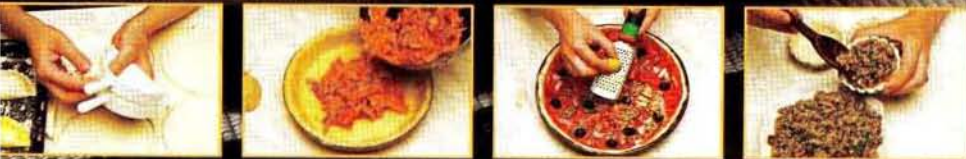


كيش، تورت و بيزا Samira

باللغة العربية

1

hard_equation



hard_equation



الإيداع القانوني : 3329-2008
ر.د.م.ك : 978-9947-27-034-9
31، شارع وزان محمد برج الكيفان
الجزائر

هاتف/فاكس : 021 21 11 03
021 20 33 99

نشر الريشة، الجزائر 2008
حقوق الترجمة، الإقتباس،
التقليد محفوظة في كل بلد
كل محتويات الكتاب لا يمكن
تقليدها لأغراض تجارية
دون موافقة المؤلف.



- 2- كوكا بالبطاطا
- 4- كوكا باللحم المرحي و السبانخ
- 6- بيزا بالمزريلا
- 8- توروت بالتشكتشوكة
- 10- كيش بالتونة
- 12- تارتات صغيرة بالسبانخ
- 14- بيزا بالسلامي
- 16- كيش بالسبانخ
- 18- كوكا بالدجاج
- 20- بيزا بالفلفل الحلو و البصل
- 22- كيش بالبصل
- 24- كيش بالدجاج
- 26- المونشنون
- 28- بيزا بثلاثة أنواع من الجبن
- 30- كيش دون عجينة
- 32- كيش بالسلمون
- 34- بيزا بالبادنجان
- 36- كيش بالخضار
- 38- كيش بالدجاج، الزيتون و الفقعاع
- 40- كيش بالحم المرحي
- 42- بيزا بفواكه البحر
- 44- الكيش الصغيرة باللحم المرحي
- 46- توروت بالدجاج
- 48- بيزا بالسمنورة
- 50- بيزا صغيرة
- 52- كيش بكريات اللحم المرحي و الفقعاع
- 54- شوسون سوفلي
- 56- كيش صغيرة بالسبانخ و المخ
- 58- بيزا باللحم المرحي و الفقعاع
- 60- كيف تحضرين عجينة البيزا ؟
- 61- كيف تحضرين العجينة بريزي ؟
- 62- كيف تحضرين العجينة المورقة ؟
- 63- كيف تحضرين صلصة الطماطم ؟
- 64- كيف تحضرين صلصة البشاميل ؟



العجينة المورقة :

أنظر الصفحة 62

3- حبات بطاطا

3- بيض

1- ملعقة صغيرة

هريسة

1- علبة صغيرة تونة

بالزيت

معدنوس

4- سنينات ثوم

مسحوقة

100- غ جبن ذائب

زيتون دون علف

مقطع إلى دوائر

كمون

فلفل أسود، ملح

1- قشري البطاطا،
قطعيها ثم غليها .بعد
الطهي، قطريها ثم اسحقها.
2- في وعاء، ضعي
البطاطا المسحوقة، 2 حبات
بيض، الهريسة، التونة،
الثوم، المعدنوس، الزيتون،
الجبن، الكمون، الملح

و الفلفل الأسود، أخلطي
جيداً
3- أبسطي العجينة
المورقة، قطعي دوائر،
ضعي في كل دائرة القليل
من الحشو ثم اغلقي
بواسطة مول خاص
بالكوكا.

4- إطلي بالبيضة المخفوقة
ثم اطهيها في الفرن حتى
تكسب الكوكا اللون الذهبي.



- | | |
|---------------------|----------------------|
| العجينة المورقة : | 1- حبة بصل مبشورة |
| 300 غ فرينة | 1- علبة صغيرة فقّاع |
| 150 غ مارجرين | 1- ملعقة كبيرة طماطم |
| للتوريق | مصبرة |
| 1/2 كأس ماء | 3- ملاعق كبيرة زيت |
| 1- قرصة ملح | غرويار مبشور |
| الحشو : | فلفل أسود |
| 200 غ لحم مرحي | ملح |
| 1- ربطة سبانخ (سلق) | التزيين : |
| مغلية | 1- صفار بيضة |

- 1- حضري العجينة المورقة :
أنظر الصفحة 62
- 2- حضري الحشو : في
مقلاة، حمسي البصل ،
الزيت، الملح، الفلفل الأسود،
أضيفي اللحم المرحي
- 3- أبسطي العجينة المورقة،
و اتركها تطهى حتى يتبخّر
الماء كليا . أضيفي السبانخ،
الفقّاع و الطماطم المصبرة،
حمسي جيّدًا حتى يتبخّر
السائل كليا.
- 4- إطلي السطح بصفار
البيض ثم اطهيه في الفرن.



عجينة البيزا :

أنظر الصفحة 60

صلصة الطماطم :

أنظر الصفحة 63

التزيين :

-مزريلا

-زيتون أسود

-جبين ذائب

-زيت الزيتون

-أعشاب البروفانس

بعض القطع من الجبن
الذائب حولها ثم لفي العجينة.

4-ضعي عليها صلصة
الطماطم ثم بعض شرائح

المزريلا، زيني بالزيتون
الأسود ثم ذري أعشاب

البروفانس، إطهئها في
الفرن.

5-بعد الطهي، إسقيها
بالقليل من زيت الزيتون.

1-حضري عجينة البيزا :

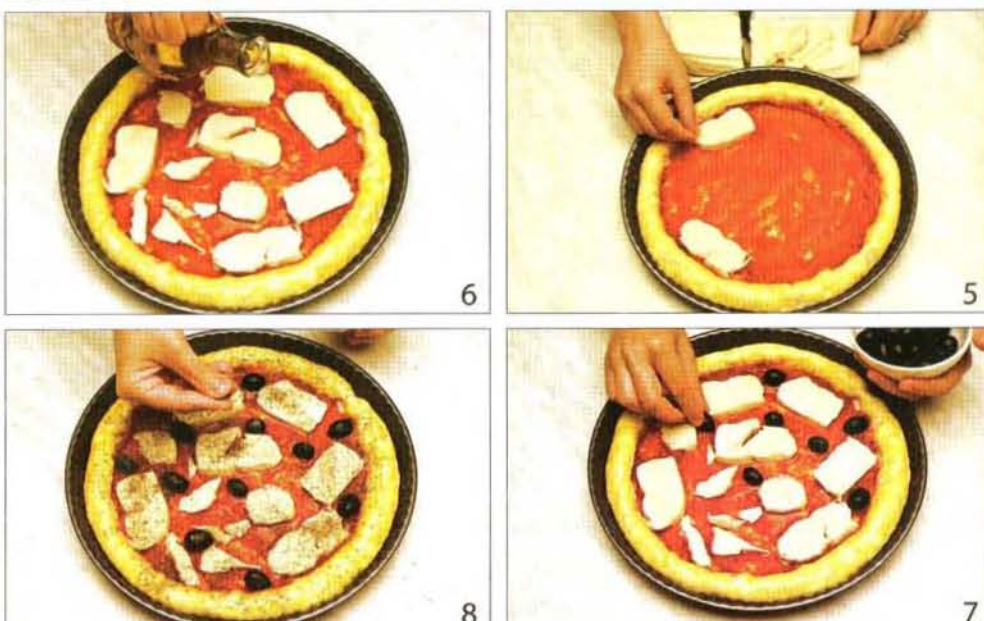
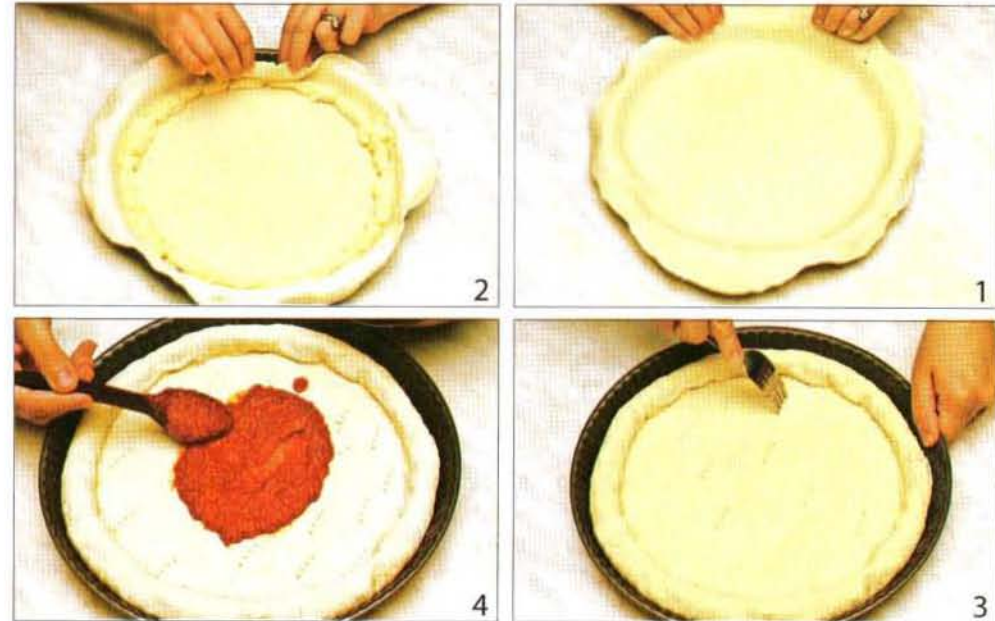
أنظر الصفحة 60.

