



<http://chefadel55.ahlamontada.com>

كل شيء يبدأ من هنا



chef adel

للطبخ

👨🍳

منتديات الدكتور جوزاهي

drjoezahi.com



المقادير :

العجينة :

- 250 غ فرينة

- 1/2 كيس من الخميرة

- 80 غ سكر رطب ناعم

- 1 صفار بيض

- 1 كيس من فنيلا

- 3 أو 4 ملاعق أكل من الحليب

التسكير : (ص 75 رقم 2)

للتزيين :

- 80 غ من الجوز الهندي

- 50 غ سكر رطب ناعم

- 1 ملعقة أكل كاكاو

- 1 بياض بيضة

- 2 ملاعق أكل ماء

تحضير العجينة

في وعاء نسقي الفرينة مغرولة واجعلي صفرة في الوسط حيث نضعي فيها الخميرة والسكر وصفار البيض والفنيلا والحليب. اخلطي جيدا بالأصابع ثم باليد حتى تتحصلي على خليط جاف نوعا ما.

ضعي له الزبدة شيئا فشيئا على شكل قطع صغيرة حتى تتحصلي على عجينة طرية بحيث توضع في قطعة قماش نظيفة داخل الثلاجة لمدة 3 ساعات.

تحضير الحشو :

في صحن كبير اخلطي جيدا الجوز الهندي والسكر والكاكاو وبياض البيض والماء. وفي الأخير تتحصلي على الحشو بعد 3 ساعات أحضري العجينة من جديد وخذي كمية منها لتسطبها باستعمال الللال بشكل مستطيل سمكك 2سم.

خذي كمية من الحشو وفرشيها على المستطيل بحيث يلف بشكل مسجارة ثم يقطع على شكل مثلثات ويوضع في صينية الفرن بعد فرشها بالفرينة ثم يوضع في الفرن ليطهي على نار ساخنة بعد أن يبرد، يسكر حسب الطريقة المشروحة ثم توضع



منتديات الدكتور جوزا هي



drjoezahi.com

المقادير :  
المحينة :  
المقادير :  
1/2 قنطرة من الخميرة

- 6 حبات بيض
- 1/2 قنطرة من السكر
- 1 قنطرة من الخبز المرهي
- 1 قنطرة من الدقيق المتوسط
- 1/2 قنطرة من الزبدة
- 2 أكياس من الخميرة
- 3 أو 4 قطرات من سائل الفينيل



شربات : (ص 75)

التحضير :  
في صحن كبير ضعي البيض والزبدة والدقيق والسكر والخميرة والفينيل.  
اخلطي جيدا باستعمال الملعقة الخشبية ثم يفرغ الخليط في صينية مستطيلة  
الشكل بعد دهنها بالزبدة بحيث يطهي على نار هادئة بعد إخراجها من الفرن تسفي  
بالشربات وتقطع بشكل مقروطات.



مدة الطهي 15 د.

مدة الطهي 35 د.

## منتديات الدكتور جوزاهي

المقادير :

- 500 غ من الجوز الهندي
- 100 كلغ من السكر الرطب الناعم
- 100 لتر من الحليب

التحضير

نضع الجوز الهندي في وعاء مع السكر وأخيطها جيدا بإضافة الحليب واجمعي العجينة باستعمال اليد.  
باستعمال قمع مخرجه عريض اشكلي كريات وضعيها في الصينية المرشوشة بالقرينة وأخيطها الفرن بحيث تطهى على نار هادئة.

ملاحظة : العلو يبقى بيضاء أثناء الطهي

للتزيين :

- التسكر رقم 1

المقادير :

- 100 كلغ من السكر الرطب الناعم
- 100 كلغ من الحليب
- 100 لتر من الحليب

في وعاء أخلطي الزبدة جيدا ثم السكر باستعمال المعلقة الخشبية. ضعي صفار البيض والعسل والخميرة والقرينة في الأخير.  
أخلطي بيض البيض جيدا حتى يتضاعف حجمه بشكل شهني ثم يضاف إلى الحليب السابق ويخلط بحذر.  
الفرسي الحليب في صينية مستديرة مدهونة بالزبدة وأخيطها الفرن بحيث تطهى على نار هادئة.





مقادير المقادير

المقادير:

- زبدة ناعمة 200 غ
- بيض 200 غ
- زبدة ناعمة 200 غ
- زبدة ناعمة 200 غ
- زبدة ناعمة 200 غ
- زبدة ناعمة 200 غ

المقادير:

المقادير:

المقادير:

المقادير:

المقادير:

المقادير:

المقادير:

المقادير:

المقادير:

المقادير:

المقادير:

التحضير:

في وعاء ضعي الزبدة المغرولة، شكلي حفرة في الوسط ضعي داخلها الجبلان، الزبدة، البيض، الخميرة والفريضة والخلطي جيدا، بللي العجينة بماء الزهر لتصبح طرية ارتكبيها ترتاح لمدة 20 دقيقة.

افوشي العجينة بالحلال، شكلي مربعات باستعمال الجواررة بحيث يكون سمكها 2مم وضلعيها كسمك السلمون.

خذي زاوية كل مربع ولفيه بشكل سيجارة وضعيها في فرن ساخن، بعد ذلك تغلس في العسل الساخن وترش بسببيات الجبلان المصنعة.



drjoezahi.com

منتديات الدكتور جوزاء  
www.chefadel55.ahlamontada.com



مدة الطهي 20 د.

المقادير :

العجينة :

- 500 غ من الزبدة
- 250 غ من الزبدة الطرية
- فصوص ملح
- 1 ملعقة أكل من الماء

للتزيين :

- 100 غ لوز مرصحي خشن
- 5 ملاعق موزي الشمس

التحضير :

في وعاء أخلطي الزبدة، السكر والملح جيدا ضفي العجينة المغربية وأنت تظفلي حتى تتحصلي على عجينة طرية وإزجة تصعبها بجانب.  
خذي إناء كبير أخلطي اللوز والسكر والفنيل وبياض البيض المخلط بشكل رقيق باستخدام المعلقة الخشبية حتى تتحصلي على كريمة.  
خذي القوارب وضعي فيها العجينة واملئها بـ 3/4 (ثلاثة أرباع) من الكريمة.  
- أخلطي القوارب في الفرن بحيث تطهى على نار هادئة. بعد الطهي تظلي القوارب بمرضى الشمس وقرش بالجوز الهندي.

