

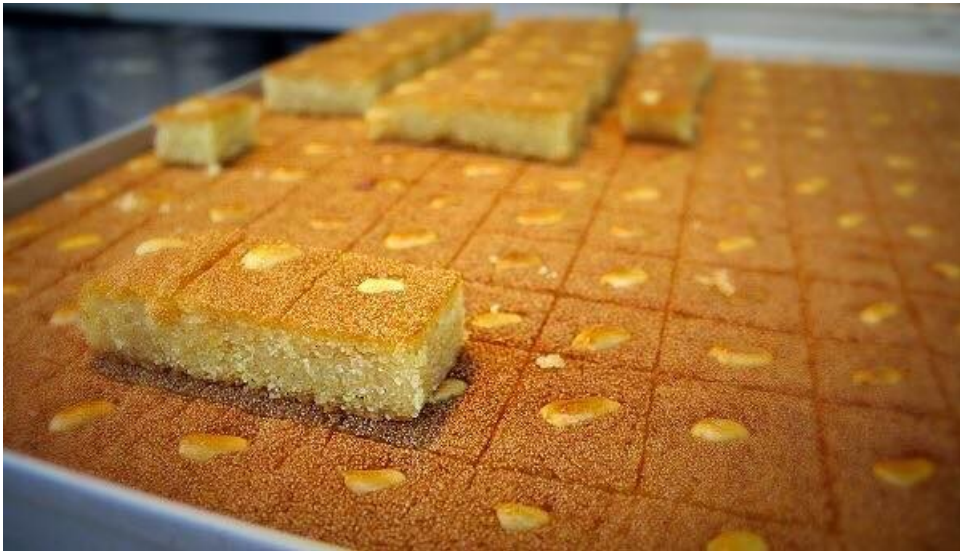
طريقة عمل البسبوسة باللوز المصرية على اصولها

البسبوسة باللوز من الحلويات اللذيذة سهلة التحضير يمكن تحضيرها لضيوف الغفلة لأن إعدادها سهل وسريع وغير مكلف. لذلك أنصح كل ربة منزل بعمل البسبوسة فهي سبيلها الوحيد لإنقاذ نفسها إذا نفذت الضيافة من المنزل عند قدوم أحد الضيوف فجأةً و . إليكن سيداتي الطريقة

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 35 دقائق



المقادير

- كوب ونصف من السميد.
- كوب من لبن الزبادي 1
- نصف كوب زيت نباتي.
- نصف كوب سكر.
- ملعقة كبيرة جوز هند مبروش ومجفف 3
- كوب قطر أو (شربات) 2
- ملعقة كبيرة بايكنج باودر 1
- غرام لوز مقشور 50

طريقة التحضير

- نضع السميد في وعاء ونضيف اللبن ونخلط جيداً
- نضيف السكر والزيت ونخلط جيداً
- نضيف رشة ملح وجوز الهند ونخفق المزيج جيداً
- أخيراً نضيف الباكنغ باودر ونخفق
- نغطي المزيج ونتركه نصف ساعة ليرتاح
- بعد نصف ساعة
- ندهن صينية الفرن بالزبدة أو بالطحينة
- نضع المزيج في الصينية ونزينها بحبات اللوز
- ندخلها الى الفرن بدرجة حرارة ١٨٠
- نخبزها لمدة ٢٠ دقيقة
- أخيراً نخرجها من الفرن ونضيف القطر
- الساخن فوقها ونقطعها
- ونقدمها باردة

البسبوسة بالقشطة

البسبوسة بالقشطة وصفة حلى مميزة نقدمها لك سيدتي لتزين مائدتك في سهراتك كما تصلح لأخذها كهدية بسيطة من صنع يديك البسبوسة بالقشطة هي من الحلويات السهلة جدا وغير مكلفة.

