



drjoezahi.com





## استخدام خميرة ساف السريعة الذوبان وخميرة ساف الجافة الفعالة



### الخميرة الجافة الفعالة

تذوب في الكمية المقترحة من  
الماء الدافئ (الحرارة  
المثالية هي ٣٧ درجة مئوية)  
وتمزج في الطحين بعد الانتظار  
لمدة ١٠ دقائق.



### الخميرة الجافة السريعة الذوبان

لا تذوب الخميرة الجافة  
السريعة الذوبان في الماء بل  
تضاف مباشرة إلى الطحين.

# drjoezahi.com





drjoezahi.com

## خبز نخالة

### المكونات

#### العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة
- السريعة الذوبان
- ٢٠٠ غ من طحين النخالة
- ٨٠٠ غ من الطحين الأبيض
- ٦٠٠ غ من الماء
- ١٣ غ من الملح

#### الزينة

- ١٠٠ غ من النخالة

### التحضير

يمزج ٢٠٠ غ من طحين النخالة مع ٨٠٠ غ من الطحين العادي. إعجن مزيج الطحين، والماء، والملح والخميرة إلى أن تصبح جميعها عجينة متجانسة التكوين وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. غط العجينة بواسطة قماش رطب وانتظر لمدة ٢٠ دقيقة. قسم العجينة إلى قطع وشكلها إلى أحجام دائرية وطويلة. انثر عليها النخالة وتترك لتستريح حوالي ٥٠ دقيقة إلى أن ترتفع ويصبح حجمها أكبر بمرتين من قبل. انقب القسم الأعلى بواسطة (أعواد الأسنان) وانثر بعض الماء عليها واخبزها في الفرن بدرجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.



## خبز الذرة

### التحضير

امزج ٣٠٠ غ من طحين الذرة مع ٧٠٠ غ من الطحين العادي. اعجن مزيج الطحين، والماء والملح والخميرة إلى أن تصبح جميعها عجينة متجانسة التكوين وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. غط العجينة بواسطة قماش رطب وانتظر لمدة ٢٠ دقيقة. شكل العجينة التي تقسم إلى قطع بأشكال خبز الهمبرجر أو خبز الشطائر. وبمساعدة السكين، قم ببعض التقطيعات في أعلى لفائف الخبز. ضع حبوب خشخاش الزينة على اللفائف ودعها تستريح لحوالي ٥٠ دقيقة إلى أن ترتفع ويصبح حجمها أكبر بمرتين من قبل. أنثر بعض الماء على اللفائف واخبزها لمدة ١٥ دقيقة في الفرن بدرجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.

### المكونات

#### العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة السريعة الذوبان
- ٣٠٠ غ من طحين الذرة
- ٧٠٠ غ من الطحين الأبيض
- ٦٠٠ غ من الماء
- ١٣ غ من الملح

#### الزينة

- ١٠٠ غ من حبوب خشخاش للتزيين (البوبي سيد)





٢ ( رغيفان )

## الخبز مع اللحم والزيتون

### المكونات

#### العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ من الطحين
- ٣٠٠ غ من الماء
- ٢٥ غ من زيت الزيتون
- ١٠ غ من الملح

#### الزينة

- ٥٠ غ من زيت الزيتون
- كوب من السمسم / حبوب الخشخاش للتزيين ( بوبي سيد ) / الكمون الأسود
- نصف كوب من التوابل الجافة ( النعناع والزعتر )
- ٦٠ غ من الزيتون الأخضر متزوع نواة
- ٦٠ غ من اللحم (مرتديلا أو حسب الذوق)

### التحضير

يمزج الطحين، والماء، والملح، والخميرة والسكر. يضاف زيت الزيتون يتمهل على المزيج واعجنه إلى أن يصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. وعند الاقتراب من نهاية العجن، أضف اللحم المقطع والزيتون المقطع إلى العجينة وأنه العجن. تغطى العجينة بواسطة قماش رطب وتركها لمدة ٢٠ دقيقة. قسم العجينة إلى قطع متساوية ودعها تستريح من جديد لمدة ١٥ دقيقة. تشكل لفائف العجينة إلى أحجام منها البيضاوي أو الدائري. تغطى الأرغفة المشكلة بواسطة قماش رطب وتركها تستريح لمدة ساعة واحدة. قم بتقطيع عميق في ٣ - ٤ أماكن في القسم الأعلى من كل رغيف. وبواسطة فرشاة ضع بعض زيت الزيتون على الأرغفة وانثر عليها التوابل الجافة، والسمسم، وحبوب الخشخاش للتزيين والكمون الأسود. اخبزها في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة بدرجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.

saf-instant





٢ ( رغيان )

## الخبز مع الزيتون

### التحضير

يمزج الطحين، والماء، والملح، والخميرة والسكر. يضاف زيت الزيتون بتمهل على المزيج واعجنه إلى أن يتكون عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. تغطى العجينة بواسطة قماش رطب وتترك لمدة ٢٠ دقيقة. تقسم العجينة إلى قطعتين متشابهتين وتضرد كل منها بواسطة الروول لتتخذ شكل مربع. انثر الزيتون المقطع على العجينة المضرودة. لف العجينة مع الزيتون في داخلها وضع اللفائف على قالب أو طبق ممسوح بالزبدة. غطها بواسطة قماش رطب واتركها تستريح لمدة ساعة واحدة. وقبل وضعها في الفرن، اقطع القسم الأعلى من لفائف العجينة بحافة السكين، ارسم خطين أو ثلاثة خطوط على ظهر لفائف العجينة، ثم ادخلها الفرن مدة ٢٠ دقيقة بدرجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.

### المكونات

#### العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ من الطحين
- ٢٨٠ غ من الماء
- ٣٠ غ من زيت الزيتون
- ١٠ غ من الملح
- ١٠ غ من مسحوق السكر
- ١٠٠ غ من الزيتون الأسود منزوع النواة

drjoezahi.com

## كعك الروول

### المكونات

#### العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ من الطحين
- ٢٥٠ غ من الحليب
- ١٠ غ من الملح
- ٤٠ غ من السكر
- ملعقتا كبيرة من الكاكاو البودر
- بيضة واحدة
- ٨٠ غ من الزبدة

#### الزينة

- صفار بيضة واحدة

### التحضير

اعجن الطحين، والخميرة، والسكر، والملح والحليب والبيض. قسم الزبدة إلى قطع صغيرة وأضفها إلى العجينة واعجنها إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. اقس العجينة إلى قطعتين؛ أضف الكاكاو إلى إحدى قطعتي العجينة واعجنها من جديد. غط القطعتين بواسطة قماش رطب واتركهما لمدة ٢٠ دقيقة. ترق قطعتي العجينة بشكل مربع قطره ٤٠ سم. ضع مربع العجينة البيضاء في الأسفل والعجينة البنية اللون في الأعلى. لف مربع العجينة بشكل دائري (رول) ثم ضعها في قالب ذات حافة عالية وانتظر إلى أن تصبح أسماك بمرتين من قبل. امسح الجانب العلوي من الروول بصفار البيضة واخبزها لمدة ٢٠. دقيقة في الفرن المسخن لمدة ١٥ دقيقة مسبقاً بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.

