

# فاكهة

# وحلويات

www.ShBabLive.com



Pooh13

# desserts



|     |                          |     |                          |
|-----|--------------------------|-----|--------------------------|
| 275 | كيلة القهوة              | 240 | المقدمة                  |
| 276 | شوكولاتة دافئة           | 242 | فطيرة الليمون            |
| 279 | معمول بالتمر والمكسرات   | 243 | فطيرة جوز الهند          |
| 280 | كعك بالعجينة             | 244 | فطيرة اللوز              |
| 281 | غريبة                    | 245 | فطيرة المشمش بالكسترد    |
| 281 | بتي فور                  | 247 | فطيرة الكرز (الكرز)      |
| 282 | كعب الغزال               | 248 | فطائر حلوى بالجبن        |
| 283 | الكعك البسيط             | 250 | بسكوت أوراق البرنقال     |
| 283 | كليجة (كليشة)            | 251 | بسكوت البندق (بسكاني)    |
| 284 | برازقة                   | 252 | بسكوت اللوز (بسكاني)     |
| 285 | سوفليه الموز             | 253 | بسكوت الينسون            |
| 286 | شباكية                   | 254 | بسكوت السكر              |
| 288 | بودنج البلية             | 255 | بسكوت الكاكاو            |
| 289 | أصابع الست               | 256 | بسكوت باللوز (فرويند)    |
| 290 | كرات الشوكولاتة (ترافيل) | 256 | بسكوت بياض البيض بالمربي |
| 292 | بلح الشام                | 257 | عيش السرايا              |
| 293 | مربي العنب               | 258 | كنافة بالكسترد والفاكهة  |
| 294 | مربي الموالح             | 260 | بسبوسة بالبندق           |
| 295 | مربي الفراولة (الفريز)   | 263 | رافولي بالفواكه والمانجو |
| 295 | رمان في الشربات (القطر)  | 264 | القطايف                  |
| 296 | مربي المانجو (مانجة)     | 265 | قطايف بالمكسرات          |
| 296 | مربي الجوز               | 265 | قطايف بالقشطة (قشدة)     |
| 297 | كرات الشمام في الشربات   | 266 | لقمة القاضي (عوامات)     |
| 298 | فراولة (فريز) متبلة      | 267 | كيلة التمر (مقلوبة)      |
| 298 | مربي الورد               | 269 | كيلة العسل الأسود        |
| 299 | جرانيتا (جيلي)           | 270 | كيلة الشوكولاتة          |
| 300 | أيس كريم الخوخ           | 272 | غريبة بجوز الهند         |
| 301 | كمثرى (أجاص) بالزعفران   | 273 | صمغية بالمكسرات          |

بالحنا والشفا

fruits &

## الحلويات

للمذاق الحلو الذي تعكسه الحلويات بمختلف أنواعها علي امتداد العالم تأثير خاص جداً علي الإنسان - علي سلوكياته ومزجيته ، فبطريقة تلقائية عندما يتناول الإنسان حفنة من حلويات عالية التركيز في السكر يشعر بحالة من السلام النفسي، وهذا بالضبط ما فسرهُ العلم الحديث عندما اكتشف أن نهايات الأعصاب في الجهاز العصبي المركزي تتغذى فقط علي كل ما هو حلو - سكري عالي التركيز..

والأكثر من ذلك فإن هناك بعضاً من أنواع الاكتئاب يتم علاجه بتناول جرعات من الحلويات تحت إشراف الطبي.. وسجلات الشعوب المختلفة تعكس مدى ارتباطها بالحلويات التي ارتبطت بدورها بالمناسبات السعيدة كالأفراح وميلاد الأطفال وتوقيع المعاهدات بين الدول.

ورحلت الحلويات مع الإنسان خلال رحلته الحياتية بطرق تحضيرها المختلفة والمواد المستخدمة فيها، وكانت علاقته بكل ما هو (حلو) تقتصر ابتداءً علي الفواكه ثم تطور فن الطهي ليأخذ أبعاداً مختلفة لتحتل الحلويات في المطبخ العربي والعالمي ركناً أساسياً فيه.

وشهدت رحلة تحضير وتقديم الحلويات تطورات متباينة، فكانت الحلويات تعتمد علي نسبة دسم عالي وكميات هائلة من السكر والبيض، ومازال ذلك متبعاً حالياً ولكن في حدود ضيقة فرضتها الثورة الغذائية الحديثة التي شهدها الغرب منذ عقد من الزمان والتي وضعت بدورها بدائل للسكر وأدخلت الفواكه بنسب كبيرة كبديل قليلة المردود الحراري.

ويتصدر المطبخ الفرنسي دور الريادة في تقديم الحلويات الشهيرة العالمية يليه الإنجليزي ثم الألماني، أما المطبخ العربي فمازالت التقليدية في طريقة تحضير حلوياته المتميزة غالبية عليه - يقبل عليها الجميع بلا تردد.

وللحصول علي أفضل النتائج في حالة عمل الحلويات يجب اتباع الوصفة، وهذه بعض الملاحظات التي يجب اتباعها عند عمل أطباق الحلوى المختلفة، فمثلاً صفار البيض يعمل علي تماسك العجين بينما يساعد البياض علي أن يكون العجين هشاً وخفيفاً . وإذا تطلبت الوصفة بيض ذات حجم كبير فيجب استخدام الحجم الكبير أو عدد أكبر من الصغير، وللحصول علي كيك هوائي يجب أن نفصل صفار البيض عن البياض حتى وإن لم تتطلب الوصفة ذلك، فبخفق بياض البيض بمفرده وعمله مارنج يساعد علي جعل الكيك هوائي، ويفضل أن تكون الزبدة طرية وفي درجة حرارة الغرفة لتتجانس بسهولة مع باقي المكونات ويخفق السكر مع الزبدة حتى يصير مثل الكريمة قبل إضافة باقي المحتويات . والزبدة تضيف نعومة ولمسا ومذاق غني للحلويات وكذلك رائحة زكية، ويراعى استخدام زبدة بدون ملح عند عمل الحلوى.

ويراعى دائما الأخذ في الاعتبار درجة حرارة الفرن التي يتم الخبز فيه وإن تشعل النار وتصل إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع الصاج أو الصينية بها.

وإذا لم يرتفع الكيك ؟

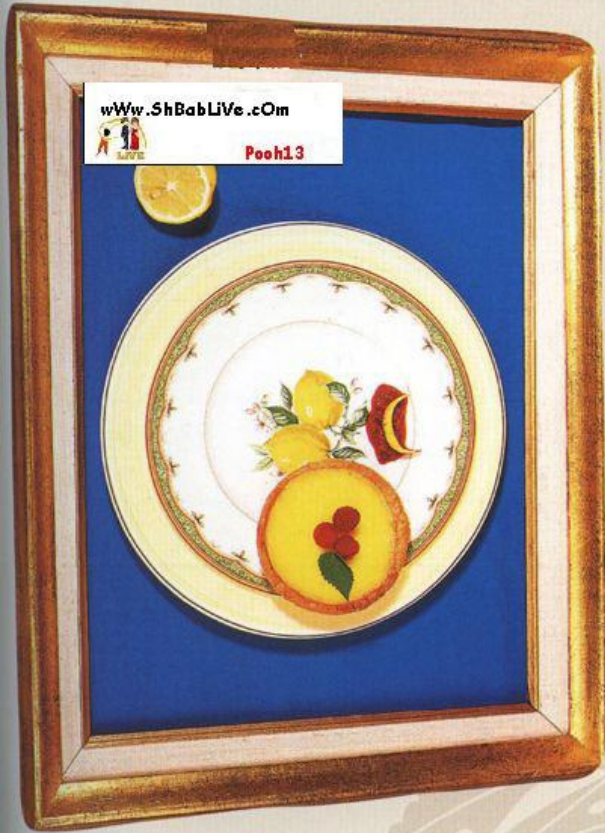
فيما أن درجة حرارة الفرن ليست كما ورد بالوصفة أو أنه تم فتح باب الفرن أثناء الخبز أو أن الدقيق لم يعاير بدقة وهناك عدة أسباب منها عند وضع الدقيق في ( الكوب ) المعيار لا يجب الضغط عليه حتى لا نستخدم قدرا إضافيا من الدقيق قد يؤثر على نتيجة الوصفة .

وهذه بعض النقاط التي يجب مراعاتها عند عمل الكيك (الجاتو) :

- يجب خفق البيض مع السكر لمدة خمس دقائق على الأقل .
- عند إضافة الزبدة يمكن وضع قليل من الخليط جانباً وخفقه مع الزبدة ثم إضافته.
- ننخل المحتويات الجافة بعد أن تعاير حسب الوصفة وعند إضافتها لخليط البيض فتضاف برشها وليس دفعة واحدة.
- تدمج المحتويات الجافة جيداً مع السائل بالتقليب المستمر مع رفع الخليط وإنزاله مرات متكررة.
- تخبز المحتويات في فرن حسب الحرارة المطلوبة بالفرف الأوسط من الفرن.

## فطيرة الليمون

...يمكن أن تزين بقليل من سكر البودرة.



www.ShBabLiVe.cOm



Poeh13

### المقادير

للعجين:

|          |     |
|----------|-----|
| كوب زبدة | 3/4 |
| كوب سكر  | 1/4 |
| كوب دقيق | 2   |
| ذرة ملح  |     |
| بيضة     | 1   |
| صفار بيض | 1   |
| بياض بيض | 1   |

للحشو:

|                        |     |
|------------------------|-----|
| بيض مخفوق              | 4   |
| كوب سكر                | 3/4 |
| ملعقة كبيرة نشا        | 1   |
| ملعقة كبيرة ماء        | 2   |
| ملعقة صغيرة عصير ليمون | 3   |

### الطريقة

للعجين:

- تُخفق الزبدة جيداً مع السكر حتى تصبح كالكريمة.
- يُضاف الدقيق تدريجياً مع الاستمرار في الخفق إلى أن يندمج تماماً.
- تُخفق البيضة مع صفار البيض ثم تضاف إلى الخليط حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- يُلف العجين ويحفظ بالثلاجة لمدة ساعة.
- يمد العجين بسمك حوالي سنتيمتر واحد ويُوضع في قوالب صغيرة دائرية أو مستطيلة الشكل وتُطحن بورق الألمنيوم وقليل من الأرز أو البقول.
- تُخبز في فرن حرارته 375 درجة فهرنهايت لمدة 20 دقيقة. يُرفع ورق الألمنيوم والبقول من الفطيرة.

للحشو:

- يُخفق البيض جيداً.
- يُضاف السكر ويستمر في الخفق إلى أن يصير كالكريمة.
- يُذاب النشا في الماء وعصير الليمون ثم يضاف إلى الخليط ويستمر في الخفق حتى يتجانس.
- تُملأ الفطائر بالحشو وتخبز في فرن حرارته 300 درجة فهرنهايت لمدة 25 دقيقة.



## فطيرة جوز الهند

شورية

خبز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

خوم  
وطيور  
وبحريات

أطباق جانبية  
وعصصروا

فاكهة  
وحلويات

مشروبات



### المقادير

- 1/2 كوب زبدة
- 1 1/2 كوب سكر
- 3 بيض مخفوق
- 4 ملعقة صغيرة عصير  
ليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 1/3 كوب جوز هند مبشور

### الطريقة

#### للعجين:

- يتم اتباع مقادير وخطوات  
عمل عجينة فطيرة الليمون.

#### للحشو:

- تُخفق الزبدة جيداً مع السكر إلى أن  
تُصبح كالكرامة.

- يُضاف البيض والليمون والفانيليا، ويُستمر في الخفق حتى تتجانس المحتويات ثم يضاف جوز الهند  
المبشور.

- تُملأ الفطائر بالخليط مع مراعاة وضع كل المحتويات بحيث تحتوي كل فطيرة على كمية متساوية من  
السائل وجوز الهند.

- تُغطى جوانب الفطيرة بورق من الألمنيوم وتُخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 35 دقيقة.

- للتأكد من نضوج الفطيرة تُوضع حافة سكين حاد بداخل الفطيرة وعند إخراجها يجب أن لا يلتصق بها شيء  
من العجين. إذا كانت الفطائر صغيرة الحجم فيجب مراقبتها بعد مرور 25 دقيقة.

## فطيرة اللوز

### المقادير

بيض 2

سكر بوزن البيض

دقيق لوز بوزن البيض

زبدة ذائبة بنصف وزن البيض

كوب سكر بودرة 1/2

### الطريقة

للعجين:

■ يتم اتباع مقادير وخطوات عمل عجينة فطيرة الليمون.

للحشو:

■ يُخفق البيض والسكر في حمام ماء (فوق وعاء فيه ماء ساخن) إلى أن تصل درجة حرارته إلى 100 درجة فهرنهايت.

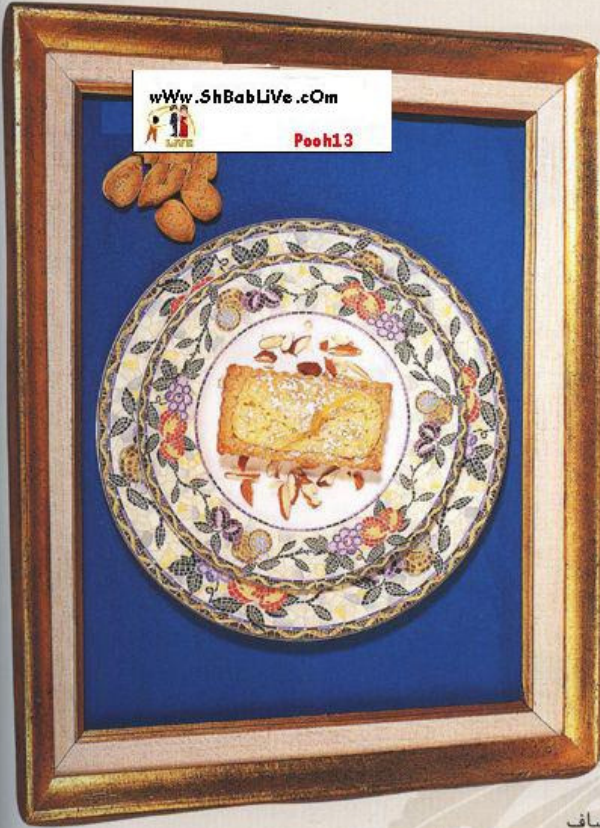
■ يُبعد عن النار ويخفق بالعجانة الكهربائية ويُضاف إليه دقيق اللوز.

■ تُضاف الزبدة تدريجياً مع الاستمرار في الخفق.

■ يُوضع الخليط في الثلاجة ليتماسك لمدة نصف ساعة.

■ تُملأ الفطائر بالحشو وترش بكمية كبيرة من سكر البودرة.

■ تُخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 10 دقائق.



- إذا لم يتوفر دقيق اللوز يمكن استخدام اللوز الصحيح بإزالة القشرة بوضعه في ماء ساخن لمدة ثلاث دقائق ثم يضغط على القشرة ويحصر اللوز للتخلص من الماء ويقرم في خلاط كهربائي حتى يصبح ناعماً.  
- لمعرفة وزن البيض يجب أن تتبع كل المقادير بالوزن وليس بالكمية فإذا كان وزن البيضتين 76 جرام فيجب استخدام الوزن نفسه لدقيق اللوز و36 جراماً للزبدة، يمكن وضع قليل من مربى البرتقال أو التوت فوق الفطيرة قبل وضع الحشو.



