

حلويات مغربية تقليدية

بدون شك أن كتب تحضير الحلويات لا تخلو من السوق المغربية. إلا أن المراد بهذا الكتاب "حلويات مغربية تقليدية" البسيط و العملي في نفس الوقت هو تعزيز و إضفاء طريقتك و تقنياتك في فن تحضير هذه الوصفات ذات النكهات و الأنواع الفريدة من نوعها.

الجديد في هذا الكتاب ليس الوصفات في حد ذاتها بل فنون و تقنيات تحضيرها، مع التركيز على أصنافها و تنوعها حسب المناطق المغربية.

كتاب كله صور رائعة نستعمل أوقاتك في التحضير إلى أوقات سعادة و سرور. إنه ضمان لاستمرار و تطوير الطبخ المغربي التقليدي لأجيال المستقبل.

BRANDY.COM
Bla bla pink



حلويات مغربية تقليدية



تأليف :

رشيدة أهماوش

جزيل الشكر لـ :

بالربيع ياينة

جوهري نادية

لعقل ليلس

حنود أمال

الأمينة وحيد

الصقلي نعيمة

مشورات الشعراوي ٧

17-15 جڤة إيمينال المعاريق / الدار البيضاء - المغرب

الهاتف : 22 99 06 94 (+212) الفاكس : 22 99 06 98 (+212)

email : cnajim@menara.ma

Distribution en France : ALLANES NEGOCE

Tel. : 0626389280

© مشورات الشعراوي 2005

جميع الحقوق محفوظة. ٢ يمكن استعمال أي جزء من هذا الكتاب في أي شكل من الأشكال من أجل استغلاله لغرض تجاري أو إلكتروني إلا بأذن كتابي من طرف الناشر.

طبع بإيطاليا

حلويات مغربية تقليدية

رقم الإيداع القانوني : 2005/ 1527

رمذك رقم : 9954-459-04-9

كعب غزال

المقادير

مدة الطهي : 25 دقيقة

العجين :

500 غ من الدقيق
بيضة

نصف كأس كبير من الزبدة المذابة
قبصة من الملح
ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

العقدة :

1 كيلغ من اللوز المسلوق
500 غ من مسحوق السكر (سعيدة)
نصف ملعقة صغيرة من القرفة
قبصة من المسكة الحرة مدقوقة
نصف كأس صغير من الزبدة المذابة
5 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

طريقة التحضير

في إناء، نضع الدقيق و يجوف وسطه، نصيف البيضة، الزبدة، قبصة ملح و ماء الزهر. يمزج الخليط حتى يصبح عجينا لينا. تحضر كويرات من هذا العجين و تغطى بالبلاستيك الغذائي.

يقشر اللوز، يغسل و ينشف جيدا، يطحن مع السكر، القرفة و المسكة الحرة المدقوقة. يخلط في إناء مع الزبدة المذابة و ماء الزهر للحصول على عجين اللوز الذي نحوله إلى أصابع لنصنع منها كعب غزال.

تذاك كويرات العجين واحدة تلو الأخرى و نحولها إلى ورقات رقيقة، ندهن بقليل من الزيت ثم تلف بها أصابع عجين اللوز.

نحول الاصبع الملفوف إلى شكل هلال. يقطع بالجرارة اليدوية و نكرر العملية إلى نهاية كمية عجين اللوز.

تصفى الحلوى على صفيحة مدهونة بالزيت أو فوق ورق الزبدة و تنقب جيدا بإبرة معقمة ثم تدخل الفرن المسخن حتى يصبح لونها ذهبيا.



غريبة اللوز

مدة الطهي : 20 دقيقة

المقادير

للتزيين:
ياقي أبيض البصر
السكر الصقيل

500 غ من اللوز
قبصة من المسكة الحرة
ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
ملعقة صغيرة من الزبدة
4 بيضات
250 غ من السكر الصقيل
ملعقتان كبيرتان من قشيرة الحامض المحكوك

طريقة التحضير



يسلق اللوز، ينقى ثم يطحن جيدا بالمطحنة الكهربائية.
تضاف عليه المسكة الحرة المدفوقة، الخميرة، الزبدة، ثلاث أصفر البيض و بيضة كاملة، السكر الصقيل وقشرة الحامض. تخلط جميع العناصر.

نحضر كويرات صغيرة من الخليط، نغمس في أبيض البيض ثم نغمس في السكر الصقيل، نصف الطوى فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق (أو مفروشة بورق الزبدة) و ندخل الفرن المسخن بحرارة متوسطة حتى تتحمر، تقدم باردة.



www.5min.com
ألبا روك

غريبة الكوك و السميدة

مدة الطهي : 20 دقيقة

المقادير

- 500 غ من الكوك
- 200 غ من السميدة رقيقة
- 350 غ من السكر الصفيل
- فنشرة حامضة محكوكة
- 5 بيضات
- نصف كأس صغير من الزيت
- نصف كأس صغير من الزبدة للدهابة
- كيس من خميرة الحلوى

طريقة التحضير

في إناء، نضع الكوك، السميدة، السكر الصفيل، قشرة الحامض، البيض ثم نضيف الزيت و الزبدة و نخلط. نحتفظ بالخليط لمدة ساعة كاملة.

بعد ذلك نضيف الخميرة و نخلط جيدا. نحضر كويرات صغيرة، نغدها في السكر الصفيل و نضعها في صفيحة مدهونة بالزيت ثم ندخلها الفرن الساخن حتى تتحمر.



غريبة الجوز

المقادير

مدة الطهي : 20 دقيقة

للتزيين :
باقي أبيض البيض
السكر الصقيل

500 غ من الجوز (المجروش)
فبصة من المسكة الحرة المدقوقة
ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
ملعقة صغيرة من الزبدة
4 بيضات
250 غ من السكر الصقيل
ملعقة صغيرة من ماء الزهر
ملعقة صغيرة من الدقيق
ملعقة كبيرة من فشرة الحامض المحكوك



طريقة التحضير

يطحن الجوز في مطحنة الكهربائية، تضاف له المسكة الحرة، الخميرة، الزبدة، ثلاث أصفر البيض (يحتفظ بالأبيض)، بيضة كاملة، السكر الصقيل، ماء الزهر، الدقيق و قشرة الحامض المحكوك.



