

كوكباد 

اكتشف نكهات العالم مع كوكباد

Taste The World With Cookpad

#كوكباد_العالمي
#cookpadkitchentour



فترة المشاركة:

من الاثنين، 16 ديسمبر 2024 حتى الجمعة، 10 يناير 2025

كوكيز الفستق الاسبانية

المكوّنات

- 150 جرام دقيق
- 100 جرام سكر بني
- 75 جرام زبدة غير مملحة
- 1 بيضة
- 70 جرام فستق
- ملعقة خميرة
- قرصة ملح
- كريمة الفستق
- شوكولاتة بيضاء



اسم الطباخ: mariascokie@



طريقة التحضير

1. نخفق الزبدة مع السكر. نضيف البيضة وعندما تندمج نضيف الدقيق والملح والخميرة حتى تمتزج جميع المكونات جيداً.
2. نضع الشوكولاتة البيضاء والفستق وننتهي من المزج جيداً.
3. نصنع كرات حوالي 80 جرام ونصنع حفرة صغيرة في الوسط ونحشوها بكريمة الفستق ونغطيها بـ 20 جرام أخرى من العجين.
4. نتركها في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل أو في الفريزر لمدة 30 دقيقة تقريباً.
5. تُخبز في الفرن على حرارة 180 جرام لمدة 20 دقيقة تقريباً أو حتى تبدأ في التحول إلى اللون البني الذهبي. ثم نتركها تبرد.

تشيز كيك الجبن الطازج والتوت الاسباني



المكوّنات

- 350 جرام جبن كريمي
- 200 مل كريمه الخفق
- 45 جرام سكر
- 80 جرام كريمه الفستق
- فانيليا
- 3 بيض
- للوجه
- زبادي + كريمه الفستق + سكر
- توت أحمر (رازبري)

اسم الطباخ: nuritmica_fit@

طريقة التحضير

1. يُمزج الجبن والكريمة والسكر وكريمة الفستق والفانيليا حتى يصبح المزيج سلس! أضف البيض واحدًا تلو الآخر بالمضرب، وتأكد من تجانس المزيج.
2. تُخبز في الفرن على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 35 دقيقة، ثم تُترك بعد إطفاء الفرن لترتاح لمدة 20 دقيقة أخرى ثم تُبرد في الثلاجة.
3. التزيين حسب الرغبة: أنا مزجت الزبادي مع كريمه الفستق والسكر، وضعتهم على الوجه، ثم أضفت التوت.

حلوى الجزر الهندية

(الجاجار)

المكونات

- 500 جرام جزر
- 500 مل حليب كامل الدسم
- 3 ملاعق كبيرة حليب بودر
- 2 ملعقة كبيرة كريمة طازجة
- 4 ملاعق صغيرة سمن
- 10-12 ملعقة صغيرة سكر
- 1 ملعقة صغيرة مسحوق الهيل
- 10-12 حبات كاجو
- 10-12 حبات لوز
- 2 ملعقة كبيرة زبيب



اسم الطباخ: @pushpa 9410

طريقة التحضير

1. أولاً، اغسلي الجزر وقشريه ثم ضعيه جانباً. ابشري الجزر. في وعاء كبير، أضيفي كل الجزر المبشور واسكبي الحليب كامل الدسم.
2. اخلطي الجزر المبشور مع الحليب. اطهي هذا الخليط على نار متوسطة إلى منخفضة. استمري في تقليب الخليط. اطهي خليط الجزر والحليب حتى يقل السائل بنسبة 75%.
3. أضيفي السمن واخلطي جيداً. ثم أضيفي السكر ومسحوق الهيل. عندما تصبح الحلوى قوامها مثل البودنج، أضيفي المكسرات المقلية مع الزبيب حسب رغبتك. لقد أضفت الكاجو واللوز والزبيب الذهبي. أصبحت حلوى الجاجار جاهزة للتقديم.
4. قدمي حلوى الجاجار ساخنة من المقلاة وزينيها ببعض المكسرات.

خبز النان الهندي بالزبدة والثوم



المكوّنات

- 2 1/2 كوب دقيق متعدد الاستعمالات
- 1 كوب حليب
- 2 ملعقة صغيرة سكر
- 2 1/2 ملعقة صغيرة زيت
- 3/4 ملعقة صغيرة ملح
- 3/4 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1 ملعقة صغيرة بودر أو معجون الثوم
- 2 ملعقة صغيرة ثوم مفروم ناعما
- 3 ملاعق صغيرة أوراق الكزبرة المفرومة
- زبدة حسب الحاجة

طريقة التحضير

1. اعجنّي أولاً الدقيق والزيت معًا، ثم افركيهما بأصابعك.
2. بعد ذلك قومي بخلط السكر ومعجون الثوم والبيكنج باودر والحليب والملح واعجنّيها جيّدًا حتى تصبح عجينة ناعمة.
3. قومي بتغطيتها بقطعة قماش قطنية مبللة بالماء جيّدًا واتركيها جانبًا لمدة نصف ساعة تقريبًا.
4. اعجنّيها مرة أخرى وقسميها إلى 8 كرات متساوية، واتركيها مغطاة بمنشفة مطبخ مبللة لمدة 15 دقيقة تقريبًا.
5. افردّي كرة من العجين على شكل مثلث متوسط الحجم. إذا لزم الأمر، قومي بمدّها قليلاً عن طريق سحبها بأصابعك لإعطائها الشكل المطلوب.
6. رشي القليل من الثوم المفروم وأوراق الكزبرة فوقها ثم مرري الشوبك فوقها كي يلصق الثوم والكزبرة على العجين.

