

سلسلة نادية جهري



حلويات فطائر



سابلي بالشوكولاتة والليمون

المقادير :

العجينة :

250 غ من الزبدة

200 غ من سكر سنديد

بيضتين

ملعقة من مربى المشمش المائل

ربع كيس من خميرة الحلوى

600 غ من الطحين

250 غ من اللوز المحمص والمهرول للتربيش

الطريقة :

العجينة :

في وعاء، تخدم جيداً الزبدة مع السكر والبيض وبضاف المربى والخميرة والطحين شيئاً فشيئاً، تبسط العجينة حتى تصبح رقيقة ثم تقطع بقطاع دائري وتطهى في فرن حرارته معتدلة وتترك جانبها.

الحشوة :

نأخذ الشوكولاتة ثم نطحن في المطحنة الكهربائية (3-2-1) مع المربى حتى الحصول على كريماً.

يُؤخذ قليل من الكريما بالملعقة ويوضع في نصف الدائرة ثم يوضع فوقها النصف الآخر وزين باللوز المهرول وبنقي مفتوحة من جهة كما في الصورة.



حلوة اللوز بمربي الليمون

المقادير:

500 غ من اللوز المصلوق

450 غ من السكر كلاصي

ملقطان كبيرتان من الفوندو (fondant) (يَبَاعُ فِي الْمَتَجَدِر)

ملقطان صغيرتان من روح الحامض (extrait de citron)

كيلو من الملون الأصفر

بياض بيضة واحدة

مربي الليمون (orange)

الطريقة:

يطحن اللوز جيداً مع السكر كلاصي، يضاف الفوندو وروح الحامض والملون ويخلط الكل جيداً. تدهن البادان جيداً ببياض البيض وتقسم العقدة إلى قسمين، يطلق القسم الأول بالندلث للحصول على مربع أو مستطيل في سمك 1 سنتيمتر، تغرس فوقه طبقة من مربي الليمون المطحون ثم يغطي بطبقة أخرى من عقدة اللوز، تعمل خطوط فوق المستطيل أو المربع وذلك تخصص لذلك أو بواسطة الشوكة، تقطع هذه الحلوي إلى مستطيلات صغيرة تقدم وسط كواكب الحلوي.

ملاحظة:

عندما تعلق العقدة الأولى وتعلق بالمربي، تعلق العقدة الثانية فوق قطعة من البلاستيك ليسهل وضعها فوق الأولى.



حلوة باللوز مفندة

المقادير:

- 500 غ من اللوز المصنوق
- 200 غ من السكر كلاصي
- 200 غ من سكر سندية
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- أصلف بريضه
- 3 ملاعق من ماء الزهر
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- بياض البيض
- 500 غ من اللوز المهدوش للتفتية
- الفوواكه المرقفة للتزيين

المطريقة:

يطحن اللوز مع السكر كلاصي والسكر سندية حتى يتلين، تضاف إليه الزبدة وأصلف البيضة وماء الزهر والمسكة الحرة ويخلط الكل جيداً.
تعمل من الخليط كوربات صغيرة، تخمس وسط بياض البيض وتقىذ في اللوز المهدوش.
توضع فوق صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحون وتطهى في فرن معتدل
الحرارة.
تزيين بحبات الفواكه المرقفة.



مربعات اللوز

المقادير :

500 غ من اللوز المصلوق

500 غ من السكر كلاصي

2 ملعقتان من الفوندو

2 ملعقتان صغيرة من روح الفستق (البسطاش)

قليل من الملون الأخضر

أبيض يوضع

100 غ من الشوكولاتة السوداء للتزيين + 3 ملاعق كبيرة من الزيت

200 غ من سكر سندية للتفتيد

كواكب الحلوى

الطريقة :

يعجن اللوز مع السكر، يضاف الفوندو وروح الفستق والملون الأخضر ثم يباض البيضة ويخلط الكل جيداً. يعمل من الخليط كوبيرات صغيرة تدخل وسط قالب معدني لتأخذ شكله ثم تخرج من القالب وتوضع وسط السكر سندية لتقىد وتوضع وسط كواكب الحلوى. تزين بنقطة من الشوكولاتة المذابة مع الزيت وتقدم.

ملاحظة:

يمكن استعمال أي قالب من الحجم الصغير متوفراً لديك.



مستطيلات بالبرقوق والمشمش

المقادير :

العجينة :

250 غ من الزبدة

200 غ من السكر كلاصي

2 بيضتان

1 خميرة الطهي

3 ملاعق كبيرة من مربى المشمش

500 غ من الطحين

الحشوة :

300 غ من البرقوق الجاف

200 غ من المشمش الجاف

100 غ من سكر سنديد

بيضتان

كيسان من الفانيلا

سكر كلاصي للتزين

المطريقة :

الحشوة :

يخمر المشمش والبرقوق (تنزع عظامه) ويحرك جيدا، يضاف إليهما السكر سنديد والبيض والفانيلا ثم يخلط الكل جيدا.

العجينة :

تخدم الزبدة مع السكر كلاصي جيدا، يضاف البيض والخميرة والمربى ثم الطحين ويخلط الكل جيدا. تطلق العجينة فوق صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين ثم تبسط فوقها الحشوة الأخضراء وتقطعي في فرن حتى تتحمر العجينة. تغرس بالسكر كلاصي وتقطع مربعات أو مستطيلات وتقدم.



سابلي بالبستاش (الفستق)

المقادير :

للترزبين :

2 ملعقة من العسل

600 غ من الطحين

250 غ من الزبدة

200 غ من السكر كلاصي

كثيل من الملون الأخضر

4 ملاعق كبيرة من الناباج (بياع في المتاجر)

1 علبة من الحليب المركز والمحلبي (نسيلي)

يعمل كرميل

2 أصفر البيض

ملعقة كبيرة من روح البستاش

300 غ من البستاش المحمر والمهروش

الكوهيل : توضع العلبة في طحارة الضغط (كوكوط) وتعطى بامرأة، وترك مدة 45 دقيقة.

المطريقة :

تخدم الرزبة مع السكر، يضاف العسل ثم أصفر البيض وروح البستاش والطحين شيئاً فشيئاً، ترك ترتاح لمدة ساعة.

تطلق العجينة بالمدلك فوق ماندلة مрошوشة بالطحين وتقطع بعرض (ovale) كما في الصورة ثم تطهى.

الخليط للترزبين :

في وعاء، يوضع كل من العسل والناباج ويترك حتى يعقد قليلاً. يضاف قليل من الملون الأخضر للحصول على لون فستقي.

تالصق حلواناً بالكرميل (حليب نسيلي الأخضر) ويزين وجهها بالخليط الأخضر (عسل وناباج) ثم ترش الخلوي بالبستاش المهروش.

