

# حلويات جزائرية تقليدية وعصيرية



الطبخ العربي

[www.cuisinearabe.com](http://www.cuisinearabe.com)

السيدة لوبيزة بوكسانى

# حلويات جزائرية تقليدية وعصيرية

دار نشر جفال  
15 شارع محمد خميستي الجزائر

## ■ المقدمة ■

يسعى هذا الكتاب بالدرجة الأولى إلى المساعدة على إعداد حلويات سهلة، سريعة، بيئة المنظر، لذيدة المذاق، ذلك أنَّ فن إعداد الحلويات، كفن الطبخ. يتطلب تقنية مضبوطة لتحقيق النجاح، ولهذا يجب قراءة المعطيات بتأنٍ قبل الشروع في العمل، ولا يتأتى هذا إلا إذا هيأنا اللوازم والوسائل الضرورية لإتمام ذلك.

وننبه إلى ضرورة اتباع الخطة المنتهجة، لأنَّه ظهرت مواد جديدة إضافة إلى تطوير بعض التقنيات وتجاوز بعضها الآخر. والحلويات التقليدية لا تزال محلَّ إعجاب مجتمعنا خاصة أيام الأفراح (اعراس، ختان، سهرات رمضانية...).

وقد كان للتأثير والتاثير، وكذلك التزاوج الحاصل بين الطرق القديمة والأبحاث الحديثة أن عادت على الحلويات العصرية بفوائد جمة جعلها تحل محلَّ الحلويات التقليدية ولذلك تعتبر الحلويات العصرية نتاج العصر الحديث، فهي تتماشى مع أذواق ومتطلبات مجتمعها، لأنَّ روابطها مع الحضارة كانت دائمًا وثيقة.

إنَّ إعداد الحلويات فنٌ في متناول الجميع شريطة أن نحترم

الدقة وتحلى بالصبر والإرادة.

وتشجيعاً بنجاح الكتاب السالف «الطبخ الجزائري»، أردت الاستجابة لرغبات العديد من القراء بإعداد كتاب للحلويات.

وفي هذا السياق توخيت الدقة قدر الإمكان، وعليه فإن هذا المؤلف ليس موجّه للمختصين، وإنما هو مخصص للأشخاص الراغبين في تحقيق هذا العمل بأقل الوسائل وبإمكانيات متوفّرة، وبالتالي يمكنهم إعداد حلويات مستساغة ولذيدة المذاق.

وقد راعينا أيضاً مدة الطهي المناسب، وكذا تحديد قدر المستطاع الضروريّات اللازمّة وكذا المكاييل والوزن.

أخيراً أكون جدّ شاكراً ومسرورة لأعزائي القراء الراغبين في تقديم مساعدتهم لإكمال هذا العمل بالتنبيه إلى بعض النقائص التي يمكن أن تشوب هذا الكتاب.

أمنيتي الوحيدة أن أكون قد حققت رضا كل من تصفّح هذا الكتاب.

السيدة: لوبيزة بركسانى

## نصائح مفيدة

- عندما نخلط الدقيق أو الفرينة ينبغي إضافة الماء تدريجيا لأن العناصر التي تخرج معها لا تختص بالضرورة الكمية المشار إليها.
- إذا استعملنا الوعاء الخاص بالمكابيل فينبعي استعماله في جميع المقادير التي تدخل في الطريقة الواحدة.
- ولتسهيل هذا العمل ينبغي استعمال قدر سعته ربع لิتر، وبالنسبة للحشو يجب استعمال وعاء صغير يتاسب مع كميته وهذا على عكس كمية العجينة التي يجب استعمال وعاء أكبر.
- عندما نطهي قاع طارطات فارغة ينبغي وضع حبوب يابسة في جوفها ثم تغليفها بورق المنيوم.
- مثال: لوبيا بيضاء، نزعها مباشرة عندما تنضج الطارطة ونضعها للاحتماط قصد استعمالها مرة أخرى.
- نحضر اللوز أيامًا قبل استعماله.
- لتقشيره يجب وضعه في ماء مغلق أربع أو خمس دقائق ثم نسحبه، نجففه داخل مصفاة. نزع القشرة بالضغط بواسطة الإبهام والسبابة. نبلله بماء بارد، نتركه يقطر، نجففه بقطعة قماش، نكمل التجفيف تحت أشعة الشمس لمدة أسبوع. نطحنه، ندققه أونهشمه حسب الاستعمال.

نجعل واجهة حلوى تظهر بلون ذهبي: نستعمل في ذلك ريشة ونطلي بواسطتها صفار البيض على الجهة الفوقيّة للحلوى لتصفر عند الطهي.

**إزالة الرغوة:** نحذف الرغوة البيضاء من على سطح مربى أو عقيدة.

**التقشير:** نزع القشرة الخارجيه من الفاكهه، مثل: اللوز وذلك بوضعه داخل ماء مغلى مدة 3 دقائق، ندعه يجف ثم نشرع في تقشيره بالضغط بالإبهام والسبابه ثم يجفف بالماء البارد.

**طابع ضاغط:** جهاز معدني، غالباً ما يستعمل لإعطاء الحجم والشكل الكامل الذي نريدهما للعجينة، وقد نشكل بواسطته قلباً، وردة.

**الطهي أو النضج:** ندخل حلوى، كريماً في الفرن.

**تغليف حلوى:** تغطيتها، تثبيتها أو ترطيبها بالسكر الناعم، شوكولاً مذاقة أو سائل.

**التخمير:** نجعل من كريماً أو سائل غاية في السمك وثيق.

**الرش بالفرينة:** ندرى صينية مدهونة بزبدة بالفرينة وننفض الباقي كي لا تتصق العجينة.

**التلوين:** تزيين الجوف والأطراف الداخلية ل قالب بعدما يكون قد دهن بالزبدة.

**حفرة:** أي نجعل داخل كمية الفرينة ثغرة لتجتمع فيها (الخميرة المذاقة البيض، الحليب).

**المزج أو التحرير بقوة:** نضرب بفرشاة (خلطة) بياض البيض، عجينة، إلخ...

**التطريمة:** ندلكها بالدفع والضغط عليها بواسطة كف اليد لنجعلها متلاحمه وملساء.

**غرس:** تمر صافي ومعجون يستعمل لتحضير حلويات مثل رفيس التونسي، المثلقبة وغيرها.

**التلبيج:** تغليف وتطريمة حلوى بسائل، كaramيل، شوكولا مذابة، سكر ناعم.

**التغطية:** تغلف حلوى بمادة: كريما، سائل، سيرو....

**التغمير:** نغطي الجهة الفوقيه للحلوى بمادة خاثرة وعاقده، كريما، سيرو، شاربات.

**التحبب:** نحک الفرينة أوالدقیق والعناصر الدهنية التي تحويها بين الأيدي لتغلغل داخل الفرينة.

**السحفة:** قصعة من خشب يعجن فيها كل أنواع العجائن.  
**ملعقة من خشب:** ملعقة تكون عادة مسطحة تستعمل لخلط عدة تراكيب.

**طاجين:** صحن كبير من حديد مقعر وثقيل تطهى فيه الفطائر، معارك (مسمن)، مثقبة.

**فتات قشور الليمون:** يسمى بالفصحي «إسكرفاج» وهي اللحمة الفوقيه لحبة الليمون تكون متزوعة منها على شكل فتات لنعطر العجينة والحلوى فيما بعد.

