

كتاب المطبخ

اعداد: سمير روهـم



مَكْتَبَةُ مَعْرِفَةِ السُّورِيَّةِ

المدرسة السورية الإلكترونية

Syrian Electronic School

المقادير:

3- ونصف اكواب طحين ابيض جميع الاستعمالات (الكويتي الفاخر)

-نصف فنجان قهوة (سكر)

-فنجان قهوة (حليب) وبالصورة كوب حليب انا ما استخدمته كله بس فنجان قهوة والباقي خذيت منه مقدار وحطيته مع بيضة مخفوقة عشان امسح فيه الكرواسون كوب ماء دافئ

ملعقة طعام خميرة فورية

ملعقة صغيرة ملح او اكثر حسب ذوقج

زبدة

الحشو : جبن كيري

وتغطية الكرواسون : مثل ماقلت فوق شوية حليب من اللي بقى مع بيضة مخفوقة +

سمسم

الطريقة:

1- نحت الخميرة والسكر في كوب الماي ونغطيه ونخله تقريبا 10 دقائق لحد ماترتفع الخميرة

وذي الخطوة مهمه عشان نتأكد من صلاحية الخميرة

فاذا ارتفعت معناته الخميرة تمام وصالحه واذا لا معناته لاتحطيه واستبدليها بوحدة

جديده

2- نحت الملح مع الطحين ونحطه في العجانه ونصب عليه الحليب والماء الدافئ بالخميرة ونعجن

على سرعه بطيئة وبعدين نسرع

ولازم نعجن العجينه قرابة 10 دقائق وبعدها نطلع العجينه ونعجن بيدنا شوي ونتركها

ترتاح

شوي

3-والحين نجي للزبدة وناخذ قالب زبدة 100 غرام اي اصبع واحد ونقسمه الى اربع اقسام ونحطه

بين ورقتين زبدة ونفرده عشان يكون مسطح ولازم الزبدة تكون باردة مو سائلة

بعد ماتنفرد الزبدة ندخلها الفريزر على طول عشان لاتسيح ونتركها لحد ماتحتاجها
4-نجيب الحين العجينة ونفردها بالطول وهنا ماتحتاج نرش طحين تحتها بس انا حطيت احتياط

ومباشرة نجيب الزبدة المفروده ونحطها على نصف العجينة بهالشكل
5-الحين ننتبة زين عشان يضبط عندنا الكرواسون الفرنسي ويصير طبقات ومقرمش يعتمد على

طريقة الطوي للعجينة

ناخذ الطرف اللي حطينا عليها الزبدة ونطويها بهالشكل

وبعدها نطوي الطرف اللي ماحطينا عليه زبده فوق الطية الاولى

ونفردها بالنشابة بالطول بهالطريقة:

بعدين نطوي الاطراف بهالطريقة

والطرفين نطويهم على بعض

ونفرد بالنشابة شوي شوي ونغطيها ندخلها الثلاجه من فوق ترتاح وتتخمر بهدوء وبنفس

الوقت عشان الزبدة لاتطلع وتسيح من عندنا وتخترب العجينة

المفروض تخلينها ليوم ثاني احسن بس انا خليتها 20 دقيقة بس وطلعتها وقعدت

اشتغل عليها

شوفوا كيف انتفخت

ولما طلعتها فردتها وقطعتها نصفين ودخلت نصف الثلاجه وتقدي تحتفظي فيه

وتستخدميه اي

وقت شوفوا الطبقات كيف

6- نفرد العجينة بالطول ونقطعها مثلثات طويله بهالشكل

نحشي الطرف العريض من المثلث بالجبن ونلفها من الطرف العريض

بعدها نصفهم في صينية مدهونة او نط تحتهم ورق زبدة ونسمحهم بالببيض والحليب

المخفوق ونرش فوقهم سمس

وندخلهم الفرن وتكون الصينية بالرف الوسطي على نار متوسطه ونشغل الفرن من

تحت لمدة

نصف 20 الى 25 دقيقة وبعدها نشغل النار من فوق بس يتحمروا ونطلعهم

ومن جوه طبقات ومقرمش وطعم الجبن يمي يمي

انتهى الشرح ويارب يكون يعجبكم



بيريوش

المقادير	طريقة العمل
1- 1 كيس طحين	- خلط جميع المواد
2- 1 كأس سكر	- التخمير لمدة 2-3 ساعات
3- 250 غ سمه	- يفتح العجين على النايلون و يكون لين جداً.
4- 1 فانيل + 1 بيكمبودر	- يدهن العجين المقطع مثل الكليجة (البيض).
5- 5 بيضات	- الفرن (150 – 200) درجة.
6- 1 كأس حليب	
7- ملعقة كبيرة خميرة	
8- ملعقة كبيرة محلب.	

بيسكويت

المقادير	طريقة العمل
1- 1 كيس طحين	- خلط جميع المواد
2- 1 علبة سكر بودرة	- التخمير لمدة 1 ساعات
3- 250 غ سمه	- الفرن (200 – 250) درجة.
4- 1 فانيل + 1 بيكمبودر	
5- 1 بيضات	
6- 1 علبة (1 ل) حليب	
7- حبة بركة .	

المعمول

المقادير	طريقة العمل
1- كأس زيت 2- كأس سمنه 3- كأس حليب 4- ملعقة شاي محلب 5- 1 فانيل + 1 بيكمبودر 6- 4 كاسات طحين الحشوة (جوز - سكر - قرفه - ماء ورد)	- خلط جميع المواد وعجنها وإذا كان العجين لين نظيف له سميد المامونيه. - تخمير لمدة 30 دقيقة - نفتح العجين مثل الكبه - الحشي حسب الطلب. - الفرن: 150 - 200 درجة

معمول

المقادير	طريقة العمل
1-1 كغ طحين 1-2 كأس سمنه 1-3 كأس زيت 1-4 كأس لبن 1-5 فانيل + 1 بيكمبودر 6- الحشوة (5 تفاحات - قرفه - سكر)	--- خفق البيض ثم نضيف السكر حتى يذوب جيداً - خلط بقية المواد جيداً. - تخمير العجين - قطع العجين ووضعها بالصينيه - الفرن: 150 - 180 درجة

معمول ممتاز

المقادير	طريقة العمل
1-1 كغ طحين كندي 2- كيلو سميد 2-3 ملعقة طعام محلب 4-5 قالب زبد 5- فنجان قهوه ماء ورد 6- كوب سكر ناعم 7- 1.5 ملعقة خميره 8- الحشوه (جوز أو تمر أو لوز أو فستق حلبي + سكر + ماء زهر)	كوب ماء فاتر + خميره + ملعقة سكر يعجن المواد وتخمّر لمدة ساعتين يقطع ويحشى مثل الكبه الفرن (150 - 200) درجة يرش عليه السكر الناعم وهو ساخن

سحلب

طريقة العمل يغلي جيداً مع التحريك المستمر لمدة نصف ساعة	المقادير 1-3 كوب حليب 1-2 كوب سكر 1-3 فانييل + نشاء 4-ماء ورد + محلب
--	---

قطايف

طريقة العمل العجين يكون شبه سائل وتخبزها على الصاج تغلي القطر تغلي الحشوة تحشي القطايف وتقلي بالزيت ثم بالقطر	المقادير 1-كأس طحين 2-كأس حليب القطر: كأسين سكر + 1 كأس ماء + ملعقة ليمون عصير الحشوة: حليب + نشاء + ماء ورد + زهر + سكر + كريمة
---	---

كاتو

طريقة العمل - خلط الجميع جيداً - دهن الصينيه بالسمنه - مد الخليط فيها - الفرن (150 - 180) درجة	المقادير 1-4 بيضات 2- ربع كاس زيت 1-3 كأس سكر 1-4 فانييل + 1 بيكمبودر 1-5 ملعقة طعام ماء ورد 6-مكسرات (جوز أو بندق أو لوز أو فستق حليبي) 7- 2 كاسات طحين تقريباً
---	---

كاتو

المقادير	طريقة العمل
1- 6 كاسات طحين 2- 2 فنجان (قهوه) حليب 3- غطاء ويسكي – بشرة ليمون 4- 1 فانيل + 1 بيكمبودر 5- 6 كاسات سكر 6- 5 بيضات	- خلط الجميع جيداً - دهن الصينيه بالسمنه - مد الخليط فيها - الفرن (150 – 180) درجة

كاتو

المقادير	طريقة العمل
1- 4 ملاعق حليب بودره 2- 5 بيضات 3- 1 ملعقة فانيليا – برش ليمون 4- 2 ملاعق بيكومبودر 5- 0.25 كغ أو كأس طحين 6- 1 كأس سكر 7- 3 أرباع كأس زيت 8- كأس عصير برتقال 9- 3 ملاعق طعام كاكاو	- خلط جميع المواد جيداً - الفرن (160) درجه لمدته نصف ساعه

كاتو

المقادير	طريقة العمل
1- 4 ملاعق حليب بودره 2- 5 بيضات 3- 1 ملعقة فانيليا – برش ليمون 4- 2 ملاعق بيكومبودر 5- 0.25 كغ أو كأس طحين 6- 1 كأس سكر 7- 3 أرباع كأس زيت 8- كأس عصير برتقال 9- 3 ملاعق طعام كاكاو	- خلط جميع المواد جيداً - الفرن (160) درجه لمدته نصف ساعه