ملاحظة : يمكن إضافة نصف ملعقة صغيرة من الكاليكوز إلى الخليط الترزي إذا أمكن.



صفار الطرطات بالكريما

المقادير :

العجينة :

125 غ من الزبدة

125 غ من سكر سندريه

50 غ من مسحوق الكاكاو

300 غ من الطحين

ملح - بيض بريضة

مربي للدهن

الكريما :

250 غ من الزبدة

150 غ من السكر كلاصي

2 أصفر البيض

للتربيتين :

روح الفستق (البيستاش)

ملون أخضر

2 ملعقتان من الكاكاو

الطريقة :

الكريما :

نحضر الكريما وذلك بخلط الزبدة مع السكر وأصفر البيض. نقسم هذه الكريما إلى قسمين نضيف لقسم روح الفستق وقليل من الملون الأخضر والقسم الآخر نضيف له الكاكاوو للحصول على كريما ثقيلة.

تربين الطرطات الخضراء بالبوق (poche à douilles) كما في الصورة.

العجينة :

نخلط الزبدة مع السكر والكاكاو والطحين بعد ذلك يضاف بياض البيضة والملح وتجمم العجينة. تبسط ثم تقطع دوائر، تدخل وسط قوالب الحلوي وتعليقى ثم تدهن كل دائرة بالمربي وترك جانب.



حلوة اللوز بالكلاصاج

المقادير :

العقدة :

500 غ من اللوز المصلوق

300 غ من سكر سندية

قشرة حامضة محكوكه

بياض بيضة

للتزين:

100 غ من الشوكولاتة السوداء المدحمة

3 ملاعق من الزيت

الكلاصاج :

300 غ من السكر كلاصي

عصير حامضة

ملون أصفر

المطريقة :

يطحن اللوز مع سكر سندية مرتين حتى يتلمس. تضاف قشرة الحامض وبياض البيضة ويشكل الكل جيدا. تبسط هذه العقدة وتقطع حسب الذوق أو كما في الصورة. تطهى لمدة 10 دقائق ثم تدهن بالكلاصاج وتحطس من جهة واحدة وسط الشوكولاتة السوداء المدحمة مع الزيت.

طريقة تحضير الكلاصاج :

يخلط جيدا السكر كلاصي مع ملعقتين كبيرتين من عصير الحامض وقطرات من الملون الأصفر حتى الحصول على كلاصاج.



العجينة المورقة المالحة

المقادير:

750 غ من الطحين
ملح
كوزة محوكة
1/2 ملعقة صغيرة إيزار

60 غ من النجين المحكوك
400 غ من الزبدة العاديّة
250 غ من زبدة المركبين
ماء بارد للعجن

الطريقة:

يخلط الطحين مع الملح والكوزة والإزار والنجين. يجوف وسطه ويوضع مقدار 100 غ من الزبدة العاديّة المقليّة أطرافاً صغيرة وتحمّل بالملاء. بعد ذلك تطلق العجينة على شكل دائري، توضع المركبين وما تبقى من الزبدة العاديّة وسط العجينة وتقوّي الدائرة على أربعة مثل الطرف. تطلق بالمدلك على شكل مستطيل ثم تطوى على ثلاثة بالطول. تكرر هذه العملية 5 مرات داتماً في اتجاه واحد. تلف بقطعة من البلاستيك وتدخل في بجمد الثلاجة لمدة نصف ساعة.

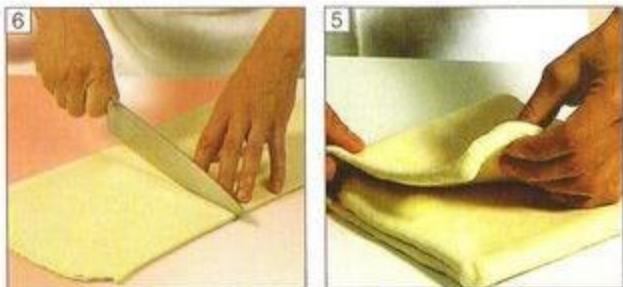
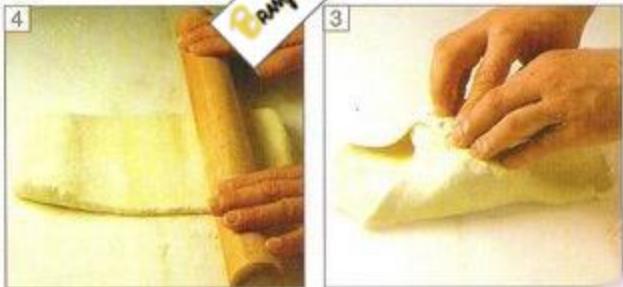
العجينة المورقة الحلوة

المقادير:

750 غ من الطحين
50 غ من الزبدة العاديّة
700 غ من زبدة المركبين
ملعقتان كبيرة من الزيت
ماء بارد للعجن

الطريقة:

تحضر هذه العجينة بنفس طريقة العجينة المورقة المالحة. تعمل وسط كيس من البلاستيك وتترك في مُحمد الثلاجة لمدة نصف ساعة.



عجينة بريزي مالحة

المقادير :

250 غ من الطحين

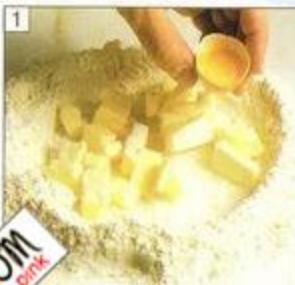
نصف ملعقة صغيرة من الملح

قليل من الإيزار

أصفر بيضة

150 غ من الزبدة قطع

نصف كأس صغير من الماء



الطريقة :

في قصبة يوضع الطحين والملح والإيزار ويحuffed وسطه. يضاف أصفر البيضة والزبدة ويجمع الكل برووس الأصابع. بعد ذلك يضاف الماء، وتجمّع العجينة دون أن تدلّك.

(يمكن تعريض الماء بالكر بما الطريقة - *crème fraîche*)

تقطع العجينة بقطعة من البلاستيك وتترك ترتاح مدة 15 دقيقة. بعد ذلك تبسط بالمدلك فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتدخل وسط قالب الحلوى.

