

وصفات هنوش



الشيف هناء العباسي

حسابي على الكوكباد
Chef_Hanaa1

إهداء

أهدي نفسي التي بذلت في وقتها حتى

تنجز من أهدافها البسيطة

كذلك أهدي عملي إلى زوجي وأبنائي مُستقبلاً

مقدمة

الحمد لله رب العالمين على ما أولانا من لطفه ، وعلى نعمة
وآلائه ، ونحمده سبحانه أن هدانا وأنعم علينا بنعمة الإسلام ،
وما كنا لنهتدي لولا أن هدانا الله ، ونصلي ونسلم على الرسول
العربي الكريم محمد بن عبدالله صلى الله عليه وعلى آله وسلم
تسليماً كثيراً.

وبعد ، ،

قُمتُ بإنشاء كتاب في مطبخي المُختص بالحلويات العربية
والشرقية بشكل عام حتى نعلم كيفية صناعة الحلويات الحديثة ،
وقد أتممت شرح كل أكلة على حدة وإضافة إلى ذلك تم عمل
شيء مُميز في طريقة الشرح بوضع صورة وحكمة تزيدك
عزيزتي القارئة علماً وحكمة لعقلك، كذلك يوجد في هذا
الكتاب فقرة إصنعي بنفسك بغايتي في وضع هذه الفقرة الجميلة
للتطوري أكثر وتوفري على نفسك مصاريف منزلية كونك ربة
بيت وأم لإبناء وزوجة عظيمة ، أتمنى ينال إعجابك عملي
البسيط ودمتِ أنتِ والكثير من النساء بعلم وتطور .

الفهرس

- 1.....حلا الببسي
- 3.....طبقات السميد
- 5.....تيراميسو
- 6.....حلا النوتيللا
- 7.....حلا كاسات بارد
- 8.....حلا الحليب المحموس
- 10.....حلا الأناناس
- 11.....حلا الباونتي
- 12.....حلا ترايفل المانغا
- 13.....حلا النسكافي
- 14.....باسكن روبنز
- 15.....حلا الشعيرية بالمانجو
- 16.....مهلبية منزلية
- 17.....مهلبية تركية
- 18.....مهلبية الفيمتو
- 19.....كرات الكيندر
- 20.....حلا بايتس

- 21.....حلا الليزي كيك
- 22.....حلا الجوزية
- 24.....حلا المهلبية بالشوكولا
- 25.....حلا الضيافة
- 26.....كيكة الكاسترد
- 27.....حلا مثلثات السميد
- 28.....حلا بسكوت أولكر
- 29.....حلا كريب بالشوكولا والكراميل
- 30.....بسكوت صحي بالشوكليت
- 31.....حلا الكيك بالجيلي
- 32.....كيكة هشة بالشوكولاتة
- 33.....بسكوت الشوفان بالإنجليزي
- 34.....كوكيز الجلكسي
- 35.....حلا كاسات
- 36.....بسكوت ريتز
- 37.....بسكوت النشأ
- 38.....حلا الكورات
- 39.....حلا المثلثات التشوكليت
- 40.....حلا بسكوت لوتس

- 41.....حلا تشيز التمر
- 42.....حلا الجيلي بالكريمة
- 43.....حلا التوت
- 44.....كيك بالنوتيللا
- 45.....دونات
- 46.....ميني كيك جزر
- 48.....فان كب كيك الشوفان
- 49.....حلا شوكلاته بالبريتزل
- 50.....حلا الجيلي بالمارشيملو
- 51.....تمرية
- 52.....كيكة الحليب والكراميل
- 53.....براوني النوتيللا
- 54.....البسكويت الإسباني
- 55.....حلا موكا
- 56.....حلا الفواكهة البارد
- 57.....حلا الحمسات
- 58.....اللبنة الكذابة
- 59.....حلا الأكواب بالشوكولا
- 60.....رولات البودنج

- 61.....حلاوة النشأ
- 62.....التمن (الرز)
- 63.....حلا الكاسترد بالجيلي والفواكهة
- 64.....حلا كريم كراميل مع الشعيرية
- 65.....سوفليه بالكندر
- إصنعي بنفسك
- 66.....عمل القشطة
- 67.....عمل كريمة حلويات
- 68.....عمل كريمة طبخ
- 69.....عمل مربى الفراولة
- 70.....عمل النوتيل الإقتصادية
- 71.....عمل مايونيز
- 72.....عمل جبن كريمي
- 73.....مكعبات الشوكولا
- 74.....صوص الشوكولاته

حلويات

حلا البيبسي

المقادير

الطبقة الاولى

طبقتين بسكوت شاي مع
النسكافية

بسكوت شاي (باكتين إلى
ثلاثة باكتات)

محلول نسكافية (نص كوب
ماء ساخن قليلاً + نص م.ص
نسكافية)

الطبقة الثانية

بالخلاط:

ست مكعبات جبنة كيري

علبة قشطة

ثلاث علب حليب مكثف محلى

ظرفين دريم ويب

الطبقة الثالثة

طبقة بسكوت شاي مع النسكافية

الطبقة الرابعة

علبة بيبسي



ظرف كريم كراميل

التحضير

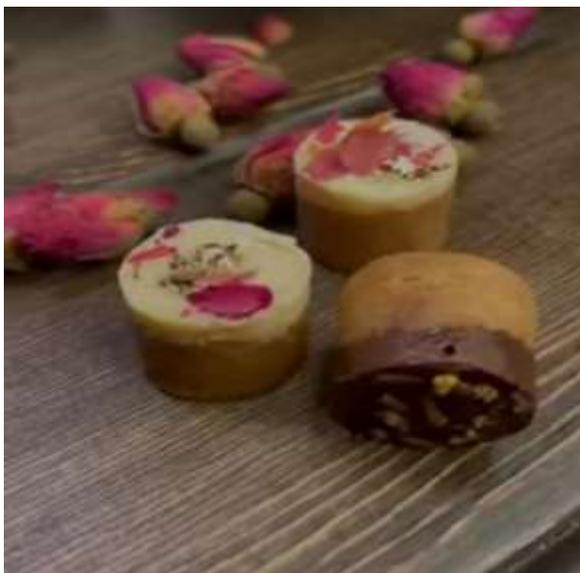
نغليهم مع بعض ثم نتركه يبرد بعدها نضيفه على الحلا، مدة الحلا في
الثلاجة على الأقل أربع ساعات إلى ليلة .

وبالعافية على قلوبكم

إضاءة

من أخفى عن الناس همّه متوكلاً على الله ، كفاه الله ما أهمّه وأرضاه.

