

كتاب طبخ المطبخ

وصفات لشهر رمضان المبارك

AL-MATAHIN COOKBOOK

RAMADAN SPECIAL RECIPES

30 وصفة من
الأطباق الشهية

لمشاركتها مع عائلتك
وأصدقائك خلال الشهر الفضيل

30 DELICIOUS
DISHES

TO SHARE WITH YOUR FAMILY AND
FRIENDS DURING THE HOLY MONTH

الأطباق
التقليدية،
والمعاصرة
المفضلة

Traditional &
Modern Day
Favourites

Bahrain Flour Mills Company B.S.C is the only company of its kind in Bahrain. Ever since its establishment in 1970, the Company has been ensuring food security in the Kingdom by providing wheat flour and related products to its customers.

We are extremely happy to present this book to our valued customers. It helps them know more about our products. This cookbook is prepared in cooperation with Chef Abdulla Hasan and it is a diverse collection of recipes that will definitely satisfy taste buds in Bahrain and most of the Gulf countries. All the dishes are prepared with our products and they are simple to make using basic tools available in every Bahraini household.

Greetings .. enjoy the recipes..

Al-Matahin Family

Under the supervision of Public Relations
Department

يسر شركة البحرين لمطاحن الدقيق ش.م.ب. (المطاحن) وهي الشركة الوحيدة من نوعها في مملكة البحرين منذ نشأتها عام ١٩٧٠م وحتى يومنا هذا المسؤولة عن توفير الغذاء الرئيسي والمتكامل لجميع المستهلكين في مملكتنا الحبيبة. أن تهدي هذا الكتاب إلى زبائننا الكرام لتعريف المستهلك بمنتجاتها المتعددة بالتعاون مع الشيف عبدالله حسن والذي يقدم العديد من الأطباق والمأكولات الشعبية والتي تعتبر وجبات رئيسية على المائدة البحرينية وخاصة في شهر رمضان المبارك وكافة هذه الأطباق يتم إعدادها باستخدام منتجاتنا وتم اختيارها لتناسب كافة الأذواق في البحرين وأغلب الدول الخليجية والعربية .. وقد تم شرحها بطريقة مبسطة وبأدوات تتوفر في كل بيت بحريني.

تحياتنا .. وبالهناء والعافية ..

عائلة المطاحن

بإشراف العلاقات العامة

شركة البحرين لمطاحن الدقيق ش.م.ب..

ص.ب.: ٢٦٧٨٧، المنامة، مملكة البحرين، الهاتف: ١٧٧٢٩٩٨٤ +٩٧٣ | الفاكس: ١٧٧٢٩٢١٢
البريد الإلكتروني: info@bfm.bh | الموقع: www.bfm.bh

Bahrain Flour Mills Company B.S.C.

P.O. Box 26787, Manama, Kingdom of Bahrain, Phone: +973 17729984 | Fax: +973 17729312
E-mail: info@bfm.bh | Website: www.bfm.bh

رمضان كريم Ramadan Kareem





5



11



16



20



21



22



27



31

INDEX

الفهرس

STARTERS	المقبلات
Cream of Mushroom Soup 4	شورية كريمة المشروم
Meat Sambosak 5	سمبوسك اللحم
Onion Rings 6	حلقات البصل
Chicken Semolina Soup 7	شورية الدجاج بالسميد
Carrot Soup 8	شورية الجزر
Chapati Bread 9	چباتي
Arabic White Bread 10	خبز عربي
Zaatar Bread 11	خبز الزعتر
Prawns Cake 12	كباب الروبيان
Pastries Dough 13	عجينة الفطائر
MAIN COURSES	الأطباق الرئيسية
Harees 14	هريس
Chicken Jareesh Madhroba 15	مضروبة الجريش
Chicken Jareesh Machboos 16	مجبوس الجريش
Wheat Meal Soup 17	شورية الهريس بالدجاج
Italian Pizza 18	بيتزا ايطالية
Crispy Fried Chicken 20	بروستد الدجاج
Stuffed Pepper 21	محشي فلفل بالجريش
Bechamel Pasta 22	معكرونة بالبشميل
DESSERTS	حلويات
Luqaimat 24	لقيمات
Betheeth 25	بثيث
Khanfarroosh 26	خنفروش
Khabesa 27	الخبصة
Walnut Egg 28	بيض القطا
Dusted Cake 29	كيكة الرمل
Coconut Cake 30	كيكة جوز الهند
Red Velvet Cake 31	الرد فلفلت
Walnut Cake 32	كيكة الجوز
Chocolate Muffins 34	مافن الشوكولاتة
Churros 35	جوروز
Waffles 36	الوافل



"Recipes have been written in a simple way and easy steps so that you can apply them with ease... And with great pride I enjoyed cooperating with a national prestigious company such as Al-Matahin and with the God's blessing this cookbook has been prepared in a comprehensive and diverse manner. I wish you enjoy applying the recipes."

Chef / Eng. Abdulla Hasan

Prepared by:
Chef / Eng. Abdulla Hasan
Instagram: A_HASAN_KITCHEN
Email: abdullamhasan@gmail.com
Photographed by: Marwa Hasan

"تمت كتابة الوصفات بأسلوب مبسط وخطوات سهلة كي يتسنى لكم تطبيقها بأريحية... وبكل فخر استمعت كثيراً لتعاوني مع شركة وطنية مرموقة كالمطاحن وبتوفيق من الله تم إعداد هذا الكتاب الشامل والمتنوع واتمنى لكم المتعة في التطبيق."

الشيف / م. عبدالله حسن

تأليف:
الشيف / م. عبدالله حسن
الانستغرام: A_HASAN_KITCHEN
البريد الإلكتروني: abdullamhasan@gmail.com
تصوير: مروة حسن

Meat Sambosak

Dough

- 3 cups Al-Matahin all-purpose flour
- 1 cup warm water
- 3 tablespoons vegetable oil
- 1 egg
- ¼ teaspoon black pepper
- 1 teaspoon salt

Meat filling

- 2 cups ground lamb meat
- 1 chopped onion
- 1 teaspoon salt
- ½ teaspoon nutmeg powder
- ¼ teaspoon cinnamon powder
- ½ teaspoon mixed spice
- 1 tablespoon butter
- ¼ cup pine nuts

Directions

1. To prepare the filling, fry the onion in the butter until tender, add the pine nuts and stir.
2. Add the ground meat, stir and cook for 5 minutes.
3. Season with the spices, cook for 15 minutes over low heat or until tender.
4. To prepare the dough, combine together the flour, salt and black pepper, add all other ingredients.
5. Mix well and knead using mixer or by hands until the dough becomes firm and soft.
6. Cover the dough, let it set for 10 minutes, then divide into equal pieces, shape into table tennis ball size.
7. Roll the dough in circle shape, put the meat filling in the centre, fold and close tightly.
8. Deep fry the sambosak in hot oil until golden brown, serve hot.

*Sambosak can also be cooked with the air fryer.

سمبوسك اللحم

مقادير العجين

- ٣ أكواب طحين المطاحن جميع الاستعمالات
- ١ كوب ماء فاتر
- ٣ ملاعق طعام زيت نباتي
- ١ حبة بيض
- ربع ملعقة شاي فلفل أسود
- ١ ملعقة شاي ملح

مقادير حشوة اللحم

- ٢ كوب لحم غنم مفروم
- ١ حبة بصل مفرومة
- ١ ملعقة شاي ملح
- نصف ملعقة شاي جوز الطيب
- ربع ملعقة شاي دارسين مطحون
- نصف ملعقة شاي بهار مشكل
- ١ ملعقة طعام زبدة
- ربع كوب صنوبر

الطريقة

١. لإعداد الحشوة، يحمر البصل في الزبدة حتى يذبل ثم يضاف له الصنوبر ويقلب.
٢. يضاف اللحم المفروم ويقلب لمدة ٥ دقائق.
٣. يتبل بجميع البهارات، ثم يترك على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة أو حتى ينضج.
٤. لإعداد العجينة، ينخل الطحين والملح والفلفل الأسود، ثم تضاف له باقي المكونات.
٥. تخلط المكونات جيدا، ثم تعجن بواسطة العجانة أو الأيدي حتى تتكون عجينة متماسكة ذات ملمس ناعم.
٦. تغطي العجينة وتترك لكي ترتاح لمدة ١٠ دقائق، ثم تقطع إلى أجزاء متساوية وتكور بحجم كرة التنس.
٧. ترق العجائن وتحشى بحشوة اللحم، ثم تسكر جيدا.
٨. تقلى حبات السمبوسك في زيت عميق حتى تتحول إلى اللون الذهبي، ثم تقدم ساخنة.

*بالإمكان طهي السمبوسك باستخدام القلاية الهوائية

المقبلات STARTERS

شوربة كريمية المشروم

- ٣ ملاعق طعام زبدة
- ١ علبة مشروم طازج مقطع
- ١ كوب كراث مفروم
- ١ فص ثوم مبشور
- ثلث كوب طحين المطاحن جميع الاستعمالات
- ٢ مكعب مرق الدجاج
- ٤ أكواب ماء ساخن
- نصف كوب كريمية طبخ
- نصف ملعقة شاي فلفل أسود

الطريقة

١. تذاب مكعبات مرق الدجاج في الماء الساخن وتترك جانبا.
٢. تذاب الزبدة في قدر عميق، ثم يضاف الكراث والثوم ويقلب حتى يذبل.
٣. يضاف المشروم المقطع ويقلب باستمرار حتى يذبل.
٤. يضاف الطحين ويقلب حتى يختلط تماما.
٥. ينزل خليط المرق ويقلب، ثم يترك على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة.
٦. يرفع القدر من النار ويضرب الخليط بالخلاطة الكهربائية حتى تتجانس كل المكونات تماما.
٧. يرجع القدر على نار هادئة وتضاف كريمية الطبخ والفلفل الأسود، ثم يترك على النار لمدة ٥ دقائق.
٨. تقدم الشوربة ساخنة مع التزيين.

