



هريسة السبع كاسات

هريسة السبع كاسات نوع من الحلويات تشبه كل انواع هريسة جوز الهند او بسبوسة جوز الهند الا انها تتلف في المقادير وسميت بهذا الاسم لدور الكوب الواحد من كل مقدار .

مقادير هريسة سبع كاسات

كوب طحين

كوب سميد

كوب جوز هند مبروش

كوب زيت

كوب لبن رائب

كوب سكر

كوب قطر

نصف ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم

بيضة 2

ملعقة صغيرة فانيليا

ملعقة صغيرة بيكنغ باوذر

طريقة التحضير

تخلط جميع المقادير جيدا مع بعضها البعض

ندهن صينية الفرن بالسمنة او الطحينة

نصب الخليط في الصينية

ندخلها الى فرن بحرارة 180 مدة 20 دقيقة

عند الاستواء نخرجها من الفرن ونسقيها بالقطر البارد وهي
حامية.

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

1. • نضع السميد في وعاء ونضيف اللبن ونخلط جيداً
2. • نضيف السكر والزيت ونخلط جيداً
3. • نضيف رشة ملح وجوز الهند ونخفق المزيج جيداً
4. • أخيراً نضيف الباكنغ باودر ونخفق
5. • نغطي المزيج ونتركه نصف ساعة ليرتاح

6. • بعد نصف ساعة .
7. • ندهن صينية الفرن بالزبدة أو بالطحينة .
8. • نضع المزيج في الصينية ونزينها بحبات اللوز وندخلها .
9. • نخبزها لمدة ٢٠ دقيقة .
10. • أخيراً نخرجها من الفرن ونضيف القطر الساخن .
11. • ونقدمها باردة .



القزحة

أو الحبة السوداء أو حبة البركة عبارة عن مستخلص سائل أسود اللون يستخلص من حبة البركة ويشبه في قوامه الطحينة المستخلصة من السمسم ، القزحة تشتهر بها مدينة نابلس الفلسطينية العظيمة فهي ذات طعم مر وتدخل في كثير من العلاجات الطبية كما أنها تدخل في عمل الكثير من الأكلات المتنوعة والحلويات. دعونا نستفيد من هذه العشبة

بعمل القزحة بالصينية الأكلة النابلسية الشهيرة وإليك المقادير:

المقادير:

- نصف كيلو دقيق
- نصف كيلو سائل حبة البركة (قزحة مطحونة)
- نصف كوب سكر
- كوب ماء دافئ
- كوب زيت زيتون

طريقة التحضير:

- 1- نبدأ بنخل الدقيق في قدر ونحمسه على نار متوسطة ثم نتركه يبرد
- 2- ننخل الدقيق مرة أخرى بعد تجميعه لتجنب تواجد الكتل فيه
- 3- نضيف الزيت للدقيق ونفركه جيدا
- 4- نضيف القزحة السائلة ونعجن الخليط باليد جيدا
- 5- نذوب السكر في الماء الدافئ ونضيفه للخليط السابق
- 6- نعجن الخليط جيدا حتى نحصل على عجينة متماسكة
- 7- نفرّد العجينة في صينية الخبز ونحددها بالسكين ونزينها بالمكسرات على حسب الرغبة
- 8- نخبز في فرن حرارته 180 حالي 10 دقائق مع المراقبة
- 9- نضع القزحة النابلسية في طبق التقديم ويمكن رش السكر الناعم فوقها وتقديم

: فوائد القزحة

من فوائد القزحة أو حبة البركة أنها طاردة للغازات ومدرّة للبول كما أنها تساعد في علاج مرضى السكري.

إضافة ملعقة صغيرة من حبة البركة مع كوب عسل وأخذ ملعقة واحدة كل يوم مفيدة في علاج العقم كما أنها أيضا تعالج الصداع وتدر الحليب وتستخدم بذورها كمسكن ألم فعال.



