

كاتو بالأناناس



الكمية: ١٠ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ ٤ كوب زبدة.
- ❖ ٢ كوب سكر أسمير.
- ❖ علبة شرائح أناناس كبيرة، مصفاة.
- ❖ بضع حبات من الكرز المحلي.
- ❖ كوب وثلث كوب دقيق.
- ❖ كوب سكر.
- ❖ ٣/٤ كوب كريمسكوب بنكهة الزبدة.
- ❖ ٤/٣ كوب حليب.
- ❖ ملعقة صغيرة ونصف باكينغ باودر.
- ❖ ٤ ملعقة صغيرة ملح.
- ❖ بيضة واحدة.

طريقة التحضير

١ يُحْمَى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت. تُسخن الزبدة وتوضع في صينية قطرها ٢٢ سم، ثم يُرش فوقها السكر الأسمير. تُصْبَب فوق شرائح الأناناس فوق السكر، وتوضع حبة كرز وسط كل شريحة أناناس.

٢ تُخفق بقية المكونات مع بعضها لمدة ٣ دقائق، ثم تُصبَب فوق شرائح الأناناس. تُخبز الصينية في الفرن لمدة ٤، أو ٤٤ دقيقة حتى يخرج العود الخشبي نظيفاً بعد غرزه في الكاتو.

٣ يُقلِّب الكاتو فور خروجه من الفرن فوق طبق وتنترك الصينية فوقه لبضعة دقائق.

٤ يقدم الكاتو هائلاً مع الكريما المخفوقة حسب الرغبة.



الكمية: ١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ كوبان كريما طازجة محفوظة.
- ❖ زيت وطحين لدهن القوالب.
- قطر السكر**
 - ❖ كوبان من السكر.
 - ❖ ٣ أكواب ماء.
 - ❖ عود قرفة.
 - ❖ ٢/١ كوب عصير برتقال.
 - ❖ جبنة هال.
- ❖ كوب ونصف كوب دقيق.
- ❖ ملعقة طعام خميرة فورية.
- ❖ ملعقة صغيرة سكر.
- ❖ بيضتان محفوظتان.
- ❖ رشة فانيلا.
- ❖ ٤/٣ كوب حليب فاتر.
- ❖ ٧٥ غ زبدة طرية بحرارة الغرفة.
- ❖ ٢/١ ملعقة صغيرة ملح.
- ❖ كوب زبيب (اختياري).

طريقة التحضير

١ يُخلط الدقيق مع الخميرة والسكر والبيض والفانيلا والحليب الفاتر والملح في الخليط للحصول على عجينة دقيقة جداً، تضاف الزبدة وتخلط مع العجينة لمدة دقيقتين أو ثلاثة دقائق.

٢ تُوضع العجينة في وعاء وتنعل وتنترك في مكان دافئ حتى تختمر ويتضاعف حجمها.
يُدهن ١٢ قالب "بريوش" أو "بابا" بالكثير من الزيت والطحين.

٣ تُملأ القوالب حتى ثلاثة أرباعها بالعجينة وتنترك جانبًا في صينية حتى تتنفس العجينة مجدداً.
٤ تُخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايات (١٨٠ درجة مئوية) حتى يحمر سطحها أو أسفلها.

٥ تُخرج الصينية من الفرن وتُقلب القوالب رأساً على عقب لإخراج الحلوى.
يُفرز عود أسنان في كل قطعة للسماح بدخول القطر إليها. تنترك قطع البابا حتى تبرد، ثم يُصب القطر الساخن بالملعقة فوق قطع البابا الباردة للتأكد من تغلغل القطر في كل الجهات وتنترك القطع في وعاء عميق حتى تمتلئ كل القطر.

٦ تحفظ حلوي البابا في البراد لمدة ٢ إلى ٤ ساعات حتى تبرد تماماً، ثم تُقسم أفقياً ويُحشى كل منها بالكريما الطازجة المحفوظة وشربيحة أناناس. تُزين بالفراولة والكيوي وتقدم باردة بعد الوجبات.



الكمية: ١٢ شخصاً

المكونات

- ◆ ملعقة طعام من برش قشرة برتقالة
- ◆ ملعقة صغيرة من برش قشرة ليمونة حامضة
- ◆ ملعقتان صغيرتان من مسحوق الباكينج باودر
- ◆ ٤ ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا
- ◆ ٤ بيضات بحرارة الغرفة
- ◆ كوبان من السكر
- ◆ كوب من عصير البرتقال
- ◆ ٢/١ كوب من الزيت النباتي
- ◆ كوبين و ٣/٤ كوب من الدقيق

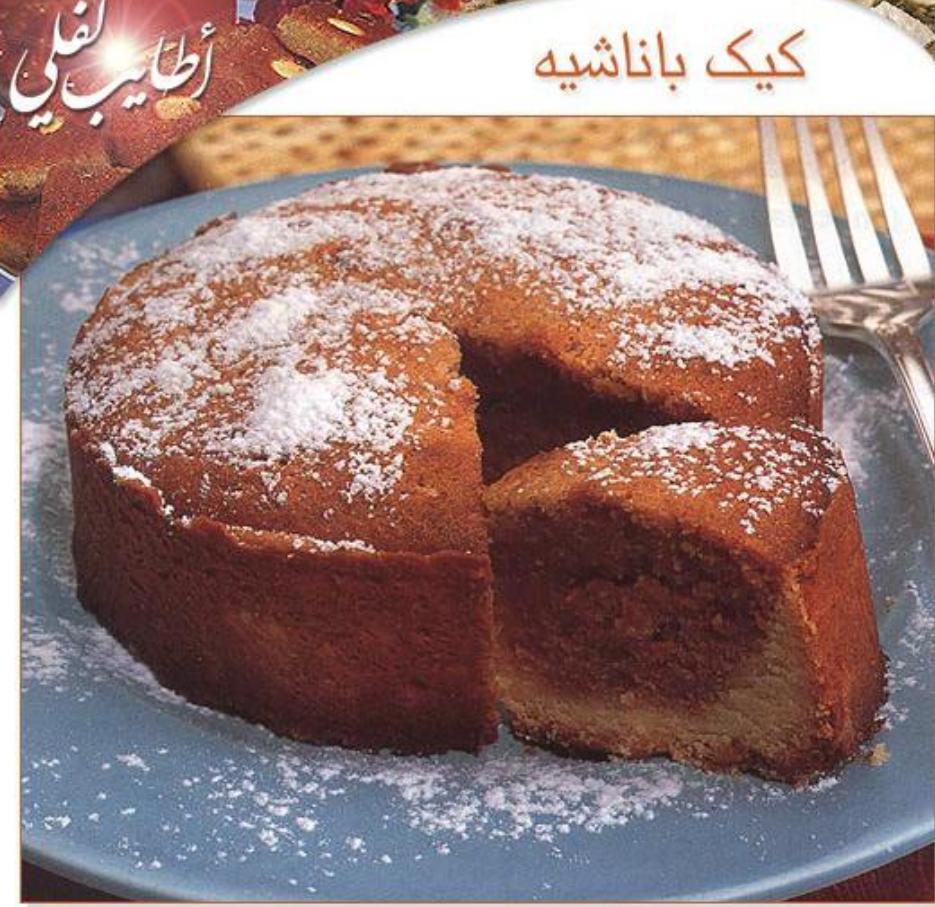
طريقة التحضير

- ١ يُدهن قالب كيك قطره ٢٨ - ٣٠ سم بقليل من الزيت ويُرش فوقه بعض الدقيق.
- ٢ يوضع البيض الم搣 في خلاط ويُخفق حتى يتغير لون البيض قليلاً، ثم يضاف إليه السكر ، ويتابع الخفق، ويضاف الزيت النباتي والدقيق والباكينج باودر والفانيلا وبرش الليمون الحامض والبرتقال.
- ٣ يُصب الخليق في القالب.
- ٤ يُحمى الفرن لدرجة ٣٦٠ فرننهات (١٨٠ درجة مئوية) لمدة ١٠ دقائق.
- ٥ يُدخل القالب إلى الفرن ويُخبز لحوالي ٤٠ - ٤٥ دقيقة حتى يشقر لونه ويخرج عود الأسنان نظيفاً بعد غرزه فيه.
- ٦ يُخرج القالب من الفرن ويُترك حتى يفتر ثم يُقلب على شبك معدني ويُترك حتى يبرد تماماً.
- ٧ يقدم الكاتو مع القهوة أو الشاي أو الأيس كريم أو العصير.

إذا ظل الكاتو رطباً من الداخل بعد فحصه بعواد الأسنان، رغم اشقراره من الخارج، يُغطى الكاتو بقطعة من ورق الألمنيوم لإطالة مدة الخبز حتى ينضج من الداخل.

ملاحظة

کیک باناشیہ



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

المكونات

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| الحشوة: | كوب ونصف كوب دقيق |
| ٣ بيضات | ١٢٥ غ زبدة في حرارة الغرفة |
| ٤/٣ كوب سكر | ٢/١ كوب سكر ناعم |
| ٢/١ كوب جوز مفروم | بيضة واحدة |
| ١٥٠ غ زبدة في حرارة الغرفة | |
| ملعقة صغيرة ونصف قرفة | |
| ٣ ملاعق حلأم دقيق | |
| رشة فانيلا | |
| رشة جوزة طيب | |

طريقة التحضير

تحضير العجينة

- ١ يخلط الدقيق مع الزبدة والسكر والبيض في الخليط للحصول على عجينة طرية.
- ٢ ترق العجينة فوق ورقة نايلون أو فوطة مطبخ مكسوة بالدقيق للحصول على دائرة بحجم قالب التارت.
- ٣ تُنقل العجينة إلى قالب التارت.
- ٤ تمد الحشوة فوق العجينة وتُخبز لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٣٢٥ فرنهايت حتى يُصبح سطحها قاسياً وتسقى الحشوة. تُخرج الفطيرية من الفرن وتترك حتى تبرد ثم يُرش فوقها السكر الناعم وتقدم.

تحضير الحشوة

- ١ تُخفق الزبدة مع السكر للحصول على مزيج قشدي.
- ٢ يُضاف البيض إلى الزبدة، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، ثم يُضاف الدقيق والقرفة والفانيلا، والجوز وجوزة الطيب.



أطليس ليفلي

قوالب كاتو باللوز والفراولة

الكمية: 12 قطعة

المكونات

- ❖ بياض ٦ بيضات بحرارة الغرفة
- ❖ ٤/٣ كوب زبدة مذوبة
- ❖ ٧ - ٨ حبات فراولة مقطعة إلى شرائح رقيقة
- ❖ رشة فانيليا (اختياري)
- ❖ كوب لوز محمون ناعماً
- ❖ كوب ونصف كوب سكر ناعم
- ❖ مربى مشمش لدهن سطح قطعة الكاتو

طريقة التحضير

- ١ يُحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت.
- ٢ يُدهن بالزيادة ١٢ قالباً مستحليلاً أو بيضوباً، سعة كل منها نصف كوب، وبرش فوقها الدقيق.
- ٣ تُصفف هذه القوالب في صينية فرن.
- ٤ يُخفق بياض البيض قليلاً بالشوكة، ثم يضاف إليه الزبدة ومسحوق اللوز والسكر الناعم والمدقيق. يُخلط المزيج بملعقة خشبية ليصبح متجانساً.
- ٥ يوزع المزيج على القوالب المحضرة وتنثر فوقه شرائح الفراولة.
- ٦ تخزر قوالب الكاتو في الفرن لمدة ٢٥ دقيقة تقريباً، ثم تترك لترتاح مدة خمس دقائق وتقلب بعدها رأساً على عقب على مصبع حديدي لتبرد.
- ٧ تقدم قطع الكاتو فاتحة أو بحرارة الغرفة بعد دهنها بالمربى ورش القليل من السكر الناعم عليها.

الhaltata يمكن استعمال التوت البري الأحمر أو الموز أو الدراق أو المشمش بدل الفراولة.



الكمية: 4 أشخاص

المكونات

- ❖ ملعقة طعام برش ليمون حامض
- ❖ أربع أكواب ونصف حليب
- ❖ ٥ بيضات
- ❖ كوب سكر

طريقة التحضير

- ١ تُخفق الخمس بيضات جيداً وتُسكب فوق المزيج المغلي.
- ٢ يوضع كوب من السكر في قدر عميق على نار خفيفة ويُحرك حتى يتتحول إلى كарамيل.
- ٣ يُمدّ الكاراميل على قعر وجوانب القالب.
- ٤ يُسكب مزيج الحليب وبرش الليمون الحامض في القالب.
- ٥ تماماً طنجرة ضغط بالماء الساخن حتى ارتفاع ٢ سم، ويوضع فيها القالب. يُغطى القالب وتنخلط طنجرة الضغط وتُترك الطنجرة على النار لمدة ١٠ دقائق.
- ٦ تُرفع الطنجرة عن النار ويرفع الغطاء عن القالب بعناية ثم يُترك محتواه حتى يبرد في البراد مدة ٥ إلى ٦ ساعات أو أكثر.
- ٧ يُقلب القالب رأساً على عقب ويُزَين بشرائح الموز ويُقدم بارداً.

كيك التفاح السهل



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبان ونصف الكوب من التفاح الأصفر المنزوع البذور والمفروم.
- ❖ ملعقة صغيرة قرفة
- ❖ ٤ ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- ❖ بيضة مخفوقة
- ❖ كوب دقيق لجميع الاستعمالات
- ❖ رشة فانيلا
- ❖ ٤/١ كوب زيت نباتي
- ❖ ٤ ملعقة صغيرة ملح
- ❖ ٢/١ كوب جوز مطحون خشنًا
- ❖ ملعقة صغيرة بيكربونات صودا

طريقة التحضير

- ١ يُخلط التفاح المفروم مع السكر ويوضع جانباً لمدة ٢٠ إلى ٣٥ دقيقة.
- ٢ تضاف بعد ذلك البيضة المخفوقة والزيت والملح والتوابل والدقيق وبيكربونات الصودا والفانيلا. يُخلط المزيج جيداً بواسطة الشوكة أو الملعقة، ثم يضاف الجوز.
- ٣ تُدهن صينية قطرها ١٨ سم بالزيت ويرش فوقها الدقيق. يُسكب فيها خضيق الكاتو ويُخبز في فرن حرارته ٣٥٠ فرننهايت لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة.
- ٤ تُخرج الصينية من الفرن وتُترك حتى يفتر الكاتو.
- ٥ يُقطع الكاتو إلى مربعات وهو لا يزال ثائراً ويُقدم مع الكريما الطازجة أو الآيس كريم. وفي حال تقديم الكيك بارداً، يُرش فوقه السكر الناعم.

ملامحه يكون هذا الكاتو رطباً من الداخل أثناء تقطيعه.

أطعیم لفلي

كاتو بالليمون الحامض والجبنه



الكمية: ١٢ - ١٥ شخصاً

المكونات

- ❖ ٣ بيضات بحرارة الغرفة
- ❖ كوبين دقيق
- ❖ ملعقة طعام برش ليمون حامض
- ❖ كوب ونصف كوب سكر
- ❖ ١٨٥ غ زبدة طرية
- ❖ ١٨٥ غ جبنة قشدية طرية
- ❖ ملعقتين صغيرتين باكينغ باودر

طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥ فرنهايت.
- ٢ يدهن قالب قطره ٢٠ سم بالزيت.
- ٣ تخفق البيضة مع الجبنة وبرش الليمون الحامض بالخلاط الكهربائي. يضاف اليه السكر ويتبع المزيج للحصول على مزيج خفيف وزغب.
- ٤ يضاف البيض، الواحدة تلو الأخرى، حتى يختلط المزيج جيداً.
- ٥ يخلط الدقيق والباكينغ باودر جيداً ثم يضاف الناتج على دفعتين ويُخفق المزيج بالخلاط المضبوط على سرعة خفيفة.
- ٦ يسكب المزيج في قالب الممحض ويُخبز في الفرن لمدة ساعة تقريباً.
- ٧ ينقل الكاتو إلى مصبع حديدي ويُترك لبارد.
- ٨ يُرش عليه حسب الرغبة القليل من السكر الناعم المنخول قبل التقديم.

