

حلويات شمس الله



مكتبة الائمة

15- زنقة الإمام القسطلاني، الأحباس - الدار البيضاء

الهاتف : 022 44 07 44 - 022 31 94 89

فاكس : 022 30 65 69

e-mail : alouma@iam.net.ma

إهداء

إلى جدتي رحمة...

أشكر كل من ساهم في إنجاز هذا الكتاب، وبالخصوص :

قاديري حسني محمد

إيريك جانتي

بوشرى

مقدمة

حلويات شميشه هو أول كتاب من سلسلة كتب أتمنى أن تحظى بإعجابكم.

عندما قررت أن أصدر هذا الكتاب إخترت أن أحصص جزءاً منه للحلويات المغربية، نظراً لأهميتها ولأنها جزء لا يتجزء من ثراتنا الغني.

هناك كذلك جزء مخصص للطرطاطات وآخر للكيك حاولت أن أقدمهما بطريقة مبسطة كما عهدتموني، دون أن أنسى النصائح الضرورية لربح الوقت والجهد.

أشكركم على تشجيعكم ووفاكم.

شميشه

كعب غزال

طريقة تحضير العجين

- يصب الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة المذوبة، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عجين متجانس، بذلك جيدا حتى يصبح لينا ومطاطيا.
- يغطى العجين بمنديل ويترك جانباً لمدة خمس دقائق.

طريقة تحضير عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحون الكل في الطحانة اليدوية للكفته.
- تأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيداً ونحضر من الخليط أصابع بحجم 8 سنتيمتر طول و 2 سنتيمتر عرض (قطر).

طريقة إعداد الكعب

- يقسم العجين إلى كوبيرات صغيرة ثم يطلق بالمدلك للحصول على ورقة رقيقة من العجين.

- نضع أصابع اللوز متباينة وسط العجين المرقق ثم ننتي عليهم العجين (أي تغطي أصابع اللوز بالعجين المرقق). نضغط على كل كعب بأطراف الأصابع حتى يتلتصق العجين باللوز، ويقطع كل كعب بالجرارة ثم يعطى له شكل هلال.

- عندما ننتهي من تحضير كعب غزال يصنف على صفيحة مدهونة بالزيت. تثقب الحلوي بالإبرة ليتمكن البخار من التسرب منها أثناء الطهي.

- تدخل الصفيحة ل الفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة عشر دقائق حتى يصبح لون الحلوي ذهبياً.

مقادير العجين

- | |
|--------------------|
| ١ ملعقة كبيرة زبدة |
| ٥٠٠ غ دقيق |
| ١ كأس من ماء الزهر |
| ماء دافئ |
| قبضة ملح |

مقادير عجين اللوز

- | |
|----------------------------------|
| ١ كلغ لوز مسلوق ومنقى |
| ٥٠٠ غ سكر |
| ١/٢ كأس ماء زهر |
| ١/٢ كأس زبدة مذوبة |
| ١/٢ ملعقة صغيرة من القرفة مدقوقة |
| قبضة من المسكة الحرة |



حلوى الشباكية (١)

طريقة التحضير

- يطحون جيدا الجلجلان في الطحانة الكهربائية.
- يسخن الزعفران الحر ثم يدق ويرقد في ملعقتين من ماء الزهر ويترك جانبا. أما الخميرة فتداب فيما تبقى من ماء الزهر.
- في قصعة يخلط الدقيق مع الجلجلان، النافع، الملح، المسكة الحرة، القرفة والسكر، يضاف عليهم الخل، زيت الزيتون، الزبدة، الخميرة المذوبة في قليل من ماء الزهر، الزعفران الحر المرقד والبيض.
- يجمع العجين ويدلك جيدا حتى يصبح لينا ومتمسكا، بعد ذلك نحضر منه كويرات تلف في البلاستيك.
- تمدد الكويرة بالمدلك وتقطع بالجرارة إلى مربعات، تقسم هذه المربعات بالجرارة إلى خمسة أشرطة دون تفكم المربع أو استعمال مرشح الشباكية ثم تطوى برفع شريط وترك الآخر وتقلب لتحصل على شكل وردة. تكرر العملية حتى تتم العجين.
- تقلن الحلوي في زيت ساخن حتى يصبح لونها ذهبيا ثم تطفى مباشرة في العسل الساخن لبعض دقائق.
- تزال الشباكية من العسل، توضع في صحن وتزين بالجلجلان محمر.

المقادير

- | | |
|------------|--------------------------|
| 1 كلغ دقيق | 1 كأس زيت الزيتون |
| 2 بيضات | 1 كأس الزبدة مذوبة |
| | 1 كأس ماء الزهر |
| | 1 كأس الجلجلان |
| 1/2 كأس خل | 2 ملاعق كبيرة نافع مدقوق |
| | 2 ملاعق كبيرة سنيدة |
| | 1 ملعقة صغيرة قرفة |
| | قليل من الزعفران الحر |
| | قليل من خميرة الخبز |
| | قليل من المسكة الحرة |
| | قبضة ملح |
| | الزيت للقللي |

للتزين

- العسل
الجلجلان المحمر



حلوى الشباكية (2)

طريقة التحضير

- يحمر الجلجلان ويطحون في الطحانة الكهربائية.
- يسلق اللوز، يقشر، يحمر في الفرن ثم يطحون في الطحانة الكهربائية مع المسكة الحرة.
- يذاب الزعفران الحر المدقوق في نصف كمية ماء الزهر.
- تذاب الخميرة المعجنونة فيما تبقى من ماء الزهر.
- في قصعة نضع الدقيق، الجلجلان، اللوز، القرفة، النافع، الملح، الخميرة الكيماوية ثم يعجن الكل بماء الزعفران، ماء الخميرة المعجنونة، الزبدة، زيت الزيتون والبيض.
- عندما يجمع العجين يدلك جيداً ويقسم إلى كويرات نتركها ترتاح لمدة خمس دقائق.
- تمدد الكويرة بالمدلك وتقطع بالجرارة إلى مربعات، تقسم هذه المربعات بالجرارة إلى خمسة أشرطة دون تفكمك المربع أو استعمال مرشح الشباكية ثم تطوى برفع شريط وترك الآخر وتقلب لتحصل على شكل وردة. نكرر العملية حتى نتم العجين.
- تقلى الحلوي في زيت ساخن حتى يصبح لونها ذهبياً ثم تطفى مباشرة في العسل الساخن لبعض دقائق.
- تزال الشباكية من العسل، توضع في صحن وتزين بالجلجلان محمراً.

المقادير

- | | |
|------------------|----------------------|
| 1 كلغ دقيق | الجلجلان |
| 2 بيضات | اللوز |
| 1/2 كلغ جلجلان | مسكة حرة |
| 4/1 كلغ لوز | زعفران حر |
| 1 كأس زبدة مذوبة | زيت الزيتون |
| 1 كأس ماء الزهر | ملعقة كبيرة القرفة |
| | ملعقة صغيرة نافع |
| | قطعة ملح |
| | كيس خميرة كيماوية |
| | قطعة خميرة معجنونة |
| | قطعة من المسكة الحرة |
| | الزيت للقليل |

للتزين

- العسل مع قليل من الجلجلان
المحمراً

كعب غزال مفند في السكر الصقيل

طريقة تحضير العجين

- يصب الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة المذوبة، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عجين متجانس يدلك جيداً حتى يصبح ليناً ومطاطياً.
- يغطى العجين بمنديل ويترك جانبياً لمدة خمس دقائق.

طريقة تحضير عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطعن الكل في الطحانة اليدوية للكفتة.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيداً ونحضر من الخليط أصابع بحجم 8 سنتيمتر طول و 2 سنتيمتر عرض (قطر).

طريقة إعداد الكعب 1

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ثم يطلق بالمدلك للحصول على ورقة من العجين.
- نضع أصابع اللوز متباude وسط العجين المورق ثم ننتي عليهم العجين (أي تقطع أصابع اللوز بالعجين المرفق) نضغط على كل كعب بأطراف الأصابع حتى يتتصق العجين باللوز، ويقطع كل كعب بالجرارة ثم يعطى له شكل هلال.
- عندما ننتهي من تحضير كعب غزال يصفى على صفيحة مدهونة بالزيت. تثقب الحلوي بالإبرة وذلك ليتمكن البخار من التسرب أثناء الطهي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة عشر دقائق، عندما تخرج الحلوي من الفرن تغطى واحدة تلو الأخرى في ماء الزهر وتند مفند جيداً في السكر الصقيل.

مكونات العجين

- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 500 غ دقيق
- 1 كأس من ماء الزهر
- ماء دافئ
- قصبة ملح

مكونات عجين اللوز

- 1 كلغ لوز مسلوق ومنقى
- 500 غ سكر
- 1/2 كأس ماء زهر
- 1/2 كأس زبدة مذوبة
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة مدقوقة
- قيصبة من المسكة الحرة

للتربيين

- ماء الزهر
- أبيض البيض
- السكر الصقيل

طريقة إعداد كعب غزال مفند بدون عجين 2

- تحضر أصابع من عجين اللوز طولها 8 سنتم وعرضها 2 سنتم (قطرها) تغطس في أبيض البيض ثم تفند في السكر الصقيل وتصفف على صفيحة مغطاة بورق السلفيريز (papier sulfurisé).
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 8 إلى 10 دقائق.
- عندما تخرج الحلوي من الفرن ترش بالسكر الصقيل قبل التقديم.

 لا يرقى كثيرا العجين الذي يحضر به كعب غزال المفند في السكر الصقيل حتى لا يتمزق عندما يغطس في ماء الزهر.



بريوت باللوز

طريقة التحضير

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحون الكل في الطحانة حتى نحصل على عجينة اللوز أملس.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، القرفة والمسكـة المدقوقة مع قليل من السكر ثم يعجن الكل جيداً. تحضر كويرات صغيرة بحجم جوزة.
- تقطع ورقة البسطيلة إلى أربعة أشرطة ثم توضع كبيرة اللوز في الطرف الأعلى للشريط وتطوى البريوتة على شكل مثلث حتى آخر الشريط ثم تدهن بقليل من العجين السائل (قليل من الدقيق والماء) حتى تلتتصق الورقة.
- عندما ننتهي من طي البريوتات تقل في حمام زيت ساخن حتى تأخذ لونا ذهبياً، ثم تغطس بعد ذلك مباشرة في العسل الساخن لمدة خمس دقائق لتتعسل.
- تصفي البريوتات وقبل تقديمها ترش بقليل من الجلجلان محمـر.

المقادير

500 غ لوز مسلوق ومنقى	
125 غ سكر	
2 ملاعق كبيرة ماء زهر	
1 ملعقة صغيرة من القرفة	
مدقوقة	
قليل من المسكـة	الحرة
20 ورقة البسطيلة	
الزيت للقلـي	
العسل	

للتزين

الجلجلان المحمر



بريوت باللوز مقلي

طريقة التحضير

- يخلط اللوز المسلوق، المنقى والمقلبي مع السكر ثم يطحون الكل في الطحانة حتى تحصل على عجين اللوز أملس.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، القرفة، أصفر البيض والمسكدة المدقوقة مع قليل من السكر ثم يعجن الكل جيداً. تحضر كويرات صغيرة بحجم جوزة.
- تقطع ورقة البسيطيلة إلى أربعة أشرطة ثم توضع كوبيرا اللوز في الطرف الأعلى للشريط وتطوى البريوت على شكل مثلث حتى آخر الشريط ثم تدهن بقليل من العجين السائل (قليل من الدقيق والماء) حتى تلتتصق الورقة.
- عندما ننتهي من طي البريوت تقل في حمام زيت ساخن حتى تأخذ لونا ذهبياً، ثم تغطس بعد ذلك مباشرة في العسل الساخن لمدة خمس دقائق لتتعسل.
- تصفي البريوت وقبل تقديمها ترش بقليل من الجلجلان المحممر.

المقادير

500 غ لوز مسلوق، منقى ومقلبي	المقادير
125 غ سكر	
2 أصفر البيض	
2 ملاعق كبيرة ماء زهر	
1 ملعقة صغيرة من القرفة مدقوقة	
قليل من المسكة الحرة	
20 ورقة البسيطيلة	
الزيت للقلبي	
العسل	
	للتزين
الجلجلان المحممر	

بعدما يسلق اللوز وينقى، يوضع في صفيحة ويدخل للفرن حتى يتحمر ثم يطحون. وعوض قلي البريوت في الزيت، تدهن بالزبدة وتدخل للفرن حتى تتحمر، تخرج من الفرن وتطفى ساخنة في العسل هذه الطريقة تمنحك بريوت خفيفة، تحتوي على كمية أقل من الدهون.

المقروط

طريقة التحضير

- في قصعة يوضع السميد، الملح، الزعفران الحر المدقوق، يعجن السميد بالزبدة وماء الزهر، يمزج الكل جيدا حتى نحصل على عجين متماسك.
- يبخر التمر في الكسكس حتى يصبح لدينا، يوضع في إناء ثم يمكع بواسطة شوكة يضاف إليه اللوز المسلوق المنقى والمطحون، يعجن الكل جيدا ثم ينسن عجين التمر بالقرنفل والقرفة.
- تحضر من عجين السميدة قصبان تبسط باليد حتى نحصل على قطع مستطيلة طولها 20 سنتم، عرضها 5 سنتم وعلوها نصف سنتم.
- تحضر أصابع من عجين التمر وتوضع وسط مستطيلات السميد ثم تطوى عليها جوانب المستطيل حتى يغطي التمر.
- تبسط مستطيلات السميدة المحشوة بالتمر مرة أخرى ثم تقطع على شكل قطع عرضها 1 سنتم.
- تقلل قطع المقروط في الزيت الساخن حتى تتحمر ثم تطفى مباشرة في العسل الساخن مع ماء الزهر.
- عندما يشرب المقروط العسل يصفى ويقدم مزينا برقاائق اللوز المحمر.

● يبسط ويطوى عجين السميد بحذر حتى لا ينفت.

مقادير عجين السميدة

- 500 غ سميده رقيقة
1 كأس من الزبدة المذوبة
1 كأس ماء الزهر

- 1/2 ملعقة ملح
قبضة من الزعفران الحر المدقوق

مقادير عجين التمر

- 500 غ تمر مفسول، ممسوح ومنقى من العظم
250 غ لوز مسلوق منقى ومطحون
1 ملعقة صغيرة قرفة مدقوقة
1/4 ملعقة صغيرة قرنفل مدقوق
اكلع عسل وكأس ماء الزهر
حمام زيت

للتزين

- رقائق اللوز المحمر

غريبة الگرگاع

طريقة التحضير

- ينقى الگرگاع، يضاف إليه السكر الصقيل، قبضة المسكة الحرة، الملح ويطحون الكل في طحانة يدوية حتى نحصل على عجين الگرگاع أملس.
- يطرب البيض جيدا مع السكر الصقيل حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح على شكل رغوة خفيفة يضاف إليه القرفة، الخميرة، الزبدة.
- يصب الخليط على عجين الگرگاع يمزج الكل جيدا للحصول على عجينة متماسكة.
- تحضر كويرات صغيرة تمرر في أبيض البيض ثم تفند في السكر الصقيل وتصف فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 160° لمدة 25 إلى 30 دقيقة.
- عندما تخرج الحلوي من الفرن تفند مرة أخرى في السكر الصقيل.

مقادير عجين الگرگاع

500 غ گرگاع
200 غ سكر صقيل
قبضة من المسكة الحرة
الدقائق
قبضة ملح

المقادير

100 غ سكر صقيل
1/2 ملعقة صغيرة قرفة
3 أصفر البيض
بيضة كاملة
1 كيس خميرة كيماوية
4 ملاعق كبيرة زبدة مذوبة

للترزيين

أبيض البيض
السكر الصقيل



كعب غزال مفند في الجلجلان

طريقة عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة.
- تأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيداً ونحضر من الخليط أصابع بحجم 8 سنتيم طول و 2 سنتيم عرض (قطر).

طريقة إعداد كعب غزال

- تأخذ أصابع اللوز تدهن بأبيض البيض وتقند في الجلجلان ونعطيها شكل هلال.
- عندما ننتهي من تحضير كعب غزال يصفف على صفيحة مدهونة بالزيت وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة عشر دقائق.

مكونات عجين اللوز

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| اكلغ لوز مسلوق ومنقى | 500 غ سكر |
| كأس ماء زهر | 1/2 كأس زبدة مذوبة |
| قليل من القرفة المدقوقة | قليل من المسكة الحرة |

للتزين

- | | |
|------------|----------|
| أبيض البيض | الجلجلان |
|------------|----------|



غريبة الدقيق والزبدة

طريقة التحضير

- تخلط الزبدة والسمن مع السكر جيدا حتى نحصل على كريم، نضيف إلى هذا الخليط الدقيق المغربل مع الخميرة والملح حتى يجمع العجين، يدلك جيدا ويمكن طحنه في مطحنة اللوز اليدوية لعدة مرات حتى نحصل على عجين أملس و مدلوك.
- بعد ذلك نحضر كويرات صغيرة بحجم الگرگاء.
- نضعها فوق صفيحة مدهونة أو مغطاة بالورق سلفيريزي (sulfurisé).
- ندخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة (180°) من 15 إلى 20 دقيقة حتى تتحمر الحلوي.

المقادير

500	غ دقيق
250	غ زبدة
250	غ سكر سنيدة
1	ملعقة كبيرة سمن
1	كيس خميرة كيماوية
	قبضة ملح



كعب غزال بالفواكه المعسلة

طريقة عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر، تقطع الفواكه المعسلة إلى قطع صغيرة جداً وتضاف إلى خليط اللوز ثم يمزج الكل جيداً وتحضر من الخليط أصابع بحجم 8 سنتيم طول و 2 سنتيم عرض (قطر).

مقادير عجين اللوز

- | | |
|----------------------|----------------------|
| اكلغ لوز مسلوق ومنقى | 500 |
| سكر | 1/2 كأس ماء الزهر |
| كأس زبدة مذوبة | قليل من المسكة الحرة |
| غ فواكه معسلة | 150 |

طريقة إعداد كعب غزال

- نأخذ أصابع اللوز تدهن بأبيض البيض وتقند في رقائق اللوز ونعطيها شكل هلال.
- عندما ننتهي من تحضير كعب غزال يصفف على صفيحة مدهونة بالزيت وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة عشر دقائق.

للتزين

- | |
|-------------|
| أبيض البيض |
| رقائق اللوز |



محنشة

طريقة التحضير

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحون الكل في الطحانة اليدوية للكفته حتى نحصل على عجين لوز أملس.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، القرفة والمسككة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيداً ونحضر من الخليط قضبان طويلة.
- تقطع الورقة إلى مربعات، نلصقها فيما بينها بالزبدة المذوبة حتى نحصل على مستطيل طويل، ندهنه بالزبدة، نضع فوقه قضبان اللوز ونلف الورقة على قضبان اللوز ثم نبدأ لوي المحنشة وذلك بلف القضيب على نفسه.
- نضع المحنشة في صنية مدهونة بالزبدة.
- تصب الزبدة فوق المحنشة ويدهن وجهها بأصفر البيض أو الحليب. ندخلها إلى فرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر.
- عندما تخرج من الفرن تزين بالقرفة والسكر الصقيل كما يمكن سقي المحنشة بالعسل الساخن مع كأس من ماء الزهر.

مقادير عجين اللوز

- اكلغ لوز مسلوق ومنقى
- 500 غ سكر
- 1/2 كأس ماء زهر
- 1/2 كأس زبدة مذوبة
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة المدقوقة
- قليل من المسككة الحرة

مقادير الورقة

- 200 غ زبدة
- اكلغ ورقة
- للتزين
- أصفر البيض أو قليل من الحليب



الفقاص بالزبيب واللوز

طريقة التحضير

- تذاب الزبدة.
- يغمرل الدقيق مع الملح والخميرة الكيماوية.
- يخلط البيض مع السكر جيداً باليد نضيف إليه الزبدة المذوبة، ماء الزهر، اللوز، الزبيب ثم الدقيق مع الملح وال الخميرة.
- يجمع العجين ويدلك جيداً ويقسم بعد ذلك إلى كوبيرات تحول إلى قضبان طولها 30 سنتم وعرضها (قطرها) 4 سنتم.
- تصفف القضبان فوق صفيحة مدهونة وتدخل للفرن المتوسط الحرارة (180°) لمدة 10 دقائق، تخرج ولونها أبيض، وتنتركها جانبًا لتبرد.
- تقطع القطبان بسكين حاد على شكل دوائر مائلة وترجع ثانية إلى الفرن حتى يتم نضجها ويصبح لونها ذهبياً.

التزيين وجه الفقاص يطرب أصفر البيض مع قليل من القهوة سريعة الذوبان يدهن قضيب العجين بال الخليط ويشرط بالشوكة قبل تقطيعه.

