

أحضر مع شمشلة

المورقات

أحضر مع شمشلة المورقات

انطلاقاً من ورقة بسطيلة أو ورقة الرغيف يمكننا تحضير مورقات متنوعة حسب الرغبة والذوق. فمن الطبق الأولي إلى الديسبر، المورقات تشكل شهوة لذيذة للتغيير والتنويع في وصفاتنا اليومية، بريوات بالدجاج واللوز، أصابع منشوة بالكفتة أو القهرون، بريوات بالمخ، بسطيلات بفواكه البدر، بسطيلات صغيرة بكفتة الديك الرومي (بيهي)، منشة بالكفتة، بسطيلة بالفواكه الطرية، بسطيلة بالكريمة... أعطوا الفرصة لخيالك في ابتكار حشوة للمورقات، فقمشتها تعطىها نكهة خاصة.

20DH

Helios Édition

المورقات

أحضر مع شمس

Hélène Édition

ترقبوا

أحضر مع شمس

شهيوات رمضان



أطباق متنوعة وشهية في حلة جديدة لتربين
ماندتك خلال شهر رمضان وأيام عيد الفطر.

في الأكشاك ابتداء من شهر شتنبر.



- 4 - أصابع بالسوريجي
- 6 - أصابع بالطنون
- 8 - أصابع بالدجاج
- 10 - أصابع بالقمرن
- والنضر
- 12 - أصابع بالصل
- والدجاج
- 14 - أصابع بالقمرن

- 16 - أصابع بالكفتة
- والقمرن
- 18 - أصابع بالصويا
- والقمرن
- 20 - بريوات بالدجاج
- واللوز



- 22 - بريوات بالقولاة
- 24 - بريوات بالبن
- 26 - بريوات بالمخ
- 28 - بسطيلة بالكريمة



- 30 - بسطيلة بالسمك
- والقشدة
- 32 - بسطيلات صغيرة
- بفواكه البدر
- 34 - بسطيلات صغيرة
- بالنضر



- 36 - بسطيلات صغيرة
- بكفتة الديك الرومي
- 38 - بسطيلات بالفواكه
- الطرية
- 40 - بسطيلات صغيرة
- بالبن والفواكه الجافة
- 42 - بسطيلة بالفواكه
- وأملو



- 43 - بسطيلات صغيرة
- معمرة باللوز
- 44 - رغايف معمرة
- بالسبانخ
- 46 - رغايف معمرة
- بالكفتة والنضر
- 48 - رغايف باللوز
- 50 - مختصات بالكفتة
- 52 - مورقات بالكفتة



أصابع بالصوريمي

مقادير الورقة:

250 غ ورقة بسطيلة
10 سل عجينة سائل

مقادير الحشوة:

80 غ ملفوف أخضر
(كروم) مقطع شرائح
رقيفة

حبة كراث مفرومة

100 غ صوجا طرية

فص ثوم مفروم

5 سل زيت

20 غ زبدة

10 قطع سوريمي

2 حبات جزر محكوك

2 ملاعق كبيرة

بققدونس مفروم

2 ملاعق كبيرة صلصة

الصوجا

ملعقة كبيرة جلجلان

ملح، إبنزار

حمام زيت للقللي

طريقة التحضير:

في مقلاة كبيرة يسخن الزيت والزبدة ويشحر فيهما الثوم، الكراث، الملفوف والصوجا لمدة 10 دقائق ثم يفرغ الك في إناء.

يضاف إليهم السوريمي مقطع دوائر، الجزر المحكوك، صلصة الصوجا، الجلجلان، البقدونس والتوابل ثم يمزج الكل.

تقطع أوراق البسطيلة شرائط طويلة متساوية الحجم. يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على شكل أصبع (أنظر طريقة الطهي ص 60). يلمصق بالعجين السائل.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تقلّى الأصابع المحشوة في حمام زيت ساخن حتى يصبح لونها ذهبيا. تصفى وتوضع فوق الورق النشاف.

تقدم الأصابع المحشوة بالسوريمي مرفوقة بشرائح الليمون الحامض.

ملاحظة:

السوريمي هو عبارة عن هيرة السمك الأبيض منسمة بنكهة السلطعون أو سرطان البحر ومحضرة على شكل أصابع، تباع جاهزة في المحلات التجارية الكبرى. يمكن في حالة عدم توفر السوريمي تعويضه بشرائح سمك أبيض مبخرة.



أصابع بالطون

مقادير الورقة:

- 250 غ ورقة بسطيلة
- 10 مل عجينة سائل
- 25 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

- 200 غ طون معلب
- 2 حبات قرع محكوكة
- 2 حبات جزر محكوكة
- 100 غ قطر مقطع
- قطر رقيقة

- حبة بصل مفرومة
- 50 غ زيتون أخضر
- بدون نوى مقطع
- 5 مل زيت المائدة
- 2 ملاعق كبيرة

- بقدوننس مفروم
- 1/2 ملعقة صغيرة
- فريسة
- 1/2 ملعقة صغيرة
- ملح

طريقة التحضير:

في مقلاة يصب الزيت ويشرح البصل حتى يصبح لونه شفافاً. يضاف إليه القرع، الجزر والفطر ويترك الكد ينضج لمدة 5 دقائق مع التحريك. تزال المقلاة من فوق النار وتوضع الخضار في إناء. يضاف إليها الطون، الزيتون الأخضر، البقدونس، الفريسة والملح ويمزج الخليط جيداً. تقطع ورقة البسطيلة شرائط متساوية الحجم. يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على شكل أصبع (أنظر طريقة الطي ص 60). يلفق بالعجين السائل، يدهن بالزبدة ويوضع فوق صينية مغطاة بورق السيلغيزي. تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر. تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر الأصابع.



أصابع بالدجاج

مقادير الورقة:

- 250 غم ورقة بسطيلة
- 10 سل عجيت سائل
- 25 غم زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

- حبة كراث مقطعة
- شرائح رقيقة
- فص ثوم مفروم
- 1 أبيض الدجاج

(صدر) مشوي ومقطع
على الطول

- 100 غم ملفوف أخضر
- (كروم) مقطعا رقيقا
- ملعقة كبيرة ثوم
- قضيبي مفروم

- 20 غم شعيرية صينية
- ملعقة كبيرة زيت
- المائدة

- 2 ملاعق كبيرة خل
- ملعقة كبيرة سكر
- سنيطة

- ملعقة كبيرة جلجلان
- مخمر

- 2 ملاعق كبيرة صلصة
- الصوجا
- ملح، إيزار

طريقة التحضير:

تنقع الشعيرية الصينية في الماء المغلي لمدة 5 دقائق. تصفى وتقطع. في مقلاة يسخن الزيت ويشحر الثوم والكراث إلى أن يصبح لونهما شفافا. في كسرولة يصب الخل يضاف إليه السكر والملفوف مقطع ويترك فوق النار لمدة 5 دقائق مع التحريك. في إناء يوضع أبيض الدجاج المشوي، يضاف إليه الثوم، الكراث، الملفوف، الجلجلان، الشعيرية، الثوم، القضيبي، صلصة الصوجا والتوابل ثم يخلط الكل جيدا. تقطع أوراق البسطيلة شرائط طويلة متساوية الحجم، يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط يلف على شكل أصبع (أنظر طريقة الطهي ص 60)، يلصق بالعجين السائل. يدهن الأصبع المحشو بالزبدة ويوضع فوق صينية فرن مغطاة بورق السيلغيزيزي. تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر. تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر أصابع الدجاج. تقدم أصابع الدجاج فوق فراش من السلطة مرفوفة بصلصة الصوجا وصلصة الفلفل الحار.



