



الأولى

Aloula

وصفات الأولى



المجودة هي الأولى



شاركونا تجاربكم هنا

كل فشل يؤدي الى تجربة جديدة و كل تجربة
جديدة تؤدي الى اكتشاف جديد في عالم صنع
المخبوزات و الحلويات عشان كذا حطينا بين
يديكم كتيب الأولى، كل وصفة فيه بتكون...

#بيدك_أحلى

وصفات الفطور

- 06 كرواسون التمر
08 بابكا بالهيل و التمر
10 فرنش توست بييض البيندكت
12 غاليت بجبن الريكوتا
14 كورن دوق

وصفات الغداء

- 16 تاكو اللحم
18 بيتزا الديناميت شرمب
20 رولات الخبز باللحم
22 فطيرة التونة بالزيتون الحار
24 الدجاج الصيني بالبرتقال

وصفات خفيفة

- 28 كيكة اللاقندر
30 خبز الساور دو
31 كيك الموز بالتشيز كيك
32 تشيز كيك مافن بالكرك
34 معجنات اللحم بدبس الرمان

وصفات العشاء

- 36 رولات الكريب بالدجاج
38 خبز الباو بالدجاج الكوري
40 سمبوسة فيلي ستيك
42 مسحب الدجاج
44 أقماع البف بالدجاج

الفتور



كرواسون التمر

المقادير

- طحين الأولى الفاخر (2 كوب)- (250 جرام)
- ماء دافئ (½ كوب)- (120 مل)
- حليب (¼ كوب)- (66 مل)
- سكر (2 ملعقة صغيرة)
- ملح (رشة صغيرة)
- خميرة فورية (2 ملعقة صغيرة)
- زبدة (2 ملعقة كبيرة)
- معجون التمر (1 كجم)





طريقة التحضير

- ◆ لتحضير الخميرة: نضيف السكر على الماء الدافئ حتى يذوب السكر، ثم نضيف إليها الخميرة الفورية.
- ◆ نغطي الخميرة بعد خلطها جيدًا في الماء الدافئ، وتترك لمدة 15 دقيقة.
- ◆ نضيف الخميرة إلى الطحين، ونضيف رشّة الملح، ونخلط.
- ◆ نضيف الحليب على الخليط حتى يصبح متماسكًا.
- ◆ نعجن الخليط لمدة 12 دقيقة حتى يتماسك.
- ◆ نضيف الزبدة إلى العجين، ونكمل عملية العجن.
- ◆ نغطي العجينة ونتركها ترتاح لمدة تتراوح بين (ساعة - ساعتين) إلى أن يتضاعف حجمها 3 أضعاف.
- ◆ بعد فترة الراحة، نقوم بالعجن مرة أخرى.
- ◆ نفرّد العجين بشكل مستطيل، و نقطعها على شكل مثلثات متساوية.
- ◆ في الجزء الأكبر من المثلث، نقطع جزء بسيط في المنتصف ثم نضيف معجون التمر، ثم نلف العجين حول الحشوة بداية من الجزء الأكبر إلى الجزء الأصغر.
- ◆ بعد تجهيز قطع الكرواسون، نتركه في صينية الخبز يرتاح لمدة 10 دقائق.
- ◆ نسخن الفرن لمدة 10 دقائق على درجة حرارة 200 درجة مئوية.
- ◆ بعد فترة الراحة، بفرشاة الخبز يتم مسح القطع بقليل من الحليب. ثم تدخل إلى الفرن للخبز لمدة 12 دقيقة.
- ◆ فور خروج حبات الكرواسون من الفرن، يتم مسحها بالزبدة السائلة، وتغطيتها لمدة 3 دقائق حتى تقدّم طرية ودافئة، وبالعافية.

بابكا بالهيل و التمر

مكونات العجين

- طحين الأولى الفاخر (3 أكواب)- (375 جرام)
- خميرة (¼ 2 ملعقة صغيرة)
- سكر (¼ كوب)- (55 جرام)
- ملح (¼ ملعقة صغيرة)
- حليب سائل (¾ كوب)- (200 مل)
- زبدة مذابة (¼ كوب)- (55 جرام)
- بيض مخفوق (1 بيضة)
- فانيليا سائلة (¼ ملعقة صغيرة)

مكونات الحشوة

- تمر منزوع النوى (1 كوب)- (400 جرام)
- هيل مطحون (1 ملعقة صغيرة)
- بُن قهوة سعودية (1 ملعقة صغيرة)
- ماء دافئ (1 كوب)- (237 مل)





طريقة تحضير الحشوة

- ◆ نضيف التمر مع الماء في قدر على نار متوسطة حتى يمتص التمر كل الماء، ويصبح طري.
- ◆ نهرس التمر .
- ◆ نضع بهارات الحشوة و التمر المهروس في إناء و نخلطهم جميعاً حتى يتجانسو .