بعد خلط جميع العناصر جيدا، تحضر كويرات صغيرة، تقسم في أبيض البيض ثم السكر الصقيل، تصف الحلوى في صفيحة مدهونة بالزيت و تدخل الفرن الساخن حتى تنضج.

عند إخراجها يعاد تفتيدها في السكر الصقيل و تقدم باردة.



8
www.8.com
alexa pink

غريبة الجنجلان

مدة الطهي : 15 دقيقة

المقادير

ملعقة كبيرة من الموزي سائل
4 ملاعق كبيرة من الزبدة المذابة
للتزيين :
قليل من ماء الزهر
100 غ من السكر الصقيل

500 غ من الجنجلان
بيصتان
ملعقة كبيرة من الدقيق
250 غ من السكر الحقيق
ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى

طريقة التحضير

يغريل الجنجلان، يغسل، يحمر و يطحن
قليلًا في مطحنة كهربائية. يخلط مع البيض،
الدقيق، السكر الصقيل، الخميرة و ملعقة
من المربي.



بعد خلط جميع العناصر جيدا، نضيف
الزبدة المذابة و نخلط من جديد للحصول
على عجينة متماسكة. نحضر به كويرات
صغيرة الحجم.



يغمس وجه كل كويرة في ماء الزهر ثم
في السكر الصقيل و نصف في صفيحة
(مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالدقيق أو
نفروشة بوزق الزبدة) لتدخل إلى الفرن
المسخن مسبقًا حتى تنتضج.



8 www.ramzi.com
alaha drink

غريبة البلدية

مدة الطهي : 20 دقيقة

المقادير

- 500 غ من الدقيق
- 100 غ من السكر الحبيب
- ملعقتان كبيرتان من الجوز المنجول والمنفى و المحمر
- قبصة ملح
- كأس صغير من الزيت
- كأس صغير و نصف من الزبدة المذابة
- كيس من خميرة الحلوى

طريقة التحضير

في إناء، نخلط كلا من الدقيق، السكر الحبيب، الجوز المنجول، قبصة ملح و نقرغ الزيت و الزبدة المذابة، يخلط الكل ثم يدلك جيدا.
يحتفظ به في الثلاجة ليلة كاملة.

بعد إخراجها نضيف الخميرة و نذاك جيدا مرة أخرى، نحضر كويرات صغيرة من الخليط، تصفف متباعدة فيما بينها في صفيحة مقروشة بورق الزبدة و تدخل الفرن المسخن بحرارة متوسطة حتى ينحمر.

يمكنك تزيينها بقليل من مسحوق القرفة.

إقتراح



غريبة برقائق اللوز

مدة الطهي : 20 دقيقة

للتزين :

أبيض البيض

200 غ من رقائق اللوز



المقادير

500 غ من اللوز السلوق و المنفى

فصصة من المسكة الحرة

ملعقة صغيرة من خميرة الخلوى

ملعقة صغيرة من الزبدة

4 بيضات

250 غ من السكر الصقيل

ملعقة كبيرة من قشيرة الحامض المحكوك

طريقة التحضير

يطحن اللوز جيدا في المطحنة الكهربائية حتى يصير لينا. تضاف له المسكة الحرة المدقوقة، الخميرة، الزبدة، ثلاث أصفر البيض (يحتفظ بالأبيض)، بيضة كاملة، السكر الصقيل و ملعقة من قشيرة الحامض ثم تخلط جميع العناصر.

تحضر كويرات صغيرة من الخليط، تمرر في أبيض البيض و في رقائق اللوز ثم تصلف في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت، تدخل الفرن المسخن درجة حرارته متوسطة حتى تتحمر.

عند التقديم يمكنك دهن الحلوى بالعلسل.



www.ayyart.com
aliba pink

ماكرون

مدة الطهي : 20 دقيقة

المقادير

للتزيين :
حببات اللوز مسحوحة

600 غ من اللوز
300 غ من السكر الصقيل
3 بيضات
ملعقة صغيرة من خميرة الخلوي

طريقة التحضير



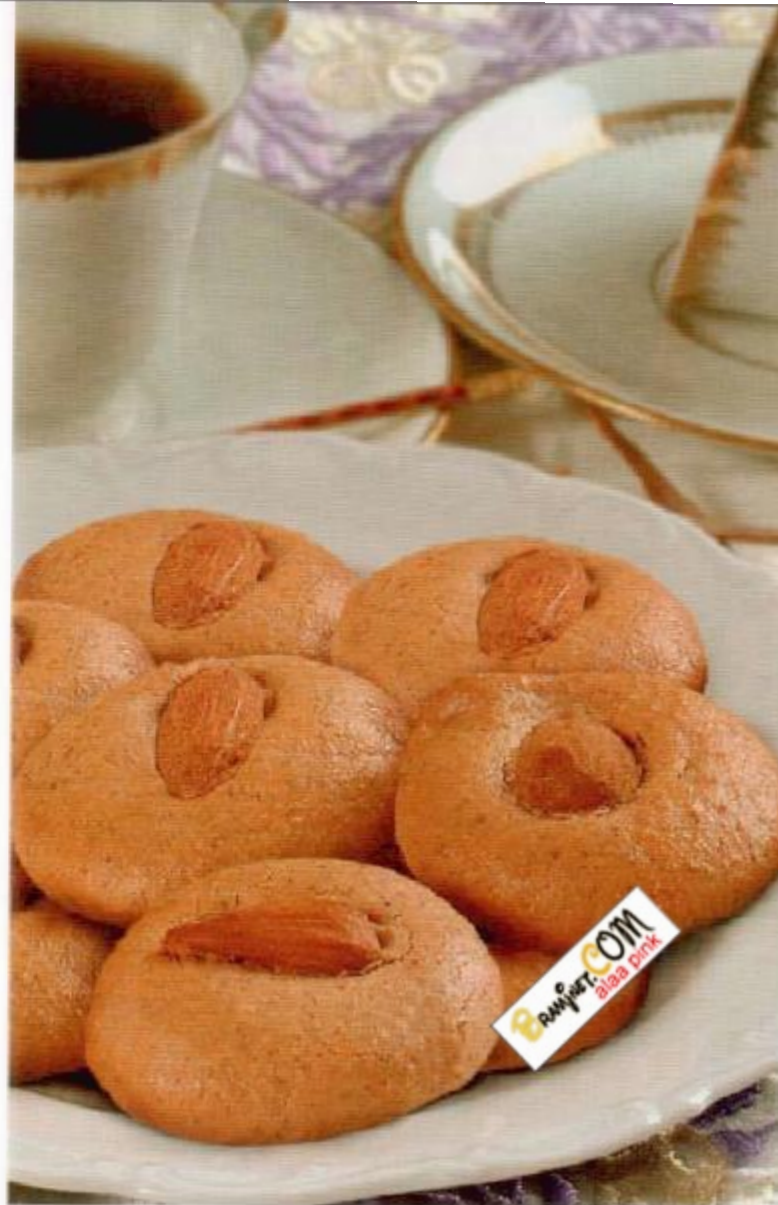
يخفق أبيض البيض (يحتفظ بالأصفر) بالطراب حتى يصير كالثلج.
ينظف اللوز بمنديل مبلل دون إزالة القشرة و يطحن جيدا، يضاف له السكر الصقيل،
أصفر البيض المحتفظ به و الخميرة ثم يخلط الكل، نضيف أبيض البيض المخفوق
تدريجيا مع التعريك بملعقة خشبية حتى نحصل على عجين رطب.

