

2

# أشهى الحلويات

لكل الناس



السيدة بوحامد

2

# أشهى الحلويات

لكل الناس



السيدة بوحامد



## نقاش

محملي

مقادير العجينة :

- 3 كيلات فرينة
- 1/2 كيلة زبدة أو خليط زبدة + مرقرين
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 1/2 كأس خليط حليب و ماء الزهر

مقادير أخرى :

عسل

مقادير للحشوة :

- 1 كوب لوز
- 1/2 كوب سكر عادي
- مبشور ليمونة
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة الحلوى
- 2 حبات بيض

طريقة تحضير العجينة :

**1.** إمزجي الفرينة مع السكر، إعمل حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة الذائبة، إخلطي المواد جيدا، أضيفي تدريجيا خليط الماء و ماء الزهر مع الإستمرار في الخلط حتى تحصل على عجينة صلبة، أتركها ترتاح 1/2 ساعة.

**2.** أقسمي العجينة إلى قسمين، أبسطي القسم الأول من العجينة حتى يصل سمكها 2-3 مم قطعها إلى دوائر قطرها 5-6 سم، بواسطة طابع أو كأس.

**3.** أبسطي القسم الثاني حتى

يصل سمكه 1سم قطعيه إلى شرائط عرضها 1 سم و طولها

13-15 سم، ضعي شريط على حافة كل دائرة ثم زيني هذا الشريط بواسطة النقاش، ضعيها فوق صينية الفرن، إستمرري هكذا إلى نهاية العجينة.

**4.** إمزجي كل مواد الحشوة مع بعضها حتى تحصل على عجينة سائلة، (إذا لم تكن كذلك أضيفي لها بيضة).

**5.** ضعي ملعقة صغير من الحشوة في وسط كل حبة حلوى ثم أخبزها في فرن متوسط الحرارة.

**6.** سخني كأس من العسل مع ملعقة من ماء الزهر، أسقي وسط الحلويات فور سحبها من الفرن. ■

### إقتراح

يمكن تعويض اللوز بالجوز،  
بالمستق أو خليط من الإثنين.



## لقمات صغيرة باللوز



المقادير :

300 غ فرينة  
150 غ زبدة  
100 غ سكر  
فانيليا  
بيضة

عجينة الحشوة :

4-3 بياض البيض  
2 كؤوس لوز محمص قليلا و مطحون  
1 كأس سكر  
2 ملاعق مملوءة نشا "مايزينة"  
1/2 ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا  
1/2 كوب مربي

مقادير أخرى : كرز مسكر

التحضير :

1. أخفقي جيدا الزبدة مع السكر و الفانيليا ، أضيفي البيضة ثم الفرينة، أخلطي جيدا حتى تحصلتي على عجينة متجانسة، ضعيها في الثلاجة لمدة ساعة.
2. أمزجي اللوز مع السكر، النشاء و الفانيليا، أضيفي بياض البيض الواحد بعد الآخر ثم الخميرة.

3. أبسطي العجينة حتى يصل سمكها 2-3 م ضعبيها في صينية مربعة "30×30 سم" تقريبا.
4. أطلي كل المساحة بالمربي، أفرغي فوقهما مزيج اللوز سطحه جيدا، إخبزيها في فرن ساخن حتى يصبح لون الحلوى ذهبيا، أتركيه يبرد ثم قطعيه إلى مربعات أو مثلثات.
5. زينيهم بالكرز المسكر. ■

## بوتي فور باللوز و الفستق

المقادير :

2 كؤوس فرينة  
1 كأس سكر  
1 كأس زبدة  
3 ملاعق كبيرة لوز مطحون خشن + مقدار  
فنجان صغير  
3 ملاعق كبيرة فستق  
2 بيض + صفار بيضة واحدة  
1/2 كيس خميرة كيماوية  
2 ملاعق حليب  
فانيليا  
كرز مسكر

التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع الخميرة، إعملي حفرة في الوسط.

2. ضعي فيها البيضتان، الفانيليا، الحليب، السكر، اللوز و الفستق.
3. أضيفي إليهم الزبدة مقطعة قطعاً صغيرة، أخلطي المواد جيدا حتى تحصلتي على عجينة، كوربها ثم أتركيها ترتاح في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
4. قطعبيها إلى قطع صغيرة ثم إعطي هذه القطع شكل كويرات.
5. أذهنيهم بصفار البيض ثم لفهم في اللوز المشور.
6. زينيهم بالكرز المسكر.

7. إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 15 دقيقة. ■

إضغطي على العجينة قلبلا حتى تأخذ شكل القالب.



7. ضعي حبات المعمول فوق الصينية أتركيها تتخمر مدة 30 دقيقة.

8. ثم أخبزها في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة.

9. لفيها في السكر الناعم فور سحبها من الفرن. ■

### ملاحظة

يمكنك تعويض عجينة التمر بخليط اللوز، السكر و القرفة أو جوز، سكر و القرفة ميلين بماء الزهر.

يمكنك تزيين الحلويات بالنقاش إذا لم يكن لديك قالب المعمول.

التحضير :

1. إبدئي أولا بتحضير عجينة التمر : ضعي الغرس في إناء مع التوابل و الزبدة فوق نار هادئة، أتركي الخليط حتى يتشرب التمر كل الدسم مع التحريك، أبعدي الإناء عن النار، أتركيه يبرد



2. إمزجي السميد مع الفرينة و السكر الناعم، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، أخلطي المواد جيدا ثم أفركيهم بين راحة كفك، أتركي الخليط يرتاح مدة طويلة أو حتى ليلة كاملة.

3. أمزجي الخميرة مع السكر، بلليها بقليل من الماء الساخن، حركيها جيدا ثم أتركي الخميرة تتخمر، صيبيها فوق خليط الفرينة و السميد.

4. بللي الخليط تدريجيا بماء الزهر، الحليب و الماء الفاتر حتى تحصل على عجينة طرية.

5. أصنعي من عجينة التمر كريات صغيرة، أما بالنسبة للعجينة إصنعي منها كويرات في حجم حبة الجوز.

6. سطحي العجينة قلبلا ضعي في وسطها كرة من التمر مسطحة كذلك، لفي حولها العجينة ثم ضعيها في القالب الخاص بالمعمول،

## معمول بالتمر



مقادير حشوة التمر :

500 غ عجينة التمر " غرس "  
فنجان صغير من السمن أو الزبدة الذائبة  
1/2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة  
1/2 ملعقة صغيرة قرنفل مطحون  
1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مبشورة

مقادير أخرى:

سكر ناعم

مقادير العجينة :

2 كيلات سميد رقيق جدا " دقيق "  
1 كيلة فرينة  
1 كيلة زبدة أو خليط زبدة و مرفرين أو سمن  
2 ملاعق سكر ناعم  
1 ملعقة كبيرة خميرة الحبز + ملعقة سكر  
كأس شاي من ماء الزهر أو ماء الورد  
كأس شاي من الحليب



## مقروط العسل

المقادير :

- 3 كيلات سميد متوسط \* دقيق \* ما يعادل 1 كلف أو 3 أواني متوسطة للمشربة
- 1 كيلة خليط سمن + زبدة أو زبدة + مرفرين
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- ماء الزهر
- خلاصة عطر الزهر
- ماء

مقادير عجينة اللوز :

- مقدار 3 فناجين قهوة لوز مطحون
- 1 فنجان سكر
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة لتوها
- ماء الزهر
- عسل



التحضير :

1. ليلة من قبل : إمزجي السميد مع السمن و الملح، إفركيهم جيدا بين راحتي كفيك، ضعي الخليط في التلاجة.

2. في اليوم التالي، أخرجي الخليط من التلاجة ساعة قبل عجنه.

3. أفرغي خلاصة عطر الزهر في قارورة ماء الزهر لتقوية رائحته.

4. أفرغي السميد في وعاء كبير، بلليه بنصف كأس من ماء الزهر مع مزجه بأطراف أصابعك " لاتعجنني الخليط " أضيفي تدريجيا الماء حتى يتجمع السميد و يتحول إلى عجينة.

5. أقسميها إلى كويرات في حجم البرتقالة، أتركها ترتاح إلى حين تحضير عجينة اللوز.

6. إمزجي اللوز مع السكر و القرفة، بلليهم بقليل من ماء الزهر حتى تحصلني على عجينة صلبة.

7. إجعلي من العجينة حربوش، جوفيه قليلا في الوسط، ضعي فيه عجينة اللوز مبرومة في سمك الأصبع ثم أغلقي الفتحة جيدا، مددي العجينة مع برمها حتى يصبح قطرها 4 سم، سطحها قليلا ثم قطعها على شكل مقروطات (معينات).

8. إقليهم في الزيت ثم غطسيهم في العسل الدافئ فور سحبهم من المقلاة حتى ينشربو جيدا. ■

## نصائح

إختاري سميد متوسط و من نوعية جيدة، غرنبيه في غربال رقيق جدا حتى تخلطيه من السميد الرفيق الذي تمكنت. استعماله في كلفة أخرى تم حذني في أكواب من السميد السقي في الغربال، غرنليه يدوره في غربال ذو فتحات أكبر.

لا تختاري السميد الخشن لأنه لا ينشرب جيدا العسل و هو أيضا صعب للهضم.

لظلي المقروط، ضعي، واحدا فقط في المقلاة، إذا عنت بللي المقروطات واحدا واحدا بوضعهم في كوب مملوء ماء و عطر ماء الزهر، جففيهم برفق بواسطة منديل نظيف، ضعي الزيت على المقلاة و اقلي المقروطات من جديد في زيت ساخن ساعة قبل غده المقروط غطسيه في العسل مرة أخرى.

تمكنت غوية عطر الزهر بإضافة خلاصة الزهر مرة التي يجب مزجها مع السميد، بإمكانك أيضا غطس المقروط بصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونة. لا ضعي أكثر لأنها تعطي لونا نيا للعجينة.

ضعي في ذلك الجوف قطعة من عجينة التمر مبرومة على طول الحروبش، إغلقي الجوف عليها مع ضم العجينة جيدا حتى لا تفتح، إبرمها من جديد حتى يصبح قفطها 4 سم، سطحها قليلا ثم ضعي فوقها طابع خاص بالمقروط، أضغطي جيدا، ثم قطعي المقروطات بواسطة سكين حسب الرسومات الموجودة على الطابع.

