

BEHACO

ماذا نحضر للإفطار؟

21 وصفة شهية
في رمضان
(أو في أي وقت!)



فهرس:

02	الأكلات العائليّة المفضّلة: وصفات لذيذة للتجمعات
03	كفتة كباب لبنانية
04	سمبوسك سريعة وبسيطة بلحم البقر
05	معكرونة بالبشاميل
06	فلافل لبنانية مقرمشة
07	يخنة السبانخ
08	البايلا الإسبانية التقليدية السهلة
09	شيش برك
10	أرز و دجاج
11	كيش الدجاج
12	لحم بعجين
13	شوربات شهية ودافئة
14	شوربة الدجاج في الشرق أوسطية
15	شوربة القرنبيط الكريمة
16	شوربة البصل الفرنسية
17	شوربة الجزر
18	شوربة العدس اللبنانية
19	دائمًا جاهزون لتناول الحلوى!
20	سموثي الموز والتمر
21	وصفة الكنافة المصنوعة في البيت
22	بوظة القشطة
23	عثمالية لبنانية مصنوعة في البيت
24	معمول التمر
25	حلوى الأرز اللبناني



عائلتك مجتمعة حول الطاولة.

حَضَرْتِ مجموعة متنوعة لذيذة من الوجبات. بالنسبة لك، الطهي هو أكثر من مجرد وجبة؛ إنه شغف وفن وطريقة لإخبار أحبائك أنك هتمين بهم.

هذه هي اللحظات التي تجعل الطهي مميّزًا، ونحن نودُّ أن تستمتعي بها وتخلقي ذكريات عزيزة. لقد جمعت لك **BEHACO** وصفات متنوّعة لتجربتها، مستوحاة من النكهات الغنية لمأكولات البحر الأبيض المتوسط والمأكولات العالمية.

تتيح لك هذه المجموعة من الوصفات مشاركة شغفك بالطهي مع عائلتك، مما يجعلكم أقرب إلي بعضكم البعض! سواء كنت تحضرين الطعام من أجل المتعة أو بشكل احترافي، فإن هذه الوصفات ستمنحك الشناء والرضا، والشبع أيضًا!



كفتة كباب لبنانية



وقت التحضير
20-25 mins



وقت الطهي
5-8 mins



الوقت الإجمالي
30-40 mins



كمية الوجبات
6 People

طريقة التحضير:

1. قومي بإعداد معالج الطعام Magimix Food Processor أضيفي النعناع والبقدونس واخلطي لبضع الثواني
 2. قطّعي البصل إلى قطع كبيرة وأضيفيه إلى معالج لطعام
 3. أخلطي
 4. أضيفي اللحم المفروم واخلطي حتى تمتزج جيداً
 5. أضيفي زيت الزيتون والبهارات
 6. استخدم يدك للمزج بالتساوي ثم ضعي المزيج في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل
 7. شكّلي الكفتة من خلال تشكيل أشكال مستطيلة حول الأسياخ. قومي بنقع الأسياخ الخشبية في الماء قبل الاستخدام حتى لا تحترق
 8. تُشوى الكفتة على نار متوسطة، وتُدهن الشبكات بالزيت لمنع التصاقها. تطهى لمدة 3 دقائق على كل جانب أو حتى يصل اللحم إلى 135 درجة فهرنهايت
 9. إرفعي الكفتة عن الشواية، وقومي بدهنها بزيت الزيتون، ورشي النعناع الطازج قبل التقديم
- يقدم مع الحمص، البيواز (البصل، السماق، البقدونس)، واللبن

المكوّنات:

- 1/5 كجم لحم مفروم، 7.80 لحم، 7.20 دهون (أو يمكنك اختيار لحم الغنم المفروم، الدجاج، الديك الرومي، أو الخيارات النباتية)
- 2 بصل مبشور (يفضل البصل الأصفر)
- 3 فصوص ثوم
- 1/2 كوب بققدونس طازج مفروم ناعم
- نعناع طازج، مفروم فرماً ناعماً، بالإضافة إلى المزيد للزينة
- ملح وفلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة سماق وقرفة
- 1/2 ملعقة صغيرة نعناع مجفف مطحون
- 2-3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون البكر الممتاز



الأكلات العائليّة المفضلة وصفات لذيذة





معكرونة بالبشاميل



وقت التحضير
20 mins



وقت الطهي
15 mins



الوقت الإجمالي
35 mins



كمية الوجبات
4-6 People

طريقة التحضير:

1. سخني الفرن مسبقاً إلى 200 درجة مئوية
2. قومي بطهي المعكرونة في الماء المغلي وفقاً لتعليمات العبوة
3. يُطهى البصل بالزيت النباتي حتى يلين ثم يُضاف اللحم ويُطهى حتى يُحمر
4. أضيفي البهارات وحركيها حتى تفوح رائحتها واتركيها جانباً
5. لتحضير البشاميل، ذوّبي الزبدة على نار متوسطة
6. أضيفي الدقيق 1 ملعقة كبيرة في المرة الواحدة واخفقي باستمرار
7. نسكب الحليب مع التحريك المستمر
8. أضيفي مرق الدجاج واتركيه حتى ينضج قليلاً
9. امزجي المعكرونة مع كوب واحد من البشاميل واسكبيه في طبق Alza Plat Four
10. وقّدي الطبق!

