

oum walid



كيكة المكسور

2 بيض + كاس سكر + نص كاس
زيت + نص كاس حليب + كاس
و نص فريئة + 1 خميرة الحلوة +
لافاني الكل في المكسور و نخلط
مليح ثم في الفرن حتى طيب و تزين
بدانيت شوكولا



PICCOLLAGE

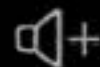


197 J'aime 7 commentaires



حلوة السيار

3 بيض + كاس سكر عادي + لافاني +
كاس زيت + كاس و نص نشاء +
1 خميرة الحلوة + فرينة حتى تولي
عجينة نخلوها طرية نشكلوها كويرات
نرشموها بالسيار و نطيبوها
نلصقو كل **2** حبات بالمعجون و تزين
بجوز الهند في الاطراف





125 غ مرغرين طرية + 2م ك
سكر قلاص + بيضة + لافاني
+ م ص خميرة الحلوة +
فريينة حتى الحصول على
عجينة طرية نشكلها كويرات
نديرها في كيسات نثقبها
و نعلم الثقب بالمعجون و نطيبها



PICCOLLAGE

و نسقيها بكاس سمن ذايب و نطيبها من تحت
كي طيب نطيبها من فوق و نعسلها مباشرة
بعسيلة ثقيلة

PIECOLAGE



170 J'aime 6 commentaires

oum walid



كروكات البسباس

احكمي بسباس فوريه حتى يطيب او خليه
يقطر مريح + لحم مرحي + بصلة مسكر فجة
+ بيضة + معدنوس + ملح و فلفل و نخلط مريح
باليد + شابلور حتى تولي شادا روحها
كويرات نرمدهم في الشابلور و نقليهم
انا قدمتهم مع جلبانة بالجاج



كيكة الشوكولا الغنية

oum walid

4 بيض + كاس سكر + كاس حليب
+ كاس كاكاو + كاس و نص فرينة
+ لافاني + 250 غ مرغرين ذائبة
و باردة + 1 خميرة الحلوة نخلط
الكل مع بعض بالباتور
كي طيب تزين بغلاصاج شوكولا



PICCOLLAGE

our walid



حلوة بالجوز الهند المحمص

250 غ مرغرين طرية + كاس سكر قلاص +
 كاس زيت + لافاني + 2 بيض + 2 خميرة الحلوة
 + فريئة حتى تولي عجينة طرية نشكلوها
 كويرات يطيبو في الفرن
 كي يبردو نغطسهم في مربى المشمش المخفف
 بماء الزهر و نرمدوهم في جوز الهند المحمص





كاب كيك شوكولا

2 بيض + نص كاس سكر + 2م ك نشاء + نص
 كاس جوز الهند + 2م ك كاكاو + نص كاس
 زيت + كاس حليب + 1 خميرة الحلوة +
 لافاني + 2 كاس فرينة



Oum walid



حلقومة بالسكر

30 غ جيلاتين في شوية ماء و نخليه لمدة 30 د، في كسرونة كاس ماء + 2 كاس سكر فوق النار يغلو مدة 5 د ثم نفرغوه فوق الجيلاتين و نخلطو حتى تذوب الجيلاتين + ملون + اغوم و نخلط الكل و نفرغوه في قوالب و نخلوهم مدة ليلة كاملة ثم نحوهم و نرمدوهم في السكر





في بلا ندير طبقة صوص
تومات ثم نستف البزلوف
الطايب بالملح

ندير فوقو بطاطا مقلية
دوائر و كمية مليحة من
الجبن المبشور

ندخلو للفرن يجمر



oum walid



منتقى

3 كيلات سميد متوسط + م ك فرينة + كيلة
نصها سمن دايب و نصها زيت نخلط الكل
مليح + كيلة فيها بيضة و ماء الزهر و الماء مع
شوية ملح نزيدهم على خليط السميد نخلط
بدون عجن نخلوه يشرب و نخبزوه و نقطعوه
نقلوه في الزيت و مباشرة في العسل



oum walid

حلوة جافة بالقوفريط

125 غ مرغرين طرية + كاس زيت
+ كاس سكر قلاص + لافاني + 3
صفار مغلي + 1 خميرة الحلوة
+ فريينة حتى الحصول على عجينة
نشكلوها كويرات
كي يطيب نديروه في المعجون
ثم في قوفريط مطحون





oum walid

بالمي

كمية من العجين المورق ندهنو
بالزبدة ذائبة ثم نرش السكر
العادي و نلوي العجين من
الجهتين حتى نصل الى النص
نخلي العجينة تريح في الثلاجة
مدة ربع ساعة ثم نقطعهم بسمك
1 سم ببسطهم باليد ثم الى الفرن
يكون متوسط حتى يطيبو
نزينهم بالعسيلة



PICCOLLAGE

oum walid



مقرقشات معسلين

250 غ فرينة + ملح + ماء نلم لعجينة و
ندلكها مدة **5** د ثم نشكلوها كورات صفار
ندهنهم بالزيت نغطيههم بالكيس و نخلوهم
يربحو ثم نخلوهم رقاق و نطبقها كيما
لمسمن مربع نقطعها بالموس ثلاث مرات
و نقلوهم في الزيت حتى يتحمرو مليح
كي يبردو نعسلوهم





ارز اکسپراس

نضع في قدر بصله مفرومة مع الزيت يتقلاو
+ صدر جاج مقطع مربعات + شوية لحم مفروم
يتقلاو مليح + حبة فلفل اخضر مقطعة يتقلا
الكل + كاس روز يتقلا + فلفل اسود + زنجبيل
فلفل عكري + ملح + 2 كاس ماء و نحط القدر
على نار قليلة حتى الروز شرب كامل الماء
حوالي ربع ساعة

كي ينشف + حبة طوماطيش مقطعة رقيقة
+ حبة بصل اخضر مقطعة رقيقة + معدنوس
نخلط الكل نخليه فوق النار 3 د و نطفي

PICCOLLAGE

oum walid

عصيات معسلة

2 بيض + نص كاس

سكر + نص كاس

زيت + نص كاس

حليب + لافاني + 1

خميرة الحلويات +

فريضة حتى تولى

عجينة حليها بالحلال

قطعيها عصيات ثم

اقليهم و عسلهم



PICCOLLAGE



عجينة الشو

250 ملل ماء + **100** غ مرغرين + م ك سكر
+ قرصة ملح فوق النار كي يغلي + **150** غ
فرينة و نبقاو نخلطو فوق النار حتى تنشف
مليح و تولي تتنحنا من الكسرونة + بين **4**
الى **5** حبات بيض حتى تولي العجينة طرية
نديرها في بوش و نشكلها عصيات ندخلها
فرن سخون لكن النار متوسطة هادا هو السر
حتى طيب مليح



PICCOLLAGE



ourm walid



مادلان شوكو



3 بيض + 8م ك
زيت + 8م ك حليب + لافاني
+ 2م ك كاكاو + 12م ك فريضة
+ 1 خميرة الحلوة



