

□



□

□

□

نور الهدى - فلسطين

□

□

□

□

□

الخبز

خبز الكوكيز 



المقادير :

كوب دقيق □

1 ملعقة كبيرة خميرة

1 ملعقة صغيرة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر

1 ملعقة كبيرة حليب بودرة

2 ملعقة كبيرة زيت

2 1/4 كوب ماء

الطريقة :

في العجاق تُخلط جميع المكونات الجافة مع بعض (الدقيق والخميرة والملح والسكر وحليب البودرة)

يُضاف الزيت على العجين ثم يُضاف الماء بالتدريج حتى يتداخل العجين



يُوضع العجين في وعاء ويُترك ليتخمر

يُقطع العجين إلى أحجام مختلفة حسب الرغبة ثم تُكور

ترش قطع العجين بالماء ثم ترش بالسمن أو حبة البركة ، وتترك لتتخمر لمدة □ دقيقة أخرى

تخبز في فرن متوسط الحرارة □ درجة و لمدة □ □ دقيقة

خبز مبسس



المكونات:

500غ سميد أرطب

500غ فارينة

أفاح الخبز (جلاجان - بسباس) -

فنجان زيت زيتون

نصف فنجان خميرة خبز

بيضتان

طريقة التحضير:

ضعي الخميرة في كوب من الماء الدافئ وغطيه بصحن لمدة □ دقائق حتى تتخمر

إخراطي السميد بالفارينة وقليل من الملح ثم الخميرة وقلبي وحمي الزيت واسكبيه على الخليط وقلبي ثم اعجنيه بماء ساخن حتى يستوي العجين

غطيه لمدة ساعة حتى يتخمر ويرفع


اجعليه على سطح أملس واعركيه حوالياً □ دقيقة ثم اثري عليه أفاح الخبز وأنت توصلين العجن

ثم إدهني طبق الفرن بقليل من الزيت وابسطي فيه العجين ليصرح على شكل الخبزة التي ترغبين فيه

ثم جرحي الخبزة بالسكين في اشكال تزيينية ثم غطيها بمنديل ورداء لمزيد التخمير لمدة ساعة

بعد ذلك حمي الفرن وفقصي البيضتين وادهني بالصفار وجه الخبزة ثم ادخليها في الفرن حتى تنضج أخرجيها من الفرن وقدميها.

طريقة الأخت . . حنان من تونس

مقادير عجينة فطائر 



المقادير :

3 بيض

2 كوب حليب دافئ

1 كوب زيت

نصف كوب سكر

1 مكعب خميرة (ما يعادل) غرام تقريبا . . او ملاعق))

8 كوب طحين

القليل من الملح

الطريقة :

نعجن كل هذه المواد ونتركها للتخمير ونأخذ قطعة كبيرة من العجين وفتحها بالطول

ونفرش عليها من اللحم والزيتون تاركين الطرف الطولي لتغلقتها باحكام


نلفها . . ونضعها في صينية الفرن

نغطي الوجه بصغار البيض ونرشه بالسمن وحبة البركة

ندخل الصينية الفرن بدرجة متوسطة

وعندما نخرجها من الفرن . . تقطع الرول بشكل مائل (مورب)

وطبعاً الأفضل ان تؤكل ساخنة

خبز محشو بالشوكولاتة 



كوب دقيق

2 ملعقة كبيرة سكر

1 ملعقة كبيرة خميرة

1/2 ملعقة صغيرة ملح

2 بيض

1/4 كوب زبد

3/4 كوب حليب

1/2 كوب قطع شكولاته

بيض مخفوق وحليب للدهن

الطريقة : - الدقيق مع السكر والخميرة والملح ويُقلب جيدا.

- يُخفق البيض مع الزبد في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة ، ثم يُضاف خليط الدقيق مع الاستمرار في الخفق.

- يُضاف الحليب للخليط السابق مع الاستمرار في العجن حتى يُصبح عجينة متجانسة.

- يُغطى العجين ويُترك ليختمر لمدة □/□ ساعة.

- يُقطع العجين إلى خمس قطع ثم يُحشى بقطع الشكولاته ويُشكل على هيئة كرات.


- تُرص كرات الخبز في صاج فرن وتُترك لتختمر لمدة □ دقيقة.

- يُسخن الفرن على حرارة □ □ درجة مئوية.

- يُدهن الكيزر بخليط البيض والحليب ثم يُخبز في الفرن لمدة □ دقيقة.

- يُقدم مع المربي والعسل والزبدة.

الفطائر

النوع الأول : فطائر الجبنة 



المقادير :

العجين :

□ أكواب حطين " بمقدار كيلو تقريباً "

فنجان سكر

ملعقة كبيرة خميرة فورية

م . ص . ملح

□ ملاعق كبيرة حليب بودرة



□ أكواب ماء دافئ

كوب إلابع زيت نباتي أوزبءة لمن ترعب على حسب الكمية .

بيضة مخفوقة

الحشوة :

جبنة بيضاء أوصفراء

لحمة مفرومة محضرة مسبقاً مضاف عليها ملعقة كبيرة صلصة .

سبانخ محضر مسبقاً

الطريقة :

نضيف جميع المكونات الجافة كالطحين والحليب والخميرة والسكر والملح ونقلبها ثم نضيف

الماء الدافئ حتى تتماسك العجينة ثم نضيف الزيت ونستمر بالعجين حتى تتماسك العجينة ونجعلها على

شكل كرة ثم نغطي العجينة بصينية ثم نضعها في مكان دافئ لتخمر لمدة ثلث ساعة تقريباً . .

وبعد أن تخمر نقوم بتقطيع العجينة إلى دوائر تخمر مدقاً □ دقائق ولترتاح العجين ويسهل عملها وحشوها . .

نفرء العجينة على شكل دائرة ثم نضيف الجبنة ونشكلها كما نريد ونضع قليل من البيض المخفوق مسح على وجه

القطيرة بفرشاة خاصة . .

طريقة اللحمة المفرومة والسبانخ والزعتر :



اللحمة :



يفرم البصل فرماً ناعماً وتقلبه حتى يبدو ذهبياً ونضيف اللحمة المفرومة ونضع الملح والبهارات ونقلبها ونضيق ملعقة صالحة ونقلبها جيداً حتى تنضج . .

