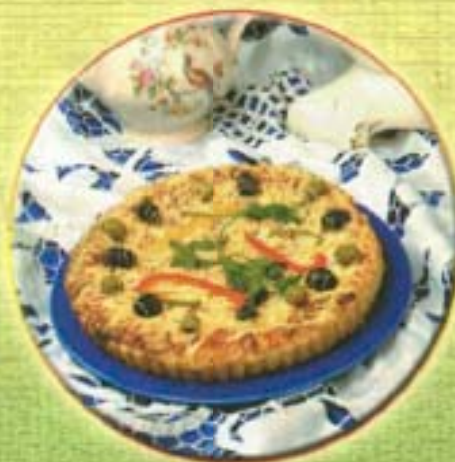


المملحات

نادية جهري



شركة نادية للنشر والتوزيع
لا ريفه ميلاي وشيد ريفه
حسان، الرباط

الكيش بالكفتة والكريما



المقادير :

عجينة بريزي مالحة ص 61	أو العجينة المورقة ص 167
500 غ من الكفتة	100 غ من الجبن المبشور
بصلة مرققة	4 ملاعق كبيرة من الكريما الطرية
3 ملاعق كبيرة من المعدنوس	أصفر بيضتان
ملح	بيضة كاملة
نصف ملعقة صغيرة إيزار	ملعقة كبيرة من صلصة بيشاميل
ربع كأس صغير من الزيت	حبات الزيتون للتزيين
ملعقة كبيرة من الزبدة	أوراق المعدنوس للتزيين

الطريقة :

في مقلاة يحمر البصل مع الملح والزيت والزبدة. بعد ذلك تضاف الكفتة والمعدنوس والإيزار ويخلط الكل جيدا لمدة 5 دقائق. بعد ذلك تضاف صلصة بيشاميل وترفع المقلاة من فوق النار ثم تترك تبرد قليلا. تضاف الكريما الطرية والبيضة وأصفر البيضتان ويخلط الكل جيدا.

تورق العجينة وتدخل وسط قوالب معدنية صغيرة مدهونة بالزبدة أو وسط قالب كبير مدهون بالزبدة. تثقب بالشوكة وتغطى بورق الألمنيوم وتطهى لمدة 10 إلى 15 دقيقة. بعد ذلك تملأ بالخليط المخضر وتغير بالجبن وتدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

ملاحظة : يمكن استبدال الكفتة بالسبانخ إلا أنها تبخر في كسكاس وتنزع الطبقة الغليظة ثم تحمر مع البصل.



BAMJET.COM
alaa pink

كبة مالحة



المقادير :

قليل من الزعتر المحكوك	5 بيضات
كأس متوسط من الحليب	بصلة محكوك ومعمصرة من مائها
نصف كأس صغير من الزيت	ملعقة كبيرة من الزبدة
قطعة من الكشير المقطع أطرافاً صغيرة	ملعقة كبيرة من المعدنوس
رأس ملعقة صغيرة من الكوزة محكوك	4 خمارات
رأس ملعقة صغيرة من الإبرار	نصف ملعقة صغيرة من الملح
رأس ملعقة صغيرة من الهريسة	ملعقة صغيرة من الموتارد
60 غ من الجبن المحكوك للتزين	40 غ من الزيتون الأسود والأخضر
الطحين حسب الخليط (حوالي 3 كؤوس ونصف)	قطعة من الجبن الأحمر المقطع أطرافاً صغيرة جداً

الطريقة :

في إناء يخلط كل من أصفر البيض والملح والبصل المحمرة في الزبدة والمعدنوس والموتارد والجبن والزعتر والحليب والزيت والكشير والكوزة والإبرار والهريسة. يخلط الكل جيداً ثم يضاف الطحين والخمارة. بعد ذلك ينخفق أبيض البيض مثل الثلج ويضاف بمهل إلى الخليط. يفرغ الخليط وسط قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بالطحين ثم تدخل حبات الزيتون داخل للعجينة. يدخل القالب في الفرن حتى تنضج وتحمّر الكبة. تغبر بالجبن وهي ما زالت ساخنة.



BRANJNET.COM
alaa pink

طرطات مالحة بالكفتة



المقادير :

ملعقتان من المعدنوس المفروم	العجينة المخصصة للقطائر المورقة المالحة ص 167
نصف ملعقة صغيرة من الایزار	300 غ من الكفتة جاهزة
ملح حسب الذوق	صلصة بيشاميل ص 31
ملعقة كبيرة من الزبدة	100 غ من الجبن المبشور
ملعقة كبيرة من الزيت	بصلة مرققة

الطريقة :

تخلط الكفتة بالبصل والمعدنوس والإيزار والملح جيدا وتوضع في مقلاة مع الزبدة والزيت لمدة 5 دقائق تبسط العجينة في سمك 5 ملمتر وتعمل من العجين دوائر تدخل وسط قوالب معدنية صغيرة أو تعمل دائرة كبيرة تدخل وسط قالب دائري كبير. تنقب بالشوكة ويوضع فوقها ورق الألمنيوم وتدخل الفرن حتى تتحمر. بعد ذلك تخرج وتزرع ورق الألومنيوم وتملأ بالخشوة المفضلة وتسقى بصلصة البيشاميل وتغير بالجبن ثم تدخل الفرن لتتحمر قليلا.

عند التقديم تغير بالجبن المحكوك وتقدم ساخنة.



BAMNET.COM
alaa pink

بريوشات محشوة



المقادير :

الحشوة :	العجينة :
300 غ من الكفتة جاهزة	500 غ من الطحين
3 ملاعق من المعدنوس	بيضة كاملة
ملح حسب الذوق	60 غ من الزبدة المذابة
3 ملاعق كبيرة من الزيت	ملعقة كبيرة من الزيت
بيضة للدهن	ملح
قليل من المايونيز الممزوجة مع الكنشوب للتزيين.	ملعقة كبيرة من السكر
	قليل من خميرة الخبز
	الماء الكافي لجمع العجينة

الطريقة :

في قسعة يوضع الطحين والملح والسكر والزيت والزبدة وخميرة الخبز المخلوطة في الماء الدافئ والبيضة. يخلط الكل جيدا ثم يضاف الماء الدافئ وتلك العجينة جيدا. تعمل منها كويرات صغيرة تحشى بقليل من الحشوة المحضرة ويعاد جمعها على شكل كرة. تخط في صفيحة مدهونة وتترك تختمر، بعد ذلك تدهن بالبيض وتطهى. تقدم مزينة بخليط المايونيز والكنشوب وتقدم ساخنة.

الحشوة :

في مقلاة توضع الكفتة مع المعدنوس والملح والزيت ويترك الكل فوق نار هادئة حتى تنضج الكفتة.



Bamijet.COM
alaa pink

شوسون بالجبن والزعتر



المقادير :

العجينة الخاصة بالملحاحات ص 167 أو ورقة البسطة.

250 غ من الجبن الأبيض معز

نصف ملعقة صغيرة من الزعتر محكوك أو زعيرة

ملعقتان كبيرتان من الزيتون مقطع أطرافاً صغيرة جداً

ملح - إيزار - الهريسة

100 غ من الجبن المحكوك

4 ملاعق كبيرة من الزيت البلدية

صلصة يشاميل للدهن

الجبن المبشور للتغنيذ

الطريقة :

يخلط جيداً كل من الجبن والزعتر والزيتون والملح والإيزار والهريسة والجبن المحكوك والزيت البلدية. تبسط العجينة وتقطع دوائر بعم كاس أو مرشم دائري . يحط قليل من الحشوة على جانبها ثم تثني لإعطائها نصف دائرة. تزين بالشوكة ثم تدهن بالبيض وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر. بعد ذلك تدهن بصلصة يشاميل من جانب واحد وتغند في الجبن المبشور أو المحكوك وتقدم ساخنة.



Banyanet.COM
alaa pink

ميل فوي مالح



المقادير :

100 غ من الجبن المبشور	العجينة المخصصة للقطائر المورقة المالحة ص 167
ملعقتان كبيرتان من المعدنوس المفروم	50 غ من القمرون
5 ملاعق من صلصة البشاميل ص 31	ملعقة كبيرة من الزبدة
حبات القمرون المحمرة	ملعقة كبيرة من الزيت
الحامض	ملح - رأس ملعقة صغيرة من الإبرار
	رأس ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة

الطريقة :

يحمّر القمرون في مقلاة مع الزبدة والزيت والملح والإبرار والتوابل الأربعة.
تيسط العجينة وتعمل على شكل 3 مستطيلات متساوية تقب بالشوكة وتدخل الفرن لتتحمّر.
في صحن التقديم يحط مستطيل ويغرش فوقه نصف مقدار القمرون. يرش بملعقة كبيرة من المعدنوس ثم تغطى الحشوة بالمستطيل الثاني ويغرش فوقه ما تبقى من القمرون والمعدنوس ويغطى بالمستطيل الثالث، يدهن هذا الأخير بصلصة
بشاميل ويغبر بالجبن المبشور ويزين بحبات القمرون والحامض. تزين جوانبه بصلصة يشاميل كما في الصورة وتقدم ساخنة.



لفائف محشوة



المقادير :

عجينة الفطائر المورقة المالحه ص 167	
300 غ من الكفتة	نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
بصلة مرققة	رأس ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
نصف كأس من الخبز اليابس المشور	100 غ من الجبن المشور
بيضة مخفوقة - ملح	ملعقة كبيرة من الزيت
ملعقة كبيرة من الزبدة	5 ملاعق من صلصة اليشاميل

الطريقة :

في مقلاة يحمر البصل مع الزيت والزبدة حتى يتلين. تضاف الكفتة والتوابل ويخلط الكل جيدا. بعد ذلك ترفع المقلاة من فوق النار وتضاف البيضة والخبز المحكوك.

تبسط العجينة بالوراق على شكل مستطيل. توضع الحشوة وسطه ويلف حول نفسه مثل السيجارة حتى الحصول على قضيب طويل محشو. يلف بقطعة من البلاستيك ويوضع في الثلاجة (المحمد) لمدة ربع ساعة ثم يقطع شرائح سمكها 2 ستمة ونصف. تحط وسط صفيحة مدهونة بالزبدة وتدخل الفرن لتحمّر. تغير بالجبن المحكوك وتقدم ساخنة.



BAMPIET.COM
alaa pink

مثلثات بفواكه البحر



المقادير :

10 ورقات البسطة المتوسطة الحجم

زلافة كبيرة من القمرون المقشر

ورقة سيدنا موسى

قبطة من الفزبر والمعدنوس المفروم

بصلة كبيرة مرفقة

نصف كأس صغير من الزيت البلدية

زلافة صغيرة من كلمار مصلوق ومقطع صغير

ومحمر في الزبدة

ملح حسب الذوق

نصف ملعقة صغيرة من الازار

راس ملعقة صغيرة من الثوابل الاربعة اذا امكن

زيت للعلي

علبة من الفكيك شرائح

4 ملاعق من الزبدة

الطريقة :

يحمّر الفكيك مع ملعقة كبيرة من الزبدة.

يقشر القمرون ويوضع في مقلاة مع الزيت والملح وورقة سيدنا موسى والازار والفزبر والمعدنوس. بعد ذلك يحمّر

البصل في مقلاة أخرى مع الزبدة والملح ويضاف القمرون والكلمار ثم الفكيك المحمر يخلط الكل جيدا ويتراعى ببرد

تسط ورقة البسطة وتثنى الجوانب إلى الوسط لإعطائها شكل مربع ثم يوضع قليل من الحشوة على حاشيته

ثم يثنى المربع حتى الحصول على بريوة كبيرة تلتصق بخليط من الطحين والماء وهكذا إلى نهاية الورق والحشوة.

تقلي هذه المثلثات في الزيت الغليان وتقدم ساخنة أو تدهن بالزبدة وتحمّر في فرن ساخن. عند التقديم تغير بالطين

المحكوك وتزين بأوراق المعدنوس.



بريوات بالخضر المخضلة



المقادير :

500 غ من الخضر المخضلة المرقدة تباع عند بائع الزيتون وهي خليط من الكورنشون والجزر المرقد
200 غ من الجبن المحكوك
ملعقة صغيرة من الزعتر المحكوك
خليط من الطحين والماء
زلافة صغيرة من الزبدة
رأس ملعقة صغيرة من الإبرار
ورقة البسبيلة
رأس ملعقة صغيرة من الهريسة

الطريقة :

في إناء نوضع الخضر المخضلة وتغطي بالماء الوافر وتترك لمدة 4 ساعات أو ليلة كاملة للتخلص من الملح الزائد. تترك تستقطر ثم نوضع وسط ثوب يتشرب الماء مع الضغط عليها جيدا لاستخراج الماء.

تطحن في مطحنة 1-2-3 وتعصر من جديد. يضاف الجبن المحكوك والإبرار والهريسة والزعتر يخلط الكل جيدا.

تقطع ورقة البسبيلة إلى اثنين أو ثلاثة بالطول تدهن بالزبدة ويوضع قليل من الحشوة على حاشيتها وتلف على شكل سيكار أو تعمل مثلثات وهكذا إلى نهاية الورقة والحشوة تدهن هذه البريوات أو السيكاكات بالزبدة وتحمّر في فرن حتى يتذهب لونها تقدم ساخنة.



Bamijet.COM
alaa pink

مستطيلات محشوة بالقمرون



المقادير :

500 غ من القمرون	3 ملاعق كبيرة من الزيت البلدية
ملح حسب الذوق	ورقة البسطيلة
500 غ من البصل شرائح	100 غ من الجبن المفروم
نصف ملعقة صغيرة من الإبرار	علبة من الفكيك مقطع شرائح
قليل من الهريسة	ملعقة كبيرة من الزبدة
زلافة صغيرة من المعدنوس المفروم	مربع المرق سمك
100 غ من الزبدة	ورقة سيدنا موسى
نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة	

الطريقة :

في مقلاة يحمر البصل والملح جيدا مع الزيت بعد ذلك يضاف نصف مقدار الزبدة والفكيك ويخلط الكل جيدا لمدة 5 إلى 10 دقائق. يحمر القمرون مع ما تبقى من الزبدة. يضاف المعدنوس والملح والإبرار والهريسة والتوابل الأربعة. يخلط الكل فوق نار هادئة حتى يتشرب الماء تماما. بعد ذلك تضاف الشعرية الصينية المصلوقة في الماء مع مربع المرق وورقة سيدنا موسى ثم تقطع أطرافها صغيرة. يخلط كل من البصل والقمرون والشعرية جيدا ويترك الخليط يبرد.

تفرش ورقة البسطيلة بالطول وتقطع إلى اثنين. تدهن بخليط الزبدة والزيت ويوضع مقدار ملعقتان كبيرتان على حاشيتها وتنتى الجوانب إلى الوسط وتلف مثل السيكار للحصول على مستطيل محشو تلتصق مؤخرته بخليط الطحين والماء وهكذا إلى نهاية الحشوة وورقة البسطيلة. تقلي هذه المستطيلات في الزيت الساخن أو تدهن بالزبدة وتدخل إلى الفرن. تقدم مزينة بوريقات النعناع.



BRANJNET.COM
alaa pink

المرتديلا بالدجاج



المقادير :

دجاجة من وزن 1 كلف ونصف تزال عظامها	نصف ملعقة صغيرة من الابرار
5 فصوص من الثوم	بيضتان - ملح
علبة من الفكيغ المصبر	نصف مملعة صغيرة من التوابل الاربعة
حبات الزيتون بلرن عظم	نصف مملعة صغيرة من الكوزة محكوكة
25 سل من الكريما الطرية المخصصة للطبخ	كأس متوسط من الخبز المرطب في الحليب
كأس متوسط من الشابلير الخبز المحكوك	60 غ من الجبن المحكوك للتزين

الطريقة :

تقطن الدجاجة مع الثوم. بعد ذلك يضاف الفكيغ والكريما والشابلير والبيض والملح والتوابل الأربعة والابرار والكوزة والخبز المرطب. يخلط الكل جيدا ويوضع الخليط وسط قالب مستطيل مدهون بالزيت وتدخل حبات الزيتون ثم يوضع القالب وسط قالب به ماء مغلي ويدخل الفرن ليظهر بطريقة (حمام ماري). بعد ذلك يدخل الشلاجة ليبرد. يغير بالجبن المحكوك ويقدم فوق فراش من الخس، مزينا بحبات الزيتون.



