

أحضركم مع شمشلة

المورقات

عرب بوم

www.ArbBom.com

أحضركم مع شمشلة المورقات

انطلاقاً من ورقة بسطلة أو ورقة الرغيف يمكننا تحضير مورقات منسوجة حسب الرغبة والذوق. فمن الطبق الأول إلى الديسبر، المورقات تشكل شهوية لذيذة للتغيير والتنويع في وصفاتنا اليومية، بريوات بالدجاج واللوز، أصابع منسوجة بالكفتة أو القهرون، بريوات بالمخ، بسطلات بفواكه البدر، بسطلات صغيرة بكفتة الديك الرومي (بيبي)، منسوجة بالكفتة، بسطلة بالفواكه الطرية، بسطلة بالخريرة...
أعطوا الفرصة لئنا لكم في ابتكار حسوة للمورقات، فقومشتها تعطفها بكفة خاصة.

20DH

Helios Edition

www.ArbBom.com

عرب بوم

ترقبوا

أحضرمع شمساشعة

شهيوات رمضان



أطباق متنوعة وشهية في حلة جديدة لتربين
ماندتكم خلال شهر رمضان وأيام عيد الفطر.

في الأكشاك ابتداء من شهر أشتنبر.

أحضرمع شمساشعة

المورقات

Hélias Édition



- 4 - أصابع بالسورمي
- 6 - أصابع بالطنون
- 8 - أصابع بالدجاج
- 10 - أصابع بالقمرون
- والنختر
- 12 - أصابع بالصل
- والدجاج
- 14 - أصابع بالقمرون

- 16 - أصابع بالكفتة
- والقمرون
- 18 - أصابع بالصويا
- والقمرون
- 20 - بريوات بالدجاج
- واللوز



- 22 - بريوات بالفولالة
- 24 - بريوات بالبجن
- 26 - بريوات بالمخ
- 28 - بسطيلة بالكريمة



- 30 - بسطيلة بالسمك
- والقشدة
- 32 - بسطيلات صغيرة
- بفواكه البدر
- 34 - بسطيلات صغيرة
- بالنختر



- 36 - بسطيلات صغيرة
- بكفتة الديك الرومي
- 38 - بسطيلات بالفواكه
- الطرية
- 40 - بسطيلات صغيرة
- بالبن والفواكه الجافة
- 42 - بسطيلة بالفواكه
- وأملو



- 43 - بسطيلات صغيرة
- معصرة باللوز
- 44 - رغيف معصرة
- بالسبانخ
- 46 - رغيف معصرة
- بالكفتة والنختر
- 48 - رغيف باللوز
- 50 - مختصات بالكفتة
- 52 - مورقات بالكفتة





أصابع بالسوريي

مقادير الورقة.

250 غ ورقة بسطيلة
10 سل عجينة سائل

مقادير الحشوة.

80 غ ملفوف أخضر
(كروم) مقطع شرائح
رقيقة

حبة كراث مفرومة

100 غ صوجا طرية

فص ثوم مفروم

5 سل زيت

20 غ زبدة

10 قطع سوريي

2 حبات جزر محكوك

2 ملاعق كبيرة

بققدونس مفروم

2 ملاعق كبيرة صلصة

الصوجا

ملعقة كبيرة جلجلان

ملح، إبنزار

حمام زيت للقلي

طريقة التنضير.

في مقلاة كبيرة يسخن الزيت والزبدة ويشحر فيهما
الثوم، الكراث، الملفوف والصوجا لمدة 10 دقائق ثم
يفرغ الك في إناء.

يضاف إليهم السوريي مقطع دوائر، الجزر المحكوك،
صلصة الصوجا، الجلجلان، البقدونس والتوابل ثم يمزج
الك.

تقطع أوراق البسطيلة شرائط طويلة متساوية الحجم.
يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على
شكل أصبع (أنظر طريقة الطهي ص 60). يُلصق بالعجين
السائل.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تقلي الأصابيح المحشوة في حمام زيت ساخن حتى
يصبح لونها ذهبيا. تصفى وتوضع فوق الورق النشاف.
تقدم الأصابيح المحشوة بالسوريي مرفوقة بشرائح
الليمون الحامض.

ملاحظة.

السوريي هو عبارة عن هبرة السمك الأبيض منسمة
بنكهة السلطعون أو سرطان البحر ومحضرة على شكل
أصابع، تباع جاهزة في المحلات التجارية الكبرى.
يمكن في حالة عدم توفر السوريي تعويضه بشرائح
سمك أبيض مبخرة.

أصابع بالطنون

مقادير الورقة:

- 250 غ ورقة بسطيلة
- 10 مل عجينة سائل
- 25 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

- 200 غ طون معلب
- 2 حبات قرع محكوك
- 2 حبات جزر محكوك
- 100 غ فطر مقطع
- قطعة رقيقة

- حبة بصل مفرومة
- 50 غ زيتون أخضر
- بدون نوى مقطع

- 5 مل زيت المائدة
- 2 ملاعق كبيرة
- بقدونس مفروم

- 1/2 ملعقة صغيرة
- عريسة
- 1/2 ملعقة صغيرة

ملح

طريقة التحضير:

في مقلاة يصب الزيت ويشحر البصل حتى يصبح لونه شفافا. يضاف إليه القرع، الجزر والفطر ويترك الك

ينضج لمدة 5 دقائق مع التحريك.

تترك المقلاة من فوق النار وتوضع الخضار في إناء.

يضاف إليها الطون، الزيتون الأخضر، البقدونس، العريسة والملح ويمزج الخليط جيدا.

تقطع ورقة البسطيلة شرائط متساوية الحجم، يوضع

قليق من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على شكل

أصبع (أنظر طريقة الطي ص 60). يُلصق بالعجين

السائل، يدهن بالزبدة ويوضع فوق الصينية مغطاة بورق

السيلغيزي.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة

حتى تتحمر الأصابع.





أصابع بالدجاج

طريقة التنضير:

تنقع الشعيرية الصينية في الماء المغلى لمدة 5 دقائق، تصفى وتقطع. في مقلاة يسخن الزيت ويشحر الثوم والكراث إلى أن يصبح لونهما شفافا. في كسرولة يصب الخلد يضاف إليه السكر والملفوف مقطع ويترك فوق النار لمدة 5 دقائق مع التحريك. في إناء يوضع أبيض الدجاج المشوي، يضاف إليه الثوم، الكراث، الملفوف، الجلجلان، الشعيرية، الثوم القسبي، صلصة الصوجا والتوابل ثم يخلط الكل جيدا. تقطع أوراق البسبيلة شرائط طويلة متساوية الحجم، يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط يلف على شكل أصبع (أنظر طريقة الطهي ص 60)، يلصق بالعجين السائل. يدهن الأصبع المحشو بالزبدة ويوضع فوق صينية فرن مغطاة بورق السيلغيريزي. تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر. تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر أصابع الدجاج. تقدم أصابع الدجاج فوق فراش من السلطة مرفوطة بصلصة الصوجا وصلصة الفلفل الحار.

مقادير الورقة:

- 250 غم ورقة بسبيلة
- 10 سل عججن سائل
- 25 غم زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

- حبة كراث مقطعة
- شرائح رقيقة
- فص ثوم مفروم
- 1 أبيض الدجاج
- (صدر) مشوي ومقطع
- على الطول
- 100 غم ملفوف أخضر
- (كروم) مقطعا رقيقا
- ملعقة كبيرة ثوم
- قسبي مفروم
- 20 غم شعيرية صينية
- ملعقة كبيرة زيت
- المائدة
- 2 ملاعق كبيرة خل
- ملعقة كبيرة سكر
- سنيدة
- ملعقة كبيرة جلجلان
- محرر
- 2 ملاعق كبيرة صلصة
- الصوجا
- ملح، إبرار

أصابع بالقمرون والخضر

طريقة التنضير:

في مقلاة يسخن الزيت ويشحر البصل إلى أن يصبح لونه شفافا، يضاف إليه الفطر وسكينجيري ثم يترك الك فوق النار لمدة 5 دقائق.

