

عجينة البيتزا: بيتزا اسميكة

مدة التحضير
30 دقيقة

مدة الطبخ
20 دقيقة

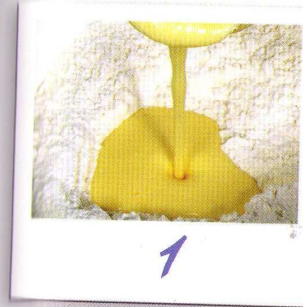
- هذه المكونات كافية • بيضتان
- لستة أو ثمانية أشخاص • 1 كيس من الخميرة
- 400 غ فارينة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح (صغيرة)
- علبتا ياغورت طبيعي
- بدون سكر
- مقدار علبه الياغورت من الزيت



المكونات والمقادير

طريقة التحضير

- يُمزج الزيت والياغورت والبيض في إناء، نخفقه جيّداً حتى تتجانس المكونات.
- نخلط الفارينة مع الملح والخميرة ونصب فوقها الخليط السابق، نمزج المكونات جيّداً حتى نحصل على عجينة لينّة.
- نفرّد العجينة في طبق مستدير (قطره 40 صم) ونسوي سطحها، نوزّع عليها صلصة الطماطم وندخلها إلى الفرن مدّة 20 دقيقة.



1



2

3

بيتزا رقيقة:

مدة التحضير
20 دقيقة

مدة الطبخ
15 دقيقة

- مدّة راحة العجينة: 30 دقيقة
- هذه المكونات كافية لستة أو ثمانية أشخاص
- 500 غ فارينة
- نصف كأس زيت
- ملعقة كبيرة خميرة خبز
- 1/2 ملعقة صغيرة سكر
- + ماء دافئ
- 1 ملعقة صغيرة ملح



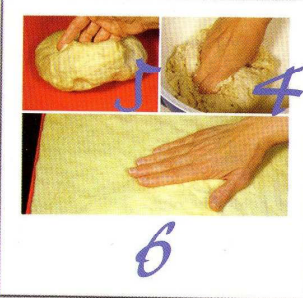
المكونات والمقادير

طريقة التحضير

- نخلط الفارينة مع الملح في صحفة كبيرة، نضيف الخميرة والسكر ثم الزيت، نخلط المكونات جيّداً ثم نضيف قليلاً من الماء حسب الحاجة ونواصل الخلط حتى تتماسك العجينة وتصبح لينّة، نذلكها براحة اليد مدّة 5 إلى 10 دقائق، نغطّيها ونتركها في مكان دافئ مدّة نصف ساعة لتتخمّر.
- ندهن طبقاً مستطيلاً (طوله 40 صم وعرضه 30 صم) أو مستديراً (قطره 40 صم) نفرّد العجينة في الطبق ونسوي السطح براحة اليد، ندخل عجينة البيتزا إلى فرن متوسط الحرارة مدّة 15 دقيقة ثم نخرجها ونوزّع على سطحها الصلصة المحضّرة.

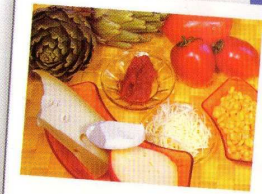


3



6

بيتزا بالقرنوبل



المكوّنات والمقادير

- لعجينة البيتزا، انظر 10 ملعقة كبيرة حبات ص 4-5) ذرة مصبرة
- 500 غ طماطم • ملح
- ملعقة صغيرة طماطم • ملح
- معجونة 1/4 ملعقة صغيرة قصبير
- 150 غ أعشاب مختلفة 1/2 ملعقة أعشاب عطرية
- مبشورة (حسب الذوق) 30 سنّ نون
- 2 ملاعق كبيرة زيت

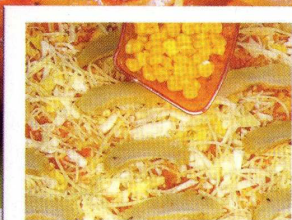
طريقة التحضير

صلصة الطماطم :

- نسلق حبات الطماطم في ماء يغلي مدة دقيقتين ثم نقشرها وننزع بذورها ونفرمها فرما دقيقا.
- نصب الزيت في قدر ونرفعه على النار، نضيف الطماطم ونتركها تنضج مدة 10 دقائق مع التحريك من حين لآخر، نضيف الملح والقصبير والثوم، وعندما نرفعهما من فوق النار نضيف الأعشاب العطرية.
- نقشر حبات القرنوبل وننظف قلبها ونسلقها في ماء به ملعقة صغيرة

مدة التحضير
20 دقيقة

مدة الطبخ
10 دقيقة



3



2



1

بيتزا باللحم المفروم

مدة التحضير
30 دقيقة

مدة الطبخ
25 دقيقة

- عجينة البيتزا الرقيقة (انظر ص 4-5)
- 50 غ زيتون أخضر
- ملح، فلفل أسود
- صلصة الطماطم (انظر ص 6-7)
- 200 غ لحم مفروم + بصلة
- حبة فلفل أخضر
- 100 غ جبن مبشور



المكونات والمقادير

طريقة التحضير

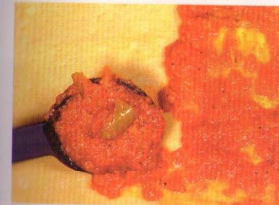
- نحضر عجينة البيتزا بالطريقة المذكورة. نواه.
- ندخلها إلى فرن ساخن بحرارة معتدلة مدة 10 دقائق.
- نحضر صلصة الطماطم بالطريقة المذكورة (بيتزا القرنون).
- نضيف إليها الفلفل المقصوص مربعات
- نطبخ اللحم المفروم مع البصل المقصوص في قليل من الماء حتى يجف السائل، نتبله.
- نوزع الصلصة على سطح البيتزا بعد نضجها ثم اللحم المفروم ثم الجبن المبشور.
- نزين بأنصاف الزيتون الأخضر بعد نزع



3



2



1

بيتزا بالفقّاع (الطبر)



