

الرفيق الطبيعي
لجميع حلوياتك



الحلو وأحلى مع حليب نستله المركز المحلى

حليب نستله المركز المحلى يساعدك على تحضير حلويات شهية ومتنوعة. جربي الكريم كراميل اللذيذ وستجدينه المفضل لدى جميع أفراد العائلة! فقط إتبعي الخطوات الخمس التالية لتحصلي على الذكريم كراميل بسرعة وسهولة.



٥ يطهى الخليطة داخل الفرن لمدة ساعة تقريبا حتى يصبح متماسكاً ثم يُؤد جيداً و يقرب في الصباحون قبل التقديم.

وصفة شهية خلف كل غلاف



كريم كراميل
المواد: ٣٠ ملاعق صحن
١ علبة حليب مركز
نصف لتر من
٢ أو ٣ ملاعق
١ ملعقة كبيرة من
الطريقة: ١- تسخن الفرن إلى
٢- تذاب السكر حتى
٣- يصب في وعاء
٤- يمزج الخليط
٥- يطهى في قدر
٦- يترك ١٨٠ درجة



١ يُسخن الفرن إلى ١٨٠ درجة مئوية. توضع ٤ ملاعق كبيرة من السكر في قدر عميقة وتذوب على نار هادئة حتى تتحول إلى كراميل.



٢ يصب الكراميل في وعاء كبير سعة لتر ونصف أو ستة أوعية صغيرة سعة ١٥٠ ملتر.



٣ يُذوّب حليب نستله المركز المحلى مع ٥٠٠ ملتر (مل) عالية ونصف فارغة من حليب نستله المركز المحلى (من الماء) ويضاف إليه ٤ بيضات مخفوقة وملعقة كبيرة من الفانيليا (حسب الرغبة).



٤ يصب المزيج في وعاء (أو أوعية) الكراميل ثم يوضع في قدر من الماء الساخن (بان ماري).

قسم الحلويات تحت رعاية



قشطة نستله



بسكويت بالفاكهة والجيلي

المقادير:

عدد من أطباق البسكويت الصغيرة - فاكهة الموسم - كيس جيلي - قشطة نستله.

الطريقة:

تغسل الفاكهة وتقشر وتقطع حسب نوعها. يغلى كوب ماء ويوضع فيه

كيس الجيلي ويذاب جيداً. يصب الجيلي على الفاكهة وترص الفاكهة في أطباق البسكويت بشكل منسق وتدخل الثلاجة لتجمد وبعد ذلك تجمل بقشطة نستله والمكسرات بشكل جميل ثم تقدم.

كريم كرمل بحليب نستله المركز المحلى

المقادير:

٢ علبه حليب نستله المركز المحلى - ٣ كوب ماء - ٦ بيضات - نصف كوب توست طري مفروم ناعم - كوب سكر - ملعقة ليمون - فانيليا - قشطة نستله.

الطريقة:

يغلى الماء ويضاف حليب نستله المركز والمحلى ويضاف التوست ويخفق في الخلاط ويخفق البيض مع الفانيليا ويضاف الحليب والتوست مع البيض والفانيليا ثم يخفق هذا الخليط كله مع بعضه. يوضع السكر مع الليمون وقليل من الماء ويترك حتى يحمر لونه. يطن به قوالب صغيرة أو قالب واحد كبير ويترك حتى يبرد. يصب الكريم في القوالب المعدة وتدخل في فرن هادىء حتى تنضج ويترك ليبرد وتقلب في طبق التقديم وتجمل بالقشطة نستله والفاكهة وتقدم باردة.



خشاف بقشطة نستلة

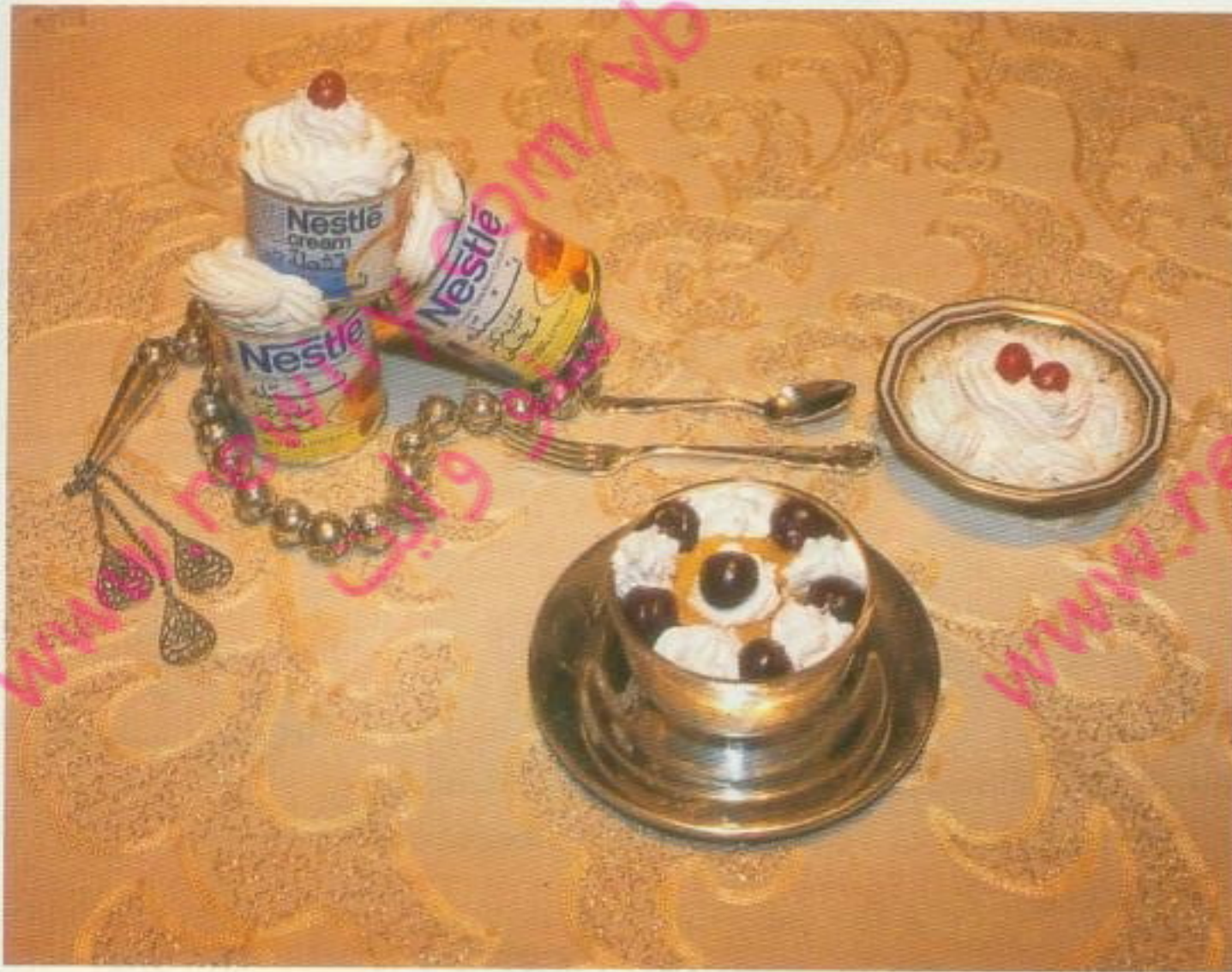
المقادير:

كوب تين جاف - كوب مشمش
جاف - كوب وشنا - كوب قراصيا -
كوب لوز - فانيليا او ماء زهر او ماء
ورد - قشطة نستلة.

الطريقة:

يغلى الماء وتضاف القراصيا
وتغلى خمس دقائق ثم توضع
الوشنا بعد خمس دقائق ثم يوضع
التين والمشمش خمس دقائق على
النار ثم يقشر اللوز ويضاف إلى
الخشاف.

يوضع في الثلاجة حوالي ثلاث
ساعات ويغرف في كاسات
ويجمل بقشطة نستلة وذلك عند
التقديم.