السباخ :




يفرم السباخ فرماً ناعماً ثم نضعها بالماء ونغسلها مرات جيداً . . وبعد تصفيتها قليلاً نرش ملح على حسب الكمية ثم نقوم بفرك السباخ باليدين حتى تزل الماء وتفرك قطع قطع بالتدريج حتى تصفى كاملاً ثم تقلب على نار متوسطة و[] بصل أو على حسب الكمية حتى تنضج قليلاً . . ثم نرش عليها الملح والبهارات والسماق والشطة أو الفلفل الأحمر لمن يرغب ثم حشوها في العجينة . .

الزعتر :

نضع ملعقتين زيت زيتون على ملعقة زعتر شامي ونقلب . .

ثم تقوم بتشكيل العجينة على شكل دوائر ودهن الزعتر على العجينة . .



النوع الثاني : البيستزا 



المقادير :

عجينة كالطريقة السابقة

فلفل أخضر بيبار مقطع شرائح

طماطم مقطع شرائح

بصل مقطع شرائح

زيتون أسود جاهز معلب أو مقطع شرائح

زيتون أخضر إن توفر

جبنة أي نوع ويفضل جبنة مازوريللا . .

الطريقة :

يقلب الطماطم والبصل والبيبار على نار هادئة بكمية زيت قليلة كالتحميص . .

أو توضع المكونات على نار هادئة في الفرن وتغطى حتى تنضج قليلاً . . (لمن ترغب)

نفس طريقة العجينة السابقة لكن تضاف بيضة في العجينة . .

وبعد تشكيل العجينة على شكل دوائر ندهن على سطحها صلصة وكاتشب لمن ترغب . .

ونضيف شرائح البيبار والطماطم والزيتون الأسود أو الأخضر إن توفر . .

وبعد تحمير العجينة من الأسفل في الفرن نخرج الصينية قبل تحميرها من السطح ونرش جبنة بيضاء أو مازورلا أو

جبنة مثلثات مبروشة مسبقاً ثم نحمرها بالشكل الخفيف . .

طريقة أخرى للبيتزا :





المكوّنات:

ماء دافئ كوب

دقيق كوبان + ملعقتان كبيرتان

خميرة ملعقتان صغيرتان وربع

زيت زيتون □ ملاعق صغيرة

ملح رشّة

رذاذ طبخ رشّة

دقيق ذرة أصفر اللون ملعقة كبيرة

جبين موزاريلا شرائح كوب وربع

ريحان طازج ثلث كوب

لتحضير صلصة البيتزا الأساسية:

زيت زيتون ملعقتان كبيرتان

ثوم مفروم □ فصوص

طماطم معلّبة □ □ غرام

ملح نصف ملعقة صغيرة



أوريغانو مجفف نصف ملعقة صغيرة

الطريقة :

- 1- لتحضير الصلصة: في قدر، حمي الزيت وقلبي الثوم لدقيقة مع التحريك باستمرار.
- 2- في وعاء، أفرغي علبة الطماطم مع عصيرها وبواسطة شوكة، إهرسي القطع.
- 3- أضيفي الطماطم مع عصيرها فوق القدر مع الملح والأوريغانو واطركي المزيج بغلي.
- 4- خففي النار واطركي المزيج حوالي □ دقيقة مع التحريك من وقت لآخر.
- 5- لتحضير البيتزا: في وعاء الخلاط الكهربائي (أو العجانة)، ضعي ثلاثة أرباع كوب الماء.
- 6- أضيفي الدقيق تدريجياً مع الخلط باستمرار حتى تتجانس المكونات.
- 7- ضعي الخميرة، الزيت والملح واعجني □ دقائق أو للحصول على عجينة متماسكة.
- 8- ضعي العجينة في وعاء ورشي عليها رذاذ الطبخ ثم غطي الوعاء بكيس بلاستيكي وأدخليها إلى الثلاجة □ ساعة.
- 9- أخرجي العجينة من الثلاجة واطركيها مغلقة لساعة أو حتى تصبح على حرارة الغرفة.
- 10- مددي العجينة على سطح مرشوش بالدقيق على شكل دائري دون صنع حافة لها.
- 11- رشي دقيق الذرة الأصفر على وجه البيتزا ثم بأصابعك حاولي صنع حافة للبيتزا.
- 12- غطي العجينة بكيس بلاستيكي واطركيها جانباً لبعض الوقت.
- 13- حمي الفرن على حرارة □ □ درجة مئوية.
- 14- حمي صينية البيتزا أو صينية فرن عادية دائرية □ □ دقيقة قبل وضع العجينة.
- 15- أزيل الكيس البلاستيكي ورشي مقدار ربع ملعقة صغيرة من الملح على العجينة.
- 16- وزعي صلصة البيتزا على العجينة مع ترك مسافة سنتيمتر واحد فارغاً.
- 17- وزعي شرائح الجبن على الوجه.

18- ضعي العجينة في الصينية واخبزيها دقيقة أو حتى تصبح ذهبية اللون.

19- قطعي البيترزا إلى قطع وزينيها بالريحان ثم قدميها ساخنة.

معجنات مشكلة 



المقادير:

4 كوبات طحين

1 كوب حليب بودر

4 ملاعق صغيرة خميرة فورية

2 كوب ماء

2 ملعقة كبيرة سكر

2/1 ملعقة صغيرة ملح

الحشوة:

جبنة كيري

جبنة ابيض مع حبة البركة

حشوة بيتزا (نقانق - فلفل رومي - طماطم - زيتون - جبنة موتزريلا - بصل - زعتر بري)

جبنة شدر مع فلفل رومي + جزر مقطع ناعم + ثوم

طريقة التحضير:

تعجن العجينة وتخمّر لمدة ساعة
وتحشى بالحشوات المذكورة سابقا ويدهن الوجه بالحليب وتخبز في الفرن حتى تتحمر

معجنات حلوة



المقادير:

200 مل . حليب دافئ

35 غرام . زبدة

1 بيضة

2 ملعقة كبيرة . سكر

قليل من الفانيليا

ملح

1 ملعقة صغيرة من الخميرة الجافة

2.5 - 2 كوب طحين (كوب = 250 مل).

الحشوة : حسب الذوق ، ”شوكو ، أو معجون التمر بالقرفة ، مربي أو كريمة“ ...

الطريقة:

-في الحليب الدافئ تذوب الخميرة ثم توضع جانبا.

-تذوب الزبدة ، تصب في وعاء ، يضاف البيض والسكر والملح والفانيليا ، اخلطهم جيدا بالشوكة.

-في الحليب مع الخميرة أضيفي كوب طحين منخول ، وحركي ، ثم أضيفي خليط البيض والزبدة والسكر ، وحركي ، أضيفي

تدريجيا ما تبقى من الدقيق المنخول ، تعجن العجينة ناعمة توضع في وعاء مدهون بالزيت النباتي ، وغطها ، واتركها في مكان دافئ لمدة ساعة.