2-حضري صلصة الطماطم :

أنظر الصفحة 63.

3-أبسطي العجينة، ضعها

في صينية دائرية، ضعي



- العجينة المورقة :
 أنظر الصفحة 62
 3- حبات بصل
 3- حبات فلفل حلو
 3- حبات طماطم
 5- بيض
 1- ملعقة كبيرة طماطم
 مصبرة
 4- ملاعق كبيرة زيت
 - فلفل أسود، ملح

- 1- في طنجرة، ضعي الزيت، البصل المقطع إلى شرائح، الفلفل الحلو المقطع إلى دوائر، الملح و الفلفل الأسود، حمسي الكل جيداً ثم اتركيه يطهى .
 2- أضيفي الطماطم المقشرة و المقطعة إلى مكعبات صغيرة، أتركها تطهى دون إضافة الماء حتى يتبخر كليا.
 3- أضيفي 4 حبات بيض مخفوقة و اخلطي ثم اطفئي النار.
 4- على طاولة عمل، أبسطي العجينة المورقة، أفرشيها في مول، أثقيها بواسطة شوكة ثم أفرغي التشكتشوقة .
 5- غطيها بالعجينة، إطليها بالبيضة المخفوقة، زينيها بدوائر من العجينة ثم اطهيها في الفرن حتى، تكسب التورت اللون الذهبي.



العجينة بريزي :	250 غ تونة
أنظر الصفحة 61	5 بيض
500 غ فرينة	2 ملاعق كبيرة كريمة
250 غ مارجرين طرية	طازجة
½ ملعقة صغيرة ملح	جبن مبشور
2 صفار بيض	فلفل أسود، ملح
ماء	جوزة الطيب

- 1- حضري العجينة : في إناء، ضعي الفرينة، الملح و المارجرين، حكي جيدا بكفي اليديين. أضيفي صفار البيض، أخلطي أيضا ثم اجمعي بالماء حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. غطيها و اتركها ترتاح في الثلاجة مدة ساعة.
- 2- في وعاء، أخلطي التونة، البيض، الكريمة الطازجة، الجبن المبشور، الملح، الفلفل الأسود و جوزة الطيب، أخلطي جيدا.
- 3- أبسطي العجينة بريزي، أفرشيها في مول الكيش، أثقبيها بواسطة شوكة ثم أفرغي خليط التونة.
- 4- نري الجبن المبشور ثم اطهيها في الفرن.



قاع التارتات (تباع في
الأسواق)

الحشو :

2- ربطات سبانخ
(سلق)

100 غ جبن أبيض

2- سنينات ثوم مبشور

3- بيض

قرصة ملح

قرصة فلفل أسود

1- ملعقة كبيرة زبدة

جبن مبشور

و الفلفل الأسود، أتركها
تتحمس مدة 10 دقائق ثم
أضيفي البيض و أتركها
تطهى .

1- قطعي السبانخ و اطهيها
بالبخار ، قطريها .
2- في مقلاة، ضعي السبانخ،
الثوم ، الزبدة، الجبن، الملح
في الفرن.



