

# وصفاتك أحلى مع لونــــا



# معاك في الله

•••••

في رمضان ... كل دقيقة ثمينة، بين الصلاة والعبادة، ومتطلبات الأطفال، وإعداد الفطور والسحور قد تجدين نفسكِ في سباق مع الزمن، الوقت يمر بسرعة، والمهام تتراكم ويصبح الوضع شاقًا عند التوفيق بين كل هذه المهام

## لكن مع لونا، كل شيء يصبح أسهل!

قامت لونا بإعداد 39 وصفة لذيذة وسهلة، لمساعدتكِ على تحضير وجبات شهية لعائلتــكِ في وقت قياسـي من الآن، لن تشعري بالضغط؛ لونــا ستكون مساعدتك في المطبخ

لتجعل وقتكِ في رمضان أكثر راحة وسلاسة.



## فهرس الوصفات

کریم کرامیــــل	01 -	حلى الآيسكريم	20
خلية السينابون	02 -	سلطة الفول	
صينية بطاطس بالدجاج	03	كب كيك كنافة	
قيمات الشعيرية بالجبن	04	باستا بالطماطم وجبنة البارميزان	23
كنافة بالتوســت	05-	تشيز الفستق	24
فول باللبن والطحينـــة	06	بسبوسة السينابون	25
فطاير البرجر بالدجاج	07 -	مسقعة باذنجان حارة	26
حـــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	08	قطايف بالقشطة	27
شوربة الشوفان باللحم	09	فول ملکي	28
قيمات مقرمشة	10	فطيرة الخلية	29
فول بالخلطات اللذيذة	11	القشطية	30
ف باستري بالكنافة	12	فطيرة باللحم والجبن	31
اذنجان بالكريمة	13	مهلبية الورد بالجيلي	32
سبوسة بالقشطة والشعيرية	14	رولات التوست	33
صينية البطاطس والباذنجـان	15	فول بالطحينة	34
كنافة بالقشطة	16	رولات الكنافة	35
على المهلبية	17	صينية رز بالتونة	36
فتة الفول	18	كاسات الكنافة	37
م علي بالكورن فليكس	19	كيكة الفواكه بالآيسكريم	38
		حلى الكاسات للعيد	39

لمشاهدة الفيديــو اضغــط هنــا



اسم الوصفة:

کریم کرامیل

#### المكونات:

- علبـــة قشطـة **لونا**
- نصف کوب سکر
- ۳/۱ کوب حلیب سائل
- 2 حليب مبخر من **لونا**
- صفاربیضتین
- ملعقة صغيرة فانيلا سائلة

• 3 أظرف كريم كراميل

• نصف كوب فراولة وتوت وكرز للتزيين



- 1 لكرملة السكر ضعي السكر في صينية دائرية مقاس 20سم على النار، حتى يصبح لونه ذهبيًا ويجمد.
- 2 أخلطي جميع المكونات مع قشطة لونا والحليب المبخر من لونا وهي باردة، ثم ضعيها في قدر على النار وقلبيها حتى تتجانس.
- 3 اتركي الخليط قليلًا ليبرد، ثم قومي بإضافته إلى الصينية الأولى مع السكر..

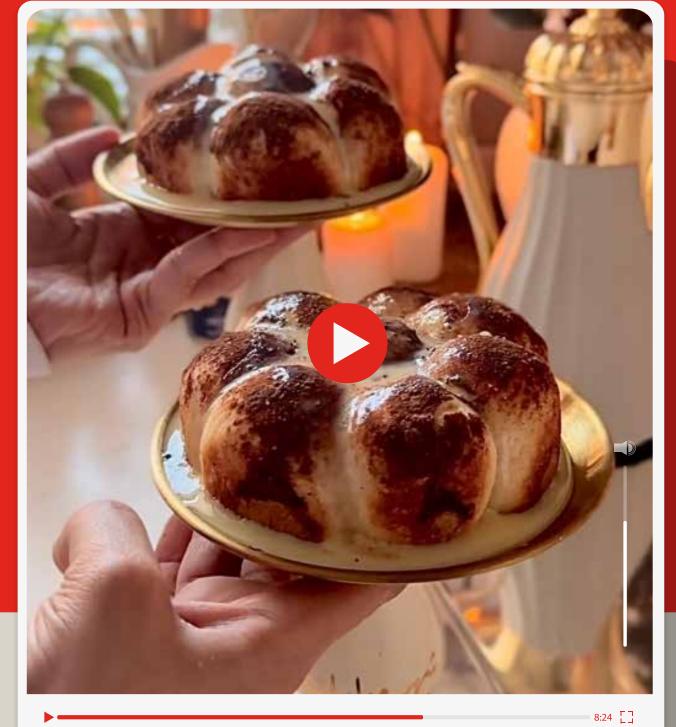
- 4 قومي بوضعه في الثلاجة لمدة 4 ساعات، حتى يبرد.
- 5 أُقلبي الصينية بإحكام في طبق التقديم، وزيني الوجه بالفراولة والكرز والتوت. وبالعافية







## السينابون



لمشاهدة الفيديـو اضغـط هنـا

#### المكونات:

- علبة حليب مكثف محلى من **لونا** 
  - ربع کوب زیت
  - رشــة ملـــح
- ثلاث ملاعق حليب بودرة

• ملعقة كبيرة خميرة فورية

• 3 أكــواب دقيــق

- كوب وربع ماء (كمية الماء تعتمد على نوع الدقيق)
- 10 حبــات جبـــــن كريمــي مقطــع مكعـبات

- علبــة زبــادى
- ثـــلاث ملاعــق سكــــر
- ملعقة صغيرة بيكنج باودر
  - ملعقة كبيرة قرفة
  - ملعقة كبيرة كاكاو
  - ملعقة كبيرة سكر بودرة

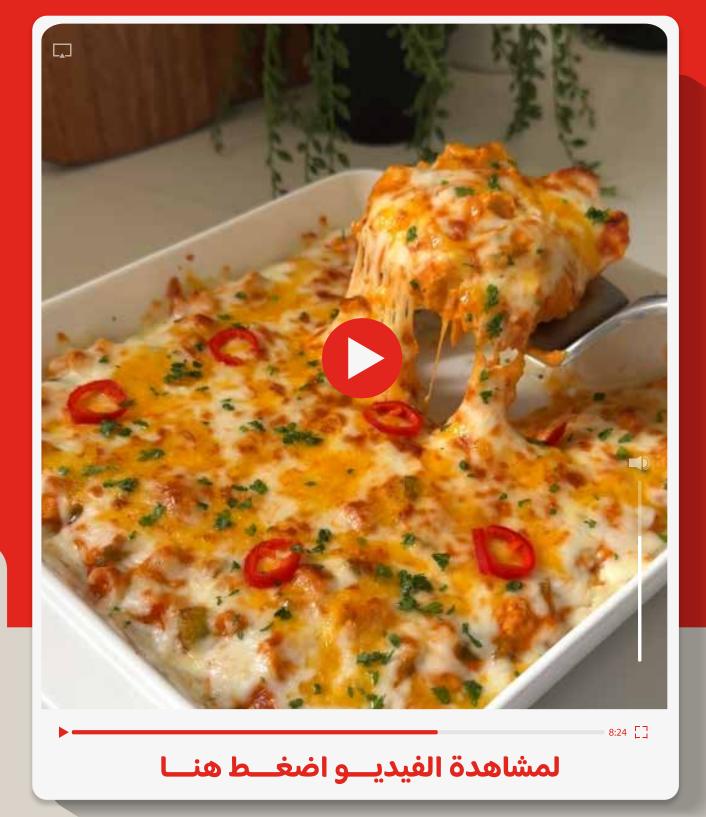
- 1 اعجني الدقيق والخميرة والبيكنج باودر وحليب البودرة والسكر، مع الزيت والزبادي والماء، واتركي العجينة تتضاعف لمدة ساعة.
- 2 قومي بفرد العجينة، وتقسيمها لدوائر متساوية بفنجان القهوة.
  - 3 احشي الدوائر بجبن كريمي.
- 4 وزعى الحبات في قوالب صينية صغيرة أو صينية واحدة كبيرة
- 5 زيني الوجه بـ (قرفة مطحونة +سكر بودرة + کاکاو بودرة)

- 6 اتركيها ربع ساعة ليتضاعف حجمها
- ادخليها الفرن نصف ساعة من تحت و 5 دقائق للتحمير من الوجه.
- 8 اسقیها بحلیب مکثف محلی من لونا وهي ساخنة، وبالعافية.





## صينية بطاطس بالدجاج



#### 😁 المكونــات:

- 3 ملاعق كبيرة قشطة لونا
- 4 حبات بطاطس وسط
- - فصیــن تـوم مهروســة
  - نص كوب فلفل بارد ملون
- ملعقه وسط ( كاري -كمون) (بابريكا حار -ملح )

• ملعقة كبيرة جبنة سائلة

• 3 ملاعق كبيرة حليب

مبخر من لونا

• نصف کوب جبنة موزاریلا

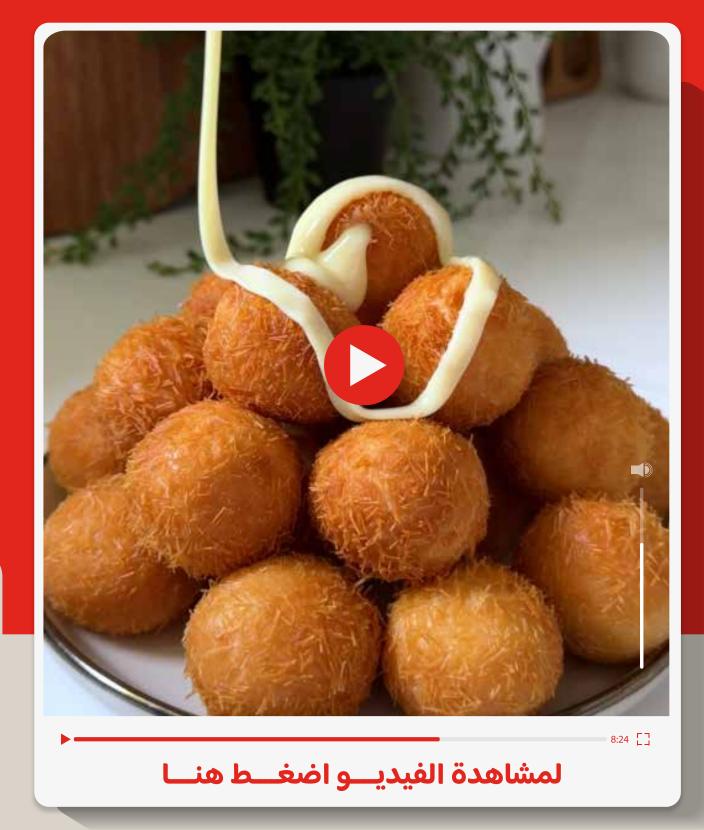
- 1 أسلقي البطاطس بعد تقشيرها وتقطيعها مكعبـــات.
- 2 أضيفي زيت الزيتون والبصل على الصاج ليتحمر قليلًا.
  - والثوم وقلبيها المحاج والثوم وقلبيها إلى أن تصبح نصف إستواء.
  - أضيفي الفلفل البارد الملون والبهارات المشكلة ومعجون طماطم لونا إلى الكشنة، مع ربع كوب ماء حتى يتسبك.
  - أضيفي 3 ملاعق كبيرة من قشطة لونا،وملعقة جبنة سائلة.

- 3 ملاعق كبيرة معجون طماطم من **لونا**
- صدرين دجاج مقطع مكعبات بصلة مقطعة تقطيع ناعم
  - ملعقة كبيرة زيت زيتون

  - ربع کـوب مـاء
- 6 لتحضير البطاطس المهروسة، قومي بتصفيتها
  ووضعها في طبق مع ملح وفلفل أسود وزبدة.
- 7 أجعلي قـوام البطاطس كريمـي أكثر بإضافـةالحليــب المبخــر من لونــا وقلبيهـــا.
- 8 قومي بإضافة طبقة البطاطيس في الصينية، ومن ثم كشنة الدجاج.
- 9 أضيفي جبن الموازريلا والشيدر على الوجه، وأدخليها للفرن حتى تتحمر من الأعلى.
- 10 زيني الوجه بالبقدونس وشرائح الفلفل الأحمر، وبالعافية.



