QUAKER

-ESTD 1877-

طَعمٌ وَرِيحَة رَمَضَان

٣٠ وصفة غنيّة لشهر رمضان

جرّب وصفاتنا وشاركنا ابداعاتك
#طعم_وريحة_رمضان

قصـــــــتنا

أحــلى شــهر بالســنة فيــه لحظــة الحمــاس اللــى نتجمــع فيهــا مــع الأحبــاب. الــكل شــايل طبقــة ومحــد مــن الشــوربة يمّــل.

٧٠ سـنةأحلى طعـم وذكريـات بدأت مـن الأم الكبيرة لعائلـة خلـت شـوربة الشـوفان في كل بيت أسـاس وهـي فيـه أصيلة.

اليـوم بنكمـل المشـوار ومـن سـفرتنا نقـدم لكـم ألـذ الوصفـات الرمضانيـة بشـوفان كويكـر اللذيـذ والصحــي.

تابعونا على صفحاتنا واكتشفوا وصفاتنا المميزة

QuakerArabia

محتويات سفرة كويكر® الرمضانيّة

شــوربة

١. شوربة كويكر® التقليدية
٢. شوربة حَب رمضان مع الشوفان
٣. شوربة الشوفان بالفطر البني
٤. شوربة مينيستروني بالشوفان
٥. شوربة كريمة العدس وشوفان كويكر®
٦. شوربة شوفان كويكر® بالبروكلي والجبن
٧. شوربة كريمة الجزر وشوفان كويكر®
٨. شوربة شوفان كويكر® بكرات اللحم

أطباق افطار

١. صينية النويوكي بالشوفان
٢. صينية عيش باللحم بالشوفان
٣. أكواب فطيرة الدجاج
٤. فطائر الشوفان بحشوة الجبنة والطماطم
٥. خبز الفتوت بالشوفان
٦. كرات الدجاج والجبن
٧. مقلية الخضار بالشوفان في الفرن
٨. معجنات الزيتون بالشوفان

حــلويات

١. كنافة بالشوفان
٢. غريبة الشوفان
٣. كيكة كريب الشوفان بالكاسترد
٤. مصابيب
٥. قطايف بالشوفان والقشطة
٦. المعمول الحجازي بالشوفان
٧. كيكة الشوفان بحشوة التمر
٨. تمر محشو بالشوفان المحمص مع السكر
٩. ألواح تشيزكيك التوت الأزرق
١٠. تاوة بالشوفان

أطباق سحور

١. فيليه صدور الدجاج والبارميزان
٢. فيليه السالمون في الفرن
٣. ريزوتو الشوفان بالزعفران مع مكعبات اللحم
٤. شوفان كويكر® مع الدجاج والفطر

شـــوربة

شـــــــوربة كويكـــر ® التقليـــدية

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

شـــوربة

١٠ شوربة كويكر® التقليدية

وقت الطبخ
٧٠-٧٥ د

تكفي ٤-٥
أشخاص

المقادير

٣/٢ كوب شوفان كويكر® الأبيض
٢ ملعقة كبيرة زيت نباتي
١ حبة بصل متوسطة، مفرومة
١ فص ثوم، مفروم
٣٥٠ جم لحم ضأني بالعظم، مقطع قطع صغيرة
٢ حبة طماطم متوسطة، مطحونة
٢ ملعقة كبيرة صلصة طماطم
١ مكعب مرق دجاج
٤/١ ملعقة صغيرة فلفل أسود
٤/١ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
٤/١ ملعقة صغيرة كمون مطحون
٣/١ ملعقة صغيرة ملح
٧ ١/٢ أكواب ماء مغلي

الطريقة

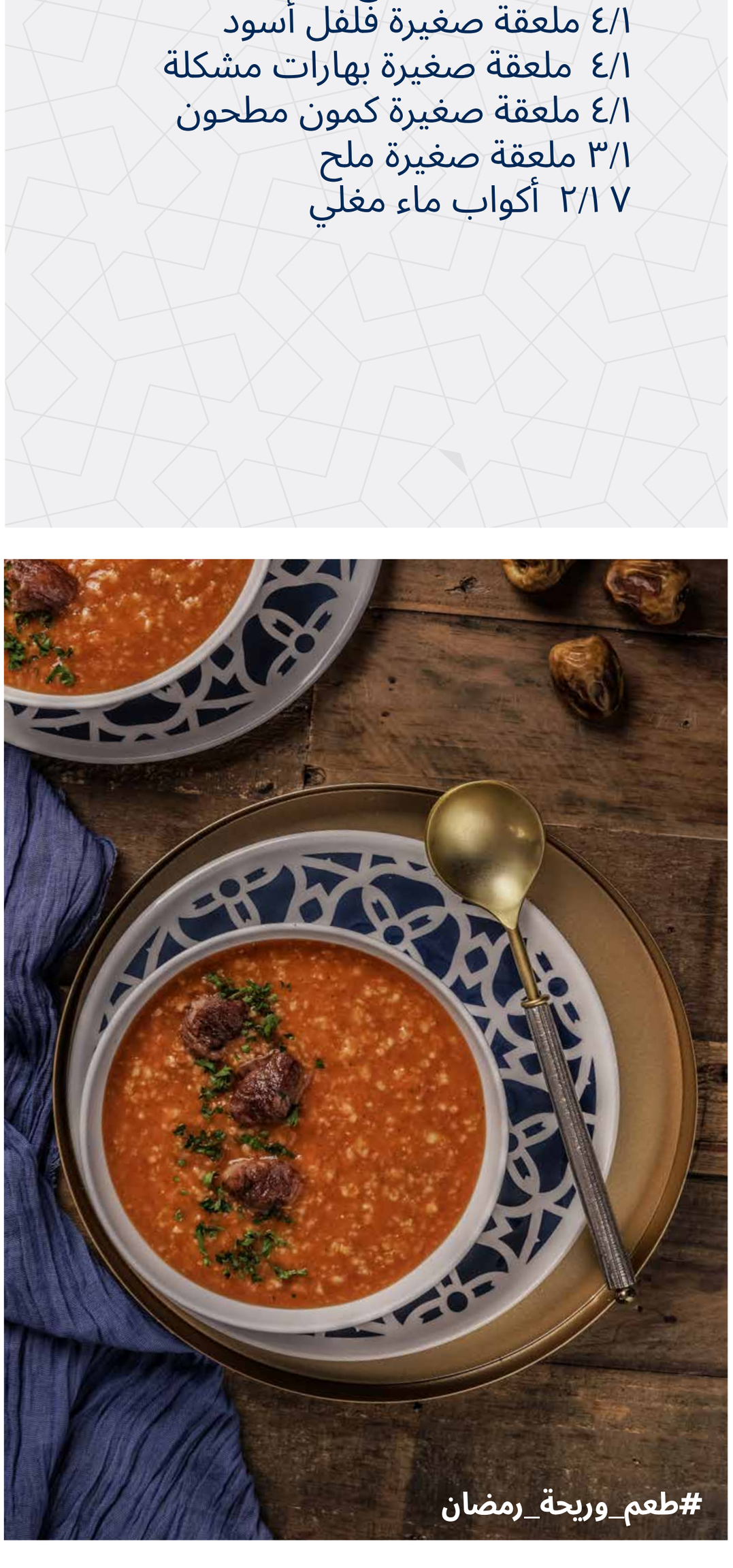
١. سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي البصل وحركي لمدة ٣-٤ دقائق أو حتى يصبح ذهبي اللون ثم أضيفي اللحم المقطع والثوم المفروم واطبخي لمدة ٢ -٣ دقائق.

٢. أضيفي الطماطم المطحونة وصلصة الطماطم ومكعب مرق الدجاج والبهارات واطبخي لمدة ١٠ دقائق.

٣. أضيفي الماء المغلي ثم غطي الوعاء واطبخي لمدة ٤٥-٥٥ دقيقة أو حتى تنضج قطع اللحم.

٤. أضيفي الشوفان بالتدريج مع التحريك المستمر واطبخي الشوربة لمدة ١٠ -١٢ دقيقة.

٥. قدمي الشوربة مع شرائح الليمون.



نصيحة للطبخ

في حالة استخدام قدر الضغط اتبعي الطريقة حتى الخطوة رقم ٣ (استخدمي كمية ماء أقل بكوب واحد) غطي الوعاء واطبخي لمدة ٣٠ دقيقة ثم ارفعي الغطاء واكملي من الخطوة رقم ٤.

شـــوربة

شوربة حَب رمضان مع الشوفان

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER
كويكر

شـــوربة

٠٢
شوربة حَب رمضان مع الشوفان

وقت الطبخ
٧٥ -٨٠ د

تكفي ٤-٥
أشخاص

المقادير

٢/١ كوب شوفان كويكر® الأبيض
٢ ملعقة كبيرة زيت نباتي
١ حبة بصل متوسطة، مفرومة
٣٥٠ جم لحم غنم بالعظم، مقطع قطع صغيرة
١ عبوة طماطم معلبة، مطحونة
١ ملعقة كبيرة صلصة طماطم
٢ صرة بهارات شوربة الحب
٢/١ كوب حب كامل
٢/١٧ كوب ماء مغلي
٢/١١ م ملعقة صغيرة ملح

الطريقة

١. سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي البصل وحركي لمدة ٣-٤ دقائق أو حتى يصبح ذهبي اللون ثم أضيفي قطع اللحم واطبخي لمدة ٣- ٤ دقائق.

٢. أضيفي الطماطم المطحونة وصلصة الطماطم وصرر بهارات شوربة الحب واللحم واطبخي لمدة ١٠ دقائق.

٣. أضيفي الحَب الكامل والماء المغلي ثم غطي الوعاء واطبخي على حرارة متوسطة لمدة ٤٥-٥٠ دقيقة أو حتى ينضج الحب واللحم مع التقليب بين الحين والآخر.

٤. ثم أضيفي الملح والشوفان بالتدريج مع التحريك المستمر واطبخي الشوربة لمدة ١٠ -١٢ دقيقة.

٥. قدمي الشوربة مع شرائح الليمون.

