

2

أشهرى المحلويات

لكل الناس



السيدة بوحامد

2

أشهرى المحلويات

لكل الناس



السيدة بوحامد





نقاش محشي

مقادير العجينة :

- 3 كيلات فرينة
- 1/2 كيلة زبدة أو خليط زبدة + مرفرين
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 1/2 كأس خليط حليب و ماء الزهر

مقادير أخرى :

عسل

مقادير للحشوة :

- 1 كوب لوز
- 1/2 كوب سكر عادي
- مشور ليمونة
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة الحلوى
- 2 حبات بيض

طريقة تحضير العجينة :

1. إمزجي الفرينة مع السكر، إعمل حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة الذائبة، إخلطي المواد جيدا، أضيفي تدريجيا خليط الماء و ماء الزهر مع الإستمرار في الخلط حتى تحصل على عجينة صلبة، أتركها تترتاح 1/2 ساعة.

2. أقسمي العجينة إلى قسمين، أسطي القسم الأول من العجينة حتى يصل سمكها 2-3 مم قطعها إلى دوائر قطرها 5-6 سم، بواسطة طابع أو كأس.

3. أسطي القسم الثاني حتى

يصل سمكه اسم قطعيه إلى شرائط عرضها 1 سم و طولها

13-15 سم، ضعي شريط على حافة كل دائرة ثم زيني هذا الشريط بواسطة النقاش، ضعيها فوق صينية الفرن، إستمرّي هكذا إلى نهاية العجينة.

4. إمزجي كل مواد الحشوة مع بعضها حتى تحصل على عجينة سائلة، (إذا لم تكن كذلك أضيفي لها بيضة).

5. ضعي ملعقة صغير من الحشوة في وسط كل حبة حلوى ثم أخبزها في فرن متوسط الحرارة.

6. سخني كأس من العسل مع ملعقة من ماء الزهر، أسقي وسط الحلويات فور سحبها من الفرن. ■

إقتراح

يمكن تعويض اللوز بالجوز،
بالمستق أو خليط من الإثنين



لقمات صغيرة باللوز



التحضير :

1. أخففي جيدا الزبدة مع السكر و الفانيليا ، أضيفي البيضة ثم الفرينة، أخلطي جيدا حتى تحصل على عجينة متجانسة، ضعها في الثلاجة لمدة ساعة.
2. امزجي اللوز مع السكر، النشاء و الفتيليا، أضيفي بياض البيض الواحد بعد الآخر ثم الخميرة.

3. أسطي العجينة حتى يصل سمكها 2-3 مم ضعها في صينية مربعة 30×30 سم تقريبا.
4. اطلي كل المساحة بالمربى، أفرغي فوقهما مزيج اللوز سطحه جيدا، إخبزها في فرن ساخن حتى يصبح لون الحلوى ذهبيا، أتركه يبرد ثم قطعيه إلى مربعات أو مثلثات.
5. زينهم بالكرز المسكر. ■

بوتي فور باللوز و الفستق

المقادير :

- 2 كؤوس فرينة
- 1 كأس سكر
- 1 كأس زبدة
- 3 ملاعق كبيرة لوز مطحون خشن + مقدار فتجان صغير
- 3 ملاعق كبيرة فستق
- 2 بيض + صفار بيضة واحدة
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- 2 ملاعق حليب فانيليا
- كرز مسكر

التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع الخميرة، إعملي حفرة في الوسط.

2. ضعي فيها البيضتان، الفانيليا، الحليب، السكر، اللوز و الفستق.
3. أضيفي إليهم الزبدة مقطعة قطعا صغيرة. أخلطي المواد جيدا حتى تحصل على عجينة، كوربها ثم أتركها ترتاح في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
4. قطعها إلى قطع صغيرة ثم إعطي هذه القطع شكل كويرات.
5. أذهبنهم بصفار البيض ثم لقبهم في اللوز المبشور.
6. نزينهم بالكرز المسكر.

7. إخبزهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 15 دقيقة. ■

عجينة الحشوة :

- 3-4 بياض البيض
- 2 كؤوس لوز محمص قليلا و مطحون
- 1 كأس سكر
- 2 ملاعق مملوءة نشا "مايزينة"
- 1/2 ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا
- 1/2 كوب مربى

مقادير أخرى : كرز مسكر

المقادير :

- 300 غ فرينة
- 150 غ زبدة
- 100 غ سكر
- فانيليا
- بيضة

إضغطي على العجينة قليلا حتى تأخذ شكل القالب.



7. ضعي حبات المعمول فوق الصينية أتركيها تنخم مدة 30 دقيقة.

8. ثم أخبزها في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة.

9. لفيها في السكر الناعم فور سحبها من الفرن. ■

ملاحظات

يمكنك تعويض عجينة التمر بخليط اللوز، السكر و القرفة أو جوز، سكر و القرفة مبلين بماء الزهر.

يمكنك تزيين الحلويات بالنقاش إذا لم يكن لديك قالب المعمول.

التحضير:

1. إبدئي أولا بتحضير عجينة التمر: ضعي الغرس في إناء مع التوابل و الزبدة فوق نار هادئة، أتركي الخليط حتى يتشرب التمر كل اللدسم مع التحريك، أبعدني الإناء عن النار، أتركيه يبرد



2. إمزجي السميد مع الفرينة و السكر الناعم، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، أخلطي المواد جيدا ثم أفركيهم بين راحة كفك، أتركي الخليط يرتاح مدة طويلة أو حتى ليلة كاملة.

3. أمزجي الخميرة مع السكر، بلليها بقليل من الماء الساخن، حركيها جيدا ثم أتركي الخميرة تنخم، صبيها فوق خليط الفرينة و السميد.

4. بللي الخليط تدريجيا بماء الزهر، الحليب و الماء الفاتر حتى تحصلي على عجينة طرية.

5. أصنعي من عجينة التمر كريات صغيرة، أما بالنسبة للعجينة إصنعي منها كويرات في حجم حبة الجوز.

6. سطحي العجينة قليلا ضعي في وسطها كرة من التمر مسطحة كذلك، لفي حولها العجينة ثم ضعها في القالب الخاص بالمعمول،

معمول بالتمر



مقادير حشوة التمر:

500 غ عجينة التمر "غرس"
فنجان صغير من السمن أو الزبدة الذائبة
1/2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
1/2 ملعقة صغيرة قرنفل مطحون
1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مبشورة

مقادير أخرى:

سكر ناعم

مقادير العجينة:

2 كيلات سميد رقيق جدا "دقيق"
1 كيلة فرينة
1 كيلة زبدة أو خليط زبدة و مرفرين أو سمن
2 ملاعق سكر ناعم
1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز + ملعقة سكر
كأس شاي من ماء الزهر أو ماء الورد
كأس شاي من الحليب



مقروط العسل

المقادير :

- 3 كيلات سميد متوسط * دقيق * ما يعادل 1 كلف أو 3 أواني متوسطة للشربة
- 1 كيلة خليط سمّن + زبدة أو زبدة + مرفرين
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- ماء الزهر
- خلاصة عطر الزهر
- ماء

مقادير عجينة اللوز :

- مقدار 3 فناجين قهوة لوز مطحون
- 1 فنجان سكر
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة لتوها
- ماء الزهر
- عسل



التحضير :

1. ليلة من قبل : إمزجي السميد مع السمّن و الملح، إفركيهم جيدا بين راحتي كفيك، ضعي الخليط في الثلاجة.
2. في اليوم التالي، أخرجي الخليط من الثلاجة ساعة قبل عجنه.
3. أفرغي خلاصة عطر الزهر في قارورة ماء الزهر لتقوية رائحته.
4. أفرغي السميد في وعاء كبير، بلليه بنصف كأس من ماء الزهر مع مزجه بأطراف أصابعك * لاتعجنّي الخليط * أضيفي تدريجيا الماء حتى يتجمع السميد و يتحول إلى عجينة.
5. أقسّمها إلى كويرات في حجم البرتقالة، أتركها ترتاح إلى حين تحضير عجينة اللوز.
6. إمزجي اللوز مع السكر و القرفة، بلليهم بقليل من ماء الزهر حتى تحصلي على عجينة صلبة.
7. إجعلي من العجينة حبوبش، جوفيه قليلا في الوسط، ضعي فيه عجينة اللوز مرومة في سمك الأصبع ثم أغلقي الفتحة جيدا، مددي العجينة مع برمها حتى يصبح قطرها 4 سم، سطحها قليلا ثم قطعها على شكل مقروطات (معينات).
8. إقليهم في الزيت ثم غطسيهم في العسل الدافئ فور سحبهم من المقلاة حتى يتشربوا جيدا. ■

نصائح

إختاري سميد متوسط و من نوعية جيدة، غريده في غربال رقيق جدا حتى تخلّصه من السميد الرقيق الذي ممكث، استعماله في كيفية أخرى ثم حذي في أكواب من السميد المتقي في الغربال، غريله يدور في غربال ذو فتحات أكبر.

لا تختاري السميد الخشن لأنه لا يتشرب جيدا العسل و هو أيضا صعب للهضم.

اغلي المقروط، ضعي واحدا فقط في المقلاة، اذا غلت بللي المقروطات واحدا واحدا بوضعهم في كوب مملوء بماء و عطر ماء الزهر، حفضيه رفق بواسطة منديل نظيف، ضعي الزيت، اغلي المقلاة و اغلي المقروطات من حين في زيت ساخن ساعة قبل غده المقروط عطسه في العسل مرّة أخرى.

ممكث تقوية عطر الزهر بإضافة خلاصة الزهر مرّة التي يجب مزجها مع السميد، بإمكانك أيضا عطر العجينة بصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونة، لا تضعي أكثر لأنها تعطي لونا سائيا للعجينة.



