



- الوقت في القرن: 50 دقيقة
- موضع الرف: 3

بالنسبة للحشو، اخلطي المكونات سوياً. قسّمي العجين إلى ثلاثة أجزاء متساوية، ثم لفّيها إلى مستطيلات طويلة. افردّي ثلث الحشو في كل مثلث ثم لفّي قطع العجين.

اصنعي صغيرة من ثلاث قطع من العجين. غطي سطح الصغيرة بمزيج صفار البيض والحليب، ثم رشّيها برقائق اللوز.

- الوقت في الجهاز: 55 دقائق
- موضع الرف: 3

صغيرة الخميرة الغنية

مكونات العجين:

- 750 جم من الطحين
- 30 جم من الخميرة
- 400 مل من الحليب
- 10 جم من السكر
- 15 جم من الملح
- بيضة
- 100 جم من الزبدة الطرية

مكونات الطبقة النهائية:

- 1 صفار بيضة
- قليل من الحليب

الطريقة:

انخلي الطحين إلى وعاء المزج، واحفري ثقباً في الوسط. قطعي الخميرة، وضعيها في الثقب، وحركيها مع الحليب وبعض السكر وبعض الطحين من حول الحافة، وانثري الطحين على العجين، ثم اتركيه ليرتفع في مكان دافئ حتى تظهر شقوق على الطحين المنتور على العجين المسبق.

ضعي باقي السكر، والملح، والبيض، والزبدة على حافة الطحين. اعجني كل المكونات حتى تحصلي على قوام عجينة الخميرة المطلوب.

اتركي العجين في مكان دافئ حتى يرتفع إلى ضعف حجمه.

ثم اوزني العجين إلى ثلاث قطع متساوية الحجم، وشكلي كلّاً منها إلى حبل. صفري الأحبال الثلاثة معاً.

ثم غطيها واتركيها ترتفع مرة أخرى لمدة نصف ساعة. غطي سطح الصغيرة بمزيج صفار البيض والحليب، ثم ضعها في الفرن.

اتركي الرغيفين مرة أخرى حتى يرتفعا إلى نصف حجمهما.

قبل الخبز، رشّي عليهما الطحين وقطعيهما باستخدام سكين حاد إلى 3 - 4 قطع أفقية وعمق لا يقل عن 1 سم.

- الوقت في الجهاز: 55 دقيقة
- موضع الرف: 2

صغيرة الخميرة

مكونات العجين:

- 650 جم من الطحين
- 20 جم من الخميرة
- 200 مللي لتر من الحليب
- 40 جم من السكر
- 5 جم من الملح
- 5 صفار بيض
- 200 جم من الزبدة الطرية

مكونات الحشو:

- 250 جم من عين الجمل المقطوعة
- 20 جم من البقسماط
- 1 ملعقة شاي من الزنجبيل المطحون
- 50 مل من الحليب
- 60 جم من العسل
- 30 جم من الزبد المذاب
- 10 مل ماء ورد و10 مل ماء

مكونات الطبقة النهائية:

- 1 صفار بيضة
- قليل من الحليب
- 50 جم من اللوز المقشر

الطريقة:

انخلي الطحين إلى وعاء المزج، واحفري ثقباً في الوسط. قطعي الخميرة، وضعيها في الثقب، وحركيها مع الحليب والسكر والطحين من حول الحافة، وانثري الطحين على العجين، ثم اتركيه ليرتفع في مكان دافئ حتى تظهر شقوق على الطحين المنتور على العجين المسبق.

ضعي بقية السكر على حافة الطحين. اعجني المكونات حتى تحصلي على قوام عجينة الخميرة المطلوب. اتركي العجين في مكان دافئ حتى يرتفع إلى ضعف حجمه.

خبز/ فطائر

لغائف، حلوى

المكونات:

- 420 جم من الطحين
- 60 جم من الزبدة
- 50 جم من السكر
- رشّة من سكر الفانيلا
- قشر الليمون المبشور
- رشّة ملح
- 200 مل من اللبن الفاتر
- 30 جم من الخميرة
- 2 صفار بيض
- 100 جم زبيب

الطريقة:

انخلي الطحين إلى وعاء المزج، واحفري ثقبًا في الوسط. قللي الخميرة وأدخليها في الثقب مع اللبن وبعض السكر. ادخلي بعض الدقيق من الحواف. رشبي دقيق واطركيها في مكان دافئ إلى أن يبدأ الدقيق المرشوش في التشقق على العجينة الأصلية.

أضيفي السكر المتبقي، والملح، وسكر الفانيلا، وقشر الليمون، والبيض، والزبدة، إلى حافة الدقيق. اعجني كل المكونات في عجينة واحدة مرنة.

اطركي العجينة في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمها تقريبًا.

ثم ضعي الزبيب المغسول في العجينة وشكلي 12 لفة بنفس الحجم.

ضعيها في صينية خبز محاطة بورق خبز واطركيها مغطاة مرة أخرى لنصف ساعة.

- الوقت في الجهاز: 20 دقيقة
- موضع الرف: 2

خبز المزارع

المكونات:

- 500 جم من طحين القمح
- 250 جم من طحين الشوفان
- 15 جم من الملح
- 1 كيس صغير من الخميرة الجافة
- 250 مل من الماء
- 250 مل من الحليب

أخرى:

- صينية خبز تم دهنها أو كسوها بورق الخبز

الطريقة:

ضعي طحين القمح، وطحين الشوفان، والملح، والخميرة الجافة في وعاء كبير.

امزجي الماء، والحليب، والملح، وأضيفي ذلك إلى الطحين. اعجني كل المكونات حتى تحصلين على قوام العجين المطلوب. اتركي العجين حتى يرتفع إلى ضعف حجمه.

شكلي العجين إلى رغيف طويل، وضعيه في صينية الخبز التي تم دهنها أو تغطيتها بورق الخبز.

اطركي الرغيف مرة أخرى حتى يرتفع إلى نصف حجمه. رشبي قليلًا من الطحين قبل الخبز.

- الوقت في الجهاز: 60 دقيقة
- موضع الرف: 2

خبز أبيض

المكونات:

- 1000 جم من الطحين
- 40 جم من الخميرة الطازجة أو 20 جم من الخميرة الجافة
- 650 مل من الحليب
- 15 جم من الملح

أخرى:

- صينية خبز تم دهنها أو كسوها بورق الخبز

الطريقة:

ضعي الطحين والملح في وعاء كبير. أضيفي الخميرة في الحليب الفاتر، وأضيفيها إلى الطحين. اعجني كل المكونات حتى تحصلين على قوام العجين المطلوب. حسب جودة الطحين، قد تلزم إضافة قليل من الحليب للحصول على قوام العجين المطلوب.

اطركي العجين حتى يرتفع إلى ضعف حجمه.

قسمي العجين إلى قطعتين، وشكليهما إلى رغيفين طويلين، وضعيهما في صينية الخبز التي تم دهنها أو تغطيتها بورق الخبز.

- موضع الرف: 2

كيك جزر سويسري

مكونات المزيج:

- 4 بياض بيض
- 1 رشة ملح
- 80 جم من سكر الثلج
- 120 جم من السكر
- 200 جم من الجزر المبشور بدقة
- 200 جم من اللوز المطحون
- ليمونة واحدة، عصير وقشر مقشر
- ملعقة كبيرة ماء ورد
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة
- 60 جم من الطحين
- 1/2 ملعقة شاي من مسحوق الخبز

مكونات الإضافات:

- 150 جم من سكر الثلج
- ملعقة كبيرة ماء ورد
- 12 جزرة مرزبانية للتزيين
- بندق مطحون

أخرى:

- إناء كعك "سبرينغ فورم" قطره 26 سم، مدهون ومبطن برقائك خبز.

الطريقة:

اخفق بياض البيض مع الملح حتى تتشكل قمع، وأضف سكر الثلج واخفق مع بياض البيض. اخلط صفار البيض والسكر في قشدة وأضف المكونات الأخرى. أضف ربع بياض البيض المخفوق مع صفار البيض ثم اخلط جيّدًا ببقية بياض البيض المخفوق مع المزيج. اسكب العجين في طبق الكعك المجهز وقم بتسويته.

- الوقت في الجهاز: 55 دقائق
- موضع الرف: 3

بعد الخبز:

اترك الكعك يبرد. ننصح بالقيام بأعمال التحضير قبل يوم أو يومين والاحتفاظ بها مغطاة في التلاجة. للطلاء الفوقي، اخلط السكر المثلج و/ماء الورد. أضيفي الماء عند الحاجة. غطي الكعك بالطلاء الفوقي وزيني بمرزبانية الجزر.

- 1 كيس مسحوق الخبز (حوالي 15 جم)
- 1 كيس سكر فانيليا (حوالي 8 جم)

- 1 رشة ملح
- 200 مل من الماء البارد

أخرى:

- إناء تحمير دائري "سبرينغ فورم" 28 سم، قاعه مبطن بورق التحمير

الطريقة:

ضعي السكر، والبيض، سكر الفانيليا، الملح في سلطانية خلط ثم اخفقي المكونات سويا. ثم أضيفي الزبدة المذابة إلى الخليط ثم امزجي المكونات.

أضيفي الطحين مع مسحوق الخبز إلى الخليط المخفوق، ثم قلبي المكونات.

وفي النهاية أضيفي الماء البارد، اخلطي كل المكونات جيدا. ضعي العجين في صينية الخبز، سويها ثم ضعها في الجهاز.

- الوقت في الجهاز: 55 دقيقة
- موضع الرف: 1

تورته حلوة

المكونات:

- 2 ورقة من معجنات الرقائق السويسرية الأصلية أو معجنات الباف (ملفوف بشكل مربع)
- 50 جم من البندق المطحون
- 1.2 كجم من التفاح
- 3 بيضات
- 300 مللي لتر من القشدة
- 70 جم من السكر

الطريقة:

ضعي العجين في صينية خبز مطلية السمن جيدا، ثم قومي بوزخ القاع بشوكة في جميع جوانبه. وزعي البندق بالتساوي على العجين. قشري التفاح، وأزيلي اللب واقطعيه إلى 12 شريحة. وزعي الشرائح على العجين بالتساوي. اخلطي البيض، الكريمة، السكر، سكر الفانيليا سويا، ثم ضعها على التفاح.

- الوقت في الجهاز: 45 دقيقة

بعد الخبز:

اجعلي الماء والسكر يغليان ثم دعيهما يبردان.
أضف: خليط ماء الورد، عصير البرتقال، والماء
وعصير الليمون الحامض إلى ماء السكر واخلط
كل هذا معًا.

عندما يبرد الكعك، اثقبه مرات عديدة بسيخ
خشبي ثم دعي الخليط يُمتص في الكعك
على نحو متساوٍ.

كيك إسفنجي

المكونات:

- 4 بيضات
- ملعقتا طعام من الماء الساخن
- 50 جم من السكر
- 1 كيس سكر فانيليا (حوالي 8 جم)
- 1 رشّة ملح
- 100 جم من السكر
- 100 جم من الطحين
- 100 جم من طحين الذرة
- ملعقتا طعام مستوية من مسحوق الخبز

أخرى:

- إناء تخمير دائري "سبرينغ فورم" 28 سم،
قاعه مبطن بورق التخمير

الطريقة:

افصلي البيض. اخفقي صفار البيض بالماء
الساخن، 50 جم سكر، سكر فانيليا، وملح.
اضربي بياض البيض بالمضرب مع 100 جم من
السكر حتى تتشكل قمم.

انخلي الطحين وطحين الذرة، ومسحوق الخبز
سويًا.