المقادير

اكلع دقيق	125 غ زبدة
250 غ زبيب	250 غ لوز مهرمش
5 بيضات	2 خميرة كيماوية (الخميرة الحلوى)
300 غ سكرينية	1 كأس ماء الزهر
قبضة ملح	



حلوى مدوره باللوز

طريقة تحضير العجين

- يصب الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة المذوبة، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عجين أملس ومتجانس بذلك جيدا حتى يصبح لينا ومطاطيا.
- نفطى العجين بمنديل ونتركه جانبا لمدة خمس دقائق.

مقادير العجين

- | |
|--------------------|
| 1 ملعقة كبيرة زبدة |
| 500 غ دقيق |
| كأس من ماء الزهر |
| ماء دافئ |
| قبضة ملح |

طريقة تحضير عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحون الكل في الطحانة اليدوية للكفتة.
- نأخذ اللوز المطحون ونصيفيه إلى ماء الزهر، الزبدة المذوبة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط قضبان رقيقة بحجم 20 سنتيم طول و 1 سنتيم عرض (قطر).

مقادير عجين اللوز

- | |
|----------------------|
| اكلغ لوز مسلوق ومنقى |
| 500 غ سكر |
| 1/2 كأس ماء زهر |
| 1/2 كأس زبدة مذوبة |
| قليل من المسكة الحرة |

طريقة إعداد الحلوي

- يقسم العجين إلى كوبيرات صغيرة ثم يطلق بالمدلك للحصول على شريط رقيق من العجين طوله 20 سنتيم وعرضه 4 سنتم.
- نضع قضبان اللوز وسط الشريط المرقق ثم يلف على القضبان ويقطع بالسكين قطع صغيرة طولها من 4 إلى 5 سنتم.
- عندما ننتهي من تحضير الحلوي يلصق طرفاها بأبيض البيض ويضغط عليهما بالأصابع حتى يتصلقا، يغمس وجه الحلوي في أبيض البيض ويفرد في رقائق اللوز. تصفف الحلوي على صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- تدخل الصفيحة ل الفرن المتوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى تتحمر.

للتزين

- | |
|-------------------|
| أبيض بيضة |
| 100 غ رقائق اللوز |



سلو

طريقة التحضير

- يحمر الدقيق ويفريل ثم يوضع في إناء كبير نصفيف إليه الجلجلان محممر، اللوز مقلبي ومهرمش، النافع، القرفة والمسكة الحرة ونخلط الكل. نجوف وسط الخليط ونصب فيه الكمية الكافية من الزبدة المذوبة ويدلك الخليط جيداً بين الكفين حتى تمتزج جميع العناصر ويشرب الدقيق الزبدة، نصفيف العسل ويدلك مرة أخرى. يصفف في إناء ويزيّن باللوز المقلبي.
- الزبدة التي تستعمل لمزج سلو يجب تصفيتها وذلك بتذويبها ثم تركها جانباً حتى تجمد. نأخذ فقط القشرة أما الحليب الذي يبقى في قاع الإناء لا يجب استعماله، تذاب قشرة الزبدة المجمدة مرة أخرى ثم يعجن بها سلو.

 استعمال الزبدة المصفاة يساعدنا على الإحتفاظ بسلو لمدة أطول دون أن يغدو.

المقادير

أكعك دقيق	
500 غ لوز مقلبي ومهرمش	
500 غ جلجلان محممر	
1 ملعقة كبيرة نافع مدقوق	
2 ملاعق كبيرة قرفة مدقوقة	
1/2 ملعقة صغيرة المسكة الحرة المدقوقة	
الزبدة لجمع الخليط سلو	
العسل حسب الذوق	

للتزين

اللوز مقلبي



غريبة السميّدة والكوك

طريقة التحضير

- يطرب البيض مع السكر سنيدة والفنيلا ثم نضيف له قشرة الحامض الزبدة، الكوك، السميّدة والخميرة، يخلط الكل جيداً للحصول على عجين متماسك.
- تحضر كويرات صغيرة بحجم الگرگاء، تغطس في ماء الزهر وتقند في السكر الصقيل.
- توضع الحلوي فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق ثم تدخل للفرن المتوسط الحرارة من 15 إلى 20 دقيقة.
- عندما نخرج الحلوي من الفرن تقند مرة أخرى في السكر الصقيل.

المقادير

- | | |
|--------------------|--|
| 250 غ سميّدة رقيقة | 1 كيس فنيلاً أو قطرات من روح ماء الزهر |
| 750 غ كوك | 2 خميرة كيماوية |
| 6 بيضات | 1 قشرة حامضة محكّكة |
| 350 غ سكر سنيدة | |
| 2 كيسان زبدة مذوبة | |
| | |

للتزين

- السكر الصقيل
ماء الزهر



بسبوسة

طريقة التحضير

- تخلط السميدة الرقيقة والغليظة، الفنيلا، اللوز المطحون، السنيدة، الخميرة، الزبدة، ماء الزهر والياغورت، ويجمع العجين.
- يصب عجين السميدة في قالب للحلوي مدهون بالزبدة ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة حتى يجف الخليط. يخرج من الفرن ويسقى بنصف كمية السiero ويقطع على شكل مربعات مائلة ويزين كل مربع بلوزة ثم نعيده الحلوى للفرن.
- عندما تتحمر الحلوى تخرج من الفرن وتسقى ساخنة بما تبقى من السiero وتترك لتبرد.

طريقة تحضير السiero

- يمزج السكر، الماء، عصير الحامض، العسل ويوضع الكل فوق النار حتى الغليان (ويستعمل للسقي دائمًا ساخنا).

 يمكن إضافة 10 سنتل فشدة مع الياغورت للحصول على بسبوسة غنية بمذاق الكريمة.

 يمكن كذلك إستعمال البستاش بدل اللوز المطحون.

المقادير

- 3 كؤوس كبيرة سميدة رقيقة
- 1 كأس كبير سميدة غليظة
- 2 أكاس فنيلا
- 3 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- 1 كأس ونصف سنيدة
- 2 ياغورت مسوس طبيعي
- 100 غ لوز مطحون
- 250 غ زبدة
- 2 خميرة كيماوية

السيرو

- 2 كؤوس سنيدة
- كأس ماء ونصف
- 1 ملعقة كبيرة عصير الحامض
- العسل حسب الذوق

للتزين

لوز مسلوق



حلوى بالغرّاكع في الكوااغط

طريقة التحضير

- يطحن الغرّاكاع جيدا في الطحانة الكهربائية.
- يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج وأشاء التطراب نضيف إليه السكر الصقيل حتى نحصل على خليط يشبه المورانك (meringue) فنضيف إليه الغرّاكاع مطحون مع التحرير بمعلقة من الخشب من الأسفل نحو الأعلى حتى تتفادي تكسير أبيض البيض.
- تصفف الكوااغط فوق صفيحة ثم تملاً بال الخليط وتزين بنصف غرّاكاعة وتدخل للفرن المتوسط الحرارة من 15 إلى 20 دقيقة.

المقادير

250غ	غرّاكاع
5	أبيض البيض
150غ	سكر صقيل

للتزين

الغرّاكاع

يمكن تحضير نفس الوصفة بإستعمال عوض الغرّاكاع: كاوكاو،
اللوز... ☀



ماكرون

طريقة التحضير

- نضع في إناء مسحوق اللوز، الدقيق، السكر، أبيض البيض، روح الفنيلاء وروح اللوز، يخلط الكل جيدا ثم يحتفظ به في الثلاجة لمدة عشر دقائق.
- نضع الخليط في جيب الحلواني. توضع كويرات من العجين فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق مع ترك فراغ فيما بينهم، ثم تزين باللوز المسلوق والمكسر.
- للحصول على ماكرتون خفيف يطرب أبيض البيض مع السكر الصقيل حتى يصبح كالثلج ثم تضاف إليه باقي العناصر مع المزج بملعقة خشبية من الأسفل نحو الأعلى حتى لا يتكسر أبيض البيض.

 يجب استعمال مسحوق اللوز وليس اللوز المسلوق والمكسر، يمكن شراءه جاهزا من المحلات التجارية.

المقادير

125 غ	مسحوق اللوز
150 غ	سكر صقيل
2	أبيض البيض
1/2 ملعقة صغيرة	روح الفنيلاء
2 قطرات	روح اللوز
1 ملعقة كبيرة	دقيق

التزيين

لوز مسلوق ومنقى

سابلي باللوز

طريقة التحضير

- تخدم الزبدة مع الدقيق وقصبة الملح بأطراف الأصابع حتى نحصل على خليط مرمل ثم يضاف إليه السكر الصقيل يمزج الكل جيداً.
- يجمع الخليط بواسطة أصفر البيض والماء البارد حتى نحصل على عجين متجانس وأملس. يغطى العجين بقطعة من الثوب ويوضع في الثلاجة لمدة نصف ساعة.
- يسلق اللوز وينقى ثم يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة حتى يتاحمر ثم يطحون في الطحانة الكهربائية مع السكر.
- يمزج عجين اللوز مع الزبدة، أصفر البيض، قبضة حبة هيل وقصبة القرنفل حتى يصبح عجين اللوز أملس فتحضر منه كويرات صغيرة من حجم جوزة.
- نخرج العجين من الثلاجة يمدد بواسطة المدلك حتى يصبح سمك العجين 3 ملمتر يقطع على شكل مربعات ضلعها 4 سنتيم توضع كل كبيرة لوز داخل مربع العجين وتجمع أطراف المربع ثم تقرص بواسطة أطراف الأصابع لكي نحصل على وردة صغيرة من العجين معمرة باللوز.
- تزيين الورادات بثقوب وذلك باستعمال الشوكة.
- تصصف الحلوي فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° حتى تتحمر.
- عندما تتحمر الحلوي تخرج من الفرن وترش بالسكر الصقيل.

مقادير العجين

250 غ دقيق
125 غ زبدة
2 ملاعق كبيرة ماء بارد
1 أصفر بيضة
40 غ سكر صقيل
قصبة ملح

مقادير عجين اللوز

200 غ لوز
100 غ سكر سنيدة
3 أصفر البيض
1/4 كأس زبدة مذوبة
قبضة حبة هيل مدققة
قبضة قرنفل مدققة

للتزين

السكر الصقيل

بقلاؤة

طريقة التحضير

- يطحن اللوز المقشر والمحممر مع السكر سنيدة ثم يعجن مع الزبدة المذوبة، ماء الزهر والقرفة حتى نحصل على خليط متجانس ومتamasك.
- تقسم العجينة المورقة إلى قطعتين متساويتين تمدد بواسطة المدلك على شكل مربع.
- في صينية للفرن مغطاة بورق سلفيريزي تفرش قطعة أولى من العجين، تثقب بواسطة شوكة.
- يغطى العجين بطبقة سميكة من اللوز ثم يغطى بالطبقة الثانية من العجين المثقب بالشوكة.
- تدخل الصفيحة للثلاجة لمدة نصف ساعة حتى يبرد جيداً العجين، عندما تخرج الصينية من الثلاجة تقطع الحلوى على شكل مربعاً يزين وسطها باللوز المسلوق والمقشر.
- تدخل الصينية للفرن المسخن على درجة حرارة 220° حتى تتحمر الحلوى وتخرج من الفرن.
- يسخن العسل مع ماء الزهر ثم يصب على الحلوى ساخنة. بعدها تزال الحلوى من الصينية وتوضع في طبق التقديم.

مكونات الحشو

500 غ لوز مقشر ومحممر
100 غ زبدة مذوبة
150 غ سكر سنيدة
1 كأس ماء الزهر
1 ملعقة قرفة (حسب الذوق)
250 غ عجينة مورقة

للتزين

كأس ونصف من العسل
ربع كأس من ماء الزهر
100 غ لوز مسلوق ومنقى

💡 يمكن تعويض اللوز بالفستق أو بخليط المكسرات.

💡 بالنسبة للعجينة المورقة يمكن تعويضها بالورقة فيليو (pâte phyllo) أو ورقة البسيطيلة.

💡 عندما نستعمل أوراق البسيطيلة تقطع على شكل مستطيل وتدهن بالزبدة المذوبة وتصطف أربع أو خمس ورقات فوق بعضها قبل أن تغطى باللوز.



فقاصل صغير باللوز

طريقة تحضير العجين

- يصب الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة مذوبة، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عجين أملس ومتجانس بذلك جيدا حتى يصبح لينا ومطاطيا.
- نغطي العجين بمنديل ونتركه جانبًا لمدة خمس دقائق.

مكونات العجين

- | |
|--------------------|
| 1 ملعقة كبيرة زبدة |
| 500 غ دقيق |
| كأس من ماء الزهر |
| ماء دافئ |
| قبضة ملح |

طريقة تحضير عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحون الكل في الطحانة اليدوية للكفته.
- تأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيداً ونحضر من الخليط قصبان رقيقة بحجم 20 سنتيم طول و 1 سنتيم عرض (قطر).

مكونات عجين اللوز

- | |
|-----------------------|
| أكلاع لوز مسلوق ومنقى |
| 500 غ سكر |
| 1/2 كأس ماء زهر |
| 1/2 كأس زبدة مذوبة |
| قليل من القرفة مدقوقة |
| قليل من المسكة الحرة |

طريقة إعداد الفقاصل

- يقسم العجين إلى كوبيرات صغيرة ثم يطلق بالمدلك للحصول على قطعة رقيقة من العجين طولها 20 سنتيم وعرضها 4 سنتيم.
- نضع قصبان اللوز وسط العجين المرقق ثم يلف على القصبان ويقطع بالسكين قطع صغيرة طولها 1 سنتيم.
- عندما تنتهي من تحضير الفقاصل يصفف على صفيحة مدهونة.
- تدخل الصفيحة للفرن المتوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى يصبح الفقاصل ذهبي اللون.



غريبة بالعسل

طريقة التحضير

- تخدم الزبدة باليد جيدا حتى تصبح مثل الكريم، نضيف السكر ونستمر في المعك حتى ينسجم السكر مع الزبدة.
- يطرب الخليط بالطراب الكهربائي حتى يصبح لونه أبيض.
- تطرب البيضة مع العسل، يغزيل الدقيق مع بيكاربونات الصودا ثم يضاف الكل على خليط الزبدة والسكر مع التحريك المستمر حتى تمتزج العناصر.
- يغطى العجين ويوضع في الثلاجة حتى يبرد جيدا.
- يخرج العجين من الثلاجة، يحضر منه غريبة من حجم الجوزة تصنف متباعدة فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق. تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 12 حتى 15 دقيقة.
- عندما تنضج الحلوى تخرج من الفرن وتوضع فوق شبكة للحلوى حتى تبرد ثم تدهن بالعسل الجامد وتلصق واحدة مع الأخرى.
- تصنف الحلوى في طبق التقديم وترش بالسكر الصقيل.

المقادير

1	بيضة كبيرة مطربة
2	ملاعق كبيرة عسل
180	غ زبدة
80	غ سكر سينية (من الأحسن استعمال كاسوناد أو السكر الأشقر)
1/4	ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا

للتزين

السكر الصقيل
عسل جامد

حلوى بالزبيب وقشرة الليمون معسلة

طريقة التحضير

- يغربل الدقيق مع الملح، التوابل والخميرة الكيماوية.
- نضيف الزبدة ثم يخدم الدقيق مع الزبدة حتى يصبح الخليط مرمل.
- نضيف السكر، الزبيب، قشرة الليمون معسلة، قشرة الليمون محكوة يعجن الخليط بالبيض المطرب وعصير الليمون حتى نحصل على عجينة منسجمة وتنبلة.
- نأخذ العجين بواسطة الملعقة ويصفف على شكل حلوى صغيرة فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق (يوضع العجين بواسطة الملعقة أو شوكة بطريقة عشوائية حتى تتمكن من الحصول على شكل حجارة (des rochers) لذلك لا يجب تمليس وجه الحلوى).
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 200° لمدة 20 دقيقة حتى تتضج الحلوى.
- تخرج الصفيحة من الفرن وتوضع الحلوى فوق شبكة للحلوى حتى تبرد.
- إذا كان ممكناً يستحسن إستعمال سكنجبير المعسل مقطعاً قطعاً صغيرة جداً عوض سكنجبير المدقوق.

المقادير

200 غ دقيق	
2 بيضات مطربة	
1 كيس خميرة كيماوية	
1/4 ملعقة صغيرة قرفة مدققة	
قبضة سكنجبير	
قبضة بسيبيسة مدققة	
100 غ زبدة	
100 غ زبيب	
70 غ قشرة الليمون المعسلة	
وال المقطعة مربعات صغيرة	
100 غ سكر سنيدة	
1 ملعقة كبيرة قشرة الليمون المحكوة	
2 ملاعق كبيرة عصير الليمون	
قبضة ملح	

💡 يمكن شراء سكنجبير المعسل في المحلات المتخصصة ببيع مواد الحلويات.

التمر والگرگاء معمرین

طريقة التحضير

- يسلق اللوز، يقشر ثم يطحون مع السكر في الطحانة اليدوية حتى نحصل على عجين أملس.
 - نضيف ماء الزهر، الزبدة والقرفة على عجين اللوز يمزج الكل جيدا، تحضر صبيعات صغيرة من حجم التمر بنصف كمية عجين اللوز وبالنصف الآخر نحضر كويرات من حجم الجوزة.
 - يمسح التمر بماء الزهر وينقى من العظم ثم يحشى بصبيعات اللوز.
 - ينقى الگرگاء وتقسم كل حبة إلى إثنين، يلصق كل من النصفين بكيرة من عجين اللوز.
-  يمكن تحضير حشوة أخرى للتمر باللوز المقشر والمقللي وقطع الگرگاء.

مقادير عجين اللوز

- | |
|--------------------|
| 1 كلغ اللوز |
| 400 غ سكر سنيدة |
| 1/2 كأس زبدة مذوبة |
| 1/2 ملعقة قرفة |
| 1/2 كأس ماء زهر |

مقادير التزيين

- | |
|-------------------|
| 1/2 كلغ تمر |
| 2/1 كلغ گرگاء |
| 2/1 كأس ماء الزهر |



حلوى بالكولك

طريقة التحضير

- يطرب البيض مع السكر يضاف إليهم الكولك ثم يمزج الكل جيداً.
- يؤخذ قليل من الخليط بالملعقة أو برؤوس الأصابع ويوضع على صفيحة مدهونة ثم يزين بالفواكه المعسلة.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 10 حتى 15 دقيقة.

المقادير

- 3 كؤوس سكر سنيدة
- 3 بيضات
- 6 كؤوس كوك

للتزين

قطع من الفواكه المعسلة
(Fruits confits)



بسكويت باللوز

طريقة التحضير

- تخلط الزبدة مع السكر سبيكة للحصول على كريم، نضيف إليه أصفر البيض، اللوز ثم الدقيق. يمزج الكل حتى نحصل على عجين متجانس وأملس.
- يطلق العجين بالمدلك ويقطع على شكل دوائر. تصفف على صفيحة مدهونة.
- يخلط أبيض البيض مع السكر واللوز ونضع ملعقة صغيرة من الخليط فوق الحلوى ثم ندخلها للفرن الم预热 على درجة حرارة متوسطة لمدة 15 دقيقة حتى تتحمر الحلوى.

المقادير

50 غ لوز مطحون
125 غ زبدة
50 غ سكر سبيكة
1 أصفر بيضة
الدقيق حسب الخليط (200 غ تقريباً)
للتزين
100 غ سكر صقيل
1 أبيض بيضة
50 غ اللوز مسلوق، منقى ومقطع قطعاً رقيقة على الطول



غريبة اللوز (١)

طريقة التحضير

- يسلق اللوز وينقى، يضاف إليه السكر الصقيل، قبضة المسكة الحرة، الملح، القرفة ويطحون الكل في طحانة يدوية حتى نحصل على عجين اللوز أملس.
- يطرب البيض جيدا مع السكر الصقيل حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح على شكل رغوة خفيفة يضاف إليه قشرة الليمون محكمة، الخميرة، الزبدة.
- يصب الخليط على عجين اللوز يمزج الكل جيدا للحصول على عجينة متماسكة.
- تحضر كويرات بحجم الكُرْكَاعَة تمرر في أبيض البيض ثم تفند في رقائق اللوز وتصفف فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 160° لمدة 25 إلى 30 دقيقة.
- عندما تتضجح الحلوي تخرج من الفرن وتوضع في طبق التقديم ثم ترش بالسكر الصقيل.

