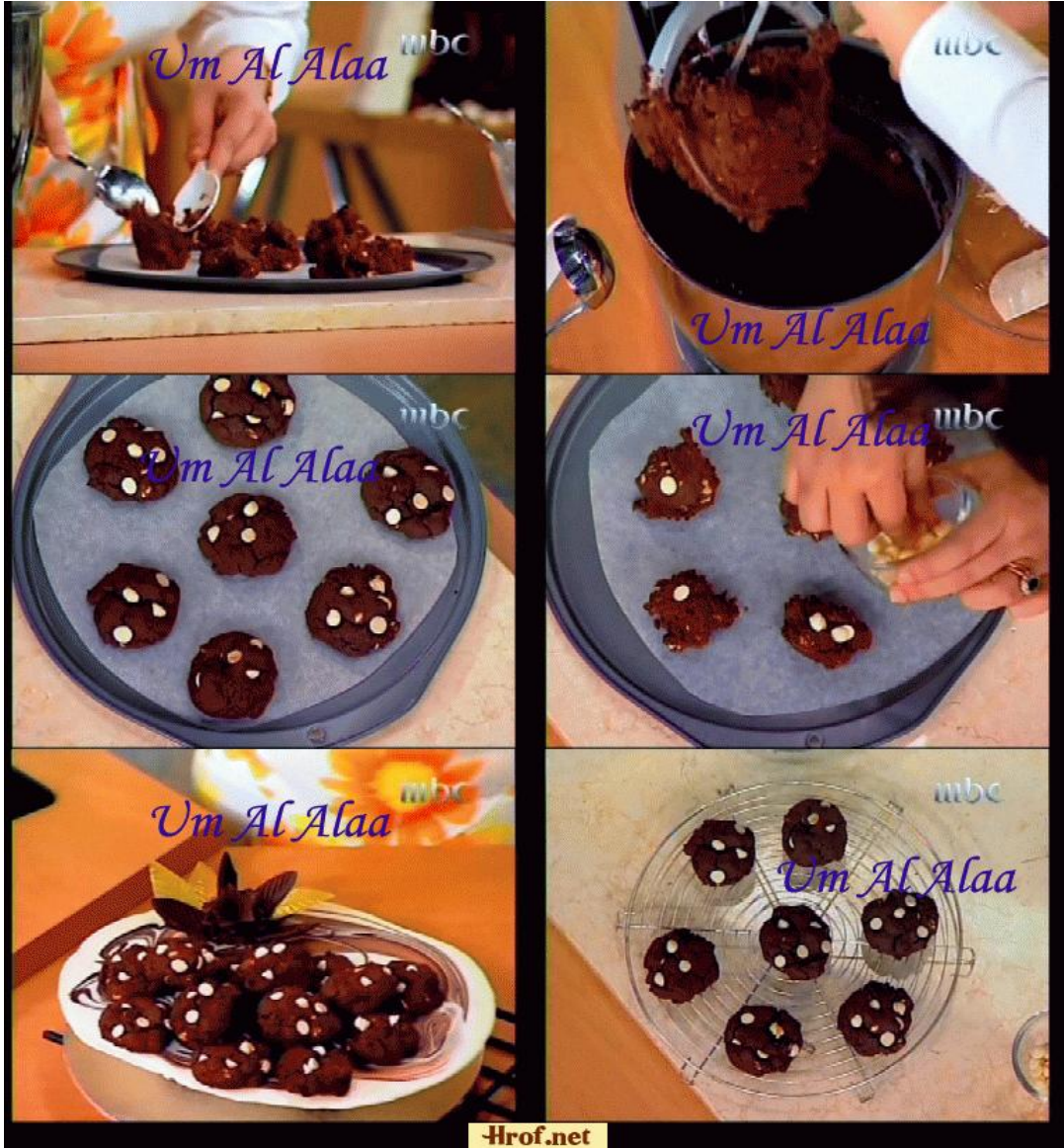


الطريقة:

