

AVEC
ETAPES
EN PHOTOS



Cuisine LELLA

Gâteaux Syriens



95 DA
Seulement

Edition
La Plume

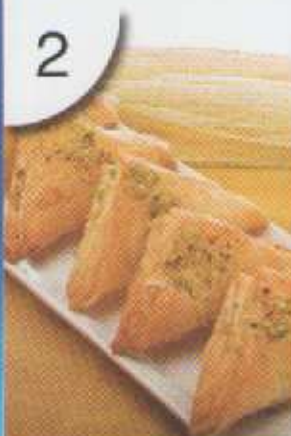
15 Recettes en photos
Faciles à Préparer

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



M^{me} Farida
MARHOUM

2



4



6



SOMMAIRE

2- Châabiettes

4- El Aouama

6- Ouche El bolbol

8- Bracelets aux grains d'anis

10- El Mabrouma

12- Ghribiya

14- El Barazik

16- Kaâk syrien

18- El shamiyattes

20- Doigts de kounafa

22- Koul we chekour

24- El Borma

26- Zenoud E'site

28- Forme de pistache

30- El senboussa

16



18



20



22



8



10



12



14



الفهرس

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 18- الشاميات | 2- شعيبات |
| 20- أصابع الكنافة | 4- العوامة |
| 22- كول و شكر | 6- عش البلبل |
| 24- البرمة | 8- أساور اليانسون |
| 26- زنود الست | 10- المبرومة |
| 28- شكل الفستق | 12- الغريبة |
| 30- السنبوسة | 14- البرازق |
| | 16- كعك سوري |

24



26



28



30





Châabiettes

شعبيات

Ingédients

La pâte à filo :

- 4 mesures de farine SIM (250 gr)
- ½ mesure de gras (smen fondu + margarine pour feuilletage fondue)
- 1 C. à soupe de lait en poudre
- 1 pincée de sel
- Eau de rose

La farce :

- 3 mesures de fruits secs moulus
- ½ mesure de sucre glace
- Eau de rose

La décoration :

- Pistaches
- Miel

المقادير

عجينة الفيلو :

- 4 كيلات فرينة سيم (250 غ)
- ½ كيلة دسم (سمن ذائب + مارجرين للتوريق ذائبة)
- 1 ملعقة كبيرة حليب مسحوق
- 1 قرصة ملح
- ماء ورد

الحشو :

- 3 كيلات مكسرات مرجية
- ½ كيلة سكر ناعم
- ماء ورد

التزيين :

- فستق
- عسل



Préparation

- 1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la farine, le sel et le lait. Ajouter le gras, mélanger puis ramasser avec l'eau de rose.
- 2- Couper la pâte en 12 morceaux égaux.
- 3- A l'aide d'un rouleau, abaisser chaque morceau à part puis faire passer à la machine du premier numéro jusqu'au dernier numéro.
- 4- Saupoudrer chaque bande de pâte de maïzena puis superposer les bandes. Abaisser le tout une autre fois à l'aide d'un rouleau.
- 5- Préparer la farce : mélanger les fruits secs moulus et le sucre glace puis ramasser avec l'eau de rose.
- 6- Découper des carrés de pâte puis mettre la farce au milieu.
- 7- Plier la pâte en deux pour obtenir un triangle puis mettre dans un plateau. Bien arroser de gras fondu puis enfourner.
- 8- Après cuisson, tremper dans le miel puis décorer avec les pistaches.