طبقات السميد



مقادير

الطبقة الأولى

كوبين سميد

كوب سكر

م ص كاكاو بودره

ملعقتين زبده

أربع أكواب ماء

الطبقة الثانية

كوب إلا ربع سكر

كوب إلا ربع سميد

أربع أكواب ماء

ملعقة زبده

ملعقة فانيلا

التحضير

بالبداية في الطبقة الأولى : نقوم بتحميمص السميد ونعمل على تقليب المكونات حتى يتشرب السميد ويثقل، ثم أنتقل للمرحلة الثانية : أقوم بتقليب

حلويات

مقادير الطبقة حتى يثقل وأضيف ثلث كوب نارجين ، الآن أقوم بعمل مد
لطبقة الأولى واساويه ، للوجه أي نوع بسكويت،
أدخله الثلاجة ساعتين ويقدم مع شيره
بالعافية على قلوبكم

إضاءة

وسيقضي الله أمراً كنت تحسبه مستحيلاً

تيراميسو



مقادير

علبة قشطة

علبة حليب مكثف محلى

18 حبة جبن كريمي

التحضير

أقوم بضرب جميع المكونات في الخلاط وتكون جاهزه الكريمة ،نغمس البسكوت بالقهوة ثم نحطه على الصينية ،بعدها نصب من الكريمة الجاهزة ونكرر الطبقت ببسكوت مغمس بالقهوة ثم كريمة ، وآخر شيء نرش الكاكو ، ثم ندخله الثلاجة، ملاحظة: كلما طول الحلا في الثلاجة يعطي طعم أفضل ، تُقدم بارده مع قهوة عربية أو تركية أو أمريكي.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

من لا يهتم لأمرك اترك أمره ، الحب جميل لكن الكرامة أجمل

حلا النوتيللا



مقادير

الطبقة الأولى

علبة بسكوت شاي مغمس بالحليب

الطبقة الثانية

حليب + ظرف كريم كراميل +
ظرف دريم ويب + 6 حبات جبن
كيري نوتيللا

قشطة

الطبقة الثالثة

ملعقتين قشطة

ملعقتين نوتيللا

تدخل الثلاجة لمدة ساعة إلى ساعتين ثم تُقدم بارد
بالعافية علي قلوبكم

إضاءة

لا تثق بمودة أحد حتى ترى موقفه منك في أيام الشدة

حلا كاسات بارد



مقادير

- 3 بسكويت الجوزاء مطحون + علبة قشطة
- + علبة حليب نستله كبيره
- 2 ظرف دريم ويب + ظرف كريم كرمل +
- 5 حبات جبن كيري
- ظرف كابتشينوا الجاهز أو ملعقة صغيرة
- نسكافيه حسب الرغبة

الطريقة

اخلط بالخلاط جميع المكونات ثم أصبه في كاسات أحط طبقة من بسكوت الجوزاء وطبقة من الخليط ثم طبقة من البسكويت ثم طبقة من الخليط و على هذه الطريقة حتى نصل إلى ثلاث أو أربع طبقات ، نستطيع نزين باي شي نحبه ، ويدخل الثلاجة لمدة ساعتين.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

من سار بين الناس جابراً للخواطر أدركته عناية الله ولو كان في جوف المخاطر

حلا الحليب المحموس



مقادير

طبقة الحليب:

6 م حليب بودره

6 م سميد ناعم

علبة قشطة

نص م صغيرة قهوة سريعة

التحضير تذوب بالماء حار

ربع ك حليب مكثف محلى

بسكويت شاي (يُغمس بقهوة سريعة التحضير ويرص بالصينية)

الطبقة الأخيرة

قشطة

6 جبن كريمي

ربع ك حليب مكثف محلى

3 م حليب سائل وممكن إضافة ظرف دريم ويب حسب الرغبة

التحضير

احمس الحليب مع السميد ثم أنزل عليه القشطة + الحليب المكثف المحلى

واقلب أرص البسكوت بالصينية وانزل طبقة الحليب فوقها

ثم أجهز آخر طبقة بالخلاط: قشطة + الجبنة + الحليب المحلى

حلويات

وانزلها على كامل الوجه ثم أزينها بأي شيء أحبه أو تحبوه.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

نظافة قلبك هي رزقك في هذه الدنيا

حلا الأناناس



مقادير

علبة أناناس + علبة قشطة + ربع
علبة حليب مكثف + ست حبات
جبنة كيري
ظرفين دريم ويب + كيك جاهز
بالفانيليا

التحضير

نقوم بخلط جميع المكونات
ماعد الكيك الجاهز نضعه بعد
تقطيعه لشرائح صغيرة

في أكواب ثم تسقى بعصير الأناناس مقدار ملعقتين في كل كوب ، نضيف
الخليط

وتزين بقطع من الأناناس والكبك والتوت وتوضع في الثلاجة لمدة ساعتين ،
بالعافية على قلوبكم

إضاءة

من ترك أمره لله ، أعطاه الله فوق ما يئتمناه

حلا الباونتي



مقادير

الطبقة الأولى

بسكويت شاي مغمس
في حليب سائل (اضع
طبقتين فوق بعض)

الطبقة الثانية

ربع كوب حليب
طازج سائل + ظرفين
دريم ويب + كوب
وربع جوز هند

7 حبات جبن كيري + ربع علبة حليب مكثف محلى + علبة قشطة

الطبقة الثالثة

علبتين قشطة + ثلاث حبات جالكسي

الزينة

جوز الهند + باونتي أو أي شي تحبينه

يوضع في الثلاجة حتى حين التقديم

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

كُن قليل الكلام ، كثير التجاهل تسعد

حلا ترايفل المانغا



مقادير

علبة قشطة

ظرف دريم ويب

ظرف كريم كراميل

علبة حليب مكثف صغير

نص ك كريمه خفق

8 حبات جبن كريمي

مربعات

التحضير

في محضرة الطعام أو

الخلاط يتم خلط جميع المكونات

التغطية

كوب عصير مانغا+ م ك نشا

نصب المكونات في وعاء ثم على النار حتى يثقل بمقدار قليل في الأكواب

نضع كيك مقطع مكعبات صغيرة ومانغا مقطع صغير ثم الخلطة ثم قطع

مانغا صغار وندخله الثلاجة ثم نجهز التغطية ونصبها عليه، بالعافية على

قلوبكم

إضاءة

عاشر من يزيد حياتك حياة

حلا النسكافي



مقادير

شوكولاته جلكسي

ملعقتين نسكافي

علبة قشطة

ملعقتين حليب مكثف

محلّى

التحضير

يتم خلط القشطة مع النسكافي وحليب مكثف محلّى ، نضع في الصينية هذا الخليط ثم التزيين بشكولاته ويدخله الثلاجة حتى حين التقديم.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

وإن هزت رياحُ اليأسِ مركبنا فحسنُ الظنِّ باللهِ ينجينا

باسكن روبنز



مقادير

علبة قشطة + كوب حليب مكثف
محلّى + 3 جبن مثلث + بسكويت
شاي وبسكويت أوريو

التحضير

يتم طحن البسكويت الأوريو مع مع بسكويت الشاي ثم يضع في صينية
يصب فوقها الخليط ويدخل الثلاجة ليلة كاملة

