



رضان حلويات

القطايف

01..... الشيف أم جاسم

كعكة البسكوت الباردة بالقهوة

03..... الشيف أم محمّد

تشيزنور

05..... الشيف نور أحمد

أصابع زينب

07..... الشيف أم عمر

أصابع الكنافة بالقشطة

09..... الشيف ام آدم

معمول وبرازق بعجينة واحدة

11..... الشيف ريحانة

الشباكية والبشنية

16..... الشيف ماما عايدة المغربية

قراقيش

21..... الشيف فرح مسعود

مثلجات الازبري أو السلاش

23..... الشيف أم حسنين

أطباق
حلويات
رمضان

القطايف

الشيف أم جاسم

المقادير

- م.ص بيكنج باودر
- م.ك ونصف سكر
- كوب حليب سائل دافئ
- ربع م.ص كربونات الصوديوم
- م.ك ماء ورد أو زهر أو فانيلا

للتقديم

قطر ثقيل أو متوسط
القوام

الحشوة اختيارية

جبنة أوجوز أو قشطة
أو تمر أو فستق حليبي



الخطوات

- بنخلط كل المواد مع بعض عدا ماء الزهر والكربونة لمدة 4 دقائق.
- بنريح الخليط من ربع لنصف ساعة حتى تتفتح حبات السميد.
- بعد الراحة بنلاحظ إنه القوام ثقل شوي بنضيف ماء الزهر و الكربونة وبنخلطهم خلطة خفيفة.
- بنبلش بالشوي على قلاية ساخنة ومخفضه حرارتها ع الآخر بعد التسخين.
- بنصب من خليط القطايف وننتظر حتى تتنشف وتتخرم بنرفعها فورا على قماش وبنغطيها.
- بنحشي القطايف بالحشو المرغوبة انا حشيتها جبنة.
- بتنقلى أو بتنشوى بالفرن ثم بنصب عليها قطر ثقيل أو متوسط السماكة حتى ما تتغرق بالقطر.

ملاحظة

حرارة المقلدية لازم تتسخن بالأول عنار عالية وبعدين بنهدي النار ع الآخر قبل مانصب القطايف عليها. إذا كانت الحرارة عالية رح تفرش القطايف وتنشف وتتقرب وتغمق وما تربط.



أطباق
حلويات
رمضان

كعكة البسكوت البارده بالقهوة

الشيف أم محمّد

المقادير

- نصف كوب حليب
- سائل بارد
- 2 - 3 بكيت بسكوت
- 2 ملعقة صغيرة كاكاو
- 1 ملعقة كبيرة نسكافية

لتغميس البسكوت • ملعقة نسكافية • ماء



الخطوات

- بنخفق الكريما والسكر والحليب البارد سوا لحتى تنفش معي الكريما وبعدين بنضيفلهم القشطه (ومعلقتين الماء عليهم معلقة نسكافيه ومعلقتين كاكاو مخلوطين سوا وبضيفهم عالكريما وبخفقهم سوا وهيك الكريما جاهزة .
- و بنضع بالصينييه طبقه خفيفه جدا من الكريما وبعدين بنبلش باضافة البسكوت يلي مغمس بالمي والنسكافيه.
- اول طبقه عبارة عن طبقتين من بسكوت فوق بعض بعدين بنضيف طبقه كريما وبستمر بطبقه بسكوت وطبقه كريما لحتى نخلص الكميه واخر طبقه بدها تكون كريما
- وبأمكانك تتحكمي بسمك طبقه الكريما بين طبقات البسكوت حسب ما بتحبي سمكها انا خليتها خفيفه عملت معي هالكميه ثلاث طبقات من الكريما والبسكوت زينتها بالبسكوت المطحون ودخلتها الثلاجه لثاني يوم.



