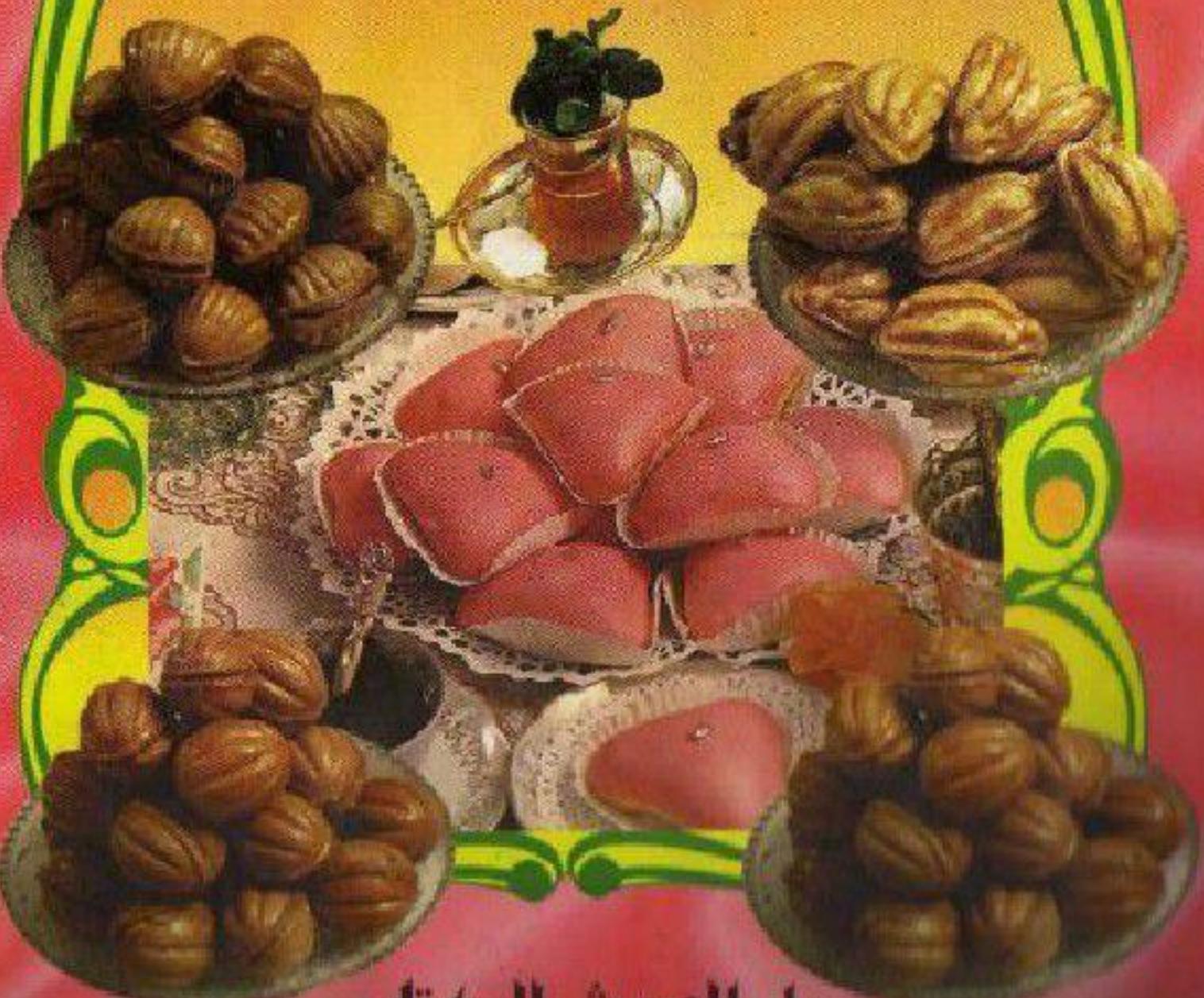


1

حلويات اقتصادية

العلية نظيفي



مدونة كتاب العلبة

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

اللوازم الضرورية

| | | | |
|--|------------------|--------------------------|-----------------------|
| - مبشرة | - حلليل | - مارغرين (arco) | - سميد |
| - طوابع متنوعة | - خباط يدوبي | - بيض | - سميد رقيق |
| - طابع المبوط | - جراراة | - ليمون | - فرينة |
| - مقلات | - كأس المقاييس | - عسل | - سكر مرحي (كرفة) |
| - كسرونة | - نقاش | - معجون المشماش | - سكر عادي |
| - صفيحة | - ملعقة للأكل | - ماء الزهر | - ملح |
| - طاجين حديد | - ملعقة للقهوة | - الماء | - خمارة كمية (صورية) |
| - خباط كهربائي | - ملعقة للشاي | - حليب | - فنيلا |
| - آلة للعجين | - ملعقة خشبية | - زيت | - منتوج الفنيلا |
| - قصعة | - شوكة | - قرفنة | - خميرة الخبز |
| - قالب (موز، كوكياج، جوز) | - مقص | - زعفران | - مايزينة |
| - قوالب متنوعة الأشكال (دائرة، قلب، مربع، الخ...) | - موس أو سكين | - خل | - فلان الفنيلا (كرفة) |
| | - ريشة | - معطر | - لحضة |
| | - كأس للماء | - ملون أحمر | - بسكويت بيمو (bimo) |
| | - كأس للشاي | - قرنفل | - كوكاو (فول سوداني) |
| | - طابع القرقوشات | - قطايف | - جوز الهند |
| | | - مليسات | - كاكاو (cacao) |
| | | - أغواد تزيين (tiges) | - حلوة الترك (saco) |
| | | - ورود حمرا، وأوراق خضرا | - قوفريط |
| | | - حلوة فضية | - جلجلان |
| | | - صحنون ورقية | - الغرس |

مجموعة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

شُفَيْتَات

المقادير :

للعجين :

- 3 صفار البيض

- 3 ملاعق أكل من السكر

- 1 ملعقة قهوة من متوج الفنيل

- 125 غ مارغرين ذاتية (aroo)

- 1 ملعقة أكل من ماء الزهر

- نصف كيس من خميرة كمبائة

- فرنية

- ملون أحمر

للتزين :

- معجون المشاش

- 200 غ من جوز الهند

للعقدة :

- 250 غ من الكوكاو

- 2 ملاعق أكل من السكر

- 1 ملعقة أكل من الزبدة الذائية

- كمية من القرفة

- ماء الزهر

تحضير العقدة :

- ضعي الكوκاكو الطعون + سكر + قرفة + مارغرين ذاتية ثم رشي ماء الزهر وأخلطي جيداً بواسطة الأصابع.

تحضير العجين :

- ضعي في إناء مارغرين ذاتية + سكر + متوج الفنيل ثم أخلطي جيداً بـ كف اليد وضعي صفار البيض وملعقة كبيرة من ماء الزهر وتابعي عملية الخلط باليد. ضعي خميرة كمبائة ثم الفرنية شيئاً فشيئاً، ولوئي في نفس الوقت العجين بالأحمر (rose) أقصى بالفرندة حتى تحصلين على عجينة طيبة.
- خذي من العجين لشكلي حرابيش ثم ضعي وسط كل حربوش كمية من العقدة راغلقيه جيداً.

- قطعي بواسطة سكين الحريوش مقروطات على أشكال متساوية.

- ثم ضعيها في صفحة مرشوشة بالفرندة واتركيها داخل الفرن مدة 15 د تعربيها واخرجيها عندما تأخذ لوناً جيداً واتركيها تبرد.

- أغطسي الخليرة في معجون المشاش ثم غلفيها بجوز الهند.

- ضعيها في صحن ورقية.



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

تارت الباقلاء

المقادير :

للعجين :

- 3 أعبار من الفرينة

- 1 عبوة من مارغرين ذاتية (arco)

- كمية من الملح

- ماء دافئ

- عسل

للعقدة :

- 3 أعبار كوكاو مطحون

- 1/4 عبوة من السكر

- 1/2 ملعقة قهوة من القرفة

- كوب شاي من المارغرين الذائبة

- ماء الزهر

- منتج الفنيل



تحضير العقدة :

- نأخذ إناء، ونضع فيه الكوكاو + سكر + قرفة + مارغرين ذاتية + منتج الفنيل ثم نرش ماء الزهر.