5. ضعيهم في الصينية، إخبزهم في فرن هادئ يجب أن يكون لونهم ذهبيا قليلا.
6. غطسيهم في العسل الدافئ و المعطر بماء الزهر فور إخراجهم من الفرن. ■

## بسطيلة بالفواكه الجافة

2. ضعي 6 ورقات من الديول في قاع قالب مستدير يكون له نفس قطر ورقة الديول.
3. رشهم بنصف كمية الفواكه الجافة، غطيهم ب 6 أوراق ديول أخرى، إسطي فوقهم القسم الثاني من الفواكه الجافة، و أخيرا غطيهم بالأوراق الستة الأخيرة.
4. قطعيها إلى مقروطات بواسطة سكين رقيق "مثل البقاوة".
5. إخبزيها في فرن متوسط حتى يصبح لونها ذهبيا أتركها تبرد قليلا.
6. إسقيها بالعسل المعطر بماء الزهر.
7. زينها بالفستق المدشش أو بالجلجلان المحمص. ■

التحضير:

1. غربلي السميد، أضيفي الملح، صبي في الوسط خليط الزبدة و الزيت، إمزجهم جيدا ثم إفركيهم، كومي الخليط، أتركه يرتاح لمدة 1/2 ساعة.
2. أثناء هذا الوقت حضري عجينة التمر و ذلك بخلطها مع التوابل و الزبدة بملعقة كبيرة من ماء الزهر.
3. خذي العجينة بملها تدريجيا بماء الزهر و الماء مع خلطها برفق بأطراف الأصابع، إعملي منها كريات في حجم البرتقالة.
4. شكليها على شكل حروبش، جوفيه،

المقادير:

- كوب من خليط "لوز، جوز أو فستق أو خليط من الثلاثة"  
 عليه زبدة  
 ملعقة كبيرة جلجلان محمص و مطحون  
 ملعقة صغيرة فرقة مطحونة  
 طازينة و نصف ديول "ملسوقة أو ورقة"  
 عسل  
 ماء الزهر

التحضير:

1. إمزجي الفواكه الجافة، إقليهم قليلا في السمن، إطحنيهم مع الجلجلان و القرقة، بملهم قليلا بماء الزهر (الخليط يجب أن يشبه الرمل الخشن)، فكي ورق الديول، إدهني كل واحدة بالزبدة من الجهتين.



## مقروط في الفرن

مقادير عجينة التمر:

- 250 غ عجينة التمر "غرس"  
 1/4 كأس شاي زبدة ذائبة  
 ماء الزهر  
 1/2 ملعقة قرنفل مطحون  
 1/2 ملعقة جوزة الطيب مبشورة  
 عسل

المقادير:

- 3 كيلات سميد رقيق جدا "دقيق"  
 1 كيلة زبدة أو خليط زبدة + زيت  
 1/2 ملعقة صغيرة ملح  
 ماء





## ترتليت سطلية

المقادير:

500 غ فرينة  
250 غ زبدة أو مرفرين  
150 غ سكر عادي  
2 بيض  
فانيليا

عجينة الحشوة:

سكر ناعم  
مقدار فنجان قهوة حليب بارد  
فانيليا  
3 ملاعق زبدة طرية  
مقادير الطلية:  
2 بياض بيض  
عصير حبة ليمون  
سكر ناعم  
ملون

التحضير:

1. إخفقي البيض، السكر و الفانيليا، أضيفي الفرينة، إخلطي قليلا ثم أضيفي الزبدة الطرية، كوري العجينة، ضعها في الثلاجة لمدة ساعة.
2. أسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفرينة حتى يصل سمكها 3 مم، قطعها بواسطة الطابعين الخاصين بالترتيلات، أحبزها في فرن متوسط الحرارة 15 إلى 18 دقيقة.
3. إخفقي بياض البيض مع عصير الليمون، أضيفي السكر الناعم بكميات قليلة حتى تحصل على خليط يغطي جيدا ظهر الملعقة، لونه حسب الذوق.
4. أطلي القطع المثقوبة، زينها بالحلوى الملونة و أتركها تجف.

### ملاحظة

هذه الترتليت سوف تسعد الأطفال و بإمكانك التوسع في الألوان يمكنك كذلك تحضيرهم في العيد و حتى في المناسبات الأخرى

## ترتليت بالكاكاو

التحضير:

1. حضري العجينة مثل الترتليت السابقة.
2. حضري الطلية للطلقة العليا بالسكر، الكاكاو، الزبدة و 3 ملاعق كبيرة حليب، سخني هذه المواد على نار هادئة ثم غطسي القطع المثقوبة في هذا الخليط، أتركهم يجفوا، أطلي باقي القرص بالخليط الخاص بالحشوة الذي إستعملته في الوصفة السابقة، أتركهم يجفوا.

3. زينهم حسب الذوق ■

مقادير العجينة:

نفس المقادير المستعملة في الترتليت السابقة

مقادير الحشوة:

ملعقة كبيرة كاكاو  
4 ملاعق كبيرة سكو ناعم  
مقدار حبة جوز زبدة طرية  
حليب



## قراة الغزال

<http://sidialli.ibda3.org>

تحضير العجينة :

1. إمزجني الفرينة، السكر و الجلجلان المطحون، إعملني حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، إمزجني كل المواد ثم بلليهم بماء الزهر حتى تحصلي على عجينة صلبة، أتركها ترتاح إلى حين تحضير عجينة الحشوة.

2. أذربي السمن في إناء، أضيفي الفرينة، حركي قليلا.

3. أبعديها عن النار، أضيفي العسل، الجلجلان المطحون و القوفة، أبعديها فوق النار، حركيها بواسطة ملعقة خشبية حتى تصبح العجينة صلبة.

4. أبعديها عن النار ثم أتركها تبرد.

5. أسطي العجينة حتى يصبح سمكها 2-3 مم، قطعيها إلى دوائر بواسطة طابع أو كأس قطره 6 أو 7 سم.

6. شكلي عجينة الحشوة على شكل صيعات

مقادير العجينة :

1 كلع فرينة  
500 غ زبدة أو خليط سمن و زبدة  
300 غ سكر ناعم  
ملعقة كبيرة جلجلان محمص و مطحون

مقادير الحشوة :

1/2 كأس عسل  
2 ملاعق سمن  
2 بياض بيض  
ملعقة صغيرة قرفة  
جلجلان محمص حب

### إقتراح

بمسكك تعويض عجينة الحشوة باستعمال 2 كيلات لوز مطحون، 1 كيلة سكر، قرفة أو نفس الكمية من الجوز، السكر و القرفة، الكل مثل ماء الزهر.

7. ضعي هذا الأخير على الأقراص لفيها مرة و نصف ثم أعطيها شكل هلال.

8. أطليها ببياض ثم رشها بحبات الجلجلان.

9. أخبزها في فرن متوسط الحرارة. ■





## لقمات صغيرة بعجينة التمر و اللبناو كاو

مقادير العجينة :

4 كيلات فرينة  
كيلة زبدة أو مرفرين  
بيضة  
قرصة ملح  
ماء الزهر

التحضير :

1. أمزجي الفرينة مع الزبدة و الملح ثم إفركيها بين يديك، أضيفي البيضة و ماء الزهر حتى تحصلتي على عجينة ملساء، أتركها ترتاح.
2. ضعي عجينة التمر و باقي المواد في إناء يكون قعره سميك، ضعي الخليط على النار حركه بعض الدقائق ثم أتركه يبرد.
3. أقسمي العجينة إلى كريات في حجم البرتقالة.
4. أسطبيها حتى يصبح سمكها رقيق جدا " للتسهيل إستعملي مكينة العجينة إذا أمكن "
5. يمكنك بعد ذلك صنع حلويات بأشكال متنوعة.

مقادير عجينة الحشوة :

300 غ عجينة التمر " غرس "  
كوب كاو كاو محمص  
50 غ زبدة  
3 ملاعق ماء الزهر  
ملعقة جلجلان

توضيحات :

بالنسبة لبعض الأشكال :

الورقة :

قطعي العجينة إلى دوائر بواسطة كأس صغير، ضعي قليل من عجينة الحشوة في الوسط، إجمعي الطرفين ثم أنقشي السطح بالنقاش.

الأكياس :

ضعي كوية من عجينة الحشوة في وسط دائرة العجينة، إجمعي الأطراف ثم إضغطي عليهم في الأعلى، لفي العجينة مرة حتى لا تنفتح عند الخبز.

العصى :

ضعي مربع من العجينة، سطحي فوقه عجينة



الأطراف حوالي 1/2 سم.

6. إخبزي الحلويات في فرن متوسط، غطسيهم في العسل فور سحبهم من الفرن، رشي عليهم الجلجلان. ■

الحشوة ثم غطيه بمربع ثاني قطعي المربع إلى عصى طولها 8-9 سم لفي هذه العصى على نفسها.

