

بقلاوة باللوز الممشوق

المقادير

للعجين

- 4 أعيار فريشة.
- 500 غرام عجين مذبابة.
- 1/2 لتر ماء + 1/2 لتر زيت.

للعقدة

- 4 أعيار كوكاكو مرحي.
- 1/2 لتر زيت.
- 1/2 لتر ماء + 1/2 لتر زيت.
- قطعة كبيرة من حلوة الترك.

للترتيب

- صفار بيضة + ملعقة أكل حليب.
- كمشة من اللوز الممشوق.

تحضير العقدة

- نضع في إناء الكوكاكو، السكر، الفانيلا.
- ثم نرش بالمارغرين المذبابة ونخلط الكل جيدا.

تحضير العجين

- نضع الفريشة في قصعة، نجعل وسطها فتحة، نصب فيها المارغرين ثم نرشها بقليل من الملح ونحك جيدا بين اليدين، ونبلل بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين رطب ومتماسك.
- نتركه يترشح جانباً لمدة 1/2 ساعة تقريبا.

نقسم العجين إلى كويرات ونحلل كل كويرة بواسطة الحلال ثم نضعها في آلة العجين كي نتحصل على أوراق جد رقيقة. ندهن صينية (سنيوة)، نضع داخلها الأوراق العجينية الواحدة بجانب الأخرى، ثم ندهنها بالمارغرين المذبابة بواسطة فرشاة، ونكرر العملية مع 4 طبقات أخرى مع الدهن طبعاً في كل مرة، ونجعل فوقها طبقة من العقدة ثم نرش فوقها حلوة

الترك المباشرة، ونغلفها بالطبقات الخمس (5) المتبقية دون أن ننسى دهنها.

بواسطة سكين ننزع العجين الخارجي للصينية. نخلط صفار البيض مع الحليب ثم ندهن وجهها ونزينها باللوز الممشوق ونرش كل المساحة بقليل من المارغرين المذبابة.

- ثم نقطع الحلوة إلى مربعات.
- ندخلها الفرن لمدة ساعة تقريبا.
- ننزعها عند أخذها للون الذهبي.
- نسكب عليها العسل مباشرة بعد نزعها ونتركها تبرد.

• تقدم البقلاوة في صحن فضية.

(انظر الصورة) *****

الورود بعجينة اللوز

تحضير الورود

- نشكل أربعة (4) كويرات من عجينة اللوز واحدة بحجم حبة الكرز، وثلاثة أخريات كبيرة الحجم نوعاً ما.
- نبسط الكويرات ثم نحلها على ظهر ملعقة خشبية.
- نكور الكويرة الأولى على نفسها ثم نربط الثلاثة الأخرى حولها.
- نتحصل إذن على شكل وردة.
- ثم نزين كل وردة بأوراق خضراء كما يبدو على الصورة.
- تقديم الورود في صحون ورقية تكون مرشوشة بالسكر. (انظر الصورة) *****

ملاحظة

يمكننا إضافة قليل من السكر إلى عجينة اللوز لكي تصبح لامعة.

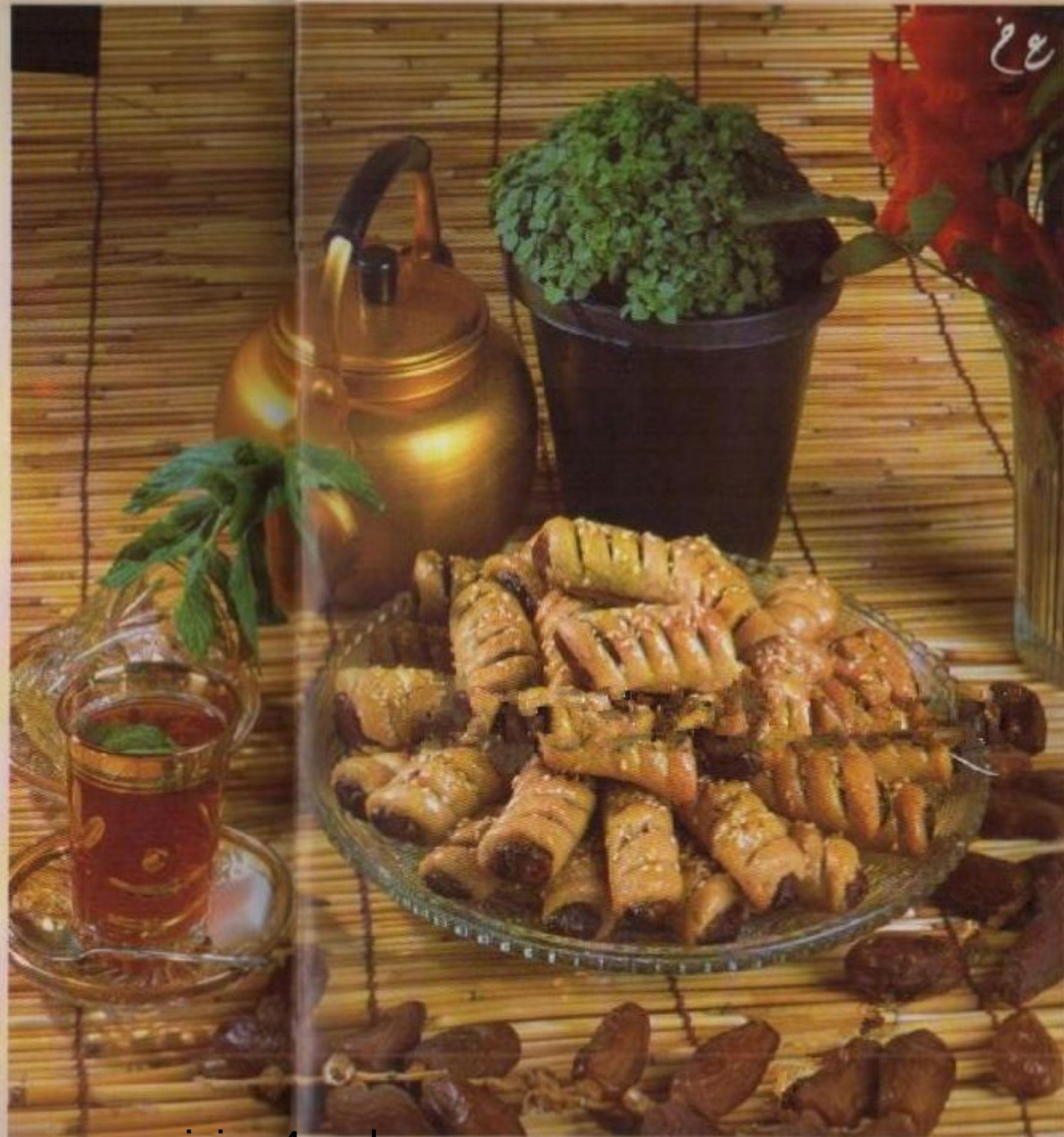
حلويات محشية بالتمر

المقادير للعجين :

- 4 كؤوس فريضة.
- قرصة ملح.
- كأس من خليط (المارغرين + الزيت).
- ملعقة أكل سكر.
- بيضة واحدة.
- 4 ملاعق أكل ماء زهر + الماء.
- ملعقة قهوة خمارة كمبائية.
- كغ تمر مطحون (الفرس).
- العسل + كمشة من الجلجلان المحمص.

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفريضة، الملح، السكر والخمارة.
- نخلط الكل ثم نجعل فتحة في الوسط ونضيف البيضة، المارغرين + الزيت.
- نحك الخليط جيدا بين اليدين ثم نعطى بماء الزهر، ونبلل بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة متماسكة وطرية.
- نتركها جانبا لمدة 1/2 ساعة تقريبا.
- نبسط العجين بالخلال بسمك اعم.
- نقطع العجين إلى قطع ثم نضع على الجانب العرضي لكل قطعة حريوش من التمر ثم ندورها على نفسها 2 إلى 3 مرات حتى نتحصل على حريوش كبير.
- نقطع الحريوش إلى قطع طولها 6 سم وبواسطة سكين نزين الجهة العلوية للحلويات.
- نضعها في صينية غير مدهونة.
- ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 د تقريبا.
- ننزع الحلويات من الفرن ثم نغطسها مباشرة في العسل (بارد) ونرشها بالجلجلان المحمص (انظر الصورة) *****



اللمبوط

المقادير

للعجين

- 6 بيضات.
- 300 غ سكر = كأس ونصف.
- ملعقة قهوة منتوج الغانيل.
- 4 ملاعق أكل حليب.
- 2 ملاعق أكل ماء الزهر.
- كأس مارغرين مذابة = 250 غ.
- 1/2 كأس زيت دون مذاق.
- كيسان (2) خمارة كمياثية.
- الفرينة

للتزيين

- كرز مجفف + لوز غير منقش

تحضير العجين

نضع في قسعة البيض، السكر، والغانيل، نخلط الكل

جيدا بكف اليد.

- نضيف المارغرين، الزيت، الحليب وماء الزهر مع

مواصلة الخلط، ثم نضيف الخمارة والفرينة شيئا فشيئا

حتى نتحصل على عجينة طرية.

- نملأ اللمبوط (الطابع) بالعجين لنشكل ونتحصل على

ورود نضعها مباشرة في صفيحة مدهونة بالزيت.

- نزين وجه الحلوة بالكرز المجفف أو اللوز.

• ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 د تقريبا.

- ننزع الحلويات من الفرن عند أخذها للون الذهبي

(انظر الصورة) *****



حلويات الكوكاو بالطليبية

المقادير
للعجين

- 4 كؤوس كوكاو مرحي (رقيق جدا).
- كأس سكر رطب.
- قشور ليمونة.
- 2 إلى 3 بيضات.
- الطليبة (ارجع إلى الكتاب رقم 3)

لتحضير العجين

- نضع في قصعة الكوكاو، السكر، وقشور الليمون.
- نخلط الكل جيدا ثم نضيف البيض الواحدة تلو الأخرى، مع مواصلة الخلط حتى نتحصل على عجين متماسك.
- على مائدة مرشوشة بالغريزة نسط العجين باليد بسعك 1/2 سم.
- نقطعه إلى دوائر بواسطة كأس شاي.
- نضعها في صفيحة مرشوشة بالغريزة.
- ندخلها الفرن لمدة 5 إلى 10 دقائق تقريبا.
- ننزع الحلوة ونتركها تبرد.
- نطلي وجه الحلويات ونزينها بالحلوة الفضية المختلفة الألوان (انظر الصورة). *****

المادلين بالعنب المجفف

المقادير:

للعجين:

- 4 بيضات.
- 200 غ سكر = كأس.
- 4 ملاعق أكل ماء الزهر.
- 200 غ قريمة = كأسان (2).
- كيس خمارة كيميائية.
- 10 ملاعق أكل مالوغرين مذابة.
- كمشة من العنب المجفف.