كاتو بالتمر



الكمية: ١٢ - ١٦ شخصاً

المكونات

- ◆ كوبين دقيق
- ◆ ٢ ملاعق صغيرة باسكينغ باودر
- ◆ بيسنان مخفوقتان قليلاً
- ◆ رشة فانيلا
- ◆ سكر ناعم للزينة
- ◆ ٤ كوب سكر أسمر مضغوط جيداً
- ◆ كوب تمر مجفف ومنزوع النوى، مفروم خشنًا
- ◆ ٢/١ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- ◆ ١٨٥ غ زبدة مفرومة
- ◆ كوب حليب

طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت.
- ٢ يدهن قالب قطره ٢٠ إلى ٢٢ سم بالزيت.
- ٣ تُخلط الزبدة مع الحليب والفاييلا والسكر والتمر بملعقة خشبية في قدر كبيرة على نار هادئة حتى تذوب الزبدة. يترك المزيج على النار حتى يغلي ثم يرفع عن النار وتضاف إليه بيكربونات الصودا. يترك المزيج ليبرقح ١٠ دقائق.
- ٤ يخلط الدقيق مع الباسكينغ باودر ثم يضاف إليه البيض ويخلط المزيج جيداً.
- ٥ يسكب المزيج في القالب المحضر ويخبز في الفرن لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً. ينقل الكاتو إلى مصبغ حديدي ليبرد.
- ٦ يُرش عليه السكر الناعم المنخول قبل التقديم.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ علبة ونصلق أو علبتان من بسكويت Lady Fingers (بسكويت سافارين).
- ❖ ٥ ملاعق طعام حليب.
- ❖ كوب وربع كوب كريما مخفوقة.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ كرز طبيعي مسّك للزينة.
- ❖ ١٥ غ لوز مسلوق ومقرمش، مفروم خشنًا.
- ❖ ٢ كوب سكر.
- ❖ ١٧٥ غ زبدة.

طريقة التحضير

١ تبطّن صينية مستطيلة أبعادها ١٢ × ٢٣ سم بورقة بارشمان. وتصفّ في قعرها أصابع البسكويت بالطول جنباً إلى جنب.

٢ يحمى اللوز مع ربع كوب من السكر على النار ليصبح السكر بلون الكарамيل الفاتح. يسكب هذا الخليط على ورقة بارشمان مدهونة بالزيت ويترك ليبرد، ثم يسحق ناعماً بواسطة الشوبك أو خلاص الطعام.

٣ تخفّق الزبدة لتتصبح ناعمة ويضاف إليها السكر ويُخفّق معها لتتصبح خفيفة وقشدية.

٤ بعد ذلك يضاف إليها صفار البيض والفانيليا، ومن ثم اللوز المفروم.

٥ يسكب مقدار ملعقتين طعام من الحليب فوق أصابع البسكويت المصفوفة في الصينية وتُبسط فوقها نصف كمية مزيج اللوز.

٦ توضع من ثم طبقة ثانية من أصابع البسكويت وتسكب فوقها ملعقتاً طعام من الحليب وبعدّها بقية مزيج اللوز.

٧ أخيراً توضع طبقة ثالثة من أصابع البسكويت ويسكب فوقها ملعقة طعام من الحليب. يضغط على هذه الطبقات بالتساوي وتُغطى بورقة بارشمان، ومن ثم بورقة المنيوم.

٨ يفضل وضع وزن خفيف على الطبقات قبل وضعها في البراد مدة ١٢ ساعة على الأقل، أو حتى ٢٤ ساعة.

٩ ينقل الكاتو بعناية إلى طبق التقديم وتتنزع عنه ورقة البارشمان.

١٠ تخفّق الكريما ويدهن بها كل الكاتو.

١١ توضع بقية الكريما في كيس حلويات ثم رأس معدني على شكل نجمة وتسكب على شكل خطوط مائلة فوق الكاتو.

١٢ يزين سطح الكاتو بحبات الكرز المسّكّرة ويقدم.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ كوبان من السكر الناعم.
- ❖ ١/٢ كوب زبيب.
- ❖ ٢٢٧ غ زبدة في حرارة الغرفة.
- ❖ ١/٤ كوب من قشور البرتقال المجففة (اختياري).
- ❖ كوبان من الدقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ رشة فانيلا.
- ❖ ٥ بيضات.
- ❖ ١/٢ كوب فاكهة مجففة متنوعة.
- ❖ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.

طريقة التحضير

- ١ ينقع الزبيب في الماء البارد لمدة ساعة ثم يصفى.
- ٢ تخلط قشرة البرتقال في حال استعمالها مع الفاكهة المجففة والزبيب.
- ٣ تخفق الزبدة مع الفانيلا والسكر في خلاط الكاتو لمدة ٥ إلى ٦ دقائق للحصول على مزيج خفيف وقشدي.
- ٤ يضاف إليه البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة.
- ٥ يطأ الخليط ويضاف إلى المزيج الباكينغ باودر والفاكهه المجففة ومقدار ملعقة طعام من الدقيق حتى لا تترسب الفاكهة إلى قعر الكيك أثناء الخبز.
- ٦ يدهن قالب الكيك بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
- ٧ يسكب المزيج في قالب الكيك ويُخبز في فرن محمي للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة) لمدة ٤٠ إلى ٤٤ دقيقة حتى يشقر سطحه.
- ٨ يمكن التأكد من نضوج الكيك بفرز عود أسنان في داخله فإذا خرج العود نظيفاً يكون الكيك قد نضج.

براؤنيز بالجوز والكاراميل



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- | | |
|---|---|
| صلصة الكاراميل
♦ علبة حليب نستله مكثف.
♦ ١/٢ كوب جوز مفروم.
♦ ١/٢ ملعقة طعام زبدة.

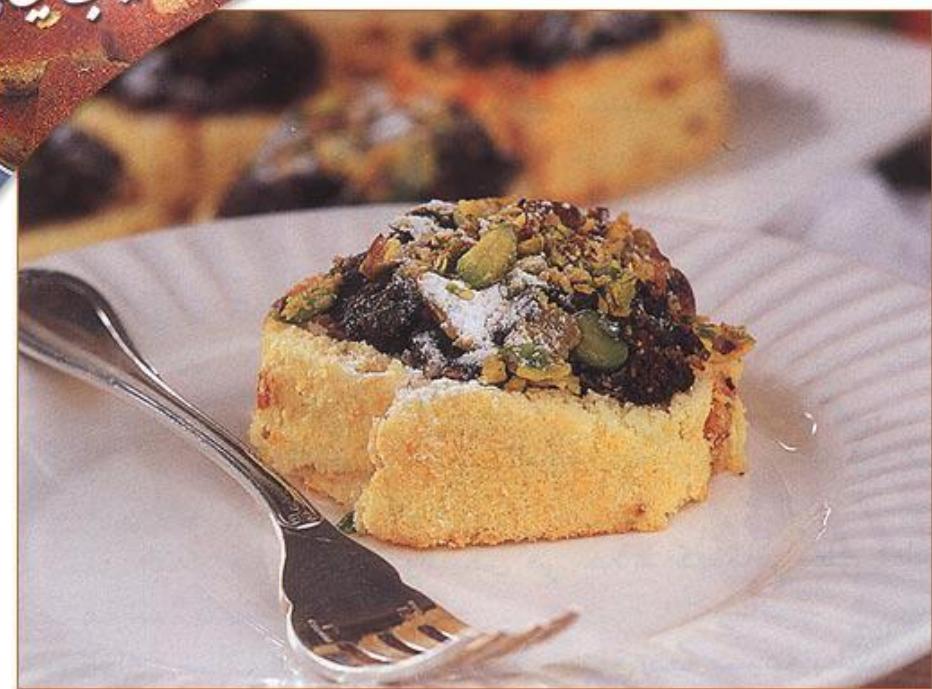
٦ بيضات بحرارة الغرفة.
كوبان دقيق لجميع الاستعمالات.
كوباً جوز مفروم. | كوب ونصف كوب زبدة.
٣٠٠ غ شوكولا نصف حلوة.
٣ أكواب سكر.
رشة فانيلا. |
|---|---|

طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة). تدهن صينية مربعة بطول ٢٠ سم بالزيت.
- ٢ تسخن الزبدة والشوكولا حتى الذوبان على نار خفيفة أو في الميكروويف. يبرد المزيج قليلاً.
- ٣ يخفق السكر مع الفانيلا والبيض في خلاط كهربائي على أعلى سرعة لمدة ٥ دقائق.
- ٤ بعد ذلك يضاف إليه مزيج الشوكولا ويُخفق معه بسرعة بطيئة ثم يضاف الدقيق ويُخلط جيداً.
- ٥ يضاف الجوز ويُسكب المزيج في الصينية.
- ٦ تخizz الصينية لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة حتى يبدأ البراؤنيز بالانتفاخ، بعد ذلك يترك البراؤنيز حتى يبرد.
- ٧ تُبسط صلصة الكاراميل والجوز على البراؤنيز قبل التقديم.

تحضير الكاراميل

- ١ توضع علبة من الحليب المكثف في قدر عادي أو هي قدر ضغط لكن من دون فتحها.
- ٢ تصب كمية كافية من الماء في القدر لغمر العلبة. تترك القدر على النار لمدة ٤٥ دقيقة. فتح العلبة فتجد أن محتواها قد تحول إلى كاراميل وأصبح لونها بنياً فاتحاً.
- ٣ تضاف الزبدة والجوز المفروم إلى الحليب ويُخلط الكل معاً، ثم تتم المزج فوق البراؤنيز.
- ٤ في حال استعمال قدر عادي تكون مدة الـ ٥٥ أو ٦٠ دقيقة فيما تقصير المدة إلى ٤٥ دقيقة عند استعمال قدر الضغط.



الكمية: ١٢ - ١٠ شخصاً

المكونات

- ❖ ٥ بيضات مفصولة بياضها عن صفارها.
- ❖ ٤/٣ كوب دقيق.
- ❖ ٤ ملعقة صغيرة صبغة كيشن قرنفل.
- ❖ ملعقة صغيرة من برش قشرة ليمونة حامضة.
- ❖ رشة فانيلا.
- ❖ ٤/١ ملعقة صغيرة جوزة طيب.
- ❖ بياض بيضتين.
- ❖ ٤/٢ كوب جوز مفروم.
- ❖ ملعقة طعام من مسحوق الكاكاو.

طريقة التحضير

- ١ يخفق بياض ٥ بيضات مع ربع كوب من السكر حتى يبيض تماماً ويجمد.
- ٢ يخفق صفار ٥ بيضات مع نصف كوب من السكر حتى يصبح لونه أصفر شاحباً.
- ٣ يضاف برش الليمون والفانيلا والدقيق إلى صفار البيض. يخلط الكل معاً. يصب بياض البيض فوق مزيج صفار البيض ويحرك المزيج بواسطة ملعقة خشبية.
- ٤ يصب هذا المزيج في صينية فرن مقاس ٣٥-٣٢ سم مبطنة بورق البارشمان. ويخبز الكاتو في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ١٥ إلى ١٨ دقيقة حتى يزهر سطحه ويستوي من الداخل. يترك الكاتو حتى يبرد تماماً.
- ٥ يقطع الكاتو بواسطة قطاعة البسكويت أو كوب ماء إلى قطع صغيرة، تصنف في صينية.
- ٦ توضع الحواف المتبقية من الكاتو في وعاء مع الكاكاو والقرفة وكشب القرنفل وجوزة الطيب وبياض بيضتين والجوز المفروم. يخلط الكل معاً ويرش جزء منه فوق كل قطعة كاتو.
- ٧ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت ويعاد خbiz الكاتو فيه لمدة ٧ دقائق. يطفأ الفرن ويترك الكاتو فيه لمدة ساعة.
- ٨ يخرج الكاتو من الفرن ويترك حتى يبرد ثم يرش فوقه الفستق والسكر الناعم.



الكمية: ١٠ قطع

المكونات

- كريميا الزبدة ٦ بيضات مفصول بياضها عن صفارها.
- ١/٤ ملعقة صغيرة ملح.
- ٣ بيضات.
- ١/٢ كوب سكر.
- ٣٠٠ غ زبدة في حرارة الغرفة.
- رشة فانيلا.
- ٣/٤ كوب دقيق.
- وصفة كريميا الزبدة.
- رائقن لوز محمص.

طريقة التحضير

- ١ يقطع اللوز إلى رقائق ويوضع في صينية ويحمص في الفرن حتى يشقر.
- ٢ يخفق بياض البيض مع ٤ ملاعق طعام من السكر.
- ٣ يخفق صفار البيض مع ملعقتين طعام من السكر.
- ٤ يضاف الدقيق والفانيليا إلى صفار البيض ويحرك الخليط بملعقة خشبية أو ملوك.
- ٥ يصب المزيج في قالب مقاس ١٥x٢٥ سم مبطئ بورق البارشمان ويخبز لمدة ١٠ دقائق إلى دقيقة في فرن محمى للدرجة ٤٠٠ فرنهايت (٢٠٠ درجة مئوية).

تحضير كريميا الزبدة

- ١ يغلى السكر مع نصف كوب من الماء، ويترك على النار لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة حتى يذوب السكر.
- ٢ يمكن التتحقق من جهوزية القطر بسكب ملعقة صغيرة منه في كوب من الماء البارد. فإذا تحول القطر إلى كتلة جامدة يكون جاهزاً.
- ٣ يخفق البيض بالمخفقة. يضاف إليه القطر الساخن تدريجياً ويتابع الخفق حتى يصبح المزيج بارداً.
- ٤ توضع قطعة من الزبدة في مزيج السكر والبيض ويتابع الخفق للحصول على كريميا قشدية ناعمة.
- ٥ تضاف الفانيليا وتترك الكريما جانبًا.
- ٦ يغلف السويس رول بجزء من هذه الكريما ويلف. بعد ذلك تبسط بقية الكريما على السويس رول الملفوف وترش فوقه رائقن اللوز محمص.