صغار الخبز مالحة



المقادير :

ملح حسب الذوق	خميرة لعصع القطاثر المالحة: من 167 أو
نصف ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى	500 غ من الطحين
ملعقة كبيرة من الزبدة	ملعقة كبيرة من السكر
ملعقة كبيرة من الزيت	ملعقة صغيرة من المونارد
ملعقة كبيرة من خميرة الخبز	رأس ملعقة صغيرة من الإيزار
ماء دافئ للعجين	نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة (إذا أمكن)

الطريقة :

تخلط جميع المقادير المذكورة أعلاه ما عدا خميرة الخبز والزيت والزبدة ثم يجوف وسط الطحين وتوضع الخميرة في الوسط مع الماء الدافئ والزيت والزبدة ويجمع الكل حتى الحصول على عجينة متجانسة. تدلك جيدا وتعمل من الخليط كويرات صغيرة في حجم المشمشة ثم تدهن بالزيت وتترك ترتاح قليلا.

مقادير الحشوة :

ملح	500 غ من القمرون المقشر
3 ملاعق كبيرة من صلصلة بيشاميل أو الجبن المبشور	بافه من المعدنوس المقروم
نصف كأس من الزيت	بصلة كبيرة مرققة
بيضه مخفوقة	نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
60 غ من الجبن المحكوك للتزيين	نصف ملعقة صغيرة من الإيزار

RAMJET.COM
alaia pink



يحمّر البصل في مقلاة مع ربع كأس من الزيت حتى يتلين ثم تضاف الملح .
في مقلاة أخرى يحمّر القمرون مع الزيت والملح والإبرار حتى يجف من الماء ثم يضاف المعدنوس وصلصة
بيشاميل أو الجبن المبشور ثم ترفع المقلاة من فوق النار .
تبسّط الكويرة الواحدة تلو الأخرى حتى تصبح رقيقة جدا. تدهن بالزيت ثم يوضع قليل من الحشوة فوقها.
تثنى إلى الوسط حتى نحصل على مستطيل يلف حول نفسه مثل السيكار ويترك يختمر وهكذا إلى نهاية
الكويرات والحشوة.
تدهن بالبيض وتطهى في فرن ساخن لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تتنفخ وتحمّر ثم تغير بالجبن وتقدم ساخنة.

صلصة بيشاميل

المقادير :

الطريقة رقم 1

- 3 ملاعق كبيرة من الطحين
- 1 لتر إلا الربع من الحليب
- نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
- نصف حبة من الكوزة محكوكة
- 100 غ من الزبدة
- 2 ملاعق كبيرة من المعدنوس رقيق جدا

في إناء يخلط الطحين والحليب والملح والكوزة. يوضع الكل فوق النار حتى يعقد. بعد ذلك تضاف الزبدة والإبرار ويرفع الوعاء من فوق النار ثم يضاف المعدنوس.
ملاحظة : يمكن إضافة ورقة سيدنا موسى وبصلة محكوكة إلى الحليب عند تحضير الصلصة للمملحات بالسمك.

الطريقة رقم 2

- كأسان كبيران من الحليب
- 40 غ من الزبدة
- 50 غ من الطحين
- أصفر بيضة
- 100 غ من الجبن كريم
- ملح
- نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
- نصف كوزة محكوكة

في إناء يوضع الطحين والحليب وصغرة البيض والملح والكوزة ويوضع الكل فوق النار مع التحريك باستمرار حتى يعقد الخليط. تضاف الزبدة والإبرار والجبن ويرفع الوعاء من فوق النار.

مثلثات بالكفتة



المقادير :

العجينة المورقة المألجة ص 167

300 غ من الكفتة

قبطة من المعدنوس

نصف ملعقة صغيرة من الابرار

ملعقتان من البشاميل ص 31

60 غ من الجبن المحكوك

أصفر بيضة للدهن

الطريقة :

تبسط العجينة في سمك 4 ملمتر ثم تعمل على شكل مستطيل طوله طول العجينة وعرضه 20 سنتيمتر. تخط الحشوة في الجانب على الحاشية ويثنى على اثنين لتغطي الحشوة. تسد جيدا وذلك بدهنها بالماء ويضغط عليها ثم تقطع مثلثات كما في الصورة. تخط فوق صفيحة مدهونة بالزبدة أو الزيت وتدهن بالبيض وتدخل في فرن ساخن حتى تتحمر. عند التقديم تغير بالجبن المحكوك وتقدم ساخنة.



BRUNET.COM
alaa pink



بيتزا بالصلصة والكفتة



المقادير :

ربع كأس من اللحم من الزبدة	العجينة الرقيقة المملحة من 167
نصف ملعقة صغيرة من رأس الحانوت	400 غ من الكفتة جاهزة
100 غ من الجبن المحكوك	4 حبات من الطماطم المبشورة
حبات الزيتون للتزيين	ملعقة كبيرة من الطماطم المصبرة
أوراق المعدنوس للتزيين	بيضة مخفوقة
ربع كأس صغير من الزيت	نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
ملعقة كبيرة من الزبدة	ملح حسب الذوق

الطريقة :

في مقلاة توضع الكفتة مع الزيت والزبدة ويضاف الإبرار والملح ورأس الحانوت ويخلط الكل جيدا.
في مقلاة توضع الطماطم المنزوعة الزريعة مع الزيت والملح والطماطم المصبرة ويترك الكل فوق النار حتى تجف من الماء تماما.
تيسط العجينة في سمك 4 ملمتر تنقب بالشوكة وتعمل منها قضبان طويلة تحط على جوانب المستطيل بالطول والعرض. تيسط صلصة الطماطم المحضرة ثم الكفتة. بعد ذلك تعمل من العجينة الزائدة حبال طويلة تحط فوق المستطيل عموديا . تغير بنصف مقدار الجبن وتدخل الفرن حتى تتحمر وتدهن الجوانب بالبيض . عند التقديم تغير بالجبن وتزين بالت الزيتون والمعدنوس.
ملاحظة : توضع العجينة وسط الصفيحة قبل أن نعمل . تدهن الجوانب بالبيض ونشرط بالسكين قبل أن نطهى.



كريب محشو بالقمرود



المقادير :

3 بيضات	60 غ من الزبدة لدهن المقلاة
كأسان كبيران من الحليب	زلافة من القمرود المحشر
300 غ من الطحين الأبيض	بصلة مرققة
ملح	ورقة سيدنا موسى
رأس ملعقة صغيرة من الإبرار	رأس ملعقة صغيرة من الإبرار
رأس ملعقة صغيرة من الكوزة	نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة إذا أمكن
5 ملاعق كبيرة من صلصة البشاميل	ملعقتان من الزبدة
ملعقة كبيرة من الجبن المبشور	ربع كأس من الزيت
100 غ من الجبن المبشور	

الطريقة :

يخفق البيض ويضاف إليه الطحين ويخلط جيدا. يسكب الحليب قليلا قليلا مع الخفق جيدا بالباطور. تضاف الكوزة مع ملعقة كبيرة من الجبن والإبرار والملح ويترك الخليط يترتاح لمدة ساعة.

في مقلاة مدهن بالزبدة، يفرغ مقدار معرفة من الخليط مع بسطة سيدنا موسى. تترك المقلاة. تترك المقلاة 10 دقائق وتقلب، وهكذا إلى نهاية الخليط. تدهن المقلاة كل مرة قبل كل استعمال.

يحمّر البصل في ربع كأس من الزيت وورقة سيدنا موسى والملح يقشر القمرود ويوضع في مقلاة مع ملعقتين من الزبدة والملح والإبرار والتوابل الأربعة. يضاف البصل الملين و 4 ملاعق من البشاميل ويخلط الكل. تبسط كل فطيرة ويوضع قليل من الحشوة وسطها ثم تلف حول نفسها لإعطائها شكل سيكار محشو، يقطع شرائح ثم يحط وسط طيسيل زجاجي مدهون بالزبدة وهكذا إلى نهاية الفطائر (الكريب) والحشوة المحضرة. تغبر بالفروماج وتدخل الفرن لتتحمّر قليلا مدة 5 إلى 10 دقائق.



بيتزا بالمخ



المقادير :

عود الكرافص - مربع المرق

3 بيضات مخفوقة

ملعقة كبيرة من المعدنوس

3 حبات من الطماطم

ربع كأس من زيت الزيتون

100 غ من الجبن المحكوك

حبات الزيتون للتزيين والمعدنوس

عجينة بريزي ص : 61

1 مخ بقر أو 2 مخ غنم

نصف ملعقة صغيرة من الإبرار

ملح

2 فصان من الثوم

ورقة سيدنا موسى

رأس ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو

الطريقة :

الحشوة :

في مقلاة نوضع الطماطم المتروعة البذور مع الزيت والملح والثوم وترك تنفلى بعد ذلك يضاف الفلفل الأحمر الحلو والإبرار. يصلق المخ بعد أن يقشر وينقى جيدا مع الملح وورقة سيدنا موسى وعود كرافص والملح ومربع المرق، ثم يقطع أطرافا صغيرة ويضاف إلى الخليط مع المعدنوس. يترك الكل فوق النار لمدة 5 دقائق.

العجينة :

تطلق العجينة وتقلب بالشوكة وتدخل الفرن لمدة 5 إلى 10 دقائق حتى يتذهب لونها قليلا. بعد ذلك نملأ بالحشوة المخضرة ونسقى بالبيض ثم نغير بالجبن ندخل الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تتحمر تقدم ساخنة مزينة بالزيتون والمعدنوس.



بسطيلة بالخضر



المقادير :

علبتان من التون	4 بصلات شرائح
علبة من الأنشوا إذا أمكن	كأس صغير من الزيت
8 بيضات	حبتان من القرع المحكوك
4 بيضات مصلوقة	3 حبات من الجزر المحكوك
قيطة من المعدنوس المفروم	250 غ من الجلبانة المصلوقة
4 ورقات سيدنا موسى	فلقلة حمراء شرائح
100 غ من الزبدة	فلقلة خضراء شرائح
500 غ من ورقة البسطيلة	علبة من الطماطم المصبرة
نصف ملعقة صغيرة من الإززار	كيس من الشعرية الصينية (كبير الحجم)
ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة	(تصلق الشعرية في ماء مغلي مع مربع المرق وورقة سيدنا موسى)
ملعقة كبيرة كيتشوب	قشرة طماطم ملفوفة مثل الورد للترزين
جبن للترزين	علبة من الفكيك المحمرة في ملعقة كبيرة من الزبدة

الطريقة :

في مقلاة توضع الزيت وورقة سيدنا موسى والبصل والملح. يضاف الجلبان ويترك لمدة 5 دقائق. بعد ذلك يضاف الجزر والقرع والقلقلة الحمراء والقلقلة الخضراء والإززار مع التحريك باستمرار.

تضاف الطماطم المصبرة والبيض المخفوق والمعدنوس ويترك الكل حتى ينضج ويتبخر من الماء تماماً. ترفع المقلاة من فوق النار ويترك الخليط يبرد قليلاً ثم تضاف الشعرية الصينية والتون السمكت والأنشوا والتوابل الأربعة والكيتشوب والفكيك المقطع شرائح والبيض المصلوق المقطع أطرافاً صغيرة. ويخلط الكل في صفيحة دائرية مدهونة بالزبدة وتفرش ورقتان وسط الصفيحة ثم تفرش ورقات البسطيلة الواحدة جنب الأخرى. تلتصق بخليط الطحين والماء وتوضع الحشوة المحضرة وتسمع الحواشي إلى الوسط حتى تلتصق جيداً ثم يعاد تغطية الحشوة بورقة البسطيلة مع ترك الحواشي خارج الصفيحة ثم تدخل تحت البسطيلة وتلتصق بخليط الطحين والماء. تدهن جيداً بالزبدة وتدخل الفرن لتحمّر. عند التقديم تغير بقليل من الجبن المحكوك وتدخل الفرن لمدة قصيرة ثم ترين بشرائح الفلفل الأحمر والأخضر وقشرة الطماطم ثم تقدم ساخنة أو دافئة.



شنيك مالح

Bamijet.COM
aiaa pink

المقادير :

بيضة مخفوقة للدهن	العجينة المخصصة للفطائر المورقة المالحة ص 167
2 ملعقتان من المعدنوس المفروم	أو عجينة الكرواصة المالحة ص 164
نصف ملعقة صغيرة من الإززار	4 ملاعق كبيرة من المعدنوس المفروم
ملح حسب الذوق	100 غ من الجبن المبشور
ملعقة كبيرة من الزبدة	500 غ من القمرون مقشر
ملعقة كبيرة من الزيت	صلصلة بيشاميل ص 31

الطريقة :

تضاف ملعقتان من المعدنوس المفروم إلى العجينة.

تخلط الزبدة مع الزيت في مقلاة ويحمر القمرون قليلا يضاف إليه الملح والإززار وترفع المقلاة من فوق النار. تبسط العجينة في سلك 5 ملمتر على شكل مستطيل وتفرش الحشوة وسطه جيدا ثم تسقى بالصلصة وترش بالمعدنوس المفروم ثم تغبر بالجبن و تلف حول نفسها للحصول على قضيب محشو. يلف بقطعة من البلاستيك ويدخل الشلاجة حتى يتجمد ليسهل قطعه إلى شرائح، تغبر بالطحين وتسطح قليلا ثم نخط وسط صفيحة مدهونة بالزبدة وتدهن بالبيض وتطهى حتى تحمر.



خبيزات محشوة



المقادير :

500 غ من طحين الفورص	كأسان صغيران من الزيت
500 غ من الطحين الصلب (سبسيال)	نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
ملعقتان كبيرتان من مسيرة البحر	بصلة محكوكة
قليل جدا من الزعفران	رأس ملعقة صغيرة من الكوزة
4 ملاعق كبيرة من القزير والمعدنوس المفروم	ملعقة صغيرة من الموتارد
1 مربع المرق غنم	الماء الدافئ للخليط
ملح حسب الذوق	

الطريقة :

العجينة :

في قصعة يصب الطحين الفورص والطحين (لخرش). يضاف الملح والإبرار والزعفران والكوزة والقزير والمعدنوس. يخلط الكل جيدا ثم يجوف وسطه وتضاف الموتارد والخميرة والزيت ومربع المرق والبصل. بعد ذلك يضاف الماء الكافي وتذلك العجينة جيدا ثم تورق فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتقطع بمشيم دائري حسب الرغبة إما صغيرة أو كبيرة الحجم. تصفف الدوائر فوق توب وتترك تختمر. بعد ذلك تقلي في الزيت وتفتح من جانب لثملا بالخشوة المحضرة.



RAMJET.COM
alaa pink

- 300 غ من الكفتة
- 3 ملاعق صغيرة من المعدنوس
- بصلة صغيرة محكوك
- نصف كأس صغير من الزيت
- ملح حسب الذوق
- رأس ملعقة صغيرة من الازرار
- 150 غ من الجبن المحكوك
- 4 ملاعق كبيرة من صلصة البشاميل أو الكريما الطرية.

الطريقة :

تمزج الكفتة مع البصل، والمعدنوس والازرار والملح، وتوضع في مقلاة فوق النار مع الزيت، يترك الكل ينقل. تضاف صلصة البشاميل أو الكريما، وترفع المقلاة من فوق النار.

مربعات حلوة بالشوكولاتا



المقادير :

1 كلع من الطحين

بيضتان

كأس صغير من السكر

3 ملاعق من الزيت

خميرة الخبز (الفرد الكافي)

300 غ من الزبدة المذابة

قطع الشوكولاتا طويلة

قبضة ملح

الماء الكافي

4 ملاعق من الحليب الدافئ

قليل من مسحوق القهوة الذائبة

الطريقة :

تطلق الخميرة في الحليب مع ملعقة سكر. في قصعة يوضع الطحين والزيت والملح والبيض والسكر وملعقة من الزبدة ثم يخلط الكل بالماء الدافئ حتى تصير العجينة متجانسة. تدلك جيدا وتعمل منها كويرات صغيرة في حجم المشمشة، وتترك ترتاح قليلا.