المكوّنات:

- 500 جرام معكرونة من نوع بيني
- 700 جرام لحم بقر مفروم
- ملعقة كبيرة زيت نباتي
- بصلة مقطعة إلى مكعبات
- ملعقة ونصف صغيرة من البهارات
- ملعقة صغيرة قرفة
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود

صلصة البشاميل

- 1 كوب دقيق
- 1 كوب زبدة
- 1 لتر حليب (درجة حرارة الغرفة)
- 1 كوب مرقة دجاج
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة فلفل أسود
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود



سمبوسك سريعة وبسيطة بلحم البقر



وقت التحضير
15 mins



وقت الطهي
15 mins



الوقت الإجمالي
30 mins



كمية الوجبات
20-25 Pieces

طريقة التحضير:

1. سخني زيت الزيتون في مقلاة (يُعد وعاء Alza Noblesse pot خياراً رائعاً للوجبات الكبيرة لأنه مصمم للعائلات الكبيرة)
2. قومي بطهي اللحم المفروم حتى يصبح لونه بنيّاً
3. أضيفي البصل المفروم واتركيه لمدة 5 دقائق تقريباً
4. أضيفي التوابل الخاصة بك
5. أضيفي دبس الرمان
6. أطفئي النار واتركيها لتبرد
7. ضعي ملعقة كبيرة من حشوة اللحم في كل قطعة من عجينة السمبوسك ولغيها حسب رغبتك
8. بلّلي و اضغطي على الحواف لإغلاق أفضل
9. ادھنيها بطبقة رقيقة من الزيت النباتي
10. سخني الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت (175 درجة مئوية)
11. يُطهى لمدة 10 - 15 دقيقة حتى يصبح لونه بنيّاً ذهبياً
12. صحّاً وهنا!

المكوّنات:

- عجينة السمبوسك المعدة مسبقاً (توفر الوقت!)
- 700 جرام لحم بقر مفروم
- 2 بصل، مقطعة مكعبات
- ملعقتان صغيرتان ملح
- ملعقتان صغيرتان بهارات
- ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 4 ملاعق صغيرة دبس الرمان
- 3-4 ملاعق زيت زيتون





يخنة السبانخ



وقت التحضير
5 mins



وقت الطهي
20 mins



الوقت الإجمالي
25 mins



كمية الوجبات
4-6 People

طريقة التحضير:

1. في وعاء **Alza Montblanc Pot**، سخني ملعقة كبيرة من زيت الزيتون على نار متوسطة إلى عالية واطهي اللحم حتى يصبح لونه بنيًا
2. أضيفي البهارات، 1/2 ملعقة صغيرة ملح، وفلفل
3. ضعي الخليط جانباً
4. في نفس الوعاء، أضيفي الكزبرة والثوم والفلفل الأحمر المطحون، واطهيه لمدة 2-3 دقائق حتى تفوح رائحته
5. تُضاف السبانخ المجمدة والملح المتبقي ويُطهى مع خليط الكزبرة حتى ينضج - حوالي 5 دقائق
6. أضيفي مرق الدجاج واتركيه حتى يغلي
7. حَضري اللحم المفروم المطبوخ
8. دعيه ينضج لمدة 20 دقيقة
9. أضيفي عصير الليمون
10. يقدم مع الأرز!

المكوّنات:

- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 500 جرام لحم بقر مفروم
- 2 ملعقة صغيرة بهارات
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود مقسم
- 1/4 كوب كزبرة مفرومة
- 5 فصوص ثوم مفرومة
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أحمر مطحون
- 2 كيس سبانخ مجمدة
- 3 أكواب مرق دجاج
- عصير ليمونة واحدة



فلافل لبنانية مقرمشة



وقت التحضير
20 mins



وقت الطهي
10 mins



الوقت الإجمالي
30 mins



كمية الوجبات
6 People

طريقة التحضير:

1. ضعي الحمص المصفي في **Magimix XL 5200**
2. امزجي حتى تحصلي على قوام محبب يشبه الرمل
3. أضيفي البقدونس، البصل، الثوم، الملح، الكمون، الكزبرة، والفلفل الأسود
4. امزجها حتى تتحول إلى عجينة، ثم قومي بكشط الجوانب حسب الحاجة
5. ضعي الخليط في الثلاجة لمدة ساعة
6. عندما تصبح جاهزة للتحضير، رشها بالبيكنج باودر واخلطها حتى تمتزج
7. قومي بتشكيل كرات الفلافل باستخدام 1-2 ملعقة كبيرة من الخليط
8. املأي مقلاة **Alza Noblesse pan** بالزيت
9. تقلّي على نار متوسطة لمدة 2-3 دقائق لكل جانب
10. صا وهنا!

المكوّنات:

- 500 جرام من الحمص المعلب
- 3/4 كوب بقادونس منزوع أعواده
- 1 بصلة كبيرة مقطعة أرباع
- 4 فصوص ثوم
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 2 ملعقة صغيرة كمون
- 2 ملعقة صغيرة كزبرة
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- زيت للقلي





شيش برك



وقت التحضير
120 mins



وقت الطهي
20 mins



الوقت الإجمالي
150 mins



كمية الوجبات
8-6 People

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

قومي بدمج جميع المكونات في Magimix 3200 XL. نسكب كوب الماء تدريجياً حتى تصل العجينة إلى القوام المطلوب. غطيها واتركيها ترتاح لمدة 30 دقيقة

تحضير الحشوة:

1. اجمعي البصل والثوم والبقدونس
2. أضيفيها إلى لحم البقر واطهيها مع التوابل حتى ينضج
3. يُمزج مع الصنوبر المحمص. ضعي الخليط جانباً

التشكيل والحشو:

1. افرد العجينة بشكل رقيق
2. قطعي إلى دوائر
3. ضعي 1 ملعقة صغيرة من حشوة اللحم على جانب واحد
4. أقومي بطي العجينة وإغلاقها
5. أضيفي إلى طبق Alza plat four Anti-Adherent وقومي بتغطيتها قليلاً بالزيت
6. تُخبز على حرارة 400 درجة فهرنهايت لمدة 10 دقائق حتى تكتسب اللون البني الفاتح

تحضير صلصة الزبادي:

1. اخلي الزبادي، ونشا الذرة، والملح، والماء. سخنيها في وعاء حتى تصبح سميكة (10-15 دقيقة). عدلي السمك إذا لزم الأمر
2. أضيفي الفطائر واطهيها لمدة 10 دقائق حتى تطفو
3. يقلل الثوم في زيت الزيتون حتى يصبح طرياً. أضيفه إلى صلصة الزبادي. يُزيّن بالنعناع المجفف. يقدم دافئاً

المكونات:

عجين:

- 500 جرام دقيق متعدد الاستعمالات
- 2 ملعقة كبيرة حليب بودرة (اختياري)
- 1.5 ملعقة كبيرة سكر محبب
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملاعق زيت نباتي
- 350 مليلتر ماء

الحشوة:

- 300 جرام لحم بقري مفروم (يمكن استخدام لحم غنم مفروم أو خليط من الاثنين معاً)
- 4-5 ملاعق كبيرة من الصنوبر المحمص في زيت الزيتون
- 2-3 بصلة صغيرة
- حفنة من البقدونس
- 4 فصوص ثوم
- 1 ملعقة كبيرة بابريكا مدخنة
- 1 ملعقة كبيرة بهارات السبع أو البهارات
- الملح والفلفل حسب الذوق

صلصة الزبادي:

- 1 لتر زبادي
- 1.5 ملعقة صغيرة ملح
- 3 ملاعق كبيرة نشا الذرة
- 300 مليلتر ماء (ممكّن نحتاج أكثر)

مقبلات:

- 2 ملعقة كبيرة نعناع مجفف



البايلا الإسبانية التقليدية السهلة



وقت التحضير
20 mins



وقت الطهي
20 mins



الوقت الإجمالي
40 mins



كمية الوجبات
6 People

طريقة التحضير:

1. سخّني زيت الزيتون في مقلاة Alza Poele a Paella على نار متوسطة
2. أضيفي البصل والفلفل الحلو والثوم. يطهى حتى يصبح البصل شفافاً
3. أضيفي الطماطم المفرومة وورق الغار والبابريكا والزعفران والملح والفلفل. اطبخي لمدة 10 دقائق
4. أضيفي قطع الدجاج، وملعقتين كبيرتين من البقدونس المفروم، والأرز إلى القدر؛ اطبخي لمدة 1 دقيقة
5. اسكبي المرق ببطاء حول المقلاة وحركي لتوزيع الأرز بالتساوي؛ يُغلى المزيج ثم يُخفّض الحرارة إلى متوسطة منخفضة
6. يُترك على نار خفيفة من دون التحريك لمدة تتراوح بين 15 و 20 دقيقة، حتى ينضج الأرز تقريباً
7. أضيفي الروبيان وبلح البحر والكالاماري في الخليط، والبايلاء في الأعلى، اطبخي لمدة 5 دقائق أخرى
8. إذا لزم الأمر، أضيفي ربع كوب من الماء أو المرق إذا لم ينضج الأرز
9. يُرفع عن النار ويُغطى بغطاء أو ورق معدني ويُترك لمدة 10 دقائق
10. يُزيّن بالبقدونس الطازج وشرائح الليمون قبل التقديم

المكونات:

- 1/4 كوب زيت زيتون بكر ممتاز
- 1 بصل مقطع مكعبات
- 1 فلفل رومي، مقطع مكعبات
- 3-4 فصوص من الثوم
- 3 حبات طماطم، مفرومة ناعماً جداً
- 2 ورق غار
- 1 ملعقة صغيرة بابريكا حلوة
- 1 رشّة من خيوط الزعفران (اختياري)
- ملح وفلفل
- 4 أفخاذ دجاج خالية من العظم، مقطعة إلى قطع
- ربع كوب من البقدونس الطازج المفروم
- 2 كوب أرز بسمتي
- 5 أكواب مرق دجاج
- 1/2 كوب بايلاء مجمدة
- 0.5 كيلو جمبري، مقشر ومفروم
- 0.5 كجم بلح البحر (حوالي 01-21)، منضج جيداً (منزوع اللحم)
- 200 جرام حلقات كاليماري



كيش الدجاج



وقت التحضير
30 mins



وقت الطهي
40 mins



الوقت الإجمالي
75 mins



كمية الوجبات
6 Servings

طريقة التحضير:

1. سخني الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت
2. نغرد العجينة على سطح مرشوش بالدقيق حتى يبلغ قطرها 12 بوصة تقريباً. انقلها إلى **Alza plat four Anti-Adherent**
3. اضغطي بقوة بأصبعك في أسفل وجوانب الطبق. ثم قومي بطي الجزء الخارجي من العجينة. استخدمتي شوكة للوصول إلى قاع وجوانب قشرة الفطيرة في كل مكان
4. انقلي قشرة الفطيرة إلى صينية البسكويت ثم إلى الفرن المسخن مسبقاً واخبزيها لمدة 15 إلى 18 دقيقة، حتى تنضج تماماً
5. في وعاء خلط كبير، اخفقي البيض والحليب معاً بخفة
6. أضيفي المكونات المتبقية واسكبيها في قشرة الفطيرة المخبوزة جزئياً
7. ضعي الكيش على صينية البسكويت، ثم غطي جوانب القشرة بورق الألمنيوم، واخبزيها على رف الفرن الأوسط لمدة 50-60 دقيقة حتى ينضج البيض
8. دعها تبرد قبل التقديم. استمتعي بها بجانب السلطة أو الفاكهة الطازجة



أرز و دجاج



وقت التحضير
20 mins



وقت الطهي
90 mins



الوقت الإجمالي
110 mins



كمية الوجبات
6 People

طريقة التحضير:

