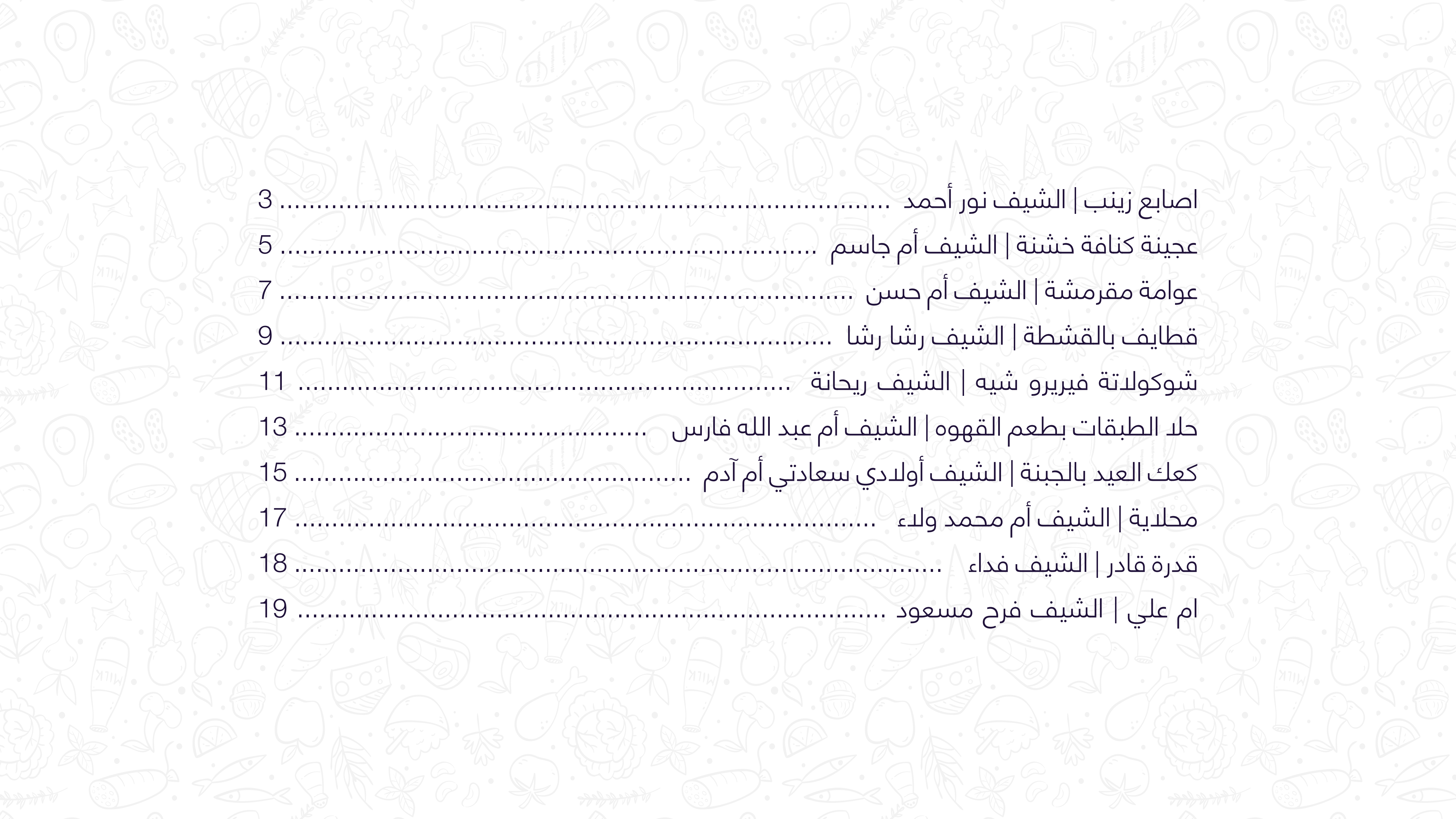




حلويات رمضان

WWW.ZAKIBOOK.COM

- 
- 3 اصابع زينب | الشيف نور أحمد
- 5 عجينة كنافة خشنة | الشيف أم جاسم
- 7 عوامة مقرمشة | الشيف أم حسن
- 9 قطايف بالقشطة | الشيف رشا رشا
- 11 شوكولاتة فيريرو شيه | الشيف ريحانة
- 13 حلا الطبقات بطعم القهوة | الشيف أم عبد الله فارس
- 15 كعك العيد بالجبنه | الشيف أولادي سعادتي أم آدم
- 17 محلاية | الشيف أم محمد ولاء
- 18 قدرة قادر | الشيف فداء
- 19 ام علي | الشيف فرح مسعود

