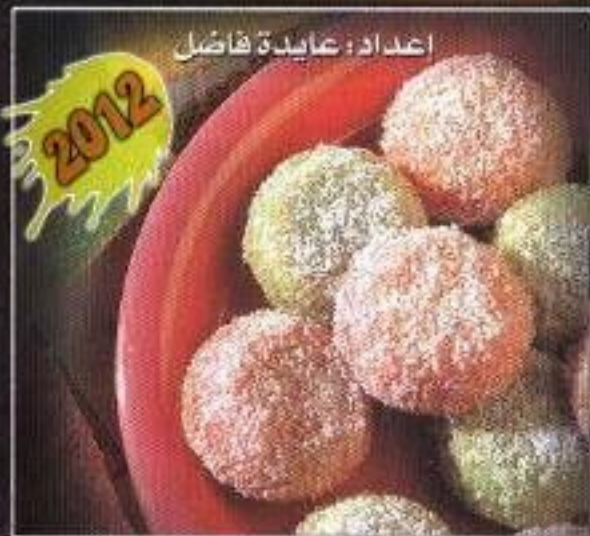


قسم الحلويات
بمستدييات خنشة التعليمية

يقوم
حلوى العيد

اعداد : عايدة فاضل

2012



عيدكم مبارك أعزاءنا القراء
وكل عام وأنتم بخير.

يحل عيد الفطر فتستقبله البيوت بكل ما هو جديد ومفرح، وبحلوله تكون صفحة المائدة الرمضانية قد طويت حتى تلوح تباشير مقدمه الكريم في عام آخر. وتذب السكينة في المطابخ التي شغلت لثلاثين يوماً تقدم للمصائمين أنواعاً لا حصر لها من الحلويات والطبخات والحلويات. وتبدأ رائحة الكعك تطفي على كل شيء، وتملأ جو البيت الذي تعد سيدته عدتها لكي تستقبل أيام وليالي العيد بالمائدة البهيجة التي يشيع النظر إليها البهجة وتزيد فرحة العيد فرحة من خلال الألوان الجميلة لأنواع عديدة ومنوعة من الكعك والكيك والحلوى والشوكولاتة تبقى قائمة على امتداد الأيام الثلاثة للعيد

يتلذذ بطعمها الصغار والكبار من الأسرة ذاتها ومن الضيوف الذين تتواصل زيارتهم طوال الوقت فتدور الأحاديث عن أيام الصيام وتدور معها فناجين القهوة وكاسات الشاي، واقداح العصير بينهم وتطيب من مذاق كعك العيد وحلوياته عندهم.

ونحن أيضاً طويلاً مع انقضاء الشهر الكريم صفحات الموائد الرمضانية التي حرصنا على تقديمها لكن على امتداد أيامه الثلاثين، لنقدم بين أيديكم ما يخص «أطياب» العيد ومعجناته وحلوياته لتساعدن على رفد طاولة العيد ودعمها بأكثر من صنف ولون جديد، أو من المعجنات التقليدية التي ارتبط اسمها بالعيد من «معمول» و«مغربية» و«كليجة» وكعك وسسمية وغيرها...
أملين أن تجدنها سهلة التنفيذ وشهية المذاق تزيد من أيام عيدن فرحاً وبهجة وحلاوة.





التحضير

- تخلط الزبدة مع ربع كوب سكر باوور في الخلاط الكهربائي ثم تضاف صفار البيضة وتخلط جيداً حتى تصبح كالزبدة الخفيفة

- يضاف اللوز والطحين والبيكنج باوور وتعيون جيداً حتى تصبح عجينة متماسكة.

- تقطع العجينة الى قطع صغيرة ويخل منها القراص ثم تضغط من الأعلى مرتين لتترك أربع فجوات ثم تفرس حبيبة قرنفل في كل قرص.

- نصف الأقراس في سبينة مدعونة بالزيت وتوضع في فرن مسخن (الحرارة لمدة ٢٠ دقيقة) أو حتى تصبح ذهبية اللون وتترك لتبرد لمدة ١٠ دقائق.

- يوضع السكر المطحون فوق ورق أو صسيلية ثم توضع الأقراس فوق السكر المتحدون ثم يرش فوقها على القمة وعلى جميع الجوانب.

عند التقديم تنقل الى صحن التقديم وتقدم مع الشاي أو القهوة.

المقادير

كوب زبدة (مذابة)

ربع كوب سكر باوور

صفار بيضة واحدة

ثلاثة أرباع كوب لوز مفروم

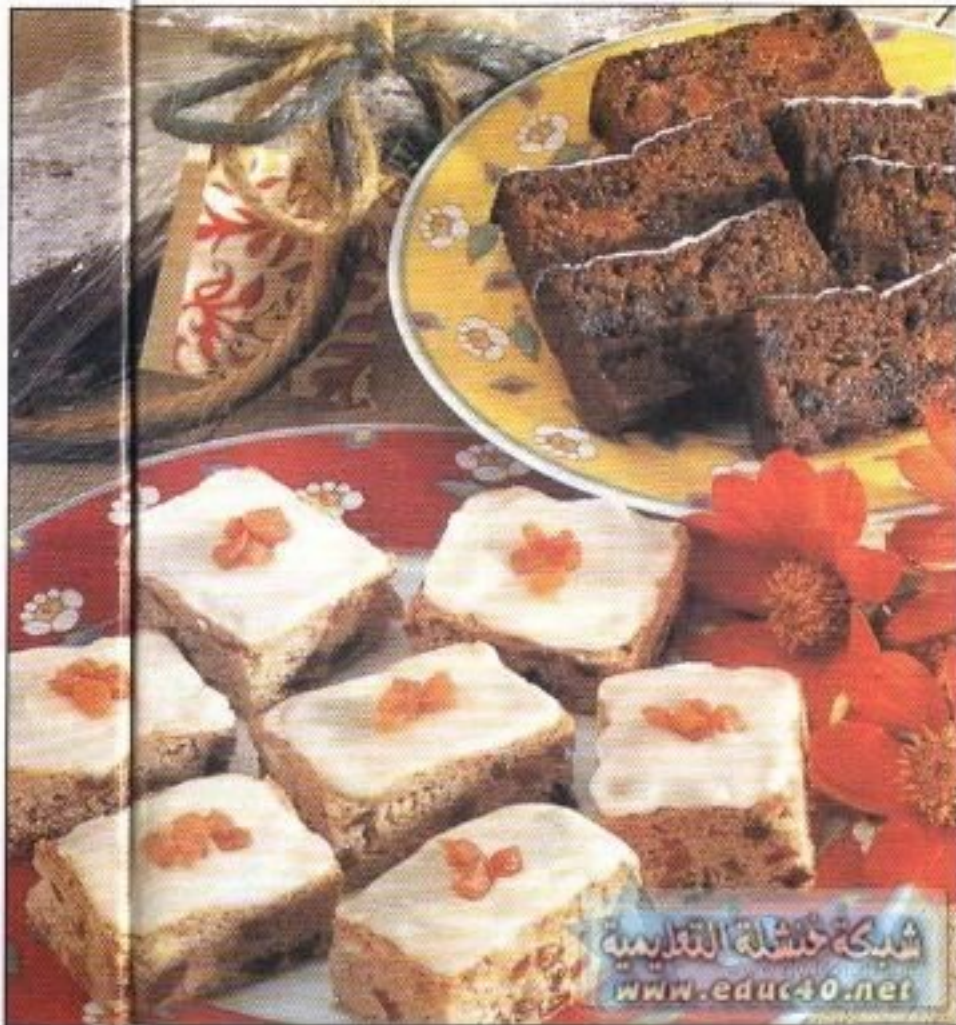
ناعم جداً

كوبان ونصف الكوب طحين

ملعقة صغيرة بيكنج باوور

قرنفل

كوباً سكر باوور



التحضير

١- يسخن الفرن بدرجة حرارة ١٨٠ م. ويضرب قالب الكبيكة الفريش (٢٠ سم) بالزبدة أو الزيت ثم يفرش بورق القصي مع دهته قليلاً.

٢- ينخل الطحين والسكر (البارسين) والسكر في وعاء كبير ويضاف التمشين والفواكه المجففة وتقلب ثم تعمل حفرة في وسط الخليط.

٣- يضاف خليط البيض والزبدة ويستعمل ملعقة خشبية بخفض جيداً حتى يصبح طرياً ثم يوضع في القالب المحضر وتقوم بتسوية سطحه ويضع ثم تدخله الفرن لمدة (٢٠ دقيقة) أو حتى يصبح (يمتد) نشوبه يفرغ ملعقة في وسطه ويروجها دون أن يعلق بها شيء من العجين) ثم يترك الكيك في القالب لمدة (٥ دقائق) قبل أن يشرح ويوضع فوق شريحة مغربية ليبرد ثم يقطع إلى قطع مربعة أو مستطيلة حسب الرغبة.

٤- في وعاء صغير تخلط الزبدة لثمن الملعقة وسكر الباورن وعصير الليمون ليصبح الخليط كثيفاً ثم يوضع الوعاء فوق قدر ماء مغلي ويقلب فوقه حتى يصبح طرياً وتضاف مع الحذر من عدم تكثف الخليط أو أن يصبح صلباً ثم يرفع من فوق القدر ويترك فوق قطع الكيك باستخدام سكين ولزيت قطع الكيك يوضع بعض حبات الفانلة المجففة في مداخل سطح كل قطعة قبل تقديمها.

المقادير

كوب طحين كيك
ثلاثة أرباع كوب سكر باودر
ملعقة صغيرة قرفة (بارسين)
نصف كوب زبيب
ربع كوب مشمش مجفف مفروم
ربع كوب كمثرى مجففة مفرومة
ربع كوب تفاح مجفف مفروم
بييضتان (مضفوقتان قليلاً)
٩٠ جم زبدة (مذابة)

كريمة الليمون:
كوب سكر باودر
ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة عصير ليمون

المقادير

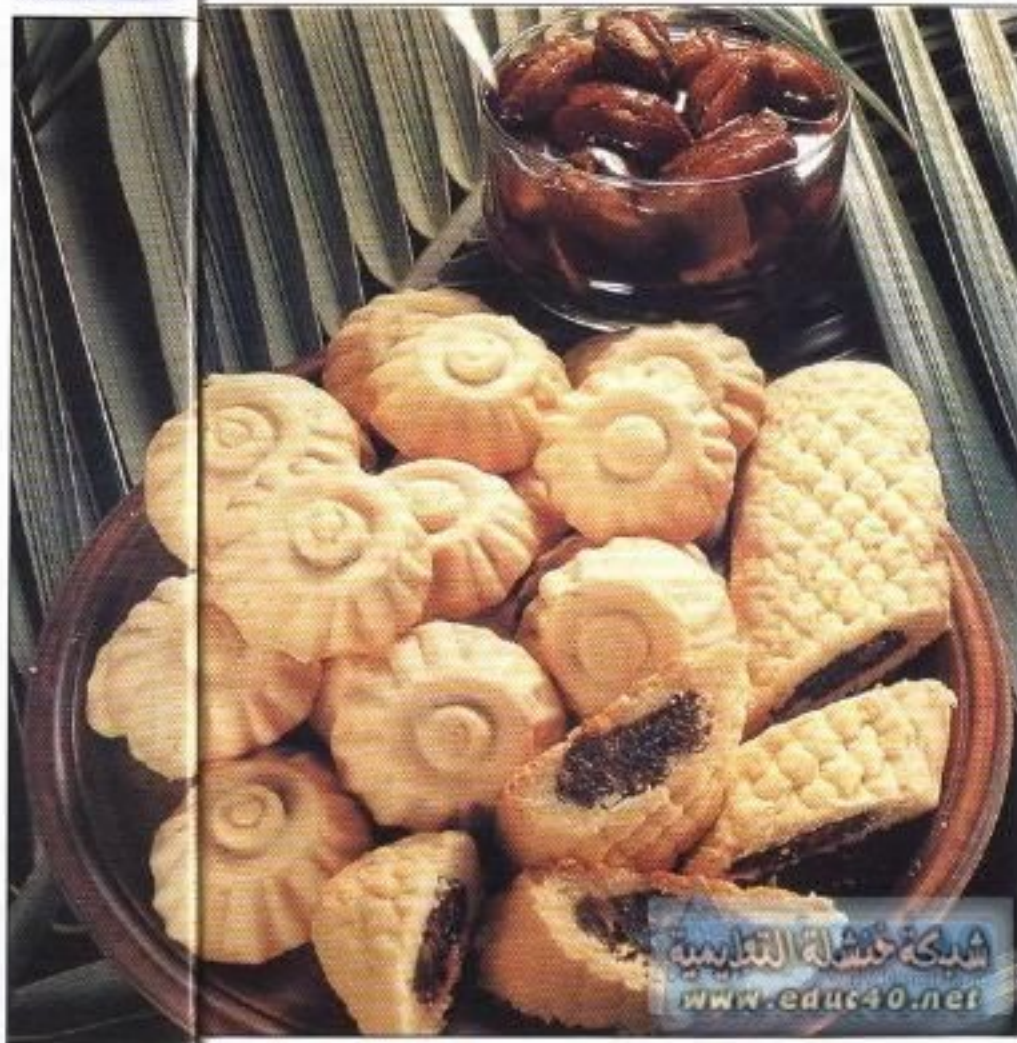
سبعة أكواب طحين أبيض
ثلاثة أكواب سمن (مذابة)
كوب حليب باودر
كوب ماء فاتر
رشة ملح
ملعقتا خميرة جافة
بهارات كليجه (هيل - حبة حلوة -
بانسون - عزيرة - حبة سوداء) أو
قائيليا (حسب الرغبة)