تحضير العجين:

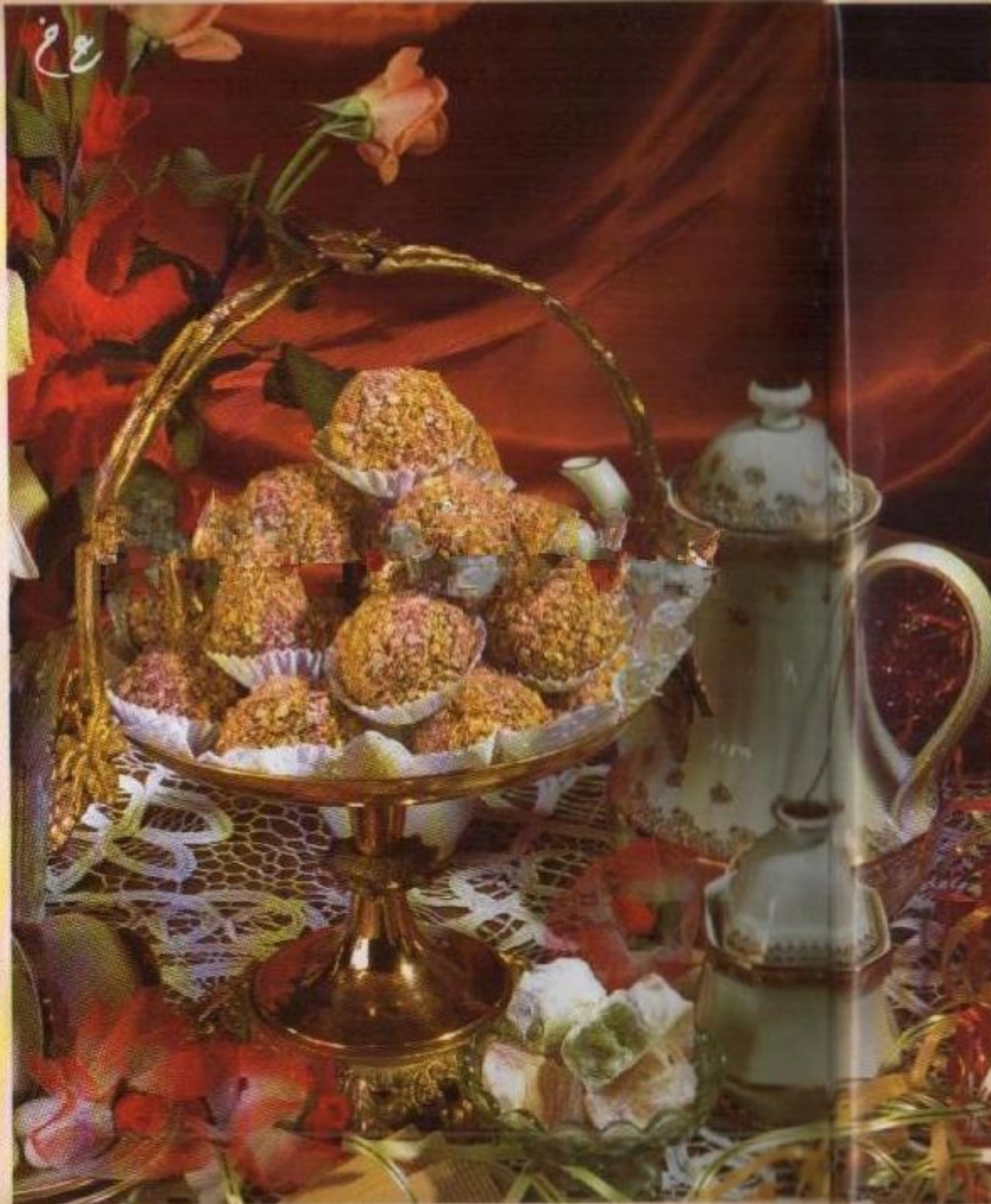
- نضع في إناء البيض والسكر.
- نخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي.
- نصب ماء الزهر مع مواصلة الخلط.
- نضيف القريمة والخمارة، ثم المارجرين المذابة مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متجانسة.
- بواسطة فرشاة ندهن قالب المادلين ونملأ كل واحدة بملعقة أكل من العجين، ثم نضع فوق كل واحدة حبات من العنب المجفف.
- ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 د تقريبا.

للتزيين:

- بنفس العجين يمكننا تحضير مادلين يوضع في صحن ورقية، مع إضافة فرميسال الشكولاتة

(النار الموزة) .. *****





حلويات محشوة بالحلقومة

المقادير:

للعجين:

- 250 غ مارغرين طرية.
- بيضتان (2).
- 4 ملاعق أكل سكر وطب.
- ملعقة قهوة منتوج الفانيلا.
- كيس خمارة كميائية، الفريضة، علبه حلوة الحلقومة.

للتزيين:

- 5 ملاعق أكل من الكاكاو.
- 5 ملاعق أكل سكر وطب.
- 1/2 كأس حليب.
- ملعقة قهوة مارغرين طرية.
- علبتان من القوفريت المرحي من النوع الجديد.

تحضير العجين:

- نضع في إناء المارغرين، السكر، البيض والفانيلا.
- نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة والفريضة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين طري ومتماسك.
- نشكل كويرات ونجعل في وسط كل واحدة فتحة بواسطة الأصبع، ونضع داخلها قطعة من الحلقومة ثم نغلظها ونشكلها إلى كويرات.
- نضعها في صفيحة مرشوشة بالفريضة.
- نطبخها الفرن لمدة 20 إلى 25 د.
- ننزعها ونتركها تبرد.
- في كسرونة نضع الحليب، الكاكاو، السكر والمارغرين ونخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية ثم نضعها على نار هادئة حتى يصبح الخليط متماسكا.
- ننزع الكسرونة من النار ونترك الخليط يبرد.
- نغمس الكويرات في خليط الشكولاتة ثم نغلظها بالقوفريت المرحي.
- نلقم الحلويات في مسحون ورقية (انظر الصورة) *****

حلويات باردة بالطليسية

المقادير:

العجين:

- كأسان (2) من الكاسكروط (بسكوي) مرهي.
- 6 ملاعق أكل مارغرين مذابة.
- كأس كوكاو مرهي.
- 1/2 كأس (تقريباً) عسل.
- كأس حلوة الترك.

الطليسية:

- 1/2 كأس سيرو أبيض.
- ملعقة فهوة منتج الفانيلا.
- حليب الغبرة (لحظة).
- ملون غذائي أصفر.

تحضير العجين:

- نضع في صحن كبير البسكوي، حلوة الترك، الكوكاو والمارغرين ونخلط الكل جيداً، ثم نضيف العسل شيئاً فشيئاً حتى نتحصل على عجينة متماسكة وطرية.
- نضع العجين في قالب مدهون ثم نبسطه باليد بسك 1/2 سم تقريباً.
- نطلي مساحة الحلوة ثم نتركها تجف.
- نقطع الحلوة إلى مقروطات ثم نزينها بالشكولاتة (انظر الصورة).

تحضير الطليسية:

- نضع في صحن السيرو، الملون الأصفر ونخلط الكل جيداً بواسطة ملعقة خشبية، ثم نضيف الفانيلا وحليب الغبرة شيئاً فشيئاً حتى نتحصل على طليسية متماسكة. *****



مشوك محشي بالحلقومة

المقادير:

للمعجن:

- 250 غ مارغرين طرية
- 1/2 كأس حليب
- كأس سكر = 200 غ
- كيس خمارة كيميائية
- ملعقة قهوة منتوج الغانيلا
- الفرينة
- علية حلقومة
- الكوكاو مرحي (خشن)
- بياض بيضتين (2)

لتحضير المعجن:

- في قصعة نضع المارغرين والسكر. نخلط الكل جيدا بكتف اليد ثم نضيف الحليب والغانيلا مع مواصلة الخلط.
- نضيف الخمارة والفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين طري ولين.
- نشكل كويرات ونجعل في وسط كل واحدة فتحة بواسطة الأصبع، ونضع داخلها قطعة من الحلقومة ثم نغلغها ونجعلها على شكل كويرات.
- نخلق قليلا بياض البيض، ونغسل الكويرات داخله، ثم نغلغها بالكوكاو المرحي، ونغرس وسطها حبة من كوكاو.
- نضع الحلوة في صفيحة غير مدهونة، ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 د تقريبا. تقدم الحلويات (انظر الصورة). *****

حلويات باردة بالحلقومة

المقادير:

للمعجن:

- علب من الكاسكروط (بسكوي) مرحي.
- 200 غ مارغرين طرية.
- علب صغيرة من الحلقومة.

تحضير المعجن:

- نحتفظ بكأس من البسكوي المرحي للتزيين.
- نضع في صحن البسكوي الباقي، الحلقومة مقطعة إلى مربعات صغيرة والمارغرين الطرية، وتخلط الكل جيدا حتى نتحصل على عجينة متعاسكة.
- نشكل صبيغات ثم نغلفها بالبسكوي المرحي.
- نضع الحلويات في صحن ورقية.
- نقدم الحلويات باردة.

(انظر الصورة).*****





القريوش

لمقادير

للعجين

- 500 غ فريشة.
- 1/2 كأس مارغرين مذابة = 125 غ.
- فريشة ملح.
- الماء + زيت للقلي.
- الجليجلان المحمص.
- العسل.

لتحضير العجين

- نضع في قسعة الفريشة والملح، ونجعل في الوسط فتحة ثم نصب المارغرين ونحك جيدا بين اليدين ثم نبذل بالماء شيئا فشيئا، حتى نتحصل على عجينة متماسكة وطرية.
- نتركه جانبا لمدة 20 د تقريبا.
- نبسط العجين بالحلال بسك اعم تقريبا.
- بواسطة الجوزة نقطع العجين إلى مستطيلات طولها 20 سم وعرضها 12 سم.
- في وسط كل مستطيل نجعل 18 إلى 20 جزءا بواسطة الجوزة ثم تطويه على نفسه مرتين متتاليتين.
- نربط زوايا الخط العلوي بوسط الأجزاء المفتوحة.
- نكرر العملية حتى نهاية العجين.
- نقلبها ونتركها حتى تنتفخ وتأخذ اللون الذهبي.
- ننزعها ونقطرها ثم نغمسها في العسل.
- نرشها بالجليجلان المحمص.
- نقدم القريوش (انظر الصورة). *****

تارت بالكريمة

المقادير

للعجين

- 4 بيضات.
- 200 غ سكر = كأس.
- 1/4 لتر زيت دون مذاق = كأس.
- كيس خمارة كيميائية.
- ملعقة قهوة منتوح الفانيلا.
- 10 ملاعق أكل فريزة.

للكريمة

- 1/2 لتر حليب = كأسان.
- 5 ملاعق أكل سكر.
- ملعقتان (2) أكل ماييزينة.
- ملعقة قهوة منتوح الفانيلا.

