

<http://chefadel55.ahlamontada.com>



chefadel55



المطبخ الشهير
2000-2001
2002-2003
2004-2005
2006-2007
2008-2009
2010-2011
2012-2013
2014-2015
2016-2017
2018-2019
2020-2021
2022-2023
2024-2025



لتحميل المزيد من الكتب

<http://chefadel55.ahlamontada.com>







قرن الغزال

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| المشور | العجينة |
| - 1 كيلة لوز | - 3 كيلات فرينة (سيم) |
| - ¼ كيلة سكر ناعم | - 1 كيلة سكر ناعم |
| - 1 ملعقة صغيرة فانيليا | - 1 كيلة مارجرين |
| - ماء الزهر | - ذائبة و باردة |
| الزيرين | - قشور الليمون |
| - صفار بيض | - 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية |
| - لوز موحى خشن (أو كاوكاو) | - ماء + ماء الزهر |
- 1- ذبي المارجرين أو الزبدة، ضعيها في الحمد مدة ساعة ثم اتركيها منها الماء.
 - 2- في إناء، أخلطي القرينة، السكر، الفانيليا، الخميرة الكسائية و قشور الليمون. أضفي الزبدة أو المارجرين و اخلطي الكل جيداً.
 - 3- بللي بالماء و ماء الزهر ثم اتركي العجينة ترتاح مدة ساعة.
 - 4- حضري المشور بخلط المقادير المذكورة ثم اجمعها بما الزهر.
 - 5- على طاولة عمل مرشوشة بالقرينة و بواسطة الحلال، أسطي العجينة بسك 5 سم ثم قطعي
 - 6- ضعي حريشاً من المشور على حافة الثلث و للبد.
 - 7- إعطيه شكل حلال.
 - 8- بواسطة ريشة، إطللي السطح بصفار البيض.
 - 9- ذبي اللوز المرعي ثم ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالقرينة.
 - 10- اطهياها في قرن 160 مدة 20 دقيقة ثم اطهي سطحها مدة 3 دقائق حتى تكسب اللون الذهبي.



سايبي العرايش

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| الطلاء | العجينة |
| - 2 ملاعق كبيرة بياض بيض | - 1 كأس زبدة طرية |
| - 1 ملعقة صغيرة زيت | - 1 كأس سكر ناعم |
| - سكر ناعم | - 1 ملعقة صغيرة فانيليا |
| الزيرين | - 2 بيض |
| - شكلاطة ذائبة | - ¼ كيس خميرة كيميائية |
| | - فرينة (سيم) |
- 1- في إناء، أخلطي الزبدة، السكر و الفانيليا.
 - 2- أضفي البيض و اخلطي مرة أخرى.
 - 3- في الأخير، أضفي الخميرة و القرينة تدريجياً حتى الحصول على عجينة ليند.
 - 4- على طاولة عمل مرشوشة بالقرينة و بواسطة الحلال، أسطي العجينة ثم قطعها بواسطة مول خاص بالعرايش. إطهياها في قرن 150 ° مدة 10 دقائق.
 - 5- بعد الطهي، أضفها مشن مشن بالشكلاطة الذائبة في حمام مائي.
 - 6- إغطسي السطح في الشكلاطة الذائبة كذلك.
 - 7- حضري الطلاء : في وعاء، أخلطي بياض
 - 8- بواسطة كيس بلاستيكي، زيني حبات الحلوى بخرطوط من الطلاء و اتركها تجف.



حلوة السجائر

- العجينة
- 1 كأس سكر مسحوق
 - 3 بيض
 - 1 كأس زيت
 - 1 كأس و نصف مايوزينة
 - 1 كيس خميرة كيميائية

- 1 - حضري القادير اللازمة.
- 2 - في إناء، أخلطي البيض و الزيت جيداً ثم أضيفي السكر مع مرآحة الخلط.
- 3 - أضيفي المايوزينة، الفانيليا، الخميرة، قشور البرتقال و الملح. أخلطي الكل بواسطة خلاط يدني.
- 4 - في الآخر، أسيفي



- 5 - شكلي كريات من العجينة ثم ذريها بالتقليب من القفينة.
- 6 - مرريها على شبك و انفضي عليها ثم اطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 160° مدة 15 دقيقة حتى تكسب اللون الأبيض.
- 7 - بعد الطهي، أركبها تيرة ثم أصفها مثنى مثنى بالخمس.
- 8 - مرزي حوائقها في حوز الهند.



