



وصفاتك أحلى مع لونا



معـاك في ايامك ولياليك

.....

في رمضان ... كل دقيقة ثمينة، بين الصلاة والعبادة،
ومتطلبات الأطفال، وإعداد الفطور والسحور
قد تجددين نفسك 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، لمساعدتك
على تحضير وجبات شهية لعائلتك في وقت قياسي
من الآن، لن تشعرى بالضغط؛ لونا ستكون مساعدتك
في المطبخ

لتجعل وقتك في رمضان أكثر راحة وسلاسة.



فهرس الوصفات

20	 حلّى الآيسكرىم	01	 كرىم كرامىل
21	 سلطه الفول	02	 خلىه السىنابون
22	 كب كىك كنافه	03	 صىنىه بطاطس بالدجاج
23	 باستا بالطماطم وجبنه البارمىزان	04	 لقىمات الشعىرىه بالجبن
24	 تشىز الفستق	05	 كنافه بالتوست
25	 بسبوسه السىنابون	06	 فول باللبن والطحىنه
26	 مسقه باذنجان حاره	07	 فطائر البرجر بالدجاج
27	 قطاىف بالقشطه	08	 حلّى التمر
28	 فول ملكى	09	 شوربه الشوفان باللحم
29	 فطیره الخلىه	10	 لقىمات مقرمشه
30	 القشطیه	11	 فول بالخلطات اللذیذه
31	 فطیره باللحم والجبن	12	 بف باسترى بالكنافه
32	 مهلبیه الورد بالجىلى	13	 باذنجان بالكرىمه
33	 رولات التوست	14	 بسبوسه بالقشطه والشعیریه
34	 فول بالطحینه	15	 صىنىه البطاطس والباذنجان
35	 رولات الكنافه	16	 كنافه بالقشطه
36	 صىنىه رز بالتونه	17	 حلّى المهلبیه
37	 كاسات الكنافه	18	 فته الفول
38	 كىكه الفواكه بالآىسكرىم	19	 أم على بالكورن فلىكس
39	 حلّى الكاسات للعىد		



اسم الوصفة:

كريم كراميل



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

01

المكونات:

- 3 أظرف كريم كراميل
- 2 حليب مبخر من **لونا**
- علبة قشطة **لونا**
- نصف كوب سكر
- نصف كوب فراولة وتوت وكرز للتزيين
- ١/٣ كوب حليب سائل

طريقة التحضير:

- 1 **لكرملة** السكر ضعي السكر في صينية دائرية مقاس 20سم على النار، حتى يصبح لونه ذهبياً ويجمد.
- 2 **أخلطي** جميع المكونات مع قشطة لونا والحليب المبخر من لونا وهي باردة، ثم ضعها في قدر على النار وقلبيها حتى تتجانس.
- 3 **اتركي** الخليط قليلاً ليبرد، ثم قومي بإضافته إلى الصينية الأولى مع السكر.
- 4 **قومي** بوضعه في الثلاجة لمدة 4 ساعات، حتى يبرد.
- 5 **أقلي** الصينية بإحكام في طبق التقديم، وزيني الوجه بالفراولة والكرز والتوت. وبالعافية





اسم الوصفة:

خليلة السينابون



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

02

المكونات:

- علبة حليب مكثف محلي من **لونا**
- ربع كوب زيت
- رشة ملح
- كوب وربع ماء (كمية الماء تعتمد على نوع الدقيق)
- 10 حبات جبـن كريمي مقطع مكعبات
- 3 أكواب دقيق
- ثلاث ملاعق حليب بودرة
- ملعقة كبيرة خميرة فورية
- ملعقة كبيرة قرفة
- ملعقة كبيرة كاكاو
- ملعقة كبيرة سكر بودرة
- علبة زبادي
- ثلاث ملاعق سكر
- ملعقة صغيرة بيكنج باودر

طريقة التحضير:

- 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 بـجبـن كريمي.
- 4 **وزعي** الحبات في قوالب صينية صغيرة أو صينية واحدة كبيرة
- 5 **زيني** الوجه بـ (قرفة مطحونة + سكر بودرة + كاكاو بودرة)
- 6 **اتركيها** ربع ساعة ليتضاعف حجمها
- 7 **ادخليها** الفرن نصف ساعة من تحت و 5 دقائق للتحمير من الوجه.
- 8 **اسقيها** بحليب مكثف محلي من لونا وهي ساخنة، وبالعافية.