الحشوة:

نمر
جوز مفروم مخلوط بالسكر الباور
مع قليل من مسحوق الهيل
حلقوم (رامحه) يقطع قطعاً صغيرة
جوز الهند المبشور مع السفر الباور

التحضير

- 1- تذاب الخميرة في نصف كوب ماء فاتر مع قليل من السكر وتغلى وتترك حتى يتصاف حجمها.
- 2- ينخل الطحين والملح ويضافان مع الحليب الجاف والبهارات وتوضع في وعاء عميق وتعمل حفرة في وسط الخليط.
- 3- يصب السمن للذاب الساخن والفرد في وسط حفرة الطحين ويقلب الطحين بالسمن جيداً بأطراف الأصابع والأعلى حتى يختلط جيداً.
- 4- تضاف الخميرة وبناء الفاتر تدريجياً حتى تتكون عجينته متماسكة وقوية. تغطى العجينة وتترك لمدة (ساعة) أو حتى تخمر.
- 5- تقطع العجينة إلى الراس وتحتسى بالمشوات المذكورة (حشوة الجوز المفروم، الرامحة (الحلقوم)، السفر، جوز الهند المبشور ثم توضع في قوالب الكليجة وتصف في سينية الشواء ويدهن سطحها بالبيض المخفوق أو الحليب البارد للذاب بقليل من الماء.
- 6- توضع في فرن معتدل الحرارة وتترك حتى تصبح ذهبية اللون وتبرد وتقدم مع الشاي.



المقادير

- ١٢٥ جم زبدة
كوباً سكر أسمر ناعم
ملعقة صغيرة فانيليا
بيضتان
٦٠ جم شوكولاتة داكنة (مذابة)
ثلث كوب حليب
ثلاثة أكواب طحين
ملعقتا كاكاو كبيرتان
ملعقتان صغيرتان بيكينج باؤدر
ربع ملعقة صغيرة بهارات متنوعة
مطحونة
ثلثا كوب لب جوز مفروم
سكر ناعم مطحون (لتغطية
البسكويت)

التحضير

- ١- تدفئ قاليبي الفرن بقابل من الزبدة. وتخلق الزبدة مع السكر والفانيليا حتى تصبح كريهة خفيفة ثم تطفئ مع البيض (بيضة بعد أخرى) ثم يخلط الحليب والشوكولاتة مع الخليط.
- ٢- يتخلط الطحين مع الكاكاو والبيكينج باؤدر والبهارات مع قليل من الملح على خيط الزبدة والشوكولاتة ويقطع معه جيداً ثم يضاف الجوز ويوضع الخليط في الماخرة لثلاث ساعات أو أكثر.
- ٣- يسخن الفرن بدرجة ١٨٠ د.م (٣٥٠ د.ف) وتعرف كمية قطعة طعام مطبوخة من الخليط وتعمل منه كرات وتدمج كل منها في طحين السكر لتغطي تماماً.
- ٤- توضع الكرات بعد تغطيتها بالسكر في قوالب الفرن لمدة (٢٠-٢٥ دقيقة) أو حتى يصبح لونها بنياً ثم تخرج وتترك لمدة (٣-٥ دقائق) ثم تبرد على شبكة معدنية وتقدم مع الشاي أو القهوة.



بسكويت الفانيليا والشوكولاتة (بأشكال الحيوانات)

المقادير

- ١٢٥ جم زبدة (تطرى)
 نصف كوب سكر باودر
 نصف ملعقة صغيرة فانيليا
 ربع كوب حليب
- عجينة الشوكولاتة:
 نصف كوب طحين عادي
 ربع كوب طحين أبيض
 ربع كوب مسحوق كاكاو
 ملعقة كبيرة حليب
- عجينة الفانيليا:
 نصف كوب طحين عادي

التحضير



١- دهن قاسي فرن وتفرشها بورق الشئ. سطلط السكر والزبدة حسبتي بصيحاتن كالكريمة الخفيفة ثم تخلط معها الفانيليا والحليب وتخلط حتى تتزج جيداً.



٢- يقسم خليط الزبدة الي قسمين ويوضع في وعاءين. تضاف المقادير المتشابهة لعجينة الفانيليا الي وعاء والمقادير المتشابهة لعجينة الشوكولاتة الي الوعاء الأخر ويضاف الحليب الي عجينة الشوكولاتة بعدها تخلط كل منها لتصبح عجينة طرية.



٣- يوضع سفار ملعقة كبيرة من عجينة الفانيليا في وعاء الشئ والتي جانبها أطرى ويترك شاربك لوضع نفس العجينة من عجينة الشوكولاتة حتى يمتلكك الوعاء بطريقة رقعة الشطرنج (أصود - أبيض).

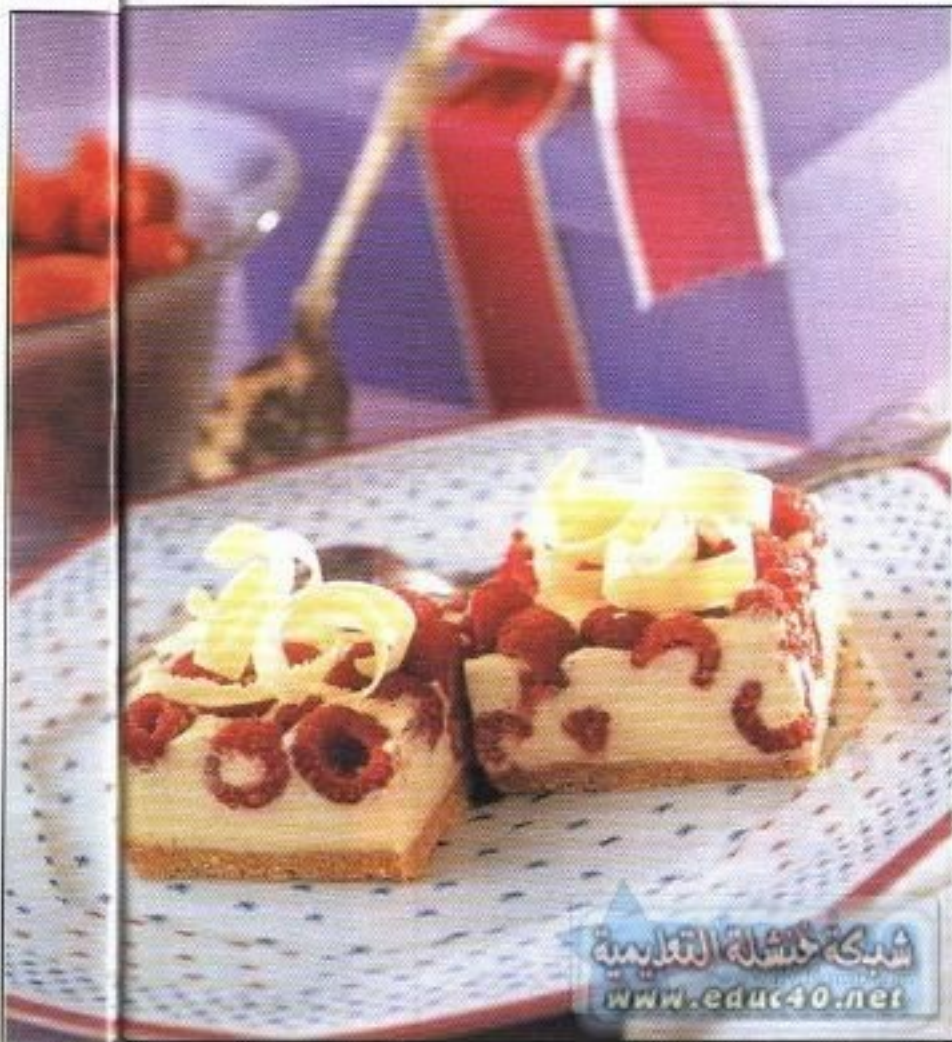


٤- تضغط العجين ببعضه بعضها بإعطف بعد تسطيسه بورق الشئ الشابت ثم تفتح لتكون دائرة بسماك ربع بوصة وتوضع في البراد وهي على الورق لمدة (٢٠-٢٥ دقيقة) حتى تصبح قوية.

٥- يسخن الفرن بدرجة (٢٠٠-٢١٠ د.ف.) ويزال ورقة الشئ وتقطع دائرة العجين بواسطة قوالب قطع جاهزة على شكل حيوانات (أو أشكال تختارها حسب الرغبة) ثم توضع في قالب الفرن وتلف لمدة (١٠ دقيقة) أو حتى تتحمر قليلاً من جوانبها ثم تنقل إلى شبكة سحرية لتبرد وتقدم مع القهوة أو الشاي.



جاتو الشوكولاتة البيضاء بالجبن والتوت



التحضير



١- يدهن قالب المربع (٢٠سم) ويغطى بورق نشي ثم يصعد الى حاضنة القالب.

٢- تخلط فستات البسكويت والزبدة اللينة والتوابل وترش على القالب ونشوي بالضغط فوقها بظهر اللعقة. ثم توضع في الثلاجة طيلة مدة اعداد الحالتو.

٣- يذاب الجيلاتين في ملعقتي ماء ثم يترك ليبرد وتذاب الشوكولاتة في وعاء حراري يوق قدر ماء مغلي ثم يترك ليبرد.

٤- تخفق كريمة الجبنك والسكر بالخلاط الكهربائي حتى تصبح طرية ثم تخلط الكريمة والبيض والفانيليا حتى تمتزج جميعها جيداً وباستمرار دوران الخلاط على السرعة البطيئة يضاف الجيلاتين المبرد والشوكولاتة المذابة وتخلط حتى تمتزج جيداً.

٥- يسمي الخليط فوق فتات البسكويت في القالب ثم تفرس حبات التوت بضغطها قليلاً الى الاسفل ثم يترك الوعاء في الثلاجة لليلة كاملة حتى تصاب قطعاً مربعة او مستطيلة وتقدم بعد ان تزين بلقائف قشور الشوكولاتة.