كيفية التحضير

- 1- حضري العجينة : في وعاء، أخلطي الفرينة، الملح و الحليب. أضيفي الدسم، أخلطي ثم اجمعي بماء الورد.
- 2- قطعي العجينة إلى 12 قطعة متساوية.
- 3- بواسطة الحلال، أسطي كل قطعة على حدى ثم مرريها في آلة العجينة من الرقم الأول إلى الرقم الأخير.
- 4- ذري كل شريط من العجينة بالمأيزينة ثم ضعي الأشرطة الواحدة فوق الأخرى. أسطي الكل مرة أخرى بواسطة الحلال.
- 5- حضري الحشو : أخلطي المكسرات المرحية و السكر الناعم ثم اجمعي بماء الورد.
- 6- قطعي مربعات من العجينة ثم ضعي الحشو في الوسط.
- 7- إطوي العجينة على إثنين للحصول على مثلث ثم ضعها في صينية. إسقيها جيداً بالدسم الذائب ثم اطهيها في الفرن.
- 8- بعد الطهي، إغطسها في العسل ثم زينها بالفستق.





Ingredients

La pâte :

- 1 mesure de farine (SIM)
- 1 mesure de purée pomme de terre
- 1 C. à café de levure de boulanger
- Eau d'ébullition de pomme de terre
- Huile pour friture

La décoration :

- Miel
- Pistaches

Préparation

- 1- Eplucher la pomme de terre puis faire bouillir dans de l'eau avec le sel. Egoutter puis écraser pour obtenir une purée. Réserver l'eau de l'ébullition.
- 2- Dans un récipient, mélanger la farine et la purée de pomme de terre.
- 3- Ajouter la levure de boulanger puis verser progressivement l'eau d'ébullition de pomme de terre.
- 4- Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte épaisse. Laisser lever.
- 5- A l'aide d'une poche à douille, faire tomber de petites boules et faire frire dans l'huile jusqu'à ce qu'elles aient une couleur dorée.
- 6- Après friture, tremper dans le miel puis saupoudrer de pistaches.

المقادير

العجينة :

- 1 كيلو فرينة (سيم)
- 1 كيلو عصيدة البطاطا
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- ماء غليان البطاطا
- زيت للقي

التزيين :

- عسل
- فستق

كيفية التحضير

- 1- قشري البطاطا ثم غليها في الماء مع الملح. قطريها ثم إسحبها للحصول على عصيدة. إحتفظي بماء الغليان.
- 2- في وعاء، أخلطي الفرينة و عصيدة البطاطا.
- 3- أضيفي خميرة الخبز ثم أفرغي ماء غليان البطاطا تدريجيا.
- 4- أخلطي جيذاً حتى الحصول على عجينة ثقيلة. أتركها تنخم.
- 5- بواسطة لابوش أدوي، أسقطي كريات صغيرة و اقليها في الزيت حتى تكسب اللون الذهبي.
- 6- بعد القلي، إغطسها في العسل ثم ذريها بالفستق.







Ingrédients

- ktaïef syrien
- Smen fondu

La farce :

- 3 mesures de fruits secs concassés
- Miel

La décoration :

- Pistaches concassées
- Miel
- Noix de cajou

Préparation

- 1- Préparer la farce : dans un récipient, ramasser les fruits secs concassés avec du miel.
- 2- Ouvrir les ktaïefs, mettre une boule de farce puis façonner une boule
- 3- Disposez-la dans un petit moule et bien appuyer dessus.
- 4- Bien badigeonner de smen fondu puis enfourner jusqu'à ce que les gâteaux aient une couleur dorée.
- 5- Après cuisson, démoulez-les.
- 6- Trempez-les dans le miel puis décorer avec les pistaches et les noix de cajou.

المقادير

- قطايف سورية
- سمن ذائب

الحشو :

- 3 كيلات مكسرات مكسرة
- عسل

التزيين :

- فستق مكسر
- عسل
- جوز البلاذر

كيفية التحضير

- 1- حضري الحشو : في وعاء، إجمعي المكسرات المكسرة بالعسل.
- 2- إفتحي القطايف، ضعي كرية من الحشو ثم شكلي كرية.
- 3- ضعيها في مول صغير و اضغطي عليها جيداً.
- 4- إطلبيها جيداً بالسمن الذائب ثم اطهيها في الفرن حتى تكسب الحلوى اللون الذهبي.
- 5- بعد الطهي، إنزعيها من المولات.
- 6- إغطسيها في العسل ثم زينيها بالفستق وجوز البلاذر.