الكتاب والاسم



drjoezahi.com

مستدييات الدكتور جوزاهي

www.chefadel55.ahlamontada.com



## منتديات الدكتور جوزاهي



drjoezahi.com

www.chefadel55.ahlamontada.com

### المقادير :

- 4 - كبلات فريئة
- 1 - كيلو زبدة أو مربيين
- 2 - ملاعق أكل سكر
- 1 - حبة بيض
- ماء
- عسل
- للحشو :
- 3 - كبلات جوز هندي (350 غ)
- 1 - كيلو سكر (110 غ)
- 4 - قطرات سائل فتيلا
- 1/2 - كيس خميرة
- 4 - حبات بيض
- عسل

### التحضير :

غربي الفريئة في قصعة ضعي حفرة في الوسط بحيث توضع داخلها السكر الزبدة الذائبة، حبة البيض.

أخلطي جيدا بيدك واجعلنيها تحتك ما بين يديك ثم بلليها حتى لتعاسك واعجنها حتى تصبح طرية وأتركها ترتاح لمدة 10 د.

خذني إناء وأخلطي فيه السكر، الجوز الهندي، الفتيلا والخميرة باستعمال اللعاق الخشبية ضلي البيض وأخلطي جيدا

خذني قوالب "القنيدلات" والمرشي العجينة داخلها ثم املئها 3/4 بالخليط (السلو) ورتبها بالحبيبات القضية وأدخلها الفرن، بعد خروجها من الفرن المرغي عليها العسل.



## منتديات الدكتور جوزاهي

المقادير :

- 1 - علبه زبدة طرية
- 7 - ملاعق كبيرة سكر رطب ناعم
- 2 - حبات بيض
- 1 - كيس خميرة
- 2 - أكياس من فنيلا
- قشور الليمون مطحون
- 450 غ فريضة

التحضير :

داخل وعاء أخلطي جيدا الزبدة الطرية والسكر والفنيلا وقشور الليمون والخميرة وبعدها الفريضة المغرولة حتي تحصلني على عجينة لينة.

شكلي بالعجينة حبل ثم يقطع إلى مقروطات وتوضع في صينية القرون بعدما ترش بقليل من الفريضة وادخلها القرون على نار متوسطة إلى أن تنتضج وتترك جانبا لتبرد.

في حين تقومي بإعداد الشرابات وذلك بغلي السكر وماء الزهر إلى أن تختثر بعدها يفسس المقروط ثم تسكر في الأخير بالسكر الرطب الناعم.

الشرابات

تحضير

المقادير :

- 1 - علبه زبدة طرية
- 7 - ملاعق كبيرة سكر رطب ناعم
- 2 - حبات بيض
- 1 - كيس خميرة
- 2 - أكياس من فنيلا
- قشور الليمون مطحون
- 450 غ فريضة

التحضير :

داخل وعاء

أخلطي جيدا

الزبدة الطرية

والسكر والفنيلا

وقشور الليمون

والخميرة وبعدها

الفريضة المغرولة

حتى تحصلني على

drjoezahi.com

www.chefadel55.ahlamontada.com



خطوات التحضير

مدة التحضير

- المقادير :
- 125 غ من السكر
  - 250 غ زبدة طرية
  - 1 كيس خميرة
  - 2 صفار البيض
  - 3 قطرات من سائل قنبيلا
  - 450 غ إلى 500 غ فربيونة
  - 200 غ من مسحوق الشيكولاتة

منتديات الدكتور جوزاهي

- المقادير :
- 125 غ سكر
  - 250 غ زبدة طرية
  - 1 كيس خميرة
  - 2 صفار البيض
  - 3 قطرات من سائل قنبيلا
  - 450 غ إلى 500 غ فربيونة
  - 200 غ من مسحوق الشيكولاتة

الخطوات :

1- يذوب السكر في الفرن في 100° -  
 2- يذوب قنبيلا في 100° -  
 3- يذوب صفار البيض في 100° -  
 4- يذوب السكر في 100° -  
 5- يذوب السكر في 100° -

التحضير :

في إناء الخلطي جيدا الزبدة والسكر باللعقة الخشبية ضعي صفار البيض وقطرات القنبيلا والخميرة والفربيونة المغيطة عندما تتماسك العجينة شكلي كويرات صغيرة وضعيها في صينية الفرن بعد رشها بالفربيونة تدخل الفرن وتطهى على نار هادئة. اغسلي الكويرات في الشيكولاتة وضعي في صحنات ورقية



drjoezahi.com



مدة الطهي: 10د

# منتديات الدكتور جوزاهي

المقادير :

- 250 غ فريزة مغرولة
- 125 غ زبدة طرية
- قرصة ملح
- كمية من الماء

للتزيين : علبه شيكولاتة

بيد القلدا :

- الكريمة 250 غ
- 200 غ سكر
- 35 غ فريزة مغرولة
- 6 صفار البيض
- فنيلا

يستعملنا :

الخبز وعضه مسطحة وسند وبنصر رطينا بلفه من رجبها رجبها من رشفة

## التحضير

نضعي الفريزة في وعاء اجعلي حفرة في الوسط ضعي فيها الزبدة والملح اخلطيها جيدا بالاصابع لكي لا تتصهر الزبدة باستعمال اليد ضعي كمية من الماء واخلطي جيدا ثم ضعي الفريزة واخلطي في نفس الوقت بلها بالماء حتى تتعاسف العجينة ولا تلتصق في الاصابع ضعي العجينة في منديل واركيها فوقها لمدة (1 ساعة)

خذي اثناء معدني وضعي فيه 6 صفار البيض والسكر واخلطي جيدا باستعمال المخلط الكهربائي حتى يصبح الخليط ابيض ضعي الفريزة المعرولة وحليها في العنبر المظي والفنيلا خذي هذا الخليط وضعيه على الفرن لكي تطهى الكريمة وانت تخطي بدون توقف حتى بداية الغليان

باستعمال القوارب افروشي فيهم العجينة ثم عملا بالكريمة وقطعي في فرن ساخن

بعد الطهي تنزع القوارب وتترك لتبرد داخل حمام (ماري) نوري الشيكولاتة بإضافة 2 ملاعق من الماء وكمية الزبدة ثم تزين القوارب

ملاحظة : اطهي الملوغ مدة 10د قبل ملئها بالكريمة

drjoezahi.com

# منتديات الدكتور جوزاهي

المقادير :

