



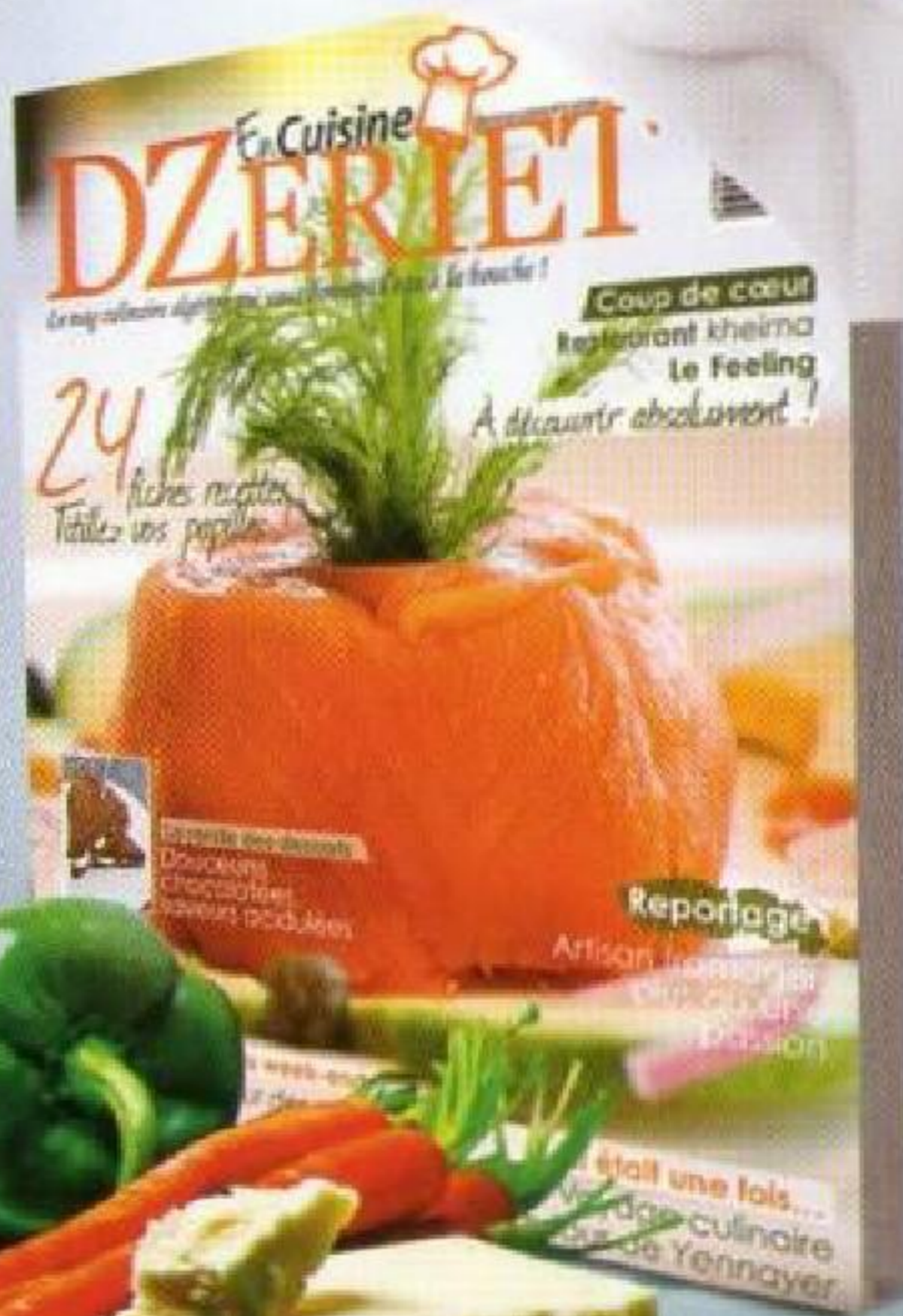
# الحلوى المعسلة Gâteaux au miel

مدونة كتب الطبخ  
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



# En Cuisine DZERIET

Le mag culinaire algérien qui vous donnera l'eau à la bouche !