طريقة تحضير العجين

- ◆ نضيف الزبدة المذابة إلى الحليب السائل وتترك حتى تبرد.
- ◆ نضيف الحليب السائل إلى المكونات الجافة ونعجنها لمدة 10 دقائق، حتى تصبح ناعمة وطرية.
- ◆ نغطي العجينة بالزبدة، ونتركها تتخمر و ترتاح في مكان دافئ لمدة تتراوح بين ساعة إلى ساعتين إلى أن يتضاعف حجمها.
- ◆ بعد فترة الراحة، نفرد العجينة بشكل مستطيل، وندهنها بحشوة التمر بشكل متساوي.
- ◆ نلف العجينة من الطرف السفلي بشكل أنبوبي (مثل لف السينابون) إلى الطرف العلوي.
- ◆ نقص العجين من المنتصف بشكل طولي، ونلوي الطرفين حول بعضهما حتى يتكون شكل صغيرة.
- ◆ في صينية خبز مغطاة بورق الزبدة، نوضع العجينة ونتركها لتتخمر وترتاح لمدة 30 دقيقة.
- ◆ بعد فترة الراحة، ندهن العجين بخليط البيض والقانيل (ويمكنكم إضافة جوز مطحون حسب الرغبة) وتخبز في الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 25 إلى 30 دقيقة حتى تنتفخ و تتحمر، وبالعافية.

فرنش توست بيض البيندكت

مقادير عجين البريوش

- طحين الأولى الفاخر (¼ 7 كوب)- (870 جرام)
- حليب سائل دافئ (¼ 1 كوب)- (296 مل)
- سكر منخول (1 كوب)- (200 جرام)
- خميرة فورية (2 ملعقة صغيرة)
- ملح (½ ملعقة صغيرة)
- بيض مخفوق (6 حبات)
- فانيليا سائلة (1 ملعقة صغيرة)
- زبدة غير مملحة ناعمة (1 كوب)- (227 جرام)

مقادير الفرنش توست

- خبز البريوش (2 قطعة)
- بيض (1 حجم كبير)
- كريمة طبخ (⅓ كوب)- (80 مل)
- فانيليا سائلة (¼ ملعقة صغيرة)

مقادير بيض البيندكت

- بيض (2 حجم كبير)
- ماء (2 كوب)- (474 مل)
- خل أبيض (¼ كوب)- (59 مل)





طريقة تحضير البيض

- ◆ في قدر، نضيف الماء والخل الأبيض حتى تبدأ الفقاعات بالظهور في أسفله.
- ◆ في إناء نفقس بيضة واحدة.
- ◆ نحرك الماء بشكل دائري حتى تتكون دوامة في المنتصف ثم نضيف البيضة بهدوء حتى لا يخسر شكله.
- ◆ نترك البيض على نار هادئة حتى يتماسك البيض، ثم نرفعه من النار، ويوضع على قطعة الفرنش توست.

طريقة تحضير البريوش

- ◆ لتحضير الخميرة بمزجها مع الحليب الدافئ، وتتركها حتى تتخمر.
- ◆ نخلط المكونات الجافة مع بعضها. ثم نضيف إليها البيض المخفوق، ثم نضيف سائل الحليب مع القانيليا ونعجن المزيج.
- ◆ نضيف الزبدة إلى العجين حتى تتماسك.
- ◆ نترك العجينة ترتاح في إناء مدهون بالزيت لمدة 90 دقيقة.
- ◆ نضع العجين في صينية خبز وندهنها بالحليب، و نخبزها في فرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 35 دقيقة أو حتى تتحمر العجينة.

طريقة تحضير الفرنش توست

- ◆ نخفق البيض ونضيف كريمة الطبخ والقانيليا السائلة.
- ◆ نغمر قطعة خبز البريوش في الخليط السائل، ثم نشوح على مقلاة ساخنة مدهونة بالزبدة حتى تتحمر قطعة الخبز، وبالعافية.

غاليت بجبن الريكوتا

مقادير العجين

- طحين الأولي الفاخر (2 كوب)- (250 جرام)
- ملح (1 ملعقة صغيرة)
- سكر (2 ملعقة كبيرة)
- زبدة مملحة (1 كوب)- (240 جرام)
- ماء بدرجة حرارة الغرفة (½ كوب)- (118 مل)

مقادير الحشوة

- جبن الريكوتا (2 كوب)- (500 جرام)
- بشر الليمون (1 ملعقة صغيرة)
- عصير الليمون (½ حبة)
- زعتر مجفف (2 ملعقة كبيرة)
- ملح (1 ملعقة صغيرة)
- فلفل أسود (½ ملعقة صغيرة)
- طماطم كرزية مقطعة بال نصف (2 كوب)
- زيت نباتي (2 ملعقة كبيرة)
- ملح وفلفل أسود (½ ملعقة صغيرة)





طريقة تحضير الطبق

- ◆ نفرّد العجين على سطح أملس مرشوش بالطحين.
- ◆ نضيف العجينة المفرودة على صينية خبز رقيقة.
- ◆ نضع حشوة الريكوتا بالتساوي في المنتصف، ونترك مساحة في الأطراف.
- ◆ نضيف حبّات الطماطم على الوجه بالتساوي.
- ◆ نطوي العجينة من الأطراف حول الحشوة.
- ◆ ندهن أطراف العجين بالزيت، ثم نخبزها في فرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 40 دقيقة، وبالعافية.

طريقة تحضير العجين

- ◆ نقوم بمزج المكونات الجافة سوياً، ثم نضيف الزبدة ونعجن.
- ◆ نضيف الماء بالتدريج حتى تتماسك العجينة، ونغطيها بالنايلون ونتركها ترتاح أثناء تجهيز بقية المكونات.

طريقة تحضير الحشوة

- ◆ نغتنق جبنة الريكوتا، ونضيف إليها البهارات ونمزجها جيداً حتى يتكون خليط شبه كريمي.
- ◆ نضيف زيت على الطماطم المقطعة ونبهّرها بالملح والفلفل الأسود.