- 250 غ الفريزة
- 1 كيس من الخميرة
- 1 حبة بيض
- 100 غ زبدة
- 2 ملاعق أكل (السكنجيبيل) مطحون
- 4 ملاعق أكل عسل
- 250 غ مربي البرتقال
- 2 ملاعق أكل ماء ساخن
- قرصة ملح
- ملعقة صغيرة من القرفة

التحضير :

نوبي الزبدة، العسل على نار هادئة، تحملي الفريزة في وعاء ضمني الخميرة  
السكنجيبيل، القرفة والملح، ضمي حفرة في الوسط افرغي فيها خليط الزبدة بالعسل  
أخلطي جيدا ثم ضفي المربي والبيض والماء وأنت تخلطي الكل مع بعض  
أفرغي الخليط في قالب مربع، سوي الخليط باستعمال السكين.  
اطهي الحلوى على نار هادئة دعها تبرد 1/4 ساعة ثم انزعها من القالب.



drjoezahi.com



مدة الطهي 12د

## منتديات الدكتور جوزاهي

المقادير :

- 125 غ من العوز

- 200 غ سكر

- 20 غ شيكولاتة مرحة وملويع في كمية من الماء

- 2 بياض البيض

- 1/2 ملعقة أكل نشاء

التحضير :

إطحني العوز مع السكر جيدا ضفي النشاء والشيكولاتة ثم بياض البيض مرحة واحدة وفي الأخير تحصلي على عجينة طرية لكن غير سائلة.

باستعمال كوب (كاس) صغير تشكل العجينة وتوضع الحلوة في صينية الفرن بعد فرشها بالزبدة والقرينة اطهي الحلوة على نار هادئة ثم تصق (دج) برفق باستخدام المربي.



مدة الطهي 15د

المقادير :

- 1 دج من الصومعة

- 250 غ من السكر الرطب الناعم

- 4 بيضات

- 2 أكياس خميرة

- 2 أكياس فانيلا للكاكاو

- 1 ملعقة أكل كاكاو

(200 غ) زبدة 200 غ فوريقة مفرولة

(200 غ) بودرة بشاره في حوالي المشمش

فريساتا روم بودرة 200 غ

والزبدة 200 غ

التحضير :

في وعاء اضفي الزبدة الذائبة والسكر جيدا ضفي البيض، الفانيلا، الكاكاو والخلطي الكلى جيدا باستخدام الملعقة الخشبية ضفي الفورية في الأخير ابسطي العجينة بالفلان سمكها 2سم وباستعمال كأس الشاي تحصلي على أشكال دائرية وضعي الحلوة في صينية الفرن بعد فرشها بالقرينة اطهي الحلوة على نار هادئة باستخدام المربي 2-2 باستخدام المربي.



drjoezahi.com



رغفنا ز هجاب قيسنا مابجنا

عش العصفور



drjoezahi.com

# منتديات الدكتور جوزاهي

- المقادير : 24
- بيضات 1
- 1/2 كأس من الزبدة (150 غ)
- 1 كأس من السكر الرطب الناعم (150 غ)
- 1/2 كيس من الخميرة
- 1 ملعقة آكل كاكاو

الخطوات :

1- 300 غ إلى 350 غ فونطة

2- 3 ملاعق آكل من الحليب إضافي

## التحضير :

في وعاء كبير اخلطي صفار البيض والزبدة و 3/4 من كأس السكر (110) اخلطيهم جيدا ضفي الخميرة، الكاكاو، والفونطة اجمعهم العجينة جيدا باستخدام اي ابسطيها في قالب مدعون بالزبدة واظهيها على نار هادئة.

في نفس الوقت اخلطي جيدا 5 بياض البيض حتى يتضاعف حجمه ويصير بشكل ثلجي ضفي له 1/4 سكر 35 غ بعد طهي الحلوة، افرشي خليط بياض البيض من الأعلى وارجعها إلى الفرن لتأخذ اللون اللعبي زيني الحلوة بالتسكير.

ملاحظة : إذا أردت صنع حلوة أكثر ضاعفي المقادير



مدة الطهي 20د.

المقادير :

- 1 علبه زبدة طرية
- 1 حبة بيض
- 1 ملعقة أكل حليب
- 4 ملاعق أكل سكر
- 350غ فريئة
- 200غ جوز هندي
- 3 ملاعق أكل ماء الزهر
- 100غ سكر رطب ناعم
- فانيلا

منتديات الدكتور جوزاهي

التحضير :

في وعاء ضعي الزبدة الطرية مع ملعقة أكل من السكر. حبة البيض. فانيلا  
واخلطي جيدا بالملعقة الخشبية ضفي الفريئة بشكل مطر شيئا فشيئا حتى تتحسني  
على عجينة طرية بحيث لا تلتصق في اليد. ضعيها جانبا.  
في إناء كبير اخلطي الجوز الهندي مع 3 ملاعق أكل من السكر وماء الزهر لانه  
تتحسني على حشو الجوز الهندي بحيث يبقى جاف.  
خذي جزء من العجينة وابسطيها بالحلال بسبك قدره سم  
ارسم دائرة باستعمال صحن ثم اقطعها إلى 4 قطع متساوية وأخيرا تتحسني  
على مثقات املني كل مثق بالحشو ثم لقيه كالتشراك العريان وبعد احذفي الحافتي  
ضفي الحلوة في صينية الفون بعد رشها بالفريئة وتطهى على نار هادئة بعد  
الطهي يمد السكر الرطب

drjoezahi.com



## منتديات الدكتور جوزاهي

المقادير :

- 250 غ زبدة
- 125 غ سكر
- 5 حبات بيض
- 2 حفنة جوز هندي
- 1 كيس خميرة
- 2 أكياس فانيلا
- 400 غ إلى 450 غ فريزة

التحضير :

في وعاء اخلطي جيدا الزبدة الطرية والسكر باستعمال المعلقة الخشبية ضعي صفار البيض، حفنة الجوز الهندي، كيس الخميرة والفانيلا اخلطي جيدا ضعي الفريزة حتى تتحصلي على عجينة طرية شكلي كويرات صغيرة واغسبها في بيض البيض وبعد تلف في الجوز الهندي ثم تزين بالفاكهة المصبرة وادخليها الفرن وبعدها تطفئ على نار هادئة.

ملاحظة : يمكنك طهي الحلوة باستعمال الكريات في الصحيفات الورقية

drjoezahi.com





مدة الطهي 30 د.

