

# وصفات حلواني مع شيف دارين شاكر



# وصفات ابتكارية تعكس ابداعك!



## مربي

- ١ لوف كيك بالفراولة والماتشا
- ٢ تيراميسو بالكرز واللوز
- ٣ كعكة الأناناس مع جوز الهند والهيل
- ٤ ألواح التوت والفسق
- ٥ كوكيز مرابي الجبن الكريمي
- ٦ فطائر بالقرفة والتفاح
- ٧ مالفا بودينغ
- ٨ فطائر مرابي فراولة الكورن فليكس
- ٩ جافا كيك بالبرتقال
- ١٠ كعك مرابي الزنجبيل الفرنسي



## ورق عنب

- ١ شوربة ورق العنب
- ٢ فتة ورق عنب
- ٣ ورق عنب مع أرز بيلاف



## طحينة

- ١ آيس كريم التمر بالطحينة
- ٢ الواح الماربل بالفانيلا والطحينة
- ٣ لبننة اسبريسو موس مع حلوى الطحينة
- ٤ فطيرة الشوكولاتة بالطحينة
- ٥ كيك الكمشري بالطحينة
- ٦ كيك الشوكولاتة بالطحينة والسهم
- ٧ ماربل كيك بالموز والطحينة

# طحينة بالآيس كريم!؟

وصفات ابتكارية تعكس ابداعك!



# Dates and Tahina Ice-cream آيس كريم التمر بالطحينة

## Ingredients

2 cups whipping cream

1 can of sweetened condensed milk

1/4 cup tahini

1/2 teaspoon vanilla

1/4 teaspoon cinnamon

1/2 cup chopped dates

1 pinch of sesame

## المكونات

٢ كوب كريمة خفق

١ علبة حليب مكثف محلى

١/٤ كوب طحينة

١/٢ ملعقة صغيرة فانيليا

١/٤ ملعقة صغيرة قرفة

١/٢ كوب تمر مقطع

رشة سمسم

## Steps

1 - Whip the cream until it doubles in size.

2 - Mix the tahini, vanilla, cinnamon and sweetened condensed milk.

3 - Mix the whipping cream and the other ingredients together and add them to an 8-inch cake pan.

4 - Add the date pieces, tahini, molasses and sesame on top.

5 - Put the pan on the freezer for at least 24 hours, and then you can serve it. Bon appétit!

## الطريقة

١- نخفق الكريمة الى ان تتضاعف حجمها.

٢- نخلط الطحينة، الفانيليا، القرفة، والحليب المكثف المحلى.

٣- نقليهم مع بعض ونضيفها ل قالب ٨ انش.

٤- نضيف قطع التمر، الطحينة، دبس، والسمسم على الوجه.

٥- ننقلها للفريرز لمدة لا تقل عن 24 ساعة وبالعاافية.





# Vanilla and Tahina Marble Bars الواح الماربل بالفانيلا والطحينة

## Ingredients

1 cup Tahina

1/4 cup coconut oil (liquid)

1/4 cup maple syrup or honey

1/2 teaspoon vanilla

1/2 cup pecan nuts

1/4 tablespoon sea salt

## المكونات

١ كوب طحينة

١/٤ كوب زيت جوز الهند (سائل)

١/٤ كوب شراب القيقب او عسل

١/٢ ملعقة صغيرة فانيلا

١/٢ كوب جوز البيكان

١/٤ ملعقة ملح بحري

## Steps

- 1 - In a bowl, whisk all the ingredients and place the batter into the baking pan
- 2 - Put it in the freezer for at least 3 hours
- 3 - Take it out only before serving because it melts quickly. Bon appétit!

## الطريقة

- ١- نخلط كل المكونات في وعاء وننقلها للقالب.
- ٢- نخطها في الفريزر على الأقل 3 ساعات.
- ٣- نقطعها ونأكلها في وقتها لأنها تذوب بسرعة وبالعاافية.

# Labneh Espresso Mousse with Tahina Fudge لبنة اسبريسو موس مع حلوى الطحينة

## Ingredients First Layer

|                               |                     |                   |                       |
|-------------------------------|---------------------|-------------------|-----------------------|
| 400 g cold labneh             | 1 teaspoon vanilla  | ١ ملعقة فانيليا   | ٤٠٠ جرام لبنة باردة   |
| 30 ml coffee                  | 60 g powdered sugar | ٦٠ جرام سكر بودرة | ٣٠ مل قهوة            |
| 1 1/2 tablespoon cocoa powder | Pinch of salt       | رشة ملح           | ١/٢ ملعقة بودرة كاكاو |

## Second Layer

|                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 75 g Tahina                   | ٧٥ جرام طحينة                 |
| 60 ml honey or maple syrup    | ٦٠ مل عسل او شراب القيقب      |
| 1 1/2 tablespoon cocoa powder | ١/٢ ملعقة كبيرة بودرة الكاكاو |
| 1 teaspoon vanilla            | ١ ملعقة صغيرة فانيليا         |
| Tahina Halva and pistachios   | حلوة طحينة وفسقنق للتزيين     |

## Steps

- 1 - Mix all the ingredients for the first layer in a bowl and distribute them into cups
- 2 - Mix all the ingredients for the second layer and lay them over the first layer
- 3 - Place the cups in the refrigerator for 2 to 3 hours and decorate them before serving.  
Bon appétit!