- 1- ينخل الطحين و الملح و بيكربونات الصودا و البيكنج بودر و الكاكاو مع بعض ثم تضاف الشيكولاته البيضاء
- 2- في العجانة : توضع الزبدة و السكر البني و الأبيض و تخفق بالمضرب حتى يصير الخليط هش و خفيف
- 3- يضاف البيض و الفانيليا و يخفق حتى يختفي البيض تماما
- 4- يركب مضرب التقلب و يضاف خليط الطحين و يخلط حتى تتشكل العجينة
- 5- تشكل في صينية الخبز بملعقة كبيرة على شكل كرات و يكون شكلها عشوائي
- 6- ممكن تزيين الوجه بقطع شيكولاته زيادة
- 7- تخبز في فرن حرارته 180 من 10 : 12 دقيقة
- 8- تترك تبرد على الشبك ثم تقدم

*رسالة خاصة من أم العلاء:

أولادي و أنا نحب أن نأكل الكوكيز و هي ساخنة فور خروجها من الفرن



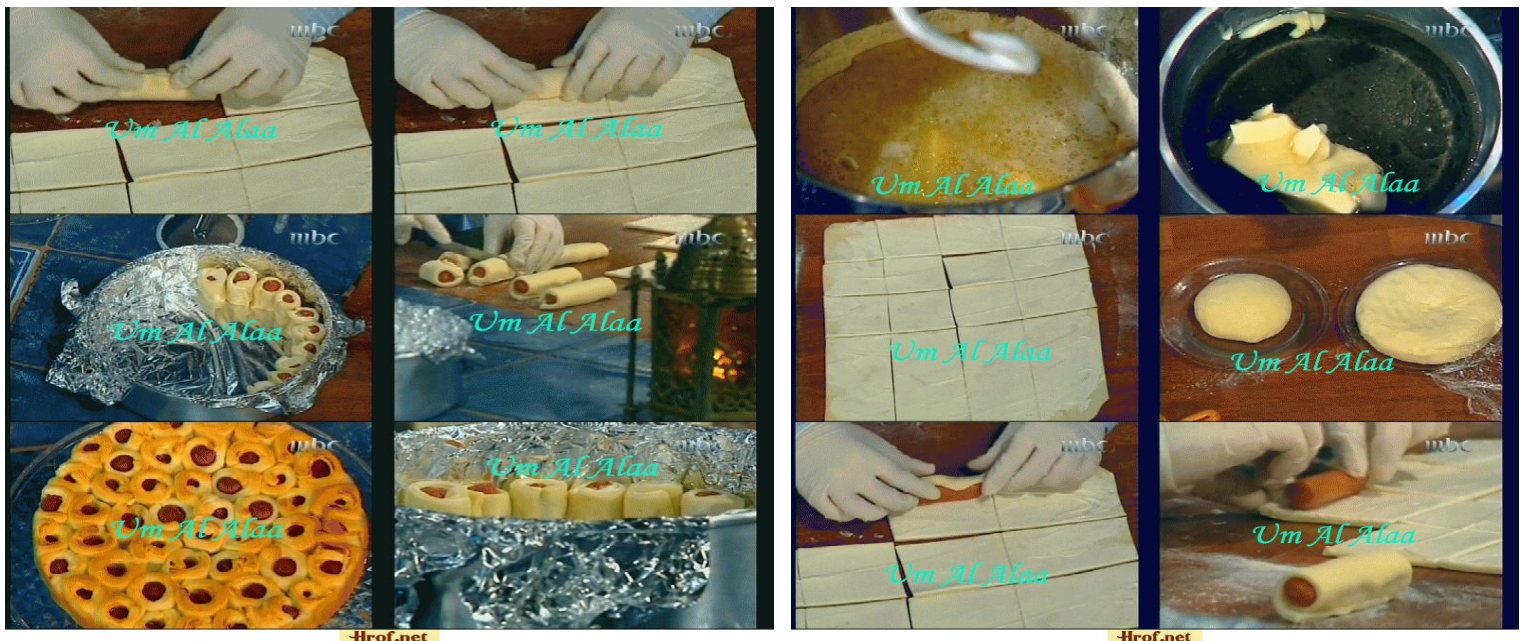
-Hrof.net

تورته النفاق



الطريقة :

