



كوب دقيق	2 1/4
كوب بودرة الكاكاو سادة	3/4
ملعقة ملح	1/2
ملعقة بيكرونات الصودا	1
ملعقة بيكنج بودر	1/2
كوب شيكولاته بيضا.	2
<i>Um Al Alaa</i>	
كوب زبدة لينة	1
كوب سكر	3/4
كوب سكر بني فاتح	3/4
حبة بيض	2
ملعقة فانيليا سائلة	1
<i>Um Al Alaa</i>	

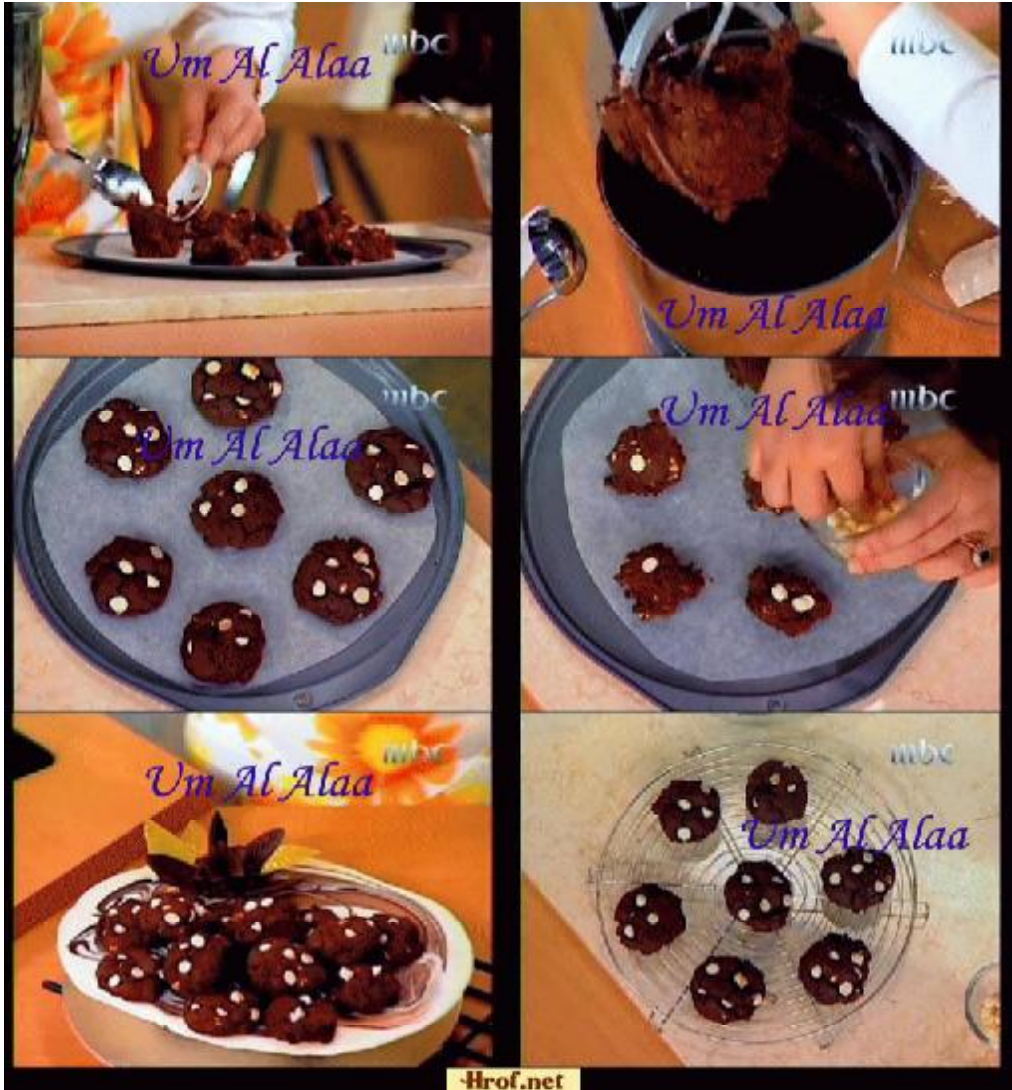
Total

**الطريقة:**

- 1- ينخل الطحين و الملح و بيكربونات الصودا و البيكنج بودر و الكاكاو مع بعض ثم تضاف الشيكولاته البيضاء
- 2- في العجاةة : توضع الزبدة و السكر البني و الأبيض و تخفق بالمضرب حتى يصير الخليط هش و خفيف
- 3- يضاف البيض و الفانيليا و يخفق حتى يختفي البيض تماما
- 4- يركب مضرب التقليل و يضاف خليط الطحين و يخلط حتى تتشكل العجينة
- 5- تتشكل في صينية الخبز بملعقة كبيرة على شكل كرات و يكون شكلها عشوائي
- 6- ممكن تزيين الوجه بقطع شيكولاته زيادة
- 7- تخبز في فرن حرارته 180 من 10 : 12 دقيقة
- 8- تترك تبرد على الشبك ثم تقدم

