

Edition
la plume

Gâteaux Traditionnels Samira

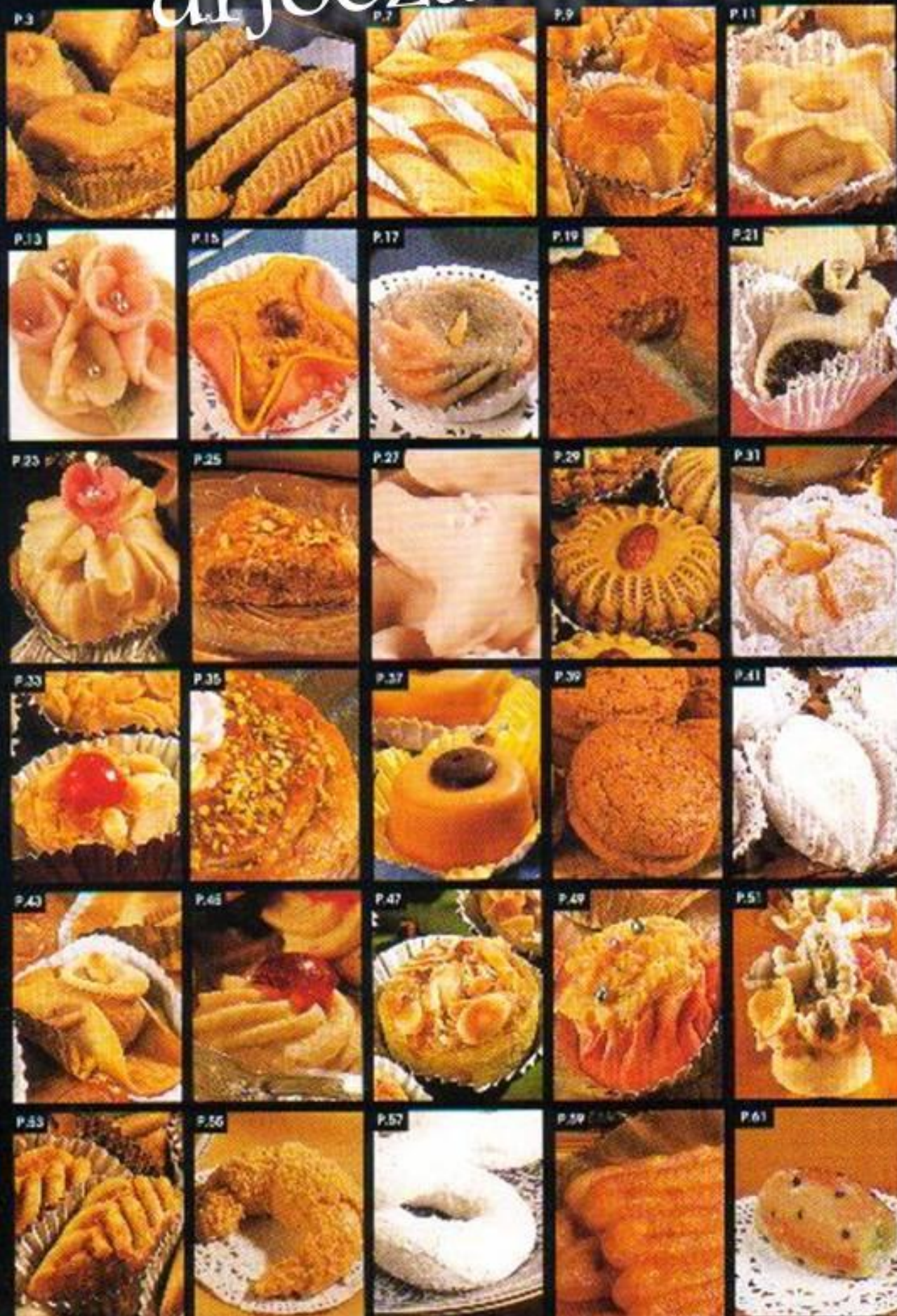
drjoezahi.com

Préparations à base de fruits secs
Dans les deux langues : Arabe et français

Tous les gateaux en un clin d'oeil

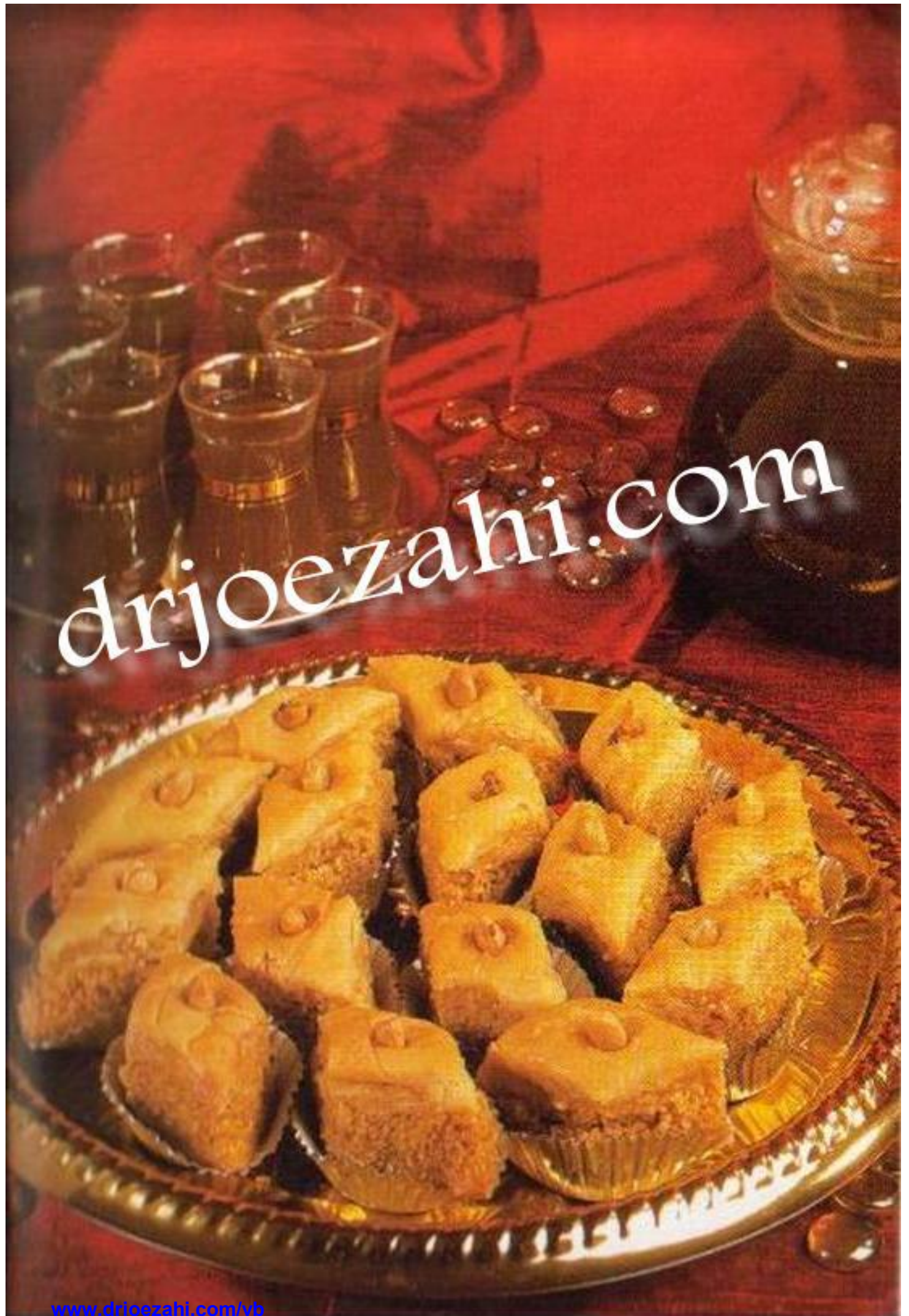
Numéro Spécial Gâteaux De Fête, Préparations à base de fruits secs
Dans les deux langues Arabe et Français

drjoezahi.com



s o m m a i r e

- 3 - Baklawwa - بقلاوة
5 - Cornets aux fruits secs - كورني بالفواكه الجافة
7 - Cravates - الكرافات
9 - Dziria - دزيرية
11 - Enveloppes - الرسائل
13 - Fanide (couronne de fleurs) - الفانيد كورون من الورد
15 - Fleurs pincées - الأزهار المنحنية
17 - H'rissa - هريسة
19 - Kalb el louz - قلب اللوز
21 - Kefta - الكفتة
23 - Kemousset el adjouza - كموسة العجوزة
25 - Khebzat el k' taïef - خبزة القطايف
27 - L'arayech - عرايش
29 - M'chekla - المشكلة
31 - M'chekek - المشقق
33 - M'chewek - مشوك
35 - M'hancha - المحنشة
37 - M'khebez - مخبز
39 - Macarons - المكارون
41 - Makrout elouz - مقروط اللوز
43 - Merakchiettes - مراكشيات
45 - Petits fours aux amandes - بتي فور باللوز
47 - Pistaches aux amandes effilées - بستاش باللوز المنسل
49 - Q'nidlettes - قنيدلات
51 - S'ilettes de roses - سليات الورد
53 - Skendriettes - سكندريات
55 - T'Cherek el aryane - تشاراك العريان
57 - T'Cherek M'seker - تشاراك المسكر
59 - Zlabia - زلابية
61 - Fruits a la pate d'amandes - الفواكه بعجينة اللوز



BAKLAWA

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :

- 04 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 œuf
- Eau de rose
- 01 pincée de sel de table

Pour la farce :

- 02 mesures d'amande moyennes moulues
- 01 mesure de sucre glace
- 1/2 verre d'eau de rose
- 1/2 verre de smen fondu
- 01 pincée de cannelle

Pour le sirop (cherbet):

- 03 mesures de miel
- 01 mesure d'eau de rose

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine tamisée, Faire une fontaine au milieu et verser le smen fondu (pas très chaud). Ajouter l'œuf, puis la pincée de sel. Mouiller petit à petit avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte malléable. Former des petites boules. Laisser reposer 20 mns. En même temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués. Mouiller petit à petit avec l'eau de rose. Bien mélanger avec le bout des doigts. Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis passer à la machine à pâte N°5 puis N°7, de façon à obtenir des feuilles de pâte fine. En même temps, beurrer le moule, puis étaler la première bande de pâte, puis la deuxième à côté, puis la troisième... jusqu'à recouvrir entièrement le fond du moule dans le sens horizontal. Utiliser un pinceau propre pour beurrer chaque couche de pâte. Répéter l'opération en alternant les couches verticales puis horizontales jusqu'à former 7 couches de pâte. Étaler la farce sur toute la surface, de manière à former une couche homogène. Continuer d'étaler les bandes de pâte en beurrant à chaque couche, jusqu'à obtenir les 7 couches. Couper les Baklawa en losanges de 4 cms de côté. Disposer au milieu de chaque pièce 1/2 amande : la surface doit aussi être beurrée avec du smen. Mettre à cuire au four à température moyenne pendant 1 H, jusqu'à obtenir une couleur dorée. Dès la sortie du four, humecter de sirop tiède. Laisser absorber jusqu'au lendemain. Découper ensuite, et présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

بقلاوة

كيفية التحضير:

المقادير

العجينة :

- 4 كيلات فرينة .
- 1 كيلة سمن أو مارجرين ذائبة.
- 1 بيضاء.
- قرصة ملح المائدة .

الحشو:

- 2 كيلات لوز مرحي متوسط .
- 1 كيلة سكر ناعم .
- قرصة قرفة .
- 1/2 كأس من ماء الورد .
- 1/2 كأس من السمن الذائب.

الشاربات:

- 3 كيلات عسل .
- 1 كيلة من ماء الورد .

ضعي في وعاء الفرينة المغريلة أحفري و سطها و اسكي السمن الذائب (ليس ساخنا). أضيفي البيضة ثم ذرزي الملح ثم إعجني الكل بإضافة ماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة مرنة قسميها إلى كريات صغيرة و أتركها تستريح لمدة 20 دقيقة .
- في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه ورشي ماء الورد تدريجيا أخلطي بأطراف الأصابع لبيقي الخليط متناثر .
- إسطي العجينة بالحلال ثم مرريها بآلة العجينة في رقم 5 ثم 7 حتى تتحصلي على ورقة عجينة رقيقة .
- إدهني الصينية بالزبدة ثم أفرشي ورقة العجينة الأولى ثم الثانية بجوارها ثم الثالثة..... إلى أن تغطي قاع الصينية بشكل أفقي .
إستعملي ريشة نقية لدهن كل طبقة بالسمن، كرري العملية عموديا ثم أفقيا.... إلى أن تصلي إلى الطبقة السابعة .
أفرشي الحشو حتى تغطي كامل السطح، واصل عملية التوريق و الدهن على كل طبقة إلى أن نفرش 7 طبقات آخر .
قطعي البقلاوة على شكل معينات متتالية طولها 4 سم، ضعي وسط كل شكل نصف حبة لوز، يدهن السطح كذلك بالسمن. ثم ضعيها في فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة إلى أن يصير لونها ذهبيا، فور خروجها من الفرن إسقيها بالشاربات دافئة (عسل + ماء الورد) و أتركها تشرب إلى يوم الغد، قطعها حسب شكلها و قدميها في حاويات.



drjoezahi.com

CORNETS AUX FRUITS SECS

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :

- 03 mesures de farine
- 1/2 mesure de smen ou de margarine fondue
- 1 verre d'eau de rose
- 01 pincée de sel de table

Pour la farce :

- 2 mesures de fruits secs (amandes, noix,...)
- 1 mesure de sucre glace
- 1 C. à soupe de vanille
- 03 œufs

Pour le sirop ("cherbet") :

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de rose

PRÉPARATION :

Dans une terrine, mélanger la farine, la margarine fondue et la pincée de sel, verser ensuite progressivement l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer.

En même temps, préparer la farce en mélangeant les fruits secs, le sucre glace et la vanille. Humecter progressivement avec les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Avec la farce, former des boules de 3 cm de diamètre.

Les disposer sur un plat saupoudré de farine ou de maïzena pour qu'elles ne collent pas. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm.

Avec un verre à rebord fin, découper des cercles au milieu desquels vous disposerez des boules de farce.

Refermer ensuite les bords de manière à former des cornets.

Décorer comme indiqué sur la photo, puis disposer sur un plat saupoudré de farine et mettre à cuire au four à 200°, jusqu'à obtenir une couleur dorée.

Une fois cuits, plonger les cornets dans le sirop tiède, puis décorer la farce avec des fruits concassés.

Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

كورني بالفواكه الجافة

المقادير

العجينة:

- 3 كيلات فريضة
- 1/2 كيلة من السمن أو المارجرين الذاتية.
- أكاس من ماء الورد
- 1 خرصة من ملح المائدة.

الحشو:

- 3 كيلات من الفواكه الجافة (اللوز، الجوز، البندق،...)
- 1 كيلة من السكر الناعم
- 1 ملعقة أكل من الفانيلا
- 3 بيضات

الشاربات:

- 3 كيلات من العسل
- 1 كيلة من ماء الورد

كيفية التحضير:

في وعاء أخلطي الفريضة، المارجرين الذاتية و الملح ، رشني بماء الورد تدريجيا حتى تتحصلني على عجينة ملساء، واتركيها ترتاح، في نفس الوقت حضري الحشو بخلط كل الفواكه الجافة و السكر الناعم و الفانيلا، بللي بالبيض تدريجيا حتى تتحصلني على عجينة متجانسة.

كورني كريات سمكها 3 سم .

ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالنشاء لكي لا تلتصق .

بواسطة الحلال أبسطي العجينة بسمك 3 ملم .

