

سلسلة الوفاق

# الحلويات 1

رشيدة رفهي العلوي

www.alba.com



هذا العدد من سلسلة الوفاق يضع بين يديك عدة وصفات لإنجاز حلويات شهية ومتنوعة - تقليدية وعصرية - من مختلف مناطق المغرب - وتتميز هذه الوصفات بسهولة تحضيرها وتوفر المواد المعتمدة لإنجازها.



# مكعبات الكوك الملون

## المقادير

- 1 كغ من سكر الصفيبل

- 250 غ من الكوك

- نصف كأس من عصير الحامض

- قليل من الماء الدافئ

- ملون أخضر

## طريقة التحضير

« في زلافة كبيرة يغرزل السكر الصفيبل ويضاف إليه عصير الحامض

و قليل من الماء ويقلب بالمصطرب الكهربائي حتى نحصل على كريم

« يضاف الكوك ويقلب مرة ثانية ثم يضاف إليه الملون الأخضر ويصب

في كؤوس الورق ثم يزين بشعيرية الشكلات الأخرى

## ملحوظة

من الأفضل الاحتفاظ بها في الثلاجة لحين تقديمها



## السليلات المذهبة بالصنوبر

### المقادير

- 500 غ من الشكلاط البني
- 250 غ من الصنوبر (المنيا)
- كؤوس مذهبة
- أشرفطه مذهبه

### طريقة التحضير

- يذاب الشكلاط بواسطة حمام ماري. (ص 62)
- نغمر الكؤوس بملعقتين صغيرتين من الشكلاط المذاب ونزين بحبات الصنوبر.
- نقطع الشرائط بطول 3 سنتيمتر ندخل جوانب الكؤوس ونترك لتجمد.



## البرتقالة

### المقادير

- علبة من الحليب المركز
- ملون برتقالي - نسمة البرتقال
- الكوك ما بكفي لعلبة الحليب
- وزيقات البرتقاله (توجد عند بانعي الحلوى)
- كؤوس من الورق (كوبغطات)

### طريقة التحضير

- في إناء يوضع الحليب المركز ويضاف إليه الكوك حتى نحصل على خليط متماسك
- يضاف إليه الملون الأصفر ثم الأحمر لتكوين اللون البرتقالي
- تضاف نسمة البرتقال
- بكور العجين على شكل وقياس مشمشة تفرس فوقها ورقة خضراء وهكذا حتى نفضة الخليط
- نوضع الكوبرات وسط كؤوس الورق



# مشنقات بالتمر

## المقادير العجين

- 500 غ من الزبدة
- كأس شاي من الزيت
- 2 بيضات
- 250 غ من سكر كلاصي
- كأس من ماء الزهر
- قميصة ملح
- دقيق حسب الخليط
- 250 غ من سكر كلاصي للتفتيد

## طريقة التحضير

- في إناء نودع الزبدة والزيت وجميع المقادير وكذلك الدقيق حسب الخليط حتى نحصل على عجين لين.
- في إناء آخر يخلط التمر والقرفة والمسكة وماء الزهر والزبدة والعسل والناقع ثم تكون حرايل صغيرة جدا من هذا الخليط.
- ييسخ العجين بالمدلك حتى يصير سمكه 5 ملم، نصف حرايل التمر ووسط العجين وتطوى على شكل كعب الغزال ونقطع بالحرارة
- نزين كل حبة على حدة بالمقصب المائل لنحصل على مشنقات (كما في الصورة) نصف في صفيحة وندخل إلى فرن ساخن متوسط الحرارة بعد الطهي نغمد في السكر كلاصي

## الحشوة

- 1 كلغ من عجين التمر
- ملعقة من النافع المدقوق
- ملعقة صغيرة من المسكة
- ملعقتين من ماء الزهر
- ملعقة من الزبدة
- ملعقتين من العسل



# حلوى كورني كلاص

## المقادير العجين

- 500 غ من زبدة صر كرين
- 2 بيضات - قبضة ملح
- 250 غ من السكر المسفول
- الدقيق حسب الخليط
- 2 أكياس فاني