المقادير

١٥٠ جم بسكويت حلو (مفتت)	ثلث كوب سكر ناعم
٩٠ جم زبدة (مذابة)	بيضة
نصف ملعقة صغيرة خلطة توابل	كوب كريمة
ملعقة جيلاتين كبيرة	ملعقة صغيرة فانيليا
١٠٠ جم شوكولاتة بيضاء	٣٠٠ جم توت عليق
١٢٥ جم كريمة جيمة (مفراة)	قشور كريمة شوكولاتة بيضاء للترزين

التحضير



١- يسخن الفرن بدرجة ١٨٠ د.ج (٣٥٠ف) ثم يدهن قالب الشواء (٢٨x١٨سم) ويفرش بورق الشواء.
٢- توضع الشوكولاتة في وعاء زجاجي حراري ثم توضع فوق قدر ماء مسكلي وتحرك حتى تنساب تماماً وتصبح طرية لتندب في القالب وتوضع في البراء لمدة (١٥ دقيقة) أو حتى تتصلب.
٣- تخلط بقية المقادير حتى تتغطى جميعها بالحليب الخفيف مع محاولة

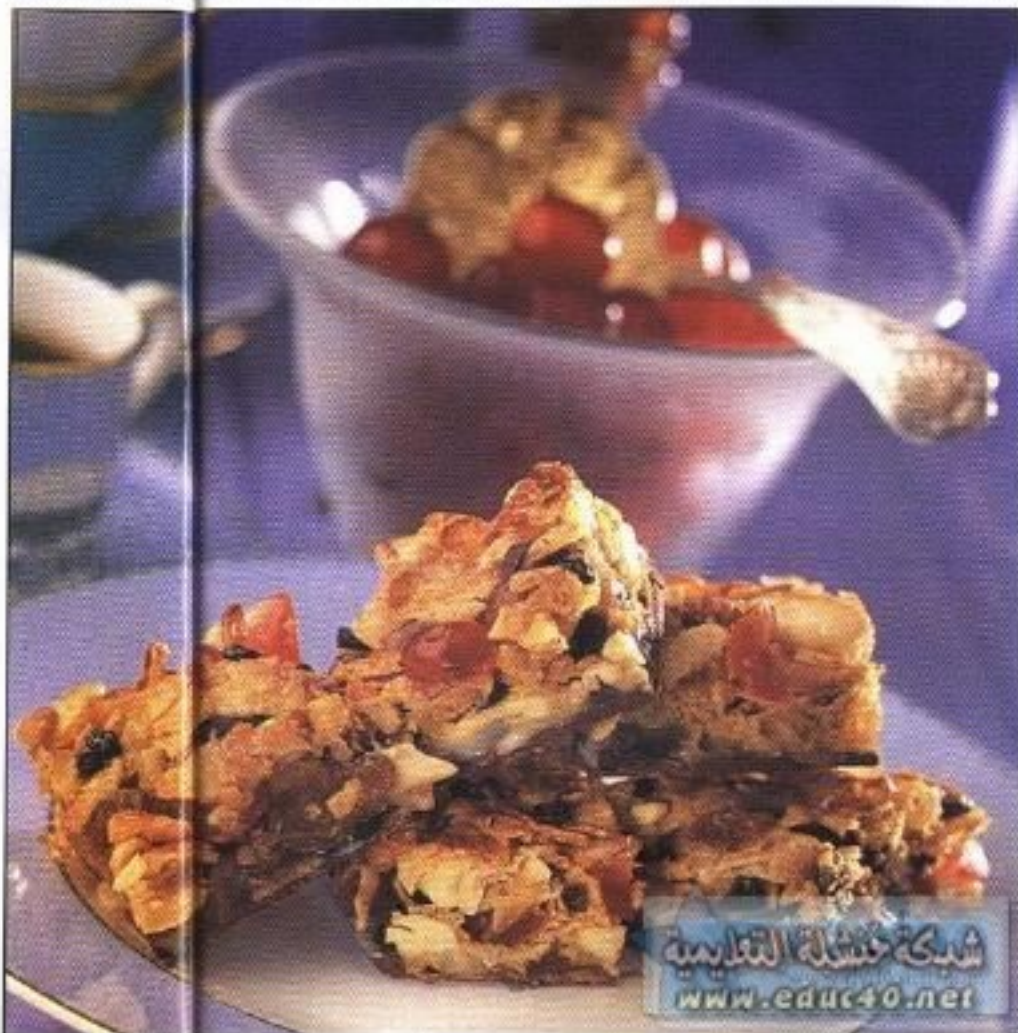


عدم نغيت الكورنفلينس ليعد فوق طبقة الشوكولاتة ويشوى مدة (١٢ دقيقة) أو حتى تصبح ذهبية.
٤- يبرد القالب مدة (١٥ دقيقة) لتتصلب ثم يقطع قبل تقديمه إلى قطع مربعة أو مستطيلة (حسب الرغبة).



المقادير

٢٠٠ جم شوكولاتة داكنة (مفرومة)
كوب كورنفلينس
نصف كوب لستق محمص غير مملح
نصف كوب كرز مجفف يقطع إلى (انصاف)
نصف كوب حناب
ثلثا كوب حليب مجفف محلي





التحضير



١- يسخن الطحين بدرجة ٢٠٠-٢١٠°م، ١٠٠ داف ويدهن فساتل الشواء ثم يفرش بورق الشواء وتخلط الزبدة وسكر الباور حتى تصنع كريهة خفيفة ثم تضاف القالبية وتخلط خلطاً جيداً.



٢- يتخلط الطحين ومسحوق الكاسترد على خلطة الزبدة ويضاف الحليب وباستخدام سكين البسكويت تخلط المستويات جيداً لتصبح لدينا عجينة تم تقطيع وتلصق على طاولات اعداد العجينة المرشوشة بالليل من الطحين.



٣- يقطع العجينة على سعة (٤٠ × ٦١٠ سم) ثم تجزا الى ٣- مستطيلا كل واحد (٧ × ٤ سم).



٤- تخلط سيري الكرز في وعاء هاتفر حتى تصنع طرية وتقسم مربي للشملن الى قسمين كل قسم في وعاء وتضاف الي احدهما الصيغة الخضراء لتحصل على مربي خضراء اللون مع خلط كل منهما لتصبح القوي طرية.

٥- تأخذ صفار ربيع ملعقة صغيرة من كل مربي وتضعها على ١٥ من مستطيلات العجينة الثلاثة بطريقة الانتشار الضوئية (أحمر - أصفر - الأخضر).

٦- باستعمال قالب قطع دائري (١ سم) تعمل ثلاث فتحات عمودية في المستطيلات الخمسة عشر المبقية ثم تلتصق على كل منها فوق الأخرى من ذات القوي (تكون الفتحة مقابل مكان وجود المربي حتى تظهر نقاط المربي من الفتحات).

٧- يوضع البسكويت في الشوالب ويشوى لمدة (١٥ - ٢٠ دقيقة) حتى يصبح ذهبي اللون ويترك في الوعاء لخمس دقائق قبل نقله الى شبكة معدنية ليبرد فوقها ويقدم مع العصير أو الشاي.

المقادير

- ١٢٥ جم زبدة نظري
- نصف كوب سكر باوير
- نصف ملعقة صغيرة فانيليا
- كوب ونصف الكوب طحين أبيض
- نصف كوب مسحوق الكاسترد
- ١٠٠ داف زبدة
- ١٠٠ داف سيري الكرز
- ١٠٠ داف مربي الشملن
- ١٠٠ داف مربي الخضراء

صيغة ملونة للأغذية (خضراء اللون)

المقادير

٥٠٠ جم بقرين (يقشر ويغلى ويهرس)

ربع كوب زيت نباتي

ملعقة صغيرة فانيليا

كوب سكر

كوباً طحين أبيض

رشة ملح

نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة

وسحوق جوزة الطيب

ربع ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون

سكر باوذر للتغطية

حشوة الزنجبيل:

ربع كوب كريمة

ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة فشر ليمون مبشور

ربع ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون

كوب وثلاث الكوب سكر كاستر (سكر خاص

بالحلويات).

التحضير

١- يستن الفرن بدرجة حرارة (١٨٠م) (٣٥٠ف) ويدر قاب الشواء بقليل من الزيت أو الزبد.

٢- يخلط البقرين المهروس بالفانيليا والسكر ثم يضاف الطحين والملح والفانيليا ويخلط جيداً ثم

تؤخذ ملعقة صغيرة من الخليط وتوضع في وعاء

الشواء ليثون لمدة (١٥ دقيقة) أو حتى تصبح ذهبية

اللون ثم تترك لمدة (٥ دقائق) ثم تبرد على شبكة

معدنية.

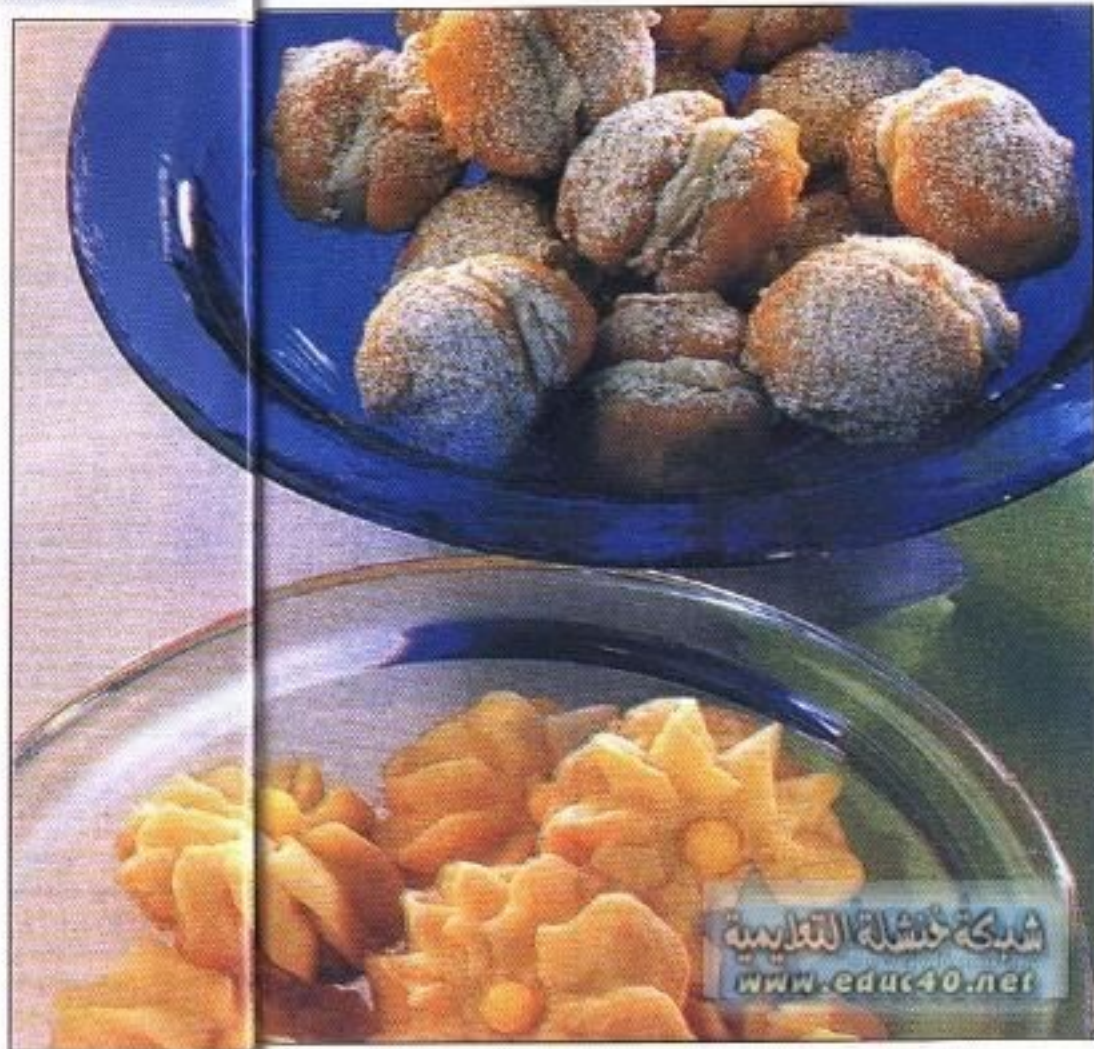
٣- لعمل حشوة الزنجبيل توضع الكريمة والفانيليا

والليمون والزنجبيل في وعاء ويخلط فوقه السكر

ويخلط جيداً ويوضع على سطح البسكويتات

ثم تصق به أخرى فإرغمة وتقلب في السكر الناعم

وتقدم مع الشاي.





التحضير



١- يدهن قالب الشواء المربع (٢٣ سم) ويغشوش بورق الشواء ويمشخس الفرن بدرجة ١٨٠ د (٣٥٠ ف).
٢- يسلط الطحين والزبد والسكر النخشن في الصلابة العجيرياني حتى يتحول الى عجينة يضاف اليها صفار البيض ويخلط حتى يمتزج جيداً ثم تعد العجينة بالسلط عليها بواسطة اليد حتى تغطي قعر قالب الشواء ثم تترك لتبرد لمدة (١٠ دقائق).



٣- تشوى العجينة لمدة (١٥ دقيقة) أو حتى تصبح ذهبية اللون ثم تبرد جيداً وتغلى بطبقة من التربي.