كاتو الجزر

المقادير	طريقة العمل
1-5 بيضات	خلط جميع المواد جيداً
2-كوب سكر	-الفرن (160) درجه لمدّه نصف ساعه
3-2 كوب طحين	
4-2.5 كوب جزر	
5-ملعقه صغيره كربونات	
6- كوب جوز	
7-1 لتر حليب	
8-بشر ليمون	
9-0.5 كوب زيت	

كاتو الصوم

المقادير	طريقة العمل
1-4كوب طحين	-يعجن المواد كلها
2-2كوب سكر	- تدهن الصينيه بالزيت وتمد العجينه فيها
3-2كوب ماء فاتر	- ترش عليها المكسرات عند الرغبة
4-كوب شراب برتقال	-الفرن (150 – 180) درجه أو نار هاديه
5-كوب جوز الهند المطحون	
6-زبيب + جوز مطحون +لوز مطحون	
7-1 فانيل + 2 بيكمبودر	

كاتو فرن وار

المقادير	طريقة العمل
1-1.5 كوب حليب	نضع الحليب و كوب السكر والكاكاو على النار عند
2-3 فنجان قهوه سكر	الغليان نضيف الزبدّه ثم نبرده.
3-3 فنجان قهوه كاكاو	نخفق البيض والسكر الباقي لمدّه ربع ساعه
4-0.5 قالب زبدّه	ثم
5-9 بيضات	نضيف المواد الباقيه .
6-3 كوب طحين	توضع ثلاث أرباع الصلصه ويترك الباقي عند
7-2 كوب سكر مطحون	لحين نخرج الكاتو من الفرن
8-بشر ليمون	الفرن (150 -200) درجه.
9-رشه قرنفل+1 بيكمبودر	نبخش القالب بالقلم و نضيف الصلصه الباقيه عليه

كاتو كريم كراميل

طريقة العمل	المقادير
الكراميل: - نحرق السكر ونضعه بالصينية ثم نخفق البيض مع الحليب و الفانيل ونضعه على السكر المحروق. الكاتو: -نخفق البيض الآخر ونضيف الزيت ثم الحليب ثم الكاكاو والطحين و نسكه بالصينية فوق الكراميل. - نضعه بالفرن لمدة ساعة (150-200) درجه.	الكراميل: 1-2 كوب ماء 2-2 كوب حليب بودره 3-0.5 كوب سكر 4-2 بيضه 5-0.5 ظرف فانيل 6-7 ملاعق سكر للحرق الكاتو: 7-2 بيض + 0.5 ظرف فانيل+1 بيكمبودر + 2 ملعقة كاكاو + 1.25 كوب طحين + 0.5 كوب سكر + 0.5 كوب زيت + 0.5 كوب حليب

كاتو الصوم

طريقة العمل	المقادير
تخلط المواد وتوضع بالصينية بعد دهنها بالطحينه وتوضع بالفرن (150 - 200) درجه	1-2.5 كوب طحين 2-2 كوب جوز الهند المطحون 3-كوب سكر 4-كوب ماء فاتر 5-0.5 كوب زيت 6-عصير ليمون + زبيب 7-1 فانيل + 1 بيكمبودر 8- طحينه

كاتو

طريقة العمل	المقادير
نضع الحليب و كوب السكر والكاكاو على النار عند الغليان نضيف الزبد ثم نبرده. نخفق البيض والسكر الباقي لمدة ربع ساعه ثم نضيف المواد الباقيه . الفرن (150 - 200) درجه.	1-5 بيضات 2-3 ملاعق طعام كاكاو 3-2 كوب سكر 4-3 كوب طحين 5-كوب زيت 6-1 فانيل + 1 بيكمبودر 7-ملعقه صغيره قرفه+قرنفل

كاتو عادي

المقادير	طريقة العمل
1-4 بيضات	نذوب الزبد ونضيف الطحين ثم ننزلها
2-3 فنجان قهوة سكر	من على النار ونضيف الحليب بالتدريج
3-3 كوب طحين	وبعدها الكاكاو
4-رشه ملح + رشه ملح ليمون	الفرن (150 - 200) درجه.
5-1 فانيل + 1 بيكمبودر	
الكريمه:	
1-2 كوب حليب	
2-ملعقتين طحين	
3-0.5 قالب زبد	
4-ملعقتين كاكاو	

ليالي لبنان

المقادير	طريقة العمل
1-6 كوب حليب	- يغلي الحليب ثم نضيف السميد ويحرك حتى السماكه
2-كوب سميد	- تدهن الصينيه بجوز الهند ويفرش الخليط فيها
3-1 فانيل	- توضع بالبراد ثم توضع الكريمه فوقها وترش
4-كريمه + قطر	عليها الفستق أو جوز الهند ثم القطر أثناء التقديم.

بيسكويت محشى

المقادير	طريقة العمل
1-2 كغ سميد خشن	- خفق البيض ثم نضيف السكر حتى يذوب جيداً
2-نصف كغ سميد ناعم (طحين فرخه)	- خلط بقيه المواد جيداً بدون ماء عادي.
3-نصف كأس سكر	- تخمير العجين
4-1 كغ زبد	- قطع العجين ووضعها بالصينيه
5-1 ملعقة صغيره محلب	- الحشوة حسب الطلب
6-1 ملعقة صغيره خميره	- الفرن: 150 - 200 درجة
7-0.25 ملعقة صغيره جوز الطيب	
8-1 كأس حليب	
9-1 كأس ماء ورد	
10-1 كأس ماء زهر	

بسكويت

المقادير	طريقة العمل
1-5 بيضات	-- خفق البيض ثم نضيف السكر حتى يذوب جيداً
2-5 كاسات سكر	- خلط بقية المواد جيداً.
3-5 فنجان (قهوه) سمنه	- تخمير العجين
4-1 فانيل + 1 بيكمبودر - بشره	- قطع العجين ووضعها بالصينيه
ليمون	- الفرن: 150 - 180 درجة
5-جوز الهند	

بسكويت الشوكولا

المقادير	طريقة العمل
1-فنجان قهوه سمنه أو زبد	- خفق البيض ثم نضيف السكر حتى يذوب جيداً
2-1.5 فنجان سكر بودره	- خلط بقية المواد جيداً.
3-0.5 فنجان حليب	- تخمير العجين
4-2 ملعقة طعام كاكاو	- قطع العجين ووضعها بالصينيه
5-2 بيضه	- الفرن: 150 - 180 درجة
6-بشره ليمون - 1 فانيل +	
1.5.بيكمبودر	
7- كوبين طحين	

بيسكويت

المقادير	طريقة العمل
1-3 بيضات	خفق البيض مع السكر ونسخن الزبد ثم نعجن
2-كوب حليب	الطحين وتخمير لمدة 3 ساعات
3-0.5 كوب زيت ذره	- قطع العجين ودهنه بالبيض ثم وضعه بالصينيه
4-3 كوب طحين	- الفرن: 150 - 180 درجة
5-1 فانيل + 1 بيكمبودر	

بيسكويت

المقادير	طريقة العمل
1- 4 كوب طحين	خفق البيض مع السكر ونسخن الزبد ثم نعجن
2- قالب زبد	الطحين وتخمّر لمدة 3 ساعات
3- 0.5 كوب جوز مطحون	- قطع العجين و دهنه بالبيض ثم وضعه بالصينية
4- كوب كشمش	- الفرن: 150 – 180 درجة
5- 2 بيكمبودر	
6- 5 بيضات (4 للعجين- 1 للدهن)	
7- 2.5 ملعقة صغيرة قرفة +رشه ملح	
8- كوب سكر	

بيسكويت بالسّمسم

المقادير	طريقة العمل
1- 2 كوب سكر مطحون	تعجن وتخمّر لمدة 3 ساعات
2- 2.5 كوب سمنه	- قطع العجين و غطسه بالسّمسم و البيض ثم وضعه بالصينية
3- 2 بيضتين	- الفرن: 150 – 180 درجة
4- 1 بيكمبودر	
5- 4 ملاعق طعام لبن	
6- ملعقة طعام محلب	
7- سمسّم	

بيسكويت بالنسكافه

المقادير	طريقة العمل
1- 4 علب بيسكويت	- خفق بياض البيض لوحده يوضع بالبراد
2- قالب زبد	- تسخن الزبد مع السكر المطحون مع صفار
3- 0.75 كوب سكر	البيض والفانيل ثم نضيف بياض فيوضع بالبراد
4- 3 بيضات	- نذوب نسكافه بالماء
5- 1 فانيل	- نغطس البسكويت بالنسكافه ثم نضعه بالصينية
	- نسكب الكريمه المصنوعه عليه ثم نرشه بالسكر
	المحروق فيكون جاهز.

كليجة

المقادير	طريقة العمل
1- كيس طحين 2-كأس سكر 3- علبة سمنه 0.5 كغ تقريباً 4- 3 بيضات 5- 1 فانيل + 1 بيكمبودر + 1 مكعب خميرة 6- توابل (قرفه-زنجبيل- قرنفل – جوز الطيب شمر – محلب – حبه بهار خشن)	- نذوب الخميرة في كأس حليب - عجن الطحين بالسمنة وجميع المواد - تخمير لمدة 3 ساعات - الفرن (150 – 200) درجة.