تسط الكويرات الواحدة تلو الأخرى على شكل دائرة، تدهن جيدا بالزبدة وتثنى إلى الوسط لإعطائها شكل مستطيل، يدهن كذلك بالزبدة ويوضع قليل من الشوكولاتا على حاشيته، ويلف حول نفسه حتى الحصول على مستطيل صغير. يوضع وسط صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين ويترك حتى يختمر ويتضاعف حجمه ثم يدهن بالبيض ومسحوق القهوة الذائبة وهكذا إلى نهاية الكويرات .
تطهى في فرن متوسط الحرارة.

ملاحظة : يمكن عوض هذه العجينة استعمال عجينة الكرواصة.

مستطيلة بالقلفل والصلصة



المقادير :

100 غ من الجبن المبشور

60 غ من الجبن المبشور للتزيين

نصف فلفللة صفراء شرائح.

نصف فلفللة خضراء شرائح.

نصف فلفللة حمراء شرائح.

نصف ملعقة صغيرة من زعيرة

العجينة المورقة المالحه ص 167 أو البريزي ص 61

4 حبات من الطماطم المبشورة

كأس إلابع من الزيت

بصلتان مرققة شرائح

ملح

نصف ملعقة صغيرة من الإزوار

الطريقة :

في مقلاة تحضر الطماطم مع ربع كأس من الزيت والملح والإزوار يترك الكل فوق النار حتى تعقد وتنضج.

في مقلاة أخرى يوضع ربع كأس من الزيت ويلين الفلفل الأحمر والأصفر والأخضر. تضاف زعيرة.

في مقلاة أخرى يلين البصل مع ربع كأس من الزيت ويترك فوق النار حتى يلين.

تطلق العجينة على شكل مستطيل طوله 40 سنتيمتر وعرضه 25 سنتيمتر ثم يعمل من العجين الزائد مستطيلان

طولهما طول المستطيل المحضر وعرضهما 2 سنتيمتر يحط على حاشية المستطيل الأول بالطول، ومستطيلان طويلا

طولهما هو عرض المستطيل المحضر ليحط على جوانب المستطيل بالعرض. يثقب المستطيل من الوسط بالشوكة ويغطى

بكاغط الألمنيوم ويملا وسط المستطيلة بالقلوب أو الحمص وتدخل الفرن لتتحمر قليلا. بعد ذلك تخرج ويزال الكاغط

والحمص ويملا بالبصل و الطماطم المحضرة. تغير بالجبن وتدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة. بعد ذلك تزين بشرائح

الفلفل والجبن المبشور وتقدم ساخنة.



Banyet.COM
alaa pink

كرواصة مالحة بالدجاج



المقادير :

عجينة لصنع الفطائر المورقة المالحّة ص 167	3 ملاعق من صلصة بيشاميل
أو عجينة لصنع الفطائر	125 غ من الجبن المبشور
بصلتان مرقعتان	بيضضة ملحوقّة
ربع كأس صغير من الزيت	250 غ من الدجاج هبرة يطحن
ملح - رأس ملعقة صغيرة من الإزوار	رأس ملعقة صغيرة من الكوزة مطحونة

الطريقة :

في مقلاة توضع الزيت ويحمر البصل حتى يتلين مع الملح والإزوار ثم يضاف الدجاج على شكل كفتة ثم الكوزة.

تطلق العجينة في سمك 1 ملمتر وتقطع على شكل مثلثات متوسطة أو صغيرة حسب الرغبة يوضع فوقها قليل من صلصة البيشاميل ثم الحشوة وتغبر بالجبن ثم تنشى من القاعدة على الأسفل وتدور لإعطائها شكل هلال. تترك حتى تختمر وتدهن بالبيض وتغبر بالجبن وتطهى حتى تنتفخ وتحمّر، تقدم ساخنة.

يمكن إضافة الكفتة إلى البصل أو القمرون أو تحشى بالجبن الأبيض. يمكن استعمال عجينة الكرواصة الحلوة ويستغنى عن السكر.



Banjari.COM
alaa pink

الكيش بالفكيع والكريما



المقادير :

رأس ملعقة صغيرة من الكوزة مطحونة

رأس ملعقة صغيرة من الإبرار

100 غ من الجبن المحكوك

ملعقة كبيرة من الزبدة

علبة من الفكيع شرائح

العجينة المورقة للفتائر المألحة ص 167

250 غ من الكريما الطرية المخصصة للطبخ

3 بيضات

ملعقتان كبيرتان من الطحين الفوري

ملح

الطريقة :

تبسط العجينة المورقة في سمك 5 ملمتر ثم تقطع دوائر صغيرة تدخل وسط قوالب الحلوى المدهون وتثقب بالشوكة وتغطي بكاغط الألمنيوم وتقل بالخمص أو اللوبيا ثم تدخل الفرن لتطهى نصف النضج.

يحمى الفكيع في مقلاة مع الزبدة. في وعاء يخلط كل من الكريما والبيض والطحين والملح والإبرار والكوزة ويعمل الوعاء فوق النار حتى يعقد الخليط.

تملأ الطرقات الصغيرة بقليل من الفكيع ثم تعمر بالكريما المحضرة وتعبر بالجبن ثم تدخل الفرن لتحمى .
تقدم ساخنة على فراش من الخس.



مثلثات بالجبن



المقادير :

علبة من الجبن المثلث

5 بيضات

نصف ملعقة صغيرة من الإبرار

3 ملاعق كبيرة من المعدنوس المفروم

ملعقة كبيرة من الزبدة

ورقة البسبيلة

ملح حسب الذوق

زلافة صغيرة من الزبدة المذابة والزيت للدهن

الطريقة :

في مقلاة يوضع البيض والمعدنوس والملح والإبرار والزبدة ويترك حتى يقترب البيض من النضج. تضاف قطع الجبن ويخلط الكل جيدا. يترك الخليط يبرد. تقسم ورقة البسبيلة إلى اثنين ويحط قليل من الحشوة على حاشيتها بعد دهنها بالزبدة والزيت وتجمع الحواشي إلى الوسط ثم تلتوى حول نفسها لإعطائها شكل مثلث وهكذا إلى نهاية الخليط والورقة. تحمر في فرن حتى يتذهب لونها تقدم ساخنة على فراش من الخس. تزين بأوراق المعدنوس.



مستطيلة بالصوصيص والجبن



المقادير :

نصف ملعقة صغيرة من الإيزار

ملح حسب الذوق

3 ملاعق من زيت الزيتون

ربع كأس صغير من الزيت

صلصة بيشاميل للتزين

العجينة المورقة أو الماخة أو البريزي

صلصة الطماطم

4 حبات من الطماطم المبشورة

300 غ من الصوصيص

شرائح الجبن

الطريقة :

في مقلاة توضع الطماطم والملح والإيزار والزيت ويترك الكل حتى يتقلّى ويشرب من الماء تماماً.

تسط العجينة على شكل مستطيل تنقب بالشوكة وتدخل الفرن ليتذهب لونها قليلاً. بعد ذلك تحضر الصلصة

وتسط فوق العجينة وتزين بالصوصيص تسقى بزيت الزيتون وتغطى بشرائح الجبن. تدخل الفرن حتى تحمر. عند

التقديم تزين بالبيشاميل على شكل خطوط وتقدم ساخنة.



لشو مألحة بالكبد



المقادير :

نصف ملعقة صغيرة من الازرار

250 غ من الطحين

ملعقتان كبيرتان من الزبدة

50 مل من الماء (نصف لتر)

6 بيضات متوسطة أو 5 كبيرة

نصف ملعقة صغيرة من الملح

الطريقة :

في إناء يوضع الماء والزبدة المقطعة والملح والازرار ويترك الكل فوق النار حتى تذاب الزبدة. يصب الطحين المغرل دفعة واحدة مع التحريك باستمرار حتى يقلع الخليط من الجوانب ويصير متجانسا. يرفع الإناء من فوق النار ويخلط ثم يترك يبرد. تضاف 3 بيضات دفعة واحدة ثم يواصل الخلط. بعد ذلك يضاف البيض الواحدة تلو الأخرى. يجب أن يكون الخليط متجانسا ولونه برافا يلمع. يحط الخليط فوق صفيحة مدهونة بالزبدة بواسطة ملعقة أو يوق مسنن على شكل أصابع طويلة. تزين وجه كل حلوة بالشوكة على شكل خطوط. تبلل جوانب الصفيحة بقليل من الماء وتدخل في فرن ساخن لمدة 35 إلى 40 دقيقة دون أن يفتح الفرن. تترك تبرد داخل الفرن. تفتح من جانب واحد وتملأ بالحشوة.

مقادير الحشوة :

300 غ من الكبد المقطعة أطرافاً صغيرة

بصلة مرققة

رأس من الثوم المهروس

3 ملاعق كبيرة من الخل

نصف ملعقة صغيرة من الازرار

نصف كأس صغير من الزيت

نصف ملعقة صغيرة من الكمون

ملح حسب الذوق

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر



Branjari.COM
alaa pink

في مقلاة يحمر البصل مع الزيت والثوم والملح حتى يتلين، يضاف الالبزار والكمون والفلفل الأحمر، يسلق الكبد في الماء الغليان لمدة 5 دقائق ثم يضاف إلى البصل مع الخل. يترك الكل يتقلّى حتى تندمج جميع العناصر.

ملاحظة : يمكن استبدال الكبد بالقمرون.

عجينة بريزي مألحة



المقادير :

250 غ من الطحين	6 سل من الماء (نصف كأس صغير)
نصف ملعقة صغيرة من الملح	أصفر بيضة
125 غ من الزبدة قطع	قليل من الإبرار

الطريقة :

في قسعة يوضع الطحين والملح والإبرار ويجوف وسطه. يضاف أصفر البيضة والزبدة ويجمع الكل برؤوس الأصابع. بعد ذلك يضاف الماء وتجمع العجينة دون أن تدلك. يمكن تعويض الماء بالكريمة الطرية.

صلصة مخلة

المقادير :

4 ملاعق كبار من الزيت	ملح - إبرار
2 ملاعق كبيرة من الخل أو الحامض	ملعقة صغيرة من المونارد

الطريقة :

تخلط المقادير المذكورة كلها مع الخفق جيدا حتى يمتزج الكل نسقي به السلطات.

طرطة بالجبن والبيض



المقادير :

العجينة المورقة المالحه ص 167 أو عجينة بربري

5 بيضات

500 غ من الجبن الأبيض المملح

ملح - نصف ملعقة صغيرة من الزعتر المحكوك

ملعقتان كبيرتان من المعدنوس المفروم

أصفر بيضة للدهن

60 غ من الجبن المشور

نصف ملعقة صغيرة من الابرار

الطريقة :

تبسط العجينة المورقة في سمك 4 ملمتر وتعمل دائرتان الواحدة أكبر من الأخرى بقليل، تدخل الدائرة الأكبر حجما وسط صفيحة دائرية وتنقب بالشوكة.

تحضر الحشوة وذلك بخلط البيض و الجبن والزعتر والابرار والملح والمعدنوس بخلط الكل جيدا ويسط هذا الخليط فوق الطرطة. تغبر بالجبن وتغطى بالدائرة الثانية. ينقب وجهها بالشوكة وتسد الجوانب جيدا وذلك بالضغط عليها بواسطة الشوكة. تدهن بأصفر البيض وتدخل الفرن لمدة 45 إلى 50 دقيقة. عند التقديم تغبر بقليل من الجبن وتدخل الفرن لمدة قصيرة جدا.



Bamijet.COM
alaa pink

الكيش بالقمرود والفكيع



المقادير:

بصلة مرققة	عجينة بريزي ص 61 أو عجينة الفطائر ص 167
بيضة كاملة	زلافة صغيرة من القمرود مقشر
ملعقتان كبيرتان من الزيت	ملعقتان كبيرتان من الزبدة
أصفر بيضة	علبة صغيرة من الفكيع
4 ملاعق كبيرة من الكريما الطرية المخصصة للمملحات	ربع ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة (إذا أمكن)
100 غ من الجبن المبشور.	ملح - نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
	قليل من المعدنوس المقروم

الطريقة:

في مقلاة يحمر البصل مع ملعقة كبيرة من الزبدة وملعقتان كبيرتان من الزيت والملح ثم يضاف الفكيع لينحمر قليلا، يحمر القمرود مع ملعقة كبيرة من الزبدة حتى يتبخر منه الماء تماما. يضاف المعدنوس والإبرار والملح والتوابل الأربعة ثم يضاف خليط البصل والفكيع وترفع المقلاة من فوق النار. عندما يبرد الخليط قليلا يضاف إليه الكريما الطرية والبيضة وأصفر البيضة ويخلط جيدا. تملأ بهذا الخليط الطرطات المحضرة أو طرطة كبيرة. تطلق العجينة بالممدلك وتدخل وسط قوالب معدنية صغيرة أو وسط قالب كبير مدهون بالزبدة. تنقب بالشوكة وتغطى بورق الألمنيوم وتطهى لمدة 10 دقائق. بعد ذلك تخرج وتملأ بالخليط المحضر. تغير بالجبن وتدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة. عند التقديم تزين بقليل من الجبن المحكوك وأوراق المعدنوس.

BRANJET.COM
alaa pink



طرطة بالقمرن واليشاميل



المقادير :

صلصة يشاميل ص 31	
9 حبات من القمرن للتزيين	نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
العجينة المورقة الماخلة أو عجينة برززي	ملح حسب الذوق
الحنس للتزيين	100 غ من الجبن المحكوك
500 غ من القمرن المقشر	نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
ملعقتان من الزبدة	ملعقة كبيرة من الزبدة

الطريقة :

يحمى القمرن فى مقلاة مع الزبدة حتى يجف من الماء وتضاف الملح والإبرار والتوابل الأربعة ويخلط الكل جيداً. تبسط العجينة المورقة فى سمك 4 ملمتر وتدخل فى قالب دائرى مدهون وتثقب بالشوكة وتغطى بكاعط الألمنيوم ومغلا بالخمى أو اللوبيا. تدخل فى فرن لتتضج نصف التضج يزال الكاعط والخمى. بعد ذلك تملأ بالقمرن وتغطى بصلصة يشاميل وتغير بالجبن وتدخل الفرن لتتحمى.

تحمى 5 أو 6 حبات القمرن فى مقلاة مع ملعقة من الزبدة وتزين به وجه الطرطة تقدم دافئة على فراش من الحنى.



RAMJET.COM
ala pink

بيتزا بقلوب القوق



المقادير :

نصف كأس صغير من زيت الزيتون

ربع كأس من عصير الحامض

ملح - ربع ملعقة صغيرة من الازار

شرائح الفلفل الأحمر والأصفر للتزيين

حبات الزيتون للتزيين

أوراق المعدنوس للتزيين

عجينة بيتزا ص : 81 أو عجينة بريزي ص 61

3 حبات كبيرة من الطماطم مقطعة شرائح

ملعقة كبيرة من الموتارد

4 حبات من قلوب القوق

(يقطع القوق شرائح ويخلط بعصير الحامض)

125 غ من الجبن المشور

الطريقة :

تطلق العجينة وتوضع وسط قالب دائري مدهون بالزيت وتنقب بالشوكة ثم تدهن بالموتارد ثم تملأ بشرائح الطماطم المنزوعة البذور ثم ترصف شرائح القوق وترش بالملح والازار ثم تغير بالجبن المشور وتدخل في فرن ساخن لمدة 25 دقيقة.

عند التقديم تزين بحبات الزيتون وشرائح الفلفل الأحمر والأصفر وتسقى بزيت الزيتون ثم تدخل الفرن لمدة 5 دقائق. بعد ذلك تزين حواشيها بالمعدنوس وتقدم.



