



Samira^{tv}

خاص

عجيبات و كروكات مملعة

شاهد على
الشاشة



فارس جيدي



50 دج
فقط



Samira^{tv}

Spécial

Beignets et Croquettes Salés

Vu à la
Télé



FARES DJIDI



50 DA
SEULEMENT



SOMMAIRE



كعك بالديك الرومي
Cake de dinde



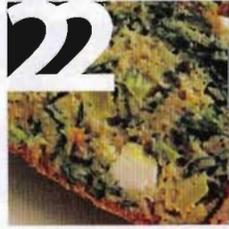
موفان بالقرعة
Muffins aux courgettes



كعك بالجزر و الطرشي
Cake aux carottes et poivrons



كعك بالدجاج و الجلبانة
Cake de poulet et petits pois



كعك بالسبانخ و البطاطا
Cake aux épinards et pommes de terre



مادلين بالكمومير
Madeleines au camembert

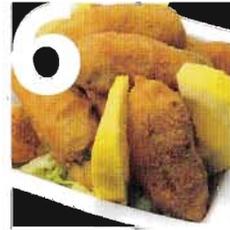


كعك بالخضار و العجينة المورقة
Cake aux légumes et pâte feuilletée

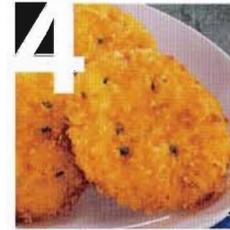


كعك بسمك السلمون
Cake au saumon

الفهرس



كروكات الباذنجان و اللحم المفروم
Croquettes d'aubergines et viande hachée



عجيجات الكرنبيط
Beignets de chou



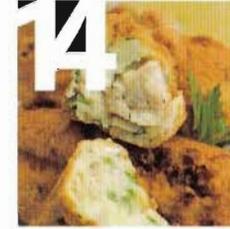
عجيجات الخضار و الجبن الأبيض
Beignets de légumes et fromage blanc



كروكات البطاطا و اللحم المرحي
Croquettes de pommes de terre et viande hachée



كروكات الأرز باللحم المفروم
Croquettes de riz et viande hachée



كروكات السمك الأبيض
Croquettes de poisson blanc



عجيجات القرون
Beignets d'artichauts



فارس جيدي
FARES DJIDI





Tarte à la viande hachée

- 300 g de viande hachée
- 5 œufs
- 1 c. à c. de curcuma
- Sel, poivre

- Gingembre
- 2 pommes de terre
- 1 oignon émincé

- 300 غ لحم مفروم
- 5 بيض
- 1 ملعقة صغيرة كركم
- ملح، فلفل أسود
- زنجبيل
- 2 بطاطا
- 1 بصل مقطع رقيق

1. Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans l'huile, saler et poivrer. Ajouter les pommes de terre râpées et la viande hachée.

1. في مقلاة، قلي البصل في الزيت و أضيفي الملح و الفلفل الأسود ثم البطاطا المبشورة و اللحم المفروم.

2. Dans un récipient, mélanger les œufs avec le gingembre râpé puis saler et poivrer.

2. في إناء، اخلطي البيض مع الزنجبيل المبشور ثم أضيفي الملح و الفلفل الأسود.

3. Ajouter le mélange de la viande hachée aux œufs et bien mélanger puis incorporer le curcuma.

3. أضيفي خليط اللحم المفروم إلى البيض و اخلطي جيدا ثم أضيفي الكركم.

4. Verser le mélange dans un moule de cake puis enfourner à 180° pendant 20 à 25 min et servir avec une salade.

4. أفرغي الخليط في قالب كيك ثم أدخله الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 20 إلى 25 دقيقة و قدميه مع السلطة.



Tartelettes aux champignons et crème

- 500 g de pâte feuilletée
- 2 œufs
- 200 g de champignons coupés
- 150 g de fromage râpé
- 2 c. à s de crème
- 1 c. à c de gingembre
- Sel, poivre

فطائر صغيرة بالفطر و الكريمة

- 500 غ عجينة مورقة
- 2 بيض
- 200 غ فطر مقطع
- 150 غ جبن مبشور
- 2 ملاعق كبيرة قشدة
- 1 ملعقة صغيرة زنجبيل
- ملح، فلفل أسود

1. Sur un plan de travail, étaler la pâte sur une épaisseur d'1 cm et la couper en cercles de 9 cm de diamètre.

1. إفتحي العجينة على طاولة عمل بسمك 1 سم و قطعها دوائر بقطر 9 سم.

