

بسكويٲ بسكرٲم

بسكويٲ بسكرٲم من الوصفات السهلة الٲي توفر
الكثير من النقود بدل شراء بسكويٲ اولكر إذا
حضرٲيها بالمنزل فمكوناتها متوفرة وبنفس المذاق
. الرائع الٲي يحبهُ الكبار والصغار

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الٲجمالي: 35 دقائق



المقادير

- ٣ أرباع كوب طحين
- كوب زبدة بحرارة الغرفة
- ٤ ملاعق كبيرة نشاء

- ربع كوب زيت
- نصف كوب سكر بودرة
- بيضتان
- ملعقتين حليب بودرة
- ملعقة بيكينغ باودر
- ملعقة فانيليا
- شوكولاته للحشو

طريقة التحضير

1. في الخلاقة نضع كلاً من الزبدة والسكر البودرة . ونخفقهم ليصبح القوام كريماً .
2. ثم نضيف الزيت والبيض والفانيليا ونخفق جيداً .
3. نضيف الحليب البودرة والنشاء مع الاستمرار .
نخفق المكونات معاً .
4. وأخيراً نخلط الطحين مع البيكينغ باودر ونضيفهم بالتدرج للمكونات مع العجن حتى نحصل على عجينة طرية وناعمة نقسمها كرات متساوية .
5. نأخذ كرة ونفردها براحة اليد ونحشيها شوكولا .
باستخدام كيس الحلواني ثم نغلقها ونضغطها باليد .
6. بهذه الطريقة حتى تنتهي كل الكمية ثم نصفهم .
بصينية على ورق زبدة وباستخدام السكين نشكل على وجههم خطوط متعاكسة .
7. ندخل الصينية إلى الفرن على درجة ١٨٠ لمدة ثلث ساعة .

بعد أن نخرجهم نتركهم ليبردوا بعدها ننقلهم على 8.
. طبق التقديم وصحة وهنا

طريقة عمل كيكه رواني التركية

كيكه رواني التركية (أو ريفاني) هي عبارة عن حلى يشبه بسبوسة السميد المكونة من البيض، واللبن الزبادي والسميد والسكر والتي تسقى بالشيرة عند خروجها من الفرن وهي شهية للغاية وسهلة وسريعة التحضير .

مدة التحضير: 10 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 40 دقائق



المقادير

- حبات بيض 3
- كأس سميد ناعم 1
- كأس لبن زبادي 1
- كأس سكر 1
- كأس طحين 1
- كأس زيت نباتي ½
- ظرف بيكنغ باودر 1
- ظرف فانيليا 1
- لتحضير الشيرة (القطر):
 - كأس ماء 3
 - كأس سكر 3
 - عصير ½ ليمونة

طريقة التحضير

9. نبدأ بتحضير الشيرة فنضع في قدر كلاً من السكر. والماء ونحرك على نار عالية حتى يغلي المزيج.
10. نضيف عصير الليمون، ونغلي المزيج لبضعة دقائق ثم نتركه يبرد جانباً.
11. نضع في وعاء كلاً من البيض والسكر ونخفق حتى يرتفع المزيج.
12. نضيف الزيت واللبن الزبادي والسميد الناعم ونخفق جيداً.
13. نضيف الطحين والفانيليا والبيكنغ باودر ونخفق حتى تمتزج المكونات تماماً.

14. ندهن قالب بايركس أو الصينية بالزيت ونضع فيها المزيج ثم نضعها في الفرن على حرارة 170 . لمدة 30 دقيقة
15. نخرج الكيكة من الفرن ونقطعها ثم نسكب فوقها الشيرة ونتركها لمدة ساعتين على الأقل . حتى تمتص الشيرة تماماً
16. بعدها تكون كيكة رواني بالسמיד الشهية . جاهزة للتقديم

طريقة عمل كيك تركي سهل وسريع

كيك تركي سهل وسريع التحضير ومكوناته بسيطة ومتوفرة كالبيض والسكر والطحين والكاكاو نخلطهم معاً فنحصل على كيك لذيذ ورائع يحبه الكبار والصغار خاصة بعد تزيينه بالكريما مع الكاكاو أو دون كاكاو حسب الرغبة، يقدم مع الشاي أو القهوة وفي أعياد الميلاد .