فطائر المرى بالقشطة

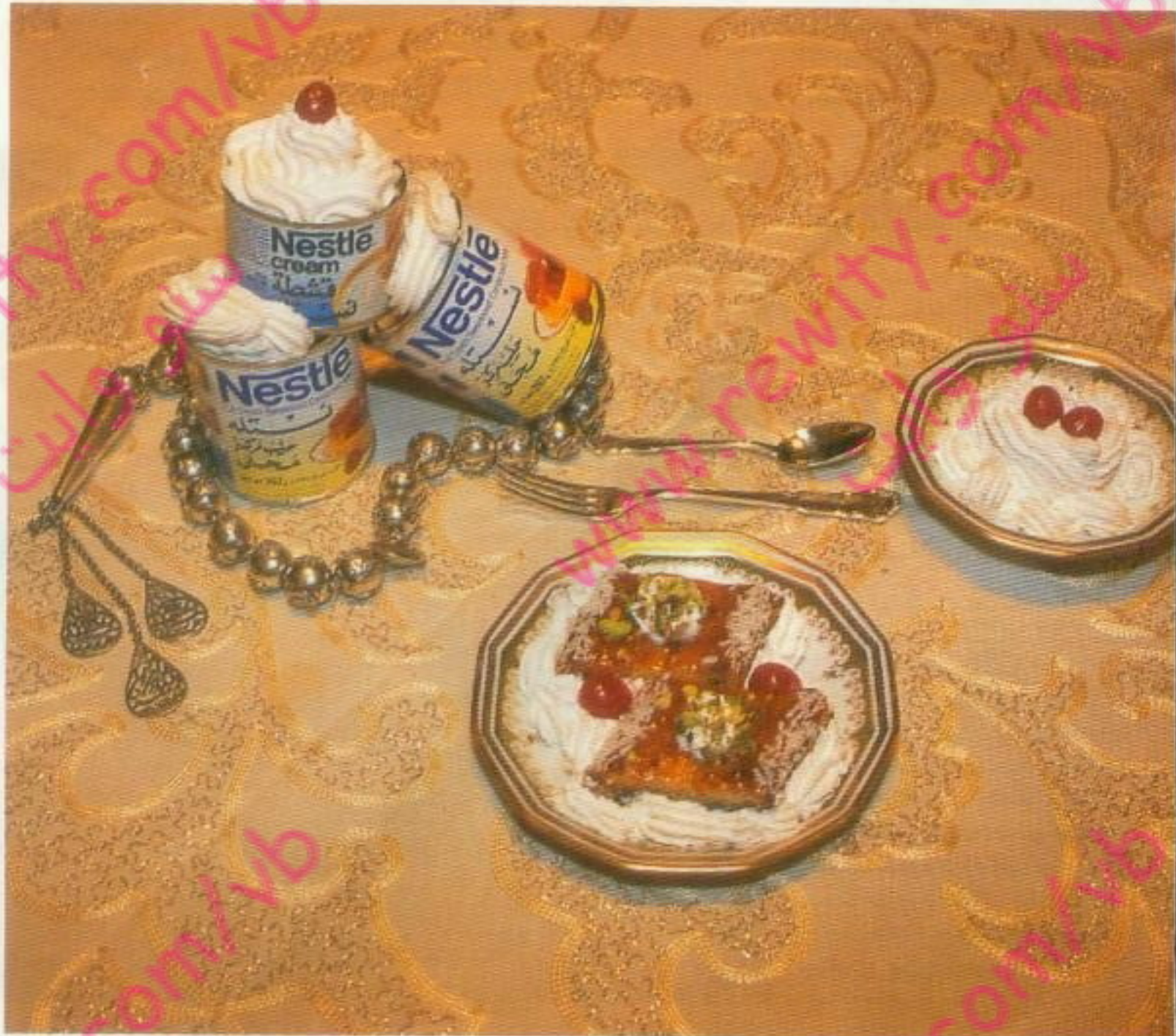
المقادير:

نصف علبة حليب نستلة
مركز ومحلى - ٢ كوب
دقيق - نصف كوب زبدة -
نصف كوب سكر - فانيليا -
٢ بيضة - مربى - مكسرات
- قشطة نستلة - كيس
بيكنج بودر.

الطريقة:

تحقق الزبدة مع السكر
حتى ينعم وتضاف الفانيليا
ثم البيض ويستمر في
الخفق.

ينقى الدقيق مع الخميرة
وتعجن عجينة لينة بالحليب
نستلة وتترك ، تفرد العجينة
في صاج مستطيل وتدهن
بالمربى ويغطي الوجه
بالمكسرات تماماً وتدخل
الفرن حتى تنضج وتقطع
مربعات وهي ساخنة ثم
تترك لتبرد وتجمل بقشطة
نستلة وتقدم.



عش البلبل

المقادير:

نصف كيلو جلاش - مكسرات -
سمن - فانيليا - ٢ كوب سكر -
نصف كوب ماء - ملعقة ليمون -
قشطة نستلة.

الطريقة:

تاخذ ورقة جلاش وتلف بان
تطوى وترم حتى تصبح مثل
العصا وتلف حول نفسها حتى
تصبح في شكل عش البلبل وتكرر
العملية حتى تنهي الكمية. ترص
الوحدات في صينية وترش بالسمن
وتدخل الفرن حتى تحمر وتترك
لتبرد. يرفع السكر مع الماء
والليمون ويترك على النار ليغلي
حتى يعقد. تسقى وحدات عش
البلبل بالشراب وترص في طبق
التقديم وترش بالمكسرات المفرومة
وتجمل بالقشطة نستلة وتقدم.



كيك بالجيلي والفاكهة

المقادير:

كيك إسفنجي أو بسكويت
سافويار - ٢ علبة جيلي -
فاكهة حسب الرغبة - فاكهة
محبوبة - قشطة نستلة.

الطريقة:

يقطع الكيك شرائح أما إذا
استعملت البسكويت فيرص
في طبق التقديم. يغلي ٣ كوب
ماء ويذاب الجيلي فيها. تقشر
الفاكهة وتقطع حسب نوعها
يسقى البسكويت أو الكيك
بالجيلي الطبقة الأولى تنقع
الفاكهة في الجيلي مدة ربع
ساعة قبل أن تستعمل ثم
ترص الفاكهة طبقة واحدة
وتكرر العملية حتى يمتلئ
الطبق وتكون الطبقة الأخيرة
فاكهة ويصب عليها الجيلي
الباقي. تدخل الثلاجة حتى
تجمد وتجمل بالقشطة بشكل
منسق.



قسم الحلويات تحت رعاية



أم على بالقشطة

المقادير:

نصف كيلو جلاش - ٢ علبه
حليب نستله المركز والمحلي - ٢ علبه
قشطة نستله - سمن - كوب
مكسرات - ١ كوب زبيب - فانيليا.

الطريقة:

يفرد الجلاش حتى يجف ويدخل
الفرن حوالي عشر دقائق ثم يرش
بالسمن حتى يحمر ويرص في طبق
فرن. يغلح حليب نستله المركز

والمحلي مع ٢ كوب ماء وتضاف الفانيليا وتوضع المكسرات والزبيب على
الجلاش - ثم يصب الحليب ويدخل الفرن حتى يتشرب ثم
توضع عليه القشطة ويدخل الفرن حتى يحمر ويجمل ويقدم
ساخناً.

كنافة بالقشطة

المقادير:

نصف كيلو كنافه - سمن - سكر
ناعم - ربع كيلو جبن ريكونا - ٢ علبه
قشطة نستله - كوب مكسرات - ٢ علبه
حليب نستله مركز ومحلي - فانيليا - ٢
كوب سكر - ملعقة ليمون - نصف
كوب ماء.

الطريقة:

تفرك الكنافه بالسمن وتقطع رفيعة
جداً. يضاف نصف كوب سكر ناعم
وتقلب جيداً.

يهرس الجبن جيداً وتقلب معه
القشطة والحليب والمكسرات المفرومة
جيداً. تجهز صينية وتدهن بالسمن
جيداً ويوضع فيها نصف الكنافه
وتضغط ويوضع عليها الحشو ثم
يوضع نصف الكنافه الثاني وتضغط
جيداً وتدخل الفرن على صاج الفرن
عشر دقائق وتقلب على الوجه الآخر
حتى تحمر وتغطي.

إعداد الشراب..

يوضع السكر مع الليمون والماء يغلى
على النار حتى يعقد جيداً. تضاف
الفانيليا أو الهيل وتسقى الكنافه بالشراب
وتغطي. تقلب في طبق التقديم وتجمل
بقشطة نستله وتقدم ساخنة أو باردة.



بسبوسة شامى

المقادير:

٢ كوب دقيق سميد - ٢ علبة حليب نستله المركز والمحلى - نصف كوب زبدة - ٢ كوب شراب سكرى - ٢ كوب سكر - ملعقة ليمون - فانيليا - سمن - ٢ ملعقة بيكنج بودر - قشطة نستله.

الطريقة:

تخفق الزبدة جيداً ثم يضاف ٢ علبة حليب نستله المركز والمحلى ويستمر في الخفق عشر دقائق - يضاف الدقيق مع الفانيليا وملعقة بيكنج بودر ويقلب. تدهن صينية بالسمن جيداً وترش بالدقيق. يصب فيها خليط البسبوسة ويسوى السطح وتترك ٦ ساعات. يوضع السكر مع نصف كوب ماء والليمون ويغلى على النار. تضاف الفانيليا حتى يعقد - يرص اللوز على البسبوسة بعد أن يسلق ويقشر - تدخل الفرن حتى تحمر وتنضج، تسقى بالشراب عند خروجها من الفرن وتغطى حتى تبرد، توضع في طبق التقديم وتعمل بقشطة نستله وتقدم.



أصابع الكيك المقلى

المقادير:

عدد ٢ كوب دقيق ٠ سمن - ٢ ملعقة زبدة - نصف كوب سكر - ٢ بيضة - فانيليا - ٢ كيس بيكنج بودر - شراب سكرى - ٢ علبة قشطة نستله - ٢ كوب سكر - نصف كوب ماء - ملعقة ليمون - زيت.

الطريقة:

يخفق الزبد مع السكر حتى ينعم. يضاف البيض ويستمر في الخفق. تضاف الفانيليا والدقيق السميد والخميرة.

تعجن العجينة وتفرد وتقطع حسب الرغبة أصابع. يقدح الزيت وتقل فيه الأصابع وتوضع على الورق حتى يمتص الزيت.