عجينة البيتزا (1)

المقادير :

250 غ من الطحين

ملح

قليل من الإيزار

رأس ملعقة صغيرة من الكوزة

نصف ملعقة صغيرة من الزعتر المحکوك

الطريقة :

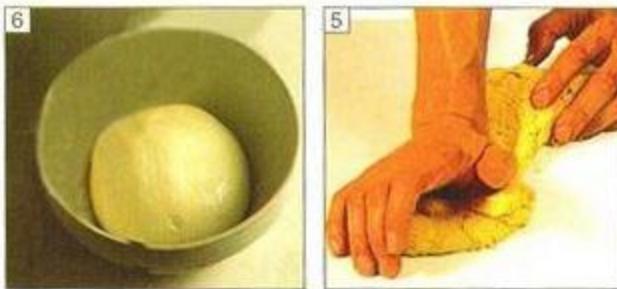
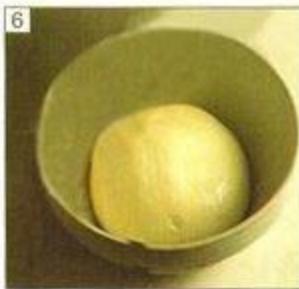
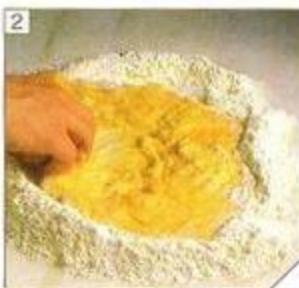
كيسان من خميرة الطواوي

ملعقتان من السكر

بيضة كاملة

ماء دافئ

نصف كأس صغير من زيت الزيتون



عجينة البيتزا (2)

المقادير :

250 غ من الطحين

قليل من الإيزار + ملح

بيضة كاملة

ملعقة كبيرة من الزبدة

ملعقة صغيرة من خميرة الخبز

ربع كأس صغير من الحليب

الطريقة :

يخلط الطحين والإيزار والملح والبيضة. بعد ذلك تضاف الزبدة المذابة والخميرة المطلوبة في الحليب الدافئ، إذا لم تجتمع العجينة يضاف قليل من الحليب الدافئ أو الماء. يخلط الكل وتندلع العجينة جيداً. تعطي وترك حتى تختمر، بعد ذلك تطلق وتملاً حسب الرغبة.

صلصة البيشاميل

المقادير 1 :

- 100 غ من الزبدة
- ملح حسب الذوق
- 3 ملاعق كبيرة من الطحين
- 1 لتر إلا ربع من الحليب
- نصف حبة من الكوثر ممحوكة
- نصف ملعقة صغيرة من الإيزار

الطريقة :

في وعاء فوق نار هادئة تذاب الزبدة ثم يضاف الملح والطحين ويخلط الكل جيداً، بعد ذلك يضاف الحليب والكواثر والإيزار ويترك الكل فوق النار حتى يعقد.

ملاحظة :

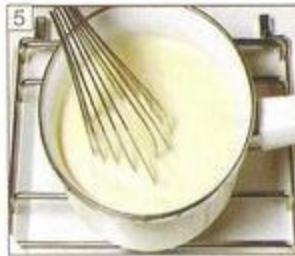
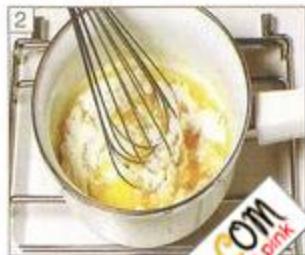
يمكن إضافة ورقة سيدنا موسى وبصلة ممحوكة إلى الحليب عند تحضير الصلصة للصلحات بالسمك.

المقادير 2 :

- نصف كوزة ممحوكة
- 50 غ من الطحين
- كأسان كبيران من الحليب
- أصفر ببرضة
- ملح حسب الذوق
- نصف ملعقة صغيرة من الإيزار
- 100 غ من الجبن الممحوكة

الطريقة :

في خلاط كهربائي يوضع الطحين واللحم وأصفر البيض والملح والكواثر، ثم يوضع الكل في وعاء فوق النار مع التحريرات باستمرار حتى يعقد الخليط. تضاف الزبدة والإيزار والجبن ويرفع الوعاء من فوق النار.



شنيك مالح

المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 18

4 ملاعق كبيرة من المعدنوس المفروم

ملعقة كبيرة من الزبدة

ملعقة كبيرة من الزيت

500 غ من المقرون مفشر

ملح حسب الذوق

نصف ملعقة صغيرة من الإيزار

صلصة البيشاميل من 24

ملعقتان من المعدنوس المفروم

100 غ من الوجه المشور

بيضة مخفوقة للدهن

المطريقة :

تصفاف إلى العجينة ملعقتين من المعدنوس المفروم.

في مقلاة تخلط الزبدة مع الزيت ويحرر القمرنون قليلا. تضاف الملح والإيزار وترفع المقلاة من فوق النار.

تبسط العجينة في سمك 5 ملم على شكل مستطيل وتغرس الحشوة وسطه جيدا ثم تسفى بالصلصة وترش بالمعدنوس المفروم ثم تغمر بالجبن وتألف حول نفسها للحصول على قصيب محشو. يلف بقطعة من البلاستيك ويدخل الثلاجة حتى يتجدد ليسهل قطعه إلى شرائح تغير بالطبعين وتستطيع قليلا ثم تحظى وسط صفيحة مدهونة بالزبدة وتدهن بالبيض وتطهى حتى تتحمر.



خبزات محسوسة

المقادير :

العجينة :

500 غ من طحين الفورم

500 غ من الطحين الصلب (سيسيال)

