

مطبخ

الاصناف

مطبخ رمضان: اكلات من كل البلدان



مطبخ رمضان | اكلات من كل البلدان



إنتاج المحور الثقافي

تحت إشراف: المأكولات
أطعمه العائليه - عمائر وطلوسات

رمضان ١٤٣٣ هـ |



شبكة فلسطين للحوار



المقدمة

مطبخ رمضان من جميع البلدان أردنا من خلاله القيام بجولة في مختلف بلادنا العربية للتعرف على أهم ما تتميز به المطابخ ، وكذا التعريف بأشهر الأطباق الخاصة بكل منطقة ، للبحث عن أوجه التشابه والاختلاف بينها . تنوعت الوصفات المقدمة بين أطباق تراثية وأخرى عصرية ، سوى في الأكل أو الحلويات و العصائر ، قدمها مجموعة من أعضاء و عضوات الشبكة . لا نطيل عليكم الحديث ونترككم بين يدي الكتاب الذي نتمنى أن يروقكم ويكون مفيدا لكم ، وقبل ذلك لا يفوتنا تقديم الشكر لـ :

الأخ فن ديزان : الذي قام بإعداد تصميم مميز للغلاف .

اللجنة الثقافية
شبكة فلسطين للحوار



المحتويات

الوصفة	الرقم	الشيف
مئثو بسيط	٧	جميله الراشد
اللحم الحلو	٧	رجاء حمزة
شيش طاووق	٨	بنان محمد
شورية لسان العصفور	٩	أبو القسام RBG١
الكسرة	٩	رجاء حمزة
فتة الحمص	١٠	وفاء ابراهيم
شطيحة دجاج	١٠	وفاء ابراهيم
رز الاوزي	١١	آلاء الشاطئ
ششبرك	١٢	بنان محمد
لهلوبه غزاوية	١٣	عاصم ريحان
مكرونه بصلصة بولونيز	١٤	الشهيدة المجددة
فتة المقدوس	١٤	مجذ
فتوش	١٥	بنان محمد
معكرونه بالباشميل	١٥	جميله الراشد
كرات البطاطس مع اللحمه المفرومة والباشميل	١٦	الشهيدة المجددة
لحمة على ورقة	١٦	أم رنيم
كفتة الدجاج	١٧	جميله الراشد
المسخن الفلسطيني	١٧	آلاء الشاطئ
الطاجين المغربي	١٨	أم كوثر
دجاج مقطع	١٨	أنفال الخير
سمك مشوي و مقلی	١٩	آلاء الشاطئ
شورية قريديس	١٩	آلاء الشاطئ

آلاء النشاطي	٢٠	صيادية " مقلوبة السمك "
جميله الراشد	٢٠	مكرونه
أبو القسم RBG1	٢١	فتة حمص
أبو القسم RBG1	٢١	رز قدر مع ملوخية ودجاج
جميله الراشد	٢٢	بيتزا
حنين الوطن	٢٣	البريك
أم رنيم	٢٣	سلطة معكرونه
الحياة ابتسامه	٢٤	الطبق الصيني
سلوان	٢٥	الكعك (الخبز) الأصفر.
جميله الراشد	٢٥	صينية التوست بالتونا
صحة الشهداء	٢٦	الدجاج بالاكياس الحراري
آلاء	٢٨	كيكة الفراشة بالبرتقال أو الليمون
المجد	٢٨	عصير ماجا بطعم الفلورا
فادي أبو السعيد	٢٩	مشروب ال kitkat الكنكات
فادي أبو السعيد	٢٩	كيكة قهوة
سلوان	٣٠	كعكة الجلي بالسكوت والشمينت
جميله الراشد	٣٠	تشيز الشكولاته
جميله الراشد	٣١	قهوة المارس
آلاء النشاطي	٣٢	عيش السرايا
مجد	٣٢	العريكة
الشهيدة الجنده	٣٣	العوامه
جميله الراشد	٣٣	الشمواه
عمانيه حمساويه	٣٤	حلو
جميله الراشد	٣٥	حلى كاسات الكرم كراميل
سنثي كودو	٣٥	القطايف الغزاوي

بنان محمد	٣٦	الراحة المعطرة (الحلقوم)
عمانية حمساوية	٣٦	حلو
عمانية حمساوية	٣٧	سويسرول بالتوست مع الجبن والمرديلا
ابتسامه الحياة	٣٧	تشيزكيت بالتوت
جميلة الراشد	٣٨	تشيزكيت
وفاء ابراهيم	٣٨	حلا الميني رول
جميلة الراشد	٣٩	كيتك سريع

الجزء الأول
أكلات من
كل البلدان





مُنْتُو بسيط

عجينة سمبوسك جاهزة
حشوة لحم مفروم للفظاير العادية و يفضل يضاف لها شبت
و عدم وجود معجون طماطم كثير عليها



الصلصة :

معجون طماطم

بقدونس

بصل

ثوم

بهارات

مرق ماجي

تفرم بالمفرمة ثم تضعينها على النار ثم يضاف عليها فنجان
خل أو ما يناسب....

الطريقة:

تحشى العجينة باللحم المفروم و تلف مثل الرول.. ترص في
صينية و يصب فوقها الصوص .. تدخل الفرن و تحمر من
الأسفل بشكل بسيط و من ثم الأعلى حتى تنضج بشكل كافي و لا تأخذ وقت طويل! تزين بأي شكل.



اللحم الحلو

كلغ لحم خروف

١٠٠ غرام زبيب (عنب مجفف)

٦٠٠ غرام عين (برقوقة)

او

٢٠٠ غرام مشمش (مجفف)

١٠٠ غرام تفاح

٥٠٠ غرام سكر (أفضل أن يكون قطعاً)

ملعقة كبيرة من سمن

ملعقة قرفة

كأس صغير من ماء الزهر



الطريقة:

إقطع اللحم وضع القطع في إناء وغطها بالماء و أضف القرفة و السمن و بضع قطع من السكر إطهي على نار ضعيفة مدة ٣٠ دقيقة تقريبا .مع إضافة قطع سكر من حين لآخر من جهة أخرى أنفخ العين بالبخار مدة ١٠ دقائق أو أضعها في الماء بارد مدة ٣٠ دقيقة مسبقا.في منتصف الطهي أضف العين و التفاح بعد تقشيريه و تنقيته .و قطعه إلي اثنين أو أربع قطع إذا كان التفاح خشنا إستمر في الطهي مدة ٢٠ دقيقة على نار ضعيفة.حتى يصبح المرق كثيفا. أنثر ماء الزهر و غلي الكل مرتين أو ثلاثة و قدم الأكلة ساخنة.

ملاحظة: يمكن تعويض التفاح بالإجاص

صورته وهو على النار ، نطبخه في طنجرة خصصناها له فقط



شيش طاووق

٢ كيلو صدور دجاج مسحّب.

بصلة

٢ بندورة

٢ فليفلة

رأس ثوم

خردل

لبن زبادي

صلصة

كاري

بابريكا

فلفل أسمر

ملح



الطريقة:

يقطّع الدجاج بحجم رأس العصفور ويتبل مع جميع المواد ويترك لمدة ساعتين على الأقل ليأخذ طعم البهار.. ثم نضعه

في أسياخ خشبية مع البندورة والفليفلة والبصل ويوضع في الفرن لمدة ساعة..

إذا أردنا نكهة الشواء للطبق.. بعد أن يخرج من الفرن نضع الفحم المشتعل في طبق معدني وسط الأسياخ ثم

نرش على الفحم القليل من الزيت ونحكم الاغلاق عليه حتى ينطفئ..





شورية لسان العصفور



- ٢/١ كيس مكرونة لسان عصفور
- ٢ كوب مرقه دجاج
- ٤/١ كيلو لحم مفروم
- بهارات حسب الرغبة
- بقدونس مفروم
- معجون طماطم

الطريقة :

يحمّر لسان العصفور ويترك... ثم يحمر البصل فى ملعقة سمن ثم يضاف اللحم ثم معجون الطماطم ثم البهارات وتخفف بالماء حتى تغلي. و نضيف المرقه ثم نضيف لسان العصفور حتى يتم النضج وقبل الانتهاء نضيف البقدونس



الكسرة ، نوع من الخبز التقليدي

دقيق وممكن اضافة كمية من الفرينة ليس كثيرا
ملح حسب كمية ومية

تعجن جيدا ثم تقسم وتطهى تباعا على اداة تسمى
« الطاوة » وهي قطعة حديدية خاصة بهذا الغرض .