معمول مد

هو نوع من انواع الحلويات العربية المشهورة التي تقدم في الاعياد ومعمول المد هو عبارة عن عجينة هشة ومقطعة الى مربعات صغيرة وهي طريقة سهلة وسريعة لاعداد حلوى العيد ويحضر **معمول** المد بخليط الطحين والسميد معا لان السميد يساعد في الحصول على العجينة الهشة اللذيذة ويحشى بالتمر او الفستق الحلبي او الجوز وهو كالمعمول العادي لكن يتميز بسهولة في مد العجينة بصينية الفرن وليس تشكيله كاقراص متنوعة ومختلفة الاشكال ويقدم مع الشاي . ووصفتنا لليوم هي معمول مد بالتمر بطريقة سهلة وطعم شهى . إليكم الطريقة

: مقادير معمول مد

:مقادير العجينة

كوب طحين 2

كوب سميد ناعم 2

كوب سكر 1

كوب زبدة 1

ملعقة كبيرة ماء الورد 2

ملعقة كبيرة يانسون 1

ملعقة كبيرة خميرة فورية 1

مقادير الحشوة:

كوب عجوة 2

ملعقة كبيرة سمنة 2

ملعقة صغيرة قرفة 1

طريقة تحضير معمول المد:

1- نضع السميد الناعم والطحين المنخول في وعاء كبير ونضيف اليه الزبدة ونخلط المكونات جيدا ونتركهم لليوم التالي

2- نذوب الخميرة بقليل من الماء ورشة سكر ونترك بضع دقائق

3- نضيف الخميرة الى خليط الطحين والسميد ونعجنها جيدا

4- نضيف السكر وماء الورد واليانسون ونخلط العجينة جيدا الى ان تتماسك جيدا نترك العجينة ترتاح لمدة ساعة

5- نجهز الحشوة ففي مقلاة نضع السمنة والعجوة ونتركها على نار هادئة مع التحريك المستمر الى ان تصبح طرية نضيف القرفة وتصبح جاهزة

6- نقسم العجينة الى قسمين

7- ندهن صينية البيركس بقليل من الزبدة ونمد القسم الولى من العجينة ونجعله مستوي

8- نضع العجوة في كيس نايلون كبير ونمده بالشوبك ونشكله بشكل دائري الى ان يصل قطر العجوة لقياس قطر الصينية

9- نضع العجوة فوق العجينة وباطراف الاصابع نمدها جيدا

10- نضع القسم الثاني من العجينة ايضا بكيس نايلون ونمدها على شكل دائري ونضعها فوق الحشوة

11- باستخدام سكين نقطع الصينية الى مربعات متوسطة الحجم حسب الطلب

12- ندخل الصينية في فرن ساخن على درجة حرارة متوسطة لمدة نصف ساعة الى ان يصبح سطحها ذهبي اللون

13- نخرج الصينية من الفرن بعد التأكد من انها نضجت جيدا نتركها تبرد تماما

14- نصف مربعات المعمول المد في طبق ويصبح جاهز للتقديم



الهريسة النبكية

الهريسة النبكية من انواع الهريسة المشهورة في سوريا وخاصة منطقة النبك التي تشتهر مصانعها بصناعة هذه الهريسة اتبعي معنا سيدتي الخطوات لتحصلي على الذ وصفة .

مقادير الهريسة النبكية

كوب سميد3

نصف كوب سمن
ملعقة كبيرة لبن 2
ملعقة كبيرة قيمر 2
ملاعق حليب بودرة 3
نصف كوب حليب سائل
كوب ماء
كوب سكر
ملعقة بيكنغ باودر
ربع ملعقة صغيرة كربونة
غرام فستق حليبي 200

طريقة التحضير

نفر ك السميد بالسمن ونتركه نصف ساعة ونضع عليه اللبن والقيمر والحليب البودرة والبيكنغ باودر والكربونة والحليب السائل ونخلطه معا

نغلي كوب الماء ونضيف اليه السكر ونحركه حتى يذوب ثم نضيفه الى السميد ونخلطه ونتركه 4 ساعات خارج البراد ندهن الصينية بالطحينة ونسكب الخليط بالصينية ونزينها بالفستق

ندخلها لفرن حامي بدرجة 200 لتتحمر من الاسفل ثم نخرجها ونصب قليل من السمن على الوجه ثم ندخلها ليتحمر الوجه عندما نخرج الهريسة النبكية من الفرن وهي ساخنة نسكب عليها القطر ثم نتركها حتى تبرد.