نصيحة للطبخ

في حالة استخدام قدر الضغط، اتبعي الطريقة حتى الخطوة رقم ٣ (استخدمي كمية ماء أقل بكوب واحد). غطي الوعاء واطبخي لمدة ٣٠ دقيقة ثم ارفعي الغطاء واكملي من الخطوة رقم ٤.

شــوربة

شـوربة الشـوفان بالفـطر البـني

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER® كويكر

شـــوربة

٠٣ شوربة الشوفان بالفطر البني

وقت الطبخ ٢٠-٢٥ د

تكفي ٤-٥ أشخاص

المقادير

٣/٢ كوب شوفان كويكر® الأبيض
٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون
٥٠٠ جم فطر بني طازج
١ حبة بصل صغيرة، مفرومة
مقطع مكعبات صغيرة
١ ملعقة صغيرة ثوم مفروم
١ ملعقة صغيرة زعتر ثايم طازج
أو ٢/١ م صغيرة زعتر ثايم مجفف
١ مكعب مرق دجاج
١ كوب حليب قليل الدسم
٥ أكواب ماء مغلي
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون
٤/١ ملعقة صغيرة بابريكا باردة
٤/١ ملعقة صغيرة ملح
(أو أكثر في حال عدم استخدام مكعب مرق الدجاج)

للزينة
٣ ملعقة كبيرة كريمة طبخ
زعتر طازج أو بقدونس مفروم

الطريقة

١. سخني ٢/١ م كبيرة من الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي نصف كمية الفطر واطبخي على حرارة عالية لمدة ٤-٥ دقائق أو حتى يصبح الفطر ذهبي اللون ويجف ماءه، ارفعي الفطر عن النار وكرري مع الكمية المتبقية.

٢. في نفس الوعاء سخني ملعقة الزيت المتبقية ثم أضيفي البصل وحركي لمدة ٤-٥ دقائق أو حتى يصبح ذهبي اللون ثم أضيفي الثوم والفطر المطبوخ والزعتر واطبخي لمدة ١-٢ دقيقة.

٣. أضيفي مكعب مرق الدجاج والحليب والماء المغلي وعصير الليمون والبابريكا والملح ثم أضيفي الشوفان بالتدريج وحركي قليلًا ثم اطبخي الشوربة لمدة ١٠ -١٢ دقيقة.

٤. زيني الشوربة بالكريمة والزعتر وقدميها مباشرة.

نصيحة للطبخ

في حالة استخدام قدر الضغط، اتبعي الطريقة حتى الخطوة رقم ٣ (استخدمي كمية ماء أقل بكوب واحد). غطي الوعاء واطبخي لمدة ٣٠ دقيقة ثم ارفعي الغطاء واكملي من الخطوة رقم ٤.

شـــوربة

شـوربة مينيسـتروني بالشـوفان

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

شـــوربة

٠٤ شوربة مينيستروني بالشوفان

وقت الطبخ
٣٠-٣٣ د

تكفي ٤-٥
أشخاص

المقادير

٢/١ كوب شوفان كويكر® الأبيض
٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون
١ حبة بصل صغيرة، مفرومة
١ ملعقة صغيرة ثوم مفروم
٢ حبة طماطم متوسطة، مطحونة
١ ملعقة كبيرة صلصة طماطم
١ حبة كوسة متوسطة، مكعبات صغيرة
١ حبة جزر متوسطة، مكعبات صغيرة
١ حبة بطاطا متوسطة، مكعبات صغيرة
١ ملعقة صغيرة ريحان مجفف
١ مكعب مرق دجاج
٤/١٦ كوب ماء مغلي
٢/١ ملعقة صغيرة ملح (أو أكثر في حال عدم استخدام مكعب مرق الدجاج)
رشة فلفل أبيض
٢ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم
٢ ملعقة كبيرة كزبرة خضراء مفرومة

للزينة
أوراق ريحان أو بقدونس مفروم
القليل من زيت الزيتون

الطريقة

١. سخني الزيت في وعاء متوسط، أضيفي البصل واطبخي لمدة ٣-٤ دقائق ثم أضيفي الثوم وحركي لمدة ١-٢ دقيقة ثم أضيفي الطماطم المطحونة وصلصة الطماطم واطبخي لمدة ٨ دقائق.

٢. أضيفي كلًا من الكوسة والجزر والبطاطس واطبخي لمدة ٥ دقائق ثم أضيفي الريحان ومكعب مرق الدجاج والماء المغلي و شوفان كويكر وتبلي بالملح والفلفل الأبيض، اطبخي على نار متوسطة *هادئة لمدة ١٢-١٤ دقيقة.

٣. أضيفي الكزبرة الخضراء المفرومة والبقدونس المفروم واخلطي جيدًا ثم قدمي الشوربة مزينه بورق الريحان ورشة من زيت الزيتون.

نصيحة للطبخ

لإضفاء القرمشة على الشوربة أضيفي شرائح الخبز المحمصة من صن بايتس بنكهة الجبنة و الأعشاب.

شـــوربة

شوربة كريمة العدس وشوفان كويكر ®

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER
كويكر

شـــوربة

٠٥ شوربة كريمة العدس وشوفان كويكر®

تكفي ٤-٥ أشخاص

وقت الطبخ ٢٤-٢٥ د

المقادير

٢/١ كوب شوفان كويكر® الأبيض
٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون
١ حبة بصل متوسطة، مفرومة
٤/١ كوب كرفس مفروم
١ فص ثوم، مفروم
١ كوب جزر مقطع مكعبات صغيرة
٦ أكواب ماء مغلي
١ كوب مرق الدجاج
١ ملعقة صغيرة ملح
٤/٣ كوب عدس، مغسول
٤/١ ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
٢/١ ملعقة صغيرة نعناع مجفف
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون

للبصل المكرمل بخل البالسميك
٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون
١ حبة بصل متوسطة، مقطعة شرائح رفيعة
٣ ملعقة كبيرة خل البالسميك

الطريقة

١. سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي البصل والكرفس والثوم والجزر واطبخي لمدة ٣-٤ دقائق.

٢. أضيفي الماء المغلي ومرق الدجاج والعدس واطبخي لمدة ١٠ دقائق ثم أضيفي الشوفان وتبلي بالملح والفلفل الأسود واطبخي لمدة ١٠ دقائق أخرى ثم اطحني الشوربة في الخلاط حتى تصبح ناعمة.

٣. أضيفي النعناع المجفف وعصير الليمون وقدمي الشوربة مع البصل المكرمل والنعناع المجفف.

٤. لتحضير البصل المكرمل بخل البالسميك: سخني الزيت في مقلاة صغيرة ثم أضيفي البصل واطبخي لمدة ٣-٤ دقائق أو حتى يذبل البصل ثم أضيفي خل البالسميك واطبخي لمدة ١-٢ دقيقة أخرى، ارفعي المقلاة عن النار.

نصيحة للطبخ

لإضفاء القرمشة على الشوربة أضيفي شرائح الخبز المحمصة من صن بايتس بنكهة الجبنة و الأعشاب.

شـــوربة

شوربة شوفان كويكر® بالبروكلي والجبن

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

شـــوربة

٦ شوربة شوفان كويكر® بالبروكلي والجبن

وقت الطبخ
١٥-١٧ د

تكفي ٤-٥
أشخاص

المقادير

٣/٢ كوب شوفان كويكر® الأبيض
١ حبة بصل صغيرة، مفرومة
١ ١/٢ كوب زهور البروكولي مفرومة
٦ ١/٢ كوب ماء مغلي
١ مكعب مرق الدجاج
١/٤ ملعقة صغيرة ملح
١ كوب جزر مبشور
رشة فلفل أبيض
١/٤ كوب كريمة طبخ
١/٤ كوب جبنة تشيدر مبشورة

الطريقة

١. في وعاء متوسط أضيفي الماء المغلي والبصل واطبخي لمدة ٥ دقائق.

٢. أضيفي الشوفان والبروكلي والجزر ومكعب مرق الدجاج وتبلي بالملح والفلفل الأبيض ثم اطبخي الشوربة لمدة ١٠-١٢ دقيقة.

٣. أضيفي كريمة الطبخ والجبن المبشور واخلطي جيدًا ثم قدميها مباشرة.

شـــوربة

شوربة كريمة الجزر وشوفان كويكر®

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER® كويكر

شـــوربة

٠٧ شوربة كريمة الجزر وشوفان كويكر®

وقت الطبخ ٣٨-٤٠ د

تكفي ٤-٥ أشخاص

المقادير

٢/١ كوب شوفان كويكر® الأبيض
٤٠٠ جم جزر مقشر ومقطع لشرائح
٣ م طعام زيت زيتون
١ حبة بصل صغيرة، مفرومة
١ عود كرفس، مفروم
٥ ٣/١ كوب ماء مغلي
١ مكعب مرق الدجاج
٢/١ ملعقة صغيرة ملح
٤/١ ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
٢/١ ملعقة صغيرة زعتر ثايم