سقروط في الفرن

المقادير :

3 كبات سميد رقيق جدا "دقيق"
1 كيله زبدة أو خليط زبدة + زيت
1/2 ملعقة صغيرة ملح
ماء

مقادير عجينة التمر :

250 غ عجينة التمر "غرس"
1/4 كأس شاي زبدة ذائبة
ماء الزهر
1/2 ملعقة قرنفل مطحون
1/2 ملعقة جوزة الطيب مبشورة
عسل

- التحضير :
1. غربلي السميد، أضيفي الملح، صبي في الوسط خليط الزبدة و الزيت، إمزجهم جيدا ثم إفركهم، كومي الخليط، أتركه يرتاح لمدة 1/2 ساعة.
 2. أثناء هذا الوقت حضري عجينة التمر و ذلك بخلطها مع التوابل و الزبدة بلليها بملعقة كبيرة من ماء الزهر.
 3. خذي العجينة بلليها تدريجيا بماء الزهر و الماء مع خلطها برفق بأطراف الأصابع، إعملي منها كريات في حجم البرتقالة.
 4. شكلها على شكل حربوش، جوفيه،

- ضعي في ذلك الحوف قطعة من عجينة التمر مبرومة على طول الحربوش، إغلقي الحوف عليها مع ضم العجينة جيدا حتى لا تفتح، إرميها من جديد حتى يصبح قشرها سم، سطحيها قليلا ثم ضعي فوقها طابع خاص بالمقروط، أضغطي جيدا، ثم قطععي المقروطات بواسطة سكين حسب الرسومات الموجودة على الطابع.
5. ضعهم في الصينية، إخبزهم في فرن هادئ يجب أن يكون لونهم ذهبيا قليلا.
 6. غطسهم في العسل الدافئ و المعطر بماء الزهر فور إخراجهم من الفرن. ■

بسطيلة بالفواكه الجافة

المقادير:

كوب من خليط "لوز، جوز أو فستق أو خليط من الثلاثة"
علبة زبدة
ملعقة كبيرة جلجلان محمص و مطحون
ملعقة صغيرة فرقة مطحونة
طزينة و نصف ديول "مسلوقة أو ورقة"
عسل
ماء الزهر

التحضير :

1. إمزجي الفواكه الجافة، إقليهم قليلا في السمن، إطحنيهم مع الجلجلان و القرقة، بلليهم قليلا بماء الزهر (الخليط يجب أن يشبه الرمل الحشن)، فكي ورق الديول، إدهني كل واحدة بالزبدة من الجهتين.

2. ضعي 6 ورقات من الديول في قاع قالب مستدير يكون له نفس قطر ورقة الديول.
3. رشهم بنصف كمية الفواكه الجافة، غطيهم ب 6 أوراق ديول أخرى، إسطي فوقهم القسم الثاني من الفواكه الجافة، و أخيرا غطيهم بالأوراق الستة الأخيرة.
4. قطعها إلى مقروطات بواسطة سكين رقيق "مثل البقلاوة".
5. إخبزها في فرن متوسط حتى يصبح لونها ذهبيا أتركها تبرد قليلا.
6. إسقيها بالعسل المعطر بماء الزهر.
7. زينها بالفستق المندشش أو بالجلجلان المحمص. ■





ترتليت مطلية

المقادير:

500 غ فريضة
250 غ زبدة أو مرقرين
150 غ سكر عادي
2 بيض
فانيليا

عجينة الحشوة:

سكر ناعم
مقدار فتجان قهوة حليب بارد
فانيليا
3 ملاعق زبدة طرية
مقادير الطلية:
2 بياض بيض
عصير حبة ليمون
سكر ناعم
ملون

التحضير:

1. إخفقي البيض، السكر و الفانيليا، أضيفي الفريضة، إخلطي قليلا ثم أضيفي الزبدة الطرية، كوري العجينة، ضعها في الثلاجة لمدة ساعة.
2. أسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفريضة حتى يصل سمكها 3 مم، قطعها بواسطة الطابعين الخاصين بالترتيلات، أخبزها في فرن متوسط الحرارة 15 إلى 18 دقيقة.
3. إخفقي بياض البيض مع عصير الليمون، أضيفي السكر الناعم بكميات قليلة حتى تحصل على خليط يغطي جيدا ظهر الملعقة، لونه حسب الذوق.
4. أطلي القطع المثقوبة، زينها بالحلوى الملونة و أتركها تجف.

ملاحظة

هذه الترتليت سوف تسعد الأطفال و بإمكانك التوسع في الألوان يمكنك كذلك تحضيرهم في العيد و حتى في المناسبات الأخرى



ترتليت بالكاكاو

التحضير:

1. حضري العجينة مثل الترتليت السابقة.
2. حضري الطلية للتطبيق العليا بالسكر، الكاكاو، الزبدة و 3 ملاعق كبيرة حليب، سخني هذه المواد على نار هادئة ثم غطسي القطع المثقوبة في هذا الخليط، أتركهم يجفوا، أطلي باقي القرص بالخليط الخاص بالحشوة الذي إستعملته في الوصفة السابقة، أتركهم يجفوا.

3. زينهم حسب الذوق ■

مقادير العجينة:

نفس المقادير المستعملة في الترتليت السابقة

مقادير الحشوة:

ملعقة كبيرة كاكاو
4 ملاعق كبيرة سكو ناعم
مقدار حبة جوز زبدة طرية
حليب



قرن الغزال



مقادير العجينة :

- 1 كلفغ فرينة
- 500 غ زبدة أو خليط سمن و زبدة
- 300 غ سكر ناعم
- ملعقة كبيرة جلجلان محمص و مطحون

مقادير الحشوة :

- 1/2 كأس عسل
- 2 ملاعق سمن
- 2 بياض بيض
- ملعقة صغيرة قرفة
- جلجلان محمص حب

تحضير العجينة :

1. إمزجي الفرينة، السكر و الجلجلان المطحون، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، إمزجي كل المواد ثم بلليهم بماء الزهر حتى تحصللي على عجينة صلبة، أتركها ترتاح إلى حين تحضير عجينة الحشوة.
2. أذبي السمن في إناء، أضيفي الفرينة، حركي قليلا.
3. أبعديها عن النار، أضيفي العسل، الجلجلان المطحون و القوفة، أبعديها فوق النار، حركيها بواسطة ملعقة خشبية حتى تصح العجينة صلبة.
4. أبعديها عن النار ثم أتركها تبرد.
5. أسطلي العجينة حتى يصبح سمكها 2-3 مم، قطعها إلى دوائر بواسطة طابع أو كأس قطره 6 أو 7 سم.
6. شكلي عجينة الحشوة على شكل صيغات

7. ضعي هذا الأخير على الأقراص نفيها مرة و نصف ثم أعطيها شكل هلال.
8. أطلبيها ببياض ثم رشها بحبات الجلجلان.
9. أحبزها في فرن متوسط الحرارة. ■

إقتراح

يمكنك تعويض عجينة الحشوة باستعمال 2 كيلات لوز مطحون، 1 كيلة سكر، فرقة أو نفس الكمية من الخوز، السكر و القرفة، الكل ميلل بماء الزهر.



لقمات صغيرة بعجينة التمر و الكاوكاو

مقادير العجينة :

4 كيلات فرينة
كيلة زبدة أو مرفرين
بيضة
قرصة ملح
ماء الزهر

التحضير :

1. أمزجي الفرينة مع الزبدة و الملح ثم إفركيها بين يديك، أضيفي البيضة و ماء الزهر حتى تحصلي على عجينة ملساء، أتركها ترتاح.
2. ضعي عجينة التمر و باقي المواد في إناء يكون قعره سميك، ضعي الخليط على النار حر كيه بعض الدقائق ثم أتركه يبرد.
3. أقمسي العجينة إلى كريات في حجم البرتقالة.
4. أبسطها حتى يصبح سمكها رقيق جدا " للتسهيل إستعملي مكينة العجينة إذا أمكن ".
5. يمكنك بعد ذلك صنع حلويات بأشكال متنوعة .

مقادير عجينة الحشوة :

300 غ عجينة التمر " غرس "
كوب كاوكاو محمص
50 غ زبدة
3 ملاعق ماء الزهر
ملعقة جلجلان

توضيحات :

بالنسبة لبعض الأشكال :

الورقة :

قطعي العجينة إلى دوائر بواسطة كأس صغير، ضعي قليل من عجينة الحشوة في الوسط، إجمعي الطرفين ثم أنقشي السطح بالنقاش.

الأكياس :

ضعي كوية من عجينة الحشوة في وسط دائرة العجينة، إجمعي الأطراف ثم إضغطي عليهم في الأعلى، لفي العجينة مرة حتى لا تنفتح عند الخبز.

العصى :

ضعي مربع من العجينة، سطحي فوقه عجينة



الأطراف حوالي 1/2 سم.

الحشوة ثم غطيه بمربع ثاني قطعي المربع إلى عصى طولها 8-9 سم لفي هذه العصى على نفسها.

الكعكات :

أبسطي العجينة حتى تحصلي على مستطيلات طولها 10 سم و عرضها 5 سم ضعي على طرف المستطيل قطعة من الحشوة سمكها في سمك قلم الرصاص، أطوي العجينة ثم قطعي الأطراف بواسطة سكين، شكلي الكعكة، بللي الأطراف حتى تلتحم جيدا، قطعي

6. إخبزي الحلويات في فرن متوسط، غطسيهم في العسل فور سحبهم من الفرن، رشي عليهم الجلجلان. ■





المقادير :

- 4 كيلات فرينة (كيلي بفتحجان قهوة و حليب متوسط)
- كيلة زبدة أو مرفرين
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح رقيق
- 2 خبزات قطايف
- كوب لوز مطحون خشن
- 1/3 كوب سكر
- 1/4 ملعقة قرفة مطحونة
- 150 غ زبدة ذائبة
- عسل
- ماء الزهر

لفات مسكرة



التحضير :

1. التي لم تلف حول القلم سوف تشكل قاعدة اللفة.
2. إمزجي اللوز مع القرفة و 2 ملاعق زبدة ذائبة.
3. ضعي قليلا من الخليط في وسط الحلويات.
4. رشي القطايف بماء الزهر ثم ضعي فوق اللوز كريات صغيرة منها، رصي الحلوى فوق صينية، إسقي كل قطعة بملعقة من الزبدة الذائبة، إخبزهم في فرن هادئ لمدة 20 دقيقة إسقيهم بالعسل فور سحهم من الفرن. ■

1. إمزجي الفرينة جيدا مع المادة الدهنية و الملح، رشها بماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحسلي على عجينة ملساء، أتركيها ترتاح 1/2 أو 2 م.
2. إسطي العجينة " إستعملي مكنية العجينة أفضل " حتى يصل سمكها 1 و 1/2 أو 2 م.
3. قطعيها إلى مربعات ضلعاها 12 أو 13 سم.
4. إعملي 6 أو 8 فتحات في وسط كل مربع بواسطة الدولاب " و هو عبارة عن عجلة صغيرة نستعمل لتقطيع العجينة " مع ترك 2 سم على كل الحافة " تماما كما تفعلني عند تحضير الفريوش " أبعدي قليلا الشرائط عن بعضها البعض، لفي العجينة حول قلم مع ترك 2 سم في الحافة، إسحبي القلم، دوري العجينة مشكلتنا بذلك لفة صغيرة أما بالنسبة للعجينة

ملاحظة

بإمكانك التخلي عن اللوز في قعر الحلويات ورش فقط سطح الحلوى يقليل من اللوز بعد سقيهم بالعسل.



