

# FRILLESBO STENABY

ar

كتاب الطهي



## المحتويات

8	منتجات اللحم الأخرى	3	الطهي المساعد
9	أسماك	4	لحم بقرى
9	مخبوزات حلوة وحلويات	5	لحم عجل
12	الخضروات / الأطباق الجانبية	6	لحم خنزير
13	الجراثان	7	لحم ضان
13	الخبز والبيتزا	7	دواجن

عرضة للتغيير بدون إشعار

## الطهي المساعد

### الإعداد: طهي مساعد

طهي مساعد تتألف القائمة الفرعية من برامج مصممة للأطباق المخصصة. تبدأ البرامج بإعداد مناسب.

1. أدر مقبض وظائف التسخين إلى **OK**.
2. أدر مقبض التحكم لاختيار **OK** واضغط على **OK**.
3. أدر مقبض التحكم لتحديد عدد الأطباق (P1 - ...), اضغط على **OK**.
4. أدر مقبض التحكم لضبط الوزن. الخيار متاح للأطباق المحددة. اضغط على **OK**.
5. ضعي الطعام داخل الجهاز. اضغط على **OK**.
6. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً عند انتهاء عمل الوظيفة. قم بتمديد وقت الطهي، إذا لزم الأمر.

### القائمة: طهي مساعد

لحم بقرى مشوي، نصف مطهو	P1
لحم بقرى مشوي، متوسط	P2
لحم بقرى مشوي، كامل الطهي	P3
شرائح اللحم متوسطة النضج	P4
لحم بقرى مشوي / مطهي ببطء	P5

لحم بقرى مشوي، LTC نصف مطهو*	P6
لحم بقرى مشوي، LTC متوسط*	P7
لحم بقرى مشوي، تم إجراء اختبار LTC بشكل حيد*	P8
*فيليه، LTC نصف مطهو*	P9
*فيليه، LTC متوسط*	P10
*فيليه، LTC مطهو بالكامل*	P11
لحم عجل مشوي	P12
لحم خنزير مشوي	P13
لحم خنزير مُفتَّت LTC*	P14
لحم خنزير طازج	P15
قطع ضلع خنزير	P16
رجل حمل	P17
دجاجة، كاملة	P18
دجاجة، نصف	P19
صدر الدجاج	P20
أرجل دجاج، طازجة	P21

ودجز	P35
الخضروات المشوية المشكّلة	P36
كروكيت، محمد	P37
بطاطس مقلية	P38
طاجن لازانيا / مكرونة	P39
غراتان البطاطس	P40
بيتزا طازجة ورقيقة	P41
بيتزا طازجة وسميكية	P42
فطاير كيش	P43
خبز فرنسي / خبز شباتة / خبز أبيض	P44
حبوب كاملة / جبن / الخبز الداكن	P45

- الطهي بدرجة حرارة منخفضة LTC\*

لحم بطة كاملة	P22
لحم أوزة كاملة	P23
لحم مفروم	P24
سمكة كاملة، مشوية	P25
سمك مخللي	P26
تشيز كيك	P27
كعكة التفاح	P28
فطيرة التفاح	P29
فطيرة التفاح	P30
براؤنيز	P31
مافن الشوكولاتة	P32
كعكة مستطيلة	P33
بطاطس مخبوزة	P34

## لحم بقري

الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملحق: صينية الخبز

### P4 شرائح اللحم متوسطة النضج -

المكونات:

- 180 - 220 جم لكل قطعة (سمك سم 3)
- ملح
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

تبلي اللحم بالملح والفلفل الأسود أو التوابل المفضلة لديك، وقومي بقليل جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

### P1, P2, P3 - لحم بقري مشوي

المكونات:

- 1.5 كجم لحم بقري مشوي (4-5 قطع سم سميكية)
- ملح
- فلفل أسود
- نقع

تحضير الطعام الخام:

تبلي اللحوم لتدوتها، وضعيها في طبق مع التوابيل (اختياري)؛ يجب تغطية القاع حتى عمق 10-20 مم. قومي بتغطية الجهاز بغطاء واتركه منقوتاً لعدة ساعات في الثلاجة.

الطريقة:

أخرجي مفصل اللحم البقري من الخليط وجففه. تبليها بالملح والفلفل، وقللي جميع

- 1.5 - 1 كجم لحم بقرى مشوي (4-5 قطع سم سميكه)
  - ملح
  - فلفل أسود
  - نقع
- تحضير الطعام الخام:

تبلي اللحوم لتذوقها، وضعيعها في طبق مع التوابيل (اختياري): يجب تقطيعه القاع حتى عمق 10-10 مم. قومي بتغطية الجهاز بخطاء واتركه منقوعاً لعدة ساعات في الثلاجة.

