



أطباق رمضان الجانبية

WWW.ZAKIBOOK.COM

3	مقبلات تركية الشيف نور أحمد
5	عجينة السمبوسة والكلاج الشيف أم جاسم
8	عصير الليمون والزنجبيل الشيف أم حسن
9	سمبوسة بالقشطة الشيف سعاد حسنى
10	مخشي البطاطا بالثوم والليمون الشيف لين
12	انواع بيتزا الشيف أولادي سعادتي أم آدم
16	الفطيرة التركية الشيف فداء
18	معجنات السبانخ والجبن لشيف أم علاء أبو يحيى
20	فتة المكدوس الشيف إلهام
21	رولات التايلاندي الشيف أم مصطفى

مقبلات تركية مشهورة سهلة وسريعة

هي الوصفة سهلة وسريعة ومنتشرة بتركيا بشكل عجيب وبنقرشوها مثل البطاطا تماما و بلفو فيها سندويش و شو بعرفني شو وضعهم المهم جربوها و حكولي آراءكم وهنا والاف عافية سلفاً وهيا بنا إلى المقادير.

المقادير

- سمك سردين صغير
- طحين ذرة
- ملح
- فلفل أسود
- بابريكا
- بهارات سمك اختياري

الخطوات

- أول شيء طبعا يكون السمك منضف ومغسول.
- بنخلط طحين الذرة مع البهارات و بننزل السمكات فيهن و منخلطهم ليتغلف السمك منيح بطحين الذرة.
- منحنط بمقلية تيفال أو غير لاصقة شوية زيت و بنصف السمكات بشكل دائري وبنرص على بعض لياخدو هالشكل المميز.
- بنحنط فوقهم شوية زيت و بعد 4 دقائق تقريباً منطبهم على صحن و بنقلبهم عالجهة الثانية لحتى يكملوا استواء كمان 4 دقائق تقريباً.

أطباق رمضان الجانبية

الشيف أم جاسم

عجينة السمبوسة والكلاج

المقادير

- كوب طحين
- 2 كوب ماء
- بيضة
- ملعقة صغيرة خل
- 2 ملعقة كبيرة نشا
- رشّة ملح

منصة زاكي لهواة الطهي

الخطوات

أولاً/ خليط العجينة

بنضرب كل المواد سوا بالخلط لحتى ينتج خليط سائل أخف من خليط القطايف ، ممكن تحتاجي كمية ماء اضافيه حسب نوع الطحين المهم ماتكون ثقيلة العجينة ولا خفيفة بالمرة وسط يعني.

ثانياً/ الصب والتسوية

- بنسخن قلاية او صاج عالغاز وبندهنه مسحة زيت خفيفة جدا.
- بنبلش بالفرشاية ندهن الخليط عالقلالية السخنة، بنوطي النار وبنرفعها بعد الدهن.
- بنبلش بالدهن من الطرف الخارجي للقلالية لحد ما نوصل للوسط وبنسكر كل الفراغات بسرعة لأنه بنشف دغري وانتي بتدهني.
- بنعلي النار وبنتركها حوالي دقيقة بتنشف وبتبلش تفك لحالها عن الاطراف بتمسكيها بايدك بلطف وبتفكيها من القلاية فورا بدك تدهنيها زيت ذرة وتغطيها ببلاستيك.

أطباق رمضان الجانبية

ملاحظات

- جهزي البلاستيك و صحن زيت وفرشاية قبل ما تبشلي بالشغل عشان يكونوا جاهزات ، بتكملي بنفس الطريقة كامل الكمية.
- كل ما تعملي وحدة بعدي القلاية عن النار لحتى تدهني الورقة زيت وتغطيها ، بتكون القلاية هديت شوي ، كل 3 ورقات بترجعي تدهني القلاية زيت خفيف جدا.

ثالثاً/ الحشو والقلي

بنتج عندك ورقات شفافة خفيفة وطرية رائعة وشغلها ممتع. احسن طريقة للحشو طريقة الرولات البوريك . إذا بتحبي تعملي سمبوسك مثلثات بدك تكوني عامله الورقات كبار عشان تتخلصي من الاطراف وتعمليلها مستطيلات وتلفيها مثلثات. بتنقلي بزيت غزير وساخن

رابعاً/ التفريز والاستخدامات

لتفريزها بعد الحشو بترتيبها على صينية جنب بعض وبتفريزها واثاني يوم بكونوا جمدوا بتخزينهم بأكياس بالفريزر.

