




الناعم السوري

الناعم السوري في رمضان، او خبز رمضان السوري او رماك الهوايا ناعم من الحلويات الرمضانية المشهورة ومن **اطيب الاكلات السورية** والتي تعتبر فولكلورا دمشقية رمضانيا، وهي لا تصنع الا بشهر رمضان وتتميز بطعمها المقرمش ودبس العنب المزين فوقها والذي يتفنن صانعوها في توزيعه فوق رغيف الناعم بتشكيلات تضيف عليه شكلا مشهيا يدفع الكثيرين لشراءه في شهر رمضان حتى لو لم ياكلوه.

: مقادير الناعم السوري

- كوب طحين 1 
- كوب ماء 2
- كوب دبس عنب 1/2

: طريقة تحضير الناعم السوري

نخلط الطحين والماء بالخلط الكهربائي 1-

- 2- ندهن مقلاة تيفال حصرا بالزيت النباتي ونصب الخليط على شكل دائرة ونمده ليغطي المقلاة
- 3- نتركها لتتشف فقط دون ان تتحمر ونقلبها على الوجه الاخر لثواني ثم نرفعها عن النار ونضعها على قطعة قماش ناشفة
- 4- نتركها بالشمس حوالي 3 ساعات لتتشف وتصبح يابسة أو نضعها امام المروحة ويمكن تركها لليوم الثاني
- 5- تقلى بالزيت الغزير الحامي باستخدام ملعقتين لفردتها بالزيت (لكي لا تطوى على بعضها)
- 6- تخرج من الزيت وتترك لتبرد ثم يصب دبس العنب عليها

الكنافة العثمانية

الكنافة العثمانية بالمكسرات من الحلويات المشهورة جدا في بلاد الشام، وتعتبر من الحلويات التي تقدم في كل المناسبات ، خاصة في شهر رمضان، ويعشقها الكبار والصغار، ولا تخلو مواعيد رمضان من الكنافة العثمانية ، حيث نقدم لكي سيدتي اليوم طريقة عملها .
بالمكسرات اللذيذة التي تعطيها طعما لا ينسى .

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 1 ساعة

الوقت الاجمالي: 1 ساعة 15 دقائق



المقادير

- كيلو كنافة
- علبتين قشطة
- زبدة
- فنجان سكر 2
- فنجان ماء 2
- مكسرات مطحونة

طريقة التحضير

1. قطعي الكنافة قطع صغيرة.
2. وضعي الزبدة على نار هادئة و أتركها حتى تسيح. ثم نصبها فوق الكنافة حتى تتشرب
3. ضعي نصف مقدار الكنافة في صينه و اضغطي. عليها جيداً و ضعها في الفرن حتى تصبح ذهبية اللون في هذه الأثناء حضري القشطة و ضعها في إناء و أضيفي إليها ملعقتين من الماء البارد ملعقة من المكسرات المفرومة جيداً (المكسرات حسب الذوق) تخلط جيداً و نخرج الكنافة من الفرن نضع عليها القشطة المجهزة

4. تأكدي من تغطيتها كاملاً بعيداً عن الحواف وباشري 4.
بوضع الطبقة الثانية من الكنافة وتأكدي أن الوجه
مغطى كاملاً وجيداً بالكنافة
5. أعيدوها مرة أخرى إلى الفرن حتى يصبح لونها 5.
ذهبي ثم أخرجي الكنافة من الفرن وبعد ذلك
أضيفي إليها القطر

المشبك السوري

المشبك السوري من الاكلات السورية التقليدية والشهية والتي تتواجد في كل بيت تقريبا في رمضان، ويحبها الكبار والصغار وهي تطفى بالزيت ومن ثم توضع في القطر لتعطي ذلك الطعم الرائع المميز ولا تاخذ الكثير من الوقت لتكون جاهزة وتقدم على المائدة

مدة التحضير: 10 دقائق

مدة الطبخ: 7 دقائق

الوقت الاجمالي: 17 دقائق



المقادير

- كاس سميد خشن 3
- ملعقة نشاء كبيرة
- ملعقة صغيرة ملح
- خمس ملاعق حليب نيدو
- ملعقة صغيرة بيكمباودر
- نصف كاس طحين
- ملعقة سكر كبيرة 2
- فنجان قهوة صغير زين مازولا
- ملعقة كبيرة خميرة فورية
- كاسة ونصف او اكثر قليلا ماء ساخنة