Votre magazine  
disponible en Kiosque

مدونة كتب الطبخ  
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



# M'chekla

## Pâte:

- 3 mesures de farine
- 1 mesure moins 2 doigts en margarine de feuilletage
- Vanille
- 1 pincée de sel
- Eau de fleur d'oranger + Colorant alimentaire rouge

## Farce:

- 700 g d'amandes non émondées et moulues
- 300 g de noix
- 600 g de sucre
- Blancs d'œufs selon besoin
- Vanille

## Miel:

- Miel + Eau de fleur d'oranger

## مشكلة

### العجينة:

- 3 كيلات فريفة • كيلة ناقصة

اصبعيف من مرغريف التوريق

- فانيلا

- قرصة ملح • ماء الزهر + ملوف

غذائي أحمر

### الحشو:

- 700 غم لوز غير مقشر و مطحون

- 300 غم جوز

- 600 غم سكر

- بياض البيض حسب الحاجة

- فانيلا

### العسل:

- عسل + ماء الزهر



1 اخلطي اللوز و الحور المطحونين مع السكر و الفانيلا  
Mélangez les amandes et les noix moulues avec le sucre et la vanille



2 لي الخشو بإضافة بياض بيضة تدريجيا  
Ramassez progressivement la farce avec le blanc d'œuf



3 اخلطي الفريفة مع الملح الفانيلا الزبدة ولي العجينة بإضافة ماء الزهر  
Mélangez farine, sel, vanille, beurre. Ramassez avec de l'eau de fleur d'oranger



4 ادھني واجهه الخشو ببياض بيضة و ضعيه بين رقاقتين من العجينة  
Badigeonnez la farce de blanc d'œuf et mettez-la entre deux carrés de pâte



5 اقطعني دوائر و اقطعني كل دائرة إلى نصفين  
Découpez des ronds et coupez-les en deux



6 خذي أحد النصفين و اقرصي واجهته باستعمال النفاش  
Prenez un morceau et pincez-lui la face à l'aide d'une pince



7 لومي قطعة عجينة بالأحمر ثم شكلي منها أوراق  
Ajoutez un petit morceau de pâte blanche. Pincez l'extrémité inférieure



8 ادھني الواجهة ببياض البيض ضعي فوقها الأوراق ثم اطلهي الخلو في الفرن  
Badigeonnez avec du blanc d'œuf, déposez les feuilles et enfournez



9 عسلي الخلو بخليط من العسل و ماء الزهر  
Emmieliez les gâteaux avec un mélange miel -eau de fleur d'oranger.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



# M'chekla fleurie

Pâte m'chekla :

Page 3

Farce m'chekla :

Page 3

Décoration:

- Blanc d'oeuf
- Colorants alimentaires de votre choix
- Perles argentées
- Miel



1 اسطلي العجينة ثم ادهنها ببياض البيض  
Abaissez la pâte puis badigeonnez-la avec le blanc d'oeuf



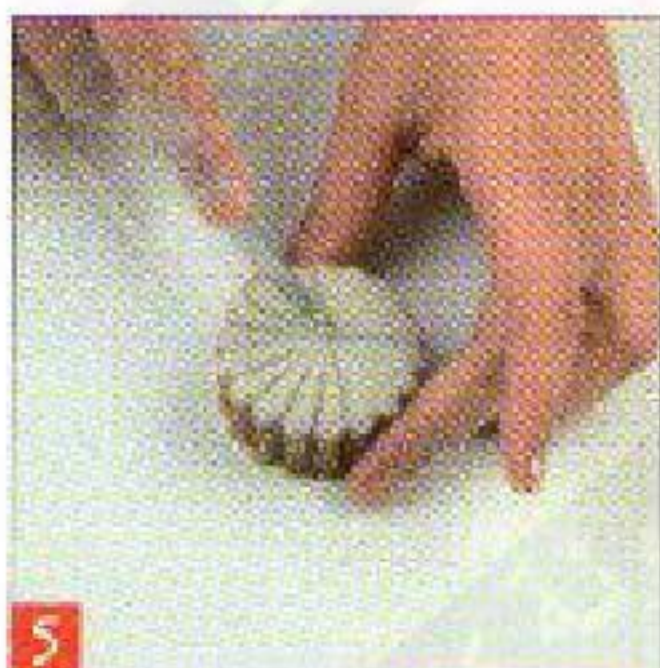
2 ضعني فوقها الحشو وادهنه ببياض البيض  
Disposez par dessus la farce et badigeonnez de blanc d'oeuf