السجائر

- العجينة
- 1 كيلة سكر مسحوق
 - 2 بيض
 - 1 كأس سكر ذاهو
 - قشور ليمون
 - قرفة (سيم)
 - المصنوع
 - 3 كيلات لوز مرصي

- 1 - حضري القادير اللازمة.
- 2 - في إناء، بواسطة الخلاط اليدوي، أخلطي المايوزين و البيض، أضيفي السكر الذاهو و قشور الليمون و أخلطي كذلك.
- 3 - في الآخر، أسيفي القرفة تدريجياً حتى



- 4 - الحصول على عجينة، أركبها ترايح.
- 4 - حضري الحشو، أخلطي اللوز، السكر و القرفة ثم اصنعهاها بالزهر.
- 5 - على طاولة عمل مرشوشة بالقرفة و بواسطة الهلال، أسطفي العجينة مسكناً 0,5 سم لطهي
- 6 - ضعي حريشاً صغيراً من الحشو على الخافق.
- 7 - لفها حتى الحصول على شكل سجارة.
- 8 - بواسطة ريشة، إطلي السطح بسداس البيض.
- 9 - ذريها باللوز المكسر ثم اطهيها في فرن مسخن 160° حتى تكسب اللون الذهبي.

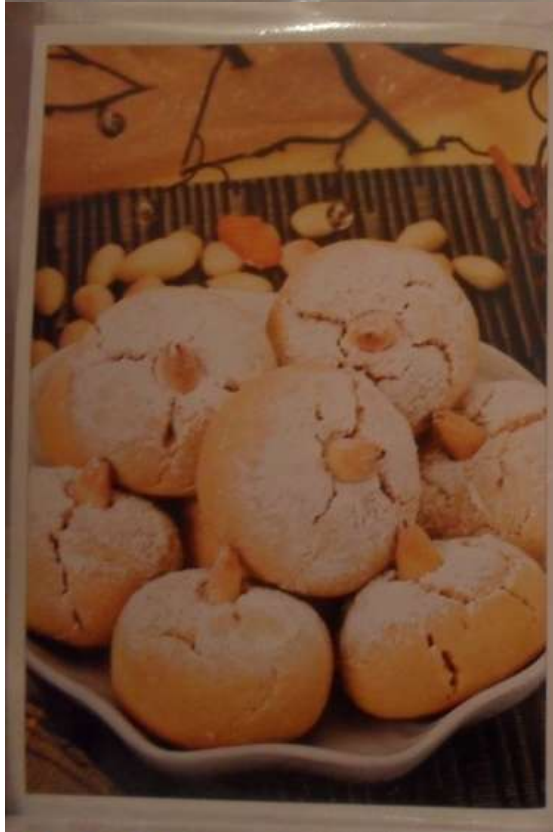




أداة منقوشة و الأخرى كاملة بالمربى المسخن مع القليل من ماء الزهر الممزوج باللون الغدائي.

- 58
- العجينة
- 1 - 1 كيلة مازغرين
 - 2 - 2 صفار بيض
 - 3 - 2 بيض كاملة
 - 4 - 1 كأس سكر
 - 5 - 1 كأس مازيزينة
 - 6 - 1 كيس خميرة
 - 7 - كيميائية
 - 8 - فريضة (سيم)
 - 9 - القزوين
 - 10 - مربي
 - 11 - ملون غذائي أحمر
 - 12 - ماء زهر

- 1 - حضري المقادير
- 2 - في إناء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخلطي الزبدة، صفار البيض و البيض الكامل. أضيفي السكر مع مواصلة الخلط.
- 3 - أضيفي قشور الليمون، المازيزينة و الخميرة و أخلطي كذلك.
- 4 - في الآخر، أضيفي القرفة تدريجاً حتى



مسخن 170° مدة 20 دقيقة.