## الأدوات الضرورية لإعداد الحلويات

1 أريكة لتزيين الحلوي بصفار البيض، 1 حلال، 1 كأس مقياس، 1 فرشاة خلاطة، 1 ملعقة خشبية، 1 وعاء السلطة، 1 سحفة، 1 طاجين، 1 غربال، طابع ضاغط، ملقط، جرار، لمبوط ذو كبسولة، محقن (لمبوط) متعدد أسنان، ميزان، قالب للكعك، ورق المنيوم.

## ■ المقاييس ■

كأس كبير ماء = 250 غ

كأس عادي = 1 دل

كأس متوسط (قدح) = 4/1 ل

6 ملاعق كبيرة ماء = 1 دل

كأس أوقدح كبير = 2/1 ل

ملعقة كبيرة ماء = 18 غ

ملعقة كبيرة سيررو = 20 غ

ملعقة كبيرة سكر حجرة رطب غبرة = 15 غ

ملعقة كبيرة عامرة فرينة = 12 غ

كأس شاي - 10/1 ل

## بابا بالبرتقال

مدة الطهي: 30 د

المقادير:

500 غ فرينة، 200 غ زبدة (حيوانية أو نباتية)، 8 بيضات، ملعقة صغيرة من خميرة الشعير، رفعة ملح، ملعقتان كبيرة سكر، 40 غ زبيب، 4 ملاعق حليب.

العصير:

500 غ سكر، نصف لتر ماء، نصف لتر عصير البرتقال.

طريقة التحضير:

- ضعي الفرينة بعد غربلتها في إناء، حللي الخميرة في حليب ساخن ثم امزجها بالفرينة بواسطة ملعقة من خشب حتى تتحصل على عجينة لينة.

- أضيفي لهذا الخليط الملح، السكر ثم البيض واحدة بعد الأخرى واستمربي في المزج بواسطة ملعقة خشبية.

- ذوبي الزبدة قليلا ثم أضيفيها للخليط حتى تتحصل على عجينة لينة وملساء.

- دعيها تخمر لمدة ساعتين في مكان دافئ، فوري الزيت بعد تنقيتها وتنظيفه ثم لبسيه بالفرينة وأضيفيه للخليط السابق، وافرغي الكل في قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بالفرينة ثم ادخليه في فرن ساخن لمدة 30 دقيقة تقريبا، وبعد طهيه اخرجيه وافرغي عليه العصير. أتركيه بعض اللحظات ثم رشيه بعصير البرتقال. يمكنك تزيين البابا بقطع من البرتقال والكريمة.

# باكور

المقادير:

300 غ لوز مطحون، 150 غ سكر ناعم جيد الغربلة، 3 بياض البيض مخفوقة جيداً لتكون مادة ثلجية، قطرات خضراء من الملون الغذائي.

كيفية التحضير:

- نقوم بغربلة اللوز المطحون للحصول على مسحوق لين، نحرك معه السكر، نستقيه ببياض البيض ما زجينا بيضنا، بذلك بالكفين حتى تصبح العجينة لينة، نضيف الملون الغذائي ليتخد الخليط لوناً أخضر فاتح. وفي أثناء ذلك نحضر البسكويت الملفوف (انظر الطريقة)، ثم قطعيه إلى قطع حشنة، اعجنه بأطراف الأصابع، وأضيفي قليل من مربي المشمش.
- نصنع بهذه العجينة كرات صغيرة بحجم حبة الكرز (حب الملاوك) الكبيرة. نسط الكرات بسمك 1 سم، نقطعها على شكل حلقات قطرها 5 سم، نضع في كل مركز من هذه الحلقات كرة من بسكويت العجين، نغلق العجيتيين (عجينة البسكويت والقطع الصغيرة التي هي بحجم حبة الكرز) نضع من حول كل كرة عجينة اللوز ثم نلفها لتكون لنا بذلك باكوره.
- نضع فوق رأس كل باكوره قليلاً من المورنgue Meringue أو نثر عليها قليلاً من السكر الناعم حتى تظهر وكأنه النسغ الأبيض الذي يسيل من باكوره حقيقة.

## باقلاوة

مدة الطهي: 40 دقيقة

المقادير:

١ كلغ فرينة، كأس سمن، قبضة ملح، كأس ماء، نشاء، عسل.  
الخشو: ١ كلغ من لوز مسحوق، ٥٠٠ غ سكر، كأس صغير من ماء الزهر.

طريقة التحضير:

- ضعي اللوز والسكر في إناء وأضيفي السمن الذائب وادلكي الكل بين يديك لتحصل على خليط متماسك، دعي الكل يتضرر ليلة كاملة.  
- هيئي العجينة وضعفي الفرينة بعد غربالتها في صحفة، أضيفي الملح والسمن وادلكي بأصابعك جيداً، بللي الخليط واستمربي في الدلك حتى تصبح العجينة صلبة، ثم استأنفي الدلك لمدة ٢٠ دقيقة لجعل العجينة لينة، مع إضافة قليل من الماء، إذا زرم الأمر، اقسمي العجينة إلى ١٤ كريمة صغيرة، ثم بسطيها إلى أوراق رقيقة بواسطة الخلال، أو بواسطة آلة خاصة لهذا الغرض، وفي هذه الحالة مرري الأوراق في الثغرة رقم ٤ ثم رقم ١

- أدهني الصينية (سنية) بالزبدة، وضعفي فوقها الأوراق الواحدة تلو الأخرى ويجب أن تتجاوز الأطراف حافة السنية ثم بللي كل الأوراق بالسمن.

- كرري العملية ٧ مرات مع وضع ٧ طبقات من هذه الأوراق الواحدة فوق الأخرى مع دهن كل طبقة، ضعي بعدها عجينة اللوز (يكون سمكها حوالي ٢ سم) سوي السطح جيداً ثم غطيها بالأوراق السبعة الأخرى بنفس الطريقة السابقة، سطري أشكال منحرفة على شكل معين فوق مساحة الصينية، وضعفي وسط كل معين حبة لوز وانشري كمية وافرة من السمن.

- أدخلني الصينية في فرن ماخن مسبقاً ودعه يطهى لمدة ٤٠ دقيقة فوق نار خفيفة حتى تكتسي لوناً أصفر ثم أخرجيها واسقيها جيداً بعسل مذوب، ودعها تبرد ثم أقطعها وضعفي كل في علبة من ورق الألمنيوم لمنع تسرب العسل.

## بطاطا (عجينة اللوز)

المقادير:

كيلان من اللوز المسحوق (300 غ)، كيل من السكر الرطب (150 غ)، بياض 3 بيضات مخفوقة حتى تصبح كالثلج، ملعقة كبيرة من الشوكولا المسحوقة، 3 أو 4 ملاعق كبيرة من معجون المشمش.