Cream of Mushroom Soup

- 3 tablespoons butter
- 1 pack of freshly chopped mushroom
- 1 cup chopped leek
- 1 grated clove of garlic
- ½ cup Al-Matahin all-purpose flour
- 2 chicken stock cubes
- 4 cups hot water
- ½ cup cooking cream
- ½ teaspoon black pepper

Directions

1. Dissolve the chicken stock cubes in the hot water, keep aside.
2. In a deep pot, melt the butter and fry the leek with the garlic until tender.
3. Add the chopped mushroom, continuously stir until tender.
4. Sift the flour, stir until all mixed.
5. Pour in the stock and stir, let it simmer for 15 minutes over low heat.
6. Remove from the heat and blend with electrical blender until homogeneous.
7. Place it back on low heat, add the cooking cream and cook for 5 minutes.
8. Serve the soup hot with a drizzle of cream.





Chicken Semolina Soup

- ½ cup Al-Matahin semolina
- 1 cup shredded boiled chicken
- 1 chopped onion
- 1 teaspoon cardamom powder
- ½ teaspoon salt
- 2 tablespoons chopped parsley
- 6 cups boiled water
- Additional ½ cup water
- 3 chicken stock cubes

Method of Preparation

1. Dissolve the chicken stock cubes in 6 cups of boiled water, pour in a large pot and bring to boil again.
2. Add the chopped onion, cook for 5 minutes.
3. Soak the semolina in ½ cup of water, add to the stock and stir.
4. Add the cardamom powder and salt, let it simmer for 10 minutes over low heat.
5. Add the shredded chicken and the chopped parsley, cook for 5 minutes.
6. Serve the soup hot.

شوربة السميد بالدجاج

- نصف كوب سميد المطاحن
- ١ كوب دجاج مسلوق ومقطع
- ١ بصلة مفرومة
- ١ ملعقة شاي هيل مطحون
- نصف ملعقة شاي ملح
- ٢ ملعقة طعام بقدونس مفروم
- ٦ أكواب ماء مغلي
- نصف كوب ماء إضافي
- ٣ مكعب مرقة الدجاج

الطريقة

١. تذاب مكعبات مرقة الدجاج في ٦ أكواب من الماء المغلي، ثم يوضع في قدر على نار هادئة حتى يقترب من الغليان
٢. يضاف البصل المفروم، ويترك على النار لمدة ٥ دقائق
٣. يذاب السميد في نصف كوب ماء، ويضاف إلى الخلاصة مع التحريك على النار
٤. يضاف الهيل والملح على الخلاصة وتترك على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق
٥. يضاف الدجاج والبقدونس ويحرك قليلاً، ثم يترك على النار لمدة ٥ دقائق
٦. تقدم الشوربة ساخنة



Onion Rings

- 2 medium size white onions
- 1 cup fresh milk
- 1 egg
- ½ cup Al-Matahin all-purpose flour
- 2 tablespoons cornstarch
- ½ teaspoon baking powder
- ½ teaspoon dried herbs
- ¼ teaspoon garlic powder
- Salt
- Black pepper
- Vegetable oil for frying

Method of Preparation

1. Peel the onions, slice into equal thickness rings, separate the rings from each other.
2. In a large bowl, combine the dry ingredients together.
3. Whisk the milk and the egg, pour over the dry ingredients mixture and mix.
4. Heat oil over medium heat, dip the onion rings in the mixture until fully coated, fry until golden color.
5. Drain excess oil and serve hot with ranch sauce.

حلقات البصل

- ٢ حبة بصل أبيض حجم متوسط
- ١ كوب حليب سائل
- ١ حبة بيض
- نصف كوب طحين المطاحن جميع الاستعمالات
- ٢ ملعقة طعام نشا
- نصف ملعقة شاي بيكنغ باوادر
- نصف ملعقة شاي أعشاب مجففة
- ربع ملعقة شاي بودرة الثوم
- ملح
- فلفل أسود
- زيت للقلي

الطريقة

١. يقشر البصل ويقطع إلى حلقات متساوية في السمك، ثم تفصل الحلقات عن بعضها
٢. تتخلل جميع المواد الجافة في وعاء
٣. يخلط الحليب مع البيض جيداً، ثم يسكب على خليط المواد الجافة يستمر بالخلط
٤. يسخن الزيت في مقلاة عميقة على نار متوسطة، ثم تغمس حلقات البصل في الخليط وتقلي مع التقليب حتى تتحول إلى اللون الذهبي
٥. تصفى من الزيت، ثم تقدم ساخنة مع صلصة الرانش



Chapati Bread

- 1¼ cups Al-Matahin flour No.2
- 1¼ cups Al-Matahin all-purpose flour
- 1 teaspoon salt
- 200 g melted butter
- 1¼ cups warm water
- Extra flour for kneading

Method of Preparation

1. Combine both types of flour with salt in a large bowl, add water slowly until the dough becomes sticky.
2. Knead for 10 minutes, cover and let it rest for 4 hours.
3. Knead again, add additional flour as needed, divide into 8 equal pieces.
4. Shape into a ball and roll over floured surface.
5. Brush both sides of the chapati with melted butter.
6. Heat up a steel pan, grease with melted butter and bake the chapati on both sides until it fluffs up.
7. Keep in an air-sealed container until serving.

الجباتي

- ١ و ثلاثة أرباع كوب طحين المطاحن رقم ٢
- ١ و ثلاثة أرباع كوب طحين المطاحن جميع الاستعمالات
- ١ ملعقة شاي ملح
- ٢٠٠ غرام زبدة ذائبة
- ١ و ربع كوب ماء فاتر
- طحين إضافي للرش

الطريقة

١. يخلط النوعين من الطحين و الملح في إناء العجن. يضاف إليه الماء بالتدريج حتى تبدأ العجينة في التكوين.
٢. تعجن لمدة ١٠ دقائق، ثم تغطى و تترك لمدة أربع ساعات على الأقل
٣. تعجن مرة أخرى باستخدام المزيد من الطحين إذا كانت العجينة لزجة، ثم تقسم إلى ٨ أجزاء
٤. تكور الأجزاء باستخدام الطحين، ثم ترق
٥. تدهن الأقراص بقليل من الزبدة المذابة من الناحيتين
٦. تسخن مقلاة معدنية تمهيدا للخبز، ثم تدهن بالقليل من الزبدة المذابة و تخبز الأقراص من كلتا الجهتين لحد ظهور فقاعات ذات لون محمر
٧. تحفظ أقراص الجباتي في حاوية محكمة لحين التقديم



Carrot Soup

- 5 sliced carrots
- 1 chopped onion
- 2 tablespoons butter
- 2 tablespoons Al-Matahin all-purpose flour
- 4 cups boiled water
- 2 chicken stock cubes
- 2 small cans of evaporated milk
- 1 tablespoon lemon juice
- Salt and black pepper to taste

Method of Preparation

1. Boil the carrots in salted water for 20 minutes, drain.
2. Fry the onion with the butter until tender and golden, sift the flour and stir.
3. Add the boiled carrots, gently add the evaporated milk.
4. Dissolve the chicken stock cubes in 4 cups of boiled water, pour over the mixture.
5. Add the lemon juice and bring to boil, let it simmer for 5 minutes over low heat.
6. Add salt and black pepper, blend with electric blender.
7. Return it back on heat for a few minutes and serve.

شوربة الجزر

- ٥ حبات جزر مقطعة شرائح
- ١ حبة بصل مفرومة
- ٢ ملعقة طعام زبدة
- ٢ ملعقة طعام طحين المطاحن جميع الاستعمالات
- ٤ أكواب ماء مغلي
- ٢ مكعب مرق الدجاج
- ٢ علبة حليب مبخر حجم صغير
- ١ ملعقة طعام عصير ليمون
- ملح و فلفل أسود

الطريقة

١. يطبخ الجزر في ماء مملح لمدة ٢٠ دقيقة، ثم يصفى من الماء
٢. يحمر البصل في الزبدة حتى يذبل و يصبح لونه ذهبي، ثم يضاف الطحين و يقلب
٣. يضاف الجزر المسلوق، و بالتدريج يضاف الحليب
٤. يذاب ٢ مكعب مرققة الدجاج في ٤ أكواب من الماء المغلي ثم يضاف الى الخليط
٥. يضاف عصير الليمون و يترك الخليط ليغلي، ثم تخفض درجة الحرارة و يترك لمدة ٥ دقائق
٦. يضاف الملح و الفلفل الأسود حسب الرغبة، ثم تضرب الشوربة بالخلاط الكهربائي
٧. تعاد الشوربة إلى النار لتسخن مرة ثانية ثم تقدم

Zaatar Bread

- 4 cups Al-Matahin self-raising flour
- ½ cup vegetable oil
- 1½ cups warm water
- 3 tablespoons milk powder
- 1 teaspoon sugar
- 1 teaspoon salt
- 1½ cup dried zaatar mixed with sesame
- 2 cups olive oil

Directions

1. Pre-heat oven to 180 degrees.
2. Combine the flour, milk powder, salt and the sugar.
3. Add the vegetable oil, rub the ingredients.
4. Add 1 cup of warm water, knead well, add another ¼ cup of warm water and knead until the dough combines together well.
5. Spare ¼ cup of warm water to balance the dough as needed.
6. Transfer the dough into a floured surface, knead for 6 minutes.
7. Put the dough in a slightly oiled large bowl, cover with clear film and then wet clothing. Let it set in a warm place for 1 hour or until it doubles in size.
8. Knead again, divide into equal size balls.
9. Cover the dough balls with clear film, let it set for 15 minutes.
10. Grease the fingertips with olive oil, roll the dough over oiled surface using fingertips.
11. Transfer to baking tray greased with olive oil, make small holes with the fingertips.
12. Grease the surface of the bread with 1 tablespoon of olive oil, sprinkle some dried zaatar over.
13. Let it rest for 30 minutes and bake for 15 minutes, serve hot.