لونا

اسم الوصفة:

صينية بطاطس بالدجاج



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

03

المكونات:



- 3 ملاعق كبيرة قشطة **لونا**
- 3 ملاعق كبيرة حليب مبخر من **لونا**
- 4 حبات بطاطس وسط
- فصين ثوم مهروسة
- نص كوب فلفل بارد ملون
- ملعقة وسط (كاري -كمون) ربع كوب ماء (بابريكا حار -ملح)
- نصف كوب جبنة موزاريلا
- ربع كوب جبنة شيدر

طريقة التحضير:



- 1 **أسلقي** البطاطس بعد تقشيرها وتقطيعها مكعبات.
- 2 **أضيفي** زيت الزيتون والبصل على الصاج ليتحمر قليلاً.
- 3 **أضيفي** صدور الدجاج والثوم وقلبيها إلى أن تصبح نصف إستواء.
- 4 **أضيفي** الفلفل البارد الملون والبهارات المشكلة ومعجون طماطم لونا إلى الكشنة، مع ربع كوب ماء حتى يتسبك.
- 5 **أضيفي** 3 ملاعق كبيرة من قشطة لونا، وملعقة جبنة سائلة.
- 6 **لتحضير** البطاطس المهروسة، قومي بتصفيتها ووضعها في طبق مع ملح وفلفل أسود وزبدة.
- 7 **أجعلي** قوام البطاطس كريمي أكثر بإضافة الحليب المبخر من لونا وقلبيها.
- 8 **قومي** بإضافة طبقة البطاطس في الصينية، ومن ثم كشنة الدجاج.
- 9 **أضيفي** جبن الموزاريلا والشيدر على الوجه، وأدخليها للفرن حتى تتحمر من الأعلى.
- 10 **زيني** الوجه بالبقدونس وشرائح الفلفل الأحمر، وبالعافية.





اسم الوصفة:

لقيمات الشعيرية بالجبين



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

04

المكونات:

- علبة قشطة **لونا**
- علبة حليب مكثف محلى من **لونا**
- كوب ونص دقيق
- ملعقة كبيرة سكر
- 8 حبات جبين كريمي
- زيت للقلي
- شعيرية باكستانية
- ملعقة كبيرة خميرة فورية مذوبة في ملعقتين كبيرة ماء

طريقة التحضير:

- 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 بحشيتها مربعات جبين كريمي، وتكويرها.
- 5 **قومي** بغمس الكرات في حليب سائل، ثم في الشعيرية الباكستانية.
- 6 **ضعي** الكرات في زيت ساخن وقلبيها حتى يصبح لونها ذهبياً.
- 7 **ضعيها** في طبق التقديم، ثم أضيفي اللمسة الفارقة! حليب مكثف محلى من لونا، لتصبح ألد وأشهى. وبالعافية.





اسم الوصفة:

كنافة التوست



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

05

المكونات:

- علبتين قشطة **لونا**
- 8 حبات خبز توست مطحون
- نصف كوب حليب محموس
- 60 جرام زبدة مذوبة
- كوب شيرة سائلة

طريقة التحضير:

5 ادخلي الصينية على فرن ساخن من الأسفل لمدة 30 دقيقة، ثم اتركها تتحمر قليلاً من الأعلى.

6 أضيفي الشيرة عليها حتى تتشربها، وزيني الوجه بالفستق المطحون. وبالعافية.

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 وقومي 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



لونا

اسم الوصفة:

فول باللبن والطحينة



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

06

المكونات:

- علبة فول مدمس من **لونا**
- 3 ملاعق كبيرة من الطحينة السائلة
- 3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت زيتون
- 3 ملاعق كبيرة من الملح
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من الفلفل الأسود
- حبة بصل أحمر مقطعة مكعبات صغيرة
- نصف حزمة بقدونس مقطعة تقطيع ناعم
- 3 ملاعق صغيرة (ملح - كمون - بابريكا)
- للتزيين ملعقة صغيرة (كمون - فلفل أحمر)

طريقة التحضير:

- 1 - **أضيفي** علبة الزبادي، مع فص الثوم وعصير الليمون، والطحينة السائلة، والملح والكمون والبابريكا، واخلطي جميع المكونات، وأضيفيها في طبق التقديم.
- 2 **أضيفي** علبة فول مدمس من لونا على الطبقة الأولى.
- 3 **قومي** بإضافة البصل والطماطم ونصف حزمة بقدونس، وضعي ثلاثة أرباع الكمية في الطبق وقلبيها.
- 4 **زيني** الوجه بإضافة كمية الخضار المتبقية، مع بهارات التزيين (كمون - فلفل أحمر) حسب الرغبة، وملعقة زيت زيتون، وبالعافية.



- **ملاحظة:** من الممكن تناولها بالملعقة أو مع الخبز، حسب التفضيل.



اسم الوصفة:

فطائر البرجر بالدجاج



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

07

المكونات:

- نصف علبة قشطة **لونا**
- 4 حبات خبز برجر
- 2 جزر مبشور
- 2 فلفل حلو مقطع صغير
- 4 ملاعق كبيرة ذرة
- كوب جبنة موزاريلا
- البهارات ملعقة وسط (كاري - كمون - بابريكا حار - فلفل أسود - ملح)

طريقة التحضير:

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





اسم الوصفة:

حلى التمر



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

08

المكونات:

- علبتين قشطة **لونا**
- 50 جرام زبدة
- كوب حليب بودرة محموس
- كوب صوص الكراميل
- نصف علبة حليب مكثف محلى من **لونا**
- كوب تمر منزوع النوى
- 6 حبات جبن كريمي
- كوب بسكويت شاي مطحون
- ربع كوب جوز البيكان

طريقة التحضير:

- 1 **ذوبي** الزبدة على النار، وأضيفي عليها التمر، واحمسيه لمدة دقيقة.
- 2 **أضيفي** بسكويت الشاي، وحليب البودرة المحموس، وعلبة قشطة لونا.
- 3 **قلي** 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.
- 5 **ادخلي** الصينية للفرن، لمدة 10 دقائق لتتحمر الطبقة العلوية فقط.
- 6 **زيني** الوجه بصوص الكراميل، وجوز البيكان، وبالعافية.