اخلطي بياض البيض بعناية مع صفار البيض
سويًا. ثم طبقي بعناية العجين. ضعي العجين
في صينية الخبز، سويها ثم ضعيها في الجهاز.

- الوقت في الجهاز: 30 دقيقة
- موضع الرف: 3

كيك ستريوسل

مكونات العجين:

- 375 جم من الطحين
- 20 جم من الخميرة
- 150 مللى لتر من الماء الفاتر

- 60 جم من السكر
- 1 رشّة ملح
- 2 صفار بيض
- 75 جم من الزبدة الطرية

مكونات الفتات:

- 200 جم من السكر
- 200 جم من الزبدة
- 1 ملعقة من القرفة
- 350 جم من الطحين
- 50 جم من المكسرات المفرومة
- 30 جم من الزيت المذاب

الطريقة:

انخلي الطحين إلى وعاء المزج، واحفري ثقبًا
في الوسط. قطعي الخميرة، وضعيها في
الثقب، وحركيها مع الحليب وبعض الطحين من
حول الحافة، وانثري الطحين على العجين، ثم
اتركيه ليرتفع في مكان دافئ حتى تظهر
شقوق على الطحين المنتثر على العجين
المسبق.

ضعي السكر، و صفار البيض، والزبدة والملح
على حافة الطحين. اعجني كل المكونات حتى
تحصلين على قوام عجينة الخميرة المطلوب.

اتركي العجين في مكان دافئ حتى يرتفع إلى
ضعف حجمه. ثم لفي العجين، وضعيه على
صينية خبز مغطاة بالسمن، ثم اتركيه ليرتفع
وجهه مرة أخرى.

ضعي السكر والزبدة والقرفة في سلطانية
خلط، ثم اخلطي المكونات سويًا.

أضيفي الطحين والمكسرات، ثم اعجني
المكونات سويًا بحيث تصنعين خليطًا من
الفتات.

افردى الزبدة على العجين المرتفع، ثم افردى
خليط الفتات عليها بالتساوي.

- الوقت في الجهاز: 35 دقيقة
- موضع الرف: 3

كيك سويدي

المكونات:

- 5 بيضات
- 340 جم من السكر
- 100 جم من الزيت المذاب
- 360 جم من الطحين

- قشرة ليمونة غير شمعية واحدة
- 2 بيضات
- 50 مل من الحليب
- 25 جم من طحين الذرة
- 225 جم من الطحين
- 10 جم مسحوق خبز
- 1 برطمان كريز حامض (375 جم)
- 225 جم من رقائق الشوكولاتة

أخرى:

- أطباق ورقية، بقطر يبلغ 7 سم تقريبًا

الطريقة:

ضعي القشدة مع الزبدة، والسكر، وسكر الفانيلا، والملح، وقشرة الليمونة غير الشمعية، أضيفي البيض والقشدة معًا مرة أخرى.

امزجي طحين الذرة، والطحين، ومسحوق الخبز، وأضيفي ذلك إلى المزيج مع الحليب.

أضيفي الكريز الحامض إلى المزيج مع رقائق الشوكولاتة.

ضعي المزيج في الأطباق الورقية، وضعي الأطباق على صينية الخبز في الجهاز. استخدم صينية موفن إن وجدت.

- الوقت في الجهاز: 40 دقيقة
- موضع الرف: 3

كيك دائري

مكونات الأساس:

- 500 جم من الطحين
- 1 كيس صغير من الخميرة الجافة (8 جم من الخميرة الجافة أو 42 جم من الخميرة الطازجة)
- 80 جم من سكر الثلج
- 150 جم من الزبدة
- 3 بيضات
- ملعقتا طعام مستوية الملح
- 150 مللي لتر من الحليب
- 70 جم زبيب (انقعه في: 20 مل من ماء ورد وملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض لمدة ساعة مسبقًا)

مكونات الطبقة النهائية:

- 50 جم من اللوز المقشور كامل المكونات

الطريقة:

ضع الطحين، الخميرة الجافة، سكر الثلج، الزبدة، البيض، الملح، والحليب في سلطانية خلط ثم اعجن المكونات لتحصلي على عجين ناعم بخميرة. غط العجين في السلطانية، واتركه ليرتفع لمدة 1 ساعة.

اعجني الزبيب المنقوع في العجين يدويًا.

ضع اللوز فرديا في كل فجوة في إناء كيك مدهون بالسمن والطحين.

ثم شكل العجين في شكل نقائق، ثم ضعه في إناء كيك دائري. غط المكونات واتركها ليرتفع سطحها مرة أخرى لمدة 45 دقيقة.

- الوقت في الجهاز: 60 دقائق
- موضع الرف: 1

كيك سافارين

مكونات العجين:

- 350 جم من الطحين
- 1 كيس صغير من الخميرة الجافة (8 جم من الخميرة الجافة أو 42 جم من الخميرة الطازجة)
- 75 جم من السكر
- 100 جم من الزبدة
- 5 صفار بيض
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 كيس سكر فانيلا (حوالي 8 جم)
- 125 مل من الحليب

بعد الخبز:

- 375 مل من الماء
- 200 جم من السكر
- 40 مل ماء ورد، 20 مل عصير برتقال، 40 مل ماء وملعقة واحدة كبيرة من عصير الليمون الحامض

الطريقة:

ضع الطحين، الخميرة الجافة، سكر، الزبدة، صفار البيض، الملح، سكر الفانيلا، والحليب في سلطانية خلط ثم اعجن المكونات لتحصل على عجين ناعم بخميرة. غط العجين في السلطانية، واتركه ليرتفع لمدة 1 ساعة. ثم ضعي العجين في صفيحة كعك دائرية مطلية بالسمن، وغطيها واتركيها ليرتفع سطحها مرة أخرى لمدة 45 دقيقة.

- الوقت في الجهاز: 35 دقائق
- موضع الرف: 1

- 200 جم من السكر
- 1 كيس سكر فانيليا (حوالي 8 جم)
- 1 رشة ملح
- 4 بيضات
- 150 جم من الطحين
- 150 جم من طحين الذرة
- ملعقتا طعام مستوية من مسحوق الخبز
- قشر مبشور لحبتين من الليمون

مكونات الجليز:

- 125 مل من عصير الليمون
- 100 جم من سكر الثلج

أخرى:

- إناء خبز مربع، طوله 30 سم
- سمن للتزييت
- بقسماط لطلاء إناء الخبز

الطريقة:

ضعي الزبدة، السكر، قشر الليمون، سكر الفانيلا، الملح في سلطانية خلط ثم اخفقي المكونات. أضيفي المرزبانية مقطوعة في شكل قطع صغيرة، ثم بيضة تلو الأخرى، ثم أخفقيها حتى تصبح رقيقة. أضيفي الطحين، مسحوق الخبز، توابل خبز الزنجبيل ومسحوق الكاكاو إلى الخليط. يُقلب في: خليط عصير العنب والماء. أضيفي العجين في صينية خبز عميقة مبطنه من الداخل بورق الخبز، مع تسوية سطحه.

قشري التفاح وأخرجي له، قطعيه في شكل شرائح سمكة 0.5 سم. هريس البرقوق: أعدِي الشرائح على أعلى العجين، ثم أملئي الفجوات مكان اللب بهريس البرقوق. ثم ضعيه في الجهاز.

ضعي العجين في صينية الخبز المطلية بالسمن والبقسماط، سويها ثم ضعيها في الجهاز.

بعد الخبز، اخلطي عصير الليمون وسكر الثلج سويًا. أخرجي الكعك في قطعة من ورق الألومنيوم.

اثنِي ورق الألومنيوم مقابل جوانب الكعك بحيث لا يستطيع الجليز الخروج. اثقبِي الكعك بعود خشبي وفرشاة على الجليز. ثم اتركي الكعك لفترة قصيرة ليتمص الجليز.

- الوقت في الجهاز: 75 دقيقة
- موضع الرف: 1

المافين

المكونات:

- 150 جم من الزبدة
- 150 جم من السكر
- 1 كيس سكر فانيليا (حوالي 8 جم)
- 1 رشة ملح

- 250 جم من الزبدة
- 250 جم من السكر
- 1 كيس سكر فانيليا (حوالي 8 جم)
- 1 رشة ملح
- 100 جم مرزبانية
- 5 بيضات
- 500 جم من الطحين
- 1 كيس مسحوق الخبز (حوالي 15 جم)
- 1 كيس من توابل خبز الزنجبيل (20 جم تقريباً)

- 50 جم من مسحوق الكاكاو
- 100 مل عصير عنب أحمر و50 مل ماء
- 1.2 كجم من التفاح

الطريقة:

ضعي الزبدة، السكر، سكر الفانيلا، الملح في سلطانية خلط ثم اخفقي المكونات. أضيفي المرزبانية مقطوعة في شكل قطع صغيرة، ثم أخفقيها حتى تصبح ناعمة. أضيفي البيض، بيضة تلو الأخرى، ثم أخفقيها حتى تصبح رقيقة. أضيفي الطحين، مسحوق الخبز، توابل خبز الزنجبيل ومسحوق الكاكاو إلى الخليط. يُقلب في: خليط عصير العنب والماء. أضيفي العجين في صينية خبز عميقة مبطنه من الداخل بورق الخبز، مع تسوية سطحه. قشري التفاح وأخرجي له، قطعيه في شكل شرائح سمكة 0.5 سم. هريس البرقوق: أعدِي الشرائح على أعلى العجين، ثم أملئي الفجوات مكان اللب بهريس البرقوق. ثم ضعيه في الجهاز.

- الوقت في الجهاز: 50 دقائق
- موضع الرف: 3
- بعد الخبز اتركي الكعك يبرد، وأزيلِي ورق الخبز.

الجليز:

- 250 مل من عصير التفاح
- 1 كيس من جليز الكعك الصافي
- بعد الخبز اتركي الكعك يبرد، وأزيلِي ورق الخبز.

اخلطي الجليز باستخدام عصير التفاح وكيس من جليز الكعك وفرشاة على الكعك.

كيك إسفنجي بالليمون

مكونات المزيج:

- 250 جم من الزبدة

ضعي الخليط في إناء جاهر، واسحبي الخليط إلى أعلى قليلاً عند الحافة منه عند المركز. زيني الحافة ومركز الكعك باللوز المتبيض كامل المكونات. ضعي الكعك في الجهاز.

- الوقت في الجهاز: 100 دقيقة
- موضع الرف: 1

تارت الفواكه

مكونات الفطيرة:

- 200 جم من الطحين
- 1 رشة ملح
- 125 جم من الزبدة
- بيضة
- 50 جم من السكر
- 50 مل من الماء البارد

مكونات الحشو:

- فواكه حسب الموسم (400 جم من التفاح، الخوخ، الكرز الحامض، إلخ.)
- 90 جم من اللوز المطحون
- 2 بيضات
- 100 جم من السكر
- 90 جم من الزبدة الطرية

أخرى:

- إناء كيش بقطر 28 سم، مطلي بالسمن

الطريقة:

انخلي الطحين في سلطانية خلط، اخلطي الملح واقطعي الزبدة إلى قطع صغيرة في الطحين. ثم أضيفي البيض، السكر، والماء البارد، واعجني المكونات لتصبح عجينا.

بردي العجين لمدة ساعتين في الثلاجة. لفي العجين المبرد، وضعيه في إناء كيش مطلي بالسمن، ثم خزيه بشوكة. نظفي الفاكهة، أزيللي منها اللب، أو البذور أو الحبوب، وقطعها في شكل شرائح صغيرة أو قطع وضعها على العجين. ضعي اللوز المطحون، والبيض والسكر والزبدة الطرية في سلطانية واخفقيها سوياً. ثم ضعي المكونات على قمة الفاكهة وبعد ذلك سويها.

