

برجر شيك شاك المقلد



المقادير ؛

خبز البرجر لوزين
بدون سمسم
زبدة سائله ربع
اصبع تقريباً
لحم مفروم
صوص البرابيكيو
خس - طماط -
بصل ابيض - مخلل
- جبن شرايح
- الصوص ؛
اربع قطع مخلل
ملعقة اكل كبيره
كاتشب

ملعقة اكل كبيره خردل

¼ ملعقة شاهي ثوم بودره

¼ ملعقة شاهي باريكيا بودره

½ كوب مايونيز او سوركريم

الطريقه ؛

نخلط اللحم مع صوص البرابيكيو ونكورها ونحطها
بالفريزر وندهن الخبز بالزبد ونشوحه على النار لحد
مايتشقر ونخليه يبرد وناخذ الوجه الاعلى للخبز وندهنه
بس الخبز اللي فوق اللي تحت مايجتا وندخله
المايكرويف ٣٠ ثانيه ونطلعه يبرد ونمسح الوجه من الزبد
بالمنديل بشويش

- الصوص نخلط المقادير جميعها بالفود بروسور
او خلاط كاس ، ونحفظه بعلبة وندخله بالثلاجه ،
ونبدأ نشوي اللحم واذا حطيناها نضغطها لحد ماتصير

نحييفه ونرش الفلفل والملح على الوجهين وندهنها بصوص

الباربيكيو لحد ماتستوي ، وندهن الصوص بالخبز

من الجهتين ونحط الخس والطماط وجبن الشرايح والبصلو بالعافيه عليكم ؟؟

لمتابعة المزيد , مطبخ الاقلاع □

شوكولاته محشية

المقادير :

شوكولاته حبيبات (patissier)

او اي نوع ثاني اهم شي يكون من الانواع اللي تمسك ماتفك بسرعه ،

الحشوة :

بسكوت لواكر ويفر (مطحون)

او اي حشوه تحبون ممكن فستق تشيزكيك .. الخ

الطريقة :

نذوب الشوكولاته في حمام مائي بدون اي اضافات وبس تذوب نصبه في قمع ونجهز القوالب ونصب في كل قطعه شوكليت بعدها نقلب القالب نفرغ القالب من الشوكليت يكون طبقه خفيفه بس ، نحشيهم بالبسكوت ونملاهم تماماً ونصب الشوكليت الباقي على القلب ونغطي الشوكولاته تماماً ونضربها بالطاوله عشان نطلع الهوا اللي فيها ونمسح القالب من الشوكولاته الزايدة ، ندخله الفريزر يبرد وبعدها نطلعه فوطه حاره نمسح فيه ظهر القالب عشان يساعد ع التفكك ونضربها بالطاوله عشان يطلعون وتقدم وبالعافيه عليكم

للمزيد , لمتابعة بقية المنيو , مطبخ الاقلاع

ماكرون



المقادير :

- ٣/٤ كوب (90g) لوز مطحون
- ٣ بياض بيض (بحرارة الغرفه)
- ١/٤ كوب (55g) سكر حبيبات ناعمه
- □ (200g) سكر مطحون
- ١/٢ م ص روح جوز الهند او فانيليا
- ١/٤ كوب (20g) جوز الهند مجفف * استبعدته *

الطريقة :

اول شي نخفق البياض لحد مايكون رغوه وبعدها نضيف عليه السكر الحبيبات لحد مايكون متماسك ونضيف له الفانيليا ، اللوز انا استخدمت جاهز بس لازم تخلونه مع السكر البودرة ونضيف له البياض دفعه وحده ونخلطه بالسلاته باتجاه واحد لحد مايكون الخليط سائل تقريباً وبعدها نحطه في قمع دائرة ونبعده شوي عن الارضيه ونضغط بمكان واحد ونسوي كلهم نفس الشي ونخليه يرتاح الى ٤٠ دقيقة تقريباً لحد مايكون ملمسها ناشف بحيث اذا لمستوه بطرف الاصبع مايلزق يكون ناشف ، نضرب الصينيه بالارض عشان يكون

