

# Les Délices de Mima



وصفات مصورة في

زوروا موقعنا على الفيسبوك

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

# محتويات الكتاب

تارت الفراولة 1	25	خبز الترتيلا	1
تارت الفراولة 2	26	خبيزات محشية في آلة البانيني	2
كوكيز	27	السفنج او الخفاف	3
كوكيز بالنوتيلا	28	بغريز سهل وسريع	4
غلات كروكي	29	خبز البانيني	5
بقلاوة	3	فوندو بالنوتيلا	6
ترافل الشوكولا	31	خبز الفوكاشيا	7
حلوى على شكل حبوب القهوة	32	خبز الفوقاص بالزيتون والجبن	8
اصابع جوز الهند	33	خبز الشاورما	9
بوتي فور	34	موسكوتشو	10
كروكي بالمربي	35	بسبوسة	11
كروكي بحبيبات الشوكولا	36	كيك البرتقال	12
كروكي بالكاكاو	37	الاكلير	13
كروكي بالزبيب	38	المرشم	14
غراتان لذيذ	39	كيك براونيز	15
شباح الصفرة	40	السسمية	16
البراج	41	كيك بالميرانغ	17
غراتان بييري بالكروفيت	42	كيك سهل وسريع	18
دجاج محشي بالزيتون والجبن	43	بانكيك	19
مثوم	44	غراتان البطاطا بالسبانخ	20
رخساس	45	لفائف الدجاج بالجبن	21
رولي الدجاج بالبيض	46	ميني محنشة	22
فطائر مقلية بالمربي	47	تحلية سهلة وسريعة	23
	48	فطيرة الدجاج بالجبن	24

لا تنسوني من صالح دعائكم

خبز التورتيليا: 3 أكواب طحين (فرينة) + ملعقة صغيرة سكر + ملعقة صغيرة ملح + ملعقة صغيرة خميرة الخبز + 3 ملاعق كبار زيت + 2 ملعقتين كبار حليب بودرة + 3/4 كوب ماء دافئ لجمع العجين. نخلط المواد الجافة مع بعض ثم نضيف الزيت و الماء تدريجيا و نخلط حتى العصول على عجينة طرية نعجنها قليلا ثم نتركها جانبا ترتاح و تختمر. بعد ان تختمر نقسمها اقسام متساوية.. نتركها ترتاح مرة اخرى حتى يسهل فردها. نفرد العجين بشكل رقيق. نسخن صاج او مقلاة تيفال و نطهو فيها خبز الشورما من الجهتين ملاحظة: نستعين بفوطة لنضغط بها على العجين كي لا ينتفخ. نغطي الخبز بفوطة فور نضوجه حتى يبقى طري و لا ينشف و لو ببس قليلا يمكن نضغه في الماكرويف ثواني قليلة حتى يلين



### Sandwich au poulet et fromage

تحضير الخبز: 500 غ طحين + ملعقة كبيرة خميرة الخبز + ملعقة كبيرة سكر + ملعقة صغيرة ملح + علبه ياغورت طبيعي ( ممكن نستبدلها ب 3 ملاعق كبيرة كريمة طازجة) + 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون + ما دافئ للعجن الطريقة: نخلط جميع المقادير و نعجن جيدا نتركها تختمر في مكان دافئ ثم نفردھا و نقصھا دوائر نتركها تختمر مرة اخرى ثم ندخلها الفرن الحشو: دجاج مطهو و مفتت ( نطهوه في قليل من الزبدة مع ثوم و ملح و فلفل و كركم و كمون و زنجبيل و بقونس مفروم و ملعقة صغيرة خردل) ندهن الخبز بالمايوناز او جبن كيري ثم نضيف الدجاج و قطعة من جبن الشدر نضعها في شواية البانينيونقدمها



فطائر, السفنج, الخفا: كيلة سميد ناعم ++ كيلة فرينة + 1م ك سكر + 1م ك خميرة  
 الخبز + 1م ص ملح + ماء دافئ + ملعقتين كبار زبدة ذائبة + زيت للقلي  
 الطريقة: نخلط السميد مع الفرينة و الملح نذوب الخميرة مع السكر في الماء الدافئ  
 و نجمع العجين نذلكه قليلا و نغطيه نتركه حتى يختمر ( نضعه في مكان دافئ انا دفيت  
 الفرن و حطيتو جنبو )المرحلة الثانية هي العجن مع اضافة الماء بالتدرج ( نبلل الايدي  
 بالماء و نذلك العجين جيبييدا حتى يصبح مطاطي و املس نغطيه و نتركه يختمر مرة  
 اخرى بنفس الطريقة ( يمكن نستعمل العجانة الكهربائية )  
 المرحلة الاخيرة نضيف ملعقتين زبدة ذائبة و نذلك قليلا فقط ( حتى لا تلتصق بالايدي  
 عند التشكيل) نشكل كويرات ثم نبسطها و نفتحها من الوسط نسخن زيت و نبدأ في  
 القلي بعد الانتهاء من التشكيل نصب الزيت على الفطائر حتى تنتفخ و نحمرها من



بغير سهل وسريع

المقادير: 2 كاس سميد رقيق + 1 كاس طحين ( فرينة ) + ملعقة صغيرة خميرة الحلويات  
 + ملعقة كبيرة خميرة الخبز + ملعقة صغيرة ملح + ملعقة صغيرة سكر + حليب دافئ  
 ( حوالي نصف لتر ). نخلط جيدا جميع المقادير بالخلاط الكهربائي ( حوالي 15 دقيقة ) و  
 مباشرة على المقلاة نذوب زبدة و نضيفها على البغير و نقدمها مع العسل