## اسم الوصفة: لقيمات الشعيرية بالجبن



#### 😥 المكونــات:

- علبة قشطة لونا
- ملعقة كبيرة سكر
- شعيرية باكستانية
- علبة حليب مكثف محلى من **لونا**
- ملعقة صغيرة ملح
  - زيت للقلــي

- كـوب ونـص دقيـق
- 8 حبات جبن کریمـی
- ملعقة كبيرة خميــرة فــورية
  مذوبة في ملعقتين كبيرة ماء

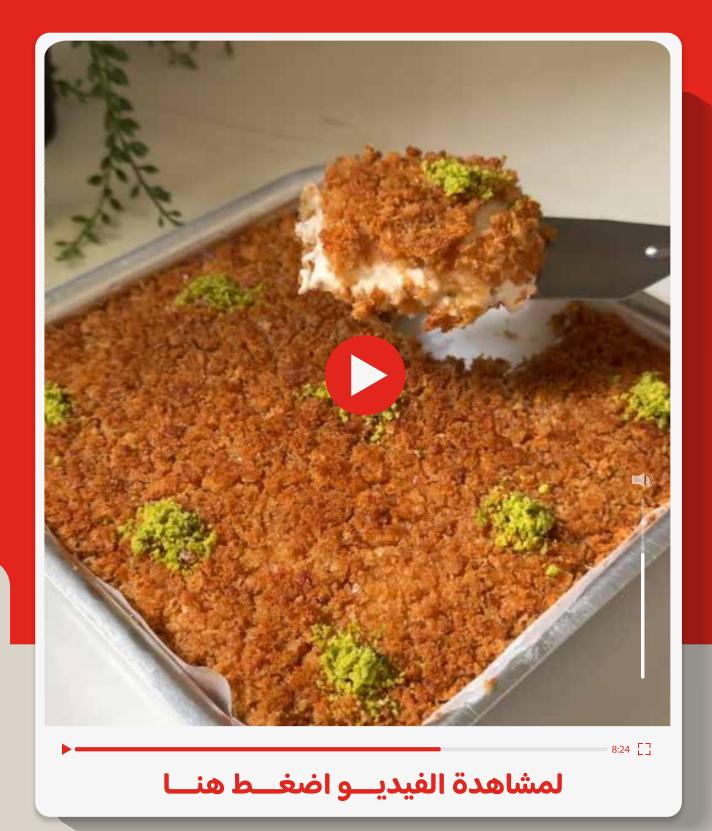
- 1 **لتحضير** العجينة أضيفي الدقيق والسكر والملح والخميرة المذوبة
- 2 أضيفي علبة قشطة من لونا، وقومي بعجنها مع المكونات.
- 3 أتركي العجينة تخمر لمدة ساعة، أو إلى حين تضاعف حجمها.
- 4 قومي بتقسيم العجينة إلى مربعات صغيرة، ثم قومي بحشيها مربعات جبن كريمي، وتكويرها.

- 5 قومي بغمــس الكـرات في حليــب سائـل، ثم في الشعيرية الباكستانية.
- ضعي الكرات في زيت ساخن وقلبيها حتى يصبح لونها ذهبيًا.
- ضعیها في طبق التقدیم، ثم أضیفي اللمسة الفارقة! حلیب مكثف محلی من لونا، لتصبح ألذ وأشهى. وبالعافیة.





كنافة التوست



• 8 حبات خبز توست مطحون

• 60 جــرام زبــدة مذوبــة



#### المكونات:

- علبتين قشطة لونا
- نصف کوب حلیب محموس
  - كوب شيــرة سائلـــة

- 1 افرمي التوست، وأضيفي له حليب محموس والزبدة المذوبة، وحركيهم.
- 2 ضعي ورق الزبدة على الصينية، ثم أضيفي نصف كمية التوست كطبقة أولى في الصينية وقومى بتوزيعها بالتساوي.
- 3 **لحشوة** الكنافة أضيفي علبتين من قشطة لونا اللذيذة.
- 4 أضيفي المتبقي من خليط التوست على الوجه.
- **ملاحظة:** حجم الصينية الملائم للوصفة هو 20سم\*20سم

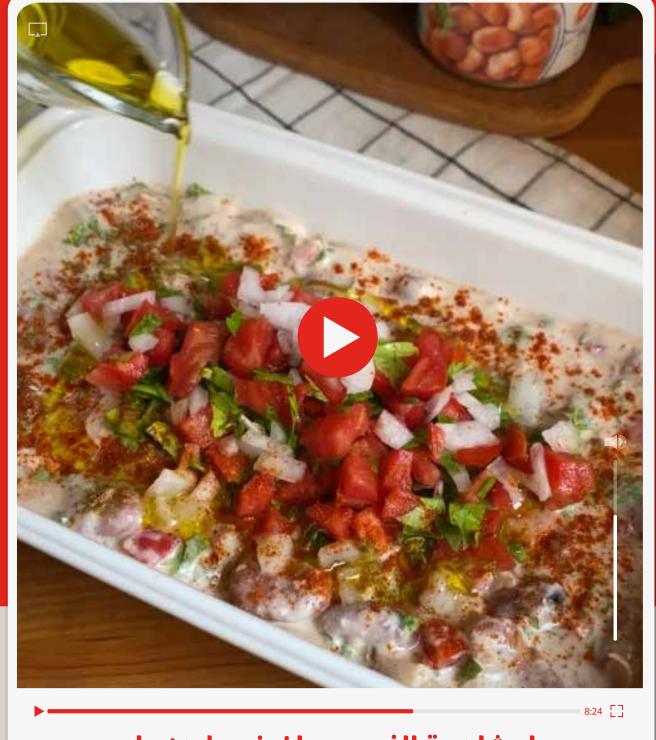
- 5 أدخلي الصينية على فرن ساخن من الأسفل لمدة 30 دقيقــة، ثم اتركيهــا تتحمــر قليلًا من الأعلى.
- أضيفي الشيرة عليها حتى تتشربها، وزيني الوجه بالفستق المطحون. وبالعافية.



06



## اسم الوصفة: فول باللبن والطحينة



لمشاهدة الفيديـو اضغـط هنـا

#### المكونات:

- علبة فـول مدمـس من **لونا** علبــــة زبادي
  - 3 ملاعق كبيرة من الطحينة
  - ملعقة كبيرة من الفلفـــل الأسود
  - حبة بصل أحـمر مقطعـة مكعبات صغيرة
- 3 ملاعق كبيرة من عصيـر

الليمون

- ملعقة كبيرة من الزبدة
  - نصف حزمة بقدونس مقطعة تقطيع ناعـم
- فــص ثــوم مهـــروس
- ملعقة كبيرة من زيت زيتون •
- ملعقــة كبيرة من الملـح
  - ملعقة صغيرة ( ملح – كمون – بابريكا )

#### طريقة التحضير:

 أضيفى علبة الزبادي، مع فص الثوم وعصير الليمون، والطحينة السائلة، والملح والكمون والبابريكا، واخلطي جميع المكونات، وأضيفيها في طبق التقديم.

• للتزيين ملعقة صغيرة (كمون - فلفل أحمر)

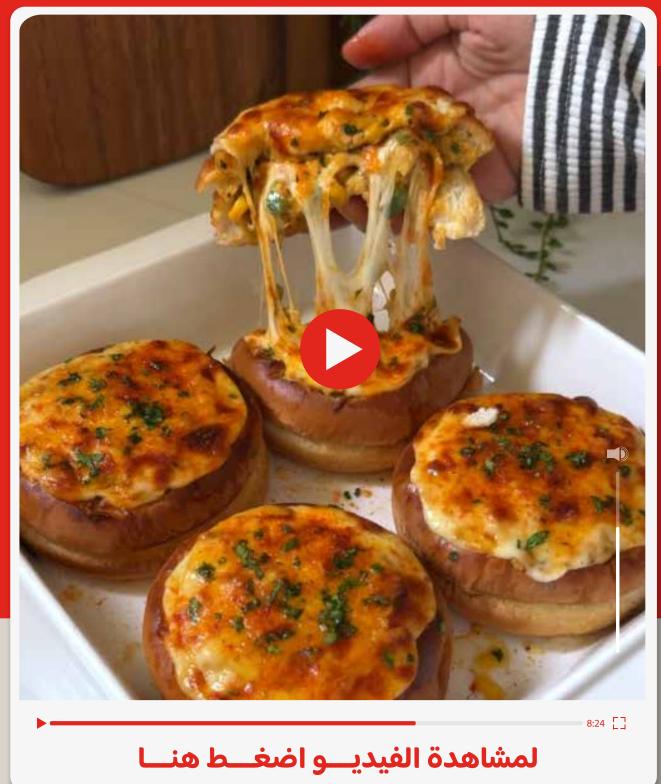
- 2 أضيفي علبة فول مدمس من لونا على الطبقة الأولى.
- 3 قومى بإضافة البصل والطماطم ونصف حزمة بقدونس، وضعيي ثلاثة أرباع الكمية في الطبق وقلبيها.
  - **ملاحظة:** من الممكن تناولها بالملعقة أو مع الخبز، حسب التفضيل.

4 زيني الوجه بإضافة كمية الخضار المتبقية، مع بهارات التزيين (كمون - فلفل أحمر) حسب الرغبة، وملعقة زيت زيتون، وبالعافية.





اسم الوصفة: فطاير البرجر بالدجاج



• صدرین دجاج مقطع مکعبات

2جزر مبشور

• فصین ثوم مهروس



#### 📾 المكونــات:

- نصف علبة قشطة لونا
- 4 حبات خبز برجر
- ملعقتین کبیرة زیت زیتون بصلة مفرومة
- 4 ملاعق كبيرة ذرة
- 2 فلفل حلو مقطع صغير
- كوب جبنة موزاريلا • ملعقة كبيرة جبنة سائلة
- البهارات ملعقة وسط (كاري كمون بابريكا حار فلفل أسود ملح)

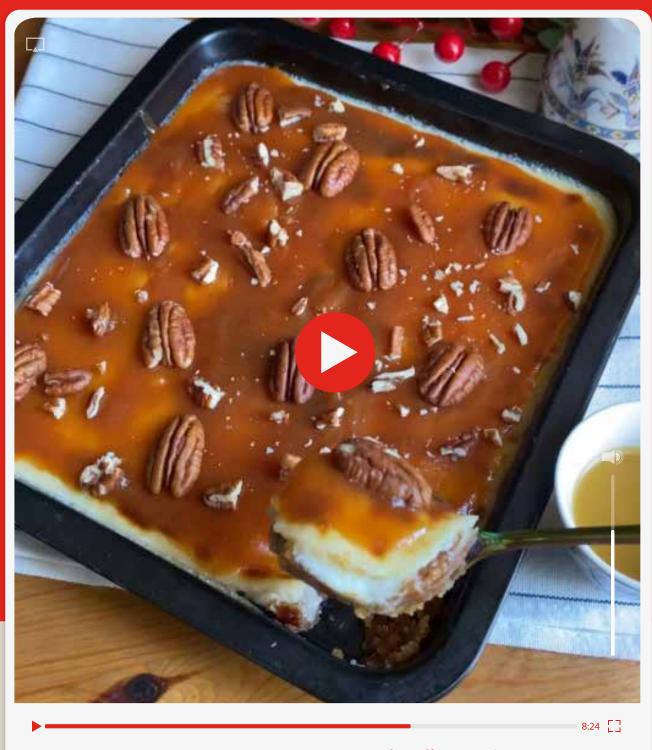


- 1 اضيفى البصل والثوم وزيت الزيتون على الصاج، وقلبيها قليلًا، ثم اضيفي الدجاج، والخضار، والبهارات، واتركيها تتسبك.
- 2 أضيفي نصف علبة قشطة لونا، والجبنة السائلة، واتركيها إلى أن تتسبك.
- 3 قطعى خبز البرجر من الأعلى وفرغيه من الداخل، وأضيفي الكشنة بداخله، وغطي الوجه بجبنة الموزاريلا.
- 4 ادخلى الصينية للفرن 5 دقائق تتحمر، وزيني الوجه بالكزبرة والبقدونس وفلفل البابريكا، وبالعافية عليكم.





# 



لمشاهدة الفيديــو اضغــط هنــا

#### المكونات:

- علبتين قشطـــة لونا
- 50 جـــرام زبــدة
- كوب حليب بودرة محموس

• كــوب صـوص الكراميــل

• 6 حبات جبن کریمی

• کوب تمر منزوع النوی

• نصف علبــة حليب مكثف محلـــى من لونا

- كوب بسكويت شاي مطحون
- ربع کــوب جــوز البیکـان

- طريقة التحضير:
- 1 **ذوبي** الزبدة على النار، وأضيفي عليها التمر، واحمسيه لمدة دقيقة.
- 2 أضيفي بسكويت الشاي، وحليب البودرة المحموس، وعلبة قشطة لونا.
- 3 قلبي الخليط حتى يتماسك، وأضيفيه على الصينية.
- 4 أضيفي 6 حبات جبن كريمي في الخلاط، مع علبة قشطة من لونا، ونصف علبة حليب مكثف محلى من لونا.

- ادخلي الصينية للفرن، لمدة 10دقائق لتتحمر الطبقة العلوية فقط.
- 6 زيني الوجه بصوص الكراميل، وجوز البيكان، وبالعافية.