فتة الحمص



حمص مطحون جاهز للأكل يعنى

خبز أبيض

مرقة دجاج

ليمون

كفتة

مكسرات

مخللات للزينة

الطريقة :

نفتفت الخبز الأبيض ناعم نوعا ما ونغلى المرقة

ونحطها فوق الخبز حتى يتخمر ويتبلل منيح لازم يكون الخبز طرى نوعا ما بالمر...قة وبنشوح اللحمه المفرومة اللى بنحكى عنها كفتة بشوية وزيت وبصل ولفل اخضر وملح ولفل اسود لحتى تستوى وتنشف الى اللى فيها هيك بتكون جهزت اللحمه المفرومة والفتة بتكون اختمرت بالمرقة بنملح الفتة وبنحط عليها ليمون وبنحط الحمص الجاهز بكمية معقولة وبنحط فوقها اللحمه المفرومة بنوزعها ع الطبق فوق الفتة وبنزينها بالمكسرات والمخللات انا حطيت فستق وكاجو والمخلل لفت وجزر .



شطيطحة دجاج



دجاجة مقطعة

رأس ثوم مدقوق

بصلة مفرومة

كزبرة

لفل أسود

ملح

حمص سبق نقعه بالماء

صلصة

الطريقة :

نشوح البصلة المفرومة مع الثوم المدقوق والكزبرة والملح واللفل الاسود بالزيت حتى يذبل نضيف قطع الدجاج ونشوحه بالزيت حتى يتغير لونه ثم نضيف الحمص المنقوع ونضيف كمية من الماء فوقه ثم الصلصة الماء

ما يكون كثير فقط يغمر الدجاج والصلصة لازم تكون كثيفة نتركه ع الغاز حتى ستوى ممكن اضافة قرن من باللفل الاخضر ليعطى طعم حارق اللى بيحبو الحار .. نعمل جنبو رز محمر وممكن يؤكل بالفراشيح دون الرز حسب الرغبة





رز الأوزي

كأس رز بسمتي أو ياسمين
كمية من البازلاء المسلوقة

٤ جزرات

١ فلفل حلو

١ بصل

١ ثوم

٠٠ غرام لحم مفروم (البعض يضيف أكثر من ذلك)

زيت زيتون

ورق الغار

عود قرفة

معلقة ملح حسب الحاجة

فلفل أسود

بهارات الرز(إن شئت بهارات أخرى)

باقدونس

فستق

لوز للتزين



الطريقة :

يُضع البصل وزيت الزيتون على النار في مقلٍ ..

يُقلب البصل حتى يُصبح لونه ذهبياً تُضاف إليه اللحم المفروم, ومن ثم الجزر (يتم تقطيعه لمكعبات صغيرة)
والبازلاء والثوم+ البهارات المذكورة في الأعلى(هذه اخليط لا يجب أن يكون ناضج بشكل كامل)

تحضير الأرز ... عندما يتقرت خليط الخضار واللحم المفروم من النضج.. قومي بوضع الأرز في الطنجرة مع معلقتين من السمّن البلدي ضيفي إليه الملح وبهارات الرز والفلفل الأسود.. مجرد تقليب ثم ضيفي خليط الخضار على الأرز وادمجيهما معا وضيفي كأسين من الماء(فكأس زر يقابله كأسين ماء). يوضع على نار هادئة.. وبعد النضج قومي برش بقادونس ولوز وفستق على الصينية ومن ثم يُقدم للمعدة

الدجاج المشوي:

دجاجة

مكعبات جزر

٢بصل يُفرم شرائح

١ فلفل حلو أيضاً يُفرم شرائح

بازلاء

ذرة

لحم مفروم

بهار دجاج





فلفل أسود
ملح حسب الحاجة
شذطة
سمن بلدي.
سُماق
صلصة طماطم
ليمون
لبن زبادي
أكياس شوي
باقدونس
ليمون
فستق للتزين

الطريقة :

يُوضع البصل في المقلّى مع السمن البلدي وبعد دقيقة يُضاف إليه اللحم المفروم وبعد عشر دقائق يُضاف إلى البصل واللحم المفروم خليط الخضار، يُقلب حتى يقترب الخليط من النضج يُوضع عليه الملح والبهارات المذكورة في الأعلى..وبعد دقائق حتى تندمج البهارات بالخليط نسكب الخليط داخل الدجاجة (وبتربطي الدجاجة وكانها ذاهبة للعزل الإنفرادي)..
الآن بعد الإنتهاء من عملية الحشو .. قومي بخلط كوز لبن زبادي + نصف ليمونة + ذرة ملح+ومعلقة ونصف سُماق وادهني بهم الدجاجة من الخارج.. وضعيها في الكيس الحراري ومن ثم في الفرن على نار هادئة لمدة ساعة وعشر دقائق.



الششبرك

الحشوة:

لحم مفروم
بصلة
كزبرة

العجين :

(عجين عادي بدون خميرة، أو مع خميرة) لو كان بدون خميرة يفضل أن يرتاح مدة من الوقت ساعتين إلى ٤. أما لو كان مع خميرة فيأخذ الوقت العادي حتى يخمر وتبدئين العمل..

اللين:



الطريقة :

يجهز اللحم مع مقاديره ويترك حتى يبرد.
نفرد العجين بشكل رقيق لكن ليس رقيقا جدا.. ونقوم بتقطعيه على شكل دوائر بفرنجان صغير.. ونحشو القطع باللحم ونقوم بإغلاقها على شكل (قطايف) ثم نأخذ الجوانب وجمعها مع بعضها على شكل (طقية) ونضعها في صينية. قطعة قطعة.. يمكن أن تتركها على شكلها الأول- (لو تدوري على صور سيكون سهل عليكي عملي الطقية) . بعد أن تكمل الحشو واللف أمامك خيارين. إما أن تتركه عجينا أو أن تقومي بتحميره في الفرن حتى يأخذ الشكل الذهبي (والطريقتين طيبات)..

اللبن .. يخلط جيدا مع بيضة أو مع القليل من النشا ثم يوضع على النار مع استمرار التحريك بشكل دائري حتى يبدأ بالغلجان ثم نضع قطع العجين داخل اللبنة وننتظره حتى ينضج.. نصف ساعة تقريبا. أيضا.. نفرم القليل من الكزبرة ونضعها فوق اللبنة.. تعطي نكهة طيبة.
في السوق يوجد مكعبات جميد تشبه تماما مكعبات مرق الدجاج (ماجي) تعطي نكهة الجميد.. بعضهم يضع مكعبين على الششبرك للحصول على نكهة الجميد (ثقيلة الدم!).. يقدم مع الأرز أو سادة..



لهلوبة غزاوية للكبار فقط

٦ قرون فلفل حرّاق

٣ حبات بندورة ناضجة

بصلة واحدة وفصين ثوم

حبة باذنجان « القالب فقط »

صلصة بندورة

فلفل أحمر حرّاق

ملح وفلفل أسود

شطة مطحونة

زيت زيتون بلدي



الطريقة :

توضع المقلاة « الطوى » على نار هادئة . ثم يضاف الزيت . نفرم الثوم والبصل والفلفل الأخضر قطع صغيرة جداً ويوضع على الزيت ويتم تحريكه بهدوء . و نفرم حبات البندورة والباذنجان قطع صغيرة أيضاً .

وتوضع فوق الخليط على النار ويتم التحريك بهدوء . ونرش الفلفل الأسود والملح « الكمية المطلوبة » ونضع ملعقتين من الصلصة ونواصل التحريك ثم نقوم بوضع ملعقتين من الفلفل الأحمر ونواصل التحريك بهدوء . نقوم بكمر الطوى « نضع غطاء عليه » ونتركه على النار لثلاث دقائق على ثلاث مراحل كل مرحلة دقيقة واحدة . ونواصل التحريك حتى تذوب المكونات مع بعضها البعض . وبعد ان تنضج نضعها في صحن مفروود ونرش عليها قليل من الشطة المطحونة والفلفل الاسود ونزينها بالفلفل الأخضر وتقدم ساخنة بصحبة اللبنة « ضروري جداً » .

