

طريقة عمل مهلبية القصر التركية

مهلبية القصر التركية من الحلويات المشهورة عبارة عن طبقة جوز هند ثم طبقة من الحليب والفانيليا وفوقها طبقة كريمة شانتيه وعلى الوجه بسكويت مطحون لذيذة للغاية .

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 15 دقائق

الوقت الاجمالي: 30 دقائق



المقادير

- لتر حليب
- كوب الاربع طحين
- نصف قالب زبدة
- كوب سكر
- ظرف فانيليا
- كوب الاربع جوز هند
- كوب بسكويت كاكاو مطحون
- **للكريمة:**
- ظرفين كريمة شانتييه
- كوب حليب بارد

طريقة التحضير

1. في طنجرة نذوب الزبدة ونضيف عليها الطحين . ونحرك بسرعة حتى تمتص الزبدة الطحين .
 2. ثم نضيف الحليب والسكر والفانيليا مع التحريك . المستمر حتى يثقل القوام ويغلي .
 3. في جاط بايركس نضع في الأرضية طبقة جوز الهند . ونصب فوقهم بهدوء خليط الحليب الذي حضرناه .
 4. ثم نخفق ظرفين كريمة شانتييه مع كوب حليب . ونملسها فوق طبقة الحليب السابقة .
 5. ندخلهم البراد لساعتين وعند التقديم نوزع .
- البسكويت المطحون على الوجه ثم نقدم الحلى . وصحة وهنا .

حلى الفقع

حلى الفقع وصفة لذيذة بعجينة هشّة محشوة بالجبنّة ومغمسة بالقرفة مشوية بالفرن سميت بهذا الاسم لأنها بعد الخبز يصبح شكلها كالفقع وهي سهلة وسريعة . وشهية للغاية .

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 35 دقائق



المقادير

- ٤ أكواب طحين
- نصف كوب زيت
- ٥ ملاعق حليب بودرة

- كوب إلابر سكر
- ظرف دريم ويب
- ظرف خميرة فوربة
 - رشة ملح
- ملعقة حبة البركة
 - كوب وربع ماء
- للحبوة حبة مثلثات
- قرفة ناعمة للربطبة

طريقة الربطبة

1. في وعاء نضع كلاً من الطحين وحب البوبرة. والسكر والدريم ويب والخميرة ورشة ملح وحب البركة ونخلطهم جيداً.
2. ثم نضيف الزيت ونبدأ بعملية البس ثم نضيف الماء. بالتدرج مع العجن حتى نحصل على عجينة متماسكة.
3. نغطي العجينة ونتركها تتخمر لساعة ويتضاعف حجمها جانباً.
4. بعد مضي الوقت نقسمها كرات متساوية كل كرة. نحشوها حبة ثم نغلقها ونكورها ونغمسها بالقرفة الناعمة.
5. ثم نرتب الكرات في صينية على ورق زبدة وندخلها الفرن على درجة ١٨٠ حتى تنضج.
6. وبعد أن نخرجها من الفرن نتركها تبرد ثم نقدمها. في طبق التقديم وصحة وهنا.

مهلبية التمر الهندي

مهلبية التمر الهندي وصفة لذيذة وغنية بالألياف والمعادن وهي عبارة عن طبقة حليب ونشاء وطبقة تمر هندي سهلة جداً وسريعة وشكلها جميل ومذاقها رائع .

مدة التحضير: 10 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 40 دقائق



المقادير

- **طبقة الحليب:**
 - ٤ كوب حليب
 - ٤ ملاعق نشاء
 - كوب سكر
 - ظرف كريمه شانتيه
 - ٤ نقاط ماء زهر مركز
- **طبقة التمر الهندي:**
 - كوبين تمر هندي
 - ملعقتين نشاء
 - نصف كوب سكر
 - ٣ نقاط ماء زهر مركز

- مكسرات للتزيين

طريقة التحضير

6. نخلط كلاً من الحليب والنشاء على البارد حتى .
يمتزجوا جيداً .
7. ثم نضع السكر والكريمة شانتيه ونخلطهم على
البارد .
8. ثم نغلي المزيج على النار مع التحريك المستمر .
وعندما يبدأ القوام يشتد نضيف قطرات ماء الزهر .
نوزع المزيج في أكواب كل كوب ٣ أرباعه .
9. الآن في طنجرة أخرى نضع التمر الهندي .
10. والنشاء ونخفق على البارد جيداً .
11. ثم نضيف السكر ونغليهم على النار مع
التحريك المستمر وعندما يبدأ القوام يشتد نضيف
قطرات ماء الزهر .
12. نوزع المزيج في الأكواب فوق طبقة الحليب .
ثم ندخلهم البراد لمدة ٤ ساعات على الأقل .
13. عند التقديم نزين الوجه بالمكسرات حسب
الذوق وصحة وهنا .