## منتديات الدكتور جوزاهي

المقادير  
المعينة

- 250 غ فريزة

- 100 غ زبدة

- 80 غ سكر رطب ناعم

- 1 حبة بيض

للتزيين :

- 200 غ لوز مرحي رطب

- 400 غ سكر رطب ناعم

- 2 حبات بيض

- 100 غ زبدة ذائبة

- قشور حبة ليمون

- فنيلا

- عروس الشمس

- كدشة من اللوز المحمص

التحضير :

في وعاء ضعي حبة البيض، 100 غ من الزبدة و80 غ من السكر، اخلطهم جيدا باستعمال المعلقة الخشبية ضعي الفريزة بشكل مطر حتى تتحصلي على عجينة متماسكة ضعيها في منديل وأخيلها الثلاجة لمدة 2 ساعة خذي مسخن غامق وضعي فيه 200 غ من اللوز المرحي رطب و100 غ سكر رطب و 2 بيضات والزبدة الذائبة وقشور الليمون والفنيلا اخلطي جيدا. بعد 2 ساعة اخرجي المعينة من الثلاجة واحضري قوارب الجزائريات وافرشيهم بالمعينة ثم اطلبيهم بعروس الشمس بعد أن تملأ بالقشور الذي حضر فيما سبق وضعها في الفرن على نار هادئة.

بعد الطهي تطلي الجزائريات من الأعلى بعروس الشمس وقشور اللوز المحمص.

مدة الطهي 30 د.



drjoezahi.com



مدة الطهي 35 د.

## منتديات الدكتور جوزاهي

المقادير :

- 4 حبات بيض
- 1 كأس سكر
- 1 كأس زيت أو مرقين
- 2 أكياس خميرة
- قشورات من سائل قنيل
- 700 غ فريزة
- نغمة مربي الشمس

التسكير : ص 75 رقم 1

التحضير :

في وعاء ضعي البيض، السكر، الزيت، اخلطي جيدا ضعي القنيل، الخميرة والفريزة المغرولة بشكل مطر حتى تتحصلي على عجينة متفاسكة.

اقسمي العجينة إلى نصفين ضعي الزبدة في صينية الفرن ثم ابسطي العجينة الأولى ثم تفرش بمربي الشمس بعد ذلك تفرش العجينة الثانية في الصينية بالمربي وتدخل الفرن على نار هادئة.

بعد الطهي نصها تبرد ثم تزين بالشيكولاتة وتقطع إلى أطراف.

...





مدة التحضير 15 د.

المقادير

- 3 كيلات جوز هندي
- 1 كيلاسكر رطب ناعم
- 3 إلى 4 بياض بيض
- 2 أكياس فنيلا
- 1/4 كيلازبدة ذائبة

التحضير

في إناء اخلطي جيدا الجوز الهندي، السكر، الفنيلا والزبدة الذائبة ثم اخلطي جيدا بياض البيض حتى يتضاعف حجمه بشكل ثجي يضاف إلى الخليط وبالتالي تحصلين على عجينة المشوك شكلي كويرات صغيرة وضعيها في حسيبة القرن بعد دهنها بالزبدة بحيث تلمى على نار هادئة

ملاحظة : يمكنك تزيين الحلوة بالحببيات الفضية أو بالفاكهة الجافة وتوضع الساوة مباشرة في الصحنات الورقية قبل الطهي

منتديات الدكتور جوزاهي

drjoezahi.com



مدة الطهي 30 د.

## منتديات الدكتور جوزاهي

المقادير :

- 1 - كأس زيت
- 1 - كأس فلان
- 2 - أكياس فنيلا
- 1 - كأس نشاء

- 4 - حبات بيض
- 2 - قشور ليمون
- 1 - كيس خميرة
- 1/2 - كأس سكر رطب
- 900 غ فريزة مغرولة

التحضير :

في وعاء ضعي البيض، الزيت واخلطي جيدا ضفي قشور الليمون، مسحوق الفلان والسكر وأنت تخلطي بالمعلقة الخشبية حتى يصبح الخليط رغويا. ضفي الخميرة والفريزة وبالتالي تحصلين على عجينة طرية. باستعمال القمع الضغطي على العجينة حتى تحصلين على الشكل المطلوب وشعريها في ضفينة الفرن المغروشة بالفريزة وتطهى على نار متوسطة.



مدة الطهي 30 د.

المقادير :

- 1 - كأس زيت
- 1 - كأس فلان
- 2 - أكياس فنيلا
- 1 - كأس نشاء
- 4 - حبات بيض
- 2 - قشور ليمون
- 1 - كيس خميرة
- 900 غ فريزة مغرولة

- 1 - كأس من البيض
- 1 - كأس من السكر الرطب الناعم
- 1 - كأس من الفريزة
- 1 - كيس خميرة
- 1 - أو 4 قطرات من سائل فنيلا

التحضير :

في وعاء كبير اخلطي جيدا البيض، السكر باستعمال المخلط الكهربائي حتى ينسفان حجم الخليط ويصبح لونه أبيض ضفي الفريزة والخميرة بعطر واستعمال اللعنة الخشبية حتى لا يلفد حجمه المتضاعف. ملاحظة : افرغي الفريزة بشكل معطر. ضفي الخليط في قناب مدهون بالزبدة واخيله الفرن بحيث يطهى على نار حارة ثم هادئة.



drjoezahi.com

منتديات الدكتور جوزاهي  
www.chefadel55ahlamontada.com



بدة الطين 15

المقادير :

- 1 قذح من اللوز المرعي الرطب
- 1 قذح من الفرينة + بسكوت
- 1/4 من السكر الرطب الناعم
- 1/4 من الزبدة
- 2 أكياس قنيل
- 1 كيس خميرة
- 3 بياض بيض

للتزيين :

- 3 صفار بيض
- نكهة إسطناعية
- 5 أو 6 ملاعق أكل سكر رطب (ناعم)

التحضير :

في وعاء ضعي اللوز، البسكوت، الفرينة، السكر، القنيل، الخميرة والزبدة المذابة اخلطي جيدا باستعمال دائما المعلقة الخشبية ضفي بياض البيض واحدة تلو الأخرى واخلطي جيدا ادعني القالب إما أن يكون دائري أو مستطيل أو مربع انخلي القالب في الفرن بحيث يطهى على نار هادئة بعد الطهي تسكر الطلوة وتقطع إلى مربعات.