- 1- يذفأ الماء و الزبدة و الزيت
- 2- يوضع في العجانة 2 كوب من مقدار الطحين ثم باقي المكونات الجافة و تخلط
- 3- تضاف السوائل و تخلط ثم يضاف باقي الطحين تدريجيا حتى تتشكل العجينة
- 4- توضع في طبق مدهون زيت و ترش بالزيت و تغلف بنايلون و تترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها
- 5- تستخدم صينية بحواف عالية و تبطن بورق قصدير
- 6- تفرد العجينة على سطح مرشوش طحين إلى مستطيل و يوزع عليها طبقة من الجبن الكريمي
- 7- توضع المقائق بحيث تكون أطول من العجينة شوية و يقاس ثم تقطع العجينة إلى مربعات حسب المقاس
- 8- تلف المقائق في العجينة و تقفل الأطراف جيدا
- 9- تقطع نصفين ثم توقف في الصينية بحيث أن يكون الطرف لأعلى و متلاصقة ثم تترك ترتاح حوالي 1/4 ساعة
- 10- تخبز في فرن حرارته 180 من 30 - 35 دقيقة



بيتزا الروبيان



الطريقة:

- 1-العجينة : يوضع في العجانة 2 كوب طحين فقط في البداية ثم الخميرة و السكر و الملح و تخلط
- 2-يضاف الماء الدافئ و الزيت و يخلط ثم يضاف باقي الطحين تدريجيا حتى تتكون العجينة
- 3-تكور و تترك تخمر
- 4-يرش سطح طحين و ترش العجينة بالطحين و تفرد بالنشابة على حجم صينية البيتزا
- 5-يتخلص من الطحين الزيادة ثم تنقل على الصينية و تقطع من الوسط على 8 قطع ثم توزع الحشوة
- 6-تفرد الصلصة ثم الفلفل الأخضر ثم الروبيان ثم الزيتون الأسود ثم الجبن
- 7-تؤخذ الأطراف و تثني و يضغط عليها ثم تغطي البيتزا بالنايلون و تترك تتراح حوالي 15 دقيقة
- 8-تدخل الفرن في حرارة 190 من 15 : 20 دقيقة حتى تأخذ لون ذهبي
- 9-تنقل على طبق التقديم



سمبوسك باللحم



Hrof.net

Hrof.net



Hrof.net

الطريقة:

- 1- الحشوة : يوضع الزيت على النار ثم تضاف اللحم و تقلب حتى تنشف يضاف البصل و الملح و بهار اللحم و تترك شوية على النار حتى تستوي ثم يضاف الفلفل الأخضر
- 2- العجينة : يوضع الطحين في العجانة ثم الملح ثم الفلفل و السكر و حبة البركة و البيكنج بودر و يخلط
- 3- يضاف اللبن الخاثر و البيضة و الخل و الزيت و يعجن حتى تتشكل العجينة
- 4- يرشح سطح طحين و توضع عليه العجينة ثم تقسم إلى جزئين و تغلف بالنايلون و تترك ترتاح 10 دقائق
- 5- تفرد العجينة على سطح مرشوش طحين ثم تقطع بالقطاعة
- 6- تحشى ثم تقفل على شكل 1/2 دائرة
- 7- يسخن الزيت ثم تقلى فيه حتى تأخذ اللون الذهبي ثم تطلع على ورق نشاف
- 8- تقدم على طبق التقديم مع شتني بالروب (الزبادي) و النعناع الأخضر