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 45 دقائق



المقادير

- بيضة 3
- ملعقة صغيرة فانيليا 1
- كأس سكر 1
- كأس طحين 1
- ملعقة طعام بيكنغ باودر 1
- كأس زيت $\frac{1}{4}$
- ملعقة طعام كاكاو 2
- **لتحضير كريما التزيين:**
- كأس كريما شانتيه بودرة 1
- كأس حليب سائل 1
- ملعقة كاكاو 1

طريقة التحضير

17. في وعاء عميق نضع البيض ونضيف الفانيليا والسكر ونخلطهم حتى نحصل على مزيج كريمي القوام .

18. . نضيف الزيت ونخلطه مع المكونات جيداً
19. في مصفاة ناعمة فوق الوعاء نضيف الطحين والكاكاو والبيكنغ باودر ثم نخلطهم مع المكونات حتى تمتزج مع بعضها البعض تماماً
20. ندهن قالب الكيك بالزيت مع رشة طحين . نوزعها على القالب
21. نسكب الخليط في القالب ندخله الفرن على درجة 180 لمدة نصف ساعة
22. في وعاء آخر نخلط الكريما مع الحليب والكاكاو ونوزع الخليط على القالب بشكل متساوي بعد أن يبرد قليلاً
23. وبذلك يصبح الكيك جاهزاً للتقديم
24. يمكن رش بودرة الكاكاو على وجه الكيك

حلى الجزرية التركية

الجزرية هو حلى سهل من المطبخ التركي ويمكن تحضيره أينما كنتم فمكوناته بسيطة وطريقة التحضير سهلة ولا تحتاج الكثير من الوقت والجهد حيث يمزج الجوز والسكر ويطهى ثم يخلط مع البسكويت والجوز المطحونين ويغطى بجوز الهند ويوضع في الثلاجة حتى يبرد ويكون جاهزاً للتقديم وهو حلى يحبه الكبار والصغار .

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 15 دقائق

الوقت الاجمالي: 35 دقائق



المقادير

- كوب جزر مبشور 3
- كوب سكر بودرة 1
- كوب بسكويت مطحون 1 ½
- كوب جوز مطحون ½
- جوز هند

طريقة التحضير

25. في وعاء مناسب نضع الجزر المبشور والسكر ونضعه على النار مع الاستمرار بالتحريك حتى يظهر عصير الجزر ويصبح طرياً ويختفي السكر تماماً.
26. نضع الجزر المطبوخ جانباً حتى يبرد تماماً

27. بعدها نضيف فوقه البسكويت والجوز المطحونين ونحرك حتى تختلط المكونات مع بعضها البعض.
28. نمد نايلون على سطح مستوي ونضع طبقة من جوز الهند ثم نمد مزيج الجوز فوقه ونضغط عليه حتى يصبح مستويًا.
29. نلف النايلون حتى يصبح شكل عجينة الجزر اسطواناني ثم نضعه في الثلاجة لعدة ساعات أو ليلة كاملة.
30. نقطع الجزرية ونرشها بالمزيج من جوز الهند حسب الذوق وبذلك تكون جاهزة للتقديم.