تحضر كويرات صغيرة من الخليط و توضع في
صفيحة مدهونة بقليل من الزيت أو معروشة بورق
الزبدة ثم تزين باللوز و تدخل الفرن الساخن
حتى تتحمر.



تذكير

تكون الخلوي رطبة عند إخراجها من الفرن لكنها تصبح صلبة عندما
تبرد، بعد الاحتفاظ بها في علية مغلقة داخل الثلاجة تصبح لينة.



المحنشة

مدة الطهي: 15 دقيقة

المقادير

20 ورقة بسطيلة
+ قليل من الزبدة المذابة
للخبز:
أصفر البيض
3 ملاعق كبيرة من رقائق اللوز المفتتة
ملعقتان كبيرتان من العسل

250 غ من اللوز
125 غ من مسحوق السكر (استبدد)
3 ملاعق كبيرة من الزبدة المذابة
ربع ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
فبصة من المسكة الحرة المدقوقة

طريقة التحضير

تسلق اللوز في الماء الساخن لمدة 5 دقائق، نثقيه و ننشفه
ثم نطحه مع السكر عدة مرات في مطحنة الكهريائية
للحصول على عجينة اللوز.

نضيف له ثلاث ملاعق من الزبدة المذابة، القرفة، ماء
الزهر و المسكة الحرة، نمزج العناصر جيدا باليد ثم
نحضر قضباننا طويلة من عجينة اللوز.

نقطع الورقة على شكل مستطيلات و ندهنها جيدا
بالزبدة المذابة. نضع قضيب اللوز على جانب الورقة
و تلفها حوله. ندهن وجه القضبان بأصفر البيض،
نزينها بقليل من رقائق اللوز، نصفها في صفيحة
مدهونة بالزيت و ندخلها الفرن الساخن بحرارة
متوسطة حتى تتحمر (15 دقيقة).

بعد إخراج القضبان من الفرن، ندهنها بقليل من العسل
الدافئ ثم نقطعها بسكين حاد إلى قطع صغيرة.
تقدم باردة.



RAMJET.COM
alaa pink

24 ورقة بسطيلة متوسطة الحجم	250 غ من اللوز المسلوق و النقي
أصفر بيضة	100 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
الزيت للقلي	50 غ من الزبدة
500 غ من العسل	نصف ملعقة صغيرة من القرفة
للتزيين :	قبصة من المسكة الحرة المدقوقة
50 غ من اللوز المقلي و المفروم	ملعقة كبيرة من ماء الزهر



Bumper.COM
also pink

نطحن اللوز جيدا مع السكر في مطحنة كهربائية، نضيف له ملعقة صغيرة من الزبدة، القرفة، المسكة الحرة و ماء الزهر، نخلط جيدا باليدين و نحضر كويرات صغيرة من عجينة اللوز.

نقطع ورقة البسطيلة إلى أشربة طويلة ثم ندهن كل شريط بالزبدة المذابة و نضع في أسفله كويرة من عجينة اللوز، نثنيه على شكل مثلث و ذلك بلفه من اليمين إلى اليسار و من اليسار إلى اليمين و نلصق آخر الشريط بأصفر البيض.

نقلي البريوات في الزيت الساخن و نحمرها من الجهتين ثم نضعها مباشرة في العسل الدافئ، نضيفها و نزينها باللوز المقلي و المفروم.

نصيحة

يمكن الاحتفاظ بهذه الحلوى قبل قليها في المجمد لمدة شهر.

دوائر باللوز

المقادير

العقدة :

500 غ من اللوز

350 غ من مسحوق السكر (سنيطة)

ربع ملعقة صغيرة من القرفة

3 ملاعق صغيرة من الزبدة

قصة من المسكة الحرة للدقوقة

4 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

مدة الطهي : 15 دقيقة

العجين :

علبة صغيرة من القشدة الطرية (200 غ)

ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيطة)

قصة ملح

250 غ من الدقيق

للتزيين :

أبيض بيضة

50 غ من اللوز (مسلوقة، مفشرة ومفرومة)



طريقة التحضير

تحضير عقدة اللوز : يسلق اللوز لمدة 10 دقائق، يقشر، ينشف ويطحن مع السكر مرتين للحصول على عجين رطب. تخلط معه القرفة، الزبدة، المسكة الحرة و ماء الزهر ثم تحضر قضباناً طويلة ورقية.

تحضير العجين : نفرغ علبة صغيرة من القشدة الطرية في إناء، نضيف لها السكر، الملح ثم الدقيق تدريجياً مع التحريك حتى نحصل على عجين لين، يترك في الثلاجة لمدة نصف ساعة.

نخرج العجين من الثلاجة و نورقه جيداً ثم نضع وسطه قضيب اللوز الطويل، نلقه في العجين و يسكن حاد نقطع القضيب للمفوف. نكرر نفس الطريقة بالنسبة لباقي قضبان اللوز.

نقطع كل قضيب إلى قطع صغيرة طولها 8 سم ثم نيسط جيداً بالأصابع و نلصق طرفيها جيداً لتأخذ شكل دوائر.