متواسي ، نشغل الفرن على ٣٠٠ ف وندخله الفرن من ١٥ الى ٢٠ دقيقة اول شي ١٥ دقيقة اذا احتاج زياده اضيفوا ٥ دقائق ، ونطلعها بس تزين ونخليها تبرد بحرارة الغرفه (نصيحه ادهنوا الصينيه بالزبدة حتى لو كنتوا حاطين ورق زبدة) ، والحشوة اللي تحبون ممكن حشوة جوز هند او شوكليت ابيض او بني او قهوه اللي تبون ، اللي انا سويتها على النار كريمة خفق (استبدلتها بـ قشطه مع دريم ويب) على النار لحد مايكون حار ، ونرفعه من النار ونضيف له الكاكاو تذوب مع الحرارة وتحشى وتدخل الثلاجه ع طول ، وتقدم بوقتها وبالعافيه عليكم ؟

” الطحين بامكانكم تطحنونه بس فيه صعوبه شوي افضل شي هو انكم تشترونه جاهز وضروري تتأكدون انه ناعم تماماً بأنكم تخلونها وتصفونها من القطع “
” الجوز هند انا استبعدته بامكانكم اضافته ، بس لازم بعد تتأكدون ان مافيه اي قطع “

للمزيد , لمتابعة بقية المنيو , مطبخ الاقلاع

مافن تشوكليت



المقادير/

بيضة

٣/٤ كوب سكر

١/٣ كوب زيت

ملعقة صغيرة فانيليا

١ ٣/٤ كوب دقيق

٢ ملعقة أكل كاكاو بودرة

١ كوب حليب

٢ ملعقة صغيرة باكنج بودر

١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا

٣/٤ كوب تشوكليت تشيبز

الطريقة :

نشغل الفرن على ٣٥٠ ف ، نمزج المقادير الجافة في وعاء والمقادير السائلة في وعاء
آخر ونسكب المقادير السائلة على الجافة ونمزجهم جميع وأخر شي نضيف التشوكليت
تشيبز ، ونصبه في القوالب وندخلها الفرن تقريباً ٢٠ دقيقة او حتى تنضج ،
ممكن يوضع قطعة جالكسي فوقها قبل الفرن ،
وبالعافية عليكم

للمزيد , لمتابعة بقية المنيو , مطبخ الاقلاع

طبقات التشيزكيك



المقادير :

١ ١/٢ كوب جبنة ماسكربوني

١ كوب كريمة خفق

١ كوب الليمون الرائب

رشة ملح

٢٠ حبة بسكوت جراهام او دايجستف

بلوييري او رمان او شرايح الليمون للزينة

الطريقة :

قالب 5x9 انش نغلف اطرافه بالنايلون (البلاستيك) ونخلي ٤ انش من الاطراف ، في وعاء خلط الكيك نضيف الماسكربوني وكريمة خفق سرعة متوسطة لحد ما يكون الخليط ناعم (لا يمزج زيادة عن اللازم) بعدها نضيف الليمون الرائب والملح و نمزجه جميع ،

نقطع البسكوت انصاف ونحط جزء من الخليط في القاعدة وبعدها البسكوت وبعدها الكريمة وهكذا اخر طبقة تكون الكريمة ، نغلفها بالبلاستيك وندخلها الثلاجه من ٨ ساعات الى يوم كامل وقت التقديم نقلبها في القالب ونشيل البلاستيك منها وتزين بالتوت والرمان وشرايح الليمون بالعافيه عليكم

الليمون الرائب (Lemon curd)

المقادير :

٤ ليمونات عصير + القشر

٢٠٠ جرام سكر بودرة

١٠٠ جرام زبدة مقطعه مكعبات

٣ بيضات + ١ صفار بيض

الطريقة :