## المكونات للطبقة الأولى

## الطبقة الثانية

## الطريقة

- ١ - نخلط كل مكونات الطبقة الاولى في وعاء ونوزعها في كاسات.
- ٢ - نخلط كل مكونات الطبقة الثانية ونوزعها فوق الطبقة الأولى.
- ٣ - ندخلها الثلاجة من ٢ الى ٣ ساعات ونزينها قبل التقديم وبالعافية.





# Chocolate Tahina Ruffle Pie فطيرة الشوكولاتة بالطحينة

## المكونات

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 270 G Puff Pastry       | ٢٧٠ جرام عجينة البقلاوة |
| 30 G Tahina             | ٣٠ جرام طحينة           |
| 30 G Butter             | ٣٠ جرام زبدة            |
| 1 1/2 Teaspoon Cinnamon | ١ ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة  |
| 100 G Chocolate Pieces  | ١٠٠ جرام قطع شوكولاتة   |
| 50 G Pistachio          | ٥٠ جرام فستق            |
| 50 G Sugar              | ٥٠ جرام سكر             |
| 3 Eggs                  | ٣ حبات بيض              |
| 2 Tablespoons Honey     | ٢ ملعقة كبيرة عسل       |
| 300 ML Milk             | ٣٠٠ مل حليب             |
| 100 ML Whipping Cream   | ١٠٠ مل كريمة خفق        |
| Lemon Zest              | بشر ليمونه              |
| Powdered Sugar          | سكر بودرة               |

## Steps

- 1 - Lay out the dough in the baking pan and brush it with Tahina and melted butter
- 2 - Put the chocolate, pistachios and cinnamon over the dough and bake them for 10 minutes at 180°C
- 3 - Mix the eggs, milk, cream, honey, sugar, lemon zest, pour this mixture over the dough, and bake for 25 to 30 minutes
- 4 - Decorate with powdered sugar. Bon appétit!

## الطريقة

- ١ - نرص العجينة في الصينية وندهنها بالطحينة والزبدة المذوية.
- ٢ - نوزع الشوكولاتة والفستق والقرفة ونخبزها لمدة ١٠ دقائق على حرارة ١٨٠.
- ٣ - نخلط البيض، الحليب، الكريمة، العسل، السكر، وبشر الليمون ونصبها فوق الخليط ونخبزها من ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة.
- ٤ - نزينها بسكر بودرة وبالعافية.

# Pear Tahina Cake كيك الكمثرى والطحينة

## المكونات

## Ingredients

|                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| 2 Pears, Peeled And Chopped  | ٢ كمثرى مقشرة ومقطعة          |
| 1 1/4 Cup Flour              | ١ ١/٤ كوب دقيق                |
| 1 1/2 Teaspoon Baking Powder | ١ ١/٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر |
| 1/2 Teaspoon Salt            | ١/٢ ملعقة صغيرة ملح           |
| 1 Teaspoon Cinnamon          | ١ ملعقة صغيرة قرفة            |
| 1 1/2 Teaspoon Cardamom      | ١ ١/٢ ملعقة صغيرة هيل         |
| 1 Teaspoon Ginger            | ١ ملعقة صغيرة زنجبيل          |
| 1/2 Teaspoon Nutmeg          | ١/٢ ملعقة صغيرة جوزة الطيب    |
| 3 Eggs                       | ٣ بيض                         |
| 1 Cup Brown Sugar            | ١ كوب سكر بني                 |
| 1/3 Cup Tahina               | ١/٣ كوب طحينة                 |
| 1 Teaspoon Vanilla           | ١ ملعقة صغيرة فانيليا         |
| 3/4 Cup Whipping Cream       | ٣/٤ كوب كريمة خفق             |
| Powdered Sugar               | سكر بودرة للترزين             |

## Steps

- 1 - Pre-heat the oven to 180°C
- 2 - Mix all the liquid ingredients together
- 3 - Add the liquid mixture to the dry ingredients
- 4 - Place the batter in an 8-inch baking pan, put the pears on the top, and bake the pan for 35 to 40 minutes.
- 5 - Decorate with powdered sugar. Bon appétit!

## الطريقة

- ١ - تجهز الفرن على حرارة 180° .
- ٢ - نخلط كل المكونات السائلة.
- ٣ - نضيف عليها المكونات الجافة.
- ٤ - ننقلها الى قالب 8 انش، ونضع الكمثرى على السطح، ونخبزها من 35 الى 40 دقيقة.
- ٥ - تزين بسكر البودرة وبالعافية.





# Chocolate Tahina Sesame Cake كبة الشوكولاتة بالطحينة والسهمسم

## Ingredients

|                          |                      |                       |                            |
|--------------------------|----------------------|-----------------------|----------------------------|
| 350 g brown sugar        | 250 ml butter milk   | ٢٥٠ مل بترملك         | ٣٥٠ جرام سكر بني           |
| 250 g flour              | 250 g coffee         | ٢٥٠ جرام قهوة         | ٢٥٠ جرام دقيق              |
| 75 g cocoa powder        | 100 ml vegetable oil | ١٠٠ مل زيت نباتي      | ٧٥ جرام بودرة كاكاو        |
| 2 teaspoons baking soda  | 75 g Tahina          | ٧٥ جرام طحينة         | ٢ ملعقة صغيرة بيكنج صودا   |
| 1 teaspoon baking powder | 2 teaspoon vanilla   | ٢ ملعقة صغيرة فانيليا | ١ ملعقة صغيرة بيكينج باوذر |
| 2 eggs                   |                      |                       | ٢ بيض                      |