أصابع بالقمرن والنخ

طريقة التنضير:

في مقلاة يسخن الزيت ويشحر البصل إلى أن يصبح لونه شافيا، يضاف إليه الفطر وسكينجير ثم يترك الك فوق النار لمدة 5 دقائق.

يضاف الجزر، الملفوف، صلصة الصوجا والتوابل إلى خليط البصل والفطر مع التحريك لمدة 10 دقائق.

في مقلاة أخرى يشحر القمرن مع الزبدة فوق نار قوية لمدة 5 دقائق، في إناء تمزج النخ مع القمرن.

كاوكاو والبقدونس.

تقطع أوراق البسبيلة شرائط طويلة متساوية الحجم.

يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط، يلف على شكل أصبع (أنظر طريقة الطهي ص 60)، يلفد بالعجين

المائل، يدهن بالزبدة ويوضع فوق صينية فرن مغطاة

بورق السيلغيريزي.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة

حتى تتحمر الأصابع.

تقدم أصابع القمرن فوق فراش من السلاطة مرفوقة

بصلصة الصوجا.

مقادير الورقة:

250 غ ورقة بسبيلة

10 سل عجينة سائل

25 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

2 حبات جزر محكوك

80 غ ملفوف أخضر

(كروم) مقطعا رقيقا

حبة بصل مفرومة

50 غ فطر طري مقطع

شرائح رقيقة

ملعقة صغيرة

سكينجير طري محكوك

300 غ قمرن مقشر

2 ملاعق كبيرة

بقدونس مفروم

2 ملاعق كبيرة صلصة

الصوجا

3 ملاعق كبيرة زيت

المائدة

20 غ زبدة

30 غ كاوكاو محمص

مقشر ومهرمش

ملح، إيزار



أصابع البصل والدجاج

طريقة التحضير:

مقادير الوصفة:

- 250 غ ورقة بسطيلة
- 10 سل عجينة سائل
- 25 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

- 500 غ أبيض الدجاج
- 4 حبات بصل مفرومة
- 6 ملاعق كبيرة

بققدونس مفروم

1/2 ملعقة صغيرة

سكينجبر

1/2 ملعقة صغيرة

إبراز

ملعقة صغيرة ملح

1/2 ملعقة صغيرة

زعفران

5 سل زيت المائدة

5 دقائق قبل إزالة المقلاة من فوق النار يضاف

البققدونس. تترك الحشوة تبرد.

تقطع أوراق البسطيلة شرائط طويلة متساوية الحجم.

يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على

شكل أصبع (أنظر طريقة الطهي ص 60). يلصق بالعجين

السائل.

تدهن الأصابع المحشوة بالزبدة، تصفف فوق صينية

مغطاة بورق السيلغيريزي وتدخل لفرن مسخن على

درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر.

تقدم الأصابع المحشوة بالدجاج والبصل ساخنة.



أصابع بالقمرن

مقادير الورقة:

250 غ ورقة بسطيلة

10 سل عجين مائل

25 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

50 غ شعيرة صينية

500 غ قمرن مقشر

حبة بصل مفرومة

فص ثوم مفروم

3 ملاعق كبيرة

بققدونس

ملعقة صغيرة ملح

ملعقة صغيرة فلفل

أحمر حار

ملعقة صغيرة فلفل

أحمر حلو

5 سل عصير ليمون

حامض

10 سل زيت الزيتون

طريقة التحضير:

تنقع الشعيرة الصينية في الماء المغلي لمدة 5 دقائق ثم تصفى.

في مقلاة يسخن زيت الزيتون ويثحر فيه البصل والثوم لمدة 5 دقائق. يضاف القمرن مقشرا ويترك فوق نار قوية لمدة 4 دقائق.

في إناء يوضع القمرن. تضاف إليه الشعيرة الصينية. التوابل، عصير الليمون الحامض والبققدونس.

تقطع أوراق البسطيلة شرائط طويلة متساوية الحجم.

يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط. يلف على

شكل أصبع (أنظر طريقة الطهي ص 60). يلصق بالعجين

السائل. يدهن الأصبع المحشو بالزبدة ويوضع فوق

صينية فرن مغطاة بورق السيلفييريزي.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة

حتى تتحمر.

نصائح:

يمكن تقديم هذه الأصابع مرفوقة بأوراق الخس، القزبر

والنعناع كما يمكن تزيينها بقطع من الليمون الحامض

والخيار المخلل.



أصابع بالكفتة والقمرن

طريقة التحضير:

تنقع الشعيرة الصينية في الماء المغلى لمدة 5 دقائق ثم تصفى.
في مقلاة يسخن قليل من زيت الزيتون ويشحر البصل والثوم لمدة 5 دقائق، يضاف إليهم القمرن ويترك لينضج فوق نار قوية لمدة 5 دقائق.
في مقلاة أخرى يسخن ما تبقى من زيت الزيتون وتشحر فيه الكفتة مفتلة.
في إناء يوضع القمرن، الكفتة، الشعيرة الصينية، الجزر، البقدونس والتوابل ويمزج الك جيداً.
تقطع أوراق البسبيلة شرائط طويلة متساوية الحجم.
يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على شكل أصبع (أنظر طريقة الطهي ص 60)، يلمص بالعجين السائل.
تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.
تلقى الأصابع المحشوة في حمام زيت ساخنة حتى يصبح لونها ذهبياً، تصفى وتوضع فوق الورق النشاف.
تقدم أصابع الكفتة والقمرن مرفوقة بالأرز المبخر، صلصة الصوجا والصلصة الحارة.

مقادير الورقة:

250 غ ورقة بسبيلة
10 مل عجينة سائل

مقادير الحشوة:

50 غ شعيرة صينية
250 غ قمرن مقشر
250 غ كفتة

فص ثوم مفروم

حبة بصل مفرومة

حبة جزر محكوكة

3 ملاعق كبيرة

بقدونس

ملعقة صغيرة إيزار

ملعقة صغيرة ملح

ملعقة صغيرة كمون

ملعقة صغيرة فلفل

أحمر حار

ملعقة صغيرة فلفل

أحمر حلو

6 مل زيت الزيتون

حمام زيت للقلي

أصابع بالصوجا والقمرن

مقادير الورقة:

16 ورقة أرز

مقادير الحشوة:

حبة يصل مفرومة

2 سم سكينجبير طري

محبوك

10 سل زيت المائدة

2 حبات جزر محبوك

80 غ ملفوف أخضر

(كروم) مقطعا رقيقا

200 غ قمرن مقشر

50 غ شعيرية صينية

150 غ صوجا طرية

2 ملاعق كبيرة صلصة

الصوجا

2 ملاعق كبيرة قزير

مفروم

ملح

إبراز

طريقة التحضير:

في مقلاة فوق النار يصب الزيت ويشحر فيه البيض

والسكينجبير لمدة 5 دقائق. يضاف الملفوف مقطعا

والصوجا الطرية مع التحريك لمدة 5 دقائق.

ينقع القمرن في الماء المغلى لمدة 3 دقائق. يصفى

ويقطع قطعا صغيرة. في نفس الماء تنقع الشعيرية

الصينية لمدة 5 دقائق ثم تصفى.

في إناء تمزج الخضار مع الشعيرية، القمرن، التوابل.

صلصة الصوجا والقزير الطري المفروم.