خبز الزعتر

- ٤ أكواب طحين المطاحن بالخميرة
- نصف كوب زيت نباتي
- ١ و نصف كوب ماء دافئ
- ٣ ملاعق طعام حليب بودرة
- ١ ملعقة شاي سكر
- ١ ملعقة شاي ملح
- ١ و نصف كوب زعتر مجفف مخلوط بالسهمسم
- ٢ كوب زيت زيتون

الطريقة

١. يسخن الفرن من الأسفل على حرارة ١٨٠ درجة مئوية
٢. يخلط الطحين مع بودرة الحليب و الملح و السكر
٣. يضاف الزيت النباتي ثم تدعك المكونات قليلا
٤. يضاف ١ كوب من الماء و تعجن العجينة، ثم يضاف ربع كوب من الماء تدريجيا حتى تتماسك العجينة
٥. يتم ترك ربع كوب من كمية الماء لموازنة العجينة عند الحاجة
٦. يتم نقل العجينة إلى سطح مرشوش بالطحين، ثم تعجن لمدة ٦ دقائق
٧. تكور العجينة وتوضع في إناء مدهون و تغطي بورق النايلون ثم قطعة قماش مبلولة، و تترك في مكان دافئ لمدة ساعة أو حتى يتضاعف حجمها
٨. تعجن مرة أخرى و تقسم إلى كرات متساوية في الحجم
٩. تترك الكور مغطاة بورق النايلون لمدة ١٥ دقيقة
١٠. تبل أطراف الأصابع بزيت زيتون وترق بها العجائن على سطح مدهون بزيت زيتون
١١. تنقل الأقراص على صينية فرن مبلولة بزيت زيتون و يضغط عليها بالأصابع لعمل حفر صغيرة
١٢. يدهن القرص بمقدار ١ ملعقة طعام من زيت الزيتون، ثم يرش عليه مقدار من الزعتر
١٣. تترك الأقراص لمدة ٣٠ دقيقة، ثم تخبز لمدة ١٥ دقيقة وتقدم ساخنة



Arabic White Bread

- 4 cups Al-Matahin self-raising flour
- 2 cups warm water
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 teaspoon sugar
- ½ teaspoon salt

Directions

1. In a large bowl, combine the flour and salt, add water and the oil.
2. Knead using mixer or by hands for 10 minutes until the dough becomes smooth and rubbery.
3. Transfer to a slightly oiled bowl, cover with clear film and keep in warm place for 1 hour or until it doubles in size.
4. Over a floured surface, divide the dough into 8 equal pieces.
5. Shape the dough into balls, cover with clothing and let it set for 30 minutes.
6. Roll the dough into oval shape, transfer to a floured baking tray.
7. Pre-heat the oven to 240 degrees for 10 minutes.
8. Bake on the lowest level of the oven for 5 minutes (don't open until 5 minutes pass)
9. Shift the tray to the highest level of the oven, bake for another 5 minutes or until the surface starts to bubble and turns into brownish colour.
10. Serve hot or store in an air tight container until serving.

الخبز الابيض العربي

- ٤ أكواب طحين المطاحن بالخميرة
- ٢ كوب ماء دافئ
- ٢ ملعقة طعام زيت
- ١ ملعقة شاي سكر
- نصف ملعقة شاي ملح

الطريقة

١. ينخل الطحين و الملح في إناء كبير، ثم يضاف له الماء و الزيت
٢. تعجن المكونات في العجانة أو بالأيدي لمدة ١٠ دقائق حتى تصبح ناعمة و مطاطية
٣. توضع في إناء مدهون و تغطي بورق النايلون وتترك في مكان دافئ لمدة ساعة حتى يتضاعف حجمها
٤. تنقل إلى سطح مرشوش و تقسم إلى ٨ أجزاء متساوية
٥. تكور الأجزاء و تغطي بفيوطة و تترك لمدة نصف ساعة
٦. ترق كل قطعة على شكل بيضاوي و توضع في صينية مرشوشة بالطحين
٧. يسخن الفرن على حرارة ٢٤٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق
٨. تخبز على أسفل رف للفرن لمدة ٥ دقائق ولا يفتح الفرن حتى يمر الوقت المحدد
٩. تنقل الصينية إلى الرف العلوي لمدة ٥ دقائق أو حتى تبدأ الفقاعات بالظهور و يصبح لون الخبز بنيا
١٠. يقدم ساخنا أو يحفظ في إناء محكم لحين التقديم



Pastries Dough

- 2 cups Al-Matahin self-raising flour
- 1 tablespoon baking powder
- 3 tablespoons sugar
- 1 teaspoon salt
- ¼ cup olive oil
- 1 cup yogurt
- ½ cup laban (butter milk)
- 1 egg (beaten)
- Sesame

Directions

1. Pre-heat oven to 180 degrees.
2. Combine the dry ingredients in a large bowl, set aside.
3. Combine olive oil, yogurt and laban, mix until homogeneous.
4. Pour over the dry ingredients, knead until the dough becomes firm.
5. Transfer the dough into an oiled bowl, cover with clear film, let it set in a warm place for 1 hour or until it doubles in size.
6. Knead over a floured surface again, divide into equal pieces.
7. Roll the dough and stuff with your favourite filling as desired, close tightly.
8. Egg wash the surface of the pastries, sprinkle with sesame.
9. Bake for 15 minutes, then 5 minutes on torch, serve hot.

عجينة الفطائر

- ٢ و نصف كوب طحين المطاحن بالخميرة
- ١ ملعقة طعام بيكنغ باودر
- ٣ ملعقة طعام سكر
- ١ ملعقة شاي ملح
- ربع كوب زيت زيتون
- ١ علبة روب
- نصف كوب لبن
- ١ بيضة مخفوقة للوجه
- سمسّم للترزين

الطريقة

١. يسخن الفرن من الأسفل على حرارة ١٨٠ درجة مئوية
٢. تنخل المواد الجافة في وعاء كبير ثم تترك جانبا
٣. يخلط زيت الزيتون و الروب و اللبن إلى حد التجانس
٤. يضاف الخليط السائل على خليط المواد الجافة، ثم تعجن إلى حد التماسك
٥. تدهن العجينة ثم توضع في إناء عميق، ثم تغطى بورق النايلون، تترك العجينة لتتخمر في مكان دافئ لمدة ساعة أو حتى يتضاعف حجمها
٦. تعجن العجينة على سطح مرشوش بالطحين مرة أخرى، ثم تقسم إلى أجزاء متساوية
٧. تقرد الكور ثم توضع الحشوة المرغوب بها، ثم تسكر بالشكل المرغوب
٨. تدهن الفطائر بالبيض المخفوق و ترش بالسمسم
٩. تخبز لمدة ١٥ دقيقة من الأسفل، ثم ٥ دقائق من الأعلى للتحمير ثم تقدم ساخنة



Prawns Cake

- 1 cup Al-Matahin all-purpose flour
- 500 g peeled prawns
- 1 chopped onion
- 2 grated cloves of garlic
- 1 peeled and chopped tomato
- 1 chopped green bell pepper
- ½ pack chopped parsley
- ½ pack chopped dill
- 1 egg
- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon mixed spice
- ½ teaspoon turmeric powder
- 1 tablespoon salt
- Vegetable oil for frying

Directions

1. Boil the prawns for 5 minutes, set it to cool.
2. In a food processor, combine the onion, garlic, tomato, green bell pepper, parsley, dill and the prawns. Blend until mashed.
3. Transfer the mixture to a large bowl, add the egg, spices and salt, mix well.
4. Combine together the flour and the baking powder, add it to the mixture and mix until homogeneous.
5. Cover and set it to rest in the fridge for 30 minutes.
6. Heat up vegetable oil for shallow frying in a frying pan over medium heat.
7. Pour the mixture into the pan using tablespoon, fry until golden brown on both sides.
8. Drain the cakes and serve hot.

كباب الروبيان

- ١ كوب طحين المطاحن جميع الاستعمالات
- ٥٠٠ جرام روبيان مقشر و منظف
- ١ حبة بصل مفرومة
- ٢ فص ثوم مبشور
- ١ حبة طماطم مقشرة و مقطعة
- ١ حبة فلفل بارد مقطعة
- نصف حزمة بقدونس مفرومة
- نصف حزمة شبت مفرومة
- ١ حبة بيض
- ١ ملعقة شاي بيكنغ باودر
- ١ ملعقة شاي بهار مشكل
- نصف ملعقة شاي كركم مطحون
- ١ ملعقة طعام ملح
- زيت للقلي

الطريقة

١. يسلق الروبيان لمدة ٥ دقائق، ثم يترك ليبرد قليلاً
٢. يوضع البصل، الثوم، الطماطم، الفلفل البارد، البقدونس، الشبت و الروبيان في خلاط و يضرب حتى يتكون خليط ناعم
٣. ينقل الخليط إلى وعاء كبير، ثم يضاف البيض و البهار و الملح و يقلب جيدا
٤. ينخل الطحين و البيكنغ بودر على الخليط و يقلب جيدا حتى تتجانس كل المكونات
٥. يحفظ الخليط في الثلاجة مغطاة لمدة نصف ساعة
٦. توضع كمية مناسبة من الزيت في مقلاة و يترك ليسخن على نار متوسطة
٧. يصب العجين في المقلاة باستخدام ملعقة طعام، ثم يقلب حتى يتحمر
٨. يصفى الكباب من الزيت و يقدم ساخن



Chicken Jareesh Madhroba

- 2 cups Al-Matahin jareesh
- 4-6 boneless chicken breasts
- 2 peeled and chopped tomatoes
- 1 large chopped onion
- 2 grated cloves of garlic
- 1 pack of chopped coriander
- 1 pack of chopped dill
- 2 hot chili (optional)
- 1 tablespoon tomato puree
- ½ teaspoon cinnamon powder
- 1 tablespoon mixed spices
- 1 teaspoon black lemon powder
- Salt and black pepper to taste
- Boiled water to cover 2/3rd of the pot
- 3 tablespoons ghee for presentation

Directions

1. In a large pot, combine all the ingredients except the jareesh and salt, add water and let it cook for 15 minutes.
2. Add in the jareesh and let it cook for 10 minutes, reducing the heat to be very low.
3. Cover the pot, let it cook for 1 hour or until all the ingredients become tender and soft, add water as needed (stir from time to time to avoid burning the mixture)
4. Add salt and mash the mixture with electrical stick blender or big wooden spoon until homogeneous.
5. Add 2 tablespoons of ghee and mix, serve hot in a wide plate, apply the remaining ghee on the surface.