في حمام مائي (ضروري ضروري ضروري) يلامس الماء يكون بعيد عنه بس بخار) نضيف العصير والقشر وسكر البودرة والزبدة نمزجه جميع لحد ما يذوب الزبدة تماماً ، نخلط البيض جميع ونضيفه ع الخليط ونخلطه بسكل مستمر من ١٠-١٣ دقيقة لحد ما يكون الخليط ثقيل وكريمي ونرفعه من على النار نخليه يبرد نمزجه من فترة لفته لحد ما يبرد تماماً ويحفظ في وعاء بالثلاجه لوقت الاستخدام وبالعافيه عليكم

Homemade beignets



المقادير :

٣/٤ كوب ماء دافي (مو حار)

١/٣ كوب سكر

١ ملعقة شاهي مليانه خميرة

بيضه

١ ملعقة شاهي ملح

٢ ملعقة شاهي فانايلا

١/٢ كوب حليب مبخر

١/٢ ٣ اكواب طحين البريد (او الطحين العادي)

٢ ملعقين اكل زبدة ذائبه

سكر بودرة

٢ ملعقتين اكل زبدة ذائبه

الطريقة :

في وعاء نمزج السكر والخميرة والماء الدافي ونخليها على جنب من ٥-١٠ دقائق ، في وعاء كبير نضيف البيضه والفانايلا والملح والحليب المبخر ونمزجهم جميع وبعدها نضيف خليط الخميرة ونمزجهم وبعدها الزبدة ونمزجهم وبعدها نصف الطحين ونمزجه لحد مايتجانس ونضيف الباقي من الطحين ونعجنها باليد ونغطيها بالبلاستيك بعدها الفوطه ساعتين اقل شي ، بعد ماتخمر وتتضاعف نفردها ١/٤ انش ونقطعها مربعات ونغطيها ٤٥ دقيقه ترتاح وبعدها ندهنها بحليب وندخلها الفرن ٣٥٠ ف من ١٢-١٥ دقيقه وبس تنضج وتتشقر من فوق نطلعها وندهن الوجه بالزبدة ونرش عليها سكر بودرة وتقدم وبالعافيه عليكم

كرواسون

✕ المقادير :

٣ ١/٢ اكواب طحين

١ ١/٣ كوب حليب

٢ ١/٤ ملعقة شاهی خميرة

١ ١/٢ ملعقة شاهی ملح

٢ ملعقة اكل زيت

١ ملعقة سكر

١ ١/٢ كوب (٣ اصابع) زبدة

التغليفة :

بيضه

١ ملعقة شاهی حليب او كريمه

الطريقة :

نمزج الطحين والحليب والخميرة والملح والزيت والسكر ونعجنهم جميع بالعجانه لمدة ٣ دقائق بس يندمجون العجينه راح تكون ناعمه ، ونحطها في وعاء مدهون بالزبدة لمدة ساعه ونصف ، الزبدة نقطعها الى اثلاث ونضربها شوي وبعدها ونفرشها على بلاسيك بمقاس ١٠ X ١٠ انش وندخلها الثلج ، بعد ماتخمر العجينه ندخلها الثلج ليله كامله ، من بكرنا نطلعهم من الثلج ونبدا نفردها ١٠ X ١٠ انش نحط الزبدة (يفضل تكون شوي متماسكه مو لينه مرا) على نصف العجينه ونغطيه بالنصف الثاني ونبدا نفردها بشويش ونكون حذريين وكل مانفرد نسقطها على بعض ونفرد اخر شي نلفها ببلاستيك وندخلها الثلج ساعه ونطلعها نقصها نصفين ندخل نص للثلج ونفرد النص الثاني بشكل مستطيل ونقطعها مثلثات ونلفها ممكن تحشونها اذا تحبون ونحطها في صينييه مبطنه بورق الزبدة، ونسوي التغليفه نخلط البيض مع الحليب وندهن العجينه ونخليها من ٢-٣ ساعات بس لحد مايتضاعف حجمها ، نهزها اذا اهتزت ندخلها الفرن مسبق التشغيل بحرارة ٣٥٠ ف من ٢٥-٣٥ دقيقه وبالعافيه عليكم