حلى لقمة الباشا

حلى لقمة الباشا هو حلى سهل وسريع التحضير ، لذيذ للغاية وسيحبه أطفالك بالتأكيد، ويمكن تقديمه لضيوفك مع فنجان القهوة وهو بسيط للغاية من حيث خطوات الصنع وتكلفة المكونات ، فهو مكون من الحليب والسكر والطحين والزبدة والكريمة وشكله جميل وشهي

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 15 دقائق

الوقت الاجمالي: 35 دقائق



المقادير

- لتر حليب 1
- كوب سكر 1
- كوب طحين 1
- غرام زبدة 50
- ظرف فانيليا 1
- جوز مفروم
- كريمة شانتيه

طريقة التحضير

31. نضع في قدر عميق كلاً من الحليب والسكر .
والطحين ونحرك جيداً حتى تمتزج المكونات
32. نضع القدر على النار ونستمر بالتحريك حتى
يغلي المزيج
33. بعد الغليان نضيف الزبدة والفانيليا ونحرك
حتى تذوب الزبدة تماماً

34. نرش جوز هند على صينية ثم نسكب المزيج فوقه ونسوي سطحه ونرشه بالجوز ونتركه حتى يبرد تماماً .
35. بعد أن يبرد المزيج ويتماسك قليلاً نضع طبقة من الكريمة شانتية ونوزعها جيداً ونسوي سطحها
36. نقطع الحلوى شرائح طولية ثم نلف كلاً منها ونضعها في طبق التقديم ثم في الثلاجة حتى تبرد بشكل كامل وبذلك يكون حلى لقمة الباشا جاهزاً للتقديم .
37. نضيف الزينة التي نراها مناسبة او المتوفرة في المنزل

بلح الشام بالطريقة التركية

بلح الشام من الحلويات المشهورة جداً في بلاد الشام على الرغم من بساطة مكوناتها و سهولة تحضيرها الا انها انتشرت في مختلف أنحاء العالم و اليكم اليوم طريقة تحضيرها في تركيا باختلاف بسيط جداً

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 40 دقائق



المقادير

- بيضة 2
- كوب ماء 2
- ملعقة صغيرة ملح $\frac{1}{2}$
- كوب طحين عادي 2
- كوب سكر ناعم $\frac{2}{3}$
- ملعقة طعام سكر عادي 3
- ملعقة طعام زبدة باردة 3
- ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا 1
- كمية كافة من الزيت للقلي

طريقة التحضير

38. نسخن الماء والزبدة والسكر العادي والفانيليا والملح في وعاء مناسب على نار خفيفة، حتى تذوب الزبدة
39. عند ذوبان الزبدة نسكب الخليط فوق الطحين لتشكيل العجينة، وعندما تمتزج المكونات نتركها لتبرد 15 دقيقة، ثم ننقلها لخلط المعجنات ونضيف البيض مع التحريك

40. نصنع من العجينة قطع صغيرة، وننقلها للثلاجة 15 دقيقة كي تبرد وتتماسك عجيتها، ثم نُخرجها من الثلاجة ونتركها 30 دقيقة كي تُصبح بدرجة حرارة الغرفة
41. نضع القطع في زيت القلي الساخن حتى تُصبح ذهبية اللون، ثم ننقلها لورق التنشيف كي نمتص الزيت الفائض، وعندما تبرد نُقدمها بعد رش السكر الناعم عليها

طريقة عمل كلاج بالقشطة بالصورة



كلاج بالقشطة المنزلية
كلاج بالقشطة المنزلية لعجينة الكلاج استخدامات
عديدة، فهي تستخدم في تحضير الحلويات وايضا
الحلو، عجيتها الهشة وطبقاتها المتعددة جعلتها مفضلة

للكثيرين وايضا فتحت المجال لسيدة المنزل ان تتفنن في تقديمها .سنقدمها اليوم بالقشطة الصناعية ولو بإمكان سيدة المنزل إستخدام القشطة الطبيعي . سيكون طعمها أروع .

:مقادير لتحضير القشطة

٣ كؤوس حليب بودرة

١/٢ كاس دقيق ابيض

٤ كؤوس ماء

:لتحضير الكلاج

كاس زبدة

مغلف عجينة رفاق (الكلاج)

كاس قطر (شيرة) البارد

:طريقة كلاج بالقشطة المنزلية

١-نحضر القشطة وذلك بخلط الحليب والدقيق والماء في قدر تيفال ويخلطوا جيدا

٢-يوضع القدر على نار متوسطة ويقلب بواسطة ملعقة خشبية ،يجب ان نستمر بالتقليب حتى لا تتكتل القشطة.

