

اكلة جزائرية، سيقار بعجين التوريق المقادير:

غ بودرة كريمة الباتسيير + 1/2 لتر حليب + ملعقة 50
صغيرة زبدة + 2 ملاعق كبيرة سكر

غ كريمة شانتيي مخفوقة 100

غ فزدق مدشدهش 50

غ لوز مدشدهش 50

عجينة توريق 150 غ زبدة توريق + 300 غ فرينة "دقيق" +
1/2 فنجان زيت + ملعقة صغيرة سكر + قليل من الملح
"غ سكر كلاس" بودرة 100

طريقة التحضير:

نحضر العجينة، نخلط الفرينة، الملح مع الزيت نبسسها
ثم نضيف الملعقة الصغيرة من السكر

نضيف الماء تدريجيا حتى تتماسك العجينة. نتركها جانبا
مدة 5 دقائق.

نفرد زبدة التوريق بالقلقال "نشابة" نضعها في العجينة
و نلفها على أربع جهات. نتركها تترتاح ثم نفردها و نلفها
على جهتين. بعد 5 دقائق نفردها و نعيد العملية مرتين
نفرد العجينة، نقصها الى مستطيلات متساوية الحجم

نحضر كريمة الباتسيير، نضع الحليب البارد في وعاء ثم نضيف السكر و بودرة الكريمة نخلطهم جيدا. نتركه على النار مع التخليط المستمر.

عندما تتماسك الكريمة و تتخثر نسحبها من النار و نضيف ملعقة الزبدة.

نخلط كريمة الباتسيير بعد أن تبرد مع كريمة الشانتيي. نضع قليلا منها فوق المستطيل ثم نلفه حول نفسه.

نضع كل من طرفي السيقار في خليط الفزدق و اللوز ثم نضعه في الفرن.

عندما تحمر نخرجها من الفرن و نرش السكر كلاس



اكلة جزائرية، سيقار بعجين التوريق

شورية تفاح و كراميل

المقادير:

تفاحة كبيرة الحجم

غ زبدة 80

غ سكر أسمر 50

ملعقة كبيرة من خلاصة الفانيلاء

ملاعق كبيرة كريمة طازجة 3

ملاعق كبيرة ماء 2

طريقة التحضير:

نقطع التفاح الى قطع متساوية حسب الطول. في مقلاة، نضع قطع التفاح مع 30 غ زبدة بعد أن تذوب و نتركها تتقلّى على نار دافئة حتى تصبح ذهبية اللون.

في وعاء، نضع السكر و الماء على النار هادئة لأقل من دقيقة مع التحريك ثم نضيف الزبدة و نحرك مع رفع الوعاء لأعلى أي أن السكر و الزبدة سيمتزجان حتى الذوبان خارج النار أي فوقها مع تحريك الوعاء في شكل دائري لدقائق.

نضيف بعد أن تذوب الزبدة الكريمة الطازجة و خلاصة الفانيلاء مع التحريك حتى الغليان. عندما تتماسك الكريمة و تتقلص الكمية نسحبها من النار.

نترك 2 قطع من التفاح و نفرم البقية في خلاط كهربائي ثم نضيفها الى الكريمة و نحرك جيدا.

نسكب كريمة الكراميل في زبدية و نضيف قطعتي التفاح.



وريدات قريوش الطاجين

:المقادير

غ دقيق 250

غ زبدة 200

غ خميرة 7

بيض 2

غ فانيليا 5

ملعقة ماء ورد

غ جلجلان 150

غ كاكاو 50

فنجان عسل

غ نشاء 50

حبات قرنفل

ملح

طريقة التحضير:

نسخن الزبدة حتى تذوب ثم نتركها تبرد. نضيفها الى الدقيق. ثم نضيف الملح، ماء الزهر و الخميرة و نخلط العجين جيدا حتى تتماسك و تتجانس.

نأخذ 1/4 العجينة و نضيف اليها الكاكاو. نضيف البيضة الى بقية العجين.

نشكل كل جزء من العجين الى أقراص و نغطيها ثم نتركها ترتاح قليلا. نثر النشاء فوق الطاولة و نفرّد كل قرص حتى يصبح رقيقا جدا.

نسخن المقلاة جيدا ثم نسحبها من النار و نقوم بتدفئة كل قرص ثم نقص الأطراف حتى نتحصل على مستطيل.

نضع كل المستطيلات بعد تدفئتها و قص طرفيها فوق بعضها و بتداول أى العجينة البيضاء ثم عجينة الكاكاو مع الحرص على دهن كل مستطيل من الوجه و القفا بقليل من الزبدة أو الزيت.