قطايف

المقادير :

- 5 أو 6 خبزات قطايف
- حفنة صغيرة لوز
- حفنة صغيرة من الفستق
- فنجان من السكر " فنجان الحليب بالقهوة "
- 200 غ زبدة
- ماء الزهر
- عسل



التحضير :

1. ذوبي الزبدة على النار، ضعي القطايف تتحمر بكميات صغيرة مع تقلبيها، ضعيها في مصفات كبيرة عند نزعها من المقلات لتقطر.
2. إمزجي السكر مع اللوز، الفستق و القطايف.
3. رشهم بماء الزهر ثم ضعيهم في قالب مستدير أو مربع حمريهم في الفرن.
4. إسقي قالب القطايف فور نضجه . ■

ملاحظة

هذه الطريقة لتحضير القطايف سهلة و اقتصادية و حتى تقطيعها أسهل من تقطيع القطايف المحضرة تقليدياً.

إقتراح

يمكنك كذلك تحضير قطايف فردية بإستعمال قالب صغيرة التي يمكنك تقديمها في الخفلات مع الشاي.





مخنة ذهبية

المقادير :

- مقدار إناء شربة لوز محمص قليلا و مطحون
- 1/3 كوب سكر
- 4 ملاعق ماء الزهر
- ملعقة قرفة
- صفار 4 حبات بيض
- 2 دزينات دبرل "ورقة أو ملسوقة"
- 200 غ زبدة
- عسل

التحضير :

1. إمزجي في إناء قعره سميك، اللوز مع السكر، ماء الزهر و 50 غ زبدة.
2. ضعيه على نار هادئة مع الخلط حتى يذوب السكر و يصبح الخليط عجينة.
3. إسحبيه من على النار، أتركه يبرد قبل إضافة 2 صفار بيض و القرفة.
4. إصقي ورقتان دبول واحدة بجانب الأخرى بصفار البيض مع وضع الجهة اللامعة في الأسفل.
5. شكلي قطعة من عجينة اللوز في سمك

الإبهام، ضعيها على حافة ورقات الدبول و فيها ثم لفي القطعة على نفسها حتى تأخذ شكل حلزوني، ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة.

6. إعملي قطعة ثانية ثم لفيها حول الأولى مع إصاقها بصفار البيضة و ذلك حتى تنتهي كمية اللوز.

7. إدهني وجه المخنة بصفار البيض ثم إخبزيها في فرن لمدة 25 إلى 30 دقيقة، إسقي المخنة بالعسل فور سحبيها من الفرن و رشها بالسكر الناعم "مثل الصورة". ■

المقادير :

نفس مقادير الترنلات بالفانيليا في الوصفة السابقة

كريمة الحشوة :

50 غ زبدة طرية

خلاصة عطر الفانيليا

سكر ناعم *كوب قهوة و حليب مملؤى*

2 ملاعق حليب ساخن

للزينة :

سكر ناعم

حليب

فانيليا

التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع اللوز، السكر و الفانيليا.

2. أضفي الزبدة مقطعة قطع صغيرة، البيض، إخلطي العجينة بسرعة، كوربها ثم ضعها في التلاجة.

3. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر الناعم و الفانيليا حتى تحصل على كريمة بيضاء، و حفيفة.

4. أطلي و ألصقي الأقراص ببعضها.

للزينة :

غربلي 2 ملاعق سكر ناعم، أضفي ملعقة كبيرة حليب أو أكثر كي تحصل على خليط شبه سائل لتتمكن من وضع رسوم على سطح الأقراص بواسطة محقنة خاصة بالحلويات. ■

مقادير العجينة :

400 غ فرينة

100 غ لوز مطحون

250 غ زبدة

200 غ سكر ناعم

2 حبات بيض

فانيليا

كريمة للحشو :

2 ملاعق كبيرة كاكاو

4 ملاعق سكر ناعم

50 غ زبدة طرية

ملعقة حليب

للزينة :

ملعقة كاكاو

2 ملاعق سكر ناعم

حليب



أقرص بالكاكاو

التحضير :

1. إسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفرينة حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعي العجينة بواسطة كأس قطره 5 إلى 6 سم.

2. ضعي الأقرص فوق صينية مدهونة بالزبدة إخبزها 15 إلى 20 دقيقة.

3. خضري الحشوة : إخفقي الزبدة مع الكاكاو، السكر المغربل و الحليب، ضعي الخليط في إناء على نار هادئة مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية حتى تحصل على كريمة ملساء، أتركها تبرد قليلا.

4. إهني بهذه الكريمة نصف كمية الأقراص ثم إسقي كل اثنين معا.

للزينة :

1. إمزجي الكاكاو مع السكر، بللي بالحليب حتى تحصل على خليط لين و سائل نوعاما.

2. صبي الخليط في محقنة خاصة بالحلويات، إعملي رسوم على سطح الأقراص. ■





طهينة تقليدية

المقادير :

500 غ سميد "دقيق"
كأس زبدة ذائبة
كأس غير مملو عسل
ملعقة كبيرة حرور

لصنع الحرور :

ملعقة صغيرة كبابه
ملعقة صغيرة خنجلان
ملعقة صغيرة فلفل أكحل حب
1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
1/2 ملعقة صغيرة جوزة رقيقة
1/2 ملعقة صغيرة قرنفل
1/2 ملعقة صغيرة سكتجير

طريقة التحضير :

5. إسحبي الأناء من على النار، صبي السميد

فوق خليط العسل و الزبدة مع التحريك حتى
تحصلي على خليط لين.

6. وزعيه في صحيفات صغيرة ثم زينيهم بما

تبقى من الحرور. ■

1. حضري الحرور بطحن جميع التوابل
بواسطة مطحنة قهوة كهربائية "أو بالمهراس"
كمية القرفة يجب أن تكون أكبر من باقي
التوابل.

2. إختاري سميد متوسط، غريليه في غربال
رفيق جدا حتى تتخلصي من السميد الرفيق
جدا ثم غريلي باقي السميد في غربال مفتوح
أكثر.

3. حمصيه في مقلاة على نار هادئة مع
تحريكه بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح
ذهبي اللون، أتركه يبرد بعد تفرغته في وعاء
آخر «يجب أن يبرد تماما قبل إستعماله».

4. إمزجي الزبدة مع العسل و ملعقة صغيرة
من الحرور فوق نار هادئة.

نصيحة :

يمكن إضافة كمية قليلة من اللوز
المحمص و الميشور.
يمكنك تحضير طهينة سمكة أكثر
حتى تتمكني من قطع فردية
ووضعها في أكياس.



طهينة بفريضة الحمص أو «زريز»

المقادير :

2 كوب فريضة الحمص
كوب جلجلان محمص و مطحون
1/2 كوب زبدة ذائبة
كوب عسل
ملعقة صغيرة قرفة مطحونة لتوها

طريقة التحضير :

1. حمصي فريضة الحمص في مقلاة حتى
يصبح لونها ذهبيا.

2. ضعي الزبدة في إناء مع العسل، حركي
حتى يصبح الخليط متجانس، أضيفي القرفة،
إسحبيها من على النار.

3. إمزجي الفريضة المحمص بعد أن تبرد مع
الجلجلان المطحون، صبي هذا الخليط تدريجيا
على العسل مع التحريك المستمر بواسطة
ملعقة خشبية حتى تحصلي على خليط لين
يمكن أكله بالملعقة.

4. وزعي الخليط في صحن صغيرة زينيها
بخليط من الجلجلان المطحون و القرفة. ■

إقتراح

بإمكانك إضافة قليل من القواكه
الجافة المحمصه قليلا مثلا لوز، فستق،
جوز أو حتى كاواكاو (فول سوداني).



لقمات باللوز و جوز الهند

المقادير :

- 2 كيلات جوز الهند * كيلي بنفجان حليب بالقهوة*
كيلة لوز مطحون
1/2 كيلة سكر
1/4 كيلة زبدة ذائبة
6 بياض بيض
2 ليمون
3 ملاعق فواكه مسكرة
سكر ناعم
ماء الزهر
زهرة صغيرة أو حلوى فضية للزينة

طريقة التحضير :

- لتحضير الطلية :
4. إعصري الليمونتين، إملئي كأس صغير للشاي بعصر الليمون و نصف كأس من ماء الزهر.
5. إخفقي 2 بياض البيض المتيقين، أضيفي إليهم خليط الليمون و ماء الزهر ثم السكر الناعم بكمية تكفي للحصول على خليط سميك يمكنه تغطية ظهر الملعقة دون أن يسيل.
6. إطلي الحلويات بواسطة ملعقة صغيرة ثم زينها بزهرة صغيرة أو بالحلوى الفضية.

7. أتركها تجف ليلة كاملة. ■

1. إمزجي جوز الهند مع السكر، الزبدة، مبشور الليمونتين، الفواكه المسكرة مقطعة إلى قطع صغيرة و 2 بياض بيض.

2. أخفقي 2 بياض بيض حتى يصبح كالثلج، أضيفيهم إلى الخليط الأول، شكلي كريات صغيرة في حجم الجوزة الصغيرة.

3. ضعيهم فوق صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بقليل من الفرينة، إخبزيها في فرن هادئ لمدة 10 إلى 12 دقيقة، يجب فقط أن يجف البيض.

نصيحة

بإمكانك الإستغناء عن الفواكه المسكرة.
يمكنك أيضا إعطاء الحلوى شكل الخبز أي مثلثات.
كما يمكنك تلوين الطلية حسب الذوق.

حلويات صغيرة بالجوز

خليط يشبه الرمل الحشن، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها السكر، مبشور الليمون و صفار البيض، بللي بالحليب أعجنتي بسرعة ثم كوري العجينة.

