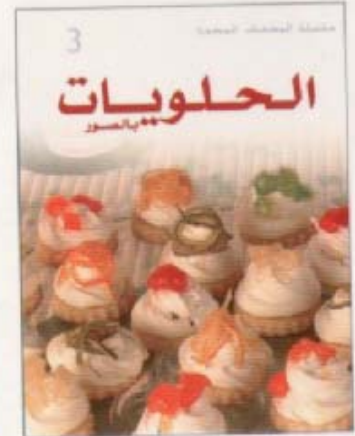


الحلويات بالصور



صدر عن نفس السلسلة



إديسوفت
EDISOFT Edition

الهاتف: 79 44 91 06 - الفاكس: 44 41 43 02
Email: edisoft@monara.me





كيش بالجبن والكاشير

مقادير تحضير المشوية

- 115 غ من الكاشير مقطع
- 3 بيضات
- 35 سل من القشدة الطرية
- 100 غ من الجبن أحمر محكوك
- كوزة محكوك
- ملح + إبزار

مقادير تحضير العجين

- 175 غ من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 120 غ من الزبدة مقطعة إلى أطراف صغيرة
- 3 إلى 4 ملاعق ماء بارد

طريقة تحضير العجين

■ في إناء يوضع الطحين والزبدة مقطعة إلى أطراف صغيرة والملح ويخدم الكل برؤوس الأصابع ويضاف إليهم الماء البارد لتتجمع العجينة ثم توضع في الثلاجة لمدة 20 دقيقة بعد ذلك تطلق بالدلك على سمك 3 ملم وتوضع في قالب مستدير وتثقب بالشوكة وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

طريقة تحضير المشوية

■ يقطع الكاشير إلى قطع صغيرة ويوزع وسط الطرطة.
■ تخفق البيضات مع القشدة الطرية والجبن والكوزة والملح والإبزار ويصب الكل فوق الطرطة ثم تطهى في الفرن لمدة 30 دقيقة حتى يتورد لونها.



كيش بالفطر المأكول

مقادير تحضير العجين

- 175 غ من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 80 غ من الزبدة مقطعة أطراف صغيرة
- 3 إلى 4 ملاعق كبيرة من الماء البارد

مقادير تحضير الحشوة

- 450 غ من الفطر المأكول
- 3 بيضات
- 2 ملاعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- 30 سل من القشدة الطرية
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 60 غ من الجبن محكوك
- فص ثوم مفروم
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملح + إيزار + معدنوس

طريقة التحضير

- في إناء يوضع الدقيق والملح، نضيف إليهما الزبدة ويخدم الكل بالأصابع ثم يضاف إليها الماء البارد لتتجمع العجينة وتترك لمدة 20 دقيقة في الثلاجة.
- تطلق العجينة على سمك 3 ملم وتوضع في قالب مستدير (23 سم) وتثقب بالشوكة ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة.
- يقطع الفطر المأكول إلى قطع صغيرة ويوضع في مقلاة مع الزيت والزبدة والثوم وعصير الحامض والملح والإيزار. ويترك الكل فوق النار حتى يطهى الفطر ويتبخر منه الماء ثم نضيف عليه المعدنوس مقطع.
- يخفق البيض مع القشدة الطرية ويضاف إلى خليط الفطر المأكول.
- يرش وجه الطرطة بالجبن المحكوك ويصب فوقها الخليط ثم تطهى في الفرن لمدة 30 دقيقة حتى يتحمر وجهها.



كيش بالبصل ولانشون

مقادير تحضير الحشوة

- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 900 غ من البصل
- ملعقة صغيرة من الزعتر
- ملح + إبزار
- 3 طماطم مقطعة إلى دوائر
- 24 زيتونة سوداء بدون عظم
- 55 غ من شرائح لانشون
- 6 حبات من الطماطم مجففة ومقطعة إلى شرائح طويلة

مقادير تحضير العجين

- 180 غ من الدقيق
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 100 غ من الزبدة الباردة
- 1 صفار بيضة
- 2 إلى 3 ملاعق من الماء البارد

طريقة تحضير العجين

■ في إناء يغرل الملح والماء، نضيف الزبدة ويخدم الكل برووس الأصابع ونضيف صفار البيض والماء حتى تتجمع العجينة. تطلق العجينة بالمدك على سمك 3 ملم وتحشى في قالب الطرطة. تدخل إلى الثلاجة إلى وقت استعمالها.

طريقة تحضير الحشوة

■ في مقلاة ساخنة مع الزيت يوضع البصل المقطع إلى شرائح رقيقة جدا مع الزعتر والملح والإبزار ويترك الكل يطهى لمدة 25 دقيقة على نار هادئة حتى يطهى البصل جيدا.

■ تسرح البصل فوق الطارطا وترص فوقها دوائر الطماطم المقطعة دوائر رقيقة ثم يوضع فوقها شرائح لانشون والطماطم الجافة على شكل طولي وتزين بالزيتون ثم تطهى لمدة 30 دقيقة.