اسم الوصفة:

شورية الشوفان باللحم



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

المكونات:

- علبة معجون طماطم **لونا**
- ملعقتين كبيرة أباذير الشورية
- 2 مكعب مرقة دجاج
- فصين ثوم مهروس
- كيلو لحم غنم بالعظام
- 3 ملاعق كبيرة شوفان أو منقوع الشوفان
- 3 أكواب ونصف ماء
- 2 بصل وسط مفروم
- 2 طماطم وسط مفروم
- ملعقة صغيرة ملح
- 4 حبات ليمون أسود
- ملعقة كبيرة من البهارات المشكلة أو خليط البهارات السبعة (كمون - كزبرة - .. الخ)

طريقة التحضير:

- 1 **احمسي** البصل إلى أن يذبل، ثم أضيفي اللحم والبهارات، وأباذير الشورية، والليمون الأسود، وشوحها مع اللحم.
- 2 **أضيفي** معجون طماطم من لونا، واستمري في التقليب.
- 3 **أضيفي** الطماطم المفرومة، ونصف كوب من الماء، واتركها تتسبك 30 دقيقة تقريبًا
- 4 **أضيفي** منقوع الشوفان أو الشوفان المطحون، ثلاث ملاعق كبيرة مع ثلاث أكواب ماء.
- 5 **اتركي** الشورية 30 دقيقة على النار، حتى ينضج اللحم، وتصبح الشورية جاهزة، وبالعافية.



لونا

اسم الوصفة:

لقيمات مقرمشة

10



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

المكونات:

- علبة حليب مكثف محلي من **لونا**
- كوبين ونصف نص دقيق
- ملعقة ونصف سكر
- ربع كوب زيت
- أربعة ملاعق حليب بودرة
- ملعقة كبيرة خميرة فورية
- نكهة زعفران أو فانيلا أو هيل حسب الرغبة
- رشّة ملح

طريقة التحضير:

- 1 **قومي** بخلط المكونات الجافة، ثم إضافة المكونات السائلة إلى العجينة، وعجنها إلى أن يصبح قوامها مطاطي.
- 2 **استمري** بخبط العجين حتى يدخل الهواء إليها، ومن ثم اتركها لتخمر لمدة 40 دقيقة.
- 3 **بعد التخمر** وقبل البدء، قومي بإفراغ الهواء من العجينة.
- 4 **كوري** العجينة بواسطة الملعقة إلى كرات صغيرة وضعها في زيت ساخن للقلي.
- 5 **قلي** اللقيمات حتى يصبح لونها ذهبيًا ومقرمشًا، وضعها في طبق التقديم.
- 6 **أضيفي** عليها حليب مكثف محلي من لونا، مع رشّة نكهة في حال الرغبة، وبالعافية.





لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



اسم الوصفة:

فول بالخلطات اللذيذة

المكونات:

- علبة فول مدمس من **لونا**
- ملعقة كبيرة معجون طماطم **لونا**
- بصلة مفرومة
- حبة طماطم مفرومة
- فص ثوم مهروس
- كوب ماء
- ملعقتين كبيرة زيت زيتون
- ملعقة صغيرة (فلفل أسود - ملح)
- 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:

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

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

1 قومي بتحضير الخلطات الثلاث، كل خلطة في طبق منفصل، الخلطة الثانية يتم تحضيرها في الخلاط، والأولى والثالثة تخلط يدويًا.

2 لتجهيز الفول، قومي بحمس البصل والطماطم والثوم مع ملعقتين زيت زيتون على نار هادئة.

3 أضيفي معجون طماطم لونا، والبهارات، مع ربع كوب ماء، واتركيها حتى تذبل الطماطم.





اسم الوصفة:

بف باستري بالكنافة



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

12

المكونات:

- علبة حليب مكثف محلى من **لونا**
- علبة حليب مبخر من **لونا**
- 5 شرائح بف باستري
- كوب كنافة مقطعة
- ملعقتين كبار سمن

طريقة التحضير:

- 1 **قومي** بقص شريحة البف باستري إلى 4 مربعات.
- 2 **قومي** بخلط الكنافة بالسمن.
- 3 **ضعي** 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 لتتحمّر على 200 درجة لمدة 10 دقائق من الأسفل ودقيقتين من الأعلى لتتحمّر.
- 6 **احشي** كل شريحة بقشطة لونا من الداخل.
- 7 **ضعيها** في طبق التقديم، واسقيها بالحليب المكثف المحلى من لونا، وزيني الوجه بالفستق. وبالعافية.