اسم الطباخ: @pan_poo

خبز النان الهندي بالزبدة والثوم

طريقة التحضير

7. اقلي هذا الجانب على كف يدك ثم ضعي الماء على الجانب السفلي.

8. ضعي العجينة على مقلاة محمات مصبًا على نار عالية مع وضع الجانب المبلل على المقلاة. اضغطي بأصابعك قليلاً على الحواف لإحكام غلقها جيداً.

9. في غضون دقيقة، ستظهر فقاعات كبيرة على السطح العلوي. وهذا يشير إلى أن الجانب السفلي قد تم تحميصه.

10. ارفعي المقلاة وقومي بقلبها فوق النار مباشرة حتى يتم تحميص الخبز جيداً من الجهة الأخرى (كما مشار إليه في الصورة)



11. عندما تصبح جاهزة، ضعي خبز النان في طبق التقديم وضعي القليل من الزبدة فوقه.

فطيرة السبانخ اليونانية

المكوّنات

- 500 غرام دقيق لجميع الاستعمالات
- 100 مل زيت زيتون
- 20 مل خل
- 1/2 ملعقة صغيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 210 مل ماء

للحشوة:

- 1 كراث مقطع إلى شرائح
- 3-4 بصل أخضر مقطع إلى شرائح
- 500 غرام أوراق السبانخ المجمدة
- 1/4 كوب زيت زيتون
- 200 غرام جبنة فيتا مبشورة يدويًا
- 2 ملعقة كبيرة أرز
- 2 بيض
- الملح والفلفل حسب الذوق



اسم الطباخ: @Penelope67



فطيرة السبانخ اليونانية

طريقة التحضير

1. نقطع الكراث والبصل إلى شرائح ونقليها في زيت الزيتون لمدة عشر دقائق. نضيف السبانخ والقليل من الملح والفلفل حتى تمتص كل السوائل.
2. في نفس الوقت، نخلط جبنة الفيتا مع البيض المخفوق ونضيف بعض الفلفل المطحون.
3. نسكب الخليط على الخضار المقلية ونسكب الأرز ونخلط.
4. في وعاء، نضيف مكونات الفيلو ونعجنها حتى تصبح عجينة.
5. نقسم العجينة إلى قطعتين. نقوم برش الطاولة أو سطح العمل بالدقيق، ثم نقوم بفرد العجينة باستخدام الشوبك إلى مستطيل أكبر قليلاً من سطح الصينية، بحيث يغطي قاعها وجوانبها أيضاً. أيضاً، أثناء فتح العجينة، نسكب بعض الدقيق على العجينة حتى لا تلتصق بالشوبك.
6. نعجنها مرة أخرى ونقسّمها إلى 8 كرات متساوية، ونتركها مغطاة بمنشفة مطبخ مبللة لمدة 15 دقيقة تقريباً.
7. لننقل العجينة بسهولة من الطاولة، نقوم بلفها على شوبك ثم نفردها على صينية الخبز.
8. نضيف كل الحشوة في الأعلى ونقلب العجينة من الجوانب إلى الداخل.
9. نفتح العجينة العلوية ونقوم بتغطية الفطيرة. نقلب العجينة الزائدة من الداخل إلى الخارج ثم نلفها. نضغط قليلاً حتى تلتصق بالعجينة السفلية أيضاً.
10. نقطع الفطيرة إلى مربعات، ندهنها بالقليل من زيت الزيتون. نُخبز على حرارة 200 درجة لمدة ساعة.

تزا تزيركي اليونانية التقليدية



المكوّنات

- 1 خيار مبشور
- 10 ملاعق صغيرة زبادي مصفى
- 1 فص الثوم
- 1 ملعقة صغيرة شبت مفروم
- 1-2 ملعقة صغيرة خل
- 1-2 ملعقة صغيرة زيت الزيتون
- قليل من الملح

اسم الطباخ: @FoylaDoda

طريقة التحضير


1. نقوم بتقشير الخيار، ثم نبرشها من خلال الثقوب الخشنة للمبشرة.
2. نصفي الخيار من الماء عبر الضغط عليه بأيدينا. نصب الزبادي المصفى في وعاء. نضيف الثوم المهروس.
3. ثم نضيف اليهم الشبت والخيار والخل وزيت الزيتون والملح.
4. تخلط بلطف ثم نتركها في الثلاجة لفترة من الوقت. إذا أردنا يمكننا عند التقديم أن نسكب المزيد من زيت الزيتون فوقها.