طريقة التحضير:

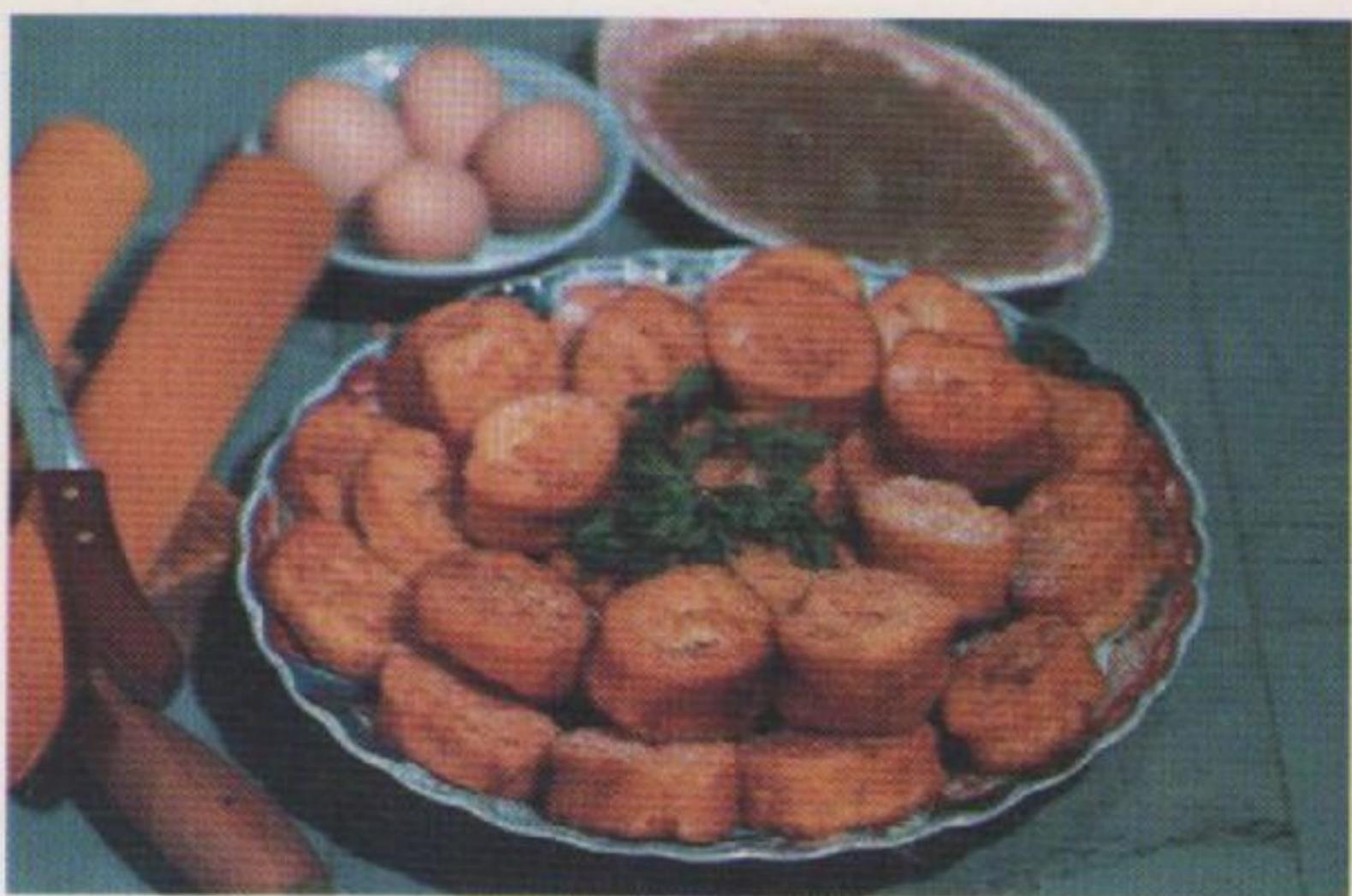
- غربالي اللوز المسحوق للحصول على المسحوق الدقيق جدا واخلطي السكر ثم صبي البيض المخفوق واخلطي الكل بلين حتى تصبح العجينة جامدة ولينة.
- في هذه الأثناء حضري البسكويت الملفوف واقطعيه قطعا كبيرة ثم اعجنى بأطراف الأصابع مع إضافة ش匡 من معجون المشمش، خذ قليلا من هذه العجينة ولفيها بين يديك في شكل حبة بطاطس.
- بسطي شيئا من عجينة اللوز بعدد حبات البطاطس وغلفي هذه الأخيرة بها.
- ضعي قليلا من معجون المشمش عليها ولفيها في الشيكولا المسحوقة، وبواسطة عود ثقاب منجور من أحد طرفيه ومنقوع في المعجون، ضعي نقطا على البطاطا لتشبه خلايا النبطة، ضعيها في علب من الورق.



- 87 - مخبز



- 24 - كعك



- 114 - سنينفات



- 13 - بابا بالبرتقال



حلوى العابع - 51





بات باللوز - 102 -



بسكويت مرخم - 18 -



باكور - ١٤ -



بسكويت ملفوف بالمعجون - ١٩ -



- ١٥ - باقلاءة



- ١١١ - سابلی بالمعجون



كعكات مسكرين - 69



- 123 - توبل



- 56 - خشخاش



- 33 - كريب منزلي

## بسكويت بالمشمش

مدة الطهي: 15 دقيقة

المقادير:

400 غ فرينة، 250 غ زبدة، 120 غ سكر، 250 غ معجون المشمش، قبضة ملح، قشر حبة ليمون، قرطاس من السكر المزوج بالفانيли، صفار بيضة واحدة، بعض قطرات ماء الزهر.

طريقة التحضير:

- ضعي الفرينة بعد غربتها في إناء، وأضيفي لها السكر، الملح، قشر حبة الليمون، سكر الفانيли، صفار بيضة، وماء الزهر ثم الزبدة المقطعة إلى قطع صغيرة (تكون لينة قليلاً)، امزجي الكل جيداً لتحصلي على عجينة ملساء غلفيها بورق الألمنيوم، واتركيها تستريح مدة ساعتين في مكان بارد، اسخلي العجينة حتى يصبح سماكتها حوالي 3 مم، واقطعيها قطعاً: النصف منها يكون أسطوانياً والنصف الآخر يكون على شكل حلقات، ضعيها فوق صفيحة حديدية واطهريها في فرن يكون ساخناً لمدة 15 د، وبعد طهيه انزعيه بواسطة سكين واتركيه ليبرد، رشي الحلقات بالسكر الرطب بواسطة مصفاة، سخني المعجون ثم اطلي سطح الأسطوانات، ضعي فوق كل أسطوانة حلقة، ثم اتركيها تجف.

## موسكوتشو بالشوكولا

المقادير:

250 غ فرينة، 250 غ سكر، 6 بيضات، 100 غ زبدة، قرطاس ونصف خميرة كميائية، سكر فانيليا، ملعقة كبيرة من الشوكولا المسحوقة، 3 ملاعق كبيرة من الحليب ومن عصير البرتقال.

طريقة التحضير:

- أمزجي جيدا بمحففة كهربائية أو يديك صفار البيض والسكر حتى تتحصل على خليط مزبد.
- أضيفي الحليب، الفرينة، والخميرة، سكر الفانيليا والزبدة الذائبة، خلطني الكل ليصبح الخليط متماساًكا. حركي بيض البيض حتى يصبح كالثلج ثم أضيفيه باطف إلى الخليط السابق.
- أقسمي العجينة إلى قسمين، أضيفي الشوكولا في النصف الأول وحركيه جيدا، واتركي النصف الثاني أبيض. في قالب مدهون بالزبدة، ضعي طبقة من العجينة البيضاء ثم طبقة من العجينة الممزوجة بالشوكولا واستمربي هكذا في المزج حتى تنتهي العجينة، ثم ضعي القالب داخل الفرن ساخن مسبقا وتكون درجة حرارته متوسطة وهذا لمدة 30 دقيقة.

