تمر منزوع النواة و مطحون (غرس) و مفور + جلجلان محمص + ملعقة زبدة للتزين عسل ثقيل مخفف بماء الزهر أو الشاربات + فستق مطحون  
طريقة التحضير: في إناء نضع المارغرين + السكر الناعم و نخدم الكل جيدا ثم نضيف البيضة و اخلطي حتى تتداخل جميع المكونات ضيفي الفرينة و الخميرة و الفانيليا تدريجيا للحصول على عجينة متماسكة نوعا ما طرية نغطيها بغلاف شفاف و نحظر الحشو ثم نشكل منه كريات بحجم 15 غ نشكل من العجين كريات متساوية بحجم 30 غ للكرة ثم نشكل من كل كرة حربوش البقية فالصور ادخليها الفرن 180 درجة يكون مسخن من قبل حتى تتخذ اللون الذهبي اتركها تبرد تماما ثم ضعيفا في العسل مدة 30 ثانية فقط و قطريها لما تقطر جيدا زينها في الوسط بالفستق المطحون



صابلي منقوش باللوز المنسل للسيدة سلمى بن غزال  
المقادير: بيضة كاملة + 1 صفار + 1/2 كوب سكر ناعم + 125 غ مارجرين لينة + 1/2 رطل  
مايزينة (هي التي تعطي اللون الأبيض للحلوى بعد نضجها)  
+ملعقة كبيرة خميرة كيميائية + فانيليا + فرينة حسب الحاجة  
للتزين: شكولاتة سوداء ذاتبة مع ملعقة كبيرة كاكاو و القليل من الحليب + لوز منسل  
محمص في الفرن على نار خفيفة جدا + مربى  
طريقة التحضير: حليها بسمك 1/2 سم حتى لا تفقد نقشها في الفرن  
ندخلها الفرن 150 درجة مدة 15د فقط



اصابع برقائق اللوز لصليحة بسكري من قناة سميرة  
للعجين: 2 صفار بيض + نصف (1/2) كاس سكر ناعم + نصف (1/2) كاس لوز مطحون + 125 غ  
مارجرين لينة (زبدة نباتية) + نصف (1/2) كيس خميرة كيميائية + فانيليا + مبشور ليمونة و  
برتقالة إن وجدت + رشة ملح + فرينة حسب الحاجة  
للتزين: بياض بيضتين (2) + لوز منسل + عسل ثقيل + كرز ( مصبر + لاجولي  
طريقة التحضير: في إناء نضع الصفار + رشة ملح + المارجرين + الفانيليا + السكر الناعم  
+ لوز مطحون + مبشور ليمونة و برتقالة و نخدم الكل جيدا ثم نضيف الفرينة و الخميرة  
تدريجيا للحصول على عجينة نوعا ما طرية حتى لا تفقد شكلها أثناء الطهي  
نغطيها بغلاف شفاف و نبدأ في العمل نشكل منها كريات متساوية ثم نشكل من كل  
كرة إصبع متوسط الحجم نغمسها في بياض البيض و نلبسها برقائق اللوز جيدا ضعها  
في صينية و ادخليها الفرن 180 درجة يكون مسخن من قبل مدة الطهي 15د اتركها تبرد  
مدة 5 دقائق ثم ضعها فوق مشبك و افرغي عليها العسل الثقيل بواسطة ملعقة (لا  
تغطسها في العسل) لما تقطر جيدا امسحها بلاجولي باستعمال فرشاة و ضع نصف  
حبة كرز وسط كل حبة و قدمها