بواسطة كأس قطني دوائر ضعي في وسطها الحشو، أديري طرفي العجينة حتى تكوني شكل

مخروط، زيني كما هو واضح في الصورة ثم ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفريضة في فرن

درجته 200 درجة حتى يصير لونها ذهبي، بعد الطهي أغطسيها في شاربات دافئة ثم زينيها

بالفوكه الجافة المكسرة.



drjoezahi.com

LES CRAVATES

INGRÉDIENTS

pour la pâte:

- 3 mesures de farine (250 gr environ)
- 1/2 mesure de margarine fondue
- 1 pincée de sel
- 5 C, à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Eau

Ingrédients pour la farce :

- 500 gr d'amande finement moulues
- 250 gr de sucre glace
- Zeste d'un citron
- 1 C, à soupe de vanille
- 03 œufs

Ingrédients pour le sirop ("cherbet") :

- 500 gr de miel
- 1 /4 l d'eau de fleurs d'oranger

Pour la décoration :

- 01 blanc d'œuf
- Amandes effilées

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mélanger la farine, le sel et le beurre fondu.

Bien frotter entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe bien la matière grasse. Humecter avec de l'eau de roses jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former des boules et laisser reposer. En attendant, préparer la farce :

Mélanger les amandes, le sucre glace, le zeste de citron et la vanille. Ajouter les œufs jusqu'à obtenir une farce ferme.

(vous pouvez ajouter le colorant de votre choix, dilué dans l'arôme correspondant). Sur un plan de travail enfariné, étaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 à 3 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Recouvrir avec une couche de farce. Ajouter dessus une deuxième couche de pâte. Abaisser encore une fois, toujours avec le rouleau à pâtisserie. A l'aide d'un couteau, découper ensuite des bandes de 15 cm de long sur 02 cm de large. Rouler ces bandes en torsades sur 2 tours. Pour la décoration, badigeonner la surface de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau, puis saupoudrer d'amandes effilées. Disposer sur un plat saupoudré de farine allant au four. Mettre à cuire à four moyen pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée. Dès sortie du four, arroser avec le sirop.

Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

الكرافات

المقادير :

العجينة:

- 3 كيلات من الفريضة (250غ

تقريباً).

- 1/2 كيله من المارجرين الذاتية.

- 1 قرصة ملح.

- 5 ملاعق أكل من ماء الورد.

الحشو:

- 500غ لوز مرحي رقيق.

- 250غ سكر ناعم.

- 1 قشرة ليمون.

- 1 ملعقة أكل من الفانيلا.

- 3 بيضات.

الشاربات:

- 500غ من العسل.

- 1/4 لتر من ماء الورد.

للتزيين:

- 1 بياض بيض.

- لوز منسل.

كيفية التحضير:

في وعاء أخلطي الفريضة، الملح و الزبدة الذاتية، حكي الخليط جيداً بين الأيدي حتى الفريضة تمتص الدهن. بللي بماء الورد تدريجياً حتى تتحصل على عجينة ملساء كوني كريات واتركها ترتاح.

حضري الحشو بخلط اللوز و السكر الناعم و قشرة الليمون و الفانيلا ضفي البيض حتى تتحصل على عجينة متجانسة.

تستطيعين إضافة الملون الغذائي في الحشو حسب الاختيار بعد أن تبلليه في نكهته المناسبة. على طاولة العمل مرشوشة بالفريضة أبسطي العجينة إلى سمك 2 إلى 3 ملم بواسطة الحلال. أبسطي فوق العجينة الحشو و غطي الكل بعجينة ثانية، أبسطي الكل بالحلال.

وبواسطة سكين قطعي شريط طوله 15سم و عرضه 2 سم أديري الشريط مرتين على نفسه. وللتزيين أطلي السطح ببياض البيض بواسطة ريشة ثم ضعي فوقه اللوز المنسل. ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفريضة داخل فرن مدة 15 إلى 20 دقيقة حتى يميل لونه إلى الذهبي، فور خروجه من الفرن أغطسيه في الشاربات و قدميه في حاويات.



DZIRIA

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :

- 04 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 1 verre d'eau de rose
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 pincée de sel de table

Pour la farce :

- 02 mesures d'amande moyennes moulues
- 01 mesure de sucre glace
- 03 œufs
- Zeste d'un citron

Pour le sirop (cherbet):

- 03 mesures de miel
- 01 mesure d'eau de rose

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le beurre fondu et la vanille.

Ajouter la pincée de sel puis mouiller petit à petit avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler. Laisser reposer .

En même temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués, de manière à former une pâte.

Former des petites boules de 3 cms de diamètre.

Les disposer sur un plateau saupoudré de maïzena ou de sucre glace pour qu'elles ne collent pas.

Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis passer à la machine à pâte N°5 puis N°7. La découper ensuite en formes de cercles à l'aide d'un verre à rebord fin.

Mettre une boule de farce au milieu de chaque cercle et refermer les bords de la pâte autour de la farce avec le bout des doigts, comme indiqué sur la photo.

Décorer chaque gâteau avec 1/2 amande.

Les disposer ensuite sur un moule saupoudré de farine.

Mettre à cuire à four à température moyenne jusqu'à obtenir une couleur dorée. Dès la sortie du four, humecter de sirop chaud.

Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

دزيرية

المقادير

العجينة:

- 4 كيلات فرينة .

- كأس من ماء الورد .

- ملعقة كبيرة من الفانيلا .

- قرصة ملح المائدة .

الحشو

- 2 كيلات لوز مرحي رقيق .

- 1 كيلة سكر ناعم .

- 3 بيضات .

- قشرة حبة الليمون .

الشاربات

- 3 كيلات عسل .

- 1 كيلة من ماء الورد .

كيفية التحضير:

في وعاء ضعي الفرينة ثم الزبدة الذائبة ثم الفانيلا، ذرذري قرصة الملح و بللي بماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال و اتركها ترتاح .

في حين حضري الحشو حسب المقادير المذكورة أعلاه حتى تشكلي عجينة، قسميها إلى كريات صغيرة قطرها 3 سم وضعيها في صينية مرشوشة بالنشاء أو السكر الناعم لكي لا تلتصق .

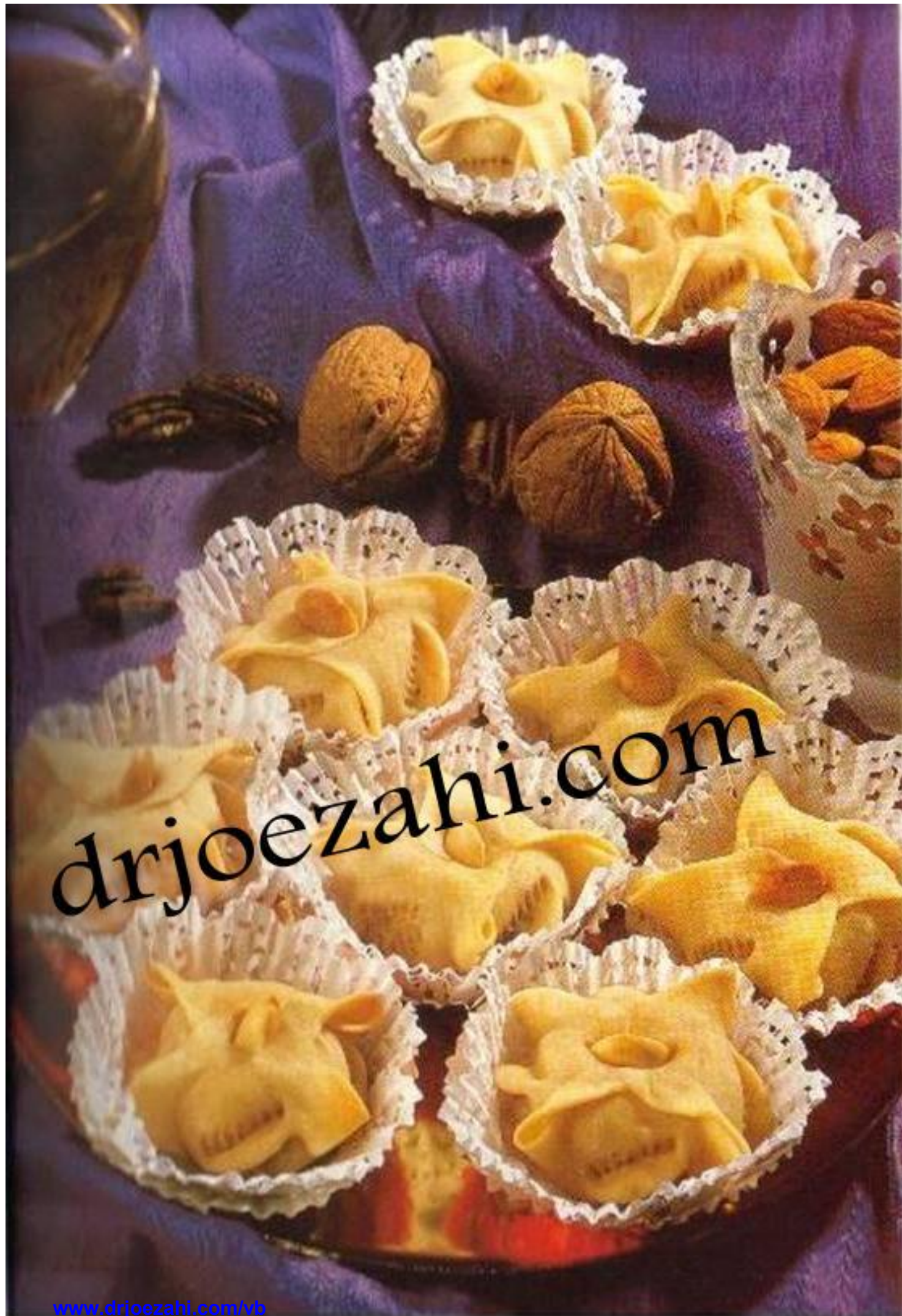
إبسطي العجينة بالخلال و مرريها بألة العجين في الرقم 5 ثم 7 و قطعها على شكل دوائر بواسطة كأس شفرته رقيقة .

ضعي الحشو في وسط كل دائرة و اقرصي طرفي العجينة حول الحشو بالأصابع حسب الصورة،

ضعي نصف حبة لوز فوق كل دزيرية، ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة . في فرن

متوسط الحرارة إلى أن يصبح لونها ذهبيا، فور خروجها إغطسيها في الشاربات ساخنة

(عسل+ماء الورد) و قدميها في الحاويات.



LES ENVELOPPES

INGRÉDIENTS

pour la pâte :

- 03 mesure de farine
- 1/2 mesure de margarine fondue
- 1 C. à café de vanille
- 1 pincée de sel
- 1 /2 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

pour la farce :

- 500 gr d'amandes (ou de noix) finement moulues
- 300 gr de sucre glace
- Zeste d'un citron
- 1 C. à café de vanille
- 02 ou 03 œufs

pour le sirop (" cherbet ") :

- 500 gr de miel
- 1 /4 de l, d'eau de fleurs d'oranger

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le sel et la vanille.

Faire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue.

Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine.

Arroser progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler. Former des boules et laisser reposer.

Préparer la farce avec les ingrédients indiqués.

Verser progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Former des boules de 3 cm de diamètre.

Abaisser ensuite les boules de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

puis à la machine à pâte N° 5 puis N° 7.

Découper des carrés de 10 cm de côté.

Disposer une boule de farce au milieu de chacun de ces carrés.

Relever ensuite les coins opposés 2 par 2 vers le centre ;

Pour finir, piquer une amande au milieu et pincer les côtés avec un "Nekkach".

Disposer sur un plat saupoudré de farine allant au four moyen pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Dès sortie du four, arroser avec le sirop.

Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

الرسائل

المقادير:

العجينة:

- 3 كيلات فرينة .
- 1/2 كيلة مارجرين ذائبة.
- 1 ملعقة قهوة من الفانيلا.
- 1 قرصة ملح.
- 1/2 كأس شاي من ماء الورد.

الحشو:

- 500 غ لوز او جوز مرحي.
- 300 غ سكر ناعم.
- قشرة ليمون.
- ملعقة قهوة من الفانيلا.
- 2 إلى 3 بيضات.

الشاويات:

- 500 غ من العسل.
- 1/4 لتر من ماء الورد.

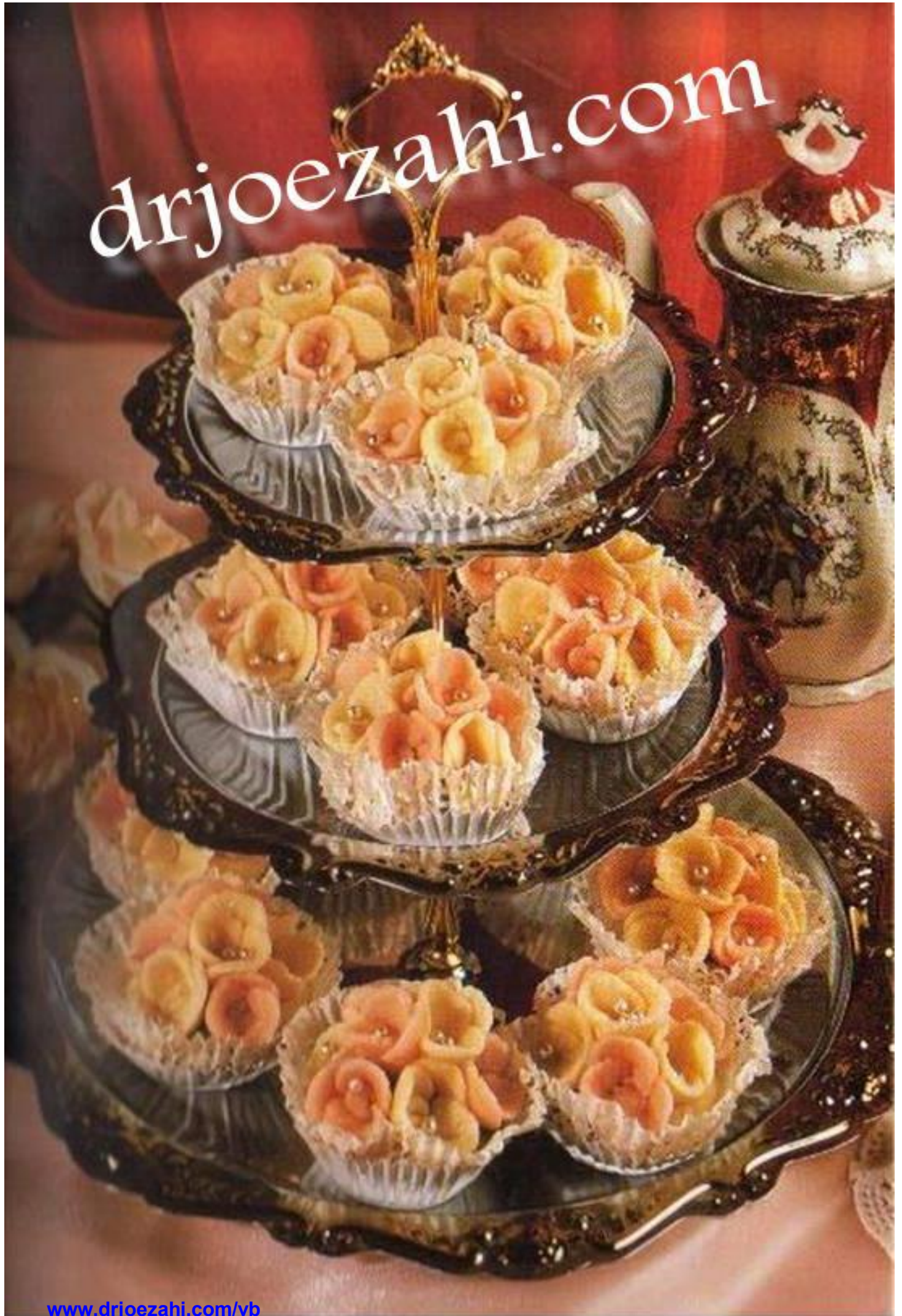
كيفية التحضير:

في وعاء ضعي الفرينة، الملح، الفانيلا. ضعي حفرة في الوسط واسكبي المارجرين، حكي الخليط جيدا بين يديك حتى يمتص الدهن. رشي تدريجيا بماء الورد حتى تتحصلي على عجينة ملساء سهلة الإستعمال، كوني كريات واتركيها ترتاح. حضري الحشو بالمقادير المذكورة سابقا، بللي بالبيض تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة، كوني كريات قطرها 3 سم وضعيها في صينية مرشوشة بالسكر الناعم.