يضاف الجزر، الملفوف، صلصة الصوجا والتوابل إلى خليط البصل والفطر مع التحريك لمدة 10 دقائق.

في مقلاة أخرى يشحر القمرون مع الزبدة فوق نار قوية لمدة 5 دقائق، في إناء تمزج الخضر مع القمرون.

كاوكاو والبقدونس.

تقطع أوراق البسبيلة شرائط طويلة متساوية الحجم.

يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط، يلف على شكل أصبع (أنظر طريقة الطهي ص 60)، يلف بالعجين

المائل، يدهن بالزبدة ويوضع فوق صينية فرن مغطاة

بورق السيلغيريبيزي.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة

حتى تتحمر الأصابع.

تقدم أصابع القمرون فوق فراش من السلطة مرفوقة

بصلصة الصوجا.

مقادير الورقة:

250 غ ورقة بسبيلة

10 سل عجينة سائل

25 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

2 حبات جزر محكوك

80 غ ملفوف أخضر

(كروم) مقطعا رقيقا

حبة بصل مفرومة

50 غ فطر طري مقطع

شرائح رقيقة

ملعقة صغيرة

سكينجيري طري محكوك

300 غ قمرون مقشر

2 ملاعق كبيرة

بقدونس مفروم

2 ملاعق كبيرة صلصة

الصوجا

3 ملاعق كبيرة زيت

المائدة

20 غ زبدة

30 غ كاوكاو محمص

مقشر ومهرمش

ملح، إيزار





أصابع البصل والدجاج

مقادير الورقة، طريقة التدبير.

- 250 غ ورقة بمسطيلة
10 سل عجين سائل
25 غ زبدة مذوبة
- مقادير الحشوة،
500 غ أبيض الدجاج
4 حبات بصل مفرومة
6 ملاعق كبيرة
بقدونس مفروم
1/2 ملعقة صغيرة
سكينجبر
1/2 ملعقة صغيرة
إبزار
ملعقة صغيرة ملح
1/2 ملعقة صغيرة
زعفران
5 سل زيت المائدة
- يقطع أبيض الدجاج قطعاً صغيرة توضع في إناء.
تضاف إليها التوابل ويصلى مفرومة، تغطى وتترك لمدة
ساعتان في الثلاجة.
في مقلاة يشحر البصل المتبقي مع الزيت إلى أن
يصبح شفافاً، يضاف إليه الدجاج المرقد مع التوابل.
تغطى المقلاة ويترك الكك ينضج على نار خفيفة حتى
يتبخر ماء البصل والدجاج.
5 دقائق قبل إزالة المقلاة من فوق النار يضاف
البقدونس. تترك الحشوة تبرد.
تقطع أوراق البصل شرائط طويلة متساوية الحجم.
يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويبلغ على
شكل أصبع (أنظر طريقة الطهي ص 60). يلصق بالعجين
السائل.
تدهن الأصابع المحشوة بالزبدة، تصفف فوق صينية
مغطاة بورق السيلغيريزي وتدخل لفرن مسخن على
درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر.
تقدم الأصابع المحشوة بالدجاج والبصل ساخنة.

أصابع بالقمرون

طريقة التحضير:

تنقع الشعيرة الصينية في الماء المغلي لمدة 5 دقائق ثم تصفى.

في مقلاة يسخن زيت الزيتون ويشحر فيه البصل والثوم لمدة 5 دقائق. يضاف القمرون مقشرا ويترك فوق نار قوية لمدة 4 دقائق.

في إناء يوضع القمرون. تضاف إليه الشعيرة الصينية، التوابل، عصير الليمون الحامض والبقدونس.

تقطع أوراق البسبيلة شرائط طويلة متساوية الحجم. يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط. يلف على شكل أصبع (أنظر طريقة الطهي ص 60). يلفق بالعجين

السائل. يدهن الأصبع المحشو بالزبدة ويوضع فوق صينية فرن مغطاة بورق السيلغيريزي.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر.

نصائح:

يمكن تقديم هذه الأصابع مرفوقة بأوراق الخس، القزبر والنعناع كما يمكن تزيينها بقطع من الليمون الحامض والخيار المخل.

مقادير الورقة:

250 غ ورقة بسبيلة

10 سل عجينة سائل

25 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

50 غ شعيرة صينية

500 غ قمرون مقشر

حبة بصل مفرومة

فص ثوم مفروم

3 ملاعق كبيرة

بقدونس

ملعقة صغيرة ملح

ملعقة صغيرة فلفل

أحمر حار

ملعقة صغيرة فلفل

أحمر حلو

5 سل عصير ليمون

حامض

10 سل زيت الزيتون





أصابع الكفتة والقمرن

مقادير الورقة

250 غم ورقة بسطيلة

10 مل عجين سائل

مقادير الحشوة

50 غم شعيرية صينية

250 غم قمرن مقشر

250 غم كفتة

فص ثوم مفروم

حبة بصل مفرومة

حبة جزر محكوك

3 ملاعق كبيرة

بقدونس

ملعقة صغيرة إيزار

ملعقة صغيرة ملح

ملعقة صغيرة كمون

ملعقة صغيرة فلفل

أحمر حار

ملعقة صغيرة فلفل

أحمر حلو

6 مل زيت الزيتون

حمام زيت للقلي

طريقة التنضير

تنقع الشعيرية الصينية في الماء المخلّى لمدة 5 دقائق ثم تصفى.

في مقلاة يسخن قليل من زيت الزيتون ويشحر البصل والثوم لمدة 5 دقائق. يضاف إليهم القمرن ويترك لينضج فوق نار قوية لمدة 5 دقائق.

في مقلاة أخرى يسخن ما تبقى من زيت الزيتون وتشحر فيه الكفتة مقلّقة.

في إناء يوضع القمرن، الكفتة، الشعيرية الصينية، الجزر، البقدونس والتوابل ويمزج الكك جيدا.

تقطع أوراق البسطيلة شرائط طويلة متساوية الحجم.

يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على شكل أصبع (أنظر طريقة الطهي ص 160). يلمص بالعجين

السائل.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تقلي الأصابيح المحشوة في حمام زيت ساخنة حتى يصبح لونها ذهبيا، تصفى وتوضع فوق الورق النشاف.

تقدم أصابع الكفتة والقمرن مرفوقة بالأرز المبخر، صلصة الصوجا والصلصة الحارة.

أصابع بالصوجا والقمرن

طريقة التحضير:

في مقلاة فوق النار يصب الزيت ويشحر فيه البصل
والسكينجبير لمدة 5 دقائق. يضاف الملفوف مقطعا
والصوجا الطرية مع التحريك لمدة 5 دقائق.
ينقع القمرن في الماء المغلى لمدة 3 دقائق. يصفى
ويقتلع قطعا صغيرة. في نفس الماء تنقع الشعيرية
الصينية لمدة 5 دقائق ثم تصفى.
في إناء تمزج الخضار مع الشعيرية، القمرن، التوابل.
صلصة الصوجا والقزبر الطري المفروم.