3 غطيها بالعجينة واسطليها  
Couvrez avec la pâte. Abaissez



4 اقطعني دوائر بالشالب رقم 5  
Découpez des ronds à l'emporte-pièce n°5



5 زينها بخطوط باستعمال السكين  
Faites des stries avec le couteau



6 اقطعني ازهار مختلفة الأشكال و الأبحام  
Découpez des fleurs de différentes formes et couleurs

## مشكلة موردة

عجينة المشكلة :

ص 3

حشو المشكلة :

ص 3

التزيين:

- بياض البيض
- ملونات غذائية حسب الرغبة
- كريات فضية
- عسل



7 ضعني زهرة خضراء فوق الحلوى و زهرة ملونة بلون آخر  
Placez deux fleurs de couleurs différentes sur le gâteau



8 نثبها بكرة فضية في الوسط  
Fixez avec une perle argentée au milieu.



9 اطويها غسلها  
Enfournez. Emmiellez.

20 mn 15 mn 00 mn 150°

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



# Le cornet

## Pâte:

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de margarine de feuilletage
- Vanille
- 1 pincée de sel
- Eau de fleur d'oranger + Colorant alimentaire selon votre choix

## Farce à base d'amandes:

Page 15

## Décoration:

- Pistaches moulues

## Miel:

- Miel + Eau de fleur d'oranger



1 اخلطي الفريضة مع الملح والفانيليا و الزبدة الذائبة ثم ابي العجينة بماء الزهر  
Mélangez farine, sel, vanille et beurre. Ramassez avec l'eau de fleur d'oranger



2 ابسطي العجينة واقطعي دوائر  
Abaissez la pâte puis découpez des cercles



3 شكلي مخروط بجزء من الحشو  
Avec la farce, façonnez des cônes



4 لفي العجينة حول الحشو و ثنيهما بيضا البيض  
Enroulez la pâte autour de la farce et fixez avec du blanc d'œufs



5 اغلظي القرطاس واقرصبه بالنفاس ادهني واجهه الحلوى بيضا البيض  
Pincez votre gâteau. Badigeonnez le haut avec du blanc d'œuf



6 اقطعي ازهار و أوراق من العجينة الملونة  
Façonnez des fleurs et des feuilles avec de la pâte colorée

# القرطاس

## العجينة:

- 3 كيلات فريضة
- كمية مرشوف التوريق
- فانيليا

- قرصة ملح
- ماء الزهر + ملون غذائي حسب الرغبة

الحشو عجينة باللوز: ص 15

## التزيين:

- فستق مطحون

## العسل:

- عسل + ماء الزهر



7 ضعي الأزهار و الأوراق فوقها و اطلبيها في الفرن  
Fixez les fleurs et les feuilles puis enfournez.



8 سخني العسل و ماء الزهر على نار هادئة و عسلي حبات الحلوى  
Mettez à feu doux du miel et de l'eau de fleur. Emmiellez vos gâteaux



9 رمدي أعلى قطع الحلوى في الفستق المطحون  
Décorez le haut des gâteaux avec de la pistache moulue.