- نخلط الكل جيداً ونتركه جانبًا.

تحضير العجين :

- نضع الفرينة في قصعة، نجعل وسطها فتحة، نصب عليها المارغرين وتليلاً من الملح. نحك العجين بين البدينين ونرشها شيئاً فشيئاً بالماء الدافئ، نخلط جيداً حتى حصلنا على عجينة رطبة طيبة.

- نقسم العجين إلى كور. نحلل الكور بالخلال ثم نضعها في آلة العجين كي نحصل على أوراق جد رقيقة.

- ندهن التواليب ثم نأخذ الورقة الأولى ونطليها بالمارغرين الذائبة ونكرر العملية مع الأوراق الباقيه بنفس الكيفية حتى نصل إلى الطبقه السادسه.

- ونضع فوقها ملعقة أكل من العقدة ونغلقها بستة طبقات أخرى مدهنة.

- بواسطة سكين نزيل العجين الخارجي من قالب.

- نقطع المحيط الداخلي للحلوة بواسطة سكين مدهون.

تحضير عجينة القطایف :

- نحلل العجين الباقي بواسطة الخلال ونضعها في الآلة لنحصل على أوراق رقيقة.

- نرشها بقليل من المايزينة ونتركها بضعة دقائق حتى تجفف.

- نمررها في الآلة من الجهة الخاصة بالقطایف.

- نزين كل قالب بقليل من القطایف ونقرس وسطها حبة من الكاكاو.

- نرش المساحة العلوية للقطایف ب قطرات من المارغرين المذابة.

- ندخلها في الفرن مدة ساعة كاملة حتى يحرر وجهها.

- نسكب عليها العسل مباشرة بعد خروجها من الفرن ونتركها تبرد.

- نخرج الحلوة من قالب ونقدمها في صحن ورقي.

باركات بالمعجون

المقادير :

للعجين :

- 4 البيض

- كأس (مارغرين + زيت)

- كأس من السكر تقريباً

- قشور من الليمون

- كيسان من الخمارة الكيميائية (صورية)

- كأس من المايونيز

- فرينة

- معجون المشماش

تحضير العجين :

- نضع في إناء البيض + سكر + قشور الليمون . الزيت ومارغرين ونخلط الكل بواسطة اليد.
- نضيف الخمارة والمايونيز ونضع الفرينة شيئاً فشيئاً حتى نحصل على عجينة طرية وسهلة.
- نحلل العجين بالحلاوة حتى نحصل على سلك قدره 2 مم تقريباً ونضعها داخل القوالب التي دهنت بروشت بالفرينة من قبل.
- نضع فوقها ملعقة كبيرة من المعجون.
- نأخذ كبيرة من العجين بحجم حبة المندرين ثم نبشرها فوق المعجون وندخلها الفرن مدة 20 دقيقة تقريباً.
- نخرج الخليوة من الفرن عند أخذها اللون الأحمر الذهبي.
- نزعها من القوالب ونتركها تبرد.



دونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

العلام

المقادير :

للعجين :

- 3 أعيار من الفرينة

- غير من الكوكاك المطحون

- 1/2 عبوة مارغرين ذاتية (arco)

- 1/2 عبوة زيت

- 3 أكواب من الخمارة الكيميائية (صريرة)

- حننة من السكر (كأس تقريباً)

- ماء الزهر

- الماء

للطلية:

- 125 غ سكر

- 1/2 لتر من الماء

- 500 غ سكر رطب (كرنة)

- بياض بيضة

- ملعقة قهوة من عصير الليمون

- 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

تحضير العقدة :

- تحضير سير و أبيض نضع في كسرولة السكر والماء ونتركه يغلي حتى يتماسك المخليط.
- عند قاسكه نتركه يبرد.
- نضع السير والأبيض في إناء ونضيف شيئاً فشيئاً السكر الرطب ونخلطه بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك ثم نضيف بياض البيضة وعصير الليمون وماه الزهر وتواصل الخلط حتى تحصل على خليط عاقد.

تحضير العجين :

- نضع الفرينة في قصعة ونجعل فتحة وسطها.
- نضع الكاكاكار المطحون + سكر + الخمارة ونخلط الكل جيداً.
- نضيف المارغرين المذابة + الزيت ونحرك جيداً بين اليدين ونرشها بماه الزهر وتلم العجين بالماء ونتركه جاتياً مدة 10 دقائق.
- نشكل من العجين أعراداً طولها 8 سم ونضعها في صفيحة غير مدهنة وندخلها الفرن مدة 20 دقيقة.
- عندأخذها للون الذهبي نخرجها من الفرن ونتركها تبرد ثم نطلي الحلوة ونزينها بالورود الحمراء والأزرق الخضراء كما يبدو على الصورة.
- نضعها في صينية ونتركها تجف مدة يوم تقريباً.



دونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

تحضير العقدة :

- تخلط الكوكاو + سكر + قرفة + مارغرين مذابة وترش الخليط بـ، الزهر وتحلط الكل بواسطة الأصابع.

تحضير العجين :

- نضع الفرينة في قصعة ونجعل وسطها فتحة لوضع داخلها الخمارة + الملح + السكر + البيض وتحلط جيداً بالأيدي ثم نصب المارغرين المذابة والزيت وتحلط الكل وتضيف الماء شيئاً فشيئاً ونعمل آخرها بـ، الزهر حتى تحصل على عجينة طيبة.
- نتركها جاتياً لمدة 15 دقيقة.
- نحلل العجين بالحلاوة بسمك 1/2 (نصف) سم تقريباً.
- نقطع العجينة إلى مثلثات (القاعدية 5 سم والطول 20 سم).
- نضع قليلاً من العندو داخل كل مثلث ونغلقها جيداً بتدويرها من القاعدة إلى الفرق ولتحصل هكذا على شكل حلزوني.

- ندهن الحلزونات بصفار البيض وترشها بقليل من الكوكاو المرحي.
- نضعها في صينية غير مدهونة وندخلها الفرن لمدة 20 دقيقة تقريباً ونخرجها حين يأخذ اللون الذهبي.

الحلزونيات

المقادير :

للعلقين:

- 250 غ كوكاو مطحون
- 2 ملاعق أكل من السكر
- ملعقة أكل مارغرين مذابة
- كوبية من القرفة
- ماء الزهر
- قبضة من الملح
- 4 أعيار فرينة
- 1/2 عبوة مارغرين مذابة (arc00)
- 1/2 عبوة من الزيت
- حبة بيض
- كيس من الخمارة الكيميائية (صورية)
- كأس شاي من ماء الزهر
- الماء
- صفار البيض والكوكاو مرحي



42 حلزونية
دونة كتاب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

تاوت بالطلية

المقادير :

للعجين :

- 250 مارغرين مذابة (arco)

- 2 صفار البيض

- 4 ملاعق أكل من السكر الرطب (كرفة)

- 2 أكواب من الفنيل

- 2 كيس من الخمارة الكيميائية (صورية)

- 1/2 ملعقة قهوة من عصير الليمون

- كاكاو

- فرنية

- معجون المشاش

للطلية :

- 125 غ سكر

- 1/2 لتر ماء

- 500 غ سكر رطب (كرفة)

- بياض بيضة

- ملعقة قهوة من عصير الليمون

- 2 ملاعق أكل من ماء الزهر

تحضير الطلية :

- لتحضير سيررو أبيض نضع في كسرولة السكر والماء ونتركه يغلي حتى يتماسك الخليط.
- عند تمسك تركه ببرد.
- نضع السيررو أبيض في إناء ونضيف شيئاً فشيئاً السكر الرطب ونخلطه ب بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك ثم نضيف بياض البيضة وعصير الليمون وما ، الزهر ونراصيل الخلط حتى نحصل على خليط عاقد.
- لتلوين الطلية نضيف تلیلاً من الكاكاو.