مدة التحضير: 10 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 30 دقائق



المقادير

- كوب حليب بودرة 1
- كوب سميد 1

- كوب سكر 1
- ثلاثة ارباع الكوب ماء
- ملعقة صغيرة بيكنغ باودر
- علبة صغيرة قشطة قيمر 2
- اصبع زبدة غير مملحة 1

طريقة التحضير

12. في وعاء نضع الحليب والسميد والماء والسكر والبيكنغ باودر ونخلطهم جيدا لنحصل على مزيج متجانس
13. نسكب نصف كمية الخليط في صينية فرن غير لاصقة ونمدها بشكل متساوي
14. نسكب القشطة فوق الخليط ونقوم بفردها جيدا على كل الخليط
15. نضيف فوقهم باقي كمية الخليط بعد اضافة فنجان صغير من الماء عليهم وخلطهم جيدا لسهولة فردها ونمدها وندخلها فرن بحرارة 180 درجة
16. نتركها بالفرن 20 دقيقة ثم نشعل الفرن من القسم العلوي ليتحمر الوجه
17. نخرجها ونصب القطر عليها وهي ساخنة ثم نتركها تبرد

البسبوسة باللبن

البسبوسة باللبن من اشهى انواع البسبوسة المتعارف عليها في بلاد الشام حيث تباع في المحال التجارية بكثرة وسميت كذلك نسبة لوضع اللبن الزبادي في مكوناتها

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 1 ساعة

الوقت الاجمالي: 1 ساعة 20 دقائق



المقادير

- كوب لبن 1
- بيضة 1
- نصف كوب حليب بودرة
- كوب سكر
- كوب سميد ناعم 2

- نصف كوب زيت
- ملعقة فانيليا
- ملعقة بيكنغ باودر

طريقة التحضير

18. نخلط المقادير السائلة مع بعضها
19. نضيف حليب البودرة والسميد والبيكنغ باودر ونخلطها مع بعضها بالسلك اليدوي
20. نحضر صينية حجم وسط ونقوم بدهنها بالطحينة السائلة او السمنة
21. نسكب خليط البسبوسة بالصينية ونوزع عليه "انصاف قطع الفستق او اللوز" حسب الرغبة
22. نغطيه ونتركه لمدة ساعة ليخمر
23. نسخن الفرن على درجة 180 درجة مئوية
24. تحمر من الاسفل ثم الاعلى
25. نسقيها بالشيرة (القطر) وهي ساخنة
26. تقطع وتترك لتبرد ثم تقدم

طريقة عمل البسبوسة بالكاستر

البسبوسة بالكاسترد وهي من انواع الحلويات المميزة بنكهتها اللذيذة فهي مزيج من النكهات الشهية والبسبوسة بالكاسترد عبارة عن طبقات في اوسطها طبقة كاسترد غنية واليكم طريقة تحضيرها

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 40 دقائق

الوقت الاجمالي: 55 دقائق



المقادير

- مقادير البسبوسة :
- كوب سميد ناعم 1
- كوب زيت نباتي 1
- كوب لبن زبادي 1
- كوب جوز هند 1
- كوب سكر 1
- بيض 2
- ملعقة صغيرة بيكنغ باودر 2
- ملعقة صغيرة فانيليا 2
- مقادير الكاستر :

- كوب حليب 1
- صفار بيضة 1
- كوب سكر ½
- ملعقة كبيرة نشاء 1
- ملعقة صغيرة فانيليا 1
- للتزيين :
- كوب كريمة ½
- ملاعق كبيرة فستق حليبي 3

طريقة التحضير

27. نضع السميد في وعاء ونضيف جوز الهند - والفانيليا والبيكنغ باودر ونخلط المكونات جيدا
28. في وعاء اخر نضع الزيت والبيض واللبن - الزبادي والسكر ونخلطهم جيدا الى ان يذوب السكر تماما
29. نضيف المكونات الجافة على مراحل مع - الاستمرار بالخلط الى ان تنتهي الكمية ونترك العجينة ترتاح لمدة ساعة
30. في هذا الوقت نحضر الكاسترد ففي وعاء - كبير نضع ثلاث ارباع كوب الحليب ونضيف السكر ونستمر بتحريكه على نار متوسطة الى ان يذوب السكر
31. عند وصول الحليب لدرجة الغليان نخفض - درجة الحرارة ونضيف النشاء المذاب مع ربع كوب

