

حلويات ومعجنات من التمور

خبز التمر والسمس

يقدم كوجبة افطار مع القهوة او الشاي او الحليب .

المقادير للعجين:

1 ملعقة كبيرة خميرة، 3/4 كوب ماء دافي، 1 وربع كوب دقيق، 1/2 كوب دقيق قمح (دقيق اسمر)، 1/2 ملعقة صغيرة ملح، 3 ملعقة كبيرة سمس، 3 ملعقة كبيرة عسل نحل، 1 ملعقة كبيرة زبد، 3 ملعقة كبيرة زيت،

للحشو :

1/2 كوب تمر مهروس (عجوة)، 2 ملعقة صغيرة قرفة، 1/4 كوب عين جمل (جوز) مجروش، 1 ملعقة صغيرة ماء ورد،

الطريقة:

1. تذاب الخميرة في الماء الدافي وتترك لمدة 5 دقائق حتى تتفاعل.
2. يخلط الدقيق بنوعيه مع الملح ونصف كمية السمس في العجان الكهربائي على سرعة بطيئة.
3. يضاف العسل والزبد والزيت والخميرة للخليط مع الاستمرار في العجين على سرعة متوسطة حتى تندمج المكونات.
4. يشكل العجين على هيئة كرة، ثم يوضع في وعاء مدهون بقليل من الزيت ويغطى، ويترك ليختمر لمدة 30 دقيقة او حتى يتضاعف حجمه.
5. يخلط التمر مع القرفة وعين الجمل وماء الورد حتى يصبح خليطاً متجانساً.
6. يفرد العجين باليد على سطح امس مرشوش بقليل من الدقيق على هيئة مستطيل بنفس حجم القالب المستعمل للخبز.
7. توضع كميات متفاوتة من حشو التمر على اماكن متفرقة من العجين ويلف على هيئة اسطوانة.
8. يدهن قالب مستطيل بالزيت ثم يرش ببقية كمية السمس.
9. توضع اسطوانة العجين في القالب، ثم يغطى ويترك لمدة 35 دقيقة اخرى ليختمر او حتى يتضاعف حجمه.
10. يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
11. يخبز القالب في الفرن لحوالي 30 دقيقة او حتى تمام الخبز.
12. يقلب الخبز على شبكة معدنية ويترك ليبرد، ثم يقطع الى شرائح بالسكين الخاص بالخبز.

المصدر: كتاب مع اسامة .. أطيب سنة 2007

كيك اللوز والتمر

هذا الكيك يحتوي على عجين اللوز (المرزبان)، والذي جاغتني اسئلة كثيرة على كيفية تحضيره، حيث يعد الاساس في تزيين الكيك ويمكن عمل وردات منه بالوان مختلفة باضافة الوان مصرح بها.

المقادير / (لعجين اللوز المرزبان)

2 كوب دقيق لوز، 1/2 كوب سكر بودرة، 1 بياض بيض

للحشو:

1 كوب معجون تمر (عجوة)، 1 كوب لوز مجروش، 1/2 ملعقة كبيرة زيت عجين اللوز (المرزبان)

للكيك: 3 بيض، 2 كوب سكر، 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا، 1 كوب زيت، 1 كوب زبادي، 2 كوب دقيق، 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر، 1/2 كوب بودرة كاكاو، 1 ملعقة صغيرة ملح، 1 ملعقة صغيرة حبهان (هيل) مطحون، 1 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة، 1/2 كوب لوز مجروش، 1 كوب قطع تمر



الطريقة / لعجين اللوز المرزبان

1. يخلط دقيق اللوز مع السكر البودرة في الخلاط الكهربائي.
2. يضاف بياض البيض ويخفق الخليط على سرعة متوسطة حتى نحصل على كتلة ملساء (في حالة عدم استخدامه مباشرة يغطي جيداً بالبلاستيك حتى لا يجف. ويمكن حفظه بالتلاجة (البراد)

للحشو

تخلط العجوة مع اللوز والزيت وتعجن جيداً وتشكل على هيئة اسطوانة.