كيش بالبصل المعسل والسبانخ

مقادير تحضير العجين

- 200 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من الملح
- 100 غ من الزبدة الباردة مقطعة إلى مكعبات صغيرة
- بيضة مخفوقة

مقادير تحضير الحشوة

- ملعقتان كبيرتان من زيت المائدة
- 1/2 كيلو بصل مقطع دوائر رقيقة
- 10 سل من عصير الحامض
- 50 غ من الزبدة
- 250 غ من السبانخ مقطعة
- قليل من الكوزة
- 20 سل من القشدة الطرية
- 200 غ من الجبن
- 4 بيضات مخفوقة
- ملعقة صغيرة من السكر كلاصي

طريقة تحضير العجين

■ في إناء يصب الدقيق والملح والزبدة ويخدم الكل برؤوس الأصابع نجوف وسط العجين ثم نضيف بيضة مخفوقة و 2 ملعقتين ماء. تمدد العجينة فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، تعجن لمدة 20 ثانية حتى تصبح رخوة ولينة ثم تحفظ في الثلاجة لمدة 20 دقيقة.

■ تطلق العجينة بالمدك سمك 3 ملم وتوضع في القالب الدائري ثم تدخل مرة ثانية إلى الثلاجة لمدة 20 دقيقة وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

طريقة تحضير الحشوة

- في مقلاة يسخن الزيت، نضيف إليها البصل وتطهى لمدة 8 دقائق ثم يضاف السكر ويطهى الكل حتى يتعسل البصل ثم يضاف عصير الحامض
- تذاب الزبدة، نضيف إليها السبانخ حتى تطهى ثم ترش بالملح والإيزار في إناء آخر تذاب القشدة والجبن ثم تترك لتبرد ونضيف عليها البيضة.
- نصب البصل في الطرطة ثم السبانخ ثم كريم الجبن وتطهى لمدة 30 دقيقة حتى يتحمر وجهها.

بيتزا بالدجاج



مقادير تحضير الحشوة

- 120 غ من صدر الدجاج
- 60 غ من الزبدة
- 120 غ من الفطر المأكول (شرايح)
- 2 فصوص ثوم مفروم
- 1 فلفل أحمر مقطوع إلى قطع صغيرة
- 4 بيضات مخفوقات مع الملح والإبزار
- 120 غ من الجبن أحمر محكوك

مقادير تحضير العجين

- 200 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من الملح
- 100 غ من الزبدة الباردة
- بيضة مخفوقة

طريقة تحضير الحشوة

■ على نار هادئة تذوب الزبدة ويقلّى فيها الدجاج، مقطوع إلى مكعبات صغيرة يضاف إليها الفطر المأكول حتى يتقلّى الكل، نضيف الثوم والإبزار والملح والفلفل ويغطى الكل ويترك فوق النار حتى يطهى الفلفل.

طريقة تحضير العجين

■ تخلط الزبدة والدقيق وقليل من الملح وتعجن برؤوس الأصابع ثم يضاف إليها البيض وتجمع بقليل من الماء.
■ تطلق وتوضع في القالب الخاص بالكيش ثم تثقب وتطهى في الفرن.
■ عند خروجها من الفرن تضع فيها الحشوة ونصب فيها البيض المخفوق والجبن الأحمر المحكوك ثم تدخل مرة ثانية إلى الفرن مدة 5 دقائق.

كيش بالطماطم والجبن



مقادير تحضير الحشوة

- 10 حبات متوسطة الحجم من الطماطم
- 55غ من شرائح لانشون مصبورة
- 12,5 سل من القشدة الطرية
- 200غ من الجبن المحكوك
- 30 غ من الخبز المحكوك
- 1/2 ملعقة صغيرة من الزعتر
- علبه مصبورة من الطون
- ملح + إيزار

مقادير تحضير العجين

- 200غ من الدقيق
- 100غ من الزبدة
- صفار بيضة واحدة
- 2 إلى 3 ملاعق ماء بارد

تحضير العجين

- في إناء يفربل الطحين، نضيف إليه الزبدة ويخدم الكل برؤوس الأصابع، يضاف أصفر البيضة والماء لكي تتجمع.
- تطلق العجينة بالدلك على سمك 3 ملم وتوضع في قالب مستدير (23 سم)، وتدخل إلى الثلاجة.

تحضير الحشوة

- توضع الطماطم في الماء الغليان لمدة دقيقة ثم ترفع وتقشر وتقطع إلى أربعة قطع على شكل طولي وتنزع منها الزريعة.
- في إناء تخلط شرائح لانشون مع القشدة الطرية والفروماج + الطون.
- ترش الكيش بالخبز المحكوك وتصفف فوقها الطماطم والزعتر والملح والإيزار ثم في الأخير خليط لانشون والقشدة الطرية والفروماج بواسطة الملاعقة، وتدخل إلى الفرن لمدة 30 دقيقة.

كيسة بالحليب والبندق

المقادير

- 250 غ من البندق
- 275 غ من الزبدة
- 175 غ من السكر كلاصي
- 1 كيس من القاتيلا
- 4 بيضات
- 200 غ من الطحين
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- 5 ملاعق كبار من الحليب
- 4 ملاعق كبار من مربى المشمش
- 100 غ من الشكلاط

طريقة التحضير

■ يُجرش 150 غ من البندق إلى قطع كبيرة ونحمره في الفرن.
■ تطلحن جيدا 100 غ من البندق المتبقية وتخلط مع الزبدة المخدومة جيدا ثم يضاف تدريجيا السكر والقاتيلا والبيض في إناء آخر يخلط الدقيق والخميرة والبندق المجروش والمحمر ثم نضيفهم إلى العجين المحضر سابقا ثم نمزج جميع العناصر جيدا ونصب الخليط في قالب خاص بالكيك المدهون بالزبدة ندخله إلى فرن درجة حرارته ما بين 175 و200 لمدة ساعة إلى ساعة وربع.

