

Recettesfood.com

## بودنغ الخبز أبو إيتا



### مكونات

- حبة (90 جرام لكل منهما) مشروب 2 الشوكولاتة الساخن المكسيكي الأصلي من نستله أبوليتا
- علبة (12 أونصة سائلة) حليب نستله كارنيشن 1 المبخر

- كوب ماء 1
- كوب سكر بني معبأ 3/4
- كوب زبيب 1/2
- كوب مكسرات مفرومة 1/2
- عود قرفة 1
- شرائح خبز فرنسي مقطع إلى شرائح بسمك 6 إنش
- كوب (2 أونصة) جبنة بانيللا مفتتة 1/2

أصنعها

## الخطوة 1

ضعي أبو إيتا والحليب المبخر والماء والسكر والزبيب والمكسرات وعود القرفة في قدر متوسطة الحجم. يُطهى على نار متوسطة مع التحريك باستمرار حتى يغلي المزيج ويصبح قوامه ناعمًا. ازالة من الحرارة؛ تجاهل عود القرفة.

## الخطوة 2

ضع الخبز في مقلاة 13 x 9 بوصة. يُسكب مزيج الشوكولاتة على الخبز. يرش الجبن. قدميها ساخنة أو مبردة.

## خبز باقيت في البيت



### المكوّنات

أشخاص 4

- كيلات سميد أرطب 4
- كيلات فرينة 2
- كأس زيت ¼
- ملاعق خميرة خبز 3
- ملاعق سكر 2
- ملح
- ماء دافئ للعجن
- ملعقة صغيرة سينوج
- لدهن الخبز

- صفار بيضة
- م/ص زيت
- م/ص قهوة سريعة الذوبان

## الخطوات

- نضع كل المكونات في أناء ثم نعجن بالماء الدافئ



- نقسم العجينة على 4 ثم نلفها كل واحدة على حدى كما في الصورة



- 



- ندهنها بخليط الدهن- ثم نتركها تتخمر- مدة ربع ساعة



- ثم ندخلها الفرن مسخن مسبقا 250 درجة تاكثوا بالصحة



## خبز محشي



### المكوّنات

- 500 غ فاريّنة
- كاس زيت 1/2
- بيض
- خميرة 1
- حليب دافئ للّم العجينة
- القليل من الملح
- الصلصة
- طماطم 5

- جبن مزرلا وجبن مرحي
- تن

## الخطوات

- نعجن العجين بخلط المكونات ثم نضع الطماطم قي الماء لمدة تكون فيها قد اصبخت طرية ونرحيها ونفتح العجين ونعمل اي شكل نريده ونضع الصلصة ثم الباقي مثل الجبن وندهنه بالبيض ونضعها في الفرن
- 



## خبز محشي



## المكوّنات

أشخاص 3

- العجينة:
- رطل دقيق
- م/ك زبدة
- م/ك سكر
- م/ص ملح
- كيس خميرة خبز
- ماء دافئ للعجن
- الحشوة الاولى

- **علبة صغيرة تونة**
- **علبة صغيرة فطر مقطع**
- **قليل من البقدونس**
- **م/ك طماطم معجونة**
- **م/ص فلفل أسود**
- **م/ص فلفل أحمر**
- **م/ص زعتر**
- **م/ص كليل**
- **م/ك زيت زيتون 3**
- **الحشوة الثانية**
- **حبة بيض مسموط 2**
- **حبة جبن مثلثات 2**
- **القليل من المتزلا**

## **الخطوات**

- **نضع المكونات معا ونعجنها بالماء الدافئ ونتركها حتى تتخمر**



- نحضر الحشوة الاولى نضع جميع المكونات مع قليل من زيت زيتون ونطبخه على نار هادئة مدة 20 دقيقة ونتركها تبرد



- 



- نحضر- الحشوة- الثانية- نبرش- البيض- وامتزجلا ونقطع الجبن مكعبات ونخلطها معا



- نقسم العجينة 6 كريات ونفتكها بالقلقال ونضع الحشوة الاولى ثم الثانية



- ثم نغطي بطرف العجينة الحشوة ونغلبها من الحواف بواسطة فرشيتة ونضعها تطبخ في الطاجين حتى تنضج وتاكلوا بالصحة



