

أذواق

# حفيظة

حلويات  
معسلة

مكتبات حدائق المعرفة النواحي Edition





16 . أقماع مقلية .



14 . صامصة بالعجينة .



12 . بسبوسة في قالب .



10 . كريات العسل .



8 . حلوى شيك .



6 . الرفيس .



4 . قطايف في قالب .



2 . المبرومة .



32 . اللوزية .



30 . المريوحات .



28 . الجلجلانية .



26 . تشاراك بالعسل .



24 . مقيعات .



22 . مقروط في الفرن .



20 . مقروط العسل .



18 . أقماع في الفرن .



48 . ربطة الفراشة .



46 . طويسات .



44 . رولي بالعسل .



42 . مقروط "نص نص" .



40 . البستاشية .



38 . مشبكة بالفرس .



36 . الكنافة .



34 . البجاوية .



60 . طمينة .



58 . سجالر مغربية .



56 . بلح الشام .



54 . بسبوسة .



52 . بقلاوة .



50 . فريوش .



- 1 - كرة قطايف  
سورية  
- مرغرين للتوريق  
ذائبة  
الحشو :  
- 250 غ لوز مرحي  
- ماء زهر
- 125 غ سكر  
مسحوق  
- 100 غ فستق  
(أو بندق)  
التزيين :  
- عسل

1 - أفتحي القطايف، رشها بالمرغرين و اعطيها شكل مستطيل طوله 25 سم (قطعي الزوائد بالمقص).

4 - واصلّي اللّف مع الضغط حتى الحصول على حريوش. إطلّي الحاقصة بالمرغرين الذائبة.

7 - أغطسي الحلوى ساخنة في العسل.

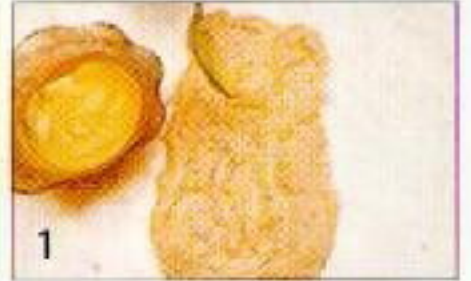
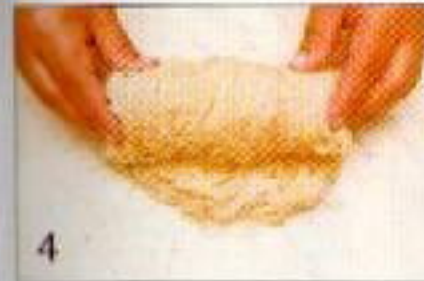
8 - جزّمي الحريوش إلى قطع.

2 - حضري الحشو :  
أخلطي اللوز و السكر ثم اجعبيهما بماء الزهر.

5 - ضعيه على ورق الألمنيوم، إسقيه بالمرغرين ثم غلفيه بإحكام. إطهيه على درجة 150° حتى يكسب لونا ذهبيا.

3 - ضعي الحشو على القطايف، ضعي داخله حبات فستق كاملة ثم لفي.

6 - بعد الطهي، إنزعي ورق الألمنيوم.





## قطايف في القالب

الحشو :	1 - كرة قطايف
- 3 كيلات لوز مرخي	سورية
- 1 كيلة سكر مسحوق	- ماء زهر
- ماء زهر	- مرغرين للتوريق
التزيين :	ذائبة
- عسل	- ماء ورد
- حبات بندق	

- 1 - **حضري الحشو :**  
أخلطي اللوز و السكر ثم  
اجمعيهما بماء الزهر.
- 2 - **افتحلي القطايف**  
و رشها بماء الورد.
- 3 - **إدهني القوالب بالزيت**  
أو بالمرغرين الذائبة ثم  
أفرشي كومة من القطايف.
- 4 - **إضعطي عليها لتأخذ**  
شكل القالب.
- 5 - **ضعي عليها الحشو دون**  
الوصول إلى الحواف.
- 6 - **غطيه بالقطايف مع**  
الضغط.
- 7 - **إسقي الحلوى بالمرغرين**  
(حوالي ملعقتين كبيرتين)،  
غطيها بورق الألمنيوم ثم  
اطهيها في الفرن حتى  
تكسب لونا ذهبيا من  
الجانبين.
- 8 - **بعد الطهي، أغطسها**  
في العسل مدة 15 دقيقة.
- 9 - **قطريها ثم زينيها**  
بالبندق.





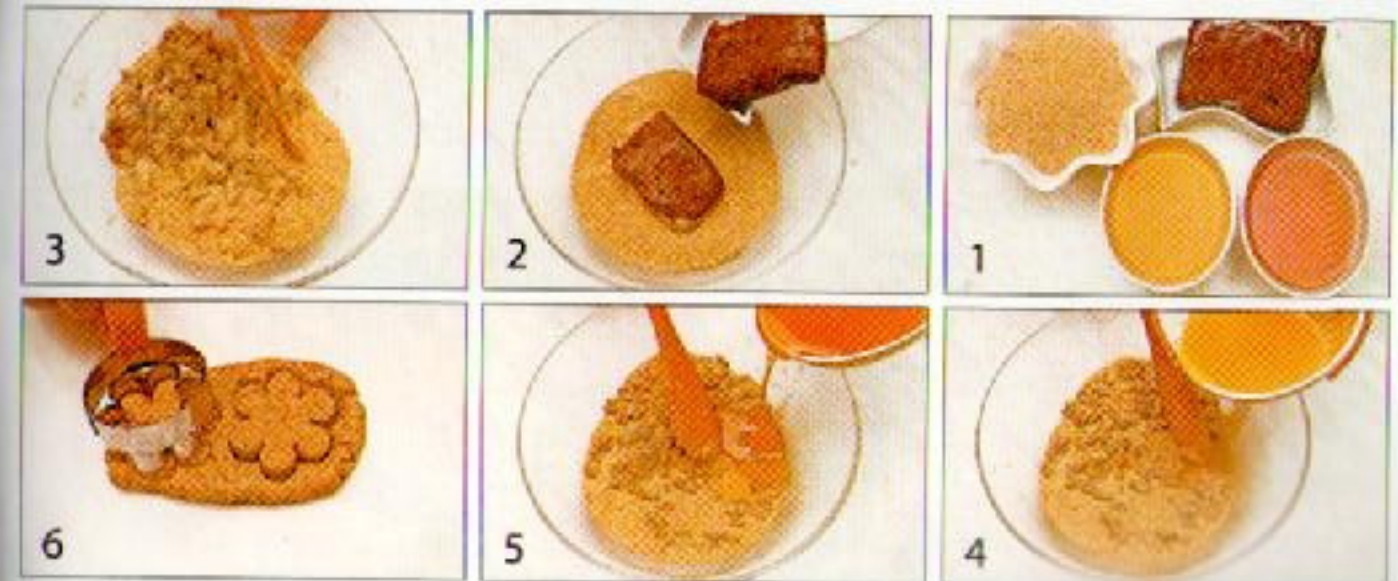


250 غ مرغرين  
ذائبة  
1 كغ عسل



1 كغ دقيق  
متوسط (سيم)  
700 غ عجينة  
التمر (غرس)

- 1 - حمصي الدقيق ثم حضري المقادير الأخرى.
- 2 - في وعاء، ضعي الدقيق الساخن ثم ضعي فوقه الغرس.
- 3 - أخلطي جيداً بالملعقة الخشبية ثم باليدين حتى يمتزج المكونان.
- 4 - أضيفي المرغرين واخلطي.
- 5 - إجمعي الخليط بالعسل.
- 6 - أبسطيه ثم قطعي أشكالاً حسب الرغبة بواسطة القطاعة.
- 7 - أثقبي وسط الحلوى ثم شكلي أزهاراً من نفس الخليط بواسطة قالب.
- 8 - إنزعيها برفق.
- 9 - زيني كل حبة حلوى بزهرة.







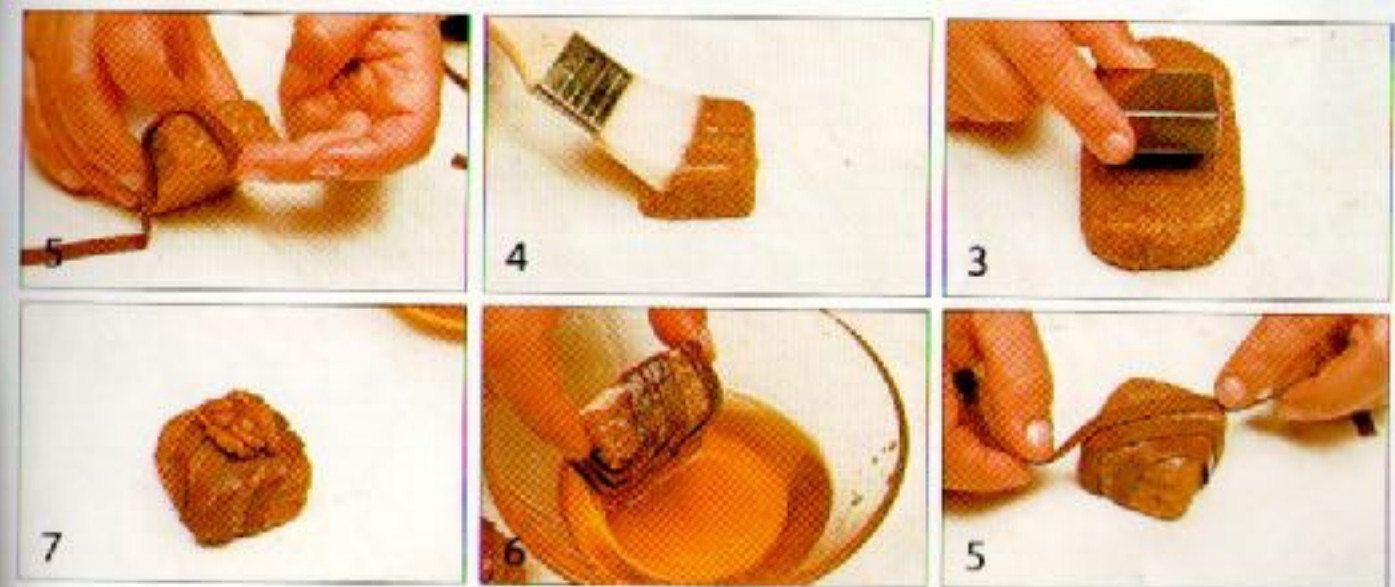
- العجينة :**
- 4 كيلات فرينة (سيم)
  - 2 ملاعق كبيرة كاكاو
  - 1 كيلة مرغرين
  - للتوريق
  - 1 كيلة ماء
  - 2 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- الحشو :**
- 2 كيلات جوز
  - 1 كيلة لوز
  - 1 كيلة سكر ناعم
  - 1 ملعقة صغيرة كاكاو
  - صفار بيض
  - للتزيين:
  - جوز
  - عسل
  - لمارع غذائي
  - بياض بيض



- 1 - حضري العجينة :  
أخلطي الفرينة و الكاكاو.  
أضيفي المرغرين و اخلطي  
ثم اجمعي بالماء + ماء الزهر.
- 2 - حضري الحشو: أخلطي  
كل المقادير ثم اجمعيها  
بصفار البيض.
- 3 - أبسطي الحشو على  
سمك 2 سم ثم قطعي  
مربعات.