٣- عند غليان المزيج تترك على النار مدة ٢ دقيقة

٤-يسكب الحليب المغلي في وعاء وعندما يتكون الوجه (القشطة) نزيله بواسطة المعلقة ثم نضعه على حدة في وعاء اخر

٥-ثم سنلاحظ تكون وجه اخر على سطح الحليب ونزيله ايضا بالمعلقة و نضعه في وعاء القشطة السابق وهكذا نكرر الخطوات كلما تكرر القشطة على الوجه

٦-ثم نأخذ القشطة ونخلطها جيدا حتى تصبح خليط واحد و نضعها على حدة لحين تحضير الكلاج

٧- نحمي الفرن على درجة حرارة 180 ثم نحضر صينية الخبز وتدهن بالزبدة السائحة ثم نضع طبقة من عجينة الكلاج وتدهن بالزبدة

٨- نكرر العملية السابقة لنكون ستة طبقات

٩-نفرء القشءة فوق الطءقة الساءسة بءء ءكون
. سماءة القشءة ١ سم

١٠-نضع طءقة من عءنة الكلاء فوق القشءة وءءهن
بالزبءة ونكرر العملية ءءى نءون ٦ طءقات فوق
القشءة .

١١-بءهن اءر سطح بالزبءة وءقءع بالشكل المرءوب
. مءلاءات او معبئات ءم ءوضع صبنة البز فى الفرن

١٢-عءما ءكءسب الكلاء اللون الءهبى الفاءء ءرفع من
الفرن وبسكب علبها القطر البارد .

١٣-ءءرك هءذا وءقءم بعء ساءءبب او اكءر وبفضل للبوم
الءانى ءءى ءءاء ان الكلاء قء ءءرب القطر

. ءم ءقءم وبصءة و عافبة

طريقة عمل بقلاوة بالجوز والفسق



بقلاوة بالجوز والفسق

بقلاوة بالجوز والفسق اشتهرت بلاد الشام بالبقلاوة فهناك انواع عديدة واشكال عديدة لتقديم البقلاوة ، يوجد بقلاوة محشية اللوز وايضا جوز وايضا صنوبر وممكن ان تزين بالمكسرات على السطح. البقلاوة عالم اخر من الحلو الشرقي المميز ، لذلك لو حضر بالمنزل بمكونات جيدة وطبيعي ستعطي نتيجة رائعة ولن تجعل مجددا سيدة المنزل تشتريها من الاسواق . والمحلات مرة اخرى .

مقادير بقلاوة بالجوز والفسق:

- ٢ كاس زبدة سائحة على النار
- مغلف عجينة الرقاق (الكلاج)
- ٤ كؤوس جوز ناعم
- كاس سكر

٢ كاس قطر بارد

طريقة بقلابة بالجوز والفسق:

١- في وعاء نخلط الجوز مع السكر سويا ونضعه على حدة.

٢- نحمي الفرن على درجة حرارة 180 و نحضر صينية مقاس ٢٥ في ٣٥ او ما يقاربها وتدهن بالزبدة السائجة بواسطة فرشاة.

٣- نضع طبقة من الكلاج وتدهن بالزبدة وتستمر هكذا ليصبح لدينا ستة طبقات.

٤- نضع طبقة من الجوز والسكر المخلوط فوق الطبقة السادسة .

٥- ثم نعاود وضع طبقة من الكلاج فوق الجوز وتدهن بالزبدة ونستمر في ذلك حتى نكون ٦ طبقات فوق خليط الجوز.

٦- سيصبح لدينا ٦ طبقات كلاج ثم خليط الجوز وبعدها ٦ طبقات اخر من الكلاج .

٧- تقطع البقلابة حسب الشكل المرغوب (معينات صغيرة عادة هو الشكل المتعارف عليه)

٨- تدخل الصينية في الفرن حتى تكتسب اللون الذهبي ثم ترفع.

