


Samira™



عجيجات

17 وصفة




Edition
La Plume

85
دج


Edition
La Plume

Copyright © EDITION LA PLUME
21, Rue Oudjda Mohamed - Bordj El-Phos - Alger - Algérie
Tel / Fax: 00 213 21 21 11 81 - 00 213 21 20 33 99
Web: 00 213 954 380 186

www.editionlaplume.com
www.tvsamira.com



ISBN 978-9947-27-436-1



9 789947 274361


Samira™

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.
Aucun des réserves contenues dans ce livre ne peut être reproduit à titre commercial sans l'autorisation de l'éditeur.

الكيفيات

- 2 بيني بالمربي
4 بيني بالنوتिला
6 بيني بالكراميل
8 بيني بالتفاح
10 بيني بالجولي
12 بيني الأطفال
14 بيدونون
16 بيني بالقرفة
18 بيني بمربي المشمش
20 شوروز
22 بيني بالبرلان
24 بيني بالعسل
26 بيني بالشكولاتة
28 بيني بالسكر الناعم
30 بيني بالاجاص
32 بيني بالكريمة
34 بيني بالأناناس



التصوير : مالك حداد

Dépôt Légal : 1^{er} semestre 2016
ISBN : 978-9947-27-436-1

بينيني بالمربي



المقادير

العجينة: 500 غ فريئة - 60 غ زبدة طرية - 1 بيض - 60 غ سكر - فانيليا - 20 غ خميرة الخبز - 25 سل حليب - قرصة ملح - زيت للقلي.
التزيين: سكر - مربى.

طريقة التحضير:

- 1 ذوبي الخميرة مع الحليب الدافئ في إناء ثم أضيفي البيضة واخطلي. ضعي الفريئة في إناء آخر مع قرصة ملح و السكر ثم اسكبيها بالتناوب مع الحليب في الخلاط حتى تحصلي على عجينة.
- 2 أضيفي قطع الزبدة و اصلي الخلاط، غطي العجينة و اتركها تخمر لمدة ساعة ثم ابسطيها و قطعي دوائر كبيرة و دوائر صغيرة بداخلها، اتركها تخمر مجددا.
- 3 حضري حمام زيت ساخن ثم اقلي البينيني. قلمريه فوق ورق مصاص.
- 4 رمدى البينيني في السكر ثم قطعيه إلى نصفين.
- 5 ضعي فوقه المربي ثم غطيه بالقلمعة الأخرى.



بينيني بالنوتيلاتا



المقادير

العجينة: 480 غ فريضة - 75 غ زبدة ذائبة - 2 بيض - 40 غ سكر - 50 غ مايونيز
- ملعقة كبيرة خميرة الخبز - 180 غ حليب - ملعقتان كبيرتان خميرة كيميائية
- زيت للقلي.
التزيين: نوتيلاتا - سكر ناعم.

طريقة التحضير:

- 1 ضعي الفريضة المغربية في إناء، أضيفي المايونيز و السكر و خميرة الخبز و الخميرة الكيميائية و البيض.
- 2 أضيفي الزبدة الذائبة واخلطي ثم لمي العجينة بالحليب، غطيها بورق شفاف و اتركها تخمر لمدة ساعة و نصف.
- 3 رشي طاولة العمل بالفريضة ثم إبسطي العجينة بالحلال، قطعي العجينة إلى دوائر باستعمال قالب.
- 4 ضعي ورق الطهي في صينية أو رشها بالفريضة ثم ضعي عليها دوائر العجينة، غطيها و اتركها تخمر مجدداً.

- 5 سخني الزيت في مقلاة ثم إقلي البينيني من الجهتين و قطريه فوق ورق مصاص. إمليه بالنوتيلاتا باستعمال جيبس حلواني.



بينيني بالكراamil



المقادير

العجينة: ص 2.

سلاصة الكراamil: 180 غ سكر - 10 سل كريمة طازجة - 80 غ زبدة طرية - فرصتان ملح.

التزيين: لوز محمص مرحي أو فستق مرحي أو شكولاتة ذائبة.