- 4 - إظليها بياض البيض.
- 5 - أبسطي العجينة بالحلال  
ثم مرريها في آلة العجين  
الرقم 4 ثم 5، ثم في جبهة  
الرشطة العريضة. ألقني  
الأشرطة على المربعات  
ببياض البيض، ثم اطيها  
على درجة 150°.

- 6 - بعد الطهي، أغطسيها  
في العسل.
- 7 - زينيها بالجوز و ذري  
اللماع الغذائي بين الأشرطة.



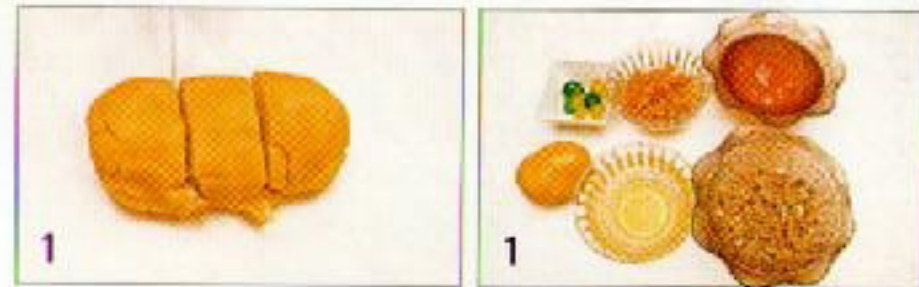
معرفة التدوائية



العجينة :	الحشو :
- 250 غ مرغرين	- زبيب
- 1 كأس سكر	التزيين :
مسحوق	- مكسرات مرحية
- 2 بيض	خشنة
- 1 كيس خميرة	- بياض بيض
كيميائية	- كرز مصبر
- فرينة (سيم)	



- 1 - حضري العجينة: أخلطي المرغرين و السكر. أضيفي البيض و أخلطي. أضيفي الخميرة الكيميائية المزوجة مع القليل من الفرينة. أفرغي الفرينة تدريجيا و اجمعي على شكل عجينة سهلة الاستعمال.
- 2 - شكلي كريات ثم احفريها في الوسط.
- 3 - ضعي القليل من الزبيب ثم أعيدي تكويرها.
- 4 - أغطسيها في بياض البيض.
- 5 - رمديها في المكسرات.
- 6 - زيني بنصف حبة كرز ثم أدخلها الفرن.
- 7 - بعد الطهي، أغطسيها في العسل.





## بسبوسة في القالب

- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| 4 أكواب دقيق متوسط (سيم) | 2 ملاعق كبيرة فريئة (سيم) |
| 1 كوب سكر مسحوق          | 2 كيس خميرة كيميائية      |
| 1 كوب زيت                | 4 بيض                     |
| 1 كوب حليب               | التزيين :                 |
| بشر ليمونة               | عسل                       |

1 - حضري المقادير اللازمة.

2 - في وعاء، أخلطي البيض و السكر بالخلاط اليدوي.

3 - أضيفي الزيت مع مواصلة الخلط.

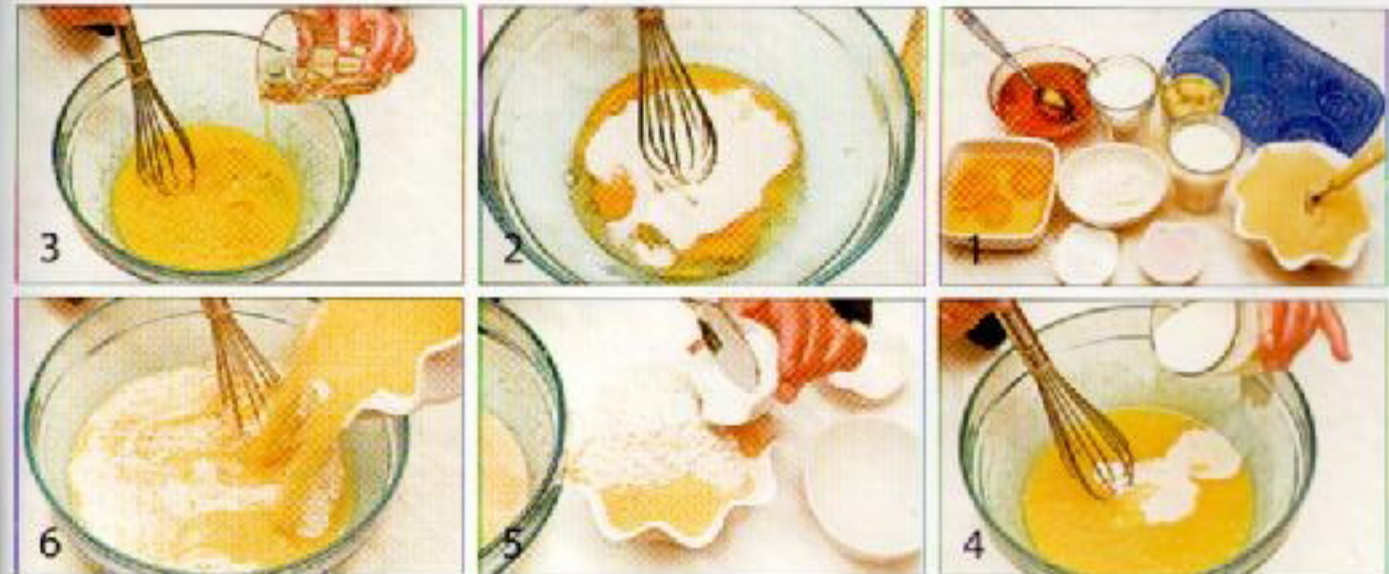
4 - أسكبي الحليب و اخلطي.

5 - أخلطي الدقيق و الفريئة و الخميرة.

6 - أضيفي هذا الخليط للخليط الأول و اخلطي جيدا حتى الحصول على مزيج متجانس.

7 - أفرغيه في قوالب من السليكون مدهونة بالزيت دون أن تملئها كلها ثم اطيها في الفرن.

8 - بعد الطهي، أغطسيها في العسل.



مبتدئيا خدائق الامعرفة التواتية







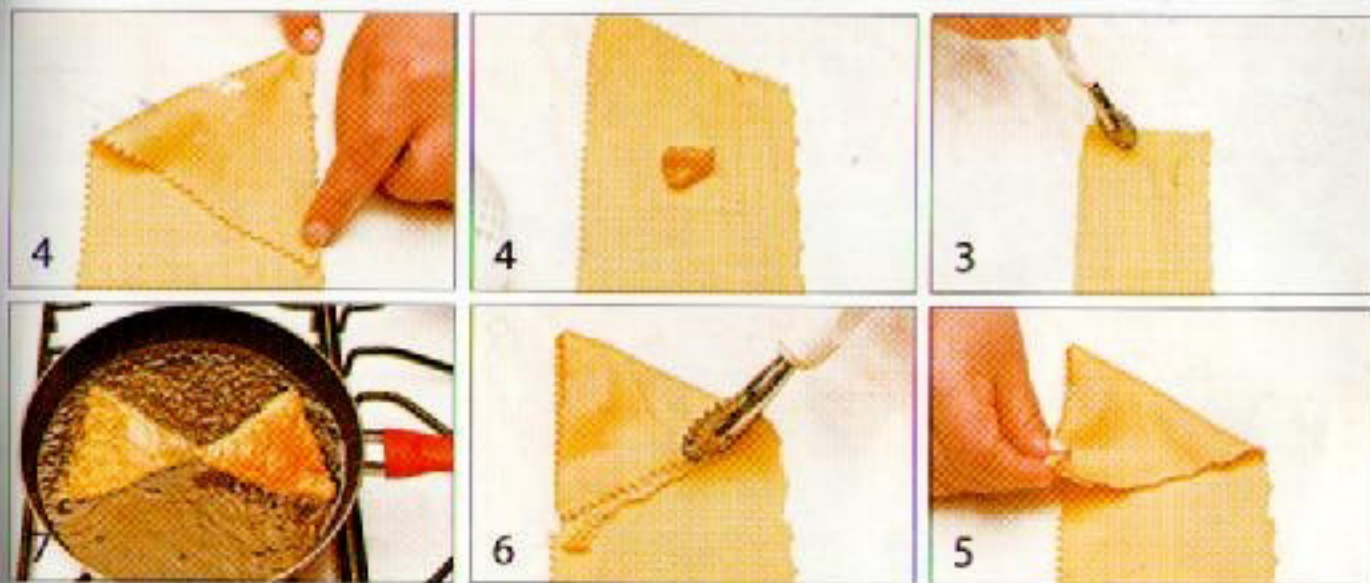
- العجينة :
- 4 كيلات فرينة (سيم)
  - 1 كيلة سمن ذائب
  - 1 كيلة ماء
  - 2 ملاعق كبيرة ماء زهر
  - زيت للقلي
  - ماء زهر