تنقع ورقة الأرز في الماء الدافئ، تزال برفق ثم تبسط

فوق طاولة مبللة. يوضع فوق طرف الورقة قليل من

الحشوة ثم تلف على شكل أصبع.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تقدم الأصابع المحشوة مرفوقة بصلصة الصوجا وأوراق

الخص.

ملاحظات:

يمكن طهي الأصابع المحشوة في كسكاس على البخار

لمدة 10 دقائق إذا أردنا تقديمها ساخنة.



بريوات بالدجاج واللوز

مقادير الورقة:

- 250 غ ورقة بسطيلة
- 10 سل عجينة سائل
- 25 غ زبدة مذوبة

مقادير الدجاج:

- 300 غ أبيض
- الدجاج (صدر) مفروم
- حبة بصل مفرومة
- 20 غ زبدة
- قبضة رأس الحانوت
- 1/4 ملعقة صغيرة
- إبرار

- 1/2 ملعقة صغيرة

سكينجير

- ملعقة صغيرة قرفة

- ملعقة كبيرة ماء الزهر

- 1/2 ملعقة صغيرة ملح

- 2 ملاعق كبيرة

- بققدونس مفروم

مقادير اللوز:

- 100 غ لوز مسلوق

- مقشر ومحمّر

- 50 غ سكر الصقيك

- 1/4 ملعقة صغيرة

- مسكة حرة مدقوقة

طريقة التحضير:

في مقلاة تذوب الزبدة ويشعر البصل لمدة 5 دقائق. تضاف إليه كفتة الدجاج مفتتة والتوابل ويترك الكك لمدة 10 دقائق.

يخلط اللوز مع السكر والمسكة الحرة ثم يطحن الكك جيّداً.

يضاف عجينة اللوز، ماء الزهر والبققدونس إلى خليط الدجاج ويمزج الكك جيّداً.

تقطع أوراق البسبيلة شرائط طويلة متساوية الحجم.

يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على شكل مثلث (انظر طريقة الطهي ص 61). يلف بالعجين السائل. يدهن بالزبدة ويوضع فوق صينية مغطاة بورق

الميلغيري.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تدخل الصينية لغرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر البريوات.

نصائح:

يمكن تقديم البريوات مزينة بالسكر الصقيك والغرفة. انظر طريقة تحضير رأس الحانوت في آخر الكتاب.



بريوات بالفولاة

مقادير الورقة:

- 250 غ ورقة بسطيلة
- 10 سل عجين سائل
- 25 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

- 4 فولاة غنمي مقشرة ومقطعة
- 2 حبات بصل مفرومة
- حزمة صغيرة بقونس
- مفرومة
- ملعقة صغيرة سم
- بلدي
- ملعقة كبيرة زيت
- المائدة
- ملعقة صغيرة
- سكينجير
- 1/4 ملعقة صغيرة قرقة
- 1/4 ملعقة صغيرة
- زعفران حر مدقوق
- 2 بيضات
- ملح، إيزار

طريقة التحضير:

في إناء، توضع الفولاة مقطعة يضاف إليها البصل، نصف كمية البقدونس، السم البلدي والتوابل. يخلط الكل برفق ويحتفظ به جانبا لمدة ساعة.

في مقلاة يسخن الزيت تضاف إليه الفولاة وتترك للتصنج لمدة 15 دقيقة حتى يتبخر السائل.

يطرب البيض ويضاف إلى الفولاة ثم يترك فوق نار خفيفة حتى ينضج البيض.

يزال الخليط من فوق النار ويضاف إليه ما تبقى من البقدونس.

تقطع أوراق البسطيلة شرائط طويلة متساوية الحجم. يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على شكل مثلث (أنظر طريقة الطهي ص 61). يلف بالعجين السائل، يدهن بالزبدة ويوضع فوق صينية فرن مغطاة بورق الميلغريزي.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر البريوات.



بريوات بالجبن

مقادير الورقة:

250 غ ورقة بسطيلة

10 مل عجينة سائل

مقادير الحشوة:

5 مل زيت الزيتون

3 حبات قرع محكوك

فص ثوم مفروم

قليل من الزعتر

مدقوق

3 بيضات

4 ملاعق كبيرة

بقدونس مفروم

1/2 ملعقة صغيرة

إبرار أو فلفل أحمر

حار

قبصة ملح

500 غ جبنة أبيض

ملعقة كبيرة عسل

حمام زيت للقلي

طريقة التحضير:

في مقلاة يسخن الزيت ويشحر الثوم. يضاف إليه القرع مع التحريك إلى أن يتبخر ماؤه كليا. يفرغ الخليط في إناء. ويضاف إليه الجبن، التوابل، العسل، الزعتر، البيض والبقدونس ثم يمزج الكك جيدا.

تقطع أوراق البسطيلة شرائط طويلة متساوية الحجم. يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على شكل مثلث (أنظر طريقة الطهي ص 61). يلف بالعجين السائل.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر. تقلي البريوات في حمام زيت ساخن حتى يصبح لونها ذهبيا، تصفى ثم توضع فوق الورق النشاف. تقدم بريوات الجبن فوق فرائش من الخصد.

نصائح:

يمكن دهن البريوات بقليل من الزبدة وإدخالها لتتصحر في فرن مسخن على درجة حرارة متوسطة لمدة 15 دقيقة حتى تتحمر.

قبل استعمال الجبن ينصح بوضعه في ثوب نظيف وعصره لازالة فائض الماء حتى لا تتمزق ورقة البسطيلة. يستعمل العسل في هذه الوصفة لكي يخفف من حموضة الجبن.



بريوات بالمش

مقادير الورقة:

250 غ ورقة بسطيلة

10 سل عجينة سائل

25 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

2 مخ غنمي

2 ملاعق كبيرة خل

2 حبات بطاطس

مسلوقة ومطحونة

2 حبات طماطم بدون

بذور ومحبوكة

3 ملاعق كبيرة قزير

مفروم

3 قصوص ثوم مدقوق

ملعقة صغيرة كمون

ملعقة صغيرة فلفل

أحمر حلو

ملعقة صغيرة فلفل

أحمر حار

ملعقة صغيرة ملح

4 ملاعق كبيرة زيت

الزيتون

2 ملاعق كبيرة عصير

ليمون خامض

2 بيضات

طريقة التحضير:

في كسرولة يسلق المش في الماء المغلي مع 2 ملاعق كبيرة خل لمدة 5 دقائق. يصفى المش وتزال له القشرة والعروق ثم يقطع.

في إناء تمزج التوابل مع الثوم، القزير والزيت للحصول على شرمولة. يرقد المش في الشرمولة لمدة نصف ساعة.

في مقلاة فوق نار خفيفة توضع الطماطم مع التحريك إلى أن يتبخر ماؤها، يضاف إليها المش والشرمولة حتى ينضج ويسقى بعصير الليمون الحامض.

في إناء يفتق البيض يضاف إليه عجينة البطاطس والمش مع الصلصة، يمزج الكل للحصول على حشوة مندمجة.

نقطع أوراق البسطيلة شرائط طويلة متساوية الحجم، يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على شكل مثلث (أنظر طريقة الطهي ص 61)، يلف بالعجين السائل، يدهن بالزبدة ويوضع فوق صينية مغطاة بورق السيلغيريزي.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة متوسطة حتى تتحمر البريوات.

تقدم البريوات مزينة بشرائح الليمون الحامض.