Bracelets aux grains d'anis

أساور اليانسون



Ingrédients

La pâte :

- 250 gr de margarine
- 450 gr de farine (SIM)
- 2 blancs d'œufs
- 1 C. à café de grains d'anis finement moulus
- 200 gr de sucre glace

La décoration :

- Confiture
- Pistaches moulues

Préparation

- 1- Dans un récipient et à l'aide d'un batteur électrique, battre la margarine et le sucre glace. Ajouter les blancs d'œufs et battre encore.
- 2- Incorporer la farine et mélanger une autre fois.
- 3- En dernier, ajouter les grains d'anis finement moulus et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
- 4- Façonner un boudin fin de pâte puis découpez-le en morceaux égaux.
- 5- Donner la forme de bracelet non fermé puis enfourner à 180°.
- 6- A la sortie du four, tremper les deux extrémités dans la confiture puis dans les pistaches moulues.

المقادير

العجينة :

- 250 غ مارجرين
- 450 غ فريئة (سيم)
- 2 بياض بيض
- 1 ملعقة صغيرة يانسون
- مرحي رقيق (حبة الحلاوة)
- 200 غ سكر ناعم

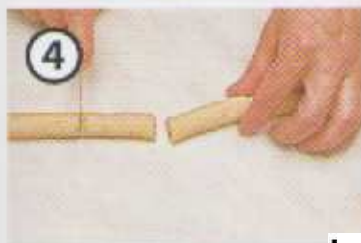
التزيين :

- مربى
- فستق مرحي

كيفية التحضير

- 1- في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي المارجرين و السكر الناعم. أضيفي بياض البيض و اخفقي كذلك.
- 2- أضيفي الفريئة و اخلطي مرة أخرى.
- 3- في الأخير، أضيفي حبة الحلاوة المرحية رقيق و اخلطي حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 4- شكلي حبوباً رقيقاً من العجينة ثم قطعيه إلى قطع متساوية.
- 5- إعطيها شكل سوار غير مغلق ثم أطهيه في فرن درجة حرارته 180°.
- 6- فور إخراجها من الفرن، إغطسي الطرفين في المربى ثم في الفستق المرحي.







Ingédients

- Ktaïfs syriens
- Pistaches
- Gras fondu (smen ou margarine)

Préparation

- 1- Préparer les ingrédients nécessaires.
- 2- Sur un plan de travail, ouvrir les ktaïfs.
- 3- Mettre les pistaches au centre puis enrouler pour obtenir un boudin.
- 4- Bien badigeonner de smen fondu puis couvrir de papier aluminium et mettre au réfrigérateur pendant 5 mn.
- 5- Retirer du réfrigérateur, disposer sur un plateau puis enfourner.
- 6- A mi-cuisson, retirer du four puis retirer le papier aluminium, badigeonner de smen fondu une autre fois et remettre au four jusqu'à ce que le boudin ait une couleur dorée.
- 7- Après cuisson, arroser de miel.
- 8- A l'aide d'un couteau, découper des rondelles.

المقادير

- قطايف سورية
- فستق
- دسم ذائب (سمن أو مارغرين)

كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- على طاولة عمل، إفتحي القطايف.
- 3- ضعي الفستق في المركز ثم لفي للحصول على حربوش.
- 4- إطلية جيدًا بالسمن الذائب ثم غطيه بورق الألمنيوم وضعيه في الثلاجة مدة 5 دقائق.
- 5- إنزعيه من الثلاجة، وضعيه في الصينية ثم اطهيه في الفرن.
- 6- عند نصف الطهي، إنزعيه من الفرن ثم إنزعي ورق الألمنيوم، إطلية بالسمن الذائب مرة أخرى وضعيه في الفرن مرة ثانية حتى يكسب الحربوش اللون الذهبي.
- 7- بعد الطهي، إسقيه بالعسل.
- 8- بواسطة السكين، قطعي دوائر.