يوضع السكر والماء والليمون على النار حتى يغلي قوامه. توضع الأصابع فيه وترص في طبق التقديم وبعد أن تبرد تجميل بالقشطة والفسق.





www.newity.com/vb
سنو وايت



مدّة التحضير: ١٥ دقيقة
مدّة الطهو: ٢٥ - ٣٠ دقيقة
الكمية تكفي: ٦ إلى ٨ أشخاص

مربّعات البندق

المكوّنات:

- ٣/٤ كوب أو ١٦٠ غرام من الزبدة والمذوّبة • ١ ١/٤ كوب أو ١٧٥ غرام من الدقيق العادي • ٣ بيضات
- ملعقة صغيرة من البيكينغ باوذر • ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا • علبة ٣٩٧ غرام من حليب نسقله المكثف المحلى

للتغليف:

- كويان أو ٣٠٠ غرام من معجون البندق بالشوكولاتة • ٣ ملاعق كبيرة من البندق المسحوق سحقاً خشناً

طريقة التحضير:

- تمزج كل المكوّنات داخل وعاء خلاط كهربائي وتخلط على سرعة خفيفة لمدة دقيقتين ثم على سرعة متوسطة لمدة دقيقتين إضافيتين أو إلى أن يصبح المزيج مرناً.
- يُسكب المزيج في قالب مسطح قياس ٢١ سم ومدهون بالزيت أو الزبدة مع تغطية القاعدة بورق الشب. يُخبز القالب في فرن محمى على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة أو إلى أن تصبح الكعكة شديدة العلمس عند رصّها بالإصبع.
- تُستخرج الكعكة من القالب وتقلب على وجهها على رف معدني كي تبرد.
- يوضع معجون البندق بالشوكولاتة في وعاء فوق الماء الساخن إلى أن يندوب.
- تمرغ التغليف على الكعكة الباردة ويرش البندق المسحوق فوقها ثم تقطع إلى مربّعات وتقدّم.
- تبرد الكعكة لمدة ١٠ دقائق ثم يمرر السكين عند أطراف القالب وتقلب الكعكة منه.



for more recipes

لمزيد من الوصفات

www.Nestle-Family.com



كعكة الشوكولاتة المحشوة بالكريمة



مدة التحضير: 15 دقيقة. - مدة الطهو: 50 دقيقة. - الكمية تكفي ل: 6 أشخاص.



٦ أشخاص

١٥ دقيقة

طريقة التحضير:

- يُخلط الزبد مع البيض، وحليب «نستله»، المكثف المُحلّى، والمدقيق، والبيكينغ باودر، ومسحوق الفانيلا، ومسحوق الكاكاو داخل وعاء خلّاط كهربائي.
- يُخفق المزيج بدرجة سرعة منخفضة إلى أن تمتزج المكونات جيداً بعضها مع بعض. ثم يُخفق بدرجة سرعة متوسطة مدة 4 إلى 5 دقائق، أو حتى يصبح المزيج ناعماً ويتغير لونه.
- يُقلب المزيج إلى قالب خبز مدور 24 سم، مدهون بالزبد المُذاب أو الزيت، ثم يُخبز في فرن مُحمّى على حرارة 170 درجة مئوية مدة ساعة أو حتى يتم إدخال سيخ في وسطه وأخراجه نظيفاً. تُقلب الكعكة وتترك جانباً حتى تبرد.
- لتحضير الحشوة، يُخلط الجبن الطري مع المكونات المتبقية ويُحرك المزيج حتى ينتفخ قليلاً.
- تُقطع الكعكة إلى ثلاث طبقات ويتم حشو الكريمة بين الطبقات.

المقادير:

- ثلاثة أرباع الكوب أو 150 غراماً من الزبد الخالي من الملح الطري.
- 4 بيضات.
- علبة 397 غراماً من حليب «نستله»، المكثف المُحلّى.
- كوب وثلاثة أرباع الكوب أو 250 غراماً من المدقيق العادي، المنخول.
- ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر.
- ملعقة ونصف ملعقة الصغيرة من مسحوق الفانيلا.
- ملعقة ونصف ملعقة الكبيرة من مسحوق الكاكاو.
- للحشوة:
- كوب واحد أو 200 غرام من جبن الماسكاربوني الطري.
- ملعقتان كبيرتان من السكر البودرة.
- علبة 170 غراماً من قشدة «نستله».
- ملعقة صغيرة من قهوة «نسكافه»، سريعة التحضير.

يمكن استبدال جبن «الماسكاربوني»، الطري بأي نوع آخر من الجبن الطري المتوافر في المحال القريبة منك.

كل مرة. أذ مرة!

لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com



السورسرية





كعكة المهرلبية والفرلولة

• مدة التحضير: ٢٥ دقيقة • مدة الطهي: ١٠ دقائق • الكمية: تكفي ٨ أشخاص

المكونات:

مكونات القاعدة: • ٢ ١/٢ أكواب أو ٢٥٠ غرام من بسكويت "ديجستيف" المُفتت • ١/٢ كوب أو ١١٠ غرام من الزبدة المذوبة

مكونات الحشوة: • علبه ٣٩٧ غرام من حليب نستله المكثف المحلى • كوبان أو ٥٠٠ مل من الماء • ١/٢ كوب أو ٦٠ غرام من دقيق الترية • ملعقة كبيرة من ماء الزهر

• ٥٠٠ غرام من الفراولة المنزوعة العنق والمفسولة والمقطعة إلى أنصاف • ٥ ملاعق كبيرة من مربى الفراولة

طريقة التحضير:

• يخلط البسكويت المُفتت والزبدة في وعاء، وتُفرك المكونات حتى تُشكّل عجينة. تُرص العجينة في قاعدة قالب للكعكة ذات قطر متحرك قياس ٢١ سم. ثم توضع في

البراد لمدة ١٠ دقائق • يوضع حليب نستله المكثف المحلى، والماء، ودقيق الترية في قدر كبيرة. يُغلى المزيج مع التحريك المستمر حتى يتكاثف المزيج. يضاف ماء الزهر

ويُحرك • يُسكب مزيج القشطة الساخن فوق صينية الكعكة المعدة. يوضع جانباً ليبرد ويُصبح بحرارة الغرفة العادية. تُنشق

الفراولة فوق مزيج القشطة • يُسخن مربى الفراولة في قدر صغيرة حتى يغلي ثم يُسكب بالملعقة فوق الفراولة.

تزين التارت بشرائح الفستق أو الفستق المسحوق



لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com

الإفطار... كل مرة، ألد مرة

السويسرية





حلوى بالسميد والكاجو

٨ أشخاص
٢٠-٢٥
دقيقة

مدة التحضير: 10 دقائق.
مدة الطهو: 10 إلى 15 دقيقة.
الكمية تكفي لـ: 8 أشخاص.

طريقة التحضير:

- يُذاب الزبد في وعاء كبير للصلصة وتُغلى فيها حبوب الهال مدة دقيقة واحدة. يُضاف إليها السميد ويُحرك المزيج مدة دقيقة واحدة.
- يُضاف الماء تدريجياً مع التحريك، ثم يُترك المزيج على نار خفيفة ويُحرك مدة 5 دقائق.
- يُضاف «حليب نستله المكثف المحلى» ويُحرك المزيج مدة 5 دقائق إضافية.
- يُرفع القدر عن النار ويُسكب المزيج في طبق للتقديم، ثم تُرش فوقه القرفة وتُزين بالكاجو. تُقدم الحلوى فوراً.

المقادير:

- 3 ملاعق كبيرة من الزبد.
- 4 حبوب من الهال.
- كوب واحد أو 160 غراماً من السميد.
- كوبان أو 500 مل من الماء.
- علبة 397 غراماً من حليب «حليب نستله المكثف المحلى».
- ملعقة ونصف ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة.
- ربع كوب من الكاجو المحمص.

يمكن تقديم هذه الحلوى مع خبز «بورى» أو الخبز العربي المقلي عند الفطور، كما يمكن تقديمها مع القطر.



كل مرة. أذم مرة!

لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com





الكنافة النابلسية بالقشطة

مدة التحضير: ٢٥ دقائق • مدة الطهي: من ٣٠ دقيقة • الكمية: تكفي ٨ أشخاص

المكونات:

١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق الصبغة البرتقالية • ٤ ملاعق كبيرة من السمن • ٢٠٠ غرام من عجينة العتمليه المقطعة إلى قطع قصيرة • علبه ٣٩٧ غرام من حليب نستله المكثف المحلى • كوبان أو ٥٠٠ مل من الماء • ١/٢ كوب أو ٦٠ غرام من دقيق الذرة

طريقة التحضير:

• يُدهن قعر وجوانب قالب الخبز المدور والمسطح قياس ٢٥ سم بمزيج مسحوق الصبغة البرتقالية مع ملعقتين من السمن (مع الاحتفاظ جانباً بملعقتين كبيرتين من السمن). توضع عجينة العتمليه في الصينية. تُذوّب الكمية المتبقية من السمن في قدر صغير وتُسكب فوق العجينة ثم تُضغط العجينة بواسطة وعاء مليء بالماء لمدة ساعة على الأقل في مكان معتدل الحرارة. يُرفع الوعاء وتُخبز صينية العتمليه في فرن محمى على حرارة ١٥٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة أو إلى أن تصبح العجينة جافة. تُستخرج الصينية من الفرن وتوضع جانباً. يُمزج حليب نستله المكثف المحلى مع الماء ودقيق الذرة في قدر مع التحريك المستمر حتى يغلي ويصبح سميكاً. يُسكب مزيج حليب نستله المكثف المحلى فوق العتمليه ويُملس السطح بشكل متجانس. تُترك الكنافة لمدة ٥ دقائق قبل أن تقلب إلى طبق للتقديم. تُقطع وتُزين بالفستق المسحوق ثم تُقدم ساخنة مع القطر.

يمكن الحصول على مسحوق الصبغة البرتقالية من محلات الحلويات العربية.

لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com

الإفطار... كل مرة، أذ مرة.



www.rewity.com/vb
سنو وايت

www.rewity.com/vb
سنو وايت



البسبوسة بجوز الهند

مدة التحضير: ١٠ دقائق • مدة الطهي: ٣٥ دقيقة • الكمية: تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

المكونات:

ملعقة كبيرة من الطحينة • ١/٢ كوب أو ١٠٠ غرام من السمن الطري • ٣٩٧ غرام من حليب نستله المكثف المحلى • ملعقة صغيرة من البيكينج باوذر • كوبان أو ٣٢٠ غرام من السميد الخشن • كوب واحد أو ١٠٠ غرام من جوز الهند المحضف • كوب واحد أو ٢٥٠ مل من الماء
للقطر: ١ ١/٢ كوب أو ٣٠٠ غرام من السكر • كوب واحد أو ٢٥٠ مل من الماء • ملعقة صغيرة من عصير الحامض • ملعقة كبيرة من ماء الزهر

طريقة التحضير:

• يدهن قالب للخبز قياس ٢٨ سم × ٢٤ سم بالطحينة • يُمزج السمن مع حليب نستله المكثف المحلى والبيكينج باوذر وتُحرك جيداً. يُضاف السميد وجوز الهند المحضف والماء وتُحرك المكونات جيداً إلى أن تمتزج ببعضها • يُسكب المزيج في قالب الخبز المجهز ويُخبز في فرن محمى على حرارة ١٩٠ درجة مئوية لمدة ٣٥ دقيقة أو إلى أن يصبح الوجه ذهبي اللون • يُستخرج القالب من الفرن ويُسكب فوقه القطر المبرد ثم يوضع في مكان معتدل الحرارة كي يبرد ويُقطع إلى أشكال مناسبة ويُقدم
لتحضير القطر: يوضع السكر والماء في قدر ويُغلى المزيج ويُترك على نار خفيفة لمدة ٦ إلى ٨ دقائق ثم يُرفع عن النار ويُضاف إليه عصير الحامض وماء الزهر.



لترين البسبوسة بجوز الهند المحضف

لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com

الإفطار... كل مرة. ألد مرة*

السويسرية





كعكة مع كريمة اللراميل (قدرة قادر)

- مدة التحضير: 25 دقيقة. - مدة الطهو: 45 إلى 50 دقيقة. - الكمية تكفي لـ 6 أشخاص.

المكونات:

- كوب واحد أو 140 غراماً من الدقيق العادي المنخول.
- 3 بيضات متوسطة الحجم.
- نصف كوب أو 100 غرام من الزبد الطري.
- ملعقة صغيرة من البيكينغ باوور.
- ربع ملعقة صغيرة من صودا الخبز.
- برش حامضة صغيرة.

- ثلاثة أرباع الكوب أو 150 غراماً من السكر.
- عكبية واحدة 397 غراماً من حليب نستله المكثف المُحلى.
- كوبان ونصف الكوب أو 600 مليلتر من الماء المغلي.
- 5 بيضات.
- ملعقتان صغيرتان من مسحوق الفانيلا.

طريقة التحضير:

- يُمزج الدقيق مع البيض والزبد والبيكينغ باوور وصودا الخبز وبرش الحامضة في وعاء كبير. ثم يُخفق المزيج بواسطة خفاقة كهربائية مدة 4 دقائق بدرجة سرعة متوسطة.
- يُسكب مزيج الكعكة في الوسط فوق مزيج الكريمة، ويُوضع في وعاء مليء بالماء في فرن مُحَمَّص على حرارة 160 درجة مئوية مدة 45 إلى 50 دقيقة أو حتى تصبح الكعكة مطهوهة جيداً.
- يتم إخراج الوعاء من الفرن ويُترك جانباً ليبرد، ثم يوضع في التلاجة مدة 2 إلى 3 ساعات حتى يصبح بارداً كلياً.
- تُقلب الكعكة إلى طبق للتقديم وتُقدَّم.

- يُوضع السكر في مقلاة مستديرة للخبز قطرها 25 سنتيمتراً، وتُوضع المقلاة على نار خفيفة حتى يذاب السكر ويتحول إلى كراميل. ثم تُرفع عن النار وتُحرك في كل الاتجاهات حتى يُغلف الكراميل القاعدة والجوانب وتُوضع جانباً.
- يُمزج حليب نستله المكثف المُحلى مع الماء والبيض، ومسحوق الفانيلا داخل وعاء، تُحرك المكونات جيداً حتى تمتزج بعضها مع بعض. ثم يُسكب المزيج فوق الكراميل في المقلاة.

للحصول على أفضل النتائج استخدم الماء الساخن خلال ملء البان - ماري.

كل مرة. الذ مرة.

لمزيد من الوصفات



www.nestle-laziz.com





السحلب

- مدة التحضير: 10 دقائق.
- مدة الطهو: 10 دقائق.
- الكمية تكفي لـ 8 أشخاص.

المقادير:

- 4 أكواب أو لتر من الماء.
- علبة 397 غراماً من حليب نستله المكثف المحلى.
- ربع ملعقة صغيرة من المسكة المطحونة.
- ربع ملعقة صغيرة من المَحَلب المطحون.
- 3 ملاعق كبيرة أو 40 غراماً من دقيق الذرة.
- 3 ملاعق كبيرة من ماء الورد.
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة.

طريقة التحضير:

- يوضع الماء وحليب نستله المكثف المحلى، والمسكة، والمحلب، ودقيق الذرة داخل وعاء كبير للصلصة.
- يُغلى المزيج ثم يُترك على نار خفيفة، مدة تتراوح بين 7 و10 دقائق مع التحريك المستمر.
- يُرفع القدر عن النار ويُضاف إليه ماء الورد، ثم يُسكب المزيج داخل أكواب للتقديم.
- تُرش القرفة المطحونة على الوجه ويُقدّم الشراب ساخناً مع الكعك (البسكويت العربي).

يُنصح باستخدام الكمية المحددة من دقيق الذرة للحصول على المذاق المركز المطلوب.

كل مرة. الذمرة!

لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com





معمول مرّ بالقشطة

مدة التحضير: ساعة • مدة الطهي: من ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة • الكمية: تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص



مكونات العجينة: • كوبان أو ٣٢٠ غرام من السميد الخشن • كوب أو ١٦٠ غرام من السميد الناعم • كوب أو ٢١٠ غرام من السمن المدوب • ١/٢ كوب أو ١٠٠ غرام من السكر • ملعقة صغيرة من مسحوق الحلب • ملعقة صغيرة من الخميرة • ٣ ملاعق كبيرة من ماء الورد • ٣ ملاعق كبيرة من ماء الزهر
مكونات الحشوة: • ٣ أكواب أو ٧٥٠ مل من الماء • علبه ٣٩٧ غرام من حليب نستله المكثف المحلى • ٣/٤ كوب أو ٩٠ غرام من دقيق الذرة • ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

طريقة التحضير:
يخلط في وعاء السميد الخشن والسميد الناعم، والسمن، والسكر، والحلب، والخميرة، وماء الورد، وماء الزهر. تُمزج المكونات جيداً ثم تُغطى وتترك جانبا لمدة ساعة على الأقل تُرص ١/٢ كمية عجينة المعمول في صينية للخبز غير لاصقة ومستديرة مقاسها ٢٨ سم وتُمدّ فيها بشكل متجانس. يخلط الماء، وحليب نستله المكثف المحلى، ودقيق الذرة في قدر متوسطة الحجم. يُغلى المزيج مع التحريك المستمر لتكتاثف. يُضاف ماء الزهر ويُحرك. يُسكب مزيج القشطة الساخن فوق عجينة المعمول في الصينية بشكل متجانس ثم تُوضع الصينية جانبا حتى تبرد وتصبح بحرارة الغرفة العادية. تُوضع الكمية المتبقية من عجينة المعمول بين ورقين رقيقين ثم تُمد بعناية بالشوكة بين الورقتين حتى تصبح حجم الصينية، تُنزع الورقة العليا وتقلب العجينة فوق مزيج القشطة وترص بعناية. (تُنزع العجينة الزائدة من الجوانب). تُخبز عجينة المعمول في فرن مُحمى على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة تتراوح بين ٢٥ و٣٠ دقيقة أو حتى تكتسب لونا ذهبياً. تُخرج الصينية من الفرن وتوضع جانبا لتبرد. يُقطع المعمول إلى مربعات ويُقدّم.

يرص المعمول بالفستق المسحوق ويقدّم القنطري جانبا لإضافته عند الطلب.



لمزيد من الوصفات
www.nestle-laziz.com

الإفطار... كل مرة، ألد مرة.



سلطة الفواكه الطازجة

من أخف أنواع الحلويات، سلطة الفواكه الطازجة، فهي تمتاز بسعرات حرارية قليلة ومذاق طيب ومردود غذائي كبير من الألياف والفيتامينات والمعادن. وهي الأكثر نفعاً لتقديمها بعد وجبة إفطار دسمة.

المقادير:
- مانجو، خوخ، تين، كيوي، برتقال، جريب فروت، أناناس (جميعها غنية بالألياف الطبيعية).
- أنصاف لوز محمص.
- ملعقة متوسطة من السكر أو العسل.