كورن دوق الوصفة: ل 14 حبة

مقادير العجين

- طحين الأولى الفاخر (2 كوب)- (250 جرام)
- ملح (1 ملعقة صغيرة)
- بيكنج باودر (1 ملعقة صغيرة)
- بيكنج صودا (1 ملعقة صغيرة)
- سكر (1 ملعقة كبيرة)
- حليب سائل (1 كوب)- (240 مل)
- بيض (2 حجم كبير)
- زبدة مذابة (¼ كوب)- (60 جرام)

المقادير

- زيت نباتي (1 ملعقة كبيرة)
- نقانق (14 حبة)
- زيت (4 أكواب)- (960 مل)
- أعواد خشبية. (14 حبة)

طريقة التحضير

- ◆ نشوي النقانق على صاج ساخن حتى يتحمر.
- ◆ نغرس أعواد الخشب في النقانق ونتركها حتى تبرد.
- ◆ نخلط مكونات العجين حتى تتجانس ويتكون خليط سائل.
- ◆ نسكب الخليط في كأس طويل، أطول من حبات النقانق.
- ◆ نغمز النقانق في العجين ثم نقلبها في زيت ساخن حتى تتحمر، وتصبح ذهبية اللون، وبالعافية.



الغداء



تاكو اللحم

مقادير العجين

- طحين الأولى الفاخر (3 أكواب)- (375 جرام)
- بيكنج باوذر (¼ ملعقة صغيرة)
- ملح (1 ملعقة صغيرة)
- زيت نباتي (⅓ كوب)- (80 مل)
- ماء دافئ (1 كوب)- (240 مل)

مقادير الحشوة

- لحم مفروم (½ كيلو)
- زبدة (3 ملاعق كبيرة)
- فلفل رومي ملون مقطع (1 كوب)
- بهارات سعودية مشكلة (1 ملعقة كبيرة)
- ملح (1 ملعقة صغيرة)
- خل أبيض (¼ كوب)- (60 مل)
- قشطة حامضة (1 كوب)- (230 جرام)
- طماطم مقطعة (2 حبة)
- خس مقطع (½ حزمة)
- جبنة شيدر (1 كوب)- (120 جرام)





طريقة تحضير الحشوة

- ◆ في قدر على نار متوسطة، نسخن الزبدة، و نضيف إليها اللحم المفرومة و نُقلب لمدة 5 دقائق.
- ◆ نضيف الملح والفلفل والبابريكا إلى اللحم و يقلب جيداً. ثم يضاف الخل، و يقلب المزيج و يترك 5 دقائق.
- ◆ نضيف الفلفل الرومي الملون المقطع إلى الخليط و يترك على النار حتى ينضج اللحم مع الحرص على تقلبيه من وقت لآخر.
- ◆ نضع اللحم داخل الخبز و تضاف الخضروات وبالعافية.

طريقة تحضير العجين

- ◆ نخلط الطحين والملح والبيكنج باودر معاً ثم يضاف الزيت وتفرك.
- ◆ نضيف الماء بالتدريج لنحصل على عجينة متماسكة و نتركها مغطاة لمدة نصف ساعة لترتاح.
- ◆ نقطع العجينة إلى أقراص وتفرد ، و يجب أن نحمي مقلاة غير لاصقة.
- ◆ نفرّد العجينة و نستخدم صحن دائري و نقص العجينة بالسكين لنحصل على شكل دائري و توضع في المقلاة حتى تنضج من الجهتين.
- ◆ ترفع على قطعة قماش نظيفة و يجب أن تبقى مغطاة.

بيتزا ديناميت شرمب

المقادير

- طحين الأولى الفاخر (¼ 2 كوب)- (344 جرام)
- روبيان مطهو (500 جرام)
- خميرة فورية (1 ملعقة كبيرة)
- بيكنج باوذر (1 ملعقة صغيرة)
- ملح (1 ملعقة صغيرة)
- سكر (1 ملعقة كبيرة)
- حليب مجفف (3 ملاعق كبيرة)
- زيت نباتي (¼ كوب)- (236 مل)
- ماء دافئ (1 كوب)- (240 مل)
- صلصة البيتزا (¼ كوب)
- شرائح الزيتون (½ كوب)
- فلفل أخضر مقطع شرائح (حبة بحجم متوسط)
- جبنة الموزاريلا (½ 2 كوب)- (300 جرام)





طريقة التحضير

- ◆ نمزج المكونات الجافة حتى تتجانس.
- ◆ نضيف الزيت على المزيج، ثم نضيف الماء بشكل تدريجي مع الاستمرار بالعجن لمدة خمس دقائق تقريباً حتى نحصل على عجينة ناعمة القوام خالية من التكتلات.
- ◆ نغلف العجينة بورقة من النايلون، ثم نُترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها وتصبح جاهزة للاستخدام.
- ◆ بعد فترة الراحة، نفرّد العجين على سطح مرشوش بالقليل من الطحين، ثم نضعها بصينية الخبز المناسبة.
- ◆ نوزع صلصة البيتزا على العجين باستخدام ملعقة الطعام. ثم نضيف نصف كوب من شرائح الزيتون، وحبّة من الفلفل الأخضر المقطع إلى شرائح، والروبيان المطهو بشكل متساو على الصلصة.
- ◆ نوزع كويين ونصف من جبنة الموزاريلا على وجه العجينة، ثم نخبز البيتزا بالفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية.
- ◆ نخرج البيتزا من الفرن عندما تنضج وتذوب الجبنة بالكامل ثم نقطعها إلى مثلثات باستخدام قطاعة البيتزا، وبالعاوية.

