

رشيدة أمهاوش

# مورقات و فطائر



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

## شوصون بالوز

- 500 غ من الموز
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 5 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- ملعقتان كبيرتان من الماء
- 500 غ من العجين المورق (أنظر الصفحة 62)
- بيضة



### طريقة التحضير:

نقشر الموز، نقطعه إلى دوائر و نطهيه في الزبدة مع مسحوق السكر و مسحوق القرفة. نحرك قليلا حتى يتعسل الموز.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نوري العجين بالمدلك بسمك 0.5 سم تقريبا. نضع وسطه مقدار ملعقة كبيرة من الموز المعسل و ندهن بأبيض البيض من حولها. نثني العجين فوق الحشوة. يمكن صنع وحدتين أو أكثر في آن واحد.



نقطع العجين المحشو بجرارة الحلوى على شكل نصف دائرة للحصول على شوصون.



نصف الشوصون فوق صينية فرن. نخلط أصفر البيض مع أبيض البيض المتبقى و نخفقهما ثم ندهن الشوصون. ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة نصف ساعة تقريبا إلى أن تتحمر. تقدم باردة.



## شوصون بالتفاح

- 500 غ من التفاح
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 5 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- نصف كأس شاي من الماء
- 500 غ من العجين المورق (أنظر الصفحة 62)
- بيضة



### طريقة التحضير:

نعمل التفاح، نقشره و نقطعه إلى شرائح. نضعه في مقلاة فوق النار مع الزبدة، مسحوق السكر و القرفة. نحرك قليلا حتى يتعسل التفاح.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نوري العجين بالمدلك بسمك 0.5 سم تقريبا. نضع وسطه مقدار ملعقة كبيرة من حشوة التفاح المعسل و ندهن بأبيض البيض من حولها ثم نثني العجين فوق الحشوة. يمكن صنع وحدتين أو أكثر في آن واحد.



نقطع العجين المحشو بجرارة الحلوى على شكل نصف دائرة للحصول على شوصون.



نصف الشوصون فوق صينية فرن. نخلط أصفر البيض مع أبيض البيض المتبقى و نخفقهما ثم ندهن الشوصون. ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة نصف ساعة تقريبا إلى أن تتحمر. تقدم باردة.





## الحلوى المورقة Mille-feuille

- 1 كغ من العجين المورق (أنظر الصفحة 62)  
- 75 غ من الشكلاطة

كريمة الحلويات (crème pâtissière) :

- ملعقتان كبيرتان من مسحوق النشا (مايزينا)
  - 130 غ من مسحوق السكر (سنيده)
  - 2 أكياس من الفانيلا
  - نصف لتر من الحليب
  - أصفر بيضتان
- الكلصاج :**
- أبيض بيضتان
  - كأسان نشاي من السكر الصقيل

**طريقة التحضير :**  
نقسم العجين المورق إلى ثلاث قطع متساوية. فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق قطعة العجين الأولى بالمداك (سمك 0,5 سم تقريبا). نفرش صفيحة فرن بورق السولفرزي، نضع العجين بداخلها ونثقبه بشوكة ثم نضع فوقه صفيحة فرن (كي لا ينتفخ خلال الطهي). نطهيه في فرن مسخن بدرجة حرارة 220° لمدة 15 دقيقة. نخرجه ونزيل الصفيحة ثم نرجعه ثانية إلى الفرن لمدة 10 دقائق ليتحمر. بنفس الطريقة نتمم باقي قطع العجين. يمكننا طهي كل القطع في آن واحد إذا ما توفرنا على فرن كبير.



- 1 - كريمة الحلويات : نمزج مسحوق النشا مع السكر والفانيلا. نفرغ الحليب في كاسرول ونذيب فيه المزيج. نضيف أصفر البيض ونحرك جيدا ثم نغلي الكل لمدة ثلاث دقائق مع الخلط باستمرار. نتركه يبرد قليلا (لمدة دقيقة واحدة تقريبا).
- 2 - نضع المربع الأول من العجين فوق الشبكة ودهنه بالكريمة.
- 3 - نضع فوقها المربع الثاني من العجين، ندهنه أيضا بالكريمة ثم نختم بالمربع الثالث.
- 4 - نضع الكلاصاج، نسخن قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة (حمام مريم)، نضع فيه الكريمة ونخفق فيه، بالطراب الكهربائي، أبيض البيض مسكينا حتى نحصل على كريمة سميكة شيئا ما.



- 5 - نزيله من فوق النار و ندهن به الطوى ثم نيسطه بشكل متواز و أملس.
- 6 - تحضير الشكلاطة : نذيب قطع الشكلاطة في حمام مريم.
- 7 - نفرغها في كورني من الورق ذي ثقب صغير جدا، نضغط عليه و نرسم خطوطا متوازية فوق الكلصاج.
- 8 - بسكين صغير نرسم خطوطا متشابكة مع خطوط الشكلاطة، و ذلك في اتجاهين مختلفين: من الأسفل إلى الأعلى ثم من الأعلى إلى الأسفل حتى نحصل على شكل فني و جميل. نقطع الجوانب الأربع بسكين حاد لإعطائها شكلا مستقيما. نقطع الحلوى إلى مستطيلات و ندخلها الثلاجة حتى تبرد ثم نقدمها.





## طرطة بالفواكه الجافة

العجين المورق :  
أنظر الصفحة 62

الحشوة :

- نصف كأس شاي من التمر المقطع
- نصف كأس شاي من التين الجاف (الشريحة) مقطع
- نصف كأس شاي من الجوز (الكرجج) مكسر
- نصف كأس شاي من العنب الجاف (الزبيب)
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنييدة)
- بيضة مخفوقة



### طريقة التحضير :



في مقلاة فوق نار هادئة، نضع كلا من قطع التمر، التين الجاف، الجوز، العنب الجاف والزبدة. نضيف مسحوق السكر ثم نحرك لمدة 15 دقيقة تقريبا حتى يتعسل الخليط.



نورق العجين بالماء فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نقطعه إلى مستطيلين (20x30 سم)، نضع الأول فوق صفيحة فرن و ندهن جوانبه بالبيض المخفوق.



نضع الحشوة المحضرة في وسط المستطيل الأول و نسطها لتشمل كل مساحة مستطيل العجين دون التماس إلى جوانب هذا الأخير.



نسط المستطيل الثاني على الطول ثم بسكين صغير، نفتح العجين بفتحات مائلة متباعدة عن بعضها بسم.



نفتح المستطيل و نغطي به الحشوة. نضغط على الجوانب كي تلتصق ببعضها ثم ندهن شقوق الطرطة بالبيض المخفوق و ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة تقريبا. تقدم باردة.

يمكن تحضير طرطات فردية صغيرة الحجم بتتبع نفس الطريقة.



## باليي

- 500 غ من العجين المورق  
(أنظر الصفحة 62)

- بيضة مخفوقة

- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيذة)

- 150 غ من اللوز

- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

- ملعقتان كبيرتان من الجنجلان



### طريقة التحضير:

نورق العجين بالمداك بسمك 0.6 سم تقريبا، نقطعه على شكل مستطيل (20x30 سم) و ندهنه بالبيض المخفوق.

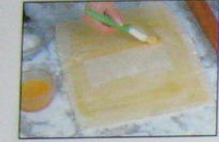
نرشه بمسحوق السكر.

نغسل اللوز، ننشفه و نطحنه مع القرفة ثم نرش به العجين.

نلف الجانبي الورقة نحو الوسط مع ترك فراغ 1 سم في المنتصف. نثني مرة ثانية كل جانب بنفس الطريقة.

نضع البقيص كله في البلاستيك الغذائي ثم نحفظ به في المبرد لمدة ساعة ليحتفظ بشكله عند التقطيع.

نرش صفيحة فرن بقليل من مسحوق السكر. نخرج العجين من المبرد و نقطعه رقيقا كي نحصل على وحدات من الباليي. نصففها في صفيحة فرن و نرشها بقليل من حبات الجنجلان. ندخل الصفيحة الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة. يقدم الباليي باردا.