أبسطي العجينة بواسطة حلال ثم في آلة العجين وذلك في رقم 5 ثم 7، قطعي مربعات ضلعيها 10 سم. ضفي كرية في وسط كل مربع إرفعي الزاويتين المتقابلتين مثنى مثنى نحو المركز في النهاية زيني بحبة لوز في القمة وانتشي الحواف الأربعة بالنقاش.

ضعي العلوى على صينية مرشوشة بالفرينة في فرن متوسط لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تأخذ اللون الذهبي. فور خروجها من الفرن إغطسها في الشاويات وقدميها في حاويات.

drjoezahi.com



EL FANIDE

(COURONNE DE FLEURS)

INGRÉDIENTS :

- 250 g d'amandes moulues en poudre
- 400 g de Sucre glace tamisé
- 04 C. à soupe de beurre fondu
- 01 blanc d'œuf
- 01 C. à café de vanille

Pour la décoration :

- Roses et feuilles en pâte d'amandes
- Perles de couleur

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre glace, le beurre fondu refroidi et la vanille.

Humecter le mélange avec le blanc d'œuf battu en neige, jusqu'à obtenir une pâte ferme.

Saupoudrer le plan de travail de farine et former 2 boudins de pâte de 15 cm de long et de 1 cm de large. Les superposer puis disposer sur un plat saupoudré de farine et mettre à cuire au four à température moyenne pendant 10 mn, en laissant la porte du four entr'ouverte. Le gâteau doit être cuit sans prendre de couleur.

Dès sortie du four, décorer avec des feuilles de roses réalisées avec la pâte d'amandes, de couleurs préparées, selon les goûts, avec du colorant alimentaire dilué dans l'arôme correspondant.

drjoezahi.com

الفانيد

كورون من الورد

كيفية التحضير:

في وعاء ضعي اللوز و السكر الناعم و الزبدة الذائبة(باردة) و الفانيليا. بللي الخليط ببياض البيض مخفوق كالثلج الى أن تحصلي على عجينة متماسكة ، نرش طاولة العمل بالفرينة و نشكل أنبوبين طولهما 15سم و سمكهما اسم. نضع الواحد على الآخر .
نضع الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و نضعها في فرن درجته متوسطة(مع ترك باب الفرن مشقوق) لمدة 10 دقائق، حيث يجف فقط، كما يجب أن يحافظ على لونه الطبيعي.
فور خروجه نزينه بالوريقات و الورود المشكلة من عجينة اللوز الملونة حسب الذوق بملون غذائي ميلل بنكهة الخاصة.

المقادير:

- 250غ لوز مرحي ناعم جدا.
- 400غ سكر ناعم مغربل.
- 4 ملاعق أكل زبدة ذائبة.
- بياض بيضة.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- الديكور:
- الأزهار و الوريقات من عجينة اللوز.
- كريات العقاش.



LES FLEURS PINCÉES

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :

- 04 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 1 verre d'eau de rose
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 pincée de sel de table
- Colorant vert dilué dans l'arôme de pistache
- Colorant jaune dilué dans l'arôme de citron
- Colorant rouge dilué dans l'arôme de fraise
- Noisettes pour la décoration

Pour la farce :

- 02 mesures d'amande moyennes moulues
- 01 mesure de sucre glace
- 03 œufs
- Zeste d'un citron

Pour le sirop ("cherbet"):

- 03 mesures de miel
- 01 mesure d'eau de rose

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le beurre fondu et la vanille.

Ajouter la pincée de sel puis mouiller petit à petit avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler.

La partager en 03 boules, chacune sera coloré comme indiqué sur la photo. Laisser reposer. En même temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués, de manière à former une pâte.

Former des petites boules de 4 cms de diamètre. Les disposer sur un plateau saupoudré de sucre glace pour qu'elles ne collent pas.

Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis passer à la machine à pâte N°5 puis N°7. Sur un plan de travail, disposer la pâte rose et l'enduire de margarine. Déposer dessus la pâte jaune.

Découper ensuite en formes de carrés de 6 à 7 cm de côté.

Mettre une boule de farce au milieu de chaque carré et refermer les bords de la pâte autour de la farce avec le bout des doigts, comme indiqué sur la photo. Décorer chaque gâteau avec une noisette.

Les disposer ensuite sur un moule saupoudré de farine.

Mettre à cuire à four à température moyenne jusqu'à obtenir une couleur dorée.

Dès sortie du four, humecter de sirop chaud. Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

الأزهار المنحنية

المقادير:

العجينة:

- 4 كيلات فريئة.
- 1 كيلة من السمن أو المارجرين الذاتية.
- 1 كأس من ماء الورد.
- 1 ملعقة أكل من الفانيلا.
- 1 قرصة ملح المائدة.
- ملون أخضر مبلل في نكهة الفستق.
- ملون أصفر مبلل في نكهة الليمون.
- ملون أحمر مبلل في نكهة الفراولة.
- بنديق للتزيين.

الحشو:

- 2 كيلات لوز مرحي متوسط.
- 1 كيلة سكر ناعم.
- 3 بيضات.
- فشرة ليمون.
- الشاريات:
- 3 كيلات عمل.
- 1 كيلة من ماء الورد.

كيفية التحضير:

في وعاء ضعي الفريئة، الزبدة الذائبة، الفانيلا، ضفي قرصة الملح، و بللي تدريجيا بماء الورد حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال. قسميها إلى 3 كريات كل واحدة ملونة كما هو واضح في الصورة واتركيها تترتاح.

في نفس الوقت حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه و كوئي كريات قطرها 4سم، ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالسكر الناعم لكي لاتلتصق. أبسطي العجينة بواسطة حلال و مرريها بآلة العجين في الرقم 5 ثم 7 فوق طاولة عمل مرشوشة بالفريئة أبسطي العجينة الملونة واطليها بالزبدة واضري فوقها عجينة أخرى مغايرة اللون.

قطعي العجينة إلى مربعات يتراوح ضلعها من 6 إلى 7سم، ضعي كرية حشو في وسط كل مربع وارفعي أطراف العجينة حول الحشو بواسطة أطراف الأصابع كما هو واضح في الصورة. زيني كل الحلوى بحبة بنديق و ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفريئة في فرن متوسط الحرارة حتى تأخذ اللون الذهبي، فور خروجها من الفرن أغطسيها في شاريات ساخنة، و قدميها في حاويات.

A festive still life featuring a red tray of almond tarts, a pile of gold and white streamers, and a container of almonds. The tarts are arranged in a circular pattern on a red tray. The streamers are piled in the background. The almonds are in a clear container with a black handle. The background is a blue cloth.

drjoezahi.com

H'RISSA

INGRÉDIENTS :

- 1 mesure d'amandes finement moulues (500 gr)
- 1 mesure de sucre glace bien tamisé (500 gr)
- Colorants avec arômes correspondants
- 4 à 5 blancs d'œufs

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre les amandes et le sucre glace. Ajouter au fur et à mesure les blancs d'œufs battus en neige, jusqu'à obtenir une pâte malléable.

Diviser en boules de même dimension, que vous colorerez chacune d'une couleur différente, à l'aide des colorants alimentaires dilués avec leurs arômes correspondants.

Mélanger ensuite toutes les boules ensemble, afin d'obtenir une couleur dégradée.

Former des petites boules de 3 cm de diamètre.

Les aplatir puis pincer leurs pourtours à l'aide d'un " nekkach ".

Pour finir, piquer une amande au sommet de chaque gâteau.

Présenter dans des caissettes.

Remarque : ces gâteaux ne doivent pas être cuits au four.

drjoezahi.com

هريسة

كيفية التحضير:

ضعي في وعاء اللوز و السكر الناعم، أضيفي بياض البيض تدريجيا مخفق كالثلج حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.

أقسميها إلى كريات متساوية، كل واحدة ملونة على حدى و هذا بالملون الغذائي المبلىل في نكهة الخاصة.

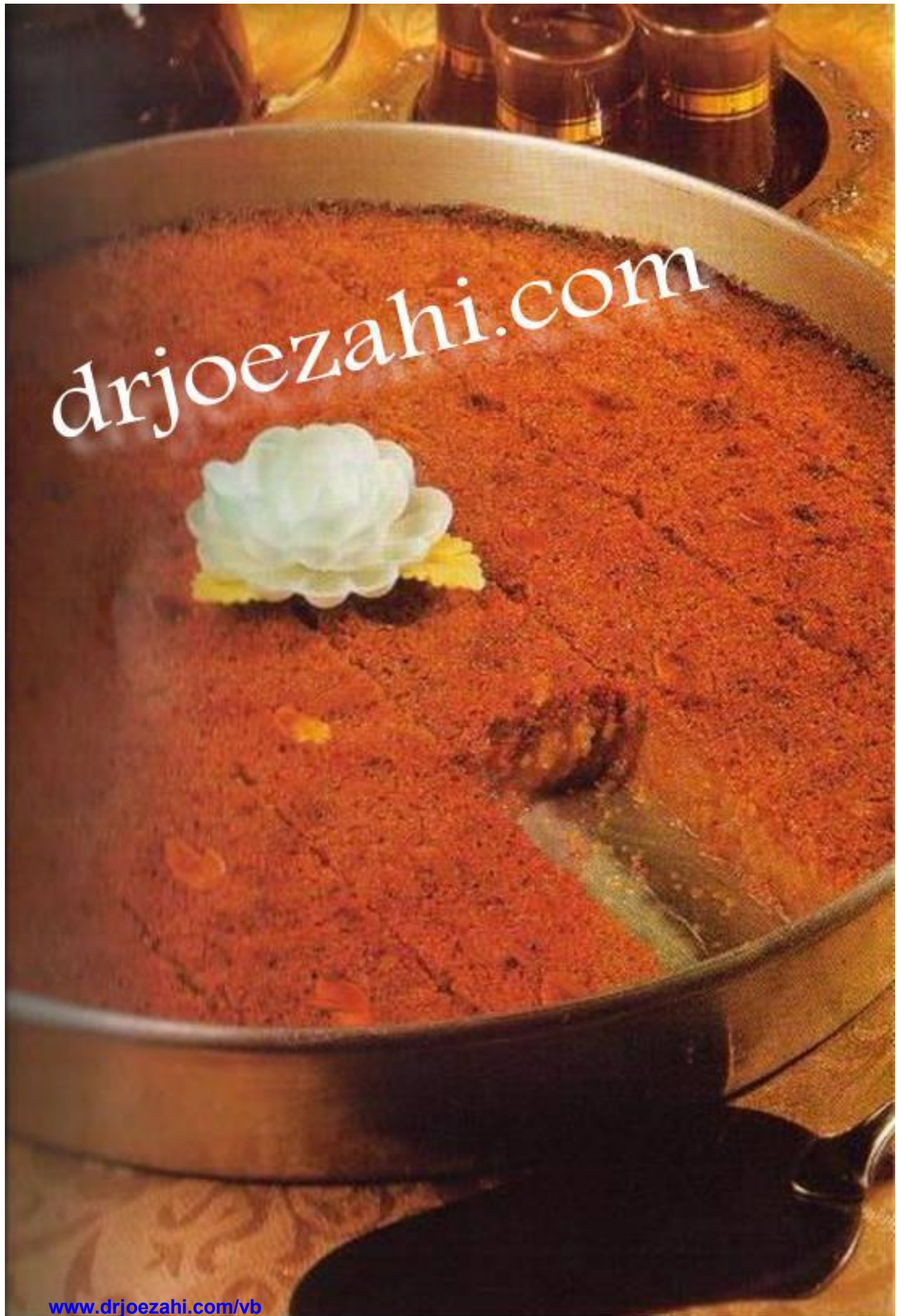
أخلطي العجائن فيما بينها حتى تتحصلي على لون متدرج، كوني كريات صغيرة سمكها 3سم، أبسطيها ثم انقشي حوافها بواسطة النقاش، في النهاية زينيها بحبة لوز في قمة كل واحدة و قدميها في حاويات .

ملاحظة:

هذه الحلويات لاتطهى في الفرن.

المقادير:

- 1 كيلة من لوز مرحي رقيق (حوالي 500غ).
- 1 كيلة من السكر الناعم مغريل (حوالي 500غ).
- الملون الغذائي المناسب للنكهة.
- 4 إلى 5 بياض بيض.



KALB EL LOUZ

INGRÉDIENTS :

- 01 kg de semoule moyenne
- 500 gr de sucre cristallisé
- 250 gr de beurre fondu
- 1 verre d'eau de fleurs d'oranger + eau
- 1 C. à soupe de vanille

Pour le sirop (" cherbet ")

- 1 L & 1/2 d'eau
- 500 grs de sucre cristallisé

PRÉPARATION DE LA PÂTE :

La veille de la cuisson, mélanger la semoule, le sucre cristallisé, le beurre, la vanille et l'eau de fleurs d'oranger.

Le lendemain, mélanger avec 1 /2 verre d'eau de fleurs d'oranger.

Préparation du sirop :

Mettre à cuire l'eau et le sucre cristallisé de manière à obtenir un liquide pas trop épais.

Sur un plat bien beurré, disposer la pâte, puis la farce puis la pâte.

Décorer avec des 1 /2 amandes.

Mettre à cuire à four moyen pendant 30 mn jusqu'à ce que la surface obtienne une couleur dorée allant vers le marron.

Sortir du four et arroser de sirop, Remettre au four éteint pour que le sirop soit bien absorbé et qu'on puisse facilement couper la pâte.

Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

قلب اللوز

كيفية التحضير:

ليلة قبل الطهي، قومي بخلط السميد و السكر المرحي و الزبدة و الفانيلا و الماء مع ماء الورد.
في اليوم التالي ضعي للخليط نصف كأس من ماء الورد.
قومي بتحضير الشاريات و ذلك بطهي الماء و السكر حتى يصبح السائل عاقدا.
في صينية مطلية بالزبدة ضعي العجينة ثم الحشو (إن أردتي) ثم العجينة زيني بنصف حبة لوز.
ضعيه في فرن متوسط مدة 30 دقيقة حتى يصبح لون السطح ذهبي مائل إلى البني، فور خروجه
من الفرن أسكبي فيه الشاريات، ردي الصينية داخل الفرن و لكن طافئ لكي تمتص الشاريات و
ليكون سهل التقطيع و قدميه في حاويات.

المقادير:

العجينة:

- أكغ من السميد المتوسط.
- 500كغ من السكر المرحي.
- 250غ من الزبدة الذائبة.
- 1 كأس من ماء الورد + الماء.
- ملعقة أكل من الفانيلا.

الشاريات:

- لتر من الماء .
- 500غ من السكر المرحي.

الحشو:

- 3 كبلات لوز.
- 1 كيلة سكر.
- ماء الزهر.



drjoezahi.com

EL KEFTA

INGRÉDIENTS :

Pâte N°1 :

- 1 mesure d'amandes finement moulues
- 1 mesure & 1/2 de sucre glace tamisé
- 1 à 2 blancs d'œufs selon la grosseur des œufs
- 1 C. à café de vanille
- 1 C. à soupe de beurre fondu

Pâte N°2 :

- 02 mesures de "casse-croûte" finement moulu
- 01 mesure d'amandes moyennement moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- Miel
- 1 verre de thé de beurre fondu
- 1 C. à soupe de vanille

PRÉPARATION DE LA PÂTE N°1 :

Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre, la vanille et le beurre. Humecter avec le blanc d'œuf jusqu'à obtenir une pâte très lisse. Former des boules. Laisser reposer.

PRÉPARATION DE LA PÂTE N°2 :

Dans un récipient, mélanger le " casse-croûte ", les amandes, le beurre fondu, la vanille et le sucre cristallisé. Humecter le tout avec le miel jusqu'à obtenir une pâte homogène. Partager la pâte en 3 boules égales : ajouter à la première le colorant rouge dilué dans l'arôme fraise pour obtenir un boudin rose. Ajouter à la deuxième de la poudre de cacao diluée dans de l'arôme café pour obtenir un boudin marron.