**Paninis Poulet Fromage**\*مقادير الخبز: 500 غ فرينة +ملعقة كبيرة سكر +ملعقة كبيرة  
 و نصف خميرة الخبز +نصف ملعقة كبيرة ملح+4 ملاعق كبيرة زيت زيتون +ماء دافئ  
 الطريقة: نخلط جميع المقادير مع بعض و نجتمع بالماء الدافئ حتى الحصول على عجينة  
 طرية نعجنها جيدا ثم نتركها تختمر بعدها نقطعها دوائر و نعملهم على شكل خبزات  
 صغار و نغطيهم و نتركهم حتى يتضاعف حجمهم ندخلهم فرن يكون ساخن لمدة 14 او  
 20 د يبقى لونهم ابيض و لكن الخبز يكون ناضج تماما  
 نترك خبز البانيني يبرد قليلا ثم نفتحه على جنب و نضع الحشو و نكمل طهوه في  
 شواية البانيني

الحشو: نصف كيلو دجاج مفروم +حبة بصل مفرومة +زيتون اخضر مقطع حلقات  
 +بقدونس مفروم +3 فصوص ثوم مفرومة +ملح كمون فلفل أسود راس الحانوت  
 +ملعقة كبيرة خردل +شرائح جبن الشدر



**Fondant au Nutella**: لكل حبة بيض ملعقة كبيرة نوتيللا و ملعقتين كبار فرينة انا  
 استعملت 3 بيضات + 3 ملاعق كبار نوتيللا+6 ملاعق كبار فرينة و اضفت القليل من  
 السكر ( اختياري )نخلطهم مع بعض و نحطهم في قوالب مدهونة او غير لاصقة و  
 ندخلهم فرن ساخن على درجة 180° ل 8 دقائق التزيين : سكر ناعم +كرز مجفف+  
 كاكاو ( يبقى حسب الرغبة )



خبز الفوكاشيا : كوب حليب دافئ ( 25 سل ) +ملعقة كبيرة خميرة الخبز +ملعقة كبيرة سكر +3 ملاعق كبيرة زيت زيتون +زيتون اخضر و أسود مقطع+2 ملاعق صغار ملح +نضيف أعشاب للنكهة ( Romarin ) انا استعملت سانوج+فرينة حوالي400غ ( العجينة تكون رخوة ) +زيت زيتون لدهن الوجه  
 الطريقة: نذوب الخميرة في الحليب الدافئ مع السكر و نتركها 15 د ثم نضيف الزيت ونخلط نضيف الفرينة تدريجيا مع الزيتون و المطيبات الأخرى ( حسب الرغبة ) ندلك العجينة جيدا ثم ندهن قالب الفرن بالزيت و نيسطها بسمك 2 سم ندهن الوجه بزيت الزيتون و نضيف الزيتون نغطيها و نتركها تختمر حتى يتضاعف حجمها  
 نسخن الفرن على درجة 220° و ندخله ل30د حتى ينضج و يتحمر الوجه  
 نقدمه عادة مع زيت الزيتون للتغميس و يمكن اضافة جبن مبشور على الوجه



♥ خبز الفوقاص بالزيتون و الجبن ♥

المقادير :400غ فرينة +2 ملاعق كبيرة حليب بودرة +ملعقة كبيرة خميرة الخبز+ملعقة كبيرة سكر+حبة بيض+ملح+4 ملاعق كبيرة زيت ( استعملت زيت زيتون و زيت نباتي )+ماء دافئ للم عجين  
 للحشو: جبن شدر و زيتون اخضر يمكن اضافة مطيبات كالأعشاب زعتر,اكليل الجبل...  
 الطريقة: نخلط جميع المقادير مع بعض و نجمع بالماء الدافئ حتى الحصول على عجينة طرية ( لازم تكون رخوة و طرية مش يابسة ) ندلكها قليلا و نغطيها تختمر حتى يتضاعف حجمها نقسمها نصفين نشكلهم على صينية مدهونة بالزيت و نتركهم تختمرو مرة اخرى ثم نرش على الوجه فرينة و ندخلهم فرن ساخن 250°



خبز الشاورما : 500 غ فرينة (طحين)+2م ك زيت +1م ك خميرة الخبز+1م ص سكر  
 +1م ص ملح +ماء دافئ  
 الطريقة: نخلط جميع المقادير مع بعض و نجمع بالماء الدافئ نعجنها جيدا ثم نتركها  
 تختمر بعدها نقسمها كريات صغيرة (حوالي 10) و نتركها ترتاح مرة اخرى 15د  
 نفتح كل كرية بشكل رقيق و نتركها ترتاح 10 د في حين نسخن طحين او مقلدة و نبدأ  
 بالطهوحتى ينتفخ الخبز بهذا الشكل : - نطهوه على حرارة متوسطة  
 - بعد ما نضعها في المقلدة الساخنة نقلبها بسرعة على الوجه الثاني قبل ما تبدأ تعمل  
 فقاعات- بعد ما تنتفخ نقلبها على الوجه الأول مرة اخرى حتى تتحمر من الجهتين  
 نغطيها بغطوة و نحفظ بها يمكن نفتحها و نحشيها او نعمل بها سندويشات و نلغها مثل  
 الشورما



موسكوتشو: 4 بيض +علبة ياوورت بأي نكهة +بنفس العلبة 2 سكر +1 زيت 3 و  
 نصف فرينة +2كيس خميرة +برش ليمون

للتزيين : مربى +جوز الهند+لوز محمص + شوكولا فارمياسل +كرز مجفف  
 بالخلاط الكهربائي نخلط البيض مع السكر وبشر الليمون نضيف الياغورت ونخلط ثم الزيت  
 ونخلط ثم الفرينة والخميرة ونخلط يوضع الخليط في قالب مدهون بالزبدة والطحين والى  
 الفرن