بسطيلة بالكريمة

طريقة التنضير

في كسرولة يغلَى الحليب مع نصف كمية السكر. ماء الزهر وعود القرفة. في إناء يطرب أصفر البيض مع ما تبقى من السكر ثم يضاف إليه النشا. يضاف الحليب ساخناً على خليط البيض مع التحريك حتى تندمج العناصر. يفرغ الخليط في كسرولة ويوضع فوق النار مع التحريك للحصول على كريمة ثقيلة. ترفع الكريمة من فوق النار وتضاف إليها الزبدة. يحرك الخليط بملعقة خشبية حتى تندمج الزبدة مع الكريمة. تفورغ الكريمة في سلطانية. تغطى بالبلاستيك الغذائي وتوضع في الثلاجة. تدهن ورقة البسطيلة بالزبدة وتغطى بأخرى للحصول على 6 أوراق بسطيلة مزدوجة. تصلف في صينية ثم تدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق حتى تتحمر. يهرمش اللوز. يوضع في إناء ويضاف إليه السكر. المسكة الحرة. ماء الزهر والقرفة ويخلط الكك جيداً. مباشرة قبل التقديم. توضع ورقة بسطيلة محمرة في طبق. تدهن بطبقة من الكريمة. ترش بقليل من اللوز وتغطى بورقة بسطيلة ثانية. تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر. تزين آخر ورقة باللوز.

مقادير الورقة

12 ورقة بسطيلة
25 غ زبدة مذوبة
1/2 لتر حليب
1/4 كأس صغير ماء الزهر
عود قرفة

3 أصفر البيض
ملعقة كبيرة نشا
60 غ سكر سنيذة
20 غ زبدة

مقادير اللوز

250 غ لوز مسلووق.
مقشر ومحمّر
100 غ سكر سنيذة
1/4 ملعقة صغيرة مسكة حرة مدقوقة
ملعقة كبيرة ماء الزهر
ملعقة صغيرة قرفة مدقوقة

بسطيلة بالسمك والقشدة

طريقة التنضير:

تنقع الشعيرة الصينية في الماء المغلي لمدة 5 دقائق حتى تنتفخ ثم تصفى وتقطع. في مقلاة فوق نار قوية تسخن نصف كمية الزبدة ويشر فيها القمرون لمدة 4 دقائق ثم يفرغ في إناء. تقطع شرائح السمك وتنشر فيما تبقى من الزبدة لمدة 10 دقائق. يضاف السمك إلى القمرون ويصفى من الماء الذي أفرزاه.

في مقلاة يصب ماء السمك والقمرون يضاف اليه الثوم والبصل ويترك فوق النار مع التحريك إلى أن ينضج. تضاف القشدة الطرية والتوابل وبعد الخليان ترفع المقلاة من فوق النار ويضاف الجبنة المحكوك.

تفرغ القشدة المنسمة بالبصل والجبن والثوم فوق السمك والقمرون. يضاف إليهم القزير والشعيرة الصينية ويمزج الكك جيدا.

يدهن قالب كبير بالزبدة. تصف أوراق البسطيلة في القالب ثم توضع ورقة في القعر تدهن بقليل من الزبدة. وتملأ بحشوة السمك ثم تجمع حواشي الأوراق نحو الوسط حتى تغطي الحشوة وتلتصق بأصفر بيضة وتغطي بورقة بسطيلة (أنظر طريقة طهي البسطيلة ص 62).

تدهن البسطيلة بالزبدة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر.

تخرج البسطيلة من الفرن تزين بالجبن المحكوك القمرون وشرائح الليمون الحامض.

مقادير الورقة:

500 غ ورقة بسطيلة

1 أصفر بيضة

50 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

1 كغ شرائح سمك

الموسطيل (أو سمك

أبيض)

500 غ قمرون مقشر

50 غ زبدة

2 فصوص ثوم مفروم

حبة بصل مفرومة

4 ملاعق كبيرة قزير

مفروم

100 غ شعيرة صينية

20 سل قشدة طرية

ملعقة صغيرة ملح

ملعقة صغيرة فلفل

أحمر حلو

ملعقة صغيرة فلفل

أحمر حار

50 غ جبنة محكوك

للتزيين:

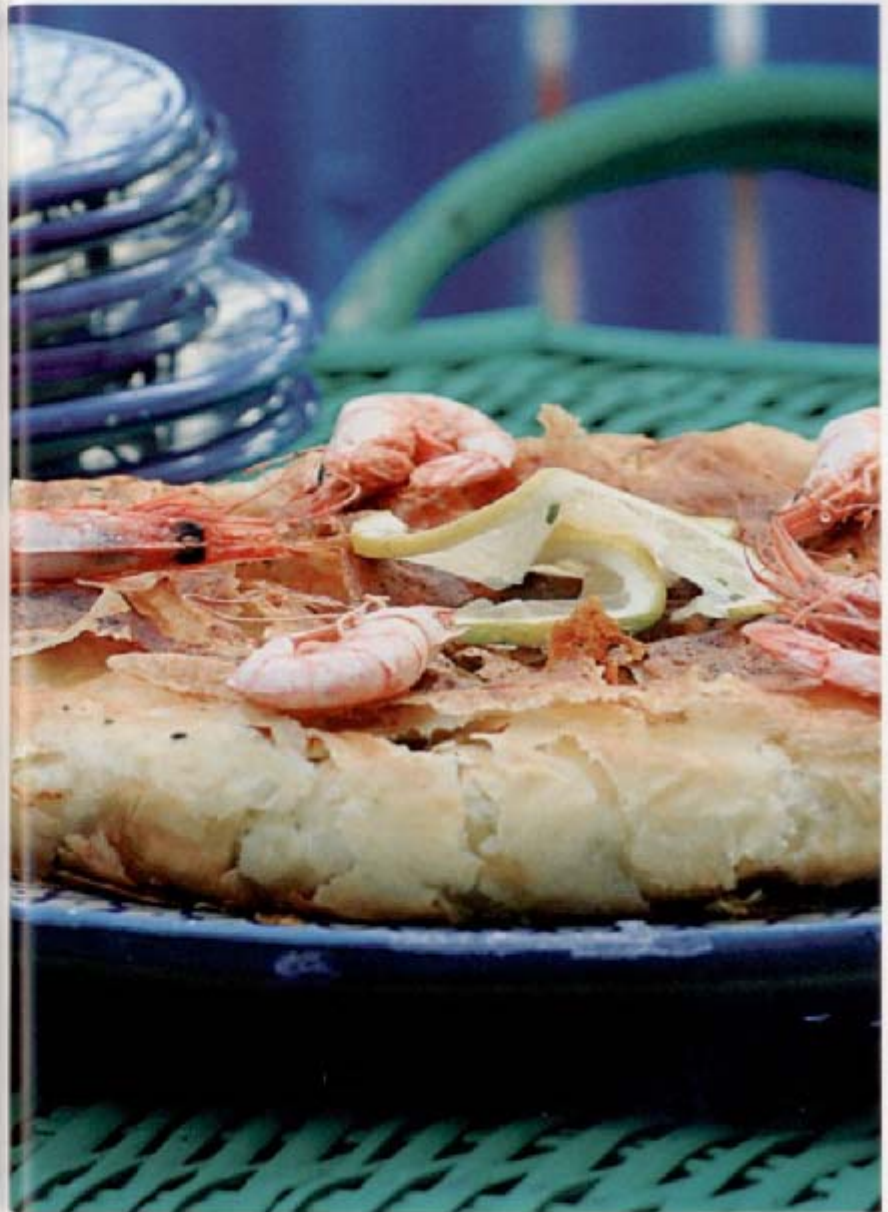
6 حبات قمرون

6 شرائح الليمون

الحامض

50 غ جبنة أحمر

محكوك



بسيطلات صغيرة بفواكه البحر

طريقة التحضير:

تنقع الشعيرية الصينية والفطر الأسود اليابس في الماء المغلي لمدة 5 دقائق ويصفى الكد ويقطع الفطر الأسود إلى قطع صغيرة.