مضروبة الجريش بالدجاج

- ٢ كوب جريش المطاحن
- ٤-٦ حبات صدور الدجاج منزوعة العظم
- ٢ حبة طماطم مقشرة ومقطعة
- ١ حبة بصلة كبيرة مفرومة
- ٢ فص ثوم مبشور
- ١ حزمة كزبرة خضراء مفرومة
- ١ حزمة شبت مفرومة
- ٢ حبة فلفل حار (اختياري)
- ١ ملعقة طعام معجون الطماطم
- نصف ملعقة شاي دارسين مطحون
- ١ ملعقة طعام بهار مشكل
- ١ ملعقة شاي ليمون أسود مطحون
- ملح وفلفل أسود
- كمية ماء مغلي تملأ ثلثي القدر
- ٣ ملاعق طعام سمن ذاتب للتقديم

الطريقة

١. توضع جميع المقادير ما عدى الجريش والملح في قدر عميق، ثم يضاف الماء المغلي ويترك على حرارة متوسطة لمدة ١٥ دقيقة.
٢. يضاف الجريش ويترك ليغلي لمدة ١٠ دقائق، ثم تخفف الحرارة لتكون منخفضة.
٣. يغطى القدر مع مراعاة التقليب من حين لآخر لتفادي التصاق الجريش في القاع.
٤. يترك على حرارة منخفضة لمدة ساعة أو حتى ينضج الدجاج والجريش تماما. يضاف الماء كلما لزم الأمر.
٥. يضاف الملح ثم يضرب المزيج باستخدام خلاطة العصا الكهربائية أو ملعقة خشب كبيرة.
٦. يضاف ٢ ملعقة من السمن الذائب للمضروبة، تقلب ثم تقدم في طبق عميق مع مسحة السمن المتبقي على الوجه.

MAIN COURSES الاطباق الرئيسية

Harees

- 3 cups Al-Matahin harees grains
- 1 kg lamb meat
- 12 cups water
- 1 tablespoon cinnamon powder
- 1 tomato
- Salt to taste
- Ghee for presentation

Directions

1. Wash the harees grains and soak in clean water for 1 hour.
2. In a large pot, add the meat and water, let it cook over medium heat for 45 minutes.
3. Drain the harees grains from the water, add to the meat and bring back to boil.
4. Decrease to very low heat and let it simmer for 3 hours (stir every 30 minutes)
5. Add cinnamon powder, salt and tomato, cook for another 1 hour.
6. Mash the ingredients with electrical stick blender or large wooden spoon until it softens.
7. Serve hot with melted ghee on surface.

الهريس

- ٣ أكواب حب هريس المطاحن
- ١ كيلو لحم عجل
- ١٢ كوب ماء
- ١ ملعقة طعام دارسين مطحون
- ١ حبة طماطم
- ملح
- سمن للتقديم

الطريقة

١. يغسل حب الهريس، ثم ينتقع في ماء فاتر لمدة ساعة كاملة.
٢. في قدر عميق (يفضل قدر هريس)، يوضع اللحم والماء على نار متوسطة لمدة ٤٥ دقيقة.
٣. يصفى حب الهريس من الماء ثم يضاف مع اللحم ويترك حتى يغلي.
٤. تخفف النار إلى حرارة جداً منخفضة ويترك لمدة ٣ ساعات مع التحريك من حين إلى آخر.
٥. يضاف الدارسين، الملح والطماطم ثم يترك على النار لمدة ساعة أخرى.
٦. يضرب الخليط بخلاطة العصا الكهربائية أو باستخدام ملعقة خشب كبيرة حتى تتجانس المكونات.
٧. يقدم الهريس ساخناً في طبق عميق مع القليل من السمن على الوجه.



Wheat Meal Soup

- ½ cup Al-Matahin harees grains
- ½ cup Al-Matahin jareesh
- 2 boneless chicken breasts
- 1 chicken stock cube
- 1 peeled tomato
- 1 teaspoon salt
- 4 cups water

Directions

1. Wash the harees grains and the jareesh, drain.
2. Boil the chicken in the water for 5 minutes.
3. Remove the accumulated foam on the surface, add the harees grains and the jareesh, stir and simmer for 1 hour.
4. Add the chicken stock cube and let it simmer over very low heat for 45 minutes (stir from time to time)
5. Add the tomato and cook for 15 minutes over the same heat.
6. Serve the soup hot as a main course.

شوربة حب القمح

- نصف كوب حب هريس المطاحن
- نصف كوب جريش المطاحن
- ٢ حبة صدر الدجاج منزوعة العظم
- ١ مكعب مرق الدجاج
- ١ حبة طماطم مقشرة
- ١ ملعقة شاي ملح
- ٤ أكواب ماء

الطريقة

١. يغسل كل من حب الهريس و الجريش، ثم يصفى
٢. يوضع الدجاج و الماء في قدر عميق، ثم يغلى لمدة ٥ دقائق
٣. تزال الرغوة المتكونة على السطح، ثم يوضع حب الهريس وحب الجريش و يترك على حرارة متوسطة لمدة ساعة كاملة
٤. يضاف مكعب مرق الدجاج و الملح، ثم يترك الخليط على حرارة منخفضة لمدة ٤٥ دقيقة مع التحريك المستمر
٥. تضاف حبة الطماطم و يترك على نفس الحرارة لمدة ١٥ دقيقة
٦. تقدم الشوربة ساخنة كطبق رئيسي



Chicken Jareesh Machboos

- 1¼ cups Al-Matahin jareesh
- ¼ cup Al-Matahin harees grains
- 2 boneless chicken breasts
- 1 chopped green bell pepper
- 1 chopped tomato
- 1 medium shredded onion
- 2 grated cloves of garlic
- 2 bay leaves
- 1 tablespoon tomato puree
- 2 tablespoons chopped dill
- 2 tablespoons chopped parsley
- 2 cups warm water
- 1 teaspoon turmeric powder
- 1 teaspoon mixed spices
- ½ teaspoon cumin powder
- ½ teaspoon coriander powder
- 1 teaspoon salt
- Chili (optional)

Directions

1. Wash the harees grains and the jareesh, soak in water for 30 minutes and drain.
2. In a large pot, fry the onion and the garlic over medium heat until tender.
3. Place in the chicken breasts, green bell pepper and the chopped tomato, stir and let it cook for 5 minutes.
4. Add bay leaves, tomato puree, spices, salt and chili. Let it cook for 5 minutes.
5. Pour the water and bring to boil, add the harees grains and the jareesh, leave on medium heat until it boils.
6. Shift to very low heat, let it simmer for 30 minutes and serve hot.

مجبوس الدجاج بالجريش

- ١ و ثلاثة أرباع كوب جريش المطاحن
- ربع كوب حب هريس المطاحن
- ٢ حبة صدر الدجاج منزوعة العظم
- ١ حبة فلفل بارد مقطعة
- ١ حبة طماطم مقطعة
- ١ حبة بصل حجم وسط مفرومة
- ٢ فص ثوم مفروم
- ٢ حبة ورق غار
- ١ ملعقة طعام معجون طماطم
- ٢ ملعقة طعام شبت مفروم
- ٢ ملعقة طعام بقونس مفروم
- ٢ كوب ماء فاتر
- ١ ملعقة شاي كركم مطحون
- ١ ملعقة شاي بهار مشكل
- نصف ملعقة شاي كمون مطحون
- نصف ملعقة شاي كزبرة مطحونة
- ١ ملعقة شاي ملح
- فلفل حار على حسب الرغبة

الطريقة

١. يغسل كل من حب الهريس و الجريش، ثم ينقع في ماء لمدة نصف ساعة و يصفى
٢. في قدر عميق و على حرارة متوسطة يشوح البصل مع الثوم حتى يذبل و يتحول إلى اللون الأشقر
٣. توضع صدور الدجاج و الفلفل البارد و الطماطم، ثم تقلب وتترك على النار لمدة ٥ دقائق
٤. يضاف ورق الغار، معجون الطماطم، البهارات، الملح و الفلفل الحار، ثم يترك على النار لمدة ٥ دقائق
٥. يضاف الماء الفاتر و يترك حتى الغليان، ثم يضاف حب الهريس و الجريش و يترك على حرارة متوسطة حتى يغلي
٦. ينقل القدر إلى حرارة جدا منخفضة لمدة ٣٠ دقيقة، ثم يقدم ساخناً



Italian Pizza

- 2 cups Al-Matahin pizza flour
- 2 teaspoons salt
- 2 teaspoons sugar
- 2 teaspoons dry yeast
- 4 tablespoons olive oil
- ¾ cup water
- ¼ cup warm water
- Fresh mozzarella cheese
- Slices of fresh mushroom
- Basil leaves

Sauce

- 1 canned tomatoes
- 2 grated cloves of garlic
- 2 tablespoons olive oil
- Pinch of sugar
- Pinch of salt
- Pinch of black pepper

Directions

1. To prepare tomato sauce, fry garlic in olive oil for 1 minute.
2. Add the canned tomatoes, sugar, salt and black pepper, let it cook over low heat for 5 minutes.
3. Remove from the heat and blend until all the ingredients dissolve.
4. Return it back on heat for 3 minutes, let it cool for usage.
5. To prepare the pizza dough, stir ¼ cup of warm water with sugar and dry yeast, cover and leave until it turns foamy.
6. Combine the flour with salt, add the yeast mixture.
7. Add in all the other ingredients and knead by mixer or using hands until the dough becomes firm.
8. Shape into a ball, lightly oil the surface, place in a bowl and leave covered with clear film until it doubles in size.
9. Divide into smaller balls, slightly roll and leave to set for another 15 minutes.
10. Pre-heat oven to 180 degrees.
11. Turn the dough on a slightly floured surface, roll out and add the tomato sauce, sliced mushrooms and spread the mozzarella cheese.
12. Bake for 20 minutes or until cooked, let it slightly cool, garnish with basil leaves and serve.

