**القطا يف   
  
  
  
المقادير:  
  
1 ملعقة كبيرة سكر \_2/1 كوب حليب دافئ \_1 ملعقة صغيرة خميرة \_2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر \_4/1 1 كوب دقيق \_1 كوب ماء   
  
الطريقة - :  
  
يُذاب السكر مع الحليب وتضاف إليه الخميرة، ويترك لمدة 5 دقائق على الأقل حتى تتفاعل الخميرة. - يُخلط البيكنج باودر مع الدقيق ثم يضاف إليه خليط الخميرة. - يُضاف الماء وتقلَّب كل المحتويات جيداً حتى تندمج، وتترك لمدة ساعة حتى تختمر. - تسخن المقلاة جيداُ (ويفضل أن تكون من الحديد السميك القعر لتحمل الحرارة العالية) ويصب مقدار ملعقة كبيرة من المزيج وتكرر الطريقة نفسها على أن تحمر القطايف من جهة واحدة فقط. - عند وضع الخليط في المقلاة تظهر فقاقيع داخل القرص وهذا دليل على نجاح عملية التخمر، ويجبب المحافظة على درجة الحرارة بحيث لا تطهى سريعاً من أسفل وتبقى سائلة من أعلى، أو تكون الحرارة منخفضة بحيث يتسع القرص ولا يتم طهيه.   
  
  
قطايف بالمكسرات   
  
  
المقادير:  
  
24 قرص قطايف \_1 كوب بندق مجروش \_1 كوب لوز مجروش\_ 2/1 كوب سكر \_1 ملعقة كبيرة ماء زهر أو ماء ورد\_ زيت للقلي \_2/1 1 كوب شربات ( قطر )   
  
الطريقة -:  
  
يُخلط البندق واللوز مع السكر جيداً ويضاف إليه ماء الزهر أو الورد وملعقة من الشربات حتى يتماسك قليلاً. -تُوضع ملعقة كبيرة من خليط الحشو في وسط القطايف بحيث يكون الجزء المطهو من أسفل ثم يقفل القرص على شكل نصف دائرة وتبلل الأطراف بالماء مع الضغط عليها جيداً والتأكد من عدم وجود أي حشو ظاهر. -يُسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة وتقلى القطايف حتى يصبح لونها ذهبياً، ثم ترفع من الزيت. -تغمس القطايف المحمرة في الشربات (القطر) ثم ترفع وتوضع في مصفاة للتخلص من أي شربات (قطر) زائد. - ترص في طبق التقديم و يمكن دهن القطايف بالسمن ورصها في صاج (صينية) وخبزها في الفرن حتى تحمر ، ثم تسقى بالشراب الدافئ. قطايف بالقشطه (القشدة) المقادير 24 قرص قطايف 2/1 1 كوب قشطه (قشدة) 2/1 كوب فستق مبشور الطريقة -تُقفل أقراص القطايف إلى ثلثين بحيث تكون على شكل قمع. -تملأ القطايف بملعقة من القشدة وترش بقليل من الفستق المبشور. - تزين بالمربى (مربى زهر الليمون) وتقدم مع الشربات.   
  
  
بسبوسة بالبندق   
  
  
  
  
  
المقادير:  
  
1- للشربات (القطر) : 2 كوب سكر\_ 1 كوب ماء\_ 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون\_ 1 عود قرفة \_2 قرنفل صحيح   
2- للبسبوسة: 3 كوب دقيق سميد \_2/1 1 كوب سكر \_2ملعقة صغيرة باكنيج بودر\_ 4 ملعقة كبيرة سمن أو زبدة لينة \_2/1 1 كوب زبادي \_2/1 كوب جوز هند (اختياري) \_1 ملعقة كبيرة طحينة \_2/1 كوب بندق مفروم (اختياري) \_2/1 كوب لوز مفروم (اختياري)   
  
الطريقة :  
  
1- للشربات (القطر) - يوضع الماء والسكر في وعاء على نار متوسطة حتى يبدأ بالغليان. - تضاف باقي المواد(قد يضاف ماء الورد أو الفانليا إلى الشراب حسب الرغبة) ، ويقشط الريم من على السطح كلما ظهر. - يترك على النار لمدة عشر دقائق أو حتى يعقد قليلاً، ويستعمل دافئاً.   
  