المكوّنات والمقادير

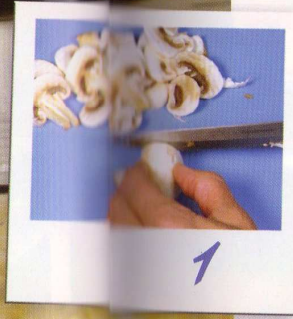
- 250 غ فقّاع
- رأس كرّاث
- صلصة طماطم
- 50 غ حبّات زيتون
- منزوعة النوى ومقصّوصة
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- ملح، فلفل أسود
- 100 غ جبن مبشور

طريقة التّحضير

- نحضّر الصّلصة بالطريقة المذكورة (بيتزا القميري).
- أثناء ذلك نقصّ الفقّاع شرائح ونقصّ رأس الكرّاث، نضعهما في قدر مع ملعقة زيت، نتبلهما بالملح والفلفل الأسود، نتركهما ينضجان مدة 5 دقائق ثمّ نضيفهما إلى صلصة الطماطم، نتركها مدة 5 دقائق أخرى على النار.
- نحضّر عجينة البيتزا الرقيقة بالطريقة المذكورة ص(4-5).
- نوزع الصّلصة على سطح البيتزا

مدة التحضير
30 دقيقة

مدة الطبخ
35 دقيقة



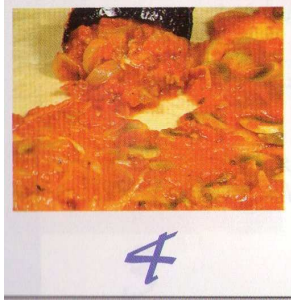
1



2



3



4

بيتزا بالقمبري

مدة
التحضير
20 دقيقة

مدة
الطبخ
25 دقيقة

- للصلصة :
- 500 غ طماطم
 - ملعقة صغيرة طماطم
 - معجونة
 - حبتا فلفل أخضر
 - مقصوص حلقات
 - 300 غ قمبري
 - ورقة رند
 - بصلة مقصوصة
- ملح وقصبر وحبق
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 150 غ متزلا
- 50 غ جبن مبشور
- حبات زيتون منزوعة النوى ومقصوصة
- للمعجينة : انظر تحضير عجينة البيتزا



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

الصلصة :

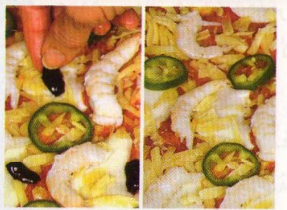
- نقلي البصلة في الزيت مدة دقيقتين.
- نضيف الطماطم المقصوصة مكعبات صغيرة والطماطم المعجونة، نترك الصلصة تنضج مدة 15 دقيقة، نتبلها بالملح والقصبر والحبق.
- أثناء ذلك نسلق حبات القمبري في ماء يغلي به ورقة رند مدة دقيقتين.
- نقشره وننزع منه العرق الأسود.
- نوزع صلصة الطماطم وقطع المتزلا على سطح البيتزا ونرش فوقها الجبن المبشور، ثم نصفف فوقها حلقات الفلفل ووحدات القمبري وقطع



2 1



3



6 5



4

بيتزا مكسيكية

مدة
التحضير
30 دقيقة

مدة
الطبخ
25 دقيقة

- عجينة البيتزا الرقيقة الطازج أو المصبر (انظر ص 4-5)
- صلصة الطماطم (انظر مقصودة ص 6-7)
- ملح، فلفل أسود
- 150 غ متزريلاً
- حبّاً فلفل أخضر مقصوص
- 4 حلقات من الأناناس



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

- نحضّر عجينة البيتزا بالطريقة المذكورة.
- نحضّر صلصة الطماطم بالطريقة المذكورة مع إضافة الفلفل الأخضر، نطبخ اللحم مع البصلة في قليل من الماء حتّى يجفّ، نتبله بالملح والفلفل الأسود، نفرمه بفرامة اللحم.
- نضيف اللحم المفروم إلى صلصة الطماطم.
- نوزّع الصلصة على عجينة البيتزا بعد التّضح.
- نذّر عليها المتزريلاً المبشورة.
- نصفّف فوقها قطع الأناناس.



1



2



3

بيتزا بالخضر

مدة
التحضير
30 دقيقة

مدة
الطبخ
30 دقيقة

- 500 غ طماطم
- بصلة
- 2 سنّة ثوم
- 2 حبة فلفل أخضر
- 2 ملاعق كبيرة زيت،
- ملح، قصب، أعشاب
- عطرية
- 2 حبة قرع متوسطة
- الحجم
- حبة باذنجان متوسطة
- الحجم
- 100 غ جبن
- 100 غ متريلاً



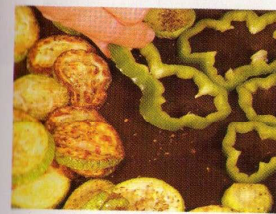
المكونات والمقادير

طريقة التحضير

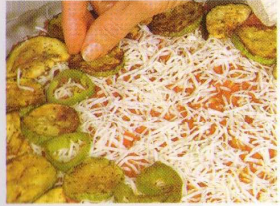
- نحضّر صلصة الطماطم السابق ذكرها في بيتزا القميري.
- نقصّ الخضر حلقات لا يتجاوز سمكها 4 مم نذرّ عليها قليلاً من الملح.
- نصبّ ملعقة زيت في مقلاة ونحمرّ فيها الخضر، نرشّها بالأعشاب العطرية.
- نحضّر عجينة البيتزا السمّيقة بالطريقة المذكورة ص(4-5).
- نوزّع عليها صلصة الطماطم ثمّ الجبن المبشور ثمّ الخضر وقطع الزيتون مع ترتيبها بطريقة منظّمة، ندخلها إلى الفرن مدّة 10 دقائق.