بيتزا على الطريقة الإيطالية

- ٢ كوب طحين المطاحن للبيتزا
- ٢ ملعقة شاي ملح
- ٢ ملعقة شاي سكر
- ٢ ملعقة شاي خميرة جافة
- ٤ ملعقة طعام زيت زيتون
- ثلاثة أرباع كوب ماء فاتر
- ربع كوب ماء دافئ
- جبنة مازرولا مقلعة مقطعة
- مشروم طازج شرائح
- أوراق ريحان

الصلصة

- ١ معلب طماطم
- ٢ فص ثوم مبشور
- ٢ ملعقة طعام زيت زيتون
- رشحة سكر
- رشحة ملح
- رشحة فلفل أسود

الطريقة

١. لتحضير صلصة الطماطم، يسخن زيت زيتون، ثم يضاف الثوم المبشور ويقلب لمدة دقيقة
٢. يضاف محتوى معلب الطماطم و السكر و الملح و الفلفل الأسود، ثم يترك على نار هادئة لمدة ٥ دقائق
٣. يرفع الخليط، ثم يضرب بالخلاط الكهربائي
٤. يرجع على نار هادئة لمدة ٣ دقائق، ثم يرفع للاستخدام
٥. لتحضير عجينة البيتزا، يخلط ربع كوب ماء دافئ مع السكر والخميرة الجافة، تغطى و تترك حتى تصبح كالرغوة
٦. ينخل الطحين مع الملح، ثم يضاف خليط الخميرة
٧. تخلط جميع المكونات ثم تعجن باستخدام العجانة أو بالأيدي حتى يتكون عجين متماسك
٨. يكور العجين و يمسح بقليل من زيت الزيتون، ثم ينقل إلى إناء و يغطى بورق النايلون و يترك ليتخمرة لمدة ساعة كاملة
٩. تقسم العجينة إلى كرات، ترق قليلاً ثم تغطى و تترك لتخمرة ١٥ دقيقة إضافية
١٠. يسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية
١١. تنقل العجائن إلى سطح مرشوش بالطحين وتبرد، ثم يوضع عليها صلصة الطماطم و جبنة المازرولا و شرائح المشروم
١٢. تخبز لمدة ١٨ دقيقة أو حتى تنضج، ثم تترك لتفتر قليلاً ثم توزع عليها أوراق الريحان و تقدم



Stuffed Pepper

Filling

- 1 cup Al-Matahin jareesh
- 5 assorted peppers
- 2 medium chopped onions
- 2 grated cloves of garlic
- 1 pack of chopped parsley
- 2 peeled and chopped tomatoes
- 2 chicken stock cubes
- ½ teaspoon coriander powder
- ½ teaspoon cumin
- ½ tablespoon salt
- 1 teaspoon ground hot chili (optional)

Sauce

- 4 cups water
- 1 pack tomato puree
- 1 lemon (juice)
- 2 teaspoons sugar

Directions

1. Wash the jareesh, soak in water for 30 minutes.
2. Fry the onion and the garlic until tender, add the tomato puree, chicken stock cubes and the spices, stir and cook for 10 minutes.
3. Add the jareesh and salt and mix.
4. Stuff the peppers with the filling and close tightly, stack in a deep pot.
5. Combine sauce ingredients together, pour over the stuffed peppers, cook for 1 hour or until tender.
6. Serve hot.

محاشي الفلفل بالجريش

الحشوة

- ١ كوب جريش المطاخن
- ٥ حبات فلفل متنوع
- ٢ حبة بصل مفروم
- ٢ فص ثوم مبشور
- ١ حزمة بقدونس مفرومة
- ٢ حبة طماطم مقشرة ومقطعة
- ٢ مكعب مرقة الدجاج
- نصف ملعقة شاي كزبرة مطحونة
- نصف ملعقة شاي كمون مطحون
- نصف ملعقة طعام ملح
- ١ ملعقة شاي فلفل حار مجروش (اختياري)

الصلصة

- ٤ أكواب ماء
- ١ علبة معجون طماطم
- عصير حبة ليمون
- ٢ ملعقة شاي سكر

الطريقة

١. يغسل الجريش ثم ينتقع في ماء فاترة لمدة نصف ساعة.
٢. في زيت يجمربصل مع الثوم حتى يذبل، ثم يضاف الطماطم، مكعبات مرقة الدجاج و البهارات، يترك على النار لمدة ١٠ دقائق
٣. يصفى الجريش ثم يضاف مع الملح إلى الخليط
٤. تحشى حبات الفلفل بالحشو ثم تغلق و تصف في قدر عميق
٥. تخلط مقادير الصلصة، ثم تسيكب على الفلفل و يطهى لمدة ساعة أو حتى ينضج جيدا
٦. يقدم ساخنا



Crispy Fried Chicken

- 6 pieces of chicken with skin on
- 2 cups water, salted with 2 teaspoons salt
- 2 cups Al-Matahin all-purpose flour
- 1 tablespoon onion powder
- 1 tablespoon garlic powder
- 1 teaspoon paprika
- 1 teaspoon dried herbs
- ¼ teaspoon black pepper
- ¼ teaspoon baking powder
- ¾ cup laban (butter milk)

Directions

1. In an air sealed container, marinate the chicken in the salted water for 12 hours inside the fridge.
2. Combine all the dry ingredients, set aside.
3. Drain the chicken pieces, dry them well by kitchen paper.
4. Coat the chicken pieces with the dry ingredients mixture, set to dry for 15 minutes.
5. Heat up oil for deep frying, dip the chicken pieces in the laban and then coat them with second layer of the dry ingredients mixture.
6. Fry the chicken pieces over medium heat for 8 to 10 minutes or until golden brown.
7. Serve with potato fries.

بروستد الدجاج

- ٦ قطع من أجزاء الدجاج مع الجلد و العظم
- ٢ كوب ماء مذاب بها ٢ ملعقة شاي ملح
- ٢ كوب طحين المطاخن جميع الاستعمالات
- ١ ملعقة طعام بودرة البصل
- ١ ملعقة طعام بودرة الثوم
- ١ ملعقة شاي بابريكا
- ١ ملعقة شاي أعشاب مجففة
- ربع ملعقة شاي فلفل أسود
- ربع ملعقة شاي بيكنغ باودر
- ثلاثة أرباع كوب لبن

الطريقة

١. تنتقع أجزاء الدجاج في ٢ كوب ماء مملح و تترك لمدة ١٢ ساعة في وعاء محكم داخل الثلاجة
٢. تخلط جميع المواد الجافة، ثم توضع في وعاء كبير
٣. تصفى أجزاء الدجاج من الماء ثم تجفف جيدا باستخدام مناديل ورقية
٤. تغلق الأجزاء في خليط المواد الجافة وتغطى تماما، ثم تترك على شبك لتجف لمدة ١٥ دقيقة
٥. يسخن زيت عميق للقلي، تغمر الأجزاء في اللبن من ثم تغلق في خلطة المواد الجافة لتغطى بالكامل
٦. تقلى قطع البروستد في الزيت على حرارة متوسطة/مرتفعة لمدة ٨-١٠ دقائق أو حتى تتحمر
٧. تقدم ساخنة مع البطاطس المقلية



Bechamel Pasta

- 500 g Pasta
- Boiled water with added salt

Bechamel sauce

- 4 cups fresh milk
- 4 tablespoons Al-Matahin all-purpose flour
- 1 tablespoon cornstarch
- 1 pack of cream
- 1 chicken stock cube
- 2 teaspoons salt

Filling

- 500 g ground beef
- 1 small shredded onion
- 1 grated clove of garlic
- 1 chopped skinless tomato
- ½ teaspoon cinnamon powder
- ½ teaspoon mixed spices
- Black pepper
- Salt

Directions

1. To prepare the meat filling, fry the onion until tender, add garlic and stir.
2. Add the ground beef and stir, leave on medium heat for 5 minutes while stirring.
3. Add the cinnamon powder, the mixed spices and the chopped tomato, stir and leave on low heat for 10 minutes.
4. Finally add salt, stir and leave to cook for another 3 minutes. Remove from the heat.
5. Boil the pasta in the pre-boiled salted water for 8 minutes or until cooked.
6. Drain the pasta and wash with cold water to stop the cooking process.
7. To prepare the bechamel sauce, combine all of the sauce ingredients in an electric blender.
8. Move the mixture into a deep saucepan over medium heat, keep stirring until the sauce thickens, remove from heat.
9. Divide the bechamel sauce into two portions, mix one portion with the pasta in a large bowl and keep the other for the surface finishing.
10. In a baking dish, put one layer of the pasta, then the meat filling, then second layer of the pasta.
11. Pour the remaining bechamel sauce to form the last layer of the dish, bake for 45 minutes over 180 degrees.
12. Let it cool and serve.