الشيف نور احمد

اصابع زينب

المقادير

- 1/2 كيلو طحين (3 كوب وثلث)
- 3/4 كوب سميد ناعم كثير
- 1/2 كوب زيت نباتي
- 1 كوب حليب
- 1 م.ك خميرة
- 1 م.ك سكر
- 1/4 م.ص ملح

قطر تقيل بارد

- كوبين سكر
- كوب ماء
- عصرة ليمون



الخطوات

- ننخل الطحين ومنحط معو السميد ونضيف عليهم الزيت ونخلطهم سوا منيح ليترطب الطحين والسميد بالزيت.
- نضيف الخميرة مع السكر والملح ونخلطهم معهم.
- نضيف الحليب بالتدريج احتياطا لنوع الطحين المهم نوصل لعجينة متماسكة لا لينة زيادة ولا يابسة ونتركها ترتاح ربع ساعة أو نص ساعة ونشكلها بقى على مصفاية ونرتبهم بصينية.
- بس نخلص نغطيهم ونتركهم يرتاحو حوالي ربع ساعة أو نص ساعة كمان ونحمي الزيت بس يكون حامي متوسط يعني مو تسخنوه كثير لحتى ماتحترق من برا بسرعة ومن جوا ماتستوي.
- نحت كم حبة بالمقلية منحسب حساب انها رح تنفش شوي فلا تعبوها زيادة ونبلش نقلب لحتى ناخذ لون التخمير المتساوي وبس يصيرو جاهزين نطالعهم على مصفاية وبعدها ننزلهم بقطر بارد وتقليل بنكون مجهزينه قبل بوقت.



الشيف ام جاسم

عجينة كنافة خشنة

المقادير

- كوب طحين
- 1/2 كوب نشا
- 1/4 كوب زيت ذرة
- رشة ملح
- كوب ماء

الخطوات

- **عجينة الكنافة**
- بنخلط كل المواد بالخلط لحتى نحصل على عجينة سائلة.
- **صب وتشكيل خيوط الكنافة**
- بنفرغ العجينة بكيس فريزر وبنثقب الكيس بدبوس او عود خشب يكون رقيق.
- على صاج محمي او قلاية غير لاصقه ونار هاديه بنصب العجينة بشكل دوائر متصلة ببعض وبنتركها حتى تنشف وبنرفعها على جاط وبنغطيها بقماش.
- **ملاحظة :** لازم ما تخليها تطول عالغاز لأنها بتنشف وبتتكسر.
- بنكمل كل الكمية بنفس الطريقة وعلى نار هاديه



منصة زاكي لهواة الطهي

عمل الكنافة

- تشكلت معنا خيوط الكنافة بتكون طرية بنصب عليها سمنة وملعقة سكر بودرة وبنفركها فيهم مزبوط واذا بتحبي ضيفي صبغة برتقالي بس مش ضروري.
- بندهن صينية بسمنة او بنحط ورقة زبدة وبنفرد فيها طبقة من عجينة الكنافة وبنضغط عليها مزبوط وفوقها بنفرد طبقة جبنة عكاوي حلوة وبنضغطها برضه.
- وعلى فرن محمي 200 بالرف الاول بنحطها بالفرن وبنفقدوها بعد ربع ساعة نتأكد انه العجينة نشفت والجبنة ساحت ممكن تاخذ وقت اكثر لأنها طازجة العجينة.
- ملاحظة : اما بتعملها صينية كبيرة او صواني ميني صغار على قد شخص او شخصين بس وهاد اللي انا عملته الطف حسيته

القطر والتقديم

- بعد ما تطلع من الفرن بنقلبها بصينية ثانية او طبق التقديم وهيه ساخنه بنصب عليهم القطر البارد ومايكون مرق كثير يعني قوام وسط وبنزينها بالفستق الحلبي وبنقدمها.