رولات الخبز باللحم

الوصفة: لتسعة أشخاص

مقادير الخلطة الباردة

- طحين الأولى الفاخر (2 ملعقة كبيرة)
- ماء (3 ملاعق كبيرة)
- حليب سائل (3 ملاعق كبيرة)

مقادير العجين

- طحين الأولى الفاخر ($\frac{3}{4}$ أكواب) - (406 جرام)
- سكر ($\frac{1}{4}$ كوب) - (55 جرام)
- ملح (1 ملعقة صغيرة)
- خميرة فورية (1 ملعقة كبيرة)
- حليب سائل دافئ (1 كوب) - (240 مل)
- زبدة غير مملحة مذابة ($\frac{1}{4}$ كوب) - (60 جرام)
- بيض (1 حبة كبيرة)

مكونات الحشوة

- لحم بقري مطهو وجاهز للتقديم.
- نفتت اللحم بالشوكة حتى يسهل استخدامه كحشوة.





تحضير الخلطة الباردة

- ◆ على نار هادئة، نخلط المكونات حتى يذوب الطحين، ثم نترك الخلطة في الثلاجة لمدة ساعة.

طريقة التحضير

- ◆ نخلط مكونات العجين الجافة في إناء.
- ◆ نخلط المكونات السائلة في إناء منفصل، ثم نضيف إليها الخلطة الباردة.
- ◆ بالتدريج نضيف المكونات السائلة على المكونات الجافة، ونقوم بعجنها جيدًا حتى تتشكل عجينة طرية.
- ◆ نقوم بدهن الإناء بملعقة من الزيت ونترك العجينة فيها لترتاح لمدة 90 دقيقة. حتى تتخمر ويتضاعف حجمها.
- ◆ بعد فترة الراحة، نفرّد العجين على سطح أملس باليد، ونقسّمها إلى 9 أجزاء، ثم نفرّد كل قطعة على شكل رول.
- ◆ نقوم بحشو كل جزء من العجين باللحم البقري، ونغلق العجينة حولها بإحكام، ثم نضعها في صينية خبز لترتاح ويتضاعف حجمها لمدة 45 دقيقة.
- ◆ بعد فترة الراحة، ندهن العجين بالحليب، ثم نتركه في الفرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة أو حتى تتحمر العجينة، وبالعافية.

فطيرة التونة بالزيتون الحار

مقادير العجين

- طحين الأولى الفاخر (3 أكواب)- (375 جرام)
- خميرة (¼ ملعقة صغيرة)
- سكر (½ ملعقة صغيرة)
- بودرة الحليب (1 ملعقة كبيرة)
- لبن رائب (2 ملعقة كبيرة)
- بكننج باوذر (1 ملعقة صغيرة)
- ملح (1 ملعقة صغيرة)
- بيض (1 حبة)

مقادير الحشوة

- طماطم متوسطة الحجم و مقطعة (1 حبة)
- بصل مفروم (2 حبة)
- تونة معلبة (2 علبة)
- ثوم مفروم (2 فص)
- ملح (½ ملعقة صغيرة)
- كزبرة ناشفة (¼ ملعقة صغيرة)
- بودرة كمون (¼ ملعقة صغيرة)
- ملعقة فلفل أسود (¼ ملعقة صغيرة)
- زيتون حار (½ كوب)- (10 جرام)





طريقة تحضير الحشوة

- ◆ في مقلاة نضيف زيت حتى يسخن، ثم البصل و الثوم و نقلبهم إلى ان يتحمر البصل.
- ◆ نضيف التونة و الطماطم والبهارات ونقلبها جيداً، ثم ننقل الحشوة في إناء آخر.
- ◆ وأخيراً يضاف الزيتون الحار.

طريقة التحضير

- ◆ نقوم بتحضير وعاء واسع و يضاف فيه الطحين ثم الخميرة و البيكنج باودر و الملح و السكر و بودرة الحليب، ثم تقلب جميع المكونات جيداً لتختلط المقادير ثم يضاف إليها بيضة و تفرك العجينة جيداً ثم أخيراً يضاف اللبن.
- ◆ نجهز كأس ماء دافئ و يضاف إليه ملعقتين طعام من الزيت، ثم نسكب الماء تدريجياً مع التحريك المستمر للعجين بشكل جيد حتى تتكون في النهاية عجينة متماسكة و يسهل فردها و تبقى لينّة،
- ◆ نضيف العجينة داخل وعاء زجاجي و نغطيها جيداً بقطعة قماش نظيفة مبللة بماء دافئ ثم تترك جانباً لترتاح في مكان دافئ لمدة لا تزيد عن ربع ساعة.
- ◆ نقسم العجينة إلى 5 - 8 قطع مكورة ونضع الحشوة في داخلها ونغلقها بإحكام
- ◆ نوزع العجينة المحشية في صينية مدهونة بالزيت وبعدها تسخن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة ربع ساعة إلى أن تتحمر أطراف الفطيرة، وبالعافية.