ملعقان كبيران من خميرة الخبز

كيل جدا من الزعفران

4 ملاعق كبيرة من القبرن والمعدنوس المفروم

1 مربع المرق غم

ملح حسب الذوق

رأس ملعقة صغيرة من الإيزار

150 غ من الجبن المحكوك

4 ملاعق كبيرة من صلصة البيشاميل

أو الكريما الطيرية

رأس ملعقة صغيرة من الكوزة

ملعقة صغيرة من الموتارد

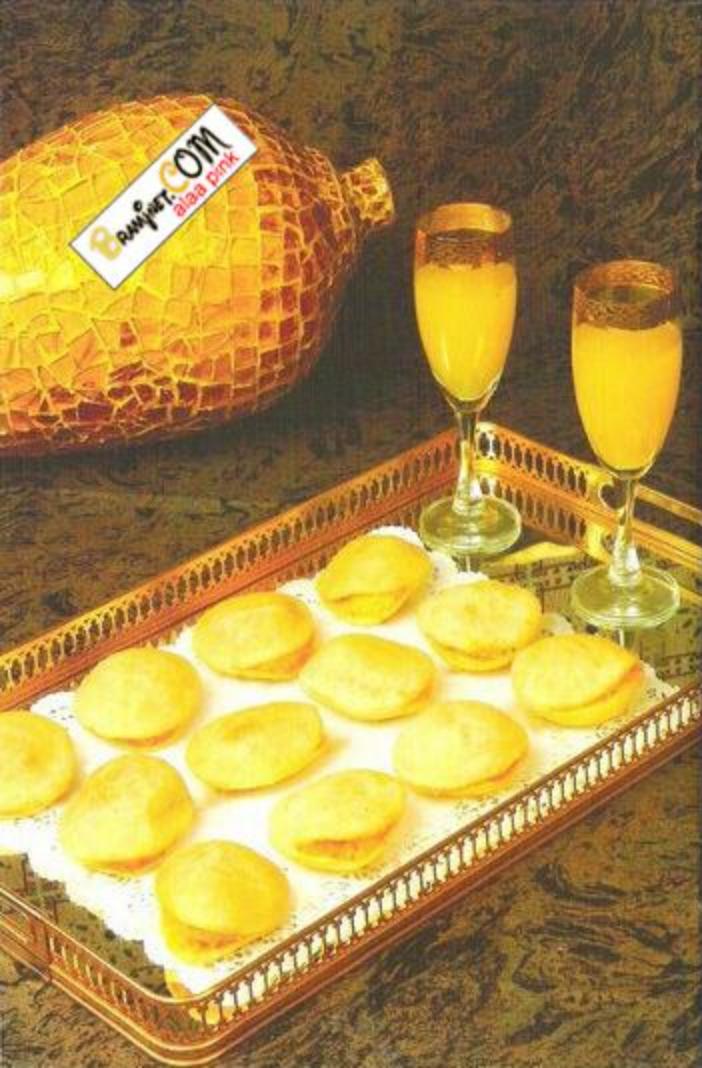
الماء الدافى للخلط

الطريقة :

الحسوة : تمزج الكفنة مع البصل، والمعدنوس والإيزار والملح، وتوضع في مقلاة فوق النار مع الزيت وترك الكل يغلي. تضاف صلصة البيشاميل أو الكريما، وترفع المقلاة من فوق النار.

العجينة :

في قصعة يصب الطحين الفورم والطحين الصلب (سيسيال). يضاف الملح والإيزار والزعفران والجوزة والقبرن والمعدنوس. يخلط الكل جيدا ثم يجروف وسطه وتنضاف الموتارد والخميرة والقبرن ومربع المرق والبصل. بعد ذلك يضاف الماء الكافى وتذلل العجينة جيدا ثم تورق فوق مائدة مرسوشه بالطحين وتنعلع بعرض دائرى حسب الرغبة إما صغيرة أو كبيرة الحجم. تصنف الدواائر فوق توب وترك تخمر، بعد ذلك تقللى في الزيت وتفتح من جانب لتملا بالحسوة الخضراء.



مستطيلة بالفلفل والصلصة

المقادير :

- العجينة المورقة المالة من 18
أو العجينة بريزي من 20
4 جهات من الطماطم المبشورة
كأس إلا ربع من الزيت
ملح
نصف ملعقة صغيرة من الإيزار
نصف فلطة صفراء شرائح

الطريقة :

في مقلاة توضع الطماطم مع ربع كأس من الزيت ولملح والإيزار وترك فوق النار حتى تعدد وتتصبح ويحتفظ بها.

في مقلاة أخرى يوضع ربع كأس من الزيت ويلجن الفلفل الأحمر والأصفر والأخضر، تضاف زعترية.

في مقالة أخرى يلجن البصل مع ربع كأس من الزيت ويترك فوق النار حتى يتلين. تطلق العجينة على شكل مستطيل طوله 40 سنتيمتر وعرضه 25 سنتيمتر ثم يعمل من العجين الزائد مستطيلان طولهما طول المستطيل الخضر وعرضهما 2 سنتيمتر يحططا على حاشية المستطيل الأول بالطول، ومستطيلان طولهما هو عرض المستطيل الخضر ليحططا على جوانب المستطيل بالعرض. ينقب المستطيل من الوسط بالشوكة ويعطي بكاغط الألuminium وهملاً وسط المستطيلة بالفول أو الحمص وتدخل الفرن لتتحمر قليلاً. بعد ذلك تخرج وبزال الكاغط والحمص وهملاً بالبصل والطماطم الخضراء وخلط الفلفل. تغمر بالجبن وتدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة. بعد ذلك تزين بشريائح الفلفل والجبن المبشور وتقدم ساخنة.



مستطيلة بالصوصيص والجبين

المقادير :

العجينة المورقة المالحة من 18
أو العجينة بريزي من 20
4 جباد من الطماطم المشورة
ملح حسب الذوق
نصف ملعقة صغيرة من الإيزار
ربع كأس صغير من الزيت

الطريقة :

في مقلاة فوق النار توضع الطماطم والملح والإيزار والزيت ويترك الكل حتى يتقلل ويتشرب من الماء تماماً.
تبسط العجينة المورقة المالحة أو عجينة بريزي على شكل مستطيل تثب بالشوكة وتدخل الفرن ليذوب لونها قليلاً، بعد ذلك تحضر الصلصة الخضراء وتبسط فوق العجينة وتزين بالصوصيص وتسقى بزيت الزيتون وتحظى بشرائح الجبن. تدخل الفرن حتى تتحمر.
عند التقديم تزين بالبيشاميل على شكل خطوط، تقدم ساخنة.



الكيش بالفكيع والكريما

المقادير:

العجينة المورقة المالحة من 18

ملح من الفكيع شرائح

ملعقة كبيرة من الزبدة

250 غ من الكريما الطيرية المخصصة للطبيخ

رأس ملعقة صغيرة من الكوزة مطحونة

100 غ من الجبن المحكوك

3 بيضات

الطريقة:

المحشوة:

يحرر الفكيع في مقلاة مع الزبدة. في وعاء يخلط كل من الكريما والبيض واللحون والملح والإبزار والكوازه ويحمل الوعاء فوق النار حتى يعقد الخليط.

العجينة:

تبسط العجينة المورقة في سمك 5 ملليمتر ثم تقطع دوائر صغيرة تدخل وسط قوالب الملوى المدهونة وتثقب بالشوكة وتغطى بكاغط الألuminium وتقل بالحمس أو اللوبيا ثم تدخل الفرن لتعطي نصف النعجن.

تملاً للطريات الصغيرة بقليل من الفكيع ثم تغمر بالكريما المحضره وتغمر بالجبن ثم تدخل الفرن لتحمر.

تقديم ساخنة على فراش من الخس.