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- التزيين :
- عسل
- فستق مرحي



- 1 - حضري العجينة :  
أخلطي الفرينة و السمن،  
حكي بكفي اليد ثم اجمعها  
بماء الزهر و الماء حتى الحصول  
على عجينة سهلة الاستعمال.  
أتركها ترتاح مدة 3 دقائق.
- 2 - حضري الحشو : أخلطي  
كل المقادير ثم اجمعها بماء  
الزهر.
- 3 - أبسطي العجينة بالحلال  
على سمك رقيق حتى تصبح  
شفافة. قطعي شريطا عرضه

- 5 سم ثم قطعي حافته بشكل  
مائل.
- 4 - ضعي القليل من الحشو  
ثم اطوي العجينة على شكل  
مثلث.
- 5 - إطبويها مرة أخرى.
- 6 - قطعي المثلث بواسطة  
جرسورة مع تمريرها على  
طبقات العجينة.
- 7 - إقليها في زيت ساخن  
حتى تكسب لونا ذهبيا .
- 8 - ضعها تقطر جيدا.
- 9 - أغطسيها في العسل  
الساخن.
- 10 - قطريها ثم ذريها  
بالفستق.





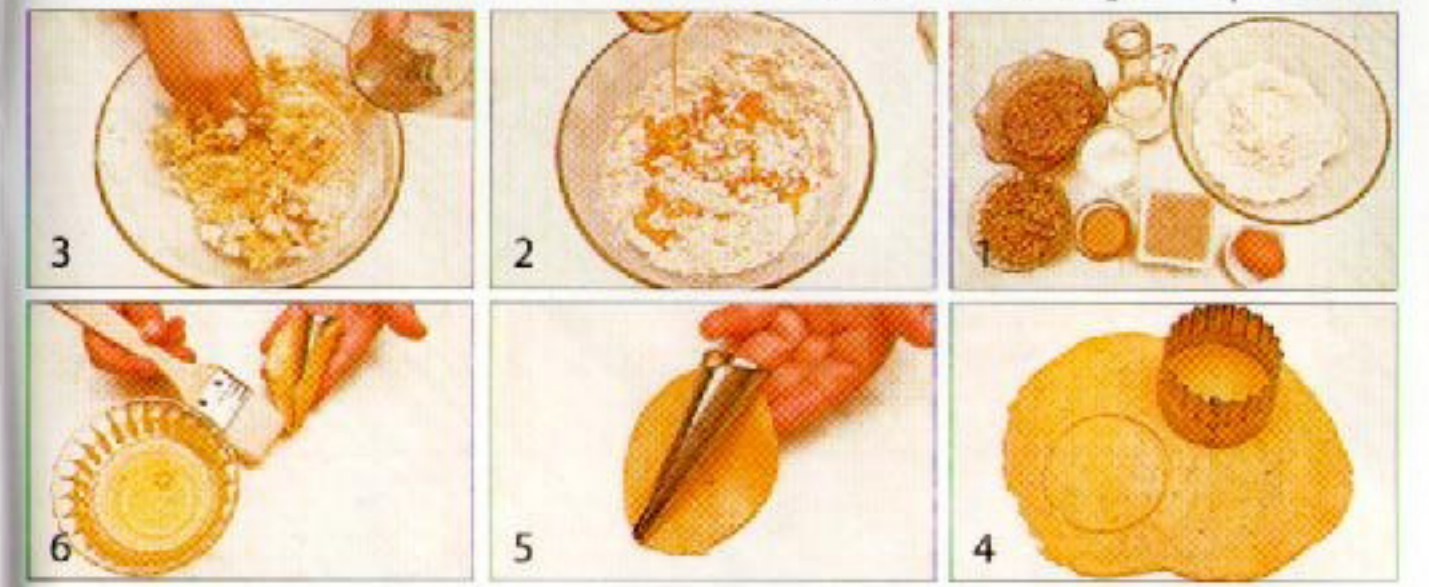
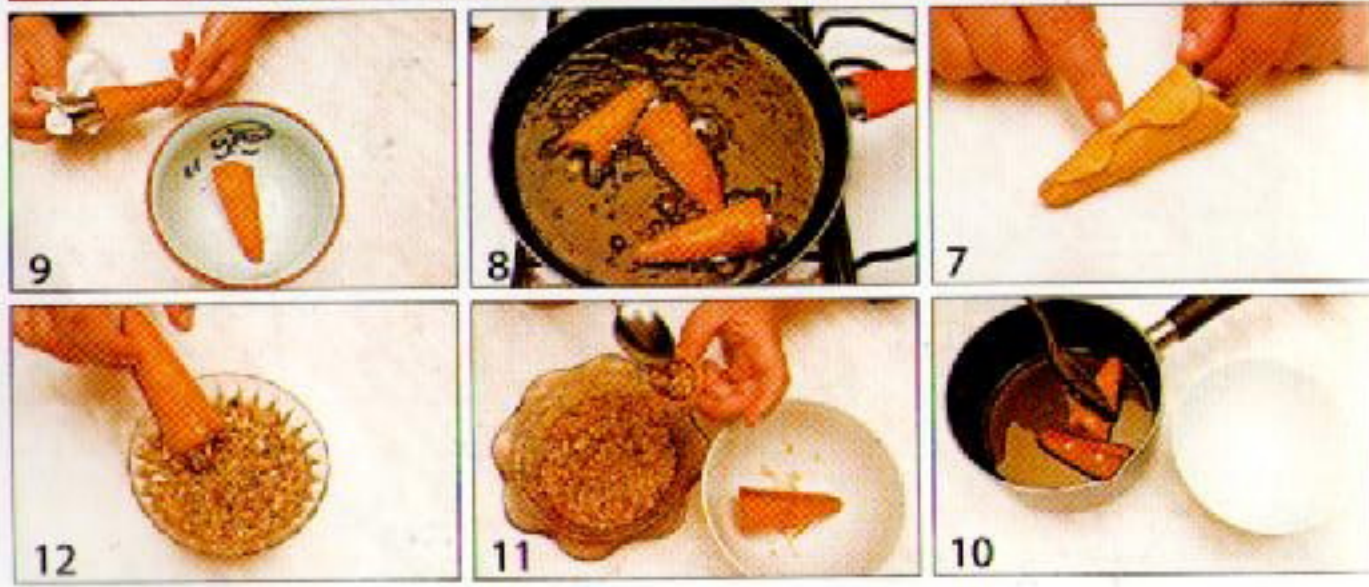


- العجينة :
- 3 أكواب فريضة (سيم)
  - 3 ملاعق كبيرة جلجلان
  - 1 بيضة
  - ½ كوب شاي سمن
  - ½ كوب شاي زيت
  - 1 كوب ماء + ماء زهر
- زيت للقلي
- الحشو :
  - مكسرات مرحية خشنة
  - عسل
  - التزيين :
  - عسل
  - فستق مرحي
  - بياض بيض



- 1 - حضري المقادير اللازمة.
- 2 - أخلطي جيداً الجلجلان و الفريضة، أضيفي البيضة و أخلطي ثم أضيفي السمن و الزيت و أخلطي أيضاً.
- 3 - أضيفي الماء و ماء الزهر تدريجياً و إجمعي على شكل عجينة سهلة الاستعمال. أتركها ترتاح.
- 4 - أبسطي العجينة على سمك 3 مم و قطعي دوائر.

- 5 - لفي كل دائرة حول قالب خاص بالأقماع (كورني).
- 6 - ألصقي الحافة ببياض البيض.
- 7 - سويها جيداً.
- 8 - إقلي الأقماع في زيت ساخن حتى تكسب لونا ذهبيا جميلا.
- 9 - بعد الطهي، إنزعها من القوالب.
- 10 - أغطسيها في العسل ثم قطريها.
- 11 - حضري الحشو بخلط المكسرات و العسل ثم املئي به الأقماع.
- 12 - مرزها في الفستق ثم قدميها في حاويات عازلة.





- العجينة :**
- 3 كيلات فرينة (سيم)
  - 1 كيلة مرغرين للتوريق ذاتبة
  - 1 قرصة ملح
  - 1 ملعقة كبيرة ماء زهر
  - ماء
- الحشو :**
- 125 غ سكر مسحوق
  - بشر ليمون
  - بيض
  - التزيين :
  - 1 بيضة
  - عسل
  - لوز غير مقشر مرحي
  - خشن
  - حبات جوز



- 250 غ لوز مرحي

- 1 - **حضري العجينة :** أخلطي الفرينة و الملح، أضيفي المرغرين و أخلطي ثانية. أضيفي ماء الزهر ثم الماء تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة البسط.
- 2 - **حضري الحشو :** أخلطي اللوز، السكر و بشر الليمون ثم اجمعي بالبيض و شكلي أقماعا متساوية.
- 3 - أبسطي العجينة على سمك 0,5 سم ثم قطعي دوائر.
- 4 - ضعي قمعا على كل دائرة ثم ارفعي الجانبين الواحد على الآخر و اغلقيهما بإحكام.
- 5 - زيني الأقماع بالنقاش.
- 6 - إطلبيها بالبيض المخفوق ثم اطلبيها في الفرن حتى تكسب لونا ذهبيا.
- 7 - بعد الطهي، أغطسيها في العسل.
- 8 - رمديها في اللوز و زينها بالجوز.