أطاييف الفلي

تارت ألازار بالمشمش



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

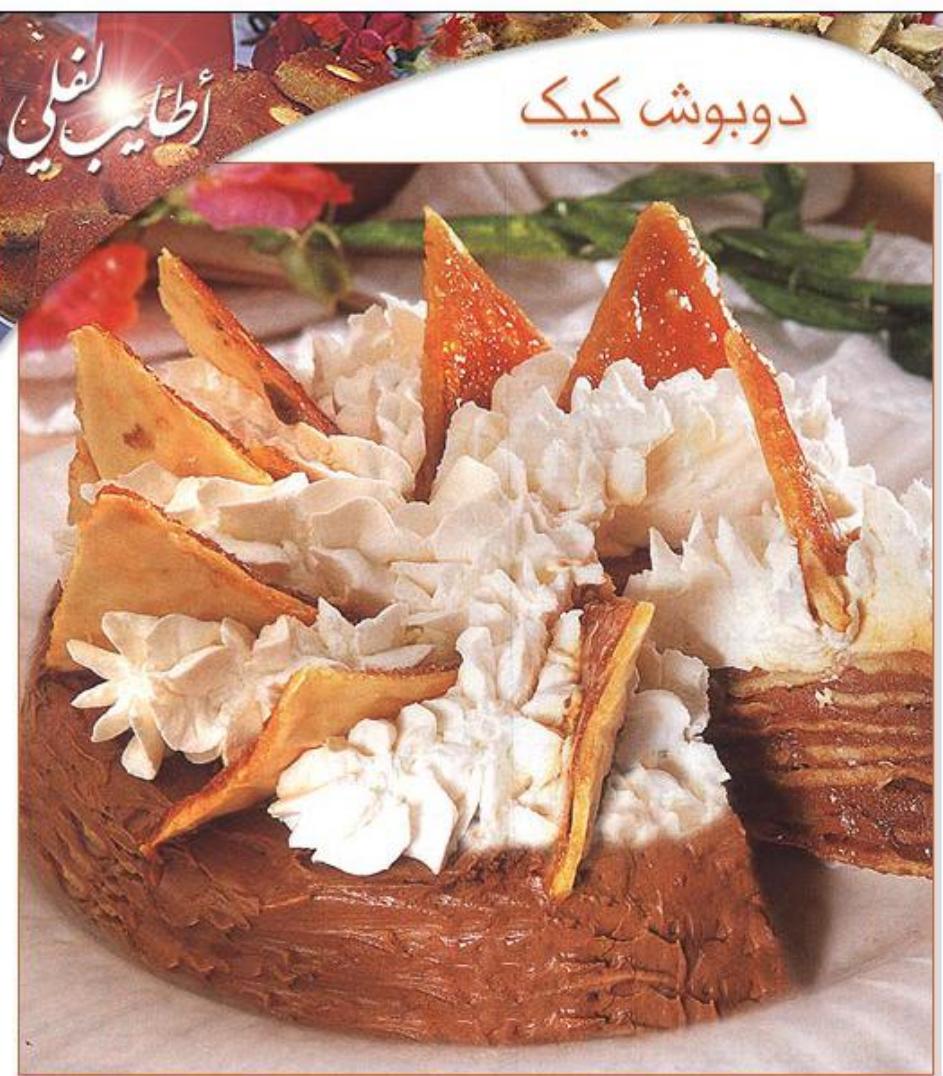
الحشوة	العجينة
٣ بيضات.	كوب ونصف كوب دقيق.
٣/٤ كوب سكر.	١٢٥ غ زبدة بحرارة الغرفة.
١٥٠ غ زبدة.	١/٢ كوب سكر ناعم.
٣/٤ كوب لوز مطحون.	بيضة واحدة.
٣ ملاعق طعام دقيق.	رشة فانيليا.
٣ ملعلقة صغيرة باكينيغ باودر.	
كوب مشمش طازج مفروم أو معلب. لكن مصفى من الشراب.	
حبات مشمش للزينة.	
سكر ناعم للزينة.	
فانيлиا أو ٢ إلى ٣ قطرات من خلاصة اللوز (اختياري).	

طريقة التحضير

- ١ تخلط مكونات العجينة مع بعضها في الخليط للحصول على عجينة طرية مكتلة في جانب واحد من الخليط. تلف العجينة بورق النايلون اللاصق وتحفظ في البراد لمدة نصف ساعة.
- ٢ يرش الدقيق فوق قوطة مطبخ أو ورقة نايلون وترق فوقه العجينة على شكل تارتات صغيرة.
- ٣ توضع دوائر العجين في قوالب تارت صغيرة وتحفظ في البراد حتى يتم تحضير الحشوة.
- ٤ يخفق السكر مع الزبدة للحصول على خقيق قشدي. يضاف إليه البيض بمعدل بيضة واحدة كل مرة . ثم يضاف اللوز والدقيق والباكينيغ باودر والممشمش المفروم وخلاصة اللوز والفانيليا. ومن المهم خلط المشمش المفروم مع ملعقتين طعام من الدقيق حتى لا تغرق الفاكهة إلى أسفل العجينة أثناء الخبز.

- ٥ تخرج قوالب التارت من البراد وتملا بالخقيق القشدي المحضر ثم تخبز في فرن محمى حتى تتحمص القشرة ويزهر سطح التارت.
- ٦ تزيين التارت بحبات المشمش واللوز والسكر الناعم.

دوبوش كيك



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ كريما الشوكولا
- ❖ صفار ٧ بيضات.
- ❖ بياض ٤٤ بيضة.
- ❖ ٥ بيضات كاملة.
- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ ١/٤ كوب دقيق.
- ❖ ملوك سكر.
- ❖ رشة فانيلا.
- ❖ ١/٤ كوب مسحوق كاكاو.

طريقة التحضير

١ يخفق صفار البيض مع بياض البيض للحصول على مزيج قشدي. يضاف السكر إلى المزيج ويُخفق مجدداً. يضاف بعد ذلك الدقيق ويحرك الخليط بملعقة خشبية أو ملوق للحصول على عجينة البسكويت.

٢ ترسم أشكال دوائر قطرها ٢٠ إلى ٢٢ سم على ٩ قطع من ورق البارشمان. تقسم عجينة البسكويت إلى ٩ أقسام متساوية ويمد كل قسم فوق دائرة بارشمان بواسطة الملوق مع التقيد بحواف الدائرة.

٣ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت وتحبز فيه دوائر البسكويت حتى تجف لكن تبقى بيضاء (يجب أن تبدو مثل قطع الكريبي).

٤ توضع ٨ دوائر من البسكويت جانباً لاستعمالها لاحقاً.

٥ تحضر كريما الشوكولا وتتمد بين دوائر البسكويت المخبوزة.

٦ يغطى أعلى الدوبوش كيك وحوافه بالكريما ويزين بقطع البسكويت المغلفة بالكاراميل.

كاتو بالسفن أب



الكمية: ١٢ - شخصاً

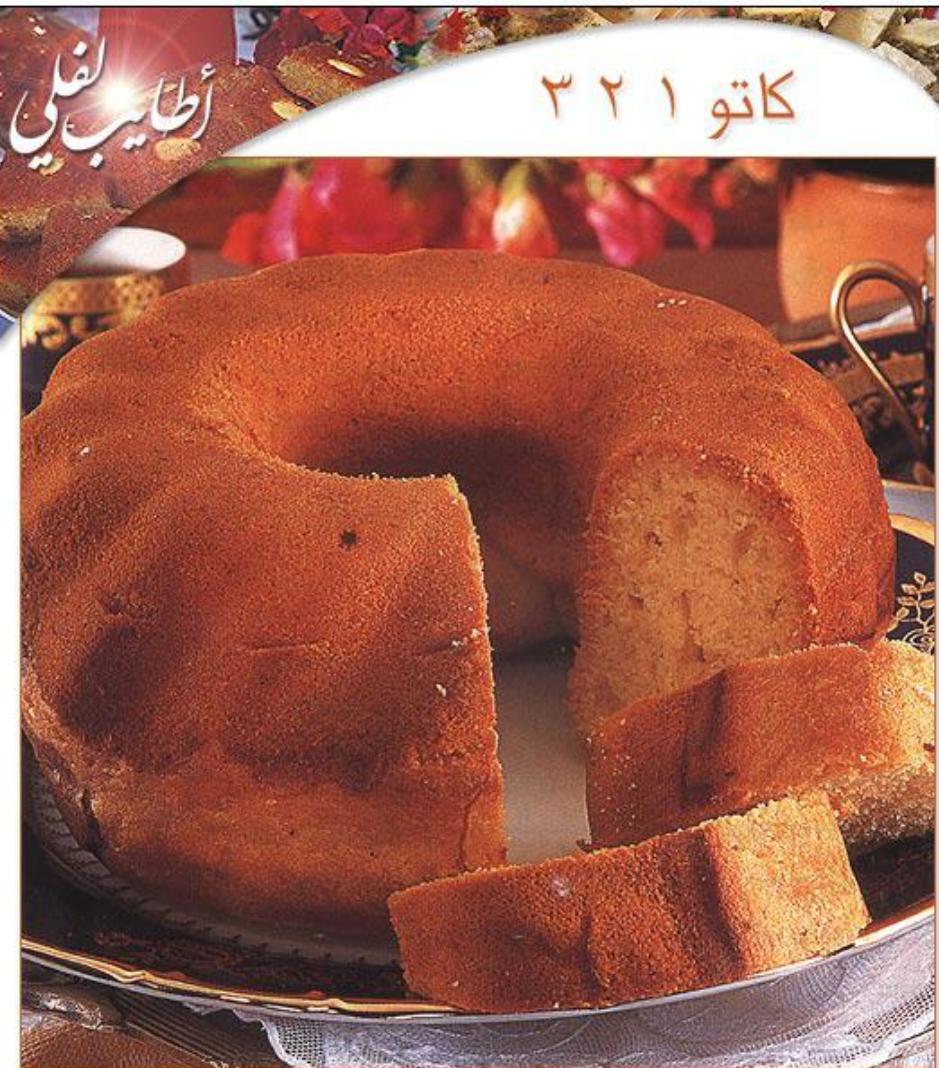
المكونات

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| صلصة الليمون الحامض | ٣ بيضات بحرارة الغرفة. |
| كوب سكر ناعم. | كوبا سكر. |
| ٤ إلى ٦ ملاعق طعام ماء. | كوب زيت نباتي أو زيت ذرة. |
| ملعقة طعام عصير ليمون حامض. | ٢ أكواب دقيق لجميع الاستعمالات. |
| بعض قطرات من ملون طعام أصفر. | ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر. |
| | ملعقة صغيرة برش ليمون حامض. |
| | رشة فانيلا. |
| | كوب سفن أب أو ماء صودا. |
| | شرائح ليمون حامض للزينة. |
| | كرز أحمر محلى للزينة. |

طريقة التحضير

- ١ يخفق السكر مع البيض في خلاط الكاتو حتى يصبح لونه أصفر شاحباً.
- ٢ يضاف إليه الزيت وبرش الليمون الحامض والفانيلا والباكينغ باودر والدقيق.
- ٣ بعد ذلك يضاف كوب السفن أب ويخلط مع المزيج.
- ٤ يدهن قالب كاتو بالزيت وبرش فوقه الدقيق.
- ٥ يصب خพيق الكاتو في القالب ويُخبز لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة م أو العلامة ؛ حتى يحمر سطحه قليلاً ويستوي من الداخل.
- ٦ يترك الكاتو جانباً حتى يفتر، ثم يقلب فوق منصب معدني. تصب فوقه صلصة الليمون الحامض وتركت لتتسيل على الحواف.
- ٧ يزين الكاتو بشرائح الليمون الحامض والكرز.

٢٢١ كاتو



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ كوب وثلاثة أرباع الكوب دقيق.
- ❖ ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- ❖ رشة ملح.
- ❖ ١/٢ كوب حليب.
- ❖ ٢/٣ كوب سمنة نباتية (كريسكو) أو زبدة بحرارة الغرفة.
- ❖ كوب سكر.
- ❖ بيضتان بحرارة الغرفة.
- ❖ رشة فانيلا.

طريقة التحضير

- ١ تخفق الزبدة أو السمنة النباتية ويضاف إليها السكر تدريجياً للحصول على كريماً خفيفة وناعمة.
- ٢ يخفق البيض قليلاً ويضاف إلى مزيج الزبدة ويتابع الخفق. بعد ذلك يضاف مسحوق الفانيلا.
- ٣ تخل المكونات الجافة مع بعضها ٢ مرات متتالية، ثم تضاف مع الحليب بشكل متناوب إلى مزيج الكريما، ويُخفق المزيج حتى يصبح ناعماً.
- ٤ يُسكب المزيج بواسطة ملعقة في قالب كاتو عادي مدهون بالزيت ومكسو بالدقيق.
- ٥ يُخبز الكاتو في فرن محمي للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة. ويمكن التأكد من نضوج الكاتو بفرز عود أسنان خشبي في وسطه. فإذا خرج جافاً يكون الكاتو قد نضج.



الكمية: ١٢ - شخصاً

المكونات

الطبقة العلوية

- ❖ كوب زبدة.
- ❖ كوب ونصف سكر.
- ❖ ٤ بيضات.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات صودا.
- ❖ كوب مخفض الحليب (كوب حليب وملعقة طعام عصير ليمون حامض).
- ❖ كوبان ونصف الكوب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ١/٣ كوب قطر الشوكولا (شوكولا مذوبة بقطر الذرة).
- ❖ رشة فانيلا.
- ❖ كوب ونصف الكوب شوكولا مفرومة.
- ❖ ١/٢ كوب شوكولا نصف حلوة مذوبة ومبردة.

طريقة التحضير

- ١ تخفق الزبدة في وعاء كبير، يضاف إليها السكر ويتابع الخفق جيداً، يضاف البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، ويخلط المزيج جيداً.
- ٢ تذوب بيكربونات الصودا في مخفض الحليب ويضاف إلى المزيج السابق على نحو متناوب مع الدقيق.
- ٣ يضاف كوب من الشوكولا المفرومة إضافة إلى الشوكولا المذوبة وقطر الشوكولا والفانيلا، ويحرك المزيج حتى يختلط جيداً.
- ٤ يسكب المزيج في صينية خبز عميقه طولها ٢٠ سم مدهونة بالزيت ومكسوة بالدقيق، يخبز الفadge في فرن محمى للدرجة ٣٠٠ فرنهايت لمدة ساعة ونصف الساعة تقريباً.
- ٥ ينقل الكاتو إلى طبق التقديم ويترك حتى يبرد.

تحضير الطبقة العلوية

- ١ تسخن الكريما جيداً، ثم تحلفا النار وتضاف إليها الشوكولا المفرومة وتترك حتى تذوب وتحتلط معها جيداً.
- ٢ تضاف الزبدة وتحلط مع المزيج، ثم يضاف قطر الذرة ويخلط المزيج للحصول على خليط لامع من الشوكولا.
- ٣ يسكب هذه الشوكولا فوق الكاتو وتترك حتى تجمد.

يمكن تقطيع الفadge إلى طبقتين أو ثلاثة طبقات حين يبرد تماماً ومن ثم حشوه بخليط

سويس رول بالشوكولا



الكمية: ١٢ - شخصاً

المكونات

- ❖ كريما الزبدة.
- ❖ بيضات.
- ❖ سكوب سكر.
- ❖ ٣٠٠ غ زبدة في حرارة الغرفة.
- ❖ رشة فانيلا.
- ❖ ٢٠٠ غ شوكولا سوداء مذوبة ومبردة.
- ❖ ٦ بيضات مفصولة بياضها عن صفارها.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة ملح.
- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ رشة فانيلا.
- ❖ ٤ كوب من مسحوق الكاكاو.
- ❖ ٣/٤ كوب دقيق.
- ❖ وصفة كريما الزبدة بالشوكولا.
- ❖ شوكولا مع شعيرية شوكولا vermicelli.

طريقة التحضير

- ١ يخفق بياض البيض مع ٤ ملاعق طعام من السكر.
- ٢ يخفق صفار البيض مع ملعقتين طعام من السكر.
- ٣ يضاف الدقيق ومسحوق الكاكاو والفانيلا إلى مزيج صفار البيض.
- ٤ يخلط بياض البيض مع مزيج الصفار باستعمال ملعقة خشبية أو ملوك.
- ٥ يصب المزيج في قالب كاتو مقاس ١٥٠*٢٥ سم مبطن بورق البارشمان، ويخبز لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة في فرن محمي للدرجة ٤٠٠ فرنهيات (٢٠٠ درجة م).

تحضير كريما الزبدة

- ١ يخفق البيض بواسطة المخفقة.
- ٢ يغلى السكر مع نصف كوب من الماء في قدر على النار حتى يصبح دبقاً وكثيفاً.
- ٣ يضاف السكر إلى مزيج البيض ويتابع الحفق إلى أن يبرد المزيج.
- ٤ تضاف الزبدة على دفقات إلى مزيج البيض والسكر حتى يصبح ناعماً وقشدياً. تضاف بعدها الشوكولا وتمزج مع الخليط.
- ٥ تبسط نصف كمية الكريما فوق الكاتو قبل لفه جيداً. ثم تبسط بقية الكريما فوق الكاتو الملفوف ويزين السويس رول بشعيرية الشوكولا.

أطابع لفلي

كاتو الشوكولا والمايونيز



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

الكريما الوردية

- ❖ كوبان من الدقيق.
- ❖ ٢/٣ كوب من مسحوق الكاكاو.
- ❖ ملعقة صغيرة وربع بيكربونات صودا.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- ❖ ٣ بيضات.
- ❖ كوب وثلاثة أرباع كوب سكر.
- ❖ رشة فانيلا.
- ❖ كوب مايونيز.
- ❖ كوب وثلاثة أرباع كوب ماء.

طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت، ويدهن قالب كيك مستطيل مقاس ٢٥ سم بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
- ٢ في وعاء متوسط الحجم، يخلط الدقيق مع الكاكاو وبيكربونات الصودا والباكينغ باودر.
- ٣ يخفق البيض مع السكر والمايونيز والفانيلا في وعاء كبير بواسطة مخفقة على سرعة عالية لمدة ٣ دقائق للحصول على مزيج قشدي وثائم، مع ضرورة كشط الوعاء بين الحين والأخر.
- ٤ يضاف خليط الدقيق بالتناوب مع الماء إلى هذا المزيج، مع ضرورة البدء والانتهاء بخلط الدقيق.
- ٥ يسكب المزيج في القالب المحضر ويخبز في الفرن لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة حتى يستوي الكاتو.
- ٦ يترك الكاتو ليبرد مدة ١٠ دقائق ثم يخرج من الصينية ويترك حتى يبرد تماماً.
- ٧ يزين الكاتو بالكريما المخفوقة الوردية.

تحضير الكريما الوردية

تحفظ الكريما مع السكر وملون الطعام الأحمر، تماماً الكريما الوردية في كيس حلويات وتستعمل لتزيين الكاتو.

أطعام رمضان

حلوى التمر

المكونات

- ١/٢ كيلوغرام تمر مجفف ومنزوع النوى.
- ١/٤ كوب سمنة.
- كوبان من الجوز المقطع.
- ملعقتا طعام بذور سسم محمصة.

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص



طريقة التحضير

- ١ تُفرم حبات التمر خشناً وتوضع في قدر ثقيلة مع السمنة وتطهى على نار متوسطة مع التحريك غالباً حتى تطرى وتمتزج مع السمنة.
- ٢ تُمد نصف كمية التمر المقلي في قالب كيك دائري صغير أو مربع مبطن بورق السلوفان.
- ٣ ترش قطع الجوز فوق خليط التمر ويضغط عليها قليلاً. بعد ذلك يوضع النصف الباقي من خليط التمر المقلي في الأعلى ويمهد سطحه على نحو متساو.
- ٤ ترش بذور السسم المحمصة فوق سطح التمر، ويضغط عليها قليلاً.
- ٥ يترك محتوى الصينية ليبرد ثم يقطع إلى مربعات صغيرة أو أشكال ماسية، تحفظ القطع في وعاء مختوم وتقدم كنوع من الحلوي.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- | | |
|---|--|
| القطر : <ul style="list-style-type: none"> ❖ كوب ونصف كوب طحين فرخة. ❖ كوب سميد. ❖ كوب لين بحرارة الغرفة. ❖ كوب ماء. ❖ ملعقة صغيرة صافية حامض الليمون. ❖ ماء ورد وماء زهر. ❖ زيت للقليل. | كوب سكر. <ul style="list-style-type: none"> ❖ ٣/٤ كوب ماء. ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة حامض الليمون. |
|---|--|

طريقة التحضير

- ١ يخلط بملعقة طحين الفرخة مع السميد واللبن والماء والباكينج باودر للحصول على مزيج طري.
- ٢ تحمى كمية كافية من الزيت في قدر عميق.
- ٣ يوضع المزيج المحضر في كيس حلويات كبير له رأس معدني عادي ويُسكب على شكل دوائر حلزونية تقلن في الزيت الساخن.
- ٤ تقلن قطع المشبك الواحدة تلو الأخرى حتى تشرق تماماً مع ضرورة تقليلها بين الحين والأخر أثناء القلي، حتى تقوس. لكن ينبغي الحرص على الا تكون النار قوية جداً حتى تتضخم قطع المشبك من الداخل.
- ٥ ترفع قطع المشبك من الزيت بواسطة ملعقة ذات ثقب وتنفسن في القطر البارد حتى تمتصه جيداً.
- ٦ تصفى قطع المشبك من القطر الفائض وتتصف في طبق التقديم.
- ٧ تقدم قطع المشبك مع الشاي أو القهوة أو العصير أو بعد وجبة غنية كنوع من الحلويات الشرقية.

الاحفظة يجب تحضير القطر مسبقاً ليكون بارداً تماماً.

المكونات



الكمية: ١٢ شخصاً

- الكرايج
- ٤ أكواب طحين فرخة.
- كوب سميد.
- ٤٠٠ غ سمنة مع زبدة مخلوطان ومذوبان معاً.
- ١/٢ ملعقة صغيرة محلب.
- ١/٢ ملعقة صغيرة خميرة فورية.
- مقدار من الماء يكفي لعجن العجينة.

- الناطف
- ٤ - ٥ عيدان من شلش الحلاوة.
- مقدار كاف من الماء لتنقش شلش الحلاوة.
- سكر وماء.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- حشوة الفستق الحلبي أو الجوز
- كوبان من الجوز أو الفستق الحلبي المطحون طحناً خشنًا.
- ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة.
- قطر خفيف مع ملعقة طعام ماء ورد وملعقة طعام ماء زهر.

طريقة التحضير

- ١ يوضع دقيق الفرخة والسميد في وعاء وتضاف إليه الزبدة المذوبة والمحلب والخميرة ويخلط المزيج بواسطة ملعقة خشبية ويترك طوال الليل.
- ٢ في اليوم التالي يضاف بعض الماء لعجن العجينة حيث يؤخذ باليد القليل من الماء كل مرّة ويرش فوق العجينة حتى تحصل على عجينة تشبه تماماً عجينة المعمول. بعد ذلك، تترك العجينة جانبًاً مدة ساعتين حتى ترتفح.
- ٣ بعد التأكد من أن العجينة قد أصبحت جاهزة للخشوا مثل الكبة تماماً تقطع إلى قطع بحجم حبات الجوز، وتحشى بالفستق الحلبي أو الجوز، ثم تخizer في فرن محمي جداً للدرجة ٤٠٠-٣٧٥ فرنهايت (٢٠٠-١٩٠ درجة مئوية) حتى يشقر سطحها السفلي. تخرج الكرايج من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً.
- ٤ تقدم الكرايج مع الناطف الذي يتميز بقوام منفوش.

تحضير الناطف

- ١ ينقشع شلش الحلاوة في الماء طيلة الليل. في اليوم التالي يوضع الشلش في قدر مع ٤ إلى ٥ أكواب ماء على النار، عندما يبدأ الماء بالغليان يصفي الشلش من مائه ويحفظ الماء جانبًاً لاستعمال آخر (هذا الماء مفيد في تنظيف السجاد).
- ٢ توضع ٤ إلى ٥ أكواب ماء أخرى في قدر على النار وتترك لتغلي مع شلش الحلاوة حتى يتبخّر نصفها تقريبًا ثم تترك لتبرد.
- ٣ يحضر القطر باستخدام السكر والماء (كوبان من السكر وكوب من الماء).
- ٤ يوضع ماء الشلش في وعاء ويُخفق بواسطة الخلاط الكهربائي حتى ينفش ويصبح مثل مرغ بياض البياض.
- ٥ يضاف القطر الساخن ببطء على شكل خيط رفيع فوق ماء الشلش في الوقت الذي يكون فيه الخلاط دائراً. ومن المفترض أن يصبح المزيج أبيض اللون ولا يخوا منفوشاً.
- ٦ تضاف ملعقة صغيرة من ماء الزهر وملعقة صغيرة أخرى من ماء الورد إلى الناطف. يحفظ الناطف جانبًاً ليقدم مع الكرايج.

تحضير الحشوة

- يخلط الجوز أو الفستق الحلبي المطحون خشنًا مع مسحوق القرفة ومقدار ضئيل من القطر لجعله رطبًا ونديًا ليستخدم في حشو الكرايج.

السمسمية



الكمية: ٤ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبان من بذور السمسم.
- ❖ كوب سكر.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق الهال (اختياري)

طريقة التحضير

- ١ يوضع السكر في قدر على النار ويدوب ليصبح أصفر اللون وليس ذهبياً.
- ٢ تضاف إليه بذور السمسم تدريجياً وتخلط معه بملعقة خشبية للحصول على مزيج دبق.
- ٣ يرفع المزيج عن النار ويضاف إليه مسحوق الهال ويترك ليفتر قليلاً ثم يقرص إلى كرات صغيرة قبل تقطيعها بالأصابع.
- ٤ كما يمكن سكب السمسمية وهي ساخنة في صينية مدهونة بالزيت وتسوية سطحها قبل تقطيعها إلى مربعات أو مستويات صغيرة برأس سكين مغموس قليلاً بالزيت.
- ٥ يجب تقطيع السمسمية بسرعة قبل أن تقوس ومن ثم تقطيعها بورق السلوفان أو حفظها في علبة كرتونة للهوا كي لا تصبح رطبة.

الفيدالية



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ كيلو غرام شعر كنافة رفيع جداً.
- ❖ كيلو غرام فستق حلبي محمص وغير مملح.
- ❖ ٥ أكواب قطر ساخن.
- ❖ كوبان من القطر السميكة جداً.

طريقة التحضير

- ١ تقسم عجينة شعر الكنافة إلى قطع طولها ١٥ سم وعرضها ٧ سم.
- ٢ يحمص الفستق الحلبي في الفرن، ثم يخلط مع قطر السكر السميكة جداً.
- ٣ يسكب ٠٠٤ لتر قطرة على شكل مثلث (تلف القطعة إلى اليمين ثم إلى اليسار ثلاث مرات متتالية).
- ٤ تصف المثلثات في صينية وتغطي بعصيره أخيراً عليها وزن ثقيل للضغط عليها. تترك المثلثات على هذه الحال ٣ إلى ٤ ساعات.
- ٥ تحمي السمنة أو الزيت في مقلاة عميقه جداً وتقلل المثلثات على أول وجه ثم تقلب على الوجه الآخر لتشقر على الوجهين. ترفع المثلثات من الزيت وتتصف في صينية وتترك لتبرد.
- ٦ يسكب القطر الساخن فوق المثلثات وتترك لساعتين ثم تقلب على الوجه الآخر وتترك على هذه الحال ساعتين أيضاً حتى تمتض قطع الفيدالية كل القطر.
- ٧ تصفى الفيدالية من القطر الفاتح، ثم تقطع كل قطعة إلى مثليثين بحيث يظهر الفستق الحلبي للعيان.

طريقة تحضير القطر

- ١ يغلى السكر مع الماء على نار متوسطة لمدة ١٠ دقائق. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ثم تطفأ النار. يضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.
- ٢ يقدم القطر مع الكنافة.

نمورّة باللبن



الكمية: ١٠ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ ٥ أكواب سميد.
- ❖ كوب زبدة أو سمنة مذوبة.
- ❖ ملعقتان صغيرة تان باكتينغ باودر.
- ❖ كوب طحين فرخة.
- ❖ كوب سكر ناعم.
- ❖ ٣ ملاعق طعام طحينة لدهن الصينية.
- ❖ كوب لوز مقشر.
- ❖ كوبان ونصف الكوب لبن.
- ❖ ٣ أكواب قطر.

طريقة التحضير

- ١ يخلط السميد مع طحين الفرخة والباكتينغ باودر والزبدة والسكر واللبن للحصول على عجينة طرية لكن دبقة ولزجة.
- ٢ تدهن جوانب وقعر صينية المنيوم قطرها حوالي ٣٥ سم بالطحينة.
- ٣ يوضع الخفيف الذي حصلنا عليه في الصينية وينعم سطحه ويزين بحبات اللوز ويترك جانبًا لبردًا مدة ٦-٥ ساعات قبل الخبز.
- ٤ تخرب النمورّة في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ - ٤٠٠ هرنهايت (١٩٠ - ٢٠٠ درجة مئوية) مدة ٣٠ دقيقة تقريبًا حتى يتلون سطحها باللون الأحمر الوردي.
- ٥ تخرج الصينية من الفرن وترش النمورّة المخبوزة بالقطن البارد.
- ٦ تقطع النمورّة إلى مربعات وتقدم مع الشاي أو القهوة أو العصائر.

بقلوة السميد بالحليب



الكمية: ٦ - ٥ أشخاص

المكونات

- ❖ سكر ناعم.
- ❖ ملاعق طعام زبدة.
- ❖ كوبان ونصف كوب حليب.
- ❖ كوب حليب جوز الهند.
- ❖ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.
- ❖ ٣/٤ كوب سميد.

طريقة التحضير

- ١ تحمى الزبدة في قدر ويقلن فيها السميد لمدة ٥ إلى ٧ دقائق أو حتى يشقر قليلاً.
- ٢ يضاف إليه حليب جوز الهند ويخلط معه، بعد ذلك يضاف الحليب تدريجياً وبعدها القرفة.
- ٣ يحرك المزيج على النار حتى يغلي، ثم تخفف النار ويطهى المزيج مجدداً لمدة دقيقة مع التحريك.
- ٤ يرفع المزيج عن النار ويغطى لمدة ١٥ دقيقة.
- ٥ تدهن بالزبدة صينية ذات حواف عالية مقاومة لحرارة الفرن ويسكب فيها المزيج المحضر بشكل متساو.
- ٦ يترك المزيج ليبرد ساعة إلى ساعتين حتى يبرد تماماً.
- ٧ تقطع البقلوة إلى مربعات بطول ٥ - ٦ سم.
- ٨ يحمي الفرن مسبقاً لدرجة ٣٥٠ فرنهايت، وتحبز فيه الصينية حتى يشقر سطحها وصعبيها تماماً.
- ٩ يرش عليها السكر الناعم قبل تقديمها.

الhaltata يمكن تقديم هذه البقلوة باردة مع القطر.



الكمية: ٦ - ٥ أشخاص

المكونات

- ١/٢ كيلوغرام من عجينة العثمانية (كنافة شعر).
- ٤ أكواب سمنة مذوبة وزيت نباتي.
- ٤ أكواب فستق مفروم خشناً وممزوج مع القطر (راجع الملاحظة).
- ٣ إلى ٤ أكواب سمنة مذوبة وزيت نباتي.
- ٤ أكواب فستق مفروم خشناً وممزوج مع القطر (راجع الملاحظة).
- ٤ أكواب سكر.
- ٤ مكوبان من الماء.
- ٤ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ٤ ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ٤ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

تحضير البلوريّة

- ١ يدهن قعر صينية المنيوم دائريّة قياس ٣٠ سم بالكثير من مزيج السمنة والزيت.
- ٢ تقسم عجينة العثمانية إلى قسمين، يُمد القسم الأول منها في قعر الصينية.
- ٣ يُمد الفستق الممزوج بالقطر فوق العجينة ويغطى بطبيقة الكنافة الثانية.
- ٤ يُضغط على عجينة العثمانية جيداً وتغطى بورقة نايلون، ثم تقطع بصينية أخرى أصغر حجماً لإضافة بعض الوزن عليها. تحفظ الصينية في البراد طوال الليل.
- ٥ في اليوم التالي يصب الزيت فوق البلوريّة وتحفظ لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة في فرن محمي للدرجة ٤٠ فرنهايت (٢٠٠ درجة مئوية) حتى تتشقق قليلاً.
- ٦ تخرج الصينية من الفرن ويُصفى الزيت الفائض ثم يصب القطر فوق البلوريّة الساخنة لامتصاص القطر.
- ٧ تترك البلوريّة حتى تبرد تماماً ثم تقطع إلى مربعات بطول ٥ سم وتقدم بمثابة نوع من الحلويات الشرقيّة.

تحضير القطر

- ١ باستعمال الكسرولة يذوب السكر في الماء على النار. حين يبدأ بالغليان تخفف النار ويترك القطر يغلي على نار متوسطة لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويتبع الغلي حتى يصبح القطر متوسط الكثافة.
- ٢ تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.

الملاحظة لتحضير الفستق بالقطر، توضع ٣ أكواب من القطر مع ٤ أكواب من الفستق المفروم فرماً خشناً في صينية خبز. تخزى الصينية في الفرن حتى يتكتّف القطر ويلتصق بالفستق.

كنافة نابلسية



الكمية: ١٠ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ كيلو غرام كنافة مفروكة.
- ❖ كيلو غرام جبنة عكاوي ومجدولة معًا محللة.
- ❖ كوب من السمنة وكوب من الزبدة مخلوطان معًا.
- ❖ كوب من اللوز المقشر والمملوق نصفين.
- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ ملعقة طعام ماء زهر.
- ❖ ١/٢ كوب زبدة أو سمنة إضافية.

