

رئيس التحرير
خالد صلاح

اليوم السابع

بحث

آخر الأخبار "محب" يصل أديس أبابا لرئاسة وفد مصر باجتماعات |

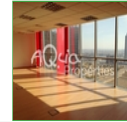
x



Rent in Tiffany

Lease 1 Bedroom commercial ١١٠,٠٠٠,٠٠ د.إ.

JustRentals.com



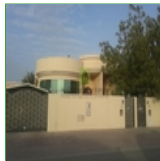
x

Rent in Mirdiff

١٥٠,٠٠٠,٠٠ د.إ.

3 Bedrooms villa
for lease

JustRentals.com



الرئيسية < المرأة

طريقة عمل "كبيك" بصوص التفاح

السبت، 28 مارس 2015 - 08:13 ص



كبيك بصوص التفاح

	Follow Youm7		Like Youm7
	+1 +Youm7		Follow youm7newspaper
	Follow Youm7newspaper		Subscribe mubasheryoum7
	Print طباعة		Send to friend ارسل لصديق

حمل تطبيق آخر الأخبار من اليوم السابع

كتبت رانيا سعد الدين

فوائد التفاح كثيرة ومتعددة، وقدما قيل "تفاحة في اليوم تبعدك عن الطبيب دوما" ولكن تعاني الأمهات من عدم تقبل الأطفال لتناول التفاح الطازج.

تقدم **الشييف "سليوى الغريباوى"** طريقة إعداد "كبيك بصوص التفاح".

المقادير :

2كوب دقيق

2ملعقة صغيرة فرقة مطحونة

ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا

¼ ملعقة صغيرة ملح

¼ ملعقة صغيرة قرنفل

رشة جوزة الطيب

200جرام زبدة طرية

كوب سكر أبيض

كوب ونص سكر بني

4بيضات

فانيليا

كوب صوص التفاح

½ كوب عين جمل محمص

الأكثر قراءة

بالصور.. تفاصيل مقتل الطفل "عمرو" في عين شمس.. شقيقان ألقياه من الخامس بعدما فشلوا في اغتصابه.. والده: كنت بانتفراج على قتلة "زينه" ولا أعلم أن الدور على ابني.. والدته: "جابلى آخر هدية في عيد الأم"

بالفيديو.. خطوة بخطوة كيف تتعلم قيادة السيارة في 5 دقائق

"كوابيس البدلة الزرقاء" تطارد مبارك قبل 48 ساعة من نظر الطعن على براءته.. القلق يسيطر على الرئيس الأسبق بعد وصية نيابة النقض بقبول الطعن.. وسوزان ثابت تصطحب حفيديها وزوجتى ابنيها لتخفيف ضغوطه النفسية

ضبط ورشة لتصنيع المتفجرات بالمنطقة الجبلية بالشرقية (تحديث)

رية منزل تلد في تاكسى أمام مستشفى استقبال "نسوق"

أسماء المصابين في حادث تصادم طريق سوهاج - البحر الأحمر

محمد أبو العلا: الأهلى الأكثر استفادة من توقف

الدورى
الإرهابيون يتساقطون فى سيناء.. إحباط محاولة لاستهداف كمين بعبوة ناسفة وضبط مخزن قنابل فى حملة أمنية مكثفة.. ضبط 17 مشتبها بهم وتدمير 3 منازل و52 عشة ومصادر إعلامية: مقتل 6 إرهابيين والقبض على 21 برفح
موجز الاقتصاد.. "التخطيط": العلاوة السنوية الجديدة للموظفين أول يوليو
بالصور.. هجوم رواد "مواقع التواصل" على باسم مرسى بعد سخريته من "تريكة"