كليجه

المقادير	طريقة العمل
1- 3 كغ طحين 2- 5 بيضات 3- 2.5 كأس حليب 4- نصف كأس زيت نباتي 5- 1.5 كغ سمنه 6- 1 كغ سكر 7- 2 فانيل + 2 بيكومباودر 8- دواء كليجه 9- 2 ملعقة صغيره خميره	- نذوب الخميرة في كأس حليب - عجن الطحين بالسمنة وجميع المواد - تخمير لمدة 3 ساعات - دهن القطع بالبيض - الفرن (150 – 200) درجة.

كليجه جديد

المقادير	طريقة العمل
1- 2 كغ طحين 2- 0.5 كغ سنيد ناعم (النموره) 3- 1 كغ سمنه 4- 700 غ سكر 5- 0.75 لتر حليب 6- 2 مكعب خميره 7- ملعقة صغيره كربونات + 1-2 فانيليا 8- 1 كأس زيت	- نذوب الخميرة في كأس حليب - عجن الطحين بالسمنة وجميع المواد - ثم الزيت آخر شئ وننهي العجن. - تخمير لمدة 3 ساعات - دهن القطع بالبيض - الفرن (150 – 200) درجة.

كليجه الصوم

المقادير	طريقة العمل
1-4 كوب طحين	-يعجن المواد كلها
2-كوب زيت مازولا	-يخمر لمدة ساعتين
3-فنجان طحينه	-تدهن الصينيه بالزيت
4-ملعقتين كبار توابل الكليجه	-توضع القطع وتدهن بالخلطه وترش بالسسمم
5-ملعقه صغيره خميره بكوب ماءفاتر	-الفرن (150 – 180) درجه
6-1 فانيل + 1 بيكمبودر	
7-الخلطه(ملعقه سكر+ ربع ملعقه نشاء	
+	
نصف كوب ماء)	

كرابيج

المقادير	طريقة العمل
1-4 كاسات طحين	-- نذوب الخميرة في كأس حليب
2-0.5 كأس سميد	- عجن الطحين بالسمنة وجميع المواد
3-1.75 كأس سمنه	- تخمير لمدة 2-3 ساعات
4-1 كأس زيت	- الفرن (150 – 200) درجة.
5-1.25 كأس حليب	
6-2 بيض	
7-1 فانيل + 1 بيكمبودر	
8- ملعقه صغيره محلب	
9- الحشوة(جوز- 2 ملعقه صغيره	
قرفه- سكر)	

كرابيج

المقادير	طريقة العمل
1- 1.5 كيس طحين	- خلط جميع المواد
2- 1.5 كأس سكر	- التخمير لمدة 2-3 ساعات
3- 250 غ سمنه	- يفتح العجين على النايلون و يكون لين جداً.
4- 1 فانيل + 1 بيكمبودر+ 1 مكعب خميرة	- يدهن العجين المقطع مثل الكليجة)
5- 4 بيضات	البيض).
6- 0.5 لتر حليب	- الفرن (150 – 200) درجة.
7- الحشوة حسب الطلب.	

سوكسيه

المقادير	طريقة العمل
1- 1.5 كأس حليب	- خلط الحليب و السمنه أولاً
2- 1.5 كأس سمنه	- خلط بقيه المواد
3- 1.5 كأس سكر	- يكبها على البسكويت
4- كاكاوا	
5- عرق قليل	
6- بسكويت	

سوكسيه

المقادير	طريقة العمل
1- قالب زبد	تذوب الزبد و تضيف المواد تغلي
2- كوب سكر	جيداً
3- كوب حليب	تسكب الخليط على البسكويت و يوضع
4- 6 علب بسكويت	بالبراد
5- 4 بيضات	
6- علبه كاكاو	

جوز الهند

المقادير	طريقة العمل
1- 9 بيضات (البيض فقط)	- خفق البيض ثم نضيف السكر حتى
2- 1 فانيل + 0.5 بيكمبودر	يذوب جيداً
3- 3 كاسات سكر	- خلط بقيه المواد جيداً.
4- 600 غ جوز الهند	- الفرن: 150 – 200 درجة
5- 3 ملاعق كبيرة سمنه	

كرواسون

المقادير	طريقة العمل
1- كوب حليب	
2- قالب زبد	
3- 5 كوب طحين أبيض	
4- 4 بيضات	
5- 1 بيكمبودر	

كعك مالح

المقادير	طريقة العمل
1-3 كوب طحين كندي 2-1 كوب زبد 3-نصف كوب حليب 4-ملعقة صغيرة محلب 5- ملعقة صغيرة يانسون 6- جوز الطيب	

أصابع براحة

المقادير	طريقة العمل
1-5 كوب طحين 2-كوب سمنه 3-كوب لبن 4-1 فانيل + 1 بيكمبودر 5-راحة	١. نخلط جميع مكونات الاصابع وندعكها لتتشكل عجينة طرية. ٢. بـعدين نفرد العجينة ونقطعها دوائر. ٣. نحشي الدوائر <u>بالراحة</u> ونلف مثل الاصبع. ٤. ندهنها ببياض البيض للتشجير. ٥. نحطها بالفرن لتستوي ونطالعها وصحتين.

زيرا

المقادير	طريقة العمل
1-4 بيضات 2-1 فانيل + 1 بيكمبودر 3-كوب سكر 4-0.75 كوب زيت 5-كوب ماء 6-3 كيس طحين 7-3 ملاعق كاكاو 8-بشره ليمون	نقسم العجين القسم الأول نضيف له الكاكاو القسم الثاني فوقه الفرن (150 - 200) لمدة ساعه واحده

عنبريه

المقادير 1- 2 علبه نسله 2-كوب ويكسي 3-ملعقه طعام نسكافه 4-فانيل	طريقة العمل نخلط المواد بالخفاقه جيداً توضع بالبراد.
---	---

هريسه

المقادير 1-4 بيضات 2-كوب سميد 3-كوب طحين 4-كوب سكر 5-9 كوب حليب أو لبن 6-كوب جوز الهند 7-1 فانيل + 1 بيكمبودر	طريقة العمل تخلط المواد وتوضع في صينيّه ثم بالفرن (150 - 200) درجه.
--	---

غريبه

المقادير 1-3 كوب طحين 2-كوب سمنه 3-كوب سكر+ربع كوب ناعم 4-هيل ملعقه صغيره	طريقة العمل الفرن 180 - 200 درجه فوق وتحت
---	--

رأس العبد

المقادير 1-2 كوب حليب 2-3 كوب سمنه 3-كوب كاكاو + ملعقتين جوز الهند 4-2 كوب سميد + 1 فانيل+2 ملعقه سكر	طريقة العمل
---	-------------

هريسہ موز

المقادير	طريقة العمل
1- لتر حليب 2- 5 ملعقة نشا 3- 1 فانيل 4- لكل كأس حليب ملعقة سكر 5- ملعقة جوز الهند	نضع البسكويت في الصينيه ثم نضع الموز ثم الخليط و رشة جوز الهند فوقه ونضعه في البراد

هريسہ

المقادير	طريقة العمل
1- 4 بيضات 2- 1 كأس سكر 3- كأس لبن 4- كأس سميد 5- 1.5 كأس جوز الهند 6- 0.5 فانيل + 1 بيكمبودر 7- القطر (2 كأس سكر - 1 كأس ماء - نقطة ملح ليمون)	- خلط جميع المواد جيداً بدون تخمير - دهن الصينيه بالسمنه - فرش الهريسہ - دهن الوجه بالسمنه - رش سمس على الوجه - الفرن (150 - 180) درجة.

عقوده

المقادير	طريقة العمل
1- 1 كغ دبس 2- 2 لتر ماء 3- 1 كغ طحين 4- قرفه 5- 0.5 كغ عسل 6- 1 كاسه سكر 7- جوز أو لوز	- خلط المواد ثم تصفى وتوضع على النار - نضيف عليه التوابل المخلوطه بالماء - غطس الجوز بالخليط بعد أن يبرد عده مرات - تعليق العقوده حتى تجف جيداً 2-4 أيام

مهلبه

المقادير	طريقة العمل
1- 5 كوب حليب 2- 1 كوب سكر 3- 4 ملاعق نشاء + حليب بودره 4- محلب + مسكه	تغلي المواد مع التحريك المستمر حتى التعقيد

الطبخات

كبيبات

المقادير	طريقة العمل
1- 5 كوب شيشه 2- كوب سميد كبه 3- ملح - كزبره 4- نصف كوب برغل 5- 1 كغ بصل 6- 1 كغ لحمه مفرومه	- تخمر الشيشه + ملح + كزبره لمدته نصف ساعه - تدعك الشيشه مع البرغل جيداً - تقلي البصل ثم اللحمه جيداً - تقطع العجينه وتحشى بالحشوه - تغلى ماء وتسلق الكبه فيها.