الدجاج الصيني بالبرتقال

مقادير العجين

- طحين الأولى الفاخر (1 كوب) - (125 جرام)
- ماء (½ 1 كوب) - (360 مل)
- عصير البرتقال (2 ملعقة كبيرة)
- عصير الليمون (¼ كوب) - (60 مل)
- خل الأرز (⅓ كوب) - (80 مل)
- صوص الصويا (½ 2 ملعقة كبيرة)
- بشر البرتقال (1 ملعقة كبيرة)
- سكر بني (1 كوب) - (220 جرام)
- زنجبيل طازج ومبشور (½ ملعقة صغيرة)
- ثوم مهروس (2 فص)
- بصل أخضر مفروم (1 عود)
- فلفل مجفف مجروش (¼ ملعقة صغيرة)
- نشاء الذرة (2 ملعقة كبيرة)
- ماء (2 ملعقة كبيرة)
- صدر الدجاج مقطع مكعبات صغيرة (2 صدر)
- ملح : (¼ ملعقة صغيرة)
- فلفل أسود (¼ ملعقة صغيرة)
- زيت نباتي (3 ملاعق كبيرة)





طريقة التحضير

- ◆ في قدر على نار متوسطة، نضع كوب ونصف من الماء مع عصير البرتقال وعصير الليمون وخل الليمون وصوص الصويا
- ◆ نضيف بشر البرتقال والسكر البني والزنجبيل والثوم والبصل الأخضر المفروم و الفلفل المجفف المجروش.
- ◆ نحرك المزيج ونتركه على النار حتى يغلي ثم نرفعه عن النار ونتركه لمدة 15 دقيقة حتى يبرد.
- ◆ في وعاء نخلط كوب من الصوص المحضر مع الدجاج ونتركه بالثلاجة لمدة ساعتين على الأقل.
- ◆ في إناء آخر، نخلط الطحين مع الملح والفلفل ونضيف الدجاج المتبل ونتأكد من تغطية كل الجهات.
- ◆ في مقلاة عميقة نسخن الزيت على نار متوسطة
- ◆ نضيف الدجاج على المقلاة ونقلب حتى يتحمر من جميع الجهات ثم نضعه في طبق على ورق مطبخ ونغطيه بورق الألومنيوم و نتركه جانبا.
- ◆ في نفس المقلاة نضيف باقي كمية الصوص على نار متوسطة ونضيف نشاء الذرة والماء و نخلطها
- ◆ نخفف النار ونضيف قطع الدجاج ونترك المزيج حتى يغلي مع الحرص على التحريك من وقت لآخر لمدة خمس دقائق ، وبالعافية.



خفايف



كيسة اللاقندر

مكونات الكيك

- طحين الأولى الفاخر (1 ½ كوب) - (175 جرام)
- سكر خشن (1 ½ كوب) - (300 جرام)
- لاقندر مجفف (¼ ملعقة كبيرة)
- بيكنج باودر (½ ملعقة صغيرة)
- بيكنج صودا (½ ملعقة صغيرة)
- ملح (½ ملعقة صغيرة)
- بيضتين
- زيادي يوناني (1 كوب) - (250 جرام)
- زيت نباتي (½ كوب) - (125 مل)
- بشر ليمون (1 حبة)
- عصير ليمون (1 ملعقة كبيرة)

مكونات التزيين

- بياض بيض (1 حبة)
- سكر بودرة (½ كوب) - (150 جرام)
- عصرة ليمونة
- لاقندر طازج (6-8 أغصان)
- بسكويت مطحون (بحسب الرغبة)





طريقة التحضير

- ◆ نسخن الفرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية.
- ◆ في الخلاط نضع السكر واللافندر المجفف حتى يتجانسوا جيدًا.
- ◆ نضع الطحين والبيكنج باودر و البيكنج صودا و الملح في وعاء ونخلطهم ثم نضيف سكر اللافتندر.
- ◆ في وعاء آخر نخلط البيض مع الزبادي و الزيت.
- ◆ بعد مزج المكونات الجافة، نسكب المكونات الرطبة تدريجيًا مع التحريك،
- ◆ نضيف بشر الليمون والعصير مع الحرص على عدم الإفراط في الخلط، حتى يتجانسوا جيدًا.
- ◆ نضع الخليط في قالب الكيك و نغلفه بورق الزبدة. تخبز الكيكة في الفرن لمدة 55 دقيقة أو إلى درجة الاستواء.
- ◆ نقلب الكيك و ننزع الورق ونضعه على رف سلكي ليبرد
- ◆ للتزيين، نخفق بياض البيض بالشوكة لتكسيهه و نمزج معه بودرة السكر حتى يصبح ناعمًا.
- ◆ نضيف القليل من عصير الليمون ثم توضع الكريمة فوق سطح الكيك بالملعقة ، و نترك كريمة التزيين تتساقط على الجوانب.
- ◆ بحسب الرغبة، نضيف البسكويت المطحون من الجوانب حتى تغطي جميع الأطراف. و أخيرًا تزين الكيكة بأغصان اللافتندر، وبالعافية.

خبز الساور دو

مكونات الخبز

- طحين الأولى الفاخر (2 كوب)- (250 جرام)
- مزيج الخميرة (المحضر بالخطوة السابقة)
- ماء (½ كوب)- (120 مل)
- ملح (1 ملعقة صغيرة)

مكونات الخميرة

- طحين الأولى البر (¼ 1 كوب)- (219 جرام)
- ماء دافئ (1 كوب)- (240 مل)
- سكر (1 ملعقة كبيرة)
- خميرة جافة (1 ملعقة صغيرة)

طريقة التحضير

- ◆ نحضر الخميرة بوضع الماء مع الخميرة الجافة ونخلط المزيج حتى يتجانس ثم نضيف باقي المكونات ونقلبه. نترك الخميرة تتفاعل لمدة 10 دقائق.
- ◆ في وعاء آخر يوضع الطحين ونصف كوب من مزيج الخميرة مع باقي المكونات.
- ◆ نترك العجينة ترتاح و تتخمّر لمدة 12 ساعة.
- ◆ نضع العجينة على سطح منثور عليه الطحين، ثم نعجنها يدويًا ونتركها ترتاح مرة أخرى لمدة 4 ساعات.
- ◆ بعد فترة الراحة، نضع العجينة في وعاء مبطن بورق الزبدة و نغطيها ثم ندخلها الفرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة نصف ساعة.
- ◆ نخرج العجينة ونرفع عنها الغطاء وندخلها الفرن مرة أخرى لمدة ربع ساعة.
- ◆ نترك الخبز يبرد قبل التقطيع، وبالعافية.