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

يُغير الله في لحظة واحدة كل الذي تظنه لن يتغير، ثق بالله

حلا الشعيرية بالمانجو



مقادير

شعيرية ، كوب ونص
حليب سائل ، كاستر مذوب
مع حليب ، 3 م ك حليب
مكثف محلى ، بذور الشيا ،
مكعبات المانجو

التحضير

نقوم في البداية نصب الزيت ونحمص الشعيرية حتى يصبح لونها ذهبي
ثم نتركه على جنب ، نقوم بخلط الحليب السائل مع حليب مكثف محلى مع
كاستر ثم نصبه فوق الشعيرية ونحركه حتى يمتزج بعدها نضيف بذور الشيا
ويكون قد تم نقعها في كوب من الماء لمدة نص ساعة ثم يُضاف مكعبات
المانجو ويدخل الثلاجة لمدة ساعة ونص ، ويُقدم .
بالعافية على قلوبكم

إضاءة

إعمل بجد وصبر ، فالله لا يضيع أجر المحسنين

مهلبية منزلية



مقادير

علبة قشطة

كوب حليب بودر

مخلوط بماء

كوب سكر

4 ملاعق نشا

بسكويت شاي (مغمس بحليب سائل)

التحضير

يتم وضع البسكويت في الصينية ثم الخليط ونستمر العمل على هذه الطريقة حتى نصل إلى طبقتين أو ثلاث حسب الرغبة ويدخل الثلاجة لمدة ساعة

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

كُن أنت ، ولا تتصنع بشخصية الآخرين

مهلبية تركية



مقادير

كوبين حليب سائل +
كوب وربع طحين +
ملعقتين ك نشا

م ص مستيكا سايله + م
ص ماء الزهر (حسب الرغبة)

كوب وربع سكر + ظرف دريم ويب + ملعقتين زبدة

التحضير

اخلط الحليب والطحين والنشا والسكر على النار حتى يثقل ثم اضيف الباقي
ثم اخلطه بالذراع حتى لا يكون هناك كتل ، ارشه بالفتق وادخله الثلاجة لمدة
ساعة.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

المحظوظ أن أتى يومه وهو بعافية وسنر

مهلبية الفيمتو أو التوت



مقادير

أربع أكواب ماء + 8 ملاعق نشا
+ 8 ملاعق حليب بودره + رشة
فانيليا

ربع كوب شراب الفيمتو + 4
ملاعق سكر

التحضير

نحرك جميع المكونات بالمضرب الشبكي ثم نشغل النار ونحرك لحد ما يثقل
ثم أضيف علبة قشطة ونوزعها في صحن تقديم أو أكواب تقديم وتُزين
بالفواكهة أو المكسرات

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

من يحبّ الشجرة يحبّ أغصانها

كرات الكيندر



مقادير

4 كيندر + 4 حبات
كيري + كوب شوكولاته
بيضاء

التحضير

نطحن شوكولاته كيندر ثم نخلطه مع جبن كيري ونشكلهم دوائر بعد ذلك
نغمسهم بشوكولاته بيضاء (يكون قد تم إذابتها)، ثم نُقدم.
بالعافية على قلوبكم

إضاءة

أن تضيء شمعة صغيرة خير لك من أن تنفق عمرك تلعن الظلام

حلا بايتس



مقادير

- كوب حليب بودرة محموس
- كوب بسكوت مطحون
- كيس شعيرية محموسه بزيت أو زبدة
- علبة حليب مكثف

التحضير

نقوم بخلط المكونات ثم نشكله بقالب سيليكون و نحطه في الفريزر لما يبرد
نذوب شوكولاتة بالحليب ونغمسها ثم نرصها على ورق زبدة بعدها نحطها
في الثلاجة لوقت التقديم.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

كُن قريب من يُحبك صدقاً

حلا الليزي كيك



مقادير

الطبقة الأولى

علبتين قشطة + ملعقتين كبيرة سكر
+ 3 ملاعق كبيرة كاكاو بودرة
كيسين صغيرة بسكوت شاي

الطبقة الثانية

كوبين حليب سايل + ظرف كريم
كراميل + ملعقتين كبيرة كاكاو بودرة
ملعقة كبيرة نشأ

التحضير

نخلط جميع المقادير الطبقة الأولى ثم نحطه بالصينية بعدها نخلط جميع
مقادير الطبقة الثانية ثم نحطه فوق الطبقة الأولى وتضع في الثلاجة لمدة
ساعتين.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

جاهد على تغيير نفسك للأفضل ، حتى تتغير حياتك

حلا الجوزية

مقادير



3 أكواب طحين أبيض ،
كوب سكر بودرة ،
كوب نشأ ، رشة
صغيرة ملح ، ملعقة
كبيرة من الفانيلا ،
حبتان بيض ، ملعقة
كبيرة بيكنج بودر ،
كوب زبدة

للتوفي

علبة قشطة ، كوبان سكر ، ثلاثة أرباع كوب من زبدة ، علبة حليب مكثف
محلى

التحضير

نبدأ أولاً بتحضير العجينة بوضع سكر في وعاء عميق ثم نضيف البيض
ونخلط بالخلاط الكهربائي إلى أن يذوب السكر تماماً ، نضع الفانيلا ونُتابع
الخلط حتى يصبح كريمي نقوم بإضافة الدقيق مع نشأ وبيكنج بودر ورشة
ملح وسكر في وعاء جانباً

نضيف المكونات السابقة تدريجياً ونعجن باليد حتى تتكون عجينة ناعمة ثم
نكور إلى كورات صغيرة ونضعه بالقالب المخصص بحلى الجوزية وندخل
الفرن .

حلويات

- نجهز حشوة التوفي نضع السكر في وعاء على النار ونقلبه إلى أن يصبح لونه بنياً ثم نضيف السكر المطحون ونقلب قليلاً ثم نضيف الزبدة ونتابع التقليب حتى تمتزج بعدها نضيف القشطة بحذر ونقلب ثم نضيف الحليب المكثف ونقلب حتى نحصل على توفي شهى بنفس لون الكابتشينو ، نبعد التوفي على النار ثم نحشي كورات الجوزية ونقلل الحبتين ثم تضع في صينية التقديم.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

لا تجامل أبداً في مستقبلك ومشاعرك وراحة بالك لأنك بالنهاية ستتحمل العواقب وحدك

حلا المهلبية بالشوكولا



مقادير

الطبقة الأولى

كيك بالشوكولا جاهز

الطبقة الثانية

بسكويت شاي

الطبقة الثالثة

لتر حليب سائل + كوب سكر + ملعقتين كاسترد + ملعقتين كاكاو

التحضير

نقوم برص الكيك في صينية زجاجية ثم برص بسكويت الشاي ثم السكب مخلوط الطبقة الثالثة ويكون قد تم تجهيزها في وعاء على نار بعدها تدخل الثلاجة لمدة ساعتين، ثم تُقدم، بالعافية على قلوبكم

إضاءة

المعاناة تنشأ من محاولة السيطرة على مالا يمكن السيطرة عليه

حلا الضيافة

مقادير

لتر حليب + كوب سكر + ملعقتين نشأ

ملعقتين كاكاو + ملعقة نسكافية + رشة فانيلا

كريم كراميل + قطع شوكولاته + علبة قشطة

التحضير

نضع جميع المقادير على واحدة واحدة في وعاء على النار ونظل نحرك حتى يتجانس ويتقل الخليط في صينية كيك دائري نضع بسكويت شاي مقطع إلى قطع صغيرة ثم نسكب الخليط بعدها ندخله الثلاجة حتى يجمد لمدة 3 ساعات أو ليلة كاملة .