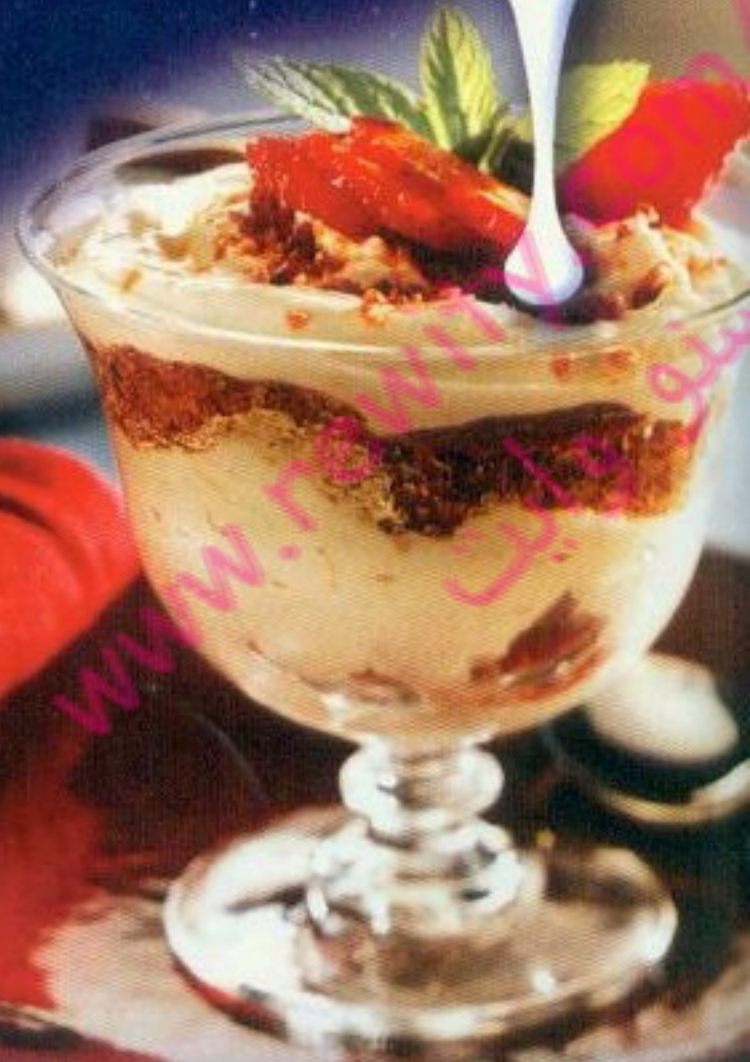
الطريقة:
تقشر الفواكه وتقطع قطعاً صغيرة، وتمزج جميعها في سلطانية كبيرة، يضاف إليها السكر وتغطى بالبلاستيك داخل البراد حتى وقت تقديمها، والسكر هنا ليس فقط للتحلية، إنما أيضاً له فاعلية إخراج بعض من رحيق الفواكه، فتكون عصيراً حلواً طبيعياً. تعرف في كاسات التقديم وينثر عليها اللوز المحمص.

«كاساتا» الآيس كريم

المقادير:
- لتر من آيس كريم الفانيليا أو اللوز، بندق محمص وبارد، فراولة أو توت (حسب الرغبة).

الطريقة:
يغرف الآيس كريم في سلطانية زجاجية كبيرة، ويضاف إليه الفراولة أو التوت المقطعان قطعاً صغيرة وحفنة من البندق المحمص المجروش، يُراعى أن يكون بارداً.
يقلب خليط الآيس كريم حتى تتجانس محتوياته، يطن قالب كيك مستطيل بالبلاستيك، ويغرف فيه الآيس كريم، ويضغط عليه بظهر ملعقة كبيرة، ثم يغطى ببقيّة البلاستيك المتراص حول القالب، يزع في الفريزر مدة يوم، عند التقديم يقلب في طبق كبير مستطيل ويقطع شرائح متوسطة السماكة، في أطباق التقديم.

www.newity.com/vb
سنو وايت



مدة التحضير: ١٥ دقيقة
مدة الطهو: ١٠ دقائق
الكمية تكفي: ١٠ أشخاص

كريمة الفراولة مع اللوز المقرمش

المكونات:

- كوب ١٠٠ أو غرام من السكر الناعم • كوب أو ٧٥ غرام من اللوز المفروم والمحمص • علبة ١٧٠ غرام من قشطة نستله
- كويان أو ٥٠٠ مل من الكريمة السليلة والطازج • كوب أو ١٠٠ غرام إضافي من السكر الناعم • ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا
- كوب أو ١٠٠ غرام من بسكويت الشاي، المقطع إلى أقسام صغيرة • كوب أو ٢٠٠ غرام من الفراولة الطازجة، المقطعة إلى شرائح

طريقة التحضير:

- يضاف السكر إلى قدر متوسطة الحجم ويوضع على نار متوسطة ويحرك لمدة بضع دقائق أو حتى يصبح السكر بلون الكراميل. يضاف اللوز ويحرك المزيج مع الكراميل.
- يرفع المزيج عن النار ويسكب في صينية بلاستيكية مدهونة بالزبدة ويوضع جانباً حتى يبرد. وعندما يبرد مزيج الكراميل واللوز، يطحن في كيس من البلاستيك أو في الخلاطة.
- تضاف قشطة نستله مع الكريمة السائلة الطازجة والسكر الإضافي وخلاصة الفانيلا وتُخفق لمدة ٥-٦ دقائق حتى يتكاثف المزيج.
- تستعمل ملعقة معدنية كبيرة لمرزج الكريمة المحضرة مع البسكويت والفراولة. ويسكب مزيج الكريمة في أطباق صغيرة حتى نصفها ويرش فوقها اللوز المسحوق مع الكراميل، من ثم تضاف طبقة أخرى من مزيج الكريمة وينثر فوقها أيضاً اللوز المسحوق مع الكراميل.
- توضع الحلوى في الثلاجة إلى أن يحين وقت تقديمها.

يُزين وجه الحلوى بشرائح الفراولة.



for more recipes

لمزيد من الوصفات

www.Nestle-Family.com





الأرز بالحليب والعسل والقشدة

ينحدر الأرز بالحليب من منطقة الشرق الأوسط، يعتبر من الحلويات التراثية اللذيذة، يُطهى غالباً بالطريقة نفسها في معظم بلدان الشرق الأوسط، إلا من استثناءات بسيطة، يقدم في رمضان. انتشر في الغرب مع اختلافات بسيطة في طريقة تحضيره وتقديمه.

الطريقة:

يغسل الأرز جيداً، ولا ينقع، يضاف إلى أربعة أكواب ماء نقي، ويترك على نار عالية حتى يغلي تماماً، ثم ينقل على عين البوتغاز الصغيرة المخصصة لعمل القهوة، حتى ينضج ثلاثة أرباع نضج، ويشرب الماء تماماً، هنا يضاف الحليب والقشدة، ويترك مع التقليب كل حين مدة ساعة أو أكثر حتى يتشرب الحليب وتكون له سماكة وهوام شهية، يضاف السكر والعسل مع التقليب المستمر حتى لا يلتصق كل منهما في الحلة (الطنجرة)، يضاف نصف كمية القرفة لإضفاء لون ذهبي مع العسل على الأرز، تحمص المكسرات أو الجوز فقط حسب الرغبة وتضاف إليها وهي ساخنة الكمية المتبقية من القرفة، لتقديمه بأشكال عدة، يمكن تقديمه في أطباق عميقة أو في أكواب كريستالية ذات أشكال رائعة، ينثر عليه الجوز المحمص، ويقدم دافئاً أو بارداً حسب الرغبة.

المقادير:

- كوبان من الأرز المصري أو الأسترالي، لتمييزهما بحبة مستديرة نسبياً واحتوائهما على كمية لا بأس بها من النشاء الطبيعي، لذلك هما الأفضل في تحضير حلوى الأرز بالحليب.
- لتر حليب (4 أكواب متوسطة) كامل الدسم، ملعقة متوسطة من القشدة الطبيعية.
- كوب سكر أبيض، ملعقة متوسطة من القرفة الناعمة.
- ملعقة متوسطة من عسل النحل.
- عين جمل محمص (الجوز) ويمكن استخدام أي من المكسرات المفضلة، لكنه الأفضل مع تركيبة العسل والقرفة.