ملاحظة : يمكن اضافة البيض أو اللحم المفروم إلى الوجبة « حسب الذوق »





مكرونه بصاصة بولونيز



٥٠٠ جرام مكرونه

١/٢ كيلو لحم مفروم

١ بصلة كبيرة مفرومه

١ جزر مفرومه

٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون

٣ ملاعق كبيرة طماطم مركزة

مكعب مرقة الدجاج فى كوب ماء

ملعقة صغيرة زعتر

بقدونس

طريقة:

اقلى البصل فى الزيت حتى يصبح طريا ثم اضيفى اللحم المفروم وقلبيهم حتى ينضج اللحم ثم اضيفى صلصة الطماطم ومرقة الدجاج والزعتر . غطى المقلاة واتركى المزيج على نار هادئة لمدة ٣٠ دقيقة. اضيفى الماء اذا

نشف المرق. ضعى المكرونه فى الماء المغلى المملح حتى تلين وتنضج ثم صفىها من الماء . واخيراً قدمى المكرونه ومن فوقها الصلصة وزينها بالبقدونس و الجبن المبشور



فتة المقدوس



ثلاث حبات باذجان

علبه لبن كبيرة

خبز

ميه بندور أو رب البندور أو صلصة بندورة ع قول أهلنا بالخليج

ثوم

طريقة:

نقشر ونقطع البيتنجان قطع متوسطه الحجم , ونسلفهم بالمى ..بعدين بنقليهم بزيت خفيف وبنضيف عليهم ميه معها ميه البندورة وبنتركهم يغلو شوي حتى لتتنطبخ ميه البندورة مع البيتنجان. ثم نقطع الخبز قطع متوسطه الحجم و نقليهم .. طبعاً الكمية حسب الحاجه ممكن نتحكم فيها من خلال زيادة البيتنجان والخبز. نفرد الخبز داخل صحن

كبير ونصب عليه البيتنجان مع ميه البندور وبنتركهم شوي حتى يتشبعوا . نبشر الثوم مع اللبن .. و نصب اللبن بالتساوي فوق الصحن ...تقدم باردة ..



فتوش



خيار
بندورة
فليفلة
خس
بقدونس
جزر
فتّ خبز
طحينية
لبنة

زيتون أسود وأخضر.. (ولو حبيتي تدلعيها حطي خبز محمص)



معرونه بالباشميل

تسلق المكرونة مع مكعب ماجي و رشة ملح و ثلاث ملاعق زيت

الحشوة:

- يوضع بالفرمة: (نصف بصلة + فص ثوم + شبت + كزبرة + بقدونس) ثم توضع ما بالفرمة على النار ويوضع فوقها اللحم المفرومة و تقلب حتى تنضج.. توضع عليها ملعقة صلصة طماطم + فلفل أسود + بهارات + ملعقة كمون..

الباشميل:

مكعب ماجي
كوب و نصف حليب سايل
دقيق
فلفل أسود
رشة بهار

الطريقة:

- توضع الحليب و الماجي على النار حتى يذوب الماجي و يضاف لها الدقيق حتى تثقل الخلطة .. و تضاف له البهارات و الفلفل.

جزء من الباشميل يخلط مع المكرونة في قدر السلق ..

توضع الحشوة « اللحم المفروم » مع المكرونة و تقلب و توضع في الصينية و يصب فوقها الباشميل..



www.palestine.net



كرات البطاطس مع اللحم المفرومة والباشميل



نصف قالب زبدة
كاسة حليب صغيرة
٢ بكيت بسكوت مطحون
معلقتين كاكاو كبار
معلقتين سكر كبار

الطريقة:

اول شئى بنحط الزبدة على النار لحتى تذوب وبعدين بنحط عليها الحليب والكاكاو والسكر وبنحركه لحتى يغلي وبعدين بنضيفه على البسكوت المطحون وبنحركه كويس وبنكوره وبتزين بجوز الهند او الفستق المطحون ..وفي ناس بتحشي الحبة قبل لتكورها بالبول السوداني او الفستق المحلي



لحمة على ورقة



كيلو كفتة (لحم مفروم)
بهارات متنوعة حسب الرغبة
رأسان من البصل
سنّان من الثوم
بقدونس (اختياري)
ورق دوالي (ورق عنب)
٣ حبات بندورة او حسب الحاجة
ملح
ملعقة كبيرة من زيت الذرة
٢ ملعقة كبيرة قرشلة مطحونة (اختياري)

الطريقة :

نضع البهارات والملح وملعقة الزيت على الكفتة ونبشر فوقها البصل والثوم ونضع القرشلة _ التي تُبقي الكفتة طرية ممكن جدا الاستغناء عنها_ ونخلط الكفتة باليد ونكوّرها بشكل دائري ونطغط عليها بيدينا لتصبح منبسطة ثم نلفها بورق العنب من جميع الجهات .. قد نحتاج ورقة او اثنتين حسب حجم الورقة. نرصها في صينية خاصة بالفرن ونضع عليها شرائه البندورة ونرش فوقها الملح و نضع في الصينية كأس كبير من الماء ونضعها في الفرن .. تأخذ حوالي نصف ساعة او اكثر على نار متوسطة .. يجب مراقبتها حتى لا يجف الماء عنها تماماً





كفتة الدجاج

لحم دجاج مفروم جاهز « حبتين »

نصف بصلة

فصين ثوم

كزبرة

بقدونس

نعناع

شبت

بيضة

قرن فلفل حار



الطريقة :

تفرم المقادير ثم يضاف ما بالمفرمة على اللحم و تخلط و يضاف لها كوب بقسماط و تشكل ..وتقلى بزيت غزير و تقدم.



المسخن الفلسطيني

٢/١ كيلو سفينة دجاج

٥ بصل

سُماق

فلفل أسمر

زيت زيتون

ملح

بهار دجاج فراشح للحشو بداخلها

١/٢ كأس مرق دجاج



الطريقة :

نقوم بتقطيع البصل بشكل جوانح ثم نضعها في مقلية مغمورة بزيت الزيتون على نار هادئة ونستمر بتقليبه ثم نضيف إليه مرق الدجاج، ومن ثم نضيف إلى البصل سفينة الدجاج التي يتم تفرمها على شكل جوانح،

تبقى النار هادئة ثم نسكب البهارات المذكورة إلى الخليط مع العلم يتم الإكثار من السُماق.

عند نضجها نقوم بدهن الفراشيح بزيت الزيتون ومرق الدجاج وذلك لتبقى الفراشوح ذات طراوة، ونسكب الخلطة إلى الفراشيح وتُلف الفراشيح ثم تُصَف في صينية وتُغلف الصينية بورق القصدير وتوضع بالفرن لمدة ٢٠ دقيقة.



الطاجين المغربي



بصلتين

اللحم مقطع قطع صغيرة

توابل

لبزار الخرقوم مدقوق

قليل من ملح

زنجبيل

برقوق مجفف

بيض

زيتون اخضر

زيت للقلي

الطريقة :

نأخذ البصل يعني بصلتين ونقطعهم لقطع

صغيرة بعدها نقليهم في الزيت بعدين نضيف اللحم قطع صغيرة حتى تنضج في الطاجين على نار هادئة .
نقليها هي أيضا مع التوابل : لبزار الخرقوم مدقوق لا أعرف ماذا تسمونه عندكم ليس الملون الإصطناعي كلا هذا
طبيعي . ملح قليل . الزنجبيل لا أعلم ماذا تسمونه أنتم . نسيمه سكين جبير هكذا نطلق له . مع عُشوب ذات
نكهة رائعة وطيبة نزيدها . تعطي مذاق طيب . يعني بيكون فيها كل الأعشاب نحن نطلق عليها . إسم عشوب
لمروزية ونحط عليه قليل من الماء حتى ينضج . وبعدها نأخذ البرقوق مجفف نصلقه في الماء . ونصفيه وبعدها نحط
قرفة وسكر ونعسله في إناء وحده . وبعدها نسلق البيض ونزيتنه من فوق وزيتون أخضر مع حامض مصير . والله لا
أعلم ماذا تسمونه..