في مقلاة فوق نار قوية يشحر القمرون والكلمار في قليل من زيت الزيتون لمدة 5 دقائق.

في مقلاة أخرى تشحر مكعبات السمك، الثوم والبصل مع قليل من الزيت لمدة 8 دقائق.

في إناء تخلط فواكه البحر، السمك، الشعيرية الصينية، الفطر، التوابل وباقي المقادير ثم يمزج الكد جيداً.

يدهن قالب صغير (قطره 10 سم) بالزبدة. توضع ورقة بسطيلة وسط القالب. تدهن بقليل من الزبدة.

تغطى بورقة أخرى وتملأ بالحشوة. تجمع حواشي الورقة نحو الوسط حتى تغطي الحشوة. تدهن

البسطيلة بقليل من الزبدة وتقلب في صينية مغطاة بورق السيلفييريزي الحقة المطوية نحو

الأسفل.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر البسيطلات.

تقدم البسيطلات فوق فراش من الخس.

مقادير الورقة:

500 غم ورقة بسطيلة

100 غم زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

300 غم قمرون مقشر

250 غم سمك أبيض مقطع

مكعبات كبيرة

300 غم كلمار مقطع مكعبات

250 غم شعيرية صينية

80 غم زيتون أخضر مقطع

قطعا صغيرة

250 غم فطر معلب مقطع

قطعا صغيرة

4 حبات فطر أسود يابس

1/2 ليمونة حامضة مرققة

مقطعة مكعبات

فص ثوم مفروم

حبة بصل محكوك

4 ملاعق كبيرة قزير مفروم

10 مل زيت الزيتون

1/2 ملعقة صغيرة ملح

1/2 ملعقة صغيرة إيزار

1/4 ملعقة صغيرة فلفل حار

للتزيين:

أوراق الخس



بسطليات صغيرة بالنضر

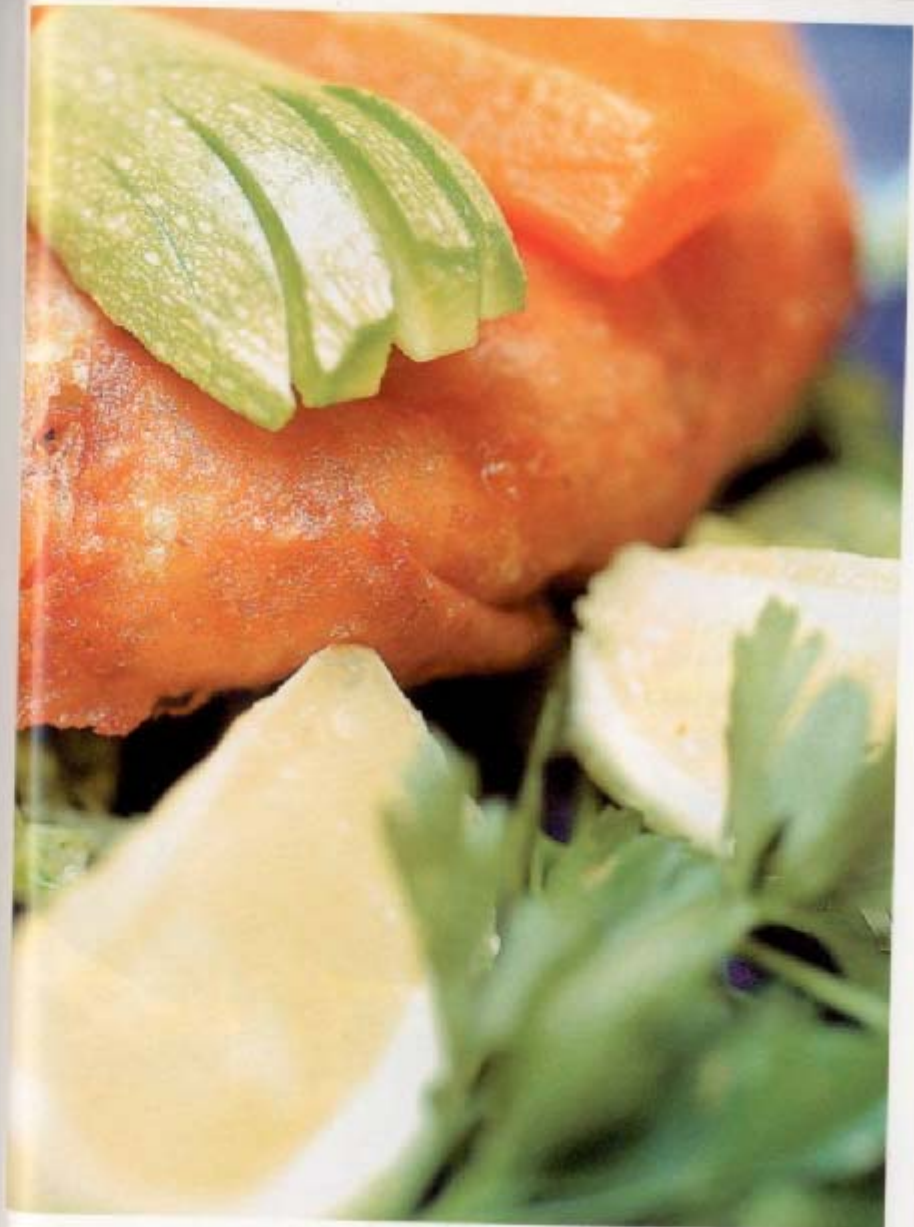
طريقة التحضير:

مقادير الورقة:

- 250 غ ورقة بسطيلة
25 غ زبدة مذوبة
(جوليين). تنقع الشعيرة الصينية في ماء مغلي لمدة 5 دقائق وتصفى.

مقادير النشوة:

- 250 غ جزر
250 غ لفت
250 غ قرع أخضر
250 غ ملفوف أخضر
(كروم)
نصف حبة فلفل أخضر
2 فصوص ثوم مفروم
حزمة بقدونس مفرومة
10 مل زيت الزيتون
80 غ شعيرة صينية
4 ملاعق كبيرة صلصة الصوجا
4 ملاعق كبيرة صلصة المحار
- تغسل الخضار، تقشر وتقطع شرائح رقيقة على الطول (جوليين). تنقع الشعيرة الصينية في ماء مغلي لمدة 5 دقائق وتصفى.
- في مقلاة يسخن زيت الزيتون وتشر الخضار مع الثوم لمدة 10 دقائق. تضاف إليهم الشعيرة، التوابل، البقدونس، صلصة المحار وصلصة الصوجا.
- يدهن قالب صغير (قطره 10 سم) بالزبدة، توضع ورقة بسطيلة وسط القالب، تدهن بقليل من الزبدة، تغطى بورقة أخرى وتملأ بالنشوة. تجمع حواشي الورقة نحو الوسط حتى تغطي النشوة. تدهن البسطيلة بقليل من الزبدة وتقلب في صينية مغطاة بورق السيلفييريزي الجافة المطوية نحو الأسفل.
- تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.
- تدخل الصينية لغرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر البسطيلات.