طريقة التحضير

● يوضع مزيج السمنة والزبدة على المفروكة وتفرك جيداً حتى يصبح قوامها مثل البرغل.

يصف اللوز بشكل جميل ومتناقض على سطح صينية قطرها ٣٥ سم ومهونه بالسمنة أو الزبدة. تؤخذ نصف كمية المفروكة وترش فوق اللوز وتكتس باليدين بتنعمة حتى لا يتشوش تناقض حبات اللوز. بعد ذلك تفرك الجبنة المحلاة حتى تنعم ويضاف إليها السكر وماء الزهر وتخلط ثم توضع فوق المفروكة بشكل متساو.

بعد ذلك يضاف النصف الثاني من المفروكة فوق الجبنة وتكتس باليد جيداً. وبواسطة سكين يحصل ما بين حواف الكنافة والصينية كي لا تلتصق الجبنة بها أثناء الخبز.

● يحمى نصف كوب من السمنة أو الزبدة وتسكب بواسطة ملعقة على جوانب الكنافة في الصينية.

● توضع الصينية في فرن محمي مسبقاً للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ٤٠ - ٤١ دقيقة حتى يحرر وجه الكنافة. ثم تخرج من الفرن وتهز باليدين للتأكد من نضجها. فإذا تحركت كقطعة واحدة وكانت جوانبها محمرة تكون قد نضجت. أما في حال لم تتحرك فتعاد إلى الفرن لبعض دقائق إضافية.

طابير رمضان

تاج الملوك بالقشدة



الكمية: ١٠ - ٨ أشخاص

المكونات

- | | |
|------------------------------|--|
| القطر | ١/٢ كيلوغرام عجين شعر الكناfe طازج. |
| كوب ونصف كوب سكر. | كمية وفيرة من الزيت لقليل أكواب الكناfe. |
| ٣/٤ كوب ماء. | أكواب بلاستيكية صغيرة لاستعمالها بمثابة قوالب. |
| ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض. | الحشوة |
| ماء ورد وماء زهر (اختياري). | كيلو غرام قشدة جاهزة للاستعمال. |
| | زهر ليمون. |
| | فستق حلبي مطحون. |

طريقة التحضير

طريقة تحضير العجينة

- ١ يلف شعر الكناfe حول كل كوب بلاستيكي وعلى أسفله للحصول على شكل كوب من شعر الكناfe.
- ٢ ترفع أكواب شعر الكناfe من قوالبها البلاستيكية. تكرر العملية نفسها مع بقية شعر الكناfe للحصول على عدة قوالب صغيرة بالحجم المطلوب.
- ٣ يحمى الفرن مسبقاً وتخبز فيه أكواب الكناfe لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة حتى تجف ولكن من دون أن تحرم.
- ٤ تخرج أكواب شعر الكناfe من الفرن وتترك طوال الليل حتى تجف تماماً.
- ٥ يحمى مقدار وفير من الزيت في قدر عميق، وتنقل فيه أكواب شعر الكناfe حتى تحرم.
- ٦ ترفع أكواب شعر الكناfe المقلية من الزيت بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتصفي رأساً على عقب فوق محارم ورقية للتخلص من فائض الزيت، ثم تغمس في القطر البارد المحضر مسبقاً وتقلب مجدداً رأساً على عقب للتخلص من فائض القطر.

طريقة التقديم

تحشى أكواب الكناfe بالقشدة الطازجة وتزين بالفستق الحلبي وزهر الليمون.

يكون الكوب البلاستيكي المستخدم صغيراً مثل الكوب المخصص لبيع الثوم الجاهز أو يكون بعدة أحجام مختلفة.

ملاحظة



معمول بالتفاح



المكونات

- ♦ ٤٠٠ غ زبدة طرية بحرارة الغرفة.
- ♦ ١/٣ كوب زيت نباتي.
- ♦ ١/٢ كوب حليب.
- ♦ ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- ♦ رشة ملح.
- ♦ ثلاثة أكواب وربع دقيق.

الحشوة

- ♦ ٥ حبات تفاح أصفر مبشورة.
- ♦ ٣/٤ كوب من السكر.
- ♦ ١/٤ ملعقة صغيرة كبشب قرنفل.
- ♦ ملعقة صغيرة قرفة.
- ♦ ١/٤ ملعقة صغيرة جوزة الطيب.
- ♦ كوب جوز مفروم.

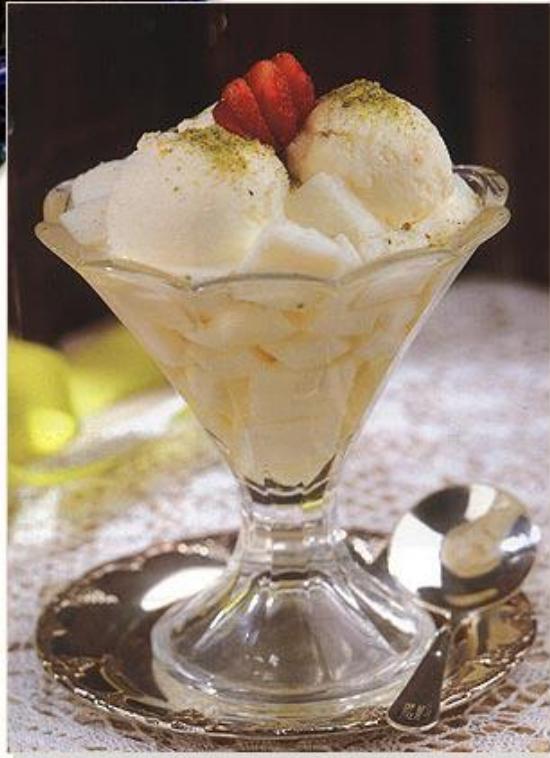
الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

طريقة التحضير

- ١ لتحضير الحشوة يطهى التفاح المبشور مع السكر حتى يجف ماءه. بعد ذلك يخلط التفاح مع كبشب القرنفل والقرفة وجوزة الطيب والجوز المفروم.
- ٢ تحضر العجينة ثم تقسم إلى كرات بحجم حبات الجوز.
- ٣ تحسى كل كرة عجين بحشوة التفاح وتقرص في قالب المعمول وتخبز في صينية غير لاصقة في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت حتى تتشقق قليلاً.
- ٤ تخرج أقراص المعمول من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً، ثم يرش فوقها السكر الناعم.

ملاحظة لتجنب التصاق كرات العجين في قالب المعمول، تخمس الكرات قليلاً في الدقيق ثم توضع في قالب الخشبي، وتفرغ بنقر القالب قليلاً على الطاولة.

هيلية بالبوظة



المكونات

- ◆ ٤ أكواب حليب.
- ◆ ٤ ملاعق طعام سكر.
- ◆ ٦ ملاعق طعام دقيق ذرة.
- ◆ ٨ كرات بودلة بنكهة الفانيليا (كرتان لكل ضيف).
- ◆ قطر سكر للتقديم.
- ◆ فستق حلبي مقشر للزينة.
- ◆ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ◆ ملعقة صغيرة ماء زهر.

النطلق

- ◆ كوب ونصف كوب سكر.
- ◆ $\frac{3}{4}$ كوب ماء.
- ◆ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ◆ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ◆ ملعقة صغيرة ماء زهر.

الكمية: ٤ أشخاص

طريقة التحضير

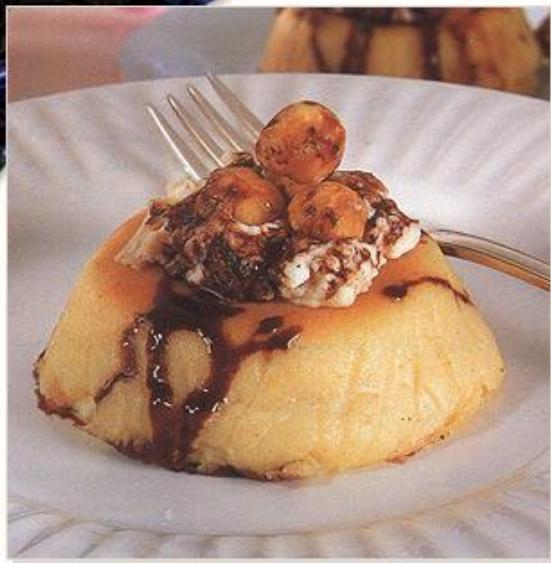
- ١ يذوب دقيق الذرة في كوبين من الحليب المخلوط مع السكر.
- ٢ يحمى كوبان من الحليب على النار حتى درجة الغليان ثم يسكبان فوق دقيق الذرة المذوب.
- ٣ يخلط المزيج جيداً ويوضع على النار ويطهى مجدداً للحصول على كاسترد كثيف وكثير الفتاقيع.

- ٤ يرفع الكاسترد عن النار ويضاف إليه ماء الورد وماء الزهر.
- ٥ يسكب الكاسترد في طبق مسطح ويترك ليبرد، ثم يغطى ويحفظ في البراد.
- ٦ يحضر القطر ويترك جانباً ليبرد.
- ٧ يقطع الكاسترد المحضر إلى مكعبات صغيرة من ٢ إلى ٤ سم.
- ٨ توضع هذه المكعبات في أكواب الكاسترد أو البوظة. يسكب فوقها القطر وتوضع كرتان بودلة بنكهة الفانيليا في كل كوب. يزين الكوب بالفستق الحلبي ويقدم بارداً كنوع من الحلوي الصيفية.

طريقة تحضير القطر

- ١ يحمى السكر مع الماء في قدر حتى يبدأ بالغليان وتظهر فيه الفتاقيع.
- ٢ يتبع غلي القطر لمدة ٥ دقائق حتى يتكتف قليلاً، ثم يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويخلط معه.
- ٣ ترفع القدر عن النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.

غريبة بالبندق والشوكولا



المكونات

- ❖ كوب وثلاثة أرباع كوب زبدة.
- ❖ بحارة الغرفة.
- ❖ كوبان من السكر الناعم.
- ❖ ٥ أكواب دقيق.
- ❖ بيبستان.
- ❖ فانيلا (اختياري).

الحسوة

- ❖ ١/٢ كيلوغرام بندق محمص ومطحون.
- ❖ ٢ إلى ٣ ملاعق طعام قطر سكر أو أكثر قليلاً.
- ❖ حبات بندق كاملة للزينة العلوية.
- ❖ ٤٠٠ غ شوكولا مذوبة للطبقة العلوية.

الكمية: ١٢ - ١٠ شخصاً

طريقة التحضير

- ١ يبحى الفرن للدرجة ٢٥٠ فرنهايت.
- ٢ تخفق الزبدة مع السكر بواسطة ملعقة خشبية أو خلاط للحصول على مزيج قشدي.
- ٣ يضاف الدقيق والبيض والفانيلا ويخلط المزيج للحصول على عجينة طرية لكن قابلة للدعك.
- ٤ تقرص العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز، ثم تحشى كل كرة بحشو البندق المحضره وتسطح في قوالب شبه دائيرية.
- ٥ تزيين أقراص الغريبة بحبات البندق الكاملة وتخبز في فرن محمى للدرجة ٢٥٠ فرنهايت حتى ت Scor قليلاً.
- ٦ تزيين الغريبة بحبات البندق الكاملة وبصلصة الشوكولا.

تحضير الحشوة

يطحن البندق في خلاط على نحو متوسط ثم يخلط مع قليل من قطر السكر للحصول على قوام دبق.



الكمية: ١٠ - ٨ أشخاص

المكونات

- وصفة القشدة المنزلية الصنع.
- رقاقات كلامج ٢٥٠ غ.
- قطر سكر أو سكر ناعم.
- فستق حلبي.
- زهر ليمون.
- القشدة المنزلية الصنع.
- ٣ أكواب حليب.
- ١/٢ كوب كريما طازجة.
- ملاعق طعام دقيق ذرة أو نشاء.
- ملاعق طعام سكر.
- ماء ورد وماء زهر.
- قطر السكر.
- كوبان سكر.
- كوب ماء.
- ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

١ تنقع رقاقات الكلاج في الحليب، ثم تطوى وتحشى كل واحدة منها بمقادير ملعقة طعام من القشدة المحضرية.

٢ يحمى الزيت في مقلاة عميقه وتقليل فيه قطع الكلاج حتى تتشقر.

٣ يرش السكر الناعم فوق الكلاج قبل التقديم أو يحضر قطر السكر ويقدم مع الكلاج.

٤ يزين الكلاج بالفستق الحلبي وزهر الليمون (اختياري).

تحضير القشدة

١ يسخن كوبان من الحليب في قدر.

٢ يذوب دقيق الذرة أو النشاء في الكوب الباقى من الحليب، يضاف إليه السكر ويخلط معه.

٣ يضاف خليط النشاء إلى الحليب في قدر ويحرك الخليط بملعقة خشبية أثناء الطهو للحصول على صلصة كثيفة.

٤ تضاف الكريما الطازجة وتخلط مع الصلصة ثم تحلفا النار، يضاف ماء الورد وماء الزهر وتحريك الصلصة جيداً ثم تترك جانبًا حتى تبرد.

تحضير القطر

١ يغلى السكر مع الماء على نار متوسطة لمدة ١٥ دقيقة أو أكثر للحصول على صلصة كثيفة.



الكمية: ٨ أشخاص

المكونات

الحشوة

- ❖ ٤ أكواب كريما طازجة (معدة خصيصاً للطبخ).
- ❖ كوبان وربع الكوب سكر.
- ❖ ملاعق طعام دقيقة ذرة.
- ❖ كوب وثلثان كوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.

العلمية

- ❖ نصف كيلو غرام كنافة شعر.
- ❖ ٢٥٠ غ زبدة مذوبة وغير مملحة أو مزيج من السمنة والزبدة.
- ❖ فستق حلبي مطحون وزهر ليمون للزينة.

طريقة التحضير

١ لتحضير القطر يخلط السكر مع الماء في قدر على نار قوية حتى الغليان، تخفف النار ويترك المزيج يغلي برفق لمدة ١٠ دقائق تقريباً. يضاف عصير الليمون الحامض ويحرك القطر ويتابع الطهو لمدة دقيقة، يترك القطر جانباً حتى يبرد.

٢ في وعاء كبير، تدعك الكنافة بالزبدة بواسطة اليدين حتى تغلّف الزبدة خيوط الكنافة بالتساوي.

٣ تدهن الزبدة في قعر صينية وعلى حوافها.

٤ تمد نصف كمية الكنافة في صينية المنيوم دائريّة. بعد ذلك توزع حشوة الكريما بالتساوي فوق العجينة. تُغطى الحشوة بالنصف الباقى من شعر الكنافة، ويمهد السطح جيداً بواسطة اليدين.

٥ تخمر الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فرنهايت لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى يشقر سطح العلمية.

٦ تخرج الصينية من الفرن وتقلب رأساً على عقب فوق صينية أكبر حجماً يضطحل على السطح مجدداً وتعاد الصينية إلى الفرن وتخبز مجدداً لمدة ١٠ دقائق لمنح العلمية مظهراً متجلساً.

٧ يصب القطر البارد فوق العلمية وترتك الصينية جانباً لامتصاص القطر.

٨ تقطع العلمية إلى مربعات بطول ٥ سم، وتزين بالمزيد من الكريما والفستق الحلبي وزهر الليمون.

تحضير الكريما

٩ توضع الكريما الطازجة في قدر وتسخن حتى الغليان.

١٠ يذوب دقيق الذرة في القليل من الماء ويصب فوق الكريما. يضاف مقدار ملعقتين طعام سكر

١١ ويطهى الكل حتى يكتفى المزيج. يستعمل شربط سلكي للتخلص من الحبيبات المتكتلة.

قطايف عصافيري



الكمية: ١٠ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ قطر السكر :
- ❖ ٣/٤ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ كوبان سكر.
- ❖ زهر الليمون.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ❖ فستق حلبي مطحون.
- ❖ قطر سكر.

