

## طريقة عمل حلى اللبنة الحجازية



مقادير حلى اللبنة الحجازية :

كوب ماء 2 كوب **سكر** 100 غ **زبدة** 4% كوب **حليب** 1 ½ ملعقة صغيرة هيل مطحون

طريقة عمل حلى اللبنة الحجازية :

1. في وعاء على النار ضعي كوب من الماء .
2. اضيفي عليهم كوبين من السكر.
3. اتركي الوعاء على النار حتى الغليان وتحول المياه لقيوام ثخين كالشيرة .
4. اضيفي الزبدة وقومي بالتقليب حتى تمام ذوبان الزبدة .
5. اضيفي الهيل حسب الرغبة ويفضل ان يكون مقداره ملعقة ونصف .
6. قومي بالتقليب ثم ارفعي الوعاء من على النار .
7. اضيفي 4 أكواب ونصف من الحليب .
8. قومي بالتقليب جيداً حتى يتجانس الخليط والحصول على قوام عجينة مناسبة .
9. ادخلي العجين الثلجة ليماسك ثم قطعيه وقدميه .
10. يمكن أن تُزيني الوجه بالفستق المطحون حسب الرغبة .

## طريقة عمل حلى السفوف وصفة سهلة و

شهية



### : مقادير حلى السغوف وصفة سهلة و شهية

كوب دقيق عادي 3 كوب دقيق فرخة 4 ملاعق كبيرة من العقدة الصفراء 4 ملاعق كبير **حليب** بودرة 2 ملعقة كبيرة طحينة 3 ملعقة صغيرة مسحوق الحَبز (باكينغ باودر) ½ كوب سمس ¼ 2 كوب **سكر** 2 كوب ماء كوب زيت نباتي

### : طريقة عمل حلى السغوف وصفة سهلة وشهية

1. في وعاء عميق اخلطي كل المقادير الجافة (ماعدا السكر والسمسم) معاً جيداً.
2. في صحن جانبي عميق ذوبي السكر في الماء.
3. اضيفي الزيت، خليط السكر والماء بالوعاء على مزيج المقادير الجافة.
4. قومي بالتقليب جيداً بالمضرب اليدوي حتى تمام الامتزاج.
5. أحضري صينية وادهنيها بالطحينة.
6. اسكبي الخليط بالصينية بشكل متساوي.
7. زيني الوجه بالسمسم.
8. ادخلي الصينية الفرن الساخن لمدة 25 دقيقة وحتى تمام النضج.

## طريقة عمل كوكتيل الفواكه بالحليب



### مقادير كوكتيل الفواكه بالحليب

- كوب سكر 1
- غرام فراولة، مزال منها الجذع 50
- كوب **حليب** سائل 1 ½
- عصير 1 حبة برتقال
- حبة موز، مقشرة 2

### طريقة كوكتيل الفواكه بالحليب

1. اغسلي كل الفواكه جيّدًا، ثم ضعها في الخلاط الكهربائي.
2. أضيفي عصير **البرتقال**، السكر والحليب. اخفقي جميع المكونات معاً حتى تمتزج.

3. أدخل العصير البراد لفترة ثم قدميه بارداً.

عصير كوكتيل الفواكه بالزبادي

#### مقادير عصير كوكتيل الفواكه بالزبادي

- حبة تفاح، مقشرة ومقطعة مكعبات صغيرة 1
- حبة [فراولة](#)، مجمدة 5
- كوب زبادي 1
- كوب عصير برتقال ½
- حبة موز، مقشرة ومقطعة 1

#### طريقة عمل عصير كوكتيل الفواكه بالزبادي

4. اخلطي جميع المكونات في الخلاط الكهربائي حتى يصبح المزيج ناعماً.
5. اسكبي العصير في [كاسات](#) التقديم وأدخليه البراد لحين التقديم.

عصير كوكتيل الفواكه بالقشطة

#### مقادير عصير كوكتيل الفواكه بالقشطة

- حبة [كيوي](#)، مقشرة ومقطعة 1
- حبة فراولة، مجمدة 5
- حبة كرز 5
- ملعقة كبيرة قشطة 2
- عبوة حليب مكثف محلي ½
- كرة آيس كريم فانيلا 2
- حبة موز، مقشرة ومقطعة 1

#### طريقة عمل عصير كوكتيل الفواكه بالقشطة

6. اخفقي جميع المكونات في الخلاط الكهربائي، حتى يتجانس [المزيج](#) ويصبح ناعماً. اسكبي العصير في كاسات التقديم وأدخليه البراد لحين التقديم.