استخداماتها

للبوريك ، للسمبوسك ، للبقلاوة ، للوربات

عصير الليمون والزنجبيل المنعش

المقادير

- قطعة من الزنجبيل الطازج
- كمية من أوراق النعنع الأخضر
- أربع حبات ليمون
- سكر حسب الرغبة

الخطوات

- بقطع الليمون حلقات وبزيل منه البذور منها وبترك القشر عليها.
- بحط قطعة زنجبيل وأوراق النعنع والسكر وكاسة صغيرة مي بالخلط او بالهاند بلاندر وبطحنهم مزبوط.
- بزيد عليهم كاستين مي وبخلطهم منيح هذا الخلط على اكر من مرحلة بسهل انو تطحن الليمون ناعم اكر وتستخرج منه كل النكهة.
- بصفي الخليط بمصفاية ناعمة او منخل الطحين وبس يصفى مزبوط برجع الي طلع بالمصفاية ع الخلط وبرجع ازيدهم كمان ما يقارب كاستين او ثلاثة مي وبخلط وبصفي كمان مرة حتى اخذ كل النكهة.

سمبوسة بالقشطة

الحشوة

- جبنة حلوم مبروشة
- حبة البركة

المقادير

- علبة قشطة 170 غرام
- رشة ملح
- طحين حسب احتياج العجينة

الخطوات

- في وعاء نضع القشطة والملح ونبدأ بإضافة الطحين تدريجياً حتى تمسك العجينة (أنا أخذت معي حوالي 2 كوب ورابع مقدار كوب الشاي)
- نتركها عشر دقائق لترتاح ثم نقوم بتشكيلها، نضع حبات السمبوسة على ورق الزبدة ونبعدد عنها بعض لمنع التصاقها.
- نتركها قليلاً في البراد ثم نقليها بزيت غزير.
- ويمكن تفريزها

مخشي البطاطا بالثوم والليمون

المقادير

- ¼ م.ص فلفل اسود
- 2 م.ك ثوم مهروس
- ½ م.ص بابريكا
- 1 م.ص بهارات الكاري
- 2 م.ك زيت زيتون
- 1 م.ك بهارات الكاجون
- او بهارات البطاطا
- 10 حبات بطاطا
- ½ كوب ليمون
- 1 م.ص ملح
- 1 كوب ماء
- فلفل اخضر حار
- بودرة ماجي

الحشوة

- بصله مفرومه ناعمه
- بهارات كاجون
- او بهارات البطاطا
- زيت زيتون
- لحمه مفرومه
- فلفل اسود
- ملح
- بهارات
- بابريكا
- كاري

التزيين

- الصنوبر

للقلي

- زيت



الخطوات

- نحفر البطاطا واثناء الحفر نضع بالوعاء ماء حتى لا يتغير لونها لتعرضها للهواء وتتأكسد وايضا نأخذ 3 حبات ونبرشها بالمبرشة نضعها مع البطاطا المحفورة
- نحضر حشوة اللحم نقلي البصل ثم نضيف اللحم ونقلبها وبعدها نضيف البهارات ونحرك المكونات حتى الاستواء ثم نضع الصنوبر.
- نحشي البطاطا بحشوة اللحم ونشوحها بالزيت حتى تشقر.
- نقلي اللب والبطاطا المبروشة ونضعها بطبق الفرن ونضع عليها الثوم والفلفل الاخضر الحار والليمون ونصف كمية البهارات المذكورة ثم نصف حبات البطاطا ونرش عليها البهارات والماجي والماء وزيت الزيتون ثم نغلفها بالقصدير ندخلها الفرن درجة حراره 180° لمدة نصف ساعه ثم نكشف عنها القصدير ونأخذ ملعقة من السوائل حوالين البطاطا ونرش على كل حبه حتى تأخذ كل الطعم والحموضة ونحمرها بالرف الأعلى وتزيين وتقدم شيء فاخر عالاخر وطعم حامض ومتسبك انصحكم بتجربتها

عجينة البيتزا

المقادير

- ½ كوب زيت
- 5 كوب طحين
- 2 كوب حليب دافئ
- 1 م.ك بينكنج بادور
- رشه ملح
- 2 م.ك سكر
- 2 م.ك خميره

الخطوات

- نضع الحليب الدافئ مع السكر والخميرة ونتركهم ربع ساعه يخمرو.
- نضع الزيت والبيكنج باودر والملح ونضع الطحين تدريجيا لحد الاشباع لعجينه طريه وملساء ونعجنها لمده 10 دقائق حتى يتفاعل الجيلاتين معها.
- نغطيها ونتركها ربع ساعه.