مقادير عجين اللوز

500 غ اللوز
200 غ سكر صقيل
قبضة من المسكة الحرة المدقوقة
١/٤ ملعقة من القرفة
قبضة ملح

المقادير

100 غ سكر صقيل
ملعقة صغيرة من قشرة الليمون
٣ أصفر البيض
بيضة كاملة
١ كيس خميرة كيماوية
٤ ملاعق كبيرة زبدة مذوبة

للتزين

أبيض البيض
رقائق اللوز



غريبة اللوز (2)

طريقة التحضير

- يسلق اللوز وينقى، يضاف إليه السكر الصقيل، قبضة المسكة الحرة، الملح ويطحون الكل في طحانة يدوية حتى نحصل على عجين اللوز أملس.
- يطرب البيض جيدا مع السكر الصقيل حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح على شكل رغوة خفيفة يضاف إليه قشرة الحامض محاكمة، الخميرة، الزبدة.
- يصب الخليط على عجين اللوز، يمزج الكل جيدا للحصول على عجينة متماسكة.
- تحضر كويرات بحجم الگرگاعة تمرر في أبيض البيض ثم تفند في السكر الصقيل وتتصف فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 160° لمدة 25 إلى 30 دقيقة.
- عندما تتضخم الحلوي تخرج من الفرن وتوضع في طبق التقديم ثم ترش بالسكر الصقيل.

مقادير عجين اللوز

500 غ اللوز
200 غ سكر صقيل
قبضة من المسكة الحرة مدقوقة
قبضة ملح

المقادير

100 غ سكر صقيل
ملعقة صغيرة من قشرة الحامض محاكمة
5 أصفر البيض
بيضة كاملة
1 كيس خميرة كيماوية
4 ملاعق كبيرة زبدة مذوبة

للتزين

أبيض البيض
السكر الصقيل



حلوى باللوز والكوك

طريقة التحضير

- يطحن اللوز ببشرته في الطحانة الكهربائية.
- يطرب البيض مع السكر سنية حتى يتضاعف حجم الخليط نضيف له الكوك، اللوز، الفنيلا والخميرة، يخلط الكل جيدا للحصول على مزيج متجانس.
- نحضر كويرات صغيرة تفند كلها في السكر الصقيل ثم توضع في الكوا gagt.
- تصف الكوا gagt فوق صينية تدخل ل الفرن المسخن على درجة حرارة 180° من 15 إلى 20 دقيقة.
- عند التقديم ترش الحلوى مرة أخرى بالسكر الصقيل.

المقادير

- | | |
|--------------------------|----------|
| 250 غ اللوز | المقادير |
| 250 غ كوك | |
| 4 بيضات | |
| 200 غ سكر سنية | |
| 1 كيس فنيلا | |
| 1 كيس ونصف خميرة كيماوية | |

للتزين

- | | |
|-----------------|--------|
| السكر الصقيل | للتزين |
| كوا gagt الحلوة | |

قبل طحن اللوز يمسح جيدا ويفرك في منديل من الثوب.



حلوى بالجلجلان وكاوكاو

طريقة التحضير

- تخلط الزبدة مع السكر جيدا حتى نحصل على كريم ثم نضيف الكاوكاو، الجلجلان، الخميرة ثم يجمع الكل بالدقيق. بعد ذلك نحضر كويرات صغيرة بحجم الكركاءة.
- توضع الحلوي فوق صفيحة ثم تدخل للفرن المتوسط الحرارة من 15 إلى 20 دقيقة.
- عندما نخرج الحلوي من الفرن يفند وجهها في السكر الصقيل.

المقادير

250	غ جلجلان محممر ومطحون
250	غ كاوكاو محممر، منقى و مطحون
500	غ زبدة
250	غ سكر سنيدة
1	كيس خميرة كيماوية
400	грамм (حسب الخليط)

للتزين

السكر الصقيل

يمكن إعطاء الحلوي شكل هلال بدلا من كويرات أو غريبة

المقادير المعطاة تعطي 2 كلغ إلا ربع من الحلوي يمكن تحضير كمية أقل وذلك بقسم المقادير إلى 1/2 أو 1/4.



SPARKLING
MILANO
VITIGNO
ORGANICO

حلوى اللوز مشكلة

طريقة التحضير

- يسلق اللوز وينقى، يضاف إليه السكر الصقيل، قبضة المسكة الحرة، الملح ويطحون الكل في طحانة يدوية حتى نحصل على عجين اللوز أملس.
- يطرب البيض جيدا مع السكر الصقيل حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح على شكل رغوة خفيفة يضاف إليه قشرة الحامض محكوكه، والزبدة.
- يصب الخليط على عجين اللوز يمزج الكل جيدا للحصول على عجينة ملساء ومتمسكة.
- يفرغ قليل من العجين في جيب الحلواني وتشكل الحلوي كما في الصورة أو حسب الذوق مباشرة فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق ثم تزيين الحلوي بالفواكه المعسلة أو باللوز.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 160° لمدة 25 إلى 30 دقيقة.

مقادير عجين اللوز

- | | |
|-----------------------------|---|
| 650 غ اللوز | ■ |
| 300 غ سكر صقيل | ■ |
| قبضة من المسكة الحرة مدقوقة | ■ |
| قبضة ملح | ■ |

المقادير

- | | |
|--------------------------|---|
| 100 غ سكر صقيل | ■ |
| ملعقة صغيرة من قشرة | ■ |
| الحامض محكوك | ■ |
| 2 أصفر البيض | ■ |
| بيضة كاملة | ■ |
| 4 ملاعق كبيرة زبدة مذوبة | ■ |

للتزين

- | | |
|-------------------|---|
| فواكه معسلة | ■ |
| اللوز مسلوق ومفسخ | ■ |



غريبة الجلجلان (1)

طريقة التحضير

- يطحون الجلجلان محمراً.
- يطرب البيض مع السكر، ماء الزهر والفنيللا ثم نضيف إليه الزبدة المذوبة، الجلجلان والخميرة نخلط الكل جيداً.
- ثم نبدأ بإضافة الدقيق المحممر شيئاً فشيئاً، للحصول على عجين متماسك.
- بعد ذلك نحضر كوبيرات صغيرة بحجم الگرگاعة، يفند وجهها في السكر الصقيل.
- نضعها فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- ندخل الصفيحة للفرن المتوسط الحرارة من 10 إلى 15 دقيقة.

 يمكن عدم تقنيد غريبة في السكر الصقيل قبل إدخالها للفرن كما في الصورة

المقادير

اكلغ جلجلان منقي ومحمراً
100 غ زبدة
500 غ سكر سنيدة
6 بيضات
1/2 كأس ماء الزهر
1/2 ملعقة صغيرة روح الفنيللا
2 أكياس خميرة كيماوية
200 غ دقيق محمراً (حسب الخليط)

للتزين

السكر الصقيل



غريبة الجلجلان (2)

طريقة التحضير

- يحمر الجلجلان في الفرن ويطحون جيدا في طحانة كهربائية.
- نضيف إليه رقائق الخرطال أو النخالة، سكر سنيدة، الخميرة و الملح.
- يعجن الكل بماء الزهر، الزبدة والبيض المطرب حتى نحصل على عجينة متماسكة نحضر منها كويرات بحجم الگرگاءة، تغطس في أبيض البيض، تقند في السكر الصقيل ثم تصف فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- تدخل الصفيحة ل الفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 إلى 20 دقيقة عندما تخرج الحلوى من الفرن ترش بالسكر الصقيل.

💡 قبل استعمال رقائق الخرطال تطحون قليلا في الطحانة الكهربائية حتى تصبح الرقائق من حجم النخالة.

المقادير

500	грамм	جلجلان
3	بيضات	
1	كيس	خميرة كيماوية
1/4	كأس	ماء الزهر
1/2	كأس	زبدة مذوبة
250	грамм	سكر سنيدة
100	грамм	نخالة القمح أو رقائق الخرطال
		قبضة ملح

للتزين

السكر الصقيل
أبيض البيض

حلوى الدمالج باللوز

طريقة التحضير

- تخلط الزبدة مع السكر جيدا حتى نحصل على كريم. نضيف إليه أصفر البيض، الخميرة، الدقيق مع الملح ومسحوق اللوز ويجمع العجين باليد حتى نحصل على خليط أملس.
- يحضر بالعجين دمالج، تصفف فوق صفيحة مدهونة أو مغطاة بالورق سيلفييريزي وتزين بحبة اللوز.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 150° لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الحلوي من الفرن ثم تفند مباشرة في السكر الصقيل.

• تتصبح الحلوي من دون أن تتحمر أي يبقى لونها أبيضا.

المقادير

100غ زبدة
1 أصفر بيضة
1/2 كيس خميرة كيماوية
50غ سكر صقيل
50غ مسحوق اللوز
200غ دقيق
قيصة ملح

للترزيع

السكر الصقيل
اللوز المسلوق والمنقى

حلوى الدمالج

طريقة التحضير

- تطرب الزبدة مع السكر بالطراب حتى نحصل على كريم أملس، نضيف إليه البيض، الفنيلا، الخميرة، والدقيق مع الملح حتى يجمع العجين.
- تحضر دمالج من العجين وتصفف فوق صفيحة مدهونة أو مغطاة بالورق سيلفييريزي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 150 لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الحلوي من الفرن ثم تفنن مباشرة في السكر الصقيل.

المقادير

- | | |
|---------------------|-------------------|
| 250 غ زبدة | الدقيق حسب الخليط |
| 2 بيضات | (300 غ تقريبا) |
| 1 كيس خميرة كيماوية | قبضة ملح |
| 1 كيس فنيلا | |
| 1 كأس سكر صقيل | |

للتزين

- السكر الصقيل



حلوى الدمالج بكاوكاو والشكلاط

طريقة التحضير

- يطرب البيض مع السكر جيدا بالطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط ونحصل على رغوة نضيف إليه كاوكاو مطحون مسحوق الشكلاط، الملح، الخميرة والدقيق حتى يجمع العجين.
- يحضر بالعجين دمالج، تصفف فوق صفيحة مدهونة أو مغطاة بالورق سيلفييريزي.
- تدخل الصفيحة ل الفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الحلوي من الفرن ثم تنفس في الشكلاط المذاب، تصفى فوق شبكة الحلوي وتفنن في الكوك.

المقادير

4 بيضات	
1 خميرة كيماوية	
250 غ سكر سيدة	
500 غ كاوكاو محمض، منقى و مطحون	
100 غ مسحوق الشكلاط	
الدقيق حسب الخليط (200 غ تقريبا)	
قبضة ملح	
للتربيين	
200 غ شكلاط مذاب	
150 غ كوك	



الفقاصل بالشكلاط

طريقة التحضير

- تذاب الزبدة مع العسل نتركها جانباً لكي تبرد ثم نضيف إليها مسحوق الشكلاط، مسحوق البسكويت والكاوکاو المهرمش، يخلط الكل جيداً.
- يجمع العجين، يقسم إلى كويرات، تحول إلى قضبان طولها 30 سنتيم وعرضها (قطرها) 4 سنتيم تلف في كيس من البلاستيك الغذائي وتوضع في الثلاجة حتى تصبح صلبة.
- تخرج القضبان من الثلاجة وتقطع بسكين حاد على شكل دوائر.
- يحتفظ بالفقاصل في الثلاجة.

المقادير

500 غ	كاوکاو محمّر، منقى ومهرمش (أو اللوز)
400 غ	بسكويت مطحون
250 غ	زبدة
250 غ	عسل
250 غ	مسحوق الشكلاط

💡 يمكن أن نغوص الزبدة والعسل بكراميل الحليب وذلك بتغليه عليه من الحليب المحلي المركز في طنجرة ماء لمدة ساعة ونصف حتى يصبح الحليب كراميل ثم يعجن به الفقاصل.



الفقاصل باللوز والجلجلان

طريقة التحضير

- يصب الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة المذوبة، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عجين أملس ومتجانس بذلك جيدا حتى يصبح لينا ومطاطيا.
- نفطى العجين بمنديل ونتركه جانبًا لمدة خمس دقائق.

مقادير العجين

- | |
|--------------------|
| ١ ملعقة كبيرة زبدة |
| ٥٠٠ غ دقيق |
| كأس من ماء الزهر |
| ماء دافئ |
| قبضة ملح |

طريقة تحضير عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحون الكل في الطحانة اليدوية للكفتة.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط قضبانا رقيقة بحجم ٢٠ سنتيم طول و ١ سنتيم عرض (قطر).

مقادير عجين اللوز

- | |
|-------------------------|
| كلغ لوز مسلوق ومنقى |
| ٥٠٠ غ سكر |
| ١/٢ كأس ماء زهر |
| ١/٢ كأس زبدة مذوبة |
| قليل من القرفة المدقوقة |
| قليل من المسكة الحرة |

طريقة إعداد الفقاصل

- يقسم العجين إلى كوبيرات صغيرة ثم يطلق بالمدلك للحصول على شريط رقيق من العجين طوله ٢٠ سنتيم وعرضه ٤ سنتيم.
- نضع قضبان اللوز وسط الشريط المرقق ثم يلف على القضبان ويقطع بالسكين قطعا صغيرة طولها ٣ سنتيم.
- عندما تنتهي من تحضير الفقاصل يغمس الرأسان في أبيض البيض ثم الجلجلان، يصفف على صفيحة مدهونة بالزيت.
- تدخل للفرن المتوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى يصبح الفقاصل ذهبي اللون.

للتزين

- | |
|--------------|
| أبيض بيضة |
| ١٠٠ غ جلجلان |



صبيعات بسكنجبير

طريقة التحضير

- تذاب الزبدة في كصرولة مع الگليكوز والسكر، عندما تذوب الزبدة وتمتزج بالسكر نزيل الكصرولة من فوق النار ونتركها تبرد قليلاً.
- يغربل الدقيق وسكتنجبير ويضاف على الخليط.
- يمزج الخليط بمعلقة من الخشب حتى نحصل على عجين خفيف.
- نأخذ قليلاً من العجين بواسطة ملعقة صغيرة ثم نصففه فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق حتى تتمم كمية العجين مع الحرص على إبعاد حচص العجين من بعضها البعض، ثم تبسيط قليلاً بواسطة الأصبع.
- ندخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 160° لمدة 10 دقائق حتى يصبح لون الحلوي ذهبياً.
- نخرج الصفيحة من الفرن ونترك الحلوي تبرد.
- بعدما تبرد الحلوي نزيلها بواسطة السكين أو الملعقة المسطحة.
- نأخذ ملاعق خشبية وندهن يدها بالزبدة ونلف حولها الحلوي للحصول على سيكار.
- نزيل السيكار من يد الملعقة ونتركه فوق شبكة الحلوي حتى يبرد.

المقادير

150 غ زبدة
150 غ كليليكوز
150 غ سكر سنيدة
150 غ دقيق
1/4 ملعقة صغيرة سكتنجبير مدقوق

بسكويت بالقرفة

طريقة التحضير

- في قصعة يغribل الدقيق مع الملح والقرفة.
- تضاف الزبدة على الدقيق ويُخدم الخليط بأطراف الأصابع حتى يتremل.
- نضيف على الخليط قشرة الليمون المحكوكه،الزيبيب مقطع بودرة اللوز والسكر.
- يطرب البيض ويعجن به خليط الدقيق حتى نحصل على عجينة ملساء ومنسجمة.
- يلوى العجين في بلاستيك غذائي ثم في قطعة من الثوب ونضعه في الثلاجة ليلة كاملة.
- يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بواسطة المدلك على طاولة مرشوشة بالدقيق حتى يصبح سمكه ١.٥ سنتيمتر ثم يقطع بقطاعة الحلوى حسب الذوق (على شكل دائرة أو وردة أو مثلث إلخ)
- يدهن وجه الحلوى بالحليب بواسطة الشيطة، يدر فوقها سكر سنيدة ثم تصصف الحلوى فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة ٢٠٠ لمندة ٢٠ دقيقة حتى يتحمر وجه الحلوى.
- تخرج الصفيحة من الفرن ثم تصصف الحلوى فوق شبكة حتى تبرد.

المقادير

270 غ زبدة	
250 غ سكر سنيدة	
٣ بيضات	
500 غ دقيق	ملعقة صغيرة قرفة مدققة
١٥ غ بودرة اللوز	قشرة ليمونة محكوكه
٢ ملاعق كبيرة زبيب مقطع قطعاً	صغريرة جداً
فبصة ملح	
	للتزيين
قليل من الحليب	
سكر سنيدة	

بسكويت بر قائق الذرة

طريقة التحضير

- تطرب الزبدة مع السكر للحصول على كريم، نضيف البيض، فشرة الحامض محاكوة، الملح والدقيق مع الخميرة نخلط الكل جيدا للحصول على عجين متمسك وأملس.
- نحضر كويرات بحجم الگرگاء، تفند في رقائق الذرة وتصفف فوق صفيحة مدهونة وتزين بقطع من الفواكه المعسلة.
- ندخل الصفيحة ل الفرن المسخن على درجة حرارة 180° من 20 إلى 25 دقيقة.

المقادير

150 غ زبدة	
125 غ سكر صقيل	
1 بيضة	
250 غ دقيق	
1 كيس خميرة كيماوية	
1 فشرة حامضة محاكوة	
50 غ رقائق الذرة مهرمشة	
قبضة ملح	

للتزين

فواكه معسلة (Fruits confits)



مربعات بالتمر

طريقة التحضير

- في كصرولة نضع التمر مقطع قطعاً صغيرة، عصير الليمون، الزبدة، قشرة الليمون، الماء وقبضة القرنفل المدقوق.
- نضع الكصرولة فوق النار حتى يتعلّك التمر دون أن يجف الخليط.
- نزيل الكصرولة من فوق النار ثم نترك الخليط يبرد جانباً.
- في إناء يغribل الدقيق، بيكاربونات الصودا والملح، نضيف إليهم رقائق الخرطال والسكر ثم نعجن الكل بالزيادة المذوبة وعصير الليمون.
- نأخذ طاولة مستطيلة متوسطة الحجم تدهن بالزيادة وترش بالدقيق.
- نفرش فيها نصف كمية العجين يمدد وسط الطاولة بواسطة الأصابع.
- تقطّع طبقة العجين بخليط التمر ثم يغطى التمر بيوره بما تبقى من العجين.
- يملس وجه العجين بواسطة ظهر ملعقة كبيرة ثم تدخل الطاولة للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة.
- عندما يتّحمر وجه الحلوى تخرج من الفرن ثم نتركها تبرد.
- بعدما تبرد الحلوى تقطع على شكل مربعات أو مستطيلات يمكن تزيينها بتقليل من السكر الصقيل.

مقادير لتحضير الحشو

250 غ	تمر منقى من العظم
ومقطع قطعاً صغيرة	
2 ملاعق كبيرة عصير الليمون	
ملعقة صغيرة قشرة ليمونة	
محكّكة	
15 سنتل من الماء	
2 ملاعق كبيرة زبدة	
قبضة قرنفل مدقوق	

مقادير لتحضير العجين

150 غ	دقيق
150 غ	رقائق الخرطال
250 غ	سكر سنيدة (غلبيط)
175 غ	زبدة
ملعقة عصير الليمون	
1/2 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا	
قبضة ملح	

بسكويت بالفاواكه المعسلة

طريقة التحضير

- يقطع الگرگاع، قشرة الليمون، الزبيب، سكنجبير، حب الملوك المعسل إلى قطع صغيرة ورقية.
- نضع الزبدة مع السكر في إناء فوق النار مع التحريك حتى يصبح الخليط متجانساً وذهبي اللون (دقيقة واحدة بعد الغليان) ثم نزيله من فوق النار، نضيف إليه رقائق اللوز، القشدة الطرية والفاواكه المقطعة. يخلط الكل جيداً.
- تدهن الصينية أو تغطى بورق السلفيريزى، تحضر كويرات وتوضع متباعدة فيما بينها ثم تبسط قليلاً بواسطة ملعقة صغيرة.
- تدخل الصينية ل الفرن المتوسط الحرارة لمدة 10 دقائق.
- يذاب الشكلاط في حمام مريم تخرج الحلوى من الفرن، نتركها تبرد ثم تدهن الجهة الملساء للحلوى بالشكلاط المذاب.

المقادير

35 غ رقائق اللوز	المقادير
30 غ گرگاع	
1 ملعقة كبيرة قشرة الليمون	
المعسلة	
1 ملعقة كبيرة الزبيب	
5 حبات حب الملوك معسلة	
3 قطع سكنجبير معسل	
60 غ الزبدة	
55 غ سكر صقيل	
1 ملعقة كبيرة قشدة طرية	
125 غ الشكلاط أسود	

بسكويت بزبدة الكاكاو

طريقة التحضير

- تخلط الزبدة مع زبدة الكاكاو، السكر والكاسوناد (سكر أشقر) للحصول على كريم، نضيف البيض، الزبيب والدقيق مع الخميرة والملح. نخلط الكل جيداً للحصول على عجين متماسك.
- نحضر كويرات بحجم الگرگاء، تصفف فوق صفيحة مدهونة ومرشووشه بقليل من الدقيق، يبسط وجه الكويرات قليلاً بظاهر الشوكه.
- تدخل الصفيحة ل الفرن المسخن على درجة حرارة 180° من 20 إلى 25 دقيقة.