كبه لبنيه

المقادير	طريقة العمل
1- نصف كغ هبره 2- 4 كوب سميد + بيضه 3- نصف كغ لحمه مفرومه + قليل بصل مفروم 4- توابل + ملح 5- لتر ماء 6- 1 كغ لبن + فنجان قهوه رز + بيضه + 1 ماجي 7- فروج أو لحمه قطع	- سلق اللحمه أو الفروج - غلي اللبن جيداً مع البيض + نشاء أو + رز - نضع اللحمه في اللبن المغلي لمدته ربع ساعه - نقع السميد ثم عجنه مع الهبره + بيضه - تقطيع الكبه والحشي ثم سلقها بماء فيه ملح قليل - ثم نضع الكبه مع اللبن وتكون جاهزه

اللزانيا

المقادير	طريقة العمل
1- 1 كغ لحمه مفرومه 2- 0.5 كغ بصل 3- سمه 4- البشاميل كوب حليب + ملقه طحين + بهار أبيض + قالب زبد 5- زعتر أخضر 6- رب البندوره 7- ملح + توابل	- نقلي الحمه مع البصل والتوابل + زعتر أخضر + دبس بندوره وندعه حتى يغلي جيداً - رش الكعك المطحون بالصينيه ثم نضع اللزانيا ثم سكب المرقه ثم البشاميل ثم الجبنه ثم مره ثانيه اللزانيا.... أخيراً نرش الجبنه والكعك على الوجه الفرن (150 – 200) درجه

البيتزا

المقادير	طريقة العمل
1-3 كوب طحين 2-بيضة 3-كوب حليب 4-فنجان زيت 5-فنجان سمنه 6- 1 بيكمبودر الصلصة: 1-بندوره + رب البندوره 2-بصل +ثوم + توابل 3-فلله خضراء + زعتر أخضر الأضافات: جبنة - الفطر - المرتديلا - بروكولي	يحضر العجين بعد التخمير لمدة معقوله تغلي الخلطة جيداً تفتح العجين وتضع فوقه الصلصة ثم الأضافات الفرن (200 – 300) درجه

الكتل

المقادير	طريقة العمل
1-3 كوب سميد 2-كوب ونصف شيشه 3-بيضة + كزبره + قرفه 4-1 كغ هبره 5-1 كغ لحمه مفرومه 6- 0.5 كغ بصل + بقدونس باقه أو اثنين	- تخمر الشيشه + ملح+كزبره لمدة نصف ساعه -تدعك الشيشه مع السميد جيداً - تقلي البصل ثم اللحمه جيداً - تقطع العجينه وتحشى بالحشوه - تغلى ماء وتسلق الكبه فيها.

سمبوسك

المقادير	طريقة العمل
1-4 بيض 2-كوب حليب 3-كوب سمنه 4-5 كوب طحين + 1 بيكمبودر+ملح+سكر	

القريديس

طريقة العمل 1- تغلي القريديس جيداً 2- على ماء القريديس تعمل الرز	المقادير 1- قريديس + ملح 2- زيت للقلي 3- كأس صغير نبيذ أبيض 4- رز حسب الرغبة 5- ماجي سمك + زعفران + ملح الصدف ماء يغلي + ملح ليمون يعصر على الصدفه أثناء الطعام
---	---

كبه لبنيه

طريقة العمل - سلق اللحمه - غلي اللبن جيداً مع البيض + نشاء + رز - نضع اللحمه في اللبن المغلي لمدة ربع ساعه	المقادير 1- كيلو لبن 2- 1 بياض البيض + ملح + 1 فنجان نشاء 3- رز + توابل 4- فروج أو لحمه مسلوقة 1- كيلو برغل 2- 0.75 كغ هبره 3- توابل + فلفل 4- بيضه (البياض) 5- كأس طحين
--	--

حلوب

طريقة العمل - نقلي البراصيا والبصل - نقلي اللحمه ثم سلقها ثم نضيف اللبن - غلي اللبن مع التحريك (البيض + نشاء + رز) - نضع اللحمه في اللبن المغلي لمدة ربع ساعه	المقادير 1- 1 كغ باراصيا 2- 1 كغ يصل 3- 1 كغ لحمه أو فروجة 4- 1 كغ لبن 5- 2 بيضه + نشاء + ملح + توابل
--	---

صدر فروج بالفرن

المقادير	طريقة العمل
1- كيلو صدر فروج 2- توابل + قرفه + كزبره + ملعقة رب بندوره 3- كأس زيت 4- 0.5 كأس خل 5- سمنه + ملح + فلفل	طريقة العمل توضع بالفرن (150 - 200) درجه

عجين البيتزا

المقادير	طريقة العمل
1- 2 كوب طحين 2- 0.75 علبه زبده 3- ربع كوب زيت 4- ملعقة صغيره ماح + 2 ملعقة صغيره سكر	طريقة العمل

عجين البيتزا

المقادير	طريقة العمل
1- كيلو طحين 2- نصف كأس زيت 3- نصف خميره 4- ملعقة ملح + نصف ملعقة سكر 5- نصف كأس ماء فاتر 6- بيضه واحده	طريقة العمل -عجن الطحين + ملح + نصف مكعب خميره -مع بيضه + 0.5 كوب ماء فاتر

فطائر السبانخ

طريقة العمل	المقادير
	1-3 كوب طحين
	2-2 بيض
	3-نصف كوب حليب
	4-ملعقه ملح
	5-الحشوه (سبانخ - بصل - ثوم - كزبره - ليمون - رشه ملح - دبس رمان جوز مفروم)

ملوخيه

طريقة العمل	المقادير
سلق الفروج جيداً بالبصل والهيل ثم وضع مكعبين ماجي معها. يصفى المرق من البصل والهيل نزيده ماء تغلي المرقه ثم نضع فيها الملوخيه ونضيف له الثوم و التوابل بعد الغلي مره ثانيه نضيف الفروج طبق لجانب الملوخيه خبز محمص + بصل مفروم مع قليل من الخل طبق الرز بحسب الطلب	1- 1.5 كغ ملوخيه 2-فروجه 3- 5 مكعبات ماجي 4- 2 بصله 5- 6 حبات ثوم 6-توابل (فلفل أسود- بهارات- ملح) 4-7 ملاعق زيت ذره

حشوه المحمره

طريقة العمل	المقادير
فرم البصله و الفلفل و تقلى جيداً نضيف البندوره المفرومه للقلي نضيف الدبس و المحمره و التوابل تغلي جيداً حتى تتعقد فتكون جاهزه	1-بصله ناعمه 2-فلفل حمراء 3-فلفل خضراء 4-4 حبات بندوره 5-ملعقه محمره 6-ملعقه دبس بندوره 7-ملح + سمسم + توابل 8- زيت للقلي

اللسان

المقادير	طريقة العمل
1- لسان خاروف 2- توابل (قرفه- هال- بهار ملح) 3- بصله للسلق فقط 4- ثوم أو فستق للحشي	تغسل اللسان ويقشط بالسكين - يغمر بالماء ويغلي لمدة 5 دقائق غلي - يبدل الماء وتضيف كل المواد له و البصله يترك على النار حتى النضج ثم ينزع عنه الجلد - يحش بالفستق أو الثوم فيكون جاهز

البرك

المقادير	طريقة العمل
1-4 كوب طحين 2-كوب سمنه 3-كوب لبن 4-3 بيضات 5-ملعقه خميره 6-الحشوه (لحم مفروم أو محمره أو جبنة) 7- بيض للدهن	تحضر العجين يتخمّر لمدة 1.5 ساعه تقطع العجين ويحشى ثم تدهن بالبيض الفرن (150 – 200) درجه

إلى اللقاء

ملفوف الصوم
المقادير:
- فلفله (حمراء – صفراء – خضراء) مفرومه
- بندورة مفرومه
- ثوم
- بصل
- رز
- بقونس
- معلقه شاي زيت زيتون
- كأس أو ملعقتين طعام زيت نباتي
- دبس بندورة

ملح – بهار – ليمون
ورق عنب
كاتوب رقائق البقلاوة

المقادير:

4- 1بيض.

1- 2كوب سكر.

1- 3كوب طحين.

1- 4ملعقة طعام بيكم باودر.

1- 5ملعقة طعام فانيل.

1- 6ملعقة صغيرة قرفة +رشة قرنفل.

1- 7كوب جوز مفروم.

8- نصف كوب ماء.

الطريقة :

نخفق البيض ثم السكر والفانيل بعدها اضيف الطحين والبيكم باودر والقرفة والقرنفل

المدرسة السريانية الالكترونية

ثم اضيف الماء واخلطها جيدا واخيرا اضيف الجوز واخلطه.

اتي ب جاط بيريكس وادهنها ب السمنة ثم اضع طبقة من الرقائق وادهنها ب السمنة

واضيف طبقة اخرى من الرقائق وايضا ادهنها ب الزبدة وهكذا حتى 6 طبقات مع دهن

كل طبقة لوحدها ثم اضيف خليط الكاتو واعد اضع 6 طبقات اخرى من الرقائق وادهن

كل طبقة ايضا سمنة ثم اخذ 3 طبقات مع بعض واقطعهم بشكل عشوائي وارمهم فوق

طبقات الرقائق وايضا ادهنهم ب السمنة اقطع الرقائق على شكل مربعات ثم اضع البيريكس

بالفرن على درجة حرارة 250 لمدة 20 دقيقة.

عندما ينضج الكاتو اكون قد جهزت القطر ويجب ان يكون باردا وارميه فوق الكاتو وهو حار.