2. أبسطي العجينة، قطعها إلى دوائر، بطني بها قوالب قطرها 4 إلى 5 سم و علوها 1 و 1/2 سم.

3. حضري الحشوة بمزج كل المواد، إملئي القوالب الصغيرة بهذا الخليط.

4. غطيها بدوائر العجينة المتبقية، إدهنيها بالبيض إعملي رسوم بواسطة شوكة.

5. إخبزيهم في فرن متوسط لمدة 20 إلى 25 دقيقة. ■

مقادير للعجينة :

- 500 غ فرينة
300 غ زبدة
200 غ سكر
5 صفار بيض + بيضة
مبشور الليمون
4 ملاعق حليب أو ماء

للحشوة :

- كوب صغير جوز مطحون
1/2 كوب سكر
1/2 ملعقة صغيرة قرفة
2 صفار بيض
1/4 ملعقة صغيرة خميرة للحلوة

طريقة التحضير :

1. إمزجي الزبدة مع الفرينة حتى تحصل على



للاجوزة

من الثقوب الموجودة بالقالب الخاص بصنع الجوزة.

3. إدهنيه بالزيت بواسطة منديل نظيف أو فرشاة ثم سخنيه من الجهتين.

5. ضعي في كل ثقب كرية عجينة، إغلقي القالب ثم إفتحيه، إنزعي العجينة التي تجاوزت الثقب بواسطة سكين حاد، إغلقي ثانياً القالب ضعيه على نار قوية بعض الثواني على الجهتين.

6. تفقدي لون الحلوى الذي يجب أن يكون ذهبية اللون إنزعي القطع من القالب، كرري العملية إلى نهاية العجينة.

7. وتحصلي هكبذا على أنصاف جوزات. ■

المقادير :

عجينة زبدة أو مرفرين " 250 غ "

2 بيض

كأس سكر ناعم

كيس خميرة

1/2 ملعقة خلاصة الفانيليا

كمية كافية من الفرينة للحصول على عجينة لينة

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر، الفانيليا و البيض.

2. أضيفي قليل من الفرينة المغربية مع الخميرة، إمزجي ثم أضيفي ما يكفي من الفرينة للحصول على عجينة لينة.

4. جزئي العجينة إلى كويرات صغيرة أصغر

البقية صفحة رقم 34 / 35

إليك الآن 3 طرق لتحضير الحشوة



عجينة الفولانتة الجافة

خليط أملس.

المقادير :

2. إسحبه من على النار، أضيفي إليه اللوز بكميات قليلة حتى تحصلي على عجينة يمكنك تشكيلها بسهولة.

500 غ لوز أو جوز أو خليط من الإثنين أو كاوكاو محمص (فول سوداني).
2 علب شوكولاتة سوداء،
علبة زبدة

طريقة التحضير :

3. شكلي كريات صغيرة، ضعي بالواحدة في أنصاف الجوز ثم غطيها بالأنصاف الأخرى. ■

1. أذبي الشوكولاتة على حمام مائي ساخن، أضيفي الزبدة إمزجي كي تحصلي على

عجينة

الشوكولاتة و البسكويت الجاف

المقادير :

تذوب هذه الأخيرة أضيفي باقي المواد، إمزجي المواد حتى تحصلي على عجينة متجانسة، إعملي منها كويرات صغيرة ثم أحشي بها الجوزات. ■

كوب لوز محمص قليلا و مطحون
كوب بسكويت "بودوار" Boudoir
1/2 كوب سكر
2 علب شوكولاتة سوداء،
حليب
فانيليا

طريقة التحضير :

1. إيشري الشوكولاتة، سخني بعض ملاعق حليب، صببه على الشوكولاتة، حركي حتى

ملاحظة

البودوار هو نوع من البسكويت، متوفر بأشكال البعض يسمونه بسكويت الشامانيا.

عجينة بالكريم باتيسير



حضري كريم باتيسير، عطريها بخلاصة اللوز المر أو الحلو، بللي كمية من اللوز المحمص قليلا و المندشش بالكرème، شكلي كويرات بالخليط و أحشي بها الجوزات. ■



عش باللوز

2. إمزجي مواد العجينة الثانية، بلليهم بماء الزهر مع الاستمرار في العجن حتى تحصل على عجينة مرنة، أتركها ترتاح.

3. أسطي العجينة الأولى حتى يصل سمكها 1/2 م، قطعها إلى دوائر قطرها 4 إلى 5 سم.

4. أسطي العجينة الثانية بواسطة مكينة العجين ثم قطعها على شكل شرائط (رشته)، قطعها هذه الشرائط في مثل محيط دوائر العجينة ثم ضعها ململمة فوقها.

5. إمزجي اللوز مع السكر، الفانيليا، الخميرة، مبشور الليمون.

6. بلليهم بالبيض حتى تحصل على خليط سائل.

7. إملئي وسط الحلويات إلى 1/2 بهذا الخليط بواسطة ملعقة صغيرة.

8. إخبزها في فرن هائ لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

9. غطسي الحلويات في العسل فور سحبهم من الفرن، زينهم بالحلوى الفضية حتى تعطيلهم هيئة البيض في العش. ■

مقادير العجينة الأولى :

3 كيلات فرينة
كيلة مادة دهنية "خليط زبدة و مرقرين"
قرصة ملح
ماء الزهر

مقادير العجينة الثانية :

4 كيلة فرينة
1/4 كيلة مادة دهنية
قرصة ملح
ماء الزهر

مقادير الحشوة :

2 كوب لوز مطحون
1/2 كوب سكر
2 أو 3 بيض
فانيليا

1/4 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
مبشور ليمونة
عسل

طريقة التحضير :

1. إمزجي مواد العجينة الأولى، بلليهم بماء الزهر مع الاستمرار في العجن حتى تحصل على عجينة صلبة، أتركها ترتاح.



عجينة اللوز محشوة

المقادير :

1/2 كيلة خليط ماء + ماء الزهر
قطعة زبدة " 200 غ ل 1 كلغ لوز "

كيلة لوز مطحون طحن ناعم و مغريل
كيلة سكر قطع

إقتراح

- 1- يمكنك صنع بهذه العجينة شكل الخضار لسفاجاة أصدقاتك
- 2- يمكنك أيضا حشو عجينة اللوز بنفس عجينة الحشو الجوزة (عجينة الشكولاتة و البسكويت الجاف)



طريقة التحضير :

4. عطري العجينة بخلصة العطر حسب الفاكهة التي تختارينها،
5. أعجنيها ثم أبسطها فوق طاولة مرشوشة بالسكر الناعم المغريل حتى يصل سمكها 2 أو 3 مم، قطعها بواسطة كأس إلى دوائر قطرها 5 إلى 6 سم. ■

1. حضري شاربات عاقدة بالسكر و خليط الماء و ماء الزهر، أضيفي الزبدة.

2. أضيفي اللوز، حركي فوق النار بواسطة ملعقة خشبية حتى تبدأ العجينة في الانفصال عن قعر الإناء.

3. أفرغي العجينة في وعاء آخر ثم أتركها تبرد.

عجينة الحشوة جينولاز

المقادير :

4. شكلي من الخليط كويرات صغيرة، ضعيها على دوائر عجينة اللوز ثم شكلي الفاكهة التي تختارينها.

لتشكيل التين :

5. عجينة اللوز خضراء و عجينة الحشوة باللون الوردي الفاتح.

لتشكيل العندين :

6. عجينة اللوز ملونة بالبرتقالي "خليط من اللون الأصفر و الأحمر" و عجينة الحشوة برتقالي فاتح.

لتشكيل الموز :

7. عجينة اللوز صفراء، عجينة الحشوة طبيعية. ■



100 غ سكر
60 غ فريفة
60 غ نشاء
4 بيض
1/2 ملعقة خميرة

مقادير أخرى :

كمية قليلة من اللوز المحمص و المطحون
قطعة صغيرة من الزبدة
قليل من مربى المشمش

طريقة التحضير :

1. أخففي صفار البيض مع السكر و الفانيليا، أضيفي إليه الفريفة المغريلة مع النشاء " الماييزينة " و الخميرة و بياض البيض مخفوقا كالثلج، أخلطي برفق، صبي العجينة في قالب مدهون بالزبدة و مرشوش بالفانيليا، أخبزه في فرن هادئ لمدة 25 إلى 30 دقيقة.

2. إنزعي القشرة السفلى و العليا و قطعي الأطراف بواسطة سكين رقيق و لا تركي إلا العجينة البيضاء حتى تتمكني من تلوينها حسب الفاكهة التي تختارينها.

3. فتي الجينولاز، أضيفي إليها اللوز، الزبدة الطرية ثم بللي بمربي المشمش السائل أو جليه أو قليل من الشرابات العاقدة مصنوعة بكأس من السكر و كأس من الماء و الفانيليا.



حلوة المفاجأة

المقادير :

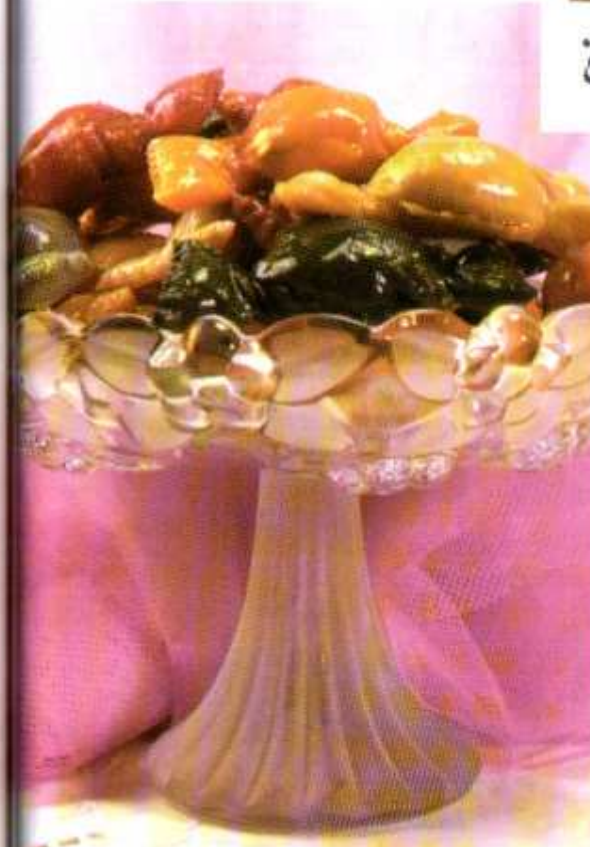
- 4 كيلات فرينة
- 1/2 كيل مادة دهنية * خليط زبدة و مرفرين *
- قرصة ملح
- ماء الزهر

مقادير عجينة اللوز :

- 3 كيلات صغيرة لوز
- كيلة سكر
- فانيليا
- 2 بياض بيض
- 2 ملعقة فواكه مسكرة مقطعة قطع صغيرة (fruits confits)
- عسل

طريقة التحضير :

1. إمزجي مواد العجينة مع بلهم بماء الزهر حتى تحصل على عجينة مرنة، كوريتها، أتركها ترتاح.
2. إمزجي اللوز مع السكر، الفانيليا، الفواكه المسكرة.
3. أخفقي بياض البيض بالشوكة، بللي اللوز حتى تحصل على عجينة.