طريقة عمل الهريسة الشامية

الهريسة الشامية من الحلويات العربية الدسمة والمشهورة في معظم بلدان الوطن العربي ومن اكثر البلدان تميزاً بصناعة الهريسة الاردن وسورية تتكون الهريسة من السميد والفسنق الحلبي والقطر ويمكن إضافة جوز الهند أيضاً و لإعداد الهريسة في المنزل اليكم الطريقة

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 35 دقائق



المقادير

- كوب سميد متوسط النعومة 3
 - غ سمن بقري 50
 - كوب سكر 1
 - ٢. ملعقة كبيرة حليب بودرة
- نصف ملعقة صغيرة باكينغ باودر
 - كوب ماء دافئ 1
 - ملعقة كبيرة طحينة 1

- غ فستق حليبي 150
- كوب قطر للخليط 2

طريقة التحضير

12. نخلط السميد مع السكر و البانغ باودر-
13. نضيف حليب البودرة-
14. نفرّك المكونات باليدين جيّداً-
15. نضيف السمن و نصف كمية القطر ونخلط جيّداً-
16. نضيف الماء و نخلط حتى تمتزج المكونات جيّداً-
17. ندهن صينية الخبز بالطحينة باستخدام فرشاة-
18. نوزع الخليط في الصينية
19. نغطي الصينية بورق القصدير ونتركها لترتاح لمدة- 2 ساعة
20. بعد مرور ساعتين نرش الفستق على الوجه-
21. ندخلها الى الفرن بدرجة حرارة -180
22. نخبز الهريسة لمدة ٢٠ دقيقة-
23. عندما نخرجها من الفرن نقطعها ونسكب القطر- الساخن مباشرة
24. نتركها حتى تبرد ونقدمها -

هريسة جوز الهند بالسميد واللبن

هريسة جوز الهند من الحلويات التي اشتهرت دمشق بها منذ القدم وبحلوياتها وأطعمتها الشهية وتصدرت الهريسة المرتبة الأولى في قائمة اطيب الحلويات الدمشقية وسنقدم اليوم لكل أصدقائنا وصفة مميزة وهي الهريسة بجوز الهند ، ومن مميزات هذا النوع من الهريسة ان احد مكوناته الرئيسية هو جوز الهند ومعلوم ما هي فوائد جز الهند الكثيرة ن كما انه لا تخلو خزانة مطبخالسيدة العاشقة للحلويات من هذا المكون الرئيسي الذي يتميز برخص ثمنه وهو ما يجعله متاحا لذوي الدخل المحدود ، ولا تحتاج هريسة جوز الهند لعناء كبير اذا قمتي بتطبيق الوصفة بدقة وكما سنقدمه

مدة التحضير: 5 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 25 دقائق



المقادير

- كوب سميد خشن 3
- كوب زبادي

- كوب وربع سمن مذوب
- نصف كوب جوز هند
- كوب سكر
- ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم 2

طريقة التحضير

25. نخلط المكونات السابقة معاً
26. نصبها في صينية فرن مدهونة طحينة
27. ندخلها فرن حامي من 20 الى 25 دقيقة حتى تمام النضج
28. نخرجها ونصب القطر البارد وهي ساخنة ثم نزينها بالفستق الحلبي ونقدمها



نمورة سورية

النمورة السورية بالزعفران من أشهر الحلويات الهشة والسكرية هي تشبه من حيث المكونات النمورة اللبنانية بالقشطة ، وتعتبر من اشهى الحلويات الاسفنجية والهشة ، وتتميز بسهولة تحضيرها ونكهتها الشهية التي تشكل عماد سهرة كل يوم ، و تشبه النمورة السورية النمورة اللبنانية بالقشطة ودائماً من أوائل الضيافات في كل بيت والتي تحرص السيدة دائماً ألا تخلو من بيتها أي نوع كان من هذه الحلويات ، خاصة الحلويات الهشة السكرية ، التي يشعر الذواقون بلذة وسهولة في تناولها و صفتي لهذا اليوم مميزة جداً بلونها ومذاقها نمورة بالزعفران الذي سيضفي لونا اصفرأ شهياً ومذاقاً لا يقاوم