القطر:

2كوب سكر + 1 كوب ماء عندما يغلي ارش قليلا من ملح الليمون

كباب الدجاج

2*فص ثوم مقشر ومقطع

*القليل من مسحوق الفلفل الأحمر المدخن

*ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

*ملح وفلفل أبيض

*قطعة من صدر الدجاج مقطع إلى شرائح عرضها 2 سم

-صوص الثوم

150*جم من لبن يوناني (خالي الدسم)

1*فص ثوم مقشر ومبشور

1*ملعقة كبيرة من البقدونس المفطح مقطع

*عصير ليمون

*ملح

طريقة التحضير

1. لتحضير التتبيلة: يقلب الثوم مع الزيت ومسحوق الفلفل الأحمر الحلو والملح

والفلفل

2. تدهن الدجاجة بخليط التتبيلة جيداً ثم تغطى وتترك في البراد لمدة لا تقل عن 12 ساعة

3. لتحضير صوص الثوم: يقلب اللبن مع الثوم والبقدونس وعصير الليمون والقليل

(من الملح) يمكن تحير صوص الثوم قبل استخدامه بيوم واحد وحفظه)

4. تسخن المشواة ثم توضع قطع الدجاج في سيخين خشبيين (إذا ثم تنقع الأسياخ في الماء قبل استخدامه لا تحترق عند استخدامها في الشي)

5. توضع أسياخ الكباب على المشواة وتترك لمدة 5 دقائق على كل جانب أو حتى ينضج اللحم

6. بوضع صوص الثوم فوق قطعتين من الخبز اللبناني في طبقين للتقديم

7. يوضع فوقهما ورقتي خس وشرحتين من الطماطم و3 قطع من المخل ثم يوضع سيخي الكباب وكمية من صوص الفلفل الحار

فطيرة التفاح:

من الوجبات السريعة والشعبية في ألمانيا، وتصلح الفطيرة في الوقت نفسه كوجبة أساسية أو كتحلية.

تتميز الفطيرة بسهولة تحضيرها وتعدد استعمالاتها. فمن خلال تغيير الحشو واستبدال السكر بقليل من الملح على العجين يمكن الحصول على وجبات متعددة. على سبيل المثال يستعمل الجبن أو الخضروات لتصبح وجبة غذاء خفيفة وسريعة. ويمكن أن إضافة المرببات عليها لتصبح وجبة إفطار مليئة بالطاقة أو كعكة التفاح التي تعتبر تحلية محببة للكثير من الألمان.

المقادير:

(من أجل فطيرة واحدة) المدرسة السورية الإلكترونية

-العجين: 80 غرام زبدة، بيضتان، 300 غرام دقيق، 120-150 غرام حليب، 120 غرام

سكر، 120 غرام لوز مبشور.

-الحشو:

400 غرام تفاح ذو المذاق المائل للحموضة مقشرة ومقطعة شرائح.

50 غرام سكر.
30 غرام زبدة مقطعة على شكل قطع صغيرة.

طريقة التحضير:

- توضع مقادير العجين معاً ويتم خلطها حتى تتماسك.
- تدهن المقلاة (24سم) بقليل من الزبد أو الزيت وتملأ بالعجين وبحيث لا تبقى زيادات على جوانبها.
- توزع قطع التفاح والزبد والسكر على العجين.
- تغطى المقلاة وتوضع على نار هادئة لمدة نصف ساعة حتى يحمر أسفل العجين.
- ترفع المقلاة عن النار وتترك 20 دقيقة تقريباً دون غطاء.
- تقلب الكعكة وتوضع على النار قليلاً حتى تحمر الناحية الأخرى منها.
- توضع الكعكة في طبق وتترك قليلاً لتبرد قبل تناولها

المقادير :

- كوبين طحين - كوب ونصف سكر - كوب عصير برتقال - كوب زيت - 4 بيضات
- 3 ملاعق صغيرة بيكنج باودر - ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

- يخلط البيض والسكر والفانيليا حتى يصبح كالكرامة
- ثم نضيف الزيت ونخلط جيداً على سرعة متوسطة
- وبعدها نضيف عصير البرتقال ونخلط قليلاً
- وأخيراً نضيف الطحين المخلوط مع البيكنج باودر ونخلط لمدة 3 دقائق
- يوضع الخليط في صينية مدهونة ويخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة 45 دقيقة أو حتى ينضج
- بعد أن تنضج الكيكة تماماً يحمر الوجه وتخرج من الفرن

للتزيين :

- حبيبات شوكولاتة (يخلط مع كأس حليب ويوضع في الثلاجة حتى يجمد)

لفائف الزعتر

المقادير :

العجينة :

- 2 1/2 -كوب دقيق.
- 3 -ملاعق كبيرة سكر.
- 1 -ملعقة صغيرة ملح.
- 1/2 -ملعة صغيرة بيكنغ بودر.
- 1 -ملعقة فورية خميرة ناعمة.
- 1/4 -كوب زيت.
- 1/2 -كوب ماء دافئ.
- 1/2 -كوب روب زبادي .

*الحشو :

- زيت زيتون.
- زعر بالسمسم.

*الطريقة :

- في العجانة اخلطي فقط 2 كوب طحين ثم الملح والخميرة والبيكنغ بودر والسكر.
- أضيفي الروب والزيت والماء الدافئ .
- يضاف باقي الطحين بالتدريج أثناء العجن.
- يرش سطح طحين وتعجن العجينة ثم تكور ويرش طبق زيت وتوضع فيه العجينة وترش بالزيت وتغطي بالنايلون وتترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
- ترش العجينة بالطحين من تحت ومن فوق وتفرد على شكل مستطيل.
- ترش بزيت الزيتون ويوزع جيداً بالفرشة حتى يغطيها كلها ثم يوزع الزعر
- تلف على شكل رول ثم ترفع الأطراف إلى أعلى مع الضغط لتثبيتها.
- تقطع العجينة بالخيط إلى 12 قطعة ثم توضع القطع على الكونتر ويضغط عليها ضغطة خفيفة.
- توضع في قالب الكب كيك ويغطي القالب بالنايلون وتترك حوالي 30 دقيقة.
- تخبز في فرن حرارته 190 من 12 - 15 دقيقة حتى تأخذ اللون الذهبي. وتقدم باردة أو دافئة.

Syriac Electronic School

كاتو السويسرول

المقادير:

1_2 كوب طحين

1_3 كوب سكر

4_4 ملاعق طعام زيت

5_ملعقة صغيرة ونصف بيكمباو در

6_ملعقة صغيرة فانيل

طريقة التحضير:

اضع البيض في الخلاط اخلطه جيدا حتى ينفش ثم اضيف السكر والفانيل اخلطهم حتى يدوب السكر بعدها اخفف سرعة الخلاط وعندها اضع الطحين مع البيكمباو در قليلا قليلا حتى لا يخفس الخليط واخيرا اضيف الزيت واسرع الخلاط لدقيقة واحدو واطفئه.

اكون قد جهزت صينية الفرن المستطيلة ووضعت ورق الفرن عليها.....

اصب الخليط في الصينية واضعها بالفرن على درجة حرارة 200 ولمدة 15 دقيقة.....

اكون قد جهزت ماء بارد في جاط اضع يدي ب الماء والى الكاتو وهو حار حتى عندما افتحه لاضع الحشو بداخله لايتكسر.....

والحشو هو نفس حشوة الكليلر بعد حشوه ولفه ادهنه ب الشوكلاتة و طريقة صنعها كالتالى:

1_بيض عدد 2

2_نصف كوب سكر

3_نصف كوب سمنة او زبدة

يخفق البيض ثم السكر والزبدة واخيرا الكاكاو فيتماسك الخليط وازين به الكاتو

وصحة وهنا

معمول

المقادير:

6-1 کوب و نصف سمید ناعم.

1-2 كوب سميد فرخة.

3-675 غ زبدة ذائبة.

4-1ملعقة صغيرة محلب.

500-5م.ل حليب كامل الدسم.

الحشوة:

تمرجوز.....فستق حلی.

طريقة التحضير:

اخلط السميد والمحبب والزبدة مع بعض حتى يمتص السميد الزبدة اغطيها لمدة اربع ساعات واتركها بمكان دافىء بعد ذلك ابدأ بعجنها ب الحليب حتى يتماسك الخليط ثم ابدأ بحشوها ب التمر او ب الجوز او ب الفستق الحلبي

الكثير

المقادير :

1-1 كوب طحين

3-2 او 4 بیض

3- ثلاثة ارباع كوب ماء

2- 4ملعقة طعام زبدة

1- 5ملعقة صغيرة سكر

6-رشة ملح

طريقة التحضير:

نضع الماء والزبدة والسكر على النار حتى تبدأ بالغليان ثم اضيف الطحين مع رشة الملح ويحرك ثم يترك حتى يبرد.
بعد ذلك اضيف ثلاثة من البيض وامزجها مع العجين حتى يتشربه اذا كانت العجينة قوية اضع البيضة المتبقية حتى تصبح العجينة طرية.
وبواسطة ملعقة نضع كويرات صغيرة او اشكال طويلة مباشرة في صينية الفرن ونتركها ب الفرن على درجة حرارة 250 ولمدة 15 دقيقة لا يفتح الفرن الا بعد قليل من الوقت.

الحشوة:

1- 1كوب حليب

2- ثلث كوب سكر

1- 3بيض

4- ربع كوب زبدة او سمنة

2- 5ملعقة طعام طحين

اخفق البيضة واضيف الحليب والسكر والزبدة والطحين واحركهم جيدا ثم اضعهم على النار وابقى احركهم حتى يتماسك الخليط.

افتح بالسكين طرف من الكلير واحشيه.

وصحة وهنا|||

بوجا.....

المقادير.....

500 1- غرام زبدة دائبة



معجنات الجبنة والزيتون

المقادير:

1-3 كوب طحين.