مقادير البسبوسة: 4 بيض + 1 كوب سكر + 1 كوب زيت + 1 كوب حليب + 2 كوب و نصف سميد ناعم + نصف كوب جوز الهند + عصير و برش ليمونة + فانيليا + 2 كيس خميرة الحلوى  
 مقادير الشاربات: 3 كوب ماء + كوب و نصف سكر + عصير 2 ليمون + ربع كوب ماء زهر التزيين : اختياري ممكن نرش على الوجه جوز الهند او مكسرات انا زينت بالكريمة المخفوقة و الكرز  
 الطريقة: نخفق البيض مع الفانيليا و الليمون و السكر جيدا ثم نضيف الزيت و الحليب و نخلطنضيف السميد مع الخميرة و في الاخير نضيف جوز الهند و نخلط ندهن قالب بالزبدة و نرشه بالدقيق و نضع فيه خليط البسبوسة ندخلها الفرن نكون سخناه مسبقا على 180° لما تنضج من تحت نشعل عليها من فوق  
 بعد ما نخرجها من الفرن مباشرة نصب عليها الشاربات (نكون حضرناها مسبقا و بردت قليلا) نتركها نصف ساعة قبل ما نقطعها و نقدمها و التزيين حسب الرغبة



♥ كيك البرتقال ♥ 3 بيضات كبيرة + كوب سكر + نصف كوب زبدة + كوب عصير برتقال )  
 عصير 3 برتقالات كبيرة) + برش برتقالة كاملة + كيس و نصف خميرة الحلويات + 2 كوب و نصف فرينة

الطريقة: نخفق البيض مع السكر جيدا حتى يبيض الخليط نضيف الزبدة و عصير البرتقال مع قشور البرتقال و نستمر في الخفق ننخل الفرينة مع الخميرة و نضيفها و نقلب برفق نضع الخليط في قالب مدهون و مرشوش بالفرينة و ندخله الفرن 180° لمدة 40 د





الاكلير: كوب ماء+كوب فريئة+ربع كوب زبدة ( حوالي ملعقتين كبار)+ملعقة كبيرة سكر  
 +رشة ملح +فانيليا+3 حبات بيض كبيرة  
 مقادير الكاسترد بطعم البرتقال: كوب حليب +3 صفار بيض+عصير 2 حبات برتقال + حبة  
 ليمون+برش برتقال+نصف كوب سكر +ملعقة كبيرة زبدة +ملعقتين كبار نشا  
 للتزيين : نوتيللا + عسل +شرائح لوز  
 الطريقة: نضع الماء مع الزبدة و السكر و رشة الملح و الفانيليا على النار حتى الغليان  
 ثم نضيف كوب الطحين دفعة واحدة و نحرك حتى الحصول على عجينة متماسكة  
 نتركها تبرد قليلا ثم نبدأ باضافة البيض الواحدة تلو الاخرى و نخلط جيدا  
 بعدما تختفي البيضة الاولى نضيف الثانية و نخلط و هكذا ثم نضيف الحبة الثالثة  
 حتى نتحصل على عجينة الشو نضعها في جيب الحلواني و نشكلها على صينية  
 مفروشة بورق الزبدة ندخلها فرن مسخن مسبقا على درجة حرارة 180° لمدة 35د  
 تقريبا ( يجب الا نفتح عليها الفرن نراقبها من الباب فقط و بعد النضج نطفئ الفرن و  
 نتركها تبرد داخله لمدة 10د ثم نخرجها) نفتحها و نملاها بالكاسترد و ندهن الوجه  
 بالمربى او العسل و نزين برقائق اللوز و الاكلير نزينه بنوتيللا او غناش الشوكو



### حلوى الطابع المقلية من مطبخ Les Délices de Mima.

مقادير: كوب حليب +حبة بيض +كوب فريئة ( نقص منو ملعقتين نعوهم بالنشاء ) +ربع  
 ملعقة صغيرة خميرة الحلوى +ربع ملعقة صغيرة ملح +قشور ليمون و برتقال +زيت للقلي  
 +عسل للتزيين ( يمكن نضيف جنجلان )

الطريقة: نخفق البيضة مع قشور البرتقال و الليمون مع رشة الملح و نضيف كوب الحليب  
 ننخل الفريئة مع النشاء و الخميرة و نضيفها نتحصل على خليط مثل خليط الكيك نسخن  
 الطابع الخاص بالحلوى في الزيت ثم نغمسه في الخليط و نضعه في الزيت الساخن  
 رح تنتزع من الطابع بسهولة نحمرها من الجهتين و نحطها فوق ورق المطبخ  
 بعد انتهاء الكمية نغسلها بعسل بارد و نقدمها



## mima من مطبخ Cake Brownies

المقادير: 2 كوب سكر +3/2 كوب كاكاو بودرة (النوعية الجيدة الكاكاو الخام الخالي من السكر) +كوب جوز مفروم فرم خشن+1 كوب و ربع فريئة (طحين) +1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر (خميرة الحلوى)+1/4 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا+ربع ملعقة صغيرة ملح +ملعقة صغيرة فانيليا+4/3 كوب زبدة لينة+4 بيض  
الطريقة: نخفق الزبدة مع السكر و الفانيليا ثم نضيف البيض و الكاكاو و الفريئة مع الخميرة و الصودا و في الاخير الجوز نضع الخليط في قالب مدهون او نستعمل الورق الغذائي ندخله الفرن لمدة 25 د ثم نتركه يبرد و نقسمه مربعات و نقدمه التزيين اختياري انا رشته بالسكر الناعم



السسمية: كوب سمس (جنجلان)+نصف كوب سكر عادي +نصف كوب عسل +ملعقة كبيرة عصير ليمون +2 ملاعق ماء  
الطريقة: أولا نقوم بتحميص الجنجلان حتى يصبح لونه ذهبي نضع السكر و العسل مع عصير الليمون على النار نتركه حتى الغليان ثم نصب فوقه الجنجلان المحمص و نحركه قليلا على النار ندهن صينية بالزيت و نصب خليط السسمية فوقها و نسوي السطح نتركها حتى يبرد قليلا ثم نقصها نقدمها مع القهوة  
ملاحظة: هذه حلوى تقليدية يعملوها اهل الشام و مصر في المناسبات تجي مقرمشة و ليست طرية مثل النوعة الي نعملها