سلاطة الفواكه

المقادير :

قطعة من الكرمب أبيض شرائح

قطعة من الكرمب أحمر (القيبيط) شرائح

كأس صغير من الزبيب بدون عظم

100 غ من الكركاع مهروش كبير

فواكه مصبرة مقطعة أطرافاً صغيرة (تباخ في علبها جاهزة)

تفاحه كبيرة حمراء

تفاحه صغيرة

صلصة لنسقى السلاطة

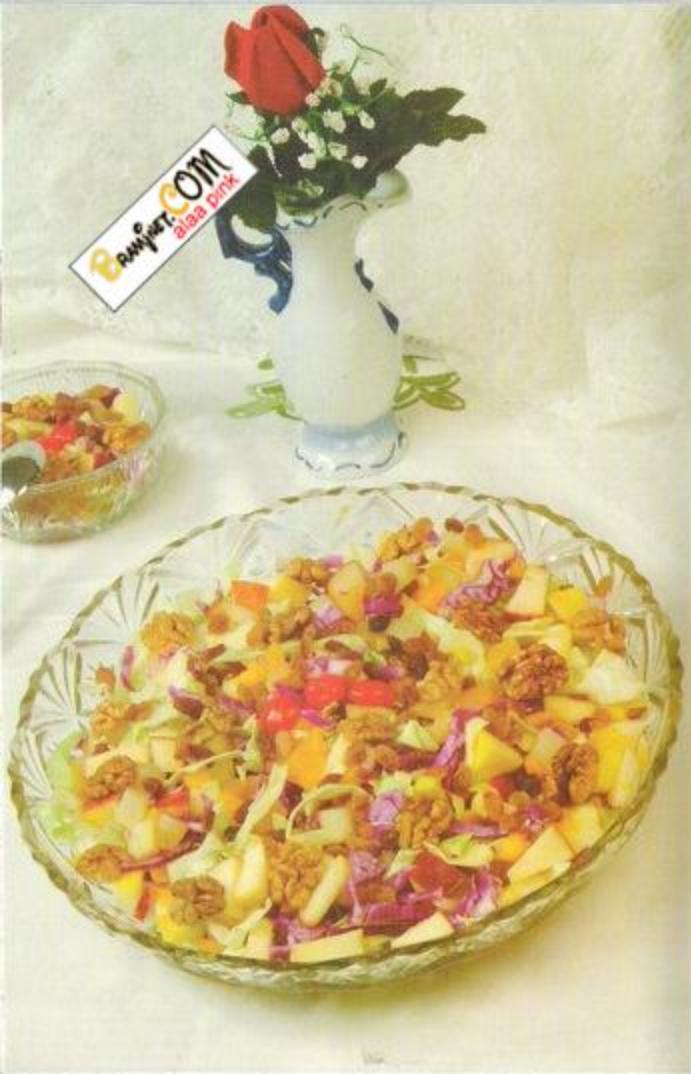
الطريقة :

يقطع الكرمب شرائح رقيقة ويضاف إليه الزبيب والكركاع والفواكه الجاهزة المصفحة من مانها ثم التفاح المقطع إلى أطراف صغيرة، يخلط الكل جيداً ويسقى بالصلصة الخضراء ويقدم فوراً.

الصلصة :

زيت مع ملح + خل + موتارد

يخلط الكل جيداً وتسقى به السلاطة.



سلطة الماكاروني بالألوان

المقادير :

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 1 كيس من الماكاروني المنشورة | 1 مربع العرق غنم |
| علبتان من التون | علبة من الذرة |
| ملعقة كبيرة من الزيت | بيضتان مصنوقتان |
| 60 غ من الكركاع المجروش | 100 غ من الكاشير مقطع |
| باقية من المعدنوس المفروم | 150 غ من الجبن الأحمر مقطع |
| المayoينز أو صلصة مخللة | |

المطريقة :

في طنجرة يوضع الماء الكافي ليعطي الماكاروني. يضاف مربع العرق وملعقة كبيرة من الزيت وترك حتى تضجع، ثم تصفى وترك تبرد. يضاف إليها البيض المسلوق المقطع أطراقا صغيرة وال Kashir و الجبن الأحمر والتون المقفت والذرة والكركاع والمعدنوس ويخلط الكل جيدا. يسقى بالصلصة أو يخلط مع المayoينز ويقدم.

الصلصة المخللة :

تخلط 4 ملاعق صغيرة من الزيت مع ملعقتين من الخل أو الحامض. يضاف الملح والإزار وملعقة صغيرة من الموتارد ثم يخلط الكل جيدا وتسقى به الماكاروني.



فطيرة بالتفاح

المقادير:

- العجينة المورقة الخلوة من 18
3 شرائح متوسطة مقطعة شرائح
عصير نصف حامضة
60 غ من الزبدة
كأس صغير من السكر
كيسان من الفانيلا
ملعقة صغيرة من الزبدة
أصفر بيضة للدهن
قليل من القرفة

الطريقة:

ينقى التفاح ويقطع شرائح رقيقة ثم يسقى بعصير الحامض.

تحضير الكريما:

- يخلط السكر والبيض جيداً ويضاف العجين، يغلى الحليب فوق النار مع الفانيلا
ثم يسكب شيئاً فشيئاً فوق خليط البيض والسكر ثم يوضع الوعاء فوق النار مع
التحريك باستمرار حتى يعقد الخليط فتحصل على كريماً صغيراً. تضاف الزبدة
وويرى الوعاء من فوق النار.

تطلق العجينة في سمك 6 ملليمتر على شكل مستطيل. بعد ذلك يقطع من العجين
مستطيلان طوليان عرضهما 2 سنتيمتر، وطولهما طول المستطيل الأول المحضر.
يحط هذان المستطيلان على الجوانب بالطول، يكتب المستطيل في الوسط بالشوكة
ثم يحضر مستطيلان طوليان طولها هو عرض المستطيل ليحيط بالعرض فوق
المستطيل الأول وعرضهما 2 سنتيمتر، تسطي الكريما فوق المستطيل وترصف شرائح
التفاح المساوية فوق الكريما. تثبّر فوفقاً للريادة على شكل قطع متباينة ثم يرش
التفاح بالسكر المزروج مع الفانيلا وتدهن الجواشي بأصفر البيض وتزيين بواسطة
سكين ثم يغمر ووسط العرقفة بقليل من القرفة.