للحصول على باليي عادي لا داعي لرشه باللوز المطحون و الجنجلان.





## حلوى مورقة باللوز

- 1 كغ من العجين المورق  
(انظر الصفحة 62)

- بيضة مخفوقة

الحشوة:

- 60 غ من مسحوق السكر (سنييدة)

- 60 غ من الزبدة اللينة

- 100 غ من بودرة اللوز

- بيضة  
- ملعقة كبيرة من الدقيق  
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال  
محكوكة

### طريقة التحضير:



الحشوة: في إناء نخلط جيدا مسحوق السكر مع الزبدة حتى نحصل على كريمة متماسكة. نضيف بودرة اللوز، البيضة، الدقيق و قشرة البرتقال المحكوكة ثم نخلط الكل حتى تمتزج كل العناصر ببعضها.



نورق العجين بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق ثم نُصمِّمُه بطابع دائري، أو بكأس دون، الضغط عليه بقوة حتى لا يتقطع العجين. نضع مقياس ملعقة كبيرة من الحشوة وسط كل البصمات الدائرية ثم ندهن جوانبها بأبيض البيض.



نثني العجين حول الحشوة ثم نقطع الدوائر المحشوة بالحلوى.



نصنع الحلوى في صفيحة فرن و ندهن وجهها بالبيض المخفوق.



بسكين حاد، نزين وجه الحلوى برسم خطوط على شكل زهرة مع الحرص على أن لا نتقب العجين. ندخل الحلوى إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180° لمدة 25 دقيقة تقريبا حتى تنضج و يصبح لونها ذهبيا. تقدم باردة





## كورني محشو بالكريمة

- 500 غ من العجين المورق  
(انظر الصفحة 62)

- بيضة مخفوقة  
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سنيدة)

**الكريمة :**

- 200 غ من الجبن الطري (ريكوطا)

- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل

- ملعقة صغيرة من قشيرة الحامض المحكوكة

- ملعقة كبيرة من عصير الحامض

**للتزيين :**

- ملعقة كبيرة من قشيرة الحامض المحكوكة



### طريقة التحضير :



نورق العجين جيدا فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق و نقطعه على شكل شرائط طويلة عرضها 1 سم.



تلف كل شريط حول القالب الخاص دون ترك أي فجوة لنحصل على شكل كورني صغير. يجب الحرص على أن لا يصل الشريط إلى حافة القالب.



ندهن العجين بالبيض المخفوق، نرشه بمسحوق السكر ثم نضع القوالب عموديا فوق صفيحة فرن. ندخلها الفرن المسخن بحرارة متوسطة لمدة 20 دقيقة. بعد أن تبرد القوالب نزيل الكورنيتات و نحتفظ بها.



**تحضير الكريمة :** نخلط جيدا بالطراب اليدوي، كلا من الجبن الطري، السكر الصقيل، قشيرة الحامض المحكوكة و عصير الحامض.



نضع الكريمة في جيب الطواني و نملأ بها الكورنيتات ثم نزينها بقشيرة الحامض المحكوكة و تقدم.





## مورقات بكرمة الشمس

1 - كلع من العجين المورق  
(أنظر الصفحة 62)

- بيضة مخفوقة

كريمة الشمس:

12 - وحدة من المشمش الجاف

- ملعقة كبيرة من مسحوق النشا (مايزينا)

- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)

- كأس شاي من الحليب

- ملعقة كبيرة من ماء الزهر

- أصفر بيضة

للتزيين:

- مسحوق السكر (سنيدة)

طريقة التحضير:

نسلق المشمش الجاف في الماء المغلي لمدة 15 دقيقة.



نصفي المشمش المسلوق، نطحه في الطحانة الكهربائية و نحفظ به جانباً.



لتحضير الكريمة، نمزج مسحوق النشا مع السكر. نفرغ الحليب و ماء الزهر في كاسرول و نذيب فيه المزيج ثم نضيف أصفر البيض و نحرك جيداً. نغلي الكل فوق نار هادئة مع التحريك إلى أن يتماسك الخليط. نزله من فوق النار و نضيف له المشمش المطحون ثم نخلط جيداً بطراي يدوي. نتركه يبرد قليلاً.



فون جاهولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين باليد و نرشه بالدقيق و نقلبه ثم نورقه مرة ثانية (سمكه 0.5 سم) نقطعه إلى مربعات (10x10 سم).



نضع الجوانب بالبيض المخفوق ثم بجرارة الحلوى نقطع المربعات قصد تحويلها إلى شكل مروحة. نترك 1 سم من وسط المربع ثم نقطع في اتجاه الزاوية. نفس الشيء بالنسبة للزوايا الأخرى.



نضع مقياس ملعقة صغيرة من الحشوة وسط كل مربع ثم ننثي زاوية دون الأخرى نحو الوسط لنحصل على شكل مروحة. نضغط قليلاً على العجين في الوسط ليلتصق مع بعضه.



ندهن صفيحة الفرن بقليل من الزيت، نصف الحلوى و نستمر بنفس الطريقة إلى استنفاد العجين. ندهن وجه المروحات بالبيض المخفوق و نرشها بمسحوق السكر ثم نطهيها في فرن ساخن درجة حرارته 200° لمدة 15 دقيقة تقريباً.





## مورقات بالفواكه

- 750 غ من العجين المورق (أنظر الصفحة 62)
- بيضة مخفوقة

### الحشوة:

- تفاحتان متوسطتا الحجم
- 5 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيده)
- ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- 6 حبات من المشمش الجاف مغسولة ومقطعة قطعاً صغيرة
- ملعقتان كبيرتان من العنب الجاف (الزبيب)

### طريقة التحضير:



الحشوة : نغسل التفاح، نقشره و نقطعه إلى مكعبات صغيرة، نضعه في مقلاة فوق النار مع ثلاث ملاعق كبيرة من مسحوق السكر و القرفة ثم نحرك قليلاً. نضيف قطع المشمش و العنب الجاف ثم نحرك إلى أن يتسائل الخليط.



فوق نضع مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمالحة على شكل مستطيل (سمكه 6 ملم). نُصممه بطابع دائري و لا نضغط حتى لا يتقطع العجين. نضع مقياساً عاكسة كبيرة من الحشوة وسط كل بصمة دائرية ثم ندمج جوانبها بأبيض البيض.



نثني العجين فوق الحشوة و نقطع الدوائر المحشوة بطابع دائري (أو بكأس). بنفس الطريقة ننهي باقي الحشوة.



ندهن وجه الحلوى بالبيض المخفوق، نشقها بسكين حاد و نرشها بقليل من السكر. ندخل الحلوى إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180° لمدة 25 دقيقة تقريباً حتى يصبح لونها ذهبياً.





طريقة التحضير :

العجين (Pâte à choux) :

في كاسرول فوق النار نغلي الماء مع الزبدة، نضيف الملح ونحرك حتى الغليان. نخفض من حدة النار، نضيف الدقيق الأبيض مرة واحدة ونحرك جيدا بملعقة خشبية حتى يتماسك العجين ثم نزيله من فوق النار.



نضيف البيض واحدة تلو الأخرى ونحرك جيدا حتى يصير العجين رخوا ثم نضعه في جيب الحلواني.

فوق صفيحة فرن مدهونة بالزبدة، نضغط على جيب الحلواني لصنع زهرات متساوية من الطلوى ثم ندخلها الفرن المسخن (200 درجة) لمدة 20 دقيقة تقريبا. يجب أن تخرج الحلوى من الفرن منتفخة و ذهبية اللون.

بعد تحضير كريمة الحلويات نضعها في جيب الحلواني. نشق البسكي بسكين (من الأسفل) و نملؤها بالكريمة. تقبلت في خلال أوقات الشاي أو كحلوى.