لمشاهدة الفيديــو اضغــط هنــا

• 2 مكعب مرقة دجاج

• 3 ملاعق كبيرة شوفان

أو منقوع الشوفان

• 2 طماطم وسط مفروم



#### 😥 المكونــات:

اسم الوصفة:

شوربة الشوفان

- ملعقتين كبيرة أبازير الشوربة • علبة معجون طماطم لونا
  - فصین ثوم مهروس
  - كيلولحم غنه بالعظام
- 3 أكواب ونصف ماء

• ملعقة صغيرة ملح

- 2 بصل وسط مفروم
- 4 حبات ليمــون أســود
- ملعقة كبيرة من البهارات المشكلة أو خليط البهارات السبعة (كمون كزبرة ..الخ )

- 1 احمسي البصل إلى أن يذبل، ثم أضيفي اللحــم والبهـارات، وأبازيــر الشوربــة، والليمون الأسود، وشوحيها مع اللحــم.
- 2 أضيفي معجون طماطم من لونا، واستمري في التقليب.
- 3 أضيفي الطماطم المفرومة، ونصف كوب من الماء، واتركيها تتسبك 30 دقيقة تقريبًا
- 4 أضيفي منقوع الشوفان أو الشوفان المطحـون، ثلاث ملاعق كبيرة مع ثلاث أكواب ماء.

- 5 اتركي الشوربة 30 دقيقة على النار، حتى ينضج
- اللحم، وتصبح الشوربة جاهزة، وبالعافية.





لمشاهدة الفيديـو اضغـط هنـا

10



#### المكونات:

اسم الوصفة:

لقىمات

مقرمشة

- علبة حليب مكثف محلى من **لونا** 
  - ملعقة ونص سكر
  - ربع کــوب زیـت
- كوبين ونص دقينة أربع ملاعق حليب بودرة
  - ملعقة كبيرة خميرة فورية • رشة ملـح
    - نكهة زعفران أو فانيلا أو هيل حسب الرغبة

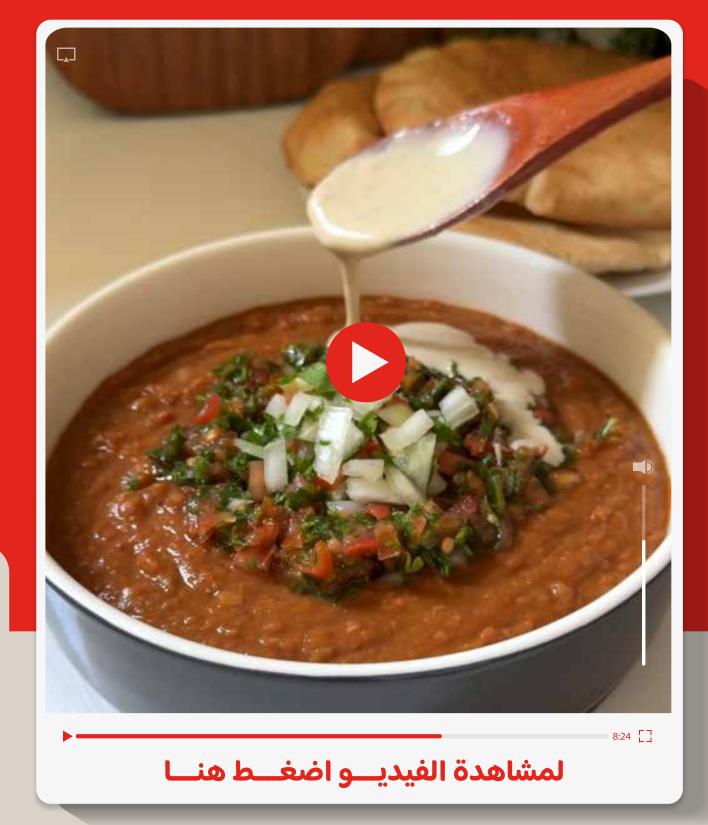


- 1 قومى بخلط المكونات الجافة، ثم إضافة المكونات السائلة إلى العجينة، وعجنها إلى أن يصبح قوامها مطاطى.
- 2 استمري بخبط العجين حتى يدخل الهواء إليها، ومن ثم اتركيها لتخمر لمدة 40 دقيقة.
- وقبل البدء، قومى بإفراغ الهواء عد التخمير وقبل البدء، قومى بإفراغ الهواء من العجينة.
- 4 كوري العجينة بواسطة الملعقة إلى كرات صغيرة وضعيها في زيت ساخن للقلي.

- 5 قلبي اللقيمات حتى يصبح لونها ذهبيًا ومقرمشًا، وضعيها في طبق التقديم.
- 6 أضيفي عليها حليب مكثف محلى من لونا، مع رشة نكهة في حال الرغبة، وبالعافية.



## اسم الوصفة: فول بالخلطات اللذيــذة



#### المكونات:

- علبة فول مدمس من لونا
- حبـة طماطـم مفرومــة
- ملعقتین کبیرة زیت زیتون
- ملعقة صغيرة ( فلفل أسود ملح )

• فص ثــوم مــهروس

• ملعقة كبيرة معجون طماطم لونا • بصلة مفرومة

• ملعقة وسط (كمون مطحون - كزبرة مطحونة)

الخلطة الأولى: ملعقة كبيرة (طماطم - بصل - بقدونس)

الخلطة الثانية: 1 طماطم وسط - فص ثوم - ربع كوب كزبرة - فلفل حار - ملح.

الخلطة الثالثة: 4 ملاعق طحينة - عصرة ليمون - ملح - كمون - فلفل اسود - قليل من الماء.

#### طريقة التحضير:

- 1 قومى بتحضير الخلطات الثلاث، كل خلطة في طبق منفصل، الخلطة الثانية يتم تحضيرها في الخلاط، والأولى والثالثة تخلط يدويًا.
- 2 لتجهيز الفول، قومي بحميس البصل والطماطم والثوم مع ملعقتين زيت زيتون على نار هادئة.
- 3 أضيفي معجون طماطم لونا، والبهارات، مع ربع كوب ماء، واتركيها حتى تذبل الطماطم.

4 ضعى علبة الفول المدمس من لونا في الخلاط، ومن ثم أضيفيه على الكشنة مع نصف كوب ماء، واتركيه لمدة 5 دقائق على النار.

کـــوب ماء

5 ضعى الفول في طبق التقديم، وأضيفي الخلطات الثلاث على الوجه، مع ملعقتين زيت زيتون، وبالعافية.





لمشاهدة الفيديـو اضغـط هنـا

اسم الوصفة: بف باستری بالكنافة

#### المكونات:

• 5 شرائح بف باسترى

- علبة حليب مكثف محلى من لونا علبة حليب مبخر من لونا
  - كوب كنافه مقطعة
- علبة قشطة من لونا
- ملعقتین کبار سمن

- 1 قومي بقـص شريحـة البـف باستـرى إلى 4 مربعات.
  - 2 قومى بخلط الكنافة بالسمن.
- ق ضعى الحليب المبخر من لونا في طبق للتغميس.
- 4 قومي بغمس كل شريحة في الحليب المبخر من لونا، ومن ثم غمسها في الكنافة.
- 5 ضعي الشرائح في الفرن لتتحمر على 200 درجة لمدة 10 دقائق من الأسفل ودقيقتين من الأعلى لتتحمر.

- احشي كل شريحة بقشطة لونا من الداخل.
- 7 ضعيها في طبق التقديم، واسقيها بالحليب المكثف المحلى من لونا، وزيني الوجه بالفستق. وبالعافية.





اسم الوصفة: باذنجان بالكريمة



لمشاهدة الفيديـو اضغـط هنـا

#### المكونات:

- ملعقتین معجون طماطم من **لونا** 
  - كوب فلفل بارد
  - 3 أكواب زيت للقلي
  - كوب كريمة طبخ
  - ربع كوب بقدونس
    - ملعقة صغيرة (بابريكا فلفل أسود)

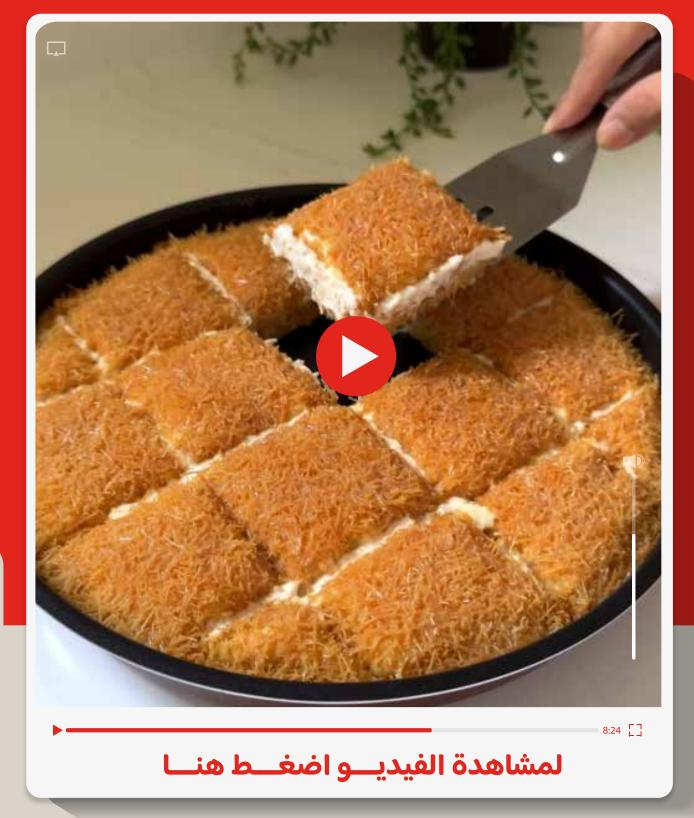
- فصین ثوم مهروس
- ربع كوب جبنة موزاريلا
- فلفل حار مقطع شرائح حسب الرغبة
  - مكعب مرقة دجاج

- 1 قطعى الباذنجان إلى مكعبات واقليه في زيت غزير، إلى أن يصبح لونه ذهبيًا واتركيه جانبًا.
- 2 أضيفي الثوم المهروس والفلفل البارد الملون على الصاج وقلبيهم لـ 5 ثواني، ثم أضيفي معجون الطماطم من لونا، ومكعب مرق الدجاج والبهارات والماء واتركيها تتسبك.
- 3 أضيفي كريمة الطبخ ثم الباذنجان، وزينيها بجبنة الموزاريلا والبقدونس والفلفل الحار واتركيها 5 دقائق على النار.
  - 4 قدميها مع الخبز، وبالعافية.



14

اسم الوصفة: بسبوسة بالقشطة والشعيرية



#### 😁 المكونــات:

مُلاحظة: في هذه الوصفة، استخدمي علبة قشطة لونا بعد تفريغها ككوب معياري للمكونات.

- 3 علب قشطة **لونا**
- إضافة مكون حليب مكثف محلى من **لونا**
- نصف علبة القشطة سكر
- نصف علبة القشطة حليب بودرة
- ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- ملعقة صغيرة فانيلا
- رشة ملح

• ربع علبة القشطة زيت

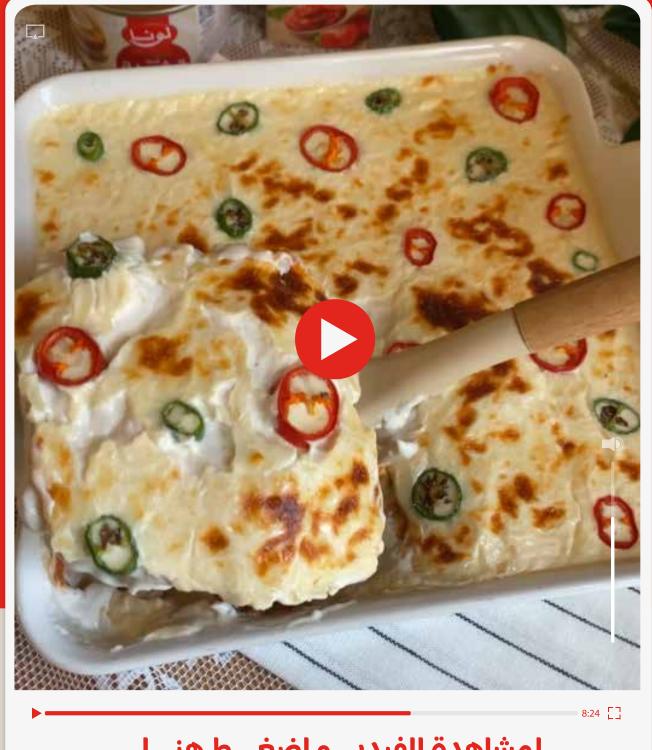
• علبة القشطة كاملة سميد

- 1 اخلطي جميع المكونات مع علبة واحدة من قشطة لونا وضعيها في صينية مدهونة بزبدة.
- 2 ضعي علبتين من قشطة لونا في قمع ووزعيها بالتساوي.
- 3 غطي المكونات بالشعيرية المكسرة، وأدخليها إلى فرن ساخن 180 درجة لمدة 20 دقيقة من الأسفل، ثم أشعلي الفرن من الأعلى لدقائق حتى يتحمر الوجه.
- أخرجيها من الفـرن واسقيهـا بحليب مكثـف
  محلى من لونا، وبالعافية عليكم.