• 2 أكياس خميرة الحلوى

• بيضة للتلميع

## الحشوة

- 500 غ من عغدة اللوز (ص 62)
- 500 غ من الشكلاط الأبيض
- ملون أحمر - أخضر - أصفر

## طريقة التحضير

- في إناء توضع الزبدة وماء الزهر والسكر والبيض وقبضة الملح ثم يخلط الكل جيدا.
- يضاف الدقيق شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة صلبة.
- يمسح العجين فوق مائدة ملساء ويقطع بالجرارة إلى شرائح رقيقة.
- يدهن القالب المعد للكورني بالزبدة ثم تلب الشرائح حول كل واحد حتى النهاية.
- عند نهاية جميع القوالب تدهن بالبيض وتصفى في صفيحة وتدخل إلى فرن على نار هادئة لمدة 15 دقيقة.
- يوضع الشكلاط في حمام مريا لتصاف ملعقة منه داخل كل كورني
- تقسم العغدة إلى ثلاثة أجزاء كل واحد يخلط بلون الأحمر - الأخضر ثم الأصفر
- تصنع من عغدة اللوز كويرات صغيرة جدا بعمز الكورني بالشكلاط
- توضع في كل كورني 3 كويرات ملونة وتزين بقليل من الشكلاط الأبيض.



## قريوط

### المقادير

- 1- كيلغ من التمر المعسل
- نصف كيلغ كركاع بلدي
- ربع كيلغ من الزبدة
- 2- ملاعق الفاني
- 2- أصفر البيض
- 3- غلب بيسكوت

### طريقة التحضير

- « يقطع التمر قطعاً صغيرة وكذلك الكركاع ثم البيسكوت.
- « توضع الزبدة والفاني في طنجرة واسعة فوق نار هادئة. بعد ذوبانها يضاف الكركاع وأصفر البيض والبيسكوت وذلك مع التحريك جيداً لمدة 15 دقيقة حتى يتماسك الخليط.
- « يوضع الخليط في صفيحة مسطحة بطلق جيداً حتى تغطي الصفيحة كلها.
- « تدخل إلى محمّد النلاحة لمدة نصف ساعة بعد ذلك تقطع الحلوى بالسكين إلى مربعات صغيرة دون أن ترفع من مكانها.
- « تعاد إلى النلاحة حتى العذب. بعد ذلك ترفع من وسط الصفيحة قطعة قطعة وتقدم بالصحة والعافية.



## فالكية

### المقادير

- 250 غ من الشكولاته الأبيض
- 250 غ من الشكولاته الأسود
- 125 غ من الكركاع
- 125 غ من الزبيب
- 125 غ من النوا دكاجو

### طريقة التحضير

- يوضع الشكولاته الأسود أولاً في حمام مريا
- يوضع الشكولاته الأبيض ثانياً في حمام مريا.
- يفرش بلاستيك فوق مائدة
- عند توبان الشكولاته الأسود تضع منه ملعقة صغيرة فوق البلاستيك
- وتضع فوقه كركاع وزبيب و حبة النوا دكاجو.
- وهكذا حتى تغطى الشكولاته الأسود والشكولاته الأبيض.





# القرنفلة

## المقادير

1 كغ من عقدة اللوز	العجين	السيرو
- ملون أحمر أخضر أصفر	- 1 كغ من الدقيق	- 500 غ سنيده
- أصفر بيضة	- أصفر بيضة	- ملعقة حامض
- نسمة من المسطاش	- 50 غ من الزبدة - 50 غ	- ربع لتر من الماء
- نسمة من الفيريز	من سكر سنيده - قبضة	في كأس ولا يوضع
- نسمة من الحامض	ملح - كأس شاي من ماء	الكل فوق نار هادئة
	الزهر - كأس سيرو	حتى يخبز

## طريقة التحضير

### العجين

في إناء يوضع الدقيق قبضة ملح أصفر بيضة الزبدة ماء الزهر المذاب فيه سكر سنيده

ثم يخلط الكل بالماء الدافئ حتى يصير العجين صلوا ويترك لمدة 10 دقائق

### العقدة

• تقسم إلى ثلاثة أجزاء ويلون كل جزء بلون ثم يخلط كل لون بنسمة الأخضر بالمسطاش الأحمر بالفيريزو الأصفر بالحامض

• تحريل كل عقدة حرايل طويلة ورفيفة

• ييسط العجين بالماء ثم يوضع وسطه اللوز مثل كعاب غزال يضغط عليه برؤوس الأصابع يقطع بمفص مائل ويلوى مثل المحنشة لتكوين القرنفلة

• تكرر هذه العملية لجميع الألوان الأخرى

• تدهن صفيحة بالزبدة وتصفف فيها القرنفلات وتدخل إلى فرن ساخن على نار هادئة لمدة 15 دقيقة