1



2



4



3



بيتزا بالجبنّة البيضاء

مدّة
التحضير
15 دقيقة

مدّة
الطبخ
15 دقيقة

- عجينة البيتزا السميكة (انظر ص 4-5) الطيب
- ملح، فلفل أسود، جوزة الطيب
- 300 غ فتوة (جبنّة) 1/2 ملعقة صغيرة حبق مجفّف
- 150 غ متزريلا
- 3 بيضات
- 3 ملاعقة كبيرة كريمة طازجة



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

- نخلط الفتوة (جبنّة بيضاء) مع البيض، ندرّ عليها قليلا من الملح والفلفل ومبشور جوزة الطيب.
- نضيف الكريمة الطازجة ونخلط.
- أثناء ذلك نكون قد حضرنا عجينة البيتزا بالطريقة المذكورة، بعد النضج نوزّع عليها المتزريلا المبشورة ثمّ صلصة الفتوة (جبنّة بيضاء)، نزين فوقها حلقات الطماطم وندرّ عليها الحبق، ندخلها إلى فرن معتدل الحرارة مدّة 15 دقيقة.



1



2



3



4



بيتزا مطوية



المكونات والمقادير

- نحضّر عجينة البيتزا أعشاب عطرية (حبق، الرقيقة بالطريقة المذكورة ص(4-5) 50 غ جبن مبشور 50 غ نين للحشو: 500 غ طماطم + ملعقة • أكل طماطم معجونة • 3 سنّات ثوم مفروم • 2 ملاعق أكل زيت • ملح، 1/2 ملعقة صغيرة • قاصر، 1/2 ملعقة صغيرة

مدة التحضير 30 دقيقة

مدة الطبخ 35 دقيقة

طريقة التحضير

- بعد تحضير صلصة الطماطم (انظر صلصة الطماطم في بيتزا القرنون).
- نضيف الفلفل المقصوص ونتركه ينضج دقيقتين ثم نضيف البيض حتى ينضج، نزل القدر ونضيف الأعشاب العطرية.
- نقسم العجينة إلى 4 أجزاء ويفرد كل جزء على حدة في شكل دائري لا يتجاوز سمكها 3 مم.
- نوزع على نصف الدائرة قليلاً من الصلصة التي حضرناها، نذر



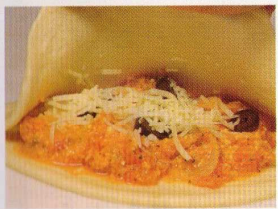
1



2



3



4

كيك السبانخ

مدة التحضير
30 دقيقة

مدة الطبخ
40 دقيقة

- 6 شرائح خبز
- 500 غ سبانخ
- 200 غ جبن مبشور
- 100 غ من الجوز المبشور
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 4 بيضات
- 1/4 لتر حليب (كأس)
- ملح، فلفل أسود ، جوزة الطيب
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

- ننقع الخبز في الحليب ونخلطه، يجب أن يكون الخليط خائرا ، نتخلص من السائل الزائد .
- نغسل السبانخ، نجفّفه ونفرمه فرما ناعما نضعه في قدر مع الزبدة حتى يذبل ويجفّ ماؤه، بعد ذلك نخلطه مع الخبز المنقوع في الحليب والجوز المبشور والجبن وقليلاً من الملح والفلفل وجوز الطيب، نخلط المكوّنات جيّداً ثم نضيف صفار البيض .
- نخفق بياض البيض مع نفة ملح بخلاط كهربائي حتى يتجمّد، نخلطه برفق مع الخليط السابق (نحرك في اتجاه واحد).
- نصبّ الخليط في قالب كيك مدهون بالزبدة، نضعه في حمام مائي وندخله إلى فرن معتدل الحرارة مدة 40 دقيقة حتى ينتفخ "الكيك" ويصفّر سطحه، نتركه يبرد قليلاً قبل إفراغه .



1



4



3



2

كيك الفقاع (الفطرا)

مدة
التحضير
20 دقيقة

مدة
الطبخ
50 دقيقة

- 200 غ فطر
- ملعقة زبدة
- حبة براسيا (كراث)
- 4 فصص ثوم
- 4 بيضات
- كيس من الخميرة
- الكيميائية
- 200 غ فارينة
- 100 غ سلامي أو جنبون (شرائح الديك الرومي)
- ملعقة صغيرة خردل
- 100 غ جبن
- ملح، فلفل أسود
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 3 ملاعق كبيرة حليب



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

- نحمّر البراسيا والثوم في الزبدة ثم نضيف الفطر المقصوص شرائح، نتركه على نار هادئة مدة 10 دقائق.
- بعد أن يبرد قليلا نضيف له البيض والزيت والحليب والخردل وقطع الجنبون والجبن، نخلط ثم نضيف الفارينة.
- نمزج الخليط جيدا ونفرغه في قالب الكيك المدهون بالزبدة وندخله في فرن متوسط الحرارة مدة 35 إلى 40 دقيقة حتى ينضج ويصفر سطحه.



1



2



4



3



تارت بالفطر

مدة
التحضير
30 دقيقة

مدة
الطبخ
35 دقيقة

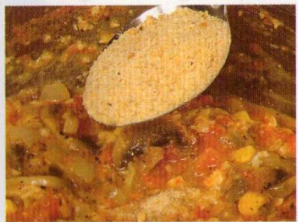
- تارت جاهزة
- 250 غ فطر مقصوص
- شرائح
- بصلة مفرومة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة أو دجاج
- زيت
- 200 غ طماطم مفرومة
- 2 ملاعق كبيرة حبات ذرة • بيضتان
- ملعقة صغيرة أعشاب عطرية
- 50 غ جبنة
- 250 غ لحم ديك رومي
- 1 ملعقة كبيرة خبز
- محمص ومرحي
- 2 ملاعق كبيرة حبات ذرة • بيضتان



المكونات والمقادير

طريقة التحضير

1. تُسلق الطماطم في ماء يغلي مدة 5 دقائق، نقشرها ونزاع بذورها ثم نفرمها فرما ناعما.
2. نضيف حبات الذرة والجبن المبشور والخبز المرحي والبيض، نخلط جيدا.
3. نصب الخليط على عجينة التارت التي حضرناها وتم نضعها بالطريقة الموصوفة (انظر تحضير عجينة التارت).
4. ندخلها إلى فرن ساخن بدرجة حرارة معتدلة مدة 10 إلى 15 دقيقة حتى تنماسك المكونات ويحمر السطح.
5. نترك الخليط يتقلّى مدة 5 دقائق ثم نضيف الطماطم المفرومة، يستمر الطهي مدة 10 دقائق.
6. نضيف الأعشاب العطرية وترفع الصلصة من فوق النار.