تنقع ورقة الأرز في الماء الدافئ، تزال برفق ثم تبسط
فوق طاولة مبللة، يوضع فوق طرف الورقة قليل من
الحشوة ثم تلف على شكل أصبع.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.
تقدم الأصابع المحشوة مرفوقة بصلصة الصوجا وأوراق
الخص.

نصائح:

يمكن طهي الأصابع المحشوة في كسكاس على البخار
لمدة 10 دقائق إذا أردنا تقديمها ساخنة.

مقادير الورقة:

16 ورقة أرز

مقادير الحشوة:

حبة بصل مفرومة

2 سم سكينجبير طري

محكوك

10 سل زيت المائدة

2 حبات جزر محكوك

80 غ ملفوف أخضر

(كروم) مقطعا رقيقا

200 غ قمرن مقشر

50 غ شعيرية صينية

150 غ صوجا طرية

2 ملاعق كبيرة صلصة

الصوجا

2 ملاعق كبيرة قزبر

مفروم

ملح

إبراز



بريوات بالدجاج واللوز

مقادير الورقة:

- 250 غ ورقة بسطيلة
- 10 سل عجينة سائل
- 25 غ زبدة مذوبة

مقادير الدجاج:

- 300 غ أبيض
- الدجاج (صدر) مفروم
- حبة بصل مفرومة
- 20 غ زبدة
- قبصة رأس الحانوت
- 1/4 ملعقة صغيرة
- إبرار

1/2 ملعقة صغيرة

سكينجبير

ملعقة صغيرة قرفة

ملعقة كبيرة ماء الزهر

1/2 ملعقة صغيرة ملح

2 ملاعق كبيرة

بقدونس مفروم

مقادير اللوز:

- 100 غ لوز مسلوق
- مقشر ومحمّر
- 50 غ سكر الصقيك
- 1/4 ملعقة صغيرة
- مسكة حرة مدقوقة

طريقة التحضير:

في مقلاة تذوب الزبدة ويشعر البصل لمدة 5 دقائق. تضاف إليه كفتة الدجاج مفتتة والتوابل ويترك الكك لمدة 10 دقائق. يخلط اللوز مع السكر والمسكة الحرة ثم يطحن الكك جيدا.

يضاف عجينة اللوز، ماء الزهر والبقدونس إلى خليط الدجاج ويمزج الكك جيدا.

تقطع أوراق البسطيلة شرائط طويلة متساوية الحجم. يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على شكل مثلث (أنظر طريقة الطهي ص 61). يلف بالعجين السائل. يدهن بالزبدة ويوضع فوق صينية مغطاة بورق السيلغيريزي.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر البريوات.

نصائح:

يمكن تقديم البريوات مزينة بالسكر الصقيك والقرفة. أنظر طريقة تحضير رأس الحانوت في آخر الكتاب.



بريوات بالفولاعة

مقادير الورقة:

- 250 غم ورقة بسطيلة
- 10 سل عجينة سائل
- 25 غم زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

- 4 فولاعة غنمي مقشرة ومقطعة
- 2 حبات بصل مفرومة
- حزمة صغيرة بقندونس مفرومة
- ملعقة صغيرة سم بلدي
- ملعقة كبيرة زيت المائدة
- ملعقة صغيرة سكينجبير
- 1/4 ملعقة صغيرة قرقة
- 1/4 ملعقة صغيرة زعفران حر مدقوق
- 2 بيضات
- ملح، إيزار

طريقة التصنيع:

في إناء توضع الفولاعة مقطعة يضاف إليها البصل، نصف كمية البقدونس، السم البلدي والتوابل، يخلط الك برفق ويحتفظ به جانبا لمدة ساعة.

في مقلاة يسخن الزيت تضاف إليه الفولاعة وتترك للتضج لمدة 15 دقيقة حتى يتبخر السائل.

يطرب البيض ويضاف إلى الفولاعة ثم يترك فوق نار خفيفة حتى ينضج البيض.

يزال الخليط من فوق النار ويضاف إليه ما تبقى من البقدونس.

تقطع أوراق البسطيلة شرائط طويلة متساوية الحجم، يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على شكل مثلث (أنظر طريقة الطهي ص 61)، يلصق بالعجين السائل، يدهن بالزبدة ويوضع فوق صينية فرن مغطاة بورق السيلفييريزي.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر البريوات.





بريوات بالجبن

مقادير الورقة:

250 غ ورقة بسطيلة

10 سل عجين سائل

مقادير الحشوة:

5 سل زيت الزيتون

3 حبات قرع محكوك

فص ثوم مفروم

قليل من الزعتر

مدقوق

3 بيضات

4 ملاعق كبيرة

يقدونس مفروم

1/2 ملعقة صغيرة

إبرار أو فلفل أحمر

حار

قبصة ملح

500 غ جبنة أبيض

ملعقة كبيرة عسل

حمام زيت للقللي

طريقة التحضير:

في مقلاة يسخن الزيت ويشحر الثوم. يضاف إليه القرع مع التحريك إلى أن يتبخر ماؤه كليا. يفرغ الخليط في إناء. ويضاف إليه الجبن، التوابل، العسل، الزعتر، البيض واليقدونس ثم يمزج الكك جيدا.

تقطع أوراق البسطيلة شرائط طويلة متساوية الحجم. يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على شكل مثلث (أنظر طريقة الطهي ص 61). يلف بالعجين السائل.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تقلي البريوات في حمام زيت ساخن حتى يصبح لونها ذهبيا، تصفى ثم توضع فوق الورق النشاف. تقدم بريوات الجبن فوق فرائش من الخصد.

نصائح:

يمكن دهن البريوات بقليل من الزبدة وإدخالها لتتصحم في فرن مسخن على درجة حرارة متوسطة لمدة 15 دقيقة حتى تتحمر.

قبل إستعمال الجبن ينصح بوضعه في ثوب نظيف وعصره لازالة فائض الماء حتى لا تتمزق ورقة البسطيلة. يستعمل العسل في هذه الوصفة لكي يخفف من حموضة الجبن.

بريوات بالمش

مقادير الورقة:

- 250 غ ورقة بسطيلية
- 10 سل عجينة سائل
- 25 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

- 2 مخ غنمي
- 2 ملاعق كبيرة خل
- 2 حبات بطاطس
- مسلوقة ومطحونة
- 2 حبات طماطم بدون بذور ومحكوكا
- 3 ملاعق كبيرة قزبر مفروم
- 3 فصوص ثوم مدقوق
- ملعقة صغيرة كمون
- ملعقة صغيرة فلفل أحمر حلو
- ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار
- ملعقة صغيرة ملح
- 4 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 2 ملاعق كبيرة عصير ليمون حامض
- 2 بيضات

طريقة التصنيع:

في كصرولة يسلق المش في الماء المغلي مع 2 ملاعق كبيرة خل لمدة 6 دقائق. يصفى المش وتزال له القشرة والحروق ثم يقطع.

في إناء تمزج التوابل مع الثوم، القزبر والزيت للحصول على شرمولة. يبرد المش في الشرمولة لمدة نصف ساعة.

في مقلاة فوق نار خفيفة توضع الطماطم مع التحريك إلى أن يتبخر ماؤها، يضاف إليها المش والشمولة حتى ينضج ويسقى بعصير الليمون الحامض.

في إناء يفتس البيض يضاف إليه عجينة البطاطس والمش مع الصلصة، يمزج الك للحصول على حشوة مندمجة.

نقطع أوراق البسطيلية شرائط طويلة متساوية الحجم، يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط ويلف على شكل مثلث (أنظر طريقة الطهي ص 61)، يلصق بالعجين السائل. يدهن بالزبدة ويوضع فوق صينية مغطاة بورق السيلغفيري.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر. تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة متوسطة حتى تتحمر البريوات.