معكرونة بالباشميل

- ٥٠٠ غرام معكرونة
- ماء مملح مغلي

صلصة الباشميل

- ٤ أكواب حليب
- ٤ ملاعق طعام طحين المطاحن جميع الاستعمالات
- ١ ملعقة طعام نشا
- ١ معلب قشطة
- ١ مكعب مرقة الدجاج
- ٢ ملعقة شاي ملح

حشوة اللحم

- ٥٠٠ غرام لحم بقري مفروم
- ١ حبة بصل صغيرة مبشورة
- ١ فص ثوم مبشور
- ١ حبة طماطم مقشرة ومقطعة
- نصف ملعقة شاي دارسين مطحون
- نصف ملعقة شاي بهار مشكل
- فلفل أسود
- ملح

الطريقة

١. لتحضير حشوة اللحم، يشوح البصل في زيت حتى يذبل ثم يضاف الثوم و يقلب
٢. يضاف اللحم المفروم و يحرك، ثم يترك على حرارة متوسطة لمدة ٥ دقائق مع التقليب
٢. تضاف البهارات و الطماطم، ثم يترك على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق مع التقليب
٤. يضاف الملح و يحرك، ثم يترك لمدة ٢ دقائق ويرفع من على النار
٥. تغلى المعكرونة في ماء مملح مسبق الغليان لمدة ٨ دقائق أو حتى تنضج
٦. تصفى المعكرونة من الماء ثم تغسل قليلاً بالماء البارد كي تتوقف عملية الاستواء
٧. لتحضير صلصة الباشميل، تضرب جميع المكونات في الخلاط الكهربائي
٨. ينقل الخليط إلى قدر عميق على حرارة متوسطة مع التحريك المتواصل حتى تتكون صلصة ثقيلة، ثم ترفع من على النار
٩. تقسم صلصة الباشميل إلى نصفين، النصف الأول يخلط مع المعكرونة في وعاء كبير و النصف الثاني يترك ليصب على الطبق
١٠. في وعاء خبز تصف طبقة من المعكرونة ثم توضع حشوة اللحم ثم طبقة أخرى من المعكرونة
١١. يسكب ما تبقى من صلصة الباشميل، ثم تدخل الفرن لمدة ٤٥ دقيقة على حرارة ١٨٠ درجة مئوية
١٢. تترك لتبرد قليلاً، ثم تقطع و تقدم

Betheeth

- 1 cup deseeded dates
- 1½ cup Al-Matahin flour No.2
- ¼ cup melted butter
- ½ cup crushed walnuts
- 1 tablespoon roasted sesame
- 1 teaspoon ground cardamom

Directions

1. Sift the flour over medium heat until golden color.
2. Combine the flour and cardamom.
3. On low heat, combine the flour, dates and melted butter and mix until the dough becomes soft.
4. Add the walnut and roasted sesame, stir and serve.

البثيث

- ١ كوب تمر منزوع النواة
- ١ ونصف كوب طحين المطاحن رقم ٢
- ربع كوب زبدة ذائبة
- نصف كوب جوز مكسر
- ١ ملعقة طعام سمسم محمر
- ملعقة شاي هيل مطحون

الطريقة

١. يشفشف الطحين على نار هادئة حتى يحمر لونه
٢. ينخل الطحين للتخلص من الكتل، ثم يخلط مع الهيل
٣. على نار هادئة يعجن الطحين و التمر و الزبدة الذائبة حتى يتكون خليط متكتل و لكن غير متماسك
٤. يضاف الجوز و السمسم و يقلب الخليط جيداً ثم يقدم



حلويات DESSERTS

اللقيمات

- ٢ كوب طحين اللقيمات من المطاحن
- ذرة ملح
- ١ ملعقة طعام سكر
- ٢ ملعقة طعام حليب باودر
- ٢ ملعقة طعام كاسترد باودر
- ١ ملعقة شاي بيكنغ باودر
- ١ و ثلث كوب ماء بارد
- نصف كوب لبن
- زعفران

الطريقة

١. تخلط جميع المكونات الجافة في وعاء
٢. يضاف اللبن و الماء بالتدرج، ثم يضاف الزعفران و يقلب الخليط جيدا يغطى الوعاء باستخدام قطعة قماش رطبة
٣. يترك الخليط ليتخمر لمدة ساعة
٤. يسخن زيت عميق على نار وسط/مرتفعة، ثم تصب العجينة باستخدام ملعقة طعام
٥. تقلب حبات اللقيمات باستمرار حتى تتحول إلى اللون الذهبي
٦. يصفى اللقيمات من الزيت، ثم يقلب مع الشيرة أو دبس التمر و يقدم ساخنًا

Luqaimat

- 2 cups Al-Matahin dumpling flour
- Pinch of salt
- 1 tablespoon sugar
- 2 tablespoons milk powder
- 2 tablespoons custard powder
- 1 teaspoon baking powder
- 1½ cups cold water
- ½ cup laban (butter milk)
- Saffron

Directions

1. In a large and wide bowl, mix all the dry ingredients and keep aside.
2. Place water, laban and saffron over the dry ingredient mixture, knead the ingredients well together. Then moisten a kitchen cloth with hot water and squeeze, cover the bowl with the cloth then leave it to stand in a warm place for 1 hour.
3. After the dough is fermented, heat oil in a deep pan without mixing the dough, take 1 tablespoon or less, then drop into the oil (to form ball shape), stir until golden roasted.
4. Remove the dumplings, drain and dip in shira or Date Molasses, serve immediately.



Khabesa

- 2 cups Al-Matahin flour No.2
- ½ cup sugar
- ½ cup vegetable oil
- ¼ cup rose water
- Saffron
- 1 egg
- 1 teaspoon ground cardamom
- 1½ cups water
- Sliced pistachio

Directions

1. Soak the saffron in rose water for at least 30 minutes, set aside.
2. Combine the flour with sugar and ground cardamom.
3. Add egg and rose water, knead until the dough becomes smooth.
4. Heat the oil in a large pot over medium heat, add the dough and stir until water evaporates and crumbs are formed.
5. Sprinkle the pistachio over and serve.

الخبیصة

- ٢ كوب طحين المطاحن رقم ٢
- نصف كوب سكر
- نصف كوب زيت
- ربع كوب ماء ورد
- زعفران
- ١ حبة بيض
- ١ ملعقة شاي هيل مطحون
- ١ و نصف كوب ماء
- فستق مجروش

الطريقة

١. ينقع الزعفران في ماء الورد لمدة نصف ساعة.
٢. ينخل الطحين، ثم يضاف له السكر و الهيل المطحون.
٣. يضاف البيض و ماء الورد و الماء، ثم تخلط المكونات حتى تتكون عجينة طرية.
٤. يسخن الزيت على حرارة متوسطة، ثم توضع العجينة و تقلب حتى يجف الماء و يتكون خليط متكتل.
٥. يضاف الفستق و تقلب ثم تقدم.



Khanfarroosh

- ¾ cup Al-Matahin self-raising flour
- ½ cup Al-Matahin semolina
- 1 teaspoon baking powder
- 1 cup sugar
- ½ cup water
- ¼ cup rose water
- 1 egg
- 1 teaspoon ground cardamom

Directions

1. Combine the flour, semolina and baking powder, set aside.
2. Whisk the egg with sugar until light yellow, add water and rose water.
3. Add the dry ingredients mixture and the ground cardamom over and mix.
4. Cover and let the mixture set for 30 minutes.
5. Place an adequate amount of oil in a pan over medium heat.
6. Take one tablespoon of the mixture and place in the pan, fry both sides until golden colour.
7. Serve hot or warm.

الخنفروش

- ثلاثة أرباع كوب طحين المطاحن بالخميرة
- نصف كوب سميد المطاحن
- ١ ملعقة شاي بيكنغ باودر
- ١ كوب سكر
- نصف كوب ماء
- ربع كوب ماء ورد
- ١ حبة بيض
- ١ ملعقة شاي هيل مطحون

الطريقة

١. ينخل الطحين و السميد و البيكنغ باودر، ثم يترك جانبا.
٢. تخلط البيضة مع السكر حتى يصبح لونهما أصفر فاتح.
٣. يضاف الماء و ماء الورد على الخليط.
٤. يضاف خليط المواد الجافة، ثم يقلب مع إضافة الهيل المطحون.
٥. تترك العجينة لتخمر لمدة ٣٠ دقيقة.
٦. توضع كمية مناسبة من الزيت في مقلاة و يترك ليسخن على نار متوسطة.
٧. يصب العجين في المقلاة باستخدام ملعقة طعام، ثم يقلب حتى يكسب لون ذهبي، ثم يقدم ساخناً أو دافئاً.





Dusted Cake

- 1½ cups Al-Matahin all-purpose flour
- 1 cup yogurt
- 3 eggs
- ¾ cup sugar
- ¾ cup vegetable oil
- 1 tablespoon baking powder
- 1 teaspoon vanilla extract
- ¾ cup sweetened condensed milk
- ¼ cup Al-Matahin semolina

Directions

1. Sift the semolina over low heat until golden colour. Set aside to cool.
2. Pre-heat oven to 180 degrees. Prepare 9 inch cake pan and spray with butter spray.
3. Combine the flour with baking powder, set aside.
4. In a separate bowl, mix egg, sugar and vanilla extract using electrical hand mixer until light yellow colour.
5. Add vegetable oil and yogurt, mix until homogeneous. Add the flour mixture and mix.
6. Pour the mixture into the cake pan and bake for 45 minutes or until a wooden toothpick inserted comes out clean, let it cool.
7. Pour the sweetened condensed milk over the cake and sprinkle the sifted semolina over until the whole surface is covered. Serve warm.

كيسة الرمل

- ١ و نصف كوب طحين المطاحن جميع الاستعمالات
- ١ علبة روب
- ٣ حبات بيض
- ثلاثة أرباع كوب سكر
- ثلاثة أرباع كوب زيت
- ١ ملعقة طعام بيكنغ باوور
- ١ ملعقة شاي مستخلص الفانيليا
- ثلاثة أرباع كوب حليب محلى
- ربع كوب سميد المطاحن

الطريقة

١. يحمص السميد ثم يترك جانباً
٢. يسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية، يتم تجهيز وعاء مستدير عميق حجم ٢٣ سم ويرش برذاذ الزبدة
٣. ينخل الطحين مع البيكنغ باوور، ثم يترك جانباً
٤. في وعاء آخر يخفق البيض و السكر و الفانيليا باستخدام خلاطة كهربائية حتى يصبح لون الخليط أصفر فاتح
٥. يضاف الزيت و الروب و يخلط، ثم يضاف الطحين المتخول و يخلط حتى يتجانس الخليط
٦. يوضع الخليط في قالب الخبز، ثم يخبز لمدة ٤٥ دقيقة أو حتى يدخل عوداً خشبياً في الوسط و يخرج نظيفاً
٧. يسكب الحليب المحلى على الوجه على هيئة خيوط، ثم ينثر السميد المحمص و تقدم

Walnut eggs

- 2 cups Al-Matahin all-purpose flour
- ½ cup melted butter
- ½ fresh milk
- ¾ teaspoon ground cardamom
- Icing sugar for coating

For filling

- ⅓ cup crushed walnuts
- ¼ cup icing sugar
- 1 tablespoon rose water
- Pinch of cinnamon powder

Directions

1. Mix all of the filling ingredients, set aside.
2. Boil the milk and let it set.
3. In a wide bowl, combine the flour and the ground cardamom. Make a cavity in the centre and then pour in the melted butter and knead.
4. Add the milk while kneading until the dough becomes firm.
5. Shape the dough into small balls, concave the centre and add 1 teaspoon of the filling and form in a ball again.
6. On a saucepan, heat oil and deep fry the ball, stir until golden brown.
7. Remove the balls and drain, set to cool.
8. Roll the balls into the icing sugar until fully coated, serve warm or cold.