2. Abaisser les cercles de la pâte sur des moules ronds et préparer la sauce.

2. أفرشي دوائر العجينة على قوالب دائرية ثم حضري الصلصة.

3. Dans un récipient, bien mélanger la crème avec les champignons et les œufs. Ajouter le sel et le gingembre.

3. في إناء، ضعي القشدة مع الفطر و البيض. أضيفي الملح و الزنجبيل و اخلطي جيدا.

4. Remplir les moules avec la sauce, parsemer de fromage râpé et les enfourner à 180° pendant 25 min puis servir.

4. إملي القوالب بالصلصة و رشي عليها الجبن المبشور ثم أدخلها الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 25 دقيقة وقدميها.



Cake salé

كعك مملح

- 4 œufs
- 150 g de fromage râpé
- 150 g d'olives vertes dénoyautées
- 150 g de champignons
- 160 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 verre d'huile
- Sel
- 4 بيض
- 150 غ جبن مبشور
- 150 غ زيتون أخضر دون نواة
- 150 غ فطر
- 160 غ فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 كأس زيت
- ملح

1. Dans un récipient, bien mélanger les œufs avec la farine, ajouter le sel.
1. في إناء، ضعي البيض مع الفرينة ثم أضيفي الملح واخلطي جيدا.
2. Incorporer la levure au mélange puis les olives coupées, les champignons, le fromage râpé, l'huile et bien mélanger.
2. أضيفي للخليط الخميرة ثم الزيتون المقطع و الفطر و الجبن المبشور و الزيت و اخلطي جيدا.
3. Verser le mélange sur un moule de cake beurré et enfourner à 180° pendant 25 à 30 min, le découper et servir.
3. أفرغي الخليط في قالب كيك مدهون بالزبدة و أدخليه الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 25 إلى 30 دقيقة ثم قطعيه و قدميه.