تقدم البريوات مزينة بشرائح الليمون الحامض.





بسطيلة بالكرامة

مقادير الورقة، طريقة التنضير.

- 12 ورقة بسطيلة
25 غ زبدة مذوبة
مقادير الكريمة:
1/2 لتر حليب
1/4 كأس صغير ماء
الزهر
عود قرقة
3 أصفر البيض
ملعقة كبيرة نشا
60 غ سكر سنيذة
20 غ زبدة
مقادير اللوز:
250 غ لوز مسلووق،
مقشر ومحمّر
100 غ سكر سنيذة
1/4 ملعقة صغيرة
مسكة حرة مدقوقة
ملعقة كبيرة ماء
الزهر
ملعقة صغيرة قرقة
مدقوقة
- في كسرولة يعلّى الحليب مع نصف كمية السكر، ماء الزهر وعود القرقة. في إناء يطرب أصفر البيض مع ما تبقى من السكر ثم يضاف إليه النشا.
- يضاف الحليب ساخناً على خليط البيض مع التحريك حتى تندمج العناصر. يفرغ الخليط في كسرولة ويوضع فوق النار مع التحريك للحصول على كريمة ثقيلة.
- ترفع الكريمة من فوق النار وتضاف إليها الزبدة، يحرك الخليط بملعقة خشبية حتى تندمج الزبدة مع الكريمة، تفرغ الكريمة في سلطانية، تغطى بالبلاستيك الغذائي وتوضع في الثلاجة. تدهن ورقة البسطيلة بالزبدة وتغطى بأخرى للحصول على 6 أوراق بسطيلة مزدوجة، تصلف في صينية ثم تدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق حتى تتحمر.
- يهرمش اللوز، يوضع في إناء ويضاف إليه السكر، المسكة الحرة، ماء الزهر والقرقة ويخلط الكك جيداً.
- مباشرة قبل التقديم، توضع ورقة بسطيلة محمّرة في طبق، تدهن بطبقة من الكريمة، ترش بقليل من اللوز وتغطى بورقة بسطيلة ثانية، تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر. تزين آخر ورقة باللوز.

بسطيلة بالسمك والقشدة

طريقة التنضير:

تنقع الشعيرية الصينية في الماء المغلي لمدة 5 دقائق حتى تنتفخ ثم تصفى وتقطع. في مقلاة فوق نار قوية تسخن نصف كمية الزبدة ويشحر فيها القمرون لمدة 4 دقائق ثم يفرغ في إناء. تقطع شرائح السمك وتنشر فيما تبقى من الزبدة لمدة 10 دقائق. يضاف السمك إلى القمرون ويصفى من الماء الذي افرزاه.

في مقلاة يصب ماء السمك والقمرون يضاف اليه الثوم والبصل ويتركا فوق النار مع التحريك إلى أن ينضجا. تضاف القشدة الطرية والتوابل وبعد الخليان ترفع المقلاة من فوق النار ويضاف الجبن المحكوك.

تفرغ القشدة المنسمة بالبصل والجبن والثوم فوق السمك والقمرون. يضاف إليهم القزير والشعيرية الصينية ويمزج الكك جيدا.

يدهن قالب كبير بالزبدة. تصف أوراق البسبيلة في القالب ثم توضع ورقة في القعر تدهن بقليل من الزبدة. وتملأ بحشوة السمك ثم تجمع حواشي الأوراق نحو الوسط حتى تغطي الحشوة وتلتصق بأصفر بيضة وتغطي بورقة بسبيلة (أنظر طريقة طهي البسبيلة ص 462).

تدهن البسبيلة بالزبدة وتدخلك لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر.

تخرج البسبيلة من الفرن تزين بالجبن المحكوك القمرون وشرائح الليمون الحامض.

مقادير الورقة:

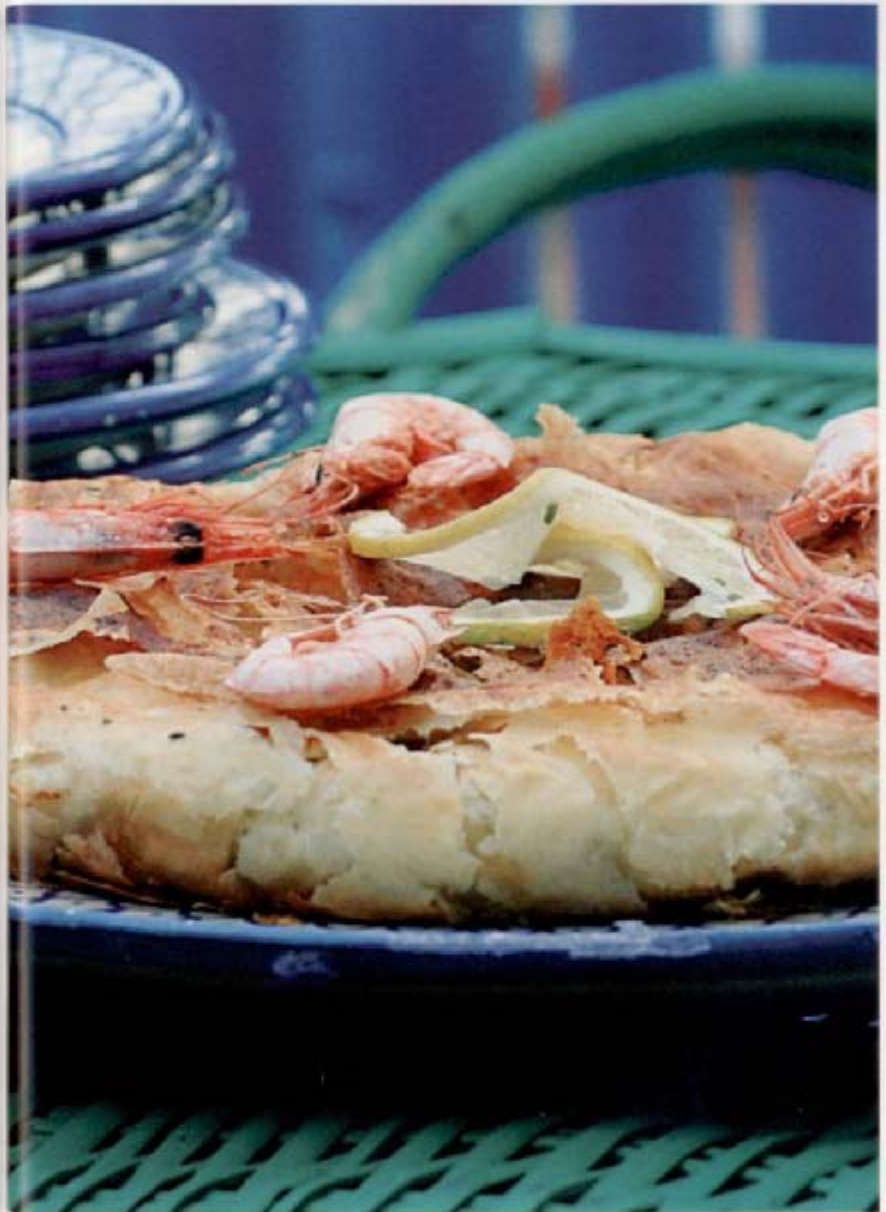
500 غ ورقة بسبيلة
1 أصفر بيضة
50 غ زبدة مذوبة
مقادير الحشوة:
1 كلغ شرائح سمك
الموسطيل (أو سمك أبيض)

500 غ قمرون مقشر
50 غ زبدة
2 فصوص ثوم مفروم
حبة بصل مفرومة
4 ملاعق كبيرة قزير
مفروم