مقادير النمورة السورية

- بيضات 5
- ظرف فانيليا

- كأس سكر
- كأس لبن
- كأس زيت دوار الشمس أو قالب زبدة كامل يكون بحرارة المكان
- يفضل استخدام الزبدة لأنها ستعطي طراوة فريدة ((للنمورة))
- كأسات جوز الهند 3
- كأس طحين
- ظرف بكنج بودر
- ملعقة كبيرة زعفران

طريقة تحضير نمورة سورية

29. تخلط المكونات جميعها دفعة واحدة مع الخفق الجيد والمستمر
30. يوضع الخليط في وعاء الفرن المبطن بالزبدة بعد أن نثر عليه قليل من الطحين
31. يوضع الوعاء في فرن محمى مسبقاً وبشكل جيد بدرجة حرارة 180 درجة
32. ويخيز حتى يصبح لونه ذهبياً ويتم اخراجه من الفرن
33. ثم تقطع النمورة ويسكب فوقها القطر ونرش جوز الهند للتزيين .

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

34. نخلط المقادير السائلة مع بعضها
35. نضيف حليب البودرة والسميد والبيكنغ باودر ونخلطها مع بعضها بالسلك اليدوي
36. نحضر صينية حجم وسط ونقوم بدهنها بالطحينة السائلة او السمنة
37. نسكب خليط البسبوسة بالصينية ونوزع عليه "انصاف قطع الفستق او اللوز" حسب الرغبة
38. نغطيه ونتركه لمدة ساعة ليخمر

39. نسخن الفرن على درجة 180 درجة مئوية
40. تحمر من الاسفل ثم الاعلى
41. نسقيها بالشيرة (القطر)وهي ساخنة
42. تقطع وتترك لتبرد ثم تقدم .

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

43. في وعاء نضع الحليب والسميد والماء والسكر والبيكنغ باودر ونخلطهم جيدا لنحصل على مزيج متجانس
44. نسكب نصف كمية الخليط في صينية فرن غير لاصقة ونمدها بشكل متساوي
45. نسكب القشطة فوق الخليط ونقوم بفردتها جيدا على كل الخليط

46. نضيف فوقهم باقي كمية الخليط بعد اضافة فنجان صغير من الماء عليهم وخلطهم جيدا لسهولة فردها ونمدها وندخلها فرن بحرارة 180 درجة
47. نتركها بالفرن 20 دقيقة ثم نشعل الفرن من القسم العلوي ليتحمر الوجه
48. نخرجها ونصب القطر عليها وهي ساخنة ثم نتركها تبرد

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 الفستق 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 القشطة 1 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

49. نضع الحليب والنشاء ونحركهم بالبارد
50. ثم نضعهم على النار ونحرك حتى يغلي ونحصل على خليط متماسك ولزج
51. نطفي النار ونضع على الخليط ملعقة صغيرة ماء الزهر ومستكة ونحركهم
52. نضيف علبة قشطة ونحرك ونتركهم يبردوا
53. نطحن الفستق الحلبي ونضيف عليه ملون غذائي اخضر لنعزز اللون الاخضر
54. نضيف قطر سميك على الفستق الحلبي ونخلطهم لنحصل على خليط متماسك
55. نلفه بنايلون ونتركه في البراد ساعة
56. ثم نخرجه من البراد ونمده على نايلون والسماكة حسب الرغبة لنستخدمه بطبقات البسبوسة
57. طريقة البسبوسة #
58. نخفق البيض مع الفانيليا وبعدها السكر ونحركه ليصبح كريمي
59. نضيف الزيت والسميد ونخلط 3 دقائق ونضيف القشطة والماء
60. نحركهم حتى تذوب القشطة مع باقي المكونات
61. نضيف البيكنغ باودر
62. ندهن الصينية طحينة
63. نضع بصينية الخبز نصف كمية الخليط وندخله الفرن عالرف الوسط على درجة حرارة 140 حتى يستوي ونحمرالوجه
64. نمد خليط الفستق الحلبي ونمد فوقه خليط القشطة المطبوخة ثم باقي خليط البسبوسة

