

كريب Crepe



المكوّنات

- كاس حليب 3
- بيض 3
- ملعقة فرينة 15
- ملعقة سكر 13

الخطوات

- اضع المكونات في الخلاط اسكب القليل منها في المقلاة حتى تنضج اقلبها حتى تنضج اسكب عليها الشوكولاتة واطع اللوز ثم شكلها على الشكل الذي تحب زينها من فوق بالشوكولاتة واللوز

كـيكة الكـريـب المـالـحة



المكوّنات

- **مكوّنات الكريب:**
- ل حليب 1/2
- غ دقيق 250
- بيضات 4
- غ زبدّه 50
- رشة ملح
- **مكوّنات الحشو:**
- غ صدر دجاج 250
- سن ثوم 3
- ملح
- فلفل

- زعتر
- اكليل الجبل
- **مكونات الاومليت:**
- بيض 2
- م جبن 4
- م بقدوننس 3
- ملح
- فلفل
- **صلصة البشاميل:**
- كوب حليب
- غ زبدة 30
- غ دقيق 30
- ملح
- فلفل
- جوزة الطيب
- **: للكيك**
- كوب موزاريللا
- كوب شيدر
- **رشة** حبق, جاف, مفروم

الخطوات

- نخلط مكونات الكريب في الخلاط. ونتركها ترتاح 20 دقيقة .
بالتلّاجه, قبل طبخها حبة حبة في مقلاة غير لاصقه



- نفرم صدر الدجاج مع الثوم والملح والثوم والزعتر واكيليل
الجبيل وملعقة زيت, ثم نقليهم (نعصجهم) مع بصله مفرومه
ونتركهم جانبا.



- نضع في وعاء, 3 ملاعق بقდونس و4 ملاعق جبن مفروم وفلفل وملح ونكسر بيضتين ونضربهم جيدا لتجهيز حبات الاومليت, في مقلاة غير لاصقه ومدهونه بقليل من الزبد.



- لتحضير البشاميل, نضع في وعاء على النار 30 غ زبدة و30 غ دقيق ونقلبهم معا حتى الحصول على لون ذهبي. عندها نضيف حليب بارد تدريجيا مع التقليب المستمر, للحلول دون تكون كتل حتى الحصول على مزيج كريمي. نتركه يغلي قليلا مع التقليب ونضيف له رشة ملح وفلفل وجوزة الطيب (يمكن اضافة كريمة او جبن مبشور او مثلثات كله اختياري).

-



- في قالب دائري نضع كريب في القاع

-



- ثم كريمه البشاميل.



- ثم الدجاج المفروم وعليه بعض جبن الموزاريلا

-



- ثم وحده كريب اخرى, وهكذا نعيد الكرہ مرتين



- ثم في الطبقة الرابعه, نضع اومليت ثم بشاميل وجبن, ثم اومليت اخرى وبشاميل وجبن.



- ثم نواصل طبقات الكريب والبشاميل والجبن وتكون اخر طبقه
بشاميل وجبن موزاريلا وشيدر ورشة حبق جاف مفروم تدخل
°الفرن مده 15 دق و 180

-



- نترکھا ترتاح خمس دقائق قبل تقطيعھا.

-



- بالصحه والهناء.

•



باتيسري المقلاة بدون بيض



طورطة فواكه في المقلاة



المكوّنات

لثمانية اشخاص

- **حبات بيض 4**
- **ملاعق كبار سكر 7**
- **قرصة ملح**
- **ملعقة صغيرة خميرة كيميائية**
- **ملاعق كبار فرينة 7**
- **كريم شونتي:**
- **نصف كأس عسل**
- **بياض بيضة**

الخطوات

- لصنع كريم شونتي نصف كأس عسل نضعه في اناء ونضعه على النار حتى يغلي وفي تلك الوقت نأخذ بياض بيضة ونخفقه في الخلاط الكهربائي حتى نتحصل على خليط سائل رغوي نبدأ

بإضافة العسل المغلي بالملعقة تلوى الأخرى حتى نتحصل
على كريمة متماسكة هذا فيما يخص كريمة بديل كريم شوتتي



- تحضير عجينة جينواز (اي تورتة) نضيف 4 حبات بيض سبع
ملاعق كبيرة سكر قرصة ملح ملعقة صغيرة خميرة ونضعها
في الخلاط حتى نتحصل على سائل رغوي وبعد ذلك نأخذ
ملعقة ونضيف 7ملاعق فرينة تدريجيا بالملعقة لي نتحصل على
سائل بيه هواء ونتحصلو على هذا خليط



- نسكب الخليط في صينية ويطهى بالفرن وبعد ان يبرد نزينه



- نتمنى انشالله تنال اعجابكم ورضاكم

تارت المقللة



المكوّنات

اشخاص 06

- بيضات 4
- ملاعق زيت 3
- ملاعق كبيرة سكر 4
- كيس خميرة الحلوى 1/2
- ملعقة صغيرة فانيليا
- رشّة صغيرة ملح
- الفرينة حسب الحاجة على حسب حجم البيض و نوعية الفرينة
- التزيين:
- كرام شونتيني مخفوقة حسب الحاجة
- شاريات حسب الحاجة
- علبة شكلاطة سوداء مذابة من غير اضافات 1/2
- كمية بيسكوي مهشم

الخطوات

- نخلط البيض و السكر و الفانيلا مع رشة ملح جيدا ثم نضيف الزيت و نخلط جيدا
- ثم نضيف الفربنة. مع الخميرة و نخلط جيدا
-



- نسخن جيدا المقللة على نار متوسطة
- ثم ندهنها بالقليل جدا من الزيت
- نقسم الخليط على ثلاث او اربع اجزاء متساوية
- على نار هادئة جدا نضع الاولى في المقللة و نتركها حتى تجف من فوق و تاخذ لون ذهبي من تحت و نقلبها على الجهة الثانية حتى تاخذ لون ذهبي فاتح نرفعها



-



- ندهن المقللة من جديد و نكمل باقي الخليط بنفس الطريقة



- نغطيهم بقماش و هم سخونين و نتركهم حتى يبردو
- نضع واحدة في طبق التقديم و ندهنها بالفرشاه بالشاربات و ندهنها بكمية من كريم شونتيني و نضع فوقها بالقرصة الثانية و نعمل نفس الطريقة
- نضيف القرصة الثالثة و بنفس الطريقة ايضا و نغطيها جيدا بالكريم شونتيني من فوق و من الجوانب

-



- ندخلها للثلاجة حتى تتماسك جيدا ثم نخرجها و نكمل التزيين بالشكولا بشكل عشوائي و البيسكوي المهشم من الجوانب



- ملاحظة قبل البداية في التزيين، نغمرش اوراق بشكل رقيق طولي على جوانب طبق التقديم و ننزعهم بعد التزيين مباشرة لكي نحافظ على نظافة الطبق و على شكل الكيك