- 59
- عجينة مريم
- 1 - 1 كأس جبليان
 - 2 - 1 ملعقة صغيرة فانيليا
 - 3 - ماء الزهر
 - 4 - القزوين
 - 5 - حبات لوز
 - 6 - سكر ناعم
 - 7 - 500 غ فريضة (سيم)
 - 8 - 1 كأس مربي
 - 9 - ملون زبدة طرية
 - 10 - 1/2 كيس خميرة
 - 11 - كيميائية
 - 12 - 1 كأس سكر ناعم

- 1 - في وعاء، أخلطي القرفة، السكر و الزبدة جيداً ثم أضيفي الجبليان، الخميرة، الفانيليا و ماء الزهر حتى الحصول على عجينة لينة.
- 2 - شكلي كرات ثم بواسطة ريشة، إطلبيها بما، الزهر.
- 3 - بواسطة مصفاة، ذري السكر الناعم.
- 4 - نثني في المركز حبة لوز ثم ضعها في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالقرفة.
- 5 - إطلبيها في فرن



تششارك



- العجينة:
- 250 غ مارغرين
 - 1/4 كأس زيت
 - 1/4 كأس سكر
 - ناعم
 - عائيليا
 - 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
 - فريفة (اسيم)
 - ماء زهر
 - المنشور
 - 3 كيلات لوز

- 1 - كفة سكر ناعم
- 1 - ملعقة صغيرة فانيليا
- ماء ورد
- 3 - ملاعق كبيرة سمن
- قشور ليمون
- التزيين
- شاربات
- سكر ناعم
- القليل من الفانيليا



- حس الحصول على عجينة أتركها ترتاح.
- 4 - حضري الحشو في وعاء، أخلطي اللوز، السكر، الفانيليا، قشور الليمون و السمن ثم اجمعي ما الزور.
 - 5 - على طارئة عمل

- في إناء، ضعي مارغرين المقطعة إلى كعبات، الزيت، فانيليا و السكر.
- أسفلي الخميرة الفريفة
- أخلطي الكل جيداً و اجمعي ما الزهر



مشوك إقتصادي

- 1 - كفة مارغرين طرية
- 2 بيض
- 1 كأس و نصف سكر ناعم
- 1 - ملعقة صغيرة فانيليا
- 1/2 - ملعقة كبيرة خميرة كيميائية

- حس الحصول على عجينة.
- 4 - شكلي كرات، أسطفيها على كف اليد ثم ضعي في الوسط حبة كوز مصيرة.
 - 5 - شكلي الكرات مرة أخرى.
 - 6 - إنطسيها في بيض البيض.
 - 7 - مررنا في حوز الهند

- 1 - حضري القادير اللازنية
- 2 - في إناء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخلطي السكر و المارغرين، أسفلي البيض مع مزامنة الخلط.
- 3 - أسفلي الفانيليا، الخميرة و العطر في الآخر، أسفلي الفريفة تدرجياً

- 1 - كأس مايوزينة
- 1 - ملعقة صغيرة عطر الفراولة
- فريفة (اسيم)
- التزيين
- بياض بيض
- كوز مصير
- حوز الهند

- حس الحصول على عجينة.
- 4 - شكلي كرات، أسطفيها على كف اليد ثم ضعي في الوسط حبة كوز مصيرة.
- 5 - شكلي الكرات مرة أخرى.
- 6 - إنطسيها في بيض البيض.
- 7 - مررنا في حوز



ملاحظة: يستعمل البيض حسب الكمية المستخدمة.

- الجيلدانية**
- 3 - كيلوات كوكو
 - 2 - صفار بيض
 - 1 - ملعقة كبيرة فانيليا
 - 1 - قشور الليمون
 - 500 غ جيلدات
 - محمص
 - 2 - بياض بيض
 - 1 - صل
 - 1 - كيس خميرة
 - 1 - ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
 - 2 - بيض كامل

- 1 - يرش الكاكاو و حشوي القادير الأخرى.
- 2 - في إناء، أخلطي الكاكاو، السكر، الخميرة الكيميائية و الفانيليا.
- 3 - أضفي الزبدة اللينة و اخلطي.
- 4 - أضفي البيض و اخلطي الكوكو جيداً حتى الحصول على عجينة.
- 5 - على طاولة عمل



ملاحظة: يستعمل البيض حسب الكمية المستخدمة.

