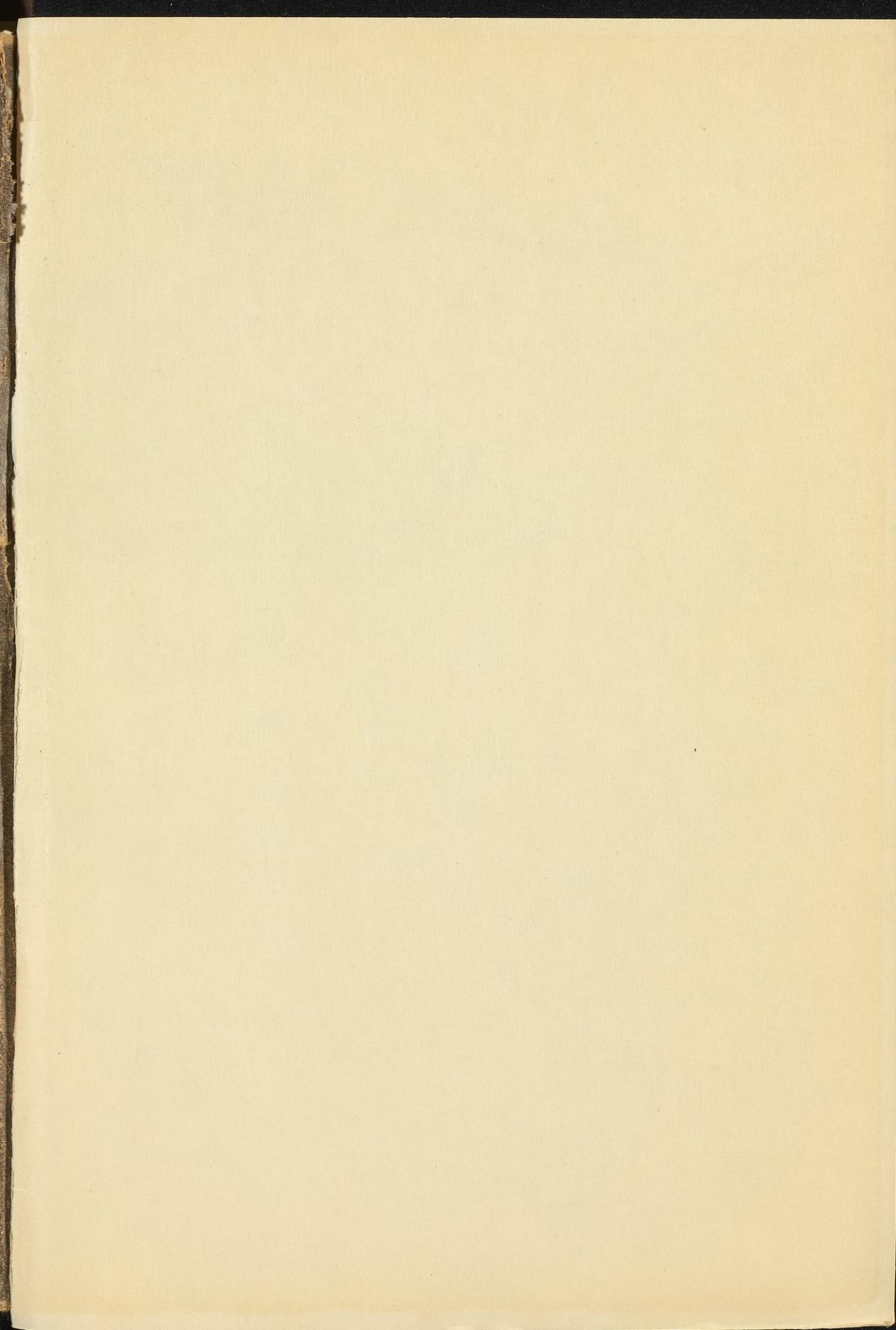




COLUMBIA UNIVERSITY
THE
LIBRARIES
IN THE CITY OF NEW YORK
GENERAL
LIBRARY

Q



المَمُورُ العِراقِيَّة

في المَعجنات والحلويات





المؤثر العراقيّة

في المعنى والخطوب

تأليف

الدكتورة عالية الساري

ماجستير ودكتوراه في التغذية

مديرة
المكتبة المركزية

بغداد

الطبعة الاولى

١٩٧٠

مطبعة العاني - بغداد

TX
558
D35
S53

مكتبة جامعة القاهرة

كتاب في تاريخ مصر

كتاب في تاريخ مصر
كتاب في تاريخ مصر

كتاب في تاريخ مصر

١٩٩١

تمهيد

العراق - بلد ما بين النهرين - لا زال منذ عهود طويلة في طليعة البلدان المنتجة للتمور في العالم على الرغم من زحف العمران على البساتين في مناطق انتاج التمور وعلى الرغم من الجفاف الذي أصاب مناطق أخرى في العراق والاهمال الذي تعاني منه بساتين النخيل في بعض الاماكن . والواقع ان المنتجين يبذلون جزء بسيطاً من اهتمامهم وعنايتهم بالنخيل بالمقارنة مع ما يبذلونه بالنسبة للمحاصيل الاخرى وان مصلحة التمور العراقية والدوائر المعنية في وزارة الزراعة لا تبخل بارشادها وجهودها من اجل انعاش زراعة النخيل والعناية بها .

مع هذا كله لا زال العراق ينتج اكبر معدل من كميات التمور المنتجة في العالم - هذا المعدل الذي يبلغ (٣٥٠) الف طن . وقد يصل مجموع كميات التمور المنتجة في السنين التي تصل دورة الانتاج قممتها حوالى (٥٠٠) الف طن كما قد ينخفض هذا الرقم الى (٢٦٠) الف طن في ادنى الدورة .

ولا تقتصر جهود مصلحة التمور على ارشاد المنتجين في كيفية المحافظة على انتاجهم والعناية ببساتينهم بل تتعداها الى السعى المتواصل لاجل العثور على منافذ لاستعمال التمور خارج العراق وداخله . فالمصلحة تبعت في كل عام عدداً من الوفود الى خارج العراق للاتفاق على تصدير التمور العراقية الى البلدان الاجنبية وتشجيع المستوردين على زيادة مشترياتهم . ويتفق على تسمية التمور التي تصدر عادة الى الخارج بالاصناف التجارية وهى الزهدى والحلاوى والخضراوى والساير علماً بان هناك حوالى (٣٥٠) صنفاً من التمور في العراق كل صنف يختلف عن الاخر اختلافاً جزئياً احياناً وكلياً احياناً اخرى .

ومنذ مدة ليست بالقصيرة انصرف المستهلك العراقي عن التمور ويعزى سبب ذلك الى انتشار استعمال الشاي وارتفاع مستوى المعيشة بحيث اصبحت الحلويات والفاكهة الاخرى بضمنها الاجنبية فى متناول الجميع . وقد هبط معدل استهلاك التمور داخل العراق هبوطا قويا لهذه الاسباب ولسبب اخر يتعلق بطريقة عرض التمور للبيع فى الاسواق ومحلات البقالة . واصبح المستهلك فى العراق لا يتناول التمور الا فى اول الموسم حيث يكثر الرطب بانواعه ولا يتردد العراقيون فى شرائه باسعار عالية رغم ضعف طريقة عرض التمور .

وقد التفتت مصلحة التمور الى هذه الحالة فوضعت خطة لتجهيز السوق العراقية بتمور منظفة ومعقمة ومغلقة بطريقة جذابة وفعلا استطاعت المصلحة - الى حد ما فى الوقت الحاضر على الاقل - من استعادة المكانة الطيبة التى كانت التمور العراقية تتمتع بها قبل سنين وتأمل المصلحة ان يعود المستهلك العراقي الى تناول التمور وان يتحسس باعة التمور فى الداخل باهمية عرض سلعتهم بطريقة جذابة والاعتناء بنظافتها .

ويستعمل العراقيون التمور بتناولها مباشرة او مع اللبن او فى معجنات العيد ويمكن القول بأن هناك فئة من العراقيين يتناولون التمر طوال ايام السنة كطعام فى حين يقتصر استعمال التمور لدى البعض فى العراق وخارجه فى مناسبات رمضان والاعیاد بضمنها اعياد الميلاد وذلك بصنع معجنات تدخل مادة التمر فى صلبها .

وهذا الكتاب محاولة لتوعية ربات البيوت بما يمكن صنعه - وهو كثير كما سيجد القارئ فى هذا الكتاب - من تمورنا اللذيذة التى لا نبالغ ان قلنا انها قلما يوجد نظيرها فى العالم اجمع .

مُقَدِّمَةٌ

اضع هذا الكتاب بين يدي اخواتي ربان البيوت ليتحفن المائدة باصناف جديدة من الاطباق الشهية ذات القيمة الغذائية العالية التي يستعمل فيها التمر كمادة اساسية . وتعتبر التمور ولا سيما العراقية منها ، فاكهة ذات نكهة لذيذة وطعاما غنيا بالمواد الغذائية والمعدنية والفيتامينات المختلفة . ولتوضيح ما تمتاز به التمور من مواد غذائية مفيدة ادرج فيما يلي الاحصائية التي اصدرتها مصلحة التمور العراقية بهذا الشأن :

ان كل مائة غرام من التمر (اى ما يعادل ١٢ - ١٤ ثمرة تزودنا

بما يلي :

السعرات : ٣٨٣ سعرة

الكوربوهيدرات : ٦٧ و ٣ غرام

البروتين : ١٩ غرام

الصوديوم : ٤١ - ٤٨ ملغرام

البوتاسيوم : ٦٤٩ - ٧٥٤ ملغرام

الكالسيوم : ٥٨٣ - ٧٦٨ ملغرام

الفوسفور : ٥٤٨ - ٦٣٨ ملغرام

المغنيسيوم : ٥٠٣ - ٥٨٥ ملغرام

الحديد : ١٣ - ٢ ملغرام

فيتامين B₁ ثايمين : ٠.٧ ملغرام

فيتامين B2 رايبوفلافين : ٠.٣ و ٠ ملغرام

نياسين ٠.٣٣ و ٠ - ٢٠٢ ملغرام

فيتامين C : ٠.٧٧ و ٠ - ٢٠٧ ملغرام

فيتامين A : ٨٠ - ١٠٠ وحدة عالمية

ومما دفعنى الى وضع هذا الكتاب ، بالاضافة الى ما تقدم ، هو الحاجة الى مصدر جديد يبحث في استعمال التمور فى المعجنات والحلويات ولا سيما فى عراقنا الحبيب الذى يعتبر البلد الاول فى انتاج اجود انواع التمور فى العالم وتصديرها .

ولابد لى من الاشارة الى ان وصفات هذا الكتاب تمتاز بكونها بسيطة ومجربة ، وان المواد الداخلة فى تركيب هذه الوصفات متوفرة فى الاسواق ورخيصة الثمن ومما يجدر ذكره ان التمر المستعمل فى هذه الوصفات هو من النوع الخستاوى المقسف (اى الخالى من النوى) ، وان الدهن هو دهن نباتى بدرجة حرارة الغرفة .

اما الطجين الداخلى فى تركيب الوصفات فهو من النوع الابيض (نمرة صفر) ، الا اذا اشارت الوصفة الى نوع خاص منه .

المؤلفة

البسكت

تتبعها

(١) اصابع بسكت التمر بالجوز

- حرارة الفرن : ٣٥٠° ف
الزمن : ١٥ - ٢٠ دقيقة
حجم القالب : صينية مدهونة حجم ٨ × ١٤ أنج مبطن بورق مشمع
الكمية : ٤٠ قطعة بسكت

المقادير :

- ١/٤ كوب زبد ذائب
١ كوب سكر
٣ بيض مخفوق جيدا
١ كوب طحين
١/٨ ملعقة كوب ملح
١/٤ ملعقة كوب بيكن باودر
١ كوب تمر بدون نوى ومقطع
١ كوب جوز مشروم
١/٤ كوب سكر بودرة

طريقة العمل :

تخلط هذه المواد سووية حسب تسلسلها خلطا جيدا • تبطن الصينية المدهونة بالورق المشمع وتفرش عجينة البسكت في الصينية ثم تشوى حسب الوقت والحرارة المعينة • بعد شيها تقطع بالسكين قطعا مستطيلة كالاصابع ثم تغمس في سكر البودرة وهى حارة ثم تقدم •

(٢) اصابع الدبس بالجوز

حرارة الفرن : ٣٧٥° ف

الزمن : ١٠ دقائق

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

الكمية : ٣٠ - ٦٠ قطعة

المقادير :

كوب دهن $\frac{1}{4}$

كوب سكر $\frac{1}{4}$

بيض ١

كوب دبس $\frac{1}{4}$

$\frac{1}{4}$ كوب قهوة نسكافيه وحليب او ماء (ملعقة شاي صغيرة من

قهوة نسكافيه مذابة في ربع كوب حليب دافئ)

كوب طحين $2\frac{1}{4}$

ملعقة كوب ملح $\frac{1}{4}$

ملعقة كوب قرنفل مطحون $\frac{1}{4}$

ملعقة كوب دارسين مطحون $\frac{1}{4}$

ملعقة كوب صودا ١

كوب جوز مشروم $\frac{1}{4}$

طريقة العمل :

تعمل كريمة من السكر والدهن يضاف اليها البيض والدبس والحليب او الماء ويمزج جيدا • تنخل المواد الجافة سوية وتضاف للمزيج وتخفق جيدا ويمكن اضافة كمية من الطحين اذا احتاجت العجينة ذلك • تفتح بالشوبك وتقطع على شكل اصابع ثم ترش بالجوز المشروم وتشوى ثم تقدم •

(٣) اصابع الدبس بالكشمش

حرارة الفرن : ٣٧٥° ف

الزمن : ١٠ دقائق

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

الكمية : ٣٠ - ٦٠ قطعة

المقادير :

كوب دهن نباتي $\frac{1}{4}$

كوب سكر $\frac{1}{4}$

بيضة ١

كوب دبس $\frac{1}{4}$

كوب حليب وقهوة $\frac{1}{4}$

كوب طحين $\frac{2}{4}$

ملعقة كوب ملح $\frac{1}{4}$

ملعقة كوب قرنفل مطحون $\frac{1}{4}$

كوب كشمش $\frac{1}{4}$

طريقة العمل :

تعمل كريمة من السكر والدهن • يضاف اليها البيض والدبس والحليب والقهوة ويمزج جيدا • تنخل المواد الجافة سوية وتضاف للمزيج وتحقق جيدا ويضاف الكشمش ويمكن اضافة كمية من الطحين اذا دعت الحاجة لتكوين العجينة • تفتح العجينة بالشوبك وتقطع على شكل اصابع وتشوى في الفرن ثم تقدم •

(٤) اصابع التمر بالعسل

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف

الزمن : ١٥ - ٢٠ دقيقة

حجم القالب : صينية مدهونة ومبطنة بالورق المشمع حجم ٨ × ١٤ أنج

الكمية : ٤٠ قطعة

المقادير :

كوب زبد ذائب	¼
كوب عسل	١
بيض مخفوق جيدا	٣
كوب طحين صفر	١
ملعقة كوب بيكن باودر	١
ملعقة كوب ملح	¼
كوب تمر بدون نوى ومقطع	١
كوب جوز مشروم	١
كوب سكر بودرة	¼

طريقة العمل :

تخلط المواد سوية حسب تسلسلها خلطا جيدا ثم تفرش في الصينية المعدة وتشوى في الفرن حسب الوقت والحرارة المعينة • تقطع بعد ان تشوى قطعا صغيرة على شكل اصابع ثم تغمس في سكر البوردرة وهي حارة • وثم تقدم •

(٥) اقراص الدبس - ١ -

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف
الزمن : ١٠ دقائق
حجم قالب : صينية بسكت مدهونة

المقادير :

١	كوب دبس
$\frac{1}{4}$	كوب دهن نباتي
$1\frac{1}{4}$	كوب طحين منخول
$\frac{3}{4}$	ملعقة كوب بيكن باودر
$\frac{1}{4}$	ملعقة كوب زنجبيل مطحون (ginger)
١	ملعقة كوب مبروش البرتقال
٢	كوب سكر بودرة
٦	ملاعق طعام ماء حار

طريقة العمل :

يقلى الدبس مع الدهن في قدر ثم يبرد * وتضاف اليه بقية المواد (عدا سكر البودرة والماء) ويمزج مزجا جيدا وتترك العجينة في التلاجة لمدة ليلة ثم تفتح بالشوك وتقطع بواسطة قوالب تقطيع البسكت على اشكال مختلفة ثم تشوى في الفرن *

تعمل كريمة من السكر والماء بعد غليهما ثم يزين بها البسكت *

(٦) اقراص الدبس - ٢ -

حرارة الفرن : ٣٧٥° ف

الزمن : ١٠ - ١٥ دقيقة

حجم قالب : صينية بسكت مدهونة

الكمية : ٣٠ - ٣٦ قطعة

المقادير :

كوب دبس $\frac{1}{4}$

كوب دهن $\frac{1}{4}$

كوب سكر $\frac{1}{4}$

١ بيضة

كوب طحين $2\frac{1}{4}$

١ ملعقة كوب ملح

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب صودا

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب زنجبيل مطحون

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب قرنفل مطحون

$\frac{1}{8}$ ملعقة كوب دارسين مطحون

طريقة العمل :

يوضع الدبس والدهن في قدر مناسب الحجم بحيث يستعمل كإناء للمزج • يدفأ الخليط مع التحريك المستمر الى ان يذوب الدهن ويرفع من النار ويخلط مع السكر ثم يبرد الخليط فتتخل المواد الجافة سووية • يضاف البيض الى خليط الدبس المبرد وتم المواد الجافة ويمزج مزجا جيدا • تعمل العجينة على شكل اسطوانة وتلف بورق مشمع او نايلون وتترك في

