

## حلويات ومعجنات من التمور

### بسكويت البلح



الوحدات الحرارية : 125 حريرة بكل حبة  
الكمية: 25 حبة تقريبا  
الوقت: 35 دقيقة

#### المكونات:

بلح مقطع 3 اكواب، طحين 1 كوب، سكر بودرة 3 ملاعق كبيرة، جوز مجروش وزبدة 2 ملعقة كبيرة من كل صنف، بيض 2، ماء ساخن 1 ملعقة كبيرة، رشة ملح.

#### طريقة التحضير:

1. ننزع النواة من حبة البلح ثم نقطع الحبة تقطيعاً متوسط الحجم.
2. نخفق البيض والسكر والملح والزبدة السائلة حتى نحصل على مزيج واحد وقد كبر حجمه قليلاً تحت تأثير خفق زلال البيض مع الملح.
3. نضيف الى المزيج البلح المقطع والطحين والجوز والماء الساخن ونحرك مجدداً، والهدف من استعمال الماء الساخن هو ان تنوب الزبدة قليلاً حتى نحصل على مزيج متماسك متناسق اللون في كل اجزائه وقد توزع بداخله البلح والجوز المجروش.
4. نمد المزيج في صينية تم دهنها بالزبدة وندخلها الى فرن متوسط الحرارة لمدة عشرين دقيقة.
5. عند اخراجها وبعد ان تبرد، نقطعها الى اصابع صغيرة، ويمكن ان نرش عليها الس.



### الكاتو بالتمر والتفاح

مدة التحضير: 30 دقيقة

مدة الخبز: ساعة وربع

المكونات: تفاح مفروم فرماً ناعماً 2 ، تمر مفروم 1 كوب، كربونات الصودا 1/2 ملعقة صغيرة، ماء حام 1 كوب، زبدة 185 غ، سكر ناعم 1 كوب، بيض 1، 2 طحين كوبان.

#### طريقة التحضير:

1. نخلط التفاح والتمر وكربونات الصودا والماء في وعاء ثم نغطي المزيج ونتركه ليبرد.
2. نخفق الزبدة والسكر في وعاء صغير بالمخفق الكهربائي ليصبح المزيج رقيقاً وخفيفاً ثم نضيف البيضة ونخفق جيداً.
3. ننقل المزيج الى وعاء كبير ونضيف اليه الطحين المنخول ومزيج التفاح.
4. ندهن قالباً مربعاً 23x23 سم بالقليل من الزبدة ونغطي قعره واطرافه بورقة الزبدة.
5. نسكب المزيج في القالب ونخبزه في فرن معتدل الى خفيف الحرارة لمدة ساعة وربع تقريباً. ثم يقدم بارداً.

المصدر: كتاب الشيف رمزي سنة 2003

## كاتو بالتمر والكرز

### المكونات:

تمر مفروم، طحين كوب ونصف من كل صنف ، 1/4 كوب ماء حامية، 185 غ زبدة، 3/4 كوب سكر ناعم، 3 بيض، شرحات اللوز 1/2 كوب، 1/2 كرز مغلف بالسكر ومفروم.

### طريقة التحضير:



1. نخلط التمر والماء في وعاء ونتركه خارج الثلاجة ليبرد.
2. نخفق الزبدة، والسكر في وعاء صغير بالمخفق الكهربائي ليصبح المزيج رقيقاً وخفيفاً
3. نضيف البيض الواحدة تلو الاخرى مع الخفق المستمر.
4. ننقل المزيج الى وعاء كبير ونضيف الطحين المنخول على دفعتين.
5. ندهن قالباً مربعاً 23x23 سم بالقليل من الزبدة ونغطي قعره واطرافه بورق الزبدة.
6. نمد نصف المزيج في القالب. نخلط النصف الثاني بمزيج التمر والماء دون ان نصفيه ونمده في القالب فوق الطبقة الاولى.
7. نوزع اللوز والكرز ونخبز القالب في فرن معتدل الى خفيف الحرارة لمدة 50 دقيقة تقريباً ثم يبرد ويقدم.

المصدر: كتاب الشيف رمزي سنة 2003

## كيك بجوز الهند والتمر

**المكونات:** تمر مفروم 1 كوب، ماء حام 1/2 كوب ، زبدة 125 غ ، سكر ناعم 1/2 كوب، بيض 1، طحين 2/3 كوب ،جوز الهند 1/4 كوب.

### طريقة التحضير:



1. ننقع التمر في الماء الحامي لمدة 15 دقيقة.
2. نخفق الزبدة والسكر في وعاء صغير بالمخفق الكهربائي ليصبح المزيج رقيقاً وخفيفاً ثم نضيف البيض الواحدة تلو الاخرى ونخفق جيداً.
3. ننقل المزيج الى وعاء كبير ونضيف الطحين المنخول وجوز الهند والتمر دون ان نصفيه.
4. ندهن قالباً مستطيلاً 21x14 سم بالقليل من الزبدة ونخلف قعره بورقة زبدة.
5. نمد المزيج في القالب ونخبزه في فرن معتدل الحرارة لمدة 40 دقيقة تقريباً ثم نخرجه وننتظر 5 دقائق ثم نقلبه على شبك سلكي ليبرد فيقدم.