## Gâteau meringué au café

المقادير: 5 بيضات ( ننزع منهم 2 بيض لعمل الميرانغ ) +كوب سكر +فنجان قهوة مركزة ( 3 ملاعق نسكافي مذوبة في قليل من الماء )+فنجان زيت +فنجان حليب +ملعقة كبيرة كاكاو +كيس خميرة الحلوى +فريئة (حوالي 2 كوب )  
لعمل الميرانغ : 2 بيض نضغهم مع رشة ملح حتى يتضاعف حجمهم ثم نضيف 100 غ سكر بالتدريج مع الخفق للتزيين : عسل ( san francisco )+شرائح لوز محمصة الطريقة: نضغ البيض مع السكر جيدا حتى يتضاعف حجمه ثم نضيف القهوة و الزيت و الحليب بالتدريج مع الخفق ننخل الفريئة مع الخميرة و الكاكاو و نضيفها في الاخير ندخله الفرن 180° حتى ينضج نخرجه من القالب و نزينه بالميرانغ ثم نرجعه للفرن من فوق فقط يتحمر 15د او نستعمل الشاليمو اليدوي نحرر بيه الميرانغ نزين بالعسل و شرائح اللوز على الجوانب و نقدمها



♥ اسهل و اسرع كيك شوكولا ♥

كاس سكر +كاس زيت +كاس حليب ( او كاس ماء مع 4 ملاعق كبيرة حليب بودرة )+ 4 ملاعق كبيرة كاكاو بودرة +ملعقة فانيليا .نخلط جميع هذه المقادير في الخلاط الكهربائي ثم نأخذ منها كاس نضعه في الثلاجة ( نسقي به الكيك بعد نضجه ) و الباقي نضيف عليه 2 بيضات+ 2 كيس خميرة الحلوى+ كاس فريئة  
نضع خليط الكيك في قالب مدهون بالزبدة و الفريئة و ندخله الفرن على حرارة متوسطة لما ينضج و نخرجه من الفرن نصب عليه خليط الكاكاو الي نقصناه من قبل و ممكن نزيد نذوب شوكولا و نضيفو للخليط او نزين بيه. زينت بجوز الهند و شنتيبي و حلوى M&M's



بانكيك الموز بصوص الشوكولا

المقادير: 2 موز + 2 بيض + 2 ملعقة كبيرة زيت + 2 ملعقة كبيرة سكر + كوب حليب + كوب فرينة ( او اكثر بقليل حسب حجم البيض ) + نصف ملعقة صغيرة قرفة + كيس خميرة الحلوى

لتحضير صوص الشوكولا : ندوب علبة شوكولا في حمام مائي و نضيف لها ملعقة كبيرة زبدة و القليل من الحليب او الكريمة  
يمكن تقديمها مع صوص التوفي او كرامال او حتى عسل او مربى



♥ غراتان البطاطا بالسبانخ و الدجاج و الجبن ♥ من مطبخ [mima](#)  
المقادير: شرائح بطاطا مقلية .سبانخ مطهوه في قليل من زيت الزيتون مع ملح فلفل و كمون .دجاج مفتت و مطهو في قطعة زبدة مع ثوم مفروم و توابل .شرائح جبن 4 بيضات مخفوقة مع ملعقة كريمة طازجة سهل سريع و لذيذ \*



لغائف الدجاج بالجبن: نأخذ شرائح اسكالوب دجاج رفيعة نتبليها بالملح, الفلفل الاسود, كمون, كركم, بودرة الثوم مع عصرة ليمون و ملعقتين زيت زيتون نحشيها بجبن شدر و نلفها نتركها في الثلاجة لمدة ساعة بعدها نغمسها في الفريئة ثم في البيض و الخبز المرحي ( البقسماط ) و نقلها نقدمها كمقبلات مع صلصة طماطم او هريسة \*:



### Mini-mhancha salée à la viande hachée

نقسم ورقة الديوم نصفين و نضع اللحم المفروم ( نقله في قليل من زيت الزيتون مع ملح و ثوابل و ثوم و نضيف له زيتون اخضر مقطع و بقدونس مفروم) نضيف جبن الشدر او اي جبن اخر نلف ورقة الديول, ثم نلفها على شكل محنشة و نغلقها بعود أسنان نقلها في زيت ساخن ثم نتركها تبرد قليلا و ننزع عود الأسنان و نقدمها كمقبلات مثل البوراك للتغيير ( انا قدمتها مع كريمة طازجة )



تحلية سهلة و سريعة

المقادير: علبة كريمة طازجة (قشطة) +ملعقة كبيرة نوتيل+ملعقة كبيرة كاكاو بودرة  
+ملعقة كبيرة فرينة +ملعقة كبيرة زبدة +2 علب شوكولا ( استعملت Milka )  
(بسكويت مفتت انا استعملت بتي فور+فواكه حسب الرغبة (استعملت كيوي)  
الطريقة: مثل طريقة تحضير الغاناش نسخن الكريمة (مع الزبدة و الكاكاو و الفرينة ) و  
نضيف لها قطع الشوكولا و نوتيل  
نحرك على نار هادئة حتى تعقد قليلا نتركه يبرد قبل الاستعمال  
نضع طبقة من صوص الشوكولا و فوقها البسكويت المفتت و نغطيه بطبقة اخرى من  
الشوكولا و نزين بفواكه نضعه بالثلاجة قبل التقديم