يمكن تقديم هذه الحلوى خلال المناسبات مزينة بالكراميل على شكل هرم و الطريقة هي كالتالي :

تحضير الكراميل : في كاسرول فوق نار هادئة، نضع مسحوق السكر و نحرك إلى أن يصبح السكر سائلا و لونه ذهبيا.

نلف الورق المقوى على شكل هرم و نلصقه جيدا حتى يستقر وسط طبق التقديم. نغمس الطلوى في الكراميل و نصفقها حول الهرم كي تأخذ شكله. يجب أن تتم هذه العملية بسرعة كي لا يتجمد الكراميل. عند استفاد كل الطلوى، نفرغ باقي الكراميل على هرم الطلوى. تقدم مرفوقة بمشروبات.

# حلوى الشو بالكراميل

## Les choux

كريمة الحلويات (crème pâtissière) :

أنظر الصفحة 20

الكراميل :

- 100 غ من مسحوق السكر (سنيدة)

للتقديم :

- الورق المقوى

العجين (pâte à choux) :

- كأس صغير من الماء

- 50 غ من الزبدة

- قبصة ملح

- 70 غ من الدقيق الأبيض

- بيضتان مخفوقتان





## إكلير بالشكلاطة و الكراميل Eclaires au chocolat et au caramel

### طريقة التحضير:

نحضر عجين الحلوى (Pâte à choux) كما هو مبين في الصفحة 19 و نضعه في جيب الحلواني. فوق صفيحة فرن مدهونة بالزبدة و مرشوشة بقليل من مسحوق السكر، نضغط على جيب الحلواني لصنع قضبان متساوية. ندخلها الفرن المسخن (200 درجة) لمدة 20 دقيقة تقريبا حتى تتحمر.



كريمة الطلويات : نمزج مسحوق كريمة الطلويات مع السكر. نفرغ الحليب في كاسرول، نذيب فيه المزيج و نغلي الكل لمدة ثلاث دقائق و نحرك باستمرار. نتركه يبرد قليلا.



نضع كريمة الطلويات في جيب الحلواني. نشقها من جنب واحد ثم نملؤها بالكريمة.



الكلاصاج بالشكلاطة : نغلي الماء في كاسرول على نار هادئة. نفرغ في أنية زجاجية (أصغر حجما من الكاسرول) كلا من السكر الصقيل، الزبدة و بودرة الكاكاو. نضع الأنية فوق الكاسرول و نفرغ الحليب ثم نخفق بالطراب الكهربائي حتى نحصل على خليط رخو، ناعم و لامع.



الكلاصاج بالقهوة: نغلي الماء في كاسرول على نار هادئة. نفرغ السكر الصقيل و الزبدة في أنية زجاجية ثم نضعها فوق الكاسرول الموجود على النار. في كأس، نذيب القهوة في الماء و نضيفها إلى السكر ثم نخلط بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريمة ناعمة و لامعة.



تقدم الحلوى باردة و مدهونة بالكلاصاج.

العجين (pâte à choux) :

أنظر الصفحة 18

الكريمة (crème pâtissière) :

- ملعقتان كبيرتان من مسحوق كريمة الطلويات

- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر

- نصف لتر من الحليب البارد

الكلاصاج بالشكلاطة :

- 125 غ من السكر الصقيل

- ملعقة كبيرة من الزبدة اللينة

- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو

- ملعقتان كبيرتان من الحليب الدافئ

الكلاصاج بالقهوة :

- 125 غ من السكر الصقيل

- ملعقة كبيرة من الزبدة اللينة

- ملعقة كبيرة من القهوة سريعة

الذوبان

- ملعقتان كبيرتان من الماء





## فطائر صغيرة بالشكلاطة

*Petits pains au chocolat*

### طريقة التحضير:



العجين : في إناء نخلط الدقيق مع الملح، نجوف وسطه و نضيف السكر، الخميرة و الماء الدافئ ثم الحليب تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجينة متماسك. نلذكه جيدا حتى يلين.



نغطيه و نضعه في الثلاجة لمدة 10 دقائق. بعد ذلك، نورهقه فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق على شكل دائري. نضع في وسطه الزبدة اللينة، نلف العجين عليها ليصبح شكله مستطيلا ثم نورهقه و نثنيه مرة أخرى.

نضعه في الثلاجة لمدة 15 دقيقة. نكرر نفس العملية لعدة مرات (5 مرات على الأقل) و في المرة كل مرة نضع العجين في الثلاجة لمدة 5 دقائق.



نورهقه مرشوشة بالدقيق نورهقه العجين بالمدك و نقطعه إلى مستطيلات (14x10 سم).



نضع فوق كل مستطيل قطعة من الشكلاطة و نلف العجين حولها (ثلاث طيات فقط). نصف الفطائر في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت.



ندهن الفطائر بالبيض المخفوق، ندخلها الفرن المسخن (180°) لمدة نصف ساعة.

- قطع طويلة من الشكلاطة
- بيضة مخفوقة
- 50 غ من مسحوق السكر (سنيطة)
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- ربع لتر من الماء الدافئ
- ربع لتر من الحليب الدافئ
- 250 غ من الزبدة اللينة
- 550 غ من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من الملح





## سنيك (فطائر بالعنب الجاف)

### طريقة التحضير:

العجين : في إناء نضع كلا من الدقيق، الخميرة، الفانيلا، السكر، البيض و خميرة الخبز ثم نحرك جيدا. نفرغ الحليب تدريجيا و نخلط حتى تتجانس جميع العناصر. فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نوزق العجين بالمدك و نضع وسطه الزبدة اللينة ثم نلفه على ثلاثة، تعاد نفس العملية لعدة مرات (5 مرات على الأقل).



الكريمة : نمزج مسحوق كريمة الحلويات مع السكر. نفرغ الحليب في كاسرول و نذيب فيه المزيج ثم نغلي الكل لمدة ثلاث دقائق مع التحريك باستمرار. نتركه يبرد قليلا.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين بالمدك، ويدا ليصير سمكه 0,6 سم تقريبا، نقطعه على شكل مستطيلات (30x20 سم). نضع فوق كل مستطيل طبقات من طبقتين كبيرتين من كريمة الحلويات و نبسطها قليلا.



نرش بالعنب الجاف و نلف كل مستطيل على شكل قضيب، نغطي القضبان بالپلاستيك الغذائي و ندخلها المجمد لمدة 45 دقيقة لتحافظ على شكلها عند التقطيع.



نخرجها و نقطعها على شكل دوائر سمكها 1 سم. نصفيها فوق صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت ثم نحفظ بها جانبا حتى تخمر و يتضاعف حجمها. ندخلها الفرن درجة حرارته 180° لمدة 20 دقيقة حتى تطهى و تتحمر.

عند التقديم ندهنها بالمربي و نزينها باللوز المحمر و الموزم.

### الكريمة:

- ملعقة كبيرة من مسحوق كريمة الحلويات
- 2 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- ربع لتر من الحليب البارد
- 100 غ من العنب الجاف (الزبيب)

### للترتين:

- المربي
- 50 غ من اللوز المفروم (مسلووق و محمر)

### العجين:

- 500 غ من الدقيق
- كيس من خميرة الخلوى
- كيس من الفانيلا
- 2 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- بيضتان
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- ربع لتر من الحليب تقريبا
- 250 غ من الزبدة اللينة



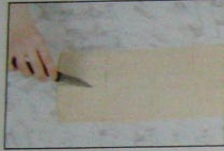


## بليغات بالبرقوق المعسل

### طريقة التحضير :

نسلق البرقوق في ماء ساخن و نصفه. نزيل له النواة و نضعه في كاسرول فوق نار هادئة، نضيف مسحوق السكر و القرفة و نحرك حتى يتعسل. نحفظ به جانبا.