الترسيب

■ نخلط المربي مع 3 ملاعق كبيرة من الماء فوق نار هادئة حتى الغليان وندهن به الكيسة ثم ندوب الشكلاط على طريقة حمام ماريا وندهن به جوانب الكيسة.

بريوش مرشوش باللوز

- 4 غرامات من الملح مسحوق جدا
- 8 غ من الخميرة
- 3 بيضات صغيرة

مقادير تحضير العجين

- 250 غ من الطحين
- 250 غ من الزبدة
- 30 غ من السكر

مقادير التزيين

- قليل من اللوز مهرمش
- قليل من المربي

طريقة التحضير

■ في قصعة ملساء يوضع 1/4 مقدار الطحين ويجوف وسطه ثم توضع الخميرة في الوسط.

■ تذوب الخميرة بقليل من الماء الدافئ (ملعقتان للحساء من الماء الدافئ تقريبا) ثم تخلط مع الطحين؛ يضاف الماء الدافئ إذا دعت الضرورة لذلك حتى الحصول على عجينة رخوة شيئا ما، تكور هذه العجينة وتشق في الوسط ثم تترك داخل إناء مملوء بالماء الدافئ.

■ في الوقت الذي تنتفخ فيه هذه العجينة في الماء الدافئ تكسر البيضات الثلاث وسط الكمية المتبقية من الطحين ويعجن الخليط باليدين مع عرك العجينة جيدا مدة 10 دقائق لكي تصير ممططة. (ينبغي أن تزول هذه العجينة عن الأصابع لوحدها، لالتصق بها) عند ذاك يضاف الملح والسكر، ثم الزبدة ويستمر في عرك العجينة 5 دقائق أخرى (ينبغي أن تكون الزبدة مليئة لتتمازج بسهولة مع العجينة).

■ تصفى العجينة المخمرة من الماء الدافئ وتضاف إلى العجينة الثانية، وتخلط معها دون عرك ثم توضع هذه العجينة النهائية في قصعة مرشوشة بالطحين.

■ تغطي هذه القصعة وتترك في مكان قليل الحرارة لمدة 3 إلى 4 ساعات.

■ بعد هذه المدة تخدم العجينة قليلا في القصعة نفسها أو على مائدة المطبخ المرشوشة بالطحين ثم تقسم إلى ثلاث كويرات وتوضع في قالب مستطيل مدهون بالزبدة ومرشوش بالطحين ثم تترك في مكان دافئ لتتخمر وتدخل إلى الفرن لمدة 15 دقيقة.

■ تدهن بالمربي وترش باللوز المهرمش.

كيسة بالزبيب والكوك والشكلاط

المقادير

- 125 غ من الدقيق
- 250 غ من الشكلاط الأسود
- 200 غ من الزبدة
- 4 بيضات
- 125 غ من اللوز المقلي والمجروش
- قليل من الملح
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- 70 غ من الزبيب

التزيين

- 90 غ من الكوك شرائح
- قليل من المربي

طريقة التحضير

- تذوب الزبدة مع الشكلاط ويضاف البيض واللوز ويخلط الكل جيدا.
- يخفق بياض البيض إلى أن يتكثف ويصير كالثلج ويخلط مع الملح والدقيق والزبيب والخميرة، يخلط الكل إلى أن يمتزج الخليط جيدا بالدقيق.
- توضع العجين في قالب مستطيل مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق.
- يدخل إلى الفرن ساخن 180 درجة مدة 20 دقيقة.
- عندما تبرد الكيسة تدهن بالمربي وتزين بشرائح الكوك والزبيب.

كيكة بالليمون

المقادير

- 4 بيضات
- 4 كؤوس شاي من الدقيق
- 1 كأس شاي من عصير الليمون
- 1 كأس شاي من الزيت
- 1 كأس شاي ونصف من سكر سنيدة
- 3 أكياس من خميرة الحلوى
- 1 كيس من الفانيليا
- قشور حامضة محكوكة

للتزيين

- 100 غ من السكر سنيدة
- كأس من الماء مع ليمونة
- كيس من الفانيليا

طريقة التحضير

- في إناء يخفق البيض والسكر حتى يصير أبيض، نضيف إليه كأس من الزيت مع مواصلة التحريك ثم عصير الليمون وقشور الحامضة ونضيف تدريجيا الدقيق والخميرة والفانيليا شيئا فشيئا مع مواصلة التحريك بمهل.
- نضع الخليط في قالب مستطيل مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق وندخله إلى فرن معتدل الحرارة، نقطع الليمونة على شكل شرائح.
- في إناء نضع 100 غ من السكر سنيدة + كأس من الماء وكيس من الفانيليا ثم نضعه فوق نار هادئة حتى يتحول إلى سيرو ونضع فيه شرائح الليمونة حتى تتعسل.
- ننزع الشرائح مع السيرو.
- ندهن الكيكة بالسيرو ونزينها بشرائح الليمون.