1. ضعي الدجاجة الكاملة في وعاء **Alza Century Pot** (أو **Melissa pressure cooker**) مع الماء والملح والفلفل. يُطهى على نار خفيفة مع البصل وأوراق الغار والقرنفل لمدة ساعة. قومي بإزالة الصدور وتقطيعها وشوي الأرجل والأجنحة حتى تصبح مقرمشة
2. في مقلاة **Alza Montblanc Marmite pan** قومي بتسخين الزيت النباتي واللوز البني والكاجو والصنوبر. ضعي المزيج جانبا
3. اغسلي الأرز، ثم قومي بطهي اللحم المفروم في وعاء. أضيفي الزبدة والملح والفلفل والسبع بهارات والقرنفة. أضيفي الأرز ومرق الدجاج. اتركيه ينضج مغطى لمدة 15 دقيقة
4. ضعي الأرز المطبوخ مع المكسرات والدجاج المبشور على سطح الطبق. يقدم مع السلطة أو الزبادي



المكوّنات:

- 1 كيلو لحم بقري مفروم
 - 2 كوب أرز بسمتي أبيض
 - 3 ملاعق كبيرة زبدة
 - 2 ملعقة صغيرة سبع بهارات
 - 1 ملعقة صغيرة قرنفة مطحونة
 - 1 ملعقة صغيرة ملح
 - 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
 - 1/2 كوب لوز مقطع أو أنصاف لوز
 - 1/2 كوب كاجو مقطع إلى أنصاف
 - 3 ملاعق كبيرة صنوبر
 - 3 ملاعق كبيرة زيت نباتي
- دجاج:**
- دجاجة كاملة أو صدور دجاج/أفخاذ
 - 2 ورق غار
 - 1 بصلة صغيرة
 - 2 ملعقة صغيرة ملح
 - 1 ملعقة صغيرة قرنفل كامل

شوربات شهية ودافئة



لحم بعجين



وقت التحضير
60 mins



وقت الطهي
45 mins



الوقت الإجمالي
105 mins



كمية الوجبات
6 Servings

طريقة التحضير:

العجين:

1. في وعاء خلط كبير، اخلطي 3 أكواب من الدقيق متعدد متعدد الاستعمالات، وملعقة صغيرة من الملح، وملعقة كبيرة من السكر
2. قومي بإذابة ملعقة كبيرة من الخميرة الجافة في كوب واحد من الماء الدافئ. اتركها لمدة 5-10 دقائق حتى تصبغ رغوية
3. اصنعي حفرة في وسط خليط الدقيق ثم أضيفي خليط الخميرة مع ملعقتين كبيرتين من زيت الزيتون
4. تخلط المكونات معاً حتى تتشكل العجينة
5. قومي بتثبيت شفرة العجين في جهاز **Magimix 5200 XI** واعجني العجينة لمدة تتراوح بين 5 و7 دقائق حتى تصبغ ناعمة ومرنة
6. نعيد العجينة إلى وعاء الخلط، ونغطيها بمنشفة مطبخ نظيفة، ونتركها في مكان دافئ لتتخمر لمدة ساعة تقريباً أو حتى يتضاعف حجمها

المزيج:

1. قومي بفرم البصل والطماطم في جهاز **Magimix Le Micro**
2. امزجي الخضار مع البهارات واللحوم باستخدام يديك
3. سخني الفرن على أعلى درجة حرارة (عادةً حوالي 500 درجة فهرنهايت أو 260 درجة مئوية) ثم ضعي حجر البيترزا أو صينية الخبز بالداخل للتسخين
4. وزعي طبقة رقيقة من اللحم بالعجين بالتساوي على كل دائرة من العجين، مع ترك حدود صغيرة حول الأطراف
5. انقلي اللحم بعجين بعناية إلى طبق **Alza plat four Anti Adherent-**
6. تُخبز في الفرن المسخن مسبقاً لمدة تتراوح بين 8 و10 دقائق أو حتى تصبغ الحواف بلون بني ذهبي وتنضج الطبقة العلوية
7. تقدم ساخنة مع عصرة ليمون

المكوّنات:

عجين:

- 3 أكواب دقيق متعدد الاستعمالات
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة خميرة جافة نشطة
- 1 كوب ماء دافئ
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون

حشوة اللحم بعجين:

- 1 كيلو لحم بقر مفروم
- 2 بصل مقطع مكعبات
- 2 طماطم كبيرة
- ملح
- 2 ملعقة كبيرة من جميع البهارات مطحونة
- 1 ملعقة فلفل أسود مطحون
- 1-2 فلفل حار
- 2\1 ملعقة قرصة مطحونة
- صنوبر للزينة (اختياري)





شوربة القرنبيط الكريمة



وقت التحضير
15 mins



وقت الطهي
30 mins



الوقت الإجمالي
45 mins



كمية الوجبات
6 People

طريقة التحضير:

1. سخني زيت الزيتون في وعاء كبير على نار متوسطة
2. أضيفي البصل المفروم والثوم المفروم، وقلبي حتى يذبل
3. أضيفي القرنبيط المفروم ومرق الخضار إلى الوعاء
4. يُغلى المزيج ثم يُخفف الحرارة ويُترك على نار خفيفة لمدة تتراوح بين 20 و 25 دقيقة حتى ينضج القرنبيط
5. استخدمي **Bamix Gastro PRO-3** لهرس الحساء حتى يصبح ناعماً
6. تُضاف الكريمة الثقيلة ويُضاف الملح والفلفل حسب الرغبة ينضج لمدة 5 دقائق إضافية
7. تقدم ساخنة، وتزين بالبقدونس الطازج
8. استمتعي بحساء القرنبيط الكريمي الشهوي!