## طريقة عمل عصير الأفوكادو



### مقادير عصير الأفوكادو

- كوب حليب بارد 1 ½
- حبة [أفوكادو](#) ناضجة 1
- ملعقة كبيرة عسل 1

للتزيين:

- ملعقة صغيرة عسل 1
- ملعقة صغيرة لوز مطحون 2

### طريقة عصير الأفوكادو

7. قومي بتقشير الأفوكادو وأزيلي النواة.
8. فى الخلاط الكهربائي، اخلطي [الحليب](#) مع العسل والأفوكادو حتى يتجانس المزيج تماماً.
9. صبي العصير فى كاسات التقديم.
10. للتزيين : زيني الوجه بملعقة العسل واللوز المطحون.
11. يمكنك تقديم المشروب مع الكب كيك أو البان كيك

### عصير الافوكادو والتفاح

#### مقادير عصير الافوكادو والتفاح

- أفوكادو 2 تفاح أخضر 1
- كوب ماء [مثلج](#) 1
- عسل للتحلية حسب الرغبة

#### طريقة عمل عصير الافوكادو والتفاح

12. قشري الأفوكادو وضعيه فى الخلاط حتى يصبح مزيج متجانس.
13. قشري التفاح وانزعي [الذور](#) وقطعيه مكعبات صغيرة وضيفيه فى الإبريق.
14. أضيفي الماء المثلج ومكعبات التفاح إلى الإبريق.
15. ضعي عصير الأفوكادو فى الإبريق وقلبي كل المكونات سوياً.
16. حلي العصير بالعسل.

### عصير الافوكادو والفراولة

#### مقادير عصير الافوكادو والفراولة

- أفوكادو 2
- فراولة مقطعة [مكعبات](#) 8
- كوب ماء مثلج 2
- عسل للتحلية حسب الرغبة

#### طريقة عمل عصير الافوكادو والفراولة

17. فى الخلاط الكهربائي ضعي الأفوكادو والفراولة والماء واضربهم حتى يصبحوا مزيج متجانس.
18. انقلي المكونات إلى الإبريق.
19. حلي [العصير](#) بالعسل.

# فوائد سر الجلاب : حلويات سهلة



## مقادير فوائد سر الجلاب ، حلويات سهلة

كيلو دبس عنب  
500 غ سكر  
لتر ماء  
ماء ورد  
حجر بخور

## طريقة عمل سر فوائد الجلاب، حلويات سهلة

لتبخير السكر ضعيه في وعاء مخصوص مع المبخرة ثم غطي الوعاء جيداً وأتركه لمدة نصف ساعة-1  
ضعي الماء و دبس العنب فوق السكر ثم الصبغة الحمراء و قلبي ثم ضعي البخور علي الوجه و قلبي جيداً ثم -2  
قدميه مع الثلج.

# طريقة عمل الخبز بالمولز من أشهى الوصفات



## : مقادير الخبز بالمولز من أشهى الوصفات بالفيديو

كوب **طحين** ½ كوب حبوب شوكولاته 3 موز ½ كوب زيت نباتي 2 بيض رشة ملح ½ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة 4 2  
ملعقة كبيرة **سكر** ملعقة صغيرة خميرة ½ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا ½ ملعقة صغيرة فانيليا

## : طريقة عمل الخبز بالمولز من أشهى الوصفات بالفيديو

1. في وعاء عميق اخلطي الطحين بالملح، بيكربونات الصودا، الخميرة والقرفة معاً جيداً ثم اتركهم جانباً.
2. في الخلاط الكهربائي اخفقي البيض مع الفانيليا والسكر على سرعة عالية لمدة دقيقتين.
3. اضيفي الزيت واستمري في الخلط.
4. اهرسي الموز وضيفه على خليط البيض.
5. اضيفي خليط الطحين بالتدرج مع استمرار الخلط.
6. اضيفي كوب الشوكولاته وقومي بالتحريك.
7. اسكبي الخليط في قالب مدهون زيت.
8. ادخلي القالب الفرن لمدة 25 دقيقة وحتى تمام النضج.

# طريقة عمل عصير الملفوف والكرز



## مقادير عصير الملفوف والكرز للقضاء على التوتر

نصف كوب عصير الكرز 1.5 عدد برتقال 1/2 عدد غريبفروت 1/2 عدد حامض الليمونقطعة زنجبيلربع ملفوفة

## طريقة عمل عصير الملفوف والكرز للقضاء على التوتر

- 1- قطعي الملفوف قطع صغيرة
- 2- ضعيه في الخلاط
- 3- أضيفي الليمون و الغريبفروت و البرتقال
- 4- أضيفي عصير الكرز و قطعة الزنجبيل إلى الخلاط
- 5- صفيه جيدا و قدميه في كأس التقديم