للتزيين : فارميسال الشكولاتة

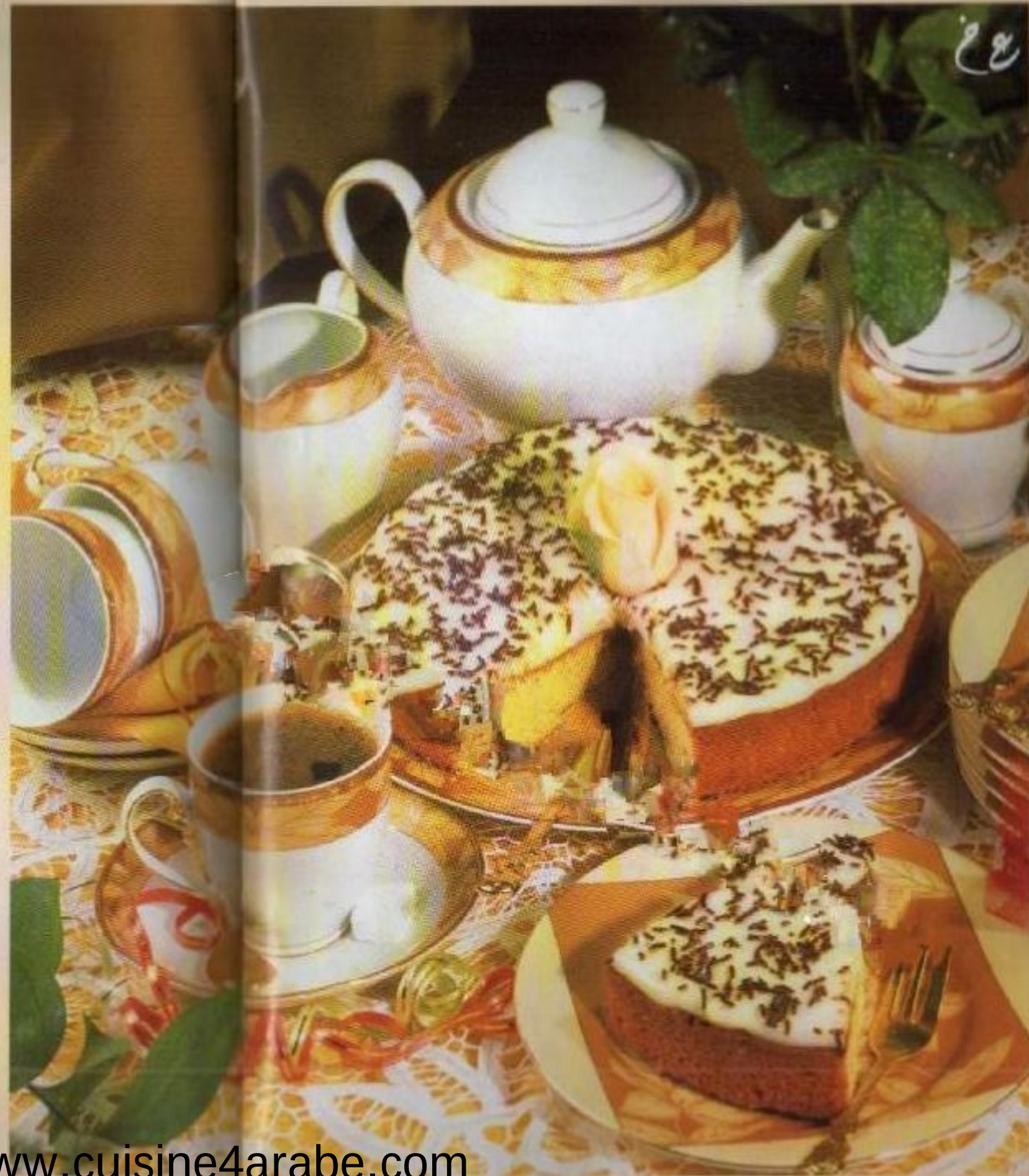
تحضير العجين

- نضع في إناء البيض، السكر، والفانيلا نخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي حتى نتحصل على خليط رغوي أبيض.
- نصب الزيت ونواصل الخلط.
- نضيف الخمارة والفريزة مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متجانسة.
- نفرغ العجين في قالب مدهون، ندخله الفرن لمدة 25 إلى 30 د تقريبا.
- نخرج القالب من الفرن ونتركه يبرد.

تحضير الكريمة

- نضع في كسرونة الحليب المغلي، السكر، الفانيلا والماييزينة.
- نضعها على نار هادئة ونخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح الخليط متعاسكا.
- ننزع الكسرونة من فوق النار.
- نطلي وجه الحلوة مباشرة بالكريمة، ونزينها بالفارميسال

(انظر الصورة) *****





حلويات بالفلان

المقادير:

للعجين:

- 250 غ مارغرين طرية.
- بيضتان (2).
- صفار بيضتين (2).
- كيس خمارة كيميائية.
- ملعقة قهوة منتوج الفانيلا.
- كأس من فلان الفانيلا.
- الفرينة.
- السكر الرطب.

تحضير العجين:

- نضع في إناء المارغرين، البيض، صفار البيض، الفانيلا والفلان ونخلط الكل جيدا بكف اليد.
- نضيف الخمارة والفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة متماسكة وطرية.
- نشكل حرايش ثم نقطعها إلى مقروطات ونضعها في صفيحة مرشوشة بالفرينة.
- ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 د تقريبا.
- ننزع الحلوة من الفرن ونتركها تبرد.
- نمسحها بماء الزهر ونكسوها بالسكر الرطب.
- نقدم الحلويات في صحون ورقية.

للتقديم:

- بنغس العجين يمكننا تحضير حلويات بالملاية، ونقطعها

بأي طابع من أنواع الطوايع (انظر الصورة). *****

حلويات بالبسكوي

المقادير

للعجين

- علية بييمو (بسكوي) مرخي.
- كأس كوكا و مرخي.
- كأس سكر.
- ملعقة قهوة منتوج الفانيلا.
- كيس خمارة كميائية.
- 4 بياض البيض.

للكريمة

- 4 صفار البيض.
- 5 ملاعق أكل سكر.
- 250 غ ماوغرين طرية.

تحضير العجين

- محفظ بكاس من البسكوي المرخي للتزيين.
- نضع في قصعة البسكوي الباقي، الكوكا و، السكر، الفانيلا والخمارة، ونخلط الكل جيدا ثم نبلل ببياض البيض حتى نتحصل على عجينة متماسكة.
- نضع العجين في قالب مدهون ونبسطة باليد.
- ندخله الفرن لمدة 10 إلى 15 د تقريبا.
- ننزعه من الفرن ونتركه يبرد ثم نطلي وجه الحلوة بالكريمة ونرشها بالبسكوي ثم نقطعها إلى مربعات، ونقدمها في صحن ورقية (انظر الصورة).*****

تحضير الكريمة

- نضع في صحن الماوغرين، صفار البيض والسكر، ونخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي حتى نتحصل على كريمة.



الطمينية محشية بحلوة الترك

المقادير:

العجين:

- 3 أعلبار سميد متوسط من النوع الجيد.
- 1 عير مارغرين مذابة.
- 1 عير عسل.
- كيسان (2) سكر الفانيلا.
- حلوة الترك.

تحضير العجين:

- على نار هادئة نحمص السميد في مقلاة حتى يصبح ذا لون ذهبي.
- ندوب في كسرونة المارغرين ثم نضيف العسل ثم ننزعها من فوق النار.
- نضيف سكر الفانيلا والسميد المحمص شيئا فشيئا، ونخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى نتحصل على عجينة طرية نتركة جانباً لمدة 30 دقيقة تقريبا.
- نشكل حرايش ونفتح وسطها بالإبهام، ونضع كمية من حلوة الترك على طول الحريوش، ونغلقه جيدا ثم نبسطه بواسطة الطابع (المقروط) ونقطعه إلى مقروطات.
- تقدم الطمينية في صحون فضية (انظر الصورة). *****

ملاحظة:

يمكننا استعمال الطابع الدائري بدلا من طابع المقروط.



مثلثات بالقو فريت

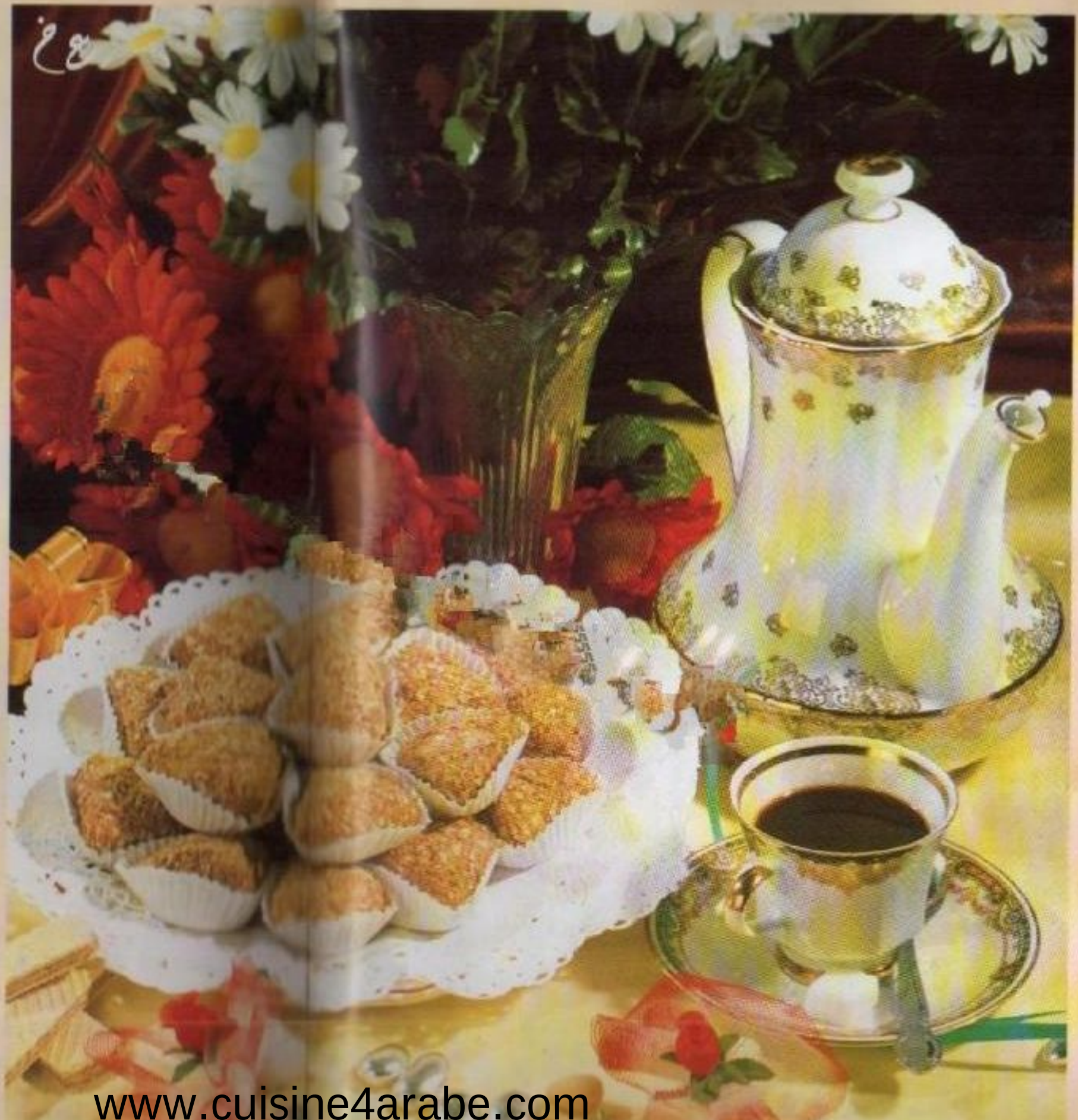
المقادير:

للمعجن:

- 200 غ مارجرين طرية.
- 1/2 كأس سكر.
- ملعقة قهوة منتوج الغائبلا.
- 3 صفار البيض.
- الغريئة.
- علبتان من القو فريت المرحي.

تحضير المعجن:

- نضع في إناء المارجرين والسكر.
 - نخلط الكل جيدا بكنك اليد.
 - نضيف صفار البيض، والغائبلا ونواصل الخلط.
 - نضيف الغريئة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك وطري.
 - نشكل حرايبش ثم نبسطها باليد ونقطعها إلى مثلثات صغيرة.
 - نخفق بياض البيض قليلا، نغمس المثلثات داخله ثم نغلقها بالقو فريت المرحي.
 - نضعها في صفيحة غير مدهونة، وندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 د تقريبا.
 - ننزع الحلوة من الفرن.
 - نقدم الحلويات في صحون ورقية
- (انظر الصورة) *****



هليلات منقوشة



- نضع وسط كل هلال مثلث من العجين الملون بالكاكاو ثم نقرص كامل مساحة الهلال.
- نضع الهليلات في صفيحة غير مدهونة وندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 د تقريبا.
- الطريقة الثانية: نشكل كويرات ثم نحشيها بحلوة الترك، ونقرص كامل مساحتها ونزين وسطها بالعجين الملون بالكاكاو، والحلوة

الفضية (انظر الصورة) *****

- نضيف الفريضة تدريجيا إلى الخليط الثاني حتى نتحصل على عجين طري ومتماسك.
- نحلل العجين بواسطة الحلال بسمك 1/2 سم تقريبا، نقطعه إلى دوائر بواسطة كأس.
- نضع وسط كل دائرة ملعقة قهوة من حلوة الترك ونطويها على نفسها ثم نغلقها جيدا حتى نتحصل على شكل هلال.