للزينة
زعتر، أوراق زعتر ثايم

الطريقة

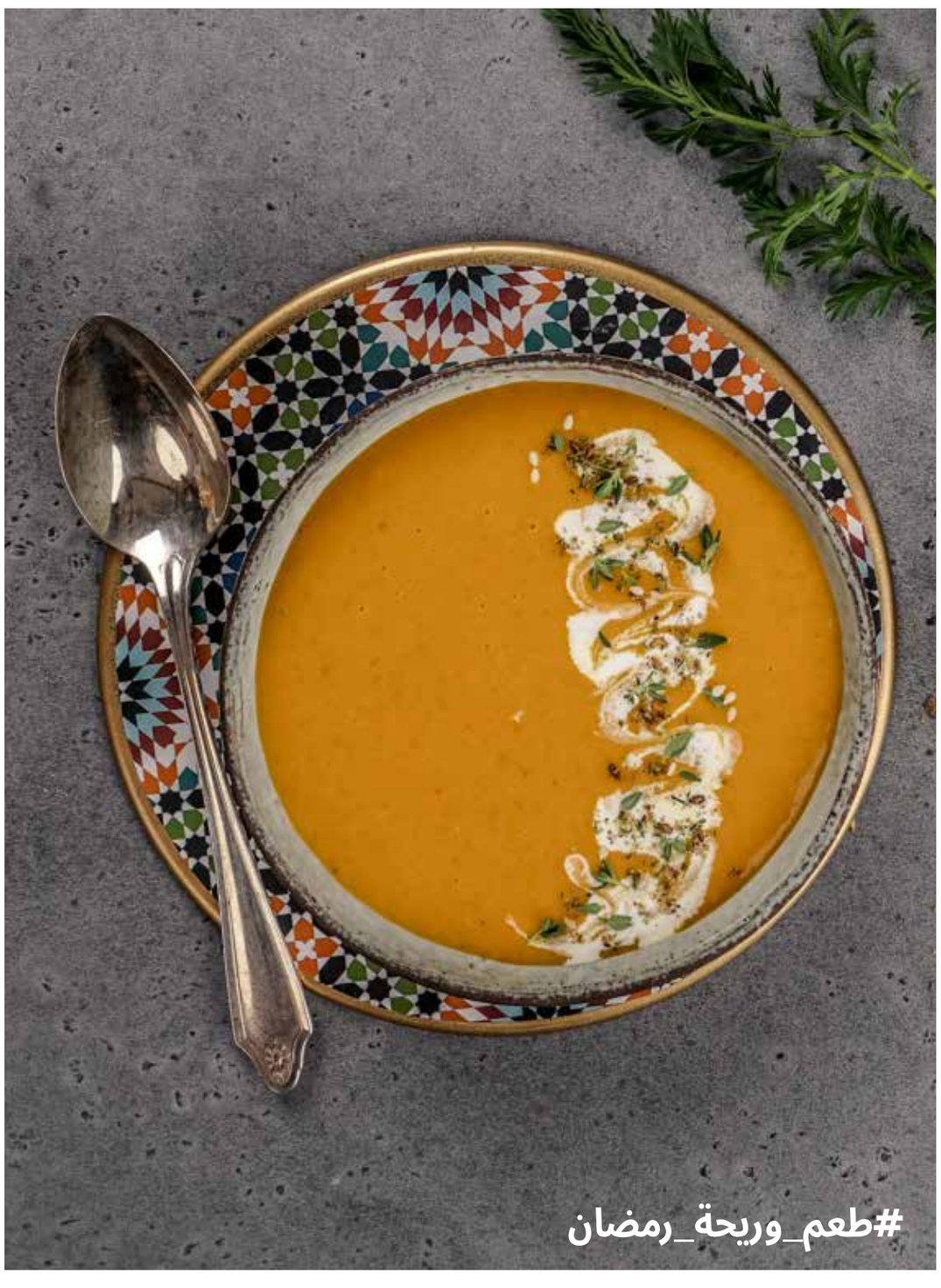
١. سخني الفرن لدرجة حرارة ٢٣٠ م -٤٥٠ف ثم غطي قاعدة صينية صغيرة بورق الخبز.

٢. اخلطي الجزر مع ١ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون ثم ضعي الجزر في الصينية المجهزة واخبزيها في الفرن لمدة ٢٠ -٢٥ دقيقة أو حتى ينضج الجزر ويصبح لونه ذهبي فاتح.

٣. سخني ما تبقى من الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي البصل والكرفس واطبخي لمدة ٢-٣ دقائق.

٤. أضيفي الجزر المحمص والماء المغلي والشوفان ومكعب مرق الدجاج والزعتر وتبلي بالملح والفلفل الأسود واطبخي لمدة ١٠-١٢ دقيقة، اطحني الشوربة في الخلاط حتى تصبح ناعمة.

٥. زيني الشوربة بالزعتر وأوراق الزعتر وقدميها مباشرة.



شـــوربة

شوربة شوفان كويكر بكرات اللحم

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

شـــوربة

٠٨

شوربة شوفان كويكر® بكرات اللحم

وقت الطبخ
٢٥ -٢٩ د

تكفي ٤-٥
أشخاص

المقادير

لكرات اللحم

٢٠٠ جم لحم غنم مفروم
٤/١ ملعقة صغيرة ملح
٤/١ ملعقة صغيرة فلفل أسود

للشوربة

٣/٢ كوب شوفان كويكر® الأبيض
٢ م كبيرة زيت نباتي
١ حبة بصل متوسطة، مفرومة
١ حبة طماطم كبيرة، مطحونة
٢ ملعقة كبيرة صلصة طماطم
٨/١ ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
٤/١ ملعقة صغيرة ملح
٦ أكواب ماء مغلي
٢/١ كوب كزبرة خضراء مفرومة

الطريقة

١. لكرات اللحم: اخلطي المقادير في وعاء صغير ثم شكلي الخليط لكرات صغيرة بمقاس ٢/١ إنش.

٢. سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي البصل وحركي لمدة ٣-٤ دقائق أو حتى يصبح ذهبي اللون ثم أضيفي كرات اللحم واطبخي لمدة ٢ -٣ دقائق.

٣. أضيفي الطماطم المطحونة وصلصة الطماطم ثم تبلي بالملح والفلفل الأسود واطبخي لمدة ١٠ دقائق.

٤. أضيفي الماء المغلي ثم أضيفي الشوفان بالتدريج وحركي قليلًا ثم واطبخي الشوربة لمدة ١٠ -١٢ دقيقة.

٥. أضيفي الكزبرة الخضراء المفرومة واخلطي جيدًا ثم قدميها مباشرة.

طبق افطار

صـــينية النـــويوكي بالشـــوفان

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

طبق افطار

١٠ صينية النويوكي بالشوفان

وقت الطبخ
٢٥ د

تكفي
٤ أشخاص

المقادير

لتحضير النويوكي

١ كوب كوب شوفان كويكر® الأبيض (٨٠ جم)، مطحون
٥٠٠ جم بطاطس كاملة بالقشر، مسلوقة
٤/١ كوب دقيق جميع الاستعمالات مع كمية إضافية لفرد العجين
٣ ملعقة كبيرة جبنة بارميزان مبشورة
١ بيضة، مخفوقة
رشة ملح

لصوص الطماطم

١ م كبيرة زيت زيتون
١ فص ثوم، مفروم
٤٠٠ جم طماطم معلبة، مطحونة
٤/١ ملعقة صغيرة ملح
رشة من الفلفل الأحمر المجروش
أوراق ريحان طازج أو ١ ملعقة صغيرة ريحان مجفف
١٢٥ جم جبنة موتزاريلا طازجة مقطعة شرائح أو مبشورة

الطريقة

١. لتحضير النويوكي: غطي صينية كبيرة بمنشفة وانثري فوقها طبقة خفيفة من الدقيق ثم قشري البطاطس وهي دافئة واهرسيها باستخدام أداة الهرس.

٢. في وعاء متوسط أضيفي البطاطس المهروسة الدافئة ودقيق الشوفان ودقيق جميع الاستعمالات وجبنة البارميزان والبيض وتبلي بالملح ثم اعجني المكونات برفق حتى تحصلي على عجينة طرية غير لاصقة، غطيها بالبلاستيك واتركيها ترتاح لمدة ١٥ -٣٠ دقيقة.

٣. قسمي العجين إلى ٤ قطع متساوية ثم قومي ببرم كل قطعة عجين فوق سطح مرشوش بقليل من الدقيق لتحصلي على أنبوب طويل بسمك ٢/١ إنش، رتبي الأنابيب بجوار بعضها ثم باستخدام السكين قومي يتقطيعها لقطع صغيرة بطول ٢/١ -٤/٣ إنش يمكنك تركها بهذا الشكل أو تشكيلها باستخدام أداة النويوكي أو ببرمها فوق الشوكة. رتبي القطع فوق الصينية المجهزة.

٤. سخني الفرن لدرجة حرارة ٢٠٠ م - ٤٠٠ ف.

٥. لتحضير الصوص: سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي الثوم وحركي لمدة ١ دقيقة ثم أضيفي الطماطم المطحونة و الملح والفلفل الأحمر المجروش وبعض أوراق الريحان الطازج واطبخي لمدة ٧-٨ دقائق.

٦. لطبخ النويوكي: اغلي الماء مع كمية جيدة من الملح في وعاء كبير ثم أضيفي النويوكي واتركيها حتى تطفو ثم ارفعيها مباشرة باستخدام المصفاة وضعيها في صينية خبز متوسطة.

٧. وزعي صوص الطماطم فوق النويوكي ثم ضعي فوقها شرائح الموتزاريلا واخبزيها في الفرن لمدة ١٢-١٥ دقيقة.

طبق افطار

صينية عيش باللحم بالشوفان

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

طبق افطار

٠٢ صينية عيش باللحم بالشوفان

تكفي ٦-٨ أشخاص

وقت الطبخ ٣٧-٤٠ د

المقادير

للعجينة

١ كوب كوب شوفان كويكر® الأبيض (٨٠ جم)، مطحون
٤/٣ كوب دقيق جميع الاستعمالات (١٠٠ جم)
٤/٣ كوب دقيق قمح كامل (١٠٠ جم)
٣ ملعقة كبيرة حليب بودرة
٢ ملعقة صغيرة بهارات العيش
١ ملعقة صغيرة حبة سوداء
٢/١ ملعقة صغيرة ملح
٢/١ كوب ماء دافيء
١ ملعقة كبيرة عسل
١ ملعقة صغيرة خميرة فورية
١ حبة بيض، مخفوقة
٢ ملعقة كبيرة سمن أو زيت نباتي

للحشوة

١ ملعقة كبيرة زيت نباتي
٣٥٠ جم لحم ضأن مفروم
١ حبة بصل متوسطة، مفرومة
٤/١ ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
٢/١ ملعقة صغيرة ملح
٣/١ كوب طحينة
٣/٢ كوب ماء
١ ملعقة كبيرة خل أسود
٢ كوب كراث مفروم

للزينة

١ حبة بيض، مخفوقة
١ ملعقة كبيرة سمسم
١ ملعقة صغيرة بذور الخشخاش البيضاء (حب النوم- اختياري)

الطريقة

١. لتحضير العجينة: أضيفي كل مقادير العجينة في وعاء عجانة أو خلاط كهربائي واخلطي على سرعة متوسطة لمدة ٥ دقائق أو حتى تحصلي على عجينة طربة وناعمة، ادهني العجينة بقليل من الزيت ثم غطيها بالبلاستيك واتركيها لتتخمر في مكان دافئ لمدة ساعة أو حتي يتضاعف حجمها.