التسكير :

خذني 3 حبات بيض وضعيهن في صحن ضفي النكهة الإسطناعية واخلطي جيدا باستعمال المعلقة الخشبية، ضفي السكر الرطب الناعم شيئا فشيئا وأنت تخلطي حتى تتحصلي على سائل متماسك تقريبا.

إذا أردت أن هناك تقريبا السكر في ملعقة أخرى.



مبتديات الدكتور جوزاهي

مدة الطهي 30 د.

## المقادير :

- 4 حبات بيض
- 1 كأس سكر 150 غ
- 1/2 كأس زبدة ذائبة 130 غ
- 1 كيس خميرة
- 3 قطرات فنيل
- 450 غ إلى 500 غ فرينة

## للترتيب :

- 4 ملاعق أكل شيكولاتة غيرة
- 1/2 كأس حليب
- 1 مقدار حبة جوز من الزبدة
- 1 علبه قوريط

## التحضير :

اسلقي وغلي البيضات وامحني صفار البيض في وعاء كبير ضلبي السكر، غللا والزبدة الذائبة اخلطي جيدا بالمعلقة الخشبية ضلبي الخميرة والفرينة المقربلة والتالي تتحصلي على عجينة طرية.

شكلي كريات وضمعيها في صينية الفرن المرشوشة بالفرينة حيث تطهى على نار هادئة أو ساخنة.

نومي الشيكولاتة في الحليب عند بداية الغليان انزعبي من الفرن وقسلي لها الزبدة.

اغطسي الحلوة في الشيكولاتة ثم لفها في القوريط ومن الأحسن تقويم

مدة الطهي 30 د.

منتديات الدكتور جوزاهي

drjoezahi.com



مدة الطهي 30 د.

المقادير :

- 175 غ زبدة
- 85 غ سكر رطب ناعم
- 100 غ فول سوداني (محصن رطب مرحي)
- 2 صفار بيض
- كيس من الخميرة
- 200 غ فول سوداني مرحي خشن
- 350 غ إلى 400 غ قرين

للتزيين : الفواكه المجففة

التحضير :

اخلطي جيدا الزبدة والسكر وبعد صفار البيض، الخميرة والفول السوداني المرحي رطب ثم ضفي الفرينة حتى تتحصلي على عجينة طرية شكلي كوررات صغيرة وأغطسيتها في بياض البيض ولقيها في الفول السوداني الخشن وزينها بالفاكهة المجففة.

خذني صينية الفرن والمرشيتها بالفرينة ضعي فيها الطوة والمهيبها على نار هادئة

منتديات الدكتور جوزاهي

drjoezahi.com

www.chefadel55.ahlamontada.com



مدة الطهي 30 د

المقادير :

- 2 حبات بيض
- 1 كأس من الزبدة أو مرققين
- 1 كأس من سكر
- 1/2 كوب نشأ
- 1 كيس خميرة
- 3 أكياس من فانيلا
- 400 غ فريئة

التحضير :

في وعاء اخلطي جيدا البيض والسكر باستخدام المعلقة الخشبية ضفي الزبدة الزائفة، النشأ، الخميرة والسكر اخلطي الكتل جيدا ثم ضفي الفريئة حتى تتحصل على عجينة. شكلي كرويات بحجم حبة الجوز. باستخدام الشوكة اضغطي على كل كرة ثم ضعها في حينية الفرن الموشوشة والفريئة بحيث تترك فراغات ما بين كعكة وأخرى ثم تلهي على نار هادئة. ملاحظة : يمكن تثبيت الكعك واحدة مع الأخرى باستخدام المعجون (الزهر)



مدة الطهي 30 د

المقادير :

- 110 غ زبدة طرية
- 110 غ سكر رطب ناعم
- 1 كيس خميرة
- 4 صفار بيض
- 100 غ فريئة
- 1 أو 2 قطرات سائل الفانيلا
- 100 غ لوز مرهي خشن

التحضير :

في وعاء اخلطي جيدا الزبدة والسكر باستخدام المعلقة الخشبية حتى يصبح الخليط رابوي. ضفي صفار البيض والفانيلا والخميرة والفريئة المفروطة شكلي كرويات صغيرة ثم اغطسها في بياض البيض ولقها في اللوز ثم املئها في قوالب سباتش ثم املئي.

drjoezahi.com

drjoezahi.com

منتديات الدكتور جوزاهي

www.chefadel55.ahlamontada.com



# منتديات الدكتور جوزاهي

مدة الطهي 30 د

مدة الطهي 30 د

- المقادير :
- 1 لتر حليب
  - 300 غ آرز
  - 150 غ سكر
  - 4 حبات بيض
  - 3 ملاعق أكل سكر
  - قنيل
  - كراميل (لاحظ من 76)

- المقادير :
- 150 غ معجيد
  - 300 لتر حليب
  - 3 حبات بيض
  - 150 غ سكر
  - كراميل (لاحظ من 76)

التخصير : ضعي الأرز في الماء و اتركه يقلي لمدة 3 دقائق ثم صغيه من الماء و ضفي له الحليب و القنيل و اتركه يملن على النار حتى الأثر. يجب أن يكون سائل نوعاً ما اترعيه من القرون و اتركه يبرد بعضي يقلي دقائقاً ضفي له 4 صفار البيض و السكر و اترعيه في قالب يحتوي على كراميل ثم يفل من الأعلى ببياض البيض المقلط بشكل شجي مع 3 ملاعق من السكر.

يطهى الكك على نار ساخنة لمدة 15 ثم يوضع في الثلاجة لبعض الساعات ملاحظة : لا تصيفي السكر لبيض البيض حتى يتضاعف حجمه

المصنوع :

اطهي المعجيد لمدة 10 دقائق في الحليب. في نفس الوقت اخلطي جيداً صفار البيض و السكر و ضفهما للتليط السابق بعد ذلك اترعيه في قالب به كراميل و يوضع في حمام ماري بالقرون لمدة 15. على نار ساخنة. اتركه يبرد ثم قلبيه و ضعيه في الثلاجة لبعض الساعات.



مدة الطهي: 1 ساعة

المقادير :

- 300 غ أرز
- 3/4 لتر حليب
- 5 قطرات قنيل
- 150 غ سكر
- 5 حبات بيض
- كراميل (لاحظ ص 76)

التحضير :

غلي الأرز لمدة 5 دقائق في الماء بعد ذلك صغفيه ضغفي له الحليب والفيتولا واتركه يطهى حتى يصبح جافا.