الزينة

تجهيز العجين

- نضع في قصعة العارغرين والسكر، ونخلط جيدا بكف اليد.
- نضيف البيض والفانيلا ونواصل الخلط.
- نضيف الخمارة وقليل من الفريضة.
- نأخذ من هذا الخليط الثلث (1/3) ونضيف له الكاكاو، ونخلط الكل جيدا ثم نضيف الفريضة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين طري ومتماسك.

المقادير

للعجين

- 250 غ مارغرين طرية.
- 150 غ سكر.
- 3 بيضات.
- كيس خمارة كيميائية.
- ملعقة قهوة منتوج الفانيلا.
- الفريضة.
- ملعقتان (2) أكل كاكاو.
- حلوة الترك.

مقروطات بجوز الهند

المقادير:

للعجين:

- 250 غ مارغرين طرية.
- كأس جوز الهند.
- 1/2 كأس سكر = 100 غ.
- بيضة واحدة.
- ملعقة قهوة خمارة كمياثية.
- ملعقة قهوة منتوج الفانيلا.
- الفرينة.
- العسل.

للتزيين: جوز الهند حسب الذوق (الألوان).

تحضير العجين:

- نضع في إناء المارغرين، السكر، البيضة ومنتوج الفانيلا.
- نخلط الكل جيدا بكف اليد.
- نضيف جوز الهند، الخمارة ونواصل الخلط.
- نضيف الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة طرية ومتعاسكة.
- نشكل حرايبش ونقطعها إلى مقروطات.
- نضعها في صفيحة غير مدهونة وندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 د تقريبا. -ننزعها من الفرن ونغطسها في العسل (بارد) ثم نكسوها بجوز الهند حسب الاختيار.
- نقدم الحلاويات في مسحون ورقية (انظر الصورة) *****



مشوك اقتصادي

المقادير:

للعجين:

- 3 صفار البيض.
- ملعقة قهوة منتوج الخانيل.
- 3 ملاعق أكل سكر وطب (ناعم)
- ملعقتان مملوستان بالمارغرين الطرية
- الفرينة + العسل

للشزين:

- كرز مجفف.
- اللوز الممشوق Amandes effilées

تحضير العجين:

- نضع في إناء صفار البيض، السكر، المارغرين ومنتوج الخانيل.
- نخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي ثم نضيف الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين طري ومتماسك.
- نشكل كويرات صغيرة ونغطسها في بياض البيض مخفوق قليلا، ونغلفها باللوز الممشوق.
- نضعها في صحن ورقي ثم نزين وجه الحلوة بالكرز المجفف.
- نضع الحلوة في صفيحة ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا، ومباشرة بعد نزع الحلوة من الفرن نسكب على كل واحدة ملعقة من العسل ونتركها تبرد. *****

سيقارات محشية بالكوكاوا

المقادير:

للعجينة:

- 4 كؤوس قريئة.
- 1/2 كأس مارغرين مذابة.
- 1/2 كأس زيت دون مذاق.
- قرصة ملح.
- بيضة واحدة.
- ملعقة قهوة خمارة كميائية.
- 1/2 كأس سكر.
- 3 ملاعق أكل ماء الزهر.
- الماء.

للعقدة:

- 250 غ كوكاوا مرحي.
- ملعقتان (2) أكل سكر.
- ملعقة قهوة منتوج الغانيلا.
- ملعقتان (2) أكل مارغرين مذابة.
- ماء الزهر.

للتزيين:

- صفار بيضتين (2)
- جوز الهند.

تحضير العقدة:

- نيسط العجين بالحلال بسمك 2 مم تقريبا.
- نقطعه إلى دوائر بواسطة طابع دائري.
- نضع في جانب كل دائرة ملعقة قهوة من العقدة ثم ندورها على نفسها لنحصل على شكل سيقار.

- نطلي وجه الحلوة بصفار البيض بواسطة فرشاة، ثم نرشها بجوز الهند.
- نضع الحلوة في نفس الوقت في صفيحة غير مدهونة.
- ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 د تقريبا.
- نتركها عند أخذها اللون الذهبي.
- نقدم الحلويات.

(انظر الصورة)*****

تحضير العجين:

- نضع في قصعة القريئة، الملح، السكر والخمارة ونجعل فتحة في الوسط.
- نضيف البيضة، المارغرين، الزيت ونحك جيدا بين اليدين، ثم نعطر بماء الزهر ونبلل بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين لين ومتماسك.
- نتركه جانباً لمدة 20 د تقريبا.



ببسكوي بالشكولاتة

المقادير:

للعجين:

- علبتان (2) من الشكولاتة.
- 100 غ مارغرين طرية.
- 6 بيضات.
- 200 غ سكر = كأس.
- 100 غ فريئة = كأس.
- ملعقة قهوة منتوج الفانيلا.

للتزيين:

- أقحوان (Marguerites) بعجينة اللوز.
- جوز الهند.

تحضير العجين:

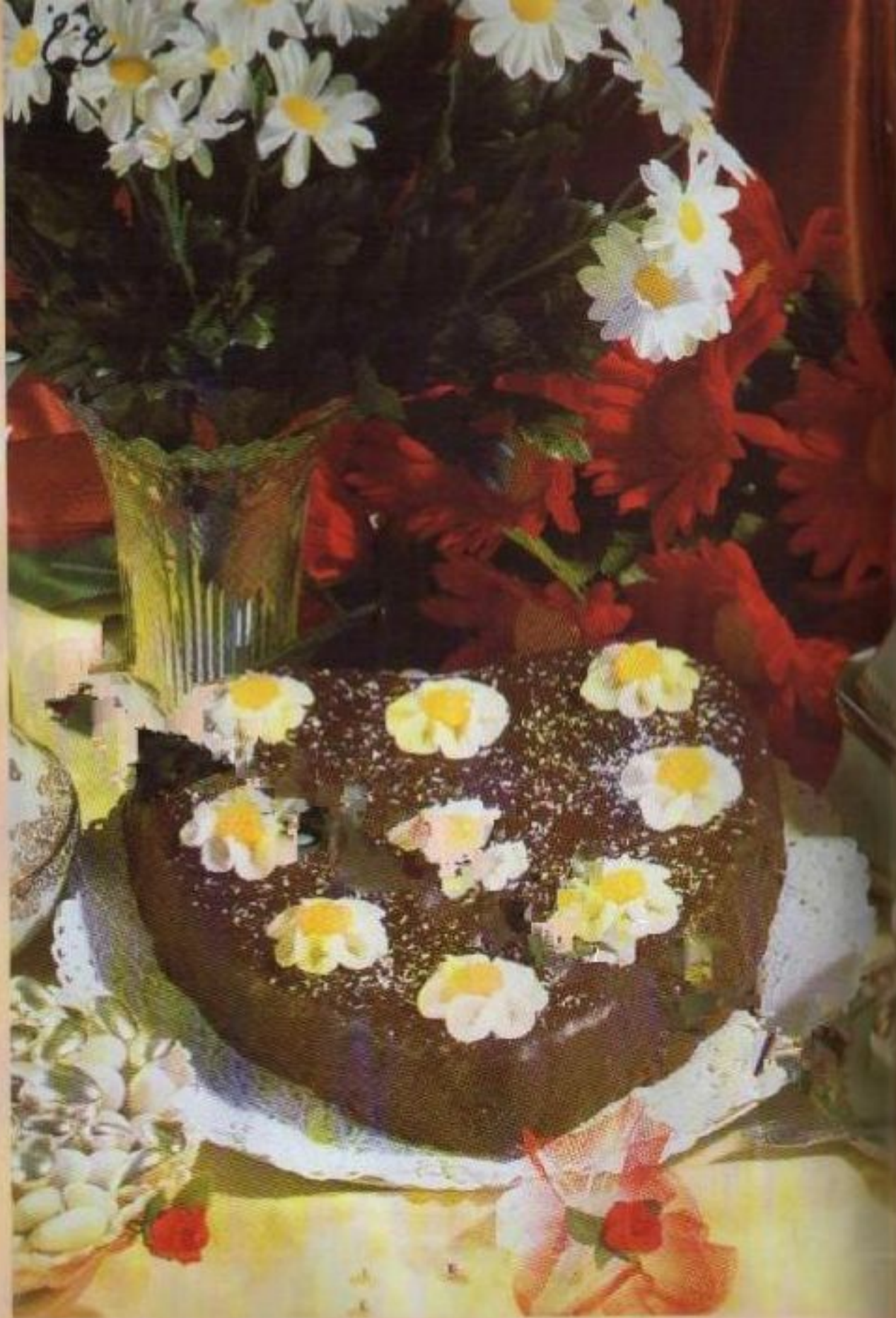
- نضع في كسرونة الشكولاتة مقطعة إلى قطع والمارغرين، ثم نتركها تذوب فوق حمام مائي ساخن.
- نفرق بين البياض والصفار.
- نضع في إناء السكر و صفار البيض ونخلط الكل جيدا بخلط كهربائي.
- نضيف إلى الخليط الفريئة والشكولاتة المذابة مع المارغرين والفانيلا.
- ومن جهة أخرى نخفق بياض البيض كالثلج مع قرصة ملح، ثم نضيفه إلى الخليط ونخلط يرفق بواسطة ملعقة خشبية.
- نفرغ العجين في قالب مدهون.
- ندخله الفرن لمدة 20 إلى 30 د.
- نخرج الحلوة من الفرن وننزعها من الغالب ونتركها تبرد.

• نحضر طالية بالشكولاتة:

- في كسرونة وعلى نار هادئة تذوب الشكولاتة مقطعة إلى قطع مع الماء.
- بهذه الطلية نطلي وجه الحلوة ونرشها بجوز الهند ثم نزينها بأقحوان عجينة اللوز.

تحضير الأقحوان بعجينة اللوز:

- نيسط العجينة بسمك 1 مم تقريبا.
- نقطعها إلى دوائر بواسطة سداة ثم نشكل كويرات صغيرة بعجينة اللوز الصفراء.
- نقرص الدوائر من جهة واحدة، نتحصل على أوراق نجمية ثم نضع في الوسط الكويرة الصفراء ثم نيسطها ونثقبها بواسطة سواك (cure-dent) (انظر الصورة). *****



صابلي منقوش

المقادير:

للعجين:

- 250 غ مارجرين طرية.
- 4 بيضات.
- ملعقة قهوة منتوج الفانيلا.
- 200 غ سكر = كأس.
- كأس سايزينة.
- كيس خمارة كيميائية.
- الفرينة + معجون المشماش.

للترزين:

- جوز الهند.

تحضير العجين:

- نضع في إناء المارجرين والسكر. نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف البيض والفانيلا ونواصل الخلط.
- نضيف المايزينة، الخمارة والفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة طرية ومتماسكة.
- نبسط العجين بواسطة الحلال بسمك 1/2 سم تقريبا.
- نقطع العجين بطابع بيضوي الشكل ثم نقرص مساحة كل واحدة، ونضعها في نفس الوقت في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالفرينة.
- ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 د تقريبا.
- ننزع الحلوة ونتركها تبرد.
- نلصق كل قطعتين من الحلوة بالمعجون، ونزين محيط الصابلي بجوز الهند.
- تقدم الحلويات (انظر الصورة).....