طريقة التحضير:

- 1 ضعي السكر في مقلاة على نار هادئة، حركيه من حين لآخر حتى تحصلبي على كراamil، أضيفي الكريمة الطازجة والملح، إخلطي لتمتزوج الكريمة جيدا.
- 2 أسكبي كريمة الكراamil في إناء ثم أضيفي قطع الزبدة وإخلطي.
- 3 حضري البيني ثم إقليه في حمام زيت ساخن. قطريه فوق ورق مصاص.
- 4 إطلبي البيني بالكراamil ثم ضعيه فوق شبكة.
- 5 زينه بخطوط الشكولاتة الذائبة أو بالفستق المرحي أو أي تزيين من إختيارك.



بيني بالتفاح



المقادير

المعينة: 400 غ فريضة - 100 غ زبدة - 4 بيض - 50 غ سكر - 12 سل ماء الزهر -
10 خميرة الخبز - بشور الليمون - قرصة ملح - زيت اللقلي.
التزيين: تفاح - سكر.

طريقة التحضير:

- 1 ضعي الفريضة في إناء الخلاط، أضيفي البيض وبشور الليمون و ماء الزهر ثم أضيفي الملح و السكر و خميرة الخبز ثم إعجني لمدة 10 دقائق.
- 2 أضيفي قطع الزبدة و واصلي العجن لمدة 5 دقائق تقريبا، حتى تحصلني على عجينة متماسكة. اتركها ترتاح 30 دقيقة ثم غطيها بورق شفاف و اتركها 3 ساعات في الثلاجة.
- 3 إبسطي العجينة باللفاف على سمك 5 مم و قطعي العجينة إلى دوائر بالقالب، ثم ضعي فوقها شرائح التفاح.
- 4 إغلقي بقطعة أخرى مع شد الجوانب جيدا.
- 5 ضعهم في صينية على ورق الطهي لمدة ساعة حتى يتضاعف حجمهم ثم إقليهم في حمام زيت ساخن، قطريهم ثم رديهم في السكر.



900°



5 min



20 min



بينيني بالجولي



المقادير

العجينة: 480 غ فريضة - 75 غ زبدة ذائبة - 2 بيض - 40 غ سكر - 50 غ ماييزينة
- ملعقة كبيرة خميرة الخبز - 180 غ حليب - ملعقتان كبيرتان خميرة كيميائية
- زيت للقلي.
التزيين: جولي فراولة - سكر ناعم.

طريقة التحضير:

- 1 ضعي الفريضة المغريلة في إناء، أضيفي الماييزينة و السكر و خميرة الخبز و الخميرة الكيميائية و البيض.
- 2 أضيفي الزبدة الذائبة واخلطي ثم لمي العجينة بالحليب، شطفيها بورق شفاف و اتركها تخمر لمدة ساعة و نصف.
- 3 رشّي طاولة العمل بالفريضة ثم ابسطي العجينة باللفاف. إقطعي دوائر باستعمال قالب.
- 4 ضعهم في صينية على ورق الطهي لمدة ساعة حتى يتضاعف حجمهم.
- 5 سخني الزيت في مقلاة ثم إقلي البينيني من الجهتين و قطريه فوق ورق مصاص، إمليه بالجولي باستعمال جيب حلواني، رشيه بالسكر الناعم.



150°C



5 min



20 min



بينني الأطفال



المقادير

العجينة: 500 غ فريئة - 60 غ زبدة طرية - 1 بيض - 60 غ سكر - فانيليا - 20 غ خميرة الخبز - 25 سل حليب - بشور الليمون - قرصة ملح - زيت للقلي.
التزيين: سكر.

طريقة التحضير:

- 1 ذوبي الخميرة مع الحليب الدافئ في إناء ثم أضيفي البيض و بشور الليمون والخلطي. ضعي الفريئة في إناء آخر مع قرصة ملح و السكر ثم اسكبيها بالتناوب مع الحليب في الخلط.
- 2 اخلطي حتى تحصلي على عجينة. ثم أضيفي قطع الزبدة وواصلي الخلط حتى تتماسك العجينة. غطيها واتركيها تخمر لمدة ساعة و نصف.
- 3 أسطي العجينة و قلميها بقالب من إختيارك .
- 4 غطيها واتركيها تخمر مجددا.
- 5 حضري حمام زيت ساخن ثم إقلي البينني. قطريه فوق ورق مصاص. رمديه في السكر.



بيدونون



المقادير

العجينة: 12,5 سل ماء - 12,5 حليب - 130 غ فريزة - 80 غ زبدة - 4 بيض - فانيليا - ½ ملعقة صغيرة ملح - زيت للقلي.
التزيين: سكر ناعم.

