

طريقه عمل المهلبية الخليجيه



Omreema511

مركز تحميل موسوعة الطبخ

mahalabia recipe arabic

المهلبية الخليجيه وصفه ثالثه من أم محمد القطرية وعدلت فيها لان طبقة ماء الورد كان فيها ٤/٣ كاس ماء ورد وطلع طعمها قوي وفيه مراره يمكن نوعية ماء الورد اللي استخدمها مره لذلك خففتها افضل .

لعمل المهلبية الخليجيه نحتاج الى :

٢ كوب وربع حليب طازج

٢ ملعقة كبيره نشاء

٥ ملاعق سكر

ملعقه صغيره ماء ورد

طبقة كاسترد الورد :

ربع كوب ماء ورد
نصف كوب ماء
ملعقه كبيره كاسترد
ملعقتين سكر
رشة هيل
رشة زعفران

للزينة :

غزل البنات
ورد محفف

الطريقة لعمل المهلبية الخليجيه :

نخلط مكونات طبقة كاسترد الورد الى ان تثقل
ونسكبها الى الربع في كاسات التقديم
نخلط مكونات المهلبية الى ان تثقل وتسكب في كاسات التقديم
وتدخل الثلاجه الى ان تبرد
تزين بغزل البنات والورد المجفف وتقدم

طريقة عمل مهلبية الزعفران بالمانجا



Omreema511

مركز تحميل موسوعة الطبخ

mahalabia recipe arabic

لعمل مهلبية الزعفران بالمانجا نحتاج الى :

كاسين وربع حليب طازج

ملعقتين كبيره نشاء

٥ ملاعق سكر

رشة زعفران

ملعقه ماء ورد

مكعبات مانجا

للزينة :

فستق

مكعبات مانجا

الطريقة لعمل مهلبية الزعفران بالمانجا :

نضع مكعبات المانجا في كاسات التقديم
نخلط مكونات المهلبية ونسكبها على طبقة المانجا
تدخل الثلاجه الى ان تبرد
تزين بالفستق ومكعبات المانجا وتقدم

طريقة مهلبية بطبقة الفستق



Omreema511

مركز تحميل موسوعة الطبخ

mahalabia recipe arabic

مهلبية بطبقة الفستق ثاني وصفه ثاني من وصفات أم محمد القطريه
الله يعطيها العافيه

لعمل مهلبية بطبقة الفستق نحتاج الى :

كاسين وربع حليب طازج

ملعقتين كبيره نشاء

٤ ملاعق سكر

ملعقه ماء زهر

طبقة الفستق :

نصف كوب فستق مقشر ومطحون

ملعقتين ص سكر بودره
٣ ملاعق كبيره ماء زهر

الطريقة لعمل مهلبية بطبقة الفستق:

تخلط مكونات طبقة الفستق الى تصبح عجينة ثقيله
وتوزع في كاسات التقديم
نخلط مكونات المهلبية الى ان تثقل وتسكب على طبقة الفستق
تدخل الثلاجه الى ان تبرد
تزين بالفستق المقشر وتقدم

طريقة عمل مهلبية الجلاش



mahalabia recipe arabic

مهلبية الجلاش مهلبية لذيذه جربتها من حساب اذكر انه اسمه صاحبه
نهى او سهى

لعمل مهلبية الجلاش نحتاج الى :

- ٢ كوب وربع حليب
- ٢ ملعقة كبيره نشاء
- ٤ ملاعق كبيره سكر
- ملعقه صغيره ماء ورد
- ملعقه صغيره ماء زهر

للجلاش:

١٢ ورقة قلاش صغيره
بشاخ زبده
ملعقتين فستق مجروش
ملعقه كبيره سكر بودره
ملعقه صغيره زبده
نصف ملعقه صغيره ماء زهر

للزينة :

فستق مجروش
زهر الليمون

الطريقة لعمل مهلبية الجلاش :

نرش ورق القلاش بشاخ الزبده ونضع كل ورقتين على بعض
نضعها فيه صينية فرن الى ان تتحمر
نتركها تبرد قليلاً ونكسرهما
نخلطها مع باقي المكونات
نضع في كاسات التقديم ملعقه كبيره من خليط القلاش
نخلط مكونات المهبليه على النار الى ان تثقل
نسكبها في كاسات التقديم
نضع عليها كمية خلطة القلاش
ندخلها الثلاجه الى ان تبرد
وتزين وتقدم

طريقة عمل مهلبية السميد



mahalabia recipe arabic

مهلبية السميد وصفه لذيذه جداً وبتعجب الكبار والصغار
اعتمدتها من فتره من أستاذتنا منى قبوري .

* علماً اني غيرت في المقادير قليلاً واستخدمت الاكواب المعياريه في
القياس .

لعمل مهلبية السميد نحتاج الى :

٢ كوب وربع حليب طازج او ٢كوب وربع ماء مذوب فيه ٧ ملاعق

نيدو
نصف كوب سكر
نصف كوب سميد
نصف ملعقة صغيرة فانيل
ملعقة كبيرة ماء زهر
بيضة

للوجه :

قشطة طازجة
مكسرات محمصه
فستق مطحون
مربي زهر الليمون

الطريقة لعمل مهلبية السميد :

نخلط الحليب والسكر والسميد والبيض والفانيليا بقوة الى ان يتجانس
نضعه على النار مع استمرار التحريك الى ان يثقل نضيف ماء الزهر
ونقلب

نسكبه في كاسات التقديم ونتركه الى ان يبرد
نغطيه بقليل من القشطة ونزينه ويقدم بارد