نخلط ابيض البيضة مع الفانيلاء. نقوم بلف المستطيلات و مع الوصول الى الحاشية ندهن الأطراف بالبيضة المخفوقة مع الفانيلاء و نضغط عليها حتى تلتصق جيدا. نقص اسطوانة العجين بالعرض مع ميل السكين قليلا. بعد القص سنتحصل على عجين في شكل معين هندسي عندها نبدأ بسحب أطراف العجين برفق حتى نتحصل على شكل الوردة.

نضغط في وسط كل وردة بواسطة حبة قرنفل حتى تتماسك عند القلي في الزيت الساخن. نتركها تبرد ثم نغمسها في العسل و نرشها بالسهمسم.



الرفيس المقادير:



الرفيس
أوراق فطير 5

غ تمر 250

غ زبدة البقر 100

زعتر

كسبر

طريقة اعداد الرفيس:

نحضر الفطير، نخلط دقيق و الماء و قليل من الملح و نشكل العجين الى دوائر و نطبخ على نار هادئة

نهرس الفطائر و نضيف له زبدة البقر، الزعتر و الكسبر و نخلط جيدا حتى نتحصل على عجين متماسك

تتناول الرفيس الساخن مع اللبن

وصفة كعكة بالبوفريوة (كعكة الروس بالبوفريوة)



وصفة كعكة البوفريوة
:مقادير كعكة الروس

غ مسحوق بوفريوة 150

غ دقيق 60

غ سكر محور 150

ابيض البيض 7

مقادير كريمة زبدة لكعكة الروس

غ زبدة حيوانية 400

غ سكر 100

غ ماء 40

غ بوفريوة 200

اصفر البيض 7

طريقة تحضير كعكة الروس

.نمزج البوفريوة و سكر و دقيق مع بعض

نضع في إناء آخر أبيض البيض ونحركه حتى نتحصل
على خليط الثلج

نظيف خليط البوفريوة و سكر و دقيق و نحرك بلطف

.بعد ذلك نقسمه ثلاث أجزاء ونضعه في فرن

:تحضير كريمة الزبدة لكعكة الروس

نضع سكر وماء على غاز حتى تصل درجة الحرارة ل
120°

نحرك اصفر البيض و في نفس الوقت نضيف السكر
وهو ساخن و نركض حتى نتحصل على خليط كريمي
نضيف الزبدة ونمزجها مع الخليط و نضيف مسحوق
البوفريوة.

نزين **كعكة الروس** ثم نرش البوفريوة المهروشة
فوقها.

الحلويات الجزائرية، الفطيمات :المقادير



الفطيمات

:العجين

كغ فرينة 1

ملعقة سكر فانيلاء

ملعقة ماء زهر
غ زبدة ذائبة 150
ملعقة صغيرة ملح 1/4
ملون أخضر
الحشو:

غ لوز مرحي 250
غ سكر 300

قشر ليمون، مبشور
ملعقة ماء زهر 1/2

طريقة اعداد الفطيمات:

نخلط جميع المكونات باستثناء الملون الاخضر و نعجن
. جيدا حتى نتحصل على عجينة ليننة

ناخذ نصف ما تحصلنا عليه من العجين و نضيف اليه
الملون الاخضر

.و نترك العجين مدة 1/2 ساعة حتى يتماسك

نقوم باعداد الحشو، نخلط كل مواد الحشو حتى
نتحصل على حشو متماسك و عند الضرورة اضافة
بيضة لיתماسك العجين جيدا

نترك الحشو جانبا و نبسط العجينة البيضاء و العجينة
الخضراء، نقطعهما الى دوائر بحيث تكون احدهما أكبر
من الاخرى

نضع الدائرتين فوق بعضهما، و نقوم بفتحات صغيرة
في العجين حوالي 2 سنتم و نضع الحشو ثم نقوم بفتحة
اخرى فوق الاولى حتى الحصول على الشكل النهائي و

نزينها ثم نضعها في الفرن على حرارة معتدلة
بعد طهيها نغمسها في عسل مخلوط بماء الزهر

الجوزية المقادير:



الجوزية

غ جوز مرحي 500

غ سكر ناعم 50

ملعقة قهوة مركز اللوز 1

بياض البيض

حبات من الجوز

للشحور: 1/2 لتر ماء، 500 غ سكر

طريقة اعداد الجوزية:

نخلط الجوز ألمرحي و السكر الناعم، نعطر بمركز اللوز، نضيف بياض البيض للحصول على عجينة صلبة

على طاولة مرشوشة بالفريضة، نفرد العجينة على سمك 2 سم، نقطع على شكل أوراق بواسطة القالب

نضعها في طبق الفرن مشوشة بالفريضة، ندهن سطحها ببياض البيض و نزين بنصف حبة جوز

نطهيها مدة 10 دقائق

نتركها تبرد ثم نضع فوقها الشحور (نخلط السر مع الماء و نتركهم حتى الغليان، عندما يصبح الخليط متماسك نسحبه من النار

سلطة الفواكه بالكريمة



: المقادير

فاكهة الموسم ، على سبيل المثال:

رمان 1

أصابع موز 3

تفاحة متوسطة 2

برتقال 2

كوب زبادي 2

ملعقة بودرة كريم شانتيه 2

نصف كوب لبن (حليب)

سكر حسب الرغبة

ليمون حسب الرغبة

: الطريقة

نقوم بخفق اللبن وبودرة الكريم شانتيه مع قليل من السكر ثم نضيف الزبادي و يقلب الخليط جيداً.