- الوقت في الجهاز: 50 دقيقة
- موضع الرف: 1

كيكة تفاح جراندا

المكونات:

اضربي بياض البيض بخلاط محمول يدويا حتى تتشكل قمم. اغسل الزبيب، ثم دعه يجف جيداً،

ضع الكوارك منخفض الدهون، وصغار البيض، والسكر، وعصير الليمون، والقشدة الطرية ومسحوق الخردل في سلطانية خلط، ثم اخلط المكونات سوياً جيداً.

وللانتهاء، اثني بعناية بياض البيض المخفوق والزبيب في خليط الكوارك.

- الوقت في الجهاز: 85 دقائق
- موضع الرف: 1

كيك الفواكه

المكونات:

- 200 جم من الزبدة
- 200 جم من السكر
- 1 كيس سكر فانيليا (حوالي 8 جم)
- 1 رشة ملح
- 3 بيضات
- 300 جم من الطحين
- 1/2 كيس مسحوق الخبز (حوالي 8 جم)
- 125 جم من الكشمش
- 125 جم زبيب
- 60 جم من اللوز المفروم
- 60 جم من قشرة الليمون الملبس أو قشر البرتقال الملبس
- 60 جم من الكرز الملبس بالمفروم
- 70 جم من اللوز المتبيض كامل المكونات

أخرى:

- إناء خبز "سيرينغ فورم" أسود، بقطر 24 سم
- سمن للترطيب
- بقسماط لطلاء إناء الخبز

الطريقة:

ضعي الزبدة، السكر، سكر الفانيليا، الملح في سلطانية خلط ثم اخفقي المكونات سوياً. ثم أضيفي البيض بيضة في كل مرة، ثم أخفق الخليط سوياً مرة أخرى. أضيفي الطحين مع مسحوق الخبز إلى الخليط المخفوق، ثم اثني المكونات.

قليبي الفاكهة في الخليط أيضاً.

اخفقي سويا زيت زهرة الشمس، السكر
البنّي، البيض والشربات. طبقي هذا على
باقي المكونات للخليط.

ضعي المزيج في إناء الخبز المدهون.

- الوقت في الجهاز: 55 دقيقة
- موضع الرف: 3

بعد الخبز:

اخلطي الزبدة، والجبن الكريمة، وبلورات السكر
(إذا تطلب الأمر، أضيفي القليل من الحليب
حتى تجعل المكونات قابلة للفرد).
افردّي المكونات على الكعك بمجرد أن تبرد،
ورشي البندق المطحون على الوجه.

كعكة الجبن

مكونات الأساس:

- 150 جم من الطحين
- 70 جم من السكر
- 1 كيس سكر فانيلا (حوالي 8 جم)
- بيضة
- 70 جم من الزبدة الطرية

مكونات كريمة الجبن:

- 3 بياض بيض
- 50 جم زبيب
- 750 جم من جبن الكوارك منخفض الدسم
- 3 صفار بيض
- 200 جم من السكر
- عصير ليمونة واحدة
- 200 جم من القشدة الطرية
- 1 عبوة من مسحوق الخردل، نكهة الفانيلا
(40 جم أو مقدار مكافئ من المسحوق
لعمل فطيرة بـ 500 مل من الحليب)

أخرى:

- إناء دائري "سبرينغ فورم" أسود للخبز بقطر
26 سم، مطلي بالشحم من الداخل

الطريقة:

انخلي الطحين في السلطانية. أضيفي بقية
المكونات، ثم اخلطيها بخلط محمول يدوي. بعد
ذلك ضعي الخليط في التلاجة لمدة ساعتين.

غطي قاع إناء "سبرينغ فورم" المطلي بالسمن
بـ 2/3 من الخليط، ثم اثقي مرات عديدة
بشوكة.

شكل حافة بارتفاع 3 سم ببقية الخليط.

- 5 بيضات
- 375 جم من عين الجمل
- 250 جم من الطحين
- 1 ملعقة شاي من مسحوق الخبز

الطريقة:

اكسري الشوكولاتة إلى قطع كبيرة، ثم أذيبها
في باين ماري.

اخفقي سويا الزبدة، والسكر، وسكر الفانيلا،
والملاح، والماء، والبيض والشوكولاتة الذائبة.

قطعي عين الجمل قطعاً متقاربة، اخلطيها مع
الطحين ومسحوق الخبز، واثنيها على خليط
الشوكولاتة.

بطني صينية خبز عميقة بورق الخبز، ضعي
الخليط على الأعلى ثم سوي السطح.

- الوقت في الجهاز: 50 دقيقة
- موضع الرف: 3

بعد الخبز:

اتركي المكونات حتى تبرد، أزيلّي ورق الخبز
ثم قطعها إلى مربعات.

كيك بالجزر

مكونات المزيج:

- 150 مل من زيت زهرة الشمس
- 100 جم سكر بني
- 2 بيضات
- 75 جم شربات
- 175 جم من الطحين
- 1 ملعقة من القرفة
- 1/2 ملعقة شاي من الزنجبيل المطحون
- 1 ملعقة شاي من مسحوق الخبز
- 200 جم من الجزر المبشور بدقة
- 75 جم من الكشمش
- 25 جم من جوزة الهند المبشورة

مكونات الإضافات:

- 50 جم من الزبدة
- 150 جم من الجبن المبشور
- 40 جم من بلورات السكر
- بندق مطحون

أخرى:

- إناء دائري "سبرينغ فورم" للخبز بقطر 22
سم، مطلي بالشحم من الداخل

الطريقة:

ضع 1 ملعقة سفرة من زيت الزيتون في الوعاء. قشر البصل، وقطعه إلى شرائح رفيعة، واتركه في الزيت لمدة 30 دقيقة مع وضع الغطاء على الوعاء. أضف الملح والفلفل، وامزجه مع 1/2 ملعقة شاي من البقدونس المفروم.

اترك البصل يبرد قليلاً، ثم وزعه على العجين. ثم وزع جبن الريكوتا وجبن الماعز على السطح، وأضف الزيت. انثر 1/2 ملعقة شاي من الزعتر المفروم على السطح.

لتحضير الحشو، امزج البيض والقشدة معاً. صب الحشو فوق الكيك.

- الوقت في الجهاز: 45 دقيقة
- موضع الرف: 1

- 125 جم من جبن الريكوتا
 - 100 جم من جبن الماعز
 - 2 ملعقة سفرة من زيت الزيتون
 - بيضة
 - 60 مل من القشدة
- أخرى:**

- قالب خبز أسود، مدهون، بقطر 28 سم
- الطريقة:**

ضع الطحين، وزيت الزيتون، والملح في وعاء مزج، واخفق المزيج حتى يمثل فتات الخبز. أضف الماء، واعجن المزيج حتى يتم الحصول على العجين. ضع العجين في الثلاجة لبضع ساعات.

ثم افرد العجين، وضعه في قالب الخبز الأسود المدهون. اثقب القاعدة بشوكة.

كيك

كيك باللوز

مكونات المزيج:

- 5 بيضات
- 200 جم من السكر
- 100 جم مرزبانية
- 200 مل من زيت الزيتون
- 450 جم من الطحين
- 1 ملعقة طعام من القرفة
- 1 كيس مسحوق الخبز (حوالي 15 جم)
- 50 جم من الفستق المقطوع
- 125 جم من اللوز المطحون
- 300 مل من الحليب

مكونات الإضافات:

- 200 جم من مربة المشمش
- 5 ملاعق طعام من سكر الثلج
- 1 ملعقة من القرفة
- ملعقتا طعام من الماء الساخن
- رقائق اللوز

أخرى:

- إناء خبز "سبرينغ فورم" 28 سم
- الطريقة:**

اخفقي سوبا البيض، والسكر، والمرزبانية لمدة 5 دقائق، ثم أضيفي ببطء زيت الزيتون إلى خليط البيض.

انخلي الطحين، القرفة، ومسحوق الخبز سوياً، ثم اخلطي الفستق المفروم واللوز المطحون في الطحين. بعد ذلك اثني بعناية العجين على خليط البيض سوياً مع الحليب.

ضعي المكونات في إناء "سبرينغ فورم" بعد رش قاعه بالقسماط.

- الوقت في الجهاز: 70 دقيقة
- موضع الرف: 2

بعد الخبز:

سخني مربة المشمش، ثم افردوها على الكعك باستخدام فرشاة. ثم اتركها لتبرد. اخلطي سوبا سكر الثلج، والقرفة والماء الساخن، ثم افرد المكونات على الكعك. بعد ذلك، رشي رقائق اللوز فوراً على سطح الكعك بالجليز.

براونيز

المكونات:

- 250 جم من الشوكولاتة السادة
- 250 جم من الزبدة
- 375 جم من السكر
- 2 كيس سكر فانيلا (حوالي 16 جم)
- 1 رشّة ملح
- 5 ملاعق من الماء

الطريقة:

وزعي الجبن بالتساوي على العجين، امزجي القشدة، والحليب، والبيض، ثم أضيفي الملح، والفلفل، وجوز الطيب. امزجي جيدًا مرة أخرى، وصبي المزيج فوق الجبن.

- الوقت في الجهاز: 40 دقيقة
- موضع الرف: 2

فطيرة الجبن

المكونات:

- 400 جم من جبن الفيتا
- 2 بيضات
- 3 ملاعق سفرة من أوراق البقدونس
- المستوية المفرومة
- فلفل أسود
- 80 مل من زيت الزيتون
- 375 جم من معجنات الفيلو

الطريقة:

امزجي جبن الفيتا، والبيض، والبقدونس، والفلفل معًا. غطي معجنات الفيلو بقطعة قماش رطبة بحيث لا تجف. ضعي 4 ورقات فوق بعضها البعض مع دهان كل منها بالزيت الخفيف.

قطعها إلى 4 شرائط كل منها بطول 7 سم تقريبًا.

ضعي ملعقتين مكستين من مزيج الفيتا في أحد أركان كل شريط، واطوي ذلك بشكل قطري إلى مثلث.

اقلبي ذلك على صينية الخبز وادهنيه بالزيت.

- الوقت في الجهاز: 25 دقيقة
- موضع الرف: 3

فطيرة جبن الماعز

مكونات الفطيرة:

- 125 جم من الطحين
- 60 مللي لتر من زيت الزيتون
- 1 رشة ملح
- 3 - 4 ملاعق سفرة من الماء البارد

مكونات الإضافات:

- 1 ملعقة سفرة من زيت الزيتون
- صلتان
- ملح وفلفل
- 1 ملعقة شاي من الزعتر المفروم

انخلي الطحين إلى وعاء المزج، واحفري ثقبًا في الوسط.

قطعي الخميرة، وضعيها في الثقب، وامزجي ذلك مع الحليب وقليل من الطحين من الحافة. انثري الطحين على المزيج، واتركيه في مكان دافئ حتى تظهر شقوق على الطحين المنتثر على العجين المسبق.

ضعي البيض والزبدة على حافة الطحين. اعجن كل المكونات حتى تحصلين على قوام عجينة الخميرة المطلوب.

اتركي العجين في مكان دافئ حتى يرتفع إلى ضعف حجمه.

في هذا الوقت، قشري البصل، وقطعيه إلى أربع قطع، ثم قطعيه إلى شرائح رفيعة.

طهي: مع البصل دون تحمير. اتركه يبرد.

افرد العجين، وضعه في صينية خبز مدهونة، واثقب القاعدة بشوكة، واضغط على الحواف لأعلى. اترك العجين حتى يرتفع مرة أخرى.

