

طريقة حلى ام علي مشاعل الطريفي



لعمل حلى ام علي :

أحضر علبة من عجينة البف باستري (وممكن عملها بعجينه القلاش او الكرواسون الجاهز أو التوست المحمص حسب الرغبة) أضع شرائح البف باستري في صينيّه الفرن وادخلها فرن حار حتى تتحمر من الجهتين وبعد خروجها اتركها تبرد ثم اكسرها واضعها جانبا .

أحضر مكسرات حسب الرغبة (زبيب ، جوز ، فستق ، جوز هند) أضع في مقلاة ملعقه كبيرة زبدة وبعد أن تذوب أضع المكسرات وأحمصها حتى يصبح لونها ذهبي بعد ذلك أغلق النار وأنقلها لصحن مفتوح ثم أرشها ب سكر بودرة وأتركها جانبا .

أحضِر قدر على النار وأضع فيه ملعقة كبيرة زبدة وبعد أن تذوب اضيف لهاثلاث أكواب حليب طازج كامل الدسم + كوب سكر (ممكن استبداله ب علبة كبيرة حليب نستله المكثف المحلى) أترك المزيج على النار حتى يسخن ثم اغلق النار و أضيف له ملعقة صغيرة ماء زهر (اختياري) + رشة قرفة (وممكن اضافة فانيليا حب الرغبة) ثم أضيف علبتين صغيره قيمر او قشطه ، وبعد ان اخلط المقادير جيدا اضع المزيج جانبا.

أحضِر صحن التقديم ثم ادهنها بالزبدة من الداخل ثم أضع طبقه من البف باستري المحمص ثم طبقه من المكسرات المحمصه ثم طبقه اخرى من البف باستري المحمص ثم أصب خليط الحليب والقشطة ، اخر طبقه أخفق كوب كريمه خفق حتى يصبح رغوي ابيض + ملعقة كبيرة سكر بودره وأضع هذا المزيج علي الوجه وأزينها بالمكسرات المحمصه ثم أضعها في فرن حار مسبق الفتح علي حراره 180 درجة مئوية لمدة عشر دقائق بعد ذلك تُقدم وهي حاره

وبالعافية عليكم .

طريقة عمل القطايف بالقشطة الجاهزة من معجنات
الدكتورة هند الفوزان





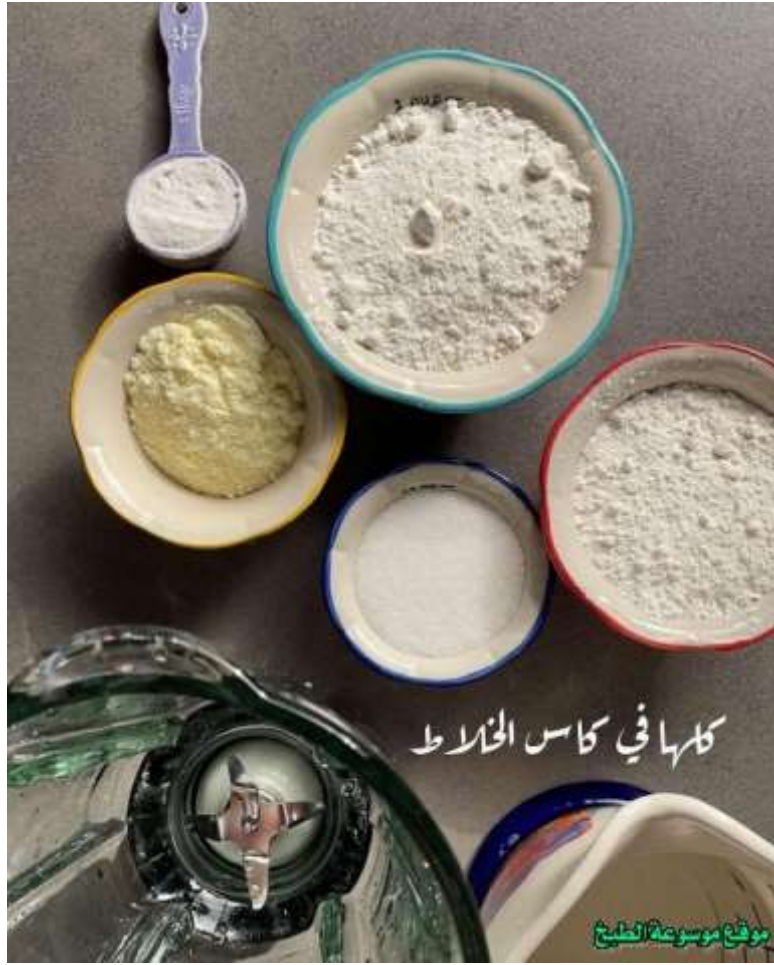
لعمل قطايف بالقشطة

*المقادير والطريقة لعجينة القطايف :



نضع في محضرة الطعام ..

- كوب ونصف دقيق
- ملعقتين كبار مسحوق الحليب " نيدو " أو غيره
- ملعقة كبيرة باكينج باودر
- ربع كوب سكر
- كوب ونصف ماء



ونخلطها

نصب الخليط على صاج او مقلاة وتُحمّر على وجه واحد



صاجة حارة

موقع موسوعة الطبخ



إذا نشف الوجه وتحمّرت من تحت تصوير جاهزة



موقع موسوعة الطبخ





تُشكّل باقفالها الى النص



وتحشى القطايف بالقشطة الطازجة



وتُحلى القطايف بالشيرة



طريقة إعداد الشيرة :

كاس سكر + نصف كاس ماء + زعفران + شريحة ليمون

تترك لتغلي ٧-١٠ دقائق

أخيراً "اختياري": ملعقة شراب الذرة أو عسل + ماء ورد أو هيل ..



زينوها مثل ما تحيون

موقع موسوعة الطبخ



زيتها بالفستق (وتركت طرف بدون) ♥
موقع موسوعة الطبخ

.. □ □ وبألف عافية



موقع موسوعة الطبخ



رمحة رمضان ✨
الله يبلغنا ❤️

موقع موسوعة الطبخ



طريقة عمل الجوزيه بالنستله الهشه من فروحة الامارات
بالصور

الجوزيه بالنستله



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

مقادير عمل الجوزيه بالنستله

المقادير:

2 كوب دقيق الذره (نشاء) + 4 كوب دقيق ابيض
3\4 كوب سكر بودره + 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
400 جرام زبده + 2 ملعقة صغيرة فانيليا
5 بيضات بدرجة حرارة الغرفة + الوان طعام

حقوق النشر محفوظة لـ [فرووحة الإمارات](#) - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



يخاط الدقيق والنشاء والبيكنج باودر

حقوق النشر محفوظة لـ [فرووحة الإمارات](#) - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



تضرب الزبدة والسكر في الخلاط

حقوق النشر محفوظة لـ [فروحة الإمارات](#) لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



ثم يضاف البيض والفانيليا ويستمر بالخلط

حقوق النشر محفوظة لـ [فروحة الإمارات](#) لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



ويضاف خليط الدقيق ويستمر بالخلط
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



تأخذ قطع صغيرة من العجين وتلّون

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ





حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



يسخن الجهاز وتوضع الحبات بالمقلوب وتغلق حتى الاستواء
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



التوفي حليب محلى تفك الورقة عن العلبة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



توضع العلبة في قدر الضغط لمدة ساعة ثم يترك حتى يبرد
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