تقطع الفاكهة إلى قطع صغيرة وتغطى بكمية كافية من السكر وعصير الليمون وتترك فى الثلاجة حتى نحصل على الصوص الخاص بالسلطة.

يضاف خليط الزبادي والكريم شانتيه على السلطة وتقلب جيداً وتقدم باردة .

مسفوف بالفواكه الجافه

بناءا على طلباتكم **المسفوف** أو الكسكس الحلو
بالفواكه الجافة من **المطبخ الجزائري**
مقادير مسفوف بالفواكه الجافه



مسفوف بالفواكه الجافه

غ كسكسي من النوع الجيد الخاص بالمسفوف 500

غ دقلة 300

غ بوفريوة 200

غ عوينة جافة 100

لتر حليب 1

غ سكر مسحوق 300

ملعقة زبدة

غ زبيب بدون نواة 50

كأس ماء ورد.

طريقة التحضير مسفوف بالفواكه الجافة

تذاب الزبدة في حمام مائي وتضاف إلى حبات الكسكسي وكأس صغير من الماء ويبلل الكسكسي بهما ثم يفور مدة ربع ساعة.

في تلك الأثناء تقسم الدقلة إلى نصفين النصف الأول يحفظ على حاله والنصف الثاني يقطع في شكل مكعبات صغيرة بعد أن تزال منه النواة. وتقلى البوفريوة ويبقى نصفها الأول في شكل حبات والنصف الثاني يرحى. كما يغسل الزبيب فإنه يغسل في البداية وينقع في ماء الورد مدة ساعة على الأقل.

كما يسخن الحليب جيدا في مرحلة موالية ولما ينضج الكسكسي يرفع من فوق النار ويفرغ من الكسكاس في إناء واسع وترشح فوقه $4/3$ كمية السكر المسحوق وبعد أن يخلط مع السكر جيدا يسوى ثم يسقى بماء الورد المخلوط بالزبيب وبالحليب الساخن ويترك على حاله دون تحريك مدة 10 دقائق تقريبا بعدها يحرك الكسكسي وتضاف له حبات الدقلة المقطعة والبوفريوة المرحية نصفها فقط ويعاد تحريك المسفوف ويخلط مع الفواكه بعدها يقب ويحمل في مستوى الجوانب بحيث توضع حبتان من الدقلة بجانبها حبة واحدة من العوينة ثم حبتان من الدقلة فحبة من العوينة وهكذا أما في مستوى القبة فإنه يتم إحداث سطور من السكر المسحوق والبوفريوة المرحية بحيث

يرسم سطر من السكر من الأعلى إلى أن يصل إلى أحد الجوانب فسطر من البوفريوة المرحية وهكذا. ثم توزع حبات البوفريوة والزبيب بين السطور المحدثه . ويقدم بعدها للأكل .

**يمكن استبدال الفواكه الافة بالحلاوة
أو أي طعم تحبونه (المهم يكون حلو و جاف)**

حلو المخدات

بناءا على طلبات الأعضاء **حلو المخدات من
المطبخ الجزائري و العربي**
المقادير حلو المخدات

.كوب دقيق 4



حلو المخدات

.ملعقة كبيرة خميرة فورية ناعمة 1

.كوب سكر 3/1

.ملعقة صغيرة ملح 4/3

ملعقة صغيرة هيل ناعم 1

ملعقة صغيرة زعفران 2/1

كوب جبن كاسات 3/1

حبة كبيرة بيض 1

ملعقة صغيرة فانيليا سائلة 1

كوب ماء دافىء شيرة أو عسل 1

سكر ناعم، قرفة

زيت قلي

طريقة التحضير حلو المخدات

1. في وعاء الخلاط ضعي الدقيق، الخميرة، - السكر، الملح، الهيل، الزعفران، قلمي ليختلط، أضيفي الجبن، البيضة، الفانيليا، الماء، ثم أعجنها
2. اتركها ترتاح -
3. افرديها بشكل مستطيل -
4. قطعها إلى مربعات -
5. اقليها بالزيت الساخن -
6. انثري السكر مع القرفة أو ضعها بالشيرة -