حلى العزيزية

حلى العزيزية وصفة مشهورة من المطبخ المصري وخاصة في منطقة دمياط وهي عبارة عن خليط من

المعكرونة والحليب والنشاء والسكر مطبوخة على النار وتقدم باردة شهية جداً .

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 40 دقائق

الوقت الاجمالي: 55 دقائق



المقادير

- كوب معكرونة
- ٢ كوب ماء للسلق
- لتر حليب
- كوب سكر

- ظرف فانيليا
- ظرف كريم كراميل
- ٣ ملاعق نشاء
- ٢ ملعقة سمنة
- **للوجه :**
- سمنة
- رشة سكر

طريقة التحضير

14. أولاً نسلق كوب معكرونة ب ٢ كوب ماء .
ونتركهم يسلقوا حتى يتعجنوا
15. بعدها نتركهم يبردوا ثم ننقلهم للخلاط وفوقهم
نصف لتر حليب و ظرف كريم كراميل وفانيليا
. وننشاء ونخلطهم جيداً
16. بعد أن يصبح المزيج ناعماً ننقلهم إلى طنجرة
ونضيف عليهم بقية الحليب وملعقتين سمنة
. ونحركهم باستمرار حتى يغلوا
17. بعد أن يسمك القوام جيداً نرفعهم عن النار
ونصبهم في جاط بايركس ونتركه يبرد ثم ندهن
. وجهه سمنة ونرش سكر على الوجه
18. ندخله الفرن الحرارة من الأعلى حتى يتحمر
الوجه بعدها ندخله البراد لحوالي ٤ ساعات حتى
. يجمد ويتماسك القوام ثم نقدمه وصحة وهنا

حلى الجزر بالحليب

حلى الجزر بالحليب من الحلويات المشهورة في المطبخ الهندي سهلة التحضير وبمكونات بسيطة عبارة عن جزر وسكر وحليب بودرة لذيذة ومغذية سيحبها الأطفال .

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 50 دقائق



المقادير

- كيلو ونصف جزر مبشور
 - ٣ أرباع كيلو سكر
- ٣ أرباع كوب حليب بودرة

- ٣ أرباع كوب ماء
- ملعقة هيل ناعم
- ملعقة زبدة طرية
- **للتزيين:**
- فستق حلبي وجوز هند

طريقة التحضير

19. في مقلاة كبيرة نضع كلاً من الجزر والسكر ونقلبهم على نار قوية حتى ينشف ماء الجزر تماماً .
20. عندما ينشف الماء ويتغير لون الجزر نضيف الحليب البودرة ونقلبهم جيداً معاً .
21. ثم نضيف الزبدة والهيل ونقلبهم حتى يتماسك قوام المزيج .
22. ثم نفرغ الكمية في قالب على ورق زبدة ونرصه جيداً وندخله البراد يوم كامل .
23. عند التقديم نقلبه ونزين وجهه بالفستق الحلبي وجوز الهند حسب الذوق ونقطع الحلوى وصحة وهنا .

بسبوسة بالحليب المحلى

بسبوسة بالحليب المحلى لذيذة وسريعة وبمكونات بسيطة فهي خليط من البسكويت والسميد والسكر

والزيت مخبوزة بالفرن ومغطس وجهها بالحليب
المكثف .

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 45 دقائق



المقادير

- ٤ بيضات
- ٣ أرباع كوب سكر
 - ظرفين فانيليا
- ملعقة بيكينغ باودر
- كوب سميد ناعم
- نصف كوب زيت
- كوب ونصف بسكويت سادة مطحون

• للوجه:

- علبه حليب مكثف محلى

طريقة التحضير

24. في وعاء نضع كلاً من السميد والبسكويت .
والسكر والبيكينغ باودر ونخلطهم جيداً
25. ثم نضيف الزيت والبيض والفانيليا ونخلطهم جيداً حتى نحصل على قوام لين
26. نوزع المزيج في قالب مدهون زيت ومرشوش طحين ثم ندخله الفرن على درجة حرارة ١٨٠ .
لنصف ساعة
27. وبعد أن نخرجها من الفرن نسكب على وجهها الحليب المكثف ومكسرات حسب الذوق وندخلها البراد لتبرد قبل التقديم وصحة وهنا

