



رمضان 2020

الأطباق الجانبية

🍏 App Store 📺 Google Play [حمل التطبيق](#) 🌐 WWW.ZAKIBOOK.COM

بورك بالعجينة السريعة

01..... الشيف أم حسنين

خبز السحر، خبز بيذا التركي

02..... الشيف أم حسن

جينة الغنم بالمنزل

05..... الشيف أم جيلان

القطمير التركي

07..... الشيف نور أحمد

شورية الذرة

09..... الشيف فرح مسعود

طبق الكبة

10..... الشيف أم حسن

طبق السمبوسة

12..... الشيف سعاد حسني

الطحينة أو الراشي

14..... الشيف أم علاء أبو يحيى

البيتزا

16..... الشيف أم عبد الله الفارس



بورك بالعجينة السريعة

المقادير

- 3 كوب طحين
- 2 كوب ماء
- 1/4 كوب زيت
- 1/2 م.ك ملح
- الحشوة
- حسب الرغبة

الخطوات

- يوضع الماء والزيت والملح على النار ويترك حتى الغليان نطفئ النار ويضاف الطحين ويقلب جيداً حتى يتشرب كل الماء ويترك حتى يصبح دافئاً.
- يعجن الخليط جيداً حتى تصبح العجينة لينة ومتماسكة.
- يتم حشو العجينة (لحم، جبن وكرفس) وتشكيلها حسب الرغبة.
- تقلى في زيت غزير على نار متوسطة.
- هذه الكمية تكفي لعمل 40 قطعة متوسطة الحجم خلال ساعة.

خبز السحر

الشيف أم حسن

خبز بيداء التركي

المقادير

- 3 أكواب حليب
- ¼ كوب سكر
- ¼ م.ص كربونة
- ½ كوب زيت
- 2 م.ك خميرة
- 1 م.ك خل ابيض
- 1 م.ص ملح
- 1 م.ص بكنجباودر
- 6 أكواب طحين

خطوات الوصفة

الطريقة الاولى: 1 م.ص كربونة | 1 م.ك طحين | ثلث كوب ماء

الطريقة الثانية: 2 م.ك حليب باودر | ¼ كوب ماء

الطريقة الثالثة: 1 صفار بيضة | 2 م.ك حليب سائل
1 م.ص خل للرنخة | سمسم وقزحة للوجه

الخطوات

- يخلط الحليب الدافئ والخميرة والسكر والزيت والملح والبكنغ باودر والكربونة والخل حتى تذوب الخميرة.
- يوضع الطحين تدريجياً (6 اكواب أقل أو أكثر حسب نوع الطحين) وتعجن حتى تصبح العجينة طرية وتدهن بزيت وتترك لتتخمر في مكان دافئ مدة 15 دقيقة.
- تقسم العجينة إلى ثلاث كرات كبيرة وتفرد بشكل دائري بسمك 1.5سم وتترك لتتخمر مدة 30 دقيقة.
- توضع العجينة المفرودة على صينية مدهونة بزيت أو مغلفة بورق زبدة.

ملاحظة

- يجب ترك العجينة تتخمر وترتاح فترة من الزمن قبل وبعد التشكيل للحصول على أفضل نتيجة.
- عندما يخرج الخبز من الفرن يدهن الوجه زيت زيتون أو زيت نباتي.

الطريقة الأولى

- الي هي الكربونة والطحين بخلطهم مع بعض وبحطلم المي وبحطلم ع الغاز ثواني ورح يفورو ويعملو رغوّة بشيلهم وبتركهم يبردو
- طبعا هاي الطريقة بتعطي لون حمار رهيب جداً رائعة هالطريقة بس مشكلتها بتترك نكهة كربونة ع الخبز الي ما بتضايق من نكهة الكربونة يستخدمها رح تعجبو كثير
- وطبعاً هدول الخزات بهاي الطريقة عملتهم لونهم خيالي بس يخمر العجين بدهن وجهو بهالخليط وبرسلو السمسم والقزحة وبدخلو الفرن المحمى مسبقاً وعلى نار فوق الوسط بشوي بخبزهم وبس ياخذو لون من تحت بامر الوجة وبعد ما يجهزو بطلعنم وبغطيهم ببشكير مطبخ نضيف عشر دقائق وبعدين شوفي الطراوة والهشاشة الرهيبة رح تنبسطي كتيير بالنتيجة