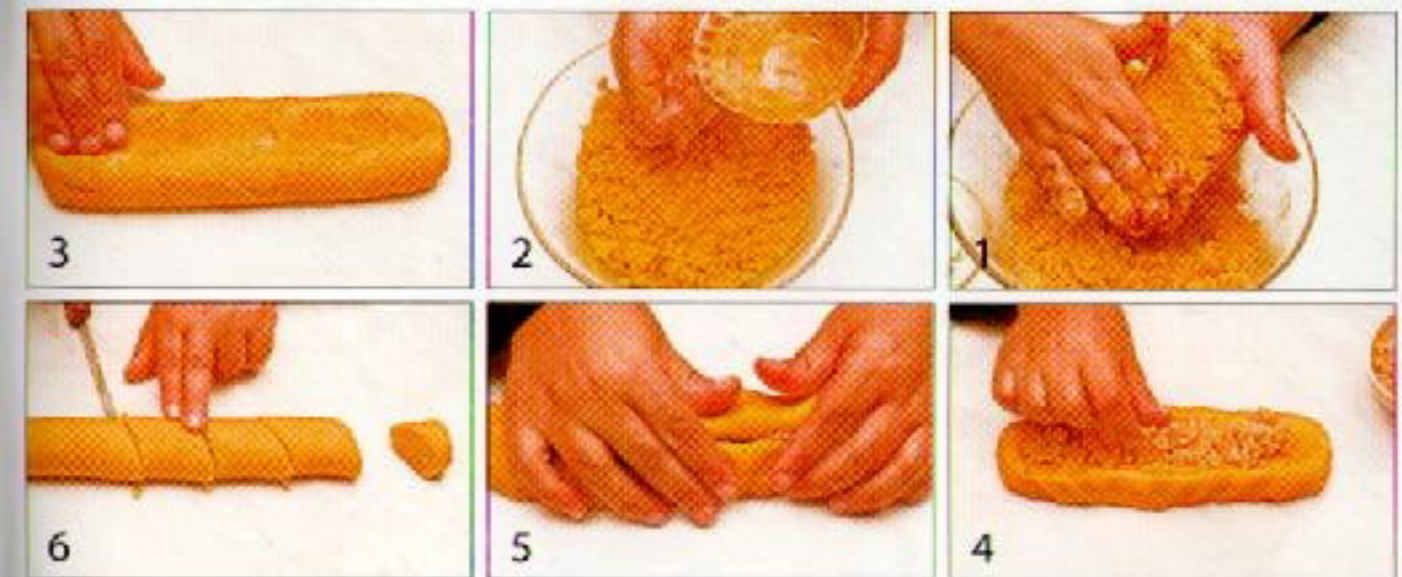




- العجينة :
- 3 كيلات دقيق متوسط (سيم)
  - 1 كيلة مرغرين ذائبة
  - 2 ملاعق كبيرة ماء زهر
  - 2 ملاعق كبيرة فريئة (سيم)
  - 1 كيلة ماء
- 1 - قرصة ملح
- 2 - زيت للقلي
- الحشو :
- 3 كيلات لوز مرحي
  - 1 كيلة سكر مسحوق
  - 1 قرصة قرفة
  - ماء زهر
  - التزيين :
  - عسل



- 1 - أخلطي الدقيق و الملح، أضيفي المرغرين الذائبة و حكي جيداً بالكفين. أضيفي الفريئة و اخلطها بتمرير اليد عليها (كرزي العلية 3 مرات).
- 2 - أخلطي الماء و ماء الزهر ثم اجمعي به خليط الدقيق.
- 3 - شكلي حريوشا ثم احفريه في الوسط.
- 4 - إملي الفراغ بالحشو.
- 5 - أغلقي الفتحة بإحكام.
- 6 - قطعيه إلى معينات متساوية.
- 7 - أقليها برفق على سطح العمل لتسويتها.
- 8 - إقليها في زيت ساخن حتى تكسب لونا ذهبيا ثم قطريها.
- 9 - إغطسيها في العسل ثم قطريها.





## مقروط في الفرن

## العجينة :

- 4 كيلات دقيق متوسط (سيم)
- 1 كيلة سمن ذائب
- 1 قرصة ملح
- 1 كيلة ماء
- 2 ملاعق كبيرة ماء ورد

## الحشو :

- 700 غ عجينة تمر (غرس)
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ملعقة صغيرة عود قرنفل
- مرحي
- 1 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- التزيين :
- بندق



1 - حضري المقادير اللازمة.

2 - حضري العجينة :

أخلطي الدقيق و الملح، أضيفي السمن و حكي جيداً بالكفين. أخلطي الماء و ماء الورد ثم اجمعي به الخليط.

3 - حضري الحشو : إطهي

الغرس على البخار و اخلطيه جيداً مع القرفة و القرنفل و زيت الزيتون ثم شكلي كرات صغيرة.

4 - شكلي حبوبشا من

العجينة و قطعيه إلى قطع متساوية.

5 - كوري هذه الأخيرة و

احقريها ثم ضعي كرة من الحشو.

6 - أعيدي تشكيل الكرة.

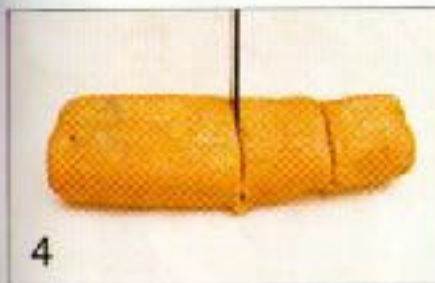
7 - ضعيها في قالب.

8 - زيني الحواف بالنقاش.

9 - أثقبي الوسط.

10 - ثبتي حبة بندق ثم

اطهيها في الفرن.



4



2



1



7



6



5



10



9



8





## العجينة :

- 3 كيلات فرينة (سيم)
- ½ كيلة سمن ذائب
- ½ كيلة مرغرين ذائبة
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بشر ليمون
- 1 بيضة
- ماء زهر



## الحشو :

- 3 كيلات كاوكاو غير مقشر مرخي خشن
  - 1 كيلة سكر مسحوق
  - 2 ملاعق كبيرة جلجلان محمص
  - ماء زهر
- التزيين :
- بندق
  - عسل

**1 - حضري العجينة :**  
أخلطي الفرينة و السكر و الفانيليا و بشر الليمون ثم أمزجي البيضة مع الخليط. أسكبي السمن و المرغرين و أخلطي ثم اجمعي بماء الزهر.

**3 -** أبسطي العجينة على سمك 1 سم ثم أفرشي طبقة من الحشو دون الوصول إلى الحافة.

**6 -** أقليها (ضعي الحشو نحو الأسفل).  
**7 -** لفها بشكل يظهر الحشو من الخارج.  
**8 -** وأصلي و شكلي لولبا.  
**9 -** زينسي الحلوى بحبة بندق ثم اطهيا في الفرن.

**2 - حضري الحشو :**  
أخلطي كل المقادير ثم اجمعيها بماء الزهر.

**5 -** قطعي أشرطة بعرض 2 سم و طول 20 سم.



4



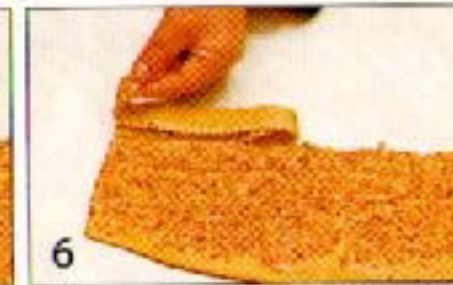
4



3



7



6



5



10



9



8





## العجينة :

- 3 أكواب فرينة (سيم)
- 1 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة جلجلان
- 1 ملعقة صغيرة خميرة
- كيميائية
- 1 بيضة
- 1 كوب مرغرين للتوريق
- ذائبة
- ½ كوب ماء + ماء زهر



## الحشو :

- 2 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- ملون غذائي أخضر
- 2 ملاعق كبيرة مرغرين
- ماء زهر

## التزيين :

- عسل
- فستق مرحي
- بياض بيض

## 1 - حضري العجينة :

أخلطي الفرينة و السكر و الجلجلان و الخميرة الكيميائية، أضيفي البيضة و أخلطي. أضيفي المرغرين و اخلطي ثانية. إجمعي بالماء + بماء الزهر.

## 3 - أبسطي العجينة على

سمك 0,5 سم ثم قطعي مثلثات.

## 7 - إستمرّي في اللّف حتى

الحافة.

## 2 - حضري الحشو :

أخلطي كل المقادير ثم اجمعيها بماء الزهر.

## 5 - ضعي حريوشا من الحشو

ثم لفي.

## 9 - بعد الطهي، أغطسيها

في العسل.

## 6 - إطلّي الحافة ببياض

البيض.

## 10 - ذريها بالفستق.





- العجينة :
- 250 غ مرغرين
  - 5 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
  - 1 كيس خميرة كيميائية
  - 5 صفار بيض
  - فريئة (سيم) التزيين :
  - جلجلان محمص
  - عسل
  - بياض بيض



1 - **حضري العجينة :**  
أخلطي المرغرين و السكر ثم امزجي صفار البيض مع الخليط. أضيفي الخميرة المزوجة مع القليل من الفريئة ثم اجمعي تدريجيا بمزيد من الفريئة حتى الحصول على عجينة سهلة التكوير.

2 - شكلي كريات بحجم صفار البيض.

3 - أغطسيها في بياض البيض.

4 - رمدّيها في الجلجلان، و ضعها في حاويات ورقية و اطهّيها في الفرن.

5 - بعد الطهي، إنزعها من الحاويات و اغطسيها في العسل.







- العجينة :**
- 1 كوب زيت
  - 1 كوب مرغرين ذائبة
  - 1 كوب حليب
  - 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
  - فريئة (سيم)
  - الحشو :**
  - 125 غ كاوكاو مرحي
  - 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
  - بشر ليمونة
  - ماء زهر
  - التزيين :**
  - كاوكاو مرحي
  - 1 بيضة
  - عسل



### 1 - حضري العجينة :

أخلطي الزيت و المرغرين و الحليب و السكر. أضيفي الفريئة تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة البسط.