المصدر: كتاب الشيف رمزي سنة 2003

## كاتو اليقطين

### المكونات:

250 غ زبد، بشارة قشر البرتقال 1 ملعقة كبيرة، سكر ناعم 3/4 كوب، بيض 2، تمر مفروم 1 كوب، 1/2 كوب جوز هند، 1/2 كوب (مستخرج من 200 غ من اليقطين) لب يقطين مهروس وبارد ، 2 كوب طحين ، 1/2 كوب حليب.



### طريقة التحضير:

1. نخفق الزبدة وبشارة قشر البرتقال والسكر في وعاء صغير بالمخفق الكهربائي ليصبح المزيج رقيقاً وخفيفاً. نضيف البيض الواحدة تلو الأخرى ونخفق جيداً. ننقل المزيج الى وعاء كبير ونضيف اليه التمر وجوز الهند ولب اليقطين، ثم نضيف الطحين والحليب على دفعتين.
2. ندهن قالباً مربعاً 19x19 سنتم بالقليل من الزبدة ونغطي قعره بورقة زبدة.
3. نمد المزيج في القالب ونخبزه في فرن خفيف الحرارة لمدة ساعة وربع تقريباً ثم ننتظر 5 دقائق ونقلب الكاتو على شبك سلكي ليبرد.
4. نزين سطح الكاتو بالسكر البودرة المنخول.

المصدر: كتاب الشيف رمزي سنة 2003

## كيك بالتمر

المكونات: 1 كوب جوز مفروم فرماً خشناً، 3 كوب تمر منزوع النوى .  
العجينة:

كوب ونصف طحين عادي منخول، 1 كوب زبدة خالية من الملح ، 1 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة، 1/2 كوب سكر، 1/2 ملعقة صغيرة حب هال مطحون.

### طريقة التحضير:

1. نحمص الجوز في مقلاه على نار متوسطة لمدة 5 دقائق. نتركه جانبا ليبرد.
2. نحشو كل تمره بقليل من الجوز
3. نصف التمر متراصاً في طبق مسطح قطره 22,5 سنتم.
4. في مقلاه كبيرة نغلي الطحين مع الزبدة على نار متوسطة مع التحريك المستمر لحوالي 15 او 20 دقيقة او حتى يصبح لون المزيج ذهبياً مثل الكراميل.
5. نصب العجينة الساخنة فوق التمر ونملس سطحها بظهر الملعقة.
6. في هذه الاثناء نخلط القرفة والسكر وحب الهال ونرش المزيج فوق الكايك.
7. نرش على وجه الكايك كوباً من الفستق الحلبي المطحون او شرائح جوز الهند. نتركه ليبرد.
8. نقطع الكيك مربعات صغيرة ونصفها على صينية او الطبق ذاته.

المصدر: كتاب الشيف رمزي سنة 2003

## تمر معسل



عدد الحصص : 15-20

مدة التحضير بالتفصيل:

تجفيف: 4 ايام

تحضير: 30 دقيقة

تثريب: 4 ايام

المكونات:

تمر منزوع النوى 2 كغ، سمس مممص 2 كوبان، دبس 6 اكواب، زنجبيل ناعم، جوزة الطيب 4 ملاعق كبيرة مختلطة، ناعمة، كبش قرنفل ناعم بالتوازي،

طريقة التحضير:

1. تشق حبات التمر بالطول وتجفف لبضعة ايام.
2. نضع بعد ذلك طبقة من التمر في كعب قصعة ونوزع عليها القليل من السمس ومزيج البهارات... وهكذا دواليك حتى تنتهي المواد.
3. نوزع الدبس من الاعلى حتى يتشرب التمر وتترك الوصفة لبضعة ايام حتى تلين حبات التمر فتصبح جاهزة للتقديم.

## كيك بالتمر والجوز

المكونات:

تمر مفروم كوب ونصف (250غم) ، شاي 1/3 كوب، كربونات الصودا 1/2 ملعقة صغيرة، زبدة 150 غ، سكر ناعم وطحين عادي 1/2 كوب من كل صنف، صفار بيض 2، بيض بيض 2، جوز مفروم 1 كوب.

طريقة التحضير:

1. ننقع التمر في الشاي وكربونات الصودا في وعاء ونتركه طول الليل في البراد.
2. نخفق الزبدة والسكر في وعاء صغير بالمخفق الكهربائي حتى يصبح المزيج رقيقاً وخفيفاً ثم نضيف صفار البيض ونخفق جيداً.
3. ننقل المزيج

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 دعابة للمؤلف على انجازته ولذا اقتضى التنويه.