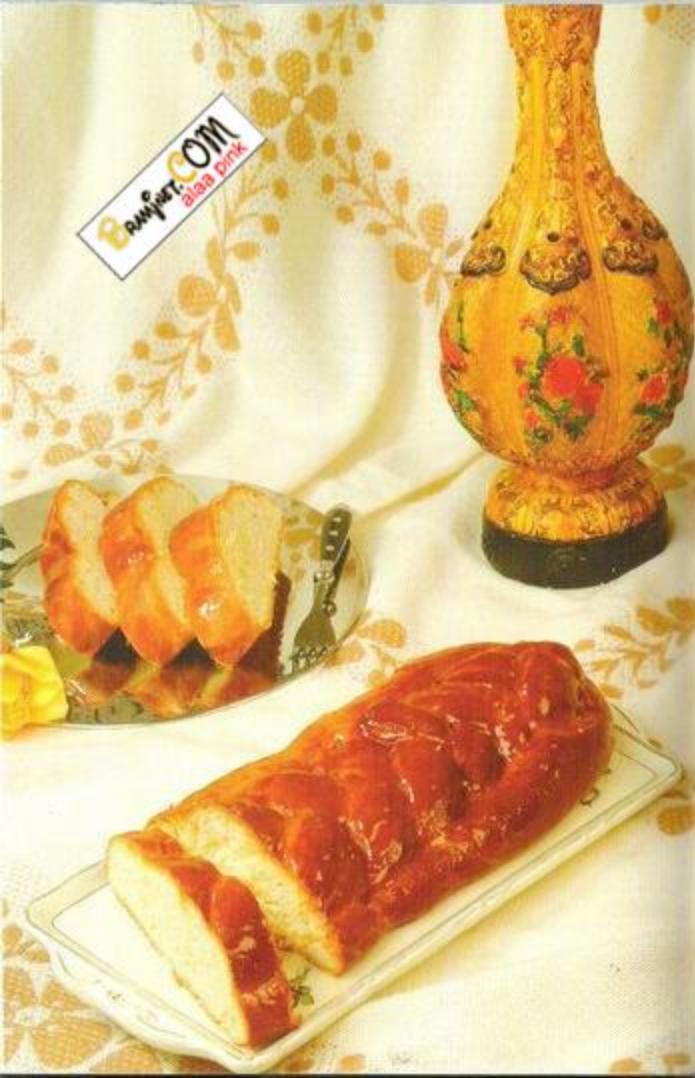
ضفيرة بالمربي

المقادير :

- | | |
|---------------------------|---|
| 100 غ من الزبدة | 500 غ من الطحين |
| ملحقتان من خميرة الخبز | ملح |
| كأس صغير من الحليب الدافئ | ملعقة كبيرة من السكر |
| أصفر بيضة للدهن | كيس من الفانيلا أو قشرة الحامض أو الليمون |
| المربي المطحون للدهن | بيضة كاملة |
| 3 ملاعق كبيرة من الزيت | |

الطريقة :

في قصعة يخلط كل من الطحين والملح والسكر والفانيلا والبيضة والزيت والزبدة المذابة. بعد ذلك تضاف الخميرة المطلقة في الحليب ويهخلط الكل جيدا. يضاف الماء الدافئ إذا لم تجتمع العجينة. تدلك العجينة جيدا وتعمل منها 3 حرابيل متساوية تعمل على شكل ضفيرة، تغطى وتترك ترتاح حتى تختمر. تدهن بأصفر البيض وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر ثم تدهن بالمربي المطحون.



كيكة بالفواكه المرقدة

المقادير :

- 150 غ من السكر
- نصف كأس من عصير الليمون
- 150 غ من الزبدة
- 4 بيضات
- 230 غ من الطحين
- كيس من الخميرة
- 50 غ من الزبيب بدون عظم

الطريقة :

في وعاء، يوضع الزبيب مع عصير الليمون فوق نار هادئة حتى يتلين. تضاف الفواكه المرقددة وقشرة الحامض ويرفع الوعاء من فوق النار، يترك الكل ليصنف ثم يصفى.

في إناء يخلط كل من السكر والزبدة، يضاف البيض، الواحدة تلو الأخرى مع الحفق المستمر حتى الحصول على كرها ملساً. تضاف الفواكه المرقددة والزبيب ثم الطحين الممزوج مع الخميرة ويهطل الكل جيداً حتى الحصول على عجينة ثقيلة. يفرش قالب الحلوى بكافعطل الحلوى ويدهن من الجوانب جيداً بالزبدة ثم يغطى القالب بالخلط المحضر ويطلق في فرن ساخن درجته 200 درجة. بعد مرور 20 دقيقة الأولى تُنزل حرارة الفرن إلى 160 درجة مع مرافق الكيكة.



بريوشة دائرية

المقادير:

600 غ من الطحين
بيضة كاملة
ملعقان كهربائي من الزبيب أو الفواكه المركبة
كأس من الحليب الدافئ (c1)
4 ملاعق كبيرة من السكر
ملح

225 غ من الزبدة المذابة
ملعقان كهربائي من الزبيب أو الفواكه المركبة
30 غ من خميرة الخبز
أصفر بيضة للدهن
المربي المطحون للدهن

الطريقة:

يصب الطحين في قصعة ويحuffed وسطه ويضاف إليه البيض،
في وعاء، يخلط كل من الحليب والسكر والملح والزبدة ويوضع فوق النار
ليدفأ قليلاً. يضاف الزبيب أو الفواكه المركبة، بعد ذلك تضاف الخميرة ويفرغ الخليط
فوق الطحين قليلاً قليلاً مع الدلك جيداً. تغطى العجينة حتى تخمر.
بعد ذلك تدلك من جديد وتعمل على شكل بريوشة دائرية. ترك تخمر من
جديد حتى يتضاعف حجمها.
تدهن بأصفر البيض وتزين بواسطة مقص وتعلقها. عند إخراجها من الفرن
تدهن بالمربي المطحون.





مستطيلات بالتون والخضر

المقادير :

- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| بيضتان مصلوقتان | 500 غ من ورقة البسطيلة |
| ملح حسب الذوق | حبة من الجزر المقطعة أطراقا صغيرة |
| نصف ملعقة صغيرة من الإيزار | حبة من البطاطس المقطعة أطراقا صغيرة |
| 120 غ من الجبن المحكوك | معدنوس |
| قليل من الهريرة | علبة من الذرة |
| قليل من الزبدة + زيت | علبة من التون أو القرعون |
| خلط الطحين والماء | 40 غ من الزيتون الأخضر |

الطريقة :

يصلق الجزر وكذلك البطاطس وتحلط بالمعدنوس والذرة والتون أو القرعون الأخضر في الزبدة والزيتون المقطع أطراقا صغيرة والبيض المقطع أطراقا صغيرة والملح والإيزار والجبن والهريرة وبخلط الكل جيدا.

تُحضر ورقة البسطيلة وتقسم إلىتين. تدهن بخلط الزبدة والزيت ويوضع قليل من الحشوة على حاشيتها وتجمع الجوانب إلى الوسط وتثني وتلف حول نفسها لإعطائها شكل سياك أو مستطيل، تلصق مؤخرته بخلط الطحين والماء. وهكذا إلى نهاية الحشوة.

تقلى في الزيت أو تدهن بالزبدة وتدخل الفرن. تقدم دافئة.

طرطة بالجبن والبيض

المقادير

العجينة المورقة الماتحة من 18

أو عجينة بريزي ماتحة من 20

5 بيضات

500 غ من الجبن الأبيض المثلج

ملح - نصف ملعقة صغيرة من الزعتر المحكوك

نصف ملعقة صغيرة من الإيزار

ملعقتان كبيرتان من المعدنوس المفروم

أصفر بيضة للدهن

60 غ من الجبن المبشور

الطريقة

تسطع العجينة المورقة في سمك 4 ملمتر وتعمل على شكل دائرين، الواحدة أكبر من الأخرى بقليل، تدخل الدائرة الأكبر حجماً وسط صفيحة دائرية وتثقب بالشوكة.