4. إسطي العجينة حتى تصبح رقيقة جدا * بواسطة مكنة العجين من الأفضل * يجب أن تكون في سمك ورقة البقلاوة.
5. قطعها إلى مستطيلات طولها 10 سم و عرضها 6 سم بواسطة دولاب صغير.
6. ضعي في طرف كل مستطيل كرية ممدودة قليلا من عجينة اللوز.
7. أطوي العجينة مرتين ثم أبرمي الأطراف.

8. ضعيها فوق صينية مدهونة بالزبدة، أخبزها في فرن هادئ لمدة 15 دقيقة.
9. غطسهم في العسل المعطر بماء الزهر قبل أن يبردوا تماما. ■

إقتراح

بإمكانك تلوين العجينة و تعطيرها حسب ذوقك.

ميرنق

البيض مع الملح جيدا حتى يصبح كالثلج ثم أضيفي السكر بكميات قليلة و ببطئ مع الإستمرار في الخفق.

2. بمجرد أن يصبح الخليط أملس ضعيه في كيس ذو قمع أو بواسطة ملعقة ضعي أكوام صغيرة فوق صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة.

3. إخبزها في فرن هادئ و مفتوح قليلا لمدة ساعة. ■

ميرانق على شكل رؤوس

ضعي على الأكوام حبة من الحلوى و الحلوى القضيصة لتشكلي العينان و الأنف، بعد نضجهم، إرسمي الشعر بظلية مصنوعة بياض البيض و السكر. ■

نصيحة

اصنع بعض الحلويات تستعمل صفار البيض فقط و لكي لا يتبدري البياض اصنعي به هذه الحلوى التي سترح أطفالك.

1. إمزجي السكر مع الفانيليا، إخفقي بياض

ميرانق على شكل فئران

إعطي للكومات شكلا طويلا، أغرسي حبتان لوز غير مقشر للأذنين و حلوى صغيرة لصنع العينين و الفم. ■





ترافل بثلاث ألوان و ثلاث عطور

مقادير عجينة اللوز :

- 250 غ لوز مطحون
- 100 غ سكر
- 2 بياض بيض
- ملون أخضر، أحمر، أصفر
- خلاصة عطر الفراولة، الفستق، اللوز أو الموز
- عسل



مقادير العجينة :

- 4 كيلات فريئة (كيللي بفنجان القهوة بالحليب)
- كيلة مادة دهنية (خليط زبدة و مرفرين)
- قرصة ملح
- حبة بيض
- ماء الزهر

طريقة التحضير :

5. جزني هذه العجينة إلى كريات صغيرة ممددة قليلا.
6. إسطي العجينة حتى يصل سمكها 2 مم «أسمك قليلا من عجينة البقلاوة» قطعها إلى مثلثات 6-7 سم للضلع الواحد.
7. ضعي كرية من كل لون في وسط المثلث، ضعي فوقهم زوايا المثلث مع ترك اللوز يظهر.
8. ضعيهم فوق صينية ثم إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 20-25 دقيقة.
9. غطسيهم في العسل المعطر بماء الزهر فور سحبهم من الفرن. ■



صرر الربيع

مقادير العجينة :

نفس المقادير المستعملة لكيفية حلوى مفاجأة.
مقادير عجينة اللوز :

نفس المقادير المستعملة لكيفية حلوى مفاجأة.
طريقة التحضير :

دائرة، إرفعي الأطراف ثم إضغطي عليهم جيدا، لفي العجينة مرة حتى لا تنفتح عند خبزها في فرن هادئ جدا دون أن تتلون العجينة.

3. غطسيهم في العسل المعطر بماء الزهر فور سحبهم من الفرن.

4. زينيهم بزهور صغيرة مصنوعة من عجينة اللوز السوقية. ■

1. قطعي دوائر من العجينة بواسطة الدولاب فطرهم 8 سم أو بواسطة طابع مشرشف.
2. ضعي كرية من عجينة اللوز في وسط كل





بسكوي للأطفال «رؤوس صغيرة I»

المقادير :

مقدار من عجينة سابلي كما في الكيفية الموالية
1/2 علبة مرفرين (أي 125 غ)
100 غ سكر ناعم
2 بيض
3 أكياس سكر فانيليا
1/2 كيس خميرة الحلوى أو خميرة كيماووية
150 غ نشاء
فرينة (طحين)

المقادير للطلاء بالكاكاو :

4 ملاعق سكر ناعم
ملعقة كاكاو
20 غ زبدة
حليب

طريقة التحضير :

6. أمزجي كل مواد الطلية و ضعهم في إناء

على نار هادئة مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية.

7. ضعي 1/2 ملعقة من الطلية بالكاكاو على

كل قرص سابلي و كل أنصاف الكويرات ثم
إلصقيهم إثنين بإثنين ثم ضعي الرأس الصغير
فوق دوائر العجينة مع الضغط عليه قليلا.

للزينة :

1. حضري طلية بواسطة بياض البيضتين و

السكر الناعم، لونها حسب الرغبة ثم أعملي
منها طبقة، إغرسى الحلوى فوقها ثم أرسى
الأنف و الشعر إلخ بواسطة طلية الكاكاو. ■

1. إخفقي المرفرين الطرية مع السكر الناعم،
أضيفي صفار البيض و الفانيليا إستمري في
الحقق حتى تحصلى على خليط أبيض.

2. أضيفي النشاء مع الخميرة ثم الفرينة حتى
تحصلى على عجينة يمكن تكويرها.

3. إقسمي العجينة إلى كويرات في حجم
الجوزة الصغيرة ضعهم فوق صينية مدهونة
بالزبدة.

4. أسطي عجينة سابلي حتى يصل سمكها
3م، قطعها بواسطة كأس إلى دوائر قطرها
5-6 سم بواسطة كأس.

5. ضعهم فوق صينية ثم إخبزهم في فرن هادئ.

«رؤوس صغيرة II»

طريقة التحضير :

1. إخلطي بسرعة كل المواد مع بعضها، ضعي
العجينة في الشلاجة لمدة ساعة، أسطبيها ثم
قطعها إلى قطع بيضوية الشكل، إخبزها في
فرن متوسط 15-18 دقيقة.

2. غطسي قمة كل قطعة في طلية الكاكاو كما
في الكيفية السابقة و أرسى الأنف بالطلية
الملونة. ■

عجينة سابلية :

250 فرينة
125 غ زبدة أو مرفرين
100 غ سكر عادي
قرصة ملح
فانيليا



بسكوي صغير صالح

طريقة تحضير العجينة الأساسية :

أخلطي الزبدة مع الفرينة، أضيفي الجبن نصف كمية الجبن، الملح، بللي بالبيضة و الماء، أعجن الخليط قليلا، كوري العجينة، ضعها في الثلاجة. ■

المقادير :

200 غ فرينة
100 غ زبدة أو مرفرين
1/3 ملعقة صغيرة ملح
بيضة + صفار بيضة أخرى
100 غ جبن مبشور
1 ملعقة ماء

بسكوي بالفلفل (أو اللبابريكا) «أرو فلفل»

أضيفي إلى الكيفية السابقة ملعقة صغيرة فلفل أحمر قبل بلها بالبيض و الماء، و ضعي قليلا من الفلفل الحار فوق الجبن. ■

بسكويت بالكهون

1. أضيفي إلى العجينة السابقة ملعقة صغيرة من الكهون المطحون لنوه، و أتركي ملعقة من الكهون الحب للزينة.
2. أسطي العجينة فوق مكان مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها 2 أو 3 م.
3. قطعها إلى مثلثات، مربعات أو عصي.
4. إدعهم بصفار البيض ثم رشه بالكهون و ما تبقى من الجبن.

ملاحظة

بإمكانك تحضير هذا البسكوي من قبل ثم الإحتفاظ به في علبة من حديد ذات إقبال محكم.

ترقلات صغيرة باللحم

طريقة الإستعمال :

1. حضري عجينة مثل عجينة الكرواسون.
2. بطني بها القوالب الصغيرة للترقلات تكون مدهونة بالزبدة.
3. إمزجي صلصة الطماطم مع البيض، الجبن و جوزة الطيب.
4. وزعي هذا الخليط في قوالب الترتليت.
5. إخبزيهم في فرن لمدة 20-25 دقيقة.
6. قدميهم فاترين مع مشروبات باردة. ■

كيش صغيرة بالجبن

طريقة التحضير :

1. بطني بالعجينة قوالب صغيرة مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالقرينة.
2. أخفقي البيض مع الحليب و الثوابل، فتتي الزعيرة، أضيفي سنن الثوم مطحونة.
3. رشي أسفل التارتيليت بالجبن ثم إملئهم بالخليط السابق.
4. إخبزيهم في الفرن لمدة 20-25 دقيقة. ■

أهلتة سألحتة " كرواسون "

المقادير :

- 300 غ قرينة (طحين)
- 100 غ زبدة
- بيضة + صفار أخرى
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة فلفل أسود
- 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- 2 ملاعق ماء بارد

للحشوة :

- قطع "باتي" أو حبات أنشوة منزوع منها الملح.

3. قطعي الباتي أو الأنشوة إلى قطع تقريبا في طول قاعدة المثلثات، لفي العجينة حوله ثم أعطيها شكل هلال.