-قسمي العجينة إلى أجزاء ، فرد كل قطعة بيضاوية الشكل ، وضع قليلا من الحشوة على طرف العجينة ، وتغطي الجزء العلوي من

العجين ، اقلي جيدا حتى لا تتسرب الحشوة .

-شرّحي الطرف الآخر وشكلها كما بالصورة ، ثم ضعهم في الصينية.

-تغطيتها بورق الفويل ”الألمونيوم“ واتركها لمدة دقائق ، سخني الفرن إلى درجة .

-ادهنيها بالبيض ، ثم وضعها في الفرن وتخبز حتى يصبح لونها بنيا ذهبيا .

الكعك التركي



المقادير :

5كواب دقيق

1ملعقة طعام من السكر

1ملعقة طعام الخميرة

11/2ملعقة صغيرة ملح

1/2كوب ماء دافئ (للخميرة)

1/2كوب من الماء (للعجين)

2ملاعق طعام من الزيت النباتي

دبس "مربى التمر"

سمسم


نصف كوب ماء للخلط مع الدبس

توضع الخميرة مع نصف كوب ماء وتترك ١٠ دقائق

بعد ١٠ دقائق نضع السكر والخميرة وتحرك ثم الزيت والدقيق وتعجن مع اضافة الماء بالتدريج حتى تصير العجينة ملساء

تترك لتخمر تقطع العجينة لقطع متساويه وتشكل حسب الرغبة توضع بالدبس ثم ترش بالسمسم وتترك لتخمر

وتخبز على حرارة من متوسطة لعالیه حتى النضج . .

كروسان الشيكولاتة 



مقادير العجينة:

- 3 أكواب ونص دقيق
- كوب ونص لبن بارد سائل
- ربع كوب لبن باودر
- ربع كوب سكر ناعم
- رشة ملح
- ملعقة كبيرة خميره
- ملعقة كبيرة بيكنج باودر
- كوبين زبده

الطريقة :

تعجن العجينة بالمقادير السابقة ما عدا الزبده

الزبده بس للفرد

خلي العجينه تخمر وبعد ما تخمر نبدأ بعملية الفرد

الفرد هنا أهم خطوة حتى يتهدو لك العجينه هشرة يجب أن يكون الفرد دقيق □

عندنا كوبين زبده طويه قسميها الى □ اقسام يعني كل قسم لي خذ نصف كوب .

تفرد العجينه وتدهنيها بزبده النص الاول ونطبق العجينه ونفردها ثاني ونضع طبقة الزبده الثانيه ونخليها نص ساعه في الثلاجه

نخرج العجينه ونفردها ثاني ونكرر نفس الخطوات ونخليها كمان نص ساعه في الثلاجه

بعدين خرجيها من الثلاجه وقطعيها مستطيلا ونحشيها بالشيكولاتة او مربى او وحشوة تفضلية ونلفها

وندهنها بصفار □ بيضات □ معالق لبن سائل ورشة فانليا ونتركها تتراح لمدة ساعة ثم تخبز لمدة ساعة الاثنت على درجة حرارة □ □



حتى تحمر جيداً . .

خلية النحل



المقادير :

٥ ، ٣ كوب دقيق

٣ ملاعق حليب بودره

ملقعه كبيره B.B

ملعقه صغيره ملح ، ملعقه صغيره سكر

ملعقه كبيره خميرة

ربع كوب زيت

علبه زبادي او كوب لبن

الحشوة:

جين كيري

الوجه :

بيضه وحليب نستله

الطريقة :

بالدبايه ناخذ الخميره نذوبها بنصف كوب ماء دافئة مع رشه سكر

نخلط المواد الجافه بعدها نضيف السائل والخميرة

تتخمر من ساعه لساعه ونصف لا أكثر .

هذه العجينه بعد التخمير نتركها ساعه واحده



نفردها بسمك متوسط وبأي قطاعه متوفره لديك قطعها كما هو واضح في الصورة . . طبعاً أنا استخدمت فنجان القهوة



ونحشيها بالجبنه التي نرغب بها . .



نلفها ونكورها ونرصها بصينية تيفال أو أي صينية مدهونة بزيت




واتركها عشر دقائق لربع ساعه فيما يسخن الفرن تكون تخمرت تخميره خفيفه وانتفخت قليلاً

امسح وجهها بصفار بيضه وملعقه حليب وبالفرشاه امسحها .

نضيقها نستله حتى تشرب مباشرة بعد إخراجها من الفرن .



تستطعي استخدام طريقة الفطائر السابقة في صنع خلية النحل . . وتحشى بجبن أو لا تحشى فتأكل بالعسل . . 

ولا يشترط سقيها بنستلة على حسب رغبتك . .

الدونات 



المقادير :

العجينة :

1- زبادي

-كوب لبن

-ربع كوب زيت

-ملح

-3 ملاعق كبيرة سكر

-ملعقة كبيرة خميرة

-ملعقة كبيرة بيكنج باودر

اخلطي جميع المقادير السابقة ثم اضيفي لها

-3 ونصف كوب طحين

اتركيها لتخم دقيقة ثم أعجنها مرة أخرى واطريها حتى يتضاعف حجمها.

قومي بفردھا و تقطيعھا ثم غطيھا و اتركها لمدة عشر دقائق.

ثم تقلى في زيت غزير . .

الدونات في الفرن :



المقادير

كوب دقيق لكل الاستعمالات

ربع كوب سكر

ثلاث ارباع ملعقة صغيرة بيكينغ باودر

ثلاث ارباع ملعقة صغيرة بيكينغ صودا

رشة ملح

بيضة

علبة زبادي غ

ملعقة كبيرة زبدة مذابة

ملعقة صغيرة من الفانيلا

ملعقتان صغيرة من عصير الليمون الحامض

قليل من الزيت لدهن الصينية

ملعقة سكر بودرة لرش الصينية

شغلي الفرن على درجة حرارة □ □

ادهني الصينية بقليل من الزيت ورشيها بالسكر البودرة

ضعي المواد الجافة ومع بعض وامزجهم

ضعي البيض والزبدة المدابة والزبادي المخفوق

واخفقي المزيج جيدا

اضيفي السوائل الى المواد الجافة

وامزجي حتى تتجانس كل المواد

دون المبالغة في الخفق.

