



البقلاوة باللوز
البقلاوة باللوز من انواع البقلاوة ذات الحشوات
المختلفة ، فممكن ان تحشى باللوز او الجوز او
الفستق حسب الرغبة وقد اشتهرت بلاد الشام بها وهم
الأمهر على الإطلاق بتحضيرها.تتكون من عجينة الكلاج
وتعد بوضع عدة طبقات فوق بعضها مع الحشوة.تحضير
البقلاوة ليس بالأمر صعب ، هي بالتأكيد افضل من
المتواجدة بالأسواق وذلك لإختيارانا المكونات بانفسها
. وبذلك نضمن جودتها .

مقادير البقلاوة باللوز
كاس ونصف لوز مطحون ناعم
كاس سكر
٣ ملعقة كبيرة ماء زهر
مغلف كامل عجينة الكلاج
كاس سمن او زبدة
كاس شيرة (قطر)

كيفية تحضير البقلاوة باللوز

- ١- يحمى الفرن على درجة حرارة 180
- ٢- في وعاء يخلط اللوز مع السكر مع الماء زهر
- ٣- تحضر صينية مدورة وتدهن بالزبدة السائحة
- ٤- تفرد عجينة الكلاج وتمد طبقة واحدة ثم تدهن بالزبدة
- ٥- نضع فوقها طبقة ثانية وتدهن بالزبدة ويسكب عليها طبقة رقيقة من من حشوة اللوز
- ٦- تمدهن فوقها طبقة اخرى من عجينة الكلاج وتدهن بالزبدة
- ٧- وفوقها طبقة اخرى من العجينة وعليها طبقة رقيقة من حشوة اللوز
- ٧- تلف العجينة بشكل إسطوانى مع الضغط قليلا
- ٨- تمدهن العجينة على الإسطوانية على الصينية ونستمر هكذا حتى ننتهي من كمية العجين والحشوة
- ٩- ترص القطع الإسطوانية قرب بعضها في الصينية
- ١٠- ثم تقطع كل عجينة الإسطوانية الدائرية الى قطع متساوية
- ١١- توضع الصينية في الفرن في الرف الوسطي وتخبز حتى تكتسب اللون الذهبي
- ١٢- تخرج من الفرن ويسكب القطر عليها حالا وهي ساخنة حتى تتشرب القطر كله
- ١٣- ننتظر حتى تبرد ثم تقدم وبصحة وعافية



اصابع البقلاوة

اصابع البقلاوة بالفستق اكلة تركية بامتياز وهي من **اطيب الاكلات التركية** و اشتهرت بلاد شام بأنواع متعددة من الاكلات الشهية سواء كانت موالح او حلو ، وأكثر ما اشتهرت به هو البقلاوة الشامية ، وتتمنى الكثير من السيدات أن يستطيعوا تحضيرها في منزلهم ، اليوم سنقدم بقلاوة اصابع محشوة بالفستق لعشاق الفستق الحلبي الذي اشتهرت به منطقة حلب في سوريا ، طريقة تحضيرها سهلة ولكن يجب اختيار مكونات المكسرات بعناية لنحصل على بقلاوة شهية .

مقادير اصابع البقلاوة بالفستق:

٢ كاس فستق مطحون ناعم ولكن ليس بودرة

كاس سكر

٣ ملعقة كبيرة ماء زهر

مغلف كامل عجينة الكلاج

كاس سمن او زبدة

كاس شيرة (قطر)

١/٢ كاس سكر مطحون خشن

: طريقة اصابع البقلاوة بالفستق

١- يحمى الفرن على درجة حرارة 180

٢- في وعاء يخلط الفستق مع السكر مع الماء زهر

- ٣- تحضر صينية مدورة وتدهن بالزبدة السائحة
- ٤- تفرد عجينة الكلاج وتمد طبقة واحدة ثم تدهن بالزبدة.
- ٥- نضع فوقها طبقة ثانية وتدهن بالزبدة ويسكب عليها طبقة رقيقة من من حشوة الفستق.
- ٦- تمدهن فوقها طبقة اخرى من عجينة الكلاج وتدهن بالزبدة.
- ٧- وفوقها طبقة اخرى من العجينة وعليها طبقة رقيقة من حشوة الفستق.
- ٧- تلف العجينة بشكل إسطوانتي مع الضغط قليلا
- ٨- تمدهن العجينة على الصينية ونستمر هكذا حتى ننتهي من كمية العجين والحشوة.
- ٩- ترص القطع الإستطوانية قرب بعضها في الصينية
- ١٠- ثم تقطع كل عجينة الى قطع متساوية
- ١١- توضع الصينية في الفرن في الرف الوسطي وتخبز حتى تكتسب اللون الذهبي
- ١٢- تخرج من الفرن ويسكب القطر عليها حالا وهي ساخنة حتى تتشرب القطر كله وتزين بالفستق المطحون خشن
- ١٣- ننتظر حتى تبرد ثم تقدم وبصحة وعافية



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 ، ويمكن 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 بقلّاوة بالجوز والفتق:

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 السائحة 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 البقلّاوة 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 البقلّاوة الساخنة بعد إخراجها من الفرن .