2



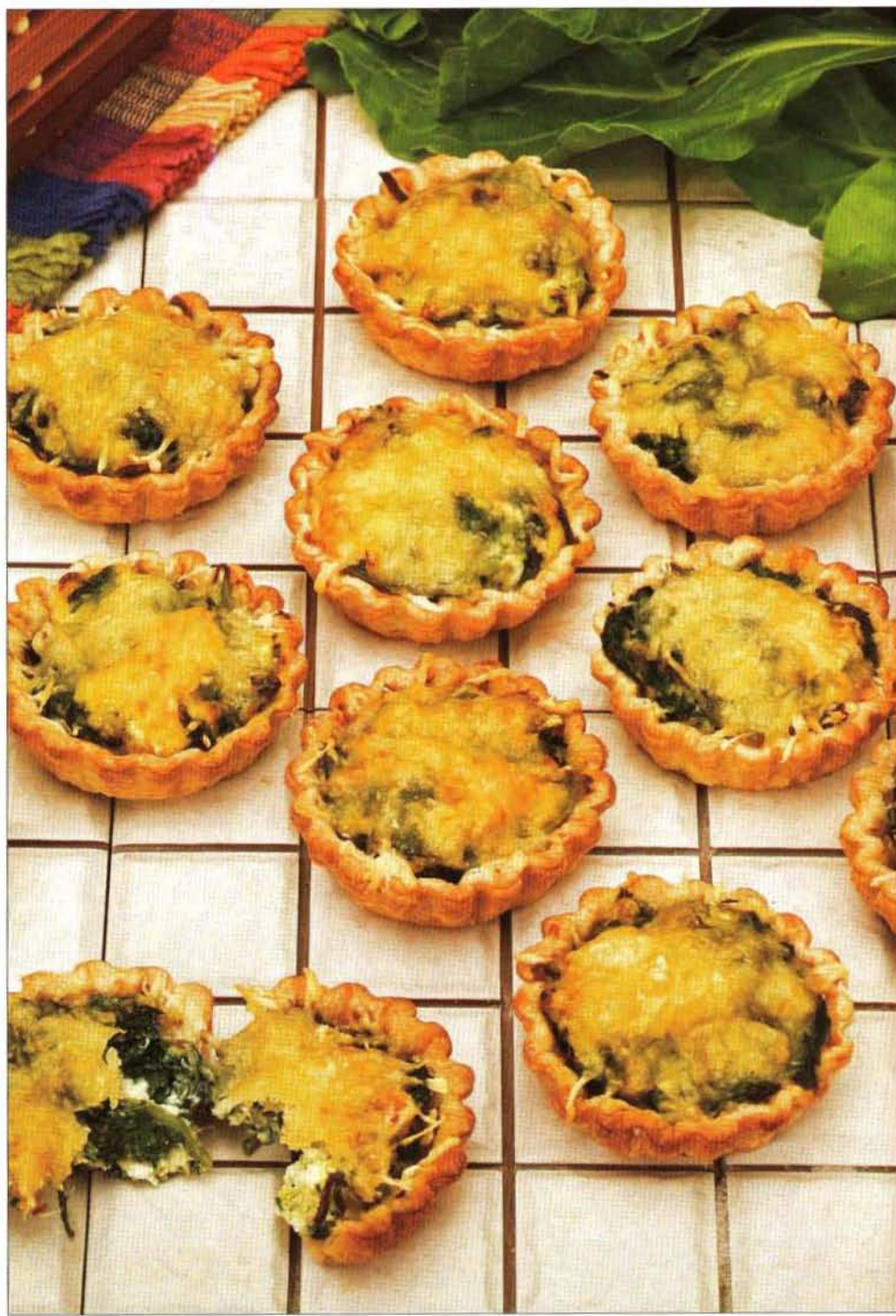
1



4



3



عجينة الببزا :

أنظر الصفحة 60

صلصة الطماطم :

أنظر الصفحة 63

التزيين :

200 غ سلامي

200 غ غرويار مبشور

1- ملعقة كبيرة زعتر

زيت الزيتون

1- حضري عجينة الببزا :

أنظر الصفحة 60.

2- حضري صلصة الطماطم :

أنظر الصفحة 63.

3- على طاولة عمل مرشوشة

بالفرينة، أبسطي العجينة

و ضعي صلصة الطماطم.

4- ضعي دوائر السلامي،

ذري الغرويار المبشور

و الزعتر ثم اطهيا في الفرن.

5- فور إخراجها من الفرن،

اسقيها بالقليل من زيت

الزيتون.



2



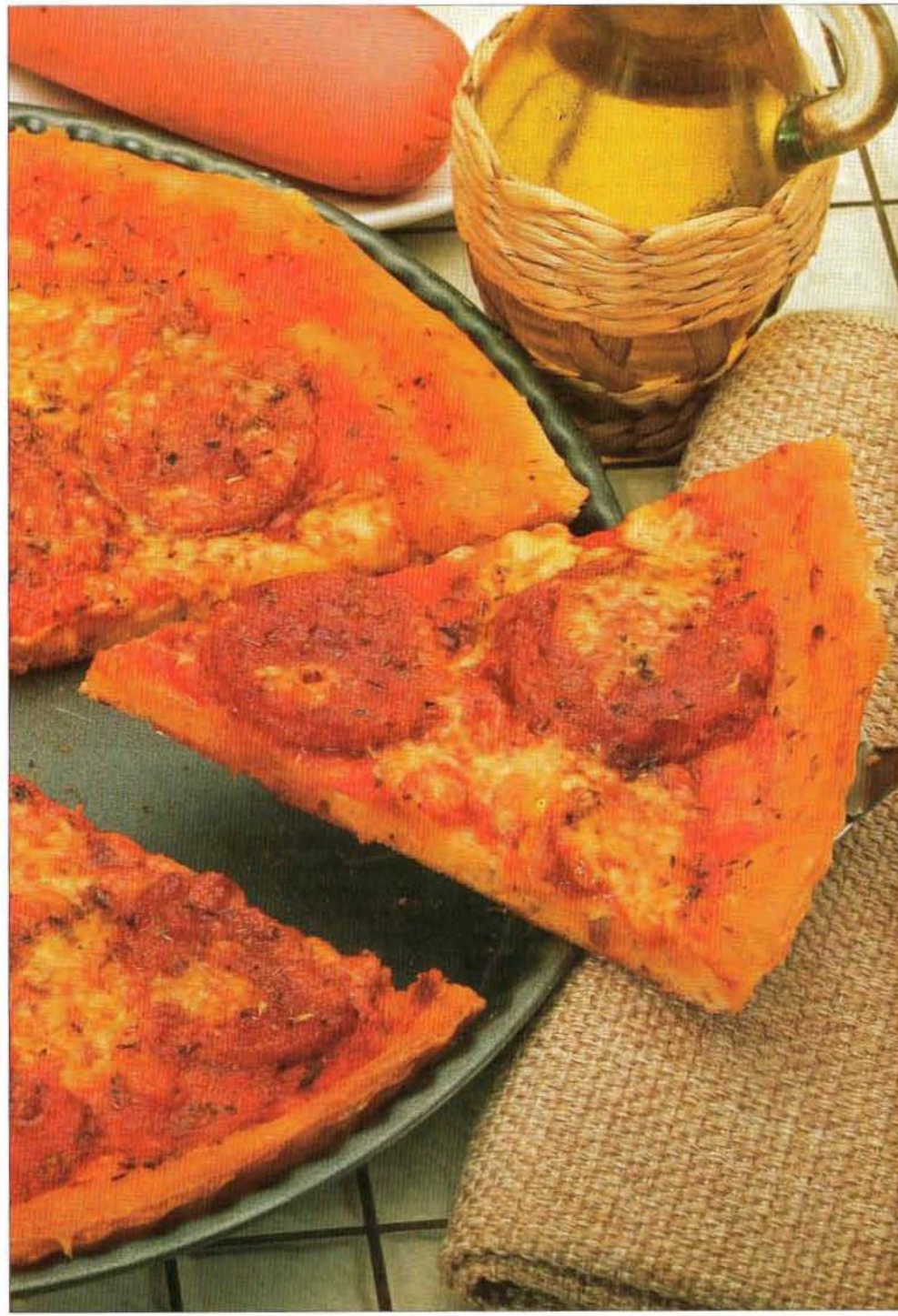
1



4



3



العجينة بريزي :

500 غ فرينة

250 غ مارغرين طرية

1/2 ملعقة صغيرة ملح

2 صفار بيض

ماء

أنظر الصفحة 61

الحشو :

3 ربطات سبانخ

1 حبة بصل مبشورة

4 ملاعق كبيرة زيت

1 ملعقة صغيرة

كريمة طازجة

غرويار مبشور

4 بيض

جوزة الطيب

فلفل أسود

ملح

جوزة الطيب و الزيت،
أضيفي السبانخ و اتركها
تطهى حتى يتبخر الماء
كلياً.

3- في وعاء، أخلطي
البيض، الكريمة الطازجة،
الملح، الفلفل الأسود،
جوزة الطيب و الغرويار
المبشور. أفرغي هذا
الخليط على السبانخ
و حركي على نار هادئة.

4- أبسطي العجينة،
أفرشي مول، أثقبيها
بواسطة شوكة ثم ضعي
الحشو.

5- نري الغرويار المبشور
ثم اطهيها في الفرن حتى
تكتسب الكيش اللون الذهبي.

1- حضري العجينة : في
إناء، ضعي الفرينة، الملح
و المارغرين، حكي جيداً

2- حضري الحشو : غلي
السبانخ ثم اعصريها. من
جهة أخرى، حمسي البصل،
الملح، الفلفل الأسود،

بكفي اليديين. أضيفي
صفار البيض، أخلطي
أيضاً ثم اجمعي بالماء
حتى الحصول على عجينة



إنزعيه، فتتيه و ضعيه مرة أخرى في الطنجرة مع البصل.

3- في وعاء، أخلطي البيض و المعدنوس المقطع. أضيفي هذا الخليط للدجاج مع الفقاخ، أخلطي برفق على نار هادئة.

3- بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 3 مم، بواسطة مول خاص بالكوكا، قطعي دوائر، ضعي في كل دائرة القليل من الحشو ثم اغلقي العجينة.