فطيرة بالدجاج و الجبن

المقادير: 3 اكواب فرينة+ نصف كوب سميد ناعم+ حبة بيض+ فنجان زيت+ 2 معالق كبار  
حليب بودرة+ملعقة كبيرة خميرة الخبز+ملعقة كبيرة سكر+ملعقة صغيرة ملح+ و نجمع  
بالماء الدافئ

الحشو: دجاج مفروم+ فلفل حار مفروم+ بقندونس مفروم+ ثوم مفروم+ ملح و توابل  
( فلفل ابيض+ كمون+ كركم) 2 بيض نخفقهم مع جبن كريمي و نضيفهم لخليط الدجاج  
بعد ان ينضج و يبرد قليلا. جبن مبشور

الطريقة: نترك العجين يرتاح و يختمر بعدها نشكله في القالب و نحشو الجوانب بالجبن و  
نعملها على شكل صغيرة نضع الحشو و نضيف الجبن المبشور ندهن الجوانب بيضه  
مخفوقة مع قليل من القهوة ندخلها الفرن حتى تنضج و تحمر ( قدمتها مع جبنة بوك)



## Tarte aux fruits

مكونات عجينة البريزي: 250 غ طحين+125 غ زبدة كمية الزبدة تعادل نصف كمية الدقيق  
+رشة ملح+صغار بيضة+3 ملاعق كبيرة سكر ناعم +حوالي 3 ملاعق ماء بارد (انا  
استعمل ماء الزهر)+ربع ملعقة صغيرة خميرة الحلويات  
ندخل الزبدة في الطحين و نضيف صغار بيضة و ماء الزهر و نلم العجين من غير ما  
نعجنه.نحتفظ بالعجينة في الثلاجة لمدة ساعة.نفردها على ورق الطبخ.نضعها في  
ال قالب و نتقنها بالشوكة (يمكن نضع فوقها تقل من الحبوب مثل حمص حتى لا تنتفخ  
بدل ان نتقنها ).نحشيها بالكرام بتسيار:نصف لتر حليب+صغار 3 بيضات+كوب سكر  
+عصير و برش ليمونة (ممكن نضيف عصير برتقال او اناناس)+ملعقتين زبدة+ملعقتين  
طحين و ملعقة نشاء.نزيناها بالفواكه و ندهنها بالمربي حتى تصبح تلمع



## Tarte aux fraises

مقادير العجينة: 250غ فرينة+125 غ زبدة ( بحرارة الغرفة ) +3 ملاعق كبيرة سكر ناعم  
+حبة بيض +رشة ملح\_ نتبع الطريقة العادية لتحضير عجينة البريزي ندخل الزبدة في  
الفرينة و السكر ثم نجمع بالبيضة دون ان نعجن و نتركها ترتاح في الثلاجة نصف ساعة  
ثم نستعملها

لتحضير الكرام بتسيار :نصف لتر حليب +2 صغار بيض+حبة بيض كاملة +كوب سكر  
عادي+2 ملاعق كبيرة زبدة +3 ملاعق كبيرة نشاء ( يمكن نستعمل ملعقتين فرينة )  
+عصير و برش ليمونة ( او برتقال )\_ نخلط جميع المقادير باردة مع بعض و نضعها فوق  
النار مع التحريك المستمر حتى تعقد نضيف عليها عصير ليمونة و ملعقتين زبدة  
لتحضير صوص الفراولة ( الطبقة العلوية ) نضع في الخلاط الكهربائي كوب و نصف فراولة  
مقطعة+كوب سكر ناعم+ ملعقتين نشاء ( يمكن نضيف ملعقة جيلاتين بدل النشاء لو  
حبينا الطبقة تكون متماسكة انا خليتها على شكل صوص تشهي اكثر ^^



♥ كوكيز ♥ 125 غ زبدة +100 غ سكر عادي+2 ملاعق كبيرة نيلسي كرامال ( عوضتها ب 100 غ سكر بني)+حبة بيض +100 غ جوز مفروم خشن +50 غ شوكولا+50 غ زبيب +50 غ جوز الهند+50 غ لوز ايفيلي+كوب و ربع فريئة +نصف ملعقة صغيرة خميرة الحلوى +ربع ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا

الطريقة: نخفق الزبدة مع السكر و نيلسي جيدا ثم نضيف حبة البيض و نخفق نضيف الجوز و الشوكولا و اللوز و الزبيب و جوز الهند و نخلط بالملعقة ثم نضيف كوب و ربع فريئة منخولة مع الخميرة و البيكاربونات بواسطة ملعقة نشكل الكوكيز على صينية غير لاصقة أو مفروشة بورق الطبخ ندخلهم الفرن من 10 الى 12د فقط لا أكثر على درجة 180° ثم نخرجهم و نتركهم يبردو و نقدمهم مع القهوة



### Les Délices de Mima من مطبخ Cookies au Nutella

المقادير: 230 غ نوتيللا +130 غ فريئة مع ربع ملعقة صغيرة خميرة الحلوى +حبة بيض الطريقة: نخلط المكونات مع بعض نتحصل على عجينة طرية نشكلها دوائر صغيرة مثل الصور نضغط عليها قليلا و ندخلها فرن ساخن مسبقا على درجة 160° لمدة 8 دقائق فقط نخرج الكوكيز من الفرن و نتركها تبرد ( راح تجف اكثر مع الهواء) و نقدمها مع القهوة او الحليب او الشاي طعمها طيب \*





## (Gallettes croquantes (facile, rapide

المقادير: نصف كوب سكر + نصف كوب زيت + 2 بيضات + برش و عصير ليمونة + كيس خميرة الحلوى + فريئة + بيضة مخفوقة مع ملعقة نسكافي لدهن الوجه  
الطريقة: نخفق البيض مع السكر و برش الليمون جيدا ثم نضيف الزيت و عصير الليمون نخل الفريئة مع الخميرة و نضيفها حتى الحصول على عجينة طرية نفردھا و نشكلھا دوائر شكل البطة نعمله مثل الصور ندهن الوجه بالبيض و القهوة و ندخلھا الفرن خفيفة و لذيذة مع القهوة و الحليب\*:



البقلاوة: 5 كيلات فريئة + كيلة سمن + رشة ملح و فانيليا نخلط السمن مع الفريئة جيدا نضيف ماء الزهر و الماء حتى الحصول على عجينة نغطيھا و نتركھا ترتاح ثم نقسمھا 7 كريات ( 4 تحت و 3 فوق الحشو )

نتركھا ترتاح مدة طويلة حتى يسهل فردھا الحشو: كيلة لوز + كيلة جوز + كيلة بندق + كيلة سكر + ماء الزهر + قرفة نخط 4 طبقات ندهن بينهم الزبدة ثم الحشو ثم نضيف 3 طبقات نقصھا كما في الصور بعد ما نخرجھا من الفرن نسقيھا بالعسل جيدا و نتركھا تتشرب



## Chocolats fourrés

الطريقة: نذوب شوكولا في حمام مائي مع قطعة صغيرة من الزبدة ندهن بها قوالب السيليكون و ندخلها الثلاجة تتماسك الحشو اختياري: ممكن مكسرات او كرامال انا استعملت gaufrette مفتت و جمعتو بالمربي بعد ما تتماسك الشوكولا نضع الحشو و نغطيه بطبقة اخرى من الشوكولا و نرجعه للثلاجة حتى تتماسك ننزعها من قالب السيليكون و نقدمها



## les grains de café

المقادير: 150 غ مرجرين+1 بيضة +نصف كأس نشاء+نصف كأس سكر ناعم +ساشي نسكافي مذوبة في 2 ملاعق أكل ماء دافئ (ما يعادل ملعقة كبيرة مملوءة )+نصف كيس خميرة الحلوى +فرينة +شوكولا سوداء  
الطريقة: نخفق الزبدة مع السكر حتى يذوب نضيف البيضة و القهوة و نخلط جيدا ثم ننخل النشاء مع الخميرة و نضيفه نجمع بالفرينة ( حتى الحصول على عجينة طرية) نعملها على شكل حبة البن و ندخلها الفرن 180° بعد ما تنضج نتركها تبرد قليلا و نغلفها بالشوكولا السوداء ( النوعية الجيدة و نذوبها على حمام مائي من غير اضافات )



أصابع بجوز الهند و الشوكولا: 100غ زبدة طرية+100غ جوز هند+125غ سكر ناعم  
 +فنجان زيت +عصير و برش ليمونة+صغار بيضة +نصف كيس خميرة الحلويات +فانيليا  
 +فرينة (حتى الحصول على عجينة طرية)

للتزيين:شوكولا بيضاءو سوداء

نستعمل قوالب السليكون نسوي فيها العجينة و ندخلها الفرن على حرارة 180° ل 15 د  
 لما نخرجها من الفرن نتركها تبرد قليلا نذوب شوكولا بيضاء على حمام مائي و نغلف بها  
 اصابع جوز الهند نعمل خطوط بالشوكولا السوداء (انا استعملت نوتيللا لكن من الأحسن  
 نذوب شوكولا و نزين بها لأنها تجف بسرعة ) نضعها في الاكواب الورقية و نقدمها



♥ بتي فور بالشوكولا ♥

مقادير: 150غ زبدة طرية +100غ سكر ناعم +3 معالق كبيرة نشاء+3 صغار بيض  
 +كيس فانيليا +كيس خميرة الحلوى +فرينة (حوالي 300غ)  
 الطريقة: نخفق الزبدة مع السكر جيدا حتى يبيض الخليط ثم نضيف الفانيليا و صغار  
 البيض و نستمر في الخفق من جهة اخرى نخلط الخميرة مع النشاء و نضيفها نتوقف  
 عن الخفق و نضيف الفرينة حتى الحصول على عجينة طرية ( تكون أطرى من عجينة  
 الصابلي حتى نشكلها بجيب الحلواني)نشكلها على صينية الفرن و ندخلها على درجة  
 حرارة 170° ( الفرن نكون سخناه مسبقا ) لمدة 15 د او اقل حسب الفرن ( تنشف فقط  
 و يبقى لونها ابيض) نتركها تبرد ثم نلصق كل قطعتين بالمربى و نغمس الأطراف  
 بالشوكولا ( نضعهم فوق ورق ألمنيوم حتى تجف و لا نضعها فوق مشبك حتى تحافظ  
 على شكل الشوكولا من الجهتين و يبقى منظرها جميل و ننزعها بسهولة



كروكي بالمربي: 3 بيضات + كاس متوسط زيت + كاس متوسط سكر عادي + برش ليمون  
 + كيس خميرة الحلوى + كيس فانيليا + فريئة (حتى الحصول على عجينة طرية)  
 + صفار بيضة مخفوقة مع ملعقة قهوة لدهن الوجه  
 للتزيين: مربى المشمش + سكر ناعم  
 نخفق البيض مع السكر جيدا نضيف الزيت و نخلط جيدا ننخل الفريئة و نخلطها مع  
 الخميرة و نضيفها بالتدرج نعمل حربوش طويل و نضغط عليه في المنتصف بواسطة  
 ملعقة او اليد (ندهن الايدي بالزيت حتى لا تلتصق العجينة) ندهن الوجه بالبيض و  
 القهوة دخلها الفرن حتى تتحمر من تحت ثم من فوق  
 لو لقيناها انتفخت قليلا في منتصف الطهو نخرجها و نضغط عليها بملعقة مثل الاول و  
 نرجعها للفرن تكمل طهو نرشها بالسكر الناعم و نملأ المنتصف بالمربي و الكروكي مزال  
 ساخن نتركها ترتاح مدة ساعة تقريبا قبل تقطيعها حتى تبرد و يتماسك المربي