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

.وبصحة وعافية.



أصابع البقلاوة

أصابع البقلاوة من الحلويات السهلة والسريعة والمناسبة للتقديم في شهر رمضان أو يمكن تقديمها في أي وقت من أيام السنة. في الوصفة يتم استعمال عجينة الجلاش وهي عبارة عن رقائق خفيفة جدا تستعمل لأصناف عديدة من الحلويات و الموالح . وأشهرها البقلاوة .

مقادير عمل أصابع البقلاوة:

باكيت من عجينة الجلاش

جوز أو بندق أو فستق حليبي

سكر

سمن مذاب

قطر

للزينة : فستق حليبي ناعم

طريقة عمل أصابع البقلاوة:

نسخن الفرن لدرجة 200 درجة

نطحن المكسرات ناعما ، يمكن استعمال صنف واحد أو خليط من المكسرات

نحضر فرشاة عريضة

نضع رقاقة من الجلاش نمسحها بطبقة خفيفة من السمن ونشّف فوقها رقاقة ثانية و نسمحها ايضاً بطبقة رقيقة من السمن ونضع رقاقة أخرى

نوزع على طرف العجينة حوالي ملعقتين كبار من الحشوة ورشة سكر خفيفة

نحضر عود خشبي رفيع و نضعه على حافة العجينة ونلف العجينة على شكل أسطوانة فوق العود الى أن نصل للسماكة التي نرغب بها ، نقطع الرقاقة الزائدة بالسكين

باستعمال أطراف الاصابع نضغط على طرفي العجينة ونجمعها على العود بشكل متعرج بحيث يتناقص طولها نسحب العود بالتدريج ونضع اصبع البقلاوة بصينية الخبز نكمل تشكيل بقية العجينة بنفس الطريقة

نضع الأصابع بالصينية بحيث تكون متلاصقة ، وباستعمال سكين نقطع كل اصبع الى 3 او 4 أصابع حسب الحجم المرغوب

نصب السمن المذاب على البقلاوة بحيث تغطيها تماما نخبزها لمدة 20 دقيقة حتى تصبح ذهبية اللون

نخرجها من الفرن وتخلص من السمن الفائض بعد اخراجها من الفرن مباشرة

نوزع القطر فوق البقلاوة بحيث تغطيها ونتركها لمدة ساعة او حتى تبرد تماماً ثم نتخلص من القطر الفائض نضع أصابع البقلاوة في طبق التقديم ونزينها بالفستق الناعم

ملاحظات : لكي لا تصبح الأصابع سميكة نتوقف عم اللف عندا نصل لنصف الرقاقة ، نقطعها ونبدأ بلف بقية الرقاقة للحصول على أصابع أخرى

العجينة تجف بسرعة حين تتعرض للهواء، لذلك نغطيها بقطعة قطنية رطبة أثناء العمل

- [الرئيسية](#)
- [حلويات](#)

طريقة عمل اصابع البقلاوة بالكاجو
أبريل 30, 2016 Last updated



اصابع البقلاوة بالكاجو

اصابع البقلاوة بالكاجو من اشهى واغنى انواع الحلويات التركية الاصل فهي عبارة عن لفائف ذهبية مقرمشة محشوة بالكاجو المنكه بماء الورد اللذيذ واليكم طريقة تحضيرها .

: مقادير لفائف البقلاوة بالكاجو

اوراق عجينة البقلاوة 10

كوب كاجو المجروش 1

ملعقة كبيرة سكر 2

ملعقة كبيرة ماء الورد 2

كوب قطر 1

كوب سمونة 1/4

: طريقة تحضير لفائف البقلاوة بالكاجو

1- نخرج عجينة البقلاوة قبل نصف ساعة من التحضير

2- نضع كمية الكاجو المجروش في وعاء ونضيف اليه ماء الورد واسكر ونحرك المكونات جيدا وبهذا تصبح الحشوة جاهزة