يغمس وجه الطوي في أبيض البيض ثم في اللوز المسلوقة و المفرومة، تصفف في صفيحة الفرن مدهونة بقليل من الزيت ثم تدخل الفرن الساخن بحاراة متوسطة حتى تتحمر.



ملفوف اللوز و الجوز

المقادير

200 غ من اللوز

200 غ من الجوز (الكرغاج)

نصف ملعقة صغيرة من القرفة

100 غ من مسحوق السكر (سعيدة)

150 غ من الزبدة

ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

طريقة التحضير

يسلق اللوز، ينقى و يلقى في الزيت ثم يهرمش جيدا بالطحنة الكهربائية. يهرمش الجوز أيضا و يخلط مع اللوز، القرفة، السكر، الزبدة و ماء الزهر لتحصل على خليط متجانس.

تدهن ورقة البسطة بالزبدة المذابة و يوضع عليها قليل من خليط اللوز و الجوز ثم ترش مرة أخرى بالزبدة. تلف الورقة على الخليط حتى تصير على شكل قضيب فيبسط قليلا بالضغط عليه باليدين.

يقطع إلى قطع عرضها 2.5 سم، تصفف في صفيحة و تدهن بأصفر البيض، تدخل إلى الفرن متوسط الحرارة حتى تتحمر، بعد إخراجها تسقى بالعسل الدافئ و تزين باللوز المفروم.

مدة الطهي : 15 دقيقة

15 ورقة البسطة

+ قليل من الزبدة المذابة

للفزين :

أصفر بيضة

200 غ من العسل

قليل من اللوز المقلي و المفروم



وريدات باللوز

المقادير

مدة الطهي: 15 دقيقة

250 غ من اللوز المسلووق و المنقى	250 غ من ورقة البسطة
100 غ من مسحوق السكر (ستيدة)	60 غ من الزبدة المذابة
ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال	أصفر بيضة
ملعقة كبيرة من ماء الزهر	للتزيين :
كيس سكر بنكهة البرتقال	200 غ من العسل
ملعقة كبيرة من الزبدة	ملعقة كبيرة من ماء الزهر



طريقة التحضير

يطحن اللوز مع السكر، نضيف له قشرة البرتقال، ماء الزهر، السكر بنكهة البرتقال وملعقة الزبدة، يخلط الكل جيدا ثم تحضر من الخليط كويرات صغيرة الحجم.



تثنى أوراق البسطة على أربع و تقطع على شكل دوائر قطرها 10 سم، ثم تدهن كل دائرة بالزبدة المذابة.



تضع وسط كل دائرة من ورقة البسطة كويرة من عجينة اللوز، يدهن جانب الدائرة بأصفر البيض ثم تجمع على شكل وردة، نضيف الوريدات في صفيحة مدهونة و ندخلها الفرن حتى تتحمر.

بعد إخراجها من الفرن نغسل في العسل الدافئ و المنعم بماء الزهر ثم تقدم باردة.

إقتراح

يمكنك تعويض اللوز بالكاوكاو المقشر و المطحون جيدا مع إضافة خمس قطرات من روح اللوز.

مثلثات باللوز

مدة الطهي : 20 دقيقة

العجين :

- 500 غ من الزبدة
- 400 غ من مسحوق السكر (سنيطة)
- 700 غ من الدقيق
- 200 غ من مايزينا
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- ملعقة صغيرة من روح اللوز



عقدة اللوز :

- 500 غ من اللوز المسلووق
- 250 غ من مسحوق السكر (سنيطة)
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- ملعقة صغيرة من الفرفة
- نصف ملعقة صغيرة من روح اللوز
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر

للتزيين :

- زلافة صغيرة من المري
- السكر الصقيل

طريقة التحضير

تحضير العجين : نخلط الزبدة و السكر جيدا، نضيف الدقيق، مايزينا، الخميرة و روح اللوز. نمزج جيدا ثم نورق العجين بالمدلك.

تحضير عقدة اللوز : يطحن اللوز جيدا مع السكر، تضاف له الزبدة، الفرفة، روح اللوز و ماء الزهر. يخلط ثم يحول إلى كويرات صغيرة.



نقطع العجين على شكل دوائر، نضع وسط كل دائرة نصف ملعقة صغيرة من المري.

نضع كويرات اللوز فوق المري و نحول الدوائر إلى شكل مثلثات. ندخل الحلوى إلى الفرن الساخن بحرارة متوسطة حتى تتحمر.

تزين بالسكر الصقيل عند التقديم.





تحضير عقدة اللوز : يطحن اللوز مع السكر مرتين للحصول على عجينة لين. نخلط معه القرفة، الزبدة، المسكة الحرة و ماء الزهر، بعد ذلك نحضر قضباناً رقيقة (سمكها 1 سم).



تحضير العجين : في إناء نضع القشدة الطرية، السكر و الملح ثم نضيف الدقيق تدريجياً مع التحريك، حتى نحصل على عجينة لين، يتروك في الثلاجة لمدة نصف ساعة.



نخرج العجين من الثلاجة و بورق بالماء جيداً ثم نوضع فوقه قضبان اللوز الطويلة.



تلف و نلصق ورقة العجين على قضيب اللوز و بسكين حاد نقطع القضيب الملفوف، نكرر نفس الطريقة بالنسبة لباقي قضبان اللوز.



نقطع القضيب الملفوف إلى قطع متساوية ثم نغمس الجانبين في كل من أبيض البيض و الجنجلان. تصف الطوى على صفيحة مدهونة بالزيت و ندخل الفرن الساخن، متوسط الحرارة، حتى يصبح لونها ذهبياً.