Ajouter à la troisième le colorant vert dilué dans de l'arôme pistache pour obtenir un boudin vert. L'épaisseur des boudins doit être de 3 cm. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte N°1 à une épaisseur de 0,5 cm. Disposer dessus un boudin de pâte N°2.

Rouler ensuite sur un tour complet, puis découper des losanges de 3 cm de long. Décorer avec des fleurs et des roses confectionnées avec la pâte d'amandes. Présenter dans des caissettes.

Remarque : ces gâteaux ne doivent pas être cuits au four.

drjoezahi.com

الكفتة

المقادير:

العجينة رقم 1

- 1 كيلو لوز مرحي جيداً
- كيلو و نصف سكر ناعم مفريل
- 1 إلى 2 بياض البيض (حسب الحجم)

- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 ملعقة كبيرة من الزبدة الذائبة

العجينة رقم 2

- 2 كيلو من الكاسكروت المرحي
- 1 كيلو لوز مرحي متوسط
- 1 كيلو سكر مرحي
- العسل
- 1 كأس صغير من الزبدة الذائبة
- ملعقة كبيرة من الفانيليا

كيفية تحضير العجينة رقم 1

ضعي في وعاء اللوز، السكر ، الفانيليا و الزبدة، بللي ببياض البيض حتى تتحصلي على عجينة ملساء كوني كريات و اتركها تستريح .

كيفية تحضير العجينة رقم 2

في وعاء، أخلطي الكاسكروت و اللوز و الزبدة الذائبة و الفانيليا و السكر المرحي، بللي بالعسل حتى تتحصلي على عجينة متجانسة أقسميها إلى ثلاث كريات متساوية. أظيفي إلى الأولى الملون الغذائي الأحمر مبلل في نكهة الفراولة و كوني حريوش وردي. أظيفي إلى الثانية غبرة الكاكاو مبللة في نكهة القهوة و كوني حريوش بني، أظيفي إلى الثالثة الملون الغذائي الأخضر مبلل في نكهة الفستق لتحصلي على حريوش أخضر ، حيث سمك كل حريوش 3 سم بواسطة حلال أسطوي العجينة رقم 1 بسمك 5 ملم ضعني فوقها حريوش من العجينة رقم 2 اديري عليه دورة كاملة، ثم قطعي مقروطات طولها 3 سم، زينها بورود ووريقات مصنوعة من عجينة اللوز و قدميها في حاويات .

ملاحظة: هذه الحلويات لا تنطهى في الفرن.

drjoezahi.com

KEMOUSSET EL ADJOUZA

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :

- 04 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- 1 verre d'eau de rose
- 01 C, à soupe de vanille

Pour la farce :

- 3 mesures de fruits secs
- 1 mesure de sucre glace
- 3 C, à soupe de vanille
- Zeste d'un citron
- 02 œufs
- 2 C, à soupe de beurre fondu

Pour le sirop ("cherbet"):

- 02 verres de miel
- 1/2 verre d'eau de rose

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le sel et la vanille.

Faire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue.

Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine. Arroser progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler. Former avec des boules et laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiqués. Verser progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Former des boules de 3 cm de diamètre. Abaisser ensuite les boules de pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie puis à la machine à pâte

N° 5 puis N° 7. Découper des ronds à l'aide d'un verre de 12 cm de diamètre au milieu desquels disposer les boules de farce. Remonter les bords de la pâte et fermer juste au-dessus de la farce. Plisser les rebords qui dépassent comme indiqué sur la photo.

Disposer les gâteaux dans un plat saupoudré de farine. Mettre ensuite à cuire au four à température moyenne, jusqu'à obtenir une couleur dorée. Dès sortie du four, les plonger dans le sirop.

Décorer le dessus des gâteaux avec des roses formées de pâte d'amandes de couleur à votre goût.

Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

كموسة العجوزة

المقادير:

العجينة :

- 4 كيلات فريئة .
- 1 كيلة سمن أو مارغرين ذاتية .
- قشرة ملح .
- كأس ماء ورد .
- ملعقة كبيرة من الفانيلا .

الحشو:

- 3 كيلات فواكه جافة .
- 1 كيلة سكر ناعم .
- ملعقة كبيرة من الفانيلا .
- قشرة حبة ليمون .
- 2 بيضات .

- 2 ملاعقي أكل زبدة ذائبة .

الشاربات:

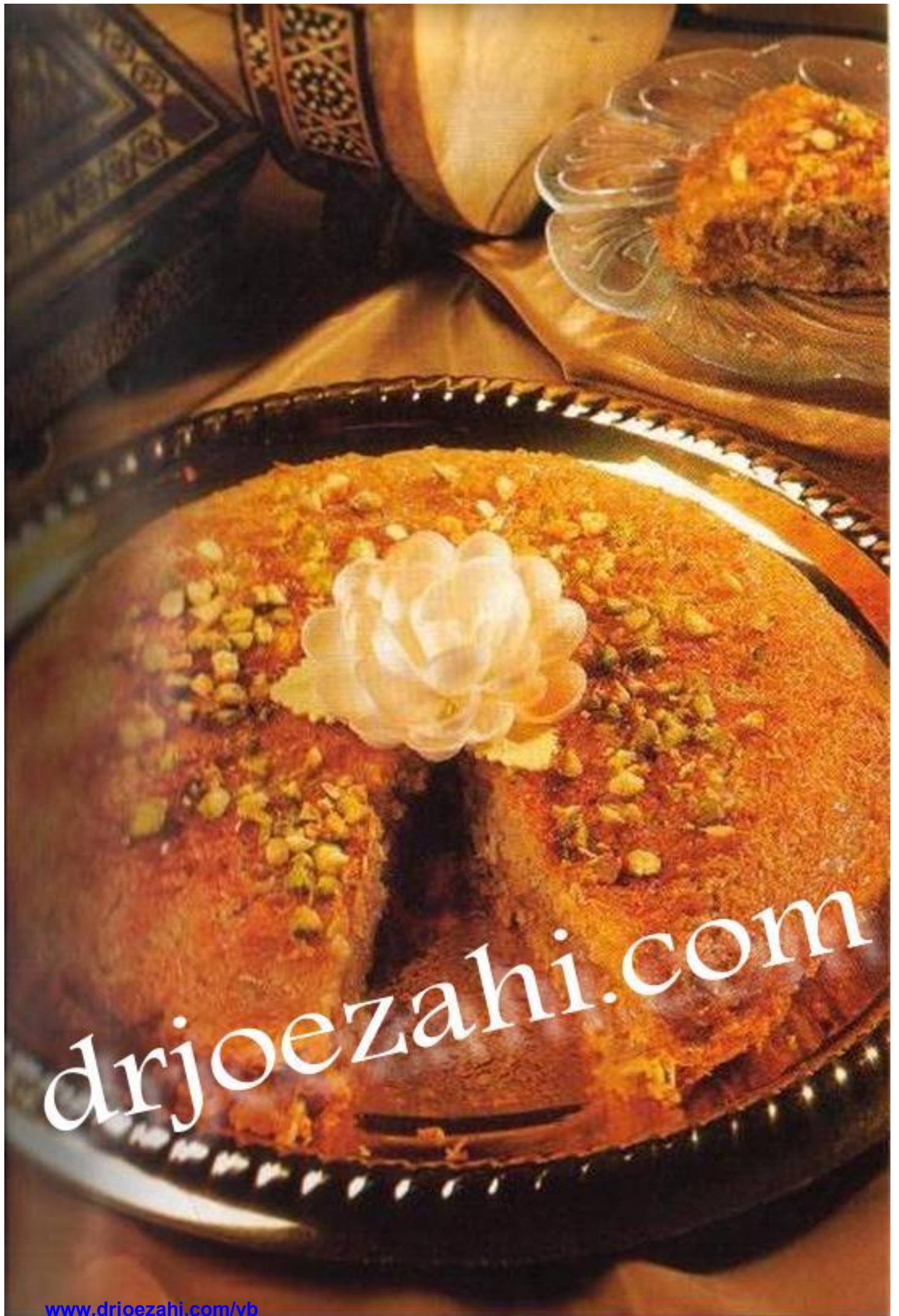
- 2 كأس عسل .
- 1/2 كأس ماء الورد .

كيفية التحضير:

ضعي في وعاء الفريئة ثم الملح ثم الفانيلا ضعي حفرة في الوسط واسكبي المارغرين الذائبة (باردة). حكي الخليط بين يديك حتى تمتص الفريئة الدهن، بللي بماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملساء سهلة الإستعمال شكلي بها كريات صغيرة قطرها 3 سم واتركها ترتاح.

نحضر الحشو باللوز و السكر و الفانيلا و قشرة الليمون و الزبدة نبللها بالبيض حتى تصبح عجينة متجانسة و نقسمها إلى كريات صغيرة و نضعها في صينية مرشوشة بالنشاء أو بالسكر الناعم. أبسطي العجينة بالحلال ثم مرريها بألة العجين في الرقم 5 ثم 7. قطعي دوائر بواسطة كأس قطره 12 سم، نضع الحشو داخل الدائرة و نرفع طرف الدائرة إلى فوق و نغلق مباشرة عند الحشو و ماتبقى نقوم بإثاءه بأطراف الأصابع حسب الصورة.

في صينية مرشوشة بالفريئة نضع الحلوى في فرن متوسط الحرارة، حتى يصير لونها مائلا للذهبي، فور خروجها نغطسها في الشاربات (عسل + ماء الورد)، نزين أعلى الرزمة بوردة مصنوعة من عجينة اللوز لونها حسب الأذواق و العقاش و تقدم في حاويات.



KHEBZET EL K'TAÏEF

INGRÉDIENTS :

- 3 à 4 boules de K'taïef
- 100 gr de margarine fondue

Pour la farce :

- 2 verres d'amandes finement moulues
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- 1 C. à soupe de margarine fondue
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le sirop (cherbet) :

- 03 mesures de miel
- 01 mesure d'eau de rose

PRÉPARATION DE LA FARCE :

Mélanger les amandes, le sucre, la vanille et la margarine fondue.

Humecter d'eau de roses jusqu'à obtention d'une farce molle.

Dans une poêle bien beurrée, bien ouvrir les boules de K'taïef déjà arrosées avec de la margarine fondue. Disposer une couche de K'taïef, recouvrir d'une couche de farce puis d'une autre couche de K'taïef.

Quand le fond est bien cuit, recouvrir avec un couvercle, puis retourner sur la poêle pour faire cuire l'autre côté. Arroser avec du sirop et présenter dans une assiette saupoudrée de pistaches concassées.

Pour décorer, disposer une fleur " gaufrette ", disponible dans le commerce.

drjoezahi.com

خبزة القطايف

المقادير:

- 3 إلى 4 كريات قطايف.
- 100 غ من المارجرين الذاتية.

الحشو:

- 2 كأس من لوز مرحي.
- 2 ملاعقات أكل سكر مرحي.
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيلا.
- 1 ملعقة كبيرة من المارجرين الذاتية.
- ماء الزهر.

الشاربات:

- 3 كيلات عمل.
- 1 كيلة من ماء الورد.

كيفية التحضير:

أخلطي اللوز و السكر و الفانيلا و المارجرين الذاتية، بللي بماء الورد حتى تتحصل على حشو متجانس.

في مقلاة مطلية جيدا بالزبدة، إفتحي جيدا كريات القطايف قد بللناها بالزبدة الذاتية.

أفرشي طبقة من القطايف وأفرشي عليها طبقة من الحشو ثم طبقة أخرى من القطايف.



L'ARAYECH

INGRÉDIENTS :

- Pour la pâte :
- 03 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- 1 verre d'eau de rose
- 01 C. à soupe de vanille

Pour la farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre glace
- Eau de rose
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 pincée de cannelle

Pour le glaçage :

- 3 blancs d'œufs
- 1 C. à soupe de jus de citron
- 1 C. à café d'huile
- 5 C. à soupe d'eau de rose
- Sucre glace tamisé
- Nœuds satinés

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le sucre, la vanille et la pincée de sel. Faire une fontaine et verser la margarine fondue refroidie. Frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine. Arroser progressivement d'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler. Former des boules et laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiqués et arroser progressivement avec de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte molle, la diviser en boules de 3 cm de diamètre. Les abaisser à l'aide du rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 3 mm. Découper des ronds avec un verre de 10 cm de diamètre ; dans lesquels vous disposerez des boudins de farce. Il faut donner à la farce une forme en Y. Avec le bout des doigts, relever les bords de la pâte vers le centre en suivant la forme en Y de la farce. Bien refermer les bords, puis retourner les gâteaux. Les disposer sur un plat saupoudré de farine et mettre à cuire au four à 200° jusqu'à obtenir une couleur dorée.

PRÉPARATION DU GLAÇAGE :

Battre les blancs d'œuf en neige. Ajouter le zeste de citron, l'huile, l'eau de rose et le sucre glace au fur et à mesure jusqu'à obtenir un glaçage qui ne coule pas : tester sur un gâteau, si c'est trop coulant, ajouter du sucre glace. Vous pouvez donner au glaçage la couleur de votre choix. Pour le rose : colorant rouge dilué avec de l'extrait de fraise.

drjoezahi.com

عرايش

كيفية التحضير.

ضعي في وعاء الفرينة، الملح، السكر الناعم، الفانيلا، شكلي حفرة في الوسط و اسكبي المارجرين الذائبة باردة، حككي الخليط بين يديك و بللي بماء الورد إلى أن تتحصلي على عجينة ملساء قسميها إلى كريات واتركيها ترتاح. في حين حظري الحشو بخلط اللوز و السكر و الفانيلا و القرفة و بللي بماء الورد تدريجيا إلى أن تتحصلي على عجينة، قسميها إلى كريات صغيرة قطرها 3سم.

بواسطة الحلال ابسطي العجينة على طاولة عمل رشت بالفرينة حتى يصير سمكها 3ملم. قطعي شكل دوائر بواسطة كأس قطره 10سم و ضع في وسط كل دائرة حشو يجب أن تأخذ الحشوة على شكل Y

ارفعي أطراف العجينة بأصابعك نحو المركز و اغلقي على الحشوة و اقلبي العجينة ثم ضعها في صينية مرشوشة بالفرينة لتطهى في فرن درجته 200 درجة حتى يصير سطحها ذهبي.

تحضير الطلاء

اخففي بياض البيض حتى يتلجج ، أضيفي عصير الليمون و الزيت و ماء الزهر، أخلطي الكل ثم أضيفي السكر الناعم تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طلاء، زيني بعقد الساتان.

ملاحظة: إذا تم طلاء الحبة الأولى و ساح أي سال أضيفي السكر.

لون الطلاء حسب الاختيار و ذلك بتبليل الملون الغذائي مع النكهة المناسبة له.

المقادير:

العجينة :

- 3 كيلات فرينة
- أكيلة سمن أو مارجرين ذائبة.
- ملعقة كبيرة من الفانيلا.
- كأس من ماء الورد
- قرصة ملح.

الحشو:

- 3 كيلات لوز مرحي.
- أكيلة سكر ناعم .
- ملعقة كبيرة من الفانيلا.
- قرصة قرفة.
- ماء الورد .

الطلاء:

- 3 بياض البيض.
- 1 ملعقة من عصير الليمون
- 1 ملعقة زيت الزيتون.
- 5 ملعقات ماء الزهر .
- سكر ناعم مغريل.
- عقد من الساتان.



M'CHEKLA

INGRÉDIENTS :

Ingrédients pour la pâte:

- 4 verres de farine
- 1 verre de margarine fondue
- 1 pincée de sel
- 1 C, à soupe de sucre semoule
- 01 jaune d'œuf
- Eau de fleurs d'oranger

Ingrédients pour la farce :

- 1 verre de fruits secs moulus (amandes, noix, noisettes, pistaches ...)
- 1/2 verre de sucre semoule
- 1 C, à soupe de vanille
- 2 à 3 œufs (selon la grosseur des œufs)

PRÉPARATION :

Dans un récipient, faire une fontaine au milieu de la farine.

Verser le beurre fondu, le sel, le sucre semoule et le jaune d'œuf. Frotter entre les mains puis ramasser le tout avec de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer pendant 15 mn.