• تسمى القرنفلات بالسيرو وتزين بالعقيق المصطنع



## قلوب بالشكلاط

### المقادير

- 250 غ من البيسكوت المطحون
- 200 غ من اللوز (مفتشر - محمر - مصروم)
- علبتين من الحليب المحلى المركز
- 500 غ من الشكلاط الأسود
- كأس شاي من اللوز المصروم للتزيين

### طريقة التحضير

- يحضر الكراميل (ص 63)
- تخلط غلبة من الحليب مع البيسكوت و اللوز لتكوين العجين
- يوضع العجين فوق بلاستيك و يغطى ببلاستيك آخر و يسط بالمدلك
- يبرق الملاسنيك و يدهن نصف العجين بالكراميل و يطوى النصف الآخر فوق الثاني المدهون بالكراميل و يسط مرة أخرى
- يقطع العجين بمرشم القلب حتى النصف
- نغمس كل قطعة على شكل قلب في الشكلاط ( المذاب في حمام مارييا ) و نضع فوق ورق الألمنيوم أو الملاسنيك و نزين باللوز المصروم



# فقاص بالمكسرات

## المقادير

6 بيضات

250 غ من السكر سميكة

250 غ من اللوز مطحون بفسطخه

كأس شاي من الزنجلان

كأس شاي من الزبيب المطحون

نصف كأس شاي من النافع البلدي

كيس من خميرة الحلوى

• كأسان من الزيت

• كأس من ماء الزهر

• قبضة ملح

• دقيق حسب الخليط

## اللتزين

• بيضة

• كيس من فهوة سريعة الذوبان

## طريقة التحضير

• في إناء يظرب البيض جيداً مع سميكة و قبضة الملح

• تضاف إلى البيض كل المقادير المذكورة ثم الدقيق شيئاً فشيئاً حتى نحصل على عجينة لين

• بحربل العجين إلى قضبان غليظة

• تدهن الصفائح بالزبدة وتصفى فيها القضبان التي تدهن بالبيض و الفهوة و تشرط بالشوكة

• تدخل الصفائح إلى فرن متوسط الحرارة لتطهى نصف طهي

• عند إخراجها من الفرن تغطى بمنديل صلب و تترك لمدة 10 دقائق

• نقطع القضبان إلى قطع الفقاص و تصفى في الصفائح مرة أخرى و نعاد إلى الفرن لتحمّر من الجهتين

## فقاص زيت الزيتون

### المقادير

- 250 غ من زبدة مكرمين
- 250 غ من السكرستحبة
- 6 بيضات
- كأسمان من زيت الزيتون
- فصصة ملح
- قليل من الزنجبيلان
- نصف كأس نشاي من النافع المدفوق
- قليل من اللوز
- ملعقة صغيرة من الحميرة
- دقيق حسب الخليط

### طريقة التحضير

- » في إناء نقطع الزبدة ويضاف إليها السكر وتذلك جيدا ويضاف البيض والزيت وجميع المقادير برغم الدقيق يجب أن يكون العجين لينا.
- » بحرييل العجين إلى قضبان متوسطه.
- » ندهن الصفيحة بالزبدة ونصفق فيها الحرايل ونطهى في فرن متوسط الحرارة
- » نعطى بمسنديل ميلل لمدة 10 دقائق.
- » نقطع الحرايل إلى فقاص ليعاد إلى الفرن مرة أخرى حتى يحمر

## فقاص زعافة المثلث

### المقادير

- 250 غ من الزبدة
- 250 غ من السكر الصفيح
- 3 بيضات
- كأس شاي من ماء الزهر
- الدقيق حسب الخليط

### الحشوة

- كلع من اللوز
- 400 غ من سكر سنيده

### طريقة التحضير

#### العجين

في إناء بوضع البيض و السكر و ماء الزهر ثم الزبدة و الدقيق تدريجياً حتى الحصول على عجين لين.

#### الحشوة

- يحمر اللوز و يطحن جيداً مع سنيده
- بحريل اللوز إلى فصوصان قطوله ( حرايل )
- بسط العجين و يلف على قضبان اللوز و يأخذ شكل ذو 3 أركان ( شكل مثلث )
- ثم بوضع في الخلاجه لمدة ساعتين
- ندهن الصفيحة و نقطع الفصوصان على شكل مثلثات و تدخل إلى فرن متوسط الحرارة



## المقادير

- 1 كغ من الدقيق

- بيضتان

- نصف كأس شاي من السكر سميكة

- كأس شاي من الزيت

- كأس شاي من الزبدة المذابة

- قليل من خميرة العجين

- ملعقة حساء من الخل

- قبضة ملح

- ماء دافئ

- قبضة للتلصع

## طريقة التحضير

• في إناء بوضع الدقيق المغربي، بحواف وسطحه وتضاف إليه جميع المقادير ثم يخلط الكل.