للكيك:

1. يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
2. يجهز قالب الفرن (دائري مجوف من الوسط (خاص بالكريك كراميل)، ويدهن بقليل من الزبد ويرش بالدقيق مع التخلص من الزائد منه.
3. يفرّد عجين اللوز (المرزبان) على سطح املس بواسطة نشابة على شكل مستطيل بسمك رقيق (حوالي 1/2 سنتيمتر) وطوله يتناسب مع حجم القالب.
4. توضع اسطوانة العجوة باللوز على احد طرفي عجين المرزبان، ويلف العجين حول الحشو مع الضغط الخفيف للحصول على شكل اسطوانة.
5. يخفق البيض مع السكر والفانيليا في وعاء (بواسطة المضرب الكهربائي) على سرعة متوسطة حتى يتجانس الخليط.
6. يضاف الزبادي والزيت مع الاستمرار في الخفق.
7. يخلط الدقيق مع البيكنج باودر والكافا والملح والحبهان والقرفة واللوز المجروش.
8. يضاف خليط الدقيق لخليط البيض تدريجياً مع التقليب بخفة (بواسطة ملعقة خشبية) حتى تتداخل المكونات.
9. ترش قطع التمر بقليل من الدقيق (حتى لا تسقط في القاع) وتضاف للخليط مع التقليب حتى تتداخل المكونات.
10. يصب نصف مقدار عجين الكيك في القالب، ثم توضع اسطوانة اللوز المحشوة بشكل دائري (شكل القالب) ثم يضاف باقي مقدار العجين بحيث يغطي الحشو.
11. يخبز الكيك في الفرن لمدة 45 دقيقة او حتى تمام النضج.
12. يترك ليبرد قليلاً ثم يقلب فوق شبكة معدنية حتى يبرد تماماً.
13. يوضع الكيك في طبق التقديم ويزين بالسكر البودرة.

ملاحظة: في حالة عدم توفر دقيق اللوز يمكن استخدام اللوز الصحيح المقشر (تزال القشرة بوضعه في ماء ساخن لمدة ثلاث دقائق ثم يقشر) ويحمص اللوز للتخلص من الماء اما على نار مباشرة او في الفرن، ثم يفرم (يطحن) في خلاط كهربائي حتى يصبح ناعماً.

المصدر: كتاب مع اسامة .. أطيب سنة 2007

كيك الجبن والتمر

المقادير: طبقة البسكويت

3/4 كوب دقيق ، 1/2 كوب دقيق سميد ، 1/4 كوب سكر ، 3 ملعقة كبيرة كاكاو ،
1/2 كوب زبد لبن

لكيك الجبن

1/2 كوب زبادي ، 1 كوب جبن كريم ، 6 ملعقة كبيرة سكر ، 2 بيض مخفوق ، بشر
ليمونة ، 3/4 كوب زبيب وقطع تمر ، 2 ملعقة كبيرة قطع شكولاته.

للتزيين

1/2 كوب شكولاته سائلة ساخنة ، 2 ملعقة كبيرة زبد لبن
2 ملعقة كبيرة قطر (شربات).

الطريقة للقاعدة :

- 1- يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية
- 2- يخلط الدقيق مع دقيق السميد والسكر والكاكاو في وعاء عميق
- 3- يضاف الزبد ويفرك باليد حتى يتداخل مع المكونات الجافة
- 4- يفرّد الخليط (مع الضغط الخفيف عليه) في قالب فرن دائري (يمكن فك جوانبه) مقاس 28 سنتيمتر .
- 5- يوضع القالب في الفرن لمدة 15 دقيقة ثم تترك طبقة البسكويت جانباً لتبرد.

لكيك الجبن

- يخلط الزبادي مع الجبن الكريم في وعاء عميق، ثم يضاف السكر مع الخفق الجيد بواسطة (مضرب كهربائي) على سرعة متوسطة حتى يتجانس الخليط.
- يضاف البيض المخفوق وبشر الليمون للخليط مع الاستمرار في الخفق.
- تضاف قطع الشكولاته والزبيب والتمر مع التقليب بملعقة خشبية حتى تتداخل المكونات.
- يصب الخليط فوق طبقة البسكويت ويساوي السطح، ويوضع في الفرن لمدة 40 دقيقة او حتى يتماسك ثم يرفع جانباً ليبرد.
- لتحضير شكولاته التزيين يوضع الزبد في وعاء، ثم يضاف القطر والشكولاته السائلة الساخنة، ويقرب حتى يذوب الزبد.
- يصب خليط الشكولاته فوق الكيك، ثم يوضع بالثلاجة لمدة ساعتين حتى يتماسك.