طرطة بالخضر



المقادير :

كأس متوسط من الأرز المسلوق	حبات الزيتون للتزيين
كأس صغير من الكورنشون مقطع	حبات الكورنشون للتزيين
60 غ من حبات الزيتون بدون عظم مقطع	نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
200 غ من الكفتة	رأس ملعقة صغيرة من الكوزة
3 من الجزر المسلوق والمقطع مكعبات	ملعقتان كبيرتان من الزبدة
زلافة صغيرة من الجلبانة المسلوقة	نصف كأس صغير من الزيت
قبضة من المعدنوس المفروم	بصلة كبيرة مرققة
زلافة صغيرة من البطاطس قطع صغيرة مسلوقة	علبة من الفكيك شرائح رقيقة
8 بيضات مخفوقة	100 غ من الجبن المحكوك
العجينة المورقة المالححة أو بريزي	

الطريقة :

في مقلاة يوضع الزيت والبصل وملعقة من الزبدة يترك البصل حتى يتلين. تضاف الملح والإبرار والكوزة والكفتة والمعدنوس ويترك الكل لمدة 5 إلى 8 دقائق. ترفع المقلاة من فوق النار وتضاف الجلبانة والجزر والبطاطس والزيتون والكورنشون والأرز والفكيك المحمر في الزبدة. يخلط الكل جيدا ثم ترجع المقلاة فوق نار مهيلة ويضاف البيض المخفوق ويحرك من حين لآخر حتى الحصول على عقدة .

تيسط العجينة وتعمل على شكل دائرتين متساويتين. تدخل دائرة وسط قالب الحلوى العالي الجوانب والدهون بالزبدة ثم تثقب بالشوكة ويسط الخليط المحضر جيدا. ثم يغير بقليل من الجبن ويغطي الكل بعجينة أخرى تشد جيدا من الجوانب وتدخل وسط فرن ساخن حتى تتحمر جيدا. عند التقديم تغير بالجبن وتزين بالكورنشون والزيتون.



طرطات بالجبن



المقادير :

عجينة بريزي مالحة ص 61

250 غ من الجبن الأبيض

شرائح الجبن

بياض بيضتان مخفوقة مثل الثلج

3 ملاعق كبيرة من السكر

60 غ من الجبن المحكوك

الطريقة :

تبسط العجينة وتقطع دوائر صغيرة . تدخل وسط قوالب معدنية مدهونة بالزبدة وتثقب بالشوكة وتدخل في فرن ساخن حتى يتذهب لونها .

يخلط الجبن الأبيض مع السكر وبياض البيض المخفوق مثل الثلج وملأ القوالب المحضرة بهذا الخليط وتزين بنصف شريحة من الجبن، وتدخل لمدة قصيرة حتى ينضج البيض مع الجبن وتحمّر جيداً . تغير بالجبن وتقدم دافئة أو باردة.



بيتزا بالبصل والكريما



المقادير :

العجينة لصنع الفطائر الماخه ص 167 أو البريزي

3 dl من الكريما الطرية

4 بيضات

3 بصلات مرققة

150 غ من الجبن المحكوك

ملح - نصف ملعقة صغيرة من الازرار

شرائح الانشوان

150 غ من الجبن المحكوك

ملعقة كبيرة من الزيت وملعقة كبيرة من الزبدة

الطريقة :

يلين البصل مع ملعقة من الزبدة و ملعقة من الزيت . تبسط العجينة وسط قالب مدهون بالزبدة. تثقب بالشوكة ويغرش البصل، ويغير بالجبن. بعد ذلك تخلط الكريما بالبيض والملح والازرار ويسكب الكل فوق البصل. تغير بالجبن المبشور وتزين بشرائح الانشوان وجبات الزيتون وتدخل الفرن لتتضج، تزين بالمعدنوس .



محنشات بالكفتة



المقادير :

ورقة البسطيلة	بصلة كبيرة مرققة
زلافة صغيرة من الزبدة المذابة	قبضة متوسطة من المعدنوس المفروم
300 غ من الكفتة الجاهزة	ملعقة كبيرة من الزبدة
ملح - نصف ملعقة صغيرة من الهريسة	4 ملاعق كبيرة من الزيت
نصف ملعقة صغيرة من رأس الخانوت	نصف ملعقة صغيرة من الإبرار

الطريقة :

في مقلاة بوضع البصل مع ملعقة من الزبدة والزيت والملح فوق نار هادئة حتى يتلين البصل بعد ذلك تضاف الكفتة والمعدنوس والإبرار ورأس الخانوت الهريسة بخلط الكل جيدا.

تقطع ورقة البسطيلة إلى مستطيلات متساوية تدهن بالزبدة ويحط قليل من الحشوة المخضرة على حاشيتها وتلف مثل السيكار. تشد مؤخرته بخليط الطحين والماء حتى الحصول على سيكار محشو. يلف حول نفسه على شكل حلزوني، يلمس رأسه بخليط الطحين والماء وهكذا إلى نهاية الورقة والحشوة. تدهن بالزبدة وتحمّر في فرن متوسط الحرارة حتى يتذهب لونها. تقدم ساخنة.

ملاحظة:

عوض المحنشات يمكن تحضير بريوات مثلثة كما في الصورة.



Bamijet.COM
alaa pink

بسطيلات بالسّمك



المقادير :

عود من القرفة	1 كلغ من القمرون
3 ملاعق من البيشاميل	فصان من الثوم المهروس
كيسان من الشعرية الصينية	4 ورقات سيدنا موسى
مربع المرق سمك	زلافة كبيرة من المعدنوس المفروم
1 كلغ من سمك هبرة قرب أو مايشابهه	1 كلغ من البصل المقطع شرائح
1 كلغ من الكلماز شرائح	نصف كأس صغير من الزيت
100 غ من الزبدة	علبة من الفكيك شرائح
60 غ من الجبن المحكوك	ملعقتان كبيرتان من الزبدة
شرائح الحامض للتزيين	قليل من الایزار نصف ملعقة صغيرة
حبّات القمرون المحمرة للتزيين	نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الحار
1 كلغ من ورقة البسطيلة من الحجم الصغير	ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
خليط من الماء والطحين	الملح الصينية (إذا أمكن)
	الملح العادية

الطريقة :

في مقلاة نوضع الزيت والبصل والثوم وورقة سيدنا موسى والملح حتى يتلين الكل.



يحمّر القمرون مع ملعقة كبيرة من الزبدة وورقة سيدنا موسى والملح حتى ينيخ من الماء تماماً ثم يضاف إلى البصل.
يحمّر الفكيك مع ملعقة من الزبدة ويضاف المعدنوس والملح والإبزار ثم يضاف إلى خليط البصل والقمرون.
تصلىق الشعيرة في الماء والملح ومربع المرق وورقة سيدنا موسى وعود القرفة وتترك تستقطر وتقطع أطرافاً صغيرة.
توضع في مقلاة مع 30 غ من الزبدة على نار هادئة. يضاف الإبزار والفلفل الأحمر الحار (هريسة) والتوابل الأربعة
والكلمار المصلوق مع ورقة سيدنا موسى والملح. كذلك يضاف الخليط الأخضر مع التحريك بعناية. تضاف صلصة
البشاميل والملح الصينية ويخلط الكل.
تفريش ورقة البسطة وتدهن بالزبدة ثم توضع ورقة أخرى فوقها وتدهن كذلك. يوضع قليل من الحشوة المخضرة
وتجمع الحواشي إلى الأعلى لتسد بخليط الطحين والماء وهكذا إلى نهاية الورقة والحشوة. تحمّر في فرن ساخن حتى
يتذهب لونها وتغير بالجين وهي ما زالت ساخنة ثم تزين بشرائح الحمض وحيات القمرون.



عجينة البيتزا (1)

المقادير :

250 غ من الطحين	ملح - إوزار - كوزة
نصف كأس من زيت الزيتون	20 غ من خميرة الخبز
كأس ماء دافئ للخليط	نصف ملعقة صغيرة من الزعتر المحكوك

الطريقة :

تخلط جميع المقادير المذكورة أعلاه وتذلك جيدا، ثم تعمل على شكل كرة تغطي وتترك حتى يتضاعف حجمها.
بعد ذلك تطلق وملا حسب الرغبة.

عجينة البيتزا (2)

المقادير :

250 غ من الطحين	ملعقة كبيرة من الزبدة
ملعقة صغيرة من خميرة الخبز	بيضة كاملة
ربع كأس صغير من الحليب	قليل من الابرار

الطريقة :

تخلط المقادير المذكورة بعد ذلك تضاف الزبدة المذابة والخميرة المذوبة في الحليب الدافئ. إذا لم تجمع العجينة يضاف قليل من الحليب الدافئ أو الماء. يخلط الكل وتذلك العجينة جيدا. تغطي وتترك حتى تختمر، بعد ذلك تطلق وملا حسب الرغبة.

فطائر بالبطاطس والجبن



المقادير :

الحشوة :

1 كغ من البطاطس المسلوقة

علبة قطع من الجبن

باقة من المعدنوس - ملح

نصف ملعقة صغيرة من الأبرار

نصف ملعقة صغيرة من الهريسة

نصف ملعقة صغيرة من الكامون

4 بصلات متوسطة

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو

كأس كبير من الزيت

العجينة :

250 غ من طحين القمح (سبيسال)

125 غ من طحين الفورص

ملح حسب الذوق

ملعقة صغيرة من السكر سيدة

ملعقة صغيرة من الزيت

نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز

الطريقة :

العجينة :

تحضر العجينة وذلك بخلط جميع المواد المذكورة أعلاه بماء دافئ حتى نحصل على عجينة متماسكة. تدلك جيدا حتى تصبح مطاطية. بعد ذلك تعمل منها كويرات صغيرة في حجم المندرين، تدعن بالزيت وتترك جانبا إلى حين تهيء الحشوة.

الحشوة :

في مقلاة يحمر البصل المرقق مع الزيت والملح حتى يتلين بعد ذلك يضاف المعدنوس المفروم و الأبرار والكامون والفلفل الأحمر الحلو ثم البطاطس المقطوعة، يخلط الكل ثم يضاف الجبن والهريسة ومزج الكل. تبسط الكويرات الواحدة تلو الأخرى فوق مائدة مزينة ويوضع قليل من الحشوة مع بسطها جيدا ثم تجمع الحوائش إلى الأعلى لسد الدائرة. تبسط قليلا وتطهى في مقلاة ثقيلة. ترش بالزيت من حين لآخر حتى تتحمر أو تعمل مثل الرغبة. تبسط على شكل دائرة. توضع الحشوة في الوسط وتثنى الجوانب من الطرف ثم تسطح باليد وتطهى.



RAMJET.COM
alaah pink

لشو بالقمرود



المقادير :

ملعقتان كبيرتان من الزبدة	250 غ من الطحين
6 بيضات متوسطة	50 سل من الماء (نصف لتر)
60 غ من الجبن المبشور	نصف ملعقة صغيرة من الملح
نصف ملعقة صغيرة من الازار	رأس ملعقة صغيرة من الكوزة

الطريقة :

نحضر لشو كما في «لشو مالحه بالكبد ص 58».

الحشوة :

نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة	500 غ من القمرود
كيس من الشعرية الصينية	نصف ملعقة صغيرة من الازار
4 ملاعق كبيرة من البشاميل ص 31	ملح حسب الذوق
ملعقتان من الزيت	قليل من الهريسة
ملعقة كبيرة من الزبدة	60 غ من الجبن المحكوك

في مقلاة بحد القمرود مع الملح والزيت والزبدة حتى يحف ، الماء تماماً ، بعد ذلك ، يضاف الازار والهريسة

والتوابل الأربعة وصلصة بشاميل والشعرية الصينية المصلوقة والمقطعة ويخلط الكل جيداً.

تقرب الفطائر من الأسفل وملاً بقليل من الحشوة أو تفتح من جانب واحد وملاً ، تغبر بالجبن المحكوك وتقدم.



طرطة بالدجاج



المقادير :

العجينة المورقة أو البريزي

400 غ من هبرة الدجاج المطحون

بصلة مرققة

3 ملاعق كبار من المعدنوس كبيرة

3 بيضات

علبة من الفكيك شرائح

نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة

4 فصوص من الثوم

3 ملاعق كبيرة من الزبدة

قليل من الهريسة - ملح حسب الذوق

نصف ملعقة صغيرة من الازرار

80 غ من الحن المحكوك

حبات الزيتون للتزين

الطريقة :

في مقلاة يوضع الفكيك مع ملعقة من الزبدة حتى يتحمر في مقلاة أخرى توضع ملعقتان كبيرتان من الزبدة مع البصل ثم يضاف الدجاج المطحون (كفتة) ويخلط الكل جيدا حتى يطهى، ثم يضاف المعدنوس والازرار والتوابل الأربعة والملح والثوم المهروس والهريسة وترفع المقلاة من فوق النار، تترك حتى تبرد ثم يضاف البيض ويخلط الكل جيدا.

تبسط العجينة على شكل دائرتين متساويتين في سمك 2 ملمتر وتوضع الأولى وسط قالب الحلوى المدهون بالزبدة . بسط الخشوه المحضرة وغطي بالعجينة الأخرى، تلتصق الجوانب بالاصبع، تدهن بصفرة البيض وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر جيدا وعند التقديم تزين بالجبن المحكوك وهي ما زالت ساخنة وتخط فوقها حبات الزيتون.



BRANJNET.COM
blaa pink

بيتزا بالأنشوان



المقادير :

عجينة البيتزا ص 81 أو عجينة بربري ص ص 61	الزيتون الأخضر للتزيين
200 غ من البصل.	150 غ من الجبن المحكوك
ربع كأس من الزيت	3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
4 حبات من الطماطم	ملح
فصان من الثوم	ربع ملعقة صغيرة من الالبزار
الزعر المحكوك	علبة من الأنشوان المرقد

الطريقة :

تطلى العجينة وتدخل وسط قالب الحلوى المدهون بالزبدة تنقب بالشوكة وتدهن بزيت الزيتون وتترك ترتاح لحين تهين الحشوة.

في مقلاة يوضع البصل مع الزيت أو الملح فوق النار حتى يتلين بعد ذلك تضاف الطماطم المنزوعة الزريعة والثوم والزعر المطحون والالبزار يترك الكل حتى يتلين تبسط هذه الحشوة فوق العجينة ثم تزين بشرائح الأنشوان والجبن المحكوك تدخل الفرن حتى تنضج وتحمر تقدم مزينة بحبات الزيتون.



8 ramjet.com
alaa pink

طرطة مالحة بالكريما

Bamfaat.com
aiaa pink

المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 167 أو البريزي ص 61

250 من القمرون

2 جزرتان مقطعة أطراف صغيرة

4 بصلات مرفقة

باقية من المعدنوس المفروم

ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة

4 بيضات كاملة

نصف كأس من الزيت

2 ملعقتان كبيرتان من الزبدة

200 غ من سمك القرب أو سمك أبيض

4 ملاعق من صلصة بيشاميل

100 غ من الكريما الطرية المخصصة للعلبيخ

80 غ من الجبن المبشور

علبة صغيرة من الفكيح المحمر في ملعقة من الزبدة

صفرة بيضة للدهن

B حبات من القمرون المحمرة

40 من الجبن الأبيض المبشور للتزيين

الطريقة :

في مقلاة يوضع البصل والزيت والزبدة والابزار ويترك الكل يتقلّى مدة 10 دقائق بعد ذلك يضاف الجزر المبخر والمعدنوس والقمرون المنقى والسمك المقطع أطرافاً صغيرة والتوابل الأربعة ويترك الكل فوق نار هادئة حتى يتشرب الماء تماماً ثم يضاف البيض المخفوق والكريما الطرية ويترك لمدة 10 دقائق ثم ترفع المقلاة ويضاف الفكيح والبشاميل ويخلط الكل.

تبسط العجينة في سمك 2 ملمتر + تبسط الحشوة في الوسط ونسب كما ذكرنا جزءاً آخرى توضع فوق الأولى ثم تلصق الجوانب بالماء لنحصل على طرطة مسدودة. تدهن بصفرة البيض وتدخل الفرن لتحمّر مدة 25 إلى 30 دقيقة. عند التقديم تفر بالجبن المبشور والجبن الأبيض المحكوك كذلك وحبات القمرون المحمرة في الزيت أو في الزبدة.



BRANJET.COM
ala pink

دوائر بالخليع



المقادير :

العجينة المورقة المالحه ص 167

ملعقة كبيرة من ايدام الخليع

زلافة صغيرة من لحم الخليع المفتت

6 بيضات مخفوقة

نصف ملعقة صغيرة من الابرار

نصف ملعقة صغيرة من القصير حبوب مطحون

بصلة محكوكة

قليل من الزعفران

نصف ملعقة صغيرة من الكامون

بيضة للدهن

قليل من السودانية

الطريقة :

في مقلاة فوق النار بحمر البصل مع ايدام الخليع. بعد ذلك يضاف لحم الخليع المفتت والابرار والزعفران والكامون والبيض والسودانية والقصير حبوب ويخلط الكل جيدا حتى الحصول على عقدة.