٢. لتحضير الحشوة: سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي اللحم والبصل والملح والفلفل الأسود واطبخي مع التحريك بين الحين والآخر لمدة ١٠-١٢ دقيقة أو حتى يتشرب اللحم ماؤه، ارفعي الوعاء عن النار واتركيه جانبًا.

٣. في وعاء صغير اخلطي كلًا من الطحينة والماء والخل ثم أضيفي الخليط للحم المطبوخ مع الكراث المفروم واخلطي جيدًا.

٤. سخني الفرن لدرجة حرارة ١٩٠ م-٣٧٥ ف ثم ادهني صينية دائرية مقاس ١٠ -١١ إنش بالسمن أو الزيت جيدًا.

٥. افردي العجينة في الصينية بأطراف أصابعك حتى تتغطي قاعدة الصينية ثم اضغطي الحواف بأطراف أصابعك باتجاه الجوانب لتحصلي على حافة بطول ١ إنش تقريبًا، وزعي خليط الحشوة بالتساوي فوق طبقة العجين ثم قومي بلف حواف العجين فوق أطراف الحشوة.

٦. ادهني وجه الصينية بالبيض ثم انثري فوقها السمسم وبذور الخشخاش.

٧. اخبزي الصينية في الفرن لمدة ٢٠-٢٢ دقيقة أو حتى تصبح ذهبية اللون.

نصيحة للطبخ

عجينة الشوفان قد تبدو طرية في بداية العجن ولكنها ستبدأ بالتماسك خلال العجن وبعد الراحة.

طبق افطار

أكـــــواب فـــــطيرة الدجـــــاج

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

طبق افطار

٠٣ أكواب فطيرة الدجاج

وقت الطبخ
٤٠-٤٥ د

تكفي
٦ أشخاص

المقادير

مقادير عجينة الفطيرة

٢/١ شوفان كويكر® الأبيض، (٤٠ جم) مطحون
٢/١ كوب دقيق القمح الكامل + ٢ ملعقة كبيرة إضافية
٤/١ ملعقة صغيرة ملح
٤ ملعقة كبيرة زبدة باردة مقطعة مكعبات
أو زيت زيتون
١ صفار بيض
٢-٣ ملعقة كبيرة ماء

للحشوة

٣/١ كوب شوفان كويكر® الأبيض,
+ ١ ملعقة كبيرة إضافية
٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون
١ حبة بصل متوسطة، مفرومة
١ عود كرفس، مفروم
٤٠٠ جم صدور دجاج بدون عظم، مقطعة مكعبات ٢/١ إنش
١ كوب جزر مقطع مكعبات صغيرة
٢/١ كوب فطر طازج مقطع شرائح
٢/١ كوب بازلاء مجمدة
١ ملعقة صغيرة زعتر ثايم فريش
١/ ٤ ملعقة صغيرة أو (٢/١ م صغيرة مجفف)
بهارات مشكلة
١ مكعب مرق الدجاج
٣/١ ملعقة صغيرة ملح
٣/٢ ١ كوب حليب خالي الدسم
١ بيض، مخفوقة (لدهن الفطيرة)

الطريقة

١. سخني الفرن لدرجة حرارة ١٩٠ م - ٣٧٥ ف ثم رتبي ٦ قوالب فرن صغيرة بمقاس ٣ /٢ إنش فوق صينية متوسطة.

٢. لتحضير العجينة: في وعاء صغير أضيفي كلًا من دقيق الشوفان ودقيق القمح والملح والزبدة وافركي بأصابعك حتى تحصلي على كتل صغيرة عشوائية الحجم ثم أضيفي صفار البيض والماء واعجني برفق حتى تتشكل لديك عجينة طرية متماسكة. غطي الوعاء بالبلاستك واتركيه جانبًا.

٣. لتحضير الحشوة: سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي البصل والكرفس واطبخي لمدة ٣-٤ دقائق، ثم أضيفي الدجاج واطبخي لمدة ٢-٣ دقائق.

٤. أضيفي الجزر والفطر والبازلاء والزعتر والبهارات ومكعب مرق الدجاج والملح واطبخي لمدة ٢-٣ دقائق ثم أضيفي الحليب والشوفان واطبخي لمدة ٤-٥ دقائق أو حتى يسمك قوام الخليط. ارفعي الوعاء عن النار.

٥. وزعي الخليط بين قوالب الفرن واتركيها جانبًا.

٦. قسمي العجينة إلى ٦ قطع، ثم افرديها على شكل دائرة فوق سطح مرشوش جيدًا بالدقيق حتى تصبح رفيعة.

٧. ضعي غطاء من العجين فوق كل قالب واستخدمي السكين لإزالة الحواف الزائدة ثم باستخدام الشوكة قومي بالضغط برفق فوق الحواف لقفلها جيدًا. أعيدي تجميع زوائد العجين واستخدميها في الزينة.

٨. ادهني قوالب الفطائر بالبيض ثم استخدمي طرف السكين لعمل فتحات صغيرة فيها.

٩. اخبزي الفطائر في الفرن لمدة ٢٧-٣٠ دقيقة أو حتى يصبح سطحها ذهبي اللون.

طبق افطار

فطائر الشوفان بحشوة الجبنة والطماطم الكرزية

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

طبق افطار

٤٠ فطائر الشوفان بحشوة الجبنة والطماطم الكرزية

تكفي لعمل ١٤ قطعة

وقت الطبخ ١٨-٢٠ د

المقادير

للعجينة

١ كوب شوفان كويكر® الأبيض
٢/١ كوب دقيق جميع الاستعمالات (٦٢ جم)
٢/١ كوب دقيق قمح كامل + ٢ ملعقة كبيرة إضافية
٤/١ ملعقة صغيرة ملح
٤/١ ملعقة صغيرة نعناع مجفف أو زعتر مجفف
٢/١ كوب ماء دافيء
١ ملعقة صغيرة خميرة فورية
١ ملعقة صغيرة عسل
دقيق قمح كامل إضافي لفرد العجين

للحشوة

٢٢٠ جم جبنة فيتا، مقطعة مكعبات
١ ٤/٣ كوب طماطم كرزية مقطعة أرباع
٤/١ كوب أوراق زعتر أخضر مفروم آو نعناع مفروم

الطريقة

١. لتحضير العجينة: أضيفي كل مقادير العجينة في وعاء عجانة أو خلاط كهربائي واخلطي على سرعة متوسطة لمدة ٥ دقائق أو حتى تحصلي على عجينة طرية وناعمة، ادهني العجينة بقليل من الزيت ثم غطيها بالبلاستيك واتركيها لتتخمر في مكان دافئ لمدة ساعة أو حتي يتضاعف حجمها.

٢. اخلطي مقادير الحشوة في وعاء صغير واتركيها جانبًا.

٣. سخني الفرن لدرجة حرارة ٢٠٠م - ٤٠٠ف ثم ادهني قاعدة صينية كبيرة بالسمن أو الزيت جيدًا.

٤. قسمي العجينة إلى ١٤ كرة صغيرة (تقريبًا ٢٥-٢٦ جم الواحدة)، ثم افردي كور العجين فوق سطح مرشوش بقليل من الدقيق على شكل دائرة بمقاس ٤ إنش ثم رتبي قواعد العجين في الصينية المجهزة.

٥. وزعي خليط الحشوة بالتساوي فوق قواعد العجين مع ترك حافة بمقاس ١ إنش ثم قومي بلف حواف العجين فوق أطراف الحشوة مع الضغط برفق.

٦. اخبزي الصينية في الفرن لمدة ١٨-٢٠ دقيقة أو حتى تصبح قاعدتها ذهبية اللون.

نصيحة للطبخ

عجينة الشوفان قد تبدو طرية في بداية العجن ولكنها ستبدأ بالتماسك خلال العجن وبعد الراحة.

لابد من من حشو وتشكيل الفطائر فوق صينية الخبز لصعوبة تحريكها بعد الحشو.

طبق افطار

خـــبز الفتـــوت بالشـــوفان

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER
كويكر

طبق افطار

٠٥ خبز الفتوت بالشوفان

وقت الطبخ
٣٠ دقيقة

تكفي لعمل
١٠ قطع

المقادير

للعجينة

١ كوب شوفان كويكر® الأبيض (٨٠ جم)
٢/١١ كوب دقيق قمح كامل (١٨٨ جم)
+ يمكنك إضافة ١-٢ ملعقة كبيرة عند الحاجة
١ ملعقة صغيرة حبوب شمر
١ ملعقة صغيرة حبة سوداء
١ ملعقة صغيرة إبزار العيش (اختياري)
٢/١ م صغيرة ملح
١ بيض
٢/١ كوب ماء دافيء +٢ ملعقة كبيرة إضافية (أو لبن زبادي)
٣ ملعقة كبيرة زيت زيتون أو سمنه
١ ملعقة صغيرة خميرة فورية
١ ملعقة كبيرة عسل

للزينة (اختياري)

١ ملعقة كبيرة حليب
سماق - سمسم - حبة سوداء - زعتر

الطريقة

١. لتحضير العجينة: أضيفي كل مقادير العجينة في وعاء عجانة أو خلاط كهربائي واخلطي على سرعة متوسطة لمدة ٥ -٦ دقائق أو حتى تحصلي على عجينة طرية وناعمة (ستبدو العجينة في البداية طرية جدًا ولكنها ستتماسك مع الوقت خلال العجن), في حال استخدمت يديك للعجن ستحتاجين لدهن أصابعك بقليل من الزيت لمنع العجين من الالتصاق بأصابعك حتى يتماسك. ادهني العجينة بقليل من الزيت ثم غطيها بالبلاستيك واتركيها لتتخمر في مكان دافئ لمدة ساعة أو حتي يتضاعف حجمها.

٢. غطي صينية فرن كبيرة بورق الخبز.

٢. قسمي العجينة إلى ١٠ كور (تقريباً ٥٢ جم الواحدة)، ثم افردي كور العجين على شكل دائرة بمقاس ٣ أو ٣ ٢/١ إنش ثم رتبي دوائر العجين في الصينية المجهزة.

٣. سخني الفرن لدرجة حرارة ٢٥٠ م - ٤٨٢ ف.