4- إطلي سطح حبات الكوكا بصغار البيض ثم اطهيها في فرن مسخن حتى تكسب اللون الذهبي.

1- ملعقة كبيرة زيت

1/2 كأس ماء

فلفل أسود

2- بيض

1/2 ربطة معدنوس

1/2 كأس فقاخ

التزيين :

صغار بيض

العجينة بريزي :

4 طيسان فرينة

1- طاس زيت + سمن

1- قرصة ملح

1- بيضة

ماء

الحشو :

1- أبيض الدجاج

1- حبة بصل مبشورة

1- حضري العجينة : في

إناء، أخلطي الفرينة،

الزيت، السمن، الملح

و البيضة، إجمعي بالماء

حتى الحصول على عجينة

متماسكة. غطيها و اتركها

ترتاح في الثلاجة مدة

ساعة.

2- في حين، حضري

الحشو :

1- في طنجرة، ضعي

الدجاج، الزيت، البصل،

الفلفل الأسود، الملح

و الماء، أخلطي الكل،

غطيها و اتركها تطهى.

ب- بعد طهي الدجاج،



2



1



4

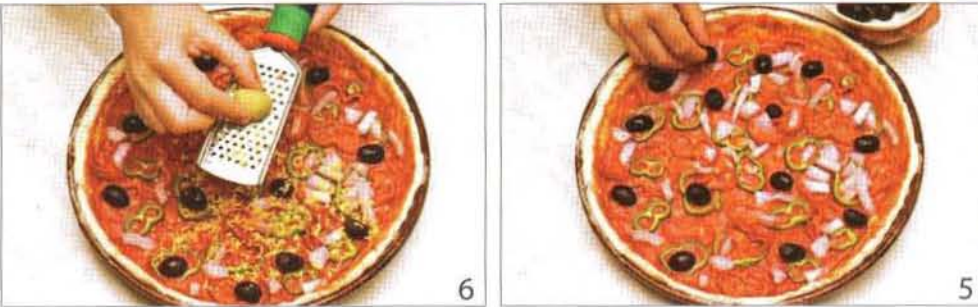


3



- عجينة البيزا :
 أنظر الصفحة 60
 صلصة الطماطم :
 أنظر الصفحة 63
 التزيين :
 1- حبة فلفل حلو أخضر
 1- حبة فلفل حلو أحمر
 1- حبة بصل صغيرة
 -زيتون أسود
 1- صفار بيضة مغلية
 -زيت الزيتون

- 1- حضري عجينة البيزا :
 أنظر الصفحة 60.
 2- حضري صلصة الطماطم :
 أنظر الصفحة 63.
 3- إغسلي الفلفل الأحمر
 و الأخضر و إنزعي بذوره،
 قطعيه إلى دوائر رقيقة.
 4- قشري البصل وقطعيه
 إلى قطع صغيرة.
 5- على طاولة عمل
 6- زيني بدوائر الفلفل
 الحلو الأحمر و الأخضر،
 البصل المقطع، الزيتون
 الأسود ثم اطهيها في الفرن.
 7- فور إخراجها من الفرن،
 إسقيها بالقليل من زيت
 الزيتون و ذري صفار
 البيضة المغلية و المبشورة.



الحشو :

1- كغ بصل

4- بيض

4- ملاعق كبيرة زيت

1- ملعقة كبيرة

كريمة طازجة

غرويار مبشور

جوزة الطيب

فلفل أسود، ملح

العجينة بريزي :

أنظر الصفحة 61

500 غ فريضة

250 غ مارجرين

طرية

1/2 ملعقة صغيرة

ملح

2 صفار بيض

ماء

1- حضري العجينة :

في إناء، ضعي الفريضة،

الملح و المارجرين، حكي

جيدا بكفي اليمين.

أضيفي صفار البيض،

أخلطي كذلك. في

الأخير، إجمعي بالماء

حتى الحصول على

عجينة سهلة الإستعمال.

غطيها و اتركها ترتاح

في الثلاجة مدة ساعة.

2- حضري الحشو :

في طنجرة، ضعي

البصل، الزيت، الملح،



2



1



4



3



5



7



6



8



- العجينة المورقة :
أنظر الصفحة 62
1- أبيض دجاج
1- حبة بصل مبشورة
6 بيض
1- علبة صغيرة ففّاع
100 غ غرويار مبشور
1- علبة كريمة طازجة
2- ملاعق كبيرة زيت
جوزة الطيب
فلفل أسود
قرفة، ملح

تكسب الكيش اللون
الذهبي.

- 1- في طنجرة، ضعي
الدجاج، البصل، الزيت،
الملح و القرفة، حمسي
الكل ثم أضيفي كأس من
الماء و اتركيه يطهى حتى
يتبخّر السائل كليا.
2- بعد طهي الدجاج،
فتتيه، ضعيه في الطنجرة
مرة أخرى. أضيفي البيض،
الففّاع المقطّع، الغرويار



العجينة المورقة :	80 غ زبدة
أنظر الصفحة 62	1- ملعقة صغيرة جوزة الطيب
غرويار مبشور	50 غ جبن مبشور
1- بيضة	قلقل أسود
صلصة البشاميل :	1 لتر حليب
80 غ فريضة	1- ملح
	أنظر الصفحة 64

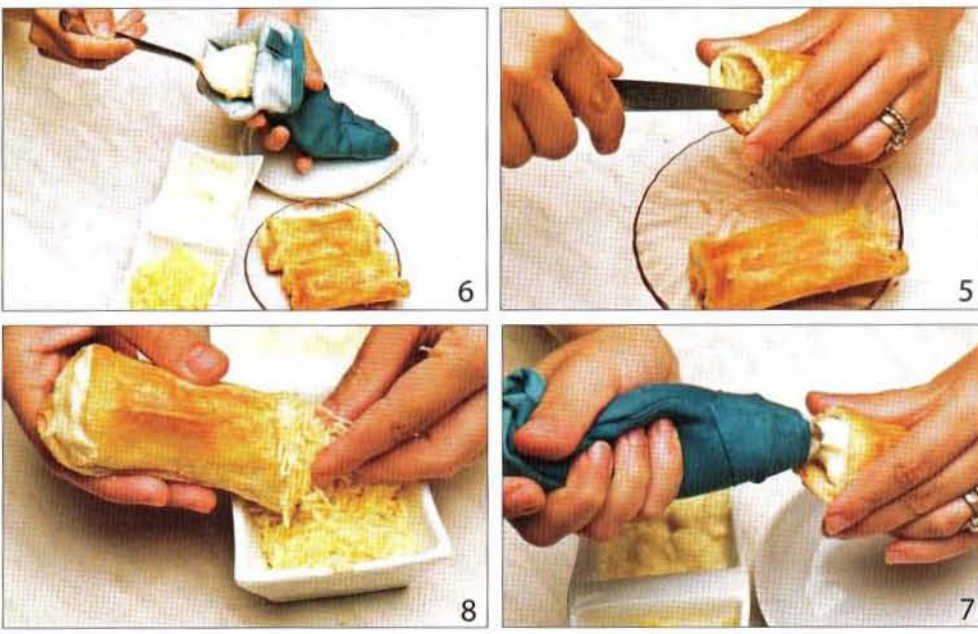
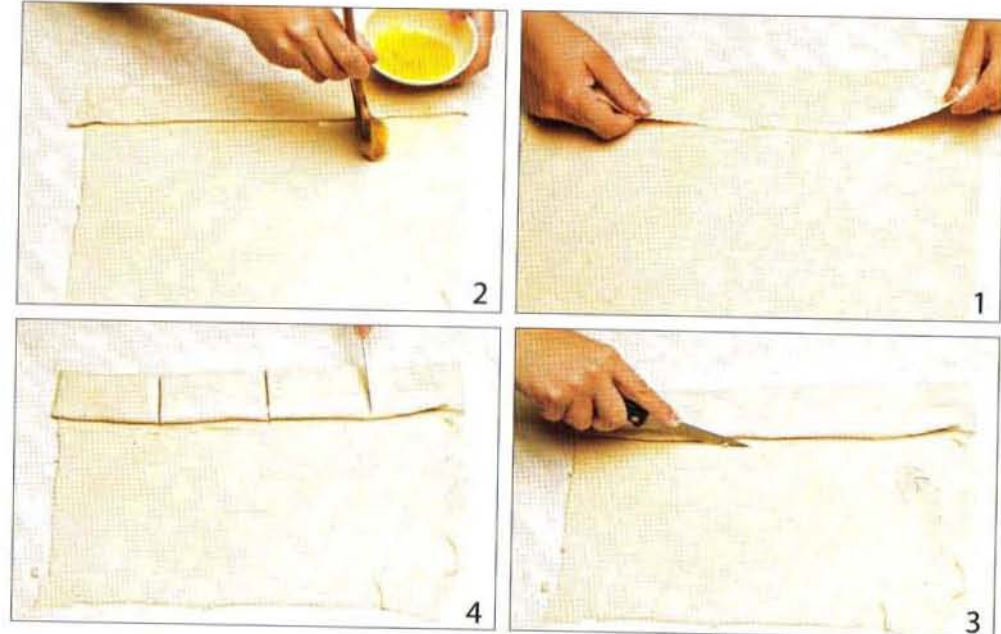
القلقل الأسود و جوزة الطيب، واصلي التحريك حتى الحصول على صلصة عاقدة.