روشي بالتمر

المقادير:

للعجين:

- 10 ملاعق أكل معلومة بجوز الهند.
- 3 ملاعق أكل معلومة بالكوكاو والمرحي.
- 5 ملاعق أكل سكر.
- ملعقة أكل معلومة فريئة.
- 15 حبة تمر دون نواة ومقطعة إلى قطع صغيرة.
- 4 بياض البيض.
- ملعقة قهوة منتوج الفانيلا.

تحضير العجين:

- نضع في صحن كبير جوز الهند، الكوكاو، السكر، الفانيلا، الفريئة والتمر، نخلط الكل جيدا.
- نخفق بياض البيض كالثلج مع فرصة ملح ثم نفرغه على الخليط.
- ونخلط برفق بواسطة ملعقة خشبية.
- نملأ الصحون الورقية بملعقة أكل من الخليط.
- نضعها في صفيحة وتدخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.
- ننزع الحلوة من الفرن عند أخذها اللون الذهبي.
- نقدم الحلويات (انظر الصورة).*****

- 4 أعيار فريضة.
- عير (1) مارغوين مذابة.
- قرصة ملح.
- بيضة واحدة.
- الماء.
- العسل.

للعقدة:

- 3 أعيار كوكاو مروي.
- 1/2 عيار سكر.
- قرصة فرفة.
- ملعقتان (2) أكل مارغوين مذابة.
- ماء الزهر.

للزينة:

كمشة كوكاو مروي أو جوز الهند.

تحضير العجين:

- نضع في قصعة الفريضة ونرشها بقليل من الملح، ثم نضيف البيضة والمارغوين ونحك الكل جيدا بين اليدين، نبلل بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة طرية ومتماسكة.
- نتركه جانباً لمدة 15 دقيقة تقريباً.
- نيسط العجين بالحلال بسمك 2 مم ثم نقطعه بواسطة الجرازة إلى قطع طولها بين 30 إلى 35 سم وعرضها 4 سم.
- نضع قليلاً من العقدة في زاوية كل قطعة ثم نطويها على نفسها 3 مرات، نشكل مثلث ثم نقطع العجين بواسطة الجرازة.
- نكمل العملية حتى نهاية العجين.
- نسخن الزيت في كسرونة ونقلي المثلثات، عندما تنتفخ وتأخذ اللون الذهبي ننزعها ونقطرها في مصفاة، ثم نغطسها في العسل ونرشها بجوز الهند.

الزئيمات:

- للزئيمات نفس الكيفية مع المثلثات (الصمصصة) نيسط العجين بالحلال بسمك 2 مم، ونقطعه إلى دوائر بواسطة طابع دائري، ثم نضع وسط كل دائرة كويرة من العقدة ونرفع جوانبها وندور مرة واحدة لكي لا تفتح.
- نقلبها ثم نقطرها ونغطسها في العسل.
- نرشها بجوز الهند (انظر الصورة). *****





كيك بجوز الهند

المقادير:

للعجين:

- 250 غ مارغرين طرية.
- 7 ملاعق أكل سكر وطب.
- 6 بيضات.
- كيسان (2) خمارة كميائية.
- 250 غ قريئة.
- ملعقة قهوة ممتوج الفانيلا.
- 8 ملاعق أكل جوز الهند.

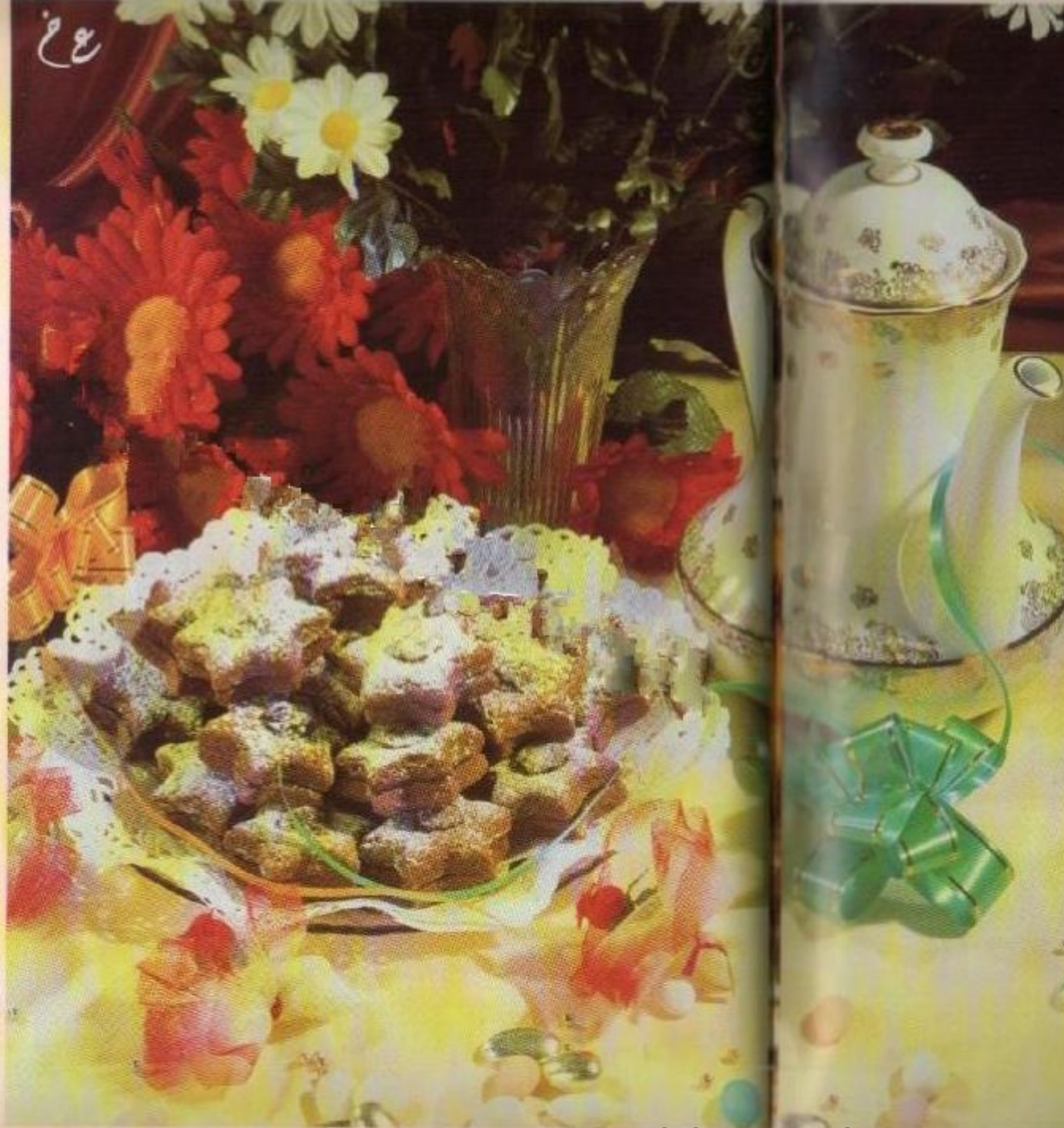
للترتيب:

- معجون المشماش.
- جوز الهند.

تحضير العجين:

- في سخن كبير نخلط المارغرين والسكر.
- نضيف البيض والفانيلا ونخفق الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي.
- نضيف القريئة والخمارة مع الخفق دائما ثم نضيف جوز الهند، ونواصل الخلط حتى نتحصل على عجينة متجانسة.
- نفرغ العجين في قالب مدهون وندخله الفرن لمدة ساعة تقريبا.
- نخرج الكيك من الفرن ونتركه يبرد -نطلي وجه الكيك بالمعجون، ونرشه بجوز الهند

(انظر الصورة) *****



نجوم بالشكولاتة

المقادير
للعجين:

- 300 غ فريشة = 3 كزوس.
- ملعقتان (2) أكل سكر وطب.
- 4 ملاعق أكل عسل.
- بيضتان (2).
- ملعقتان (2) أكل كاكاو.
- 150 غ مارغرين طرية.

للتزيين:

- معجون المشماش.
- غلبة شكولاتة.

تحضير العجين:

- في قسعة نخلط الفريشة والكاكاو ثم نضيف المارغرين المقطعة إلى قطع صغيرة ونحك جيدا بين اليدين.
- نضيف السكر، العسل، والبيض نخلط الكل جيدا حتى نتحصل على عجينة طرية ومتماسكة.
- نبسط العجين بالحلال بسبك 2/1 سم ثم نقطعه إلى نجوم بواسطة طابع حتى نهاية كل العجين.
- نأخذ نصف القطع ونجعل فتحة في وسط كل واحدة بواسطة سدادة (Bouchon).
- نضعها في صفيحة مرشوشة بالفريشة.
- ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.
- نخرجها ونتركها تبرد.
- نطلي القطع غير المثقوبة بالمعجون، ونضع فوقها القطع المثقوبة ونزين وسط الحلوة بالشكولاتة المذابة (مع قليل من الماء فوق حمام مائي ساخن).
- نرش الحلويات بالسكر الرطب بواسطة مصفاة صغيرة.
- نقدم الحلويات (انظر الصورة). *****

حلويات باردة بجوز الهند

المقادير
للعجين:

- ملعقتان (2) أكل مارغرين طوية.
- كأسان من قوفزيت الشكولاتة مرخي.
- كأس كوكاو مرخي.
- ملعقتان (2) أكل سكر رطب.
- ماء الزهر.

للتزيين:

- جوز الهند.

تحضير العجين

- نضع في صحن القوفزيت، السكر، الكوكاو، والمارغرين الطوية.
- نخلط الكل جيدا ثم نيل بماء الزهر شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة متماسكة وسهل التكوين.
- نشكل كويرات ثم نكسوها بجوز الهند.
- نضع الحلويات في صحن ورقية (انظر الصورة).
- نقدم الحلويات باردة. *****



حلويات بالحلقومة

المقادير
العجين:

- 500 غ فريئة.
- قرصة ملح.
- 1 ملاعق أكل سكر.
- بيضة واحدة.
- 6 ملاعق أكل زيت.
- 125 غ مارغرين مذابة = 1/2 كاس.
- 1 ملاعق ماء الزهر.
- الماء + ملعقة قهوة خمارة كمياثية.
- علبة حلقومة.
- صفار بيضتين (2).

تحضير العجين:

- نضع في قصعة الفريئة ونجعل في وسطها فتحة، نضيف الخمارة، الملح، السكر والبيضة ثم نحك ونخلط جيدا بين اليدين.
- نصب الزيت والمارغرين ونخلط جيدا.
- نعطر بماء الزهر ثم نبيل بالماء شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة طرية ومتماسكة.
- نتركه جانبا لمدة 1/2 ساعة تقريبا.
- نبسط العجين بالحلال بسمك 2 مم تقريبا.
- نقطع العجين بواسطة الجذارة إلى مربعات ضلعها 8 سم.
- نضع في وسط كل مربع قطعة من الحلقومة ثم نطوي الزوايا الواحدة فوق الأخرى نحو الوسط.
- نطلي وجه الحلوة بصفار البيض بواسطة فرشاة.
- نضعها في صفيحة غير مدهونة ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 د تقريبا.
- ننزعها عند أخذها اللون الذهبي.
- تقدم الحلويات بالحلقومة (انظر الصورة) *****

حلويات ملفوفة شكولاتة - فانيليا

المقادير :

- 150 غ مارغرين طرية.
- 100 غ سكر = 1/2 كاس.
- بيضة واحدة.
- ملعقة اكل كاكاو.
- 250 غ فريئة (تقريبا).
- 1/2 ملعقة قهوة منتوج الفانيلا.