4. ضعهم فوق صينية مرشوشة بالقرينة، إدهنيهم بالبيض إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة. ■

نصيحة

إذا إستعملت الأنشوة إزعي منها الملح بنقعها في الماء و تبدله عدة مرات.



طريقة التحضير :

1. أخلطي الزبدة مع القرينة كي تحصلني على خليط يشبه الرمل الخشن، إعملي حفرة في الوسط ضعي فيها الملح، الفلفل الأسود و جوزة الطيب مبشورة، بللي بالماء البارد.
2. إعجنني الخليط بسرعة ثم ضعيه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة، إسطيه فوق طاولة مرشوشة بالقرينة، قطعيه إلى مثلثات طول أضلاعه 8 سم.



شور محشي

لعجينة الشور :

- 4 حبات بيض
- 150 غ فرينة
- 80 غ زبدة
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 لتر ماء

للحشوة :

- كوب بيشاميل
- 150 غ فطر "ففاع"
- 100 غ جبن مبشور



طريقة التحضير :

1. إغلي الماء في إناء مع الزبدة والملح، بمجرد أن تذوب الزبدة، إسحب الإناء من على النار.
2. أضيفي الفرينة دفعة واحدة، إخلطي حتى تحصل على عجينة ملساء.
3. ضعي الإناء على النار بعض ثواني مع الخلط كي تحفف العجينة ثم إسحبها من على النار.
4. أضيفي البيضات واحدة بعد الأخرى مع الإستمرار في الخلط بسرعة بين كل بيضة و بيضة أتركي العجينة تبرد قبل إستعمالها.

5. بواسطة ملعقة صغيرة أو كيس، ضعي أكوام صغيرة من العجينة فوق صينية مدهونة بالزبدة، أدهبهم بالبيض.
6. أخبزهم في فرن هادئ، أتركيهم في الفرن بعد نضجهم ليحتفظوا على شكلهم المقبب.
7. إمزجي البيشمال مع الجبن و الفطر مقلي في الزبدة مع الفلفل الأسود.

8. إحشي حبات الشو بهذا الخليط. ■

نصيحة

قدمي الشور في الحفلات مع مشروبات باردة.

رقائق بالتفاح

المقادير :

- 12 ورقة ديبول (بريك أو ملسوقة)
 - 100 غ لوز أو جوز + 50 غ للزينة
 - 150 غ زبدة
 - صغار بيضة
 - 3 حبات تفاح
 - 50 غ سكر عادي
 - 100 غ سكر ناعم
 - ملعقة كبيرة نشا (ميزينة)
 - عصير 1/2 ليمونة
 - 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا أو عطر الزهر
 - قرفة
- طريقة التحضير :
1. حمريها في 50 غ زبدة و السكر العادي، أضيفي إليه قليل من القرفة.
 3. قطعي الديبول إلى قسمين، إدهني قسم بالزبدة المتبقية ذائبة و رشه قليلا بالسكر، ضعي فوقه القسم الثاني.
 4. ضعي نصف ملعقة من كريمة اللوز، ضعي فوقها ملعقة صغيرة من التفاح، رشي فوقه قليل من اللوز المطحون أطوي الديبول على شكل مثلث.
 5. حمريهم في مقلاة مع خليط زيت و زبدة صفيهم جيدا.
 6. ضعيهم في صينية نصف ساعة قبل تقديمهم، أدخلهم في فرن ساخن مدة 10 دقائق حتى يجفوا، رشهم بسكر معطر بالفانيليا أو بخلاصة عطر الزهر. ■

1. إمزجي اللوز مع 50 غ زبدة، صغار البيضة، النشاء، السكر الناعم، الفانيليا و القرفة.
2. قشري التفاح، إنزعي منه البذور، صبي عليه عصير الليمون ثم قطعيه إلى قطع صغيرة،

7. قدميها مرشوشة بالسكر الناعم أو مغطسة في العسل المعطر بماء الزهر. ■

ملاحظة

بإمكانك الاستغناء عن اللوز وتعويض مشور الليمون بمشور البرتقال أو الفينيليا.

أقراص باللوز

حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعي أقراص قطرها 5 إلى 6 سم، إعملي 3 ثقب في وسط كل قطعة بواسطة قمع الخياطة، ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة، أخيزيهم في فرن هادئ لمدة 15 إلى 18 دقيقة.

4. صبي الحليب في وعاء، أضيفي الفانيليا ثم السكر الناعم تدريجيا حتى تحصلي على خليط سميك يغلف ظهر الملعقة.

5. أطلي قطع البسكوي، زيني الوسط بالحلوى الفضية الكبيرة الحجم أو ثلاث صغيرة، أتركهم يجفوا. ■

ملاحظة

(1) بإمكانك تلوين الطلية باللون الوردي أو الأخضر.
(2) قبل طلي كل الحلويات، جربي الطلية فوق حبة فقط، ثم انتظري 15 دقيقة حتى تتأكدي من أن الطلية جيدة أما إذا كانت سائلة، أضيفي إليها السكر الناعم.

حتى يصل سمكها 2 مم، قطعها إلى شرائط طولها 20 سم و عرضها 1 سم، خذي ثلاث شرائط ثم أضفريهم، لا تضيفهم كثيرا حتى ينضجوا جيدا.

5. بللي أطراف الشرائط و إضغطي عليهم قليلا حتى لا تفتح في المقلاة.

6. إقليها في زيت متوسطة الحرارة.

المقادير :

200 غ فرينة
200 غ لوز مطحون
100 غ سكر
200 غ زبدة أو مرفرين
بيضة + 2 صفار
مشور ليمونتين

مقادير الطلية :

فنجان كبير حليب بارد
1/2 ملعقة فانيليا
سكر ناعم مغريل

طريقة التحضير :

1. امزجي الفرينة مع اللوز، السكر، مشور الليمون، البيضة و صفار واحدة أخرى حتى تحصلي على خليط يشبه الرمل الخشن.
2. أضيفي الزبدة مقطعة قطع صغيرة، إعجني بخفة حتى تحصلي على عجينة صلبة، أتركها تترتاح لمدة ساعة في مكان بارد.
3. رشي بالفرينة مكان العمل، أسطلي العجينة



صفائر مسكرة



المقادير :

300 غ فرينة
3 ملاعق لوز مطحون جيدا
3 ملاعق كبيرة سكر
1/2 كأس زبدة أو مرفرين ذائبة
2 حبات بيض
مشور ليمونة
ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
1/4 ملعقة صغيرة بيكارونات الصودا
قرصة ملح
1/2 فنجان كبير زيت
عسل أو سكر ناعم

طريقة التحضير :

1. امزجي الفرينة مع اللوز، السكر، الملح، الخميرة و البيكارونات.
2. إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها البيضات، الزبدة و مشور الليمون.
3. إمزجي كل المواد مع إضافة الفرينة بالتدريج، رشي العجينة بالحليب إذا كانت باسبة و إذا كانت رخوة أضيفي لها الفرينة.
4. أسطليها فوق لوح مرشوش قليلا بالفرينة،

مثلثات محمشة بالمرابي



2. أقسميها إلى كويرات صغيرة، إعملي ثقب في الوسط بواسطة الإبهام، كيري الثقب مع إعطائه شكل مثلث، إملئي الفراغ بملعقة صغيرة من المرابي، إدهني الجوانب بقليل من صفار البيض، ثم إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة. ■

المقادير :

نفس مقادير بسكوي المثلثات المحمشة بالمرابي.

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع الزبدة، أضيفي السكر، البيض و مبشور الليمونة بللي الخليط بالحليب و قليل من الماء البارد، كوري العجينة ثم أتركيها ترتاح في الثلاجة.



بسكوي على شكل مرلوع

المقادير :

300 غ فرينة (طحين)
180 غ زبدة طرية
2 ملاعق كبيرة سكر
بيضة + صفار واحد
مبشور ليمونة
1/2 كوب مرابي سميك
ملعقة حليب
ماء بارد

طريقة التحضير :

الوسط، لصنع المروحة، ضعي 4 زوايا من العجينة فوق المرابي " الصورة " إضغطي عليهم قليلا ثم إدهنيهم بصفار البيض ممزوج بالحليب " بواسطة فرشاة ".

3. أخبزيهم في فرن متوسط لمدة 15-18 دقيقة. ■

1. رقي العجينة فوق سطح مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها 3 مم قطعها إلى مربعات ضلعها 7 أو 8 سم، أقسمي كل زاوية إلى اثنين.
2. ضعي 1/2 ملعقة صغيرة من المرابي في

فطائر خفيفة بالعسل



الاستمرار في العجن حتى تصبح العجينة ملساء و مرنة.

3. غطي العجينة بمندبل، أتركها حتى تتخمر.

4. ضعها فوق لوح العمل، إعجنها قليلا.

5. ضعي الزيت يسخن، خلدي

كرية صغيرة من العجينة ضعها بين السبابة و الإبهام، إضغطي عليها قليلا حتى تظهر كرية صغيرة في حجم حبة الجوز الصغيرة قطعها بواسطة ملعقة صغيرة، ضعها في الزيت الساخن، إستمرري هكذا حتى تمتلئ المقلاة، حركهم باستمرار حتى يصبح لونها ذهبيا، إسحبهم بواسطة مصفحة.

6. غطسهم في العسل المعطر بماء الزهر.

نصيحة

يجب أن تبقى حرارة الزيت متوسطا
إخفزي النار كلما سخنت كثيرا.

فطائر

المقادير :

500 غ فريضة (طحين)
1/2 كأس سكر عادي
1/2 كأس زبدة أو مرفرين ذائبة
2 حبات بيض
مشور ليمونة
فانيليا
ملعقة خميرة الخبز الطازجة
حليب
زيت للقلي

طريقة التحضير :

1. إعملي حفرة بالطحين، ضعي فيها الزبدة الذائبة، أضيفي السكر، مشور الليمون، الفانيليا و الخميرة مذوبة في نصف فنجان صغير من الحليب الفاتر.

2. إعجني جيدا العجينة مع إضافة الحليب حتى تصح مرنة كوريها، غطيها بمندبل نظيف، أتركها تتخمر مغطاة بمندبل بعيدا عن الهواء.

3. لما يتضاعف حجمها ضعها فوق لوح العمل، إعجنها قليلا ثم جزتها إلى كريات صغيرة في حجم حبة المشمش.

4. ألقبها في الوسط مع تكبير النقب و بالتالي قطر الفطيرة.