Préparer la farce avec les fruits secs, le sucre semoule et la vanille, puis la ramasser avec les œufs. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 1 à 2 mm. Découper successivement la pâte et la farce, puis réaliser les gâteaux en alternant une couche de pâte, puis une couche de farce puis une autre couche de pâte. Pincer le pourtour avec un " nekkach ". Pour finir, décorer chaque gâteau avec une amande. Mettre à cuire à four moyen dans un plat enfariné pendant 20 mn.

Dès sortie du four, tremper dans le sirop.

Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

المشكلة

كيفية التحضير:

في وعاء ضعي الفريشة واحفري وسطها حفرة، اسكبي المارغرين الذائبة، الملح، السكر المرحي، و صفار البيض، حكي الخليط بين يديك واحكمي الكل بماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملساء، اتركها ترتاح مدة 15 دقيقة.

حضري الحشو بالفواكه الجافة و السكر و الفانيلا واحكمي الكل بالبيض، بواسطة الحلال، ابسطي العجينة بسمك 1 إلى 2 ملم ضعي عليها طبقة من الحشو ثم طبقة من العجينة ثم قطعي الكل بواسطة مول شكله كاشكل الحلوى في الصورة انقشي كل السطح بالنقاش و ضعي وسط كل حبة (حبة لوز)، ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفريشة و ضعها في فرن لمدة 20 دقيقة و فور خروجها من الفرن أغطسيها في الشاربات و قدمها في حاويات.

المقادير:

العجينة:

- 4 كؤوس من الفريشة .
- 1 كأس من المارغرين الذائبة .
- 1 ملعقة ملح .
- 1 ملعقة كبيرة من السكر المرحي .
- 1 صفار بيض .
- ماء الزهر .

الحشو:

- 1 كأس من الفواكه الجافة
- مرحية (لوز، جوز، بندق، فستق.....)
- 1/2 كأس من السكر المرحي .
- 1 ملعقة أكل من الفانيلا .
- 2 إلى 3 بيضات (حسب الحجم).

A photograph of a white ceramic cup filled with a light brown beverage, likely coffee or tea, sitting on a white saucer. The cup and saucer are decorated with a large orange and yellow flower design. The saucer is filled with several round, light-colored cookies, each topped with a small almond. The cookies are arranged in a circular pattern. The background is a warm, orange-toned fabric with a floral pattern. A watermark "drjoezahi.com" is overlaid diagonally across the center of the image.

drjoezahi.com

M'CHEKEK

INGRÉDIENTS :

- 03 mesures d'amandes finement moulues
- 02 mesures de sucre glace
- 03 à 04 blancs d'œufs (selon la grosseur des œufs)
- Vanille
- Colorants dilués dans leurs arômes correspondants

Pour la décoration :

- Sucre glace
- Amandes entières

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre glace et la vanille. Humecter avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter le colorant dilué dans son arôme correspondant. Former des petites boules de 3 cm de diamètre. Les plonger dans le sucre glace. Les piquer avec une amande, puis les mettre à cuire à four moyen. Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

المشقق

المقادير:

- 3 كيلات لوز مرحي رقيق.
- 2 كيلات سكر ناعم.
- 3 إلى 4 بياض البيض (حسب الحجم).
- الفانيلا.
- الملون الغذائي ميلال في نكهة المناسبة له.

للتزين:

- سكر ناعم.
- لوز.

كيفية التحضير:

في وعاء اخلطي اللوز، السكر الناعم و الفانيلا، بللي بياض البيض حتى تتحصل على عجينة متجانسة، أظفي الملون الغذائي ميلال في نكهته المناسبة له. كوني كريات صغيرة سمكها 3 سم أغطسها في السكر الناعم وزينها بحبة لوز و ضعها في فرن متوسط درجته 200 درجة، و عند خروجها قدمها في حاويات.



drjoezahi.com

M'CHEWEK

INGRÉDIENTS :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 2 mesures de sucre glace
- 3 ou 4 œufs (selon la taille des œufs)
- 1 C, à soupe de vanille
- 1 C, à café de levure chimique

Pour le décor :

- Amandes effilées
- Cerises confites

PREPARATION :

Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre et la vanille. Ajouter les œufs jusqu'à obtenir une pâte malléable. Former des petites boules de 3 cm de diamètre.

Les plonger dans les blancs d'œufs battus puis dans les amandes effilées. Ajouter 1/2 cerise confite sur chaque boule. Disposer sur un plateau saupoudré de farine. Mettre à cuire au four à température moyenne.

Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

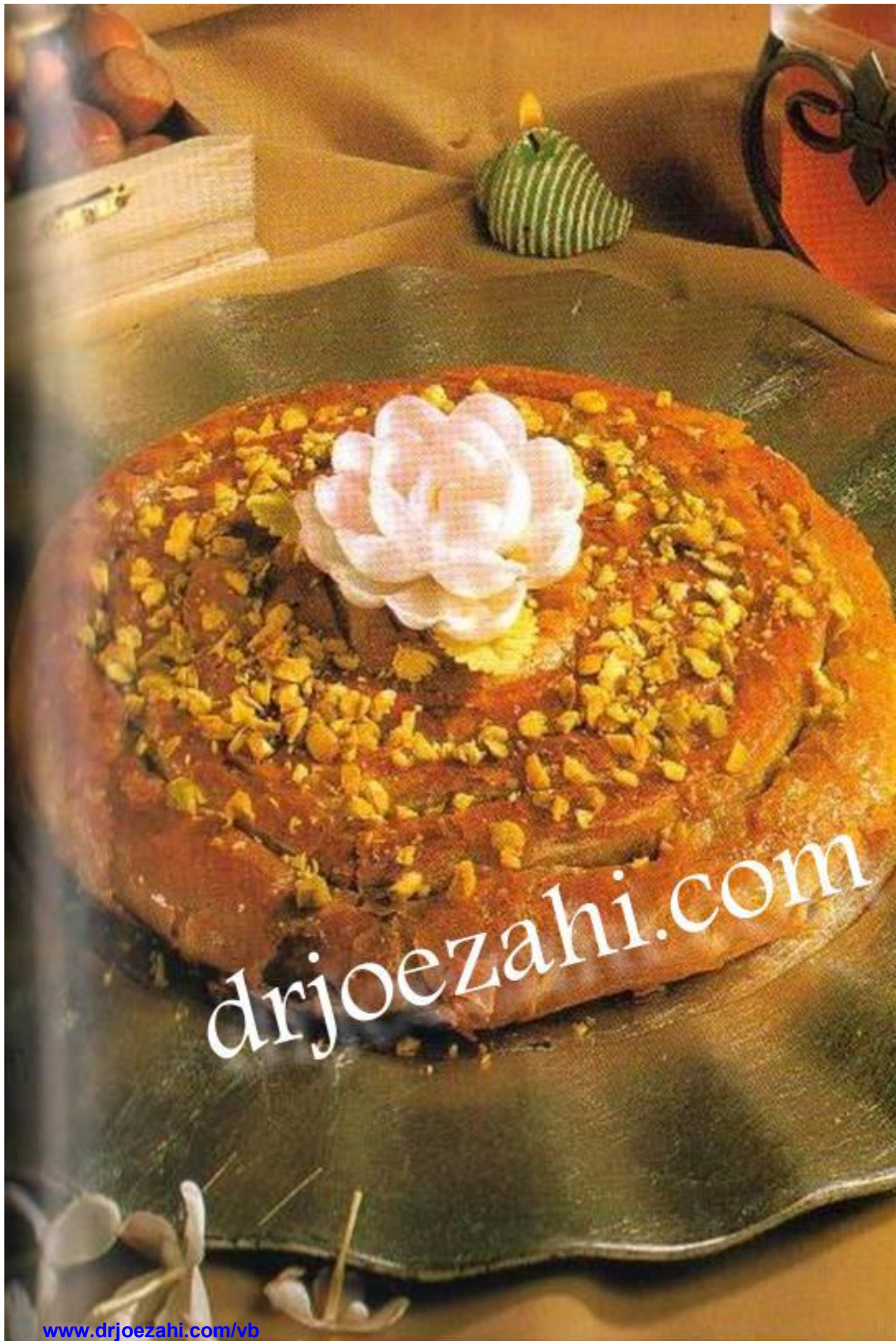
مشوك

كيفية التحضير:

في وعاء أخلطي اللوز، السكر، الفانيليا ضعي البيض حتى تتحصل على عجينة متماسكة شكلية كريات صغيرة قطرها 3 سم أغطسيها في بياض البيض مخفوق كالتلج ثم في اللوز المنسل ضعي نصف حبة الكرز المجففة على كل كرية. في صينية مرشوشة بالفريشة ضعي الحلوى تطلهى في فرن متوسط الحرارة لمدة 20 دقيقة و قدميها في حاويات.

المقادير:

- 3 كيلات لوز مرحي.
- 2 كيلات سكر ناعم.
- ملعقة كبيرة من الفانيليا.
- 4 إلى 5 بيضات حسب الحجم.
- ملعقة صغيرة من الخميرة الكيميائية.
- الديكور:
- لوز منسل.
- كرز مجفف.



drjoezahi.com

M'HANCHA

INGRÉDIENTS :

- 2 à 3 douzaines de " diouls "

Pour la farce :

- 2 verres d'amandes finement moulues
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- 1 C. à soupe de margarine fondue
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le sirop (cherbet) :

- 03 mesures de miel
- 01 mesure d'eau de rose

PRÉPARATION :

Sur un plan de travail, ouvrir toutes les feuilles de diouls, puis les séparer en les décalant légèrement.

Mettre un boudin de farce de 3 cm de diamètre et d'une longueur égale à toutes les feuilles de diouls étalées.

Rouler ensuite les diouls autour de la farce, puis enrouler la M'hancha en spirale et la disposer dans une poêle bien beurrée.

Quand le fond est bien cuit, recouvrir avec un couvercle, puis retourner sur la poêle pour faire cuire l'autre côté.

Arroser avec du sirop et présenter dans une assiette saupoudrée de pistaches concassées.

Pour décorer, disposer une fleur " gaufrette ", disponible dans le commerce.

drjoezahi.com

المحنشة

كيفية التحضير :

المقادير:

- 2 إلى 3 أكياس ديول.

الحشو:

- 2 كأس لوز مرحي رقيق.
- 2 ملعقة أكل من السكر المرحي.
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيلا.
- 1 ملعقة كبيرة من المارجرين الذائبة.
- ماء الزهر.

الشاربات:

- 3 كيلات غسل.
- 1 كيلة من ماء الورد.

على طاولة عمل، إفتحي كل أوراق الديول ثم ضعي الواحدة تلو الأخرى وهذا بتفريق بعضهم بعض، ضعي حريوش من الحشو سمكه 3 سم و طوله طول كل أوراق الديول المفترقة على طول. أديرى كل الديول على الحريوش، ثم أديرهم على شكل حلزوني وضعهم في مقلاة مطلية بالزبدة. عندما يكون القاع مطهي، غطي بصحن و أديرى المحنشة على الوجه الآخر لتتركه يطهى. بلليها بالشاربات و قدميها في صحن و ذرزي حبات الفستق المنكسرة و للتزين ضعي وردة مصنوعة بالغوفريرت على المسطح (تباع في السوق).



drjoezahi.com

M'KHEBEZ

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte

- 3 mesures d'amandes moulues
- 2 mesures de sucre glace
- Zeste d'un citron
- 3 ou 4 œufs (selon la taille des œufs)
- 1 C, à soupe de vanille

Pour le glaçage :

- 3 blancs d'œufs
- 1 C, à soupe de jus de citron
- 1 C, à café d'huile
- 5 C, à soupe d'eau de rose
- Sucre glace tamisé

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre glace, la vanille et le zeste de citron.

Ajouter progressivement les œufs, jusqu'à obtenir une pâte souple et malléable. Saupoudrer le plan de travail de farine. À l'aide du rouleau à pâtisserie, former une pâte de 3 cm d'épaisseur. Découper ensuite des rondelles à l'aide d'un verre à thé.

Mettre à cuire au four pendant 20 mn sur un plateau saupoudré de farine, jusqu'à ce qu'elles sèchent et que leur fond obtienne une couleur rosée.

Préparation du glaçage :

Battre les blancs d'œuf en neige. Ajouter le zeste de citron, l'huile, l'eau de rose et le sucre glace au fur et à mesure jusqu'à obtenir un glaçage qui ne coule pas : tester sur un gâteau, si c'est trop coulant, ajouter du sucre glace. Vous pouvez donner au glaçage la couleur de votre choix.

Pour le rose : colorant rouge dilué avec de l'extrait de fraise. Pour le jaune : colorant jaune dilué avec de l'extrait de citron. Pour le marron : 1 C, à café de Nescafé dilué avec de l'eau de rose.

drjoezahi.com

مخبز

كيفية التحضير:

في وعاء أخلطي اللوز، السكر الناعم، الفانيلا و قشرة الليمون. بللي بالبيض حتى تتحصل على عجينة متجانسة و طرية. في طاولة عمل نرش الفرينة و بالحلال نبسط العجينة بارتفاع 3 سم و نقطع بكأس الشاي شكل دوائر.

نضع الدوائر في صينية مرشوشة بالفرينة في الفرن لمدة 20 دقيقة إلى أن تجف و يصبح قاعها نوعا ما وردي .

تحضير الطلاء :

خفقي بياض البيض كالتج، ضفي عصير الليمون و الزيت و ماء الزهر، أضيفي السكر الناعم تدريجيا حتى تتحصل على عجينة طلاء غير سائلة.

نحرب الطلاء على الحبة الأولى إذا بقي سائلا نضيف السكر الناعم .

لون الطلاء يكون حسب الاختيار .

اللون الأحمر مبلل بنكهة الفراولة.

اللون الأصفر مبلل بنكهة الليمون.

اللون البني ملعقة سنكفيه مبللة بماء الزهر.

المقادير:

العجينة:

▪ 3 كيلات لوز مرحي.

▪ 2 كيلات سكر ناعم.

▪ قشرة حبة ليمون.

▪ 3 إلى 4 حبات بيض حسب الحجم.

▪ ملعقة كبيرة من الفانيلا.

الطلاء:

▪ 3 بياض البيض .

▪ 1 ملعقة من عصير الليمون.

▪ 1 ملعقة صغيرة من الزيت.

▪ 5 ملاعقات أكل من ماء الزهر.

▪ سكر ناعم مغرول.



LES MACARONS

INGRÉDIENTS :

- 500 gr d'amandes non émondées, finement moulues
- 500 gr de sucre glace
- 4 à 5 blancs d'œuf (selon la grosseur des œufs)
- 5 C. à soupe de farine tamisée
- 2 C. à soupe de miel

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre, la vanille et la farine. Humecter avec les blancs d'œufs. Ajouter le miel jusqu'à obtention d'une pâte souple.

Disposer une feuille de papier aluminium sur un plat.

Former dessus des petites boules de 3 cm de diamètre, avec la poche à douille.

Mettre à cuire au four pendant 20 mn, jusqu'à ce que la pâte devienne dorée.

Verser de l'eau entre le plat et le papier aluminium.

Retirer ensuite les gâteaux à l'aide d'une pelle à gâteau.