أطباق
حلويات
رمضان

تشيزنور

الشيف نور أحمد

المقادير

للطبقة الأولى

- كوب بسكويت مطحون
- (دايجستف أو شبهو)
- 2 ملعقة عصير ليمون
- (أو برتقال) محلى بشوية
- سكر
- 2 ملعقة قشطة
- كوبين و $\frac{3}{4}$ حليب
- ثلث كوب من القشطة
- 2 ملعقة ونصف نشا
- 3 ملاعق سكر أو حسب الرغبة
- 2 ملعقة طحين
- 3 ملاعق سكر أو حسب الرغبة
- ظرف فانيليا
- جوز هند للوجه (اختياري)

مقادير القشطة

- $\frac{1}{2}$ لتر حليب (2 كوب)
- $\frac{3}{4}$ ملعقة خل



الخطوات

لتحضير القشطة

- منحت الحليب عالنار وأول ما يبلش يغلي منحت الخل ومنحرك منلاقي الحليب بلش يفرط (من الخل مو من الضحك)
- بس تفصل القشطة عن المصل الشفاف منطفي ومنصفيها ومنخلي ملعقة كبيرة من الماء اللي انفصل من الحليب ومنطحن القشطة معها لتنعم ونستخدمها بباقي الوصفة

الطبقة الأولى

- منطحن البسكويت ومنضيف عليه القشطة وعصير الليمون أو البرتقال ومنخلطهم سوا ومنطهم بورق الكب كيك أو أي شي بيوفي بالغرض

للطبقة الثانية

منخلط كل المكونات عالبارد ومنطهم عالنار ومنحرك باستمرار ليسمك الخليط ويبلش يغلي منطفي ومنصب عالبسكويت ومنتركو يبرد بحرارة المطبخ وبعدا منطو بالبراد حوالي ساعتين بصير جاهز للأكل والانتعاش

ملاحظة

بالنسبة للقشطة فيكم تعملو كمية تحتفظو فيها بالفريزر بتضل فترة ما أحلاها..



أطباق
حلويات
رمضان

أصابع زينب

الشيف ام عمر

المقادير

- 2 كأس سميد
- 2 كأس طحين
- ½ كاسة زيت قلي
- 1¼ ماء
- 2 م. ك يانسون مطحون
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- م. ك بيكنغ باودر
- م. ك ماء زهر
- م. ص محلب مطحون

للقطر

3 كاسات سكر، بكاستين ماء، بمعلقة كبيرة عصير ليمون



الخطوات

- نضع مقادير النواشف مع بعض ومنخلهم بالمعلقة بعدين منزل بالزيت ومنبلش نبس فيهم بس لحتى يصل الزيت لكل السميد والطحين بعدين منبلش نعجن فيهم بالماء لحتى تصير عندك عجينة تتكور وطرية.
- امسكي قطعة منها واضغطي عليها اذا ما تشققت بتكون جاهزة
- بعدين اتركي العجين ترتاح ربع ساعة.
- منحضر المبرشة ومنصير نضع قطعة من العجين ومنضغط عليها بأصابعنا لحتى يصير عنا الشكل هاد.
- محتاج للقلي زيت غزير وحامي منبلش نقلي فيهم ومنوطي الغاز للنص ومنظل نقلب فيهم لحتى يتحمرو.
- منزل مباشرة بالقطر البارد ومنتركهم يتشربو القطر شوي بعدين منشيلهم ومنحطهم بمصفاة حتى ينزل القطر الزايد.



اصابع

الكنافه بالقشطه

الشيف ام آدم

أطباق
حلويات
رمضان



المقادير

- كوب سمنه
- 1/2 كيلو كنافه خشنه
(شعر)
- 3 كوب قطر ثقيل
ودافئ

القشطة

- 2 كوب حليب سائل
- 3 م. ك نشا
- 1 م. ك زبد
- 3 م. ك حليب بودرة
- 1/2 م. ك ماء زهر

الخطوات:

