https://recettesfood.com/

طريقة عمل غريبة هشة

المكوّنات

- **سمنة**
- كوب
- **سكر بودرة**
- كوب
- **دقيق**
- كوبان
- **ملح**
- رشة

- **حليب بودرة**
- ملعقتان كبيرتان
- **فستق حلبي**
- بحسب الحاجة

طريقة التحضير

- 1
- في وعاء الخلاط الكهربائي، أخفقي السمنة ثم زيدي السكر.
- 2
- قلبي المكونات حتى تتداخل ثم زيدي الدقيق،الملح والحليب.
- 3
- أخلطي المكونات حتى تتشكل لديك عجينة.
- 4

- قسمي العجينة إلى دوائر صغيرة الحجم ثم إلى مستطيلات وإجمعي الاطراف ثم وزعي الفستق الحلبي على وجهها.
- 5
- صفي الغريبة في صينية فرن ثم أدخليها إلى فرن محمى مسبقاً على حرارة 200 درجة مئوية حتى تنضج الغريبة.

معمول الكيري يذوب بالفم

المكوّنات

- **مقادير العجينة**

- **دقيق**
- كوبان
- **جبن**
- كيري - 8 حبات
- **زبدة**
- مذوبة - 100 غرام
- **سكر**
- كوب
- **بايكنغ باودر**
- ملعقة صغيرة
- **مقادير الحشوة**
- **تمر**
- معجون - 500 غرام
- **زبدة**
- مذوبة - نصف كوب
- **مستكة**
- مطحونة - ربع ملعقة صغيرة

- **قرفة مطحونة**
- ربع ملعقة صغيرة
- **حبة البركة**
- مطحونة - ربع ملعقة صغيرة
- **شومر**
- مطحون - ربع ملعقة صغيرة
- **يانسون**
- مطحون - ربع ملعقة صغيرة
- **محلب**
- مطحون - ربع ملعقة صغيرة

طريقة التحضير

- 1
- في وعاء. ضعي الدقيق، جبن الكيري والزبدة. أفركي المكونات حتى تتداخل.
- 2
- أضيفي السكر والبايكنغ باودر. أخلطي المكونات حتى تحصلي على عجينة

متماسكة. غطّي الوعاد واتركيه جانباً حتى ترتاح العجينة.

- 3
- شكّلي كرات متساوية من العجينة وضعيها في صينية. غطّيها بقطعة قماش واتركيها جانباً حتى ترتاح.
- 4
- في وعاء، أخلطي معجون التمر، الزبدة، المستكة، القرفة، حبة البركة، الشومر، البانسون والمحلب. شكّلي كرات متساوية الحجم من الحشوة وضعيها في طبق.
- 5
- خذي كرة من العجين وافرديها في راحة يدك. أضيفي كرة من الحشوة في وسط العجينة وأغلقي العجينة على شكل كرة. كرّري العملية حتى انتهاء الكمية.
- 6
- شكّلي المعمول بواسطة القالب. وضعيه في صينية مبطنة بورق زبدة.

- 7
- أدخلي الصينية إلى الفرن المحمى مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية حتى ينضج المعمول.
- 8
- أخرجي الصينية من الفرن واتركي المعمول يبرد على حرارة الغرفة. قدّميه على سفرتك. ألف صحة!

طريقة بسبوسة النوتيلا

المكوّنات

- **سميد**
- ناعم - 3 أكواب
- **لبن زبادي**
- 3 أكواب
- **جوز الهند**
- كوب ونصف
- **شوكولاتة دهن**
- نوتيلا - كوب ونصف
- **زيت نباتي**
- ثلاثة أرباع كوب
- **سكر**
- ثلاثة أرباع كوب
- **ماء**
- 3 ملاعق كبيرة
- **سمن**
- 3 ملاعق كبيرة

- **بايكنغ باودر**
- ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة
- **جوز**
- بحسب الرغبة
- **قطر**
- كوب ونصف

طريقة التحضير

- 1
- في وعاء، أخلطي السميد، السكر، البايكنغ باودر وجوز الهند.
- 2
- أضيفي السمن، السكر والماء الساخن. أخلطي المزيج حتى يتجانس.
- 3
- أضيفي شوكولاتة نوتيلا وقلّبي المكونات حتى تتجانس.
- 4

- أسكبي الخليط في صينية فرن مدهونة بالزيت. زيّني بالجوز وأدخلي الصينية إلى الفرن لـ25 دقيقة حتى تنضج البسبوسة
- 5
- أخرجي الصينية من الفرن وأضيفي القطر على الوجه. قطّعي البسبوسة وقدّميها. ألف صحة!