## فطيرة المشمش بالكسترد

شورية

خبز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

لحوم  
وطيور  
وبحريات

أطباق جانبية  
وخصروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات



### المقادير

للفطيرة:

- 2 كوب دقيق
- 3/4 كوب سكر
- قليل من الملح
- 10 ملعقة صغيرة زبدة باردة
- مقلعة قطعاً صغيرة
- 1 ملعقة كبيرة ماء مثلج
- 2 بيض

للكسترد:

- 3 صفار بيض
- 1/4 كوب سكر
- 1 كوب حليب
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 10 حبة مشمش طازج أو معلب
- 1/2 كوب لوز مبشور

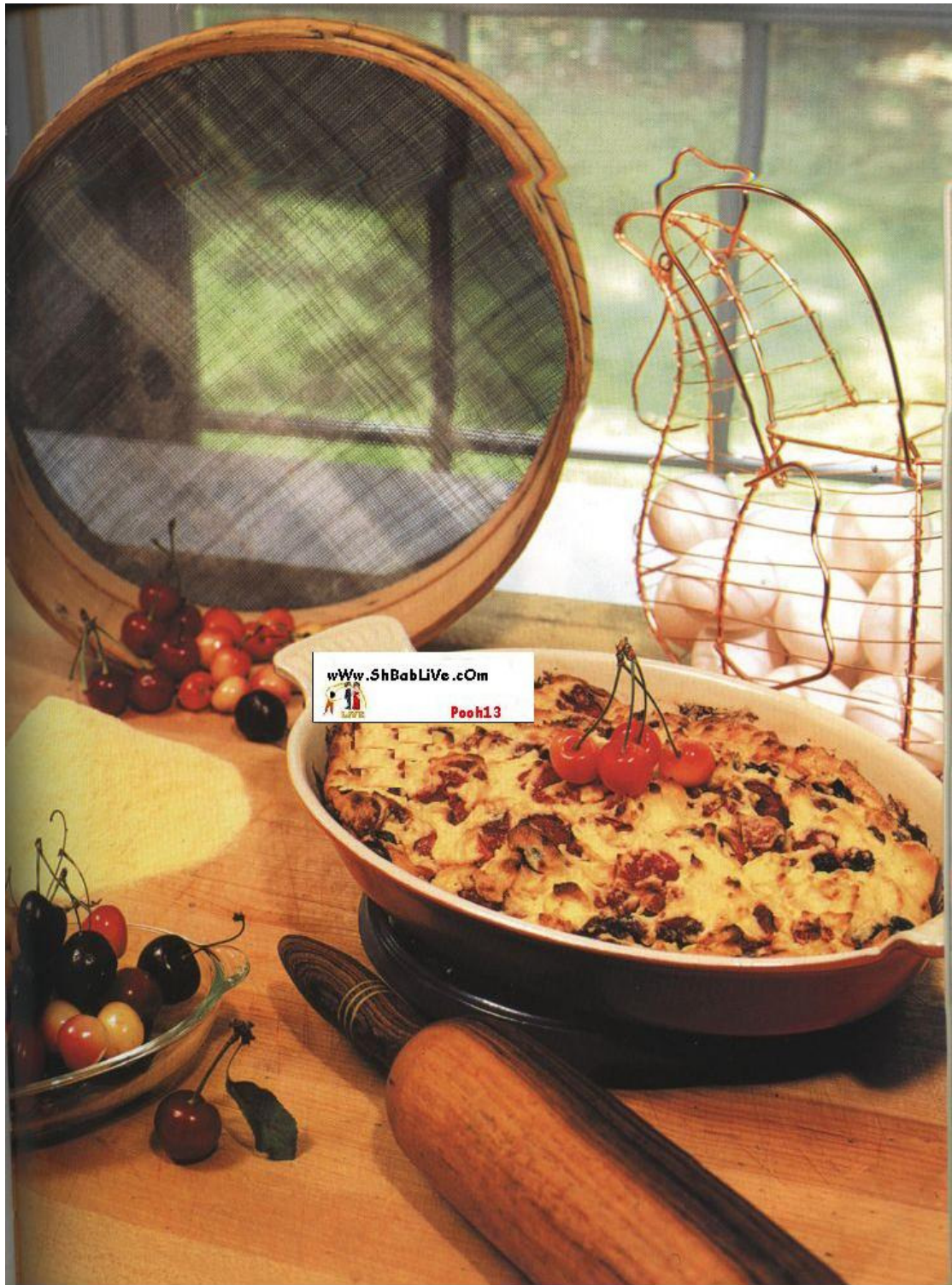
### الطريقة

للفطيرة:

- تُوضع المواد الجافة في آلة العجين وتُخلط.
- يُضاف البيض وقطع الزبدة تدريجياً ثم الماء المثلج.
- يخلط على سرعة هادئة حتى تتكون كرة (ويراعى عدم الخلط لمدة طويلة).
- يلف العجين بورق بلاستيك ويوضع في الثلاجة لمدة ساعة أو إلى أن يتماسك.
- يمد العجين على سطح مرشوش بقليل من الدقيق ويُبطن القالب بالعجين حتى يأخذ شكل القالب ويتم التخلص من العجين الزائد.
- يوضع ورق الألمنيوم فوق العجين مملوء بالبقول وتخبز في فرن حرارته 425 درجة فهرنهايت لمدة 10 إلى 15 دقيقة.
- نتخلص من ورق الألمنيوم والبقول ثم نخبز الفطيرة لمدة 5 دقائق.

للكسترد:

- يُخفق صفار البيض مع السكر في وعاء فوق حمام ماء ساخن.
- يُضاف الحليب ويُقلب باستمرار لحوالي 20 دقيقة إلى أن يصبح الخليط غليظاً.
- تُضاف الفانيليا ويوضع الخليط في حمام ماء مثلج لخفض حرارته.
- يوضع الكسترد في الفطيرة ويساوى.
- يُقطع المشمش إلى نصفين وينزع النوى.
- تُرص حبات المشمش الجزء المقطوع إلى أسفل فوق الكسترد.
- ترش باللوز المبشور وتخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 15 دقيقة.



## فطيرة الكريز (الكرز)

...تقدم الفطيرة دافئة مع صلصة العسل والقرفة. (نصف كوب عسل ونصف كوب زبادي وملعقة صغيرة قرفة مطحونة)

شوربة

عيز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

لحوم  
وطيور  
وبحريات

أطباق جانبية  
وخضروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

### الطريقة

- يُسخن الحليب حتى الغليان على نار متوسطة ثم يضاف ثلث كوب السكر والزبدة والملح ويقلب حتى تذوب المواد جيداً.
- تُخفف درجة الحرارة ويُضاف دقيق الذرة تدريجياً، ويقلب باستمرار حتى تتجانس المواد.
- يُقلب باستمرار على نار هادئة لمدة 5 دقائق على الأقل.
- يُبعد الخليط عن النار ثم يضاف صفار البيض واحدة تلو الأخرى وتخفق جيداً حتى تندمج المواد، ويُترك الخليط حتى يبرد.
- عندما يبرد الخليط تماماً يُخفق بياض البيض بمضرب كهربائي حتى يصبح جامداً ثم يؤخذ جزء من بياض البيض المخفوق ويضاف إلى خليط الحليب ويدمج به.
- يُضاف الخليط إلى المتبقي من بياض البيض المخفوق ويضاف الكريز (الكرز) المقطع وتُقلب المحتويات جميعاً.
- يدهن قالب فرن بالزبدة ويرش بملعقتي السكر ثم يساوى الخليط في القالب.
- يخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 45 دقيقة.

### المقادير

- 4 كوب حليب
- 1/3 كوب سكر
- 3 ملعقة كبيرة زبدة
- 1/2 ملعقة كبيرة ملح
- 1/3 كوب دقيق ذرة
- 6 بيض مفصول الصفار عن البياض
- 8 كوب كريز (كرز) منزوع البذر ومقطع أنصافاً
- 2 ملعقة كبيرة سكر

www.ShBabLive.com



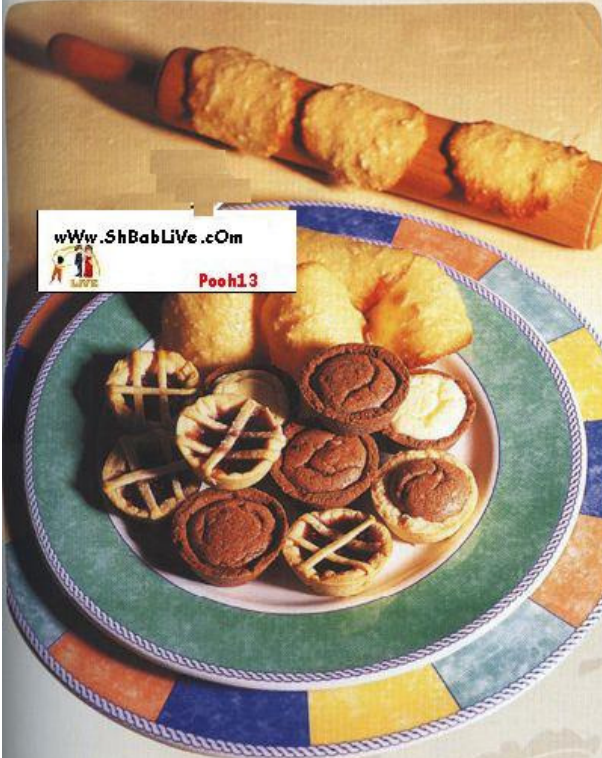
Pooh13



– يمكن استخدام العنب بدون البذر عوضاً عن الكريز.

## فطائر حلوى بالجبن

... يمكن استخدام هذا العجين لعمل بسكوت بسيط أو حشوه بأي نوع من الكسترد أو الفاكهة.



### المقادير

للفطيرة:

- 1 كوب زبدة طرية
- 1/2 كوب سكر
- 1 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 3/4 كوب دقيق

للحشو:

- 2 كوب جبن كريمية بدون ملح
- 1 كوب سكر
- 4 بيض
- 1 كوب زيادي أو sour cream
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

### الطريقة

للفطيرة:

- يخفق السكر مع الزبدة.
- تُضاف البيضة وتقلب ثم تُضاف الفانيليا.
- يُضاف الدقيق كله مرة واحدة وتعجن باليد إلى أن تتجانس كل المواد.
- يوضع العجين في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل حتى يتماسك.
- يفرد العجين على سطح مرشوش بقليل من الدقيق ثم يقطع إلى دوائر حسب حجم الأواني المستخدمة بحيث يكون سمكها حوالي 1/2 سنتيمتر ثم يوضع في القوالب مع قليل من الضغط عليه ليأخذ شكل القالب.
- يُوضع ورق زبدة أو ألومنيوم فوق العجين ثم قليل من البقول أو الحبوب ويُخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 15

دقيقة ثم يرفع الورق والحبوب ويعاد خبزه لمدة 10 دقائق أخرى.

للحشو:

- يُخفق الجبن مع السكر حتى يندمج تماماً ويصير أملس.
- يُضاف البيض ويخفق حتى يتجانس الخليط.
- يُضاف الزبادي والفانيليا ويخفق حتى تندمج كل المواد.
- يُوضع الحشو بملعقة داخل الفطائر المعدة أو يسكب إذا كانت فطيرة كبيرة.
- تُخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة ساعة، ثم تترك بالفرن مع ترك الباب مفتوحاً قليلاً لنصف ساعة أخرى.
- عند عمل كيك الجبن بالشكولاته يضاف نصف كوب من الكاكاو عوضاً عن 3/4 كوب من الدقيق، وكذلك 2 ملعقة كبيرة من الكاكاو إلى الحشو.



## فطائر التوت

شورية

خبز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

خوم

وطيور  
ومحريات

أطباق جانبية  
وخضروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

### الطريقة

■ تخلط كل مكونات الفطيرة عدا الزبدة والبيض.

■ تُخفق الزبدة ويُضاف إليها البيض ثم تُضاف المكونات الجافة تدريجياً حتى تتجانس المواد تماماً.

■ يُلف العجين ويُحفظ بالثلاجة لمدة ساعة على الأقل حتى يتماسك.

■ يمدد العجين فوق سطح أملس مرشوش بقليل من الدقيق ثم يُقطع إلى دوائر صغيرة ويوضع في قوالب، ويوضع فوقه ورق الألمونيوم أو ورق زبدة وقليل من البقول أو الحبوب.

■ يخبز في فرن حرارته 425 درجة فهرنهايت لمدة 10 دقائق ثم ينزع الورق والبقول، ثم يخبز لمدة 5 دقائق أخرى.

■ تُخلط مكونات الحشو جيداً ثم تُملأ قوالب الفطائر ويمكن وضع شرائط من العجين المتبقي فوق الحشو.

■ تُخبز في فرن حرارته 425 درجة فهرنهايت لمدة 20 دقيقة أو حسب حجم الفطائر.

### المقادير

للفطيرة:

1 كوب دقيق

1/4 كوب سكر

ذرة ملح

1/4 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

1/8 ملعقة صغيرة قرنفل مطحون

1/2 كوب لوز مبشور

1/2 كوب زبدة مثلجة مقطعة قطعاً

صغيرة

2 صفار بيض

2 ملعقة صغيرة ماء مثلج عند

الحاجة

للحشو:

1/2 كوب مربى توت أو فراولة

1/4 كوب صلصة تفاح (أو تفاحة

مسلوقة ومهروسة)

—الصورة: بسكوت أوراق البرتقال وفطائر حلوى بالجبين وفطائر حلوى بالشكولاتة وفطائر التوت.

## بسكوت أوراق البرتقال



### الطريقة

- يخلط اللوز والسكر والدقيق جيداً.
- يُضاف عصير وبشر البرتقال.
- تَخلط الزبدة مع باقي الخليط ، ويترك العجين لمدة ساعتين في الثلاجة.
- يُسخن الفرن لدرجة حرارة 400 درجة فهرنهايت، ثم يُفرش ورق زبدة في صاج (صينية).
- يُوضع العجين في الصاج بعد أن يُشكل بالملعقة على هيئة دوائر صغيرة مع ترك مسافة بينها.
- يُخبز في الفرن لمدة ثلاث دقائق، ثم يعدل البسكوت على هيئة دائرة وذلك بدفع الأطراف إلى الداخل.
- يُعاد للفرن حتى يكتمل الخبز وعادة تكون 5 دقائق كاملة من بدء خبزه.
- يُرفع البسكوت بعد خبزه مباشرة، ثم يوضع على النشابة (المراقق) حتى يأخذ شكل القوس.
- يُترك البسكوت ليبرد تماماً.

### المقادير

- 1 1/2 كوب لوز مبشور ناعم
- 1 كوب سكر بودرة
- 1/3 كوب سكر
- 1/4 كوب دقيق
- 1 كوب عصير برتقال طازج
- بشر نصف برتقالة
- 1/3 كوب زبدة لينة



## بسكوت البندق (بسكاتي)

شورية

خبز  
ومعجنات

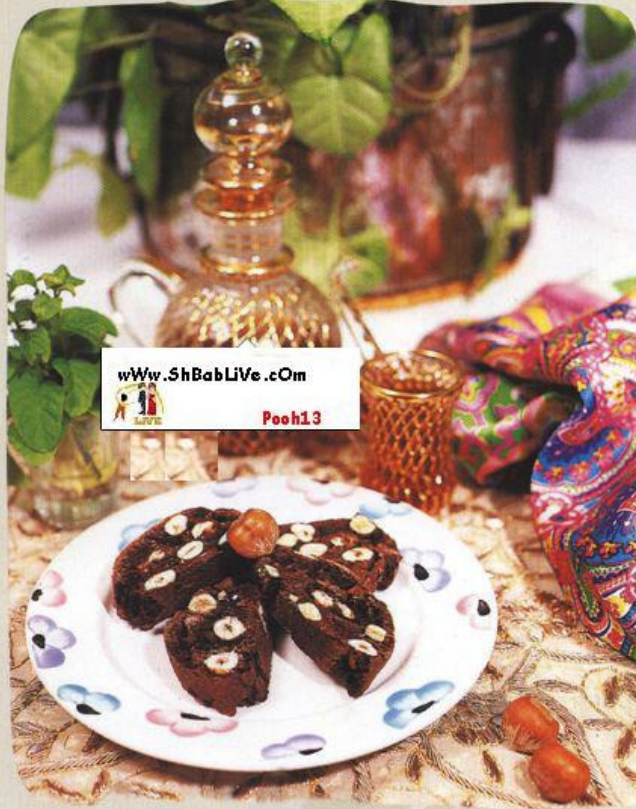
سلطات  
ومشروبات

لحوم  
وخبز  
ومشروبات

أطباق جانبية  
وخضروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات



www.ShBabLive.cOm

Pooh13

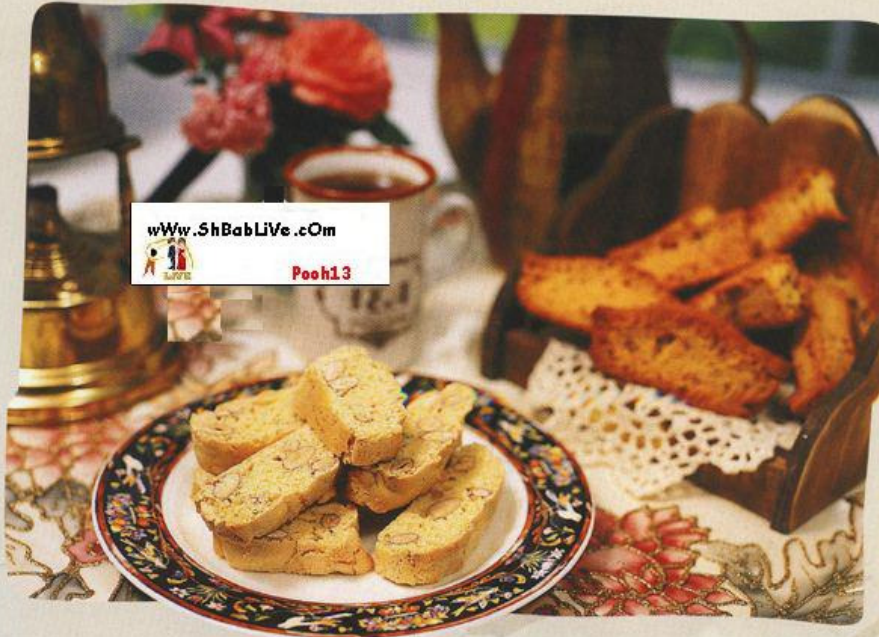
### المقادير

|                     |       |
|---------------------|-------|
| كوب بندق            | 1 3/4 |
| كوب دقيق            | 2 2/3 |
| كوب بودرة كاكاو     | 1     |
| ملعقة صغيرة         | 1 1/2 |
| بكرونات سودا        |       |
| ملعقة صغيرة ملح     | 1/4   |
| ملعقة كبيرة بن      | 1 1/2 |
| مطحون               |       |
| كوب سكر             | 2     |
| بيض                 | 5     |
| ملعقة صغيرة فانيليا | 1 1/2 |
| كوب شكولاته         | 2/3   |

### الطريقة

- يُحمص البندق في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 7 دقائق.
- يُقشر البندق ويُترك ليبرد..
- يُخلط الدقيق وبودرة الكاكاو والبكرونات والملح والبن.
- يُخفق البيض مع السكر جيداً، ثم تضاف الفانيليا.
- يُضاف خليط الدقيق إلى خليط البيض ويُقلب جيداً حتى يتجانس العجين.
- تُضاف الشكولاته والبندق إلى الخليط..
- يُوضع العجين على سطح مرشوش بقليل من الدقيق ويُقسم إلى ثلاثة أقسام متساوية.
- يُشكل كل جزء على شكل اسطوانة طويلة.
- يُوضع العجين بشكل متباعد في صاج (صينية) مدهون.
- يُخبز في فرن حرارته 325 درجة فهرنهايت لمدة 30 - 35 دقيقة.
- يُقطع البسكويت ويُرص في الصاج مرة أخرى..
- يُخبز في فرن حرارته 300 درجة فهرنهايت لمدة 15 - 20 دقيقة حتى يجف.
- يُترك ليبرد قبل التقديم..