### 2 - حضري الحشو :

أخلطي كل المقادير ثم اجمعها بماء الزهر.

### 3 - أبسطي العجينة على

سمك 0,5 سم.

### 4 - قطعي دوائر قطرها

8 سم.

### 5 - ضعي القليل من الحشو

في الوسط.

### 6 - إطبها على اثنين.

### 7 - ألصقي الحواف

بالسبابة.

### 8 - أغلقها بالشوكة.

### 9 - إطلي الحلوى بالبيض

المخفوق ثم اطهها في

الفرن.

### 10 - بعد الطهي، أغطسيها

في العسل.

### 11 - ثم في الكاوكاو.



5



4



3



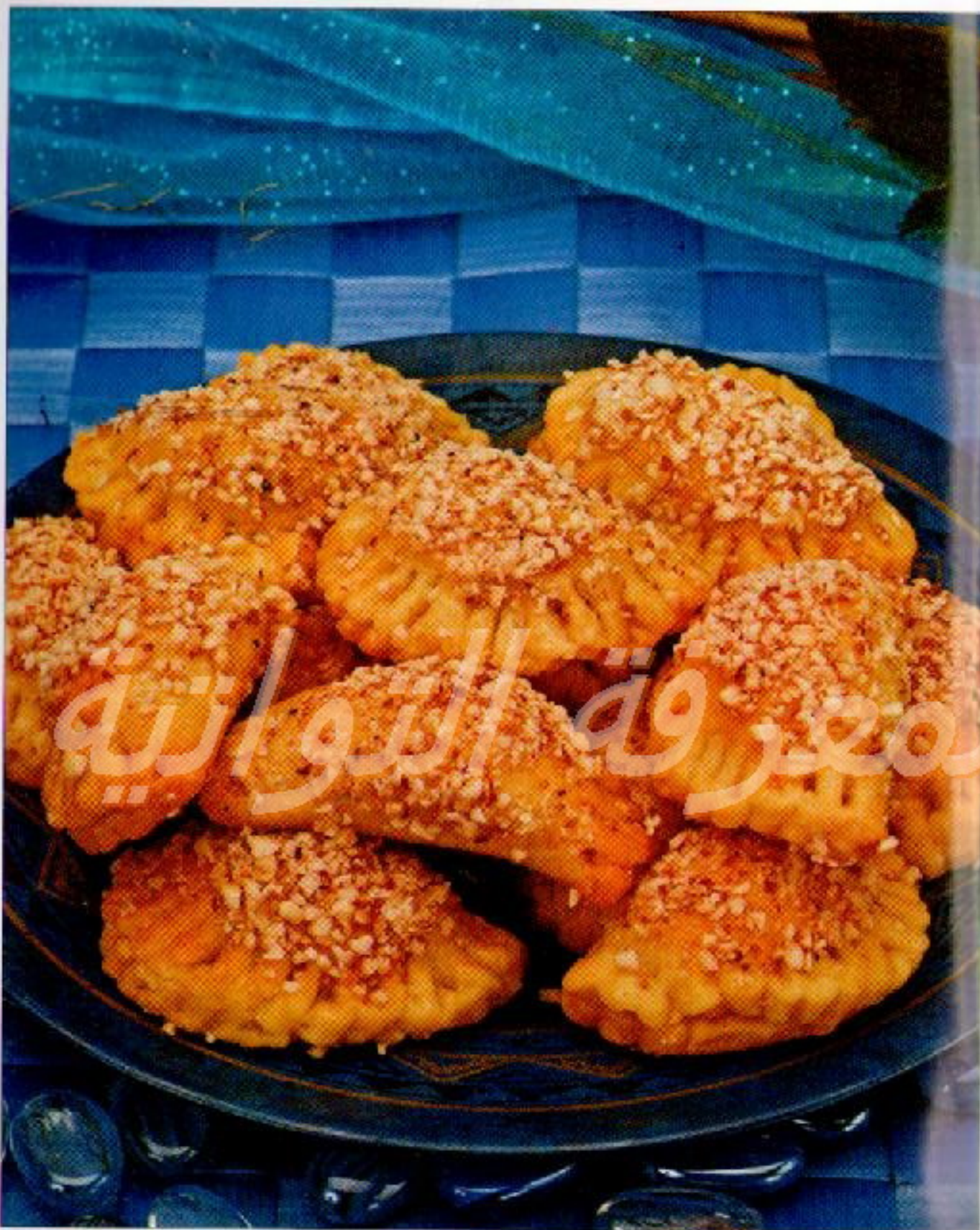
8



7



6



11



10



9





- 1/2 ملعقة صغيرة  
فانيليا  
- بيض  
التزيين :  
- لوز غير مقشر  
- حبات جوز  
- عسل

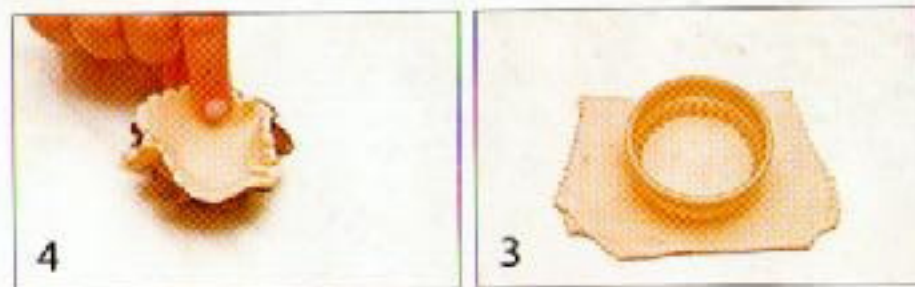


عجينة الفيلو : (أنظري  
الصفحة 62 و 63)  
الحشو :  
- 3 كيلات لوز  
- 1 كيلة سكر مسحوق  
- 5 ملاعق كبيرة  
مرغرين للتوريق

1 - حضري العجينة :  
(أنظري الصفحة 62 و 63)  
5 - ضعي كرة من الحشو  
فوق دائرة من العجينة.

2 - حضري الحشو :  
أخلطي كل المقادير  
و اجمعيها بالبيض، ثم  
شكلي كريات وزنها 25 غ.  
6 - أبسطيها قليلا دون  
تسطيحها و زينيها باللوز،  
ثم إطهيا في الفرن حتى  
تكسب لونا ذهبيا.

3 - قطعي دوائر.  
4 - أفرشيها في قوالب  
مدهونة بالزبدة.  
7 - بعد الطهي، إنزعيها من  
القوالب و زينيها بالجوز ثم  
اسقيها بالعسل.



مبتديات حداثق المعرفة النواتية





## العجينة :

- 300 غ فريضة (سيم)
- 100 غ دقيق متوسط (سيم)
- 1 قرصة ملح
- 1 بيضة
- عصير ليمونتين
- زيت للقلي

## الحشو :

- 150 غ جلجلان
- مكسرات متنوعة مرحية خشنة
- 1 كغ عسل
- 50 غ مرغرين
- التزيين :
- مكسرات متنوعة كاملة



## 1 - حضري العجينة :

و اخلطي. أخلطي الفريضة، الدقيق والملح، أضيفي البيضة و أخلطي ثانية ثم اجعي بعصير الليمون (أضيفي الماء إذا كان ذلك ضروريا).

## 2 - أسطي العجينة ثم

مرريها في آلة العجين، جهة الرششة و اقليها في الزيت الساخن. بعد الطهي، قطريها ثم كسريها.

## 3 - ذوبي العسل و المرغرين

على نار هادئة، ثم أضيفي كمية من المكسرات المرحية

4 - أضيفي نصف كمية العجينة و اخلطي.

5 - أضيفي الجلجلان و اخلطي أيضا.

6 - أمزجي المكسرات المتبقية.

7 - في الأخير، أضيفي العجينة المتبقية و اخلطي.

8 - أفرشي صينية بغلاف غذائي شفاف ثم ذري المكسرات الكاملة.

9 - أفرغي فوقها الخليط المحضر.

10 - غطي بالغلاف الغذائي ثم بورق الألمنيوم. ضعها في الثلاجة مدة ساعتين ثم قطعها و قدميها.

ملاحظة : بالنسبة للحشو، إستعملي 100 غ من كل نوع من المكسرات.







- عجينة الفيلو : ( أنظري  
الصفحة 62 و 63 )  
- قطايف  
- مرغرين للتوريق  
ذائبة  
الحشو :  
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 - كيلة سكر  
مسحوق  
- ماء زهر  
التزيين :  
- فستق مرحي  
- عسل

1 - حضري عجينة الفيلو :  
أنظري الصفحة 62 و 63.

2 - إطلي صينية بالمرغرين  
الذائبة.

3 - أبسطي العجينة ثم  
أفرشيها في الصينية.

4 - إطليها بالمرغرين  
الذائبة.

5 - افتحي القطايف  
و رشها بالمرغرين ثم  
أفرشيها على العجينة.

6 - حضري الحشو :  
أخلطي اللوز و السكر ثم  
اجمعي بماء الزهر. ضعيه  
على القطايف.

7 - غطيه بالعجينة.

8 - سوي السطح ثم قطعي  
الزوائد.