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين، السكر والبيضة ثم نخلطه النخل جيدا بكف اليد.
 - نضيف نصف كمية الفريئة ثم نقسم العجين إلى قسمين.
 - نضيف إلى القسم الأول الكاكاو والفريئة حتى نتحصل على عجين متماسك.
 - نضيف إلى القسم الثاني الفانيلا والفريئة حتى نتحصل على عجين متماسك.
 - وعلى مائدة مرشوشة بالفريئة نبسط العجينة البيضاء بالحلال بسنك 1/2 سم.
 - نقوم بنفس العملية للعجينة الثانية (شكولاتة) ثم نجعلها فوق الأولى.
 - ندورها مرتين (2) على نفسها حتى نتحصل على خربوش، نكرر العملية حتى نهاية كل العجين.
 - نضع الحرايبش في صفيحة وندخلها في الثلاجة لمدة 30 د تقريبا.
 - نقطع الحرايبش إلى مقروطات ونضعها في صفيحة غير مدهونة.
 - ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 30 د.
 - ننزع الحلوة من الفرن ونتركها تبرد.
 - نطلي وجه الحلويات بالمعجون، ونزينها بالكوكاوا المرعي.
- (انظر الصورة).....

رزومات معسلة



المقادير:

للحسين:

250 غ قورينة
125 غ مارغرين مذابة
ملعقة أكل سكر
قرصة ملح + قرصتان (2) خضارة كيميائية
بيضة واحدة
ملعقة أكل ماء الزهر
العاء + العسل

المقادير:

للعقدة:

3 كؤوس كوكاو مرجي
1/2 كأس سكر
ملعقة قهوة منتوج القانيلا
1 ملاعق أكل مارغرين مذابة
3 إلى 4 بيضات

تحضير العجين:

- نضع في قصعة الفريئة، الملح، الخمارة، السكر، البيضة والمارغرين.
- نخلط ونحك الكل جيدا بين اليدين.
- تعطر بماء الزهر ونبلل بالماء شيئا فشيئا مع مواصلة الخلط حتى نتحصل على عجين متماسك ولين.
- نتركه جانبا لمدة 20د تقريبا.

تحضير العقدة:

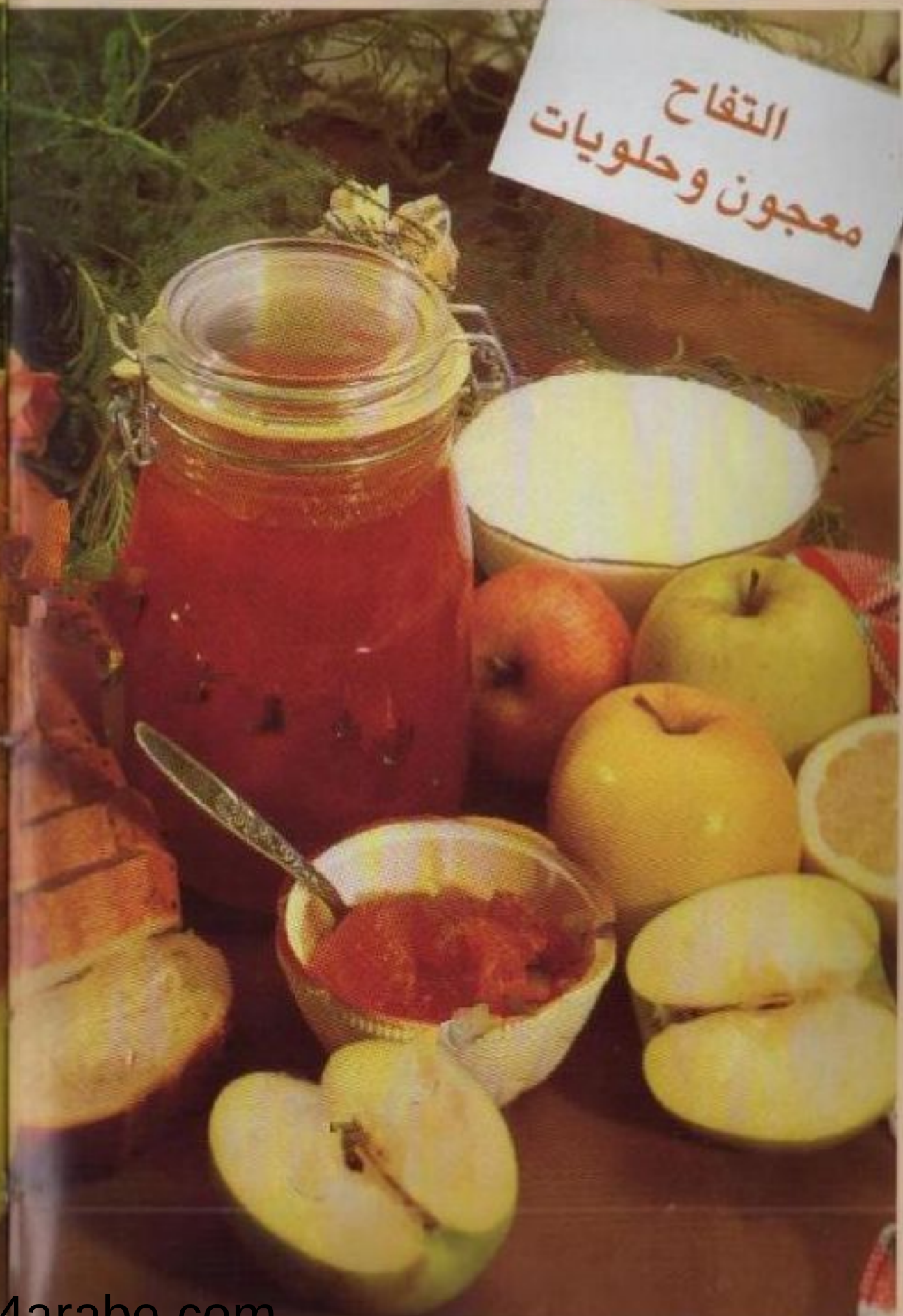
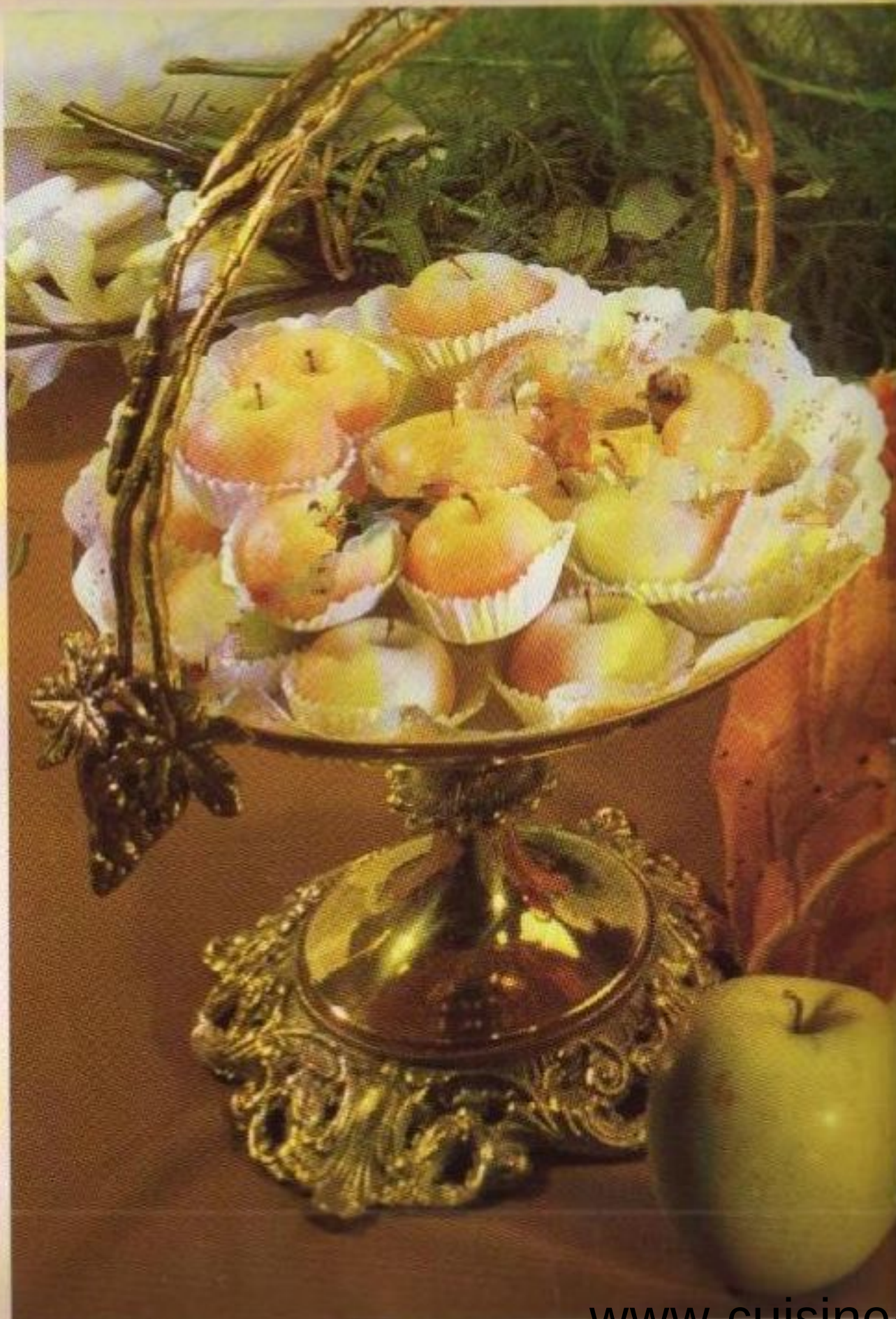
- نضع في صحن الكوكاو، نضيف السكر، القانيلا، المارغرين، البيض الواحدة تلو الأخرى، ونخلط الكل جيدا حتى نتحصل على عقدة متماسكة وطرية.
- وبعد ذلك نشكل كويرات.

العسل *****

ملاحظة:

يمكننا تلوين العجين حسب الاختيار.

التفاح
معجون وحلويات



حلويات



المقادير للحلويات

- 1 كغ عجينة اللوز البيضاء.
- غلبة حلوة النوك.
- ملون غذائي أصفر، أخضر، أحمر.
- أعواد التزيين.

تحضير العجين:

- تقسم العجين إلى قسمين، نلون القسم الأول بالأصفر والثاني بالأخضر.
- نشكل كويرات بحجم تفاحة صغيرة، ثم نحشوها بقطعة من حلوة الترك.
- نجعل فتحة في وسط كل واحدة في الجهة العلوية بواسطة الأصبع (السبابة).
- نلون وبخفة نصف التفاح بالأحمر بواسطة فرشاة أو اسفنجية (اللون الأحمر يذوب في قليل من ماء الزهر أو معطر).
- نكرر العملية حتى نهاية كل الكويرات.
- نزين وسط كل تفاحة بأعواد التزيين.
- تقدم حلويات التفاح في صحنون ورقية.

الانتظار الصبر...

معجون



المقادير للمعجون

- كيلو ونصف تفاح.
- 1 كغ سكر.
- لتر ماء + الليمون.
- 1 كيس سكر الفانيلا.