- سبابلي بالفستق**
- 4 - صفار بيض
 - مغلي
 - 1 - كيس خميرة كيميائية
 - 1 - كأس سكر ناعم
 - 1 - ملعقة صغيرة فانيليا
 - 1 - كيلة زبدة
 - قشور الليمون
 - عطر الفراولة
 - قربنة (ميم)
 - الزيتون
 - فستق موحى
 - شكلاطة ذاتية
 - مربى

- 1 - حشوي القادير اللازمة.
- 2 - في إناء، أخلطي الزبدة و السكر جيداً، أضفي صفار البيض المغلي، الخميرة، قشور الليمون، الفانيليا و العطر. أخلطي الكل مرة أخرى.
- 3 - أضفي القربنة تدريجياً و اخلطي حتى تجتمع الخليط. أتركه يرتاح قليلاً.
- 4 - على طاولة عمل





مفروط

- العجينة
- 3 كيلات دقيق متوسط (سيم)
 - 1 كيلة مازخربون
 - غير دائية
 - 1 بيضة
 - القليل من الملح
 - 1 ملعقة صغيرة فانيليا
 - 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 - حضري المقادير اللازمة.
- 2 - في إناء، أخلطي الدقيق و المازخربون جيداً.
- 3 - أضيفي الفانيليا، القرفة و الملح، أخلطي مرة أخرى. أتركي الخليط يرتاح ليلة كاملة.
- 4 - في العاء، أضيفي
- ماء + ماء الزهر - المشو
- تمر دون علف (خرس)
- جلجلان محمص
- زيت
- قرفة
- قرنفل
- عسل
- ماء الزهر
- في الوسط.
- 7 - ضعي حبوبنا من الحشو ثم أبسطه نواعاً ما.
- 8 - أغلقها جيداً باليد.
- 9 - سوي الحبوبنا جيداً مرة أخرى.
- 10 - خطبه بواسطة مول القروط.
- 11 - سوي الجوانب بواسطة السكين.
- 12 - لقطعي حبات الحلوى ثم زينها بالقرنفل.
- 13 - اطيبيه في فرن مسخن 160° مدة 20 دقيقة.
- خطبه بصينية ثم اطيبيه سطحه حتى يكسب اللون الذهبي.
- 14 - بعد الطهي، اغطسه في العسل الممزوج بما.
- الزهر.



المعمول

- العجينة
- 1 كيلة دقيق (سيم)
 - 3 كيلات فربينة (سيم)
 - 1 كيلة سكر ناعم
 - 1 كيلة سمن
 - 1 ملعقة كبيرة قشور البرتقال
 - ماء الزهر
- 1 - في إناء، أخلطي الدقيق، الفربينة، السكر و قشور البرتقال، أضيفي السمن و أخلطي جيداً.
- 2 - بللي بما الزهر و اجعبي الخليط حتى الحصول على عجينة سلسا. أتركيها يرتاح.
- 3 - حضري الحشو في دغا. أخلطي الفرس المطهي بالبخار، الجلجلان، الزيت و القرفة، شكلي كريات صغيرة.
- 4 - شكلي كريات من العجينة.
- 5 - أبسطها نواعاً ما على كف اليد ثم ضعي داخلها كرية من الحشو.
- 6 - أغلقها و شكلي كرية مرة أخرى.
- 7 - ضعها في مول المعمول و اترسي الزوائد.
- 8 - اترسيها برفق من القول.
- 9 - زيني المركز بالقليل من القرفة ثم اطيبيها في فرن مسخن 170° مدة 25 دقيقة.



كعك النقاش



- المعينة
- 3 كيلات فرينة (سليم)
- 1 كيلة مملوطة
مارغرين ذاتية
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 صفار بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة حبة خلاوة
- ماء - ماء الزهر
- 1 قرصة ملح المشوي
- ثمر دون علف (خرس)
- حلجلان
- 1 ملعقة كبيرة زيت
الزيتون
- حلجلان
- حبة الخلاوة

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء.. أخلطي الفرينة، السكر، الملح والفانيليا، أصبفي المارجرين، حبة الخلاوة وصفار البيضة. أخلطي الكل جيداً.
- 3- أصبفي الماء و ماء الزهر تدريجياً حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. أتركها ترتاح مدة 30 دقيقة.
- 4- حضري الخشخاش، إطنبي الخرس بالبخار ثم أخلطه مع الحلجلان و الزيت. شكلي حرايبش رفيقة.