- نضع كل مكونات القشطه مع بعض ونحركهم ع البارد نضعهم عالنار مع التحريك المستمر لحتى يثقل الخليط وبعدين بنشيلو عن الغاز.
- نضع كل مكونات القشطه مع بعض ونحركهم ع البارد ثم نضعهم عالنار مع التحريك المستمر لحتى يثقل الخليط وبعدين بنشيلو عن الغاز.
- ونضل نحرك فيه ليبلش يندفى ونضل نحرك حتى يضل قوامها سلسل وما تصير تقطع مثل المهلبيه.
- ناخذ خصله شعر من الكنافه ونرشها بقليل من السمنه الشبه سايحه.
- نضع قشطه بقدر الملعقه الكبيره ونلفها ونشد عليها اثناء اللف نضعها بصينييه مدهونه سمنه منيح ثم نرشها كمان مرة بالسمنه ع الوجه.
- نضغ الصينينه بعد الانتهاء في الفرن على درجة حرارة 190 ونحمر الوجه
- اول ما تطلع نغرقها بالقطر اللذيذ هالكمييه عملت معي 11 حبة واستخدمت سمنه الغزالين بنكهه السمن البلدي



أطباق
حلويات
رمضان

معمول وبرايق بعجينة واحدة

الشيف ريحانة

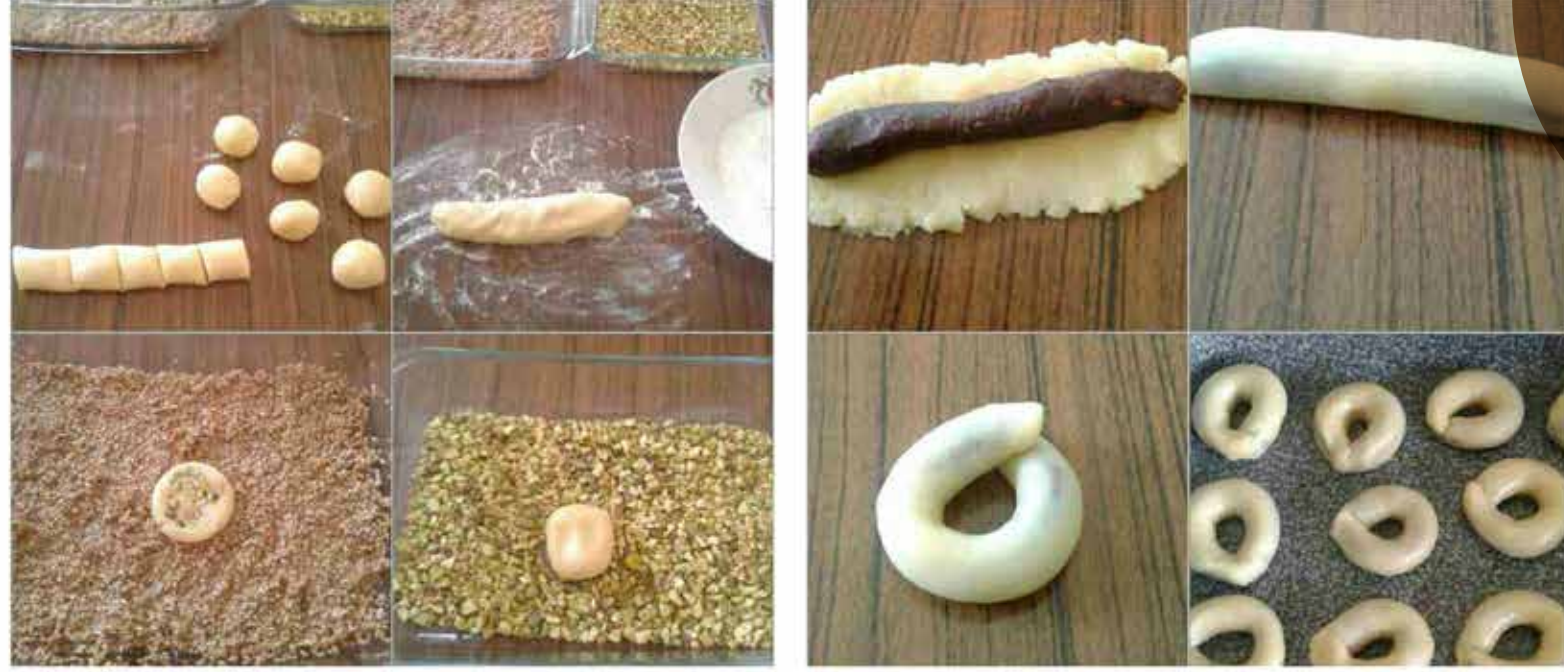
المقادير:

للعجينة:

- 4 أكواب طحين متعدد الاستعمالات
- 1/2 كوب ماء بارد جدا
- 1/2 كوب و 1/2 سمنة لينة
- 1/4 كوب قطر ثقيل
- كوب سكر حبيبات ناعمة
- رشة محلب مطحون
- رشة ملح



أطباق حلويات رمضان



لتغطية الوجه السفلي للبرازق
فستق حلي مفروم أو مجروش
أو أي نوع مكسرات متوفر

لحشوة الفستق الحلي

- كوبين فستق حلي
- 2 م.ك قطر جامد
- 2 م.ك سكر ناعم
- 1 م.ك سمن
- 1 م.ك من ماء الزهر

للتغطية

- كوبين سمس ممص
- ربع كوب قطر
- 2 م.ك ماء

لحشوة التمر

- كوبين تمر منزوع النوى
- 2 م.ك قطر جامد
- 1 م.ك سمن
- رشة قرفة ناعمة
- رشة هيل ناعم



لعمل العجين

- في وعاء نخلط الطحين والسمن ورشة الملح ونعجنها حتى تمتزج ببعضها جيدا وتصبح شبيهة بعجينة الغريبة، ثم نغطيها ونضعها في الثلاجة مدة نصف ساعة.
- في وعاء آخر نضع الماء البارد والسكر والقطر والمحلب ونخلطها جيدا.
- نخرج العجين من الثلاجة ونعيد عجنه حتى يسهل تشريبه بالسوائل.
- نضيف خليط السكر والماء للعجين ، ونقلبه تقليب بأطراف الأصابع من الأسفل للأعلى حتى يتشرب ويصبح كريمي.
- نغطي العجينة ونضعها في الثلاجة مدة نصف ساعة، وفي هذه الأثناء نحضر السمسم والحشوات.

لعمل السمسم

- في وعاء نضع السمسم والقطر ونخلط بطريقة الفك بالأصابع حتى يتكتل.
- نرش الماء على السمسم ونفركه حتى نفك التكتل ويسهل التصاقه بالعجين.

لتشكيل البرازق

- نخرج العجين البارد من الثلاجة ، ونأخذ منه قطعة.
- نرش سطح العمل بالقليل من الطحين، ونلف العجينة على شكل رول ونقطعها لقطع صغيرة متساوية.
- نغمس الوجه الأول في الفستق ، ثم الوجه الثاني في السمسم ، ونرقها أثناء تغميسها بالسمسم ، ثم نرفعها ونضعها في صينية غير لاصقة، ونصف الحبات بجانب بعضها مع عدم ترك مسافة كبيرة بينها.
- نخبز البرازق على حرارة (160) في فرن محمى مسبقا وعلى الرف الأوسط مدة (12 - 15) دقيقة.
- نختبر درجة تحمير البرازق برفع طرف حبة بحرص شديد لأنها ستكون طرية جدا مثل الغريبة.
- بعد نضج البرازق نخرج الصواني من الفرن ونتركها تبرد تماما بحرارة المطبخ قبل رفع الحبات منها ، ثم نخرجها ونحفظها بعلب محكمة الإغلاق.





