

وصفاتك أحلى
مع لونا



شيف
منى موصللي





إلى مُلهمتنا الأولى...

نعلم أنكِ تبذلين جهدًا استثنائيًا في شهر رمضان،
فبالرغم من ضيق الوقت وكثرة الالتزامات
لا تزالين تعدين وصفاتك التي يحبها أفراد أسرتك
بكل عناية وحب،

لذا ستساعدك **لونا** لتصبح وصفاتك ألد وأطيب
وستكون رفيقتك في كل أيامك ولياليك.
تجدين هنا **70 وصفة** متنوعة
لوجبات الفطور و السحور

يمكنك إعدادها بسهولة وفي وقت قياسي.
اعتمدي على **لونا** في كل وصفاتك الرمضانية فهي
المساعدة والمنقذة في كل المناسبات
وجميع الأوقات.



فهرس الوصفات

- | | | | |
|----|---------------------------------|----|--|
| 01 | مهالبية بالشوكولاتة | 18 | ميني كيك بالقهوة السعودية |
| 02 | شورية اللزانيا | 19 | فواكه الصيف باستوري بحشوة الدجاج |
| 03 | فطيرة الراتب | 20 | رولات اللحم |
| 04 | فول مدمس بالتمر الهندي والطحينة | 21 | فول بالخطوة السريعة |
| 05 | أفراص فطائف محشوة فشطة | 22 | سمبوسة الجبن بالكثافة |
| 06 | لغائف الباذنجان | 23 | فطيرة الأجران |
| 07 | سمبوسة مطبوخة | 24 | بسبوسة بالشعيرية والحليب المحموس |
| 08 | بقلاوة الجف باستوري | 25 | تاك و التا و الفول |
| 09 | سمبوسة الجبن بالزعتار | 26 | صينية الجلاش بالقشطة |
| 10 | رولات الجلاش بالقشطة والتمر | 27 | فطائر التوست المقرمشة بحشوة الدجاج |
| 11 | كعرات القشدة | 28 | تفريكة برودة الفول السوداني بالشوكولاتة انداكه |
| 12 | فطيرة الدجاج | 29 | كعرات مسك أند تشيز |
| 13 | بقلاوة بالقشطة والمكسرات | 30 | بودنج بالحليب المحموس والشوكولاتة |
| 14 | حسان الخطيب | 31 | حسان طرية بالشوكولاتة |
| 15 | فول حجازي مدخن | 32 | صينية ساندوتشات التوست باللحم |
| 16 | بسبوسة بالحليب المحموس | 33 | فول بالحمص والجبن |
| 17 | فول بالكشنة السعودية والسمن | 34 | حسان المرعبات |



فهرس الوصفات

- 52 كمرات البسكوت بالكافو
- 53 شارلوت كبرك للعبد
- 54 غربفة محشوة
- 55 كرواسون مقرمش بالقرفة والبكنا
- 56 فخرارة فول بالبيض
- 57 سحلب شوي بكهة الشوكولاتة البيضاء
- 58 شوربة بضاء بالدجاج
- 59 معصوب ملكي صحي
- 60 فطيرة البرودي (الكالزون)
- 61 سلطنة الفول السوداني
- 62 شوربة الطماطم الكرنبية
- 63 فول بالطماطم المحمرة
- 64 صينية القواقع بالقشطة
- 65 أكواب بترا اللحم
- 66 فول مشكل بالخلطة السعودية
- 67 كمرات الفول المقرمشة
- 68 فول بالأجبان والأعشاب
- 69 كبركة الكبرك
- 70 صينية الزهرة بالصوص الأبيض
- 35 فزانيا باللحم
- 36 أكواب فتة الفول
- 37 الكمرات
- 38 صينية الرز بالدجاج والبطاطس
- 39 ككة الشعيرة محشوة بالقشطة
- 40 فتة فول حلي بالزبادي والطحينة
- 41 مكرونة الحميري بالبك صوص
- 42 فول بالمانجو
- 43 السواح الشوكولاتة بالتمر
- 44 مهلبية بالشعيرة
- 45 فول سعودي بالطريقة الأصلية
- 46 كمرات الشوكولاتة
- 47 إبدام الفول بالتونة
- 48 سلطنة الأفسود
- 49 صينية البطاطس بالصوص الأبيض
- 50 فول مدخن
- 51 حبان العيد أصابع التراميسو القستقنة

لونا



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



مهلبية بالشوكولاتة

المكونات

- 30 جرام زبدة الفول السوداني الناعمة بالشوكولاتة الداكنة من لونا
- 300 جرام حليب مبخرا لذيذ من لونا
- 5 ملاعق كبيرة زبدة مذابة (100 جرام)
- ربع كوب قشطة لذيذ (50 جرام)
- 5 حبات بسكويت نخالة
- 20 مل ماء
- 3 حبات توت أحمر