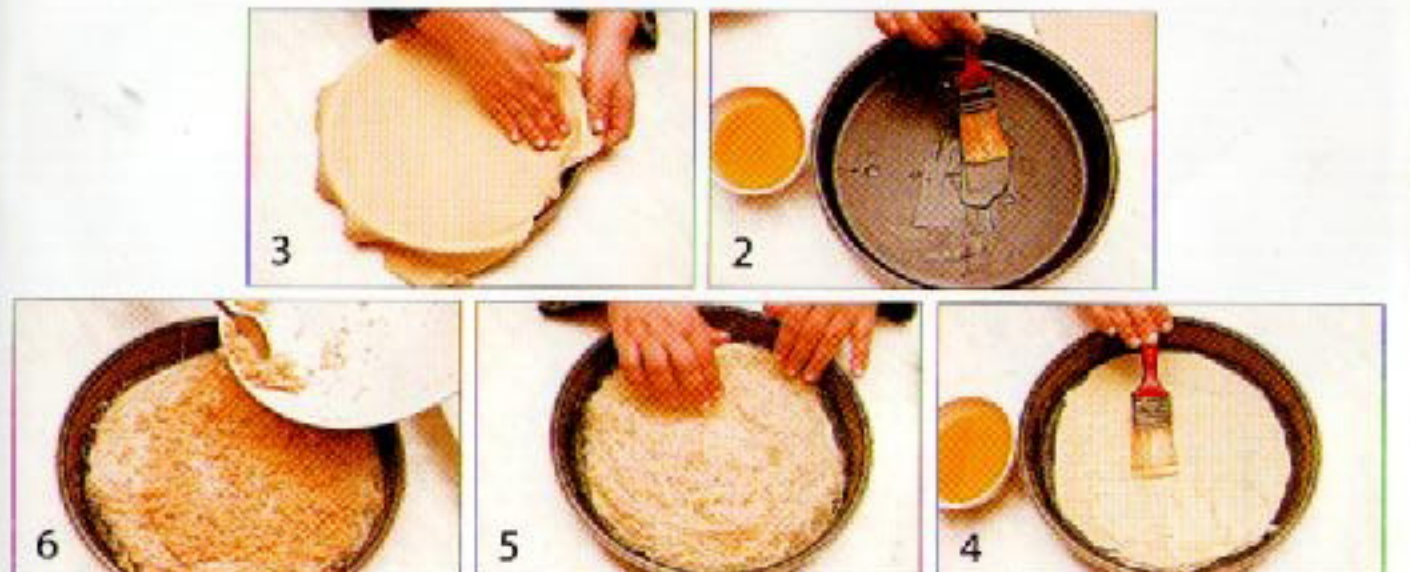
9 - إطليه بالمرغرين  
الذائبة.

10 - أفرشي طبقة أخرى من  
القطايف، إسقيها بالمرغرين  
ثم اطيها في الفرن.

11 - بعد الطهي، إسقيها  
بالعسل.

12 - زينيها بالفستق  
المرحي ثم قدميها.

ملاحظة: يمكنك تعويض  
اللوز في الحشو بخليط من  
المكسرات.





العجينة:	التزيين:
أنظري التشاراك	- عسل
المعسل	- غرس
الحشو:	- كرات فضية
1/2 علبة من الغرس	من الحجم الكبير

1 - حضري العجينة و أبسطيها إلى مستطيل بمقاس 13 × 5 سم و سمك 0,5 سم.

2 - قطعي أشرطة بعرض 1 سم دون الوصول إلى الحافة مع ترك جهة عريضة.

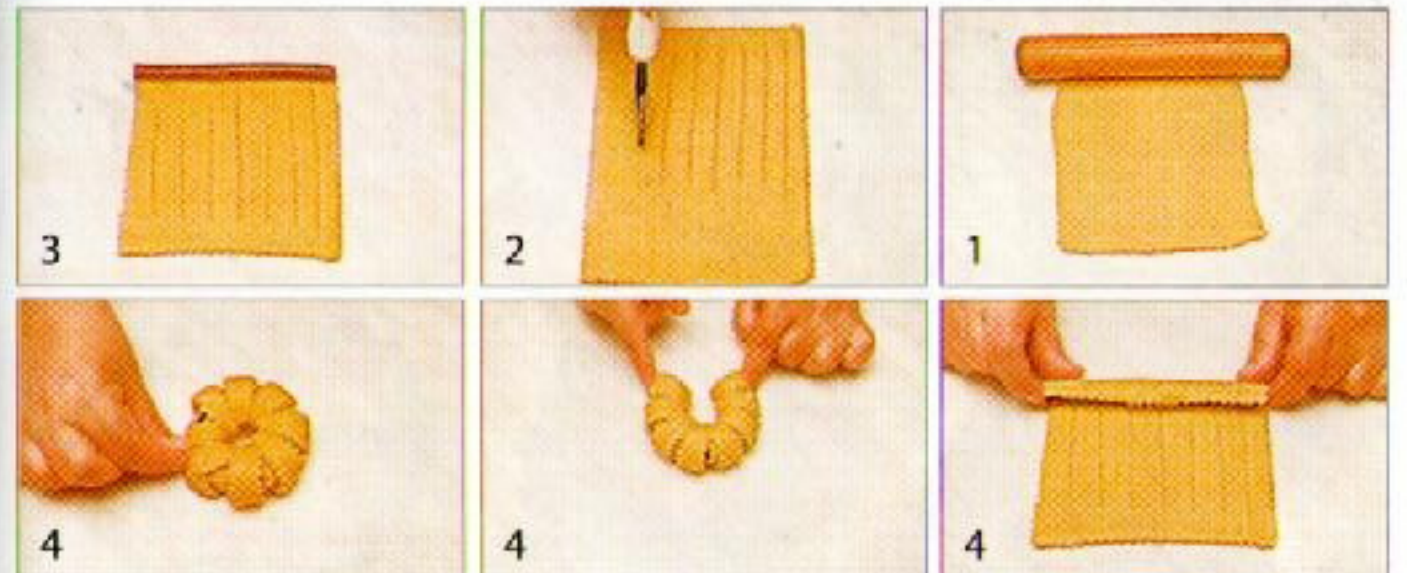
3 - ألقبي المستطيل (لإبراز الشقوق على وجه الحلوى) و ضعي حريوشاً من الغرس بسمك 0,5 سم.

4 - لقي المستطيل حول الحريوش ثم قوصيه و اغلقه ببياض البيض على شكل

5 - أبسطي الغرس على سمك حوالي 0,7 سم و قطعي زهرتين بنفس الحجم و أخرى أصغر لكل حبة حلوى.

6 - ضعي الزهرات فوق الحلوى على شكل وردة.

7 - زينيها بالكرات الفضية.







- 4 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة مرغرين للتوريق ذاتية
- 1 كيلة ماء
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- قرصة ملح
- ملون أخضر
- بياض البيض
- الحشو :
- 1 كيلة سكر مسحوق (250 غ)
- 3 كيلات لوز (500 غ)
- 2 أو 3 بيض (حسب الحجم)
- بشر 1 ليمون
- التزيين :
- فستق مرحي خشن
- حبات فستق
- عسل
- كرز مصبر



1 - أخلطي الفرينة مع المرغرين و الملح. لوتي الماء + ماء الزهر ثم اجمعي به الخليط على شكل عجينة سهلة الاستعمال. اجمعي مقادير الحشو على شكل خليط متماسك.

2 - أبسطي العجينة في آلة العجين في الرقم 2 ثم 4 ثم 6 و ضعي حبوبا من الحشو بسمك 4 سم.

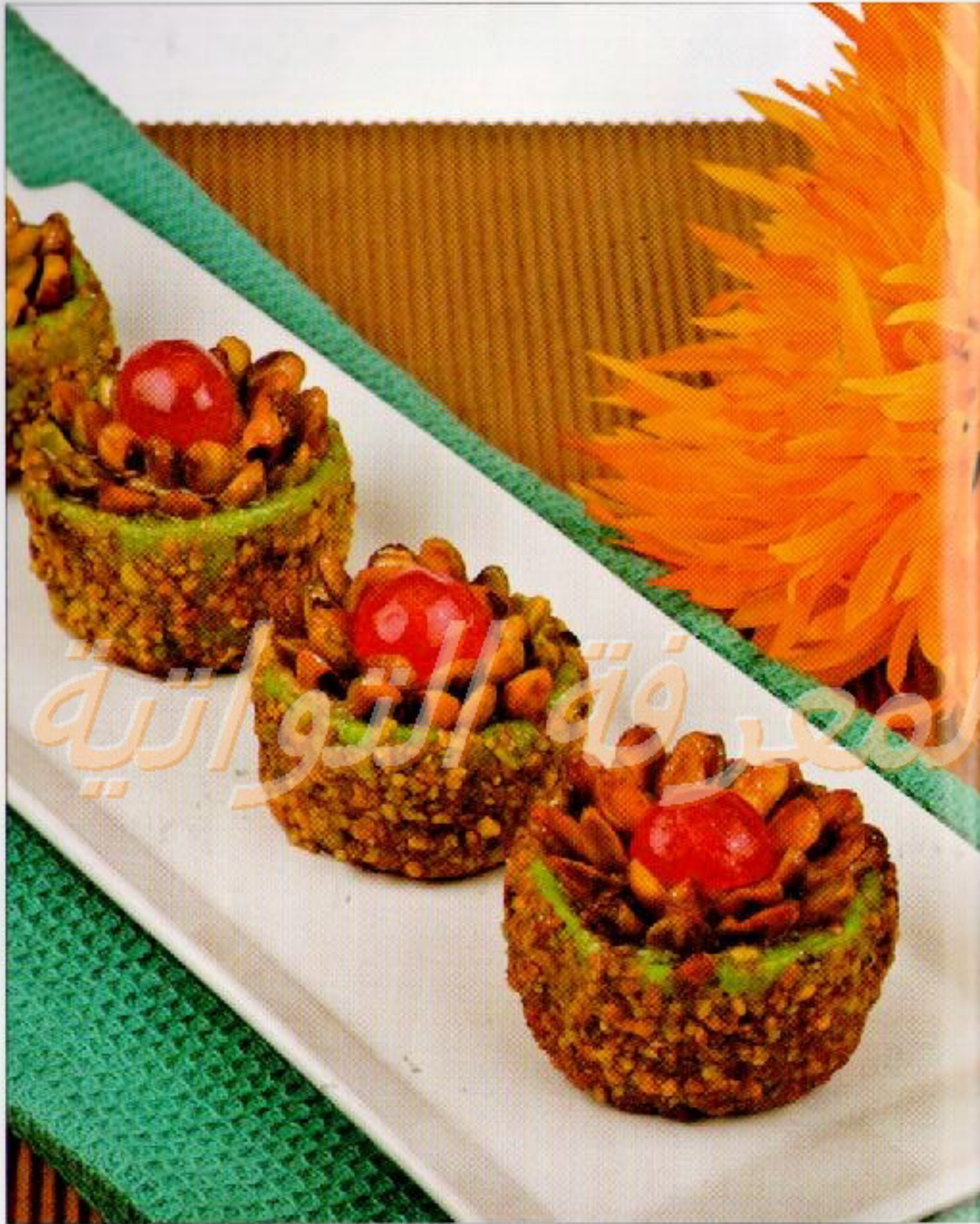
3 - لفي مرتين و اقطعي ثم سويه و جزئه إلى قطع سمكها 3 سم.