4- بعد الطهي و بواسطة لابوش أدوي، إملئي المونشون بصلصة البشاميل ثم اغطسي الطرفين في الغرويار المبشور.

3- في حين، حضري صلصة البشاميل : في قدر صغيرة، غلي الحليب. في قدر صغيرة أخرى، ذوبي الزبدة، أضيفي الفريضة مع التحريك، أفرغي الحليب الساخن دون التوقف عن الخلط. أضيفي الجبن، الملح،

1- على طاولة عمل، أبسطي العجينة المورقة إلى طبقة رقيقة، لفيها ثلاث مرات ثم الصقي الحافة بالبيضة المخفوقة.

2- قطعي قطعاً طولها 7 سم، إطللي السطح بالبيضة المخفوقة ثم اطهيا في الفرن.



عجينة البيزا :

أنظر الصفحة 60

صلصة الطماطم :

أنظر الصفحة 63

التزيين :

100- غ غرويار مبشور

- ½ علبة كامنبير

100- غ جبن ذائب

-زيت الزيتون

صلصة الطماطم.

4- زيني بالكامنبير المقطع

إلى شرائح، الجبن الذائب

المقطع إلى قطع صغيرة

ثم ذري الغرويار المبشور .

إطهيا في الفرن.

5- فور إخراجها من الفرن،

إسقي بالقليل من زيت

الزيتون.

1- حضري عجينة البيزا :

أنظر الصفحة 60.

2- حضري صلصة

الطماطم : أنظر الصفحة 63.

3- على طاولة عمل

مرشوشة بالفرنجة،

أبسطي العجينة وضعي



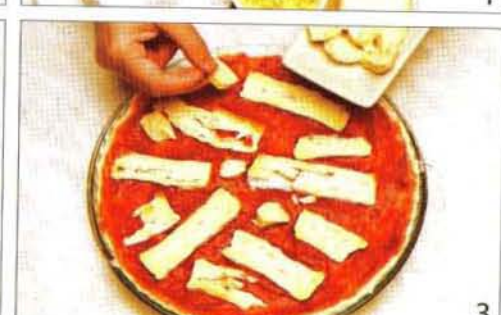
2



1



4



3



250 غ فريئة	100 غ ففأع مقطع
4 بيض	شرائح
1- علبه كريمه طازجة	100 غ غرويار مبشور
(20 سل)	1/2 - ملعقه صغيره فلفل
1- كأس حليب	أسود
100 غ كاشير مقطع	ملح
إلى قطع	

- 1- في وعاء ، أفرغي الفريئة المغربية. أضيفي البيض كاملاً ثم اخلطي بواسطة الخلاط اليدوي.
- 2- أضيفي الكريمة الطازجة ثم، شيئاً فشيئاً، الحليب البارد.
- 3- أضيفي الكاشير، الففأع، الغرويار المبشور، الفلفل الأسود والملح.
- 4- إقسمي هذا الخليط في مولات صغيرة مدهونة بالزبدة ، ذري الغرويار المبشور ثم اطيها في فرن متوسط الحرارة 180° (ترموستا 6) مدة 20 دقيقة.
- 5- قدمي الكيش مرفوقة بالسلطة الخضراء.



1



2



5



6



3



4



7



8



- العجينة المورقة :
 أنظر الصفحة 62
 -5 بيض
 -جبن مبشور
 -فلفل أسود، ملح
 -جوزة الطيب
 -زيت
 -500 غ سلمون
 -2 ملاعق كبيرة
 كريمة طازجة

- 1- إقلي السلمون في الزيت، قطريه، أتركه يبرد. إنزع الجلد والشوك ثم فنتيه .
 2- في وعاء، أخلطي السلمون المفقت، البيض، الكريمة الطازجة، الجبن المبشور، الملح، الفلفل الأسود و جوزة الطيب، حركي جيداً.
 3- أبسطي العجينة المورقة، أفرشيها في



عجبنة الببزا :

أنظر الصفءة 60

250 غ فرينة

1- ملعقة صغيرة ءميرة

ءبز

1/2 كاس ءليب

3- ملاعق كبيرة زيت

1- قرصة ملح

1/2- ملعقة صغيرة سكر

مسءوق

صلصة الطماطم :

أنظر الصفءة 63

2- ءبات ببانبان

مقطة طوليا و مقلية

- غرويار مبشور

- زيت الزيتون

- زيتون أسود

- معدنوس

1- ءضري العجبنة : ءللي

الءميرة في ءليب

الءافئ مع السكر. في إناء،

ضعي الفرينة، شكللي

ءقرة في الوسط، أفرغي

الءميرة مع ءليب، الزيت

و الملح، أءلطي الكل ثم

اءمعي (أضيفي الماء إذا

كان ذلك ضروريا).

أتركها تتءمر في مكان

ءافئ (أنظر الصفءة 60).

2- ءضري صلصة

الطماطم : أنظر الصفءة 63.

3- أبسطي العجبنة، ضعبي

صلصة الطماطم.

4- ضعبي الببانبان المقلي

واطهيها في الفرن.

5- بعد الطهي، نري الببزا

الساءنة بالبغرويار المبشور

و المعدنوس ثم اسقيها

بقليل من زيت الزيتون.



2



1



- العجينة المورقة :
 أنظر الصفحة 62
 3- حبات كراث مقطعة
 إلى دوائر (بوارو)
 1- حبة بصل
 3- حبات قرعة مقطعة
 إلى دوائر
 1- علبه كريمه
 طازجة
 6- بيض
 100- غ جبن مبشور
 2- ملاعق كبيرة
 زيت
 - فلفل أسود، ملح

المورقة إلى طبقة رقيقة،
 أفرشها في مول، أثقيبها
 بشوكة. أفرغي الحشو،
 ذري الجبن المبشور ثم
 اطهيا في فرن مسخن.