Ingredients

La pâte :

- 1 mesure de beurre ramolli
- 1 mesure de sucre cristallisé fin
- Farine (SIM)

La décoration :

- Noisette
- Sucre glace
- Cacao
- Grains de sésame

Préparation

- 1- Préparer les ingrédients nécessaires.
 - 2- Dans un récipient, mettre le beurre et le sucre cristallisé.
 - 3- Incorporer progressivement la farine et ramasser le mélange jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
 - 4- Façonner des boules de pâte.
 - 5- Enrobez-les de grains de sésame.
 - 6- Fixer une noisette au centre puis enfourner. Vous pouvez cuire les gâteaux sans les enrober de grains de sésame.
 - 7- Après cuisson, saupoudrer de sucre glace et de cacao.
- Remarque :** vous pouvez ajouter 2 C. à soupe de grains de sésame moulus à la pâte.

المقادير

العجينة :

- 1 كيللة زبدة طرية
- 1 كيللة سكر مسحوق رقيق
- فريئة (سيم)

التزيين :

- بندق
- سكر ناعم
- كاكاو
- جلجلان

كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير اللازمة.
 - 2- في وعاء، ضعي الزبدة و السكر المسحوق.
 - 3- أضيفي الفريئة تدريجيا و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
 - 4- شكلي كريات من العجينة.
 - 5- رمديها بالجلجلان.
 - 6- ثبتي حبة بندق في المركز ثم اطهيها في الفرن. يمكنك طهي الحلوى دون أن ترمديها بالجلجلان.
 - 7- بعد الطهي، ذريها بالسكر الناعم و الكاكاو.
- ملاحظة :** يمكنك إضافة 2 ملاعق كبيرة جلجلان مرعي للعجينة.







Ingrédients

La pâte :

- 450 gr de farine (SIM)
- 250 gr de margarine ramollie
- 170 gr de sucre cristallisé
- 1 verre à thé d'eau glacée

La décoration :

- Miel
- Blanc d'œuf
- Grains de sésame

Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Incorporer 400 gr de farine et mélanger une autre fois.
- 2- Ajouter la farine restante (50 gr) puis verser l'eau peu à peu en mélangeant toujours.
- 3- Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur puis découper des ronds.
- 4- Badigeonnez-les de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- 5- Enrobez-les de grains de sésame puis enfourner.
- 6- A la sortie du four, tremper dans le miel.

المقادير

العجينة :

- 450 غ فرينة (سيم)
- 250 غ مارجرين طرية
- 170 غ سكر مسحوق
- 1 كأس صغير ماء بارد

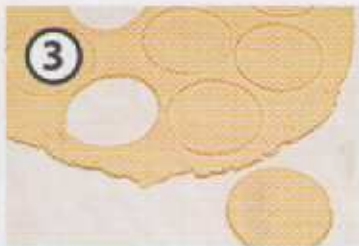
التزيين :

- عسل
- بياض بيض
- جلجلان

كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي المارجرين و السكر حتى الحصول على خليط كالكرème. أضيفي 400 غ فرينة و اخلطي مرة أخرى.
- 2- أضيفي الفرينة المتبقية (50 غ) ثم أفرغي الماء شيئا فشيئا مع الخلط دائما.
- 3- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 3 مم ثم قطعي دوائر.
- 4- إطلبيها ببياض البيض بواسطة رشة.
- 5- رمدبيها بالجلجلان ثم اطيبيها في الفرن.
- 6- فور إخراجها من الفرن، إغطيبيها في العسل.