طريقة التحضير:

- 1 أسكيبي الماء و الحليب في كسرونة، ثم أضيفي قطع الزبدة و الفانيليا و الملح، ضعهم على نار هادئة حتى الغليان.
- 2 عندما تذوب الزبدة، أضيفي الفريزة مرة واحدة.
- 3 حركي بإستعمال ملعقة حتى تلتئم العجينة.
- 4 ضعي العجينة المتحصل عليها في إناء الخلاط ثم إخلطي مع إضافة البيض حتى تحصلي على عجينة متلاصقة ومتجانسة، و يجب أن لا تكون سائلة.

5 بإستعمال ملعقةتين أو جيب حلواني شكلي كريات صغيرة، إقليها من الجهتين في حمام زيت ساخن. قطريها ثم رشه فوقها السكر الناعم.





بيني بالقرفة



المقادير

العجينة: 2 بيض - 2 ملاعق كبيرة خميرة الخبز - بشور الليمون - 2 ملاعق كبيرة زيت - قرصة ملح - 2 ملاعق كبيرة سكر - ¼ كأس ماء - ¼ كأس حليب - فرينة حسب الحاجة - زيت للقلي.
التزيين: سكر - قرفة.

طريقة التحضير:

- 1 ضعي الماء و الحليب الدافئ في إناء، أضيفي الخميرة و بشور الليمون و الزيت و الملح و السكر واخلطي الكل ثم أضيفي الفريضة تدريجياً حتى تلتصق العجينة.
- 2 شكلي كرة من العجينة ثم غطيها واطريها تخمر لمدة ساعة ونصف ثم ابسطيها و قطعي دوائر كبيرة و دوائر صغيرة بداخلها، اتركها تخمر.
- 3 حضري حمام زيت ساخن ثم إقلي البيني. قطريه فوق ورق مصاصن.
- 4 ضعي السكر في إناء، أضيفي القرفة و اخلطي.
- 5 رمدي البيني في خليط السكر و القرفة.



بينيني بمرى المشمش



المقادير

العجينة: 500 غ فرينة - 60 غ زبدة طرية - 1 بيض - 60 غ سكر - فانيليا - 20 غ خميرة الخبز - 25 سل حليب - قرصة ملح - زيت للقلي.
التزيين: مربي المشمش - سكر.

طريقة التحضير:

2 أضيفي قطع الزبدة وواصلتي الخلط، غطي العجينة واتركيها تخمر لمدة ساعة. شكلي كريات بوزن 30 غ ثم اتركها تخمر مجدداً.

4 رمدي البينيني في السكر ثم قطعيه في الوسط.

1 ذوبي الخميرة مع الحليب الدافئ في إناء ثم أضيفي البيض واخلطي. ضعي الفرينة في إناء آخر مع قرصة ملح و السكر ثم أسكبيها بالتناوب مع الحليب في الخلاط حتى تحصلتي على عجينة.

3 حضري حمام زيت ساخن ثم اقلي البينيني. قطريه فوق ورق مصاص.

5 إملي البينيني بمرى المشمش باستعمال ملعقة أو جيب حلواني.



شوروز



المقادير

العجينة: 25 سل ماء - 60 غ زبدة - قرصة ملح - ½ ملعقة صغيرة سكر - 225 غ
فريزة - 2 بيض - زيت للقلي.
التقديم: شكولاتة ذاتية.

طريقة التحضير:

- 1 غلي الماء مع الزبدة في كسرولة، أضيفي السكر و الملح.
- 2 ضعي الفريزة في إناء ثم أضيفي الماء و الزبدة الساخنة مع الخلط، ستحصلين على عجينة ثقيلة و متجانسة.
- 3 أضيفي البيض المخفوق واخلطي، ثم اتركي العجينة ترتاح لمدة ساعة في الثلاجة.
- 4 إملي جيب حلواني بالعجينة.
- 5 حضري حمام زيت ساخن، ثم إضغطي على الجيب الحلواني لإخراج شرائط بطول 10 سم. إقطعها بإستعمال مقص. قطري الشوروز فوق ورق مصاص. وقدميه مع الشكولاتة الذاتية.



000°



5 mn



25 mn



بينيني بالبرلان



المقادير

البرلان: 100 غ سكر - 100 غ لوز - 100 غ بندق - شوكولاتة سوداء ذاتبة.
العجينة: ص 4.
التزيين: سكر.