دجاج مقطع



صدر دجاج

بهارات

ملح

بصل

مايونيز

خس

www.paldf.net





سمك مشوى ومقلي



سمك بكلاي , دنبيدس

نعناع

ريحان

لمامة

ملح

كمون

فلفل أسود

بهار السمك

بهار الزبادي

شنة

بصل

ثوم

الطريقة :

نعناع , ريحان , لمامة , ملح , كمنون , فلفل أسود, بهار السمك , بهار الزبادي , شنة , بصل , ثوم, (كله حسب الحاجة) جميع هذه المكونات تُضع في الخلاط وتُخلط ويجب الأخذ بالحسبان أن يبقى الخليط متماسكاً. ثم يتم تبديل السمك للقلي وحشو السمك المخصص للشوى.. سمك الشوى يُترك في الفرن لمدة ٢٥ دقيقة.



شورية القريدس



عجرات

ابطاطا

ابصل

فلفل أسود

ملح

بهار الزبادي

بهار السمك

٢/١ كيلو قريدس

زيت زيتون

ملح

الطريقة :

يُفرم البصل تفرماً ناعماً , والجزر والبطاطا مكدبات صغيرة, يوضع البصل مع الزيت على نار هادئة حتى يدبل يتم سكب الجزر والبطاطا , تُحرك جيداً وبعد ٥ دقائق يُضاف القريدس على الخليط ونستمر بالتحريك لمدة ٥ دقائق, ومن ثم يُضاف الماء إلى الخليط ويتم وضع البهارات المذكورة, وتبقى النار هادئة حتى تنضج الشورية.



الصيدية أو مقلوبة السمك



رز ياسمين

سمك (نحنا استخدمنا البكلاي)

أبصل

أثوم

بندورة

ملح

بهار السمك

زيت

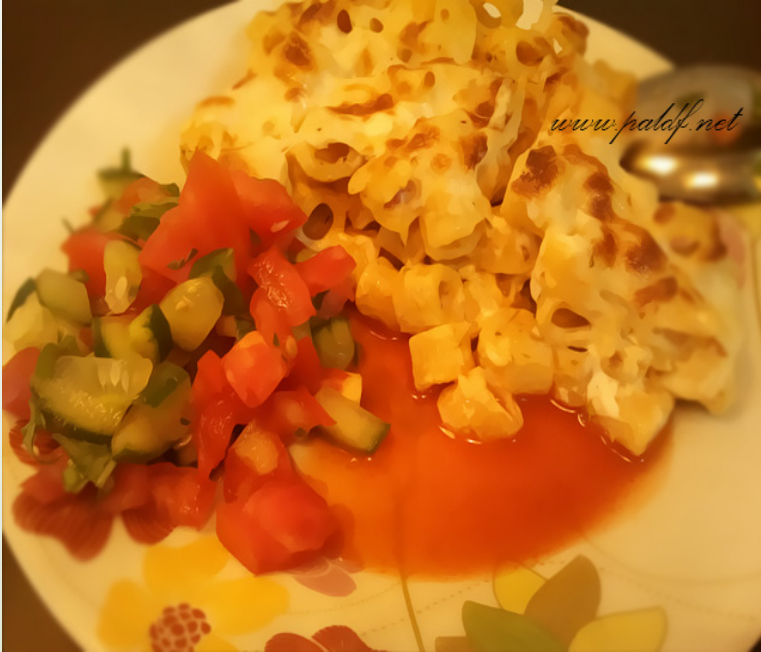
الطريقة :

يُفرم البصل شرائح , ثم نقوم بتهريس الثوم , يقلب البصل والثوم على النار حتى يذبل, ومن ثم نضيف إليهما الرز بالكمية المطلوبة. (بنطفى النار). نقوم بقلي السمك

ويكون ناضجاً بشكل كامل, بعد الانتهاء من عملية القلي نصف شرائح البندورة على شكل دوائر في الطنجرة ومن ثم السمك ومن ثم الرز, ونضعه على نار هادئة, حينها نكون قد انتهينا من غلي كمية الماء المطلوبة ومن ثم نسكبها على الطنجرة.. تبقى الصيدية على النار حتى يمتص الأرز الماء ومن ثم يتم تقديمها .



مكرونه



مكرونه

ملعقتين زيت

حبة ماجي.

ملعقتين كبيرة من جبنة بوك

جبنة موزريلا

بهارات البيتزا حسب الرغبة

الطريقة :

مكرونه تسلق (معها ملعقتين زيت + حبة ماجي)بعد ما تسلق و تصفى يضاف لها ملعقتين كبيرة من جبنة بوك وتخلط مع بعضها..ترص بعدها بصينية الفرن و يضاف لها جبنة موزريلا و تخلط مع بعضها وبهارات البيتزا حسب الرغبة ..تغطى بجبنة

بوك بالكامل مثل الباشميل و ترش فوق بجبنة موزريلا و توضع في الفرن...





فتة حمص



- نصف كيلو حمص حب
- وحمص مطحون
- ٣ ارغفة خبز
- نصف كيلو لحمة مفرومة
- نصف كوب طحينة
- كوب لبن رايب
- ٣ سن ثوم
- كمون
- زيت زيتون
- مرقة لحم
- مكعب ماجي
- ليمون وملح
- بققدونس مفروم

الطريقة :

نسلق الحمص الحب وبعدين نقطع الخبز..نعصر الليمون ونضعه مع الثوم ويخلط بالخلط ثم نطحن الحمص الحب ونضع عليه عصير الليمون والثوم والطحينة واكوب اللبن الرايب .. و نسخن المرققة مع مكعب الماجي حتى الغليان ونضعها على الخبز. بعدين ناخذ ٣ ملاعق كبيرة حمص المطحون ونضع ه على الخبز ونقلبه جيدا ونفرده بالصينية و نفرده ببقية الحمص المطحون على الوجه. تزين بالكمون الناعم والسماق. اللحمة المفرومة ونضعها على الوجه والحمص الحب والبققدونس المفروم ويقلى اللوز بزيت الزيتون ويزين فيه صينية الفتة مع زيت الزيتون.



رز قدر مع ملوخية ودجاج



- دجاج
- ٣ حبات بصل مقطعة
- ثوم حسب
- عود قرفة و بهارات حب
- الكرم والحمص الحب
- ارز

الطريقة :

يقطع الدجاج بعد ان ينظف ونضعه في وعاء الطبخ ونضع عليه الماء و٣ حبات بصل مقطعة و ثوم حسب وعود قرفة و بهارات حب . عندما يقترب ان يستوي الدجاج نضع بهارت مثل فلفل اسود وقرفة مطحونة وهيل مطحون وملح. ويغطى حتى يستوي . عند استواء الدجاج نرفعه ونضعه بصينية وندخله الفرن للتحمير ونضع على المرق الكرم والحمص الحب ومن ثم نضع الارز و بعد ان ينتهي يسكب ويزين بالمكسرات. يؤكل مع الملوخية والسلطة واللبن الرايب





بيتزا



٣ أكواب دقيق كويتي
٣ملاعق حليب بودرة
ملعقة بيكنج بودر
علبة زبادي بحرارة الغرفة
كاسة زيت
ملعقة ونصف خميرة
فنجان سكر
ذرة ملح
ماء بمقدارعلبة الزبادي)
توابل البيتزا
ثوم بودرة

حشوة البيتزا :

زيتون مقطع قطع صغيرة
فلفل رومي مقطع قطع صغيرة
جبنة موزاريلاً مبشورة
جبنة تشيدر مبشورة
٣ملاعق صلصة مارينارا)

الطريقة :

٣ أكواب دقيق كويتي + ٣ملاعق حليب بودرة + ملعقة بيكنج بودر (تخلط في وعاء و تترك جانباً)..
باقي المقادير في الخلاط (علبة زبادي بحرارة الغرفة + كاسة زيت + ملعقة ونصف خميرة + فنجان سكر+ ذرة ملح +
ماء بمقدارعلبة الزبادي) تعجن المقادير مع بعضها و تترك لتخمر لمدة ساعة في مكان دافئ .. بعد ما تتخمر العجين
نرشها بتوابل البيتزا و ثوم بودرة و نبدأ نفردها كأنها في عمل السينابون .. لم أصور هذه المرحلة للأسف ..
ثم تغطى بحشوة البيتزا (زيتون مقطع قطع صغيرة + فلفل رومي مقطع قطع صغيرة+ جبنة موزاريلاً مبشورة +
جبنة تشيدر مبشورة ٣ملاعق صلصة مارينارا) أو أي حشوة أنت تستخدمينها عادة في البيتزا ..
نلفها مثل الروول حتى الأخير.. و تقطع قطع دائرية و ترص في صينية الفرن و يرش فوقها جبنة تشيدر..