العجين : في إناء، نخلط بالطراب اليدوي كلا من الجبن، الحليب، الزيت، مسحوق السكر، الملح و القانيل. في زلافة، نخلط الدقيق مع الخميرة و نضيفهما إلى المزيج الأول مع الخلط حتى نحصل على عجينة متجانسة.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نوزق العجين بالمدلك و نقطعه إلى مربعات (12x12 سم).



ندهن مربعات العجين بسائل المربي.



نضع على كل مربع قليلا من البرقوق المعسل.



ندهن الزاويتين المتقابلتين لكل مربع بالبيض المخفوق قصد إصاقهما مع بعضهما.



نشوي الزاويتين على بعضهما حتى تصير الحلوى على شكل بليغة و نصفها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت. ندهن وجه العجين بالبيض المخفوق و نرشه بحبات الياقوت. نطهي الحلوى في فرن مسخن بدرجة حرارة 180° لمدة من 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

- بيضة مخفوقة
- الجشوة :
- 300 غ من البرقوق الجاف
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من القرفة
- زلافة صغيرة من المربي الخاص بالحلوى
- العجين :
- علبتان من الجبن الطري (150 غ x 2)
- 6 ملاعق كبيرة من الحليب
- 6 ملاعق كبيرة من الزيت
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- قبيصة ملح
- كيس من القانيل
- 300 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الحلوى
- للتزين :
- 3 ملاعق كبيرة من الياقوت أو الجنجلان





## هلايات محشوة بالجوز

### طريقة التحضير:



العجين : في إناء، نضع الدقيق، نجوف وسطه و نضيف كلا من الملح، مسحوق السكر، الفانيلا، عصير الحامض و الزبدة. نفرغ تدريجيا خميرة الخبز المذابة في الحليب مع التحريك حتى نحصل على عجينة. نذلكه جيدا و نغطيه بمنديل نظيف ثم نحتفظ به جانبا ليخمر مدة ساعة تقريبا.



الحشوة : نغلي الحليب في كاسرول مع مسحوق السكر، الفانيلا و القرفة. نتركه يبرد قليلا و نزيل عود القرفة ثم نفرغ الحليب في أنية. نضيف كلا من البيض، ماء الزهر، مسحوق البسكويت، الجوز و نحرك جيدا.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نحضر كويرات صغيرة من العجين ثم نورقها بالمدلك على شكل دائري.



نضع وسط كل دائرة مقدار ملعقة كبيرة من الحشوة.



نلف العجين على الحشوة لنحصل على قضيب ثم نميله ليصير على شكل هلال. بنفس الطريقة نتمم باقي كمية العجين و الحشوة.



نصفف الهلايات في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت، ندهنها بالبيض المخفوق ثم ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° مدة 25 دقيقة تقريبا.

### الحشوة:

- كأس شاي من الحليب
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر
- 2 أكياس من الفانيلا
- عود القرفة
- بيضتان
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 160 غ من البسكويت مطحون
- 170 غ من الجوز (الكرغاع) مطحون

### - بيضة مخفوقة

### العجين:

- 250 غ من الدقيق الأبيض
- قبصة ملح
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر
- كيس من الفانيلا
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- 100 غ من الزبدة
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- نصف كأس شاي من الحليب





## فطائر محشوة باللوز

### الحشوة :

- 200 غ من عجين اللوز
  - ملعقتان كبيرتان من مربى المشمش
  - ملعقة صغيرة من ماء الزهر
  - ملعقة كبيرة من قشرة الحامض المحكوكة
- للتزيين :
- بيضة مخفوقة
  - قليل من المربي
  - 4 ملاعق كبيرة من اللوز المفروم

### العجين :

- 300 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الحلوى
- 150 غ من الجبن الطري
- 6 ملاعق كبيرة من الحليب
- 6 ملاعق كبيرة من الزيت
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- قيصصة ملح
- كيس من الفانيلا

### طريقة التحضير :



العجين : في إناء، نمزج الدقيق مع الخميرة، نضيف كلا من الجبن، الحليب، الزيت، مسحوق السكر، الملح والفانيلا ثم نخلط حتى نحصل على عجين متماسك.



الحشوة : في زلّافة، نخلط عجين اللوز مع المربي، ماء الزهر و قشرة الحامض المحكوكة.



في إناء، مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين باليد ونقطعه بالجرارة على شكل مربعات (12x12 سم).



نضع في كل مربع ملعقة صغيرة مملوءة جيدا بحشوة اللوز. ندهن الجوانب بالبيض المخفوق و نثني المربع على شكل مثلث ثم نلصقه.



نصف المثلاث في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت، ندهنها بالبيض المخفوق ثم ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة متوسطة لمدة 25 دقيقة تقريبا. عند التقديم، ندهنها بالمربي و نرشها باللوز ( المسلوق، المقشر، المقلي والمفروم).





## فطائر محشوة بالمرابي

### الحشوة :

- زلافة صغيرة من المرابي

### للتزيين :

- بيضة مخفوقة

- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر

- ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة

- 100 غ من رقائق اللوز

### العجين :

- 150 غ من الجبن الطري

- 6 ملاعق كبيرة من الحليب

- 6 ملاعق كبيرة من الزيت

- 80 غ من مسحوق السكر (سنيده)

- قبضة ملح

- كيس من الفانيلا

- 300 غ من الدقيق الأبيض

- كيس من خميرة الحلوى

### طريقة التحضير :

العجين : في إناء، نخلط بالطراب اليدوي كلا من الجبن، الحليب، الزيت، مسحوق السكر، الملح والفانيلا. في زلافة، نمزج الدقيق مع خميرة الحلوى ونضيفهما إلى خليط الجبن مع التحريك حتى نحصل على عجين متماسك.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نوريق العجين بالمدلك ونقطعه إلى مربعات (12x12 سم). نضع ملعقة صغيرة من المرابي وسط كل مربع.



ندهن المربعات بالبيض المخفوق.



نلصق روابيا المربعات ببعضها على شكل أظرفة ثم نضغط قليلا في الوسط على العجين.



فوق صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت، نصفق مربعات العجين و ندهنها بالبيض المخفوق. في زلافة صغيرة، نمزج مسحوق السكر مع القرفة و نرش به مربعات العجين ثم نزين برقائق اللوز. ندخل الحلوى لفرن مسخن بدرجة حرارة متوسطة لمدة 20 دقيقة تقريبا حتى تتحمر.





## فطائر بالفواكه المعسلة

- 3 ملاعق كبيرة من الربي

العجين :

- 300 غ من الدقيق

- ربع ملعقة صغيرة من الملح

- ملعقتان كبيرة من مسحوق السكر

- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز

- بيضة

- ملعقتان كبيرتان من الزبدة

- 4 ملاعق كبيرة من الحليب الدافئ

الحشوة :

- ملعقتان كبيرتان من الزبدة المذابة

- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر

- 50 غ من العنب الجاف (الزبيب)

- ملعقتان كبيرتان من الفواكه المعسلة

السيرو :

- كأس صغير و نصف من مسحوق

السكر (سنيذة)

- كيس من الفانيلا

- كأسان صغيران من الماء

- عصير نصف برتقالة

### طريقة التحضير :



العجين : في إناء نخلط الدقيق مع الملح، نجوف الوسط ونضع كلا من السكر، الخميرة، البيض، الزبدة ثم نفرغ الحليب الدافئ تدريجياً مع التحريك حتى نحصل على عجينة متماسكة، نذلكه جيداً حتى يلين و نحفظ به جانبا حتى يخمر و يتضاعف حجمه.



نعيد ذلك العجين لمدة دقيقتين فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورقه بالماء ليصير سمكه 0,5 سم تقريبا. نقطعه على شكل مربع (30x30 سم) و ندهنه بالزبدة المذابة ثم نرشه بمسحوق السكر.



نضيف الفواكه الجاف و الفواكه المعسلة ثم نلف مربع العجين على شكل قضيب.