للزينة:

- 3 حبات توت أحمر

طريقة التحضير

- 1 اطحني البسكويت وضعيه في وعاء ثم أضيفي عليه زبدة مذابة وقليل من الماء حتى يتماسك.
- 2 ضعي البسكويت في صينية التقديم واخفظيه جيداً حتى يتماسك.
- 3 اسكبي حليب مبخرا لذيذ من لونا في قدر ثم أضيفي عليه القشطة والملي قليل السكر، والنشاء، وكرمي المكونات قبل تشغيل النار.
- 4 ضعي القدر على نار هادئة واستفري بالتحريك إلى أن يتقل القوام وينضج تماماً.



مجموع المكونات

• مدة التحضير 45 دقيقة

1

وصفة

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



شوربة اللازانيا

المكونات

- علبة معجون طماطم من لونا
- 4 أكواب عصير الطماطم
- 4-5 ألواح من مكرونة اللازانيا
- 3 أكواب ماء ساخن • ملعقتين كبيرة زبدة • ربع كيلو لحم مفروم • ملعقة كبيرة بقونوس
- فصين ثوم مفروم • ملعقة صغيرة (ملح، فلفل أسود، بهارات إيطالية)
- للزينة: برشة بقونوس • جبن بارميزان • كريمة طبخ

طريقة التحضير

1. **أضيفي** الزبدة في قدر على النار، ثم ضعي البصل الأبيض والثوم وحركيهما قليلاً.
2. **أضيفي** اللحم المفروم مع الملح والفلفل الأسود والبهارات الإيطالية، ثم أضيفي علبة معجون طماطم من لونا، وعصير الطماطم، واستهري في التقليب إلى أن يستوي اللحم المفروم.
3. **ذوبي** مرقة الدجاج مع كوبين ماء ساخن، في وعاء خارجي، ثم أضيفيها للشوربة.
4. **أضيفي** ألواح مكرونة اللازانيا بعد تكسيرها، ثم أضيفي كوب ماء ساخن، واتركيها على النار حتى تستوي اللازانيا.
5. **أضيفي** كريمة الطبخ، ملعقة بقونوس وجبن البارميزان، وحركي المكونات.
6. **اسكبي** الشوربة في طبق التقديم وزينيها برشة من البقونوس، وجبن البارميزان، وملعقة صغيرة من كريمة الطبخ، وبالعافية عليكم.



يرجع استخدام كريمة

• مدة التحضير: 60 دقيقة
• عدد الحصص: 6 - 8 أشخاص

وصفة 2

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



فطيرة الراعي

المكونات

- 4 ملاعق كبيرة معجون طماطم من لونا
- نصف كيلو لحم مفروم
- 4 حبات بطاطس متوسطة الحجم
- خضار مبشول مجمد
- مكعب مرقة خضار
- نصف ملعقة صغيرة (ملح، فلفل أسود، بهارات مبشولة، زعتر طازج)
- رشة زعتر
- رشة جبن بارميزان

التزيين:

طريقة التحضير

- **أخفسي** اللحم على الضاح بدون أي إضافات حتى ينشف ثم أضيفي عليه البصل، الخضار المجمد، البهارات، ومعجون الطماطم من لونا وحركي المكونات مع بعضها.
- **نؤبي** مكعب مرقة الخضار في كوب من الماء ثم أضيفيه على المكونات واتركي الكشنة تتسبك على نار هادئة لمدة 10 دقائق.
- **اسلقي** البطاطس ثم احسبها مع الزبدة ورشة من الملح والفلفل الأسود.



ضعي ملعقة مرقة

• مدة التحضير: 60 دقيقة
• عدد الحصص: 3 - 5 أشخاص

وصفة 3

لونا



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



فول مدمس بالتمر الهندي والطحينة

المكونات

- حبة طماطم متوسطة مقطعة
- ربع كوب ماء مغلي
- ربع كوب تمر هندي
- ملاعقة كبيرة معجون طماطم من لونا
- ملاعقة كبيرة زيت زيتون
- ملاعقة صغيرة بهارات مشكلة
- حبة بصل كبيرة مفرومة
- حبة فلفل حار مقطعة

مكونات صوص الطحينة:

- 4 ملاعق كبيرة طحينة
- ملاعقة صغيرة (ملح، فلفل أسود، كمون)

للزيتون:

- ملاعقة كبيرة صوص الطحينة
- حبة طماطم صغيرة مقطعة مكعبات
- فصين ثوم مفروسة
- ملاعقة صغيرة زيت زيتون