Pour finir, les coller ensuite 2 par 2.

drjoezahi.com

المكارون

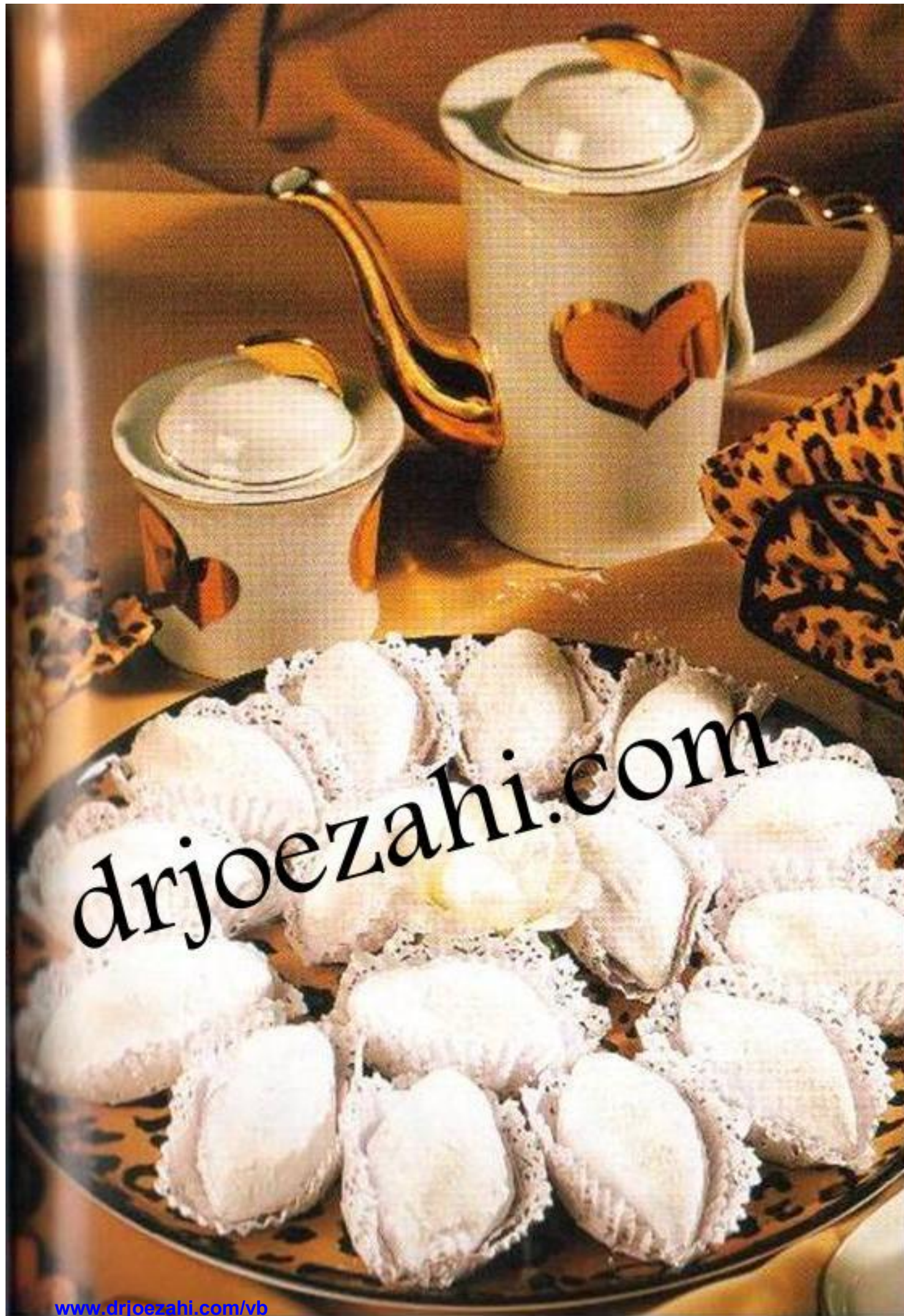
كيفية التحضير:

في وعاء ضعي اللوز، السكر، الفانيلا و الفرينة، بللي بياض البيض أضفي
العسل حتى تتحصلي على عجينة ملساء.

ضفي ورقة الألمنيوم على صينية، كوني فوقها كريات قطرها 3 سم بواسطة
la poche à douille ضعي الحلوى في فرن متوسط مدة 20 دقيقة حتى يصير
لونها ذهبي. عندها اسكبي الماء بين الصينية وورق الألمنيوم ، انزعجي بواسطة
رافعة الحلوى و اللسقيهم مثنى مثنى.

المقادير:

- 500 غ لوز غير مقشر مرحي رقيق.
- 500 غ سكر ناعم.
- 4 إلى 5 بياض البيض (حسب الحجم).
- 5 ملاعق أكل من الفرينة المغربية.
- 2 ملاعق أكل من العسل.



MAKROUT ELOUZ

INGRÉDIENTS :

- 500 g d'amandes moulues
- 300 g de sucre glace
- Zestes de 3 citrons
- 3 ou 4 œufs (selon la taille des œufs)
- 1 C, à soupe de vanille
- Eau de rose

PRÉPARATION:

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre et les zestes de citron. Ajoutez progressivement les œufs, jusqu'à obtenir une pâte malléable. Saupoudrer le plan de travail de farine. Former un boudin de pâte de 3 à 4 cms de diamètre. Découper ensuite des losanges de 3 ou 4 cms de long. Les disposer sur un plateau saupoudré de farine et mettre à cuire au four pendant 20 mns . Plonger les gâteaux dans l'eau de rose, puis laisser égoutter. Les sucrer ensuite un par un avec deux couches de sucre glace. Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

مقروط اللوز

كيفية التحضير:

المقادير:

ضعي في وعاء اللوز، السكر، قشور الليمون. و اضيفي البيض تدريجيا إلى أن تتحصل على عجينة طرية متماسكة. رشي طاولة العمل بالفرينة و شكلي أنبوب بالعجينة سمكه 3 إلى 4 سم، قطعي مقروطات تتراوح طولها بين 3 و 4 سم. ضعهم في صينية مرشوشة بالفرينة و ضعها لمدة 20 دقيقة في فرن متوسط. أغطسي الحلويات في ماء الزهر ثم قطريها وسكريها واحدة تلوى في السكر الناعم مرتين و قدميها في حاويات.

- 500 غ لوز مرحي.
- 300 غ سكر ناعم.
- قشرة 3 حبات ليمون.
- 3 إلى 4 بيضات حسب الحجم.
- ملعقة كبيرة من الفانيليا.
- ماء الزهر.



MERAKCHIETTES

INGRÉDIENTS :

Ingrédients pour la pâte ;

- 500 gr de farine
- 02 C. à soupe de sucre glace
- 250 gr de margarine fondue
- 01 œuf
- 1 pincée de sel
- Eau de fleurs d'oranger

Ingrédients pour la farce ;

- 2 mesures d'amandes finement moulues (ou autres fruits secs)
- 01 mesure de sucre glace
- 03 œufs
- 1 C. à soupe de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Ingrédients pour le sirop ("cherbet") :

- 500 gr de miel
- 1/4 de l, d'eau de fleurs d'oranger

PRÉPARATION DE LA PÂTE :

Dans un récipient, mélanger la farine, le sel, le beurre fondu et le sucre glace. Bien frotter entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe bien la matière grasse. Ajouter un œuf jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former des boules et laisser reposer.

Pendant ce temps, préparer la farce :

Mélanger les amandes (ou autre fruit sec) avec le sucre glace et la vanille. Ajouter un œuf jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Si elle est trop ferme, ajouter un peu d'eau de fleurs d'oranger. Former des boules de 03 cm de diamètre. Les disposer ensuite sur un plat saupoudré de sucre glace, pour qu'elles ne collent pas. Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 mm. Découper des rondelles de 10 cm de diamètre. Disposer une boule de farce au milieu de chacune de ces rondelles. En relever ensuite 2 bords autour des boules de farce. Poser dessus une rondelle de pâte de 03 cm de diamètre. Pour finir, piquer une amande au sommet du gâteau. Avec un "Nekkach", pincer les 02 côtés. Disposer sur un plat saupoudré de farine allant au four moyen pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée. Dès sortie du four, arroser avec le sirop. Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

مراكشيات

كيفية التحضير:

العجينة:

في وعاء أخلطي الفرينة، الملح، الزبدة الذائبة و السكر الناعم، حكي الخليط جيدا بين يديك حتى يمتص الخليط الدهن، اضيفي البيض حتى تتحصل على عجينة ملساء، كوني كريات و اتركها ترتاح في حين حضري الحشو بخلط اللوز و السكر الناعم و الفانيلا، ضفي البيض حتى تتحصل على عجينة متماسكة، إذا كانت يابسة ضفي ماء الورد، كوني كريات سمكها 3 سم، ضعهم فوق صينية مرشوشة بالسكر الناعم لكي لا تلتصق على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة أبسطي العجينة بسمك 2 ملم، قطعي دوائر قطرها 10 سم، و ضعي كرية حشو وسط كل واحدة، إرفعي طرفي الدائرة حول الحشو، و غطي التقاطع بدائرة من العجينة قطرها 3 سم، في النهاية ضعي حبة اللوز في قمة كل حلوى، و بواسطة نقاش إنقشي الجانبيين، ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة في فرن متوسط لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى يميل لونها إلى الذهبي، بعد الطهي إغمسها في الشاريات و قدمها في حاويات.

المقادير:

العجينة:

- 500 غ فرينة.
- 2 ملاعق أكل من السكر الناعم.
- 250 غ من الزبدة الذائبة.
- ابيضه.
- 1 فرصة ملح.
- ماء الورد.

الحشو:

- 2 كيلات لوز مرحي رقيق (أو فواكه جافة أخرى).
- 1 كيله سكر ناعم.
- 3 بيضات.
- ملعقة أكل من الفانيلا.
- ماء الورد.

الشاربات:

- 500 غ من العسل.
- 1/4 لتر من ماء الورد.

A still life photograph with a warm, golden-yellow color palette. In the upper center, a glass of bright orange juice sits on a textured, crumpled fabric background. To the right, a red ribbon is artfully draped. In the foreground, a clear glass bowl is filled with several small, golden-brown pastries, each topped with a swirl of cream and a single red cherry. The overall composition is cozy and inviting.

drjoezahi.com

PETITS FOURS AUX AMANDES

INGRÉDIENTS :

- 3 mesures d'amandes non émondées
- 3 mesures de sucre glace
- 5 à 6 blancs d'œufs
- 1 C. à soupe de vanille

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre les amandes, la vanille et le sucre glace. Ajouter progressivement les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une pâte souple. La mettre dans une poche à douille. Former des boules sur un plateau enfariné. Disposer sur chaque gâteau 1/2 cerise confite. Mettre à cuire au four. Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

بتي فور باللوز

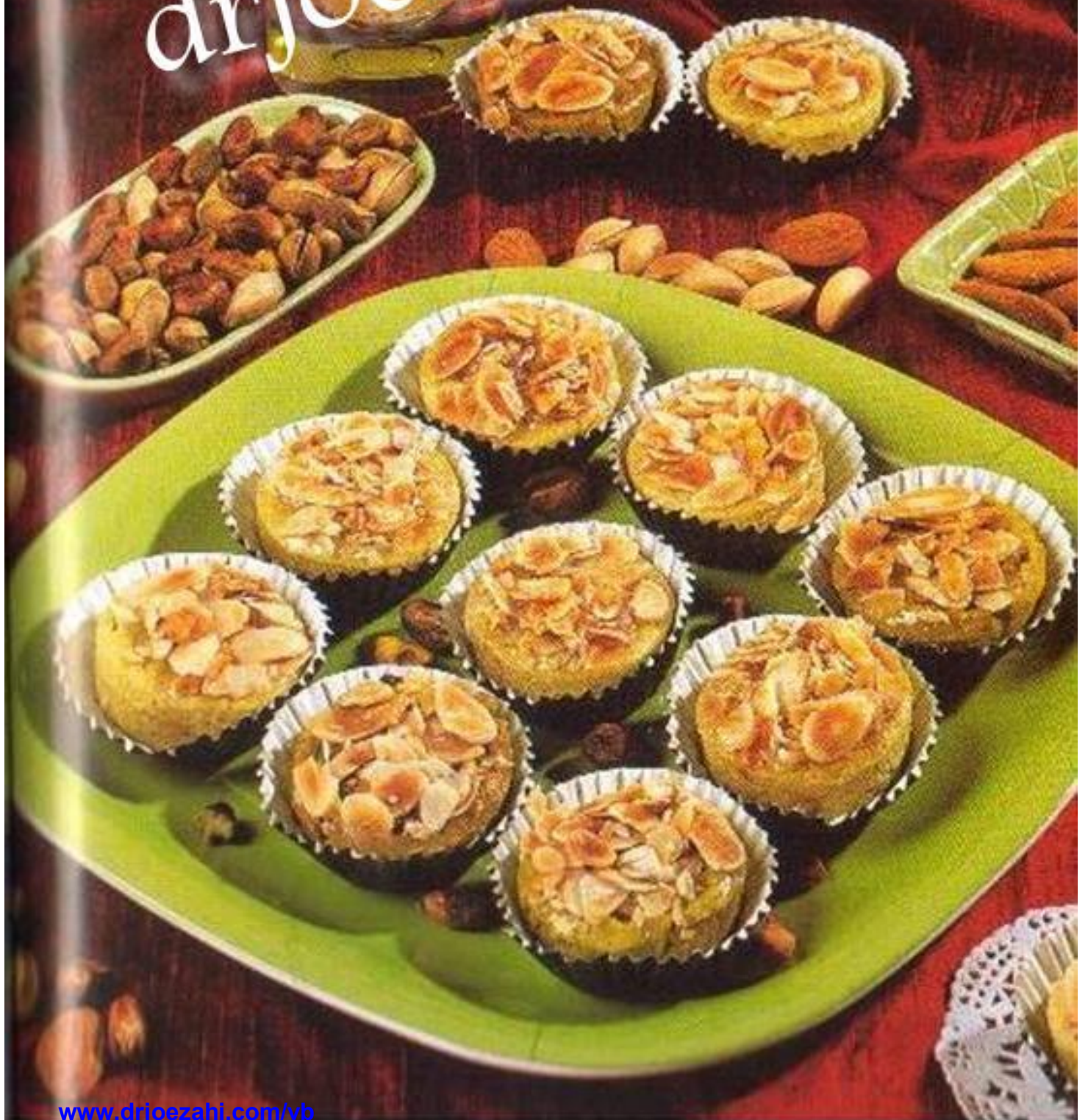
المقادير:

- 3 كيلات لوز غور مرحي رقيق.
- 3 كيلات سكر ناعم .
- 5 إلى 6 بياض بيض.
- ملعقة كبيرة من الفانيلا .

كيفية التحضير:

في وعاء اخلطي اللوز، الفانيلا و السكر الناعم، بللي بياض البيض حتى تحصل على عجينة طرية .
ضعيها في la poche à douille ، كوني كريات في صينية مرشوشة بالفريشة وزيني كل حبة بنصف حبة كرز، ضعها في الفرن حتى يميل لونها إلى الذهبي و قدميها في حاويات.

drjoezahi.com



PISTACHES AUX AMANDES EFFILÉES

INGRÉDIENTS :

- 4 mesures d'amandes finement moulues
- 2 mesures de sucre glace tamisé
- Arôme pistache
- Colorant vert
- 3 blancs d'œufs

Pour la décoration :

- Amandes effilées

Pour le sirop :

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de rose

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre glace et le colorant dilué dans l'arôme pistache.

Humecter avec les blancs d'œufs battus en neige jusqu'à obtenir une pâte ferme. Laisser reposer. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 cm sur un plan de travail saupoudré de farine. Découper ensuite des ronds avec un verre à thé. Badigeonner la surface avec le blanc d'œuf, puis ajouter les amandes effilées. Disposer les gâteaux sur un plat enfariné et mettre à cuire au four pendant 20 mn. Après cuisson, mouiller avec du sirop. Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

بستاش باللوز المتسل

كيفية التحضير:

ضعي في وعاء اللوز، السكر الناعم و الملون المبلل في نكهة الفستق، بللي ببياض البيض المخفوق كالثلج حتى تحصل على عجينة متجانسة و اتركها ترتاح.
بواسطة حلال، إسطي العجينة بسمك 3 سم على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، قطعي دوائر بواسطة كأس شاي، إطلي السطح بواسطة بياض البيض وزيني باللوز المتسل.
ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفريشة في فرن مدة 20 دقيقة بعد الطهي اغطسيها في الشاربات وقدميها في حاويات.