مدة الطهي : 15 دقيقة

العجين :

علبة صغيرة من القشدة الطرية (200 غ)
ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيده)
قبضة ملح
250 غ من الدقيق
للنوزين :
أبيض بيضة
8 ملاعق كبيرة من الجنجلان

المقايير :

العقدة :
500 غ من اللوز (مسلوق و منقى)
300 غ من مسحوق السكر (سنيده)
ربع ملعقة صغيرة من القرفة
3 ملاعق صغيرة من الزبدة
قبضة من المسكة الحرة المدقوقة
4 ملاعق كبيرة من ماء الزهر



بحلاوة بالجوز و اللوز

للمقادير

مدة الطهي: 15 دقيقة

250 غ من العجين الموزق

250 غ من اللوز (مسلوق، منقى و مقلي)

250 غ من الجوز (الكرغاج)

للتزيين:

ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

100 غ من اللوز للمسلوق و المقطّر

ملعقة صغيرة من القرفة

250 غ من العسل

100 غ من مسحوق السكر (سنبدة)

4 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

نصف كأس صغير من الزبدة اللذابة



طريقة التحضير

نفرم اللوز و الجوز في مطحنة كهربائية، نضعهما في إناء، نضيف ماء الزهر، القرفة، السكر و الزبدة اللذابة ثم تخلط جيدا هذه العناصر.

نقسم العجينة المورقة إلى نصفين و نوزقهما على شكل الصفيحة المستعلة. نشح النصف الأول في السفينة و نحفظ بالنصف الثاني.

نفرغ خليط اللوز و الجوز فوق العجين الموجود في الصفيحة و نغطيه بنصف العجين المحفوظ به. ندخل الصفيحة إلى التلاجة لمدة نصف ساعة.

بعد إخراج الصفيحة من التلاجة نقطع الحلوى على شكل مربعات، و نضع وسط كل مربع حبة لوز. ندخل الصفيحة الفرن المسخن (حرارة متوسطة) حتى تتحمر الحلوى و اللوز و ذلك لمدة 15 دقيقة.

تسقى مباشرة بعد إخراجها بالعسل الدافئ و المنسج بماء الزهر. تقدم باردة

فقاص باللوز و الزبيب

المقادير

- 6 بيضات
- كأس كبير من الزيت
- كأسان كبيران من مسحوق السكر (استبدء)
- كأسان كبيران من اللوز
- كأسان كبيران من الزبيب
- كأس صغير من الجنجلان

طريقة التحضير



في إناء، نخلط ست بيضات مع الزيت، السكر، اللوز (مسلوق، منقى و مهروس)، الزبيب، الجنجلان و الخميرة. نضيف الدقيق تدريجيا و نستمر في الخلط حتى يُجمع العجين. بذلك جيدا ثم يقسم إلى كويرات.



تحول الكويرات إلى قضبان طويلة، تصفف في صفيحة مدهونة بالزيت. يدهن وجه القضبان بخليط أبيض بيضة مع قليل من القهوة سريعة الذوبان و تدخل الفرن الساخن حتى تتحمر قليلا من الأعلى (لمدة 15 دقيقة). بعد إخراج القضبان من الفرن تقطع رقيقة و تصفف في الصفيحة مرة أخرى ثم تدخل الفرن كي تتحمر من الجهتين لمدة 15 دقيقة.

مدة الطهي: 30 دقيقة

2 أكياس من خميرة الحلوى

1 كغ من الدقيق

للتزيين:

ملعقة صغيرة من القهوة سريعة

الذوبان

أبيض بيضة



banquet.com
also pink

الكعك على الطريقة الوجدية

المقادير

مدة الطهي : 30 دقيقة

1 كغ من الدقيق
كأسان كبيران من الزيت
كأسان كبيران من مسحوق السكر
(سنيده)
نصف كأس كبير من الجنجلان
بيضتان

طريقة التحضير

في إناء نضع الدقيق، نجوف وسطه و نضيف
الزيت، السكر، الجنجلان، بيضة واحدة، حبة
حلاوة، النافع، خميرة الحلوى و خميرة العجين،
تمزج العناصر مع إضافة الماء الدافئ تدريجيا
الحصول على عجين رطب ثم يدلك جيدا .



نحضر كويرات صغيرة من العجين، تمدد على
شكل قضيب، يفتح طرفه إلى جزئين بالمقص
و نحول القضيب إلى شكل دائري ثم نضع
الطرف الآخر داخل الجزئين و نلصقهم مع
بعضهم.



للتزيين : تقطع قليلا حافة الكعك بالسكين (أنظر
الصورة). يدهن وجه الكعك بأصفر البيض
و يُصَف في صفيحة مدهونة بالزيت، نتركه
يخمر لمدة 30 دقيقة.
يُدخل الفرن الساخن حتى يتحمر.



www.ajma.com
ajma pink

حلوى بالتمر

المقادير

مدة الطهي: 15 دقيقة

العجين:

500 غ من الدقيق

ملعقتان كبيرتان من السكر

الصفيل

250 غ من رinde مرجرين المائدة

1 باغورت فانيلا

الحشوة:

500 غ من النمر

ملعقة صغيرة من القرفة

ملعقة صغيرة من الزبدة

ملعقة كبيرة من الجنجلان

ملعقة كبيرة من ماء الزهر

أبيض بيضة

للتزيين:

زلافة من السكر صفيل



طريقة التحضير



يخلط الدقيق مع السكر الصفيل، زبدة المائدة و الباغورت ثم يدلك العجين بين الأصابع حتى يصبح رطبا و ليئا.

تحضير حشوة التمر: يغسل التمر، ينقى و ييخر لمدة 20 دقيقة، نتركه يبرد. (يمكن إقتنا- عجين النمر المحضر من السوق). نضيف له القرفة، الزبدة، الجنجلان و ماء الزهر ثم يخلط جيدا.



يُورق العجين، يُقطع على شكل دوائر تدهن جوانبها بأبيض البيض. تحضر كويرات صغيرة من عجين التمر و توضع في وسط كل دائرة.

تلف دوائر العجين على كويرات التمر بالآلة البلاستيكية (أنظر الصورة) أو يلف العجين على كويرات التمر باليد مع إصصاق الجوانب بشوكة. تصفف الحلوى في صفيحة مدهونة بالزيت و تنقب من فوق.



تطهى في فرن ساخن حتى تتحمر قليلا و فورا بعد إخراجها تغرد في السكر الصفيل.

عجين السميدة :

125 غ من السميدة الرقيقة

125 غ من السميدة الغليظة

ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سعيدة)

ربع ملعقة صغيرة من الملح

100 غ من الزبدة المذابة

كأس صغير من الماء البارد

كأس صغير من ماء الزهر

حشوة التمر :

200 غ من النمر

أو 125 غ من عجين النمر

نصف ملعقة صغيرة من القرفة

ملعقة كبيرة من الزبدة

ملعقة كبيرة من ماء الزهر

زيت للفلي

250 غ من العسل

نخلط جيدا السميدة الرقيقة والغليظة، السكر و الملح، نضيف الزبدة المذابة و نمرج لتتماسك هذه العناصر.