- الحليب المتبقي على مراحل ونستمر بالتحريك الى ان يصبح كثيفا
32. نضيف الفانيليا للمزيج ونتركه بضع دقائق -
على نار منخفضة
33. يوضع الخليط جانبا ونضيف صفار البيضة ومع -
الاستمرار بالتحريك جيدا حتى يندمج تماما نتركه
يبرد قليلا
34. ندهن صينية البيركس بالقليل من الزيت -
ونضيف نصف كمية عجينة البسبوسة ثم نضيف
الكاسترد بحذر ونجعله مستويا
35. نضيف الكمية المتبقية من البسبوسة فوق -
الكاسترد وندخلها للفرن الساخن وندعها على
درجة حرارة متوسطة لمدة نصف ساعة الى ان
تكتسب اللون الذهبي
36. بعد التأكد من ان البسبوسة اصبحت ناضجة -
نخرجها ونتركها تبرد تماما ثم نقطعها ونزينها
بالكريمة والمكسرات وتصبح جاهزة للتقديم

نصيحة

طريقة عمل بسبوسة بالقشطة



بسبوسة السبع كاسات

هي أحد طرق عمل البسبوسة السهلة واللذيذة التي تعتمد على مقادير الكوب الواحد وهي تشبه **طريقة عمل البسبوسة** بشكل عام لكنها تختلف بالمقادير وطريقة التحضير تتكون عادة من السميد والطحين والسكر وجوز الهند وتخبز في الفرن وتسقى **بالقطر**, تترك لتبرد ثم تقدم وإليك الطريقة.

البسبوسة من أسهل الحلويات التي يمكن لربة المنزل.. أن تحضرها في حال استقبال الضيوف بشكل مفاجئ البسبوسة حلى سهل ولذيذ جدا ومعروف في الوطن العربي فلها عدة طرق للتحضير ويمكن أن تحشى بالقشطة ومنهم من يحشوها بالنوتيل لتعطي طعم أشهى.

مقادير بسبوسة السبع كاسات:

- كأس سكر 1
- كأس سميد 1
- كأس بشر جوز الهند 1
- كأس حليب مجفف 1
- كأس ماء مغلي 1
- نصف كأس سمن بلدي

ملعقة دقيق 2

طريقة تحضير بسبوسة السبع كاسات:

- 1- نخلط جميع المكونات السابقة جيدا
- 2- نصب الخليط في صينية الفرن المدهونة بالزيت
- 3- نخبزها 20 دقيقة
- 4- نخرجها ونصب عليها القطر وهي ساخنة
- 5- نتركها لتبرد ثم تقدم

كرات البسبوسة بالجوز

كرات البسبوسة بالجوز مهى من اشهى والذ الحلويات التركية الاصل وهي عبارة عن كرة بسبوسة محشية جوز مجروش منكه بماء الزهر ومغلقة بطبقة من الكنافة المحمصه وتقدم عادة بكثرة في شهر رمضان المبارك واليكم طريقة تحضيرها

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 15 دقائق

الوقت الاجمالي: 30 دقائق



المقادير

- كوب سميد 1
- كوب سكر 1
- كوب حليب 1
- كوب ماء $\frac{1}{2}$
- كوب زبدة $\frac{1}{2}$
- ملعقة صغيرة فانيليا 1
 - للحشوة
- كوب جوز مجروش $\frac{1}{2}$
 - قطرة ماء الزهر 2
 - ملعقة كبيرة سكر 2
- ملعقة صغيرة قرفة $\frac{1}{2}$
 - للتغليف:
 - كوب كنافة $\frac{1}{2}$

طريقة التحضير

37. نضع كمية الزبدة في قدر وندعها على نار -
متوسطة الى ان تذوب
38. نضيف السميد الناعم الى الزبدة ونقلبها الى -
ان يشقر السميد