 للاحتفاظ بطراوة البسكوي يجب الإحتفاظ به في علبة حديدية تقفل بإحكام.

المقادير

100 غ زبدة	المقادير
100 غ زبدة الكاكاو	
80 غ سكر صقيل	
80 غ كاسوناد (سكر أشقر)	
1 أصفر بيضة	
80 غ زبيب مقطع	
200 غ دقيق	
2 أكياس خميرة كيماوية	
قبضة ملح	



حلوى الشكلاط مزينة بالگرگاع

طريقة التحضير

- تخدم الزبدة مع السكر جيدا حتى نحصل على كريم.
- يطرب البيض والماء ويضاف على الكريم.
- تغrib الخميره، قبصه الملح والدقيق ويصب شيئا فشيئا على الخليط الأول مع التحرير المستمر حتى نحصل على عجين أملس ومتماساك، يلف في قطعة من الثوب ويوضع في الثلاجة لمدة 15 دقيقة.
- يطلق العجين بالمدلك ويقطع على شكل دوائر صغيرة تصف فوق صفيحة مدهونة ومرشوشة بالدقيق.
- تدخل الحلوي للفرن المسخن على درجة حرارة 200° لمدة 10 حتى 15 دقيقة.
- يذوب الشكلاط في حمام مريم. يدهن وجه الحلوي بالشكلاط ويزين بنصف گرگاعه.

المقادير

250 غ زبدة	
250 غ سكر صقيل	
1 كيس خميرة كيماويه	1/2
2 بيضات	
2 ملاعق كبيرة ماء بارد	
500 غ دقيق	
قبصه ملح	
للتزين	
250 غ گرگاع	
200 غ شكلاط أسود	



بسكويت رقيق باللوز

طريقة التحضير

- يغرب الدقيق ويضاف إليه السكر، الفنيلا، بودرة اللوز ويخلط الكل.
- يطرب البيض بالطراب اليدوي حتى يصبح على شكل رغوة ثم يضاف إلى خليط الدقيق. يحرك المزيج حتى يصبح متجانساً.
- تضاف الزبدة المذوبة إلى الخليط مع التطهاب بواسطة ملعقة خشبية حتى نحصل على عجين خفيف.
- يفرغ العجين في جيب الحلواني قطر رأسه 1 سنتيم (une douille = 1cm).
- على صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق نفرغ العجين بواسطة جيب الحلواني على شكل أصابع طولها 5 سنتم.
- تدخل الصفيحة ل الفرن المسخن على درجة حرارة 170° لمدة 5 دقائق.
- بعد مرور 5 دقائق نخرج الصفيحة من الفرن يرش وجه الحلوى برقائق اللوز ثم تدخل الصفيحة مرة أخرى للفرن من 5 إلى 10 دقائق.
- عندما تتضجع الحلوى (أي تصبح حاشيتها محمرة ويبقى الوسط أبيضاً) تزال من الصفيحة بواسطة الملعقة المستطحة الخاصة بالحلوى أو بواسطة السكين.

المقادير

50 غ دقيق	
50 غ بودرة اللوز	
50 غ رقائق اللوز	
1 كيس سكر فنيلا	
100 غ سكر سنيدة	
2 أبيض البيض	
150 غ زبدة مذوبة	

💡 هذا النوع من البسكويت سهل التحضير ولا يتطلب مقادير كثيرة، يمكنه أن يرافق بشكل جيد سلطات الفواكه والمثلجات.

💡 يحتفظ بهذه الحلوى في علبة مغلقة بإحكام لتجنب الرطوبة.

حلوى ملوية باللوز

طريقة التحضير

- يسلق اللوز ينقى ثم يهرمش في الطحانة.
- يمزج اللوز مع سكر سنيدة والقرفة.
- تمدد العجينة باردة فوق طاولة مرشوشة بالدقيق.
- يقطع العجين على شكل شرائط طولها 20 سنتم وعرضها 6 سنتم.
- تدهن شرائط العجين بأبيض البيض ثم ترش بخليط اللوز.
- يضغط قليلاً بأطراف الأصابع على خليط اللوز حتى تتبه على العجين.
- يقلب الشريط على الجهة الأخرى ونقوم بنفس العملية.
- عندما يزين الشريط من الوجهين يلوى مرتين على نفسه.
- توضع شرائط الحلوي فوق صفيحة مدهونة بالزيادة ومرشوشة بالدقيق، تدخل الصفيحة ل الفرن المسخن على درجة حرارة 220° لمدة 10 دقائق حتى تتحمر الحلوي.

المقادير

- 250 غ عجينة مورقة
- 100 غ لوز
- 50 غ سكر سنيدة
- 1 ملعقة قرفة مدقوقة
- أبيض بيضة مطرب

● تحضر هذه الحلوي خصوصاً لاستعمال بقايا العجينة المورقة.

حلوى بالتمر

طريقة التحضير

- في كصولة تذاب الزبدة مع السكر، مسحوق الشكلات والماء حتى نحصل على خليط متجانس نزيله من فوق النار ونتركه يبرد جانباً.
- في إناء نضع الدقيق، الخميرة، الملح، التمر، الگرگاع، قشرة الحامض والبيضة المطرية ويعجن الكل بال الخليط الأول حتى نحصل على عجينة متجانسة.
- يصب العجين في قالب مستطيل مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 25 دقيقة حتى ينضج.
- تزال الحلوي من القالب حتى تبرد فوق شبكة الحلوي ثم يصب فوقها الشكلات المذاب للتزيين.
- عندما يبرد الشكلات تقطع الحلوي على شكل مربعات أو مستطيلات.

المقادير

250 غ	دقيق
100 غ	تمر مقطع رقيق
100 غ	گرگاع
300 غ	سكر سيدة
125 غ	زبدة
1 بيضة	مطرية
1 خميرة كيماوية	
2 ملاعق كبيرة مسحوق	الشكلات
1 قشرة حامضة محككة	
2 ملاعق كبيرة ماء	
قبضة ملح	
للتزين	
100 غ	شكلات ذاتي



حلوى بالمربي وكاوکاو

طريقة التحضير

- يطرب الزيت، الزبدة والسكر جيدا حتى نحصل على كريم نضيف إليه أصفر البيض، الفنيلا، الخميرة، والدقيق حتى يجمع العجين.
- يحضر بالعجين قضبان طولها 15 سنتيم وعرضها 4 سنتيم ثم تدهن بأبيض البيض المطرب وتفنن في الكاوکاو المهرمش.
- قطع قضبان العجين على شكل دوائر شبيهة بالفقصاص، تصصف فوق صينية مدهونة ومرشوشة بالدقيق ويوضع قليل من المربي في وسط كل قطعة.
- تدخل الصينية ل الفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 حتى 20 دقيقة.

● حتى يبقى المربي وسط قطع الحلوي، يضغط على كل قطعة بعد تقطيعها بالأقصى حتى تت Giovف قليلاً ويفرغ فيها بعد ذلك المربي.

المقادير

250 غ زبدة
1/2 كأس الزيت
3 أصفر البيض
1 كيس خميرة كيماوية
1 كيس فنيلا
1 كأس سكر صقيل
الدقيق حسب الخليط (350 غ تقريباً)

للتزين

كاوکاو أخضر ومهرمش بقشوره
مربي
أبيض البيض



كويرات الكوك بالشكلاط

طريقة التحضير

- يطحن الكوك في الطحانة الكهربائية حتى نحصل على بودرة الكوك.
- يعجن الكوك بالحليب المحلي المركز حتى نحصل على عجين أملس ومتمسك تحضر منه كويرات صغيرة من حجم كواغط الحلوى.
- يسلق اللوز، يقشر، يحمر في الفرن ثم يهرمش في المهراز.
- يذاب الشكلاط في حمام مريم، تدهن الكواغط بالشكلاط من الداخل بواسطة فرشاة صغيرة وتقلب فوق شبكة لكي لا ينزل الشكلاط إلى قعر الكواغط حتى تجف، ثم نعيد العملية مرة أخرى للحصول على كواغط ملبدة بطبقة رقيقة من الشكلاط.
- تفطس كويرات الكوك في الشكلاط و توضع مباشرة في الكواغط ثم تزين باللوز المقللي والمهرمش.

المقادير

500 غ كوك
علبة حليب محلى مركز
200 غ شكلاط أسود

للتزين

كواغط الحلوى
100 غ لوز



حلوى باللوز وحب الملوك معسل

طريقة تحضير العجين

- يفريل الدقيق مع الملح والسكر ونضيف إليه الزبدة ونخلط الكل بأطراف الأصابع حتى نحصل على خليط مرمل.
- ندهن قالب حلوى مستطيل الشكل ونضع فيه العجين.
- يكسس العجين باليد ليملأ جميع جوانب القالب ثم نصفف فوقه حب الملوك المعسل.

طريقة تحضير عطاء الحلوي

- تخلط الزبدة مع السكر جيداً حتى نحصل على كريم، نضيف إليه البيض المطرب ثم مسحوق اللوز و قطرات من روح اللوز يمزج الكل جيداً.
- نفطلي بهذا الخليط حب الملوك المعسل المصفف فوق العجين وندخل القالب للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة حتى يصبح لونه ذهبياً.
- تزال الحلوي بعد نضجها من القالب ثم تقطع حسب الذوق على شكل دوائر أو مستويات أو مربعات ويرش فوقها السكر الصقيل.

مكونات العجين

160 غ دقيق
100 غ زبدة
60 غ سكر صقيل
200 غ حب الملوك معسل
قبضة ملح

خطاء الحلوي

100 غ زبدة
100 غ مسحوق اللوز
100 غ سكر صقيل
2 بيضات
قطرات من روح اللوز

للتزين

السكر الصقيل



حلوى مورقة بالفواكه المعسلة

طريقة التحضير

- تمزج الزبدة جيدا مع السكر حتى نحصل على كريم، نضيف إليهم قشرة الليمون أو الحامض معسلة، الزبيب مقطع رقيق، بسيبيسة والقرفة ويمزج الكل جيدا.
- يمدد العجين بواسطة المدلك ويقطع على شكل دوائر قطرها 10 سنتيم.
- نضع وسط كل قطعة عجين ملعقة صغيرة من الخليط (زبدة فواكه) ندهن جوانب العجين بقليل من الماء.
- نجمع جوانب العجين نحو المركز حتى يغطى الخليط (زبدة فواكه) ونحصل على كويرة.
- تبسط الكويرة باليدي وبعدها بواسطة المدلك حتى يصبح سmekها تقريبا 1 سنتيم وتبدأ تظهر الفواكه من خلال العجين.
- توضع الحلوى فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقائق، الجهة المجموعة نحو الأسفل ثم تدخل الصفيحة للثلاجة لمدة 15 دقيقة حتى تبرد.
- تخرج الصفيحة من الثلاجة، يفلح وجه الحلوى بواسطة السكين حتى تظهر لنا الحشوة (يفلح على شكل ثلاثة فلحيات أو حسب الذوق).
- يدهن وجه الحلوى بأبيض البيض ويرش بالسكر سنيدة.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 230° لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الصفيحة من الفرن وتوضع الحلوى فوق الشبكة حتى تبرد.

المقادير

50 غ زبدة
50 غ سكر سنيدة
50 غ قشرة الليمون أو الحامض
المعسلة والمقطعة قطعا صغيرة
100 غ زبيب مقطع رقيق
250 غ عجينة مورقة
قبضة قرفة
قبضة بسيبيسة

للتزين

أبيض بيضة مطرب
سكر سنيدة

القراشل

طريقة التحضير

- تذاب الخميرة مع قليل من الحليب والسكر وتترك لمدة 10 دقائق حتى يتضاعف حجمها.
- يوضع الدقيق في قصعة، يضاف إليه الملح، النافع، الجلجلان، المسكة الحرة، السكر سنيدة ثم تمزج العناصر مع بعضها.
- يعجن الخليط بالخميرة، ماء الزهر، الزبدة وما تبقى من الحليب حتى نحصل على عجين متماسك.
- يدلك العجين جيداً حتى يصبح ليناً، يغطى بقطعة من الثوب ويترك يخمر حتى يتضاعف حجمه.
- عندما يخمر العجين تحضر منه كويرات، تمدد بعض الشيء ثم تقطع وتركت في مكان دافئ حتى تخمر مرة أخرى.
- عندما تخمر القراشل تدهن بأصفر البيض وترش بقليل من الجلجلان ثم تدخل للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتضخ.
- عندما تتضخ القراشل تقدم مع الزبدة والمربى أو العسل.

مكونات العجين

١ كلغ دقيق	٣٠٠ غ سكر سنيدة
١٥ غ خميرة	١ ملعقة صغيرة مسكة حرة مدققة
١ كأس جلجلان	١/٢ كأس نافع
١ كأس زبدة مذوبة	١ كأس ماء الزهر
١ كأس حليب	١/٢ ملعقة ملح

للتزين

- 2 أصفر البيض
- الجلجلان

الحرشة

طريقة التحضير

- في إناء تخدم الزبدة مع السميدة، الملح، الخميرة، الفنيلا والسكر حتى يتremل الخليط، يضاف إلى خليط السميدة الحليب حتى نحصل على عجينة سميد لينة ومتمسكة.
- نحضر كويرات صغيرة نمررها في السميدة ثم تمدد باليد على شكل خبيزات.
- نأخذ المقلاة الثقيلة المخصصة للرغافيف تسخن فوق نار هادئة ثم نقوم بطيء الحرشة دون استعمال المادة الدسمة.
- عندما تتحمر الحرشة من الجهتين تقدم مع العسل أو المربي.

مقادير العجين

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 500غ سميده رقيقة | 1 كيس خميرة الحلوى |
| 2 غ زبدة | كأس متواسط الحجم من |
| 2 ملاعق كبيرة سنية | الحليب (الكمية الكافية) |
| 1 كيس من الفنيلا أو ماء الزهر | (جمع السميدة) |
| | قبضة ملح |
| | سميددة لطلق الحرشة وكذلك |
| | للطهي |

الراغيف معمرین باللوز

طريقة التحضير

- في قصعة يوضع الدقيق ويضاف إليه الملح، الزعفران المذاب في الماء، الخميرة يصب الماء شيئاً فشيئاً حتى يجمع العجين، بذلك العجين جيداً حتى يصبح ليناً وأملساً.
- تحضر كويرات صغيرة تدهن بالزيت وتوضع جانباً لمدة 5 دقائق.

لتحضير الحشوة

- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، ملعقة الزبدة المذوبة، القرفة، المسكة المدقوقة والسكر ونجمعه ببيضة مطرية يخلط الكل جيداً ونصنع من الخليط كويرات صغيرة.
- تمدد كويرة من العجين بالزبدة والزيت حتى تصبح مورقة نضع في الوسط قليل من عجين اللوز، تطوى ورقة العجين من جميع الجهات حتى نحصل على مربع صغير، نواصل نفس العملية حتى نتم كمية اللوز والعجين. نأخذ المربعات نمددها قليلاً ونضعها في الزيت الساخن لتقليل حتى تتحمر ثم توضع في شبكة تتسرّط من الزيت.
- تقدم الراغيف ساخنة مسقية بالعسل ومرشوشة باللوز المقلي والمهرمش.

مقادير العجين

- 1 كلغ دقيق
- 2 ملاعق صفار خميرة الخبز
- ملح
- قليل من الزعفران الحر
- الزيت مع الزبدة المذوبة
- الزيت للقلي
- العسل
- الماء

مقادير الحشوة

- 250 غ لوز مسلوق ومطحون
- قليل من القرفة مدقوقة
- قبضة من المسكة الحرة
- 100 غ سكر سنيدة
- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- ملعقة كبيرة ماء الزهر
- قليل من اللوز المقلي والمهرمش

رزة القاضي

طريقة التحضير

- يغribل الدقيق مع الملح ثم يعجن بالماء الدافئ حتى نحصل على عجين أملس.
- يدلك العجين جيداً حتى يصبح لينا، يمزج الزيت مع الزبدة ونبأ بتحضير كويرات صغيرة من العجين مع دهنها بخليل الزبدة والزيت، نتركها ترتاح 5 دقائق.
- تمدد العجينة على شكل شريط رقيق ثم نبدأ بتمديدها بواسطة الأصابع للحصول على خليط رقيق يلوى شيئاً فشيئاً حول اليد لا ننسى إستعمال خليط الزبدة و الزيت بوفرة خلال عملية تمديد العجين حتى ينزلق بسهولة بين الأصابع.
- عندما نتم شريط العجين ويصبح على شكل خليط ملوي حول اليد نزيله برفق (يجب أن يكون شكله مثل كبة الصوف) ييسط قليلاً بالأصابع حتى يأخذ شكلاً دائرياً ويترك جانبياً يرتاح لمدة 5 دقائق، تستمر هكذا حتى نتم العجين.
- عندما ترتاح رزة القاضي 5 دقائق تطهى على نار هادئة في مقلاة ثقيلة مدهونة بخليل الزبدة و الزيت حتى تتحمر من الوجهين.
- تقدم رزة القاضي مرفقة بالعسل.

المقادير

- | | |
|-----------|-------------------|
| 1 | ملعقة صغيرة ملح |
| مااء دافئ | |
| 1 | زلافة الزيت |
| 2 | زلاقات زبدة مذوبة |

 لربح الوقت يمكن تحضير رزة القاضي باستعمال الآلة الخاصة لتحضير سباكتي.



سفنج

طريقة التحضير

- في زلافة تذاب الخميرة مع الماء ويضاف إليهم سكر سنيدة.
- في قصبة يوضع الدقيق، الملح ويضاف إليهم الخميرة المذوبة.
- يعجن الدقيق بالكمية الكافية من الماء حتى نحصل على عجين متجانس، يدلك جيداً بإستعمال الماء حتى يصير مرخوها ثم يعطى بقطعة من الشوب ويترك لمدة 5 دقائق.
- يدلك مرة أخرى العجين لمدة 15 حتى 20 دقيقة دائماً باستعمال الماء حتى نحصل على عجين مطاطي ومرخوف جداً (عند لمسه يتلتصق باليدين).
- يوضع في إناء غارق ويغطى ليخمر في مكان دافئ لمدة ساعتين.
- يحضر حمام زيت ساخن للقلبي.
- لتحضير السفنج تنفسس اليدين في الماء وتأخذ كويرات صغيرة من العجين تثقب من الوسط وتتمدد ثم توضع في الزيت حتى تتحمر.
- عندما يتحمر السفنج يوضع في شبكة حتى يتسرّط من الزيت ثم يوضع في صحن التقديم ويرش بتقليل من السكر الصقيل.
- يقدم السفنج مع العسل أو المربي.

المقادير

500	غ دقيق القمح الجيد
15	غ خميرة الخبز
1/2	ملعقة ملح
1	ملعقة كبيرة سكر سنيدة
	ماء دافئ
	حمام زيت للقلبي

بيّنّي

طريقة التحضير

- في قصعة يغribل الدقيق مع الملح نضيف إليه الخميرة المذابة في قليل من الحليب، البيض المطرب والسكر ثم يمزج الخليط بأطراف الأصابع.
- نضيف الزبدة ثم الحليب شيئاً فشيئاً حتى يجمع العجين.
- عندما يصبح العجين منسجماً يدلك جيداً لمدة 5 دقائق إلى أن يكفي عن الالتصاق باليد.
- يغطى العجين ويترك يخمر في مكان دافئ لمدة ساعتين.
- بعد مرور ساعتين نحضر كويرات من العجين تمدد بواسطة المدلك على طاولة مرشوشة جيداً بالدقيق.
- بواسطة قطاعة مدوره نقطع العجين على شكل دوائر.
- نقوم بعمل ثقب وسط كل دائرة بواسطة قطاعة أصغر حتى نحصل على بيّنٍ بشكل (سفنج).
- يترك البيّنٍ يخمر مرة أخرى لمدة ساعة.
- يسخن الزيت ويقلٌ فيه البيّنٍ إلى أن يتجمّر، يصفى من الزيت ويوضع في طبق التقديم ثم يرش بالسكر الصقيل (يقدم البيّنٍ ساخناً).

المقادير

750	كلغ دقيق
40	غرام سكر سنيدة
5	بيضات
15	سنتل حليب
30	غرام من الخميرة المعجنونة
300	غرام زبدة
	قبضة ملح

للترزين

السكر الصقيل

العجينة المحصل عليها تلتّصق قليلاً، لذلك نرشّها بالدقيق من حين لآخر.

بيني على شكل مثلثات

طريقة التحضير

- في قصعة يغرين الدقيق مع الملح.
- يطرب البيض مع السكر، تذاب الخميرة مع الحليب ويصب الكل على الدقيق، يعجن الخليط، نضيف إليه الزبدة المذوبة ويدلك جيدا ثم يغطى في مكان دافئ يخمر لمدة ساعتين.
- عندما يخمر العجين تحضر منه كويرات تمدد بواسطة المدلك على طاولة مرشوشة جيدا بالدقيق حتى لا يتتصق، يقطع العجين على شكل مثلثات تقلن في زيت ساخن حتى تتحمر.
- يقدم البياني مرفوقا بالمربي أو العسل ومزينا بالسكر.