## بسكوت اللوز (بسكاتي)



### الطريقة

- يُحمص اللوز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 10 - 15 دقيقة.
- يُخلط الدقيق والبيكنج بودر والملح والينسون.
- يُخفق البيض وصفار البيض مع السكر جيداً، ثم تضاف الفانيليا وبشر الليمون والبرتقال.
- يضاف خليط الدقيق إلى خليط البيض ويقلب جيداً حتى يتجانس العجين.
- يُضاف اللوز إلى العجين.
- يُوضع العجين على السطح مرشوش بقليل من الدقيق ويقسم إلى ثلاث أجزاء متساوية.
- يُشكل كل جزء على شكل اسطوانة طويلة.
- يُوضع العجين بشكل متباعد في صاج (صينية) مدهون.
- يُخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 45 دقيقة.
- يترك البسكوت ليبرد حوالي 10 دقائق، وتخفف درجة حرارة الفرن إلى 300 درجة فهرنهايت.
- يُقطع البسكوت ويرص في الصاج مرة أخرى.
- يخبز في فرن درجة حرارته 300 درجة فهرنهايت لمدة 10 - 15 دقيقة حتى يجف.
- يترك ليبرد قبل التقديم.

### المقادير

- 1 1/3 كوب لوز صحيح
- 2 3/4 كوب دقيق
- 1 ملعقة صغيرة بكنج بودر
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة ينسون صحيح
- 1 2/3 كوب سكر
- 3 بيض
- 3 صفار بيض
- 1 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- بشر ليمونه وبرتقالة



## بسكوت الينسون

شورية

### الطريقة

### المقادير

- يُخلط الدقيق والبيكنج بودر والملح.
- يُخفق البيض جيداً ثم يضاف السكر مع الاستمرار في الخفق حتى يتجانس وتضاف الفانيليا.
- يُضاف الزيت والسمن مع الاستمرار في الخفق ثم يضاف الينسون.
- يُضاف خليط الدقيق إلى خليط البيض بالتدريج وتضاف المكسرات في حالة استعمالها ويقلب العجين حتى يتجانس.
- تدهن الصينية بالزيت جيداً ويُصب الخليط ويساوى السطح.
- يُخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 30 دقيقة أو إلى أن ينضج.
- يُقْلَب ويُقطع على شكل أصابع، ثم يعاد مرة أخرى للفرن ويحمص.

- 5 كوب دقيق
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 10 بيض
- 2 كوب سكر
- 1 كوب زيت
- 1 كوب سمن أو زبدة
- 1 - ملعقة صغيرة فانيليا
- 3 ملعقة كبيرة يانسون صحيح محمص
- 1/2 كوب عين جمل (جوز) مفروم (اختياري)

طوب

وطيور

وبحريات

أطباق جانبية

وحضروات

فاكهة

وحلويات

مشروبات



-هذا النوع من البسكوت يأتي في الدرجة الثانية من حيث الكمية التي قمت بأكلها بعد الكشري، فهذا النوع بالذات تنقذه زوجتي جيداً فبالتالي كان من الأكلات الأساسية إلى في آخر عشرين عاماً، وقمت بإضافة بعض المنكهات مع استخدام نفس الطريقة كالكاكاو والبندق واللوز في الوصفات السابقة

## بسكوت السكر

...يمكن استخدام هذا العجين ليكون قالب كالفطيرة ومملئ بالكسترد ويمكن كذلك وضعها اسفل كيك الجين ويمكن لفه بإحكام ويحفظ في الفريزر لمدة شهرين.



www.ShBabLiVe.cOm



Pooh13

### المقادير

- 1 كوب زبدة لينة
- 7 ملعقة كبيرة سكر
- 1 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة بشر ليمون
- 2 1/2 كوب دقيق

### الطريقة

■ تخفق الزبدة في وعاء بملعقة من الخشب ويضاف إليها السكر وتخفق باستمرار لتصبح هشّة كالكرامة.

■ يُضاف البيض ويُخفق جيداً حتى تندمج المواد.

■ تُضاف الفانيليا وبشر الليمون وتقلب مع باقي المحتويات.

■ يُضاف الدقيق ويخلط حتى تندمج المكونات جميعها.

■ يُقسم العجين إلى قسمين أو ثلاثة ويلف في ورق من البلاستيك ويحفظ بالتلاجة لمدة ساعة على الأقل حتى يتماسك.

■ يُمد العجين على سطح مرشوش بقليل من الدقيق حتى يصبح بسّمك حوالي 1 سنتيمتر ثم يقطع بقاطعة البسكوت للأشكال المرغوب فيها ويرص في صاج (صينية).

■ يخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 15 دقيقة.

- في الصورة قطع البسكوت وقد ملئت بالمرعي قبل لصقها.



## بسكوت الكاكاو

شورية

خير  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

خوم  
وطيور  
وبحريات

أطباق جانبية  
وخصروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

### الطريقة

- يخلط البندق المطحون والدقيق وسكر البودرة والكاكاو والملح جيداً.
- تُخفق الزبدة والسكر جيداً حتى تصبح كالكرème، ثم تضاف الفانيليا.
- يُضاف خليط البندق المطحون إلى خليط الزبدة ويقلب بخفة حتى تتجانس المواد.
- يُلف العجين بالبلاستيك ويُحفظ بالثلاجة لمدة ساعة على الأقل حتى يتماسك.
- يُشكل على هيئة كرات صغيرة في حجم البندق ويرص في صاج (صينية).
- يُخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 15 دقيقة.
- يُترك البسكوت ليبرد ويُزين بشكولاته بيضاء نائبة، أو يُمد معجون اللوز (مارزابان) حتى يصير رقيقاً، ثم يُقطع إلى شرائح صغيرة يُزين بها البسكوت.

### المقادير

- 1 كوب بندق محمص ومطحون
- 1 1/4 كوب دقيق
- 1 1/2 كوب سكر بودرة
- 1/2 كوب بودرة كاكاو
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 3/4 كوب سكر
- 1 كوب زبدة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

www.ShBabLiVe.cOm



Pooh13

- في الصورة بسكوت السكر وبسكوت الكاكاو وبسكوت اللوز وبسكوت بياض البيض.

## بسكوت باللوز (فروبند)

### الطريقة

- تُوضع الزبدة في وعاء على نار هادئة حتى يصبح لونها بني فاتح.
- تُترك حتى تبرد تماماً.
- يُخفق بياض البيض قليلاً، ثم يُضاف السكر تدريجياً.
- يُخلط الدقيق ويُضاف إلى خليط بياض البيض ويُقلب بخفة.
- تُضاف الزبدة إلى الخليط وتُقلب حتى تتجانس المواد.
- يُغطى الخليط ويوضع في الثلاجة حتى يتماسك.
- يُسبب العجين في قوالب صغيرة مدهونة بالدهن.
- يُخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 5 إلى 7 دقائق.

### المقادير

- 1 كوب زبدة
- 7 بياض بيض
- 1 كوب سكر
- 1/2 كوب دقيق لوز
- 1/2 كوب دقيق

www.ShBabLive.com



Pooh13

## بسكوت بياض البيض بالمرابي

### الطريقة

- يُخلط دقيق اللوز والسكر البني و1/2 كوب سكر بودرة وتُترك جانباً.
- يُخفق بياض البيض مع إضافة ثلث كوب سكر البودرة تدريجياً ثم اللون الأحمر والفانيليا حتى يصير صلباً.
- يُقلب خليط المواد الجافة مع بياض البيض المخفوق بخفة حتى تتجانس كل المحتويات.
- تُوضع ورقة زبدة في صاج ثم يوضع الخليط في كيس حلواني ويشكل على هيئة كرات صغيرة.
- يُخبز في فرن حرارته 400 درجة فهرنهايت لمدة 3 دقائق ثم تخفف الحرارة إلى 325 درجة فهرنهايت ويترك لمدة 6 دقائق أخرى.
- يُوضع قليل جداً من الماء أسفل ورقة الزبدة ويحرك الصاج حتى ينتشر الماء أسفل البسكوت.
- يُرفع البسكوت وهو ساخن ويمكن لصقه بعضاً ببعض في هذه المرحلة أو يمكن دهنه بقليل من مربى التوت أو الشكولاته الذائبة قبل اللصق.

### المقادير

- 1 كوب دقيق لوز (أو لوز مطحون ناعم)
- 1 ملعقة كبيرة سكر بني
- 1/2 كوب سكر بودرة
- 3 بياض بيض
- 1/3 كوب سكر بودرة
- 2 نقطة لون أحمر (اختياري)
- 1/4 ملعقة صغيرة فانيليا
- مربى توت أو شكولاته ذائبة للتزيين

- في حال عدم توفر السكر البني يمكن إضافة ملعقة غسل أسود إلى كوب سكر



شورية

## الطريقة

## المقادير

خبز  
ومعجنات

سلطات  
ومشهيات

لحوم  
وطيور  
وبحريات

أطباق جانبية  
وخضروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

- يُوضع السكر والماء في وعاء على نار متوسطة حتى يذوب السكر ويتغير لونه إلى البني الفاتح ويترك ليبرد قليلاً.
- يُضاف الشربات (القطر) إلى الكراميل ويُترك حتى يبدأ في الغليان.
- تُزال القشرة الصلبة من الخبز ويقطع إلى شرائح (ويفضل استعمال خبز بايت).
- يُقطع الخبز ويُرص في صينية ويُجفف في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 10 دقائق.
- يُرص الخبز في طبق ويُسقى بالشراب.
- يُخبز في فرن حرارته 375 درجة فهرنهايت لمدة 20 دقيقة.
- يُوضع قليل من القشدة بعد التأكد من أنه قد برد تماماً، ثم يُوضع طبقة أخرى من الخبز.
- يُوضع قليل من القشدة للتزيين، ثم قليل من مربى زهر الليمون ويرش بماء الورد أو الزهر.

- 5 ملعقة كبيرة سكر
- 2 ملعقة كبيرة ماء
- 2 كوب شربات (قطر)
- 1 عيش إفرنجي (خبز كبير)
- 1 كوب فستق مفروم
- 1 كوب قشدة (قشطه)
- 2 ملعقة كبيرة مربى زهر الليمون
- قليل من ماء ورد أو زهر



## كنافة بالكسترد والفاكهة

...من أطباق الحلوى التي يمكن أن يطلق عليها السهل الممتنع فيمكن الاستعاضة عن الفراولة (الفريز) بأي فاكهة توجد لدينا كما يمكن استخدام كريمة مخفوقة أو بودنج عوضاً عن الكسترد، ويمكن تحضير أقراص الكنافة مسبقاً وحفظها لمدة طويلة إلى حين استخدامها.



### الطريقة

- لعمل الكسترد:
- يُسخن الحليب في وعاء على نار متوسطة وتُضاف الفانيليا.
  - يُرفع بعيداً عن النار.
  - يُخفق صفار البيض والسكر والدقيق جيداً.
  - يُضاف قليل من الحليب الساخن إلى خليط البيض ويخفق جيداً.
  - يُضاف خليط البيض إلى المتبقي من الحليب ويُخفق باستمرار على نار متوسطة حتى يبدأ في الغليان.

### للكنافة:

- 1/2 كيلو كنافة
- 1/2 كوب زبدة لينة
- 1/2 كوب سكر
- 1 1/2 كوب كسترد
- 1/4 كوب مربى
- فاكهة طازجة (فراولة، وكيوي)
- نعناع للتزيين

### المقادير

- للكسترد:
- 2/3 كوب حليب
  - 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
  - 2 صفار بيض
  - 2 ملعقة كبيرة سكر
  - 1 ملعقة كبيرة دقيق
  - 1/4 كوب كريمة لباني



شورية

خبز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

خوم

وطير

وبحريات

أطباق جالية  
وخضروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

- يُرفع عن النار، ويُصب في وعاء بارد ويُغلى فوراً بورق البلاستيك ليلا مس سطح الكسترد حتى لا تتكون قشرة.
- يُترك الكسترد ليبرد تماماً حوالي ساعة أو أكثر.
- قبل الاستعمال يُخفق الكسترد جيداً حتى يصير ناعم.
- تُضاف الكريمة إلى الكسترد وتُخفق جيداً.
- يُحفظ الكسترد في الثلاجة لحين استخدامه.

#### لعمل الكنافة:

- تذاب الزبدة في وعاء على نار متوسطة، وتُخلط نصف كمية الزبدة المذابة مع الكنافة والسكر وتمزج جيداً.
- يُوضع قليل من الزبدة المذابة على نار متوسطة في مقلاة ثم تشكل دائرة قطرها حوالي 10 سنتيمتر من الكنافة وتُتأكد من أن تكون متماسكة بسُمك 1/2 سنتيمتر.
- عندما يميل اللون إلى الذهبي تُقلب وتُحمّر من الناحية الأخرى.
- تُكرر نفس الطريقة بعمل دائرة أخرى قطرها 7 سنتيمترات وثلاثة قطرها 4 سنتيمترات.
- تُوضع الدائرة الكبيرة ثم يُوضع نصف ملعقة صغيرة من المربي في منتصف دائرة الكنافة وتُغطى بملعقة كبيرة ونصف من الكسترد البارد عند التقديم.
- تُقطع الفراولة لحلقات ثم ترص جنباً إلى جنب بحيث يتوسطها الكسترد.
- تُوضع الدائرة الثانية المتوسطة لتغطي الكسترد وجزء من الفراولة.
- يُوضع ربع ملعقة صغيرة من المربي في منتصف الدائرة الثانية من الكنافة وتُغطى بملعقة صغيرة من الكسترد.
- تُقشر فاكهة الكيوي وتُقطع من النصف طولياً ويُقسم كل نصف إلى أربعة أقسام طولياً.
- تُوضع 4 قطع من الكيوي حول الكسترد.
- تُوضع القطعة الأخيرة من الكنافة المحمرة فوق الكسترد وتُزين بالنعناع الطازج.