طريقة التحضير:

- 1 حمصي الفواكه الجافة في الفرن أو في مقلاة. ذوبي السكر حتى يصبح كالكراميل، ثم اضيفي اللوز و البندق واخلطي.
- 2 ضعي اللوز و البندق المكرمل في صينية فوق ورق الطهي لبضع دقائق ليحفظ و يبرد.
- 3 ثم اكسريه إلى قطع ثم ضعيه في مطحنة كهربائية واطحني لتتحصلي على مسحوق رقيق و هو البرلان.
- 4 ضعي البرلان في إناء ثم اضيفي كمية من الشوكولاتة الذائبة و اخلطي.
- 5 حضري البينيني ثم إحشيه بالبرلان و زينه بالسكر.



080°



15 mm



25 min

بينيني بالعسل



المقادير

المعجينة: 500 غ فرينة - 60 غ زبدة طرية - 1 بيض - 60 غ سكر - فانيليا - 20 غ خميرة الخبز - 25 سل حليب - قرصة ملح - زيت للقلي.
التزيين: عسل - سكر ناعم.

طريقة التحضير:

- 1 ذوبي الخميرة مع الحليب الدافئ في إناء ثم أضيفي البيض واخططي.
- 2 ضعي الفرينة في إناء آخر مع قرصة ملح و السكر ثم اسكبيها بالتناوب مع الحليب في الخلاط حتى تحصل على عجينة.
- 3 أضيفي قطع الزبدة وواصل الخلط، غطي العجينة واتركيها تخمر لمدة ساعة و نصف.
- 4 إسطي المعجينة بالحلال ثم قطعها إلى مستطيلات متساوية و شكلي فتحتين في الوسط.
- 5 حضري حمام زيت ساخن ثم إقلي البينيني. قطريه فوق ورق مصاص ثم عسله ورشيه بالسكر الناعم.



60°C



5 mn



20 mn



بينيني بالشكولاتة



المقادير

العجينة: 480 غ فريضة - 75 غ زبدة ذائبة - 2 بيض - 40 غ سكر - 50 غ ماييزينة -
- ملعقة كبيرة خميرة الخبز - 180 غ حليب - 2 ملاعق كبيرة خميرة كيميائية
- زيت للقلي.
التزيين: شكولاتة ذائبة.

طريقة التحضير:

1 ضعي الفريضة المغربية في إناء، أضيفي الماييزينة والسكر وخميرة الخبز والخميرة الكيميائية والبيض.

2 أضيفي الزبدة الذائبة واخلطي ثم اجمعي العجينة بالحليب، غطيها بورق شفاف واتركيها تخمر لمدة ساعة ونصف.

3 رشي طاولة العمل بالفريضة ثم اسطي العجينة بالحلل، قطعي العجينة إلى دوائر باستعمال قالب، ضعيها في صينية على ورق الطهي، غطيها واتركيها تخمر مجدداً.

4 سخني الزيت في مقلاة ثم اقلي البينيني من الجهتين وقطريه فوق ورق مصاص. املئي بالشكولاتة الذائبة باستعمال جيب حلواني.

5 ذوبي الشكولاتة في حمام مائي ثم اقلي البينيني.



بينيني بالسكر الناعم



المقادير

المعجينة: 480 غ فريضة - 75 غ زبدة ذائبة - 2 بيض - 40 غ سكر - 50 غ مايوزينة -
ملعقة كبيرة خميرة الخبز - 180 غ حليب - 2 ملاعق كبيرة خميرة كيميائية - زيت
للقلي.
التزيين: سكر ناعم.

طريقة التحضير:

- 1 ضعي الفريضة المغربية في إناء، أضيفي المايوزينة و السكر و خميرة الخباز و الخميرة الكيماوتية و البيض.
- 2 أضيفي الزبدة الذائبة واخلطي ثم لمي المعجينة بالحليب، غطيها بورق شفاف و اتركها تخمر لمدة ساعة و نصف.
- 3 رشي طاولة العمل بالفريضة ثم ابسطي المعجينة بالحلال. قلمي دوائر باستعمال قالب.
- 4 ضعي ورق الطهي في سينية ثم ضعي عليها دوائر المعجينة، غطيها و اتركها تخمر.
- 5 سخني الزيت في مقلاة ثم إقلي البينيني من الجهتين و قطريه فوق ورق مصاص. رشيه بالسكر الناعم.