● تفك جوانب القالب، ويوضع الكيك في طبق التقديم ويزين بالفاكهة الطازجة.

المصدر: كتاب مع اسامة .. أطيب سنة 2007

تارت التمر بالكريم بورليه

المقادير: للعجين

1/2 كوب زبد، 2 ملعقة كبيرة سكر بودرة، 1 بيض، 1/2 كوب دقيق تمر خشن (تمر جاف مفروم)،
1 ونص كوب دقيق، 2 ملعقة كبيرة دبس تمر.
للكريم بورليه
1 وربع كوب كريمة لباني، 4 صفار بيض، 1/4 كوب سكر، 2ملعقة كبيرة نشا، فانيليا.



الطريقة/ للعجين

يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية
يخفق الزبد مع السكر في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة
يضاف البيض مع الاستمرار في الخفق، ثم يضاف الدقيق بنوعيه مع الخفق الجيد
حتى تتداخل المكونات
يضاف دبس التمر مع العجن الجيد حتى نحصل على عجين متجانس
يفرد العجين في قوالب التارت بحيث يغطي الجوانب.
يتم عمل ثقوب بواسطة شوكة في العجين (حتى لا يرتفع اثناء الخبز)
يخبز التارت في الفرن لمدة 15 دقيقة او حتى تمام النضج ثم يترك جانبا ليبرد تماما

للكريم بورليه

توضع الكريمة اللباني في اناء على نار هادئة وتترك حتى تبدأ في الغليان
يخفق صفار البيض مع السكر والنشا بواسطة مضرب كهربائي حتى تصبح هشّة كالكريمة.
يضاف جزء من الكريمة الى خليط البيض ويقلب جيداً، ثم يضاف الى الكريمة المتبقية ويقلب.
يرفع الخليط من على النار ويوضع في حمام مائي على نار هادئة.
يقلب الخليط مع اضافة الفانيليا حتى يصبح غليظ القوام، ثم يرفع عن النار ويترك جانبا ليبرد قليلا.

لعمل التارت

تصب الكريمة فوق التارت وترش بالسكر وتوضع في الفرن مجدداً (على الشواية) لمدة 4 دقائق او حتى يحمر سطحها (يمكن تقديمها دون اضافة السكر ووضعها بالفرن مرة اخرى) وتزين بشرائح من الفاكهة الطازجة.

ملاحظة:

- يمكن اضافة قطع من الفواكه مع كريمة الحشو.
- يمكن حفظ التارت في كيس بلاستيك بالتلاجة لحين الاستخدام.

المصدر: كتاب (مع اسامة .. أطيّب) سنة 2007

سابليه بحشوات مختلفة

الحشوات مختلفة منها ما يتم طهيها مع العجين بالفرن والآخر يضاف بعد خبز التارت .



المقادير/ للسابليه

- 1/2 كوب زبد
- 3/4 كوب سكر بودرة
- 1 بيض
- 2 وربع كوب دقيق

لحشو اللوز

- 1/3 كوب زبد
- 1/2 كوب سكر
- 1 بيض
- 1/2 كزب دقيق اللوز (لوز مطحون)
- 2 ملعقة كبيرة دقيق
- 4 ملعقة كبيرة مربى تمر
- سكر بودرة وتمر ولوز مقشر كامل للتزيين

الطريقة/ للسابليه

- يسخن الفرن على 180 درجة مئوية
- يخفق الزبد مع السكر في وعاء عميق بواسطة مضرب كهربائي على سرعة متوسطة حتى يصبح كالكريمة.
- يضاف البيض للخليط مع الاستمرار في الخفق
- يضاف الدقيق تدريجياً للخليط مع العجن على سرعة متوسطة حتى يصبح العجين كتلة واحدة.
- تدهن قوالب صغيرة (خاصة بالتارت) بقليل من الزيت ويفرد العجين بحيث يأخذ شكل القالب (يمكن استخدام قالب كبير)
- يتقّب العجين بواسطة شوكة (حتى لا يرتفع أثناء الخبز).