**\*رسالة خاصة من أم العلاء:**

أولادي و أنا نحب أن نأكل الكوكيز و هي ساخنة فور خروجها من الفرن









بيتزا الروبيان



الطريقة:

- 1-العجينة : يوضع في العجانة 2 كوب طحين فقط في البداية ثم الخميرة و السكر و الملح و تخلط
- 2-يضاف الماء الدافئ و الزيت و يخلط ثم يضاف باقي الطحين تدريجيا حتى تتكون العجينة
- 3-تكور و تترك تخمر
- 4-يرش سطح طحين و ترش العجينة بالطحين و تفرد بالنشابة على حجم صينية البيتزا
- 5-يتخلص من الطحين الزيادة ثم تنقل على الصينية و تقطع من الوسط على 8 قطع ثم توزع الحشوة
- 6-تفرد الصلصة ثم الفلفل الأخضر ثم الروبيان ثم الزيتون الأسود ثم الجبن
- 7-تؤخذ الأطراف و تنتهي و يضغط عليها ثم تغطي البيتزا بالنايلون و تترك ترتاح حوالي 15 دقيقة
- 8-تدخل الفرن في حرارة 190 من 15 : 20 دقيقة حتى تأخذ لون ذهبي
- 9-تنقل على طبق التقديم





سمبوسك باللحم





### الطريقة:

- 1- الحشوة : يوضع الزيت على النار ثم تضاف اللحم و تقلب حتى تتشرف يضاف البصل و الملح و بهار اللحم و تترك شوية على النار حتى تستوي ثم يضاف الفلفل الأخضر
- 2- العجينة : يوضع الطحين في العجانة ثم الملح ثم الفلفل و السكر و حبة البركة و البيكنج بودر و يخلط
- 3- يضاف اللبن الخائر و البيضة و الخل و الزيت و يعجن حتى تتشكل العجينة
- 4- يرشح سطح طحين و توضع عليه العجينة ثم تقسم إلى جزئين و تغلف بالنايلون و تترك ترتاح 10 دقائق
- 5- تفرد العجينة على سطح مرشوش طحين ثم تقطع بالقطاعة
- 6- تحشى ثم تقفل على شكل 1/2 دائرة
- 7- يسخن الزيت ثم تقلي فيه حتى تأخذ اللون الذهبي ثم تطلع على ورق نشاف
- 8- تقدم على طبق التقديم مع شنتي بالروب ( الزبادي ) و النعناع الأخضر



وخبزت مقدار فى الفرن وقليت شويه بس المقلى طلع اطيبيييبيبي بكثير



### الطريقة

#### 1- بالنسبة للجبن :

- 1- يقطع الجبن إلى شرائح .. وكلما كانت الشرائح رقيقة كلما تأخذ وقت أقل في التحلية
- 2- توضع في طبق عميق شوي و تنقع في الماء لعدة ساعات .. مع تغيير الماء من وقت لوقت .. مثلاً كل ساعة
- 3- يصفى و يرجع ثاني للطبق ثم يفتت شوي شوي باستعمال شوكة على خفيف
- 4- تؤخذ حوالي 4 : 6 حبات مسنكة ( على حسب حجمها ) و تدق ثم تضاف للجبن و تخلط ثم تترك على جنب