## المكونات

## For Tahina Sauce

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| 190 g powdered sugar | ١٩٠ جرام سكر بودرة    |
| 60 ml milk           | ٦٠ مل حليب            |
| 75 g Tahina          | ٧٥ جرام طحينة         |
| 1 Teaspoon vanilla   | ١ ملعقة صغيرة فانيليا |

## صوص الطحينة

## Steps

- 1 - Pre-heat the oven to 180°C and spray a cake pan with oil
- 2 - Mix all the liquid ingredients together except the coffee
- 3 - Add the dry ingredients and stir. Then, add the coffee and stir the mixture until the ingredients are combined together
- 4 - Put the batter in the pan and bake it for 40 to 45 minutes
- 5 - Mix all the ingredients for the Tahina sauce together and decorate the cake with it.  
Bon appétit!

## الطريقة

- ١ - نجهز الفرن على حرارة ١٨٠ / قالب كيك مددهون بالزيت.
- ٢ - نخلط كل المكونات السائلة ماعدا القهوة.
- ٣ - نضيف المكونات الجافة ونقلبها، و نضيف القهوة في الأخير، ونقلب الخليط الى ان تتجانس المكونات.
- ٤ - ننقلها للقالب ونخبزها من ٤٠ الى ٤٥ دقيقة.
- ٥ - نزينها بصوص السكر بالطحينة بخلط كل المكونات مع السهمسم وبالعافية.

# Tahina Marble Banana Cake

## ماربل كيك بالموز والطحينة

### Cake Ingredients

|  |                           |                     |   |
|--|---------------------------|---------------------|---|
| 3 mashed bananas   | 200 g flour               | ٢٠٠ جرام دقيق       | ٣ موز مهروس   |
| 85 g Tahina  | 65 g ground almonds       | ٦٥ جرام لوز مطحون   | ٨٥ جرام طحينة   |
| 180 ml milk  | 2 teaspoons baking powder | ٢ ملعقة بيكنج باودر | ١٨٠ مل حليب   |
| 120 ml maple syrup   | 1/4 teaspoon salt         | ١/٤ ملعقة ملح       | ١٢٠ مل شراب القيقب  |
| 1 teaspoon vanilla   |                           |                     | ١ ملعقة فانيليا   |
| 2 tablespoons ground flax seeds mixed<br>with 5 tablespoons hot water (we prepare it before we start the cake) |                           |                     | ٢ ملعقة كبيرة بذور الكتان مطحونة<br>مخلوطة مع ٥ ملاعق كبيرة ماء حارة (نجهزها من قبل لا نبدأ الكيك). |

### For The Chocolate Sauce

|                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| 5 tablespoons cocoa powder | ٥ ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو |
| 4 tablespoons milk         | ٤ ملاعق كبيرة حليب          |

### For Decoration

|          |       |
|----------|-------|
| Tahina   | طحينة |
| Molasses | دبس   |
| Sesame   | سمسم  |

### Steps

- 1 - Pre-heat the oven to 180°C and prepare a baking pan
- 2 - Mash the bananas, add the liquid ingredients, then the dry ingredients, and stir
- 3 - Divide the mixture into two parts, then add the cocoa powder and milk to one part, and mix until the chocolate mixture is formed
- 4 - Scoop out the two mixtures in the pan, then stir with a knife and bake for 30 to 35 minutes. Bon appétit!

### المكونات للكيك

### خليط الشوكولاتة

### للتزين

### الطريقة

- ١ - نجهز الفرن على حرارة ١٨٠ / صينية خبز.
- ٢ - نهرس الموز ونضيف المكونات السائلة وبعدها الجافة ونقلب.
- ٣ - نقسم الخليط الى قسمين، ونضيف بودرة الكاكاو والحليب، ثم نخلط الى ان يتكون خليط الشوكولاتة.
- ٤ - نوزع الخليط في القالب (نغرف من الخليطين) ونحركها بالسكينة ونخزنها من 30 الى 35 دقيقة وبالعافية.





# شورية ورق عنب؟! وصفات ابتكارية تعكس ابداعك!





# Grape Leaves Soup شوربة ورق العنب

## المكونات

## Ingredients

|   |                            |                          |                                |
|---|----------------------------|--------------------------|--------------------------------|
| 3 grape leaves rolls, chopped               | 3 tablespoons tomato sauce | ٣ ملاعق كبيرة صلصة طماطم | ٣ لفات ورق عنب مقطعة           |
| 1/2 kg minced meat                          | Chopped parsley            | بقدونس مقطع              | ١/٢ كيلو لحم مفروم             |
| 1/2 cup egyptian rice, washed<br>and soaked | Chopped mint               | نعناع مقطع               | ١/٢ كوب رز مصري مغسل<br>ومتقوع |
| 1 large onion, chopped                      | Mixed spices               | بهارات مشكلة             | ١ بصلة كبيرة مفرومة            |
| 4 garlic cloves                             | Salt and pepper            | ملح وفلفل                | ٤ فصوص ثوم                     |
| Olive oil                                   | 4 cups meat broth          | ٤ كوب مرق لحم            | زيت زيتون                      |
|   | Lemon juice                | عصير ليمون               |                                |

## الطريقة

## Steps

- 1 - Add to the minced meat, half the amount of onions, 4 tablespoons of rice, mixed spices, and salt.
- 2 - Shape this mixture into balls, put them in a baking pan, and bake them for 10 to 15 minutes until they take color
- 3 - Over medium heat, sauté the onions and garlic with olive oil, then add the tomato sauce, grape leaves, and broth
- 4 - Add the rest of the rice and meatballs, close the pot, and let them marinate
- 5 - Serve it with a squeeze of lemon. Bon appétit!