4 - أقلي القطع و اضغطي عليها قليلا لإعطائها قاعدة.

5 - إظلي الجوانب ببياض البيض و رمديها في الفستق الخشن.

6 - سطري الحافة و زني بحبات الفستق. إطهها على درجة 150° إلى أن تأخذ لونا ذهبيا خفيفا من الأسفل.

7 - أغطسيها في العسل و زنيها بنصف حبة كرز.





## مقروط "نص نص"

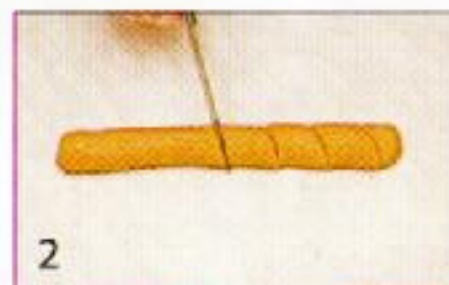
- 500 غ لوز مرحي رقيق
- 250 غ سكر ناعم
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 بيض
- التزيين :
- عسل
- فستق مرحي رقيق
- جلجلان
- كرز مصبّر

1 - أخلطي اللوز و السكر و الفانيليا و اجمعي بالبيض على شكل خليط متماسك. الدافىء.

2 - شكلي حبوبشا بسبك 3 سم و قطعيه إلى مقروطات (معينات) ثم علمي الوسط بالمسكين.

5 - رمدي نصف المقروط في الجلجلان و النصف الثاني في الفستق، و زينه بنصف حبة كرز.

3 - إطهي الحلوى على درجة 120° لمدة 10 دقائق تقريبا.



2



1



5



5



4







- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- التزيين :
- عسل
- جوز مرحي خشن
- أو جوز هند



- 1 كوب و 1/2 زيت
- 1 كوب و 1/2 سكر مسحوق
- 7 بيض
- 3 أكياس خميرة كيميائية
- قرصة ملح
- فريضة حسب الحاجة (سيم)



1 - حضري المقادير.

2 - اخلطي السكر و الزيت قليلا ثم اضيفي البيض و اخلطي جيدا. اضيفي قليلا من الفريضة مع الخميرة و اخلطي ثانية، ثم اجسعي بإضافة الفريضة على شكل عجينة سهلة الإستعمال.

3 - أقسمي العجينة إلى جزئين و لوني واحد بالكاكاو.

4 - أبسطي العجنتين على سمك 0,5 سم و طبقيهما أعيدي بسطهما قليلا لتلتصقا ثم عدلي الحواف

بالجريورة على شكل مستطيل.

5 - لفّي مرة واحدة و اغلقي بإحكام، ثم لفّي 3 مرات أخرى و اقطعي.

6 - أقرصي الحريوش المتحصل عليه لإحكام غلقه ثم اعطيه شكلا متجانسا.

7 - ضعي الحرايش في صينية مرشوشة بالفريضة (أو مضادة للإلتصاق). مع ترك 3 سم فراغ بينهما. ثم قطعي معينات بسمك 2 سم دون فصلها عن بعضها.

8 - أدخلها الفرن على درجة 150° إلى أن تتحمر قليلا من الأسفل. ثم إشعلي الفرن من أعلى و افصلي الحبات عن بعضها و دعها تأخذ لونا ذهبيا.

9 - فور إخراجها من الفرن، أغطسيها في العسل الساخن ثم رصديها في الجوز (أو مكسرات أخرى).

**ملاحظة :** يمكنك استبدال الكاكاو بملون غذائي حسب الرغبة.







العجينة :

- 4 كيلات فرينة (سيم)

- قرصة ملح

- 1 كيلة مرغرين للتوريق مذابة

- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر

- 1 كيلة ماء

الحشو :

- 125 غ لوز

- 75 غ سكر مسحوق

- 1 بيض

التزيين :

- عسل

- حلوة الترك

- رقائق اللوز

- فستق



1 - أخلطي الفرينة، الملح و المرغرين و اجمعها بالماء + ماء الزهر على شكل عجينة سهلة الإستعمال.

أخلطي مقادير الحشو و اجمعها بالبيض ثم شكلي كرات بوزن 20 غ.

2 - أبسطي العجينة في آلة العجين في الرقم 2 ثم 4 ثم قطعي دوائر بالقطاعة رقم 8.

3 - أفرشها في قالب (طويسات) و اقطعي الحواف الزائدة.

4 - ضعي كرة من الحشو مع الضغط قليلا لتتوزع في قاع القالب. اطيها على درجة 150° (فرن هاديء) من 10 إلى 15 دقيقة.

5 - فور إخراجها من الفرن، إسقيها بملعقة من العسل.

6 - زيني نصف الحلوى بحلوة الترك و النصف الثاني بنوع من المكسرات حسب الرغبة.



4



3



2



6



6



5







- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 قرصة ملح
- 1/2 كيلة مرغرين للتورق مذابة
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- 1 كيلة ماء
- الحشو:
- 3 كيلات (250 غ) لوز مرحي
- رقيق جداً ومصير
- 1 كيلة سكر ناعم (125 غ)
- بشر 1 ليمون
- بياض البيض (1 بيضة)
- التزيين:
- عسل
- حبات جوز
- لَمَاع غذائي



## العجينة:

1 - أخلطي الفرينة و الملح جيداً مع المرغرين الدافئة ثم اجمعها بالماء + ماء الزهر على شكل عجينة سهلة الإستعمال.

## الحشو:

اجمعي خليط اللوز و السكر و بشر الليمون بالبيض في قوام متماسك.

2 - أسطلي العجينة و افتحها في آلة العجين الرقم 2 ثم 4 ثم 6.

3 - علي سطح مرشوش بالفرينة، أسطلي الحشو على سمك 1 سم.

4 - ضعي الحشو بين ورقتين من العجينة و أسطلي برفق.

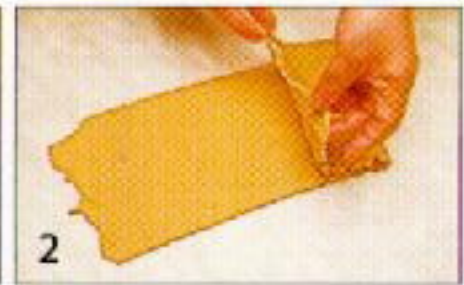
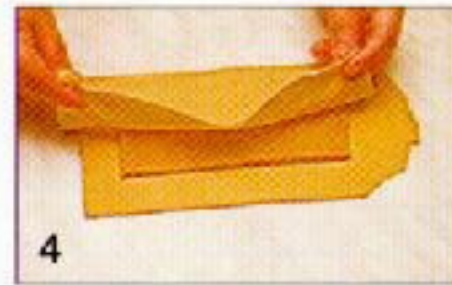
5 - قطعي دوائر بالقطاعة رقم 9 و شكلي بالحشو الباقي حرايش بوزن 10 غ.

6 - ضعي حريوشا وسط الدائرة و ارفعي الجوانب على شكل سلة.

7 - أرسمي خطوطا بالسكين و ثبتي حبة جوز ببياض البيض.

8 - زئنيها بالنقاش ثم اطيها على درجة 150° دون أن يتغير لونها .

9 - فور إخراجها من الفرن أغطسيها في العسل الدافئ، الميعطر بماء الزهر ثم زئنيها باللماع الغذائي.







- 1 كغ فريفة (سيم)
- 250 غ مرغرين ذائبة وباردة
- 1 بيض
- عصير 1 ليمونة
- 2 كيس خميرة



- ½ كوب ماء + ½ كوب ماء الزهر
- التزيين :
- عسل
- جلجلان
- فستق مرحي رقيق

1 - أخلطي المقادير ثم اجمعيها بالماء + ماء الزهر و اتركها ترتاح 5 دقائق.

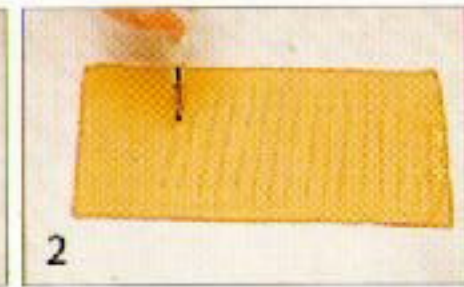
2 - أبسطي العجينة على شكل مستطيل بمقاس 18 سم × 8 سم، ثم شقي أشرطة مع ترك 0,5 سم للحافة.

4 - أقلي طرفين وأخرجيهما نحو الأعلى مع فتح الوسط ثم الصقهما معا.

5 - إضغطي على الطرفين الآخرين و اعطي الشكل النهائي.

6 - سخني حمام زيت غزير و اقلي القريوش على نار قليلة ثم قطريه.

3 - إطوي المستطيل على 2، ثم مرة أخرى على 2 ( 4 طيات).







- 1 كيلة سكر مسحوق
- قرصة فانيليا
- ماء زهر
- للتزيين :
- عسل
- فستق



- عجينة الفيلو : ( أنظري
- الصفحة 62 - 63 )
- 250 غ مرغرين للتوريق
- مايزينة
- الحشو :
- 3 كيلات لوز

1- أخلطي مقادير الحشو و اجمعها بماء الزهر.