تسط العجينة على شكل مستطيل وتقطع دوائر و تغطى بدائرة أخرى ويضغط عليها من جديد بواسطة المرشم الدائري ثم يزين وجهها بمرشم صغير جدا. تترك ترناح لمدة 3 ساعات، بعد ذلك تدهن بالبيض والملح وتدخل في فرن ساخن لـ 15 دقيقة.



Branjart.COM
Alaa pink

مستطيلات بالتون والخضر



المقادير :

500 غ من ورقة البسطيلة
علبة من التون أو القمرون
40 غ من الزيتون الأخضر
علبة من الذرة
بيضتان مسلوقتان
حبة من البطاطس المقطعة صغيرة
حبة من الجزر المقطعة أطرافاً صغيرة

الطريقة :

يسلق الجزر وكذلك البطاطس وتخلط بالمعدنوس والذرة والتون أو القمرون المحمر في الزبدة والزيتون المقطع أطرافاً صغيرة والبيض المقطع أطرافاً صغيرة والملح والإبرار والحين والهريسة ويخلط الكل جيداً. تحضر ورقة البسطيلة وتقسم إلى اثنين، تدهن بخليط الزبدة والزيت ويوضع قليل من الحشوة على حاشيتها وتجمع الجوانب إلى الوسط وتثنى وتلف حول نفسها لإعطائها شكل سيكار أو مستطيل، تلتصق مؤخرته بخليط الطحين والماء. وهكذا إلى نهاية الحشوة. تقلى في الزيت أو تدهن بالزبدة وتدخل الفرن. تقدم دافئة

مثلثات بالكشير والبصل



المقادير :

العجينة المورقة تباع في المتاجر أو تحضر

200 غ من الكشير الأحمر الحار

رأس ملعقة صغيرة من الإيزار

نصف كأس صغير من الزيت

قليل جدا من الملح

3 بصلات متوسطة الحجم مبشورة

الكيتشوب للتزيين

الطريقة :

في مقلاة يحمى البصل حتى يتلين. يضاف الإيزار والملح والزيت، بعد ذلك يضاف الكشير المحكوك في الحكاكة. يخلط الكل جيدا ويترك يبرد.

يسط العجينة المورقة فوق مائدة مرشوشة بالطحين ثم تقطع مربعات. يعمل قليل من الحشوة في الوسط ثم تغطى لإعطائها شكل مثلث يشد جوانبه جيدا وذلك بالضغط بالأصبع. تدهن بأصفر البيض وتدخل في فرن ساخن جدا حتى تنفخ وتحمر. تزين بالكيتشوب على شكل خطوط.

ملحوظة : يمكن استعمال ورقة البسطة بدلا من العجينة المورقة.

بيتزا بالطماطم والكبد



المقادير :

3 فصوص من الثوم المهروس

3 ملاعق من المعدنوس المفروم

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو

نصف ملعقة صغيرة من الإبرار

رأس ملعقة صغيرة من الكامون

قليل من الزعتر المحكوك

3 ملاعق من زيت الزيتون

عجينة بريزي مالحة ص 61

250 غ من الكبد أطرافاً صغيرة

4 حبات من الطماطم المبشورة

ربع كأس من الزيت

ملعقتان كبيرتان من الخل

100 غ من الجبن المحكوك

حبات الزيتون للتزيين

الطريقة :

تصلى الكبد مع الملح والإبرار وتترك تستقطر. في مقلاة توضع الطماطم والزيت والإبرار والملح والفلفل الأحمر الحلو والكامون ويترك الكال حتى تجف الطماطم من الماء تماماً. تضاف الكبد والخل والمعدنوس ويترك الكال ينقل لمدة 5 دقائق، بعد ذلك ترفع المقلاة.

تبسط العجينة وتدخل وسط قالب الحلوى المدهون بالزبدة وتنقب بالشوكة وتدخل في فرن ساخن حتى يتحمر لونها. بعد ذلك تبسط البشورة وتترك بالفرن وتقطع من الجبن (المبرصة) في الزعتر وتدخل الفرن لتتحمر جيداً. عند التقديم تزين بحبات الزيتون.



Banijet.COM
blaa pink

بيتزا بالبيض والكريما



المقادير :

عجينة بريزي أو المورقة المالحة
نصف لتر من الكريما الطرية
6 بيضات
ملح حسب الذوق
نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
100 غ من الجبن المحكوك
حببات الزيتون للتزيين
60 غ من الجبن للتزيين
أوراق المعدنوس
شرائح الفلفل الأحمر والأصفر (إذا أمكن)

الطريقة :

تبسط العجينة وتدخل وسط قالب الحلوى المدهون بالزبدة تثقب بالشوكة وتدخل وسط فرن ساخن ليتذهب لونها.

يخلط كل من الكريما الطرية والبيض والإبرار والملح ويوضع الوعاء فوق النار حتى يعقد قليلا بعد ذلك يضاف 100 غ من الجبن ويرفع الوعاء من فوق النار يسكب هذا الخليط فوق الطرطة ويدخل الفرن حتى تحمر ثم تغير بالجبن وترجع لمدة قصيرة تزين بحبات الزيتون وشرائح الفلفل وأوراق المعدنوس وتقدم.



[Banjart.com](http://banjart.com)
alaa pink

بيتزا بالباذنجان

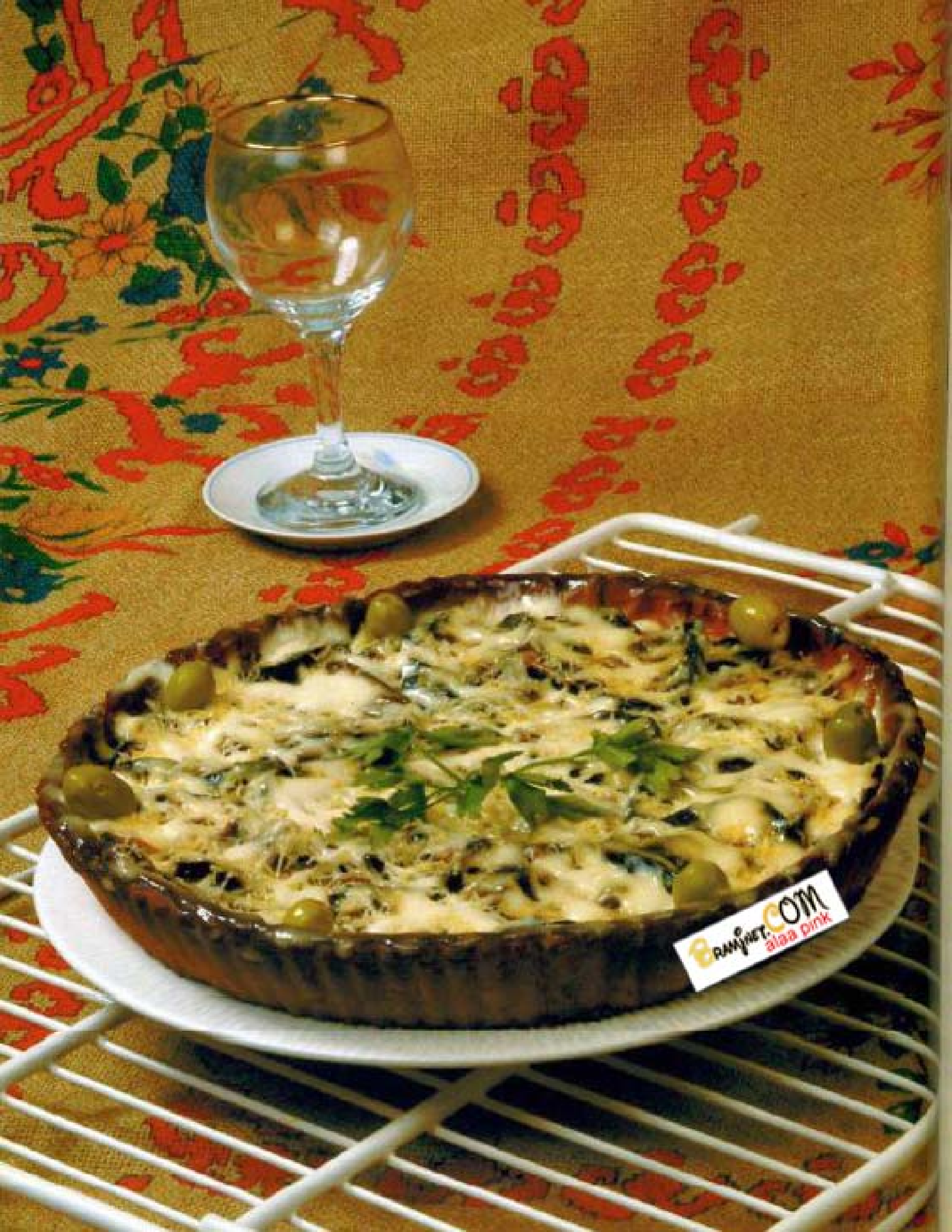


المقادير :

عجينة بريزي المالحه ص 61	نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
4 حبات من الباذنجان شرائح	ملح حسب الذوق
3 ملاعق كبيرة من المعدنوس	المعدنوس للتزيين
زيت للقلي	حبات الزيتون للتزيين
100 غ من الجبن المبشور	3 حبات من الطماطم المبشورة
3 ملاعق من زيت الزيتون	3 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
ربع كأس من الزيت	نصف رأس ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر

الطريقة :

يقلى الباذنجان ويترك يستقطر فوق ورق شفاف ، في مقلاة توضع الطماطم وزيت الزيتون والمعدنوس والإبرار ويترك الكل يتقلى حتى تجف الطماطم تماما ثم يضاف الفلفل الأحمر الحلو ويخلط الكل جيدا .
تبسط العجينة وتدخل وسط قالب الحلوى المدهون بالزبدة والمرشوش بالطحين . تنقب العجينة بالشوكة وتدخل في فرن حتى يتذهب لونها ثم يسط خليط الطماطم وترصف حبات الباذنجان . يغير الكل بالجبن وتدخل في فرن ساخن حتى تتحمر جيدا . تزين بالزيتون والمعدنوس وتقدم دافئة .



BAMJNET.COM
alaa pink

كراطان بالبورو والكريما



المقادير :

عجينة بريزي ص 61

1 كـلـغ من البورو مقطع أطرافاً صغيرة

3 بيضات

25 cl من الكريما الطرية

125 غ من الجبن المبشور

ملعقة كبيرة من الطحين

100 غ من الفكيـع

ملعقتان كبيرتان من الزبدة

ملح - رأس ملعقة صغيرة من الإبرار

رأس ملعقة صغيرة من الكوزة مطحونة

الطريقة :

يحمـر البـورـو فـي مـقـلاة مـع مـلـعـقة كـبـيرة مـن الزبـدة حـتى يـتـلـين. يـحـمـر كـذـلـك الفـكـيـع فـي مـقـلاة مـع مـلـعـقة كـبـيرة مـن الزبـدة.

يـخـفـق البـيـض مـع الكـريـما و يـضـاف الجـبن و المـلـح و الإبرار و الكوزة و الطـحـين و يـخـلـط الكـل جـيـدا .

تـطـلـق العـجـيـنة و تـدخـل و سـط قـالب دائـري.

تـزـين العـجـيـنة بالبـورـو و الفـكـيـع ثـم يـسـكـب فـوقـها خـلـيـط الكـريـما و البـيـض. تـدخـل الفـرن لـتـنضـج ثـم تـزـين حـسـب الرغـبة.

اسفنج بالجبن والفكيك



المقادير :

250 غ من الطحين

80 غ من الزبدة

كأس صغير من الحليب

بيضتان

300 غ من الجبن موزريلا

70 غ من الجبن المبشور

قليل من المعدنوس المفروم

علبة من الفكيك المحمر في ملعقة من الزبدة

ملح - إيزار

الطريقة :

يخلط الجبن موزريلا والجبن المبشور مع المعدنوس والملح والإيزار و 2 أصفر البيض وبياض بيضة.

يحمّر الفكيك في مقلاة مع الزبدة ويضاف إلى الجبن ويخلط الكل جيدا.

تخدم الزبدة مع الطحين، بعد ذلك يضاف الحليب ويخلط الكل جيدا. تغطى العجينة وتترك ترتاح مدة 40 دقيقة.

بعد ذلك تقسم العجينة إلى قسمين متساويين وتطلق بالمدلك فوق مائدة في سمك 3 ملمتر. يوضع مقدار ملعقة حساء

من الخليط فوقها بحيث تكون متباعدة حوالي 5 سنتيمتر ثم تغطى بالعجينة الأخرى. وبواسطة علبة طماطم صغيرة

يضغط على كل دائرة محشوة للحصول على اسفنجة دائرية، يضغط على الجوانب لتلتصق جيدا. تقلى هذه الاسفنججات

في الزيت الغليان بعد أن تدهن ببياض البيض.

مثلثات بالدجاج والبيشاميل



المقادير :

رأس ملعقة صغيرة من الكوزة	العجينة المورقة تباع جاهزة أو تحضر
مربع المرق دجاج	1 كلغ من الدجاج
قليل من الملح	بصلة مرقفة
نصف كأس من الزيت	3 ملاعق كبيرة من المعدنوس
ملعقتان من الزبدة	6 ملاعق كبيرة من البيشاميل
أصفر البيض للدهن	رأس ملعقة صغيرة من الایزار

الطريقة :

في طنجرة يوضع الدجاج والبصل والمعدنوس والایزار والملح والكوزة والزيت ويترك يغلي، ثم يضاف قليل من الماء ومربع المرق ويترك الكل حتى ينضج. بعد ذلك يخرج الدجاج من المرق ويترك يستقطر ثم يفتت ويوضع في مقلاة مع الزبدة ليحمر قليلا أو وسط الفرن. بعد ذلك يحلط الدجاج بصلصة البيشاميل. تطلق العجينة المورقة وتقطع مربعات يوضع قليل من حشوة الدجاج في الوسط ويطوى المربع لإعطائه شكل مثلث. يضغط على الجوانب جيدا بالأصبع. تدهن المثلثات بأصفر البيض ويضغط عليها بمرشم صغير مثلث أو تبقى كما هي. تظهر في فرن ساخن حتى تنحمر جيدا.



Bamijet.COM
ala pink

بالمي مالح



المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 167

الموتارد للدهن

زلافة صغيرة من المعدنوس المقطع رقيق جدا

200 غ من الجبن المحكوك

قليل من السودانية

الطريقة :

تطلق العجينة على شكل مستطيل يطلى بالموتارد ويرش بالمعدنوس والسودانية ويغير بالجبن المحكوك. نطوى الجوانب إلى الوسط لنتقي وسط العجينة. تغطى بكاغد الألمنيوم او البلاستيك و تدخل الثلاجة لمدة نصف ساعة (المحمد) ثم تقطع شرائح، تصف في صفيحة مرشوشة بالطحين وتطهى حتى تتحمر.

ملاحظة : يمكن استبدال الموتارد بصلصة بيشاميل ويمكن حشوها بالبصل مع التون.



BRANDET.COM
alaa pink

سلاطة على شكل طرطة



المقادير :

300 غ من اللوبيا الشعراء	300 غ من الأرز المسلوق مع الماء والملح
300 من البطاطس المقطعة أطرافاً صغيرة	قشور الطماطم للتزيين
300 غ من الجزر المقطع أطرافاً صغيرة	حبات الكورنيشون للتزيين
زلافة من الجليانة المسلوقة مع الملح	المايونيز
علبة من الذرة	علبتان من التون للتزيين
علبتان من التون	أوراق الخس
قليل من حبات الكورنيشون المقطع	

الطريقة :

تسلق جميع الخضار وتخلط مع التون والكورنيشون والأرز المسلوق والمايونيز ويخلط الكل جيداً. يدهن قالب مستطيل أو دائري بالزيت ويسط الخليط وسطه جيداً . يضغط عليه براحة اليد ليأخذ شكل القالب ثم يقلب في صحن التقديم فوق فراش من الخس ثم يزين وجه المستطيل بالمايونيز وتعمل خطوط بواسطة الشوكة ثم تزين جوانب السلاطة بالتون المفتت وتزين وجه السلاطة بقشور الطماطم على شكل ورود وقطع الكورنيشون وتقدم فوراً.