3- نمد العجينة وندهنها بالسمنة ونثنيها نصفين ونضع عود خشبي طويل (كالذي يستعمل للشيش طاووق) ونضع كمية من الحشوة فوق العود الخشبي ونلف العجينة لتصبح رول ونقوم بزم العجينة ثم نسحب العود الخشبي ونضع اللفائف بصينية الفرن المدهونة مسبقا بالزيت نكرر العملية الى ان تنتهي كمية العجين

4- ندخل الصينية في الفرن الساخن من قبل على درجة حرارة منخفضة الى ان تكتسب لفائف البقلاوة بالكاجو اللون الذهبي

5- نخرج اللفائف من الفرن ونتركها تبرد ونضع فوقها القطر ونصفها بطبق وتصبح جاهزة للتقديم



كب كيك البقلاوة

وهو من انواع الحلويات العربية والتي تشتهر بها ايضا تركيا وسنقدم لكم اليوم البقلاوة بطريقة جديدة وشهية غير ان شكلها الشهى سوف ياثربك واليكم طريقة التحضير .

:مقادير كب كيك البقلاوة

علبة عجينة البقلاوة 1

كوب سمنة 1/2

كوب زيت نباتي 1/2

كوب فستق حلي 1/2

كوب كاجو 1/4

كوب قشطة 1/2

كوب قطر 1/2

:طريقة تحضير كب كيك البقلاوة

نضع كمية السمنة في قدر وندعها على نار متوسطة 1- الى ان تذوب نرفعها من النار

نضيف الزيت النباتي ونخلطهم جيدا 2-

- 3- نكون قد اخرجنا عجينة البقلاوة قبل نصف ساعة من العمل بها فنضع اول طبقة من العجينة وندهنها بالسمنة والزيت ونضع فوقها الطبقة الثانية وندهنها ايضا نكرر العملية الى ان تنتهي كمية العجينة
- 4- نقطع العجينة الى مربعات كبيرة بحسب حجم قالب الكب كيك الذي تستخدمينه
- 5- نضع مربع الطبقات على قالب الكب كيك وندخل العجينة بحرص باطراف الاصابع
- 6- ندخل القوالب للفرن الساخن من قبل على درجة حرارة متوسطة الى ان تكتسب البقلاوة اللون الذهبي
- 7- نخرج البقلاوة من الفرن ونتركها تبرد تماما ونصفها في طبق ونضع كمية من القشطة ثم الفستق الحلبي والكاجو والقليل من القطر وتصبح جاهزة للتقديم



البقلاوة ببوظة الفستق الحلبي

وهي من اشهى والذ انواع الحلويات العربية فهي مزيج من طبقات البقلاوة الهشة والبوظة الشهية وستقدمها لكم اليوم بطريقة سهلة وبسيطة واليكم المقادير

مقادير البقلاوة ببوظة الفستق الحلبي:

طبقات عجينة البقلاوة 10

كوب فستق حلبي 1

كوب سمونة 1/4

كوب زيت نباتي 1/4

كوب بوظة بطعم الحليب 2

ملعقة كبيرة ماء ورد 1

كوب قطر 1/2

: طريقة تحضير البقلاوة ببوظة الفستق الحلبي

1- نخرج عجينة البقلاوة قبل نصف ساعة من تحضيرها

2- نضع كمية السمونة في قدر وندعها على نار متوسطة الى ان تذوب تماما نرفعها عن النار ونضيف الزيت النباتي ونخلطهم جيدا

3- نجهز صينية الفرن فندهنها بالقليل من الزيت والسمونة ونضع اول طبقة بقلاوة ثم ندهنها باستخدام الفرشاة ونضع الطبقة الثانية وندهنها الى ان تنتهي كمية العجينة نقطعها لمربعات كبيرة

4- ندخل الصينية للفرن الساخن من قبل على درجة حرارة متوسطة لمدة عشر دقائق الى ان تكتسب اللون الذهبي

5- بهذا الوقت نجهز الحشوة فنضع كمية البوظة في وعاء ونضيف اليها ماء الورد ونخلطهم جيدا

6- نطحن نصف كمية الفستق الحلبي ونضيفها للبوظة ونخلطهم جيدا

7- نضع البوظة في صينية مستطيلة الشكل بحيث يكون سماكة البوظة 1 1/2 سم ندخلها للفرن لمدة اربع ساعات تقريبا

8- نخرج البوظة من الفرن ونقطعها لمربعات بنفس حجم مربعات البقلاوة

نضع كمية من البقلاوة في طبق ثم نضع قطعة بوظة -9
ثم طبقات بقلاوة ونرشهم بالفستق الحلبي والقطر
وتصبح جاهزة للتقديم