50°



5 mn



20 mn



بينيني بالإجاص



المقادير

المعجينة: 125 غ فرينة - بيضة كاملة - 10 سل حليب - فانيليا - 2 بياض بيض
- 3 ملاعق كبيرة زيت - زيت للقلي.
الحشو: إجاص.
التزيين: سكر ناعم.

طريقة التحضير:

- 1 ضعي الفرينة و الملح في إناء،
إكسري بيضة كاملة في الوسط،
أضيفي الزيت واخلطي.
- 2 أضيفي الحليب و واصلي الخلط،
غطي الإناء واطري المعجينة ترتاح
لبضع دقائق.
- 3 إخفسي بياض البيض كأنثلج ثم
أضيفيه تدريجيا إلى الخليط
السابق.
- 4 قشري الإجاص ثم قطعيه إلى
أربعة. رمدي القطع في الفرينة.
- 5 إغطسي قطع الإجاص في
المعجينة السائلة ثم إقليهم في
الزيت. قطريهم و رشهم بالسكر
الناعم.



بيني بالكريمة



المقادير

العجينة: 500 غ فريضة - 60 غ زبدة طرية - بيضة - 60 غ سكر - فانيليا - 20 غ خميرة الخبز - 25 سل حليب - قرصة ملح - زيت للقلي.
كريمة الحلواني: 25 سل حليب - فانيليا - 3 صفار بيض - 50 غ سكر - 30 غ فريضة. التزيين: سكر.

طريقة التحضير:

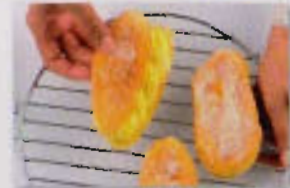
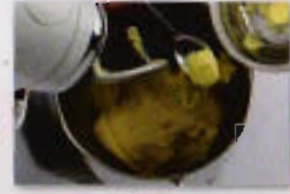
2 أضيفي قطع الزبدة وواصلي الخلط، غطي العجينة واطريها تخمر لمدة ساعة، شكلي حرايبش صغيرة و اتركها تخمر.

4 لتحضير كريمة الحلواني: اخفقي البيض مع السكر أضيفي الفريضة و اخلطي ثم أضيفي حليب دافئ مع الفانيليا، حركي على نار هادئة حتى تحصلني على كريمة متماسكة.

1 ذوبي الخميرة مع الحليب الدافئ في إناء ثم أضيفي البيض واخلطي، ضعي الفريضة في إناء آخر مع قرصة ملح و السكر ثم اسكبيها بالتناوب مع الحليب في الخلاط حتى تحصلني على عجينة.

3 حضري حمام زيت ساخن ثم اقلي الحرايبش، قطريها فوق ورق مصاص ثم رميها في السكر.

5 قطعي البيني إلى نصفين ، زينه بكريمة الحلواني ثم غطيه بالقطعة الأخرى.



بيني بالأناناس



المقادير

العجينة: 125 غ فرينة - بيضة كاملة - 10 مل حليب - فانيليا - 2 بياض البيض
- 3 ملاعق زيت - زيت للقلي.
الحشو: أناناس.
التزيين: سكر ناعم.

طريقة التحضير:

- 1 ضعي الفرينة و الملح في إناء،
إكسري بيضة كاملة في الوسط،
أضيفي الزيت واخلطي.
- 2 أضيفي الحليب وواصلي الخلط،
غطّي الإناء واطري العجينة تروح
ليضع دقائق.
- 3 إخفسي بياض البيض كالتج
ثم أضيفيه برفق إلى الخليط
السابق.
- 4 رمدى شرائح الأناناس في الفرينة.
- 5 إغطسي شرائح الأناناس في
العجينة السائلة ثم إقليهم في
الزيت الساخن. قطريهم و رشهم
بالسكر الناعم.



قناة سميرة
أول قناة جزائرية لفن الطبخ و الخياطة



ça m'ira bien

Samira^{tv}



Samira

www.samira.com

0213 4 3156

31 شارع وهران محمد باج الطولان الجزائر
مطبخنا: 08 213 2833 99 - 08 213 21 25 11 03
مركزنا: 08 213 536 100 100 100
www.editionlaplume.com



تجدون في مكباتكم