

الرسم علي رمال الشاطى



فن الشارع والهندسة فن مؤقت مثل الحياة مؤقت وتزول وهذا الفن علي نطاق واسع باستخدام البيئة كقطعة قماش كبيرة ترسم بها فنك وتزول مع الوقت جراء الطبيعة المحيطة بها .

هنا التفاصيل

Mini Mars Kunafa



المقادير

زبدة

عجينة كنافه

هيل

سكر مطحون

كيري

مارس

قشطة

شيرة

فستق مطحون

الطريقة :

نطحن عجينة الكنافة ونخلط معها الهيل والسكر والزبدة
ونبطن بها قوالب صينية ميني تشيز كيك متحركة القاعدة.
نضع في كل قالب مكعب كيري ومكعب مارس وملعقة قشطة
ونغلقها ببقية العجينة ونفعل المثل لكل القوالب ، ندخلها الفرن حتى تحمر وتترك لتبرد قليلاً

ثم نوضع في طبق التقديم
ويصب عليها الشيرة

وتزين بالفستق المطحون وتقدم

للمزيد من الاصناف والطرق , مطبخ الاقلاع

واتساب تختبر فلاتر التعديل على الصور



الحرب التي أعلنتها فيسبوك على سناب شات لم تتوقف منذ أن قلّدت فيسبوك مميزات الأخيرة وطرحها على مختلف خدماتها المعروفة، مثل خاصية القصص في إنستجرام وميزة الحالة الجديدة من على واتساب وغيرها من المزايا المقلدة لخدماتها الأخرى.

لمشاهدة مزيد (اضغط هنا)

تشيز اللوتس

المقادير والطريقة :

الطبقة الاولى :



بسكوت مطحون + زبده نعجنهم مع بعض بس ما يكون بالمره
ونكبسهم بالصينيه ولكن مو بقوه عشان بعدين تطلع لكم الطبقة اللي تحت بسهولة

الطبقة الثانيه بالخلاط كل المقادير :

2 زبادي + وبنفس عليه الزبادي حبه وحده حليب بودره + 6 حبات جبن كيري او جبن المراعي +
عليه قشطه + ونص كوب سكر
وبعد نطلعها من الخلاط و تتجانس مع بعض نصبها فوق الطبقة الاولى

وندخلها الفرن من فوق بس لين بس تتماسك 
ونطلعها لين تبرد عشان نظيف عليها الطبقة الثالثه
الطبقة الثالثه :

زبده اللوتس تحمينها لين تذوب وتصبينها فوقها 
واطلقي العنان لإبداعك  

للمزيد , مطبخ الاقلاع

كيفية التعليم في اليابان.

http://www.eq1a3.com/wp-content/uploads/2017/08/img_2496.mp4

Pistachio Tart



المقادير

بيضتين

ملعقة صغيرة فانيللا

نصف كوب فستق مطحون

نصف كوب جوز هند

كوب سكر

كوب سميد

علبة قشطة

ملعقة كبيرة بيكنج باودر

ملعقة صغيرة هيل

ربع كوب زيت

شيرة

للصوص :

كوب حليب

ملعقتين كبيرتين دقيق

ملعقتين كبيرتين نشأ

ملعقتين كبيرتين سكر

علبة صغيرة قيمر

الطريقة :

نخلط البيض والفانيللا ثم نضيف لهم السكر والزيت ونخفق جيداً ، نضيف القشطة وجوز الهند والفستق ونستمر بالخفق، نضيف السميد والبيكنج باودر والهيل ونخلطهم جيداً ثم نصب الخليط في صينية مدهونة بسمن ومرشوشة بدقيق ندخلها الفرن حتى الاستواء. تخرج وتسقى بالشيرة وتترك لتبرد. نخلط مقادير الصوص في قدر ونرفعه على النار حتى يتكثف ويرفع ويترك جانباً حتى يبرد ، نقلب التارت ونصب عليه الصوص ويدخل الثلاجة حتى وقت التقديم.

لمتابعة المزيد من المقادير والوصفات , مطبخ الاقلاع

خل العصبية تنفك؟

<http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2017/08/remote501042af00000198.mp4>

Pavlova



المقادير:

٣ بياض بيض بدرجة حرارة الغرفة

رشة ملح

رشة فانिला

نصف كوب سكر مطحون

ملعقة نشأ

ظرف دريم ويب

رشة فانिला

قطرة ملون طعام أحمر

نصف فنجان حليب سائل

فراولة طازجة

شوكولاتة جالكسي مبشورة

الطريقة :

نخفق بياض البيض مع الملح والفانिला حتى ينتفش ثم

نضيف النشأ والسكر تدريجيا حتى يتكون لدينا مزيج كريمي.

نعبأ الكريمة في كيس ونضع ورق زبدة فالصينية ونعمله على

شكل دوائر وندخله الفرن لمدة ساعة وربع على نار هادئة
جداً. نعمل الكريمة بخلط الدريم ويب والفانيلا والحليب وملون
الطعام بالمضرب الكهربائي حتى تنتفش. بعد اخراج حبات
البافلوا نقوم بتزيينها بالكريمة والفراولة بعد تقطيعه
والشوكولاتة المبشورة وتقديم على الفور



لمتابعة المزيد من المقادير والوصفات , مطبخ الاقلاع

البوم الفنان وليد الجاسم (من وقف لك) ا 2017



جديد و حصري البوم الفنان وليد جاسم (من وقف لك) يحتوي الالبوم على ١٣ اغنيه و منهم (اسمعي
زين - تقريبا)

لمتابعة المزيد من التغطية , في منتدى الفني , الاقلاع

فطيرة التفاح



المقادير والطريقة :

نقطع التفاح مربعات وافضل تقشرو بس عشان الفايدة خلوه بقشره

نضيف السيرب والقرفه وسكر صحي او عسل ونضيف مويه

ونخلية يستويه وقريب الاستواء نحت سيرب عشان يتكرمل

نروح للعجينه

كوب دقيق من ماركة ريد ميل انا ماعرف اسوي معجنات صحيه الا فيه لانو بالاسمر ماتضبط

نخلط كوب دقيق ، رشه ملح نص م وبيكنج بودره، رشه سكر وقرفه

و5ملاعق سيرب وربع او زبده جوز الهند نفرك الزبده بالدقيق

وبعدين وحسب الحاجه ماء نعجن ونفردها دواير صغار

ونحطها بالصينيه الكب كيك ونحشيها بالتفاح وفوقها

الرابط