- 5- شكلي حرايبش من العجينة طوله 7 سم ثم أسطبه.
- 6- ضعي في الوسط حرايبش من الخشخاش.
- 7- أخلطه جيداً و لقيه للحصول على حرايبش مرة أخرى.
- 8- لقيه حول سداة و قطع الزائد بواسطة سكين.
- 9- زينتها بواسطة النقاش.
- 10- ذريها بالحلجلان و حبة الخلاوة ثم اطهيه في فرن سخن 160° مدة 20 دقيقة.

حلوى الورقة الخضراء



- المعينة
- 1 كيلة زبدة طرية
- 5 بيض
- 1 كأس سكر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فستور ليمون
- 1/2 كيلة مايونيز
- فرينة (سليم)
- ملون غذائي أخضر
- ماء الزهر
الزيتون
- مويين
- جوز الهند

- 1- حضري المقادير اللازمة.
 - 2- في إناء.. أخلطي البيض و الزبدة، أصبفي السكر، الفانيليا، فستور الليمون و الخميرة، أخلطي مرة أخرى.
 - 3- أصبفي الملون الغذائية المحلل في ماء الزهر.
 - 4- أصبفي المايونيز ثم
- تدرجياً الفرينة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال
- 5- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أسطبي المعينة بواسطة الحلال ثم قطعها بواسطة مول على شكل ورقة.
 - 6- إطنبها في فرن سخن 150° مدة 15 دقيقة.





اصابع الفوفريط

- 500 غ فريفة (سيم)
- 250 غ مارتارين
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة زيتون
- 1 ملعقة كبيرة صل
- 1 ملعقة كبيرة فوفريط
- خميرة كيميائية

- 1- في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخلطي السكر و المارتارين مدة 7 دقائق. أضفي الفانيليا و البيضة مع مواصلة الخلط. في الأخير، أضفي الخميرة الكيميائية و تدريجيا الفريفة حتى الحصول على عجينة لينت. أتركها تتراح مدة 30 دقيقة.
- 2- شكلي حرايش صغيرة على شكل أصابع.
- 3- ضعها في صينية المعصرة.
- 4- في قدر صغيرة، سخني الصل ثم أغطس حبات الحلوى فيه.
- 5- إغطسها جيداً دون أن تتزحزح القدر الصغيرة عن النار.
- 6- لطيها جيداً.
- 7- رمدبها في الفوفريط المكسر.



مقروط أبيض

- 1 كغلة مارتارين
- 2 بيض
- 1 كأس زجج
- سكر مسحوق
- 1 ملعقة فلان
- (ذوق الفانيليا)
- خميرة كيميائية
- قشور الليمون
- فريفة (سيم)
- 1 كأس زيتون
- سكر ناعم
- ماء الزهر
- فانيليا

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخلطي الزبدة و البيض ثم أضفي السكر مع مواصلة الخلط.
- 3- أضفي الفلان، قشور الليمون و الخميرة. أخلطي مرة أخرى.
- 4- في الأخير، أضفي الفريفة تدريجيا حتى الحصول على عجينة لينت.
- 5- على طاولة عمل، شكلي حريشا من العجينة.
- 6- بواسطة السكين، تقطعي عجينات متساوية ثم اطهيها في قرن هادئ مدة 15 دقيقة حتى تصبح جافة.
- 7- بعد الطهي، أتركها تبرد. إغطسها في ماء الزهر ثم رمدبها في السكر الناعم.



ملاحظة: إستعملي البيض حسب الكمية المستخدمة.