تحضير المعجون:

- تغسل ونقشر التفاح ثم نقطعه إلى قطع.
- نضعه في إناء مملوء بالماء + عصير الليمون.
- نضع النواة والبذور في ضمادة (Compresse) ونحزمها جيدا.
- نضع في القدر الماء والسكر ونتركه يغلي على نار هادئة لمدة 20 دقيقة تقريبا.
- نضيف قطع التفاح مع الحزمة (النواة والبذور) ونكمل الطهي.
- نخلط من حين لآخر حتى يتماسك السيرو.
- نضيف الماء إذا كان ضروريا أثناء الطهي.
- نعطّر المعجون بسكر الفانيلا 5 دقائق قبل نزع القدر من فوق النار.
- ننزع القدر ونترك المعجون يبرد.

البطيخ معجون وحلويات

مقادير للمعجون:

- 1 كجم بطيخ.
- 2 كغ سكر قمع (Morceaux).
- 2 لتر ماء.
- 6 أعواد قرنفل.

تحضير المعجون:

- نضع في قدر الماء والسكر ونضعه على نار متوسطة.
- من جهة أخرى نقشر البطيخ ونتخلص من البذور ثم نقطع اللب إلى قطع ونضعها في القدر -نضيف أعواد القرنفل، ونخلط بواسطة ملعقة خشبية ونتركه يغلي حتى نتحصل على سيرو متماسك.
- ننزع القدر من النار ونترك المعجون يبرد.

مقادير للحلويات:

- 1 كغ عجينة اللوز البيضاء.
- ملون غذائي أحمر وأخضر.
- ملعقة قهوة كاكاو.

تحضير الحلويات:

- نقسم العجينة إلى 3 كويرات.
- نترك الأولى بيضاء، نلون الثانية بالأحمر والثالثة بالأخضر.
- نبسط الكويرة البيضاء باليد ونشكل دائرة بسمك 2/1 سم، نضع في وسطها الكويرة الحمراء ونغلقها تمامًا، ثم نبسط الكويرة الخضراء، ونشكل دائرة بسمك 1/2 سم.
- نضع في وسطها الكويرة السابقة ثم نغلقها تمامًا حتى نتحصل على شكل بطيخة.
- نقطعها إلى شرائح ثم نزينها بحبات عجينية ملونة بالكاكاو.*****



المشماش
تارت وحلويات



تارت



تحضير الخليط للزينة :

- نغسل المشماش ونقطعه إلى قسمين ثم ننزع النواة.
- نضع في صحن السكر، الفانيلا، جوز الهند، المارجرين والفريشة، نخلط الكل جيدا بأصابع اليد.
- نحلل العجين بالحلال ونضعه في قالب مدهون.
- نضع فوقه المشماش ونغلفه بطبقة من الخليط.
- ندخل القالب في فرن متوسط الحرارة لمدة 30 إلى 40 د تقريبا.
- تقدم التارت دافئة أو باردة.*****

المقادير للعجين

- كاسان (2) من الفريشة = 200 غ.
- قرصة ملح + ملعقة أكل سكر.
- 4 ملاعق أكل مارجرين مذابة.
- 4 ملاعق أكل زيت دون مذاق.
- بيضة إلى بيضتين (2)

للزينة :

- 500 غ مشماش ناضج.
- 150 غ سكر.
- 75 غ مارجرين طرية = ملعقتان 2" أكل.
- 3 ملاعق أكل حرا الهند.
- 4 ملاعق أكل رقيقة.
- ملعقة قهوة منتوج الفانيلا.

تحضير التارت :

- نضع في قصعة الفريشة نجعل فتحة في الوسط.
- نضيف الزيت، الملح والسكر ونخلط الكل جيدا بأصابع اليد.
- نضيف البيض شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك.
- نتركه جانبا لمدة ساعة تقريبا.

حلويات



المقادير للعجين

- 2 كغ مشماش ناضج ومعتدل.
- سكر رطب.

للزينة :

- السكر + سكر الفانيلا.

تحضير العجين :

- نغسل المشماش ونقطعه إلى نصفين ثم ننزع النواة ونضعه في كسكاس موضوع فوق القدر، فيه ماء، ونتركه ينضج على البخار لمدة 5 إلى 10 دقائق تقريبا.
- ننزعه من النار ونقطره ثم نرحيه لنحصل على صيدة (Puree).
- في قدر نضع عبر من المشماش المرحي + عبر من السكر الرطب، ثم نضع القدر على نار متوسطة مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية حتى نتحصل على عجين متماسك.
- نقرغه في قالب مدهون بالزيت ونتركه يجف لمدة يومين أو ثلاثة.
- نقطع الحلوة إلى دوائر وقت التقديم ثم نكسوها (بالسكر + سكر الفانيلا).
- تقدم الحلويات في صحن ورقية (انظر الصورة).*****

الليمون معجون وحلويات



المقادير للمعجون

- 1 كغ ليمون.
- 1 كغ سكر.
- لتر ماء.

تحضير المعجون

- تغسل الليمون ثم نقشره بواسطة مبشرة (سكرفاج) ونضعه في نفس الوقت في قدر مملوء بالماء، ونتركه يغلي لمدة 5 إلى 10 دقائق تقريبا.
- ننزعه من النار ونقطره.
- نضعه في إناء مملوء بالماء البارد، ونتركه يوما كاملا، ونغير الماء من حين لآخر.

- في اليوم الموالي، نقطع الليمون إلى أبراج ونقطره جيدا، وبالتالي نتخلص من النواة.
- نضع في قدر السكر والماء، ثم نتركه يغلي على نار متوسطة لمدة 15 إلى 20 د.
- نضيف أبراج الليمون داخل القدر.
- نتركه يغلي مع الخلط من حين لآخر بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك السيرو. ننزع القدر من على النار ونترك المعجون يبرد.

المقادير للحلويات :

- كاس سيرو.
- بياض بيضة.
- 4 كؤوس جوز الهند مرحي (أصفر).
- ملون غذائي أصفر.
- علبه حلقومة مقطعة إلى قطع.
- قشور ليمون أو عطر الليمون.

للتزيين

- السكر + سكر الفانيليا + أعواد التزيين.

للسيرو

- 500 غ سكر + لتر ماء



تحضير السيرو

- نغلي الماء مع السكر لمدة 1/2 ساعة تقريبا، حتى نتحصل على سيرو أبيض، ونتركه حتى يصبح دافئا.

تحضير العجين

- نصب السيرو الدافئ في صحن، نضيف له قشور الليمون وبياض بيضة مخفوقة بالخفق.
- ثم نضيف جوز الهند شيئا فشيئا مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية لنتحصل على عجين طري نتركه يرتاح جانبا.
- نشكل بالعجين كويرات بحجم بيضة، نحشوها بقطعة من الحلقومة ثم نعطيهما شكل ليمونة، نضغط عليها من جهة واحدة بواسطة سداة معطر (*).
- نكسر الليمون بالسكر (السكر + سكر الفانيليا) ثم نزين كل ليمونة بأعواد التزيين.
- تقدم الحلويات في صحن ورقية (انظر الصورة). *****

(*) Bouchon d'arôme



العنب معجون وحلويات

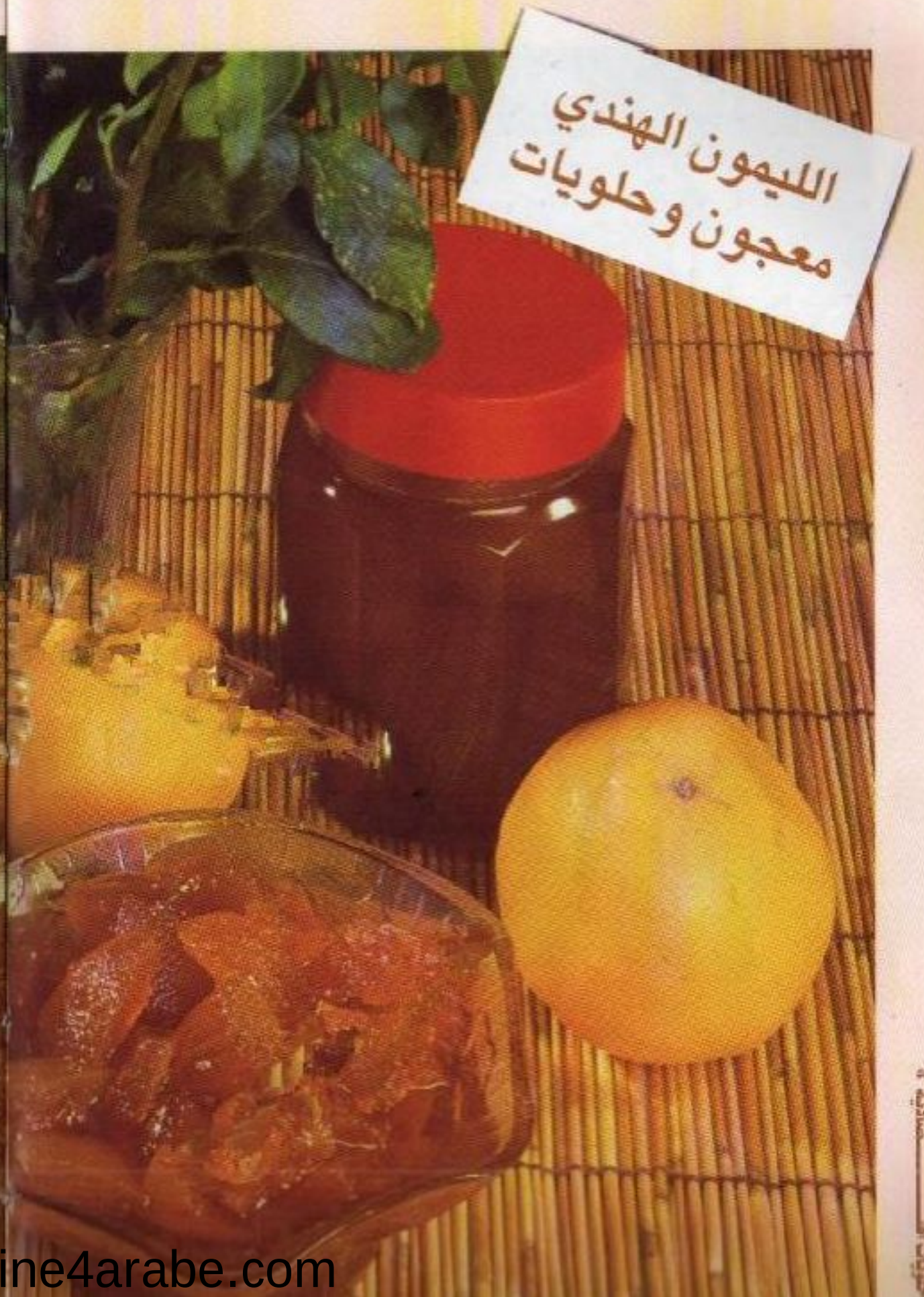
المقادير:

للمعجون

- كلف ونصف عنب أبيض ناضج.
- 1 كلف سكر.
- 1/2 لتر ماء.
- 1 كيس سكر الفانيليا

تحضير المعجون :

- نغسل العنب ثم نتخلص من البذور.
- في قدر نضع الماء والسكر ثم نضعه على نار متوسطة، ونتركه يغلي لمدة 20 إلى 30 دقيقة تقريبا.
- عندما يصبح السيرو فيه فقاعات نضيف العنب.
- نتركه يغلي حتى نتحصل على سيرو متماسك.
- نعطره بسكر الفانيليا.
- ننزع القدر من فوق النار ونترك المعجون يبرد.
- لتحضير عناقيد العنب ارجع إلى الكتاب رقم 3. *****