للمزيد من الاطباق ، لمتابعة بقية المنيو ، مطبخ الاقلاع

تارت التفاح



المقادير:

2 كوب دقيق

2/1 كوب زبدة سائلة 100 ج

1/2/ كوب سكر بودرة

رشة ملح

م ص باكينج بودر

ربع م ص فانिला

بيضة كبيرة

الحشوة:

2 م سكر

2 م ك سكر بني

كوب جبن كريمي (فيلادلفيا او كيري)

2 تفاحة مقشرة ومقطعة قطع صغبييرة

ربع م قرفة

بيضة

ربع م فانिला

الطريقة :

في وعاء نضع الدقيق والسكر والزبدة والباكينج بودر والملح والبيض والفانिला ونخلطها بالعجان او الالة

حتى تصير عندنا عجينة مفتته ممتزجة مكوناتها ببعض

جمعي العجينة بيدك كرة كبيرة غلفها بنايلون تغليف الطعام واركبها بالثلاجة نصف ساعه .

تحضير الحشوة

في طبق ضعي البيض والسكر والسكر البني الجبن والفانिला واخفقيهم حتى يصبح الخليط

كريمي وتضاف عليه التفاح والقرفة .

بعد مرور النصف ساعة تفرد العجينة وتمد بصينية التارت او صينية الميني كب كيك حسب الرغبة

وتوضع الحشوة
الباقى من العجين يزين به الوجه اما بالحركة التقليدية (شبكة)
او باى شكل

لمتابعة المزيد , المقادير , الطريقة , بقية منيو الحلا , مطبخ الاقلاع

كوكيز الرد فيلثيت



المقادير :

3 أكواب خليط بيكMIT (ملقى الخبازين) رد فيلثيت

1 اصبع زبدة 100 جرام

بيضة

1م ص فانيليا

جالكسي للتزيين

الطريقة :

تخلط المقادير مع بعض حتى تشكل عجينة

وتبرد بالثلاجة نصف ساعة

ثم تشكل بصينية بشكل عشوائي ومسافات متساوية عن بعضها

وتخبز 10 دقائق من اسفل فقط واذا انتهت توضع قطعة جالكسي او اي شوكولا اخرى عليها وتترك في

الفرن دقيقتين (مطفي) يخرج الكوكيز ليبرد تماماً .

كوكيز بالمربي



المقادير:

1 كوب (2 اصبع) زبدة غير مملحة بدرجة حرارة الغرفة

2/3 كوب السكر ناعم

2 صفار

بيضة كبيرة

1 ملعقة صغيرة فانيليا

2 كوب طحين لجميع الأغراض

1/2 ملعقة صغيرة من الملح

كمية من المربي (فراولة، وبلاك بيري ومشمش)

الطريقة :

يسخن الفرن

تخلط الزبدة مع السكر من 2-3 دقائق حتى تصبح كريميه

ثم نضيف صفار البيض والفانيليا ويخلط

يضاف الطحين والملح حتى يمتزج وتصبح عجينة متماسكة

يشكل العجين كرات وتوضع على أوراق الزبدة وتسطح الكرات قليلا بالإبهام أو الجزء الخلفي من ملعقة

صغيرة

يخبز الكوكيز لمدة 8 إلى 10 دقائق، أو حتى تحمر قليلا من الاسفل وتضاف لكل قطعة كوكيز نصف

ملعقة صغيرة من المربي ويعاد للفرن لمدة 3 دقائق أو حتى يذوب المربي.

لمتابعة المزيد , المقادير , الطريقة , بقية منيو الحلا , مطبخ الاقلاع