طريقة التحضير

- ١ توضع ملعقة صغيرة من القشدة على طرف كل دائرة قطايف.
- ٢ تطبق الدائرة على جانبيها حتى منتصفها بحيث تبقى القشدة ظاهرة.
- ٣ تصف القطايف قرب بعضها في طبق التقديم.
- ٤ تزيين بزهر الليمون والفستق الحلبي المطحون، بعد رش القطر فوقها.

تحضير القطر

- ١ يغلى السكر مع الماء لمدة ١٠ دقائق. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويغلى لمندة دقيقة إضافية.
- ٢ تطفأ النار ويترك القطر حتى يبرد. ويمكن إضافة ملعقة صغيرة من ماء الورد وأخرى من ماء الزهر إلى القطر.



الكمية: ١٢ شخصاً

المكونات

- | | |
|--|---|
| قطر السكر | علبة عجينة فايلو تحتوي على ٢٠ إلى ٢٢ رقاقة. |
| كوبان سكر. | كوبا سمنة وزيت. |
| كوب ماء. | ٣ أكواب قطر سكر. |
| ملعقة صغيرة ماء ورد. | الحشوة |
| ملعقة صغيرة ماء زهر. | كوبا حليب. |
| ملعقة طعام عصير ليمون حامض. | كوب كريما طازجة. |
| ٤ إلى ٥ ملاعق طعام دقيق ذرة مع ٤/٤ كوب حليب. | |
| ملعقة طعام ماء ورد. | ٤ ملعقة صغيرة ماء زهر. |
| ملعقة صغيرة ماء زهر. | ٤/٢ كوب سكر (اختياري). |

طريقة التحضير

تحضير الحشوة

- ١ يحمى الحليب مع السكر في قدر.
- ٢ يذوب دقيق الذرة في ٤/٤ كوب حليب، ويضاف إلى الحليب المغلي. يخفق المزيج حتى يصبح كثيفاً.
- ٣ تضاف الكريما وماء الورد وماء الزهر إلى المزيج ويحرك لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق.
- ٤ ترفع القدر عن النار وتترك حتى تبرد.

تحضير القطر

- يدبوب السكر في الماء داخل كسرولة على النار. وحين تبدأ الفقاعات بالظهور تخفف النار ويتبع الغلي لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق. يضاف عصير الليمون الحامض. تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر.

تحضير الشعيبات

- ١ تذوب السمنة والزيت في كسرولة.
- ٢ يذوب الناتج عن عجينة الفايلو، وتفتح العلبة وتغطى الرقاقات بفوطة رطبة حتى لا تجف.
- ٣ تدهن كل رقاقة عجين بالسمنة والزيت. وتصف ١٠ رقاقات من العجين فوق بعضها، مع ضرورة دهن الزيت بين كل رقاقة وأخرى.
- ٤ تقطع الرقاقات إلى مربعات طولها ١٢ سم. تصب ملعقة طعام من الكريما على جانب واحد من كل رقاقة قبل طبئها على شكل مثلث.
- ٥ تصف مثلثات الشعيبات في صينية مدهونة بالكثير من الزيت. ويسكب الماء الذي من الذرت قمة.

مربي البلح الطازج بالقرشة أو القشدة



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

المكونات

- ♦ ٢٥ حبة بلح صفراء كبيرة الحجم.
- ♦ ٢٥ كيلوغرام سكر.
- ♦ ٢٥ حبة لوز مقشرة.
- ♦ ٢٥ كلغ قشدة جاهزة أو قريشة.
- ♦ ٢٥ حبة ككش قرنفل.
- ♦ ٣ عيدان قرفة.
- ♦ ٣ ملاعق طعام عصيرليمون حامض.
- ♦ رشة فانيلا.
- ♦ ٢٥ شريحة برتقال أو شرائح أبو صفير (نارنج) محللة.

طريقة التحضير

- ١ تُقشر حبات البلح بواسطة مقشرة البطاطا، ثم تسق في الماء حتى تصبح طرية جداً.
- ٢ يصفي البلح من الماء ثم يوضع في مصفاة.
- ٣ يستعمل رأس مقشرة البطاطا لدفع النواة من أعلى كل حبة بلح إلى الداخل بهدف إخراج النواة من الأسفل.
- ٤ تُقضم لوزة واحدة وقطعة من البرتقال المحلي داخل كل حبة بلح مكان النواة.
- ٥ تُصنف حبات البلح المحشوّة في وعاء كبير ويرش فوقها السكر وتترك منقووعة لمدة ١٢ ساعة.
- ٦ تُوضع حبات البلح مع القطر في قدر. تضاف إليها عيدان القرفة وتطهى على النار حتى يصبح القطر كثيفاً. يضاف عصير الليمون الحامض والفانيلا ويتابع الطهو لمدة ٥ دقائق إضافية.
- ٧ ترفع القدر عن النار وتترك ليبرد محتواها تماماً.
- ٨ تُوضع حبات البلح وقطر السكر في أوعية زجاجية وتغطى بأغطية كاتمة للهواء وتحفظ حتى يحين موعد التقديم.
- ٩ تقدم حبات البلح مع القشدة أو القرشة.

مفروكة



الكمية: ٤ - ٥ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبانة فرك.
- ❖ ١/٢ كوب من الزيت النباتي أو السمنة المذوبة.
- ❖ كوب سكر ناعم.
- ❖ كوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة ليمون حامض.
- ❖ ملعقة صغيرة صفيحة ماء ورد.
- ❖ زهر ليمون (اختياري).
- ❖ ١/٤ كوب فستق حلبي مطحون.
- ❖ ماء زهر.
- ❖ ماء ورد وماء زهر.
- ❖ ١/٢ كلغ قشدة جاهزة.
- ❖ قطر السكر.
- ❖ كوب سكر.
- ❖ كوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة صفيحة ماء زهر.

طريقة التحضير

- ١ توضع الكنافة المفروكة فوق طنجرة وتخلط جيداً مع الزيت.
- ٢ توضع الطنجرة على نار متوسطة، وتقلى المفروكة في الزيت مع التحريك بملعقة خشبية حتى يتغير لونها.
- ٣ يضاف السكر تدريجياً إلى المفروكة، ويتابع الخلط مدة ٧ إلى ١٠ دقائق.
- ٤ يضاف قطر السكر مع ماء الورد وماء الزهر، ويتابع التحريك على النار حتى يصبح المزيج بيضاً داكناً ودبيق القوام.
- ٥ تمد المفروكة بشكل مرتب في طبق، وتحطى بطبيعة من القشدة ثم تزين باللوز والفستق الحليبي وزهر الليمون.

تحضير القطر

- ١ يغلى السكر في قدر مع الماء من دون تحريك لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة. حين تظهر فقاقع كبيرة على السطح، تخفف النار ويضاف عصير الليمون الحامض. يطهى الكل لبعض دقائق إضافية حتى يصبح المزيج أقل كثافة من العسل.
- ٢ تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.

حلوى بالسميد وجوز الهند



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- القطر :
- ٢ كوبان سكر.
- ٣ كوبان ماء.
- ملعقتان صغيرة عصير ليمون حامض.
- ٤ بيضات.
- ٣ كوبان جوز الهند.
- ٣ كوبان حليب.
- ٣ كوبان سميد.
- رشة فانيلا.
- ملاعق صغيرة باكينغ باودر.
- طحينة لدهن الصينية.

طريقة التحضير

- ١ يخلط البيض مع السكر وجوز الهند واللحم والسميد والفانيلا والباكينغ باودر، ويوضع الخليط في صينية دائريّة مدهونة بالطحينة ويترك جانبًا ليترتاح مدة ساعة.
- ٢ تخزر الصينية في فرن معتدل الحرارة حتى يحرم سطحها قليلاً.
- ٣ يصب القطر البارد فوق الحلوي الساخنة وتترك الصينية جانبًا لامتصاص القطر.
- ٤ يرش المزيد من جوز الهند على السطح وتقطع الحلوي إلى أشكال ماسية.

تحضير القطر

- ١ يغلى الماء والسكر معاً لمدة ٧ أو ٨ دقائق.
- ٢ يضاف اليهما عصير الليمون الحامض، ويتابع الغلي لمدة دقيقة إضافية ثم تطفأ النار.

أطعمة رمضان

بسيمة



الكمية: ٣ - ٤ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبان من برش جوز الهند.
- ❖ ١/٢ كوب ماء.
- ❖ ملعقة طعام طحينة لدهن الصينية.
- ❖ زبيب وبرش جوز الهند ولوز محمص للزينة.
- ❖ ١/٢ كوب سكر ناعم.
- ❖ كوب دقيق.

طريقة التحضير

- ١ يخلط برش جوز الهند مع السكر والدقيق والماء.
- ٢ يمد الخليط في قعر صينية أو طبق زجاجي مقاوم للحرارة مدهون بالقليل من الطحينة.
- ٣ يخزر الخليط في فرن محمّى للدرجة ٣٠٠ فرنهايت حتى يشقر سطحه قليلاً.
- ٤ تقطع البسمة وتزين ببرش جوز الهند والزبيب واللوز محمص وتقدم ساخنة.

سنيورة



الكمية: ١٠ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب زبدة.
- ❖ كوب سكر ناعم.
- ❖ كوب سمنة.

طريقة التحضير

- ١ تخفق السمنة مع الزبدة لمدة ٣ إلى ٤ دقائق في وعاء عميق بواسطة خلاط أو ملعقة خشبية.
- ٢ يضاف السكر الناعم ويُتابَع الخفق.
- ٣ يضاف الدقيق تدريجياً وتدعَّك العجينة بالأصابع حتى تصبح كتلة واحدة. ترك العجينة لترتاح مدة ساعة كاملة.
- ٤ يحمس اللوز ويطحون خشناً.
- ٥ تقرص العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز، ثم تحسى باللوز أو الفستق الحلبي وتوضع في قالب خاص بالسنيورة.
- ٦ تصف قطع السنيورة فوق صينية وتبخز في فرن محمى للدرجة ٣٠٠ فرنهايت لمدة ١٥ دقيقة.
- ٧ تخرج قطع السنيورة من الفرن وتترك حتى تبرد.

ثمة طريقة أخرى تقضي بمد العجينة بثخانة ١ أو ١.٥ سم، وتقطعها إلى أشكال ماسية **ملاحظة** وخبزها بنفس الطريقة.



الكمية: ١٠ أشخاص

المكونات

- القشدة المنزلية الصنع:
- ❖ كيلوغرام من أقراص القطائف الجاهزة (حجم كبير).
 - ❖ ٥ ملاعق طعام سكر.
 - ❖ ٣ أكواب حليب.
 - ❖ ٣ ملاعق طعام سكر.
 - ❖ ٥ ملاعق طعام ماء زهر.
 - ❖ ماء ورد.
 - ❖ زيت لقليل القطائف.
 - ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.

قطر السكر:

- ❖ ٣ أكواب سكر.
- ❖ كوب ونصف كوب ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

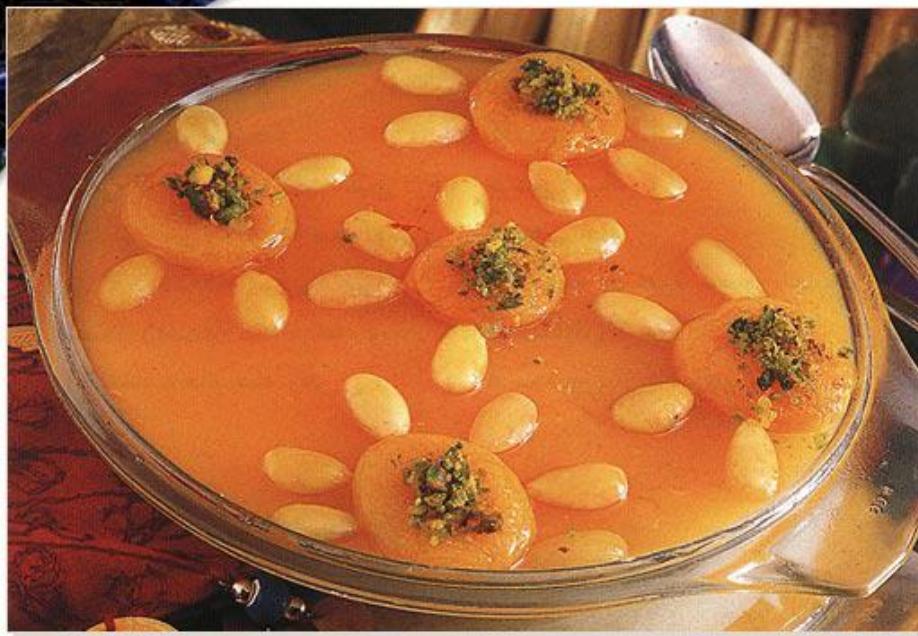
تحضير القطائف بالجوز

- ١ يطحن الجوز طحناً خشنًا ليصبح مثل البرغل الخشن، ثم يوضع في وعاء ويضاف إليه السكر وماء الزهر والقرفة.
- ٢ يخلط المزيج جيداً ويستعمل لحسن أقراص القطائف قبل طهيها وختم حوافها.
- ٣ تقلن القطائف في الزيت الوافر حتى تشقر، ثم تغمس في قطر السكر البارد وتترك حتى تمتتص القطر.
- ٤ ترفع بعدها بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتصف فوق طبق التقديم.

تحضير القطائف بالقشدة

- ١ يطهى الحليب مع السكر والنشاء المذوب على النار حتى تحصل على صلصة كثيفة، يضاف ماء الورد وماء الزهر إلى الصلصة.
- ٢ تحسى القطائف بالقشدة المحضرة وتقلن في الزيت حتى تشقر، ثم تغمس في قطر السكر البارد وتترك حتى تمتتص القطر، ويمكن خبز القطائف بالفرن بدلاً من قليها بعد دهنها بقليل من الزيت.
- ٣ ترفع القطائف بواسطة ملعقة ذات ثقوب.
- ٤ تصف القطائف في طبق التقديم وتقدم فاتحة.

بالولوة بقمر الدين



الكمية: ٨ - ٦ أشخاص

المكونات

- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقتا طعام ونصف من النشاء.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ❖ قطر سكر بارد.
- ❖ فستق مطحون ومسممش مفloc ولوز مقشر للزينة.
- ❖ ملاعق طعام من النشاء مع ١/٢ كوب حليب بارد.
- ❖ ٣ أكواب حليب.
- ❖ كوب من القشدة.
- ❖ ٨ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٢٥٠ غ قمر الدين.
- ❖ ٣ أكواب ماء ساخن.
- ❖ ملاعق طعام من النشاء مع ١/٢ كوب حليب بارد.

طريقة التحضير

- ١ يسخن الحليب والقشدة والسكر في قدر.
- ٢ يذوب نصف كوب من النشاء في الحليب البارد ويضاف إلى مزيج القشدة والحلب الساخن.
- ٣ يطهى الخليط للحصول على القشطالية التي تشبه الكاستر. بعد ذلك يضاف ماء الورد وماء الزهر.
- ٤ تصب القشطالية في طبق بيركس وتترك جانبًا حتى تبرد.
- ٥ ينقع القمر الدين في الماء الساخن لمدة ٤ إلى ٥ ساعات أو في الماء البارد طوال الليل حتى يتحول إلى صلصة كثيفة.
- ٦ تضاف ملعقتا طعام ونصف من النشاء إلى نقع القمر الدين البارد.
- ٧ يسخن القمر الدين في كسرولة على النار ويحرك بالمحففة. حين يبدأ بالغليان يضاف إليه دقيق الذرة ويتبع الخلط للحصول على مزيج ناعم له نفس قوام القشطالية.
- ٨ يصب هذا المزيج فوق القشطالية الباردة ويترك جانبًا حتى يبرد ثم يوضع في البراد ليجمد.
- ٩ يزين الطبق بالفستق المطحون وحبات المسممش ولوز.

• يجب نقع المسممش المجفف في الماء البارد قبل استعماله للزينة.

- ملاحظة**
- تقدم البالولوطة باردة من البراد مع قطر السكر.
 - يمكن إعداد البالولوطة أيضاً بلب المانغا أو عصير البرتقال أو عصير الليمون الحامض.