التلاجة لمدة عدة ساعات الى ان تصبح جامدة ثم تقطع الى قطع سمك الواحدة
 $\frac{1}{8}$ أنج وتصف في صينية الشبي التي ليس من الضروري ان تكون مدهونة
وتسوى وتقدم ♦

(٧) اقراص التمر والجوز

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمن : ساعة

حجم القالب : قالب حجم ٧ × ١٠ أنج مدهون

المقادير :

٣	بيض
١	كوب سكر
١	كوب فتات الخبز الطرية
١	كوب تمر
$\frac{1}{4}$	كوب جوز مقطع

طريقة العمل :

- ♦ يخفق البيض جيدا الى ان يصبح فاتح اللون وثنخين القوام
- ♦ تضاف اليه المواد الاخرى بالتدريج ويمزج جيدا ثم يفرش في القالب المدهون
- ♦ ويشوى في الفرن ويقطع الى مربعات بعد شيه وهو حار ثم يبرد ويقدم مع الكريم او الدوندرمة ♦

(٨) اقراص التمر بالجوز الحلزونية

حرارة الفرن : ٤٠٠° ف
الزمن : ١٠ دقائق
حجم قالب : صينية شوى بسكت مدهونة
الكمية : ٥ درازن

المقادير :

١/٤ كوب دهن نباتي
١ كوب سكر
١ بيضة
١ ١/٢ كوب طحين
١/٤ ملعقة كوب صودا
١/٤ ملعقة كوب ملح

طريقة العمل :

يخلط الدهن مع السكر والبيض والفانيليا خلطا جيدا • تخلط المواد الجافة سوية وتضاف للمزيج الاول • ويخلط المزيج خلطا جيدا ثم توضع العجينة في الثلاجة الى ان تصبح جامدة (غير منلجة) ثم تقسم قسمين متساويين ويفتح كل قسم بالشوبك فوق ورق مشمع او نايلون على شكل مستطيل مساحته حوالي ٧ × ١١ أنج • يفرش نصف حشوة الجوز على كل واحدة وتلف على شكل اسطوانة مبتدئة من النهاية العريضة وتلف الاسطوانة بورق نايلون او مشمع وتوضع في الثلاجة لمدة ٥ ساعات ثم تقطع على شكل حلقات سمكها ١/٤ أنج وتوضع في صينية مدهونة قليلا وتشوى في الفرن •

(٩) حشوة الجوز

المقادير :

- ١ $\frac{3}{4}$ كوب تمر
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر
- $\frac{1}{4}$ كوب ماء
- $\frac{1}{4}$ كوب جوز مشروم

طريقة العمل :

نطبخ المواد سوية الى ان تصبح ثخينة القوام يضاف الجوز بعد

التبريد •

(١٠) اقراص الزنجبيل

حرارة الفرن : ٣٧٥ ف

الزمن : ١٠ - ١٢ دقيقة

حجم قالب : صينية بسكت مدهونة

المقادير :

- $\frac{3}{4}$ كوب دهن
- $\frac{3}{4}$ كوب سكر
- $\frac{1}{4}$ كوب دبس
- $2\frac{1}{4}$ كوب طحين
- ١ بيض
- $1\frac{1}{4}$ ملعقة كوب صودا
- ١ ملعقة كوب دارسين مطحون
- $\frac{1}{4}$ ملعقة كوب زنجبيل مطحون
- $\frac{1}{8}$ ملعقة كوب قرنفل مطحون
- $\frac{1}{4}$ ملعقة كوب ملح

طريقة العمل :

يمزج الدهن والسكر والدبس والبيض جيدا • وتضاف اليه المواد الجافة المنخولة وتخلط جيدا • تثلج العجينة في الثلاجة لمدة ساعتين او ساعة واحدة في المجمدة • يعمل من العجين كرات بحجم الجوزة الصغيرة ثم تغمس في السكر ثم ترص في الصينية وتشوى في الفرن •

(١١) بسكت التمر البسيط

حرارة الفرن : ٣٧٥° ف

الزمن : ١٠ دقائق

حجم قالب : صينية بسكت حجم ١٠ × ١٤ أنج

الكمية : درزن واحد

المقادير :

- | | |
|---|----------------------|
| ١ | كوب دهن |
| ٢ | كوب سكر |
| ٢ | بيض |
| ١ | كوب تمر مقطع |
| ١ | ملعقة كوب فانيليا |
| ٣ | كوب طحين صفر منخول |
| ١ | ملعقة كوب بيكن باودر |
| ¼ | ملعقة كوب ملح |

طريقة العمل :

يخفق الدهن والسكر الى ان يصبح كالكريمة يضاف له البيض ويخفق سوية جيدا ثم يضاف له التمر والفانيليا • ينخل الطحين والملح والبيكن باودر

والصودا سوية ويضاف الى الخليط الاول • ثم تكون من العجينة لفة قطرهما
٢ أنج وتلف في ورقة مشمع او بلاستيك وتترك في التلاجة ليلة واحدة ثم
تقطع قطع سمكها $\frac{1}{4}$ أنج وتشوى في الفرن ثم تفرغ حال شيها •

(١٢) بسكت التمر بالحليب

حرارة الفرن : ٣٧٥° ف

الزمن : ١٠ دقائق

حجم قالب : صينية شوى البسكت مدهونة

الكمية : ٤ درزن

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كوب دهن نباتي

$1\frac{1}{4}$ كوب سكر

١ كوب حليب مبخر (Evaporated)

٢ بيض

١ ملعقة كوب فانيلا

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب ملح

١ كوب تمر مقطع

١ كوب جوز (حسب الرغبة)

طريقة العمل :

يخلط الدهن والسكر والبيض جيدا • يضاف اليه الحليب والفانيلا
تخلط المواد الجافة سوية وتضاف الى المزيج الاول وتمزج مزجا جيدا ثم
يضاف التمر والجوز وتخلط سوية • يؤخذ من العجينة مقدار ملعقة طعام

وتوضع في الصينية على بعد ٢ أنج عن بعضها وبعد شيها وتبريدها يمكن ان
تزين بما يلي :

(١٣)

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كوب زبد
٢ كوب سكر بودرة
١ ملعقة فانيليا
٢-٤ ملعقة طعام ماء حار

طريقة العمل :

يذاب الزبد على النار الى ان يصبح ذهبى اللون ثم يضاف اليه سكر
البودرة والفانيليا والماء وتخلط المواد جيدا الى ان تصبح كالكريمة الناعسة
الملمس ويزين بها البسكت *

(١٤) بسكت التمر بالشوفان

حرارة الفرن : ٣٧٥°ف

الزمن : ١٠ - ١٢ دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

الكمية : ٤ درزن حجم $2\frac{1}{3}$ أنج

المقادير :

$\frac{3}{4}$ كوب دهن نباتى نصفه زبد
١ كوب سكر
٢ بيض
٣ ملاعق طعام حليب

- ١ ملعقة كوب فانيليا
 ٣/٤ ملعقة كوب صودا
 ١ ملعقة كوب ملح
 ٢ كوب شوفان (Oats)
 ١ ١/٤ كوب تمر مقطع
 ٣/٤ كوب لوز مقشر ومشروم

طريقة العمل :

يخلط كل من الدهن والسكر والبيض والحليب والفانيليا خلطا جيدا • يمزج الطحين والصودا والملح ويضاف الى الخليط الاول ثم يضاف الشوفان والتمر واللوز وتخلط المواد سوية وتوضع العجينة فى التلاجة • تعمل كرات من العجينة حجم الجوزة وتوضع فى الصينية على بعد ٣ أنجات من بعضها ثم يؤخذ كلاص ويغمس اسفله بالطحين ويضغط على كل كرة من العجين فى الصينية الى ان يصبح سمكها ١/٤ أنج ثم يشوى فى الفرن •

(١٥) بسكت التمر بالليمون

- حرارة الفرن : ٣٥٠°ف
 الزمن : ٣٠ دقيقة
 حجم القالب : قالب مدهون حجم ١٣ × ٩ أنج

المقادير :

- ١ كوب تمر مقطع
 ١/٢ كوب ماء
 ١ ملعقة كوب عصير الليمون

$1\frac{1}{4}$ كوب شوفان
 $1\frac{1}{4}$ كوب طحين صفر
 $\frac{1}{4}$ كوب سكر
 $\frac{1}{4}$ ملعقة كوب بيكن باودر
 $\frac{1}{4}$ كوب زبد او دهن نباتي
 $\frac{1}{4}$ كوب ماء

طريقة العمل :

يطبخ التمر في $\frac{1}{4}$ كوب ماء على نار هادئة الى ان يصبح ناعس ويضاف له عصير الليمون ويبرد * يخلط الشوفان والطحين والبيكن باودر والسكر سوية * يذاب الدهن ويصب فوق المواد الجافة مع التحريك المستمر أثناء صب الدهن * ثم يصب فوقه الماء بنفس الطريقة * تعجن العجينة باليد ثم يفرش نصف العجينة في قالب المدهون ويصب فوقها مزيج التمر * ثم تغطى بالقسم المتبقي من العجينة ويشوى في الفرن وبعد شيها تقطع بالسكين على شكل اصابع طويلة وتقدم *

(١٦) بسكت التمر المحشى بالمشمش

حرارة الفرن : 400° ف
 الزمن : ٢٥ - ٣٠ دقيقة
 حجم القالب : صينية حجم 9×13 أنج مدهونة
 الكمية : $2\frac{1}{4}$ درزن

المقادير :

$\frac{3}{4}$ كوب دهن نباتي
 ١ كوب سكر

١٣/٤ كوب طحين منخول

١/٤ ملعقة كوب سودا

١/٤ كوب شوفان

طريقة العمل :

- يخفق الدهن ويضاف اليه السكر بالتدريج الى ان يصبح كالكريمة
- تخلط المواد الجافة سوية وتضاف الى كريمة الدهن والسكر وتمزج المواد باجمعها مزجا جيدا
- تقسم العجينة الى قسمين متساويين يفرش القسم الاول في قالب المدهون ثم يصب فوقه حشوة التمر الباردة ثم يغطى بالقسم الاخر من العجينة ويشوى في الفرن ثم يقطع الى مربعات ويقدم

(١٧) حشوة التمر بالمشمش

المقادير :

١ كوب تمر مقطع

٢ كوب مشمش مجفف مطبوخ

١/٤ كوب سكر

٢ ملعقة طعام عصير مشمش

طريقة العمل :

- تطبخ المواد السالفة الذكر على نار هادئة حوالي ٥ دقائق الى ان تصبح نخبنة القوام وتبرد وتعمل في الوصفة السابقة

(١٨) بسكت المحشى بالتمر

حرارة الفرن : ٤٠٠° ف

الزمن : ٨ - ١٠ دقائق

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

الكمية : ٦ درزن

المقادير :

كوب دهن نباتي	$\frac{1}{4}$
كوب سكر	١
بيض	٢
ملعقة طعام كريم	٢
ملعقة كوب فانيليا	١
كوب طحين	$2\frac{1}{4}$
ملعقة كوب صودا	$\frac{1}{4}$
ملعقة كوب ملح	$\frac{1}{4}$

طريقة العمل :

يخلط الدهن والسكر والبيض خلطا جيدا ثم يضاف اليه الكريم والفانيليا • تخلط المواد الجافة سوية وتضاف الى المزيج الاول وتخلط المواد باجمعها وتوضع في الثلاجة ثم تفتح العجينة المبردة بالتشوبك بسمك $\frac{1}{16}$ من الانج وتقطع الى قطع مربعة او دائرية قطرها ٣ انج ثم توضع في صينية مدهونة • توضع ملعقة كوب من الحشو في وسط كل قطعة ثم تطوى ويضغط على الحواشي وتشوى في الفرن حسب الحرارة والوقت المعينين •

(١٩) الحشو

المقادير :

كوب تمر مقطع	٢
كوب سكر	$\frac{3}{4}$
كوب ماء	$\frac{3}{4}$
كوب جوز	$\frac{1}{4}$

طريقة العمل :

تطبخ المواد سوية عدا الجوز وبعد تبريده يضاف اليه الجوز المشروم ♦

(٢٠) بسكت الدبس

حرارة الفرن : ٣٧٥°ف

الزمن : ١٢ - ١٥ دقيقة

حجم قالب : صينية بسكت مدهونة

المقادير :

٢½	كوب طحين
٢	ملعقة كوب صودا
¼	ملعقة كوب قرنفل مطحون
١	ملعقة كوب دارسين مطحون
١	ملعقة كوب زنجبيل مطحون
¾	كوب دهن نباتي
١	كوب سكر
¼	كوب دبس
¼	ملعقة كوب ملح
١	بيض

طريقة العمل :

يخفق البيض والسكر والدهن سوية حتى يصبح كالكريم ثم يضاف الدبس للمزيج ♦ ينخل الطحين مع بقية المواد الجافة ويضاف للمزيج الاول وتخلط خلطا جيدا ♦ يوضع في الثلاجة لمدة ساعة على الاقل ثم يعمل العجين على شكل كرات بحجم الجوزة ثم يرش سطح الكرات بسكر بودرة

• ونم ترش بالماء قليلا وترص في صينية مدهونة ثم يشوى في الفرن •

(٢١) بسكت الدبس بالتوابل

حرارة الفرن : ٣٧٥° ف

الزمن : ١٢ - ١٥ دقيقة

حجم قالب : صينية مستطيلة لشي البسكت مدهونة

المقادير :

كوب دهن نباتي	¼
كوب ماء مغلي	¼
كوب دبس	¼
كوب سكر	¼
كوب طحين صفر	٢¼
بيضة	١
ملعقة كوب ملح	١
ملعقة كوب بيكن باودر	١
ملعقة كوب صودا	¼
ملعقة كوب زنجبيل مطحون (Ginger)	١
ملعقة كوب دارسين مطحون	١

طريقة العمل :

يصب الماء المغلي فوق الدهن في كاسة وبعد ذوبان الدهن يخلط معه الدبس والسكر والبيض • تنخل المواد الجافة سوية فوق المواد السائلة وتمزج معها بالملعقة مزجا كاملا • تؤخذ كمية ملعقة كوب وتصب في الصينية على بعد أن يج عن بعضها ثم يشوى البسكت في الفرن حسب الوقت والحرارة المذكورين اعلاه •

(٢٢) بسكت الدبس الشيلي

حرارة الفرن : ٢٥٠°ف

الزمن : ١٢ - ١٥ دقيقة

حجم القالب : صينية شي البسكت مستطيلة الشكل ومدهونة

المقادير :

- ٢/٤ كوب سكر
- ١/٤ كوب دهن نباتي
- ٢ بيض مخفوق جيدا
- ١/٤ كوب دبس
- ٢ ١/٤ كوب طحين صفر منخول
- ١/٤ ملعقة كوب صودا
- ١/٤ ملعقة كوب ملح
- ١ ملعقة كوب زنجبيل
- ١/٤ كوب ماء مغلي

طريقة العمل :

يخفق الدهن بالملعقة الى ان يصبح كالكريمة ثم يخفق معه السكر الى ان يصبح لونه فاتح • يضاف اليه البيض المخفوق والدبس ويخفق معه خفقا جيدا • تنخل المواد الجافة سوية وتضاف بالتدريج الى خليط الدبس ثم يضاف اليه الماء المغلي وتمزج المواد باجمعها مزجا جيدا • تؤخذ كمية ملعقة كوب وتصب في الصينية على ابعاد ٢ أنج ثم يشوى في الفرن حسب الحرارة والوقت المعينين •

(٢٣) بسكت الدبس بالقهوة

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف

الزمن : ٢٥ دقيقة

حجم القالب : صينية ١٣ × ٩ × ٢ أنج مدهونة

الكمية : حوالي ٢ درزن

المقادير :

كوب دهن نباتي $\frac{1}{4}$

كوب سكر $\frac{1}{4}$

كوب دبس $\frac{1}{4}$

كوب ماء $\frac{1}{4}$

كوب طحين منخول $1\frac{1}{4}$

بيض ١

ملعقة كوب ملح $\frac{1}{4}$

ملعقة كوب صودا $\frac{1}{4}$

ملعقة كوب قهوة نسكافيه ١

ملعقة كوب دارسين مطحون ١

ملعقة كوب قرنفل مطحون $\frac{1}{4}$

طريقة العمل :

يخفق الدهن الى ان يصبح مائل الى اللون الابيض ثم يخفق معه السكر تدريجيا الى ان يصبح كالكريمة • ثم يضاف اليه البيض ويخفق معه جيدا • يضاف الدبس والماء ويمزج مزجا جيدا • تتخل المواد الجافة سوية وتضاف للمزيج الاول وتخلط المواد باجمعها مزجا جيدا يصب في القالب

المعدة للشوى ثم يشوى فى الفرن ويبرد ثم تضاف له كريمة سكر البودرة البسيطة ويبرد ثم يقطع مربعات ويقدم •

(٢٤) بسكت الدبس اللؤلؤى

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمن : ١٥ دقيقة

حجم قالب : صينية بسكت مدهونة

الكمية : ٤٠ قطعة حجم ٢ أنج

المقادير :

١ ¼ كوب حليب مركز ومحلّى Sweetened condensed

(علبة حجم ١٥ اونس)

¼ كوب دبس

⅛ ملعقة كوب ملح

¼ ملعقة كوب زنجبيل مطحون (ginger)

¼ ملعقة كوب دارسين مطحون

٢ ¼ كوب كورن فليك (cornflakes)

¼ كوب جوز مشروم

¼ كوب كشمش

طريقة العمل :