## بسكويت ملفوف بالمعجون

مدة الطهي: 15 دقيقة

المقادير:

150 غ سكر، 150 غ فرينة، 6 بيضات، نصف قرطاس من الخميرة الكيميائية، رقعة من سكر الفانيлиا، ملعقة كبيرة من السكر الصلب، نصف علبة من معجون المشمش.

طريقة التحضير:

- ضعي السكر وصفار البيض والفانيليا في إناء وامزجي جيداً بمixer كهربائية حتى يصبح الخليط مزبداً، ثم أضيفي الفرينة والخميرة واستمرري في الدلك حتى تتحصلي على عجينة متمسكة.
- ضعي بياض البيض في إناء عميق وحركيه بمixer كهربائية حتى تصبح المادة ثلوجية وامزجيها بلطف في الخليط السابق، أفرغي العجينة في صفيحة معدنية مقطعة بورق الألミニوم ومدهون بالزبدة، واتركيه يطهى في فرن ساخن مدة حوالي 15 دقيقة ( تكون درجة الحرارة 5 في السلم).
- لزرع ورق الألミニوم، أقابلي الكعكة فوق منديل، ثم بللي الورق بواسطة ريشة أو إسفنج وبعدها زيني الجهة السفلية بالمعجون ثم لفي البسكويت على شكل لفافة، ضعي فوقه المعجون ثم رشيه بسكر رطب.

## **بنينة**

**المقادير:**

علبة بسكويت (الأطلسيان)، علبة زبدة (250 غ)، علبة حلوة الترك، قالب شوكولا مكونة من الحليب، كأس لوز مسحوق، كأس جوز مطحون.

**طريقة التحضير:**

- امزجي الزبدة الذائبة والفايرة بالبسكويت حتى تحصلي على عجينة، أضيفي حلوة الترك، فتني الشوكولا، أضيفي اللوز والجوز، ثم اعجنبيه جيداً لتحصلي على عجينة متماسكة وسهلة للانساط، كوري العجينة وبسطيها ثم اقطعها على شكل معين.

## كريات الثلج

مدة الطهي: 45 د

المقادير:

250 غ فرينة، 125 غ سكر مسحوق، 100 غ زبدة، نصف ملعقة قهوة خميرة كيميائية، بيضة، كيس سكر معطر (فانيلا)، ملعقة شربة حليب، 100 غ مسحوق الجوز الهندي (نوا دوكوكو) مربى المشمش.

طريقة التحضير:

- نغربل الفرينة ونضيف إليها الزبدة المذابة، نحر كهما، نضرب صفار البيضة ونمزجه مع الحليب والسكر المعطر وال الخميرة لنحصل على تركيبة متناسقة.
- العجينة ينبغي أن تكون سميكة. نقسمها إلى كرات متساوية لتأخذ شكل حبات الجوز. نضعها فوق صفيحة ثم ندخلها الفرن مدة 20 د لتطهى فوق نار متوسطة ثم يعاد طهيها مدة 25 د فوق نار هادئة.
- نسحبها من الفرن ونتركها تبرد.
- عندما تبرد الحلويات تعلق بالمربي وتكور في مسحوق الجوز الهندي (نوا دوكوكو).

## بريوش مارجري

مدة الطهي: ٥٥

المقادير:

٢٠٠ غ زبدة أو مارغرين، ٣٠٠ غ فرينة، ٢٥٠ غ سكر، ٤ بيضات / ١ دل قشدة Crème fraîche، ذرة ملح، نصف كيس خميرة كيويائية، ليمونة، ملعقتا شوكولا مرحية.

كيفية التحضير:

- نخاطز الزبدة المذابة بالسكر ثم نضيف البيض كله، الملح، نمزج لنجعل على خليط تغطيه رغوة، نضيف القشدة ثم الفرينة المغربلة وال الخميرة، نواصل المزج لنجعل على عجينة كاملة ومتاسبة.
- نقسمها إلى قسمين متساوين نضيف للعجينة الأولى فتات قشور الليمونة وللثانية الشوكولا، نضع في قالب نصف دائري مدهون بزبدة ملعقة كبيرة من عجينة الشوكولا، القالب يجب أن يكون غير ممتلي لأن العجينة تنتفخ عند الطهي، ندخل هذه الأخيرة الفرن بعد تسخينه بقيتها حوالي ٤٠ د في فرن متوسط الحرارة.

## بيتي / فطائر

مدة الطهي: ٥٥

المقادير:

٥٠٠ غ فرينة، ٦ بيضات، ١٠٠ غ سكر حجري رطب، ١٠٠ غ زبدة، ذرة ملح، ٨/١ حليب (٨ ملاعق كبيرة)، برتقالة، ليمونة، قسط سكر مسحوق، زيت للفلي.

كيفية التحضير:

- نبيض قشرة الليمون والبرتقالة بواسطة الماء المغلى لمدة ٣٥ دقيقة في إناء الفرنية المغرابة، نضيف الملح، السكر، نفتح حفراً وسط هذه التركيبة ونضيف داخلها البيض، الزبدة المذابة ثم أجزاء صغيرة من فتات قشور الليمون، نمزج جميع هذه العناصر وندلكها.
- العجينة المتحصل عليها يجب أن تكون شبّيهه بعجينة الفطيرة، نقطعها على شكل كرات، نتركها تبرد لمدة ساعتين داخل إناء مغطى بقطعة قماش نظيفة.
- ترش مائدة التحضير بالفرينة ثم تطرح العجينة بسمك ٢ مم، نقصها على أشرطة بمختلف الأحجام والأشكال بواسطة الجرارة، نضع عقدة في كل شريط. نقلّبها بكميات صغيرة، نفرغ عليها الزيت الساخن بملعقة حتى تنتفخ العجينة، نتركها تصفر، يجب أن يكون سطح الحلويات مصفرة، نسحبها ونتركها تجف.
- تقدم ساخنة، يلزّر فوقها سكر رطب.

## كعك

مدة الطهي: 45 د

المقادير:

4 بيضات، 250 غ فرينة، 180 غ زبدة، 125 غ سكر، كيس خميرة كميائية، 50 غ زبيب، رفعة ملح، ملعقتان من الحليب (اختياري).

طريقة التحضير:

- اخلطي الزبدة أو المارغرين (لينة وغير ذاتية) مع السكر حتى يصير الخليط في شكل مرهم، أضيفي البيض واحدة بعد الأخرى، يجب مزج كل بيضة مع العجين قبل إضافة البيضة التالية.
- افرغي الفرينة المغربلة مع الملح والخميرة عندما تكون العجينة متمسكة جيدا ثم أضيفي الزبيب بعد غسله وطبخه على البخار ولفيه بالفرينة.
- افرغي في قالب كعك بعد فرشه بورقة المنيوم أودنه بالزبدة وذرى الفرينة عليه وادخليه في الفرن مدة 45 د.
- يجب أن يكون الفرن شديد الحرارة في 15 دقيقة الأولى ومتوسطة الحرارة في 30 دقيقة الباقيه.
- لتجنب طهي الوجه بسرعة يجب تغطيته بورقة المنيوم.