رانكينة



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ ١ كيلوغرام تمر طازج مقشر ومنظف.
- ❖ ملعقة صغيرة من مسحوق الهال.
- ❖ ١/٢ كوب زبدة.
- ❖ ١/٢ كوب جوز.
- ❖ ٣/٤ كوب دقيق.
- ❖ ١/٤ كوب طحينه.

طريقة التحضير

- ١ تُنظف حبات التمر وتنزع منها النوى.
- ٢ تُذوب الزبدة على نار خفيفة ويضاف إليها الدقيق ومسحوق الهال تدريجياً، مع التحريك المستمر بملعقة خشبية، حتى يتغير لون الدقيق وتتفوح منه رائحة الهال اللذيذة.
- ٣ يُفرم الجوز ويُحمس، ثم يُضاف إلى الخليط الدقيق.
- ٤ يُرفع الخليط عن النار ويُترك جانبياً حتى يبرد تماماً، مع ضرورة التحريك المستمر.
- ٥ تتمسح حبات التمر في الخليط البارد ثم تُصف بشكل مرتب في طبق التقديم وتُزين بالمزيد من الجوز وتُقدم باردة مع الطحينه.

أطـيـر مـضـان

طبطاب الجنة



الكمية: ٤ - ٦ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب ونصف كوب سكر.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة من مسحوق الهال.
- ❖ ملعقة طعام ونصف زيت نباتي.
- ❖ ١/٢ كوب دقيق.
- ❖ ١ كوب طحينه.

طريقة التحضير

- ١ يذوب السكر في قدر على النار حتى يصبح أصفر اللون لكن من دون أن يحرق.
- ٢ يضاف إليه الدقيق ويخلط معه، ثم يضاف مسحوق الهال والطحينه. يمزج الخليط جيداً حتى يصبح على شكل عجينة طرية.
- ٣ يدهن قعر صينية صغيرة بالطحينه وتمد فيها العجينة، يمهد سطحها ويرش فوقها مسحوق الهال.
- ٤ تترك الصينية حتى تبرد. ثم يقطع طبطاب الجنة، الذي هو نوع من السكاكر، إلى مربعات صغيرة ويقدم مع القهوة أو الشاي.

كرات التمر



المكونات

- ❖ كوبان ونصف كوب دقيق.
- ❖ ١/٢ كوب دقيق ذرة.
- ❖ ١/٢ كوب سكر ناعم.
- ❖ كوب زبدة في حرارة الغرفة
(علبة وزنها ٢٢٧ غ)
- ❖ رشة فانيلا.
- ❖ صفار بيضة واحدة لدهن سطح البسكويت.
- ❖ ١/٤ كوب حليب حسب الحاجة.

الحشوة

- ❖ كوب تمر خال من النوى.
- ❖ ملعقة طعام زبدة.
- ❖ ١/٤ كوب جوز مفروم (اختياري).

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

طريقة التحضير

تحضير الحشوة

- ١ تذوب الزبدة في قدر ويضاف إليها التمر. يهرس التمر بمكن الملعقة ليتحول إلى هريسة.
- ٢ يضاف الجوز المفروم إذا استخدم.
- ٣ يقرص المزيج إلى كرات صغيرة بحجم حبات الكرز.

تحضير العجينة

- ١ يخلط الدقيق مع دقيق الذرة والسكر والزبدة والفانيلا في الخليط حتى تتكتل العجينة على جانب واحد من الخليط. ويمكن إضافة الحليب تدريجياً إلى العجينة إذا كانت مفتلة وجافة.
- ٢ تقرص العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز ثم تفتح فجوة في كل منها تماماً مثل أقراص الكبة.
- ٣ تحشى كل كرة عجينة بكرة تمر، ثم تغلق وتصف في صينية غير لاصقة . تحرز كرات التمر بمكن الشوكةة ثم يدهن سطحها بصفار البيض. تخbiz الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) حتى يشقر سطح كرات التمر.

سَحْلَب



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ ٥ أكواب حليب.
- ❖ ملعقة طعام سحلب.
- ❖ ماء زهر.
- ❖ ماء ورد.
- ❖ قرفة.
- ❖ كوب وثلاثة أرباع كوب سكر.

طريقة التحضير

- ١ يسخن مقدار ٤ أكواب من الحليب مع السكر في قدر على النار.
- ٢ يذوب السحلب في كوب من الحليب البارد.
- ٣ حين يبدأ الحليب بالغليان يضاف إليه السحلب المذوب ويخلط معه لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق بواسطة ملعقة خشبية حتى يتكتف المزيج قليلاً وتظهر الفقاعات.
- ٤ تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى المزيج.
- ٥ يسكب المزيج في أكواب تقديم ويرش فوقه مسحوق القرفة ويقدم ساخناً مع الكعك القرشلي.

تحضير متلجمات السحلب

- ١ يتم تحضير آيس كريم السحلب بالطريقة نفسها مع إضافة ٤ إلى ٥ حبات من المستكة المطحونة مع ملعقة طعام من السكر. يحفظ المزيج في البراد حتى يبرد تماماً، ثم يوضع في آلة الآيس كريم ويخلط حتى تحصل على آيس كريم دبق وجامد.
- ٢ يمكن إضافة الفستق الحلبي المطحون خشناً إلى الآيس كريم، أو ملون طعام أخضر وفستق حلبي. كما يمكن إضافة اللوز المحمص المطحون لإضفاء نكبات مختلفة على المتلجمات.

أرز بالحليب



الكمية: ٦-٥ أشخاص

المكونات

- ❖ ماء زهر.
- ❖ رشة مستكة (اختياري).
- ❖ مربى الورد أو القرفة للزينة.
- ❖ ١/٢ كوب أرز مصرى.
- ❖ ١/٢ كوب من الماء.
- ❖ ٥ أكواب من الحليب.
- ❖ ٦ ملاعق طعام سكر.

طريقة التحضير

- ١ يخلط الحليب مع الماء والأرز في قدر ويطهى على النار حتى يبدأ بالتكثف.
- ٢ يضاف إليه السكر بشكل تدريجي ملعقة بعد ملعقة حتى يصبح المزيج أرق من كثافة اللبن.
- ٣ يتبع الطهو ويحرك بواسطة ملعقة خشبية لتجنب التصاقه في قعر القدر.
- ٤ تطفأ النار ويضاف ماء الزهر والمستكة.
- ٥ يصب المزيج في أكواب الكاستر ويترك جانبًا حتى يفتر.
- ٦ ترش القرفة أو مربى الورد فوق الأرز بالحليب قبل تقديميه بارداً.



الكمية: ٦ أشخاص

المكونات

- ❖ قطر السكر.
- ❖ كوبان دقيق.
- ❖ كوبان لبن.
- ❖ ٣ أكواب سكر.
- ❖ كوب ونصف كوب ماء.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة خميرة فورية.
- ❖ ٤ أكواب قطر سكر.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ❖ زيت كثير للقلي.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.

طريقة التحضير

- ١ يخلط الدقيق مع اللبن ومن ثم توضع الخميرة الفورية للحصول على عجينة طرية ورخوة.
- ٢ تترك العجينة في وعاء مغطى في مكان دافئ لترتاح وتتنفس مدة ساعة أو ساعة ونصف. بعد ذلك تخرج العجينة من الوعاء وتدعك للتخلص من فقاعات الهواء.
- ٣ يوضع قسم من العجينة في كيس حلويات ذي رأس عادي.
- ٤ يحمى الزيت في مقلاة عميقه وتقليل فيه كرات العجين المشكلة بكيس الحلويات حتى تتشقّر. تقلب الكرات على الوجه الآخر لتقليلها جيداً. حين تطفو الكرات على السطح ترفع فوراً من الزيت.
- ٥ تصفي العوامات في مصفاة ثم تفمس في القطر البارد. وحين تمتّص القطر، ترفع بواسطة ملعقة ذات ثقب وتوضع في طبق التقديم.

في حال عدم توفر كيس الحلويات يؤخذ مقدار صغير من العجينة في اليد، ويضغط عليه بين الإبهام والسبابة لخروج كرة صغيرة منها. تسقط هذه الكرة في الزيت المحمى باستعمال ملعقة صغيرة مدهونة بالزيت وتقليل حتى تشقر.

ملاحظة

يجب تخفيف حرارة الزيت بين الحين والأخر للسماح بنضوج العوامات من الداخل.

أطّالِيْرِ مَصَانِيْرِ

مورقات بالعسل



الكمية: ١٠ - ٨ أشخاص

المكونات

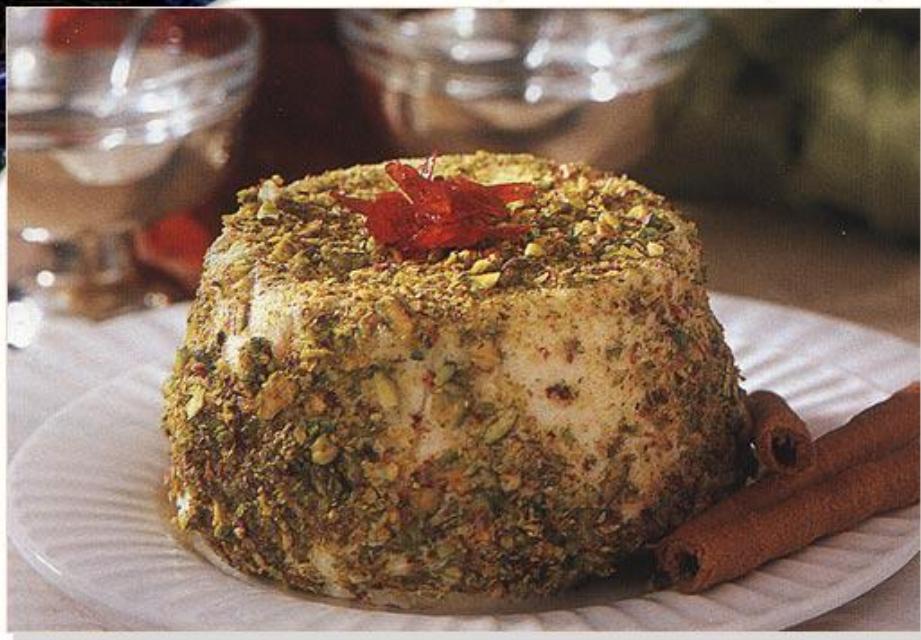
- ♦ علبة زبدة صغيرة.
- ♦ رققة سبرينغ رول صغيرة الحجم.
- ♦ كوب زيت نباتي.
- ♦ ١/٢ كيلوغرام لوز مقشر.
- ♦ ١/٤ كوب بذور سمسم محمصة.
- ♦ ملعقتا طعام ماء زهر.
- ♦ ١/٢ كوب عسل.

طريقة التحضير

- ١ يطحن اللوز المقشر مع السكر الناعم وماء الزهر.
- ٢ تذوب الزبدة ويسضاف إليها خليط اللوز المسحوق.
- ٣ يسكب مقدار ملعقتى طعام من هذا الخليط على حافة كل رققة سبرينغ رول، ثم يبطوى الطرhan وتلف الرقاقة على شكل لفافات مستحلبة.
- ٤ يحمى الزيت وتقللى فيه الرقاقات المحشوة الواحدة تلو الأخرى ثم تصنف في طبق التقديم.
- يسكب فوقها العسل وترش فوقها بذور السمسم محمصة وتقدم.

أطعمة رمضان

بوجة عربية بالفستق والسمطم



الكمية: ٦-٥ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب من السكر.
- ❖ ملعقة صغيرة من السحلب التركي.
- ❖ صفار بيضتين.
- ❖ قطع صغيرة من المستكة المطحونة
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ ناعماً مع ملعقة صغيرة من السكر.

طريقة التحضير

يدوب السحلب في كوب من الحليب البارد ثم تضاف إليه الأكواب الأربع المتبقية من الحليب والسكر. يوضع مزيج الحليب والسحلب على النار ويحرك باستمرار حتى يغلي ويكتفى ثم تطفأ النار وتضاف الفانيليا والمستكة وصفار البيض ويحرك.

بعد أن يبرد المزيج تماماً ينتقل إلى وعاء زجاجي ويوضع في البراد لمدة ٤ إلى ٥ ساعات ثم يرفع إلى الثلاجة ويغطى ويترك حتى يجمد كلية.

بعد ذلك تخرج البوطة من الثلاجة وتوضع في خلاط كهربائي وتحفق حتى تصبح دبة.

توضع البوطة في قالب وتدخل إلى الثلاجة ثانية حتى تجف تماماً. أخيراً تغلف البوطة بالفستق الحلبي المطحون ناعماً وتقدم فوراً.

ملاحظة يمكن أيضاً الاستعانة بمكانة صنع البوطة لخفق البوطة بدلاً من الخلط الكهربائي.



الكمية: ٦ - ٥ أشخاص

المكونات

- ❖ قدر السكر.
- ❖ كوبان سكر.
- ❖ كوب وربع كوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ❖ ملعقة طعام ماء ورد.
- ❖ ملعقة طعام ماء زهر.
- ❖ كوب جبنة عكاوي.
- ❖ كوب جبنة مجداولة.
- ❖ كوب ماء.
- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ سميد.
- ❖ ١/٤ كوب ماء ورد.
- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ زهر ليمون للزينة.
- ❖ فستق حلبي مطحون للزينة.

طريقة التحضير

- ١ تقطع الجبنة إلى شرائح وتنقع في الماء البارد. يُغير الماء عدة مرات أو يترك الوعاء تحت صنبور الماء لتحلية الجبنة. تصفي الجبنة في مصفاة.
- ٢ يوضع الماء مع السكر في قدر على النار حتى الغليان. يضاف السميد ويخلط المزيج بملعقة خشبية.
- ٣ تُضاف الجبنة المحلاة وماء الورد إلى القدر. يمزج الكل حتى تذوب الجبنة ويتحول الخليط إلى كتلة كبيرة من العجينة الدقيقة.
- ٤ تقسم العجينة إلى قسمين.
- ٥ يرش القليل من الماء فوق قطعة نايلون.
- ٦ يوضع أول قسم من عجينة الجبنة فوق ورقة النايلون ويرقّ على شكل عجينة رقيقة.
- ٧ تقطع عجينة الجبنة إلى شرائح طولها ٧ إلى ٨ سم. يُحشى كل منها بملعقة طعام من القشدة ثم يلف ويطوى الطرفان.
- ٨ تزيّن اللفافات بالmızيد من القشدة والفستق الحلبي المطحون وزهر الليمون ويرش القطر فوقها عند التقديم.

أطعمة رمضان

غريبة



المكونات

- كوب ونصف كوب سكر ناعم.
- كوبان ونصف كوب دقيق.
- كوب ونصف كوب زبدة مبيضة و مزيج من الزبدة والسمنة.
- فستق حلبي للزينة.

الكمية: ٦ - ٥ أشخاص

طريقة التحضير

- ١ تذوب الزبدة والسمنة في قدر، وتوضع القدر جانباً حتى ترتاح الزبدة قليلاً وتبعد تماماً.
- ٢ تخفق الزبدة مع السكر لتتصبح بيضاء وخفيفة.
- ٣ يضاف الدقيق ويُخفق الكل للحصول على عجينة طرية.
- ٤ تُحرَّم العجينة بالأصابع وتترك حتى ترتاح مدة عشر دقائق.
- ٥ تقرص العجينة إلى كرات بحجم أصفر من حبات الجوز، وُسطح كل كرة إلى دائرة صغيرة وتزين كل دائرة بمنصف حبة فستق حلبي.
- ٦ تخbir الدواائر في فرن محمي لدرجة حرارة خفيفة ٢٥٠ إلى ٢٧٥ فرنهايت (١٢٥ درجة مئوية أو العلامة ١) إلى أن تزهـر قليلاً، ثم تخرج وتترك حتى تبرد تماماً.

تكون أقراص الغريبة طرية جداً عند إخراجها من الفرن، لذلك يجب تركها بعض الوقت حتى تتماسك.