٤. قومي باستخدام الشوكة لعمل نقوش فوق العجين (ادهني وجه دوائر الخبز بالحليب فقط في حالة استخدام الحبوب للزينة) غطي الصينية بمنشفة مطبخ واتركيها ترتاح لمدة ٢٠ -٢٥ دقيقة.

٥. اخبزي الصينية في الفرن لمدة ٧-٩ دقائق أو حتى تصبح دوائر الخبز ذهبية اللون، اخرجي الصينية من الفرن وغطيها مباشرة بمنشفة مطبخ لتحافظ على طراوتها لحين التقديم.

٦. قدمي خبز الفتوت مع الفول أو الحمص أو الجبن.

نصيحة للطبخ

عجينة الشوفان قد تبدو طرية في بداية العجن ولكنها ستبدأ بالتماسك خلال العجن وبعد الراحة.

طبق افطار

كـــــرات الـــــدجاج والـــــجبن

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

طبق افطار

٠٦ كرات الدجاج والجبن

وقت الطبخ
١٠-١٥ د

تكفي لعمل
١٧ كرة

المقادير

لخليط الدجاج

٢ ملعقة كبيرة شوفان كويكر® الأبيض
٢/١ كوب حليب
٣٥٠ جم دجاج مطبوخ بدون عظم، منسل
٧٠ جم جبنة تشيدر مبشورة
١-٢ ملعقة كبيرة صوص الرانش
٤/١ ملعقة صغيرة ملح
رشة مفلفل أبيض

للتغليف

٤/١ كوب شوفان كويكر® الأبيض، مطحون
٢/١ شوفان كويكر® الأبيض
١ بيض
١ ملعقة صغيرة ماء
رشة ملح وفلفل أبيض

الطريقة

١. لتحضير خليط الدجاج: في وعاء صغير اطبخي كلًا من الحليب والشوفان مع التحريك المستمر لمدة ٤-٥ دقائق أو حتى يسمك قوام الخليط ثم ارفعي الوعاء عن النار.

٢. في وعاء متوسط أضيفي خليط الشوفان المطبوخ مع باقي المكونات واخلطي جيدًا. (بردي الخليط ليتماسك في حال كان طري جدًا).

٣. في وعاء صغير اخفقي البيضة مع الماء وتبلي بالملح والفلفل الأبيض.

٤. شكلي خليط الدجاج إلى ١٧ كرة متساوية (الواحدة تزن ٣٠ جم تقريبًا)- ثم غطسي الكرات في الشوفان المطحون ثم في البيض ثم في الشوفان، كرري حتى انتهاء الكمية.

٥. بردّي الكرات في الفريزر لمدة لا تقل عن ٣٠-٤٠ دقيقة.

٦. اقلي كرات الدجاج في الزيت على حرارة ١٧٠م لمدة ٣-٥ دقائق أو رشيها بالزيت واطبخيها في القلاية الهوائية على حرارة ١٦٥م لمدة ٧-٨ دقائق.

طبق افطار

مقـلية الخـضار بالشوفان في الفـرن

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

طبق افطار

٠٧ | مقلية الخضار بالشوفان

وقت الطبخ
١٢-١٤ دقيقة

تكفي لعمل
٢٠ قطعة

المقادير

٢/١ كوب شوفان كويكر® الأبيض، مطحون
٣/٢ كوب دقيق جميع الاستعمالات
٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
٢/١ ملعقة صغيرة ملح
١ ٢/١ ملعقة صغيرة كزبرة جافة مطحونة
رشة فلفل أسود
٤/١ كوب جزر مبشور
٤/١ كوب فلفل رومي مفروم
١ حبة بصل أخضر، مفرومة
٢ فص ثوم مفرم
٣ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم
٤/٣ كوب ماء دافيء

للتغليف

٢ ملعقة كبيرة شوفان كويكر® الأبيض سمسم

للتقديم

سلطة أو صوص تمر هندي

الطريقة

١. سخني الفرن لدرجة حرارة ١٧٥ م -٣٥٠ ف ثم ادهني قوالب صينية كوب كيك صغيرة بالزيت جيدا.

٢. في وعاء متوسط اخلطي جميع المكونات سويًا.

٣. وزعي الخليط في قوالب الكوب كيك باستخدام ملعقة كبيرة ثم انثري فوقها الشوفان والسمسم واخبزي الصينية في الفرن لمدة ١٢-١٤ دقائق أو حتى تنضج.

٤. قدمي مقلية الخضار المخبوزة مع صوص التمر الهندي.

طبق افطار

معـــجنات الزيـــتون بالشـــوفان

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER® كويكر

طبق افطار

٠٨ معجنات الزيتون بالشوفان

وقت الطبخ
١٢ -١٥ د

تكفي لعمل
١٠ -١١ قطع

المقادير

للعجينة

٢/١ كوب شوفان كويكر® الأبيض
١ ٢/١ كوب دقيق قمح كامل
٤/١ ملعقة صغيرة ملح
١ ٤/١ ملعقة صغيرة خميرة فورية
١ ملعقة كبيرة روزماري طازج مفروم أو ١ ملعقة صغيرة مجفف
٢/١ كوب ماء دافئ
٤/١ كوب لبن زبادي
١ ملعقة كبيرة زيت زيتون
١ ملعقة كبيرة عسل
١ حبة بيض مخفوقة لدهن الوجه

للحشوة

٥٠-٥٥ حبة زيتون أخضر محشي

الطريقة

١. في وعاء كبير اخلطي جميع مقادير العجينة ثم حركي باستخدام الشوكة حتى تبدأ العجينة بالتشكل، ضعي العجينة فوق سطح مرشوش بقليل من الدقيق ثم اعجني لمدة ٥ دقائق أو حتى تحصلي على عجينة طرية غير لاصقة (يمكنك إضافة ١-٢ ملعقة كبيرة إضافية من الدقيق عند الحاجة).

٢. ضعي العجينة في وعاء مدهون بقليل من الزيت ثم غطيها بالبلاستيك واتركيها ترتاح في مكان دافئ لمدة ١ ساعة أو حتى يتضاعف حجمها.

٣. سخني الفرن لدرجة حرارة ٢٠٠ م - ٤٠٠ ف وادهني صينية فرن كبيرة بقليل من الزيت.

٤. قسمي العجين الى كرات صغيرة.

٥. افردي كرات العجين لدوائر بمقاس ٢/١ ١ إنش ثم ضعي حبة زيتون في وسط كل دائرة، ارفعي جوانب العجين للأعلى ثم اضغطي بأصابعك لقفل الأطراف حول حبة الزيتون (لابد أن يغطي العجين أغلب الزيتونة من الأطراف ويكون الوسط مفتوح).

٦. رتبي قطع العجين المحشوة في الصينية المجهزة لتحصلي على ١٠ ورود كل واحدة ب ٥ بتلات.

٧. ادهني المعجنات بالبيض ثم اخبزي الصينية في الرف الأوسط من الفرن لمدة ١٢-١٤ دقيقة، اخرجي الصينية من الفرن ثم غطيها مباشرة بمنشفة نظيفة لتحافظي على طراوتها لحين التقديم.

نصيحة للطبخ

عجينة الشوفان قد تبدو طرية في بداية العجن ولكنها ستبدأ بالتماسك خلال العجن وبعد الراحة.

حـلويات

كنـــــــــافة بالشـــــــــوفان

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

حـلويات

١٠ كنافة بالشوفان

وقت الطبخ
٣٠-٣٢ د

تكفي ٦-٨
أشخاص

المقادير

للكنافة

١ كوب شوفان كويكر ® الأبيض
٤ قطع خبز توست
تطحن بعد إزالة الحواف
٦٠ جم زبدة، مذابة ودافئة

المقادير
٢ كوب حليب + ٤/١ كوب إضافي
٣/١ كوب سميد ناعم + ١ ملعقة كبيرة إضافية
١ ملعقة كبيرة سكر
١ ملعقة كبيرة زبدة
٣/١ كوب جبنة موتزاريلا مبشورة

شيرة (قطر) أو عسل للتقديم

الطريقة

١. سخني الفرن لدرجة حرارة ١٧٥ م - ٣٥٠ ف من الأسفل ثم ادهني قاعدة وجوانب صينية دائرية بمقاس ١٠ إنش بالسمن.

٢. في وعاء متوسط أضيفي كل مكونات الكنافة وافركي بأصابعك جيدًا ثم اكبسي الخليط في قاعدة الصينية.

٣. لتحضير الحشوة: في وعاء صغير أضيفي الحليب والسميد والسكر واطبخي مع التحريك المستمر لمدة ٤-٥ دقائق أو حتى يسمك قوام الخليط ثم ارفعي الوعاء عن النار وأضيفي الزبدة والجبن واخلطي جيدًا.

٤. وزعي الخليط مباشرة فوق طبقة الكنافة واخبزي الصينية في الفرن لمدة ٢٣-٢٦ دقيقة، اخرجي الصينية من الفرن واتركيها ترتاح لمدة ٥ دقائق ثم اقلبيها مباشرة في طبق التقديم.

٥. قدمي الكنافة مع الشيرة أو العسل.