• بذلك العجين جيداً ويترك لمدة 10 دقائق.

• تصنع منه كويرات كبيرة مثل كويرات الخبز

• تيسط كل كويرة بالمذلك جيداً وتلوى لتحصل على قضيب الفقاص.

• تصفف الفحصبان فوق صفيحة مدهونة بالزبدة وتغطى لتخمير.

• تدهن بالبيض وتطهى مثل الخبز في فرن متوسط الحرارة.

• عند إخراجها من الفرن تترك لتبرد وتقطع رقيقة.

• يصفى الفقاص في صفيحة ويدخل إلى الفرن لينحمر من الجهتين

على نار هادئة.



# صابلي بالفاني

## المقادير

- 500 غ من زبدة مركزين
- 250 غ من السكر الصفييل
- 2 أكياس من الفاني
- 2 خميرة الحلوى - فمصة ملح
- بيضتان
- الدقيق حسب الخليط

## للتزيين

- بيضة - سكر سميكة - الفاني

## طريقة التحضير

- نقتطع الزبدة في إناء و نضاف إليها السكر الصفييل كيس فاني ثم الملح
- نعدك الزبدة جيدا نضاف إليها البيض والخميرة
- نضاف الدقيق شيئا فشيئا مع ذلك حتى الحصول على عجين لين
- تصنع من العجين حراجل غليظة تدخل إلى مجمد التلاجة لمدة 10 دقائق
- ندهن الحراجل بالبيض ونفند بسكر سميكة مع كيس الفاني
- نقتطع الحراجل إلى دوائر و نصف في صفيحة بعد دهنها بالزبدة
- ندخل الصفيحة إلى فرن مسخن على نار هادئة لمدة 20 دقيقة



Bamya.com  
Alia Pink

# بسكوي بسكين جبير

## المقادير

- 500 غ من زبدة صركرين
- 250 غ من السكر الصفيول
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- 2 أكياس من الفاني
- ملعقة كبيرة من بسكين جبير
- ملعقة كبيرة من الفرفة
- ملعقتان من زيت أركان
- بيضتان
- فبصة ملح
- الدقيق حسب الخليط

## طريقة التحضير

- في إناء تقطع الزبدة ويضاف إليها السكر والملح ثم الفاني
- تدلك جيدا ثم يضاف إليها البيض وتستهصر في ذلك
- تضاف النوايل وزيت أركان ثم الدقيق شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين صلب
- فوق طاولة يمسح العجين بالمدلك ويقطع بمراسم مختلفة الأشكال
- تصفغ القطع فوق صفيحة مزينة وتدخل إلى فرن ساخن على نار هادئة لمدة 20 دقيقة





# شجرة الكرز

## المقادير

- 500 غ من الزبدة
- 250 غ من السكر الصفيل
- 4 بيضات
- ملون أخضر
- كيس من خميرة الحلوى
- ملعقة من روح البسطنش
- 500 غ من الشكلاط الأسود
- الدقيق حسب الخليط
- ملون أخضر
- مسحوق سنبدة (غليظة)

## طريقة التحضير

- في إناء نضع الزبدة والسكر مع التحليط جيدا ثم يضاف البيض والخميرة روح البسطنش والدقيق شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة لين.
- ييسخ العجين بالمدلك حتى يصير سمكه 1 سنتيم و يقطع بمرشيم خاص بشجرة الكرز.
- ندهن الصفيحة بالزبدة ونصغ فوقها الشجيرات متباعدة و تدخل إلى الفرن لمدة 15 دقيقة.
- نوضع الشكلاط في حمام ماري باليدن به نصف كمية الشجيرات المحضرة. أما النصف الآخر فيزين بالفوندو الملون بالأخضر (ص 62).
- نرش الشجيرات بحبات سنبدة الغليظة.