الكعكات :

أسطبي العجينة حتى تحصلتي على مستطيلات طولها 10 سم و عرضها 5 سم ضعي على طرف المستطيل قطعة من الحشوة سمكها في سمك قلم الرصاص، أطوي العجينة ثم قطعي الأطراف بواسطة سكين، شكلي الكعكة، بللي الأطراف حتى تلتحم جيدا، قطعي





## المقادير :

- 4 كيلات فرينة (كيلي بنفجان قهوة و حليب متوسط)
- كيلة زبدة أو مرفرين
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح رقيق
- 2 خبزات قطايف
- كوب لوز مطحون خشن
- 1/3 كوب سكر
- 1/4 ملعقة قرفة مطحونة
- 150 غ زبدة ذائبة
- عسل
- ماء الزهر

## لفات مسكرة



## التحضير :

1. إمزجي الفرينة جيدا مع المادة الدهنية و الملح، رشها بماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحصل على عجينة ملساء، أتركيها ترتاح 1/2 ساعة.
2. إبسطي العجينة " إستعملي مكينة العجينة أفضل " حتى يصل سمكها 1 و 1/2 أو 2 مم.
3. قطعيها إلى مربعات ضلعاها 12 أو 13 سم.
4. إعملي 6 أو 8 فتحات في وسط كل مربع بواسطة الدولاب " و هو عبارة عن عجلة صغيرة تستعمل لتقطيع العجينة " مع ترك 2 سم على كل الحافة " تماما كما تفعل عند تحضير الفريوش " أبعد قليلا الشرائط عن بعضها البعض، لفي العجينة حول قلم مع ترك 2 سم في الحافة، إسحب القلم، دوري العجينة مشكلتا بذلك لفة صغيرة أما بالنسبة للعجينة

5. إمزجي اللوز مع القرفة و 2 ملاعق زبدة ذائبة.
6. ضعي قليلا من الخليط في وسط الحلويات.
7. رشي القطايف بماء الزهر ثم ضعي فوق اللوز كريات صغيرة منها، رصي الحلوى فوق صينية، إسقي كل قطعة بملعقة من الزبدة الذائبة، إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 20 دقيقة إسقيهم بالعسل فور سحبيهم من الفرن. ■

## ملاحظة

بإمكانك التخلي عن اللوز في قعر الحلويات ورش فقط سطح الحلوى بقليل من اللوز بعد سقيهم بالعسل.



## قطايف

المقادير :

- 5 أو 6 خبزات قطايف
- حفنة صغيرة لوز
- حفنة صغيرة من الفستق
- فنجان من السكر " فنجان الحليب بالقهوة "
- 200 غ زبدة
- ماء الزهر
- عسل

<http://sidiali.ibda3.org>



التحضير :

1. ذوبي الزبدة على النار، ضعي القطايف تتحمر بكميات صغيرة مع تقليبها، ضعها في مصفات كبيرة عند نزعها من المقلات لتقطر.
2. إمزجي السكر مع اللوز، الفستق و القطايف.
3. رشهم بماء الزهر ثم ضعهم في قالب مستدير أو مربع حمريهم في الفرن.
4. إسقي قالب القطايف فور نضجه . ■

### ملاحظة

هذه الطريقة لتحضير القطايف سهلة و اقتصادية و حتى تقطيعها أسهل من تقطيع القطايف المحضرة تقليديا.

### إقتراح

يمكنك كذلك تحضير قطايف فردية بإستعمال قوالب صغيرة التي يمكنك تقديمها في الحفلات مع الشاي.





## محنشة ذهبية

### المقادير :

- مقدار إناء شربة لوز محمص قليلا و مطحون
- 1/3 كوب سكر
- 4 ملاعق ماء الزهر
- ملعقة قرفة
- صفار 4 حبات بيض
- 2 دزينات دبرول "ورقة أو ملسوقة"
- 200 غ زبدة
- عسل

### التحضير :

1. إمزجي في إناء قعره سميك، اللوز مع السكر، ماء الزهر و 50 غ زبدة.
2. ضعيه على نار هادئة مع الخلط حتى يذوب السكر و يصبح الخليط عجينة.
3. إسحبيه من على النار، أتركه يبرد قبل إضافة 2 صفار بيض و القرفة.
4. إصقي ورقتان دبول واحدة بجانب الأخرى بصفار البيض مع وضع الجهة اللامعة في الأسفل.
5. شكلي قطعة من عجينة اللوز في سمك

- الإبهام، ضعيها على حافة ورقات الدبول و لفيها ثم لفي القطعة على نفسها حتى تأخذ شكل حلزوني، ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة.
6. إعملي قطعة ثانية ثم لفيها حول الأولى مع إصافها بصفار البيضة و ذلك حتى تنتهي كمية اللوز.
7. إدهني وجه المحنشة بصفار البيض ثم إخبزيها في فرن لمدة 25 إلى 30 دقيقة، إسقي المحنشة بالعسل فور سحبها من الفرن و رشها بالسكر الناعم "مثل الصورة". ■

المقادير :

نفس مقادير الترتلات بالفانيليا في الوصفة السابقة

كريمة الحشوة :

50 غ زبدة طرية  
خلاصة عطر الفانيليا  
سكر ناعم "كوب قهوة و حليب مملؤى"  
2 ملاعق حليب ساخن

للزينة :

سكر ناعم  
حليب  
فانيليا

التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع اللوز، السكر و الفانيليا.
2. أضيفي الزبدة مقطعة قطع صغيرة، البيض، إخلطي العجينة بسرعة، كوربها ثم ضعها في الثلاجة.
3. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر الناعم و الفانيليا حتى تحصل على كريمة بيضاء و خفيفة.
4. أطلي و ألصقي الأقراص ببعضها.

للزينة :

غربلي 2 ملاعق سكر ناعم، أضيفي ملعقة كبيرة حليب أو أكثر كي تحصل على خليط شبه سائل لتتمكن من وضع رسوم على سطح الأقراص بواسطة محقنة خاصة بالحلويات. ■

مقادير العجينة :

400 غ فرينة  
100 غ لوز مطحون  
250 غ زبدة  
200 غ سكر ناعم  
2 حبات بيض  
فانيليا

كريمة للحشو :

2 ملاعق كبيرة كاكاو  
4 ملاعق سكر ناعم  
50 غ زبدة طرية  
ملعقة حليب  
للزينة :

ملعقة كاكاو  
2 ملاعق سكر ناعم  
حليب

<http://sidiali.ibda3.org>



## أقرص بالكاكاو

التحضير :

1. إسبلي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفرينة حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعي العجينة بواسطة كأس قطره 5 إلى 6 سم.
2. ضعي الأقراص فوق صينية مدهونة بالزبدة إخبزيها 15 إلى 20 دقيقة.
3. خضري الحشوة : إخفقي الزبدة مع الكاكاو، السكر المغربل و الحليب، ضعي الخليط في إناء على نار هادئة مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية حتى تحصل على كريمة ملساء، أتركها تبرد قليلا.
4. إهني بهذه الكريمة نصف كمية الأقراص ثم إسقي كل إنئين معا.

للزينة :

1. إمزجي الكاكاو مع السكر، بللي بالحليب حتى تحصل على خليط لين و سائل نوعاما.
2. صبي الخليط في محقنة خاصة بالحلويات، إعملي رسوم على سطح الأقراص. ■



## طهينة بفرينة الحمص أو «زريز»

### المقادير :

3. إمزجي الفرينة المخمصة بعد أن تبرد مع الجلجلان المطحون، صبي هذا الخليط تدريجيا على العسل مع التحريك المستمر بواسطة ملعقة خشبية حتى تحصل على خليط لين يمكن أكله بالملعقة.

4. وزعي الخليط في صحن صغيرة زينها بخليط من الجلجلان المطحون و القرفة. ■

### إقتراح

بإمكانك إضافة قليل من الفواكه الجافة المخمصة قليلا مثلا لوز، فستق، جوز أو حتى كاوكاو (فول سوداني).

### المقادير :

500 غ سميد "دقيق"  
كأس زبدة ذائبة  
كأس غير مملو عسل  
ملعقة كبيرة حرور

### لصنع الحرور :

ملعقة صغيرة كبابه  
ملعقة صغيرة خنجلان  
ملعقة صغيرة فلفل أكحل حب  
1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب  
1/2 ملعقة صغيرة جوزة رقيقة  
1/2 ملعقة صغيرة قرنفل  
1/2 ملعقة صغيرة سكينجير

5. إسحبي الأناء من على النار، صبي السميد فوق خليط العسل و الزبدة مع التحريك حتى تحصل على خليط لين.

6. وزعيه في صحيفات صغيرة ثم زينيهم بما تبقى من الحرور. ■

### نصيحة :

يمكن إضافة كمية قليلة من اللوز المحمص و المشور.  
يمكنك تحضير طهينة سميدة أكثر حتى تتمكن من قطعها فطع فردية ووضعها في أكياس.



## طهينة تقليدية

<http://sidiall.ibda3.org>

### طريقة التحضير :

1. حضري الحرور بطحن جميع التوابل بواسطة مطحنة قهوة كهربائية "أو بالمهراس" كمية القرفة يجب أن تكون أكبر من باقي التوابل.

2. إختاري سميد متوسط، غريله في غربال رقيق جدا حتى تتخلصي من السميد الرقيق جدا ثم غريلي باقي السميد في غربال مفتوح أكثر.

3. حمصيه في مقلاة على نار هادئة مع تحريكه بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح ذهبي اللون، أتركه يبرد بعد تفرغه في وعاء آخر «يجب أن يبرد تماما قبل إستعماله».

4. إمزجي الزبدة مع العسل و ملعقة صغيرة من الحرور فوق نار هادئة.



## حلويات صغيرة بالجوز

خليط يشبه الرمل الخشن، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها السكر، مبشور الليمون و صفار البيض، بللي بالحليب أعجني بسرعة ثم كوري العجينة.

2. أسطي العجينة، قطعيها إلى دوائر، بطني بها قوالب قطرها 4 إلى 5 سم وعلوها 1 و 1/2 سم.

3. حضري الحشوة بمزج كل المواد، إملئي القوالب الصغيرة بهذا الخليط.

4. غطيها بدوائر العجينة المتبقية، إدهنها بالبيض إعملي رسوم بواسطة شوكة.

5. إخبزيهم في فرن متوسط لمدة 20 إلى 25 دقيقة. ■

مقادير للعجينة :

- 500 غ فرينة
- 300 غ زبدة
- 200 غ سكر
- 5 صفار بيض + بيضة
- مبشور الليمون
- 4 ملاعق حليب أو ماء

للحشوة :

- كوب صغير جوز مطحون
- 1/2 كوب سكر
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 صفار بيض
- 1/4 ملعقة صغيرة خميرة للحلوة

طريقة التحضير :

1. إمزجي الزبدة مع الفرينة حتى تحصل على



## لقهات باللوز و جوز الهند

لتحضير الطلية :

4. إعصري الليمونتين، إملئي كأس صغير للشاي بعصير الليمون و نصف كأس من ماء الزهر.