يغلى الحليب والدبس والملح على حمام مائى لمدة ١٠ دقائق مع التحريك المستمر الى ان يصبح غليظ القوام • ثم يبرد ويضاف اليه الزنجبيل والدارسين • ويخلط مع الكورن فليك والجوز والكشمش • تؤخذ كمية

ملعقة كوب من الخليط وتوضع في صينية الشبي بحيث تكون المسافة بين
الواحدة والاخرى حوالى ٢ أنج ثم تشوى وتفرغ حال خروجها من
الفرن وتقدم •

(٢٥) بسكت الدبس المجدد - ١ -

حرارة الفرن : ٣٧٥° ف

الزمن : ١٠ - ١٢ دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

الكمية : ٤ درزن

المقادير :

$\frac{3}{4}$ كوب دهن نباتى

١ كوب سكر

١ بيضة

$\frac{1}{4}$ كوب دبس

$2\frac{1}{4}$ كوب طحين

٢ ملعقة كوب صودا

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب ملح

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب قرنفل مطحون

١ ملعقة كوب دارسين مطحون

١ ملعقة كوب زنجبيل مطحون

طريقة العمل :

يمزج الدهن والسكر والبيض والدبس مزجا جيدا وتخلط المواد
الجافة سووية وتضاف الى المزيج الاول ويخلط خلطا جيدا ثم توضع العجينة

في الثلاجة • تعمل كرات بحجم الجوزة من العجينة ويغمس اعلاها في السكر نم ترص في صينية الشبي على بعد ٣ أنجات عن بعضها ثم تقطر ٢-٣ قطرات ماء بواسطة القطارة على كل واحدة ثم تشوى في الفرن •

(٢٦) بسكت الدبس المجدد - ٢ -

حرارة الفرن : ٣٧٥° ف

الزمن : ١٢ - ١٥ دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

المقادير :

$\frac{3}{4}$ كوب دهن نباتي

١ كوب سكر

١ بيضة

$\frac{1}{4}$ كوب دبس

$2\frac{1}{4}$ كوب طحين

١ ملعقة كوب بيكن باودر

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب صودا

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب قرنفل مطحون

١ ملعقة كوب دارسين مطحون

١ ملعقة كوب زنجبيل

طريقة العمل :

يترك الدهن في درجة حرارة الغرفة الى ان يصبح ناعس • يضاف

اليه السكر والبيض والدبس ويمزج معه ثم تتخلل المواد الجافة سوية
وتضاف الى الخليط الاول وتخلط خلطا جيدا • تؤخذ كمية ملعقة كوب وتعمل
على شكل كرات بواسطة اليد ثم تغمس في السكر على ان ترص في الصينية
على بعد انجين من بعضها وتشوى في الفرن •

(٢٧) بسكت الدبس المتبل

حرارة الفرن : ٣٧٥° ف

الزمن : ١٢ دقيقة

حجم قالب : صينية بسكت مدهونة

الكمية : ٣٦ قطعة

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كوب دهن نباتي ذائب

$\frac{1}{4}$ كوب سكر

$\frac{1}{4}$ كوب لبن

$\frac{1}{4}$ كوب دبس

١ بيضة

$2\frac{1}{4}$ كوب طحين

٢ ملعقة كوب دارسين مطحون

$\frac{3}{4}$ ملعقة كوب زنجبيل مطحون

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب قرنفل مطحون

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب جوز الطيب (جوز بوه) مطحون

١ ملعقة كوب ملح

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب صودا

$1\frac{1}{4}$ ملعقة كوب بيكن باودر

طريقة العمل :

يخلط الدهن والسكر والحليب والدبس والبيض سوية • تنخل المواد الجافة باجمعها سوية وتضاف الى الخليط الاول وتمزج جيدا ثم توضع في الثلاجة لعدة ساعات ويفضل ليلة كاملة ثم تفتح بالشوبك وترش بالسكر وتقطع بالسكين على اشكال مختلفة وتشوى في الفرن •

(٢٨) دوامات التمر

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف

الزمن : ١٢ - ١٥ دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

المقادير :

كوب زبد $\frac{1}{4}$

كوب سكر ١

بيضة مخفوقة ١

كوب طحين منخول ٢

ملعقة كوب صودا $\frac{1}{4}$

ملعقة كوب ملح $\frac{1}{4}$

ملعقة كوب خلاصة الليمون او الفانيليا $\frac{1}{4}$

طريقة العمل :

يخفق الزبد والسكر الى ان يصبح كالكريمة البيضاء ثم يمزج معه البيض • تنخل المواد الجافة سوية وتضاف للمزيج الاول وتخلط جميع المواد خلطا جيدا وتضاف اليه بعد ذلك خلاصة الليمون او الفانيليا ثم تفتح العجينة بالشوبك على شكل مستطيل مساحة ١٢ - ١٨ انج وسمكه $\frac{1}{4}$ انج وتفرش عليها حشوة التمر وتلف على شكل اسطوانة وتلج في الثلاجة لمدة ساعة على الاقل ثم تقطع بالسكين على شكل اقراص بسمك $\frac{1}{4}$ انج وتوضع في صينية الشبي ويشوى •

(٢٩) حشوة التمر

المقادير :

كوب تمر	$\frac{1}{4}$
كوب ماء	$\frac{1}{4}$
كوب سكر	$\frac{1}{4}$
ملعقة طعام عصير الليمون الحامض	١

طريقة العمل :

تخلط المواد سوية في قدر صغير وتطبخ لمدة ٥ دقائق وتبرد •

(٣٠) بسكت الزنجيل

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف

الزمن : ١٠ - ١٢ دقيقة

القالب : صينية بسكت مدهونة

المقادير :

كوب دبس	٢
كوب سكر	١
كوب دهن نباتي	١
ملعقة كوب بيكن باودر	١
ملعقة كوب قرنفل مطحون	١
ملعقة كوب زنجيل	١
كوب طحين	$\frac{5}{4}$

طريقة العمل :

تمزج المواد السالفة سوية وتعمل منها عجينة تفتح بالشوبك وتقطع

بالقوالب على اشكال مختلفة ثم ترص في صينية مدهونة وتشوى •

(٣١) قطع التمر بالقهوة

حرارة الفرن : ٣٥٠ ف

الزمن : ٢٥ - ٣٠ دقيقة

حجم قالب : قالب مدهون حجم ١١ × ١٦ أنج

الكمية : ٣٦ قطعة

المقادير :

١/٤ كوب دهن نباتي

١ كوب سكر

٢ كوب طحين

١ بيض

١ ملعقة كوب صودا

١/٤ ملعقة كوب دارسين مطحون

٢ ملعقة كوب مسحوق القهوة (نسكافه)

٣ ملعقة طعام من الكاكاو

١/٤ كوب ماء حار

١/٤ كوب تمر مقطع

١/٤ كوب جوز

طريقة العمل :

يخفق الدهن والسكر الى ان يصبح كالكريمة ثم يخفق معه البيض
تنخل المواد الجافة سووية وتضاف الى الخليط الاول بالتعاقب مع الماء ويمزج
مزجا جيدا وثم يطوى فيه التمر والجوز * تفرش العجينة في القالب ثم
يشوى في الفرن حسب الوقت والحرارة المذكورين اعلاه وتعمل كريمة
لتزيين البسكت مما يلي :

(٣٢) كريمة القهوة

المقادير :

- ١ كوب سكر بودرة
- ٢ ملعقة طعام كريم
- $\frac{1}{4}$ ملعقة كوب قهوة نسكافيه

طريقة العمل :

وبعد ان يزين البسكك بكريمة القهوة يقطع على شكل قطع حجم

١ × ٣ أنج •

(٣٣) قطع التمر المطبقة

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف

الزمن : ٣٥ دقيقة

حجم قالب : ١٣ × ٩ × ٢ أنج مدهون

الكمية : ٣٢ قطعة

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كوب دهن نباتي او زبد

١ كوب سكر

$\frac{1}{4}$ كوب طحين منخول

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب صودا

١ ملعقة كوب ملح

$\frac{1}{4}$ كوب شوفان (Oats)

١ ملعقة طعام ماء

١ وصفة من حشوة التمر (وصفة ٢٤)

طريقة العمل :

يخفق السكر مع الدهن او الزبد الى ان يصبح كالكريم • تنخل المواد

الجافة سوية وتضاف للمزيج الاول ثم يضاف الشوفان والماء ويخلط الجميع
• خلطا جيدا

يؤخذ نصف الخليط ويفرش في قالب ثم تفرش فوقه حشوة التمر
ثم توضع فوقه بقية العجينة ويعدل بالملعقة ويشوى في الفرن حسب الوقت
والحرارة المعينين ويقطع الى مربعات حجم $1\frac{1}{4}$ أنج ويقدم •

(٣٤) حشوة التمر

المقادير :

٢ كوب تمر مقطع

$\frac{1}{4}$ كوب كشمش

$1\frac{1}{4}$ كوب ماء

طريقة العمل :

توضع المواد في قدر وتطبخ على النار مع التحريك المستمر الى ان
تصبح كقوام المربي ثم تبرد قبل استعمالها •

(٣٥) لفة التمر بالجوز

الكمية تكفي ٨ أشخاص

المقادير :

٢ كوب بسكت ويفر (فانيلا) مدقوق

١ كوب تمر مقطع

$\frac{1}{4}$ كوب جوز مشروم

$\frac{1}{4}$ كوب حليب مبخر ومحلى

٢ ملعقة كوب عصير الليمون الحامض

طريقة العمل :

تخلط فئات الويفر والتمر والجوز في اناء ويضاف للخليط الحليب

وعصير الليمون الحامض وتدعك جيدا وتعمل على شكل لفة اسطوانية قطرها ٣ أنج وتغطي بورق مشمع ويشلج في الثلاجة لمدة ١٢ ساعة على الأقل ويقطع على شكل قطع وتزين بالكريم المخفوق وتقدم •

(٣٦) لفة الدبس

حرارة الفرن : ٢٧٥°ف

الزمن : ٣٠ دقيقة

حجم القلب : صينية بسكت مدهونة

الكمية : ٣٦ - ٤٠ قطعة

المقادير :

كوب دبس $\frac{1}{4}$

كوب سكر $\frac{1}{4}$

كوب زبد ذائب او دهن نباتي $\frac{3}{4}$

بيضة ١

كوب طحين ١

ملعقة كوب ملح $\frac{1}{4}$

ملعقة كوب بيكن باودر ١

ملعقة كوب زنجبيل ١

كوب جوز مشروم ١

طريقة العمل :

يخلط الدبس والسكر والدهن سوية في اناء نم يضاف اليه البيض ويمزج جيدا ثم يضاف الطحين والبيكن باودر والزنجبيل والجوز وتخلط المواد خلطا جيدا • ثم يصب في صينية الشبي بمقدار ملعقة كوب ويشوى في الفرن •

(٣٧) مربعات التمر بالجوز

حرارة الفرن : ٣٢٥° ف

الزمن : ٢٥ - ٣٠ دقيقة

حجم القالب : ٨ × ٨ × ٢ أنج مدهون

الكمية : ١٦ قطعة مربعة ٢ أنج

المقادير :

٢ بيض

١/٢ كوب سكر

١/٢ ملعقة كوب فانिला

١/٢ ملعقة كوب بيكن باودر

١/٢ ملعقة كوب ملح

١ كوب جوز

٢ كوب تمر

طريقة العمل :

يخفق البيض الى ان يصبح كالرغوة ويخفق معه السكر والفانिला يخلط الطحين مع البيكن باودر والملح ويضاف الى مزيج البيض والسكر ثم يخلط معه جيدا ثم يضاف اليه الجوز والتمر • يصب في القالب المدهون ثم يشوى يقطع الى مربعات ويبرد ثم يفرغ من القالب ويغمس في سكر بودرة •

(٣٨) المربعات المحشوة بالتمر

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف

الزمن : ١٠ - ١٢ دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت غير مدهونة

الكمية : حوالى ٣ درزن

المقـــــــــــــــــادير :

١	كوب دهن نباتى
١	كوب سكر
١	بيض
٣	ملعقة طعام حليب
١	ملعقة كوب فانيليا
$\frac{1}{4}$	ملعقة كوب ملح
٣	كوب طحين
$\frac{1}{4}$	ملعقة كوب صودا
١	وصفة حشوة التمر

طريقة العمل :

يخفق السكر مع الدهن الى ان يصبح كالكريمة ثم يضاف اليه الفانيليا والبيض ويخفق جيدا • تنخل المواد الجافة سوية وتضاف للمزيج الاول وتخلط معه خلطا جيدا ثم توضع فى التلاجة لمدة ساعة • يفتح قسم من العجينة بالشوبك بسمك $\frac{1}{8}$ أنج ويقطع بقالب دائرى الشكل او كلاكس صغير ثم تعمل حفرة بواسطة الاصبع فى وسط كل دائرة من العجين ثم توضع ملعقة طعام من الحشوة ثم تغطي بقطعة دائرية اخرى من عجين البسكت • تضغط الجوانب وترص فى صينية غير مدهونة وتشوى فى الفرن •

(٣٩) حشوة التمر

المقـــــــــــــــــادير :

٢	كوب تمر مقطع
$\frac{1}{4}$	كوب سكر
$\frac{1}{4}$	كوب ماء
٢	ملعقة طعام من عصير الليمون
$\frac{1}{4}$	ملعقة كوب ملح

تغلى المواد الثلاثة الاولى سوية فى قدر وتطبخ لمدة (٥) دقائق مع التحريك بين فترة واخرى ويضاف عصير الليمون والملح ويرفع عن النار ويترك لى يبرد •

(٤٠) (مرانج) الجوز والتمر - ١-

حرارة الفرن : ٣٢٥° ف

الزمن : ٢٠ دقيقة

حجم القالب : ١٠ - ١٤ أنج

الكمية : ٢ ١/٣ درزن

المقادير :

٤ بياض بيض

١/٤ ملعقة كوب ملح

١ ١/٣ كوب سكر

١ ملعقة كوب فانيليا

١ كوب تمر مقطع

١ كوب جوز مقطع

طريقة العمل :

يخفق بياض البيض الى ان يصبح كالرغوة ويضاف اليه الملح وبعدها السكر بالتدريج مع الخفق المستمر الى ان يصبح بياض البيض جامد (بحيث لا ينزلق عند قلب الاناء) ويشنى (Fold) فيه الفانيليا والتمر والجوز ثم تؤخذ كمية فى ملعقة كوب وتوضع فى صينية مدهونة ونم تشوى •

(٤١) (مرانج) الجوز والتمر - ٢-

حرارة الفرن : ٣٧٥° ف

الزمن : ١٥ دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

الكمية : ٦٠ قطعة

المقادير :

٢	بياض بيض
$\frac{1}{4}$	كوب سكر بودرة
١	كوب تمر مقطع
١	كوب جوز
١	كوب مبروش جوز الهند
١	ملعقة كوب فانيلا

طريقة العمل :

يخفق بياض البيض خفقا جيدا (بحيث لا ينزلق عند قلب الاناء) ♦
ثم تضاف اليه بقية المواد وتعمل على شكل كرات حجم الجوزة وتغمس في
مبروش جوز الهند وتصب في الصينية وتشوى في الفرن حسب الوقت
والحرارة المعينين ♦

(٤٢) (مرانج) التمر والجوز - ٣ -

حرارة الفرن : ٢٧٥ - ٣٠٠ ف

الزمن : ٣٠ دقيقة

حجم قالب : صينية شوى مدهونة

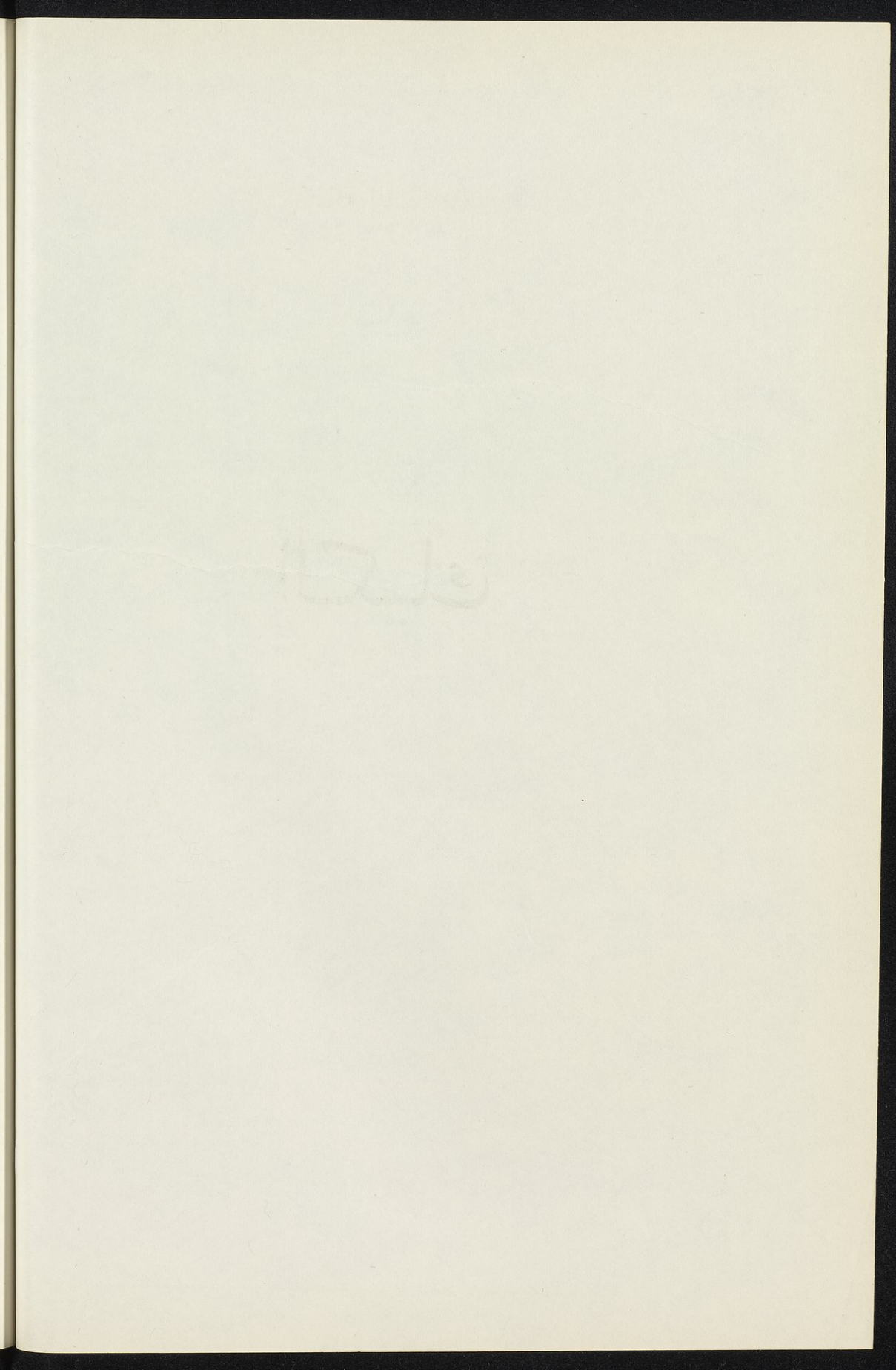
المقادير :