## كعك بالبرتقال

مدة الطهي: ٤٥ دق

المقادير:

٢٠٠ غ فرينة، ٢٥٠ غ سكر مسحوق، ٤ بيضات، ٢٥٠ غ زبدة، كيس خميرة كيميائية، ٥٠ غ لوز مرحى، فتات قشور برتقالة، ذرة ملح.

كيفية التحضير:

- نذيب الزبدة ونحركها مع السكر لنحصل على خليط مزبد. نضيف صفار البيض، فتات قشور البرتقالة، اللوز المرحى، الملح، الفرينة المغربلة ثم الخميرة الكيميائية، نخرج بقوة لنحصل على تركيبة متناسقة ومتكاملة.

- نضيف برقة المادة الثلجية، نفرغ العجينة في قالب المجهز لطهي الكعك بعدما يكون قد دهم بالزبدة، نضعه في فرن ساخن ونتركها تطهى لمدة ٤٥ دق، نتفقدها من حين آخر بإدخال رأس سكين وسط الكعكة والغرض من ذلك هو الحصول على كعك جاف.

## كاراصل

مدة الطهي: ٥٥

المقادير:

١٠٠ غ سكر، ملعقتان كبيرة ماء.

كيفية التحضير:

- نمزج السكر والماء في إناء، نضعهما فوق نار ضعيفة إلى أن تتلون التركيبة بلون ضارب للحمرة من جراء احتراق السكر، نسحبها من النار

تستعمل بسرعة لتحلية الحلويات وتزيينها.

## كاراميل بعصير الليمون

مدة الطهي: ٥٥

المقادير:

١٥ قطعة سكر، ملعقة كبيرة ماء، قطرات من عصير الليمون.

كيفية التحضير:

- نصب قطع السكر والماء في إناء.
- نضعهما فوق نار ضعيفة إلى أن تتلون التركيبة بلون ضارب للحمرة من جراء احتراق السكر، نضيف بعض قطرات عصير الليمون ثم نسحبها من النار.

## كريماً إنجلزية

مدة الطهي: 55

المقادير:

ربع لتر حليب، ملعقتان نشاء كبيرتان، 4 صفار بيض، 100 غ سكر رطب، ذرة سكر معطر (فانيлиا).

كيفية التحضير:

- نمزج بيضة النساء والحليب لنحصل على تركيبة كاملة، نضيف سكر الفانيлиا، وبيضة نترك هذه العناصر تغلي.
- نمزج صفار البيض والسكر ليصبح لدينا خليط مزبد.
- نسكب تدريجياً الحليب الساخن على صفار البيض (ال الخليط المزبد). نضع الكريما فوق نار هادئة وبواسطة ملعقة خشبية نحركها باستمرار حتى تتختثر الكريما تكون متماسكة كالفالان.
- نتركها تبرد.

## كريما بالزبدة

مدة الطهي: ٥٥

المقادير:

١٢٠ غ زبدة، ٦٠ غ سكر رطب، بيضة كاملة.

كيفية التحضير:

- نحرك بملعقة خشبية الزبدة المذابة والسكر، نضيف البيضة ونمزج لنحصل على تركيبة كاملة. نعطرها بسكر الفانيليا أو الشوكولا أو ماء زهر البرتقال، حسب الأذواق.

- بالنسبة للشوكولا ينبغي أن ناينتها في إناء صغير عند مدخل الفرن.

- نتركها تبرد قليلاً، نضيفها إلى التركيبة السابقة ثم نخلطها.

- باستطاعتنا استعمال هذه الكريما كحشو للبسكويت الملفف، حلوى ميلاد، حلوى رأس السنة.

## كريما شانتيلي

المقادير:

2 دل قشدة *creme fraiche* 4 ملاعق كبيرة مليئة)، 50 غ سكر رطب،  
نصف ملعقة صغيرة من سكر الفانيли، ملعقتان كبيرة ماء مثلج أو قطع  
من ماء مثلج.

كيفية التحضير:

- نضع القشدة في الثلاجة لمدة كحد أدنى 3 ساعات قبل الاستعمال.
- نسكب القشدة الباردة في إناء صغير ذو قاع سميك.
- نفرش في إناء آخر أكبر قطع الماء المثلج ونضع فوقه إناء القشدة،  
نسقيها ماء باردا (ملعقتان كبيرة إذا ما عقدت الكريما) نضيف  
إليها السكر والسكر المعطر وبيطء نمزج الكريما بالخفاقة (الخلاطة).
- ينبغي أن يتضاعف حجم الكريما وتكون جاهزة للاستعمال  
عندما تصير عاقدة (ترفعها للأعلى لتكون قطرات متقطعة).
- قد تستعمل هذه الكريما لحسو مختلف الحلويات، تزيين كريما  
عقب الأكل، رغوة الشوكولا *Mousse au chocolat*, فراولة،  
سلامة الفاكهة.

## كريما الحلويات

مدة الطهي: ٥٥

المقادير:

٢٥٠ غ سكر رطب، ٧٥ غ فرينة، بيضتان، نصف لتر حليب، سكر فانيليا.

كيفية التحضير:

- نحرك كلا من السكر، البيض والفانيليا لنحصل على تركيبة كاملة ومرغية، نضيف الفرينة ونخلط.
- نغلي الحليب ونسقى به تدريجيا مع التحريك باستمرار.
- نضع الإناء الذي يحوي الخليط فوق النار ونتركه ينضج إلى بدايات الغليان، مازجين باستمرار حتى تتجنب التصاق الكريما بالإناء.

## كريما بالشوكولا

مدة الطهي: 30 د

المقادير:

100 غ شوكولا معلبة، 4/3 ل حليب + ملعقتان كبيرتان، 6 بيضات، 150 غ سكر رطب.

كيفية التحضير:

- نذوب الشوكولا بالتحمييم مع ملعقتين حليب كبيرتين، عندما يصير الخليط أملس نضيف الحليب ونضعه فوق نار ليغلي ثم نسحبه.

- نمزج البيض والسكر لنحصل على خليط أبيض، نسقيه تدريجياً بالحليب الذي مزجناه بالشوكولا وفي الوقت نفسه نحركه لنجنبه التحبيب Formation de grumeaux نفرغ الكريما في 6 أواني خزفية مدهونة بالزبدة، ندخلها في فرن ضعيف الحرارة لتنضج بالتحمييم، نسحبها ونتركها تبرد قبل أن نضعها في الثلاجة.

## كريب منزلي

مدة الطهي: 3 د للكريب

المقادير:

3 بيضات، نصف لتر (2/1) حليب، 250 غ فرينة، ملعقتان كبيرة من السكر، ملعقتان كبيرة من الزيت، ربع ملعقة صغيرة ملح رطب، مربى خشو الكريب.