▶ 8:24 □

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



اسم الوصفة:

بادنجان بالكريمة

المكونات:

- ملعقتين معجون طماطم من **لونا**
- كوب فلفل بارد
- 3 أكواب زيت للقلي
- ملعقة صغيرة (بابريكا - فلفل أسود)
- فصين ثوم مهروس
- ربع كوب جبنّة موزاريلا
- فلفل حار مقطع شرائح حسب الرغبة
- مكعب مرقّة دجاج
- ملعقتين كبيرة زيت زيتون
- كوب كريمة طبخ
- ربع كوب بقدونس

طريقة التحضير:

- 1 **قطعي** 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 بجبنّة الموزاريلا والبقدونس والفلفل الحار واتركيها 5 دقائق على النار.
- 4 **قدميها** مع الخبز، وبالعافية.





اسم الوصفة:

بسبوسة بالقشطة والشعيرية



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

14

المكونات:

ملاحظة: في هذه الوصفة، استخدمى علبة قشطة لونا بعد تفريغها ككوب معياري للمكونات.

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

طريقة التحضير:

- 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.
- 4 **أخرجيها** من الفرن واسقيها بحليب مكثف محلى من لونا، وبالعافية عليكم.



لونا

اسم الوصفة:

صينية بطاطس بالباذنجان

15



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

المكونات:

- 3 ملاعق كبيرة جبنة سائلة
- 3 حبات بطاطس وسط
- كوب لحم مفروم
- ربع حزمة بقودونس مقطعة
- 3 ملاعق كبيرة معجون طماطم لونا
- ربع كوب جبنة موزاريلا
- حبة بصل كبيرة مقطعة
- حبة طماطم كبيرة مطحونة
- 3 ملاعق كبيرة قشطة لونا
- كوب حلقات فلفل حار
- حبتين باذنجان وسط
- رشة ملح
- ملعقة وسط (بابريكا - كمون - فلفل أسود)

طريقة التحضير:

- 5 أضيفي الصوص الأبيض على الوجه، مع جبنة الموزاريلا المبشورة وحلقات من الفلفل الحار.
- 6 ضعي الصينية في الفرن 5 دقائق من الأسفل والأعلى لتتحمّر، وقومي بوضعها في صحن التقديم، وبالعافية.

1 لتحضير حمسة اللحم، ضعي زيت الزيتون والبصل والثوم على النار، أضيفي اللحم المفروم، والبهارات.

2 أضيفي معجون الطماطم من لونا، وعصير الطماطم، والبقودونس.

3 ضعي طبقة من حلقات البطاطس في الصينية، وطبقة من الباذنجان المقلي، وأضيفي الحشوة، ومن ثم طبقة إضافية من حلقات البطاطس.

4 لتحضير الصوص الأبيض، ضعي قشطة لونا والجبنة السائلة في طبق، وأخلطيهم جيدًا



The logo for Fona, featuring the word "فونا" in white Arabic script inside a red oval with a white border, set against a red background.

اسم الوصفة:

كنافة بالقشطة

المكونات:

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

طريقة التحضير:

- 1 **في** طبق التحضير، أضيفي الكنافة مع السمن، والسكر البودرة، والفانيليا، واخلطيها جيدًا.
- 2 **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 25-30 دقيقة أو حتى تتحمر الأطراف تمامًا.
- 5 **أسقي** الكنافة بقليل من الشيرة على الوجه، ومن ثم أقليها للجهة الثانية، وقومي بسقيها جيدًا. وبالعافية.



لونا

اسم الوصفة:

حلى المهلبية

17



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

المكونات:

- 4 ملاعق كبيرة حليب مكثف محلى من **لونا**
- نصف علبة قشطة **لونا**
- كوب بسكويت مطحون
- 4 ملاعق كبيرة نشاء
- 2 ملعقة كبيرة زبد
- كوبين ماء

طريقة التحضير:

- 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: فتة الفول



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

18

المكونات:

- علبه فول مدمس حبة كبيرة من **لونا**
- 3 حبات بطاطس مقلية مكعبات
- طماطم كرزية مقطعة
- فصين ثوم مهروس
- حبة ليمونة معصورة
- ملعقة صغيرة (فلفل أسود - كمون - ملح)
- للتزيين: (صنوبر مقلي - كزبرة - سماق - خبز مقلي)
- كوب ونصف خبز مقلي
- ملعقتين طحينة

طريقة التحضير:

- 1 **في الصينية** ضعي ثلاثة أرباع كمية الخبز المقلي في طبق التقديم.
- 2 **أضيفي** طبقة من البطاطس المقلية، ثم علبه 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 علي بالكورن فليكس



8:24

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

19

المكونات:

- علبتين قشطة **لونا**
- نصف علبة حليب مكثف محلي
- من **لونا**
- كوب ونصف حليب سائل
- 3 أكواب كورن فليكس
- ربع كوب زبيب
- ربع كوب جوز الهند
- فستق مطحون للتزيين

طريقة التحضير:

- 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، حرّكي الخليط على النار إلى أن يسخن.
- 3 **أضيفي** الخليط على الطبقة الأولى في الصينية، وضعي علبة قشطة لونا على الوجه.
- 4 **ضعي** الصينية في الفرن لتتحمّر، وزيني الوجه بالفستق المطحون وجوز الهند، وبالعافية.