## اسم الوصفة: صينية بطاطس بالباذنجان



لمشاهدة الفيديـو اضغـط هنـا

#### المكونات:

- علبتين قشطة لونا
- كوب حلقات فلفل حار
  - حبتين باذنجان وسط
    - رشـــة ملــح
- ملعقتين كبيرة معجـون طماطم لونا
  - ربع كوب جبنة موزاريلا
- حبة بصل كبيرة مقطعـة
- حبة طماطم كبيرة مطحونة
- 3 ملاعق كبيرة جبنــة سائلة
  - 3 حبات بطاطس وسط
  - كــوب لحــم مفــروم
- ربع حزمة بقدونس مقطعة

- 🖷 طريقة التحضير: ـ
- 1 لتحضير حمسة اللحم، ضعى زيت الزيتون والبصل والثوم على النار، أضيفي اللحم المفروم، والبهارات.

• ملعقة وسط ( بابريكا - كمون - فلفل أسود )

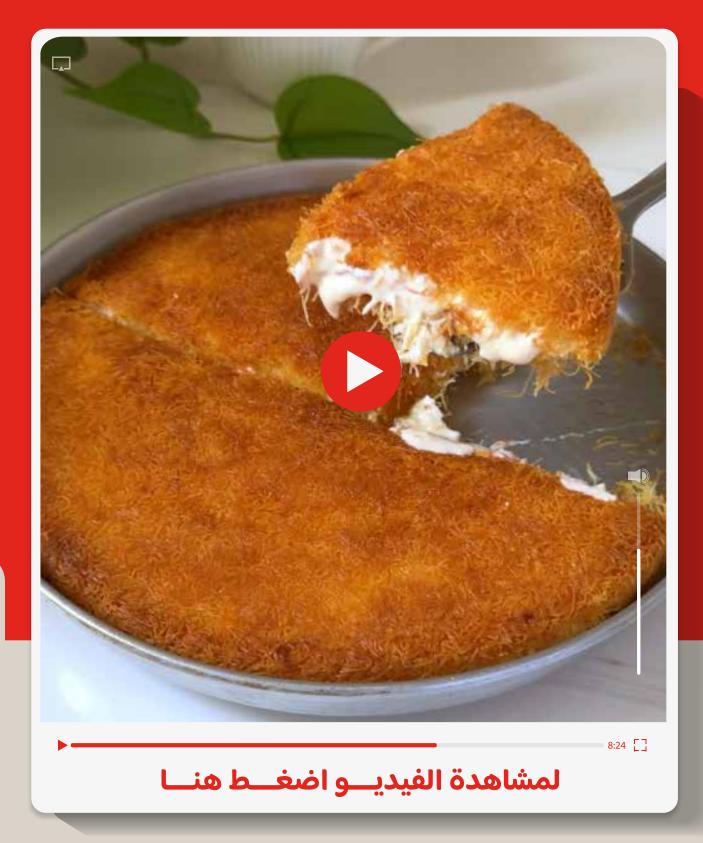
- 2 أضيفي معجون الطماطم من لونا، وعصير الطماطم، والبقدونس.
- 3 ضعى طبقة من حلقات البطاطس في الصينية، وطبقة من الباذنجان المقلى، وأضيفي الحشوة، ومن ثم طبقة إضافية من حلقات البطاطس.
- 4 لتحضير الصوص الأبيض، ضعي قشطة لونا والجبنة السائلة في طبق، وأخلطيهم جيدًا

- 5 أضيفي الصوص الأبيض على الوجه، مع جبنة الموزاريلا المبشورة وحلقات من الفلفل الحار.
- 6 ضعى الصينية في الفرن 5 دقائق من الأسفل والأعلى لتتحمر، وقومى بوضعها في صحون التقديم، وبالعافية.





اسم الوصفة: كناف بالقشطة



#### 😥 المكونــات:

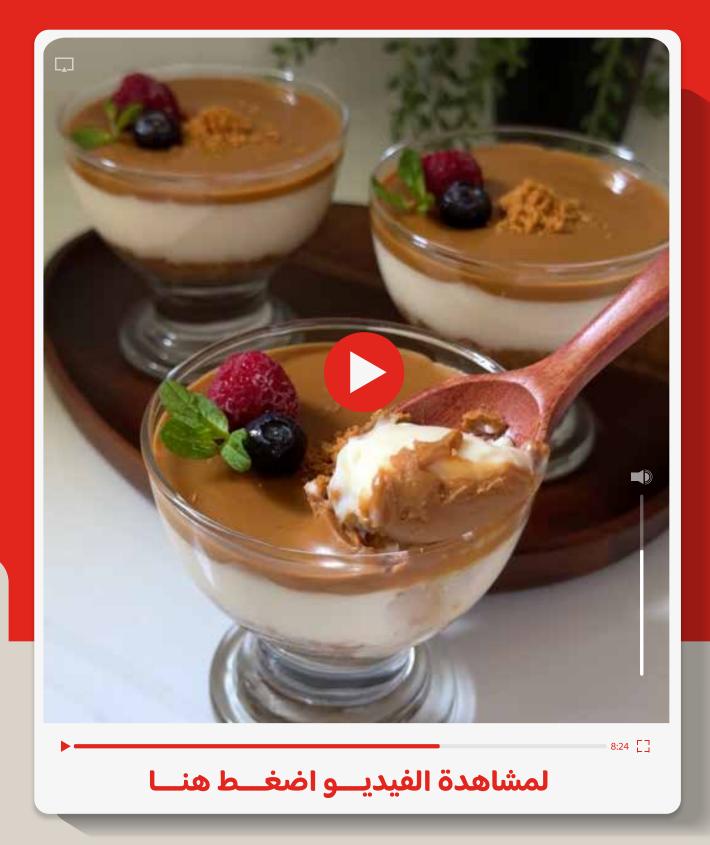
- علبتين قشطة لونا
- ملعقة كبيرة سكر بودرة
- 3 أكواب كنافة مفرومة فرم خشن
  - ملعقة صغيرة فانيلا
- ربع كوب سمن أو زبدة
  - کوب شیرة

- 1 في طبق التحضير، أضيفي الكنافة مع السمن، والسكر البودرة، والفانيلا، واخلطيها جيدًا.
- ضعي نصف كمية الكنافة على صينية مدهونة بسمن.
- 3 أضيفي علبتين قشطة لونا على الكنافة، ومن ثم أضيفي الكمية المتبقية من الكنافة.
- 4 ضعي الصينية في الفرن على حرارة 200 لمدة
  52-30 دقيقة أو حتى تتحمر الأطراف تمامًا.
- أسقي الكنافة بقليل من الشيرة على الوجه، ومن ثم أقلبيها للجهة الثانية، وقومي بسقيها جيدًا. وبالعافية.





اسم الوصفة: المهلبية



#### المكونات:

- علبة حليب مبخـر لونا
- كوب بسكويت مطحون 4 ملاعق كبيرة نشاء
  - ملعقتین کبیــره زبده
- نصف علبة قشطة لونا
  - - کوبین ماء

- 4 ملاعق كبيرة حليب مكثف محلى من لونا
- ملعقـة صغيـرة فانيـلا
- نصف كوب زبدة البسكويت

- 1 ضعي البسكويت المطحون في طبق، وأضيفي عليه ملعقة قشطة من لونا، وزبدة.
- 2 أضيفي في قدر حليب مبخر من لونا وكمية الماء، وحليب مكثف محلى من لونا، ونشاء، وفانيلا.
- 3 ضعي القدر على النار، واستمري بالتحريك 5 دقائق إلى أن يغلي الخليط ويثقل.
- 4 أضيفي على الخليط نصف علبة قشطة لونا، وحركيه.

- 5 قومي بإضافة الخليط على البسكويت، وضعيه في الثلاجة لمدة ساعة.
- 6 عند التقديم أضيفي على الوجه زبدة البسكويت مذوبة بالمايكرويف، وبالعافية.





## اسم الوصفة: فتــة الفول



لمشاهدة الفيديـو اضغـط هنـا

#### المكونات:

- علبة فول مدمس حبة كبيرة 3 حبات بطاطس مقلية من لونا مكعبات
  - طماطم كرزية مقطعة
- فصین ثوم مهروس
- حبة ليمونة معصورة
  - ملعق\_\_\_\_ة صغيرة (فلفل أسود كمون ملح)
  - للتزيين: (صنوبر مقلى كزبرة سماق خبز مقلى)

#### 嫌 طريقة التحضير: -

- 1 في الصينية ضعى ثلاثة أرباع كمية الخبز المقلى في طبق التقديم.
- <sup>2</sup> أضيفي طبقة من البطاطس المقلية، ثم علبة فول مدمس حبة كبيرة من لونا.
- 3 لتجهيز الصوص، أضيفي في الخلاط الزبادي والطحينة والبهارات والليمون، وأضيفي الصوص على الطبق.
- 4 لتزيين الوجه، أضيفي المتبقي من الخبز المقلي، والكزبرة، والسماق، والصنوبر المقلي. وبالعافية.

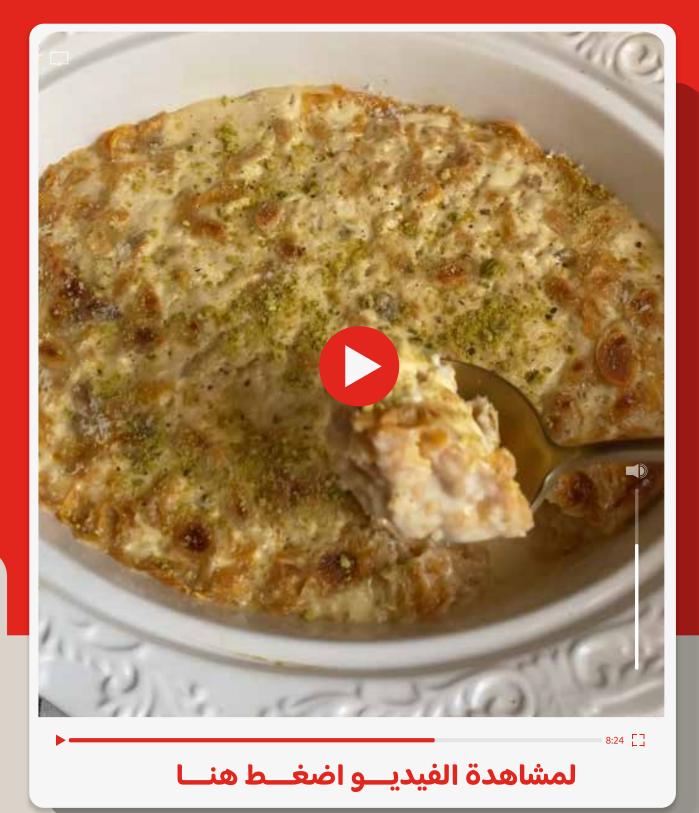








## اسم الوصفة: أم على بالكورن



#### المكونات:

- علبتين قشطة لونا
- كوب ونصف حليب سائل
  - ربع کوب لوز
- نصف علبة حليب مكثف محلى من لونا
  - 3 أكواب كورن فليكس
    - ربع كوب جوز الهند
- ربع کوب زبیب
- فستق مطحون للتزيين

• علبة حليب مبخر من لونا

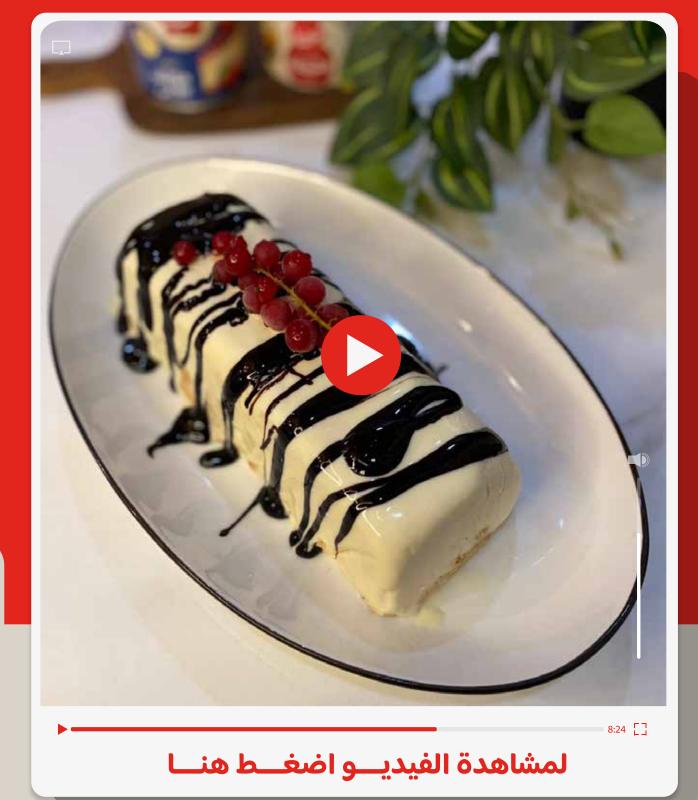


- 1 ضعي الكورن فليكس في صينية، وأضيفي الزبيب واللوز وجوز الهند.
- 2 في قدر على النار أضيفي الحليب السائل، والحليب المبخر من لونا، والحليب المكثف المحلى من لونا، وعلبة قشطة من لونا، حركي الخليط على النار إلى أن يسخن.
- 3 أضيفي الخليط على الطبقة الأولى في الصينية، وضعى علبة قشطة لونا على الوجه.
- 4 ضعي الصينية في الفرن لتتحمر، وزيني الوجه بالفستق المطحون وجوز الهند، وبالعافية.