المقادير:

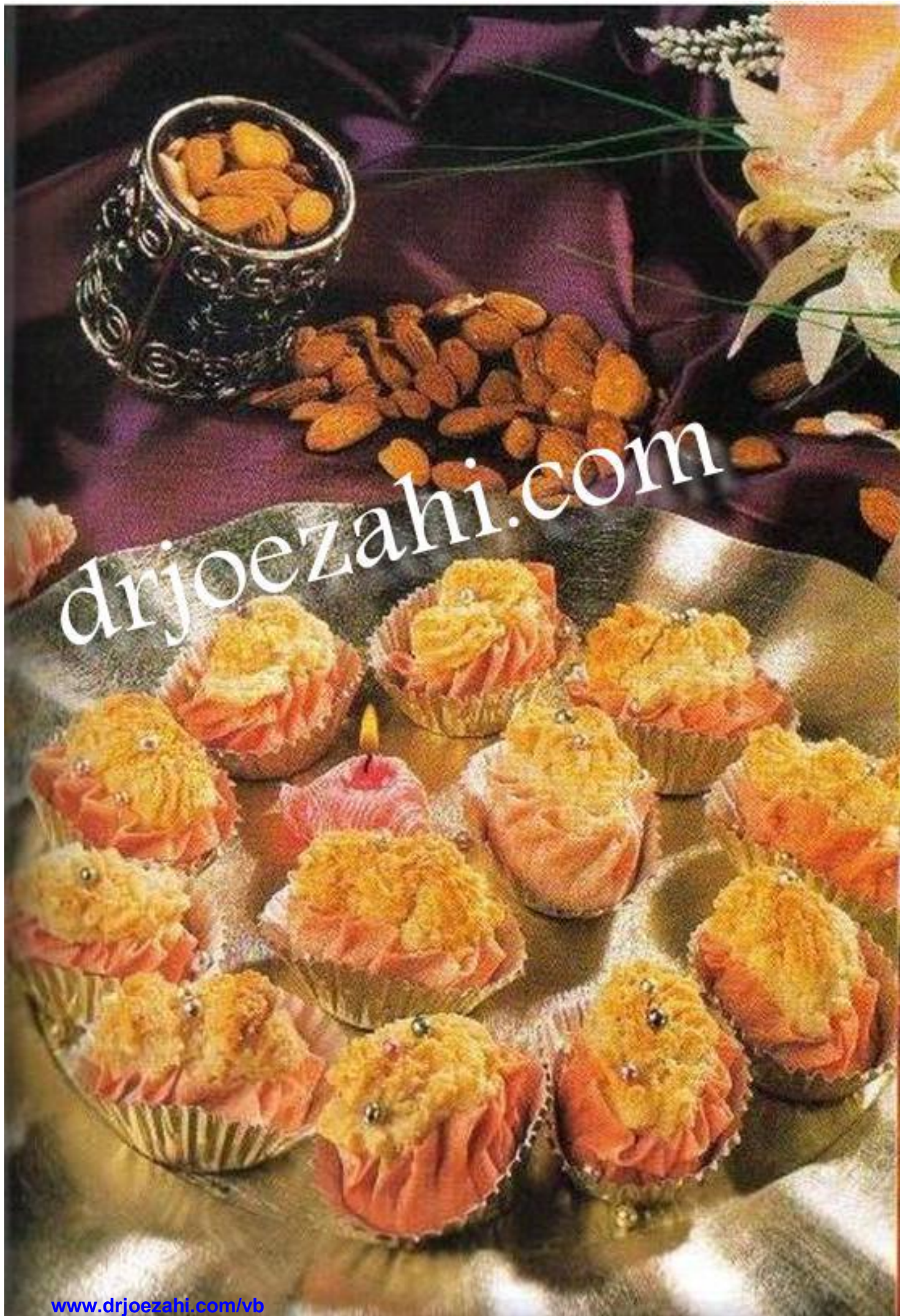
- 4 كيلات لوز مرحي جيداً .
- 2 كيلات سكر ناعم مغريل .
- نكهة الفستق .
- ملون غذائي أخضر .
- 3 بياض البيض .

الشاربات:

- 3 كيلات عسل .
- 1 كيلة من ماء الورد .

للتزين:

- اللوز المتسل



Q'NIDLETES

POUR LA PÂTE :

- 04 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- 01 C. à soupe de vanille
- 1 verre d'eau de rose

Pour la farce :

- 500 g d'amande moulues
- 300 g de sucre glace
- 1 C. à café de vanille
- Zeste d'un citron
- 03 œufs

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine. Faire une fontaine. Verser la margarine fondue refroidie. Ajouter le colorant rouge dilué dans de l'arôme de fraise. Ajouter le sel et frotter entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe la margarine. Arroser progressivement avec de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Préparation de la farce :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre, la vanille et le zeste de citron. Ajouter progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former des petites boules de 3 cms de diamètre. Les disposer sur un plateau saupoudré de maïzena ou de farine, pour qu'elles ne collent pas. Laisser reposer. Abaisser ensuite la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie, puis à la machine à pâte N° 5 puis N° 7. Couper des ronds à l'aide d'un verre, au milieu desquels vous disposerez une rondelle de farce. Relever les bords de la pâte autour de la farce et former des plis rapprochés avec le bout des doigts. Décorer avec des perles de couleur et laisser les gâteaux reposer pendant 2 H. Disposer sur un plat saupoudré de farine puis mettre à cuire au four pendant 15 mn. Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

قنيدلات

كيفية التحضير:

تحضير العجينة:

ضعي الفرينة في وعاء و أعملي حفرة و اسكبي المارجرين الذائبة باردة. ضفي الملح ، ضفي الملون الأحمر مبلل في نكهة الفراولة و حكي الخليط بين الأيدي حتى تشرب الفرينة الدهن، إسقي بماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة ملساء و اتركها ترتاح.

تحضير الحشو:

ضعي في وعاء اللوز و السكر و الفانيليا و قشرة الليمون. بللي بالبيض تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة، كوني كريات صغيرة قطرها 3 سم و ضعها في صينية مرشوشة بالنشاء أو الفرينة لكي لا تلتصق.

بواسطة حلال أبسطي العجينة و مرريها بألة العجين في رقم 5 ثم 7.

بواسطة كأس قطعي دوائر و ضعي و سط كل دائرة الحشو، إرفعي أطراف العجينة إلى الأعلى حول الحشو و أعملي إنحناءات متقاربة بأطراف الأصابع زيني بكرات العقاش الملونة و أتركي الحلوى ترتاح لمدة ساعتين.

في صينية مرشوشة بالفرينة ضعي الحلوى في الفرن مدة 15 دقيقة و قدمها في حاويات.

المقادير:

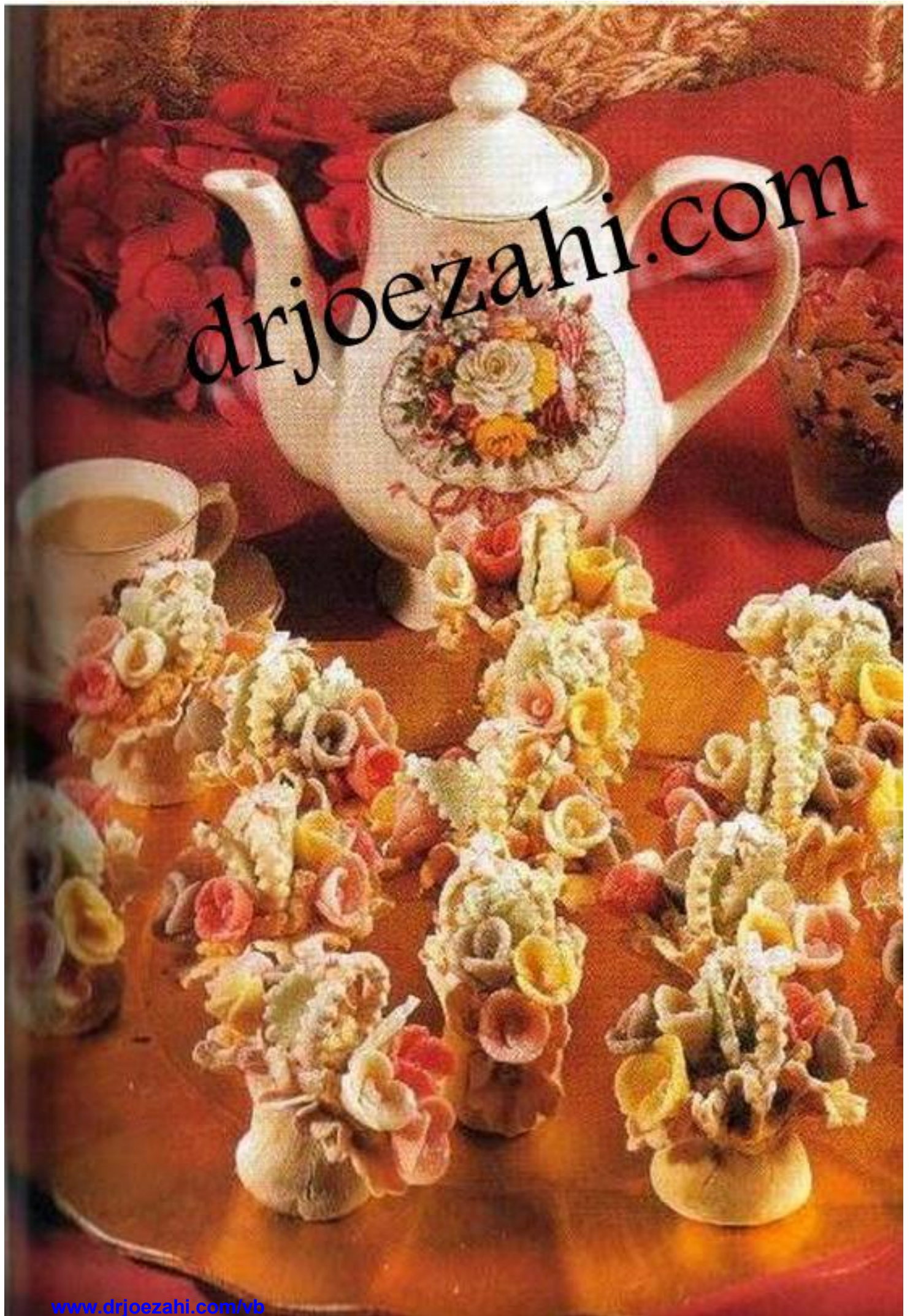
العجينة:

- 4 كيلات فرينة.
- 1 كيلة دهن أو مارجرين ذائبة .
- قرصة ملح.
- ملعقة كبيرة من الفانيليا .
- كأس ماء ورد .

الحشو:

- 500 غ لوز مرحي.
- 300 غ سكر ناعم.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- قشرة حبة ليمون.
- 3 حبات بيض .

drjoezahi.com



S'ILETTES DE ROSES

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :

- 04 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 1 verre d'eau de rose
- 01 pincée de sel de table
- 01 C, à soupe de vanille

Pour la farce :

- 5 mesures d'amandes finement moulues
- 3 mesures de sucre glace
- Zeste d'un citron
- 03 œufs

Pour la décoration :

- Perles de couleur
- Nœuds satinés
- Feuilles et fleurs en pâte d'amandes

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, la margarine, le sel et la vanille.

Arroser ensuite progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former des petites boules puis laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiqués. Verser progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte très ferme.

Former des boules de 3 cm de diamètre. Les disposer sur un plat saupoudré de maïzena ou de sucre glace. Confectionner l'anse de la corbeille avec une tige de pâte de 12 cm de long en forme de demi-cercle. La mettre à cuire au four pendant 5 mn.

Abaïsser la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie puis à la machine à pâte N° 5 puis °7.

A l'aide d'un verre de 5 cm de diamètre, découper des cercles au milieu desquels vous disposerez des boules de farce. Relever les bords de la pâte avec le bout des doigts et faire des plis de manière à obtenir la forme d'une corbeille. Disposer les gâteaux sur un plat saupoudré de farine. Faire cuire au four à température moyenne pendant 17 mn.

Dès sortie du four, coller les anses des corbeilles. Préparer les feuilles et les fleurs avec la pâte d'amandes, aux couleurs de votre choix (le colorant alimentaire doit être dilué avec l'arôme correspondant).

Finir la décoration avec les perles de couleurs et les nœuds satinés.

drjoezahi.com

سليلات الورد

كيفية التحضير:

في وعاء ضعي الفرينة و المارجرين و الملح و الفانيلا ثم بللي بماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة ملساء. كوني كريات صغيرة و اتركها ترتاح.

حضري الحشو باللوز و السكر الناعم و قشرة الليمون واسكبي البيض تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.

شكلي كريات فطرها 3 سم و ضعيها في صينية مرشوشة بالنشاء أو السكر الناعم.

شكلي يد السلة بعجينة طولها 12 سم و احنيتها على شكل نصف دائرة و اطهيها لمدة 5 دقائق في فرن متوسط الحرارة .

أبسطي العجينة بالحلال ثم مرريها بألة عجينة في الرقم 5 ثم 7، و بواسطة كأس فطره 10 اسم قطعي دوائر و ضعي وسطها الحشو إرفعي أطراف العجينة بواسطة الأصابع و شكلني إنحناءات لتتحصلي على شكل سلة.

ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اطهيها لمدة 17 دقيقة في فرن متوسط الحرارة و فور خروجها يتم تركيب يد السليلات.

نحضر الأوراق و الأزهار بعجينة اللوز، حيث يكون اللون حسب الاختيار (الملون الغذائي يبلل مع نكهته المناسبة له) ثم نزين بالعقاش و عقد الساتان.

المقادير:

العجينة:

- 4 كيلات من الفرينة .
- أكيلة سمن أو مارجرين ذائبة
- كأس من ماء الورد .
- قرصة ملح .
- ملعقة كبيرة من الفانيلا .
- الحشو:
- 5 كيلات لوز مرحي رقيق .
- 3 كيلات سكر ناعم .
- قشرة حبة ليمون .
- 3 بيضات .

الديكور:

- كريات العقاش .
- عقد الساتان .
- أوراق و أزهار عجينة اللوز



SKENDRIETTES

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :

- 03 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- 1 verre d'eau de rose
- 01 C, à café de vanille

Pour la farce :

- 500 g d'amande moulues
- 300 g de sucre glace
- Colorant alimentaire dilué avec son arôme, suivant les couleurs
- 01 blanc d'œuf
- 3 C, à soupe de beurre fondu

Pour le sirop (cherbet):

- 02 verre de miel
- 01 verre d'eau de rose

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, la margarine fondue, la pincée de sel et la vanille. Arroser progressivement d'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler. Former des boules puis laisser reposer.

Préparation de la pâte d'amandes :

Mélanger les amandes, le sucre glace, le colorant dilué avec l'arôme, le beurre fondu et le blanc d'œuf, jusqu'à obtenir une pâte ferme. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 mm. Disposer au bord un boudin de pâte d'amandes de 3 cm de diamètre, puis rouler la pâte dessus sur 2 tours. Pincer sur toute la longueur à l'aide du " nekkach ". Couper ensuite en losanges. Mettre à cuire au four à température moyenne pendant 20 mn, puis plonger dans le sirop tiède.

Présenter dans des caissettes.

drjoezahi.com

سكندريات

المقادير:

العجينة:

- 3 كيلات فرينة .
- 1 كيلة سمن أو مارغرين ذائبة .
- فرصة ملح .

كاس ماء ورد .

ملعقة صغيرة من الفانيليا .

الحشو:

- 500 غ لوز مرحي .
- 300 غ سكر ناعم .
- ملون غذائي مبلل بنكهة المناسبة له .
- 1 بياض البيض .
- 3 ملعقات اكل زبدة ذائبة .

الشاويات:

- 1 كاس ماجورد .
- 2 كاس عسل .

كيفية التحضير:

في وعاء ضمني الفرينة، المارغرين الذائبة، الملح و الفانيليا، أسكبى ماء الورد تدريجيا حتى تتحصلى على عجينة ملساء و سهلة الإستعمال، كوني كريات واتركيها ترتاح.

نحضر عجينة اللوز و السكر الناعم الملون المبلل بالنكهة و بياض البيضة و الزبدة الذائبة حتى تتماسك العجينة.

بواسطة الحلال نيسط العجينة إلى أن يصبح سمكها 2 ملم.

نضع عجينة اللوز على شكل أسطوانة سمكها 3 سم في طرف العجينة و نلف العجينة دورتين، نأخذ النقاش ونزخرف السطح، ثم نقطعها على شكل مقروطات و تطهى لمدة 20 دقيقة في فرن

متوسط، ثم نغطسها في الشاويات دافئة (عسل+ماء ورد) و قدميها في حاويات.