صبي الخليط بواسطة ملعقة في صينية الميني دونات




واخبزيها على نار متوسطة في الفرن لتبدو كما في الصورة :



وهناك أيضاً قوالب بأشكال أخرى في السوق للقلي والتحمير ويفضل استخدامها . . وإن رغبتى بوضع مزيج الشوكولا البيضاء ام
السوداء او اضافة بعض الزينة على الدونات فتبدو طعمها أجمل . . أو تكثفي برش السكر البودرة عليها . .
وتم شرح طريقة صنع صوص الشوكولا في باب الحلويات . .



طبق الكريب

النوع الأول : الكريب المالح 

المقادير :

" المقادير تعتمد على حسب الكمية "



ملاحظة : ممكن استبدال الزبدة بالزيت . .

الطريقة :

انخلي الدقيق في إناء كبير ثم أضيفي له المكونات الجافة وامزجيها جيدا صانعة ثقب في المنتصف

أكسري الاربع بيضات وأخفقي البيض مع ذرات الملح جيدا

ثم نضيف الدقيق لخليط البيض بالتدريج ونخلط

عند خفق البيض والدقيق قد يتكثف لا تنزعجي واكملي الخفق

ضيفي كمية الحليب بالتدريج للخليط السابق من الدقيق والبيض

2- اعجنني المزيج جيدا حتى يصبح متجانسا ثم أذبي الزبد (دون أن تسخينها لدرجة حرارة مرتفعة) وأضيفيه.

زمن الخفق لا ياخذ أكثر من دقيقتين

اعجنني المكونات السابقة جيدا حتى تحصلي على عجينة قوامه خفيف نوعا ما . اتركي والعجين قليلا ليتمازج قبل عمل الكريب على

النار

وغطى الاناء بطبقة بلاستيك وريحها في الثلاجه مدة قصيرة . .





طهي الكريب على النار.:

- 1- ادھني سطح مقلاة لایلتصق بها الطعام وتكون صغيرة الحجم بقليل من الزيد ثم سخنيها جيداً على درجة حرارة متوسطة .
- 2- اسكي نصف مغرفة عجین علي سطح المقلاة أو مغرفة صغيرة في حجم الفنجان واقلي لمدة ١٠ دقائق حتى يتماسك العجين تصبج فطيرة ذهبية اللون واقليها على الناحية الأخرى.

عند صب العجينة تدور المقلاة حتى تنكس ككل بالعجين وإذا لم يغطي العجين المصبوب كل قاع المقلاة نصب المزيد حتى نملأ الفراغات

ونلاحظ بدء نضج فطائر الكريب ففي الجهة اليسرى تبدو جافة والناحية اليمنى مازالت رطبة

عندما تنضج فطائر الكريب تنزلق بسهولة من المقلاة

ثم تقلب الفطيرة الكريب على الوجه الثاني حتى تنضج السطح كما فعلنا في الأسفل

عند وضع العجين على المقلاة إذا وجدت الكريب جافة أضيفي المزيد من الزبد والحليب للخليط واعجني مرة أخرى .

أما إذا كانت طرية ولا تتماسك بسهولة أضيفي قليلاً من الدقيق واعجني مرة أخرى.






وهذه هي فطيرات الكريب بعد ان تم قليها كلها . .



وتستخدم في صنع السندوتشات المنوعة كالشورما والجبن وغيرها . .



النوع الثاني : الكريب الحلو 



المقادير :

كوب دقيق

بيضات

ونصف كوب حليب

ملعقة سكر

ربع كوب زبدة

فانيليا

رشة ملح

الطريقة :

نضع الدقيق في إناء كبير ثم نضيف له المكونات الجافة ونمزجها جيداً ونصنع ثقب في المنتصف .

نكسر أربع بيضات ونخفقها مع الملح جيداً .

نضع الدقيق على البيض بالتدريج ونخفق جيداً ونضيف الحليب . .

يغطى ويترك لمدة ساعة أو نصف ساعة . . ونضيف الزبدة في المقلاة حتى تجف ونضع وجه العجين

ونقلبه ليتحمر من الوجهين . .

ويقدم مع كريمة أو قشطة أو فواكه متنوعة كالفرولة والموز . . .



الكريب بالفراولة



المقادير :

كريب حلو

نصف كوب رقائق الشيكولاتة

كوب فراولة مقطعة شرائح

ثلاث أرباع كوب كريمة حلويات مخفوقة

الطريقة :

احضري قدرا صغيرة وضعيه على النار ، ذوبي فيه رقائق الشيكولاتة مع التقليب ثم ارفعيه عن النار واتركيه جانبا
ضعي صوص الشيكولاتة على الجانب الذهبي للكريب وافرديه ، ثم ضعي الفراولة المقطعة وقومي بشنيه على شكل مخروطي ثم ضعي

الكريمة المخفوقة على السطح

ضعي الكريب في طبق التقديم . .

ملاحظة : ممكن استبدال القشطة بالشوكولا وكله على رغبتك . .



المقادير :

1\4 كوب دقيق

1\2 كوب سمن دافئ

1 بيضه

1 ملعقة طعام سكر

1 ملعقة حلي خميره فوريه

رشه ملح

صفار بيضة لدهن الوجه مع رشه من حبه البركه.

ماء دافئ للعجن

عسل للتجليه.

نضع الدقيق والبيضه والملح والسكر والخميره في وعاء العجن.



نعجن المقادير بالماء الدافئ حتى تتجمع العجينه على بعضها جيدا وتكون وسط لا ثقيله ولا خفيفه بعد

ذلك نضع عليها ملعقتين كبار من السمن.



نستمر في العجن حتى نحصل على عجينه ناعمه وطريه ونتركها 10 دقائق مغطاه



نقسم العجينه الى كور بحجم حبة الليمون تقريبا ونغطيها . .



تقوم بدهن صينيته متوسطة بالسمن في القاع وعلى الجوانب وناخذ كره ونفردها قدر

المستطاع بدون ما تقطع .



نفرده الرقاقة في الصينيه وندهن الوجه بالسمن ونرش عليها قليل من الحبة السوداء .



نكرر الطريقة مع بقية الكور . .



واخر طبقة نخلها من دون دهن وجهها بالسمن ونتركها تخمر مرة أخرى لمدة ربع ساعة او حسب الجو..

بعد مضي وقت التخمير ندهن وجه بنت الصحن بصفار بيضه مخلوط معه قليل من الحليب السائل

ونرش الحبة السوداء.



ندخلها الفرن وقد سبق تسخينه ونخلها الى ان تستوي من تحت ونحمر وجهها.