مدونة كتب الطبخ  
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



# Jardin de fleurs

Pâte m'chekla :

Page 3

Farce m'chekla :

Page 3

Décoration :

- Blanc d'oeuf
- Colorants alimentaires de votre choix
- Perles argentées
- Miel



1  
ابسطي العجينة ثم اقطعي دائرة كبيرة و أخرى صغيرة  
Abaissez la pâte puis découpez un grand cercle et un petit



2  
خذي كرية حشو و ضعيها وسط دائرة العجينة الكبيرة  
Placez une boule de farce au centre du grand cercle



3  
كوريها و زينها بخطوط باستخدام ظهر السكين  
Roulez en boule et faites des stries avec le dos du couteau



4  
شكلي كرية أخرى باستخدام دائرة العجينة الصغيرة و كرية الحشو  
Façonnez une boule en utilisant le petit cercle de pâte et une boule de farce



5  
ابسطي الكرة من فوق ثم ادخليها ببياض البيض ضعي فوقها الكرية  
Aplatissez le haut du gâteau. Badigeonnez de blanc d'oeuf. Placez la boule



6  
أضيفي كرية حشو صغيرة من فوق  
Rajoutez une petite boule de farce par dessus

# روضة الأزهار

عجينة المشكلة :

ص 3

حشو المشكلة :

ص 3

الزينة :

- بياض البيض
- ملونات غذائية حسب الرغبة
- كريات فضية
- عسل



7  
لوني العجينة و اقطعي أوراق و أزهار  
Colorez la pâte et découpez des feuilles et des fleurs



8  
زيني الحلوى بالأوراق الأزهار و بالكريات القضيبة  
Décorez les gâteau de feuilles, fleurs et perles argentées.



9  
اطهيها عسلها  
Enfoumez Emmiellez.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



# Ktaïf

- Ktaïf
- Smen fondu
- Sirop

## Farce:

- 2 mesures d'amande grillée
- 1 mesure de sucre
- 1 pincée de cannelle
- Vanille
- 1 c à s de smen
- Eau de fleur d'oranger



1  
اخلطي اللوز المطحون مع السكر،  
الفانيليا و القرفة  
Mélangez les amandes moulues avec  
le sucre, la vanille et la cannelle



2  
أضيفي السمن الذائب و اخلطي  
Ajoutez le smen fondu et mélangez



3  
أبي الحشو بماء الزهر  
Ramassez la farce avec l'eau de fleur  
d'oranger



4  
افتحي الفطاييف بالسمن الذائب  
Ouvrez les ktaïf avec le smen fondu



5  
ادهني الصينية بالسمن الذائب  
و ضعي طبقة من الفطاييف  
Badigeonnez le plateau avec du smen  
Mettez une couche de ktaïf



6  
ضعي فوقها طبقة من الحشو  
Disposez une couche de farce par  
dessus

## قطايف

- قطايف
- السمن الذائب
- شراب

## الحشو:

- كيلتيف من اللوز
- كيلة سكر
- قرصة قرفة
- فانيليا
- ملعقة أكل سمن
- ماء الزهر



7  
أعبدني وضع طبقة من الفطاييف  
Couvrez avec les ktaïf



8  
أدخلي الجوانب و رشني الكل بالسمن  
الذائب ثم اطهئها في الفرن  
Rentrez les bords et imbibeز avec le  
smen fondu. Entoumeز



9  
عند خروجها من الفرن، شربي  
القطايف بالشراب  
A la sortie du four, imbibeز les  
ktaïf avec le sirop.



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



# M'chewek maassel

## Pâte:

- 3 mesures d'amande blanche moulue
- 1 mesure de sucre semoule
- Zeste d'un citron
- Vanille
- Blancs d'œufs selon besoin