- ١ - تجهز كرات اللحمه ونضيف عليها نصف كمية البصل، و٤ ملاعق رز، وبهارات مشكلة، وملح.
- ٢ - نكور كرات اللحمه ونرصها في صينية ونخبزها الى ان تأخذ لون من ١ الى ١٥ دقائق.
- ٣ - على نار متوسطة نقلب البصل والثوم بزيت الزيتون بعدها نضيف صلصة ورق العنب والمرقة.
- ٤ - نضيف باقي كمية الرز وكرات اللحم ونقلب عليها ونخليها تتسبك.
- ٥ - نقدمها مع عصرة ليمون و بالعافية.

# Grape Leaves with Rice Pilaf

## ورق عنب مع أرز بيلاف

(أرز على الطريقة البخارية)

### Ingredients Rice Pilaf

|                               |                                   |                   |                          |
|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------------|
| 1 cup basmati or brown rice   | Salt/ pepper                      | مقطع              | ١ كوب أرز بسمتي او بني   |
| 1 cup chopped grape leaves    | 1/4 cup feta cheese               | ملح / فلفل        | ١ كوب ورق عنب مقطع       |
| 1/2 cup chopped white onion   | 1/3 cup toasted pine nuts         | ١/٤ كوب جبنة فيتا | ١/٢ كوب بصل ابيض مقطع    |
| 1/4 cup dill                  | Lemon juice                       | ١/٣ كوب صوبر مقلي | ١/٤ كوب شبت              |
| 3 tablespoons chopped mint    | 2 cups vegetable or chicken broth | عصير ليمون        | ٣ ملاعق كبيرة نعناع مقطع |
| 3 tablespoons chopped parsley | ٢ كوب مرقة خضار او دجاج           |                   | ٣ ملاعق كبيرة بقدونس     |

### For The Sauce

|                         |                          |                           |                         |
|-------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1 cup lemon juice       | 1 teaspoon Dijon mustard | ١ ملعقة صغيرة دجون ماسترد | ١ عصير ليمون            |
| 3 tablespoons olive oil | 1/4 teaspoon salt        | ١/٤ ملعقة صغيرة ملح       | ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون |

### Steps

- 1 - Over medium heat, sauté the onions with olive oil, then add the grape leaves and stir, and finally add the rice and vegetable broth
- 2 - Cover it until the rice is cooked, then turn off the heat and add the dill, mint, parsley, and a squeeze of lemon
- 3 - Move it into a serving dish and add the feta cheese, toasted pine nuts and sauce before serving. Bon appétit!

### المكونات للرز

### للصوص

### الطريقة

- ١ - على نار متوسطة نقلب البصل مع زيت الزيتون، بعدها نضيف ورق العنب، ونقلب الرز ومرق الخضار.
- ٢ - نغطي عليها الى ان يستوي الرز وبعدها نقفل الحرارة ونضيف الشبت، النعناع، البقدونس، وعصرة الليمون.
- ٣ - ننقلها الى صحن التقديم ونضيف عليها جبنة الفيتا، صنوبر، والصوص قبل التقديم وبالعافية.



# Grape Leaves Fattah

## فتة ورق عنب

### المكونات لخلطة الرز

### Ingredients Rice

|                                     |                            |                          |                          |
|-------------------------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1/3 cup olive oil                   | 2 cups tomato sauce        | ٢ كوب صوص الطماطم        | ١/٣ كوب زيت زيتون        |
| 3 cloves of garlic                  | 3 tablespoons tomato sauce | ٣ ملاعق كبيرة صلصة طماطم | ٣ فص ثوم                 |
| 1 chopped white onion               | 1/2 cup chopped parsley    | ١/٢ كوب بقدونس مفروم     | ١ بصل ابيض مفروم         |
| 4 chopped grape leaves rolls        | 1/4 cup chopped mint       | ١/٤ كوب نعناع مفروم      | ٤ لفات ورق عنب مقطعة     |
| Lemon juice                         | Salt/ pepper               | ملح / فلفل               | عصير ليمون               |
| 2 teaspoons of pomegranate molasses | Mixed spices               | بهارات مشكلة             | ٢ ملعقة صغيرة دبس الرمان |
| 2 cups washed and soaked rice       | Turmeric                   | كركم                     | ٢ كوب رز مغسول ومنقوع    |
| 3 cups chicken broth                | Paprika                    | بيرريكا                  | ٣ كوب مرق دجاج           |

### For Yogurt Sauce

|                             |                     |                      |                             |
|-----------------------------|---------------------|----------------------|-----------------------------|
| 4 cups of yogurt            | 1 tablespoon Tahina | ١ ملعقة كبيرة طحينة. | ٤ كوب لبن زبادي             |
| 2 teaspoons ranch powder or | Lemon juice         | عصير ليمون او        | ٢ ملعقة صغيرة بودرة رانش او |
| Ranch sauce (optional)      | Salt                | ملح                  | صوص الرانش (اختياري)        |
| 1 crushed garlic clove      |                     |                      | ١ فص ثوم مهروس              |