حفظ عجينة الكنافة

- ممكن تتفرز العجينة عادي بكيس فريزر وتدوم مدة طويلة.





الشيف ام حسن

عوامة مقرمشة

المقادير

- 2 كوب طحين
- 2 م.ك نشا
- 1 م.ك خميرة
- 1 م.ك سكر
- رشة ملح
- ½ ملعقة هيل مطحون
- م.ص فانيللا
- معلقتين حليب باودر
- كاسة ونص مي دافية

الخطوات

- بنخل الطحين وبحط علي جميع المكونات وبحطها المي الدافية وبخلطها بالهاند بلاندر او بخلطها بالخلطة اليدوي وبتركها تخمر شي نص ساعة.
- بحط زيت لتغمر العوامات وبس يحمى الزيت بوطي تحتو وببلش اشكل العوامة بالطريقة المعروفة الي هية بتمسكي العجين بإيدك وبتضغطي عليها وبمعلقة محطوطة بالزيت باخذ من العجين وبحط بالقلية وبقليها قلية اولى بتكون لونها على بياض لسا وبطلعها وبتركها تبرد مزبوط وبعدين بقليها قلية تانية على نار هادية وبستمر بالتقليب ما بتركها ابدأ حتى تطلع لون واحد وللازم تكون النار هادية حتى تحصل القرشة الي حصلت عليها.
- بس تطلع من الزيت بحطها بالقطر البارد والثقل والقطر.



الشيف رشا رشا

قطايف بالقشطة

مقادير القشطة

- لتر حليب
- علبه قشطة
- ست معالق كبيرة نشا
- باكيت كريمه باودر
- 1/2 كوب سكر
- معلقة صغيرة فانيللا

المقادير

- 3 كوب طحين
- 3 كوب ماء دافئ
- معلقة صغيرة خميره
- معلقة صغيرة بيكنج باودر
- معلقة كبيرة نشا
- رشه ملح

الخطوات

- بنخلط كل المكونات الجافه مع بعض ونببلش نضيف المي وبنعجنها منيح وبنخليها تخمر نص ساعه وبنرجع كمان مره نضربها على محضره الطعام أو بنحركها بملعقة لما نطلع كل الهوا منها وبنعمل هالخطوة خلال خبز حبات القطايب منشان تفضل عنا عجينه سائله وهشة خلال الخبز وما فيها هوا وهون اهم خطوه وبعد هيك بنبلش نخبزهم عنار هاديه بمقلد ما بيلزق وبنشيلهم وبنغطيهم بقماش نظيف.





- وبس يبردو بنحشيههم متل مبدنا الحشوه الي بنفضلها مكسرات وجوز هند او قشطه او شوكولا وبنقليهم او بندهنهم زبده و بنحمرهم بالفرن وبس يستوو بنحط القطر.
- عيار القطر كل كاستين سكر كاسه مي وعصره ليمونه وبنكههم بكم حبه هيل وبنحطهم على النار تقريبا 8 دقائق بعد الغليان وبنجهزو قبل بوقت ويكون بارد.
- طريقه تحضير القشطه على البارد بنذوب النشا والسكر بالحليب وبنحطهم على الغاز مع التحريك ليتمزج الخليط ويشد ويتماسك بتركهم يبردو وبعد هيك بنضيفلهم علبه القشطه وباكيت الكريمة وبنحركهم كثير منيح وبنبلش نشتغل فيهم
- انا حشيتهم بالقشطة وما حمرتهم ولا قليتهم اذا بدكم بتقدرو تسكرو حبات القطايف للنص وتقلوهم بزيت غزير وبتطلعوهم يبردو وبعد هيك بتحشوهم بالقشطة الي بنكون حاطينها بكيس الحلواني اسهل للشغل اكيد وبنزينهم بالفستق الحلبي وبنضيف القطر اختياري حسب الرغبة .