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

صعبٌ على الفضلاء تصورُ وجودِ خسة في الآخرين

كبة الكاسترد

مقادير

4 بيضات

ملعقة فانيليا

كوب سكر

كوب حليب سائل

ملعقتين كبار كاستر

كوبين طحين أبيض

ملعقة بيكنج بودر

وقشر الليمون



التحضير

نضرب الخلاط البيض مع سكر ثم نضيف بتدرج زيت وكاستر وحليب سائل بعده نضيف الطحين مع البيكنج بودر وقشر الليمون يكون مبشور ، ثم نصب الخليط في صينية مدهونة وندخلها الفرن حتى تختمر ثم نُقدم بعد ماتبرد.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

من العبث أن تُناقش عاشقاً في عشقه

حلا مثلثات السميد

مقادير

كوب سميد محموس + كوب حليب بودرة محموس

م ك كاكاو بودرة + علبة نستله +

علبة قشطة

الحشوة

3 سنيكرز ، نص علبة قشطة ،

بسكوييت دايجستف مكسر بشكل نص

التحضير

نخلط المقادير ثم نطح العجينة على ورق زبدة بشكل مستطيل وسمك

سخيف نطح الحشوة بنص ونبدأ نقفل العجينة بشكل مثلث بعدها تدخل الثلاجة

لوقت التقديم .

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

إنو الخير فإنك لاتزال بخير ما نويت الخير

حلا بسكوت أولكر

مقادير

الطبقة الأولى

10 حبات بسكوت أولكر الأحمر

الطبقة الثانية

3 بيضات + فانيلا + ثلث كوب حليب بودر + علبة قشطة

6 حبات جبن كيري + ثلث كوب سكر + ملعقة زبدة

الطبقة الثالثة

نصف كوب شوكليت حُبيبات ، نصف علبة قشطة

التحضير

نقوم بعمل تكسير لبسكوت (الطبقة الأولى) ونضعه في الصينية ، ثم نقوم بوضع مكونات الطبقة الثانية في الخلاط ونصبه على البسكوت ندخله الفرن ، نزل نرى تصلح الحلا حتى يتحمر من فوق ويتماسك ، بعدها ندوب مكونات الطبقة الثالثة في حمام دافئ ، ويتم توزيعها على الحلا ثم يوزع عليه بف باستري وعلى الثلجة يبرد ويتماسك ثم يُقطع ويُقدم،

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

إن الظروف لا تصنع الإنسان ، وإنما تكشفه لنفسه

حلا كريب بالشوكولا والكراميل



مقادير

نصف لتر حليب + حبتين بيض كبيرة
+ ملعقة كبيرة زبدة
ملعقة كبيرة سكر + كوبين طحين +
رشة فانيليا

التحضير

نضع كل المكونات في وعاء ونمزجها بالخلاط حتى تمتزج جيداً ، نتركه يرتاح مدة ، نصف ساعة في الثلاجة ثم نشكل في مقلاة خاصة بالكريب على نار ، بعد ما تستوي نحشي كل حبتين بالشوكولا والكراميل ونزين كما نُحب.
بالعافية على قلوبكم

إضاءة

إذا كان في وسعك أن تُحب ففي وسعك أن تفعل أي شيء

بسكوت صحي بالشوكليت

مقادير

كوبين بسكوت مطحون (أي نوع بسكوت)

كوب جبن مثلث

بروتين بودرة بالشوكليت (لرفع القيمة الغذائية)

دارك شوكليت من ليندت

التحضير

نطحن البسكوت ونعجنه مع الجبنة ونشكله وعلى الثلاجة لمدة ساعة ،
بعدها نغطيه بالشوكليت ونزينه .

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

كثرة العمل لا تقتل ، فما يقتل هو التشتت والقلق

حلا الكيك بالجيلي

مقادير

الطبقة الأولى

كيك جاهز

الطبقة الثانية

ثلاث حبات قشطة قيمر

ظرفين دريم ويب

ظرف كريم كراميل

الطبقة الثالثة

جيلي ، توت

التحضير

نقسم الكيك الجاهز إلى قطع ثم نحطه بالصينية الزجاجية بعدها نقوم بخلط جميع مكونات الطبقة الثانية ونصبه فوق الكيك بعدها نحضر الجيلي مع ماء ثم نصبه ونزين بتوت.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

تُقاش قوة العقل بمدى قدرته على تحمل الحقيقة التي لا تناسب قناعاته

كعكة هشة بالشوكولاتة



مقادير

كوب سكر + كوب إلا ربع حليب
سائل + نص كوب زيت + بيضتين
ملعقة صغيرة فانيليا + ملعقة نسكافية
+ 3 ملاعق ك كاكاو بودرة
كوب دقيق + ملعقة ك بيكنج بودر

صوص الشوكولاتة

كوب حليب سائل ، ملعقتين ك سكر ، ملعقة ك نسكافية ، ملعقة ك كاكاو
الكريمة

كريمة خفق ، ظرف دريب ويب ، ملعقتين ك حليب بودرة .

التحضير

نضع جميع مكونات الكيك في الخلاط ثم نخلط حتى يتجانس بعدها نصبه
في صينية مدهونة بزيت أو زبدة ثم ندخله الفرن ، نقوم بعمل صوص الكيك
ثم كريمة الكيك ، وبعد ماتصلح وتبرد نسقيها بصوص بعدها نضيف الكريمة
، ونُقدم.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

لا خير في وعد إذا كان كاذباً ، ولا خير في قول إذا لم يكن فعل

بسكوت الشوفان الإنجليزي

مقادير

ملعقة زبدة + نص كوب سكر
ملعقتين كبيرة عسل + كوب ونص
شوفان (مطحون)
ثلث كوب طحين + رشة ملح +
ملعقة صغيرة بيكنج بودر

التحضير

نخلط جميع المكونات ثم نفرّد العجينة ونُشكّل دوائر ثم نضعه في صينية عليها ورقة زبدة مدهون بزيت ثم تدخل الفرن بعد التصليح نغمس بصوص الشوكولا ، بعدها تُقدم.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

ما قيمة الناس إلا في مبادئهم لا المال يبقى ولا الألقاب والرتب

كوكيز الجلكسي



مقادير

ملعقة زبدة + بيضتين + رشة
فانيلا + رشة ملح + ملعقة بيكنج
بودر

نص كوب سكر أبيض + نص كوب
سكر بُني + 3 كاسات دقيق +4
حبات جلكسي.