الطريقة:

أخرجى مفصل اللحم البقرى من الخليط وجففة. تبليها بالملح والفلفل الأسود، وقومي بقليل جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملح: صينية الخبرز

#### P9, P10, P11 - (LTC) فيليه

المكونات:

- 0.5 - 1.5 كجم فيليه (5-6 سهم قطع سميكه)
  - ملح
  - فلفل أسود
  - توابيل
- الطريقة:

تبلي اللحم بالملح والفلفل الأسود أو التوابيل المفضلة لديك، وقومي بقليل جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملح: صينية الخبرز

- موضع الرف: 3
- الملحقات: طبق شواء على صينية خبز برف سلكي
- قومي بالتسخين المسقى للجهاز

#### لحم بقرى مشوي / مطهي ببطء - P5

مكونات الشواء:

- 1.5 - 2 كجم قطعة من اللحم البقرى (أضلاع بريم، مستديره علوية، كعكة سميكه)

- ملح
- فلفل أسود
- نقع

مكونات التوابيل:

- 1 لتر ماء
- 500 ميليلتر خل النبيذ
- ملعقتان صغيرة من الملح
- 15 حبة فلفل
- 15 عرعر توت
- 5 أوراق خلجان
- 2 عليه من حساء الخضروات (جزر، كرات، كرفس، بقدونس)

الطريقة:

بالنسبة للماء المتبول، اغلي كل شيء ثم اتركيه يبرد. اسكبي المرق فوق اللحم البقرى حتى تتم تقطيعته، واتركيه لعدة ساعات في الثلاجة. أخرجى مفصل اللحم البقرى من الخليط وجففة. تبليها بالملح والفلفل الأسود، وقومي بقليل جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق شواء على رف سلكي
- الوزن التلقائي متوفـر.

#### P6, P7, P8 - (LTC) لحم بقرى مشوي

المكونات:

## لحم عجل

#### لحم عجل مشوي - P12

المكونات:

- 0.8 - 1.5 كجم (الكتف، 4 قطع سم سميكه)
- ملح
- فلفل أسود

وأضيفي القليل من الماء، ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق رف سلكي
- الوزن التلقائي متوفّر.

• توابيل:  
الطريقة:

تبلي اللحم بالملح والفلفل الأسود أو التوابيل المفضلة لديك. قلب اللحم لبعض دقائق على إباء ساخن. ضعي اللحم في طبق الشواء

## لحم خنزير

48 ساعة في الثلاجة. قبل الطهي، امسحي اللحم بالثلاث ملاعق الكبيرة المتبقية من التوابيل.أغلق جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء، ضعي الطعام داخل الجهاز. قلبى اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متباين.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق طاحن

### لحم خنزير طازج - P15

المكونات:

- 1.5 - 1 كجم قطعة ملح
  - فلفل أسود
  - توابيل
- الطريقة:

افركي الفخذ بتوابيلك المفضلة. ضع الطعام داخل الفرن.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق شواء على رف سلكي

### قطع صلع خنزير - P16

المكونات:

- 3 كجم(استخدام النبيء، ضلوع لحم خنزير رفيعة بسمك 2 - 3 سم ملح فلفل أسود
- مكونات صوص التوابيل: 500 جم الكاتشب 25 جم سكر بني 5 مليلتر الدخان السائل 1 مليلتر حمض الأرز 2 مليلتر صوص الصوص 10 جم سmek العنكبوت العصدي

### لحم خنزير مشوي - P13

المكونات:

- 1.5 - 2 كجم قطعة (رقبة أو كتف) ملح فلفل أسود توابيل
- الطريقة:

يجب تخزين اللحم لمدة 12 ساعة على الأقل في طبق مغطى في الثلاجة. أغسلى اللحم وخففه جيداً. امزجي الملح والفلفل الأسود والتوابيل المفضلة لديك، وافركيها بالتساوي على كامل سطح اللحم. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق شواء على رف سلكي
- الوزن التلقائي متوفّر.