حرك البيض، والقشدة الطرية، والحليب، والملح، والفلفل معًا. افرد: البصل المبرد على قاعدة العجين. ضع المزيج فوق كل ذلك، ووزعه.

- الوقت في الجهاز: 45 دقائق
- موضع الرف: 1

كيك الجبن

المكونات:

- 1.5 ورقة من معجنات الرقائق السويسرية الأصلية أو معجنات الباف (ملفوف بشكل مربع)
- 500 جم من الجبن المبشور
- 200 مللي لتر من القشدة
- 100 مل من الحليب
- 4 بيضات
- ملح، وفلفل، وجوز الطيب

الطريقة:

ضعي المعجنات في صينية خبز مدهونة جيدًا. اثقبي العجين جيدًا وبشكل كامل باستخدام شوكة.

وجبة "إغراء جانسون"

المكونات:

- 8 - 10 حبات بطاطس
- بصلتان
- 125 جم سمك أنشوجة مخلي
- 300 مللي لتر من القشدة
- 2 ملاعق سفرة من البقسماط
- فلفل
- زعتر مقطع طازج
- 2 ملاعق سفرة من الزبدة

الطريقة:

اغسل البطاطس وقشرها وقطعها إلى شرائح رقيقة. قشر البصل وقطعه إلى شرائح.

ادهن طبق خبز صالح للاستخدام في الفرن بقليل من الزبدة. ضع ثلث البطاطس والبصل

بيتزا/كيش

البيتزا

مكونات العجين:

- 14 جم من الخميرة
- 200 مل من الماء
- 300 جم من الطحين
- 3 جم من الملح
- 1 ملعقة سفرة من الزيت

مكونات الإضافات:

- 1/2 علبة طماطم صغيرة، مفرومة (200 جم)
- 200 جم من الجبن، مبشور
- 100 جم لحم ديك رومي
- 150 جم من الفطر (معلب)
- 150 جم من جبن الفيتا
- توابل أوريجانو

أخرى:

- صينية الخبز، مدهونة

الطريقة:

فتتي الخميرة في وعاء، وأذيبيها بالماء. امزجي الماء مع الطحين، وأضيفيه مع الزيت إلى الوعاء.

اعجني المكونات حتى تحصلي على القوام المطلوب الذي لا يلتصق بالوعاء. ثم اتركي

في الطبق. وضع عليها نصف الأنشوجة المخلي وغطيه بثلث آخر من البصل والبطاطس. وزع بقية الأنشوجة المخلي على القمة. وضع عليه بقية البصل والبطاطس بحيث تكون الطبقة العلوية هي البطاطس.

انثر عليه فلفل وانثر الزعتر المفروم على السطح.

اسكب ماء ملح الأنشوجة بالأعلى وأصف القشدة. انثر فتات الخبز وضعي قطعاً صغيرة من الزبدة بالأعلى.

- الوقت في الجهاز: 60 دقيقة
- موضع الرف: 3

العجين في مكان دافئ حتى يرتفع إلى ضعف حجمه.

افرد العجين، وضعيه في صينية الخبز المدهونة، واثقي القاعدة بشوكة.

ضعي مكونات الإضافات على القاعدة بالترتيب الموضح.

- الوقت في الجهاز: 25 دقائق
- موضع الرف: 1

كيك البصل

مكونات العجين:

- 300 جم من الطحين
- 20 جم من الخميرة
- 125 مل من الحليب
- بيضة

- 50 جم من الزبدة
- 3 جم من الملح

مكونات الإضافات:

- 750 جم من البصل
- 3 بيضات
- 250 جم من القشدة الطرية
- 125 مل من الحليب
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل المطحون

الطريقة:

اقطعي الكرنب إلى أرباع، وقطعي الساق.
ضعي ذلك في ماء مملح مضاف إليه البردقوش.
قشري البصل وافرميه جيدًا، ثم اقليه في قليل
من الزيت. ثم أضيفي اللحم المفروم والأرز
طويل الحبة، واقلية وتبلية بالملح، والفلفل،
والفلفل الحلو. أضيفي حساء اللحم واطهيه
لمدة 20 دقيقة مع وضع الغطاء على المقلاة.
ضعي طبقات الكرنب وخليط الأرز اللحم المفروم
في طبق.

ضعي القشدة الطرية على الطبق، وانثري
الطبق فوق ذلك.

- الوقت في الجهاز: 60 دقيقة
- موضع الرف: 3

جارتن الهندباء

المكونات:

- 8 هندباء متوسط الحجم
- 8 شرائح لحم ديك رومي
- 30 جم من الزبدة
- 1.5 ملعقة سفرة من الطحين
- 150 مللي لتر من حساء الخضروات (من
الهندباء)
- 5 ملاعق سفرة من الحليب
- 100 جم من الجبن المبشور

الطريقة:

اقطع الهندباء إلى نصفين، وأزل القلب المر. ثم
اغسله بعناية، وضعه في الماء المغلي لمدة
15 دقيقة.

أخرج أنصاف الهندباء من الماء، وضعها في ماء
بارد، ثم ضعها معًا مرة أخرى. ثم لف كلاً منها
في شريحة من اللحم، وضعها في طبق خبيز
مدهون.

أذب الزبدة ، وأضف الطحين. اقله لفترة وجيزة،
وصبه في حساء الخضروات والحليب حتى
الغليان.

حرك 50 جم من الجبن في الصوص، وصبه فوق
الهندباء. ثم انثر باقي الجبن فوق الطبق.

- الوقت في الجهاز: 35 دقائق
- موضع الرف: 3

امسح طبق خبيز بفص ثوم، ثم ادهني الطبق
بقليل من الزبدة.

وزعي نصف شرائح البطاطس المتبلية في
الطبق، وانثري بعض الجبن المبشور عليها.
ضعي باقي شرائح البطاطس فوق ذلك،
ووزعي الجبن المبشور فوقها.

افرمي فص الثوم الثاني، واخفقيه مع الحليب
والقشدة. صبي المزيج فوق البطاطس، ووزعي
باقي الزبدة في قطع صغيرة على الطبق.

- الوقت في الجهاز: 65 دقائق
- موضع الرف: 2

طاسة الفطيرة الغرانكفونية

المكونات:

- 1000 جم تقريبا من شرائح الديك الرومي
- 1 إناء صغير من الفطر (رؤوس صغيرة)
- 500 جم من البصل المفروم
- 1 كجم من عجين فطائر الزلاية
- 400 جم من الجبن المبشور
- 250 مل من القشدة

الطريقة:

تبلي شرائح الديك الرومي بالملح والفلفل،
والبابريكا، إلخ. اقل البصل المقطوع. صفِ الفطر
تماما. ثم اخلطي المكونات سويا باللحم،
والبصل والفطر، وضعها في طبق الفرن.
اخلطي عجين الزلاية والجبن سويا، ثم
ضعيهما في خليط الديك الرومي. ثم ضعها
على الكريمة.

- الوقت في الجهاز: 75 دقيقة
- موضع الرف: 1

طاجن الكرنب

المكونات:

- 1 كرنبة (800 جم)
- مردقوش
- 1 بصلة
- زيت للقلي
- 400 جم من اللحم المفروم
- 250 جم من الأرز طويل الحبة
- ملح، وفلفل، وفلفل حلو
- 1 لتر من حساء اللحم
- 200 جم من القشدة الطرية
- 100 جم من الجبن المبشور

أضف الطماطم المفرومة، وجبن مبشور، وفتات الخبز، وحرك جيداً حتى الغليان. ثم تبلي بالملح، والفلفل، والقرفة، وأخرجي المكونات من الطبق الساخن.

قشري البطاطس وقطعيها إلى شرائح بسُمك 1 سم، واغسلي الباذنجان، وقطعيه إلى شرائح بسُمك 1 سم.

جففي كل الشرائح بورق المطبخ. ثم اقليها حتى اللون البني في مقلاة بكثير من الزبدة. في غضون ذلك قم بتحضير صوص البشاميل: أذب الزبدة في مقلاة، وأضف الطحين، واطهيه حتى يتحول إلى اللون الذهبي مع التحريك المستمر. صبي الحليب تدريجيًا مع التحريك المستمر. تبلي الصوص بالملح، والفلفل، وجوز الطيب، واطهيه دون غطاء لمدة 10 دقائق تقريبًا.

ضعي شرائح البطاطس على قاع طبق الخبز المدهون، وانثري فوقها قليلاً من الجبن المبشور. أضيفي طبقة من الباذنجان على ذلك. ضعي بعض مزيج اللحم المفروم فوق ذلك. ضعي بعض صوص البشاميل فوق ذلك.

ثم ضعي طبقة من البطاطس فوقها الباذنجان فوقه مزيج اللحم المفروم. ينبغي أن تكون الطبقة الأخيرة عبارة عن صوص البشاميل. وزع باقي الجبن والبقسماط فوق ذلك. أذيني الزبد، وصيها فوق سطح الموساكا.

- الوقت في الجهاز: 60 دقائق
- موضع الرف: 1

بطاطس مشوية

المكونات:

- 1000 جم من البطاطس
- 1 ملعقة شاي من الملح، والفلفل، وجوز الطيب
- 2 فصا ثوم
- 200 جم من الجبن المبشور
- 200 مللي لتر من الحليب
- 200 مل من القشدة
- 4 ملاعق سفرة من الزبدة

الطريقة:

قشري البطاطس، وقطعيها إلى شرائح رقيقة، ثم جففيها، وأضيفي التوابل.

قم بغلي ماء مع قليل من الملح ثم ضع فيه التاليايتلي، قم بغليه لمدة حوالي 12 دقيقة، ثم قم بالتصفية.

قطع اللحم إلى مكعبات.

سخن الزبدة في مقلاة.

افرم البقدونس، وقشر البصل، وافرمه جيداً. ضع الاثنين في مقلاة.

ادهن طبق خبز بقليل من الزبدة. امزج التاليايتلي، واللحم، والبقدونس المنقوع، والبصل، وضع كل ذلك في الطبق.

امزج البيض والحليب مع الملح، والفلفل، وجوز الطيب، ثم صبي على مزيج المعكرونة. ثم وزع الجبن الجاف على الطبق.

- الوقت في الجهاز: 45 دقائق
- موضع الرف: 1

مسقعة (لعدد 10 أشخاص)

المكونات:

- 1 بصلة مفرومة
- زيت زيتون
- 1.5 كجم من اللحم المفروم
- 1 علبه طماطم مفرومة (400 جم)
- 50 جم من الجبن المبشور
- 4 ملاعق صغيرة من البقسماط
- ملح وفلفل
- قرقة
- 1 كجم من البطاطس
- 1.5 كجم من الباذنجان
- زبدة للقلي

مكونات صوص البشاميل:

- 75 جم من الزبدة
- 50 جم من الطحين
- 600 مل من الحليب
- ملح، وفلفل، وجوز الطيب
- ضعيها معاً مع:
- 150 جم من الجبن المبشور
- 4 ملاعق سفرة من البقسماط
- 50 جم من الزبدة

الطريقة:

ضعي البصل المفروم في قليل من زيت الزيتون، ثم أضيفي اللحم المفروم واطهيه مع التحريك.

الطريقة:

ضعي البصل المفروم والزبدة في مقلاة، واطهيه برفق حتى يصبح شفافاً. أضيفي أوراق السبانخ المفرومة، واطهيه برفق لفترة وجيزة. أضيفي القشدة الطرية، وامزجيهما، ثم اتركها لتبرد.