## Décoration:

- Amandes grossièrement moulues
- Blanc d'œuf
- Cerises confites
- Miel

## مشوك العسل

### العجينة:

- 3 كيلات لوز أبيض و مطحون
- كيلة سكر
- مبخور قشور ليمونة
- فانيليا

- بياض بيض حسب الحاجة

### التزيين:

- لوز مطحون خشف
- بياض بيض
- كرز مجفف
- عسل



1

ضعي اللوز السكر و الفانيليا في إناء

Mettez les amandes, le sucre et la vanille dans un récipient



2

ابشري قشور الليمون

Zestez un citron



3

أضيفي بياض البيض

Ajoutez les blancs d'œufs



4

لي العجينة

Ramassez la pâte



5

شكلي كريات وزن 30 غ

Façonnez des boules de 30 g



6

مررتهم في بياض البيض

Passez -les dans du blancs d'œufs



7

رصديها في اللوز المفروم

Enrobez-les avec les amandes grossièrement moulues



8

رصديهم بالكرز المجفف ثم اطلوهم في الفرن

Décorez avec des cerises confites puis enfournez



9

عسلي الخلوي

Emmiellez les gâteaux.



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



# Dzeriette

## Pâte:

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de margarine de feuilletage
- Vanille
- 1 pincée de sel
- Eau de fleur d'oranger

## Farce:

- 1 kg d'amandes émondées et moulues
- 500 g de sucre
- 6 jaunes d'oeuf + 3 oeufs entiers
- Vanille
- Zeste de citron

## Miel:

- Miel
- Eau de fleur d'oranger



اخلطي القريونة مع الملح و الفانيلا و الزبدة ثم ابي العجينة بماء الزهر  
Mélangez farine, sel, vanille et beurre  
Ramassez avec l'eau de fleur d'oranger



اخلطي اللوز المطحون، الفانيلا، السكر و مبيشور قشور الليمون  
Mélangez les amandes moulues, la vanille, le sucre et le zeste de citron



حكي هذه المكونات ثم ابي العجينة بالبيض و صفار البيض  
Sablez. Ramassez la farce avec les oeufs entiers et les jaunes d'oeufs



اعجنى الخشوة  
Fraisez la farce



ايسطي العجينة و اقطعها بواشر  
باتشال رقم 8  
Abaissez la pâte puis découpez des cercles à l'emporte-pièce n°8



و ضعي فوق كل دائرة كرية من الخشوة  
Déposez une boule de farce sur chaque cercle

# دزيريات

## العجينة:

- 3 كيلات فريئة
- كيلة مرشريف التوريق
- فانيلا
- قرصة ملح
- ماء الزهر

## الخشوة:

- 1 كغم لوز مقشر و مطحون
- 500 غم سكر
- صفار 6 بيضات + 3 بيضات كاملة
- فانيلا
- مبيشور قشور الليمون

## العسل:

- عسل
- ماء الزهر



افرصي محيط العجينة مع أخذ قليل من الخشوة باستعمال مسواك  
Pincez la pâte autour de la farce à l'aide d'un cure-dent



زينها بحبة لوز ثم اطهيها في الفرن  
Décorez avec une amande et enfournez



اخلطي العسل و ماء الزهر عسلي الحلوى  
Emmiellez les gâteaux dans du miel et de l'eau de fleur d'oranger.



مدونة كتب الطبخ  
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



# El rezma

## Pâte:

- page 3 + colorant alimentaire rose

## Farce:

- page 3

## Miel:

- Miel
- Eau de fleur d'oranger

## Décoration:

- Perles argentées



1

اسطلي العجينة و اقطعها دائرة  
بقالب رقم 8

Abaissez la pâte puis découpez un  
rond à l'emporte-pièce (n° 8)



2

ضعي كرية من الحشو فوق دائرة  
العجينة

Déposez, au centre de la pâte, une  
boule de farce



3

ارفعي الجوانب إلى الوسط، اغلفيها  
بإحكام و شكلي كرية

Relevez les bords vers le milieu. Relevez  
en soudeant puis roulez en boule



4

ضعي بصمة السكين على الجوانب

Faites des stries avec un couteau



5

لون العجينة بالوردي ثم اقطعها  
أزهار

Teintez la pâte en rose puis découpez  
des fleurs



6

اقرصي المثلثات (جوانب الوردية)