لحشو اللوز

- يخفق الزبد مع السكر في وعاء عميق بواسطة مضرب كهربائي على سرعة متوسطة حتى يصبح كالكريمة.
- يضاف البيض مع الاستمرار في الخفق حتى يتجانس الخليط.
- يضاف دقيق اللوز والدقيق تدريجياً للخليط ويقلب بخفة حتى تتجانس المكونات.
- يدهن العجين المفرد بمربى التمر، ثم تصب كمية من الحشو بحيث تملأ الفطيرة.
- توضع حبة لوز داخل التمر (مكان النواة) وتغرس قليلاً فوق الحشو.

- تخبز الفطيرة في الفرن لمدة 25 دقيقة او حتى تتضج (حسب الحجم).
- تترك لتبرد وترش بالسكر البودرة عند التقديم.

المصدر: كتاب (مع اسامة .. أطيّب) سنة 2007



طوفي مع عين الجمل "الجوز"

المقادير/ للبسكوت

- 9 ملعقة كبيرة زبد
- 1/2 كوب سكر ، 2 ملعقة كبيرة قهوة مركزة
- 2/3 كوب دقيق
- 2/3 كوب نشا
- 1 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 2 ملعقة كبيرة معجون فول سوداني

للطوفي

- 12 ملعقة كبيرة زبد، 3/4 كوب سكر بني، 2 ملعقة كبيرة دبس تمر (او عسل اسود)، 1 كوب عين جمل (جوز) صحيح
- 1 ملعقة صغيرة حبهان (هيل) مطحون.

الطريقة/ للبسكوت

- يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية .
- يدهن صاج مستطيل بقليل من الزيت.
- يخفق الزبد جيداً مع السكر في وعاء عميق (بواسطة مضرب كهربائي) حتى يصبح مثل الكريمة، ثم تضاف القهوة.
- يخلط الدقيق مع النشا والقرفة في وعاء اخر.
- يضاف خليط الدقيق تدريجياً الى الزبد مع الاستمرار في الخفق حتى تتجانس المكونات.
- يضاف معجون الفول السوداني للخليط مع التقليب بخفة بواسطة ملعقة خشبية.
- يصب عجين البسكوت في الصاج المعد. ويفرد ويساوي السطح.
- يخبز في الفرن لحوالي 20 دقيقة او حتى يصبح لونه مائلا للذهبي.

للطوفي

- يوضع الزبد في اناء على نار متوسطة، ويضاف السكر البني ودبس التمر (او العسل الاسود)، ويقلب الخليط حتى يذوب الزبد وتتجانس المكونات.
- يضاف عين الجمل والحبهان للخليط مع الاستمرار في التقليب حتى تتداخل المكونات
- يصب الطوفي فوق البسكوت مع مراعاة توزيعه، ويساوى السطح.

- يخبز البسكوت والطوفي مرة اخرى في الفرن لمدة 5 دقائق ثم يترك ليبرد.
- يوضع بالثلاجة ثم يقطع حسب الرغبة، ويرص في طبق التقديم.

المصدر: كتاب (مع اسامة .. أطيّب) سنة 2007

تمر ممدود

يمتاز التمر الممدود عن البسكوت المحشو تمر او المعمول، بان كل قطعة بها بسكوت يكون بها تمر.

المقادير

1 كوب زبد لبن ، 1 كوب سكر، 2 كوب دقيق سميد، 2 كوب دقيق، 1 ملعقة كبيرة خميرة، 1 ملعقة صغيرة شمر مطحون (او روح كحك)، 1 كوب لين رائب او كريمة لباني، 1 صفار بيض.

الحشو

2 كوب عجوة (تمر مفروم)، 1 ملعقة كبيرة زيت،

للتزيين

فستق مقشر (انصاف)

الطريقة :



- يخفق الزبد والسكر في وعاء عميق بواسطة مضرب كهربائي حتى يصبح كالكريمة.
- يضاف دقيق السميد تدريجيا لخليط الزبد مع التقليب حتى تتجانس المكونات.
- يخلط الدقيق مع الخميرة والشمر، ويضاف لخليط الزبد مع الخفق ببطء بواسطة ملعقة خشبية.
- يضاف اللبن الرائب تدريجيا للخليط حتى تتجانس المكونات ويصبح العجين كتله واحدة.
- يترك العجين لمدة نصف ساعة بالثلاجة حتى يتماسك ويسهل مده.
- يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
- تخلط العجوة مع الزيت جيدا ويمكن اضافة قليل من الماء الورد او الزهر حسب الرغبة.
- يفرّد نصف العجين في صاج فرن مستطيل، يوضع الحشو (العجوة) بحيث يغطيه.
- يفرّد باقي العجين على الحشو بحيث يغطي الحشو تماماً.
- يشكل العجين بسكين حاد على شكل معينات او مربعات (حسب الرغبة)، ويضغط على منتصف كل مربع بطرف الاصبع لعمل تجويف بسيط.
- توضع انصاف حبات الفستق المقشرة في التجويف، يدهن العجين بصفار البيض.
- يخبز التمر الممدود في الفرن لمدة نصف ساعة او حتى تمام الخبز.