www.ShBabLive.com



Pooh13

## بسبوسة بالبندق



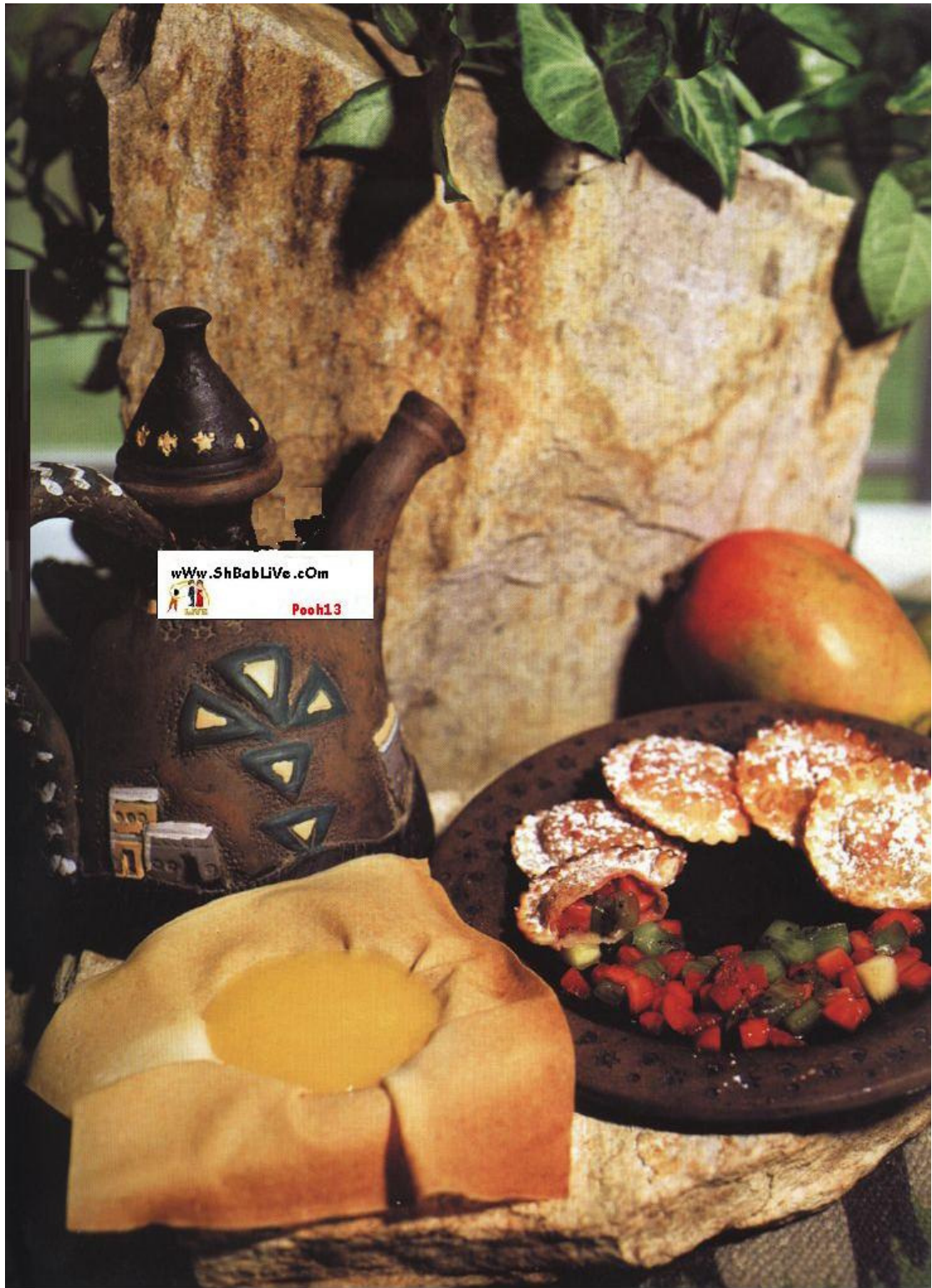
### المقادير

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| للشربات (القطر):         |       |
| كوب سكر                  | 2     |
| كوب ماء                  | 1     |
| ملعقة كبيرة عصير ليمون   | 1     |
| عود قرفة                 | 1     |
| قرنفل صحيح               | 2     |
| للشربات (القطر):         |       |
| كوب زبادي                | 1 1/2 |
| كوب جوز هند (اختياري)    | 1/2   |
| ملعقة كبيرة ملحينة       | 1     |
| كوب بندق مفروم (اختياري) | 1/2   |
| كوب لوز مفروم (اختياري)  | 1/2   |

### الطريقة

- يوضع الماء والسكر في وعاء على نار متوسطة حتى يبدأ بالغليان.
- تُضاف باقي المواد (قد يضاف ماء الورد أو الفانيليا إلى الشراب حسب الرغبة)، ويقشط الريم (الزبد) من على السطح كلما ظهر.
- للشربات (القطر):
- 3 كوب دقيق سميد
- 1 1/2 كوب سكر
- 2 ملعقة صغيرة باكنج بودر
- 4 ملعقة كبيرة سمن أو زبدة لينة





www.ShBabLive.com  
Pooh13

## رافيوولي بالفواكه وصلصة المانجو

شوربة

خبز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

لحوم

وطيور  
وبحريات

أطباق جانبية  
وخضروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

### الطريقة

- تُخلط الفراولة والكويي مع الشربات (القطر).
- تُوضع ورقة وتملى بنصف ملعقة صغيرة من الفراولة والكويي.
- تُبلل أطرافها بقليل من الماء وتُغطى بورقة أخرى ويضغط على الأطراف حتى يلتصقا ببعضهما وتقطع بقطاعة بسكوت ذات أشكال مختلفة.
- يُسخن قليل من الزيت في مقلاة على نار متوسطة، وتحمر الرافيوولي لمدة 5 دقائق على كل جانب.
- تُرفع الرافيوولي وتوضع فوق قطعة قماش ليتشرب الزيت الزائد وعند التقديم تُرش بقليل من سكر البودرة.
- تقدم مع صلصة المانجو.

### لعمل صلصة المانجو:

- يُوضع جوز الهند المبشور مع الشربات (القطر) على نار متوسطة لمدة عشر دقائق ثم يُصفى ويُترك حتى يبرد.
- تُخفق المانجو في خلاط كهربائي ويُضاف الشربات وعصير الليمون.
- يُغطى الخليط ويُترك ليبرد في الثلاجة.

### لعمل الكوب:

- يُوضع راق من الورقة في كوب معدني ويُضغط عليه ليأخذ شكل الكوب بوضع كوب آخر به.
- يُخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة ثلاث دقائق، ثم يُترك ليبرد ويُملئ الكوب بصلصة المانجو عند التقديم.

### المقادير

- 1/2 كوب فراولة مقطع قطعاً صغيرة
- 1/2 كوب كويي مقطع قطعاً صغيرة
- 3 ملعقة كبيرة شربات (قطر)
- 24 ورقة (المستخدمة في عمل السميوسك أو EGG-ROLLS)
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 2 ملعقة كبيرة سكر بودرة

### لصلصة المانجو:

- 1/2 كوب جوز الهند مبشور
- 1/2 كوب شربات (قطر)
- 2 كوب مانجو مقشرة ومقطعة
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون

wWw.ShBabLiVe.cOm



Pooh13

– ينفس الورقة التي لها عدة استخدامات مكنت بالكويي والفراولة، وصنع منها هذا الكوب الذي ملئ بصلصة المانجو، وهذه الورقة أسمك قليلاً عن الورقة التي تصنع منها البقلاوة.

## القطايف

سميت بالقطايف لتشابه ملمسها مع ملمس قماش القطيفة (المخمل)، وتعتبر من أشهر أطباق الحلوى المقدمة في شهر رمضان في بعض البلدان. وهي تشبه البغرير المغربي الذي يقدم كنوع من الخبز مع عسل النحل. وتقدم القطايف في أفريقيا مع الخضار واللحوم. أما في سوريا ولبنان فتؤكل مع القشدة والجبن والمكسرات بدون تحمير كما يحدث في مصر.



### الطريقة

- يذاب السكر مع الحليب وتضاف إليه الخميرة، ويترك لمدة 5 دقائق على الأقل حتى تتفاعل الخميرة.
- يُخلط البيكنج باودر مع الدقيق ثم يُضاف إليه خليط الخميرة.
- يُضاف الماء وتقلب كل المحتويات جيداً حتى تندمج، تغطى وتترك لمدة ساعة حتى تختمر.
- تُسخن المقلاة جيداً (ويفضل أن تكون من الحديد السميك القعر لتتحمل الحرارة العالية) ويصب مقدار ملعقة كبيرة من المزيج وتكرر الطريقة نفسها على أن تُحمّر القطايف من جهة واحدة فقط.
- عند وضع الخليط في المقلاة تظهر فقاعات داخل القرص وهذا دليل على نجاح عملية التخمر، ويجب المحافظة على درجة الحرارة بحيث لا تطهى سريعاً من أسفل وتبقى سائلة من أعلى، أو تكون الحرارة منخفضة بحيث يتسع القرص ولا يتم طهيه.

### المقادير

للعجين:

- 3/4 كوب سكر
- 1/2 كوب حليب دافئ
- 1 ملعقة صغيرة خميرة
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1 1/4 كوب دقيق
- 1 كوب ماء



## قطايف بالمكسرات

شورية

خبز  
ومعجنات

سلطات  
ومشهييات

لحوم  
وطيور  
وبحريات

### الطريقة

■ يُخلط البندق واللوز مع السكر جيداً ويُضاف إليه ماء الزهر أو الورد وملعقة من الشربات حتى يتماسك قليلاً.

■ تُوضع ملعقة كبيرة من خليط الحشو في وسط القطايف بحيث يكون الجزء المطهون من أسفل ثم يُقفل القرص على شكل نصف دائرة وتبلل الأطراف بالماء مع الضغط عليها جيداً والتأكد من عدم وجود أي حشو ظاهر.

■ يُسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة وتُقلى القطايف حتى يصبح لونها ذهبياً، ثم تُرفع من الزيت.

■ تُغمس القطايف المحمرة في الشربات (القطر) ثم تُرفع وتوضع في مصفاة للتخلص من أي شربات (قطر) زائد.

■ تُرص في طبق التقديم. يمكن دهن القطايف بالسمن ورصها في صاج (صينية) وخبزها في الفرن حتى تحمر، عوضاً عن تحميرها في الزيت ثم تُسقى بالشراب الدافئ.

### المقادير

24 قرص قطايف

1 كوب بندق مجروش

1 كوب لوز مجروش

1/2 كوب سكر

1 ملعقة كبيرة ماء زهر أو ماء ورد

زيت للقلي

1 1/2 كوب شربات (قطر)

www.ShBabLive.com



Pooh13

## قطايف بالقشطة (قشدة)

أطباق جانبية  
وخصروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

### الطريقة

■ تُقفل أقراص القطايف إلى ثلثين بحيث تكون على شكل قمع.

■ تُملأ القطايف بملعقة من القشدة وتُرش بقليل من الفستق المبشور.

■ تُزين بالمرابي (مرابي زهر الليمون) وتُقدم مع الشربات.

### المقادير

24 قرص قطايف

1 1/2 كوب قشدة (قشدة)

1/2 كوب فستق مبشور

## كيك التمر (مقلوبة)

يمكن الاستعاضة باستخدام فاكهة أخرى مثل البرقوق

شورية

خبز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

خوم

وضوء

وبحريات

أطباق جانبية  
وخطرات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

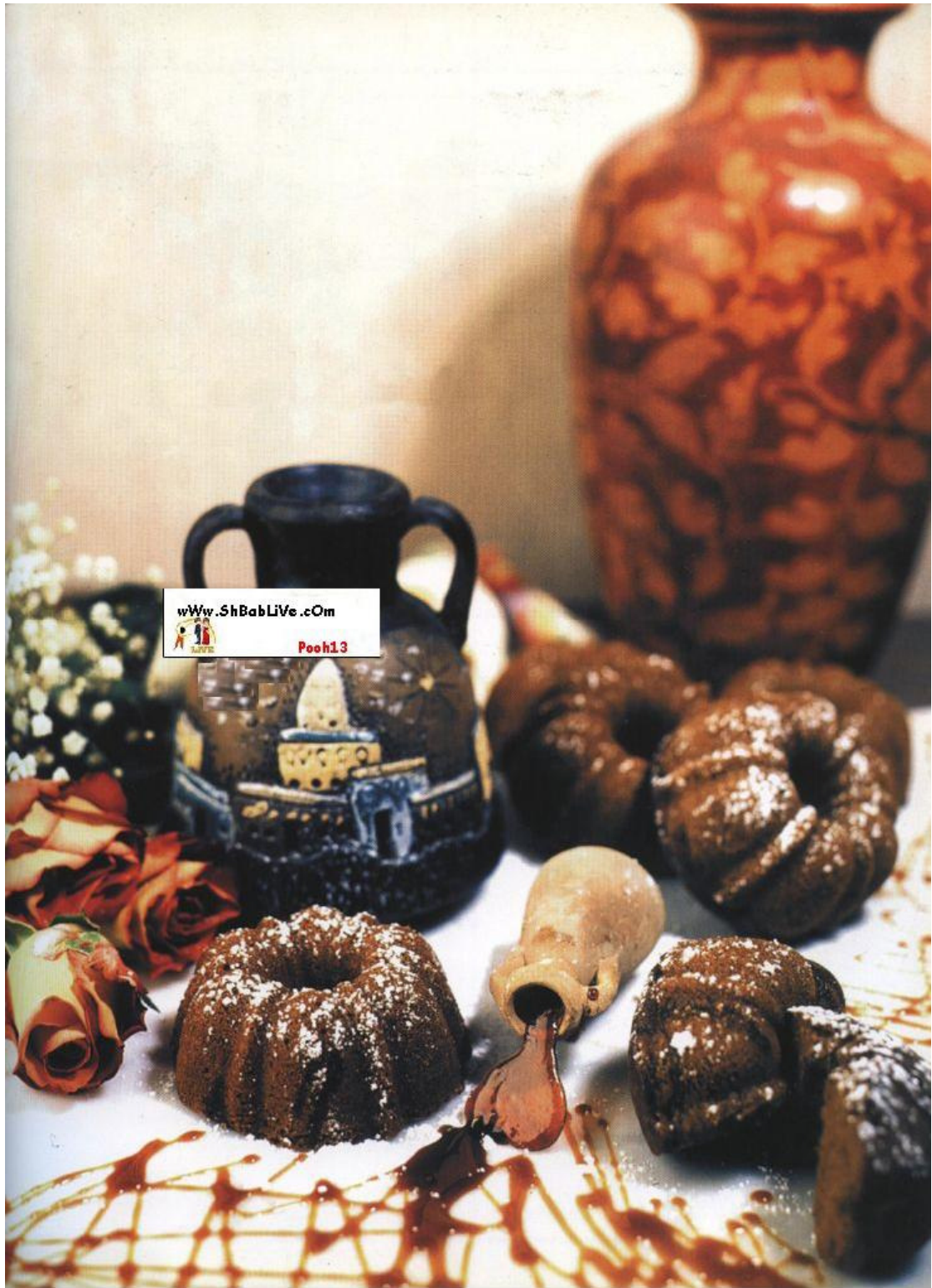
### الطريقة

- توضع الزبدة في وعاء على نار متوسطة ويضاف السكر البني والعسل، ويُقلب الخليط حتى تتجانس المواد.
- في صينية مدهونة الأطراف بقليل من الدهن يسكب خليط الزبدة المذابة مع السكر والعسل.
- يُقطع التمر إلى أنصاف طولية ويرص جنباً إلى جنب حتى يشكل دوائر متداخلة في الصينية بحيث تكون القشرة الخارجية هي الملامسة لخليط الزبدة والسكر.
- يُخلط الدقيق والبيكنج باودر والقرفة والملح جيداً (المواد الجافة).
- يُخفق البيض والسكر جيداً حتى يصبح لون البيض أصفر باهت.
- تُضاف الفانيليا والحليب إلى خليط البيض والسكر وتُخفق جيداً (المواد السائلة).
- تُخلط المواد الجافة مع المواد السائلة وتُدمج جيداً.
- يُصب خليط الكيك فوق التمر.
- يُخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة ساعة.
- تقلب الصينية في طبق التقديم لنحصل على كيك مغطى من أعلى بقطع التمر.

### المقادير

- 6 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 كوب سكر بني
- 1 ملعقة كبيرة عسل نحل
- 2 كوب تمر منزوع النواة
- 1 1/2 كوب دقيق
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- ملح
- 1 1/4 كوب سكر
- 2 بيض
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1/2 كوب حليب





www.ShBabLive.com



Peek13

## كيك العسل الأسود

...ترددت كثيرا في تسمية هذا الطبق لأنه يذكرني بطبق (السخينة) التي كنا نتناولها في الشتاء، وكانت تصنع من الخبز المحمر والمضاف عليه العسل الأسود.

شورية

### الطريقة

- يُخلط الدقيق والملح وبكربونات الصودا.
- يُضاف اللبن الرايب ويُقلب جيدا ثم يضاف العسل الأسود حتى تتجانس المواد.
- يُوضع الخليط في صينية (أو قوالب صغيرة) وتُغطى بإحكام بورق البلاستيك ثم تُطهى على البخار على نار متوسطة.
- يُراعى عدم ملء صينية الكيك بالخليط، لأن الكمية تتضاعف عند الطهي.
- تُزين بصلصة الشكولاته أو الكريمة أو بقليل من العسل الأسود.

### المقادير

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| كوب دقيق قمح              | 1/2 |
| كوب دقيق سميد             | 1/2 |
| كوب دقيق ذرة              | 1/2 |
| ملعقة صغيرة بكربونات صودا | 1   |
| ملعقة صغيرة ملح           | 1/2 |
| كوب لبن رايب              | 1   |
| كوب عسل أسود              | 1/2 |

www.ShBabLiVe.cOm



Pooh13

خوم

وطيور

وبحريات

أطباق جانبية  
وخضروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

- عند معايرة مقدار العسل الأسود يدهن كوب المعيار بقليل جداً من الزيت، وهذا يساعد على عدم التصاق العسل بالإناء.