حلى الجوزية

حلى الجوزية لذيذ للغاية يشبه قشر الجوز الخشبي ومحشي بالشوكولا الشهية مكوناته بسيطة وطريقة تحضيره سهلة وسريعة ومناسب لكل الأوقات

مدة التحضير: 10 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 40 دقائق



المقادير

- قالب زبدة طرية
- نصف كوب سكر بودرة
- بيضتان
- ظرف فانيليا
- كوبين طحين
- نصف كوب نشاء
- ملعقة بيكينغ باودر
- رشة ملح
- للحشو: شوكولا مذابة
- نحتاج لماكينة تشكيل الجوزية الكهربائية

طريقة التحضير

28. أولاً نخفق الزبدة حتى يصبح قوامها ناعماً

29. نضيف السكر مع الاستمرار بالخفق حتى يصبح القوام كريماً .
30. ثم نضيف البيض والفانيليا ونستمر بخفق المكونات مع بعضها جيداً .
31. في وعاء نخلط كلاً من الطحين والنشاء والملح والبيكينغ باودر نخلهم ثم نضيفهم فوق الخليط السابق .
32. نعجن جيداً حتى نحصل على عجينة طرية وناعمة نغطيها وندخلها البراد لنصف ساعة .
33. وبعد مضي الوقت نخرج العجينة ونكورها كرات متساوية ثم نوزعها بالقالب ونكبسها حتى تأخذ الشكل وتنضج .
34. بعد أن ننهي الكمية نتركها تبرد ثم نفرغ الشوكولا في كيس الحلواني ونبدأ نفرغ شوكولا في كل قطعة ثم نطبق عليها قطعة أخرى .
35. هكذا حتى تنتهي كل الكمية نصفهم في صينية وندخلهم البراد لنصف ساعة حتى تجمد الشوكولا ثم نقدمها في طبق التقديم وصحة وهنا .

حلى عين المها

حلى عين المها وصفة تشبه المعمولـ مكوناتها عبارة
عن سميد وطحين وجوز هند وسكر وغيرها تُخبز وتزين
بـالفستق الحلبي وتسقى بالقطر ثم تقدم

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 15 دقائق

الوقت الاجمالي: 35 دقائق



المقادير

- ٣.٥ كوب طحين
- نصف كوب سميد ناعم
- نصف كوب سكر بودرة
- كوب جوز هند ناعم

- ملعقة بيكربونات الصوديوم
 - ظرف فانيليا
 - ظرف بيكينغ باودر
 - بيضتان
 - رشة ملح
 - كوب زبدة طرية
 - كوب حليب سائل
 - **لدهن الوجه:**
 - صفار بيضة مع ملعقة خل
 - **للتزيين:**
 - فستق حلبي
 - قطر

طريقة التحضير

36. في العجانة نضع المكونات الجافة أي الطحين والسميد والسكر وجوز الهند والبيكربونات والفانيليا والبيكينغ باودر والبيض والملح ونخلطهم جيداً.
37. ثم نضيف الزبدة ونخلط ثم الحليب بالتدرج مع العجن حتى نحصل على عجينة ناعمة وغير لاصقة نغطيها ونتركها ترتاح ربع ساعة.
38. بعدها نقسم العجينة لكرات متساوية ونشكل كل كرة على شكل عين ونضع في وسطها الفستق الحلبي.

39. ثم نرتب القطع في صينية على ورق زبدة .
وندهن وجههم بصفار البيضة والخل .
40. ندخل الصينية إلى الفرن على درجة حرارة ١٨٠ من الأسفل ثم الأعلى حتى يكتسبوا لوناً ذهبياً .
41. وبعد أن نخرجهم من الفرن نسقيهم بالقطر .
وعندما يبردوا نقدمهم في طبق التقديم وصحة
وهنا .

المشبك بدون طحين

المشبك بدون طحين من الوصفات الأصلية للمشبك المقرمش الجاهز حيث تستخدم المكرونة بدلاً من الطحين ومكوناته بسيطة ومتوفرة بمذاق وشكل شهيق .