كيسة الموز بحشوة التشيز كيك

مكونات الكيك

- طحين الأولى الفاخر (1 كوب) - (125 جرام)
- موز (2 حجم متوسط)
- بيض مخفوق (1 حجم كبير)
- سكر بني خفيف (1/2 كوب) - (110 جرام)
- سكر (1/4 كوب) - (50 جرام)
- زبدة مذابة (8 ملاعق كبيرة)
- فانيليا سائلة (1 ملعقة صغيرة)
- زيادي (1/4 كوب) - (60 جرام)
- ملح (1/4 ملعقة صغيرة)
- بيكنج صودا (1 ملعقة صغيرة)

مكونات التشيز كيك

- طحين الأولى الفاخر (3 ملاعق كبيرة)
- بيض (1 حبة حجم كبير)
- جبنة كريمية بدرجة حرارة الغرفة
- (1/2 كوب) - (225 جرام)
- سكر (1/4 كوب) - (50 جرام)

طريقة التحضير

- ◆ نسخن الفرن إلى 180 درجة مئوية.
- ◆ في وعاء متوسط الحجم ، نهرس الموز ثم نضيف البيض المخفوق والسكر البني والسكر الأبيض والزبدة والفانيليا السائلة والزيادي و نخلط المكونات جيداً حتى يتجانس الخليط.
- ◆ نضيف الطحين والملح و بيكنج الصودا إلى الخليط ونخلطهم جيداً.
- ◆ لتحضير حشوة التشيز كيك، نخلط البيض والجبن الكريمي والسكر و الطحين في وعاء صغير.
- ◆ نسكب نصف خليط الموز في صينية خبز مدهونة بالزبدة.
- ◆ ثم نصب حشوة الجبن الكريمي بالتساوي فوق خليط الموز.
- ◆ ثم نسكب الكمية المتبقية من خليط الموز فوق حشوة الجبن الكريمي.
- ◆ نخبز الكيك لمدة 50 دقيقة. بعد الخبز نترك الكيك ليبرد لمدة 15 دقيقة، وبالعافية.



تشيز كيك مافن بالكرك الوصفة: لـ 16 مافن

مقادير المافن

- طحين الأولى الفاخر (¼ كوب) - (215 جرام)
- بودرة القرفة (2 ملعقة صغيرة)
- بودرة الزنجبيل (½ ملعقة صغيرة)
- هيل مطحون (½ ملعقة صغيرة)
- جوزة الطيب مبشور (½ ملعقة صغيرة)
- بيكنج صودا (1 ملعقة صغيرة)
- معجون التفاح (2 كوب) - (520 جرام)
- سكر بني (¼ كوب) - (275 جرام)
- بيض (2 حجم كبير)
- فانيليا سائلة (1 ملعقة صغيرة)
- زيت نباتي (½ كوب) - (120 مل)

مقادير التشيز كيك

- جبنة كريمية بدرجة حرارة الغرفة (1 كوب) - (225 جرام)
- سكر (¼ كوب) - (50 جرام)
- فانيليا سائلة (1 ملعقة صغيرة)





طريقة تحضير التشيز كيك

- ◆ بخلاط يدوي نخلط مكونات التشيز كيك حتى يتكوّن خليط كريمي متجانس، ونتركه ليرتاح في حين عمل خلطة المافن.

طريقة المافن

- ◆ نخلط المكونات الجافة في إناء، بدون السكر البني.
- ◆ نمزج معجون التفاح مع السكر البني، والمكونات السائلة حتى تتجانس.
- ◆ بالتدرج نضيف المكونات الجافة على الخليط السائل ونمزجهم جيداً حتى يتجانسوا.
- ◆ ندهن صينية المافن بالزيت أو الزبدة، نضيف خليط المافن بملعقة الأيس كريم.
- ◆ ثم بملعقة صغيرة نضيف خليط التشيز كيك، و نمزج قليلاً حتى يتداخل التشيز كيك ولا يتجانس مع خليط المافن.
- ◆ في فرن بدرجة حرارة 190 درجة مئوية نخبز المافن لمدة 20 دقيقة، وبالعافية.