الشيف ربحانة

شوكولاتة فيريرو روشيه

الصنع

- كوب كاكاو خام
- كوب سكر بودرة
- كوب حليب بودرة
- كوب حليب سائل
- $\frac{3}{4}$ الكوب زيت

المقادير

- بسكويت ويفر (أي نوع بتفضله)
- نوتيل أو بديل النوتيل المنزلي

خليط التغطية

- فستق سوداني
- شوكولاتة (أي نوع بتفضله)
- بديل النوتيل منزلي

الخطوات

تحميص الفستق: نضع الفستق في مقلاة ونحمسه على نار متوسطة، مع التقليب المستمر، وعندما تظهر رائحته ويتغير لونه نرفعه عن النار ونتركه يبرد.

تجهيز النوتيل: في وعاء عميق؛ نضع جميع المكونات (ما عدا الزيت) ونخلط جيداً باستخدام الخلاط العادي أو اليدوي، ثم نضع الزيت تدريجياً.





تجهيز البسكويت : في وعاء كبير؛ نضع البسكويت الويفر ونكسره باليد بحيث يكون خشناً بعض الشيء، ثم نضيف النوتيلا تدريجياً، ونعجن المكونات حتى تتجانس وتصبح متماسكة وطرية.

طحن الفستق : بعد أن يبرد الفستق، نضعه في محضرة الطعام ونطحه بحيث يكون خشناً (ويمكن طحنه بوضعه في كيس نايلون والطرق عليه بيد الهاون).

الشوكولاتة للتغطية : نضع الشوكولاتة ونضع فوقها ملعقة كبيرة زيت، ونذوبها في الميكروويف، نحركها كل 10 ثواني حتى تذوب، أو نذوبها في حمام مائي.

الحشوة والتغطية : نضع كمية من الفستق المجروش فوق الشوكولاتة المذوبة ونخلطها، ونخلط كمية أخرى من الفستق مع النوتيلا لاستخدامه في الحشو.

العمل : نأخذ من البسكويت كمية صغيرة ونكورها بالحجم المطلوب ثم نصنع فيها تجويف ونضع فيه كمية صغيرة من الحشوة ونكورها ثم نغطسها بخليط التغطية، ونضعها فوق الصينية، وهكذا، ثم نضع الصينية في الثلاجة 30 دقيقة.

أخيراً : نخرج حبات الفريزوروشيه من الصينية ونضعها في علبة نظيفة وجافة ونغلقها بإحكام ، ونضعها في الثلاجة إلى حين وقت التقديم، وأنصح بوضعها في الثلاجة في الجو الحار ، أما في الجو البارد فلا مانع من تركها بحرارة الغرفة.

الشيف أم عبد الله فارس

حلا الطبقات بالقهوة

المقادير

- 3 ملاعق طعام نشأ
- ملعقتين طحين
- 6 أكواب حليب
- ملعقة صغيرة فانيليا سائله
- رشة هيل مطحون
- سكر حسب الرغبة
- كوب و نصف قهوه
- ملعقتين طعام زبد
- ملعقتين طعام جبنه كريمي
- بسكويت
- لوح شكلاتة



الخطوات

- مكونات الخليط : 3 ملاعق طعام نشأ، ملعقتين طحين، 6 أكواب حليب، ملعقة صغيرة فانيليا سائله و رشة هيل مطحون، سكر حسب الرغبة، نخلطهم جيداً و ع النار مع الخلط المستمر
- أول ما يبدي يتكاثف نضيفله ملعقة كوب و نصف قهوه و مقدار ملعقتين طعام زبد و نخلطهم
- بعدها نطفي و نضيفله ملعقتين طعام جبنه كريمي و نخلطهم في قالب متوسط نصّف طبقة بسكويت و نوزع فوقها طبقة من الخليط وهكذا نكمل طبقتين و طبقة البسكويت الثالثة
- المتبقي من الخليط نضيفله لوح شكلاتة نخلطه جيداً حتى تذوب و نوزعه فوق الطبقة الأخيرة
- يُترك بالثلاجه 4 ساعات ع الأقل و يقدم بالهنا



الشيف اولدى سعادتى ام ادم

كعك العيد بالجينة

العجوة

- بكيث تمر معجون
- ربع كوب زبدة
- رشه يانسون مطحون
- رشه شومر مطحون

المقادير

- 8 حبات جبن مثلثات او 6 كيري
- كوب الا ربع زبدة (200غرام)
- 1/4 كوب زيت نباتي
- رشه ملح
- 1 كوب سكر بودره
- رشه فانيليا
- رشه شومر
- رشه يانسون مطحون
- 3 كوب طحين يضاف بالتدريج
- لاختلاف انواع الطحين
- 1 مك مستكة