ملاحظات تتعلق بالعجين

- الملح والمحلب عبارة عن رشّة بأطراف الأصابع.
- عند إضافة السوائل سنحصل على عجينة لينة جدا ودبقة وهذا هو المطلوب.
- يجب استخدام نفس الكوب للمقادير جميعها.
- في الجو الحار ؛ نأخذ من العجين قطعة قطعة ونرجع الباقي للتلاجة حتى نحافظ على برودة السمن في العجين.

ملاحظات تتعلق بالبرازق

- إذا التصقت الأصابع بالعجين يمكن الاستعانة بالطحين أثناء العمل.
- إذا لاحظنا تكتل السمسّم أثناء العمل؛ نرشه برشّة بسيطة من الماء ونفرّكه مرة أخرى.
- المعمول يشكل حسب الرغبة ، ويخبز على حرارة (190) مدة (10) دقائق في فرن محمى مسبقا على الرف الأوسط.

أطباق
حلويات
رمضان



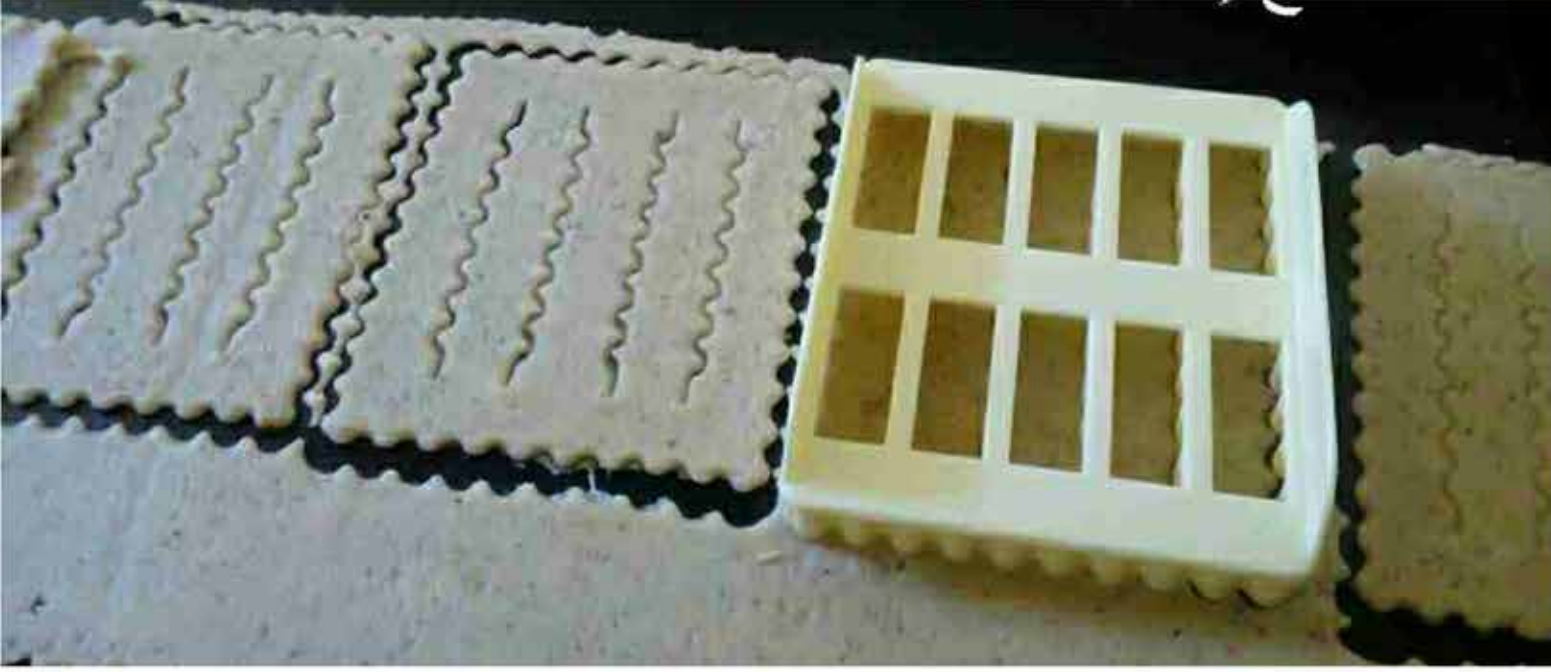
الشباكية والبشنيخة

الشيف ماما عايدة

المقادير

وصفة البشنيخة

- 125 غ زبدة مذابة
- 1/2 كيلو دقيق
- 1/4 لتر حليب تقريبا
- ملح
- زيت للقلي
- عسل
- 1/2 كيس خميرة حلويات جاهزة (تقريبا ملعقة صغيرة)
- 2 حبات مسكة مدقوقة جيداً مع القليل من السكر
- 2 م. ك بودرة اللوز (لوز مصلوق و مقشر و مطحون و يبقى اختياري، لكن ممكن نكهه البشنيخة بسمسم مطحون مع شمر مطحون ومغربل ونستغني عن اللوز و المسكة)



وصفة الشباكية

- ½ كيلو دقيق وملعقة كبيرة خل
- ½ كأس لوز مسخن قليلا في مقلاة ومطحون جيدا (لا يجب تحميره جيدا اذا تحمر كثيرا يغمق لون العجين و يحترق أثناء القلي فقط يسخن لإخراج نكهته)
- ½ كأس سمسم مطحون جيدا(يجب طحن المكونات جيدا)