39. نضيف السكر ونقلبهم ثم نضيف كمية الماء - ونستمر بالتحريك
40. نضيف الحليب والفانيليا الى السميد والسكر - ونستمر بالتحريك الى ان تتشكل لدينا عجينة طرية
41. نترك العجينة تبرد قليلا ونجهز الحشوة ففي - وعاء نضع كمية الجوز والسكر والقرفة وماء الزهر ونحرك المكونات جيدا الى ان يختلطو
42. نضع كمية الزبدة في مقلاة وندعها على نار - متوسطة الى ان تذوب ونضيف الكنافة بعد تفتيتها ونحمصها الى ان تكتسب اللون الذهبي
43. نجهز الكرات فنقسم العجينة الى كرات - صغيرة ونقوم بانشاء ثقب داخل كل كرة ونضع الحشوة بداخلها ونغلقها جيدا ثم نغلفها بالكنافة ونصفها في طبق ونكرر العملية الى ان تنتهي كمية العجين
44. نصف كرات البسبوسة في طبق ونضعها في - البراد لمدة ساعة وتصبح جاهزة للتقديم

البسبوسة بالبوظة

بسبوسة بالبوظة وهي من اشهر انواع الحلويات التركية ويتميز طبق البسبوسة بالبوظة بتباين النكهات بين البسبوسة الساخنة والبوظة الباردة فهو مزيج من النكهات المختلفة غير ان شكله وطعمها وطريقة تقديمه رائعة وخاصة في ايام الصيف الحار واليكم المقادير

مدة التحضير: 2 دقائق

مدة الطبخ: 15 دقائق

الوقت الاجمالي: 17 دقائق



المقادير

- كوب سميد 1
- كوب سكر 1
- كوب حليب 1
- كوب ماء ½
- كوب زبدق ½
- ملعقة صغيرة فانيليا 1
- كوب بوظة ½

- للتزيين :
- ملاعق كبيرة فستق ناعم 3

طريقة التحضير

45. نضع كمية الزبدة في قدر وندعها على نار - متوسطة الى ان تذوب
46. نضيف السמיד الناعم الى الزبدة ونقلبها الى - ان يشقر السמיד
47. نضيف السكر ونقلبهم ثم نضيف كمية الماء - ونستمر بالتحريك
48. نضيف الحليب والفانيليا الى السמיד والسكر - ونستمر بالتحريك الى ان تتشكل لدينا عجينة طرية
49. في وعاء صغير نضع كمية من العجينة وننشأ - حفرة كبيرة ونضع البوظا ونرصها جيدا ثم براحت اليد ناخذ كرة من العجينة ونجعلها مستوية ونضعها فوق البوظا ونحاول رصها جيدا
50. نقلب الوعاء في طبق فنتشكل لدينا نصف - كرة بالبسبوسة نزينها بالفستق وتصبح جاهزة للتقديم

نصيحة

طريقة عمل البسبوسة بالكاسترد

تشيز البسبوسة

تشيز البسبوسة من انواع البسبوسة اللذيذة جدا فاذا تفاجاتي باتصال لاستقبال الضيوف ماعليكي سوى اتباع الخطوات التالية لتقدمي لهم اطيب بسبوسة على الاطلاق .

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 50 دقائق

الوقت الاجمالي: 1 ساعة 10 دقائق



المقادير

- *** الطبقة الاولى ***
- باكيتين بسكويت مطحون
- ونصف قالب زبدة (اي 100 غرام)
- قليل من الزيت
- *** الطبقة الثانية ***

- علبة زبادي (لبن بقري)
- نصف كوب سكر
- نصف كوب حليب بودرة
 - حبات كيري 4
 - الطبقة الثالثة
 - علبة قشطة
- ربع كوب حليب
 - ربع كوب سكر
 - بيضة واحدة
- نصف كوب سميد
- ملعقة صغيرة بيكنغ باودر
- نصف ملعقة صغيرة فانيليا