Saf-Instant





١٠ قطع

## خبز محمص مع اللحم والجبن

### تحضير العجينة

تذوب ملعقة الخميرة في كوب حليب دافئ وتترك مدة ١٠ دقائق. اعجن الطحين، والحليب، والسكر، والملح والخميرة في إناء إلى أن تصبح جميعها عجينة مرنة، وأضف الزبدة. اعجنها إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين وغير ملتصقة. غطها بواسطة قماش رطب واتركها تستريح لمدة ٣٠ دقيقة. قسمها إلى قطع من ١٠٠ غ، أخرج الهواء من قطع العجينة ولها بشكل كرات صغيرة. ضع اللقائف في قوالب مخصصة للكعك أو قوالب مخصصة للخبز المحمص تكون طويلة وذات حواف مرتفعة وممسوحة بالزبدة والطحين مع غطاء. غط القوالب بواسطة قماش رطب وانتظر إلى أن ترتفع لقائف العجين بنسبة ٤ - ٥ من القوالب. اخبزها لمدة ٢٥ دقيقة في فرن مسخن بحرارة مرتفعة وأخرج أرغفة الخبز لتبرد. قطع أرغفة الخبز إلى شرائح بعد أن تبرد.

### تحضير الحشوة

أنثر القشدة على الشرائح وضع الجبن المبشور فوقها. وبعد وضع شريحة من اللحم عليها، أنثر عليها من جديد القشدة والجبن. ضع نقطة من القشدة في وسط الخبز المحمص وضعها في طبق ممسوح بالزبدة أو مغطى بطبقة من ورق الألمنيوم. اخبزها في الفرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية إلى أن يذوب الجبن. تقدم ساخنة.

### المكونات

#### العجينة

- (١٠ شرائح من التوست المحمص)
- ملعقة كبيرة واحدة ١٠٠ غ من خميرة ساف الجافة الفعالة
- ٥٠٠ غ من الطحين
- ٣٠٠ غ من الماء
- ٢٠ غ من زبدة
- ٥ غ من الملح
- ١٥ غ من السكر

#### الحشوة

- ١٠ شرائح من اللحم (مرتديلا أو حسب الذوق)
- ٥٠٠ غ من كريم القشدة (قيمر)
- (أو ٢٥٠ غ من الزبادي + ٢٥٠ غ من كريم القشدة (قيمر))
- ١ كغ من الجبن المبشور



## القطائر

### المكونات

#### العجينة

- ١١ × غ من خميرة ساف الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ من الطحين
- ٢٥٠ غ من الحليب
- ١٠ غ من الملح
- ٤٠ غ من السكر
- بيضة واحدة
- ٨٠ غ من الزبدة

#### الحشوة

- ٢٥٠ غ من الجبن (الغنم) الأبيض
- نصف باقة من البقدونس

#### الزخرفة

- بيضة واحدة وصفار بيضة واحدة ممزوجة معاً

### تحضير العجينة

اعجن الطحين، والخميرة، والسكر، والملح، والحليب والبيض. قسم الزبدة إلى قطع صغيرة وأضفها إلى العجينة واعجنها إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. غطها بواسطة قماش رطب لمدة ٢٠ دقيقة. اقطع ٧٠ غ من العجينة ولفها في شكل كرات صغيرة. ثم ترقق بواسطة المرقاق (الرول).

### تحضير الحشوة

في إناء منفصل، امزج الجبن مع البقدونس المقطع اللذين يشكلان الحشوة الداخلية للقطيرة. ضع بعض الحشوة في وسط شرائح العجينة. أقفل طرفاً واحداً من العجينة فوق النصف الآخر لكي تكون بشكل نصف الدائرة. اضغط على أطراف نصف الدائرة بإحكام. انثر البيض الممزوج على القسم الأعلى من القطائر واخبزها لمدة ٢٠ دقيقة بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.



١٠ قطع

## أسما (فطيرة تركية تقليدية)

### التحضير

اعجن الطحين، والخميرة، والسكر، والملح، والحليب والبيض. قسم الزبدة إلى قطع صغيرة وأضفها إلى العجينة واعجنها إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. غطها بواسطة قماش رطب واتركها تستريح لمدة ٢٠ دقيقة. اقطع ١٠٠ غ من العجينة ولها بشكل كرات صغيرة. تفرد الكرات بواسطة الروول على شكل دائرة وضع ملعقة صغيرة من الزبدة في الوسط. لف شريحة العجينة بشكل لفائف رول بطول ٢٠ سم. حرك العجينة في اتجاهين معاكسين، ألصق طرفي اللفائف معا لتشكل حلقة. ضع الحلقات في طبق وانثر ملح البيضه عليها ورشها بالسهم. اخبزها لمدة ٢٠ دقيقة في الفرن بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.

### المكونات

#### العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ من الطحين
- ٢٥٠ غ من الحليب
- ١٠ غ من الملح
- ٤٠ غ من السكر
- ٨٠ غ من الزبدة
- بيضة واحدة

#### الزينة

- ٩ ملاعق صغيرة من الزبدة
- ٥٠ غ من السهم
- صفار بيضة واحدة







٤ أشخاص

## بيتزا

### المكونات

#### العجينة

- ٢ ملعقة صغيرة من خميرة
- ساف الجافة
- ٢٥٠ غ طحين
- ١٥٥ غ ماء
- ٥ غ ملح
- ٣٠ غ زيت الزيتون

#### الحشوة

- نقانق عدد ٢
- شرائح من السلامي ٦
- شرائح من السلامي التركي ٨
- ٢٠٠ غ جبن
- طماطم عدد ١
- فلفل حلو
- زيتون أسود عدد ٦

#### صلصة البندورة

- طماطم عدد ٣
- رشتا ملح
- رشتان من الفلفل الأسود
- رشتان من النعناع
- ٢ ملعقة كبيرة زيت الزيتون

### تحضير العجينة

خذ نصف كوب من الماء يجب استخدامه للعجينة، سخنه لتصل حرارته إلى ٣٧ درجة مئوية وذوب الخميرة. انتظر لمدة ١٠ دقائق. امزج الطحين، والماء، والملح والخميرة. أضف زيت الزيتون بتمهل على المزيج واعجنه إلى أن يصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير متلصقة. غطها بواسطة قماش رطب وانتظر لمدة ٢٠ دقيقة.