٢	بياض بيض
١	كوب سكر بودرة
$\frac{1}{4}$	ملعقة كوب ملح
$\frac{1}{4}$	كوب تمر مقطع
$\frac{1}{4}$	كوب لوز مقشر

طريقة العمل :

يخفق بياض البيض في كاسة الى ان يصبح جاف ثم يخفق معه السكر
والمح بالتدريج ♦ يشى Fold فيه التمر واللوز ثم يصب في صينية الشوى
بمقدار ملعقة كوب ويشوى في الفرن حسب الحرارة والزمن المذكورين ♦

الكيمياء



(٤٣) كيكة التمر بالبرتقال

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمن : ساعة

حجم القالب : قالبين حجم ٩ × ٥ × ٣ أنج مدهونين

المقادير :

٤ كوب طحين

١ كوب زبد

٢ كوب سكر

٤ بيض

¼ كوب تمر

١ كوب جوز

¼ كوب لبن

١ ملعقة كوب صودا

٢ ملعقة طعام مبروش قشر برتقال

طريقة العمل :

يخفق الزبد والسكر الى ان يصبح كالكريمة ثم يضاف اليه البيض الواحدة بعد الاخرى مع الخفق بالملعقة بعد اضافة كل بيضة • ثم يضاف ¼ كوب طحين والتمر والجوز ثم يخلط اللبن مع الصودا • يضاف الطحين واللبن الى المزيج بالتدريج بحيث ينتهي بالطحين ويخلط جيدا ويضاف اليه اخيرا مبروش البرتقال • يصب المزيج في القالب ويشوى في الفرن • يفرغ في الحال في صينية كبيرة وسيلاحظ تكون بعض التشققات على سطحه • ثم يضاف صاص البرتقال الى الكيكة بالملعقة الى ان تمتص الكيكة جميع النصاص •

(٤٤) صاص البرتقال

المقادير :

- ٢ كوب سكر
- ١ كوب عصير برتقال
- ٢ ملعقة طعام مبروش برتقال

طريقة العمل :

تمزج المواد السالفة في قدر صغير وتغلى على نار متوسطة الحرارة
ثم تصب فوق الكيك بالملعقة •

(٤٥) كيكة التمر بالجوز

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف

الزمن : من ٤٠ - ٤٥ دقيقة

حجم القالب : ٩ × ٩ × ١ ٣/٤ أنج مدهون

المقادير :

- ١ كوب ماء حار
- ١ ١/٤ كوب تمر
- ١/٤ كوب دهن
- ١ كوب سكر
- ١ بيضة
- ١ ملعقة كوب فانيليا
- ١ ٣/٤ كوب طحين
- ١ ملعقة كوب صودا
- ١/٤ ملعقة كوب ملح
- ١/٤ كوب جوز

طريقة العمل :

يضاف الماء الحار للتمر ويترك الى أن يبرد ثم يخفق الدهن مع السكر بواسطة المعلقة الى ان يصبح كالكريم ويضاف اليه البيض والفانيليا ويخفق بالمعلقة لمدة خمس دقائق بعد ذلك يخلط الطحين والصودا والملح ويضاف الى مزيج البيض والسكر ويخفق ثم يضاف خليط التمر وبعد ذلك الجوز • ثم توضع العجينة في قالب المعد للشوى وتقدم الكيكة مع الكريمة التالية :

(٤٦) كريمة الدبس

المقادير :

- ١/٣ كوب زبد
- ١/٣ كوب سكر
- ١/٤ كوب دبس
- ٢ ملعقة طعام حليب
- ١٣/٤ - ٢ كوب سكر بودرة

طريقة العمل :

يذوب الزبد على النار في قدر صغير ثم يضاف اليه السكر ويغلى على نار هادئة لمدة دقيقتين • ثم يضاف اليه الدبس والحليب ويغلى مع التحريك المستمر ثم يبرد ويضاف اليه سكر البودرة مع التحريك المستمر الى ان يصبح ثخين القوام •

(٤٧) كيكة التمر بالتليسة المشوية

- حرارة الفرن : ٣٥٠ ف
- الزمن : ٤٥ دقيقة
- حجم القالب : ٩ × ١٢ أنج مدهون
- الكمية : ١٥ - ٢٠ قطعة

المقادير :

- ١ كوب ماء مغلي
- ١ كوب تمر
- ١ ملعقة كوب سودا
- ١ كوب سكر
- ١/٣ كوب دهن
- ١ بيضة
- ١/٣ كوب طحين
- ١ ملعقة كوب ملح
- ١ ملعقة كوب فانिला

طريقة العمل :

يصب الماء المغلي فوق التمر والصودا ثم يترك ليبرد • يخفق السكر والدهن الى ان يصبح كالكريم ويضاف اليه البيض ثم يخفق مرة ثانية • ثم يضاف اليه الطحين والملح بالتعاقب مع خلط التمر ثم تضاف الفانिला • ثم توضع العجينة في قالب المدهون ويشوى وبعد شي الكيك تخلط المواد الخاصة بالتبليسة في الحال وتفرش التبليسة على سطح الكيك ثم يشوى في الشواية (Broiler) الى ان يصبح لونه جوزي محمص ويبرد قبل تقديمه • تبقى هذه الكيكة طرية لعدة ايام لذلك فلا تفرغ من القالب •

(٤٨) التبليسة

المقادير :

- ٤ ملاعق طعام زبد
- ١/٣ كوب سكر
- ٢ ملعقة طعام حليب

١ كوب مبروش جوز الهند او جوز مشروم

• تخلط المواد باجمعها وتفرش على الكيسك

(٤٩) كيكة التمر بالكاكاو

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف

الزمن : ٣٥ - ٤٠ دقيقة

حجم القالب : ٩ × ٩ × ٢ أنج مدهون

المقادير :

١ كوب تمر

١ كوب ماء مغلي

$\frac{1}{3}$ كوب دهن

١ كوب سكر

١ ملعقة كوب فانिला

١ بيضة

$1\frac{2}{3}$ كوب طحين

١ ملعقة كوب صودا

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب ملح

٢ ملعقة طعام كاكاو

طريقة العمل :

يخلط التمر بالماء المغلي ويضاف اليه الدهن ويبرد • يضاف اليه السكر بالتدريج مع الخفق ثم الفانिला والبيض ويخفق جيدا • تتخل المواد الجافة سوية وتضاف بالتدريج للخليط الاول مع الخفق المستمر بالملعقة الى ان يصبح متجانس ثم يصب في القالب المدهون ويشوى في الفرن •

(٥٠) كيك التمر بالطحين الاسمر

حرارة الفرن : ٣٢٥ - ٣٥٠

الزمن : ٦٠ دقيقة

حجم القالب : قالب لوف كبير مدهون

المقادير :

١ ٢ كوب طحين ابيض

١ ٢ ملعقة كوب ملح

٤ ملعقة كوب بيكن باودر

١ ٢ كوب طحين اسمر

١ ٢ كوب سكر

١ كوب تمر

١ ٢ كوب جوز مشروم

١ بيض

١ ٢ كوب حليب

طريقة العمل :

ينخل الطحين الابيض والملح والبيكن باودر سووية ثم يضاف اليه الطحين الاسمر والسكر ويخلط التمر والجوز مع المواد الجافة ثم يضاف البيض والحليب ويمزج بسرعة الى ان تتلايس المواد يصب في القالب المدهون ثم يشوى ويبرد • ويفضل ان لا يقطع حتى اليوم التالى ويبقى طرى لمدة ٤ - ٥ ايام •

(٥١) كيك التمر المثلج

المقادير :

١ كوب كعك بقصم مدقوق

كوب تمر	١
كوب جوز مشروم	$\frac{1}{4}$
كوب (Marshmallows)	١
كوب حليب او عصير برتقال	$\frac{1}{4}$
ملعقة كوب ملح	$\frac{1}{4}$
ملعقة كوب فانيليا	$\frac{1}{4}$
كوب كريم مخفوق	$\frac{1}{4}$

طريقة العمل :

يوضع الكعك في اناء بعد اخذ كمية ٢ ملعقة طعام منه وتضاف المواد الاخرى الى الكعك المدقوق • ثم يثنى Fold في الكريم المخفوق ويعمل المزيج على شكل اسطوانة ويلف بورق المشمع ويحفظ في الثلاجة ١٢-٢٤ ساعة ويقطع على شكل حلقات ويقدم مع الكريم •

(٥٢) خبز التمر بالجوز

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمن : ٥٠ - ٦٠ دقيقة

حجم القالب : ٣ × ٥ × ٩ مدهون

المقادير :

كوب طحين منخول	$2\frac{1}{4}$
ملعقة كوب صودا	١
ملعقة كوب ملح	$\frac{1}{4}$
كوب ماء مغلى	$1\frac{1}{4}$
كوب تمر مقطع	$1\frac{1}{4}$

١ ١/٤ كوب سكر
١ ملعقة طعام دهن
١ بيض
١ كوب جوز مشروم

طريقة العمل :

ينخل الطحين والملح والصودا • يضاف الماء المغلي للتمر ويبرد • ثم
يخلط السكر والدهن والبيض ثم يضاف اليه مزيج التمر والماء المبرد ثم
تضاف اليه المواد الحارقة والجوز وتخلط جيدا ثم يصب في القالب ويترك
٢٠ دقيقة قبل شيه في الفرن •

(٥٣) كيكة الدبس بالتوابل والكشمش

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمن : ٤٠ - ٥٠ دقيقة

حجم القالب : قالب كيك دائري مدهون

المقادير :

٢/٣ كوب زبد
٣/٤ كوب سكر
٢ بيض مخفوق جيدا
٢/٣ كوب حليب
٢/٣ كوب دبس
٢ ١/٨ كوب طحين صفر
٣/٤ ملعقة كوب صودا
١ ملعقة كوب دارسين مطحون

¼ ملعقة كوب قرنفل مطحون
¼ كوب كشمش
¼ كوب مربى الطرنج مقطعة منشفة جيدا

طريقة العمل :

يخفق الزبد الى ان يصبح كالكريم ثم يضاف له بالتدريج مع الخفق كل من السكر والبيض والحليب والدبس • ثم تنخل المواد الجافة سووية وتضاف الى الخليط الاول وتخلط جيدا ثم يضاف الكشمش والطرنج ثم يصب في قالب المدهون ويشوى في الفرن حسب الوقت والحرارة المعينين •

(٥٤) كيكة الدبس والكعك

حرارة الفرن : ٤٠٠° ف

الزمن : ٣٠ - ٣٥ دقيقة

حجم القالب : قالب مدهون حجم ١٠ × ١٠ أنج

المقادير :

¼ كوب دهن
¼ كوب سكر
١ بيضة مخفوقة جيدا
¾ كوب دبس
¼ ملعقة كوب خلاصة الليمون
٥ ملعقة طعام حليب
٢ كوب طحين
¾ ملعقة كوب ملح
١ ملعقة كوب زنجبيل مطحون

٣/٤ ملعقة كوب بيكن باودر

٣/٤ ملعقة كوب صودا

طريقة العمل :

يخفق السكر مع الزبد الى ان يصبح كالكريمة ويضاف اليه البيض ويخفق جيدا • يضاف اليه الدبس وخلاصة الليمون والحليب ويخفق خفقا جيدا • تنخل المواد الجافة سووية ثم يضاف للخليط الاول وتخلط جيدا • توضع العجينة في قالب المدهون تمزج جميع المواد بخليط الكعك وتفرش فوق العجينة • ثم تشوى في الفرن وتقدم بعد التبريد •

(٥٥) خليط الكعك

المقادير :

١ كوب كعك مدقوق

٣ ملعقة طعام زبد ذائب

١/٢ ملعقة كوب قرنفل مطحون

٢ ملعقة طعام طحين

١/٤ كوب دبس

(٥٦) كيك الذرة بالدبس

حرارة الفرن : ٢٥٠° ف

الزمن : ٢٠ دقيقة

حجم القالب : قالب مدهون ٨ × ٨ أنج

المقادير :

٣/٤ كوب طحين ذرة

١ كوب طحين

كوب سكر	$\frac{1}{3}$
ملعقة كوب بيكن باودر	٢
ملعقة كوب ملح	$\frac{3}{4}$
كوب حليب	$\frac{3}{4}$
كوب دبس	$\frac{1}{4}$
بيض مخفوق	١
ملعقة طعام دهن نباتي	٢

طريقة العمل :

تخلط المواد الجافة سوياً وتنخل ثم يضاف لها الحليب والبيض والدهن والدبس وتصب بعد خلطها في قالب المدهون وتشوى في الفرن •

(٥٧) كيك القهوة

حرارة الفرن :	٤٠٠° ف
الزمن :	٢٥ دقيقة
حجم القالب :	قالب مدهون حجم ٨ أنج
الكمية :	٦ - ٨ أشخاص
المقادير :	

كوب طحين	٢
ملعقة كوب ملح	$\frac{3}{4}$
ملعقة كوب بيكن باودر	٢
كوب سكر	$\frac{1}{3}$
كوب دهن نباتي	$\frac{1}{3}$
كوب حليب	$\frac{1}{3}$
بيضة	١

طريقة العمل :

تنخل المواد الجافة سووية ثم يضاف اليها الدهن • يدعك الدهن في الطحين بواسطة الاصابع الى ان تتلايس • يخفق الحليب مع البيض ويضاف الى مزيج الطحين والدهن ويخلط بواسطة الشوكة بسرعة يصب المزيج في قالب ثم يفرش على سطحه خليط التمر والجوز ويشوى في الفرن ويقدم مع القهوة او الشاي •

(٥٨) خليط التمر

المقادير :

٤	ملاعق طحين
$\frac{1}{4}$	ملعقة كوب دارسين
$1\frac{1}{4}$	ملعقة طعام زبد
$\frac{1}{4}$	كوب جوز
$\frac{1}{4}$	كوب تمر

(٥٩) قطع الكيك بالتمر والجوز

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمن : ٢٥ - ٣٠ دقيقة

حجم القالب : قوالب كيك صغيرة مدهونة

المقادير :

$\frac{1}{4}$	كوب زبد
١	كوب سكر
١	ملعقة كوب فانيليا
٤	بيض (يفصل الصفار عن البياض)

٢	ملعقة طعام حليب
٢	ملعقة كوب بيكن باودر
$\frac{1}{4}$	ملعقة كوب ملح
٢	كوب تمر
٢	كوب جوز مشروم

طريقة العمل :

- يخفق السكر والزبد الى ان يصبح كالكريم ويخلط معه الفانيلا
- يضاف اليه صفار البيض المخفوق والحليب ويمزج جيدا
- ثم تتخل المواد الجافة سوية وتضاف بالتدرج الى الخليط الاول وتمزج معه جيدا ثم يضاف اليه الجوز والتمر يخفق بياض البيض الى ان يكون رغوة قوية
- يشى (Fold) فى العجينة ثم تملأ قوالب الكيك المدهونة بالعجين بمقدار $\frac{3}{4}$ قالب ويشوى ثم يزين بتليسة الزبد

(٦٠) تليسة الزبد

المقادير :

$\frac{1}{4}$	كوب زبد
$\frac{1}{4}$	كوب دهن نباتي
٤	كوب سكر بودرة
٢	بياض بيض
$\frac{1}{8}$	ملعقة كوب ملح
$\frac{1}{4}$	ملعقة كوب فانيلا

طريقة العمل :

- يخفق الزبد والدهن الى ان يصبح كالكريم ويضاف اليه ٢ كوب سكر

ببودرة ويمزج سووية ثم يضاف بياض البيض ويمزج معه نم يضاف الملح
وبقية السكر وعلط مع المزيج الاول الى ان يصبح ناعس ثم تضاف الفانيليا
في الاخير •

(٦١) قطع كيك التمر السريع

حرارة الفرن : ٣٥٠ - ٣٧٥ ف

الزمن : ٢٠ - ٣٠ دقيقة

حجم القالب : ١٢ قالب كيك صغير - مدهون

المقادير :

كوب زبد	١/٢
كوب طحين	٢
ملعقة كوب بيكن باودر	٢
ملعقة كوب دارسين مطحون	١/٢
ملعقة كوب جوز الطيب مطحون	١/٢
كوب تمر مقطع	١
كوب سكر	١
بيض	٢
كوب حليب	١/٢

طريقة العمل :

تنخل المواد الجافة سووية ثم تضاف المواد المتبقية وتخفق بملعقة بقوة
الى ان يصبح الخليط ناعسا ويشوى ثم يقدم بعد التبريد •

(٦٢) كيكة العرموط بالزنجبيل

حرارة الفرن : ٣٢٥° ف

الزمن : ٢٥ - ٣٥ دقيقة

حجم القالب : قالب مستطيل او مربع ٩ × ٩ أنج مدهون

المقادير :

- | | |
|---|------------------------|
| ١ | كوب دبس |
| ¼ | كوب زبد او دهن نباتي |
| ¼ | ملعقة كوب صودا |
| ¼ | كوب لبن |
| ١ | بيضة |
| ٢ | كوب طحين |
| ¼ | ملعقة كوب ملح |
| ¼ | كوب زبد |
| ¼ | كوب سكر |
| ٤ | عرموط مقشر ومقطع نصفيا |

طريقة العمل :

يضاف الزبد الى الدبس ويخفق الى ان يذوب الزبد او الدهن يضاف اللبن والبيض والطحين المنخول مع الملح والزنجبيل والصودا وتخفق المواد جيدا • يذاب ¼ كوب الزبد في القالب ويضاف له السكر ويحرك الى ان يذوب السكر ثم تصف انصاف العرموط وتصب فوقها عجينة الكيك وثم تشوى في الفرن وعندما يتم شيها تقلب في اناء ملائم وتقدم حارة مع الكريم • يمكن استعمال التفاح او المشمش بدل العرموط •

(٦٣) قرصة التمر

حرارة الفرن : ٤٠٠° ف

الزمن : ٢٥ دقيقة

حجم القالب : قوالب مَفِين (Muffin) عدد ١٢ مدهونة

المقادير :

١ ¼ كوب طحين

٢ ملعقة طعام سكر

٢ ¼ ملعقة كوب بيكن باودر

¾ ملعقة كوب ملح

١ بيضة مخفوقة

¾ كوب حليب

¼ كوب تمر

طريقة العمل :

تنخل المواد الجافة سووية وتوضع في كاسة ثم تعمل حفرة في وسطها ويضاف البيض والحليب والزيت او الدهن وتخلط بالملعقة بسرعة الى ان تتربط المواد الجافة ويخلط معها التمر بسرعة وتفرغ العجينة في القوالب (يملأ ¾ القالب) وتقدم حارة بعد شيها مع الزبد .