2- للبسبوسة -يُخلط الدقيق والسكر والباكينج بودر جيداً. -يُضاف السمن المذاب بأطراف الأصابع حتى يندمج مع المحتويات. -يُضاف الزبادي ويقلَّب جيداً حتى يتكون عجين لين. -يُمكن إضافة جوز الهند المبشور للعجين. -تُدهن صينية فرن بالطحينة. -يُمد العجين ويساوى السطح. -يُخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهيت لمدة 15 دقيقة. -تُرش المكسرات على السطح مع الضغط الخفيف. -تُعاد وتخبز لحوالي 20 دقيقة أخرى أو إلى أن تنضج. -تُسقى البسبوسة بالشراب وهي ساخنة، وتعاد إلى الفرن لمدة 5 دقائق. - تترك لتبرد وتقدم مع القشدة أو الكريمة.   
  
  
غُريّبة   
  
  
  
  
المقادير:  
  
1 كوب زبدة لينة\_ 2/1 كوب سكر بودرة\_ 2 كوب دقيق\_ 8/1 ملعقة صغيرة بكربونات صودا\_ 2/1 ملعقة صغيرة ماء ورد أو فانيليا \_(بندق-فستق-قرنفل-لوز) للتزيين.  
  
الطريقة :  
  
-تُخفق الزبدة جيداً حتى تصير كالقشدة ويبيض لونها. - يضاف السكر البودرة ويستمر في الخفق. - يُخلط الدقيق وبكربونات الصودا وماء الورد أو الفاانليا. - يضاف الدقيق تدريجياً إلى خليط الزبدة حتى يتكون عجين لين وناعم. - تُشكل على هيئة كرات صغيرة وترص في صينية على مسافات متباعدة حتى لا تلتصق عند الخبز. - تُوضع المكسرات في وسط كل كرة بالضغط الخفيف عليها. - تُخبز في فرن هادئ درجة حرارته 300 درجة فهرنهيت لمدة 15 - 20دقيقة، ويجب عدم تغير لونها. - تُترك لتبرد تماما، ثم ترص في طبق التقديم .  
  
  
الزلابيا (المشبك)   
  
  
  
  
المقادير :  
  
2 كاس طحين ابيض   
4 م كبيره زيت   
1 وثلاث ارباع كاس ماء دافي   
1 م ك خميره   
م ص سكر   
1 م صغيره ماء زهر   
هيل وزعفران   
وقليل من الصبغه (انا استخدمة صبغة الزعفران اللي نلون فيها الرز ) وطبعا اللون على رغبتك ممكن برتقالي او اصفر   
وشيره   
وزيت للقلي   
  
طريقة :  
  
تخلط المواد الجافه مع بعض ثم نضيف الزيت والماء وتعجن جيدا   
تترك العجينه حتى تخمر (انا خليتها لمدة ساعه )   
توضع في كيس الكريمه وتشكل على شكل خيوط دائريه في زيت غزير على نار متوسطه (بالاول خلي النار هاديه وبعدين طولي عليها لما تبين تقلبينها )   
تغمس في الشيره البارده ثم تصفى وتقدم   
  
  
بلح الشام   
  
  
  
  
  
  
  
المقادير  
:  
1 كوب ماء  
¼ كوب زبدة  
½ 1 كوب دقيق  
¼ ملعقة صغيرة ملح  
1 ملعقة كبيرة دقيق سميد ناعم  
4 بيض  
زيت للقلي  
شربات (قطر) بارد  
  
الطريقة:  
  