النوع الأول : المطبق المالح :



المقادير :

كوب طحين 3

ملعقة زيت

بيضة

ملح

كوب ماء دافئ

الحشوة :

لحمه مفرومة "لمن ترغب"

بيض

رشه ملح وكمون

طماطم

بيعة (كراث)

تخلط المكونات حتى تتجانس مع بعضها . .



الطريقة :

تعجن العجينة وتكور إلى كور صغيرة بحجم اليد تقريباً □ كور وتوضع في طبق فيه زيت ونصب على الوجه قليل من الزيت ونغطيها ونتركها تترتاح لمدة □ دقيقة .

نبدأ بفرد العجينة بقليل من الزيت ونضع الحشوة المذكورة سابقاً



□

ومن ثم نغلقها كما هو موضح في الصورة



وتقلبها بمقلاة تيفال بقليل من الزيت وتقلبها حتى تبدو النتيجة كما في الصورة :



وتؤكل مع ليمون مقطع شرائح . .

النوع الثاني : المطبق الحلو :



المقادير:

عجين مطبق جاهز

موز أو جبنة حلوة حسب الرغبة

سكر يضاف حسب الرغبة ولكن اذا كان السكر زيادة يكون أذ

بيض

دقيق مخلوط بالماء لتفيل الأطراف

الطريقة:

يهرس الموز بالسكر ويضاف البيض أو الجبن بدل الموز حسب الرغبة

تفرد عجينة المطبق ويوضع أطرافه من العجين السائل

يصب الخليط داخل العجينة

ويهرس الموز بالسكر ويضاف البيض وتخلط المقادير


تُفرد قطعة العجين ويوضع في أطرافها من العجين السائل

يُصب الخليط داخل العجينة

توضع بالصاج ويضغط على الأطراف لكي تثبت العجين وتقلب المطبق على الجهة الأخرى لتتحمّر . .





السمبوسة والسمبوسك : 



السمبوسة :

المقادير للعجينة :

دقيق أبيض .. الكمية التي ترغبين بها ..

قليل ملح

وثلاث او اربع ملاعق كبيرة زيت

ماء

الطريقة تعجني المقادير السابقة والعجينة تكون شبه قاسقي . .



الحشوة:

الحشوه الي ترغيبين بها . .

نجهز كميته من الزيت غير التي ذكرتها بالمقادير وندهن بين كل طبقه وطبق بزيت

نعمل كل ثلاث طبقات فوق بعض أو ممكن اربع طبقات

تقوم بفرد الطبقات الثلاث





على الصباح أو مقلاة التيفال . . ضع الطبقة المفردة وبعد ان تنشف قليلاً قلبها ثم تقطعها



تقسم العجينة إلى مستطيلات ونلفها كالمعتاد وتقليها بعد حشوها . .



حشوات مختلفة لعجينة السمبوسة :

انواع حشوات السمبوسة لمن تحب التنوع في حشوات السمبوسة ويمكن استخدامها ايضا لحشوات الفطائر :

حشوة البيتزا

كوب جبن موزاريلا مبشوره

جبن كرفت ازرق علبة وسط مبشوره

كوب زيتون اخضر الشرايح بس نفرمه خشن

بصله متوسطه مفرومه ناعم

حبة فلفل اخضر مفرومه ناعم

علبة مشروم مفرومه خشن

رشة اوريفانو . . اختياري . .

تحاط مع بعض مثل السلطة وتحشى ..

حشوة سمبوسة اللحم

نصف كيلو لحم مفروم

5 ثمرات بصل كبيره مفرومه

4 فصوص ثوم مفرومه ناعم

رشة كمون ناعم

رشة كزبره ناعمه

رشة قرفه

فلفل اسود وملح

ملعقة كبيرة كزبره خضره مفرومه

ضعي اللحم على النار في مقلاة واسعه واتركيه على نار قوتي حتى تنزل كمية الماء منه ويتبخر قبل أن لا ينشف وضعي البصل والثوم

والبهارات

خففي النار واتركيه مغطى يتسبك □ دقق . .

وقبل لا تطفئ النار عليه ضعي الكزبرة لتأخذ ريحتها . .

حشوة سمبوسة الجبن

علبة كبيرة جبن كرفت مبشوره

كيس جبن مازارولا

نصف كوب بصل اخضر مفروم ناعم .. تخاط وتحشى

حشوة سمبوسة البطاط والبزاليا

كوبين مكعبات صغيره من البطاط تسلق دقيقتين وترفع

كوبين بزاليا مسلوقة

بصل مفروم ناعم

كمون حب

كزبره خضراء مفرومه كمقي كوب

ماجي مكعبين

حبة فلفل اخضر حار مفروم

قليل زنجبيل اخضر مبشوره

نصف ملعقة كبيرة كاري

البصل تقريبا □ ثمرات بصل .

حمريه بقليل زيت ومعه ملعقة كبيرة كمون حب وضعي البطاط وقلبي . . وضعي المايجي والبزاليا والفلفل والزنجبيل وقلبيه حتى يتشرب

من بعض . . وآخر شيء ضعي الكاري والكزبره وذوقي الملح والفلفل واحشي . .

سمبوسة الخضار بالشبنت

كيس كيلو خضار مشكله (جزر - بزاليا - فاصوليا - ذرة)

5 ثمرات بصل مفرومه معها فصوص ثوم مفرومة

قليل شبنت

مكعبين ماجي

ملعقة مشكله من البهارات (كمون - كزبره - كمون - فلفل اسود - كركم)

اسلقي الخضار حتى تنضج قليلاً . .

حمصي البصل جيداً مع المايجي والبهارات والشبنت . . وأضيفي الخضار وقلبيه يشرب من بعضه . .

حشوة سمبوسة الدجاج

دجاجه مسلوقه مفتته

5 بصل مفرومه

فصين ثوم كبار مفرومين

حبة فلفل اخضر حار مفرومه

علبة مشروم شرايح مفرومه خشن

مكعبين ماجي

ملح وفلفل

ملعقة كبيرة زبدة

حمري البصل بقليل زيت حتى يذبل

وأضيفي المايجي وبعد أن يذوب بالبصل اضيفي المشروم وقلبيه حتى يتحمر مع البصل واضيفي الدجاج وغطيه قليل لتسبك

ضعي الزبدة في مقلاة صغيرة مع الثوم والفلفل الحار حتى تنضج واضيفيه للحشوه وقلبيه معها جيداً واحشي . .