### لحم خنزير مفتت (LTC) - P14

المكونات:

- 1.5 - 2 كجم قطعة (كتف) ملح فلفل أسود بابريكا مسحوق الثوم مسحوق البصل مسحوق الفلفل الحار فلفل كايين كمون مسحوق الخردل الجاف سكر بني
- الطريقة:

ضعى حوالي 3 ملاعق طعام من التوابيل جانباً واحفظها لوقت لاحق. افرکي البقية على لحم الخنزير. ثم أغلقيه وألقيه من 6 إلى

مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساوٍ.

- موضع الرف: 3
- الملحقات: صينية خبز

الطريقة:

اخلطي جميع المكونات معًا للتتبيل. ضعي الأضلاع بالخصوص لعدة ساعات في الثلاجة. ضعي الطعام داخل الجهاز. قلبِي اللحم بعد

## لحم صان

رجل حمل - P17

المكونات:

- 1.5 - 2 كجم ساق لحم صان بالعظم (سمك 7 - 9 سم)
- ملح
- مكونات صوص الموسم:
- 30 ميليلتر زيت زيتون
- ملح
- فلفل أسود
- 3 فصوص ثوم
- حزمة واحدة من إكليل الجبل الطازج (أو ملعقة صغيرة من إكليل الجبل المحفف)
- ماء

## دواحن

دجاجة، نصف - P19

المكونات:

- 0.5 - 0.8 كجم دجاج
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود

الطريقة:

اغسلي الدجاجة جيداً. جففيه بعناية من الداخل والخارج. امزجي الملح والزيت، وامزجي الدجاج بزيت بررق، ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- الملحق: صينية الخبز
- الوزن تلقائي متاح

صدور الدجاج - P20

المكونات:

- 180 - 200 جم صدور الدجاج
- ملح

دجاجة، كاملة - P18

مكونات الشواء:

- 1.5 - 2 كجم دجاج
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود

الطريقة:

اغسلي الدجاجة جيداً. جففيه بعناية من الداخل والخارج. امزجي الملح والزيت، وقومي بتزييت الدجاجة بالكامل بررق. اربطي الساقين معًا واربطي الأجنحة. ضعي الطعام داخل الجهاز. قلبِي اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساوٍ.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طاجن على صينية الخبز
- الوزن التلقائي متوفّر.
- كمية الماء لوظيفة البخار: 200 ميليلتر

- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

اغسلي البطة جيداً. امزجي الملح والزيت، وامزجي القطعة بأكملها بزيت رقيق. استخدمي طبق شواء على صينية خبز على المستوى الثالث من الفرن أو على رف سلكي على المستوى الثاني مع مقلاة عميقه على المستوى الأول. ضعي الطعام داخل الجهاز. ابدئي بالبطة رأساً على عقب. قلبِي اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساوٍ.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق شواء على صينية خبز برف سلكي
- الوزن التلقائي متوفّر.

### P23 لحم أوزة كاملة -

المكونات:

- 5 كجم أوزة
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

اغسل الأوز جيداً. امزجي الملح والزيت، وقومي بتزييت اللحم بالكامل. ضعي الطعام داخل الجهاز. قلبِي اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساوٍ.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: مقلاة عميقه
- الوزن التلقائي متوفّر.

- الزيت
- فلفل أسود
- الطريقة:

اغسلي الدجاجة جيداً. امزجي الملح والزيت، وقومي بتزييت صدر الدجاج برفق. اقلبي اللحم لبعض دقائق في مقلاة شواء على الموقف للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق طاحن على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسقى للجهاز

### P21 أرجل دجاج، طازجة -

المكونات:

- أرجل الدجاج
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

اغسلي الدجاجة جيداً. امزجي الملح والزيت، وقومي بتزييت اللحم بالكامل. ضعي الطعام داخل الجهاز. في حال تتبيل أرجل الدجاج أولاً، اضبط درجة حرارة أقل واطهيها لفترة أطول.

- موضع الرف: 3
- ملحق: صينية الخبز

### P22 لحم بطة كاملة -

المكونات:

- 3 - 2 كجم بط
- ملح
- الزيت

## منتجات اللحم الأخرى

- 600 جم لحم مفروم
- بيضتان
- 1 ملعقة طعام من مسحوق البابريكا
- 14 جم ملح
- فلفل أسود
- 0.5 ملعقة صغيرة من فلفل كابين
- الطريقة:

### P24 لحم مفروم -

المكونات:

- 2 لفائف متقدمة
- 2 مكعب من الخيار المخلل
- 80 جم البصل
- ملعقتنا طعام من البقدونس
- 1 ملعقة طعام من عصير الليمون

- موضع الرف: 2
- الملحقات: مقلادة رغيف

انقعي اللفائف في الماء، ثم اضغطي على السائل. اخلطي جميع المكونات معًا حتى تحصلي على عجين متجانس. شكلي رغيفاً. ضعي الطعام داخل الجهاز.