الطريقة الثانية

- بخلط الحليب مع المي بكل بساطة وبدهن فيها وجة العجين وبرشلها السمسم والقزحة وبدخلها الفرن

الطريقة الثالثة

- والي انا ما بحبها ابدأ وهي صفر بيضة عليها معلقتين حليب سائل ومعلقة صغيرة خل وبخلطهم منيح وبدهني فيهم الخبز وبترشلها السمسم والقزحة وبدخلها الفرن



جبنة الغنم بالمنزل

- 5 لتر حليب الغنم الطازج
- أقل من ¼ م.ص خميرة الحليب
- 2 م.ص حبة البركة (اختياري)
- 6 م.ص ملح

المقادير

- مغلي
- الجبنة
- مستكة اختياري
- محلب اختياري

- حليب الغنم سهل الاحتراق
- يمكن اختبار حرارة الحليب بوضع الاصبع داخل الحليب مدة 10 ثواني

ملاحظة

- يصفى الحليب بمصفاة ناعمة ويوضع بإناء على الغاز على نار هادئة لمنع احتراق الحليب عندما تصبح حرارة الحليب 35 درجة يكون الحليب جاهز للتخمير.
- تذاب خميرة الحليب بالقليل من الماء الدافئ بشكل نهائي وتضاف إلى الحليب مع التحريك جيداً .
- يغطى الإناء بقطعة قماش ويترك الحليب ليتخمر مدة ساعتين.
- يحرك الحليب ويضاف إليه الملح وحب البركة ويحرك جيداً ثم يوضع الخليط بقطعة قماش داخل مصفاة مع الاحتفاظ بالماء المصفى من الحليب.
- لعمل جبنة القريشة يؤخذ الماء المصفى من الجبنة ويوضع على النار مع ملعقة خل وتصفى بقطعة قماش وهذه المرحلة اختيارية.
- تغطي الجبنة بالقماش ويوضع طبق مناسب فوقها ونضع فوقها ثقل مناسب مدة 3 ساعات على الأقل.
- يقطع قرص الجبنة الى قطع وتغلف كل قطعة بالملح وتوضع بمصفاة ونغطيها مدة 24 ساعة على الأقل.
- يوضع 2 لتر من الماء مع كوب من الملح والمحلب والمستكة على النار حتى الغليان.
- توضع قطع الجبنة ويتم التخلص من الريم المتكون على سطح الإناء وتترك تغلي 10 دقائق.
- تصفى قطع الجبن من الماء وتترك لتبرد ثم تخزن في بطرمان ويضاف نفس الماء الذي تم غلي الجبن فيه.

القطمير التركي

الشيف نور أحمد

المقادير

- 1/2 كوب حليب
- 1/4 كوب زيت
- 1/2 ملعقة ملح
- 1.5 ملعقة سكر
- 1 كوب ماء دافئ
- 4 ملاعق زبدة تقريباً
- 3.5 كوب طحين تقريباً
- 1 ملعقة خميرة فورية

الحشوة

جبنة بيضاء وبقدونس
أو جبنة قشقوان
أو زيتون حب
أو سادة وتقدم مع زعتر

- أول شيء منخلط السكر والخميرة مع الماء ليدوبو منيح منضيف نصف كوب طحين ومنخلطو معهم ومنغطيهم لتتفاعل الخميرة حوالي ربع ساعة.
- بس تتفاعل منضيف الزيت والحليب والملح ومنخلطهم وبعدا منبلش نضيف الطحين ونخلط لنوصل لعجينة طريبيية منعجتها كثير منيح مو أقل من عشر دقائق لتصير ناعمة وأمورة ومنغطيها ليتضاعف حجمها تفرد العجينة بشكل دائري ويدهن سطحها بالزبدة وتوضع فوق بعضها.
- بعد ماتختمر منشكل كرات حسب الأحجام اللي بدنا ياها
- ومنبلش ناخذ 3 كرات منفردهم شوي ومندهن سطحهم بالزبدة ومنطبقهم فوق بعض
- الطبقة الأخيرة منقلب الجهة المدهونة زبدة لتحت مشان الجهة اللي فوق ماتكون مدهونة لنقدر نتحكم فيها بدون زحلقة
- منفردهم ولو حينا فينا نتركهم سادة أو منحشيهم ومنسكر الأطراف على بعضا ومنرجع منفردهم شوي بحيث تكون السماكة مو أقل من 1 سم
- منشويهم بمقلاية على نار هادية ومنغطيهم وبس تبلش تحمر من تحت وتنشف من فوق منقلب عالجهة الثانية تقريبا بتاخذ كل جهة حوالي 3 أو 4 دقائق