وفي هذا الوقت، حضري صوص البشاميل: أذيبي الزبدة في مقلاة، وأضيفي الطحين، واطهيه حتى يتحول إلى اللون الذهبي مع التحريك المستمر. صبي الحليب تدريجيًا مع التحريك المستمر. تبلي الصوص بالملح، والفلفل، وجوز الطيب، واطهيه دون غطاء لمدة 10 دقائق تقريبًا.

أضيفي السلمون، وسمك قشر البياض، والجمبري، ولحم بلح البحر، والملح، والفلفل إلى السبانخ الباردة، وامزجي كل المكونات. ادهني طبقًا مستطيلًا كبيرًا مقاومًا لحرارة الفرن بمقدار 1 ملعقة كبيرة من الزبدة. ضعي بدلاً من ذلك طبقة من أوراق المعكرونة، وصوص اللحم، وصوص البشاميل، ومزيج الجبن في الطبق. ينبغي أن تكون الطبقة الأخيرة عبارة عن طبقة من صوص البشاميل منثور عليه الجبن. ضع باقي الزبدة في قطع صغيرة على سطح الطبق.

املئي الكانيلوني بمزيج السبانخ، وضعيه في طبق الخبز. ضعي صوص البشاميل بين كل صف من الكانيلوني. ينبغي أن تكون الطبقة الأخيرة عبارة عن طبقة من صوص البشاميل منثور عليه الجبن. ضعي باقي الزبدة في قطع صغيرة على سطح الطبق.

- الوقت في الجهاز: 55 دقيقة
- موضع الرف: 1

جارتن المعكرونة

المكونات:

- 1 لتر من الماء
- ملح
- 250 جم من التالياتيلي
- 250 جم لحم ديك رومي
- 20 جم من الزبدة
- 1 حزمة بقدونس
- 1 بصلة
- 100 جم من الزبدة
- بيضة
- 250 مل من الحليب
- ملح، وفلفل، وجوز الطيب
- 50 جم من الجبن الجاف المبشور

الطريقة:

أضيفي اللحم المفروم تدريجيًا، واقلبيه مع التحريك المستمر حتى يتفتت ويذوب في حساء اللحم. أضف هريس الطماطم. تبلي صوص اللحم بالأعشاب، والملح، والفلفل، واطهيه مع وضع الغطاء على حرارة منخفضة لمدة 30 دقيقة تقريبًا.

أذب الزبدة في مقلاة، وأضف الطحين، واطهيه حتى يتحول إلى اللون الذهبي مع التحريك المستمر. صب الحليب تدريجيًا مع التحريك المستمر. تبلي الصوص بالملح، والفلفل، وجوز الطيب، واطهيه دون غطاء لمدة 10 دقائق تقريبًا.

ادهن طبقًا مستطيلًا كبيرًا مقاومًا لحرارة الفرن بمقدار 1 ملعقة كبيرة من الزبدة. ضعي بدلاً من ذلك طبقة من أوراق المعكرونة، وصوص اللحم، وصوص البشاميل، ومزيج الجبن في الطبق. ينبغي أن تكون الطبقة الأخيرة عبارة عن طبقة من صوص البشاميل منثور عليه الجبن. ضع باقي الزبدة في قطع صغيرة على سطح الطبق.

- الوقت في الجهاز: 55 دقائق
- موضع الرف: 1

كانيلوني

مكونات الحشو:

- 50 جم من البصل، مفروم
- 30 جم من الزبدة
- 350 جم من أوراق السبانخ، مفرومة
- 100 جم من القشدة الطرية
- 200 جم من السلمون، مكعبات
- 200 جم من سمك قشر بياض، مكعبات
- 150 جم من الجمبري
- 150 جم من لحم بلح البحر
- ملح، فلفل

مكونات صوص البشاميل:

- 75 جم من الزبدة
- 50 جم من الطحين
- 600 مل من الحليب
- ملح، وفلفل، وجوز الطيب

ضعيها معًا مع:

- 1 عبوة كانيلوني
- 50 جم من الجبن الجاف، مبشور
- 150 جم من الجبن، مبشور
- 40 جم من الزبدة

أرب في صوص المسطرده

المكونات:

- أرنبان، تزن كل منها 0.8 كجم
- ملح وفلفل
- 2 ملعقة سفرة من زيت الزيتون
- بصلتان مفرومتان تقريباً
- 50 جم لحم يقري مجفف في الهواء
- ملعقتا سفرة من الطحين
- 375 مل من حساء الدجاج
- 80 مل فيرجوس و40 مل ماء
- 1 ملعقة شاي من الزعتر الطازج
- 125 مل من القشدة
- معلقتا طعام من خردل ديجون

الطريقة:

- قطع الأرانب إلى 8 قطع بحجم متشابهة، ثم تبلها بالملح والفلفل، وحمرها على جميع الجوانب في إناء.
- أخرج قطع الأرانب وحمرها معاً: البص ولحم البقر رشى الطحين، وقلبي. يُقلب في: مرق الدجاج، مزيج فيرجوس وماء، وزعتر، ويُغلى.
- أضيفي الكريمة وخردل ديجون، ثم ضعي اللحم مرة أخرى، غطي المكونات بغطاء ثم ضعيها في الجهاز.
- الوقت في الجهاز: 90 دقائق
- موضع الرف: 1

وقطعيه إلى شرائح، وادفعيها مع أغصان الروزماري إلى شقوق اللحم.

ضعي ساق الحمل في الشواية وأضيفي الماء. ينبغي تغطية القاع حتى عمق 10 - 15 ملم. اقلبي اللحم بعد حوالي 30 دقيقة.

- الوقت في الجهاز: 165 دقيقة
- موضع الرف: 1

أرب

المكونات:

- قطعتان من لحم ظهر الأرانب
- 6 حبات من توت العرعر (المسحوق)
- ملح وفلفل
- 30 جم من الزبد المذاب
- 125 مل القشدة الحامضة
- حساء خضراوات (جزر، كرات، كرفس، بقدونيس)

الطريقة:

- افركي لحم ظهر الأرنب بتوت العرعر المسحوق، والملح والفلفل ثم ادهني المكونات بزبدة مذابة.
- ضعي لحم ظهر الأرانب في قالب الشوي، صبي الكريم الحامض عليها، ثم أضيفي حساء الخضراوات.
- الوقت في الجهاز: 35 دقيقة
- موضع الرف: 1

أطباق الفرن

لازانيا

مكونات صوص اللحم:

- 1 بصلة
- 1 جزرة
- 100 جم من الكرفس
- 2 ملعقة سفرة من زيت الزيتون
- 400 غم لحم مفروم (لحم بقري)
- 100 مل من حساء اللحم
- 1 علبة طماطم صغيرة، مفرومة (حوالي 400 جم)
- توابل أوريجانو، وزعتر، وملح، وفلفل

مكونات صوص الباشاميل:

- 75 جم من الزبدة

- 50 جم من الطحين
- 600 مل من الحليب
- ملح، وفلفل، وجوز الطيب

ضعيها معاً مع:

- 3 ملاعق سفرة من الزبدة
- 250 جم لازانيا خضراء
- 50 جم من الجبن الجاف، مبشور
- 50 جم من الجبن الطري، مبشور

الطريقة:

- قشر البصل والجزر ونظف الكرفس وقطع كل الخضراوات قطعاً صغيرة.
- سخن الزيت في طاجن وقم بتحميم الخضراوات المقطعة وقلبيها باستمرار.

- موضع الرف: 1

لحم صدر عجل محشي

المكونات:

- فطيرة خبز بيضة
- 200 جم مفروم ملح، فلفل
- 1 بصلة، مفرومة
- بقدونس، مفروم
- 1 كجم من صدر العجل (مع قطع تجويف فيه)
- حساء خضراوات (جزر، كرات، كرفس، بقدونس)
- 50 جم لحم بقري مجفف في الهواء
- 250 مل لتر من الماء

الطريقة:

انقعي اللقافة في الماء ثم اعصري الماء للخارج. ثم قومي بخلط البيض واللحم المفروم والملح والفلفل والبصل المقطع والبقدونس.

يُنبل لحم صدر العجل (مع قطع تجويف فيه) ويتم حشوه باللحم في التجويف. ثم قومي بتخييط الفتحة.

يوضع لحم صدر العجل في إناء شواء، تضاف شوربة الخضار و لحم البقر المجفف والماء. اقلي بعد حوالي 30 دقيقة.

- الوقت في الجهاز: 100 دقائق
- موضع الرف: 1

ساق الحمل

المكونات:

- 2.7 كجم من ساق الحمل
- 30 مل من زيت الزيتون
- ملح
- فلفل
- 3 فص ثوم
- 1 حزمة روزماري طازج (1 ملعقة شاي من الروزماري المجفف)
- ماء

الطريقة:

اغسلي ساق الحمل، ثم جففيها، وامسحيها بزيت الزيتون، وافتحي شقوق في اللحم. ثم أضيفي الملح والفلفل. قشري فصوص الثوم،

- 4 عصي من الكرفس، مقطوعة في شكل مكعبات صغيرة

- 1 كجم من الطماطم الناضجة والمقشورة والمقسومة إلى نصفين مع إزالة اللب وتقطيعها في شكل مكعبات

- 1 حزمة من البقدونس المغسول والمفروم تقريبا

- 4 ملاعق سفرة من الزبدة

- مقدار ملعقتي طعام من الطحين للطلاء

- 6 ملعقة سفرة من زيت الزيتون

- 175 مل عصير عنب أحمر، 75 مل ماء

- وملعقة كبيرة من عصير الليمون

- 250 مل من حساء اللحم

- 3 بصلات متوسطة الحجم ومقشورات

- ومفرومات فرما دقيقا

- 3 فصوص ثوم، مقشر ومقطوع إلى شرائح رفيعة

- 2/1 مقدار ملعقة شاي من كل من الزعتر والأوريغانو

- 2 ورقات غار

- 2 قرنفل

- ملح، فلفل أسود مطحون طازج

الطريقة:

4 ملاعق طعام من الزبدة الذائبة في صينية شوي وإعجلي الخضراوات تنز فيها. أخرجي الخضراوات خارج صينية الشوي.

اغسلي شرائح لحم عرقوب العجل، جففيها وتبليها ثم غطيها بالطحين. تخلصي من الطحين الزائد بهز كل شريحة. سخني زيت الزيتون، وحمري الشرائح على حرارة متوسطة حتى يصبح لونها بنيا ذهبيا. أخرجي اللحم، ثم صبي زيت الزيتون الزائد خارج صينية الشوي.

أذب عصير اللحم في إناء الشواء مع: خليط عصير العنب الأحمر، ماء وعصير ليمون، يوضع في إناء ويترك حتى ينضج لبعض الوقت. أضيفي 250 مل من حساء اللحم، وأضيفي البقدونس، والزعتر والأوريغانو ومكعبات الطماطم. ثم أضيفي الملح والفلفل. ثم اجعلي المكونات تغلي مرة أخرى.

ضعي الخضراوات في قالب الشوي، ثم ضعي اللحم على الأعلى، وصبي الصوص على الأعلى. غطي قالب الشوي بغطاء، ثم ضعيه في الجهاز.

- الوقت في الجهاز: 120 دقائق

شق، وادفعها إلى أبعد مسافة ممكنة داخل اللحم. تبلي اللحم، وضعيه في صينية الشوي، واجعلي الجانب الذي يخلو من البرقوق مواجهاً لأعلى. قشري البصل والتفاح، اقطعيهما إلى أنمان، وضعيهما حول الشواء. ضع بقايا عصير البرقوق حتى ربع لتر مع الماء واسكبه فوق اللحم. المتهمات المناسبة هي الكورجيت، وغرانات البطاطس، والبروكولي، أو ما شابه ذلك.