(٦٤) لوف التمر

حرارة الفرن : ٣٢٥° ف

الزمن : ٤٠ - ٤٥ دقيقة

حجم القالب : قوالب مدهونة حجم ٤ر٥ × ٢ ¼ × ٢ أنج

المقادير :

- كوب ماء مغلي $\frac{1}{3}$
كوب تمر $1\frac{1}{3}$
ملعقة طعام دهن ٢
ملعقة طعام مبروش البرتقال ١
كوب عصير البرتقال $\frac{1}{3}$
بيضة ١
كوب طحين ٢
كوب سكر $\frac{1}{3}$
ملعقة كوب بيكن باودر ١
ملعقة كوب صودا ١
كوب جوز مشروم $\frac{1}{3}$

طريقة العمل :

يضاف الماء المغلي الى التمر والدهن ويترك لكي يبرد ثم يضاف اليه مبروش البرتقال وعصير البرتقال والبيض وتخلط المواد سوية • تنخل المواد الجافة سوية وتضاف للخليط الاول وتخلط سوية الى ان تتلاصق ثم يضاف الجوز ويمزج جيدا ثم تصب العجينة في القالب وتشوى في الفرن •

(٦٥) تلبيسة الدبس بجوز الهند

المقادير :

- كوب حليب محلى ومبخر $\frac{2}{3}$
ملعقة طعام دبس ٣
قطرات من خلاصة النعناع ٨
كوب مبروش جوز الهند ١

طريقة العمل :

يخلط الحليب والدبس في قدر ويطنخ فوق حمام مائي لمدة ١٠ دقائق يرفع من النار ثم يضاف له النعناع وجوز الهند ويستعمل كتليسة الكيك الاسفنجي ، أو الكيك البسيط ثم يشوى الكيك مع التليسة في فرن حرارته ٤٠٠ ف لمدة ١٠ دقائق او الى ان يصبح لونه محمر ثم يبرد ويقدم •

(٦٦) حشوة التمر

المقادير :

١ ١/٢ كوب تمر بدون نوى مقطع
١ كوب ماء
١/٢ كوب سكر
١/٤ ملعقة كوب ملح

طريقة العمل :

تمزج المواد المذكورة اعلاه سوية في قدر وتغلى لمدة (٤) دقائق مع التحريك المستمر ثم يبرد وتستعمل لحشو الكيك (١ ١/٢ كوب) •

(٦٧) حشوة التمر الايرانية

المقادير :

١ كوب تمر بدون نوى
١/٢ كوب تين يابس (جاف)
١ كوب جوز
١ كوب كشمش او مشمش مجفف
سكر بودرة او مبروش جوز الهند

طريقة العمل :

تخلط المواد السالفة الذكر عدا السكر او جوز الهند * وتشرم في
ماكينة اللحم الى ان تمتزج سووية ثم يعمل منها كرات ويحشى بها التمر
ثم تغطى بالسكر البودرة او جوز الهند وتقدم *

(٦٨) حشوة التمر بالتين والجوز

المقادير :

- | | |
|---------------|--------------------------------|
| ١ | كوب سكر |
| ٢ | ملعقة طعام طحين |
| ١ | كوب ماء مغلى |
| ١ | كوب تين جاف مقطع |
| ٢ | ملعقة طعام عصير الليمون الحامض |
| $\frac{1}{4}$ | كوب جوز مشروم |

طريقة العمل :

يخلط السكر والطحين في قدر ويضاف له الماء المغلى بالتدريج ويستمر
الطبخ مع التحريك الى ان يصبح الخليط ثخين القوام * يضاف له التين
والتمر والجوز وعصير الليمون *

(٦٩) حشوة التمر والكرز

المقادير :

- | | |
|---|-----------------|
| ١ | ملعقة طعام طحين |
| ١ | كوب سكر |
| ١ | كوب ماء |

- ١ كوب كشمش مشروم
١ كوب تمر مقطع
١٥ فردة من الكرز

طريقة العمل :

تخلط المواد سوية وتطبخ الى ان تصبح ثخينة القوام وتبرد *

(٧٠) صاص التمر بالزنجبيل

المقادير :

- $\frac{1}{4}$ كوب زبد
 $\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة
 $\frac{1}{4}$ كوب تمر مقطع
 $\frac{1}{2}$ ملعقة كوب زنجبيل
١ ملعقة طعام ماء حار

طريقة العمل :

يخفق الزبد الى ان يصبح كالكريم ويضاف له السكر بالتدريج ويضاف الماء الحار على شكل قطرات لكي يمنع انفصال الصاص وينتى Fold
فيه التمر والزنجبيل *

(٧١) الكريم المخفوق مع الدبس

المقادير :

- ١ كوب كريم
١ ملعقة طعام دبس
 $\frac{1}{4}$ ملعقة كوب فانيليا

طريقة العمل :

يجب ان يكون الكريم مثلجا قبل خفقه وكذلك الكاسة والخفاقة • ثم يخفق الكريم ويضاف له الدبس والفانिला ويخفق جيدا الى ان يصبح جامدا • وتستعمل كتليسة للكيك او للحلويات •

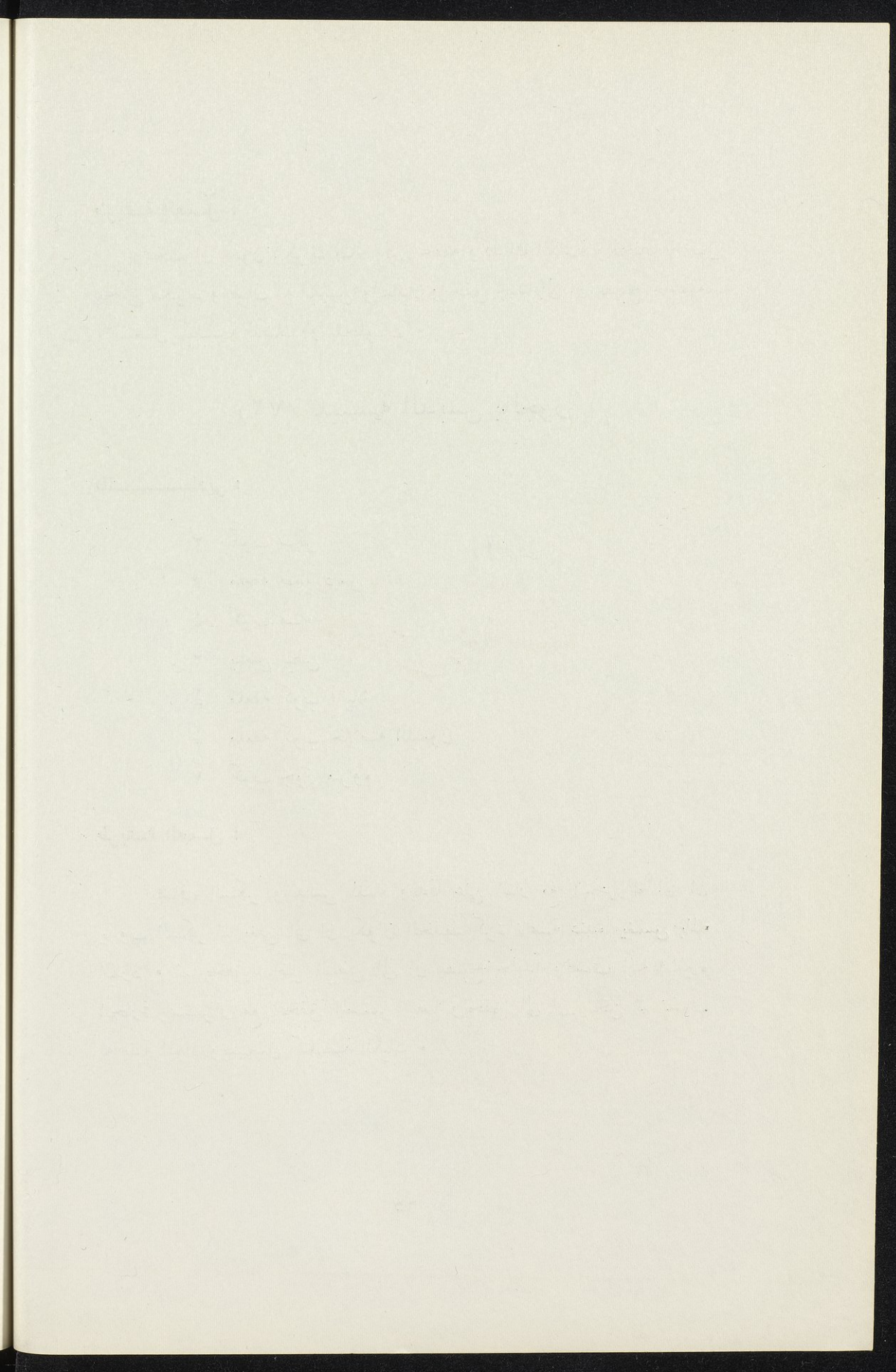
(٧٢) تليسة الدبس بالجوز

المقادير :

٢	كوب سكر
٣	ملعقة طعام دبس
$\frac{1}{4}$	كوب ماء
٢	بياض بيض
$\frac{2}{3}$	ملعقة كوب فانिला
$\frac{1}{3}$	ملعقة كوب خلاصة الليمون
١	كوب جوز مشروم

طريقة العمل :

يضاف السكر والدبس للماء ويدفأ على النار مع التحريك الى ان يذوب السكر ثم يغلى الى ان يكون الخليط كرة ناعسة عندما يغمس بالماء البارد • ثم يخفق بياض البيض الى ان يصبح جامداً وتضاف اليه الشيرة الحارة باستمرار مع الخفق المستمر ايضاً ويخفق الى ان يشخن ثم تضاف له بقية المواد ويستعمل كتليسة الكيك •



الحلويات

تليع الحيا

(٧٣) بودنج التمر والجوز

- حرارة الفرن : ٣٥٠°ف
الزمن : ٣٠ دقيقة
حجم قالب : ٩ × ٩ × ١ ¼ أنج (مدهون)
الكمية : تكفي ٩ - ١٢ شخص

المقادير :

- ٣ بيضات
١ كوب سكر
¼ كوب طحين
١ ملعقة كوب بيكن باودر
١ ملعقة كوب ملح
٢ ¼ كوب تمر بدون نوى ومقطع
١ كوب جوز

طريقة العمل :

يخفق البيض جيدا الى ان يصبح لونه اصفر فاتح ثم يخفق مع السكر جيدا ويمزج الطحين والملح والبيكن باودر ويضاف للمزيج الاول ويخلط معه جيدا ثم يضاف اليه التمر والجوز ويخلط معه • يصب البودنج في قالب المعد ويشوى حسب الحرارة والزمن المذكورين اعلاه ثم يقدم حارا مع الكريم •

(٧٤) بودنج التمر بالكعك

حرارة الفرن : ٣٥٠ ف

الزمن : ١ ساعة

حجم القالب : ٨ × ١٢ أنج

الكمية : يكفي ٥ - ٦ اشخاص

المقادير :

- | | |
|---------------|---|
| ١ | كوب سكر |
| ٤ | ملعقة طعام طحين صفر منخول |
| ٢ | ملعقة كوب بيكن باودر |
| ٤ | ملعقة طعام فتات الخبز اليابسة المدقوقة او كعك مدقوق |
| ٣ | بيض مفصول البياض عن الصفار |
| ١ | كوب تمر |
| $\frac{1}{4}$ | كوب جوز |

طريقة العمل :

يخلط السكر والطحين والبيكن باودر وفتات الخبز ويضاف لها صفار البيض المخفوق جيدا ثم التمر والجوز ويخلط خلطا جيدا • يخفق بياض البيض الى يصبح جمد ويشى (Fold) الخليط الاول فى البياض حتى تتلاصق المواد ويصب فى القالب المدهون ويشوى فى الفرن ويقدم اما حاراً او باردا مع الكريم •

(٧٥) بودنج التمر بالكرامل

المقادير :

$1\frac{3}{4}$ كوب حليب دافىء

- ¼ كوب تمر مقطع
 ¼ ملعقة طعام نشأ او ۵ ملاعق طعام طحين
 قليل من الملح
 ¼ كوب حليب بارد
 ۲ صفار بيض او بيضة واحدة
 ¼ كوب سكر
 ۱ ملعقة كوب فانيليا
 ¼ كوب جوز مشروم حسب الرغبة

طريقة العمل :

يحمى التمر مع الحليب • يخلط الملح مع النشأ او الطحين ويمزج بالحليب البارد وتضاف الى الحليب والتمر ويستمر بالتحريك على حمام مائى الى ان يشخن الخليط • يغطى هذا الخليط ويترك ليطنخ على الحمام المائى من ۱۵ - ۲۰ دقيقة • ثم يخفق البيض ويضاف اليه السكر وكمية من البودنج الحارة ليكون مزيجاً سهلاً صبه • يصب هذا الخليط مع المزيج فى القدر مع التحريك المستمر ويطبخ لمدة دقيقة ثم يرفع من على النار وتضاف الفانيليا والجوز ثم يصب البدنج فى قوالب خاصة ويفرغ من القلب ويقدم مع الكريم البسيط او الكريم المخفوق •

(۷۶) التفاح المحشي بالتمر

حرارة الفرنه : ۳۷۵°ف

الزمن : ۳۰ دقيقة

يجب اختيار التفاح الكبير الحجم ذو اللون الاحمر • يغسل التفاح وتزال منه البذور ثم تشق القشرة طولياً بالسكين لكى يسمح للتمدد من

جاء الحرارة • يحشى الوسط الذى ازيلت منه البذور بالتمر والجوز او
التمر وحده ثم يوضع التفاح فى اناء ذى غطاء ويضاف ١ - ٢ ملعقة طعام سكر
لكل تفاحة ثم يضاف الماء لمقدار $\frac{1}{2}$ أنج فى الاناء وتغطى وتشوى فى الفرن •

(٧٧) تورتة التمر

حرارة الفرن : ٣٢٥° ف

الزمن : ٤٥ دقيقة

حجم القالب : ٨ × ٨ أنج

الكمية : ٦ - ٨ أشخاص

المقادير :

١٨ ثمرة بدون نوى ومقطعة

١ كوب جوز مثروم

٢ بيض مفصول الصفار عن البياض

١ ملعقة طعام طحين صفر

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب ملح

١ ملعقة كوب بيكن باودر

١ ملعقة كوب فانيليا

$\frac{1}{4}$ كوب كريم مخفوق حسب الرغبة

طريقة العمل :

يخفق صفار البيض الى ان يصبح كالكريم • ثم يخفق بياض البيض
الى ان يصبح جامدا وينخل الطحين وبقية المواد الجافة سوياً • يثنى الصفار فى
البياض وتضاف خلال ذلك المواد الجافة بعناية وببطء ثم تضاف الفانيليا
والتمر والجوز ويثنى ايضا ثم يصب فى القالب المدهون ويشوى فى الفرن

-حسب الوقت والحرارة المعينين ويمكن تقديمها باردة او حارة مع الكريم او بدونه ♦

(٧٨) تورتة التمر بالتفاح

-حرارة الفرن : ٤٠٠° ف
-الزمن : ٤٠ دقيقة
-حجم القالب : ٨ × ٨ أنج مدهون
-الكمية : ٦ - ٨ أشخاص

المقادير :