طريقة التحضير

1. **انقهي** التمر الهندي في الماء المغلي لمدة 10 دقائق حتى يصبح رطبًا.
2. **ضفي** زيت الزيتون في مقلاة واتركيه يسخن. يدهنها أضيفي البصل و الطماطم والتركيهم على النار حتى تتسبك الكشنة.
3. **قومي** بإضافة معجون الطماطم من لونا، الفلفل الحار، والبهارات وحركيهم جيداً.
4. **صفي** التمر الهندي من الماء واهرسيه قليلاً ثم أضيفيه على الكشنة.
5. **أضيفي** حبة فول مدمس حبة درجة أولى من لونا مع قليل من الماء وحركي المكونات جيداً. ثم اهرسي حبات الفول.
6. **اسكبي** الفول في صحن التقديم، وزينيهِ بصوص الطحينة والطماطم والبقدونس، وزيت الزيتون، وبالعافية عليكم



تحتوي كل حبة فول مدمس على 100% فول

مدة التحضير: 30 دقيقة

وصفة 4

لونا



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



أقراص القطايف محمشة قشطة

المكونات

• علبه قشطة من لونا • علبه حليب مخفف محلى من لونا • زيت غزير للقلي

مكونات العجينة:

• كوبين من دقيق • نصف كوب سميد • ملعقتين كبيرة سكر
• ملعقتين كبيرة حليب بودرة • ملعقة صغيرة خميرة • رششة فانيليا
• كوبين ونصف إلى 3 أكواب ماء

للترزين - فستق مجروش

طريقة التحضير

1 لتحضير العجينة:

• ضعي جميع المكونات الجافة في وعاء عميق.
• أضيفي الماء على المكونات الجافة بالتدريج واستمري بخلط العجينة بالمضرب الكهربائي حتى تحصل على قوام سائل (أخف من قوام الكيك بقليل).
• غطي العجينة واتركيها ترتاح 15 دقيقة.

2 لتحضير القطايف:

• سخني مقلاة غير لاصقة على نار متوسطة إلى عالية، ثم قومي بتوزيع كميات بسيطة من العجينة السائلة على شكل دوائر بأحجام متساوية.
• اتركي الأقراص على النار دقيقتين لتستوي حتى يتلطف وجه العجينة ويتحمر.
• ارفعي الأقراص على منديل قماشي واتركيها حتى تبرد.

3 لتشكيل القطايف:

• سخني قوسين من القطايف واضغطي على أطرافها بأصابعك حتى تلتصق الأطراف مع بعض، مع ترك جزء بسيط مفتوح للحشو.
• باستخدام قمع الترزين قومي بحشو القطايف بقشطة من لونا الممزوجة مسبقاً (يجب أن تكون القشطة باردة تماماً ولماسخة).
• اتركي القطايف المحشوة للبرد في الثلاجة من ساعة إلى ساعتين.
• سخني زيت القلي على درجة حرارة متوسطة إلى عالية، ثم قومي بقلي القطايف المحشوة حتى تلحقر على الوجهين.
• اتركي القطايف للبرد ثم أضيفي التمسمة الفارفة حليب مخفف محلى من لونا. لتصبح اند وأشهى.
• أخيراً غفسي أطراف القطايف في الفستق للترزين وبالصافية.

يتم صنعها بطريقة

• مدة التحضير: 60 دقيقة
• عدد الحصص: 4 - 6 أشخاص

وصفة 5







مشاهدة الفيديو اضغط هنا



لفائف الباذنجان

المكونات

- ملعقتين كبيرتين من معجون طماطم من لونا
- 4 حبات باذنجان
- 4 حبات صفيحة من لحم مفروم
- ربع كوب فزيرة مفرومة
- 4 ملاعق كبيرة جبن كريمي من لونا
- 4 ملاعق صغيرة (فلفل أسود، كعوز)
- 4 ملاعق صغيرة (ملح، فلفل أسود، كعوز، بابريكا، كركم)
- فصين ثوم مفروسة
- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 4 حبات صفيحة من لحم مفروم
- ربع كوب فزيرة مفرومة

مكونات الصوص:

- 4 ملاعق كبيرة جبن كريمي من لونا
- 4 ملاعق صغيرة (فلفل أسود، كعوز) من لونا

التزيين:

- ليمون مقطع شرائح، فزيرة

طريقة التحضير

1. **قَطِّعِي** الباذنجان شرائح طولية ثم رصّعيها على صينية فرن مغطاة بورق الزبدة، وضعي فوقها القليل من زيت الزيتون.
2. **حَقِّقِي** شرائح الباذنجان في الفرن (من فوق وتحت) لمدة 20 دقيقة.
3. **اخفصي** البصل مع الزيت ثم أضيفي اللحم المفروم والثوم ومعجون الطماطم من لونا وقبلي المكونات حتى تنضج.
4. **أضيفي** طماطم الشيري مقطعة شرائح والفزيرة والبهارات، وقبليهم سوياً حتى تتجانس الحشوة.
5. **قومي** بحشو شرائح الباذنجان المحققة ولصقها على شكل رول، ثم رتبها في صينية الفرن.
6. **وصفة**