كيسة بالحامض والكركاغ

المقادير

- 100 غ من الزبدة ماركارين
- 100 غ من السكر كلاصي
- 2 بيضات مخفوقتين مع فوز الأبيض من الأصفر
- قشور حامضتان محكوكة
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- 200 غ من الدقيق
- قليل من الملح
- ملعقتان صغيرتان من خميرة الحلوى
- 12 اسل من الحليب
- 55 غ من الكركاغ المجروش

طريقة التحضير

- في وعاء نضع الزبدة والسكر ونخدم الكل جيدا بالطراب ثم نضيف أصفر البيض ونواصل الخلط جيدا ثم نضيف عصير الحامض وقشور الحامض.
- في إناء آخر نضع الدقيق والخميرة ثم نضع خليط الزبدة والحليب والكركاغ ثم نضع الخليط جانبا.
- نخدم بياض البيض مع الملح جيدا حتى يصير مثل الثلج ثم نضيفه إلى الخليط السابق وندهن القالب بالزبدة ونرشه بالدقيق ونسكب فيه الخليط ندخله إلى الفرن لمدة 45 إلى 50 دقيقة.

بريوش بالفواكه المعسلة

المقادير

- 500 غ دقيق
- 50 غ من خميرة الخبز
- 55 غ من السنيطة
- 10 غ من الملح
- 40 غ من الزبدة
- 6 بيضات
- خبز مطحون (Chapelure)
- علبة من الفواكه المعسلة

التزيين

- قليل من المربي
- شرائح اللوز

طريقة التحضير

- لتحضير عجينة الخميرة تُذاب الخميرة مع 6 ملاعق كبيرة من الماء الدافئ وتخلط بـ 100 غ من الطحين مع ملعقة صغيرة من السكر وتترك تختمر في مكان دافئ.
- في إناء نصب 400 غ من الدقيق المتبقية مع قليل من الملح و 50 غ من السكر المتبقي والزبدة والبيض واحدة تلو الأخرى وعجينة الخميرة المحضرة سابقا والفواكه المعسلة. تُخلط جميع هذه العناصر لمدة 5 دقائق وتترك تختمر مرة ثانية نصف ساعة.
- يدهن قالب الكيك بالزبدة ويرش بقليل من الخبز المطحون وتصب فيه العجينة وتترك تختمر لمدة نصف ساعة حتى يتضاعف حجمها ثم تطهى في فرن درجة حرارته 200 درجة لمدة 20 دقيقة تدهن بالمربي وتزين بشرائح اللوز والفواكه المعسلة.



بريوشة بالفواكه الجافة

المقادير

- 15 سل من الحليب الدافئ
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 350 إلى 400 غ من دقيق القمح
- 70 غ من السكر كلاصي
- 2 ملاعق صغار من الملح
- 2 بيضات
- 5 صفار البيض
- 170 غ من الزبدة اللينة
- 125 غ من الزبيب
- قشرة حامضة محكوكة
- 85 غ من قشرة الحوامض

طريقة التحضير

■ يخلط الحليب مع الخميرة في إناء ويترك الكل يرتاح لمدة 10 دقائق. يضاف له 115 غ من الدقيق ويترك الكل يختمر في مكان دافئ لمدة 30 دقيقة، يضاف له الباقي من الدقيق ويخلط الكل جيدا يجوف وسطه ثم يضاف له السكر والملح والبيضات مع صفار البيض. يخدم الكل بواسطة ملعقة خشبية حتى تتجمع العجينة ثم تدلك باليد بعض الشيء.

■ تضاف الزبدة إلى العجينة وتخدم جيدا بالأصابع حتى تتجانس الزبدة مع العجين، ثم تترك العجينة لتختمر حتى يتضاعف حجمها.

■ يغلف القالب (moule charlotte) بالورق الشفاف المدهون. يضاف إلى العجينة الزبيب وقشور الحوامض وتوضع في القالب ثم تترك لتختمر في مكان دافئ لمدة ساعتين تقريبا. توضع في الفرن (درجة حرارته 200 وتطهى لمدة 45 دقيقة).

بريوش بالجلجلان

المقادير

- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- ملعقة صغيرة من العسل
- 25 سل من الحليب دافئ
- 55غ من الزبدة الطرية
- 420غ من الدقيق
- قليل من الملح
- 1 بيضة مخفوقة
- 1 ملعقة كبيرة من الزنجلان
- صفار بيضة مخفوقة وقليل من المربي للتزيين

طريقة التحضير

- في إناء تخلط الخميرة والعسل والحليب والزبدة، يخلط الكل جيدا ويترك يرتاح لمدة 15 دقيقة.
- في إناء آخر يخلط الدقيق والملح بجوف وسطه ويضاف إليه الخليط الأول ويتم الخلط جيدا بواسطة ملعقة خشبية ثم توضع العجين فوق طاولة مرشوشة بالدقيق وتدللك حتى يتم الحصول على عجينة رخوة ولينة ثم تترك لتختمر في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها. يدهن قالب مستدير.
- تصنع من العجينة كويرات صغيرة تصفف جميعها على شكل دائري في القالب حتى تنتهي العجين ثم تترك لتختمر مرة ثانية وتدهن بالبيض وتطهى في فرن ساخن بعد ذلك تدهن بالمربي وترش بالزنجلان.