٤ كوب تفاح مقطع بعد التقشير
١ كوب سكر
١/٣ كوب طحين نمره صفر منخول
٢ ملعقة كوب بيكن باودر
١ بيضة مخفوقة
١ ملعقة طعام زبد
١ ملعقة كوب فانيليا
١/٣ كوب جوز مشروم
١/٣ كوب تمر مقطع قطع صغيرة

طريقة العمل :

تخلط المواد المذكورة جميعا خلطا جيدا وتصب في القالب المدهون وتشوى في الفرن وتقدم اما حارة او باردة مع الكريم او الكريم المخفوق او الدوندرمة ♦

(٧٩) تورتة التمر بالجوز

حرارة الفرن : ٣٧٥°ف

الزمن : ٣٥ دقيقة

حجم القالب : ٩ × ٩ × ١٣ أنج (مدهون)

الكمية : تكفي ١٢ شخصا

المقادير :

- ٤ بيضات
- ١ كوب سكر
- ١ كوب فتات خبز ياسة ومدقوقة
- ١ ملعقة كوب بيكن باودر
- ٢ كوب تمر مقطع
- ١ كوب جوز مشروم

طريقة العمل :

يخفق البيض جيدا ثم يخفق معه السكر بالتدريج • تخلط فتات الخبز مع البيكن باودر ويمزج مع البيض والسكر ثم يضاف التمر للجوز ويخلط جيدا ثم يصب في القالب المدهون و يتم يشوى ويقدم باردا مع الكريمة او الدوندرمة •

(٨٠) تورتة التمر بالكريم

حرارة الفرن : ٣٢٥°ف

الزمن : ٢٠ - ٢٥ دقيقة

حجم القالب : مربع ٩ أنج مدهون

الكمية : يكفي ٦ - ٨ أشخاص

المقادير :

٣	صفار بيض
١	ملعقة كوب ملح
١ ¼	كوب سكر بودرة
١	ملعقة كوب بيكن باودر
½	كوب فئات خبز جافة
¼	كوب جوز
٢	كوب تمر مقطع
¼	ملعقة كوب فانिला
٢	بياض بيض
١	كوب كريم مخفوق

طريقة العمل :

يخفق صفار البيض جيدا ويضاف له الملح وسكر البودرة ويخلط سووية ويضاف الييكن باودر وفئات الخبز والجوز والتمر والفانिला ويمزج جيدا • يخفق بياض البيض الى ان يصبح جامدا وغير جاف ويشى فى الخليط الاول • ثم يصب فى القالب ويشوى وتبرد التورته وتقطع قطع بحجم انج مربع وتشى فى الكريم المخفوق وتقدم فى اقداح الدوندرمة •

(٨١) تورته الجوز التمرية

حرارة الفرن : ٢٧٥°ف

حجم القالب : ٨ × ١١ أنج مدهون

الزمن : ٥٠ دقيقة

المقادير :

كوب طحين	$\frac{1}{4}$
ملعقة كوب بيكن باودر	$\frac{1}{4}$
كوب تمر مقطع	$\frac{1}{4}$
كوب جوز مقطع	$1\frac{1}{4}$
بيض مفصول البياض عن الصفار	٢
كوب سكر	$\frac{3}{4}$
ملعقة كوب فانيليا	$\frac{1}{4}$
كريم	
ملعقة كوب ملح	$\frac{1}{4}$

طريقة العمل :

يخفق صفار البيض الى ان يصبح ثخين القوام ويضاف له السكر بالتدريج مع الخفق المستمر بالملعقة ثم ينخل الطحين مع البيكن باودر والملح ويضاف الى مزيج البيض والسكر • يخفق البياض الى ان يصبح قوى وغير جاف ويشى بعناية فائقة فى الخليط الاول • ثم يصب فى قالب المدهون ويشوى وبعد ذلك يقطع مربعات ويقدم مع الكريم او الدوندرمة •

(٨٢) جواهر التمر

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمن : ٢٥ - ٣٠ دقيقة

حجم القالب : قالب مفن (٦) مدهونة

الكمية : ٦ أشخاص

المقادير :

- ١ كوب طحين صفر
١/٤ ملعقة كوب بيكن باودر
١/٤ ملعقة كوب صودا
١/٤ كوب دهن نباتي
١/٤ ملعقة كوب ملح
١/٤ كوب سكر
١ بيضة
١/٤ كوب لبن خائر
١ ملعقة طعام مبروش قشر البرتقال
١ كوب تمر مقطع
٣/٤ كوب عصير برتقال
١/٤ كوب سكر

طريقة العمل :

يتمزج الطحين والبيكن باودر والصودا والملح في كاسة ثم يضاف الدهن ، ١/٤ كوب سكر ، البيض واللبن ، مبروش البرتقال • تخفق المواد السالفة جيدا الى ان يصبح ناعم الملمس ومتجانس ثم يضاف اليه التمر ويتمزج جيدا • ثم يصب الخليط في قوالب الشبي (٣/٤ قالب) وتشوى في الفرن حسب الحرارة والزمن المذكورين اعلاه • يخلط ١/٤ كوب السكر وعصير البرتقال ويحمى على النار ويصب وهو حار فوق الحلوى الحارة •

(٨٣) الحلوى الجوهرية

حجم القالب : قالب جلي

الكمية : تكفي لتسعة أشخاص تقريبا

المقادير :

- ١ كوب تمر مقطع (رطب)
 - ١ باكيت جلي الليمون
 - $\frac{1}{4}$ ملعقة كوب ملح
 - ٢ كوب ماء مغلي
 - ١ علبة (حجم ١٢ أونس) عصير المشمش
 - $\frac{1}{4}$ كوب عصير الليمون الحامض
 - ٢ موز مقطع
 - $\frac{1}{4}$ كوب جوز
 - ١ كوب كريم
- قليل من السكر والدارسين

طريقة العمل :

يدوب الجلي والملح في الماء المغلي • ثم يضاف عصير المشمش وعصير الليمون ويوضع في الثلاجة الى ان يقرب من الانجماد • ثم يثنى فيه التمر والموز والجوز ثم يصب في قالب مناسب ويوضع في الثلاجة الى ان يصبح جامد القوام ثم يقلب في القالب ويقدم مع الكريم المضاف اليه السكر والدارسين ويزين الطبق بالتمر المغطى بالكريم •

(٨٤) فطيرة التمر (پاي التمر)

المقادير :

- ٢ كوب تمر بدون نوى
- ١ كوب ماء بارد
- ٢ ملعقة طعام عصير برتقال
- ١ قشرة الفطيرة المشوية
- $\frac{3}{4}$ كوب كريم مخفوق

طريقة العمل :

يطبخ التمر والماء الى ان يكون مزيج ثخين القوام يضاف له عصير البرتقال ثم تملأ القشرة المشوية بالمزيج ويغطى بالكريم المخفوق ويقدم •

(٨٥) فطيرة الكاستر بالتمر

حرارة الفرن : ٤٥٠° ف اول ١٠ دقائق ثم ٣٠٠° ف
حجم القالب : قالب فطيرة (پاي) حجم ٩ انج

المقادير :

- ٢ كوب حليب
- $\frac{3}{4}$ كوب تمر بدون نوى مقطع
- ٢ بيض
- $\frac{1}{4}$ ملعقة كوب ملح
- قليل من جوز الطيب المطحون
- ١ قشرة الفطيرة غير مشوية

طريقة العمل :

يطبخ التمر مع الحليب لمدة ٢٠ دقيقة على حمام مائي • ثم يصفى في

المصفى • يضاف له البيض المملح ويخفق معه مرة أخرى • يصب في قشيرة الفطيرة ثم يرش عليها جوز الطيب المطحون وتشوى في الفرن ٤٥٠° ف لمدة عشر دقائق ثم تقلل حرارة الفرن الى ٣٠٠° ف ويشوى الى ان ينضج ونفحصه بالسكين وعندما نفحص يجب ان تكون السكينة نظيفة •

(٨٦) فطيرة السمسم بالتمر

حرارة الفرن : ٤٧٥° ف

الزمن : ٨ - ١٠ دقائق

حجم القالب : الاناء الخاص بالبلى حجم ٨ انبج

المقادير :

قشيرة الفطيرة

٢-٤ ملاعق طعام سمسم مقلي

١ كوب طحين

١/٣ ملعقة كوب ملح

١/٣ كوب دهن نباتي

٢ ملعقة طعام ماء بارد

طريقة العمل :

ينخل الطحين مع ملح ثم يقطع الدهن في الطحين بالسكين الى ان يصبح حجم الحمصة ثم يضاف السمسم • يرش فوقه الماء ويجمع باليد ويعمل على شكل كرة ثم يفتح بالشوبك على شكل دائرى بقدر محيط الاناء الخاص (بالبلى) • يبطن القالب بالعجينة المفتوحة وتشك بالشوكة لمنع انتفاخها ثم تشوى بالفرن حسب الوقت والحرارة اعلاه وبعد ان يبرد تملأ بالحشوة ويرش على سطحه جوز الطيب المطحون وتترك في الثلاجة لمدة ساعة على الاقل وتقدم •

(٨٧) الحشوة

المقادير :

٢-١ ملعقة طعام جيلاتين بسيط

¼ كوب ماء بارد

١ كوب حليب

٢ صفار بيض

١ ملعقة كوب فانيليا

١ كوب تمر بدون نوى ومقطع

٢ بياض بيض

٢ ملعقة طعام سكر

طريقة العمل :

يذاب الجيلاتين بالماء ويخلط الحليب وصفار البيض والسكر والملح ويطبخ على نار هادئة الى ان يبدأ بالتماسك على الملعقة يضاف له الجيلاتين ويبرد في الثلاجة الى ان يصبح تقريبا جامد • ويضاف اليه التمر والفانيليا ثم يخفق بياض البيض مع السكر الى ان يصبح جامد ولكن غير جاف • ثم يثنى بياض البيض مع الكريم المخفوق والخليط الاول ويصب في الفطيرة المشوية •

(٨٨) فطيرة التمر بالكاراميل

حرارة الفرن : ٣٧٥°ف

الزمن : ٥٠ - ٦٠ دقيقة

حجم القالب : فطيرة الباي حجم ٩ انج

الكمية : تكفي ٨ أشخاص

المقادير :

١ كوب سكر

- ١ ملعقة طعام طحين
 ¼ ملعقة كوب ملح
 ¼ ملعقة كوب دارسين
 ١ بيضة
 ١ كوب تمر مقطع
 ¼ كوب جوز مقطع قطع كبيرة

طريقة العمل :

يخلط السكر والملح والطحين والدارسين • يضاف اليه البيض والكريم والتمر والجوز ويمزج سووية ثم يصب بالاناء المبطن بالفطيرة • ويشوى فى الفرن ويمكن معرفة نضجه عندما نوضع فيه السكين التى تخرج نظيفة ويقدم مع الدوندرمة او الكريم •

(٨٩) فطيرة (البابى)

المقادير :

- ١ كوب طحين
 ¼ ملعقة كوب ملح
 ¼ كوب دهن نباتي
 ٢ ملعقة طعام ماء

طريقة العمل :

ينخل الطحين مع الملح فى كاسة ويضاف اليه الدهن ثم يقص الدهن فى الطحين باستعمال سكينتين الى ان يصبح الخليط بحجم الحمصة ثم يرش الماء عليه كل ملعقة طعام على حدة ويخلط بالشوكة الى ان يرطب الطحين ثم تجمع العجينة باليد وتعمل على شكل كرة • وتفتح بالشوك على شكل دائرة سمكها ¼ انج مع ملاحظة عدم اضافة اى كمية اخرى من الطحين ثم يبطن بها الاناء الخاص بالبابى •

(٩٠) كعك بدبس

المقادير :

٣/٤	كيلو طحين صفر
١	كيلو دبس
١	كوب جوز للحشو والتزيين
١	ملعقة كوب شمر

طريقة العمل :

تعجن العجينة بالماء فقط الى ان تصبح مثل عجينة البسكت وتقطع الى قطع صغيرة وتحشى بالجوز المدقوق وتلف اطرافها • يوضع الدبس في قدر ويضاف له بقدر حجمه ماء ويترك على النار الى درجة الغليان ثم يضاف الشمر وبعد الغليان تضاف اقراص العجينة المحشوة وتترك على نار هادئة الى ان ينضج العجين ثم يصب في اواني وتزين بالجوز المدقوق وتقدم باردة •

(٩١) حلاوة التمر

المقادير :

١	كيلو تمر مقسف (بدون نوى)
١/٤	كيلو دهن
١	كوب طحين
١	ملعقة كوب هيل

طريقة العمل :

يذاب الدهن ويقلى الطحين فيه الى ان يصبح احمر اللون ثم يضاف التمر ويقلب ثم يعجن بالملعقة وهو حار الى ان يصبح حلاوة متماسكة •

(٩٢) حلاوة التمر بالمصل

المقادير :

- ١ كيلو تمر مقسف (بدون نوى)
- ١ كوب مصل (لبن منشف جاف ومطحون)
- ١ كوب طحين
- $\frac{1}{4}$ كيلو دهن

طريقة العمل :

يذوّب الدهن ويقلّى معه المصل ثم يضاف اليه التمر ويقلب ويعجن بالملقعة وهو حار الى ان يصبح حلاوة متماسكة .

(٩٣) لفة التمر بالجوز

المقادير :

- $\frac{1}{4}$ كيلو كعك مدقوق
- ١ كوب جوز مشروم
- ١ كوب تمر
- ١ كوب كريم

طريقة العمل :

تخلط المواد السالفة الذكر سووية وتوضع في قالب مناسب في الثلاجة لمدة يوم على الاقل ثم تقطع قطعاً مناسبة وتقدم مع الدوندرمة او الكريم .

(٩٤) بودنج التمر الجوزية

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمن : ٤٠ دقيقة

حجم القالب : ٨ × ٨ × ٣ انج مدهون

المقادير :

بيض	٣
كوب سكر	$\frac{3}{4}$
كوب طحين صفر	$\frac{1}{4}$
ملعقة كوب بيكن باودر	١
ملعقة كوب ملح	$\frac{1}{4}$
كوب تمر مقطع	١
كوب جوز مشروم	١

طريقة العمل :

يخفق البيض لمدة دقيقة ويضاف له السكر ويخلط معه جيدا ثم ينخل الطحين والبيكن باودر والملح سوياً • يثنى في مزيج البيض وبعد ذلك يثنى كل من التمر والجوز ويصب في القالب المدهون ويشوى في الفرن ويقطع مربعات ويقدم حاراً مع الدوندرمة •

(٩٥) لفة التمر

المقادير :

كوب سكر	$1\frac{1}{4}$
كوب حليب	$\frac{1}{4}$
كوب تمر مقطع	١
كوب جوز	١

طريقة العمل :

يوضع السكر والحليب في قدر مناسب على نار هادئة مع التحريك المستمر الى ان يذوب السكر وتزداد الحرارة الى حد درجة الغليان (٢٣٨ف)

كحى يكون كرة ناعسة عند فحصه بالماء البارد ثم يضاف التمر ثم يطبخ (٣-٢) دقائق مع التحريك المستمر ثم يرفع من النار ويبرد لدرجة حرارة دافئة ثم يخفق الى ان يصبح غليظ القوام ثم يضاف له الجوز ويستمر الخفق الى ان يصبح ثخين القوام * ثم تؤخذ قطعة من قماش من الململ وتبل بالماء وتعصر جيدا ثم تلف الحلوى فى القماش على شكل لفة قطرهما (١) انج وتترك لتبرد ثم يرفع القماش وتقطع قطعاً ويمكن أن تغطى او ترش بالجوز المشروم *

(٩٦) موس التمر الذهبى

المقادير :

- ١ كوب تمر مشروم
- ١ كوب عصير برتقال
- ٥ صفار البيض
- ١/٤ ملعقة كوب ملح
- ١ كوب كريم
- كمية من اللوز المشروم

طريقة العمل :

يمكن استعمال الرطب او تمر محشو باللوز * يمزج التمر مع عصير البرتقال و صفار البيض والملح ويطبخ حتى يشخن كالكسترد ثم يبرد * يخفق الكريم ويطوى فى مزيج التمر المبرد ثم يزين باللوز ويقدم *

(٩٧) حلوى التمر

المقادير :

- ٢ كوب سكر

- ١ كوب حليب
 ٢ ملعقة طعام زبد
 ١ ١/٤ كوب تمر (مقطع بدون نوى)
 ١ كوب جوز

طريقة العمل :

يخلط السكر والحليب والزبد في قدر ويوضع على نار متوسطة مع التحريك الى ان يذوب السكر • ويستمر طبخه الى ان تتكون كرة ناعسة عند فحصه بالماء البارد ويضاف التمر والجوز ويستمر الطبخ الى ان يذوب التمر • يرفع من النار ويترك الى ان يبرد ثم يصب على قطعة قماش رطبة ويعمل على شكل لفة ويبرد في الثلاجة الى ان يصبح صلب ثم يقطع الى قطع سمكها ١/٤ انج ويقدم •

(٩٨) حلوى التمر وجوز الهند

المقادير :

- ١ ١/٤ كوب تمر
 ٢ كوب جوز هند مبروش
 ١ ١/٤ كوب تين مجفف
 ١/٤ كوب جوز مشروم
 ١ ملعقة كوب مبروش قشر البرتقال
 ١ ملعقة طعام عصير برتقال

طريقة العمل :

يشرم التمر والتين بماكينة اللحم ويضاف اليه جوز الهند وبقية المواد ويمزج جيدا ، ثم يعمل الخليط على شكل لفة وتغطى بالجوز المشروم

وتوضع فى الثلجة ثم تقطع الى قطع وتقدم • ويمكن عمل كرات صغيرة
تغمس بالجوز المشروم او السكر •