٩- يسكب القطر البارد فوق البقلابة الساخنة بعد إخراجها من الفرن .

١٠- تقدم بعد ساعتين حتى نضمن ان البقلابة قد تشربت القطر كله.

وبصحة وعافية.

طريقة عمل الكنافة العثمانية بالقشطة البلدي

الكنافة العثمانية أثبت المطبخ الحلبي جدارته في عمل الكثير من الأطعمة وخاصةً الحلويات وتميزت حلب عبر الزمن بصنع افضل أنواع الحلويات. ومن أكثر الحلويات الحلبية شهرةً هي حلويات الفستق الحلبي. وللكنافة العثمانية شعبية واسعة في حلب ودمشق وهي ذات أصول تركية و من أهم مكوناتها القشدة والفستق الحلبي. ولكل من يرغب بعمل الكنافة العثمانية في المنزل فليتبّع هذه الطريقة:

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 40 دقائق



المقادير

- نصف كغ كنافه شعيرية

- نصف كغ قشطة بلدية طازجة.
- كوب كبيرة من السمن الحيواني.
- ٢ كوب قطر.
- ١٠٠ غ فستق حلبي مبشور.

طريقة التحضير

42. • نذوب السمن على النار جيداً.
43. • نضع الكنافة في قدر ونضيف السمن ونقلب الكنافة حتى تتشرب السمنة ونفرد لها باليد.
44. • نرفع الكنافة عن النار ونقسمها الى قسمين.
45. • ندهن صينية الفرن بالسمن ونفرد القسم الأول من الكنافة فيها.
46. • ندخل صينية الكنافة الى الفرن ونتركها حتى تكتسب لونا ذهبياً وتصبح قطعة واحدة متماسكة.
47. • نعيد الكرة بالقسم الآخر من الكنافة.
48. • نأخذ أول قسم من الكنافة ونضعه في طبق التقديم.
49. • نوزع القشدة بشكل متساوي على طبقة الكنافة.
50. • نضع القسم الثاني من الكنافة فوق القشدة.
51. • نسكب القطر الساخن على الطبق بالتساوي حتى تتشربه العصمية.
52. • نزين الطبق بالقشدة والفستق الحلبي.
53. • نقطع العصمية حسب الطلب ونقدمها.



المهلبية التركية او العثمانية

هي نوع من انواع الحلويات المشهورة في تركيا ومن **أطيب الاكلات التركية** وتتميز بسهولة تحضيرها وطعمه اللذيذ وتقدم عادة ضمن **اكلات رمضان** بعد الافطار وتقدم ساخنة وللحليب فوائد كبيرة وخاصة بعد يوم طويل من الصيام واليكم الطريقة

: مقادير ومكونات المهلبية التركية

لتر حليب 1

ملاعق كبيرة نشاء 5

كوب سكر 1/2

ملعقة كبيرة ماء الورد 2

ملعقة كبيرة زبدة 1

ملعقة كبيرة قشطة 2

كوب **فستق حليبي** 1/2

كوب **زبيب** 1/4

: طريقة تحضير المهلبية التركية

نضع الحليب في قدر كبير ونضعه على النار بحرارة 1- متوسطة

- 2- نضيف السكر ونستمر بالتحريك الى ان يذوب السكر
- 3- في كاس نذوب النشاء بقليل من الماء ونضيفهم للحليب المغلي الى ان يصبح الحليب كثيفا
- 4- نضيف الزبدة والقشطة الى المهلبية ونستمر بالتحريك على نار هادئة
- 5- بعد ان وصلت المهلبية الى السماكة المطلوبة نضيف ماء الورد
- 6- نسكب المهلبية في اكواب فخارية وندخلها للفرن على درجة حرارة منخفضة فقط لأكساب وجهها اللون الذهبي
- 7- نخرج المهلبية من الفرن ونرش على وجهها الفستق الحلبي والزبيب وتكون جاهزة للتقديم وتقدم ساخنة