تحضر الحشوة وذلك بخلط البيض والجبن والزعتر والإيزار والملح والمعدنوس. يخلط الكل جيداً ويسطع هذا الخليط فوق الطرطة. تغير بالجبن وتغطى بالدائرة الثانية. يثقب وجهها بالشوكة وتسد الجوانب جيداً وذلك بالضغط عليها بواسطة الشوكة. تدهن بأصفر البيض وتدخل الفرن لتنطوي مدة 45 إلى 50 دقيقة. عند التقديم تغير بقليل من الجبن وتدخل الفرن لمدة قصيرة جداً.



طرطة بالخضر

المقادير :

العجينة المورقة المائمة من 18
أو عجينة بريوزي من 20
نصف كأس صغير من الزيت
بصلة كبيرة مرفقة
ملعقتان كبيرتان من الزبدة
نصف ملعقة صغيرة من الإيزار + ملح
رأس ملعقة صغيرة من الكوزة
200 غ من الكفتة
قطعة من المعدونس المفروم
زلافة صغيرة من الجلبانة المصلوقة
3 هيوات من الجزر المصلوقة والمقطع مكعبات

زلافة صغيرة من البطاطس قطع صغيرة
مصلوقة
60 غ من حبات الزيتون بدون عظم مقطع
كأس صغير من الكورنثون مقطع
كأس متوسط من الأرز المصلوقي
علبة من الفكيك شرائح رقيقة
8 بيضات مخفوقة
100 غ من الجبن المحكوك
حبات الكورنثون للتزيين
حبات الزيتون للتزيين

الطريقة :

في مقلاة يوضع الزيت والبصل وملعقة من الزيادة ويترك البصل حتى يتلين.
تضاف الملح والإيزار والكوزة والكفتة والمعدونس ويترك الكل لمدة 5 إلى 8 دقائق.
ترفع المقلاة من فوق النار وتضاف الجلبانة والجزر والبطاطس والزيتون والكورنثون
والأرز والفكيك أخيراً في الزيادة وبخلط الكل جيداً ثم ترجع المقلاة فوق نار هادئة
ويضاف البيض الخفوق ويحرك من حين آخر حتى الحصول على عقدة.
تبسط العجينة وتعمل على شكل دائريتين متلاقيتين. تدخل دائرة وسط قالب
الحلوي العالي الجوانب والمدهون بالزيادة ثم تقلب بالشوكة وبسيط الخليط الخضر جيداً.
ثم يغمر بقليل من الجبن ويغطي الكل بعجينة أخرى تشد جيداً من الجوانب وتدخل وسط
فرن ساخن حتى تتحمر جيداً. عند التقديم تغرس بالجبن وتنثر بالكورنثون والزيتون.



صفار الخبز مالحة

المقادير :

العجينة :

العجينة المورقة المالحة من 18

أو 500 غ من الطحين

ملعقة كبيرة من السكر

ملعقة صغيرة من الموکاراد

رأس ملعقة صغيرة من الإيزار

نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعية (إذا أمكن)

ملح حسب الذوق

نصف ملعقة صغيرة من خميرة الحلوي

ملعقة كبيرة من الزبدة

ملعقة كبيرة من الزيت

ملعقة كبيرة من خميرة الخبز

ماء دافئ للعجين

الخشوة :

500 غ من القرون المقشر

بصلة كبيرة مرفقة $\frac{1}{4}$ كأس من الزيت

ملح

نصف كأس من الزيت

ملح حسب الذوق

نصف ملعقة صغيرة من الإيزار

نصف ملعقة صغيرة صنفية من التوابل الأربعية

باقة من المعدون من المقروض

3 ملاعق كبيرة من صلصة البيشاميل

أو الجبن المششور

برودة محفوظة للدهن

60 غ من الجبن المحكوك للتزيين

الطريقة :

العجينة :

تحلط جميع المقادير المذكورة أعلاه ما عدا خميرة الخبز والزيت والزبدة ثم يحوف وسط الطحين وتوضع الخميرة في الوسط مع الماء الدافئ والزيت والزبدة

ويجمع الكل حتى الحصول على عجينة متجانسة. تدلك جيداً وتعمل من الخليط كبرات صغيرة في حجم المشمشة ثم تدهن بالزيت وتترك ترتاح قليلاً.

الخشوة :

في مقلاة يحرر البصل مع ربع كأس من الزيت حتى يتلين ثم تضاف الملح. في مقلاة أخرى يحرر القرون مع الزيت والملح والإيزار والتوابل الأربعية ويترك حتى يجف من الماء ثم يضاف المعدون وصلصة بيشاميل أو الجبن المششور ثم ترفع المقلاة من فوق النار.



مثلثات بالكفتة

المقادير :

العجينة المورقة المallaحة من 18

الخشوة :

300 غ من الكفتة

قطعة من المعدنوس

نصف كأس شاي من الزيت

نصف ملعقة صغيرة من الإيزار

معلقان من صلصة البيشاميل من 24

للتربيتين

60 غ من الجبن المحكوك

أصفر ببضة للدهن

الطريقة :

الخشوة :

في مقلاة فوق النار تخلط الكفتة مع المعدنوس والإيزار والزيت حتى تنسج.
ترفع الملاعة وتصفف البيشاميل.

العجينة :

تبسط العجينة في سمك 4 ملمتر ثم تعمل على شكل مستطيل طوله طول العجينة وعرضه 20 سنتيمتر. تخط الحشوة في الجانب على حاشية المستطيل ويشوى على التين لغطى الحشوة. يسد المستطيل جيداً وذلك بدهنه بـما، ويضغط عليه ثم يقطع مثلثات كما في الصورة. تُحط مثلثات فوق صفيحة مدهونة بالزيت أو الزيت وتدهن بالبيض وتدخل في فرن ساخن حتى تتحمر.
عند تقديم تغرس بالجبن المحكوك وتقدم ساخنة.