(٩٩) حلوى الدبس بالفستق السودانى - ١-

الكمية : ١ كيلو تقريبا

المقادير :

٣	ملعقة طعام زبد
٢	كوب دبس
$\frac{٣}{٤}$	كوب سكر
١	كوب فستق سودانى
$\frac{١}{٢}$	ملعقة كوب ملح

طريقة العمل :

يذاب الدهن ويضاف له الدبس والسكر ويغلى بدرجة (٢٥٦ف)
(او الى ان يكون الخليط كرة صلبة عند فحصه بالماء البارد) • ثم يضاف
اليه الفستق السودانى ويصب فى صينية مدهونة ويبرد قليلا ثم يقطع
بالسكين الى مربعات صغيرة ثم تفصل بعد تبريده •

(١٠٠) حلوى الدبس بالفستق السودانى - ٢-

المقادير :

$\frac{١}{٢}$	كوب دبس
$\frac{١}{٢}$	كوب سكر
$\frac{١}{٢}$	ملعقة كوب ملح
$\frac{١}{٢}$	ملعقة طعام زبد
٦	كوب كورن فليك (Corn Flakes)

كوب فستق سودانى

طريقة العمل :

يخلط الدبس والسكر والملح فى قدر صغير لمدة ١٠ دقائق الى ان تتكون كرة صلبة عندما تغمس كمية قليلة منه بالماء البارد • ثم يضاف الزبد ويحرك الى ان يذوب كله • ثم يضاف (Corn Flakes) الكون فليك والفستق ويعمل على شكل كرات ويقدم مع الحلوى او يعمل على شكل قالب ويقدم مع الدوندرمة •

(١٠١) فندان التمر بالجوز

قالب حجم ٨ × ٨ × ٢ انج

المقادير :

كوب $\frac{3}{4}$ (كوب $\frac{1}{4}$ علبة حليب مكثف ومحلى)

٤ كوب سكر بودرة

١ كوب جوز مشروم

طريقة العمل :

يخلط الحليب مع الفانيلا ويضاف له بالتدرج السكر البودرة ويخلط الى ان يصبح ناعس كالكريم • يضاف له الجوز والتمر ثم يفرش بالضغط فى القالب ويثلج الى ان يصبح قوى القوام • يقطع مربعات حجم أنج مربع ويقدم (حوالى $\frac{1}{3}$ باوند) •

(١٠٢) توفى الدبس

المقادير :

٢ كوب سكر

١ كوب دبس

كوب ماء	$\frac{1}{4}$
ملعقة كوب خل	٢
ملعقة طعام زبد	٢
ملعقة كوب صودا	$\frac{1}{4}$

طريقة العمل :

تدهن جوانب قدر صغير بالزبد ويخلط فيه السكر والدبس والماء •
يوضع على نار هادئة ويحرك الخليط باستمرار الى ان يذوب السكر ثم
يغلي ويضاف له الخل ويطنخ الى ان تكون كتلة صلبة جدا عند فحص كمية
ملعقة شاي من الخليط في ماء بارد ويرفع عن النار ويضاف له الزبد
والصودا ويخلط ثم يصب الخليط في صحن مدهون ويترك الى ان يصبح
دافئ ثم يؤخذ التوفي ويجر ويمط بالاصابع واذا بدأ التوفي يلتصق على
اليد تغمس الاصابع في النشأ • وعندما يصبح لون التوفي فاتح ويصعب
جره باليد يقطع الى اربعة اقسام ثم يجر كل قسم ويقص بمقص مدهون
بالزبد حجم $\frac{1}{4}$ أنج ثم يلف بورق مشمع •

كرات الشامية بالدبس (١٠٣)

المقادير :

كوب شامية	٣
كوب دبس	١
كوب سكر	$\frac{1}{4}$
ملعقة طعام زبد	١
ملعقة كوب ملح	$\frac{1}{4}$

طريقة العمل :

يذاب الزبد والدبس والسكر ويغلى الى ان يكون نموذج منه كرة

صلبة في الماء البارد • يضاف هذا الخليط ببطء مع التحريك المستمر فوق الشامية ثم تعمل باليد كرات من الشامية تلف بورق مشمع •

(١٠٤) ملابس الدبس

المقادير :

كوب دبس	$\frac{1}{3}$
كوب سكر	$1\frac{1}{3}$
كوب ماء	$\frac{1}{3}$
ملعقة كوب خل	$1\frac{1}{3}$
ملعقة كوب كريم الترتار	$\frac{1}{4}$
ملعقة طعام زبد	٤
ملعقة كوب صودا	$\frac{1}{8}$
ملعقة كوب فانيليا	١
ملعقة كوب خلاصة الليمون	$\frac{1}{3}$

طريقة العمل :

يطبخ الدبس والسكر والماء والخل في قدر مع التحريك المستمر وعندما يصل درجة الغليان يضاف اليه كريم الترتار ثم يستمر الطبخ الى ان يكون المزيج كرة صلبة عندما يصب منه ملعقة شاي صغيرة في الماء البارد او يصل حرارة (٢٦٠ف) اذا توفر المحرار ثم يضاف الزبد والصودا مع التحريك المستمر ثم يصب في اناء مدهون ويبرد وعندما يبرد بدرجة ممكن لمسه بالاصابع يجرب باليد الى ان يصبح لونه فاتح وخلال عملية الجر تضاف الفانيليا وخلاصة الليمون ثم يقص بسكين حادة قطعا ملائمة وتقدم •

(١٠٥) المدغوكه

المقادير :

١ كيلو تمر

¼ كيلو راشي او جوز او سمسم

طريقة العمل :

تترك النواة في التمر ويدفأ التمر على نار هادئة ثم يدف في الهاون

او الجاون مع الجوز والسمسم او الراشي ويمكن ثرمه في ماكنة اللحم •

(١٠٦) المعسل

المقادير :

¼ كيلو تمر

١ كيلو دبس

١ كوب سمسم

¼ ملعقة كوب حبة حلوة وعرق حار

¼ كوب جوز او لوز حسب الرغبة

طريقة العمل :

يستعمل التمر بدون نوى ويحشى باللوز او الجوز • يغلى الدبس

ويضاف اليه السمسم وحبة الحلوة وعرق حار ويوضع على النار لمدة عشر

دقائق مع التقليب ثم يبرد ويقدم •

(١٠٧) التمر المحشي

الكمية : (٩-١٠ درزن من الحلوى)

المقادير :

- (٨) ٤ ½ كوب سكر بودرة منخول
(٩) ٣ كوب حليب مركز ومحلّى
(١٠) ١ ½ ملعقة كوب فانيليا
(١١) ¼ ملعقة كوب ملح
(١٢) ½ ملعقة كوب خلاصة اللوز
(١٣) ٣ كيلو تمر بدون نوى

طريقة العمل :

يضاف ٤ أكواب سكر الى الحليب بالتدريج ويضاف له الملح والفانيليا وخلاصة اللوز . يرش ½ كوب المتبقي من السكر على لوحة خشبية ويدعك الخليط الاول باليد الى ان يصبح ناعم الملمس وعلى شكل كريم تخين القوام يلف بورق الالمنيوم ويترك ٢٤ ساعة في الثلاجة وفي اليوم التالي يحشى التمر بالخليط المذكور ويزين بقطعة جوز او الكرز او مبروش جوز الهند .

(١٠٨) التمر المحشي

طريقة العمل :

- (١) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالتين المجفف المخلوط بالجوز المثلوم .
(٢) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالعنجااص المجفف المخلوط بالجوز المثلوم
وتم يغمس بالسكر ويقدم
(٣) يملأ التمر ، بدل النوى ، بقطع جوز الهند
(٤) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالجوز
(٥) يملأ ، التمر ، بدل النوى ، باللوز المالح او الحلو
(٦) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالفستق السودانى
(٧) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالزنجبيل المقطع

(٨) يملأ التمر ، بدل النوى ، بزبدة الفستق السوداني المخفوقة مع

عصير البرتقال

(٩) يملأ التمر ، بدل النوى ، بتليسة البرتقال الغليظة القوام

(١٠) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالاناس المغموس في السكر ♦

(١١) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالفندان

(١٢) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالاناس

(١٣) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالفستق

ولكي يكون التمر المحشي كبير تُفتح تمرتان تحشى واحدة بكمية كبيرة من الحشو ثم تغطى بالتمر الاخرى ♦ ويمكن تغطية التمرة المحشية بالسكر والدارسين او السكر فقط وذلك بوضع $\frac{1}{4}$ كوب سكر في كيس ثم توضع كمية ٦ تمرات ويحرك بسرعة ♦

(١٤) التمر المحشي بالجبن ♦ يثرم الجبن المعقم بالماكنة مع قليل من

اللوز المقشر والكشمش او يحشى به التمر ♦

(١٠٩) ساندويج التمر

يثرم التمر المنقوع بالكريم او عصير البرتقال ويحشى به صمون

♦ الساندويج

(١١٠) مشروب التمر بالحليب

المقادير :

$\frac{3}{4}$ كوب تمر مقطع

$1\frac{1}{4}$ كوب حليب

٢ كوب دوندرمة الفانिला

طريقة العمل :

يخفق التمر مع $\frac{1}{4}$ كوب حليب الى ان يصبح التمر على شكل مهروس (بورية) • يضاف اليه بقية الحليب والدوندرمة ويخفق الى ان يصبح متجانس ويقدم في كلاص كبير مع القصبات •

(١١١) مشروب الدبس والحليب

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كوب دبس
 $1\frac{1}{4}$ كوب حليب
٢ كوب دوندرمة الفانيلا

طريقة العمل :

تخفق المواد باجمعها سووية وتقدم في كلاص طويل مع القصبات •

(١١٢) سلطة التمر المحشي

المقادير :

يحشى التمر بالجبن ثم يوضع لوز مملح او مقلى في كل ثمرة محشوة • ثم تصف على قطع من الخس وتقدم مع صلصة فرنسية مع عصير الفواكه •

(١١٣) الصلصة الفرنسية مع الفواكه

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كوب زيت السلطة
 $1\frac{1}{2}$ -٢ ملعقة كوب عصير ليمون حامض او كريب فروت
 $\frac{1}{4}$ ملعقة كوب ملح

١/٨ ملعقة كوب فلفل اسود

١ ملعقة كوب سكر

طريقة العمل :

توضع المواد السالفة الذكر باجمعها في قنينة ذات غطاء وتوضع في
الثلاجة وتخض القنينة جيدا قبل استعمالها لتكوين مزيج مستحلب •

(١١٤) سلطة التمر بالفواكه

الكمية تكفي ١٠ أشخاص

المقادير :

١ كوب تمر رطب مقطع وبدون نوى

٢ كوب كريم

٢ ملعقة طعام سكر

٣ ملاعق طعام عصير ليمون حامض (٧١١)

٢ كوب كرات الرقى او البطيخ

١ موزة كبيرة ومقطعة

١/٤ كوب لوز مقشر ومقلى

١/٤ رأس خس

١٠ قطع انناس (پايين آپل)

طريقة العمل :

يخفق الكريم مع السكر وعصير الليمون الى ان يصبح جامدا وتطوى
فيه كرات الرقى او البطيخ والتمر والموز واللوز • يوضع الخس على عشرة
أطباق وعلى كل طبق قطعة من الانناس ثم تصب كمية من السلطة وتزين
بالتمر وتقدم •

(١١٥) سلطة التمر المحشني

يحشى التمر بالجبن ثم توضع قطعة لوز مملح او مقلى فى كل ثمرة
محشوة ثم يصف التمر على قطع من الخس وتقدم مع صلصة فرنسية
مع عصير الفاكهة •

الصلصة الفرنسية مع عصير الفاكهة

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كوب زيت السلطة

$\frac{1}{4}$ - ٢ ملعقة طعام عصير ليمون حامض او كريب فروت

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب فلفل اسود

$\frac{1}{8}$ ملعقة كوب ملح

١ ملعقة كوب سكر

طريقة العمل :

توضع المواد باجمعها فى قنينة ذات غطاء ثم توضع فى الثلاجة • ويخض
القنينة حتى يتكون مزيج مستحلب قبل استعمالها •

(١١٦) التمر الرطب المتبّل

المقادير :

٢-٣ كوب تمر رطب بدون نوى

$\frac{1}{4}$ كوب ماء

$\frac{1}{4}$ كوب عصير برتقال

٣ ملاعق طعام خل

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب دارسين

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب جوز الطيب (جوزة بوة)

$\frac{1}{4}$ كوب سكر

قليل من الملح

طريقة العمل :

يوضع التمر في قنينة كبيرة • تخلط المواد المتبقية وتغلى على نار هادئة لمدة ٥ - ١٠ دقائق • ثم يضاف الخليط الى التمر وتغلى القنينة وتحفظ في الثلاجة على الاقل ٢٤ ساعة قبل استعمالها وتقدم فوق الدوندرمة او الكاسترد المثلج او مع الكريم لتزيين الكيك الملائكى او يمكن ان تقدم مع عجة (اومليت الجبن) •

المحتويات

	صحيفة
تمهيد	٣
مقدمة	٥
البسكت	٨
(١) أصابع بسكت التمر بالجوز	٩
(٢) أصابع الدبس بالجوز	١٠
(٣) أصابع الدبس بالكشمش	١١
(٤) أصابع التمر بالعسل	١٢
(٥) أقراص الدبس - ١	١٣
(٦) أقراص الدبس - ٢	١٤
(٧) أقراص التمر والجوز	١٥
(٨) أقراص التمر بالجوز الحلزونية	١٦
(٩) حشوة الجوز	١٧
(١٠) أقراص الزنجبيل	
(١١) بسكت التمر البسيط	١٨
(١٢) بسكت التمر بالحليب	١٩
(١٣)	٢٠
(١٤) بسكت التمر بالشوفان	٢٠
(١٥) بسكت التمر بالليمون	٢١
(١٦) بسكت التمر المحشى بالمشمش	٢٢
(١٧) حشوة التمر بالمشمش	٢٣
(١٨) بسكت المحشى بالتمر	٢٣

		صحيحة
الحشو	(١٩)	٢٤
بسكت الدبس	(٢٠)	٢٤
بسكت الدبس بالتوابل	(٢١)	٢٥
بسكت الدبس الشيلي	(٢٢)	٢٦
بسكت الدبس بالقهوة	(٢٣)	٢٧
بسكت الدبس اللؤلؤي	(٢٤)	٢٨
بسكت الدبس المجدد - ١	(٢٥)	٢٩
بسكت الدبس المجدد - ٢	(٢٦)	٣٠
بسكت الدبس المتبل	(٢٧)	٣١
دوامات التمر	(٢٨)	٣٢
حشوة التمر	(٢٩)	٣٣
بسكت الزنجبيل	(٣٠)	٣٣
قطع التمر بالقهوة	(٣١)	٣٤
كريمة القهوة	(٣٢)	٣٥
قطع التمر المطبقة	(٣٣)	٣٥
حشوة التمر	(٣٤)	٣٦
لفة التمر بالجوز	(٣٥)	٣٧
لفة الدبس	(٣٦)	٣٧
مربعات التمر بالجوز	(٣٧)	٣٨
المربعات المحشوة بالتمر	(٣٨)	٣٩
حشوة التمر	(٣٩)	٤٠
(مرانج) الجوز والتمر - ١	(٤٠)	٤٠

(٤١)	(مرانج) الجوز والتمر - ٢ -	٤١
(٤٢)	(مرانج) التمر والجوز - ٣ -	٤٢
٤٣	الكيك	٤٣
(٤٣)	كيكة التمر بالبرتقال	٤٥
(٤٤)	صاص البرتقال	٤٦
(٤٥)	كيكة التمر بالجوز	٤٦
(٤٦)	كريمة الدبس	٤٧
(٤٧)	كيكة التمر بالتلييسة المشوية	٤٧
(٤٨)	التلييسة	٤٨
(٤٩)	كيكة التمر بالكاكاو	٤٩
(٥٠)	كيك التمر بالطحين الاسمر	٥٠
(٥١)	كيكة التمر المثلج	٥٠
(٥٢)	خبز التمر بالجوز	٥١
(٥٣)	كيكة الدبس بالتوابل والكشمش	٥٢
(٥٤)	كيكة الدبس والكعك	٥٣
(٥٥)	خليط الكعك	٥٤
(٥٦)	كيك الذرة بالدبس	٥٤
(٥٧)	كيك القهوة	٥٥
(٥٨)	خليط التمر	٥٦
(٥٩)	قطع الكيك بالتمر والجوز	٥٦
(٦٠)	تلييسة الزبد	٥٧
(٦١)	قطع كيك التمر السريع	٥٨

		صحيفة
كبيكة العرموط بالزنجبيل	(٦٢)	٥٩
قرصة التمر	(٦٣)	٦٠
لوف التمر	(٦٤)	٦٠
تلبيسة الدبس بجوز الهند	(٦٥)	٦١
حشوة التمر	(٦٦)	٦٢
حشوة التمر الايرانية	(٦٧)	٦٢
حشوة التمر بالتين والجوز	(٦٨)	٦٢
حشوة التمر والكرز	(٦٩)	٦٣
صاص التمر بالزنجبيل	(٧٠)	٦٤
الكريم المخفوق مع الدبس	(٧١)	٦٤
تلبيسة الدبس بالجوز	(٧٢)	٦٥