اسم الوصفة: الأيس كريم



## المكونات:

- علبتين قشطة لونا
- علبة حليب مكثف محلى من لونا
- مغلف من بسكويت الشاى ربع كوب توت للتزيين

#### طريقة التحضير:

- 1 غلفي صينية مستطيلة من الداخل بنايلون شفاف.
- 2 كسري مغلف بسكويت شاي تكسير وسط، وضعيه في الصينية.
- 3 أضيفي في الخلاط الجبن الكريمي، مع حليب مكثف محلى، وقشطة لونا.
- 4 أضيفي الخليط في الصينية مع البسكويت.
- اتركي الصينية في الثلاجة لمدة 12 ساعة أو أكثر حتى يتماسك.

• 6 قطع جبن كريمي

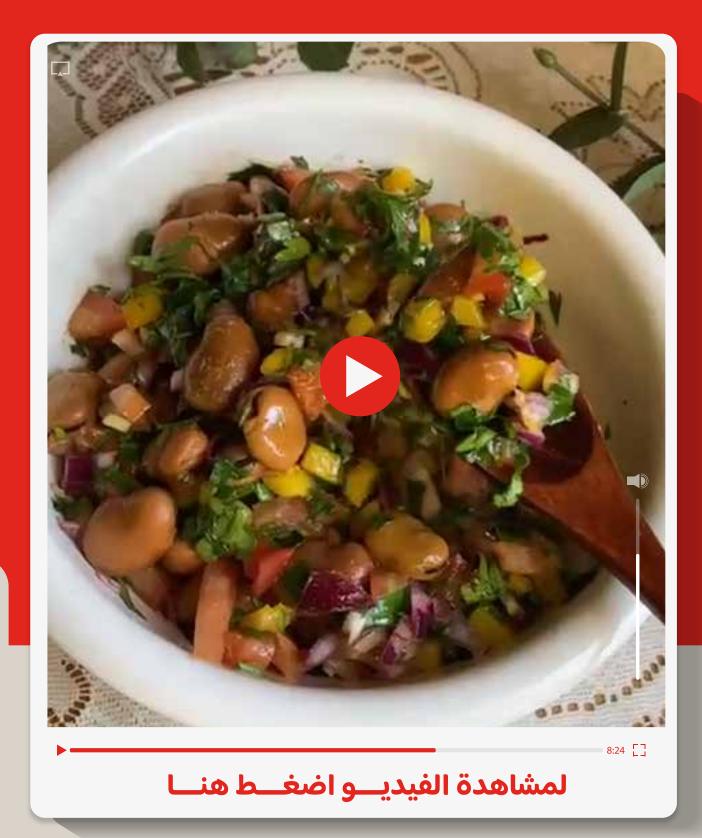
7 زيني الطبق بصوص الشوكولاتة أو الكراميل، والتوت، وبالعافية.







## اسم الوصفة: سلطة الفول



#### المكونات:

- علبة فول مدمس حبة كبيرة من لونا
  - نصف كوب فلفل بارد
- نصف کوب بقدونس
- ربع كوب عصير الليمون

• فص ثوم مهروس

• نصف کوب بصل

• ملعقتين كبيرة دبس الرمان

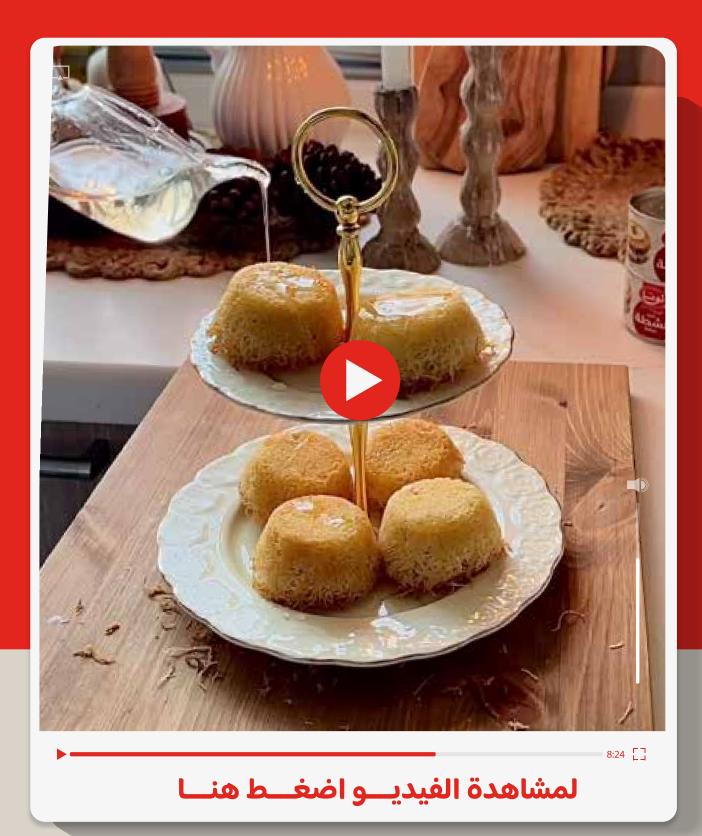
- ربع کوب زیت زیتون
- ملعقة صغيرة (كمون ملح)

- 1 أضيفي علبة فول مدمس من لونا، مع الطماطم المقطعة والبصل، والفلفل البارد، والبقدونس.
- 2 أضيفي فص الثوم المهروس والبهارات، وزيت الزيتون، وعصير الليمون، ودبس الرمان.
- 3 قلبي جميع المكونات، وأضيفيها إلى صحن التقديم، تؤكل بالخبز أو الملعقة، وبالعافية.





اسم الوصفة: کب کیك كنافــة



#### المكونات:

- علبة قشطة لونا

• ربع کوب سکر بودرة

• ملعقة صغيرة فانيلا

• نص كيلو كنافة

• كوب شيرة

• نص كوب سمن أو زبدة

- 1 ضعى الكنافة في طبق التحضير، وأضيفي لها سكر البودرة، والفانيلا، والزبدة.
- 2 وزعى الكنافة بقوالب الكب كيك، واضغطى عليها من الجوانب، واتركيها فارغة من المنتصف.
- 3 أضيفي قشطة لونا من الداخل، وغطيها بطبقة من الكنافة.
- 4 أدخلى الصينية إلى الفرن الحار لمدة 20 دقيقة على 160 درجة ، ثم قومي بتحميرها من الأعلى لمدة 4 دقائق الى أن تصبح ذهبية.

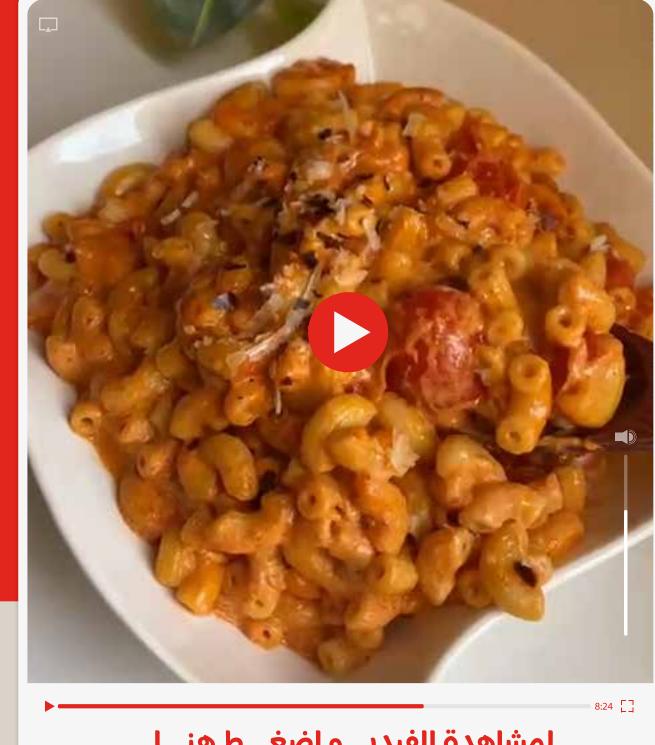
- أخرجي الصينية من الفرن، وأخرجي كب كيك الكنافة من القوالب، وضعيه في طبق التقديم.
- 6 زيني الوجه بالمكسرات، واسقيها بالشيرة، وبالعافية.







باستا بالطماطم وجبنة البارميزان



لمشاهدة الفيديــو اضغــط هنــا



#### 🕏 المكونــات:

- ملعقتین طعام معجون طماطم لونا
  - شرائح من الثوم

  - كوب كريمة طبخ
- ملعقة صغيرة فلفل أحمر

مجروش

• كوب طماطم كرزية

• 450 جرام مكرونة اسطوانية

• نصف كوب ماء سلق المكرونة

• ملعقتین کبیرة زیت الزیتون

- ملعقتین کبیرة جبنة بارمیزان
- ملعقة صغيرة ( فلفل أسود ملح بابريكا )

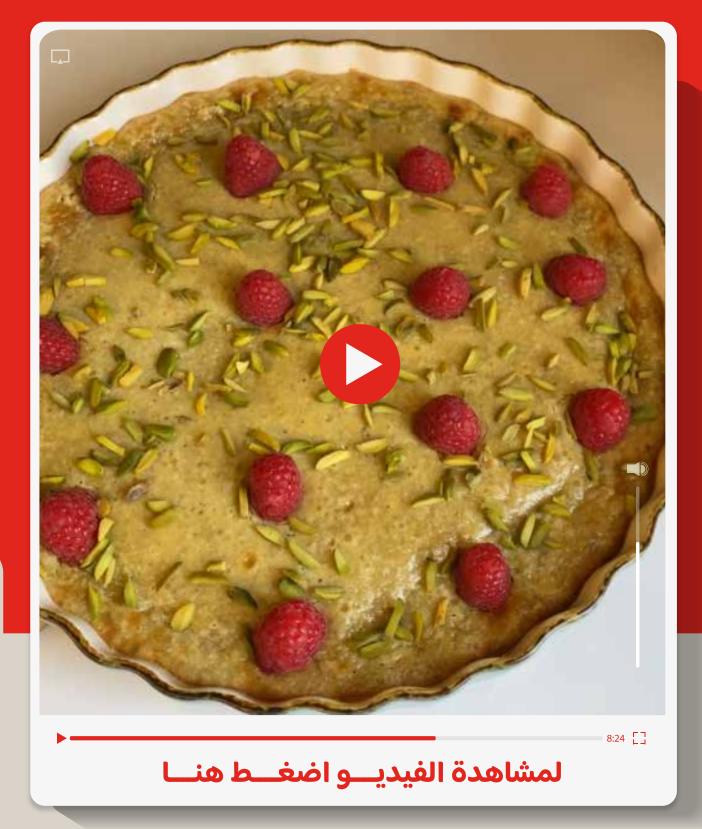


- 1 على الصاج قلبي شرائح الثوم زيت الزيتون، وأصيفي كـــوب الطماطم الكرزيـة.
- 2 أضيف\_ي معج\_ون الطماط\_م من لونا مع البهارات، وماء سلق المكرونة، وأتركيها
- 3 أضيفي كريمة الطبخ، ثم أضيفي المكرونة المسلوقة.
- 4 أضيفي رشة من جبن البارميزان، مع رشة من الفلفل المجروش، وضعيها في طبق التقديم، وبالعافية.





اسم الوصفة: تشيــز الفستق



#### المكونات:

- علبة قشطة لونا
- 100 جرام زبدة
- نصف کوب توت
- علبة حليب مكثف محلى من لونا
- 2 كوب بسكويت الشاى المطحون
- 8 مربعات جبن کریمي • كوب فستق مطحون



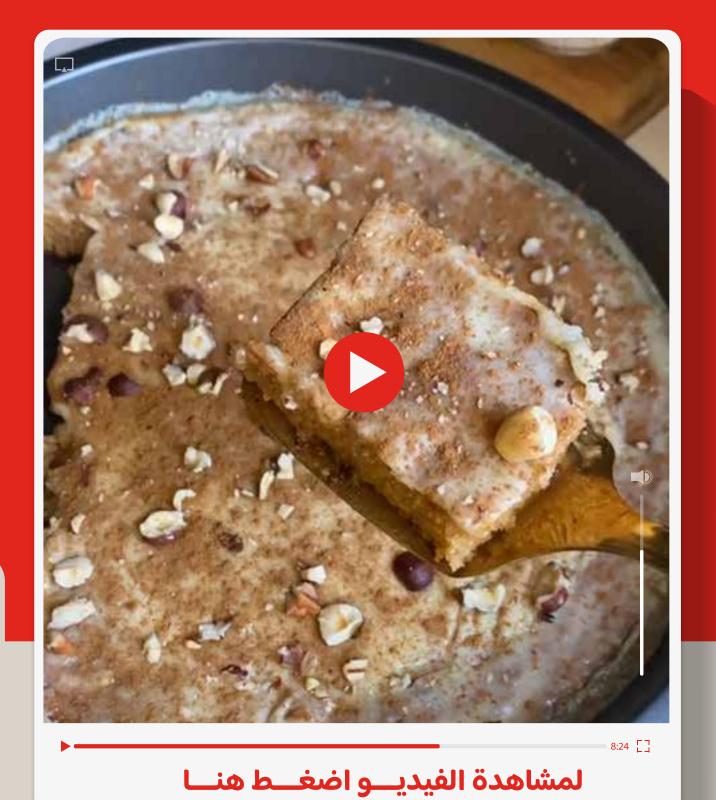
- 1 اخلطى البسكويت المطحون، مع الزبدة وملعقة كبيرة قشطة لونا، وضعيه في الصينية كطبقة أولى.
- 2 أضيفي في الخلاط علبة حليب مكثف محلى مع علبة قشطة من لونا، وجبن كريمي، وكوب الفستق، حتى يتجانس الخليط.
- 3 ضعى الخليط فوق الطبقة الأولى، وأدخليه الفرن حار على درجة حرارة 180، لمدة 10 دقائق حتى يتماسك.
- 4 اشعلي الفرن من الأعلى لمدة 5 دقائق ليصبح الوجه ذهبي اللون.