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين المذابة + صفار البيض + سكر رطب + فتيل ونخلط الكل بواسطة الخلط الكهربائي أو بخلاط يدوي ثم نضيف الخمارة الكيميائية وخميرة الحبز المذابة في ملعقتين كبيرتين من الحليب الدافئ. نواصل الخلط مع إضافة الفرنية شيئاً فشيئاً باستعمال اليدين لتحصل على عجينة لينة وطرية.
- نحلل العجينة بالحلاوة ونقطعها على شكل دوائر ب بواسطة كأس. نضع القطعة الأولى في قالب مدهون ومرشوش بتقليل من الماييزنة. نضع وسطها ملعقة قهوة من المعجون ونقطعها بالقطعة الثانية مع غلق محاط الدائرة ب بواسطة الأصابع ونكرر العملية مع جميع الدوائر حتى انتهاء العجينة. نضع القرائب في صينية غير مدهونة وندخلها الفرن مدة 10 إلى 15 د تقربياً ثم نخرجها ونتركها.
- نقوم بطيق وجه الخلوة وزيتها كما يبدو على الصورة ونتركها تجف مدة يوم تقربياً.



دونة الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

المريوحات

المقادير :

للعجين :

- كأس زيت

- كأس مارغرين مذابة (arco)

- كأس حليب

- ملعقة أكل من السكر

- فرينة

- عسل

- كمثة كاوكاو مطحون

للعقدة :

- 250 غ كوكاو مطحون

- 2 ملاعق أكل من السكر

- ملعقة أكل مارغرين مذابة

- قليلا من القرفة

- ما ، الزهر

- تحضير العقدة :
- تخلط الكوكاو + سكر + قرفة + مارغرين مذابة ونرش الخليط بما ، الزهر ونخلط الكل براستة الأصابع.

تحضير العجين :

- نضع في إناء الزيت + المارغرين + الحليب + السكر ونخلط جيدا بـ يد ثم نضيف الفرينة شيئاً فشيئاً حتى نحصل على عجينة طرية وملساء.

- نحلل العجينة بالخلال بمسك نصف سم ونقطعها بواسطة كأس إلى دوائر ونضع وسط كل منها ملعقة قهوة من العقدة ونطويها على نفسها.

- تزينها بواسطة شوكة من الحجم الصغير وتحصل هكذا على حلوة تشبه المروجة.

- نضع الحلوة على صفيحة غير مدهونة وتدخلها الفرن مدة 20 دقيقة تقريباً وعند أخذها للون الذهبي نخرجها من الفرن ثم نغطسها في العسل المذاب وتصفي في كسكاس.

- وأخيراً تزين الحلبة بالكوكاو المطحون.



42
منطة

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

براسليات بالسكر

المقادير :

للعجين :

- 4 بيض

- كأس من سكر

- قشور الليمون أو منتزج الفنيل

- كأس زيت دون مذاق

- 2 أكواب من الخمارة الكيميائية (صورية)

- كأس مايزينة

- فرينة

- سكر أحمر للتزيين أو كركوار مهرس



تحضير العجين :

- نضع في إناء البيض + السكر + قشور الليمون ونخلط الكل جيداً بـ كف اليد ونواصل الخلط بإضافة الزيت ثم نضيف الخمارة والمايزينة ونصب شيئاً فشيئاً الفرينة حتى نحصل على عجينة طرية.
- نشكل براسليات (دواير) ونقطس وجهها في السكر الأحمر.
- نضعها في صينية مدهونة بالزيت وندخلها الفرن مدة 15 د. تقريباً.
- وعند أخذها اللون الأصفر تخرجها من الفرن.

42
دبيطة

دونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

المشوك المفخود

المقادير :

للعلقين :

- 4 صفار البيض

- 250 غ مارغرين طرية (arco)

- 125 غ سكر

- 1/2 لتر من الماء

- 2 أكواب خسارة كيميائية (صورية).

- بياض بيضة

- كيس سكر النبلا (صورية)

- ملعقة تهرة من عصير الليمون

- 2 ملاعق أكل من ماء الزهر

- صلون أحمر

- كأس سكر

- كمية من المابزينة

- الفرينة

- 200 غ جوز الهند

- حلوة فضية

تحضير الطلبة :

- لتحضير سير و أبيض نضع في كسرولة السكر والماء ونتركه يغلي حتى يتماسك الخليط.
- عند تمسكه نتركه يبرد
- نضع السير و الأبيض في إناء ونضيف شيئاً فشيئاً السكر الرطب وتخلطه بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك ثم نضيف بياض البيضة وعصير الليمون وماء الزهر ونواصل الخلط حتى تحصل على خليط عاقد.
- لتلوين الطلبة نضيف قليلاً من اللون الأحمر.

تحضير العجين :

- نخلط يكفي اليد جيداً صفار البيض + السكر + المارغرين الطرية + سكر النبلا ونواصل الخلط مع إضافة الخمارة والمابزينة والفرينة حتى حصلنا على عجينة طرية.
- نشكل كوران ونكورها في جوز الهند ونضع كل كورة في صحن ورقي ثم نضع جسيعها في صفيحة غير مدهونة ونقوم بفتحة وسط كل واحدة منها عن طريق الأصبع (السبابة).
- ندخلها الفرن مدة 20 د تربياً وعندأخذها للون الأحمر نخرجها منه.
- ثلثاً كل فتحة يتصف ملعقة قهوة من الطلبة وزينتها بالحلوة الفضية ونتركها تجف.

نسخحة :

- لستطيع أن نحتفظ ببقية الطلبة بوضعها داخل علبة لترخيص بعدها في الثلاجة.

صفحة 42



مسكوتة

المقادير :

للعجين :

- بيضتان

- كأس سكر

- ملعقة قهوة من منتج النيل

- 2 أكاس من خمارة كيميائية (صورية)

- كأس حليب

- 1/2 كأس زيت دون مذاق

- كأسان من الفرينة

- 1/2 كأس من المايزينة

للطبلة :