المكوّنات:

- 1 زهرة قرنبيط كبيرة، مفرومة
- 1 بصلة مقطعة إلى مكعبات
- 2 فص ثوم، مفروم
- 4 أكواب (1 لتر) مرق خضار
- 1 كوب (240 مل) كريمة ثقيلة
- 2-3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- الملح والفلفل حسب الذوق
- بققدونس طازج للتزيين



شوربة دجاج شرق أوسطية



وقت التحضير
15 mins



وقت الطهي
60 mins



الوقت الإجمالي
80 mins



كمية الوجبات
6-8 People

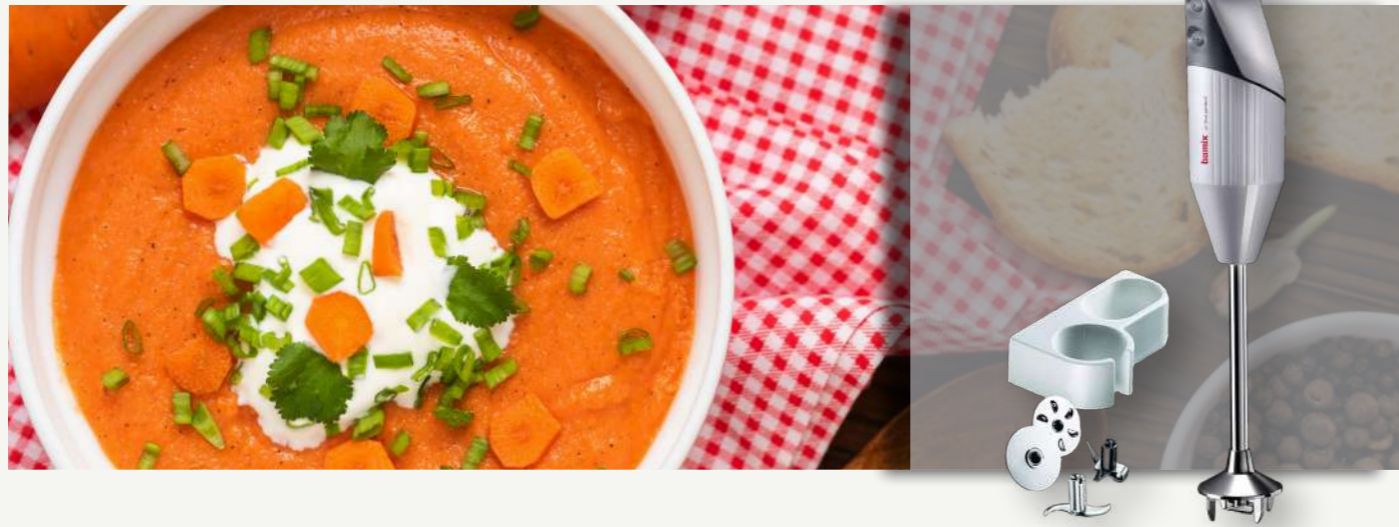
طريقة التحضير:

1. يُنزع الجلد والدهون عن الدجاج، ثم يُغسل من الداخل والخارج بالماء والخل. يرش الملح، ويفرك بالليمون، ويشطف جيداً
2. ضعي الدجاج في **Alza Century Sauteuse**، ثم غطيه بالماء واتركيه حتى يغلي على نار متوسطة. تخلصي من أي رغوة
3. يُضاف البصل، وعود القرفة، وحببات الهيل، وأوراق الغار. تخفي الحرارة واتركها على نار خفيفة تحت الغطاء لمدة 50 دقيقة إلى ساعة
4. تخلصي من البصل، وعود القرفة، وحببات الهيل، وأوراق الغار. أخرجي الدجاج وصفي المرق في وعاء نظيف
5. قومي بإزالة العظام وتقطيع الدجاج
6. تُضاف قطع الدجاج إلى المرق في الوعاء النظيف، ويُضاف الأرز المصفى والجزر، ويُتبّل بالملح والقرفة، ويُترك حتى يغلي. يغطى ويطهى على نار متوسطة إلى منخفضة لمدة 15 دقيقة حتى ينضج الأرز
7. نتبل بالملح والفلفل، ثم نزيل ورق الغار، ثم نقدم الطبق ساخناً مزيناً بالبقدونس. أتمنى لك وجبة شهية!



المكوّنات:

- 1 دجاجة كاملة، حوالي 1.5 كجم، مقطعة إلى قطع
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- نصف ليمونة
- 2 لتر ماء
- 1 بصلة مقشرة
- 1 عود قرفة
- 2-3 أوراق الغار
- 3 حببات هيل كاملة
- 200 جرام أرز مغسول ومنقوع في ماء باردة لمدة 10 دقائق
- 100 جرام من الجزر المقشر والمغسول والمقطع إلى قطع صغيرة
- 1.5 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة قرفة للتبيل
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود اختياري
- 100 جرام من البقدونس المفروم خشناً
- 100 جرام أوراق كزبرة
- عصير ليمون



شوربة الجزر



وقت التحضير
10 mins



وقت الطهي
20 mins



الوقت الإجمالي
30 mins



كمية الوجبات
6 People

طريقة التحضير:

1. قطعي الجزر والبصل والثوم إلى قطع صغيرة
2. تغلي الخضار بزيت الزيتون حتى تصبح طرية
3. أضيفي مرق الدجاج واتركيه حتى يغلي لمدة 5 دقائق
4. حَضّري جهاز **BAMIX Gastro Pro-2**
5. امزجي الخليط في وعاءك مباشرةً
6. اضيفي الملح والفلفل للمذاق
7. قَدّمي الشوربة الشهية!