الشاي المثلج

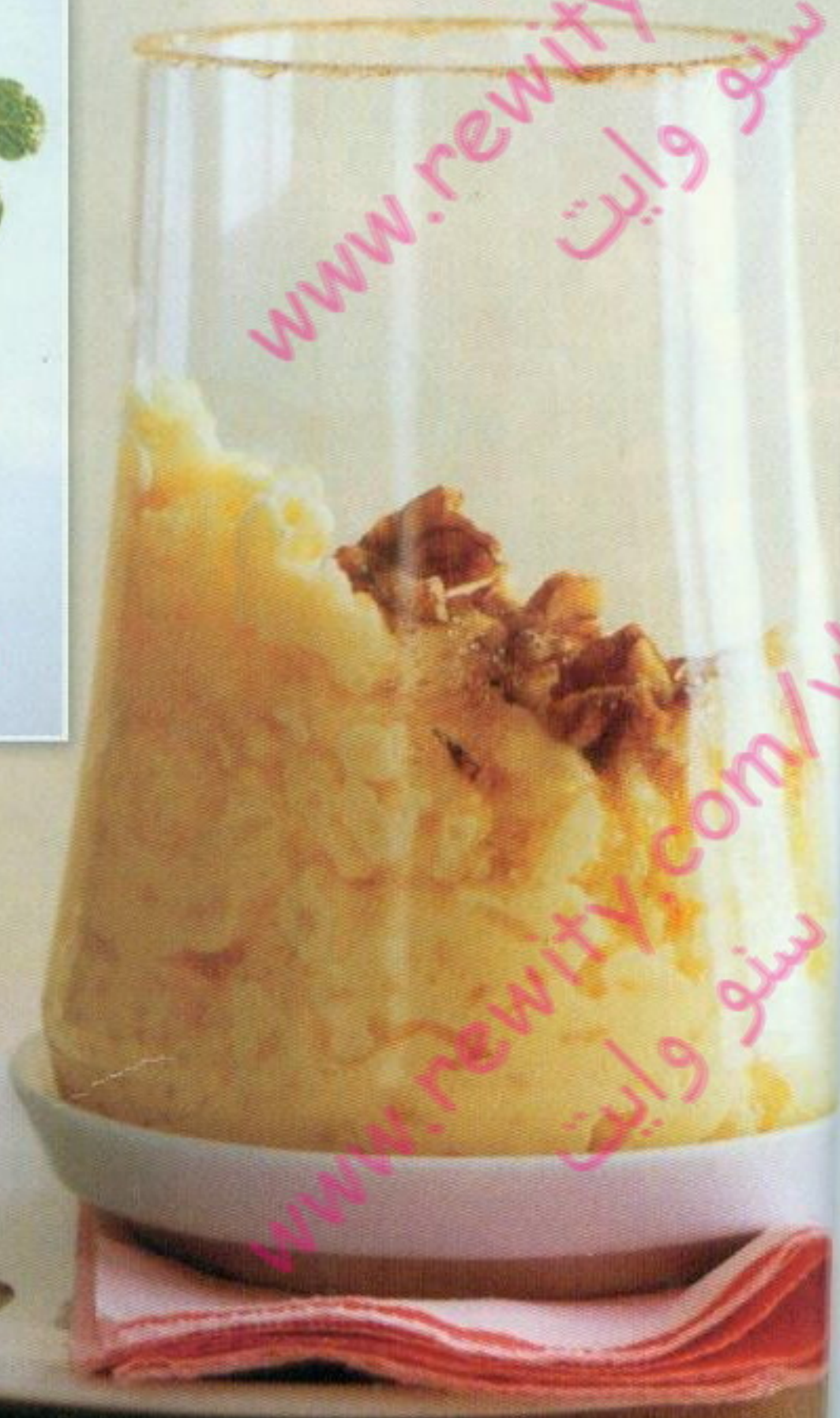
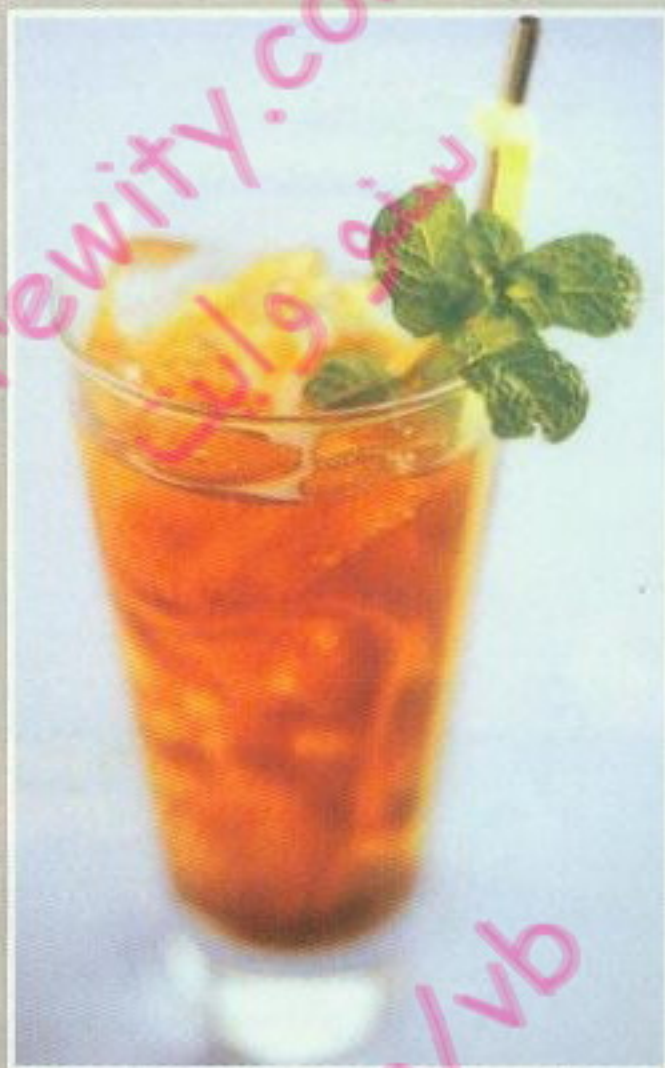
ليس من العصائر، إنما من السوائل المحببة، خاصة في فصل الصيف، ويمكن تقديمه مع الحلويات أو في السحور، لأنه يقلل الظمأ. حيث في العالم العربي الذي اعتادت مجتمعاته تناول الشاي الساخن بنكهات متعددة كالنعناع والقرنفل والميرمية والليمون.

الطريقة:

في «إبريق» زجاجي توضع «باكيئات الشاي» نوعيته حسب الرغبة، ولكن يفضل ألا يكون بنكهة معينة، لأنه ستضاف إليه نكهة النعناع والليمون. يصب الماء المغلي على الشاي ثم يوضع السكر أو العسل ويقلب، حسب الرغبة في نسبة ثقل الشاي، ترفع «الباكيئات» من الإبريق ويترك حتى يبرد تماماً ثم يضاف إليه عصير ليمونة متوسطة عند التقديم في أكواب جميلة، توضع مكعبات الثلج، ويجمل بالنعناع.

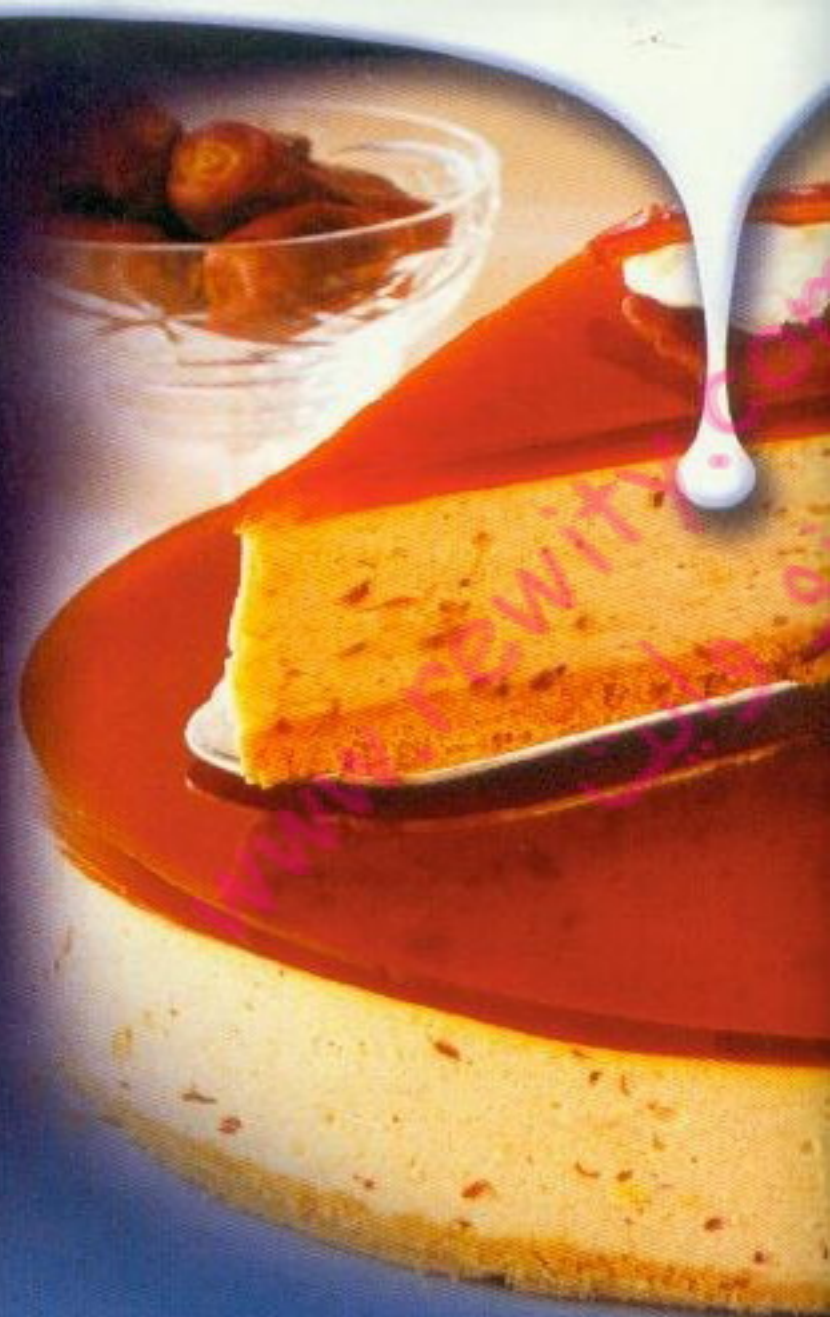
المقادير:

- باكييت شاي (حسب عدد أفراد الأسرة).
- ماء مغلي، سكر أو عسل نحل، نسبة التحلية حسب الرغبة.
- قطرات ليمون، أوراق نعناع طازجة، مكعبات ثلج.