- 5 اخرجى البسبوسة من الفرن واتركيها لتبرد ثم زيني الوجه بالتوت والفستق، وضعى الصينية في الثلاجة لتبرد.
- 6 قطعي الصينية لمربعات عند التقديم، وبالعافية.









## المكونات:

- علبة ونصف قشطة لونا
  - کــوب سمیـد
  - نصف کوب زیت
- كوب حليب بودرة

• علبتین حلیب مبخر من **لونا** 

- ملعقة وسط قرفة
- 5 مربعات جبن کریمی

• نصف علبة حليب مكثــف

نصف کــــوب سکــر

• ملعقة كبيرة باكينج باودر

محلی من **لونا** 

• ملعقتين سكر (لتسقية البسبوسة)

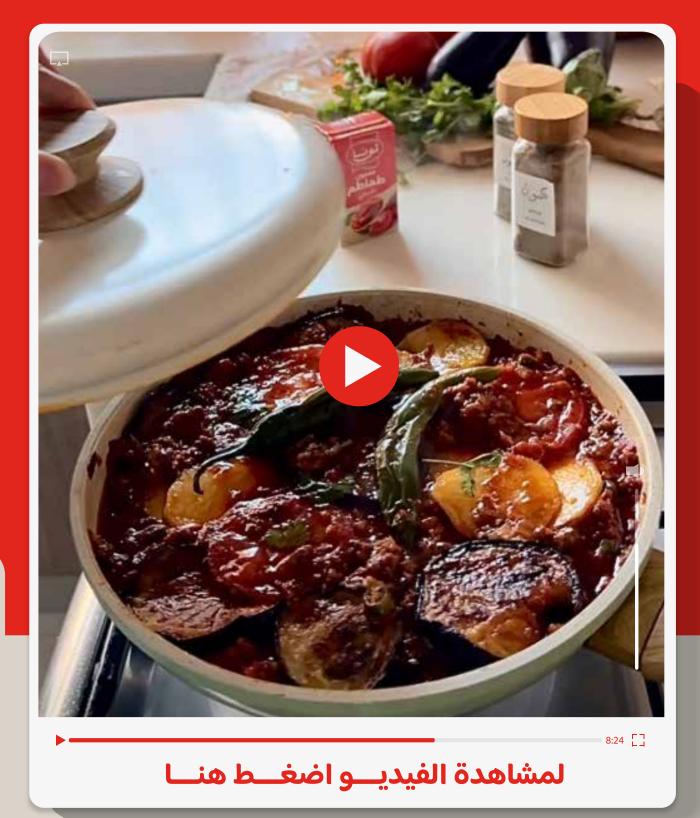
- 1 أضيفي في طبق السميد وحليب البودرة، والسكر والزيت، وعلبة حليب مبخر وعلبة قشطة من لونا، مع الباكينج باودر والقرفة.
- 2 اخلطى جميع المكونات بالمضرب اليدوي، ضعى الخليط في صينية مدهونة بزيت، ادخليها الفرن من الأسفل لمدة 15 دقيقة على 180 درجة.
- 3 أضيفي ملعقتين سكر في قدر على النار، وعلبة حليب مبخر من لونا، حركيها قليلًا، وأضيفيها على الطبقة الأولى لتسقية البسبوسة.

- 4 لتحضير طبقة الكريمة البيضاء، أضيفي في الخلاط الجبن الكريمي، ونصف علبة قشطة من لونا، ونصف علبة حليب مكثف محلى من لونا، وضعيها في الفرن من الأعلى لدقائق حتى تتحمر.
  - 5 زيني الوجه بالقرفة، والمكسرات، وبالعافية



26

## اسم الوصفة: مسقعة باذنجان



#### 📾 المكونــات:

- نصف علبة معجون طماطم نصف كيلو لحم مفروم
- 1 باذنجان وسط مقطعة • 1 باذنجان وسط مقطع مكــعبات

• 1 طماطم مقطع شرائح

- شرائــــح • 1 بطاطس مقطع شرائح
  - البهارات ملعقة صغيرة (كمون فلفل أسود ملح)
    - ربع کوب ماء

- بصلة كبيرة أو بصلتين حجم وسط مفرومة
  - 1 طماطم مطحون ناعم
- ملعقة صغيرة سكر (توازن الطعم)
  - مكعب مرقة دجاج
    - حبة فلفل أخضر

- 1 قومي بقلي شرائح الباذنجان، والبطاطس، وحبة الفلفل، في المقلاة الهوائية أو في الزيت.
- 2 قومي بقلي شرائح الطماطم، واجعليها في الزيت أو المقلاة لثواني فقط لسرعة ذبولها.
- 3 حمري البصل في قدر على النار، إلى أن يذبل ويصبح لونه ذهبيًا، ثم أضيفي اللحم المفروم، واحمسيه مع البصل.
- 4 أضيفي البهارات، ومكعب مرقة الدجاج، والطماطم المطحونة، ومعجون طماطم

- 5 أضيفي ملعقة سكر، وربع كوب ماء، وأضيفي الباذنجان والبطاطس والطماطم المكعبات، وقلبيها حتى تنضج.
- 6 أضيفى شرائح الباذنجان والبطاطس والطماطم المقلية، والفلفل الأخضر، ورشة كزبرة خضراء، اتركيها قليلًا حتى تتسبك، وبالعافية.







قطايـف بالقشطة



لمشاهدة الفيديـو اضغـط هنـا



#### المكونات:

- علبتين قشطـة لونا
- ملعقة صغيرة خميرة فورية
- 2 ملاعــق سكــر

• نص کوب سمید ناعم

- 2 كــوب دقيــق
- رشـــة ملــح

• ملعقة صغيرة بيكنج باودر

• ملعقة صغيرة فانيلا أو ماء ورد

- 3 أكــواب مـاء
- نص الملعقة الصغيرة بيكربونات الصوديوم



### طريقة التحضير:

- 1 أخلطي جميع المكونات بالخلاط لمدة لاتقل عن 5 دقائق.
- 2 أتركي الخليط جانبًا وغطيه لمدة ربع ساعة.
- 3 ضعي كمية من الخليط على صاج ساخن وغير لاصق، واجعليها تتحمر من جهة واحدة فقط.
- 4 غطي القطايف الجاهزة بمنشفة، إلى أن تنتهي من طهى كافة الكمية.

احشي القطايف بقشطة لونا، واسقيها بالشيرة، وزينيها بالفستق، وبالعافية عليكم ألذ قطايف.





اسم الوصفة: فول ملــکی



لمشاهدة الفيديـو اضغـط هنـا

• نصف كوب بصل مقطع

#### 😁 المكونــات:

- علبة فول مدمس درجة أولى • ملعقتین کبیرة معجـون طماطم <mark>لونا</mark>
- نصف كوب طماطم مقطعة
- 3 ملاعق كبيرة طحينة سائلة • ملعقتین کبیرة زیت زیتون
  - ربع كوب جبنة بيضاء • 3 ملاعــق كبيـرة سمــن
- كوب ماء 2 حبة فلفل حار
  - ملعقة وسط (ملح كمون ) • ملعقة صغيرة • حبتين بيض مسلوق مقطعة ( فلفل أسود - كزبرة بودرة )
    - للتزيين ملعقتين كبيرة من ( بقدونس كزبرة بصل مقطع طحينة سائلة سمن )

#### 🐗 طريقة التحضير: -

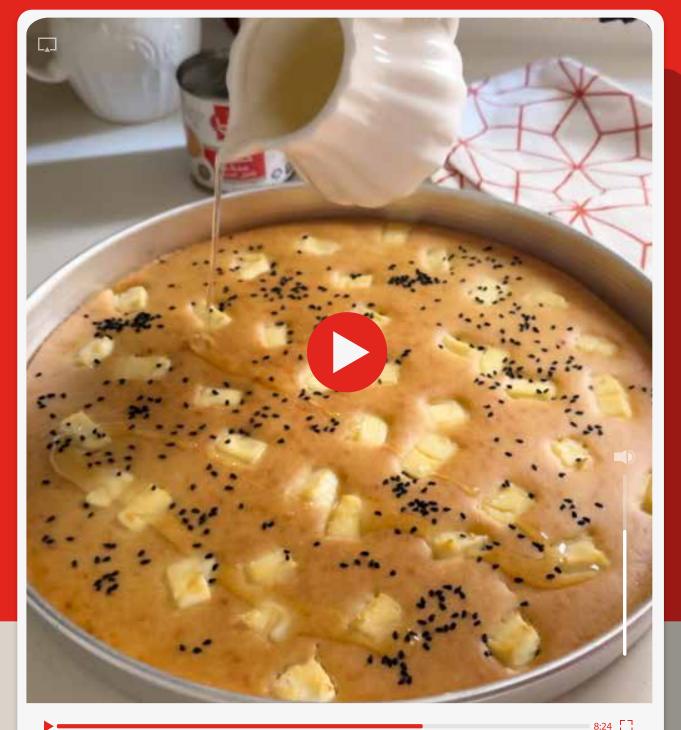
- 1 ضعي البصل في الصاج مع زيت الزيتون، وحمريه قليلًا ثم أضيفي الطماطم المقطعة، ومعجون طماطم لونا.
- 2 أضيف\_ي البهارات، مع نصف كوب من الماء حتى تتسبك الكشنة.
- 3 أضيفي علبة فول مدمس حبة درجة أولى من لونا، ثم أضيفي الجبنة البيضاء والبيض المسلوق.
- 4 زيني الوجه بالبصل والبقدونس والكزبرة، والفلفل الحار.

5 أضيفي على الوجه ملعقتين من السمن والطحينة السائلة، وقدميه مع قطع الليمون، وبالعافية.





فطيرة الخلية اللذيذة



لمشاهدة الفيديـو اضغـط هنـا

#### المكونات:

- علبة حليب مبخر لونا
- ربع کوب زیت
- ربع کوب ماء
- 8 مربعات جبن کریمی • 3 ملاعـــق سكـــر
- کوب دقیق
- ملعقة صغيرة (خميرة ملح باكينج باودر)

- 1 اخلطى جميع المقادير ماعدا الدقيق والبيكنج باودر في الخلاط، حتى يصبح القوام ناعمًا مثل البانكيك.
- 2 أضيفى الدقيق والبيكنج باودر، واستمري بالخلط.
- 3 صبي الخليط في صينيه مدهونة، ووزعي الجبنة، والحبة السوداء، وسمسم على الوجه.
  - 4 غطى الصينية، حتى يتضاعف حجم العجينة.

- ادخلي الصينيــة إلى فرن ساخــن درجة 180 ربع ساعة، حتى تتحمر الأطراف من الأعلى.
- 6 اسقي الصينية بربع كوب شيرة أو عسل، حتى تصبح أكثر لذة، وبالعافية.