5. ضعها فوق مندبل نظيف، إستمرري هكذا إلى نهاية العجينة، غطيهم، أتركهم يتخمروا مرة ثانية لمدة 30 دقيقة أو أكثر حسب الفصل.

6. إقليهم في زيت ساخنة على نار هادئة حتى ينظجوا جيدا من الداخل.

7. لغبهم في السكر العادي قبل تقديمهم.



مربعات محشوة بالمرربي

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة مع السكر و الفانيليا حتى يصبح الخليط مثل الكريمة.
2. أضيفي البيضة و الفرينة المغربية مع الخميرة، بللي بالحليب حتى تتحصلي على عجينة، إجعلي منها كرة.
3. أقسميها إلى قسمين متساويين، سطحي أحدهما فوق لوح مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكه 3 أو 4 م.

4. ضعيه فوق الصينية، إدهني سطحه بالمرربي، سطحي القسم الثاني من العجينة ثم غطي به القسم الأول، إضغطي جيدا على الأطراف.

5. إدهني السطح بالحليب ثم أخبزيه في فرن لمدة 25-30 دقيقة.
6. إتركيه يبرد قليلا قبل أن تقطعيه إلى مربعات. ■



المقادير :

- 400 غ فرينة (طحين)
- 200 غ زبدة أو مرفرين
- 100 غ سكر عادي
- حبة بيض كبيرة
- 2/1 كيس خميرة كيماويرة
- 2/1 كوب مرربي
- 3 أو 4 ملاعق حليب بارد
- فانيليا

نصيحة

مرربي الفر اولة تناسب كثيرا هذه الخلوي و ذلك للونها الجميل.

المقادير :

- 400 غ فرينة
- 3 ملاعق كبيرة لوز غير مقشر و مدشش
- 3 ملاعق كبيرة زبيب
- 3 ملاعق فواكه مسكرة (Fruits confits)
- 200 غ سكر عادي
- 180 غ زبدة أو مرفرين
- 2 بيض + 1 صفار للدهن
- كيس خميرة كيميائية
- ملعقة خلاصة الفانيليا أو 3 أكياس سكر فانيليا

للكراميل :

- ملعقة كبيرة سكر
- ملعقة ماء
- 1/2 فنجان صغير ماء ساخن



كروكي

بالفواكه الجافة

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر، أضيفي البيضتان ثم الفرينة، الفانيليا و الخميرة.
2. أضيفي اللوز، الزبيب و الفواكه المسكرة مقطعة إلى قطع صغيرة و متفوعة في ماء الزهر، أبرمي العجينة إلى مستطيل ثم ضعها فوق صينية مدهونة بالزبدة، أتركها ترتاح لمدة 20 دقيقة.
3. حضري الكراميل و ذلك بغلي السكر و الماء حتى يأخذ لونا بنيا ثم أضيفي إليه الماء الساخن أتركيه يبرد.

4. أخفقي الصفار مع الكراميل و إدهني بهذا الخليط وجه الكروكي.

5. أخبزيه في في فرن حتى يصبح لونه ذهبيا، قطعيه إلى شرائح سمكها 2 سم فور سحبه من الفرن. ■



سادلين

3. أخفقي جيدا بياض البيض حتى يصبح كالثلج.

4. أدهني بالزبدة ورشي بالفريضة قوالب صغيرة خاصة بالمدلين، إملسهم إلى 3/4 بالعجينة.

5. إخبزهم في فرن ساخن لمدة 15-18 دقيقة مع مراعات عدم فتح باب الفرن. ■

نصيحة

إمكانك تعطر المدلين بالإضافة إلى مبشور الليمون بالفانيليا أو بملعقتين كبيرتين من ماء الزهر.



مقروطات مسكرة



المقادير :

150 غ فريضة (طحين)
150 غ سكر عادي
150 غ زبدة أو مرفرين
3 بيضات
مبشور ليمونة
1/2 كيس خميرة كيماوية

طريقة التحضير :

1. أخفقي الزبدة مع السكر، مبشور الليمونة و صفار البيض.

2. أضيفي الفريضة المغربية مع الخميرة.

طريقة التحضير :

1. أخلطي الزبدة الذائبة مع الفريضة و كيلة اللوز، أضيفي البيض، 2 ملاعق سكر، مبشور الليمون و 1/2 ملعقة صغيرة خلاصة عطر اللوز.

2. إجمعي الخليط مع رشه بالحليب حتى يصبح أملس و صلب في نفس الوقت.

3. شكلي العجينة على شكل عصي قطرها 2 سم ثم قطعها إلى معينات (مقروطات) إخبزهم في فرن متوسط الحرارة.

4. حضري القطر (الشربات) بغلي الماء مع السكر مدة 15 دقيقة و تعطريه بماء الزهر.

5. غطسي المقروطات في الشربات واحدة واحدة ثم لفهم في السكر الناعم مع الضغط عليهم جيدا بكفيك، أتركهم يجفوا ليلة كاملة، أعيدي لفهم في السكر حتى يصبح لونهم أبيض ناصع. ■

المقادير :

2 كيلات فريضة (طحين)
كيلة لوز مطحون
كيلة زبدة ذائبة
2 حبات بيض
2 ملاعق سكر ناعم
خلاصة عطر اللوز
مبشور ليمونتين
حليب
سكر ناعم

لتحضير القطر (الشربات) :

1 و 1/2 كأس ماء
1/2 كأس سكر عادي
سكر ناعم
ماء الزهر

إتبعي نفس طريقة تحضير المادلين بالشكولاتة، عوضي فقط هذه الأخيرة بملعقتين من مربى المشمش أو الفراولة. ■

مادلين محشوة بالمربى



نصيحة

- 1- إستعملي مربى عاقد و مصفى أما إذا كان سائلا أضيفي له ملعقة سكر ناعم، إغليه قليلا ثم أتركيه يبرد قبل إستعماله.
- 2- إذا كان المربى غير مصفى و يحتوي على قطع من الفواكه، إطحنيه في مطحنة للخضر تكون رقيقة.



مادلين محشوة بالشكولاتة

المقادير :

- 100 غ فرينة (طحين)
- 50 غ نشاء (مميزنة)
- 150 غ زبدة أو مرفرين
- 150 غ سكر ناعم
- 3 حبات بيض
- مبشور ليمونة
- 1/2 كيس خميرة كيماوية

كرعة للحشوة :

- 100 غ شكولاتة سوداء
- 2 ملاعق كبيرة قشطة

طريقة التحضير :

1. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر، مبشور الليمونة و صفار البيض.
2. أضيفي الفرينة، النشا و الخميرة.
3. أخفقي بياض البيض جيدا حتى يصبح كالثلج، أضيفيه برفق إلى العجينة.
4. ضعي قوالب ورقية داخل قوالب ألومنيوم، إملئيها إلى 2/3 بهذه العجينة، ضعهم فوق صينية، إخبزهم في فرن ساخن لمدة 15 دقيقة * دون أن تفتحي باب الفرن مدة الطهي*.
5. أذبي الشكولاتة فوق حمام مائي، أضيفي القشطة حركي باستمرار حتى يصبح الخليط أملس.
6. إملئي الخفنة بالشكولاتة و أحشي بها حبات المادلين. ■



أقراص بالبرتقال



المقادير :

- 500 غ فريئة (طحين)
- 300 غ زبدة أو مرفرين
- 200 غ سكر عادي
- 2 بيض + 3 صفار
- ميشور برتقالتين
- كيس خميرة كيماوية
- قرصة ملح

5. ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفريئة أدهنيهم بالصفار المتبقي، إدخليهم في فرن ساخن لمدة 15-18 دقيقة.
6. احتفضي بهم في علب محكمة الغلق. ■

إقتراح

بإمكانك إضافة ميشور الليمون زيادة على ميشور البرتقال.

المقادير :

- 300 غ فريئة (طحين)
- 180 غ مرفرين
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- 2 ملاعق سكر
- فانيليا
- قرصة ملح

مقادير أخرى للسطح :

- 3 ملاعق كبيرة فريئة (طحين)
- 3 ملاعق كبيرة لوز محمص
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 2 ملاعق كبيرة مربى
- 50 غ زبدة
- 1/2 ملعقة خلاصة عطر الفانيليا أو 2 أكياس سكر فانيليا

ملاحظة

بإمكانك تعويض اللوز بالكاوكاو (فول سوداني محمص)



- ### طريقة التحضير :
1. إمزجي الفريئة مع الملح و الخميرة، إعملي حفرة في الوسط ضعي فيها الزبدة طرية، السكر، 2 بيض + 2 صفار وميشور البرتقال.
 2. إمزجي بأطراف أصابعك ثم إعجني بحفة حتى تحصلي على عجينة متجانسة.
 3. أتركها ترتاح في مكان بارد لمدة ساعتين.
 4. أبسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفريئة حتى يصل سمكها 1/2 سم، قطعيها على شكل أقراص صغيرة بواسطة طابع أو كأس.



أقراص محرق مشته

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفريئة مع السكر، الملح، الفانيليا و الزبدة الطرية، بلليها بالحليب مع العجن بسرعة، أتركها ترتاح لمدة ساعة في الثلاجة على الأقل.
2. بالنسبة للسطح، إمزجي الفريئة مع السكر، اللوز و الفانيليا، أضفي الزبدة ذائبة مع الخلط بأطراف الأصابع حتى تحصلي على خليط محبب.
3. أبسطي العجينة فوق مكان مرشوش بالفريئة حتى يصل سمكها 3 أو 4 سم، قطعيها إلى أقراص قطرها 5-6 سم.
4. إدهنيها بالمربى ثم وزعي فوقها العجينة المحببة للزينة.
5. إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 25-30 دقيقة. ■

كوكيز بالكاكاو

المقادير :

- 150 غ فريئة (طحين)
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ زبدة
- 2 حبات بيض
- قرصة ملح
- فانيليا
- فنجان صغير من الحليب
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- ملعقة كبيرة كاكاو



طريقة التحضير :

1. إمزجي الفريئة مع الخميرة و الملح.
2. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر، أضيفي البيض، القرفة و الكاكاو ثم الفريئة.
3. قطععي الشوكولاتة إلى قطع صغيرة، أضيفهم إلى العجينة.
4. شكليها إلى كويرات صغيرة، سطحه قليلا ثم ضعها في صينية مرشوشة بالفريئة.
5. أحبزها في فرن متوسط الحرارة لمدة 18-20 دقيقة. ■

نصيحة

كي لا تذوب الشوكولاتة بين يديك، ضعها في كيس بلاستيك ثم أهرسها بواسطة حلال حتى تنفتت.