شوربة الذرة

الشيف فرح مسعود

المقادير

- 1 بصلة مفرومة ناعم
- 4 أكواب ماء
- 1 م.ك زبدة
- 2 فص ثوم مهروس
- 1 كوب كريمة
- فلفل أسود
- 2 علبة كبيرة ذرة حلوة
- 2 م.ك طحين
- سكر
- 2 مكعب مرق الدجاج
- 2 م.ك زيت نباتي
- ملح
- 2 م.ك صوص صويا اختياري

الخطوات

- يوضع البصل المفروم في المقللة ويقلى حتى يذبل ثم يضاف الثوم المهروس وعلبة الذرة ثم يضاف رشة ملح وفلفل أسود ومكعب مرق الدجاج.
- يتم هرس علبة الذرة الثانية في الخلاط مع نصف كوب ماء والطحين ثم تضاف لخلطة البصل.
- ويضاف ثلاث أكواب ونصف من الماء مع رشة سكر ويترك الخليط ليغلي ثم تضاف الكريمة.

طبق الكبسة

الشيف أم حسن

المقادير

- 1 كيلو برغل
- 350 غم لحمة
- السبع بهارات
- ملح وكمون
- فلفل أسود

الدجاج

- 5 قطع صدر دجاج وسط
- 1/4 م.ص زنجبيل وقرفة
- 1/2 م.ص بهارات مشكلة
- 1/2 م.ص سبع بهارات
- 1/2 م.ص بهار كاري
- 1/2 م.ص بهارات بابريكا
- 1/2 م.ص فلفل أسود
- 1.5 م.ص ملح
- 2 بصلة

الحممة

- 1 كيلو لحمة خشنة
- 1 م.ص ملح وفلفل اسود
- 1 بصلة كبيرة
- 1/2 م.ص سبع بهارات
- 1 م.ك سماق

الخطوات

- يوضع البرغل بماء دافئ حتى يصبح الماء فوق البرغل بعقدة اصبع ويترك حتى يجف الماء مدة نص ساعة.
- تنظف اللحمة من الدهون حتى نحصل على لحمة حمراء ونظيفة ثم تفرم اللحمة جيداً على الجهاز الخاص بفرم اللحمة ثم يفرم البرغل مرتين.
- تضاف جميع البهارات إلى البرغل المفروم ونخلط جيداً، ممكن أن تحتاج الخلطة القليل من الماء (ربع كوب تقريباً).
- يوضع البصل في مقلاة على النار مع القليل من الزيت حتى يذبل وتضاف اللحمة وننتظر حتى يجف الماء الموجود عليه ثم يضاف الملح والفلفل الأسود والسماق والسبع بهارات وتخلط جيداً (إضافة الصنوبر واللوز الملقى اختياري).

- يفرم صدر الدجاج في محضرة الطعام ويجفف من الماء الموجود فيه.
- يوضع البصل في مقلاة على النار مع القليل من الزيت حتى يذبل وتضاف الدجاج وننتظر حتى يجف الماء الموجود عليه.
- تضاف البهارات المشكلة والسبع بهارات والكاري والبابريكا والملح والفلفل الأسود والقرفة والزنجبيل.
- تفرد العجينة وتجوف حتى تصبح رقيقة ثم توضع بها الحشوة.
- توضع حبات الكبة على ورق زبدة أو على كيس شمع ثم توضع في الثلاجة حتى تجمد.
- نخرج حبات الكبة من الثلاجة وتقلّى في المقلاة.