Cake aux carottes et poivrons

كعك بالجزر و الطرشي

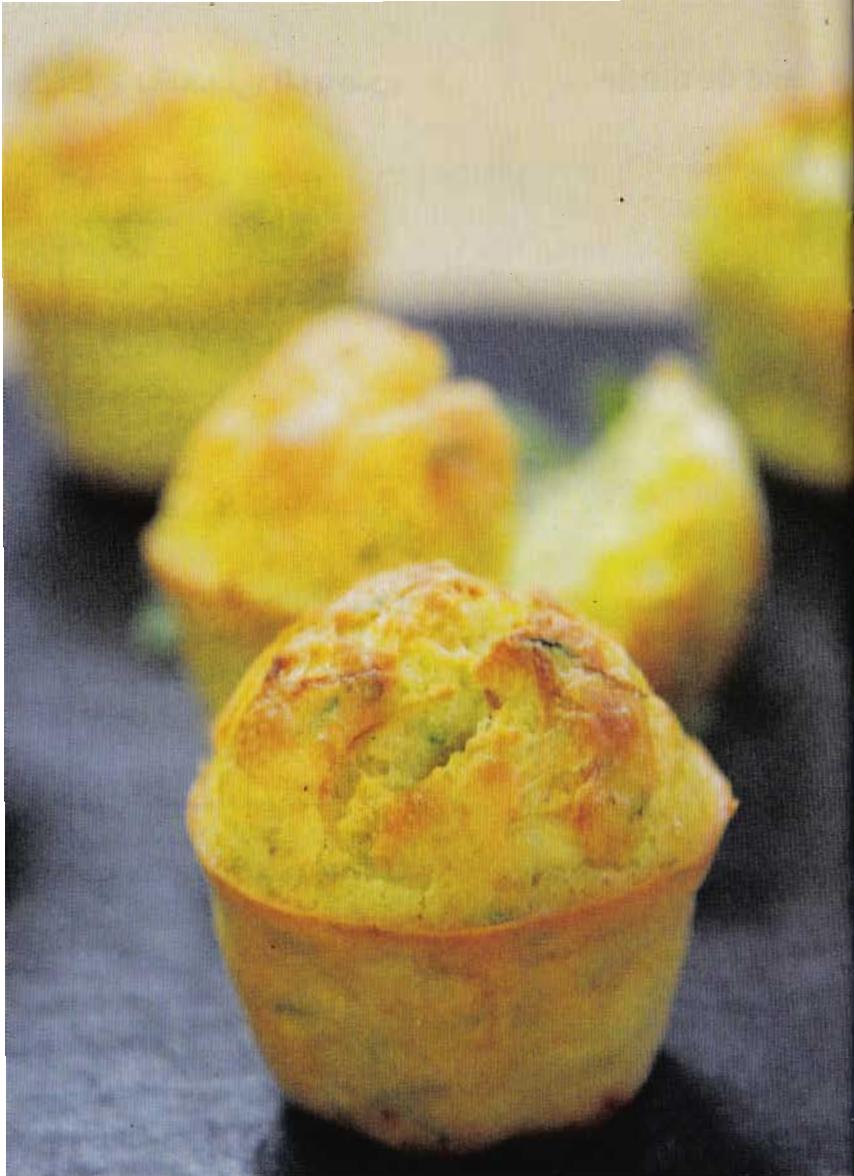
- | | | | |
|----------------------------------|--|------------------------------|--------------------------|
| • 120 g de farine | • 1 sachet de levure chimique | • 1 كيس خميرة كيميائية | • 120 غ فرينة |
| • ½ bouquet de coriandre ciselée | • 1 petit verre de lait | • 1 كأس صغير حليب | • ½ ربطة حشيش مقطوع رقيق |
| • 2 œufs | • 2 carottes râpées | • 2 جزر مبشور | • 2 بيض |
| • 1 poivron vert coupé en dés | • 20 g de beurre + 100 g de fromage râpé | • 20 غ زبدة + 100 غ جن مبشور | • 1 طرشي مقطوع مربعات |
| • 2 œufs + 20 g de beurre | • Sel, poivre | • ملح ، فلفل أسود | • 2 بيض + 20 غ زبدة |

1. Dans un récipient, bien mélanger la farine et la coriandre avec les carottes râpées et le poivron. Saler et poivrer.

1. في إناء، اخلطي جيدا الفرينة والحشيش مع الجزر المبشور ومربعات الفلفل الحلو. أضيفي الملح و الفلفل الأسود.
2. Ajouter au mélange la levure, le beurre, les œufs puis le lait, le fromage râpé et bien mélanger.

2. أضيفي للخليط الخميرة و الزبدة و البيض ثم الحليب و الجبن المبشور و اخلطي جيدا.
3. Verser le mélange sur un moule de cake beurré et enfourner à 180° pendant 30 min et servir.

3. أفرغي الخليط في قالب كعك مدهون و أدخليه الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة وقدميه.



Muffins aux courgettes

موفان بالقرعة

- 300 g de farine
- 2 courgettes râpées
- 100 g de fromage blanc
- 6 œufs
- Sel, poivre
- 180 ml de lait
- 100 ml d'huile
- 100 g de fromage râpé

- 300 غ فريينة
- 2 قرعة مبشورة
- 100 غ جبن أبيض
- 6 بيض
- ملح ، فلفل أسود
- 180 ملل حليب
- 100 ملل زيت
- 100 غ جبن مبشور

1. Dans un récipient, bien mélanger la farine avec les courgettes, saler et poivrer.

1. في إناء، اخلطي جيدا الفريينة و القرعة ثم أضيفي الملح و الفلفل الأسود.

2. Ajouter au mélange l'huile, le lait et le fromage blanc puis les œufs et le fromage râpé, bien mélanger.

2. أضيفي للخليط الزيت و الحليب و الجبن الأبيض ثم البيض و الجبن المبشور و اخلطي جيدا.