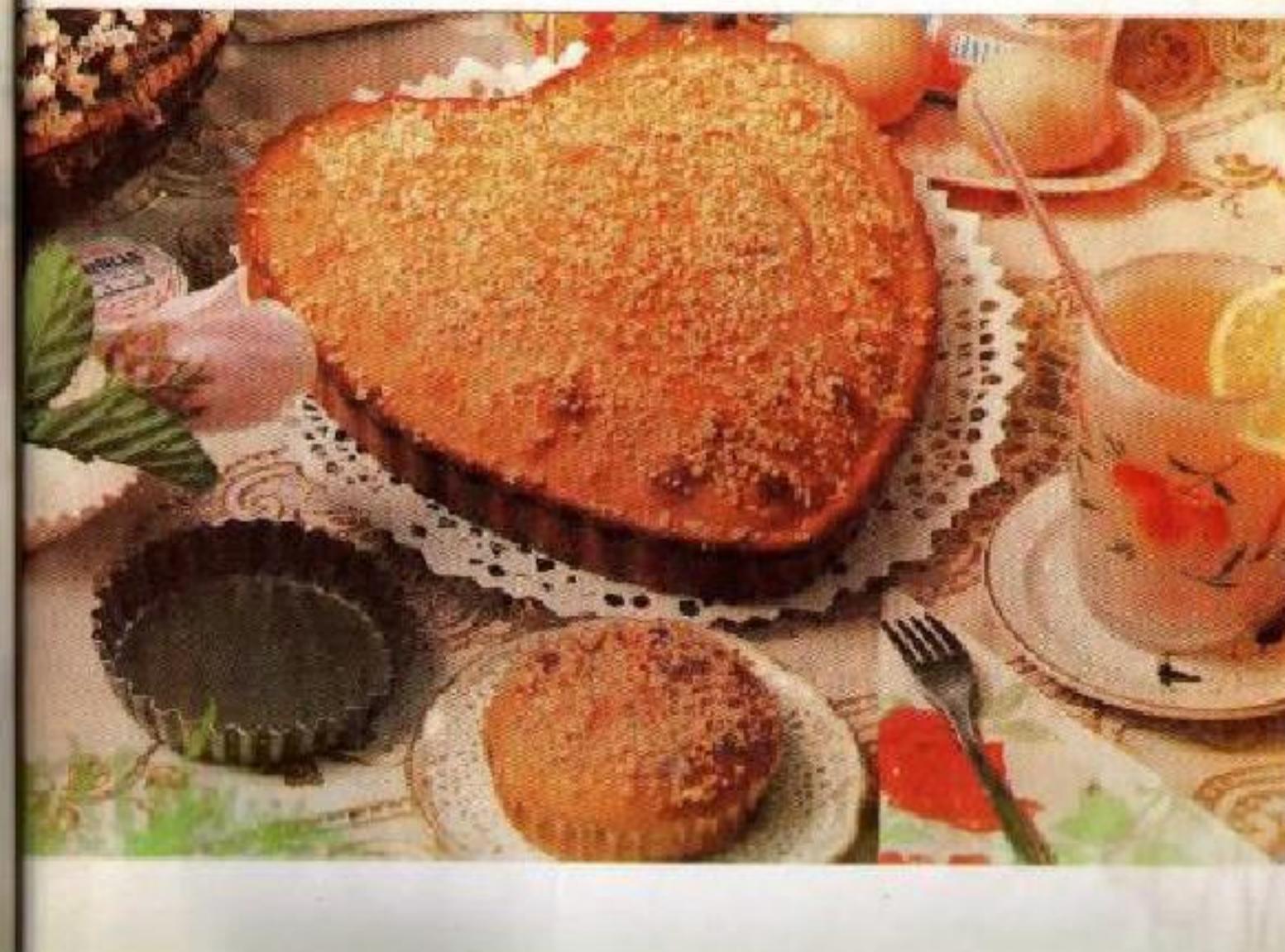
- معجون المشاش

- كمية من الكوكا او المهرس

ملاحظة :

- يمكن استعمال جوز الهند بدل الكوكا او المهرس.

- يمكن كذلك استعمال التوابل الصغيرة كما يبدر في الصورة.



42
مطبخ

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

فريوش رمضانى

المقادير :

للعجين :

- كيلو فرينة

- 125 غ مارغررين طرية (melted)

- كأس زيت

- بيضة

- كيس خبارة كيماوية (صورية)

- ملعقة قهوة من خميرة الخبز

- ملعقة أكل من الخل

- ملعقة أكل من ماء الزهر

- ملعقة قهوة من القرفة

- كيس من الزعفران

- الماء

- الزيت للقلبي

- الجلجلان محمض

- عسل

تحضير العجين :

- تضع في قصعة الفرينة وتحجعل فتحة وسطها.
- نضيف البيضة والخل وماء الزهر والمargarin المذابة والخمارة الكيماوية والقرفة والنخلط الكل جيداً بـكف اليد ثم نضيف خميرة الخبز المذابة في ملعقتين كبيرتين في الماء الدافئ.
- نذيب الزعفران في الماء.
- نخلط الخليط بماء الزعفران ونخلط حتى نحصل على عجينة طرية وملساء.
- نتركها جاتياً مدة 30 دقيقة تقريباً.
- نحلل العجينة بالحلاوة بسمك 2 مم تقريباً ونقطعها بواسطة الطابع الطابع الرابع وتشكل فريوش حسب الاختيار.
- بعد الانتهاء من إعداد كامل المربعات، تضع الزيت في مقلاة.
- عندما تصبح الزيت ساخنة تضع فيها الفريوشات.
- وعند أخذتها للون القاتم على الوجهين تسحبها من المقلاة ونفطها مباشرة في العسل. ثم تزينها بحبات من الجلجلان محمض.

ملاحظة :

- للفريوش هنا نفس مذاق حلبة الموز الرمضاني.



مدونة بنينا للطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

حلوة الكبوط

المقدمة :

العنوان :

- المقادير :**

 - 125 غ مارغرين طرية (arc00)
 - 125 غ سكر رطب (كريمة)
 - ملعقة أكل من ماء الزهر
 - بيضة
 - مكيس من الخمارة الكيميائية (صورية)
 - فرينة
 - الملون.

للعجين :

 - نضع في إناء المارغرين والسكر ونخلطهما طويلاً يكف اليد ثم نضيف البيضة وما
 - الزهر ونخلط الكل جيداً.
 - نضيف الخمارة والفرينة شيئاً فشيئاً حتى تحصل على عجينة طرية.
 - نضع قليلاً من العجين في اللعبور ونضغط بواسطة الأصبع مباشرة في الصحنون الورقية لتحصل بعد ذلك على شكل ورود.
 - نزين الوجه بعجينة ملونة حسب الإختيار.
 - نضعها في صفيحة غير مدهونة وندخلها الفرن مدة 15 دقيقة تقريباً ونخرجها عند أخذها اللون المناسب.



421ia

مدونة كتاب الطباخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

تحضير العجين :

- تضع في إناء الفرينة وتضيف لها السكر وتخلطهما جيدا ونصب وسط الخليط المارغرين والزيت.

- تحك الخليط بالأيدي حتى يصبح متماسكا.

تحضير العجينة الملونة (العقيدة) :

- نأخذ قليلا من العجين ونخلطه بقليل من الكاكاو حتى تحصل على عجينة ذات لون بني.

- نشكل حرابيش وتضع وسطها العجينة الملونة ونغلقها جيدا.

- نزين الحريش بواسطة شوكة ونقطعه إلى مفروضات لنجعل وسطها حبة الكوكا.

- تضع الخليوة على صفيحة غير مدهونة وندخلها الفرن مدة 20 دقيقة تقريبا.

- تنزعها من الفرن ونتركها تبرد.

غريبية بالزيت

المقادير :

للعجين :

- 4 كؤوس فرينة

- كأس سكر رطب (كريمة)

- ملعقة أكل مارغرين طرية (arco)

- زيت

- الكاكاو



42
منطة

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

دزيريات

المقادير :

للعجين :

- 500 غ فرينة

- صنار بيضة

- حوالى 125 غ مارغرين مذابة (arco)

- ملعقة أكل من السكر

- كمثة ملح

- ماء الزهر

- عسل

للعقدة :

- 500 غ كوكاو متوسط الطحن

- 125 غ سكر

- ملعقة قهوة من منتروج النيللا

- كيس خمارة كيميائية (صورية)

- 125 غ مارغرين مذابة

- 7 أو 8 بيضات

تحضير العقدة :

- تخلط الكوكاو بالسكر ومنتروج النيللا والخمارة الكيميائية ونصب على الخليط المارغرين المذابة.

- تبدأ في الخلط بواسطة ملعقة خشبية وقحن نضيف للخلط البيضة تلوى الأخرى حتى تصبح العقدة طرية.

- وفرق مائدة مدهونة تحلى العجينة بالحلاوة ثم نقطعها إلى دوائر براستة كأس.

- تدهن القوالب وزرشها بالمايزينة ثم نضع العجين على المحيط الداخلي للقالب ونملأ بعد ذلك بالعقدة بواسطة ملعقة كبيرة وتزيينها بالحلوة القضية أو بحبة من الكوكاو.

- نضع القوالب على صفيحة وتدخلها الفرن ذو حرارة متوسطة مدة 20 دقيقة تقريباً حتى تصبح الحلوة ذات لون جد ذهبي.

- نخرجها من الفرن ونصب عليها العسل.