5. إخفقي 2 بياض البيض المتبقين، أضيفي إليهم خليط الليمون و ماء الزهر ثم السكر الناعم بكمية تكفي للحصول على خليط سميك يمكنه تغطية ظهر الملعقة دون أن يسيل.

6. إطلي الحلويات بواسطة ملعقة صغيرة ثم زينها بزهرة صغيرة أو بالحلوى الفضية.

7. أتركها تجف ليلة كاملة. ■

### نصيحة

بإمكانك الإستغناء عن الفواكه المسكرة.

يمكنك أيضا إعطاء الحلوى شكل الخبز أي مثلثات.

كما يمكنك تلوين الطلية حسب الذوق.

المقادير :

- 2 كيلات جوز الهند " كيلي بفنجان حليب بالقهوة "
- كيلة لوز مطحون
- 1/2 كيلة سكر
- 1/4 كيلة زبدة ذائبة
- 6 بياض بيض
- 2 ليمون
- 3 ملاعق فواكه مسكرة
- سكر ناعم
- ماء الزهر

زهور صغيرة أو حلوى فضية للزينة

طريقة التحضير :

1. إمزجي جوز الهند مع السكر، الزبدة، مبشور الليمونتين، الفواكه المسكرة مقطعة إلى قطع صغيرة و 2 بياض بيض.

2. أخفقي 2 بياض بيض حتى يصبح كالثلج، أضيفيهم إلى الخليط الأول، شكلي كريات صغيرة في حجم الجوزة الصغيرة.

3. ضعيهم فوق صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بقليل من الفرينة، إخبزيها في فرن هادئ لمدة 10 إلى 12 دقيقة، يجب فقط أن يجف البيض.



## لجوزة

المقادير :

علبة زبدة أو مرفرين " 250 غ "

2 بيض

كأس سكر ناعم

كيس خميرة

1/2 ملعقة خلاصة الفانيليا

كمية كافية من الفرينة للحصول على عجينة لينة

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر، الفانيليا و البيض.

2. أضيفي قليل من الفرينة المغربية مع الخميرة، إمزجي ثم أضيفي ما يكفي من الفرينة للحصول على عجينة لينة.

4. جزئي العجينة إلى كويرات صغيرة أصغر

من الثقوب الموجودة بالقالب الخاص بصنع الجوزة.

3. إدهنيه بالزيت بواسطة منديل نظيف أو فرشاة ثم سخنيه من الجهتين.

5. ضعي في كل ثقب كرية عجينة، إغلق القالب ثم إفتحيه، إنزعي العجينة التي تجاوزت الثقب بواسطة سكين حاد، إغلق ثانياً القالب ضعه على نار قوية بعض الثواني على الجهتين.

6. تفقدي لون الحلوى الذي يجب أن يكون ذهبية اللون إنزعي القطع من القالب، كرري العملية إلى نهاية العجينة.

7. وتحصلي هكذا على أنصاف جوزات. ■

<http://sidiali.ibda3.org>

البقية صفحة رقم 34 / 35





إليك الآن 3 طرق لتحضير الحنوة



## عجينة الفولاعة الجافة

المقادير :

500 غ لوز أو جوز أو خليط من الإثنين أو  
كاوكاو محمص (فول سوداني).  
2 علب شوكلاتة سوداء  
علبة زبدة

طريقة التحضير :

1. أذبي الشوكلاتة على حمام مائي  
ساخن، أضيفي الزبدة إمزجي كي تحصل على  
3. شكلي كريات صغيرة، ضعي بالواحدة في  
أنصاف الجوز ثم عطبيها بالأنصاف  
الأخرى. ■

## عجينة

## الشوكلاتة و البسكويت الجاف

المقادير :

كوب لوز محمص قليلا و مطحون  
كوب بسكويت "بودوار" Boudoir  
1/2 كوب سكر  
2 علب شوكلاتة سوداء  
حليب  
فانيليا

طريقة التحضير :

1. إبشري الشوكلاتة، سخني بعض ملاعق  
حليب، صبيه على الشوكلاتة، حركي حتى

### ملاحظة

البودوار هو نوع من البسكويت،  
متوفر بالخللات البعض يسمونه  
بسكويت الشامانيا.

## عجينة بالكريم باتيسير



حضري كريم باتيسير، عطريها بخلاصة اللوز  
المر أو الحلو، بللي كمية من اللوز المحمص قليلا  
و المندشش بالكريمة، شكلي كويرات بالخليط  
و أحشي بها الجوزات. ■

<http://sidali.ibda3.org>



## عش باللوز

### مقادير العجينة الأولى :

3 كيلات فرينة  
كيلة مادة دهنية "خليط زبدة و مرفرين"  
قرصة ملح  
ماء الزهر

### مقادير العجينة الثانية :

4 كيلة فرينة  
1/4 كيلة مادة دهنية  
قرصة ملح  
ماء الزهر

### مقادير الحشوة :

2 كوب لوز مطحون  
1/2 كوب سكر  
2 أو 3 بيض  
فانيليا  
1/4 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية  
مشور ليمونة  
عسل

### طريقة التحضير :

1. إمزجي مواد العجينة الأولى، بلليهم بماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحسلي على عجينة صلبة، أتركها ترتاح.

2. إمزجي مواد العجينة الثانية، بلليهم بماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحسلي على عجينة مرنة، أتركها ترتاح.

3. أسطي العجينة الأولى حتى يصل سمكها 1/2 م، قطعها إلى دوائر قطرها 4 إلى 5 سم.

4. أسطي العجينة الثانية بواسطة مكنة العجين ثم قطعها على شكل شرائط (رشته)، قطععي هذه الشرائط في مثل محيط دوائر العجينة ثم ضعها مملمة فوقها.

5. إمزجي اللوز مع السكر، الفانيليا، الخميرة، مشور الليمون.

6. بلليهم بالبيض حتى تحسلي على خليط سائل.

7. إملي وسط الحلويات إلى 1/2 بهذا الخليط بواسطة ملعقة صغيرة.

8. إخبزها في فرن هائ لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

9. غطسي الحلويات في العسل فور سحبهم من الفرن، زينهم بالحلوى الفضية حتى تعطيههم هيئة البيض في العش. ■



## عجينة الحشوة جينولاز

4. شكلي من الخليط كويرات صغيرة، ضعها على دوائر عجينة اللوز ثم شكلي الفاكهة التي تختارينها.

لتشكيل التين :

5. عجينة اللوز خضراء و عجينة الحشوة باللون الوردي الفاتح.

لتشكيل المندرين :

6. عجينة اللوز ملونة بالبرتقالي "خليط من اللون الأصفر والأحمر" و عجينة الحشوة برتقالي فاتح.

لتشكيل الموز :

7. عجينة اللوز صفراء، عجينة الحشوة طبيعية. ■



## عجينة اللوز محشوة

المقادير :

1/2 كيله خليط ماء + ماء الزهر  
قطعة زبدة " 200 غ ل 1 كلف لوز "

كيله لوز مطحون طحن ناعم و مغريل  
كيله سكر قطع

### إقتراح

- 1- يمكنك صنع بهذه العجينة شكل الخضر لمفاجأة أصدقائك
- 2- يمكنك أيضا حشو عجينة اللوز بنفس عجينة الحشو الجوزة (عجينة الشكولاتة و البسكويت الجاف)



طريقة التحضير :

4. عطري العجينة بخلاصة العطر حسب الفاكهة التي تختارينها،
5. أعجنها ثم أسطحها فوق طاولة مرشوشة بالسكر الناعم المغريل حتى يصل سمكها 2 أو 3 مم، قطعها بواسطة كأس إلى دوائر قطرها 5 إلى 6 سم. ■

1. حضري شارببات عاقدة بالسكر و خليط الماء و ماء الزهر، أضيفي الزبدة.
2. أضيفي اللوز، حركي فوق النار بواسطة ملعقة خشبية حتى تبدأ العجينة في الانفصال عن قعر الإناء.
3. أفرغي العجينة في وعاء آخر ثم أتركها تبرد.

## إقتراح

بإمكانك تلوين العجينة و تعطيرها حسب ذوقك.

## ميرنق

البيض مع الملح جيدا حتى يصبح كالثلج ثم أضيفي السكر بكميات قليلة و ببطئ مع الإستمرار في الخفق.

2. بمجرد أن يصبح الخليط أملس ضعيه في كيس ذو قمع أو بواسطة ملعقة ضعي أكوام صغيرة فوق صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريشة.

3. إخبزيها في فرن هادئ و مفتوح قليلا لمدة ساعة. ■

## ميرانف على شكل رؤوس

ضعي على الأكوام حبة من الحلوى و الحلوى الفضية لتشكلي العينان و الأنف، بعد نضجهم، إرسمي الشعر بظلية مصنوعة بياض البيض و السكر. ■

## نصيحة

لصنع بعض الحلويات تستعمل صفار البيض فقط و لكي لا يتبدري البياض اصنعي به هذه الحلوى التي ستفرح أطفالك.

8. ضعيها فوق صينية مدهونة بالزبدة، أخبزيها في فرن هادئ لمدة 15 دقيقة.

9. غطسيهم في العسل المعطر بماء الزهر قبل أن يردوا تماما. ■

### المقادير :

4 بياض بيض  
250 غ سكر عادي  
1/2 ملعقة صغيرة فانيليا  
قرصة ملح  
زبدة للصينية  
ملعقة كبيرة فريشة

### طريقة التحضير :

1. إمزجي السكر مع الفانيليا، إخفقي بياض

## ميرانف على شكل فئران

إعطي للكومات شكلا طويلا، أغرسي حبتان لوز غير مقشر للأذنين و حلوى صغيرة لصنع العينين و الفم. ■



## حلوة المفاجأة

### المقادير :

4 كيلات فريشة  
1/2 كيل مادة دهنية \* خليط زبدة و مرفرين \*  
قرصة ملح  
ماء الزهر

### مقادير عجينة اللوز :

3 كيلات صغيرة لوز  
كيلة سكر  
فانيليا  
2 بياض بيض  
2 ملعقة فواكه مسكرة مقطعة قطع صغيرة (fruits confits)  
عسل

### طريقة التحضير :

1. إمزجي مواد العجينة مع بلهم بماء الزهر حتى تحصلي على عجينة مرنة، كوريها، أتركها ترتاح.