ندهن صفيحة فرن بالزبدة، نقطع القضيب على شكل دوائر سمكها لا يتعدى 2 سم. نصفقها في الصفيحة و نحفظ بها لمدة ساعة قبل طهيها و ذلك ليزداد حجمها. ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 180° لمدة 30 دقيقة تقريبا.

أثناء طهي الفطائر نحضر السيرو كالتالي : في كأسول نضع السكر مع الفانيلا، الماء و عصير البرتقال. نغلي لمدة 3 دقائق على نار هادئة و نحرك باستمرار. مباشرة بعد إخراج الحلوى، من الفرن نسقيها بالسيرو و ندهن وجهها بالمربي ثم نحفظ بها حتى تبرد. تقدم في الفطور أو خلال أوقات الشاي.





## بريوش بالعنب الجاف

- بيضة
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنبدة)
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 1 زلافة من الحليب الدافئ
- 3 زلافات من الدقيق الأبيض
- 4 ملاعق كبيرة من بودرة الحليب
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- بيضة
- 100 غ من الزبدة
- نصف زلافة من العنب الجاف (الزبيب)

### طريقة التحضير:



العجين : في إناء، نخلط الدقيق، بودرة الحليب و الملح. نجوف الوسط، نضيف السكر و الخميرة ثم نفرغ الحليب الدافئ تدريجيا مع التحريك. بعده البيضة و الزبدة ثم نخلط حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه جيدا حتى يلين ثم نضيف العنب الجاف و ندلكه قليلا.



ندهن صحنين بقليل من الزيت. نقسم العجين إلى كويرات ثم نسطها قليلا و نبسطها ليصير طولها 11 سم تقريبا. نسطها في الصفيحة و نغطيها بمنديل نظيف. نحفظ بها جانباً في مكان دافئ لمدة نصف ساعة تقريبا كي تخمر.



نخفق البيضة مع ملعقة كبيرة من الماء و ندهن به البريوش.



بسكين نزين وجه البريوش بشقوق رقيقة. ندخله إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180° لمدة 25 دقيقة تقريبا. نتركه يبرد قليلا و نقدمه مع المربي حسب الذوق.





## فطائر بنكهة البرتقال

Baba à l'orange

العجين :

- قشرة نصف حامضة محكوكة

- 100 غ من الزبدة اللينة

السيرو :

- كأسان صغيران من عصير البرتقال مصفى

- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض

- كيس من الفانيلا

- كأس صغير من مسحوق السكر (سنيده)

للتزيين :

- الكلاصاج

- كأس صغير من الحليب

- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز

- 200 غ من الدقيق الأبيض

- 3 أصفر البيض

- قبصة ملح

- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر

(سنيده)

- كيس من الفانيلا

طريقة التحضير :



العجين : ندفى ربع كمية الحليب و نحفظ بالباقي. في زلابة، نضع خميرة الخبز مع ملعقتين كبيرتين من الدقيق ثم نفرغ الحليب الدافئ تدريجيا و نخلط جيدا. نحفظ بالخليط في مكان دافئ.



في إناء، نضع باقي الدقيق مع أصفر البيض، الملح، السكر، الفانيلا و قشرة الحامض المحكوكة ثم نفرغ باقي الحليب تدريجيا و نخلط. نضيف الخليط الأول مع التحريك باليد حتى نحصل على عجين لين.



نضيف الزبدة اللينة و ذلك العجين جيدا. نغطي الإناء بمنديل و نحفظ به في مكان دافئ حتى يتضاعف حجم العجين.



ندهن قوالب البايا بالزبدة و نرشها بقليل من الدقيق. نملؤها بالعجين إلى غاية نصف كل قالب. نتركها لبضع دقائق و ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 200° لمدة 25 دقيقة تقريبا.

خلال هذه الأثناء، نحضر السيرو : في كاسرول فوق النار، نغلي عصير البرتقال مع عصير الحامض، الفانيلا و السكر. نحرك بمهل لمدة ثلاث دقائق تقريبا إلى أن يذوب السكر ثم نرفع من فوق النار و نحفظ به جانبا.



مباشرة بعد إخراج الحلوى من الفرن، نفرغ قليلا من السيرو فوق كل واحدة كي تمتصه. عندما تبرد نصفقها في طبق التقديم و نزينها حسب الذوق بالكلاصاج (طريقة تحضير الكلاصاج في الصفحة 5).





## كوفرف

### العجين :

- 8 ملاعق كبيرة من الدقيق الأبيض
- 2 ملعقة كبيرة من مسحوق السكر
- 2 أكياس من الفانيلا
- كيس من خميرة الحلوى
- 3 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة المذابة
- نصف لتر من الحليب

### للتزيين :

- السكر الصقيل
- أو كريمة الشانتيي مع رقائق اللوز المحمرة أو صلصة الشكلاطة :
- 250 غ من الشكلاطة السوداء
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- 2 ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو

### طريقة التحضير :

العجين : في إناء نخلط بطراب يدوي كلا من الدقيق، مسحوق السكر، الفانيلا والخميرة. نضيف البيض، الزبدة والحليب ونستمر في التحريك إلى أن يصبح الخليط سائلا.



نسخن آلة الكوفرف، نفتحها ونفرغ في كل قالب مقدار مغرفة من العجين ثم نغلقها. ندع الكوفرف يطهى لمدة 7 دقائق إلى أن يحمّر.



نفتح الآلة، نزيل الكوفرف ونضعه في طبق التقديم. نستمر بنفس الطريقة حتى استنفاد باقي العجين.



عند التقديم نزين الكوفرف، حسب الذوق، بالسكر الصقيل، أو بكريمة الشانتيي و رقائق اللوز المحمرة أو بصلصة الشكلاطة.

صلصة الشكلاطة : في كاسرول فوق نار هادئة، نذيب الشكلاطة مع الزبدة ونحرك من حين لآخر. عند ذوبان الشكلاطة نزيلها من فوق النار ونضيف القشدة الطرية و بودرة الكاكاو ثم نحرك جيدا.





## بيبي

- العجين :**
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
  - 3 زلاقات متوسطة الحجم من الدقيق الأبيض
  - قبيصة ملح
  - كيس من الفانيلا
  - بيضة
  - ربع كأس صغير من الزيت
  - ربع كأس صغير من الزبدة المذابة
- الحشوة :**
- قليل من الزعفران
  - كأس كبير من الماء
  - كأس صغير من الحليب
  - كريمة الحلويات (crème pâtissière)
  - (أنظر الصفحة 20)
  - مربى المشمش
- للترزين :**
- مسحوق السكر (سنيدة)



## طريقة التحضير :

العجين : نذيب الخميرة في زلاقة صغيرة مع قليل من الماء الدافئ. في إناء نضع الدقيق، نجوف الوسط و نضيف كلا من الملح، الفانيلا، البيضة، الزيت، الزبدة، الزعفران الماء و الحليب، نصب خليط الخميرة تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين متماسك. لذلك جيدا حتى يلين و نتركه يخمر في مكان دافئ لمدة ساعة تقريبا.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق نوزق العجين بالمدلك ليصير سمكه 1سم تقريبا ثم نقطعه على شكل دوائر.



نضعها فوق منديل نظيف و نغطيها بأخر ثم نتركها تخمر لمدة ساعة.



بعد ذلك نشوي قلي البيبي في حمام زيت ساخن إلى أن يتحمر و نقلبه إلى الجهة الأخرى و نضعه فوق ورق التنشيط و نرب الزيت.



## طرقه حسب الذوق بطريقتين :

(1) نحضر كريمة الطوى و نضعها في جيب الطواني. نضع ثقباً صغيراً في جانب البيبي و نملؤه بالكريمة. نغمس كل بيبي، من الجهتين، في مسحوق السكر و نقدمه.



(2) نفتح البيبي من الجانب بواسطة مقص ثم ندهن داخله بمقياس ملعقة صغيرة من مربى المشمش. نغمس كل بيبي، من الجهتين، في مسحوق السكر و نقدمه.