### تحضير الحشوة

قطع الطماطم المقشور وضع كمية من عصير الطماطم لتستخدم كصلصة طماطم. ووفق الذوق أضف الملح، والفلفل الأسود، والنعناع والتوابل المشابهة وزيت الزيتون. ترق العجينة بواسطة المرقاق (الرول) في شكل دائرة. ضعها في طبق ممسوح بالزبدة. رش أولاً صلصة الطماطم بواسطة ملعقة، ومن ثم اتبع الترتيب، ضع الجبن المبشور، والسلامي المشرح، والنقانق والسلامي التركي، والبندورة المقطعة والفلفل الحلو والزيتون من دون نواة على العجينة. اخبزها لمدة ٢٠ دقيقة في فرن بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.



## البريتزل الهلالي

### تحضير العجينة

اعجن الطحين، والخميرة، والسكر، والملح، والحليب والبيض. قسم الزبدة إلى قطع صغيرة وأضفها إلى العجينة واعجنها إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. غطها بواسطة قماش رطب لمدة ٢٠ دقيقة.

### تحضير الحشوة

اعجن مكونات البندق، واللوز والجوز المطحون، والزبيب، وبياض البيض، والكاكاو والسكر مثل العجينة في إناء. أرحها في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة لتقسو. اقطع كمية ١٥٠ غ من العجينة ولها بشكل كرات صغيرة. ثم ترق على شكل دوائر بواسطة الرول (المرقاق). ضع بعض الحشوة التي بردتها في الثلاجة على أطراف قطعة العجينة، لها واجعلها بواسطة يديك تأخذ شكل هلال. ثم ضعها على طبق ممسوح بالزبدة وانثر عليها صفار البيض (في حال رغبت، تستطيع أن ترش السمسم، ومسحوق البندق واللوز عليها). اخبزها لمدة ٢٠ دقيقة في الفرن بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.

## المكونات

### العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف
- الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٥٠ غ لحليب
- ١٠ غ ملح
- ٤٠ غ سكر
- بيضة واحدة
- ٨٠ غ زبدة

### الحشوة

- ١٢٥ غ بندق المطحون
- ١٢٥ غ لوز المطحون
- ٦٠ غ جوز المطحون
- ٦٠ غ زبيب
- بياض بيضتين
- ٥ غ كاكاو
- ٢٠٠ غ سكر

### الزخرفة

- صفار بيضتين



## شطائر صغيرة الحجم

### المكونات

#### العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف
- الجافة الفعالة
- ٥٠٠ غ طحين
- ٥٠٠ غ حليب
- ١٠ غ ملح
- ٤٠ غ سكر
- ٨٠ غ زبدة - بيضتان

#### الحشوات

#### سمك التونة

- ٢٥٠ غ من سمك التونة المعلب الصالح
- ٢٠٠ غ من الزبادي + كريم القشدة (قيمر)
- ملعقة طعام من عصير الليمون
- رشة واحدة من الملح والفلفل أسود
- ملعقة كبيرة من البقدونس المقطع

#### السمك

- ٥٠ غ من الكبر (نوع من التوابل)
- ١٠٠ غ من الزيتون الأسود منزوع نواة
- ١٠٠ غ من شريحة الأنشوفة
- عصير ليمون
- ١٠٠ غ من زيت زيتون

#### حمص بالطحينة

- حمص بالطحينة
- شرائح مخلل الخيار

أو أي حشوة على حسب الرغبة

### تحضير العجينة

اعجن الطحين، والحليب، وبيضة واحدة، والملح، والخميرة والسكر في إناء. قسم الزبدة إلى قطع صغيرة وأضفها إلى العجينة واعجنها إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. غط العجينة بواسطة قماش رطب ودعها لمدة ٣٠ دقيقة. اقطع كمية ٢٥ غ من العجينة واجعلها بشكل بيضاوي ومستدير. غط القطع بواسطة قماش رطب وانتظر لمدة ٥٠ دقيقة. رش البيض المزوج على القطع واخبزها في الفرن لمدة ١٥ دقيقة بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية.

### تحضير الحشوات

اصنع كريمة من سمكة التونة، والزبادي، وعصير الليمون، والبقدونس المقطع. أضف الملح والفلفل الأسود. وحضر كريمة من الكبر، والزيتون الأسود، وشريحة الأنشوفة، وعصير الليمون بواسطة الخلاط. أضف زيت الزيتون وامزجه إلى أن يصبح الزيت غير مرني. قطع الشطائر الصغيرة أفقياً إلى قطعتين واحشها وفقاً لذوقك.

drjoezahi.com



قطعة كبيرة أو  
قطعتين صغيرتين

## بريتزل البطاطا

### التحضير

ذوب الخميرة في الماء والحليب الدافئ حتى درجة ٣٧ درجة مئوية. أضف ملعقتي طعام من الطحين وانتظر لمدة ٣٠ دقيقة. إغل البطاطا واقشرها. ومن ثم اهرسها. أضف البيض والزبدة على الهريسة وامزجها. وفي إناء منفصل امزج الطحين والزنجبيل. امزج الهريسة، والزنجبيل والطحين والكمية المتبقية من الخميرة. ضعها في قالب واحد كبير أو في قالبين صغيرين ممسوحين بالزبدة والطحين. واجعل العجينة ترتفع إلى أطراف القالب، اتركها تستريح لحوالي ٦٠ دقيقة. غطها بواسطة قماش رطب ودعها في مكان دافئ. اخبزها لمدة ٤٠ دقيقة بدرجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية. اخرجها من القالب ودعها تبرد. رش مسحوق السكر وقدمها.