- في حالة عدم توفر اللبن الرايب يمكن مزج نصف كوب حليب مع نصف كوب زبادي.

## كيك الشوكولاتة



### المقادير

| للكيك:                   |                                                  | للكيك:     |
|--------------------------|--------------------------------------------------|------------|
| 1/2 كوب زبدة             | 2 ملعقة كبيرة كاكاو                              | للكريمة:   |
| 1/2 كوب سكر              | 5 صفار بيض                                       | 2 كوب حليب |
| 5 صفار بيض               | 1 كوب سكر                                        |            |
| 1/2 كوب شokolatة ذائبة   | 5 وراقات جيلاتين (ملعقتين كبيرتين جيلاتين بودرة) |            |
| 1/3 كوب نشا              | 2 كوب كريم لباني مخفوق                           |            |
| 1/2 كوب دقيق             |                                                  |            |
| 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر |                                                  |            |
| 5 بياض بيض               |                                                  |            |

### الطريقة

**لعمل الكيك:**  
 ■ تخفق الزبدة جيداً ويضاف السكر ويستمر في الخفق حتى تصبح هشة كالكرامة.  
 ■ يضاف صفار البيض إلى الخليط تدريجياً ونستمر في الخفق.

**للجناش:**  
 1 كوب كريم لباني  
 2 ملعقة كبيرة زبدة  
 2 ملعقة كبيرة سكر  
 1 كوب شokolatة مبشورة



## شورية

### خبز ومعجنات

### سلطات ومشروبات

### خوم وطيور وبحريات

### أطباق جانبية ومحضررات

### فاكهة وحلويات

### مشروبات

- تُوضع الشكولاته المبشورة في وعاء، ثم تمزج مع الكريمة وتقلب حتى تسيح.
- تُترك جانباً (يمكننا استخدامها كالصلصة وهي دافئة أو كحشو للكيك وهي باردة متماسكة).
- يُوضع قليل منها في كيس حلواني ثم يُضغط ويُزين الكيك من أعلى ومن الجوانب.

#### لعمل الفيونكة:

- تُوضع الشكولاته بعد بشرها وتقطيعها قطعاً صغيرة في حمام مائي.
- عندما تصل الحرارة إلى 40 درجة مئوية يُقسم الخليط إلى قسمين (ثلث وثلثين).
- يُترك الثلث في الوعاء ويوضع الثلثين على سطح أملس يفضل أن يكون رخاماً، تُمد على الرخام وتُجمع عدة مرات حتى تصبح شبه صلبة وعندئذ تُضاف إلى الثلث الآخر وتُدمج جيداً.
- تُكرر نفس الخطوات مع الشكولاته البيضاء.
- نأتي بشرائط من البلاستيك المقوى الذي يمكن التحكم فيه عرضه 4 سنتيمترات وطوله 40 سنتيمتر أما عددها فحسب حجم الفيونكة المراد عملها.
- يُوضع قليل من الشكولاته البيضاء فوق الشريط البلاستيك ونمر عليها مشطاً فيصبح لدينا خطوطاً من الشكولاته البيضاء بينها خطوط أخرى فارغة.
- تُترك لمدة دقيقة حتى تبدأ في التماسك، ثم يسكب فوقها قليل من الشكولاته الغامقة لتملأ الخطوط الفارغة بين خطوط الشكولاته البيضاء.
- تُقص الشرائط لأحجام مناسبة وتلصق كل طرف مع الآخر، وتترك جانباً حتى تتجمد.
- يُقشر البلاستيك بحذر ثم تشكل الفيونكة بلصق مكوناتها بقليل من الشكولاته الذائبة.

- تُضاف الشكولاته الذائبة مع مراعاة أن تكون دافئة وتُخلط حتى تتجانس مع باقي المواد.
- يُخلط النشا والدقيق والبيكنج بودر ثم يُضاف تدريجياً إلى الخليط ويُترك جانباً.
- يُخفق بياض البيض إلى أن يصبح صلباً.
- يُضاف قليل من بياض البيض المخفوق إلى خليط الشكولاته ثم يُقلب حتى يتجانس.
- يُضاف خليط الشكولاته وبياض البيض إلى المتبقي من بياض البيض المخفوق ويُقلب بخفة حتى تتجانس المواد جيداً.
- يُوضع الخليط في صينية مدهونة بقليل من الزبدة ومرشوشة بقليل من الدقيق وتخبز في فرن حرارته 375 درجة فهرنهايت لمدة نصف ساعة.

#### لعمل الكريمة:

- يُخلط الكاكاو والحليب جيداً ثم يُغلى على نار متوسطة.
- يُضرب صفار البيض مع السكر حتى يصبح لونه أصفر باهتاً.
- تُذاب ورقات الجيلاتين في الماء تماماً ثم يُضاف إلى الحليب.
- بعد أن يبرد خليط الكاكاو والحليب نسبياً نقوم بتقليبه من حين لآخر وعندما يبرد تماماً يدمج مع الكريمة المخفوقة.
- يُوضع في الثلاجة ويُقلب من حين لآخر حتى يقترب من الصلابة.
- نأتي بحلقه معدنية قطرها مثل قطر الكيك وبارتفاع 4 سنتيمترات. نصب فيها الخليط ونضعه في الثلاجة لثلاث ساعات على الأقل حتى يتماسك.
- يمكن استخدامه بمفرده مثل البودنج أو الجيلي.

#### لعمل الجناش:

- تُغلى الكريمة اللباني في وعاء ويضاف إليها السكر ويذاب جيداً.

## غريبة بجوز الهند



### الطريقة

- يُخفق البيض جيداً، ثم يُضاف السكر ويستمر في الخفق.
- يُضاف الزيت والفانيليا ويستمر في الخفق.
- يُخلط دقيق السميد الباكينج بودر وجوز الهند المبشور في وعاء آخر.
- يُضاف خليط دقيق السميد تدريجياً إلى خليط البيض حتى تصبح عجينة متماسكة لينة.
- يُقسم العجين إلى كرات صغيرة يضغط عليها قليلاً بإصبع الإبهام.
- تُغمس الأقراص في ماء الورد من جهتها العليا ثم تُغمس من الناحية نفسها في السكر البودرة حتى يلتصق بها كمية كبيرة من السكر.
- تُغطى تماماً وتُرش في صاج (صينية) مدهون بقليل من الدهن.
- تُخبز الغريبة في فرن درجة حرارته 300 درجة فهرنهايت لمدة 25 دقيقة.

### المقادير

- 3 بيض
- 1/2 كوب سكر
- 1/2 كوب زيت نباتي
- 1 1/4 كوب دقيق سميد ناعم
- 1 ملعقة صغيرة باكينج باودر
- 1 كوب جوز هند مبشور
- 2 ملعقة كبيرة ماء ورد
- 1/2 كوب سكر بودرة
- 1 ملعقة دهن

— يستحسن استخدام دقيق السميد الناعم ويجب أن تخبز في الرف الأوسط من الفرن وتُرش بسكر البودرة قبل التقديم.



## صمصة بالمكسرات

...هي حلوى جزائرية تحضر باستخدام عجينة الورقة (Egg Rolls).

شورية

عجز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

لحوم  
وطيور  
وبحريات

أطباق جانبية  
وخضروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات



### المقادير

- 24 ورقة مستطيلة حوالي 5 سنتيمتر في 7 سنتيمتر
- 2 كوب لوز
- 1 كوب سكر بودرة
- 2 ملعقة كبيرة ماء ورد
- 2 ملعقة كبيرة زبدة ذائبة
- 1 1/2 كوب شربات (قطر)
- زيت للقلي

### الطريقة

- يُوضع اللوز في ماء مغلي لمدة 3 دقائق ثم يرفع ويوضع في ماء مثلج لمدة دقيقتين.
- يُقشر اللوز بالضغط على القشرة الخارجية.
- يُوضع اللوز في فرن متوسط الحرارة لمدة 10 دقائق.
- يُبشر اللوز أو يُغرم أو يُدق ليصبح ناعماً.
- يُخلط اللوز مع السكر وماء الورد جيداً.
- تُمد كل الرقاقة وتدهن بالزبدة ويوضع ملعقة كبيرة من الحشو في الوسط.
- يُوضع الحشو بحيث يُترك حوالي 1 1/2 سنتيمتر من كل جانب ثم تُطوى الجوانب وتلف الورقة لتصبح على شكل أسطوانة (أو إصبع) مغلقة بإحكام من كل الجهات.
- تُقلى الأصابع المحشية في زيت ساخن حتى يصبح لونها ذهبياً.
- تُوضع الصمصة المقلية في الشربات (القطر) ثم تُرفع وتُصفى وتُرص في طبق التقديم.

-يمكن استخدام أنواع أخرى من المكسرات للحشو مثل الفول السوداني أو الفستق أو عين الجمل (الجوز) أو خليط منهم.

# كيك القهوة

www.ShBabLife.com



Peek13

شورية

خبز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

لحوم

وطيور

وبحريات

أطباق جانبية  
وخصروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

## الطريقة

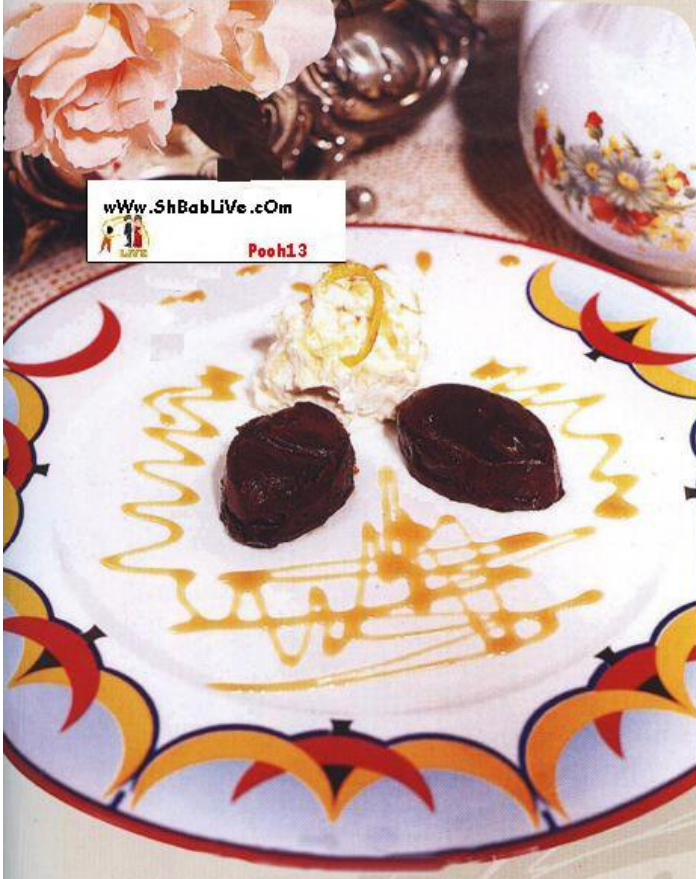
- تُخفق الزبدة مع السكر جيداً حتى تصبح هشة كالكرمية.
- يُضاف البيض ويُستمر في الخفق.
- يُخلط الدقيق والملح والبيكنج بودر واللوز والبن جيداً.
- يُضاف خليط الدقيق تدريجياً إلى خليط الزبدة ويقلب بخفة.
- يُمكن استخدام فنجان كبير أو أحجام صغيرة تصلح للفرن أو قالب كيك.
- يُدهن القالب بقليل من الزيت ويصب العجين إلى ثلثي القالب.
- يُخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 45 دقيقة.
- يُزين الكيك بالكرمية ويُرش بالقرفة المطحونة وقليل من البن المحمص.

## المقادير

- 4 ملعقة كبيرة زبدة لينة
- 3/4 كوب سكر
- 4 بيضات
- 3/4 كوب دقيق
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1/3 كوب لوز مبشور
- 1/3 كوب بن مطحون
- كرمية لباني للتزين
- قرفة مطحونة للتزين
- (يمكن استعمال الكاكاو كبديل للبن)

- يمكن إضافة قهوة مركزة إلى القطر (الشربات)، ويضاف إلى الكيك عند التقديم.

## شوكولاتة دافئة



### المقادير

للسكولاتة:

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| كوب زبدة                | 3/4 |
| كوب سكر                 | 1/2 |
| بيض                     | 3   |
| كوب سكولاته ذائبة       | 1/2 |
| كوب دقيق                | 1   |
| ملعقة كبيرة كاكاو بودرة | 1   |
| ملعقة كبيرة بيكنج باودر | 1   |

لأيس كريم جوز الهند:

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| كوب حليب                | 2   |
| ملعقة كبيرة جوز الهند   | 8   |
| مطحون                   |     |
| ملعقة صغيرة حبهان مطحون | 1/2 |
| ملعقة كبيرة سكر         | 8   |

### الطريقة

لعمل الشوكولاتة:

- يُراعى أن تكون الزبدة في درجة حرارة الغرفة وتكون لينة.
- تُخفق الزبدة والسكر حتى تصبح هشة كالكرامة.
- يُضاف البيض ويُخفق باستمرار إلى أن يصبح هوائياً بعض الشيء.
- تُضاف الشكولاته الذائبة وتُقلب بخفة بباقي المحتويات.



## شورية

### خبز ومعجنات

### سلطات ومشروبات

### لحوم وطيور وبحريات

### أطباق جانبية وخضروات

### فاكهة وحلويات

### مشروبات

■ يُخلط الدقيق والكاكاو والبيكنج باودر جيداً.

■ يُضاف خليط الدقيق إلى خليط الشكولاته وتُخلط المواد برفق.

■ يُغطى صاج (صينية) بورق الزبدة، باستخدام قطاعه بسكويت مفتوحة الجانبين تُملأ بالخليط وتُوضع بالفريزر على الأقل لمدة 8 ساعات أو حتى يتجمد الخليط تماماً.

■ تُوضع الشكولاته المجمدة مباشرة من الفريزر في فرن حرارته 375 درجة فهرنهايت، وتخبز لمدة 5 دقائق حتى تظهر علامة النضوج على الجوانب.

■ تُترك لتبرد قليلاً، وتُقدم دافئة.

www.ShBabLiVe.cOm



Pooh13

لعمل الآيس كريم:

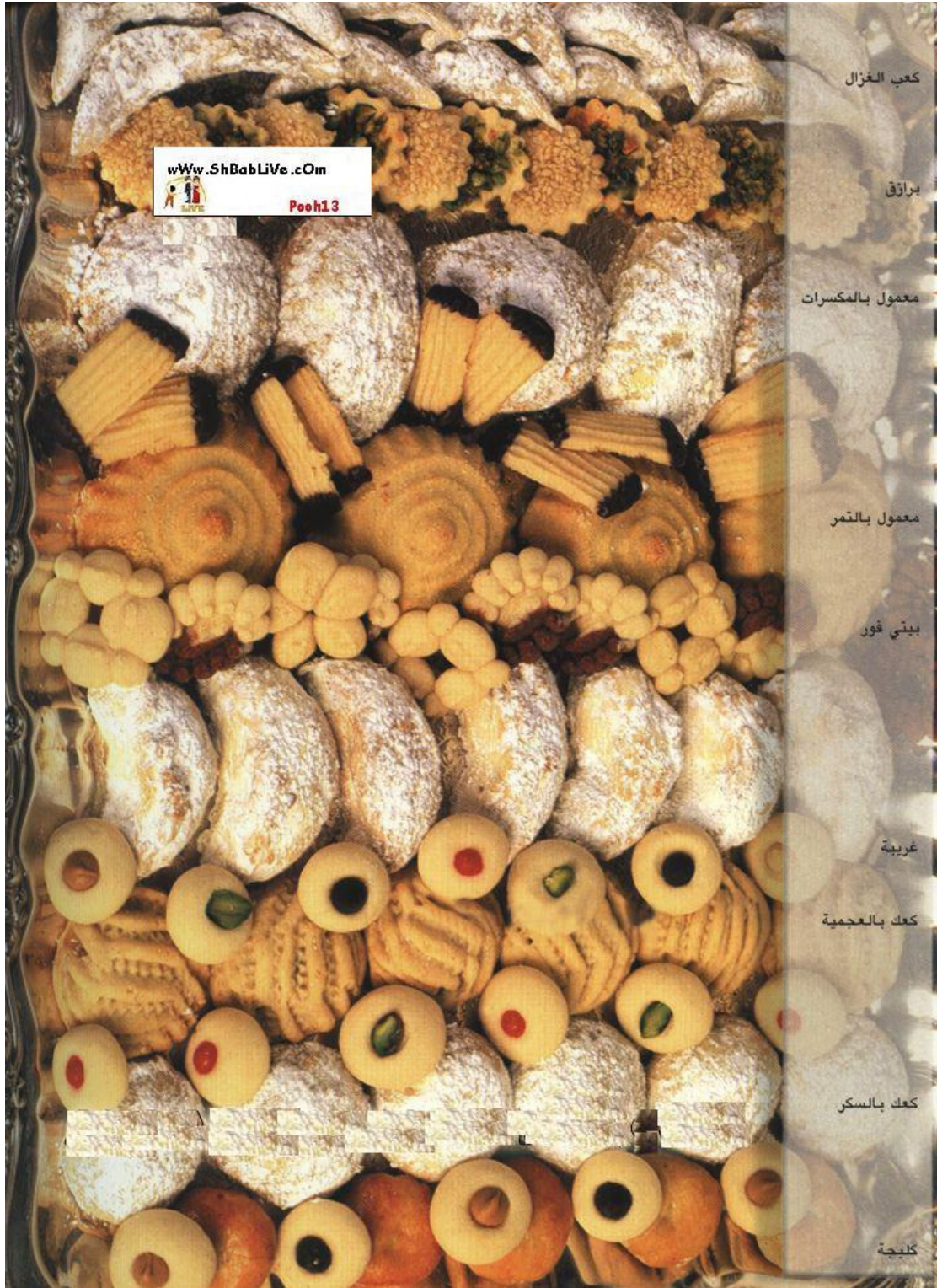
■ يُذاب السكر في الحليب.