BRANJET.COM
alaa pink

سلاطة الماكاروني بالألوان



المقادير :

علبتان من التون	1 كيس من الماكاروني الملونة
علبة من الذرة	1 مربع المرق غنم - ملعقة كبيرة من الزيت
60 غ من الكركاع المجروش	بيضتان مسلوقتان
المايونيز أو صلصة مخفلة ص 61	100 غ من الكشير مقطع
باقية من المعدنوس المفروم	150 غ من الجبن الأحمر مقطع

الطريقة :

في طنجرة بوضع الماء الكافي ليعطي الماكاروني. يضاف مربع المرق وملعقة كبيرة من الزيت وتترك حتى تنضج ثم تصفى وتترك تبرد . يضاف إليها البيض المسلوق المقطع أطرافاً صغيرة والكشير والجبن الأحمر والتون المفتت والذرة والكركاع والمعدنوس ويخلط الكل جيداً . يسقى بالصلصة أو يخلط مع المايونيز ويقدم.



سلاطة مشكّلة

المقادير :

4 حبات من البطاطس المسلوقة

6 حبات كبيرة من الجزر المسلوقة

4 حبات من الباربا المسلوقة

بيضضة مسلوقة

حبات الزيتون للتزيين

حبات الكورنشون للتزيين

قشرة طماطم للتزيين

الطريقة :

تحك جميع الخضار في الحكاكة الغليظة وكل واحدة على حدى. بعد ذلك يؤخذ طيسيل التقديم وتوضع فرشة من البطاطس وتسقى بالصلصة والمايونيز ثم فرشة من الجزر وتسقى كذلك ثم فرشة من الباربا وتسقى كذلك ثم البيض الحكوك. تزين بقشرة الطماطم على شكل وردة وحبات الكورنشون والزيتون وتقدم فوراً. يمكن إضافة المعدنوس أو شرائح الطماطم على الجوانب.



سلاطة الأفوكا بالقمرون والزعر



المقادير :

رأس ملعقة صغيرة من الإبرار	4 حبات من الأفوكا
نصف ملعقة صغيرة من الزعر المحكوك	250 غ من القمرون
صلصة بيشاميل (4 ملاعق كبيرة)	ملعقة كبيرة من الزبدة
60 غ من الجبن المبشور	ملح

الطريقة :

في مقلاة يحمر القمرون مع الزبدة والملح والإبرار. ترفع المقلاة من فوق النار عندما يتحمر القمرون ويجف من الماء تماما. يضاف إليه صلصة البيشاميل والزعر المحكوك . تنقى الأفوكا وتقسّم إلى اثنين، بملا كل نصف أفوكا بقليل من الخليط المحضر ثم بقليل من الجبن وهكذا إلى نهاية الأفوكا والحشوة.
تدخل إلى الفرن لمدة 5 دقائق ريثما يذوب الجبن ثم تقدم.



Banyar.com
all day long

سلاطة الفواكه



المقادير :

الفواكه مقطعة أطرافاً صغيرة (تباع في علبة جاهزة) مصبرة

قطعة من الكرم (القنبيط) أحمر شرائح

قطعة من الكرم أبيض شرائح

كأس صغير من الزبيب بدون عظم.

100 غ من الكركاع مهروش كبير.

تفاحة كبيرة حمراء

تفاحة صفراء

صلصة لسفي السلاطة

الطريقة :

يقطع الكرم شرائح رقيقة ويضاف الزبيب والكركاع والفواكه الجاهزة المصفاة من مائها ثم التفاح. يخلط الكل جيداً ويسقى بالصلصة المحضرة ويقدم فوراً.

الصلصة :

زيت مع ملح + خل + موتارد . يخلط الكل جيداً وتسقى به السلاطة.



كراطان بالبطاطس والكفتة



المقادير :

600 غرام من الكفتة الجاهزة

2 كغ من البطاطس المقطعة دوائر

60 غرام من الزبدة

قبضة صغيرة من الكرفس والمعدونس

صلصة البشاميل

2 مربع المرق، بقر

ربع كأس من الزيت

ملح

ملعقتان من الزبدة

فصان من الثوم

150 غ من الجبن المشور

3 أوراق سيدنا موسى

الحشوة:

تحمّر الكفتة مع الزيت و60 غ الزبدة وتترك جانباً.

الطريقة :

تسلق البطاطس نصف سلفة مع الملح ومربع المرق والثوم وورقة سيدنا موسى والكرفس. يدهن قالب زجاجي بالزبدة وتفرش طبقة البطاطس المسلوقة. يسط نصف مقدار الكفتة الجاهزة وتسقى لنصف مقدار صلصة البشاميل. تغير مقابل من الجبن ثم تغطي بطبقة ثانية من البطاطس وكذلك ما تبقى من الكفتة ثم الصلصة. ثم تغير بالجبن وينثر فوق الكل قطع الزبدة وتدخل الفرن تتحمر مدة 20 الى 25 دقيقة وتقدم ساخنة.



Bamijet.COM
alaa pink

لازان بالقمرين والبشاميل



المقادير :

علبة من الفكيك شرائح	علبة سباكيتي لازان
نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة	500 غ من القمرين المفشر
3 ملاعق من الزيت البلدية	ملعقة كبيرة من الزبدة
صلصة البشاميل ص 31	2 فصان من الثوم
100 غرام من الجبن المخكوك	قبضة من المعدنوس
ملعقة كبيرة من الزبدة	نصف ملعقة صغيرة من الازار - ملح

الحشوة :

في مقلاة توضع ملعقة كبيرة من الزبدة والزيت البلدية والثوم والملح والازار والتوابل الأربعة يترك الكل حتى ينشرب الماء تماما. يضاف المعدنوس والفكيك المحمر في ملعقة كبيرة من الزبدة. ترفع المقلاة من فوق النار . ويحتفظ بالخليط.

الطريقة :

تغسل سباكيتي لازان في الماء الغليان لمدة 5 دقائق. بعد ذلك تحط فوق قطعة من ثوب لتجف . تدهن الصينية بالزبدة وتغطى بسباكيتي لازان . يفرش نصف الخلط المحضر فوقه . السباكيتي ويسقى بنصف مقدار صلصة بشاميل ، تغطى الحشوة بسباكيتي لازان ثم يفرش ما تبقى من خليط القمرين . تسقى كذلك بالصلصة وتغطى بالسباكيتي يدهن وجهها بالصلصة ويغطى بالجبن وتدخل الفرن لتحمّر.



البابلا



المقادير :

ربع كأس من الزيت	1 صدر الدجاج المقطع مكعبات
علبة صغيرة من الطماطم المصبرة	بصلة صغيرة مرققة
حبثان من الطماطم المحكوك	ملح - رأس ملعقة صغيرة إيزار أبيض
زلافة كبيرة من القمرون المفشر	حبة من الجزر المقطعة أطرافاً صغيرة
3 حبات من الميرلان المتوسطة الحجم	100 غ من الجلبان
زلافة متوسطة من الكلمار شرائح	قليل من الزعفران
300 غ من السمك هبرة القرب أو ما يشابهه	100 غ من اللحم هبرة مقطع أطراف صغيرة
عصير حامض.	قبطة صغيرة من المعدنوس المربوط بخيط
ملعقة صغيرة من الإيزار	نصف ملعقة صغيرة من سكينجير
ملح حسب الذوق	نصف كأس صغير من الزيت
رأس ملعقة صغيرة من الزعفران	فصان من الثوم
ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو	4 ورقات سيدنا موسى
قليل من الفلفل الأحمر الحار.	3 مربعات المرق سمك
	زلافة كبيرة ونصف من الأرز الأبيض

الطريقة :

في طنجرة يوضع البصل والدجاج واللحم والملح والإيزار الأبيض والزيت والزعفران وسكينجير والثوم وسريع



المرق واحد ونصف كأس صغير من الماء. يترك الكل ينقلى. يعد ذلك بضاف الماء الكافي والجلبان وقبضة المعدونس والجزرة وورقة سيدنا موسى ويترك الكل فوق النار ينضج ويتبخر الماء تماما.

توضع الطماطم في مقلاة مع الملح وسريع المرق والطماطم المصيرة وربع كأس من الزيت ويترك الكل ينقلى. يصلق الكلمار مع الملح وورقة سيدنا موسى، تبخر هبرة السمك ويحتفظ بها. يبخر الميرلان وينقى جيدا ويحتفظ به. يصلق القمرون مع الملح وورقة سيدنا موسى ويحتفظ بمانه. يوضع الأرز في طنجرة الضغط (كوكوط) ويضاف إليه الزعفران و 3 زلافات من ماء القمرون ومربع المرق وورقة سيدنا موسى وتسد الطنجرة لمدة 10 دقائق ثم تفتح. يخلط الأرز بالطماطم جيدا ويضاف القمرون والكلمار وهبرة السمك والميرلان وعصير الحامض والابزار والملح حسب الذوق والفلفل الأحمر الحلو والحار ويضاف كذلك خليط اللحم والدجاج. يخلط الكل ويوضع وسط صينية مدهونة بالزبدة. يسط الخليط جيدا ثم يزين وجه البابلا بقشور الحامض الملفوف على شكل درود وكذلك قشور الطماطم وحبات القمرون. ثم تزين كذلك جوانب الطيسيل بأنصاف الحامض ووريقات المعدونس.

تدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة. عند التقديم تزين كذلك بالخيار كما في الصورة وحبات الزيتون الأسود.



البطبوط



المقادير :

250 غ من طحين القمح

125 غ من الفورص

ملعقة كبيرة من السكر

ملعقة صغيرة من الملح

ملعقة كبيرة من الزيت

ماء دافئ للعجين

ملعقتان كبيرتان من خميرة الخبز

الطريقة :

في قصعة يصب الطحين والملح والسكر ويجوف وسطه. تضاف الخميرة والزيت والماء الكافي لجمع العجينة. تدلك جيدا حتى تصبح مطاطية ولينة وتغير بالطحين وتترك تختمر في القصعة. بعد ذلك تعمل منها كويرات صغيرة في حجم الليمونة، تسطح على شكل خبيزة دائرية تغطي وتترك تختمر. تسخن مقلاة معدنية ثقيلة وتخيز الخبزات من الجهتين حتى تتحمر، تقدم مصحوبة بالعسل والزبدة البلديّة.

الملاوي

المقادير :

200 غ من طحين القمح
150 غ من طحين الفورص
نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
ماء دافئ للخليط
200 غ من الزبدة
كأس كبير من الزيت
زلافة من السميدة الرقيقة
قليل من الملح

الطريقة :

يخلط الطحين في قصعة ويجوف وسطه. تضاف الخميرة والملح والماء الكافي حتى الحصول على عجينة منجانسة، تدلك جيدا وتعمل منها كويرات صغيرة في حجم المندرين، تدهن بالزيت وتترك ترتاح لمدة 10 دقائق. بعد ذلك تؤخذ الكويرات الواحدة تلو الأخرى وتطلق على شكل مستطيل عرضه 10 ستمتر وطوله طول العجينة يدهن بالزبدة المذابة مع الزيت وترش بالسميدة الرقيقة مع بسطه ولفه في نفس الوقت حتى الحصول على مستطيل ملفوف، يسطح باليد وهو واقف ويترك يرتاح وهكذا إلى نهاية الكويرات. ثم تسطح على شكل دائرة دائرية تنبر في سقالة سندية ثقيلة مع ردها من حين لآخر بحليط الزبدة والزيت. تقدم مصحوبة بالعسل والزبدة والشاي.

الزغاييف



المقادير :

250 غ من طحين القمح
زلافة كبيرة ونصف من القورص
مقدار حمصة من خميرة الخبز
ملح حسب الذوق
كيس من الفانيلا
الماء الكافي لجمع العجين
زلافة ممزوجة من الزبدة والزيت للدهن
قليل من السميدة الرقيقة أو طحين القمح للرش

الطريقة :

يخلط الطحين بالملح والفانيلا ويحوف وسطه ثم تضاف الخميرة والماء ويجمع الخليط على شكل عجينة متجانسة. تدلك جيدا وتعمل منها كويرات صغيرة في حجم المندرين. تدهن بالزيت وتترك نرتاح قليلا من 5 إلى 10 دقائق. بعد ذلك تأخذ الكويرات الواحدة تلو الأخرى وتدهن وتيسط جيدا حتى تصبح رقيقة. ترش بالزبدة والزيت وتغمر بالسميدة أو الطحين ثم تنثي الجوانب إلى الوسط. تعمل على شكل مربع وتدهن كذلك وترش بالطحين .

تحمّر في مقلاة معدنية ثقيلة من الوجهين وتدهن بالزبدة والزيت وهي وسط المقلاة وهكذا إلى نهاية الكويرات. تقدم مصحوبة بالعسل والمربي والزبدة البلدية و الشاي.

البغدير



المقادير :

زلافة من السميدة الرقيقة

نصف زلافة من طحين القمح (سبيسيال)

نصف زلافة من الفورص

خمارة الحلوى

ملعقة كبيرة من سكر سنيدة

2 لثاني

ملعقة كبيرة من خميرة الخبز

ملح حسب الذوق

ماء دافئ للخليط

الطريقة :

يخلط الكل في كأس المطحنة الكهربائية حتى تطفو الفقاعات على السطح. يفرغ في إناء ويغطى لمدة ساعة ثم توضع مقلاة من نوع جيد فوق النار ويؤخذ الخليط بواسطة مغرفة وتسكب في المقلاة مع بسطها بظهر المغرفة. تترك حتى تنضج البغدير وتكون ثقوب على وجهها وتحمّر من ظهرها جيدا وهكذا إلى نهاية الخليط. تقدم مع العسل أو الزبدة البلدية أو زيت الزيتون.



بسطيلات بالدجاج



المقادير :

125 غ من سكر سيدة	1 دجاجة من وزن 2 كلف
125 غ من الزبدة المدابة للدهن	1 كلف ونصف من البصل المرقق
كأس صغير من الماء	زلافتان من المعدنوس المقروم غليظا
ملعقتان كبيرتان من العسل الجيد	3 عيدان من القرفة
نصف ملعقة صغيرة من الإيزار	800 غ من اللوز المحمر والمهروش
ملعقة صغيرة من سكينجير	نصف حامضة صغيرة مرقدة
12 بيضة - 3 ملاعق كبيرة من ماء الزهر	قليل من الزعفران العادي
1 كلف من ورقة البسطيلة من الحجم الصغير	قليل من الزعفران البلدي (شعرة)
القرفة للتزيين والسكر كلاسي	كأس صغير من الزيت
قليل من اللوز المحمر للتزيين	200 غ من الزبدة
خليط من الطحين والماء لسد الورقة	ملح حسب الذوق

الطريقة :

في طنجرة، توضع الدجاجة والإيزار والملح وسكينجير وعيدان القرفة والمعدنوس و 3 ملاعق من السكر، الحامض المرقق المبشور. الزعفران العادي والبلدي، والزيت، 200 غ من الزبدة ثم البصل المرقق الكلي مرقق الأربعة إضافة كأس صغير من الماء يترك الكل حتى ينضج . تخرج الدجاجة من المرقق وتزال عظامها وتفتت بعد ذلك يصفى المرقق ونحتفظ



بالبصل المصفاة ليرجع في طنجرة أخرى ثم تصفي الزيت العائم على سطح المرق (المادة الدسمة) ليضاف إلى البصل لمصفاة ويرجع الكل فوق النار مع إضافة السكر والقرفة والبيض المخفوق يحرك باستمرار حتى يعقد الخليط يفرغ في مصفاة ويترك يبرد كذلك يصفى المرق ونحتفظ بالمادة الدسمة التي تطفو على سطح المرق فقط.

تفرش ورقة البسطة وتدهن بالزبدة ثم نخط فوقها ورقة أخرى تدهن كذلك. يحط قليل من خليط البصل ثم الدجاج ثم اللوز المحمر ترش بقليل من ماء الزهر والقرفة وتجمع الحواشي لإعطائها شكل خبزة كبيرة تسد بخليط الطحين والماء وهكذا إلى نهاية الورقة والحشوة.