7

6 5

4

تارت بالخضار

مدة التحضير
20 دقيقة

مدة الطبخ
45 دقيقة

- للعيينة :
 - 250 غ فارينه
 - 125 غ زبدة
 - صفار بيضة
 - 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- للحشو :
 - فرعة صغيرة
 - جزرة متوسطة الحجم
 - حبة لفت
- بصلة
- حبة بطاطا متوسطة
- ملعقتان من الزبدة
- بقادونس
- 4 بيضات
- 1 ملعقة كبيرة كريمة



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

- بعد تحضير العجينة بالطريقة السابق ذكرها وبعد أن ترتاح، نضعها في قالب ونزجّها في الفرن مدّة 20 دقيقة.
- أثناء ذلك نبشر الخضار بمبشرة خشنة.
- نقصّ البصل جيّداً ونضعه مع الزبدة في قدر على النار، عندما يصفرّ نضيف بقية الخضار المبشورة لتتقلّى مدّة 5 دقائق.
- نُخرج الترتة من الفرن، نفرغ فيها الخضار،
- نخلط البيض والكريمة والبقادونس



1



2



3



4

5

تارت الدجاج والجوز

مدة
التحضير
20 دقيقة

مدة
الطبخ
30 دقيقة

تارت محضرة بالطريقة المذكورة مع إضافة 2 بيضتان مخفوقتان وملعقتين من دقيق الجوز ونصف كأس من الحليب إلى مكونات العجينة الساخن.

للحشو:

- ملح، فلفل أسود،
- 1 ملعقة صغيرة زعتر
- 250 غ لحم دجاج +
- بصل مفرومة
- 2 ملعقة كبيرة زيتون خبز



المكونات والمقادير

طريقة التحضير

- نطبخ الدجاج مع البصل في قليل من الماء حتى يجف، نفرمه بفرامة اللحم.
- نحمّر اللحم المفروم في الزبدة ثم نضيف البيض والحليب والخبز والأعشاب العطرية، نخلط المكونات حتى تتجانس.
- نصب الخليط على التارت بعد نضجها، نسوي سطحها ونزينها بشرائط من العجينة وحبّات الجوز.
- ندخلها إلى فرن ساخن بدرجة معتدلة مدة 15 دقيقة حتى



2

1



5



4



3

تارت الكراث

مدة
التحضير
15 دقيقة

مدة
الطبخ
30 دقيقة

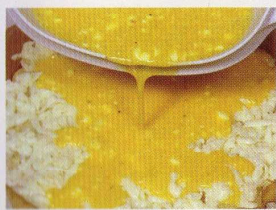
- فطيرة معدة بالطريقة المرحية
- المذكورة
- للحشو :
- 500 غ كراث (براسيا)
- بيضتان وصفار بيضتين
- 80 غ جبن مشور (حسب الذوق)
- قليل من جوزة الطيب
- 20 صل كريمة طازجة (كأس)
- ملعقة كبيرة زبدة
- ملح، فلفل أسود
- 100 غ متزريلاً
- حبّتا فلفل بر العبيد للزينة



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

- نُنظف الكراث ونفرمه فرماً ناعماً ثمّ نحمره في الزبدة على نار هادئة مدة 10 دقائق ثمّ نتبله ونرفعه من فوق النار ليبرد،
- نوزّع الكراث على الفطيرة المعدّة،
- نوزّع المتزريلاً المبشورة فوق الكراث،
- نخفق البيض مع الجبن مع الكريمة، نتبل الخليط بالملح والفلفل الأسود وقليل من جوزة الطيب ثمّ نصب الخليط على التارت ونسوي السطح،
- نزينها بقطع الفلفل الأحمر،
- ندخل التارت إلى فرن ساخن معتدل



3



2



1

تارت باللحم المفروم

مدة التحضير 15 دقيقة
مدة الطبخ 30 دقيقة

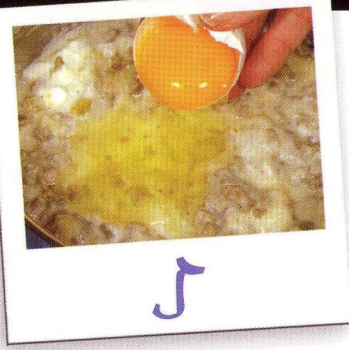


المكونات والمقادير

- | | |
|---------------------|------------------------------|
| فطيرة معدة بالطريقة | بيضتان |
| المذكورة | • ملح، فلفل أسود |
| للحشو: | • 3 ملاعق كبيرة خبز |
| • كوب حليب | • محمص ومرحي |
| • 50 غ جبن شيدر | • 2 ملاعق كبيرة كريمة مخفوقة |
| • 100 غ لحم مفروم | |
| • بصلة متوسطة | |

طريقة التحضير

- أثناء نضج الفطيرة، نحمّر اللحم في قليل من الزبدة مع البصل المفروم، نتبله.
- نغلي الحليب ونصبه على الخبز في وعاء عميق ونتركه يبرد، ثم نضيف إليه الجبن المبشور واللحم، بعد النضج، والكريمة والبيض، نقلّب الخليط جيّداً.
- نصب الخليط على الترتة المعدة.
- نجمّل السطح بحلقات الطماطم.
- ندخل الفطيرة إلى الفرن مدّة 10 دقائق ثم نخفّض الحرارة ونتركها.



تارت السبانخ

- تارت معدة بالطريقة • قبل من جوزه الطيب
المذكورة سابقا • ملعقة كبيرة صنوبر
- للحشو:
- 500 غ سبانخ
 - ملعقة زبدة
 - 150 غ جبنة بيضاء (فوتة)
 - بيضتان
 - ملعقتان كريمه مخفوقة
 - ملح، فلفل أسود



المكونات والمقادير

طريقة التحضير

- يُدبّل السبانخ (بعد تنظيفه وقصه) في الزبدة حتى يجفّ السائل المتخلف منه.
- ننزله من فوق النار، نضيف الجبنة البيضاء والصنوبر والكريمة والبيضتين، نخلط المكونات جيّداً، نتبل الخليط، نصبه على سطح الفطيرة المعدّة ونسوي سطحها.
- نزين سطح التارت بشرائط من العجينة (انظر الصورة).
- نرجّ قالب التارت في فرن معتدل الحرارة مدّة 10 دقائق ثم نشعل النار من أعلى مدّة 5 دقائق حتى تصفرّ الشرائط.