خبزة بالزيتون

المقادير

- 4 ملاعق صغيرة من خميرة الخبز
- 5 سل من ماء دافئ
- 400غ من دقيق القمح
- 170غ من دقيق القمح الكامل والمسحوق جيدا
- 70غ من دقيق الذرة مع إضافة قليل منه للتزيين
- قليل من الملح
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- 115غ من الزيتون الأسود والأخضر منزوع النواة ومقطع على اثنين

طريقة التحضير

- ندوب الخميرة في الماء ونتركها 5 دقائق، نضيف إليها 225غ من دقيق القمح، نغطي العجينة ونضعها في مكان ساخن مدة 1 ساعة.
- في قصعة نخلط ما تبقى من دقيق القمح ودقيق القمح الكامل مع دقيق الذرة، الملح، نجوف وسط العجين ونضع زيت الزيتون مع الخميرة.
- نخلط بملعقة من الخشب حتى تتجمع العجينة وندلكها باليدين حتى الحصول على عجينة كبيرة، نمدد العجينة فوق لوحة مرشوشة بدقيق ثم نتركها مغطاة في مكان ساخن لمدة ساعة ونصف حتى يتضاعف شكلها، تطلق العجينة ونمزج معها الزيتون.
- نمدد العجينة على شكل أسطوانتي ونغطيها ونتركها تختمر، نعمل فتحتين بالسكين فوق الخبزة وندخلها إلى الفرن نصف ساعة.



بريوش بسبوليت والمقدونس

المقادير

- 3 بيضات
- 25 سل من الحليب
- 30 غ من الزبدة المذابة
- 85 غ من الدقيق
- قليل من الملح
- 1 ملعقة كبيرة من السبوليت
- 1 ملعقة كبيرة من المقدونس

طريقة التحضير

- بواسطة خلاط كهربائي يخفق البيض حتى يصير مثل الثلج، يضاف إليه الحليب والزبدة المذابة مع استمرار التخليط.
 - يغربل الدقيق والملح ويضاف إلى خليط البيض ويخفق جيدا.
 - يقطع المقدونس والسبوليت قطعاً صغيرة وتضاف إلى العجينة.
 - تدهن القوالب ثم تعمر نصف سعتها بالعجين وتدخل إلى الفرن مدة 30 دقيقة.
- ملحوظة : عند الطهي المرجو أن لا يفتح باب الفرن حتى مرور 30 دقيقة.



بريوشات صغار

مقادير تخمير الخميرة

- 7غ من خميرة الخبز
- نصف زلافة من الحليب الدافئ
- ملعقة صغيرة من السكر

مقادير تخمير العجين

- 4 زلايف من الدقيق
- ملعقة صغيرة من الملح
- 2 ملاعق كبار من السكر كلاسي
- 4 بيضات مخفوقة
- 175غ من الزبدة اللينة
- قوالب صغيرة خاصة بالبريوش

طريقة التخمير

- في إناء صغير نضع الخميرة لكي تذوب مع الحليب الدافئ نرشها بالسكر ونتركها تختمر.
- في إناء آخر نصب الدقيق والملح والسكر ونضيف إليه البيض وخليط الخميرة و نخلط الكل جيدا وبذلك حتى الحصول على عجينة لينة.
- تقطع الزبدة إلى أطراف صغيرة وتخلط مع العجينة حتى يتمزج الكل.
- تلك العجينة جيدا وتترك تختمر جيدا حتى تنتفخ.
- تقطع العجينة إلى قطع صغيرة وتوضع في قوالب صغيرة خاصة بالبريوش ويدهن وجهها بالقليل من الزبدة المذابة وتترك لتختمر مرة ثانية. ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة لمدة 15 دقيقة حتى يتحمر لونها.



بريوش بالجبن

المقادير

- 3 بيضات
- 25 سل من الحليب
- 30 غ من الزبدة المذابة
- 85 غ من الدقيق
- قليل من الملح
- قليل من الفلفل الحار
- 30 غ من الجبن محكوك
- قوالب صغيرة

طريقة التحضير

- في خلاط كهربائي، يخفق البيض جيدا ويضاف إليه الحليب والزبدة المذابة مع مواصلة التخليط.
 - يغريل الدقيق مع الملح والفلفل ويضاف إلى الخليط ويخفق جيدا ثم يضاف الجبن.
 - تملأ القوالب المخصصة (نصف سعتها فقط) ثم ندخلها إلى الفرن لمدة 30 دقيقة.
- ملحوظة : يرجى عدم فتح باب الفرن أثناء فترة الطهي.



بريوشات صفار بالجبن

المقادير

- 55غ من الزبدة المذابة
- 200غ من الدقيق
- ملعقتان صغيرتان من خميرة الحلوة
- ملعقتان كبيرتان من السكر
- قليل من الملح
- 2 بيضات
- 12 سل من الحليب
- قليل من الزعتر
- 55غ من الجبن
- قليل من الفلفل الحار

طريقة التحضير

- في إناء، يغربل الدقيق والخميرة + السكر + الملح + الفلفل.
- في إناء آخر يخفق البيض مع الحليب والزبدة مذابة والزعتر ويخفق الكل جيدا.
- يضاف هذا الخليط إلى الخليط الأول ويخفق جيدا، تسكب ملعقة كبيرة من العجينة في كل قالب مدهون بالزبدة وتجعل فوقها الجبن ويغطي بملعقة أخرى من العجينة.
- تدخل إلى الفرن لمدة 25 دقيقة وعند طهيها تترك تبرد وتخرج من القوالب وتقدم ساخنة أو دافئة.