## أسماك

### P25 سمكة كاملة، مشوية -

المكونات:

- 0.5 كجم أسماك
- شرائح الليمون
- ملح
- فلفل أسود
- الزيت

الطريقة:

تبلي السمك حسب المذاق. احش السمك بالزبدة واستخدم التوابل والأعشاب المفضلة لديك. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملح: صينة الخبز

### P26 سمك محلى -

المكونات:

- 0.3 كجم سمك محلى
- شرائح الليمون
- 150 جم جبن مبشور
- 250 ميليلتر كريمة

## مخبوزات حلوة وحلويات

- 2 عبوة من مسحوق الكاسترد
- 100 ميليلتر زيت طبيعي
- 600 ميليلتر حليب كامل الدسم
- 4 بيضات
- 0.5 عبوة من قشر الليمون

الطريقة:

ضعى ورق الخبز فى إناء الخبز. اصنعي العجين بالمكونات المطلوبة وزععيه فى مقلادة مكونة من 28 سم قطعة. قومي بتحضير الحشو وصبه فى العجين فى العجين. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2

### P27 تشيريز كيك -

مكونات العجين :

- 330 جم الدقيق
- 130 جم سكر
- 15 جم مسحوق الخبيز
- عبوة واحدة من سكر الفانيلا
- بيضتان
- 130 جم الزبد

مكونات الحشو:

- 1 كجم الكواورك قليل الدسم
- 300 جم سكر

- فواكه حسب الموسم (تفاح، خوخ، كرز، حامض، إلخ)
- 90 جم اللوز المطحون
- بيضتان
- الطريقة:

انخلطي الطحين في سلطانية خلط، اخلطي الملح واقطعى الزبدة إلى قطع صغيرة في الطحين. ثم أضيفي البيض والسكر والماء البارد، واعجنى كل شيء في المعجنات. قومي بتبريد المعجنات في الثلاجة لمدة 2 ساعة. ضعي المعجنات المبردة في علبة كيس مدهونة، ثم انقبيها بشوكة. قومي بتنظيف الفاكهة، وإزالة اللب أو الأحجار أو الثقب، وضعيها في قطع صغيرة أو شرائح على المعجنات. ضعي اللوز المطحون، والبيض، والسكر، والزبدة الناعمة في وعاء، وقوميها معاً. وزعي الخليط على الفاكهة، ودلكيها. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: قالب فطيرة على رف سلكي

### P30 فطيرة التفاح -

مكونات المعجنات:

- 300 جم دقيق القويمية الأبيض
- 175 جم زبدة مملحة
- 75 جم سكر الخبيز (الحد الأقصى لحجم الحبوب: 0.3 مم)
- 1 بيضة (50 جم)
- 50 ميليلتر ماء
- مكونات الحشو:

- 400 جم تفاح مقشّر
- 25 جم فتات الخبز الأبيض
- 50 جم زبيب بدون بذور
- 75 جم سكر الخبيز (الحد الأقصى لحجم الحبوب: 0.3 مم)
- الطريقة:

اخلطي الطحين والسكر معاً، وافركيهما في الزبدة. قومي بإضافة البيض المخفوق والماء لربط الخليط بالعجين الناعم. اخلطي حتى تصللي إلى قوام متجانس. اعجنى العجين في كرة. قومي بتنغطية العجين وتبریده لمدة نصف ساعة على الأقل في الثلاجة على درجة حرارة 3 - 7 ° م. قومي بتقشير التفاح وقطعه

- الملحقات: 28 سم علبة ذات شكل زنبركي على رف سلكي

### P28 كعكة التفاح -

مكونات:

- 125 جم سكر
- صفار واحد
- 1 بيضة
- 75 جم زبدة مذابة
- 55 جم دقيق القويمية
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الخميرة
- كيس نكهة الفانيлиنا
- 90 ميليلتر حليب
- 4 تقاح ذهبي
- الطريقة:

قومي بإذابة الزبدة في إناء (قوة الموقف المنخفضة - الوسطى).