مدة التحضير
15 دقيقة

مدة الطبخ
25 دقيقة



1



2



3



4

تارت بالقمبري

مدة
التحضير
20 دقيقة

مدة
الطبخ
15 دقيقة

فطيرة معدة بالطريقة مفروم فرما ناعما
السابقة مع إضافة قليل من جوزة الطيب
• ملح، فلفل أسود
• علبتا ياغورت طبيعي
• للعجينة،
(20 صل)

للحشو:

- 250 غ قمبري
- 2 ملاعق كبيرة نشاء
- 1 ملعقة كبيرة بقدونس



المكونات والمقادير

طريقة التحضير

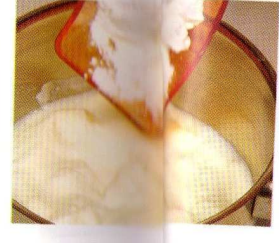
- يُسلق القمبري ويقشر، نحتفظ ببعض الوحدات كاملة للزينة ونقص الباقي قطعاً.
- يُخلط النشاء مع الياغورت ويطهى الخليط على نار هادئة جداً مع التقليب المستمر حتى يثخن قوام الخليط ويصبح عاقداً، يترك ليبرد.
- يضاف القمبري المقصوص والبقدونس إلى الصلصة وتبيل بالملح والفلفل.
- يُصب الخليط في قالب التارت ويسوى السطح ثم يزين بوحدات



4



3



2



1

تحضير أوراق الفطائر

مدة
التحضير
15 دقيقة

مدة
الطبخ
30 دقيقة

راحة خليط الفطائر :

تتحصل بهذه المقادير

على 14 ورقة تقريبا

60 دقيقة

• 250 غ فارينة

• 3 بيضات

• ملعقة صغيرة ملح

• نصف لتر حليب

• 100 مل زيت أو زبدة

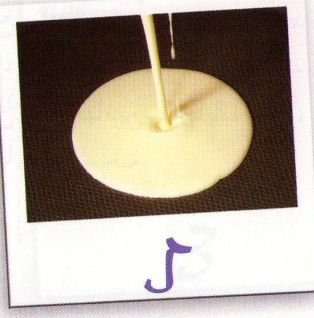
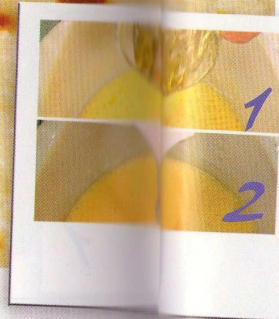
مذابة



المكونات والمقادير

طريقة التحضير

- في إناء عميق نخفق البيض بالآلة يدويّة ثم نضيف الزيت والحليب دون الانقطاع عن التحريك ثم نضيف الفارينة مع الملح مع الاستمرار في التحريك حتى نتحصل على خليط متجانس وأملس، نترك الخليط يرتاح في الثلاجة مدة ساعة.
 - نخرج الخليط من الثلاجة قبل الاستعمال بوقت قصير حتى يأخذ حرارة المكان نحركه.
 - نسخن المقلاة الخاصّة بالفطائر على نار هادئة ندهنها بالزبدة بواسطة ورق الامتصاص المغموس في الزبدة.
 - نصب مقدار فنجان من الخليط في
- المقلاة، نرفع المقلاة ونديرها حتى يتوزع الخليط على قاعها ويغطيه. نضعها على نار هادئة حتى تنضج الفطائر وتصفر فنقلبها على الجانب الآخر بواسطة ملعقة مسطحة من الخشب حتى تصفر وتظهر عليها بقع بنّية.
- نرفع هذه الورقة في صحن ثم نكرر العملية لصنع بقية الأوراق إلى أن ينفذ الخليط.
- ملاحظة :** يمكن أن نضع أوراق الفطائر في إناء مغلق ونحتفظ بها في الثلاجة لبضعة أيام.



تارت الفطائر باللحم والسبانخ

مدة التحضير
25 دقيقة

مدة الطبخ
40 دقيقة

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| للصلصة البيضاء : | • 6 فطائر |
| • 1/4 لتر من الحليب | للحشو : |
| • 2 ملعقة كبيرة فاريصة | • بصلتان مفرومتان |
| • ملعقة كبيرة زبدة | • فصاً ثوم مفروم |
| • ملح، فلفل أسود، جوزة الطيب | • ملعقتان كبيرتان زيت |
| • ملعقة صغيرة بقدونس للزينة | • ملعقة كبيرة زبدة |
| | • رطل سبانخ مفروم فرما |
| | ناعما |
| | • 100 غ لحم مفروم |
| | بيضة |



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

- نحمر اللحم مع البصل في الزبدة أو الزيت لبضع دقائق.
- نذبل السبانخ مع ملعقة صغيرة زبدة حتى يجف، نضيفه إلى اللحم.
- نتبل الخليط ثم نضيف البيضة.
- ندهن قالباً مستديراً بالزبدة ونفرش في قاعه فطيرة ثم نوزع فوقها قليلاً من خليط السبانخ واللحم ثم نضع فطيرة ثانية ونوزع عليها الحشو، نستمر في هذه العملية حتى نكمل الحشو مع الاحتفاظ بالفطيرة العليا دون حشو.
- نحضير الصلصة : نخلط جميع مكوّنات الصلصة في قدر، نرفعه على النار مع التقليب المستمر حتى تصبح الصلصة البيضاء سميكة وناعمة، نتبلها بالملح والفلفل وجوز الطيب.
- نصب الصلصة على تارت الفطائر، نزجها في فرن متوسط الحرارة مدة 20 دقيقة عند إخراجها نزين سطحها بالبقدونس، تقدم ساخنة.