2- نصف كوب زيت.

3- كوب ونصف حليب دافئ.

4-3 ملاعق طعام سكر. المدرسة السورية الإلكترونية

5- ملعقة صغيرة ملح.

Syriac Electronic School

6-1 ملعقة طعام خميرة.

7-1 ملعقة صغيرة بيكمباودر.

الحشوة :

1- جبنة بيضاء + بقونس + نعناع ناشف + فلفل احمر بودرة.

2- زيتون اخضر + بندورة مفرومة + بصل مفروم ناعم + دبس رمان + نعناع ناشف.

الطريقة:

اضع الطحين ومن ثم ملعقتين سكر والملح و البيكمباودر.

بعد ذلك اضع نصف كوب حليب دافئ واضع فيه ملعقة سكر وملعقة طحين والخميرة واغطيهم

ليختمروا وبعدما يختمر اضعه فوق الخليط و اضيف الزيت و اضيف بقية الحليب وابدأ ب
عجن

الخليط حتى يتماسك الخليط و اضعه ب مكان دافئ بالصيف مدة ساعة ليختمر

بالشتاء مدة ساعتين ليختمر العجين ثم احشيها و الفها على شكل كرواسون.

ادهن وجهها بالبيض و ارش على كرواسون الجبنة سمس و حبة البركة.

و على كرواسون الزيتون سمس و كمون حب.

ثم اضعها بالفرن على درجة حرارة 350 .
صحة



كعك روماني

المقادير:

450 -1 غ سمنة او زبدة.

2- نصف كوب سكر + ملعقة صغيرة فانيليا.

3 -3 الى 4 اكواب طحين حسب ما يحتاج الخليط لتتماسك.

4-بيضة واحدة.

1-5ملعقة طعام بيكنغ باودر.

6-نصف ملعقة طعام بيكنغ سودا.

3 -7ملاعق صغيرة قرفة مطحونة.

8-ثلاثة ارباع كوب بندق محمص ومكسر قطع كبيرة.

3 -9ملاعق طعام مغلي الينسون (اغلي يانسون مع الماء حتى يعقد اخذ منه 3 ملاعق.)

الطريقة:

اولا اخفق السمنة الذائبة مع السكر بخفاقة البيض جيدا

ثم اضيف البيضة والفانيليا و مغلي الينسون واحركهم

بعد ذلك اضيف كوب واحد من الطحين واحركه

واضيف الكوب الثاني واحركه بعد تحريكه

اضيف البيكنغ باودر والسودا و اعود واحرك الخليط

واضيف الكوب الثالث واحركه جيدا اذا تماسك الخليط اكتفي ب هذا القدر من الطحين

واذا لا اضيف الكوب الرابع ثم اضيف البندق المكسر و احركه جيدا

ثم اعمله على شكل كرات صغيرة واكبس حبة بندق ب منتصف الكرة

اضعمهم بالفرن على درجة حرارة 350 لمدة 20 دقيقة

وعندما اخرجهم وبعد ان يبرد الكعك ارش سكر ناعم على الوجه.

وصحة وهنا



الكنافة بالجبن

المقادير:

1- 1 كيلو شعيرية الكنافة

1- 2 كوب سمن

1/2- 3 كيلو جبنة

1/2- 4 كيلو جبنة موزاريلا مبشورة

3- 5 اكواب حليب

1/4- 6 كوب من السميد او طحين

1/4- 7 كوب سكر

2- 8 ملعقة كبيرة ماء زهر

طريقة التحضير :

تقطع الشعيرية قطعاً صغيرة، ثم تذوب السمنة على نار خفيفة وتفرك الشعيرية والسمن باليد جيداً. توزع الشعيرية في صينية وتكبس باليد على مستوى واحد. لتحضير الحشوة يخلط السميد والحليب والسكر ويوضع على نار متوسطة حتى يتماسك الخليط وعندها تبعد من النار ويضاف ماء الزهر. تفرش قطع الجبنة فوق الشعيرية ثم ترش جبنة الموزاريلا. تضاف الحشوة فوق الشعيرية والجبنة وتوزع بالتساوي لتغطي الصينية بأكملها. توضع الصينية في الفرن على حرارة متوسطة لمدة 30 دقيقة. او حتى تحمر جميع الاطراف. توضع الكنافة في طبق التقديم ويصب القطر البارد عليها



صفحة بالخضار 0000000000

مدرسة السريانية الإلكترونية

المقادير:

3- 1كوب طحين. المدرسة السريانية الإلكترونية

1- 2كوب لبن. Syriac Electronic School

3- نصف كوب زيت نباتي.

4- ربع كوب ماء دافئ.

5- نصف ملعقة طعام خميرة.

6- نصف ملعقة صغيرة ملح.

1 - 7- ملعقة طعام سكر.

الحشوة:

1 فلفل احمر + 2 فلفل اخضر + 1 فلفل اصفر + 1 فلفل اورانج يفرمو ناعم جدا.

4 حبات من البندورة تقشر وتفرم ناعم.

4 حبات بصل متوسطة الحجم تفرم ناعم.

4 حبات بطاطا متوسطة الحجم تبشر ب المبشرة.

2 جزر مبشور + راس توم مبشور ايضا.

ضمة اوباقة بقدونس مفروم.

ملعقة طعام رب البندورة + 2 ملعقة طعام زيت.

توابل :ملح - بهار - قرفة - فلفل احمر بودرة.

الطريقة:

اضع الطحين ب جاط واضيف عليه الملح ثم اضع فوق ربع كوب الماء الدافئ السكر مع ملعقة

طحين مع الخميرة واغطيها حتى تختمر في هذه الاثناء اضع اللبن والزيت في جاط لوحدهم

واخلطهم مع بعض تكون قد اختمرت الخميرة اضيفها فوق اللبن والزيت واضعهم كلهم فوق

الطحين ثم اعجن الخليط جيذا ولمدة 10 دقائق واضعها تختمر ب مكان دافئ حتى يتضاعف

حجمها .ابداً برق العجينة واضع الخضرة التي جهزتها فوقها ثم اضعها بالفرن على درجة

حرارة 300 درجة ولمدة ربع ساعة.

وصحة وهنا.
الخلطة السريه لتحمير الدجاج

المقادير:

دجاجة مسلوقة اربع اجزاء

-مقادير الخلطة :

- 4معالق كبيرة كاتشب
- 4معالق كبيرة مايونيز
- 2معلقة كبيرة صلصة بندورة
- 2معلقة كبيرة خل ابيض
- 2معلقة كبيرة زيت نباتي
- معلقة صغيرة كمون ناعم
- معلقة صغيرة فلفل اسود ناعم
- معلقة صغيرة ملح ناعم
- معلقة صغيرة كركم ناعم
- معلقة صغيرة بهارات مشكلة ناعمة الطريقة :

- نخلط جميع مقادير الخلطة مع بعض البعض .
- ندهن قطع الدجاج جيداً بالخلطة السابقة .
- ندخل الدجاجة في الفرن سابقاً على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر , مع ملاحظة مراقبتها من وقت الي آخر حتى تتحمر .
- تقدم مع الرز او البطاطا المقلية

Syriac Electronic School



25 طريقة لتتبيل المشويات ..

تتبيلة رقم 1

زبادي قليل الدسم أو منزوع / ملعقة صغيرة معجون طماطم / 2 فص ثوم / نص بصلة صغيرة / شوي زنجبيل / ملعقة صغيرة خل أو عصير نص ليمونة / كاري / هرد / فلفل أسود / ملح / هيل ناعم / قرفة (دارسين) / بابريكا / تخلط المقادير كلها بالخلاط ويتبل فيها قطع الدجاج 6 ساعات والمقادير على حسب كمية الدجاج ,,ويشوى ويقدم ساخناً

تتبيلة رقم 2

يتبل فيها الدجاج ويترك في الثلاجة نصف يوم وبعدئذ تكون جاهزة للشوي طماطة / بصلة صغيرة / بقدونس / لبن منزوع الدسم / جميع انواع البهارات اللي موجودة عندك وملح وفلفل أسود / وبصل / ثوم / فلفل حار / زيت الصويا / وليمونة مقطعه بقشرها

تتبيلة رقم 3

مقادير التتبيلة

ربع كوب زبادي

ربع كوب شطه حاره

خليط من توابل مطحونه(كمون كزبره فلفل اسود هيل وقرفة مسمار بابريكا)

ملعقتين صويا صوص

عصير ليمون

ملح

بصله مفرومه ناعم

5فصوص ثوم مدقوقين

ملعقتين معجون طماطم

ملعقه من صلصه باربكيو

ملعقتين مايونيز

ملعقه زيت

طريقه التحضير

تدق قطع الدجاج بالمدقه لتلين الانسجه وتكسير العظام تخلط كل مقادير التتبيله وتنقع بها قطع الدجاج لمده من ساعه الى يوم كامل ثم تنفض عنها التتبيله وتوضع على حله شوايه الغاز وتغطى وتترك لتحمر من الجنبين وتقدم مع صلصه الثوم