تدهن بالزبدة وتطهى في فرن حتى تتحمر. عند التقديم تدهن بالعسل وتزين باللوز أو تغبر بالسكر كلاسي وتزين بالقرفة. تقدم على فراش من الخس أو التناغ.

ملاحظة : يمكن خلط كل من اللوز وخليط البصل والدجاج مرة واحدة.



المقادير :

400 غ من الطحين	5 سل من الماء - نصف كأس صغير من الماء
100 غ من الميزينة (نشا)	بيضتان
150 غ من الزبدة	100 غ من الجبن المحكوك
3 ملاعق كبيرة من الجبن المحكوك	قليل من الجليجلان والملح
قليل من السودانية	أو الجليجلان مع الزعتر المطحون للتزيين
نصف ملعقة صغيرة من الابرار	أو السانوج للتزيين
كيس من خميرة الحلوى	أصفر البيض مع الملح للدهن

الطريقة :

يخلط الطحين مع الملح والميزينة والزبدة والجبن المحكوك والسودانية والابرار. يضاف البيض ثم الطحين المزوج مع الخميرة. يخلط ثم تجمع العجينة بالماء. تترك ترتاح لمدة ساعتين.
تطلق العجينة بالمدلك وتقطع إما دوائر أو مثلثات أو مربعات، تدهن بأصفر البيض المزوج بالملح، ثم تغبر بالجليجلان والزعتر أو السانوج أو الجبن المحكوك. تطهى في فرن ساخن حتى تتحمر.

مستطيلات بالفواكه



المقادير :

عجينة الفطائر المورقة الحلوة ص 167

أنصاف الخوخ أو المشمش المُعلب

حيثان من الكيوي

قطع الأناناس المُعلب

أنصاف الكركاع

قليل من السكر كلاصي

الكرما (انظر فطيرة بالتفاح ص 169)

الطريقة :

تبسط العجينة المورقة على شكل مستطيل. توضع في صفيحة مدهونة بالزبدة وتثقب بالشوكة ثم يعمل من العجينة مستطيلان طويلا ن ليحطا على جانب المستطيل بالطول ومستطيلان طويلا ن ليحطا على المستطيل بالعرض. تدهن الجوانب بالبيض. يغطى وسط المستطيل بكاعط الألمنيوم ويعمل وسطه الخمص أو اللويبا. تدخل هذه الفطيرة إلى الفرن حتى تنحمر. بعد ذلك تبسط فوقها الكريما المحضرة وقطع الفواكه المشكلة وأنصاف الكركاع المفند في السكر كلاصي ثم تدهن بالمربي المطحون وتقدم على شكل مستطيلات صغيرة.

Banjari.COM
2022 Dink



بريوشة ملفوفة



المقادير :

العجينة :

400 غ من التفاح الجيد مقطع شرائح رقيقة

80 من الزبيب الجيد.

كأس صغير من عصير البرتقال المخلى

7 ملاعق من مربى التوت المطحون

يخلط الزبيب بعصير البرتقال ويترك ليلة كاملة بعد

ذلك يصفى.

200 غ من الطحين

80 غ من الزبدة أطراف صغيرة

ملعقة صغيرة من الزيت

كيس من الفانيلا

150 غ من السكر سنيدة

رأس ملعقة من القرفة

نصف ملعقة صغيرة من قشرة الحامض

قليل من الماء الدافئ لجمع العجينة

الطريقة :

نخلط مقادير العجينة المذكورة ونجمع بالماء الدافئ حتى الحصول على عجينة متجانسة. نطلق بالمدلك في سمك 1 سنتيمتر فوق قطعة من الثوب مغمر جيدا بالطحين أو ورق أبيض المرشوش كذلك بالطحين، على شكل مستطيل أو مربع، يطلى بالمربى وترصف قطع التفاح فوقه ثم الزبيب ثم تلف العجينة حول نفسها على شكل قضيب مع إزالة قطعة الثوب أو ورق. تبلل الأصابع بالماء كي يسهل لف العجينة وتلف، حذا. تحط هذه الفطيرة فوق صفيحة مدهونة بالزبدة وتطهى في فرن لمدة 45 إلى 50 دقيقة. تقدم باردة أو دافئة وتزين بقطع التفاح والقرفة.

anyjet.COM
alaa pink



لفائف بالمشمش والكريما

المقادير :

عجينة الكرواصة ص 164

كريمة انظر فطيرة بالتفاح ص 169

بيضة للدهن

علبة من المشمش المرقد

3 ملاعق كبيرة من السكر

كرس من الفانيلا

الطريقة :

يقطع المشمش شرائح ويوضع في وعاء فوق النار مع السكر والفانيلا حتى يتعسل.
تبسط العجينة في سمك 4 ملمتر على شكل مستطيل ثم تقطع إلى مربعات طولها 16 سنتمتر وعرضها 16 سنتمتر.
يوضع قليل من الكريمة في الوسط ثم قليل من المشمش المعسل ثم تلوى. تلف لشد وتترك تختمر ثم تدهن بالبيض
وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر. تدهن بالمربي.



بريوشة بالزبيب والفواكه المرقدة



المقادير :

العجينة :

الحشوة :

380 غ من طحين القورص	6 cl ماء دافئ
12 cl من الحليب الدافئ	80 غ من الزبيب
60 غ من الزبدة	60 غ من الفواكه المرقدة
15 غ من خميرة الخبز	50 غ من السكر
نصف ملعقة صغيرة من الملح	نصف ملعقة صغيرة من القرفة
50 غ من السكر	نصف حبة من جوزة الطيب محكوكه
بيضة مخفوقة	قشرة حامضة محكوكه

للدهن :

- 60 غ سكر كلاصي و 3 ملاعق كبيرة من الماء.

الطريقة :

يصب الطحين في قصعة. تضاف الملح والخميرة المخلوطة في الماء الدافئ والزبدة المذابة مع الحليب والبيضة. يجمع الكل ويضاف الطحين إذا لم تجمع العجينة. تدلك جيدا وتترك تختمر مدة 45 دقيقة الى ساعة .
تطبخ العجينة على شكل مستطيل تفتح هذه الم بريوشة من الجوانب بالسكر. وتقر ملتصقة في الوسط. تلف حول نفسها في شكل حلزوني ترصف الجوانب جيدا فوق الصفحة ليتم نضجها من الداخل وتترك حتى تختمر.
عند إخراجها من الفرن تدهن مباشرة بخليط السكر كلاصي والماء أو المربي المطحون والمصفى وتغير بشرائح اللوز.

buyjet.com
alaga drink



تفاح محشو



المقادير :

العجينة لصنع المورقات الحلوة انظر ص 168

4 تفاحات

زلافة صغيرة (اللوز - الزبيب - الكركاع - الفواكه المرقدة)

4 ملاعق كبيرة من السكر

كيس من القانيل

بيضة للدهن

الطريقة :

يصلق اللوز ويحمر في الفرن ثم يهرش. كذلك يحمر الكركاع ويهرش. بعد ذلك يضاف إليهما الزبيب والفواكه المرقدة والسكر والقانيل ويخلط الكل جيدا. ينقى التفاح ويفرغ جوفه من الوسط ويملأ بخلط اللوز والكركاع وورق العجينة في سمك 1 ملمتر ونقطع على شكل مربعات متساوية. يؤخذ كل مربع ويحط وسطه تفاحة محشوة ويجمع حواشيه إلى الأعلى لتغطي التفاحة تماما. تزين من رأسها على شكل وردة ثم تدهن بالبيض وتطهى.

عند إخراجها مباشرة من الفرن تدهن بالمربي أو سيزو مكون من السكر والماء الغليان حتى يعقد قليلا.

amfist.com
alaa pink



كريب بالشوكولاتا



المقادير :

الكريما :

125 غ من القشدة الطرية

100 غ من الشوكولاتا الممتازة

50 غ من الزبدة قطع

فواكه الموسم

تفاح - موز - إجاص

الخليط :

375 غ من الطحين

نصف لتر من الحليب

كأس كبير من الماء

5 بيضات

1 فانيليا

نصف ملعقة صغيرة من الملح

3 ملاعق من السكر

الطريقة :

في كأس المطحنة الكهربائية يخلط كل من الطحين والسكر والملح والماء والحليب والفانيليا. بعد ذلك يضاف البيض ويمزج الكل جيدا حتى تتكون فرقعات على سطح العجين. توضع مقلاة مدهونة فوق النار ويفرغ وسطها نصف مغرفة من الخليط وتطهى من الجهتين وهكذا إلى نهاية العجينة. تدهن المقلاة بالزبدة قبل كل استعمال .

في إناء تذاب الشوكولاتا باستعمال (حمام ماريّا)، بعد ذلك تضاف الكريما الطرية وتحقق جيدا. يرفع الوعاء من فوق النار وتضاف الزبدة ويخلط الكل جيدا. تبسط الرغيفة ويوضع مقدار ملعقة كبيرة من الشوكولاتا وسطها وتلف أو تثني على ثلاثة وهكذا إلى نهاية الكريب ثم تسقى بالشوكولاتا المحضرة، أو تملأ بالفواكه وتعمل على شكل رزمة تشد بخيط المخصص للحلوى.



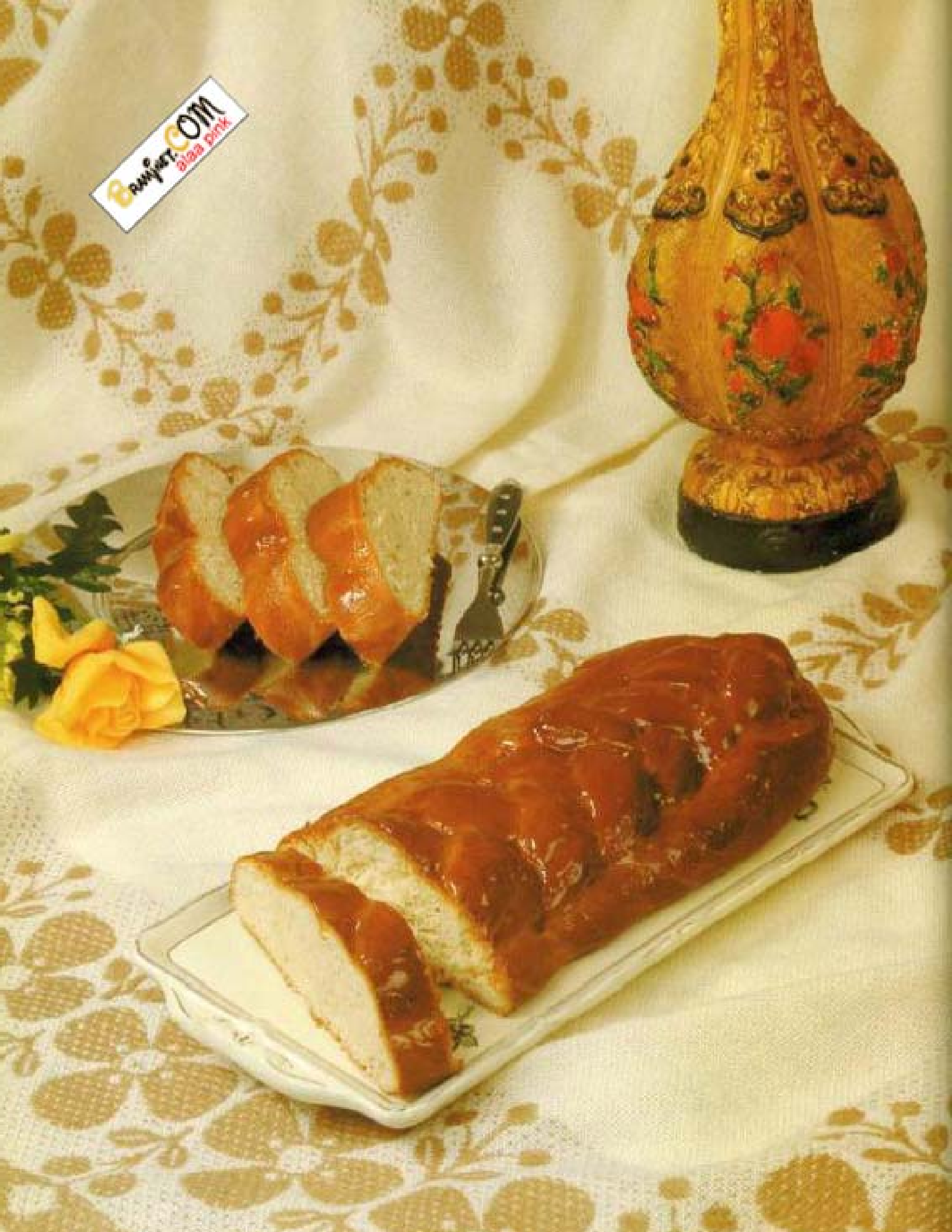
صفيرة بالمربي

المقادير :

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

الطريقة :

في قصعة بخلط كل من الطحين والملح والسكر والفانيلا والبيضة والزيت والزبدة المدابة. بعد ذلك تضاف الحامض الممازجة في الماء. وبناعا الكل حردا وهدا ف الماء الدافئ إذا لم تجمع العجينة. لذلك، حردا، ثم تعمل من العجينة 3 حرايل متساوية تعمل على شكل صفيرة، تغطى وترك ترتاح حتى تختمر. تدهن بأصفر البيض وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر ثم تدهن بالمربي المطحون.



كيكة بالفواكه المرقدة

المقادير :

150 غ من الفواكه المرقدة
50 غ من الزبيب بدون عظم
قشرة حامضة محكوكة
4 بيضات
150 غ من الزبدة
150 غ من السكر
230 غ من الطحين
كيس من الخميرة
نصف كأس من عصير الليمون

الطريقة :

في وعاء يوضع الزبيب مع عصير الليمون فوق نار هادئة حتى يثلين. تضاف الفواكه المرقدة وقشرة الحامض ويرفع الوعاء من فوق النار. يترك الكل لينقع ثم يصفى.

في إناء يخلط كل من السكر والزبدة ويضاف البيض، الواحدة تلو الأخرى مع الخفق المستمر حتى الحصول على كريماء ملساء. تضاف الفواكه المرقدة والزبيب ثم الطحين الممزوج مع الخميرة ويخلط الكل جيدا حتى الملمس رطب. عجينة ثقيلة. يقرش قالب الحلوى بكاغظ الحلوى ويدفن من الجوانب جيدا بالزبدة ثم يملأ القالب بالخليط المخضر ويطهى في فرن ساخن درجته 200 درجة بعد مرور 20 دقيقة الأولى تنزل حرارة الفرن إلى 160 درجة مع مراقبة الحلوى.



دوائر محشوة بالتفاح

المقادير :

250 غ من الطحين	100 غ من الزبدة العادية
ماء بارد لجمع العجينة	80 غ من زبدة المارجرين
قليل من شرائح التفاح للتزيين	ملعقة صغيرة من عصير الحامض أو الخل
يتبع طريقة تحضير العجينة المخصصة للقطاير المالحة	ربع ملعقة صغيرة من الملح

حشوة التفاح :

60 غ من السكر	500 غ من التفاح المقطع مكعبات
ملعقة كبيرة من الزبدة	عصير نصف حامضة
رأس ملعقة صغيرة من القرفة	كيس من الفانيلا

في وعاء يخلط كل من التفاح والحامض والفانيلا والسكر والزبدة والقرفة ويترك فوق نار مهيلة حتى يتعسل.

الطريقة :

تيسط العجينة على شكل مستطيل وتقطع دوائر حجمها 8 سنتيمتر. يوضع قليل من الحشوة وسط الدوائر وتدهن الجوانب بالبيض ثم تغطى بدائرة أخرى من فوق. تلتصق الجوانب وذلك بالضغط عليها. تعمل خطوط على وجه الدوائر بواسطة رأس سكين وتزين بقليل من القرفة. الفرن تسخن على 180°C حتى تنضج. عند إخراجها من الفرن تدهن بالمربي المطحون وتزين بشرائح التفاح.