1



2



3



4



تارت الفطائر القميري

مدة
التحضير
30 دقيقة

مدة
الطبخ
20 دقيقة



- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| نشاء | 6 فطائر جاهزة |
| • ملح، فلفل أسود | للحشو : |
| • 50 غ جبن | • 500 غ قميري |
| للزينة : | • 6 فصوص ثوم |
| • 1 ملعقة كبيرة جبن مبشور | • 2 ملاعق كبيرة بقادونس |
| وحدات كاملة من القميري | مفروم |
| | • 2 ملاعق كبيرة زبدة |
| | • 1 ملعقة كبيرة مسحوق |



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

- نُنظّف القميري، ننزع العرق الأسود من ظهره ونقصه قطعاً صغيرة مع الاحتفاظ ببعض الوحدات الكاملة للزينة.
- نحمر الثوم المفروم في الزبدة، نضيف القميري المقصوص والوحدات الكاملة، نقلّب مدّة دقيقتين أو ثلاث حتى يصبح وردي اللون.
- في قدر آخر، نخلط النشاء مع كأس ماء، نرفعه على النار مع التحريك المستمر حتى الغليان، نتبل الخليط،
- نضيف له البقادونس والقميري المقصوص والمحمر والجبن، نمزج المكوّنات.
- نقسم مقدار الحشو بين الفطائر كما قمنا بذلك في التارت بالسبناخ مع الاحتفاظ بالفطيرة الأخيرة بدون حشو، نرشها بالجبن ندخلها إلى فرن متوسط الحرارة مدّة 20 دقيقة، عند إخراجها نزينها بوحدات القميري.



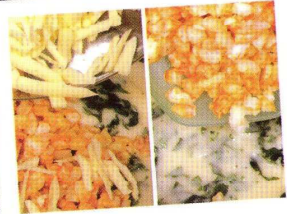
1



2



3



4

تارت الفطائر بالفطر وحببات الذرة

مدة التحضير
20 دقيقة

مدة الطبخ
40 دقيقة

- | | |
|---------------------------|---|
| • 6 فطائر للحشو : | • عطرية (زعتو، إكليل، حبق) |
| • بصلة مفرومة | • 2 ملاعق كبيرة من حبوب الذرة المصبرة |
| • ملعقة كبيرة زيت | • 2 ملاعق كبيرة من الخبز المحمص والمرحي |
| • 150 غ فطر مقصوص | • 250 غ دجاج مطبوخ في طماطم مفرومة |
| • 250 غ طماطم مفرومة | • ملعقة كبيرة معجون طماطم |
| • ملعقة كبيرة معجون طماطم | • ملعقة صغيرة أعشاب |
| • 50 غ جبن مبشور | |



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

1. نطبخ الدجاج في قليل من الماء حتى يجف، نفرمه بفرامة اللحم.
2. نقلي البصل في الزيت لبضع دقائق ثم نضيف الطماطم المقصوصة والمعجونة، نترك الصلصة تطهو على نار هادئة مدة 10 دقائق.
3. نضيف الفطر المقصوص شرائح رقيقة، يستمر الطهي 5 دقائق أخرى.
4. نضيف الذرة والدجاج المطبوخ، يتواصل الطهي مدة 10 دقائق أخرى، نتبل الخليط بالملح والفلفل الأسود والأعشاب العطرية.
5. نغطي قاع طبق مستدير بورقة من الكراپ ثم نصب قليلا من الخليط ويغطي بفطيرة أخرى وتكرر العملية حتى ينتهي الخليط، نحتفظ بالفطيرة الأخيرة دون حشو.
6. نرش سطح التارت بالخبز المرحي وبالجبين ثم ندخل التارت إلى فرن حرارته متوسطة مدة 10 إلى 15 دقيقة حتى يحمر السطح.



2 1



8 7



6 5



4 3

هالليات باللحم

مدة
التحضير
30 دقيقة

مدة
الطبخ
30 دقيقة

- 250 غ من العجينة المورقة • ملح، فلفل أسود
- (انظر تحضير العجينة المورقة
- للحشو:
- 200 غ لحم
- بصلة
- باقة بقدونس

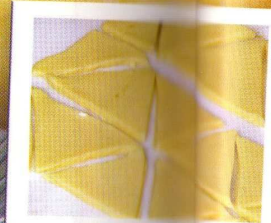


المكوّنات والمقادير

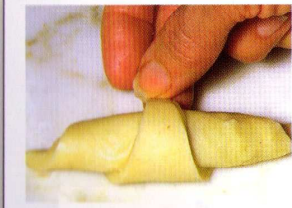
طريقة التحضير

نحضّر الحشو:

- نقصّ اللحم مكعبات ونطبخه في قليل من الماء مع البصل المقصوص مدة 10 دقائق حتى يجفّ، نتبلّه بالملح والفلفل الأسود، نفرمه بفرّامة اللحم، نضيف له البقدونس المقصوص ونرفعه على نار هادئة مع التحريك من حين لآخر حتى يلين البقدونس.
- نرشّ رخامة المطبخ بالدقيق ونحلّ عليها العجينة المورقة (التي كُنّا قد أعدناها مسبقاً) حتى تأخذ شكل مستطيل لا يتجاوز سمكها 3 مم.
- نقصّ الورقة على شكل شرائط عريضة،
- نقصّها بدورها إلى مثلثات (انظر الصورة).
- نأخذ مقدار ملعقة صغيرة من الحشو ونضعه على قاعدة المثلث ثم نلفّ المثلث بداية من القاعدة ثم نلصق رأسه بتبليله بأبيض البيض ثم نجعلها على شكل هلال، ندهن سطحها بأصفر البيض.
- نصفّ الهاليات على صفيحة فرن مدهون بالزبدة ثم ندخلها إلى الفرن المسخّن بحرارة متوسطة لمدة 15 دقيقة حتى تتحمّر.



