



أسيمة جابر الأيوبي



كعكة الجبنة



المكونات

- 1½ كوب كويكر
- 2 ملعقة زبدة
- 2 كوب رقائق الذرة
- كوب مارشمشو

مقادير الحشو

- 2 علبة جبنة خاصة بالحلويات
- علبة حشو العنب البري
- ½ كوب سكر
- 2 ملعقة جلاتين
- 2 علبة كريمة خفق
- ملعقة برش الليمون
- ملعقة فانيلا
- ½ كوب ماء ساخن

طريقة التحضير

- نضع الزبدة على النار
- نضيف المارشمشو ونقلب
- نضيف شوفان كويكر، رقائق الذرة ونقلب حتى الامتزاج
- نضع الخليط في الفالب ونضغط برفق
- نخفق الكريمة، نضيف السكر، الفانيлиا وبرش ليمون
- نضع الجبنة
- نذيب الجيلاتين بماء ساخن
- يضاف إلى الخليط
- نخفق مرة أخرى
- نضع الكريمة على الكعكة
- توضع بالثلاجة لمدة 6 ساعات على الأقل
- نضع العنب البري على سطح الكعكة
- نفأ قالب
- تزيين بالمارشمشو

شوربة الذرة



المكونات

- 5 أكواب مرقة دجاج
- $\frac{3}{4}$ كوب ذرة
- 2 ملعقة بصل أخضر
- علبة كريمة الذرة
- $\frac{1}{2}$ كوب كويكر
- 2 قطعة صدور دجاج
- $\frac{1}{2}$ ملعقة فلفل أحمر مطحون
- فلفل أحمر حار
- ملعقة صويا صوص
- ملعقة صغيرة برش الليمون
- ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
- ملح
- فلفل أبيض
- 2 ملعقة زيت زيتون

طريقة التحضير

- نضع زيت الزيتون على النار
- نضيف الدجاج ويقلّى
- نضيف الزنجبيل، الصويا صوص، فلفل أبيض والملح
- نضيف مرق الدجاج، برش الليمون، الفلفل الحار الأحمر، حبات الذرة، كريمة الذرة، شوفان كويكر
- تترك لتتضخج
- نضيف البصل الأخضر
- وتقدم

تارت التفاح



المكونات

- $\frac{1}{2}$ كوب كويكر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة بيكينج بودر
- رشة قرفه
- $\frac{3}{4}$ كوب زيت
- 2 ملعقة سكربني
- 2 ملعقة زبدة
- 1 كوب جوز مطحون
- 5 حبات تفاح
- 1 كوب دقيق
- زبدة
- 1 كوب سكر
- 2 ملعقة زبدة
- 2 بيضة
- 1 ملعقة عصير ليمون
- 1 ملعقة فانيлиيا

طريقة التحضير

- نضع الدقيق، شوفان كويكر، الجوز المطحون، رشة قرفه، البيكينج بودر ونخلط
- نضع السكر، الزيت، الفانيليا ونخلط
- نضيف البيض ونخفق
- نضيف خلطة المواد الجافة
- يقشر التفاح ويقطع و ننزع اللب
- يفرد في الصيغة
- يرش بالليمون، القرفه، السكربني، قطع زبدة صغيرة ونقلب
- تفرد الخلطة فوق التفاح
- تخز لمندة 45 دقيقة
- تقدم مع آيس كريم

شوربة ثمار البحر



المكونات

- 1 حبة بصل
- $\frac{1}{4}$ كوب كويكر
- 3 ملاعق زبدة
- رشة فلفل أبيض
- ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ كوب كريمة
- ملعقة برش الليمون
- 2 ملعقة ريحان جاف
- 100 غ كاليماري
- 100 غ جمبري
- 100 غ بلح البحر
- 4 كوب ماء

طريقة التحضير

- نضع الزبدة على النار
- نضيف البصل ونقلب
- برش الليمون، الملح والفلفل الأبيض
- نضيف الجمبري ونقلب
- نضيف بلح البحر، كاليماري، الريحان الجاف ويقلب بالقدر
- نضيف الماء
- نضيف كويكر ويترك ليغلي
- يقلب حتى يتفتح بلح البحر
- نضيف الكريمة
- تزين بالريحان
- وتقدم

شوربة عدس



المكونات

- $\frac{2}{3}$ كوب كويك
- $\frac{1}{4}$ كوب كريمة
- 1 كوب عدس بني
- 1 بصلة بيضاء
- 1 ملعقة بقدونس
- 100 غ لحم غنم مقطع
- ملعقة بصل أخضر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة فلفل أحمر طازج
- 2 ملعقة زيت زيتون
- ملعقة ثوم مفروم
- ملعقة فلفل أحمر مطحون
- $\frac{1}{4}$ كوب كريمة
- 3 كوب مرقة لحم