البريك



بطاطا مقطعه مكعبات

ماء

حبة بصل مفروم

فص ثوم

علبة تونة

حبة بيض

بقدونس

ملح

بهار أسود

كمون

الطريقة :

قشري البطاطا و قطعيها مكعبات .

وأضيفي لها الماء و القليل من الملح ثم

اسلقيها إلى أن تنضج . اهرسيها بواسطة الشوكة و هي ساخنة (هي تعود على البطاطا) ثم أضيفي لها حبة بصل مفروم + فص ثوم + علبة تونة + حبة بيض + بقدونس + ملح + بهار أسود + كمن .ضعي الحشو وسط ورقة البريك و قومي بعمل تجويف وسط الحشو بواسطة المعلقة .

ضعي حبة بيض كاملة وسط التجويف و قومي بإغلاق الجوانب للتحصل على شكل مربع . قومي بقلها من الجانبين . قدميها ساخنة مع شرائح الليمون



سلاطة معكرونه



معكرونه الأشكال

فليفلة حلوة ملّونة اصفر اخضر احمر او الموجود

حبة من مكبوس الخيار او الفقوس (مخلل)

حبّات الذرة

لين رايب (زيادي)

مايونيز

قليل من الملح

الطريقة:

نسلق كمّية من المعكرونه الأشكال . نصّفيها من الماء ونغسلها بالماء البارد .ونقّطع حبات من الفليفلة الحلوة

الملّونة اصفر اخضر احمر او الموجود .ثم نقّطع حبة من مكبوس الخيار او الفقوس _مخلل_ ونضيف حبّات الذرة

نخلط في وعاء آخر لين رايب _ زيادي_ مع مايونيز.. ونضع كل المكونات مع بعضها مع قليل من الملح _ المعكرونه واللبن والمايونيز والفليفلة والذرة والمخلل



الطبق الصيني



بصل

جزر

فلفل رومي بأي ألوان

دجاج مسح

يقطع مكعبات

الملح

الفلفل الأسود

بهارات كبسة

بهارت الاسكالوب

اي بهارات عندك

دقيق

براعم الذرة تكون معلبة وجاهزة

بعض الفاكهة المعلبة والمحلاة

أناناس وخوخ

الطريقة:

- بصل يقطع جوانح وجزر يقطع بشكل طولي وفلفل رومي بأي ألوان يقطع حسب الرغبة مكن طولي وممكن مربعات

- دجاج مسح يقطع مكعبات ويبهر بالملح والفلفل الأسود وبهارات كبسة وبهارت الاسكالوب واي بهارات عندك ثم نقوم بتغطيته بالدقيق ونقله حتى ينضج بنسبة ٩٠٪ لأنه سيكتمل نوجه مع بقية المكونات. وهناك عدة خيارات ممكن استخدام القريدس ويكون أطيب من الدجاج لكن كله راجع للذائقة وتوفر المواد

-في البداية نقوم بتذليل البصل وليس تخميره . ثم نقوم بإضافة الجزر ٣ إلى ٤ دقائق لأننا نريد المحافظة على بعض القرمشة في الجزر. بعد ذلك نضيف الفلفل الرومي ونتركه مدة دقيقة إلى دقيقتين لأنه للفلفل نكهة مرة نوعا ما و نضيف الدجاج بعد تجهيزه مسبقا . مدة دقيقتين. ثم نقوم بإضافة براعم الذرة والفاكهة المعلبة ونقلب قليلا لأنها مش محتاجة تستوي

الان نقوم بفرم فصي ثوم ونضيفهم مع ملح وسكر ونصف مكعب ماجي وفلفل أسود وبهارات كبسة وكاري. والأهم صويا صوص وكتشاب. نتركه دقيقة إلى دقيقتين لأننا لا نريد الجزر والفلفل يذوب بدنا اياه يضل مقرمش



الكعك (الخبز) الأصفر



طحين

سمسم بني

قزحة (الحبة السوداء)

القليل من اليانسون

عقدة صفراء

زعفران

ملح

خميرة

زيت زيتون (ولا يمكن إستبداله بزيت آخر)

الطريقة :

تخلط المقادير مع بعضها, وتعجن العقدة الصفراء, نذيبها في الماء, وبعد ذلك نضيفها للعجين, والزعفران نطحنه, أما باقي المقادير فنضعها كما هي, يترك العجين حتى يختمر . في هذا الوقت نقوم بوضع وعاء فيه زيت زيتون ليرق العجين, ونحتاج لقالب خشبي أو معدني سأضع صورته لاحقاً, بعد أن يختمر العجين نقوم بتقطيعه كرات متوسطة الحجم, نرق قطعة العجين على القالب بواسطة زيت الزيتون, نغط القطعة بالزيت ثم نضعها على القالب ونبدأ بمد العجين (باليد أو بالشوبك), ثم نبلل أيدينا بالزيت ونعاود الرق أو المد حتى تصبح متجانسة وبنفس المستوى, ثم نتركها حتى ترتاح . بعد ذلك يأتي دور الخبيز, نخبز على خبازة غاز أو حطب, والحطب أذ بالطبع, بعد أن يبرد, نضع وعاء فيه ماء وزيت الزيتون ونقوم, بمسح الكعك (الخبز) ليصبح أصفراً لامعاً, ثم يوضع بالفريزر, يؤكل لوحده, ومع زيت الزيتون, ومع اللحم المشوي.



صينية التوست بالتونا

كيس توست منزوع الأطراف

علبة توناً كبيرة

علبة مايونيز

علبتين قشطة

ع كوب جبنة سائلة

بقدونس

نعناع

سماق

ملح وفلفل وبهارات خفيفة.

الطريقة

- يتم التخلص من أطراف التوست . و يرص التوست بصينية متوسطة أو صغيرة .
- يتم تحضير الآتي في وعاء خارجي (علبة تونا + ٣ ملاعق مايونيز + علبة قشطة + ٣ ملاعق جبنة + نعناع نكهة + بقدونس مقطع صغير ما يكون مفروم + ملح حسب الرغبة و البهارات والفلفل) و توضع مثل الحشوة فوق التوست و تغطى بالكامل .. و يغطى بطبقة ثانية من التوست .
- يتم تحضير ما تبقى من المايونيز و القشطة و النعناع و الجبنة لكن بدون تونا .. وتوضع على الوجه .. و تحمر من الأعلى بشكل خفيف .

الدجاج بالأكياس الحراري

حسب المتعارف عليه بأن الدجاج بعدما ينظف ويوضع عليه الملح والتوابل والبهارات ويحشى الدجاج بالبصل والبطاطا ويضع معه الفلفل والسماق يوضع في كيس حراري وتوضع الأكياس في صينية كبيرة وتوضع في الفرن ويشوى الدجاج في فرن الغاز لمدة تتراوح ما بين ٣٠ إلى ٤٥ دقيقة لكي ينضج الدجاج.

