

## حلويات العيد.. تزين موائدكم وتجملها



- لا تكتمل طقوس عيد الأضحى المبارك سوى بحضور أطباق الحلويات المميّزة والمخصّمة لهذه المناسبة السعيدة، فيكاد لا يخلو أيّ منزل منها! في هذا الموضوع نقدّم إليكم وصفات حلويات العيد التقليدية، فضلاً عن إضافات حديثة إلى البعض منها. المعمول بالفسق
- المقادير - كيلوغرام من السميد الناعم - 100 غرام من السكر الناعم
- 100 غرام من بودرة الحليب - 10 غرامات من الخميرة - 5 غرامات من الفانيليا - 400 غرام من السمن - 150 غرام من ماء الزهر للحشو:
- كيلوغرام من الفستق الحلبي المفروم ناعماً - 500 غرام من السكر
- 100 غرام من ماء الورد طريقة التحضير: 1- يمزج كلٌّ من السميد والسكر وبودرة الحليب والفانيليا والخميرة (بعد تذويبها بقليل من الماء الفاتر) جيداً. 2- يذوّب السمن على نار متوسطة، ثمّ يضاف إلى المزيج، مع التحريك بغية الحصول على كتلة أو عجينة متماسكة، ثم يسكب الماء وماء الزهر. 3- تدفع العجينة على حدة لحوالي ساعتين. 4- لإعداد الحشو: تنظّف حبات الفستق جيّداً قبل طحنها ناعماً بواسطة المطحنة الكهربائية، ثمّ يضاف إليها السكر وماء الورد، وتمزج هذه المكونات جيّداً إلى أن تصبح متماسكة.
- 5- تقرّص العجينة إلى دوائر صغيرة ومتناسقة، تحشى، ثمّ تدخل إلى الصينية الخاصة بالفرن، لمدة نصف ساعة على حرارة متوسطة. 6- حين تنضج، ينثر السكر الناعم عليها، وتدع لتبرد قبل تقديمها. (هذه المقادير تكفي لعشرة أشخاص) المعمول بالجوز المقادير -

- كيلوغرام من السميد الناعم - 100 غرام من السكر الناعم - 100 غرام من بودرة الحليب - 10 غرامات من الخميرة - 5 غرامات من الفانيليا - 400 غرام من السمن - 150 غراماً من الماء - 200 غرام من ماء الورد
- للحشو: - كيلوغرام من الجوز المفروم ناعماً - 500 غرام من السكر
- 100 غرام من ماء الورد طريقة التحضير: 1- يمزج كل من السميد والسكر وبودرة الحليب والفانيليا والخميرة (بعد تذويبها بقليل من الماء الفاتر)، جيداً. 2- يذوّب السمن على نار متوسطة، ثم يضاف إلى المزيج، مع التحريك بغية الحصول على كتلة أو عجينة متماسكة، ثم يسكب الماء وماء الزهر. 3- تدع العجينة على حدة لحوالي ساعتين. 4- لإعداد الحشو: تنظف حبات الجوز جيداً قبل طحنها بالمطحنة الكهربائية، ثم يضاف إليها السكر وماء الورد، ويخلط هذا المزيج جيداً إلى أن يصبح متماسكاً. 5- تقرص العجينة إلى دوائر صغيرة ومتناسقة، تحشى، ثم تدخل إلى الصينية الخاصة بالفرن، لمدة نصف ساعة على حرارة متوسطة. 6- حين تنضج، ينثر السكر الناعم عليها، وتدع لتبرد قبل تقديمها. (هذه المقادير تكفي لعشرة أشخاص). معمول مد بالجوّز المقادير - كيلوغرام من السميد الناعم - 100 غرام من السكر الناعم - 100 غرام من بودرة الحليب - 10 غرامات من الخميرة - 5 غرامات من الفانيليا - 400 غرام من السمن - 150 غراماً من الماء - 200 غرام من ماء الورد للحشو: - كيلوغرام من الجوز والمفروم ناعماً - 500 غرام من السكر - 100 غرام من ماء الورد طريقة التحضير: 1- يمزج كل من السميد والسكر وبودرة الحليب والفانيليا والخميرة (بعد تذويبها بقليل من الماء الفاتر)، جيداً. 2- يذوّب السمن على نار متوسطة، ثم يضاف إلى المزيج، مع التحريك بغية الحصول على كتلة أو عجينة متماسكة، ثم يسكب الماء وماء الزهر. 3- تدع العجينة على حدة لحوالي ساعتين. 4- لإعداد الحشو: تنظف حبات الجوز جيداً قبل طحنها بالمطحنة الكهربائية، ثم يضاف إليها السكر وماء الورد، ويخلط هذا المزيج جيداً إلى أن يصبح متماسكاً. 5- تقسم العجينة إلى قسمين: يوضع القسم الأول في قعر الصينية، يعلوه الحشو، فالقسم الثاني. ويتم إدخالها إلى الفرن، على حرارة متوسطة، لحوالي نصف الساعة. 6- ثم تدفع الصينية حتى تبرد، وتقطع إلى قطع متساوية، وتصبح جاهزة للتقديم. (هذه المقادير تكفي لعشرة أشخاص) معمول مد بالفسّطق المقادير - كيلوغرام من السميد الناعم - 100 غرام من السكر الناعم - 100 غرام من بودرة الحليب - 10 غرامات من الخميرة - 5 غرامات من الفانيليا - 400 غرام من السمن - 150 غراماً من الماء - 200 غرام من ماء الزهر للحشو: - كيلوغرام من الفستق الحلبي المفروم ناعماً -