نضيف الماء البارد و ماء الزهر و نخلط بالأصابع دون دلكها.

حشوة التمر : نغسل التمر، نزيل النواة و نبخزه لمدة 20 دقيقة، عندما يبرد نضيف له القرفة، الزبدة و ماء الزهر، نحين باليدن حتى يصبح عجينا متماسكا ثم نحوله على شكل قضبان طويلة سمكها 1 سم.



نأخذ قليلا من عجين السميدة نحوله إلى قضيب، نجوف وسطه على الطول و نضع قضيب التمر.



تلف العجين على التمر و تقطع القضيب الحشو بسكين حاد على شكل معينات متساوية (مقروط)، نضعها في صحن في انتظار استعمال كل العجين.

نقلي المقروط من الجهتين حتى يتحمر، نخرجه من المقلاة ثم نضعه مباشرة في العسل الدافئ المعطر قليلا بماء الزهر، نصفه ثم نقدمه باردا.



زليجات اللوز

المقادير

800 غ من الشكلاط الأسود

250 غ من اللوز المسلووق

100 غ من السكر الصقيل

60 غ من الزبدة

قبصة من المسكة الحرة المدقوقة

للتزيين :

100 غ من الشكلاط الأبيض

إذا رغبتنا في الحصول على زليجات بيضاء.

نحضر 600 غ من الشكلاط الأبيض و 100 غ

من الشكلاط الأسود.

نصيحتي أن نستعمل الشكلاط الأسود

لذوقه و فائدته الغذائية.

طريقة التحضير

تحضير حمام مريم : في كاسرول

تسخن قليلا من الماء و في إناء زجاجي

تقطع 300 غ من الشكلاط الأسود

إلى قطع صغيرة ثم نضع الإناء فوق

الكاسرول الموجود على نار هادئة حتى

يتذوب الشكلاط.

بعد ذلك نقوم بإفراغه و بوسطه فوق

صفحة مفروشة بورق الزبدة.

يطحن اللوز المسلووق و المنقى مع السكر،

الزبدة و قبصة من المسكة الحرة المدقوقة،

حتى يصبح عجينا لينا .

يطلق بالمداك و يوضع فوق الشكلاط

المجمد كطبقة ثانية.

يذاب النصف المتبقي من الشكلاط بنفس

الطريقة الأولى (حمام مريم). بفرغ على

عجين اللوز و يملس جيدا. يمكن تزيينه

بخطوط رقيقة من الشكلاط الأبيض

المداب (حمام مريم). تتوك الحلوى حتى

تبرد و تقطع بسكين حاد.



بليغات بالكاوكاو

المقادير

العجين :

علبة صغيرة من القشدة الطرية (200 غ)
قبضة ملح
250 غ من الدقيق

مدة الطهي : 15 دقيقة

العقدة :

500 غ من الكاوكاو المحمر
100 غ من السكر الصقيل

طريقة التحضير

تحضير العجين : تفرغ القشدة الطرية في إناء، تضيف لها قبضة ملح و النقيق تدريجيا حتى يصبح عجينا رطبا و ليناً، نحفظ به في الثلاجة لمدة ساعة واحدة.



تحضير حشوة الكاوكاو : يطحن الكاوكاو جيدا بالمطحنة الكهربائية، يخلط مع السكر الصقيل، للحصول على عجين أملس و رطب. نحوله إلى قضبان سميكة.



يورق العجين و نضع فوقه قضبان الكاوكاو و عندما نلفها بالعجين نقطع بالسكين لنفصل العمود الملفوف عن العجين الزائد.



تقطع الأعمدة الملفوفة إلى قطع صغيرة عرضها 0.5 سم، تصفف في صفيحة مدهونة أو مفروشة بورق الزبدة و تدخل الفرن المسخن مسبقا (حرارة متوسطة) حتى تنضج.



فريات اللوز

المقادير

مدة الطهي : 20 دقيقة

250 غ من السكر الصقيل
ملعقتان كبيرتان من قشرة الحامض
المحكوك
للنرين :
100 غ من اللوز (يسلق و ينقى)

500 غ من اللوز
قنصة من المسكة الحرة المدقوقة
ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
نصف ملعقة كبيرة من الزبدة
4 بيضات

طريقة التحضير



يسلق اللوز لمدة 10 دقائق، ينقى ثم ينشف
بمنديل و يطحن جيدا بالمطحنة الكهربائية
حتى يصبح ليثا و أملسا .



نضيف له المسكة الحرة المدقوقة، الخميرة،
الزبدة، ثلاث أصفر البيض، بيضة كاملة،
السكر الصقيل و قشرة الحامض ثم نخلط
جميع العناصر .



يوضع الخليط في جيب الحلواني ليحول إلى
الشكل المرغوب فيه .
تزين كل حلوى بنصف حبة من اللوز المسلوقة
و تدخل الفرن الساخن حتى تتحمر جيدا .



8www.8.com
alaba pink

المقادير

- 1 - كغ من الدقيق
- 1 - كغ من الجنجلان
- 1 - كغ من اللوز
- 500 غ من السكر الصفييل المغربي
- ملعقة كبيرة من النافع المطحون
- ملعقتان كبيرتان من القرفة
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة
- الحرة المدفوقة
- ملعقة صغيرة من الملح
- 750 غ من الزبدة

مدة الطهي : 45 دقيقة

طريقة التحضير

نحمر الدقيق جيدا في فرن متوسط الحرارة و نحرك باستمرار خلال الطهي.
نغريل الجنجلان، نغسله، ننقيه ثم نحمره في مقلاة، نتركه حتى يبرد و نطحنه في
المطحنة الكهربائية.

نغسل اللوز جيدا، نحمره في الفرن و نطحنه في المطحنة الكهربائية. يمكننا أيضا
سلق اللوز في ماء ساخن لمدة 10 دقائق، ننقيه و نقليه في الزيت ثم نقرمه.

في إناء كبير نغريل الدقيق و السكر الصفييل ثم نخلط جيدا مع اللوز، النافع، القرفة،
المسكة الحرة، الجنجلان المطحون و الملح.