كيفية التحضير:

- نضع في إناء فرينة مغربية، نصنع حفرة وسطها لنفرع فيها نصف الحليب، نحرك ابتداءً من الوسط، عندما تصبح العجينة ملساء نضيف إليها البيض المخفق وندرجه للخلط، نحرك بقوة.
- نضيف الزيت، الملح والسكر.
- ما تبقى من الحليب نسقي به العجينة، نتركها تستريح لمدة نصف ساعة
- نزيت بقطعة قماش نظيفة ونحوك مقلاة الكريب، نفرغ بمغرفة العجينة، نحرك المقلاة، نتركها تتضخج مدة دقيقة واحدة (1د)، الكريب تصغر نوعاً ما.
- عندما يصير الكريب جاهزة نحشوها ببرى المشمش أو معجون آخر، أي نضع البرى أو المعجون في وسط الكريب، نطبق نصفها ثم نطوي مرة ثانية نصفها الآخر لي تكون لنا شكل مروحي.

## كروكي باللوز

مدة الطهي: 25 د

المقادير:

300 غ فرينة، 200 غ سكر رطب، 150 غ لوز مرحى ومبشور، ذرة ملح كبيرة، صفار بيضة، بيضة كاملة، 1 دل ماء كيس من السكر المعطر، ذرة كبيرة بيكربونات الصودا.

كيفية التحضير:

- نحرك السكر، اللوز المرحى، بيكربونات الصودا، الملح، البيض، نعجن ونضيف الماء تدريجيا.

- نضئ الفرينة المغربلة، نخلط الكل لنحصل على عجينة صلبة، نكور العجينة على شكل سجائر غليظة، نسعلها قليلاً بالحلال، نطاوئها بصفار البيض لتصفر، نضعها فوق صفيحة مدهونة بالزبدة، ومرشوشة بالفرينة

ندخلها في فرن مسخنا سلفاً، نتركها لتنضج فوق نار ضعيفة حوالي 20 د، نسحبها من الفرن ونقطعها قطعاً مائلاً BISEAU عرض كل واحدة 3 سم

- نعيدها ثانية إلى الفرن لتصفر قليلاً مدة 5 د.

## سجائر

مدة الطهي: 10 د

المقادير:

200 غ سكر رطب، 120 غ فرينة، 80 غ زبدة، بياض 4 بيضات، قرطاس سكر الفانيلا.

طريقة التحضير:

- اخفقي بياض البيض حتى يصبح كالثلج وامزجيه بلطف مع السكر أضيفي الفرينة بعد غربلتها، سكر الفانيلا والزبدة المذوبة والساخنة قليلاً، افرغى العجينة فوق صفيحة من حديد تكون مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالفرينة، وسويها بواسطة فرشاة على شكل مستطيل حوالي 6\*3 سم.

- اطهيه في فرن ساخن مسبقاً لمدة 10 د.

- لفيه فور سحبه من الفرن حول قلم، قبل أن يبرد ويتفتت، وإذا تفتت اللفافات رغم الاحتياطات السابق ذكرها، ادخليها في الفرن ثانية، وأعيدي العملية.

## تمر محشي

المقادير:

500 غ تمر منزوع النواة (مصفى)، 300 غ لوز مرحى، 350 غ سكر رطب، 4 ملاعق كبيرة ماء، ملعقتان كبيرة ماء زهر البرتقال، قطرات ملون غذائى خضراء وحمراء.

كيفية التحضير:

- نضع في إناء السكر والماء ونتركهما يغليان وقتا قصيرا، نسحبهما من النار، نضيف ماء ورد البرتقال واللوز المرحى.
- نحرك بملعقة خشبية لنحصل على عجينة محببة، ندعها تبرد.
- في الوقت نفسه تفتح ستين (60) تمرة، تنزع منها النواة دون أن نقوم بتنصيبها وتشطيرها كليا، التمرة يجب أن تكون كاملة.
- نعيد عجينة اللوز ندلكها حتى تصير طرية وخفيفة.
- نقسمها إلى ثلاثة أقسام متساوية، نترك قسما أبيض، نحفر حفرة وسط القسمين الباقيين، نسكب في واحدة منهما قطرات من الملون الغذائي الأخضر ونواصل العجن حتى تصير ذات لون أخضر باهت وجميل ثم نسكب في العجينة الأخرى قطرات من الملون الغذائي الأحمر لتصير العجينة ذات لون وردي باهت وجميل.
- نأخذ قطعات صغيرة من العجينة (البيضاء، الخضراء، الوردية) ونصنع منها أشكالا شبيهة بالسجاير، نقطع عصيّات صغيرة بحجم التمر، نحشو كل تمرة مراعين في ذلك شكلها الأصلي، نشرط عجينة اللوز بخطوط مائلة لتنزيّن منظر التمر وأخيرا نdry فوقه السكر الرطب.
- نضعها في أكياس ورقية بيضاء ليتشكل أمامنا تمرا ذات ثلاثة ألوان مختلفة.

## دزيريات

مدة الطهي: 20 د

المقادير:

500 غ فرينة، 100 غ زبدة، بيضة، ربع لتر ماء، ذرة ملح.  
الخشوة: 400 غ لوز مرحبي، 100 غ سكر رطب، 4 بيضات متوسطة الحجم.  
الشاربات: 200 غ سكر، كأس شاي ماء زهر (10/1)، نصف لتر ماء.

كيفية التحضير:

- نغربل الفرينة، ونضعها في سحفة، نلين الزبدة ونضيفها، نحرك العناصر باليدين لتتسرب المواد الدهنية داخل الفرينة.

- ندمج الملح، البيضة ونخالطهما بأطراف الأصابع، نسقي تدريجياً ونحرك بقوّة مستعملين في ذلك راحة اليدين لنجعل على عجينة كاملة وملساء، نتركها تستريح بعض الوقت، من جهة أخرى نهني الخشو.

- نخاط اللوز المرحي والسكر، نضيف البيض واحدة تلو الأخرى ونحرك بأطراف الأصابع حتى نحصل على عجينة متناسقة.

تهيئة الشاربات: نذوب السكر والماء في إناء فوق نار خافتة 10 د لنجعل على شاربات خفيفة، نضيف ماء الزهر، نسحبها من فوق النار ونتركها المدة.

- نضع العجينة فوق مائدة مبيضة بالنشاء، نحللها حلات رقيقة، نقطعها إلى حلقات ذات 8 سم لكل قطر بواسطة طابع ضاغط.

- تملأ ملعقة كبيرة بالخشوة ونفرغها فوق كل حلقة، نحرك بالإضافة بواسطة الإبهام والسبابة ثم نطوي أطرافها، وأحجام الحلويات المتحصل عليها تكون صغيرة وطيات أطرافها تأتي أعرض من طيات أطراف القنيدلات. نضع وسط كل حلوى حبة لوز منقاة، نجمعها في صينية مزدوجة بفرينة، ندخلها الفرن بعد تسخينه سلفاً، نطهئها حوالي 20 د فما فوق.

- عندما يصبح لون الحلويات ذهبياً، اسحبها من الفرن واسقيها بالعصير.

## جديعات

مدة الطهي: 20 د

المقادير:

500 غ فرينة، بيضة، بشرة ليمونة، ملعقة كبيرة ماء الزهر، 75 غ سمن، 100 غ سكر، 75 غ ماء، نصف كيس خميرة كيميائية، صفار البيض، حفنة لوز مهشّم.

الخشو أو العقدة: قسطان لوز (200 غ)، قسط سكر (100 غ) نصف ملعقة قهوة قرفة، ملعقتان كبيرة ماء الزهر.