بوسو لا تمسو

المقادير :

- للعجين :
- 300 غ فرينة
 - ملعقة أكل من السكر
 - قشور الليمون
 - بيضة
 - نصف ملعقة قهوة من الخمارة الكيميائية (صورية)
 - كأس شاي من الزيت
 - 200 غ من الكوكاوا المطحون

- 125 غ مارغرين مذابة (arco)
- ماء الزهر
- سكر رطب (كرمة)

تحضير العجين :

- نضع في إناء، الفرينة وتضيف وسطها السكر وقشور الليمون والخمارة الكيميائية والبيضة والكوكاوا.
- تضيف للكل المارغرين المذابة والزيت وتخلط جيدا عن طريق الأيدي وترش الخليط بها، الزهر حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- تشكل حرابيش ونقطعها على شكل مقررات.
- نضع القطع على صفيحة مدهونة
- ندخلها الفرن لمدة حوالي 15 إلى 20 دقيقة
- وعند إخراج الخليقة من الفرن نتركها تبرد ثم نغطسها في ماء الزهر ثم نكسوها بالسكر الرطب ونتركها تجف.
- نقدم حبيبات في صحن وورقية.



42 حلبة

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

حلوة بالكاكاو

المقادير :

للعجين:

- 500 غ مارغرين طرية (aree)
- كأس سكر رطب (كريمة)
- كأس ونصف من العسل
- كيس خمارة كيميائية (صورية)
- 6 ملاعق أكل من الكاكاو
- قرينة.
- حلوة قضية



تحضير العجين :

- نضع في إناء، مارغرين طرية وسكر رطب وعسل وخمارة كيميائية والكاكاو.
- نخلط الكل جيداً بكف اليد ثم نضيف القرينة شيئاً فشيئاً حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- لتشكل الحلوة هناك قطعة خاصة نستعملها لتعطيها الشكل الموجة في الصورة.
- فلماً القطعة المذكورة وتضغط على القفل العلوي لها لتحقق ذلك على الشكل الذي تريده.
- نكرر العملية حتى إنتهاء العجينة
- نزين وسط الحلوة بحبة من الحلوة الفضية.
- نضعها في صينية غير مدهونة
- تدخلها الفرن مدة حوالي 30 دقيقة.
- وعند إخراجها منه نتركها تبرد.

مطبخ 42

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

مخبز بالفلان

المقادير :

للعجين :

- 250 غ مارغرين مذابة (arco)

- 2 بيضات

- 3 ملاعق أكل من فلان الفنيل (كريمة).

- ملعقة أكل من السكر.

- كيس من النيل.

- كيس خمارة كيميائية (صريرة)

- نصف كأس مايزينة.

- فرينة

- حلوة فضية

للعقدة :

- 250 غ كوكاو مطحون

- 2 ملاعق أكل من السكر.

- ملعقة أكل مارغرين مذابة

- كمية من القرفة

- ماء الزهر

- ملعقة أكل من فلان الفنيل (كريمة).

- ملعقة أكل من السكر.

- كيس من النيل.

- نصف لتر من الماء

- كيس خمارة كيميائية (صريرة)

- نصف كأس مايزينة.

- فرينة

- حلوة فضية

تحضير العجين :

- نضع في إناء الكوكاو والسكر والقرفة والمargarين المذابة مع إضافة ماء الزهر ونخلط جيداً بواسطة الأصابع.

تحضير الطلبة :

- لتحضير سيريو أبيض نضع في كسرولة السكر والماء ونتركه يغلي حتى يتماسك الخليط وعندئذ نضعه ببرد.
- نضع السيريو الأبيض في إناء ونضيف شيئاً فشيئاً السكر الصلب ونخلطه ب بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك ثم نضيف بياض البيضة وعصير الليمون وما ، الزهر ونواصل الخلط حتى تحصل على خليط عاقد.
- لتلوين الطلبة نضيف قليلاً من الملون الأحمر.

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين المذابة والبيضتان والفلان والسكر والفنيل ونخلط الكل جيداً بـ يـد ونضيف المـاـيـزـيـنـةـ والـخـمـارـةـ الـكـيـمـيـاـيـةـ والـقـرـفـةـ شـيـئـاـ فـيـشـيـئـاـ حتـىـ تـحـصـلـ عـلـىـ عـجـيـنـةـ لـيـنـةـ.
- نحل العجينة بالـحـلـالـ ونـقـطـعـهـ إـلـىـ دـوـائـرـ بـرـاسـطـةـ كـأـسـ ونـضـعـ وـسـطـهـ كـمـيـةـ منـ العـقـدـةـ وـنـفـلـقـهـ عـلـىـ شـكـلـ مـثـلـ (ـمـخـبـزـ).
- نضع الخلوة في صـيـتـيـةـ مـدـهـونـةـ وـمـرـشـوـشـةـ بـالـفـرـنـةـ.
- نـدـخـلـ الصـيـتـيـةـ الـفـرـنـ مـدـةـ 20ـ دقـيقـةـ تقـرـيـباـ.
- ولـاـ تـبـرـدـ الـخـلـوـةـ بـعـدـ نـزـعـهـاـ مـنـ الـفـرـنـ نـظـلـيـ وجهـهاـ وـتـرـكـهـ بـالـخـلـوـةـ الـفـضـيـةـ وـنـتـرـكـهـ لـجـفـفـ لـمـدةـ يـوـمـ تقـرـيـباـ.
- نـقـومـ بـتـقـديـمـ الـخـلـوـةـ فـيـ صـحـونـ وـرـقـيـةـ.

ملاحظة :

- (1) يمكن تعريض العقدة الحالية بعقدة جوز الهند ملون بالأحمر.
- (2) يمكن الاستغناء عن العقدة بتنطيع العجينة بواسطة الطابع اليدوي.



شون بالمعجون

المقادير :

للعجين :

- كأس زيت

- نصف كأس ماء

- ملعقة أكل من السكر

- كيس من الخمارة الكيميائية (صورية)

- ملعقة قهوة من منتج الفنيل

- فرينة

- معجون الشاش

- سكر رطب للتزيين (كريمة)



تحضير العجين :

- نضع في إناء الزيت والسكر ومنتج الفنيل والخمارة الكيميائية ونخلط الكل طويلاً بالشوكة ونواصل المزج مع إضافة الفرينة شيئاً فشيئاً حتى نحصل على عجينة طرية ملساء ونتركها جانباً مدة 10 دقائق.
- نحلل العجينة بالحلاوة بسمك قدره 2 مم تقرباً ثم نقطعها إلى دوائر بواسطة كأس ونجعل وسط كل دائرة ملعقة قهوة من المعجون.
- نطري العجينة على نفسها وتضغط على جوانبها ونضعها في صفيحة غير مدهونة.
- نضع الصفيحة داخل الفرن لمدة حوالي 15 إلى 20 دقيقة.
- عندما تأخذ الخلوة لوناً ذهبياً نزعها من الفرن وفرشها بالسكر الرطب.

42
فنجنة

دونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

قرنوجة بالتمر

المقادير :

للعجين :

- نصف لتر من خليط الزيت + مارغرين

مذابة (areo)

- ربع لتر من الحليب

- 20 غ من السكر (ملعقة أكل من السكر)

- كيس فنيليا.

- قرفة

- عسل

- كعكة من الجلجلان محمص.

للعجة:

- كيلو من التمر المطحون (الفرس).

تحضير العجة :

- نضع في إناء الزيت والمargarين واللبن والسكر وكيسا من الفنيلا ونخلط الكل جيدا ب杵 اليد وتواصل الخلط مع إضافة القرفة شيئا فشيئا حتى تحصل على عجينة متماسكة وسهلة التشكير.
- تقسّم هذه العجينة إلى كرات ذات حجم برتقالة.
- تبسط كل كرة على حدة بالحشو بسبك أعم تقريبا.
- ونأخذ منها قطعة عرضها 15 سم ونضع الفرس على الجانب العرضي ثم تدار على نفسها 3 مرات حتى تحصل على شكل حريوش.
- نقطع الجهة العلوية للحريوش بواسطة متخص على أن يكون البعد بين القصبة والأخرى حوالي 1 سم ثم ندور الحريوش برفق لتحصل على شكل دائري كما يبدو في الصورة.
- تدخل الخليقة الفرن بعد وضعها في صينية غير مدهونة مدة 15 إلى 20 دقيقة تنريا وتنزعها عند أخذها للون الذهبي.
- تغطّسها في العسل وتزين بالجلجلان المحمس.