البقلاوة بالجوز

وهي من اشهى انواع الحلويات العربية التي تشتهر بها
اعلى البلدان العربية وللبقلاوة عدة انواع فمنها البقلاوة
بالفستق الحلبي ومنها البقلاوة بالجوز او البقلاوة
بالقشطة وسنقدم لكم اليوم طريقة عمل البقلاوة
بالجوز واليك المقادير

مقادير البقلاوة بالجوز:

- 1 علبة عجينة الجلاش
- 2 كوب جوز مجروش
- 1/2 كوب زيت نباتي
- 1/2 كوب سمونة
- 3 ملاعق كبيرة سكر

ملعقة كبيرة ماء الورد 2

كوب قطر 1/2

طريقة تحضير البقلاوة بالجوز:

1- اولا نخرج العجينة من الفريزر قبل نصف ساعة من التحضير

2- نجهز الحشوة ففي وعاء نضع كمية الجوز المجروش ونضيف اليه السكر وماء الورد ونخلط المكونات جيدا وبهذا تكون الحشوة جاهزة

3- نضع كمية السمينة في مقلاة ونضعها على نار متوسطة لمدة دقائق قليلة ونضيف الزيت النباتي ونخلطهم جيدا

4- نجهز صينية الفرن فندهنها بالزيت النباتي ونقسم العجينة الى قسمين بحيث يكون عدد اوراق العجينة متساويين بالطبقة السفلى والطبقة العلوية

5- نضع اول ورقة من عجينة الجلاش وندهنها باستخدام الفرشاة بالسمينة والزيت النباتي ونضع الطبقة الثانية وندهنها ونكرر العملية الى ان تنتهي الكمية الاولى من العجينة

6- نضيف الحشوة ونمدها جيدا بحيث تغطي وجه الصينية كلها

7- نمد ورقة من عجينة الجلاش وندهنها بالسمينة والزيت ونضع ورقة ثانية وندهنها ونكرر العملية الى ان تنتهي كمية العجينة

8- نقطع البقلاوة الى اقسام متساوية وندخلها في الفرن الساخن من قبل على درجة حرارة متوسطة لمدة 10 دقائق تقريبا الى ان تكتسب اللون الذهبي

9- نخرج البقلاوة ونصب القطر على وجهها وتصبح جاهزة للتقديم



البقلاوة الخضراء

من اهم الحلويات التي تقدم في مواسم الاعياد والمناسبات في بلاد الشام وخاصة سوريا تصنع البقلاوة من عجينة الفيلو وتحشى بالفستق الحلبي وتشرب بالقطر, تابعوا طريقة التحضير السهلة.

مقادير البقلاوة السورية الخضراء :

رقائق عجينة الفيلو موجودة بحرارة الغرفة ومغطاة 10 بمنشفة رطبة

كوب زبدة

نصف كوب سمونة

كوب فستق حلبي نيئ 4

لون أخضر خاص بالطعام

مقادير القطر:

كوب سكر 2

كوب ماء

ربع كوب شراب الذرة (غلوكوز)

ملعقة ك عصير ليمون

لون اخضر للطعام

طريقة تحضير القطر:

1- نضع الماء والسكر والغلوكوز على النار ليغلي مع التقلب

2- نضيف عصير الليمون ونقلب قليلا ثم نرفعه عن النار-

3- نضيف قطرات من اللون الاخضر ليصبح القطر اخضر بلون الفستق

: خطوات تحضير البقلاوة السورية الخضراء

1- نضع الفستق في الخلاط أو ماكينة الكبة ونضيف ربع كوب من القطر الاخضر مع 4 نقاط اللون الاخضر ونخفق الخليط جيدا ليصبح كالعجين اللين

2- نضع السمونة والزبدة في مقلاة على نار متوسطة ليذوب ثم نرفعه عن النار ونضيف نقاط من اللون الاخضر ليصبح المزيج اخضر

3- ندهن صينية الفرن بقليل من خليط السمن الاخضر-

4- نفرّد عجينة الفيلو على سطح مستوي وندهنها بخليط السمن الاخضر باستخدام الفرشاة

5- نفرّد عجينة الفستق فوق الفيلو حتى تغطيها كلها-

6- نلف العجينة على بعضها لتصبح بشكل اسطواني ونستمر بالعملية نفسها على باقي الشرائح

7- ترص الشرائح في صينية الفرن ثم تقطع بشكل اصابع صغيرة وتخبز في فرن بحرارة 170-180 مدة 12 دقيقة حتى تتماسك وتصبح داكنة اللون

8- تخرج من الفرن ويصب فوقها القطر مباشرة وتترك ساعتين لتتشرب القطر ثم تقدم