كيفية التحضير:

- نغربل الفرينة ونضعها في سحفة، نضيف السمن واللوازم الأخرى إلى الماء، تحكها باليدين لتتغلغل المواد الدهنية.
- نبلل الخليط تدريجياً بالماء ونواصل العجن ببطء (ويجب أن تكون العجينة ملساء ومتمسكة).
- نقسمها إلى كرات ونتركها بعض الوقت، في الوقت نفسه نحضر الخشو باللوز، السكر، القرفة. نبلل الكل بماء الزهر ثم نحرك بأطراف الأصابع، نصنع عجائن مسطحة ورقيقة.
- نقطعها بالجرارة إلى مربعات ذات 10 سم، نملأ ملعقة كبيرة بالخشو ونفرغها داخل قاعدة المربع ثم نطويها بالضغط وبرفق على أطراف المربعات كي يأخذ اللوز مكانه، وليعطينا شكل سيجارة غليظة. نضغط بالأصابع على الطرفين ونغلقهما.
- نخفق صفار البيض ونخلس به مساحات الحلويات ثم ننشر فوقها اللوز المهشّم.
- نصفقها في صينية وندخلها في فرن ناره هادئة حوالي 15 د.

## فلان صناري

مدة الطهي: 25 د

المقادير:

لتر من الحليب، 6 بيضات، 200 غ سكر رطب، نصف ملعقة صغيرة سكر فانيлиيا أو قطرات من عقدة.

كاراميل: 100 غ سكر، ملعقتان كبيرة ماء.

كيفية التحضير:

- نحرك البيض كله مع السكر بملعقة خشبية أو فرشاة خاصة لنجعل على مزيج مزبد نضيف سكر الفانيليا والحليب الدافئ ونمزج باستمرار، نتركه إلى حين.

- نحضر الكاراميل بالماء والسكر بوضعهما فوق نار معتدلة، بعد حين يصبح الكاراميل أسمراً نوعاً ما.

- نغمي قاع أوعية زجاجية بالكاراميل ونفرغ فوقه الفلان.

- نضعه لينضج بالتحمييم بإدخاله في فرن معتدل الحرارة (الطابق الثالث أو الأخير من الفرن).

- نتركه ينضج مدة 25 د في فرن ناره هادئة (4 عند مثبت الحرارة).

- نسحبه من الفرن ونتركه يبرد قبل إدخاله في الثلاجة.

## فوري نوار

مدة الطهي: 25 د

المقادير:

250 غ سكر رطب، 6 بيضات، 100 غ فرينة، 50 غ كار كار (شو كولا مرحية)، 150 غ زبدة مذوبة.

السيرو: 200 غ سكر رطب، 250 غ شوكولا ذات مذاق مر، 3 ملاعق كبيرة ماء، 3 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال.

التزيين: 4/3 قشدة باردة، 80 غ سكر مسحوق، كيسان سكر فانيلا.

كيفية التحضير:

- نحرك بقوة كل البيض والسكر لتشكل رغوة، نضيف الفرينة المفربة، ومسحوق الجوز والزبدة المذابة، نمزج لتحصل على تركيبة كاملة ومتاسقة.

- ندهن بالزبدة ونرش بفرينة 3 قوالب قطرها 22 سم، ننفض لتزيل باقي الفرينة الزائدة، نضع فيها العجينة وهذه بدورها ندخلها فرننا ساخناً لتطهى حوالي 25 د

- نسحبها ونتركها تبرد.

- وفي نفس الوقت نعد السيرو بالسكر، ماء، وعندما تعقد نضيف إليها ماء زهر البرتقال، نسحبها من الفرن ونتركها تبرد. نكشط الشوكولا إلى فتات صغير خشن، أو يمكن استعمال آلة تقشير البطاطا، نضع فتات الشيكولا داخل الثلاجة، نبلل الحلوي بالسيرو.

- نحضر كريما الشانتي بالسكر، سكر فانيلا، ونضيف 3 إلى 4 ملاعق حليب باردة إذا اقتضت الضرورة.

- نغلف بربع كريما الشانتي كل طبقة فوقية من هذه الحلويات، نضع واحدة فوق الأخرى.

- نغطي محيط هذه الحلوي بباقي كريما الشانتي، نحاياها بفتات الشوكولا.

- للتزيين باستطاعتنا كذلك إضافة حب الكرز المحفوظة في السكر على مساحة الحلوي واضعين فوقه فتات الشوكولا. يستهلك بارداً.

# حلوى بالبندق والشوكولا

مدة الطهي: ساعة

المقادير:

200 غ زبدة، 200 غ سكر، 200 غ شوكولا معلبة ومذوبة، كيس من سكر الفانيлиا، 6 بيضات، 125 غ بندق أولوز مرحى، 125 غ مسحوق لبابة الخبز، 75 غ مايزينا، 4 ملعقات كبيرة حليب، كيس خميرة كيميائية، ذرة ملح.

الثلج (التغطية): 200 غ شوكولا مذوبة، 50 غ زبدة، ملعقة كبيرة ماء.

كيفية التحضير:

- نحضر الزبدة المذوبة ونحركها مع السكر والفانيليا. في الوقت نفسه نضيف صفار البيض الواحدة تلو الأخرى، نقطع الشوكولا إلى قطع صغيرة ونذوبها بالتحمييم.

- عندما ترتخي الشوكولا تلحقها بال الخليط السابق.

- نضيف البندق أو اللوز المرحي، مسحوق لبابة الخبز، المايزينا تمزجها بالحليب، الخميرة، الملح، نواصل التحرير بقوة لنحصل على تركيبة متناسقة و كاملة.

- نضم المادة الثلجية بليونة، نسكبها في قالب مغلف بورق المنيوم ومدهون.

- ندخله في فرن متوسط الحرارة مدة ساعة، واضعين القالب في الجهة السفلية منه. نسحبها (الحلوى) من الفرن نتركها تبرد، في الوقت نفسه نعد لتغطية الحلوى. الشوكولا المذوبة بالتحمييم والماء والزبدة، عندما ترتخي التركيبة وتتصبح شبيهة بالكريما، نطلي بسرعة مساحة الحلوى ونملسها بملعقة خاصة.

- أخيرا نحاليها بفتات اللوز (المهشم) أو بكريما الشانتي.

## حلوى جافة بالزبدة على شكل «S»

مدة الطهي: ١٠ د

المقادير:

٣٧٥ غ فرينة، ٢٥٠ غ زبدة، ١٢٥ غ سكر، صفار ٦ بيضات، قبضة ملح، قشر نصف حبة ليمون، نصف كأس من السكر الخشن الأبيض أو حبيبات فضية.

طريقة التحضير:

- غربلي الفرينة وضعيها في إناء، أضيفي الزبدة اللينة والمقطعة قطعاً صغيرة، ثم افرغلي في وسط الخليط السكر، صفار ٥ بيضات، ملح وقشر الليمون، أدلكيها حتى تتحصل على عجينة متماسكة ولينة.
- وبواسطة قمع التزيين الموحد اصنعي من العجينة حروفًا صغيرة على شكل «S»، ضعيها مباشرة في صفيحة مدهونة بالزبدة، واتركيها تستريح مدة ساعة في مكان بارد.
- سخني الفرن، اطلبي هذه الأشكال بصفار البيضة، وزيني الواجهة بالسكر الخشن أو بالحبيبات الفضية مع عدم إسقاطها في الصفيحة.
- ضعيها في الفرن واتركيها حتى تكتسي لوناً أصفرًا لمدة حوالي ١٠ د وذلك في الطابق الأوسط للفرن. بعد طهيها، اتركها تبرد ثم انزعها بلطف بواسطة ملعقة أو سكينة.