بيض القطا

- ٢ كوب طحين المطاحن جميع الاستعمالات
- نصف كوب زبدة ذائبة
- نصف كوب حليب ساخن
- ثلاثة ارباع ملعقة شاي هيل مطحون
- سكر بودرة للتغطية

للحشو

- ثلث كوب جوز مفروم
- ربع كوب سكر ناعم
- ١ ملعقة طعام ماء ورد
- رشه دارسين مطحون

الطريقة

١. تخلط جميع مكونات الحشوة، ثم تترك جانباً
٢. يغلى الحليب و يترك ليبرد
٣. يخلط الطحين مع الهيل في إناء ثم تعمل في وسطه حفرة تسكب فيها الزبدة الذائبة و تعجن
٤. يضاف الحليب تدريجياً مع استمرار العجن حتى تتكون عجينة قابلة للتشكيل
٥. تشكل العجينة على شكل كرات صغيرة تقمر باليد المبلولة ثم تحشى بالحشو باستخدام ملعقة صغيرة و تكور
٦. يسخن زيت عميق على نار متوسطة، ثم تقلى الكور مع التقليب حتى تتحمر من جميع الجوانب
٧. ترفع من المقلاة ثم تصفى من الزيت و تترك لتبرد قليلاً
٨. تدرج الكور في السكر الناعم حتى تغلف تماماً بالسكر، ثم تقدم ساخنة أو باردة





Red Velvet Cake

- 3 cups Al-Matahin all-purpose flour
- 1 teaspoon baking soda
- ½ tablespoon cocoa powder
- ¾ cup butter (150 g) in room temperature
- ¾ cup vegetable oil
- 2 cups sugar
- 4 eggs
- 2 tablespoons red liquid food colouring
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 cup laban (butter milk)

For decoration

- 50 g butter
- 200 g cream cheese
- 1 teaspoon vanilla extract
- 4 cups icing sugar

Directions

1. Pre-heat oven to 180 degrees. Prepare 9 inch cake pan and spray with butter spray.
2. In a large bowl combine all the dry ingredients, mix and set aside.
3. In a separate bowl, whisk butter, oil and sugar with electrical hand mixer until the mixture becomes light in colour.
4. While whisking, add the eggs one at a time, the food colouring and the vanilla extract.
5. Add the dry ingredients mixture, then add laban and mix.
6. Pour the mixture into the cake pan and bake for 45 minutes or until a wooden toothpick inserted comes out clean, let it cool.
7. Meanwhile prepare the frosting cream by mixing the butter and the cream cheese by electric hand mixer in a medium size bowl until firm and creamy.
8. Add the vanilla extract and icing sugar, mix until all of the sugar disappears.
9. Decorate the cake with the frosting cream, let it cool in the fridge and serve.

كعكة الرد فلفت

- ٣ أكواب طحين المطاحن جميع الاستعمالات
- ١ ملعقة شاي بيكنغ صودا
- نصف ملعقة طعام بودرة الكاكاو
- ثلاثة أرباع كوب زبدة (١٥٠ جرام)
- ثلاثة أرباع كوب زيت نباتي
- ٢ كوب سكر
- ٤ حبات بيض
- ٢ ملعقة طعام ملون طعام أحمر سائل
- ١ ملعقة شاي مستخلص الفانيليا
- ١ كوب لبن

لكريمة التزيين

- ١/٢ أصبع زبدة (٥٠ جرام)
- ٢٠٠ جرام جبنة قشدية
- ١ ملعقة شاي مستخلص الفانيليا
- ٤ أكواب سكر بودرة

الطريقة

١. يسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية، يتم تجهيز وعاء مستدير عميق حجم ٢٣ سم ويرش برذاذ الزبدة
٢. تخلط المواد الجافة في وعاء منفصل وتترك جانبا
٣. في وعاء تخلط الزبدة و الزيت النباتي و السكر باستخدام خلاطة كهربائية حتى يصبح لون الخليط فاتح
٤. يضاف البيض واحدة تلو الأخرى، ثم يضاف ملون الطعام و مستخلص الفانيليا
٥. تضاف خلطة المواد الجافة بالتدرج، ثم يضاف اللبن و يخلط لحد التجانس
٦. يوضع الخليط في قالب الخبز، ثم يخبز لمدة ٤٥ دقيقة أو حتى يدخل عودا خشبيا في الوسط و يخرج نظيفا
٧. تترك الكعكة حتى تبرد تماما
٨. لتجهيز الكريمة، تخلط الزبدة و الجبنة في وعاء كبير باستخدام خلاطة كهربائية لحد التجانس
٩. يضاف مستخلص الفانيليا، ثم يضاف السكر بالتدرج و يخلط حتى يختفي من الخليط
١٠. تزين الكعكة بالكريمة، ثم توضع في الثلاجة لتبرد قليلا وتقدم

كعكة جوز الهند

- ٢ كوب طحين المطاحن جميع الاستعمالات
- ٤ حبات بيض
- ثلاثة أرباع كوب زيت نباتي
- ١ كوب سكر
- ١ كوب حليب سائل
- ١ ملعقة شاي خل
- ٢ ملعقة شاي مستخلص الفانيليا
- ٢ ملعقة شاي بيكنغ باودر
- نصف كوب جوز الهند مبشور

للتزيين

- نصف كوب حليب محلى
- ١ كوب جوز الهند مبشور

الطريقة

١. يسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية، يتم تجهيز وعاء خبز مستدير عميق حجم ٢٣ سم ويرش برذاذ الزبدة
٢. يخفق البيض مع السكر لمدة ٥ دقائق حتى يتضاعف حجمه، ثم يضاف الزيت و الحليب بالتناوب و يستمر الخفق
٣. يخلط الطحين و البكنغ باودر و جوز الهند، ثم يضاف إلى خليط البيض و يقلب
٤. يصب الخليط في وعاء الخبز، ثم يخبز لمدة ٤٥ دقيقة أو حتى يدخل عودا خشبيا و يخرج نظيفا
٥. تترك الكعكة لتبرد تماما تمهيدا للتزيين
٦. يحمر مقدار كوب من جوز الهند المبشور حتى يتحول لونه إلى ذهبي
٧. يسكب الحليب المحلى على الكعكة بشكل خيوط، ثم يوزع جوز الهند بحيث يغطي السطح تماما، ثم تقدم فاترة

Coconut Cake

- 2 cups Al-Matahin all-purpose flour
- 4 eggs
- ¾ cup vegetable oil
- 1 cup sugar
- 1 cup fresh milk
- 1 teaspoon vinegar
- 2 teaspoons vanilla extract
- 2 teaspoons baking powder
- ½ cup coconut flakes

For decoration

- ½ cup sweetened condensed milk
- 1 cup coconut flakes

Directions

1. Pre-heat oven to 180 degrees. Prepare 9 inch cake pan and spray with butter spray.
2. Whisk the egg and sugar for 5 minutes or until it expands in size, then add the oil and the milk alternately.
3. In a separate bowl, combine the flour, baking powder and coconut flakes and then add them to the mixture.
4. Pour the mixture into the cake pan and bake for 45 minutes or until a wooden toothpick inserted comes out clean, let it cool.
5. Meanwhile, sift 1 cup of coconut flake in a nonstick pan over medium heat until golden color.
6. Pour the sweetened condensed milk over the cake and sprinkle the coconut flakes over until the whole surface is covered. Serve warm.





كعكة الجوز مع كريمة القهوة

- ١ كوب طحين المطاحن جميع الاستعمالات
- ١ كوب سميد المطاحن
- ١ كوب جوز مكسر
- ١ كوب حليب سائل
- ٢٠٠ غرام زبدة بدرجة حرارة الغرفة
- ١ كوب سكر
- ٢ حبة بيض
- ٢ ملعقة شاي بيكنغ باودر
- ربع ملعقة شاي هيل مطحون

لكريمة التزيين

- ٢ كوب كريمة خفق
- ٢ ملعقة طعام سكر ناعم
- ١ ملعقة شاي مستخلص الفانيليا
- ١ ملعقة شاي قهوة سريعة التحضير

الطريقة

١. يسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية، يتم تجهيز وعاء خبز مستدير عميق حجم ٢٢ سم و يرش برذاذ الزبدة
٢. تخفق الزبدة مع السكر حتى يختفي أثر السكر، ثم يضاف البيض ويستمر في الخفق حتى يتحول لون الخليط إلى أصفر فاتح
٣. ينخل الطحين مع السميد و البيكنغ بودر، ثم يضاف إلى الخليط السابق بالتناوب مع الحليب و يستمر في الخفق
٤. يضاف الجوز إلى الخليط و يقلب، ثم يصب في وعاء الخبز، ثم يخبز لمدة ٤٠ دقيقة أو حتى يدخل عوداً خشبياً و يخرج نظيفاً. تترك الكعكة لتبرد تماماً
٥. لتجهز الكريمة، تخفق جميع المكونات في وعاء كبير باستخدام خلاطة كهربائية حتى تتكون كريمة متماسكة
٦. تزين الكعكة بالكريمة و القليل من قطرات القهوة، ثم تدخل الثلاجة لتبرد
٧. تقطع إلى ٨ قطع و تقدم باردة

Walnut Cake with Coffee Cream

- 1 cup Al-Matahin all-purpose flour
- 1 cup Al-Matahin semolina
- 1 cup crushed walnuts
- 1 cup fresh milk
- 200 g butter (at room temperature)
- 1 cup sugar
- 2 eggs
- 2 teaspoons baking powder
- ¼ teaspoon ground cardamom

For decoration

- 2 cups whipping cream
- 2 tablespoons icing sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 teaspoon instant coffee powder

Directions

1. Pre-heat oven to 180 degrees. Prepare 9 inch cake pan and spray with butter spray.
2. In a large bowl, whisk butter and sugar, add the egg and mix until light yellow colour.
3. Combine the flour, semolina and baking powder, add to the mixture alternately with the milk.
4. Add the crushed walnuts and mix. Pour the mixture into the cake pan and bake for 45 minutes or until a wooden toothpick inserted comes out clean, let it cool.
5. To prepare the cream, whisk all the decorating cream ingredients using electrical hand mixer until it becomes firm and creamy.
6. Decorate the cake with the coffee cream and drops of coffee, let it cool in the fridge.
7. Slice into 8 pieces and serve.



