

AVEC  
ETAPES  
EN PHOTOS



# Cuisine **LELLA**

## Gâteaux Syriens

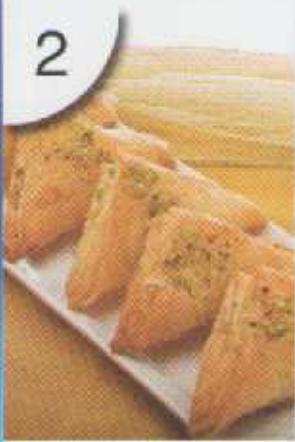


**95 DA**  
Seulement

**15** Recettes en photos  
Faciles à Préparer



Mme Farida  
MARHOUM



## 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



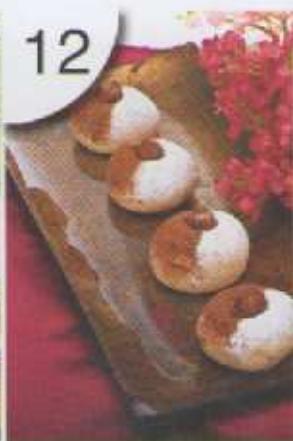
8



10



12



14



## الفهرس

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 18- الشاميّات     | 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- الغريبية      |
| 30- السنبوسة      | 14- البرازق       |
|                   | 16- كعك سوري      |

24



26



28



30





## Ingrédients

### La pâte à filo :

- 4 mesures de farine SIM (250 gr)
- ½ mesure de gras (smen fondu + margarine pour feuilletage fondu)
- 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

### عصينة الفيلو :

- 4 كيلات فرينة سيم (250 غ)

- ½ كيلة دسم (سمن ذاتي  
+ مارغرين للتربيق ذاتية)

- 1 ملعقة كبيرة حليب مسحوق
- 1 قرص ملح
- ماء ورد

### الخشوة :

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

### التزيين :

- فستق
- عسل

## Châabiettes

## 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 اجمعى بماه الورد.

2- قطعي العجينة إلى 12 قطعة متساوية.

3- بواسطة الحال، أبسطي كل قطعة على حدٍ ثم مررها في آلة العجينة من الرقم الأول إلى الرقم الأخير.

4- ذري كل شريط من العجينة بالمايزينة ثم ضعي الأشرطة الواحدة فوق الأخرى. أبسطي الكل مرة أخرى بواسطة الحال.

5- حضري الخشو : أخلطي المكسرات المرحية و السكر الناعم ثم اجمعى بماه الورد.

6- قطعي مربعات من العجينة ثم ضعي الخشو في الوسط.

7- إطوي العجينة على إثنين للحصول على مثلث ثم ضعيها في صينية. إسقبيها جيداً بالدسم الذائب ثم اطهيها في الفرن.

8- بعد الطهي، إغطسيها في العسل ثم زينيها بالفستق.







## Ingrédients

### 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 فرنية (سيم)
- 1 كيلو عصيدة البطاطا
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- ماء غليان البطاطا

### الزيت :

- عسل
- فستق

## كيفية التحضير

- 1- قشرى البطاطا ثم غلتها في الماء مع الملح. قطريها ثم إسحقتها للحصول على عصيدة. احتفظي بماء الغليان.
- 2- في وعاء، أخلطي الفرنية وعصيدة البطاطا.
- 3- أضيفي خميرة الخبز ثم أفرغى ماء غليان البطاطا تدريجيا.
- 4- أخلطي جيداً حتى الحصول على عجينة ثقيلة. أتركها تتخمر.
- 5- بواسطة لابوش آدو، أسقطي كريات صغيرة واقليها في الزيت حتى تكتسب اللون الذهبي.
- 6- بعد القلي، إغطسيها في العسل ثم ذريها بالفستق.







## Ouche El bolbol

عش البالبل

### Ingrédients

- ktaief 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 ktaiefs, 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 décorez 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، اجمعى المكسرات المكسرة بالعسل.
- 2- افتحى القطايف، ضعي كبة من الحشو ثم شكلى كبة.
- 3- ضعها فى مول صغير و اضفطى عليها جيداً.
- 4- اطليها جيداً بالسمن الذائب ثم اطهيها في الفرن حتى تكتسب الحلوى اللون الذهبي.
- 5- بعد الطهي، إنزعجها من المولات.
- 6- إغطسجها في العسل ثم زينيها بالفستق و جوز البلاذر.





### 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

### Bracelets aux grains d'anis

### 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 مargarine
- 450 غ فرنطة (سيم)
- 2 بيض بپض
- 1 ملعقة صغيرة يانسون
- مرحي رقيق (جة الحلاوة)
- 200 غ سكر ناعم

**الزينة :**

- مربي
- فستق مرحي

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء و بواسطة الخلط الكهربائي، أخفقي المارغرين والسكر الناعم. أضيفي بياض البيض و اخفقي كذلك.
- 2- أضيفي القرفة و اخلطي مرة أخرى.
- 3- في الأخير، أضيفي جة الحلاوة المرحية رقيقة و اخلطي حتى الحصول على عجينة سهلة الاستعمال.
- 4- شكلي حريشا ريقا من العجينة ثم قطعيه إلى قطع متساوية.
- 5- اعطيها شكل سوار غير مغلوق ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180°.
- 6- فور إخراجها من الفرن، إغطسي الطرفين في المربي ثم في الفستق المرحي.







## Ingrédients

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

## Préparation

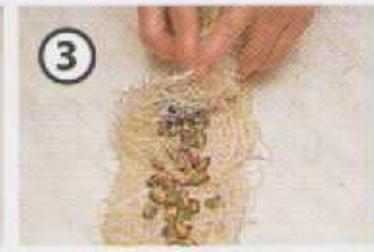
- 1- Préparer les ingrédients nécessaires.
- 2- Sur un plan de travail, ouvrir les ktaïfs.
- 3- Mettre les pistaches au centre puis enrouler pour obtenir un boudin.
- 4- Bien badigeonner de smen fondu puis couvrir de papier aluminium et mettre au réfrigérateur pendant 5 mn.
- 5- Retirer du réfrigérateur, 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 الازمة.
- 2- على طاولة عمل، إفتحي القطايف.
- 3- ضعي الفستق في المركز ثم لفي للحصول على حريوش.
- 4- إطليه جيداً بالسمن الذائب ثم غطيه بورق الألنيوم و ضعيه في الثلاجة مدة 5 دقائق.
- 5- إنزعيه من الثلاجة ، ضعيه في الصينية ثم اطهيه في الفرن.
- 6- عند نصف الطهي، إنزعيه من الفرن ثم إنزعى ورق الألنيوم، إطليه بالسمن الذائب مرة أخرى و ضعيه في الفرن مرة ثانية حتى يكتسب الحريوش اللون الذهبي.
- 7- بعد الطهي، إسقيه بالعسل.
- 8- بواسطة السكين، قطعى دوائر.





### Ingrédients

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 كيلو زبدة طرية
- 1 كيلو سكر مسحوق
- رفيق
- فرينة (سيم)

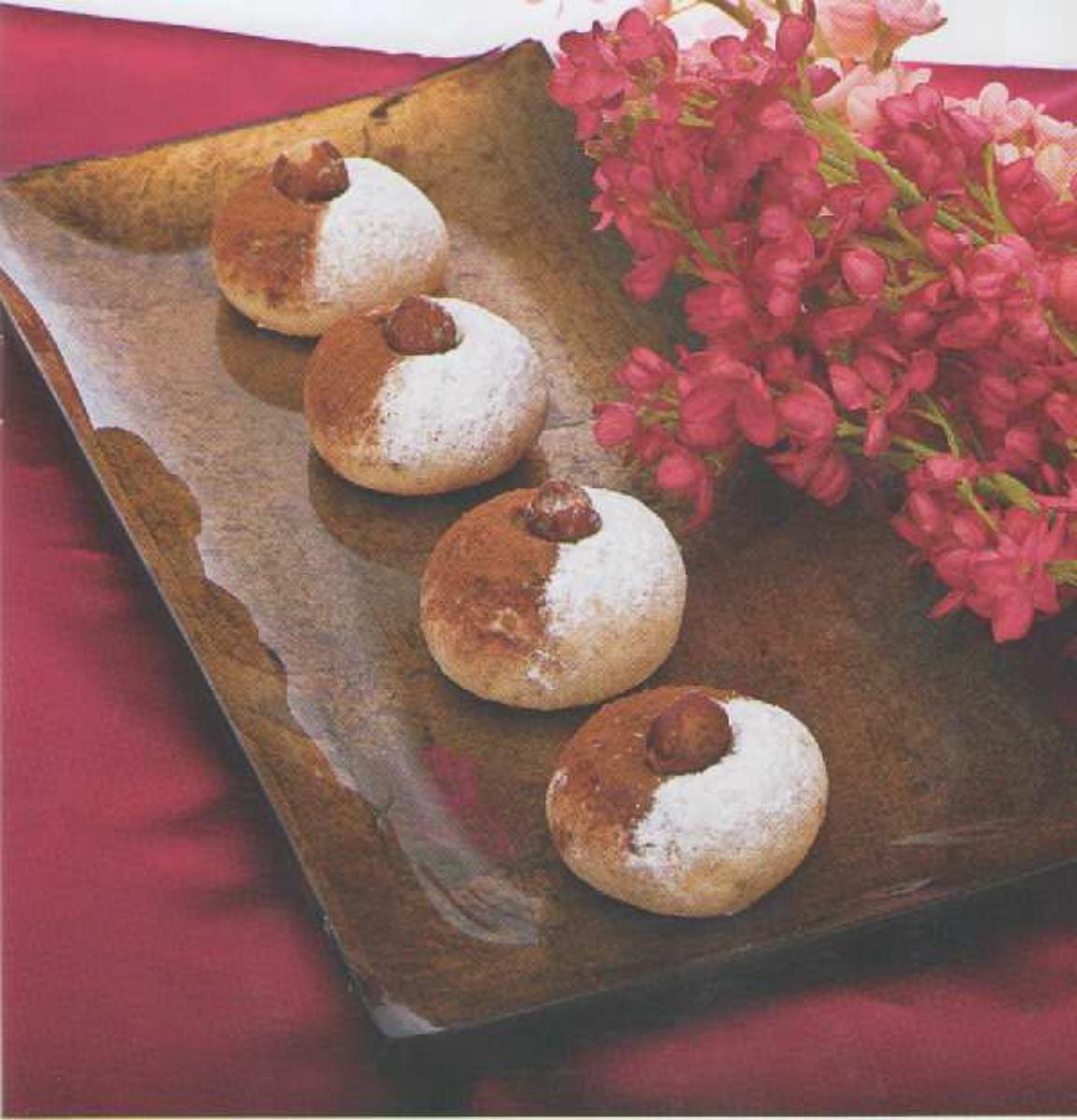
الزينة :

- بندق
- سكر ناعم
- كاكاو
- جلجلان

### كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير الازمة.
  - 2- في وعاء، ضعي الزبدة والسكر المسحوق.
  - 3- أضفي الفرينة تدريجياً واجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الاستعمال.
  - 4- شكللي كريات من العجينة.
  - 5- رمديها بالجلجلان.
  - 6- ثبتي حبة بندق في المركز ثم اطهيها في الفرن. يمكنك طهي الحلوي دون أن ترمديها بالجلجلان.
  - 7- بعد الطهي، ذريها بالسكر الناعم والكاكاو.
- ملاحظة :** يمكنك إضافة 2 ملاعق كبيرة جلجلان مرحى 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 فرننة (سيم)
- 250 غ مارغرين طرية
- 170 غ سكر مسحوق
- 1 كأس صغير ماء بارد

## التزيين :

- عسل
- بياض بيض
- حلجلان

## كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي المارغرين والسكر حتى الحصول على خليط كالكريمة. أضيفي 400 غ فرننة و أخلطي مرة أخرى.
- 2- أضيفي الفرننة المتبقية (50 غ) ثم أفرغي الماء شيئاً فشيئاً مع الخلط دائمًا.
- 3- على طاولة عمل مرشوشة بالفرننة وبواسطة الخلا، أبسطي العجينة بسمك 3 مم ثم قطعي دوائر.
- 4- إطليها ببياض البيض بواسطة ريشة.
- 5- رمديها بالحلجلان ثم اطهيهما في الفرن.
- 6- فور إخراجها من الفرن، إغطسيها في العسل.







## Kaâk syrien

## كعك سوري

## Ingrédients

## 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 بيكاربونات
- ماء الوردة

## الخشن :

- 3 كيلات صغيرة جوز مرحى
- ½ كيلة سكر ناعم
- ماء الوردة

## النزيق :

- عسل
- فستق مرحى



## 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، البيكاربونات والسمن. أفرغى مااء الورد تدريجياً واجمعي الخليط. أتركيه يرتاح.
- 2- حضري الخشن : أخلطي الجوز و السكر الناعم ثم اجمعى بمااء الوردة. شكلى كرات صغيرة.
- 3- شكلى كرية من العجينة ثم احشيها بكريبة من الخشن و شكلى كرية مرة أخرى.
- 4- ضعيها في مول مرسوش بالفرينة ثم انزعجيها برفق و اطهبيها في الفرن.
- 5- بعد الطهي، إغطسيها في العسل.
- 6- إملئي الثقب بالفستق المرحى أو الجوز المرحى.





## El shamiyattes

الشاميّات

### 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 الفلو (أنظر الصفحة 02)
- سمن ذاتي
- الخمر :**
- 3 كيلات مكسرات مرحمة
- ½ كيلة سكر ناعم
- ماء ورد
- الزبادي :**
- عسل
- فستق مرحبي

### كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير الالازمة.
- 2- حضري الخشو : في وعاء، أخلطي المكسرات المرحمة و السكر الناعم ثم اجمعى بماه الورد.
- 3- حضري عجينة الفلو : أنظر الصفحة 02. أبسطيها بسمك 3 مم بواسطة حلال ثم قطعى من عمات طول ضلعها 8 سم بواسطة جراره.
- 4- ضعي كرية من الخشو في وسط كل مربع من العجينة.
- 5- ارفعي الجوانب الأربعية نحو المركز.
- 6- اطليها جيداً بالسمن الذائب ثم اطهيها في الفرن.
- 7- عند نصف الطهي، ازتعبيها من الفرن ثم ارفعي الجوانب مرة أخرى. ضعيها في الفرن مرة ثانية حتى تكتسب اللون الذهبي.
- 8- بعد الطهي، اغطسيها في العسل ثم ذريها بالفستق المرحبي.







### Ingrédients

- 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 للقللي
- الخشو :**
- 3 كيلات مكسرات مرحبة
- ½ كيلة سكر ناعم
- ماء ورد
- التزيين :**
- عسل
- فستق مرمي

### كيفية التحضير

- 1- حضري الخشو : في وعاء، أخلطي المكسرات والسكر الناعم ثم اجمعى بين الورد.
- 2- على طاولة عمل، إفتحي القطايف و ضعي حبيشا من الخشو على الحافة.
- 3- لفي القطايف و غلفي الخشو جيداً.
- 4- إطلي البدين ببياض البيض.
- 5- لفي الحبيش المعشي جيداً بين البدين ثم أقلبه في الزيت حتى تكسب الحلوي اللون الذهبي.
- 6- بعد القلي ، إغطسها في العسل ثم قطريها.
- 7- زينيها بالفستق المرحبي.





## Ingrédients

- La pâte à filo (voir page 02)

## Smen fondu

## La farce :

- 3 mesures de fruits secs concassés
- $\frac{1}{2}$  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 :

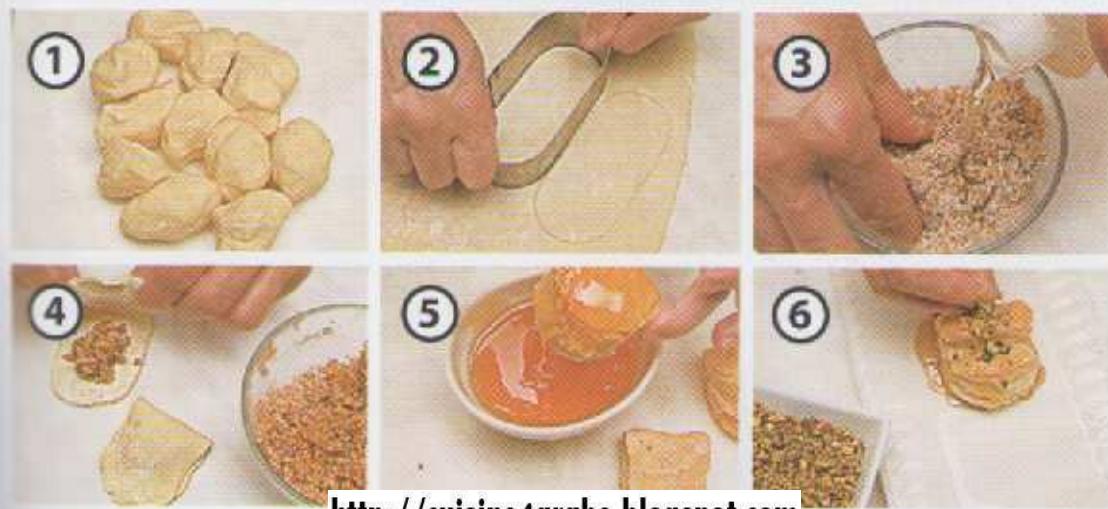
  - 3 كيلات مكسرات مكسرة
  - $\frac{1}{2}$  كيلو سكر ناعم
  - ماء ورد
  - التزيين :

    - عسل
    - فستق مرحى

## كيفية التحضير

- 1- حضري العجينة : أنظر الصفحة 02.
- 2- أبسطي العجينة بسمك 3 مم ثم قطعها أشكالا بيضوية بواسطة مول.
- 3- حضري الحشو : في وعاء، أخلطي المكسرات المكسرة والسكر الناعم، إجمعى بما ، الورد.
- 4- ضعى القليل من الحشو في مركز العجينة ثم اطربها على اثنين. ضعيها في صينية، إسقبيها بالسمن الذائب ثم اطهبيها في الفرن.
- 5- بعد الطهي، إغطسيها في العسل.
- 6- زيني السطح بالفستق المرحي.





## El Borma



## Ingrédients

- 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 enruler 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 entourner.
- 6- A la sortie du four, arroser de miel puis découper des rondelles.

## المقادير

- عجينة الفيلو (أنظر الصفحة 02)

- قطايف سورية

- سمن ذاتب

- بياض بيض

## الخشوة :

- 1 كيلو لوز مرجي

- 1 كيلو جوز مرجي

- 1 كيلو بندق مرجي

- عسل

## التزيين :

- عسل

## كيفية التحضير

- 1- حضري الخشو : أخلطي المقادير المذكورة ثم اجمعها بالعسل.

- 2- على طاولة عمل، أبسطي عجينة الفيلو إلى طبقة رقيقة ثم ضعي عليها حبيبات من الخشو ولفي مرة ونصف.

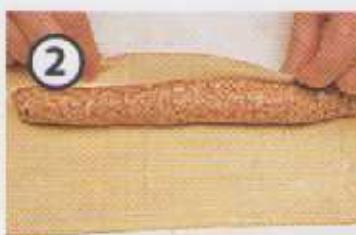
- 3- اطليها ببياض البيض.

- 4- لفيه بالقطايف السورية.

- 5- إطلي الحريش جيداً بالسمن الذائب ثم اطهيه في الفرن.

- 6- فور إخراجه من الفرن، إسقيه بالعسل ثم قطعه دوائر.






**Ingrédients**

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

**La farce :**

- Ktaief 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 ktaiefs 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 gros fondu puis enfourner.
- 7- Après cuisson, tremper dans le miel.
- 8- Tremper les deux extrémités dans les pistaches moulues.

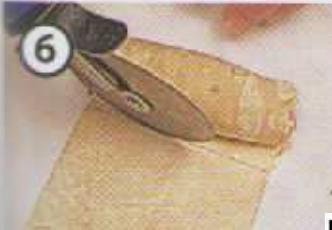
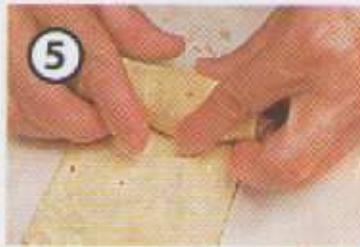
**المقادير**

- عجينة الفيلو (أنظر الصفحة 02)
- دسم ذائب (سمن أو مارغرين)
- الخواص :**
  - قطايف محمرة.
  - مكسرات مكسرة.
  - الزبادي :**
    - عسل.
    - فستق مرجي.

**كيفية التحضير**

- 1- حضري عجينة الفيلو : أنظر الصفحة 02.
- 2- حضري الحشو : حضري القطايف مع القليل من الدسم ثم أخلطها مع المكسرات المكسرة.
- 3- أسطوي عجينة الفيلو بسمك 2 مم ثم قطعي مستطيلات عرضها 12 سـم.
- 4- ضعي القليل من الحشو على الحافة.
- 5- لففي مرتين لتغطي الحشو جيداً.
- 6- قطعي الزائد بواسطة جراره. ضعي السجائر في صينية، إسقيها جيداً بالدسم الذائب ثم اطهيها في الفرن.
- 7- بعد الطهي، إغطيها في العسل.
- 8- رمدي الطرفين بالفستق المرجي.







## Ingrédients

- 1 mesure de pistaches moulues (250 gr)
- $\frac{1}{2}$  mesure de sucre cristallisé (125 gr)
- 1 verre à thé d'eau
- 1 noix de beurre

### La décoration :

- Cerneaux de noix
- Sucre cristallisé

## Forme de pistache

## شكل الفستق

### 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 كيلو فستق مرحى (250 غ)
- $\frac{1}{2}$  كيلو سكر مسحوق (125 غ)
- 1 كأس صغير ماء
- 1 قطعة صغيرة زبدة

**الزينة :**

- أنصاف جوز
- سكر مسحوق

### كيفية التحضير

- 1- حضري الشاربات بخلط السكر و الماء، اطهيهما حتى الحصول على شاربات عاقدة نوعا ما.
- 2- في وعاء، أخلطي الفستق و قطعة الزبدة ثم اجمعي الكل بالشاربات حتى الحصول على عجينة. أتركبها ترتاح.
- 3- شكلي كريات من العجينة بحجم زيتونة كبيرة.
- 4- إغطسي أسفل نصف حبة الجوز في الشاربات ثم ثبتيه على الجانب.
- 5- ثبتي على الجانب الآخر نصف حبة جوز أخرى بنفس الطريقة.
- 6- رمدي الحواف في السكر المسحوق.





## 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.

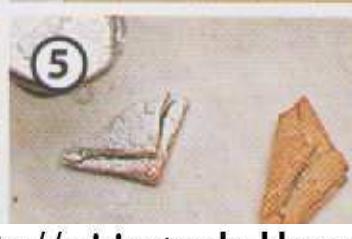
## المقادير

- عجينة الفيلو (أنظر الصفحة 02)
- سمن ذائب
- المكونات :**
  - 1 كيلو جوز مقطع إلى قطع صغيرة
  - 1 كيلو تم مقطع إلى قطع صغيرة
  - سكر ناعم

## كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير الازمة.
- 2- على طاولة عمل، أسطوي 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- اطليها جيداً بالسمن الذائب ثم اطهيبها في الفرن.
- 5- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم ذريها بالسكر الناعم بواسطة مصفاة.
- 6- بواسطة سكين، قطعي المثلثات على اثنين.

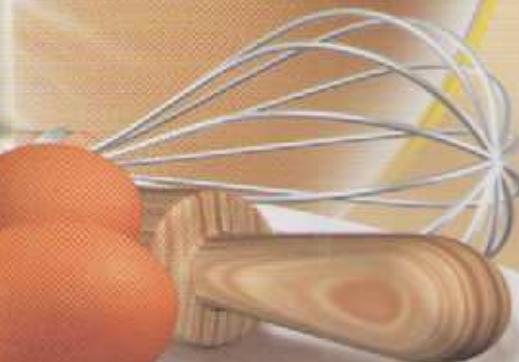






# “Ma Farine”

Parfaite sur tous les plans



Semoulerie Industrielle de la Méditerranée :

Z.I.A.

Tel :

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

[www.groupesim.com](http://www.groupesim.com)

مِنْ مَعْرِفَةٍ



# المطبخ العربي

## حلويات سورية



95 دج  
فقط

Edition  
la Plume

وصفة مصورة  
سهلة التحضير

15

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

9789947270929