2. إمزجي اللوز مع السكر، الفانيليا، الفواكه المسكرة.

3. أخفقي بياض البيض بالشوكة، بللي اللوز حتى تحصلي على عجينة.

4. إسطي العجينة حتى تصبح رقيقة جدا \*

بواسطة مكنة العجين من الأفضل \* يجب أن تكون في سمك ورقة البقلاوة.

5. قطعيها إلى مستطيلات طولها 10سم و عرضها 6 سم بواسطة دولاب صغير.

6. ضعي في طرف كل مستطيل كرية ممدودة قليلا من عجينة اللوز.

7. أطوي العجينة مرتين ثم أبرمي الأطراف.



## ترافل بثلاث ألوان و ثلاث عطور

### مقادير عجينة اللوز :

- 250 غ لوز مطحون
- 100 غ سكر
- 2 بياض بيض
- ملون أخضر، أحمر، أصفر
- خلاصة عطر الفراولة، الفستق، اللوز أو الموز
- عسل



### مقادير العجينة :

- 4 كيلات فرينة (كيلي بفنجان القهوة بالحليب)
- كيلة مادة دهنية (خليط زبدة و مرفرين)
- قرصة ملح
- حبة بيض
- ماء الزهر

### طريقة التحضير :

5. جزئي هذه العجينة إلى كريات صغيرة ممددة قليلا.
6. إسطي العجينة حتى يصل سمكها 2 مم «أسمك قليلا من عجينة البقلاوة» قطعها إلى مثلثات 6-7 سم للضلع الواحد.
7. ضعي كرية من كل لون في وسط المثلث، ضعي فوقهم زوايا المثلث مع ترك اللوز يظهر.
8. ضعيهم فوق صينية ثم إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 20-25 دقيقة.
9. غطسيهم في العسل المعطر بماء الزهر فور سحبهم من الفرن. ■



## سرر الربيع

<http://sidialibda3.org>

### مقادير العجينة :

- نفس المقادير المستعملة لكيفية حلوى مفاجأة.
- مقادير عجينة اللوز :

- نفس المقادير المستعملة لكيفية حلوى مفاجأة.
- طريقة التحضير :

1. قطعي دوائر من العجينة بواسطة الدولاب قطرها 8 سم أو بواسطة طابع مشرف.
2. ضعي كرية من عجينة اللوز في وسط كل





## بسكوي للأطفال «رؤوس صغير I»

المقادير :

مقدار من عجينة سابلي كما في الكيفية الموالية  
1/2 علبة مرفرين (أي 125 غ)  
100 غ سكر ناعم  
2 بيض  
3 أكياس سكر فانيليا  
1/2 كيس خميرة الحلوى أو خميرة كيمابوية  
150 غ نشاء  
فريئة (طحين)

المقادير للطلية بالكاكاو :

4 ملاعق سكر ناعم  
ملعقة كاكاو  
20 غ زبدة  
حليب

طريقة التحضير :

6. أمزجي كل مواد الطلية و ضعيهم في إناء

على نار هادئة مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية.

7. ضعي 1/2 ملعقة من الطلية بالكاكاو على

كل قرص سابلي و كل أنصاف الكويرات ثم إصقيهم إثنين بإثنين ثم ضعي الرأس الصغير فوق دوائر العجينة مع الضغط عليه قليلا.

للزينة :

1. حضري طلية بواسطة بياض البيضتين و السكر الناعم، لونها حسب الرغبة ثم أعملي منها طبقة، إغرسى الحلوى فوقها ثم أرسى الأنف و الشعر إلخ بواسطة طلية الكاكاو. ■

4. أبسطي عجينة سابلي حتى يصل سمكها 3م، قطعها بواسطة كأس إلى دوائر قطرها 5-6 سم بواسطة كأس.

5. ضعيهم فوق صينية ثم إخبزيهم في فرن هادئ.



## «رؤوس صغيرة II»

طريقة التحضير :

1. إخلطي بسرعة كل المواد مع بعضها، ضعي العجينة في الشلاجة لمدة ساعة، أبسطيها ثم قطعها إلى قطع بيضوية الشكل، إخبزيها في فرن متوسط 15-18 دقيقة.

2. غطسي قمة كل قطعة في طلية الكاكاو كما في الكيفية السابقة و أرسى الأنف بالطلية الملونة. ■

عجينة سابلية :

250 فريئة  
125 غ زبدة أو مرفرين  
100 غ سكر عادي  
قرصة ملح  
فانيليا



## بسكوي صغير سالع

طريقة تحضير العجينة الأساسية :

أخلطي الزبدة مع الفرينة، أضيفي الجبن نصف كمية الجبن، الملح، بللي بالبيضة و الماء، أعجن الخليط قليلا، كوري العجينة، ضعيها في الشلاحة. ■

المقادير :

200 غ فرينة  
100 غ زبدة أو مرفرين  
1/3 ملعقة صغيرة ملح  
بيضة + صفار بيضة أخرى  
100 غ جبن مبشور  
1 ملعقة ماء

## بسكوي بالفلفل (أو للبابريكا)

«أو فلفل دريس»

أضيفي إلى الكيفية السابقة ملعقة صغيرة فلفل أحمر قبل بلها بالبيض و الماء، و ضعي قليلا من الفلفل الحار فوق الجبن. ■

## بسكويت بالكهون

1. أضيفي إلى العجينة السابقة ملعقة صغيرة من الكهون المطحون لتوه، و أتركي ملعقة من الكهون الحب للزينة.

5. إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة.

6. قدميهم مع مشروبات باردة. ■

2. أسطي العجينة فوق مكان مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها 2 أو 3 م.

3. قطعيها إلى مثلثات، مربعات أو عصي.

4. إدهنيهم بصفار البيض ثم رشي بالكهون و ما تبقى من الجبن.

### ملاحظة

ياملئان تحضير هذا البسكوي من قبل ثم الإحتفاظ به في علبة من حديد ذات إقفال محكم.



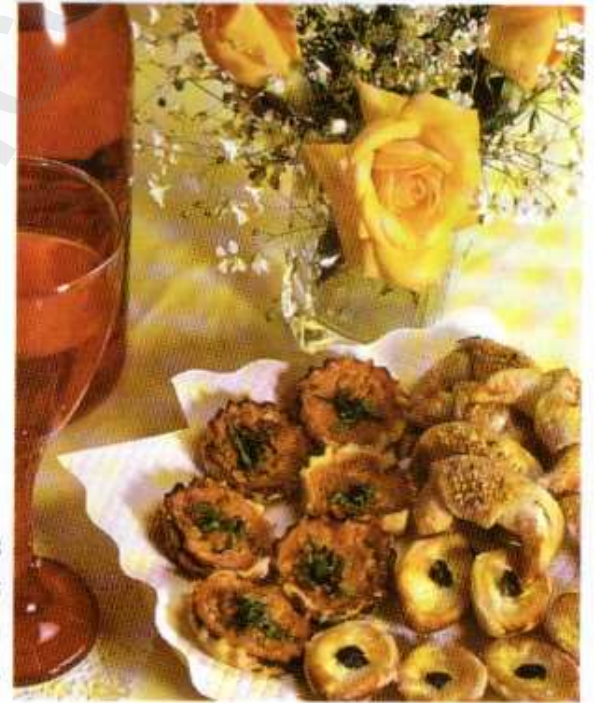
## أهلة سألحت "كرواسون"

### المقادير :

- 300 غ فريئة (طحين)
- 100 غ زبدة
- بيضة + صفار أخرى
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة فلفل أسود
- 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- 2 ملاعق ماء بارد

### للحشوة :

- قطع "باتي" أو حبات أنشودة
- منزوع منها الملح.



### طريقة التحضير :

1. أخلطي الزبدة مع الفريئة كي تحسلي على خليط يشبه الرمل الخشن، إعملي حفرة في الوسط ضعي فيها الملح، الفلفل الأسود و جوزة الطيب مبشورة، بللي بالماء البارد.
2. إعجني الخليط بسرعة ثم ضعيه في السلاجة لمدة 30 دقيقة، إسطيه فوق طاولة مرشوشة بالفريئة، قطعيه إلى مثلثات طول أضلاعه 8 سم.
3. قطعي الباتي أو الأشودة إلى قطع تقريبا في طول قاعدة المثلثات، لفي العجينة حوله ثم أعطيها شكل هلال.
4. ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفريئة، إدهنيهم بالبيض إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة. ■

### نصيحة

إذا إستعملت الأشودة إزعي منها الملح بنقيها في الماء و تبديله عدة مرات.

## ترقلات صغيرة باللحم

### طريقة الإستعمال :

1. حضري عجينة مثل عجينة الكرواسون.
2. بطني بها القوالب الصغيرة للترقلات تكون مدهونة بالزبدة.
3. إمزجي صلصة الطماطم مع البيض، الجبن و جوزة الطيب.
4. وزعي هذا الخليط في قوالب الترتليت.
5. إخبزيهم في فرن لمدة 20-25 دقيقة.
6. قدميهم فاترين مع مشروبات باردة. ■

### مقادير العجينة :

- 250 غ فريئة
- 100 غ زبدة أو مرفرين
- حبة بيض
- 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مبشورة
- ماء بارد

### للحشوة :

- مقدار كأس صلصة طماطم باللحم المفروم
- عاقدة
- 2 حبات بيض
- 1/4 ملعقة جوزة الطيب مبشورة
- 50 غ جبن مبشور

## كيش صغيرة بالجبن

### طريقة التحضير :

1. بطني بالعجينة قوالب صغيرة مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريئة.
2. أخفقي البيض مع الحليب و الثوابل، فتتي الزعيرة، أضيفي سنن الثوم مطحونة.
3. رشي أسفل التارتيليت بالجبن ثم إملئهم بالخليط السابق.
4. إخبزيهم في الفرن لمدة 20-25 دقيقة. ■

### مقادير العجينة :

نفس مقادير عجينة الترتليت باللحم.

