

# وصفات رمضانية مكتوبة جديد 2025



[wasafatik.com](http://wasafatik.com)

# صينية الديك الرومي المشوي بالخضار

START  
FROM \$6



## المكونات:

### لحم الديك الرومي:

- 1 فخذ ديك رومي (حوالي 1.5 كجم)
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- 1 ملعقة صغيرة بابريكا
- 1 ملعقة صغيرة زعتر مجفف
- 1 ملعقة صغيرة ثوم بودرة
- 1 ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة

### للخضار:

- 2 حبة بطاطس مقطعة مكعبات
- 1 حبة فلفل أحمر مقطعة شرائح
- 1 بصلة حمراء مقطعة شرائح
- 2 حبة كوسا مقطعة حلقات
- 2 حبة طماطم مقطعة أرباع
- 3 فصوص ثوم مهروسة
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ملح وفلفل حسب الرغبة

START  
FROM \$3

## الطريقة:

### 1. تحضير التتبيلة:

- في وعاء، اخلط زيت الزيتون مع البابريكا، الزعتر، الثوم البودرة، الكزبرة الناشفة، الملح والفلفل.

- ادهن فخذ الديك الرومي جيدًا بهذه التتبيلة واتركه منقوعًا لمدة ساعة على الأقل (ويفضل ليلة كاملة في الثلاجة).

### 2. تحضير الخضار:

- سخن الفرن إلى 200 درجة مئوية.
- في صينية خبز، ضع جميع الخضار المقطعة وأضف الثوم المهروس، زيت الزيتون، الملح والفلفل وامزجهم جيدًا.

### 3. الشوي في الفرن:

- ضع فخذ الديك الرومي المتبل فوق الخضار في الصينية.
- غطِ الصينية بورق الألمنيوم وأدخلها إلى الفرن لمدة 90 دقيقة.
- أزل ورق الألمنيوم في آخر 20 دقيقة حتى يتحمر الوجه جيدًا.

### 4. التقديم:

- قَدِّمِ الطبق ساخنًا مع الأرز الأبيض أو الخبز المحمص وسلطة جانبية.

## وصفة الدجاج بالزيتون مع كروكيت البطاطس المقرمشة المكونات



- للدجاج بالزيتون:
- 4 قطع دجاج (أفخاذ أو صدور)
- 1 بصلة مفرومة ناعم
- 3 فصوص ثوم مهروس
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 ملعقة صغيرة كركم
- 1 ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود
- نصف ملعقة صغيرة ملح (أو حسب الرغبة)
- نصف ملعقة صغيرة بابريكا
- 1 كوب زيتون أخضر منقوع في الماء
- 1 جزرة مقطعة حلقات
- 1 كوب مرق دجاج أو ماء ساخن
- عصير نصف ليمونة
- لكروكيت البطاطس:
- 3 حبات بطاطس مسلوقة ومهروسة
- 2 ملعقة كبيرة جبن مبشور (اختياري)
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود
- نصف ملعقة صغيرة بابريكا
- 1 صفار بيضة
- 2 ملعقة كبيرة دقيق
- بقسماط (فتات الخبز)
- زيت للقلي
- طريقة التحضير

### تحضير الدجاج بالزيتون

في قدر على نار متوسطة، سخّن زيت الزيتون وأضف البصل والثوم وقلّبهما حتى يذبل.  
أضف قطع الدجاج وحركها جيداً حتى تتحمّر من جميع الجهات.  
أضف التوابل (الكركم، الزنجبيل، الفلفل الأسود، البابريكا، والملح) وقلّب جيداً.  
أضف الجزرة المقطعة والزيتون الأخضر المغسول، ثم أضف مرق الدجاج.  
غطّ القدر واتركه على نار هادئة لمدة 40-50 دقيقة حتى ينضج الدجاج جيداً ويصبح الصوص متماسكاً.

عند التقديم، أضف عصير الليمون وأطفئ النار.

### تحضير كروكيت البطاطس

في وعاء، اهرس البطاطس المسلوقة وأضف الجبن المبشور، الملح، الفلفل الأسود، البابريكا، و صفار البيض.

شكل الخليط على هيئة أصابع أو كرات متساوية الحجم.

مرّر كل قطعة في الدقيق، ثم في البيض المخفوق، ثم في البقسماط لضمان قرمشة مثالية.

سخّن الزيت في مقلاة عميقة واخل الكروكيت حتى تصبح ذهبية اللون.

ضعها على ورق نشاف لامتصاص الزيت الزائد.

### التقديم

ضع الدجاج بالزيتون في طبق التقديم مع الصوص.

رتّب كروكيت البطاطس بجانب الدجاج، واعزز أعواد الزينة مع الزيتون لإضافة لمسة جمالية.

قدّم الطبق مع خبز مغربي أو أرز أبيض حسب الرغبة.

شهية طيبة! 🍴

صلصة طماطم  
2 كيلو طماطم  
4 سنات نوم  
ملح  
فلفل كحل  
فلفل عكري  
زيت

### طريقة التحضير

في قدر كبيرة لقطعت طماطم شرايح او دوت عليها 4 سنات نع نوم او دوتها فوق النار حتا طلقت كامل الماء تااعها او بدات تظلي رحت رचितها بلميكسور كامل كي رचितها رحت صفتها كما هو موضح فليفديو نचितها هاديك القشرة ثم عاودت دوتها في قدر او دوت عليها 3 ملاعق كبار زيت او ملعقة سكر او ملح او فلفل كحل او شوية عكري حوالي نص ملعقة صغيرة او خلطتها او عاودت دوتها فوق النار مدة 10 دقائق او كي عاودت نचितها من فوق نار عاودت صفتها المرة تانية او خلقتها تبرد مليح باش دوتها في علب بلاستيك

### ملاحظة

انا دوت في كيسان بلاستيك باسكو رح نخبها او لي رح نستعملها خلقتها في علب باسكو كي تكون فلمجمد او تسحفي كمية صغيرة لجيدي فوبلي برك خيد من علبه او تستاها حتا نوب

### ملاحظة 2

طماطم شوغو هاديك صغيرة او تكون طايبة ماشي لازم كبيرة او دوتها بقشورها باسكو رح نعاود نصفها مرتين ايدا حبيت ديرها بلا قشور صفيها مرة واحدة او كي تبرد مليح خبها فلمجمد تاك بصحتكم





ميني تارت بكريمة رائعة المذاق،

250 غ زبدة طرية.

كاس سكر قلاص

ملعقة صغيرة لفاني

ملعقة زيت

ملعقة ماييزينة

حبة بيض

فريئة

طريقة التحضير

في إناء ديري زبدة مع حبة بيض خلطتهم  
مليح او ضيفي سكر قلاص مع ماييزينة او لفاني  
او ملعقة نع زيت او لصها بلفريئة خليا طرية  
شوية خليا فتلاجة مدة 30 دقيقة او شكلها  
فلمول لي طيب في تكوني رشيتيه بلفريئة او  
التقبيهم بلفرشيطه او ديريههم بطيبو على نار  
هادلة الكريمة.

في إناء ديري كاس شونتيبي مع كاس حليب  
بارد طلعيهم مليح كي تشوفيها ولات ثقيلة  
ضيفي عليها 2 علب ياؤورت فلان كرمال او  
طلعيهم مليح جيبي تارتولات ديالك او ديري  
فاكية لي عندك ديري كريمة فلابوش او زيني  
بيها تارت ديالك او تزيين كما هو موضح في  
الصور

تزيين اختياري خليههم يبردو شوية قدميهم  
بصحتكم هاد الكمية تخرجلك 35 حبة  
الاحتفاظ بليفون تارت كي طيبهم خليههم يبردو  
مليح او ديريههم في علب بلاستيك او غطيهم  
مليح باش ميضريهش الريح. كي تحبي لي  
بصحتكم برك

تحلية كرام ديسار

3 كيسان

حليب بارد

3 ملاعق كبار سكر

3 ملاعق كبار مايزينة

2 ملاعق كبار كاكاو بني بذوق

الشوكولاته

3 علب ياؤورت شوكو نع 10 دج

علبة شوكولا بذوق الحليب

طريقة التحضير

في كسرونة ندير 3 كيسان حليب

مع سكر او مايزينة او كاكاو او

نخلط مليح مكونات حتا

يتجانسو مع بعض تم نديرهم

فوق نار حتا يتقال الخليط التاعي

نحيه من الفرن او نضيف عليه

ملعقة صغيرة زبدة او نخلط مليح

تم نضيف عليهم علبة شوكولا او

نخلط حتا ذوب مليح تم نضيف

عليها 3 علب ياؤورت صغيرة او

نخلط مليح مكونات تم نجيب

القوالب تاعي او نعرهم هاد

الكمية دارتلي 5 قوالب معمرين

نخليهم حتا يبردو

التزيين اختياري

طلعت نص كاس بودرة الشوتتيي

مع نص كاس ماء بارد او طلعتهم

مليح بلباتور او دراهم فلابوش

او زيت بيهم او بصحتكم

ملاحظة

تقدري ديري ياؤورت دانان ولا لي

عندك لموهيم بذوق الشوكولاته

الكاكاو يكون بذوق الشوكولاته

باش مايجيش مر

بصحة او الراحة خليا ساعة

فتلاجة او قدميها





## شورية فارميسال Hiba Mn

بصلة مقطعة رقيق نذبلها فالزيت  
+ قطع لحم أو دجاج نقليهم ملىح  
+ ملعقة ك. طماطم مركزة و ملىح  
+ راس حانوت + عكري و زنجبيل  
نزيد حبة كبيرة طماطم مسكر فجة  
ونمرقها ب لتر ونصف ماء ونخليها  
حتان يكون اللحم قريب يطيب  
نزيد فنجان تع فارميسال ونفلق  
عليها حتان طيب ومن الاخير  
نضيف سنات ثوم مدقوقين مع  
شوية راس حانوت و معدنوس  
مقطع ولا نعتاع Hiba Mn





## بطاطا في الفرن Hiba Mn

الصوص : 4سنتات ثوم كبار مرحين في شوي زيت على النار نزيد عليهم ملعقة ص. طماطم مركزة + ملح و فلفل أسود+ عكري و حبة طماطم مرحية كي يتقلاو مليح نزيد فتجان ماء ونطفي النار..  
نفرش بطاطا مقطعة دوائر في مول الفرن و ندير عليها ملح ونصب فوقها الصوص ونمزجها ومن فوق نخط قطع الدجاج ونمسحهم بنفس الصوص ومن الاخير نصب الزيت من فوق ولا قطع زبدة،  
نغطيها بالالمنيوم وإلى الفرن Hiba Mn







## مرقة خضار Hiba Mn

بصلة مقطعة رقيق نقلها في شوي زيت + قطع دجاج  
ولا لحم + ملعقة ص طماطم مركزة + ملح + عكري +  
راس حانوت نزيد عليهم طماطم مرحية و نمرق بالماء  
ومنكترش نخليها طيب. كي يكون اللحم قريب يطيب  
نزيد الخضر المقطعة ونسكر عليها حتان تعقد ومن  
الاخير نضيف كزير + ثوم مرحي Hiba Mn





## شوربة فريك على طريقتي الجلفاوية Hiba Mn

الوصفة: في مھراس ندق 5 سنات كبار تع ثوم مع ملعقة كبيرة راس حانوت+ ملعقة عكري ونديرھم في طنجرة فيها شوي زيت، نضيف لحم الخروف+ حمص منقوع + ملعقة كبيرة معجون طماطم وملح نخلط ونضيف حبة كبيرة طماطم طازجة مسكرفجة+ كوب فريك جودة رفيعة يكون مغسول مليح ومصفي، نمزج الكل ونصب 2 لتر ماء ونغطي حتان طيب وتعقد ومن الاخير نزيد شوي ثوم مرحي مع كزبر مقطع ولا نعناع جاف Hiba Mn





## مقرونة Hiba Mn

ندير 2 لتر ماء يغلي. كي يغلي مليح نزيد الملح + ساشي تع 500 غ مقرون ونقص النار وفي كل مرة نقلب باش ماتلصقش في بعضها.. كي تنتفخ نصفها و نصب عليها ماء بارد ونخليها تقطر و الصوص عبارة عن : حبة كبيرة بصلة نقطعها ناعمة ورقيقة نقليها في شوي زيت حتان تذيبل نزيد عليها ورقة رند ولا زعيترة + ملعقة كبيرة طماطم مصبرة + ملح و الحار + قطع دجاج ونقلب.. نضيف عليهم كوب ماء ونقص النار حتان ينشف هذاك الماء و يطيب الدجاج ننزعو ونحمرو في الفور و الصوص لي بقات نزيدلها 2 حبات طماطم مرحية ونخليها طيب حتى تولي صوص خاترة نزيد عليها المقرونة ونقلبها والنار شاعلة حتان تتشرب و تنشف ومالاخير نضيف المعدنوس مقطع + دنجال مقلي (ملاحظة: اذا مادرتيش الدجاج مكلاه تزيدي عليها الماء) Hiba Mn





## Hiba Mn

فطر مقطع شرائح رقاق  
نذبلو في شوي زبدة حتى  
يطلق الماء تاعو ويعاود ينشف  
+ ملح و ثوم ومعدنوس. ومن  
التخير نكسر عليه البيض





## سلطة باذنجان ( زعلوك ) Hiba Mn



حبات طماطم طازجة. نقشرهم  
ونقطعها رقيقة. نقلها في  
شوي زيت + ثوم + ملح  
و عكري. كي طيب و تعقد  
نضيف عليها حبات  
باذنجان مشوي و مقشر  
و مقطع ناعم + معدنوس +  
فلفل اخضر مشوي و مقطع  
نخلط الكل ونهرسهم بالشوكة  
و هما يطيبو حتان ينشف.  
+ زيت زيتون من الاخير




Hiba Mn

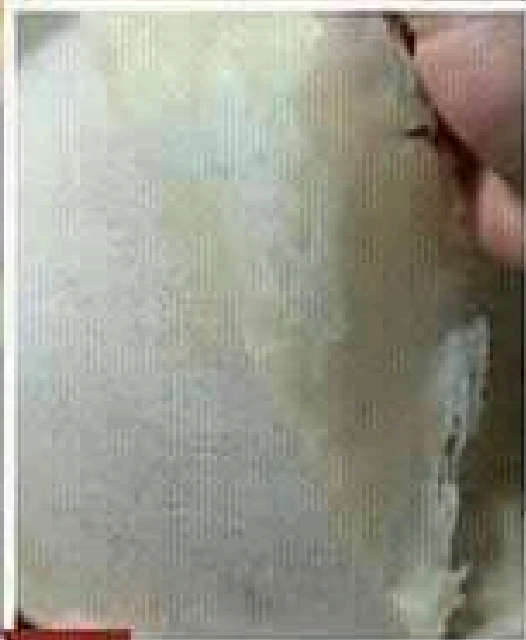


## سلطة خضر في الفرن Hiba Mn

قطع دجاج + توابل + فنجان ماء في سنيوة وندخلهم للفور. وكل ماينشف الماء نزيد شوية حتان يطيب والخضر: جلبانة + جزر مقطع + كورجيت نفورهم ونزيد عليهم بطاطا مقلية مربعات + فطر مذبل فالزيت + توابل + زيت و نحطهم في الصينية لي طيبت فيها الدجاج وإلى الفرن Hiba Mn



لوبياء خضراء نقيها ونفورها وفي هاذي الاثناء  
نقلي بصل فالزيت+ قطع دجاج+ كركم و زنجبيل  
وملح و قرفة+ طماطم مرحية+ ملح ونزيد عليهم  
اللوبياء المفورة ونخلطها مليح حتى تتشرب النكهات+  
ماء ومانكثرش ونطيبها على نار قليلة Hiba Mn



## ديول Hiba Nailiya

كوب فرينة + كوب سميد + ملح + 3كوب ماء + ملعقة زيت ونخلط الكل بالمكسور ونخلي الكل يرتاح مدة نصف ساعة نسخن مقلاة تيفال لي ماتلصقش على نار متوسطة، نرقدها من على النار ونمسح بالبانسو من العجينة، نبدا بالجوانب ثم الوسط ونعاود نرجعها للنار حتى يترفعو الجوانب ونزعها بهدوء، نديرها في منديل.. نعاود نفس الطريقة مع الباقي، يعني نسخن المقلاة ونرفعها، بعدين نمسح بالعجينة ونرجعها للنار كي يطيبو نديرهم فوق بعض ونغطي بالمنديل حتى يطراو.. انا جاتي الكمية هاذي 25 ورقة ديول، والحشو اختياري، انا درت فرماج مع معدنوس و زيتون. ولا كاشير + فرماج + بيض مغلي ونقلبهم في زيت ساخن Hiba Nailiya





## كيش الدجاج Hiba Mn

العجينة: 125 غ مرجرين طرية + بيضة +  
رشة ملح. نخلط ونضيف 250 غ فرينة  
نسسها مريح ونلم بقليل من الماء البارد  
نحطها في المجمد حوالي 10 دقائق. بعدها  
نفتحها بالحلال ونفرشها في مول مرشوش  
بالفرينة. نثقبها بالشوكة وندخلها للفرن حتان  
تنشف. بعدها نصب عليها الحشو ونعاود  
ندخلها للفرن حتان تتحمر

بالنسبة للحشو: صدر دجاج طايب في بصل  
وملح وشوي ماء. نفتتو. نزيد عليه 2 بيض  
+ زيتون + فرماج + علبه ياوورت ناتيف ولا

COLLAGE بيثاميل + معدنوس Hiba Mn



## فطائر مقلية Hiba Mn

العجينة: 2كوب فرينة + ملعقة ك. خميرة الخبز  
+ ملعقة ك. سكر + ملعقة ص خميرة الحلوى +  
ملعقة ك. زيت + رشة ملح ونلم بالماء الدافي مع الدلك  
حتى نتحصل على عجينة طرية ملساء نخليها  
تتخمر. بعدها نفتحها بسمك لارقيق ولا غليظ  
نطبع دوائر ونخليهم يخمرو شوي ونقليهم في  
زيت ساخن على حرارة متوسطة كي يطيبو نحشيهم  
الحشو: اختياري. انا مسحتهم بالفرماج  
ودرت بطاطا مهروسة مع التونة والزيتون Hiba Mn



## خبز البرقر Hiba Mn

نخلط كوب إلا ربع حليب دافي + ربع كوب زيت  
+ ملعقة ك. سكر + ملعقة ص. خميرة الخبز  
نضيف عليهم الفريئة + ملح ونلم حتى تولى  
عجينة طرية.. نعجنها لمدة 4 دقائق. نخليها  
تخمر حتى تطلع. بعدها نشكلها  
6 كويرات نخليهم يخمرو 20 دقيقة بعدها  
نمسح السطح بالحليب و نرش السمسم وإلى  
الفرن كي طيب من تحت نحمرها من فوق



### أرز الكوكوت Hiba Naaliya

في طنجرة نذبل بصلة مقطعة في زيت  
+ قطع دجاج وملح + كركم + زنجبيل +  
عكري + قرفة + فلفل اسود + حمص  
منقوع ولا فول. نخلط ونضيف كوب  
ماء. نغطي على الدجاج حتى يوصل  
لنص طياب. بعدها نضيف كيلة ارز +  
2 كيلة ماء + خسروات ونعاود نغطي  
ونخليها تطيب على نار قليلة جدا





بينيني خفيف 😊 دون اختمار و اقتصادي و ما  
يشربش الزيت 🙌 جريبه هذا لعشية لأم وليد

مكتوبة من قبل فيروز Perle Kouechi

4 نوفمبر 2020

نخلط بيضة+ علبه ياغورت طبيعي او نصف  
كأس رايب+ مغرف صغيرة سكر عادي+ مغرف  
صغيرة فانيليا+ ملح نخلط مبيع مبدأ نزيد  
الفريضة مع مغرف صغيرة خميرة الحلوى حتى  
نتحصل على عجينة طرية نحطها في كيس  
بلاستيكي نخليها ترتاح 15د مبدأ نرش طاولة  
العمل بالفريضة و نحل العجينة بالحلال تكون  
شوية خشينة مبدأ نطبعها بأي طابع عندك و  
العجينة المتبقية نعاود نحطها في الكيس نخليها  
ترتاح مبدأ نعاود نحطها مبدأ في زيت سخونة  
نقليهم و نرهم عليهم الزيت و كي يحمارو مبيع  
من جميع الجوانب نحيمهم و نزينهم بالشوكولا  
او نرش عليهم السكر الناعم او حسب الرغبة.  
شهية طيبة



الوصفة : العجينة 100غ زبدة طرية  
فنجان زيت . 3 مغارف سكر . فانيليا . حبة  
بيض و نلم بالفريضة و ندير العجينة في  
مول تع لي تارتولات .. الكريمة نصف لتر  
حليب . زوج بيضات (تقدرو تستعملو غير  
الصفار) . 3 مغارف نشاء . فانيليا . 6  
مغارف سكر . نخلط كلش و نطيبها على  
النار غير تعقد نطفيها و نغطيها بفيلم  
غذائي نخليها تبرد مليح و نضربها مع  
100 غ زبدة طرية نضرب مليح حتى  
تولي خفيفة انا اسعملت مرجرين اوبلين  
رووعة تجي خفيفة و ما فيها حتى  
بنة ... ندير قطع موز في التارت  
(اختياري) و نعمر الكريمة و نساويها  
بسباتول ... كولي الفراولة طيب كاس من  
قطع الفراولة مع كاس غير ربع سكر فوق  
النار غير يغلي شوية نطفيو و نرحيه و  
نزيدلو 10غ جيلاتين كنت نفختها في  
الماء البارد (انا زدتلو شوية ملون احمر ...  
نفرغو في مول سليكون تع حنيونات و  
زدتلو شوية رمان و دخلتو للمجمد كي  
حمد نحتو بالماء و حطته في وسط



# شرووق الصبإح

خبيرآآ بعجينة مورقة

نحط 250مل من حليب دافئ و 250مل من ماء دافئ  
نزيدلهم مغرفة كبيرة خميرة خبز و 2 م ص سكر و حبة  
بيض و بياض بيضة ونخلط المكونات نزيد الفرينة  
حوالي 900غ (حسب نوع الفرينة) وملح ونعجن حتان  
نتحصل على عجين يكون طري نغطيه ونخليه يخمر  
من بعد نخرج الغاز من العجين ونشكل كويرات بنفس  
الحجم ومبدا نفتح الكويرات على شكل مستطيل  
وندهن وجه المستطيل بالزبدة جيدا ونطبقها على ثلاث  
وكل مره ندهن بالزبدة واخيرا لف العجين حتان  
نتحصل على مربع صغير ونكمل بالطريقة هذى حتان

نكمل كامل العجين نحطوا يرتاح خمس د ونفتح  
العجين على شكل مستطيل ونحشي باي حشو  
(دجاج لحم تون او جبن) ونغلق على شكل  
خبيرآآ وقبل مانغلق الخبيرآآ نعمل فتحات  
ونغلق ونحط في صينية الفرن مفرشة بورق الزبدة  
ندهن الوجه بصفار بيض و نزين بالجلجلان و  
ندخل الخبيرآآ يطيبوا في فرن مسخن مسبقا على  
190C حتان يطيبوا ويتحمرؤا

للمزيد من تفاصيل زوروا قناتي  
cuisine oum taim



ام لينة لينوش

تحلية بالفريز:

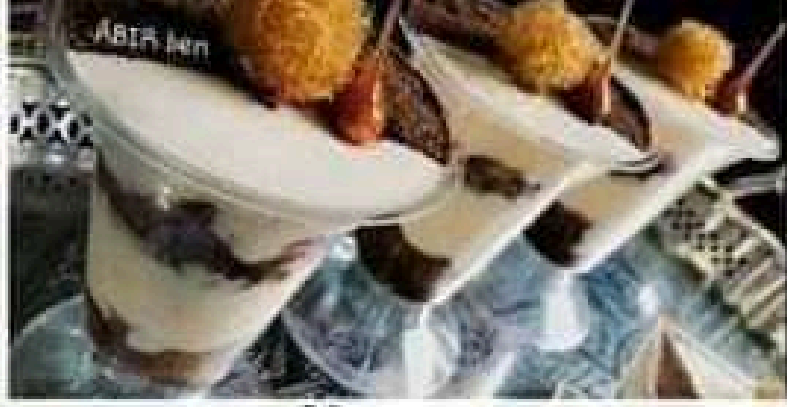
نأخذ كمية من الفريز نرحيها بالبرا ميكسور مع  
سكر وشوية ماء نعبرخا حوالي كأس ونخلو  
شوية نطبوها فوق النار حتى تعقد وتولي  
كوليبي في صحن نخلط كأس شونتيبي كأس  
ياوورت ذوق فريز والكأس نتاع الكولي نتاع  
الفريز لي رحيناه ونخلطهم تولي موس في  
كؤوس التقديم نضع كمية من الفيرة مقطعة  
قطع صغيرة ونزيد لها شوية من السيرو لي  
طيبناه نتاع الفريز ونزيد فوقها طبقة من الموس  
ثم طبقة من قطع الفريزة ثم طبقة من الموس  
ثم طبقة من السيرو لي طيبناه التزيين اختياري  
انا طلعت شوية شونتي درت بيها وريدات  
وزينت بحبات فريزة



مطبخ أم لينة





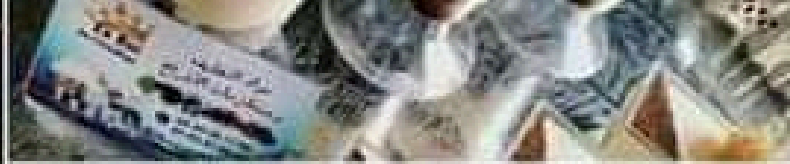


# ABIR BEN



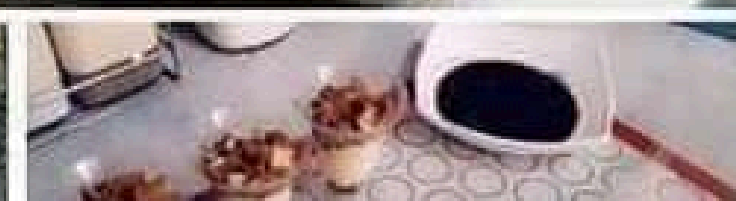
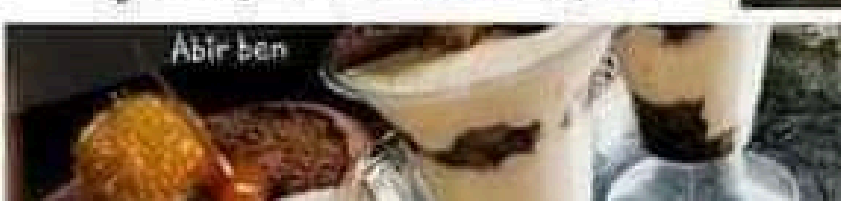
## التحضير :

اول شن تفصل الصفار على البياض  
نطلع الصفار مع ١٠٠g سكر و ماسكاربون  
مع بعضاهم بالباتور شوية حتى يمتزجو  
و نحطهم على جنب من بعد نجيب البياض  
و نطلع معاه ٢٠g سكر بالباتور مليح من بعد  
نحط فوق الصفار هاذاك و نخلط بالسباتيل  
من فوق للتحت من بعد نجيب لاکرام فراش  
و نطلعها بالباتور مليح و نضيفها على خطرتين  
بالسباتيل للخليط الاول من بعد جيبو قهوة  
و حطو فيها سكر و شخو لي بودوار تعكم  
فيها و حطوهم طبقة اولي و ديرو لاکرام  
من بعد طبقة خلاف تاع ليبودوار و لاکرام  
و حطوهم بجمدو لازم كي تعسو من فوق  
تلقاو طبقة جامدة باه ديرو ديكور تعكم  
على خاطر لا درتوه طول رح بفسدلكم  
الشكل من فوق كامل من بعد حطو الكاكاو  
و هاذيك الدوائر خدمتهم بالكارامال  
و كل واحد، كيما يحب يبقي اختياري



## المكونات:

3 بيض  
ماسكاربون 250g  
سكر 50g  
سكر 25g  
hopla كريمة طازجة 150g





مطبخ ام مصطفى  
KITCHEN  
MUSTAFA



تحلية الكؤوس بالموز  
الطبقة الأولى نحتاج كيك او مدلان  
مرحي.

طبقة الثانية نحتاج نصف لتر حليب  
مع 50 غ فلان فاني نخطها فوق نار  
حتى يسخن الحليب  
من جهة أخرى في خلاط كهربائي  
نضع حبة موز 6 حبات بسكوي.  
فلان كراميل كيما لي فصورة ونفرغ  
فوقه الحليب ونخلط ونسكب في  
الكؤوس وتزين كريمة الشانتيي  
وصلصة الكراميل وشرائح من الموز  
وكيكة مرحي

ولي اكثر تفاصيل زورو قناتي على  
اليوتيوب مطبخ ام مصطفى  
kitchen om mustafa



# وصفات رمضان مكتوبة

وصفات رمضان مكتوبة

اكلات رمضان بالصور والمقادير

اكلات رمضان سهلة

جدول اكل رمضان 30 يوم

أكلات رمضان سعودية

اكلات رمضان بالصور والمقادير ام وليد

اطباق رئيسية لرمضان

اكلات فطور رمضان

طبخت رمضان

افكار فطور رمضان

اكلات رمضان سريعة وسهلة

للمزيد من الوصفات زوروا  
موقعنا:

**wasafatik.com**