سمبوسة الشاينيز

كوبين ملفوف مفروم شرايح

كوب جزر مفروم شرايح

حبة فلفل اخضر مفروم شرايح

ومثلها حبة فلفل احمر ومثلها حبة فلفل اصفر

3أكواب بصل شرايح

ربع كوب صلصة صويا او اقل قليل

مكعبين ماجي

حمري البصل الى ان يذبل قليل واضيفي باقي الخضار وقلبيها على نار قومي حتى تسخن . . ثم خففي النار وغطيها بس خمس دقائق

حتى لا تذبل واكشفيها وقلبيها حتى لا تنشف واضيفي الصويا وقلبيها جيداً واغلقي عليها حتى تبرد واحشي . .

طبعا المايجي بنضاف مع البصل . .

حشوة سمبوسة المشروم بالذرة

3أكواب بصل مفروم

علبتين مشروم شرايح ومفروم خشن

كوب ذره مسلوقه

نص كوب كزبره خضره مفرومه

5فصوص ثوم مفرومه

مكعبين ماجي

ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة مطحونه

حمري البصل مع الماجي والكزبرة الناشفة وبس تطلع ريحتها اضيئي المشروم وقلبيه جيدا اضيئي الثوم وقلبي وبس تنشف اضيئي الذره

والكزبرة واغلقي عليها حتى الإستخدام . .

حشوة السمبوسة دجاج بالليمون ..

2 كيلو صدر دجاج مخلي من العظم

6 ليمونات معصورة

ملعقة ونصف بهارات مشكلة

ملعقة ونصف ملح

2 مكعب مرقة الدجاج

4 فصوم ثوم مدقوفة مع قليل من الزنجبيل و□ فلفل حراق

1 حزمة شبت مفرومة فرما ناعما

1 حزمة بقدونس مفرومة فرما ناعما

3 جزر مقطع قطعاً صغيرة

4 فليفلة باردة مقطعة قطعاً صغيرة

3 بصلات مفرومة فرما ناعما

قليل من الزيت

الطريقة:

تقطع صدور الدجاج قطع متوسطة الحجم.

يرفع على نار متوسطة ويضاف له مسحوق الثوم والزنجبيل والفلفل الحراق والبهارات المشكلة ومكعب مرقة الدجاج والملح ويترك حتى

ينشف ماؤه مع التقليب بين الحين والآخر (يستغرق تقريباً ١٠ دقائق) . وبعد ذلك يضاف عصير الليمون ويترك حتى يتشرب الدجاج تماماً .

في هذه الأثناء يوضع الزيت في مقلاة ثم يضاف البصل ويقلب قليلاً ويضاف الجزر والفليفلة الباردة وترش بقليل من الملح والفلفل الأحمر . يوضع الدجاج في الفراما الكهربائية ثم يوضع في اناء ثم تضاف له الخضار والشبت والبقدونس ويقلب حتى تمتزج المقادير (ليس على النار طبعاً) .

حشوة سمبوسة الدجاج والشبت :

دجاجه مقطعه صغيره جدا - شبت - فلفل اسود ملح - بصله مفرومه

اقلي البصل حتى يصبح شفافاً و اضيفي الدجاج واتركيه على النار و ثم اضيفي باقي المواد وقومي بحشي السمبوسه بها والمميز بهذه السمبوسه هو عند التقديم . .

قومي بتقطيع شرائح ليمون وقدميها . .

حشوة سمبوسه جبنيه فيتا :

جبنة فيتا - جبنيه موزوريلا - قليل من الفلفل الاسود

لا تحتاجين للملح لانه الفيتا مالحه وعند خلطها وحشوها بالسمبوسه عند القلي وقضم هذي السمبوسه تصبح جبنيه المزوريلا ذائبه ومطاطه مثل البيتزا . .

حشوة سمبوسه الدجاج بالجنين:

دجاجه مسلوقة ومفرومه - ذره - جنين كرافت سائل - جزر مبشور - ملح - فلفل اسود-

يخلط الكل تتميز هذي السمبوسه بطعم الدجاج مع الجنين والذره وهي ممتازة للكبار والصغار . .



طريقة تحضير السمبوسك :

السمبوسة

- يخلط الدقيق والملح ويشكل على هيئة هرمية يصنع بها فجوة بالوسط .
- يضاف الزيت والماء تدريجياً إلى الفجوة ويعجن بأطراف الأصابع بحفنة حتى يتكون عجين متماسك وطري نوعاً ما .
- عند استخدام عجانة كهربائية يوضع الدقيق والملح ثم يضاف إليه الزيت والماء على سرعة متوسطة لمدة □ دقائق .
- يقسم العجين إلى كرات صغيرة متساوية في الحجم .
- يرش قليل من الدقيق على سطح أملس ويمد العجين إلى دوائر صغيرة رقيقة .
- توضع ملعقة كبيرة من الحشو في جانب الدائرة .
- يبلل حافة العجين بطرف الإصبع بقليل من الماء وتغلق على شكل نصف دائرة ويضغط عليها بطرف الشوكة .
- تغلى في زيت ساخن حرارته □ □ درجة فهرنهايت ويراعى عدم وضع كمية كبيرة في آن واحد .
- تحمر من الجهتين حوالي ثلاث دقائق لكل جانب . ترفع من الزيت على فوطة ورقية ليتشرب .
- بعد القلي يمكن حفظ السمبوسة في كيس مغلق بإحكام بالفريزر لمدة شهر ، وتسخن بوضعها في الفرن .
- البهارات المطحونة هي (جوز الطيب ، كزبرة ، كمون ، قرنفل ، قرفة ، جبهان ، فلفل أحمر) .

الحشوة :

- يوضع اللحم على نار متوسطة حتى يتغير لونه .
- يتم التخلص من أي دهون تنتج عن طهي اللحم .
- يضاف البصل والزيت وتبل بالملح والفلفل والبهارات وتقلب على نار متوسطة لمدة خمس دقائق أو حتى ينضج البصل .
- يقطع البيض المسلوق لقطع صغيرة ثم يخلط مع اللحم والبقدونس .
- تترك جانبا حتى تبرد .

طريقة أخرى مبسطة :

المقادير للعجين :

□/□ كوب دقيق

□/□ كوب زيت

□/□ كوب ماء

ملح

زيت للقلي

للحشو :

□/□ كيلو من اللحم المفروم (ضأن أو بقري)

□ بصل متوسط مفروم

□ ملعقة كبيرة زيت

□/□ ملعقة صغيرة ملح

□/□ ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون

□/□ ملعقة صغيرة بهارات مطحونة

□ بيض مسلوق

□/□ كوب بقدونس مفروم

الطريقة □ :



□. في قدر صغير ضعي الماء والسمن . سخني على نار متوسطة الى ان يذوب السمن ، دعيه جانبا الى ان يصبح دافئا.