الخطوات

- نضع الزبدة والزيت والجبنه والسكر والفانيليا ونخلط جيدا حتى يصبح خليط كريمي.
- نضيف الشومر والمستكة واليانسون ورشه الملح ثم نضيف الطحين تدريجيا للحصول على عجينه ناعمه وطريه.
- نلم العجين لم بدون عجن العجن بخليها تصير قاسيه وفيها مثل الخيوط ونبلش شغل فيها عادي بدون تريح.
- نستعمل القوالب او المكبس او الملقط الي بريحكم.
- نخبز اول شيء من فوق حتى نحافظ ع الرسمة ثم من تحت ع درجه 180 حتى تاخذ لون.
- كعك الطحين لونو بيكون كتيير فاتح يعني شويه تحمير من تحت ومن فوق فقط.



الشيف أم محمد ولده

محلاية

المقادير

- نشا
- باكيت كريمة
- ثلاث اكواب حليب
- اصنص مستكة او ماء زهر ورد
- 1/2 كاسه شاي سكر اختياري

الخطوات

- بنضيف ثلاث اكواب حليب وهما باردين وعليهم ثلاث ملاعق كبيرة نشا ومرات انا بزود معلقتين والكريمة ونص كاسه شاي سكر وبحركهم وبعدين عالغاز مع التحريك المستمر لما يقرب يغلي بحطلم ثلاث نقاط اصنص مستكة او ماء زهر ورد نكهتهم رهيبه بتزيني باللي موجود عندك.

معلومة

كيس الكريمة بخلي المحلاية مثل القشطة سلسله وطريه





الشيف فداء

قدرة قادر

المقادير

- باكيت كيك جاهز شوكولاتة بيتي كروكر او اي نوع انتي معتمدتو انتي
- باكتين كريم كراميل

الخطوات

- ابدهني القالب بالزبدة وبتحطي في السكر المحروق (الكراميل) الي موجود ببكيت الكريم كراميل..
- باكتين الكريم كراميل بدهم 3 كاسات حليب و9 معالق حليب كبار وبتحطي بالقالب
- بتحضري الكيك مثل ما هوه مكتوب على الباكيت تبعو وبتديره فوق الكريم كراميل بالقالب وبتجهزي صينية فيها مي مغليه وبحط القالب فيها وبحطها بالفرن المحمي ساعه الدربع وبختبرها بالسكينة مثل اي كيكه وبس تجهز بتقليبها بعد ما تبرد تماما بالثلاجة اقل شي 4 ساعات.

منصة زاكي لهواة الطهي

الشيف فرح مسعود

أم علي

المقادير

- 10 قطع بف بستري
- مكسرات (لوز، جوز قلب، فستق حليبي)
- زبيب
- جوز هند

للقشطة

- 125 غم قشطة
- ربع م.ص فانيللا سائلة
- 2 كوب حليب كامل الدسم
- 2 م.ك نشا
- 2 ملعقة سكر

للتشريب

- 4 أكواب حليب كامل الدسم
- باكيت قشطة قيمر 250 غم
- فانيللا او رشة قرفة
- او عيدان قرفة اختياري
- سكر او عسل
- نص كاسة كريمة اختياري



الخطوات

- بتصفي قطع البف باستري بصلية و بتدخليها من الوسط على فرن حامي لتنفخ و تاخذ لون.
- بتخلطي مقادير الشريب و بتحطيتها على الغاز لتغلي و بتضيفي الفانيلا اخر شيء.
- بتقطعي البف باستري و بتحطي رشة جوز الهند و زبيب و مكسرات وبتعملي طبقات.
- بتشريبها و بتدهني الوجه بالقشطة و بتدخليها الفرن على الوسط لتغلي و تشرب البف باستري من الخليط و بعدها بتحمريها.
- للقشطة بتخلطي كل المكونات ماعدا القشطة و الفانيلا على البارد بعدها على الغاز لتغلي و تتكاثف بتضيفي الفانيلا و القشطة و ب تحريكها لتبرد بتحطيتها على الوجه.