في وعاء منفصل، امزجي البيض معاً، صفار، سكر إضافي، كيس نكهة الفانيليا حتى تصللي إلى عجينة متجانسة وناعمة. قومي بإضافة الزبدة المذابة (المبللة) واتركيها مدمجة أثناء التحرير. قومي بإضافة الحليب والطحين المنقوع. اخلطي كل شيء معاً.

اغسل وقشر التفاح. قومي بتقطيعها إلى شرائح رقيقة واخلطيها مع المكونات الأخرى. ضعي ورق الخبز في قالب زنبركي (بقطار 24 سم) وقومي بزيادة الحواف. اسكبي العجين في العجين. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية الخبز
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البخار: 100 - 150 ميليلتر

### P29 فطيرة التفاح -

مكونات المعجنات:

- 200 جم الدقيق
- 1 قرص ملح
- 125 جم الزبدة
- 1 بيضة
- 50 جم سكر
- 50 ميليلتر المياه الباردة
- مكونات الحشو:

وزعي العجين بالتساوي على الصينية، ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- الملحق: طبق طاجن

### ما芬 الشوكولاتة - P32

المكونات (لـ 12 ما芬):

- 240 جم الدقيق
- 8 جم مسحوق الخبز
- 80 جم سكر
- 80 جم الزبد
- 1 بيضة (55 جم)
- 125 ميليلتر من الحليب كامل الدسم
- 40 جم من مسحوق الكاكاو المر
- 10 جم مسحوق السكر
- 100 جم شوكولاتة داكنة مفرومة
- رشة قرفة
- الطريقة:

امزجي مسحوق الخبز، والكاكاو، والقرفة في وعاء، في وعاء ثانٍ، اخلطي الزبدة والسكر والفانيлиنا. قومي بإضافة البيض المخفوق وحوالى 100 ميليلتر من الحليب. قومي بإضافة إلى الخليط الجاف الحليب المتبقى والعجين تحت التحريك حتى تصلى إلى قوام لرج. قومي بإضافة الشوكولاتة المفرومة الداكنة باستخدام ملعقة. قومي بتحضير 12 ما芬 باستخدام أكواب ورق ما芬. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية ما芬 على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البحار: 100 - 150 ميليلتر

### كعكة مستطيلة - P33

المكونات

- 120 جم البيض
- 170 جم سكر
- 50 جم سمن مذاب (80 % دهون)
- 180 جم طحين القوميم (النوع 405)، بدون عامل رفع
- 10 جم مسحوق الخبز
- 3 جم سكر الفانيلا
- 100 ميليلتر المياه الباردة

إلى شرائح حتى 13 مم سمكاً، آخرجي العجين من الثلاجة وقسمه إلى ثلثي وثلث.

قومي بتدوير كل جزء إلى سُمك 5 مم دون عجنه مرة أخرى. استخدمي الجزء الأكبر لتبطين قاعدة وجوانب علبة الخبز (طبقة غير لاصقة، القطر 187 - 213 مم، الارتفاع 65 - 65 مم). انثري فتات الخبز بالتساوي فوق العجين. اخلطي شرائح التفاح والزبيب والسكر معًا. بعد مزجها مباشرةً، ضعي حشوة الفakah بالتساوي على فتات الخبز. قومي بتغطية الجزء العلوي بالعجين المتبقي. أغلقي أطراف المعجنات وقومي بتشذيبها. قومي بعمل شق في الجزء العلوي من المعجنات للسماح للبخار بالخروج أثناء الخبز. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: 22 سم فطيرة من على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البحار: 100 - 150 ميليلتر

### براؤنيز - P31

المكونات

- 425 جم شوكولاتة داكنة
- 100 جم قطرات الشوكولاتة
- 300 ميليلتر من الزيت المحايد
- 90 جم مسحوق الكاكاو
- 350 جم سكر
- 126 جم مسحوق سكر
- 2.5 جم ملح
- 45 ميليلتر حليب
- 9 بيضات
- 300 جم الدقيق

الطريقة:

ضع في ورق الخبز على صينية. أذيببي الشوكولاتة الداكنة، وامزجها مع الزيت في وعاء، قومي بإضافة مسحوق الكاكاو، والسكر، والملح، والحليب، واخلطيها حتى تصلى إلى مستوى تجانس متجانس. قومي بإضافة البيض واحداً تلو الآخر، وحركيه جيداً بعد كل بيض. قومي بإضافة الطحين، وحركيه. أضيفي قطرات الشوكولاتة.