### المكونات

#### العجينة

- ٢ ملعقة كبيرة من خميرة
- ساف الجافة الفعالة
- ٥٠٠ غ طحين
- ٥٠٠ غ بطاطا
- ١٠٠ غ زبدة
- ١٠ غ ملح
- ملعقة كبيرة من السكر
- بيضتان
- ملعقة شاي من مسحوق الزنجبيل
- ٤ ملاعق كبيرة من الماء
- ٢ ملعقة كبيرة من الحليب

#### الزينة

- ٥٠ غ مسحوق السكر





drjoezahi.com

## حلوى اللوز المسلي

### المكونات

#### العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٥٠ غ حليب
- ١٠ غ ملح
- ٤٠ غ سكر
- بيضة واحدة
- ٨٠ غ زبدة

#### الحشوة

- ٥٠ غ زبدة
- ٥٠ غ رقائق اللوز المشرح الرقيق
- ٢٥ غ سكر
- ٢٠ غ عسل
- ٢٠ غ حليب

#### القشدة

- ٥٠٠ غ حليب
- ١٢٥ غ سكر
- صفار بيضتين
- ملعقة صغيرة من الفانيليا
- ٦٠ غ نشا الذرة

### تحضير العجينة

امزج الطحين، والخميرة، والسكر والملح. امزج الحليب والبيض واعجن هذا المزيج. قسم الزبدة إلى قطع صغيرة، وأضفها إلى العجينة واعجنها إلى أن تصبح عجينة حسنة الظاهر، ومتجانسة التكوين وغير ملتصقة. غطها بواسطة قماش رطب وانتظر لمدة ٢٠ دقيقة. افرد العجينة بواسطة المرقاق (الرول) وضعها في قالب ممسوح بالزبدة. انتظر لمدة ٤٠ دقيقة إلى أن ترتفع العجينة.

### تحضير الحشوة

اغل السكر، والعسل والزبدة في إناء وأضف الحليب. ومن ثم أضف اللوز المشرح وامل المزيج لوقت قليل. انثر المزيج على العجينة واخبزها لمدة ٢٠ دقيقة في فرن بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. وبينما تخبز الكعكة، حضر القشدة التي ستضعها بين قطعتي الكعكة. ولتحضير ذلك، اغلي الحليب مع الفانيليا. امزج السكر ونشا الذرة في إناء آخر وأضف صفار البيض. وعند إضافة مزيج الحليب الساخن يتمهل عليه، امزجه إلى أن يصبح عجيني القوام. وعلى نار خفيفة، امزجه إلى أن يصبح المزيج قشدة وبرده. وبعد أن تبرد الكعكة أيضًا، اقطعها إلى اثنين وامسح القشدة بين القطعتين.

drjoezahi.com

## فطيرة لحم مقطع

فطيرة واحدة

### تحضير العجينة

ذوب الخميرة في كمية صغيرة من الماء وانتظر لمدة ١٠ دقائق. وإعجن في إناء الطحين، والماء، والملح والخميرة إلى أن تصبح العجينة مرنة وأضف الزيت. إعجنها إلى أن تصبح عجينة حسنة الظاهر وغير ملتصقة. لف العجينة وغطها بواسطة قماش رطب لمدة ٢٠ دقيقة. ترق العجينة بواسطة المرقاق (الرول) بسماكة ٢ سم وضعها في قالب بيتزا ممسوح بالزبدة والطحين. قم بثني أطراف العجينة.

### تحضير الحشوة

إشو البصل، والثوم، والبصل الأبيض مع ٣ ملاعق من زيت الزيتون وأضف اللحم المقطع. ومن جهة أخرى، قطع الطماطم عدد ٢ وأضف الملح، والفلفل الأسود، وملعقتين من زيت الزيتون، والصعتر والتوابل. انثر الصلصة فوق العجينة وضع اللحم المقطع فوقها. ضع الفلفل المقطع وحلقات الطماطم فوقها كلها. أخيرًا، أضف الفطر والزيتون المقطع، والجبن وجبن البارميزان. انثر بعض زيت الزيتون على أطراف البيتزا. اخبزها في فرن متوسط الحرارة إلى أن يذوب الجبن ويميل لونه إلى الأحمر الضارب إلى السمرة.

### المكونات

#### العجينة

- ٢ ملعقة شاي من خميرة ساف الجافة
- ٢٥٠ غ طحين
- ١٥٥ غ ماء
- ٥ غ ملح
- ٣٠ غ زيت الزيتون

#### الحشوة

- ٢٥٠ غ لحم مقطع
- طماطم عدد ٤
- رشة واحدة من التوابل الجافة
- ٥ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- فلفل حلو أخضر مقطع عدد ١
- فلفل حلو أحمر مقطع عدد ١
- ٥٧ غ فطر مقطع
- ١/٢ كوب من شرائح الزيتون الأخضر
- بصل أبيض عدد ٢
- فصان من الثوم
- بصلة واحدة
- نصف كوب من جبن البارميزان
- نصف كوب من الجبن المبشور (تشددر مثلاً)



# drjoezahi.com



٣٠ فطيرة  
محلاة صغيرة

## كريب بالكريمة المخفوقة

### المكونات

#### العجينة

- ملعقة شاي من خميرة ساف
- الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ملعقة كبيرة واحدة من زيت دوار الشمس
- ملعقة كبيرة واحدة من السكر
- رشة ملح واحدة
- ليتر واحد من الحليب
- بيض عدد ٦
- ملعقة صغيرة من الفانيليا

#### الحشوة

#### القشدة المخفوقة

- ٢٠٠ غ كريمة مخفوقة
- ملعقة صغيرة من الفانيليا
- ١٠٠ غ مسحوق السكر

#### صلصة الشوكولا

- ٢٠٠ غ شوكولا
- ١٠٠ غ كريمة القشدة (قيمر)

### تحضير العجينة

امزج البيض، والحليب، والزيت، والسكر، والملح والفانيليا. واطفئ الطحين، والخميرة الى المزيج الى أن يصبح قشدة وغطه بواسطة قماش رطب لمدة ساعة واحدة.

### تحضير الحشوة

أضف مسحوق السكر والفانيليا الى الكريمة المخفوقة، امزجها جميعها الى أن تصبح قشدة مخفوقة. ذوب الشوكولا وكريم القشدة على نار متوسطة الحرارة عبر وضعها في إناء من الماء المغلي. اسكب نصف كوب من العجينة في مقلاة ممسوحة بالزبدة واخبزها. وعندما تبدأ أطراف العجينة تلتف، اقلب العجينة واخبز الجانب الآخر. غط الفطائر المحلاة الصغيرة المخبوزة وبعد أن تخبز جميع الفطائر الصغيرة، ضع بعض القشدة المخفوقة في خط في جانب واحد من الفطيرة ولصقها. انثر بعض صلصة الشوكولا على الفطائر وقدمها دافئة.