- يترك ليبرد قليلاً، ثم يرص في طبق التقديم.

المصدر: كتاب (مع اسامة .. أطيّب) سنة 2007.

زبد فول السوداني والتمر

توليفه صنعت لبطل الملاكمة "جورج فورمان" في البرنامج ونالت اعجابه؟



المقادير:

- 1/4 كوب تليج مجروش
- 3 ملعقة كبيرة دبس تمر
- 1/2 كوب ايس كريم فانيليا
- 1 كوب زبد فول سوداني
- 1/2 كوب حليب
- 2 ملعقة كبيرة سكر بودرة

الطريقة:

- يخفق التليج المجروش ودبس التمر جيداً، ثم يصب في كأس التقديم.
- يخفق الايس كريم مع زبد الفول السوداني والحليب جيداً في الخلاط الكهربائي
- يصب خليط الايس كريم فوق دبس التمر ويقدم مثلجاً

المصدر: كتاب (مع اسامة .. أطيّب) سنة 2007.

حلو التمر بالدارسين

3 كوب دقيق، 1 ملعقة كبيرة هيل ناعم، 1 كوب سكر ناعم بودرة، 1 ونص كوب زبدة، 500 غرام تمر معجون، 2 ملعقة كبيرة دارسين (قرفة)، عسل

الطريقة:

1. احضري قالب مستطيل او صينية مقاس 7x11 بوصة، ضعي قطعة من ورق الالمنيوم في القالب بحيث تغطي القاع والجوانب.
2. ضعي الدقيق في قدر استانلس واسع، ضعيه على نار متوسطة مع التقليب بالملعقة الخشبية باستمرار الى ان يصبح الدقيق ذهبي اللون وتتصاعد رائحة التحميص. ستلاحظين ان الدقيق اصبح متكتل.
3. انخلي الدقيق في منخل او مصفاة ناعمة، ليصبح ناعماً وتتخلصي من التكتل، اضيفي اليه الهيل والسكر الناعم.



4. سخني الزبدة على نار هادئة الى ان تذوب.
5. اضيفي الزبدة المذابة الساخنة الى الدقيق، اضيفي 2 ملعقة كبيرة من العسل، قلبي الى ان يختلط جيداً.
6. ضعي نصف مقدار خليط الدقيق والزبدة في قالب المبطن بالالمنيوم، باستعمال ظهر الملعقة وزعي خليط الدقيق الى ان يصبح طبقة مستوية. اضغطي عليه جيداً ليتلاصق ببعضه جيداً. اتركه جانباً.
7. بين قطعتين من الورق الشمعي افردى التمر ليصبح بنفس مقياس الصينية (7x11) بوصة، امسحي سطح التمر بطبقة خفيفة من العسل باستعمال فرشاة.
8. ضعي التمر فوق طبقة الدقيق في القالب، بحيث تكون الطبقة الممسوحة بالعسل ملاصقة للدقيق.
9. امسحي سطح التمر بطبقة خفيفة من العسل.
10. وزعي بقية الدقيق على سطح التمر، اضغطي عليه بظهر الملعقة الى ان يصبح طبقة مستوية وايضا ملتصقة جيداً بالتمر.
11. ضعي القرفة في مصفاة صغيرة، وانثري طبقة وفيرة منها فوق طبقة الدقيق قبل ان يبرد.
12. ادخلي القالب الى الثلاجة لمدة ساعة او الى ان يتماسك جيداً.
13. اخرجي حلو التمر من القالب، باستعمال سكين حادة قطعيه الى مربعات 1 بوصة او حسب الرغبة. قدميه مع القهوة.

المصدر: كتاب مطبخ منال العالم 2008.