المقادير

كمل دقيق	750
سugar سكريتنيدا	150
زبدة مذوبة	125
بيضات	4
سنتلتر من الحليب	5
قبضة من الخميرة المعجنونة	
قبضة ملح	

للتزين

سكر سكريتنيدا رقيق
المربي أو العسل

بالميري

طريقة التحضير

- نأخذ العجينة المورقة باردة جدا ثم تمدد فوق طاولة مرشوشة بالدقيق على شكل مستطيل طوله 30 سنتم وعرضه 25 سنتم (لا يتعدى سمك العجين 4 ملمتر).
- يرش وجه العجين بسكر سنيدة ثم نبدأ الطي.
- نأخذ الجانب الأيمن للعجين ونطويه على نفسه إلى غاية النصف بعد ذلك نأخذ الجانب الأيسر للعجين ونطويه على نفسه إلى غاية النصف ثم يلصق الجانب الأيسر مع الأيمن حتى نحصل على قطعة عجين بشكل ملفوف.
- نأخذ العجين ونضعه مرة أخرى في الثلاجة حتى يبرد ثم نخرجه ليقطع على شكل قطع سماكتها 5 ملمتر تقريبا.
- تصنف قطع العجين فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 220° لمدة 10 دقائق تقريبا حتى تتحمر الحلوي.
- تخرج الحلوي من الفرن وتصنف فوق شبكة الحلوي لتبرد.

المقادير

250 غ عجينة مورقة
1/2 كأس سكر سنيدة

طرطات صغيرة بالگرگاع

طريقة تحضير الحشوة

- تخدم الزبدة باليد مع السكر الصقيل حتى نحصل على كريم أملس، نضيف إليه البيض، الگرگاع المدقوق وملعقة الدقيق.
- يطلق العجين المرمل بالمدلك ويوضع في قوالب لطرطات صغيرة الحجم، يثقب العجين بواسطة شوكة حتى لا يتتفخ. وندخله ل الفرن المتوسط الحرارة (180°) لمدة 10 دقائق.
- نملأ الطرطات بالحشوة المحضرة بالزبدة والگرگاع وندخلها مرة أخرى للفرن المسخن دائماً على نفس درجة الحرارة لمدة عشر دقائق حتى تتحمر الحشوة.
- عندما نخرج طرطات من الفرن تزين بالگرگاع وتدهن بالمربي.

المقادير

عجين مرمل (pâte sablée)	40 غ گرگاع مدقوق
	40 غ سكر صقيل
1 بيضة	
40 غ زبدة	
ملعقة كبيرة دقيق	

للتزين

الگرگاع	2 ملاعق كبيرة مربى
المشماش مطحون جيداً	



طرطة بالجبن الأبيض

طريقة التحضير

- يمدد العجين ويوضع في قالب للطرطة، يثقب العجين بالشوكة ثم يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
- يوضع الجبن في قطعة من الثوب الأبيض الذي يستعمل عادة في المطبخ ثم يعصر جيدا حتى نزيل كل الماء الذي يحتويه نضيف عليه عصير وقشرة الحامض المحكوك، سكر سنيدة وكيس الفنيلاء.
- تطرب الزبدة بالطراب الكهربائي حتى تصبح خفيفة مثل الكريم يضاف إليها ربع كمية الجبن وأصفر بيضة مع التطرب المستمر حتى يتمزج الخليط، نستمر بإضافة الجبن وأصفر البيض شيئاً فشيئاً حتى نحصل على خليط أملس.
- يطرب أبيض البيض مع قبضة ملح بالطراب حتى يصبح مثل الثلج.
- في إناء نضع الزبيب وقشرة الليمون المعسلة ثم نضيف عليهم ملعقة من الدقيق نحرك جيداً ثم نصب الكل في شبكة رقيقة حتى نزيل فائض الدقيق.
- نرش الزبيب وقشرة الليمون فوق خليط الجبن ثم نضيف عليهم أبيض البيض مع التحريك بملعقة خشبية حتى يتمزج الكل.
- يصب الخليط فوق العجين بطريقة متساوية، يدخل القالب للفرن المسخن على درجة حرارة 180° حتى يعقد خليط الجبن ويتحمر وجه الطرطة.
- عندما نخرج الطرطة من الفرن نزينها بالسكر الصقيل.

نضع الزبيب وقشرة الليمون المعسلة في الدقيق قبل إضافتها للجبن حتى لا تنزل إلى قعر الطرطة عند الطهي.

المقادير

250غ عجينة مكسرة (pâte brisée)
(انظر طريقة التحضير في الصفحة الخاصة بالجبن)
500غ جبن أبيض بدون ملح
120غ زبدة
4 بيضات
1 قشرة حامضة محكوة
30غ زبيب مقطع رقيق
30غ قشرة الليمون المعسلة والمقطعة قطعاً صغيرة جداً قبضة ملح
60غ سكر سنيدة
1 كيس سكر فنيلاء
عصير نصف حامضة ملعقة من الدقيق

للتزين

السكر الصقيل

طرطة بالفريز

طريقة تحضير العجين

- في إناء نضع الدقيق وقبضة الملح، نضيف عليهم الزبدة مقطعة مربيعات، نأخذ سكينا ونحاول تقطيع الزبدة إلى قطع صغيرة وسط الدقيق.
- بعدهما تقطع الزبدة يخدم الخليط بأطراف الأصابع حتى يتسلل.
- نضيف أصفر البيض والسكر ثم نمزج الكل حتى نحصل على عجين متجانس.
- يوضع العجين في كيس من البلاستيك الغذائي ثم يلف في قطعة من الثوب.
- يدخل العجين للثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل قبل إستعماله.

مكونات العجين

- 200غ دقيق
- 100غ زبدة
- 2 أصفر البيض
- 100غ سكر سنيدة
- قبضة ملح

للتزين

- 500غ فريز
- 50غ سكر سنيدة
- 1 عود الفنيلا أو كيس من سكر الفنيلا
- قبضة نافع
- عصير حامضة
- أوراق التزيين

طريقة تحضير عناصر التزيين

- نأخذ 100غ من الفريز، يغسل وينقى ثم يقطع على أربعة.
- في كصرولة نضع السكر ونضيف عليه الحامض ونترك الكل فوق نار هادئة لمدة 5 دقائق.
- يقسم عود الفنيلا على الطول من النصف ويضاف إلى السيرو، عندما ينسى السيرو بالفنيلا نضيف عليه الفريز المقطع وقبضة النافع ونترك الكل على نار هادئة حتى نحصل على مربى الفريز ثم تزيل الكسرولة من فوق النار ونتركها تبرد (حوالي 10 حتى 15 دقيقة).
- يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بالمدلك ثم يوضع في قالب للطrtleة يثقب العجين بالشوكة ويدخل ل الفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة حتى يتممر العجين.
- يقطع ما تبقى من الفريز على شكل قطع.
- يخرج العجين من الفرن ويترك يبرد.
- بعدما يبرد العجين يدهن بمربى الفريز المنسم بالنافع والفنيلا ثم تصفف فوقه قطع الفريز على شكل وردة مع الحرص على أن نبدأ من الحاشية نحو المركز.
- قبل تقديم الطرطة تزين بأوراق التزيين.

طرطات صغيرة بالشكلاط

طريقة تحضير العجين

- يطلق العجين ويوضع في قوالب للطرطات الصغيرة (قطرها 4 سنتيم). ثم يثقب بالشوكة ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° حتى يتحمر.

طريقة تحضير الحشوة

- نضع القشدة الطيرية مع الفينيلا في حمام مريم ونضيف إليها الشكلاط مع التحريك حتى تتسجّم العناصر فيما بينها.
- نزيل الشكلاط من فوق النار مع الإحتفاظ به في حمام مريم حتى يبقى دافئاً.
- عندما نخرج الطرطات من الفرن نملأها باللوز المحمر ونصب فوقها الشكلاط المذاب.
- بعدهما يبرد الشكلاط نزين وجه الطرطات بقليل من اللوز المهرمش.

مكونات العجين

250 غ عجين مكسر (pâte brisée)	10 سنتل قشدة طيرية عاقدة
3 قطرات من روح الفينيلا	110 غ شكلاط أسود
150 غ لوز محمر ومهرمش أو الفستق حسب الذوق	



طرطات بالخوخ

طريقة التحضير

- مباشرة بعد إخراج العجينة المرملة من الثلاجة تمدد بالمدلك و توضع في قوالب للطرطات قطرها 8 سنتيم، يثقب العجين بالشوكة و يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 200° لمدة 15 حتى 20 دقيقة.
- بعدهما يتحرّر العجين يخرج من الفرن ويترك يبرد.
- تمزج كريم باتسيير مع بودرة اللوز.
- يقشر الخوخ، يقسم إلى نصفين تزال له النواة، يقطع كل نصف على شكل شرائج يصب فوقها عصير الحامض حتى لا تتأكسد (أي يصبح لونها أسوداً).
- تملأ الطرطات بخليل كريم باتسيير واللوز ثم تزيين كل واحدة بشرائح نصف خوخة مصففة على شكل مروحة.
- تقدم الطرطات باردة.

المقادير

250 غ	عصينة مرملة
زلاقة كبيرة	كريمة باتسيير
100 غ	بودرة اللوز
اكلغ	خوخ
	عصير حامضة



طرطات بحب الملوك

طريقة التحضير

- قبل استعمال العجين يوضع في الثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل.
- يخرج العجين من الثلاجة يمدد بواسطة المدلك ثم يوضع في قوالب صغيرة قطرها 8 سنتيمتر يثقب العجين بالشوكة ويدخل للفرن الم预热 على درجة حرارة 180° لمدة 8 دقائق.
- تخرج القوالب من الفرن و يدهن العجين مباشرة بقليل من أبيض البيض بواسطة الفرشاة و يترك جانبا ليبرد.
- يطرب السكر الصقيل مع البيض بالطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط و يصبح خفيفا، ثم نظيف عليه القشدة الطرية ونمزج الكل، نصب الخليط وسط العجين ويزين وجه الطرطات بحب الملوك المقسم على النصف.
- تدخل مرة أخرى الطرطات للفرن حتى تطهى لمدة 20 دقيقة.
- عندما تتحمر الطرطات تخرج من الفرن و تترك تبرد فوق شبكة الحلوى قبل تقديمها.

المقادير

250غ عجينة مسكرة
400غ حب الملوك
2 بيضات
125غ سكر صقيل
100غ قشدة طرية
أبيض البيض



طرطة بالبرقوق

طريقة التحضير

- قبل استعمال العجين يوضع في الثلاجة يبرد لمدة 30 دقيقة على الأقل.
- في مقلاة نضع الزبدة ونضيف عليها السكر، روح الفنيل ونترك الكل على نار هادئة حتى نحصل على كراميل أشقر.
- يغسل البرقوق، تقسم كل حبة من النصف وتفرغ من العظم.
- في قالب الطرطة (من الأحسن أن يكون من النوع الجيد الذي لا يلتصق) نفرغ الكراميل ثم نصفف فوقه البرقوق الجهة الم-curva نحو الأسفل بشكل منتظم.
- تخرج العجينة من الثلاجة تمدد بواسة المدلك ثم يغطى بها البرقوق مع الحرص على إدخال حاشية العجين في القالب.
- يسخن الفرن على درجة حرارة 200° تدخل الطرطة للفرن لمدة 25 دقيقة حتى تتحمر.
- عندما تتحمر الطرطة تخرج من الفرن وتقلب في طبق التقديم.
- تزيين باللوز والسكر الصقيل، نترك الطرطة لتبرد قبل تقديمها.

يمكن تحضير نفس الطرطة بالتفاح أو الإيجاص.

المقادير

200 غ عجينة مكسرة	المقادير
100 غ زبدة	
100 غ سكر سنيدة	
قطرات من روح الفنيل	
8 برقوقات متوسطة	
	للتزين
حبات اللوز المسلوق والمتشير	
سكر صقيل	



طرطات بالقهوة

طريقة التحضير

- تمدد العجينة بواسطة المدلك، توضع في قوالب صغيرة للطروطة، تثقب بواسطة الشوكة ثم تدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 8 دقائق.
- تخرج القوالب من الفرن و يدهن العجين مباشرة بأبيض البيض بواسطة فرشاة. نترك العجين يبرد جانباً.
- نضع كصولة فوق النار، نصب فيها الماء، السكر الصقيل، القهوة السريعة الدوبان حتى يغلي الخليط، نزيله من فوق النار و نتركه يبرد قليلاً.
- يطرب أصفر البيض مع الزبدة نضيف عليهم بودرة اللوز و الخليط السكر مع القهوة مع التطراب المستمر حتى ينسجم الكل.
- ينسم الخليط المحصل عليه بقبضة حبة هيل.
- تملأ القوالب بال الخليط و تدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 حتى 25 دقيقة.
- عندما تتضجع الطرطات تخرج من الفرن و تترك تبرد . تزين الطرطات بالسكر الصقيل و بودرة الشكلاط قبل تقديمها.

المقادير

250 غ عجينة مكسرة
150 غ سكر صقيل
2 أصفر البيض
200 غ مسحوق اللوز
2 ملاعق كبيرة زبدة
2 ملاعق صغيرة قهوة سريعة الذوبان
2 ملاعق كبيرة ماء
قبضة حبة هيل مدقوقة
أبيض البيض



طرطة بالإجاص واللوز

طريقة التحضير

- تحضر أولاً العجينة.
- نكسر البيضة ونأخذ نصف أبيض البيض ونحتفظ به جانباً.
- نطرب ما تبقى من البيض مع السكر وقبضة الملح، نضيف الدقيق ونخدم الخليط بأطراف الأصابع حتى يتربم.
- عندما يتربم الدقيق نبدأ بإضافة الزبدة شيئاً فشيئاً حتى يجمع العجين، ثم يوضع في قطعة من الثوب، يحتفظ بالعجين في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- بعد مرور 30 دقيقة يمدد العجين بالمدلك ويوضع في قالب للطرطة قطره (26 سنتيمتر تقريباً) لا ننسى دهن قالب بالزبدة ورشه بالدقيق قبل وضع العجين.
- يرجع قالب مرة أخرى للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- بعد مرور 30 دقيقة يُطبق العجين بالشوكو ويدخل قالب للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 8 دقائق. يخرج قالب من الفرن ويدهن العجين مباشرة بأبيض البيض الذي احتفظنا به في بداية الوصفة.
- نحضر الإجاص: ينقى الإجاص ويقسم من النصف يفرغ من العصف والعود المركزي.
- في كصرولة نضع السكر، الماء وعصير الحامض مع عود الفنيلاء ونتركها فوق نار هادئة حتى الغليان.
- نغطس الإجاص في السيرو ونتركه فوق نار هادئة حتى يصبح لونه شفافاً، يترك يبرد في الكصرولة وبعدها يصفى بحذر حتى لا يتكسر.
- نحضر كريمة اللوز بتطرباب البيض مع السكر حتى نحصل على خليط خفيف، نضيف إليه بودرة اللوز والزبدة المذوبة يطرب الكل جيداً حتى يتمزج الخليط.

المقادير لتحضير العجين

200 غ	دقيق
100 غ	سكر
100 غ	زبدة
1 بيضة	كاملة
قبضة ملح	

مقادير كريمة اللوز

1 بيضة	
100 غ	سكر سبيكة
125 غ	بودرة اللوز
40 غ	زبدة
أبيض البيض	

مقادير تحضير السيرو

اكلغ إجاص	
200 سنتل ماء	
150 غ	سكر سبيكة
عصير نصف حامضة	
1/2 عود فنيلاً	

للتزين

3 ملاعق مربى المشمش	
مطحون	

1 ملعقة كبيرة رقائق اللوز

- نصب كريمة اللوز فوق العجين ونصف الإجاص فوقه على شكل وردة (الجهة الرقيقة للإجاص نحو المركز وال Uriya نحو حاشية الطاولة).
- عندما تتم تصفييف الإجاص ندخل القالب ل الفرن دائمًا مسخن على نفس درجة الحرارة حتى تتنفس كريمة اللوز وتتحمر.
- نأخذ المربي ونضيف عليه قليلاً من سiero الإجاص. نخرج الحلوي من الفرن، ندهنها بخليل المربي والسيرو ونرشها برقائق اللوز ثم نعيدها للفرن حتى يتذهب وجهها، تقدم الطرطة باردة.

يدهن العجين بأبيض البيض بعد إخراجه من الفرن حتى لا يتبلل أو يتعجن عندما نصب فيه كريمة اللوز يمكن القيام بهذه العملية عند تحضير كل أنواع الطرطاطات.

لا ننسى بعد تقشير الإجاص أن ندهنه بقليل من عصير الحامض حتى لا يتآكسد أي يصبح لونه أسوداً.

شنيك بالكريم والزبيب

طريقة تحضير العجين

- تذاب الخميرة مع ملعقة من السكر في قليل من الماء الدافئ.
- يغribل الدقيق مع الملح في قصبة، يضاف إليه الزبدة، السكر، الخميرة المذوبة والبيض المطروب ثم يخلط الكل باليد.
- نضيف الماء الدافئ شيئاً فشيئاً حتى يجمع العجين، يدلك العجين لمدة خمس دقائق حتى يصير أملساً، يوضع في كيس من البلاستيك الغذائي، يغطى بقطعة من الثوب ويدخل للثلاجة لمدة عشر دقائق.
- يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بالمدلك فوق طاولة مرسوكة بالدقيق ونعطيه شكل مربع (يمكن قطعه جوانب العجين بالسكين لتحسين شكل المربع)
- تقسّم الزبدة إلى ثلاثة حصص أي 100 غ في كل حصة.
- نأخذ 100 غ من الزبدة، تقطع على شكل شرائح، نضعها وسط مربع العجين، نطوي العجين أولاً على ثلاثة ثم مرة أخرى على ثلاثة (مثل طي الرغافيف) حتى نحصل على مربع صغير مطوي.
- يبسط المربع قليلاً بالمدلك ثم يوضع العجين في كيس البلاستيك يغطى بالثوب ويرجع للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- يخرج العجين من الثلاجة يمدد بالمدلك على شكل مربع يوضع وسطه 100 غ الثانية من الزبدة ويطوى بنفس الطريقة (على شكل الرغافيف) يبسط قليلاً بالمدلك يوضع في كيس البلاستيك، يغطى بالثوب ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- نقوم بنفس العملية بإستعمال ما تبقى من الزبدة للمرة الثالثة ونرجع العجين مرة أخرى للثلاجة لمدة 30 دقيقة.

المقادير

300 غ خميرة معجونة
500 غ دقيق
1/2 ملعقة صغيرة ملح
50 غ سكر سنيدة
2 بيضات
15 سنتلتر ماء دافئ
50 غ زبدة مذوبة

لتوريق العجين

300 غ زبدة
200 غ زبيب
100 غ لوز ممسوح ومطحون
بيضة مطربة

للتزين

كريم بيسيير (زلافة متوسطة)
200 غ زبيب

طريقة التزيين

- يخرج العجين من الثلاجة ويقسم إلى قطعتين.
- تمدد قطعة العجين على شكل مربع أو مستطيل (على حسب قطر الشنيك المرغوب فيه)
- يدهن وجه العجين بنصف كمية الكريم باتسبيير ثم يرش بنصف كمية الزبيب واللوز بطريقة متساوية.
- يطوى العجين على نفسه حتى نحصل على ملفوف ندهن طرف أو حافة العجين بالماء ثم نضغط قليلاً بالأصابع حتى يتتصق الملفوف.
- يغطي ملفوف العجين بقطعة من البلاستيك الغذائي ثم قطعة من الثوب ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة حتى يسهل تقطيعه.
- يخرج العجين من الثلاجة ويقطع على شكل دوائر منتظمة (سمكها 1 سنتيمتر تقريباً) تصفف فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- تغطى الصفيحة وتترك في مكان دافئ تخمر لمدة 30 دقيقة حتى يتضاعف حجمها.
- عندما تخمر الحلوى تدهن باليدين المطرب بواسطة فرشاة الحلوى (شيطة) تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 200° لمدة 15 دقيقة.
- عندما تتحمر الحلوى تخرج من الفرن وتترك تبرد فوق شبكة.