طريقة التحضير

6. نضيف الزيت على السميد ونبدأ بفركه باصابع اليد حتى يتشرب السميد الزيت كله
7. نضيف باقي المواد الى السميد
8. نخلط المزيج جيدا باليد وبعد ذلك نضعه جانبا ليرتاح لمدة ساعة كاملة
9. وبعد ان يرتاح نضعه بالة صنع المشبك ونبدأ بوضعه بالزيت الحار وقلبه الى ان يصبح لونه احمر

10. بعد ان يصبح لونه كذلك نقوم فوراً بوضعه -
بالقطر المعد مسبقاً

البسبوسة بالقشطة

البسبوسة بالقشطة وصفة حلى مميزة نقدمها لكِ سيدتي لتزين مائدتكِ في سهراتك كما تصلح لأخذها كهدية بسيطة من صنع يديكِ البسبوسة بالقشطة هي من الحلويات السهلة جداً وغير مكلفة.

مدة التحضير: 10 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 30 دقائق



المقادير

- كوب حليب بودرة 1
- كوب سميد 1
- كوب سكر 1
- ثلاثة ارباع الكوب ماء
- ملعقة صغيرة بيكنغ باودر
- علبة صغيرة قشطة قيمر 2
- اصبع زبدة غير مملحة 1

طريقة التحضير

11. في وعاء نضع الحليب والسميد والماء والسكر والبيكنغ باودر ونخلطهم جيدا لنحصل على مزيج متجانس
12. نسكب نصف كمية الخليط في صينية فرن غير لاصقة ونمدها بشكل متساوي
13. نسكب القشطة فوق الخليط ونقوم بفردها جيدا على كل الخليط
14. نضيف فوقهم باقي كمية الخليط بعد اضافة فنجان صغير من الماء عليهم وخلطهم جيدا لسهولة فردها ونمدها وندخلها فرن بحرارة 180 درجة
15. نتركها بالفرن 20 دقيقة ثم نشعل الفرن من القسم العلوي ليتحمر الوجه
16. نخرجها ونصب القطر عليها وهي ساخنة ثم نتركها تبرد

الشعيرية بالحليب

الشعيرية بالحليب من اهم الحلويات المشهورة في العراق وتحضر بكثرة في شهر رمضان المبارك وهي عبارة عن شعيرية محمصة بالزبدة ومضاف اليها الحليب اللذيذ والسكر ومزينة بالمكسرات وجوز الهند وتعد الشعيرية بالحليب من اسهل الحلويات واسرعها تحضيراً واليكم الطريقة

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 45 دقائق

الوقت الاجمالي: 1 ساعة



المقادير

- كوب شعيرية 1½
- كوب سكر 1
- كوب زبدة ½
- كوب حليب 1½

- ملعقة صغيرة فانيليا 1
- ملعقة صغيرة هيل مطحون 1
- للتزيين :
- ملاعق كبيرة فستق حليبي 2
- ملاعق كبيرة لوز شرائح 2
- ملعقة كبيرة جوز هند 2

طريقة التحضير

17. في مقلاة غير قابلة للالتصاق نضع كمية -
الزبدة وندعها على نار متوسطة الى ان تذوب
تماما
18. نضيف الشعيرية ونستمر بالتقليب الى ان -
تكتسب الشعيرية اللون الذهبي
19. في وعاء نضع كمية الحليب ونضيف اليها -
السكر والفانيليا والهيل المطحون، ونحرك
المكونات جيدا الى ان يذوب السكر تماما
20. نضيف خليط السكر والحليب الى الشعيرية -
ونستمر بالتقليب الى ان ينشف الحليب تقريبا
21. عند التأكد من ان الشعيرية اصبحت ناضجة -
نسكبها في طبق
22. نزين حلاوة الشعيرية بالحليب فنرش جوز -
الهند على سطح الحلاوة ونزينها بالفستق الحليبي
واللوز الشرائح وبهذا يكون طبق حلاوة الشعيرية
اصبح جاهزا للتقديم



حلى الفرنى الاماراتى او مهلبية الرز
هي نوع من انواع الحلويات التى تشتهر بها الامارات
وهي من اسهل انواع الحلويات و حلى الفرنى عبارة
عن حليب ورز مطحون وسكر فهى تشبه الى حد ما
طبق **الرز بالحليب** المشهور فى بلاد الشام او طبق
مهلبية الرز والفرننى طبق عني بالمواد الصحية فهو
مليئ بالكالسيوم والفيتامينات وهو طبق محبوب لدى
الكبار والصغار وعادة ما يصنع فى شهر رمضان
المبارك فهو يمد الصائم بطاقة وقيمة غذائية كبيرة ،
لما يحتويه من مكونات مفعمة بالفوائد الصحية التى
يحتاجها جسد الصائم بعد الافطار واليكم طريقة
التحضير