خبزة بالأعشاب (المقدونس وسيبوليت)

المقادير

- 1 ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 30غ من الماء الدافئ
- 210غ من الدقيق
- 250غ من دقيق القمح رقيق
- ملعقة ونصف من الملح
- 15غ من الزبدة
- 1 حزمة صغيرة من المقدونس مقطع
- 1 حزمة صغيرة من السيبوليت مقطعة
- 1 فص من الثوم المفروم
- قليل من الملح والإبزار
- 1 بيضة مخفوقة
- حليب للسقي

طريقة التحضير

- تخلط الخميرة والماء وتحرك حتى الذوبان وتترك 15 دقيقة.
- في قصعة يخلط الدقيق والملح ثم يجوف وسطه ونصب فيه خليط الخميرة وما تبقى من الماء، تخلط العجينة بواسطة ملعقة من الخشب مع دفع الدقيق في الوسط حتى الحصول على عجينة متماسكة.
- نضع العجينة على صفيحة مرشوشة بالطحين وتلك حتى تصير العجينة رخوة ومتجانسة، تجمع العجينة في قصعة وتغطى بالبلاستيك وتترك تختمر في مكان دافئ ساعتين حتى يتضاعف حجمها.
- في مقلاة نضع الزبدة والمقدونس والسيبوليت والثوم يطهى الجميع فوق نار هادئة حتى يتبخر منه الماء.
- تمدد العجينة فوق صفيحة مرشوشة بالدقيق ثم تدهن بالبيض المخفوق. تمدد فوقها بعد ذلك الحشوة ثم تلفف وتوضع على ظهرها في قالب مستطيل الشكل وتغطى العجينة وتترك تختمر مرة أخرى في مكان دافئ.
- تدهن العجينة بالحليب وتدخل الفرن لمدة 55 دقيقة، الفرن يكون مبرمجا على 190 درجة.



خبزة الظفيرة

المقادير

- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- ملعقة صغيرة من العسل
- 25 سنتلتر من الحليب الدافئ
- 55غ من الزبدة المذابة
- 420غ من الطحين
- ملعقة صغيرة من الملح
- بيضة مخفوقة
- صفار بيضة مخفوقة مع ملعقة صغيرة من الحليب للدهن

طريقة التحضير

■ نأخذ الخميرة والحليب الدافئ والعسل والزبدة المذابة ونخلط الكل ونتركه لمدة 15 دقيقة. في إناء كبير آخر نضع الطحين والملح، نجوف وسطه ونضيف إليه الخليط الأول. بواسطة ملعقة خشبية نعجن الخليط جيدا حتى تصبح عندنا عجينة لينة ثم تدلك ونتركها تختمر مدة ساعة ونصف في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها. تقسم العجينة إلى ثلاث أشربة طويلة ثم تخدم على شكل ظفيرة ودهنها بالبيض والحليب ونضعها في صينية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين ونتركها تختمر مرة ثانية ثم ندخلها إلى الفرن حتى يتذهب لونها.



خبيزات صغار بالحليب

المقادير

- 30 سل من الحليب
- ملعقتان كبيرتان من السكر كلاصي
- 55 غ من الزبدة
- ملعقتان صغيرتان من خميرة الخبز
- ملعقتان صغيرتان من الملح
- بيضة واحدة
- 500 إلى 575 غ من دقيق القمح
- زبدة مذابة للدهن

طريقة التحضير

- في إناء فوق النار نضع الحليب ليدفأ ثم نضيف إليه السكر والزبدة والخميرة وبتترك الكل يرتاح 15 دقيقة.
- نضيف إلى الخليط البيضة والملح والطحين شيئاً فشيئاً حتى الحصول على عجينة لينة.
- يتم دلكها جيداً ثم تغطى بالبلاستيك وتترك تختمر في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
- بعد ذلك نصنع من العجينة كويرات صغيرة جداً، ثم نوضع في قالب خاص مدهون بالزبدة ثلاث كويرات الواحدة ملتصقة مع الأخرى وهكذا إلى نهاية العجين وتترك لتختمر في مكان دافئ مرة أخرى حتى يتضاعف حجمها ثم تدهن بالزبدة المذابة وتطهى في فرن درجة حرارته تصل إلى 200 درجة لمدة 20 دقيقة.



خبيزات محشيين بالمربي والزبدة

المقادير

- 170 غ من الدقيق
- 2 ملعقتان كبيرتان من السكر الصقيل
- 3 ملاعق صغيرة من خميرة الحلوى
- قليل من الملح
- 5 ملاعق كبيرة من الزبدة الباردة مقطعة إلى أطراف
- 12 سل من الحليب

طريقة التحضير

- في إناء يخلط الدقيق والسكر وخميرة الحلوى والملح، نضيف عليهم الزبدة ويتم خلط جميع العناصر ثم يصب عليها الحليب حتى الحصول على عجينة متماسكة.
- تطلق العجينة بالدلاك (استنيم في السمك) وتقطع على شكل دوائر (6 سم) بواسطة المقطع.
- توضع الدوائر في الصينية وتدخل إلى الفرن لمدة 12 دقيقة تقريبا.
- تقدم مع الزبدة والمربي..



الاسفنج بروح اللوز

المقادير: لتحضير 20 إلى 30 حبة

- 500 غ من الدقيق
- ملعقتان من خميرة الحلوى
- 150 غ من السكر كلاصي
- 3 أو 4 قطرات من روح اللوز
- ملعقتان كبيرتان من الحليب
- 3 بيضات
- 150 غ من الزبدة
- زيت للقلي
- سكر سنيذة

طريقة التحضير

- في وعاء نمزج الدقيق وخميرة الحلوى نجوف وسطهما ثم نضيف السكر وروح اللوز والحليب والبيض.
- نمزج جميع هذه العناصر جيدا ثم نضيف عليهم الزبدة مقطعة إلى أطراف صغيرة، نخلط جيدا حتى الحصول على عجينة رخوة.
- إذا كانت العجينة تلتصق في اليد يستحسن أن تترك لترتاح قليلا.
- نطلق العجينة بالوراق على سمك 1 سنتيم ونقطعها على شكل لوزات. ونتركها في مكان دافئ حتى تختمر.
- نقلّي الإسفنج في الزيت على الواجهتين حتى يصبح لونه ذهبيا ويترك ليقطر ثم يزين بالسكر سنيذة.