■ يُغلى الحليب مع 4 ملاعق من جوز الهند والحبهان، ثم يُصفى.

■ يُترك جانباً حتى يبرد، ثم يُوضع في ماكينة الآيس كريم ويُضاف إليه المتبقي من جوز الهند.

■ تُترك لمدة كافية طبقاً للتعليمات الخاصة باستخدام الماكينة حتى يجمد.

— عند التقديم يسخن نصف كوب من السكر حتى يصبح كراميل، ثم يضاف 4 ملاعق زبدة لعمل الصلصة.  
— يُوضع الآيس كريم والشكولاته وقليل من صلصة الكراميل وتُزين بقشر البرتقال.



كعاب الغزال

برازق

معمول بالمكسرات

معمول بالتمر

بيتني فور

عريبة

كعك بالعجمية

كعك بالسكر

كليجة

## معمول بالتمر والمكسرات

شورية

### الطريقة

#### لحشو التمر:

يُعجن التمر جيداً بالسمن والزيوت والقرصنة أو الحبهان.

يُشكل الحشو على شكل كرات صغيرة في حجم البندق.

#### لحشو المكسرات:

يُخلط عنب الحمل المفروم أو الفستق المفروم بالسكر وماء الورد أو الزهر.

#### للمعمول:

يُوضع الحليب مع الزبدة على نار متوسطة حتى يغلي.

يُخلط الدقيق ودقيق السميد والسكر.

يُصب خليط الزبدة والحليب مباشرة على الدقيق ويُقلب بملعقة خشبية، ويُترك الخليط ليبرد قليلاً.

يُرش العجين بماء الزهر ويفرك بأطراف الأصابع.

يُغطى ويُترك لمدة 8 ساعات على الأقل (يُفضل تحضير العجين قبل يوم من الخبز).

يُعجن العجين حتى يصير ناعماً ومتماسكاً، ويُشكل على شكل كرات في حجم عين الجمال.

يُضغط على كرات العجين حتى تأخذ شكل أكواب صغيرة (مجوفة) تُحشى بحشو التمر أو بملعقة صغيرة من حشو المكسرات وتغلق بإحكام (يمكن استعمال القوالب الخاصة بالمعمول) وترص في صاج.

يُسخن الفرن لدرجة حرارة 350 درجة فهرنهايت حوالي 10 دقائق قبل الخبز.

يخبز المعمول في الرف الأوسط من الفرن لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يتغير اللون قليلاً إلى الذهبي.

يُترك ليبرد ويزين المعمول المحشي بالمكسرات بسكر البودرة.

### المقادير

#### لحشو التمر:

2 كوب تمر مفروم

2 ملعقة كبير سمن

3 ملعقة كبيرة زيت

1/2 ملعقة صغيرة قرفة أو حبهان

(هال)  
(هال)

#### لحشو المكسرات:

2 كوب عين جمل (جوز) مفروم أو

فستق مفروم

3/4 كوب سكر

1/4 كوب ماء ورد أو ماء زهر

#### للمعمول:

1/4 كوب حليب

2 كوب زبدة

2 كوب دقيق سميد

1 كوب دقيق

1/4 كوب سكر

2 ملعقة كبيرة ماء زهر

سكر بودرة

خبز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

خوم  
وعطائر  
وبحريات

أطباق جانبية  
وعصروا

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

## كعك بالعجمية

### الطريقة

#### لعمل الحشو:

- يُحمر الدقيق والسمن في السمن على نار متوسطة حتى يميل لونه للاصفرار.
- يُضاف العسل ويُقلَّب باستمرار حتى يبدأ الخليط في الغليان ويغلظ قوامه.
- يُرفع عن النار ويُضاف ماء الورد ويُترك ليبرد.
- يشكل على هيئة كرات صغيرة في حجم البندق للحشو.

#### لعمل الكعك:

- تُخلط الخميرة والسكر والماء الدافئ جيداً وتترك حتى تتفاعل.
- يُسخن السمن جيداً حتى يقدح.
- يُنخل الدقيق والملح ورائحة الكعك، وينثر السمن فوق خليط الدقيق.
- يُصب السمن الساخن فوق الدقيق بحذر، ويُقلب بملعقة خشب حتى يبرد الخليط قليلاً، ثم يُفرك باليد جيداً حوالي 20 دقيقة.
- يُضاف خليط الخميرة إلى الدقيق و يدعك باليد مع إضافة الماء تدريجياً، ويستمر في الدعك حتى يتكون عجين متماسك وناعم.
- يُغلى العجين ويترك ليختم في مكان دافئ.
- يُقطع العجين على شكل كرات صغيرة في حجم عين الجمل (الجوز) مع الدعك جيداً.
- تجوف كل كرة على شكل كوب صغير وتُحشى بالعجمية وتُغفل جيداً على شكل كرة، ثم يُضغط عليها بخفة لتشكل دائرة صغيرة وتزين بالمنقاش.
- تُرص الوحدات في صاج، وتُغلى وتترك لتختم مرة أخرى حتى يتضاعف حجم الكرات.
- تُخبز في الرف الأوسط من فرن حرارته 375 درجة فهرنهايت لمدة 25-30 دقيقة، أو حتى يصير لونها ذهبياً.
- تُترك لتبرد تماماً وتُرش بالسكر البودرة.

### المقادير

#### لحشو العجمية:

- |   |                  |
|---|------------------|
| 3 | ملعقة كبيرة سمن  |
| 2 | ملعقة كبيرة دقيق |
| 1 | ملعقة صغيرة سمن  |
| 1 | كوب عسل نحل      |
| 1 | ملعقة ماء ورد    |

www.ShBabLife.cOm



Pooh13

#### للكعك:

- |       |                                                   |
|-------|---------------------------------------------------|
| 1     | ملعقة كبيرة خميرة                                 |
| 1/2   | ملعقة صغيرة سكر                                   |
| 1/2   | كوب ماء دافئ                                      |
| 2     | كوب سمن                                           |
| 5     | كوب دقيق                                          |
| 1     | ملعقة صغيرة رائحة كعك (أو محلب وينسون وشمر مطحون) |
| 1     | ملعقة كبيرة سمن                                   |
| 1/2   | ملعقة صغيرة ملح                                   |
| 1 1/2 | كوب ماء دافئ للعجن                                |



شورية

خبز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

الطريقة

المقادير

- |                                                                                            |                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| ■ تُخفق الزبدة جيداً حتى تصبح كالقشدة ويبيض لونها.                                         | 1 كوب زبدة لينة                    |
| ■ يُضاف السكر البودرة ويستمر في الخفق.                                                     | 1/2 كوب سكر بودرة                  |
| ■ يُخلط الدقيق وبكربونات الصودا وماء الورد أو الفانيليا.                                   | 2 كوب دقيق                         |
| ■ يُضاف الدقيق تدريجياً إلى خليط الزبدة حتى يتكون عجين لين وناعم.                          | 1/8 ملعقة صغيرة بكربونات صودا      |
| ■ تُشكل على هيئة كرات صغيرة وترص في صينية على مسافات متباعدة حتى لا تلتصق عند الخبز.       | 1/2 ملعقة صغيرة ماء ورد أو فانيليا |
| ■ تُوضع المكسرات في وسط كل كرة بالضغط الخفيف عليها.                                        | (بندق-فستق-قرنفل-لوز)              |
| ■ تُخبز في فرن هادئ درجة حرارته 300 درجة فهرنهايت لمدة 15 - 20 دقيقة، ويجب عدم تغير لونها. | للتزيين                            |
| ■ تُترك لتبرد تماماً، ثم ترص في طبق التقديم.                                               |                                    |

لحوم

وطيور

وبحريات

wWw.ShBabLiVe.cOm



Pooh13

...يمكن أن يشكل العجين بواسطة كيس حلواني.

بتي فور

الطريقة

المقادير

- |                                                                                                                                            |                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| ■ تُخفق الزبدة جيداً حتى يبيض لونها، ثم يضاف السكر والبيضة والفانيليا ويخفق الخليط جيداً.                                                  | 1 كوب زبدة لينة                   |
| ■ يُخلط الدقيق والبيكنج باودر، ثم يضاف تدريجياً إلى خليط الزبدة حتى تتجانس جميع المواد وتُشكل على هيئة كرة وتترك لترتاح قليلاً في الثلاجة. | 3/4 كوب سكر                       |
| ■ يُقسم العجين إلى جزئين، يُعجن جزء ببودرة الكاكاو ويُترك الآخر كما هو.                                                                    | 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا           |
| ■ يُمد كل جزء من العجين على شكل اسطوانة.                                                                                                   | 1 بيضة                            |
| ■ تُلصق كل اسطوانة بالأخرى بالضغط الخفيف، وتُقطع إلى قطع صغيرة.                                                                            | 2 1/2 كوب دقيق                    |
| ■ ترص في صاج مدهون وتخبز في فرن حرارته 325 درجة فهرنهايت لمدة 15 دقيقة.                                                                    | 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر       |
|                                                                                                                                            | 1 ملعقة صغيرة كاكاو لتلوين العجين |

أطباق جانبية  
وخضروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

## كعب الغزال

..كعك مغربي.

### الطريقة

#### لعمل الحشو:

■ يخلط اللوز والسكر والقرفة المطحونة ثم يُضاف ماء الزهر والزبدة ويُعجن باليد.

■ يُشكل الحشو على هيئة أصابع صغيرة.

#### لعمل العجين:

■ يُنخل الدقيق والملح.

■ تُضاف الزبدة وماء الزهر وتفرك المواد باليد.

■ يُضاف الماء تدريجياً وتعجن حتى يصير عجينة ناعماً مطاطياً.

■ يمد العجين على سطح مرشوش بقليل من الدقيق حتى يصبح رقيقاً جداً.

■ يُقطع العجين إلى دوائر قطرها حوالي 6 سنتيمترات.

■ يوضع الحشو في وسط الدائرة ثم تقفل الدائرة بالضغط عليها.

■ يُضغط جيداً على العجين حتى يأخذ شكل الحشو وتقفل من الجانبين والأطراف.

■ يُشكل العجين مع الحشو على هيئة هلال بحيث يكون سبكاً في الوسط ومنتهياً بطرفين حادين.

■ يرص في صاج (صينية) مدهوناً بقليل جداً من الدهن ويُخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 15-20 دقيقة.

■ يُترك كعب الغزال حتى يبرد تماماً، ويزين بسكر البودرة.

### المقادير

#### للحشو:

1 كوب لوز مفروم ناعم

1/2 كوب سكر

1/2 ملعقة صغيرة قرفة

2 ملعقة كبيرة ماء زهر

1 ملعقة صغيرة زبدة

#### للعجين:

1 1/4 كوب دقيق

1/2 ملعقة صغيرة ملح

2 ملعقة كبيرة زبدة

1/2 ملعقة كبيرة ماء زهر

1 كوب ماء للعجين

سكر بودرة للتزين

www.ShBabLive.cOm



Pooh13



## الكعك البسيط

... يمكن استعمال المكسرات المفرومة عوضاً عن اللبن.

شورية

خبز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

خوم  
وطيور  
وبحريات

### الطريقة

- يُخفق السمن مع الحليب حتى يتجانس الخليط جيداً.
- يُنخل الدقيق والبيكنج باودر ورائحة الكعك، ثم يُضاف السمس.
- يُضاف خليط الدقيق إلى خليط السمن والحليب ويُعجن جيداً حتى يصير عجينةً أملساً ناعماً.
- يُقسم العجين إلى كرات صغيرة في حجم عين الجمل.
- تُجوف الكرات على شكل كوب صغير وتحشى بالمِلَبَن.
- تُقفل الكرات جيداً حتى يختفي الحشو تماماً، ويُضغط عليها قليلاً، ثم تجمّل بالنقش عليها بالمنقاش.
- ترص في صاج (صينية) وتخبز في فرن متوسط الحرارة 350 درجة فهرنهايت لمدة 15 إلى 20 دقيقة أو حتى تصير ذهبية اللون.
- يُترك الكعك ليبرد تماماً.
- يرش بالسكر البودرة ويرص في طبق التقديم.

### المقادير

- 1 كوب سمن
- 1/2 كوب حليب دافئ
- 2 1/2 كوب دقيق
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1 ملعقة صغيرة سمس
- 1/2 ملعقة صغيرة رائحة كعك أو ماء ورد
- قليل من الملح
- 1/4 كيلو مِلَبَن
- سكر بودرة للتزيين

www.ShBabLiVe.cOm



Pooh13

## كليجة (كليشة)

... نوع كعك من العراق والكويت.

### الطريقة

- تُخلط الخميرة والسكر في قليل من الماء الدافئ وتترك لتتفاعل.
- يُنخل الدقيق والملح والبيكنج باودر ثم يُضاف الحبهان والينسون وحبة البركة.
- تُضاف الخميرة لخليط الدقيق ثم يُضاف الزيت والسمن تدريجياً.
- يُعجن الخليط جيداً حتى يصير ليناً ناعماً متماسكاً.
- يُقطع العجين إلى كرات صغيرة (ويمكن استعمال حشو التمر كما في المعمول).
- تُرص الوحدات في صاج وتُغطى وتترك حتى تختمر.
- تخبز في فرن حرارته 375 درجة فهرنهايت لمدة 25 دقيقة.
- تترك الكليجة حتى تبرد تماماً.

### المقادير

- 1 ملعقة صغيرة خميرة
- 1/2 ملعقة صغيرة سكر
- 1 كوب ماء دافئ
- 3 كوب دقيق
- 1/8 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1 ملعقة صغيرة حبهان مطحون - ينسون مطحون - حبة البركة
- 1/2 كوب زيت
- 1/4 كوب سمن



www.ShBabLiVe.cOm

Pooh13

## الطريقة

- تخفق الزبدة جيداً ثم يُضاف السكر وتخلط المواد حتى تصبح هشّة كالكرامة.
- يُضاف البيض والفانيليا مع الاستمرار في الخفق حتى يندمج الخليط.
- يخلط الدقيق والبيكنج باودر والملح.
- يُضاف خليط الدقيق تدريجياً إلى خليط الزبدة.
- يُضاف الحليب إلى الخليط وتُخفق المكونات حتى يتشكل عجينة متماسكة.
- يمد العجين على سطح مرشوش بقليل من الدقيق ويقطع بالقطاعة إلى دوائر صغيرة.
- يُقسم الفستق المجروش (حوالي 1/4 ملعقة صغيرة) في صاج على مسافات متباعدة.
- تُوضع الدوائر فوق الفستق المجروش ويضغط عليها قليلاً حتى يلتصق بها الفستق من أسفل.
- يُخفق بياض البيض وتدهن به البرازق من أعلى وترش بالسمن.
- تُخبز البرازق في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 15 دقيقة.

- يستحسن أن يوضع الصاج في الرف الأوسط حتى لا تحرق البرازق من أسفل.  
- يجب استخدام فستق غير مملح وإن يكون السمن المستخدم غير محمص.

## المقادير

- 1 كوب زبدة
- 1/2 كوب سكر
- 1 بيض
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 3 1/2 كوب دقيق
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1/2 كوب حليب
- 3 ملعقة كبيرة فستق مجروش
- 3 ملعقة كبيرة سمن
- 1 بياض بيض



## سوفليه الموز

... يفضل أن يقدم السوفليه فور الانتهاء من الخبز.