بريوش مظفرة

طريقة التحضير

- يغribل الدقيق مع الملح والسكر الصقيل نصب عليه الخميرة المذوبة في قليل من الحليب، البيض والزبدة المذوبة، يجمع العجين مع إضافة الحليب إذا لزم الأمر.
- يدلك العجين جيدا ثم يغطى بمنديل ويترك جانبـا حتى يتضاعف حجمه (يختمر) ويعاد بعد ذلك دلكه جيدا.
- يطلق العجين بالمـدلك بطول قالب الكيك المستطيل، يفرغ الشـكلاط المذاـب في وسط العـجين وترـشه بالـلوز.
- تقطع جوانـب العـجين إلى شـرائـج بـعرض 2 سـنتـم ثم تـظـفـرـ الشـرائـج وـاحـدةـ منـ الـيمـينـ والأـخـرىـ منـ الـيسـارـ حولـ الشـكـلاـطـ حتـىـ نـحـصـلـ عـلـىـ ظـفـيرـةـ،ـ نـسـعـهـاـ فـيـ القـالـبـ.
- نـسـعـ القـالـبـ جـانـبـاـ فـيـ مـكـانـ دـافـئـ حتـىـ يـخـمـرـ.ـ يـدـهـنـ وـجـهـ الـظـفـيرـةـ بـأـصـفـرـ الـبـيـضـ وـيـدـخـلـ لـلـفـرنـ الـمـسـخـنـ عـلـىـ درـجـةـ حرـارـةـ 200 لـمـدـدـةـ 45 دقـيقـةـ.

مقادير العجين

250 غ دقيق
40 غ سكر صقيل
25 سنتل حليب (حسب الخليط)
15 غ خميرة الخبرز
1 بيضة
ملح
40 غ زبدة

للحسـوـ

100 غ شـكـلاـطـ مـذـابـ
لـوزـ مـقـليـ وـمـهـرـمـشـ

للتـزيـينـ

أـصـفـرـ بـيـضـةـ

- إذا تحمر وجه الظـفـيرـةـ قـبـلـ تـضـجـ،ـ يـغـطـىـ بـورـقـ الـآـلـمـنـيـومـ حتـىـ تـضـجـ.
- عندما تمدد العـجـينـ يـجـبـ أنـ نـحـصـلـ عـلـىـ قـطـعـةـ طـولـهاـ يـنـاسـبـ القـالـبـ الـمـسـتـعـمـلـ وـعـرـضـهاـ ثـلـاثـةـ أـضـعـافـ عـرـضـ القـالـبـ.
- يمكن أن نـعـوـضـ الشـكـلاـطـ الـمـسـتـعـمـلـ للـحـسـوـ بـالـمـرـبـيـ وـالـلـوزـ بـالـكـاـوكـاوـ.



بريوش بالكريم باتسيير

طريقة التحضير

- نغرين الدقيق، الملح والسكر في قصعة ويجوف وسطه نصب عليه الخميرة المذوبة في قليل من الماء، البيض والزبدة المذوبة ويجمع العجين مع إضافة الماء إذا لزم الأمر.
- يدلك العجين جيدا ثم يغطى بمنديل ويترك جانبًا حتى يتضاعف حجمه (يخمر).
- عندما يخمر العجين نقسمه إلى ثلاثة حصص.
- نمدد الحصة الأولى بمدلك على شكل دائري. نأخذ قالب حلوي دائري مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق ونعطيه بالحصة الأولى من العجين .
- بالنسبة لباقي العجين يطلق بالمدلك على شكل مستطيل، يدهن بالكريم باتسيير باردة ويرش بمسحوق اللوز والزيبيب أو الفواكه المعسلة ثم تلفه حتى نحصل على قطعة عجين ملفوفة تقطع دوائر (عرضها 2 سنتيم) تصفف هذه الدوائر فوق العجين (المغطى به قعر القالب) نتركها تخمر حتى يتضاعف حجمها لمدة 30 حتى 45 دقيقة.
- بعدما تخمر الحلوي يدهن وجهها باليeast وتدخل ل الفرن المتوسط الحرارة حتى تطهى. عندما تخرجها من الفرن نصب عليها مربى المشمام المطحون.

مقادير العجين

250 غ دقيق	
ملعقة كبيرة سكر	
50 غ زبدة مذوبة	
15 غ خميرة الخبز	
2 بيضات	
قبضة ملح	
ماء دافئ حسب الخليط	

للتزين

بيضة مطرية	
مربي المشمام المطحون	

للحشو

50 غ زبيب أو فواكه معسلة	
50 غ مسحوق اللوز	

كريم باتسيير



كرواصة

طريقة تحضير العجين

- تذاب الخميرة مع ملعقة من السكر في قليل من الماء الدافئ.
- يغربل الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة، السكر، الخميرة المذوبة والبيض المطروب ثم يخلط الكل باليد.
- نضيف الماء الدافئ شيئاً فشيئاً حتى يجمع العجين، يدلك العجين لمدة خمس دقائق حتى يصير أملساً، يوضع في كيس من البلاستيك الغذائي، يغطي بقطعة من الثوب ويدخل للثلاجة لمدة عشر دقائق.
- يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ونعطيه شكل مربع (يمكن تقطيع جوانب العجين بالسكين لتحسين شكل المربع)
- تقسّم الزبدة إلى ثلاثة حصص أي 100 غ في كل حصة.
- نأخذ 100 غ من الزبدة، تقطع على شكل شرائح، نضعها وسط مربع العجين، نطوي العجين أولاً على ثلاثة ثم مرة أخرى على ثلاثة (مثل طي الرغافيف) حتى نحصل على مربع صغير مطوي.
- يبسط المربع قليلاً بالمدلك ثم يوضع العجين في كيس البلاستيك يغطي بالثوب ويرجع للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- يخرج العجين من الثلاجة يمدد بالمدلك على شكل مربع يوضع وسطه 100 غ الثانية من الزبدة ويطوى بنفس الطريقة (على شكل الرغافيف) يبسط قليلاً بالمدلك يوضع في كيس البلاستيك، يغطي بالثوب ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- نقوم بنفس العملية بإستعمال ما تبقى من الزبدة للمرة الثالثة ونرجع العجين مرة أخرى للثلاجة لمدة 30 دقيقة.

المقادير

300 غ خميرة معجونة
500 غ دقيق
1/2 ملعقة صغيرة ملح
50 غ سكر سنيدة
50 غ زبدة مذوبة
2 بيضات
15 سنتلتر ماء دافئ

لتوريق العجين

300 غ زبدة
للتزيين
بيضة مطربة

لتحضير الكرواصة

- يخرج العجين من الثلاجة، يمدد قليلاً بالمدلك ويقسم إلى ثلاثة حصص لتسهيل عملية التقطيع. تمدد كل حصة على شكل مستطيل، تقطع منه مثاثن من العجين تلوى على نفسها إنطلاقاً من الجهة الطويلة نحو مؤخرة المثلث ثم تحذب لنحصل على شكل هلال.
- نستمر على هذا الشكل حتى نتم العجين، تصفف كرواصة فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- تغطى كرواصة بمنديل وتترك تخمر في مكان دافئ لمدة نصف ساعة.
- بعد مرور نصف ساعة تطرب البيضة المخصصة للتزيين ويدهن وجه كرواصة بالبيض بواسطة الفرشاة.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 220° (أي ساخن جداً) لمدة 15 دقيقة حتى تتحمر كرواصة.

يمكن حشو كرواصة قبل طيها بعجين اللوز. يحضر بكمية من اللوز مسلوق، مقشر ومطحون مع نصف كوبه من السكر، ومعجون بقليل من الزبدة حتى يصبح أملساً. تحضر منه صبيعات رقيقة توضع على حافة الجهة الطويلة للمثلث وتطوى نحو مؤخرته.

خبيزات صغار بالشكلاط

طريقة تحضير العجين

- تذاب الخميرة مع ملعقة من السكر في قليل من الماء الدافئ.
- يغزيل الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة، السكر، الخميرة المذوبة والبيض المطروب ثم يخلط الكل باليد.
- نضيف الماء الدافئ شيئاً فشيئاً حتى يجمع العجين، بذلك العجين لمدة خمس دقائق حتى يصير أملساً، يوضع في كيس من البلاستيك الغذائي، يغطى بقطعة من الشوب ويدخل للثلاجة لمدة عشر دقائق.
- يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ونعطيه شكل مربع (يمكن تقطيع جوانب العجين بالسكين لتحسين شكل المربع).
- تقسّم الزبدة إلى ثلاثة حصص أي 100 غ في كل حصة.
- نأخذ 100 غ من الزبدة، تقطع على شكل شرائح، نضعها وسط مربع العجين، نطوي العجين أولاً على ثلاثة ثم مرة أخرى على ثلاثة (مثل طي الرغافيف) حتى نحصل على مربع صغير مطوي.
- يبسّط المربع قليلاً بالمدلك ثم يوضع العجين في كيس البلاستيك، يغطى بالشوب ويرجع للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- يخرج العجين من الثلاجة يمدد بالمدلك على شكل مربع يوضع وسطه 100 غ الثانية من الزبدة ويطوى بنفس الطريقة (على شكل الرغافيف) يبسّط قليلاً بالمدلك يوضع في كيس البلاستيك، يغطى بالشوب ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- نقوم بنفس العملية بإستعمال ما تبقى من الزبدة للمرة الثالثة ونرجع العجين مرة أخرى للثلاجة لمدة 30 دقيقة.

المقادير

35 غ خميرة معجونة	المقادير
500 غ دقيق	
1 ملعقة صغيرة ملح	
50 غ سكر سنيدة	
50 غ زبدة مذوبة	
2 بيضات	
15 سنتلتر ماء دافئ	
لتوريق العجين	
300 غ زبدة	
للتزين	
250 غ عصيات من الشكلاط	
بيضة مطرية	

طريقة التزيين

- يخرج العجين من الثلاجة ويقسم إلى قطعتين.
- تمدد قطعة العجين على شكل مربع ثم تقسم إلى مستطيلات صغيرة ($15\text{ سنتيم} \times 10\text{ سنتيم}$).
- توضع قطعة شكلات في وسط المستطيل ويطوى بعد ذلك على ثلاثة. نستمر هكذا حتى نتم كمية العجين والشكلات.
- تصفف قطع الحلوى فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق، توضع في مكان دافئ وتغطى لتخمر حتى يتضاعف حجمها (30 دقيقة تقريباً).
- عندما تخمر الحلوى يدهن وجهها بالبيض المطرب بواسطة الفرشاة.
- تدخل الصفيحة ل الفرن المسخن على درجة حرارة 220° لمدة 15 دقيقة.
- عندما تتحمر تخرج من الفرن وتوضع تبرد فوق شبكة.

مادلين

- طريقة التحضير**
- يطرب البيض مع السكر بالطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح خفيفا.
 - يغربل الدقيق مع الخميرة وقصبة الملح ثم يضاف إلى خليط البيض والسكر.
 - يمزج الكل جيدا حتى نحصل على عجين متجانس نضيف الزبدة ونستمر في التطهاب حتى نحصل على عجين خفيف.
 - يصب العجين في القوالب الخاصة بالمادلين المدهونة بالزبدة والمرشوشة بالدقيق (تملاً القوالب بالعجينة إلى غاية $\frac{3}{4}$ لأنها تتقطخ حلال الطهي).
 - تدخل القوالب للفرن المسخن على درجة حرارة 200° لمدة 15 دقيقة.
 - تخرج القوالب من الفرن، نزيل منها المادلين ونتركه يبرد.

المقادير
100 غ زبدة
100 غ سكر سندية
2 بيضات
1 كيس خميرة كيماوية
قصبة ملح

يمكن أن يدهن المادلين بمربي المشمش المطحون ثم يفند في الكوك.

للحصول على مادلين بالشكلاط نذيب 200 غ من الشكلاط في حمام مريم، يغطس فيه المادلين ثم يوضع فوق شبكة الحلوى ليستقر.



طرطة باللوز

طريقة التحضير

- يغربل الدقيق مع قبضة ملح نضيف عليه السكر سندية، والزبدة، يخدم الخليط بأطراف الأصابع حتى يتربمل ثم يجمع العجين بالبيض.
- يلف العجين في كيس من البلاستيك الغذائي ثم في قطعة الثوب ويوضع في الثلاجة لمدة ساعتين.
- يخرج العجين من الثلاجة يمدد بالمدلك ثم يوضع في قوالب صغيرة للطروطات قطرها (8 سنتيمتر) يثقب العجين بالشوكه ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 10 دقائق.

تحضير الحشوة

- تطرب الزبدة مع السكر حتى يصبح الخليط على شكل كريم نضيف البيض، بودرة اللوز والزبيب مع التحريك المستمر حتى يمتزج الخليط ثم يفرغ في قوالب الطروطات.
- تدخل القوالب للفرن لمدة 20 دقيقة.
- نخرج القوالب من الفرن، نزينها برقائق اللوز ثم ندخلها مرة أخرى للفرن من 10 إلى 15 دقيقة حتى تتحمر الطروطات.

يمكن تعويض رقائق اللوز بحبات الصنوبر (pignons).

مقادير العجين

220	دقيق
120	زبدة
1	بيضة
1	ملعقة كبيرة سكر سندية
	قبضة ملح

مقادير التزيين

50	رقائق اللوز
100	بودرة اللوز
2	بيضات
100	زبدة
50	سكر سندية
2	معالق كبيرة زبيب

كيك بالتمر

طريقة التحضير

- ينقى التمر من العظم ويقطع إلى قطع صغيرة جداً.
- في إناء نضع التمر، ملعقة بيكاربونات الصودا وعصير الليمون ساخن، نملعك التمر مع عصير الليمون بالشوكة ثم نحتفظ بال الخليط جانباً.
- تطرب الزبدة والسكر بالطراب الكهربائي حتى نحصل على خليط خفيف مثل الكريم. نضيف عليه روح الفنيلا والبيض واحدة تلو الأخرى دائمًا مع التطراب.
- يغزيل الدقيق والخميرة ثم يضاف على خليط الزبدة والسكر، نحرك جيداً بواسطة ملعقة خشبية حتى نحصل على عجين ثقيل.
- نضيف إلى العجين التمر الممعوك مع عصير الليمون، يخلط الكل جيداً حتى تندمج كل العناصر فيما بينها.
- نأخذ زيلفات صغيرة تدخل للفرن (ramequins) تدهن بالزبدة ثم تابس بورق سيلفيزي.
- تملأ الزيلفات بالعجين إلى غاية النصف ثم تقطن بورق الألمنيوم.
- تصطف الزيلفات في صينية غارقة يصب فيها ماء غليان إلى غاية النصف (حمام مريم).
- تدخل الصينية ل الفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة حتى تتضجح الحلوي.
- تخرج الصينية من الفرن وتترك الحلوى داخل الزيلفات لمدة 5 دقائق ثم تفرغ في صحن فردي.

المقادير

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 25 سنتل عصير الليمون | الملعقة الصغيرة بيكاربونات الصودا |
| 180 غ تمر | 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا |
| 90 غ زبدة | 100 غ سكر سيندة |
| 2 بيضات | 1 ملعقة صغيرة من روح الفنيلا |
| 180 غ دقيق | 2 بيضات |
| 1 ملعقة صغيرة خميرة كيماوية | |

يمكن تقديم هذه الحلوي مرفوقة بالكريمة المطربة مع قليل من السكر أو العجين الأبيض السائل المطرب مع السكر، كما يمكن كذلك الإكتفاء ببياغورت طبيعي ممزوج مع قليل من القشدة والسكر بمقدار كأس ياغورت مقابل أربعة ملاعق كبيرة قشدة طرية وملعقتين من السكر.

لتبسيز الزيلفات تقطع دوائر من ورق السلفيريز قطرها يناسب قطر قعر الزيلفات وشرطيط يلف من الداخل عرضه يناسب علو الزيلفات.

تدهن الزيلفات قبل وضع ورق السلفيريز كما يدهن الورق كذلك قبل وضع العجين.

كيك بالشكلاط واللوز

طريقة التحضير

- يذاب الشكلاط في حمام مريم (bain Marie).
- تطرب الزبدة مع السكر بالطراط الكهربائي حتى نحصل على كريم نضيف إليهم أصفر البيض، الشكلاط المذاب، اللوز المقلي والمهرمش ويمزج الكل جيدا.
- يغمريل الدقيق مع الملح والخميرة ويفضاف إلى الخليط.
- يطرب أبيض البيض مع قبضة من الملح حتى يصبح مثل الثلج ثم يضاف على العجين باستعمال ملعقة من الخشب مع التحريك من الأسفل نحو الأعلى حتى نحصل على عجين خفيف ومنسجم.
- يدهن قالب كيك مستطيل بالزبدة ويرش بالدقيق ثم يصب فيه العجين.
- يدخل القالب للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة.
- عندما يطهى الكيك يبقى في القالب لمدة 5 دقائق ليبرد ثم يزال منه.

المقادير

200 غ شكلاط أسود
150 غ زبدة
170 غ سكر سندية
4 بيضات
200 غ دقيق
1 كيس خميرة كيماوية
70 غ اللوز مقلي ومهرمش
قبضة ملح



كيك بالفاواكه المعسلة والزبيب

طريقة التحضير

- تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريم نضيف إليه أصفر البيض ثم نستمر في التطراب.
- يغربل الدقيق مع الملح والخميرة ويضاف إلى الخليط الأول، يمزج الكل جيدا حتى يصبح العجين أملسا ومسجما، نضيف إليه الزبيب والفاواكه المعسلة.
- يطرب أبيض البيض مع قبضة ملح بالطراب الكهربائي حتى يصبح مثل الثاج.
- يضاف أبيض البيض إلى العجين مع التحرير برفق باستعمال ملعقة خشبية من الأسفل نحو الأعلى حتى يتمزج أبيض البيض بالعجين ونحصل على خليط خفيف.
- يدهن قالب حلوى مستطيل الشكل بالزبدة ويرش بالدقيق، يفرغ فيه العجين ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة لمدة 60 دقيقة حتى ينضج.

المقادير

150 غ زبدة	المقادير
100 غ سكر سنيدة	
150 غ دقيق	
1/2 كيس خميرة كيماوية	
150 غ فواكه معسلة	
3 بيضات	
100 غ زبيب	
قبضة ملح	



حلوى بالجزر واللوز

طريقة التحضير

- يطرب أصفر البيض مع السكر بواسطة الطراب الكهربائي حتى يصبح الخليط أبيضا ثم يضاف إليه عصير وقشرة الليمون.
- نستمر في التطراب حتى نحصل على خليط خفيف.
- نضيف الجزر المحكوك، اللوز، القرنفل، القرفة، الملح، النشوي والخميرة ويمزج الكل جيدا.
- يطرب أبيض البيض مع قبضة ملح بالطраб الكهربائي حتى يصبح مثل الثلاج ثم يضاف على العجين مع الحرص على التحريك بواسطة ملعقة خشبية من الأسفل نحو الأعلى حتى يتمزج أبيض البيض مع العجين ويصبح الخليط النهائي خفيفا ومنسجما.
- يصب العجين في قالب دائري مدهون بالزيادة ومرشوش بالدقيق ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 50 دقيقة حتى ينضج.
- عندما نخرج الحلوي من الفرن تدهن بالمربى وتزين إذا أمكن بحبات جزر مصنوعة بعجين اللوز.

المقادير

5 بيضات	250 غ جزر محكوك في الحاكاة
140 غ سكر سنيدة	الحقيقة
160 غ اللوز مسلوق ومطحون	2 ملاعق كبيرة عصير الليمون
100 غ من النشا	قبضة ليمونة محككة
2 ملاعق كبيرة عصير الليمون	ملعقة صغيرة خميرة كيماوية
قطعة قرنفل مدقوق	قبضة قرفة
قبضة ملح	قبضة ملح

للتزين

5 ملاعق كبيرة مربى مشماش
مطحون



کیک بالشکلات و الحامض

طريقة تحضير دوائر الحامض المستعملة للتزيين

- تغلى دوائر الحامض في الماء لمدة عشر دقائق ثم تصفي وتحفظ بها في إناء.
 - نضع الماء والسكر سنيدة في إناء فوق النار حتى الغليان، نزيله من فوق النار ثم نصبه ساخنا على دوائر الحامض ونترك الكل لمدة 24 ساعة.

التحضير الكافي

- نضع الزبيب في إناء مع ماء دافئ ونتركه ينتفخ لمدة 10 دقائق، بصفى ثم يرش بقليل من الدقيق.
 - طرب جيداً الزبدة مع السكر وبيبة واحدة ثم يضاف عليهم الزبيب.
 - في إناء يخلط الدقيق، الخميرة، الملح، الشكلات والنوى، يغمر كلّي ثم يضاف إلى خليط الزبدة، السكر والبيض (أي الخليط الأول) بمزج العجين جيداً باليد.
 - يطرب ما تبقى من البيض، تقطع قشرة الحامض المعسلة إلى مربيعات صغيرة ويضاف الكل إلى العجين يمزج حتى يصير متجانس، يصبب في قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق.
 - يسخن الفرن على درجة حرارة 230° وعندما ندخل الكيك ننقص درجة الحرارة إلى 170° ونتركه ينضج لمدة ساعة.
 - يحضر السiero بسكر سنية وعصير حامضتين ويُسقى به الكيك عند خروجه من الفرن ساخناً.
 - نترك الكيك يبرد ثم نزينه بدوائر الحامض المعسلة.

