



الطريقة:

- 1- يضاف في الأول 2 كوب طحين فقط و يعمل تجويف في الوسط ثم تضاف المواد الجافة : الخميرة - السكر - الملح - البيكنج بودر ثم تحرك لتختلط ثم يعمل تجويف في الوسط
- 2- يضاف الشبنت ثم السوائل : الروب و الزيت ثم الماء تدريجيا مع التحريك و يخلط ابتداء من الوسط ثم يضاف باقي الطحين تدريجيا حتى تتماسك العجينة
- 3- تعجن العجينة على سطح مرشوش طحين و تدعك باليد حتى تنعم
- 4- يبرش طبق زيت و توضع فيه العجينة و ترش بالزيت ثم تغلف بالنايلون و تترك تخمر
- 5- تقطع إلى كرات صغيرة و توضع على سطح مرشوش طحين و تفرد قليلا
- 6- يفتت الجبن بالشوكة ثم يضاف عليه نعناع ناشف و فلفل أخضر حلو مفروم و زيتون أخضر أو أسود و يخلط
- 7- يؤخذ شوية من الحشوة و يوضع في قلب العجينة ثم تلم الأطراف مع بعض
- 8- ترص الكرات في صينية الخبز مع ترك مسافة حوالي 1/2 أو 1 سم بين كل قطعة و الثانية
- 9- تترك ترتاح 1/4 ساعة ثم تدخل الفرن
*يقدم دافئ أو بارد

Total



تطبيق ام العلاء
لم اضيف الشبنت للعجينة و رشيت سمس على الوجه



الطريقة:

- 1- يقدح السمن على النار
 - 2- يوضع في العجانة الطحين و السميد و المحلب الناعم و يخلطوا على سرعة بطيئة
 - 3- يضاف السمن بحرص و بالتدريج
 - 4- بعد عدة ساعات و بعد أن يبرد الخليط يجهز خليط الخميرة:
 - 5- يوضع السكر في الماء الدافئ ثم الخميرة و يحرك و يترك شوي ثم يضاف ماء الزهر و ماء الورد
 - 5- يضاف خليط الخميرة على خليط السميد
- الحشوة:**
- 1- حشوة الفستق : توضع شوية شيرة و ماء ورد على الفستق و يخلط
 - 2- حشوة العجوة : توضع شوية زيت و دارسين على العجوة
 - 6- تشكل العجينة على شكل كرات ثم يعمل فيها تجويف ثم توضع الحشوة و تقفل
 - 7- توضع العجينة المحشية في قالب التشكيل و يضغط عليها ثم يطرق القالب على الكونتر و يخرج المعمول
 - 8- يوضع في الصينية و يخبز في فرن حرارته 180 أو 190 لحوالي 15 : 20 دقيقة حتى يصبح لونه ذهبي
- بعد أن يبرد يرش بسكر بودرة و يقدم



لفائف الزعتر



الطريقة:

- 1- في العجانة : يخلط فقط 2 كوب طحين ثم الملح و الخميرة و البيكنج بودر و السكر
- 2- يضاف الروب و الزيت و الماء الدافئ
- 3- يضاف باقي الطحين بالتدريج أثناء العجن
- 4- يرش سطح طحين و تعجن العجينة ثم تكور و يرش طبق زيت و توضع فيه العجينة و ترش زيت و تغطى بالنايلون و تترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها
- 5- ترش العجينة بالطحين من تحت و من فوق و تفرد على شكل مستطيل
- 6- ترش بزيت زيتون و يوزع جيدا بالفرشة حتى يغطيها كلها ثم يوزع الزعتر
- 7- تلف على شكل رول ثم ترفع الأطراف إلى أعلى مع الضغط لتثبيتها
- 8- تقطع العجينة بالخيط إلى 12 قطعة ثم توضع القطع على الكونتر و يضغط عليها ضغطة خفيفة
- 9- توضع في قالب الكب كيك و يغطى القالب بالنايلون و تترك حوالي 30 دقيقة
- 10- تخبز في فرن حرارته 190 من 12 : 15 دقيقة حتى تأخذ اللون الذهبي

تقدم باردة أو دافئة



الطريقة:

- 1- تفرم مكونات التتبيلة ثم يخلط عليها الزيت و اللبن الخاثر
- 2- يقطع الدجاج مكعبات و يوضع في التتبيلة و يترك حسب الوقت المتاح
- 3- يقطع الفلفل و الفطر و البصل
- 4- تستعمل صينية و عليها شبك
- 5- يؤخذ عود خشب و توضع قطع من الخضار و بعض قطع الدجاج و يكرر الترتيب و يوضع على الشبك
- 6- يشوى في الفرن على حرارة 200 من 12 : 15 دقيقة مع قلب الأعواد في نصف الوقت



اللبن الخاثر هو اللبن الرايب



بسبوسة بالقشطة



الطريقة:

1-الحشوة

يخلط الحليب مع النشا ثم يوضع في طنجرة على نار قوية حتى يتماسك شوية ثم تضاف الفانيليا والقشطة أو القيمر و يخلط جيدا و تترك ثواني على النار حتى تتماسك

2-البسبوسة .. تذوب الزبدة على نار هادئة

يخلط السكر و جوز الهند و السميد و البيكنج بودر ثم تضاف البيضة و الفانيليا ثم الزبدة و الزبادي (الروب) و تخلط حتى تصير عجينة لينة

3-يوزع 1/2 مقدار السميد في طبق بايركس زجاجي ثم توزع القشطة دون الوصول للأطراف ثم يوزع باقي السميد مع الإبتداء من الجوانب

4-تخبز في فرن حرارته 180 من 20 : 25 دقيقة حتى يصير لونها ذهبي

5-تصب الشيرة على البسبوسة و تزين بالفستق



وقت الفرن : حوالي 35 دقيقة

الشيرة كانت ساخنة و البسبوسة ساخن 4-