اسم الوصفة: القشطية



لمشاهدة الفيديـو اضغـط هنـا

• کوب معیاري دقیق

#### المكونات:

- علبة قشطة من لونا
- علبة حليب مكثف محلى من لونا
  - ملعقة كبيرة بيكنج باودر



#### طريقة التحضير:

- 1 ضعى القشطة، والدقيق، والباكينج باودر في زبديه وحركيهم حتى تصبح العجينة ناعمة.
  - 2 اتركى العجينة لمدة عشر دقائق حتى تخمر.
- 3 قومي بفرد العجينة، وقصها بالشكل الذي تفضلینه.
- 4 قومي بتسخين الزيت على نار متوسطة، أضيفي العجينة المقصوصة، وقلبيها في الزيت إلى أن يصبح لونها ذهبيًا

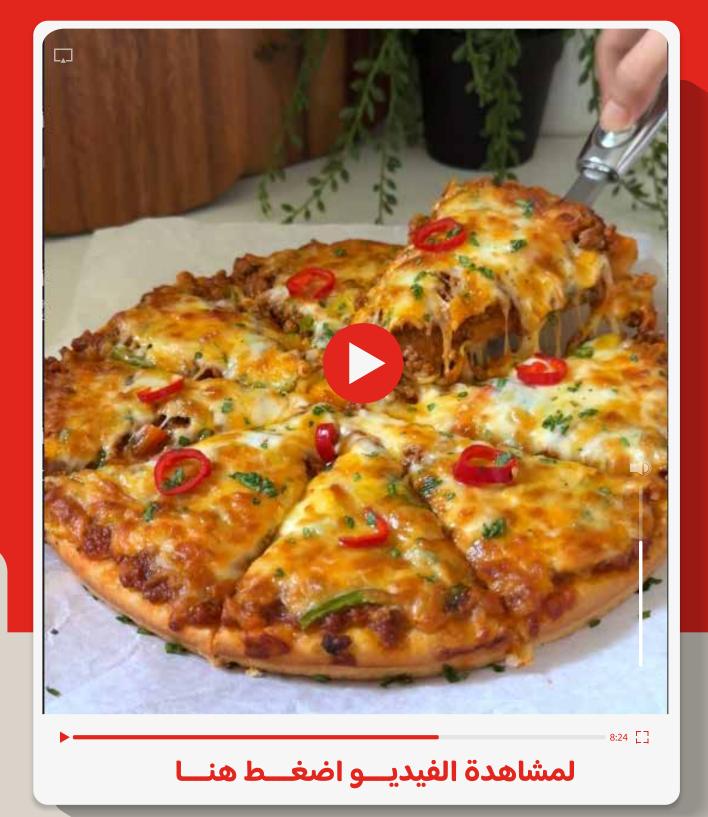
5 ضعي القشطية في طبق التقديم، وأضيفي عليها حلیب مکثف محلی من لونا، وزینیها برشة من حبة البركة والسمسم، وبالعافية.







فطيرة باللحم والجبن





#### 📾 المكونــات:

#### مكونات العجينة:

- ربع کوب ماء دافئ • ربع کوب حلیب مبخر **لونا** • ۳ ملاعق کبیرة زیت
  - ملعقة صغيرة خميرة نصف ملعقة صغيرة ملح • ملعقة صغيرة سكر
    - ربع ملعقة صغيرة بيكنج بودر

#### مكونات حمسة اللحم:

- كـوب لحـــم مفــروم • ملعقتين كبيرة معجون طماطم **لونا**
- بصلة كبيرة مقطعة • نصف کوب ماء ساخن
- ملعقة صغيرة (كمون بابريكا حار -فلفل أسود-ملح)

#### مكونات تزيين الوجه:

- كوب موزاريلا كوب جبنة شيدر
  - کوب بقدونیس
  - كوب فلفل بارد ملون

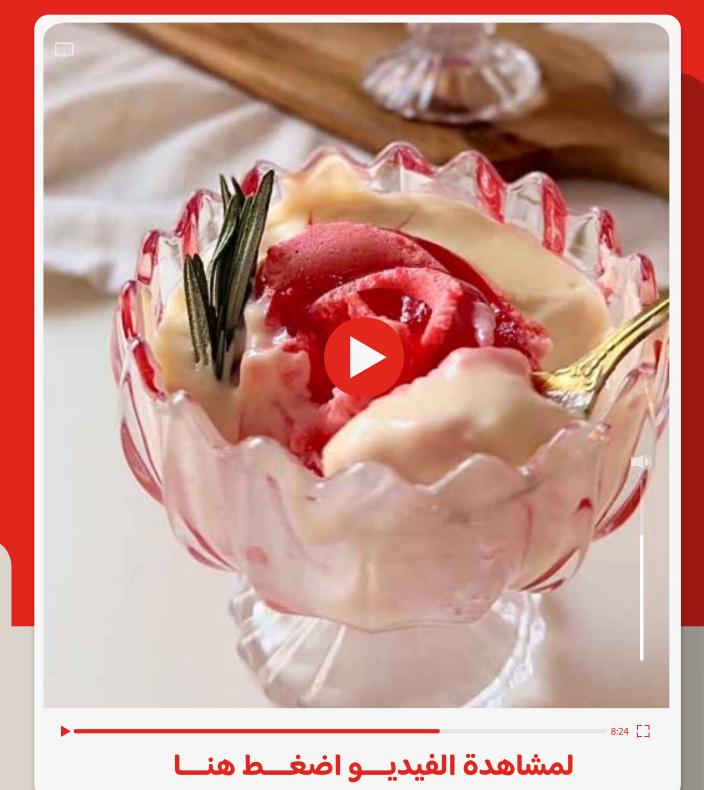
- 1 لتحضير العجينة قومى بخلط المكونات الجافة أولًا، ثم السائلة، واتركى العجينة تتخمر لمدة ساعة أو حتى يتضاعف حجمها.
- 2 في قدر على النار أضيفي زيت الزيتون مع البصل، وكوب اللحم المفروم، أضيفي فص الثوم المهروس، ومعجون طماطم لونا.
- 3 أضيفي البهارات، والماء، واتركيه حتى يستوي
- أفردى العجينة في صينية مدهونة بزيدة أو زيت، ضعى فوقها حمسة اللحم، مع ثلاثة أرباع كمية البقدونس والفلفل الحلو، وجبنة الموزاريلا والشيدر.

- 5 ضعي الصينية في الفرن من الأسفل 180 درجة، لمدة نصف ساعة، و5 دقائق من الأعلى لتحمير
- أخرجـــ الصينيــة من الفـــرن، وزيني الوجه بالبقدونس المتبقي، وشرائح الفلفل الحار حسب الرغبة، وبالعافية عليكم.





# مهلبية الورد



#### المكونات:

#### مكونات الورد بالجيلي:

- ظرفین بودرة جیلی فراولة (حیوانی)
- 1 كوب (200 مل) ماء حار
- 1 كوب مارشميلو

#### مكونات المهلبية:

- علبة قشطة من لونا
- 2 ملاعق كبيرة نشاء
- علبة حليب مبخر من لونا
- ملعقة صغيرة فانيلا
- 3 ملاعق كبيرة حليب مكثف محلی من **لونا** 
  - كوبين حليب سائل

### طريقة التحضير:

#### لتحضير ورد الجيلي:

- 1 ضعي جيلي الفراولة، مع الماء الحار، والمارشميلو، وأدخليهم إلى الميكروويف لمدة 30 ثانية.
- 2 اخرجي الطبق من الميكروويف ثم امزجيه جيدًا، وأدخليه للميكروويف مرة أخرى لمدة 30 ثانية حتى يذوب المارشميلو بالكامل.
- 3 صبي المزيج في قالب مستطيل مغلف بنايلون، واتركيه يبرد في حرارة المطبخ، ثم ضعي القالب في الثلاجة لمدة ساعتين.
- بعد التبريد، اخرجي الجيلي وقطعيه إلى 4 رولات، ثم وزعيه في صحون المهلبية.

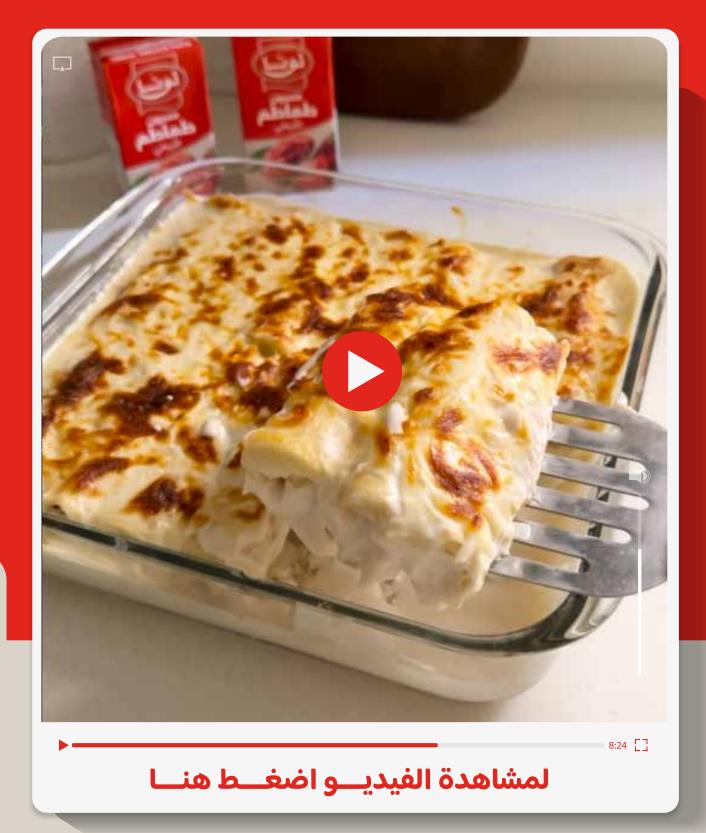
#### لتحضير المهلبية:

- 1 اخلطي جميع المكونات وهي باردة في وعاء (الحليب السائل، الحليب المبخــر،حليب مكثف محلى، .. الخ.
- 2 ضعي الخليط على نار هادئة، واستمري في التقليب حتى يثقل القوام.
- 3 اطفي النار عندما يصبح القوام كثيفًا، ثم أضيفي علبة قشطة من لونا.
- **4 اتركي** المهلبية حتى تصبح دافئة، ثم قومي بتوزيعها على وردات الجيلي في كاسات التقديم.
- 5 ضعي الكاسات في الثلاجة، وقدميها باردة، وبالهناء والشفاء!





## اسم الوصفة: رولات التوست



#### المكونات:

- ملعقة كبيرة معجون طماطم **لونا**
- 2 فص ثوم مـهروس
- نصف کوب جــــزر
- كوب بصل مقطع

• علبة قشطـة لونا

- کوب صدور دجاج
  - ملعقة صغيرة (ملح كمون فلفل أسود)

- 3 ملاعق جبنــة سائلة
- نصف کوب فلفـل بارد
- ربع كوب جبنة موزاريلا
  - 14 حبة توست

## 🖷 طريقة التحضير: ـ

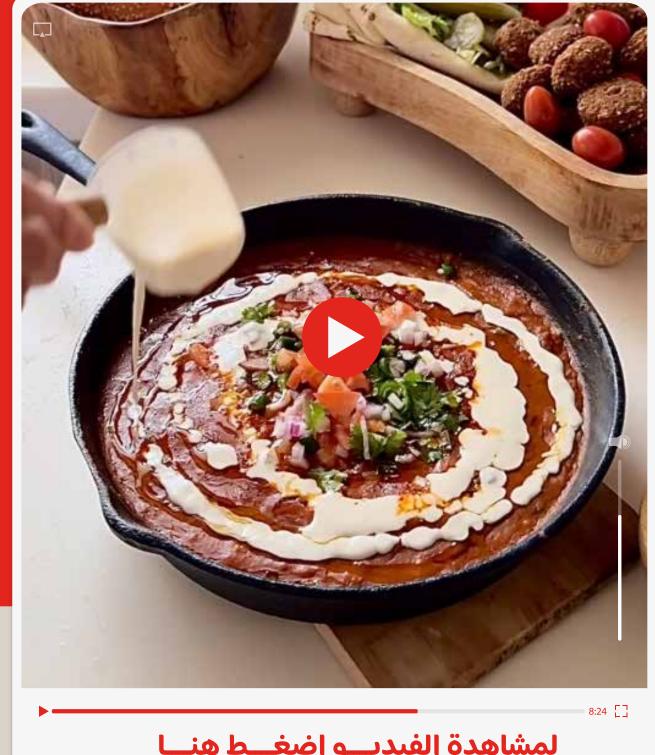
- 1 نقطع أطراف التوست ونفرده.
- 2 ضعي البصل والثوم في صاج على النار، وقلبيه حتى يصبح لونه ذهبيًا، ثم أضيفي الدجاج والبهارات، والفلفل البارد والجزر، ومعجون طماطم لونا.
- 3 أضيفي علبة القشطة، والجبنة السائلة في طبق خارجي، وقلبيها حتى تتمازج.
- 4 أضيفي الحشوة إلى التوست، ثم لفيها على شكل رول.
- 5 في قاع الصينية، ضعي ملعقتين من الطبقة البيضاء، ثم أضيفي الرولات.

- 6 أدهني وجه الرولات بالسمن، ثم أضيفي الطبقة البيضاء، وجبن الموزاريلا على الوجه.
- أدخلي الصينية للفرن لمدة 5 دقائق من الأعلى فقط لتتحمر، وبالعافية.