PICCOLAGE

oum walid



صوص كرامال

كاس سكر فوق النار حتى يولي
كرامال + م ك زبدة كي تذوب
+ كاس ماء مذوبة فيه
م ك مايزينة غير يغلي نطفي
و نحتفض بيه في الثلاجة لتزيين
مدة الصلاحية أكثر من 15 يوم



حلوة القطايف

300 غ قطايف نقطعوهم مليح + لافاني

و نخلط مليح + **100** غ زبدة ذائبة +

شوية ماء الزهر

ندير نصف الكمية في البلا + المكسرات

مطحونة حس الرغبة + نصف الكمية

ندخلها الفرن طيب من تحت ثم من فوق

كي طيب نعسلها بعسيلة باردة تقطع و تزين





كیکة بيضة وحدة

250 مل ماء + كاس سكر + لافاني
 5م ك زبدة ذائبة + 2م ك كاكاو
 + بيضة بالمكسور مدة 5د + 10
 م ك فريضة + 2م خميرة الحلوة
 ثم الى الفرن كي نزينوها
 بالشوكولا



103 J'aime 7 commentaires

PicCollage

J'aime

Commenter

Partager

oum walid

كرنطيطة

2 كاس حصص مر حي

3+ كاس ماء

1/2+ كاس زيت

3 بيض

2+ كاس حليب

1/2+ ملعقة

فلفل اسود

كمون

ملح

صغيرة

نخيرة الحلو

PICCOLLAGE

Oum walid

الحليب المحلى المركز

كاس حليب غبرة + كاس سكر + نص
كاس ماء سخون نخلط الكل
بالمكسور ثم نحط الخليط فوق
النار تكون قليلة لمدة 5 د و حنا
نخلطو ، مدة الصلاحية حتى شهر



Oum Wafaa



كعك النقاش

125 غ مرغرين طرية + كاس اتاي زيت
+ كاس اتاي ماء الزهر + 3م ك سكر بودرة
+ م ص خميرة حلويات
خلطي مليح + لافاني + فريينة حتى الحصول
على عجينة بدون عجن نلموها فقط و
نشكلوها كويرات نحلوها مستطيل ندير
الغرس اللي كنت عجنتو بالزيت و ماء الزهر
و نشكلوه دوائر و نقشوه بالنقاش و نطيوه



PICCOLLAGE

oum walid



حلقومة بالسكر

30 غ جيلاتين في شوية ماء و نخليه لمدة **30**
د، في كسرونة كاس ماء + **2** كاس سكر فوق
النار يغلو مدة **5** د ثم نفرغوه فوق الجيلاتين
و نخلطو حتى تذوب الجيلاتين + ملون +
اغوم و نخلط الكل و نفرغوه في قوالب و
نخلوهم مدة ليلة كاملة ثم نحوهم و نرمدوهم
في السكر



ourm walid

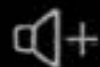


السوفلي

كاس حليب دافي + ربع كاس زيت +
بيضة + م ك سكر + م ك خميرة الخبز
ملح + فرينة نخلو لعجينة طرية نخلوها
تخمّر ثم نحلها بالفرينة نطبعها دوائر
و نحشيها نغلقها بالفرشيطة نخلوهم
يخمرو ندهنهم بالبيض ثم نطيبهم



PICCOLLAGE



oum walid

بصل او طوماطيش
باللحم مرحي

ديري بصل مقطع شرائح
مع الزيت ملح او فلفل
او فلفل اكحل كي يذبال
+3 حبات طوماطيش

مسكر فجين + ثوم + حميصه
طايبه او خلي الكل يطيب
على نار قليله

دوزني اللحم مرحي
الملح فلفل اكحل معدنوس
حبه بيض + لاشابلور
ديريه كويرات او اقليه
ثم ديرييه على بصل او
طوماطيش يطيبو شويه
او طفي او بالصحة



زوائد الدجاج

في كوكوت ندير الزيت و الكانزة مع القلب
نقليهم مريح نغلق عليهم الكوكوت على نار
قليلة مدة **20** د نفتح + ثوم مسكرفج و
م ك طوماطيش مصبرة + ملح + فلفل اسود
+ قصبر مقطع رقيق
نقلي الكل مريح + نص كاس ماء غير يبدأ يغلي
+ الكبد تكون قليتها في الزيت بالملح
تغلي حتى تولى المرققة عاقدة و نطفي
+ شوية قصبر مقطع



our wald



كريم باتسيير

نص لتر حليب + 100 غ سكر
+ 100 غ ماييزينة او نشاء
نخلط بارد في بارد ثم غوق
النار غير تخثار نحيها + لافاني
و نحشي بيها الاكلير



PICCOLAGE

oum walid



تحلية الكرامال و الموز

4 علب كريم ديسير + نص كاس حليب
بارد + كاس بودرة الشونتيي نخلط
بالباتور مليح حتى تطلع الكريمة
نحكم بلا نستف فيه بيسكوي بودوار
نكون شمختو في القهوة نفرغ فوقو
الكريمة ثم دوائر الموز و صوص الكرامال
في الثلاجة مدة **4** ساعات



our walid

كوكا سهلة

500 غ فريضة + 300 غ زبدة
التوريق مسكر فجة + ملح +

م ك سكر + بيضة + ماء بارد

لميها بدون عجن ناكد

بدون عجن اقسميها على 2

حليهم ديري الحشو في

الوسط قطعيها ، ادهنيها

بالبيض او طيبها



في كسرونة ديري ربع لتر ماء
+60 غ كاكاو +300 غ سكر فوق
النار حتى يعقد طفي +م ص
لافاني +قرصة ملح و احتفضي
بيه في الثلاجة





كروكات الروز

غلي الروز في الماء و الملح صفيه ديريه
في الروبو + ملح + فلفل اسود + 2 بيض
+ معدنوس نطحن الكل مليح نشكلوهم
خبيزات نحشوهم بالجبن و نرمدوهم
في الشابلور و نقلوهم و نقدموهم
مع صلصة الطماطم





مقروط المقلّة

2 كاس سميد خشين + 2 كاس فريئة + كاس
مرغرين ذائبة + قرصة ملح نخلط الكل و
نشمخ العجين غير بشوية بالماء الزهر نلمو
بلا ما نعجنو نديرو في الوسط الغرس
و نقطعوة مقروطات نقشوهم و نقلوهم
و نعسلوهم مباشرة في العسل الثقيل
و الغرس نعجنوه بالزيت و الماء الزهر





oum walid

صوص البيتزا



2 سنات ثوم قليهم + م ك طوماطيش
مصبرة تتقلي مع الثوم
+ 4 حبات طوماطيش مسكر فجة
+ زعيترة + ملح + فلفل اسود
+ م ص سكر حتى طيب



PICCOLAGE



168 J'aime



كروكات الروز

غلي الروز في الماء و الملح صفيه ديريه
 في الروبو + ملح + فلفل اسود + 2 بيض
 + معدنوس نطحن الكل مليح نشكلوهم
 خبيزات نحشوهم بالجبن و نرمدوهم
 في الشابلور و نقلوهم و نقدموهم
 مع صلصة الطماطم