فطيرة التمر والمكسرات

تتميز هذه الفطيرة بطريقة تشكيلها، بحيث تعطي طبقات من العجينة متداخلة مع بعضها بشكل لولبي جذاب. الزعفران يعطي طعماً ولوناً مميزاً على العجينة، ولكن يمكنك الاستغناء عنه واستعمال ماء الورد فقط.

العجينة:

1/4 كوب ماء ورد ، 1/2 ملعقة صغيرة زعفران، 4 كوب دقيق، 1/2 كوب سكر، 1 ملعقة صغيرة ملح، 4 ملعقة صغيرة خميرة فورية ناعمة، 1 كوب حليب دافئ، 1/4 كوب زبدة مذابة، 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة.

الحشو:

4 ملعقة كبيرة زبدة مذابة، 1/2 كوب سكر بني، 1 كوب تمر قطع صغيرة، 1 كوب جوز مجروش، 1 ملعقة كبيرة قرفة مطحونة، 1 ملعقة صغيرة هيل مطحون، 4-6 ملعقة كبيرة مربى مشمش مذاب.

الطريقة:

1. احضري قالب مستدير او صينية مقاس 9 او 10 بوصة الحافة 2 او 3 بوصة. بطني القالب بورق الالمنيوم، ادھني القاع والجوانب بالزبدة. اتركه جانباً.
2. العجينة: انقي الزعفران في ماء الورد، اتركه جانباً.
3. في وعاء الخلاط، ضعي 3 كوب دقيق، السكر، الملح والخميرة، ثبتي مضرب العجن، شغلي الخلاط لوضع ثواني الى ان تتوزع المكونات جيداً.



4. اضيفي الحليب ماء الورد والزعفران، الزبدة، البيض والفانيليا، شغلي الخلاط على سرعة بطيئة الى ان تختلط المكونات مع بعضها، على سرعة متوسطة اخفقي لمدة 2 دقيقة او الى ان تتشكل العجينة.
5. اضيفي الدقيق بالتدريج الى ان تتشكل لديك عجينة لينة ولا تكون تلتصق بجوانب الوعاء. اعجني (3-4) دقيقة الى ان تصبح العجينة لينة ومطاطية.
6. انقلي العجينة الى وعاء مدهون، ادھني سطحها ثم غلفيها بالنايلون واركبها في مكان دافئ الى ان يتضاعف الحجم، اضغطي عليها ثم غلفي ثانية واركبها ترتاح 10 دقائق.
7. الحشو: في طبق صغير ضعي الزبدة، السكر، التمر، الجوز، القرفة والهيل، قلبي لتختلط المكونات جيدا.
8. سخني الفرن لدرجة حرارة 180 م مئوية، ثبتي الرف الشبكي الاوسط.
9. على سطح مرشوش افرد العجينة الى مستطيل 18x10 بوصة، وزعي حوالي 2 ملعقة كبيرة من المربي. وزعي الحشو، اضغطي على الحشو بباطن الكف لكي يثبت جيدا. لفي العجينة مثل السوسرول مبتدئة بالجانب العريض، ثبتي الحواف جيدا.
10. باستعمال سكين منشارية كبيرة اقطعي الرول طوليا الى نصفين، اجعلي النصفين بجانب بعضها بحيث تكون الجهة المقطوعة الى اعلى - لفي واحدة فوق الاخرى مثل الضفيرة، ضعي العجينة في الصينية على شكل حلقة، ثبتي الحواف. غطيها واركبها 15 دقيقة او الى ان يتضاعف حجمها.
11. اخبزي الفطيرة 25-30 دقيقة الى ان تتضج وتكتسب لونا ذهبياً.
12. اتركي الفطيرة لتبرد بضعة دقائق ثم اخرجيها من القالب، باستعمال فرشاة صغيرة امسحي السطح ببقية المربي. قدمي فطيرة التمر دافئة، او بدرجة الحرارة العادية.

فكرة منال: لتسهيل اخراج الفطيرة من القالب، عند تبطين القالب بورق الالمنيوم اتركي زيادة من الورق خارج القالب.

المصدر: كتاب مطبخ منال العالم 2008.