### For Decoration

|               |  |  |          |
|---------------|--|--|----------|
| Toasted bread |  |  | لتزين    |
| Pine          |  |  | خبز مقلي |
| Parsley       |  |  | صنوبر    |
|               |  |  | بقدونس   |

### Steps

- 1 - Over medium heat, sauté the onions and garlic with the olive oil, then add the tomato sauce, and the chopped grape leaves
- 2- Add the chicken broth and tomato sauce and let it boil for 10 minutes
- 3 - Add the rice and the rest of the ingredients and stir until the rice is cooked
- 4 - Decorate the dish and serve it. Bon appétit!

### الطريقة

- ١- على نار متوسطة نقلب البصل والثوم مع زيت الزيتون بعدها نضيف صلصة الطماطم وبعدها ورق العنب المقطع.
- ٢- نضيف مرق الدجاج وصوص الطماطم ونخلبها تغلي لمدة ١٠ دقائق.
- ٣- نضيف الرز وباقي المكونات ونقلبها الى ان يستوي الرز.
- ٤- نزينها ونقدمها وبالعاافية.



# كيك الماتشا بالفراولة؟!

وصفات ابتكارية تعكس ابداعك!



# Matcha and Strawberry Loaf Cake

## لوف كيك بالفراولة والمانشا

### Cake Ingredients

|                       |                           |                           |                      |
|-----------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------|
| 1/2 cup melted butter | 2 1/2 cup flour           | ٢ ١/٢ كوب دقيق            | ١/٢ كوب زبدة مذوبه   |
| 1 cup buttermilk      | 2 teaspoons baking powder | ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر | ١ كوب بترملك         |
| 1/2 cup sugar         | Pinch of salt             | رشة ملح                   | ١/٢ كوب سكر          |
| 1/2 cup honey         | 1/2 teaspoon matcha       | ١ ١/٢ ملعقة صغيرة مانشا   | ١/٢ كوب عسل          |
| 1/2 cup Greek yogurt  | 1/2 teaspoon vanilla      | ٢/١ ملعقة صغيرة فانيليا   | ١/٢ كوب زبادي يوناني |
| 3 eggs                | 1/4 cup strawberry jam    | ١/٤ كوب مربى فراولة       | ٣ حبات بيض           |

### Sugar Sauce

|                       |
|-----------------------|
| 2 Cups powdered sugar |
| 2 Tablespoons milk    |

### صوص السكر

|                    |
|--------------------|
| ٢ كوب سكر بودرة    |
| ٢ ملعقة كبيرة حليب |

### Steps

- 1 - Pre-heat the oven to 180°C and prepare a 9x5-inch baking pan
- 2 - In a bowl, mix the sugar, butter, buttermilk, yogurt, and honey, then add the dry ingredients
- 3 - Pour half the mixture into a bowl and add the jam to it. Add matcha and vanilla to the other half, mix them and combine the two halves together
- 4 - In the baking pan, start assembling the layers, a layer of the strawberry mixture and a layer of matcha.
- 5 - Bake it for 30 to 35 minutes and decorate with almonds and sugar sauce.  
Bon appétit!

### المكونات للكيك

### الطريقة

- ١ - نجهز الفرن على حرارة ١٨٠° / صينية خبز ٩x٥ انش.
- ٢ - في وعاء نخلط السكر، الزبدة، البيض، البترملك، الزبادي، والعسل وبعدها نضيف المكونات الجافة.
- ٣ - ننقل نصف الخليط الى الوعاء ونضيف عليه المربى، وباقي الكمية نضيف عليها المانشا والفانيليا ونخلطهم ونضيفهم فوق الخليط.
- ٤ - نغرف في الصينية طبقة من خليط الفراولة وطبقة من المانشا.
- ٥ - نخبزها من 30 الى 35 دقيقة ونزينها باللوز وصوص السكر وبالعافية.





# Cherry and Almond Tiramisu تيراميسو بالكرز واللوز

## Ingredients

- 2 cups cherry jam
- 1 cup coffee
- 15 lady fingers
- 200 ml whipping cream
- 250g cream cheese
- 8 tablespoons powdered sugar
- 1 teaspoon vanilla

## المكونات

- ٢ كوب مربى كرز
- ١ كوب قهوة
- ١٥ اصابع ليدي فنقر
- ٢٠٠ مل كريمه خفق
- ٢٥٠ جرام جبنة كريمية
- ٨ ملاعق كبيرة سكر بودرة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

## Steps

- 1 - Whip the cream until it doubles in size
- 2 - In a separate bowl, mix the cheese, powdered sugar and vanilla, add the cream gradually and stir until the ingredients are combined together
- 3 - In small molds, start making the layers. First, dip the biscuits in the coffee, then spread the cherry jam, then add the cream
- 4 - Decorate the layers with cocoa powder. Bon appétit!