٤- يخلق السكر مع البيض ثم يضاف لب جوز الهند ويمد الخليط فوق طبقة التربي بسلطه بواسطة ظهر المعلقة ويشوى لمدة (٢٥ - ٣٠ دقيقة) أو حتى يصبح ذهبياً قليلاً ثم يترك ليبرد قليلاً ثم يقطع الى امزاج مستطيلة أو مربعة قبل تقديمه.

المقادير

نصف كوب سكر كاستر
(سكر ناعم جداً خاص بالحلويات)
فلات بيضيات
ثلاثة اكواب لب جوز هند
ميشور

كوب طحين عادي
نصف كوب طحين ابيض
١٥٠ جم زبد (مفرومة)
نصف كوب سكر خشن
صفار بيضة واحدة
نصف كوب مربى كرز



التحضير



١- ينحشر وعاء شاي فربغ الشغل مدهون ومفرووش بورق الشسواء على ان تكون حباته ساعده الي حبات الوعاء.

٢- بقرم الخوخ الخفيف قرمما حشناً ويوضع في وعاء ويفسر بماء مغلي ويترك مفتوحاً لمدة نصف ساعة، ثم يسخن الفرن بدرجة ١٨٠م ويجفف الخوخ ويحفظ بنصف كوب من مائه.

٣- يوضع الطحين والسكر والدارسين والتمر في وعاء كبير وتضاف الزبدة المذابة والخوخ وماء الخوخ ويخلط بظف حتى يختلف جداً.

٤- بعد الخليط في وعاء الشاي ويوضع في الفرن حتى يصبح ذهبي اللون واذا ما حمرنا شوكة فيه من الوسط نخسرج ولا نعلق بها شئ، ثم يبرد لتفس دقائق قبل ان نلق على شكلة سلكة ثم نقس على شكل مربعات.

معلقة صغيرة ونصف المعلقة دارسين (قرقة) مطحونة ثلاثة ارباع كسوب شرايح جوز هند مجفف ثلثا كوب تمر مفروم ١٢٥ جم زبدة (مذابة)

المقادير

٢٠٠ جم ذراق (خوخ) مجفف

كوب طحين ابيض

كوب طحين عادي

نصف كوب سكر اسمر

نصف كوب سكر باودر

التحضير



يسخن الفرن بدرجة حرارة (180م) ويدهن ويغسل السطح بالزيت ويفرش بالورق الحراري.
١- باستخدام الخلاط الكهربائي تضاف الزبدة والسكر في وعاء صغير حتى تصبح كريهة خفيفة ثم تضاف الفانيليا وتمزج جيدا.



٢- يضاف الطحين (شوفان) بعد تخلط ويسحق الكاكاو ويخلط باستخدام سكين الخبثات حتى تصبح عجينة طرية. ثم تصبغ وتدور على طاولة اسداس الخبثات حتى تصبح طرية تماما.

٣- تفتح العجينة بدمع مفلينتر وتند وتقطع الى قطع معينة (2سم) ثم توضع في قالب الشواء في الفرن لمدة (10 دقائق) او حتى تصبح بنية اللون ومحمجة ثم تبرد وتزين بالشوكولاتة بواسطة قمع التزين والفلس المزرج وتقدم مع الفواكه.



المقادير

١٢٥ جم زبدة

نصف كوب سكر باودر

ملعقة صغيرة فانيليا

ملعقتان كبيرتان طحين شوفان

ملعقة كبيرة مسحوق الكاكاو

١٠٠ جم شوكولاتة داكنة

التحضير



يخضرن الفرن
مبرحة حرارة
(٢٠٠م.)
ويقرش قالب
النش بالورق
الحراري.



١- تقطع
العجينة الجافة
الى مستطيلات
١٢*٦ سم وتصف
منفضة على
وعاء نشي الجيز
وتدخن بالزبدة
الذابة بوساطة
الفرشاة ثم ترش
بخلط السكر
والقرنفة



والسارمين
وتثوي لمدة (٨ -
١٠ دقائق) أو
حتى يصبح
ذهبية اللون ثم
تبرد.

٢- باستعمال
خلطة كهربائي
تخفق كريمة
الجبنة والسكر

في وعاء صغير حتى تصبح طرية ثم تصاف
الكريمة الحامضة والفانيليا وتخلط جميعها
حتى تصبح عجينة طرية وسميكة.
٣- تقطع كل عجينة الى نصفين الميزن وينك
بالتعفة على كل نصف خليط الجبنة ويوضع
فوقه شرائح المانجو ثم تغطي بالقسم الأخر من
العجينة وترش بالسكر الخشن قبل تقديمها.



المقادير

رزمة ورق عجين فطائر جاهز
٢٠ جم زبدة (مذابة)
معلتان صغيرتان (خليط من سكر
الباوير والقرنفة)

الحشوة:
١٢٥ جم كريمة جبن

ملعقتا طعام سكر باوير
ملعقة صغيرة فانيليا
نصف كوب كريمة حامضة
حبيبات مانجو نقشران وتقطعان
شرائح
قليل من السكر الخشن



المقادير

كوب ونصف الكوب من الطحين العادي
١٠٠ جم زبدة
٤-٣ ملاعق طعام ماء مالح
الحشوة:
كوب ونصف الكوب فتق مطبوخ
ربع كوب سكر أسفر
ملعقتان كبيرتان من شراب

التحضير



مخضر القرن بدرجة حرارة ١٨٠م
(١) يوزع الفتق المطبوخ على صحنه صحنون دائرية صغيرة ويوضع في صحنية ويخضع بالفرن لمدة (٧ دقائق) ثم يترك جانباً ليبرد.



(٢) يوضع الطحين والزبدة في الخلاط ويخلطان لمدة (١٥ ثانية) ثم تضاف إليها معكبة كمية الماء ويخلق الخليط حتى يصبح عجينة (مع إضافة قليل من الماء إن احتجتنا لذلك) بعدها تنقل العجينة في طاولاة إعداد الفطائر.



الرشوشة ببعض الطحين وتقطع العجينة الى ستة أجزاء وتخلع كل منها بوساطة (المشيد) بحيث تصبح دائرة تغطي قالب الشواء الصغير في حالته العنقيا ثم يوضع في قفل وحشاء قطعاً من ورق الشواء ثم يرش

سوفه الطويل من حبوب الأرز ويوضع في الفرن لمدة (٢٥ دقيقة) ثم تخرج ويرفع الوراق وحبوب الأرز ويعاد للفرن (المغسر دقائق) أخرى حتى تصبح الفطائر ذهبية قليلاً ثم يبرد.

(٣) تقسم المكسرات بالتساوي بين الفواحب وبوساطة خلاط سلكي يخلق السكر مع شراب الفرة والبيض وقشور الليمون والملح وتضرب بالتساوي في الفواحب ثم يوضع في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة حتى يتحسسك ويصبح بني اللون ليخرج من الفواحب ويخدم ساخناً بعد رشه بقليل من السكر النخس.

الذرة الخفيف
٢٠ جم زبدة (مذابة)
بيضه واحدة (مخفوقة)
ملعقتان صغيرتان من قشور البرتقال (مبشور جيداً)
رشة ملح
قليل من السكر البودر لرش الفطائر



التحضير



(١) يسخن الفرن بدرجة (١٨٠)°C ويخمس وعاء الشاي ويدهن ويفرش بورق الشواء مع ارتفاع حوافه إلى الأعلى

(٢) يوضع الطحين والسكر الخشن والزبدة في خلاط الطعام ويخلط لمدة قليلة ثم يضاف إليه الماء ويستمر بالخلط حتى يمتزج جيدا.



(٣) عند التجميد على طاولة الإعداد ثم جزأ إلى كرات صغيرة ثم توضع في وعاء الشاي وتصفى على



مستوى امتداد الوعاء ثم توضع بواسطة شوكة وتوضع في الفرن لمدة (١٥) دقيقة أو حتى يصبح لونها ذهبيا ثم تبرد لمدة (١٠) دقائق ثم تغلى بطبقه من مربي المشمش.

(٤) لعقل الكرات يوضع الفسق وسكر الباور وحوز الهذ وبياض البيضه في وعاء كبير وتخلط بملقحة خشبية على نار هادئة حتى تصبح ناعمة ثم تمد فوق طبقه المربي وتوضع في الفرن لمدة (٢٠) دقائق أو حتى تصبح ذهبية اللون ومحمصة تقطع إلى مربعات قبل تقديمها.

كوب ونصف الكوب من
الفسق غير المملح (مفروم)
ثلاثة أرباع كوب سكر باوور
ثلث كوب جوز هند مجفف
وميشور
بياض بيضه واحده

المقادير

كوب طحين
ملعقتان صغيرتان من السكر
الخشن
٨٠ جم زبدة (مقطعة)
ملعقة كبيرة ماء مالح
ثلث كوب من مربي المشمش

المقادير

- ٥٠٠ جم يقطين (يقشر ويفرم مكعبات صغيرة)
- ثلث كوب طحين عادي
- نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب مطحون
- ملعقة صغيرة بارسين (قرفة) مطحون
- ربع كوب سكر باوور
- نصف كوب لوز يحمص ويفرم جيدا
- ٣ بيضات تخفق قليلا
- كوب كريمة خفيفة

التحضير

- (١) يفرش قالب الشواء بالدون قليلا بورق الشواء وترتفع نهاياته الى اعلى حواف القالب. يساق اليقطين حتى ينضج ويصفى جيدا ثم يهرس حتى يصبح طريا. ويحضّر الفرن بدرجة (١٨٠، ٣٥٠ F).
- (٢) يخلط الطحين والبارسين وجوزة الطيب في وعاء كبير ويضاف اليه السكر واللوز ويخلط جيدا ثم تعمل حفرة وسط الخليط يوضع فيها اليقطين المهروس والبيض والكريمة ويخلط جيدا.
- (٣) يصب الخليط في وعاء الشواء ويوضع في فرن لمدة (٣٠-٣٥ دقيقة) حتى يتحسسك ثم يترك الخليط ليبرد مدة نصف ساعة في القالب قبل رفعه خارجا للتقطيع. حيث يقطع في مربعات قبل تقديمه.



التحضير



(١) يسخن القرن (١٨٠، ٢٥٠ F) ويترسّ قالب الشواء (١٨ × ٢٨ سم) الدهون قليلاً بورق الشواء حيث ترتفع تهبائاته إلى أعلى مسافات القالب. ويغطس العناب في عصير الليمون ويغلي لمدة (١٥ دقيقة).



(٢) ينخل الطحن والمكينج باوذر والتوابل المخلوطة في وعاء كبير ثم يضاف السكر ويخلط معها ثم تحفر حفرة وسط الخليط وتضاف الزبدة اللينة والحليب والبسكويت والعناب وتختط جميعها يدلف. (٣) يد الطيسط في القالب وينعم سطحه. بعداً بدهن ببياض البيض بواسطة فرشاة ويرش بسكر الباوذر ويشفى لمدة (٢٥ دقيقة) أو حتى يتصلب الطيسط ويستعمل لإخراجة كاملاً من قالب ليمون لمدة (١٥ دقيقة) ويخرج ويقطع إلى قطع مربعة أو مستطيلة الشكل وتقدم بعد رشها بالسكر.



المقادير

ثلاثة أرباع كوب سكر باوذر
١٢٥ جم زبدة مذابة
ثلثا كوب حليب
بيضتان تخفقان قليلاً
بياض بيضه واحدة يخفق قليلاً
سكر باوذر للتزيين

نصف كوب عناب
ربع كوب عصير ليمون طازج
كوب طحين عادي
كوب طحين أرز
ملعقة صغيرة بيكنج باوذر
ملعقة صغيرة توابل مخلوطة

المقادير

- كوب ونصف الكوب من الطحين العادي
ملعقة صغيرة بيكينج باوور
ملعقة صغيرة دارسين (قرفة) مطحون
ملعقتان صغيرتان زنجبيل مطحون
ثلث كوب سكر كاسترد
كوبان من الجزر المبشور
٦٠ جم زبدة (مذابة)
ثلث كوب عسل
٣ ملاعق كبيرة زيت نباتي
٣ بيضات متفلق قليلا

التحضير

- (١) يسخن الفرن بدرجة (١٨٠م، ٣٥٠ ف) ويقرش وعاء الشواء (١٨ × ٢٨ سم) لفهون قليلا بورق الشواء.
(٢) ينخل الطحين والبيكينج باوور والدارسين والزنجبيل في وعاء كبير ويضاف السكر والجزر وتخلط جيدا، وتعمل حفرة في وسط الخليط وتصب فيها الزبدة المذابة والعسل والزيت والبيض وتخلط جميعها كلها جيدا.
(٣) يصب الخليط في وعاء الشواء ويتعم من الأعلى بظهور التلعة ويشوى لمدة (٢٥-٣٠ دقيقة) أو حتى يصبح بشى اللون بعدها يبرد تماما قبل إخراجها من القالب وتقطع حسب الأشكال التي ترغبين فيها.