معجنات لحم بدبس الرمان

مكونات الحشوة

- لحم مفروم (¼ كوب) - (320 جرام)
- بصل مفروم (1 حبة)
- طماطم مفروم (1 حبة)
- فلفل رومي مفروم (1 حبة)
- معجون طماطم (2 ملعقة صغيرة)
- دبس رمان (½ ملعقة صغيرة)
- عصير ليمون (حبتين)
- بهارات مشكلة (ملح - فلفل أسود - كمون)

مكونات العجين

- طحين الأولى الفاخر (5 أكواب) - (625 جرام)
- حليب دافئ (2 كوب) - (480 مل)
- زيت نباتي (½ كوب) - (120 مل)
- خميرة فورية (1 ملعقة كبيرة)
- سكر (2 ملعقة صغيرة)
- ملح (1 ملعقة صغيرة)

طريقة التحضير

- ♦ نخلط مكونات العجين الجافة.
- ♦ نضيف المكونات السائلة على الخليط الجاف ونعجن حتى تتماسك العجينة، ونتركها ترتاح لمدة ساعة.
- ♦ نطبخ اللحم مع البصل والطماطم والفلفل الرومي ورشة ملح حتى يستوي.
- ♦ نضيف دبس الرمان على اللحم المفروم، بالإضافة إلى الليمون، والبهارات المشكلة، ونمزجها جيداً.
- ♦ بعد فترة راحة العجين، نقسم العجين، ونفرد كل قسم بشكل بيضاوي.
- ♦ نضيف الحشوة على الوجه، ونلف الأطراف حتى يتكون شكل الفطيرة.
- ♦ نخبز الفطائر المحشوة في فرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية، لمدة 15 دقيقة، أو حتى تتحمر، وبالعافية.



العشاء



رولات الكريب بالدجاج

مكونات الكريب

- طحين الأولى الفاخر (1 كوب)- (125 جرام)
- بيض (1 حبة حجم متوسط)
- رشّة ملح.
- زبدة مذابة (2 ملعقة كبيرة)
- حليب سائل (2 كوب)- (480 مل)

مكونات حشوة الدجاج

- صدر دجاج مسلوق مع البهارات الصحيحة ومفتت قطع صغيرة.
- فلفل رومي مقطع شرائح.
- جزر مقطع أصابع.
- بصل مفروم صغير.
- صويا صوص (2 ملعقة كبيرة).
- جبن شيدر سائل (ملعقة كبيرة).
- قشطة (4 ملعقة كبيرة).
- ملح و فلفل أسود حسب الرغبة.
- شرائح الفطر المعلبة.

للتغطية

- بيض مخفوق.
- بقسماط .





طريقة التحضير

- ◆ نخلط كل مكونات الكريب حتى يتكون الخليط.
- ◆ تغطى وتترك ترتاح لمدة ساعة.
- ◆ في مقلاة على النار يشوح البصل مع الزيت حتى يذبل.
- ◆ نضيف أصابع الجزر و نقلب قليلاً.
- ◆ نضيف الدجاج مع الفلفل ونقلب.
- ◆ نضيف صوص الصويا والفلفل الرومي ونقلب ثم نضبط عيار الملح.
- ◆ أخيراً نضيف الفطر، الجبن السائل، القشطة ونقلب ويترك على نار هادئة
- ◆ يترك ليتكثف الصوص ونبدأ بتحضير الكريب .
- ◆ نضعه بمقلاة ممسوحة بالزيت.
- ◆ نتركه حتى يتحمّر من الجهتين و يصبح باللون الذهبي، وبالعافية.

خبز الباو بالدجاج الكوري

مكونات العجين

- طحين الأولى الفاخر (3 ½ كوب) (440 جرام)
- ماء (1 ½ كوب) (340 مل)
- زيت سمسم (1 ملعقة صغيرة)
- ملح خشن (1 ملعقة صغيرة)
- خميرة فورية (1 ملعقة كبيرة)
- بيكنج باودر (½ ملعقة صغيرة)
- سكر (1 ملعقة كبيرة)

مكونات الحشوة

- صحن صدور دجاج مقطع مكعبات صغيرة
- بصل مفروم (1 حبة)
- صوص البافلو (¼ كوب)
- صوص الصويا (2 ملعقة كبيرة)
- عسل (1 ملعقة كبيرة)
- سمسم محمص (1 ملعقة صغيرة)
- ملح (½ ملعقة صغيرة)
- فلفل أسود (½ ملعقة صغيرة)
- بودرة البابريكا (1 ملعقة صغيرة)





طريقة تحضير العجين

- ◆ نضيف مكونات العجين، و نعجن حتى تتكون عجينة طرية ومتماسكة.
- ◆ نترك العجينة ترتاح لمدة ساعة.

طريقة تحضير الحشوة

- ◆ نقلي الدجاج حتى يستوي.
- ◆ نضيف البصل على الدجاج حتى يذبل، ثم نضيف البهارات على الحشوة.
- ◆ نضيف الصوصات المتبقية ونقلبها على النار لمدة 3 دقائق.
- ◆ نرفع الحشوة من النار، ونضيف العسل، والسمن المحمص.

طريقة تحضير الطبق

- ◆ نفرد العجين على سطح أملس، ونقسمها بقطاعة دائرية.
- ◆ نفرد كل قطعة على شكل أشبه للبيضاوي، ثم نضع ورق الزبدة في المنتصف ونطوي العجينة بالنصف.
- ◆ نطبخ العجينة في البخار لمدة 10 دقائق أو حتى تستوي العجينة.
- ◆ نملأ كل حبة من الخبز بالحشوة، ونزينها بالخس والسمن المحمص، وبالعافية.