طريقة عمل حلاوة الجبن

المكوّنات

- جبن موزاريلا

- غرام 500
- **سميد**
- كوب
- **قطر**
- قطر
- **ماء ورد**
- ملاعق كبيرة 3
- **ماء زهر**
- ملاعق كبيرة 3
- **حليب سائل**
- كوبان
- **قشطة**
- علبة
- **نشاء ذرة**
- ملاعق كبيرة 3
- **ماء ورد**
- ملعقة صغيرة

- **ماء زهر**
- ملعقة صغيرة
- **سكر**
- كوبان
- **ماء**
- كوب
- **عصير ليمون حامض**
- ملعقة صغيرة
- **فستق حلبي**
- مجروش - بحسب الرغبة

طريقة التحضير

- 1
- في قدر على نار متوسطة، أخلطي الحليب ونشاء الذرة حتى يكثف قوام المزيج. أضيفي ماء الورد، ماء الزهر والقشطة. حرّكي المزيج وأطفئي النار.
- 2

- في قدر على نار متوسطة، ضعي الجبن وحرّكيه حتى يذوب. أضيفي القطر وحرّكي جيداً. زيدي ماء الورد وماء الزهر واخلطي المزيج حتى يتجانس.
- 3
- أضيفي السميد وحرّكي المزيج بسرعة حتى يتجانس ويتماسك.
- 4
- أطفئي النار وضعي العجينة في صينية فرن كبيرة ثمّ افرديها ،هي ساخنة حتى تصبح مسطحة.
- 5
- قطّعي العجينة إلى مربعات. وزّعي القشطة على العجينة ولفّيها على شكل رول. كرّري العملية حتى انتهاء الكمية.
- 6
- زيّني حلاوة الجبن بالفستق الحلبي وقدّميها. ألف صحة!

مهلبية كاسترد

المكوّنات

- **حليب سائل**
- ليتر
- **مسحوق الكستارد**
- 4 ملاعق كبيرة
- **سكر أبيض**
- ثلثا كوب
- **قشطة**
- علبة

- **هيل**
- رشة
- **ماء ورد**
- ملعقة كبيرة

طريقة التحضير

- 1
- في قدر، ضعي الحليب، الكاسترد، السكر، القشطة والهيل.
- 2
- أخلطي المكونات حتى تتداخل ثم ضعي القدر على نار متوسطة مع التحريك المستمر حى يغلي الخليط ويكثف.
- 3
- ارفعي القدر عن النار ثم زيدي ماء الزهر وحركي المكونات حتى تتداخل.
- 4

- أسكبي مهلبية الكاسترد في كاسات التقديم وقدميها على سفرتك.

معمول مد بقشطة

المكوّنات

- **مقادير تحضير القشطة:**
- **حليب سائل**
- أكواب 4
- **سميد ناعم**
- كوب

- **ماء زهر**
- ملعقة صغيرة
- **مقادير تحضير المعمول:**
- **سميد**
- كوبان
- **دقيق**
- كوب وثلث
- **سكر**
- كوب
- **محلب**
- ملعقة صغيرة
- **بايكنغ صودا**
- ملعقة صغيرة
- **خميرة**
- ملعقة صغيرة
- **سمنة**
- نصف كوب

- **حليب سائل**
- ثلثا كوب
- **قطر**
- بحسب الرغبة
- **لوز**
- بحسب الحاجة

طريقة التحضير

- 1
- لتحضير القشطة: في قدر، ضعي السميد والحليب واخلطي حتى تتخلصي من التكتلات.
- 2
- ضعي القدر على نار متوسطة مع التحريك المستمر حتى تحصلي على خليط كثيف القوام.
- 3

- ارفعي القدر عن النار ثم زيدي ماء الزهر وحركي. اتركي القشطة جانباً حتى تبرد على حرارة الغرفة ثم ضعيها في الثلاجة حتى تبرد.
- 4
- لتحضير المعمول: في وعاء، ضعي السميد، الدقيق، السكر، المحلب، البايكنغ صودا والخميرة وقلبي. زيدي السمنة وقلبي المكونات حتى تتداخل.
- 5
- زيدي الحليب واعجني المكونات حتى تحصلي على عجينة متماسكة ثم قسمي العجينة إلى قسمين. افردي القسم الاول ثم ضعيه في صينية فرن مدهونة بالقليل من السمنة. وزعي القشطة على الوجه ثم افردي النصف الثاني من العجينة وضعيه على وجه الصينية. وزعي اللوز على وجه الصينية.
- 6

- أدخلي الصينية إلى فرن محمّى مسبقاً على حرارة 200 درجة مئوية لحوالى 20 دقيقة حتى تنضج صينية المعمول. أخرجي الصينية من الفرن ووزعي على وجهها القطر.

معمول صحي بالشوفان

المكوّنات

- **دقيق**
- شوفان - كوب

- **سميد**
- كوب
- **زبدة**
- ملعقتان كبيرتان
- **هال**
- مطحون - نصف ملعقة صغيرة
- **قرفة**
- نصف ملعقة صغيرة
- **حليب**
- سائل - نصف كوب
- **تمر**
- مطحون - 300 غرام

طريقة التحضير

- 1
- في وعاء، ضعي دقيق الشوفان، السميد والزبدة. افركي المكونات بواسطة يديك حتى يصبح قوام الخليط رملي.