شورية

خبز  
ومعجنات

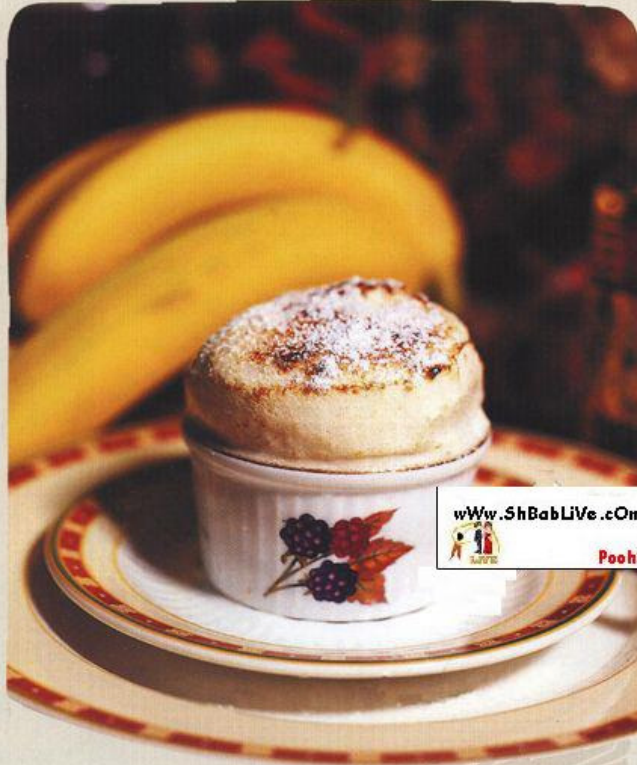
سلطات  
ومشروبات

خوم  
وطيور  
وبحريات

أطباق جانبية  
وخضروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات



www.ShBabLive.com

Pooh13

### المقادير

|   |                  |
|---|------------------|
| 2 | كوب حليب         |
| 4 | ملعقة كبيرة سكر  |
| 6 | ملعقة كبيرة دقيق |
| 6 | بيض              |
| 2 | موز ناضج         |
| 1 | ملعقة كبيرة زبدة |
| 2 | ملعقة كبيرة سكر  |

### الطريقة

- يُسخن الحليب في وعاء على نار متوسطة حتى الغليان، ويرفع بعيداً عن النار.
- يُخلط السكر والدقيق.
- يفصل صفار البيض عن البياض.
- يُخفق صفار البيض إلى أن يصبح لونه أصفر باهتاً ثم يُخلط مع السكر والدقيق.
- يُضاف إلى الخليط قليل من الحليب الساخن ويُدمج ثم يُضاف الخليط إلى باقي الحليب مع الاستمرار في التقليب.
- يُستمر في الخفق على نار متوسطة حتى يصبح الخليط سميكاً.
- يُترك جانباً حتى يبرد.
- يتم هرس الموز حتى يصبح أملساً ويُضاف إلى الخليط ويُحرك جيداً.
- يُخفق بياض البيض إلى أن يصبح جامداً.
- تُدهن 6 قوالب بقليل من الزبدة وترش بالسكر حتى يتماسك السكر بالزبدة.
- يُضاف بياض البيض المخفوق إلى باقي المحتويات بخفة حتى نحافظ على أكبر كمية هواء ممكنة، ثم يُقسم الخليط على القوالب ويوضع في فرن حرارته 375 درجة فهرنهايت لحوالي 15 دقيقة.

## شباكية

... الشباكية هي حلوى مغربية يطلق عليها اسم المخزقة في بعض الأماكن. هذه الحلوى تختلف عن المشبك..



### المقادير

|   |                |       |                         |
|---|----------------|-------|-------------------------|
| 1 | ملعقة كبيرة خل | 1/2   | كوب زبدة لينة           |
|   | زيت للقلي      | 1     | ملعقة كبيرة سكر         |
|   | سمسم للتزيين   | 4 1/2 | كوب دقيق                |
|   | قطر (شربات)    | 1     | ملعقة صغيرة خميرة       |
|   |                | 1     | كوب ماء دافئ            |
|   |                |       | قليل من الزعفران        |
|   |                | 1/2   | ملعقة صغيرة قرفة مطحونة |
|   |                | 1     | بيضة                    |
|   |                | 1/4   | ملعقة صغيرة ملح         |
|   |                | 2     | ملعقة كبيرة ماء زهر     |

### الطريقة

- يُوضع كمية قليلة من الماء في كوب وتذاب الخميرة وقليل من السكر فيه وتترك جانباً لتتفاعل.
- يُضاف الزعفران إلى قليل من الماء الدافئ ويترك جانباً حتى يتغير لون الماء ويتشبع بنكهة الزعفران.



## شورية

### خمير ومعجنات

### سلطات ومشروبات

### خوم

### وطيور

### وبحريات

### أطباق جانبية وخصروات

### فاكهة وحلويات

### مشروبات

■ تُخفق الزبدة جيداً ويُضاف السكر مع الاستمرار في الخفق.

■ يُخلط الدقيق والملح ويُضاف تدريجياً وتُخلط المواد جيداً حتى تتجانس.

■ يُضاف خليط الخميرة والزعفران والبيض.

■ يُضاف ماء الزهر والخل إلى الكمية المتبقية من الماء ثم يضاف خليط الدقيق ويعجن حتى يتكون عجين لين، يغطى العجين ويترك جانباً في مكان دافئ حتى يختمر لمدة نصف ساعة.

■ يُمد العجين على سطح مرشوش بقليل من الدقيق حتى يصير رقيقاً، ثم يُقطع إلى مربعات.

■ تُشق في كل مربع خمس فتحات في وسطه بطرف سكين حاد.

■ تمرر سبابة اليد اليسرى بين الفتحات بحيث توضع في فتحة وتترك الأخرى، وتكرر الطريقة نفسها بالسبابة اليمنى.

■ تسحب كل سبابة العجين للخارج ليصير على شكل شبكة.

■ تُقلّى الشبكية في زيت ساخن إلى أن يحمر لونها من كل الجهات.

■ تُرفع من الزيت وتوضع في القطر (الشربات) ثم تُرفع وتُصفى قليلاً من الشراب الزائد.

■ تُزين الشبكية بالسهم.

www.ShBabLive.com

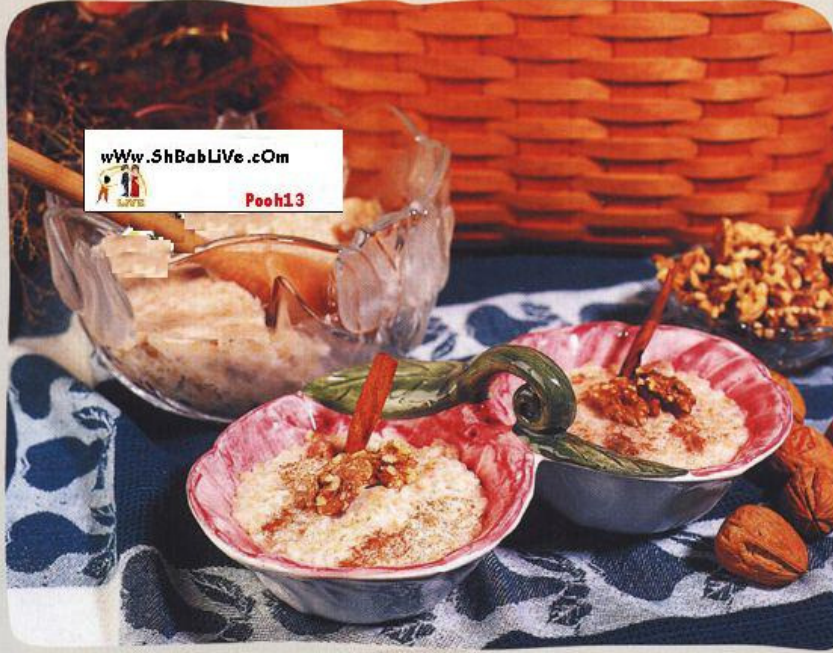


Pooh13

-يراعى أن يكون القطر (الشربات) كثيفاً.

## بودنج البلية

البلية من أنواع البقول التي يعود استخدامها لآلاف السنين في المطبخ المصري، وتعتبر من أهم الأطباق المقدمة لوجبة الإفطار، والبودنج هنا يشبه الأرز بالحليب، وطريقة تقديمه أقرب إلى المطبخ التركي.



### الطريقة

- تغسل البلية وتوضع في وعاء ويُضاف إليها الماء والملح على نار متوسطة حتى تبدأ في الغليان.
- تخفف الحرارة إلى هادئة وتترك لمدة ساعة (يمكن إضافة قليل من الماء إذا احتاج الأمر).
- يوضع وعاء البلية في وعاء به ماء ساخن (لعمل حمام ساخن).
- يضاف السكر والحليب ويُقلبان جيداً وتترك لتنضج في الحمام الساخن على نار هادئة لمدة ساعتين.
- يضاف الزبيب قبل رفعها عن النار بعشر دقائق.
- توضع البلية في أطباق التقديم وتزين بعين الجمل (الجوز) والقرفة المطحونة.
- يمكن أن تقدم دافئة أو باردة ويمكن عملها وحفظها بالثلاجة لحين تقديمها ويمكن أن تقدم كوجبة صباحية.

-يمكن تحضير هذا البودنج في وقت أقل بوضعه على نار هادئة مباشرة ويقلب باستمرار حتى ينضج.

### المقادير

- 1 كوب بلية
- 2 كوب ماء
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 2 كوب حليب
- 3/4 كوب سكر
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1/2 كوب عين جمل (جوز) مجروش
- 1/2 كوب زبيب
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة



## أصابع الست

... يمكن إضافة قليل من بودرة الكاكاو للعجين للحصول على نكهة ولون

شورية

عجينة  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

لحوم  
وطيور  
وبحريات

أطباق جانبية  
وخضروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

### الطريقة

- يُفصل صفار البيض عن البياض.
- يُخفق صفار البيض مع السكر جيداً.
- تُضاف الفانيليا إلى الخليط، ثم يُضاف عصير الليمون وتخفق المواد جميعاً.
- يُضاف الدقيق تدريجياً ويُخفق حتى يتجانس الخليط، ويترك جانباً.
- يُخفق بياض البيض إلى أن يبدأ في التماسك ثم يضاف السكر البودرة تدريجياً أثناء الخفق حتى يصير الخليط صلباً (مارينج).
- يُضاف قليل من خليط صفار البيض والدقيق إلى بياض البيض مع التقليب حتى يتجانس الخليط (مع مراعاة الخلط بخفة).
- تُضاف الكمية المتبقية من بياض البيض المخفوق إلى الخليط وتمزج المواد جيداً.
- يُوضع قليل من الخليط في كيس حلواني.
- يُوضع ورق زبدة في صاج (صينية)، ثم يُشكل العجين على شكل أصابع حوالي 6 سنتيمتر.
- تُخبز في فرن حرارته 375 درجة فهرنهايت لمدة 10 إلى 12 دقيقة.

### المقادير

|     |                        |
|-----|------------------------|
| 4   | بيض                    |
| 1/2 | كوب سكر                |
| 1   | ملعقة صغيرة فانيليا    |
| 2   | ملعقة صغيرة عصير ليمون |
| 3/4 | كوب دقيق               |
| 2   | ملعقة صغيرة سكر بودرة  |

www.ShBabLive.cOm



Pooh13

— سُميت بهذا الاسم كناية عن نعومتها. ويمكن دهنها بالمرابي أو الشكولاتة ولصقها.

## كرات الشوكولاتة (ترافيل)

...هذه الكرات معروفة باسم الترافل وهذا الاسم مأخوذ عن نبات يوجد بالطبقات الأولى من الأرض ولونه أسود غامق وذات قشرة مثل القطيف والتي تشبه إلى حد ما الكرات المغطاة ببودرة الكاكاو.



www.ShBabLive.com



Pooh13

### الطريقة

- تُوضع الكريمة في وعاء سميك القعر على نار متوسطة حتى تيبس بالغليان.
- تُقطع الشكولاته إلى قطع صغيرة أو تبشر بالمبشرة مع مراعاة عدم مسكها باليد مدة طويلة حتى لا تذوب.
- تُقلب الشكولاته في الكريمة جيداً حتى تندمج تماماً وترفع عن النار.
- يُضاف سكر البودرة ويقلب باستمرار إلى أن تندمج المحتويات جيداً وتترك حتى تبرد.
- تُشكل الشكولاته الشبه صلبة بملعقة دائرية إلى كرات في حجم البنز.

### المقادير

- 3/4 كوب كريمة لباني
- 2 كوب شكولاته غامقة مقطعة
- 1 1/2 كوب سكر بودرة
- للتزيين:
- سكر بودرة
- بودرة كاكاو



## شورية

وتوضع جانباً حتى تصبح جامدة.

■ يُمكن تزيين هذه الكرات بوضعها في السكر البودرة أو بودرة الكاكاو وذلك بوضع قليل من السكر أو بودرة الكاكاو في كيس محكم وتوضع الكرات داخله ويغلق جيداً ثم يحرك حتى تغطي الكرات تماماً.

■ إذا كانت الرغبة في تغليف الكرات بالشكولاته المذابة، توضع الكرات في الثلاجة لمدة نصف ساعة على الأقل حتى تتماسك.

■ توضع قطع من الشكولاته الغامقة أو البيضاء في وعاء في حمام من الماء حتى تذوب تماماً ثم ترفع عن النار. عند استخدام الشكولاته الغامقة للتزيين، تغمس الكرات في الشكولاته الذائبة وترفع بسرعة وتوضع على ورق زبدة حتى تبرد وتتماسك.

■ يُمَلَأ قُمع التزيين بملعقتين كبيرتين من الشكولاته البيضاء المذابة ثم يمرر فوق كرات الشكولاته المغطاة بالشكولاته الغامقة لتشكيل خطوطاً طولية ويتم عمل العكس للحصول على شكولاته مغطاة باللون الأبيض وبها خطوط غامقة.

www.ShBabLive.cOm



Pooh13

لحوم

وطيور

وبحريات

أطباق جانبية

ومحضرورات

فاكهة

وحلويات

مشروبات

-يُمكن أن تُحشى بالبندق أو التمر.

## بلح الشام

... يُساعد الملح على إظهار المذاق وحتى في الحلويات.

### الطريقة

- يُوضع الماء والزبدة في وعاء على نار متوسطة حتى الغليان.
- يُنخل الدقيق والملح ودقيق سميد.
- يُضاف خليط الدقيق إلى الماء والزبدة دفعة واحدة مع التقليب جيداً حتى يتكون عجين لين طري لا يلتصق بأطراف الوعاء، يُرفع عن النار.
- تُضاف البيضة الأولى مع الخفق بشدة حتى يتجانس الخليط ثم الثانية ويُراعى عند إضافة البيض ألا يُضاف إلا بعد اختفاء أثر البيضة الأولى حتى ينتهي مقدار البيض ويخفق العجين بقوة بين كل بيضة وأخرى.
- يُصَب العجين في كيس حلواني ببيلة خاصة ببلح الشام.
- يُسخن الزيت جيداً.
- يُضغط على الكيس باليد ويُقص بلح الشام بالمقص بالقرب من الزيت، يُترك حتى يحمر وتكرر العملية مع مراعاة عدم وضع كمية كبيرة من بلح الشام في الزيت مرة واحدة.
- يُرفع من الزيت ويوضع على منشفة ورقية، ثم يُوضع في الشربات، ثم يُصفى قليلاً.

### المقادير

|       |                            |
|-------|----------------------------|
| 1     | كوب ماء                    |
| 1/4   | كوب زبدة                   |
| 1 1/2 | كوب دقيق                   |
| 1/4   | ملعقة صغيرة ملح            |
| 1     | ملعقة كبيرة دقيق سميد ناعم |
| 4     | بيض                        |
|       | زيت للقلي                  |
|       | شربات (قطر) بارد           |

www.ShBabLive.com



Pooh13

-يُمكن اتباع الطريقة نفسها مع عدم قليه في الزيت ولكن خبزه بالفرن للحصول على كريم باف.



## مربى العنب

...توضع المربى في برطمانات معقمة دافئة وتبغ الخطوات نفسها في إكمال عملية التعقيم والحفظ.

### المقادير

- 1 كيلو عنب أحمر بدون بذر
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 2 كوب ماء

### الطريقة

- يُغسل العنب وينشف .
- يُوضع العنب في وعاء ويُضاف إليه عصير الليمون والماء فوق نار متوسطة حتى يبدأ بالغليان وتُخفض الحرارة ويترك لينضج لحوالي 30 دقيقة .
- في نفس الأثناء تحضر مصفاة يوضع بداخلها شاشة حتى يُصفى العنب .
- تُوضع المصفاة في وعاء ثم يُصفى العنب ويترك لمدة 8 ساعات حتى يُصفى تماماً .
- تُوزن كمية العصير الناتجة وتوضع كمية مماثلة من السكر . فإذا كان لدينا حوالي 2 1/2 كوب من العصير فيستخدم 2 1/2 كوب من السكر .
- يُوضع السكر في إناء على نار متوسطة حتى يسخن قليلاً ثم يضاف إليه العصير ويقلب باستمرار إلى أن يذوب السكر تماماً .
- تُرفع درجة الحرارة حتى يبدأ بالغليان بدون تقليب ويترك هكذا لمدة 10 دقائق أخرى .