ولكن مرة أحد الأصدقاء ذكر لي طريقة جديدة وسريعة وأنا في الأول أستغربت منها ولكن جربتتها وزبطت وهي كالتالي:

بعد تنظيف الدجاج كما ذكرت في السابق وحشوه بالبصل والبطاطا وتبيل الدجاج بالتوابل والبهارات ووضع السماق والملح والفلفل الأسود على الدجاج والبصل والبطاطا والفلفل الأخضر تأتي بما يعرف (طنجرة الضغط) ونضع الأكياس بجانب بعضها داخل الطنجرة ونضع ربع الطنجرة ماء فاتر. ونغلق غطاء الطنجرة بشكل محكم ونضع الصافرة. وننتظر حتى يغلي الماء على الدجاج الموجود في الأكياس الحرارية داخل الطنجرة. وبحرارة البخار فإن الدجاج والبصل والبطاطا والفلفل ينضج خلال ١٠ إلى ٢٠ دقيقة فقط. ولكن ينقص الدجاج شيئاً واحداً بأنه يكون غير محمر مثلما يكون في الفرن فبعد التأكد من نضوج الدجاج داخل الطنجرة نخرج الدجاج ونضعه في صينية ونحمره على فرن الغاز لدقيقتين أو على طنجرة الخبز وصحة وعافية

ملاحظة! إن وجد الدجاج بأنه غير ناضج نرجو إغلاق الكيس الحراري مرة أخرى وإعادة إشعال النار على الطنجرة ٥ دقائق أخرى وانتظار زوال بخار الماء من الطنجرة وبعدها ستجدون بإذن الله الدجاج ناضج



الجزء الثاني حلويات و عصائر





كيسة الفراشة بالبرتقال أو الليمون



- ٣ كوب طحين
- كوب ونصف سكر
- ثلثا كوب من زيت السمسم
- ٢ بيضة
- ٢ فانيليا
- ٢ بيكنج بودر
- عصير (ليمون أو برتقال) طبيعي مصنوع في البيت

الطريقة :

نخلط السكر مع زيت السمسم . و نخلط البيض مع الفانيليا (و نبشر فوقهم قليل من قشر الليمون) . بعد ذلك نُضيف العصير إلى الطحين حتى يمتزجان تماما (ويكون الخلو ط مرق قليلا) ثم نُضيف إليه البكنج بودر والمكونات السابقة .. نخلطهم جميعا مع بعض .. نحضر صينية مدورة ، ندهنها بالقليل من زيت السمسم .ثم نضعها في الفرن حتى يُصبح لونها بني ليس فاتحا ولا غامقا .. وتكون من الأسفل بنفس اللون ..بعد ذلك نخرجها وننتظر حتى

تبرد . نقطعها من النصف (سيصبح عندي نصفين) أترك نصفا على حاله وأنقل نصفا آخر إلى جانبه بشكل معاكس له .. سيصبح عندي شكل فراشة .. ولو تلاحظين يا رجاء أنك لو غطيت نصف الفراشة ستكتشفين أن النصف الآخر هو نصف دائرة . ثم بعد ذلك نبدأ بالتزيين وصحة وعافية .



عصير ماجا بطعم الفلورا

الفلورا مش ناضجة للحصول على طعم حامض ولشيزيز بعد تقطيع الماغا في الخلاط بأضيف عليها لب الفلورا و نضعه في الخلاط ليصبح عصير عصير





مشروب الـ kitkat الكتكات



- كوب حليب سائل
- ملعقة نسكافيه
- ملعقة بودرة كاكاو
- 3 اصابع kitkat

الطريقة :

في خلاط العصير نضع جميع المقادير. وبعدها نضعه على النار حتى يغلي شوي. بعدما تغلي نشويه نفرغها في الكوب. ونزينه بالقرفه



كيكة قهوة



- 1 قشطة
- 1 ظرف دريم ويب
- 1 ظرف كريم
- 4 حبات بسكوت كت كات
- 2 بسكوت شاي
- 1 فنجان شاي حليب سائل

التزيين:

- جالكسي سادة مبشور
- جوز هند
- 2 أوريو مطحون
- قليل من بسكوت الشاي المطحون
- نضع طبقة من بسكوت الشاي المغمس في الحليب

الطريقة :

- نخلط المقادير المتبقية (القشطة _ دريم ويب _ الكريمة _ بسكوت الكت كات _ الحليب السائل) في الخلاط ونضع نصف الخليط على البسكوت في الصينية

نعاود الكرة مرة ثانية بطبقة من البسكوت وطبقة من الخليط.. وطبعا حسب الصينية وحسب المقادير او كمية الاشخاص.. ثم التزيين نخطط الصينية مرة اوريو مطحون ثم جوز هند ثم جالكسي مبشور ثم بسكوت شاي مطحون. الي ان تنتهي الكمية..



كعكة الجلي بالسكوت والشمينت

بسكويت

حليب

ملعقة روم بدون كحول

٦ علب شمينت

٨ ملاعق سكر

جلي



الطريقة :

بغط البسكوت بالحليب, (بحط عالحليب, ملعقة صغيرة روم بدون كحول), وبرتب بالبسكوت بالصينية, بعدين بخلط الشمينت مع سكر وروم, حتى يصبح مزيج ناعم بدون كدر, كل علبه شمينت ملعقة ونص سكر, بسكب الشمينت,

وكمية الشمينت حسب حجم الصينية, للصينية الحجم العادي بستعمل ٦ علب شمينت, بعدين بربت كما طبقة بسكوت, ناشفة بدون حليب, بعدين بكون محضرة الجلي, بسكبو فوق البسوت, وبحطو بالبراد, عند التقديم مكن أرش على وجهو برش جوز الهند,

على فكرة,

بنفس الطريقة مكن إعداد كاسات شخصية, ولكن في هذه الحالة, يجب تكسير البسكوت ووضع أسفل الكاسة,



تشيز الشكولاته

كوب دقيق

نص كوب شكولاته مره

ملعقة بكنج بودر ملعقه فانيليا

ثلاث ارباع زبده لينه «لدرجه المطبخ»

ثلاث ارباع كوب سكر ناعم

ثلثين كوب حليب سايل

بيضة



حشوه الكيك :

علبتين جبنة كيري (١٢ حبة)

ملعقتين سكر بودره

ملعقه فانيليا

شكولاته قطع (سنكرس او جلاكسي)



التزيين :

٣شكولاته مذوبه مثل جلاكسي ساده مع ملعقه نسكافه,,

الطريقة :

وزعي اوراق الكب كيك في صينيه الكب كيك..

اخلطي بصحن (الدقيق والكاكاو والبكنج بودر وشوية ملح واتركيها)

في الخلاط حطي (السكر والزبد وحتي البيضه والفانيليا وبعدها الحليب وخليط الدقيق والكاكاو اللي كان بالصحن وخليها ع جنب)

الحشوه:

اخلطي كل المكونات مع بعض حتى تروح كتل الجينه

في اوراق الكب كيك حطي شوي من خليط الكيك ملعقه تقريبا ثم ملعقه صغيره من الحشوه وبعدها شوي من خليط الكيك حتى يغطي الحشوه..

دخليها الفرن ع نار وسط اذا استوت حطي فوقها الشكولاته الذايبه وعوافي .



قهوة المارس

كاس حليب سايل

مارس حجم صغير

ملعقة صغيرة نسكافيه

الطريقة :

تخلط المقادير الثلاثة بالخلاط.. وتوضع على النار .
وتقدم ساخنة مع التزيين بقطع صغيرة من
المارس..

ملاحظة :

مكن استخدام ملعقة صغيرة من خلطة
الكابتشينو مثل الصورة في الأعلى ..





عيش السرايا



علبة خبز توست محمص

اقشطة

٤معالق حليب

١معالق نشا

ماء ورد

فستق حلي مطحون

لتر قطر

الطريقة :

يتم تهريس التوست ليُصبح قطع صغيرة يُوضع التوست في علبة كبيرة ويُغمر بالقطر, ثم نقوم التحضير لطبقة المهلبية البيضاء .. حيث نضع لتر ماء على نار هادئة وحتى

تُصبح الماء دافئة نضع الحليب والنشا , عند الغليان ويُصبح الخليط متماسك نضع القشطة ومن ثم كأس من ماء الورد .ومن ثم نقوم بصف التوست بعلب التقديم ونضيف عليها خليط المهلبية, بعدها يُوضع بالثلاجة للتبريد وعند التقديم يُرش الفستق الحلي.