3. Verser le mélange dans des moules à muffins et enfourner à 180° pendant 20 min puis servir.

3. أفرغي الخليط في قوالب موفان و أدخلها الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة وقدميها.



Cake de dinde

كعك بالدريك الرومي

- 100 g de chapelure
- 100 g de champignons
- ½ bouquet de persil ciselé
- 6 œufs
- 200 g de dinde hachée
- Sel, poivre
- 1 oignon râpé
- Cumin
- 100 g d'olives vertes coupées

- 100 غ خبز بابس مرحي
- 100 غ فطر
- 6 بيض
- 200 غ ديك رومي مفروم
- ملح ، فلفل أسود
- كمون
- 1 بصل مبشور
- 100 غ زيتون أخضر

1. Dans un récipient, mélanger les œufs, saler et poivrer puis ajouter le cumin.
2. Ajouter l'oignon râpé, le persil, les olives coupées, les champignons puis la dinde hachée, la chapelure et bien mélanger.
3. Verser le mélange dans un moule à cake beurré et enfourner à 170° pendant 25 min.

1. في إناء، اخلطي البيض ثم أضيفي الملح و الفلفل الأسود و الكمون.
2. أضيفي البصل المبشور و المعدنوس و الزيتون المقطع و الفطر ثم الديك الرومي المفروم و الخبز المرحي و اخلطي جيدا.

3. أفرغي الخليط في قالب كعك مدهون بالزبدة و أدخله الفرن على درجة حرارة 170° لمدة 25 دقيقة.



Soufflés au thon

سوفلي بالتونة

- 3 œufs
- 100 g de thon à l'huile égoutté
- 200 g de sauce béchamel
- 100 g de fromage râpé
- Sel, poivre

- 3 بيض
- 100 غ تونة بالزيت مقطرة
- 200 غ صلصة بيشاميل
- 100 غ جبن مبشور
- ملح ، فلفل أسود

1. Dans une casserole, bien mélanger la sauce béchamel avec le thon, saler et poivrer.

1. في كسرولة، اخلطي جيدا صلصة البيشاميل و التونة ثم تبلي بالملح و الفلفل الأسود.

2. Ajouter les jaunes d'œufs, le fromage râpé et bien mélanger. Battre les blancs d'œufs en neige puis les incorporer au mélange.

2. أضيفي صفار البيض ثم الجبن المبشور و اخلطي جيدا و اخفقي بياض البيض ثلجيا ثم أضيفيه للخليط.

3. Verser le mélange dans des moules et les enfourner à 180° pendant 25 min. Les servir chauds.

3. أفرغي المزيج في قوالب و أدخلها الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 25 دقيقة و قدمها ساخنة.



Mini cakes aux courgettes et fromage rouge

كعكات بالقرعة و الجبن الأحمر

- 3 courgettes coupées en dès
- 120 g de farine
- 100 g de fromage blanc
- 15 cl de lait
- 1 et ½ sachet de levure chimique
- 2 œufs
- Sel
- 100 g de fromage râpé

- 3 قرعة مقطعة مربعات
- 120 غ فرينة
- 100 غ جبن أبيض
- 15 سل خليب
- 1 و ½ كيس خميرة كيميائية
- 2 بيض
- ملح
- 100 غ جبن مبشور

1. Dans un récipient, bien mélanger les courgettes bouillies avec les œufs, saler et poivrer puis ajouter le fromage blanc.

1. في إناء، اخلطي جيدا البيض و مربعات القرعة المغلية ثم أضيفي الملح و الفلفل الأسود و الجبن الأبيض.

2. Incorporer au mélange le lait, le fromage râpé, la levure, la farine et bien mélanger.

2. أضيفي للخليط الحليب و الجبن المبشور و الخميرة الكيميائية و الفرينة و اخلطي جيدا.

3. Verser le mélange à moitié dans les caissettes pour madeleines et les enfourner à 200° pendant 25 min puis servir.

3. أفرغي الخليط في صحنون ورقية خاصة بالكعكات حتى النصف و أدخلها الفرن على درجة حرارة 200° لمدة 25 دقيقة و قدميها.