## صبيعات الكاوكاو

### المقادير

- 1 كغ من الكاوكاو المطحون
- كأس شاي من الزبدة المذابة
- نصف كأس شاي من مربي المشمش
- 5 بيضات
- 250 غ سكر سنبدة - قبضة ملح
- كيس من خميرة الحلوى
- شكلاط أبيض - شكلاط أسود

### طريقة التحضير

- » في إناء يطرب البيض وسنبدة بالمضرب الكهربائي
- » يضاف إليه الكاوكاو المطحون والمربي والملح
- » يخلط الكل جيدا ويترك ليلة كاملة
- » تدهن الصفيحة بالزبدة وترش بالذيق بحزبل العجين على شكل صبيعات
- » تصف في الصفيحة لتطهى في فرن ساخن متوسط الحرارة
- » عند إخراجها من الفرن تعس رؤوسها في الشكلاط المذاب الأسود والأبيض



## حلوى باللوزة

### المقادير

#### العجين

- 250 غ من زبدة مركزين
- كأس شاي من السكر النصفيل
- كيس من خميرة الحلوى
- ملعقة صغيرة من الفاني
- بيضتان
- الدقيق حسب الخليط

#### طريقة التحضير

- في إناء نودع الزبدة والسكر والفاني ويطرب الكل جيدا مع إضافة البيض والخميرة ثم الدقيق حتى نحصل على عجين متماسك رخوا قليلا
- تصنع من العجين كويرات صغيرة لتوضع كل كويرة في حفرة القالب "مول" الخاص باللوزة وتدخل إلى فرن ساخن على نار هادئة
- بعد طهيها نحصل على عدة لوزات مصنوعة من العجين
- يمسح اللوز جيدا ويحمر بقشرته
- بهياً الكراميل (ص 63)
- يوضع الكراميل فوق اللوزة المصنوعة من العجين وفوقها نودع اللوزة المحمرة وهكذا

#### الحشوة

- 500 غ من اللوز الجيد
- عليه من الحليب المركز المحلى



## جدع الشجرة

### المقادير

- 8 بيضات
- 170 غ من دقيق مايزينا
- 50 غ من الدقيق
- 3 أكياس من خميرة الخلوى
- 250 غ من السكر بيضاء
- 1 كغ من كريم الزبدة (ص 63)
- كأسان شاي من السبرو
- فيضه ملح
- التزيين حسب الاختيار