حلويات



تحضير الحلويات:

- لتحضير كويرات بالليمون الهندي،
- تتبع نفس طريقة تحضير الكيفية الأولى لمعجون الليمون الهندي،
- لكن بدلا من إضافة أبراج الليمون الهندي في السيرو يجب أن:
- نرحي أبراج الليمون الهندي.
- نضع في كسرونة عبر من الليمون الهندي المرحي + عبر
- من السكر.
- ونضعها فوق نار هادئة مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية
- حتى ينتزع الخليط بسهولة من حواف الكسرونة.
- ننزع الكسرونة من على النار ونترك الخليط يبرد.
- نشكل كويرات ونكسوها بجوز الهند.
- تقدم الحلويات في صحون ورقية (انظر الصورة) *****

معجون



المقادير:

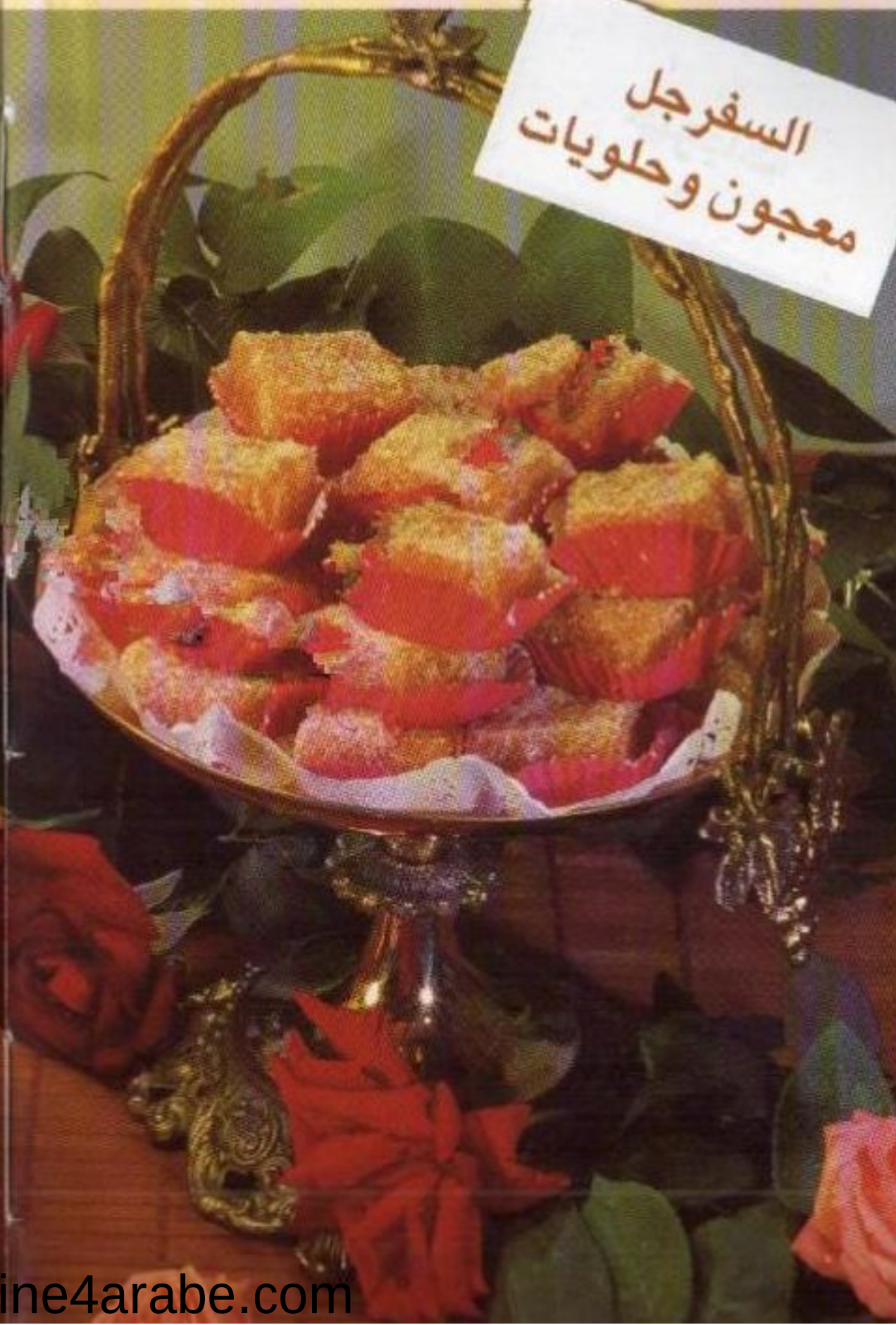
- 6 ليمونات هندي.
- 1 كغ سكر + لتران (2) ماء

للمعجون: تحضير المعجون:

- نغسل الليمون الهندي ثم نقشره بواسطة مبشرة (السكر فاج).
- نضعه في نفس الوقت في إناء كبير مملوء بالماء ونتركه
- لمدة يوم كامل. ونقوم بتغيير الماء من حين لآخر.
- في اليوم الموالي نضع الليمون الهندي في قدر ونغطيه
- بالماء ونتركه يغلي لمدة 15 إلى 20 د.
- ننزعه من النار ونقطره ثم نضعه في إناء كبير مملوء
- بالماء البارد، ونتركه مرة ثانية ليلة كاملة مع تغيير الماء
- من حين لآخر.
- في اليوم الموالي نقطره ونقطعه إلى أبراج أو قطع،
- ونخلص من البذور ثم نعصر جيدا كل قطعة.
- في القدر نضع الماء والسكر ونتركه يغلي على نار
- متوسطة لمدة ربع ساعة.
- نضيف أبراج أو قطع الليمون الهندي في القدر، ونتركه
- يغلي حتى نتحصل على سيرو متماسك تقريبا.
- ننزع القدر من فوق النار ونترك المعجون يبرد. *****



السفرجل
معجون وحلويات



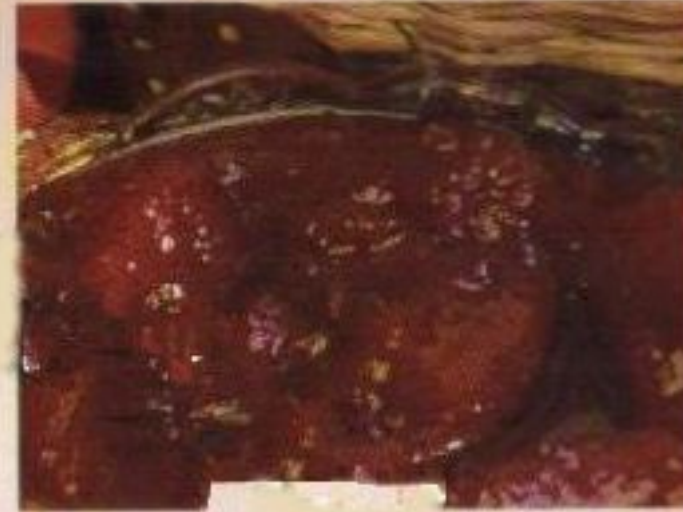
حلويات



تحضير عجينة السفرجل (الحلويات):

- نقشر 2 كغ من السفرجل، نقطعه إلى أبراج، وننزع النواة والبذور.
 - نحك كل قطعة من السفرجل بالليمون، ثم نضعه في كسكاس ونتركه ينضج على بخار حتى يصبح طريا.
 - ننزعه من فوق النار ثم نقطره ونرحيه لنحصل على عصيدة (puree).
 - نضع في القدر عبر من عصيدة السفرجل + 2 اعبار من السكر الرطب (الناعم).
 - نضع القدر فوق نار متوسطة، ونخلط بملعقة خشبية حتى ينتزع العجين بسهولة من حواف القدر وننزعه من فوق النار.
 - نفرغه في قالب مدهون بالزيت، ثم نعلم مساحة العجين بواسطة ملعقة خشبية (Spatule).
 - نتركه يجف لمدة يوم أو يومين تقريبا.
 - تقطع الحلوة إلى مربعات وقت التقديم، ثم نكسوها بالسكر (السكر + سكر الفانيلا).
 - نضع الحلويات في صحون ورقية
- (انظر الصورة). ****

معجون



المقادير:

للمعجون:

- كغ ونصف سفرجل
- 1 كغ سكر
- لتر ماء
- الليمون

تحضير المعجون:

- نقشر السفرجل ونقطعه إلى أبراج وننزع النواة والبذور ثم نحك كل قطعة من السفرجل بالليمون، ونضعه في كسكاس ونتركه ينضج على بخار لمدة 10 إلى 15 د.
- ننزعه ونتركه يقطر.
- نضع في القدر السكر والماء ونتركه يغلي على نار متوسطة لمدة 15 إلى 20 د تقريبا.
- نضيف أبراج السفرجل في القدر، ونتركه يغلي ببطء مع الخلط من حين لآخر بواسطة ملعقة خشبية حتى نتحصل على سيمو متماسك.
- ننزعه من فوق النار ونترك المعجون يبرد. ****

تحلية بالتفاح

المقادير:

- 10 تفاحات متوسطة الحجم
- 1 لتر ماء.
- 10 ملاعق أكل سكر.
- 5 ملاعق أكل ماييزينة.
- عصير برتقالتين (2).
- عصير ليمونة واحدة.

التحضير:

• نغسل ونقشر التفاح، ثم نزرع النواة ونقطعه إلى قطع صغيرة.

1- التحضير الأول:

- نصب في كسرونة 1/2 لتر من الماء، نضيف إليها السكر والتفاح، ونضعها فوق نار متوسطة ونتركها تغلي حتى يصبح التفاح ناضجا وطريا.

2- التحضير الثاني:

- نصب في كسرونة كبيرة 1/2 لتر ماء، ثم نضيف عصير البرتقال، وعصير الليمون والماييزينة.
- نضعها على نار متوسطة ونخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية حتى نتحصل على خليط متماسك.
- نخلط الخليط الأول مع الخليط الثاني ونفرغه مباشرة في أقداح أو كؤوس زجاجية ثم نزينها بشرائح الفاكهة (انظر الصورة).
- نضعها في الثلاجة حتى وقت التقديم.*****



الفهرس

8	بقلاوة باللوز الممّثوق
10	الورود بعجينة اللوز
12	حلويات محشية بالتمر
14	اللبن
16	حلويات الكوكاوا بالعلامة
18	المادلين بالعنب المجفف
20	حلويات محشية بالحلجوم
22	حلويات باردة بالعلامة
24	مشوك محشي بالحلجوم
26	حلويات باردة بالحلجوم
28	القرين
30	قارت بالكريم
32	حلويات بالزبدة
34	حلويات بالبسكويت
36	الطينة محشية بخلوة التمر
38	مثلثات بالقوف
40	هلبات منقوشة
42	مقروشات بجوز الهند
44	مشوك اقتصر

46	سيقارات محشية بالكوك
48	بسكوي بالشكولاتة
50	صابلي منقوش
52	روشي بالتفاح
54	مثلثات ورزيمات صفيرة
56	كيك بجوز الهند
58	نجوم بالشكولاتة
60	حلويات باردة بجوز الهند
62	حلويات بالحلجوم
64	رزيمات معسلات
66	حلويات ملفوفة شكولاتة - فانيليا
68	العسل
70	التفاح معجون وحلويات
74	البطيخ معجون وحلويات
76	المشمش قارت وحلويات
80	الليمون معجون وحلويات
82	العنب معجون وحلويات
84	الليمون الهندي معجون وحلويات
88	السفرجل معجون وحلويات
92	تحلية بالتفاح

شهية طيبة!