Ingredients

La pâte :

- 3 mesures de semoule fine (SIM)
- 1 mesure de smen fondu
- 3 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 C. à café de levure de boulanger
- ½ C. à café de bicarbonate
- Eau de rose

La farce :

- 3 petites mesures de noix moulues
- ½ mesure de sucre glace
- Eau de rose

La décoration :

- Miel
- Pistaches moulues

المقادير

العجينة :

- 3 كيلات دقيق رقيق (سيم)
- 1 كيلة سمن ذائب
- 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- ½ ملعقة صغيرة بيكاريونات
- ماء الورد

الحشو :

- 3 كيلات صغيرة جوز مرحي
- ½ كيلة سكر ناعم
- ماء الورد

التزيين :

- عسل
- فستق مرحي

Préparation

- 1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la semoule, le sucre, la levure, le bicarbonate et le smen. Verser progressivement l'eau de rose et ramasser le mélange. Laisser reposer.
- 2- Préparer la farce : mélanger les noix et le sucre glace puis ramasser avec l'eau de rose. Façonner de petites boules.
- 3- Façonner une boule de pâte puis farcir avec une boule de farce et reformer la boule.
- 4- Mettre dans un emporte-pièce fariné puis retirer délicatement et enfourner.
- 5- Après cuisson, tremper dans le miel.
- 6- Remplir le trou de pistaches moulues ou noix moulues.



كيفية التحضير

- 1- حضري العجينة : في وعاء، أخلطي الدقيق، السكر، الخميرة، البيكاريونات و السمن. أفرغي ماء الورد تدريجيا و اجمعي الخليط. أتركه يرتاح.
- 2- حضري الحشو : أخلطي الجوز و السكر الناعم ثم اجمعي بماء الورد. شكلي كريات صغيرة.
- 3- شكلي كرية من العجينة ثم احشيها بكرية من الحشو و شكلي كرية مرة أخرى.
- 4- ضعها في مول مرشوش بالفرن ثم انزعها برفق و اطهها في الفرن.
- 5- بعد الطهي، إغطسها في العسل.
- 6- إملي الثقب بالفستق المرحي أو الجوز المرحي.





Ingrédients

- La pâte à filo (voir page 02)
- Smen fondu
- La farce :**
- 3 mesures de fruits secs moulus
- ½ mesure de sucre glace
- Eau de rose
- La décoration :**
- Miel
- Pistaches moulues

Préparation

- 1- Préparer les ingrédients nécessaires.
- 2- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les fruits secs moulus et le sucre glace puis ramasser avec l'eau de rose.
- 3- Préparer la pâte à filo : voir page 02, abaissez-la à 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau puis découper des carrés de 8 cm de côté à l'aide d'une roulette.
- 4- Mettre une boule de farce au milieu de chaque carré de pâte.
- 5- Relever les quatre côtés vers le centre.
- 6- Bien badigeonner de smen fondu puis enfourner.
- 7- A mi-cuisson, retirer du four puis relever les côtés une autre fois. Remettre au four jusqu'à ce que les gâteaux aient une couleur dorée.
- 8- Après cuisson, tremper dans le miel puis saupoudrer de pistaches moulues.

المقادير

- عجينة الفيلو (أنظر الصفحة 02)
- سمن ذائب
- الحشو :**
- 3 كيلات مكسرات مرحية
- ½ كيلة سكر ناعم
- ماء ورد
- التزيين :**
- عسل
- قستق مرحي

كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- حضري الحشو : في وعاء، أخلطي المكسرات المرحية و السكر الناعم ثم اجمعي بماء الورد.
- 3- حضري عجينة الفيلو : أنظر الصفحة 02، أبسطيها بسمك 3 مم بواسطة حلال ثم قطعي مربعات طول ضلعها 8 سم بواسطة جراحة.
- 4- ضعي كرية من الحشو في وسط كل مربع من العجينة.
- 5- إرفعي الجوانب الأربعة نحو المركز.
- 6- إطلبيها جيدًا بالسمن الذائب ثم اطهيها في الفرن.
- 7- عند نصف الطهي، إنزعها من الفرن ثم ارفعي الجوانب مرة أخرى، ضعيها في الفرن مرة ثانية حتى تكسب الحلوى اللون الذهبي.
- 8- بعد الطهي، إغطسيها في العسل ثم ذريها بالقستق المرحي.