اسم الوصفة:

حلى الآيس كريم



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

20

المكونات:

- علبتين قشطة لونا
- علبه حليب مكثف محلى من لونا
- 6 قطع جبن كريمي
- مغلف من بسكويت الشاي
- 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.
- 5 اتركي الصينية في الثلاجة لمدة 12 ساعة أو أكثر حتى يتماسك.
- 6 اقلي الصينية في صحن التقديم.
- 7 زيني الطبق بصوص الشوكولاتة أو الكراميل، والتوت، وبالعافية.



لونا

اسم الوصفة:

سلطة الفول

21



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

المكونات:

- علبة فول مدمس حبة كبيرة من لونا
- نصف كوب طماطم
- نصف كوب فلفل بارد
- فص ثوم مهروس
- ربع كوب عصير الليمون
- ربع كوب زيت زيتون
- ملعقة صغيرة (كمون - ملح)
- نصف كوب بصل
- ملعقتين كبيرة دبس الرمان

طريقة التحضير:

- 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، تُوكل بالخبز أو الملعقة، وبالعافية.





▶ 8:24 □

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



اسم الوصفة:

كب كيك
كنافة

المكونات:

- علبة قشطة لونا
- نص كيلو كنافه
- نص كوب سمن أو زبدة
- ربع كوب سكر بودرة
- ملعقة صغيرة فانिला
- كوب شيرة

طريقة التحضير:

- 1 **ضعي** الكنافه في طبق التحضير، وأضيفي لها سكر البودرة، والفانिला، والزبدة.
- 2 **وزعي** الكنافه بقوالب الكب كيك، واضغطي عليها من الجوانب، واتركيها فارغة من المنتصف.
- 3 **أضيفي** قشطة لونا من الداخل، وغطيها بطبقة من الكنافه.
- 4 **أدخلي** الصينية إلى الفرن الحار لمدة 20 دقيقة على 160 درجة ، ثم قومي بتحميرها من الأعلى لمدة 4 دقائق الى أن تصبح ذهبية.
- 5 **أخرجي** الصينية من الفرن، وأخرجي كب كيك الكنافه من القوالب، وضعيه في طبق التقديم.
- 6 **زيني** الوجه بالمكسرات، واسقيها بالشيرة، وبالعافية.





لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



اسم الوصفة:

باستا بالطماطم وجبنة البارميزان

المكونات:

- ملعقتين طعام معجون طماطم **لونا**
- 450 جرام مكرونة اسطوانية
- شرائح من الثوم
- كوب طماطم كرزية
- كوب كريمة طبخ
- نصف كوب ماء سلق المكرونة
- ملعقة صغيرة فلفل أحمر مجروش
- ملعقة صغيرة (فلفل أسود - ملح - بابريكا)
- ملعقتين كبيرة جبنة بارميزان

طريقة التحضير:

1 **على الصاج** قلبي شرائح الثوم زيت الزيتون، وأضيفي كـوب الطماطم الكرزية.

2 **أضيفي** معجون الطماطم من لونا مع البهارات، وماء سلق المكرونة، وأتركها تتسبك.

3 **أضيفي** كريمة الطبخ، ثم أضيفي المكرونة المسلوقة.

4 **أضيفي** رشة من جبن البارميزان، مع رشة من الفلفل المجروش، وضعيها في طبق التقديم، وبالعافية.





لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



اسم الوصفة:

تشيز
الفستق

المكونات:

- علبة قشطة لونا
- 100 جرام زبدة
- نصف كوب توت
- 8 مربعات جبن كريمي
- 2 كوب بسكويت الشاي المطحون
- كوب فستق مطحون

طريقة التحضير:

- 1 **اخلطي** البسكويت المطحون، مع الزبدة وملعقة كبيرة قشطة لونا، وضعيه في الصينية كطبقة أولى.
- 2 **أضيفي** في الخلاط علبة حليب مكثف محلي مع علبة قشطة من لونا، وجبن كريمي، وكوب الفستق، حتى يتجانس الخليط.
- 3 **ضعي** 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 **اخرجي** البسبوسة من الفرن واتركها لتبرد ثم زيني الوجه بالتوت والفستق، وضعي الصينية في الثلاجة لتبرد.
- 6 **قطعي** الصينية لمربعات عند التقديم، وبالعافية.





لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



اسم الوصفة:

بسبوسة السينابون

المكونات:



- علبة ونصف قشطة **لونا**
- علبتين حليب مبخر من **لونا**
- نصف علبة حليب مكثف محلى من **لونا**
- كوب سميذ
- كوب حليب بودرة
- نصف كوب زيت
- ملعقة وسط قرفة
- ملعقة كبيرة باكينج باودر
- 5 مربعات جبن كريمي
- ملعقتين سكر (لتسقية البسبوسة)

طريقة التحضير:



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

1 أضيفي في طبق السميذ وحليب البودرة، والسكر والزيت، وعلبة حليب مبخر وعلبة قشطة من لونا، مع الباكينج باودر والقرفة.

2 اخلطي جميع المكونات بالمضرب اليدوي، ضعي 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 قليلاً، وأضيفيها على الطبقة الأولى لتسقية البسبوسة.



لونا

اسم الوصفة:

مسقعة باذنجان حارة

26



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

المكونات:

- نصف علبة معجون طماطم
- نصف كيلو لحم مفروم
- بصلة كبيرة أو بصلتين حجم وسط مفرومة
- 1 باذنجان وسط مقطع مكعبات
- 1 باذنجان وسط مقطعة شرائح
- 1 طماطم مقطع شرائح
- البهارات ملعقة صغيرة (كمون - فلفل أسود - ملح)
- ربع كوب ماء
- حبة فلفل أخضر
- مكعب مرقة دجاج
- 1 طماطم مطحون ناعم
- 1 بطاطس مقطع شرائح
- ملعقة صغيرة سكر (توازن الطعم)

طريقة التحضير:

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





اسم الوصفة:

قطايف بالقشطة



8:24

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

27

المكونات:

- 2 كوب سميذ ناعم
- نص كوب قشطة لونا
- 2 ملعقة صغيرة خميرة فورية
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 3 أكواب ماء
- 2 ملعقة صغيرة فانيلا أو ماء ورد
- نص ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم

طريقة التحضير:

- 1 **أخلي** جميع المكونات بالخلط 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 طهي كافة الكمية.
- 5 **احشي** القطايف بقشطة لونا، واسقيها بالشيرة، وزينيها بالفستق، وبالعافية عليكم ألد قطايف.





لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

اسم الوصفة:

فول
ملكي

المكونات:

- علبة فول مدمس درجة أولى
- ملعقتين كبيرة معجون
- نصف كوب بصل مقطع
- من لونا
- طماطم لونا
- نصف كوب طماطم مقطعة
- ملعقتين كبيرة زيت زيتون
- 3 ملاعق كبيرة طحينة سائلة
- 3 ملاعق كبيرة سمن
- ربع كوب جبنة بيضاء
- كوب ماء
- 2 حبة فلفل حار
- حبتين بيض مسلوق مقطعة
- ملعقة صغيرة
- (فلفل أسود - كزبرة بودرة)
- (ملح - كمون)
- (للتزيين ملعقتين كبيرة من (بقدونس - كزبرة - بصل مقطع - طحينة سائلة - سمن)

طريقة التحضير:

- 1 **ضعي** البصل في الصاج مع زيت الزيتون، وحمريه قليلاً ثم أضيفي الطماطم المقطعة، ومعجون طماطم لونا.
- 2 **أضيفي** 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.





اسم الوصفة:

فطيرة الخلية اللذيذة



8:24

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

29

المكونات:

- علبة حليب مبخر **لونا**
- ربع كوب زيت
- ربع كوب ماء
- 3 ملاعق سكر
- 8 مربعات جبن كريمي
- كوب دقيق
- ملعقة صغيرة (خميرة - ملح - باكينج باودر)

طريقة التحضير:

5 ادخلي الصينية إلى فرن ساخن درجة 180 ربع ساعة، حتى تتحمر الأطراف من الأعلى.

6 اسقي الصينية بربع كوب شيرة أو عسل، حتى تصبح أكثر لذة، وبالعافية.

1 اخلطي جميع المقادير ماعدا الدقيق والبيكنج باودر في الخلاط، حتى يصبح القوام ناعمًا مثل البانكيك.

2 أضيفي الدقيق والبيكنج باودر، واستمري بالخلط.

3 صبي الخليط في صينية مدهونة، ووزعي الجبنة، والحبة السوداء، وسمسم على الوجه.

4 غطي الصينية، حتى يتضاعف حجم العجينة.





اسم الوصفة: القشطية



8:24

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

30

المكونات:

- علبة قشطة من **لونا**
- كوب معياري دقيق
- علبة حليب مكثف محلى من **لونا**
- ملعقة كبيرة بيكنج باودر
- زيت غزير للقلي

طريقة التحضير:

- 1 **ضعي** القشطة، والدقيق، والباكينج باودر في زبدية وحركهم حتى تصبح العجينة ناعمة.
- 2 **اتركي** العجينة لمدة عشر دقائق حتى تخمر.
- 3 **قومي** بفرد العجينة، وقصها بالشكل الذي تفضليه.
- 4 **قومي** بتسخين الزيت على نار متوسطة، أضيفي العجينة المقصوفة، وقلبيها في الزيت إلى أن يصبح لونها ذهبياً
- 5 **ضعي** القشطية في طبق التقديم، وأضيفي عليها حليب مكثف محلى من لونا، وزينها برشة من حبة البركة والسمن، وبالعافية.





لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



اسم الوصفة:

فطيرة باللحم والجبن

المكونات:

مكونات العجينة:

- ربع كوب حليب مبخر **لونا**
- ٣ ملاعق كبيرة زيت
- ربع كوب ماء دافئ
- كوب دقيق
- ملعقة صغيرة سكر
- ملعقة صغيرة خميرة
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ربع ملعقة صغيرة بيكنج بودر

مكونات حمسة اللحم:

مكونات تزيين الوجه:

- ملعقتين كبيرة معجون
- كوب لحم مفروم
- كوب موزاريلا
- كوب جبنة شيدر
- بصلة كبيرة مقطعة
- نصف كوب ماء ساخن
- كوب بقدونس
- ملعقة صغيرة (كمون - بابريكا حار - فلفل أسود-ملح)
- كوب فلفل بارد ملون

طريقة التحضير:

1 **لتحضير** العجينة قومي بخلط المكونات الجافة أولاً، ثم السائلة، واتركي 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 اللحم

4 **أفردى** العجينة في صينية مدهونة بزبدة أو زيت، ضعي 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 الأطراف.

6 **أخرجي** الصينية من الفرن، وزيني الوجه بالبقدونس المتبقي، وشرائح الفلفل الحار حسب الرغبة، وبالعافية عليكم.





لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



اسم الوصفة:

مهلبية الورد بالجيلي

المكونات:

مكونات الورد بالجيلي:

- 1 كوب بودرة جيلي فراولة (حيواني)
- 1 كوب (200 مل) ماء حار
- 1 كوب مارشميلو

مكونات المهلبية:

- علبة قشطة من لونا
- 2 ملاعق كبيرة نشاء
- 3 ملاعق كبيرة حليب مكثف محلى من لونا
- 1 ملعقة صغيرة فانिला
- 1 كوب حليب مبخر من لونا
- 1 كوب 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 **صي** المزيج في قالب مستطيل مغلف بنايلون، واتركيه يبرد في حرارة المطبخ، ثم ضعي القالب في الثلاجة لمدة ساعتين.

4 **بعد التبريد**، اخرجي الجيلي وقطعيه إلى رولات، ثم وزعيه في صحن المهلبية.

لتحضير المهلبية:

1 **اخلطي** جميع المكونات وهي باردة في وعاء (الحليب السائل، الحليب المبخر، حليب مكثف محلى، .. الخ.

2 **ضعي** الخليط على نار هادئة، واستمري في التقليب حتى يثقل القوام.

3 **اطفئي** 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!



لونا

اسم الوصفة:

رولات التوست



8:24

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

33

المكونات:

- ملعقة كبيرة معجون طماطم **لونا**
- 2 فص ثوم مهروس
- نصف كوب جزر
- ملعقة صغيرة (ملح - كمون - فلفل أسود)
- 3 ملاعق جبنة سائلة
- نصف كوب فلفل بارد
- ربع كوب جبنة موزاريلا
- 14 حبة توست

طريقة التحضير:

- 1 **نقطع** أطراف التوست ونفردّه.
- 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.
- 7 **أدخلي** الصينية للفرن لمدة 5 دقائق من الأعلى فقط لتتحمر، وبالعافية.





▶ 8:24 ◻

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



اسم الوصفة:

فول بالطحينة

المكونات:

- علبة فول مقشور بالخلطة السرية من **لونا**
- ملعقة كبيرة معجون طماطم **لونا**
- ثلاث ملاعق طحينة سائلة
- ربع كوب ماء
- 1 ملعقة صغيرة (ملح - كمون - فلفل أسود)
- 1 فلفل بارد مقطع مكعبات صغيرة
- للتزيين (بصل - طماطم - كزبرة - بقندونس - فلفل حار)

طريقة التحضير:

1 **شوي** البصل مع السمنة أو زيت الزيتون على الصاج، أضيفي الطماطم المطحونة، والفلفل البارد، ومعجون طماطم لونا، والخل، اتركها تتسبك.

2 **أضيفي** علبة فول لونا، وربع كوب ماء، واهرسيه هرس خشن بالملعقة، وأضيفي عليه البهارات.

3 **زيني** الوجه بقطع الطماطم، والبصل والكزبرة والبقندونس والفلفل الحار.

4 **أضيفي** ملعقة كبيرة سمن أو زيت زيتون، والطحينة السائلة على الوجه، وبالعاية.





▶ 8:24 □

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



اسم الوصفة:

رولات الكنافة

المكونات:

- نصف كوب حليب مكثف لونا
- كوب كنافة
- 8 مربعات جبن كريمي
- نصف كوب سمن

طريقة التحضير:

- 1 **احشي** الكنافة بالجبن، وقومي بلفها على شكل رول، ومن ثم ضعها في الصينية.
- 2 **صبي** السمن على رولات الكنافة.
- 3 **ادخلي** الصينية إلى الفرن لمدة ربع ساعة من الأسفل، وبضع دقائق من الأعلى لتتحمر.
- 4 **اسقي** رولات الكنافة بالحليب المكثف المحلى، وزينها بالفستق والتوت، وبالعافية.