المصخور

- 2 كؤوس بسكويت
- 1 ملعقة كبيرة
- مارغرين
- 1/2 فنجان حلو
- الترك
- عسل سائل
- 2 - 3 ملاعق كبيرة
- شكلاطة
- 2 ملاعق كبيرة
- حليب
- 1 ملعقة صغيرة
- زيت
- فتائل الشكلاطة

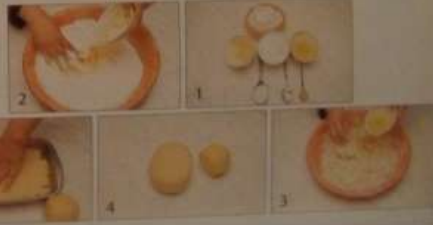
- 1 - حضري المقادير اللازمة.
- 2 - إرشي البسكويت ثم ضعه في إناء. أضيفي المارغرين و حلو الترك. أخلطي جيداً.
- 3 - أضيفي العسل و اجعلي الخليط حتى يصبح سهل الإستعمال.
- 4 - شكلي كريات من الخليط المنحصل عليه.
- 5 - اعطيها شكل مصخور بواسطة اليدين.
- 6 - ذوب الشكلاطة في حمام مائي، أتركها تبرد ثم اغطسي الخليط.
- 7 - زينها بفتائل الشكلاطة.



حلوى بالمربى

- 3 كيلات فريزة (مجم)
- 1 كيله سكر
- مشموق
- 1/2 كيله زيت
- 1/2 كيله مارغرين
- فستور الليمون
- بيض
- 1 - 2 ملاعق صغيرة
- فانيليا
- 2 اكياس خميرة
- كيميائية
- مربى
- التزيين
- كرز مصور

- 1 - حضري المقادير اللازمة.
- 2 - في إناء، أخلطي الفريزة، السكر، الزيت، المارغرين، فستور الليمون، الخميرة الكيميائية و الفانيليا.
- 3 - أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى و اجعلي الخليط حتى المحصول على عجينة لينه.
- 4 - إرشي القليل من العجينة و أضيفي له عجينة منسائكة.
- 5 - في صينية مدعونة بالزيت و مرشوشة بالفريزة، أسطي العجينة اللينة بسلك 1,5 سم.
- 6 - ضعي عليها طبقة من المربى.
- 7 - أسري العجينة المنسائكة.
- 8 - ذريها فوق المربى ثم



صبيعات العروسة

- العجينة
3 بيض
1 كأس زيت
1 كأس صغير
خلب
1 ملعقة صغيرة
فانيليا
1 كأس سكر ناعم
- 1 - ملعقة صغيرة
عطر الليمون
1 كيس خميرة
كيميائية
ماء زهر
قرينة (سيم)
التزيين
سكر مسحوق

- 1 - حضري القادير اللازمة.
2 - في إناء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخلطي الزيت، البيض و السكر.
3 - أضيفي الخلب، ماء الزهر، عطر الليمون و الفانيليا مع مواصلة الخلط.
4 - في الأخير، أضيفي الخميرة و القرينة تدريجياً حتى الحصول على عجينة



كريات العجينة باللوز

- العجينة
3 صفار بيض
1/2 كأس سكر خمرين
طرية
1/2 كأس زيت
1 فنتجان مازيزينة
1 كأس سكر ناعم
1/2 ملعقة صغيرة
خميرة كيميائية
فستور ليمون
- 1 - ملعقة صغيرة
فانيليا
قرينة (سيم)
التزيين
لوز مفلي
لوز مرهني خشن
مرهني
ملونات غلافية
(أسفر، أخضر)
بياض بيض

- 1 - حضري القادير اللازمة.
2 - في إناء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخلطي صفار البيض، القارجرين، الزيت و السكر.
3 - أضيفي الفانيليا، الخميرة الكيميائية، فستور الليمون و القارجرين جيئاً ثم أضيفي القرينة.
4 - حضري القادير اللازمة.
5 - في إناء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخلطي صفار البيض، القارجرين، الزيت و السكر.
6 - أضيفي الخلب، ماء الزهر، عطر الليمون و الفانيليا مع مواصلة الخلط.
7 - في الأخير، أضيفي الخميرة و القرينة تدريجياً حتى الحصول على عجينة





حلوة الطابيع

- 1 كغاية بيض
- 1 كغاية زيت
- 1 كغاية سكر ناعم
- 1/2 كغاية حليب
- 1 حبيبات ماء
- الزهر
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا

- 1- حضري المقادير اللازمة
- 2- في إناء و بواسطة الخلاط اليدوي، اخلطي السكر و الزيت
- 3- أضيفي المايونيز و الخميرة الكيمبائية مع مواصلة الخلط
- 4- أضيفي قشور البرتقال، الحليب و ماء الزهر. اخلطي مرة أخرى
- 5- أضيفي الفرينة تدريجياً حتى تصبح