2. في وعاء الخلاط ضعي الدقيق ، الملح والفلفل ، اضيفي السمن والماء ، ثبتي مضرب العجين وشغلي على سرعة بطيئة □-□ دقيقة إلى أن

تصبح لديك عجينة ناعمة.

3. قطعي العجينة إلى □ قطعة ، وشكليها كرات متساوية.

4. ضعي قطع العجينة متباعدة في صينية مرشوشة بالدقيق ، غلفيها بالنايلون واتركيها تتراح لمدة ساعة تقريبا أو الى ان يتضاعف حجمها.

5. الحشو : ضعي الزيت في قدر متوسط الحجم ، ضعيه على نار متوسطة ، اضيفي البصل وقلبي الى ان يلين.

6. اضيفي الثوم والزنجبيل وقلبي الى ان يذبل الثوم . اضيفي الخضراوات ، البهارات ، الملح ، الفلفل ، اضيفي □/□ كوب ماء وقلبي.

7. غطي القدر ودعيه على نار متوسطة لبضع دقائق الى ان تلين الخضروات.

8. ابعدي القدر عن النار أضيفي الكزبرة ، فلي ودعيها جانبا لتبرد .

9. بواسطة نشابة او باستعمال ماكينة فرد المعكرونة ، افردي الكرات الى مستطيلات

10. ضعي قليل من الحشو على نصف المستطيل ، بللي الحافة بقليل من الماء . أغلقي النصف الثاني على الحشو وثبي الحواف لتحصيلي على


مستطيل محشي .

11. اضعطي على الحواف بطرف شوكة لعمل زخرفة في المستطيلات وايضا للتأكد من تثبيت الأطراف جيدا .

12. سخني زيت غزير في مقلاة عميقة واقلي فطائر السمبوسك على دفعات الى ان يصبح لونها ذهبي . ضعها مباشرة على ورق نشاف لتتخلص

من الزيت الزائد .

13. قدمي فطائر السمبوسك دافئة مع المخاللات واللبن الرايح . .

فطائر الزلايا اليمنية (الخميرة) 



المقادير :

3 أكواب دقيق ابيض

كوب دقيق بر

ماء دافئ

ملعقة خميرة العجين

ملح حسب الرغبة

الطريقة :

تقوم بعجن المقادير السابقة جيدا حتى تتكون عجينة متماسكة ورطبة مش فاسية عشان تكون مقرمشة

بعد ما تخمر ويتضاعف حجمها . . نضع مقدار كافي من الزيت في الصاج ونخلية يحمى قوي عشان إذا كان بارد قليل الزلاية






وبعد تسخين الزيت نبدأ بوضع العجين في الزيت



فيه طريقتين:

الأولى إنك تاخذي قطعة صغيرة من العجين وتمديها في يدك بشكل دائرة صغيرة او الشكل الذي تحببه
او إذا مستعجلة . . خذي قطعة العجين وعلى طول على الزيت وهي بنفسها تتشكل في الزيت . .

المقصف اليمني "الحلى" مع الحليب العدني : 



□ فنجان سمن نباتي

3 ملاعق سكر (او على حسب رغبتك)

ملعقة صغيرة ملح

ملعقة صغيرة خميرة فوريه

ذرة قرفة مطحونه وربع ملعقة صغيرة هيل مطحون وقليلة حبة البركة .

كوب دقيق بر وكوب دقيق ابيض و□ ملاعق حليب بودرة او اعجنيتها بالحليب السائل بدل الماء .

الطريقة :

اخلي الدقيق في وعاء وأضيفي الملح والسكر والهيل والقرفة وحب البركة .

سخني السمن على النار الى ان يذوب . . وصبيه على طول فوق الدقيق وهو ساخن . . وحركيه مع الدقيق .

وافركي السمنة مع الدقيق جيداً . . الى أن يتجانس وما يكون فيه اي تكتلات . . وهذه اهم خطوة حتى يكون المقصص مقرمش

بعد هذا أضيفي الحليب والخميرة واعجنها بماء . . . والعجينة تكون قاسية غير طرية . .

واستثري بالعجنج يد واح صلي على العجينة كما هو موضح سابقاً . .

غطيها جيداً واتركيها ترتاح وتخمّر حوالي الساعة . . وطريقة القلي كما السابق . .

طريقة الشاي العدني :

□ كوب ماء + □ ملاعق كبره سكر + □ ملاعق كبيرة شاي بودرة أو أكياس + حبتين الى ثلاث حبات هيل + حبتين ثلاثة قرنفل +

(رشه صغيرة قرفة + زنجبيل + زعفران) لمن ترغب . .

ضعيهم مع بعض في إبريق الشاي على النار الى ان يغلي وخففي النار عليه بعد ذلك حتى يغلي جيداً ويثقل . . ثم ضعي عليه حليب مركز



مقدار علبه أوباكيت صغير . .

البريك اليمني



طريقه البريك

العجينة :

نفس طريقه بنت الصحن بدون الحبقالسوداء وكذلك نفس طريقه عملها وتفتيحها ولكن الفرق اعلمي خمس طوابق ثم الحشوة وبعدها خمس طوابق وهكذا حتى تكن طبقات أو أكثر إن أمكن . .

الحشوة :

لحم مفروم مطبوخ مجهز مع البصل وقليل ثوم والبهارات نفرشه فوق الطبقة الخامسة تقريباً

بيضه مسلوقة مبشوره . . لمن ترغب

جبنة كرافت مبشوره

جبنة بيضاء مبشوره

بقدنوس و شمر (طروطه) مفروم

وبعد ان تنتهي من عملها نتركها ربع ساعه حتى تخمر ثم تقطع مثلثات



ونحمرها في الفرن :



بنت الشيخ



المقادير

2 كوب دقيق ابيض

ماء للعجن (الكمية حسب حاجة العجينة كما سأوضحها في الطريقة)

ملح

زيت للقلي .

مقادير الحشوة :

نصف كوب سمن + ملاعق دقيق

القطر أو الشيرة . . موضحة في باب الحلويات .

الطريقة :

تحضر الشيرة بالطريقة المعتادة وتترك لتبرد . .

يحضر الحشو وذلك بتسخين السمن واطافة الدقيق وتحريكهم جيدا على نار هادئة والاستمرار بالتحريك حتى يصبح الخليط مثل الكريمة

الغليظة ويكون لونه اشقر مائل للبني ثم ينزل من على النار ويترك ليبرد .