ملاحظة :

يمكن استعمال عجنة الكروكاو بدلاً من الفرس.



دورة 42

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

تحضير العقدة :

- نضع في كسرولة الحليب المغلي والسكر والسميد ونجعلها على نار هادئة ومعتدلة ونخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية وعندما نحصل على كريمة عاقدة نزعها من النار ونتركها تبرد ثم نضيف لها المارغرين الطريه ونخلط الكل جيد.

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين المذابة والسكر الصلب والبيضات والعسل والفانيلا وأخيراً الخسارة الكيميائية ونخلط الكل جيداً بواسطة اليدين مع إضافة الفرينة حتى نحصل على عجينة طرية ولينة.

- نقسم العجينة إلى 4 كرات ونأخذ صينية مربعة وندهن ظهرها حيث نضع الكرة المحللة بالحلاوة وندخلها الفرن مدة 5 إلى 10 دقائق تقريباً.

- نزعها عند أخذها للون الأصفر ونتركها تبرد.

- نواصل العملية مع الكرات الثلاثة الباقية المبسطة بالحلاوة.

- نطلي المربع الأول بطبقة من الكريمة ونضع فوقها المربع الثاني المطلي هو الآخر ثم نفس الشيء مع المربع الثالث ونرش الخلطة بمسحوق المربع الرابع ونتركها جانبًا لمدة يوم تقريباً حتى يزداد حجمها ثم نقطعها على شكل مقرنصات ونزيتها بالخلطة الفضية وتقديمها في صحن ورقية.

تارت بكريمة السميد

المقادير :

للعجين :

- 100 غ سكر رطب (كريمة)

- 200 غ من السكر

- 100 غ سميد متوسط

- 100 غ مارغرين طرية.

- 3 بيضات

- 3 ملاعق أكل من العسل.

- كيس خمارة كيميائية (صريرة)

- كيس فانيا

- فرينة

- حلبة فضية للتزيين.



42 حلبة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

البريوش

المقادير :

للعجين:

- 2 حبات بيض
- قشور الليمون (البستنة 1)
- كأس كوكاو مطحون
- كأس سكر رطب (كريمة)
- كأس حليب
- نصف كأس زيت
- كيس خارة كيميائية (صورية)
- ملعقة أكل من خبيرة المخبز
- فرينة
- قطعة مارغرين مذابة (arco)
- صفار بيضة.

للطلية:

- تضع البيضتان في إناء بعد إكسارهما وتضيف قشور الليمون (نشور ليمونة واحدة) والسكر والخليل والزيت والخارة الكيميائية و الخميرة الخنزير تكون مذابة من قبل في حليب دافئ.
- تخلط الكل بخلاط كهربائي حتى يبيض (يأخذ اللون الأبيض).
- تضيف الفرينة شيئاً فشيئاً وتحلط حتى نحصل على عجينة لصقة مثل عجينة المسمن ثم تغلقها ونتركها جانباً لمدة ساعة تقريباً حتى يتضاعف حجمها وحينئذ نلمها بقطعة المارغرين المذابة.
- تشكل بعد ذلك حرابيش طولها 20 سم تغلقها على شكل أساور (دواير) وكلما شكلنا أسرة نضعها في صفيحة مدهونة ومرشوشة قليلاً بالفرينة ونتركها تخمر مرة ثانية.
- ندهن الأسوار ب الخليط من صفار البيض وملعقة أكل من الحليب وتدخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريباً ثم نزعها عندما تأخذ اللون الذهبي وحين تبرد نزينها بالعسل ونرش عليها الكوكاو المطحون والسكر الرطب.



42
منطة

دونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

عش البabil

المقادير :

للعجين:

- 300 غ فرينة

- ملعقة أكل من السكر

- بيضة

- كمية ملح

- 150 غ مارغرين مذابة (arco)

- الماء

- 3 كريرات قطابن

- عسل

للعقدة:

- 250 غ كوكاو مطحون

- 2 ملاعق أكل من السكر.

- ملعقة أكل من المارغرين المذابة

- كميشة قرفة

- ماء الزهر.

تحضير العقدة :

- تخلط في إناء الكوكاو والسكر والقرفة والمargarين مذابة ثم ترش الخليط بـ ماء الزهر وتوالى الخلط بواسطة ملعقة خشبية وتركه جانبا.

تحضير العجين :

- تجعل الفرينة في إناء، ونصيف لها السكر وكمية من الملح والبيضة والمargarين المذابة ثم تحك الكل جيدا بين اليدين وترشه بقليل من الماء وبعد ذلك نلمسه وتركه لمدة تقارب 15 دقيقة.

- تحلل العجين فرق مائدة مدهونة بواسطة الحال ثم نشكل مع رشها بالمايزينة.

- تجعل العجينة الدائرية داخل قالب وتشتب عمتها بواسطة شوكة.

- فعلاً القوالب بملعقة قهوة واحدة من العقدة ثم نضيف فوقها كمية من التفاف وترش هذه الأخيرة بالمargarين المذابة.

- وعند وضعها في صينية ندخلها الفرن لمدة زمنية تتراوح ما بين 15 إلى 20 دقيقة وتنزعها عندما تأخذ الخلوة اللون الطهي.

- نستخرج الخلوة بالعسل وتزيينها بالخلوة الفضية وتقديمها في صحنون درنية فضية.



42
مطبخ

دونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

صبيقات بالفوفريت

المقادير :

للعجين : **للتزيين :**

- بيضات

- 250 غ مارغرين مذابة (arco)

- 4 ملاعق أكل من السكر الرطب.

- كأس شاي من الحليب

- ملعقة قهوة مارغرين

- كيسان (02) من الخمارة الكييمائية - 2 علبتان من الفوفريت

(صورية)

- كأس مايزينة

- فرينة

تحضير العجين :

- نخلط في إناء البيض والمargarin المذابة والسكر الرطب ومتوج الفنيل بمكشاف اليد ثم نضيف المايزينة والخمارة وتواصل الخليط مع إضافة الفرينة شيئاً فشيئاً حتى تحصل على عجينة طرية.
- نشكل أصابع ونضعها في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالفرينة وندخلها الفرن لمدة 15 دقيقة تقريباً.
- وعند أخذها للون الوردي تزعمها من الفرن.
- تأخذ كسرولة ونجعل فيها الحليب والمargarin والكاكاو والسكر الرطب ونخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية ثم نضعها على نار هادئة حتى يصبح الخليط متماساكاً.
- نسحب الكسرولة من النار ونتركها تبرد.
- نغسل الأصابع في الشوكولاتة ثم نغلفها بالفوفريت المرحمة.



42
منطة

سونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

صابلي بالمعجون

المقادير :

للعجين :

- جوز الهند
- معجون الشمام
- 6 صفار البيض
- 250 غ مارغرين طرية (arc0)
- كأس من السكر
- كيسان (02) خمارة كيميائية (صورية).
- كيسان (02) سكر الفنيل
- كأس مايزينة
- فرينة

تحضير العجين :

- نضع في إناء صفار البيض والمارغرين المذابة والسكر والفنيل ونخلط الكل جيداً ب بواسطة اليد ثم نضيف الخمارة الكيميائية والمايزينة ونواصل الخلط مع إضافة الفرينة شيئاً فشيئاً حتى نحصل على عجينة متماسكة وملساء.
- تحلل العجين ب بواسطة الملاط بسماكة نصف سم ونقطعها بالطابع البيضاوي إلى غاية انتهاء العجينة كلها ثم نأخذ نصف القطع ونجعل في كل قطعة ثقبين ب بواسطة سدادة (كما يظهر ذلك في الصورة).
- نجعل كل القطع في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالمايزينة وندخلها الفرن لمدة قدرها 10 إلى 15 دقيقة تقريباً.
- عندما تنضج نتركها من الفرن نطلي القطع الغير مثقوبة بالمعجون ونضع فرقها القطع المثقبة المطلية هي الأخرى بالمعجون وزين وجهها بجوز الهند.