كروكي: 3 بيضات + كاس متوسط من السكر + كاس متوسط من الزيت + برش ليمون  
 + كيس فانيليا + كيس خميرة الحلوى + حبيبات شوكولا ( حطيت نصف كوب ) + فريئة ( حوالي 400 غ حتى تشكل عجينة طرية)  
 الطريقة: نخفق البيض مع السكر و برش الليمون و الفانيليا جيدا حتى يصبح خليط فاتح  
 اللون نضيف الزيت ونستمر في الخفق ثم نضيف الفريئة حتى الحصول على عجينة  
 طرية في الاخير نضيف حبيبات الشوكولا و نخلط ندهن الايدي بالزيت ونشكل العجينة  
 على ورق الزبدة ندهن الوجه بيضة مخفوقة مع القليل من القهوة ندخله الفرن حتى  
 ينضج من تحت وفوق نتركه يبرد قليلا ثم نقصه اصابه ( يمكن نزيد نرجعو للفرن نحمره  
 من الجوانب )



كروكي: 3 بيضات + كاس متوسط زيت + كاس متوسط سكر + كاس نشاء + 2 ملاعق  
كاكاو + برش و عصير ليمونة + كيس فانيليا + كيس خميرة الحلوى + فرينة (طحين)  
مربي + شرائح اللوز للتزيين

الطريقة: نخفق البيض مع السكر و الليمون و الفانيليا جيدا نضيف الزيت و نخلط ثم  
نضيف النشاء مع الخميرة نقسم الخليط الى 2 و نضيف الى احدها الكاكاو  
في الاخير نجمع بالفرينة ( تكون العجينة طرية و تلتصق بالايدي) ندهن ورق الطبخ و  
الايدي بالزيت و نبسط العجينة البيضاء و فوقها البنية و نلف ندهن الحربوش بالبيض مع  
ملعقة قهوة و ندخله الفرن ( ينضج من تحت ثم نحمر من فوق)  
نتركه يبرد ثم ندهنه بالمربي و نغلفه بشرائح اللوز و نقصه بشكل مائل



كروكي: كاس زيت + كاس سكر + 5 بيضات ( حوالي كاس بيض يعني نفس  
المقدار) + فانيليا + برش ليمون + 2 كيس خميرة الحلويات + زبيب (اختياري) + فرينة (نضيف  
حتى تصبح لدينا عجينة رخوة )  
للدهن ( حبة بيض مخفوقة مع ملعقة صغيرة نسكافي)

نخفق البيض مع السكر جيدا نضيف الزيت و نخلط جيدا ننخل الفرينة و نخلطها مع  
الخميرة و نضيفها بالتدريج نضيف الزبيب و نخلط شكل حربوش مثل الصورة ( العجينة  
تكون طرية نستعين بالزيت ندهن الايدي و الصينية بالزيت جيدا ليسهل التشكيل) ندهن  
الوجه بالبيض و النسكافي نعمل خطوط بالشوكة (فقط للتزيين) ندخلها الفرن على حرارة  
180° حتى تتحمر من الفوق و التحت نتركها تبرد ثم نقصها



## Gratin délicieux

بطاطا+بذئجان+كوسة+دجاج+ثوم+جبين+بيض+ملح+فلفل أسود  
الطريقة: نقلي شرائح البطاطا و البذئجان و الكوسة نقلي الدجاج المفروم  
في قطعة زبدة مع الثوم و التوابل في طبق الفرن نضع ورق الطبخ او ندهنه  
حتى لا يلتصق نضع شرائح البطاطا ونضيف البذئجان ثم الكوسة و الدجاج  
نخفق البيض مع جبين طري+ملح+فلفل أسود و نضيفه على الطبق مع  
شرائح جبين و ندخله الفرن يتماسك ثم نقلبه و نزينه بالبقدونس و الزيتون و  
نقدمه



شباح الصفراء: 3 كيلات لوز مطحون+1 كيلة سكر ناعم+صغار بيض (لجمع اللوز)+بياض  
البيض و زيت للقلي  
نخلط اللوز مع السكر نضيف البيض تدريجيا حتى الحصول على عجينة نتركها ترتاح نصف  
ساعة ثم نشكلها نعمل اشكال حسب الرغبة نخفق بياض البيض قليلا بالشوكة و نضع  
فيها حبات شباح الصفراء ثم نتركها تجف قليلا قبل ما نقلبها نقلبها في زيت على حرارة  
متوسطة على مرتين في الاول نقلبها ثم نتركها تبرد قليلا و نعيد الكرة في بياض البيض  
ثم نقلبها (حتى لا تنفتح في المرق)  
للمرق: +قطع لحم غنم بدون دهن+حبة بصل صغيرة (نرشقها بقرنفل و ننزعها بعد  
تصفية المرق)+عود قرنفل+قطعة زبدة+زعفران +حوالي 2 كوب ماء و كوب سكر  
+زبيب , برقوق , لوز حسب الرغبة انا اضفت ايضا حبة تفاح مقشرة و رشقتها بعود قرنفل  
و يمكن تقديمها في الاخير و تزيين الطبق بها



البراج او مبرجة : 3 كيلات سميد متوسط + كيلة زبدة ذائبة مخلطة بشوي زيت ( 3/4 مرغرين 1/4 زيت ) + ملح + ماء + ماء زهر  
عجينة التمر: غرس + ملعقة زبدة + قرفة و قرنفل ( يمكن اضافة مطيبات أخرى كالسمسم )

طريقة: نخلط السميد بالزبدة نبسهم مع بعض ( يمكن نأخذ القليل من هذا الخليط نضيفه على الوجه ) ثم نضيف ماء زهر و الماء و نلم بدون ما نعجن. نقسم العجين على 2 و نضع بينهم عجينة الغرس نستعمل ورق الزبدة او كيس بلاستيكي لتسهيل فتح العجينة نقطعها باي طابع و نطيبها في مقلاة او طاجين من الجهتين نأخذ القليل من عجينة الغرس ندهنها بالزبدة و نعملها في قالب السيليكون نزين بها البراج من فوق