Churros

- 1 cup Al-Matahin all-purpose flour
- 4 eggs
- 4 tablespoons melted butter
- 1 cup water
- Pinch of salt
- 1 teaspoon vanilla extract

Coating

- ½ cup sugar
- 1 teaspoon cinnamon powder

Directions

1. Mix all the coating ingredients and set aside.
2. In a sauce pan over medium heat, combine water, melted butter, sugar and salt. Bring to boil.
3. Stir in the flour until homogeneous and forms as a ball.
4. Remove the dough from the heat, add the vanilla extract and mix.
5. While stirring, add the eggs one at a time. Set aside to cool.
6. Spoon the churros dough into a pastry bag fitted with star nozzle.
7. Heat up deep vegetable oil over medium heat, squeeze the dough into the oil to the desired length.
8. Fry the churros until golden brown, drain.
9. Sprinkle the churros strips with the coating mix and serve with chocolate sauce.

الجوروز

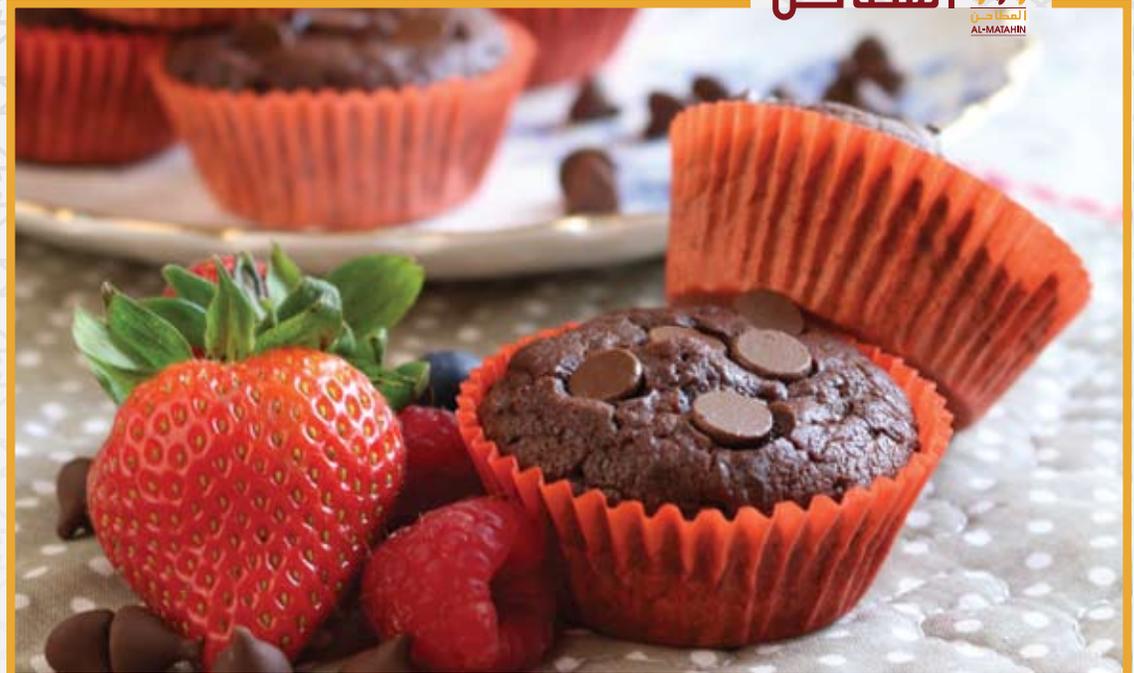
- ١ كوب طحين المطاحن جميع الاستعمالات
- ٤ حبات بيض
- ٤ ملاعق طعام زبدة ذائبة
- ١ كوب ماء فاتر
- رشة ملح
- ١ ملعقة شاي مستخلص الفانيليا

للتغطية

- نصف كوب سكر
- ١ ملعقة شاي دارسين مطحون

الطريقة

١. تخلط مكونات التغطية، ثم تترك جانبا
٢. يوضع قدر على نار متوسطة و يضاف إليه الماء، الزبدة، السكر و الملح، ثم يترك حتى يغلي
٣. يضاف الطحين بالتدريج مع التقليب حتى تتجانس المكونات
٤. يرفع الخليط من على النار، ثم يضاف مستخلص الفانيليا و يقلب
٥. يضاف البيض واحدة تلو الأخرى مع التقليب، ثم يترك الخليط ليبرد قليلا
٦. يوضع الخليط في كيس التزين مع رأس ذو شكل النجمة
٧. يسخن زيت غزير على حرارة متوسطة، ثم يصب الخليط بالطول المطلوب
٨. يقلب باستمرار حتى يصبح لونه ذهبي
٩. ترش حبات الجوروز بخليط التغطية و تقدم مع صلصة الشوكولاتة



Chocolate Muffins

- 1½ cups Al-Matahin all-purpose flour
- ½ cup cocoa powder
- 2 teaspoons baking powder
- 1 cup sugar
- 1 cup sour cream
- 3 tablespoons fresh milk
- 1 teaspoon vanilla extract
- ½ cup vegetable oil
- 1 cup chocolate chips

Directions

1. Preheat oven to 180 degrees.
2. In a large bowl, combine the flour, cocoa powder and baking powder. Set aside.
3. Combine sugar, sour cream, milk, oil and vanilla extract. Mix until homogeneous.
4. Add the mixture of the dry ingredients over and gently mix.
5. Add the chocolate chips to the mixture and mix.
6. Spoon mixture into pan hole fitted with muffins paper cases. Bake for about 15- 20 minutes.
7. Let it stay in the pan for a few minutes, remove, let it cool and serve.

مافن الشوكولاتة

- ١ و نصف كوب طحين المطاحن جميع الاستعمالات
- نصف كوب بودرة الكاكو
- ٢ ملعقة شاي بيكنغ بودر
- ١ كوب سكر
- ١ كوب كريمه حامضة
- ٣ ملاعق طعام حليب سائل
- ١ ملعقة شاي مستخلص الفانيليا
- ثلث كوب زيت نباتي
- ١ كوب رقائق الشوكولاتة

الطريقة

١. يسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية
٢. في وعاء كبير ينخل الطحين مع بودرة الكاكو و البيكنغ باودر، ثم يترك جانبا
٣. يخلط السكر مع الكريمة الحامضة و الحليب و الزيت و الفانيليا لحد التجانس
٤. يضاف خليط المواد الجافة، ثم يخلط يدويا لحد التجانس
٥. تضاف رقائق الشوكولاتة للخليط، ثم يقلب
٦. يوزع الخليط بالتساوي على أكواب المافن، ثم تخبز لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة
٧. تخرج و تترك لتبرد قليلا ثم تقدم

ملتزمون بالجودة دون تهاون Committed to uncompromising Quality

Al-Matahin maintains its market leadership through consistently fulfilling its commitment to quality. It begins with sourcing the finest wheat from around the world. Then the most advanced, fully automated manufacturing procedures guarantee impeccable processing. All ensured by a dedicated workforce regularly trained to deliver the best.

تحتفظ شركة المطاحن بريادتها في السوق من خلال الوفاء بالتزامها بتحقيق الجودة في كل ما تقوم به، بدءاً من الحصول على أفضل أنواع القمح من جميع أنحاء العالم، ومن ثم القيام بعمليات التصنيع الأكثر تطوراً والأتمتة الكاملة التي تضمن المعالجة الخالية من أية شوائب، ويضمن كل ذلك وجود قوة عاملة متفانية مدربة لتقديم الأفضل دوماً.



AL-MATAHIN



Waffles

- 1 cup Al-Matahin self-raising flour
- 2 teaspoons baking powder
- 1 tablespoon sugar
- Pinch of salt
- ¼ cup melted butter
- 1 teaspoon vanilla extract
- ¾ cup fresh milk
- 1 egg

Directions

1. In a large bowl, mix sugar, melted butter, vanilla extract and the egg until it becomes homogeneous.
2. Add milk and mix.
3. Combine in the flour, baking powder, salt and mix.
4. Let the mixture set, covered for 30 minutes.
5. Heat up the waffle maker, spray with butter spray and follow the waffle maker instructions.
6. Serve warm with maple syrup or chocolate sauce and berries.

الوافل

- ١ كوب طحين المطاحن بالخميرة
- ٢ ملعقة شاي بيكنغ باودر
- ١ ملعقة طعام سكر
- رشّة ملح
- ربع كوب زبدة ذائبة
- ١ ملعقة شاي مستخلص الفانيليا
- ثلاثة أرباع كوب حليب سائل
- ١ حبة بيض

الطريقة

١. في وعاء كبير يخلط السكر و الزبدة الذائبة و مستخلص الفانيليا و البيض لحد التجانس
٢. يضاف الحليب، ثم يخلط
٣. ينخل الطحين و البيكنغ باود و الملح على الخليط، ثم يخلط جيداً حتى يتجانس
٤. يترك الخليط ليتخمر لمدة ٣٠ دقيقة
٥. يسخن جهاز الوافل و يرش برذاذ الزبدة، ثم يصب الخليط و يحضر حسب تعليمات الجهاز
٦. يقدم الوافل مع شراب القيقب أو الشكولاتة المذابة مع فواكه التوت

