



* وصفات السيدة حليلة *

(1) فريشات



المقادير	طريقة التحضير
- 250 غ من دقيق الذرة	1- في إناء نضع دقيق الذرة ومايزينا
- 250 غ من مايزينا	2- نضيف البيض والزنجلان والخميرة والنافع والزيت والسكر والحليب
- 1 بيضة	3- نخلط هذه المواد جيدا حتى نحصل على عجينة متجانسة
- 1 ملعقة كبيرة من النافع	4- كويرات صغيرة ونجعلها على شكل قضبان طويلة ورقيقة (مع شيئا من الطحين فوق المائدة التي تطلق عليها العجينة)
- 4 ملاعق كبيرة من الزنجلان	5- نقطع العجينة بالسكين أو المقص قطعا صغيرة
- كأس من سكر سنيدة	6- نصفها فوق صفيحة مدهونة بالزيت النباتي (يستحسن ان يكون زيت ذرة)
- كأس من الزيت	7- ندخلها للفرن
- كأس من الحليب الدافئ	8- نخرجها من الفرن نقدمها بالصحة والعافية
- 1 خميرة الحلوى إيديال	

(2) رايب بلدي



المقادير	طريقة التحضير
- 1/2 لتر حليب مغلي	1- نأخذ الحليب البارد + ونضعهما في الخلاط الكهربائي ونخلط جيدا
- 1/2 لتر حليب بارد	2- نضيف السنيطة وساشية إيديال فاني والحليب الساخن ونضع الخليط في كؤوس صغيرة
-	3- نغطي الكؤوس بمنديل نقي ونتركه لمدة 8
- 6 من سكر سنيطة	
- ساشية إيديال فاني	