65. يوضع بالتدرج ويفضل بملعقة سكب الشورية كي لا ينخلط مع القشطة
66. ندخل الصينية عالفرن والنار من فوق وتكون هااادية والصينية بأرضية الفرن حتى تستوي الطبقة العليا
67. نخرج الصينية ونسقيها بالقطر
68. عندما تفتت نضعها في البراد حوالي ساعتين الى ثلاث ثم تقدم

نصيحة

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



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 اسهل الحلويات التي يمكن لربة المنزل ان تحضرها في حال استقبال الضيوف بشكل مفاجئ

البسبوسة حلى سهل ولذيذ جدا ومعروف في الوطن العربي فلها عدة طرق للتحضير ويمكن ان تحشى بالقشطة ومنهم من يحشوها بالنوتيلا 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



وربات بالفستق

وربات بالفستق هي نوع من انواع الحلويات العربية الشهية التي تشتهر بتحضيرها بلاد الشام وهي عبارة عن عجينة جلاش وعادة ما تسمى عجينة **بقلاوة** محشية بـ **الفستق الحلبي** المجروش ومزينة بالقطر وهناك نوع اخر من الوربات يحشى بالقشطة والوربات من الحلويات المرغوبة والمحبوبة وخاصة في شهر رمضان المبارك وفي الامارات تشتهر حلويات فراس بتقديم هذا النوع من الحلويات الشامية واليكم الطريقة

: مقادير وربات بالفستق

- طبقات من عجينة الجلاش 10
- كوب فستق حلبي مجروش 11/2
- كوب سمنة او زبدة 3/4
- كوب سكر 3/4
- ملعقة كبيرة ماء الورد 1
- كوب قطر 1

: طريقة تحضير وربات بالفستق

- 1- نخرج عجينة الحلاش من الفريزر ونفكك الطبقات ونتركها الى ان تصبح طرية
- 2- نضع الفستق الحلبي في وعاء ونضيف اليه السكر ونحركها جيداً
- 3- نضيف السمينة او الزبدة الى الفستق الحلبي والسكر ونحرك المكونات جيداً الى ان يختلطو جيداً
- 4- نضيف ماء الورد الى الفستق ونحركهم جيداً وبهذا تصبح الحشوة جاهزة
- 5- نقطع الحشوة الى ان تصبح مربعة الشكل
- 6- نضع كمية من الحشوة في منتصف العجينة ونقوم بثنيها على شكل مثلث نكرر الطريقة الى ان تنتهي كمية العجين والحشوة
- 7- ندهن صينية الفرن بالقليل من الزيت النباتي ونصف وربات ونباعد بينهم لان حجمها يتضاعف
- 8- ندخل الصينية في الفرن وندعها على نار متوسطة الى ان تنفش وتصبح ذهبية اللون
- 9- نخرج الوربات بالفستق ونصفها في طبق ونصب القطر فوقهم وتصبح جاهزة للتقديم

وربات بالقشطة العربية

وربات بالقشطة العربية التي سبق لنا ان تحدثنا عن طريقة عمل القشطة العربية في المنزل الوربات عبارة عن رقائق رفيعة جداً يمكنك الحصول عليها من أي مجمع او سوبر ماركت وقد تختلف أشكالها منها ما يكون شريحة كبيرة جداً

وعليك تقطيعها بالقياس والشكل الذي ترغبين وتحشى
بانواع كثيرة اشهرها الفستق والقشطة

مدة التحضير: 60 دقائق

مدة الطبخ: 10 دقائق

الوقت الاجمالي: 1 ساعة 10 دقائق



المقادير

- كمية من رقائق عجينة الجلاش الجاهزة
 - كوب سمنة او زبدة $\frac{3}{4}$
 - كوب قطر 1
- مقادير القشطة العربية:
 - لترين ونص حليب كامل الدسم
 - نصف كيلو سميد متوسط
- ملعقة كبيرة ماء الورد او ماء الزهر