فريوش

- 1 صفار بيض
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 1 قرص ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة فرقة
- 500 غ فرينة (سيم)
- القليل من المايونيز
- ماء + ماء الزهر
- زيت لقلبي
- التزيين
- عسل
- جليجلان محمص

- 3- أسطبيها بواسطة الخلاط ثم مزجها في آلة العجينة في رقم 2 عدة مرات ثم في الرقم 4. ذريها بالمايونيز من حين لآخر ثم مزجها في الرقم 6.
- 4- تقطعي مربعات طول ضلعها 8 سم ثم ضعي فتحات داخلها بواسطة الحرارة دون الوصول إلى الحافة.
- 5- مرري قضيباً عبر الفتحات بالتناوب.
- 6- أخرجي الزاوية العليا نحو الأسفل.
- 7- أصفى الحافة جيداً ثم لفها للحصول على شكل وردة.
- 8- إلقئها في زيت ساخن حتى تكسب اللون الذهبي ثم قطريها.
- 9- أتركها تبرد ثم امسحها في العسل المسخن في حمام مائي و ذريها بالجليجلان.

- 1- في وعاء، اخلطي الزبدة، الزيت، الزعفران، الحنظل، خميرة الخبز و ماء الزهر. في إناء، اخلطي الفرينة، صفار البيض، الخميرة الكيمبائية.





137

الحمودة

- 4 - بيض
- 1 1/2 كأس حليب
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس زيت
- ملعقتين
- 1 ملعقة كبيرة
- عصير ليمون
- 1 كيس خميرة
- كيميائية



- 1 - في وعاء، ضعي البيض و السكر، أخلطي.
- 2 - أضيفي الحليب، الزيت و المارجرين، أخلطي مرة أخرى.
- 3 - أضيفي عصير و فتور الليمون.
- 4 - أضيفي الدقيق مع مراعاة الخلط حتى الحصول على خليط ناعمًا ما عائد.
- 5 - في الأخير، أضيفي الفانيليا و الخميرة، أخلطي مرة أخرى.
- 6 - في صينية مدهونة بالزبدة، أفرشي الخليط المتحصل عليه ثم اطيبيه في فرن مسخن 160 ° مدة 40 دقيقة.
- 7 - في حين حضري الشاربات، في قدر صغيرة، أخلطي السكر



138

حلوى الصغيرة

- 1 - ملعقة كبيرة
- خميرة كيميائية
- فتور ليمون
- 1 كأس سكر
- قرينة (سيم)
- التزيين:
- كاوكاو مرحي (أولوز)
- سكر مسحوق
- 1 بيضة



- 1 - في إناء، ضعي البيض، الزيت و الحليب، أخلطي بواسطة خلاط يدوي ثم أضيفي السكر و الملح مع مراعاة الخلط.
- 2 - أضيفي ماء الزهر، الخميرة، الفانيليا و فتور الليمون، أخلطي مرة أخرى.
- 3 - إنسي الخليط إلى جزين ثم أضيفي لأحدهما
- القرينة للحصول عجينة بيضاء.
- 4 - أضيفي للجزء الآخر الكاكاو، أخلطي ثم أضيفي القرينة للحصول على عجينة بيضاء.
- 5 - شكلي حريشين بلونين مختلفين، الصفي الحافة و اضفريهما.
- 6 - لفيهما للحصول على