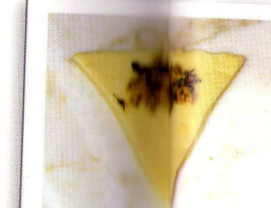
1



4



3



2



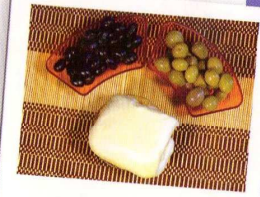
بَلْمِيَّةٌ بِالزَّيْتُونِ

مدة التحضير
35 دقيقة

مدة الطبخ
15 دقيقة



- مدة راحة المفلوف : 60 دقيقة
- 250 غ من العجينة المورقة
- 100 غ من الزيتون الأسود منزوع النوى
- 100 غ من الزيتون الأخضر منزوع النوى
- ملعقة صغيرة من الكريمة



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

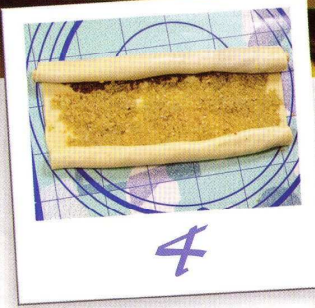
- نرعي الزيتون الأسود مع قليل من الكريمة.
- نرعي الزيتون الأخضر مع قليل من الكريمة.
- نفرّد العجينة المورقة على شكل مستطيل حتى تصبح العجينة رقيقة.
- نوزّع معجون الزيتون الأسود على نصف الورقة.
- نوزّع معجون الزيتون الأخضر على النصف الثاني.
- نلفّ جزءا من ورقة العجين
- نلفّ الجزء الآخر على الزيتون
- نلفّ الجزء الآخر على الزيتون الأخضر بحيث يلتقي الجزءان في الوسط.
- نلقّها في ورق الألمنيوم ونضعها في المجمّد مدة ساعة.
- نخرجها بعد ذلك ونقصّها قطعاً لا يتجاوز عرضها نصف صم، نضعها في فرن متوسط الحرارة مدة 15 دق.



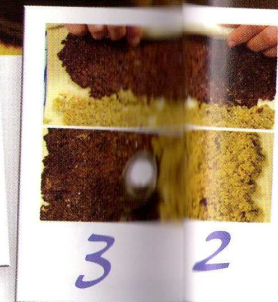
1



5



4



3

2

ملفوف الخضر والدجاج

مدة التحضير
35 دقيقة

مدة الطبخ
35 دقيقة

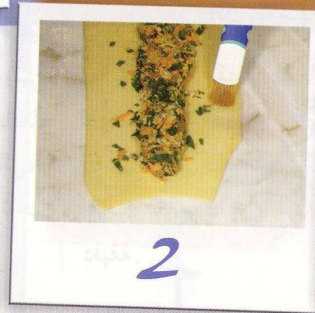
- راحة الملفوف : 60
- جلاجلان للزينة
- 250 غ من العجينة
- ملح وفلفل أسود
- 2 ملاعق كبيرة
- بقدونس مقصوص
- بيضة مخفوقة
- جزرة، 1 ملعقة كبيرة
- 250 غ من المورقة
- 250 غ لحم دجاج
- 70 غ من الفقّاع
- المقصوص (الفطر)
- جزرة، 1 ملعقة كبيرة



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

- نقص بصلّة ونضعها في قدر مع الدجاج، نتبل بالملح والفلفل الأسود والزنجبيل، عندما ينضج الدجاج ويجفّ، نفرمه.
- نيشر الجزرة بالمبشرة.
- نقص البصلّة الثانية في قدر مع ملعقة صغيرة من الزيت، نرفعها على النار، عندما يلين البصل نضيف الفطر المقصوص إلى شرائح رقيقة.
- في إناء نخلط الدجاج المفروم مع الجزر المبشور مع الخبز والبقدونس والفطر.
- نفرّد العجينة على شكل مستطيل
- (طوله 30 صم وعرضه 15 صم) ندهن أطرافه ببياض البيض.
- نخلط مكوّنات الحشو مع بيضة، ونضعه في وسط الورقة ثم نلفّها عليه.
- نلفّها بدورها في ورق الطبخ ونضعها في المجمّد مدة ساعة.
- نقصّها، بعد ذلك ندهنها بأصفر البيض ونرشّ عليها الجلاجلان.
- ندخلها إلى فرن متوسط الحرارة مدة 15 دقيقة.



ملفوف الفطر

مدة التحضير
35 دقيقة

مدة الطبخ
15 دقيقة

• 1/2 ملعقة صغيرة من الحيق المجفّف	• لل عجينة :
• 100 غ من صلامي الديك الرومي	• 500 غ فارينة
• 100 غ من الفطر المقصوص	• 1/4 ملعقة صغيرة ملح
• رقائق	• 2 ملاعق صغيرة خميرة
• 100 غ جبن مبشور	• كيميائية
• بصلة	• كأس حليب
• مدة راحة الملفوف : 30 دقيقة	• 3 ملاعق زبدة
	• لل حشو :
	• 3 ملاعق من صلصة الطماطم



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

- نضع الفارينة في صحفة مع الزبدة • ندهنها بصلصة الطماطم ونرشها والملح ونضيف الحليب شيئا فشيئا مع التحريك حتّى نتحصّل على عجينة رخوة طريّة.
- نغطيها ونتركها ترتاح مدّة 10 دقائق.
- نغلفها بورق الألومنيوم ونضعها في المجمّد مدّة نصف ساعة لتبرد ويسهل قصّها.
- أثناء ذلك نقصّ البصل رقائق ونضعه في قدر مع ملعقة صغيرة زيت، نرفعه على النار حتّى يلين.
- نضيف رقائق الفطر، نتبله بالملح والفلفل الأسود، نتركه 5 دقائق، نفرد العجينة بعد أن ارتاحت ونحلّها على شكل مستطيل.
- نلفّ العجينة على الحشو ثمّ نغلقها بورق الألومنيوم ونضعها في المجمّد مدّة نصف ساعة لتبرد ويسهل قصّها.
- بعد إخراجها، نقصبها قطعاً عرضها 2 صم.
- نضعها في طبق الفرن ونرشها بالجبن وندخلها إلى الفرن مدّة 15 دقيقة.