تحضر العجينة باضافة الماء الى الدقيق المنخول مع الملح يضاف الماء تدريجيا اثناء العجن للحصول على عجينة متماسكة ملساء لا تلتصق

باليد او بالوعاء . .

تقسم العجينة الى قسمين كل قسم يكور الى كرة متوسطة الحجم وتترك لترتاح حوالي نصف ساعة .

تفرد العجينة الى قرص دائري مثل قرص الخبز لاسميك ولا رقيق جداً .



توضع جزء من الحشوة على سطح قرص العجينة ويمسح حتى يغطي وجه القرص تقريباً



يلف او يطوى القرص بشكل اسطواني.

تقطع الاسطوانة الى قطع صغيرة (اسطوانات صغيرة) لا يتعدى طولها ١ سم



تضغط هذه الاسطوانات من طرفيها ليصبح شكلها دائري تم تترك ١ دقائق



ابدأ الان بفرد كل دائرة الى دائرة أكبر (فطرها حوالي ١ سم)



سخني الزيت للقلي في مقلاة عميقة وعندما يسخن الزيت اسقطي الاقراص فيه وتقصي شعلة النار قليلاً .

وعندما يشقر لونها اقليها على الجهة الاخرى وأخرجها عندما يصبح لونها ذهبياً .

صفيها من الزيت ومباشرة اغمسيها في الشيرة القطر واخرجها مباشرة الى مصفاة حتى تتصفي . .

الذموال العدني بالفرن

المقادى :

1. سبع بيضات

2. كوبان زبده

3. اربعة اكواب دقيق

4. كوب حليب

5. ملعقة خميرة

6. ملعقتان حبه سوداء

7. ملعقتان ملح

8. ملعقتان سكر

الطريقة :

1. يسكب كوب الحليب الدافئ في صينيه ويضاف اليه ملعقة الخميرة ويضاف السكر والملح ويخلط الجميع حتى يذوب الجميع
2. توضع الزبدة في وعاء وتحمى فوق الفرن حتى تغلي ويحمر لونها وتترك حتى تبرد . .
3. بعد ذلك تكسر البيضات كلاً على حدة ويضاف بياض البيض في الصينيه الاولى ويترك صفار البيض في صينيه صغيره ويضاف له الحبه السوداء لطلاء الذموال بعد ذلك . .
4. يضاف الدقيق والزبدة ويخاط الجميع وتعجن العجينه جيداً وتترك للتخمير جيداً .
5. بعد ان تري العجينه اللينه تضاعف حجمها تقطع في صحن مدهونه بزبدة وتترك للتخمير مرة اخرى .



6. عند تضاعف حجمها مرة اخرى في الصحن يتم تسخين الفرن في درجة حرارة اربع مائه تحبز الذموال حتي تحمر من الجهتين .



7. تخرج من الفرن وتترك لتبرد وتقدم مع الشاي والقهوه .

المقادير: هذه الكمية تقوم بعمل رغيف تقريباً

كوب ماء 2

إلى كوب دقيق (حسب حاجة العجينة)

ملعقة صغيرة خميرة

ملح

الطريقة:

- ذوبي الخميرة في الماء واتركها خمس دقائق .
- اضيفي الملح ثم الدقيق وابدئي العجن واستمري باضافة الدقيق حسب الحاجة .
- لتحصلي على عجينة متماسكة غير لينة ثم غطيها واتركها مدة الى ان يزيد حجمه قرابة الساعة .
- قطعي العجينة الى كرات صغيرة او متوسطة على حسب رغبتك بحجم الرغيف التي تستخدمها ورصي هذه الكرات في .
- صينية مرشوشة بالدقيق .
- وعلى الطاوة أو التيفال وبدون وضع زيت .
- ابدئي بفرد الكرة الاولى على هيئة قرص دائري وضعي على التيفال وراقبي الشعلة حتى تناسب الخبز كي لا يحترق (وفي هذه الاثناء قومي بفرد القرص الآخر وهكذا) . . عندما تلاحظين ان الرغيف انفخ كما في الصورة وراقبيه ليتحمر من الوجهين . .





طريقة أخرى :

كوب دقيق

م/ص ملح 4

م/ك خميره 1

م/ك حليب سائل 4

م/ك زيت 1

م/ك زيادي اوروب 1

بيضة 1

ماء للعجن الى ان تماسك العجينة (حوالي كوب)

الطريقة :

نخلط الدقيق مع الخميره والملح ، ثم نضيف باقي المكونات ونعجن بإضافة الماء الى ان تتماسك العجينة بحيث تكون لينة وليست قاسية .
 يترك العجين حتى يختمر لمدة ساعة ونصف او ساعتين ، ثم نقسمه الى كرات صغيرة حوالي كرة ويمكن اقل او أكثر حسب الرغبة في حجم الرغيف ، وتوضع تخمر مرة اخرى حوالي ربع ساعة .
 بعد ذلك نفرد الاقراص على كاوتر مرشوش بالدقيق واحدة تلو الاخرى ، وفي هذه الاثناء نكون قد اشعلنا الفرن ليسخن على درجة عاليه حوالي درجة ولو كان الفرن غاز - درجة . وغطيها بقماش . .

هدية الباب

كيفية صنع البيتزا في خمس دقائق فقط



الطريقة سهلة جدا وسريعه وافضل من البيتزا الجاهزة

المكونات :

خبز عربي

صلصلة طماطم

كاتشب



□ زعتر . . حسب الرغبة

□ زيت زيتون

□ ثوم . . حسب الرغبة

□ حسب الرغبة (تونة او دجاج او لحم مفروم او سجق)

□ جبن البيتر مزوريلا . . أو جبنة مثلثات أو بيضاء إن لم يتوفر

□ فلفل أخضر بيار + طماطم + بصل ، مقطعة شرائح جميعها

□

الطريقة :

□ نضع مقدار من الصلصة والكاتشب ونخلطهما ونضيف التونة أو ما يتوفر لديك إن رغبتى بذلك

□ أو ممكن ان تكفي الصلصة والكاتشب . . ندهنها على قطعة الخبز

□ ثم نضع مكونات الخضار المتوفرة أو التي ترغبين بوضعها

□ ثم نضع الجبن مقطع مكعبات صغيرة على الوجه

□ ونرش قليلاً من زيت الزيتون

□ ثم نسخن الفرن دقائق

□ ندهن الصينية بقليل زيت زيتون ونضع عليها أرغفة الخبز

□ أو تكفي بوضع الخبز على شبك الفرن

□ بالاحير ندخلها للفرن تتحمر من الوجهين تحمير خفيف . .

□

□ وبالهناء والشفاء