- 2
- أضيفي الهال والقرفة وقلبي حتى تتداخل المكونات.
- 3
- أضيفي الحليب تدريجياً واعجني المكونات حتى تحصلي على عجينة متماسكة وطرية.
- 4
- كوري العجين كرات متوسطة الحجم ثم احشيها بالتمر وشكلي المعمول بقالب من اختيارك وضعيها في صينية فرن.
- 5
- أدخلي الصينية الى فرن محمى على حرارة 180 درجة مئوية حتى تنضج وتتحمر.

طريقة عمل أم علي بالقشطة

المكوّنات

- **عجينة باف**
- علبة
- **حليب سائل**
- كوبان
- **سكر**
- 4 ملاعق كبيرة
- **خلاصة فانيليا**
- ملعقة صغيرة
- **لوز**
- 3 ملاعق كبيرة مقشور
- **جوز الهند**

- ملعقتان كبيرتان
- **فستق حلبي**
- ملعقتان كبيرتان
- **قرفة مطحونة**
- ملعقة كبيرة
- **قشطة**
- علبة
- **حليب مكثّف محلى**
- نصف علبة

طريقة التحضير

- 1
- صفي شرائح عجينة البف في صينية فرن ثم أدخليها إلى فرن محمّى مسبقاً على حرارة 200 درجة مئوية لحوالى 10 دقائق.
- 2
- في قدر، ضعي الحليب، السكر وخلاصة الفانيليا. حركي المكونات جيداً حتى يذوب

السكر ثم ضعي القدر على النار واتركي الخليط حتى يغلي.

- 3
- فتتي نصف كمية البف في صينية ثم وزعي اللوز، الفستق، القرفة وجوز الهند.
- 4
- فتتي الكمية المتبقية من البف ثم أسكبي خليط الحليب.
- 5
- في كوب، أخلطي القشطة والحليب المكثف.
- 6
- وزعي خليط القشطة على وجه الصينية ثم أدخلي الصينية إلى فرن محمى مسبقاً على حرارة 200 درجة مئوية لحوالى 10 دقائق.

طريقة حلى السميد سهل

المكوّنات

- **مقادير الطبقة الأولى:**
  - **زبدة**
  - على حرارة الغرفة 4 ملاعق كبيرة
  - **سميد**
  - كوب
  - **حليب سائل**
  - كوب
  - **قطر**
  - ساخن كوب

- **مقادير الطبقة الثانية:**
- **حليب سائل**
- كوبان
- **نشاء**
- ملعقتان كبيرتان
- **سكر**
- 3 ملاعق كبيرة
- **خلاصة فانيليا**
- ملعقة صغيرة
- **زبدة**
- على حرارة الغرفة ملعقة كبيرة

|

طريقة التحضير

- 1
- لتحضير الطبقة الأولى: في مقلاة واسعة على نار متوسطة، ذوبي الزبدة ثم أضيفي السميد وقلبي حتى يتحمر.
- 2

- أضيفي القطر والحليب وأخلطي.
- 3
- اتركي المقلاة على نار متوسطة مع التحريك المستمر حتى يغلي الخليط ويتماسك.
- 4
- وزعي خليط السميد في صينية ثم ضعيها جانباً.
- 5
- لتحضير الطبقة الثانية: في قدر ضعي الحليب، السكر والنشاء.
- 6
- حركي المكونات حتى تتخلصي من التكتلات ثم ضعي القدر على نار متوسطة حتى يغلي الخليط ويكثف مع التحريك المستمر.
- 7

- ارفعي القدر عن النار ثم زيدي خلاصة الفانيليا والزبدة.
- 8
- وزعي خليط المهلبية فوق طبقة السميد.
- 9
- أدخلي الحلى إلى الثلاجة لحوالى 4 ساعات ثم قدميه على سفرتك.

طريقة عمل الشعرية باللبن

المكوّنات

- **سمنة**
- ملعقتان كبيرتان
- **شعيرية**
- كوب ونصف
- **سكر**
- 4 ملاعق كبيرة
- **حليب سائل**
- كوبان
- ماء - 3 أكواب

طريقة التحضير

- 1
- في قدر على نار متوسطة، ذوبي الزبدة ثم أضيفي الشعيرية وقلبي حتى تتحمر.
- 2
- زيدي الماء واتركي الخليط يغلي لحوالى 10 دقائق حتى تنضج الشعيرية.

- 3
- زيدي الحليب والسكر واتركي المزيج على النار حتى يغلي لحوالى 5 دقائق.
- 4
- أسكبي حلى الشعيرية بالحليب في طبق التقديم وقدميه على سفرتك.