مطبخ 42

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

جاجلانيات

المقادير :

للعجين :

- 3 كؤوس من الكوکاو المطحون

- 1/2 كأس من الجلجلان محمص

- 1/2 كأس من المارغرين المطابة (arco)

- 1/2 كأس من العسل

- 3 بيضات

- كيس خمارة كيمبانية (صورية)

- 250 غ من الجلجلان الغير محمص

- عسل

- 2 بياض البيض

تحضير العجين :

- نخلط في إناء وبواسطة ملعقة خشبية الكوکاو المطحون والخمارة الكيمبانية والجلجلان المحمص والمارغرين الطابة والعسل ونواصل الخلط مع إضافة حبات البيض واحدة تلو الأخرى حتى نحصل على عجينة غير لصيقة ونتركها جائيا حتى تجف.
- ونترك مائدة مدهونة تشكل حرابيش وبعد تبسيطها باليد نقطعها بواسطة الطاير (انظر الصورة).
- نخفق قليلا بياض البيض ونفطس فيه الخلوة ثم نغلقها بالجلجلان الغير محمص.
- نضع الخلوة في صفيحة غير مدهونة وندخلها الفرن لمدة تتراوح بين 10 و 15 دقيقة.
- بعد تردها من الفرن نقطعها مباشرة في العسل.
- نقدمها في صحنون فضية.

ملاحظة :

يمكن تقطيع الجاجلانيات بأي طابع نشاء أو على شكل مثلثات.

جاجلانيات 42

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



مقروض التمر

المقادير :

للعجين :

- 3 أعيار سميد

- نصف عبوة مارغررين مذابة (arco)

- نصف عبوة زيت

- كمية من الملح

- كأس من ماء الزهر

- إلخ.

- كيلو من التمر الرحي (الفرس)

- عسل.

تحضير العجين :

- نضع في إناء السميد والمارغرين والزباد والملح وتحك الكل جيداً بين اليدين.
- نرش الخليط بـ ماء الزهر ونضيف الماء شيئاً فشيئاً مع الخلط حتى نحصل على عجينة متباشكة.
- نكور العجينة على شكل حريوش ثم نبسطه باليد.
- نضع على وجه الحريوش المسطّح الفرس ونغلقه بـ حريوش مبسط هو أيضاً ثم نغلق الجوانب وبعدها نقطعه إلى مثلثات.
- نزيت وجه المثلثات بـ راسطة سكين.
- نضع الحلوة على صفيحة غير مدهونة وندخلها الفرن مدة 30 دقيقة تقريباً.
- نخرج الحلوة من الفرن عند أخذها للون ذهبي جميل.
- بعد ذلك نقطس الحلوة مباشرة في العسل.

ملاحظة :

- يمكن تزيين الفرس بـ عقدة الكركوار.

منطقة 42

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



مقرص

المقادير :

للعجين :

- كيلو فرينة

- كيسان خارة كيميائية (صورية)

- 200 غ مارغرين طرية (200)

- كأس زيت

- 200 غ سكر

- كأس شاي ماء الزهر

- قليل من الماء

- قرنفل للتزيين.

للعجين :

- 250 غ كوكاو مطحون

- ملعقتان كبيرة من السكر

- ملعقة أكل مارغرين مذابة

- كمية من القرفة

ماء الزهر.



تحضير العقدة :

- نضع في إناء الكوكاكوالسكر والقرفة والمargarين المذابة مع إضافة ماء الزهر ونخلط جيداً بواسطة الأصابع.

تحضير العجينة :

- نضع في قصعة الفرينة ونصب وسطها المارغرين المذابة والخمارة ثم تحك بين اليدين. بعد ذلك نضيف الزيت ونخلط جيداً مع إضافة السكر وتحك مرة ثانية العجين بين اليدين وترش بماء الزهر وتواصل الخلط مع إضافة قليل من الماء شيئاً فشيئاً حتى تحصل على عجينة متمسكة وملساء.
- نشكل كوبيرات بحجم حبة بيض لتجعل منها حرابيش صغيرة. ونضع وسطها العقدة ونغلقها جيداً ثم ندورها على شكل هلال وتقرص كاملاً وجهه وتزين وسطه بحبة من القرنفل.
- نضع الخليوة في صفيحة غير مدهونة وندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريباً ونزعها عند أخذها للون الطهي.

ملاحظات:

- يمكن تعريض شكل الهلال بشكل الدائرة
- يمكن تعريض العقدة بالغرس.

42 حلبة الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

تشاراك معلش

المقادير :

للعجين:

- 3 كزوس فرينة

- نصف كأس مارغرين طرية (arco)

نصف كأس زيت

- ملعقة أكل مارغرين مذابة

- ملعقة أكل من السكر

- بيضة

- ملعقة تهرة خمارة كيميائية (صورية)

- كأس شاي من ماء الزهر

- الماء

- العسل

- كعكة كوكا مطحون للتزين.

للعجة:

- 250 غ كوكا مطحون

- ملعقتان كبيرة من السكر

- ملعقة أكل مارغرين مذابة

- قليل من القرفة

- ماء، الزهر.

تحضير العجة :

- نضع في إناء الكوكا والسكر والقرفة والمargarin المذابة مع إضافة ما ، الزهر وتخلط جيدا براستة الأصابع.

تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة ونجعل وسطها السكر والخماره والبيضة والمargarin والمذابه ونحرك جيدا بواسطة البدين ونرش بها الزهر ونضيف الماء شيئا فشيئا مع الخلط حتى تحصل على عجينة سهلة ونتركها جانبها لبضعة دقائق.

- نبسط العجينة بالحلاوة بسمك 1 سم تقريبا ونقطعها براستة طابع التريوش حتى تحصل على 5 أجزاء، ويقطع كل جزء إلى شطرين بواسطة جراره.

- وفي أحد زوايا المربع نضع ملعقة صغيرة من العجة ونشعر في التكوير حتى تحصل على شكل تشاراك.

- نعبد الكرة حتى إنتهاء العجينة.

- نضع الخليقة في صينية غير مدهونة وندخلها الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا ثم نتركها ونتركها تبرد وبعد ذلك نقطعها في العسل ونزيتها بقليل من الكوكا المطحون.

42
مفيظة

دونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



وريادات

المقادير :

للعجين :

- 5 صفار البيض

- كأس سكر تقريباً.

- ملعقة قهوة من معطر المرز أو المشماش

- 250 غ مارغرين طرية (arco)

- كيسان خبارة كيمبانية (صورية)

- كأس ما يزيد عن

- فرنية

- معجون المشماش

- ملبن أحمر

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين الطرية والسكر وصفار البيض ونخلط جيداً باليد ونضيف المعطر والماليزينة والخمارة والكيمبانية وتواصل الملاط مع إضافة الفرنية شيئاً فشيئاً حتى نحصل على عجينة طرية.
- نشكل كريرات صغيرة بحجم صفار البيض ثم نضعها في قوالب مدهونة ومرشوشة بالماليزينة.
- نفرم بفتحة وسط كل كوبيرة ثم نقرص محبيطاً فنتحصل بذلك على شكل وردة.
- نضع العجون باللون الأحمر ونضع نصف ملعقة صغيرة وسط كل كوبيرة.
- نضع القوالب في صينية وندخلها الفرن لمدة ١٢ دقيقة تقريباً.
- نترك الحلوة تبرد ثم نزعها من القوالب.
- نقدم بعد ذلك الوريادات في صحفون ورقية.

42
وريادة

سونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



حلوة الجوزة

المقادير :

للعجين:

- 250 غ مارغرين مذابة (areo)
- 4 بيضات
- ملعقة أكل من السكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيل
- كأس مايزينة
- كيس خمار كيميائية (صورية)
- ملعقة قهوة من الكاكاو
- فرينة
- عسل

للعقدة:

- 250 غ كوكاو مطحون
- نصف علبة بيسو مرحبي
- نصف كأس مارغرين مذابة
- كأس عسل
- علبة صغيرة من حلوة الترك.