### مقادير الحشوة :

- 3 حبات بيض
- 1/2 كأس حليب
- 3 سنن ثوم
- قليل من الزعيرة الطازجة
- ملح
- فلفل أسود
- جوزة الطيب
- 100 غ جبن



## 8. إحشي حبات الشو بهذا الخليط. ■

### نصيحة

قدمي الشوو في الخفلات مع مشروبات باردة.

5. بواسطة ملعقة صغيرة أو كيس، ضعي أكوام صغيرة من العجينة فوق صينية مدهونة بالزبدة، أدهبهم بالبيض.

6. أخبزهم في فرن هادئ، أتركهم في الفرن بعد نضجهم ليحتفظو عل شكلهم المقب.

7. امزجي البشمال مع الجبن و الفطر مقلي في الزبدة مع الفلفل الأسود.

## رقائق بالتفاح

حمرها في 50 غ زبدة و السكر العادي، أضيفي إليه قليل من القرفة.

3. قطعي الديول إلى قسمين، إدهني قسم بالزبدة المنبكية ذائبة و رشه قليلا بالسكر، ضعي فوقه القسم الثاني.

4. ضعي نصف ملعقة من كريمة اللوز، ضعي فوقها ملعقة صغيرة من التفاح، رشي فوقه قليل من اللوز المطحون أطوي الديول على شكل مثلث.

5. حمرهم في مقلاة مع خليط زيت و زبدة صفبهم جيدا.

6. ضعهم في صينية نصف ساعة قبل تقديمهم، أدخلهم في فرن ساخن مدة 10 دقائق حتى يجفوا، رشهم بسكر معطر بالفانيليا أو بخلصة عطر الزهر. ■

### المقادير :

12 ورقة ديول (بريك أو ملسوقة)  
100 غ لوز أو جوز + 50 غ للزينة  
150 غ زبدة  
صفار بيضة  
3 حبات تفاح  
50 غ سكر عادي  
100 غ سكر ناعم  
ملعقة كبيرة نشا (ميزينة)  
عصير 1/2 ليمونة  
1/2 ملعقة صغيرة فانيليا أو عطر الزهر  
قرفة

### طريقة التحضير :

1. امزجي اللوز مع 50 غ زبدة، صفار البيضة، النشاء، السكر الناعم، الفانيليا و القرفة.

2. قشري التفاح، إنزعي منه البذور، صبي عليه عصير الليمون ثم قطعيه إلى قطع صغيرة،

### لعجينة الشوو :

4 حبات بيض  
150 غ فرينة  
80 غ زبدة  
1/4 ملعقة صغيرة ملح  
1/4 لتر ماء

### للحشوة :

كوب يشاميل  
150 غ فطر " ففاع"  
100 غ جبن مبشور



## شوو محشي



<http://sidiali.libda3.org>

### طريقة التحضير :

3. ضعي الإناء على النار بعض ثواني مع الخلط كي تخف العجينة ثم إسحبها من على النار.  
4. أضيفي البيضات واحدة بعد الأخرى مع الإستمرار في الخلط بسرعة بين كل بيضة و بيضة أتركي العجينة تبرد قبل إستعمالها.

1. إغلي الماء في إناء مع الزبدة و الملح، بمجرد أن تدوب الزبدة، إسحبي الإناء من على النار.  
2. أضيفي الفرينة دفعة واحدة، إخلطي حتى تحصل على عجينة ملساء.

7. قدميها مرشوشة بالسكر الناعم أو مقطسة في العسل المعطر بماء الزهر. ■

### ملاحظة

بإمكانك الاستغناء عن اللوز و تعويض مشور الليمون بمشور البرتقال أو الفينيليا.

حتى يصل سمكها 2 مم، قطعها إلى شرائط طولها 20 سم و عرضها 1 سم، خذي ثلاث شرائط ثم أضفريهم، لا تضميهم كثيرا حتى ينضجوا جيدا.

5. بللي أطراف الشرائط و إضغطي عليهم قليلا حتى لا تنفتح في المقلاة.

6. إقليها في زيت متوسطة الحرارة.

## أقراص باللوز

حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعي أقراص قطرها 5 إلى 6 سم، إعملي 3 ثقب في وسط كل قطعة بواسطة قمع الخياطة، ضعهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة، أخبزهم في فرن هادئ لمدة 15 إلى 18 دقيقة.

4. صبي الحليب في وعاء، أضفي الفانيليا ثم السكر الناعم تدريجيا حتى تحصلي على خليط سميك يغلف ظهر الملعقة.

5. أطلي قطع البسكوي، زيني الوسط بالحلوى الفضية الكبيرة الحجم أو ثلاث صغيرة، أتركهم يجفوا. ■

### ملاحظة :

- 1) بإمكانك تلوين الطلية باللون الوردي أو الأخضر.
- 2) قبل طلي كل الحلويات، جربي الطلية فوق حبة فقط، ثم إنتظري 15 دقيقة حتى تتأكد من أن الطلية جيدة أما إذا كانت سائلة، أضفي إليها السكر الناعم.

### المقادير :

- 200 غ فرينة
- 200 غ لوز مطحون
- 100 غ سكر
- 200 غ زبدة أو مرفرين
- بيضة + 2 صفار
- مشور ليمونتين

### مقادير الطلية :

- فنجان كبير حليب بارد
- 1/2 ملعقة فانيليا
- سكر ناعم مغربل

### طريقة التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع اللوز، السكر، مشور الليمون، البيضة و صفار واحدة أخرى حتى تحصلي على خليط يشبه الرمل الخشن.
2. أضفي الزبدة مقطعة قطع صغيرة، إعجني بخفة حتى تحصلي على عجينة صلبة، أتركها ترتاح لمدة ساعة في مكان بارد.
3. رشي بالفرينة مكان العمل، أبسطي العجينة



## صفائر مسكرة



### المقادير :

- 300 غ فرينة
- 3 ملاعق لوز مطحون جيدا
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 1/2 كأس زبدة أو مرفرين ذاتية
- 2 حبات بيض
- مشور ليمونة
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1/4 ملعقة صغيرة بيكارونات الصودا
- قرصة ملح
- 1/2 فنجان كبير زيت
- عسل أو سكر ناعم

### طريقة التحضير :

1. أمزجي الفرينة مع اللوز، السكر، الملح، الخميرة و البيكارونات.
2. إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها البيضات، الزبدة و مشور الليمون.
3. إمزجي كل المواد مع إضافة الفرينة بالتدريج، رشي العجينة بالحليب إذا كانت باسرة و إذا كانت رخوة أضفي لها الفرينة.
4. أبسطها فوق لوح مرشوش قليلا بالفرينة،

<http://sidiallibda3.org>

## مثلثات محموة بالمرابي



**2.** أقسمها إلى كويرات صغيرة، إعملي ثقب في الوسط بواسطة الإبهام، كيري الثقب مع إعطائه شكل مثلث، إملئي الفراغ بملعقة صغيرة من المرابي، إدهني الجوانب بقليل من صفار البيض، ثم إخبزهم في فرن متوسط الحرارة. ■

### المقادير :

نفس مقادير بسكوي المثلثات المحموة بالمرابي.

### طريقة التحضير :

**1.** إمزجي الفرينة مع الزبدة، أضيفي السكر، البيض و مشور الليمونة بللي الخليط بالحليب و قليل من الماء البارد، كوري العجينة ثم أتركها ترتاح في الثلاجة.



## بسكوي على شكل مرلوع



### المقادير :

300 غ فرينة (طحين)  
180 غ زبدة طرية  
2 ملاعق كبيرة سكر  
بيضة + صفار واحد  
مشور ليمونة  
1/2 كوب مرابي سميك  
ملعقة حليب  
ماء بارد

<http://sidiali.ibda3.org>

### طريقة التحضير :

الوسط، لصنع المروحة، ضعي 4 زوايا من العجينة فوق المرابي " الصورة " إضغطي عليهم قليلا ثم إدهنهم بصفار البيض ممزوج بالحليب بواسطة فرشاة "

**3.** إخبزهم في فرن متوسط لمدة 15-18 دقيقة. ■

**1.** رقتي العجينة فوق سطح مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها 3 مم قطعها إلى مربعات ضلعاها 7 أو 8 سم، أقسمي كل زاوية إلى إثنين.

**2.** ضعي 1/2 ملعقة صغيرة من المرابي في

# فطائر خفيفة بالعسل

1. الاستمرار في العجن حتى تصبح العجينة ملساء و مرنة.
2. غطي العجينة بمندبل، أتركها حتى تتخمر.
3. ضعها فوق لوح العمل، إعجبها قليلا.

4. ضعي الزيت يسخن، خلدي كرية صغيرة من العجينة ضعها بين السبابه و الإبهام، إضغطي عليها قليلا حتى تظهر كرية صغيرة في حجم حبة الجوز الصغيرة فقلعها بواسطة ملعقة صغيرة، ضعها في الزيت الساخن، إستمرري هكذا حتى تمتلئ المقلاة، حركهم بإستمرار حتى يصبح لونها ذهبيا، إسحبهم بواسطة مصفحة.

5. غطسهم في العسل المعطر بماء الزهر .

## نصيحة

يجب أن تبقى حرارة الزيت متوسطا  
إخفزي النار كلما سخنت كثيرا.



### المقادير :

- 500 غ فريئة (طحين)
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة سكر
- ملعقة كبيرة خميرة الخبز الجافة
- زيت للقلي
- عسل

### طريقة التحضير :

1. إمزجي الخميرة مع السكر، بلليها بنصف فنجان ماء ساخن، إمزجها ثم أتركها جانبا حتى يتضاعف حجمها.
2. إعمللي حفرة في وسط الفريئة، ضعي فيها الملح و الخميرة بللي تدريجيا بالماء الدافئ مع



# فطائر

### المقادير :

- 500 غ فريئة (طحين)
- 1/2 كأس سكر عادي
- 1/2 كأس زبدة أو مرفرين ذائبة
- 2 حبات بيض
- ميشور ليمونة
- فانيليا
- ملعقة خميرة الخبز الطازجة
- حليب
- زيت للقلي

### طريقة التحضير :

1. إعمللي حفرة بالطحين، ضعي فيها الزبدة الذائبة، أضيفي السكر، ميشور الليمون، الفانيليا و الخميرة مذوبة في نصف فنجان صغير من الحليب الفاتر.