## بيني بالتفاح

- نصف كيس من الفانيلا
- بيضة
- ملعقة كبيرة من الزيت
- 10 ملاعق كبيرة من الحليب
- أبيض بيضتان
- ملعقة كبيرة مسحوق السكر
- للترزين :
- مسحوق السكر
- تفاحتان
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سنبدة)
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- العجين :
- 100 غ من الدقيق الأبيض
- ملح



### طريقة التحضير :



نغسل التفاح، نقشره، نجوفه من الوسط بواسطة سكين رقيق و نقطعه إلى دوائر.



نسقيه بعصير الحامض كي لايتغير لونه ثم نرشه بمسحوق السكر و القرفة.



العجين : في اناء نضع الدقيق، نضيف قبصة ملح، الفانيلا، البيض و الزيت ثم نفرغ الحليب تدريجيا مع التحريك بطن الخيطوي إلى أن تتجانس جميع العناصر.



نضع أبيض البيض في أنية و نضيف قبصة ملح ثم نخفق بطراب كبرائي. نضيف مسحوق السكر تدريجيا و نستمر في الخفق حتى يتكاثف أبيض البيض و يصير كالثلج. نضيفه إلى العجين و نحرك بمهل و باستمرار إلى أن يتجانس الخليط.



نغمس دوائر التفاح في العجين، نرفعها بشوكة و نقلبها من الجهتين في حمام زيت ساخن حتى تتحمر. نضعها فوق ورق التنشيف ليتشرب الزيت. عند التقديم نرش بيني التفاح بمسحوق السكر.



## مسمن محشو باللوز

العجين :

- 500 غ من الدقيق الأبيض

- قبضة ملح

- أصفر بيضة

- قليل من الزعفران الحمر

- قبضة من المسكة الحرة مدقوقة

- ملعقتان كبيرتان من الجنجلان

المطحون

- ملعقة صغيرة من النافع المطحون

- زلافة من الزيت لتمديد كويرات العجين

- 1 كلف من العسل

- زيت للقلي

الحشوة :

- 250 غ من اللوز

- ملعقة كبيرة من ماء الزهر

- أربع ملاعق كبيرة من مسحوق السكر

- ملعقة صغيرة من الزبدة

- ربع ملعقة صغيرة من المسكة

الحرة مدقوقة

للتزيين : - الجنجلان أو اللوز المسلووق.

المقشر المقلي و المهرمش

### طريقة التحضير :

نضع الدقيق في إناء، نجوف وسطه و نضيف كلا من الملح، أصفر بيضة، الزعفران الحر (نسخه قليلا في مقلاة ثم نحكه بين اليدين فوق الخليط)، المسكة الحرة، الجنجلان و النافع، نفرغ الماء و ندلك جيدا حتى نحصل على عجين لين ثم نحضر منه كويرات صغيرة ندهنها بالزيت و نحفظ بها جانبا.

تحضير عجين اللوز : نسلق اللوز، ننقيه و نطحه جيدا في طحانة كهربائية مع ماء الزهر، مسحوق السكر، الزبدة و المسكة الحرة المدقوقة ثم نحضر منه كويرات صغيرة.

نورق كل كويرة عجين بالزيت و نضع وسطها كويرة من عجين اللوز.

نثني الجوانب الأربع حول عجين اللوز. ندهن بالزيت و نيسط قليلا بأصابع الأصابع لنحصل على مربع. نكرر نفس العملية لباقي الكويرات.

في كاسرول فوق نار هادئة، ندفئ العسل قليلا ثم نطفئ النار. نقلي المسمن في حمام زيت ساخن إلى أن يتحمر، من الجهتين و نضعه مباشرة في كاسرول العسل.

نصفي المسمن المقلي من العسل و نرشه بالجنجلان أو باللوز المهرمش قصد تزيينه ثم نصفه في طبق التقديم. يقدم باردا مرفوقا بمشروبات ساخنة.

إفادة : يجب تسخين الجنجلان و النافع في مقلاة قبل طحنهما في الطحانة الكهربائية.





## سيكار بالكاوكاو



- نصف كغ من ورقة البسبيلة
- صغيرة الحجم
- نصف كأس من الزبدة المذابة
- أصفر بيضة
- 1 كغ من العسل
- زيت للفلي
- الحشوة:
- 500 غ من الكاوكاو
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة المذابة
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- 100 غ من السكر الصقيل
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- للتزيين:
- الكاوكاو محمر، مقشر و مفروم

### طريقة التحضير:

الحشوة : نحمز الكاوكاو في الفرن، نقشره و نطحه في الطحانة الكهربائية. نضيف له الزبدة، القرفة، السكر و ماء الزهر ثم نخلط جيدا. نحضر قضيبات رقيقة من عجين الكاوكاو.



نقطع ورقة البسبيلة إلى أشرطة طويلة، ندهن كل شريط بالزبدة المذابة و نضع قضيبا من عجين الكاوكاو. نثني الشريط قليلا من اليمين و من اليسار و نبدأ في لفه حول الحشوة ثم نلصق آخر الشريط بأصفر البيض.



ندفئ العسل (أنظر الصفحة 47)، نقلي وحدات السيكار في حمام زيت ساخن و نحمرها ثم نضعها مباشرة في العسل الدافئ. نصفوها و نزينها بالكاوكاو المفروم. تقدم باردة.



## بريوات باللوز و الكراميل



- نصف كغ من ورقة البسبيلة
- نصف كأس شاي من الزبدة المذابة
- أصفر بيضة
- 1 كغ من العسل
- زيت للفلي
- الحشوة:
- 500 غ من اللوز
- علبية من الحليب المركز و المحلى (400 غ)
- للتزيين:
- قليل من اللوز مسلوق، مقشر و مقلي ثم مفروم

### طريقة التحضير:

الحشوة : نسلق اللوز لمدة 10 دقائق، نقشره، ننشفه و نقله في الزيت الساخن و نطحه قليلا في الطحانة الكهربائية. نفرغ علبية الحليب المركز و المحلى على عجين اللوز و نخلط جيدا ثم نحضر كرات صغيرة.



نقطع ورقة البسبيلة إلى أشرطة طويلة، ندهن كل شريط بالزبدة المذابة و نضع كويرة من عجين اللوز. نثنيه على شكل مثلث و ذلك بلفه من اليمين إلى اليسار و من اليسار إلى اليمين ثم نلصق آخر الشريط بأصفر البيض.



ندفئ العسل (أنظر الصفحة 47)، نقلي البريوات في الزيت الساخن و نحمرها من الجهتين ثم نضعها مباشرة في العسل الدافئ. نصفوها و نزينها باللوز المقلي و المفروم. تقدم باردة.





## سمن مورق بالعسل و اللوز

- العجين :**
- 500 غ من الدقيق الأبيض
  - 500 غ من دقيق القمح
  - ملعقة صغيرة من الملح
  - كيس من خميرة الحلوى
  - الماء الدافئ لجمع العجين
- الحشوة :**
- نصف زلافة من الزيت
  - نصف زلافة من الزبدة المذابة
  - زلافة من مسحوق السكر (سنيدة)
  - نصف زلافة من السميدة الرقيقة
  - 200 غ من اللوز مسلوق، مقشر، مقلي و مفروم
- للتزيين :**
- اللوز مسلوق، مقشر، مقلي و مفروم
  - 4 ملاعق كبيرة من العسل
  - أو 4 ملاعق كبيرة من السكر (سنيدة)



### طريقة التحضير :

**العجين :** نخلط الدقيق الأبيض مع دقيق القمح، نضيف الملح و خميرة الحلوى ثم نفرغ الماء تدريجيا، ندلك جيدا حتى نحصل على عجينة لين و أملس. نحضر منه كويرات صغيرة ندهنها بالزيت و نحتفظ بها جانبا.