لونا

اسم الوصفة:

صينية رز بالتونة



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

36

المكونات:

- علبة قشطة لونا
- 2 ملعقة كبيرة معجون طماطم لونا
- 1.5 كوب أرز
- 2 فص ثوم مهروس
- حبة بصل مفرومة
- 1 ملعقة صغيرة (كمون - فلفل أسود - ملح - بابريكا - ملح)
- 2 ملعقة كبيرة جبنة سائلة
- جبنة موزاريلا مبشورة
- فلفل حار (اختياري)

طريقة التحضير:

- 1 اطبخي 1.5 كوب أرز مع الماء الساخن والملح حتى ينضج.
- 2 أضيفي البصل 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 أولاً، ثم اضيفي الحشوة المحضرة على وجهه.
- 6 لتحضير الصوص الأبيض، اخلطي علبة قشطة، مع 2 ملعقة كبيرة من الجبنة السائلة، حتى يصبح الخليط ناعماً، ثم صبيه على الأرز كطبقة أخيرة.
- 7 رشي جبنة الموزاريلا المبشورة على الوجه، واطبعي الفلفل الحار حسب الرغبة.
- 8 ادخلي الصينية إلى الفرن لتتحمر من الأعلى فقط، وبالعافية.





اسم الوصفة:

كاسات الكنافة



8:24

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

37

المكونات:

- علبة قشطة من **لونا**
- كوب كنافة
- ثلاث ملاعق سمن
- نصف كوب شيرة سائلة
- كوبين حليب
- 3 ملاعق نشاء
- 3 ملاعق سكر
- ملعقة صغيرة فانिला

طريقة التحضير:

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



37

لونا

اسم الوصفة:

كيكة الآيس كريم بالفواكه



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

38

المكونات:



- 2 علبة قشطة **لونا**
- نصف علبة حليب مكثف محلى من **لونا**
- 6 مربعات جبن كريمي
- خليط كيك فانيلا جاهز
- 2 ظرف كريمه خفق بودرة
- كوب عصير توت

طريقة التحضير:



- 1 **حضري** كيك الفانيلا الجاهز حسب المكونات الموجودة في العبوة، وأضيفي له ملعقتين دقيق.
- 2 **لتحضير** الكريمة البيضاء، في الخلاط الكهربائي ضعي ظرف كريمه الخفق مع الجبن الكريمي، وقشطة لونا والحليب المكثف المحلى من لونا.
- 3 **أحضري** صينية حلى قابلة للفتح، وغلفيها بالنايلون، ثم ضعي طبقة من الكيك، وشربه بعصير التوت، وأضيفي طبقة من الكريمة البيضاء، كرري الخطوة إلى أن تصبح 3 أو 4 طبقات، واجعلي الطبقة الأخيرة كيك الفانيلا فقط.
- 4 **غلفي** الصينية كاملة بالنايلون، وضعيها في الفريزر لمدة 4 ساعات.
- 5 **أخرجي** الصينية من تغليف النايلون، وقومي 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.



38

لونا

اسم الوصفة:

حلى الكاسات للعيد



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

39

المكونات:

- 2 علبة قشطة **لونا**
- نصف علبة حليب مكثف محلى من **لونا**
- ربع كوب بيكان
- 30 جرام زبدة مذوبة
- 2 ظرف كريمه خفق باودر
- 150 جرام حبيبات شوكولاتة (أو أي نوع قالب شوكولاتة مقطعة)
- 200 جرام بسكويت نخالة (2 باكيت)
- 6 مربعات جبن كريمي
- 2 ظرف كريمه خفق باودر
- 2 ظرف كريمه خفق بودرة.
- 6 بتلات ورد الجوري (بعد غسلها)

طريقة التحضير:

- 1 **ضعي** بسكويت النخالة في الخلاط مع البيكان.
- 2 **أضيفي** الزبدة المذوبة، ثم اخلطيههم جيداً حتى يصبح الخليط ناعماً ومتماسكاً.
- 3 **وزعي** الخليط في قاع 20 كوب ميني واضغطي عليه باستخدام ملعقة لتثبيته.
- 4 **ضعي** نصف علبة حليب مكثف محلى من لونا في الخلاط، مع علبة قشطة لونا، و 6 مربعات جبن كريمي، و2 ظرف كريمه خفق بودرة.
- 5 **اخلطي** المكونات جيداً لمدة 5 دقائق حتى يمتزج الخليط ويثقل القوام.
- 6 **اسكي** طبقة من الكريمه 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.
- 9 **زيني** الأكواب بحبات التوت، وبتلات الجوري، وقدمي الحلى بارد، وبالعافية.



39



بالعنافية
عليكم