المكوّنات:

- 6 إلى 8 حبات جزر متوسطة الحجم مقشرة
- 1 بصلة متوسطة
- 4 فصوص ثوم
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 4 أكواب من مرق الدجاج
- 2 ملاعق صغيرة من الملح
- 2 ملعقة صغيرة فلفل



شوربة البصل الفرنسية



وقت التحضير
20 mins



وقت الطهي
60 mins



الوقت الإجمالي
80 mins



كمية الوجبات
6-8 Servings

طريقة التحضير:

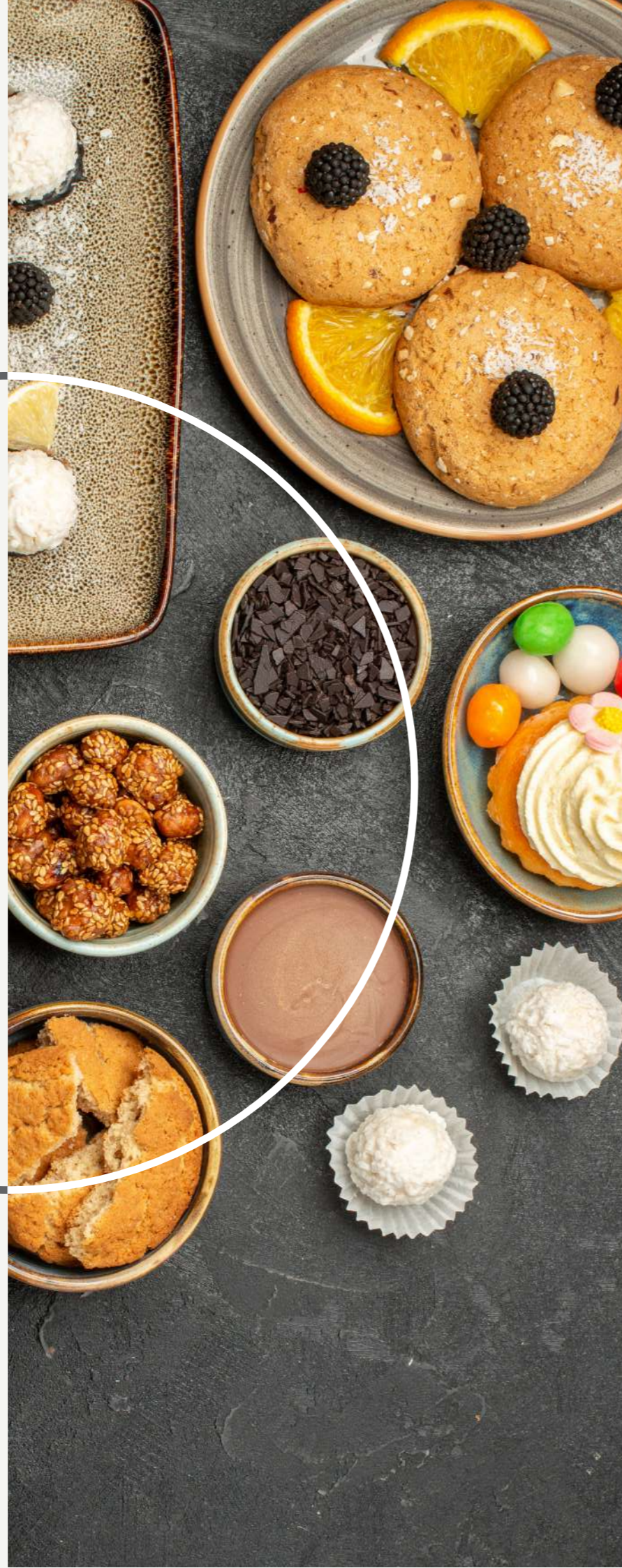
1. يقشر البصل ويقطع شرائح ويقلّى في زيت الزيتون والزبدة حتى ينضج
2. أضيفي السكر والملح والثوم. قومي بطهي المكونات حتى تصبح مكرملة
3. أضيفي المرق وأوراق الغار والزعرتر إلى **Montblanc casserole**
4. اتركه ينضج لمدة 30 دقيقة
5. حمّصي الخبز وضعي فوقه الجبنة، ثم اخبزيه حتى ينضج
6. تقدم الشوربة مع الخبز المحمص بالجبنة

المكوّنات:

- 6 حبات بصل أحمر أو أصفر
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 3-4 ملاعق كبيرة زيت زيتون بكر ممتاز
- 1/2 ملعقة صغيرة سكر
- ملح
- 2 فص ثوم، مفروم
- 8 أكواب من مرق لحم البقر، أو مرق الدجاج، أو مزيج من الاثنين
- 2 ورق غار
- ملعقة كبيرة من أوراق الزعرتر الطازج، وبضعة أغصان من الزعرتر الطازج
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 8 شرائح (بسمك 1 بوصة) خبز فرنسي أو باجيت
- 1.5 كوب جبنة موزاريلا مبشورة
- جبنة (موزاريلا أو بارميزان)



دائمًا
جاهزون
لتناول
الحلوى!



شوربة العدس اللبنانية



وقت التحضير
10 mins



وقت الطهي
30 mins



الوقت الإجمالي
40 mins



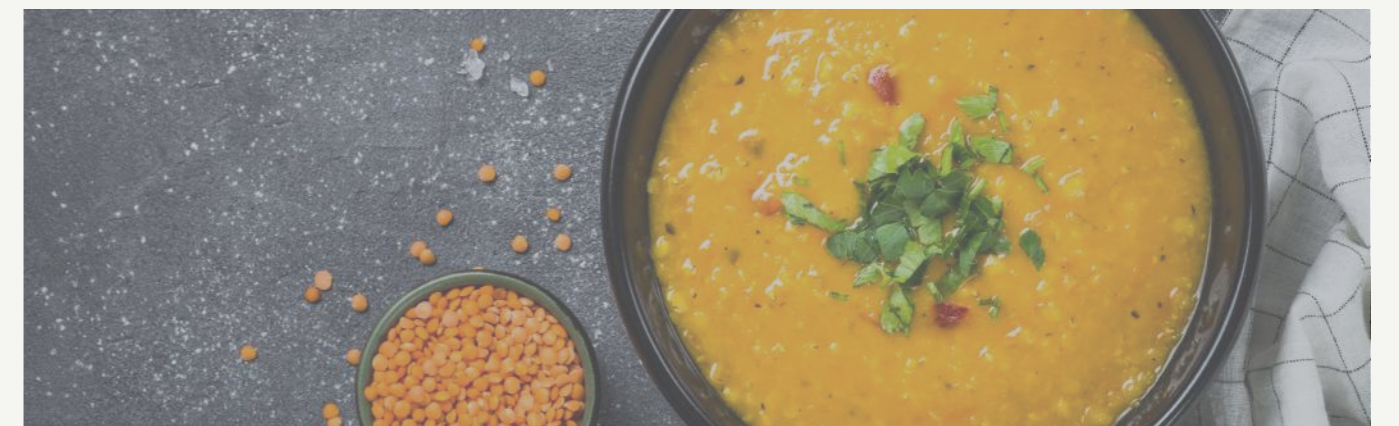
كمية الوجبات
6-8 People

طريقة التحضير:

1. سخّني زيت الزيتون في **Alza Montblanc Faitout** على نار متوسطة
2. يقلى البصل والثوم حتى يذبل
3. أضيفي الجزر والكرفس، واطهيه لبضع دقائق
4. يُضاف العدس ومرق الخضار والكمون والكزبرة
5. يُغلى المزيج ثم تخفض الحرارة ويُترك على نار خفيفة لمدة تتراوح بين 20 و 25 دقيقة حتى ينضج العدس
6. اضيفي الملح والفلفل للمذاق
7. قدميها ساخنة واستمتعي بشوربة العدس اللبنانية!

المكوّنات:

- 2 كوب عدس (400 جرام) مغسول
- 1 بصلة مفرومة
- 2 فص ثوم، مفروم
- 2 جزر، مقطعة إلى مكعبات
- 2 من سيقان الكرفس، مقطعة إلى مكعبات
- 8 أكواب (2 لتر) مرق خضار
- 2 ملعقة صغيرة كمون
- 1 ملعقة صغيرة كزبرة
- الملح والفلفل حسب الذوق
- زيت زيتون للقلي





وصفة الكنافة المصنوعة في البيت



وقت التحضير
30 mins



مدة الخبز
60-45 mins



الوقت الإجمالي
90 mins



كمية الوجبات
6 People

طريقة التحضير:

شراب مركز:

يمكنك تحضير هذا المنتج يومياً باستخدام دفعات صغيرة، أو يمكنك تحضير عائد أكبر لوصفاتك المختلفة. شراب القدر تدوم لك لمدة شهر بسهولة. الوصفة المذكورة أعلاه سوف تصنع حوالي 2 كوب.

1. اخفقي الماء والسكر في قدر صغير من **Century Alza Casserole** على نار متوسطة حتى يذوب السكر
2. يُضاف ويقلب عصير الليمون وماء الورد في الشراب
3. يُغلى المزيج ثم يُطهى على نار خفيفة لمدة 10 دقائق
4. اتركه جانباً

الكنافة:

1. سخني الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت
2. قومي بإذابة القطايف وفقاً لتعليمات العبوة
3. قطعها إلى قطع أصغر (استخدمي محضرة طعام مثل **Magimix 3200 XL**) واخلطها مع الزبدة
4. ادهني طبق **Alza plat four Anti-Adherent** ووزعي الخليط المدهون بالزبدة بالتساوي
5. في وعاء منفصل، اخلطي الجبنة معاً ثم جففيها بمنشفة ورقية
6. وزعي الجبنة فوق القطايف
7. اغطّي بخفة
8. تُخبز الكنافة في الفرن لمدة تتراوح بين 45 و60 دقيقة أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً
9. أسكبي نصف كمية الشراب على الأقل فوق الكنافة الساخنة
10. تقدم الكنافة مزينة بالفستق بعد 10 دقائق من صب الشراب
11. يُقدم الشراب الإضافي على الجانب أو يُحفظ لوقت لاحق



سموثي الموز والتمر



وقت التحضير
5 mins



الوقت الإجمالي
10 mins



كمية الوجبات
6 People

طريقة التحضير:

1. ضعي جميع المكونات الصلبة في **Magimix Juice Expert 2**
2. أضيفي بعض الحليب واخلطيه بسرعة متوسطة إلى عالية
3. أضيفي المزيد من الحليب تدريجياً حتى يصبح الخليط ناعماً وكريمياً
4. صحتين!

المكوّنات:

- 4 حبات موز ويفضل أن تكون مجمدة
- 8 تمرات منزوعة النوى
- 4 أكواب حليب (أو بديل)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة هيل (اختياري)
- 3 ملاعق كبيرة من اللوز والكاجو (اختياري)





عثمالية لبنانية مصنوعة في البيت



وقت التحضير
15 mins



وقت الطهي
25 mins



الوقت الإجمالي
40 mins



كمية الوجبات
6 People

طريقة التحضير:

شراب مركز:

يمكنك تحضير هذا المنتج يومياً باستخدام دفعات صغيرة، أو يمكنك تحضير عائد أكبر لوصفاتك المختلفة. شراب القطر تدوم لك لمدة شهر بسهولة. الوصفة المذكورة أعلاه سوف تصنع حوالي 2 كوب.

1. اخفقي الماء والسكر في قدر صغير من **Century Alza Casserole** على نار متوسطة حتى يذوب السكر
2. يُضاف ويقلب عصير الليمون وماء الورد في الشراب
3. يُغلى المزيج ثم يُطهى على نار خفيفة لمدة 10 دقائق
4. اتركه جانباً

العثمالية:

1. سخني الفرن إلى 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت)
2. حضري القطايفي (الشعيرية) عن طريق تقطيعها ناعماً باستخدام **Magimix Expert 3200 XL**
3. توزع القطيفة المفرومة بالتساوي في طبق الخبز وترش فوقها الزبدة المذابة
4. تُخبز في الفرن المسخن مسبقاً لمدة تتراوح بين 15 و20 دقيقة أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً ومقرمشاً. راقبها لمنع الاحتراق
5. بمجرد أن يصبح لون القطايفي ذهبي اللون، أخرجيه من الفرن واسكبي فوقه على الفور شراب السكر، مع التأكد من تغطيته بالتساوي
6. اسمحي للقطايف بامتصاص الشراب لبضع دقائق
7. رشّي المكسرات المفرومة على القمة
8. رشّي ماء الورد وماء زهر البرتقال فوق القطايفي
9. اتركها تبرد قليلاً قبل التقديم. قطعها إلى مربعات أو مستطيلات واستمتعي بالعثمالية اللبنانية مصنوعة في البيت!