2. إعجني جيدا العجينة مع إضافة الحليب حتى تصبح مرنة كوربها، غطيها بمندبل نظيف، أتركها تتخمر مغطاة بمندبل بعيدا عن الهواء.

3. لما يتضاعف حجمها ضعها فوق لوح العمل، إعجبها قليلا ثم جزتها إلى كريات صغيرة في حجم حبة المشمش.

4. ألقبها في الوسط مع تكبير الثقب و بالتالي قطر الفطيرة.

5. ضعها فوق مندبل نظيف، إستمرري هكذا إلى نهاية العجينة، غطيهم، أتركهم يتخمروا مرة ثانية لمدة 30 دقيقة أو أكثر حسب الفصل.

6. إقليهم في زيت ساخنة علي نار هادئة حتى ينظجوا جيدا من الداخل.

7. لفيهم في السكر العادي قبل تقديمهم.



## مربعات محشوة بالمربي

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة مع السكر و الفانيليا حتى يصبح الخليط مثل الكريمة.
2. أضيفي البيضة و الفرينة المغرولة مع الخميرة، بللي بالحليب حتى تتحصلي على عجينة، إجعلي منها كرة.
3. أقسّمها إلى قسمين متساويين، سطحي أحدهما فوق لوح مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكه 3 أو 4 م.

4. ضعه فوق الصينية، إدهني سطحه بالمربي، سطحي القسم الثاني من العجينة ثم غطي به القسم الأول، إضغطي جيدا على الأطراف.

5. إدهني السطح بالحليب ثم أخبزيه في فرن لمدة 25-30 دقيقة.

6. إتركه يبرد قليلا قبل أن تقطعيه إلى مربعات. ■



المقادير :

- 400 غ فرينة (طحين)
- 200 غ زبدة أو مرفرين
- 100 غ سكر عادي
- حبة بيض كبيرة
- 2/1 كيس خميرة كيماوية
- 2/1 كوب مربي
- 3 أو 4 ملاعق حليب بارد فنيلا

### نصيحة

مربي الفراولة تناسب كثيرا هذه الخلوي و ذلك لونها الجميل.

المقادير :

- 400 غ فرينة
- 3 ملاعق كبيرة لوز غير مقشر و مدشش
- 3 ملاعق كبيرة زبيب
- 3 ملاعق فواكه مسكرة (Fruits confits)
- 200 غ سكر عادي
- 180 غ زبدة أو مرفرين
- 2 بيض + 1 صفار للدهن
- كيس خميرة كيماوية
- ملعقة خلاصة الفانيليا أو 3 أكياس سكر فانيليا

للكراميل :

- ملعقة كبيرة سكر
- ملعقة ماء
- 1/2 فنجان صغير ماء ساخن



## كروكي

## بالفواكه الجافة

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر، أضيفي البيضتان ثم الفرينة، الفانيليا و الخميرة.
2. أضيفي اللوز، الزبيب و الفواكه المسكرة مقطعة إلى قطع صغيرة و منقوعة في ماء الزهر، أرمي العجينة إلى مستطيل ثم ضعها فوق صينية مدهونة بالزبدة، أتركها ترتاح لمدة 20 دقيقة.
3. حضري الكراميل و ذلك بغلي السكر و

الماء حتى يأخذ لونا بنيا ثم أضيفي إليه الماء الساخن أتركه يبرد.

4. أخفقي الصفار مع الكراميل و إدهني بهذا الخليط وجه الكروكي.

5. أخبزيه في فرن حتى يصبح لونه ذهبيا، قطعيه إلى شرائح سمكها 2 سم فور سحبه من الفرن. ■

<http://sidiali.ibda3.org>



## سادالين

3. أخفقي جيدا بياض البيض حتى يصبح كالثلج.
4. أدهني بالزبدة و رشي بالفريضة قوالب صغيرة خاصة بالمدلين، إمليهم إلى 3/4 بالعجينة.
5. إخبزهم في فرن ساخن لمدة 15-18 دقيقة مع مراعات عدم فتح باب الفرن. ■

### نصيحة

بإمكانك تعطر المدلين بالإضافة إلى مبشور الليمون بالفانيليا أو مملعتين كبيرتين من ماء الزهر.

### المقادير :

- 150 غ فريضة (طحين)
- 150 غ سكر عادي
- 150 غ زبدة أو مرفرين
- 3 بيضات
- مبشور ليمونة
- 1/2 كيس خميرة كيماوية

### طريقة التحضير :

1. أخفقي الزبدة مع السكر، مبشور الليمونة و صفار البيض.
2. أضيفي الفريضة المغرلة مع الخميرة.

## مقروطات مسكرة



### طريقة التحضير :

1. أخلطي الزبدة الذائبة مع الفريضة و كيلة اللوز، أضيفي البيض، 2 ملاعق سكر، مبشور الليمون و 1/2 ملعقة صغيرة خلاصة عطر اللوز.
2. إجمعي الخليط مع رشه بالحليب حتى يصبح أملس و صلب في نفس الوقت.
3. شكلي العجينة على شكل عصي قطرها 2 سم ثم قطعها إلى معينات (مقروطات) إخبزهم في فرن متوسط الحرارة.
4. حضري الفطر (الشربات) بغلي الماء مع السكر مدة 15 دقيقة و تعطريه بماء الزهر.
5. غطسي المقروطات في الشربات واحدة واحدة ثم لفهم في السكر الناعم مع الضغط عليهم جيدا بكفك، أتركهم يجفوا ليلة كاملة، أعيدي لفهم في السكر حتى يصبح لونهم أبيض ناصع. ■

### المقادير :

- 2 كيلات فريضة (طحين)
- كيلة لوز مطحون
- كيلة زبدة ذائبة
- 2 حبات بيض
- 2 ملاعق سكر ناعم
- خلاصة عطر اللوز
- مبشور ليمونتين
- حليب
- سكر ناعم
- لتحضير الفطر (الشربات) :
- 1 و 1/2 كأس ماء
- 1/2 كأس سكر عادي
- سكر ناعم
- ماء الزهر

إتبعي نفس طريقة تحضير المادلين بالشكولاتة، عوضى فقط هذه الأخيرة بملعقتين من مربى المشمش أو الفراولة. ■

## مادلين محشوة بالمربى



### نصيحة

- 1- استعملي مربى عاقد و مصفى أما إذا كان سائلا أضيفي له ملعقة سكر ناعم، إغليه قليلا ثم أتركيه يبرد قبل إستعماله.
- 2- إذا كان المربى غير مصفى و يحتوي على قطع من الفواكه، إطحنيه في مطحنة للخضّر تكون رقيقة.



## مادلين محشوة بالشكولاتة

المقادير :

- 100 غ فريئة (طحين)
- 50 غ نشاء (ميزينة)
- 150 غ زبدة أو مرفرين
- 150 غ سكر ناعم
- 3 حبات بيض
- مبشور ليمونة
- 1/2 كيس خميرة كيماوية

كرعة للمحشوة :

- 100 غ شكولاتة سوداء
- 2 ملاعق كبيرة قشطة

طريقة التحضير :

1. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر، مبشور الليمونة و صفار البيض.
2. أضيفي الفريئة، النشا و الخميرة.
3. أخفقي بياض البيض جيدا حتى يصبح كالثلج، أضيفيه برفق إلى العجينة.
4. ضعي قوالب ورقية داخل قوالب ألومنيوم، إملئها إلى 2/3 بهذه العجينة، ضعهم فوق صينية، إخبزهم في فرن ساخن لمدة 15 دقيقة " دون أن تفتحي باب الفرن مدة الطهي".
5. أذبي الشكولاتة فوق حمام مائي، أضيفي القشطة حركي بإستمرار حتى يصبح الخليط أملس.
6. إملئي الخفنة بالشكولاتة و أحشي بها حبات المادلين. ■



## أقراص بالبرتقال



### المقادير :

- 500 غ فريضة (طحين)
- 300 غ زبدة أو مرفرين
- 200 غ سكر عادي
- 2 بيض + 3 صفار
- ميشور برتقالتين
- كيس خميرة كيماوية
- قرصة ملح

5. ضعهم فوق صينية مرشوشة بالفريضة أدهنهم بالصفار المتبقي، إدخالهم في فرن ساخن لمدة 15-18 دقيقة.
6. إحتفضي بهم في علة محكمة الغلق. ■

### إقتراح

بإمكانك إضافة ميشور الليمون زيادة على ميشور البرتقال.

### طريقة التحضير :

1. إمزجي الفريضة مع الملح و الخميرة، إعملي حفرة في الوسط ضعي فيها الزبدة طرية، السكر، 2 بيض + 2 صفار وميشور البرتقال.
2. إمزجي بأطراف أصابعك ثم إعمتي بخفة حتى تحصل على عجينة متجانسة.
3. أتركها ترتاح في مكان بارد لمدة ساعتين.
4. أبسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفريضة حتى يصل سمكها 1/2 سم، قطعها على شكل أقراص صغيرة بواسطة طابع أو كأس.

### المقادير :

- 300 غ فريضة (طحين)
- 180 غ مرفرين
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- 2 ملاعق سكر فانيليا
- قرصة ملح

### مقادير أخرى للسطح :

- 3 ملاعق كبيرة فريضة (طحين)
- 3 ملاعق كبيرة لوز محمص
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 2 ملاعق كبيرة مربي
- 50 غ زبدة
- 1/2 ملعقة خلاصة عطر الفانيليا أو 2 أكياس سكر فانيليا

### ملاحظة

بإمكانك تعويض اللوز بالكاكاو (فول سوداني محمص)



3. أبسطي العجينة فوق مكان مرشوش بالفريضة حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعها إلى أقراص قطرها 5-6 سم.
4. إدهنها بالمربي ثم وزعي فوقها العجينة الخبية للزينة.
5. إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 25-30 دقيقة. ■



## أقراص سقر سشتا

### طريقة التحضير :

1. إمزجي الفريضة مع السكر، الملح، الفانيليا و الزبدة الطرية، بلليها بالحليب مع العجن بسرعة، أتركها ترتاح لمدة ساعة في التلاجة على الأقل.