طريقة التحضير

69. يمكن للوربات ان تكون على شكلين إما مثلث
،، الشكل او على شكل لفائف

70. إن أردتها لفافات نحضر الرقائق ونأخذ كل عشر رقائق سوية ،، ونقطع الرقائق بشكل مستطيل ونضع ،،،، ملعقة من القشطة ونلفهم
71. وإن أردتها مثلثة الشكل نقطعها مربعات متساوية تماماً ونضع ملعقة صغيرة من القشطة في كل مربع ونغلق المربع بشكلٍ مثلث
72. ونرصهم بجانب بعضهم في وعاء الفرن وعند الانتهاء نسقيهم بسمنة مذابة دافئة ونحاول جاهداً ان تكون كل زاوية من الرقائق قد نالت قسطاً من السمن حتى لا تكون يابسة الشكل والملمس عند خروجها من الفرن ...
73. نضعها في فرن ساخن مسبقاً ونضعها على درجة حرارة منخفضة حتى تأخذ الشكل الأحمر المقرمش
74. وحال خروجها من الفرن نغرقها بالقطر تماماً حتى تأخذ كفايتها ومن ثم نضعها مباشرة بشكل مرتب في ... أوعية التقديم
75. طريقة تحضير القشطة العربية
76. نضع الحليب على النار وندعه يغلي لفترة من الزمن حتى تظهر رائحة الغلي أو ما يسمى بالشويط
77. ثم نبدأ بإضافة السميد تدريجياً مع التحريك المستمر حتى تبدأ الكمية بالتضاعف ويبدأ يأخذ شكلاً سميكاً في هذه الأثناء تضيفي ماء الورد مع الاستمرار .. بالتحريك حتى يتجانس مع بعض تماماً
78. نسكبه في حلة وندعه ليبرد تماماً ويصبح كالقالب
79. نقوم بفرك هذا القالب جيداً حتى يصبح ناعم الملمس

طريقة عمل وريات بالفستق



البقلاوة الخضراء

من اهم الحلويات التي تقدم في مواسم الاعياد والمناسبات في بلاد الشام وخاصة سوريا تصنع البقلاوة من عجينة الفيلو وتحشى بالفستق الحلبي وتشرب بالقطر,تابعوا طريقة التحضير السهلة.

: مقادير البقلاوة السورية الخضراء

رقائق عجينة الفيلو موجودة بحرارة الغرفة ومغطاة 10 بمنشفة رطبة

كوب زبدة

نصف كوب سمنة
كوب فستق حليبي نيئ 4
لون أخضر خاص بالطعام

مقادير القطر:

كوب سكر 2
كوب ماء
ربع كوب شراب الذرة (غلوكوز)
ملعقة ك عصير ليمون
لون اخضر للطعام

طريقة تحضير القطر:

1- نضع الماء والسكر والغلوكوز على النار ليغلي مع التقليب
2- نضيف عصير الليمون ونقلب قليلا ثم نرفعه عن النار
3- نضيف قطرات من اللون الاخضر ليصبح القطر اخضر بلون-الفسق
الفسق

خطوات تحضير البقلاوة السورية الخضراء :

1- نضع الفستق في الخلاط أو ماكينة الكبة ونضيف ربع كوب
من القطر الاخضر مع 4 نقاط اللون الاخضر ونخفق الخليط
جيذا ليصبح كالعجين اللين
2- نضع السمنة والزبدة في مقلاة على نار متوسطة ليذوب ثم
نرفعه عن النار ونضيف نقاط من اللون الاخضر ليصبح
المزيج أخضر
3- ندهن صينية الفرن بقليل من خليط السمن الاخضر-
4- نفرّد عجينة الفيلو على سطح مستوي وندهنها بخليط
السمن الاخضر باستخدام الفرشاة
5- نفرّد عجينة الفستق فوق الفيلو حتى تغطيها كلها-
6- نلف العجينة على بعضها لتصبح بشكل اسطواناني ونستمر
بالعملية نفسها على باقي الشرائح

7- ترص الشرائح في صينية الفرن ثم تقطع بشكل اصابع صغيرة وتخبز في فرن بحرارة 170-180 مدة 12 دقيقة حتى تتماسك وتصبح داكنة اللون