500 غرام من السكر - 100 غرام من ماء الورد طريقة التحضير: 1- يمزج كل من السميد والسكر وبودرة الحليب والفانيليا والخميرة (بعد تذويبها بقليل من الماء الفاتر)، جيداً. 2- يذوّب السمن على نار متوسطة، ثمّ يضاف إلى المزيج، مع التحريك بغية الحصول على كتلة أو عجينة متماسكة، ثم يسكب الماء وماء الزهر. 3- تدع العجينة على حدة لحوالي ساعتين. 4- لإعداد الحشو: تنظف حبّات الفستق جيداً قبل طحنها بالمطحنة الكهربائية، ثمّ يضاف إليها السكر وماء الورد، ويخلط هذا المزيج جيداً إلى أن يصبح متماسكاً. 5- تقسم العجينة إلى قسمين: يوضع القسم الأول في قعر الصينية، يعلوه الحشو، فالقسم الثاني، ويتم إدخالها إلى الفرن على حرارة متوسطة، لحوالي نصف الساعة. 6- ثمّ تدع الصينية حتى تبرد، وتقطّع إلى قطع متساوية، وتصبح جاهزة للتقديم. (هذه المقادير تكفي لعشرة أشخاص) معمول "كوكيز" بالتمر المقادير - كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من الدقيق - نصف كيلوغرام من السميد الناعم - نصف كيلوغرام من السكر الناعم - نصف لتر من الحليب - 30 غراماً من الخميرة - 5 غرامات من الفانيليا - كيلوغرام من الزبدة - 150 غراماً من الماء - 300 غرام من ماء الزهر - 100 غرام من الفاكهة المجففة للتزيين للحشو: - كيلوغرام من التمر - 100 غرام من الزبدة طريقة التحضير: 1- يمزج كل من السميد والدقيق وبودرة الحليب والفانيليا والخميرة (بعد تذويبها بقليل من الماء الفاتر) جيداً. 2- تذوّب الزبدة على نار متوسطة وتضاف إلى المزيج مع الدعك بغية الحصول على كتلة أو عجينة متماسكة، ثمّ يسكب الماء وماء الزهر. 3- تدع العجينة على حدة لحوالي ساعتين. 4- لإعداد الحشو: ينظّف التمر من البذور، ويعجن بواسطة اليد مع قليل من الماء، ثمّ يضاف إليه الزبدة، ويعجن من جديد، بغية الحصول على كتلة متماسكة وطرية. 5- تقرّص العجينة إلى دوائر صغيرة ومتناسقة، تحشى بمكوّنات الحشو، ثمّ تزيّن بحبّات الفاكهة المجففة. 6- يتمّ إدخالها إلى الفرن، على حرارة متوسطة، لحوالي نصف ساعة. 7- ثم تدع الصينية حتى تبرد، وتصبح جاهزة للتقديم. (هذه المقادير تكفي لعشرة أشخاص) معمول "كوكيز" بالشوكولاتة المقادير - كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من الدقيق - نصف كيلوغرام من السميد الناعم - نصف كيلوغرام من السكر الناعم - نصف لتر من الحليب - 30 غراماً من الخميرة - 5 غرامات من الفانيليا - كيلوغرام من الزبدة - 150 غراماً من الماء - 200 غرام من ماء الزهر - 150 غراماً من الشوكولاتة الذائبة للحشو: - كيلوغرام من التمر - 100 غرام من الزبدة طريقة التحضير: 1- يمزج كل من السميد والدقيق وبودرة الحليب والفانيليا والخميرة (بعد تذويبها بقليل من الماء الفاتر) جيداً. 2- تذوّب الزبدة على

نار متوسطة، وتضاف إلى المزيج، مع الدعك بغية الحصول على كتلة أو عجينة متماسكة، ثم يسكب وماء الزهر. 3- تدع العجينة على حدة لحوالي ساعتين. 4- لإعداد الحشو: ينظف التمر من البذور، ويعجن بواسطة اليد مع قليل من الماء، ثم تضاف إليه الزبدة، ويعجن من جديد، بغية الحصول على كتلة متماسكة وطرية. 5- تفرص العجينة إلى دوائر صغيرة ومتناسقة، وتحشى بمكوّنات الحشو بعد مزجها جيداً، ثم يتم إدخالها إلى الفرن، على حرارة متوسطة، لحوالي نصف ساعة. 6- ثم، تغمس نصف حبات المعمول أو "الكوكيز" بالشوكولاتة الذائبة على نار متوسطة، لتدخل بعدها إلى الثلاجة لبعض الوقت، ثم تصبح جاهزة للتقديم. (هذه المقادير تكفي لعشرة أشخاص)