مدّة التحضير: ٢٥ دقيقة
مدّة التبريد: ٣ ساعات على الأقل
الكمية تكفي: ١٠ أشخاص



كعكة الجبنة بالتمر

١٠٠٠ غرام من البسكويت السادة، المفتت • ملعقتان كبيرتان من الزبدة غير المملحة، المذوّبة • ملعقة كبيرة من العسل • كوب أو ١٠٠ غرام من السكر
أو ١٢٥ مل من الماء • كوب أو ٢٠٠ غرام من التمر، المنزوع البذور والمفروم • كوب أو ٢٥٠ مل من الكريمة السائلة، الطازجة والمبرّدة
أو ٢٠٠ غرام من جبنة الكريمة • علبة وزنها ١٧٠ غرام من هشة نستله • ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
ملعقة كبيرة من الجيلاتين البودرة، المذوّبة في ٤ ملاعق كبيرة من الماء الساخن

الجيلي بالتمر • ١/٣ كوب أو ٨٥ مل من الماء المغلي • كوب أو ٦٥ مل من قطر التمر • ١/٣ كوب أو ٨٥ مل من الماء البارد

التحضير:
١- قاتل البسكويت مع الزبدة والعسل. تفرك المكونات بأطراف أصابع اليد. يسكب مزيج البسكويت في قاعدة قالب كعكة بصحن متحرك قطره ٢٠ سم.
٢- مع السكر، الماء والتمر المفروم في قدر صغيرة ويترك المزيج حتى يغلي ثم يطهى على نار خفيفة لمدة ٥ دقائق ويترك جانباً حتى يبرد. ويصبح حرارة الغرفة.
٣- الكريمة السائلة الطازجة لمدة ٥-٦ دقائق أو حتى تكاد تصبح متماسكة ثم توضع في الثلاجة.
٤- جبنة الكريمة، هشة نستله، الفانيليا ومزيج التمر المبرّد حتى يتماسك المزيج جيداً. تضاف الكريمة المخفوقة إلى مزيج الجبنة وتخلط جيداً.
٥- الجيلاتين المذوّب فوق مزيج كعكة الجبنة ويحرك باستمرار.
٦- مزيج الجبنة بالتساوي في القاعدة المعدّة ويوضع في الثلاجة لمدة نصف ساعة أو حتى يكاد يصبح متماسكاً.
٧- تغليفة الجيلي بالتمر وتسكب فوق المزيج. ويوضع المزيج في الثلاجة لمدة ٣ ساعات على الأقل أو حتى يتماسك ويصبح سهل التقطيع.

٨- تغليفة الجيلي بالتمر: يوضع الجيلاتين مع الماء المغلي في وعاء للخلط ويحرك حتى يذوب الهلام.
٩- معجون التمر والماء البارد ويحرك المزيج.

يُزين وجه الحلوى بالكريمة المخفوقة وبشرائح التمر.

for more recipes

لمزيد من الوصفات

www.Nestle-Family.com



أوبري



م علي

- مدة التحضير: 15 دقيقة
- مدة الطهي: 20 دقيقة
- الكمية: تكفي 10 أشخاص



المكونات

- 600 غرام أو 8 قطع متوسطة الحجم من الكراوسان السادة المقطع إلى أجزاء صغيرة • 3 ملاعق كبيرة من الزبيب
- 3 ملاعق كبيرة من جوز الهند المجفف • 3 ملاعق كبيرة من رقائق اللوز المحمصة • 3 ملاعق كبيرة من الفستق، المكسر
- علبه 397 غرام من حليب نستله المكثف المحلى • ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا • 4 أكواب أو لتر واحد من الماء
- كوب واحد أو 250 مل من الكريما السائلة الطازجة والمخفوقة

طريقة التحضير

- يُمزج الكراوسان المقطع مع الزبيب، جوز الهند، اللوز والفستق في وعاء للخبز
- يوضع حليب نستله المكثف المحلى مع الفانيلا والماء داخل قدر كبيرة وتُغلى المكونات ثم تُرفع عن النار وتُسكب مباشرة فوق مزيج الكراوسان في طبق الخبز وتوضع جانبا لمدة 5 دقائق أو إلى أن تمتص قطع الكراوسان أكبر كمية ممكنة من السائل.
- توضع الكريما المخفوقة داخل كيس تزيين الحلويات ثم تُعصر الكريما فوق المزيج المحضر في طبق الخبز
- يوضع طبق الخبز في فرن محمى على حرارة 200 درجة مئوية مع استعمال قسم الشواء فيه ويُطهى لمدة 5 دقائق أو إلى أن يصبح وجه التغليف ذهبياً ويُقدم مباشرة.



يمكن استبدال طبق الخبز بأكواب فردية للخبز.
يمكن استبدال جوز الهند المجفف بالفستق.



لمزيد من الوصفات

www.nestle-lazi

وراء كل بلسمة... وصفة



كعكة التمر والسهم

٨ أشخاص
٥٥ دقيقة

- ♦ مدة التحضير: 15 دقيقة.
- ♦ مدة الطهو: 40 دقيقة.
- ♦ الكمية تكفي لـ: 8 أشخاص.

♦ طريقة التحضير:

تُخلط المكونات كلها داخل وعاء كبير وتُحرك جيداً حتى تصبح عجينة طرية.
- تُسكب العجينة في طبق للخبز 30 سم X 22 سم، مدهون بالزيت أو الزيت، ثم تُخبز في فرن مُحَمَّى على حرارة 175 درجة مئوية مدة 40 دقيقة أو حتى يصبح لونها ذهبياً.
- تُوضَع الكعكة جانباً حتى تبرد، ثم تقطع شرائح وتُقدَّم.

♦ المقادير:

- كوب واحد أو 160 غراماً من السميد.
- كوب واحد أو 140 غراماً من الدقيق العادي.
- ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر.
- ملعقة صغيرة من حبوب اليانسون المطحونة.
- 1/2 ملعقة صغيرة من المَحَلَب.
- كوب واحد أو 160 غراماً من التمر منزوع البذور والمفروم.
- علبة 397 غراماً من حليب نستله المكثف المحلى.
- 1/4 كوب أو 50 غراماً من السكر.
- بيضة واحدة.
- 3/4 كوب أو 150 غراماً من الزبد المُذاب.

في استطاعتكم رشف السهم على وجه المزيج قبل إدخاله الفرن، ثم يُخبز حسب تعليمات الوصفة.

كل مرة. أذ مرة!

لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com





بسبوسة باللوز

١٠-٨ أشخاص

١٥

دقيقة

طريقة التحضير:

يُمزج الزيت مع حليب نستلّة المكثف المحلى، والبيكينغ باودر، ويُحرّك المزيج جيداً. يُضاف السميد، واللوز المطحون والماء، وتحرك المكونات حتى تمتزج جيداً.

- يُسكب المزيج في صينية للخبز، قياس 28 سم X 24 سم، ويُسوى الوجه بشكل متجانس. تُخبز البسبوسة في فرن محمى على حرارة 190 درجة مئوية مدة 35 دقيقة أو حتى يصبح لون الوجه ذهبياً.

- يتم إخراجها من الفرن ويُسكب القطر المُبرّد على وجهها، تُوضع في البراد لتبرد تماماً، تُقطع وتُقدّم.

طريقة تحضير القطر:

يُضاف السكر والماء إلى قدر. يُغلى المزيج ويُترك على نار خفيفة مدة تتراوح بين 6 و8 دقائق. يُرفع عن النار، ويُضاف إليه عصير الحامض، وماء الورد، واللوز المطحون.

♦ مدة التحضير: 10 دقائق.

♦ مدة الطهو: 35 دقيقة.

♦ الكمية تكفي لـ: 8 إلى 10 أشخاص.

المقادير:

كوب أو 200 غرام من الزيت المُذاب.

- علبة 397 غراماً، من حليب نستلّة المكثف المُحلى.

- ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر.

- كوبان أو 320 غراماً من السميد.

- كوب واحد أو 100 غرام من اللوز المطحون.

- كوب واحد أو 250 مل من الماء.

مكونات القطر:

كوبان أو 400 غرام من السكر.

- كوب واحد أو 375 مل من الماء.

- ملعقة صغيرة من عصير الحامض.

- ملعقة كبيرة من ماء الورد.

- ملعقتان كبيرتان من اللوز المطحون.

على تركيبة مزيج البسبوسة أن تكون رخوة بعض الشيء وليست شديدة للحصول على أفضل نتيجة.

كل مرة. أذ مرة!

لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com





الشعبيات

• مدة التحضير: ٣٠ دقيقة • مدة الطهي: ٣٠ دقيقة • الكمية: تكفي ١٠ أشخاص

المكونات:

- علبه أو ٢٠-٢٥ من رقائق عجينة فيلو الجاهزة المثلجة والمذوبة • علبه ٣٩٧ غرام من حليب نستله المكثف المحلى ٣٠ أكواب أو ٧٥٠ مل من الماء
- ٣/٤ كوب أو ٩٠ غرام من دقيق الذرة • ملعقة كبيرة من ماء الزهر • ١/٢ كوب أو ١٠٠ غرام من السمن المذوب • ١/٢ كوب أو ١٢٥ مل من قطر السكر
- ملعقتان كبيرتان من الفستق المسحوق • ملعقتان كبيرتان من زهر الحامض المحفوظ بالقطر

طريقة التحضير:

• يوضع حليب نستله المكثف المحلى، والماء ودقيق الذرة في قدر كبيرة، وتُغلى المكونات مع التحريك المستمر حتى يتكاثف المزيج. يُضاف ماء الزهر ويحرك يوضع المزيج جانباً حتى يبرد ويصبح بحرارة الغرفة العادية. • في أثناء ذلك، تُقطع رقائق عجينة فيلو إلى مربعات يبلغ طولها ١٠ سم. • توضع ١٠ رقائق فوق بعضها البعض لكل قطعة شعبيات. • يُخلط مزيج القشطة البارد حتى يصبح ناعماً وتُغرف ملعقتان من مزيج القشطة وتوضع فوق كل شعبيية التي تلف بشكل مثلث. • توضع الشعبيات بالقرب من بعضها البعض في صينية الخبز. • يرش السمن فوق الشعبيات المعدة ويُخبز في فرن محمى على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة تتراوح بين ١٥ و ٢٠ دقيقة أو حتى يصبح لونها ذهبياً. • تُخرج الصينية من الفرن ويُصفى السمن الفائض منها ثم يرش القطر على كل الشعبيات. • تُزين الشعبيات بالفستق وزهر الحامض المحفوظ بالقطر ويُقدم.

تعدل كمية قطر السكر المضافة لتناسب ذوقكم



لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com

الإفطار... كل مرة، ألد مرة.