100 غ شعيرية صينية
20 سل قشدة طرية
ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة فلفل
أحمر حلو
ملعقة صغيرة فلفل
أحمر حار
50 غ جبنة محكوك

للتزيين:

6 حبات قمرون
6 شرائح الليمون
الحامض
50 غ جبنة أحمر
محكوك



بسيطلات صغيرة بفواكه البحر

طريقة التحضير:

تنقع الشعيرية الصينية والفطر الأسود اليابس في الماء المغلي لمدة 5 دقائق ويصفى الك ويقطع الفطر الأسود إلى قطع صغيرة.
في مقلاة فوق نار قوية يشحر القمرون والكمار في قليل من زيت الزيتون لمدة 5 دقائق.
في مقلاة أخرى تشحر مكعبات السمك، الثوم والبصل مع قليل من الزيت لمدة 8 دقائق.
في إناء تخلط فواكه البحر، السمك، الشعيرية الصينية، الفطر، التوابل وباقي المقادير ثم يمزج الك جيداً.
يدهن قالب صغير (قطره 10 سم) بالزبدة. توضع ورقة بسطيلة وسط القالب. تدهن بقليل من الزبدة، تغطى بورقة أخرى وتملأ بالحشوة. تجمع حواشي الورقة نحو الوسط حتى تغطي الحشوة. تدهن البسطيلة بقليل من الزبدة وتقلب في صينية مغطاة بورق السيلفييريزي الحقة المطوية نحو الأسفل.
تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.
تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر البسيطلات.
تقدم البسيطلات فوق فراش من الخس.

مقادير الورقة:

500 غم ورقة بسطيلة
100 غم زبدة مذوبة

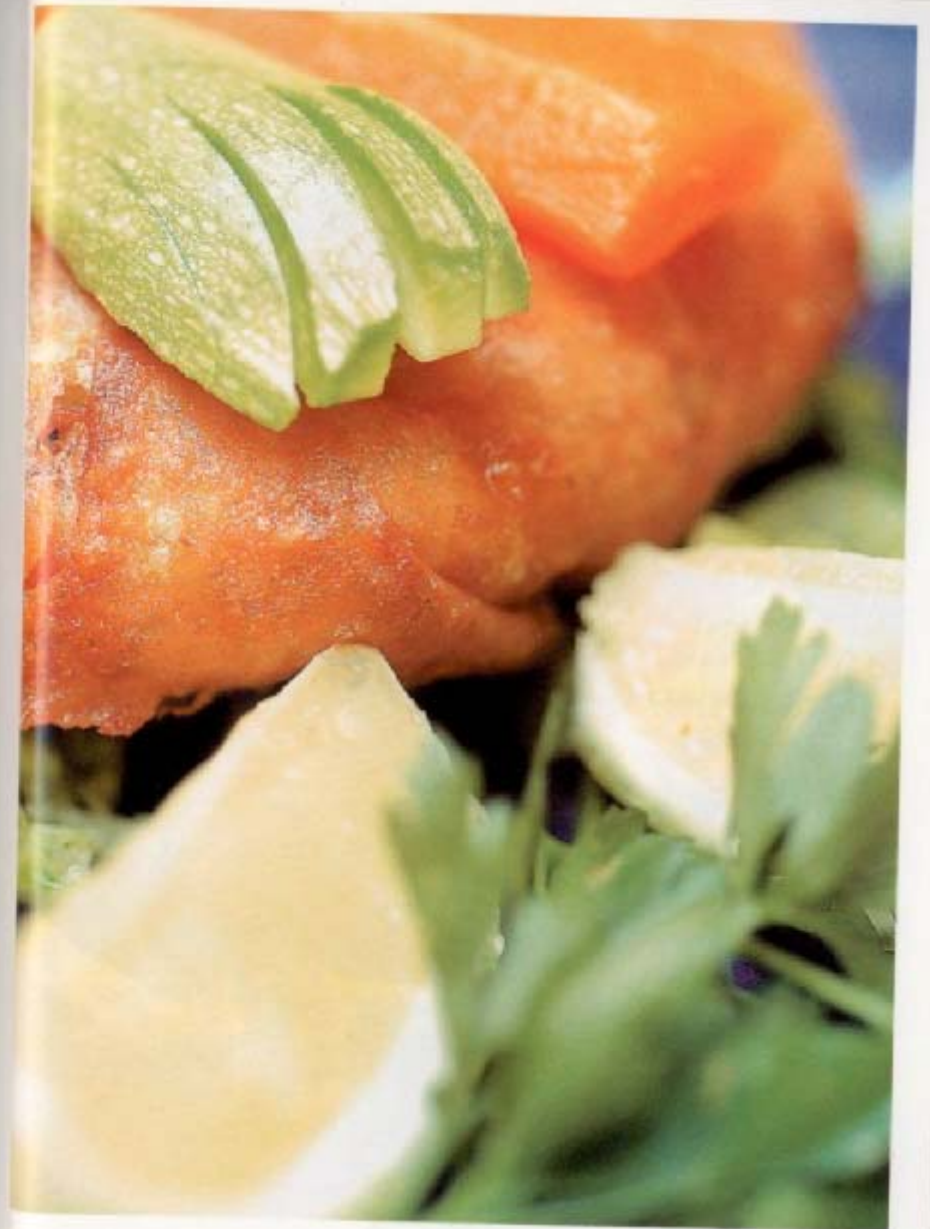
مقادير الحشوة:

300 غم قمرون مقشر
250 غم سمك أبيض مقطع
مكعبات كبيرة
300 غم كمار مقطع
250 غم شعيرية صينية
80 غم زيتون أخضر مقطع
قطعاً صغيرة
250 غم فطر معلب مقطع
قطعاً صغيرة
4 حبات فطر أسود يابس
1/2 ليمونة حامضة مرقدة
مقطعة مكعبات
فص ثوم مفروم
حبة بصل محكوك
4 ملاعق كبيرة قزير مفروم
10 مل زيت الزيتون
1/2 ملعقة صغيرة ملح
1/2 ملعقة صغيرة إيزار
1/4 ملعقة صغيرة فلفل حار
للتزين:
أوراق الخس

بسطليات صغيرة بالنضر

مقادير الورقة، طريقة التنضير،

- 250 غ ورقة بسطلية
25 غ زبدة مخبوبة
- 250 غ جزر
250 غ لفت
- 250 غ قرع أخضر
250 غ ملفوف أخضر
- نصف حبة فلفل أخضر
2 فصص ثوم مفروم
- حزمة بقدونس مفرومة
10 سل زيت الزيتون
- 80 غ شعيرية صينية
4 ملاعق كبيرة صلصة الصوجا
- 4 ملاعق كبيرة صلصة المحار
- تغسل الخضار، تقشر وتقطع شرائح رقيقة على الطول (جوليين). تنقع الشعيرية الصينية في ماء مغلي لمدة 5 دقائق وتصفى.
- في مقلاة يسخن زيت الزيتون وتشر الخضار مع الثوم لمدة 10 دقائق. تضاف إليهم الشعيرية، التوابل، البقدونس، صلصة المحار وصلصة الصوجا.
- يدهن قالب صغير (قطره 10 سم) بالزبدة. توضع ورقة بسطلية وسط القالب، تدهن بقليل من الزبدة، تغطى بورقة أخرى وتملأ بالحشوة. تجمع حواشي الورقة نحو الوسط حتى تغطي الحشوة. تدهن البسطيلة بقليل من الزبدة وتقلب في صينية مغطاة بورق السيلفييريزي الجافة المطوية نحو الأسفل.
- تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.
- تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر البسطيلات.