المقادير

١٢٥ جم زبدة
ثلثا كوب سكر باوور
ملعقة صغيرة ماء ورد
٣ بيضات (تخفق قليلا)
ثلث كوب طحين عادي
تصف كوب ورد روز (تيجان) ناعم شرائح خفيفة

التحضير



(١) يسخن الفرن بدرجة
(٢٥٠، ١٨٠، ٣٥٠ F)
ويغرش قالب الشواء
(١٨ × ٢٨سم) بالزبدة
قليلا بورق الشواء.

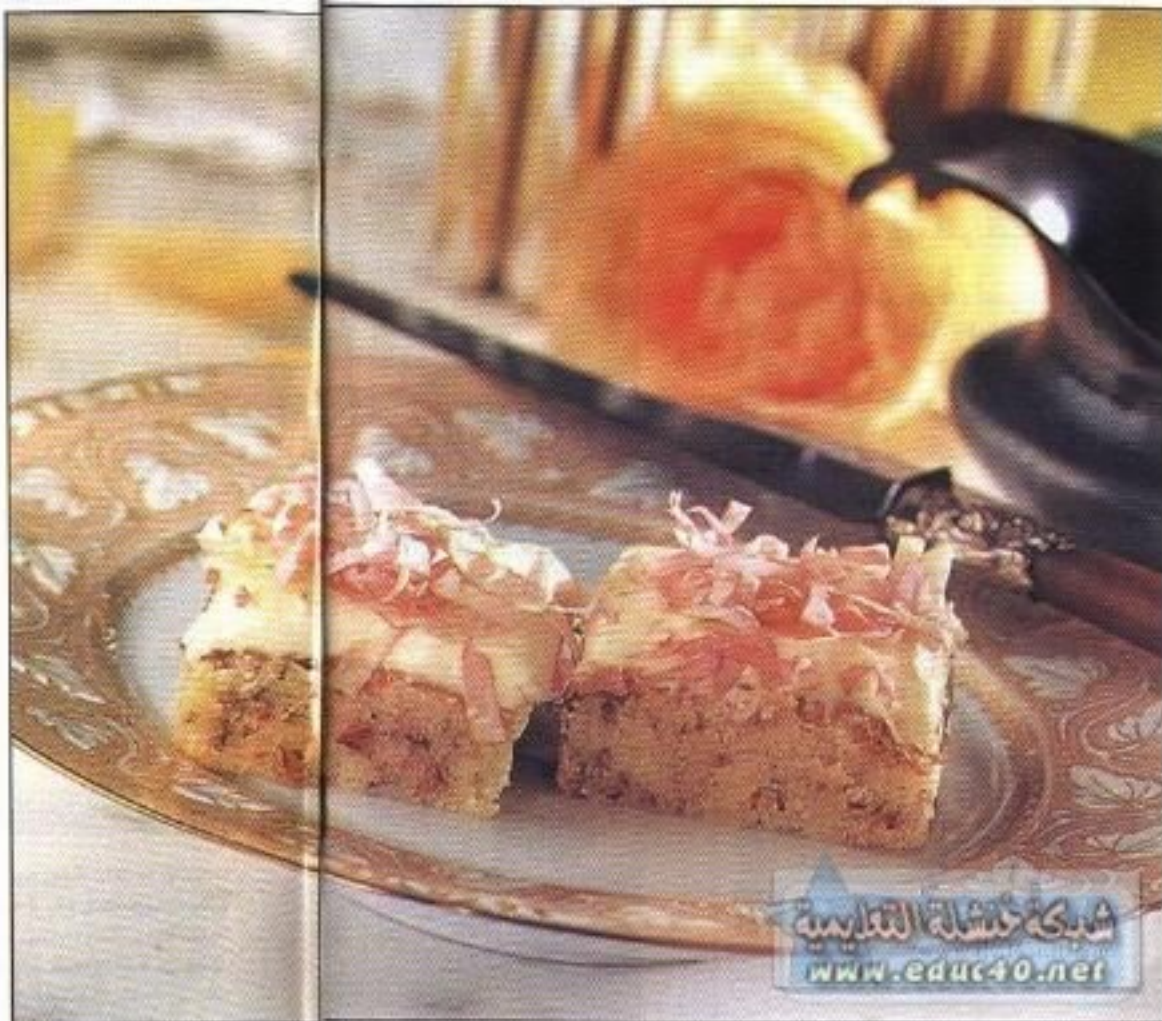


(٢) يخلط الزبد والسكر
في خلاط كهربائي حتى
يصبح الخلقة الخفيفة
ثم يضاف ماء الورد
وشبثا شبيثا ويضاف
نصف البيض ويخفق
جيда بعد كل إضافة ثم
يضاف نصف اللوز
الطصون ويخفق بقوة
البيض ويهدأ بقوة
الوز.



(٣) تضاف شرائح الورد
ويخلط الطحين ثم نهد
العجينة في القاعدة ثم
تغم سطحها بقلنسوة
اللعلقة وتلوى لمدة
(٢٠-٢٥ دقيقة) أو حتى
تصبح ذهبية اللون

وناضجة ثم تترك لتبرد لمدة (١٠ دقائق) وتقطع وتقدم بعد
رشها بالزبد من شرائح الورد.





التحضير



(١) يسخن الفرن بدرجة (١٨٠م. ٣٥٠ F) ويفرش وعاء الشاي المنصون (١٨ = ٢٨سم) بورق الشواء.



(٢) تخلط الزبدة والسكر وقشور الليمون بكثافة كهربائية حتى تصبح كريماً شامخة ثم يضاف البيض قليلاً كل مرة) ويخلط جيداً بعد كل إضافة.



(٣) يمتلئ الطحين فوق الخليط ويثقل بمعلقة سعديتة ثم بعد نصف الخليط في وعاء الشاي ثم تصف حبات المشمش بعد تجفيفها فوق العجينة ثم تغطى بمعلقة من الخساف الثاني للخلط ويوضع الخساف في الفرن لمدة (٤٥ دقيقة) أو حتى يصبح ذهبي اللون (يتمت أو غورنا شوكة

في وسطه خرجت ولم يعلق بها شيء من العجين).
(٤) يبرد الحبات لمدة عشر دقائق قبل إخراجها ثم يقطع ويقدم دافئاً بعد رشه بالسكر مع القريمة أو الأيس كريم.

المقادير

بيضتان تخفقان قليلاً
كوب طحين عادي
نصف كوب طحين أبيض
علبة زبدة ٤١٥ جم
مشمش (معلبة)

١٨٥ جم زبد
ثلاثة أرباع كوب سكر
باودر
ملعقتان صغيرتان من قشر
الليمون المبشور

التحضير



(1) يسخن الفرن بدرجة (180 م. 350 F) ويدهن قالب الشواء قليلا ثم يفرش بالورق الحراري.
(2) يتخلل الطحين والكاكاو في وعاء ويخلط سعة العسك وجوز الهند وتضاف الزبدة والفانيليا والجوز وتضغط جميعها حتى تمتزج وتصبح عجينة لينة في ارضية وعاء الخبيز وتلوث لمدة (20 دقيقة) حتى تصبح ذهنية اللون ثم تترك لتبرد تماما لتخرج من العاء.



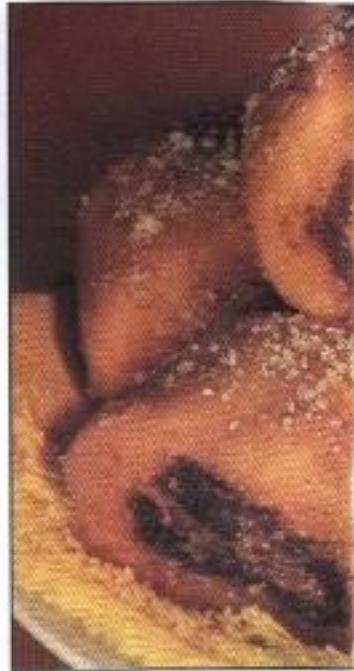
(3) لعمل الشيكولاتة يتخلل العسك والكاكاو في وعاء وتضاف اليه الزبدة وكمية كافية من الحليب لتصبح الشيكولاتة ناعمة ثم تدهن فوق العجينة المشوية باستخدام المعلقة ثم ترش بالجوز وتترك لمدة ساعة ثم تقطع الى قطع مثلثة وتقدم مع القهوة.



المقادير

الشيكولاتة:
كوب سكر خشن
ملعقة كبيرة مسحوق الكاكاو
ملعقة كبيرة زبدة (مذابة)
ملعقة كبيرة حليب
نصف كوب جوز مفروم

كوب طحين ابيض
ملعقتان كبيرتان من مسحوق الكاكاو
ثلثا كوب جوز هند مبشور
نصف كوب سكر باودر
125 جم زبدة (مذابة)
ملعقة صغيرة فانيليا
كوب جوز مفروم



المقادير

- كوب طحين
- ٣٠٠ جم زبدة غير منطحة
- (نملرى)
- ملعقة كبيرة سكر
- ملعقة كبيرة زيت
- ملعقة كبيرة ونصف للملحة
- حليب
- قليل من السكر الخشن
- إضافي (لرش القفاثر



التحضير

- تعمل الحشوة بإتالية الزبدة مع الماء في قدر ويضاف إليها الرطب المبروم ويقلب على النار الهابتة مع تقليب الرطب وضعفه الى الأسفل بملعقة مستحقة حتى يصبح عجينة ثم تبرد.
- تعمل العجينة بخلط الطحين في وعاء وتطلع الزبدة المنصوبة الى اجزاء صغيرة وتخلط بالطحين بواسطة اصابع اليدين ثم يضاف السكر وتخلط جيدا ويهدأ لعمل الحشوة في وسط العجينة ثم يسكب فيها الزيت والحليب ويستمر العجن لمدة (١٠ دقائق) حتى تصبح قوية وناعمة لتلف في ورق بلاستيك وتترك جانباً لتبرد.
- خلال عمل العجينة والحشوة يسخن الفرن بدرجة حرارة (١٨٠) - (٢٥٠ F) ويدهن وعاء الشوي.
- تقطع العجينة بعد أن تبرد الى ثلاثة اقسام تعجن كل منها على حدة جيداً.
- على الطاوله إعداد العجين بفرق كل قسم من اقسام العجينة ويدد فوقها ثلاث الحشوة (حشوة التمر) ثم تطوى مثل «السوسيز» ويستمر في تدويرها باليد فوق الطاولة حتى يتناسق حجمها ويصبح مثل اسطوانة منتظمة ثم تقطع بسكين الى شرائح بسك ٤ سم.
- تعاد العملية مع بقية اقسام العجين.
- نصف الشرائح في صينية الشواء المدهون وتغرس بشوية في اعلى كل شريحة ثم تشوى مدة (٢٥-٣٠ دقيقة) حتى يصبح لونها بلياً ثم تترك لتبرد ثم ترش بالسكر.

بعد نضوجها

- الحشوة:
- ملعقة كبيرة ونصف للملحة
- من الزبدة
- ملعقة كبيرة ونصف للملحة
- من الماء
- ٣٥٠ جم رطب سُزَّال عنه
- النواة ويلرم



المقادير

- ملعقتان صغيرتان من
- الخميرة
- ملعقتان صغيرتان من السكر
- ثلاث كوب ماء دافئ
- كسوب ونصف الكوب من
- الطحين العادي
- ٢٥ جم زبدة طرية
- بيضة (تخفق لليلة)

التحضير



- تخلط الخميرة
والسكر والماء في
وعاء صغير
وتغطى بوق
النايلون وتترك
لعدة عشر دقائق
حتى يصبح
الطحين ذا رغوة



- يخلط الطحين
في وعاء كبير
ويضاف إليه
خطة الخميرة
والزبدة والبيض
وتكشط جميعها
جيدة بواسطة
سكين لتصبح
العجينة طرية
لم تد



- وتعجن لمدة (٥)
دقائق حتى
تصبح مرنة
وطرية ثم تقور
بالورق الشفاف
وتترك في مكان
دافئ لمدة ساعة
أو حتى
تتضاعف
حجمها

- يسخن الفرن
بدرجة (٢١٠م)
ويدهن وعاء
سواء البسترا
(٣٠سم) بالزبدة

المذاق وتعجن العجينة ثانية لمدة دقيقة وتفتح على
الطاولة لتشكل دائرة (٢٦ سم) ثم تقرش على
صينية التحضير مع جعل حوافها أسف من وسطها
بواسطة الأصابع

- لعمل الطبقة العلوية (الخشوة) تخلط الزبدة
والسكر في وعاء صغير وتكشط حتى تذوب الزبدة
ويتلاشى أثر السكر ثم تد فوق العجينة في قالب
البسترا ويقطع اللوز الي شرائح (٥سم) ونصف فوق
الغالب ثم ترش بالمشكولاتة واللوز والجوز
وتسوى لمدة (٢٥ دقيقة) حتى تصبح حواف
العجينة صمغية ويثبت اللون لنقدم لخدمة مع
تزيينها بالفريز.