## عجينة الدونت

### تحضير العجينة

امزج الطحين، والملح، ومسحوق السكر، وصفار البيض، والمرغرين اللين والخميرة. أضف الحليب إلى المزيج واعجنه إلى أن يصبح عجينة مرنة. غطها بواسطة قماش رطب وانتظر إلى أن يصبح حجمها أكبر بمرتين. ترقق بسماكة ١ سم وبمساعدة سكين أو كوب، اقطع العجينة في شكل حلقات. تقلى حلقات العجينة في الزيت الساخن ثم توضع على طبق.

### تحضير الزينة

ذوب الشوكولا في حمام مائي وامزجه مع الحليب. غطس جانبًا واحدًا من الكعك المحلى في صلصة الشوكولا وزينها بواسطة البندق، وجوز الهند واللوز.

## المكونات

### العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف
- الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٥٠ غ حليب
- رشّة ملح واحدة
- ٥٠ غ مسحوق السكر
- صفار بيضتين
- ملعقة صغيرة من الفانيليا
- ٨٠ غ مرغرين
- الزيت للقلي

### الزينة

- البندق المطحون
- جوز الهند
- اللوز المطحون

### صلصة الشوكولا

- ٩٠ غ شوكولا
- ١٠ غ حليب





drjoezahi.com



٥٠ قطعة

## مقبلات العجينة الفطائرية

### الحشوات

مع جبن الروكفور  
وجبن الشدر

- ٢٥ غ جوز
- ١٢٥ غ جبن الروكفور القشدي
- ١٢٥ غ جبن الشدر القشدي
- ١٠٠ غ زبدة
- رشة واحدة من الملح والفلفل الأسود

### الكرواسان المدهشة

- نقائق صغيرة الحجم عدد ١٨
- نصف كوب من السمسم،
- وحبوب الخشخاش للتزيين
- (البوبي سيد) والكمون
- بيضة واحدة

### المكونات

#### العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة
- السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٧٠ غ ماء
- ٧ غ ملح
- ٥٠ غ سكر
- ٢٠ غ زبدة

#### لرق العجينة

- ١٧٠ غ من المرغرين

# drjoezahi.com

بواسطة كوب صغير إلى دوائر من ٤ سم ٢. ضع قطع العجينة المدورة في طبق ممسوح بالزبدة، وانثر عليها البيض الممزوج واخبزها في فرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة واجعلها تبرد. حشوة جبن الروكفورت : امزج الجوز، والجبن و٥٠ غ من الزبدة بواسطة خلاط. أضف الملح والفلفل الأسود. حشوة جبن الشدر : امزج الجبن و٥٠ غ من الزبدة بواسطة خلاط وأضف الملح والفلفل. خذ قطعة واحدة من قطع العجينة الفطائرية، وامسح بعض حشوة جبن الروكفورت عليها وغطها بواسطة قطعة أخرى من العجينة الفطائرية وامسح عليها كمية من الحشوة الأخرى وغطها بواسطة قطعة ثالثة من العجينة الفطائرية. وهكذا تكون قد مزجت الحشوات.

## حشوة الكرواسان المدهشة

اقطع مثلثات من العجينة بحجم النقائق. ضع قطعة واحدة من النقائق في الجانب الطويل من المثلث ولف قطعة العجينة. ضعها في طبق ممسوح بالزبدة وانثر عليها صفار البيض. زينها بواسطة السمسم، وحبوب الخشخاش للتزيين والكمون، واخبزها في الفرن لمدة ١٥ دقيقة بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية.

## تحضير العجينة

إعجن الطحين، والماء، والسكر، والملح والخميرة في إناء. أضف الزبدة واعجنها إلى أن تصبح عجينة حسنة الظاهر. غطها بواسطة قماش وضعها في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة. ضع ١٧٠ غ من المرغرين في كيس من البلاستيك ورقها لغاية ٣٠ × ٣٠ سم. رق العجينة بالمرقاق (الرول) لغاية ٣٣ سم × ٦٢ سم أخرج المرغرين من كيس البلاستيك وضعها في وسط العجينة واطو العجينة مثل المظروف. غطها، وضعها في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرجها من الثلاجة ورقها بسماكة ٢ سم بشكل مستطيل ٦٠ × ٣٠ سم واطو أطراف المستطيل إلى وسط المستطيل. ضعها من جديد في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرج العجينة من الثلاجة من جديد ورقها بسماكة ٢ سم، ٦٠ × ٣٠ اطو طرفاً واحداً من العجينة في وسط العجينة والطرف الآخر على الطرف الأول. ضعها في الثلاجة من جديد لمدة ١٥ دقيقة. ترق العجينة وهكذا تحصل على قطعتين مربعتين.

## تحضير الحشوة

مع جبن الروكفورت وجبن الشدر : ترق العجينة بشكل رقيق بواسطة المرقاق (الرول) واقطعها



drjoezahi.com

٦ قطع

## التفاح في عجينة فطائرية (باف باستري بالتفاح)

### الحشوة

- ٦ تفاحات
- ٤٠ غ مسحوق اللوز أو
- مسحوق البندق
- ١٢٠ غ زبدة
- رشة واحدة من القرفة
- ٨٠ غ سكر
- صفار بيضتين

### المكونات

#### العجينة

- ١١ غ خميرة ساف الجافة
- السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٧٠ غ ماء
- ٧ غ ملح
- ٥٠ غ سكر
- ٢٠ غ زبدة

#### لرق العجينة

- ١٧٠ غ مرغرين

drjoezahi.com

### تحضير الحشوة

اقشر التفاح، وفرغ قسم النواة من دون قطع التفاحة إلى قطعتين. امزج الزبدة، واللوز، والقرفة والسكر. شرح التفاح إلى حلقات نصف سنتيمتر. رش قشدة اللوز على كل شريحة من التفاح وضع الشرائح معاً في شكل تفاحة من جديد. ترق العجينة بسماكة ٣ سم في مربع كبير وقطعها إلى ٦ مربعات. ضع كل تفاح في مربع واحد. إلصق أطراف المربع في القسم الأعلى من التفاحة وانثر عليها صفار البيض. أفضل الأطراف بالطريقة عينها. زين التفاح بواسطة بعض أوراق العجينة الفطائرية وانشر بعض صفار البيض عليها أيضاً. ضعها في طبق ممسوح بالزبدة واخبزها في الفرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة.