### Purée gratinée au crevette

المقادير: كيلو جمبري + حبة طماطم كبيرة + 5 فصوص ثوم + ملح + فلفل أسود + زنجبيل مطحون + كمون + بقادونس مفروم + زيتون اخضر مقطع حلقات + نص كيلو بطاطا + حبة بيض + نصف كوب كريمة طازجة ( او حليب ) + ملعقتين زبدة  
الطريقة: نطهو الجمبري في الزبدة مع التوابل و نضيف الطماطم و الثوم (لمدة 10د فقط) من جهة اخرى نسلق البطاطا و نهرسها ثم نضيف لها حبة بيض و قليل من الحليب او الكريمة و ملعقة زبدة نفرشها في طبق الفرن ( يكون مدهون ) نحشيها بالجمبري و باقي البطاطا المهروسة نشكلها على الوجه بواسطة جيب الحلواني ندخلها الفرن 15د و نقدمها



دجاج محشي بالجبن و الزيتون مع عصيدة البطاطا بالجبن  
 لمقادير: نصف كيلو اسكالوب دجاج +زيتون اخضر +قرن فلفل حار+ثوم+ملعقة خردل  
 (موطارد) +ملح+فلفل أسود +راس الحانو+بقدونس+شرائح جبن  
 لعصيدة البطاطا : بطاطا مطبوخة و مهروسة+كوب كريمة او حليب +جبن+ قطعة زبدة  
 +ملح+رشة كمون  
 الطريقة: نضج جميع المقادير في محضرة الطعام ثم نفرّد الخليط على ورق الطبخ  
 نحشيه بالجبن و الزيتون و نلفه نضعه في الفرن حتى ينضج ثم نحمره في مقلاة مع  
 قطعة زبدة نقصه شرائح و نقدمه مع عصيدة البطاطا بالجبن ملاحظة: نستعين بالقليل  
 من الماء لفرد خليط الدجاج حتى لا يلتصق بالأيدي



ثوم: حبة بصل مفرومة +4 فصوص ثوم مفرومة +قطع دجاج او لحم +حمص منقوع  
 +نصف علبة فطر مقطع +ملعقة زيت+ملعقة سمن +ملح +فلفل أسود + كمون+راس  
 الحانوت +قرن فلفل حار  
 لتحضير الكفتة : نصف كيلو لحم مفروم+ربع حبة بصل مفرومة +4 فصوص ثوم مفرومة  
 +بقدونس مفروم +2 ملاعق خبز مرحي +ملح +فلفل أسود+كمون+ملعقة زيت  
 +بياض بيضة ( نحتفظ بالصفار نعقد بيه المرق في الاخير مع عصرة ليمون )  
 الطريقة: نقلي البصل مع الثوم و البهارات و قطع الدجاج ثم نضيف الحمص المنقوع و  
 الفطر و قرن فلفل حار و نتركها تتقلّى مع بعض 20د على نار هادئة بعدها نمرق بالماء  
 الساخن و نضيف كريات الكفتة و نتركها تنضج في الاخير نأخذ صفار بيضة نضيف لها  
 القليل من المرق و عصير ليمون و نرجلها على الطنجرة نحرك قليلا و نطفئ النار  
 نزينها ببقدونس مفروم و شرائح ليمون و نقدمها





رخسيس: لكل خبزة 2 كاس سميد + كاس شاي زيت + نصف ملعقة صغيرة خميرة الخبز  
 + ملعقة صغيرة ملح + رشة خميرة الحلوى ( تساعد على احمرار الكسرة اثناء الطهو  
 ) + ماء دافئ

الطريقة: نخلط جميع المقادير و نبسسها بالزيت ثم نضيف الماء الدافئ تدريجيا حتى  
 تتلم العجينة نديكها و نعجنها جيبيدا حتى تعود طرية قليلا ثم نقسمها و نكورها )  
 ممكن نعجن كل خبزة لوحدها ) نغطيها و نتركها ترتاح ربع ساعة في حين نسخن  
 الطاجين ثم نفتحها و نطيبها من الجهتين حتى تتحمر اذا استعملنا طاجين مسطح  
 نثقبها بالشوكة قليلا و لو الطاجين منقط نطهوها مباشرة  
 انا عملت خبزات صغار و حشيتهم بالمربي و نوتيلاف فكرة لتقديمها مع فطور الصباح



رولي الدجاج بالبيض

المقادير: نصف كيلو اسكالوب دجاج + نصف حبة بصل + 3 فصوص ثوم + قرن فلفل حار  
 + ملح + فلفل أسود + كمون + زنجبيل + 4 بيضات مسلوقة + جبن  
 الطريقة : نفرم الدجاج مع باقي المقادير ثم ندهن ورق الزبدة و ايدينا بالماء و نفرشه  
 نحشيه بالجبن و البيض و نلفه ندخله الفرن لمدة 30 د ثم نخرجه و نحمره في مقلاة  
 مع قطعة زبدة نقصه شرائح و نزينه بالبقدونس  
 نقدمه مع مرق أبيض بالحمص مثل طجين الرخام او مرق أحمر بالعافية \*



## فطائر مقرمشة

المقادير: كأس و نصف فرينة + ربع كأس زيت + 3 ملاعق كبيرة حليب بودرة + نصف كأس ماء + ربع ملعقة صغيرة ملح

الطريقة: نعجن المقادير مع بعض و نتركها ترتاح ربع ساعة  
نفردها بشكل رقيق و نقصها دوائر ثم نحشيها بجبن مثلثات أو كيري أو جبن بوك  
نقليها في زيت ساخن و نقدمها مع العسل أو المربى