=====

تتبيلة رقم 4 شيش طاوق

ربع كوب من صلصه حاره

ملعقتين من صلصه طماطم

كمون وكزبره وبابريكا فلفل اسود وفلفل ابيض

خل وليمون وملح

زبادى

كركم

مسمار وقرفه وهيل مطحون

مايونيز

زيت

مسرده

باربكيو

بقدونس وثوم وفلفل اخضر مفرومين

تخلط كل مقادير التتبيله

قطع طماطم وبصل وفلفل اخضر

اسياخ خشب او معدن

طريقه التحضير

تنقع قطع الدجاج فى التتبيله السابقيه وتنقع لمده يوم كامل ثم تشك فى الاسياخ بالتبادل مع

الفلفل والبصل والطماطم وتشوى

=====

تتبيلة رقم 5

1ملعقة طعام مستردة

1ملعقة طعام كاتشاب

1ملعقة طعام خل احمر (ممكن خل ابيض بس الاحمر يعطي طعم احلي)

2ملعقة طعام صويا صوص

زيت زيتون (حسب الرغبة)

ملح - فلفل - بصل - ثوم - زعتر - ليمون

جوزة الطيب (اختياري

=====

تتبيلة رقم 11

4 صدور دجاج بدون جلد و عظم - 2 ملعقة صغيرة ليمون مبشور - 1/3 ك عصير ليمون -
2م ريحان مفروم أو جاف - 1/4 م ص مسترد ناعم - فلفل اسود - 1/4 م ص زعتر
الصلصة:

4/1 ك مايونيز خالي الدسم - 1/4 ك روب قليل الدسم - 1 م ص عصير ليمون - 1 م ص بشر
ليمون - 1/2 م كاري
الطريقة:

تخلط المقادير الأولى جميعها حتى تتجانس ثم يضاف لها قطع الدجاج وتترك فيها لمدة 2-
12 ساعة و يدخل الثلاجة كلما طالت المدة كلما كان الطعم الذ
يزال الدجاجا من الخليط و يوضع على المشواة لمدة 6-9 دقائق مع التقليب على الجهتين
حتى ينضج

لاعداد الصلصة: تخلط كافة المقادير و تقدم مع الدجاج المشوي تتبيلو رقم 11

علبة كبيرة لبن زبادي

3 فصوص ثوم

ملعقة كبيرة زنجبيل مبشور

نصف ملعقة صغيرة فلفل حار

نصف ملعقة صغيرة (بابريكا) فلفل احمر حلو

ملعقة صغيرة كركم اصفر

عصير ليمونة

حلقات ليمون للتقديم

الطريقة:

1- يتبل الدجاج بالملح والفلفل جيدا ثم يوضع في طبق مسطح.

2- يخلط كل من اللبن الزبادي والثوم والكركم وعصير الليمون ويمزج الجميع جيدا ثم يصب
الخليط على قطع الدجاج.

3- تتبل قطع الجاج جيدا بالصلصة وتغطى وتوضع في الثلاجة لمدة ساعتين.

3- ترفع قطع الدجاج من الثلاجة قبل طهيها بنصف ساعة ثم تشوى لمدة ثلث ساعة مع
التقليب بين الحين والاخر ثم تقدم مع شرائح الليمون.

تتبيلة رقم 12

شيش طاوق

المقادير:-

دجاجتين مسحبة بدون عظم او ما يعادل نفس الكمية من صدور الدجاج مقطعه

بحجم متساوي كقطع الكباب

نصف كوب كتشاب

نصف كوب صلصة الطماطم

كوب زيت زيتون

ثلاثة ارباع كوب من عصير الليمون الحامض او خل الليمون
ملعقة شاي من الملح
ملعقة شاي من البهار الابيض
زعفران ملعقة صغيرة
رشة خفيفة من الزنجبيل المطحون
خمس فصوص من الثوم مدقوقة مهروس
الطريقة:-

يخلط جميع المقادير وتنقع لمدة 24ساعة في الثلاجه
تدخل قطع الدجاج في الاسياخ الشي ثم تشوي على الفحم

تتبيلة رقم 13

المقادير:

دجاجتان تغسلان جيدا و تقطعان الى 8 قطع.

2بصل مبشور

5حبات ثوم مبشور

2طماطم مبشور

فنجان كبير خل احمر

قليل من الملح, و الفلفل الاسود, و القرفة الناعمة, و بهار الدجاج.

ملعقة زيت زيتون

ملعقة كاتشاب حار

ملعقة صلصة فرنسية برتقالية.

ينقع الدجاج في هذه الخلطة لمدة ساعتان او ثلاثة

تتبيلة رقم 14

المقادير:

- 6 صدور دجاج منزوعة القشرة.

- 4 ملاعق بقودونس مفروم .

- نصف كوب من عصير الليمون.

- 3 فصوص ثوم مفرومة ناعما.

- ملعقة فلفل حلو.

- ملعقتان من بودرة الكاري الحارة.

- ربع ملعقة كمون.

- ملح وفلفل أسود.

- نصف بصلة حمراء

مفرومة ناعما.

طريقة التحضير:

1- يوضع كل المقادير، باستثناء الدجاج، داخل حلة عميقة، ثم اخلطها جيدا واحتفظي بها

جانبا.

2- يوضع ثقوب صغيرة وكثيرة في صدور الدجاج، ثم توضع في الحلة مع المقادير، وتترك تتشبع بنكهة الصلصة لمدة ساعتين.

=====

تتبيلة رقم 15 للحم

ملح و بهار مشكل مع فص ثوم مهروس و زيت زيتون و شوية خل و يقلب الجميع جيدا و بالنسبة للدجاج...نفس الشي بس تزيد بالبهارات و ممكن وضع صبغة الزعفران لعمل لون..و يزداد الثوم..و يوضع الهيل و الفلفل الاسود ايضا و قليل من الليمون و الملح و زيت الزيتون.. و يتبل الجميع جيدا

=====

تتبيلة رقم 16

ملعقتين طعام صلصة طماطم + 2م شطه كريستال + 2م خل ابيض + فلفل احمر ناعم + حبه فلفل اخضر مقطع (اختياري)

بصل و ثوم مقطع ناعم و فلفل و كل البهارات اللي عندك هذي الخلطة الاساسية و اهم شي انها تبات ليلة كاملة في الثلاجة

تتبيلة رقم 17

تتبل افخاذ او صدور الدجاج بالزبادي و الملح و الخل و الليمون و البهارات و الصويا صوص لمدة ساعه او اكثر في الثلاجة

=====

المقادير

1-دجاج

-عليه و نصف زبادي

2-بصل متوسط الحجم

-باكت صلصة طماطم

-بهارات مثل .. ملح + فلفل اسود + قرفة مطحونه + كمون مطحون + كركم + زعفران

4 -حبات ثوم مدقوق

=====

تتبيلة رقم 18

المقادير:

2دجاج مقطع اربع

-عصير 2 ليمونات

4ملاعق زيت

-كمون

-كزبرة

-فلفل اسود

-فليفلة مطحونة

-ملح

المدرسة السورية الإلكترونية
Syriac Electronic School

-ثوم
-يدق الثوم ويخلط مع الليمون والزيت والملح والتوابلتسكب التتبيلة على الدجاج
ويترك بعد تغطيته بالثلاجة من الليل ...ثم يشوى الدجاج او اللحم على الفحم ثاني يوم
=====

تتبيلة رقم 19

المقادير:

-مكعبات دجاج

-نص كوب لبن

-3ملاعق طعام زيت

-ليمون

-زنجبيل مبشور

-فلفل احمر

-ثوم مهروس

-كمون

-كركم

-ملح

الطريقة:

تخلط جميع المقادير ماعدا الدجاج مع بعضها البعض جيدا حتى تتكون صلصة
متجانسة....تسكب الصلصة على الدجاج ويترك لمدة 2-3 بالثلاجةبعدين تغرس قطع
الدجاج في اعواد الشواء وتشوىعلى الفحم
=====

تتبيلة رقم 20

المقادير:

كيلو ونص دجاج مقطعة مكعبات بدون جلد ولاعظم

2بصل

قطعة زنجبيل

قليل من زعفران ناعم

كركم

كزبرة ناشفة مطحونة

رشة فلفل احمر مطحون

كاري

ملح

علبة لبن

زيت

ثوم

الطريقة:

-نشر بصلة مع فص ثوم وزنجبيل.....ويتبل به الدجاج ويترك جانبا 15 دقيقة

نخلط مع بعض الزعفران والكرم والفلل والملح والكزبرة والزبادي...بعدين نصفي الدجاج
من التتبيلة السابقة...ونضيف لها الزبادي ويترك الدجاج بعد تغطيته بالثلاجة 3- 4
ساعات...
ثم يشوى على الفحم...