مقادير حلى الفرنى الاماراتى

لتر حليب 1

كوب سكر 1/4

كوب رز 1/2

ملعقة صغيرة فانيليا 1

: للتزيين

ملاعق فستق حلبى 3

ملاعق لوز الشرائح 3

: طريقة تحضير حلى الفرني

- 1- نغسل الرز جيدا ونغمرها بالماء الدافئ لمدة ساعة تقريباً
- 2- بعد ساعة نقوم بتصفية الماء جيداً ونضعهم في الخلاط الى ان يصبحو صوص
- 3- نضع الحليب في قدر متوسط الحجم ونضيف كمية السكر وندعه على نار متوسطة ونستمر بالتحريك الى ان يذوب السكر تماماً
- 4- نضيف السكر المطحون الى الحليب ونستمر بالتحريك
- 5- نضيف الفانيليا ونحرك المكونات جيداً الى ان يصل لدرجة الكثافة المطلوبة
- 6- نوزع الفرني باكواب التقديم ونضعه بالبراد الى ان يتماسك ويصبح بارداً
- 7- نخرج الاكواب من البراد بعد ان بردت تماماً ونزينها بالفستق الحلبي واللوز والشرائح وجاهز للتقديم



الكنافة البلورية

من أشهر الحلويات السورية الغنية بالطاقة والسعرات الحرارية تتميز الكنافة البلورية بطعمها اللذيذ وشكلها الرائع من حيث اللون واللمعان تعتبر البلورية من الحلويات السهلة في كيفية تحضيرها فهي تحتاج الى الدقة في التحضير لكنها تستحق الوقت والعناية والجهد. وإليك هذه الطريقة الرائعة لعمل الكنافة البلورية.

: مقادير الكنافة البلورية

نصف كيلو كنافة مفرومة أو مقطعة

كوب سمن 3/4

كوب فستق حليبي مفروم

قطر

: طريقة تحضير الكنافة البلورية

1- نضع السمن على الكنافة حتى تتشربها-

2- نضع طبقة كنافة خفيفة في صينية الفرن ونكبسها-
جيدا

3- نضيف ملعقة قطر للفستق ونخلطهم جيدا ليتماسكوا-

4- نضيف الفستق فوق طبقة الكنافة ونمدها ونكبسها-

- 5- نضع طبقة ثانية من الكنافة فوق الفستق ونضغطها
للاسفل ونرصها على الفستق
- 6- ندخل صينية البلورية الى فرن بحرارة 190 مدة نصف-
ساعة
- 7- نخرج البلورية من الفرن ونسكب طبقة من القطر-
فوقها ثم نقطعها ونتركها تبرد



المعروك السوري

المعروك السوري هو نوع من انواع المعجنات المشهور في سوريا وله عدة انواع فمنه بحشوة العجوة ومنه محشو جوز هند ومنه بحشوة **الزبيب** ومنه بحشوة الفواكه المجففة ومنه السادة ويتميز بطعمه الحلو المذاق وسهولة تحضيره وايضا يتميز بقيمته الغذائية الكبيرة واليكم الطريقة

مقادير المعروك السوري

.ونصف كوب طحين 3

. كوب سكر 1

كوب زيت 1/4

كوب ماء 1

ملاعق كبيرة حليب بودرة 4

ملعقة صغيرة بيكنغ باودر 1

ملعقة كبيرة خميرة فورية 1

ملعقة كبيرة زبدة 1

ملعقة فانيليا 1/2

بيضة 1

: الحشوة

كوب عجوة 1

ملعقة صغيرة قرفة 1/2

ملعقة كبيرة سمنة او زيت 1

: للتزيين

ملعقة كبيرة حبة البركة 1

ملعقة كبيرة سمسم 2

طريقة تحضير المعروك السوري

في وعاء عميق ننخل الطحين ونضيف اليه الفانيليا 1- والبيكنغ باودر والحليب البودرة ونحرك المكونات الجافة جيدا