•



## وجبة سريعة بخبز التوست والبيض



### المكوّنات

شخصين

- قطع توست 4
- قطع جمبون 4
- قطع جبن مثلثات 2
- حبة بيض 2
- طماطم مقطعة لتزين
- للقلي
- القليل من الزبدة

### الخطوات

- نقطع التوست كما تبين الصورة ندهنها بالجبن ثم نضع الجمبون على الدوائر والطماطم



- 



- نضع القليل من الزبدة في المقلاة ونضع التوست ثم نسكب البيض داخله



- ثم نضيف القطع الثانية من الأعلى ونقلبها يتحمر من الجهة الأخرى وتاكلوا مع صفاركم بالصحة



## وصفة خبز الهمبرغر



## المكوّنات

- مكوّنات العجينة :
- كوب حليب دافئ
- كوب ماء دافئ 1/2
- ملعقة كبيرة خميرة
- ملعقة خل
- اكواب و نصف فارينة 4
- بيضة
- ملعقة كبيرة زبدة طرية
- ملعقة ملح
- ملعقة كبيرة سكر او عسل
- مكوّنات الحشو حسب الرغبة:
- هريسة
- مايوناز
- طماطم
- خس
- اسكالوب دجاج مقلي مع الشابلير
- بصل
- للزينة:
- حليب
- جلجلان(سمسم)

## الخطوات

- في وعاء نضع الحليب و الماء الدافئ. ثم نضع ملعقة الخميرة و السكر والخل نحركهم جيدا

- بعد التحريك نضع الدقيق بالتدريج و نحرك قبل الانتهاء من الكوب الاخير نضع البيضة ثم نضع باقي الدقيق و نلم العجينة حتي تصبح متماسكة و في الأخير نضع ملعقة الزبدة و نعجنها مدة لا تقل عن ربع ساعة حتي تصبح طرية و ممططة
- بعد العجن نضعها في الوعاء و ندهن بالقليل من الزيت و نغطيها و نتركها ترتاح ساعة في مكان يفضل دافئ
- نقسم العجينة الي 6 او 8 حسب الحجم المرغوب و نكوبرهم و نضعهم في طبق الفرن و يلزم ان تكون الطبق مدهون بالدقيق او الزيت لتجنب الالتصاق ثم نغطيها مرة ثانية ترتاح لمدة ربع ساعة (15 دقيقة) و ندهنها بالحليب و نرش عليها السمسم و نضعها في الفرن يجب ان يكون الفرن ساخن على الأقل قبل عشر دقائق من وضع العجينة على حرارة 200 درجة
- ثم نترجها حتى تنضج و نخرجها من الفرن و نتركها تبرد ثم نضع لها الحشو حسب الرغبة و صحة و عافية و الشفاء



## شاورما سهلة وسريعة



### المكوّنات

شخصين

- العجينة
- كاس دقيق 4
- ملاعق زيت زيتون 3
- م/ص ملح
- م/ك سكر
- م/ك خميرة خبز
- ماء دافئ
- الحشوة
- حبة بطاطا مقلية

- حبن مثلثات 2
- م/ك سلطة مشوية 2
- **تتبيلة الدجاج**
- **قطعة صدر دجاج**
- م/ص ملح
- م/ص اكليل
- م/ص زعتر
- م/ص كركم
- فص ثوم مطحون 2
- كاس زيت زيتون، 1/2
- كاس ماء

## **الخطوات**

- نحضر الدجاج نضع جميع المكونات في إناء على نار و نتركه يطبخ حتى يتخثر المرق



- نقلي البطاطا
- نحضر العجين نخلط المكونات معا ونعجن بالماء الدافئ حتى تتلمد العجينة وتصبح طرية ثم نقسمها الى اربع كرات



- 



- نبدأ بفردها الواحدة- تلو الاخرى- ونبدأ بطهي بالترتيب من الحبة المفرودة الاولى الى الرابعة



- وبدأ بحشوها نضع ملعقة سلطة المشوية اولا ثم الجبن ثم الدجاج المتبل ثم البطاطا

- 



- ثم نلفها وتاكلوا بالصحة

•