-يُوضع الماء والزبدة في وعاء على نار متوسطة حتى الغليان.  
-يُنخل الدقيق والملح ودقيق سميد.  
-يُضاف خليط الدقيق إلى الماء والزبدة دفعة واحدة مع التقليب جيداُ حتى يتكون عجين ليّن طري لا يلتصق بأطراف الوعاء ، يُرفع عن النار.  
-تُضاف البيضة الأولى مع الخفق بشدة حتى يتجانس الخليط ثم تضاف الثانية ويراعى عند إضافة البيض ألا يضاف إلا بعد اختفاء أثر البيضة الأولى حتى ينتهي مقدار البيض ويخفق العجين بقوة بين كل بيضة وأخرى.  
-يُصّب العجين في كيس حلواني ببلبلة خاصة ببلح الشام.  
-يُسّخن الزيت جيداُ.  
-يُضغط على الكيس باليد ويقص بلح الشام بالمقص بالقرب من الزيت، يترك حتى يحمر وتكرر العملية مع مراعاة عدم وضع كمية كبيرة من بلح الشام في الزيت مرة واحدة.  
-يُرفع من الزيت ويوضع على منشفة ورقية، ثم يوضع في الشربات، ثم يصفى قليلاً.**

**أم علي بالمكسرات  
  
  
  
  
  
المقادير:  
  
عجين باف باستري\*  
زبدة  
مكسرات  
زبيب  
جوز هند  
لبن حليب  
سكر  
كريمة لبَاني (أو قشدة)  
  
الطريقة:  
  
- يُفرد عجين الباف باستري و يُوضع على صاج (صينية) و يُدهن بقليل من الزبده ، و يُخبز في الفرن لمدة 15 دقيقة .  
- يُقطَع الباف باستري قطع متوسطة الحجم و يُوضع في بايريكس.  
- تُضاف المكسرات والزبيب و جوز الهند إلي قطع الباف باستري .  
- يتم غلي لبن الحليب و يُضاف إليه السكر حسب الرغبة مع التقليب حتى يذوب السكر تماماً .  
- يُصب لبن الحليب على الباف باستري ، و يُترك مدة نصف ساعة حتى تتشرب قطع الباف باستري كمية كبيرة من لبن الحليب.  
- تُخفق الكريمة حتى تتماسك و تُوضع في كيس حلواني حتى يسهُل توزيعها ، و تُضاف على السطح ويُوضع البايركس في الفرن لمدة 20 دقيقة تحت درجة الحرارة 180 ْ ، و يُراعى إشعال النار العلوية (الشواية) داخل الفرن الخمس دقائق الأخيرة حتى يحمَر السطح.  
  
\*يُمكن الاستعاضة عن عجين الباف باستري بالكرواسون السادة ، و يتم تقطيعه و اتباع نفس الخطوات السابقة.  
  
  
لقمة القاضى   
  
  
  
  
  
  
  
المقادير :  
  
1- للشربات (القطر):  
  
2 كوب سكر  
1 كوب عصير برتقال  
1 عود قرفة   
2 قرنفل صحيح  
زعفران (يُطحن و يُذاب في قليل من عصير البرتقال الدافئ)  
  
2- للقمة القاضى:  
  
3 بيض  
¼ كوب عصير برتقال  
¼ كوب زيت  
¼ كوب سكر  
3/1 2 كوب دقيق  
1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر  
بشر برتقال  
  
زيت للقليَ  
  
  
3- للتزيين:  
  
فستق مجروش   
بشر برتقال (منقوع سابقاً في الشربات)  
  
الطريقة:  
  
- يُوضع عصير البرتقال والسكر في وعاء على نار متوسطة حتى يبدأ بالغليان.  
- تُضاف باقي المواد(قد يضاف ماء الورد أو الڤانليا إلى الشراب حسب الرغبة) ، ويُقشط الريم من على السطح كلما ظهر.  
- يُترك على النار لمدة عشر دقائق أو حتى يعقد قليلاً، ويُستعمل دافئاً.  
- تُخلط كل مكونات العوامات حتى تُصبح متماسكة و يُفرد العجين على سطح الكاونتر بعد رشه بقليل من الدقيق ، و باستخدام قطَاعة صغيرة الحجم نقوم بقطع العجين إلى كرات صغيرة يتم تحميرها في الزيت الساخن ، و يُراعى تحميرها على الوجهين ، ثم تُوضع على منشفة ورقية لامتصاص الزيت الزائد.  
- تُوضع كرات العوامات في الشربات و هي ساخنة ، ثم تُنتشل منه و تُصفى و تُزيَن بالفستق المجروش و بشر البرتقال و تُقدَم دافئة.   
  