=====

تتبيلة رقم 21

ليمونتان_ملعقتان مايونيز_ اربع ملاعق روب__ثوم ناعم الكمية حسب الرغبة_ بهارات
الشوي

مع زيادة الفلفل الاسود_ يتبل الدجاج بالخلطة ساعتين

=====

تتبيلة رقم 22

تتبيلة الصويا الصوص وهي صالحة للتكة اي اللحم مقطع مكعبات لحم ضاني او لحم دجاج
"ربع كاس الصويا + ربع كاس خل + ربع كاس زيت نباتي ورشة فلفل ورشة ملح " لا
تكثر الملح لان الصويا مالحة " نقع اللحم او لحم دجاج في هذه التتبيلة لمدة ساعتين ثم
صفهم في الاسياخ واشوهم

=====

تتبيلة رقم 23

هذه نفس التتبيلة السابقة لكن مضاف اليها كمية لابأس بها من الثوم المفروم والزنجبيل
الطازج والمفروم هذه خاصة للدجاج كامل أو مقطع نصفين مع الجلد فتدهن التتبيلة على
الدجاج من الداخل والخارج وبين اللحم والجلد تترك كذلك ساعتين ثم تشوى

=====

تتبيلة رقم 24

بصل وبقدنوس مفرومين+ وفلفل اسود وملح وشوي عصير ليمون او خل+ شوي زيت
ينقع اللحم لمدة ليلة كاملة ثم يصف في الاسياخ و يشوى

=====

تتبيلة رقم 25

ثوم وكزبرة مفرومين + كامون مطحون + بابريكا حلوة و شوي عصير الليمون أو خل+
شوي زيت

و صحتين و ألف عافية

Syriac Electronic School

البقلاوة

المقادير

1 1/4 كوب ماء

1 بيض

2 ملعقة كبيرة زيت

2 ملعقة كبيرة ملح

1 كوب زبد

الطريقة

- يعجن الدقيق والبيض والملح في العجان وتضاف الماء تدريجياً مع الاستمرار في العجن حتى تتداخل المكونات.
- يُضاف الزيت وتعجن لمدة 10 دقائق حتى نحصل على عجين أملس ومتماسك.
- يترك العجين ليرتاح بحيث يمكن شدها دون أن ترجع ثانية وهذا دليل على نجاح العجين.
- يقسم العجين إلى قسمين ويكون كل جزء على شكل اسطوانة.
- تُقطع الأسطوانة إلى قطع صغيرة بالقطاعة وتغطي كل قطعة بالنشا من الجهتين وترص فوق بعضها وتغطي وتترك لترتاح لمدة من 20 إلى 30 دقيقة.
- تُفرد كل قطعة بالنشابة على سطح مائدة أملس مرشوش بقليل من النشا على شكل دائرة ثم ترص الدوائر فوق بعضها مع مراعاة رش نشا بين كل قطعة وأخرى بحيث لا تلتصق.
- يترك العجين لترتاح مرة أخرى مع نزع كل النشا الزائد حول العجين.
- ترقق بالنشابة الكبيرة مرة أخرى على شكل مستطيل ويلف كل راق على النشابة على حدي بحيث يتخلل الهواء بين الطبقات.

الخبز المسخن اللبناني

لمقادير:

دجاجة مسلوقة وقطعة شرائح

صنوبر

بصل مقطع الى شرائح

سماق

زيت زيتون

ملح ، فلفل أسود

عصير ليمون (يمكن الإستغناء عنه)

زيت للقلي

خبز لبناني (خبز عربي أبيض)

الطريقة:

تقليبين البصل في زيت ساخن حتى يذبل ، ثم تضيفين اليه الدجاج المسحب ، والصنوبر ويقلب على نار هادئة.

يتبل بالملح والفلفل الأسود ثم يضاف إليه السماق وعصير الليمون ويخلط جيداً.
يقسم رغيف الخبز إلى قرصين ثم يمسح بقليل من زيت الزيتون ويوضع مقدار من الحشوة ثم يطوى على شكل أسطوانة وتقسم الى جزئين.
تصف رولات المسخن في فايركس مدهون بالزيت الزيتون (صينية الفرن.)
التزيين يحمر كوب من البصل شرائح في زيت ساخن ثم يصفى ، تدهن رولات المسخن بزيت الزيتون ، وتزين بالبصل المحمّر والصنوبر.
توضع الصينية في فرن ساخن حتى تتحمر رولات المسخن.
تقدم وهي ساخنة
بالهنا والشفا

المشبك
المقادير:

500جم سميد الهريسة
1ملعقة كبيرة خميرة جافة وتذاب في قليل من الماء الفاتر
نصف ملعقة صغيرة ملح
600جم ماء للعجين
زيت نباتي للقلء
قطر محضر من قبل
ومقاديره كالاتى
500جم سكر
500جم ماء
قليل من عصير الليمون يوضع بعد الغليان

الطريقة:

ينخل الدقيق في وعاء ويضاف الملح والخميرة والماء ويعجن الخليط حتى تتشكل عجينة لينة ومتجانسة تترك العجينة في الوعاء وتغطى بقطعة من الشاش وتترك مدة ثلاث ساعات حتى تختمر ويسخن الزيت في وعاء يملأ قمع بالعجين ويسد باليد حتى تتمكن من اخراج الكمية المطلوبة ويصب في الزيت المغلى
على شكل دوائر فوق بعضها وتترك حتى تحمر وترفع من الزيت وتغسل في القطر البارد اى الشربات وتكرر العملية حتى انتهاء باقى العجين..

وعوافي عليكم
بيتزا التونة

المقادير

- 1 كيلو (6 كوب) دقيق
- 1 ملعقة كبيرة خميرة سريعة
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 3 ملعقة كبيرة لبن بودرة (حليب بودرة)
- 3 ملعقة كبيرة سمن نباتي طري
- ماء للعجن
- علبة تونة
- فلفل أخضر، طماطم، بصل أبيض
- صلصة
- جبنة موزريلا

الطريقة

- تخلط مقادير العجينة الجافة مع بعض ثم تبس بالسمن النباتي جيداً حتى تتداخل ثم نعجن بالماء (تقريباً كوب ونصف) تدريجياً حتى تصبح العجينة طرية وقابلة للفرد. 1.
 - نغطيها ونترك في مكان دافئ لمدة 30 – 40 دقيقة حتى تتضاعف 2. .
 - في هذه الأثناء تحضر التونة بتقطيع الفلفل والطماطم والبصل وإضافته للتونة ومزج الخليط 3. .
 - لتحضير الصوص: نضع إناء به ملعقة زيت نباتي على النار ونضيف إليه صلصة مذاقة في كوب ماء ونحركها من حين لآخر حتى يصير لها قوام. 4.
 - بعد أن تتخمر العجين نفردّها ويمكن أن تقطع لدوائر صغيرة وتمسح بالصوص ثم نضع خليط التونة وفوقها الجبنة الموزريلا وتخبز في فرن متوسط الحرارة وبالهناء
- بيتزا الجبن

الكمية تكفي: 5 أشخاص مدة الطهي: 30 دقيقة مدة التحضير: 30 دقيقة
تعتبر البيتزا من الأطباق المحبوبة لدى الصغار والكبار، وهذه طريقة سهلة لتحضيرها .

المقادير

- 4 أكواب دقيق أبيض
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة خميرة

3ملاعق كبيرة حليب بودرة
6ملاعق كبيرة كاتشب
جبنة موزاريلا مبشورة
نصف كوب زيت زيتون (يمكن استعمال الزيت العادي)
نعناع مجفف
ماء للعجن

الطريقة

1. يخلط الدقيق مع المواد الجافة (الملح - السكر - الخميرة - الحليب الباور) وتعجن بكوب ونصف من الماء جيدا حتى تتماسك العجينة .
2. تغطي العجينة وتترك في مكان دافئ لمدة ساعة .
3. تقسم العجينة الى كرات متوسطة الحجم وتوضع في صينية مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين وتغطي وتترك لمدة 10 دقائق .
4. يخلط الجبن وزيت الزيتون والنعناع والكاتشب المخلوط مع ملعقة صغيرة ماء .
5. تفرد كل قطعة من العجينة على شكل دائرة وتوضع كل واحدة منها في صينية مدهونة بالزيت .
6. توضع في كل عجينة مقدار من الخلطة وتخبز في الفرن الى ان تستوي .
7. تقدم ساخنة وبالهناء والشفاء .

كنافة التفاح

*المقادير :

- 1/2-كوب زبدة مذابة.
- 1/2-كوب سكر ناعم.
- 1/2-كوب لوز شرائح مفتت>
- 250 -غرام كنافه

*الحشو:

- 2 -ملعقة كبيرة زبدة.
- 2 – 1-حبة كبيرة تفاح.
- 4/1 -كوب سكر.
- 1 -ملعقة كبيرة قرفة.
- 2 -كوب كريمه مخفوقه.

مرفق:



الطريقة :

- سخني الفرن على درجة حرارة 180 م وجهزي قوالب كب كيك.
- في وعاء عميق ضعي الزبدة، السكر واللوز، وقلبي جيداً.
- ضعي الكنافه في وعاء عميق، وزعي عليها خليط الزبدة والسكر وأخلطي إلى أن تتوزع جيداً على خيوط الكنافه.
- خذي بعض شعيرات الكنافه، ضعيها في داخل القوالب بحيث تغطي القاع والجوانب، وتصبح على شكل كؤوس أو على شكل أعشاش العصافير.
- أدخليها الفرن مدة 12-15 دقيقه إلى أن تتحمر قليلاً. دعيها في القالب إلى أن تبرد تماماً.
- في هذه الأثناء قطعي التفاح إلى مكعبات صغيرة.
- في مقلاة واسعه سخني الزبدة جيداً ثم أضيفي التفاح، السكر والقرفه وقلبي إلى أن يلين التفاح قليلاً. دعيه جانباً إلى أن يبرد.
- وزعي الكريمه المخفوقه على أعشاش الكنافه، وزعي التفاح فوق الكريمه، وقدميها مباشرة.

كتاب المطبخ



مُؤَمِّدًا مَعْرِفَةً لِّلْحَقِّقِينَ

المدرسة السورية الإلكترونية

Syriac Electronic School