خذي وعاء وضعي فيه البيض والسكر واخبطيهما مع الأرز بحيث لا يكون صلبا ثم افرغي الخليط في قالب به كراميل بحيث يوضع القالب في حمام مائي ساخن الفرن ساخن ويطهى لمدة 35 د.

انزعيه يبرد وانزعيه من القالب ثم يوضع في الثلاجة لبعض الساعات.

منتديات الدكتور جوزاهي

drjoezahi.com

www.chefadel55.ahlamontada.com



منتديات الدكتور جوزاهي

**حلويات**

**دون طاهي**

منتديات الدكتور جوزاهي

تتمنى زيارتكم

منتديات الدكتور جوزاهي

٢٠٠٠

مدة الطهي 35 د

المقادير :

- 500 غ فريزة
- 2 حبات بيض
- 75 غ من السكر الرطب الناعم
- 100 غ زبدة طرية
- 1/4 حليب
- 1 ملعقة أكل خميرة التبرار
- 1 حبة ليمون (قشور مسكروم)
- 1 غلبة شيكولاتة

التحضير : انضغ الفريزة في الخلاط مع السكر الرطب الناعم و الزبدة الطرية

غربي الفريزة في وعاء وضعي حفرة في الوسط وافرغي داخلها كل التقلبات  
 حللي الخميرة في 1/2 كأس من الحليب الدافئ. اخلطي جيدا ثم ضعي الحليب  
 المتبقى الدافئ و اعجني العجينة لمدة 5 دقائق ضعي الزبدة بشكل قطع صغيرة  
 واستطعها بلك اليد بحيث تستغرق هذه العناية 10 دقائق. اسطي العجينة بالدفا  
 على شكل مستطيل طوله 15 سم وعرضه 5 سم امزجي العجينة بالشيكولاتة الدافئة  
 مع 2 ملاعق حليب ثم نكف بشكل سيجارة ونشكل بها حلقة بحيث تثبت الحافة  
 بعضها البعض. اطهي اللامونة في قالب مدهون بالزبدة والقريبة على نار ساكنة  
 هادة. سكري اللامونة بالسكر الرطب الناعم ثم تتزع من القالب بعد أن تبرد.

drjoezahi.com

- 200 غ سكر رطب ناعم
- 200 غ كاكاو مستحضر
- 200 غ فريزة
- 1 غلبة (كيس) خميرة.

المقادير : انضغ الفريزة في الخلاط مع السكر الرطب الناعم و الزبدة الطرية  
 في وعاء اخلطي البيض و السكر جيدا باستعمال المخلط الكهربائي حتى  
 يتكاثف حجم الخليط  
 ضعي الكاكاو و الخميرة و الفريزة المبردة اخلطي جيدا باستعمال المعلقة الخشبية  
 يدوي قالب دائري قطره 20 سم افرغي فيه الخليط بعدما تكوني بعنتيه بالزبدة  
 في القالب في الفرن بحيث يطهى على نار ساكنة ثم هادئة  
 امزجي الكعك بالتسكير كما هو مبين (ص 76 رقم 2) هذا يسهل لوضع  
 ملاحظة : يمكنك حشو الكعك بالكريمة او كريمة الزبدة

drjoezahi.com

مستديكات الدكتور حوزار



المقادير :

- 1 - طبقات من البسكويت
- 1 - قدرح من القهوة (سائلة قوية)
- كريمة الزبدة ( رقم 2)

الترتيب : رقم 1

التحضير :

المغسي المكعب (البسكويت) داخل القهوة ثم المرشيه داخل مسينية إما أن تكون دائرية أو مستطيلة واحدة تلوى الأخرى حتى تنتهي الطبقة الأولى ثم المرشيه بكريمة الزبدة ثم تفرش بطبقة أخرى من البسكويت المغسوس في القهوة وأخيرا تسكر من الأعلى وتوضع في الثلاجة لمدة معينة ثم تقطع بشكل مربعات أو مقروطات وتقدم العذوة في الصحينات الورقية.



منتديات الدكتور جوزاهي

# منتديات الدكتور جوزاهي

المقادير :

- 1 - طبقة بسكويت جاف لجة
- 1 - طبقة صغيرة حلوة ترك
- 1 - قلاغ زبدة ذاتية
- كشنة لوز (إضافية)

التزيين : التسكر لاحد من 75 رقم 3

التحضير :

في وعاء كبير اطحنى البسكويت بحيث يكون رطب مع حلوة الترك اخلطيهما مع الزبدة وكشنة اللوز جيدا وأنت تخطي جيدا باستخدام اليد حتى تتصلبي على شكل صخرة صلبة ثم افرش على الطاولة ثم اقطعها باستخدام القالب بشكل مقروطات بعد ذلك الوجه العلوي بالشيكولاتة ثم توضع في الثلاجة لمدة 3 ساعات.

ملاحظة : يمكنك الحصول على المقروطات بتشكيل أجهال ثم تقطع



drjoezahi.com

المقادير :

**العجينة (1)**

- 1 قدح من اللوز المرحي الرطب
- 1 قدح من السكر الرطب الناعم
- بعض القطرات من نكهة الفينلا
- 3 الى 4 حبات بيض

**العجينة (2)**

1 قدح من البسكوت (لحجة) مرحي رطب

1 قدح من الجوز الهندي أو لوز مرحي رطب

1/4 قدح من السكر الرطب الناعم

250 غ زبدة طرية

بعض القطرات من نكهة الفينلا

**التحضير :**

**العجينة (1) :** داخل وعاء كبير اخلطي جيدا اللوز، السكر الرطب والفينلا حتى يبيض البيض واحدة توى الأخرى وأنت تخطي جيدا باستعمال اليد حتى تتصلبي على عجينة رطبة.

**العجينة (2) :** اخلطي البسكوت والجوز الهندي أو اللوز والسكر والفينلا جيدا كما عملت في الحالة الأولى (العجينة الأولى)

ابسطي العجينة رقم 1 على شكل مستطيل سمكه تعلم وطوله 5 اعلم ومرطبه بسم.

خذي العجينة رقم 2 وشكلي حبل ضعيفه في وسط المستطيل واخلي العجينة ولغي العجينة 2 داخل المستطيل ثم اضعطي على الحبل من الأعلى باستخدام الأصابع ثم اقطعيه بشكل مقرنطات وتزين بالجوز الهندي.