الاسفنج بالمربي

المقادير

- 500غ من الدقيق
- كيس من خميرة الخبز
- قليل من الملح
- 15اسل من الحليب الدافئ
- زيت للقلي
- سكر سنيدة للتزيين
- قشرة نصف حامضة محكوكة
- 100غ من العسل
- 3 بيضات
- 75غ من الزبدة المدابة والباردة
- مربى حسب الذوق

طريقة التحضير

- في إناء يخلط الدقيق بخميرة الخبز والعسل والملح ونصف حامضة محكوكة وبيضتان كاملتان وصفار بيضة واحدة (مع الاحتفاظ ببياض البيض) ثم الحليب والزبدة.
- يخلط الكل بالطراب الكهربائي بسرعة خفيفة أولاً ثم بسرعة قوية لمدة خمس دقائق.
- ترتاح العجين في مكان ساخن حتى تختمر ثم يعاد تطريها بسرعة قوية، تورق العجينة بالوراق بسمك 5 ملم وتقطع إلى دوائر قطرها 7 سنتيم.
- تطلّى نصف كمية الدوائر ببياض البيض المخفوق ونضع فوقها قليل من المربي ثم نغطيها بنصف الدوائر الأخرى ونضغط عليها بالأصابع من الجوانب لكي تلتصق.
- نترك الاسفنج تختمر ثم نقلبها في الزيت من الواجهتين ثم تقند وهي ساخنة في السكر.



ماضلين بالزبيب

المقادير

- علبة من الياغورت الطبيعي
- 170غ من الزبيب بدون عظم
- 200غ من الدقيق
- 115غ من الزبدة
- 2 بيضات
- 150غ من السكر كلاصي
- ملعقة من البيكاربونات
- 2 بيضات
- ملعقة صغيرة من روح القانيلا
- قليل من الملح
- ملعقتان صغيرتان من خميرة الحلوى

طريقة التحضير

■ نخدم الياغورت والزبيب ونتركه يرتاح لمدة 30 دقيقة.
 ■ في إناء آخر نضع الزبدة والسكر، يخفق الكل جيدا بالطراب الكهربائي ثم نضيف البيض واحدة تلو الأخرى ونستمر في التطريب ثم نضيف روح القاني والياغورت والزبيب ويخدم الكل جيدا ثم نضيف الدقيق والخميرة وقليل من الملح ونخلط الكل جيدا حتى يتجانس ثم نصب قليل من العجينة في كواغط خاصة للحلوى وتطهى في الفرن ثم تزين الماضلين بحبات من الزبيب.

ماضلين بالكركاع

المقادير

- قليل من القرفة
- 170غ من الكركاع
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- 330غ من الدقيق
- 3 ملاعق من السيرو
- 100غ من السكر كلاصي
- 70غ من السكر الأسمر
- 3 ملاعق من السيرو
- 125 من الزبدة
- قليل من مسحوق القرفة

طريقة التحضير

■ في إناء نضع السكر كلاصي والسكر الأسمر والسيرو والزبدة، يخدم الكل بالطراب جيدا ثم نأخذ الدقيق والخميرة والبيكاربونات والملح والقرفة ونضيفه إلى الخليط الأول ونحرك بالملعقة ثم نضيف بيضة تلو الأخرى ونضيف الكركاع المحمر والمهروس ونصب الخليط في كواغط خاصة بالحلوى وتزين بأنصاف الكركاع وندخلها إلى الفرن.



الماضلين باللوز محمص

المقادير

- 250 غ من الطحين
- 250 غ من السكر سنيدة
- 250 غ من الزبدة
- 150 غ من مسحوق اللوز محمص
- 6 بيضات

طريقة التحضير

- يخفق البيض ويخدم مع السكر سنيدة، في قسعة.
- يخلط الطحين مع مسحوق اللوز محمص، ثم يضاف إلى الخليط الأول.
- تضاف الزبدة مذوبة دافئة ويخلط الكل بواسطة ملعقة من الخشب.
- يفرغ الخليط في كواغط الماضلين.
- تلمهى لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا في فرن معتدل الحرارة.

طارطات صفار بالكرّكاع

مقادير تحضير العجين

- 115غ من الجبن الطري
- 115غ من الزبدة
- 115غ من الدقيق

مقادير تحضير الحشوة

- 2 بيضات
- 115غ من السكر الأسمر
- ملعقة صغيرة من روح الفانيلا
- قليل من الملح
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة المذابة
- 115غ من الكرّكاع

طريقة تحضير العجين

- في إناء تقطع الزبدة والجبن قطعاً صغيرة نضيف إليها نصف كمية الدقيق ويخلط الكل ثم نضيف نصف كمية الدقيق المتبقية ونواصل التخليط حتى الحصول على عجينة لينة.
- تطلق العجينة بواسطة المدلك على سمك رقيق وتقطع إلى أشكال دائرية (7سم).
- توضع في قوالب صغيرة مدهونة بالزبدة وتدخل إلى الثلاجة.