اسم الوصفة: فـول بالطحينة



لمشاهدة الفيديـو اضغـط هنـا

#### المكونات:

- علبة فول مقشور بالخلطة السرية من لونا
- ملعقة كبيرة معجـون طماطم **لونا**
- ثلاث ملاعق طحينة سائلة • ملعقة جبنة سائلة
- ملعقــة صغيـــرة خــل

• ملعقتین زیت زیتون أو سمنة

- ملعقةٍ صغيرة ( ملح كمون • 1 بصل متوسط الحجم مقطع • ربيع كيوب ماء فلفل أسود)
  - 1 فلفل بارد مقطع مكعبات صغيرة
  - للتزيين ( بصل طماطم كزبرة بقدونس فلفل حار )

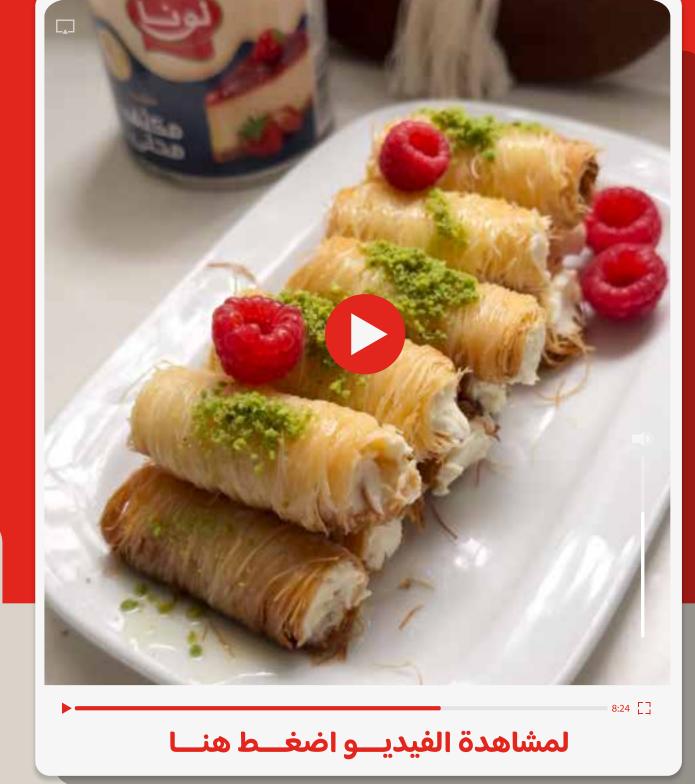
- 1 شوحي البصل مع السمنة أو زيت الزيتون على الصاج، أضيفي الطماطم المطحونة، والفلفل البارد، ومعجون طماطم لونا، والخل، اتركيها تتسبك.
- 2 أضيفي علبة فول لونا، وربع كوب ماء، واهرسيه هرس خشن بالملعقة،وأضيفي عليه البهارات.
- 3 زيني الوجه بقطع الطماطم، والبصل والكزبرة والبقدونس والفلفل الحار.
- 4 أضيفي ملعقة كبيرة سمن أو زيت زيتون، والطحينة السائلة على الوجه، وبالعافية.







رولات الكنافة



#### المكونات:

- نصف كوب حليب مكثف كوب كنافة
- نصف کوب سمن • 8 مربعات جبن کریمی



- 1 احشي الكنافة بالجبن، وقومي بلفها على شكل رول، ومن ثم ضعيها في الصينية.
  - 2 صبى السمن على رولات الكنافة.
- الحلي الصينية إلى الفرن لمدة ربع ساعة من الأسفل، وبضع دقائق من الأعلى لتتحمر.
- 4 اسقي رولات الكنافة بالحليب المكثف المحلى، وزينيها بالفستق والتوت، وبالعافية.





اسم الوصفة: صينية رز بالتونة



#### € المكونــات:

- علبة قشطــة لونا
- علبة تونة كبيرة
- حبة بصلة مفرومة
- 2 ملعقة كبيرة معجون طماطم **لونا** 
  - 1.5 كـــوب أرز
  - فص ثوم مهروس
- ملعقتین کبیرة زیت زیتون
  - مــاء ساخــن
  - حبة طماطم مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة (كمون فلفل أسود ملح بابريكا ملح ) • 2 ملعقة كبيرة جبنة سائلة
  - جبنة موزاريلا مبشورة

• فلفل حـار (اختياري)



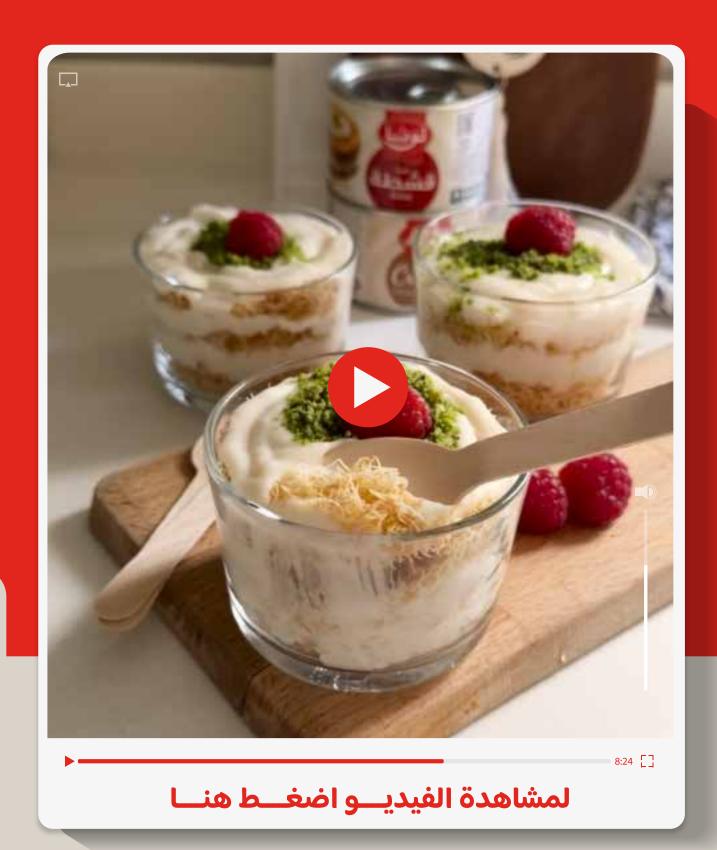
- 1 اطبخي 1.5 كوب أرز مع الماء الساخن والملح حتى ينضج.
- 2 أضيفي البصلة المفرومة في مقلاة على الصاج مع الزيت، ثم اضيفي فصين من الثوم المهروس.
- 3 أضيفي معجون الطماطم، وحبة الطماطم المطحونة إلى المقلاة.
- 4 أضيفي علبة التونة كبيرة، مع الكمون، والفلفل الأسود، والملح، والبابريكا.
- 5 ضعي الأرز المطبوخ في الصينية أولًا، ثم اضيفي الحشوة المحضرة على وجهه.

- 6 **لتحضير الصوص الأبيض،** اخلطي علبة قشطة، مع 2 ملعقة كبيرة من الجبنة السائلة، حتى يصبح الخليط ناعمًا، ثم صبيه على الأرز كطبقة اخيرة.
- 7 رشي جبنة الموزاريلا المبشورة على الوجه، واضيفي الفلفل الحار حسب الرغبة.
- 8 ادخلي الصينية إلى الفرن لتتحمر من الأعلى فقط، وبالعافية.





## اسم الوصفة: كاسات الكنافة



#### المكونات:

- علبة قشطــة من **لونـا** 
  - نصف كوب شيرة سائلة

• 3 ملاعـــق سكــــر

• کوبین حلیب

• کوب کنافــة

- ملعقة صغيرة فانيلا
- ثلاث ملاعق سمن
- 3 ملاعـق نشـاء

- 1 حمصي الكنافة مع السمن حتى يصبح لونها ذهبي.
- 2 أضيفي كوبين حليب والسكر والفانيلا والنشاء وقلبيهم على النارحتي يثقل القوام، ثم ضعى القشطة.
- 3 ضعى الطبقة البيضاء في كاسات التقديم، ثم ضعى الكنافة، ثم طبقة بيضاء، وكرري الطبقات.
- 4 زيني الوجه بالفستق والشيرة واتركيها لتتماسك ثم قدميها، وبالعافية.





كيكة الآيس كريم بالفواكه



لمشاهدة الفيديـو اضغـط هنـا

#### المكونات:

- 2 علبة قشطة **لونا**
- 6 مربعات جبن کریمی
- نصف علبة حليب مكثف محلى من لونا
  - خليط كيك فانيلا جاهز
- 2 ظرف كريمة خفق بودرة
  - کوب عصیر توت

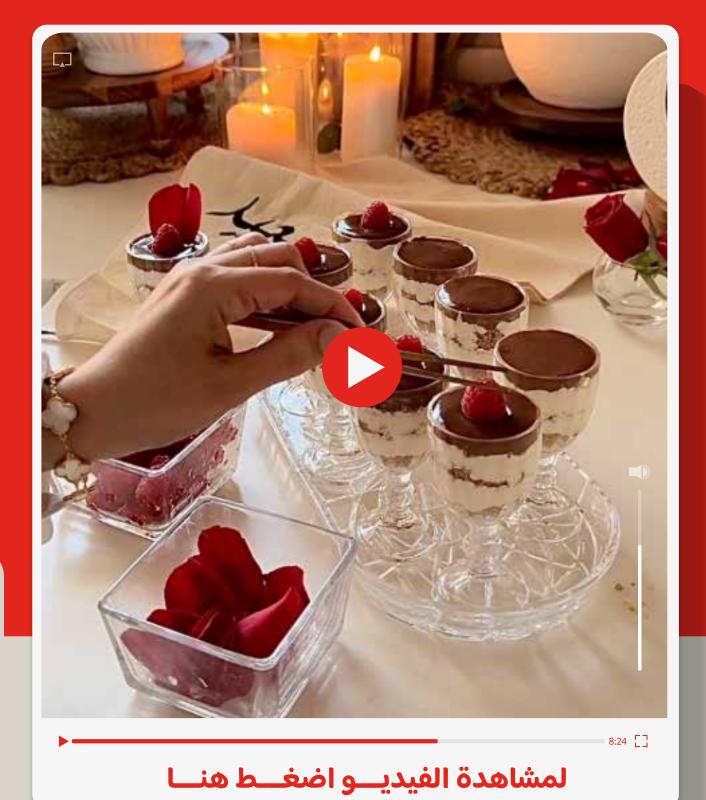
- 1 حضري كيك الفانيلا الجاهز حسب المكونات الموجودة في العبوة، وأضيفي له ملعقتين دقيق.
- 2 لتحضير الكريمة البيضاء، في الخلاط الكهربائي ضعى ظرف كريمـة الخفـق مع الجبــن الكريمي، وقشطــة لونــا والحليـب المكثف المحلى من لونا.
- وغلفيها المناح، وغلفيها ال بالنايلون،ثم ضعى طبقة من الكيك، وشربيه بعصير التوت، وأضيفى طبقــة من الكريمة البيضاء، كررى الخطوة إلى أن تصبح 3 أو 4 طبقات، واجعلى الطبقة الأخيرة كيك الفانيلا

- 4 غلفي الصينية كاملة بالنايلون، وضعيها في الفريزر لمدة 4 ساعات.
- 5 أخرجي الصينية من تغليف النايلون، وقومى بقلب الكيك في طبق التقديم.
- 6 ضعي على الوجه الكمية المتبقية من الكريمة البيضاء.
- 7 زيني وجه الكيك بالفواكه ( فراولة مانجو -توت - كرز - دراجون فروت ) حسب الرغبة.



39

## اسم الوصفة: حلى الكاسات للعيد



#### 😁 المكونــات:

• 2 ظرف كريمة خفق باودر

- 2 علبة قشطة لونا
- ربع کـوب بیکـان
- نصف علبة حليب مكثف محلى من لونا
- 30 جرام زبدة مذوبة
- .5 .5 .

• ربع كوب توت للتزيين

• 6 مربعــات جبن كريمــي

• بتلات ورد الجوري (بعد غسلها)

• 200 جرام بسكويت نخالة

(2 باكيت)

• 150 جرام حبيبات شوكولاتة (أو أي نوع قالب شوكولاتة مقطعة) • 2 ظرف كريمة خفق بودرة.

- 1 ضعي بسكويت النخالة في الخلاط مع البيكان.
- 2 أضيفي الزبدة المذوبة، ثم اخلطيهم جيداً حتى يصبح الخليط ناعماً ومتماسكاً.
- 3 وزعي الخليط في قاع 20 كوب ميني واضغطي عليه باستخدام ملعقة لتثبيته.
- ضعي نصف علبة حليب مكثف محلى من لونا
  في الخلاط، مع علبة قشطة لونا، و 6 مربعات
  جبن كريمي، و2 ظرف كريمة خفق بودرة.
- 5 **اخلطي** المكونات جيداً لمدة 5 دقائق حتى يمتزج الخليط ويثقل القوام.

- 6 اسكبي طبقة من الكريمة البيضاء فوق طبقة البسكوت في الأكواب.
- 7 ضعي علبة قشطة لونا في وعاء مع و150 جرام من حبيبات الشوكولاتة.
- 8 **سخني** المزيج في الميكروويف لمدة دقيقة، حتى تذوب الشوكولاتة وتصبح كريمية ومتجانسة، ثم اسكبيها فوق الطبقة البيضاء.
- و زيني الأكواب بحبات التوت، وبتلات الجوري، وقدمي الحلى بارد، وبالعافية.