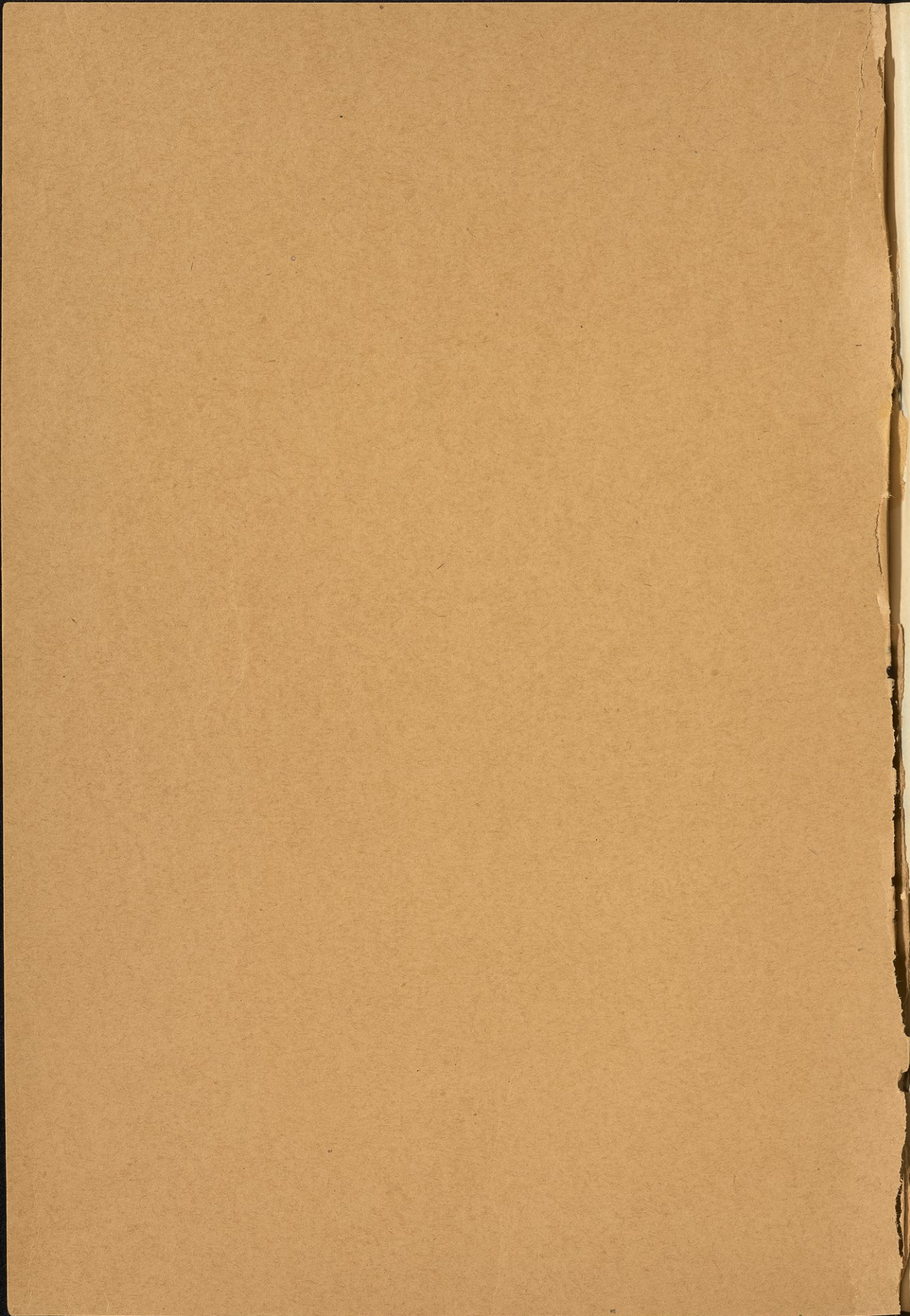
الحلويات ٦٧

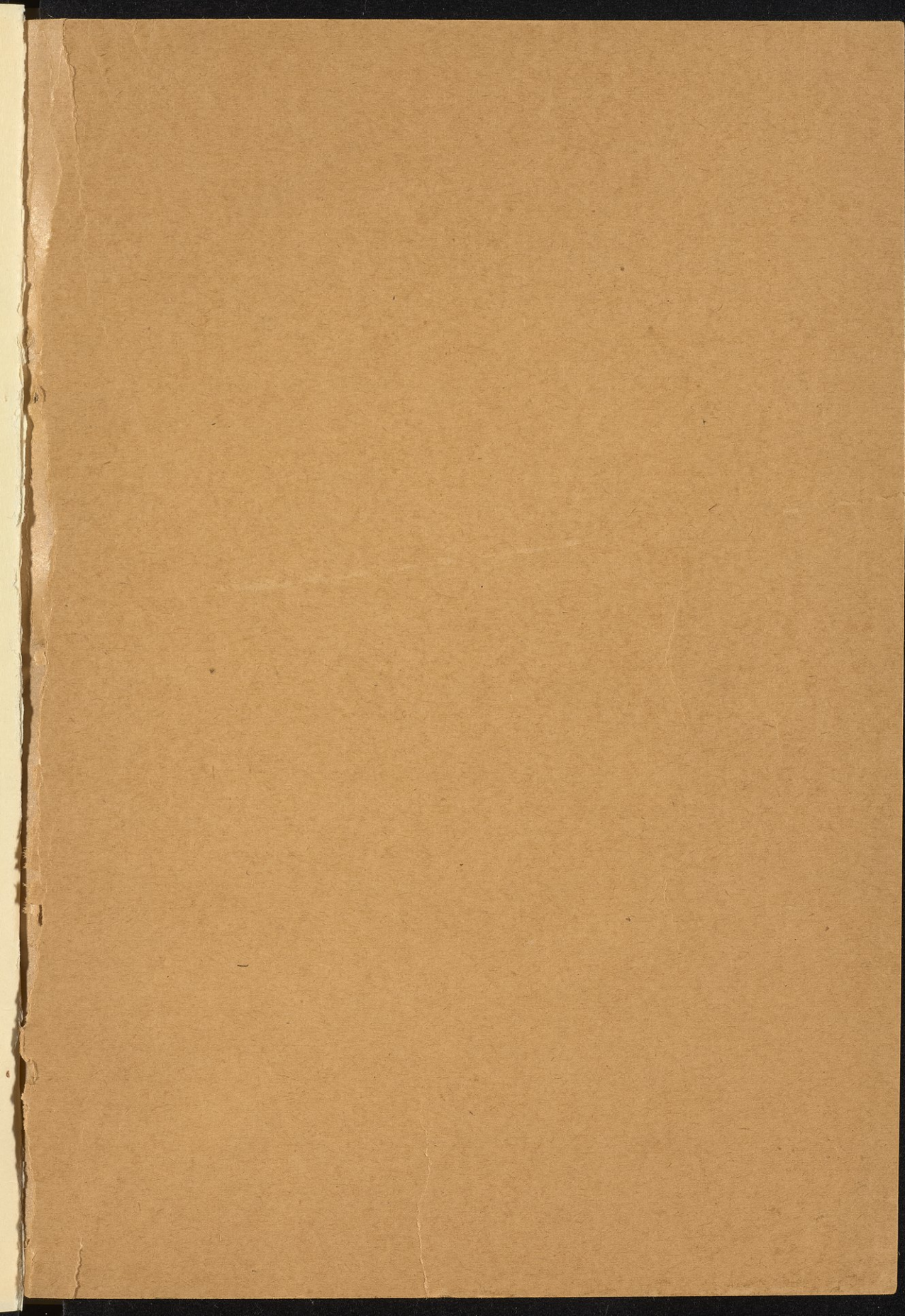
بودنج التمر والجوز	(٧٣)	٦٩
بودنج التمر بالكعك	(٧٤)	٧٠
بودنج التمر بالكرامل	(٧٥)	٧٠
التفاح المحشي بالتمر	(٧٦)	٧١
تورته التمر	(٧٧)	٧٢
تورته التمر بالتفاح	(٧٨)	٧٣
تورته التمر بالجوز	(٧٩)	٧٤
تورته التمر بالكريم	(٨٠)	٧٤
تورته الجوز التمرية	(٨١)	٧٥
جواهر التمر	(٨٢)	٧٦

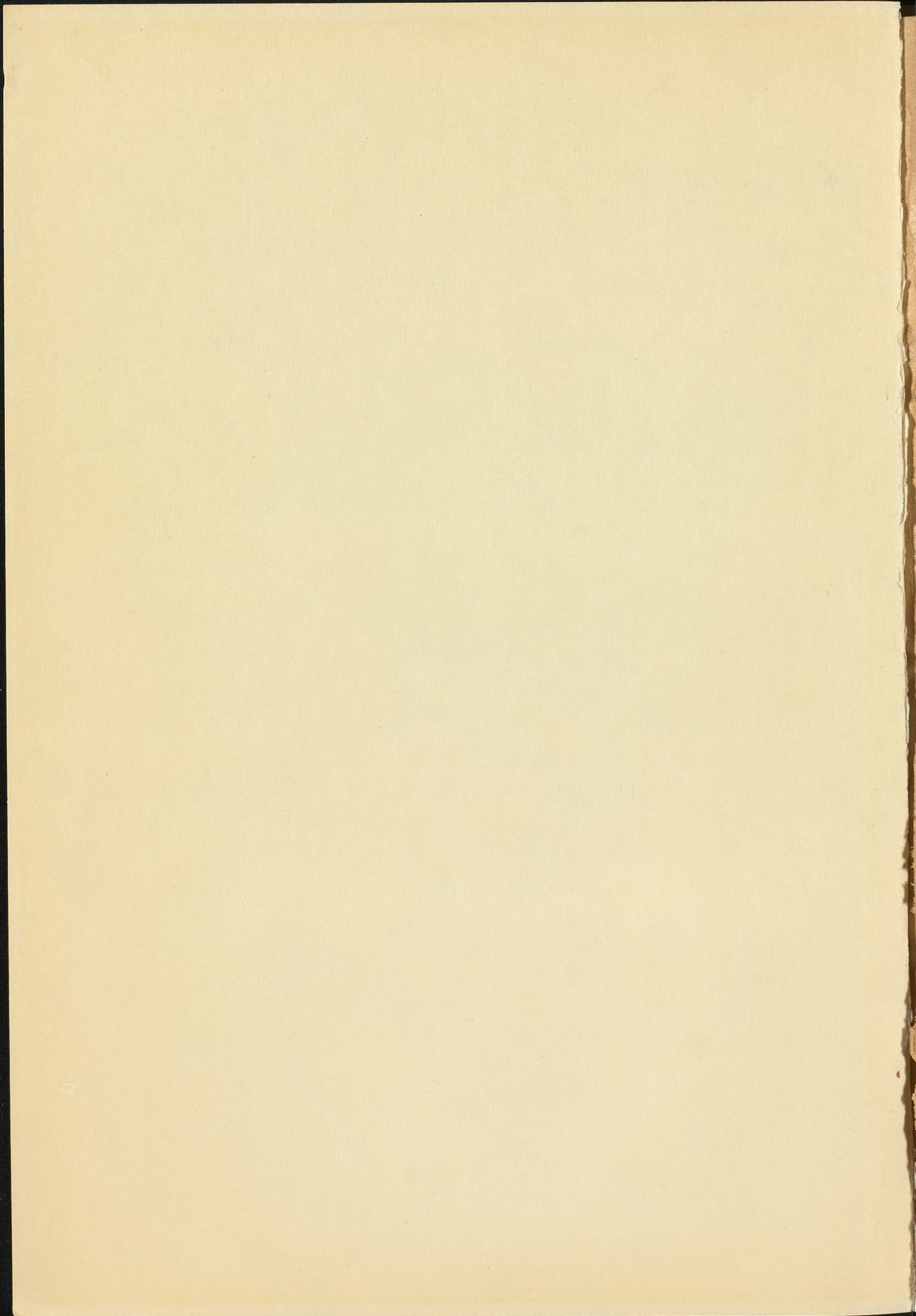
		صحيفة
الحلوى الجوهريية	(٨٣)	٧٨
فطيرة التمر (ياي التمر)	(٨٤)	٧٩
فطيرة الكاستر بالتمر	(٨٥)	٧٩
فطيرة السمسم بالتمر	(٨٦)	٨٠
الحشوة	(٨٧)	٨١
فطيرة التمر بالكاراميل	(٨٨)	٨١
فطيرة (الياي)	(٨٩)	٨٢
كعك بدبس	(٩٠)	٨٣
حلاوة التمر	(٩١)	٨٣
حلاوة التمر بالمصل	(٩٢)	٨٤
لفة التمر بالجوز	(٩٣)	٨٤
بودنج التمر الجوزية	(٩٤)	٨٤
لفة التمر	(٩٥)	٨٥
موس التمر الذهبي	(٩٦)	٨٦
حلوى التمر	(٩٧)	٨٦
حلوى التمر وجوز الهند	(٩٨)	٨٧
حلوى الدبس بالفستق السوداني - ١ -	(٩٩)	٨٨
حلوى الدبس بالفستق السوداني - ٢ -	(١٠٠)	٨٨
فندان التمر بالجوز	(١٠١)	٨٩
توفي الدبس	(١٠٢)	٨٩
كرات الشامية بالدبس	(١٠٣)	٩٠
ملبس الدبس	(١٠٤)	٩١

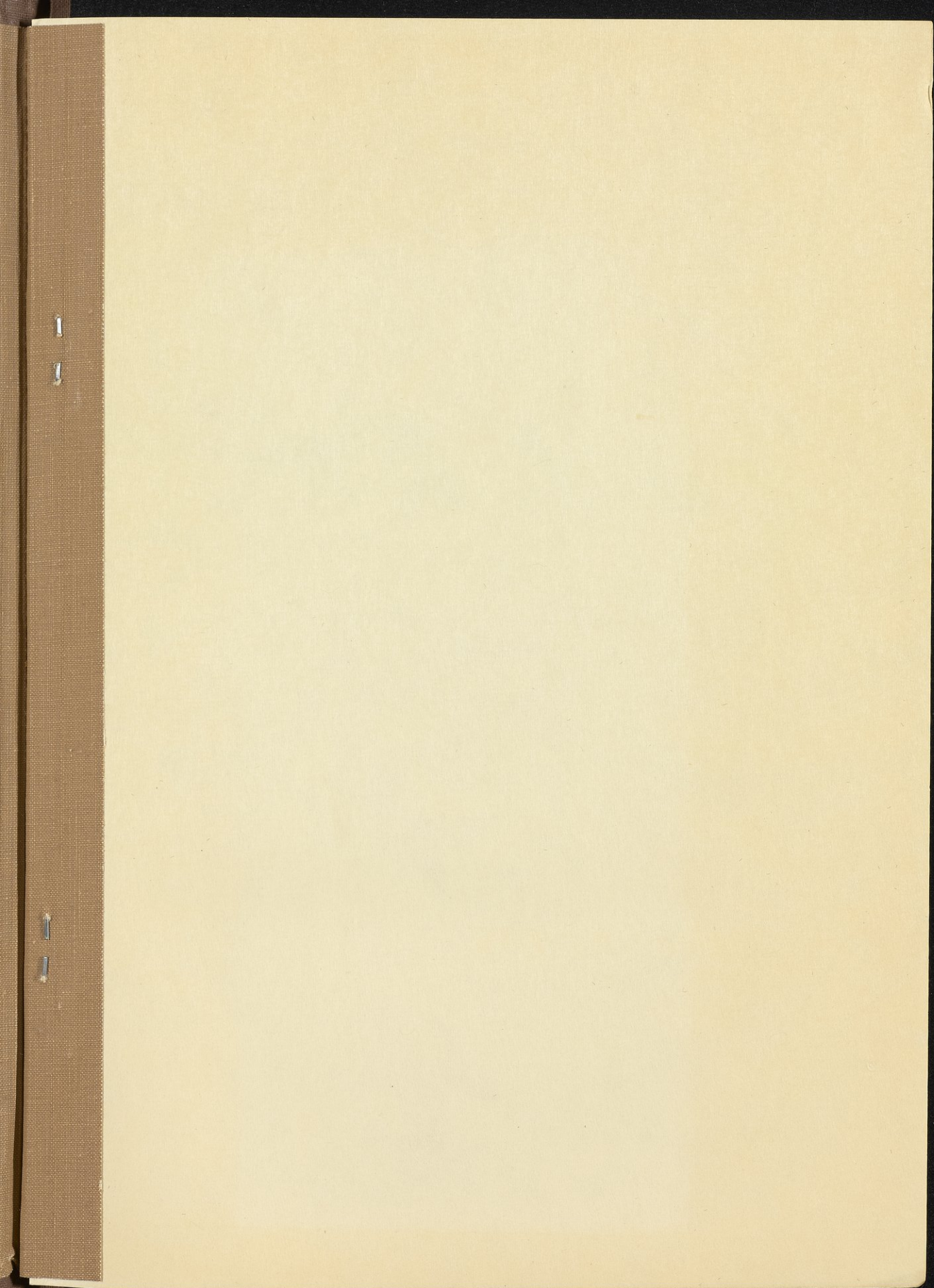
		صحيفة
المدغونمة	(١٠٥)	٩٢
المعسل	(١٠٦)	٩٢
التمر المحشي	(١٠٧)	٩٢
التمر المحشي	(١٠٨)	٩٣
ساندوج التمر	(١٠٩)	٩٤
مشروبات التمر بالحليب	(١١٠)	٩٤
مشروب الدبس والحليب	(١١١)	٩٥
سلطة التمر المحشي	(١١٢)	٩٥
الصلصة الفرنسية مع الفواكه	(١١٣)	٩٥
سلطة التمر بالفواكه	(١١٤)	٩٦
سلطة التمر المحشي	(١١٥)	٩٧
التمر الرطب المتبل	(١١٦)	٩٧

انتهاء الطبع في ٢١/٧/١٩٧٠ العدد ١٠٠٠ تسلسل (١١)









Q 755 4800

OCT 1 1978

COLUMBIA LIBRARIES OFFSITE



CU55288766

TX558.D35 S53 al-Tumur al-Iraqiyah

RECAP

TX-558-.D35-S53