التحضير

نخلط الزبدة مع السكر الابيض والسكر البني بمضرب يدوي حتى يمتزجو،
نضيف البيض مع الفانيلا ونخلط كويس ، ننخل المكونات (الدقيق ، بيكنج
بودر ، ملح) ونضيفه على المكونات الأولى بعدها نضيف الجلكسي ونعجن
باليد ، ونشكل دوائر ونصفها على صينية فيها ورق زبدة وندخلها الثلاجة
نص ساعة ، ثم ندخله الفرن بعدها نُقدم بعد ما تبرد.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

كُن نافعاً ولو بالنية، فإن الله رأى فيك خيراً ، يسرّك للخير

حلا كاسات

مقادير

الطبقة الأولى

كيك جاهز

الطبقة الثاني

دريم ويب + علبة قشطة + 3 حبات جبن مثلث

الطبقة الثالث

حبتين جلکسي + علبة قشطة

التحضير

نقوم بوضع الكيك الجاهز بالكاسات ثم وضع مكونات الطبقة الثانية بعد خلطها ثم نكرر وضع الكيك الجاهز بعدها نعمل مكونات الطبقة الثالث بعد تذويب الجلکسي ومزجها مع قشطة ثم نزين بقطعة شوكولا.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

إن أكبر عدو للمعرفة ليس الجهل ، بل توهم المعرفة

بسكوت ريتز



مقادير

بسكوت شاي

الحشوة

كاس حليب محموس +
كاس شعيرية محموس + ملعقة
فول سوداني ربع كوب زبدة

التحضير: نقوم بأول شي
خلط الحشوة في حشوها بين
حبيت بسكوت بعدها نغمسها
بشوكولا، ثم نُقدم .

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

إياك أن تشمتَ فليسَ بينك وبينَ المُبتلى سوى رحمة الله

بسكوت النشأ

مقادير

كوبين نشأ

3 ملاعق كبيرة حليب بودرة

نصف علبة حليب مكثف

ملعقة كبيرة زبدة

التحضير

نقوم بتجهيز نصف النشأ والحليب البودرة ثم ننزل عليهم حليب مكثف ونقلب ثم زبدة وتكون لينة نعجن بعدها نكور العجينة بكور صغيرة ، وتدخل الفرن ثم بعد ماتبرد تُزين بشوكولاته ذائبة.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

لا شيء يساوي الصحة والعافية ، فمن يُدركها فليحمد الله كثيراً

حلا الكورات



مقادير

كوب حليب بودرة محمص +
كوب شعيرية محمص
كوب ونص بسكوت دايجستف
مطحون + ملعقتين كاكاو بودر
علبة قشطة + نصف علبة
حليب محلى

الصوص الأبيض

نص حليب محلى + 4 حبات جبن كيري أو أي جبن مثلث

التزيين

نوتيل

التحضير

نقوم بخلط المكونات العامة ثم نكورها ونضعها في صينية تقديم بعدها
يُصب الصوص الأبيض ثم النوتيل،
بالعافية على قلوبكم

إضاءة

أعطي من الخير دون مقابل ، فالحياة قصيرة

حلا مثلثات التشوكليت



مقادير

كوب ونص تشوكليت مذوبة
ثلاث أكواب بسكوت مطحون (أي أنواع
البسكوت)

التحضير

نخلط المكونات في صينية مبطنه بورق
زبدة أو قوالب صغيرة ، ثم توضع بالثلاجة بعدها تُقدم .

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

ليس المهم أن تعيش ، بل أن تعيش جيداً

حلا بسكوت لوتس

مقادير

بسكوت شاهي

شعيرية

حليب مكثف محلى

بسكوت لوتس

ثلاث ملاعق زبدة

لتزيين

نوتيلا

التحضير

نقوم بخلط المكونات ثم نكورها ونغمسها بنوتيلا بعد ذلك تُدخل الثلاجة.
بالعافية على قلوبكم

إضاءة

من فهم علم ، ومن سعى وصل

حلا تشيز التمر



مقادير

كيسين بسكوت دايجستف

مطحون

أصبع زبدة مذابة

8 حبات جبن كيري أو

أي جبن مثلث

32 حبة تمر منزوعة

النوى

علبتين قشطة

3/4 علبة نستلة

ملعقة نسكافية

الصوص

كوب ماء + ظرف كريم كراميل + ملعقة كبيرة نسكافية

التحضير

بالبداية نقوم بوضع البسكوت المطحون في صينية حراري يكون زجاج في
نساويه بزبدة مذابة بعدها نقوم بخلط المكونات المذكور وصبها فوق البسكوت
ثم ندخله الفرن حتى يتماسك تُخرج من الفرن ، ويصب عليها الصوص وقد
تم غليه في وعاء على النار، تترك حتى تُبرد ثم تُقدم ، بالعافية على قلوبكم

حلا الجيلي بالكريمة



مقادير

الطبقة الأولى

بسكوت شاي ، حليب سائل

الطبقة الثانية

نص كوب كريمة ، نص كوب
حليب بارد ، باكت جيلي ، كوب ماء
ساخن

الطبقة الثالثة

اثنين باكت جيلي ، كوب ماء
ساخن

التحضير

نقوم بخلط كل طبقة على حدا، ثم نجهز صينية زجاجية ونعمل الطبقة الأولى بسكوت مغمس بالحليب ونوزعه في صينية ثم نخلط الطبقة الثانية ونصبها فوق البسكوت ندخله الثلاجة حتى يجمد بعد ذلك الطبقة الثالثة نخلط المكونات ونصبه فوق الطبقة الثالثة ويدخل الثلاجة مرة أخرى لمدة ساعة ثم نُقدم، بالعافية على قلوبكم

إضاءة

لا يغرنك إرتقاء السهل إذا كان المنحدر وعرأ

حلا التوت



مقادير

توت

بسكويٲ

شوكولاته مذاٲة

التحضير

نقوم بالبداية بوضع البسكوت في صينية فيه ورقة الزبدة ثم قطع الشوكولا في كل بسكوت مربع بعد ذلك ندخله الفرن دقائق حتى تذوب

الشوكولا ثم نوضع التوت ونزين بالنوتيلا ، ونُقدم..

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

إختر طريقك بنفسك

كيك بالنوتيل



مقادير

نوتيل

خبز توست

نسكويك

خليط بان الكيك

التحضير

نقوم بوضع التوست قطعتين ثم ندهنهما بالنوتيل ونجهز الخلطة عبارة عن النسكويك مع خليط البان كيك ونغمس التوست ثم يُقدم.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

كُن حَسَنَ المظهر، ولن تنساك العيون

دونات



مقادير

كوبين دقيق

رشة ملح

ملعقتين ك سكر

ملعقة ك خميرة

بيضة

فانيلا

ثلاث أرباع كوب حليب سائل

التحضير

تُخلط جميع المكونات حتى تكون عجينة متماسكة ثم تُفرد وتُقسم بشكل دائري ثم نقليها بزيت بعد ذلك نغمسها من فوق بنوتيلا أو سكر بودر أو كريمة بأي شيء نحب، ثم نُقدم .