بيتزا الزنجر

المقادير

- 2 زنجر حار مقطع
- مكعبات ومقلي
- او فاصوليا حمراء
- 1 كوب جبنة مثلثات
- او موزاريلا

صوص المايونيز

- 1 م.ك زيت نباتي
- ½ م.ك خل
- 3 م.ك مايونيز
- 1 م.ص خابورة حارة
- او دقوس
- ذره
- زيتون
- رشة سكر
- م.ك خردل
- م.ك كاتشب

الخطوات

- نضع الذرة والزنجر الحار المقطع مربعات ثم يقلّي مع الزيتون بشكل عشوائي ع العجينة المدهونة صوص بيتزا.
- نبلش نرق العجينة ثم نضعها بصينية مدهونه زيت نباتي وعليها رشه سميد ناعم (بيعطي قرمشه وطراوة للعجينة).

ملاحظات

- نضع صوص البيتزا ثم نرش الزنجر والزيتون والذرة عشوائياً ثم الجبنة.
- الصوص، نخلط جميع المواد معا ثم نضعها بكيس نايلون ونقص الطرف ونرسم بشكل دائري عليها.

بيتزا الفريدو

المقادير

- ¼ كوب زيت نباتي
- 1 كوب فطر
- 2 ثوم مهروس ناعم
- 1 صدر دجاج مقطع مربعات
- 1 كوب جبنة موزاريلا او قشقوان

كريمة طبخ

- م.ك ماجي
- بكيت قشطه
- 2 م.ك طحين
- ملح وفلفل اسود
- 2 كوب حليب سائل

الخطوات

- نضع الدجاج المقطع مع الثوم والزيت ع الغاز ونحركهم حتى يستوي
- الدجاج نضع رشه ملح وفلفل اسود ثم نضع الفطر ونتركهم دقيقتين.
- نضع مكونات الكريمة ع نار هاديه مع بعض الى الغليان بنضيفها فوق الدجاج والفطر ونسبكهم مع بعض كمان دقيقتين وبس تبرد بتكون جاهزة للاستخدام.

ملاحظة

نضع العجينه والحشوة والكريمة بدون صوص ثم نرش كوب الجبنة عليها

بيتزا باريكو الدجاج

المقادير

- 2 صدر دجاج مقطع طولياً
- 1 م.ك باريكو صوص
- 1 م.ك كاتشب
- 1 م.ك دبس الرمان
- 1 كوب جبنة قشقوان او موزاريلا
- ملح
- 2 سن ثوم
- بهار مشكل
- فلفل اسود
- ¼ كوب زيت نباتي

الخطوات

- نضع الدجاج مع الثوم والزيت ع الغاز لحد الاستواء.
- نضع الملح والفلفل الاسود ثم باريكو صوص ودبس الرمان والكاتشب والبهارات نتركها 3 دقائق تتسبك ع نار هاديه مع التحريك وبس تبرد تصبح جاهزة للاستخدام.

ملاحظة

ندهن صوص بيتزا ثم جبنة ثم قطع الدجاج ثم جبنة.

الفطيرة التركية

المقادير

- 2 ½ طحين
- 1 كوب حليب دافئ
- ¼ كوب زبدة او زيت
- 1 سكر
- 1 م.ك خميرة
- 1 م.ك ملح
- 1 م.ك لبن

الخطوات

- بنحط الخميرة والسكر والحليب الدافئ مع بعض وبنخلية بتخمّر 10 دقائق بعدين بنضيف الطحين وباقي المواد وبنخلي العجينة ترتاح ساعه كاملة.
- بنجهز حشوة الفطيرة.
- بنحط صدور الدجاج على الغاز مع رشّة الملح وهيل وورق الغار لحتى تنشف المي عنه.

الخطوات

- بنضيف راس بصل كبير مع 4 سنون ثومة مدقوقة وزيت زيتون وفلفل اسود وكاري دجاج وماجي بودره وبنحركهم وبنغطي الصينية لحتى يذبل البصل..
- بنضيف بعدين فليفلة خضرا وفليفلة حمرا وبنحركهم وبنغطي.
- واخر شيء بنضيف الذرة و3 معالق بقدونس مفروم وبنحرك لمدة دقيقة وبنطفي الغاز وبنخله يبرد.
- اول ما تخمر العجينة بنقسمها قسمين متساويين.
- بناخذ القسم الاول من العجينة وبنفردھا.
- وبعد مانفردھا بنحطھا بصنيه مدهونه زیده وبنحط فيها الحشوة وبنحط عالوجه جبنة موزوريلا وشيدر وبنرجع ناخذ القسم الثاني من العجينة وبنفردھا فوق الحشوة وبنسکرھا منيح من الاطراف.
- بنحط على وجه العجينة جبنة موزوريلا وقزحه وسمسم.
- بندخلھا الفرن محمی على درجة حراره 200 إلى 240 حسب حرارة فرنك من 15 إلى 20 دقيقة.