سمبوسة فيلي ستيك

مكونات العجين

- طحين الأولى الفاخر (2 كوب) (250 جرام)
- ماء دافئ (كوب) (240 مل)
- زيت نباتي (¼ كوب) (55 مل)
- ملح (¼ ملعقة صغيرة)

مكونات الحشوة

- لحم مفروم ناعم (4 أكواب) (500 جرام)
- بصل صغير الحجم (1 حبة)
- جزر متوسط الحجم ومقطع إلى قطع صغيرة (1 حبة)
- بازلاء خضراء (½ كوب)
- ملح (رشة)
- فلفل أسود (رشة)
- بهارات مشكلة (½ ملعقة صغيرة)
- زيت نباتي للقلي





طريقة تحضير العجين

- ◆ نضع الطحين في وعاء كبير ونخلط بالملح والفلفل ثم نضيف الزيت والماء الدافئ للطحين و نعجن المكونات جيداً حتى نحصل على عجينة لينة متماسكة ثم نغطيها و نتركها لترتاح نصف ساعة.

طريقة تحضير الحشوة

- ◆ يتم تقطيع البصلة إلى قطع صغيرة الحجم، ثم نضعها في مقلاة مع القليل من الزيت ويتم التقليب إلى أن يذبل البصل، و نحصل على اللون الذهبي.
- ◆ نضيف اللحم المفروم على مكونات الحشوة مع التقليب جيداً، ثم نضيف كل من الجزر المقطع والبازلاء والبهارات والملح والفلفل الأسود.
- ◆ يتم التقليب على نار هادئة حتى تنضج ثم نضع الحشوة في صينية وتترك جانباً إلى أن تبرد.
- ◆ نقطع العجينة كرات صغيرة ونضعها على سطح مرشوش بالطحين.
- ◆ نفرد كرات العجينة و نقطعها على شكل دوائر ثم نضع الحشوة بداخلها ونغلق قطع العجين ثم نضغط عليها بالشوكة لضمان غلقها جيداً ولإعطائها شكل مميز.
- ◆ نضع قطع السمبوسة في الزيت للقلي، ويتم التقليب على جميع الجهات حتى الحصول على اللون الذهبي ثم نضعها على الورق الماص للزيت الزائد، وبالعافية.

مسحب الدجاج

مكونات العجين

- طحين الأولى الفاخر (كوب) (125 جرام)
- صدر دجاج مقطّع إلى 4 شرائح
- بقسماط (كوب) (150 جرام)
- خلّ ابيض (2 ملعقة كبيرة)
- بيضة
- بودرة بصل (ملعقة صغيرة)
- بودرة الثوم (ملعقة صغيرة)
- زنجبيل (ملعقة صغيرة)
- بهارات دجاج (ملعقة صغيرة)
- كاري (ملعقة صغيرة)
- فلفل أسود (ملعقة صغيرة)
- كزبرة مجففة (ملعقة صغيرة)
- قرفة (ملعقة صغيرة)
- بابريكا (ملعقة صغيرة)
- ملح (ملعقة صغيرة)
- كركم (ملعقة صغيرة)
- زيت نباتي (5 أكواب) (1100 مل)





طريقة التحضير

- ◆ نضع الطحين في وعاء. نضيف بودرة البصل، بودرة الثوم، الزنجبيل، بهارات الدجاج، الكاري، الفلفل الأسود، الكزبرة المجففة، القرفة، البابريكا، الملح والكرام. و نخلط المكونات حتى تتداخل.
- ◆ نضيف كوباً من الماء، الخلّ والبيض. نخلط المزيج حتى يتجانس.
- ◆ نغمس شرائح الدجاج بخليط الطحين حتى تتغطى بالكامل. نغطي الوعاء بورق نايلون لاصق و ندخله إلى الثلاجة لساعتين على الأقل.
- ◆ نرفع شرائح الدجاج من التتبيلة ونغمسها بالبقسمات ثم نضعها في طبق.
- ◆ نسخن الزيت في قدر على نار متوسطة.
- ◆ نقلق قطع الدجاج في الزيت الساخن حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة، وبالعاية.

أقماع البف بالدجاج

مقادير العجين

- طحين الأولى الفاخر (3 أكواب) (375 جرام)
- نشاء الذرة (1 ملعقة صغيرة)
- ملح (1 ملعقة صغيرة)
- زيت نباتي (¼ كوب) (55 مل)

مقادير الحشوة

- دجاجة كاملة مسلوقة ومفتتة
- مايونيز (3 ملعقة كبيرة)
- كاتشب (1 ملعقة كبيرة)
- صوص الصويا الخفيفة (1 ملعقة كبيرة)
- صوص حار (2 ملعقة كبيرة)
- خس مقطع (2 كوب)
- جزر مبشور (¾ كوب)
- بصل أخضر (¼ كوب)
- ملح (1 ملعقة صغيرة)
- فلفل أسود (1 ملعقة صغيرة)





طريقة تحضير العجين

- ◆ نخلط المكونات الجافة في وعاء.
- ◆ نضيف الزيت على المكونات الجافة ونخلط حتى يصبح الخليط متمكثلاً على شكل حبيبات.
- ◆ نضيف الماء تدريجياً على الخليط ونعجن حتى يصبح متماسكاً. ونترك العجينة ترتاح لمدة ساعتين.
- ◆ نقسم العجين ونفرد كل قسم على شكل دائري.
- ◆ نلف العجين حول أقماع الحديد، ونقليها في زيت ساخن حتى تتحمر وتصبح ذهبية.

طريقة التحضير

- ◆ نخلط الدجاج المفتمت مع الصوصات السائلة.
- ◆ نضيف الخضروات على الحشوة ونقلب جيداً حتى تصبح شبه متماسكة.
- ◆ نقوم بحشو كل قمع بحشوة الدجاج و نزينها بالخضروات، وبالعافية.






Aloula



FIRST المطاحن
MILLS الأولى

 920010375

 www.firstmills.com