مقادير العجين

١٢٥ غزّة

سندة سک 125 غ

دقة 100 غ

خواہ کوئا

50 غرفة الشكلاط

二三九

卷之八

31 - 110 - 2015

1 2 3

لِلْمُؤْمِنِينَ

لسو

سندة سکر 100 غ

عصب 2 حامضات

لتعییل دوائرالحامض

حامضة مقطعة دوائر (قيقة)

سندة سک 100 غ

سنتا ۱۰



كيك بالياغورت

طريقة التحضير

- نفصل أبيض البيض عن الأصفر.
- يطرب أصفر البيض مع السكر بالطراط الكهربائي حتى يصبح لون الخليط أبيضاً ويضاعف حجمه.
- يضاف إليه الياغورت، الزيت، قشرة الحامض ثم يمزج الكل.
- يغربيل الدقيق مع الخميرة ثم يضاف إلى الخليط مع التحرير بملعقة من خشب حتى نحصل على عجينة منسجمة.
- يطرب أبيض البيض مع قبضة ملح بالطراط الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج ثم يضاف إلى العجين دائمًا مع التحرير ب بواسطة ملعقة من الخشب من الأسفل نحو الأعلى حتى لا يتكسر أبيض البيض ويتهوى العجين.
- يدهن قالب الكيك بالزبدة ويرش جيداً بالدقيق ثم يصب فيه العجين، يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة لمدة 30 دقيقة حتى ينضج.
- عندما يخرج الكيك من الفرن يترك في القالب يبرد لمدة 5 دقائق ثم يزال منه ليوضع في طبق التقديم.

المقادير

(كلها تعبير بكأس الياغورت)

4 بيضات

1 كأس ياغورت فنيلا

2 كأسان سكر سنيدة

4 كؤوس دقيق

1 كأس إلا ربع زيت

2 أكياس خميرة كيماوية

قشرة حامضة محكوكه

قبضة ملح

إذا لاحظنا أن وجه الكيك تحرر وهو لم ينضج بعد نعطيه بورق الألمنيوم، ونتابع الطهي.



حلوى بالشكلاط

طريقة التحضير

- تطرب الزبدة مع السكر جيدا حتى نحصل على كريم.
- يذاب الشكلاط في حمام مريم.
- يغربل الدقيق مع بودرة الشكلاط، الخميرة الكيماوية وبيكاربونات الصودا.
- يضاف الشكلاط المذاب على الزبدة والسكر ثم يضاف إليهم البيض المطرب، يمزج الكل جيدا حتى يتمزج الخليط.
- يضاف الدقيق على الخليط ويطرّب الكل حتى نحصل على عجين متجانس.
- يصب الحليب شيئاً فشيئاً على العجين حتى نحصل على عجين خفيف.
- ندهن زيلفات صغيرة زجاجية تدخل إلى الفرن بقليل من الزبدة وتتبس بشرائط من ورق السلفيريري.
- نملاً الزيلفات إلى النصف بالعلجين وتنقطع بورق الألمنيوم.
- نحضر حمام مريم (بماء غليان) في طاواة تدخل إلى الفرن ونضع فيها الزيلفات.
- ندخل الطاواة للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة حتى تتضج الحلوي.
- نحضر كريمة بالشكلاط وذلك بإذابة الشكلاط مع القشدة الطيرية في حمام مريم مع التحريك حتى نحصل على خليط منسجم.
- عندما تتضج الحلوي نزيلها من الزيلفات وتقدمها مرفوقة بالشكلاط المذاب مع الكريمة.

المقادير

180 غ دقيق
150 غ زبدة
100 غ شكلاط أسود
150 غ سكر سندية
30 غ بودرة الشكلاط
12 سنتلر حليب
2 بيضات
1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
1 ملعقة صغيرة خميرة كيماوية

للتزين

120 غ شكلاط أسود
20 غ قشدة طيرية

حلوى معمرة بالمربي

طريقة التحضير

- تطرب الزبدة مع السكر جيداً بالطراش الكهربائي حتى يصبح الخليط مثل الكريم.
- نضيف البيض واحدة تلو الأخرى مع التطراب المستمر.
- يغribل الدقيق مع الخميرة الكيماوية ويضاف شيئاً فشيئاً على خليط الزبدة، البيض والسكر، يمزج العجين جيداً ثم نضيف عليه ملعقة ماء.
- نستمر في مزج الخليط حتى نحصل على عجين أملس ومنسجم.
- نأخذ قالبين مستديري الشكل (قطرهما حوالي 18 سنتيم).
- ندهن القالبين بالزبدة ونرشهما جيداً بالدقيق، تصب نصف كمية العجين في القالب الأول وما تبقى في القالب الثاني.
- يدخل القالبان في نفس الوقت للفرن المسخن على درجة حرارة 190° لمدة 20 دقيقة.
- عندما تتحمر الحلوي وتتضح نخرجها من الفرن ونتركها تبرد قليلاً.
- تزال الحلوي من القالبين وتوضع فوق شبكة تبرد، بعدما تبرد تدهن القطعة الأولى بالمربي ثم تغطى بالقطعة الثانية.
- يزيّن وجه الحلوي بالسكر الصقيل.

المقادير

100 غ زبدة
100 غ سكر سنيدة

2 بيضات
100 غ دقيق
كيس خميرة كيماوية
ملعقة كبيرة ماء

للتربيين

4 ملاعق كبيرة مربي
حسب الذوق
قليل من السكر الصقيل

حلوى بالعسل والليمون

طريقة التحضير

- يطرب العسل، السكر والزبدة بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريم خفيف.
- نضيف قشرة الليمون المحكوكة ثم البيض واحدة تلو الأخرى مع التطراب المستمر.
- يغribل الدقيق مع الخميرة، الگوزة المحكوكة والملح ثم يضاف على خليط البيض، يمزج الكل جيدا حتى نحصل على عجين متجانس وخفيف.
- يفرغ العجين في قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق (قطره 18 سنتم) ثم يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة ١٦٠° لمدة ساعة وربع حتى ينضج.
- عندما نخرج القالب من الفرن توضع الحلوى تبرد فوق شبكة.
- في كصولة تحتوي على ماء غليان نضع شرائح الليمون ونتركها فوق نار هادئة لمدة 10 دقائق بعد ذلك تصفي وترى جانبها.
- يحضر سiero بالسكر والماء المخصصين للتزيين وعند الغليان نضيف شرائح الليمون لتعسل لمدة 10 دقائق.
- تصفى شرائح الليمون المعسلة فوق الحلوى ثم يدهن وجه الحلوى جيدا بالسيرو، بواسطة فرشاة.

المقادير

150 غ زبدة	1 كأس صغير عسل
50 غ سكر سنيدة	قشرة ليمونتين محكوكة
200 غ دقيق	3 بيضات
قبضة ملح	قبضة گوزة
1 كيس خميرة كيماوية	ليمونة مقطعة شرائح رقيقة
10 سنتل ماء	
100 غ سكر سنيدة	

التزيين

كيك خامر بالزبيب

طريقة التحضير

- تذاب الخميرة في الحليب الدافئ.
- يغربيل الدقيق مع الملح ويفضاف إليه السكر، قشرة الحامض محاكوة، الزبيب واللوز، تمزج العناصر مع بعضها.
- تذاب الزبدة وتوضع تبرد قليلاً، يطرب البيض.
- يعجن خليط الدقيق بالخميرة المذوبة في الحليب، الزبدة المذوبة والبيض يمزج الكل جيداً بواسطة الطراب الكهربائي حتى نحصل على عجين منسجم وأملس.
- نأخذ قالباً للكيك غارق يدهن جيداً بالزبدة ويرش بالدقيق ثم يفرغ فيه العجين، يغطى القالب ويترك يخمر لمدة ساعتين في مكان دافئ.
- يسخن الفرن على درجة حرارة متوسطة، يدخل القالب للفرن لمدة 40 دقيقة، إذا تحمر الكيك قبل أن يكتمل في النضج يغطى بورق الألمنيوم حتى ينضج.
- عندما يخرج الكيك من الفرن نتركه في القالب 5 دقائق قبل إزالته ووضعه فوق الشبكة ليبرد.
- عندما يبرد يوضع في طبق التقديم ويزيين بالسكر الصقيل.

● من الأحسن إستعمال قالب كيك قعره مشنف ومزين بنقوش.

المقادير

250 غ دقيق	المقادير
100 غ زبدة	
10 سنتل حليب	
15 غ خميرة معجونة	
50 غ سكر سنيدة	
3 بيضات	
70 غ زبيب	
1 قشرة حامضة محاكوة	
70 غ لوز مهرمش	
قبضة ملح	

للتزين

السكر الصقيل

كيك التاج بالشكلاط

طريقة التحضير

- يذاب الشكلاط مع الزبدة في حمام مريم (bain Marie).
- يطرب أبيض البيض مع السكر حتى نحصل على كريم أبيض نضيف إلى الشكلاط المذاب مع الزبدة ، الدقيق المغربيل مع الخميرة، قبضة ملح وعصير الليمون.
- يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج ونضيفه على الخليط الأول برفق وذلك باستعمال ملعقة من الخشب مع التحريك من الأسفل نحو الأعلى.
- نأخذ قالب للحلوى دائري على شكل تاج، يدهن بالزبدة و يرش بالدقيق.
- يصب فيه العجين ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 200° لمدة 20 حتى 25 دقيقة.
- عندما تطهى الحلوى نخرجها من الفرن ونتركها في القالب لمدة 5 دقائق ثم نزيلاها منه ونضعها فوق شبكة للحلوى للتزيين.
- يذاب الشكلاط المخصص للتزيين في حمام مريم ويضاف إليه القشدة الطرية مع التحريك حتى يذوب الشكلاط تماماً ويمتزج مع القشدة.
- يصب الخليط الشكلاط فوق الحلوى ثم تدخل للثلاجة حتى تبرد لمدة ساعة.

المقادير

150غ شكلاط أسود
150غ زبدة
150غ سكر صقيل
4 بيضات
60غ دقيق
1 كيس خميرة كيماوية
1 كأس صغير عصير الليمون
قبضة ملح

للتزين

200غ شكلاط أسود
150غ قشدة طرية



كيك بالقهوة

طريقة التحضير

- يغمر الدقيق مع الملح والخميرة ثم يضاف إليهم الزبدة.
- تخدم الزبدة مع الدقيق بأطراف الأصابع حتى نحصل على خليط مرمل.
- نضيف إلى الخليط المرمل السكر، الزبيب، الگرگاع، القهوة المذوبة في الحليب والبيض المطرب ثم يمزج الكل بواسطة ملعقة خشبية حتى نحصل على عجين خفيف ومتجانس (يمكن إضافة ملعقة أو إثنين من الحليب عند الحاجة، حسب نوع الدقيق المستعمل).
- يدهن قالب للحلوى بالزبدة ويرش بالدقيق ثم يفرغ فيه العجين ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة ساعة حتى ينضج، يخرج الكيك من الفرن ويترك في القالب لمدة 5 دقائق.
- نزيل الكيك من القالب ونتركه يبرد فوق شبكة الحلوى.

المقادير

2 بيضات مطرية	
100 غ سكر سنيدة	
50 غ گرگاع مهرمش	
100 غ زبيب	
100 غ زبدة	
2 ملاعق كبيرة قهوة سريعة الذوبان	
200 غ دقيق	
2 أكياس خميرة كيماوية	
4 ملاعق كبيرة حليب	
قups ملح	



حلوى بالإجاص واللوز

طريقة التحضير

- يغسل الإجاص ويقطع إلى شرائح ويسقى بعصير الحامض.
- يلبس قالب للحلوى دائري الشكل بورق الألمنيوم.
- يصب فيه الزبدة المذوبة، السكر والقرفة ثم تصفف فوقهم شرائح الإجاص.
- ترش شرائح الإجاص بالزبيب واللوز المهرمش.
- تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريم يضاف عليهم سكر الفنيلاء، عصير نصف حامضة، البيض والدقيق المغريل مع الملح والخميرة.
- يمزح الكل جيدا حتى نحصل على عجين أملس ومنسجم يصب في القالب فوق الإجاص. نستعمل ملعقة يمدد بها العجين حتى يغطي الإجاص.
- يدخل القالب للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة. عندما تتضخ الحلوى تخرج من الفرن وتقلب فوق صحن التقديم ثم يزال ورق الألمنيوم.

 يمكن تزيين وجه الحلوى باللوز المسلوق والمكسر.

مقادير التزيين والخشوة

500 غ إجاص
عصير الحامض
100 غ اللوز محممر ومهرمش
50 غ الزبيب
100 غ زبدة
50 غ سكر سندية
نصف ملعقة صغيرة قرفة

مقادير العجين

180 غ زبدة
180 غ سكر سندية
1 كيس سكر فنيلاء
3 بيضات
عصير نصف حامضة
300 غ دقيق مع قبضة ملح
كيس ونصف خميرة كيماوية



كيك بالكرموس يابس والغرگاء

طريقة التحضير

- يطرب البيض مع السكر بالطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح خفيفاً على شكل رغوة.
- نضيف إليه الغرگاء، الكرموس يابس مقطع، قشرة الليمون أو الحامض المعسلة والشكلاط.
- يمزج الكل جيداً بملعقة من الخشب حتى تمتزج العناصر.
- نضيف إلى الخليط الدقيق المغبريل مع الخميرة والملح شيئاً فشيئاً مع التحريك بواسطة ملعقة من الخشب، من الأسفل إلى الأعلى حتى يتهدى العجين.
- يدهن قالب الكيك بالزيادة ويرش بالدقيق، يصب فيه العجين. يدخل الفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة ساعة حتى ينضج.
- عندما ينضج الكيك نخرجه من الفرن ونتركه في القالب يبرد لمدة 5 دقائق.
- يزال الكيك من القالب ويترك يبرد فوق شبكة الحلوي.

المقادير

3 بيضات	
110 غ سكر صقيل	
125 غ غرگاء مهرمش	
125 غ كرموس يابس مقطع	
125 غ قشرة الليمون أو الحامض معسلة ومقطعة	
90 غ شكلاط أسود محكوك	
185 غ دقيق	
2 أكياس خميرة كيماوية	
قبضة ملح	

إذا لاحظنا أن وجه الكيك تحرّم وهو لم ينضج بعد نغطيه بورق الألمنيوم، ونتابع الطهي.

- تحضر الشريحة كما جاء في النصائح التي تتعلق بالفاواكه اليابسة.
- نحتفظ بحبات الشريحة والغرگاء لتزيين وجه الكيك كما هو في الصورة.



حلوى بالفواكه اليابسة

طريقة التحضير

- نأخذ إناءاً ونضع فيه الگرگاع، اللوز، المشماش، الأناناس، قشرة الليمون، الدقيق، مسحوق الشكلاط، القرفة ويخلط الكل جيداً.
- نضع السكر الصقيل والعسل في إناء فوق نارهادئة نحرك الخليط حتى يصبح لونه ذهبياً (كراميل) ثم نزيله من فوق النار، نضيف إليه الشكلاط ونصب الكل فوق الخليط الأول يمزج الكل بملعقة من الخشب حتى نحصل على خليط متمازج.
- يدهن قالب حلوى دائري قطره 20 سنتم ويغطى بورق السلفيريزي. ندهن الورق من الداخل ثم نصب فوقه العجين.
- يدخل قالب الفرن المتوسط الحرارة لمدة 35 دقيقة.
- نخرج الحلوى من الفرن وتترك جانبًا لتبرد.
- عندما نزيل الحلوى من قالب نضعها في طبق التقديم ثم ترش بالسكر الصقيل.

المقادير

125 غ لوز منقي
125 غ گرگاع
60 غ قشرة الليمون المعسلة
مقطعة رقيقة
60 غ مشماش يابس مقطع رقيق
60 غ أناناس يابس مقطع رقيق
100 غ دقيق
2 ملاعق كبيرة مسحوق الشكلاط
75 غ سكر صقيل
1 ملعقة صغيرة قرفة
175 غ عسل
60 غ الشكلاط أسود مذاب

للتزين

السكر الصقيل



كريم باتسيير

طريقة التحضير

- يغلى الحليب مع الفنيلا ويترك يبرد .
- يطرب أصفر البيض مع السكر سنية بالطراب الكهريائي حتى يصبح الخليط أيضا على شكل كريم .
- نضيف الدقيق أو النشا على البيض والسكر سنية مع التطراب المستمر، نصب الحليب الدافئ على الخليط ويفرغ الكل في كصرولة .
- نضع الكصرولة على نار خفيفة مع التحريك بملعقة من الخشب حتى نحصل على كريمة نقيلة .
- نزيل الكصرولة من فوق النار وندهن وجه الكريم بقليل من الزبدة (لتفادى تكون القشرة على وجه الكريمة بعدما تبرد) .

المقادير

50 سنتل حليب
كيس من الفنيلا
6 أصفر البيض
150 غ سكر سنية
40 غ دقيق أو نشا
ملعقة من الزبدة

عجين مكسر

طريقة التحضير

- يغribل الدقيق في إناء مع الملح وبودرة الحليب تضاف إليهم الزبدة والبيض ويمزج الخليط جيدا بأطراف الأصابع.
- نضيف السكر ونستمر في المزج بأطراف الأصابع يجمع العجين بواسطة ملعقة الماء البارد.
- عندما نحصل على عجين أملس يجمع على شكل كرة ويوضع في كيس من البلاستيك وليف في قطعة من الثوب، يدخل إلى الثلاجة ليلة كاملة قبل إستعماله.

المقادير

230 غ دقيق
20 غ بودرة الحليب
40 غ سكر سنيدة
180 غ زبدة
قبضة ملح
1 ملعقة كبيرة ماء بارد
1 بيضة

عجين البريوش

طريقة التحضير

- في إناء يغمر الدقيق والملح ويضاف إليهم السكر.
- تذاب الخميرة في الماء ثم تضاف إلى خليط الدقيق، نصف البيض المطرب والزبدة، تمزج العناصر جيدا حتى يجمع العجين، يضرب العجين باليد حتى يبدأ يتقلع من جوانب الإناء، بعد ذلك يدلّك جيداً لمدة 10 دقائق، يغطى العجين ويترك لمدة ساعة في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه.
- عندما يخمر العجين يدلّك مرة أخرى لمدة 10 دقائق قبل إستعماله، يحضر العجين حسب الوصفة ولا ننسى أن نتركه يخمر قبل إدخاله للفرن.

المقادير

230 غ	دقيق
2 ملاعق كبيرة سبيكة	
15 غ	خميرة معجونة
2 ملاعق كبيرة ماء ساخن	
2 بيضات مطربة	
80 غ	زبدة مذوبة
قبضة ملح	

بات أشو

طريقة التحضير

- في كصرولة نصب الماء، السكر، الملح والزبدة نضعها فوق النار حتى الغليان.
- نزيل الكصرولة من فوق النار ونصب فيها الدقيق مع التحريك المستمر بملعقة من خشب.
- نرجع الكصرولة فوق النار دائماً مع موافقة التحريك حتى لا يتتصق العجين في الكصرولة (يجب أن تكون النار هادئة).
- عندما يجمع العجين بسهولة حول الملعقة الخشبية مثل الكرة نزيل الكصرولة من فوق النار ونترك العجين يبرد قليلاً.
- ثم نبدأ بإضافة البيض واحدة تلو الأخرى مع التحريك المستمر حتى يشرب الخليط البيض ونحصل على عجينة منسجمة وسائلة.
- تحضر بعد ذلك الحلوي حسب الوصفة.

المقادير

100 غ زبدة
150 غ دقيق
4 بيضات
15 غ سكر
25 سنتل ماء
1/2 ملعقة صغيرة ملح

عجين جينواز (الطريقة الأولى)

طريقة التحضير

- يغربل الدقيق، الملح والخميرة الكيماوية ثم يحتفظ بهم جانباً.
- يطرب البيض مع سكر سنيدة بالطراب الكهربائي حتى يصبح الخليط أبيضاً ويكتسب حجمه.
- بواسطة ملعقة خشبية نضيف الدقيق على خليط البيض مع التحرير من الأسفل نحو الأعلى حتى نكمل كمية الدقيق.
- العجين المحصل عليه يكون خفيفاً وسائلأ.

المقادير

4 بيضات	
120 غ دقيق	
120 غ سكر سنيدة	
1 ملعقة صغيرة خميرة كيماوية	
قبضة ملح	

عجين جينواز (الطريقة الثانية)

طريقة التحضير

- يغمر الدقيق، النشا، الملح والخميرة ثم يحتفظ بهم جانباً.
- يطرب البيض مع سكر سنيدة بالطراب الكهربائي حتى يصبح الخليط أبيضاً ويتضاعف حجمه.
- يضاف الدقيق شيئاً فشيئاً على الخليط مع التحرير ب بواسطة ملعقة خشبية من الأسفل نحو الأعلى حتى نحصل على عجين خفيف.
- تضاف الزبدة المذوبة على العجين مع التحرير حتى تندمج مع العجين.
- يصب العجين في قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق يدخل القالب للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة تقريباً.