بسيطلات صغيرة بكفتة الديك الرومي

مقادير الورقة:

700 غ ورقة بسطيلة
100 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

حبة بصل مفروم
5 مل زيت المائدة
500 غ كفتة ديك
رومي (بيبي)

300 غ جزر محكوك

100 غ شعيرية صينية

4 حبات فطر أسود

2 فصوص ثوم مفروم

80 غ زيتون أخضر

مقطع قشور صغيرة

4 ملاعق كبيرة قزبر

وبقدونس مفروم

2 ملاعق كبيرة صلصة

الصوجا

قشرة نصف ليمونة

حامضة مرقدة مقطعة

قطر صغيرة

1/2 ملعقة صغيرة

إبرار

1/2 ملعقة صغيرة

ملح

ملعقة صغيرة هريسة

طريقة التحضير:

تنقع الشعيرية الصينية في الماء المغلي لمدة 5 دقائق وتصفى. ينقع الفطر الأسود في الماء لمدة 10 دقائق. يصفى ويقطع في مقلية يسخن الزيت ويشر البصل والثوم إلى أن يصبح لونهما شفافا. تضاف إليهما كفتة الديك الرومي والجزر المحكوك ويترك الكك ينضج لمدة 10 دقائق.

في إناء يوضع خليط الكفتة والجزر. تضاف إليه الشعيرية الفطر وباقي العناصر ثم يمزج الكك برفق. يدهن قالب صغير (قطره 10 سم) بالزبدة. توضع ورقة بسطيلة وسط القالب. تدهن بقليل من الزبدة. تغطى بورقة أخرى وتملأ بالخليط. تجمع حواشي الورقة نحو الوسط حتى تغطي الحشوة. تدهن البسطيلة بقليل من الزبدة وتقلب في صينية مغطاة بورق الميليفيريزي الجففة المطوية نحو الأسفل.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر. تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر البسيطلات.

نصائح:

تقدم البسيطلات مزينة بشرائح الليمون الحامض والطماطم. كما يمكن تقديمها مزينة بالجبن المحكوك. يرش الجبن المحكوك فوق البسيطلات مباشرة بعد إخراجها من الفرن.

بسطليات بالفواكه الطرية

مقادير الورقة: **طريقة التحضير:**

250 غ ورق بسطلية

تغسل الفواكه وتقطع نصف دوائر رقيقة.

50 غ زبدة مذوبة

في إناء يوضع التفاح، الإجاص والخوخ ويمسح الك

مقادير التوت:

بعصير الليمون الحامض حتى لا يصبح لونهم أسوداً.

250 غ خوخ

تقطع أوراق البسطلية بواسطة قطاعة حلوى قطرها 10

250 غ برفوق

سم.

250 غ تفاح

تدهن الأوراق بالزبدة وتدخّل لفرن مسخن على درجة

250 غ إجاص

حرارة متوسطة حتى تتحمر.

عصير ليمونة حامضة

في إناء تطرب القشدة الطرية مع السكر الصقيل

20 مل قشدة طرية

للحصول على كريمة شانتيي، تنسم بماء الزهر.

باردة

في طبق التقديم توضع ورقة بسطلية، تدهن بقليل من

40 غ سكر صقيل

كريمة شانتيي، تصف فوقها قطع الفواكه وتغطي بورقة

3 ملاعق كبيرة ماء

بسطلية ثانية تزين بدورها بشرائح الفواكه على شكل

الزهر

وردة. تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

للترتين:

عند التقديم تزين البسطليات بالتوت وعصير الكيوي.

250 غ توت

عصير الكيوي





بسطليات صغيرة بالجبن والفواكه الجافة

طريقة التحضير:

في إناء يوضع الجبن تضاف إليه التوابل، الزبيب والتمر مقطعان قطعاً صغيرة. يهرش اللوز والكركاع مع السكر المسببة ويضاف الك إلى خليط الجبن. يدهن قالب صغير (قطره 10 سم) بالزبدة. توضع ورقة بسطيلة وسط القالب، تدهن بقليل من الزبدة، تغطى بورقة أخرى وتملأ بحشوة الجبن والفواكه الجافة. تجمع حواشي الورقة نحو الوسط حتى تغطي الحشوة. تدهن البسطيلة بقليل من الزبدة وتقلب في صينية مغطاة بورق الميلغريزي الجففة المطوية نحو الأسفل. تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر. تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر البسطليات. تقدم البسطليات مزينة بالسكر الصقيل.

مقادير الورقة:

250 غم ورقة بسطيلة
متوسطة الحجم
10 سل عجين سائل
100 غم زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

400 غم جبن أبيض
100 غم زبيب
250 غم لوز مسلوقة
ومقشر

100 غم كركاع محمر
150 غم تمر
قبصة قرنفل
قبصة كوزة محكوكة

قبصة قرفة
قبصة مسكا حرة
100 غم سكر سنيدة

للتزين:

سكر صقيل

بسبيلة بالفواكه وأملو

طريقة التحضير:

تدهن ورقة البسبيلة بالزبدة وتغطي بأخرى للحصول على 6 أوراق بسبيلة مزدوجة. تصفف في صينية ثم تدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق حتى تتحمر.

تغسل الفواكه، تقشر وتقطع شرائح ثم تسقى بعصير الليمون الحامض.

في مقلاة فوق نار خفيفة تذوب الزبدة والعسل وتضاف إليهما شرائح الفواكه مع التحريك برفق لمدة 5 دقائق حتى تتعسل. قبل رقع الكسولة من فوق النار يضاف أملو ويمزج مع الفواكه.

في طبق التقديم توضع ورقة البسبيلة، يوضع فوقها قليل من خليط الفواكه وتغطي بورقة بسبيلة ثانية تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تزين البسبيلة بالسكر الصقيل وقطع التين الطري.

نصيته:

لتحضير أملو يرش اللوز المحمر بقليل من الملح، يوضع في رحي خاصة وأثناء طحنه يصب عليه زيت أركان لتخفيف عجينة اللوز التي تمزج مع قليل من العسل الطبيعي قبل تقديمه مع الخبز وجميع أنواع الفطائر.

أصل أملو من منطقة سوس جنوب المغرب.

مقادير الورقة:

12 ورقة بسبيلة من

حجم متوسط

25 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

حبة إجاز

حبة تفاح

حبة موز

عصير نصف ليمونة

حامضة

50 غ أملو

20 غ زبدة

50 غ عسل

التزيين:

100 غ تين طري

سكر الصقيل

بسبيلات صغيرة معمرة باللوز

طريقة التحضير:

في إناء يخلط جيدا اللوز، السكر والتوابل ثم يطحن في طعانة يدوية للحصول على خليط أملس يعجن خليط اللوز جيدا بماء الزهر والزبدة ويحتفظ به جانبا.

يدهن قالب صغير (قطره 10 سم) بالزبدة. توضع ورقة بسبيلة وسط القالب، تدهن بقليل من الزبدة تغطي بورقة أخرى وتملأ بحشوة اللوز. تجمع حواشي الورقة نحو الوسط حتى تغطي الحشوة. تدهن البسبيلة بقليل من الزبدة وتقلب في صينية مغطاة بورق الميلغريزي الجففة المطوية نحو الأسفل.

تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر. تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر البسبيلات.

تخرج الصينية من الفرن وتزين البسبيلات بالسكر الصقيل قبل التقديم.

نصيته:

يمكن تقديم البسبيلات مسقية بالعسل الدافئ المنسم بماء الزهر والمسكة الحرة ومزينة باللوز مقشر، محمر ومهرمش.