- كأس مخلط نصفه زبدة مذابة و نصف زيت عادي و نكمل الكأس بملعقة كبيرة زيت زيتون تبقى اختيارية لكنها تعطي مذاق لذيذ
- حبة خميرة طرية بحجم حبة العدس أو أقل اذا كان الجو الصيفي عندكم (ضروري استعمال خميرة طرية لأن الجافة تخمر بسرعة و إذا خمرت الشباكية ستتغير لنتيجة في الطعم و الشكل أيضا بحيث تصبح مثل خبز و ليست حلوى)
- ملعقة صغيرة خميرة الحلويات

منكهات الشباكية

- م. ص مملوءة شمر مطحون • م. ص ممسوحة قرفة مطحونة
- حبتين مسكة مدقوقة في القليل من السكر
- ½ م. ص ملح + كأس ماء زهر تقريبا لعجن الشباكية
- قبصة زعفران شعرة منقوع في ملعقة كبيرة ماء زهر قبل ب 30-60 دقيقة

الخطوات

البنشخية

- في قصعة نغريل الدقيق و نبسسه بالزبدة المذابة جيدا نضيف خميرة الحلويات، ثم نضيف اللوز والمسكة والملح ونلم بحليب بدرجة حرارة المطبخ حتى الحصول على عجينة متوسطة الرطوبة لا يجب ان تكون رطبة واللا لن تتشكل لنا خيوط السباكيتي لما نمررها في الآلة، نقسم كرات ونغطيها ببلاستيك.
- نبسط قليلا الكرات بشكل طولي ونبدأ في التوريق رقم 2 ثم 3 ثم 4 ثم نمرر الشريط لي تحصلنا عليه في جهة تشكيل عجائن السباكيتي للحصول على خيوط، ونضغط جيدا على مسافة 5 سنتيمتر تقريبا ونقطع بين مكان الضغط لفصل حبات البنشخية، وهكذا حتى ننهي الكمية.
- نقليها ونعسلها بنفس طريقة الشباكية، ونزينها إما بلوز مقلي مرمش أو بسمسم حسب المنكهات لي استعملنا في العجين.