بسيطلات صغيرة بكفتة الديك الرومي

مقادير الورقة:

- 700 غ ورقة بسطيلة
- 100 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

- حبة بصل مفروم
- 5 مل زيت المائدة
- 500 غ كفتة ديك رومي (بيبي)

- 300 غ جزر محكوك
- 100 غ شعيرية صينية
- 4 حبات فطر أسود
- 2 فصوص ثوم مفروم
- 80 غ زيتون أخضر
- مقطع قشور صغيرة
- 4 ملاعق كبيرة قزبر
- وبقدونس مفروم
- 2 ملاعق كبيرة صلصة الصوجا

- قشرة نصف ليمونة
- حامض مرقدة مقطعة
- قطر صغيرة
- 1/2 ملعقة صغيرة
- إبرار
- 1/2 ملعقة صغيرة
- ملح
- ملعقة صغيرة هريسة

طريقة التحضير:

تنقع الشعيرية الصينية في الماء المغلي لمدة 5 دقائق وتصفى. ينقع الفطر الأسود في الماء لمدة 10 دقائق. يصفى ويقطع. في مقلاة يسخن الزيت ويشر البصل والثوم إلى أن يصبح لونهما شفافاً. تضاف إليهما كفتة الديك الرومي والجزر المحكوك ويترك الكك ينضج لمدة 10 دقائق.

في إناء يوضع خليط الكفتة والجزر. تضاف إليه الشعيرية، الفطر وباقي العناصر ثم يمزج الكك برفق. يدهن قالب صغير (قطره 10 سم) بالزبدة. توضع ورقة بسطيلة وسط القالب. تدهن بقليل من الزبدة. تغطي بورقة أخرى وتملأ بالخليط. تجمع حواشي الورقة نحو الوسط حتى تغطي الحشوة. تدهن البسطيلة بقليل من الزبدة وتقلب في صينية مغطاة بورق الميليفيريزي الجفة المطوية نحو الأسفل. تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر. تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر البسيطلات.

نصائح:

تقدم البسيطلات مزينة بشرائح الليمون الحامض والطماطم. كما يمكن تقديمها مزينة بالجبن المحكوك. يرش الجبن المحكوك فوق البسيطلات مباشرة بعد إخراجها من الفرن.



بسطيلات بالفواكه الطرية

طريقة التحضير:

مقادير الورقة:

250 غ ورق بسطيلة

50 غ زبدة مذوبة

مقادير التشوية:

250 غ خوخ

250 غ برقوق

250 غ تفاح

250 غ إجاص

عصير ليمونة حامضة

20 مل قشدة طرية

باردة

40 غ سكر صقيك

3 ملاعق كبيرة ماء

الزهر

للتزيين:

250 غ توت

عصير الكيوي

تغسل الفواكه وتقطع نصف دوائر رقيقة.

في إناء يوضع التفاح، الإجاص والخوخ ويمسح الك

بعصير الليمون الحامض حتى لا يصبح لونهم أسوداً.

تقطع أوراق البسطيلة بواسطة قطعة حلوى قطرها 10

سم.

تدهن الأوراق بالزبدة وتدخل لفرن مسخن على درجة

حرارة متوسطة حتى تتحمر.

في إناء تطرب القشدة الطرية مع السكر الصقيك

للحصول على كريمة شانتيي، تنسم بماء الزهر.

في طبق التقديم توضع ورقة بسطيلة، تدهن بقليل من

كريمة شانتيي، تصف فوقها قطع الفواكه وتغطي بورقة

بسطيلة ثانية تزين بدورها بشرائح الفواكه على شكل

وردة. تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

عند التقديم تزين البسطيلات بالتوت وعصير الكيوي.





بسطليات صغيرة بالجبن والفواكه الجافة

طريقة التنضير:

في إناء يوضع الجبن تضاف إليه التوابل، الزبيب والتمر مقطعان قطعاً صغيرة. يهرس اللوز والكركاع مع السكر المسبقة ويضاف الكل إلى خليط الجبن. يدهن قالب صغير (قطره 10 سم) بالزبدة. توضع ورقة بسطيلة وسط القالب، تدهن بقليل من الزبدة. تغطى بورقة أخرى وتملأ بحشوة الجبن والفواكه الجافة. تجمع حواشي الورقة نحو الوسط حتى تغطي الحشوة. تدهن البسطيلة بقليل من الزبدة وتقلب في صينية مغطاة بورق السيلغيريزي الجفة المطوية نحو الأسفل. تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر. تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر البسطليات. تقدم البسطليات مزينة بالسكر الصقيل.

مقادير الورقة:

250 غ ورقة بسطيلة
متوسطة الحجم
10 سل عجين سائل
100 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

400 غ جبن أبيض
100 غ زبيب
250 غ لوز مسلوق
ومقشر
100 غ كركاع محمر
150 غ تمر
قبصة قرنفل
قبصة كوزة محكوكة
قبصة قرفة
قبصة مسكة حرة
100 غ سكر سنيحة

للتزيين:

سكر صقيل

بسببيلة بالفواكه وأملو

طريقة التحضير:

مقادير الورقة:

- 12 ورقة بسببيلة من
حجم متوسط
25 غ زبدة مذوبة
مقادير الحشوة:
حبة إجازاص
حبة تفاح
حبة موز
عصير نصف ليمونة
حامضة
50 غ أملو
20 غ زبدة
50 غ عسل
للتزيين:
100 غ تين طري
سكر المصقيل
- تدهن ورقة البسببيلة بالزبدة وتغطي بأخرى للحصول على 6 أوراق بسببيلة مزدوجة. تصفف في صينية ثم تدخل لفون مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق حتى تتحمر.
تغسل الفواكه، تقشر وتقطع شرائح ثم تسقى بعصير الليمون الحامض.
في مقلاة فوق نار خفيفة تذوب الزبدة والعسل وتضاف إليهما شرائح الفواكه مع التحريك يرفق لمدة 5 دقائق حتى تتعسل. قبل رقع الكسولة من فوق النار يضاف أملو ويمزج مع الفواكه.
في طبق التقديم توضع ورقة البسببيلة بوضع فوقها قليل من خليط الفواكه وتغطي بورقة بسببيلة ثانية تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.
تزين البسببيلة بالسكر المصقيل وقطع التين الطري.

نصائح:

لتحضير أملو يرش اللوز المحمر بقليل من الملح، يوضع في رحي خاصة وأثناء طحنه يصب عليه زيت أركان لتخفيف عجينة اللوز التي تمزج مع قليل من العسل الطبيعي قبل تقديمه مع الخبز وجميع أنواع الفطائر.

أصل أملو من منطقة سوس جنوب المغرب.

بسببيلات صغيرة معمرة باللوز

مقادير الورقة:

طريقة التحضير:

- 500 غ ورقة بسببيلة
صغيرة الحجم
25 غ زبدة مذوبة
مقادير الحشوة:
1 كغ لوز مسلوق
مقشر ومحمّر
500 غ سكر سنيدة
8 سل ماء الزهر
50 غ زبدة مذوبة
ملعقة صغيرة قرفة
1/2 ملعقة صغيرة
مسكة حرة مدقوقة
قبصة ملح
للتزيين:
100 غ سكر صقيل
- في إناء يخلط جيدا اللوز، السكر والتوابل ثم يطحن في طحانة يدوية للحصول على خليط أملس يعجن خليط اللوز جيدا بماء الزهر والزبدة ويحتفظ به جانبا.
يدهن قالب صغير (قطره 10 سم) بالزبدة. توضع ورقة بسببيلة وسط القالب، تدهن بقليل من الزبدة. تغطي بورقة أخرى وتملأ بحشوة اللوز. تجمع حواشي الورقة نحو الوسط حتى تغطي الحشوة. تدهن البسببيلة بقليل من الزبدة وتقلب في صينية مغطاة بورق الميلغريزي الجفّة المطوية نحو الأسفل.
تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.
تدخل الصينية لفون مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر البسببيلات.
تخرج الصينية من الفون وتزين البسببيلات بالسكر الصقيل قبل التقديم.