Hrof.net

Hrof.net

وخبزت مقدار فى الفرن وقلبت شويه بس المقلى طلع اطيبييييب بكثير

أصابع الكنافة بالجبن

أصابع كنافه بالجبن Um Al Alaa

كيلو جبن عكاوي	1/2
فص مستكة مطحونة	6-4
كيلو كنافه	1
كوب سمن نباتي	1/2
كوب زيت ذرة	1/2
شيرة / فسنتق حليبي	

Hrof.net



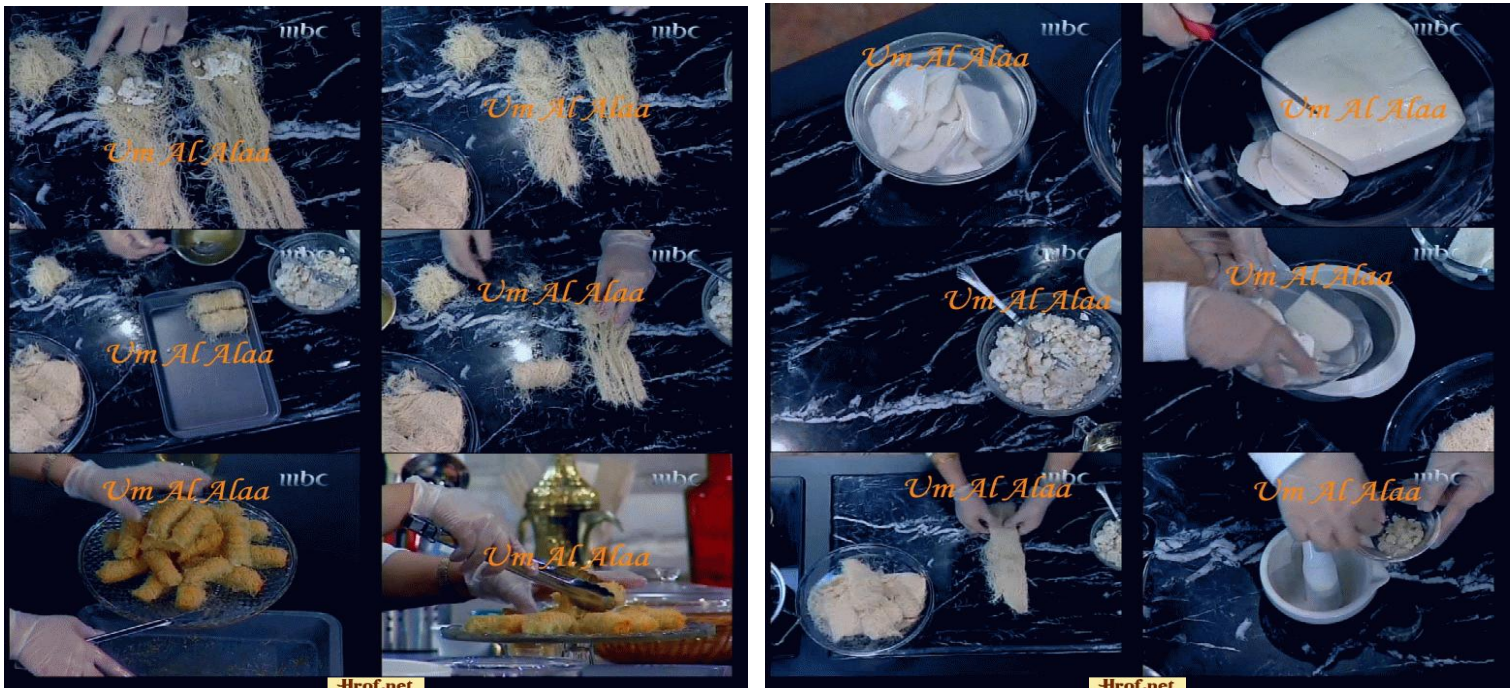
الطريقة

1- بالنسبة للجبن :