### تحضير العجينة

إعجن الطحين، والماء، والسكر والملح والخميرة في إناء. اضع الزبدة واعجنها إلى أن تصبح عجينة حسنة الظاهر. غطها بواسطة القماش وضعها في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة. ضع ١٧٠ غ من المرغرين في كيس من البلاستيك ورقها لغاية بـ ٣٠ × ٣٠ سم. ترق العجينة لغاية ٢٢ × ٣٣ سم. أخرج المرغرين من كيس البلاستيك وضعها في وسط العجينة واطو العجينة مثل المظروف. غطها وضعها في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرجها من الثلاجة ورقها بسماكة ٢ سم بشكل مستطيل ٦٠ × ٣٠ سم واطو أطراف المستطيل إلى وسط المستطيل. ضعها من جديد في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرج العجينة من الثلاجة من جديد ورقها بسماكة ٢ سم، ٣٠ × ٦٠ اطو طرفاً واحداً من العجينة في وسط العجينة والطرف الآخر على الطرف الأول. ضعها في الثلاجة من جديد لمدة ١٥ دقيقة.





## فطيرة السمك

### تحضير الحشوة

يمزج سمك التونة مع الكريمة المخفوقة والبقدونس المقطع والفلفل الأسود والملح والكبر وعصير الليمون ويحفظ في الثلاجة إلى حين استخدامه. ترق العجينة وتضرد بالرول بسماكة اسم ثم يقطع منها مربعين قطر كل واحد منهما ٣٠ × ٣٠ سم. يقطع المربعان بالسكين بشكل سمكة. توضع احدهما في طبق كبير أو في سينية خاصة بالفرن ممسوحة بالزبدة ويوضع فوقها الخليط المحفوظ في الثلاجة مع ترك مسافة ٢ سم خالية ناحية الأطراف التي يتم مسحها بصغار البيض. ثم تأتي بالشريحة الثانية من العجينة وتوضع فوق الخليط ويتم لسق أطراف الطبقتين بالبيض المسوح مسبقاً. وبالملقعة تساوي الأطراف جيداً ولكن بحذر. ثم يتم وضع نصف زيتونة سوداء لصنع عين السمكة. بالفرشاة يتم مسح صفار البيض على وجه العجينة وقد دخل الفرن بدرجة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة.

### تحضير العجينة

يعجن الطحين مع الماء والسكر والملح والخميرة. تضاف الزبدة ويستمر العجن حتى تتكون عجينة جيدة. تغطى بالقمماش وتترك بالثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة. بعد ذلك يوضع ١٧٠ جرام من المارجرين في كيس من البلاستيك وتضرد بالرول ليصبح لدينا مربعاً مقاسه ٣٠ × ٣٠ سم. وترق العجينة بالترهاق (الرول) كذلك ليصبح حجمها ٢٢ × ٦٢ سم. نضع في وسطها مربع المارجرين وتطوى عليه العجينة مثل المثلث ونغطي وتوضع في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. تخرج وترق بالرول بسماكة ٢ سم. ٦٠ × ٣٠ سم واطو أطراف المستطيل إلى وسط المستطيل. ضعها من جديد في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرج العجينة من الثلاجة من جديد ورفقها بسماكة ٢ سم. ٦٠ × ٣٠ اطو طرفاً واحداً من العجينة في وسط العجينة والطرف الآخر على الطرف الأول. ضعها في الثلاجة من جديد لمدة ١٥ دقيقة.

### المكونات

#### العجينة

- ١١ غ خميرة ساف الجافة
- السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٧٠ غ ماء
- ٧ غ ملح
- ٥٠ غ سكر
- ٢٠ غ زبدة

#### لرق العجينة

- ١٧٠ غ مرجرين

### الحشوة

- ٣٠٠ غ سمك التونة
- باقة من البقدونس المقطع
- رشة واحدة من الفلفل الأسود
- رشتان من الملح
- عصير الليمون
- ملعقة كبيرة من الكبر
- ٤ ملاعق كبيرة من الكريمة المخفوقة

### الزخرفة

- زيتون أسود عدد ١
- صفار بيضتين



drjoezahi.com

عمل قطعتان

## عمكة الكُرَات

### المكونات

#### العجينة

- ملعقتا شاي خميرة ساف
- الجافة الفعالة
- ٢٣٠ غ طحين
- ١٨٠ غ ماء
- ٥ غ ملح
- ٢٢ غ سكر
- ١٢ غ زبدة

#### لرق العجينة

- ١٢٢ غ مرغرين

#### الحشوة

- ١.٦ كغ من الكُرَات
- ٢٥٠ غ اللحم
- ٢٠٠ غ كريم القشدة (قيمر)
- ٢ ملعقة كبيرة من الطحين
- ٢ ملعقة كبيرة من زيت دوار الشمس
- رشة واحدة من الملح والفلفل الأسود
- بيض عدد ٨
- ٢٠٠ غ حليب

### تحضير العجينة

خذ نصف كوب من الماء الذي يجب استخدامه لتحضير العجينة وسخنه لتصل درجة حرارته إلى ٣٧ درجة مئوية. ذوب الخميرة الفعالة في الماء وانتظر لمدة ١٠ دقائق. وإعجن في إناء الطحين، والماء، والسكر، والملح والخميرة. أضف الزبدة واعجنها لتصبح عجينة حسنة الظاهر. غطها واحفظها في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة. سخ ١١٣ غ من المرغرين في كيس من البلاستيك واضربها حتى ٣٠ × ٣٠ سم. رق العجينة بـ ٣٣ × ٦٢ سم. أخرج المرغرين من كيس البلاستيك وضعها في وسط العجينة واطو العجينة مثل المظروف. غطها، وضعها في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرجها من الثلاجة وترق بسماكة ٢ سم بشكل مستطيل ٦٠ × ٣٠ سم واطو طرفي المستطيل إلى منتصف المستطيل. غطها وضعها من جديد في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرج العجينة من الثلاجة من جديد ورقها بسماكة ٢ سم، ٦٠ × ٣٠ اطو طرفًا واحدًا من العجينة في وسط العجينة والطرف الآخر على الطرف

الأول. ضع العجينة في الثلاجة من جديد لمدة ١٥ دقيقة ووفقًا لقياس قالب الخبز المستخدم، رق العجينة إلى قطعتين وضعها في قوالب ممسوحة بالزبدة والطحين. اثقب العجيتين بواسطة شوكة.