Cake de fromage

كغلى الجبن

- 150 g de farine
- 3 œufs
- 100 g de fromage blanc
- Sel, poivre
- 1 petit verre d'huile
- Cumin
- 50 g de margarine fondue
- Noix de muscade
- 100 g de fromage râpé
- 1 verre de lait
- 1 c. à. c de levure chimique
- 100 g de fromage bleu
- 150 غ فرينة
- ملح ، فلفل أسود
- 100 غ جبن أبيض
- كمون
- 1 كأس صغير زيت
- جوزة الطيب
- 50 غ مارغرين ذائبة
- 100 غ جبن مبشور
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 كأس حليب
- 100 غ جبن أرزق
- 3 بيض

1. Dans un récipient, bien mélanger la farine avec la levure puis ajouter les œufs, le sel et le poivre.

1. في إناء، أخلطي جيدا الفرينة و الخميرة ثم أضيفي البيض و الملح و الفلفل الأسود.

2. Incorporer le cumin, la noix de muscade, le fromage blanc et bleu puis le fromage râpé et bien mélanger.

2. أضيفي الكمون و جوزة الطيب و الجبن الأبيض و الأزرق ثم الجبن المبشور و اخلطي جيدا.

3. Ajouter l'huile et le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide puis la verser dans un moule de cake beurré. L'enfourner à 170° pendant 25 min et servir.

3. أضيفي الزيت و الحليب حتى تحصلتي على عجينة سائلة ثم أفرغها في قالب كعك مدهون و أدخله الفرن على درجة حرارة 170° لمدة 25 دقيقة و قدميه.



Madeleines au camembert

مادلين بالكومبير

• 80 g de farine	• Sel, poivre	• ملح ، فلفل أسود	• 80 غ فرينة
• 15 g de fromage râpé	• 80 g de fromage camembert	• 80 غ جبن كومبير	• 15 غ جبن مبشور
• ½ sachet de levure chimique	• 2 œufs	• 2 بيض	• ½ كيس خميرة كيميائية
• 5 c. à s d'huile			• 5 ملاعق كبيرة زيت

1. Dans un récipient, bien mélanger la farine avec la levure, saler et poivrer. في إناء، اخلطي جيدا الفرينة و الخميرة ثم أضيفي الملح و الفلفل الأسود.
2. Ajouter les jaunes d'œufs puis battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer au mélange avec le fromage camembert coupé en dès. Bien mélanger. أضيفي صفار البيض و اخفقي بياض البيض ثلجيا ثم أضيفيه للخليط مع جبن الكومبير المقطع مربعات صغيرة و اخلطي جيدا.
3. Ajouter le fromage râpé puis l'huile en dernier jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. أضيفي الجبن المبشور ثم الزيت في الأخير حتى تحسلي على عجينة متجانسة.
4. Verser la pâte dans des moules à madeleine et enfourner à 240° pendant 10 à 15 min et servir. أفرغي العجينة في قوالب خاصة بالمادلين و أدخلها الفرن على درجة حرارة 240° لمدة 10 إلى 15 دقيقة و قدمها.



Cake aux épinards et pommes de terre

- 500 g de pommes de terre râpées
- 2 bottes d'épinards bouillies
- 50 g de beurre
- ½ bouquet de coriandre ciselée
- ½ bouquet de persil ciselé
- 3 gousses d'ail râpées
- 100 g de fromage râpé
- 6 œufs
- Sel, poivre

- 500 غ بطاطا مبشورة
- 2 ربطات سلق مغلي
- 50 غ زبدة
- ½ ربطة حشيش مقطع رقيق
- ½ ربطة معدنوس مقطع رقيق
- 3 سنينات ثوم مبشورة
- 100 غ جبن مبشور
- 6 بيض
- ملح ، فلفل أسود