- 1- في مقلاة، ضعي
 البصل المقطع إلى
 شرائح، الزيت، الملح
 و الفلفل الأسود، حمسي
 الكل جيداً ثم أضيفي
 الكراث و القرعة، حمسي
 جيداً ثم أضيفي ¼ كأس
 من الماء و اتركيه يطهى
 حتى يتبخر الماء كلياً.
 2- في وعاء، أخلطي
 الكريمه الطازجة،
 البيض، الملح، الفلفل
 الأسود و الجبن
 المبشور، ضعي هذا
 الخليط مرة أخرى
 في المقلاة مع الخضار
 و اطهيه مدة 3 دقائق.
 3- أبسطي العجينة



العجينة بريزي :

500 غ فرينة

250 غ مارجرين طرية

½ ملعقة صغيرة ملح

2 صفار بيض

ماء

الحشو :

1 أبيض دجاج

1 حبة بصل مبشورة

100 غ زيتون أخضر

دون علف مغلي

1- علبة صغيرة فقاع

3- ملاعق كبيرة زيت

2- بيض

-غرويار مبشور

-معدنوس

-فلفل أسود، ملح

-جوزة الطيب

حمسي الكل ثم أضيفي
الماء و اتركيه يطهى حتى
يتبخر كليا.

3- بعد الطهي، فتتي
الدجاج، ضعيه في الطنجرة
مرة أخرى. أضيفي الزيتون
المقطع، المعدنوس
و الفقاع المقطعين و البيض،
ضعيها على النار مدة 3
دقائق.

4- أبسطي العجينة،

أفرشي المول، أثقيبها
بواسطة شوكة ثم ضعي
الحشو.

5- نري الغرويار المبشور
و جوزة الطيب، ضعيها
في الفرن حتى تكسب
الكيش اللون الذهبي.

عجينة سهلة الإستعمال .
غطيها و اتركيها ترتاح
في الثلاجة مدة ساعة
(أنظر الصفحة 61).

2- في طنجرة، ضعي
الدجاج، البصل، الزيت،
الملح و الفلفل الأسود،

1- حضري العجينة : في
إناء، ضعي الفرينة، الملح
و المارجرين، حكي جيداً
يكفي اليدين. أضيفي
صفار البيض، أخلطي
أيضاً. في الأخير، إجمعي
بالماء حتى الحصول على



2



1



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



3



4



- العجينة المورقة :
 أنظر الصفحة 62
 200 غ لحم مرحي
 1 ربة سبانخ (سلق)
 مغلية و مقطرة
 1 حبة بصل مبشورة
 1- حبة فلفل حلو أحمر
 100 غ زيتون دون
 علف مقطع إلى دوائر
 3 ملاعق كبيرة زيت
 جبن مقطع إلى دوائر
 فلفل أسود، ملح

- 1- حضري الحشو : في مقلاة، حمسي البصل، اللحم المرحي، الزيت، الملح و الفلفل الأسود، أضيفي الفلفل الحلو الأحمر المقطع إلى مكعبات و اتركيه يطهى.
 2- أضيفي السبانخ و اتركيه الكل يطهى حتى يتبخر السائل كليا. أضيفي الزيتون و اخلطي جيدا.
 3- أبسطي العجينة المورقة ثم افرشيها في مول الكيش، أثقبيها بواسطة شوكة ثم أفرغي الحشو.
 4- ضعي دوائر الجبن ثم ضعيها في الفرن حتى تكسب الكيش اللون الذهبي.



عجينة البيزا :

أنظر الصفحة 60

250 غ فرينة

1- ملعقة صغيرة خميرة

خبز

½ كأس حليب

3- ملاعق كبيرة زيت

1- قرصة ملح

½ - ملعقة صغيرة سكر

مسحوق

صلصة الطماطم :

أنظر الصفحة 63

التزيين :

100 غ جمبري مقشر

100 غ قطع السيبيا

100 غ شرائح كلب

البحر

3- ملاعق كبيرة زيت

6- سنينات ثوم

مبشورة

زيت الزيتون

غرويار مبشور

فلفل أسود

ملح

أتركها تتخمر في مكان دافئ (أنظر الصفحة 60).

2- حضري الصلصة :

أنظر الصفحة 63.

3- في مقلاة، حمسي

الجمبري مع ملعقة كبيرة

زيت و 2 سنينات ثوم، الملح

و الفلفل الأسود) نفس

الشيء بالنسبة للسيبيا

و كلب البحر).

4- على طاولة عمل، أبسطي

العجينة، ضعي صلصة

الطماطم.

5- ضعي فواكه البحر ثم

اطهيا في الفرن.

6- بعد الطهي، نري البيزا

الساخنة بالغرويار المبشور

واسقيها بالقليل من زيت

الزيتون.

الوسط، أفرغي الخميرة،
الزيت و الملح، إجمعي
العجينة(أضيفي الماء إذا
كان ذلك ضروريا).

1- حضري العجينة : حللي
الخميرة في الحليب الدافئ
مع السكر في إناء، ضعي
الفرينة، شكلي حفرة في



2



3



4



3



5



7



6



8



- العجينة المورقة :**
 أنظر الصفحة 62
 - 200 غ لحم مرحي
 - 1 ربطة سبانخ (سلق)
 مغلية و مقطرة
 - 1 حبة بصل مبشورة
 - 1 حبة فلفل حلو أحمر
 - 100 غ زيتون دون
 علف مقطع إلى دوائر
 - 3 ملاعق كبيرة زيت
 - غرويار مبشور
 - فلفل أسود، ملح

- 1- حضري الحشو :**
 مقلاة، حمسي البصل،
 اللحم المرحي، الزيت،
 الملح والفلفل الأسود،
 أضيفي الفلفل الأحمر
 المقطع إلى مكعبات و اتركيه
 يطهى.
2- أضيفي السبانخ
 و اتركي الكل يطهى حتى
 يتبخر السائل كليا .
3- أبسطي العجينة المورقة
 ثم افرشيها في مولات
 صغيرة خاصة بالكيش،
 أثقبيها بواسطة شوكة ثم
 املئيها بالحشو.
4- نري الغرويار المبشور
 ثم ضعها في الفرن حتى
 تكسب الكيش اللون الذهبي.



العجينة المورقة :

أنظر الصفحة 62

الحشو :

1.5- كغ دجاج

1- كغ بصل مقطع إلى

شرائح

1- فنجان زيت

1- ملعقة كبيرة سمن

6- بيض

1- ربطة معدنوس

كبيرة

1/2- كأس عنب جاف

(زبيب) منقوع في ماء

ساخن

1- فلفل أسود

1- قرفة، ملح

التزيين :

1- صفار بيض

1- حضري الدجاج : في طنجرة و على نار هادئة، ضعي الزيت، السمن، البصل، الدجاج، الفلفل الأسود، الملح و القرفة. أضيفي الماء، غطي الطنجرة و اتركيه يطهى حتى يتبخر كليا.

2- بعد الطهي، أتركي الدجاج يبرد، إنزعي عظامه و فتتيه.

3- في وعاء، أخلطي البيض، المعدنوس، العنب الجاف، الملح و الفلفل الأسود.

4- ضعي الدجاج المفقت

في نفس الطنجرة مع البصل، ثم أضيفي خليط البيض و امزجي الكل بواسطة ملعقة خشبية.

5- أبسطي العجينة المورقة، ضعيها في مول، أنقبيها بواسطة شوكة، أفرغي الحشو ثم غطي بالعجينة.

6- إطلي بصفار البيض، زيني بواسطة شوكة ثم اطهيها في الفرن.