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 35 دقائق



المقادير

- كوب مكرونة
- ملعقة فانيليا
- ملعقة بيكينغ باودر
- ملعقة خميرة فورية
- ملعقة سكر كبيرة
- زيت للقلي
- قطر

طريقة التحضير

42. أولاً ننقع المكرونة بالماء لمدة ساعة وعندما تصبح طرية نصفها ونضعها بالخلط وفوقها كوب من ماء النقع .
43. نضيف فوق المكرونة كلاً من الفانيليا والبيكينغ باودر والخميرة والسكر ونخلطهم جيداً .

44. نستمر بالخلط حتى يصبح قوام المزيج ناعماً
وثخيناً وننقل المزيج إلى وعاء ونغطيه لنصف
. ساعة ونتركه حتى يتخمر جانباً
45. بعد أن يتخمر نحرکه لنفرغ الهواء منه ثم
. نفرغه في كيس حلواني
46. ثم نحمي الزيت جيداً ونعصر فيه الخليط على
شكل حلزوني ونقلب قطع المشبك على الوجه
. الآخر لتتحمّر من الطرفين وتأخذ لوناً ذهبياً
47. بعدها نضيفها جيداً من الزيت ونضعها في
. القطر لتشربه جيداً ونتركها لتصفى
48. بهذه الطريقة نكمل كل الكمية ثم نقدمها في
. طبق التقديم وصحة وهنا

حلى ماها بلانكا

حلى ماها بلانكا يأتي من المطبخ الفلبيني وهو يشبه
المهلبية ولكن بإضافات جديدة كالذرة وحليب جوز
الهند يقدم عادة في المناسبات والأعياد سهل وسريع
. ولذيذ

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 15 دقائق

الوقت الاجمالي: 30 دقائق



المقادير

- كوب ونصف ذرة حلوة صفراء
- كوبين حليب جوز الهند
 - كوبين حليب سائل
 - كوبين ماء
 - ٦ ملاعق نشاء
 - كوب وربع سكر
- **للوجه:**
 - جبنة شيدر مبشورة
 - جوز هند مبشور

طريقة التحضير

49. في طنجرة نضع الذرة والحليب وحليب جوز الهند والسكر نحركهم جيداً .

50. ثم نحل النشاء بالماء ونضيفه ونحركهم على البارد جيداً .
51. ثم نرفعهم على النار مع التحريك المستمر . حتى يغلوا ويشخن القوام .
52. بعدها نصبهم في جاط بايركس ونسوي وجههم . ثم ندخلهم البراد حتى يجمدوا .
53. وعند التقديم نزين وجههم بجبنة الشيدر . المبشورة وجوز الهند وصحة وهنا .

راحة البرتقال

راحة البرتقال وصفة تشبه مكعبات الجيلي ولكن بدون جيلاتين ومكوناتها بسيطة كل ما نحتاجه لنحصل على هذا القوام هو النشاء وهي لذيذة جداً سيحبها الأطفال خاصة .

مدة التحضير: 10 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 30 دقائق



المقادير

- **للشراب:**
 - كوب إلاب ربع سكر
 - نصف كوب ماء
 - قشرة ليمونة
- نصف ملعقة ملون طعام برتقالي
- **لخليط النشاء:**
 - كوب ماء
 - ثلث كوب نشاء
 - ملعقة ونصف عصير ليمون
 - ملعقة نكهة البرتقال
 - جوز هند أو سكر للتزيين

طريقة التحضير

54. أولاً نحضر الشراب ففي طنجرة نضع كوب إلاب ربع سكر ونصف كوب ماء وقشرة الليمون وملون . برتقالي ونغليهم على النار

55. في طنجرة أخرى نضع كوب ماء وثلاث كوب . نشاء ونخفقهم على البارد جيداً .
56. نضيف عليهم نكهة البرتقال وملعقة ونصف عصير الليمون ثم نغليهم على النار مع التحريك . المستمر حتى يشتد القوام كالعجين .
57. ثم نضيف عليهم الشراب الذي حضرناه سابقاً . ونحرك حتى يتجانس القوام معاً .
58. ندهن جاط بايركس بالزيت ونصب الخليط فيه . ثم نضعه في البراد لمدة ٣ ساعات على الأقل .
59. بعد مضي الوقت نخرج الجاط من البراد . ونقلبه ثم نقطعهم لمكعبات .
60. نغمس المكعبات بجوز الهند أو السكر . ونوزعهم في طبق التقديم وصحة وهنا .