طريقة تحضير الحشوة

- في إناء يخفق البيض والسكر الأسمر والفانيلا والملح والزبدة ويترك جانبا، يحتفظ ب 24 نصف من الكرّكاع ويجرش الباقي ثم يوضع في كل طارطا صغيرة ملعقة صغيرة من الكرّكاع المهروس ثم نغطيها بالحشوة المحضرة وتزين بنصف كرّكاع.
- تطهى الطارطات في فرن ساخن لمدة 20 دقيقة.

طارطات صغار بالفواكه الجافة

المقادير

- 170غ من اللوز المصلوق والمقشر والمهرمش
- 140غ من المشمش الجاف المقطع أطراف صغيرة
- 300غ من الفواكه المعسلة
- 170غ من الزبيب
- سكر سنيدة للتزيين
- 25سل من الحليب
- 200غ من السكر الأسمر
- أربع تفاحات مقشرة ومحكوة
- ملعقتان صغيرتان من القرفة
- ملعقة صغيرة من الكوزة محكوة
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرنفل المطحون
- 225غ من الجبن الطري
- 2 ملاعق كبار من السكر كلاصي
- عصير برتقالة مع قشورها محكوة
- عصير 2 حامضات مع قشورهم محكوكين

العجين

- 420غ من الدقيق
- 140غ من سكر كلاصي
- 350غ من الزبدة باردة ومقطعة إلى قطع صغيرة
- قشور برتقالة محكوة
- عصير برتقالة
- حليب للدهن.

طريقة التحضير

- في إناء يخلط الكركاع والفواكه الجافة والمعسلة وقشور وعصير الحامض والسكر الأسمر والتفاح والكوزة والقرنفل والقرفة.
- في إناء آخر يوضع الدقيق والسكر كلاصي والزبدة ويخدم الخليط جيدا، نضيف قشور وعصير البرتقال لجمع العجين ثم توضع في الخلاجة 20 دقيقة على الأقل. يخلط الجبن الأبيض مع السكر.
- تطلق العجينة بالدلاك على سمك 5 ملم ثم تقطع على شكل أقراص، تمدد في القوالب الخاصة بالطرطا ثم تعمر بخليط الفواكه الجافة وملقعة صغيرة من خليط الجبن والسكر ثم تغطى بقرص آخر من العجين وتدهن الطارطات بالحليب وتدخل إلى فرن لمدة 20 دقيقة وبعد أن تطهى ترش بالسكر سنيدة.



طارات صغار بالبندق

المقادير

- 200غ من البندق (Noisette)
- 225غ من الدقيق
- 475غ من السكر كلاصي
- 8 بيضات
- قبصتان من الملح
- 150غ من الزبدة
- قشور حامضة محكوكة
- نصف ملعقة قرفة مطحونة

طريقة تحضير العجين

- في إناء نصب الدقيق (مع الاحتفاظ بملعقة كبيرة منه من أجل الحشوة) نضيف إليه 75غ من السكر وصفار بيضة مع الاحتفاظ بالأبيض وقبصة ملح والزبدة مقطعة ونخلط الكل حتى الحصول على عجينة متماسكة ونتركها ترتاح في مكان بارد لمدة 30 دقيقة.
- تدهن قوالب الطارطا بالزبدة ثم توضع فيها العجينة بعد أن تورق وتثقب بالشوكة وتطهى في فرن درجة حرارته 175 درجة لمدة 8 إلى 10 دقائق.

طريقة تحضير الحشوة

- نحمر البندق في الفرن ثم نقشره ويترك حتى يبرد ثم يطحن حتى يتحول إلى مسحوق.
- في إناء نضع مسحوق البندق و 400غ من السكر وملح وقشور الحامض والقرفة و 8 بياض البيض فوق نار هادئة مع التحريك حتى الحصول على حشوة متجانسة
- نرفع الخليط من على النار ونضيف إليه ملعقة الدقيق الباقية، ونصب الخليط في القوالب وتطهى لمدة تتراوح 30 إلى 35 دقيقة.

الفهرس

- 4 كيش بالجبن والكاشير
- 6 كيش بالفطر المأكول
- 8 كيش بالبصل ولانشون
- 10 كيش بالبصل المعسل والسبانخ
- 12 بيتزا بالدجاج
- 14 كيش بالطماطم والجبن
- 16 كيكة بالحليب والبندق
- 18 بريوش مرشوش باللوز
- 20 كيكة بالزبيب والكوك والشكلات
- 22 كيكة بالليمون
- 24 كيكة بالحامض والكركاع
- 26 بريوشة بالفواكه المعسلة
- 28 بريوشة بالفواكه الجافة
- 30 بريوش بالجلجلان
- 32 خبزة بالزيتون
- 34 بريوش بسبوليت والمعدونس
- 36 بريوشات صغار
- 38 بريوش بالجبن
- 40 بريوشات صغار بالجبن
- 42 خبزة بالأعشاب
- 44 خبزة الظفيرة
- 46 خبيزات صغار بالحليب
- 48 خبيزات محشيين بالمربي والزبدة
- 50 الاسفنج بروح اللوز
- 52 الاسفنج بالمربي
- 54 ماضلين بالزبيب / ماضلين بالكركاع
- 56 الماضلين باللوز محمص
- 58 طارطات صغار بالكركاع
- 60 طارطات صغار بالفواكه الجافة
- 62 طارطات صغار بالبندق