Oum walid



رولي اللحم

في روبيو ديري لحم مفروم + بصلة + 2 فص
ثوم + ملح + قرفة + فلفل اسود + بيضة +
3م ك شابلور + معدنوس و نخلط الكل نفرشو
فوق ورق شفاف على شكل مستطيل ثم
طبقة من البيشاميل و نلوه بالورق الشفاف
ثم في ورق الاليمينوم نغلقوه مليح
و نطيبو في الفور ثم نحي الورق و نحمره
البيشاميل : م ك زبدة + م ك فريئة + حتى
يتحمصو + كاس حليب و نخلط حتى تخثار
+ ملح و فلفل و الجبن



Oum walid



جاج محمر في الفور بدون دهون

جاجة ندير لها ملح + فلفل اسود +
زنجبيل + كركم + فلفل عكري
و نديرها في تورن بروش و نربطها
بالخيوط مليح و نديرها طيب
لمدة ساعة و نص او حتى تحمار
مليح





مقروط المقلّة

2 كاس سميد خشين + 2 كاس فرينة + كاس
مرغرين ذائبة + قرصة ملح نخلط الكل و
نشمخ العجين غير بشوية بالماء الزهر نلمو
بلا ما نعجنو نديرو في الوسط الغرس
و نقطعوة مقروطات نقشوهم و نقلوهم
و نعسلوهم مباشرة في العسل الثقيل
و الغرس نعجنوه بالزيت و الماء الزهر



oum walid

بطاطا كوشة



اقللي بطاطا دوائر
ديريها في بلا+صوص
تومات موجدة بحبة
طوما طيش و ثوم
و م ك طوما طيش
مصبرة+معدنوس ملح
و فلفل اسود+فوق
الصوص لحم مرحي
طايب بالملح او فلفل
مع الثوم+صوص تومات
فوق اللحم+طبقة
مليحة فرماج رابي
غطي البلا بالليمنيوم
و دخليه الفرن قيس
ما يدوب الفرماج

oum walid

بطاطا كوشة



اقللي بطاطا دوائر
ديريها في بلا+صوص
تومات موجدة بحبة
طوما طيش و ثوم
و م ك طوما طيش
مصبرة+معدنوس ملح
و فلفل اسود+فوق
الصوص لحم مرحي
طايب بالملح او فلفل
مع الثوم+صوص تومات
فوق اللحم+طبقة
مليحة فرماج رابي
غطي البلا بالليمنيوم
و دخليه الفرن قيس
ما يدوب الفرماج

oum walid



خبز بدون تعب بالسמיד

كاس حليب دافي + بيضة + م ك سكر +
م ك خميرة الخبز + ملح + ربع كاس زيت
+ كاس سميد رطب و نخلط الكل مليح
بالمعلقة + كاس و نص فريئة و نزيد نخلط
جي عجينة تتلسق نديرها في سنيوة
مدهونة بالزيت كي تخمر ندهنها بالبيض
و السانوج و نطيبها



PICCOLLAGE



TOUM WALID

FELFOUR

JAJE

**batata rondelle+psale rondelle+ toum+ jaje+
melh+felfel aswede +tomatichie rondelle+
zebda+1/2kase ma gati plat belaluminiume
felfour ki ytibe hamrih melfou9**

Oum walid

مملحات بالجبن

العجين المورق نحلوها رقيقة
نقطعوها مستطيلات نحت الجبن
الطري نلوي مرة واحدة و ندير البيض
و نقطع نطيبوهم في فرن متوسط
الحرارة كي يطيبو نديرو في
الاطراف شوية مايوناز و الجبن
المبشور



oum walid



سلطة فواكه

الفواكه حسب الذوق مقطعين صغار
3+م ك سكر مع عصير نصف ليمونة
نخلط الكل و نحطهم في الخلاطة ل 2 سا
نطلع بودرة الشونتيي كاس مع كاس حليب
بارد و نفتت اي بيسكوي عندي
طبقة من الكريمة ثم البيسكوي ثم الفواكه
و نعاود نفس الطريقة و يزين بكريمة
الشونتيي



oum walid



لمبرجة

كاس فرينة + كاس سميد رطب + كاس سميد خشين + 1 خميرة الحلوة + ملح + نخلط الكل + كاس سمن ذائب نخلط الكل مليح + كاس حليب نخلط بلا ما نعجن راح جي عجينة جارية نخليها تشرب و نوجدو الغرس + 2 م ك زيت و نعجنوه بالماء الزهر نحلو العجينة نديرو التمر و نزيدو عجينة و نكلوها خبزة ثم نقسموها و نطيبوها



PICCOLLAGE

oum walid



السوفلي

كاس حليب دافي + ربع كاس زيت +
بيضة + م ك سكر + م ك خميرة الخبز
ملح + فرينة نخلو لعجينة طرية نخلوها
تخمر ثم نحلها بالفرينة نطبعها دوائر
و نحشيها نغلقها بالفرشيطة نخلوهم
يخمرو ندهنهم بالبيض ثم نطيبهم



PICCOLLAGE



كيكة الشوكولا الغنية

oum walid

4 بيض + كاس سكر + كاس حليب
+ كاس كاكاو + كاس و نص فرينة
+ لافاني + 250 غ مرغرين ذائبة
و باردة + 1 خميرة الحلوة نخلط
الكل مع بعض بالباتور
كي طيب تزين بغلاصاج شوكولا



PICCOLLAGE



نيسلي كرامال

كاس سكر فوق النار حتى يولي كرامال
+ كاس و نص حليب دافي و نخلط
حتى يذوب السكر + نص كاس حليب
مذوبة فيه م ك نشاء + م ك زبدة و نبقاو
نخلطو فوق النار حتى يختار



Oum walid



المثوم

في قدرة طراف لحم او جاج مع زيت و شوية
زبدة يتقلاو + ثوم مسكرفج + ملح + فلفل اسود
+ قرقة نقلي الكل + حميصه مشمخة و نمرق
و نخلي الكل يطيب

لحم مكفت + ملح + فلفل اسود + قرقة + ثوم
+ شوية شابلور + بياض بيضة نخلط الكل
و نشكلهم كويرات نرمىهم في المرقه
كي يطيب اللحم نص طياب نخلي الكل
يطيب مع بعض و تختار صوص نطفي