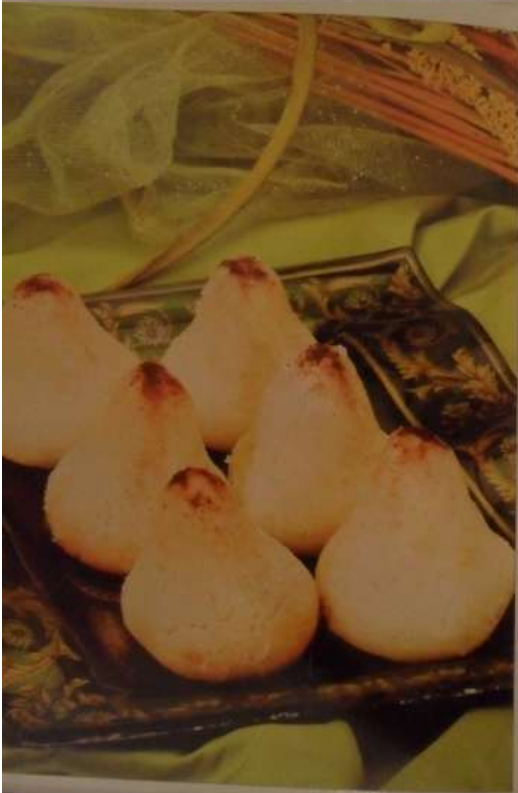




الرفيس

- 2 كيلات دقيق
- متوسط (سيم)
- 1 كيلة زبدة
- 1 كيلة تمر دون
- علف (قرص)

- 1- في مقلاة و على نار هادئة، حمصى الدقيق حتى يكسب اللون الذهبي.
- 2- في إناء، نضع الدقيق الساخن ثم أضفنا العرس و الزبدة، أخلطنا الكل جيداً حتى الحصول على خليط متماسك.
- 3- على طاولة عمل، أسطى الخليط المنحصل عليه ثم قطعناه بواسطة سولات مختلفة.



الغريبة العاصمية

- 3 كيلات غريبة
- (سيم)
- 1 كيلة زيت
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1/2 فنجان ماء الزهر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- التزيين
- قرقة

- 1- في إناء، أخلطنا القرينة، السكر الناعم و الفانيليا.
 - 2- أضفنا الزيت و اجعلناها ماء الزهر لتتماسك قليلاً.
 - 3- شكلنا كريات ثم اطبخنا شكل غريبة.
 - 4- زينا المركز بالقليل من القرقة ثم اطبخنا في فرن 160° مدة 20 دقيقة.
- ملاحظة:** يجب أن يكون الفرن بارداً.





كروكي

- 1 كيلة بيض
- 1/2 كيلة زيت
- 1/2 كيلة مارغرين
- طرية
- 1 كيلة سكر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 حفنة فواكه مصيرة
- 1 قشور ليمون
- 1 كيس و نصف خميرة كيميائية
- 1 كأس مايونيز
- فزينة (سيم) التزيين
- صفار بيض
- قهوة مركزة

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، ضعي الزيت و الزبدة.
- 3- أضيفي السكر، البيض، الفانيليا، قشور الليمون، الفواكه المصيرة، المايونيز و الخميرة، أخلطي الكل بواسطة الخلاط اليدوي.
- 4- أضيفي الفزينة تدريجياً حتى الحصول على عجينة لينة.
- 5- في وعاء صغير، أخلطي صفار البيض و القهوة المركزة.
- 6- شكلي خربوشاً طويلاً من العجينة.
- 7- ضعيه في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفزينة ثم اطليه بخلبطين صفار البيض.
- 8- زينهه بخطوط بواسطة سكين أو شوكة.
- 9- اطهيه في فرن مسخن 180° مدة 30 دقيقة. عندما يكسب اللون الذهبي، قطعه إلى قطع و اطهيه من الجوانب.



الإسواره

- 3 كيلات فزينة (سيم)
- 1 كيلة سكر
- 1 كيلة زبدة ذائبة
- 1 قرصة ملح
- 1 بيضة
- ماء + ماء الزهر
- القليل من الخميرة الكيميائية
- قشور ليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- التزيين
- عسل
- جوز الهند محمص

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، أخلطي الفزينة، السكر و الزبدة، أضيفي البيضة و أخلطي مرة أخرى.
- 3- أضيفي قشور الليمون، الفانيليا، الملح و الخميرة الكيميائية، أخلطي مرة أخرى.
- 4- أفرغي الماء و ماء الزهر تدريجياً حتى الحصول على عجينة سهلة الاستعمال.
- 5- شكلي خربوشاً من العجينة.
- 6- لقيه حول سدادة للحصول على شكل إسواره ثم قطعي الزائد بواسطة السكين.
- 7- أغلقي الحافة جيداً ثم ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة مرشوشة بالفزينة، اطهيه في الفرن مدة 15 دقيقة.
- 8- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم اغطسها في العسل و رمدبها في جوز الهند المحمص.