42
فقط



تحضير العقدة :

- نضع في صحن الكوكاو المطحون والبيسو المرحي والمargarين المذابة وحلوة الترك مبشرة ثم نرش بالعسل ونخلط الكل حتى نحصل على عقدة غير لصيقة.

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين المذابة وملعقة أكل من السكر ومنتج الفنيل ثم تحك جيداً بواسطة كف اليد ونضيف حبات البيض ونخلط مرة أخرى. ونفرغ بعد ذلك المايزينة والكاكاو والقرفة حتى نحصل على عجينة متماسكة وطرية تشكل بها كوربات صغيرة ذات حجم أقل من حجم موضع الكوربة في القالب ثم نراصل العملية حتى إنتهاء العجينة. ثم نقوم بتسخين جهتي التالب قبل الاستعمال.

- نضع الكوربات في الواقع الجوفا ثم نغلق القالب جيداً لنجعل على شكل حوزة وفرق النار تقلب القالب على الجهتين لمراقبة نضج العجينة ثم ننزع بقاياها براستة سكين ونراصل العملية حتى إنتهاء العجينة. وبعد نزع الحلوة من القالب نقطع الجوانب الخارجية والزائدة بواسطة سكين أو مقص لنحصل على جوزة جيد. ثم ننظلي جوف كل قشرة بالعسل وملأها بالعقدة ونغلق كل قشرة بأخرى لكي نحصل على حبة من الجوزة.
- نغمس الجوزة في العسل ونقدمها في صحن فضي.

ملاحظات:

- قبل استعمال القالب لأول مرة يجب غسله ثم تركه يجف مع دهن داخله.
- للحصول على حلقة كوكباج تقوم باستبدال القالب فقط مع الحفاظ على نفس الكيفية السابقة.

حلوة الموز

المقادير :

للعجين:

- 125 غ مارغرين مذابة (arco)

- ملعقة أكل من السكر

- بيضتان

- ملعقة كبيرة من معطر الموز

- كيس زعفران

- كيس خماره كيميائية (صرورية)

- كأس مايزينة

- فرينة

- عسل

للعقدة:

- 250 غ كوكاو مطحون

- نصف علبة بيسو مرجي

- نصف كأس مارغرين مذابة

- كأس عسل

- علبة صغيرة من حلوة الترك.



تحضير العقدة :

- نضع في صحن الكوكاو المطحون والبيسو المرحي والمargarين المذابة وحلوة الترك مبشرة ثم ترش بالعسل وتخلط الكل حتى تحصل على عقدة غير لصيقة.

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين المذابة وملعقة أكل من السكر والمعطر وتخلط جيداً بـ كف اليد ثم نضيف البيضتين وتخلط مرة أخرى مع إضافة الزعفران والخمارة والممايزينة ثم الفرينة شيئاً فشيئاً حتى تحصل على عجينة طرية.

- نشكل أنابيب صغيرة على شكل قرفة بحيث يكون حجمها أقل من الأماكن المحرفاة للقالب ونراصل العملية حتى إنتهاء العجينة كلها.

- يجب تسخين القالب على الجهتين قبل استعماله.

- نضع كل أنابيب مشكل في جوف القالب حتى تملأه وتغلقه جيداً لنحصل على شكل جيد للموز ثم تقلب القالب لمراقبة نضج العجينة وقطع الجوانب الخارجية والزائدة بواسطة سكين وتنعيم العصبة حتى إنتهاء الأشكال كلها ثم نقطع جوانبها لنحصل على موز جيد.

- نأخذ التشور وندهن داخلها بالعسل ثم تملأها بالعقدة ونشرع في إلصاق قشرتين مع بعضهما البعض فتحصل بذلك على حلوة في شكل موز.

- نغمس الحلوة في العسل وتقدمها في صحنون فضية.

42 حلقة
مدونة كتاب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

حب الملوك

المقادير :

- للعجين :
- كأس من حليب لحضة مخصوص
 - ملون أحمر
 - كأس فرينة مخصوصة
 - كأس كوكاوا مطحون
 - سكر أخرش
 - أعواد تزيين
 - كأس عسل
- نصف كأس مارغرين طرية (arc0)
- علبة صغيرة من حلوة الترك مبشورة



تحضير العجين :

- تحضير الفرينة والحليب (بودرة) في مقلة حتى تحصل على لون وردي.
- تجعل الخليط الحصى من قبل في إناء، ونضيف الكوكاوا وحلوة البيسمو المرحي وحلو الترك مبشورة ثم نرش الكل بالمارغرين المذاقة والعسل ونشرع في الخلط بواسطة اليد حتى تحصل على عجينة متمسكة.
- نذوب الملون في ما ، الزهر.
- نشكل كورات على شكل حب الملوك ونقطسها بعد ذلك في الملون ثم نكورها في السكر الأخرش.
- نهياً الصحنون الورقية ونجعل في كل صحن حبتين من الحلوة ثم نزين كل حبة بعو من أعواد التزيين.

42
مطبخ

دونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

مسمن مقطع

المقادير :

للعجين :

- كيلو سميد رقيق

- ملبيسات

- بيض طازج

- ملعقة قهوة من الملح

- ماء دافئ.

- الزيت والمازغرين (arco) للطهي

تحضير العجين :

- نضع في قصبة السميد الرقيق والملح ثم نرش بالما ، وتحك بكن اليدين فتحصل على عجينة غير طرية وبعد ذلك نصب عليها الماء شيئا فشيئا مع الدلك الجيد حتى تصبح طرية.

- نشكل كوربات يحجم حبة المندرن وتضعها على مائدة مدهونة.
- نأخذ أربعة كوربات ونبسطها بواسطة اليد وتضعها فوق بعضها البعض ثم نبسطها من جديد فتصبح رقيقة رذاذية ونجعلها في الطجين الذي يكون قد سخن من قبل ودهن قليلا على نار متوسطة، وبعد قليل نقلب الخبزة على الوجه الآخر مع رشها ببعض القطرات من الزيت وعند أخذها اللون الوردي تتزعها من الطجين ثم نقطعها بقطعة قماش ونتركها جانبا ونواصل العملية حتى إنتهاء العجينة.

- نحل الخبزة إلى أوراق ثم نقطع كل ورقة إلى نصفين فندخلها مباشرة الآلة (في جانب الرشة) لنجعل على الرفيس المقطع ونواصل العملية مع جميع الأوراق.

- نجعل الرفيس في كسكاس موضوع على قدر فيه ماء مغلي ونتركه على البخار حتى يجهز ثم نفرغه في قصبة ونرشه بقليل من المازغرين المذاقة ونقدمه مزينا بالملبيسات والبيض مرافقا بالعسل.

ملاحظات:

- هناك طريقة أخرى : تأخذ ٣ أو ٤ أوراق ملتفة على نفسها ونقطعها بواسطة سكين فتحصل على الرفيس المقطع.
- يمكن تعويض الملبيسات بالعنبر الجاف.



42
فنجنة

مدونة كتب الطبخ

Cooking books

مدونة كتب الطبخ هي مدونة متخصصة في كتب الطبخ المصرية منها وأجنبية، كما تشمل أيضاً كل جوانب المطبخ والحياة، تقدر دعوتها هي الشاملة والإنمائية في محتواها فتحتها بضم "لست وحدت في الشهان لكنها تحول الله من الأ耕耘 إلى

تصويرك و تود نشره على المدونة ليستفيد منه الجميع ارسله اليها عبر



الصنعة الفريسة - الصحة والتنمية - مجلات تطبيقات - وصفات مطبخية.

أذ الأكلات



www.madawat.com

الإثنين، 15 يوليو 2012

متوفراً الان عندي.

سلسلة أطباق عالمية - أطباق اللحم البدية .

*** صورة خلاف الكتاب :



أطباق

اللحم البدية



قلب سليم