جبين اللطلي

كاس حليب بودرة+نص كاس حليب
+نص كاس زيت+ملح+حبة فرماج
بالمكسور نخلطو مليح+م ك عصير
ليمون+نخلطو
بالمكسور



oum walid



صوص كرامال

كاس سكر فوق النار حتى يولي
كرامال + م ك زبدة كي تذوب
+ كاس ماء مذوبة فيه
م ك مايزينة غير يغلي نطفي
و نحتفض بيه في الثلاجة لتزيين
مدة الصلاحية أكثر من 15 يوم

oum walid



منقبة

3 كيلات سميد متوسط + م ك فريئة + كيلة
نصها سمن دايب و نصها زيت نخلط الكل
مليح + كيلة فيها بيضة و ماء الزهر و الماء مع
شوية ملح نزيدهم على خليط السميد نخلط
بدون عجن نخلوه يشرب و نخبزوه و نقطعوه
نقلوه في الزيت و مباشرة في العسل



oum walid



ارز اكسبراس

نضع في قدر بصله مفرومة مع الزيت يتقلاو
+ صدر جاج مقطع مربعات + شوية لحم مفروم
يتقلاو مريح + حبة فلفل اخضر مقطعة يتقلا
الكل + كاس روز يتقلا + فلفل اسود + زنجبيل
فلفل عكري + ملح + 2 كاس ماء و نحط القدر
على نار قليلة حتى الروز شرب كامل الماء
حوالي ربع ساعة

كي ينشف + حبة طوماطيش مقطعة رقيقة
+ حبة بصل اخضر مقطعة رقيقة + معدنوس
نخلط الكل نخليه فوق النار 3 د و نطفي



كريب حلوة

نص لتر حليب + 250 غ فريئة + 3 بيض
+ 4م ك زيت + 4م ك سكر + لافاني +
قرصة ملح نخلط الكل في المكسور نخلوها
ترتاح 15د ثم نطبخوهم رقاق
نحشوهم بالمربي و تزين بالكريم شونتيي
و صوص شوكولا و الفريز و التزيين يبقى
اختياري





كريب حلوة

نص لتر حليب + 250 غ فريئة + 3 بيض
+ 4م ك زيت + 4م ك سكر + لافاني +
قرصة ملح نخلط الكل في المكسور نخلوها
ترتاح 15د ثم نطيبوهم رقاق
نحشوهم بالمربي و تزين بالكريم شونتي
و صوص شوكولا و الفريز و التزيين يبقى
اختياري





oum walid

ايس كريم شوكولا

علبة كريم فريش **200** ملل نطلعها
بالباتور + م ك كاكاو و نخلط
+ كاس الا ربع الحليب المركز المحلى
و نخلط الكل مع شوية لافاني
في العلبة و المجمد ليلة كاملة و يقدم



PICCOLLAGE

oum walid



كعيكعات بالجلجلان

بيضة + صفار + كاس سكر عادي نخلط الكل
مليح + 3 م ك زيت + 250 غ مرغرين ذائبة
+ لافاني + 1 خميرة الحلوة + الفريينة حتى
الحصول على عجينة + نص كاس ماء الزهر
دخليه في لعجينة شكلها كعيكعات ثم الوجه
في بياض البيض ثم في الجلجلان ثم الى
الفرن



ourm walid

عصيات معسلة

2 بيض + نص كاس

سكر + نص كاس

زيت + نص كاس

حليب + لافاني + 1

خميرة الحلويات +

فرينة حتى تولي

عجينة حليها بالحلال

قطعيها عصيات ثم

اقليهم و عسلهم



oum walid

كوكا كوفار

حلي لعجينة المورقة في
البلا ديري لحم مرحي
طايب مع البصل ملح
او فلفل اكحل + فرماج
حسب الذوق و تغطوها
بعجينة اخرى ندهنها
بالبيض او نقطعها
و الى الفرن يكون نار
قليلة حتى طيب

oum walid



عجينة الشو

250 ملل ماء + 100 غ مرغرين + م ك سكر
+ قرصة ملح فوق النار كي يغلي + 150 غ
فرينة و نبقاو نخلطو فوق النار حتى تنشف
مليح و تولي تتنحنا من الكسرونة + بين 4
الى 5 حبات بيض حتى تولي العجينة طرية
نديرها في بوش و نشكلها عصيات ندخلها
فرن سخون لكن النار متوسطة هادا هو السر
حتى طيب مليح



PICCOLAGE



الحريرة

في قدرة شوية زيت و زبدة و لحم غنمي
او جاج او الاثنين + حبة بصل مقطعة على
اربعة + حبة بطاطا + حبة زرودية + ثوم +
قصر و كرافس مربوطين + 2 حبات طماطم
مقطعين و نقلي الكل + ملح + فلفل اسود +
فلفل عكري + كركم + قرفة + كروية + راس
الحانوت + سكنجبير و نقلي الكل + م ك
طوماطيش مصبرة و نخلي الكل يتقلّى على
نار قليلة ثم نمرق حتى يطيب الكل
نحي اللحم و ربطة الحشاوس و نطحن الكل
مليح و نعقدها بخليط الفريئة نخلي الكل
يغلي مدة ربع ساعة + قصر مقطع رقيق
و نطفي

خليط الفريئة : م ك فريئة + فلفل اسود +
كروية + سكنجبير + الماء و نخلطو مليح



اسكالوب بالشومبينيو

في مقلاة ندير شوية زيت و زبدة و نحمر
مليح السكالوب مع الملح و فلفل اسود
و نحيه و نخليه بجيه و في نفس المقلاة
ندير شومبينيو و نحمصوه مليح مع شوية
ملح و فلفل ثم نحيه

في نفس المقلاة ندير بصلة مقطعة مع فص
ثوم و شوية ملح و فلفل حتى يتقلوا
مليح + م ص موتارد + شوية كركم + معدنوس
+ نص كاس ماء + الشومبينيو + نص كاس
كريم فريش او ياهوورت طبيعي يغلي
شوية و نطفي و يقدم مع السكالوب



اسكالوب بالشومبينيو

في مقلاة ندير شوية زيت و زبدة و نحمر
مليح السكالوب مع الملح و فلفل اسود
و نحيه و نخليه بجيه و في نفس المقلاة
ندير شومبينيو و نحمصوه مليح مع شوية
ملح و فلفل ثم نحيه

في نفس المقلاة ندير بصلة مقطعة مع فص
ثوم و شوية ملح و فلفل حتى يتقلوا
مليح + م ص موتارد + شوية كركم + معدنوس
+ نص كاس ماء + الشومبينيو + نص كاس
كريم فريش او ياهوورت طبيعي يغلي
شوية و نطفي و يقدم مع السكالوب



مربعات الدجاج المحشية جبن
نحکم صدر جاج مطحون + ملح و فلفل
+ معدنوس م نخلط مليح
و بصلة مسكر فجة ثم فوق
كيس غذائي نحت كمية من الدجاج ثم
نحت في الوسط جبن المربعات الخاص
بالسوندويش و نغلفو مليح بالدجاج
و نغلق عليه بالبلاستيك و وقت التقديم
نطيبوه في المقلاة مع شوية زيت و يقدم
مع الفريت



Linda Zen

شطيطحة داند *****بصلة مقطعة رقيق حطي اطراف
الداند انا درت فخذين قطعتهم زدت ملح فلفل اسود
كركم توابل خاصة بالشطيطحة ملعقة سمن قليت مليح
البصل والداند مرقق وارميت زيتون مغلي وخليتهم
اطيبو مليح وكى طابو طلعت اطراف الداند في مول
الفرن زدتلو زبدة من فوق حمزتهم ولصوص خليتها
تعقدو تنشف مليح زدت فلفل طرشي احمر واخضر
مقطعين مكعبات وكى اذبالو طفيت على المرققة وقدمتها
مع اطراف الداند المحمرة وزينت بالمعدنوس وشهية
طيبة **راهي بنينة هائلة