كيك التمر والموز المقلوب

الطبقة السفلية:

1/2 كوب زبدة لينة، 1 كوب سكر بني فاتح، 2 حبة كبيرة موز شرائح، 14 حبة تمر انصاف، 12-1210 حبة جوز



خليط الكيك:

1 ونص كوب دقيق، 1 ونص ملعقة صغيرة بيكنك باودر، 1/2 ملعقة صغيرة ملح، 1/2 ملعقة صغيرة قرفة، 2 ملعقة كبيرة بندق مطحون، 1 كوب سكر، 1/2 كوب زبدة لينة، 2 حبة كبيرة بيض، 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة، 1/2 كوب حليب.

الطريقة:

1. شغلي الفرن لدرجة 180 م، ثبتي الرف الشبكي الاوسط، احضري قالب مستدير مقاس 9 او 10 بوصة.
2. الطبقة السفلية: ضعي الزبدة في القالب بحيث تغطي القاع والجوانب بطبقة كثيفة، وزعي فوقها السكر البني.

3. رصي شرائح الموز، انصاف التمر والجوز بطريقة جذابة، اتركه جانبا.
4. خليط الكيك: على قطعة من الورق انخلي الدقيق، البيكنج باودر، الملح، القرفة، اضيفي البندق، قلبي الى ان يختلط مع الدقيق، اتركه جانبا.
5. في وعاء الخلاط ضعي السكر والزبدة، ثبتي المضرب الشبكي، اخفقي على سرعة متوسطة 3-4 دقائق الى ان يصبح الخليط هشاً وخفيفاً.
6. اضيفي بيضة ثم اخفقي الى ان تختفي، ثم اضيفي البيضة الثانية واخفقي الى ان تختفي، اضيفي الفانيلا.
7. اضيفي خليط الدقيق والحليب، اخفقي على سرعة بطيئة الى ان يختفي الدقيق، ثم اخفقي على سرعة متوسطة لحوالي دقيقة لكي يصبح الخليط متجانساً. وزعي خليط الكيك بحرص في القالب فوق التمر والموز.
8. ادخلي القالب الى الفرن واخبزي لمدة 35-40 دقيقة الى ان ينضج الكيك ويصبح سطحه ذهبي اللون. (اختبري النضج بالعود الخشبي).
9. اخرجي القالب من الفرن، انتظري لمدة دقيقة فقط، اقلبيه على طبق تقديم مباشرة.
10. اتركي الكيك ليبرد بعض الشيء، يمكنك تقديمه دافئاً او بارداً.

المصدر: كتاب مطبخ منال العالم 2008.

البثيث

2 كوب دقيق، 1 كوب سمن، 1 ملعقة صغيرة هيل مطحون ناعم، 1 كوب تقريبا تمر مفروم، 1/2 كوب جوز مجروش، الطبقة العلوية:



1/4 كوب جوز مجروش.

1. احضري صينية مقاس 11x7 بوصة، بطنيها بورق المنيوم، ادهنيها بالزبدة او السمن، اتركها جانبا.
2. في قدر ستانلس سنيل واسع وسميك القاعدة، ضعي الدقيق ضعي القدر على نار متوسطة، قلبي باستمرار الى ان تتصاعد رائحة الدقيق ويكتسب لون ذهبي.
3. انخلي الدقيق لكي يصبح ناعماً.
4. اعيدي الدقيق الى القدر.
5. اضيفي السمن، استمري بالتقليب على نار هادئة الى ان يختفي السمن ويتشربه الدقيق، اضيفي الهيل.
6. اضيفي التمر واستمري بالتقليب على نار هادئة الى ان يدوب التمر تماما ويصبح الخليط ليناً.
7. اضيفي الجوز في حال الرغبة باستعماله.
8. ضعي الخليط في الصينية، اضغطي عليه لتسوسته جيداً. ضعي فوقه الجوز المجروش. اتركه جانبا الى ان يبرد ثم قطعيه الى مكعبات صغيرة حسب الرغبة.

المصدر: كتاب مطبخ منال العالم 2008.

ملاحظة ان اقتباسنا لبعض الاكلات والحلويات من الكتب المذكورة كمصادر لكل وصفة هو تشجيع ربات البيوت للاستفادة من الوصفات وان اقتباسنا للوصفات هو ليس للاغراض التجارية وانما لنشر الوعي والمعرفة بين المهتمين والمهتمات بشؤون المائدة ونقدم اعتذارنا لعدم تمكننا من اخذ موافقة الناشر وسببنا ذلك باننا نعمل دعاية للمؤلف على انجازته ولذا اقتضى التنويه.