الحشوة:

- ٣٠ جم زبدة
- ملعقتان كبيرتان سكر باور
- ٣ حبات موز كبيرة
- ملعقتان كبيرتان من حبوب
- شيكولاتة داكنة
- ملعقتان كبيرتان لوز مجروش
- ملعقتان كبيرتان جوز مفروم

المقادير

- كوب وثلاث الكوب من الرطب الطازج
 نقرم فرما خشنا
 ثلاث ملاعق كبيرة ماء
 كوبان من المشاء
 ١٢٥ زبدة
 ملعقتان صغيرتان من ماء الورد
 ملعقتا ماء محلي.

التحضير



(١) يسكن الفرن بدرجة (١٨٠م، ٣٥٠ف)

(٢) يخلط التمر والماء في وعاء صغير ويضرب على نار هادئة حتى يصبح طويلا ثم يترك جانبا ليبرد.

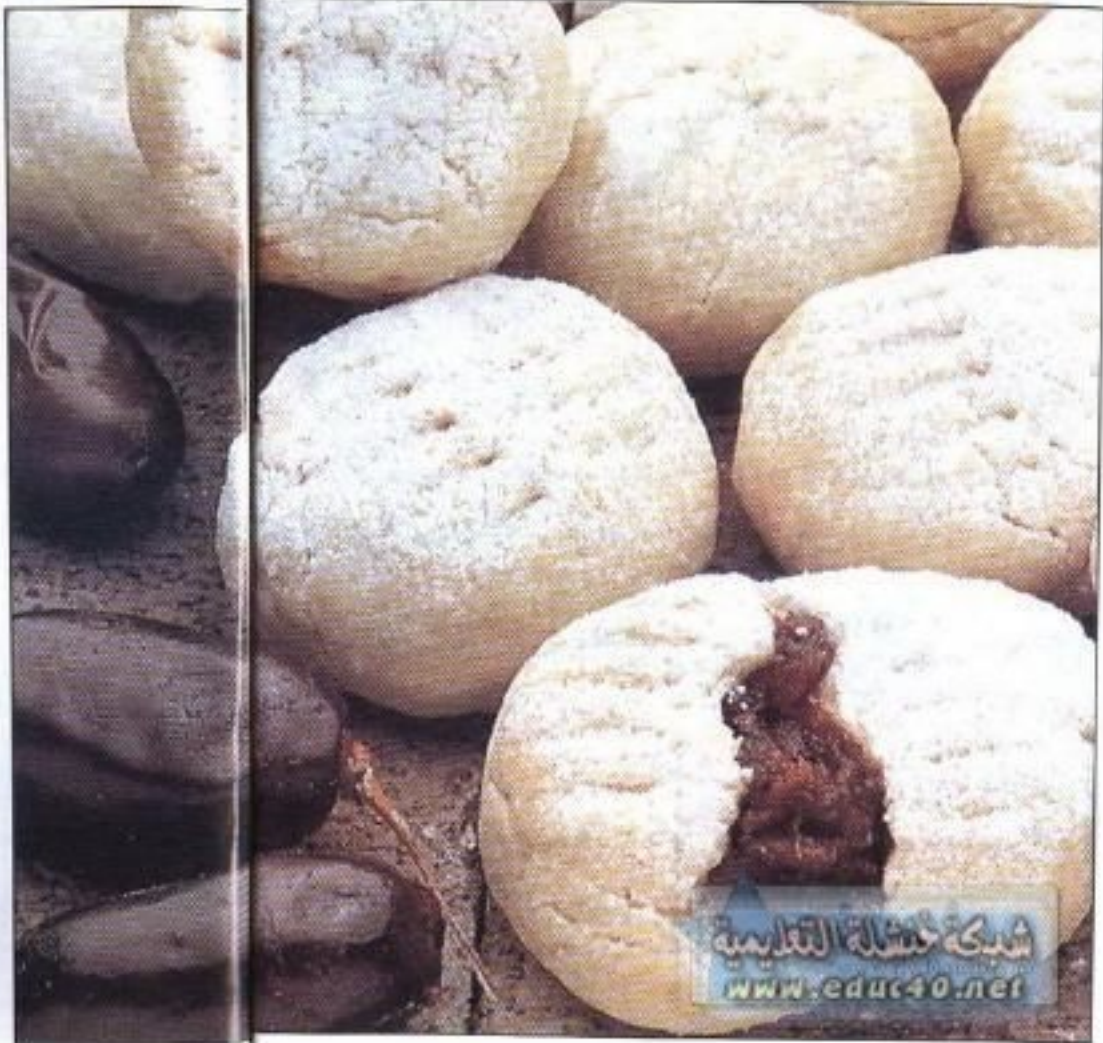
(٣) يسخن الطحين في الوعاء ويقطع الزبدة الباردة التي قطع صغيرة وتقلب في الطحين حتى يصبح الخليط مثل فتات الضير ثم يخلط ماء الورد مع ملعقتين كبيرتين من الماء ويرش فوق الطحين ثم يخلط باستعمال ملعقة خشب ويعسدهما لتتشكل العجينة التي طاوله العجين وتعجن لدقائق حتى تصبح طرية ثم تغطى وتترك جانبا.



(٤) يعسل قرحى من العجينة ثم توضع الحشوة في وسطه ثم يغلق من الأعلى ويضغط برفق بين راحتين ثم يضغط بظهر الشوكة وتقرس في رؤوس الشوكة في مكانين.



(٥) توضع القطائر في وعاء الشاي المصون في الفرن لمدة (٢٠ - ٢٥ دقيقة) حتى يصبح لونها بنيا ثم تغطى بورق حراري ثم تخرج لتبرد على صينية مشبعة حتى تتصلب لتقلب في السكر المطحون وتقدم بعد أن تبرد.



المقادير

نصف كوب حبوب سمسم
كوب سكر
نصف ملعقة صغيرة فانيليا

التحضير

- نغسل حبوب السمسم في وعاء وتشوي
قد (18 دقيقة) بدرجة حرارة (170م) أو
حتى تصبح بنية اللون لتترك جانباً.
- يوضع السكر في وعاء ويشوي لعشرين
دقيقة بدرجة حرارة (170م) حتى يذوب
السكر مع تقليبته من حافة الوعاء إلى
الوسط لكي لا يحترق.
- مباشرة يضاف السمسم المحمص
والفانيليا، ويستخدم ملعقة مستوية (غير
مقعبرة) يمد الخليط في وعاء التبريد الزيت
ويطبخ بعد أن يبرد جيداً إلى القوام الصغيرة
أو يكسر بواسطة اليد.



المقادير

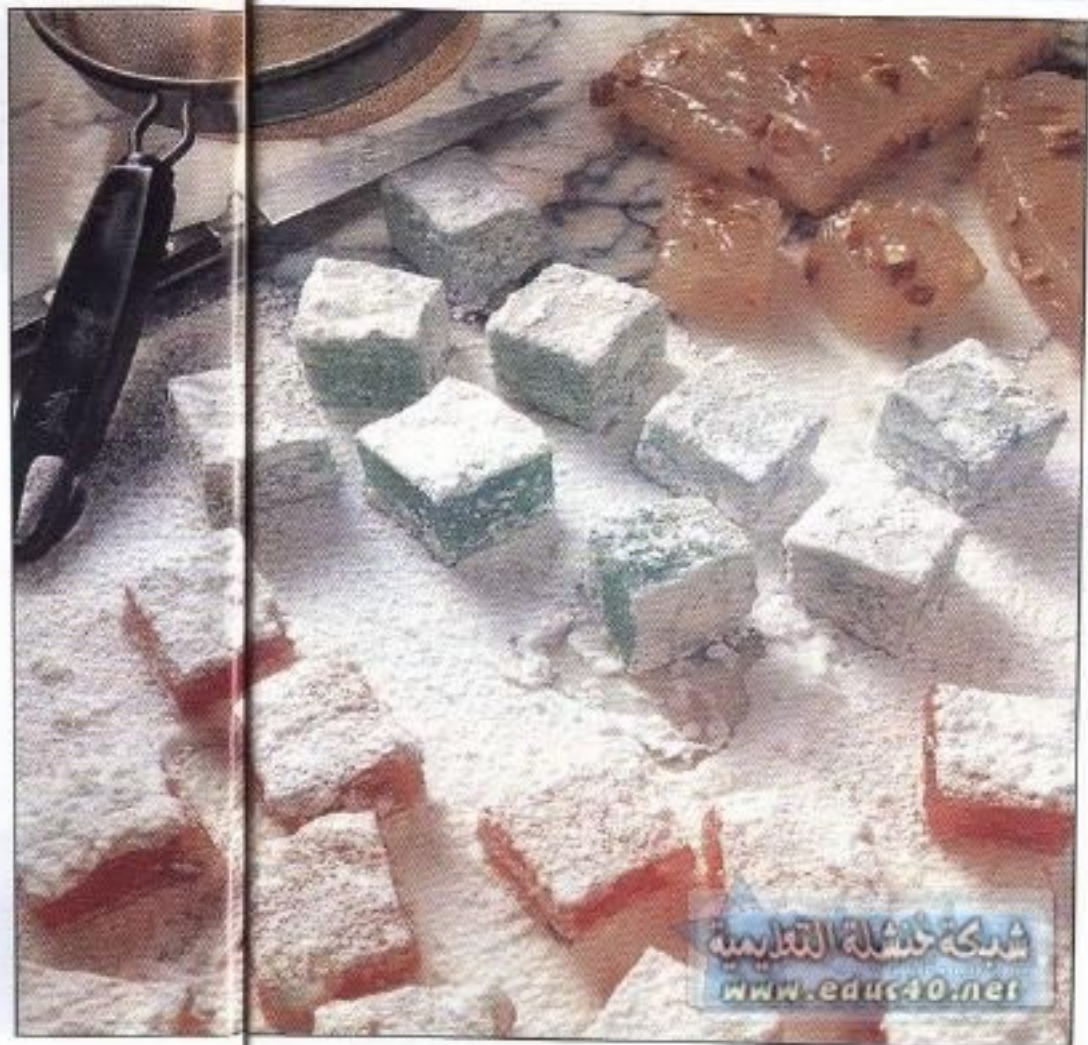
- كوبان من السكر
- ٤ أكواب من الماء
- كوب نشاء
- ٤ حبات مسككة
- ملعقة صغيرة من عصير
الليمون الحامض
- صنعة طعام حمراء أو خضراء
(حسب الرغبة)
- نصف كوب لوز محمص
- قلالة أرباع كوب سكر باوير
- ربع كوب نشاء

التحضير

- (١) يوضع السكر والماء في وعاء عميق على نار هادئة ويحرك حتى يذوب السكر وينبشاش تماما ويترك يغلي ثم يضاف عصير الليمون ويرفع عن النار.
- (٢) يذاب النشاء في قليل من الماء البارد ثم يضاف الى مخلوط السكر ويخلط بسرعة.
- (٣) يعاد الى النار الهادئة ويحرك بخفة وعندما يتماسك يضاف ماء الورد أو الهيل أو أحد أصباغ الطعام (حسب الرغبة)، ثم تضاف المسككة واللوز ويحرك الخليط بقوة حتى ينشف. ولاختيار تصبوه (يؤخذ قليل منه باليد ويرم فلا تم يلتصق باليد بل على نضوجه.
- (٤) يصب الخليط على صينية أو لوح مرشوش بخلط السكر الباوير والنشاء ويقطع حسب الرغبة بسكين منبوعة بالزيت، وتفلس القطع في النشاء والسكر من جميع الجهات ويرش بين الصنعات.