الاحفاظ
lovely0smile.com

بلاوة ناشفة



الكمية: ١٠ - ٨ أشخاص

المكونات

الحشوة:

- ❖ صفار بيضتين مع صفار بيضة واحدة لدهن سطح البلاوة.
- ❖ بياض بيضتين.
- ❖ كوب سكر.
- ❖ ملعقة صغيرة قرفة.
- ❖ كوب لبن بحرارة الغرفة.
- ❖ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- ❖ كوب جوز مفروم.
- ❖ رشة كبس قرنفل.
- ❖ كوبان ونصف كوب دقيق أو أكثر عند الحاجة.

طريقة التحضير

١ تخلط مكونات العجينة مع بعضها للحصول على عجينة دقيقة ولينة، وتقرص إلى ٣ كرات متساوية. تترك كرات العجين جانباً لترتاح مدة نصف ساعة.

٢ تدهن صينية خبز قياس ٣٤ إلى ٣٨ سم بالزيت.

٣ ترق كرة العجين الأولى فوق سطح مكسو بالدقيق للحصول على دائرة بحجم الصينية، وتمدد نصف كمية الحشوة فوقها.

٤ ترق كرة العجين الثانية وتبسط فوق الحشوة، ثم تمد فوقها الكمية المتبقية من الحشوة.

٥ ترق أخيراً كرة العجين الثالثة وتوضع فوق الحشوة.

٦ تدهن دائرة العجين العلوية بصفار بيضة وتقطع رقاقات العجين إلى مربعات بطول ٤ أو ٥ سم.

٧ تخبيز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايات لمدة ٤٠ إلى ٥٠ دقيقة حتى يحمر سطحها قليلاً. ترفع البلاوة من الفرن وتترك لتبرد.

٨ تقطع مربعات البلاوة وتصف في طبق التقديم وتقدم مع القهوة أو العصير أو الشاي.

مفروكة جوز الهند



الكمية: ٤ - ٦ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبان من برش جوز الهند.
- ❖ ١/٤ كوب قطر.
- ❖ كوبان من الفستق الحلبي المفروم خشنًا.
- ❖ ١/٢ كوب سمنة أو زبدة.
- ❖ كوب سكر ناعم.

طريقة التحضير

- 1 يوضع برش جوز الهند في قدر ويخلط مع السمنة أو الزبدة.
- 2 يترك الخليط على نار متوسطة حتى تحمي السمنة ويتحمص جوز الهند.
- 3 يضاف السكر الناعم تدريجياً، مع ضرورة تحريك الخليط وهو على النار لمدة ١٠ دقائق إضافية.
- 4 يضاف القطر إلى القدر بعد ٧ إلى ١٠ دقائق ويتابع الخلط لمدة ٥ دقائق إضافية حتى يصبح لون برش جوز الهند داكناً.
- 5 تطفأ النار ويمد الخليط في صينية ويمهد سطحه وتزيين المفروكة بالفستق الحلبي قبل تقطيعها إلى مربعات وتقديمها باردة.



قوالب تارت بالقشدة

المكونات

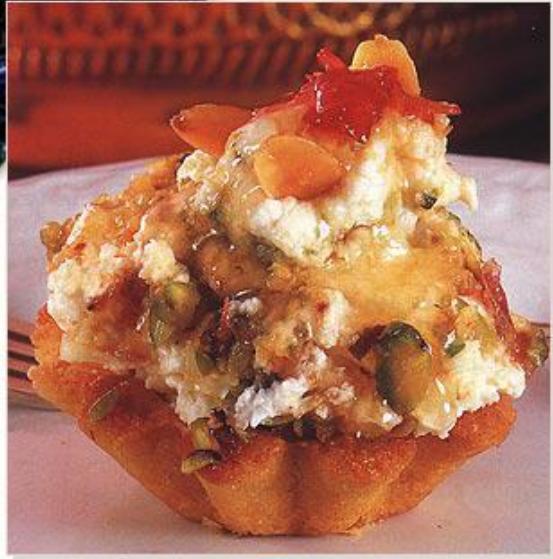
العجينة

- ❖ كوبان من الدقيق.
- ❖ ١٢٥ غ من الزبدة.
- ❖ ٣/٤ كوب سكر ناعم.
- ❖ رشة فانيلا.
- ❖ صفار بيضة.

الحشوة

- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ مربى المشمش لأسفل التارت.
- ❖ عسل لسطح التارت.
- ❖ فستق حلبي وزهر الليمون للزينة.

الكمية: ١٠ - ٨ أشخاص



طريقة التحضير

١ يخلط الدقيق مع الزبدة في الخليط. يضاف السكر وصفار البيض والفانيلا. يخلط الكل معاً للحصول على عجينة متوسطة اللبرونة متكثفة على جانب واحد من الخليط. إذا كانت العجينة مفتلة، يمكن إضافة ٢٥ غ من الزبدة إليها.

٢ تحفظ العجينة في البراد لمدة ٣٠ دقيقة، ثم تفرّص إلى كرات صغيرة وتوضع في قوالب التارت ويؤخذ كعبها بالشوكة. تعداد القوالب إلى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.

٣ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت وتحبز فيه قوالب التارت حتى يشقر كعبها وحوافها.

٤ تترك قوالب التارت حتى تبرد ثم يدهن كعبها بمربى المشمش وتحشى بالقشدة الجاهزة.

٥ يسكب فوقها العسل وتزيين بالفستق الحلبي وزهر الليمون.

٦ ينصح بخشوا التارت المخبوزة مباشرة قبل التقديم.

أطّالِيَّةِ مُضَانٍ

عيش السرايا

المكونات

- ♦ ١٢ شريحة توست طري.
- ♦ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ♦ ٥ أكواب سكر.
- ♦ ٥ أكواب ماء مغلي.
- ♦ صلصة الكاراميل.
- ♦ فستق حلبي مطحون.
- ♦ فراولة حمراء وجامدة للزينة.

صلصة الكاراميل

- ♦ ١/٢ كوب سكر.
- ♦ ١/٢ كوب كريما طازجة.

الكمية: ٦ أشخاص

طريقة التحضير

١ تُصف شرائح التوست الطيرية في صينية وتحبز لوقت قصير في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فرنهايت (١٩٠ درجة مئوية) حتى تحرم حواجز الخبز قليلاً. تقلب شرائح الخبز على الوجه الآخر وتتحمّص.

٢ توضع ٥ أكواب من السكر في قدر غير لاصقة وتحرق على النار حتى تحرم. يصب الماء المغلي فوق السكر المحروق ويخلط معه جيداً بحيث يبقى المزيج ساخناً.

٣ يخرج الخبز المحمص من الفرن ويصب فوقه مزيج السكر المحروق. وتسكب فوقها صلصة الكاراميل ويفترض أن تمتص شرائح الخبز المحمصه صلصة الكاراميل بسرعة.

٤ تستعمل قطاعه بسكويت أو قالب دائري لتقطيع شرائح الخبز المغلفة بالكاراميل إلى دوائر.

٥ تُصف الدوائر بطبق التقديم وتغطى بالكريما ثم بقطعة توست. يُسكب المزيد من الكريما في الأعلى وتزين كل قطعة بحبة فراولة وتقدم مع صلصة الكاراميل المسكوبة حول الطبق.

تحضير صلصة الكاراميل

١ يحرق السكر فوق النار حتى يحمر لونه.

٢ تضاف إليه الكريما الطازجة، ويحرر ك جيداً.

عش الباب



الكمية: ١٠ - ٨ أشخاص

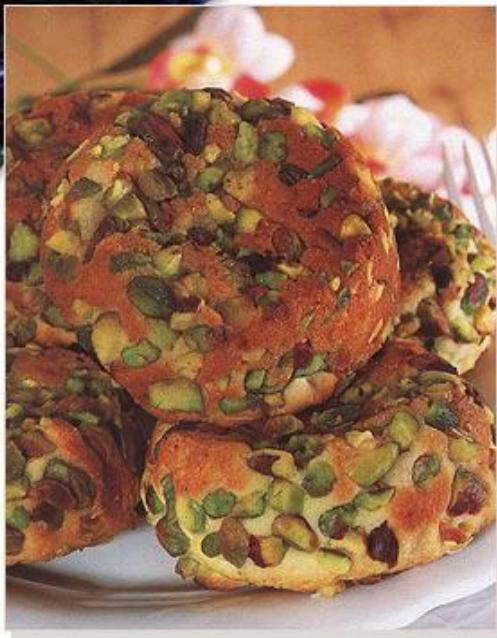
المكونات

- ❖ علبة عجينة فايلو (بقلادة) جاهزة.
- ❖ علبة زبدة ٢٢٧ غ مع ملعقتين طعام سمنة مذوبة.
- ❖ كوبان من الفستق الحلبي أو الجوز أو الصنوبر المطحون خشنًا.
- ❖ كوبان سكر.
- ❖ كوب ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون.
- ❖ قطر السكر.

طريقة التحضير

- ١ يُذوب الناتج عن عجينة الفايلو الجاهزة ثم تترك خارج البراد لمدة ساعة أو ساعتين.
- ٢ تُخرج العجينة من الكيس وتغطى بفوطة رطبة لتفادي جفافها.
- ٣ تُذوب الزبدة مع السمنة، وتدهن رقاقة عجين بمزيج الزبدة والسمنة، ويُطوى ٥ سم من جانبيها العريض على نفسه، تُلف الرقاقة بشكل رخو حول عود طويل لتصبح مثل السجائر، وتترك نهاية الجانب العريض منها من دون لف وتكشّك العجينة الملفوفة باليدين.
- ٤ يُسحب العود من اللفافة لتحول إلى شكل دائرة تغطى أسفل الجانب الأيسر غير الملفوف.
- ٥ تُصف دوائر العجين في صينية ألمنيوم مدهونة بالكثير من الزيت، وتُخبز في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت حتى يزهر سطحها.
- ٦ تُخرج الصينية من الفرن وتوضع جانباً مدة ١٠ دقائق ثم يصب فوقها القطر البارد وتترك الأعشاش حتى تمتصل.
- ٧ تُحسن الأعشاش بالفستق الحلبي أو الجوز أو الصنوبر المطحون.

غريبة بالتمر والفستق



المكونات

- ❖ كوبان من الدقيق.
- ❖ كوب زبدة أو كوب سمنة طرية بحرارة الغرفة.
- ❖ كوب سكر ناعم.
- ❖ كوبا فستق مسلوق ومكسر.

حشوة التمر

- ❖ ١/٢ كيلو غرام تمر خال من النوى.
- ❖ ملعقتاً طعام زبدة.
- ❖ ١/٢ كوب فستق مكسر ومطحون.

الكمية: ٦ - ٥ أشخاص

طريقة التحضير

- ١ تخفق السمنة أو الزبدة مع السكر الناعم حتى تبيض.
- ٢ يضاف إليها الدقيق ويخلط معها للحصول على عجينة طرية ودقيقة.
- ٣ تقسم العجينة إلى كرات صغيرة. تحشى هذه الكرات بحشوة التمر.
- ٤ تتمسّك الكرات المحشوة في الفستق المقشر الكامل.
- ٥ بعد ذلك توزّع الكرات على أكواب أو قوالب المافن وتضغط داخلها.
- ٦ تخزّن الأقراص في فرن محمي للدرجة ٣٧٥ فرنئاً لـ ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة حتى يزهّر لونها، ثم تخرج وتترك حتى تبرد تماماً.

تحضير الحشوة

- ١ تسخن الزبدة في قدر ويقلّى فيها التمر بالضغط عليه بمبطن ملعقة خشبية ليتحول إلى عجينة طرية ودقيقة.
- ٢ يضاف إليها الفستق المقشر والمطحون. يقرص هذا المزيج إلى كرات صغيرة تستعمل لحشو أقراص العجين.



فستق مد بالقشدة



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ كيلو غرام فستق حلبي مطحون ناعماً.
- ❖ ماء ورد.
- ❖ كوبان من السكر الناعم.
- ❖ ماء زهر.
- ❖ ١/٢ كوب قطر سكر أو أكثر.
- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ زهر الليمون للتزيين.
- ❖ كوب فرك كنافة.

طريقة التحضير

- ١ يخلط الفستق الحلبي مع السكر الناعم ويطحون في الخليط حتى يصبح على شكل مسحوق. يقسم مسحوق الفستق إلى قسمين، ويحتفظ بقسم جانبياً.
- ٢ يضاف كوب من فرك الكنافة مع نصف كوب من قطر السكر أو أكثر إلى القسم الآخر من مسحوق الفستق للحصول على معجون دبق.
- ٣ يمد هذا المعجون في طبق التقديم ويُسطّح للحصول على طبقة رقيقة وناعمة.
- ٤ تسكب القشدة فوقه ويرش فوقها القسم الباقي من خلطة الفستق الحلبي بحيث تغطي كل سطح القشدة.
- ٥ يزين الطبق بالمزيد من القشدة وزهر الليمون ويحفظ في البراد حتى يحين موعد التقديم.

سفوف

المكونات

- ❖ ٣ أكواب دقيق.
- ❖ ٣ أكواب سميد فرخة.
- ❖ كوبان ونصف كوب سكر.
- ❖ كوبا حليب مع ضرورة استعمال كمية إضافية لتقطير العجين إذا لزم الأمر.
- ❖ ملعقة صغيرة يانسون ناعم.
- ❖ كوب زبدة منزوعة أو زيت نباتي.
- ❖ ملعقة صغيرة عقدة صفراء (كركم).
- ❖ ٣ ملاعق صغيرة باكينغ باودر.
- ❖ رشة فانيلا.
- ❖ صنوبر أو لوز للزينة.
- ❖ طحينه لدهن الصينية.

الكمية: ١٢ قطعة

طريقة التحضير

- ١ يدهن قعر الصينية باللحينه.
- ٢ يخلط الدقيق مع سميد الفرخة والسكر والحليب واليابسون والزبدة والعقدة الصفراء والباكينغ باودر والفانيلا للحصول على خفيف متوسط النعومة.
- ٣ يمد الخفيف في الصينية ويمهد سطحه بالأصبع المبللة بالماء.
- ٤ يزيّن سطح الصينية باللوز أو الصنوبر.
- ٥ تخبز الصينية لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة مئوية أو العلامة ٤) حتى يصبح سطح السفوف ناشفاً.
- ٦ تترك الصينية جانبًا حتى تبرد ويقدم السفوف بمثابة حلوي شرقية.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ قطر السكر
- ❖ كوبان ونصف كوب سكر.
- ❖ كوب ونصف كوب ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد مع ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ❖ علبة من عجينة الفاييلو المخصصة للبقلاء.
- ❖ كيلو غرام من القشدة الجاهزة.
- ❖ كوبان من خليط الزيت النباتي والزبدة والسمنة المذوبتين.
- ❖ فستق حلبي مطحون للتزيين.
- ❖ قطر.

طريقة التحضير

تحضير القطر

يسخن السكر والماء في قدر على نار حامية حتى يغلي، ثم تخفف الحرارة ويترك القطر على نار هادئة حوالي ١٠ دقائق. يضاف عصير الليمون الحامض مع التحرير ويترك ليغلي بهدوء مدة دقيقتين أخرىين ويركّن جانباً ليبرد ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر بعد أن يبرد.

تحضير العجينة

- ➊ يدهن قعر صينية مربعة بكمية وافرة من خليط الزيت.
- ➋ توضع رقاقة من العجينة تلو أخرى في الصينية ويدهن سطح كل رقاقة بالزيت.
- ➌ تقطع العجينة المحضرة إلى مربعات بطول ١٠ - ٨ سم بواسطة قطاعنة رافيوولي مسننة وتدخل الصينية إلى فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة متوية) وتحبز حتى تزهر أو تحرم قليلاً.
- ➍ تخرج البقلاء من الفرن ويصب فوقها القطر، وتترك حتى تمتص القطر بكمله.
- ➎ تقطع كل مربع قطرياً إلى شطرين ويحشى بمقدار ملعقة طعام من القشدة. وتزين العلبقة العلوية بالقشدة والفستق المطحون ومربي الزهر.