- الوقت في الجهاز: 60 دقائق
- موضع الرف: 1

مفصل عجل

المكونات:

- 1 مفصل خلفي من عجل 1.5-2 كجم
- 4 شرائح لحم بقري مجفف في الهواء
- 2 ملعقة سفرة من زيت الزيتون
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة طعام من بابريكا حلوة فاخرة
- 1/2 ملعقة شاي من الريحان
- 1 عبوة من مكعبات الفطر (280 جم)
- حساء خضراوات (جزر، كرات، كرفس، يقدونس)
- ماء

الطريقة:

- اقطعي لحم مفصل العجل طولياً إلى 8 شقوق. قطع أربع شرائح من: لحم البقر المجفف في الهواء ويوضع في الفتحات اخلطي الزيت والملح والبابريكا والريحان سوياً ثم افردى المكونات على لحم مفصل العجل. ضعي مفصل العجل في قالب الشوي، ثم افردى الفطر عليه. أضيفي شوربة الخضار والماء إلى لحم مفصل العجل. ينبغي تغطية القاع حتى عمق 10 - 15 ملم. اقلي اللحم بعد حوالي 30 دقيقة.
- الوقت في الجهاز: 160 دقائق
- موضع الرف: 1

أوسوبوكو

المكونات:

- 4 ملاعق طعام من الزبدة للتحمير
- 4 شرائح من عرقوب العجل، بسمكة 3-4 سم (مقطوعة من على العظام)
- 4 جزرات متوسطة الحجم، مقطوعة في شكل مكعبات صغيرة

صبي بعضاً من ماء المخلل في إناء التحمير. يجب تغطية القاع بـ 10-15 ملم. غطي إناء التحمير بغطاء، وضعيه في الجهاز.

- الوقت في الجهاز: 150 دقائق
- موضع الرف: 1

رغيف اللحم

المكونات:

- فطيرتا خبز جاف
- 1 بصلة
- 3 ملاعق طعام من البقدونس المفروم
- 750 جم من اللحم المفروم (مزيج لحم بقري ولفافة خبز جاف)
- بيضتان
- ملح، وفلفل، وفلفل حلو

الطريقة:

- انقعي اللفافات الجافة في الماء ثم اعصري الماء للخارج. قشري البصل وافرميه جيداً، ثم أضيفي عليه البقدونس المفروم.
- اخلطي اللحم المفروم مع البيض ثم اضعطي اللفائف والبصل. يُتبّل بالملح والفلفل والبابريكا ويوضع في إناء طهي. يُضاف قليل من الماء ويوضع في الجهاز.

- الوقت في الجهاز: 70 دقائق
- موضع الرف: 1

شواء سويدي للعبد

المكونات:

- 200 جم من البرقوق المجفف
- 50 مل ماء، 50 مل عصير تفاح، 50 مل عصير عنب حلو وملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض
- 1.5 كجم لحم ظهر العجل (بدون عظام)
- 1 بصلة متوسطة
- تفاحة
- ملح، وفلفل، وفلفل حلو

الطريقة:

- قم بتخفيف البرقوق في: خليط الماء، عصير تفاح، عصير عنب حلو وعصير ليمون حامض لساعتين. اشطفي اللحم لفترة قصيرة بالماء، ثم جففيه. اقطعي شقوق في الجانب السفلي من اللحم، وضعي حبة برقوق في كل

- 1 بطة (1.6 – 2.0 كجم)
- ملح
- فلفل
- 3 برتقالات، مقشرة، منزوع منها البذر ومقطعة إلى مكعبات
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- برتقالتان للعصير
- 75 مل فيرجوس، 50 مل ماء، 20 مل عصير تفاح و5 مل خل حمض التفاح

الطريقة:

- نظفي البطة، وأضيفي الملح والفلفل، وامسحيها بقرش البرتقال.
- املئي البطة بمكعبات البرتقال المتبلة بالملح، وخيطيها.
- ضعي البطة في قالب الشواء مع جعل الصدر لأسفل.
- اعصر العصير من البرتقال، واخلطه مع: مزيج فيرجوس، ماء، عصير تفاح و5 مل من حمض التفاح واسكبه فوق البطة.
- ضع البطة في الجهاز. قلبي بعد 30 دقيقة. تصدر إشارة.
- الوقت في الجهاز: 90 دقائق
- موضع الرف: 1

- 1 ملعقة سفرة من الزيت
- 1 ملعقة شاي من الملح
- 1/4 ملعقة شاي من الفلفل الحلو
- 50 جم من البقسماط
- 3 - 4 ملاعق سفرة من الحليب
- 1 بصلة، مفرومة
- 1 حزمة بقدونس، مفروم
- 20 جم من الزبدة
- بيضة
- ملح وفلفل

الطريقة:

- نظفي الدجاج وجففيه. امزجي الزيت، والملح، والفلفل الحلو، وضعيه على الدجاج.
- **الحشو:** امزجي البقسماط والحليب معًا.
- ضعي البصل المفروم، والبقدونس، والزبدة في مقلاة، واتركي هذا المزيج. قطعي القلب، والكبد، والقوانص إلى قطع صغيرة، وأضيفي بيضة. ثم امزجي كل شيء معًا، وأضيفي الملح والفلفل.
- ضعي صدر الدجاجة لأسفل في وعاء الشواء، ثم ضعيه في الجهاز. قلبي بعد 30 دقيقة. تصدر إشارة.
- الوقت في الجهاز: 90 دقيقة
- موضع الرف: 1

البط المحمر بالبرتقال

المكونات:

لحم

- صبي الماء المالح على اللحم البقري حتى تغطيه، ثم اتركيه ليتبيل لمدة 5 أيام.
- **مكونات للشوي:**

- ملح
- فلفل
- خضراوات حساء من الماء المالح

الطريقة:

- أخرجي مفصل اللحم البقري من ماء التخليل، وجففيه. تبلي المكونات بالملح والفلفل، وحمرها من جميع الجوانب في إناء تحمير وأضيفي بعض شوربة الخضار من ماء التتبيل.

لحم بقري متبل

لعمل الماء المالح:

- 1 لتر من الماء
- 500 مل خل حمض التفاح
- 2 ملعقة شاي من الملح
- 15 حبة فلفل
- 15 حبة من ثوت العرعر
- 5 ورقات غار
- حزمتان من خضروات الحساء (جزر، كرات، كرفس، بقدونس)
- اجعلي جميع المكونات تغلي، واتركيها لتبرد.
- 1.5 كجم مفصل لحم بقري

- 2 ملعقة سفرة من زيت الزيتون
- 90 جم من الأرز طويل الحبة المطهي
- 4 ملاعق كبيرة من الصنوبر
- 4 ملاعق سفرة من الكشمش (الزبيب)
- 2 ملاعق طعام من البقدونس المفروم
- ملح، فلفل
- عصير ليمون
- 4 ملعقة سفرة من زيت الزيتون
- 100 مل عصير عنب، 50 مل ماء وملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض
- 500 مل من عصير الطماطم

الطريقة:

افركي سمك الحبار كثيرًا بالملح ثم اغسليه تحت ماء جارٍ.

قشري بصلة وقطعيها إلى قطع صغيرة وضعي عليها ملعقتين كبيرتين من زيت الزيتون حتى تصبح شفافة. أضف الأرز طويل الحبة، والصنوبر والجوز والكشمش والبقدونس المقطع إلى البصلات وأضف الملح والفلفل وعصير الليمون. قومي بحشو الحبار بالخليط بشكل فضفاض وقومي بتخييط الفتحة.

ضعي أربع ملاعق كبيرة من زيت الزيتون في صينية شوي واشوي الحبار على حلقة النار. أضف: مزيج عصير العنب والماء وعصير الليمون الحامض وعصير الطماطم

غطّي قالب الشوي بغطاء، ثم ضعيه في الجهاز.

- الوقت في الجهاز: 60 دقائق
- موضع الرف: 1

- 75 مل من حساء الخضروات
- 1 غصن روزماري طازج
- 100 مل عصير تفاح، 50 مل ماء وملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض
- 1/2 حزمة زعتر طازج

الطريقة:

اغسلي البطاطس، وقشريها، وقطعيها إلى أرباع، ثم اغليها في ماء مملح لمدة 25 دقيقة، ثم صفّي منها الماء وقطعيها إلى شرائح.

اغسلي البصل الأخضر، وقطعيه إلى شرائح رقيقة. قشري فصوص الثوم، وقطعيها. امزجي البصل والثوم مع الطماطم المفرومة.

قم برش عصير الليمون على شرائح السلمون واتركها تتبل. ثم جففيها، وتبليها بالملح والفلفل.

امزجي الخضراوات والطماطم، وضعيها في طبق مدهون مقاوم لحرارة الفرن، وتبليها، ثم ضعي السلمون على السطح.

اسكب: مرق الخضروات و مزيج عصير التفاح والماء وعصير الليمون الحامض، ووزع الروزماري والزعتر عليه.

- الوقت في الجهاز: 35 دقائق
- موضع الرف: 3

كالبماري محشو

المكونات:

- 1 كجم من الحبار المتوسط الحجم، نظيف
- بصلة كبيرة

الدواجن

أرجل الدجاج

المكونات:

- 4 أرجل دجاج، 250 جم لكل منها
- 250 جم من القشدة الطرية
- 125 مللي لتر من القشدة
- 1 ملعقة شاي من الملح
- 1 ملعقة شاي من الفلفل الحلو
- 1 ملعقة شاي من الكاري
- 1/2 ملعقة شاي من الفلفل
- 250 جم من شرائح الفطر المعلب
- 20 جم من نشا الذرة

الطريقة:

نظفي أرجل الدجاج وضعيها في الشواية. امزجي باقي المكونات معًا، وصبيها فوق أرجل الدجاج.

- الوقت في الجهاز: 55 دقيقة
- موضع الرف: 1

الدجاج المحشو

المكونات:

- 1 دجاجة، 1.2 كجم (مع الكبد)

الطريقة:

رشبي عصير الليمون على فيليه السمك، ثم اتركه لفترة قصيرة، بعد ذلك تخلصي من العصير الزائد بورقة مطبخ. تبلي فيليه السمك على كلا الجانبين بالملح والفلفل. ثم ضعي فيليه السمك في طبق مدهون بالزبدة ومقاوم للفرن.

اخلطي سويًا الجبن المبشور، والكريمة، والبقسماط، والطرخون والبقدونس المفروم. افردي الخليط فوراً على فيليه السمك، ثم ضعي قطع صغيرة من الزبدة على الخليط.

- الوقت في الجهاز: 35 دقيقة
- موضع الرف: 3

سمك في ملح

المكونات:

- سمكة كاملة، حوالي 1.5 - 2 كجم
- 2 ليمونة غير شمعية
- 1 رأس شمر
- 4 أعصان زعتر طازج
- 3 كجم من الملح الصخري

الطريقة:

نظفي السمك وأعصري عليه حبتين من الليمون غير الشمعي.

اقطعي الشمر إلى شرائح واحشي به السمك مع أعصان الزعتر الطازج.

ضعي نصف الملح الصخري في طبق طهي وضعي السمكة فوقه. ضعي النصف الآخر من الملح الصخري على السمكة واضغطي عليها بقوة.