ملاحظة:

- (١) عند تلوين الحلقوم (الراحة) لا يضاف اللوز.
- (٢) يمكن إضافة قليل من الفانيليا والاستغناء عن الهيل أو ماء الورد.



المقادير

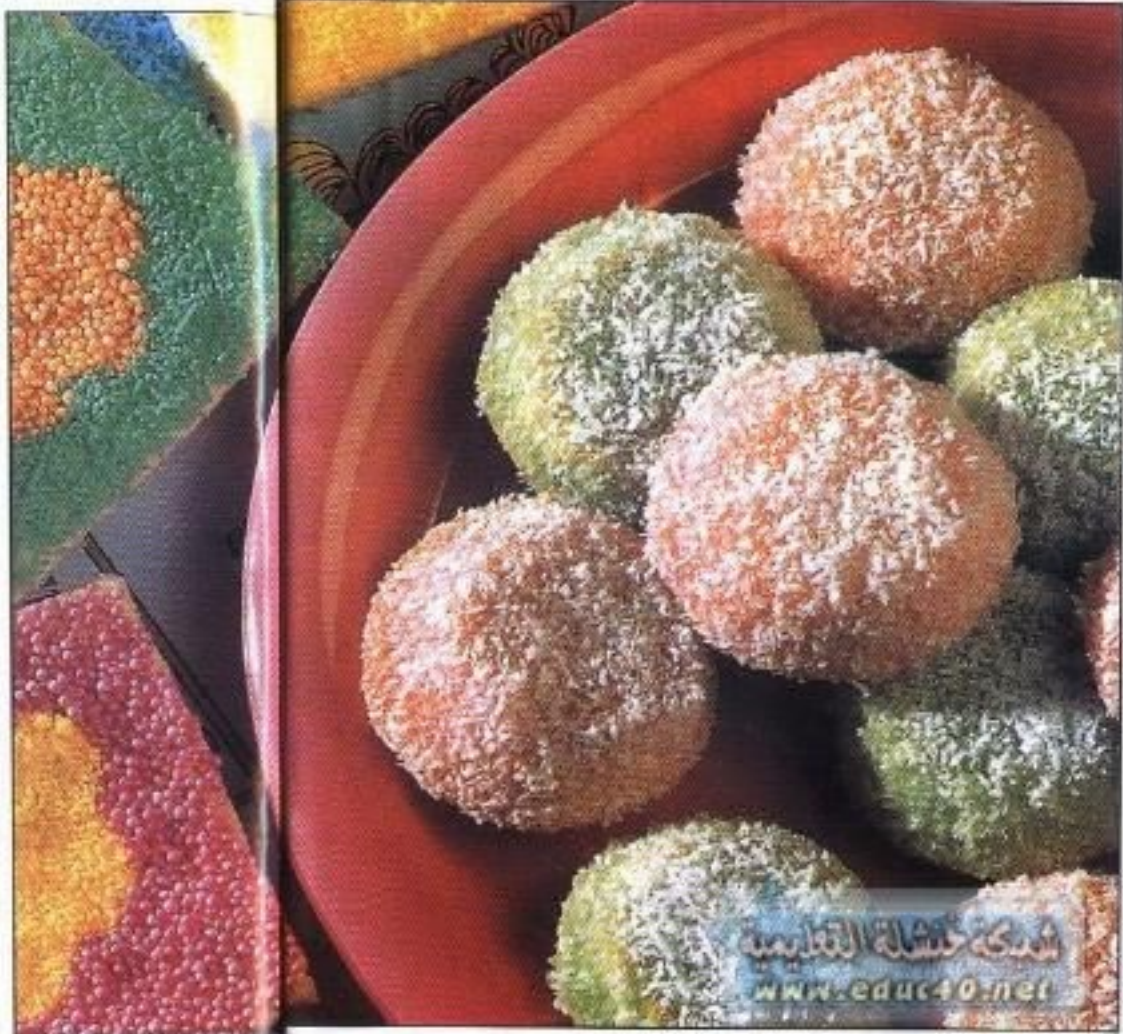
كوب ونصف الكوب من طحين ذاتي
الإختمار
ثلث كوب من السكر
ملعقتان كبيرتان زبدة
كوب حليب
بيضة واحدة مخفوقة

مقادير الحشوة:

نصف كوب كريمه
ملعقة طعام سكر باودر
كوبان من جوز الهند المبشور
نصف علبة جيلي أحمر ونصف علبة
جيلي أخضر (حسب الرغبة)

التحضير

- يدهن قالب ذو فتحات متعددة صغيرة.
- تخلط الزبدة والسكر في خلاط كهربائي حتى تصبح كالكريمة
- ثم يضاف البيضة المخفوقة بالتدريج مع الإستمرار في الخلط حتى يختلط تماما ثم يضاف الطحين والسكر وتضاف جميعها حتى تتكون عجينه.
- تصب العجينة في كل فتحة من فتحات القالب بحيث يوضع مقدار ملعقة كبيرة أو حسب مقياس فتحات القالب.
- توضع في فرن معتدل الحرارة لمدة (4-5 دقائق) أو حتى تصبح ذهبية اللون ثم تخرج وتبرد وتسمى من أسفلها بسكين حادة حتى يسهل لفها مع وعاء أخرى لتكون كرات.
- يذاب الجيلي حسب التعليمات الموجودة على الخلف ويبرد حتى يتماثل من دون أن يتجمد.
- تخلط الكريمة والسكر حتى تصبح ناعمة ثم تحشى كل قطعتهن من الكعك وتكون كرة صغيرة.
- توضع كل كرة في وعاء صغير عميق ويصب فوقها الجيلي ثم تدحرج في وعاء جوز الهند المبشور بكل غاية حتى تكتمل جميع الكرات.
- توضع الكرات في الثلاجة لكي تبرد وتقدم مبردة.





شبكة تنمية التعليم
www.educ40.net

المقادير

- كوب سكر
- ٩٠ جم زبدة
- ملعقتان كبيرتان من شراب السكر (القطر - الشيرة)
- ثلث كوب من الفشاء.
- نصف كوب حليب مكثف
- ٢٥٠ جم شيكولاتة داكنة (مفرومة)

التحضير



(١) يدهن قالب العكس الرابع (٢٠ سم) بالزبدة المذابة أو بالزيت ويفرش بورق الشواء ويدهن البورق أيضا ويخلط السكر والزبدة وشراب السكر والفشاء والحليب المثلث في قدر متوسط ويحرك على نار هادئة (على أنه لا يغلي) حتى تذوب الزبدة ويختلص السكر تماما وتحرر القشرشة على جوانب القدر لإزالة ما يمكن أن يعلق بها من السكر.



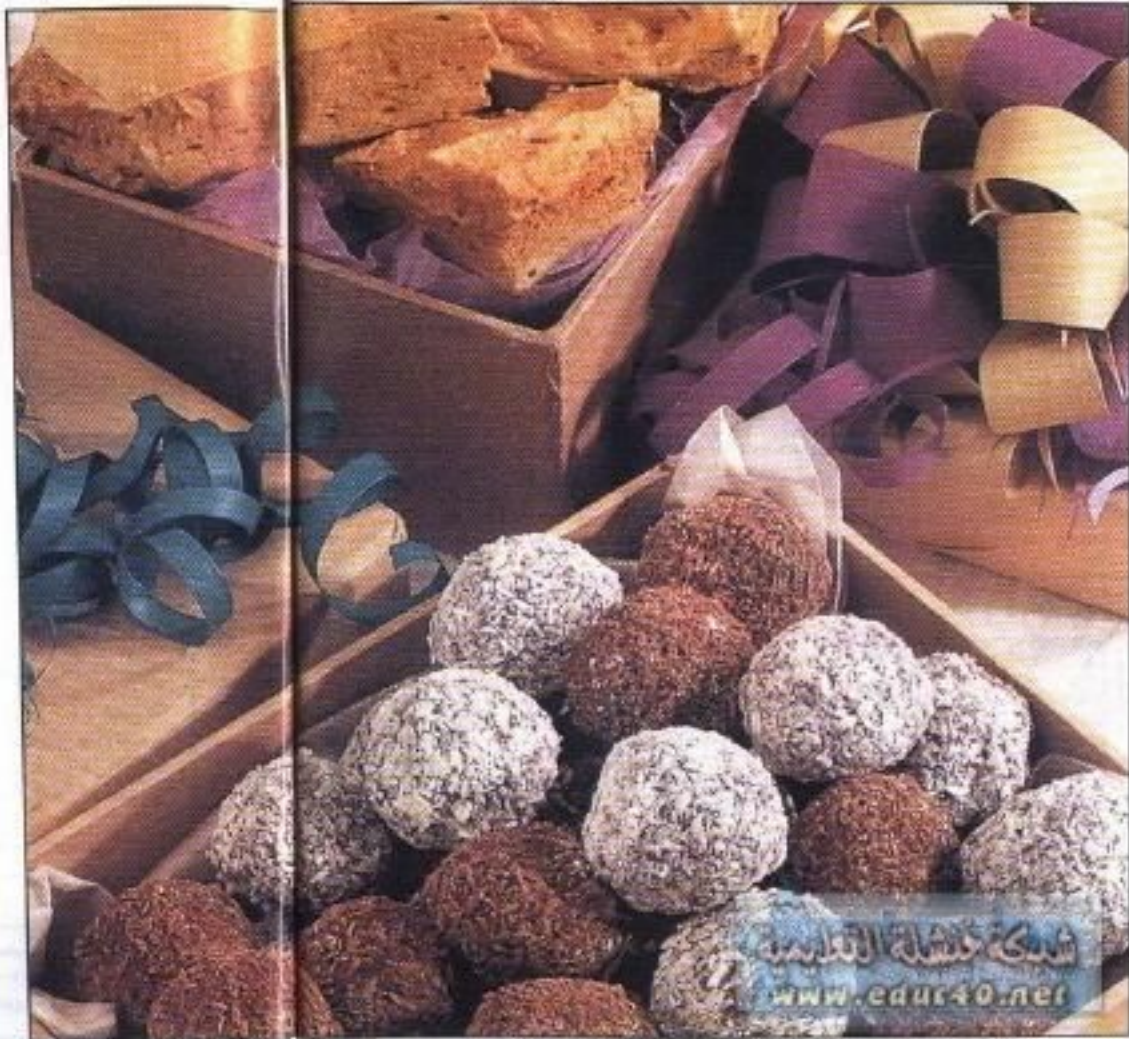
(٢) يغلَى الخليط ثم تقلل الحرارة شيئا فشيئا ثم يغلي مع التحريك مدة (١٠-١٥ دقيقة) أو حتى تتصلب طبقة صغيرة من الخليط إذا ما وضعناها في ماء بارد إلى كرة قوية.



(٣) يرفع القدر عن النار ويسكب في قالب الشواء المهيأ ويترك ليبرد وعندما يبرد تعمل شروح متقاطعة تصل إلى عمق القالب لتكون قطعها مربعة الشكل (٢٠×٢٠ سم) أو حسب ما ترغب من الشكل ويوسامة سكين مزيت وتغسل عن بعضها البعض.



(٤) نغلي صينية الشواء (عده ٢٠×٣٢ سم) بالورق الحراري وتوضع الشيكولاتة في وعاء حراري صغير فوق قدر ماء جار وتحرك حتى تذوب وتصبح لزجة لإزالة عن القدر وباستخدام شوكتين ترفع كل قطعة وتطبخ في الشيكولاتة المذابة وتوضع في العسبكية وتمكك لثيرة وتتصلب وتقدم مع القهوة.



المقادير

- ٢٠٠ جم شيكولاتة داكنة تقزم خشنة
- ٣٠ جم زبدة
- ملعقتان كبيرتان من الكريمة الكثيفة
- كوب ونصف الكوب من اليسنكويت
- ويفر بالشيكولاتة (يفتت)
- ٣-٢ ملاعق صغيرة من العسل
- ١٠٠ جم شيكولاتة داكنة (مبشورة)
- ١٠٠ جم شيكولاتة بيضاء (مبشورة)

التحضير

- (١) تذاب الشيكولاتة والزبدة والكريمة في وعاء صغير على نار هادئة ويحرك حتى تنوب الشيكولاتة ويصبح الخليط طرياً.
- (٢) يضاف الويفر المفتت ويقلب بهدوء ليتمزج ثم يوضع الخليط في وعاء لتصفاء العسل ويخلط جيداً ثم يوضع في الثلاجة لمدة ١٠ دقائق) أو حتى يصبح الخليط صلباً.
- (٣) تعمل كرات صغيرة من الخليط بألحظ ملعقتين كبيرتين لعمل كل كرة وتتمرح نصف عدد الكرات في الشيكولاتة البيضاء المبشورة والنصف الآخر في الشيكولاتة الداكنة المبشورة ثم تقدم في صحن واحد إلى جانب القهوة.