ملاحظة : بإمكانك تقنين العجينة كما شئت

منتديات الدكتور جوزاهي



drjoezahi.com



المقادير :

- 1 علية بسكويات المصنوع بالزبدة
  - 125 غ شيكولاتة سوداء
  - 1 ملعقة أكل ماء
- للتزيين : التسكر (لاحظ رقم 1 ص 76)

التحضير :

نومي الشيكولاتة بإضافة ملعقة أكل من الماء إليها في حمام ماري.  
 انخلي جيدا صفار البيض وضمفيه للشيكولاتة الذائبة ثم اخفطي بيض البياض  
 حتى يتضاعف حجمه ويصبح بشكل الجني ويضاف إلى الخليط السابق باستخدام  
 المعلقة الخشبية وأنت تخلطي بعذر ثم اتركه جانبا.  
 اطحن العجوة بشكل خشن ثم يضاف إلى الخليط وبالتالي تحصل على عجوة  
 خذي البسكويات المصنوع بالزبدة المرشيه حبة بجانب الأخرى في شكل مستطيل  
 ثم شكلي حبل بالعجينة وتوضع على الصف الأول المكون من البسكويات ثم تاتي  
 أخيرا بالبسكويات سكري الحلوة كما هو مبين في ص 76



منتديات الدكتور جوزاهي

المقادير :

- 1 علية بسكويات جلف لجة
- 1 علية طوقه ترك
- 200 غ زبدة ذائبة
- 2 ملاعق أكل كاكاو
- 2 ملاعق أكل عسل

جوز هندي أو لوز للتزيين

في وعاء اطحن طوقه الشوك والتلسكوير فسخي العسل والزبدة الذائبة انخلي  
 جيدا باليد حتى تتحصلي على عجينة طرية  
 شكلي كريات ثم لفيها في الجوز الهندي أو اللوز المنحون بشكل خشن ثم توضع  
 في الصحينات الورقية وتدخل الثلاجة لمدة 2 ساعتان





المقادير :

- 2 - حبات كبار من المورنغ أو 8 صغار
- 1 - عبة من البسكويت لمجة
- 1 - ملعقة أكل من الشيكولاتة غيرة
- 125 غ من الزبدة الطرية
- 1 - بياض حبة بيض
- 4 - ملاعق أكل سكر رطب ناعم
- 2 - ملاعق صغيرة من القرفة

التحضير :

في وعاء كبير هشمي المورنغ والبسكويت، ضفي الشيكولاتة والقرفة، اخلطي جيدا بإضافة الزبدة الطرية ثم اجمعي الخليط باستعمال اليد وشكلي حبات بحيث تلف في بياض البيض المخلط نوعا ما ثم أضعيها في ورق الألونيم وتوضع في الفرن لمدة 2 ساعة.

سكري الأحبال في السكر الرطب الناعم ثم تقطع بشكل نواتر

المقادير :

- 2 - كيلات جوز هندي
- 1 و 1/2 كيلات من السكر الرطب الناعم
- 250 غ زبدة طرية

التحضير :

اخلطي الجوز الهندي والسكر ثم اخلطيهما في المخلطة الآلية أو متحركة اليد حتى تحصلتي على غيرة ضعيها في وعاء بإضافة الزبدة الطرية واخلطي جيدا باليد حتى تحصلتي على عجينة لينة.

شكلي بالعجينة سجاثر ثم لفيها في الجوز الهندي وضعيها في الفرن لمدة 30 دقيقة.

ملاحظة : بإمكانك تلوين العجينة باللون المرغوب فيه



drjoezahi.com

www.chefadel55.ahlamontada.com

www.drjoezahi.com

منتديات الدكتور حواء



المقادير :

- 2 علبات بسكويت الزبدة الكريمة :
- 2 صفار البيض
- 150 غ سكر رطب ناعم
- 250 غ زبدة
- قشور مرحة لـ 2 حبات برتقال

1 كأس عصير البرتقال  
 1 لبة برتقال مقطوعة  
 1 كوب السكر ضفي الزبدة الطرية المقطعة إلى قطع صغيرة ثم عطري الكريمة بفسر البرتقال.

اغسلي البسكويت وحدة تلوى الأخرى في عصير البرتقال ثم تفرش في صينية مربعة أو مستطيلة بعد ذلك تغطف بالكريمة وتضاف طبقة ثانية من البسكويت ثم طبقة أخرى من الكريمة إلى آخره وتزين بقطع من البرتقال ثم توضع في الثلاجة من المستحيل تحضير الكعك ليلة من قبل ويخرج من الثلاجة 15 دقيقة من قبل الإستهلاك.



drjoezahi.com

منتديات الدكتور جوزاهي

www.chefadel55.ahlamontada.com



المقادير :

- 1 قدح من الفريفة محمصة (مقلية)
- 1 قدح من الحليب لخطة غبرة
- 1 قدح من السكر الرطب الناعم
- 1 علبه بسكويت لجة
- 1/4 لتر من الحليب
- 2 ملاعق أكل كاكاو
- 4 قملرات من نكهة القهوة أو 2 ملاعق قهوة مرحة.

للتزيين : التسكير لاحظ رقم 2 ص 75

التحضير :

حمصي الفريفة في مقلاة (تيفال) حتى تأخذ اللون البني اعطى نفس الشيء بالنسبة للحليب (الغبرة) ثم اخلطيهما في وعاء ضفي السكر ، الكاكاو والقهوة ثم اغمسي البسكويت في الحليب واخلطيه مع الخليط السابق ضفي الزبدة المذابة واخلطي جيدا باستخدام اليد.

شكلي بالعجينة حبل واقطعيه بشكل مقروطات ثم لقيهم في الشيكولاتة كما (ص 75) وزينهم بالجوذ الهندي أو اللوز ثم توضع في الثلاجة لبعض الساعات.