- الوقت في الجهاز: 55 دقيقة
- موضع الرف: 1

شرائح السلمون

المكونات:

- 400 جم من البطاطس
- 2 حزمة بصل أخضر
- 2 فصا ثوم
- 1 علية طماطم مفرومة صغيرة (400 جم)
- 4 شرائح سلمون
- عصير ليمون
- ملح وفلفل

- 6 فلفل أحمر
- نصف علية طماطم مفرومة (200 جم)
- 125 مل عصير تفاح، 75 مل ماء وملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض
- 200 مل من الحساء الجاهز
- فلفل، ملح، زعتر، أوريجانو

الطريقة:

انقعي سمك القد المجفف لمدة ليلة. صرفي مياه سمك القد المجفف في اليوم التالي وضعيه في إناء مع ماء عذب، وضعيه على حلقة النار حتى يغلي. ثم خذيه من على حلقة النار واطريه ليبرد.

ضعي زيت زيتون في مقلاة وسخّنيه. قشر البصل وقطعه قطعاً صغيرة، واسحق فصوص الثوم المفشّرة وقطع الكراث واغسله. ضعه معاً في الدهن الساخن وقم بتحميره لمدة قصيرة. قومي بإزالة قلب الفلفل، وقطعيه إلى شرائح. ثم ضعيه في المقلاة مع الطماطم المفرومة.

أضف: مزيج عصير التفاح والماء وعصير الليمون الحامض. أضف الشوربة الجاهزة واطريها تغلي ببطء على النار لبعض الوقت. تبلي الفلفل والملح والزعتر والأوريجانو واطريها تغلي قليلاً في المقلاة معاً لمدة 15 دقيقة.

أخرجي سمك القد المجفف البارد من الإناء وجففيه بورق المطبخ. أزيللي الجلد والعظام وجميع الزعانف. اجعلي السمك عبارة عن رقائق وضعيه في طبق صالح للاستخدام في الفرن مع خلطه بالخضروات.

- الوقت في الجهاز: 30 دقائق
- موضع الرف: 1

فيليه السمك

المكونات:

- 600 - 700 جم من سمك الكراكي، السلمون أو فيليه السلمون المرقط البحري
- 150 جم من الجبن المبشور
- 250 مل من القشدة
- 50 جم من البقسماط
- ملعقة طعام من الطرخون
- بقدونس، مفروم
- ملح، فلفل
- ليمون
- زبدة

الطبق	
خبز التاج	خبز
ضفيرة الخميرة	
خبز فطير	

فئة الطعام: الأطباق الجانبية

الطبق	
المقليات الفرنسية، رفيعة	-
المقليات الفرنسية، سمكة	-
بطاطس مقلية، مجمدة	-
كروكوتيس	-
قطع الحشو	-
هاش براونز	-

ⓘ عندما تكون هناك حاجة إلى تغيير الوزن أو درجة الحرارة الداخلية للطبق، استخدم ^ أو ^ لضبط القيم الجديدة.

الوصفات

تُقسم الأطباق إلى عدة فئات:

- سمك/مأكولات بحرية
- الدواجن
- لحوم
- أطباق الفرن
- بيتزا/كيش
- كعك/معجنات
- خبز/فطائر

الطبق	
فطائر الكريسماس	-
ستروديل التفاح، مجمد	-
كيك على صينية	عجين إسفنجي
تشيز كيك، صينية	عجين الخميرة
براونيز	-
كعك إسفنجي مغطى بالمربى	-
كيك خميرة	-
كيك متكسر	-
كيك بالسكر	-
قاعدة فطيرة	قاعدة عجينة فطيرة
قاعدة فطيرة إسفنجية	قاعدة فطيرة مختلطة
فطيرة الفواكه	عجينة فطيرة فواكه
فطيرة الفواكه	فطيرة فواكه مختلطة
فطيرة الفواكه	عجين الخميرة

فئة الطعام: خبز/فطائر

الطبق	
كعكات محلاة	لفائف، مجمدة
خبز إيطالي	-

سمك/مأكولات بحرية

سمك بارد:

المكونات:

- 800 جم من القد المجفف

- 2 ملعقة سفرة من زيت الزيتون
- بصلتان كبيرتان
- 6 فصوص ثوم مقشر
- 2 كرات

الطبق	
-	خبز فرنسي و غراتان
-	تورته فلومبي
-	تورته سويسرية، مملحة
-	فطيرة مالحة

فئة الطعام: كعك/معجنات

الطبق	
-	كيك دائري
-	فطيرة تفاح، مغطاة
-	كيك إسفنجي
-	فطيرة التفاح
-	تشيز كيك، علبة
-	بريوش (فطيرة محلاة)
-	تورته
-	تورته سويسرية، محلاة
-	كيك باللوز
-	المافين
-	معجنات
-	شرائط المعجنات
-	معجنات هشة بالكريمة
-	المعجنات الهشة
-	أصابع فطائر
-	حلو الماكرون
-	بسكويت المعجنات القصيرة

الطبق	
ساق الحمل	لحم ضان
ظهر ضأن	
مفصل لحم ضأن، متوسط	
أرنب بري • ساق الأرنب الوحشي • ظهر الأرنب الوحشي	لحوم الطرائد
لحم الغزال • فخذ غزال • ظهر غزال	
لحوم الطرائد المشوية 🍖	
لحوم الطرائد 🍖	

فئة الطعام: أطباق الفرن

الطبق	
-	لازانيا/كانيلوني، مجمدة
-	غراتان الخضراوات
-	أطباق الحلويات

فئة الطعام: بيتزا/كيش

الطبق	
بيتزا، رقيقة	البيتزا
بيتزا، إضافات زائدة	
البيتزا، مجمدة	
البيتزا الأمريكية، مجمدة	
البيتزا، الباردة	
وجبات البيتزا الخفيفة، مجمدة	

البرامج التلقائية

القائمة: الطهي بالمساعدة- تعطي أفضل الإعدادات لكل نوع من الأطباق. يمكنك ضبطها حسب رغبتك.

الوزن التلقائي- يحسب تلقائياً زمن الطهي بعد إدخال وزن الطعام.

مستشعر طعام تلقائي- يحسب تلقائياً زمن الطهي بعد إدخال درجة الحرارة الداخلية.

القائمة: الوصفات - تستخدم الإعدادات المحددة مسبقاً لكل طبق. قم بتحضير الطبق وفقاً للوصفة الموضحة في هذا الكتاب.

الطهي بالمساعدة

فئة الطعام: سمك/مأكولات بحرية

الطبق	
السمك	سمك، مسلوق
	أصابع سمك
	سمك فيليه، مجمد
	سمكة كاملة صغيرة، مشوية
	سمكة كاملة، مشوية
	سمكة كاملة، مشوية
سلمون كامل	-

فئة الطعام: الدواجن

الطبق	
الدواجن منزوعة العظام	-

الطبق	
أجنحة دجاج، طازجة	الدجاج
أجنحة دجاج، مجمدة	
أرجل دجاج، طازجة	
أرجل دجاج، مجمدة	
الدجاجة، نصفان	

فئة الطعام: لحوم

الطبق	
لحم بقري	اللحم المطهي
	رغيف اللحم
لحم بقري مشوي	غير مكتمل النضج
	غير مكتمل النضج
	متوسط
	متوسط
	كامل النضج
لحم بقري اسكندنافي	كامل النضج
	غير مكتمل النضج
	متوسط
	كامل النضج
لحم عجل	مفصل عجل
	خاصرة لحم العجل
	لحم عجل مشوي
	لحم عجل مشوي

الوقت (ساعة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطعام
6 - 5	70 - 60	خضراوات للحساء
8 - 6	60 - 50	عيش الغراب
3 - 2	50 - 40	الأعشاب

الفواكه

موضع الرف		الوقت (ساعة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطعام
موضع واحد	2 مواضع			
4 / 1	3	10 - 8	70 - 60	البرقوق
4 / 1	3	10 - 8	70 - 60	المشمش
4 / 1	3	8 - 6	70 - 60	شرائح التفاح
4 / 1	3	9 - 6	70 - 60	الكمثرى

جدول مستشعر درجات الحرارة الأساسي

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)
لحم ضان	75 - 70
الدجاج	98
أرنب بري	75 - 70
سمك التروت/ الأبراميس	70 - 65
سمك التونة/ السالمون	70 - 65

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)
لحم عجل مشوي	80 - 75
مفصل عجل	90 - 85
لحم إنجليزي مشوي غير مكتمل النضج	50 - 45
لحم إنجليزي مشوي متوسط النضج	65 - 60
لحم إنجليزي مشوي مكتمل النضج	75 - 70

البرامج التلقائية

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

الفاكهة الطرية

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي حتى الغليان الخفيف (بالدقائق)	استمرارية الطهي عند 100 درجة مئوية (بالدقائق).
الفراولة، التوت، توت العليق، عنب الثعلب الناضج	170 - 160	45 - 35	-

الفاكهة ذات النوى

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي حتى الغليان الخفيف (بالدقائق)	استمرارية الطهي عند 100 درجة مئوية (بالدقائق).
الكمثرى، السفرجل، البرقوق	170 - 160	45 - 35	15 - 10

الخضراوات

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي حتى الغليان الخفيف (بالدقائق)	استمرارية الطهي عند 100 درجة مئوية (بالدقائق).
الجزر ⁽¹⁾	170 - 160	60 - 50	10 - 5
الخيار	170 - 160	60 - 50	-
المخللات المشكلة	170 - 160	60 - 50	10 - 5
الكرنب الساقى، البازلاء، الهليون	170 - 160	60 - 50	20 - 15

(1) دعه فى الفرن بعد إيقاف تشغيله.

التجفيف

للحصول على نتائج أفضل، أوقف الفرن في منتصف وقت التجفيف، وافتح الباب واتركه يبرد لمدة ليلة لإكمال التجفيف.

قم بتغطية الصواني بورق مقاوم للدهم أو ورق خبز رقيق.

الخضراوات

لوضع صينية واحدة استخدم موضع الرف الثالث.

لصينيتين استخدم الموضعين الأول والرابع.

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (ساعة)
الفاصوليا	70 - 60	8 - 6
الفاصوليا	70 - 60	6 - 5

اضبط درجة الحرارة على 120 درجة مئوية.

الطعام	الكمية (كجم)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
لحم بقري مشوي	1 - 1.5	120 - 150	1
لحم عجل مشوي	1 - 1.5	120 - 150	1

الطعام	الكمية (كجم)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
شرائح اللحم	0.2 - 0.3	20 - 40	3
شرائح لحم بقري	1 - 1.5	90 - 150	3

فك تجمد الطعام

الطعام	الكمية (كجم)	وقت فك التجمد (بالدقائق)	وقت فك التجمد الإضافي (بالدقائق)	تعليقات
الدجاج	1.0	140 - 100	20 - 30	ضع الدجاجة على صحن مقلوب فوق طبق كبير. اقلبها بعد نصف المدة.
لحوم	1.0	140 - 100	20 - 30	اقلبها بعد نصف المدة.
لحوم	0.5	120 - 90	20 - 30	اقلبها بعد نصف المدة.
سمك التروت	1.50	35 - 25	10 - 15	-
الفراولة	3.0	40 - 30	10 - 20	-
الزبد	2.5	40 - 30	10 - 15	-
القشدة	2 x 2.0	100 - 80	10 - 15	يمكن خفق القشدة قليلاً إذا كانت لا تزال متجمدة في مكانها.
الجاتوه	1.4	60	60	-

الحفظ

استخدم أوعية حفظ متماثلة الحجم المتاحة في السوق.

لا تستخدم البرطمانات ذات الأغشية الدوارة المزودة بحربة والعلب المعدنية.

استخدم الرف الأول في قاع الفرن لهذه الوظيفة.