إقتراح

بإمكانك الإستغناء عن الكاكاو و عندها تحصل على كوكيز معطرة فقط بالقرفة و هي التي على الصورة باللون الفاتح.

حلويات صغيرة رخامية

المقادير :

- 400 غ فريئة (طحين)
- 250 غ زبدة
- 200 غ سكر عادي
- 2 حبات بيض
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 200 غ شوكولاتة سوداء
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- كيس خميرة كيماوية
- قرصتان ملح

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر و الملح، أضيفي صفار البيض، الفريئة، الحليب و الخميرة.

2. إخفقي بياض البيض جيدا ثم أضيفه برفق إلى العجينة.

3. أقسمها إلى قسمين عطري القسم الأول بالفانيليا و الثاني بالكاكاو المغربل.

4. أفرشي قوالب صغيرة معدنية بقوالب ورقية إملئهم إلى 3/4 بالعجينة بالتناوب بين العجينة المعطرة بالفانيليا و العجينة المعطرة بالكاكاو.



5. إخبزهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة.

6. بإمكانك تزيينهم بواسطة محقن مثل الصورة بالشوكولاتة السوداء ممزوجة بقطعة صغيرة من الزبدة أو بملعقة كبيرة من الفسطة بعد تذويهم على حمام مائي. ■

فطيرة تقليدية بالزبدة

المقادير :

- 4 كيلات فريئة (طحين)
- كيلة زبدة طرية
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة زعفران
- ماء

طريقة التحضير :

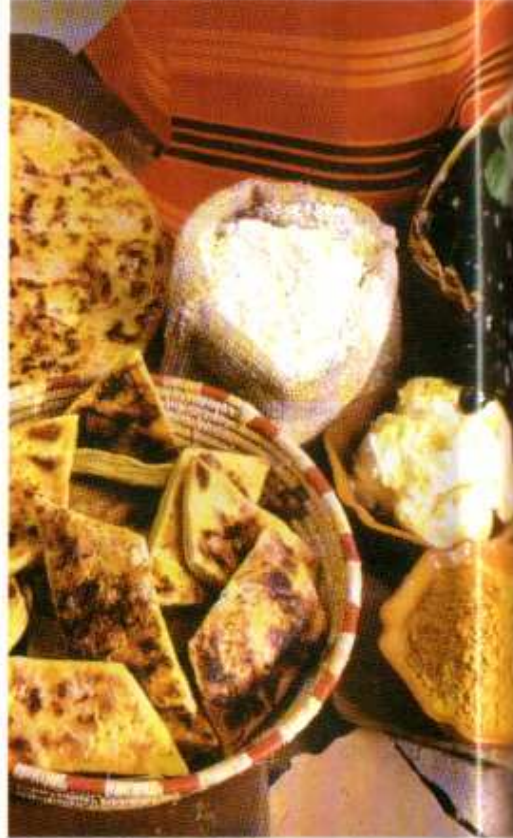
1. إمزجي الفريئة مع الملح و الزعفران، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، إمزجها جيدا مع الفريئة، رشهبي الخليط بالماء حتى تتكون عجينة نوعا ما صلبة.

2. أبسطها فوق مكان مرشوش بالفريئة حتى يصل سمكها 1/2 سم.

3. "سخني الطاجين أو الطاوة".

4. أخفضي النار، ضعي القرصة، أتركها تنضج من الجهتين على نار هادئة بإمكانك كذلك تقطيعها على شكل مقروطات، إذا خفت أن تنكسر القرصة الكاملة لأنها ميسة.

5. قدمها ساخنة. ■



ملاحظة
هذه القرصة سهلة التحضير و لذيدة جدا،
ستدخل البهجة على أفراد عائلتك.
يمكنك تعويض الزبدة بالمرقرين.

المقادير :

- 500 غ دقيق رقيق جدا "سميد"
- 3 بيضات
- 1/2 كأس سكر
- 2 أكياس فانيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- زيت للقلي

سمون محشي



بالضغط على العجينة بين أصابع يديك السبابة و الإبهام، أتركها ترتاح 1/4 ساعة،

3. ضعي البيض في إناء، مع السكر و الفانيليا إمزجهم بالشوكة.

4. مددي كريات العجينة بأصابعك مع دهنها بالزيت، إستمرري في مدها حتى تصبح رقيقة جدا.

5. ضعي ملعقة من خليط البيض و السكر

في وسط العجينة، إطوي أطراف العجينة من الجهتين حتى تغطي البيض ثم إطوي كذلك الأطراف الأخرى حتى تحصل على مربع

6. سخني الزيت، ضعي فيه مربع العجينة، صبي عليه الزيت الساخنة بواسطة ملعقة حتى يتنفخ، أتركه حتى ينضج من الجهة السفلى و يصبح لونه ذهبيا، إقلبه بواسطة ملعقة و شوكة.

7. ضعيه في كسكاس حتى يقطر منه الزيت الزائد، قدمه ساخنا. ■

طريقة التحضير :

1. غريلي الدقيق في وعاء كبير، رشي عليه الملح ثم بلليه بالماء مع الخلط بمجرد أن تشكل العجينة، أعجنها بخفة مع بلها من حين لآخر حتى تصبح مرنة، غطيها بمناديل نظيفة ثم أتركها ترتاح لمدة 1/4 ساعة، أعجنها من جديد و عندما تبدأ العجينة في صنع فقاقيع تصبح جاهزة.

2. إفرغي الزيت في إناء، بللي يديك به، شكلي كويرات صغيرة في حجم حبة المشمش

غريبة

بالفرينة المحمص

المقادير :

- 2 و 1/2 كيلات فرينة (طحين)
- كيلة زبدة أو مرفرين طرية
- كيلة غير مملوة سكر ناعم
- 3 أكياس سكر فانيليا



4. أضيفي الفرينتين مع التحريك المستمر حتى تحسلي على عجينة.

5. إقسميها إلى كويرات في حجم البرتقالة الصغيرة، أبرميها حتى يصبح سمكها 2 سم.

6. أرسمي خطوط بالضغط بظفر شوكة على سطح العجينة ثم قطعها على شكل معينات صغيرة، مرزي السكين تختم لفصلهم عن الطاولة.

7. ضعهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة، أخبزهم في فرن هادئ لمدة 18-20 دقيقة. ■

طريقة التحضير :

1. حمصي كيلة واحدة فرينة في مقلاة على نار هادئة مع تحريكها بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح لونها ذهبيا مثل ما نفعل مع السميد لتحضير الطمينة.

2. أفرغها في وعاء، أتركها تبرد، غرليها في غربال رقيق.

3. أحففي الزبدة الطرية مع السكر و الفانيليا حتى تحسلي على كريمة خفيفة.

غريبة بالزيت

المقادير :

- 1 و 1/2 كأس زيت
- كأس غير مملو من السكر العادي
- 3 أكياس سكر فانيليا 1 و 1/2 ملعقة
- خلاصة الفانيليا
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- 3-4 كؤوس فرينة حسب إمكانيك
- إمتصاص الفرينة إلى الدهن
- قرفة مطحونة حديثا
- بيضة

ملاحظة

هذه الغريبة العاصمية اقتصادية و تحضرها بالسكر العادي و الخميرة يجعلها مقرمشة و مبسة في نفس الوقت.



طريقة التحضير :

2. شكلي الغريبة على هيئة قب مسطحة قليلا.

3. ضعهم فوق صينية مرشوشة قليلا بالفرينة زيني قمة الغريبة بالقرفة.

4. إخبزيها في فرن هادئ. ■

1. أخفقي الزيت مع السكر، السكر الفانيليا أو خلاصة الفانيليا و البيض، أضيفي الفرينة المغرولة مع الخميرة بكميات صغيرة حتى تحسلي على عجينة يمكن تكويرها بسهولة.

فهرس

- 4- نقاشن محشي
6- لقعات صغيرة باللوز
7- بوتي نور باللوز و اللستق
8- سمبول بالتمر
10- مقروط للعسل
12- مقروط في الفرت
13- بسطيلت بالفولكت (العافت)
14- ترقليت مطيئة
15- ترقليت بالتاكار
16- قرت الفرك
18- لقعات صغيرة بمجينة التمر و التاكار
20- لقعات مسكرة
22- تطايف
24- عنشة و هينت
26- لقراص بالتاكار
27- لقراص بالفانيليا
28- طمينت تقليديت
29- طمينت بفرينت الحمص «لو زير»
30- لقعات باللوز و جوز الهند
31- حلويات صغيرة بالجبون
32- لجمونة
34- عجينت الفولكت (العافت)
- عجينت الشوكولاتة و البسكويت (لجان)
35- عجينت بالترجم بانيسير
36- عن باللوز
38- عجينت اللوز معشوة
39- عجينت الحشوة جينولز
40- حلوة المفاجأة
41- ميرنق
ميرنق على شكل رزون
ميرنق على شكل فدرات
42- صرر (الريم
- 43- ترافل بثلاث (الوات و ثلاث عطور
44- بسكوي للأطفال «رزون صغيرة ا»
45- «رزون صغيرة لا»
46- بسكوي صغير مالم
- بسكوي بالفلفل (لو للباريتا)
- بسكويث بالثبوت
48- (هلم) مالحه
49- ترقلات صغيرة باللحم
- كيش صغيرة بالجبون
50- شور محشي
51- رقائق بالتفام
52- ضفائر مسكرة
53- لقراص باللوز
54- بسكوي على شكل مرلوم
55- مثلثات محشوة بالزيت
56- نظار
57- نظار خفيفة بالعسل
58- كروكي بالفولكت (العافت)
59- مربعات محشوة بالزيت
60- مقروطات مسكرة
61- مالين
62- مالين معشوة بالشوكولاتة
63- مالين معشوة بالزيت
64- لقراص مقرمشة
65- لقراص بالبرتقال
66- حلويات صغيرة رخاميت
67- كوكيز بالتاكار
68- مسن محشي
69- نظيرة تقليديت بالزيرة
70- غريبيت بالزيت
71- غريبيت بالفرينت (الحمص)