*يمكنك إضافة ٣/١ كوب من القشطة الطازجة لخليط الحشوة

حـلويات

غريـــــــــبة الشـــــــوفان

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER
كويكر

حـلويات

٠٢ غريبة الشوفان

وقت الطبخ
١٤-١٦

تكفي لعمل
١٥ قطعة

المقادير

١ كوب شوفان كويكر ® الأبيض،(٨٠ جم)
مطحون
٥٠ جم زبدة طرية
١-٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
١/٤ ملعقة صغيرة هيل مطحون
رشة ملح

للزينة
١٥ حبة جوز البيكان

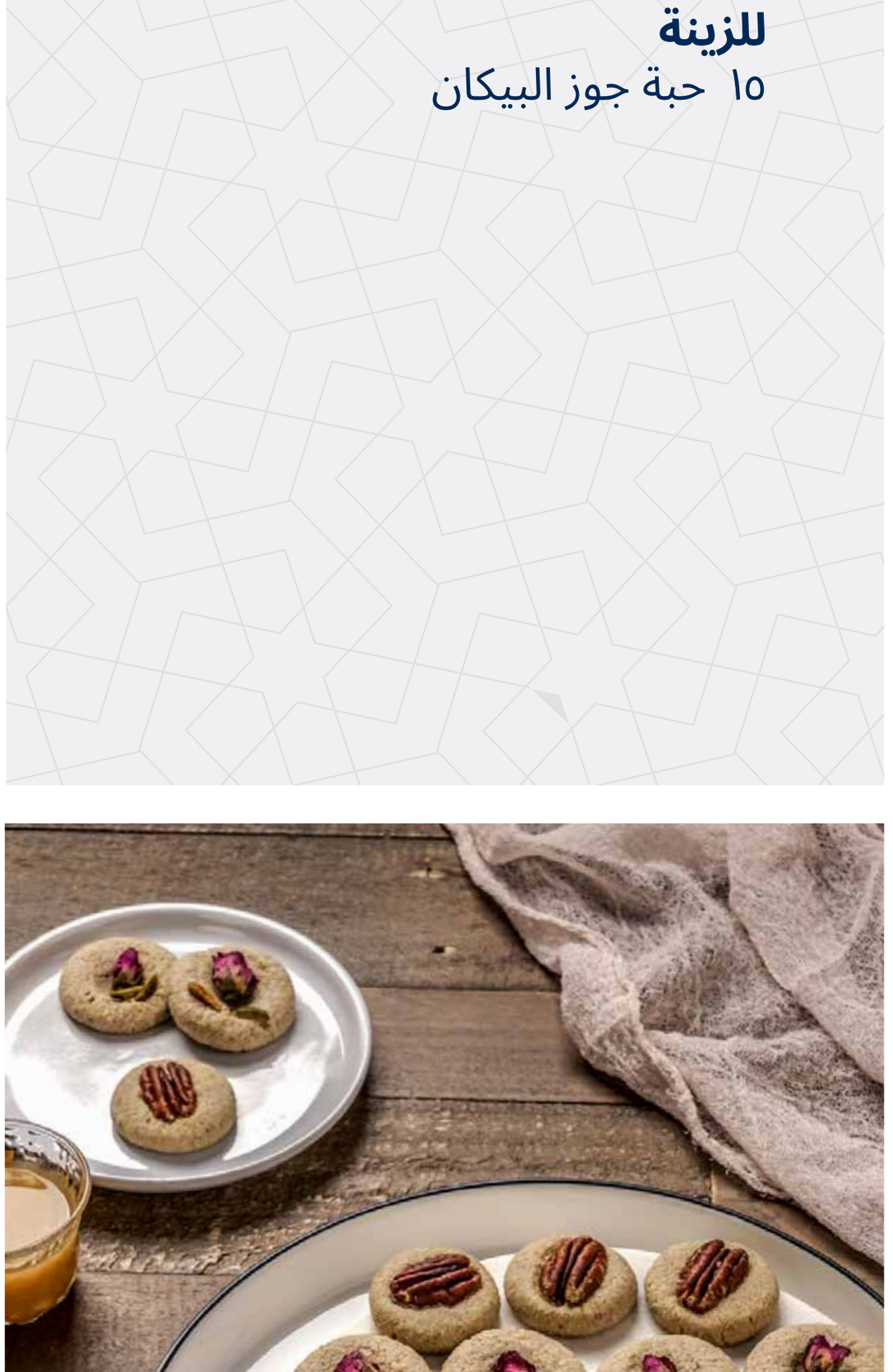
الطريقة

١. سخني الفرن لدرجة حرارة ١٦٠ م -٣٢٠ ف.

٢. في وعاء متوسط اخلطي كل المكونات سويًا حتى تحصلي على عجينه طرية.

٣. قسمي العجينة إلى ١٥ كرة صغيرة ثم رتبيها في صينية فرن، ضعي حبة جوز فوق كل كرة عجين واضغطي برفق.(لابد من تغطية العجينة وعدم تعريضها للهواء لمنع تشققها أثناء التشكيل).

٤. اخبزي الصينية في الفرن لمدة ١٤-١٥ دقيقة، أخرجي الصينية من الفرن واتركيها حتى تبرد قبل التقديم.



نصيحة للطبخ

في حالة الرغبة باستخدام الورد المجفف، قومي بعمل حفرة صغيرة في وسط كل حبة غريبة بالضغط بإصبعك ثم اخبزي الغريبة وزينيها بالورد بعد أن تبرد الحبات.

حـلويات

كيكة كريپ الشوفان بالكاسترد

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

حـلويات

٠٣ كيكة كريب الشوفان بالكاسترد

يكفي ٨-١٠ أشخاص

وقت الطبخ ٣٠ دقيقة

المقادير

للكاسترد

٢ ١/٢ كوب حليب قليل الدسم
٦ صفار بيض
١/٤ كوب سكر
١/٣ كوب نشاء ذرة
١ م صغيرة خلاصة الفانيلا
١٥٠ جم جبنة كريمة لايت

للكريب

٢ كوب شوفان كويكر® الأبيض، مطحون
١ كوب حليب كامل الدسم
١١ ١/٣ كوب ماء
٤ بيضات
٢ ملعقة كبيرة عسل
٢ ملعقة كبيرة زبدة، مذابة
٢ ملعقة صغيرة خلاصة الفانيلا
١/٢ ملعقة صغيرة ملح
زيت نباتي للطبخ

للزينة

توت مشكل

الطريقة

١. لتحضير الكاسترد: في وعاء متوسط اخلطي جميع المقادير ماعدا الحليب ثم سخني الحليب في وعاء متوسط حتى الغليان، ارفعي الوعاء عن النار ثم صبي الحليب فوق خليط البيض بالتدريج مع الخفق المستمر لمنع تكون أي تكتلات في الخليط.

٢. أعيدي الخليط لوعاء الطبخ ثم اطبخي على نار متوسطة إلى عالية مع الخفق المستمر لمدة ٣-٤ دقائق أو حتى يسمك قوام الخليط، ارفعي الوعاء عن النار ثم أضيفي كريمة الجبن واخلطي جيدًا. غطي الكاسترد بالبلاستيك مع مراعاة ضغطه للأسفل حتى يلامس سطح الكاسترد تمامًا ثم ضعيه في الثلاجة حتى يبرد.

٣. لتحضير الكريب: في وعاء خلّاط كهربائي أضيفي كل المكونات ماعدا الزيت النباتي واخلطي حتى يصبح المزيج ناعمًا.

٤. سخني مقلاة متوسطة غير لاصقة بمقاس ٩ إنش على حرارة متوسطة-عالية ثم ادهنيها بقليل من الزيت، صبي تقريبًا ١/٣ كوب من خليط الكريب في المقلاة ثم حركي المقلاة بسرعة بشكل دائري حتى يتغطى سطح المقلاة، اطبخي الكريب لمدة ١ دقيقة أو حتى تصبح الجهة السفلى ذهبية اللون ثم اقلبيها واطبخي الجهة الأخرى لمدة ٢٠-٣٠ ثانية. كرري حتى انتهاء الكمية (ستحصلي على ١٤ -١٥ قطعة كريب). ربما ستحتاجين لإضافة من ١-٣ م كبيرة من الماء لخليط الكريب أثناء الطبخ لتخفيف قوام الخليط

٥. لتحضير الكيكة: ادهني ملعقة صغيرة من الكاسترد في وسط طبق التقديم ثم ضعي فوقها قطعة من الكريب بحيث تكون الجهة الذهبية من الأسفل ثم وزعي فوقها ٢-٣ ملاعق كبيرة من الكاسترد، كرري حتى انتهاء الكمية ثم ادهني الطبقة الأخيرة بما تبقى من الكاسترد وزينيها بالتوت المشكل.

حـلويات

مصابيب

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

حـلويات

٤٠ | مصابيب

وقت الطبخ
١٥-٢٠ د

تكفي ٥ -٦
أشخاص

المقادير

T

للزينة
عسل مع سمن مذاب
دبس التمر

الطريقة

١. فـي خـلاط كهربائـي أضيفـي كل المقاديـر واخلطـي حتـى يصبـح الخليـط ناعمـاً جـداً، صبـي الخليـط فـي وعـاء متوسـط وغطيـه بالبلاسـتيك ثـم اتركيـه يرتـاح فـي مـكان دافـئ لمـدة ١٠ -١٥ دقيقـة.

٢. سـخني مقـلاة كبيـرة غيـر لاصقـة أو سـطح الشـوي عـلى حـرارة متوسـطة، لتشـكيل المصابيب اسـتخدمي قارورة بلاسـتيكية بقمـع أو وزعي الخليط باسـتخدام ملعقـة القيـاس الكبيـرة واطبخـي لمـدة ٤٠ -٥٠ ثانيـة أو حتـى تصبـح قاعـدة المصابيـب ذهبيـة اللـون ثـم اقلبـي المصابيـب واطبخيهـا لمدة ١٥-٢٠ ثانيـة أخـرى.

٣. قدمـي المصابيـب مـع خليـط العسـل والسـمن الدافـىء أو مـع دبـس التمـر.

حـلويات

قطايــف بالشــوفان والقشــطة

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER® كويكر

حـلويات

٠٥ قطايف بالشوفان والقشطة

وقت الطبخ ٢٠-٢٥ د

تكفي ٥ -٦ أشخاص

المقادير

لتحضير القطايف

١ كوب شوفان كويكر® الأبيض
٢/١ كوب نشاء ذرة
٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
١ كوب ماء
٢/١ كوب حليب
٢ بيض
٢ ملعقة كبيرة عسل
رشة ملح
٤/١ ملعقة صغيرة بيكنج صودا

للحشوة

قشطة طازجة أو مبردة

للزينة

فستق أو جوز مطحون
شيرة (قطر) أو عسل للتقديم

الطريقة

١. في وعاء خلّاط كهربائي، اطحني الشوفان حتى يصبح ناعمًا ثم أضيفي باقي المكونات واخلطي حتى يصبح الخليط ناعماً، اتركي الخليط يرتاح لمدة ١٠ دقائق.

٢. سخني شواية مسطحة أو مقلاة متوسطة غير لاصقة على حرارة متوسطة ثم غطي صينية أو طبق كبير بمنشفة مطبخ.