T'CHEREK EL ARYANE

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :

- 03 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 5 C. à soupe de sucre glace
- 1 œuf entier
- 1 sachet de levure chimique
- 1 verre d'eau de rose
- 1 C. à soupe de vanille

Pour la farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre glace
- Eau de rose
- 1 pincée de cannelle
- 1 C. à soupe de vanille

Pour la décoration :

- Amandes grossièrement moulues
- 1 jaune d'œuf

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le sucre glace, la levure chimique, l'œuf et la vanille. Faire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue. Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine. Arroser progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler.

Former des boules et laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiqués ; Arroser progressivement de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte homogène. Abaisser la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 3 mm. Dans une fiche cartonnée, découper un triangle de 10 cm de base et 13 cm de côté. Poser le triangle sur la pâte et découper la même forme avec une roulette.

Disposer la farce à la base du triangle formé et rouler jusqu'à la pointe. Donner ensuite la forme d'un croissant de lune. À l'aide d'un pinceau, badigeonner avec le jaune d'œuf, plonger ensuite dans les amandes concassées. Mettre à cuire au four à 200° dans un plateau saupoudré de farine, jusqu'à obtenir une couleur dorée.

drjoezahi.com

تشارك العريان

كيفية التحضير:

في وعاء ضعي الفريشة و السكر الناعم و الخميرة و البيضة و الفانيلا . ضعي حفرة في الوسط و اسكبي الزبدة الذائبة . حكي الخليط جيدا بين يديك حتى يدخل الدهن في الفريشة، بللي بماء الزهر تدريجيا حتى تتحصل على عجينة ملساء سهلة الإستعمال. قسميها إلى كريات و اتركها ترتاح.

حضري الحشو باللوز و السكر و القرفة و الفانيلا ضفي ماء الورد تدريجيا حتى تتحصل على عجينة متجانسة.

أبسطي با لخلال العجينة حتى يصير سمكها 3 ملم. خذي ورق مقوى و ارسمي مثلث متساوي الساقين طول قاعدته 10سم و طول ساقيه 3سم ضعي المثلث على العجينة و قطعي الشكل بالجرارة.

ضعي الحشو على قاعدة المثلث و ابسطي ثم لفى قاعدة المثلث على الحشو عدة لفات حتى تصلي إلى القمة. الشكل لتتحصل على شكل هلال.

بواسطة ريشة اطللي صفار البيض على الحلوى ثم ذذري اللوز المطحون. في صينية مرشوشة بالفريشة ضعي الحلوى في الفرن درجته 200 درجة حتى تتحصل على لون ذهبي.

المقادير:

العجينة:

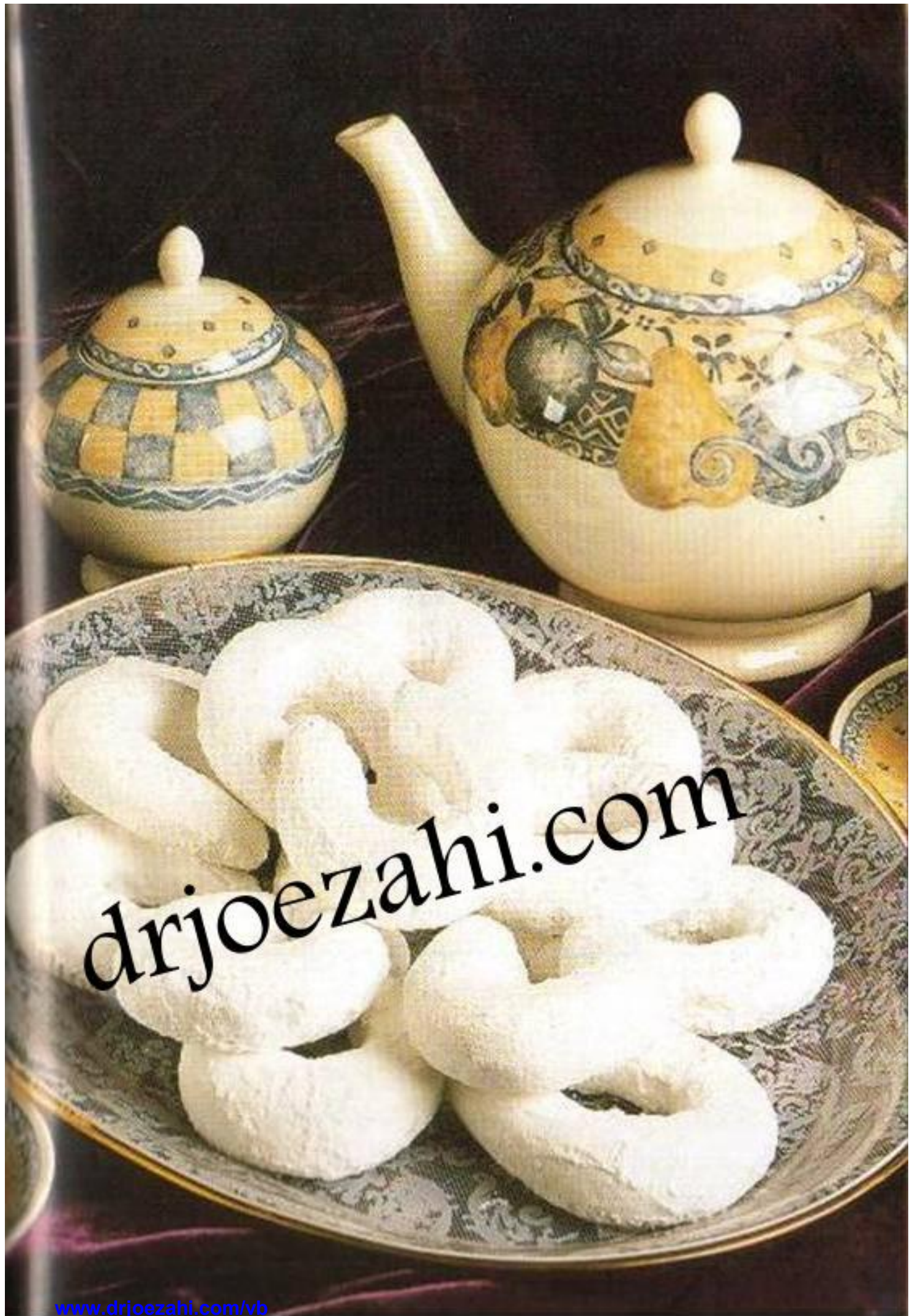
- 3 كيلات فريشة.
- 1 كيلة سمن او مارغرين ذائبة.
- 5 ملعقات أكل سكر ناعم
- 1 بيضة كاملة .
- 1 اكبس خميرة كيميائية.
- 1 كاس ماء ورد.
- 1 ملعقة كبيرة من الفانيلا.

الحشو:

- 3 كيلات لوز مرحي.
- 1 كيلة سكر ناعم.
- ماء ورد.
- 1 قرفة قرفة.
- 1 ملعقة كبيرة من الفانيلا.

الديكور:

- لوز مرحي خشين
- صفار بيض.



T'CHEREK M'SEKER

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :

- 03 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- 01 verre d'eau de rose
- 01 C. à soupe de sucre glace
- 01 C. à soupe de vanille

Pour la farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre glace
- Eau de rose
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 pincée de cannelle

Pour le sirop ("cherbet") :

- 1 verre d'eau de rose
- 1 verre d'eau
- 250 g de sucre cristallisé

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le sucre, la vanille et la pincée de sel. Faire une fontaine et verser la margarine fondue refroidie.

Frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine. Arroser progressivement d'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler. La couper en boules et laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiqués et arroser progressivement avec de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte homogène à diviser en boules de 2 cm de diamètre. Les abaisser à l'aide du rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 3 mm. Découper des ronds avec un verre à rebord fin dans lesquels vous disposerez des boudins de farce. Rouler jusqu'à ce que toute la pâte entoure la farce. Bien refermer les bouts puis donner la forme d'un croissant de lune. Disposer les gâteaux sur un plat saupoudré de farine puis mettre à cuire à four moyen pendant 20 mns, jusqu'à ce que le fond des gâteaux prenne une couleur rosée.

Préparation du sirop :

Mettre l'eau et le sucre à cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajouter l'eau de rose et laisser refroidir.

Plonger les gâteaux dans le sirop et laisser égoutter dans une passoire.

Pour finir, sucrer avec deux couches de sucre glace.

drjoezahi.com

تشارك المسكر

كيفية التحضير:

المقادير:

العجينة:

- 3 كيلات فرينة .
- أكيلة سمن أو مارغرين ذائبة .
- قرصة ملح .
- كأس ماء الزهر .
- ملعقة أكل سكر ناعم .
- ملعقة أكل من الفانيليا .

الحشو:

- 3 كيلات لوز مرحي .
- أكيلة سكر ناعم .
- ماء ورد .
- ملعقة كبيرة من الفانيليا .
- قرصة قرفة .

الشاربات:

- كأس ماء الزهر .
- كأس ماء
- 250 غ سكر مرحي .

في وعاء نضع الفرينة، السكر الناعم، الفانيليا، الملح، ضعي حفرة واسكبي المارغرين الذائبة باردة، حكي الخليط جيدا بين يديك حتى يدخل الدهن في الفرينة بللي بماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال إقسميها إلى كريات واتركيها ترتاح.

حضري الحشو باللوز و السكر الناعم و الفانيليا و القرفة و اسكبي ماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة قسميها إلى كريات صغيرة قطرها 2 سم.

إبسطي العجينة بالحلال حتى يصير سمكها 3 ملم، قطعي دوائر بواسطة كأس شفرتة رقيقة، و ضعي في طرف كل دائرة الحشو إبسطي الحشو على شكل أسطوانة وأديري طرف الدائرة عليه إلى أن تدور كليا، احنيها على شكل هلال و أغلقي طرفيه جيدا بالأصابع.

في صينية مرشوشة بالفرينة ضعي الحلوى في فرن متوسط الحرارة لمدة 20 دقيقة حتى يصبح قاع الحلوة ورديا نوعا ما .

نحضر الشاربات بوضع الماء و السكر على النار حتى يغثر الخليط، نضيف ماء الورد و نتركها تبرد . أغطسي الحلوى في الشاربات ثم قطريها في كسكاس ثم سكريها في السكر الناعم مرتين .



drjoezahi.com

ZLABIA

INGRÉDIENTS :

- 1 kg de grosse semoule
- 2 C, à soupe de levure
- 1 C, à soupe de sel
- Eau

Ingrédients sirop :

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau
- fleurs d'oranger

A l'origine de cette recette, un pâtissier du Moyen Orient qui avait raté sa pâte à pain, parce qu'elle était beaucoup trop liquide. Il s'était alors exclamé : " Zella Bia ", qui signifie : " je l'ai ratée ". Il la fait donc cuire directement dans l'huile de friture, et c'est depuis devenu une sucrerie très appréciée. Elle est apparue pour la première fois en Algérie chez la famille " AKSIL ", dans la région de Boufarik, et qui la préparait dans leur maison, où les gens venaient passer leurs commandes. Avec le temps, elle s'est répandue et est consommée aujourd'hui dans tout le pays; surtout durant le mois de Ramadhan.

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la semoule, la levure délayer déjà dans de l'eau tiède et le sel. Mélanger avec de l'eau jusqu'à obtenir une pâte de la même consistance que la pâte à crêpes.

Laisser reposer pendant 48 h, jusqu'à ce que le volume de la pâte se multiplie par 4.

Ajouter ensuite un peu d'eau et mélanger avec une spatule .

Préparer un bain de friture chaud. Mettre la pâte dans un cornet à pâte et faire frire en donnant les formes de la zlabia, comme indiqué sur la photo. Une fois cuite, tremper la zlabia dans le sirop.

drjoezahi.com

زلابية

المقادير :

العجينة :

▪ 1 كيلو من السميد الخشن.

▪ 2 ملاعقات أكل من خميرة العجين.

▪ 2 ملعقة أكل من الملح.

▪ الماء ..

الشاربات:

▪ 3 كيلات من العسل.

▪ 1 كيلة ماء الورد .

إن أصل قصة الزلابية، أن خباز جرت له عجينة الجيز فقال " زلا، بيا " بمعنى جراتلي، بعدها

قام بقلبيها في الزيت و قدمها معسلة، و من ذلك اليوم اشتهرت و دخلت لأول مرة في الجزائر

عند عائلة عكسيل في مناطق بوفاريك، حيث كانوا يحضرونها كحلوى تقليدية مشهورة و خاصة

في شهر رمضان .

كيفية التحضير:

في وعاء ضعي السميد و الخميرة (مخمرة في الماء الساخن) و الملح واعجيتها في الماء حتى

تتحسلي على عجينة مثلها مثل عجينة البغريز، اتركها ترتاح لمدة يومين، حتى يتضاعف

حجمها 4 مرات، اضيفي بعدها قليلا من الماء واخلطي الكل بعود .

حضري زيت القلي ساخنة، وضعي العجين في لمبوط خاص و شكلي الزلابية كما هي واضحة

في الصورة داخل الزيت الساخنة وفور خروجها إغطسيها في الشاربات.



FRUITS A LA PATE D'AMANDE

PRÉPARATION :

INGRÉDIENTS :

- 500 g d'amandes finement moulues
- 500 g de sucre glace tamisé
- Colorants avec arômes correspondants
- 4 à 5 blancs d'œufs

Dans un récipient, mettre les amandes et le sucre glace. Ajouter au fur et à mesure les blancs d'œufs battus en neige, jusqu'à obtenir une pâte malléable.

Diviser en boules de même dimension, que vous colorerez chacune d'une couleur différente, à l'aide des colorants alimentaires dilués avec leurs arômes correspondants.

FARCE

- 1 bol de bimo moulu.
- 1/2 bol amande moulues.
- 1/2 bol de halwa turc.
- 1 paquet de beurre de 250gr.
- 2 cuillères à soupe de sucre glace.

PRÉPARATION:

Mettre tous les ingrédients dans un robo bien mélanger en ajoutant au fur et à mesure le beurre jusqu'à obtention d'une pâte moëtte facile à maniè, puis former des boules de la grosseur d'un noyau.



drjoezahi.com

الفواكه بعجينة اللوز

المقادير:

العجينة :

▪ 500غ لوز مرحي رقيق.

▪ 500غ سكر ناعم مغريل .

▪ ملون غذائي مع نكهة المناسبة.

▪ 4 إلى 5 بياض بيض .

الحشو:

▪ 1 إناء بيمو مرحي (علبة و نصف).

▪ 1/2 إناء لوز مرحي .

▪ 1/2 إناء حلوة الترك مفتتة.

▪ ملعقتين أكل سكر ناعم .

▪ اذئاب الكرز.

▪ زقووهو).

كيفية التحضير:

في وعاء ضعي اللوز، السكر، أضيفي بياض البيض تدريجيا مخفوق كالتلج حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.

قسمي العجينة إلى كريات و لوني كل واحدة بالملون الغذائي المبلى في نكهته المناسبة.

الحشو:

ضعي كل المقادير في وعاء ضعي الزبدة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة، كوني

كريات حجمها حجم الجوزة.

fraise



pêche drjoezahi.com



kiwi



pastèque

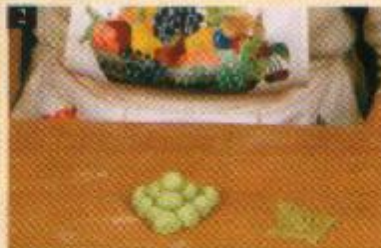


Cerise



Raisin

drjoezahi.com



poire



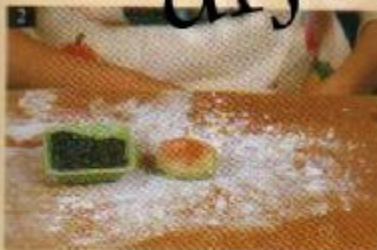
Figue



figue
barbarie



drjoezahi.com



Petite rose