المقادير

كوب سمن محمص

كوب سكر

كوب سمن مذابة

كوبان من الطحين الأبيض

بياض بيضه واحده

رشه ملح

فستق أخضر للتزيين

التحضير

(١) يخلط الطحين والسفر ورشه الملح ثم يضاف السمن ويخلط جيدا بأطراف الأصابع حتى يتماسك الخليط ثم يقسم الى قسمين صغيره بحجم حبة الجوز. يفتح كل قسم الى قطعة عجينه بوساطة الشوكة.

(٢) يدهن وجه كل قطعة ببياض البيضه ثم يرش بالسمن جيدا ويزين بحبات الفستق الأخضر (حسب الرغبة).

(٣) تصف الأقراس في صينية الشواء المدهونه وتوضع في الفرن لتحمى لقرن على درجة حرارة ٢٥٠ F لمدة (٧-٥) دقائق. أو حتى تصبح الأقراس ذهبية اللون.

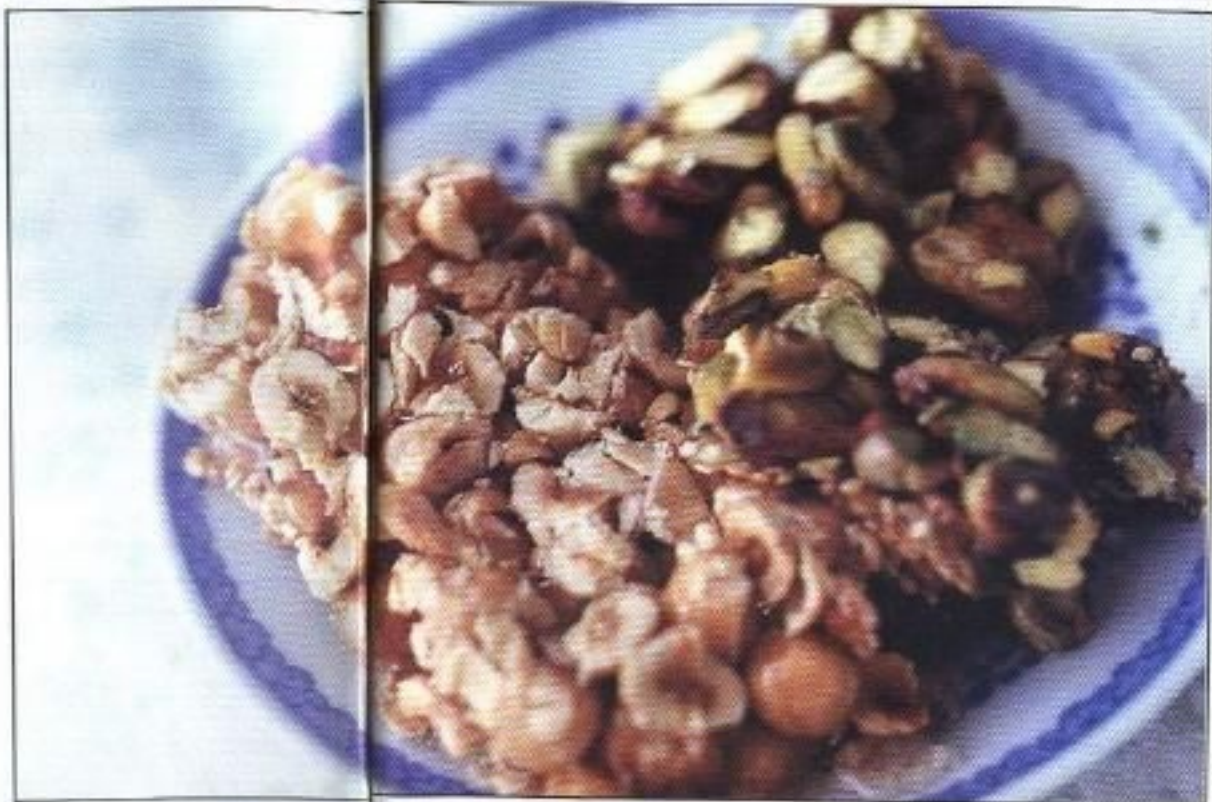


المقادير

- نصف كوب سكر
- بيضة واحدة
- كوبان من جوز الهند (الميشور)
- ملعقتان كبيرتان من النشاء
- نصف ملعقة كبيرة بيكنج باور
- ربع كوب حليب

التحضير

- دهن صينية الشواء وتفرش بالورق الحراري كذلك يدهن يظلم من الزيت.
- يوضع جوز الهند المبشور والنشاء والسكر والبيكنج باور في وعاء وتخلط جيدا.
- يضاف الحليب والبيكنج باور ويخلط جيدا حتى تصبح العجينة.
- تشكل كرات وتصف في الصينية المعدة لذلك وتوضع في فرن معتدل الحرارة لمدة (٨-١٠) دقائق او حتى تصبح ذهبية اللون.



المقادير

كوبان ونصف الكوب من الفستق الأخضر
 كوب ونصف الكوب من السكر
 نصف كوب من الماء
 ملعقة صغيرة من عصير حامض الليمون
 نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الهيل

التحضير

- (١) يوضع السكر والماء في وعاء على نار خفيفة مع الحريك المستمر حتى يذوب السكر وينلاشي تماما ويترك يثقل حتى يتماسك بحيث أو أخفقا ملعقة صغيرة ووضعت في ماء باردا لتكونت كرة صلبة.
- (٢) يرفع عن النار ويضاف الفستق والهيل ويحرك بسرعة ثم يصب وهو حار في الصينية المدهونة بالزيت والهيل لتلك ويسوى سطحه بظفر الملعقة المغمورة في الزيت.
- (٣) تقطع بالسكين إلى قطع صغيرة على شكل مربعات أو مستطيلات حسب الرغبة. وتترك ليبرد ثم ترفع من الصينية.

ملاحظة:

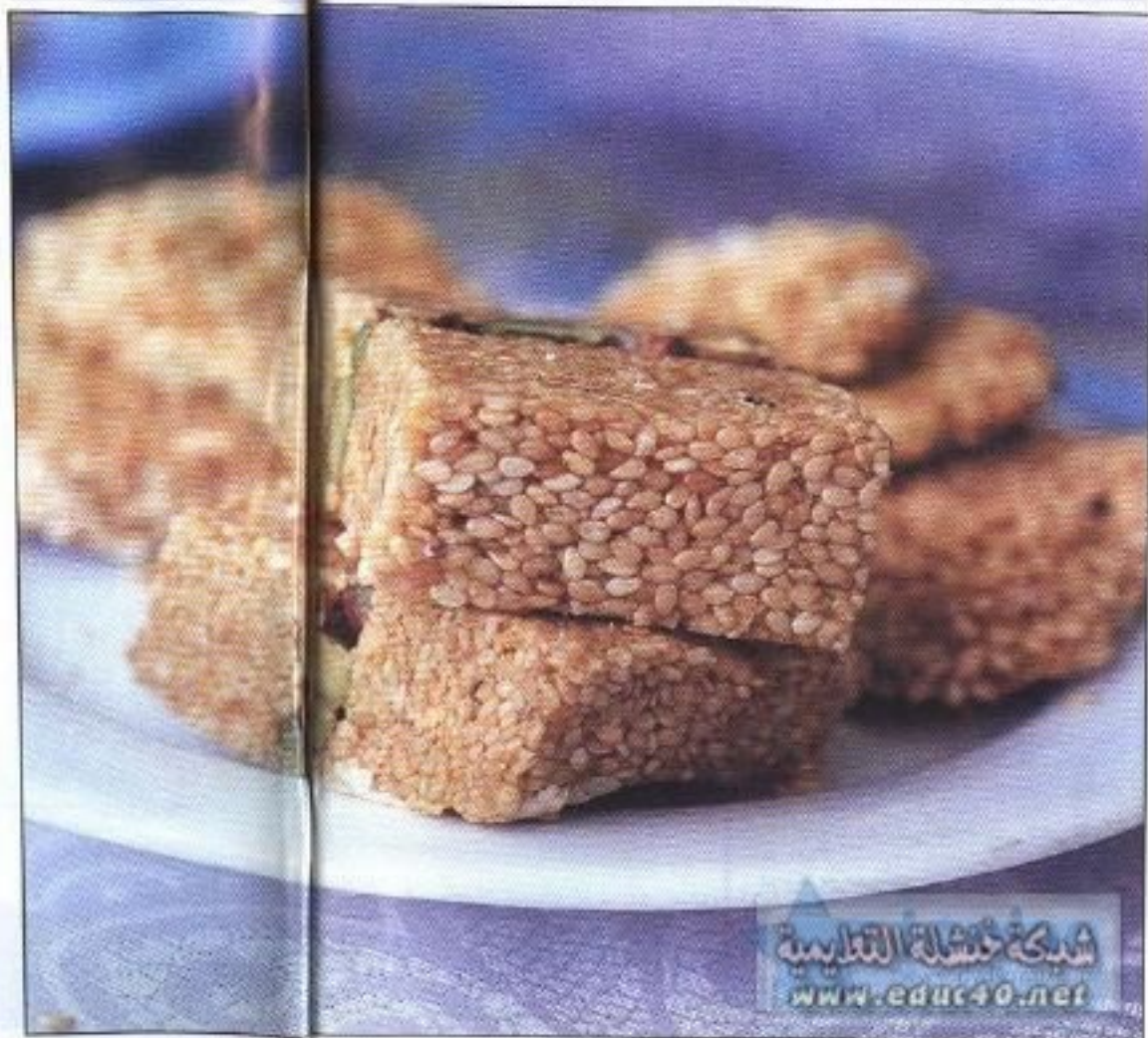
بالطريقة وبالقادير نفسيهما يمكن عمل البندقية بحيث يعوض عن الفستق بالبنديق المحمص.

المقادير

- ثلاثة أكواب سمن
- كوب ونصف الكوب من السكر
- ثلث كوب من الماء
- ملعقة صغيرة من مسحوق الهيل
- ملعقة صغيرة عصير ليمون
- حامض
- لستق أخضر أو جوز للتزيين

التحضير

- تدفئ صينية الشواء بالزيت.
- يحمص السمن في مقلاة على نار هادئة مع التقليب المستمر.
- يوضع الماء والسكر في وعاء ويغلى على نار مع التحريك حتى يذوب السكر ويتلاشى تماما ويفرك يذبل حتى يتماسك ثم يضاف عصير الليمون.
- يرفع الحشوك عن النار ثم يضاف السمن والهيل ويقلب جيدا.
- يصب في الصينية لعدة ويوزع بصورة متساوية وينشوى سطحها بالهوى ملعقة بعد غيرها بالدهن الذائب.
- إضافة اللستق الأخضر أو الجوز للتزيين.
- تقطع بالسكين إلى قطع صغيرة وبشكل حسب الرغبة.
- تترك تبرد تماما ثم ترفع من الصينية.



المقادير

ثلاثة أكواب طحين ناعم الإختمار

كوب سكر باوور

كوب سمن أو زبدة (مذابة)

فستق أخضر للتزيين

التحضير

- تدهن صينية الشواء وتفرش بورق الشواء.
- يخلط الطحين والسكر جيّدا بواسطة ملعقة.
- تضاف الزبدة أو السمن اللينة وتنتطج جيّدا بأطراف الأصابع أو بالخلّاط الكهربائي على المرحلة البطيئة حتى تتكون عجينة متماسكة جيّدا.
- تعجن القراص دائرية صغيرة الحجم أو حسب الرغبة ثم تحذف في الصينية المعدة لتشوي وتوضع في قلب كل قرص حبة فستق وتوضع في الفرن لمدة (١٠ دقائق) أو حتى تنضج ثم تخرج وتبرد.
- تصف في صحن التقديم وتقدم مع الشاي والقهوة.