نصائح:

يمكن تقديم البسببيلات مسقية بالعسل الدافئ المنسم بماء الزهر والمسكة الحرة ومزينة باللوز مقشر، محمر ومهرمش.

رغاييف معمرة بالسبانخ

طريقة التحضير

المقادير

- | | |
|---|-------------------------|
| تقرز حزمات السبانخ، تغسل، تصفى من الماء وتقطع. | 600 غ عجيين |
| في مقلاة تذوب الزبدة ويشحر الفطر الطري فوق نار | الرغاييف |
| قوية لمدة 5 دقائق ثم تضاف إليه السبانخ، الثوم، | مقادير التوريق : |
| الغزير والتوابك، يخلط الكك جيدا ويترك فوق النار حتى | 10 سل زيت |
| يتشرب الماء، تزال المقلاة من فوق النار وتترك الحشوة | 100 غ زبدة مذوبة |
| جانبا حتى تبرد. | 1 كيس خميرة كيماوية |
| في سلطانية (زلافة) تمزج الزبدة مع الزيت والخميرة | مقادير الحشوة: |
| الكيماوية. | 3 حزمات سبانخ |
| يقسم عجين الرغاييف إلى أربع كويرات، تدهن جيدا | 100 غ فطر طري |
| بخليط الزيت والزبدة وتمدد كل كرة بالمدلك حتى | مقطع شرائح رقيقة |
| يصبح سمك الورقة 3 مم. تقطع كل ورقة على شكل | 1 فص ثوم |
| مربع عرضه 15 سم. | 4 ملاعق قزير مفروم |
| يدهن مربع العجين بخليط الزيت والزبدة ويوضع وسط | 1/2 ملعقة صغيرة ملح |
| قليل من حشوة السبانخ، تجمع الجوانب حتى تغطي | 1 ملعقة صغيرة فلفل |
| الحشوة ونحصل على رغيفة مربعة. توضع الرغيفة فوق | أحمر حلو |
| صينية فرن مغطاة بورق السيلافيريزي. | 1/2 ملعقة صغيرة |
| تكرر نفس العملية حتى نفاذ العجين والحشو. | فلفل أحمر حار |
| تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة | 30 غ زبدة |
| حتى تنضج الرغاييف وتتحمّر. | |



رغائف معمرة بالكفتة والنضر

المقادير

- 600 غ عجينة الرغائف • **مقادير التوريق:** 10 سل زيت • 100 غ زبدة مذوبة •
1 كيب خميرة كيماوية • **مقادير الحشوة:** 1 حبة بصل مشنقة • 1 حبة فلفل
أخضر مقطع مكعبات • 1 حبة فلفل أحمر مقطع مكعبات • 1 حبة طماطم
محكوك • 250 غ كفتة • 2 حبات جزر محكوك • 2 حبات قرع أخضر محكوك
4 ملاعق كبيرة قزبر مفروم • 1/2 ملعقة صغيرة ملح • 1/2 ملعقة صغيرة إيزار
• 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أحمر حلو • 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار • 1/4
ملعقة صغيرة كمون • 5 سل زيت الزيتون

طريقة التحضير:

في مقلاة يسخن الزيت ويشعر البصل مع الفلفل لمدة 5 دقائق وتضاف إليهم
الطماطم محكوك والكفتة مفتتة ثم يخلط الكل جيدا ويترك فوق النار لمدة 10
دقائق. يضاف الجزر، القرع، والتوابل مع التحريك لمدة 5 دقائق. توضع الحشوة
في كسكاس حتى تصفى وتبرد ثم يضاف إليها القزبر مفروم.
في سلطانية (زلافة) تمزج الزبدة مع الزيت والخميرة الكيماوية.
يقسم عجينة الرغائف إلى أربع كويرات، تدهن جيدا بخليط الزيت والزبدة وتمدد
كل كرة بالمدلك حتى يصبح سمك الورقة 3 مم. تقطع كل ورقة على شكل
مربع عرضه 15 سم. يدهن مربع العجين بخليط الزيت والزبدة ويوضع وسطه
قليل من حشوة الكفتة والخضر، تجمع الجوانب حتى تغطي الحشوة ونحصل
على رغيفة مربعة. توضع الرغيفة فوق صفيحة فرن مغطاة بورق السيلفييريزي.
تكرر نفس العملية حتى نفاذ العجين والحشو.
تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تنضج الرغائف
وتلتحم.



رغائف باللوز

مقادير العجين:

500 غ قمح كامل

1/2 كأس زبدة مذوبة

وزيت

1/2 كأس جلجلان مطحون

قبصة نافع

قبصة مسكة حرة

قبصة ملح

أصفر بيضة

قبصة خميرة طرية

قبصة زعفران

25 سل ماء

للتوريق:

15 سل زيت المائدة

مقادير الحشوة:

250 غ لوز مسلوق

ومقشر

50 غ سكر سنيدة

ملعقة كبيرة ماء الزهر

ملعقة صغيرة زبدة

قبصة مسكة حرة

للتزيين:

50 غ جلجلان محمر

عسل

حمام زيت للقللي

طريقة التنضير:

يغربل الدقيق يضاف إليه مزيج الزيت والزبدة،
النافع، الجلجلان، المسكة الحرة، أصفر بيضة، الزعفران،
الملح، الخميرة وقليل من الماء يخلط الكك جيدا
ويترك لمدة 20 دقيقة للحصول على عجينة لين
ومطاطي. يقسم العجين إلى كويرات صغيرة من حجم
كركاعة.

يطحن اللوز مع السكر والمسكة الحرة ثم يوضع في
إناء، يضاف إليه ماء الزهر والزبدة ويمزج الكك
جيدا.

تغطس كل كويرة عجينة في الزيت، تمدد باليد
للحصول على ورقة رقيقة، يوضع قليل من حشوة اللوز
وسط ورقة العجين، تجمع أطرافها حتى تغطي الحشوة
ونحصل على رغيفة مربعة تبسط قليلا بالأصابع.
تكرر نفس العملية حتى نفاد خليط اللوز وكويرات
العجين.

تقلى الرغائف في الزيت الساخن حتى تتحمر، تزال
من المقلاة وتوضع فوق الورق النشاف. تسقى الرغائف
بالعسل وتزين بالجلجلان المحمر قبل التقديم.



محنشات بالكفتة

مقادير الورقة:

250 غ ورقة بسطيلة

من حجم كبير

60 غ زبدة مذوبة

بيضضة مطربة

مقادير التصوص:

حبة بصل مشنقة

2 ملاعق كبيرة زيت

المائدة

250 غ كفتة غنمي

50 غ شعيرية صينية

حبة جزر محكوك

2 حبات فطر أسود

فص ثوم مفروم

2 ملاعق كبيرة قزير

وبقدونس مفروم

ملح

إبرار

طريقة التحضير:

يتقعر الفطر الأسود اليابس في الماء الدافئ إلى أن

ينتفخ، يصفى ويقطع.

تنقع الشعيرية الصينية في الماء المغلي لمدة 5

دقائق، تصفى ويحتفظ بها جانبا.