8- تخرج من الفرن ويصب فوقها القطر مباشرة وتترك 8-ساعتين لتتشرب القطر ثم تقدم

طريقة عمل البقلاوة بالسمن

البقلاوة من الحلويات الشرقية الفاخرة باهظة الثمن يعود اصلها الى بلاد الرافدين وربما كانت ذات أصول عثمانية ، تصنع البقلاوة من أجود أنواع الفستق الحلبي والبندق اللذان يوضعان بين طبقات من رقائق العجين الهشة التي تحلى بالقطر أو العسل أحيانا وهي من الحلويات الدسمة والغنية بالفيتامينات ، لما تحتويه من عناصر غذائية عالية المنافع بالاضافة الى كمية المكسرات الوفرة التي تتضمنها ، ولمعرفة طريقة صنعها في المنزل لا بد لكم من قراءة ما يلي:

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 40 دقائق



المقادير

- كوب من السمن 2
- نصف كوب من السمن العربي
- نصف كيلو رقائق خاصة بالبقلاوة
- أكواب من الفستق الحلبي المفروم فرما ناعما 4
 - كوب من السكر 1
 - أكواب من القطر 4

طريقة التحضير

80. نذوب السمن على نار هادئة
81. ندهن الصينية بالسمن جيدا
82. نبدأ بوضع طبقات الرقائق في الصينية
83. نضع 6 طبقات ولا ننسى ان ندهن كل طبقة بالسمن جيدا
84. نخلط الفستق الحلبي المجروش بالسكر وبعض القطر
85. نضع طبقة من الخليط فوق الرقائق
86. نصب السمن فوق المزيج
87. ثم نضع 6 طبقات أخرى من الرقائق

88. ونضيف طبقة أخرى من الفستق والسمن
89. وأخيرا نضع 6 طبقات أيضا من الرقائق وندهن وجهها بالقليل من الماء
90. بذلك يصبح لدينا صينية بقلاوة بثلاث طبقات
91. نقطعها الى مربعات ونضعها في الفرن لمدة 30 دقيقة على درجة حرارة 160
92. حتى يصبح لونها ذهبي بعد ذلك نخرجها من الفرن ونصب القطر فوقها وهي ساخنة ونزينها بالفستق الحلبي المبروش وتقدم عندما تبرد.



الشعبيات الادلية السورية

هي نوع من انواع الحلويات العربية المشهورة وخاصة في ادلب السورية وتزداد شهرتها في شهر رمضان وخاصة بعد الافطار وهناك عدة انواع من الشعبيات السورية فمنها الشعبيات بالقشطة او شعبيات بالجوز او بالفستق الحلبي واليوم سوف نتعلم طريقة تحضير الشعبيات على الطريقة الادلية بالقشطة واليكم الطريقة

: مقادير الشعبيات الادلية

باكيت عجينة بقلادة 1

كوب زيت مازولا 1/2

كوب سمنة 1/2

: الحشوة

كوب حليب 2

كوب سميد ناعم 1/4

كوب سكر ناعم 1

كوب كريمة 1

ملاعق نشاء 5

ملعقة كبيرة ماء ورد 1

كوب فستق حلبي للزينة 1/2

كوب قطر 1/2

: طريقة تحضير الشعبيات الادلية

1- نحضر اولا الحشوة فنضع الحليب في قدر كبير على نار هادئة ونضيف السكر والسميد الناعم ونستمر بالتحريك الى ان يذوب السكر

2- نذوب النشاء بقليل من الماء ونضيفه الى خليط الحليب مع التحريك السريع والمستمر الى ان يكتف المزيج

3- نترك الخليط ليبرد قليلا ونضيف الكريمة الى الخليط ونحركه جيدا

4- نضيف الماء الورد الى الخليط ونحرك جيدا

5- نخرج عجينة البقلاوة من الفريزر قبل نصف ساعة من التحضير

6- نسيح السمينة ونمزجها مع الزيت

7- نحضر عشر طبقات من البقلاوة وندهن بين كل طبقة خليط الزيت والسمينة ونقطعها على شكل مربع

8- نضع القليل من الحشوة في منتصف المربع ونقوم بثنيها لتأخذ شكل المثلث الى ان تنتهي كمية العجين

9- ندهن صينية الفرن بالقليل من الزيت ونضع مثلثات الشعيبات في الصينية وندخلها الى الفرن لمدة 20 دقيقة على نار متوسطة الى ان يشقر وجه الشعيبات

10- نخرج الشعيبات من الفرن ونزينها بالفستق الحلبي ونضيف القطر وتقدم اما ساخنة او باردة