نمدد الكويرة بخليط الزيت و الزبدة حتى نحصل على ورقة رقيقة من العجين، نرشها بمسحوق السكر، السميدة و اللوز المطحون ثم نثني الجوانب: الأعلى و الأسفل ثم اليمين و اليسار حتى نحصل على مربع. ندهنه بالزيت و الزبدة و نحتفظ به جانبا.



نأخذ كويرة أخرى، نمددها على شكل ورقة و ندهنها بالزيت و الزبدة ثم نرشها بمسحوق السكر، السميدة و اللوز المطحون نضع وسطها مربع السمينة المحضرة سابقا و نثني الجوانب فوقها. نأخذ كويرة ثالثة نورقها ثم نضع وسطها سمينة المحشوة و هكذا إلى أن ننهي كويرات العجين كلها.



نضع السمينة الكبيرة في صينية فرن، نغطيها بثوب نظيف و نحتفظ بها جانبا لمدة ساعة أو ساعة و نصف تقريبا. نمددها فوق الصينية لتأخذ شكل مربع ثم نضع فوقها قطع الزبدة و ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 200° لمدة 40 دقيقة تقريبا إلى أن تتحمر.

قبل التقديم، يزين المسمن بالعسل و اللوز المفروم ثم يقطع و يقدم مع الشاي.



## القراشك



- العجين :**
- 1,2 كغ من الدقيق الأبيض
  - ربع ملعقة صغيرة من الملح
  - 250 غ من مسحوق السكر
  - ربع ملعقة صغيرة من المسكة الحرة مدقوقة
  - ملعقتان كبيرتان من النافع
  - ملعقتان كبيرتان من حبة حلاوة
  - 4 ملاعق كبيرة من الجنجلان
  - 3 بيضات
  - ملعقتان كبيرتان من خميرة الخبز
  - كأس كبير من الزيت
  - ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
  - كأس صغير من الماء
  - كأس كبير من الحليب
  - كأس شاي من الزبدة المذابة

**للتزيين :**

- بيضة مخفوقة
- ملعقتان كبيرتان من الجنجلان



**العجين :** في إناء نخلط الدقيق مع الملح، نجوف وسطه ونضيف كلا من السكر، المسكة الحرة المدقوقة، النافع، حبة حلاوة، الجنجلان، البيض والخميرة. نفرغ الزيت، ماء الزهر، الماء، الحليب والزبدة تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين (يمكن إضافة قليل من الحليب عند الضرورة).  
نذلكه جيدا ونغطيه بمنديل نظيف ثم نتركة جانبا ليخمر ويزداد حجمه.  
بعد ذلك نحضر منه كويرات متوسطة الحجم، نضعها فوق صينية فرن. نكرسها قليلا ونتركها تخمر مرة أخرى. ندهنها بالبيض المخفوق ونرشها بالجنجلان ثم ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° حتى تتضج و يتحمر وجهها وذلك لمدة 20 دقيقة تقريبا.

## بريوش بالبرتقال



- العجين :**
- 900 غ من الدقيق الأبيض
  - قبضة ملح
  - كأس شاي من مسحوق السكر
  - كيس من الفانيلا
  - ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال محكوة
  - 3 بيضات
  - ملعقتان كبيرتان من خميرة الخبز
  - كأس صغير من الزيت
  - كأس كبير من عصير البرتقال
  - كأس صغير من الزبدة المذابة

**للتزيين :**

- بيضة مخفوقة

- زلافة صغيرة من مسحوق السكر (سنبدة)



**العجين :** في إناء نخلط الدقيق مع الملح، نجوف وسطه ونضيف كلا من السكر، الفانيلا، قشرة البرتقال محكوة، البيض والخميرة. نفرغ الزيت و عصير البرتقال تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجين متماسك. نضيف الزبدة وذلك العجين جيدا ثم نغطيه بمنديل نظيف. نحتفظ به جانبا ليخمر ويزداد حجمه.  
نحضر كويرات، نضعها فوق صينية فرن مدهونة بالزبدة ونتركها تخمر مرة أخرى لبضع دقائق.

ندهن البريوش بالبيض المخفوق ونرشه بمسحوق السكر. ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة تقريبا حتى ينضج و يتحمر من فوق.



## بريوش محشو بالتمر

### الحشوة:

- 400 غ من عجين التمر
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- 3 ملاعق كبيرة من الجنجلان
- 5 ملاعق كبيرة من اللوز مسلوق.
- منقى، مقلي و مهرمش

### للتزيين:

- بيضة مخفوقة
- ملعقتان كبيرتان من الجنجلان

### العجين:

- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيده)
- 4 ملاعق كبيرة من الماء الدافئ
- قبضة ملح
- بيضة
- 5 ملاعق كبيرة من الزبدة اللينة
- ملعقتان كبيرتان من الحليب الدافئ
- 400 غ من الدقيق الأبيض

### طريقة التحضير:

العجين : في أنية كبيرة، نذيب الخميرة و السكر في الماء الدافئ، نخلط جيدا و نحفظ بالخلط لمدة 4 دقائق. نضيف الملح، البيض، الزبدة اللينة و الطيب ثم نخلط الكل جيدا. نفرغ الدقيق تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين متجانس (يمكنك إضافة الدقيق عند الضرورة). ندلكه جيدا ثم نغطيه بمنديل نظيف و نحفظه به جانبا لمدة ساعتين ليخمر و يزداد حجمه.

فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمدلك، نرشه بالدقيق ثم نورقه قليلا مرة ثانية على شكل مستطيل كبير (30x45 سم).



نضعه فوق صينية فرن و نرسم شكلا هندسيا (يشبه الفراشة) كما هو مبين في الصورة، و ذلك بتقطيع الزوايا الأربع بسكين صغير. نشق المستطيل عدة مرات على الطول من الجهتين من 7 إلى 8 سم بالجرارة.



الحشوة : نخلط العجين التمر مع ماء الزهر، القرفة، الجنجلان و اللوز المرمش.



نضع الحشوة في الوسط على شكل قضيب على الطول. نثني العجين من الأعلى و من الأسفل على الحشوة.



نثني شرائط العجين من الجوانب فوق الحشوة بتناوب، تارة الشريط الأيمن و تارة الشريط الأيسر، لنحصل في النهاية على ضفيرة محشوة.

نترك البريوش يخمر لمدة ساعة، ندهنه بالبيض المخفوق و نرشه بالجنجلان ثم ندخله الفرن الساخن 180° لمدة نصف ساعة و يقدم.





## بريوش مضافور (باللوز و العنب الجاف)

- كأس شاي من الحليب الدافئ

الحشوة :

- 200 غ من عجين اللوز

- ملعقتان كبيرتان من الزبدة اللينة

- ملعقة كبيرة من ماء الزهر

- 150 غ من العنب الجاف (الزبيب)

للتزيين :

- بيضة مخفوقة

- ملعقة كبيرة من سائل المربي

- رقائق اللوز محمرة في مقلاة

العجين :

- 2 زلافات متوسطة الحجم من

الدقيق الأبيض

- قيصبة ملح

- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر

(سنيده)

- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز

- بيضة

- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة

- كيس من الفانيلا

طريقة التحضير :

العجين : في إناء كبير، نخلط الدقيق مع الملح و نصيف  
كلا من السكر، الخميرة، البيض، الزبدة و الفانيلا. نقرغ  
الطيب الدافئ تدريجيا و نخلط باستمرار حتى نحصل  
على عجين لين. ندلكه جيدا ثم نقسمه إلى جزئين. نوزق كل  
جزء بالمدلك للحصول على مستطيلين (30x40 سم).



الحشوة : نخلط جيدا عجين اللوز مع الزبدة و ماء الزهر.



ندهن مستطيلي العجين بحشوة اللوز ثم نوزع العنب  
الجاف على كل المساحة.



نلف المستطيلين معا على حدة، حول الحشوة لنحصل على  
قضييين.



نضع القضييين المرفوفين معا على الطول و نشرع في  
ضفرهما.