في إناء نذيب الزبدة، نتركها تبرد قليلا ثم نقرمها تدريجيا على خليط الدقيق مع
الحرص على التخلص من سائل الحليب الذي يبقى في قعر الإناء. نخلط باليدين
جيدا حتى تمزج جميع العناصر. هكذا نكون قد انتهينا من تحضير سلو.

للزئين :

الطريقة الأولى : نضعه في صحن على شكل هرم، نرشه بالسكر الصفييل، نزينه
باللوز المسلو و المقلي و نقدمه.

الطريقة الثانية : نضيف له العسل حسب الذوق، نصنع منه كويرات صغيرة نضعها
في سليلات من الورق ثم نزينها بنصف لوزة مقلية.

الطريقة الثالثة : نعجن سلو بالعسل، نحوله على شكل قضيب طويل و نلفه بالجنجلان
المسح ثم نقلبه على شكل النقاس.

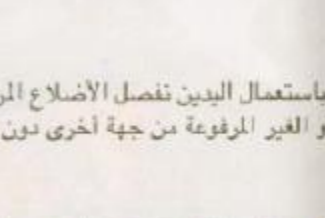
نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
نصف ملعقة صغيرة من الزعفران الحمر
(يسخن قليلا في مقلاة ثم يبدق)
أصفر بيضة
فوقعة بيضة مملوطة بالخل
كأس كبير من الماء
الزيت للقلي
١ كغ من العسل
للتنزين :
كأس صغير من الجنجلان المنقى و الحمر

500 غ من الدقيق الأبيض
125 غ من دقيق القمح
ربع ملعقة كبيرة من الملح
125 غ من الجنجلان الحمر و المطحون
ربع كأس صغير من الزبدة المذابة
ثلثي كأس صغير من الزيت
نصف ملعقة كبيرة من النافع
نصف ملعقة كبيرة من القرفة
فصصة من المسكة الحرة المدقوقة
نصف كأس صغير من ماء الزهر

في قسعة نخلط الدقيق الأبيض مع دقيق
القمح، نجوف الوسط و نضيف الملح، الجنجلان
المطحون، الزبدة المذابة، الزيت، النافع،
القرفة، المسكة الحرة، ماء الزهر، خميرة الخبز،
الزعفران الحمر، أصفر بيضة و الخل (كما هو مبين
في الصورة). نجمع العناصر بالماء و ندلكها جيدا حتى نحصل على عجينة لين (يمكن
إضافة الماء عند الضرورة).



نقسم العجين إلى كويرات و نوزفها فوق قليل، من
الدقيق واحدة تلو الأخرى. بالجرارة نقطع العجين
المورق إلى مربعات (8 سم)، نشترط كل مربع أربع
مرات من الوسط للحصول على خمسة أضلاع،
بالأصبع نوقع ضلعا دون الآخر من أجل تشبيك
المربع.



باستعمال اليدين نفصل الأضلاع المرفوعة من جهة
و الغير المرفوعة من جهة أخرى دون تفكيك المربع.



من أسفل المربع نلصق زاويتي و نضع الأضلاع
مخالفة مع بعضها. نكرر العملية إلى نهاية
العجين.



نقلي الشباكية في زيت ساخن و نحمرها من
الحيثين، بمجرد إخراجها من الزيت نضعها في
العسل ثم نصفيها في كسكاس و نرشها بقليل من
الجنجلان. نقدم باردة.



Bamper.COM
also pink

الكرص

المقادير

مدة الطهي: 30 دقيقة

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 3 بيضات | كأس صغير من الزبدة المذابة |
| كأس صغير من مسحوق السكر (سنيطة) | 6 زلافات كبار من الدقيق |
| كأس صغير من الزيت | نصف لتر من الحليب |
| ملعقتان كبيرتان من خميرة العجين | للتزيين: |
| ملعقتان كبيرتان من الجنجلان | بيضة مخفوقة |
| ملعقة كبيرة من النافع | قليل من الجنجلان |



طريقة التحضير

في إناء نضع البيض، مسحوق السكر، الزيت، الخميرة، الجنجلان، النافع و الزبدة المذابة ثم نخلط جيدا حتى تذوب الخميرة.

يوضع الدقيق في القصرية، يجوف وسطه ويفرغ عليه خليط البيض، تخرج العناصر جيدا.

يضاف الحليب على الخليط و بذلك الكل للحصول على عجين لين و رخو جدا (يمكن إضافة الحليب عند الضرورة)، يترك لمدة ساعة حتى يخمر.

تحضر كويرات من العجين بحجم بيضة و تترك مرة أخرى لتخمر، تكرر قليلا و تدهن بالبيض ثم تزين بقليل من الجنجلان. تدخل الفرن الساخن حتى تنضج و تتحمر من الأعلى.



- 2 زلاطات كبار من دقيق القمح
- زلافة كبيرة من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- نصف لتر من الماء الدافئ
- نصف كأس صغير من الزيت
- نصف كأس صغير من الزبدة المذابة



يخلط دقيق القمح مع الدقيق الأبيض ويضاف لهما الملح ثم يصب الماء تدريجياً. بذلك جيداً للحصول على عجينة لين وأملس، (يمكنك إضافة الماء عند الضرورة).

تحضر كويرات صغيرة، تدهن بالزيت وتوضع جانباً. تسد كل كويرة من العجين بالزيت الممزوجة بالزبدة المذابة وتورق على شكل دائرة. يطوى جانبها الأعلى ويدهن بالزيت والزبدة ثم يرش بدقيق القمح.

يطوى الجانب الأسفل ويدهن ثم يرش بقليل من دقيق القمح.

يطوى الجانب الأيمن، يدهن ويرش بدقيق القمح مرة أخرى.

يطوى الجانب الأيسر للحصول على مربع صغير، يوضع جانباً. نواصل نفس العملية لباقى الكويرات ونتركها جانباً. قبل طهي المربعات تمدد قليلاً بطراف الأصابع.

نضع كل مربع عجينة في مقلاة مسخنة و مرشوشة بالزيت، نحمره من الجهتين ويقدم مع العسل، المري أو الحين.