### طريقة التحضير

• في إناء بطرب أصغر البيض مع السكر ويضاف إليه دقيق مايزينا و الدقيق والخميرة

• في إناء آخر يضرط أبيض البيض مع قليل من الملح للحصول على مرانك

• يضاف أبيض البيض إلى الخليط الأول دون تطريب بواسطة ملعقة خشبية

• نقرش ورقه الزبدة (سلفيري) فوق صفيحة ميسطة و ندهن بالزبدة و نفرغ فيها الخليط

• ندخل إلى فرن ساخن لمدة 15 دقيقة

• عند إخراجها من الفرن نبره قليلاً ونسقى بالسبرو و ندهن بالكريم ثم نلوى

للحصول على جينوار طويله

• نغطي بالكريم من فوق و نزين على الشكل المرغوب



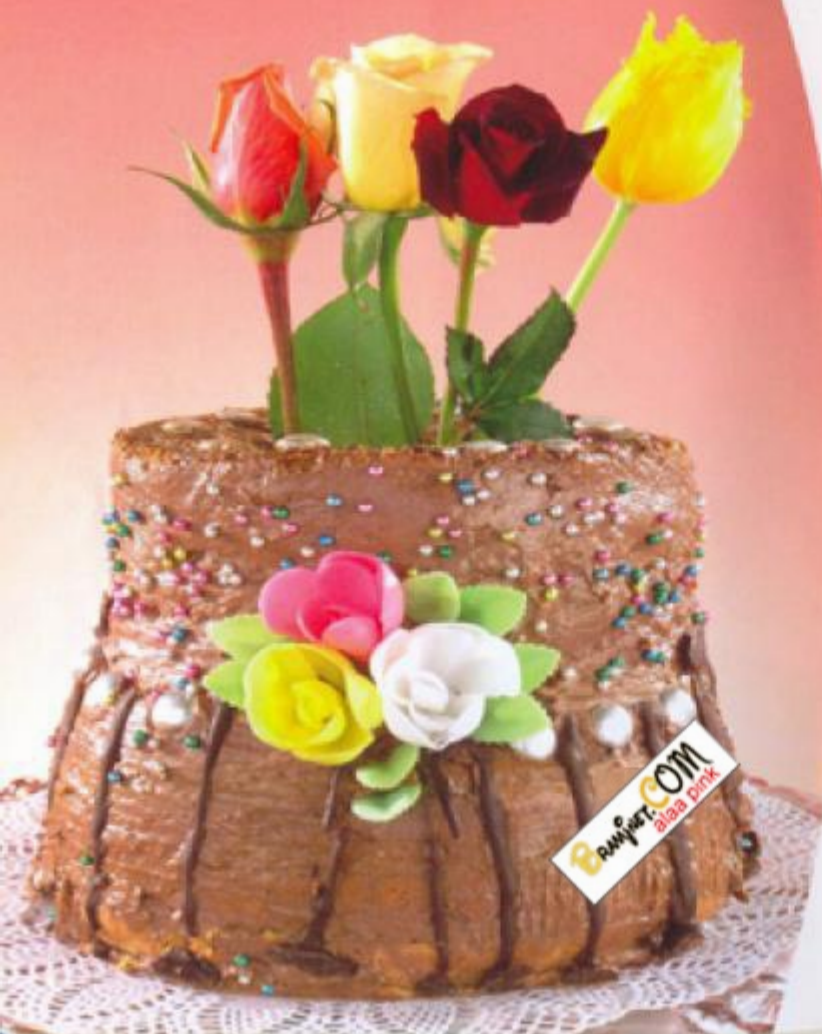
# المزهرية

## المقادير

- 16 بيضة
- 500 غ من سكر سنبدة
- 100 غ من الدقيق - قمصه ملح
- 4 أكياس من خميرة الحلوى
- 3 كؤوس من العسبرو
- 250 غ ميزينا
- زلافه من كريم الزبدة
- عقيق لتزيين - شكلاط - وردات

## طريقة التحضير

- في إناء يطرب أسفر البيض مع سنبدة بالخلاط الكهربائي
- يضاف إليه الخميرة و ميزينا ثم الدقيق. يخلط الكل بملعقة خشبية.
- في إناء آخر يطرب أبيض البيض مع قمصه ملح حتى يصير كالنلج
- يضاف الخليط الثاني إلى الخليط الأول بواسطة ملعقة خشبية.
- ندهن 4 قوالب متساوية دائرية صغيرة بالزبدة و الدقيق و نصب فيها الخليط بالتساوي
- ندخل القوالب إلى فرن متوسط الحرارة
- نخرج القوالب من الكيك و نترك تبرد
- نقسم الكيكات الثلاثة إلى نصفين و نغيب من الوسط بواسطة فطاعة أو كأس
- يقسم الكيك الرابع و ينسفي بالعسبرو و يعمر بالكريم
- في إناء التقديم يوضع الكيك العجبر المفرغ من الوسط في الأول
- ينسفي باقي الدوائر بالعسبرو و يعمر بالكريم و توضع الواحدة فوق الأخرى لتأخذ شكل المزهرية.
- نعطى بالكريم و نخطط بالشكلاط و نزين بالعقيق و الورد
- نوضع وسط المزهرية باقة من الزهور و نقدم في المناسبات



# السجارة

## المقادير

- 1- كلع غفدة اللوز
- 2- لقر من الزيت للقللي
- 2- كلع من العسل
- 1- كلع من ورقة البسطةيلة
- 100- غ من الشكلاط المني

## طريقة التحضير

- نغرق ورقة البسطةيلة،
- نحزبل غفدة اللوز إلى حرابل رقيقة طولها 8 سنم تقريبا.
- نلف الحرابل وسط الورقة على شكل سجارة حتى انتهاء العفدة.
- نقلي في الزيت ونعص في العسل.
- عندما تبرد نزين رؤوسها بالشكلاط المذاب.

## استعمال ورقة البسطةيلة

من الأفضل استعمال الورقة الصغيرة المستطيلة أما إذا كانت الورقة كبيرة فنقسم إلى قطع و نلف مرتين فقط حول غفدة اللوز.

# الحلزون

## المقادير

- 1 كغ من عذبة اللوز
- 1 كغ ورقه المسطيله
- 500 غ من العسل
- 100 غ شكلاط أبيض وأسود
- 50 غ زبدة
- كأس شاي من الزيت

## طريقة التحضير

- تحريك عذبة اللوز إلى قضبان صغيرة
- تفريق الورقة و تقسيم إلى نصفين و تدهن بالزيت
- يلف كل نصف الورقة حول قضيب اللوز و يوزع على شكل حلزون صغير جدا ثم يدهن بالزبدة و هكذا إلى نهاية القضبان
- نصف في صفيحة مزيته و تدخل إلى فرن متوسط الحرارة و عند إخراجها تفسى بالعسل ثم تزين بالشكلاط الأبيض و الأسود