Linda Zen



تحلية الكرمال
 كاس سكر نذوبو على نار هادية حتي يذوب
 ويصبح كرمال زايد مغرف زبدة ونحرك
 ونضيف كاس حليب دافي بالشوية ونحرك
 زايد نصف كاس حليب بارد نكون ذوبت فيه 3
 مغارف نشاء ونحرك حتى تعقد نضيف منكه
 الكرمال (حسب الرغبة) ونفرغها في لمول
 السلكون ونخليها تبرد في الثلاجة
 الطبقة الثانية (السفلية) 6 حبات مدلان
 مشري رحيثو وضفتلو 3 مغارف زبدة و 50 غ
 شكولا ذنوبهم مع بعض ونخلكهم مع المدلان
 ونرصهم فوق لكريمة نخليها نصف ساعة على
 الاقل ونقلب والتزين حسب الرغبة

Souna Ghodbane



our wald

بغريير

2 كاس سميد رطب + 1/2 كاس
فريئة + ملعقة كبيرة خميرة
الخبز + بيضة + ملعقة كبيرة
سكر + 3 كاس ماء دافي
ملح بالميكسور مدة 10 د
+ 1 خمارة الحلوة ونخلطو
مليح يرتاح مدة 15 د او
نطيبوه

Oum walid

موسكو تشو اليا هوورت



العبر بعلة اليا هوورت

4 صفار + 2 علة سكر + علة ياهوورت +
علة الا ربع زيت نخلطو الكل بالباتور
+ 4 علة فريئة + 2 خميرة الحلوة + 4
بياض مطلع ثلج نخلطو بالمعلقة
في المول و الى الفرن كي طيب
التزيين اختياري



oum walid



قدرة قادر

طبقة 1: نص كاس سكر + 2م ك ماء فوق النار حتى يولي كرامال نفرغوها في مول تاع كيك
طبقة 2: نص لتر حليب نقصو منو ربع كاس
+ 1فلان فاني فوق النار كي يغلي نفرغو فوق الكرامال

طبقة 3: 2بيض + نص كاس سكر + نص كاس زيت + م ك كاكاو + نص كاس فرينة + م ص خميرة الحلوة و نفرغ الخليط فوق الفلان و ندير البلا في حمام مائي و طيب في الفرن



PICCOLLAGE

oum walid

حلوة جافة بالجلجلان



250 غ مرغرين + كاس سكر
+ كاس زيت + 2 بيض + لافاني
+ 2 خميرة الحلوة + فريينة حتى
تولي عجينة طرية نشكلوها
كويرات نرمدوهم في
الجلجلان ثم نطيبوهم



oum walid

تليتلي

نوجدو صوص بطراف جاج +
بصلة + ثوم + رند + طوما طيش
مسكر فجة + م ك طوما طيش
مصبرة + ملح + فلفل اسود +
كروية + راس الحانوت + شوية
قرفة يتقلاو مليح + زرودية
و نمرق و نخلي الكل يطيب
حتى تخثر

ندير التليتلي يفور كي يبدأ
يفور نفرغ فوقو كاس ماء
و نخلط بالملعقة و تخليه
يفور بلا ما نحيه من الكسكاس
لمدة 45د و نكرر عملية الماء
3مرات

كي تخثر الصوص ندير
التليتلي و نطفي النار
و نخليها تشرب مليح و نقدمها
مزيينة بالخضرة و البيض

PICCOLLAGE



3 بيض + 8م ك سكر + 8م ك
زيت + 8م ك حليب + لافاني
+ 12م ك فريينة + 1 خميرة
الحلوة



PICCOLLAGE

oum walid

غراتان باتنجال

قطعي البتنجال دوائر مع
ملح او فلفل اكل ثم فوريه
في مقلاة لحم مرحي + ثوم
زعيترة + طوماطيش مسكر فجة
+ ملح + فلفل اكل + م ك
طوماطيش مصبرة حتى
طيب في بلاطو ستفي
الباتنجال + الصوص + صوص
بيشاميل + فرماج رابي
دخليه للفرن

oum walid

سلطة باتنجال مشوي

نحكم باتنجال ندير فيه

ثقب ندير فيها ثوم
نديرها في الفرن تنشوا
حتى طيب نخرجها من
الفور نديرها في كيس
ثم نقيه و نمعسو بالفرشيطة
+ معدنوس + م ك مايوناز +

ملح + خل + شوية زيت
خاطي مليح و يقدم

oum walid

غراتان جاج

طبيبي صدر جاج مرقه

بيضاء ثم نفتوه

نقلي بطاطا نخلطها مع

الجاج مفتت

في مرقه + فرماج ابيض +

3 بيض + فنجان حليب

نفرغ الخليط فوق الجاج

و البطاطا نزيد فرماج

رابي وندخلو الفرن

oum-walid



ديول

كيله فرينه + كيله سميد رطب + م ك
زيت + ملح + 3 كيلات ماء و نخلط
الكل بالمكسور و نخلي الخليط
يرتاح نصف ساعة

نحط المقله تسخن كي تسخن نحيتها
من النار و ندهن المقله بالعجين بواسطة
البانسو مليح و نرجع المقله فوق النار
حتى تنشف ورقة الديول و نحيتها و نخليهم
يبردو و
نحطهم فوق بعضاهم





نص لتر حليب + 4م ك سكر
+ 2م ك كاكاو + حبة بنان +
بالمكسور يوضع في الكؤوس
و يزين بالكريم شونتي



Oum walid

دونات



2 فنجان حليب دافي + نص فنجان
زيت + م ك سكر + ملح + م ص خميرة
الخبز + فرينة حتى الحصول على
عجينة طرية نخليها تريح 15 د
ثم نحلها بالحلال نطبعها ثم نخليها
حتى تخمر مليح نقلوهم
و تزيين اختياري



PicCollAGE

our walid

كوكا سهلة

500 غ فريئة + 300 غ زبدة
التوريق مسكر فجة + ملح +

م ك سكر + بيضة + ماء بارد
لميها بدون عجن ناكد
بدون عجن اقسميها على 2
عليهم ديري الحشو في
الوسط قطعيها ، ادهنيها
بالبيض او طيبيها



مملحات



oum walid



كاس حليب + ربع كاس زيت
+ بيضة + م ك سكر + م ك خميرة
الخبز + ملح + فريضة حتى تولي



عجينة تكون طرية خليها
تخمّر ثم نشكلها كويرات
نثقبها بالكاس نخلوهم
يرتاحو 5 د ثم نعملو الثقب