5- ضعي طبقة ثانية من العجينة (12 ورقة) و قطعي مربعات وصولاً إلى القاع.

2- أبسطي العجينة بالمايزينة ثم اقسمها إلى جزئين.

6- إسقيها بالمرغرين المذابة و اطيها في فرن مسخن من الأسفل و الأعلى على درجة 180°.

3- ادھني صنية و ضعي طبقة أولى من العجينة (12 ورقة)

7- دعيها تأخذ لونا ذهبيا من الأسفل و الأعلى ثم اسقيها مباشرة بالعسل الساخن و زنيها بالفستق.

4- وزعي الحشو مع ترك 1 سم للحواف.







- 1 كوب جوز مرحي رقيق
- التزيين :
- عسل
- حبات جوز
- جوز الهند
- عسل + شارببات



- 2 كوب سميد متوسط (سيم)
- 1 و 1/2 كوب زيت
- 1 كوب سكر مسحوق
- 4 بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 علب 'ياغورت' (دانون)

1 - ضعي الزيت مع السكر و اخلطي جيّدا بالخلط الكهريائي. أضيفي البيض و استمري بالخلط.

2 - أضيفي الياغورت و الجوز و الخميرة و اخلطي. ثم أضيفي السميد و اخلطي بملعقة خشبية.

3 - أسكي الخليط في قالب و اطهيه على درجة 150° إلى أن يأخذ لونا ذهبيا. فور إخراجها من الفرن، إسقي البسبوسة بخليط الشارببات و العسل الدافئين، و دعيها تبرد ثم زينها حسب الذوق.







العجينة (ضاعفي المقادير على حدة  
+ 1 ملعقة كبيرة كاكاو)  
- 3 كيلات فريضة (سيم)  
- 1/2 كيلة مرغرين للتوريق  
- 1 قرصة ملح  
- 1 بيض  
- 2 ملعقة كبيرة ماء زهر  
- 1 كيلة ماء



الحشو :  
- 3 كيلات لوز  
- 1 كيلة سكر مسحوق  
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا  
- بيض للجمع  
التزيين :  
- عسل  
- لماع غذائي

1 - أخلطي مقادير الحشو و اجمعها بالبيض ثم جزئها إلى كرات بوزن 26 غ و اعطيها شكل حبة تمر.

2 - أخلطي الفريضة و الملح و المرغرين، و اخلطي البيض و الماء و ماء الزهر على حدة ثم اجمعي العجينة بهذا الخليط. حضري عجينة ثانية و لوتبها بالكاكاو. دعني العجنتين ترتاح 5 دقائق.

3 - أبسطي العجنتين و مرزبهما في آلة العجين الرقم 2 ثم 4 ثم 5، ثم مرزي العجينة البنية من جهة الرشته.

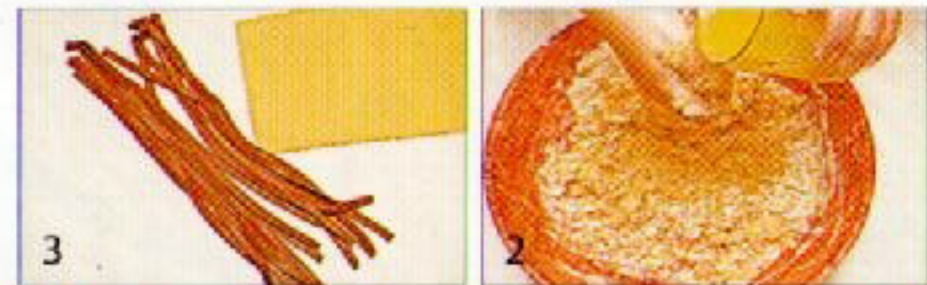
4 - رتبي الأشرطة على العجينة مع ترك 0,5 سيم بينهما ثم الصقيها بالحلال و مرزبها في آلة العجين الرقم 5.

5 - قطعي دوائر بالقطاعة رقم 10 و أقليها على الجهة الأخرى.

6 - ضعي عليها الحشو و اغلقها حسب شكل هذا الأخير ثم أقليها و سوبها دون ضغط (كي لا تنفصل أثناء الطهي).

7 - إقليها ببياض البيض و زينها. أدخلها الفرن على درجة 150°.

8 - فور إخراجها من الفرن، أغطسها في العسل الساخن ثم زينها باللماع الغذائي.



3

2



6

5

4



7



7



6





## سجائر مغربية

- 12 ورقة ديول
- زيت للقلي
- عسل
- بياض البيض
- الحشو:
- 250 غ كاوكاو مرحي رقيق
- 200 غ سكر مسحوق
- 1 كوب جلجلان محمص
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ملعقة صغيرة مرغرين طرية
- ماء ورد للجمع



- 1 - حضري المقادير.
- 2 - اجمعي مقادير الحشو على شكل خليط جان نوعا ما.
- 3 - قطعي أوراق الديول على 2 ثم أفصلها.
- 4 - ضعي كمية من الحشو ثم ارفعي الجوانب و لفي.
- 5 - إطلي الحافة ببياض البيض و ألصقي جيّدا.
- 6 - إقليها على نار متوسطة في حمام زيت ساخن.
- 7 - قطريها و اغطسيها في العسل الدافئ.

# مبتديات حداثق المعرفة التواتية



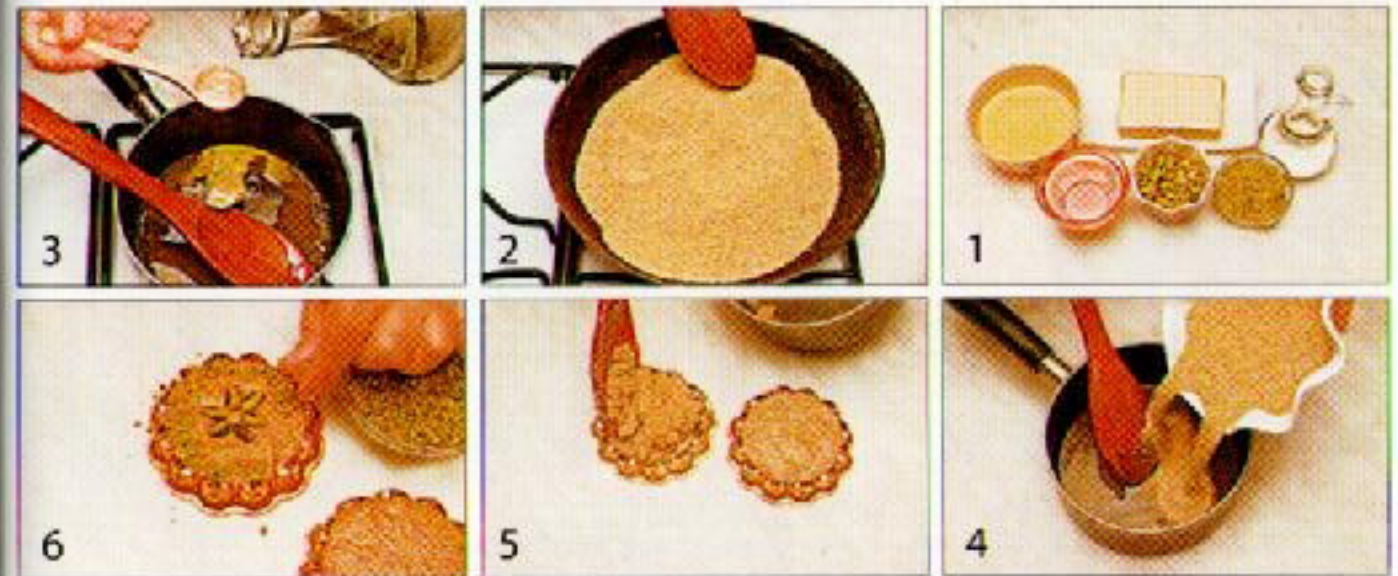




- 500 غ سميد متوسط (سيم)
- 50 غ مرغرين أو سمن
- 1 كوب عسل (500 غ)
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- التزيين : فستق ، بندق ، لوز



- 1 - حضري المقادير.
- 2 - حمصي السميد إلى أن يأخذ لونا ذهبيا فاتحا.
- 3 - أذبي العسل مع المرغرين (أو السمن) ثم أضيفي ماء الزهر.
- 4 - إرفعي عن النار ثم أضيفي السميد مع التحريك.
- 5 - إملئي طويسات من الألمنيوم، أو أطباق حسب الرغبة.
- 6 - زينيها بالفواكه الجافة حسب الذوق.





- 4 كيلات فرينة (سيم)
- 1/2 كيلة مرغرين للتوريق ذاتية و باردة
- 2 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- فرصة ملح
- ماء
- مايزينة



### حضري العجينة :

- 1- أخلطي الفرينة و الملح و المرغرين ثم اجمعي بالماء + ماء الزهر على شكل عجينة طرية.
- 2- شكلي حريوشا و جزّيه إلى 12 قطعة متساوية.
- 3- أبسطي كل قطعة مع رش المايزينة في كل مرّة. ثم مرّريها في آلة العجين الرقم 2 ثم 4.
- 4- ضعي طبقات العجينة فوق بعضها مع رش حوالي 1/2 كوب من المايزينة بين كل طبقتين.
- 5- إضغطي بالخلال على الوسط. ثم أبسطي كل الكتلة حتى الوصول إلى سمك يساوي السمك الذي تحصلين عليه بالرقم 7 في آلة العجين (بالنسبة لكل طبقة).



### ملاحظة :

للإحتفاظ بعجينة الفيلو. إلى غاية 3 أشهر. لفيها على نفسها أو اطويها و غلفيها بقطعتين أو ثلاثة من الورق الغذائي الشفاف ثم ضعها في المجعد (congélateur).

لإستعمالها ضعها خارج الثلاجة إلى أن يزول التجمد.

