

Mini Mars Kunafa



المقادير

زبدة

عجينة كنافة

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 توضع في طبق التقديم

ويصب عليها الشيرة

وتزين بالفستق المطحون وتقدم

للمزيد من الاصناف والطرق , مطبخ الاقلاع

تشيز اللوتس

المقادير والطريقه :

الطبقه الاولى :

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

الطبقه الثانيه بالخلاط كل المقادير :

2 زبادي + وبنفس علبه الزبادي حبه وحده حليب بودره + و6 حبات جبن كيري او جبن المراعي +
علبه قشطه + ونص كوب سكر
وبعد نطلعها من الخلاط و تتجانس مع بعض نصبها فوق الطبقه الاولى

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

زيده اللوتس تحمينها لين تذوب وتصبينها فوقها
واطلقي العنان لإبداعك

للمزيد , مطبخ الاقلاع

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 وندخلها 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



المقادير:

٣ بياض بيض بدرجة حرارة الغرفة

رشة ملح

رشة فانيليا

نصف كوب سكر مطحون

ملعقة نشأ

ظرف دريم ويب

رشة فانيليا

قطرة ملون طعام أحمر

نصف فنجان حليب سائل

فراولة طازجة

شوكولاتة جالكسي مبشورة

الطريقة :

نخفق بياض البيض مع الملح والفانيليا 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 والفانيليا والحليب وملون الطعام بالمضرب الكهربائي حتى تنتفش. بعد اخراج حبات البافلوا نقوم بتزيينها بالكريمة والفراولة بعد تقطيعه والشوكولاتة المبشورة وتقدم على الفور



لمتابعة المزيد من المقادير والوصفات , مطبخ الاقلاع

فطيرة التفاح



المقادير والطريقة :

نقطع التفاح مربعات وافضل تقشرو بس عشان الفايده خلوه بقشره

نضيف السيرب والقرفه وسكر صحي او عسل ونضيف مويه

ونخلية يستويه وقريب الاستواء نخط 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

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 باربكيو 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 مايححتاج 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 ،
ونبدا نشوي اللحم واذا حطيناها نضغطها لحد ماتصير
نحييفه ونرش الفلفل والملح على الوجهين وندهنها بصوص
الباربكيو لحد ماتستوي ، وندهن الصوص بالخبز
من الجهتين ونحط الخس والطماط وجبن الشرايح والبصلو بالعافيه عليكم ؟؟

لمتابعة المزيد , مطبخ الاقلاع □

Singapore, Bintan سنغافورة , بينتان الاندونيسية









رحلتي في اكتوبر/ نوفمبر 2015 كانت لسنغافورة وكم يوم لبنتان الاندونيسية اللي تبعد عن سنغافورة 50 دقيقة بالفيري

سنغافورة من الدول اللي ماكنت افكر ازورها مو علشان شي بس كذا مافكرت يعني عمرها ماخطرت على بالي و قلت نفسي ازورها او قرئت عنها تقارير علشان اشوف ايش سنغافورة وقدرة الله وزوجي اخذ دوره هناك وبديت ابحث عن سنغافورة واكتشفها اول مره ..

نبدأ الموضوع بشوية معلومات عن سنغافورة

تقع جمهورية سنغافورة على جزيرة في جنوب شرق آسيا واقرب شي لها ماليزيا ويفصل بينهم مضيق جوهور

عدد سكانها 5,399,200 حسب احصائيات عام 2013 الشعب السنغافوري خليط مختلف .. من الصين و ماليزيا واندونيسيا و الهند وبعضهم من اوروبا. بس لغتهم الرسمية الانجليزية ويتكلمون لغات ثانيه مختلفة ومع هالخليط الشعبي فيه ديانات كثيرة تترأسها البوذية والمسيحية وفيه مسلمين وفيه ديانات ثانيه مختلفه .. يعني معناها الحجاب عندهم عادي لان فيه نسبة مسلمين وفيه مساجد



عملتهم هي الدولار السنغافوري
1 دولار سنغافوري = 2.79 ريال سعودي

للمزيد , لمتابعة بقية التقرير , السياحة والرحلات

لمساتي في غرفتي على الستايل المغربي ..



سحر عيونو
vb.Eqla3.com



3



4



5







رح احكي عن جماليات فن الاستنسل و تطبيقي بهالمجال ، فن الاستنسل
 اتوقع اغلبنا جربه من أيام المدرسة و جماله يعتمد على الرسم و الالوان المستخدمة ،
 هالموضوع رح يكون عن الاستنسل و تحديدا بالنقش المغربي الحديث ..
 اول شي الادوات المستخدمة بالاستنسل

الورق

✘

فيه انواع تجي جاهزة مفرغة ، و فيه انواع غير مفرغة و ممكن نستخدم
 اي شي متوافر بالبيت مثلا ملف شفاف او ورق كربون و كلها تعطي نفس النتيجة لكن اكيد يفضل انه
 يكون بلاستيك ..

التلوين /

✘

نقدر نصبغ بأكثر من اداة : فرشاة خاصة للإستينسل ، رولة اسفنجية ، اسفنجات بأحجام مختلفة ..

الالوان /



الوان الـآكريلك هي الخيار الاول ، بخاخ ، او اقراص جافة للفرشاة > كلهم موجودين بجريير ..

المشروط /



يفضل مشروط الاعمال الفنيّة او Art Cutter ..

..



طريقته رح اشرحها بالرد الجاي بس قبل كذا خلونا نشوف شوية نماذج للإستينسل بالديزايين المغربي و ممكن يستخدم على اكثر من مكان و يعطي احياء ورق الجدران بالنسبة للجدران :





على الاقمشة



على الاثاث



لمتابعة الطريقة , الادوات , بقية الاعمال , ديكور الاقلاع

انا اتغير للأسوء بسبب الفراغ والعطالة

❑ انا كنت بنت مجتهده بالدراسه ومن المتفوقات علاقاتي الاجتماعيه شبه معدومه
ماتجاوز أسوار المدرسه والجامعه , ما تعاملت كثير مع المجتمع سلام ومرحبا
وخلص ... ما عرف القيل والقال حتى وقت الإجازات نساfer براً ما حضر مناسبات

عائلية ما أحتكيت بأى عالم خارجي غير أهلي ، بعد ماتخرجت من سنتين تقريبا
وشخصيتي من سيء للأسوء بدون مقدمات صرت عاطله ورايحه وجايه ..

تطورّ الوضع لدرجة مدري كيف وليه سرت كذذا ، أعوذ بالله منّي ، بدايتها كنت اسمع
الكلمه أرد عليها بمصطلحات قويّه ، العيوب بدأت تظهر لي من الناس ولما يغلطوا عليّ
لو مزح كشفتها لهم < ، أسلوبى هجومى وما ارضى احد يلّمح بشيء وماريدت عليه ، اللي
يجرحني أو يجرح أخواتي يندم ع الكلمه عشر سنين قدام من ردودي القويه ، سوء الظن
عندي زي السلام عليكم أفسرّ المواقف وادخل بالنيّات لدرجة القرف وما ارتاح إلين
أقاطع اللي مقرفيني بحياتي ، بلقطيعه ماتجيب نتيجته لانهم يواصلوني غصب عني واضطر
أتعامل معاهم بفوقيه وشوقه نفس وملاسن ، اللي يتكلم عليّ أو ينسبولي موقف أو كلام
ماقلتو أنشب لهم و اواجههم واطلّعهم كذايين قدام أمة محمد ولاهمنيّ نفسيتهم أهم شيء
ضميري وما اخلي بنفسى شيء ما احشّم كبير ولا صغير ، ودعايه يعني أدعي قايمه
قاعده أحيان ربيّ يستجيب أحيان لاء لكن فالحه أدعي سواء لظلم أو تلميحه يندمون
عليها عمر ،،، للمزيد

لمتابعة بقية الاستشاره ، لإضافة الحلول .، عيادة 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
طبقة 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