## الطريقة

- ١ - نخفق الكريمة الى ان يتضاعف حجمها.
- ٢ - في وعاء منفصل نخلط الجبنة، سكر البودرة، الفانيليا، ونضيف الكريمة بالتدريج ونقلب المكونات الى ان تتجانس.
- ٣ - نبدأ بالطبقات في قوالب صغيرة ونغمس البسكوت في القهوة وبعدها مربى الكرز وبعدها الكريمة.
- ٤ - نزينها ببودرة الكاكاو وبالعافية.

# Malva Pudding مالفا بودينغ

## Cake Ingredients

|                           |                           |                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1 cup sugar               | 2 teaspoons baking powder | ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باوذر | ١ كوب سكر                 |
| 2 cup flour               | 1/2 teaspoon salt         | ١/٢ ملعقة صغيرة ملح       | ٢ كوب دقيق                |
| 2 cup milk                | 1 teaspoon vanilla        | ١ ملعقة صغيرة فانيليا     | ٢ كوب حليب                |
| 3 tablespoons apricot jam | 3 tablespoons vinegar     | ٣ ملاعق كبيرة خل المشمش   | ٣ ملاعق كبيرة مربى المشمش |
| 2 teaspoons baking soda   | 2 eggs, room temperature  | ٢ بيض بحرارة الغرفة       | ٢ ملعقة صغيرة بيكنج صودا  |

## For The Butter Sauce

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 1 cup butter             | ١ كوب زبدة       |
| 1 1/2 cup sugar          | ١ ١/٢ كوب سكر    |
| 1 cup hot water          | ١ كوب ماء حار    |
| 1 can of evaporated milk | ١ علبة حليب مبخر |

## Steps

- 1 - Pre-heat the oven to 180°C/grease a 9 x 13-inch baking pan
- 2 - Mix eggs and sugar
- 3 - Add the jam, vanilla, salt, vinegar and milk
- 4 - Add the dry ingredients and stir
- 5 - Pour the batter into the baking pan and bake for 40 - 45 minutes
- 6 - Put all the sauce ingredients together over medium heat and stir until boiling, then gradually pour the sauce over the cake until the cake absorbs it well. Bon appétit!

## المكونات للكيك

## صوص الزبدة

## الطريقة

- ١- نجهز الفرن على درجة ١٨٠° / صينية الخبز ٩ x ١٣ انش مدهونة بالزبدة.
- ٢- نخلط البيض والسكر.
- ٣- نضيف المربى، الفانيليا، الملح، الخل، والحليب.
- ٤- نضيف المكونات الجافة ونقلب.
- ٥- ننقل الخليط الى الصينية ونخبزها من ٤٠ الى ٤٥ دقيقة.
- ٦- نجهز الصوص على نار متوسطة ونقلب كل المكونات الى ان تغلي وبعدها نصبها فوق الكيك بالتدرج الى ان يتشرب الكيك الصوص وبالعافية.





# Pineapple Sticky Cake with Coconut and Cardamom

## كعكة الأناناس مع جوز الهند والهيل

### Cake Ingredients

|                     |                         |                     |                   |
|---------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|
| 1 cup pineapple jam | 1 1/2 cup brown sugar   | 1/2 كوب سكر بني     | 1 كوب مربى أناناس |
| 2 eggs              | 2 cups flour            | 2 كوب دقيق          | 2 بيض             |
| 1/4 cup oil         | 2 teaspoons baking soda | 2 ملعقة بيكنج صودا  | 1/4 كوب زيت       |
| 1 cup sugar         | 1/2 teaspoon salt       | 1/2 ملعقة صغيرة ملح | 1 كوب سكر         |

### المكونات للكيك

### For The Sauce

|                         |                       |                       |                         |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
| 1 can of sweetened milk | 1 teaspoon vanilla    | 1 ملعقة صغيرة فانيليا | 1 علبة حليب مكثف محلي   |
| 1 cup butter            | 1/2 teaspoon cinnamon | 1/2 ملعقة صغيرة قرفة  | 1 كوب زبدة              |
| 1/2 cup sugar           | 1/2 teaspoon cardamom | 1/2 ملعقة صغيرة هيل   | 1/2 كوب سكر             |
| 1 cup pecans            | 1/4 teaspoon salt     | 1/4 ملعقة صغيرة ملح   | 1 كوب جوز البيكان       |
| 2 cup grated coconut    |                       |                       | 2 كوب جوز الهند المبشور |

### للصوص

### Steps

- 1 - Pre-heat the oven to 180°C/grease a 9 x 13-inch baking pan
- 2 - Mix the eggs, sugar, oil and jam, then add the dry ingredients and stir
- 3 - Pour the batter into the baking pan and bake for 30 - 35 minutes
- 4 - For the sauce, stir everything over medium heat until the ingredients are mixed well, then pour the sauce over the cake while it is still hot. Bon appétit!

### الطريقة

- 1 - تجهز الفرن على حرارة 180° / مينية خز 9 x 13 انش مدهونة بالزبدة.
- 2 - نخلط البيض، السكر، الزيت، والمربى وبعدها نضيف المكونات الجافة ونقلب.
- 3 - ننقل الخليط ونخبزه من 30 الى 35 دقيقة.
- 4 - للصوص نقلب كل المكونات على نار متوسطة الى ان تتجانس وبعدها نضيف الصوص فوق الكيك وهي حارة وبالعافية.

