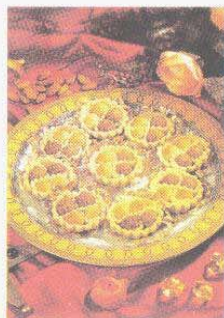
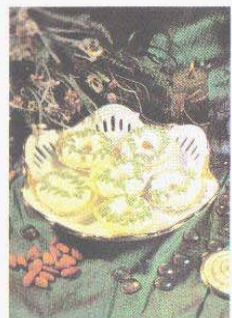




Madame REZKI Mokhtaria
 Professeur de Sciences Naturelles
 Normalienne : Professeur en Cuisine
 Pâtisserie-Conseils pratiques
 Directrice d'une école d'Art
 Culinaire, agréée par l'état
 Collaboratrice Coin Cuisine
 Télé Matin, ENTV



Dépot légal : 1568-2005
 ISBN: 9947-809-11-0



EDITION LA PLUME

31 Rue Ouazen Mohamed
 Bordj-El Kiffan

Tél/Fax: 021 21 11 03/021 20 33 99

Mobile: 070 43 43 97

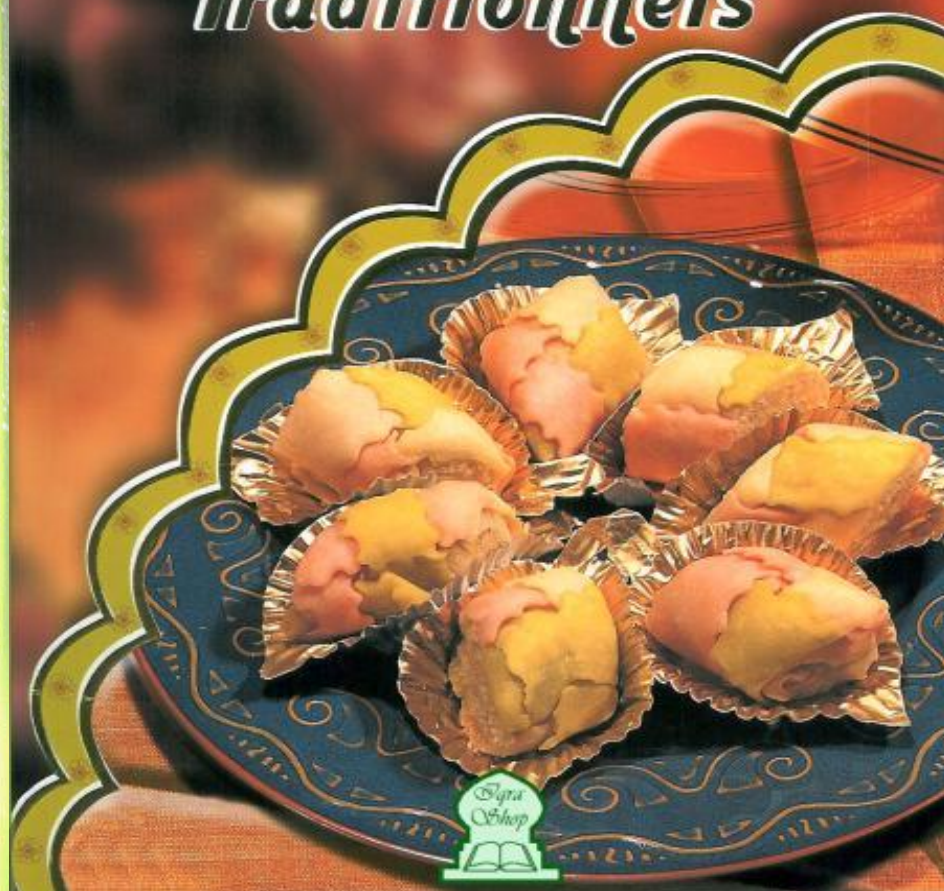
L'éventail des gâteaux traditionnels

Madame REZKI Mokhtaria

L'éventail

باللغة العربية والفرنسية

des gâteaux Traditionnels



Sommaire



Sommaire



3. M'khabez aux amandes
5. M'Khabez aux noix
7. Couronnes glacées
9. Kefta
11. Rose des sables
13. Les corbeilles
15. Corbeilles tressées
17. Makrout El Louz
19. Dziriettes en pétales
21. Les roses
23. Pâte d'amandes à froid
25. Kaak El Anbar
27. Makrout moulés
29. Les bourses
31. Les champignons
33. Les bouchons fourrés
35. Harissa
37. Les bâtonnets aux pistaches
39. Larreyeches
41. Halwat Sultan
43. M'Chewek
45. Scandraniettes
47. Les rochers
49. Kroufla
51. Boules de graines de sésame
53. Bouchées tricolores
55. Les carrés garnis
57. Les pyramides feuilletées
- 59-La libanaise
- 61-Mekahda



3. مخبز باللوز
5. مخبز بالجو
7. تيجان بالطلاء
9. كفتة
11. وردة الرمال
13. السليلات
15. السليلات المظفورة
17. مقروط اللوز
19. دزيريات
21. الوريدات
23. عجينة اللوز
25. كعك العنبر
27. مقروط المول
29. الرزيمات (البورصات)
31. الفقاع (الفطريات)
33. حلوى محشية
35. هريسة
37. عصيات بالفستق
39. العرايش
41. حلوة السلطان
43. مشوك
45. سكندرانيات
47. الصخور
49. القروفلة
51. كويرات الجلجلان
53. اللقيمات
55. المربعات المزخرفة
57. الاهرام المورقة
59. اللبناية
61. المقعدة





Ingédients

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé non remplie
- 1 C. à café de miel (facultatif)
- 2 C. à café de zeste de citron
- 1 œuf entier + 3 jaunes
- 1 noix de beurre ou de smen

Glaçage :

- 2 à 3 blancs d'œufs
- Jus de citron (1 C. à soupe)
- Sucre glace (selon la consistance)
- Eau + eau de fleurs d'oranger

Préparation

Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre, le zeste, le miel et le beurre.

Ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

Sur un plan de travail fariné, confectionner un boudin de 2,5 cm de diamètre et de 2 cm de large. Découper des formes diverses, disposez-les sur une plaque farinée puis mettre à cuire à four préchauffé pendant 10 à 15 mn.

Glacez les gâteaux et procédez à la décoration (voir photo).

مخبز باللوز

المقادير

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة من العسل (غير إجباري)
- 2 ملاعق صغيرة قشور الليمون
- 1 بيضة كاملة + 3 صفار بيض
- قليلا من الزبدة أو السمن

للطلاء:

- 2 إلى 3 بياض بيض
- عصير الليمون (ملعقة كبيرة)
- سكر ناعم (حسب الحاجة)

كيفية التحضير

في وعاء أخلطي اللوز، السكر، قشور الليمون، العسل و الزبدة لمي بالبيض حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال. على طاولة عمل مرشوشة بالفريزة، شكلي حربوش قطره 2.5 سم و عرضه 2 سم.

قطعي أشكالا مختلفة و ضعها في صينية مرشوشة بالفريزة و اتركها تطهى في فرن ساخن لمدة 10 إلى 15 دقيقة. اطللي الحلوى ثم قومي بتزيينها (أنظر الصورة).



Ingrédients

- 500 g de noix moulues
- 300 g de sucre glace
- Blancs d'œufs (selon la consistance)
- Cerneaux de noix

Glaçage :

- 2 à 3 blancs d'œufs
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 C. à café de cacao
- Eau + eau de fleurs d'oranger

Préparation

Dans une terrine, mélanger les noix et le sucre glace, puis mouiller avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte et à l'aide d'un emporte-pièces, découpez des formes ovales, carrées, rondes...

Disposez-les sur une tôle beurrée et farinée.

Faites cuire au four pendant 5 à 10 mn.

Glacez les gâteaux et disposez les cerneaux (voir photo).

مخبز بالجزر

المقادير

- 500 غ جوز مرحي
- 300 غ سكر ناعم
- بياض البيض (حسب الحاجة)
- حبات جوز

الطلاء :

- 2 إلى 3 بياض بيض
- عصير حبة ليمون
- سكر ناعم
- 2 - ملعقة صغيرة كاكاو

كيفية التحضير

في وعاء ، أخلطي الجوز و السكر الناعم ، بللي ببياض البيض حتى تتحصلي على عجينة متجانسة .
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة و بواسطة مول قطعي أشكال بيضوية ، مربعة ، دائرية
ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة و اطيهيها لمدة 5 إلى 10 دقائق .
اطلي الحلوى ثم ضعي فوق كل حبة حلوى نصف جوزة (أنظر الصورة) .



Ingrédients

Pâte :

- 2 mesures de sucre glace
- 1 mesure 1/2 d'amandes finement moulues
- 1 pincée de vanille
- Blancs d'œufs selon la demande

Farce :

- 1 mesure 1/2 d'amandes finement moulues
- 2 bols de gâteaux secs moulus
- 1/2 mesure de noix concassées
- Miel (pour ramasser)

Préparation

Pâte :

Mélangez le sucre les amandes et la vanille.
Ajoutez les blancs d'œufs ;
pétrissez légèrement jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

Farce :

Mélangez les gâteaux secs moulus, les amandes et les noix. Ramassez avec le miel.
Saupoudrez la table avec un peu de maïzena.
Abaïssez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (3mm d'épaisseur).
Disposez un boudin de farce, enroulez et découpez des losanges, des triangles...
Procédez à la décoration (voir photo).

كفتة

المقادير

العجينة:

- 2 كيلات سكر ناعم
- 1 كيلة و نصف لوز مرحي رقيق
- 1 قرصة فانيليا
- بياض البيض حسب الطلب

الحشو:

- 1 كيلة و نصف لوز مرحي رقيق
- 2 إناء بسكويت مرحي
- 1/2 كيلة حوز مكسب

كيفية التحضير

العجينة

أخلطي السكر ، اللوز و الفانيليا ، ضفي بياض البيض و أعجني بلطف حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.

الحشو :

أخلطي البسكويت المرحي ، اللوز و الجوز ، إجمعي الكل بالعسل.
رشي طاولة عمل بالمايزينة ، أبسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 3 ملم.

ضعي حربوش من الحشو ثم لفي و قطعي معينات ، مثلثات...
قومي بعملية التزيين (انظر الصورة) .





Ingédients

- 1 douzaine de Diouls
- Smen ou margarine
- 250 g d'amandes moulues
- 150 g de sucre glace
- Zeste d'1 citron
- Œufs

Préparation

Disposez trois feuilles de diouls l'une sur l'autre.
Coupez des ronds de différents diamètre :
le premier de 9 cm, le deuxième de 6 cm
et le troisième de 5 cm.

Enduire les moules de beurre fondu, fonder ensuite
avec le premier rond.

Enduire à nouveau et disposer le deuxième rond.
Préparez la farce en mélangeant les
ingrédients indiqués.

Remplir les moules aux 3/4, puis plier le troisième
rond de 5 cm en huit fois, pour l'ouvrir.

Piquer au centre, badigeonnez de smen fondu
et faire dorer au four pendant 10 à 15 mn.

Arrosez de miel à la sortie du four.

Remarque : vous pouvez réaliser ce gâteau
avec de la pâte.

درة الرمال

كيفية التحضير

ضعي 3 أوراق من الديول الواحدة فوق الأخرى
قطعي دوائر بأقطار مختلفة :

الأولى قطرها 9 سم ، و الثانية 6 سم و الدائرة الثالثة قطرها 5 سم.

ادهني المول بالزبدة الذائبة ، ثم ضعي بداخله الدائرة الأولى

ادهني من جديد و ضعي فوقها الدائرة الثانية.

حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة أعلاه.

املئي المول بالحشو 3/4 ثم اطوي الدائرة الثالثة

8 مرات و ثبتيها في الوسط ثم ادهني السطح بالسمن الذائب

و ادخليها في الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

عند خروج الحلوى من الفرن اسقيها بالعسل.

ملاحظة : بإمكانك تحضير هذه الحلوى بالعجينة.

المقادير

- كيس من الديول
- سمن أو مارغرين
- 250 غ لوز مرحي
- 150 غ سكر ناعم
- قشور حبة ليمون
- بيض





Ingrédients

Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 100 g de gras
- 1 pincée de sel
- 1 blanc d'œuf (selon la consistance)
- Eau + eau de fleurs d'oranger

Farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Vanille
- 2 à 3 œufs pour ramasser

Préparation

Mélangez la farine, le beurre fondu et le sel. Ajoutez le blanc et mouillez avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger.

Malaxez le tout. Pétrir légèrement : la pâte doit être lisse et ferme. Laissez reposer 15 mn.

Préparez la farce en mélangeant les ingrédients indiqués ci-dessus. Saupoudrez le plan de travail de farine, divisez la pâte en boules.

Aplatir chaque boule au rouleau : la pâte doit être très fine.

Découpez ensuite des disques de 10 cm de diamètre. Disposez au milieu de chaque disque 1 C. à soupe de farce et plissez le tout à l'aide du pouce et de l'index, pour donner la forme de la corbeille.

Décorez de petites perles ou autres.

Laissez sécher et enfournez pendant 15 à 20 mn environ.

Utilisez les chutes de pâte pour confectionner les anses.

السليلا

كيفية التحضير

أخلطي الفريينة، الزبدة الذائبة و الملح.

ضفي بياض البيض و بللي بالماء و ماء الزهر، أخلطي الكل جيدا. أعجنني بلطف بحيث تكون العجينة ملساء و متماسكة. اتركها تترتاح مدة 15 دقيقة. حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة أعلاه.

على طاولة عمل مرشوشة بالفريينة، قسمي العجينة إلى كريات. أبسطي كل كرية بالحلال بحيث تصبح العجينة رقيقة جدا. قطعي دوائر قطرها 10 سم ثم ضعي في وسط كل دائرة ملعقة أكل من الحشو ثم قومي بوضع طيات على العجينة بواسطة السبابة و الإبهام لإعطاء شكل سلة.

زيني الحلوى بعقاش ثم اتركها تجف و ادخليها في الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة. استعملي بقايا العجينة لتشكيل يد السليلا.

المقادير

العجينة:

- 500 غ فريينة (سيم)
- 100 غ زبدة
- اقرصة ملح
- ابياض بيض
- ماء + ماء الزهر

الحشو:

- 3 كيلات لوز مرحي
- اكيله سكر مسحوق
- فانيليا





Ingrédients

Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 100 g de gras
- 1 pincée de sel
- 1 blanc d'œuf (selon la consistance)
- Eau + eau de fleurs d'oranger

Farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Vanille
- 2 à 3 œufs pour ramasser

Préparation

Découpez des cercles de 3 cm de diamètre.

Faire des tresses avec de la pâte.

Foncer les moules avec les cercles de pâte.

Posez une boule de farce au milieu

puis entourez avec une tresse, pour donner la forme d'une corbeille.

Faites cuire au four et procédez à la décoration (voir photo).

الميلل (المغفورة)

المقادير

العجينة:

- 500 غ فريينة (سيم)
- 100 غ زبدة
- 1 قرصة ملح
- 1 بياض بيض
- ماء + ماء الزهر

الحشو:

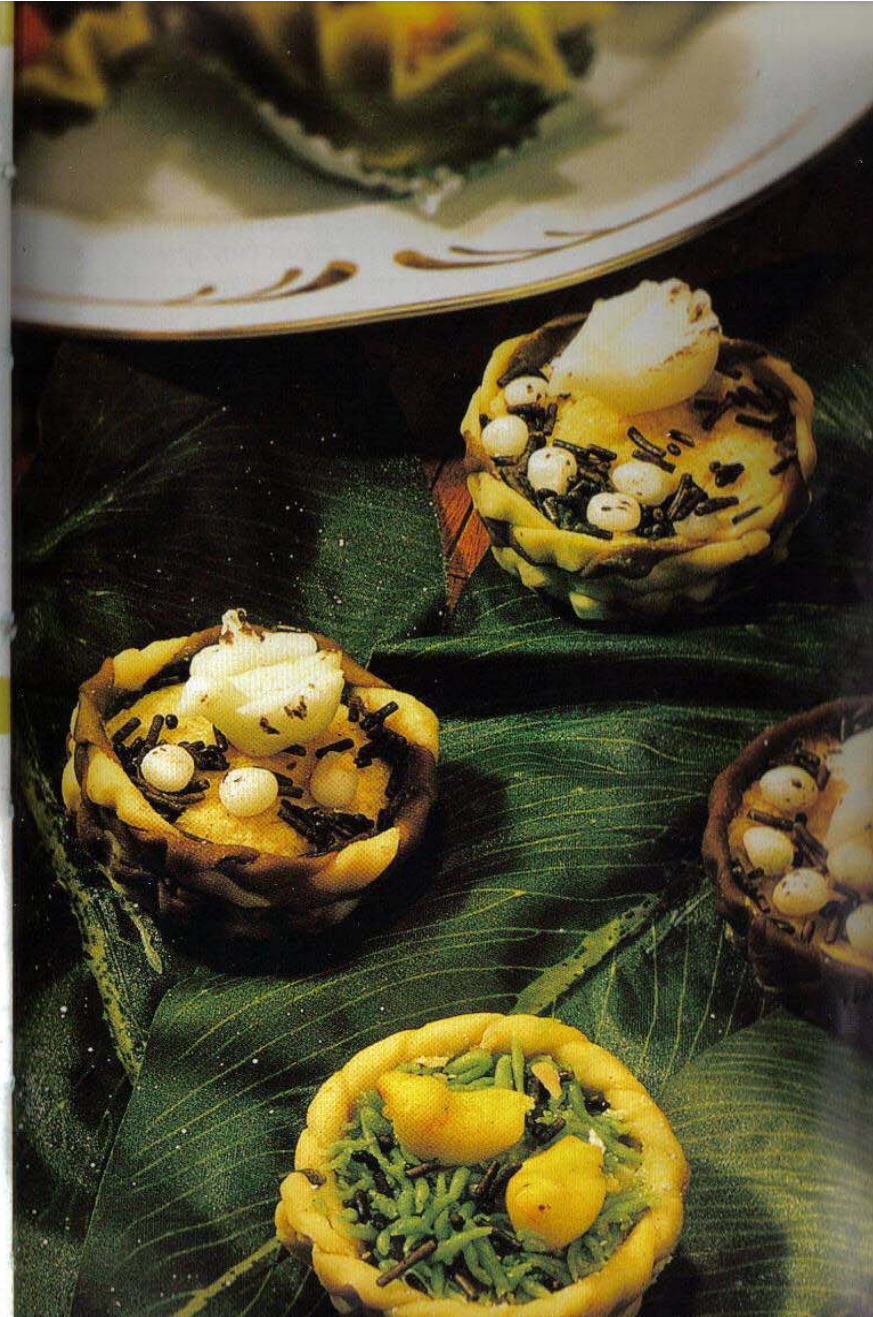
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- فانيليا
- 2 إلى 3 بيضات

كيفية التحضير

قطعي دوائر قطرها 3 سم. شكلي ظفائر بالعجينة.

أفرشي القوالب بأقراص العجينة ثم ضعي كرية من الحشوفي وسط كل قالب.

لفي الظفيرة حول القرص لإعطاء شكل سلة. ضعي الحلو في الفرن ثم قومي بتزيين الحلو (أنظر الصورة).





Ingédients

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre fin
- Zeste de 2 citrons
- Jaunes d'œufs (selon la consistance)
- 1/2 C. à soupe de smen

Sirop :

- 1 verre de sucre cristallisé
- 2 verres d'eau
- 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger

Préparation

Mélangez les amandes, le sucre, les zeste de citron et les jaunes d'œufs l'un après l'autre en travaillant la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et non collante. Saupoudrez la table de farine. Roulez la pâte d'amandes sur 3 cm d'épaisseur. Confectionnez des œufs ou des losanges. Disposez sur une plaque beurrée et farinée, puis faire cuire à four moyen pendant 10 mn. Entre-temps, préparez le sirop. Laissez refroidir. A la sortie du four, trempez les Makrout dans le sirop. Egouttez-les et enrobez-les dans le sucre glace 2 à 3 fois. Laissez sécher. (voir photo).

مقروط اللوز

كيفية التحضير

أخلطي اللوز، السكر، قشور الليمون و صفار البيض الواحدة تلوى الأخرى مع خلط العجينة حتى تصبح ملمساء و لا تتلاصق. رشي الطاولة بالفرينة ثم لفي عجينة اللوز بسلك 3 سم. شكلي معينات أو حبات بيض. ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة و ضعها في فرن متوسط لمدة 10 دقائق. في حين حضري الشاريات و اتركها تبرد. عند خروج المقروط من الفرن اغطسيه في الشاريات ثم قطريه و رمدية في السكر الناعم مرتين أو ثلاث مرات. اتركه يجف (أنظر الصورة).

المقادير

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- قشور ليمونتين
- صفار البيض (حسب الحاجة)
- 1/2 ملعقة كبيرة من السمن

الشاربات:

- 1 كأس سكر مسحوق
- 2 كؤوس ماء
- 1/2 كأس ماء الزهر



Ingredients

Pâte :

- 4 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras (moins 2 doigts)
- Eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel
- Colorant vert

Farce :

- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre fin
- Zeste d'1 citron
- Œufs
- 2 C. à soupe de beurre fondu

Préparation

Dans une terrine, mélangez la farine, le sel et le gras fondu. Frottez bien entre les mains. Mouillez avec l'eau, l'eau de fleurs d'oranger et le colorant. Bien pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme. Laissez reposer 20 à 30 mn.

Préparez la farce.

Confectionnez des boules de la grosseur d'une noix. Abaissez la pâte.

Passez à la machine N° 4 et 5 (2mm d'épaisseur). Découpez des rondelles. Déposez une boule de farce au centre de chacune d'elles.

Pincez les 4 coins en les remontant.

Disposez les gâteaux sur une tôle farinée.

Laissez sécher et faites cuire à four préchauffé pendant 15 à 20 mn environ. A la sortie du four, trempez les gâteaux dans du miel puis procédez à la décoration, en réalisant des feuilles et des fleurs en pâte d'amandes (voir photo).

وزبريات

كيفية التحضير

في وعاء اخفطي الفريضة ، الملح و الزبدة الذائبة . حكي جيدا بين يديك . بللي بالماء و ماء الزهر و الملون الغذائي . اعجنني الكل جيدا حتى تتحصلني على عجينة لمساء و متماسكة . اتركها ترتاح 20 الى 30 دقيقة .

حضري الحشو ثم كوني كريات حجمها حجم الجوزة .

أيسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 4

ثم الرقم 5 (سمك 2 ملم) قطعي العجينة إلى دوائر .

ضعي كروي من الحشو في وسط كل دائرة ثم ارفعي حواف العجينة و قومي بوضع طيات متتالية .

ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفريضة و اتركها تجف ثم اطهيها في الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة .

عند خروج الحلوى من الفرن اغطسيها في العسل ثم زينيها و ذلك بتشكيل أوراق و ورود بعجينة اللوز (انظر الصورة) .

المقادير

العجينة:

- 4 كيلات فريضة (سيم)
- 1 كيلة غير مملوءة مارجرين
- ماء + ماء الزهر
- 1 قرصة ملح
- ملون غذائي أحضر

الحشو:

- 2 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر رطب
- قشور حبة ليمون
- بيض
- 2 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة



Préparation

Dans une terrine, mélangez la farine, le sel et le gras fondu. Frottez entre les mains. Ajoutez l'eau progressivement jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer.

Préparez la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus.

Abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau (2mm d'épaisseur). Saupoudrez le plan de travail de farine.

Découpez 4 ronds, puis disposez-les en les faisant chevaucher.

Disposez un cordon de farce au milieu. Pliez en deux. Bien appuyer.

Enroulez en spirale. Collez le bout avec du blanc d'œufs. Dressez les roses sur un plateau fariné et faites cuire à four moyen pendant 10 à 15 mn environ.

A la sortie du four, trempez-les dans du miel et saupoudrez de pistaches concassées.

Remarque : vous pouvez réaliser des roses de couleur en colorant la pâte, ou en aspergeant avec un vaporisateur.

الورد

Ingrédients

Pâte :

- 4 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras
- 1 mesure d'eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre fin
- Zeste d'1 citron
- Eau de fleurs d'oranger

السقاوير

العجينة:

- 4 كيلات فريئة (سيم)
- 1 كيلة مارغرين
- 1 كيلة ماء + ماء الزهر
- 1 قرصة ملح

الحشو:

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر رطب
- قشور حبة ليمون
- ماء الذهب

كيفية التحضير

في وعاء أخلطي الفريئة، الملح و المارغرين الذائبة. حكي جيدا بين يديك ضفي الماء تدريجيا حتى تتحصل على عجينة متجانسة أتركها ترتاح.

حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه.

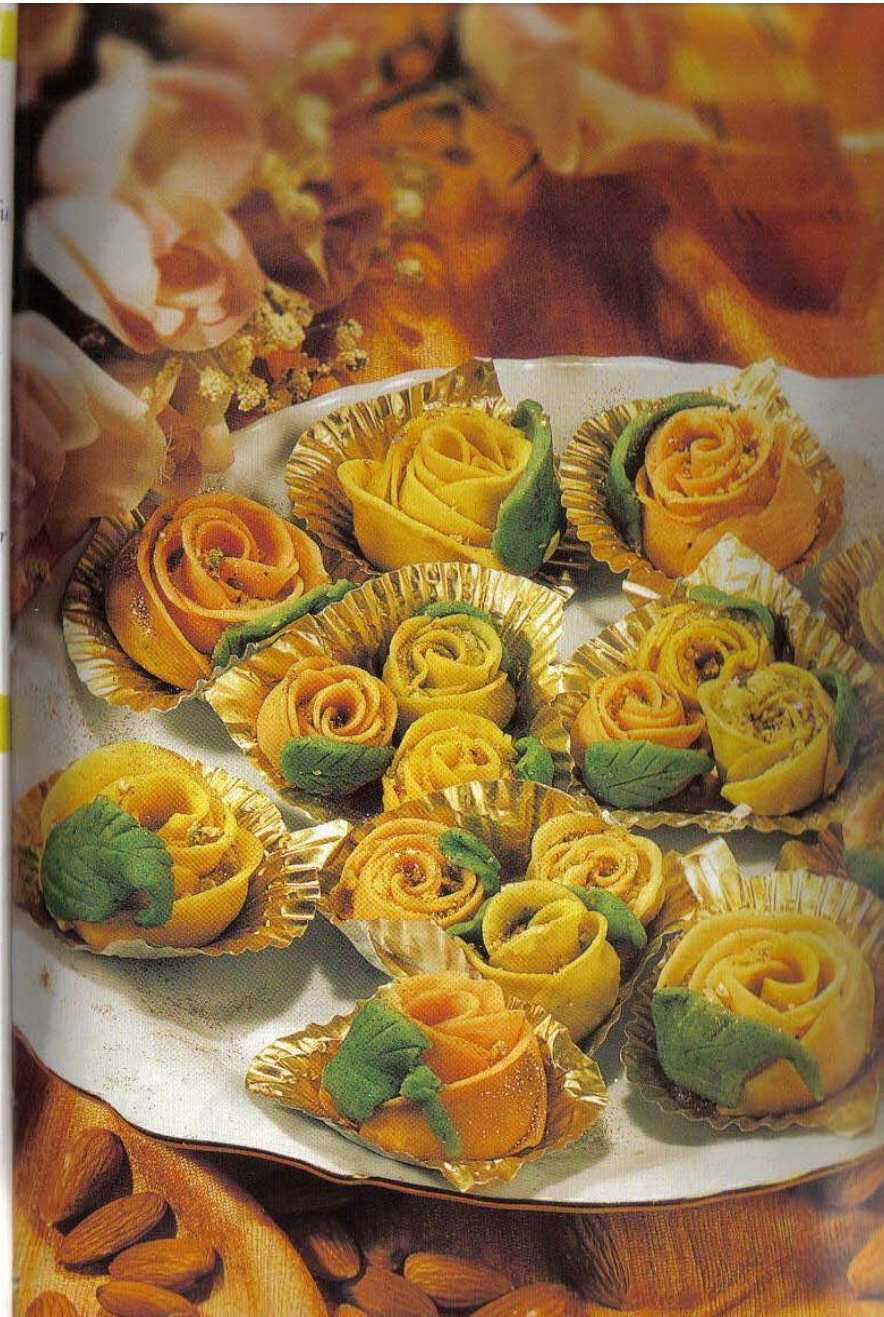
أبسطي العجينة بالحلال بسمك 2 ملم. رشي طاولة عمل بالفريئة و قطعي 4 دوائر و ضعها الواحدة تلو الأخرى.

ضعي حربوش صغير في الوسط ثم اطوي على اثنين و اضغطي و لفي حلزونيا ثم ألصقي الطرف ببياض البيض.

ضعي الوريدات في صينية مرشوشة بالفريئة و اغطسها في العسل ثم ذرري عليها الفستق المكسر.

ملاحظة: يمكنك انجاز هذه الوريدات بعجينة ملونة

أو برش العجينة بواسطة مرش.



Ingrédients

- 1 bol d'amandes finement moulues
- 1 bol de sucre glace
- Blancs d'œufs selon la consistance
- Vanille
- Colorant alimentaire (selon le fruit à réaliser)

Préparation

Mélangez les amandes, le sucre et la vanille et frottez bien entre les mains.
Mouillez avec les blancs d'œufs.
Ajoutez le colorant puis façonnez des fruits de forme différente.

Remarque : fourrez l'intérieur des fruits avec un morceau de madeleine trempé dans de la confiture ou des fruits secs.
Pour les figues noires, utilisez un colorant violet (voir photo).

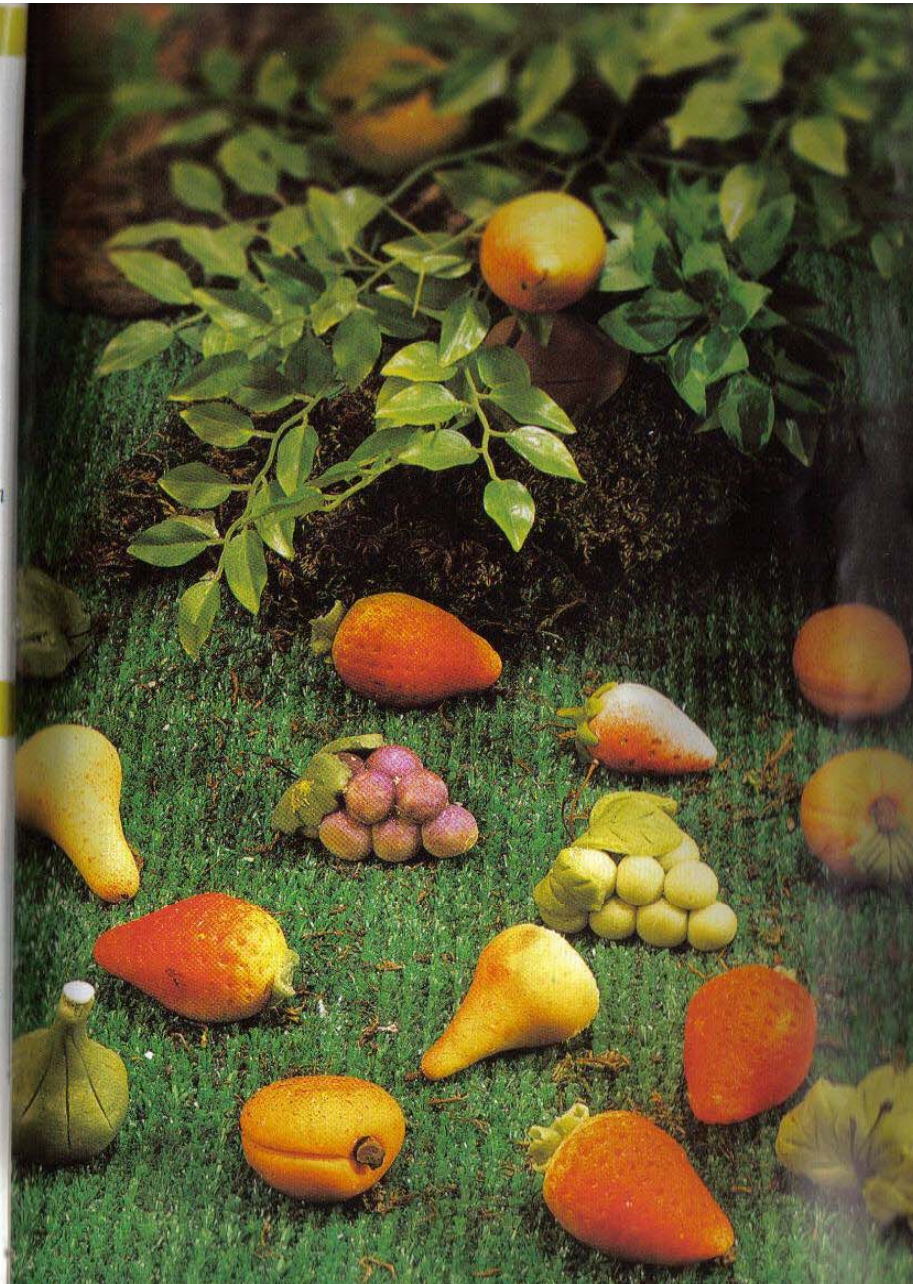
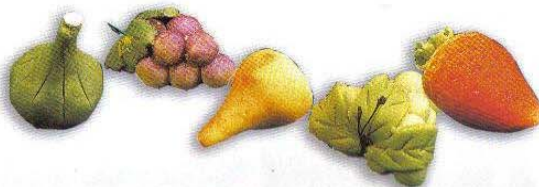
عجينة اللوز

المقادير

- 1 إناء لوز مرحي رقيق
- 1 إناء و نصف سكر ناعم
- بياض البيض حسب الحاجة
- فانيليا
- ملون غذائي (حسب الفاكهة المراد تحضيرها)

كيفية التحضير

أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا و حكي جيدا بين يديك .
بللي ببياض البيض ، ضفي الملون الغذائي و شكلي فواكه مختلفة.
ملاحظة : أحشي الفواكه بقطعة من المادلين المبلة بالمربي أو الفواكه الجافة . بالنسبة للباكور الأسود استعملي الملون الغذائي البنفسجي (أنظر الصورة).



Ingrédients

Pâte d'amandes :

- 2 mesures d'amandes finement moulues
- 1 mesure de sucre glace
- Blancs d'œufs (selon la consistance)

Farce :

- 2 mesures de pistaches moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1/2 verre d'eau
- Anbar : 2 à 3 gouttes

Garniture :

- Pistaches
- Sucre glace

Préparation

Mélangez les amandes et le sucre glace.
Mouillez avec les blancs d'œufs.
Pétrissez bien le tout et laissez reposer un moment.
Entre-temps, préparez un sirop épais avec l'eau et le sucre.
Mouillez les pistaches. Ajoutez l'Anbar, de façon à obtenir une pâte ferme.
Étalez la pâte d'amandes. Introduire un petit rouleau de farce de pistache.
Enroulez et confectionnez des anneaux.
Piquez de pistaches entières.
Enrobez de sucre glace et enfournez 5 mn à four doux.

كعك العنبر

المقادير

عجينة اللوز :

- 2 كيلات لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- بياض البيض (حسب الحاجة)

الحشو :

- 2 كيلات فستق مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1/2 كأس ماء
- عنبر : 2 إلى 3 قطرات

التزيين :

- فستق
- سكر ناعم

كيفية التحضير

أخلطي اللوز و السكر الناعم ، بالي بياض البيض ثم أعجني جيدا و اتركي الخليط يرتاح قليلا .
في حين حضري شارببات خاترة بالماء و السكر بللي الفستق ضفي العنبر تتحصلي على عجينة متماسكة .
أبسطي عجينة اللوز و ضعي حريوش من الحشو لفي العجينة و شكلي أسورة ، ثبتي حبات من الفستق .
رشني الحلوى بالسكر الناعم و اطلهها في الفرن لمدة 5 دقائق .



Ingrédients

- 3 mesures de semoule moyenne
- 1 mesure de gras (smon+beurre)
- Eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :

- 2 mesures d'amandes
- 1 mesure de sucre non pleine
- Eau de fleurs d'oranger

Préparation

Dans une terrine, mettre la semoule et la pincée de sel. Arrosez de gras fondu.

Frottez entre les mains pour bien faire pénétrer le gras. Mouillez peu à peu en travaillant pour obtenir une pâte homogène.

Laissez reposer quelques instants.

Préparez la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus.

Confectionnez des boules de pâte.

Introduisez des boules de farce.

Refermez puis foncez des moules avec et pincez le pourtour à l'aide d'une pince à gâteau.

Découvrez au milieu d'un bonbon argenté.

Enfournez à four préchauffé pendant 15 à 20 mn. Enrobez de miel.

Remarque : Vous pouvez colorer la pâte, comme vous pouvez également réaliser des feuilles.

مفروط (المول)

السفاور

- 3 كيلات دقيق متوسط
- 1 كيلة (سمن + زبدة)
- ماء + ماء الزهر
- 1 قرصة ملح

الحشو:

- 2 كيلات لوز
- 1 كيلة غير مملوءة سكر
- ماء الزهر

كيفية التحضير

في وعاء ضعي الدقيق و قرصة الملح. رشي بالسمن الذائب. حكي جيدا بين يديك لإدخال السمن في الدقيق. بللي شيئا فشيئا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة. شكلي كريات من العجينة. ضعي بداخلها قليلا من الحشو. أغلقي ثم ضعي كريات العجينة في قوالب ثم نقشي الحواف بالنقاش. زيني وسط الحلوى بعقاش فضي و ضعي الحلوى في فرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة. اغطسيها في العسل. ملاحظة : يمكنك تلوين العجينة كما يمكنك انجاز وريقات.



Ingrédients

Pâte :

- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure d'eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cri stallisé (moins 2 doigts)
- Œufs
- Zeste d'1 citron

Préparation

Préparez la pâte :

mélangez la farine, le beurre fondu et le sel puis mouillez d'eau et d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte. Laissez reposer. Préparez la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus.

Etendre la pâte en couches assez fines et confectionnez des cercles.

Disposez au milieu de chacun de ces cercles une boule de farce et ramassez les bords en pinçant.

Faites cuire au four moyen pendant 15 mn. A la sortie du four, arrosez les gâteaux de miel.

الرزسان (البورسان)

المقادير

العجينة:

- 3 كيلات فريفة (سيم)
- 1/2 كيلة مارجرين
- 1 كيلة ماء + ماء الزهر
- 1 قرصة ملح

الحشو:

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة سكر مسحوق
- بيض
- قشور حبة ليمون

كيفية التحضير

حضري العجينة: أخلطي الفريفة، الزبدة الذائبة و الملح . بللي بالماء و ماء الزهر حتى تتحصل على عجينة ، اتركها ترتاح. حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة. أبسطي العجينة إلى طبقات رقيقة ثم قطعي دوائر . ضعي في وسط كل دائرة كرية من الحشو ثم ارفعي حواف العجينة نحو الأعلى و شديها جيدا . ضعي الحلوى في الفرن لمدة 15 دقيقة ، و عند خروجها من الفرن أغطسيها في العسل.



Ingrédients

- Pâte :**
- 500 g de farine (SIM)
 - 250 g de beurre ramolli
 - 125 g de sucre cristallisé
 - 2 jaunes d'œufs
 - 1 pincée de sel
 - Vanille
- Farce :**
- 200 g de farine
 - 200 g d'amandes non émoulinées
 - 5 œufs
 - 200 g de beurre
 - 1 C. à café de levure
- Crème au beurre :**
- 250 g de beurre
 - 250 g de sucre + eau (sirop)
 - 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
 - 1 C. à soupe de cacao
 - 1 C. à café de café soluble

Préparation

Pâte : Mélangez la farine, le sucre, les jaunes d'œufs et le beurre fondu.

Ramassez avec un peu d'eau. Laissez reposer pendant 15 à 20 mn.

Préparez la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus.

Étalez la pâte. Foncez des moules à madeleine petits mais profonds.

Versez 1 à 2 C. à soupe de farce (3/4).

Faites cuire à four moyen pendant 15 à 20 mn.

Préparez la crème : travaillez le beurre en pommade. Ajoutez l'œuf et les jaunes d'œufs, le cacao, le café soluble et le sirop refroidi.

Procédez à la finition du gâteau : faire une cavité en prélevant un « bouchon » de pâte. Remplir cette cavité de crème au beurre à l'aide d'une poche à douille. Remettre le « bouchon » de pâte et saupoudrez de sucre glace.

(الفقاع) (الفطريات)

كيفية التحضير

العجينة:

أخلطي الفريضة، السكر، صفار البيض والزبدة الذائبة. أجمعي الكل بقليل من الماء. اتركيها تترتاح مدة 15 إلى 20 دقيقة.

حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة أعلاه.

أبسطي العجينة وضعيها في قوالب خاصة بالمادلين.

أسكبي ملعقة أو ملعقتين كبيرتين من الحشو 3/4 وضعيها

في الفرن مدة 15 إلى 20 دقيقة.

حضري الكريمة: أخلطي جيداً الزبدة كالمزهم، صفي البيضة

و الصفار، الكاكاو، القهوة المركزة و الشاربات الباردة.

تزيين الحلوى: ضعي حفرة على سطح الحلوى و هذا ينزع غلاف من العجينة.

املئي الحفرة بالكريمة بواسطة لايوش أدوي ثم ضعي الغلاف في مكانه.

نذري السكر الناعم.



المقادير

العجينة:

500 غ فريضة (سيم)

250 غ زبدة طرية

125 غ سكر مسحوق

2 صفار بيض

فانيليا

الحشو:

200 غ فريضة

200 غ لوز غير مقشر

5 بيضات

200 غ زبدة

1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

كريمة الزبدة:

250 غ زبدة

250 غ سكر + ماء (شاربات)

3 صفار بيض + بيضة كاملة

1 ملعقة كبيرة كاكاو

1 ملعقة صغيرة قهوة مأكلة

Ingrédients

- 300 gr d'amandes finement moulues
- 100 gr de sucre glace
- Zeste d'1 citron
- 2 œufs

Garniture :

- Pistaches grossièrement concassées
- Sucre glace

Préparation

Dans une terrine, mélangez la poudre d'amandes le zeste, le sucre glace et les œufs.

Pétrissez bien jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Façonnez des boudins de 2,5 cm de diamètre et 2,5 cm de longueur.

Pincez le pourtour avec une pince à pâtisserie. Faites une cavité au milieu

puis introduire les pistaches avec le pouce. Les rouler dans du sucre glace et faire sécher au four pendant 5 mn (voir photo).

حلوى مجنونة

كيفية التحضير

في إناء أخلطي غيرة اللوز ، قشور الليمون ، السكر الناعم و البيض أعجنني جيدا حتى تتحصلني على عجينة ملساء. شكلي حرايش قطرها 2.5 سم و عرضها 2.5 سم. زخرفي الحواف بواسطة النقاش ثم ضعي حفرة صغيرة في الوسط و ادخلي حبات الفستق بواسطة الأصبع. رمدي الحلوى في السكر الناعم و ادخليها في الفرن لتجف مدة 5 دقائق (أنظر الصورة).

المقادير

- 300 غ لوز مرحي رقيق
- 100 غ سكر ناعم
- قشور حبة ليمون
- 2 بيضات

التزيين:

- فستق مرحي خشن
- سكر ناعم



Ingredients

- 2 mesures d'amandes
- 1 mesure de sucre semoule
- 1 tasse de beurre frais
- Eau de fleurs d'oranger + 1/2 verre à eau
- Colorants alimentaires vert et rouge

Préparation

Dans une casserole, mettre l'eau, l'eau de fleurs d'oranger et le sucre semoule.

Faites cuire à feu doux : lorsque le sirop commence à s'épaissir, versez en pluie les amandes, tout en remuant avec une cuillère en bois.

Retirez du feu, dès que le mélange se détache du fond de la casserole.

Ajoutez le beurre et mélangez.

Partagez la pâte en trois parties. Colorez l'une en vert, l'autre en rose et la dernière nature.

Formez des losanges et des boules selon votre choix (voir photo).

قربنة

المقادير

- 2 كيلات لوز
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 كأس زبدة
- ماء الزهر + 1/2 كأس ماء
- ملون غذائي أخضر وأحمر

كيفية التحضير

في قدر، ضعي الماء، ماء الزهر و السكر المسحوق
ضعي الكل على نار هادئة و عندما تصبح الشاربات متناقلة
ضفي اللوز مع التحريك
بملعقة خشبية . عندما ينفصل الخليط بسهولة عن أطراف القدر
انزعيه من فوع النار ثم ضفي الزبدة و أخلطي جيدا .
قسمي العجينة إلى 3 أقسام : لوني العجينة الأولى بالملون الغذائي
الأخضر الثانية بالملون الغذائي الأحمر و الثالثة اتركها طبيعية
(بيضاء) شكلي معينات و كريات حسب الذوق (أنظر الصورة) .



Ingrédients

- 1 verre de beurre
- 1/2 verre de sucre glace
- 150 gr de pistaches
- Farine à volonté (SIM)

Préparation

Travaillez le beurre et le sucre en pommade.
Ajoutez progressivement la farine jusqu'à
obtention d'une pâte ferme.

Ajoutez 75 gr de pistaches concassées.
Mélangez bien. Confectionnez des boudins.
Découpez des tronçons de 6 à 7 cm de long
et 1,5 cm de diamètre.

Saupoudrez des pistaches restantes.
Faites cuire à four doux pendant
7 à 10 mn. (voir photo).

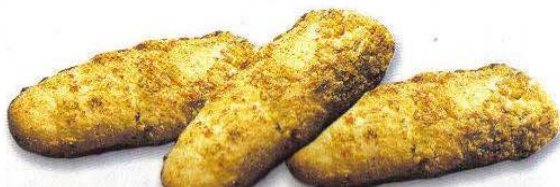
عصيات بالفستق

المقادير

- 1 كأس زبدة
- 1/2 كأس سكر ناعم
- 150 غ فستق
- فريينة (سيم)

كيفية التحضير

أخلطي الزبدة و السكر حتى يصبح الخليط كالمرهم .
ضفي تدريجيا الفريينة حتى تتحصل على عجينة متماسكة .
ضفي 75 غ من الفستق المكسر و أخلطي جيدا .
شكلني حرايش ثم قطعها إلى عصيات صغيرة طولها 6 إلى
7 سم و سمكها 1.5 سم .
نرذري عليها الفستق المتبقي و ضعها في فرن هادئ
مدة 7 إلى 10 دقائق (أنظر الصورة) .



Ingrédients

Pâte :

- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras (smen + margarine)
- 1 pincée de levure chimique
- Eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :

- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 pincée de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger
- 1 mesure (pas pleine) de sucre cristallisé

Glaçage :

- 2 à 3 blancs d'œufs
- Jus d'1 citron
- Sucre glace (selon la consistance)
- Eau de fleurs d'oranger (selon le besoin)

Préparation

Pâte :

Travaillez la farine et le gras. Ajoutez la levure et la pincée de sel, puis mouillez avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger. Malaxez bien jusqu'à obtention d'une pâte lisse et malléable. Entre-temps, préparez la farce en mélangeant les ingrédients indiqués ci-dessus.

Étendre la pâte au rouleau (2 mm d'épaisseur) et découper des cercles. Déposez la farce sur chaque cercle, en forme de T. Ramenez les bords de la pâte vers le centre de manière à avoir 3 cornes, pour former un trèfle.

Fermez les extrémités de la pâte, à l'aide du pouce et de l'index.

Retournez le gâteau sur l'autre face, courbez légèrement les cornes, les disposer sur une plaque farinée et faire cuire au four préchauffé pendant environ 20 mn.

Glacez les gâteaux et procédez à la décoration à votre goût (voir photo).

العراش

كيفية التحضير

العجينة:

أخلطي الفرينة مع السمن و المارجرين ، ضفي الخميرة الكيميائية و الملح ثم بللي بالماء و ماء الزهر .

أخلطي جيدا حتى تتحصلني على عجينة ملساء و سهلة الاستعمال في حين حضري الحشومع خلط كل المقادير المذكورة أعلاه .

أبسطي العجينة بالحلال بسمك 2 ملم و قطعي

دوائر ، ضعي في وسط كل دائرة قليلا من الحشو على شكل T

ارفعي أطراف العجينة نحو الوسط لتتوصلني على 3 قرون

ثم أغلقي حواف العجينة بواسطة السبابة و الإبهام .

أقلبي الحلوى ثم أديرني القرون بلطف ، ضعي الحلوى في صينية

مرشوشة بالفرينة و اتركها تطهى في الفرن لمدة 20 دقيقة .

اطلي الحلوى وزيني حسب ذوقك (أنظر الصورة) .

السقاوير

العجينة:

3 - كيلات فرينة (سيم)

1 - كيلة (سمن + مارجرين)

1 - قرصة خميرة كيميائية

ماء + ماء الزهر

1 - قرصة ملح

الحشو:

2 - كيلات لوز مرحي

1 - قرصة قرفة

ماء الزهر

1 - كيلة غير مملوءة سكر مسحوق

الطلاء:

2 - إلى 3 بياض بيض

عصير حبة ليمون

سكر ناعم (حسب الحاجة)



Ingrédients

Pâte :

- 2 mesures 1/2 de farine (SIM)
- 1/2 mesure de gras (smen + margarine)
- 1 pincée de sel
- Eau + eau de fleurs d'oranger

Farce :

- 1/2 mesure d'amandes moulues
- 1/2 mesure de pistaches moulues
- 1/2 mesure de noix moulues
- 1/2 mesure de noisettes
- 1 mesure 1/2 de sucre cristallisé
- Zeste d'1 citron
- Vanille
- Œufs (selon la consistance)

Préparation

Incorporez le gras à la farine et bien frotter le tout. Ajoutez le sel puis mouillez avec le mélange eau + eau de fleurs d'oranger, afin d'obtenir une pâte lisse et molle. Laissez reposer pendant 15 mn.

Préparez la farce en mélangeant chaque fruit sec à part avec la quantité de sucre divisée par 4. (Parfum au choix).

Mouillez avec des œufs et confectionnez des petites boules. Étalez la pâte. Découpez des cercles.

Foncez des moules. Découpez des bandelettes et incisez chacune d'elles en deux. Joindre les deux bandes puis disposez une boule de farce dans chaque partie.

Disposez les gâteaux sur une plaque farinée et faites cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 mn.

حلوة السلطان

كيفية التحضير

أخلطي جيدا الفرينة مع السمن و المارجرين. ضفي الملح ثم بللي بالماء + ماء الزهر لتتحصلي على عجينة ملساء و طرية اتركها ترتاح مدة 15 دقيقة.

حضري الحشو بخلط كل نوع من الفواكه الجافة على حدا مع كمية السكر المقسمة إلى 4 (النكهات حسب اختيارك). بللي بالبيض و شكلي كريات صغيرة.

أبسطي العجينة ثم قطعي دوائر و أفرشيها في القوالب. شكلي أشرطة بالعجينة ثم قطعي كل شريط على اثنين. صلي الشريطين ثم ضعي كرية من الحشو في كل قطعة ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة داخل الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة.



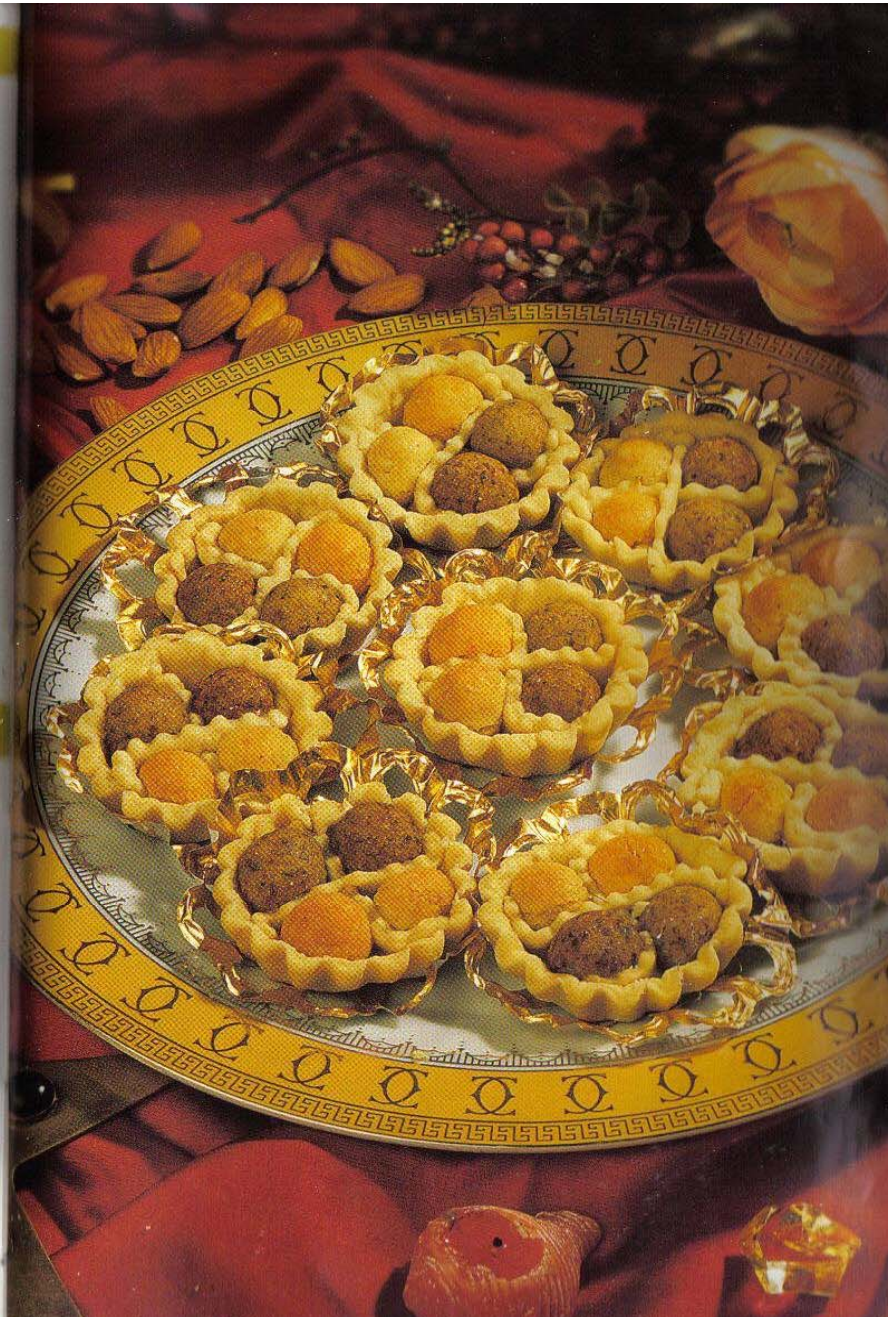
المقادير

العجينة :

- 2 كيلات و نصف فرينة (سمن)
- 1/2 كيلة (سمن + مارجرين)
- 1 قرصة ملح
- ماء + ماء الزهر

الحشو :

- 1/2 كيلة لوز مرحي
- 1/2 كيلة فستق مرحي
- 1/2 كيلة جوز مرحي
- 1/2 كيلة بندق مرحي
- 1/2 كيلة و نصف سكر مسحوق
- قشور حبة ليمون
- فانيليا
- بيض (حسب الحاجة)



Ingrédients

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 3 jaunes d'œufs et 1 œuf entier (pour ramasser)
- Zeste d'1 citron
- 1 poignée d'amandes concassées
- 1 noisette de beurre

Préparation

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre le zeste et le beurre. Mélangez le tout. Ajoutez les œufs et malaxez du bout des doigts jusqu'à obtention d'un mélange malléable. Faire des boules de la grosseur d'une noix, les tremper dans le blanc d'œuf, les enrober ensuite d'amandes concassées.

Disposez au milieu une cerise confite ou une amande.

Disposez dans des caissettes, puis faites cuire pendant 10 mn, à four préchauffé.

Décoration : (voir photo).

مشوك

المقادير

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 3 صفار بيض + بيضة كاملة
- قشور حبة ليمون
- 1 حفنة لوز مكسر
- قطعة صغيرة من الزبدة

كيفية التحضير

في إناء، ضعي اللوز، السكر، قشور الليمون و الزبدة. أخلطي جيدا ثم ضفي البيض و أخلطي بأطراف الأصابع حتى تتحصلي على خليط مر. شكلي كريات بحجم الجوزة أغطسيها في بياض البيض ثم رمديها في اللوز المكسر. ضعي في وسط كل كرية نصف حبة كرز مجفف أو حبة لوز. ضعي الحلوى داخل حاويات و ادخليها في الفرن لمدة 10 دقائق. التزيين (أنظر الصورة).



Ingrédients

Pâte :

- 4 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de mélange beurre + smen
- 1 mesure d'eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :

- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine de sucre
- Zeste d'1 citron
- Eau de fleurs d'oranger
- Miel
- Colorant alimentaire

Préparation

Dans une terrine, mettre la farine, le beurre fondu et la pincée de sel. Bien mélanger le tout. Mouillez peu à peu avec l'eau.

Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ferme. La partager en 3 parties : une partie nature et colorer une verte et l'autre rose. Laissez reposer pendant 15 à 20 mn.

Étalez la pâte à 1 mm d'épaisseur, 10 cm de longueur et 5 cm de largeur.

Disposez un rouleau de farce. Enroulez la pâte. Découpez en losanges (ne pas les séparer pour ne pas qu'ils brûlent pendant la cuisson).

Faites cuire à four moyen pendant 15 à 20 mn. A la sortie du four, trempez les gâteaux dans du miel. Remarque : vous pouvez également faire ces gâteaux à l'aide d'un canevas, réalisé en entrecroisant la pâte découpée en bandes.

سكندر (لبنان)

كيفية التحضير

المقادير

العجينة:

- 4 كيلات فريئة (سيم)
- 1 كيلة (زبدة + سمن)
- 1 كيلة ماء + ماء الزهر
- 1 اقرصة ملح

الحشو:

- 2 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة سكر
- قشور حبة ليمون
- ماء الزهر
- عسل
- ملون غذائي

في وعاء ضعي الفريئة ، الزبدة الذائبة و قرصة الملح . أخلطي جيدا . بللي تدريجيا بالماء و أخلطي العجينة حتى تصبح متماسكة قسميها إلى 3 أقسام : العجينة الأولى اتركها بيضاء العجينة الثانية لونيها بالملون الغذائي الأخضر و العجينة الثالثة فلونيها بالوردي . اتركها تترتاح مدة 15 إلى 20 دقيقة . أبسطي العجينة بالحلال بحيث يكون سمكها 1 ملم و عرضها 5 سم و طولها 10 سم . ضعي حروبش من الحشو ثم لفي عليه العجينة

و قطعي معينات (لا تفرقي المعينات كي لا تنحرق) و ضعيتها في فرن متوسط لمدة 15 إلى 20 دقيقة و عند خروجها من الفرن اغطسيها في العسل . ملاحظة : يمكنك تحضير هذه الحلوى بواسطة مشبك و هذا بتقطيع العجينة إلى أشرطة و تشبيكها .



Ingrédients

- 500 gr de noix de coco
- 450 gr de sucre
- 50 gr de farine (SIM)
- 50 gr de beurre fondu
- 5 jaunes d'œufs

Glaçage :

- 2 à 3 blancs d'œufs
- Jus de citron
- Sucre glace (selon la consistance)
- Eau de fleurs d'oranger

Préparation

Dans une terrine, mélangez la noix de coco le sucre et la farine.
Ajoutez les jaunes d'œufs et le beurre fondu puis malaxez le tout.

En cas de nécessité, ajoutez un œuf entier jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
Confectionnez des cônes et faites cuire à four doux pendant 10 à 15 mn.

Glacez les gâteaux et formez des spirales sur les cônes, à l'aide d'une poche à douille (voir photo).

(الصخور)

المقادير

- 500 غ جوز الهند
- 450 غ سكر
- 50 غ فريضة (سيم)
- 50 غ زبدة ذائبة
- 5 صفار بيض

الطلاء:

- 2 إلى 3 بياض بيض
- عصير الليمون
- سكر ناعم (حسب الحاجة)
- ماء الزهر

كيفية التحضير

في وعاء ، أخلطي جوز الهند ، السكر و الفريضة . ضفي صفار البيض و الزبدة الذائبة ثم أخلطي الكل (عند الحاجة ضفي بيضة كاملة) حتى تتحصلي على عجينة متماسكة .
شكلي مخروطات و ضعها في فرن هادئ لمدة 10 إلى 15 دقيقة .
اطلي الحلوى و بواسطة كيس ذو فتحة مسننة (لابوش أدوي)
زيني الحلوى بأشكال حلزونية (أنظر الصورة) .



Ingrédients

Pâte :

- 3 mesures de farine (STM)
- mesure de gras
- 1 mesure d'eau + eau de fleurs d'oranger

Farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre fin
- Zeste de citron
- Œufs (selon la consistance)

Préparation

Dans une terrine, mélangez la farine, le sel et le gras fondu.
Mouillez avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Laissez reposer pendant 30 mn. Préparez la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus.
Abaissez la pâte. Passez à la machine N° 5 et 6 (2 mm d'épaisseur environ).
Découpez des carrés de 5 à 6 cm de côté.
Incisez les 4 coins (2,5 de longueur). Placez une boule de farce au milieu.
Rabattre les 4 coins. Piquez une amande au centre.
Disposez les gâteaux sur une tôle farinée.
Enfournez à four préchauffé pendant 15 à 20 mn.
A la sortie du four, trempez les gâteaux dans du miel dilué avec de l'eau de fleurs d'oranger.

(الفردفة)

كيفية التحضير

المقادير

العجينة:

- 3 كيلات فريئة (سيم)
- 1/2 كيلة مارغرين
- 1 كيلة ماء + ماء الزهر

الحشو:

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- قشور ليمون
- بيض (حسب الحاجة)

في إناء ، أخلطي الفريئة : الملح و المارغرين الذائبة . بللي بالماء و ماء الزهر حتى تتحصل على عجينة متماسكة . أتركها ترتاح مدة 30 دقيقة.
حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة أعلاه.
أبسطي العجينة ، مرريها في آلة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم 6 ،
قطعي مربعات ضلعاها 5 أو 6 سم ثم ضعي فتحات طولها 2.5 سم في الزوايا الأربعة.
ضعي كرية من الحشو في الوسط و ارفعي الزوايا الأربعة حول الحشو و ثبتي حبة لوز في وسط الحلوى.
ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفريئة و ضعيها في الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة.
عند خروج الحلوى من الفرن اغطسيها في العسل + ماء الزهر.



Ingrédients

Pâte :

- 4 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras
- 1 pincée de sel
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger

Farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre fin
- Zeste de citron
- Œufs

Garniture :

- Amandes non émondées
- Graines de sésame

Préparation

Farce :

Mélangez les amandes, le sucre et le zeste de citron. Ramassez avec les œufs. Confectionnez des boules de la grosseur d'une noix.

Préparez la pâte : mélangez la farine, le gras fondu et le sel. Mouillez.

Abaissez la pâte (3mm d'épaisseur).

Découpez des rondelles de 2,5 cm de diamètre. Trempez les boules de farce dans du blanc d'œuf puis dans les graines de sésame.

Disposez au sommet de chaque boule une rondelle de pâte.

Piquez avec une amande et faites cuire à four moyen pendant 15 mn environ.

كوبرات (الجلجلان)

المقادير

العجينة:

- 4 كيلات فريضة (سيم)
- 1 كيلة مارغرين
- 1 قرصة ملح
- 1 كيلة ماء الزهر

الحشو:

- 3 كيلات لوز محشي
- 1 كيلة سكر رطب
- قشور ليمون
- بيض

التزيين:

- لوز غير مقشر
- جلجلان

الحشو:

أخلطي اللوز، السكر وقشور الليمون. إجمعي بالبيض وشكلي كريات حجمها حجم الجوزة.

حضري العجينة:

أخلطي الفريضة، المارغرين الذائبة والملح. بللي بماء الزهر. أبسطي العجينة بسمك 3 ملم وقطعي دوائر قطرها 2.5 سم. أغطسي كريات الحشو في بياض البيض ثم الجلجلان. ضعي في قمة كل كرية دائرة من العجينة ثبتي حبة لوز و ضعي الحلوى في الفرن لمدة 15 دقيقة.



Préparation

Ingrédients

Pâte :

- 3 mesures de farine (STM)
- 1 mesure de gras (smen + margarine)
- Eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel.

Farce :

- 3 mesures d'amandes mouluës
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Vanille
- Jaunes d'œufs
- Colorants alimentaires (3 couleurs)

Sirop :

- 1 litre d'eau
- 450 g de sucre cristallisé

Pâte :

Préparez la pâte en mélangeant la farine tamisée le sel et le gras fondu puis ramassez avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger. Laissez reposer pendant 30 mn.

Farce :

Mélangez les amandes, le sucre et la vanille, puis mouillez avec les jaunes d'œufs. Divisez la pâte en trois parties. Colorez l'une en vert, l'autre en rose et la dernière en jaune.

Formez des petites boules. Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

(3 mm d'épaisseur). Coupez des petits ronds de 2,5 cm de diamètre. Disposez les trois boules colorées sur le rond de la pâte et joindre les 3 parties au milieu. Piquez une amande pour décorer. Faites cuire au four moyen pendant 10 à 15 mn. Après cuisson, les tremper dans le sirop.

Remarque : vous pouvez utiliser 3 fruits secs (amandes moules, pistaches et noisettes), au lieu des colorants.

اللقسان

كيفية التحضير

العجينة:

حضري العجينة بخلط الغرينة المغربية، الملح و المادة الدهنية الذائبة ثم إجمعي الكل بالماء و ماء الزهر. اتركي العجينة ترتاح مدة 30 دقيقة.

الحشو:

أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا ثم بللي بصغار البيض. قسمي العجينة إلى ثلاثة أقسام

لوني العجينة الأولى بالأخضر و الثانية باللوندي و الأخيرة باللون الأصفر. شكلي كريات صغيرة. أبسطي العجينة بالحلال بسمك 3 ملم قطعي دوائر صغيرة قطرها 2.5 سم. ضعي الكريات الملونة على الدائرة ثم ارفعي أطراف العجينة نحو الوسط. زيني وسط الحلوى بحبة لوز. ضعي الحلوى في قرن متوسط لمدة 10 إلى 15 دقيقة. بعد الطهي اغطسها في الشاربات.

ملاحظة: يمكنك استعمال 3 أنواع من الفواكه الجافة (لوز مرعي، فستق

بندق) عوض الملون الغذائي.

المقادير

العجينة:

- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة (سمن + مارغرين)
- ماء + ماء الزهر
- 1 قرصة ملح

الحشو:

- 3 كيلات لوز مرعي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- فانيليا
- صفار البيض
- ملون غذائي (3 ألوان)

الشاربات:

- 1 لتر ماء
- 450 غ سكر مسحوق



Ingrédients

- 4 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras (smen+beurre)
- Eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Zeste d'1 citron
- 1 œuf entier + 1 jaune
- Miel

Préparation

Mélanger la farine, le gras et le sel.
Ajouter l'eau et l'eau de fleurs d'oranger.
Ramasser jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Laisser reposer 20 mn.
Préparer la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus.

Étaler la pâte, découper des carrés de 7 cm de côté.

Déposer une boule de farce au milieu de chaque carré, faire une incision sur chaque coin, enrouler ces derniers, puis piquer avec une perle alimentaire argentée (voir photo).

الرباعي المزخرف

كيفية التحضير

أخلطي الفريينة، السمن + الزبدة و الملح . ضفي الماء و ماء الزهر .
إجمعي الكل حتى تتحصل على عجينة ملساء .
أتركها ترتاح 20 دقيقة .
حضري الحشو بخلط كل المقادير المذكورة أعلاه
أبسطي العجينة و قطعي مربعات ضلعها 7 سم .
ضعي كرية من الحشو في وسط كل مربع ، و قومي بوضع فتحات
على كل زاوية (ركن) و لفي العجينة . ضعي في وسط كل زاوية
العقاش الذهبي (انظر الصورة) .



المقادير

- 4 كيلات فريينة (سيم)
- 1 كيلة (سمن + زبدة)
- ماء + ماء الزهر
- قرصة ملح

الحشو:

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- قشور حبة ليمون
- 1 بيضة كاملة + صفار بيضة
- عسل



Ingrédients

Pâte :

- 4 mesures de farine (STM)
- 1 mesure de gras (smen ou margarine)
- 1 blanc d'œuf
- 1 mesure d'eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :

- 2 mesures d'amandes
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Zeste d'1 citron
- Œufs
- Miel

Préparation

Mélangez la farine, la pincée de sel et le gras fondu. Frottez entre les mains. Ajoutez le blanc d'œuf et mouillez avec l'eau + eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Laissez reposer 30 mn.

Préparez la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus.

Étalez la pâte sur un plan fariné.

Découpez des carrés de 6 cm de côté.

Badigeonnez de smen ou de margarine.

Superposez 4 carrés l'un sur l'autre.

Déposez au milieu une petite boule de farce et refermez les 4 cotés en les faisant se chevaucher. Faites cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 mn.

À la sortie du four, trempez dans du miel (voir photo).

اللاقران (السورة)

كيفية التحضير

المقادير

العجينة:

- 4 كيلات فريئة (سيم)
- 1 كيلة (سمن أو مارغرين)
- 1 بياض بيض
- 1 كيلة ماء + ماء الزهر
- 1 قرصة ملح

الحشو:

- 2 كيلات لوز
- 1/2 كيلة سكر مسحوق
- قشور حبة ليمون
- بيض
- عسل

أخلطي الفريئة، الملح و المارغرين الذائبة. حكي بين يديك ضفي بياض البيض و بللي بالماء و ماء الزهر حتى تتحصل على عجينة متماسكة. اتركها تترتاح مدة 30 دقيقة.

حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة أعلاه.

أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفريئة.

قطعي مربعات ضلعها 6 سم ثم ادنيتها بالسمن أو المارغرين

ضعي 4 مربعات فوق بعضها و ضعي في الوسط كرية من

الحشو ثم أغلقي الجوانب ال 4

ضعي الحلوى في الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

عند خروج الحلوى من الفرن اغطسها في العسل (أنظر الصورة).



Ingrédients

Pâte :

2 douzaines de dioul

Farce :

- 500 gr d'amandes concassées
- 500 gr de noisettes concassées
- 100 gr de sucre glace
- 100 gr de beurre

Sirop :

- 1 verre de sucre
- 1 verre d'eau

Préparation

Grillez légèrement les fruits secs et concassez-les grossièrement.

Dans une terrine, mélangez les fruits secs et le sucre, puis arrosez-les de beurre fondu.

Pliez les feuilles de dioul en 4 découpez des carrés de 7 cm de côté.

Déposez la valeur d'1 C.à café de farce.

Rassemblez les 4 coins et disposez dans des moules spéciaux, disponibles dans le commerce.

Piquez une noisette au milieu.

A la sortie du four, arrosez les gâteaux de sirop (voir photo).

البنانية

المقادير

العجينة:

— 2 كيسين ديول

الحشو:

- 500 غ لوز مكسر
- 500 غ بندق مكسر
- 100 غ سكر ناعم
- 100 غ زبدة

الشاربات:

— 1 كأس سكر

حمصي الفواكه الجافة ثم كسريها.
في وعاء أخلطي الفواكه الجافة و السكر، رشهم بالزبدة الذائبة.
اطوي أوراق الديول الى 4 قصي مربعات بحيث يكون ضلعها
7 سم. ضعي مقدار ملعقة صغيرة من الحشو و اجمعي الزوايا
الأربعة ثم ضعي الحلوى في قوالب خاصة تباع في الأسواق.
ضعي حبة بندق في الوسط و عند خروج الحلوى
من الفرن اسقيها بالشاربات (أنظر الصورة).



Ingrédients

Pâte :

- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras (moins 2 doigts)
- Eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :

- 3 mesures d'amandes
- 1 mesure de sucre
- Eau de fleurs d'oranger

Décoration :

- Amandes entières
- Amandes effilées
- Pistaches
- Miel

Préparation

Mélangez la farine, le sel et le gras.

Bien froter entre les mains.

Ramassez la pâte avec la mesure d'eau puis laissez reposer 15 mn.

Préparez la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus. Étalez finement la pâte en un rectangle.

Déposez une couche de farce, puis roulez en boudin.

Découpez des rondelles de 2,5 cm de largeur.

Relevez la pièce et piquez une amande pour décorer.

Faites cuire à four moyen pendant 15 à 20 mn.

À la sortie du four, trempez les gâteaux dans du miel.

Remarque :

Vous pouvez faire adhérer sur les côtés des pistaches concassées ou des amandes effilées. Vous pouvez également utiliser un colorant alimentaire pour colorer la pâte (voir photo).

المقادير

كيفية التحضير

أخلطي الفرينة ، الملح و المارجرين .حكي جيدا بين يديك .
إجمعي العجينة بالماء و ماء الزهر ثم اتركها ترتاح مدة 15 دقيقة .
حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة أعلاه .
أبسطي العجينة على شكل مستطيل رقيق .ضعي طبقة من الحشو ثم
لفي العجينة لتحصلي على حربوش .
قطعي الحربوش إلى دوائر عرضها 2.5 سم ثم ثبتي حبة اللوز على
كل دائرة . ضع الحلو في فرن متوسط لمدة 15 إلى 20 دقيقة .
و عند خروجه من الفرن اغطسها في العسل .
ملاحظة : يمكنك تزيين جوانب الحلو بالفستق المكسر أو اللوز
المنسل ، كما يمكنك استعمال الملون الغذائي لتلوين العجينة
(أنظر الصورة) .



المقادير

العجينة:

- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة غير مملوءة مارجرين
- ماء + ماء الزهر
- اقرصة ملح

الحشو:

- 3 كيلات لوز
- 1 كيلة سكر
- ماء الزهر

للتزيين:

- حبات لوز
- لوز منسل
- فستق
- عسل

Dédicace

Je dédie ce livre à

toutes les femmes algériennes.

Au père de mes enfants, à mes filles Oui-ème
et Kaouther pour leur support affectif indéniable
à ma petite fille Asma et mon petit fils Faouzi
ainsi qu'à mes parents.

Je remercie mon personnel, mes stagiaires pour
leur participation.

Je remercie également mon photographe
Monsieur Ali GUELLATI

qui a toujours été à la hauteur, depuis mon premier ouvrage.
Je remercie ma collègue Madame Samira BEZAOUIA-SADEK pour
son dévouement et Edition La Plume, vers laquelle je me penche
pour mon quatorzième ouvrage.

Je dédie également cet ouvrage à mes collègues
de « Télé Matin ».

Ce livre s'appuie sur de solides connaissances
et une longue expérience.

Je souhaiterais que cet ouvrage soit utile à toutes les mères de
famille et qu'il ouvre un nouvel horizon
de savoir à toutes nos filles.