Pincez les extrémités de la fleur

## الرزمة

### العجينة:

- ص 3 + ملون غذائي وردي

### الحشو:

- ص 3

### العسل:

- عسل + ماء الزهر

### التزيين:

- كريات فضية



7

شكلي أزهار بيضاء بنفس الطريقة

Façonnez de la même manière des  
fleurs blanches



8

ضعي الأزهار فوق الحلوى ضع  
فوقهم كرية فضية ثم اظههم

Superposez les fleurs. Décorez avec  
une grosse perle puis enfoumez



9

سخني مزيج العسل و ماء الزهر و  
عسلي الحلوى ثم اتركها تقطر

Délayez le miel avec de l'eau de fleur  
d'oranger. Emmiellez vos gâteaux.



30 mn



20 mn



05 mn



150°

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



# Khobz tounes

- 1 mesure œufs
- Vanille
- 1/2 mesure sucre
- 1 mesure margarine
- 1 mesure biscottes moulues
- 1 mesure amandes moulues
- Zeste de citron
- 1 paquet de levure chimique
- Sirop
- Beurre pour le moule

## خبز تونس

- كيلة البيض
- فانيليا
- 1/2 كيلة السكر
- كيلة زبدة
- كيلة بيسكوت
- كيلة لوز مطحون
- ميشور قشور الليمون
- كيس خميرة الكيمائية
- شراب
- زبدة للقالب



1 وضعي البيض و الفانيليا و السكر في إناء  
Mettez les œufs, la vanille et le sucre dans un récipient



2 اخفقيهم بقوة و أضيفي الزبدة  
Fouettez énergiquement en ajoutant le beurre



3 أضيفي البيسكوت و اللوز المطحونين  
Ajoutez les biscottes et les amandes moulues



4 ميشور قشور الليمون  
Le zeste de citron



5 و الخميرة الكيمائية  
Et la levure chimique



6 اخلطى الكل  
Mélangez le tout



7 ادهني القالب بالزبدة  
Beurrez un moule



8 اسكبي التحضيرة في القالب ثم اطهيه في الفرن  
Versez-y la pâte et enfournez



9 غسله عند الخروج من الفرن  
A la sortie du four, emmiellez.



15 mn



15 mn



00 mn



170°

مدونة كتب الطبخ  
<http://benglidaexclusive.blogspot.com>



# Tcharek au miel

## Pâte:

- 1 mesure de smen
- 1 mesure de lait
- Vanille
- Farine selon besoin

## Farce:

- Halwa turk
- Noix

## Enrobage:

- Miel
- Biscuit moulu



1  
اخلطي السمن مع الحليب. فانيليا  
أضيفي الفريضة و لي العجينة  
Mélangez le smen, le lait et la vanille.  
Ajoutez la farine et ramassez la pâte



2  
لفي العجينة و اتركها ترتاح  
Filmez la pâte et laissez reposer



3  
اخلطي حلوة الترك و الجوز  
Mélangez le halwa turk et les noix



4  
عدي 30 غ من العجينة  
Prenez 30 g de pâte



5  
ايسطي مستطيل و ضيفي حبوب  
من الحشو على حافته  
Abaissez en rectangle et mettez un  
boudin de farce sur l'extrémité



6  
لفي الحبوب  
Roulez en boudin

## تشراك معسل

### العجينة:

- كمية سمك
- كمية حليب
- فانيليا
- فريضة حسب الحاجة

### الحشو:

- حلوة الترك
- جوز

### الفرميد:

- عسل
- بسكويت المطحون



7  
اغلفي الجوانب و أعطها شكل  
الهلال ثم اطهوها في الفرن  
Fermez les extrémités. Donnez lui la  
forme d'un croissant puis enfoumez



8  
عسلي الخلوي  
Emmiellez les gâteaux



9  
مرريها في البسكويت المطحون  
Passez-les dans du biscuit moulu.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



# La bourse fleurie

Pâte: page 3

Farce: page 3

Miel:

- Miel
- Eau de fleur d'oranger

Décoration:

- Blanc d'œuf
- Pâte d'amande



1

اقطعي أشكال بيضوية من العجينة و صغري واحدة فو الأخرى بالتعامد  
Découpez des formes ovales de pâte. Superposez-les perpendiculairement



2

ادهني الوسط ببياض البيض و ضعني كرة من الحشو في الوسط  
Badigeonnez de blanc d'œuf et placez une boule de farce par dessus



3

ادهني الجوانب ببياض البيض  
Badigeonnez les côtés de blanc d'œuf



4

ارفعي الجوانب  
Relevez les côtés



5

لبنيهم من قول و اقرصني الجوانب  
Fixez-les en haut. Pincez les côtés



6

اضبطي الشكل ثم اطلوهم في الفرن  
Ajustez la forme puis enfournez

## الرزمة الموردة

العجينة: ص 3

الحشو: ص 3

العسل:

- عسل + ماء الزهر

التزيين:

- بياض البيض
- عجينة اللوز



7

اخلطي العسل و ماء الزهر عسلي الخلوي  
Trempez les gâteaux dans du miel et de l'eau de fleur d'oranger.



8

زينيها بأزهار من عجينة اللوز  
Décorez avec des fleurs en pâte d'amande



9

و باللمع الغذائي  
Et du brillant alimentaire.



30 mn



20 mn



05 mn



150°



# تحضير العسل و الشراب

## Préparation du miel et du sirop

**Sirop:** • 1L d'eau • 500 g de sucre

**Miel:**

- 2L d'eau
- 3 kg de sucre
- 7 g de pierre d'alun

**شراب:** • 1 ل ماء • 500 غم سكر

**عسل:**

- 2 ل ماء • 3 كغم سكر
- 7 غم شب



1

للشراب، ضع السكر في كسرونة

Pour le sirop, mettez le sucre dans une casserole



2

أضيفي الماء

Ajoutez l'eau



3

اخلطهم و غليهم

Mélangez et portez à ébullition



4

أوقف الطهي عندما تصل درجة حرارة الشراب 120°

Arrêtez la cuisson lorsque la température atteint 120°



5

للعسل، ضع السكر و الماء في كسرونة

Pour le miel, mettez le sucre et l'eau dans une casserole



6

أضيفي الشب

Ajoutez la pierre d'alun



7

اخلطي و اتركه يغلي

Mélangez et laissez bouillir



8

أوقف الطهي عندما نتحصل على كثافة العسل

Arrêtez la cuisson lorsqu'il atteint la consistance du miel



15 mn



100 mn



30 mn



00°

2



مشكلة  
M'chekla

4



مشكلة موردة  
M'chekla fleurie

6



القرطاس  
Le cornet

8



روضة الأزهار  
Jardin de fleurs

10



قطايف  
Ktaïf

12



مشوك معسل  
M'chewek maassel

14



دزيريات  
Dzeriette

16



الرزمة  
El rezma

18



خبز تونس  
Khobz tounes

20



تشاراك معسل  
Tcharek au miel

22



الرزمة الموردة  
La bourse fleurie

24



تحضير العسل و الشراب  
Préparation du miel et du sirop



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



اختي الزائرة ..... اخي الزائر

نشكرك على تحميد الكتاب

و نتمنى ان تستفيد منه

لتحميد المزيد من كتب الطبخ و الحلويات

يرجى زيارتنا على موقعنا :

**مدونة كتب الطبخ**

و ذلك على الرابط التالي :

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

و مشاركتنا المواضيع على صفحتنا في الفيسبوك :

<https://www.facebook.com/benghidaexclusive.blogspot>

**ملاحظة هامة جدا :**

يمكنكم ارسال كتب مع تصويركم ﴿ بواسطة السكايب او الة تصوير او هاتف نقال ﴾

ذلك بارسال صور الكتب على الايميل التالي :

**Email : roufasam2002@gmail.com**

و ايضا ارسال الصور على السكايب التالي :

**Skype: cooking.books**