طريقة التحضير

51. نقوم بتذويب الزبدة والزيت معا ووضعها فوق البسكويت حتى يتشربه كاملا ثم نقوم بمدّها في البايركس بعد دهنها بالقليل من الزيت ونرصها جيدا
52. نخلط جميع مكونات الطبقة الثانية مع بعضها جيدا ونضعها فوق طبقة البسكويت وندخلها الى الفرن على نار هادئة حيث تحتاج من 15 الى 20 دقيقة وبعد ذلك نخرجها من الفرن ونبدأ بتجهيز الطبقة الثالثة
53. نخلط جميع مكونات الطبقة الثالثة مع بعضها ونسكبها فوق الطبقة الثانية ، ونضعها في الفرن

على الرف الاخير ونشعل النار من الاعلى على نار
هالادئة ليتغير لون الوجه فقط

54. نخرجها من الفرن ونقطعها وتقدم تشيز"
البسبوسة ساخنة او دافئة حسب الرغبة

البسبوسة بالقشطة

البسبوسة بالقشطة من الحلويات السورية
المشهورة ، تقدم البسبوسة بالقشطة غالبا في
رمضان ، حيث تباع في شوارع ومحلات الشام بانواعها
كافة ، ويوجد اكثر من عشرين نوع لذيذ منها ، واليوم
سنقدم لكم وصفة لذيذة و مختلفة وهي البسبوسة مع
الفسق الحلبي .

مدة التحضير: 30 دقائق

مدة الطبخ: 4 ساعات

الوقت الاجمالي: 4 ساعات 30 دقائق



المقادير

- بيضات 4
- كوب سكر ناعم 1
- كوب سميد وسط 1
- كوب زيت مازولا 1
- علبة قشطة+عيارها ماء (يعني منفضي علبة 1 القشطة ومنعبيها مي)
 - ملعقة فانيليا 2
 - ملعقة بيكنغ باودر 1.5
- القشطة(الحشوة للطبقة الثانية) *
 - كوب حليب سائل 2
 - ملاعق نشاء 4
 - ماء الزهر ملعقة صغيرة
 - مستكة(مسكة)
 - خليط الفستق الحلبي *
- فستق حلبي مطحون مع ملون غذائي اخضر وقطر سميك
- الكميات حسب الرغبة وحجم الصينية..

طريقة التحضير

55. نضع الحليب والنشاء ونحركهم عالبارد
56. ثم نضعهم على النار ونحرك حتى يغلي ونحصل على خليط متماسك ولزج
57. نطفي النار ونضع على الخليط ملعقة صغيرة ماء الزهر ومستكة ونحركهم
58. نضيف علبة قشطة ونحرك ونتركهم يبردوا
59. نطحن الفستق الحلبي ونضيف عليه ملون غذائي اخضر لنعزز اللون الاخضر
60. نضيف قطر سميك على الفستق الحلبي ونخلطهم لنحصل على خليط متماسك
61. نلفه بنايلون ونتركه في البراد ساعة
62. ثم نخرجه من البراد ونمده على نايلون والسماكة حسب الرغبة لنستخدمه بطبقات البسبوسة
63. طريقة البسبوسة #
64. نخفق البيض مع الفانيلا وبعدها السكر ونحركه ليصبح كريمي
65. نضيف الزيت والسميد ونخلط 3دقايق ونضيف القشطة والماء
66. نحركهم حتى تذوب القشطة مع باقي المكونات
67. نضيف البيكنغ باودر
68. ندهن الصينية طحينة

69. نضع بصينية الخبز نصف كمية الخليط وندخله الفرن عالرف الوسط على درجة حرارة 140 حتى يستوي ونحمرالوجه
70. نمد خليط الفستق الحلبي ونمد فوقه خليط القشطة المطبوخة ثم باقي خليط البسبوسة
71. يوضع بالتدرج ويفضل بملعقة سكب الشورية كي لا يخلط مع القشطة
72. ندخل الصينية عالفرن والنار من فوق وتكون هااادية والصينية بأرضية الفرن حتى تستوي الطبقة العليا
73. نخرج الصينية ونسقيها بالقطر
74. عندما تفتت نضعها في البراد حوالي ساعتين الى ثلاث ثم تقدم

نصيحة

ملاحظة: تسقى الهريسة بالقطر السخن بعد خروجها فورا من الفرن ويجب ان يكون القطر ساخنا حتى تتشربه الهريسة فورا