### تحضير الحشوة

ضع زيت دوار الشمس في مقلاة. قم بتحميم الكُرَات المغسول والمشرح بشكل رقيق مع مكعبات من اللحم المقطع لمدة ٢٠ دقيقة، وأضف أخيرًا الطحين. اسكب المزيج في قوالب العجينة. امزج الحليب، وكريم القشدة، والملح، والفلفل والبيض في إناء وضع المزيج فوق الكُرَات. اخبزه لمدة ٢٥ - ٣٠ دقيقة في الفرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية. يُقدم دافئًا.



drjoezahi.com

٥ أشخاص

## الكرواسان

### التحضير

إعجن الطحين، والماء، والسكر والملح والخميرة في إناء. أضف الزبدة واعجنها إلى أن تصبح عجينة حسنة الظاهر. غطها بواسطة القماش واتركها تستريح لمدة ٢٠ دقيقة في الثلاجة. ضع ١٧٠ غ من المرغرين في كيس من البلاستيك وترق لغاية ٣٠×٣٠ سم. ترق العجينة لغاية ٣٣×٦٢ سم. أخرج المرغرين من كيس البلاستيك وضعها في وسط العجينة واطو العجينة مثل المظروف. غطها بواسطة قماش وضعها في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرجها من الثلاجة وترق بواسطة المرقاق (الرول) بسماكة ٢ سم واطوها إلى اثنين. غطها بواسطة قماش وضعها من جديد في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرج العجينة من الثلاجة من جديد وترق بسماكة ٢ سم، ٦٠×٣٠ واطو طرفاً واحداً من العجينة في وسط العجينة. واطو الطرف الآخر فوق الأول وضعه في الثلاجة من جديد لمدة ١٥ دقيقة. ترق العجينة بسماكة ١ سم، بشكل مربع ٣٠×٣٠ سم واقطعها إلى مثلثات. لف كل مثلث حول بعضه البعض، وابدأ من الأطراف الأطول وانتظر لمدة ٤٠ - ٦٠ دقيقة بدرجة حرارة الغرفة عبر تغطيتها بواسطة قماش. ادهن صفار البيض عليها واخبزها لمدة ٢٠ دقيقة بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية في الفرن.

### المكونات

#### العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف
- الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٧٠ غ ماء
- ٧ غ ملح
- ٥٠ غ مسحوق السكر (بودرة)
- ٢٠ غ زبدة

#### لرق العجينة

- ١٧٠ غ مرغرين

#### الزخرفة

- صفار بيضتين

drjoezahi.com

٣ فطائر

## فطيرة التفاح

### المكونات

#### العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٥٠ غ حليب
- ١٠ غ ملح
- ٤٠ غ سكر
- بيضة واحدة
- ٨٠ غ مرغرين

#### الحشوة

- تفاح عدد ٩
- ٩ ملاعق كبيرة من السكر
- ١٨ قطعة (حجم بندقة) من الزبدة

### تحضير العجينة

إعجن الطحين، والسكر، والملح، والحليب والبيض. أضف المرغرين الطري واعجنه ليصبح عجينة حسنة الظاهر، ومتماسكة التكوين وغير ملتصقة. غطها بواسطة قماش رطب وانتظر لمدة ٢٠ دقيقة. اقطع العجينة إلى ٣ قطع متساوية وترق بشكل دائرة. ضع قطع العجينة في ثلاثة قوالب مختلفة للفطائر وتأكد بأن العجينة تغطي أطراف القالب بشكل كامل. يقشر التفاح ويقطع إلى شرائح، ابدأ بوضع الشرائح في العجينة بشكل دائري. ولكل فطيرة، ضع ٦ قطع من الزبدة على التفاح ورش عليها ٣ ملاعق طعام من السكر. اخبزها لمدة ٢٠ دقيقة في الفرن بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.



drjoezahi.com

## فطيرة مع القرع العسلي

طيرة واحدة

### يقطينة بالكaramيل

تقطع كمية من القرع بواسطة ملعقة شاي بحيث يكون حجمها مثل حبة الكرز وبحيث تكون كافية لملء قالب الفطيرة مع عدم رمي ما تبقى من القرع. يذوب السكر والزبدة في مقلاة ويضاف لها قطع القرع الصغيرة (بحجم الكرز) وتحرك حتى تتحول إلى كaramيل مع الانتباه إلى عدم ترك القرع يذوب.

يضرغ ما تبقى من القسم الداخلي من القرع ويطبخ على النار مع ١٥٠ غ من الحليب ثم يخلط بالخلط ويمزج مع خليط القشدة ثم يصب على العجينة ثم يزين بقطع القرع الصغيرة (بحجم الكرز) وتخبز في الفرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

### تحضير العجينة

ذوب الخميرة في ٤٠ غ من الحليب الدافئ (٣٧ درجة مئوية) ودعها لمدة ١٠ دقائق. قسم الزبدة إلى قطع صغيرة وهي باردة. اعجن الطحين، والخميرة، والسكر، والملح والبيض. أضف قطع الزبدة وامزجها إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. ترق العجينة وضعها في قالب فطيرة ممسوح بزبدة وطحين. اثقبها بواسطة شوكة في بعض الأجزاء.

### تحضير الحشوة

القشدة

ذوب مزيج الحليب والسكر والفانيليا بتسخينه. وعندما يبرد المزيج، أضف البيض الممزوج. أضف الطحين أو النشا أيضًا واطهه إلى أن يتم الحصول على قشدة متجانسة التكوين. لا تنس أن تحركه باستمرار. برد القشدة.

### يقطينة مع الكaramيل

- ١ كلغ من القرع
- ٥٠ غ زبدة
- ١٠٠ غ سكر
- ١٥٠ غ حليب

### المكونات

#### العجينة

- ملعقة صغيرة واحدة من خميرة ساف الجافة الفعالة
- ١٥٠ غ طحين
- ٤٥ غ زبدة
- ٦ غ سكر
- رشة واحدة من الملح
- بيضة واحدة
- ٤٠ غ حليب

#### الحشوة

#### القشدة

- ٢٠٠ غ حليب
- ملعقة صغيرة من الفانيليا
- ٣٥ غ سكر
- ٣٠ غ نشأ أو طحين

# drjoezahi.com

فطيرتان

## فطيرة الليمون

### المكونات

#### العجينة

- ملعقتا شاي من خميرة ساف
- الجافة الفعالة
- ٣٠٠ غ طحين
- ٩٠ غ زبدة
- ١٢ غ سكر
- رشة ملح واحدة
- ٨٠ غ حليب
- بيض عدد ٢

#### الحشوة

- ٦٠ غ طحين
- ٤٠ غ زبدة
- ليمون عدد ٢
- ٥٠٠ غ حليب
- صفار بيض عدد ٥ بيضات
- ١٣٠ غ سكر
- ملعقة صغيرة من الفانيليا

### تحضير العجينة

ذوب الخميرة في ٨٠ غ من الحليب الدافئ وانتظر لمدة ١٠ دقائق. قطع الزبدة إلى قطع وهي باردة. اعجن الطحين، والخميرة، والسكر، والملح والبيض. أضف قطع الزبدة واعجنها إلى أن تصبح عجينة متماسكة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. قطع العجينة إلى قطعتين متساويتين. ترق العجينة وضعها في قوالب للفظائر ممسوحة بالزبدة والطحين. اثقب بواسطة شوكة بعض الأقسام.