Doigts de kounafa

أصابع الكنافة

Ingédients

- Ktaïef syrien
- Blanc d'œuf
- Huile pour friture

La farce :

- 3 mesures de fruits secs moulus
- ½ mesure de sucre glace
- Eau de rose

La décoration :

- Miel
- Pistaches moulues

Préparation

- 1- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les fruits secs et le sucre glace puis ramasser avec l'eau de rose.
- 2- Sur un plan de travail, ouvrir les ktaïefs et mettre un boudin de farce sur l'extrémité.
- 3- Enrouler les ktaïefs et bien envelopper la farce.
- 4- Badigeonner les mains de blanc d'œuf.
- 5- Bien enrouler le boudin farci entre les mains puis faire frire dans l'huile jusqu'à ce que les gâteaux aient une couleur dorée.
- 6- Après friture, tremper dans le miel puis égoutter.
- 7- Décorer avec des pistaches moulues.

المقادير

- قطايف سورية
- بياض بيض
- زيت للقلي

الحشو :

- 3 كيلات مكسرات مرجية
- ½ كيلة سكر ناعم
- ماء ورد

التزيين :

- عسل
- فستق مرحي

كيفية التحضير

- 1- حضري الحشو : في وعاء، أخلطي المكسرات و السكر الناعم ثم اجمعي بماء الورد.
- 2- على طاولة عمل، افتحي القطايف و ضعي حشوها من الحشو على الحافة.
- 3- لفي القطايف و غلفي الحشو جيداً.
- 4- إطلّي اليدين ببياض البيض.
- 5- لفي الحشوش المحشي جيداً بين اليدين ثم اقليه في الزيت حتى تكسب الحلوى اللون الذهبي.
- 6- بعد القلي، إغطسها في العسل ثم قطريها.
- 7- زينها بالفستق المرحي.





Ingrédients

- La pâte à filo (voir page 02)
- Smen fondu
- La farce :
- 3 mesures de fruits secs concassés
- ½ mesure de sucre glace
- Eau de rose
- La décoration :
- Miel
- Pistaches moulues

Préparation

- 1- Préparer la pâte : voir page 02.
- 2- Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur puis découper des formes ovales à l'aide d'un emporte-pièce.
- 3- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les fruits secs concassés et le sucre glace, ramasser avec l'eau de rose.
- 4- Mettre un peu de farce au centre de la pâte puis plier en deux. Disposer dans un plateau, arroser de smen fondu puis enfourner.
- 5- Après cuisson, tremper dans le miel.
- 6- Décorer la surface avec des pistaches moulues.

المقادير

- عجينة الفيلو (أنظر الصفحة 02)
- سمن ذائب
- الحشو :
- 3 كيلات مكسرات مكسرة
- ½ كيلة سكر ناعم
- ماء ورد
- التزيين :
- عسل
- فستق مرحي

كيفية التحضير

- 1- حضري العجينة : أنظر الصفحة 02.
- 2- أبسطي العجينة بسمك 3 مم ثم قطعي أشكالاً بيضوية بواسطة مول.
- 3- حضري الحشو : في وعاء، أخلطي المكسرات المكسرة و السكر الناعم، إجمعي بماء الورد.
- 4- ضعي القليل من الحشو في مركز العجينة ثم اطويها على اثنين. ضعيها في صينية، إسقيها بالسمن الذائب ثم اطيها في الفرن.
- 5- بعد الطهي، إغطيها في العسل.
- 6- زيني السطح بالفستق المرحي.







Ingédients

• La pâte à filo (voir page 02)

- Ktaïef syrien
- Smen fondu
- Blanc d'œuf

La farce :

- 1 mesure d'amandes moulues
- 1 mesure de noix moulues
- 1 mesure de noisettes moulues
- Miel

La décoration :

- Miel

Préparation

- 1- Préparer la farce : mélanger les ingrédients cités puis ramassez-les avec le miel.
- 2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à filo en fine couche puis mettre dessus un boudin de farce et enrouler une fois et demie.
- 3- Badigeonnez-le de blanc d'œuf.
- 4- Enroulez-le de ktaïef syrien.
- 5- Bien badigeonner le boudin de smen fondu puis enfourner.
- 6- A la sortie du four, arroser de miel puis découper des rondelles.