# Raspberry and Pistachio Bars الواح التوت والفسق

## Ingredients

1 cup butter

1 cup sugar

1 egg

2 cups flour

1/4 teaspoon salt

1/4 teaspoon cardamom

1/2 cup jam

2/3 cup pistachios

## Steps

- 1 - Pre-heat the oven to 180°C and prepare an 8-inch baking pan
- 2 - Mix the butter and sugar
- 3 - Add the eggs
- 4 - Put the dry ingredients
- 5 - Pour 3/4 of the mixture into the baking pan and bake it for 10 minutes
- 6 - Spread the jam and pistachios, cover the filling with the remaining amount of mixture, and bake for 15 minutes
- 7 - After it cools, serve it. Bon appétit!

## المكونات

١ كوب زبدة

١ كوب سكر

١ بيض

٢ كوب دقيق

١/٤ ملعقة صغيرة ملح

١/٤ ملعقة صغيرة هيل

١/٢ كوب مربى

٢/٣ كوب فسق

## الطريقة

- ١ - نجهز الفرن على حرارة ١٨٠° / صينية ٨ انش.
- ٢ - نخلط الزبدة والسكر.
- ٣ - نضيف البيض.
- ٤ - نضيف المكونات الجافة.
- ٥ - نوزع ٣/٤ الخليط ونخبزه لمدة ١٠ دقائق.
- ٦ - نوزع المربى والفسق ونغطي باقي السطح بالكمية الباقية ونخبزها لمدة ١٥ دقيقة.
- ٧ - بعد ما تبرد نقطعها وبالغافية.





# Cream Cheese Jam Pinwheel Cookies كوكيز مربى الجبن الكريمي

## Ingredients

- 1 cup cream cheese
- 1/2 cup butter
- 1 1/2 cup flour
- 1/2 teaspoon salt
- 1/3 cup jam
- Powdered Sugar

## المكونات

- ١ كوب جبنة كريمية
- ١/٢ كوب زبدة
- ١ ١/٢ كوب دقيق
- ١/٢ ملعقة ملح
- ١/٣ كوب مربى
- سكر بودرة

## Steps

- 1 - Mix the cheese and butter
- 2 - Add the flour, salt and knead the ingredients well until become a dough
- 3 - Put it into the refrigerator for half an hour
- 4 - Dust your counter with flour and roll the dough out
- 5 - Spread the jam on the dough and roll it up, then slice it and bake it at 180°C for 10 minutes, don't forget to decorate with powdered sugar. Bon appétit!

## الطريقة

- ١- نخلط الجبن والزبدة.
- ٢ - نضيف الدقيق والملح ونجمع المكونات الى ان تتكون العجينة.
- ٣ - ننقلها للثلاجة لمدة نصف ساعة.
- ٤ - نفردها على سطح مرشوش بالدقيق.
- ٥ - نوزع المربى ونلفها ونقطعها ونخبزها على حرارة ١٨٠° لمدة ١٠ دقائق ونزينها بسكر البودرة وبالعافية.

# Cinnamon Apple Pop Tarts فطائر بالقرفة والتفاح

## Ingredients

4 pieces of puff pastry  
2 tablespoons apple jam

## For The Sauce

2 cups powdered sugar  
Pinch of cinnamon  
1 or 2 tablespoons milk

## Steps

- 1 - Lay out the puff pastry pieces in the baking pan
- 2 - Fill each piece with apple jam and place another piece on the top, then close it well
- 3 - Bake the pieces in a pre-heated oven at 180°C for 15 minutes
- 4 - Decorate them with sugar sauce. Bon appétit!

## المكونات

٤ قطع بيف بيستري  
٢ ملعقة كبيرة مربى التفاح

## للصوص

٢ كوب سكر بودرة  
رشة قرفة  
١ او ٢ ملعقة كبيرة حليب

## الطريقة

- ١- نوزع قطع البيف بيستري في الصينية.
- ٢- نحشيها بمربى التفاح ونقفلها بقطعها ثانية.
- ٣- نخبزها على فرن مسبق التشغيل على حرارة ١٨٠° لمدة ١٥ دقيقة.
- ٤- نزينها بصوص السكر وبالعاوية.





# Cornflakes Jam Tarts فطائر مربى فراولة الكورن فليكس

## Dough Ingredients

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| 260 g flour          | ٢٦٠ جرام دقيق       |
| 50 g powdered sugar  | ٥٠ جرام سكر بودرة   |
| 125 g cold butter    | ١٢٥ جرام زبدة باردة |
| 1 egg                | ١ بيض               |
| 2 tablespoons milk   | ٢ ملعقة حليب        |
| 1/2 teaspoon vanilla | ١/٢ ملعقة فانيليا   |

## For The Filling

125 g Strawberry jam

## For The Cornflakes Layer

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| 125 g sugar                | ١٢٥ جرام سكر                  |
| 125 g butter               | ١٢٥ جرام زبد                  |
| 125 g maple syrup or honey | ١٢٥ جرام شراب القيقب او العسل |
| 180 g corn flakes          | ١٨٠ جرام كورن فليكس           |

## Steps

- 1 - Prepare the dough. Knead the sugar and flour with the cold butter, then add the rest of the dough ingredients, cover it, and leave it in the refrigerator for 30 minutes. If you don't have time, you can roll it out without rising in an 8-inch baking pan, and then bake it for 15 minutes at 180°C
- 2 - Spread the jam on the dough and then put the cornflakes mixture on the top. The cornflakes mixture consists of mixing all the liquid ingredients together and adding the cornflakes to them.
- 3 - Bake for 15 minutes. Bon appétit!