### تحضير الحشوة

اغسل ليمونتين وخذ شريحتين من الليمون. ابشر ما تبقى من الليمون واعصر عصيرها. أضف الفانيليا و٨٠ غ من السكر إلى ٥٠٠ غ من الحليب واغله. وفي قدر أخرى، اخفق صفار بيض عدد ٥ و٥٠ غ من السكر. أضف الطحين والليمون المبشور. اصنع القشدة من المزيج. أضف الحليب الساخن إلى هذا المزيج أيضًا، واطفه إلى أن يتكثف. ارفعه عن النار وأضف عصير الليمون والزبدة وغطه بواسطة طبق. دعه يبرد. اسكب القشدة على القوالب وزين الوسط بشريحة من الليمون. اخبزها لمدة ٢٥ دقيقة في الفرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية.



# drjoezahi.com

فطيرة واحدة

## فطيرة السميد مع الفواكه

### تحضير العجينة

تذوب الخميرة في ١/٥ كوب من الحليب الدافئ وتترك لمدة ١٠ دقائق. تقطع الزبدة إلى قطع صغيرة وهي باردة. يعجن الطحين، والخميرة، والسكر، والفانيليا، والملح وصفار البيض. تضاف قطع الزبدة وتعجن إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. ترق العجينة وتوضع في قالب فطيرة ممسوح بالزبدة والطحين. تثقب العجينة بواسطة شوكة في بعض الأقسام.

### تحضير الحشوة

يغلي الحليب، ويضاف السكر، والزبدة والفانيليا. يضاف السميد ويحرك ويطهو لمدة ٥ دقائق (بإمكان إضافة عصير نصف ثمرة فاكهة إلى السميد). يرفع الخليط ن على النار ويترك حتى يبرد. يضاف البيض المخضوق ويحرك. يسكب على العجينة وتوضع شرائح الفاكهة المقشرة عليها. وفي حال كانت الفواكه التي استخدمتها غير حلوة بما يكفي تستطيع أن ترش السكر على الفاكهة. يخبز لمدة ٢٠ دقيقة في الفرن بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.

### المكونات

#### العجينة

- نصف ملعقة شاي من خميرة ساف الجافة الفعالة
- ١٥٠ غ طحين
- ٦٥ غ زبدة
- ٦٥ غ سكر
- رشة واحدة من الملح
- صفار بيضة واحدة
- ملعقة صغيرة من الفانيليا
- ١/٥ كوب من الحليب

#### الحشوة

- ٥٠٠ غ من الفواكه (التفاح، والإجاص، والفراولة والكرز) مقطع ومقشر
- ٤٠٠ غ حليب
- ٥٠ غ سكر
- ملعقة صغيرة من الفانيليا
- ٤٠ غ زبدة
- بيض عدد ٢
- ٥٠ غ سميد

# drjoezahi.com

## فطيرة مع السكر

### تحضير العجينة

أخفق الحليب والبيض في إناء. إعجن الطحين، والسكر، والملح، والخميرة والبيض المخفوق الحليب في إناء آخر. أضف قطع الزبدة واعجنها إلى أن تصبح عجينة متماسكة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. غطها بواسطة قماش رطب ودعها ترتاح لمدة نصف ساعة. قطع العجينة إلى قطعتين ورقها بالمرقاق (الرول). ضع قطعة العجينة في قوالب فطائر ممسوحة بالزبدة والطحين. غط القوالب بواسطة قماش رطب وانتظر لمدة ساعة واحدة.

### تحضير الزينة

اضغط بواسطة أصابعك على العجنتين لكي تحصل على ثقوب صغيرة على سطح العجينة. رش السكر على العجينة، بدون الأطراف. ضع قطع الزبدة الصغيرة على الفطائر واخبزها في الفرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة.

## المكونات

### العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف
- الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٥٠ غ حليب
- ١٠ غ ملح
- بيضة واحدة
- ٨٠ غ زبدة
- ٤٠ غ سكر

### الزينة

- ٦٠ غ زبدة
- ١٠٠ غ سكر

Saf-Instant



## جدول تحويل درجات الحرارة

drjoezahi.com

التفصيل	علامة مفتاح الغاز	درجة مئوية	فهرنهايت
		درجة ١٠٠	درجة ٢١٢
	١/٢	درجة ١٢٠	درجة ٢٥٠
	١	درجة ١٤٠	درجة ٢٧٥
	٢	درجة ١٥٠	درجة ٣٠٠
معتدلة جدا	٣	درجة ١٦٠	درجة ٣٢٥
معتدلة	٤	درجة ١٨٠	درجة ٣٥٠
	٥	درجة ١٩٠	درجة ٣٧٥
حارة بامتدال	٦	درجة ٢٠٠	درجة ٤٠٠
حارة	٧	درجة ٢٢٠	درجة ٤٢٥
	٨	درجة ٢٣٠	درجة ٤٥٠
حارة جدا	٩	درجة ٢٤٠	درجة ٤٧٥
		درجة ٢٦٠	درجة ٥٠٠



## جدول تحويل الأوزان والمقاييس

### الأوزان

المتريّة  
٢٨ غ  
٥٥ غ  
٨٥ غ  
١١٥ غ  
٢٥٥ غ  
٤٥٥ غ

البريطانيّة  
اونصة واحدة  
٢ أونصة  
٣ أونصة  
٤ أونصة  
٨ أونصة  
١٦ أونصة

### مقاييس السوائل

ملعقة كبيرة  
١/٨ كوب  
١/٤ كوب  
١/٢ كوب  
كوب واحد  
كوبان

١٥ مل  
٣٠ مل  
٦٠ مل  
١٢٠ مل  
٢٤٠ مل  
٤٨٠ مل

### المقاييس المتريّة

١ لتر  
١ كل  
١/٢ لتر  
١/٢ كل  
١/٤ لتر  
١/٤ كل

١٠٠٠ مل  
١٠٠٠ غ  
٥٠٠ مل  
٥٠٠ غ  
٢٥٠ مل  
٢٥٠ غ





drjoezahi.com

روائع خميرة ساف

وصفات غذائية شهية