طريقة التحضير

- نسخن زيت الزيتون
- نضيف البصل والثوم حتى الاحرار
- نضيف اللحم ويقلب
- الفلفل الاسود، الفلفل الأحمر الطازج
- نضع مرق اللحم
- نزيل رغوة الشوربة
- نضيف العدس البني
- نضيف كويك، الفلفل الأحمر المطحون، الملح ويتراك ليغلي
- نضع الكريمة والبصل الأخضر
- يزبن بالبقدونس

شوربة كويكر



المكونات

- عصير 4 حبات طماطم •
- 3 كوب ماء •
- 1 بصلة مقطعة •
- 2 ملعقة زيت زيتون •
- 6 ملاعق كويكر •
- 2 ملعقة معجون طماطم •
- 200 جرام لحم غنم قطع •
- 15 حبة فلفل أسود •
- 3 حبات قرنفل •
- فلفل حار أحمر •
- ملعقة عصير ليمون •
- 4 حبات هيل •

طريقة التحضير

- نضع زيت الزيتون على النار •
- نضيف البصل ونقلب •
- يضاف اللحم •
- نقلب حتى الاحرار •
- نضيف البهارات، الفلفل الاحمر •
- يغلي لدقيقتين •
- نضيف الماء •
- يضاف عصير الطماطم ومعجون الطماطم •
- نضيف كويكر •
- يترك ليغلي •
- ملح وفلفل أسود، عصارة ليمون •
- تقديم مع الخبز •

شوربة نودلز بالشوفان



المكونات

- 2 كوب نودلز
- 4 كوب مرقة دجاج
- ½ كوب فلفل رومي أحمر مقطع
- 2 ملعقة بصل أخضر
- ملح
- فلفل أبيض
- بصلة صغيرة
- 1 ملعقة زنجبيل
- 2 ملعقة زيت نباتي
- ½ ملعقة فلفل أحمر حار
- ¼ كوب كريمة
- 2 ملعقة صويا صوص
- 2 ملعقة بقدونس
- ½ كوب جزر مقطع
- ½ كوب كويكر

طريقة التحضير

- نضع الزيت على النار
- نضيف البصل، الزنجبيل ويفقى
- نضيف الماء الملح، الفلفل الأبيض، صويا صوص، فلفل أحمر حار، فلفل رومي، الجزر المقطع، البصل الأخضر ويقلب
- يترك ليغلي
- نضع الكريمة
- نتركها تغلي قليلا
- يزيين بالبقدونس
- تسكب الشوربة على النودلز
- نضيف البقدونس ويقلب

قطايف كويكر



المكونات

- 1 كوب كويكر
- 2 كوب سكر
- 2 كوب جوز مقطع
- كوب فستق حلبي
- كوب ماء
- 1 كيلو قطايف
- زبدة
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت نباتي
- ماء زهر أو ورد
- ملعقة صغيرة ليمون
- 2 ملعقة قرفة

طريقة التحضير

- نضع السكر
- نضيف الماء ويتراكم ليغلي
- ملعقة صغيرة ليمون
- قطعة زبدة

طريقة الحشو

- نضع الجوز
- نضيف كويكر، القرفة، 2 ملعقة سكر ونخلط
- تتحشى القطائف بالحشوة
- نضغط على الأطراف لغلق العجينة
- توضع في صينية
- قطع زبدة صغيرة على كل حبة وقليل من زيت نباتي
- توضع بالفرن حتى تحرر
- تسقى بالشراب
- تزرين بالفستق الحلبي
- وتقدم

صينية البطاطا المقرمشة



المكونات

- 500 غ بطاطا مسلوقة
- ½ كوب حليب طازج
- ½ ملعقة فلفل احمر
- ½ كوب صنوبر مقلي
- بهارات مشكلة
- ملح
- فلفل اسود
- ملعقة زيت زيتون
- ½ كوب جبنة شيدر مبشورة
- ½ كيلو لحم مفروم
- بصلة مفرومة
- ½ كوب بصل اخضر
- ½ كوب كويكر

طريقة التحضير

- نهرس البطاطا المسلوقة
- نضع الزبدة، الحليب، الجبنة المبشورة
- نضيف كويكر، رشة ملح، فلفل اسود ونقلب

الخشوة

- نضع الزيت في المقلة
- نضيف البصل، الفلفل الأحمر، البهارات والفلفل الأسود والملح ونقلب
- نضع اللحم المفروم، الصنوبر المقلي ونحرمه
- نضيف البصل الأخضر
- نضع طبقة من البطاطا
- نضع حشوة اللحم المفروم
- نضيف طبقة أخرى من البطاطا والجبنة المبشورة وترش بكويكر
- توضع بالفرن لمدة نصف ساعة
- تقدم مع سلطة خضراء

كرسي ودجر



المكونات

- 4 ملاعق زيت زيتون
- بيضة
- 2 ملعقة ثوم مفروم
- 2 ملعقة زعتر جاف
- رشة ملح
- 2 ملعقة فلفل أحمر مطحون
- زيت لفافي
- كوب كويكر
- 4 حبات بطاطا