## جولي بالسفرجل

[ملاحظة: حتى نتمكن من إعداد هذه الوصفة يجب الرجوع إلى وصفة إعداد معجون السفرجل (ص 73)].

المقادير:

نسترجع قطعة القماش الموجودة بداخلها قشر ونواة السفرجل (انظر وصفة معجون السفرجل).

كيفية التحضير:

- نعصر جيداً قطعة القماش بما في داخلها لنجعل على كل كمية الجيلاتين.

- نضع المغلى الموجود في القدر (لتر ونصف تقريباً).

- نضيف وزن المغلى سكراً، ونضع الكل في وعاء، نغلي الكل حتى تظهر طبقة بيضاء على السطح. نحرك السائل بواسطة ملعقة خشب، نتخلص من الرغوة بواسطة الأداة الخاصة بذلك. إذا لاحظنا أن المعجون يسفل على شكل خطوط متواصلة وغير منقطعة فمعناه أن المعجون قد نضج، وهذا المعجون لا يتماسك إلا في اليوم الموالي.

ملاحظة: نستعمل نفس الطريقة بالنسبة لمعجون التفاح.

# جيواز

مدة الطهي: ٣٥ د

المقادير:

١٢٥ غ فرينة، ١٢٥ غ سكر رطب، ٤ بيضات.

التحضير:

- نحرك كلا من البيض والسكر ببطء ثم بسرعة، عندما تتضاعف التركيبة نضيف الفرينة المغربلة، وبملعقة خشب نرفعهما بليونة إلى أعلى دون أن نحرك.
- نفرغ المحتوى في قالب مدهون بالزبدة، ومرشوش بالفرينة، نلمس المساحة بملعقة خشب، تدخل في فرن حرارته هادئة مدة ٣٥ د
- تنضج الجيواز عندما تتلون بلون أسمر باهت وتنفك من أطراف القالب.
- نسحبها من الفرن وندعها تبرد.

## غربيّة

مدة الطهي: من 10 إلى 15 د

المقادير:

250 غ زبدة، 250 غ سكر رطب، 650 غ فرينة، قبضة صغيرة لوز مهشم.

طريقة التحضير:

- اخلطي الزبدة والسكر بواسطة خفاقة كهربائية أو يدوية لتحصلي على تركيب مزبد، أضيفي الفرينة تدريجياً مع الخلط بأصابع اليدين حتى تصبح العجينة لينة يمكن تشكيرها بسهولة.

- خذلي مقدار بيضة من العجينة وكوريها بين الكفرين، ثم ضعي هذه الكويرة في كف يدك اليمنى منحنية قليلاً وبيدق اليسرى أديري الكرة إلى أن تأخذ شكل دوامة أسفلها مبسط وأعلاها هرمي، اثري مسحوق اللوز على كل قطعة، ضعيها فوق صفيحة معدنية وادخليها في فرن ساخن مدة 10 د. يجب أن تبقى قطع الحلوى بيضاء وأسفالها يميل إلى اللون الوردي.

- يمكن الاحتفاظ بها جيداً لعدة أيام في أواني زجاجية أو معدنية.  
ملاحظة: لتسهيل التصاق اللوز بالغربيّة يمكن بلها قليلاً قبل نثر اللوز.

## غريبة المبوط بالشوكولا

مدة الطهي: من 10 إلى 15 د

المقادير:

600 غ فرينة، 50 غ لوز مسحوق، 250 غ زبدة مذوبة، 250 غ سكر، ملعقة كبيرة من الشوكولا المسحوقة.

طريقة التحضير:

- اخلطي الزبدة والسكر بواسطة مخفقة كهربائية أو يدوية أو بواسطة الكفين حتى تصبح مزبدة. أضيفي مسحوق اللوز، ومسحوق الشوكولا ثم الفرينة شيئاً فشيئاً، متاحصلين بذلك على عجينة لينة وملساء، اتركيها تستريح مدة 10 د. خذلي قطعاً صغيرة من العجينة ومرريها في فجوة آلة صغيرة معدة لهذا الغرض وادفعيها بالإبهام تخرج مضاعفة من الجانب الآخر، أديرى القطع الخارج على نفسه مما يعطي شكل وردة.

- ضعي القطع على صفيحة حديدية وادخليها في الفرن متوسط الحرارة لمدة عشر دقائق.

- إذا أردت التنويع قسمي العجينة إلى نصفين نصف أبيض والآخر ممزوج بالشوكولا مما يعطي لونين مختلفين.

## التثليج

المقادير:

3 بياض البيض، ملعقة كبيرة من ماء ورد البرتقال، عصير ليمونة، ملعقة كبيرة زيت المائدة، 500 غ سكر رطب.

طريقة التحضير:

- نخفق بياض البيض لنزيد في حجمه ولتحصل على كومة مادة ثلجية، نضيف عصير الليمون، نحرك بعض الوقت نغربل السكر الرطب وتضيفه، نسقي بالزيت ونحرك دائماً، التركيبة المتحصل عليها يجب أن تكون كثيفة.

## قربيتش

مدة الطهي: 5 د

المقادير:

1 كيلو فرينة، 200 غ سمن أوزبدة، بيضتان، ملعقتا أكل خل، ملعقتا ماء الزهر، نصف ملعقة صغيرة خميرة الخبز، رفعة ملح، رفعة زعفران، (ملعقة كبيرة) سكر، كأس ماء (4/1 ل)، 50 غ جلجلان، عسل، زيت للقللي.

طريقة التحضير:

- ضعي الفرينة بعد غربتها في إناء وأضيفي إليها المادة الدسمة مleine وادلكيها بين الكفين بعض الوقت.
- أضيفي الملح والسكر وماء الزهر والخل والبيض وامزجي الكل جيدا، ثم أضيفي الخميرة بعد تحليها في ملعقتين من الحليب الفاتر ثم حللي الزعفران في ملعقتين من الماء المذكور في المقادير.
- اسقى بالماء شيئاً فشيئاً مع موافقة المزج بالكفين حتى تحصلي على عجينة لينة وملساء تحت اليد.
- قسميها إلى كريات صغيرة وغطيها بقمash خفيف ونظيف واتركيها تستريح بعض الوقت، بسطي الكريات حتى يصبح سمكها 2 ملم.
- قسميها إلى مستطيلات طولها 8 سم وعرضها 5 سم، اقطعها في المستطيل مقدار 1 سم عرضاً مع ترك نصف سم من كل جانب، خذيه المستطيل باليد اليسرى بالسبابة والوسطى، ادخله أصابع اليد



- 45 - غريبة



- 74 - معارك



مقروض العسل - 76 -



مشقبة بالغرس - 95 -



خبازات قطايف - 62



قميرات - 105



صامضة ديو - ١١٢



غريبة اللعبوط - ٤٦



- 86 - محلبي



- 113 - صامضة العجينة



- ١٢٠ - تشاراك



- ٩٢ - موسكوتشو



تحبولة ناتماليين (مشوشة) - 115



فلان منزلي - 39