2



1



4



3



5



6



أنظر الصفحة 60

250- غ فرينة

1- ملعقة صغيرة

خميرة خبز

— ½ کاس حلیب

3- ملاعق كبيرة زيت

1- قرصة ملح

- 1/2 ملعقة صغيرة

سکر مسحوق

صلصة الطماطم :

أنظر الصفحة 63

-سنمورة (أنشوا)

– زيت الزيتون

—زيتون أسود

1- حضري العجينة :

حلى الخميرة فى الحليب

الدافئ مع السكر. في

إناء، ضعى الفريضة،

شكلي حفرة في الوسط،

أفرغي الخميرة، الزيت

و الملح، أخلطي الكل ثم

اجمعي (أضيفي الماء إذا

كان ذلك ضرورياً).

أتركها تتخمر في مكان

دافئ (أنظر الصفحة 60).

2- حضري صلاصة

الطماطم : أنظر الصفحة

.63

3- أبسطي العجينة،

ضعي صلصة الطماطم،

السنمورة و الزيتون ثم

اطهيا في الفرن.

4- فور إخراجها من

الفرن، إسقيها بالقليل من

زيت الزيتون.

1

5

(12)



عجينة البيزا :

أنظر الصفحة 60

250 غ فرينة

1- ملعقة صغيرة

خميرة خبز

1/2 كأس حليب

3- ملاعق كبيرة زيت

1- قرصة ملح

1/2- ملعقة صغيرة سكر

مسحوق

صلصة الطماطم :

أنظر الصفحة 63

التزيين :

150- غ ففّاع

150- غ زيتون أسود

150- غ غرويار مبشور

زيت الزيتون

أعشاب البروفانس

الطماطم : أنظر الصفحة 63.

3- على طاولة عمل،

أبسطي العجينة،

أفرشيها في مولات

صغيرة ذات قاع متحرك

ثم اثقي العجينة

بواسطة شوكة.

4- أفرغي صلصة

الطماطم، زيني بالففّاع،

حبة زيتون أسود، ذري

الغرويار المبشور ثم

اطهيها في الفرن .

5- فور إخراجها من

الفرن، إسقيها بالقليل

من زيت الزيتون.

1- حضري العجينة :

حللي الخميرة في الحليب

الدافئ مع السكر . في إناء،

ضعي الفرينة، ضعي

حفرة في الوسط ، أفرغي

الخميرة، الزيت و الملح،

إجمعي العجينة (أضيفي

الماء إذا كان ذلك

ضروريا). أتركيها تتخمّر

في مكان دافئ (أنظر

الصفحة 60) .

2- حضري صلصة



العجينة المورقة :	250 غ لحم مرحي
أنظر الصفحة 62	1- علبة فقاع
صلصة البشاميل :	200 غ سلامي
أنظر الصفحة 64	4- سنینات ثوم مبشورة
التزيين :	2- ملاعق كبيرة زيت
1- ربطة سبانخ (سلق)	- فلفل أسود، ملح

العجينة المورقة، أفرشي
مول الكيش، أثقيبها
بواسطة شوكة، أفرغي
خليط السبانخ.
7- زيني بدورة من كريات
اللحم المرحي ودورة من
الفقاع ثم اطهيا في الفرن.

كریات صغيرة، حمسيها
في الزيت.
5- مرري السبانخ
و السلامي في الطاحونة
اليدوية، ضعي الخليط
المتحصل عليه في وعاء ثم
أضيفي ½ لتر من صلصة
البشاميل، أخلطي الكل.
6- على طاولة عمل
مرشوشة بالفريشة، أبسطي

1- حضري العجينة
المورقة : أنظر الصفحة 62.
2- حضري صلصة
البشاميل : أنظر الصفحة
64.
3- إطهي السبانخ بالبخار
(أو غليها)، قطريها.
4- في وعاء، أخلطي اللحم
المرحي، الثوم، الملح
و الفلفل الأسود. شكلي



6



5



2



1



8



7



4



3

- عجينة البيزا :**
أنظر الصفحة 60
- الحشو :**
- 2- حبات بصل
 - 2- حبات طماطم حمراء
 - 2- ملاعق كبيرة زيت الزيتون
 - 400- غ صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 63)
 - 3- شرائح كاشير
 - 150- غ ففّاع
 - زيتون أخضر دون علف
 - غرويار مبشور
 - بيض
 - زعيترة طازجة
 - فلفل أسود
 - ملح

من صلصة الطماطم،
البصل المطهي، قطعاً من
الكاشير، الففّاع، الزيتون
و الزعيترة المحكوكة.

5- كسري عليها بيضة ثم
اغلقها و ذري الغرويار
المبشور.

6- إطهي الشوسون في
الفرن حتى تكسب اللون
الذهبي.

- 1- قشري البصل، قطعيه
إلى شرائح. حمسيه مع
زيت الزيتون، الفلفل الأسود
و الملح، أضيفي الطماطم
المقطعة إلى قطع و اتركها
تطهى.
- 2- حضري عجينة البيزا :

- أنظر الصفحة 60.
- 3- إغسلي الففّاع
و قطعيه، قطعي الزيتون
دون علف إلى دوائر
و الكاشير إلى مربعات.
- 4- أبسطي العجينة على
شكل دائري، ضعي قليلاً



العجينة المورقة :

أنظر الصفحة 62

-125 غ مخ

-150 غ سبانخ

-100 غ سلامي

-2 ملاعق كبيرة البشاميل

(أنظر الصفحة 64)

-فلفل أسود

-جوزة الطيب

-ملح

اليدوية لتنزعي الزوائد.
4- أضيفي صلصة البشاميل،
الغرويير المبشور، الفلفل
الأسود، جوزة الطيب والملح،
أخلطي الكل.

5- أبسطي العجينة المورقة،
أفرشي مولات الكيش
الصغيرة، أثقيبها بواسطة
شوكة ثم املئيها بالخليط
المحضر و اطهيها في الفرن.

1- حضري العجينة المورقة :

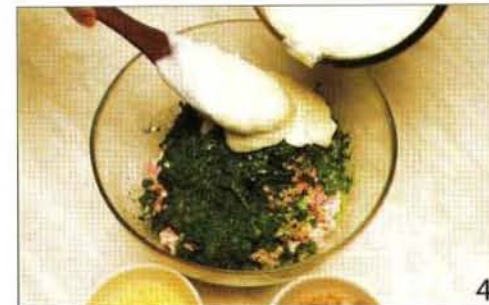
أنظر الصفحة 62.

2- إطهي السبانخ بالبخار.

إغطسي المخ في الماء الساخن.

3- مرري السبانخ، المخ

و السلامي في الطاحونة



- عجينة البيزا :**
 أنظر الصفحة 60
 صلصة الطماطم :
 أنظر الصفحة 63
 -200 غ لحم مرعي
 -1 ربطة سبانخ مغلية
 -1 حبة بصل مبشورة
 -1-علبة صغيرة فقاع
 -1-ملعقة كبيرة
 طماطم مصبرة
 -3-ملاعق كبيرة زيت
 -غرويار مبشور
 -فلفل أسود، ملح
 -زيتون أسود

- 1-حضري العجينة :**
 أنظر الصفحة 60.
2-حضري صلصة الطماطم:
 أنظر الصفحة 63.
3-في مقلاة، حمسي البصل،
 الزيت، الملح و الفلفل الأسود،
 أضيفي اللحم المرحي
 و اتركيه يطهى
 حتى يتبخر الماء كليا.
4-أضيفي السبانخ،
 الفقاع و الطماطم المركزة،
 حمسي جيدا حتى يتبخر
 السائل كليا.
5-أبسطي العجينة،
 ضعي صلصة الطماطم ثم
 طبقة من الخليط المحضر،
 ذري الغرويار المبشور
 وضعي الزيتون الأسود،



كيف تحضرين عجينة البيزا ؟

المقادير:

- 250 غ فريينة
- 1- ملعقة صغيرة خميرة خبز
- ½ كأس حليب
- 3- ملاعق كبيرة زيت
- ½ ملعقة صغيرة سكر مسحوق
- 1- قرصة ملح



1- حضري كل المقادير.