مقادير الورقة:

500 غ ورقة بسبيلة

صغيرة الحجم

25 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشوة:

1 كغ لوز مسلوقة

مقشر ومحمر

500 غ سكر سنيدة

8 سل ماء الزهر

50 غ زبدة مذوبة

ملعقة صغيرة قرفة

1/2 ملعقة صغيرة

مسكة حرة مدقوقة

قيصة ملح

التزيين:

100 غ سكر صقيل



رغائف معمرة بالسبانخ

طريقة التحضير

المقادير

- | | |
|---|-----------------------|
| تفرز حزمات السبانخ، تغسل، تصفى من الماء وتقطع. | 600 غ عجيين |
| في مقلاة تذوب الزبدة ويشحر الفطر الطري فوق نار قوية لمدة 5 دقائق ثم تضاف إليه السبانخ، الثوم، القزبر والتوابك، يخلط الكك جيدا ويترك فوق النار حتى يتشرب الماء، تزال المقلاة من فوق النار وتترك الحشوة جانبا حتى تبرد. | الرغائف |
| في سلطانية (زلاقة) تمزج الزبدة مع الزيت والخميرة الكيماوية | مقادير التوريق |
| يقسم عجيين الرغائف إلى أربع كويراته، تدهن جيدا بخليط الزيت والزبدة وتمدد كل كرة بالمدلك حتى يصبح سمك الورقة 3 مم، تقطع كل ورقة على شكل مربع عرضه 15 سم. | 10 سل زيت |
| يدهن مربع العجين بخليط الزيت والزبدة ويوضع وسطه قليل من حشوة السبانخ، تجمع الجوانب حتى تغطي الحشوة ونحصل على رغيفة مربعة، توضع الرغيفة فوق صينية فرن مغطاة بورق السيلغيفريزي. | 100 غ زبدة مذوبة |
| تكرر نفس العملية حتى نفاذ العجين والحشو. | 1 كيس خميرة كيماوية |
| تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تنضج الرغائف وتتحمّر. | مقادير الحشوة |
| | 3 حزمات سبانخ |
| | 100 غ فطر طري |
| | مقطع شرائح رقيقة |
| | 1 فص ثوم |
| | 4 ملاعق قزبر مفروم |
| | 1/2 ملعقة صغيرة ملح |
| | 1 ملعقة صغيرة فلفل |
| | أحمر حلو |
| | 1/2 ملعقة صغيرة |
| | فلفل أحمر حار |
| | 30 غ زبدة |

رغائف معمرة بالكفتة والنضر

المقادير

- 600 غ عجينة الرغائف • **مقادير التوريق:** 10 سل زيت • 100 غ زبدة مذوبة •
- 1 كيس خميرة كيماوية • **مقادير الحشوة:** 1 حبة بصل مشنقة • 1 حبة فلفل أخضر مقطع مكعبات • 1 حبة فلفل أحمر مقطع مكعبات • 1 حبة طماطم محكوك • 250 غ كفتة • 2 حبات جزر محكوك • 2 حبات قرع أخضر محكوك • 4 ملاعق كبيرة قزبر مفروم • 1/2 ملعقة صغيرة ملح • 1/2 ملعقة صغيرة إيزار • 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أحمر حلو • 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار • 1/4 ملعقة صغيرة كمون • 5 سل زيت الزيتون

طريقة التحضير:

في مقلاة يسخن الزيت ويشحر البصل مع الفلفل لمدة 5 دقائق وتضاف إليهم الطماطم محكوك والكفتة مفتتة ثم يخلط الكل جيدا ويترك فوق النار لمدة 10 دقائق. يضاف الجزر، القرع والتوابل مع التحريك لمدة 5 دقائق. توضع الحشوة في كسكاس حتى تصفى وتبرد ثم يضاف إليها القزبر مفروم.

في سلطانية (زلافة) تمزج الزبدة مع الزيت والخميرة الكيماوية. يقسم عجينة الرغائف إلى أربع كويرات، تدهن جيدا بخليط الزيت والزبدة وتمدد كل كرة بالمدلك حتى يصبح سمك الورقة 3 مم. تقطع كل ورقة على شكل مربع عرضه 15 سم. يدهن مربع العجين بخليط الزيت والزبدة ويوضع وسطه قليلا من حشوة الكفتة والخضر، تجمع الجوانب حتى تغطي الحشوة ونحصل على رغيفة مربعة. توضع الرغيفة فوق صفيحة فرن مغطاة بورق السيلفييريزي. تكرر نفس العملية حتى نفاذ العجين والحشو.

تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تنضج الرغائف وتلتحم.





رغيف باللوز

مقادير العجين:

- 500 غ قمح كامل
- 1/2 كأس زبدة مذوبة
- زيت
- 1/2 كأس جلجلان مطحون
- قبصة نافع
- قبصة مسكة حرة
- قبصة ملح
- أصفر بيضة
- قبصة خميرة طرية
- قبصة زعفران
- 25 سل ماء
- للتوريق:

15 سل زيت المائدة

مقادير الحشوة:

- 250 غ لوز مسلوق
- ومقشر
- 50 غ سكر سنيدة
- ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملعقة صغيرة زبدة
- قبصة مسكة حرة
- للتزيين:
- 50 غ جلجلان محمر
- عسل
- حمام زيت للقللي

طريقة التنضير:

يغربك الدقيق يضاف إليه مزيج الزيت والزبدة، النافع، الجلجلان، المسكة الحرة، أصفر بيضة، الزعفران، الملح، الخميرة وقليل من الماء يخلط الكك جيدا ويبدلك لمدة 20 دقيقة للحصول على عجيين لين ومطاطي. يقسم العجيين إلى كويرات صغيرة من حجم كركاعة.

يطحن اللوز مع السكر والمسكة الحرة ثم يوضع في إناء، يضاف إليهم ماء الزهر والزبدة ويمزج الكك جيدا.

تغطس كل كويرة عجيين في الزيت، تمدد باليد للحصول على ورقة رقيقة، يوضع قليل من حشوة اللوز وسط ورقة العجيين، تجمع أطرافها حتى تغطي الحشوة ونحصل على رغيفة مربعة تبسط قليلا بالأصابع. تكرر نفس العملية حتى نفاذ خليط اللوز وكويرات العجيين.

تقلى الرغيف في الزيت الساخن حتى تتحمر، تزال من المقلاة وتوضع فوق الورق النشاف. تسقى الرغيف بالعسل وتزين بالجلجلان المحمر قبل التقديم.

محنشات بالكفتة

طريقة التنضير

يتقعر الفطر الأسود اليابس في الماء الدافئ إلى أن ينتفخ، يصفى ويقطع.

تنقع الشعيرية الصينية في الماء المغلي لمدة 5 دقائق، تصفى ويحتفظ بها جانبا.

في مقلاة يسخن الزيت، يشحر البصل والثوم إلى أن يصبح لونهما شفافا، تضاف إليهما الكفتة مفتتة، الجزر، والبقدونس ثم يترك الكك حتى ينضج مع التحريك.

في إناء تخلط الكفتة والخضر مع الشعيرية الصينية، الفطر الأسود، الملح والإبزار ثم يقسم الخليط إلى أربع حصص.

فوق طاولة يوضع نصفي ورقة بسطيلة بشكك تكاملي للحصول على ورقة طويلة، يوضع فوقها قضيب من الحشوة، تلف برفق، وإحكام من الأسفل نحو الأعلى.

تلف بالبيض ويدهن بالقضيب بالزبدة ثم يلف على نفسه (انظر طريقة طهي المحنشة ص 63).