٣. صبي تقريباً ١ م كبيرة شبه مملوء من الخليط في المقلاة ثم اطبخي القطايف لمدة ١-٢ دقيقة أو حتى تصبح الجهة السفلية ذهبية اللون ويجف سطحها ارفعي القطايف عن النار ورتبيها في الصينية المجهزة. كرري حتى انتهاء الكمية. مع مراعاة تغطية الصينية حتى لا تجف القطايف أثناء الطبخ.

٤. ضعي ٢/١ ملعقة أو ١ ملعقة من القشطة في طرف القطايف ثم ارفعي طرفي القطايف من الجهة الأخرى واضغطي بأصابعك لتقفليها بحيث تكون القشطة مكشوفة من الجهة الأخرى مثل الآيس كريم (يمكنك دهن الحواف بقليل من الماء ليسهل قفلها).

٥. زيني بالجوز أو الفستق المطحون وقدميها مع الشيرة أو العسل.

* يمكنك حشوها بكريمة الشوكولاته أو زبدة الطحينة أو زبدة البسكويت

حـلويات

المعـمول الحـجازي بالشـوفان

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER كويكر

حـلويات

٠٦ المعمول الحجازي بالشوفان

وقت الطبخ
٢٧-٢٩ د

تكفي لعمل
١٩-٢٠ قطعة

المقادير

للعجينة

٢ كوب شوفان كويكر® الأبيض، مطحون
٢/١ كوب دقيق جميع الاستعمالات
رشة ملح
١ ملعقة صغيرة سكر بودرة
١/ ٢ ملعقة صغيرة حبة سوداء
١١/ ٢ ملعقة صغيرة بهارات المعمول
٥٠-٧٠ جم سمن حيواني
٢/١ كوب ماء دافيء (+ ١ ملعقة كبيرة إضافية عند اللزوم)

للحشوة

١٩٠ جم معجون تمر
١ ملعقة كبيرة سمسم محمص
١ ملعقة كبيرة سمنة ساخنة أو زيت نباتي

الطريقة

١. لتحضير العجينة: في وعاء متوسط اخلطي كلًا من دقيق الشوفان والدقيق والملح والسكر ثم قومي بعمل حفرة في وسط خليط الدقيق وأضيفي فيها كلًا من بهارات العيش والحبة السوداء.

٢. سخني السمنة في وعاء صغير حتى تصبح حارة جداً، ارفعي الوعاء عن النار ثم قومي بصب السمنة الساخنة فوق البهارات بحذر، باستخدام الشوكة قومي بتقليب الخليط حتى يبرد قليلاً ثم افركي الخليط جيداً بأطراف أصابعك.

٣. أضيفي الماء الدافئ للخليط ثم اعجني برفق حتى تحصلي على عجينة طرية ومتماسكة، غطي العجين بمنشفة رطبة ثم غطها بالبلاستيك حتى لا تجف.

٤. اخلطي مقادير حشوة التمر في وعاء صغير ثم قسمي الخليط إلى ١٩-٢٠ كرة صغيرة (الواحدة تزن١٠ جم) ثم اضغطي كل كرة بأصابعك لتحصلي على دائرة بمقاس ١ إنش .

٥. سخني الفرن لدرجة حرارة ١٨٠م -٣٦٠ف.

٦. قسمي العجينة إلى ١٩-٢٠ كرة صغيرة (تقريباً ٢٠ جم الواحدة) ثم افردي كور العجين على شكل دائرة بمقاس ٣ إنش، ضعي قطعة من التمر في وسط العجينة ثم اجمعي الأطراف واضغطي برفق لتشكيلها (قطر حبة المعمول سيكون تقريبًا ٢ إنش) ثم استخدمي الملقط التقليدي لتزيين حبات المعمول أو القالب.

٧. رتبي حبات المعمول فوق صينية متوسطة بحيث يكون الجزء المزين من الأعلى.

٨. اخبزي الصينية في الرف العلوي من الفرن لمدة ٢٧ -٢٩ دقيقة (وقت الخبز يمكن أن يختلف ويعتمد على حرارة الفرن)

حـلويات

كيــكة الشــوفان بحشــوة التـمر

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

حلويات

٠٧ | كيكة الشوفان بحشوة التمر

وقت الطبخ
٢٥ د

تكفي ٦-٨
أشخاص

المقادير

للكيكة

٢ كوب شوفان كويكر® الأبيض، مطحونة
٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
٤/١ ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم
٤/١ ملعقة صغيرة ملح
٤/٣ كوب لبن شرب
٤/١ كوب زيت نباتي أو جوز الهند
٤/١ كوب سكر بني مكبوس
٢ حبة بيض
١ ملعقة صغيرة خلاصة الفانيلا
٢/١ ملعقة صغيرة هيل مطحون

للحشوة

٢٠٠ جم معجون التمر (أو ١٥٠ جم)

للزينة

١٠-١١ حبة تمر طري، منزوعة النواة ومقطعة بالنصف
فستق أو جوز بيكان مطحون

الطريقة

١. سخني الفرن لدرجة حرارة ١٧٥ م -٣٥٠ف ثم غطي قاعدة صينية تشيزكيك دائرية مقاس ٩ إنش بورق الزبدة وادهني الجوانب بالزيت أو السمن.

٢. في وعاء متوسط اخلطي المكونات الجافة سويًا واتركيها جانبًا.

٣. في وعاء متوسط اخفقي جميع المكونات السائلة مع بعض ثم أضيفي المكونات الجافة واخلطي جيدًا.

٤. وزعي نصف كمية خليط الكيك في الصينية المجهزة ثم قومي بفرد التمر باستخدام أطراف أصابعك قطعة صغيرة في كل مرة (لتسهيل الفرد ادهني أطراف أصابعك بقليل من الزيت حسب الرغبة) ثم رتبي القطع بجوار بعضها فوق طبقة الكيك لتحصلي على طبقة من حشوة التمر تاركةً ٢/١ إنش من الحواف ثم وزعي ما تبقى من خليط الكيك فوق التمر وسوّي السطح بقاع الملعقة.

٥. رتبي أنصاف التمر في أطراف الكيكة ثم اخبزي الصينية في الفرن لمدة ٢٤-٢٥ دقيقة.

٦. اخرجي الصينية من الفرن واتركيها ترتاح لمدة ١٠ دقائق قبل وضعها في طبق التقديم ثم زينيها بالفستق المطحون.

حـلويات

تمر محشو بالشوفان المحمص مع السكر

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

حـلويات

٠٨ تمر محشو بالشوفان المحمص مع السكر

وقت الطبخ
١٠-١٢ د

تكفي لعمل
٤٠ قطعة

المقادير

للشوفان المحمص بالسكر

٢/١ كوب شوفان كويكر® الأبيض
٣ ملعقة كبيرة سكر بني مكبوسة
٢ ملعقة كبيرة جوز الهند المجفف
٣/١ كوب جوز مفتت
٢/١ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
٤/١ ملعقة صغيرة ملح
رشة من الزنجبيل المطحون أو الهيل
٢٥ جم زبدة باردة
حوالي ٤٠ حبة تمر طرية كبيرة

الطريقة

١. سخني الفرن لدرجة حرارة ١٧٥ م -٣٥٠ ف ثم غطي قاعدة صينية صغيرة بورق الخبز.

٢. في وعاء صغير افركي جميع المكونات جيداً ثم افرديها في الصينية المجهزة.

٣. اخبزي الصينية في الفرن لمدة ١٠-١٢ دقيقة دقيقة أو حتى يصبح الخليط ذهبي اللون، اخرجي الصينية من الفرن واتركيها جانباً حتى تبرد ثم فتتي الشوفان المخبوز واتركيه جانباً.

٤. في أثناء ذلك قومي بعمل قطع طولي في حبات التمر واخرجي النواة منها.

٥. احشي حبات التمر بملعقة مملوءة من الشوفان المحمص المفتت ورتبي حبات التمر في طبق التقديم.

حـلويات

ألـواح تشـيزكيك التـوت الأزرق

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

حـلويات

٠٩ ألواح تشيزكيك التوت الأزرق

وقت الطبخ
٣٠ دقيقة

تكفي ٦-٨
أشخاص

المقادير

لقاعدة التشيزكيك

١ كوب شوفان كويكر® الأبيض
٢/١ كوب دقيق جميع الاستعمالات
٤/١ كوب سكر بني، مكبوس
٦٠ جم زبدة باردة، مقطعة مكعبات

لكومبوت االتوت الأزرق

٤/١ كوب توت أزرق مجمد
١ ملعقة كبيرة عسل
١ ملعقة صغيرة ماء

لخليط التشزكيك

٤٠٠ جم جبنة كريمة لايت
٤/١ كوب سكر
٢ ملعقة كبيرة دقيق
٢ بياض بيض
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون
١ ملعقة صغيرة بشر الليمون
١ ملعقة صغيرة خلاصة الفانيلا

الطريقة

١. سخني الفرن لدرجة حرارة ١٧٥ م -٣٥٠ف ثم غطي قاعدة وجوانب صينية فرن مربعة مقاس ٨*٨ إنش بورق الخبز.

٢. لتحضير القاعدة: في وعاء متوسط أضيفي كل المكونات وافركي بأصابعك جيداً ثم اكبسي الخليط في قاعدة الصينية المجهزة ثم اخبزي الصينية في الفرن لمدة ١٢ دقائق، اخرجي الصينية من الفرن واتركيها جانباً حتى تبرد.

٣. في أثناء ذلك حضري كومبوت التوت الأزرق: اخلطي المقادير في وعاء صغير واطبخي على حرارة عالية لمدة ١٠ دقائق ثم اطحني الخليط حتى يصيح ناعماً، بردي الكومبوت في الثلاجة.

٤. لتحضير الحشوة: في وعاء متوسط باستخدام الخلاط الكهربائي اخلطي كريمة الجبن والسكر والدقيق ثم أضيفي باقي المكونات واخلطي جيداً (لا تخلطي أكثر من اللازم).

٥. صبي خليط الجبن فوق القاعدة الباردة ثم وزعي الكومبوت فوق طبقة الجبن باستخدام ملعقة صغيرة ثم استخدمي طرف السكين بحركة خفيفة لمزج الكومبوت مع طبقة الجبن.