  
أصابع الست   
  
  
  
المقادير:  
  
4 بيض  
2/1 كوب سكر  
1 ملعقة صغيرة فانليا  
2 ملعقة صغيرة عصير ليمون  
4/3 كوب دقيق  
2 ملعقة صغيرة سكر بودرة  
  
الطريقة:  
  
- يُفصل صفار البيض عن البياض.  
- يُخفق صفار البيض مع السكر جيداً.  
- تُضاف الفانليا إلى الخليط، ثم يضاف عصير الليمون وتخفق المواد جميعاً.  
- يُضاف الدقيق تدريجياً ويخفق حتى يتجانس الخليط، ويترك جانباً.   
- يُخفق بياض البيض إلى أن يبدأ في التماسك ثم يضاف السكر البودرة تدريجياً أثناء الخفق حتى يصير الخليط صلباً (مارينج).  
- يضاف قليل من خليط صفار البيض والدقيق إلى بياض البيض مع التقليب حتى يتجانس الخليط (مع مراعاة الخلط بخفة).  
- تُضاف الكمية المتبقية من بياض البيض المخفوق إلى الخليط وتمزج المواد جيداً.  
- يُوضع قليل من الخليط في كيس حلواني.   
- يُوضع ورق زبدة في صاج (صينية)، ثم يشكل العجين على شكل أصابع حوالي 6 سنتمتر.  
- تخبز في فرن حرارته 375 درجة فهرنهيت لمدة 10 إلى 12 دقيقة.  
- يمكن إضافة قليل من بودرة الكاكاو للعجين للحصول على نكهة ولون الشكولاته وكذلك يمكن دهن الأصابع بعد الخبز بقليل من المربى ولصقها ببعض.  
  
  
  
مهلبية قمر الدين  
  
  
  
  
  
المقادير:  
  
8 ملاعق كبيرة حليب بودرة   
4 كوب ماء دافئ   
8 ملعقة كبيرة سكر   
5 ملعقة كبيرة نشاء   
نصف كوب ماء بارد   
ملعقة صغيرة خلاصة الهيل (حبهان)   
ملعقة كبيرة ماء زهر   
قمر الدين  
  
نصف شريحة قمر الدين   
1 كوب ماء حار   
3 ملاعق كبيرة نشاء   
ثلث كوب ماء بارد   
ثلث كوب جوز هند محمص   
  
الطريقة:  
  
تحضر المهلبية وذلك بخلط الحليب مع الماء الدافئوالسكر جيدا ثم يوضع على النار حتى يغلي الحليب   
يضاف النشاء للماء البارد ويخلط جيدا حتى يذوب تماما ثم يضاف إلى الحليب ويستمر بالتقليب على نار هادئة حتى يغلي الخليط ثم يضاف الهيل وماء الزهر ثم تترك المهلبيةجانبا حتى تبرد ثم تصب في قالب التقديم وتوضع في الثلاجة.   
يحضر قمر الدين وذلك بتقطيعه إلى قطع صغيرة ثم يضاف إليه السكر والماء الساخن ويترك حتى يذوب ثم يخلط بالخلاط جيدا.   
يذوب النشاء بالماء البارد ثم يضاف إلى خليط قمر الدين ويرفع على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يتخن قوامه- يترك خليط قمر الدين حتى يبرد تماما ثم يصب على المهلبية ويرش السطح بجوز الهند المحمص.   
  
  
  
وبالهنا والشفا**