بمسحوق الخبيز وسكر الفانيлиلا، وامزجيه ببطء مع الخلط اليدوي. قومي بإضافة الماء مع المزج المستمر حتى يصبح العجين ناعماً. اسكبي العجين في العلبة. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
  - الملحقات: مقلاة، غيف على رف سلكي

الطريقة:  
قومي بتشحيم مقلاة رغيف طويلة واحدة  
ورشها بفتات الخبز. اخفقي البيض والسكر في  
معالج الطعام بأعلى سرعة ل 5 دقيقة  
(دقيق). قومي بإضافة السمن المذاب،  
وحركيه بعنابة باستخدام خلاط يدوى بأقل  
سرعة. قومي بإضافة الطحين المخلوط

## الخضروات / الأطباق الجانبية

- كوبان من فطر الكريميوني
- كوبان من القرع المفروم
- ١ كوسة، مقطعة إلى شرائح ومقطعة إلى أربع
- ١ اسكواش أصفر، مقطع إلى شرائح
- ومقسم إلى أربع
- حبة فلفل أحمر، مفروم
- ١ بصلة حمراء، مفرومة
- ملعقتان كبيرة من زيت الزيتون
- ملعقتنا طعام من الخل البلسمي
- ٤ فصوص ثوم، مفروم
- ١.٥ ملعقة صغيرة من الزعتر المجفف
- ملح الكوشير والقليل الأسود المطحون
- الطازج
- الطريقة:

زهور البروكلي والداتيل، والفطر، والقرع بالجوز، والكوسة، والقرع، والقلفل الحلو، والبصل في طبقة واحدة على ورق الخيز المعد. قومي ياضافة زيت الزيتون، والخل البليسسي، والثوم، والرعناء؛ وتبليه بالملح والقلفل الأسود. اقليبهما بلطف للجمع بينها. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
  - الملحقات: صينية خيز مبطنة بورق الخيز

P37 - محمد، وکیت

**المكونات:**

- 0.5 كجم من كعك البطاطا المحمد الطريقة:

أخرج الطعام من العبوة. ضعي كروكيه البطاطس المجمدة في صينية الخبز. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
  - الملحقات: صينية خيز

اغسلي البطاطس غير المقشرة جيداً وقطعها إلى قطع متساوية (مكعبات أو أنصاف). اخلطيها بالزيت والتواابل المفضلة لديك. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
  - ملحق: صننة الخنزير

P35 - ودجز

## المكونات:

- حوالي 1 كجم من البطاطس
  - ملح
  - فلفل أسود
  - توابل
  - الطريقة:

بطاطس غير مقشرة اغسلي البطاطس غير المقشرة جيداً وقطعيها إلى قطع متساوية (مكعبات أو أنصاف). اخلطيها بالزيت والتobabel المفضلة لديك. ضعي الطعام داخلها.

- موضع الرف: 3
  - الملحقات: صنفية خبر مطنة بوق الخبر

P36 - **الخطوات المشوبة المشكلة**

المكّنات:

- ## • كوبان من زهور السروكلى

آخرجي الطعام من العبوة. ضع البطاطس المجمدة في صينية الخبز. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- الملحقات: صينية خبز

### P38 بطاطس مقلية -

المكونات:

- 0.75 كجم من شرائح البطاطس المجمدة الطريقة:

## الجراتان

- 750 جم بطاطس غير مقشرة
  - 100 جم جبن مقطع 30-24% دهن
  - 50 جم البيض المخفوق
  - 125 جم حليب (3% دهون)
  - 75 جم كريمة (40% دهن)
  - 5 جم ملح
- الطريقة:

اقطعي البطاطس المقشرة إلى شرائح من 3 مم إلى 4 مم سماكًا. املأي الطبق غير المشوي (علبة زجاجية مستديرة) بنصف كمية البطاطس تقريبًا، وغطيه بنصف الجبن تقريبًا. قومي بإضافة البطاطس المتبقية، ونقطيها بالجبن المتبقى. امزجي البيض والقشدة والملح معًا، وصبي الخليط على البطاطس. ضعي العلبة على الرف السلكي. ضعي الطعام داخل الجهاز. أدر الطبق بعد مرور نصف مدة الطهي.

