

طريقة بيتي فور سهل التحضير وهش جدا ناعم ويزوب بالفم بالصور



لعمل بيتي فوري يزوب بالفم و لذيذ جيدا و اهم شيء انه
سهل التحضير

الطريقة والمقادير :

في وعاء عميق نضع 250 غ من الزبدة باردة نوعا ما و
وثلاث ارباع الكوب من السكر البودرة و نخلط الكل جيدا



نضيف حبة بيضة و ملعقة صغيرة من الفانيليا و نخلط
جيدا



نضيف 2 كوب و ربع الكوب طحين النخول مع ملعقة كبيرة و ملعقة صغيرة من النشا و نجمع العجين



ندخل العجين للتلاجة لمدة 15 دقيقة



نجهز القمع و جيب الحلواني



نشكل حلقات من البيتي فور



ندخل البيتي فور للفرن المسخن 170 لمدة 15 تقريبا



شكل البيتي فور أن يكتسب لون ذهبي



البيتي فور



لاتنسوني من صالح دعائكم

حلى كنافه بالجبن لذيذه بالصور من مطبخ ام ترف



knafeh cheese recipe

كنافه بالجبن سهله ولذيذه

مقادير عمل الكنافه بالجبن :



كنافة السنبله

اصبع زبدة

علبة قشطة

4 ملاعق جبنة سائلة

6 حبات جبن كيري

قطر "شيرة"

طريقة تحضير وعمل الكنافه بالجبن :

نفتت الكنافة مع نص اصبع زبدة ونحط نص كمية

الكنافة بالصينية

نعمل الحشوة "الجبن السائل ، جبن كيري والقشطه"

بالخلاط



ونحط الحشوة بالصينية وبعدها نص الكمية المتبقية
من الكنافة



نخبز الكنافه بالجبن لحين تشقر



موقع موسوعة الطبخ

???. وبالعاافية

طريقه فستقيه لذيذه بماء الزهر



فستقيه بماء الزهر وصفه معروفه وقديمه بس شفت
الاضافه المميزه لها ماء الزهر عاد ماء زهر وفستق
? واجتمعو

وحيث اجر بها وطلعت لذيذه جداً جداً .

لعمل الفستقيه نحتاج الى :

بسكويت دايجستف استخدمت ٢٢ حبه

أصبع زبده او نصف كوب زبده

٣ ملاعق ماء زهر

للفستقيه :

كاس ونصف فستق مطحون

علبة نستله (واضح اني مصوره علبة النستله فاضيه
لاني نسيت [?] [?] [?] والكيري فاضي والبسكويت فاضي بعد

[?] اصور المقادير قبل اشتغل فيها

٦ حبات جبن كيري

٣ ملاعق ماء زهر



الطريقة :

نطحن البسكويٲ ونخلطه مع الزبده وماء الزهر
نفرده في صينيٲ الفرن
نخلط مكونات الفستقيٲ ونسكبه على البسكويٲ
وندخله الفرن ساخن ١٠ دقائق بس
لازم تطلعونها وهي ترج شوي وفي نفس الوقت سطحها
اذ لمستيه مايلزق في اصبعك لانها اذ خليتها الى ان تطول
و تتماسك تصير ناشفه □
لاتخافون بعد التبريد بتتماسك اكثر
ندخلها الثلاجه ٤ ساعات تزين (زينتها بفستق ومرابي
زهر الليمون) وتقطع وتقدم



الكريم كراميل بالدريم ويب فروحة الامارات بالصور
خطوة بخطوة

كريم كراميل بالدريم ويب



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



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

المقادير :

خمس كاسات ماء + كوب ونص حليب بودره
خمس اظرف كريم كراميل + علبة قشطة
حبتين بيض بحرارة الغرفة + ملعقة صغيرة فانيليا
مغلفين دريم ويب + للكراميل: نص كوب سكر

حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يذاب السكر على نار وسط حتى نحصل على كراميل بدون حرق
حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يسكب الكراميل في قالب ويحرك القالب حتى يتوزع جيداً
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ويترك يبرد بحرارة المطبخ

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



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



يوضع بالخلاط الماء والبيض والكراميل والفانيليا والفستق والذرة وحب والحب البودرة
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تخلط المكونات حتى تتجانس
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ويسكب في قدر على النار

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



يحرك الخليط حتى يغلي

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



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



يسكب في القالب ويترك على الرف حتى يبرد جيداً
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يدخل القالب الثلّاجه لمدة ثمان ساعات او ليلة كامله
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء



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



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



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



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



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



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



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



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