ملاحظة : عند استعمال حشوة القمرون أو الكفتة تحضر العجينة ويضاف إليها الإبرار والتوابل الأربعة.

easyjet.com
alga drink



بريوشة دائرية

المقادير :

ملح	600 غ من الطحين
كأس من الحليب الدافئ (20 cl)	بيضة كاملة
30 غ من خميرة الخبز	أصفر بيضة
ملعقتان كبيرتان من الزبيب أو الفواكه المرفدة	225 غ من الزبدة المذابة
أصفر بيضة للدهن	4 ملاعق كبيرة من السكر

الطريقة :

يصب الطحين في قسعة ويجوف وسطه ويضاف إليه البيض.
في وعاء يخلط كل من الحليب والسكر والملح والزبدة ويوضع فوق النار ليذفأ قليلا. بعد ذلك تضاف الخميرة. يفرغ الخليط فوق الطحين قليلا قليلا مع الدلك جيدا. تغطي العجينة حتى تختمر. بعد ذلك تدلك من جديد. وتعمل على شكل بريوشة دائرية. تترك تختمر من جديد حتى يتضاعف حجمها. تدهن بأصفر البيض وتزين بواسطة مقص وتطهى. عند إخراجها من الفرن تدهن بالمربي المطحون.

8 amjart.com
alaa pink



كيكة بالشكلاط والكركاك

المقادير :

5 بيضات
100 غ من الشوكولاتا
150 غ من الكركاك المهروش
90 غ من الزبدة المذابة
40 غ من شابلير الخبز اليابس المحكوك
40 غ من السكر كلاصي للتزيين
عود من القانيلا
100 غ من السكر

الطريقة :

تذاب الشوكولاتا في حمام ماريّا.
يخلط السكر بأصفر البيض ويخفق جيدا حتى يبيض المزيج. يضاف 100 غ من الكركاك المهروش والشابلير والشوكولاتا المذابة و 75 غ من الزبدة ويخلط الكل جيدا. تقسم القانيلا على اثنين ويخرج الذي بداخلها. تضاف إلى الخليط. يخفق بياض البيض حتى يصير كالثلج ثم يضاف بمهل إلى الخليط.
يدهن قالب الحلوى بما تبقى من الزبدة ويدش بالكركاك و يفرغ وسطه الخليط المحضر. يطهى في فرن ساخن لمدة نصف ساعة ثم يغير وجه الحلوى بالسكر كلاصي وتقطع شرائح.

8amper.COM
alla Pink



مربعات محشوة باللوز



المقادير :

الحشوة :

عجينة الكرواصة ص 164

250 غ من اللوز المسلوق والمقشر

أو العجينة الخاصة بالفطائر الحلوة ص 168

150 غ من السكر

بيضة مخفوقة للدهن

كيس فانيلا

شرائح اللوز للتزيين

ملعقتان من ماء الزهر

ملعقة صغيرة من القرفة

100 غ من الزبدة

الطريقة :

يطحن اللوز مع السكر وتضاف الفانيلا والقرفة والزبدة وماء الزهر حتى الحصول على العقدة. تبسط العجينة في سمك 6 ملمتر وتقطع مربعات حجمها 10 سنتمتر. تدهن حاشيتها بالبيض وتخط قليل من حشوة اللوز في الوسط وتجمع الحواشي إلى الأعلى لتلتقي في الوسط على شكل رزمة. تدهن بالبيض وتطهى. عند إخراجها من الفرن، تدهن بالمربي أو العسل الساخن وتزين بشرائح اللوز.

ملاحظة : يمكن حشوها بالتفاح المعسل مع السكر والفانيلا والقرفة والزبيب والفواكه المعسلة.



كرواصة بالحامض



المقادير :

1 كغ من الطحين

200 غ من الزبدة العادية

200 غ من السكر

قليل من الملح

بيضة للدهن

50 غ من خميرة الخبز

بيضتان

كأس حليب دافئ

ماء دافئ لجمع العجينة

الطريقة :

في قصعة بوضع الطحين و 200 غ من الزبدة والبيض والسكر والملح، وخميرة الخبز المملوكة في الحليب الدافئ. تجمع العجينة بالماء الدافئ وتذلك. بعد ذلك تبسط العجينة على شكل كرة ويوضع ما تبقى من الزبدة في الوسط وتحضر بنفس الطريقة السابقة (كرواصة حلوة بالشوكولاتا) ثم تعمل من العجينة مثلثات تحضر كذلك كالطريقة السابقة. تترك تختمر ثم تدهن بالبيض وتطهى .

الكريما : كأس كبير من عصير الحامض - كأس ماء سكر حسب الذوق - كيس من القانيل - 3 ملاعق من الميزنة.

يخلط كل من الماء وعصير الحامض والقانيل والسكر والميزنة ويوضع الكل فوق النار مع التحريك حتى يعقد. تفتح الفطائر من جانب واحد ومملأ بالكريما المحضرة.



فطائر بالكريما



المقادير :

عجينة الكرواصة ص 164

بيضه للدهن

100 غ من شرائح اللوز للتزيين

كريمة صفراء

2 أصفر البيض

4 ملاعق كبيرة من السكر

ملعقتان كبيرتان من المايونيز أو الطحين

1 كيس من الفانيلا

كأس كبير من الحليب

ملعقة صغيرة من الزبدة

الطريقة :

تحضر العجينة بنفس الطريقة السابقة ثم تعمل على شكل مستطيل سمكه 3 ملمتر. يقطع هذا الأخير مربعات صغيرة ثم يحط قليل من الكريما المحضرة وسطه وتجمع الرؤوس إلى الوسط لإعطائها شكل دائري. تترك تختمر، بعد ذلك تدهن بالبيض وتلصق شرائح اللوز في وسطها ثم تغطي في فرن ساخن مدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تحمر. يخلط أصفر البيض مع السكر جيدا ثم يضاف الطحين أو المايونيز ثم الحليب ويوضع الكل فوق نار هادئة حتى يعقد فنحصل على كريما صفراء تضاف إليها الزبدة.

banquet.com
alaa pink



الخبيزات الحلوة

المقادير :

كيسان من خميرة الخلوى	كأس صغير من الزبدة المذابة
ملعقة كبيرة ونصف من خميرة الخبز	كأس صغير من الزيت
كأس صغير من الجملجلان المحمر	علبة من الحليب المركز المحلى أو العادي
ربع كأس من النافع	5 بيضات بلدية
كأس صغير من ماء الزهر	نصف ملعقة صغيرة من المسكة البلدية المطحونة
الطحين حسب الخليط	كأس كبير من الماء الدافئ
صفرة بيضتان للدهن	كأس صغير من عصير البرتقال
قليل من الملح	قشرة برتقالين محكوكه
قليل من الجملجلان للتزيين	كأس كبير ونصف من السكر
	كيسان من الفانيلا

الطريقة :

يخلط الحليب والزيت والسكر والمسكة وماء الزهر وعصير البرتقال وقشرته والزبدة والفانيلا والماء والملح ويوضع الكل فوق نار هادئة حتى يصير دافئا. تخلط جيدا جميع المقادير المتبقية ويضاف إليها خليط الحليب ثم البيض ثم يمزج الكل ثم يضاف الطحين والفاصلين حتى تصبح العجينة متماسكة جدا وتترك تخمر. بعد ذلك تعمل من الخليط كويرات صغيرة في حجم المندرين، تسطح قليلا وتترك تخمر من جديد. عند طهيها تدهن بصفرة البيض وتزين بالجملجلان وتطهى حتى تنحمر.

amjet.COM
alaga pink



كرواصة حلوة بالشوكولاتا



المقادير :

كأس صغير من الحليب الدافئ	500 غ من الطحين
ماء دافئ لجمع العجينة	125 غ من الزبدة العادية
بيضة	100 غ من سكر سنيلدة
100 غ من الشوكولاتا المدابة	300 غ من زبدة المكرمين
قليل من اللوز للتزيين	رأس ملعقة صغيرة من الملح
أصفر البيض للدهن	30 غ من خميرة الخبز

عند إخراج العجينة من الثلاجة تعاد عملية البسط مرتين وتترك ترناح 20 دقيقة.

الطريقة :

تطلق الخميرة في نصف مقدار الحليب.

يسكب الطحين في قصعة وتضاف 125 غ من الزبدة والملح والبيضة والسكر والخميرة والحليب الدافئ ويجمع الكل بالماء حتى الحصول على عجينة متجانسة تعمل على شكل مربع. توضع زبدة المكرمين في الوسط وينشئ المربع على أربعة مثل الظرف ويطلق بالمذلك على شكل مستطيل، على ثلاثة بالطول. تعاد هذه العملية 4 مرات دائما في اتجاه واحد في سمك 4 ملمتر طوله 40 على 60. بعد ذلك تبسط العجينة على شكل مستطيل وتقطع مستطيلات عرضها 13 سنتمتر. تعمل من رأس المستطيلات مثلثات قاعدتها 10 سنتمتر ويمدد رأس المثلث قليلا ثم تلف من القائمة إلى رأس المثلث ثم تدور لإمساكها بكل ملال رمكذا إلى نهاية السمين. تسيل الهلايات في صفيحة وتغطي حتى تختمر. بعد ذلك تدهن بأصفر البيض وتطهى حتى تحمر مدة 15 إلى 20 دقيقة. بعد ذلك تفتح من جانب واحد ومملأ بالكريم شاتيني وتدهن بالشوكولاتا وترش باللوز. تقدم مع الشاي أو القهوة.

amjst.COM
alaa pink



200 غ من الكريما الطرية

2 كيسان من القانيل

60 غ من سكر سيدة

تخفق الكريما الطرية جيدا بالباطور بعد ذلك يضاف السكر شيئا فشيئا حتى تتكاثف ويتضاعف حجمها.

عجينة لصنع الفطائر المورقة المالحة



المقادير :

750 غ من الطحين
50 غ من الزبدة العادية
700 غ من زبدة المكرين تقسم على 6 أجزاء
ملح - كوزة محكوكة - نصف ملعقة صغيرة من الازار
ماء بارد للعجين
60 غ من الجبن محكوك

الطريقة :

يخلط الطحين مع الملح والكوزة والزبدة العادية والازار والجبن وتجمع بالماء البارد. بعد ذلك تطلق العجينة على شكل دائري ويوضع مقدار جزء واحد من زبدة المكرين على شكل قطع متناثرة وتطوى الدائرة على أربعة مثل الظرف. تطلق بالمعدل وتطوى على ثلاثة بالطول ثم تطلق من جديد على شكل مستطيل. يوضع كذلك مقدار آخر من الزبدة على شكل قطع متناثرة ثم يطوى المستطيل على ثلاثة بالطول ويطلق بالمعدل. تكرر هذه العملية 5 مرات. في كل مرة يوضع مقدار من الزبدة وتثنى كالسابقة وبعد ذلك توضع في الشلاحة لمدة نصف ساعة قبل الاستعمال.

عجينة لصنع الفطائر المورقة الحلوة

المقادير :

750 غ من الطحين
50 غ من الزبدة العادية
700 غ من زبدة المُركرين
ملعقتان كبيرتان من الزيت
ماء بارد للعجين

الطريقة :

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

فطيرة بالتفاح

المقادير :

العجينة الحلوة : ص 168

3 تفاحات متوسطة

كأس صغير من السكر

60 غ من الزبدة

عصير نصف حامضة

كيسان من الفانيلا

أصفر بيضة للدهن

مقادير الكريما :

كأس كبير من الحليب

أصفر بيضة + بيضة كاملة

60 غ من السكر

ملعقتان من الطحين

كيسان من الفانيلا

ملعقة صغيرة من الزبدة

ملعقة كبيرة من اللوز المحمر للتزيين

الطريقة :

ينقى التفاح ويقطع شرائح رقيقة تسقى بعصير الحامض.

تطلق العجينة في سمك 6 ملمتر على شكل مستطيل. بعد ذلك يقطع من العجين مستطيلان طويلان عرضهما 2 سنتيمتر، وطولهما طول المستطيل الأول المخفض. يحط هذان الأخيران على الجوانب بالطول. يثقب المستطيل في الوسط بالشوكة ثم يحضر مستطيلان طويلان طولهما هو عرض المستطيل ليحط بالعرض فوق المستطيل الأول وعرضهما 2 سنتيمتر، تبسط الكريما فوق المستطيل وترصف شرائح التفاح المتساوية فوق الكريما وينثر فوقها الزبدة على شكل قطع متناثرة ثم يرش التفاح بالسكر الممزوج مع الفانيلا وتدهن الحواشي بأصفر البيض وتزين بواسطة

سكين ثم تغبر وسط الطرطة بقليل من القرفة .تدخل الفرن لتتضج وتحممر . عند إخراجها من الفرن تدهن جوانبها بالمرابي المطحون على شكل سائل وتزين هذه الأخيرة بشرائح اللوز المحمر قليلا . تقدم باردة أو دافئة .



ملاحظة : يوضع المستطيل وسط الصفيحة قبل أن يزين بالتفاح .

تحضير الكريما :

يخلط كل من السكر بالبيض جيدا ، يضاف الطحين . يغلى الحليب فوق النار مع الفانيلا ثم يسكب شيئا فشيئا فوق خليط البيض والسكر ثم يوضع الوعاء فوق النار مع التحريك باستمرار حتى يعقد الخليط ونحصل على كريما صفراء . تضاف الزبدة ويرفع الوعاء من فوق النار . تقدم هذه الفطيرة كما هي أو تقطع مستطيلات .



الفهرس

48	مستطيلة بالفلل والصلصة	6	الكيش بالكفتة والكريما
50	كرواصة مالحه بالدجاج	8	كيكه مالحه
52	الكيش بالفكيك والكريما	10	طرطات مالحه بالكفتة
54	مثلثات بالجبن	12	بريوشات محشوة
56	مستطيلة بالصوصيص والجبن	14	شوسون بالجبن و الزعتر
58	لشو مالحه بالكبد	16	ميل فوي مالح
61	عجينة بريزي مالحه	18	لفائف محشوة
62	طرطة بالجبن والبيض	20	مثلثات بفواكه البحر
64	الكيش بالقمرون والفكيك	22	بريوات بالخضر المخلة
66	طرطة بالقمرون والبيشاميل	24	مستطيلات محشوة بالقمرون
68	بيتزا بقلوب القوق	26	المرتديلا بالدجاج
70	طرمة بالخضر	28	صغار الخيز مالحه
72	طرطات بالجبن	31	صلصة بيشاميل
74	بيتزا بالبصل والكريما	32	مثلثات بالكفتة
76	محشوات بالكفتة	34	بيتزا بالصلصة والكفتة
78	بسطيلات بالسماك	36	كريب محشو بالقمرون
81	عجينة البيتزا (1)	38	بيتزا بالمخ
82	فطائر البطاطس والجبن	40	بسطيلة بالخضر
84	لشو بالقمرون	42	شنيك مالح
86	طرطة بالدجاج	44	خبيزات محشوة
88	بيتزا بالأنشوان	47	مربعات حلوة بالشوكولاتا

130	بسطيلات بالدجاج	90	طرطة مالحه بالكريما
133	سابلي مالح	92	دوائر بالخليع
134	مسططيلات بالفواكه	94	مسططيلات بالتون والخضر
136	بريوشة ملفوفة	95	مثلثات بالكثير والبصل
138	لغائف بالمشمش والكريما	96	بيتزا بالطماطم والكبد
140	بريوشة بالزبيب والفواكه المرقدة	98	بيتزا بالببيض والكريما
142	تفاح محشو	100	بيتزا بالباذنجان
144	كريب بالشوكولاتا	102	كراطان بالبورو والكريما
146	ضفيرة بالمربي	103	اسفنج بالجبن والفكيك
148	كيكة بالفواكه المرقدة	104	مثلثات بالدجاج والبشاميل
150	دوائر محشوة بالتفاح	106	بالمي مالح
152	بريوشة دائرية	108	سلاطة على شكل طرطة
154	كيكة بالشكلاط والكركاك	110	سلاطة الماكاروني بالألوان
156	مربعات محشوة باللوز	112	سلاطة مشكلة
158	كرواصة بالحامض	114	سلاطة الأفوكا بالقمرن والزعتر
160	فطائر بالكريما	116	سلاطة بالفواكه
162	الخبيزات الحلوة	118	كرمان بالبطاطس والكفتة
164	كرواصة حلوة بالشوكولاتا	120	لازان بالقمرن والبشاميل
167	عجينة لصنع الفطائر المورقة المالحه	122	البابلا
168	عجينة لصنع الفطائر المورقة الملوة	125	البطبوط
169	فطيرة بالتفاح	126	الملاوي
173	الفهرس	127	الرهايف
		128	البغريز