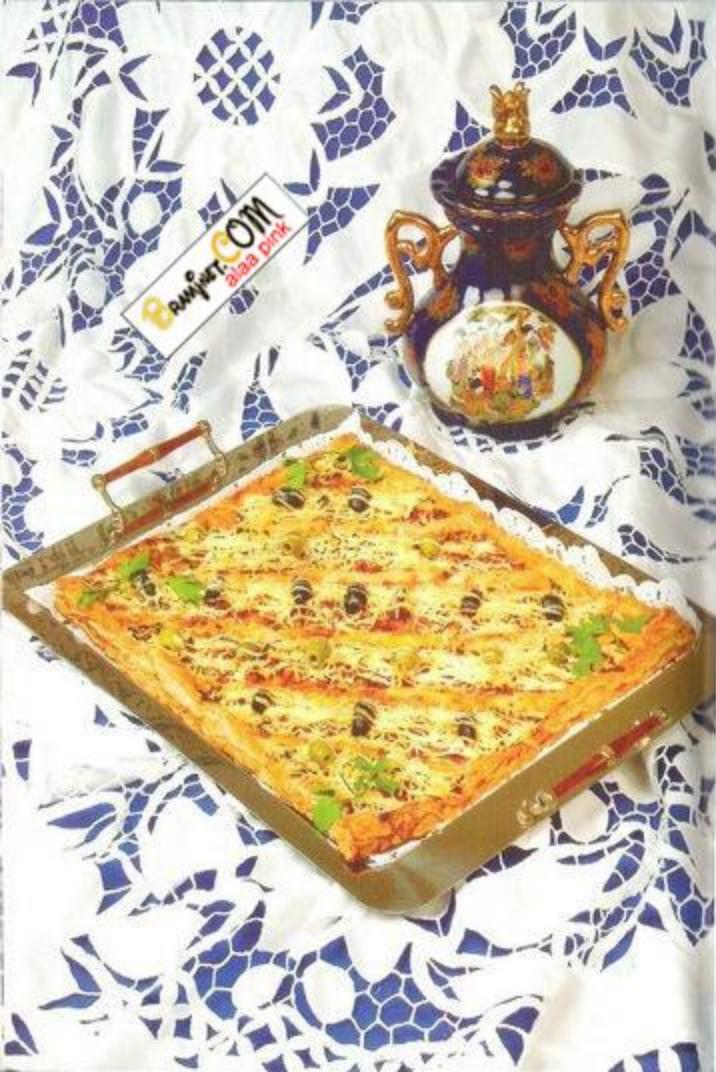
بيتزا بالصلصة والكفتة

المقادير:

- العجينة المورقة المالحة من 18
غ من الكفتة جاهزة
ربع كأس صغير من الزيت
ملعقة كبيرة من الزبدة
نصف ملعقة صغيرة من الإيزار
ملح حسب الذوق
نصف ملعقة صغيرة من رأس الحانوت

الطريقة:

في مقلاة توضع الكفتة مع الزيت والزبدة ويضاف الإيزار والملح ورأس الحانوت ويخلط الكل جيدا.
في مقلاة توضع الطماطم الممزوجة الزربعة مع الزيت والملح والطماطم المصرية وتترك فوق النار حتى يجف من الماء تماما.
تبسط العجينة في سمك 4 ملليمتر تكتب بالشوكة. يؤخذ قليل من العجينة الأخضراء وتعمل منها جبال عرضها 3 سنتيمتر وتحاط على جواب المستطيل بالطول والعرض. تبسط صلصة الطماطم المحضررة ثم الكفتة. بعد ذلك تعمل من العجين الزائد جبال طولية تحاط فوق المستطيل عموديا. تغمر بنصف مقدار الجبن وتدخل الفرن حتى تتحمر ثم تدهن الجواب بالبيض. عند التقديم تغir بالجبن وتوزيع بالزيتون والمعدنيوس.
ملاحظة: توضع العجينة وسط الصفيحة قبل أن تتعمر. تدهن الجواب بالبيض وتشرط بالمسكين قبل أن تطهى.



بيتزا بالمخ

المقادير :

- عصبة بريزي ص 20
- 3 حبات من الطماطم
- ربع كأس من زيت الزيتون
- ملح
- 2 فصان من الثوم
- رأس ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- ملعقة كبيرة من المعدنوس
- 3 بيضات مخفوقة للسلقى
- 100 غ من الجبن المكروك
- معدنوس وحبات الزيتون للتزين

الطريقة :

في مقلاة توضع الطماطم المزروعة الزريفة مع الزيت والملح والثوم وترك تغلي. بعد ذلك يضاف الفلفل الأحمر الحلو والإبزار. يسلق الملح بعد أن يغمر وينقى جيداً مع الملح وورقة سيدنا موسى وعود الكرافص والملح ثم يقطع مربع المرق إلى أطراف صغيرة ويضاف إلى الخليط مع المعدنوس. يترك الكل فوق النار لمدة 5 دقائق.

العصيبة :

تطلق العصيبة وتوضع في صفيحة وتثقب بالشوكة وتدخل الفرن لمدة 5 إلى 10 دقائق حتى يتذهب لونها قليلاً. بعد ذلك تغطى بالخشوة الخضراء وتسقى بالبيض ثم تغمر بالجبن وتدخل الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تتحمر. تقدم ساخنة مزينة بالزيتون والمعدنوس.



بسطيلة بالخضار

المقادير :

- كأس صغير من الزيت
4 ورقات بسيطة موسى
ملعقة ملعقة صغيرة ماء ملنون
4 بصلات شرائح
250 غ من الجبنة المصلوقة
3 جبات من الجزر المحكوك
حبان من القرع المحكوك
فلفلة حراء شرائح
فلفلة خضراء شرائح
نصف ملعقة صغيرة من الإبراز
علبة طماطم مصلوقة من الزيادة
8 بيضات

الطريقة :

في مقلاة يوضع الزيت وورقة موسى والبصل والملح ويحرق الكل. يضاف الجبنان ويترك لمدة 5 دقائق. بعد ذلك يضاف الجزر والقرع والفلفلة الحمراء والفلفلة الخضراء. يضاف الإبراز ويترك الكل حتى يتضاعف مع التحرير باستمرار. تضاف الطماطم المصلوقة والبيض المخفوق والمعدنوس ويترك حتى يتضاعف وبخمر من الماء تماماً. ترفع المقلاة من فوق النار ويترك الخليط يبرد قليلاً ثم تضاف الشعيرية الصينية والثون المفت والأنسوا والتوابل الأربع والكتشب والفكيع المقطع شرائح والبيض المصلوقة المقطع أطراقاً صغيرة، ويخلط الكل. في صفيحة دائريّة مدهونة بالزيادة تفرش ورقاناً وسط الصفيحة ثم تفرش ورقات البسيطة الواحدة جنب الأخرى.



تُلصق بخليل الطحين والماء، وتوضع الحشوة الخضراء وتجمع الحواشي إلى الوسط حتى تلصق جيداً ثم يعاد تقطيله الحشوة بورقة البسيطة مع ترك الحواشي خارج الصفيحة ثم تدخل تحت البسيطة وتلصق بخليل الطحين والماء. تدهن جيداً بالزيادة وتدخل الفرن لتحمر. عند التقديم تغرس بقليل من الجبن الحنكوك وتدخل الفرن لمدة قصيرة ثم تزين بشرائح الفلفل الأحمر والأخضر وقشرة الطماطم ثم تقدم ساخنة أو دافئة.