



## مسمن الفرينة خفيف وبنين المكوّنات

- غ فرينة 500
- خميرة حلويات 1
- ملح
- ملعقة سكر
- ماء دافي
- شوية زبدة مع زيت
- سميد متوسط لرش العجينة

## الخطوات

- نخلط كل المكونات مع بعض و نعجن جيداً مع إضافة الماء لتصبح عجينة ليننة نتركها ترتاح ساعة كاملة



- بعد الاختتام نرش على سطح العمل زيت مع زبدة و نفردها رقيقة جداً و نرش عليها زبدة و سميد ونشكلها مربعات و نتركها بعد تشكيل ترتاح ربع ساعة



•



- نضعها على مقلاة او طاجين حرارة متوسطة مع رش زبدة في مقلاة حتى اكتمال الكمية



•



نشر الوصفة

[Wasfa\\_Dz](#)

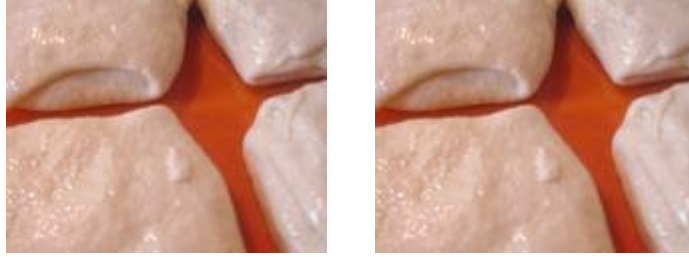


## مسمن السميد والفريئة المكوّنات

- كاس سميد 2
- كاس فريئة (طحين او دقيق) 3
  - ماء
  - ملح
  - زيت

## الخطوات

- خلطي السميد والفريينة والملح وأجمعي بالماء وأدلكيها



- دبرها كوراة خليها تريخ شوي وحلي الكرة



- رقيقة واطوها على أربع ضعها جانبن وحلي وحداتانية وضعيا لاول في وسط الثانية واطوها عليها على أربعة وخلها تريخ كملبي كل الكمية ثم ديري الطجين يسخان وأبدي بالاوله رقها قليل ثم ضعها في الطجين وأدهنيها بزيت كل جنب حتى تطيب اي تستوي وتتحممر



نشر الوصفة  
**Mimi Mimita**

3

-



## **المسمن بالميكسور المكوّنات**

- كأس سميد رطب
- كأس ونصف ماء
- فرينة (طحين او دقيق) حسب الحاجه
- ملعقة صغيرة سكر
- ملعقة صغيرة خميرة الحلوى
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة كبيرة زيت

## **الخطوات**

- في وعاء نضع سميد رطب مع كأس ونصف ماء خلطهم مليح بالميكسور ونضيف لها

خميرة الحلوى و الملح وسكر ملعقة كبيرة  
زيت ثم نضيف الفريينة (طحين) حسب  
الحاجه حتى نتحصل على عجينه متماسكه  
وطرية

- تخليها تريح ساعة وبعدين نشكيل كويرات  
صغار ونفتحها بوسط زيت على شكل دائري  
ثم نشكيه مكعبات ونطيبوها في طاجين  
الحديد او المقلة

نشر الوصفة

[Assia Cuisine](#)





## مسمن

### المكوّنات

- أكواب سميد رقيق 3
- كوب دقيق
- ملح
- ماء ساخن للعجن

### الخطوات

- تخلط المكونات كلها بالماء الدافئ ثم تترك الخليط يرتاح لمدة نصف ساعة ثم تعيد اضافة كمية قليلة من الماء الدافئ و الدلك مجددا حتى الحصول على عجينة لينّة قم تتركها ترتاح ربع ساعة

- نقسم العجين الى دوائر و نتركه يرتاح



نشر الوصفة

[Azz Khaôula](#)