الشباكية

- في قصعة نغريل الدقيق ونبسسه بالزيت والزبدة جيدا ثم نعمل حفرة في الوسط نحت فيها باقي المكونات ونلم الشباكية بماء زهر ممكن ما نحتاج كأس كله المهم العجينة تكون متوسطة الرطوبة لا تكون رطبة كثيرا ولا قاسية.
- نقسم كرات متوسطة ونغطيها ببلاستيك ونبدأ في توريقها إذا متوفرة آلة التوريق نمررها في رقم 2 ونطويها مثل طية العجينة المورقة ونرجع نبسطها ونمررها في رقم 3 ثم 5.
- إذا لم تتوفر آلة التوريق نعمل نفس عملية الطي الأولى ونبدأ نبسطها على شكل مسطيل بسمك رقيق.
- نقطع الشباكية إما بالقطاعة الخاصة بالشباكية أو بالجرارة المسننة أنا أفضل القطاعة لأن الحبات تكون قد بعضهم والأشرطة تكون عريضة بنفس القياس، لكن إذا لم تتوفر ممكن نقطع مستطيلات ونقطع وسط كل مستطيل لأشرطة، مثلما في الصورة.



تشبيك الشباكية



- على السبابة نرفع شريط ونزل شريط مثلما موضح في الصورة، أنا قمت بالعملية بواسطة مغرفة خشبية للتصوير، لكن العملية نقوم بها على السبابة، ثم نجمع الزاويتين الأخيرتين المتقابلتين مع بعض مع الضغط الجيد لتلتصق، ثم نقلب الأشرطة على بعضها لتشكيل الشكل النهائي مثل لي في الصورة، نقرص أطراف الشباكية جيدا كي لا تفتح في الزيت و هكذا حتى نكمل كمية العجين
- نقلي الشباكية في زيت غزير ساخن وعند رمي الحبات ننقص النار، ولما تبدأ تتحمر من تحت نقلبها للجهة الثانية حتى تتحمر من كل الجهات (يجب ان يكون لونها ذهبي لأن عند رميها في العسل وهي ساخنة تكمل تحميرتها)، نزيلها من الزيت بمغرفة صفاية ونرميها مباشرة في العسل، نزيلها و نخطها في كسكاس أو صفاية معدنية عيونها كبار، وهكذا حتى ننهي كمية الشباكية في القلي والتعسيل. بعدما تبرد نرش السمسم المحمر و نحتفظ بها في علبة تغلق جيدا.

أطباق
حلويات
رمضان

قراقيش

الشيف فرح مسعود

المقادير

- ¼ م. ص بيكنغ باودر
- ¼ كاسة زيت نباتي
- مخلوط مع زيت زيتون
- ماء دافئ حسب الحاجة
- كاسة طحين منخل
- رشة ملح و سكر
- يانسون حب
- قزحة
- م. ص سمسم



أطباق حلويات رمضان



للقطر

- كاستين سكر
- كاسة مية
- عصرة ليمون

الخطوات

- يفرك الطحين بالزيت و يضاف رشة ملح و سكر وبيكنغ باودر و اليانسون و القزحة و السمسم.
- يضاف الماء بالتدريج مع العجن وتترك 10 دقائق لترتاح.
- تفرد على طاولة مرشوشة بالطحين وتقطع وتقلي.
- اول ماتطلع من الزيت تغطس بالقطر البارد.

أطباق
حلويات
رمضان

مثلجات الازبيري أو السلاش

الشيف أم حسنين

المقادير

- 1/2 ملعقة كوب
ثعلبية (سحلب)
- 1/4 ملعقة شاي لون احمر
غذائي
- 1/2 ملعقة شاي نكهة الازبيري
- 1 لتر ماء
- 1 كوب ونصف سكر
- 1/2 ملعقة كوب ملح
الليمون (اللامندوزي)

الخطوات

- أضع السكر في اناء وأضيف الثعلبية وملح الليمون واقلب جيدا.
- أضيفهم للماء وأضيف اللون الاحمر ونكهة الازبري.
- أخلطهم جيدا الى ان يذوب السكر بالكامل.
- توضع في اناء ستيل او فافون حتى يجمد جيدا ويترك لمدة يوم كامل في الفريزر.
- أضع الازبري في محضرة الطعام وأخلط الى ان يتحول الى خليط مثلج.