البطبوط

المقادير

250 غ من دقيق القمح
100 غ من الدقيق الأبيض
ربع ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
كأس كبير من الماء الدافئ



طريقة التحضير

نخلط دقيق القمح مع الدقيق الأبيض، نجوف الوسط و نضيف الملح، الخميرة ثم الماء الدافئ تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجينة يدلك جيدا حتى يصبح لدينا. يمكن إضافة الماء عند الضرورة.

نحضر كويرات من العجين ثم نوزقها رقيقة بالمداك (4 ملم)، نرشمها بكأس صغير لنحصل على خبيزات.

نضعها فوق منديل نظي و نغطي بأخر و ندعها تخمر.

نسخن المقللة على نار هادئة، نضع الخبيزات لتطهى و نقلها مباشرة عند انتفاخها لكي لا تحترق. يمكن دهن المقللة بالزيت عند الحاجة.

إقتراح

يقدم البطبوط في الفطور أو خلال أوقات الشاي مع الزبدة و العسل أو مع الجبن.

البغير

المقادير

زلافة من السميدة الرقيقة
نصف زلافة من الدقيق الأبيض
ملعقة صغيرة من الملح
كيس من خميرة الخلوي
2 زلافات من الماء الدافئ
ملعقتان صغيرتان من خميرة العجين
ملعقة صغيرة من مسحوق السكر
(ستيدة)
للتقديم:
المرسي
أو العسل مع الرودة المذابة
أو زيت الزيتون



طريقة التحضير

في إناء نخلط كلا من السميدة الرقيقة،
الدقيق، الملح و خميرة الخلوي.



في مطحنة الكهربائية نخلط جيدا كلا
من مزيج الدقيق، الماء الدافئ، خميرة
العجين المذابة في قليل من الماء الدافئ
و السكر. نترك العجين السائل يخمر لمدة
ساعة. قبل أن نشرع في طهيه نحركه
قليلا بصغرفة.



Bayar.com
alaba pink



- 250 غ من السميدة الرقيقة
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سنهدة)
- كيس من خميرة الحلوى
- كيس من القانيل
- 150 غ من الزبدة المذابة
- كأس صغير من الحليب



نضيف الزبدة المذابة على الخليط و نمزج حتى يتربط الخليط.



نسخن المقلاة على نار هادئة، نرشها بقليل من السميدة، نضع مقدار حبيزة من الخليط وسط القالب الخاص بالحرشة، نيسط العجين حتى يأخذ شكل الدائرة. نرش الحرشة بالسميدة مرة أخرى من الجهة العليا و عندما تتحمر من الأسفل نقلبها لتتحمر من الجهة الأخرى.

نضع في إناء السميدة، الملح، السكر، الخميرة و القانيل ثم نخلط الكل.



نفرغ عليه الحليب و نكتفي بتحريك الإناء فقط ثم نتركه جانبا ليضع دقائق.



تقدم الحرشة مع العسل و الزبدة خلال أوقات الشاي أو عند وجبة الفطور.

500 غ من الدقيق
ملعقة كبيرة من مسحوق السكر
(سنيده)
نصف ملعقة صغيرة من الملح
بيضة
كيس من الفانيلا

ملعقة صغيرة من خميرة العجين
كأس كبير من الماء
زيت للقلي
للتزيين :
مسحوق السكر أو السكر صقيل



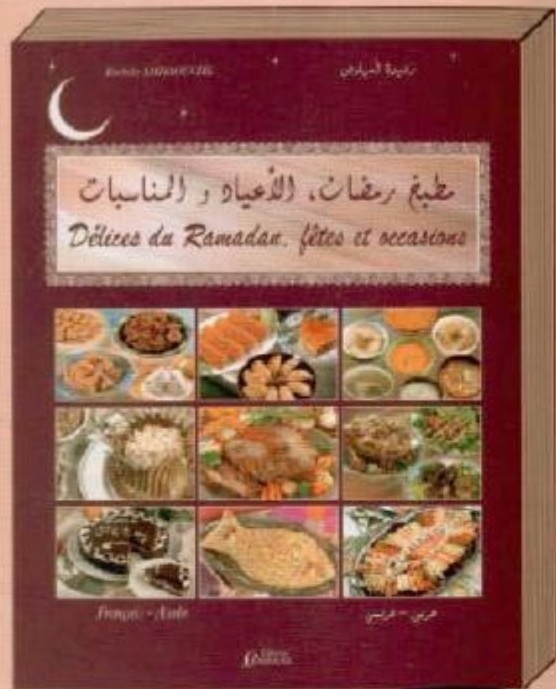
نضع الدقيق في إناء و يجوف في الوسط ثم نضع السكر، الملح، البيضة، كيس الفانيلا و خميرة مذابة مع قليل من الماء. نفرغ الماء الدافئ و نخلط جيدا حتى يجمع العجين (يمكنك إضافة الماء الدافئ عند الضرورة) ثم ندلكه جيدا.

نيسط العجين بمدلك إلى أن يصبح سمكه 4 ملم تقريبا و نقطع دوائر بكيس شاي. نتقب الدوائر بعروشم صغير و دائري الشكل.

نصف الدوائر فوق منديل و تغطى بأخر، تترك لمدة ساعة و نصف لتخمر.

تسخن زيت القلي و تغلى الحلوى حتى تتحمر من الجهتين، توضع مباشرة في مسحوق السكر و تقدم ساخنة.

الفهرس



جديد

34	* فقاص باللوز و الزبيب	2	* كعب غزال
	* الكعك على الطريقة	4	* غريبة اللوز
36	الوحيدة	6	* غريبة الكوك و السميدة
38	* حلوى بالتصر	8	* غريبة الجوز
40	* المقروط	10	* غريبة الجنجلان
42	* زليجات اللوز	12	* غريبة البلدية
44	* بليغات بالكاوكاو	14	* غريبة برفائق اللوز
46	* فرنبات اللوز	16	* ماكرون
48	* سلو	18	* المحنشة
50	* الشباكية	20	* بريوات باللوز
52	* الكرص	22	* دوائر باللوز
54	* المسمن	24	* ملفوف اللوز و الجوز
56	* المطبوط	26	* وريدات باللوز
58	* البغريز	28	* مثلثات باللوز
60	* الحرشة	30	* قضبان اللوز و الجنجلان
62	* السفنج	32	* بحلاوة بالجوز و اللوز