السويسرية



زنبود الست بالقشطة

• مدة التحضير: ٣٥ دقيقة • مدة الطهي: ١٠ دقائق • الكمية: تكفي ٨ أشخاص

المكونات:

• علبه أو ٢٠-٢٥ من رقائق عجينة فيلو الجاهزة المثلجة والمدبوبة • علبه ٣٩٧ غرام من حليب نستله المكثف المحلى • ٣ أكواب أو ٧٥٠ مل من الماء • ٣/٤ كوب أو ٩٠ غرام من دقيق الذرة • ملعقة كبيرة من ماء الزهر • زيت للفلي • ملعقتان كبيرتان من الفستق المسحوق • ملعقتان كبيرتان من زهر الحامض المحفوظ بالفطر

طريقة التحضير:

• تقطع رقائق عجينة فيلو إلى أجزاء طولها ١٥ سم وعرضها ٧ سم. تغطى الرقائق بقطعة قماش مبللة وتوضع جانباً. يوضع حليب نستله المكثف المحلى، والماء ودقيق الذرة في قدر كبيرة، وتغلى المكونات مع التحريك المستمر حتى يتكاثف الصلصة. يضاف ماء الزهر ويحرك. توضع المزيج جانباً حتى يبرد ويصبح بحرارة الغرفة العادية. توضع واحدة من الرقائق على طاولة ثم توضع أخرى فوقها بالاتجاه المعاكس. يخلط مزيج القشطة البارد جيداً أو حتى يصبح ناعماً وتُغرف ملعقة كبيرة من هذا المزيج وتوضع فوق عجينة الفيلو بالطول ثم تنس الأطراف الخارجية باتجاه الوسط وتلف بشكل لثافة. تغلى زنبود الست في زيت مُحضى على حرارة ١٩٠ درجة مئوية حتى تكتسب لوناً بنياً ذهبياً. تُرفع من الزيت بملعقة مخروطية وتغسل بقطر السكر المبرد ثم تُرفع من القطر وتوضع في مصفاة لبعض الوقت. تُزين زنبود الست بالفستق وزهر الحامض المحفوظ بالفطر ثم تقدم ساخنة.

طريقة إعداد قطر السكر: يوضع السكر والماء في قدر. يغلى المزيج ويُترك على نار خفيفة لمدة تتراوح بين ٥ و ١٥ دقائق. يُرفع عن النار ويُضاف عصير الحامض، وماء الورد، وماء الزهر.

من أجل حيز زنبود الست بالقرين، توضع زنبود الست المثلجة في صينية الخبز لتصلح من الوصفة والآخرين مسافة ١ سم بين كوب من اللبن المدبب فوقها كل حيز في قدر يحض على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة تتراوح بين ٢١ و ٢٥ دقيقة أو حتى تكتسب لوناً ذهبياً. تغلى اللبن الإضافي من الصلصة وينسب كوب واحد من قطر السكر فوق زنبود الست.

لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com

الإفطار... كل مرة ألد مرة*





الكنافة بالقشطة

• مدة التحضير: ٢٠ دقيقة • مدة الطهي: ٥٠ دقيقة • الكمية تكفي: ٨ أشخاص

المكونات:

لعجينة الكنافة: ١ ١/٢ كوب أو ٢١٠ غرام من الدقيق العادي • ١ ١/٢ كوب أو ٢٤٠ غرام من السميد الناعم • كوب واحد أو ٢١٠ غرام من السمن الطري • ٣٦١ غرام من حليب نستله المكثف المحلى • ملعقة كبيرة من ماء الزهر
لقشطة: • علبة ١٧٠ غرام من قشطة نستله • ٣ أكواب أو ٧٥٠ مل من الحليب السائل • ١/٢ كوب أو ٦٠ غرام من دقيق الذرة

طريقة التحضير:

• يُمزج الدقيق العادي في وعاء مع السميد الناعم والسمن (مع الاحتفاظ بملعقتين كبيرتين جانبا) ثم يضاف ماء الزهر وحليب نستله المكثف المحلى و تمزج حتى تتجانس تماما تسكب هذه العجينة في صينية للفرن إلى أن تصبح سماكتها بمعدل ٤ سم ثم توضع في فرن محمى على حرارة ١٥٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة أو إلى أن تصبح جافة (تحرك العجينة بواسطة ملعقة كل مدة ٥ إلى ٦ دقائق حتى تنفتت) • تُستخرج العجينة من الفرن وتوضع جانبا في مكان معتدل الحرارة كي تبرد • تُخلط العجينة في خلاط كهربائي إلى أن تصبح مرنة ثم تُخلط بواسطة منخل خشب • تُدهن صينية الفرن المدورة والمسطحة غير اللاصقة بقياس ٣٠ سم بالكمية المتبقية من السمن • يُسكب المزيج في الصينية وتُرش العجينة جيدا مع تلميس سطحها بشكل متجانس • تُطهى العجينة في فرن محمى على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة مع تحريك الصينية من وقت لآخر إلى أن تصبح كل الجوانب باللون البني الذهبي • تُستخرج الصينية من الفرن وتوضع جانبا • تمزج قشطة نستله مع الحليب السائل ودقيق الذرة في قدر مع التحريك المستمر حتى يغلي ويصبح سميكاً • تُسكب القشطة المجهزة فوق عجينة الكنافة ويُتمس سطحها جيدا كي يصبح متجانساً • يُمرر سكين عند أطراف الكنافة ثم تُقلب على طبق للتقديم • تُقطع وتقدم ساخنة مع القطر



تمزج الكنافة بالقشطة المسحوق



لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com

الإفطار... كل مرة أذ مرة*





٤ ساعات
ونصف



١٠
أشخاص



حلالة الجبن والقشطة

مدة التحضير: ٤ ساعات • مدة الطهي: ٢٠ دقيقة • الكمية: تكفي ١٠ أشخاص

المكونات:

مكونات عجينة الحلالة: ٢٠٠٠ جرام من جبنة العكاوي المقطعة إلى شرائح رقيقة • ١ ١/٢ كوب أو ٢٤٠ جرام من السميد الناعم • ٢ أكواب من قشر السكر
مكونات الحشوة: ٣ أكواب أو ٧٥٠ مل من الماء • علبة ٣٩٧ جرام من حليب نستله المكثف المحلى • ٣/٤ كوب أو ٩٠ غرام من دقيق الذرة • ملعقة كبيرتان من ماء
الزهر

طريقة التحضير:

- تنقع الجبنة في ماء بحرارة الغرفة العادية لمدة ٤ ساعات لتزول الملح منها (يُغير الماء كل ساعة) ثم تُصفى.
- يوضع حليب نستله المكثف المحلى بالماء ودقيق الذرة في قدر صغيرة، وتغلى الصلصة مع التحريك المستمر حتى تتكاثف. يُضاف ماء الزهر ويحرك. توضع الصلصة جانباً حتى تصبح بحرارة درجة الغرفة العادية.
- توضع الجبنة في وعاء فوق ماء يغلي وتحرك الجبنة حتى تدوب. يضاف السميد ويُحرك لمدة تتراوح بين ٥ و ٦ دقائق.
- تُرش ٤ ملاعق كبيرة من قشر السكر الساخن على طاولة العمل وتوضع عجينة الجبنة الساخنة فوقها، ثم توضع ٤ ملاعق كبيرة أخرى من قشر السكر الساخن على الوجه وتُرق العجينة بالشوبك حتى تصبح طبقة رقيقة تقطع بعدها إلى مربعات طول كل منها ٧ سم.
- يخلط مزيج القشطة الباردة حتى يصبح ناعماً وتُسكب ملعقة كبيرة فوق كل قطعة من العجين وتلف.
- تقدم حلالة الجبن مع الكمية المتبقية من القشر.

لترين حلالة الجبن بالفستق وزهر الحامض المحفوظ بالقشر



لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com



الإفطار... كل مرة. ألد مرة.



Nestle



٤٠ دقيقة



١٠ أشخاص



الغريبة بالفستق

مدة التحضير: ٢٥ دقائق • مدة الطهي: من ١٢ إلى ١٥ دقيقة • الكمية تكفي: ٨ إلى ١٠ أشخاص

المكونات:
 مكونات العجينة: • كوبان أو ٤٠٠ غرام من السمن المذوّب • كوبان أو ٢٨٠ غرام من السكر البودرة • ٤ أكواب أو ٥٦٠ غرام من الدقيق • كوبان أو ٣٠٠ غرام من الفستق والمفروم فرماً خشناً
 مكونات الحشوة: • ٣ أكواب أو ٥٠٠ غرام من الفستق والمطحون • علبة ٣٩٧ غرام من حليب نستله المكثف المحلى • ملعقة صغيرة من ماء الزهر

طريقة التحضير:
 • يخلط السمن والسكر البودرة في وعاء حتى يمتزجا جيداً. يضاف الدقيق وتمزج كافة المكونات جيداً لتشكل عجينة لاصقة. توضع في البراد حتى تجمد قليلاً.
 • يُخلط الفستق المطحون مع حليب نستله المكثف المحلى وماء الزهر حتى تمتزج كافة المكونات جيداً. يُغطى مزيج الحشوة ويترك في البراد حتى يجف قليلاً، ثم يُقسم إلى كرات صغيرة.
 • تُقسم العجينة أيضاً إلى كرات صغيرة وتُحشى بكرات الحشوة.
 • تُغلف كرات العجين المحشية بالفستق المفروم، ثم توضع في قوالب القطائر وترص بترفة.
 • تُخبز في فرن محمى على حرارة ١٢٥ درجة مئوية لمدة تتراوح بين ١٢ و ١٥ دقيقة أو حتى تصبح جافة.

بعد اخراج الغريبة من الفرن تترك جانباً لمدة ١٠ دقائق ثم تُغلى بماء بارد في قوالب القطائر.



لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com

الإفطار... كل مرة، ألد مرة*



للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb