

استمتعي بأشهر الحلويات العربية خلال عيد الفطر



للعيد في بلادنا العربية نكهة خاصة جداً ترتبط عند العديد منا بالكثير من المظاهر والتجهيزات، التي تعمل العائلة على تحضيرها لاستقبال الزائر الكريم بعد الشهر الفضيل، ويبقى لحلويات العيد الحصة الأكبر من الاهتمام عند معظمنا، فلا يمكن تخيل العيد من دون طاولة مليئة بأشهر الحلويات العربية المرتبطة منذ سنين طويلة بهذه المناسبة، لكي تكتمل معها نكهة العيد العربية المميزة.

المعمول والغريبة ملوك الحلويات في العيد

تشتهر بلادنا بالعديد من الحلويات المميزة خلال عيد الفطر، وتفن أشهر هذه الحلويات المعمول بالعجوة (بالتمر) والفسق والغربية، التي تعتبر أحد أهم الحلويات التي يجب أن لا تخلو منها الموائد خلال استقبال الضيوف في العيد.



معمول الفستق الحلبي:

نستخدم نفس عجينة معمول التمر.

للحشوة:

- *كوب ونصف من الفستق الحلبي المبشور.
 - *٣ ملاعق من القطر.
 - *ملعقة من الماء الزهر.
 - *ربع كوب من السكر الخشن.
 - *ملعقة من السمينة مع الحشوة.
- نخلط المقادير مع بعضها البعض جيداً.

طريقة التحضير:

*بنفس طريقة عمل المعمول بالتمر، نقوم بتقسيم العجينة إلى كرات وتحشى بملعقة من الحشوة، ثم تغلق وتشكل بقالب جاهز.

*تخبز في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ وتتم مراقبتها جيداً إلى أن نحصل على لون ذهبي.

*تترك حبات المعمول لتبرد، ثم توضع في صحن التقديم وترش بالسكر البودرة.



المعمول بالتمر (أقراص العجوة):

المقادير:

للعجينة:

- *٤ أكواب دقيق
- *كوبا زبدة أو سمينة.
- *كوبا حليب
- *١ كوب سكر.
- *ربع ملعقة خميرة.

للحشوة:

- *كيلو ونصف تمر مزال النوى ومعمول جيداً.
- *ربع كوب زبدة طرية.
- *ملعقة صغيرة قرفة.
- *تخلط المواد مع بعضها البعض، ويتم عمل كرات صغيرة منها.

طريقة التحضير:

*تخلط المواد الجافة معاً، ثم تدعك جيداً مع الزبدة، ويضاف الحليب إلى العجين، ويعجن معه حتى يختلط جيداً.

*تغطي العجينة حوالي ساعة، ثم تقطع لكرات صغيرة متساوية حسب حجم القالب المستخدم للتشكيل، وتكور ويعمل في وسطها حفرة، وتحشى بكرة صغيرة من التمر.

*يشكل المعمول باستخدام القوالب الجاهزة، ويمكن رش القالب بالسكر المطحون حتى لا تلتصق به العجينة.

*يصف المعمول في الصواني ويخبز في فرن حرارته ١٨٠ درجة في الطبقة الوسطى من الفرن، إلى أن يصبح أسفل ووجه حبات المعمول ذهبياً.

*إذا لم يصبح وجه حبات المعمول ذهبياً يولع الفرن من فوق لفترة وجيزة جداً، حتى نحصل على اللون الذهبي المطلوب لوجه المعمول.

*يرفع المعمول بحرص من الصينية، ويترك حتى يبرد تماماً.

كعك العيد المصري:



من أشهر ما يقدمه ويقوم بصنعه المصريون خلال عيد الفطر وعيد الأضحى المباركين.

المقادير:

- *كيلو ونصف الكيلو من الدقيق المنخول.
- *ملعقة كبيرة بهار الكعك الجاهز.
- *ملعقة صغيرة بيكينغ بودر.
- *نصف كوب سمس.
- *كوبا زبدة.
- *كوب زيت نباتي.
- *ملعقتان كبيرتان سكر.
- *ملعقة كبيرة خميرة.
- *كوب ماء دافئ.

طريقة التحضير:

*يخلط الدقيق وبهار الكعك والبيكينغ بودر والسمسم جيداً.

*تحمى الزبدة والزيت معاً إلى أن تصبح ساخنة.

*ثم يفرق الدقيق جيداً بالدهن.

*يخلط السكر والخميرة وكوب الماء الدافئ، ثم يضاف إلى الدقيق وتخلط المكونات جيداً مع الماء بأطراف الأصابع.

*تغطي العجينة بكيس نايلون وتترك لتتخمّر مدة ساعة.

*تشكل العجينة إما بالمنقاش أو بقوالب الكعك.

*تخبز على درجة حرارة ٢٢٠ إلى ٢٤٠ من أسفل ثم من أعلى حتى تنضج، وبعد أن تبرد ترش بالسكر الناعم وتقدم.

الغربية

المقادير:

- *٤ أكواب طحين.
- *كوبا زبدة أو سمينة.
- *كوبا سكر بودرة.
- *فستق مقطع للزينة.

طريقة التحضير:

*نخفق السمينة مع السكر حتى يذوب جيداً، ثم نضيف الطحين ونعجنهم باليد حتى نحصل على عجينة متماسكة وطرية.

*ثم نعملها بشكل رقم خمسة ونضع حبة فستق على طرفها.

*توضع في صينية مدهونة بالزبدة في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ في الوسط لمدة نصف ساعة، حتى يصبح لونها ذهبي أشقر من الأسفل.

*نخرج الصينية ونتركها تبرد جيداً، ثم نصف الغربية في صحن التقديم.



عساك من عوراه عيد مبارك



Little Cupcakes



Chocolate in Trays



Little Sandwiches



Little Muffins

إعجز ضيافة العيد

Lulu Hypermarket (Al Gharaffa Area) 4478-6745
Al Mana Petrol Station (Salwa Road) 4468-6608
Parco Mall (Al Mamurra Area) 4460-5311

LITTLE BITES
BAKERY, SWEETS & TREATS



Big Taste in a Little Bite!



Find us on Facebook
www.facebook.com/LittleBitesBakery