## كيك بالزبيب و الكركاع

### المقادير

- 8 بيضات
- 250 غ من السكر سنبدة
- 250 غ من الكركاع المطحون
- 250 غ من الزبيب المطحون
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- 250 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من القرفة
- ملعقة صغيرة من سكين حبير
- ملعقة صغيرة من القهوة السريعة الذوبان
- كأسان شاي من الزيت
- 100 غ من الشكلاط
- حبات كركاع للفزين

### طريقة التحضير

- في إناء نظيف البيض مع سنبدة. ثم يضاف إليه الزيت و الكركاع المطحون
- ثم الزبيب و الخميرة و القرفة و سكين حبير و القهوة و أخيرا الدقيق
- يدهن الصول على شكل مستطيل بالزبدة و الدقيق و يصب فيه الخليط
- يغطي في فرن ساخن على نار متوسطة الحرارة
- عندما يبرد يوضع في صحن التقديم و يغطي بالشكلاط المذاب و يزين بحبات الكركاع





## مروحات بالكريم باتسيير

### المقادير

- 1 كغ من الدقيق
- 500 غ من الزبدة
- 50 غ من خميرة العجين
- 2 أكياس من الفاني
- ملعفة خل • بيضتان
- كأس شاي حليب
- ملح
- ماء دافئ
- كريم باتسيير (من 63)
- بيضه للتلميع

### طريقة التحضير

- في إناء بوضع الدقيق، بحواف وسطه، يضاف البيض، الخل، الخميرة، سبيدة والملح الفاني والحليب.
- يخلط الكل بالماء الدافئ حتى نحصل على عجين لين.
- يترك لمدة 15 دقيقة وبيسط فوق سائدة مرشوشه بالدقيق.
- نقطع الزبدة ونسسط فوق العجين.
- يحوى العجين لتغطى الزبدة وتترك لمدة 10 دقائق.
- بيسط مرة أخرى وتكرر هذه العملية 3 مرات.
- بيسط العجين ويقطع إلى مربعات فيقطع كل مربع بالسكين من الجوانب وبعصر بالكريم باتسيير.
- نطوى زوايا المربع فوق الكريم لنحصل على مروحة (كما في الصورة).
- فوق صفيحه مدهونه بالزبدة نصف المروحات نتركها تخمر ثم ندهن بالبيض قبل إدخالها إلى فرن متوسط الحرارة.



Bumpart.COM  
Alaza Drink

## تشورو

### المقادير

- 1 كغ من الدقيق
- بيضة
- كأس شاي من الحليب
- كأس شاي من الزيت
- 50 غ من خميرة العجين
- ملعقة صغبرتين من الفاني
- ملعقة صغبرة من الخل
- 250 غ من سكر سيدة للترين
- زيت للفلي

### طريقة التحضير

- في إناء بوضع الدقيق و يخلط بجميع المقادير و بالماء الدافئ بحيث أن يكون العجين لينا لينخمر.
- تصنع من العجين حرايل رقيقة و طويلة. تفلح من جانب واحد بالسكين ثم تلوى على شكل محنشة ( تشورو).
- في مقلاة تسخن الزيت و بوضع فيها تشورو بعنايه ليفلي من الجهتين و يغمد في السكر وهكذا حتى إتمام العجين ( يمكن تناوله مع العسل).



## الملوي بالزبيب و العسل

### مقادير

500 غ من الدقيق

500 غ من دقيق الصمغ

قليل من الملح

قليل من الخميرة

250 غ من الزبدة

نصف لتر من الزيت

رلافه من الزبيب المفطع

ماء دافئ

250 غ من العسل

### طريقة التحضير

في إناء يوضع الدقيق ثم الصمغ والخميرة يعجن الكل بالماء الدافئ

وبذلك جيدا. يترك العجين ليرتاح قليلا ثم يقطع كويرات صغيرة

تذاب الزبدة وسطح الزيت و فوق مائدة نمسح كل كويرة جيدا و ندهن

بالزبدة و الزيت ثم نرش بالزبيب.

نطوي على الطول و نلوي على شكل ملوبة و هكذا حتى يتم كل العجين

بعد ذلك تطهى و سطح مقلاة فوق نار هادئة.

يسخن العسل و نسقي به.