المقادير

- عجينة الفيلو (أنظر الصفحة 02)
- قطايف سورية
- سمن ذائب
- بياض بيض

الحشو :

- 1 كيلو لوز مرحي
- 1 كيلو جوز مرحي
- 1 كيلو بندق مرحي

• عسل

التزيين :

• عسل

كيفية التحضير

- 1- حضري الحشو : أخلطي المقادير المذكورة ثم اجمعيها بالعسل.
- 2- على طاولة عمل، أبسطي عجينة الفيلو إلى طبقة رقيقة ثم ضعي عليها حشوها من الحشو ولفي مرة ونصف.
- 3- إطلبيها ببياض البيض.
- 4- لقيه بالقطايف السورية.
- 5- إطلبي الحشوش جيداً بالسمن الذائب ثم اطهيه في الفرن.
- 6- فور إخراجها من الفرن، إسقيه بالعسل ثم قطعي دوائر.







Ingredients

- La pâte à filo (voir page 02)
- Gras fondu (smen ou margarine)

La farce :

- Ktaïef grillée
- Fruits secs concassés

La décoration :

- Miel
- Pistaches moulues

Préparation

- 1- Préparer la pâte à filo : voir page 02.
- 2- Préparer la farce : faire griller les ktaïefs avec un peu de gras puis mélangez-les avec les fruits secs concassés.
- 3- Abaisser la pâte à filo à 2 mm d'épaisseur puis découper des rectangles de 12 cm de largeur.
- 4- Mettre un peu de farce sur l'extrémité.
- 5- Enrouler deux fois pour bien couvrir la farce.
- 6- Couper le surplus à l'aide d'une roulette. Disposer les cigares dans un plateau, bien arroser de gras fondu puis enfourner.
- 7- Après cuisson, tremper dans le miel.
- 8- Tremper les deux extrémités dans les pistaches moulues.

المقادير

- عجينة الفيلو (أنظر الصفحة 02)

- دسم ذائب (سمن أو مارجرين)

الحشو :

- قطايف محمرة
- مكسرات مكسرة

التزيين :

- غسل
- فستق مرحي

كيفية التحضير

- 1- حضري عجينة الفيلو : أنظر الصفحة 02.
- 2- حضري الحشو : حمري القطايف مع القليل من الدسم ثم أخلطها مع المكسرات المكسرة.
- 3- أبسطي عجينة الفيلو بسبك 2 مم ثم قطعي مستطيلات عرضها 12 سم.
- 4- ضعي القليل من الحشو على الحافة.
- 5- لفي مرتين لتغطي الحشو جيداً.
- 6- قطعي الزائد بواسطة جراحة. ضعي السجائر في صينية، إسقيها جيداً بالدسم الذائب ثم اطهيها في الفرن.
- 7- بعد الطهي، إغطسها في العسل.
- 8- رمدي الطرفين بالفستق المرحي.







Ingédients

- 1 mesure de pistaches moulues (250 gr)
 - ½ mesure de sucre cristallisé (125 gr)
 - 1 verre à thé d'eau
 - 1 noix de beurre
- La décoration :**
- Cerneaux de noix
 - Sucre cristallisé

Préparation

- 1- Préparer le sirop en mélangeant le sucre et l'eau, faire cuire jusqu'à obtention d'un sirop un peu épais.
- 2- Dans un récipient, mélanger les pistaches et la noix de beurre puis ramasser le tout avec le sirop jusqu'à obtention d'une pâte. Laisser reposer.
- 3- Façonner des boules de pâte de la grosseur d'une grosse olive.
- 4- Tremper le bas du cerneau de noix dans le sirop puis fixez-le sur le côté.
- 5- Fixer sur l'autre côté un autre cerneau de noix de la même façon.
- 6- Enrober les bordures de sucre cristallisé.