لا تضع أكثر من ستة أوعية ساعة لتر واحد على صينية الطهي.

املاً الأوعية بالتساوي وأغلقها بمشبك.

تجنب احتكاك الأوعية ببعضها البعض.

ضع 1/2 لتر تقريباً من المياه في صينية الطهي لتوفير الرطوبة الكافية في الفرن.

عندما يبدأ السائل الموجود في الأوعية في الغليان (بعد حوالي 35 - 60 دقيقة مع الأوعية بحجم واحد لتر، أوقف الفرن أو قم بزيادة الحرارة إلى 100 درجة مئوية (انظر الجدول).

لحم ضأن

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
ساق ضأن، لحم ضأن مشوي	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 أو 2
ظهر ضأن	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 أو 2

الدواجن

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
أجزاء الدواجن	0.2 - 0.25 لكل واحد	200 - 220	30 - 50	1 أو 2
دجاجة، نصف واحد	0.4 - 0.5 لكل واحد	190 - 210	35 - 50	1 أو 2
دجاجة، صغيرة	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 أو 2
بط	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 أو 2
الإوز	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 أو 2
لحم الديك الرومي	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 أو 2
لحم الديك الرومي	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 أو 2

السمك

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
سمكة كاملة	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 أو 2

طهي بطيء

تسمح لك هذه الخاصية بتحضير اللحم الطري والخالي من الدهون والسمك. لا ينطبق على الدواجن أو اللحم بقري مطبوخ. مستشعر الطعام يجب ألا تتجاوز درجة الحرارة 65 درجة مئوية.

1. قم بشواء اللحم في مقلاة على الموقد في درجة حرارة عالية جدًا لمدة دقيقة أو اثنتين على كل جانب.
2. ضع اللحم مع مقلاة الشوي الساخنة في الفرن على الرف السلبي.
- قم دائمًا بالطهي بدون غطاء عندما تستخدم هذه الوظيفة.

3. استخدم مستشعر الطعام.

4. اختر الوظيفة: طهي بطيء يمكنك ضبط درجة الحرارة بين 80 درجة مئوية و150 درجة مئوية لأول 10 دقائق. درجة الحرارة الافتراضية 90 درجة مئوية. اضبط درجة الحرارة على مستشعر الطعام.
5. بعد مرور 10 دقائق، يقوم الفرن بتقليل درجة الحرارة تلقائيًا حتى 80 درجة مئوية ويستمر في العمل.

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)		درجة الحرارة (درجة مئوية)	الكمية		الطعام
	أول جانب	ثاني جانب		الكمية (كجم)	القطع	
4	-	7 - 5	حد أقصى	-	6 - 4	ساندويتشا ت محمصة
4	3 - 2	4 - 2	حد أقصى	-	6 - 4	خبز محمص

شواية تربيو

لحم بقري

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الكمية	الطعام
1 أو 2	6 - 5	200 - 190	لكل سم من شُمك اللحم	اللحم البقري أو شرائح اللحم المشوي، غير ناضج جيداً ⁽¹⁾
1 أو 2	8 - 6	190 - 180	لكل سم من شُمك اللحم	اللحم البقري أو شرائح اللحم المشوي، متوسط النضج ⁽¹⁾
1 أو 2	10 - 8	180 - 170	لكل سم من شُمك اللحم	اللحم البقري أو شرائح اللحم المشوي، ناضج جيداً ⁽¹⁾

(1) تسخين الفرن مسبقاً.

لحم عجل

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الكمية (كجم)	الطعام
1 أو 2	120 - 90	180 - 160	1	لحم عجل مشوي
1 أو 2	150 - 120	180 - 160	2 - 1.5	مفصل عجل

السمك

الطعام	طهي تقليدي		الطهي الأمثل بالمروحة		الوقت (بالدقائق)	تعليقات
	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف		
سمك التروت/ الأبراميس	190	2	175	2	55 - 40	3 إلى 4 سمكات
سمك التونة/ السالمون	190	2	175	2	60 - 35	4 إلى 6 سمكات مخلية

الشوي

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 3 دقائق قبل الطهي. ⓘ

الطعام	الكمية		درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)		موضع الرف
	القطع	الكمية (كجم)		أول جانب	ثاني جانب	
شرائح اللحم المخلية	4	0.8	حد أقصى	15 - 12	14 - 12	4
شرائح اللحم البقري	4	0.6	حد أقصى	12 - 10	8 - 6	4
دجاج (مُقَطَّع إلى نصفين)	2	1.0	حد أقصى	35 - 30	30 - 25	4
الكباب	4	-	حد أقصى	15 - 10	12 - 10	4
صدور الدجاج	4	0.4	حد أقصى	15 - 12	14 - 12	4
البرجر	6	0.6	حد أقصى	30 - 20	-	4
سمك مخلي	4	0.4	حد أقصى	14 - 12	12 - 10	4

لحوم

الطعام	طهي تقليدي		الطهي الأمثل بالمروحة		الوقت (بالدقائق)	تعليقات
	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف		
لحم بقري	200	2	190	2	70 - 50	على رف سلكي
لحم عجل	190	2	175	2	120 - 90	على رف سلكي
لحم إنجليزي مشوي غير مكتمل النضج	210	2	200	2	60 - 50	على رف سلكي
لحم إنجليزي مشوي متوسط النضج	210	2	200	2	70 - 60	على رف سلكي
لحم إنجليزي مشوي مكتمل النضج	210	2	200	2	75 - 70	على رف سلكي
لحم صان	190	2	175	2	130 - 110	ساق
الدجاج	220	2	200	2	85 - 70	بالكامل
لحم الديك الرومي	180	2	160	2	240 - 210	بالكامل
بط	175	2	220	2	150 - 120	بالكامل
الإوز	175	2	160	1	200 - 150	بالكامل
أرنب	190	2	175	2	80 - 60	مُقَطَّع إلى قطع
أرنب بري	190	2	175	2	200 - 150	مُقَطَّع إلى قطع
ديك بري	190	2	175	2	120 - 90	بالكامل

الطعام	طهي تقليدي		الطهي الأمثل بالمروحة		الوقت (بالدقائق)	تعليقات
	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف		
الكعك المسطح المستدير	200	3	190	3	10 - 20	في صينية خبز. سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق

فطائر

الطعام	طهي تقليدي		الطهي الأمثل بالمروحة		الوقت (بالدقائق)	تعليقات
	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف		
فطيرة باستا	200	2	180	2	40 - 50	في قالب
فطيرة خضروات	200	2	175	2	45 - 60	في قالب
فطائر محشوة	180	1	180	1	50 - 60	في قالب. سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق
لازانيا	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	في قالب. سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق
كانيلوني	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	في قالب. سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق

الطعام	طهي تقليدي		الطهي الأمثل بالمروحة		الوقت (بالدقائق)	تعليقات
	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف		
كعك فيكتوريا	170	1	160	2 (اليسار واليمين)	30 - 50	في قالب الكعك 20 سم

الخبز والبيتزا

الطعام	طهي تقليدي		الطهي الأمثل بالمروحة		الوقت (بالدقائق)	تعليقات
	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف		
خبز أبيض	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 قطعة، 0.5 كجم للقطعة الواحدة. سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق
خبز الجاودار	190	1	180	1	30 - 45	في لوح خبز
لفائف الخبز	190	2	180	2 (2 و 4)	25 - 40	6 - 8 فطائر على صينية خبز. سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق
البيتزا	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	في صينية خبز أو وعاء عميق. سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق

الطعام	طهي تقليدي		الطهي الأمل بالمروحة		الوقت (بالدقائق)	تعليقات
	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف		
بسكويت / شرائط معجنات	140	3	150 - 140	3	45 - 25	في صينية خبر
كعكات صغيرة - مستوى واحد	120	3	120	3	100 - 80	في صينية خبر
كعكات صغيرة - مستويان	-	-	120	2 و 4	100 - 80	في صينية خبر. سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق
كعكات محلاة	190	3	190	3	20 - 12	في صينية خبر. سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق
أصابع فطائر - مستوى واحد	190	3	170	3	35 - 25	في صينية خبر
أصابع فطائر - مستويان	-	-	170	2 و 4	45 - 35	في صينية خبر
فطائر التارت المعدة بصوانٍ مسطحة	180	2	170	2	70 - 45	في قالب الكعك 20 سم
الكعك الغني بالفواكه	160	1	150	2	120 - 110	في قالب الكعك 24 سم

الخبز والتحميص

كعك

تعليقات	الوقت (بالدقائق)	الطهي الأمثل بالمروحة		طهي تقليدي		الطعام
		موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
في قالب الكعك	60 - 45	3 (2 و 4)	160	2	170	وصفات مصنوعة بالخفق
في قالب الكعك	30 - 20	3 (2 و 4)	160	2	170	عجين البسكويت بالزبد
في قالب الكعك 26 سم	100 - 80	2	165	1	170	كعكة بالجبن المصنوع باللبن الممخوض
في صينية خبز	80 - 60	2	150	3	175	سترودل
في قالب الكعك 26 سم	40 - 30	2 (الييسار واليمين)	165	2	170	تارت بالمربى
في قالب الكعك 20 سم. سخن الفرن مسبقًا لمدة 10 دقائق	120 - 90	2	150	2	160	كعكة عيد الميلاد / كعك غني بالفواكه
في لوح خبز. سخن الفرن مسبقًا لمدة 10 دقائق	60 - 50	2	160	1	175	كعكة الخوخ

المحتويات

23	أطباق الفرن	3	جداول الطهي
27	بيتزا/كيش	14	البرامج التلقائية
29	كيك	17	سمك/مأكولات بحرية
36	خبز/فطائر	19	الدواجن
		20	لحوم

عرضة للتغيير بدون إشعار

جداول الطهي

أوقات الطهي

تتوقف أوقات الطهي على نوع الطعام،
وتماسكه وسمكه.

بصورة أولية، راقب الأداء أثناء الطهي. ابحث عن
أفضل الإعدادات (ضبط الحرارة، وقت الطهي،
إلخ) لأواني الطهي والوصفات والكميات عند
استخدام هذا الجهاز.

اتبع بعناية التعليمات الموجودة على عبوة
الطعام أولاً. إذا لم توجد تعليمات، فراجع
الجداول.



درجات الحرارة وأوقات الطهي
الموضحة في الجداول هي دلائل
إرشادية فقط. فهي تختلف حسب
الوصفات ونوع المكونات
المستخدمة وكمياتها.

نصيحة لوظائف التسخين الخاصة للفرن

الاحتفاظ بالسخونة

تساعد هذه الخاصية في الحفاظ على دفء
الطعام. تضبط الحرارة نفسها تلقائيًا على 80
درجة مئوية.

تدفئة الطبق

تسمح هذه الوظيفة بتسخين الأطباق قبل
تقديمها. تضبط الحرارة نفسها تلقائيًا على 70
درجة مئوية.

قم بتوزيع الأطباق والصحون بالتساوي على
الرف السلكي. استخدم موضع الرف الأول. بعد
وصول عملية التسخين لنصفها غير أماكنهم.

تخمير العجين

تسمح هذه الخاصية برفع عجينة الخميرة. ضع
العجينة في طبق كبير وقم بتغطيتها بمنشفة
مبللة أو فويل بلاستيك. ضبط الوظيفة: تخمر
العجين ووقت الطهي.

فك تجمد الطعام

قم بإزالة مواد تغليف الطعام ثم ضع الطعام في
طبق. لا تغطي الطعام حيث قد يزيد ذلك من
مدة إذابة التجمد. استخدم موضع الرف الأول.

KULINARISK

كتاب الطهي