فطائر الجبن الكلاسيكية الاوكرانية



المكوّنات

- 500 جرام جبن كريمي
- 1 بيضة
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- فانيليا
- 100 جرام دقيق
- زيت للقلي

اسم الطباخ: [@ natalka 977](#) 

طريقة التحضير

1. ضعي الجبن والبيض والسكر والفانيليا في وعاء. اهرسيها بمدقة (التي تصنعى بها البطاطس المهروسة). أضيفي الدقيق واخلطيه جيدًا.
2. نشكل كرات بأيدي مبلة ثم نغمسها في الدقيق ونسطحها. افعلنا هذا بكل الكرات.
3. سخني الزيت (1 ملم) في مقلاة، ضعي العجينة واقليها على الجانبين حتى تصبح ذهبية اللون.



موز بالحليب الطازج التيلاندي



المكوّنات

- 5 حبات موز
- 1 كوب حليب طازج
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- القليل من الملح

اسم الطباخ: [@dajz_cooking](https://www.instagram.com/dajz_cooking)

طريقة التحضير

1. نقشر الموز ونقطعه إلى شرائح أولاً.
2. يُغلى الحليب الطازج على نار متوسطة ويُضاف إليه القليل من الملح. عند الغليان يضاف السكر. يقلب حتى يذوب السكر تماماً.
3. نخفف النار إلى درجة منخفضة ونضيف الموز ونتركه يغلي، ثم نطفئ النار ونقدمه

البلا بلا أو البكوان الإندونيسي

المكوّنات

- علبة ذرة حلوة
- 2 بصل اخضر
- 7 ملاعق كبيرة دقيق الأرز
- 3 ملاعق كبيرة طحين
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 225 مل ماء
- 2 حبات بصل أحمر متوسطة
- 3 فصوص ثوم
- 1/2 ملعقة كبيرة كزبرة ناشفة أو ممكن استخدام الكزبرة الخضراء
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أبيض مطحون



اسم الطباخ: @erni680



طريقة التحضير

1. نخلط جميع المكونات والبهارات بعد تقطيع الخضراوات، ونضيف الماء شيئاً فشيئاً حتى نصل إلى مستوى القوام المطلوب (لتحضير باكوان الذرة على طريقة مانادو، لا يكون قوام العجين سميكاً جداً).
2. نأخذ حوالي ملعقة كبيرة من العجين، ونقليها في زيت ساخن على نار متوسطة، تميل إلى أن تكون منخفضة، حتى تنضج بالتساوي.
3. تقلى حتى يصبح لونها ذهبياً.

كرة الأرز بالاسلمون المدخن والشبت من اليابان



المكوّنات

- 180 جرام أرز مطبوخ
- 50 جرام السلمون المدخن
- 30 جرام جبنة كريمية
- الشبت (يمكن نقعه في الزيت)
كمية صغيرة
- 2 ملاعق كبيرة شيبس مطحون
أو بقسماط
- 1 ملعقة كبيرة سمسم أبيض
- 1 ملعقة صغيرة صويا صوص +
ملعقة سكر صغيرة (أو عسل)

للتقديم

1/2 قطعة أوراق النوري

طريقة التحضير

1. نضع الأرز المطبوخ في وعاء، ونضيف إليه كل المكونات ونخلطهم جيداً حتى يتجانس جيداً
2. نصنع من المزيج كرات بحسب الشكل التي نريدونه، يمكن استخدام قوالب للحصول على شكل معين
3. يمكنك تحميص قليلاً ورق النوري كي يصبح مقرمش. في الآخر نغلف كرات الأرز بورق النوري دون تغطيتها بالكامل.

[@Ska vi fika](https://www.instagram.com/Ska_vi_fika) اسم الطباخ:





تشيز كيك بالمايتشا من اليابان

المكوّنات

- 200 جرام جبنة كريمية
- 200 مل كريمة طازجة أو حليب
- 100 جرام سكر
- 2 بيضة
- 15 جرام ماتشا

اسم الطباخ: [@maron_recipe](#)

طريقة التحضير

1. تخلط جميع المكونات في الخلاط
2. إذا أمكن، قم بتصفيته بمصفاة بعد ذلك للحصول على قوام نهائي سلس.
3. افرد ورق زبدة واسكبه في قالب، واخبزه في فرن محمى على حرارة 210 درجة مئوية لمدة 25-35 دقيقة.
4. إذا انتفخت العجينة واحترق السطح، فلا بأس. بمجرد أن تبرد، ضع القالب في الثلاجة ليبرد تمامًا.

إذا شاركت:

ممکن ان یصل طبخک لکل أنحاء العالم مع کوکباد

شارك في أول حملة عالمية لکوکباد من خلال تجربة أطباق شهية من جميع أنحاء العالم ولتكن فرصة لنا للتعرف على ثقافات العالم وتقاليدهم!

#cookpadkitchentour

#کوکباد_العالمي



کوکباد 