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

كثرة الكتمان تجعل قلوبنا تتأثر من أي شيء

ميني كيك جزر



مقادير

كوب وربع جزر

كوب وربع دقيق

رشة ملح

توابل (ملعقة صغيرة قرفة

+ ربع ملعقة صغيرة

زنجبيل بودر + ربع ملعقة

صغيرة جوزة الطيب)

ملعقة بيكنج بودر

ربع كوب زبدة + ربع كوب زيت

نصف كوب سكر أبيض + نصف كوب سكر بني

بيضتين

كوب إلا ربع عين جمل

ثلث كوب حليب + عصرة ليمون

مقادير طبقة الكريمة

5 حبات جبن مثلث أو كيري + نصف كوب زبدة + كوبين سكر بودرة +

ملعقة صغيرة فانيليا.

التحضير

نقوم بخلط جميع مكونات الكيك ثم ندخلها الفرن حتى تتخمر ثم نتركها حتى تبرد بعد ذلك نضع الكريمة على الكيك ثم نُقدم .

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

لا تُصادق متذمراً، صادق من إذا تحدث أبهج

مافن كب كيك الشوفان



مقادير

- كوب دقيق شوفان مطحون
- ثلاث ملاعق زيت
- ملعقتين عسل أو دبس التمر
- ملعقة صغيرة فانيلا
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- بيضة
- ملعقة كبيرة كاكاو خام
- موزتين

التحضير

يتم خلط جميع المكونات ثم صبها في صينية الكب كيك بعد ذلك تدخل الفرن حتى تتخمر ثم يتم إخراجها ، ثم تقدم للأطقال كسناك.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

من أعانك على الشر ظلمك

حلا شوكولاته بالبريتزل



مقادير

بسكوت بريتلز

كوب زبدة فو السوداني

كوب سكر أبيض

كوب سكر بني

التغطية

كوب شوكولاته بالحليب

كوب شوكولاته غامقة

3 ملاعق حليب سائل

التحضير

بالبداية نخلط الزبدة مع السكر ثم نعشيه في داخل بسكوت بريتلز ثم نذوب شوكولاته الحليب وشوكولاته غامقة ونخلطه مع الحليب ثم نغمس البسكوت بالشوكولاته المذابة وندخله الثلاجة حتى يبرد ويقدم .

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

لسان العاقل وراء قلبه، وقلب الأحمق وراء لسانه

حلا الجيلي بالمارشيملو



مقادير

ظرف جيلي

6 حبات مارشيملو

التحضير

بالبداية نخلط الجيلي في وعاء مع ماء على نار هادئة ثم نضع المارشيملو عليه ونستمر بالتقلب حتى يذوب المارشيملو ثم يُصب في قالب ويدخل الثلاجة حتى يجمد بعد ذلك نقطعها بشكل مربع ونلفها كما في الصورة ونُقدم.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

من أحب الله رأى كل شيء جميلاً

تمرية



مقادير

كوبين طحين

نصف كوب ماء

نصف كوب زيت

ملعقة صغيرة (فانيليا + بيكنج

بودر + خميرة)

عجينة تمر

التحضير

نقوم بخلط المكونات حتى تتكون معنا عجينة متماسكة ثم يتم فردها وحشوها بعجينة تمر بعد ذلك نطوي العجينة الأساسية على التمر ونقطع بشكل مربع ونضعها في صينية مدهون بزيت ويدخل الفرن حتى تختمر ثم تتُرك حتى تبرد ثم تُقدم.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

مارس ما تُحب من موهبة ، ولا تكن عاطلاً في حياتك

كيسة الحليب والكراميل



مقادير

3 بيضات + ثلثين كوب سكر +
ملعقة ص فانيليا + كوب دقيق

ملعقة ص بيكنج بودر + رشة ملح

للسقي الكيسة

كوبين حليب + ملعقة سكر + نصف
كوب كريمة سائلة

لتزيين

كوب سكر + ملعقة كبيرة ونصف زبدة + كوب كريمة سائلة + رشة ملح

الكريمة

كوب كريمة خفق + ملعقة سكر بودرة + ملعقة صغيرة فانيليا

التحضير

بالبداية نقوم بخلط مكونات الكيسة ثم صبها في صينية وتُخبز بالفرن حتى
تتصلح ثم تترك حتى تبخر ثم نصب الخليط بعد ما يتم تجهيزه بعد ذلك خلطة
التزيين ثم الكريمة ويتم تشكيل الكريمة بشكل خفيف فوق خليط التزيين مثل
الخطوط المستقيمة ثم تُقدم ، بالعافية على قلوبكم

إضاءة

شاهد عيوبك في عيون الآخرين وحاول إصلاحها

براوني النوتيلا

مقادير

جرة نوتيلا

3 بيضات

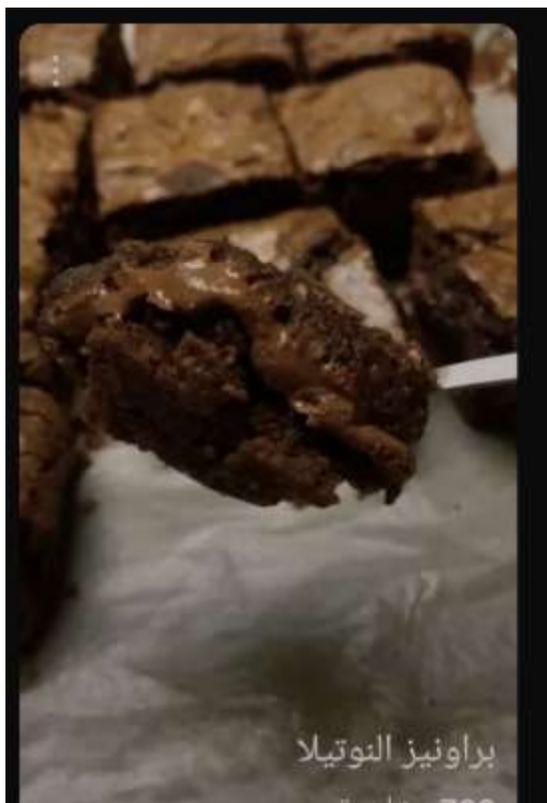
كوب دقيق

نصف كوب رقائق شوكولاته

التحضير

بالبداية نضيف البيض ثم الدقيق ونقلبهم
بالمعلقة ، نضيف رقائق الشوكولاته ونسكبها
في طبق مدهون بزيت ثم نسكب النوتيلا على
الكيك ونعطيها شكل ثم نخبزها بالفرن لمدة
نص ساعة ثم نتركها تبرد وتقدم .