تكرر نفس العملية حتى الحصول على أربع محنشات. تصف المحنشات في صينية يدهن وجهها بما تبقى من الزبدة وتدخل لفرن مسخن على درجة متوسطة حتى تتحمر المحنشات.

مقادير الورقة

250 غ ورقة بسطيلة
من حجم كبير

60 غ زبدة مذوبة
بيضضة مطربة

مقادير الحشوة

حبة بصل مشنقة
2 ملاعق كبيرة زيت
المائدة

250 غ كفتة غنمي
50 غ شعيرية صينية

حبة جزر محكوكا
2 حبات فطر أسود

فص ثوم مفروم
2 ملاعق كبيرة قزير

وبقدونس مفروم
ملح

إبزار





مورقات بالكفتة

مقادير الورقة:

طريقة التنضير:

250 غ ورقة بسطيلة
10 سل عجين سائل
25 غ زبدة مذوبة

في مقلاة يسخن الزيت ويشعر البصل والثوم حتى يصبح لونهما شفافا. تضاف إليهما الكفتة مفتتة، الزبدة والتوابل مع التحريك فوق نار قوية لمدة 10 دقائق. في إناء يوضع خليط الكفتة، الجزر، النعناع، والقزبر ثم يمزج الكل.

مقادير الحشوة:

2 حبات بصل مفرومة
2 فصوص ثوم مفروم
5 سل زيت
20 غ زبدة
500 غ كفتة
6 أوراق نعناع مقطعة
2 حبات جزر محكوك
2 ملاعق كبيرة قزبر مفروم

تقطع أوراق البسطيلة شرائط طويلة متساوية الحجم. يوضع قليل من الحشوة فوق طرف الشريط. يلف على شكل مستطيل. يلصق بالعجين السائل. يدهن بالزبدة ويوضع فوق صينية فرن مغطاة بورق السيلغيريزي. تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر. تدخل الصينية لفرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر المورقات.

نصائح:

يمكن تزيين المورقات بالجنجلان قبل إدخالها للفرن. تقدم المورقات مرفوقة بصلصة الطرطور (أنظر الصفحة 57).
* أنظر وصفة تحضير التوابل الأربعة في آخر الكتاب.

1/4 ملعقة صغيرة
قليل أحمر حار
1/2 ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
ملح، إيزار



التوابل الأربعة

التوابل الأربعة هي عبارة عن مزيج أربعة توابل يغلب عليها مذاق الإيزار. يمكن أن نضيف إليها في بعض الأحيان القرفة والنبوية. تستعمل التوابل الأربعة لتحضير الكاشير والعديد من أنواع (الباتي) أي خبز اللحم كما تستعمل في تحضير الحلويات وعلى رأسها الكيك بالتوابل. إليكم المقادير لتحضير مزيج التوابل الأربعة:

5 ملاعق صغيرة إيزار أسود مدقوق

2 ملاعق صغيرة جوز الطيب محكوك

ملعقة صغيرة قرنفل مدقوق

ملعقة صغيرة سكينجبير يابس مدقوق

تمزج التوابل وتوضع في إناء محكم الإغلاق. يحتفظ به في مكان بعيد عن الضوء والرطوبة، لمدة 3 أشهر.

طريقة تحضير عجين

الـرغـايف

المقادير

500 غ دقيق

1/2 ملعقة صغيرة

ملح

50 سل ماء دافئ

طريقة التحضير:

في إناء (قصرية) يوضع الدقيق مغربلا مع الملح ويصب الماء الكافي لجمع العجين. يدلك العجين جيدا لمدة 20 دقيقة مع سقيه بالماء من حين لآخر حتى الحصول على عجينة أملس ورخو، يغطى بمنديك ويترك جانبا حتى يرتاح.

صلصة الطرطور

صلصة الطرطور هي صلصة شرقية تستعمل لدهن الخبز العربي (العيش) قبل تزيينه بمقادير الشاورمة تتكون من :

نصف كأس طحينية، نصف كأس عصير الليمون الحامض، نصف كأس بقدونس مفروم، ربع كأس ماء.

*الطحينة هي عبارة عن عجينة الجنجلان يباع في المحلات الخاصة ببيع المواد الغذائية الشرقية.

رأس الحانوت

رأس الحانوت هو عبارة عن تحضيرة تتكون من عدة توابل. تستعمل في العديد من الأطباق المغربية. هذه التحضيرة تختلف من منطقة لأخرى ومن عطار لأخر حسب نوع وكمية التوابل المستعملة.

مقادير رأس الحانوت:

20 غ لسان الطير، 30 غ مسيبيسة، 30 غ كبابتة، 30 غ حبة هيل (قاع قلعة)، 20 غ إيزار أسود، 20 غ إيزار أبيض، 20 غ سكينجيري، 5 غ زعفران حر، 20 غ ظفر القلقل، 2 حبات جوز الطيب (الكوزة)، 20 غ أوراق ورد دادسة، 10 غ نافع، 20 غ جلجلان، 10 غ خودنجال، 10 غ قرنفل، 20 غ نوبورق، 20 غ قرفة، 20 غ كوزة صحراوية، 10 غ خزامى.
تدق التوابل وتمزج وتوضع في إناء محكم الإغلاق. يحتفظ برأس الحانوت في مكان بعيد عن الضوء والرطوبة لمدة 3 أشهر.



طريقة طي البريوات



1 يلف الشريط على شكل مثلث في أول عليه



2 يوضع قليلا من الحشوة فوق مقدمة الشريط



3 تقطع الورقة شرائط طويلة



4 يمتد في لفة المثلث



5 مرة نحو اليسار



6 مرة نحو اليمين



7 عند الوصول إلى نهاية الشريط



8 تقطع مؤخرة الشريط بالصحبت المائل



9 يلف جيدا حتى لا يفتم أثناء الطهي

طريقة طي السيكار



1 تقطع الحشوة بالورقة



2 تقطع أطراف الشريط بالصحبت المائل من جهة اليمين والشمال



3 تقطع الورقة شرائط ويوضع قليلا من الحشوة فوق مقدمة الشريط



4 تقطع أطراف الشريط



5 يلف الأصبع على نفسه



6 مع الضغط قليلا بالأصابع لتلتصق الحشوة بالورقة



7 يلف الأصبع جيدا حتى لا يفتم أثناء الطهي



8 تقطع مؤخرة الشريط بالصحبت المائل

طريقة طي البسطيلة



1 يدهن طبق البسطيلة بالزبدة



2 تصطف طبقة أولى من الورقة على شكل وردة



3 يدهن بوث كك ورقة وأخرى بالزبدة



4 يدهن وسط الأوراق بالزبدة



5 يهدى قعر القالب بورقة بسطيلة أخرى



6 توضع الحشوة وتجمع الجوانب نحو الوسط



7 تدهن الجوانب بالزبدة وأسفر البيض حتى تتكاتف فيما بينها



8 تدهن البسطيلة بورقة أخيرة وتكاتف حواتيها تحت البسطيلة



9 تدهن البسطيلة بالزبدة قبل أن تكاف للقرن

طريقة طي المنشة



1 تصطف 2 اتصال ورقة البسطيلة بشكل تكافى وتوضح فوقها الحشوة على شكل قضيب



2 تلف ورقة البسطيلة على الحشوة وتدهن جيدا بالزبدة



3 تقطع أطراف الورقة لتقصين شكل الورقة الملفوفة المحشوة



4 يدهن رأس الملفوف بقليل من البيض



5 يلف رأس الملفوف على نفسه



6 ينشر في لف القضيب على شكل حلزوني



7 تدهن مؤخرة القضيب بالبيض



8 تتك المؤخرة على الحلزون بأطراف الأصابع



9 الشكل النهائي للمعشدة