- موضع الرف: 1
- الملحقات: طبق طاجن على الرف السلكي

### P39 طاجن لازانيا / مكرونة -

المكونات

- 700 جم طاجن مطهو مسبقاً
  - 700 جم الشاميل المطهو مسبقاً
  - عبوة واحدة من معكرونة لازانيا جبن مبشور
  - زبدة/زيت لتشحيم طبق الطاجن
- الطريقة:

قومي بتشحيم طبق الطاجن. ابدأي بنشر حوالي 200 جم من الراجو في الأسفل، ثم الشاميل والطiple الأولى من المعكرونة، بحيث تغطي الأبعاد الكاملة لطبق الطاجن بالكامل. الخطوات حتى تملأ طبق الطاجن بالكامل. قومي بإضافة الجبن المبشور في الأعلى. ضعي طبق الطاجن على الرف السلكي. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق طاجن على الرف السلكي

## غراتان البطاطس -

المكونات

## الخبز والبيتزا

### P41 بيتزا طازجة ورفيعة -

مكونات العجين

- 165 جم الدقيق
  - 15 جم خميرة طازجة
  - 100 جم ماء
  - 1 ملعقة صغيرة من الملح
  - 1 ملعقة صغيرة من الزيت
- مكونات الإضافات:
- 100 جم صوص الطماطم

ضعى الخميرة والملح والزيت والماء في وعاء واخلطيها حتى تذوب الخميرة. ضعي الخليط والدقيق في وعاء الخلط. اخلطي على أعلى سرعة باستخدام خطاف حتى يصبح العجين صغيراً ومتجانساً. قد تكون هناك حاجة إلى

### P43 فطائر كيش -

مكونات العجين:

- 200 جم دقيق القويمية
  - 100 جم السمن (مبشور)
  - 3 جم ملح
  - 80 ميليلتر ماء (بارد)
- مكونات الإضافات:

- 200 جم لحم خنزير مقدد مقطع (مع القليل من الدهون)
  - 3 بيضات (60 - 65 جم)
  - 100 جم الجبن المبشور (الجبن المغمور أو الجبن المحملي)
  - 70 ميليلتر حليب كامل الدسم (3 - 3.5 % دسم)
  - 200 جم كريم فريش إباس (35-30 % دهن)
- الطريقة:

قطيعي السمن إلى قطع لتسهيل عملية الخلط. ضعي جميع المكونات معاً، واخلطيها في معالج طعام سريعاً حتى تصلي إلى العجين المنتجans. قومي بلفه في رقائق بلاستيكية واتركيه في الثلاجة لمدة لا تقل عن 2 ساعة. قومي بتدوير المعجنات (حوالى 0.5 سم سمك) ثم قومي بتوزيعها في العلبة بما في ذلك الجدران الجانبية. اصنعي بعض الفتحات بشوكة في أسفل المعجنات. ربّي الإضافات (الحم الخنزير) أولاً، وقطعها إلى مكعبات. ثم ضعي الجبن فوق قاعدة العجين. اخفقي البيض، والكريمة فريش، والحليب معاً. اسكبيه على العجين. ضعي الطعام داخل الجهاز.

• موضع الرف: 2

• ملحق: علبة خبز على الرف السلكي

**خبز فرنسي / خبز شباتة / خبز أبيض -**

### P44

مكونات العجين

- 500 جم دقيق القويمية الأبيض، النوع 0
- 10 جم ملح
- 10 جم زيادة في درجة حرارة الغرفة
- 270 جم الماء (درجة الحرارة بين 36 - 38 ° م)
- 3 جم سكر

طحين إضافي، ضعي العجين في وعاء واتركيه ليرتفع لمدة 30 دقيقة (دقائق). لфи العجين إلى حجم الدرج بالكامل (مشتمم) واتركيه يرتفع مرة أخرى لمدة 30 دقيقة (دقائق). قومي بإضافة صوص الطماطم إلى العجين. اثنري الأوريغانو على صوص الطماطم. افردي بقية الإضافات ثم جبن الموتزاريلا. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية خبز مبطنة بورق الخبز
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البخار: 100 ميليلتر

### P42 بيتسا طازجة وسميكة -

مكونات العجين

- 396 جم الدقيق
  - 36 جم خميرة طازجة
  - 240 جم ماء
  - 0.5 ملعقة صغيرة من الملح
  - 2.5 ملعقة صغيرة من الزيت
- مكونات الإضافات:

- 240 جم صوص الطماطم
  - 360 جم لحم خنزير مدخن
  - 240 جم جبن الموتزاريلا
  - الأوريغانو
- الطريقة:

ضعى الخميرة والملح والزيت والماء في وعاء واخلطيها حتى تذوب الخميرة. ضعي الخليط والدقيق في وعاء الخلاط. اخلطي على أعلى سرعة باستخدام خطاف حتى يصبح العجين صغيراً ومتجانساً. قد تكون هناك حاجة إلى طحين إضافي. ضعي العجين في وعاء واتركيه ليرتفع لمدة 30 دقيقة (دقائق). لفي العجين إلى حجم الدرج بالكامل (مشتمم) واتركيه يرتفع مرة أخرى لمدة 30 دقيقة (دقائق). قومي بإضافة صوص الطماطم إلى العجين. اثنري الأوريغانو على صوص الطماطم. افردي بقية الإضافات ثم جبن الموتزاريلا. ضعي الطعام داخل الجهاز.