٦. اخبزي التشيزكيك في الفرن لمدة ٢٣ -٢٥ دقيقة، اخرجي الصينية من الفرن واتركيها جانبًا حتى تبرد ثم ضعيها في الثلاجة لمدة لا تقل عن ٢-٣ ساعات قبل التقديم.

٧. قطعي التشيزكيك لألواح حسب الرغبة وزينيها بقشور الليمون والتوت الأزرق.

حـلويات

تاوة بالشوفان

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER® كويكر

حـلويات

١٠ تاوة بالشوفان

وقت الطبخ
٣٠ دقيقة

تكفي لعمل
٢٦-٣٠ حبة

المقادير

٢/١ كوب شوفان كويكر® الأبيض
١ كوب دقيق قمح كامل + ٢ ملعقة كبيرة إضافية
٢ ملعقة كبيرة حليب بودرة مجفف
٤/١ م صغيرة ملح
١ ملعقة صغيرة خميرة فورية
٢/١ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
١ ملعقة صغيرة سكر
١ بيض
٣/١ كوب ماء دافيء
١ ملعقة كبيرة زيت زيتون

للتقديم
عسل أو دبس تمر
حبة سوداء أو سمسم

الطريقة

١. لتحضير العجينة: أضيفي كل مقادير العجينة في وعاء عجانة أو خلاط كهربائي واخلطي على سرعة متوسطة لمدة ٥ دقائق أو حتى تحصلي على عجينة طرية وناعمة، (يمكنك إضافة ١-٢ م كبيرة إضافية من الدقيق عند الحاجة) ادهني العجينة بقليل من الزيت ثم غطيها بالبلاستيك واتركيها لتتخمر في مكان دافئ لمدة ساعة أو حتي يتضاعف حجمها.

٢. سخني زيت القلي في وعاء متوسط لدرجة حرارة ١٨٠م -٣٦٠ف.

٣. افردي العجينة فوق سطح مدهون بقليل من الزيت لتحصلي على طبقة رفيعة من العجين ثم قطعيها لدوائر باستخدام قطاعة بسكويت دائرية بمقاس ٢ إنش تقريبًا، اعجني الزوائد مرة أخرى وكرري حتى انتهاء الكمية (الزوائد لن تكون بهشاشة الجزء الأول).

٤. ضعي حبات التاوة في الزيت الحار ثم باستخدام ملعقة القلي قومي برشها بالزيت الحار بحذر حتى تنتفخ، اقلي التاوة من الجهتين حتى تصبح ذهبية اللون ثم رتبي قطع التاوة فوق ورق مطبخ نشاف، كرري حتى انتهاء الكمية.

٥. قدمي التاوة وهي دافئة مغطاة بالعسل أو دبس التمر وزيني بالحبة السوداء أو السمسم.

طبق سحور

فـيليه صـدور الدجاج والبـارميزان

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

طبق سحور

١ فيليه صدور الدجاج والبارميزان

تكفي ٤-٥ أشخاص

وقت الطبخ ٣٠ دقيقة

المقادير

لتتبيل الدجاج

٥ صدور دجاج متوسطة مخلاة
١ ملعقة كبيرة زيت زيتون
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون
٢ فص ثوم، مفروم
٢/١ ملعقة صغيرة أوريجانو مجفف
٢/١ ملعقة صغيرة ريحان مجفف
٢/١ ملعقة صغيرة ملح

للتغليف

١ كوب شوفان كويكر® الأبيض
+ ١ ملعقة كبيرة إضافية
٢/١ كوب جبن بارميزان مطحونة
٢/١ ملعقة صغيرة آوريجانو مجفف
٢/١ ملعقة صغيرة بقدونس مجفف
٢ حبة بيض، مخفوق
بخاخ زيت للطبخ

الطريقة

١. سخني الفرن لدرجة حرارة ١٧٥ م -٣٥٠ ف ثم غطي قاعدة صينية فرن متوسطة بورق الخبز.

٢. لتتبيل الدجاج: في وعاء متوسط اخلطي الدجاج مع باقي المكونات جيدًا.

٣. لتغليف الدجاج: في طبق متوسط اخلطي الشوفان والبارميزان والأوريجانو المجفف والبقدونس المجفف.

٤. غطسي صدور الدجاج في خليط الشوفان ثم في البيض ثم في خليط الشوفان مرة أخرى، كرري حتى انتهاء الكمية.

٥. رتبي صدور الدجاج في الصينية المجهزة ثم رشيها بالزيت واخبزيها في وسط الفرن لمدة ٢٤-٢٧ دقيقة (على حسب سمك صدور الدجاج).

٦. قدمي الصدور مع سلطة الجرجير والطماطم بالصوص الإيطالي.

طبق سحور

فيليـــــه الســـالمون في الفــرن

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

طبق سحور

٠٢

فيليه السالمون في الفرن

وقت الطبخ
١٠-١٢ د

تكفي ٤-٥
أشخاص

المقادير

٥ شرائح فيليه سالمون (وزن الفيليه ١٢٠ جم للواحدة)
ملح وفلفل أسود

لخلطة الجبن

٣ ملعقة كبيرة جبنة كريمة لايت
١ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم
١ ملعقة كبيرة شبت مفروم
١ فص ثوم مفروم
١ ملعقة صغيرة عصير ليمون
١ ملعقة صغيرة خردل
رشة ملح
رشة فلفل أسود

لخلطة الشوفان

٢/١ كوب شوفان كويكر® الأبيض
٣ ملعقة كبيرة زيت زيتون
٤/١ ملعقة صغيرة بهارات إيطالية
٢/١ ملعقة صغيرة بقدونس مجفف

الطريقة

١. سخني الفرن لدرجة حرارة ٢٠٠م - ٤٠٠ ف ثم غطي قاعدة صينية فرن متوسطة بورق الخبز.

٢. تبلي شرائح السالمون بالملح والفلفل الأسود ثم رتبيها في الصينية المجهزة.

٣. لخلطة الجبن: اخلطي جميع المكونات في وعاء صغير ثم ادهني وجه قطع الفيليه بالخليط.

٤. لخليط الشوفان: اخلطي جميع المقادير جيدًا في وعاء صغير ثم وزعي الخليط فوق قطع الفيليه واكبسي برفق ليلتصق خليط الشوفان بطبقة الجبن.

٥. اخبزي الصينية في الرف العلوي من الفرن لمدة ١٠ -١٢ دقيقة.

٦. قدميه مع البطاطس المشوية والأسبارجوس المطبوخ.

طبق سحور

ريزوتو الشوفان بالزعفران مع مكعبات اللحم

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

طبق سحور

٠٣

ريزوتو الشوفان بالزعفران مع مكعبات اللحم

وقت الطبخ
١٤-١٥ د

تكفي ١

المقادير

٣/٢ كوب شوفان كويكر® الأبيض
١ م كبيرة زبدة أو زيت نباتي
٢٠٠ جم لحم عجل تيندرلوين مقطعه مكعبات بمقاس ١ إنش
٤/١ حبة بصل صغيرة، مفرومة
٢ كوب مرق دجاج
٨/١ ملعقة صغيرة ملح
٤/١ ملعقة صغيرة خيوط الزعفران مفتتة
١-٢ ملعقة كبيرة جبنة بارميزان مبشورة

الطريقة

١. تبلي مكعبات اللحم بالملح والفلفل الأسود ثم سخني وعاء صغير على حرارة متوسطة لعالية، أضيفي ٢/١ م كبيرة من الزبدة ثم أضيفي مكعبات اللحم واطبخي على حرارة عالية لمدة ٣٠-٤٠ ثانية لكل جهة، ارفعي مكعبات اللحم من الوعاء واتركيها جانباً.

٢. أضيفي ما تبقى من الزبدة والبصل واطبخي على حرارة متوسطة لمدة ٢-٣ دقائق ثم أضيفي الشوفان واطبخي لمدة ١ -٢ دقيقة.

٣. أضيفي مرق الدجاج والملح والزعفران واطبخي مع التحريك بين الحين والآخر لمدة ٦ -٧ دقائق (يمكنك إضافة ربع كوب ماء مغلي إذا رغبت بتخفيف قوام الشوفان).

٤. أضيفي جبن البارميزان ثم صبي الريزوتو في طبق التقديم وضعي فوقها مكعبات اللحم

طبق سحور

شوفان كويكر مع الدجاج والفطر

جرّبيها وشاركينا ابداعاتك على #طعم_وريحة_رمضان

QUAKER®
كويكر

طبق سحور

٤٠ شوفان كويكر مع الدجاج والفطر

وقت الطبخ ١٢-١٤ د | تكفي ١

المقادير

٣/٢ كوب شوفان كويكر® الأبيض
١ ملعقة كبيرة زيت زيتون
٤/١ حبة بصل صغيرة، مفرومة
٢/١ كوب فطر مقطع مكعبات صغيرة
١ صدر دجاج صغير مخلي، مقطع مكعبات صغيرة
٢ كوب ماء مغلي
٨/١ ملعقة صغيرة ملح
رشة فلفل أسود مطحون
١-٢ ملعقة كبيرة جبنة كريمة أو كريمة طبخ
١ ملعقة صغيرة عصير ليمون
١ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم

للزينة
بقدونس مفروم

الطريقة

١. سخني ٢/١ م كبيرة من الزيت في وعاء صغير ثم أضيفي الفطر واطبخي على حرارة عالية لمدة ٣-٤ دقائق أو حتى يصبح الفطر ذهبي اللون ويجف ماؤه، ارفعي الفطر وضعيه جانباً ثم أضيفي ما تبقي من الزيت مع البصل والدجاج المقطع واطبخي لمدة ٢-٣ دقائق.

٢. أعيدي الفطر للوعاء ثم أضيفي الماء المغلي والشوفان والملح والفلفل الأسود واطبخي مع التحريك بين الحين والآخر لمدة ٦ -٧ دقائق (يمكنك إضافة ربع كوب ماء مغلي إذا رغبت بتخفيف قوام الشوفان).

٣. أضيفي جبنة الكريمة وعصير الليمون والبقدونس المفروم وحركي جيدًا ثم قدمي الشوفان مباشرةً مزينًا بالبقدونس المفروم.

رَمَضَانْ كَرِيمْ

تابعونا على صفحاتنا واكتشفوا وصفاتنا المميزة

QuakerArabia