بالعافية على قلوبكم



إضاءة

من غفل عن نفسه خسر ، من صبر غنم

البسكويت الأسباني

مقادير

كوب سكر بودره + كوبين دقيق + م
ك عسل
ملعقة ك كاكاو بودره + نص كوب زبدة
+ بيضة
نص ملعقة صغيرة بيكنج بودر

التحضير

نخفق الزبدة والسكر حتى تكون كريمية
ثم نضيف العسل والبيض ونخلطهم حتى
يتجانسون وبالأخير نضيف المواد الباقي
ونعجن حتى تتكون معانا عجينة متماسكة، نفرد العجين بين ورقتين زبدة
ونقطعة بشكل دائري أو أي شكل تحبوه ثم نخبزه بالفرن ونترك البسكوت
يبرد ونحشيه بكراميل جاهز ونغمسه بالشوكولا ندخله الثلاجة ليجمد
الشوكولا ثم يُقدم.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

أعظم مصائب الجهل أن يجهل الجاهل جهله

حلا الموكا

مقادير

الطبقة الأولى

بسكويت بالقهوة أو السمسم

الطبقة الثانية

12 حبة جبن مثلث + علبة حليب
محلّى + ظرفين دريم ويب + ملعقة ك
نسكافية

الطبقة الثالثة

نص أصبع زبدة + شوكولا + قشطة

التحضير

نضع البسكويت في دوائر الباب كيك ثم نضيف له الطبقة الثانية بعد ما يتم خلطها بعد ذلك ندهن بالطبقة الثالثة (نأخذ جزء من الشوكولا ونذوبه في ماء أو نخلطه مع قشطة أياً كان) ثم يدخل الثلاجة حتى يجمد ثم يُقدم .

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

كُن كثير الإستغفار تسعد

حلا الفواكهة البارد



مقادير

4 أكواب حليب سائل

8 ملاعق كبار كاسترد

(ممسوحة)

3 ملاعق كبار سكر

الكريمة

كوب كريمة خفق + نصف

كوب حليب مركز

التحضير

نخلط المكونات الأولى في وعاء على النار حتى يثقل ثم نتركه يبرد، ثم نخلط مكونات الكريمة ونصب الكاسترد بتدريج ، نحط طبقة كيك جاهز ثم طبقة الكاسترد ثم رشة فواكهة (أستخدموا أناناس + مانجو + فراولة + موز + عنب) ثم الطبقة الأخيرة الكريمة وتحط بالثلاجة ويُقدم بارد.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

لسانك حسانك، إن صنته صانك

حلا الحمسات



مقادير

الطبقة الأولى

كوب حليب بودره محمص + كوب

سميد محمص

كوب شعيرية محمصة بزيت أو زبدة

علبة قشطة + نصف كوب حليب مكثف

الطبقة الثانية

بسكويت شاي + حليب سائل

الطبقة الثالثة

شوكولاته جلكسي

التحضير

نقوم بالبداية بخلط جميع مكونات الطبقة الأولى ونضعها في صينية مبطنة بورق زبدة ، ثم نقوم بتغميس بسكوت الشاي بالحليب السائل ووضعها فوق الطبقة الأولى بعد ذلك نذوب الجلكسي ونصبه فوق الطبقتين وعلى الثلجة حتى يبرد ، ثم يُقدم.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

الحظ يأتي من لا يأتيه

اللبنة الكذابة



مقادير

الطبقة الأولى

كوبين بسكوت شاي+
نص كوب زبدة+ علبه
قشطة

الطبقة الثانية

كوبين حليب بودرة+ كوب لبن رائب + ملعقة ص زبدة
علبه قشطة + كوب سكر + ملعقة ص فانيلا+
ملعقة ص هيل
مطحون

كوب فستق للوجه

التحضير

أقوم بعجن مكونات الطبقة الأولى وأفردھا في صينية الفرن وتكون الصينية مدهونة بزيت وعليها ورقة زبدة ، ثم أخلط مكونات الطبقة الثانية بالخلط لمدة دقيقتين وأضعها على البسكوت ثم ادخلها الفرن حتى تتماسك وأخرجها حتى تبرد وأزينها بالفستق ثم تُقدم.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

أتكن قضيتك الأولى هي السلام

حلا أكواب بالشوكولا



مقادير

كوب حليب مكثف

كوب كريم طازج

2 ملاعق كبيرة قهوة سريعة

الذوبان

الطريقة

نقوم بخلط جميع المكونات ثم صبها في أكواب بلاستيك ووضعها في
الثلاجة حتى يتجمد ثم نشيلها ويكون الشكل نفس الكوب ثم نُقدم.
بالعافية على قلوبكم

إضاءة

لا تبحث عن شخص تلقي عليه اللوم وقت مصائبك

رولات البودنج

مقادير

لتر حليب + كوب دقيق + كوب سكر +
3 ملاعق ك كاكاو

كيس واحد فانيليا + ملعقة ك زبدة

مقادير أخرى

كوب من مسحوق جوز الهند

للكريمة

كيس كريمة خفق + كوب إلا نص
حليب بارد

التحضير

يرش الجوز الهند ويوزع على صينية الفرن

نضيف في وعاء الدقيق والسكر والكاكاو ثم نخلطه حتى يتجانس ونصب الحليب بتدرج ويُطهى على نار خفيفة مع التحريك المستمر وعندما يثقل قوام الخليط نضيف الزبدة والفانيليا ونخلط ويكون قد أطفأت النار ثم نصب على الصينية وعلى الثلجة حتى يبرد لمدة 3 ساعات ، أفرد الكريمة المخفوقة بالحليب بتساوي وأضعها فوق الحلا بعد ما يتم إخراجها من الثلجة ثم نلفهم على شكل رولات بإستخدام ملعقة ويُقدم، بالعافية على قلوبكم

إضاءة

لا تُعطي أحد أكبر من حجمه

حلاوة النشأ



مقادير

- 3 أكواب ماء + نص كوب نشأ +
- نص كوب سكر
- ملعقتين زبدة + ملعقة ماء الورد +
- زعفران أو ملون طعام
- مكسرات حسب الذوق

التحضير

نخلط المكونات الماء مع السكر والنشأ على البارد بعد ذلك نضعه على النار مع التحريك لحد ما يثخن ونقلبه على نار هادئة لمدة عشر دقائق بعد ذلك نضيف الزبدة والمكسرات ، نستطيع وضعه في الثلاجة لمدة نص ساعة، ثم يُقدم.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

اترك ما تهوى لأجل من تخشى

التمن (الرز)



مقادير

نص كوب دهن حر أو سمن أو زبدة +
كوبين طحين تمن

10 أكواب ماء + ملعقة كبيرة هيل مطحون

3 أكواب سكر (حسب الذوق)

التحضير

نضيف جميع المكونات ثم الماء بتدرج ثم
تُصب في صحن بلاستيك وتُقدم للضيافة ،
خاصة في العراق.