بالحشو كيما تحبي و ندهن
الاطراف بالبيض ثم نطبوهم
ويزين بالقرماج رابي



PicCollAGE

our walid

تحلية بالمورانغ

2 بياض بيض + ضعفهم سكر عادي نطلعوهم
مورانغ مع قرصة ملح نفرغوها في سنيوة على
ورق الطهي على شكل خبزة و نطيبوها في
فرن على نار قليلة لمدة 45د و نخلوها تبرد
الكريمة: 4م ك بودرة الشونتي + كاس حليب
بارد نطلعوهم بالباتور نديروها فوق المورانغ
و تزين بالفريز المقطع



our walid



تيراميسو

الكريمة: 4م ك بودرة الشونتيي + كاس حليب
بارد بالباتور حتى تطلع + 2علب ياهورت
ذوق فريز وزن 70غ نزيد نخلط بالباتور
في كؤوس نعمل اي بيسكوي شوكولا + عصير
برتقال + الكريمة + بيسكوي + عصير + كريمة
و تزين بالصوص شوكولا او بودرة الكاكاو





نيسلي كرامال

كاس سكر فوق النار حتى يولي كرامال
 + كاس و نص حليب دافي و نخلط
 حتى يذوب السكر + نص كاس حليب
 مذوبة فيه م ك نشاء + م ك زبدة و نبقاو
 نخلطو فوق النار حتى يكثر



oum walid



خبز الباغت

كاس حليب دافي + ربع كاس زيت + م ك سكر
+ م ك خميرة الخبز

1+ خميرة الحلوة + ملح + بيضة + فريضة حتى
الحصول على عجينة تكون طرية نذلها مدة
5د نخلي العجينة تترتاح ثم نقسمها على 8
قطع نحل كل قطعة على شكل دائرة ثم نلويها
و نطهم في بلاطو ندهنم بالبيض و نعمل
خطوط بالموس و نرش الجلجلان و نخليهم
يخمرو و نطيبهم



ourm walid



كاشير

في المكسور ندير **6** بيض + **5** حبات فرماج +
م ص بودرة الثوم + **2** جومبو + م ك فلفل عكري
+ نص كاس زيت + شوية ملح + فلفل اسود
+ ملون احمر و نخلط الكل مليح + كاس فرينة
و نخلط و نفرغ الخليط في كيس السباغيتي
و نربطوه من الطرفين و نديرو يغلي في
الماء لمدة **45** د ثم نديروه يبرد مليح
باش نقدموه



oum walid



الصابلي

125 غ مرغرين طرية + نص كاس
سكر قلاص + نص كاس زيت
+ بيضة

+ لافاني + م ص خميرة الحلوة
+ فريينة حتى الحصول على عجينة
طرية



oum walid



تشيز كيك

2 علب بيسكوي اوريو او يشبه ليه مطحون
كليا مليح +100 غ مرجرين دايبة نخلط الكل
و نديرها في المول اللي يتحل و نسويه مليح
بالمعلقة

الكريمة :علبة كريم فريش 200 ملل +6 حبات
جبين مربعات +نص كاس بودرة الشونتيي +
3م ك سكر قلاص +م ص لافاني +2 علب
ياهوورت اي ذوق و نخلط الكل بالباتور حتى
تولي كريمة +علبة بيسكوي مفتت صغير نزيدو
للكريمة م هخلط بالمعلقة و نفرغ الكريمة
فوق البيسكوي و ندخلها الثلاجة حتى تبرد
مليح تزين و تقدم حسب الرغبة



oum walid



البابا

م ك خميرة الخبز + 4م ك حليب دافي +
م ك سكر و نخلوهم يطلعو
10م ك فرينة + ملح + 3بيض + خليط
الخميرة و نخلط مليح + 4م ك زيت و نزيد
نخلط مليح و نخلي لعجينة تخمر مدة 30د
ثم نديروهم في لمول مدهونين و نخلوهم
يزيدو يخمرو 30د و نطيبوهم في فرن 180د
كي يطيبو نشربوهم مليح و هو ما سخونين
في سيرو بارد و نحشيهم بكريم شونتيي
السيرو: 2كاس سكر + 4كاس ماء مع طرنش
قارص يغلو 10د و نطفي

om walid



تحلية بموس الكرامال و الموز

كاس حليب بارد+كاس بودرة الشونتيي
نخلط الكل بالباتور حتى تولي كريمة
+نيسلي كرامال و نخلط غير بالملعقة
في كؤوس نحت بيسكوي مفتت +كريمة
+الموز مقطع +صوص شوكولا +بيسكوي
مفتت +كريمة و يزين بالموز المقطع
و صوص الشوكولا و اللوز افيلي
و يبقى التزيين اختياري



ourm walid



مشوشة

7 بيض + ملح + 5م ك سميد
متوسط + 3م ك زيت نخلط
الكل مليح + 1 خميرة الحلوة
نديرو الخليط في مقلة فيها
شوية زبدة على نار قليلة كي
طيب نقلبها
كي طيب نعسلها مباشرة



ourm walid



نشارك العريان

125 غ مرجرين طرية + كاس اتاي زيت +
كاس اتاي ماء الزهر + بيضة + كاس الاربع
سكر قلاص + لافاني + م ص خميرة الحلوة
+ فريضة حتى تولي عجينة طرية نشكلوها
كويرات و نعملوها على شكل هليلات محشية
بالحشو المكسرات ثم نمسحوها بالبانسو
بالبيض مخلط بشوية لافاني و نرمدوه في
الكوكاو محمص و مطحون و نطيبو في الفرن
الحشو: 3 كيلات كوكاو محمص و مطحون
+ كيلة سكر + لافاني و نلمو بماء الزهر و نعجنو
مليح





شطيطحة جاج مرقة بيضاء

في قدرة شوية زيت و زبدة مع طراف جاج
نحمروهم مريح ثم نحوهم و ندير بصلة
مسكرفجة + ثوم مسكرفج + شوية معدنوس
+ ملح + فلفل + زنجبيل مطحون و نقلي مريح
+ طراف تاع جاج و نخلط و نمرق
و نزيد لحميصة و نخلي
الجاج يطيب

كي يطيب نحيه نرمدو في الفريانة و نقلية
و نرجعو للقدرة مع عصير ليمون و شوية
معدنوس و نغلي الكل يغلي حتى تولي
خاترة و نطفي

oum walid



تشيز كيك

2 علب بيسكوي اوريو او يشبه ليه مطحون
كلية مليم +100 غ مرجرين دايبة نخلط الكل
و نديرها في المول اللي يتحل و نسويه مليم
بالمعلقة

الكريمة :علبة كريم فريش 200 ملل +6 حبات
جبين مربعات +نص كاس بودرة الشونتيي +
3م ك سكر قلاص +م ص لافاني +2 علب
ياهوورت اي ذوق و نخلط الكل بالباتور حتى
تولي كريمة +علبة بيسكوي مفتت صغير نزيدو
للكريمة م هخلط بالمعلقة و نفرغ الكريمة
فوق البيسكوي و ندخلها الثلاجة حتى تبرد
مليم تزين و تقدم حسب الرغبة





حلوة القطايف

300 غ قطايف نقطعوهم مליح + لافاني
و نخلط مليح + **100** غ زبدة ذائبة +
شوية ماء الزهر