معجنات السبانخ والجبن

المقادير

- 6 أكواب طحين
- 1 كوب حليب سائل
- 1 فنجان زيت اي زيت زيتون ذره
- 1 ½ كوب ماء دافئ وحسب الطحين
- معلقة ملح
- معلقة سكر
- معلقة خل
- معلقة خميره

الحشوة

- 2 بصلة كبيرة
- 3 حبات ليمون
- زعتر اخضر او ناشف
- فلفل شطه حسب الرغبة
- جبنة
- سماق
- زيت زيتون
- ربطه سبانخ

الخطوات

- بضع ملعقة الخميرة مع ملعقة السكر في مي دافيه وبتركه تتخمر.
- بضيفها للطحين وبقية المواد وبعجنها وبغطيها وبترکہا ساعه تتخمر ممكن اكثر ممكن اقل وببلش بتحضير الحشوات.
- بنكون فارمين السبانخ وغاسلينه مزبوط بندعه مع قليل من الملح لما تتصفى ميتة مزبوط وبنقلب البصل المفروم بزيت الزيتون وبنقلب معه السبانخ لمدة ديقتين وبضيفله السماق والملح والشطة حسب الرغبة وبنتركه يبرد بشرط تكون الحشوة خاليه من اي سوائل لأنها بتأثر علينا عند العمل.
- الحشوة الثانية عملتها بالجينة البيضاء بعد ما نقعتها وتخلصت من الملح الموجود فيها وصفيتھا من المي ووضفتلھا زعتر اخضر فرش هون بتكون العجينة خمرت بنقطعها وبنتركها ترتاح وبعدين بنشكلها باي شكل بنحبه وبنخبزها على فرن محمى مسبقا على درجة حراره 180 درجة وبإمكانك تعملي الفطائر بعجينة العشر دقائق.
- اما سر اللمعة الموجودة خفقت بيضه مع نص ملعقة نسكافيه صغيرة مع شويه خل او فانيلا زي ما بدك بإمكانك تحطي بدل النسكافيه حليب المتوفر حطيه وبتدهني وجه المعجنات عادي.

الشيف إلهام

فتة المكدوس

المقادير

- 1 كوب لحم مفروم ناعم
- 1 كوب خبز مقلي أو محمص
- 2 كوب باذنجان مقطع مكعبات ومقلي
- بصل
- ملح
- فلفل أسود

الصلصة البيضاء

- ½ كوب لبن
- 2 ملعقة طحينية
- م.ص ثوم مبروش
- عصير ليمون ورشة ملح

للزينة

- لوز مقلي
- صنوبر مقلي
- بقدرونس مفروم متوسط
- رشة سماق (اختياري)

الخطوات

- تخلط مقادير الصلصة البيضاء ويوضع الخبز المقلي والباذنجان المقلي واللحم المفروم طبقات في طبق اخر.
- واخر طبقه الصلصة البيضاء وتزين بمكونات الزينة.

رولات التايلاندي

المقادير

- صدر دجاجة وسط شرائح
- 3 بصل وسط شرائح
- 2 فليفلة ملونه شرائح
- قطعة كبيرة زنجبيل طازج
- قرن فلفل أخضر حار شرائح
- فراشيح (خبز صاج)
- 5 فصوص ثوم
- 1 م.ص بهار دجاج
- 1 م.ص بهار شاورما
- 1 م.ص فلفل أسود
- 2 م.ك زيت زيتون
- 1 م.ص كاري
- 1 م.ك ذره
- ملح

الخطوات

- دقيقت فصوص الثوم مع الزنجبيل سخنت المقلديه وضفت الزيت قلبت الثوم والزنجبيل لأخذو لون أشقر ضفت عليهم قطع الصدر وقلبتهم لأخذو تشويحه مع بعض ضفت الخضار وقلبت ضفت البهارات وحركت كويس ضفت الذرة وتركتهم ليستو.
- حشيت الفرشوة من هالخلطه الرهيبة لفيتهم وحمرتهم على الشواية الكهربائية قدمت معهم سلطات وبطاطا وشورية ومخللات.