ⓧ ⓘ

Rent in Tiffany

د.إ. ١١٠,٠٠٠,٠٠

Lease 1 Bedroom commercial

JustRentals.com

الأكثر تعليقا

حبس ماجد الكدوانى شهرين لاتهامه بضرب عامل فى مصر الجديدة

بالصور.. حرس الحدود يكتشف نفقا بطول 2800 متر على الحدود مع غزة

"التخطيط": العلاوة السنوية الجديدة للموظفين أول يوليو المقبل

عاطلان يقتصبان طفلا ويلقيان به من أعلى عقار بعين شمس بعد تقييده بالحبال

أبو تريكة يشعل نار الخلافات داخل مجلس الأهل.. أعضاء يطالبون بالاستفادة من شعبية اللاعب وتجاهل انتمائه للمحظورة.. وتعليمات من محمود طاهر بتجاهله ردا على تصريحاته ضد جاريدو (تحديث)

تقيب الصحفيين: أرفض شطب عضوية المنتمين للإخوان العاملين بتركيا وقطر

قضاة يطالبون "الزند" بالدعوة لـ"عمومية" لمناقشة أزمة توقف صرف بدل العلاج

تعرف على الضوابط والشروط الجديدة للمتعيين بالوظائف الحكومية.. ملف تفاعلى

على جمعة: بعض معصمى رابعة أهدوا لأنهم اعتقدوا أن الله لم يستجب لدعائهم

النائب العام يدرج "بديع" و"الشاطر" و"الكتاتنى" و15 قياديا إخوانيا على قوائم الإرهاب.. القرار جاء تطبيقا لقانون الكيانات الإرهابية.. والمتهمون صدر ضدهم حكم نهائى من الجنايات بـ"أحداث عنف مكتب الإرشاد"

100 جرام جبن كريمى بدرجة حرارة الغرفة

الطريقة:

- سخن الفرن على درجة حرارة 180
- تخلط كل المكونات الجافة معا وتترك جانبيا
- توضع نصف كمية الزبدة والسكر الأبيض ونصف كوب من السكر البنى فى وعاء وتخفق جيدا حتى يصير الخليط "كريمى" وناعما.
- يضاف البيض واحدة تلو الأخرى ثم تضاف الفاتيليا مع الاستمرار فى الخفق.
- يضاف صوص التفاح ويقلب جيدا حتى تختلط المكونات.
- يضاف خليط الدقيق والجوز ويقلب بخفة.
- يصب الخليط فى قوالب كيك كيك حوالى ثلثى القالب ويخبز فى الفرن من 18-20 دقيقة حتى ينضج.
- فى وعاء آخر يتم يخفق الجبن الكريمية مع باقى كمية الزبدة والسكر البنى حتى تصبح ناعمة وملساء.
- تزين بها وجه الكيك بعد أن يبرد تماما.

موضوعات متعلقة:

- اسعدى أطفالك بعمل "مولتن الشوكولا" فى المنزل

- طريقة عمل أصابع البقلاوة الشامى بالمكسرات

التفاح كيك كيك سلوى الفريابوى اكل بيتى



أرسل يوم 7 او you7 إلى

1666

95000

9999

خدمة الرسائل القصيرة
من اليوم السابع

لا تفوتك هذه الأخبار

محلل: اجتماع لروساء أركان الجيوش العربية لبحث إنشاء القوات المشتركة



"اليوم السابع" يكشف محاصرة 9 مصريين بميناء عدن اليمنى



السهر يُهدد مستقبل 4 لاعبين فى الأهل.. جاريدو يحذر مارسيلو.. "خليفة" تريكة مُهدد بسبب عدم الالتزام.. لوى وائل أحد المبشرين بالرحيل.. وهندريك يواجه المصير المجهول



"كوايس البدلة الزرقاء" تطارد مبارك قبل 48 ساعة من نظر الطعن على براعته.. القلق يسيطر على الرئيس الأسبق بعد وصية نيابة النقض بقبول الطعن.. وسوزان ثابت تصطحب حفيديها وزوجتى ابنيها لتخفيف ضغوطه النفسية