# المثلثت "المسمن المهري"

## المقادير

- 1 كغ من دقيق الفصح الجمد
- نصف كغ من الدقيق "الغورص"
- 250 غ من الزبدة
- نصف لتر من الزيت
- حبة صغيرة من خميرة العجين
- ملح
- ماء دافئ

## طريقة التحضير

- في إناء يوضع الدقيق المصفريل ويضاف إليه الملح والخميرة.
- يعجن بالماء الدافئ ويدلك جيدا ثم يترك 10 دقائق.
- تصنع من العجين كويرات كبيرة في حجم التفاحة.
- تبسط العجين جيدا ويوق بالزبدة والزيت و يرش بالدقيق.
- يسطوي مثل الرغيف.
- تبسط كويرة أخرى دون أن تسطوي، توضع وسطها الرغبة ثم تسطوي على شكل رغيف.
- تكرر العملية رغيفة وسط رغيفة إلى أن يتم العجين.
- تسخن المقلاة وتبسط الرغبة جيدا ثم تسطوي واحدة تلو الأخرى.
- عند التقديم نهياً على الشكل المصور.



## وريدات البغريز

### المقادير

- 500 غ من الدقيق
- 500 غ من الدقيق الفصح
- كيس من خميرة الحلوى
- ملعقة صغيرة من الملح
- بيضة
- قليل من خميرة العجين
- ملون أحمر، أخضر، أصفر
- ماء دافئ
- نصف كأس من الكاكاو

### طريقة التحضير

- في إناء يخلط الدقيق، خميرة الحلوى، الملح، البيض و خميرة العجين بالماء الدافئ للحصول على عجين خفيف.
- يطرب العجين بواسطة الخلاط الكهربائي ويترك يخمر ثم يقسم على أربعة كل كمية في زلافة ومعها ملون أحمر، أخضر و أصفر.
- نضع المغلاة نسحق و بواسطة ملعقة حساء نوضع اللون البني في الوسط و الملون في الجوانب حتى نحصل على وردة جميلة.



## عقدة اللوز

كلغ من اللوز مفشرو ومطحون مع 400 غ سنيده، فيضه من المسكه الحره  
أصفر بيضه ملعفه كعبهه من الزبده، ربع كأس صغير من ماء الزهر، يخلط الكل  
جيدها و نحصل على عقدة اللوز

## حمام ماريا (الشكلاط - الفوندون)

يوضع الماء في كاسرولا ويوضع وسطها إناء أحر فيه الشكلاط أو الفوندون و  
ذلك فوق نار هادئة حتى نحصل على شكلاط أو فوندون سائل جاهز للاستعمال

## طريقة تحضير الفوندون

500 غ سكر كلاصي - ملعفه صغيرة من عصير الحامض - أبيض بيضه واحدة،  
في وعاء بطرب السكر مع عصير الحامض و أبيض بيضه بالطراب الكهربائي  
حتى يصير أبيض جاهزا، إذا لم يطلق الخليط يضاف إليه قليل من عصير  
الحامض.

## كريم الليمون

- كأسان من الليمون مصفى - كأس صغير من الماء - كأس سنيده 2 ملاعق كبار  
من ميزينا، يخلط الكل و يوضع فوق نار هادئة مع التحريك حتى الغليان.

## كريم بانسيير

- نصف لتر حليب - أربع بيضات 100 غ من السكر - ملعفه فاني 50 غ الدقيق  
(الفرص) و ميزينا - فيضه ملح يخلط الكل بالخلط الكهربائي ثم يوضع في  
كصرولا فوق نار هادئة مع التحريك حتى الغليان.

## الكراميل

- يوضع عليه من الحليب المركز المحلى في طنجرة الضغط و يغطيه بالماء  
ثم يوضع فوق النار لمدة 45 دقيقه، يترك يبرد و تفتح الطنجرة لنحصل على  
كراميل جاهز.

## السيرو

- كأسان صغيران من الماء - 250 غ من السكر - ملعفه فاني أو ملعفه صغيرة  
من الفهوه السريعه الذوبان أو عصير حامضه حسب الوصفه  
يوضع الكل في كصرولا فوق نار هادئة حتى يحتر قليلا.

## المكسرات

- أنواع الفواكه اليابسه مثل اللوز - الكركاع - كوكاو - ببسطاش  
- الصنوبر - البندق -

## كريم الزبده

### المقادير

- 250 غ زبده - كأس شاي حليب - نصف كأس زيت 2 أكياس فهوه السريعه الذوبان  
- كأسان صغيران من سنيده

### الطريقة

تدلك الزبده مع سنيده جيدها و يضاف إليها الزيت ثم الحليب و انما مع ذلك  
الجيد حتى تذوب كويرات سنيده ثم يضاف الفهوه مع ذلك كذلك. يمكن  
إضافة الكاكاو حسب الذوق.