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

لاتقع فريسة لزلّة لسانك

حلا الكاسترد بالجيلي والفواكهة

مقادير

الطبقة الأولى

كيك جاهز (أي نوع)

الطبقة الثانية

كاسترد + كوبين ماء + 6
ملاعق حليب بودر + نص كوب
سكر أو حسب الرغبة

الطبقة الثالثة

أي نوع فاكهة تحبونه

الطبقة الرابعة

جيلي + كوب ماء

التحضير

نضع الكيك الجاهز في الصينية ثم نخلط مكونات الطبقة الثانية ونضيفه فوق الكيك بعد ذلك نضيف أي فاكهة أنا ضفت الموز والفراولة (تم تقطيعهم إلى مربعات) ثم نضيف الطبقة الأخيرة ويكون قد تم خلطها وعلى الثلجة حتى تجمد ثم يُقدم، بالعافية على قلوبكم.

إضاءة

إنَّ أكثر الناس خطايا أكثرهم ذكراً لخطايا الناس

حلا كريم كراميل مع الشعيرية



مقادير

- باكيت شعيرية + ملعقة زبدة +
- ظرفين كريم كراميل
- 4 أكواب حليب + بسكويت
- شاي + علبة قشطة + ربع كوب
- جبين كريمي
- ظرف كريمه خفق + حليب
- سائل

التحضير

نقوم بالبداية نقوم بحمس الشعيرية مع زبدة ثم وضعها في البايركس ثم اخلط الكريم كريم مع الحليب ثم وضعها فوق الشعيرية ونضع البسكويت ثم نخلط المكونات الباقي القشطة مع الجبن مع الكريمة والحليب ونضيفه اخر شيء وعلى الثلجة حتى يبرد ثم يُقدم .

بالعافية على قلوبكم

إضاءة

لا تكلف نفسك فوق طاقتها

سوفليه بالكندر

مقادير

5 أكياس أوريو + كوب حليب
علبة قشطة + ظرف دريم ويب +
كندر

التحضير

نخلط جميع المكونات ماعدا الكندر ،
نوزع الخليط في الأكواب ونضع كندر
على كل كوب وعلى الفرن خمس دقائق
أو المايكرويف ، ثم تُقدم.

بالعافية على قلوبكم



إضاءة

تسوء الأمور حين يُفرط المرءُ في الإهتمام

إصنعها في منزلك

عمل القشطة

مقادير

لترين حليب

6 ملاعق كبيرة خل أبيض

2.5 كوب حليب

1\2 كوب نشأ

الطريقة

نقوم بالبداية بوضع وعاء على النار وصب لترين حليب سائل ثم 6 ملاعق خل ومنتظر حتى يغلي ثم نتركه جانباً ، ونصفي الخليط ،ننتقل لمرحلة ثانية ووضع وعاء على نار وصب كوب حليب سائل مع كوب نشأ ونظّل نحرکه حتى نحصل على قوام متماسك ثم نتركه جانباً ونصب خليط القشطة ونحرکه بمضرب كهربائي حتى نحصل على قوام كريمي.

عمل كريمة حلويات

مقادير

كوب حليب (160 مل)

كوب سكر (160 مل)

ملعقتين طحين

ملعقة زبدة أو ملعقة ونص

الطريقة

نقوم بخلط المقادير بمضرب كهربائي حتى يتماسكو ثم ندخلها الثلاجة لتجمد بعدها نستطيع إستخدامها وصب ماء بتدرج ونخلط وتصبح كريمة جاهز لتزيين ، (تستطيعين إضافة الكاكاو في المقادير حتى عملي كريمة كاكاو).

عمل كريمة طبخ

مقادير

3ملاعق كبيرة حليب بودرة

ملعقتين طحين

3 ملاعق نشأ

رشة ملح

كوب ماء

الطريقة

نضع جميع المكونات في وعاء ثم نحركه على البارد حتى لا يكون هناك أي تكتلات ووضعه على النار مع التحريك حتى يصبح ثقيل القوام .

عمل مربى الفراولة

مقادير

نص كيلو فراولة

كوبين إلى ثلاثة أكوب سكر

الطريقة

نصب الفراولة والسكر في وعاء ثم على النار حتى يغلو تماماً ويُصب المربى في علبة زجاج وندخله الثلاجة ويُستخدم.

عمل النوتيلـا الأقتصادية

مقادير

كوب حليب سائل

نصف كوب كاكـاو خام

كوب سكر بودرة

كوب ونصف حليب مجفف

ثلثان كوب زيت

يمكن إضافة نكهة البندق أو الفانيليا

الطريقة

نجهز الخلاط ثم نضع المقادير ونصب كل المقادير ماعدا
الزيت نخلطهم ثم نصب الزيت بتدرج ثم نكهة البندق أو
الفانيليا كما تحبوا، وتكون جاهزة وتُصب في علبة زجاجية
وعلى الثلجة.

عمل مايونيز

مقادير

صفار بيض

ربع ملعقة ملح

ربع ملعقة مسترده

ملعقة كبيرة خل

كوب إلا ربع زيت نباتي

الطريقة

نصب المقادير في علبة زجاجي ونضربه بالهاند بلاندل
خلاطه يد كهربائي ونضربه حتى يكون القوام كريمي.

عمل جبن كريمي

المقادير

ثلاث كوب حليب سائل

ربع كوب حليب بودرة

ملعقتين كبار نشأ

ملعقة كبيرة عصير ليمون

ملعقة زبدة

ملعقة ص ملح

الطريقة

نضع الكوبين الحليب والليمون في وعاء على النار ونتركه يغلي حتى يكون القوام مثل الهريش ونصفي بالمصفا ، كوب الحليب ثم نشأ وملح ونجعله يغلي على النار حتى يثقل القوام ثم اضيف الزبدة ، وننتقل للخلاط ونضيف الخليط الأولى الذي تم تصفيته ونخلط ثم نترك الخليط الثاني ونستمر بالخلط لمدة 3 دقائق حتى يصبح كريمي .

مكعبات الشوكولا

مقادير

ربع كوب كاكاو خام

3 ملاعق كبيرة سكر بودرة

ربع كوب حليب مجفف

ربع كوب سمن نباتي

الطريقة

نجهز الخلاط الكهربائي ونضيف كل المكونات ونخلط حتى نحصل على قوام ونصبه في قوالب وندخله الثلاجة حتى يجمد.

صوص الشوكولاته

مقادير

4 ملاعق كاكاو

كوب سكر

كوب حليب بارد

ملعقة ص نسكافية

كوب زيت

الطريقة

نضع جميع المكونات في الخلاط الكهربائي ونخلط حتى يكون القوام ثقيل.



الشيف هناء العباسي

حسابي على الكوكباد
Chef_Hanaa1