المقادير

40 غ زبدة مذوبة
65 غ دقيق
15 غ نشا
3 بيضات كبيرة
75 غ سكر سنيدة
قبضة ملح
1 ملعقة صغيرة خميرة كماوية

نختار حجم وشكل القالب حسب الحلوى المراد تحضيرها.

عجين مرمل

طريقة التحضير

- في إناء نضع الدقيق وقبضة الملح، نضيف عليهم الزبدة مقطعة مربعات، نأخذ سكينا ونحاول تقطيع الزبدة إلى قطع صغيرة وسط الدقيق.
- عندما تقطع الزبدة يخدم الخليط بأطراف الأصابع حتى يتربل.
- نضيف أصفر البيض والسكر ثم نمزج الكل حتى نحصل على عجين متجانس.
- يوضع العجين في كيس من البلاستيك الغذائي ثم يلف في قطعة من الثوب .
- يدخل العجين للثلجة لمدة ٣٥ دقيقة على الأقل قبل إستعماله.

المقادير

200 غ دقيق
100 غ زبدة
2 أصفر البيض
100 غ سكر سنيدة
قبضة ملح

العجينة المورقة

طريقة التحضير

- | المقادير | |
|--|--|
| ■ يغribل الدقيق مع الملح، نضيف إليه 50 غ زبدة ويخدم الكل بأطراف الأصابع حتى نحصل على خليط مرمل يعجن بالماء البارد حتى نحصل على عجينة منسجمة وملساء. | 250 غ دقيق |
| ■ تقطع الزبدة إلى شرائح مربعة. | 250 غ زبدة |
| ■ يمدد العجين بالمدلk على شكل مربع، تصفف شرائح الزبدة وسط العجين ويطوى المربع على ثلاثة حتى يغطي الزبدة ثم يطوى مرة أخرى على ثلاثة حتى نحصل على مربع صغير من العجين. | 1/2 ملعقة صغيرة ملح
15 سنتل من الماء البارد |
| ■ يلف العجين في بلاستيك غذائي ثم في قطعة من الثوب ويوضع في الثلاجة لمدة 30 دقيقة. | |
| ■ يخرج العجين من الثلاجة ويمدد بالمدلk على شكل مربع، يطوى على ثلاثة (لكي نحصل على مستطيل) ثم يطوى مرة أخرى على ثلاثة لنحصل على مربع صغير من العجين. | |
| ■ يلف العجين في البلاستيك ثم يدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة. | |
| ■ نعيid نفس العملية أربع مرات قبل استعمال العجين. | |

نصائح عملية

■ نبدأ دائماً بتحضير المقادير والأواني قبل الشروع في تحضير الحلوي.

العجين :

■ لتحضير مختلف أنواع عجين الكيك يجب أن تكون المقادير المستعملة في درجة حرارة المطبخ.

■ لتحضير مختلف أنواع العجين الخاصة بالطرطاط يجب أن تكون المقادير باردة (زبدة، البيض،...) وكذلك الأدوات التي نستعمل.

■ يغribل الدقيق ثم تضاف عليه الزبدة باردة، تخدم بأطراف الأصابع حتى يكون العجين مهوى (la pâte aérée) أما إذا استعملنا الكف فإن المادة الدسمة تسخن ونحصل على عجين ثقيل يلتصلق باليد.

■ لجمع العجين نستعمل دائماً ماءاً بارداً جداً يضاف بملعقة كبيرة شيئاً فشيئاً وبحذر حسب نوع الدقيق المستعمل (هناك أنواع من الدقيق تتطلب كمية أكثر من الماء بالمقارنة مع أنواع أخرى).

■ عندما يمدد العجين بواسطة المدلّك نحاول دائماً دحرجته في اتجاه واحد ونتجنب حركة الذهاب والرجوع. يمدد العجين دائماً على جهة واحدة لا يقلب على الوجهين.

■ قبل استعمال المدلّك يجب رشه جيداً بالدقيق، كما ترش طاولة العمل لتجنب إلتصاق العجين.

■ عندما نضع العجين في الطاولة لا يجب تمديده كثيراً لأنّه عند الطهي سيجمّع ويفقد شكله الأولى.

■ العجين يطهى دائماً في فرن مسخن من قبل، إذا كانت حرارة الفرن منخفضة فإننا نحصل على طرطة ثقيلة وصلبة.

نصائح عملية

■ عادة تطهى مختلف أنواع العجين الخاصة بالطرطات في فرن مسخن على درجة حرارة 180° إلى 200° بالنسبة للعجينة المرملة، المكسرة والحلوة أما العجينة المورقة فتطهى على درجة حرارة مرتفعة 230° .

■ للحصول على طرطة محمصة (مرملة) يستحسن طهيها فارغة، أي على بياض (à blanc) لمدة 8 حتى 10 دقائق في فرن مسخن على درجة حرارة متوسطة. وعندما تخرج من الفرن تدهن ساخنة ببياض البيض بواسطة فرشاة وبعد أنها تزين حسب الذوق وتدخل للفرن حتى تكتمل في الطهي.

■ الكميات الالازمة من العجين حسب قطر الطاولة المستعملة:

100 غ تتناسب طاولة قطرها 18 سنتيمتر

150 غ تتناسب طاولة قطرها 20 سنتيمتر

240 غ تتناسب طاولة قطرها 22 سنتيمتر

■ تدهن دائماً طاولة الحلوي بالزبدة وترش جيداً بالدقيق قبل وضع العجين فيها.

■ عندما نضع العجين في الطاولة نضغط عليه بالأصابع حتى لا يبقى الفراغ بين العجين والطاولة.

■ عندما يثبت العجين في الطاولة يتقب بالشوكة حتى لا ينتفخ خلال الطهي.

■ يمكن تحضير كمية مهمة من عجين الطرطات وطهيها فارغة ثم توضع بعد ذلك في أكياس من البلاستيك ويحفظ بها في المجمد (congélateur).

■ يزيّن العجين المثلج مباشرة بعد إخراجه من المجمد ثم يدخل للفرن حتى يكتمل في الطهي.

نصائح عملية

- كما يمكن تماماً تحضير العجين وتقسيمه على شكل كويرات تتناسب حجم الطاولة التي تستعمل عادة . نلف العجين في بلاستيك غذائي ويوضع في المجمد، نخرجه عند الحاجة ونتركه جانباً حتى يأخذ حرارة المطبخ ثم يمدد في طاولة، تدخل الطاولة للثلاجة لمدة 30 دقيقة قبل إدخالها الفرن.
- يستعمل العجين المورق دائمًا بارداً جداً.
- العجينة المورقة تتتفتح عند الطهي لهذا تقطع جوانبها بالسكين عندما نريد استعمالها حتى تتفتح بطريقة متساوية عند النضج.
- تحضير العجينة المورقة يتطلب كثيراً من الوقت : لهذا يمكن تحضير كمية مهمة منها وتجميدها في المجمد.

نصائح عملية

الطهي :

- تقوم بتسخين الفرن قبل إدخال الحلوي للطهي.
- الحلويات ذات العجين الخفيف تتطلب أن تطهى في فرن ساخن ذي درجة حرارة مرتفعة، أما العجين الغني أو الثقيل فيتطلب فرناً ذا درجة حرارة متوسطة.
- هناك أنواع من الحلوي تتطلب حفظ درجة الحرارة خلال الطهي فيجب أن نأخذ بعين الاعتبار أن الفرن الكهربائي يحتفظ بنفس درجة الحرارة لمدة أطول من الفرن الغازي.
- لا يجب فتح الفرن خلال مدة طهي الحلوي، عندما نفتح الفرن خلال الطهي يجب إغلاقه بسرعة وحذر.
- حتى نتأكد من أن الحلوي نضجت نقوم بإدخال سكين في وسط الحلوي، يجب أن يخرج جافاً أما إذا إلتصق به العجين فيجب إعادة الفرن، أما إذا تحرر وجه الحلوي دون أن يتم نضجها فيمكن تغطيتها بورق الألمنيوم وإعادتها للفرن.
- تترك الحلوي بعد إخراجها من الفرن في القالب لمدة 5 دقائق قبل إزالتها منه، حتى نتمكن من إخراجها منه بسهولة، عندما نزيل الحلوي من القالب توضع فوق شبكة الحلوي حتى لا تتدى.
- إذا أردنا الاحتفاظ بالحلوى داخل علب من البلاستيك أو الحديد يجب أن ننتظر حتى تبرد الحلوي تماماً قبل وضعها في العلب حتى نتمكن من الاحتفاظ بها لمدة أطول وتجنب الرطوبة.

نصائح عملية

بالنسبة للكيك الذي يطهى في حمام مريم في الفرن :

- يجب أن يكون الماء المستعمل غليان أو ساخن جداً.
- خلال الطهي إذا أردنا إضافة الماء يجب إضافته ساخنا حتى نحتفظ بنفس درجة الحرارة.
- قبل وضع ورق الألمنيوم الذي تغطى به الزليفات يستحسن وضع ورقة السلفيريزى مدهونة بالزيادة وبعدها ورق الألمنيوم.
- عندما نفتح الفرن لمراقبة الحلوى يجب غلقه بسرعة حتى نحتفظ بنفس درجة الحرارة خصوصاً إذا كان الفرن بالغاز.
- الكيك الذي يطهى بالبخار أو حمام مريم يستحسن عدم تجميده، بخلاف الكيك العادي الذي يمكن تقطيعه ووضعه في علب قبل تجميده وعند الحاجة يخرج من المجمد ويترك جانباً حتى يأخذ درجة حرارة المطبخ.

نصائح عملية

الخميرة :

- الخميرة الكيماوية وبيكاربونات الصودا تستعملان للتتخمير حسب نوع العجين المراد الحصول عليه.
- يجب اتباع المقادير المخصصة لكل وصفة كما يجب أن تغرس الخميرة الكيماوية وبيكاربونات الصودا مع الدقيق.
- أما بالنسبة لل الخميرة (المستعملة لتحضير الخبز) يجب دائماً تدويبها في قليل من الماء أو الحليب قبل استعمالها.
- الحلويات التي يستعمل في تحضيرها كثير من البيض لا تحتاج إلى الخميرة.

الزيادة :

- تعطي الزيادة مذاقاً ونكهة خاصة للحلوى يمكن تعويضها بالماركرin النباتية. عند استعمال الزيادة ينصح بتصفيتها من الحليب وذلك بإذابتها ثم تركها تبرد ، عندما تبرد الزيادة تأخذ فقط القشرة الجامدة التي يعاد تدويبها ثم تستعمل بعد ذلك، أما الحليب أو السائل الذي يبقى في القعر فلا يستعمل.

العسل :

- العسل الذي تطفى فيه الحلوى مثل البريوت و المقرنوط يجب أن يكون ساخناً إذا وضع على النار ولو خفيفة فإنه يحترق لهذا من الأحسن أن يترك العسل طيلة مدة التحضير في حمام مريم حتى يبقى ساخناً دون أن يحترق.

نصائح عملية

الفواكه اليابسة :

- اللوز يستعمل في بعض الأحيان بقشرته، ينصح دائمًا قبل استعماله أن يفرك جيداً بقطعة من الثوب حتى تزيل منه الغبار ولا يحتاج إلى الفسل.
- أما لتحضير عجين اللوز، نقوم بسلق اللوز في كصرولة، يفسخ ثم يطحون كما يمكن تماماً شراء عجين اللوز جاهزاً من المحلات التجارية.
- لا تحتاج لتنقية الگرگاع والبندق فهما يستعملان بقشرتهما.
- يجب الحرص أن يكون الگرگاع المستعمل في تحضير الحلوى طرياً، لأن استعمال الگرگاع غير الطري يعطي مذاقاً مرا ونسمة الغمولة للحلوى.
- قبل استعمال الزبيب في الحلوى ينصح بتقسيمه من الأعواد و الحرص على غسله جيداً، لأنه يحتوي في شايته على الغبار.
- يرقد الزبيب قبل استعماله في عصير الحامض أو الليمون لمدة ساعة تقريباً حتى ينتفخ، عند الاستعمال يصفى ثم ينشف جيداً. ولا تنسى رشه بالدقيق إذا كنت تريده استعماله في العجين السائل (مثل عجين الكيك).
- قبل استعمال التمر يمسح جيداً بقليل من ماء الورد أو ماء الزهر ثم ينقى من العظم يستعمل على شكل قطع صغيرة أو ممعوكة في هذه الحالة يمكن تحضيره بطريقتين: إما يبخر في الكسكس ثم يملاً بعد ذلك بالشوكة أو يوضع في كصرولة مع عصير الليمون فوق نار هادئة. من بين التوابل التي تسم التمر بشكل جيد : القرنفل، القرفة والتوابل الأربعية.

نصائح عملية

- الكرموس يابس (شريحة) يستعمل في الطرطatas وكذلك في الكيك قبل استعماله يمسح بماء الورد أو ماء الزهر يستحسن دائمًا أن يرقد الكرموس أو يطهى حسب الوصفة .
- يمكن ترقاد الكرموس في عصير الحامض أو الليمون وكذلك ماء الزهر . بالنسبة للطهي فالكرموس اليابس يمكن أن يبخر في الكسكاس حتى ينتفخ ثم يقطع إلى قطع حسب الوصفة، أو يطهى في كصرولة مع عصير الليمون . من بين التوابل التي تقسم الكرموس اليابس بشكل جيد : النافع، بديان، القرفة، بسيسة وكذلك التوابل الأربعية .
- البرقوق اليابس يغسل ثم ينقى من العظم، قبل استعماله يرقد في محلول الشاي الأسود الساخن لمدة ساعة حتى ينتفخ (في كصرولة نضع 1 لتر من الماء الغليان مع كيس من الشاي الأسود (thé noir) ونتركه فوق النار لمدة 5 دقائق) يستعمل البرقوق إما مقطعاً مربعات صغيرة أو ممعوكاً .
- المشماش اليابس يغسل وينشف جيداً ثم يرقد قبل استعماله في عصير الليمون أو الحامض ويقطع بعد ذلك إلى قطع صغيرة، أو يبخر حتى ينتفخ ويطهى مع خليط من الزبدة والسكر للحصول على عجينة المشماش، يمكن استعمالها لحشو شوصون (les chaussons) أو في الطرطatas .
- المشماش يمكن تسميمه كذلك بالقرفة ، بديان، الكحوة وكذلك التوابل الأربعية .

نصائح عملية

التوابل :

حبة هيل : (عقلة)

- تقشر ثم تدق مباشرة قبل الاستعمال لأنها تفقد نكهتها و مذاقتها بسرعة. مذاقاتها يناسب الحلويات المحضرة بالشكلاط و كذلك القهوة.

القرفة :

- صديقة الحلويات سواء الطرطاط، البسكويت أو الكيك يحتفظ بها في وعاء مغفول جيدا و بعيدا عن الضوء. من الأحسن أن تدق قبل الاستعمال، ممزوجة مع السكر تزين العديد من الطرطاط والحلويات.

سكنجبير :

- المدقوق، مرقد في السيرو، معسل أو على شكل جدر طري يستعمل مع الحلويات التي تحضر بخليط من الفواكه اليابسة، كما يناسب كذلك التفاح، مدقوق يستعمل بكمية محدودة حتى لا يغلب مذاقه على العناصر الأخرى و حتى لا يمرر الحلوى. معسل أو مرقد في السيرو يستعمل مقطع على شكل قطع صغيرة جدا. أما الطري فيحلك من الأحسن في الحكاكة الرقيقة مباشرة قبل استعماله.

القرنفل :

- رائحته قوية، يمكن أن يمرر الحلوى إذا تجاوزنا الكمية المحددة، يستعمل أعواد أو مدقوق يحتفظ به في وعاء مغفول بإحكام و بعيدا عن الضوء لمدة ستة أشهر.

نصائح عملية

الكَوْزَة :

- نكهتها الخاصة تتلائم بشكل جيد مع الفواكه المحضررة في الفرن، الكريمات وكذلك الحلويات المحضررة بالسميدة والأرز، تحك في الحكاكة الرقيقة مباشرة قبل استعمالها.

بِسِيْبَسَة :

- مذاقها ونكهتها مثل الكَوْزَة (ولكن أخف) تستعمل كذلك مع الحلويات المحضررة بالفواكه الطيرية والبسكويت.

بَدِيَان (l'anis étoilé) :

- هي عبارة عن نجمة بنية تضم في كل مؤخرة حبة لونها بني غامق. تستعمل كما هي لتنسيم السيرو المستعمل لتعزيز العديد من الفواكه أو مدققة لتنسيم الكريمات. ونظراً لشكلها الجميل فهي تستعمل كذلك للتزيين.

عُودُ الْفَنِيلَا :

- يجب أن يكون أسوداً ولينا يحتفظ به لعدة شهور في وعاء مغلوق بإحكام وبعيداً عن الحرارة والضوء. يقسم على الطول من النصف ثم تزال الحبيبات السوداء الموجودة في الوسط بواسطة السكين. نحتفظ بالعود المستعمل لتنسيم السيرو، أو يوضع في وعاء السكر الذي سيأخذ نكهة الفنيلا.

فهرس

116	طرطبات بالقهوة	65	حلوى الدمالج باللوز	4	كعب غزال
118	طرطة بالإجاص واللوز	66	حلوى الدمالج	6	حلوى الشباكية (1)
120	شنيك بالكريم والزبيب	68	حلوى الدمالج بكاوكاو والشكلاط	8	حلوى الشباكية (2)
122	بريوش مظفرة	70	الفقاوص بالشكلاط	9	كعب غزال مفند في السكر الصقيل
124	بريوش بالكريم باتسيير	72	الفقاوص باللوز والجلجلان	12	بريوتات باللوز
126	كرواصة	74	صبيعات سكج婢	14	بريوتات باللوز مقلي
128	خبزات صغار بالشكلاط	75	بسكويت بالقرفة	15	المقروط
130	مادلين	76	بسكويت برقائق الذرة	16	غريبة الگرگاع
132	طرطة باللوز	78	مربيات بالتمر	18	كعب غزال مفند في الجلجلان
133	كيل بالتمر	79	بسكويت بالفاواكه المعسلة	20	غريبة الدقيق والزبدة
134	كيل بالشكلاط واللوز	80	بسكويت زبنة الكاواكاو	22	كعب غزال بالفاواكه المعسلة
136	كيل بالفاواكه المعسلة والزبيب	82	حلوى الشكلاظ مزينة بالگرگاع	24	محشنة
138	حلوى بالجزر واللوز	84	بسكويت ريق باللوز	26	الفقاوص بالزبيب واللوز
140	كيل بالشكلاط والحامض	85	حلوى ملوية باللوز	28	حلوى مدور باللوز
142	كيل بالياغورت	86	حلوى بالتمر	30	سلو
144	حلوى بالشكلاط	88	حلوى بالمربي وكاوكاو	23	غريبة السميدة والكوك
145	حلوى معمرة بالمربي	90	كويرات الكوك بالشكلاط	34	بسبوسة
146	حلوى بالغسل والليمون	92	حلوى باللوز وحب الملوك معسل	36	حلوى بالگرگاع في الكواخد
147	كيل خامر بالزبيب	94	حلوى مورقة بالفاواكه المعسلة	38	ماكرتون
148	كيل التاج بالشكلاط	95	القراشل	39	سابلي باللوز
150	كيل بالقهوة	96	الحرشة	40	بقلاوة
152	حلوى بالإجاص واللوز	97	الرغافيف معمرين باللوز	42	فقاوص صغير باللوز
154	كيل بالكرموس يابس والگرگاع	98	رزة القاضي	44	غريبة بالعلس
156	حلوى بالفاواكه اليابسة	100	سفنج	45	حلوى بالزبيب وقشرة الليمون معسلة
158	كريم باتسيير	101	بينبي	46	التمر والگرگاع معمرين
159	عجين مكسر	102	بينبي على شكل مثلثات	48	حلوى بالكوك
160	عجين البريوش	103	بالمي	50	بسكويت باللوز
161	بات أشو	104	طرطبات صغيرة بالگرگاع	52	غريبة اللوز (1)
162	عجين جينواز (الطريقة الأولى)	106	طرطة بالجبن الأبيض	54	غريبة اللوز (2)
163	عجين جينواز (الطريقة الثانية)	107	طرطة بالفرizer	56	حلوى باللوز والكوك
164	عجين مرمل	108	طرطبات صغيرة بالشكلاط	58	حلوى بالجلجلان وكاوكاو
165	المجينة المورقة	110	طرطبات بالغوخ	60	حلوى اللوز مشكلة
166	نصائح عملية	112	طرطبات بحب الملوك	62	غريبة الجلجلان (1)
		114	طرطة بالبرقوق	64	غريبة الجلجلان (2)