2- حللي الخميرة في الحليب الدافئ.



3- أضيفي السكر المسحوق.



4- أخلطي الفريينة، الملح و الزيت ثم أضيفي الخميرة المحللة .



٤- أفرغي الماء، إذا كان ذلك ضروريا ثم اجمعي العجينة.



6- تتحصلين على هذه العجينة، أتركها تتخمر.

كيف تحضرين العجينة بريزي ؟

المقادير:

- 500 غ فريينة، 250 غ مارجرين طرية، ½ ملعقة صغيرة ملح
- 2- صفار بيض، ماء



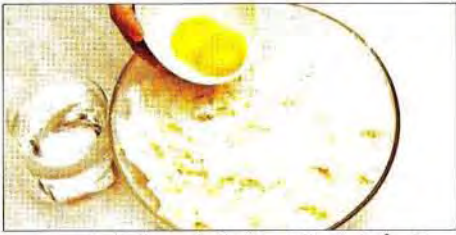
1- حضري كل المقادير.



3- أبسطي العجينة بواسطة الحلال.



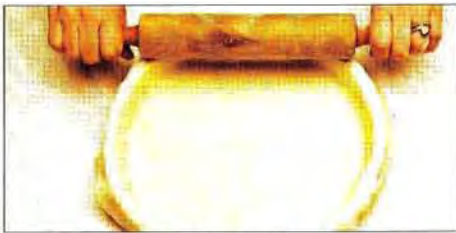
5- أفرشيها في مول الكيش.



2- أخلطي الفريينة، الملح و المارجرين . أضيفي صفار البيض.



4- ضعي العجينة على الحلال.



6- مرري الحلال عليها لتنزعي الزاؤد.



7- أثقيبها بواسطة شوكة.

المقادير :

300 غ فرينة

150 غ مارجرين للتوريق

- 1/2 كأس ماء، 1 قرصة ملح



1- أخلطي الفرينة و الملح ثم اجمعي بالماء.



4- شلحي العجينة على شكل (+).



7- واصلتي العملية.



10- تتحصلين على هذا الشكل.



2- غطيها و اتركها تترتاح مدة 15 دقيقة.



5- أبسطي العجينة و ضعي المارجرين على القاعدة



8- أبسطي العجينة.



11- أبسطي العجينة مرة أخرى.



3- أبسطي المارجرين بين الورق الغذائي الشفاف



6- غطي المارجرين بالعجينة.



9- إثني العجينة على ثلاثة.



12- تتحصلين على هذه العجينة.

5- حبات طماطم حمراء

1- ملعقة كبيرة طماطم مصبرة

1- رأس ثوم

3- ملاعق كبيرة زيت

- زعيترة

- رند

- فلفل أسود

- ملح



1- إطهي الطماطم بالبخار.



2- مرري الطماطم في الطاحونة اليدوية و حضري المقادير الأخرى.



4- حمسي جيداً ثم أضيفي الماء.



6- أضيفي الطماطم المصبرة.



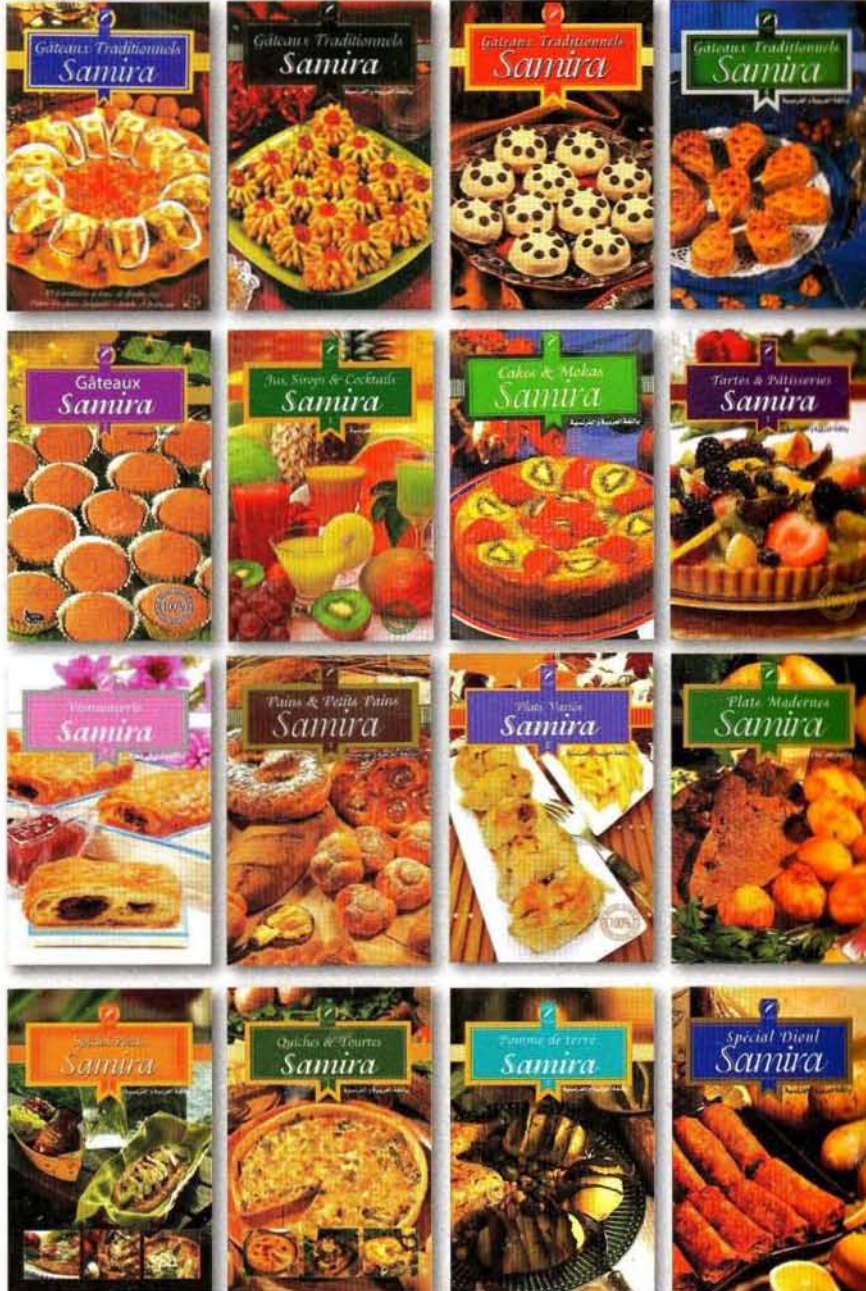
3- ضعي الزيت، الثوم المسحوق، الرند، الزعيترة، الفلفل الأسود و الملح.



5- أضيفي الطماطم المسحوقة.



7- حركي على نار هادئة حتى الحصول على صلصة عاقدة.



- 1- لتر حليب
- 80- غ فريضة
- 80- غ زبدة
- 1- ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- 50- غ جبن مبشور
- فلفل أسود
- ملح



1- ذوبي الزبدة، أضيفي الملح و الفلفل الأسود.



3- أفرغي الحليب الساخن مع التحريك دائماً.
أضيفي الجبن المبشور و جوزة الطيب.



2- أضيفي الفريضة و اخلطي.

ملاحظة :

في الكيفيات المقدمة في هذا الكتاب، يمكنك تعويض الكريمة الطازجة بالياغورت الطبيعي.

تجدون في نفس السلسلة Samira :





مع أطيب الأمنيات لإعداد أطيب الأكلات

hard_equation

^_^