تقدم هذه الحلوة في الصحبونات الورقية.

drjoezahi.com

مستديرات الدكتور جوزاهي



المقادير :

- 1 كغ من الفول السوداني محمص ومرحي
- 125 غ سكر
- 1 ملعقة قهوة من الفانيليا
- 2 كيسات من العسل
- 1/3 كأس الشاي من الزبدة الزائفة
- 6 بياض البيض
- 250 غ جلجلان محمص

التحضير :

في وعاء اخلطي جيدا الفول السوداني، السكر، الفانيليا الزبدة بإستعمال الشفاة الخشبية ضفي الخميرة و 2 بياض البيض واحدة تلو الأخرى حتى تتحصلي على عجينة شكلها حبال واضغطي عليهم نوعا ما من الأعلى باليد ثم (شكلي) إقطعهم بشكل مشبات وتغلفي في 2 بياض البيض المخلط نوعا ما ثم لعيمهم في الجلجلان وادخلهم الفرن لمدة 10 الد بعد الطهي أغطيهم في العسل الساخن تقدم في الصحينات الورقية



المقادير :

البيض بيستنا :

- 125 غ سكر
- 25 غ فوانية
- 3 حبات بيض
- 1/3 كأس الشاي من الزبدة (لاحظ 1/3)
- 2 كيسات من العسل
- 1 ملعقة قهوة مرحية

التحضير : في وعاء اخلطي السكر، البيض، الفانيليا، الزبدة بإستعمال الشفاة الخشبية جيدا الزبدة والسكر بإستعمال الشفاة الخشبية ضفي الفوانية المغرطة بشكل سطر ويحتر بإستعمال المعلقة الخشبية افروعي الخليط في قالب واطهي الحلوة على نار هادئة بعد الطهي اتركها تتماك لمدة 3 أيام اطحنها واخلطها بكريمة الزبدة حتى تتحصلي على عجينة خفيفة شكلها حبال اخلطها مع العسل الساخن على شكل مشبات ثم تزين بالبور أو الفول السوداني تقدم الحلوة في الصحينات الورقية



drjoezahi.com

www.chefadel55.ahlamontada.com

www.drjoezahi.com/vb

متدييات الدكتور جوزاهي



المقادير :

- 1 كيلوا من اللوز المرحي
- 1 كيلوا من البسكويت لجة
- 1 كيلوا من السكر (الشربات)
- 100 غ زبدة

للتزيين : التسكير لاحظ رقم 1 ص 75

التحضير :

حضري الشربات باستعمال قدح من السكر + قدح ونصف من الماء وتركبهما يطهيان لمدة 10 اد (كما في كريمة الزبدة).  
اخلطي اللوز، البسكويت، الشربات باستعمال اللعقة الخشبية.  
خذي الطليط وضعيه في مقلاة (ثيفال) وضفي له الزبدة وأتركه يطهى لمدة دقيقة وأنت تخلطي حتى تتماسك العجينة مع بعضها البعض وتفرغ من الرغاء.  
اسبتي الطليط في صينية مربعة أو مستطيلة وزينيها بالشيكولاتة كما (س) أتركها تبرد ثم تقطع إلى مربعات.

كريمة الزبدة

بقيت

حضري الشربات: كما من السكر + كما من الماء، اتركبهما تطهى لمدة 10 دقائق حتى يصبح السائل خالطاً جيداً (قد يكون له زبد قصير المقدور 2 مقلاة).  
اخلطي 250 غ من الزبدة أو المارجرين جيداً وضفي لها الشربات المحضرة واستعملي المخطط الكهربائي لمدة 10 دقائق. لا تسفدي في الخلط بل بساكنة.  
ضفي نكهة معينة للتعزيز مع 2 صقارة اللبنيق أو صقارة عذبة حتى يتضاعف حجم الكريمة قليلاً.  
إذا أردت الحصول على كريمة الزبدة بالشيكولاتة ضفي لها 2 ملاعق كاكاو.

كريمة الحلوة

بقيت

1/2 لتر من العليب مع 4 قطرات من نكهة الفانيليا زبد الكريمة.  
خلطي 2 صفار البيض + بياضه كاملة اخلطيهما جيداً بإضافة 3 ملاعق أكل من السكر واللاغ من الفانيليا (2 ملاعق أكل).  
أفرغي العليب الساخن على الخليط وضعيه فوق النار وأنت تخلطي جيداً لئلا توقف حتى تغش الكريمة بشكل المايونيز العيب جيداً.  
يمكنك إضافة الكاكاو إذا أردت الحصول على كريمة الحلوة بالشيكولاتة.  
إذا أردت أن تقلعي في تحضير الموزنغ اخلطي بياض البيض بإضافة بعض القطرات من الخل.  
حتى لا تسقط (تفسد) الموزنغ لا تخرجها من الفرن حتى تبرد داخل.



drjoezahi.com

منتجات الدكتور جوزاه



منتديات الدكتور جوزاهي

### التسكر رقم 1

- نوبي علبه من الشيكولاطة مع 1/2 كأس من الحليب على نار هادئة ضفي 3 ملاعق
- أكل من الشيكولاطة لامرحية و اتركها على النار حتى تتحصلي على خليط خائر
- انزعيه من الفرن وضفي له كمية قليلة من الزبدة (مقدار حبة جوز)

### التسكر رقم 2

- باستعمال الحمام ماري نوبي عليه الشيكولاطة مع 3 ملاعق أكل من الحليب ضفي
- ملعقة كاكاو ومقدار حبة جوز من الزبدة (الزبدة يوردها لتليص التسكر)

### التسكر رقم 3

- حضري الشربات المسكرة خائرة بوضع 1 كأس من السكر 150 غ كأس 1/2 من الماء
- اركيها يطهى على نار هادئة لمدة 15 دقيقة
- عندما يبدأ ينثر انزعيه من الفرن وضعيه يبرد ثم ضفي له بياض بيضة واحدة
- واخلطي جيدا باستعمال المخلط الكهربائي ضفي 200 غ من السكر الرطب التام
- بشكل مطر وأنت تخلطي
- إذا أردت أن تلون خذي ملعقة من الشيكولاطة أو الكاكاو وضعها في الشربات

### الكراويل

- في إناء ضفي 125 غ من قطع السكر (25 قطعة) بالبيهم بـ 3 ملاعق أكل من الماء
- وبعض القطرات من عصير الليمون ضعيهم على القون وأنت تخلطي بالملعقة
- الخشبية على نار متوسطة ثم على نار قوية أتركي الخليط يغلي ولا تخلطي بعد
- ميلي الإناء في كل الإتجاهات حتى تتحصلي على تجانس في اللون
- عندما يبدأ في أخذ اللون راقبيه جيدا من قرب انزعيه من الفرن عندما يأخذ اللون
- الأصفر الكراويلي
- لوضع الكراويل في القالب
- أفرغي الكراويل في القالب بعدما يكون القالب ساخن من قبل حتى لا تجعد
- الكراويل بسرعة عندما تتضامم بالجسم البارد

### الشربات

drjoezahi.com