1. Dans une poêle, fondre le beurre puis faire revenir les épinards bouillis dedans, ajouter l'ail puis saler et poivrer. 1. في مقلاة، ذوبي الزبدة ثم قللي السلق المغلي و أضيفي له الثوم و الملح و الفلفل الأسود.
2. Dans un récipient, bien mélanger les pommes de terre râpées avec le fromage râpé et l'ail râpé. 2. في إناء، ضعي البطاطا المبشورة مع الجبن المبشور و الثوم المبشور و اخلطي جيدا.
3. Saler et poivrer le mélange puis incorporer le persil et la coriandre aux épinards. 3. أضيفي الملح و الفلفل الأسود للإناء ثم المعدنوس و الحشيش إلى السلق.
4. Dans un autre récipient, bien battre les œufs puis étaler une couche de pommes de terre dans un moule de cake beurré. Verser les œufs dessus puis couvrir avec une autre couche de pommes de terre. 4. في إناء آخر، اخلطي البيض جيدا و في قالب كيك مدهون أفرشي طبقة من البطاطا و أسكي البيض فوقها ثم غطيها بطبقة بطاطا أخرى.
5. Mettre la farce des épinards au centre puis ajouter une dernière couche de pommes de terre râpées et verser le reste des œufs. Parsemer la surface de fromage râpé et enfourner à 180° pendant 30 min puis servir. 5. ضعي حشو السلق في الوسط ثم أضيفي طبقة أخيرة من البطاطا المبشورة فوقه و أسكي البيض المتبقي ثم رشني السطح بالجبن المبشور و أدخلها الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة و قدميها.

كعج بالسبانخ و البطاطا



Cake de poulet et petits pois

- 200 g de petits pois bouillis
- Blanc de poulet bouilli et émietté
- Sel, poivre
- 150 g de farine
- 5 œufs
- ½ sachet de levure chimique
- 100 g de fromage râpé
- 100 g de fromage blanc

كعك بالدجاج و الجبانة

- 200 غ جبانة مغلية
- 100 غ جبن مبشور
- 100 غ جبن أبيض ومفتت
- ملح ، فلفل أسود
- 150 غ فريضة
- 5 بيض
- ½ كيس خميرة كيميائية

1. Dans un récipient, battre les œufs à l'aide d'un batteur électrique, saler et poivrer. في إناء، اخلطي البيض باستعمال الخلاط الكهربائي و أضيفي الملح و الفلفل الأسود.
2. Ajouter les petits pois aux œufs, le poulet émietté puis le fromage blanc et le fromage râpé. أضيفي للبيض الجبانة و الدجاج المفتت ثم الجبن الأبيض و الجبن المبشور.
3. Incorporer la farine et la levure au mélange puis le verser dans un moule de cake beurré et enfourner à 180° pendant 25 min puis servir. أضيفي الفريضة و الخميرة للخليط ثم أفرغيه في قالب كعك مدهون و أدخله الفرن على 180° درجة حرارية لمدة 25 دقيقة و قدميه.



Cake de farine des lentilles

كعك بفرينة العدس

- | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------------|------------------------|
| • 1 verre de farine | • 1 sachet de levure chimique | • 100 غ زيتون أسود مقطع | • 1 كأس فرينة |
| • 2 verres de farine de lentilles | • 100 g d'olives noires coupées | • 1 كأس حليب | • 2 كؤوس فرينة العدس |
| • Pâté-poulet | • 1 verre de lait | • 1 كأس زيت | • باتي دجاج |
| • 3 œufs | • 1 verre d'huile | • ملح | • 3 بيض |
| • 150 g de fromage blanc | • Sel | | • 150 غ جبن أبيض |
| | | | • 1 كيس خميرة كيميائية |

1. Dans un récipient, bien mélanger la farine avec la farine de lentilles, ajouter la levure et les olives noires coupées en petits dès. في إناء، اخلطي جيدا الفرينة مع فرينة العدس ثم أضيفي الخميرة و الزيتون الأسود المقطع مربعات صغيرة.
2. Incorporer les œufs un par un avec le sel et bien mélanger. Ajouter l'huile, le fromage blanc et le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. أضيفي الملح و البيض الواحدة تلو الأخرى و اخلطي جيدا ثم أضيفي الزيت و الجبن الأبيض و الحليب حتى تحصلي على عجينة متجانسة.
3. Verser la pâte dans un moule de cake beurré et enfourner à 180° pendant 25 à 30 min. Couper et servir. أفرغي العجينة في قالب كعك مدهون و أدخله الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 25 إلى 30 دقيقة و قطعيه ثم قدميه.