• موضع الرف: 2

- الملحقات: صينية خبز مبطنة بورق الخبز
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز

### الطريقة:

قومي بوزن الطحين وزيت الزيتون والماء في وعاء الخلط. اخلطي جميع المكونات مع الخطاf حتى تصلی إلى عجينة منتجانسة. قومي بتغطية الإناء بقطعة قوميash مبللة لحوالی 15 دقيقة ( دقائق ) ( درجة حرارة الغرفة ). اقلب العجين على سطح العمل واعجنه بعد قليل. لا تجني العجين أكثر من اللازرم. قومي بتشكيل خبز طویل، وضعیه في الصينیة ( إذا كان صینیة مطلیة بالملینا، ضعی بعض الزیدة علیه لتجنب التصاق أو استخدام ورق الخبز ) وقومي بتغطیته بغطاء بلاستیکی / وعاء بلاستیکی. دعیه يرتفع إلى حوالی 3 ساعه. ضعی الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صینیة الخبز مبطنة بورق الخبز على رف سلکی
- قومي بالتسخین المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظیفه البخار: 150 میلیلتر

### • 20 جم خمیرة طازجة الطريقة:

قومي بوزن الطحين والملح والزیدة المعنعة في وعاء خلط معالج الطعام، أذبی السکر والخمیرة الطازحة في ماء دافئ. أضفی السائل إلى المكونات المتبقیة في وعاء الخلط. اعجنی المكونات بخطاف العجين في معالج الطعام حتى يصبح مرّتاً ولا يتلتصق بعد ذلك على الوعاء. آخرجي العجين المعجن جيداً من وعاء الخلط، وزنه 750 جم خبزاً واحداً وشكليه في كرة مستديرة. ضعیه في وعاء. قومي بتغطیة الإناء بطیقة ملصقة وضعیه في وسط فرن مسخن مسیقاً ( 40 ° م). أوقفي تشغیل الفرن واترك العجين يرتفع لمدة 30 دقيقة ( دقائق ). اتركي باب الفرن مفتوحاً لنصفه لتجنب ارتفاع درجة الحرارة بدرجة كبيرة جداً. درجة الحرارة المستهدفة بين 35 - 37 ° م. آخرجي اللحم من الجهاز. اقلب العجين على سطح العمل واعجنه بعد قليل. لا تجني العجين أكثر من اللازرم. قومي بتشكيل خبز طویل، وضعیه في الصينیة ( إذا كان صینیة مطلیة بالملینا، ضعی بعض الزیدة علیه لتجنب التصاق أو استخدام ورق الخبز ) وقومي بتغطیته بغطاء بلاستیکی / وعاء بلاستیکی. ضعیه في وسط الفرن الذي لا يزال دافئاً واترك الخبز يرتفع لمدة 25 مرة أخرى دقيقة ( دقائق )، مع ترك باب الفرن مفتوحاً في منتصفه. قومي بعمل خمس قطع قطیرية على السطح يحد من استخدام شفرة قاطعة أو سکین حاد للغایة. لا تضفطی على الخبز أثناء القطع. يجب أن يكون عمق القطع حوالی 5-7مم. ضعی الطعام داخل الجهاز. يحتاج الخبز الألبيض إلى مزيد من الوقت.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صینیة خبز مبطنة بورق الخبز
- قومي بالتسخین المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظیفه البخار: 150 میلیلتر

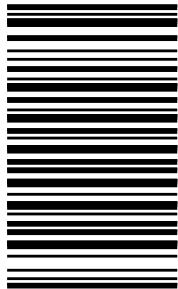
### حبوب كاملة / جبن / الخبز الداكن - P45

#### مكونات العجين

- 500 جم دقیق القومیح الأسود
- ملعقتنا طعام من زيت الزيتون
- 280 جم الماء ( درجة الحرارة بين 36 - 38 ° م )



701131266-A-27/2025



CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2025 AA-2625974-1