- 2- في وعاء اخر نضيف الماء والسكر والخميرة ونحرك المزيج جيدا
- 3- نضيف الزبدة الى الخليط السائل مع التحريك المستمر الى ان يذوب السكر
- 4- نضيف الطحين على دفعات مع التحريك الى ان تنتهي كمية الطحين وينعجن المكونات الى ان تتشكل لدينا عجينة طرية الملمس
- 5- نترك العجينة في مكان دافئ حوالي ساعة
- 6- في مقلاة غير قابلة للالتساق نضع السمنة او الزيت والعجوة والقرقة ونحرك العجوة الى ان تصبح طرية قليلا
- 7- نقطع العجين الى اقسام ونشكل كرات
- 8- في كل كرة عجين نضع بداخلها كمية من العجوة الى ان تنتهي كمية العجين
- 9- في صينية الفرن نقوم بدهنها بالزيت نضع كرات المعروك ونقوم بضغطها الى ان تصبح مسطحة وبواسطة السكين نقوم بعمل شقوق لتتشكل لدينا وردة ويمكن عمل صغيرة او اي شكل تريده
- 10- نخفق البيض وبواسطة فرشاة المطبخ نقوم بتوزيع البيض على وجه المعروك
- 11- نرش القليل من حبة البركة والسمسم
- 12- ندخلها الفرن على درجة حرارة متوسطة لمدة 30-12 دقيقة الى ان يكتسب اللون الذهبي
- 13- نخرجهم من الفرن ونتركهم ليبردو
- 14- نصفهم في طبق التقديم ونقدمهم مع كوب الشاي



قطايف عصفيري

تتميز القطايف عصفيري بطعمها اللذيذ وشكلها الرائع وكأنها لوحة فنية تحاكي بالوانها الراقية مدينة دمشق السورية، فهذه الأكلة الشهية تشتهر فيها دمشق وتبرز كطبق له قيمته في شهر رمضان المبارك، ولا بد من وجوده بعد الإفطار لتعيد الطاقة الى الصائم بعد يوم صيام طويل، وتشتهر محلات دمشق القديمة في باب الجابية بهذه الحلويات الشعبية، الى جانب الكنافة التي يتم صنعها يادوات ومكونات بسيطة وبسرعة تلفت المارة في الوقت الذي تعبق شوارع دمشق القديمة واسواقها برائحة تحضير هذه الاطعمة الشعبية الرائعة وخاصة في شهر رمضان المبارك

: مقادير قطايف عصفيري

كوب دقيق 2

كاسات ماء 3

نصف كوب سكر

١.ملعقة صغيرة ماء الزهر

نصف كوب سميد ناعم

ملاعق صغيرة باكينغ باودر 3

: خطوات تحضير قطايف عصفيري
نخلط جميع المكونات بالخلاط الكهربائي
نصبهم في ابريق الشاي لسهولة تشكيلهم كدوائر
نسخن مقلاة تيفال ونبدأ بصب الاقراص وتتشكل
الفقاعات
نحشي القطايف بالقشطة الجاهزة أو المطبوخة في
المنزل ونصفها في طبق التقديم ونرشها بالفستق
الحلبي المبروش والقطر.

رموش الست

رموش الست تعتبر من الحلويات الشرقية التي تحتل
المراتب الاولى خاصة في شهر رمضان والاعياد تتكون
من الطحين والسميد وطعمها لذيذ وخفيف

مدة التحضير: 30 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 50 دقائق



المقادير

- كوب طحين
- نصف ملعقة صغيرة بيكنغ باودر
- بيضة
- نصف كوب سمنة طرية
- ربع كوب جوز هند مبروش
- ربع كوب سكر بودرة
- ربع كوب سميد
- ربع ملعقة صغيرة ملح
- فانيليا

طريقة التحضير

23. ننخل الطحين مع البيكنغ باودر
24. نضع السمنة والسكر معا في وعاء ونخلطهم بالمضرب الكهربائي لدقيقتين.
25. نضيف البيضة والملح والفانيليا ونخلطهم جيدا
26. نضيف الطحين المنخول والسميد وجوز الهند
27. نخلط المكونات جيدا لتتكون لدينا عجينة طرية
28. نقسم العجينة الى كرات صغيرة نمددها بين راحة اليد لتأخذ شكل طولي قليلا ثم نمرر السكين على وجهها بخط مستقيم
29. نصفها بصينية الفرن وندخلها على حرارة 180 لمدة 20 دقيقة حتى تأخذ اللون الذهبي من الاسفل والاعلى

30. نخرجها من الفرن وتتركها تبرد تماما ونصب
عليها القطر الساخن ونزينها بالفستق الحلبي
الناعم