في مقلاة يسخن الزيت، يشحر البصل والثوم إلى أن

يصبح لونهما شافيا، تضاف إليهما الكفتة مفتتة، الجزر،

والبقدونس ثم يترك الكك حتى ينضج مع التحريك.

في إناء تخلط الكفتة والخضر مع الشعيرية الصينية،

الفطر الأسود، الملح والإبرار ثم يقسم الخليط إلى أربع

حصص.

فوق طاولة يوضع نصفي ورقة بسطيلة بشك تكاملي

للحصول على ورقة طويلة، يوضع فوقها قضيب من

الحشوة، تلف برفق وإحكام من الأسفل نحو الأعلى،

تلتصق بالبيض ويدهن القاضيب بالزبدة ثم يلف على

نفسه (انظر طريقة طهي المحنشة ص 63).

تكرر نفس العملية حتى الحصول على أربع محنشات.

تصفى المحنشات في صينية، يدهن وجهها بما تبقى من

الزبدة وتدخل لفرن مسخن على درجة متوسطة حتى

تتحمر المحنشات.



مورقات بالكفتة

مقادير الورقة:

طريقة التنضير:

- 250 غ ورقة بسطيلة
10 سل عجين سائل
25 غ زبدة مذوبة
في إناء يوضع خليط الكفتة، الجزر، النعناع، والقزبر ثم يمزج الك.

مقادير الحشوة:

- 2 حبات بصل مفرومة
2 فصوص ثوم مفروم
5 سل زيت
20 غ زبدة
500 غ كفتة
6 أوراق نعناع
مقطعة
2 حبات جزر محكوكة
2 ملاعق كبيرة قزبر

نصائح:

- مفروم
1/4 ملعقة صغيرة
فلغل أحمر حار
1/2 ملعقة صغيرة من
التوابل الأربعة*
ملح، إيزار

يمكن تزيين المورقات بالجنجلان قبل إدخالها للفرن.
تقدم المورقات مرفوقة بصلصة الطرطور (أنظر الصفحة 57).
* أنظر وصفة تحضير التوابل الأربعة في آخر الكتاب.





التوابل الأربعة

التوابل الأربعة هي عبارة عن مزيج أربعة توابل يغلب عليها مذاق الإبرار. يمكن أن نضيف إليها في بعض الأحيان القرفة والنبوية. تستعمل التوابل الأربعة لتحضير الكاشير والعديد من أنواع (الباتي) أي خبز اللحم كما تستعمل في تحضير الحلويات وعلى رأسها الكيك بالتوابل. إليكم المقادير لتحضير مزيج التوابل الأربعة.

5 ملاعق صغيرة إبرار أسود مدقوق

2 ملاعق صغيرة جوز الطيب محكوك

ملعقة صغيرة قرنفل مدقوق

ملعقة صغيرة سكينجبير يابس مدقوق

تمزج التوابل وتوضع في إناء محكم الإغلاق. يحتفظ به في مكان بعيد عن الضوء والرطوبة. لمدة 3 أشهر.

طريقة تحضير عجينة الـرغـايف

طريقة التحضير:

المقادير

500 غ دقيق
1/2 ملعقة صغيرة
ملح
50 سل ماء دافئ
في إناء (قصرية) يوضع الدقيق مغربلا مع الملح ويصب الماء الكافي لجمع العجين.
يدلك العجين جيدا لمدة 20 دقيقة مع سقيه بالماء من حين لآخر حتى الحصول على عجينة أملس ورخو. يغطى بمنديك ويترك جانبا حتى يرتاح.

صلصة الطرطور

صلصة الطرطور هي صلصة شرقية تستعمل لدهن الخبز العربي (العيش) قبل تزيينه بمقادير الشاورمة تتكون من :
نصف كأس طحينية، نصف كأس عصير الليمون الحامض، نصف كأس بقدرونس مفروم، ربع كأس ماء.

*الطحينة هي عبارة عن عجينة الجنجلان يباع في المحلات الخاصة ببيع المواد الغذائية الشرقية.

رأس الحانوت

رأس الحانوت هو عبارة عن تحضيرة تتكون من عدة توابل، تستعمل في العديد من الأطباق المغربية. هذه التحضيرة تختلف من منطقة لأخرى ومن عطار لأخر حسب نوع وكمية التوابل المستعملة.

مقادير رأس الحانوت:

20 غ لسان الطير، 30 غ بسميسة، 30 غ كبابة، 30 غ حبة هيل (قاع قلة)، 20 غ إيزار أسود، 20 غ إيزار أبيض، 20 غ سكينجيري، 5 غ زعفران حر، 20 غ ظفر القفل، 2 حبات جوز الحليب (الكوزة)، 20 غ أوراق ورد دادس، 10 غ نافع، 20 غ جلجلان، 10 غ خوندجال، 10 غ قرنفل، 20 غ نوبورة، 20 غ قرفة، 20 غ كوزة صحراوية، 10 غ خزامى.
تدق التوابل وتمزج وتوضع في إناء محكم الإغلاق، يحتفظ برأس الحانوت في مكان بعيد عن الضوء والرطوبة لمدة 3 أشهر.



طريقة طي السيكار



تعدى الحشوة بالدورة



تدهن أطراف الشريط بالعجين المائل من جهة اليمين والشمال



تقطع الورقة شرائط ويوضع قليل من الحشوة فوق مقدمة الشريط



مع الضغط قليلا بالأصابع لتلتصق الحشوة بالدورة



يلف الأصبع على نفسه



تدهن أطراف الشريط



يلصق الأصبع جيذا حتى لا يفتح أثناء الطهي



تدهن مؤخرة الشريط بالعجين المائل

طريقة طي البريوات



يلف الشريط على شكل مثلث في أول طية



يوضع قليل من الحشوة فوق مقدمة الشريط



تقطع الورقة شرائط طويلة



مرة نحو اليمين



مرة نحو اليسار



يستمر في لف المثلث



يلصق جيذا حتى لا يفتح أثناء الطهي



تدهن مؤخرة الشريط بالعجين المائل



عند الوصول إلى نهاية الشريط

طريقة طي البسطيلة



1 يدهن بروت كك ورقه وأخرى
بالزبدة



2 تصطف طبقة أخرى من الورقة
على شكله وورقة



3 يدهن طبقة البسطيلة بالزبدة



4 توضع الحشوة وتجمع
الجوانب نحو الوسط



5 يغلى قعر القالب بورقة
بسطيلة أخرى



6 يدهن وسط الأوراق بالزبدة



7 تدهن البسطيلة بالزبدة قبل
أن تكند للفرن



8 تغطى البسطيلة بورقة أخيرة
وتكند حوائجها تحت البسطيلة



9 تدهن الجوانب بالزبدة وأسطح
البيض حتى تتكند فيما بينها

طريقة طي المعشقة



1 تقطع أطراف الورقة لتتصوّر
شكل الورقة الملفوفة المحشوة



2 تلف ورقة البسطيلة على
الحشوة وتدهن جيدا بالزبدة



3 تصطف 2 اتصال ورقة البسطيلة
بشكل متكافئ وتوضع فوقها
الحشوة على شكل قضيب



4 ينتمر في لف القضيب على
شكل حلزوني



5 يلف رأس الملفوف على نفسه



6 يدهن رأس الملفوف بقليل من
البيض



7 الشكل النهائي للمعشقة



8 تكند المؤخرة على الحلزون
بأطراف الأصابع



9 تدهن مؤخرة القضيب بالبيض