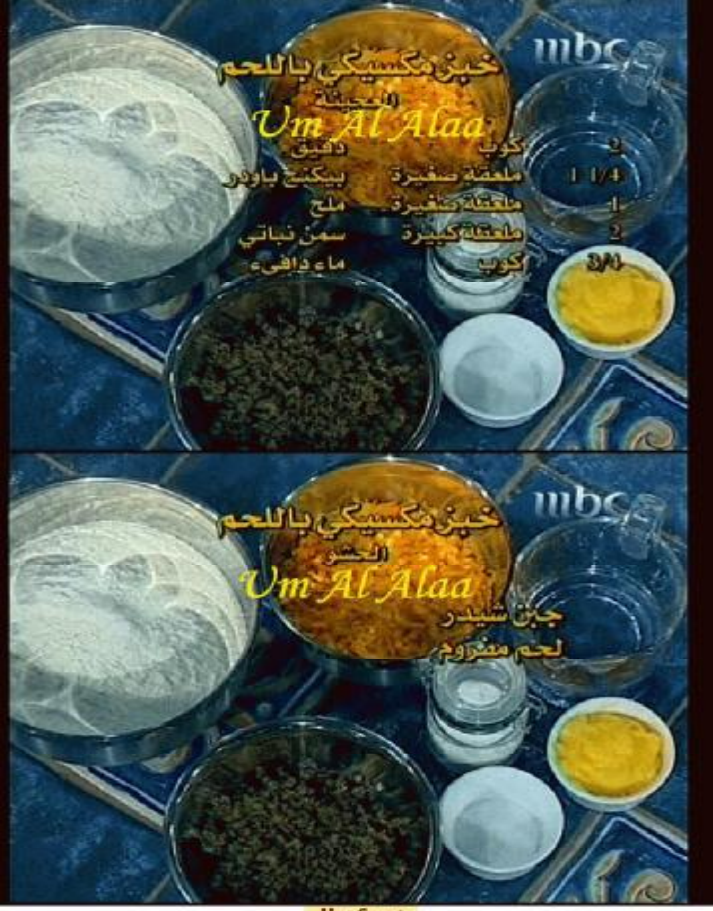
#### 5- بالنسبة للكنافة:

- 1- يحاول الحفاظ على خصلاتها و أن تكون الخيوط مرتبة .. ثم تبعد الخيوط شوية عن بعضها .. و بقدر الإمكان يكون حجم الأصابع متقارب
- 2- ترش بقطرات خفيفة من خليط الزيت و السمن
- 3- تؤخذ شوية من الجبن و توضع على طرف الكنافة ثم تلف مع الضغط شوي شوي عند التلف للتأكد من لف الكنافة جيداً على الجبن .. و تؤخذ فتافيت الكنافة و توضع بنص الإصبع أثناء التلف
- 4- ترص أصابع الكنافة في صينية عريضة و ترش رشة خفيفة بخليط الزيت
- 5- تدخل الفرن حتى يشقر لونها
- 6- يمكن أن تسقى بالشبيرة و هي بالصينية أو ترص بطبق التقديم ثم تسقى و تزين بالفستق





خبز مكسيكي ( تورتيللا ) باللحم



الطريقة:

- 1- يوضع 2 كوب طحين في العجانة و البيكنج بودر و الملح و السمن النباتي و يخلط ثم يضاف الماء الدافئ بالتدريج و يعجن ملحوظة : العجينة تكون شوية بايسة
- 2- تترك العجينة ترتاح في مكان دافئ 2/1 ساعة و تغطي ملحوظة : ممكن حفظ العجينة في الثلاجة لاستعمالها في وقت آخر
- 3- تقطع إلى 8 قطع و تشكل كل قطعة على شكل كرة و تترك على جنب حتى الإنتهاء من كل القطع
- 4- يبرش سطح طحين ثم تفرد الكرة على شكل دائرة مقاسها حوالي 7 بوصة
- 5- يبرش الصاج أو القلاية بالزيت ثم يوضع الرغيف و بعد شوية يقلب حتى يتحمر من الناحيتين
- 6- يوزع عليه شوية جبن شيدر ثم شوية لحم مفروم مطبوخ ثم شوية جبن شيدر
- 7- يوضع فوق الحشوة رغيف آخر و يكون مستوي و يقلب على الناحية الأخرى مع الضغط عليه للتأكد من إن الجبن ساح
- 8- يقطع خبز التورتيللا إلى 4 قطع و يقدم دافئ مع كريمة حامضة أو أي صوص مفضل

شوية أفكار من أم العلاء لشوية إستعمالات لخبز التورتيللا:

1- ممكن أن تحشى فيه الشاورما

2- الفاهيتا

3- ممكن أن يحشى جبن شيدر فقط و يحمر بطريقة منال و ممكن إضافة مع الجبن قطع صغيرة من الفلفل الحار

4- عمل صواني الرقاق فيستعمل بدلا من الرقاق و خاصة في حالة عدم توفر الرقاق

5- طبق حلو سريع و سهل : يقطع الخبز إلى 8 مثلثات ثم يقلى في زيت غزير ثم يقطع على الورق النشاف و يبرش بالسكر و القرفة .. يا سلام على طعمه و قرمشته .. و الاولاد بيحبوه كثير.. و أيضا أم الاولاد



