

وصفات حلويات العيد

معمول التمر (العجوة):



١ كيلو طحين

نصف كيلو سمن

(نباتي أو حيواني أو ممزوج)

٢٠٠ غ ماء

٢٠٠ غ سكر

ظرف فانيليا أو ملعقة صغيرة

نصف كوب صغير من القطر (كوب الشاي الصغير)

١ كيلو عجوة

تتبيل العجوة:

ملعقة كبيرة قرفة مطحون

ملعقتين قطر

ملعقة كبيرة سمن

ماء حسب الليونة



البرازق:



١ كيلو طحين

نصف كيلو سمن

٢٠٠ غ ماء

١٥٠ غ سكر

ملعقة كبيرة خميرة

ملعقة صغيرة فانيليا

٦٠٠ غ سمسم لون وسط

تتبيل السمسم:

ملعقتين كبار من السكر

نصف كوب صغير ماء

القليل من القطر

الغريبة:

١ كيلو طحين

نصف كيلو سمن

نصف كيلو سكر بودرة

ملعقة صغيرة فانيليا

نصف كوب صغير من القطر (كوب الشاي)





المقروطة (معمول السمسم):

١ كيلو طحين

نصف كيلو سمن

(نباتي أو حيواني أو ممزوج)

٢٠٠ غ ماء

٢٠٠ غ سكر

ظرف فانيليا أو ملعقة صغيرة

نصف كوب صغير من القطر (كوب الشاي الصغير)

١ كيلو عجوة

٦٠٠ غ سمسم

تتبيل العجوة:

ملعقة كبيرة قرفة مطحونة

ملعقتين قطر

ملعقة كبيرة سمن

ماء حسب الليونة

تتبيل السمسم:

ملعقتين كبيرتين من السكر

وماء نضع قليلاً، قليلاً حسب الطلب