- 1- يقطع الجبن إلى شرائح .. و كلما كانت الشرائح رقيقة كلما تأخذ وقت أقل في التحلية
- 2- توضع في طبق عميق شوي و تنقع في الماء لعدة ساعات .. مع تغيير الماء من وقت لوقت .. مثلا كل ساعة
- 3- يصفى و يرجع ثاني للطبق ثم يفتت شوي شوي باستعمال شوكة على خفيف
- 4- تؤخذ حوالي 4 : 6 حبات مستكة (على حسب حجمها) و تدق ثم تضاف للجبن و تخلط ثم تترك على جنب

5- بالنسبة للكنافة:

- 1- يحاول الحفاظ على خصلاتها و أن تكون الخيوط مرتبة .. ثم تبعد الخيوط شوية عن بعضها .. و بقدر الإمكان يكون حجم الأصابع متقارب
- 2- ترش بقطرات خفيفة من خليط الزيت و السمن
- 3- يؤخذ شوية من الجبن و توضع على طرف الكنافة ثم تلف مع الضغط شوي شوي عند اللف للتأكد من لف الكنافة جيدا على الجبن .. و تؤخذ فتافيت الكنافة و توضع بنص الإصبع أثناء اللف
- 4- ترص أصابع الكنافة في صينية عريضة و ترش رشة خفيفة بخليط الزيت
- 5- تدخل الفرن حتى يشقر لونها
- 6- ممكن أن تسقى بالشيرة و هي بالصينية أو ترص بطبق التقديم ثم تسقى و تزين بالفسنتق



خبز مكسيكي (تورتيللا) باللحم



Hrof.net

Hrof.net

الطريقة:

- 1- يوضع 2 كوب طحين في العجانة و البيكنج بودر و الملح و السمن النباتي و يخلط ثم يضاف الماء الدافئ بالتدريج و يعجن ملحوظة : العجينة تكون شوية يابسة
- 2- تترك العجينة ترتاح في مكان دافئ 2/1 ساعة و تغطي ملحوظة : ممكن حفظ العجينة في الثلاجة لاستعمالها في وقت آخر
- 3- تقطع إلى 8 قطع و تشكل كل قطعة على شكل كرة و تترك على جنب حتى الإنتهاء من كل القطع
- 4- يرش سطح طحين ثم تفرد الكرة على شكل دائرة مقاسها حوالي 7 بوصة
- 5- يرش الصاج أو القلاية بالزيت ثم يوضع الرغيف و بعد شوية يقلب حتى يتحمر من الناحيتين
- 6- يوزع عليه شوية جبن شيدر ثم شوية لحم مفروم مطبوخ ثم شوية جبن شيدر
- 7- يوضع فوق الحشوة رغيف آخر و يكون مستوي و يقلب على الناحية الأخرى مع الضغط عليه للتأكد من إن الجبن ساح
- 8- يقطع خبز التورتيللا إلى 4 قطع و يقدم دافئ مع كريمة حامضة أو أي صوص مفضل

شوية أفكار من أم العلاء لشوية إستعمالات لخبز التورتيللا:

1- ممكن أن تحشى فيه الشاورما

2- " " "

3- ممكن أن يحشى جبن شيدر فقط و يحمر بطريقة منال و ممكن إضافة مع الجبن قطع صغيرة من الفلفل الحار

4- عمل صواني الرقاق فيستعمل بدلا من الرقاق و خاصة في حالة عدم توفر الرقاق

5- طبق حلو سريع و سهل : يقطع الخبز إلى 8 مثلثات ثم يقلى في زيت غزير ثم يقطع على الورق النشاف و يرش بالسكر و القرفة .. يا سلام على طعمه و قرمشته .. و الاولاد بيحبوه كثير.. و أيضا أم الاولاد