6



7



4

5



2

1

ملفوف السبانخ

مدة
التحضير
35 دقيقة

مدة
الطبخ
35 دقيقة

لحشو :

- 200 غ من اللحم + بصلة
 - 500 غ سبانخ
 - ملح وفلفل أسود
 - 100 غ جبن مبشور
 - بيضة، املعقة صغيرة زبدة
- العجينة: انظر الوصفة السابق
ذكرها في ملفوف الفطر



المكونات والمقادير

طريقة التحضير

- نطبخ اللحم مع البصل في قليل من الماء، نتبله بالملح والفلفل الأسود، نرفعه من فوق النار، عندما يجف نفرمه بفرامة اللحم.
- نضع السبانخ في قدر به ملعقة الزبدة، نتركه على النار حتى يجف السائل المتخلف منه.
- نخلط اللحم المفروم مع السبانخ مع الجبن مع البيضة.
- نحل العجينة (التي كنا قد أعدناها) على شكل ورقة رقيقة مستطيلة، نوزع فوقها الخليط ونسويه، نبعد الحشو



3



4



2



1

كويرات بالصلصة البيضاء

مدة التحضير
30 دقيقة

مدة الطبخ
35 دقيقة

- كافية للحصول على 16 كويرة تقريبا
- 1/4 لتر من الماء
- 100 غ زبدة
- 4 بيضات
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 لتر حليب + 2 ملاعق كبيرة فارينة وقليل من الملح
- ياقة بقدونس
- 100 غ فطر + بصلة صغيرة
- 50 غ جبن
- 1 ملعقة صغيرة زيت للحشو
- 1/2 لتر حليب + 2 ملاعق كبيرة فارينة وقليل من الملح



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

- تحضير العجينة لصنع الكويرات :
- نصب الماء في قدر من المستحسن أن يكون ذا قاع سميك ونضيف الملح والزبدة، نرفعه على نار خفيفة ننزله عند الغليان .
- نضيف الفارينة دفعة واحدة ونخلطها بسرعة حتى تتشرب كل السائل .
- نعيد القدر على نار هادئة مع التحريك المستمر بملعقة من خشب حتى تنماسك العجينة ولا تلتصق بجوانب القدر نذلكها جيدا .
- ننزل القدر من فوق النار ونضيف البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخفق بعد كل بيضة ومراقبة خثارة العجينة التي يجب أن تكون ليّنة وليست سائلة .
- ندهن الكفين بالزيت ونأخذ مقدار ملعقة كبيرة من العجينة ونكوّن بها كرة بحجم البيضة الصغيرة .
- نصفّف الكويرات في صينية فرن مدهونة بالزبدة ومرشوش عليها الدقيق .
- نبعد الكويرات عن بعضها مسافة تسمح للكويرات بالانتفاخ دون أن تلتصق ببعضها .
- ندهن سطح الكويرات بصغار البيضة الرابعة .
- ندخل الصينية إلى فرن معتدل الحرارة مدة 30 إلى 35 دقيقة حتى تنتفخ الكويرات ويصبح سطحها ذهبي اللون، نتركها تبرد في الفرن بعد إطفائه .
- ملاحظة : لا يجب فتح باب الفرن أثناء التّضح ، يتسبب ذلك في ارتخاء الكويرات .
- تحضير الصلصة :
- نقص حبات الفقع إلى شرائح ونضعها في قدر مع البصلة المقصوفة والزيت، نرفعها على النار مدة 10 دقائق، نتبلها بالملح والفلفل الأسود .
- نضع الزبدة والحليب والفارينة في قدر على النار، نحرك الخليط باستمرار حتى ينخن قوام الصلصة، نتركها تغلي مدة دقيقتين، نتبلها، نتبله بالملح والفلفل الأسود، يجب أن تكون الصلصة عاقدة، نضيف إليها الفقع بعد نضجه ونخلط .
- بعد تحضير الصلصة البيضاء، نشق الكويرات من جانبها بعد نضجها ونملؤها بمقدار ملعقة من الصلصة التي حضرناها، وهكذا تكون الكويرات جاهزة .



2



3



4



5

شطائر بالتونجة

مدة التحضير
35 دقيقة

مدة الطبخ
30 دقيقة

- راحة العجين: 15 دقيقة
- 1/2 كأس زبدة مذابة
- ماء دافئ
- للعجينة:
- 500 غ فارينة + 1/2 ملعقة
- صغيرة ملح
- 100 غ جبن مبشور
- 1/2 ملعقة كبيرة خميرة
- 150 غ تونة
- 1 ملعقة كبيرة هريسة،
- 2 ملاعق صغيرة خميرة
- حبات زيتون أخضر وأسود
- كيميائية (كيس)
- نحضر بهذه المكونات 7 شطائر
- 1/2 كأس من الحليب



المكوّنات والمقادير

طريقة التحضير

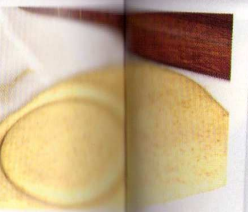
- نضع خميرة الخبز مع السكر في قليل من الماء الدافئ حتى ترتفع.
- نخلط الفارينة مع الملح والخميرة الكيميائية ثم نضيف خميرة الخبز والزبدة، نمزج المكوّنات ثم نضيف الحليب، نخلط جيّداً حتى نتحصّل على عجينة لينّة (نضيف قليلاً من الماء الدافئ إذا احتاجت العجينة إلى ذلك)، نتركها تتراح وتخمّر مدة 15 دقيقة.
- نفرد العجينة على رخامة المطبخ المرشوش عليها الدقيق، نرقّعها إلى أن نحصل على ورقة سمكها 1 سم، نقصّها
- دوائر قطرها 8 سم تقريباً بواسطة فوهة صحفة، نصفّقها على صحفة فرن مدهونة بالزيت وندخلها إلى فرن حرارته معتدلة مدة 30 دقيقة حتى تنضج وتكتسب لونا ذهبياً، نخرجها من الفرن ونتركها تبرد.
- نحضّر الحشو:
- نخلط في صحفة كلاً من التونة وقطع الزيتون وقطع البيض المسلووق والجبن والهريسة.
- نشقّ جانبا من الشطائر ونملؤها بالحشو الذي حضرناه.



1



2



3



4

5



6