العريكة



١_ خبز مفروق بالعسل

٢_ تمر عجوة

٣_ قشطة

٤_ حليب

٥_ زبيب

٦_ جبنة

٧_ لوز

الطريقة :

١_ بنحط الخبز مع عجوة التمر جوا المطحنه وبنزلهم جوا

صحن كبير ولما ينزلوا بنخلطهم مع بعض

٢_ بنضيف عليهم القشطة والحليب ..الحليب طبعا لازم

يكون ساخن وبنحركهم بالمعلقة مع بعض

٣_ بنحطهم بصحن صغير ونبرد نفرد قشطة على السطح

٤_ نبشّر جبنة فوقهم وبنحط عسل وزبيب وأحيانا ناس بتحط لوز





العوامة



نص كيلو طحين
نص كوب زيت ذرة نباتي
معلقتين كبار نشا
٣ ملاعق كبيرة سكر
معلقتين كبار خميرة
نص لتر ماء دافئ ويمكن ينقص عليك وتحتاج اكثر حسب
العجينة

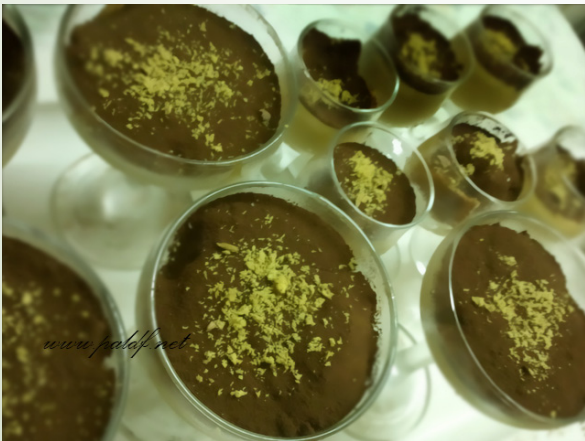
الطريقة :

بتخلط جميع المكونات ماعدا الطحين مع بعض بتعجنهم
بالماء وبعدين بتضيف الطحين وبتعجنه كويس معهم
حتى تحصل على عجينة شبيه سائلة وبعدين اتركها تتخمر لمدة نص ساعة وفي هالوقت حضر زيت بالقلاية غزير
وسخنه ع الآخر يعني خليه يكوي .. وبعدين وقبل القلي بشويتين هدي النار عليه شوية وبعدها بتصير تمسك
العجينة بين اصبعك الابهام واصابع الاشارة وهو زي طريقة ضم اصبع الاشارة لناحية اصبع الابهام والعجينة
تقطفها قطف بملعقة صغيرة من فوق لما تضغط ع الاصبعين
وفي طريقة تانية حط العجينة بقمع فتحته صغيرة او كيس نايلون بتعملو ثقف واذا عندك كيس الكريما الو ثقف
جاهز وخالص ونزل العجينة بالزيت دوائر او اشكال حسب ما تحب وحمرها خمير وقلبها حتى تنفخ ويصير لونها
ذهبي غامق وبعدين بتصفيتها من الزيت بمصفاية كبيرة بعد ماتحمر منيح مش تحرقها طبعا العوامة من القلاية
والزيت مباشرة ع القطر البارد
بعدين بتغطس العوامة بعد ما حمرها بالقطر وهو بارد وماتغطسها وهو سخن لانها راح تذوب معك

واغطس العوامة بعد التحمير الثانية بالقطر البارد مش خطيها فيه وهو سخن والا بتدوب معك..والعوامة اول
ماتطلعها من الزيت مباشرة في القطر البارد...



الشمواه



كرتون كيك اليمامة
١ قشطة
ملعقة نسكافيه
١ بسكويت شاي
مغلفين كرم كراميل
٤ ملاعق حليب بودرة
كوب وربع ماء
كاكاو بودرة



الطريقة :

يكون الكيك طبقتين تفصل عن بعضها .. و يوضع الجزء المحشي بالشوكولاته للأمام و أسفل يكون الوجه .. مثل الصورة

يحضر الآتي في قدر صغير على النار: مغلفين كريم كراميل بدون الصوص، ٤ ملاعق حليب بودرة + كوب وربع ماء. تخلط بسرعة حتى لا تتكتل .. و توضع على نار هادئة حتى تلاحظي الأطراف بدأت تغلي..

ويحضر في نفس الوقت الآتي: يوضع بسكويات الشاي « مكسر » و علبه القشطة و ملعقة النسكافية في الخلاط وتخلط ..يوضع ما بالقدر في الخلاط حتى تمتزج مع بعضها ..و يصب الخليط على الكيك مثل هذا الشكل و سامحوني على تصويري !. وينخل فوقه الكاكاو ..ثم يوضع في الثلاجة نصف ساعة أو ساعة حسب



حلو

الطبقة الأولى :

طبقتين من البسكويات يتم تغمسيها غمسمة خفيفة مع حليب وشوكلاه بودره

الطبقة الثانية:

مقدار كوبين من الحليب مع ظرفين كريم كراميل وملعقة كاسترد وشوكلاته بودره تقريباً أربع ملاعق .. أما كانت شوكلاته بودرة سوداء بدون سكر فملعقتان تكفي مع إضافة ملعقتين من السكر إن كانت بدون سكر. وتوضع هذه الطبقة على النار ، حتى تغلي .. ونصبها على الطبقة الأولى.. وبعدها نضع بسكويات مرة أخرى فوق خليط الطبقة الثانية..ونضع الصحن في الفريزر لمدة ربع ساعة أو نص ساعة حتى يتماسك الخليط ولا يمتزج بالطبقة الثالثة..



الطبقة الثالثة :

أربعة أطرف (دريم ويب) وثلاث علب قشطة بيضاء سادة.. وتخفق مع بعض وتوضع على الطبقة الثانية..

التزيين:

جالكسي سادة.. يتم بشره .. مع حبات المالتيز



حلى كاسات الكريم كراميل

- ٤ أكواب حليب سايل
- ٣ مغلفات كريم كراميل
- ٥ حبات كيري
- قشطة
- دريم ويب

التزين:

- فستق مجروش
- جوز هند

الطريقة :

نضع الحليب سايل مع كريم كراميل و تذوب على نار هادئة و عندما تبرد تصب في كاسات التقديم للنصف وتوضع بالنالجة حتى تماسك.

نضع بالخلاط الكيري مع قشطة و الدريم ويب حتى

تثقل وتوضع بالنالجة ليكون قوام كريمي. ثم يوضع طبقة من الكريمة على الكاسات و تزين بفستق مجروش و جوز هند . و توضع بالفریزر لحين التقديم .



www.palestine.net



القطايف الغزوي

- ملعقة بكنج باودر أو ملعقة خميرة
- كأسين طحين
- نصف كأس سميد
- ملعقة كبيرة سكر
- رشة الملح
- مكسرات للحشوة

الطريقة:

الخميرة مع الماء والسكر حرّك جيّدا وتضاف إليها خليط السميد والطحين والملح وحرّك . وتترك ساعة زمن

.بتجيب صحن وملعقة بتفضي الحشوة فيه وبتبدأ بعملية الحشو وضم أطراف القطايف إلى بعضها . و إذا كان فيه حبّات من المكسرات كبيرة فبلزم تكسيورها حتى ما تتفسخ حبة القطايف وانت بتحشي فيها . بعدها بتدهن أحد الصواني زيت نباتي وتبدأ بصفهن في الصينية ويوضع بعد ذلك في الفرن (الكهربي أو فرن الغاز فيه نأس بتقلي القطايف قلي بالزيت في هذه الاثناء نبدأ بعمل القطر والمكون من (كاسين سكر لكل كأس ماء وقليل قليل قليل من حمض الليمون (او قطرات معدودة من عصيره) ونضع المقادير على النار .نستدل على جهوزية القطر للاستخدام من تماسك السائل قليلا وجموده تقريبا.نخرج صينية القطايف من الفرن ونغمسها بالقطر ثم تصفف بعد ذلك في صحن وتقدّم.