سمبوسة

الشيف سعاد حسني

المقادير

- 2 كوب طحين
- ¼ كوب زيت
- ½ م.ص ملح
- 1 م.ك نشا
- ¾ كوب ماء

الحشوة

- جبنة حلوم مبروشة
- موزريلا مبروشة
- حبة البركة
- بقدونس مفروم

الخطوات

- يخلط الطحين والملح والزيت والنشا باليد جيداً ثم يضاف الماء وتخلط المكونات مع إضافة الطحين تدريجياً حتى تتماسك العجينة، تغطى العجينة وتترك مدة 30 دقيقة.
- تقسم العجينة إلى كرات وتفرد بشكل دائري وتشكل بأداة قطع السمبوسة.
- يتم حشو العجينة المقطوعة بالجبن ثم تقلى بزيت غزير.

الطحينة أو الراشي

الشيف أم علاء أبو يحيى

المقادير

- 1 ملعقة ملح
- 2 ملعقة طحين
- 1 كوب زيت قلبي
- 2 كوب سمسم أبيض
- 2 ملعقة فول سوداني
- فستق الفول السوداني اختياري
- جبنة قشقوان
- زيتون حب
- جبنة بيضاء وبقدونس
- سادة وتقدم مع زعتر

الخطوات

- يسخن السمسم الأبيض في مقلاة على النار مدة قليلة مع التحريك المستمر من غير تحميص للتخلص من الرطوبة في السمسم ثم يسخن الفول السوداني والطحين بنفس الطريقة أعلاه.
- **ملاحظة: يمكن الاستغناء عن الفول السوداني**
- يطحن السمسم في مطحنة القهوة ثم يطحن الفول السوداني بنفس الطريقة.
- يخلط نصف السمسم المطحون والفول السوداني مع الطحين ونصف كمية الزيت، ويخلط النصف الآخر من السمسم المطحون والفول السوداني والطحين والزيت بنفس الطريقة، ثم يخلط النص الأول مع النص الثاني معاً مع إضافة الملح.
- **ملاحظة: إذا كان قوام الخليط صلب يمكن إضافة القليل من الزيت**
- يترك الخليط حتى يبرد ثم يعبئ في برطمان

ملاحظة

- لا يطحن السمسم بالخلط
- تترك مطحنة القهوة ترتاح فترة من الزمن (لا تطحني عليها بطريقه متواصلة)
- يمكنك طحن الفول السوداني داخل الهون النحاسي قبل طحنه بمطحنة القهوة

البيتزا

الشيف أم عبدالله الفارس

المقادير

- طحين
- فلفل أخضر
- جبن موزريلا
- حليب
- طماطم
- جبن مثلثات
- ملح
- زيت زيتون
- لبن زبادي

العجينة

- 1 كوب لبن زبادي(خاثر)
- 4 أكواب طحين
- 1 ملعقة كوب خل أبيض
- 1/2 كوب زيت زيتون
- 1 ملعقة كوب خميرة
- رشة ملح و سكر

الجينة

- جبن مثلثات
- جبن موزرلا مبشور
- 3/4 حليب سائل مغلي

- تخطط كل المكونات وتعجن بماء دافئ وتترك لترتاح ساعة تقريباً.
- تقطع وتفرد العجينة في صينية بها ورق زبدة أو في ندهن صينية زيت وترش بالطحين وتترك 15 دقيقة.
- توزع الصلصة و الحشوة حسب الرغبة ثم تدخل الفرن النار شغالة من الأسفل ثم بعدها من أعلى لدقائق.
- ثم يضاف الجبن وتدخل الفرن مرة أخرى لدقائق مع المراقبة.
- الحشوة: فلفل و طماطة شرائح رفيعة وزيتون أو حسب الرغبة.
- توضع البصلة المفرومة مع القليل من الزبدة على النار حتى يذبل البصل ثم يضاف حبة طماطم كبيرة مفرومة ونعناع أو ريحان ورشة ملح وسكر وفلفل حار حسب الرغبة ونصف كوب ماء وتخلط معاً وعند الغليان تضاف ملعقة صلصة طماطم (كاتشاب).
- يخلط الخليط في الخلاط الكهربائي جيداً ثم تضاف ملعقة صلصة طماطم (كاتشاب).
- الجبنة السائلة: يخلط جبن المثلثات بالحليب حتى يذوب تماماً ثم يخلط مع جبنة الموزريلا ويوزع على البيتزا حسب الرغبة.
- ملاحظة: للحصول على منظر جميل للبيتزا، تقطع قبل إضافة الجبن ثم نوزع الجبن وتدخل الفرن دقائق قليلة مع المراقبة.