ندير نصف الكمية في البلا + المكسرات
مطحونة حس الرغبة + نصف الكمية

ندخلها الفرن طيب من تحت ثم من فوق
كي طيب نعسلها بعسيلة باردة تقطع و تزين





دجاج باني بالكريمة

صدر جاج نقطعوه شرائح رقيقة نتبلوهم
بالمح و الفلفل نديرهم في البيض ثم
في الشابلور و نقليهم
الكريمة : كريم فريش + ملح و فلفل مع
فص ثوم مسكرفج و معدنوس



oum walid



سلطة فواكه

الفواكه حسب الذوق مقطعين صفار
3+م ك سكر مع عصير نصف ليمونة
نخلط الكل و نحطهم في الخلاطة ل2سا
نطلع بودرة الشونتيي كاس مع كاس حليب
بارد و نفتت اي بيسكوي عندي
طبقة من الكريمة ثم البيسكوي ثم الفواكه
و نعاود نفس الطريقة و يزين بكريمة
الشونتيي



oum walid



ارز اكسبراس

نضع في قدر بصله مفرومة مع الزيت يتقلاو
+ صدر جاج مقطع مربعات + شوية لحم مفروم
يتقلاو مريح + حبة فلفل اخضر مقطعة يتقلا
الكل + كاس روز يتقلا + فلفل اسود + زنجبيل
فلفل عكري + ملح + 2 كاس ماء و نحط القدر
على نار قليلة حتى الروز شرب كامل الماء
حوالي ربع ساعة

كي ينشف + حبة طوماطيش مقطعة رقيقة
+ حبة بصل اخضر مقطعة رقيقة + معدنوس
نخلط الكل نخليه فوق النار 3 د و نطفي

oum walid



تارت الفريز

العجينة: 125غ مرغرين طرية + نص كاس
زيت + نص كاس سكر عادي + بيضة + لافاني
+ م ص خميرة الحلوة + الفريضة حتى الحصول
على عجينة طرية نمر و لمول تاع التارت
و نطيبوهم مليح

الكريمة: نص لتر حليب + 3م ك سكر + 2م ك
و نص مايزينة فوق النار غير يغلي نحيه +
م ك زبدة و م ص لافاني و خليها تبرد
نحشي التارت بالكريمة و نستف الفريز و
ندهن الفريز بالاجولي





جاج محمر سريع

احكمي طراف جاج ملحيهم و ديرى فلفل
اسود ديريههم في كوكوت مع شوية زيت
شوية زبدة على نار قاوية حمريهم ملىح
من كل الجهات ثم اغلقي الكوكوت و ديرى
الصفارة على نار قليلة لمدة ربع ساعة
افتحي و اقلبي الجاج و اغلقي عليه
لمدة ربع ساعة اخرى دائما نار قليلة او راهو
واجد





كريب حلوة

نص لتر حليب + 250 غ فريئة + 3 بيض
+ 4م ك زيت + 4م ك سكر + لافاني +
قرصة ملح نخلط الكل في المكسور نخلوها
ترتاح 15د ثم نطبخوهم رقاق
نحشوهم بالمربي و تزين بالكريم شونتيي
و صوص شوكولا و الفريز و التزيين يبقى
اختياري



Oum walid



رولي اللحم

في رولو ديرى لحم مفروم + بصلة + 2 فص
ثوم + ملح + قرفة + فلفل اسود + بيضة +
3م ك شابلور + معدنوس و نخلط الكل نفرشو
فوق ورق شفاف على شكل مستطيل ثم
طبقة من البيشاميل و نلوه بالورق الشفاف
ثم في ورق الاليمنيوم نغلقوه مليح
و نطيبو في الفور ثم نحي الورق و نحمره
البيشاميل : م ك زبدة + م ك فريئة + حتى
يتحمصو + كاس حليب و نخلط حتى تخثار
+ ملح و فلفل و الجبن



oum walid



مملحات بالجبن

2 كاس فرينة + م ك سكر + م ص خميرة

الخبز + م ص خميرة الحلوة + ملح

+ حليب دافي حتى تتلم لعجينة و تكون

طرية + **2** م ك زيت و ندخلوه مريح في

العجينة نخلوها ترتاح **10** د

نقسم العجينة الى كور صغيرة حوالي

12 كرة يرتاحو **10** د ثن نخلو الكرة على

شكل بيضوي و ندير الحشو اللي هو جبن

و معدنوس و نغلق اطراف فقط نخلوهم

يخمرو ندهنهم بالبيض و السانوج و نطيبوهم



PICCOLAGE

oum walid

بقلاوا

4 كاس فرينة + كاس نصو زبدة ذائبة و نصو
زيت بسي مليح + ملح + بيضة خلطي مليح
+ ماء مع ماء الزهر حتى تولي عجينة تقسم
العجينة على 12 كرة ستة من فوق و 6 من
تحت نخلوهم يريحو

نحلو الكور 6 و ندير بينهم النشاء و نحلو الكل
مع بعض ندهن السنيوة بالسمن و ندير الطبقة
الولى ثم الحشو اللي هو 3 كاس كوكاو محمص
مطحون + كاس سكر + قرفة + ماء الزهر
نخلطوه كيما الكسكس و نديروه فوق العجين
ثم نعيد نفس العملية مع الطبقة العليا و
نحطها فوق الكوكاو نقطعها و نرشقها بالكوكاو
و نسقيها بكاس سمن ذائب و نطيبها من تحت
كي طيب نطيبها من فوق و نعسلها مباشرة
بعسيلة ثقيلة

oum walid



حلوة السيار

3 بيض + كاس سكر عادي + لافاني +
كاس زيت + كاس و نص نشاء +
1 خميرة الحلوة + فريينة حتى تولي
عجينة نخلوها طرية نشكلوها كويرات
نرشموها بالسيار و نطيبوها
نلصقو كل **2** حبات بالمعجون و تزين
بجوز الهند في الاطراف



Oum walid



المثوم

في قدرة طراف لحم او جاج مع زيت و شوية
زبدة يتقلاو + ثوم مسكرفج + ملح + فلفل اسود
+ قرقة نقلي الكل + حميصه مشمخة و نمرق
و نخلي الكل يطيب

لحم مكفت + ملح + فلفل اسود + قرقة + ثوم
+ شوية شابلور + بياض بيضة نخلط الكل
و نشكلهم كويرات نرميهم في المرققة
كي يطيب اللحم نص طياب نخلي الكل
يطيب مع بعض و تختار صوص نطفي

our walid



خبز بدون تعب بالسמיד

كاس حليب دافي + بيضة + م ك سكر +
م ك خميرة الخبز + ملح + ربع كاس زيت
+ كاس سميد رطب و نخلط الكل مليح
بالمعلقة + كاس و نص فريينة و نزيد نخلط
جي عجينة تتلسق نديرها في سنيوة
مدهونة بالزيت كي تخمر ندهنها بالبيض
و السانوج و نطيبها



oum walid



تارت الكرامال و الشوكولا

العجينة: **125** غ مرجرين طرية + **3** م ك سكر
+ بيضة

+ **2** م ك زيت + م ص خميرة الحلوة + فرينة
حتى الحصول على عجينة نحلها و نديرها
في المول نطيبها ثم كي طيب طبقة كرامال
نيسلي ثم غناش الشوكولا