2. بالنسبة للسطح، إمزجي الفريضة مع السكر، اللوز و الفانيليا، أضفي الزبدة ذائبة مع الخلط بأطراف الأصابع حتى تحصل على خليط محبب.



# كوكيز بالكاكاو

المقادير :

- 150 غ فرينة (طحين)
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ زبدة
- 2 حبات بيض
- قرصة ملح
- فانيليا
- فنجان صغير من الحليب
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- ملعقة كبيرة كاكاو



طريقة التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع الخميرة و الملح.
2. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر، أضيفي البيض، القرفة و الكاكاو ثم الفرينة.
3. قطعي الشوكولاتة إلى قطع صغيرة، أضيفهم إلى العجينة.
4. شكليها إلى كويرات صغيرة، سطحه قليلا ثم ضعها في صينية مرشوشة بالفرينة.
5. أحبزها في فرن متوسط الحرارة لمدة 18-20 دقيقة. ■

## نصيحة

كبي لا تذوب الشوكولاتة بين يديك، ضعها في كيس بلاستيك ثم أهرسها بواسطة حلال حتى تنفتت.

## إقتراح

بإمكانك الإستغناء عن الكاكاو و عندها تحسلي على كوكيز معطرة فقط بالقرفة و هي التي على الصورة باللون الفاتح.

# حلويات صغيرة رخاسية

المقادير :

- 400 غ فرينة (طحين)
- 250 غ زبدة
- 200 غ سكر عادي
- 2 حبات بيض
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 200 غ شوكولاتة سوداء
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- كيس خميرة كيماوية
- قرصتان ملح

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر و الملح، أضيفي صفار البيض، الفسرينة، الحليب و الخميرة.

2. إخفقي بياض البيض جيدا ثم أضيفه برفق إلى العجينة.

3. أفسمها إلى قسمين عطري القسم الأول بالفانيليا و الثاني بالكاكاو المغربل.

4. أفرشي قوالب صغيرة معدنية بقوالب ورقية إملئهم إلى 3/4 بالعجينة بالتناوب بين العجينة المعطرة بالفانيليا و العجينة المعطرة بالكاكاو.



5. إخبزهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة.

6. بإمكانك تزيينهم بواسطة محقن "مثل الصورة" بالشوكولاتة السوداء ممزوجة بقطعة صغيرة من الزبدة أو بملعقة كبيرة من القشطة بعد تذويبهم على حمام مائي. ■

## فطيرة تقليدية بالزبدة

### المقادير :

- 4 كيلات فريئة (طحين)
- كيلة زبدة طرية
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة زعفران
- ماء

### طريقة التحضير :

1. إمزجي الفريئة مع الملح و الزعفران، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، إمزجها جيدا مع الفريئة، رشبي الخليط بالماء حتى تتكون عجينة نوعا ما صلبة.

2. أسطبيها فوق مكان مرشوش بالفريئة حتى يصل سمكها 1/2 سم.

3. "سخني الطاجين أو الطاوة".

4. أخفضي النار، ضعي القرصة، أتركها تنضج من الجهتين على نار هادئة بإمكانك كذلك تقطيعها على شكل مقروطات، إذا خفت أن تتكسر القرصة الكاملة لأنها ميسسة.

5. قدميها ساخنة. ■



**ملاحظة**  
هذه القرصة سهلة التحضير و لذيدة جدا،  
ستدخل البهجة على أفراد عائلتك.  
يمكنك تعويض الزبدة بالمرقرين.

### المقادير :

- 500 غ دقيق رقيق جدا "سميد"
- 3 بيضات
- 1/2 كأس سكر
- 2 أكياس فانيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- زيت للقلي



## مسمن محشي

بالضغط على العجينة بين أصابع يديك السبابة و الإبهام، أتركها ترتاح 1/4 ساعة،

3. ضعي البيض في إناء مع السكر و الفانيليا إمزجهم بالشوكة.

4. مددي كريات العجينة بأصابعك مع دهنها بالزيت، إستمري في مدها حتى تصبح رقيقة جدا.

5. ضعي ملعقة من خليط البيض و السكر

في وسط العجينة، إطوي أطراف العجينة من الجهتين حتى تغطي البيض ثم إطوي كذلك الأطراف الأخرى حتى تحصلي على مربع

6. سخني الزيت، ضعي فيه مربع العجينة، صبي عليه الزيت الساخنة بواسطة ملعقة حتى يتفخ، أتركه حتى ينضج من الجهة السفلى و يصبح لونه ذهبيا، إقلبيه بواسطة ملعقة و شوكة.

7. ضعيه في كسكاس حتى يقطر منه الزيت الزائد، قدميه ساخنا. ■



### طريقة التحضير :

1. غريلي الدقيق في وعاء كبير، رشي عليه الملح ثم بلليه بالماء مع الخلط بمجرد أن تشكل العجينة، أعجنها بخفة مع بلها من حين لآخر حتى تصبح مرنة، غطيها بمنديل نظيف ثم أتركها ترتاح لمدة 1/4 ساعة، أعجنها من جديد و عندما تبدأ العجينة في صنع فقاعات تصبح جاهزة.

2. إفرغي الزيت في إناء، بللي يديك به، شكلي كويرات صغيرة في حجم حبة المشمش

# غريبة بالفرينة المحمصت

المقادير :

- 2 و 1/2 كيلات فرينة (طحين)
- كيلة زبدة أو مرفرين طرية
- كيلة غير مطلوقة سكر ناعم
- 3 أكياس سكر فانيليا



4. أضيفي الفرينتين مع التحريك المستمر حتى تحصل على عجينة.

5. إقسميها إلى كويرات في حجم البرتقالة الصغيرة، أبرميها حتى يصبح سمكها 2 سم.

6. أرسي خطوط بالضغط بظفر شوكة على سطح العجينة ثم قطعها على شكل معينات صغيرة، مرري السكين تحتهم لفصلهم عن الطاولة.

7. ضعهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة، أحبزهم في فرن هادئ لمدة 18-20 دقيقة. ■

طريقة التحضير :

1. حمصي كيلة واحدة فرينة في مقلاة على نار هادئة مع تحريكها بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح لونها ذهبيا "مثل ما نفعل مع السميد لتحضير الطمينة".

2. أفرغيها في وعاء، أتركها تبرد، غرلبها في غربال رقيق.

3. أخففي الزبدة الطرية مع السكر و الفانيليا حتى تحصل على كريمة خفيفة.

# غريبة بالزيت

المقادير :

- 1 و 1/2 كأس زيت
- كأس غير مملوء من السكر العادي
- 3 أكياس سكر فانيليا و 1/2 ملعقة خلاصة الفانيليا
- 1/2 كيس خميرة كيمياوية
- 3-4 كؤوس فرينة "حسب إمكانيك"
- إمتصاص الفرينة إلى الدهن
- قرفة مطحونة حديثا
- بيضة

## ملاحظة

هذه الغريبة العاصمية إقتصادية و تحضرها بالسكر العادي و الخميرة يجعلها مقرمشة و مبسة في نفس الوقت.



طريقة التحضير :

2. شكلي الغريبة على هيئة قبة مسطحة قليلا.

3. ضعهم فوق صينية مرشوشة قليلا بالفرينة زيتي قمة الغريبة بالقرفة.

4. إخبزيها في فرن هادئ. ■

1. أخفقي الزيت مع السكر، السكر الفانيليا أو خلاصة الفانيليا و البيض، أضيفي الفرينة المغربية مع الخميرة بكميات صغيرة حتى تحصل على عجينة يمكن تكويرها بسهولة.

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

# فهرس

- 4- نقاش محشي
- 6- لقعات صغيرة باللوز
- 7- بوتي فور باللوز و النستق
- 8- ميمول بالتمر
- 10- مقروط للعسل
- 12- مقروط في اللوز
- 13- بسطيلت بالفواكه الجافة
- 14- ترقليت مطيية
- 15- ترقليت بالانكاو
- 16- قرت اللوز
- 18- لقعات صغيرة بمجينة التمر و اللوز
- 20- لغات مسكرة
- 22- ظايف
- 24- عنشة فمينية
- 26- لقراص بالانكاو
- 27- لقراص بالفانيليا
- 28- طينيت تقليدية
- 29- طينيت بفرينة للعص «لوز زير»
- 30- لقعات باللوز و جوز الهند
- 31- حلويات صغيرة بالجزر
- 32- لجزرة
- 34- عجينت الفواكه الجافة
- عجينت للشوكولاتة و البسكويت الجاف
- 35- عجينت بالترسيم بانيسير
- 36- عفن باللوز
- 38- عجينت للوز معشوة
- 39- عجينت المحشوة جينواز
- 40- حلوة المفاجأة
- 41- ميرنفت
- ميرنفت على شكل بزوز
- ميرنفت على شكل فترات
- 42- صرر للريم
- 43- ترافل بثلاث اللوات و ثلاث عطور
- 44- بسكوي للأطفال «بزوز صغيرة ا»
- 45- «بزوز صغيرة II»
- 46- بسكوي صغير مالم
- بسكوي بالفلفل (لو الليركا)
- بسكويث بالثبوت
- 48- (هلم) مالحه
- 49- ترقلات صغيرة باللحم
- كيش صغيرة بالعين
- 50- شور محشي
- 51- رقلات بالتفام
- 52- خفاير مسكرة
- 53- لقراص باللوز
- 54- بسكوي على شكل مرادم
- 55- مثلثات معشوة بالريم
- 56- نظائر
- 57- نظائر خفيفة بالعسل
- 58- كروكي بالفواكه الجافة
- 59- مربعات معشوة بالريم
- 60- مقروطات مسكرة
- 61- مالاين
- 62- مالاين معشوة بالشوكولاتة
- 63- مالاين معشوة بالريم
- 64- لقراص مقرمشة
- 65- لقراص بالبرتقال
- 66- حلويات صغيرة رخامية
- 67- كوكيز بالانكاو
- 68- مسهن محشي
- 69- نظيرة تقليدية بالزيرة
- 70- غريميت بالزيت
- 71- غريميت بالفرينت (المعصية)