المكوّنات:

- 200 جرام قطايف (شعيرية)
- 100 جرام زبدة، مذابة
- 1 كوب مكسرات مقطعة (مثل الفستق أو اللوز)
- 1 كوب سكر
- 1 كوب ماء
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 1 ملعقة صغيرة ماء ورد
- 1 ملعقة صغيرة ماء زهر برتقال

بوظة القشطة



وقت التحضير
15 mins



وقت الطهي
15-30 mins



الوقت الإجمالي
45 mins



كمية الوجبات
8 People

طريقة التحضير:

1. في مقلاة **Alza Montblanc Faitout pan**، اخلطي الحليب البارد ومسحوق السحلب والسكر والملح. اخلطي حتى يذوب السكر
2. سخني الخليط على نار متوسطة، مع التحريك من حين لآخر، حتى يسخن ويصبح ذو فقاعات.
3. أطفئي النار، ثم غطي القدر، واتركي الخليط ليبرد تماماً
4. بمجرد أن تبرد، اخفقي كريمة الخفق حتى تصبح صلبة
5. يُضاف خليط الحليب المبرد (القشطة) إلى الكريمة المخفوقة ويُخفق حتى يصبح ناعماً
6. إذا رغبت في ذلك، أضيفي الفستق المفروم أو رشيه فوقه عند التقديم
7. اسكبي الخليط في **Magimix Gelato Expert**
8. قومي بخفق الخليط حتى يصل إلى قوام ناعم وكريمي
9. يقوم **Magimix Gelato Expert** بالتخضير والتجميد حتى يصبح المنتج النهائي جاهزاً للتقديم
10. يقدم مع الفستق الإضافي إذا رغبت في ذلك

المكوّنات:

- 3 أكواب حليب بارد
- 1 كوب مسحوق السحلب
- 1/2 كوب سكر
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة مستكة مطحونة
- 1 كوب كريمة خفق
- فستق مقطع (اختياري)





حلوى الأرز اللبناني



وقت التحضير
5 mins



وقت الطهي
25 mins



الوقت الإجمالي
30 mins



كمية الوجبات
8-10 Servings

طريقة التحضير:

1. في وعاء **Alza Noblesse pot**، قومي بطهي الأرز غير المغسول بالماء حتى يتم امتصاص الماء
2. أضيفي 8.5 أكواب من الحليب مع السكر واتركيه حتى يغلي
3. خفضي الحرارة إلى متوسطة - منخفضة وقبّلي بشكل متكرر - حوالي 15 دقيقة
4. نذوب النشا في نصف كوب الحليب المتبقي ونضيفه إلى القدر
5. أضيفي ماء الورد وحركي لمدة 10 دقائق
6. انقلي الخليط إلى 5 - 10 أوعية واتركيه ليبرد
7. واستمتعي بالحلوى الشهية!



معمول التمر



وقت التحضير
30 mins



وقت الطهي
20 mins



الوقت الإجمالي
50 mins



كمية الوجبات
6 People

طريقة التحضير:

1. سخني الفرن إلى 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت). ادهني صينية **Alza Plat Four Pan** بالقليل من الزيت واتركها جانباً
2. في وعاء خلط كبير، يُمزج دقيق السميد، والدقيق متعدد الاستعمالات، والسكر البودرة، والملح
3. أضيفي الزبدة المخففة إلى خليط الدقيق واخلطيها جيداً باستخدام **Bamix Gastro Pro-3** حتى تتفتت
4. أضيفي الحليب، وماء زهر البرتقال، وماء الورد، والسحب المطحون (في حالة استخدامه) إلى الخليط تدريجياً، استمري في الخلط حتى تتشكل عجينة ناعمة
5. قسمي العجينة إلى أجزاء صغيرة وشكليها على شكل كرات. قومي بتسوية كل كرة قليلاً بإبهامك لإنشاء فجوة في المنتصف
6. إملي الثقوب بالحبشة التي ترغبين بها، مثل معجون التمر أو خليط المكسرات
7. نغلق العجينة فوق الحبشة ونعيد تشكيلها على شكل كرات. اضعطي على كل كرة برفق في صينية ألزا حتى تتسطح قليلاً
8. ضعي قطع المعمول المحشوة في قالب المجهز واخبزيها في الفرن المسخن مسبقاً لحوالي 20 دقيقة أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً
9. أخرجها من الفرن واتركها تبرد قليلاً قبل أن تنقلها إلى رف سلكي لتبرد تماماً
10. رشها بسكويات المعمول المبرد بالسكر البودرة حسب الرغبة. استمتع بهذه الأطباق اللبنانية اللذيذة مع كوب من الشاي أو القهوة!



لقد كان من دواعي سرورنا أن نكون جزءًا من عزائمكم
الرمضانية الدافئة!

نأمل أن نكون قد أضفنا الفرح والنكهة لاحتفالاتكم الرمضانية.

جميع معدات المطبخ المذكورة متوفرة على موقعنا.

شكرا لتحميل وصفاتنا!

BEHACO

MAKING YOUR LIFE EASIER WITH QUALITY EQUIPMENT

Behaco.lb



Nahr El-Mot - Beirut, Lebanon



00 961 1 88 75 01
00 961 71 38 38 65



www.behacolb.com
info@behacolb.com