الراحة المعطرة (الحلقوم)



كأسين نشا
٣ كاسات ماء,
٤ كاسات سكر
رشة فانिला
القليل من ماء الورد

الطريقة :

نخلط كمية النشا كاملة مع كأس ماء واحد في الخلاط ونضعه جانبا.
على النار. نضع نصف كمية السكر مع كأسين من الماء ونحرك حتى يغلي
ثم على نار هادئة نضيف خليط النشا كاملا ونستمر بالتحريك حتى يمتزج
القوام ويصبح غليظا. ثم نضيف كأس سكر ونحرك حتى يذوب (عملية
التحريك تصبح أصعب) نضيف الكأس الرابع ونحرك على نار هادئة جدا
جدا. نقوم بدهن صينية بالقليل من الزيت ونضع الخليط ثم ندهن الوجه
بالزيت حتى يتساوى القوام.. يُترك في الثلاجة ليبرد.. ثم يقطع وترش
القطع بالنشا حتى لا تلتصق..



حلو



كوبين بسكويت مطحون
مع ملعقة بودرة كاكاو
علبة حليب مركز (محلّى)
بحبات المالتيزر
شوكولاته نوتيللا

الطريقة:

نضع البسكويت مع ملعقة بودرة كاكاو وتخلطيهن مع علبة حليب
مركز (محلّى) وتكورين حتى تخلص الخلطة..
وبعدها تأتين بحبات المالتيزر وأغمس الجزء العلوي بشوكولاته نوتيللا
وأحطها على كل حبه ..



سويسرول بالتوست مع الجبن والمرديلا



ثلاث حبات خبز توست(منزوع الأطراف)

حبتين من المرديلا

شريحتين من الجبن (واحدة أبيض والثانية صفراء حتى تعطي لون
بيض

خبز مطحون (البقسماط)

الطريقة :

تفردين ثلاث حبات خبز توست(منزوع الأطراف) . انتبهي أن تكون نهايه
طرف كل توست على اللي قبلها وتقومين بحلجها خفيف..وبعدها
تضعين حبتين من المرديلا.. وفوق حبتي المرديلا شريحتين من الجبن (
واحدة أبيض والثانية صفراء حتى تعطي لون) .وتقومين بعد ذلك بلفها
كالسويسرول .. وبعد ما تنتهين.. غمسيهن في البيض وبعد ذلك في الخبز المطحون (البقسماط)وبعدها تقطع
شرائح..



تشيزكيك بالتوت



علبة و نصف الى علبتين بسكويت دايجستف او اي نوع

قالب زبدة

معلقتين قشطة

٤ ظروف دريم ويب

علبة جبنة فيلاديلفيا أو ١٢ مكعب جبنة كيري

نضيف حشوة التوت الأزرق الجاهزة او اي حشوه

الطريقة:

الطبقة الأولى :

بفضل بسكويت دايجستف عشان بيتماسك أكثرمع قالب زبدة ومعلقتين قشطة . بنكسر البسكويت منيح
بس ما يصير بودرة و بنضيف الزبدة الذائبة والقشطة وبنضغظهم في قعر الصينية ذات القاعدة المتحركة
وبتضعيه بالثلاجة في وقت اعداد الطبقة الثانية

الطبقة الثانية :

نضع ظروف دريم ويب مع علبة جبنة فيلاديلفيا بنخفقهم جيدا بالخفاق الكهربائي لغاية ما يصير المزيج متماسك
يعني لو قلبت الصحن ما ينكب على راسك طبعا اولا الكريمة بعدين الجبنة بالخفق بتطلي الصينية من الثلاجة
وبتضيفها الكريمة وتغلفيها وترجعها للثلاجة لمدة ٦ ساعات فأكثر

الطبقة الثالثة :

طبعا في خيارات . يمكن نضيف حشوة التوت الأزرق الجاهزة زي ما جعلنا انا أو عملي اي خلطة بالبيت يعني فراولة
او اناناس مع الجلو المناسب وتضيفهم .وحترجعيها للثلاجة ممكن اقل من ساعة ثم قدميها



تشيز كيك



كيكة بيتي كويكر الجاهزة

قشطه

كريم كراميل

واحد جالكسي سادة

شرائح فراولة للتزيين

الطريقة :

- نعمل كيك بيتي كويكر الجاهزة.

- السوس عبارة عن: قشطه + كريم كراميل + واحد جالكسي سادة .

ويمكن تزيينها بشرائح فراولة ..



حلا الميني رول



كيك سويسرول

بسكوت أهلاوى

علبة قشطه

بكيت كريم كرامل

بكيت دريم ويب

كاس سكر

الطريقة :

كيك سويسرول أنا استعملت هوهوز بكيتين بسكوت أهلاوى بسكوت سادة يعنى علبة قشطه بكيت كريم كرامل

بكيت دريم ويب

بنقسم الكيك لقطع رفيعة نوعا ما وبنصف القطع فى الكاسات طبقة أولى وبنعمل بالخلاط البسكوت

والقشطه والدريم ويب والكريم كرامل طبعا الدريم ويب والكراميل لازم تجهزو بالاول بعدين بنخلطو وبنصب طبقة

فوق الكيك وبنضل نعمل طبقات كيك والخلطة لحد ما تخلص.

هلا بنعمل الطبقة الاخيرة طبقة التوفى كاس سكر بنحرقو ع الغاز لحتى يصيرلونو ذهبى بس وبعدها بنحط

عليه علبة قشطه وبنخلطو مع بعض بنصبو كطبقة اخيرة وبعدها بنزينو بالسيجار وبالفسق الحلبي ونتركه

بالثلاجة لحد ما يتماسك



كيك سريع

خليط كيك بيتي كويكر

بكوب حليب

بيضتين

ظرف درم ويب

بسكويت أوريو

حبتين مارس

الطريقة :

كيك سريع خآف الطعم السابق بنسبة بسيطة



خليط كيك بيتي كويكر نفس الخطوات لكن استبدلي كوب الماء

بكوب حليب سائل و قلصي عدد البيض إلى بيضتين و أضيفي

عليها ظرف درم ويب و اخلطيها مع بعض ..

بسكويت أوريو فتيه و ضعيه في نفس الخليط مع حبتين مارس مقطعة صغار و اخلطيها مرة واحدة للمزج ..

ضعيها في صينية الكيك أو الورقيات ثم في الفرن ...

زينيها بأي صوص شوكلت تحبه أو كريمه (حليب سايل و ٤ ظروف درم ويب) ..

عندك أطفال رح تعجبهم كثير

تطبيقات
الأعضاء









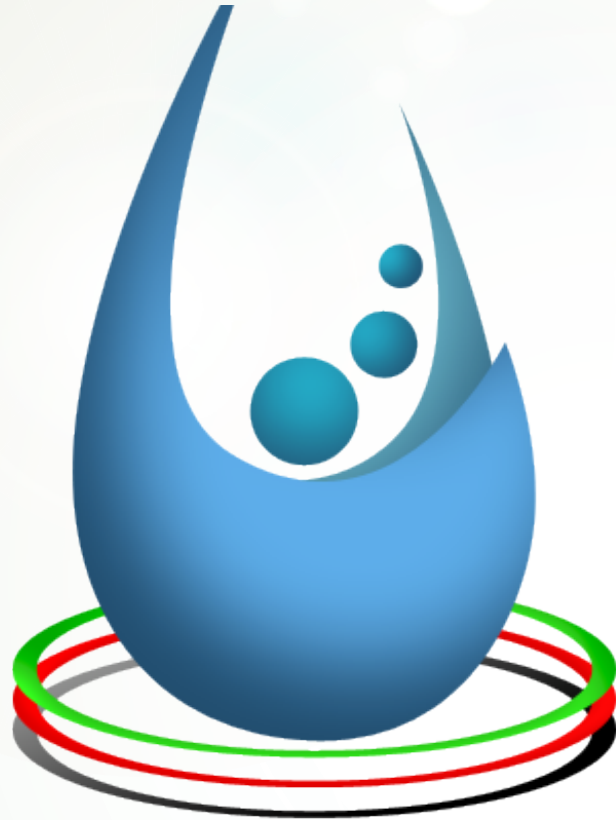












شبكة فلسطين للحوار
WWW.PALDF.NET

اللجنة الثقافية
شبكة فلسطين للحوار
www.paldf.net