المقادير

- 1 كيلة فستق مرحي (250 غ)
 - ½ كيلة سكر مسحوق (125 غ)
 - 1 كأس صغير ماء
 - 1 قطعة صغيرة زبدة
- التزيين :**
- أنصاف جوز
 - سكر مسحوق

كيفية التحضير

- 1- حضري الشاريات بخلط السكر و الماء، إطهيهما حتى الحصول على شاريات عاقدة نوعاً ما.
- 2- في وعاء، أخلطي الفستق و قطعة الزبدة ثم اجمعي الكل بالشاريات حتى الحصول على عجينة. أتركها ترتاح.
- 3- شكلي كريات من العجينة بحجم زيتونة كبيرة.
- 4- إغطسي أسفل نصف حبة الجوز في الشاريات ثم ثبته على الجانب.
- 5- ثبتي على الجانب الآخر نصف حبة جوز أخرى بنفس الطريقة.
- 6- رمدي الحواف في السكر المسحوق.





El senboussa

السنبوسة

Ingrédients

- La pâte à filo (voir page 02)

- Smen fondu

La farce :

- 1 mesure de noix coupées en petits morceaux
- 1 mesure de dattes coupées en petits morceaux

La décoration :

- Sucre glace

Préparation

- 1- Préparer les ingrédients nécessaires.
- 2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à filo puis découper des carrés de 8 cm de côté. Mettre au centre un peu de dattes et de noix.
- 3- Plier la pâte en deux pour obtenir la forme d'un triangle.
- 4- Bien badigeonner de smen fondu puis enfourner.
- 5- Après cuisson, laisser refroidir puis saupoudrer de sucre glace à l'aide d'une passoire.
- 6- A l'aide d'un couteau, découper les triangles en deux.

المقادير

- عجينة الفيلو (أنظر

الصفحة 02)

- سمن ذائب

الحشو :

- 1 كيلة جوز مقطع إلى قطع

صغيرة

- 1 كيلة تمر مقطع إلى قطع

صغيرة

التزيين :

- سكر ناعم

كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- على طاولة عمل، أبسطي عجينة الفيلو ثم قطعي مربعات طول ضلعها 8 سم. ضعي في المركز القليل من التمر و الجوز.
- 3- إطوي العجينة على اثنين للحصول على شكل مثلث.
- 4- إطلّيه جيدًا بالسمن الذائب ثم اطلّيه في الفرن.
- 5- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم ذريها بالسكر الناعم بواسطة مصفاة.
- 6- بواسطة سكين، قطعي المثلثات على اثنين.







EDITION LA PLUME

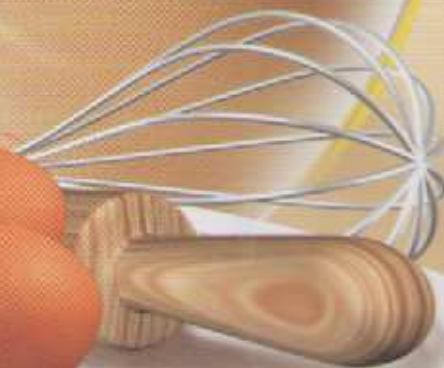
31, Rue de la Plume <http://cuisine4arabe.blogspot.com>

Tél/fax : 021 20 50 50 - 021 21 11 50

Dépôt légal : 2118-2010

ISBN : 978-8947-27-050-4

"Ma Farine"
Parfaite sur tous les plans



Somoulerie Industrielle de la Minidja :

Z.I. A

Tél. :

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

www.groupesim.com

من مطبخ
مصر العربية



المطبخ العربي

حلويات سورية



95
دج فقط

Edition
La Plume

وصفة مصورة
سهلة التحضير

15

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>