طريقة التحضير

- تقطع البطاطا وتسلق لمدة 10 دقائق
- تبهر بالفلفل الأحمر المطحون والزعتر الجاف، زيت زيتون، ثوم مفروم والملح وتقلب باليد
- نصرب البيض
- فلفل أسود
- نبهر كويكر بالبهارات نفسها
- تغمس البطاطا في البيض
- ثم في كويكر المبهر
- تقليل في الزيت
- ونقدم

مجوهرات التمر



المكونات

- 20 حبة تمر
- كوب فول سوداني محمص ومفروم
- 5 ملاعق كويكر
- كوب زبدة فول سوداني
- 2 ملعقة زبدة

طريقة التحضير

- نفتح حبات التمر لاخراج النواة
- نضع التمر في الفرن 3 دقائق
- نضع الزبدة على النار
- نحمص كويكر بالزبدة
- نضع كويكر فوق زبدة الفول السوداني
- نضيف الفول السوداني المفروم ونخلط
- تحشى حبات التمر بالخلطة
- تزيين بالفول السوداني

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِيْمِ

سبرينج رول بحري



المكونات

- رقائق السبرينج رولز
- ملعقة زيت نباتي
- ½ كوب ملفوف مفروم
- ملح
- فلفل أبيض
- ملعقة زنجبيل مفروم
- 2 بيضة
- ½ كوب جمبري
- ¼ كوب جزر مبشور
- ¼ كوب براعم الفاصولياء
- ملعقة صويا صوص
- ½ كوب كويكر
- ½ كوب بصل أخضر
- ملعقة فلفل أحمر حار

طريقة التحضير

- نضع الزيت على النار
- نضيف الزنجبيل والجمبري ونقلب
- الفلفل الأسود، الفلفل الأحمر الحار ويقلّى
- الجزر المبشور ، ملفوف مفروم، البصل الأخضر المقطع ، الملح، صويا صوص ونقلب
- ويقلى الخليط
- نخفق البيض
- ملح وفلفل أسود
- نحشى الرقائق بالحشوة
- تغمس في البيض
- تغطى بكويكر
- يقلى السبرينج رولز في الزيت

بسكويت كويكر



المكونات

- 2 كوب كويكر
- 1 كوب زبدة
- 1 كوب دقيق
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة ملح
- 2 ملعقة قرفة

طريقة التحضير

- نضع الدقيق
- نضيف كويكر، القرفة، السكر، رشة ملح ونقلب
- نضع الزبدة
- نضيف السكر ونخلط جيدا
- نضيف خليط الدقيق وكويكر
- تشكّل العجينة إلى كرات
- نضغط عليها براحة اليد
- تخّبز لمدة 12 دقيقة

سمبوسك اللحم



المكونات مكونات العجينة

- $\frac{1}{2}$ كوب دقيق
- 1 ملعقة لبن زبادي
- $\frac{1}{2}$ كوب كويكر
- 1 حبة بيض
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت نباتي
- $\frac{3}{4}$ كوب ماء دافئ
- ملعقة صغيرة ملح

مقادير الحشوة

- 200 غ لحم مفروم
- 1 بصلة مفرومة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة قرفة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة بهارات مشكلة
- رشة ملح
- رشة فلفل أسود
- $\frac{1}{2}$ ملعقة فلفل حار طازج

طريقة التحضير طريقة الحشو

- نضع الزيت على النار
- نقلي البصل
- نضيف اللحم
- نقلب حتى الاحمرار
- القرفة، البهارات المشكلة، فلفل اسود، فلفل أحمر حار ويفقلب

طريقة العجينة

- نضع البيض، رشة ملح
- نضيف الزيت
- نخفق
- نضيف اللبن الزبادي ونخفق
- نضيف الدقيق، شوفان كويكر
- نضيف الماء الدافئ ونعتجن
- نفرد العجين
- تقطع على شكل دوائر
- تحشى باللحم المفروم
- تغلق العجينة جيدا
- تقلى الحبات في الزيت
- وتقدم

تشوكو بسكت



المكونات

- 3 كوب كويكر
- ملعقة بيكربونات الصودا
- روح الفانيلا
- رشة ملح
- ½ سكر بني
- ½ كوب زبدة طريه
- 2 ملعقة لبن زبادي
- 2 بيضة
- 2 كوب دقيق
- ½ كوب سمن نباتي

طريقة التحضير

- نضع الزبدة الطريه، السمن، السكر البني، روح الفانيلا ونخلط
- نضع 2 بيضة
- نستمر في الخلط
- نضيف اللبن الزبادي، بيكربونات الصودا، رشة ملح، الدقيق
- نضيف كويكر ونخلط جيدا
- نضيف قطع الشوكولاتة
- نخلط برفق
- تبرد بالثلاجة لمدة ساعة
- تتشكل العجينة الى كرات
- نضغط برفق على كل قطعة
- تخزن لمدة 8 دقائق
- وتقدم