غاناش: **200** ملل كريم فريش فوق النار
+ **200** غ شوكولا + **2** م ك سكر حتى يذوب



PICCOLAGE

our walid



كريم باتسيير

نص لتر حليب + 100 غ سكر
+ 100 غ ماييزينة او نشاء
نخلط بارد في بارد ثم غوق
النار غير تختار نحيها + لافاني
و نحشي بيها الاكلير



PICCOLAGE

ourm walid



زلاية البنان

2 كاس ماء + ربع كاس زيت + ملح + 2م ك
عسل فوق النار حتى يغلو نحوهم من
النار + لافاني + 2 كاس و نص فريئة نخلط
مليح نديرو لعجينة في لابوش او هي
سخونة نشكلوها صبيعات و نخلوهم يبردو
ثم نقلوهم و في العسل مباشرة





مطلوع الكوشة

500 غ فرينة + م ك سكر + م ك خميرة الخبز
+ **2** م ك زيت + ملح + **320** ملل ماء دافي
نخلط الكل لمدة **5** د و نخليها تخمر لمدة
ساعة ثم نقرصها بالزيت و نرمدها في السميد
و نخبزها و نخليها **15** د و نطيبها



um walid



حلوة الطابع

4 بيض + كاس سكر + كاس زيت +
لافاني + 2 خميرة الحلوة + الفريضة
حتى الحصول على عجينة طرية
نديروها كويرات ندهنوهم بالبيض
و الجلجلان و نطيبوه في الفرن



oum walid



حلوة بالجوز الهند المحمص

250 غ مرجرين طرية + كاس سكر قلاص +
كاس زيت + لافاني + **2** بيض + **2** خميرة الحلوة
+ فريينة حتى تولى عجينة طرية نشكلوها
كويرات يطيبو في الفرن
كي يبردو نغطسهم في مربى المشمش المخفف
بماء الزهر و نرمدوهم في جوز الهند المحمص





كاب كيك شوكولا

2 بيض + نص كاس سكر + 2م ك نشاء + نص
 كاس جوز الهند + 2م ك كاكاو + نص كاس
 زيت + كاس حليب + 1 خميرة الحلوة +
 لافاني + 2 كاس فرينة



oum walid



قدرة قادر

طبقة 1: نص كاس سكر + 2م ك ماء فوق النار حتى يولي كرامال نفرغوها في مول تاع كيك
طبقة 2: نص لتر حليب نقصو منو ربع كاس
+ 1فلان فاني فوق النار كي يغلي نفرغو فوق الكرامال

طبقة 3: 2بيض + نص كاس سكر + نص كاس زيت + م ك كاكاو + نص كاس فرينة + م ص خميرة الحلوة و نفرغ الخليط فوق الفلان و ندير البلا في حمام مائي و طيب في الفرن



PICCOLLAGE

our walid



بتي فور

كاس مرجرين طرية + كاس سكر عادي بالباتور
حتى يولي كريمة + لافاني + بيضة و نخلط
مليح + م ص خميرة حلويات + 3 كاس فرينة
و نخلط و نشكلها بالمبوط او لابوش او في
البيستولي



PICCOLLAGE

oum walid



مقرقشات معسلين

250 غ فرينة + ملح + ماء نلم لعجينة و
ندلكها مدة **5** د ثم نشكلوها كورات صفار
ندهنهم بالزيت نغطيهم بالكيس و نخلوهم
يربحو ثم نخلوهم رقاق و نطبقها كيما
لمسمن مربع نقطعها بالموس ثلاث مرات
و نقلوهم في الزيت حتى يتحمرو مليح
كي يبردو نعسلوهم





دجاج باني بالكريمة

صدر جاج نقطعوه شرائح رقيقة نتبلوهم
بالمح و الفلفل نديرهم في البيض ثم
في الشابلور و نقليهم
الكريمة : كريم فريش + ملح و فلفل مع
فص ثوم مسكرفج و معدنوس



oum walid



المورانغ

اول حاجة اشعلي الفور اعلى درجة
2 بياض بيض + قرصة ملح بالباتور حتى
يطلع + **200** غ سكر عادي غير بالشوية
و نتي تخلطي بالباتور كي يطلع ديري على
حمام مائي و بقاي تخلطي بالباتور مدة
10 د ثم ديريه في بوش شكله فوق ورق
الطهي او دخليه للفرن في الوسط و نقصي
للفرن اقل درجة او خليه ربع ساعة او طفي
افتحي الفور او خليهم يبردو لداخل



oum walid

حلوة التميرات

250 مل ماء + نص كاس زيت

فوق النار كي يغلي نحليه + قرصة
ملح + لافاني + 200 غ فرينة خلطي
بالمغرف مليح او خليه يبرد شوية
+ 3 بيض بالحبة و نتي تخلصي
ديري لعجينة في بوش ادوي
شكلي تميرات اقليهم في زيت
على نار متوسطة ثم عسلهم

مباشرة



PHOTOGRAPHY

oum walid

حلوة الطبقات



4 بيض + كاس سكر + كاس

زيت + لافاني + 2 خمارة +

فريينة حتى تولي عجينة تكون
طرية

نحلو العجينة الاولى + معجون +
العجينة الثانية كي طيب
نزينوها بالشوكولا



بغريز سريع

3 كاس سميد رطب + ملح + م ك خميرة
الخبز + م ك فريئة + **2** كيس خميرة الحلوة
+ م ك سكر
4 كاس ماء دافي نخلط بالمكسور مليح
و نطيب مباشرة دون تخمار



um walid

العجين المورق السحري

كيلو فريضة + 4م ك خل +
8م ك زيت + ملح و نلموها
بالماء بارد نحلوها و نرابي
500 غ زبدة التوريق
نرولوها كيما بيسكوي رولي
نحلوها بالطول اطويها على 3
نعاودو نحلوها بالطول
و اطويها على 3 او راهي
واجدة

our walid

بريوش

2 بيض + 1/2 سكر + 1/2 كاس

زيت + لافاني + م ك خميرة

الخبز + 1 خميرة الحلوة

ربع لتر حليب دافي

فريشة حتى تولي عجينة

تكون طرية تتلصق في

اليدين، نخلو العجينة تخمر

ثم نشكلوها نزيد نخلوها

تخمر ندهنها بصفار + قهوة

طايبة او نطيبوه في الفرن

يكون سخون

oum walid



حلقومة

2 كاس ماء (240 ملل) + كاس و نص سكر +

نص كاس نشاء + ملون + منكه + 30 ملل جيلاطين بودرة

نخلط الكل بارد في بارد ثم

فوق النار متوسطة كي يبدأ يغلي نخلوه 10 د

مع الخلط المستمر و نفرغوه في بلا مرشوش

بالنشاء نخلوها تبرد

كي تبرد نقسموها مربعات و نغبروها بالنشاء