نلصق طرفيها للحصول على شكل دائري. نضع البريوش  
في صفيحة فرن و نتركه يخمر لمدة ساعة و نصف تقريبا.  
ندهنه بالبيض المخفوق و ندخله الفرن درجة حرارته 180°  
لمدة 40 دقيقة تقريبا. عند التقديم نزينه بالمربي و رقائق  
اللوز.





## بريوش مضافور

- بيضة مخفوقة
- العجين :
- 500 غ من الدقيق الأبيض
- قبصة ملح
- 200 غ من الزبدة اللينة
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيطة)
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- بيضتان
- نصف لتر من الحليب

### طريقة التحضير :



العجين : في إناء نخلط الدقيق مع الملح، نجوف الوسط و نضيف كلا من الزبدة، السكر، الخميرة و البيض. نفرغ الحليب تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين متجانس و نتركه قليلا.



نقسم العجين إلى ثلاث أجزاء متساوية. نحول كل جزء إلى قضيب طويل. نلصق القضبان الثلاثة من جانب واحد و نشرع في ضمها مع بعضها و ذلك بمخالفتها بالتناوب.



نضع البريوش فوق صينية الفرن (مدهونة بقليل من الزيت) و نتركه يخمر لمدة ساعة تقريبا. ندهنه بالبيض المخفوق و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة نصف ساعة.





## بريوش مزخرف

هذه المقادير لصنع وحدتان من البريوش

- 3 ملاعق صغيرة من خميرة الخبز
- كأس صغير من الماء الدافئ
- 1 كلغ من الدقيق الأبيض
- قبصة ملح
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيذة)
- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة المذابة
- نصف لتر من الحليب
- 3 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكاو
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من الدقيق الأبيض



### طريقة التحضير:

العجين: نخلط الخميرة في زلافة صغيرة مع قليل من الماء الدافئ، في إناء نضع الدقيق، نجوف وسطه و نضيف الملح، السكر و الزبدة. نفرغ الحليب تدريجيا و نحرك. نضيف باقي الماء الدافئ ثم خليط الخميرة و نستمر في الخلط لنحصل على عجين متماسك نذلكه جيدا.



نقسم العجين إلى جزئين. نضيف إلى أحدهما بودرة الكاكاو و نذلكه جيدا حتى يصبح لونه بنيا. نغطيها و نحفظ بهما جانبا ليخمرا لمدة ساعة و نصف تقريبا.



نقسم العجين الأبيض إلى جزئين و نورق كل جزء منهما باللك على شكل مستطيل ثم نحفظ بهما جانبا. نقوم بنفس العملية بالنسبة للعجين البني. حينذاك، سنحصل على مستطيلين أحمرين و آخرين بنين. نضع البنين فوق الأبيضين.



نلف المستطيلين معاً على حدة لنحصل على قضيب. ندهن قالب الحلوى بالزبدة و نرشهما بالدقيق.



نضع كل قضيب في قالب الحلوى و ندعها يخمرا لمدة ساعة حتى يتضاعف حجمهما. ندخلهما إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 35 دقيقة تقريبا حتى يتحمرا.



يقدم البريوش مقطعا إلى شرائح تدهن بالزبدة أو المربي كما يمكنك تقديمها محمرة في الآلة الخاصة بتحميص الخبز.



## نصائح عملية

- \* يجب استعمال دقيق ممتاز الجودة و طري للحصول على نتيجة أفضل.
- \* هناك أنواع من الدقيق تتطلب كمية أكثر من الماء بالمقارنة مع أنواع أخرى.
- \* لا يجب خلط الملح مباشرة مع الخميرة لأن ذلك يبطل من عملية التخمير.
- \* في حالة جو بارد، من الأحسن أن تذيبي الخميرة في حليب أو ماء دافئ، أما في حالة جو حار فيمكنك إذابتها في سائل بارد.
- \* تتعلق مدة التخمير بدرجة حرارة المطبخ و حالة الجو.
- \* في جو بارد مدة التخمير تكون أطول من مدة التخمير في جو حار.
- \* يغطى العجين بمنديل نظيف أو ببلاستيك عند إدخاله الثلاجة أو عند تركه ليخمر حتى لا تتكون فوّهة قشرة سميكة.
- \* مباشرة بعدما يتضاعف حجم العجين، عند التخمير، نضعه في الثلاجة إلى حين استعماله حتى نوقف عملية التخمير.
- \* قبل استعمال العجين يجب رشه بالدقيق كما يجب رش طاولة العمل لتجنب التصاق العجين بالسطح.
- \* عند تمديد العجين بذلك نحاول دائماً درجته في اتجاه واحد و تجنب حركة الذهاب و الرجوع.
- \* تدهن صفيحة الفرن بالزيت أو بالزبدة ثم ترش بقليل من الدقيق حتى لا يلتصق العجين.
- \* يطهى العجين دائماً في فرن مسخن قبل استعماله.
- \* تحضير العجين المورق يتطلب الكثير من الوقت، لذا يمكن تحضير كمية مهمة منه و تجميدها في المجمد.
- \* هناك أنواع من الحلوى تتطلب خفض درجة الحرارة خلال الطهي فيجب الأخذ بعين الإعتبار أن الفرن الكهربائي يحتفظ بنفس درجة الحرارة لمدة أطول من الفرن الغازي.

## كيفية تحضير العجين المورق

- 250 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من الخل
- 250 غ من الزبدة (لينتة)

### طريقة التحضير :



في إناء نضع الدقيق، الملح، الخل و ثلاث ملاعق كبيرة من الزبدة. نفرغ الماء تدريجياً و نجعل العجين بأطراف الأصابع ثم ندلك جيداً حتى يلين. نغطيه و نضعه في الثلاجة لمدة 10 دقائق.



بعد ذلك، نورقه فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق على شكل دائري، نضع في وسطه باقي الزبدة اللينة و نلف العجين على ثلاثة حتى يصبح على شكل مستطيل.



نتني المستطيل بدوره على ثلاث ليأخذ شكل ظرف ثم نورقه و نثنيه مرة أخرى. نضعه في الثلاجة لمدة 15 دقيقة.



نكرر نفس العملية خمس مرات و في نهاية كل مرة نضع العجين في الثلاجة لمدة 10 دقائق. هكذا نكون قد حصلنا على العجين المورق.

يمكن لف العجين المورق في البلاستيك الغذائي للإحتفاظ به في المجمد و استعماله عند الحاجة.



ستجدون في  
هذا الكتاب



الفهرس

36	..... بريوش بالعنب الجاف	2	..... شوصون باللوز
38	..... فطائر بنكهة البرتقال	3	..... شوصون بالتفاح
40	..... كُوفّر	4	..... الحلوى المورقة
42	..... بيني	6	..... طرطة بالفواكه الجافة
44	..... بيني بالتفاح	8	..... بالملي
46	..... مسمن محشو باللوز	10	..... حلوى مورقة باللوز
48	..... سيگار بالكاوكاو	12	..... كورني محشو بالكريمة
49	..... بريوات باللوز والكراميل	14	..... مورقات بكريمة المشمش
50	..... مسمن مورق بالعسل واللوز	16	..... مورقات بالفواكه
52	..... القراشل	18	..... حلوى الشو بالكراميل
53	..... بريوش بالبرتقال	20	..... إكلير بالشكلاطة والكراميل
54	..... بريوش محشو بالتمر	22	..... فطائر صغيرة بالشكلاطة
56	..... بريوش مضافور باللوز والعنب الجاف	24	..... شنيك (فطائر بالعنب الجاف)
58	..... بريوش مضافور	26	..... بليغات بالبرقوق المعسل
60	..... بريوش مزخرف	28	..... هلاليات محشوة بالجوز
62	..... كيفية تحضير العجين المورق	30	..... فطائر محشوة باللوز
63	..... نصائح عملية	32	..... فطائر محشوة بالمربي
		34	..... فطائر بالفواكه المعسلة