في الصورة: مربى العنب والموالح والفراولة.



شورية

خبير  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

خوم  
وطيور  
وبحريات

أطباق جانبية  
وخضروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

## مربي الموالح

### الطريقة

- تُغسل الفاكهة جيداً وتُنشف وتُقطع إلى نصفين .
- تُعصر الفاكهة وينزع كل ما بالداخل ويحافظ عليه جانباً حتى يتبقى القشر فقط.
- يوضع البذر وكل ما نزع من داخل الفاكهة في شاشة وتُربط بإحكام بخيط سميك.
- يُقطع قشر الفاكهة إلى نصفين مرة أخرى ثم إلى شرائح رفيعة طويلة.
- تُوضع شرائح القشر في أناء به ماء مغلي ويترك لمدة 5 دقائق ثم يُصفى (حتى يتخلص القشر من المرارة).
- تُوضع كمية ماء أخرى ليغلي القشر مرة أخرى لمدة 5 دقائق ثم يُصفى ويترك جانباً.
- يُوضع عصير الفواكه في وعاء مع شرائح القشر والماء (7 أكواب) والشاشة وتوضع على نار متوسطة لحوالي 45 دقيقة أو إلى أن يتبخر 1/3 الماء .
- تُرفع الشاشة وتُعصر جيداً حتى لا تفقد أي جزء من العصير وتتخلص من الشاشة ومحتوياتها.
- يُضاف السكر ويُقلب ليندمج في الخليط وتُخفض النار ويُقلب باستمرار حتى يذوب تماماً.
- تُرفع الحرارة مرة أخرى حتى يبدأ الخليط بالغليان ولكن بدون تقليب ويُترك ليغلي حوالي 30 دقيقة.
- يمكن اختبار المربي بأخذ ملعقة صغيرة منها ووضعها في طبق بارد في الثلاجة لبضع دقائق، فإذا تكونت قشرة رقيقة على سطحها وبدأت المربي في التماسك فقد وصلت إلى الدرجة المطلوبة، وإن لم تتماسك فتترك لتغلي من 5 إلى 10 دقائق أخرى .
- تُترك المربي حتى تبرد قليلاً وينزع أي ريم (زبد) يوجد على سطحها وتُعبأ في برطمانات معقمة.

### المقادير

- |   |                |
|---|----------------|
| 1 | حبة جريب فروت  |
| 1 | حبة برتقال     |
| 2 | حبة ليمون كبير |
| 7 | كوب ماء        |
| 3 | كوب سكر        |



www.ShBabLive.com



Pooh13

-عند ملء البرطمانات بالمربي يجب وضع قطعة من ورق الزبدة ملاصقة للسطح وتغلق البرطمانات بإحكام وتوضع في وعاء فيه قليل من الماء على نار متوسطة وتترك لتغلي لمدة عشر دقائق للتخلص من أكبر نسبة من الهواء. ويمكن حفظ المربي في الثلاجة.

-يمكن عمل مربي البرتقال باتباع نفس الخطوات واستعمال البرتقال عوضاً عن الليمون والجريب فروت.



## مربي الفراولة (الفريز)

شورية

خبز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

لحوم  
وطيور  
وبحريات

### الطريقة

- تُنظف الفراولة وتُرص في إناء زجاجي بحيث تكون طبقات من السكر والفراولة.
- تُوضع طبقة من الفراولة ثم تُرش وتُغطى بطبقة من السكر وتُوضع طبقة أخرى وتُرش وتُغطى أيضاً بالسكر وتُكرر الطريقة نفسها حتى ينتهي المقدار ويكون السكر هو الطبقة الأخيرة.
- تُغطى ببلاستيك بإحكام وتترك في الثلاجة لمدة يوم.
- تُوضع الفراولة والعصير الناتج عنها وكذلك عصير الليمون على نار متوسطة حتى تبدأ بالغليان وتخفّض الحرارة وتترك لمدة 5 دقائق، ثم ترفع الفراولة وتحفظ جانباً ويترك الشراب على النار لحوالي 30 دقيقة حتى يصبح كثيفاً.
- تُعاد الفراولة إلى الشراب مرة أخرى وتترك حتى تبدأ بالغليان لمدة 10 دقائق ثم تبعد عن النار.
- تترك جانباً حتى تبرد قليلاً ثم تُعبأ في برطمانات معقمة وتُغطى بإحكام وتحفظ بالثلاجة.

### المقادير

- 1 كيلو فراولة
- 5 كوب سكر
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون

-لاختيار النضج التام للمربي يؤخذ مقدار ملعقة صغيرة من المربي ثم تُوضع في طبق بارد ويتم وضعها في الثلاجة ليضع دقائق فإذا تماسكت وأصبحت شبه صلبة لها قشرة على سطحها فتعتبر جاهزة. وإذا بقيت سائلة فيجب إعادتها للنار مرة أخرى لتكتمل النضج.

www.ShBabLive.com



Pooh13

## رمان في الشربات (القطر)

### الطريقة

- يُوضع حب الرمان والماء في وعاء على نار متوسطة حتى يبدأ الخليط بالغليان.
- يضاف السكر وعصير الليمون ويقلب الخليط إلى أن يذوب السكر.
- إذا رُغب باستخدام الرمان مثل المربي فيتترك على النار حتى يصبح غليظ القوام.
- أما إذا أردنا تحضير صلصة الرمان فيمكن إضافة قليل من الماء أو نوع من أنواع العصير حتى يكون الخليط مائلاً للسيولة.

### المقادير

- 2 كوب حب الرمان
- 1/4 كوب ماء
- 1 كوب سكر
- 1 ملعقة صغيرة عصير ليمون

أطباق جانبية  
وخضروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

## مربي المانجو (مانجة)

### الطريقة

- تُغسل المانجو وتُقشر ويُزَع بذرها.
- يُضَاف عصير البرتقال والماء فوق قطع المانجو وتترك على نار متوسطة لحوالي 15 دقيقة أو إلى أن تنضج.
- تُهرس المانجو أو تُخفق في خلاط أو تُصفى بمصفاة.
- تُعاد إلى النار ثانية ثم يُضَاف السكر وبشر الليمون وتُقلب حتى يذوب السكر تماماً وعندما تبدأ بالغليان تُخفض الحرارة وتترك لمدة 30 دقيقة وتُقلب بين كل حين وآخر حتى يغلي قوامها.
- تُختبر للتأكد من نضجها وتُعبأ في برطمانات مغلقة بإحكام وتحفظ بالثلاجة لحين استعمالها.

### المقادير

- 1 1/2 كيلو مانجو
- 1/2 كوب ماء
- 1/2 كوب عصير ليمون وبشر ليمون
- 1/2 كوب عصير برتقال
- 2 كوب سكر دافئ
- 1/2 ملعقة صغيرة حبهان (مال)

## مربي الجزر

www.ShBabLiVe.cOm



Pooh13

### الطريقة

- يُقشر الجزر ويُغسل ويبشر أو يقطع إلى مكعبات صغيرة جداً.
- يُوضع الجزر والماء في وعاء على نار متوسطة حتى يبدأ بالغليان.
- يترك الجزر لمدة 5 دقائق ثم تُخفض الحرارة إلى هادئة ويترك لمدة 15 دقيقة حتى ينضج.
- يُضَاف السكر وبشر الليمون وعصير الليمون والجنزبيل.
- تُقلب المحتويات جيداً حتى يذوب السكر وتندمج كل المكونات.
- تُرفع الحرارة مرة أخرى إلى متوسطة ويترك الخليط ليغلي لمدة 15 دقيقة أخرى (يزال الريم (الزبد) من على السطح كلما ظهر).
- تُعبأ المربي في برطمانات معقمة وتحفظ في الثلاجة.

### المقادير

- 1 كيلو جزر
- 3 1/2 كوب ماء
- 3 1/2 كوب سكر
- 1 ملعقة صغيرة بشر ليمون
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 1 ملعقة كبيرة جنزبيل طازج
- مفروم أو مبشور

- للحصول على مربى ناعمة يمكن طحن الجزر أو ضربه في الخلاط عندما يبدأ في الغليان وقبل أن يضاف إليه السكر وتتبع الخطوات الباقية نفسها.



## كرات الشمام في الشربات

...تعتبر هذه الطريقة من الطرق الشيقة لتقديم الفاكهة، ويمكن استعمال النحت مع كثير من الفواكه والخضراوات.

شورية

### الطريقة

### المقادير

- |          |                                                                                       |                          |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| خيز      | ■ يقطع الشمام إلى نصفين ثم يُنزع البذر من داخله.                                      | 1 شمام أخضر              |
| ومعجنات  | ■ يُشكل على هيئة كرات صغيرة بالسكين الخاصة.                                           | 1/2 كوب سكر              |
| سلطات    | ■ يوضع السكر والماء في وعاء على نار متوسطة                                            | 1/4 كوب ماء              |
| ومشروبات | ويُضاف الحبهان (هال)                                                                  | 2 فص حبهان (هال)         |
|          | ■ وعندما يبدأ بالغليان تُخفف النار ويُترك لمدة عشر دقائق بعد إضافة عصير الليمون.      | 1 ملعقة صغيرة عصير ليمون |
|          | ■ يُترك القطر حتى يبرد ثم تُضاف إليه كرات الشمام وتُترك لتتبل لمدة ساعتين في الثلاجة. | نعناع طازج للتزيين       |
|          | ■ عند التقديم تُشكل الكرات في طبق على هيئة عنقود عنب ويستعمل النعناع للتزيين.         |                          |

خوم

وطيور

وبحريات

أطباق جانبية  
وخضراوات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات



www.ShBabLive.com

Peeh13

-في الصورة شمام منحوت ومملئ بالعنب والفراولة ومرشوش بقليل من بودرة الكاكاو.

## فراولة (فريز) متبلة

| المقادير                       | الطريقة                                                                        |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1/2 كيلو فراولة (فريز) طازجة   | ■ تنظف الفراولة وتقطع إلى أنصاف.                                               |
| 2 ملعقة كبيرة نعناع طازج مفروم | ■ توضع الفراولة في وعاء وتخلط مع السكر.                                        |
| 2 ملعقة كبيرة ريحان طازج مفروم | ■ يضاف النعناع والريحان وماء الورد وتقلب المواد.                               |
| 1/2 كوب سكر                    | ■ يغسل البرتقال ويقطع إلى قطع صغيرة مع القشر ويخلط مع باقي المحتويات.          |
| 1 ملعقة كبيرة ماء ورد          | ■ تقدم الفراولة في أكواب مع قليل من الشراب والنعناع والبرتقال والريحان.        |
| 1 برتقالة صغيرة                | ■ لأفضل مذاق تترك الفراولة متبلة لمدة ساعتين على الأقل في الثلاجة قبل التقديم. |

www.ShBabLive.com



Pooh13

## مربي الورد

| المقادير                 | الطريقة                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1/2 كيلو ورق ورد         | ■ يوضع السكر والماء على نار متوسطة حتى يبدأ الخليط بالغليان، يضاف عصير الليمون.                                                                                                                                    |
| 2 كوب ماء                | ■ يضاف ورق الورد ويقلب ويترك بعد أن تخفف النار إلى هادئة لمدة ساعة واحدة.                                                                                                                                          |
| 2 كوب سكر                | ■ يضاف ماء الورد ويترك الخليط لمدة 5 دقائق أخرى.                                                                                                                                                                   |
| 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون | ■ يمكن اختبار المربي بأخذ ملعقة صغيرة منها ووضعها في صحن ويوضع في الثلاجة. فإذا تكونت قشرة رقيقة على السطح وبدأت المربي بالتماسك فقد وصلت إلى الدرجة المطلوبة وإن لم تكن كذلك، فتترك لتغلي من 5 إلى 10 دقائق أخرى. |
| 1 ملعقة كبيرة ماء ورد    | ■ تترك المربي حتى تبرد قليلاً ويُنزع أي ريم (زبد) يوجد على السطح وتُعبأ في برطمانات معقمة.                                                                                                                         |

– يمكن استخدام ورق ورد طازج أو مجفف. وعند استخدام الطازج يفرد الورق على سطح نظيف ويرش بقليل من عصير الليمون للمحافظة على لونه.



## جرانيتا البطيخ (جيلي)

... يمكن تنفيذ نفس الخطوات في حالة استخدام الشمام أو قرع العسل أو الفاكهة التي تحتوي على نسبة عالية من الماء.

شورية

### الطريقة

### المقادير

- 3 كوب بطيخ مقشر ومنزوع البذر
- 2 ملعقة كبيرة جيلي بنكهة الفراولة
- 3 ملعقة كبيرة شربات الفراولة
- 4 ملعقة كبيرة سكر
- 3 ملعقة كبيرة قطع شكولاته صغيرة

- عند تقشير البطيخ يحافظ على قطع من القشر جانباً.
- تُضرب قطع البطيخ في خلاط كهربائي بعد التأكد من التخلص من البذر (اللب).
- يُقلب السكر في البطيخ حتى يذوب.
- يُوضع سائل البطيخ على نار متوسطة.
- يضاف شربات الفراولة ويُقلب جيداً.
- يضاف الجيلي عندما يبدأ الخليط بالغليان، وتخفف الحرارة ويترك لمدة دقيقتين ثم يترك جانباً حتى يبرد.
- توضع قطع من ورق البلاستيك في قالب مثلث الشكل (يمكن استخدام أي قالب آخر).
- تُضاف قطع الشكولاته إلى الخليط البارد لتكون مثل البذر.
- يصب الخليط في القالب ويوضع في الفريزر حتى يتجمد لمدة ثلاث ساعات على الأقل.
- تقطع قطعة من البطيخ المجمد توضع فوق قطعة من قشر البطيخ عند التقديم.

خبز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

لحوم  
وطيور  
وبحريات

أطباق جانبية  
وخضروات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات



## آيس كريم الخوخ

يُمكن عمل آيس كريم المشمش بالطريقة نفسها



### المقادير

- 5 خوخ كبير
- 1 ملعقة صغيرة عصير ليمون
- 2 كوب زبادي
- 1/2 كوب كريم لباني
- 1/3 كوب سكر
- حبّات من الخوخ

### الطريقة

- يُهرس الخوخ جيداً حتى يصبح كالمعجون.
- يُضاف عصير الليمون إلى الخوخ المهروس.
- تُوضع الكريمة على نار متوسطة حتى الغليان، ثم تُترك جانباً حتى تبرد.
- يذاب السكر في الكريمة.
- يُضاف الزبادي إلى الخوخ المهروس ويخلط جيداً.
- يُضاف خليط الكريمة إلى خليط الخوخ وتوضع المواد في آلة الآيس كريم (الجيلاتي).
- تتبع التعليمات الخاصة بالماكينة وعادة ما تكون السرعة بطيئة ولمدة 20 دقيقة.
- يُقطع الخوخ إلى نصفين وينزع البذر وتفرغ قلب الخوخ بالملعقة قليلاً.
- تُملأ أنصاف الخوخ بالآيس كريم وتحفظ بالفريزر وتقدم مجمدة.



## كمثري (أجاص) بالزعفران

شورية

حيز  
ومعجنات

سلطات  
ومشروبات

خوم  
وطيور  
وبحريات

أطباق جانبية  
وحضرات

فاكهة  
وحلويات

مشروبات

### الطريقة

■ تُقشر الكمثري وينزع البذر الداخلي عن طريق سكين رفيعة أو ملعقة صغيرة حتى يتمكن الشراب من أن يتسرب إلى داخلها.

■ يُوضع الماء والسكر في وعاء على نار متوسطة ويقلب الخليط.

■ يُضاف الهال والزعفران وماء الزهر وعصير الليمون.

■ عندما يسخن الشراب قليلاً تُضاف الكمثري (الأجاص) وتترك على نار هادئة على أن يغطيها الشراب تماماً. وتغطى بقطعة من ورق الزبدة حتى لا يتغير لونها.

■ عندما تنضج قليلاً تُبعد عن النار وتترك لتستبرد في الشراب في الثلاجة لحين استخدامها.

■ قبل استخدام الكمثري تُرفع من الشراب وتترك في المصفاة حتى تتخلص من الشراب الزائد.

### المقادير

4 (كمثري) أجاص صغيرة

2 كوب ماء

1 كوب سكر

2 فص حبهان (هال)

1 ملعقة صغيرة ماء زهر

قليل من الزعفران

1 ملعقة صغيرة عصير ليمون

www.ShBabLiVe.cOm



Pooh13

-يُمكن تقديمها مع بسكويت أو كيك.

# مشروبات

www.ShBabLive.cOm



Pooh13

drinks