## المكونات للعجينة

٢٦٠ جرام دقيق

٥٠ جرام سكر بودرة

١٢٥ جرام زبدة باردة

١ بيض

٢ ملعقة حليب

١/٢ ملعقة فانيليا

## الحشوة

١٢٥ جرام مربى فراولة

## لطبقة الكورن فليكس

١٢٥ جرام سكر

١٢٥ جرام زبد

١٢٥ جرام شراب القيقب او العسل

١٨٠ جرام كورن فليكس

## الطريقة

- ١- نجهز العجينة ونعجن السكر والدقيق مع الزبدة الباردة، بعدها نضيف باقي مكونات العجينة ونغلفها ونخليها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة وإذا ما عندكم وقت ممكن تفردوها على طول في نفس الصينية 8 انش، وبعدها نخبزها لمدة 15 دقيقة على حرارة 180.
- ٢ - نوزع المربى وفوقها الكورن فليكس بعد ما خلطنا كل المكونات السائلة وتقليبها مع الكورن فليكس.
- ٣ - نخبزها لمدة ١٥ دقيقة وبالعاية.

# Jaffa Orange Cakes

## جافا كيك بالبرتقال

### Ingredients

1/4 teaspoon vanilla

1/4 cup sugar

1 egg

1/2 tablespoon orange zest

1/3 cup flour

1/2 teaspoon baking powder

Orange jam

### For The Chocolate Sauce

200 g chocolate

1 teaspoon vegetable oil

### Steps

- 1- Mix the sugar and eggs until they become light in color, then add the rest of the ingredients except the jam
- 2 - Shape the cakes and put them in the baking pan. Make sure there is a space between each one in the pan so that they do not stick to each other
- 3 - Bake them for 10 minutes
- 4 - After they cool, spread orange jam in the middle of each piece and top it with melted chocolate. Bon appétit!

### المكونات

1/4 ملعقة صغيرة فانيليا

1/4 كوب سكر

1 بيض

1/2 ملعقة كبيرة بشر برتقال

1/3 كوب دقيق

1/2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر

مربى برتقال

### صوص الشوكولاتة

٢٠٠ جرام شوكولاتة

1 ملعقة صغيرة زيت نباتي

### الطريقة

- ١ - نخلط السكر والبيض البين يصير لونها فاتح وبعدها نضيف باقي المكونات ما عدا المربى.
- ٢ - نغرفها ونتأكد في مسافة بين كل وحده في الصينية عشان لا يلصقو في بعض.
- ٣ - نخبزها لمدة ١٠ دقائق.
- ٤ - بعد ما تبرد نوزع في وسط كل حبة مربى البرتقال وفوقها الشوكولاتة المذوية وبالعاافية.





# French Gingerbread Jam Cakes

## كعك مربى الزنجبيل الفرنسي

### المكونات

### Ingredients

|                      |                           |                           |                    |
|----------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------|
| 1/2 cup honey        | 2 teaspoons baking powder | ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باوذر | ١/٢ كوب عسل        |
| 1/2 cup brown sugar  | 1 teaspoons baking soda   | ١ ملعقة صغيرة بيكنج صودا  | ١/٢ كوب سكر بني    |
| 3/4 cup water        | 1/4 teaspoon salt         | ١/٤ ملعقة صغيرة ملح       | ٣/٤ كوب ماء        |
| 6 tablespoons butter | 1 teaspoon vanilla        | ١ ملعقة صغيرة فانيليا     | ٦ ملاعق كبيره زبدة |
| 3 tablespoons oil    | 2 tablespoon orange zest  | ٢ ملعقة كبيرة بشر برتقال  | ٣ ملاعق كبيرة زيت  |
| 2 1/4 cup flour      | 1 egg yolk                | ١ صفار بيض                | ٢ ١/٤ كوب دقيق     |
| 1 teaspoon cinnamon  | Jam                       | مربى                      | ١ ملعقة صغيرة قرفة |

### For The Lemon Sauce

### صوص الليمون

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| 3/4 cup powdered sugar    | ٣/٤ كوب سكر بودرة        |
| 3 tablespoons lemon juice | ٣ ملاعق كبيرة عصير ليمون |

### Steps

### الطريقة

- 1 - Pre-heat the oven to 180°C and prepare a cake pan
- 2 - Mix all the dry ingredients together
- 3 - Mix all the liquid ingredients together except the jam
- 4 - Stir them together until the ingredients are combined
- 5 - Put the mixture into the molds, then spread the jam in the middle of each piece
- 6 - Bake the cakes for more or less 25 minutes, depending on the size of the molds
- 7 - Once they are baked, spread sugar sauce on each piece. Bon appétit!

- ١ - نجهز الفرن على حرارة ١٨٠ / قالب الكب كيك.
- ٢ - نخلط كل المكونات الجافة.
- ٣ - نخلط كل المكونات السائلة ماعدا المربى.
- ٤ - نقلبهم مع بعض الى ان تتجانس المكونات.
- ٥ - نوزعها في القوالب وبعدها نوزع المربى في وسط كل قطعة.
- ٦ - نخبزها لمدة ٢٥ دقيقة اقل او اكثر حسب حجم القوالب.
- ٧ - بس تخرج ندهن على كل قطعه صوص السكر وبالعاافية.