Cake au saumon

كعك بسمك السلمون

- | | | | |
|--------------------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| • 200 g de saumon | • ½ bouquet de persil ciselé | • ½ ربطة معدنوس مقطع | • 200 غ سمك سلمون بيض |
| • 2 œufs | • 2 courgettes finement coupées | • 2 قرعة مقطعة رقيقة | • ½ ل قشدة سائلة |
| • ½ L de crème liquide | • Sel, poivre | • ملح ، فلفل أسود | • 3 فلفل قرون حار مقطع رقيق |
| • 3 piments rouges émincés | • 1 oignon vert | • 1 بصل أخضر | • 1 ملعقة صغيرة طماطم مصبرة |
| • 1 c. à. c de tomate conserve | • Huile d'olive | • زيت زيتون | |

1. Dans un récipient, faire revenir les courgettes dans l'huile d'olive avec l'oignon coupé, saler et poivrer.

1. في مقلاة، قلي القرعة في زيت الزيتون مع البصل المقطع ثم أضيفي الملح و الفلفل الأسود.

2. Couper le saumon et l'ajouter aux légumes et mixer le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

2. قطعي سمك السلمون و أضيفيه للخضار و ارحي الكل حتى تتحصلي على خليط متجانس.

3. Incorporer la crème liquide, les oeufs, le persil et les cornes de piments puis verser le mélange dans un moule de cake beurré. Enfourner à 180° pendant 25 min et servir.

3. أضيفي القشدة السائلة و البيض و المعدنوس و الفلفل قرون ثم أفرغي الخليط في قالب كعك مدهون و أدخليه الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 25 دقيقة و قدميه.



كعك بالخضار و العجينة المورقة

Cake aux légumes et pâte feuilletée

- 500 g de pâte feuilletée
- 2 œufs
- 300 g de viande hachée
- 2 carottes
- 2 pommes de terre
- ½ bouquet de persil ciselé
- Petite quantité de céleri coupé
- Sel, poivre
- Huile

- 500 غ عجينة مورقة
- كمية صغيرة كرافس مقطع
- 2 بيض
- 300 غ لحم مفروم
- ملح ، فلفل أسود
- زيت
- 2 جزر
- 2 بطاطا
- ½ ربطة معدنوس مقطع

1. Dans une poêle, chauffer l'huile, éplucher les pommes de terre, les carottes, l'oignon et les couper en petits dès puis les faire revenir dedans. Saler et poivrer.
2. Incorporer la viande hachée au mélange et laisser cuire puis ajouter le céleri et le persil.
3. Ouvrir la pâte et l'étaler sur un moule de cake puis mettre la farce dessus et la couvrir avec la pâte feuilletée. Badigeonner la surface avec les œufs et enfourner à 180° pendant 25 min puis servir.

1. في مقلاة، سخني الزيت و قشري البطاطا و الجزر و البصل و قطعهم إلى مربعات صغيرة ثم قليهم و أضيفي الملح و الفلفل الأسود.

2. أضيفي للخليط اللحم المفروم و اتركي الكل يستوي ثم أضيفي الكرافس و المعدنوس.

3. إفتحي العجينة و أفرشيها على قالب كيك ثم ضعي الحشو عليها و غطيه بالعجينة المورقة و ادهني السطح بالبيض و أدخلها الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 25 دقيقة و قدميها.

قناة سميرة
أول قناة جزائرية لفن الطبخ و الخياطة



Samira^{tv}

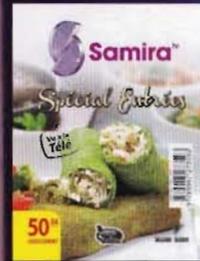
Ça m'ira bien



NILESAT 12418 H 27500

31، شارع وزان محمد برج العلفان الجزائر
هاتفنا المكبر: 00 213 21 21 11 03
موبيلنا: 00 213 556 380 100

www.editionlaplume.com
www.tvsamira.com



*Vous trouverez chez votre libraire
dans la même Edition*

