

## طريقة عمل الأقماع المحشية باللوز بالصور



الأقماع المحشية باللوز

المقادير: -

3كأس دقيق + نصف كأس زبدة

فنجان ماء ورد + كأس ماء

حقوق النشر محفوظة لـ -فروهة الامارات- لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ -فروهة الامارات- لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

## الطريقه :-

في الخلاط نضع الطحين والزبد  
ونعجنه

11 3:35PM

حقوق النشر محفوظة لـ -فروه الامارات- لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

لتصبح العجينه مثل كتل صغيره

11 3:35PM

حقوق النشر محفوظة لـ -فروه الامارات- لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



شكل العجينة بعد العجن



11 4:40PM

حقوق النشر محفوظة لـ -فروعها الامارات- لا تحرمونني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

نفرده العجين على سطح أملس  
مرشوش بقليل من الدقيق



11 3:54PM

حقوق النشر محفوظة لـ -فروعها الامارات- لا تحرمونني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

نقطعه بسكين أو بقطاعه مشرشره

حقوق النشر محفوظة لـ -فروهه الامارات- لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

نضع القمع ونلف عليه العجين

حقوق النشر محفوظة لـ -فروهه الامارات- لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

نكمل اللف على القمع

11 3:48PM

حقوق النشر محفوظة لـ -فرووحه الامارات- لا تحرمونني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

نتابع لف القمع مع شد العجين

11 3:48PM

حقوق النشر محفوظة لـ -فرووحه الامارات- لا تحرمونني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ







## الحشوه :-

3 أكواب لوز مقشر ومطحون

1 كوب سكر مطحون

نصف كأس ماء ورد

حقوق النشر محفوظة لـ -فروهة الامارات- لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

نخلط جميع المقادير

مع بعض ليتكون عندنا خلطيط

متماسك

حقوق النشر محفوظة لـ -فروهة الامارات- لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ





## الأقماع المحشية باللوز



## صرة المشروم واللحم بالصور فروحة الإمارات





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

موقع موسوعة الطبخ

## المقادير:

لحم مفروم + 2 فص ثوم + بشر زنجبيل طازج + 2 بصل مفروم  
مكعب ماجي + زيت زيتون + مكعبات البف باستري  
1ملعقة كبيرة دقيق + بهارات حسب الرغبة + علبة مشروم

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

موقع موسوعة الطبخ

## الطريقة:



يشوح اللحم حتى ينشف الماء

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

موقع موسوعة الطبخ



ثم يضاف البصل ويشوح

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

موقع موسوعة الطبخ



والثوم والزنجبيل والبهارات حسب الرغبة ومكعب الما جي

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

موقع موسوعة الطبخ



يشوي على نار هادئة حتى يحمر اللحم

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

موقع موسوعة الطبخ





يحمّر الدقيق في مقلاة مع ملعقة زيت

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

موقع موسوعة الطبخ



ثم يضاف على اللحم ويمزج

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

موقع موسوعة الطبخ



ثم يضاف المشروم ويشوح قليلا ثم يرفع عن النار

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



تفرد مكعبات البف باستري قليلا بالنشابة

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

موقع موسوعة الطبخ



توضع ملعقة من الحشوة

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

موقع موسوعة الطبخ



تجمع على بعض ثم يضغط عليها قليلا

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

موقع موسوعة الطبخ





يوضع في صينية فرن

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

موقع موسوعة الطبخ



ثم تجهز في فرن ساخن من أسفل ثم من أعلى

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



وتقدم بالعافية

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



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

موقع موسوعة الطبخ







3

**طريقة وصفة عمل فطيرة تشبه البيتزا من وصفات  
فرووحه الامارات بالصور والمقادير**

# فطيرة تشبة البيتزا



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

**مكونات ومقادير عمل فطيرة تشبه البيتزا**

## المقادير:

5 حبات جبن كيري + كاس حليب سائل + 4 بيضات + 5 ملاعق دقيق  
ذرة ملح + ملعقتين صغيرة سكر + ملعقة كبيرة بكنج باوذر + كاس زيت  
صلصة بيترزا + زيتون شرائح + فلفل بارد مقطع مكعبات صغيرة + جبن موزاريلا

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

موقع موسوعة الطبخ

## الطريقة:



تدهن الصينية بالزيت ثم تقطع 5 حبات جبن كيري وتوزع بالصينية

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

موقع موسوعة الطبخ



يوضع بالخلط الكاس الحليب و البيض و الدقيق و الملح و السكر و البكنج باودر و الزيت  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



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

موقع موسوعة الطبخ



ثم يصب على الجبن

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

موقع موسوعة الطبخ



توضع صلصة البيتزا

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

موقع موسوعة الطبخ



## وشرائح الزيتون والفلفل

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

موقع موسوعة الطبخ



## ثم ينثر جبن الموزاريلا

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

موقع موسوعة الطبخ



تدخل الفرن وتحمّر من أسفل ثم من أعلى

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





## وتقدم بالعافية

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 **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



**بالهنا والشفاء**

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

موقع موسوعة الطبخ