يتم استخدامهما معاً

• مدة التحضير: 60 دقيقة
• عدد الحصص: 4 - 6 أشخاص

وصفة 6

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



بسبوسة مطبوعة

المكونات

البسبوسة:

- حليب مكثف محلي 125 جم حليب مبخر من لونا
- من لونا (البنفسجية)
- 125 جم حليب بودرة
- 250 جم زبدة ذرة
- 50 جم جوز هند
- 250 جم دقيق
- 250 جم سكر
- 250 جم بيض
- 15 جم بيكنج باودر
- 5 جم فانيليا

التشيز كريمة:

- 50 جم قشطة من لونا
- 75 جم حليب مبخر من لونا
- 15 جم كريمة خفق
- 15 جم عصير ليمون
- 1,971 جم كريمة جبن
- 318.5 جم سكر
- 9.5 جم فانيليا
- 350 جم بيض

كوشيه التوت:

- 945 جم توت مجفف
- 225 جم سكر
- 126 جم جلوكوز
- 15 جم بكتين
- 4 جم عصير ليمون

الكراميل:

- 50 جم قشطة من لونا
- 135 جم كريمة جبن
- 83 جم سكر بودرة
- 1.5 جم بشر ليمون

تغليف الشوكولاتة:

- 350 جم زبدة كاكاو
- 300 جم شوكولاتة بضاء
- 50 جم زيت ذرة

طريقة التحضير

1 البسبوسة مسبوكة:

- **الخطى:** مكونات البسبوسة المسبوكة مفدة ثم اضيف المكونات الجافة والمواد الرطبة حتى يتجانس الخليط
- **أضفي:** الخليط في صينية وضعها على درجة حرارة 170 لمدة 30-40 دقيقة.

• **أضفي:** البسبوسة بالحليب المكثف المحلى من لونا وهي مسلوكة ثم اتركها حتى تبرد تماما.

2 التشيز كريمة:

- **الخطى:** كريمة الجبن مع السكر ثم اضيف البقى البقى تدريجياً ثم باقي المكونات مع الخلط بخلط دون إدخال الهواء.

3 كوشيه التوت:

- **سخني:** التوت على نار متوسطه ثم اضيف السكر المترواح بالبكتين ثم جلوكوز وعصير الليمون. واتركه ليبرد.

4 الكراميل:

- **الخطى:** كريمة الجبن مع السكر البودرة والفانيليا ثم اضيف القشطة من لونا وبشر الليمون وكريمة الخفق.

وصفة 7

⌚ مدة التحضير: 60 دقيقة
⌚ عدد الحصص: 4-6 أشخاص

1 التجهيز المسبق:

• **نأسي:** الشوكولاتة كة البضاء وزبدة الكاكاو مع زيت الذرة واستخدمها عند درجة حرارة 30°C.

2 التجميع والخروج:

- **صفي:** قشطة البسبوسة بعد الاستواء في صينية خفيفة للفتح ثم اضيف قشطة التشيز كريمة واضيفه في الفرن على حرارة 160°C لمدة 30-40 دقيقة ثم اتركها في القالب 4-6 ساعات.
- **أضفي:** قشطة كوشيه التوت على الوجه بالتساوي.
- **أضفي:** طبقات التشيز كريمة ثم طبقة البسبوسة إلى طبقات متساوية.
- **زيني:** كل الطبقة بالكراميل البضاء من الحواف وقومي بتسويتها بخلط على باقي القشطة.
- **صفي:** القشطة في أبعاد خشبية ثم أدخلها كاملاً في صوص الشوكولاتة البضاء ثم تصفها بخلط في زبدة الكاكاو وقومي برش القطع على شكل كريمة بالزبد.

3 طبقة من الشيفر من هوسلي:

- **التسوية:** بالحليب المكثف المحلى من لونا تصفى طرارة وتضعه أعلى.
- **بفضل:** تقديمها في اليوم التالي لتحت اشتمل وتوام مثالي.



يرجع تصنيعها بمجلة



لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



بقلاوة البف باستري

المكونات

• علبة طليب مكثف • ثلاث أرباع كوب
محلى من لونا • شعيرية باكستانية

• نصف كوب فستق أو كاجو مطحون

• ملعقتين كبيرة زبدة (ملعقة كبيرة زبدة غير مذابة، ملعقة كبيرة زبدة مذابة)

• 5 دقائق بف باستري • 3 حبات جبن كريمي مريعات • ملعقة كبيرة قرفة مطحونة

التزيين:

• فستق مجروش

طريقة التحضير

1 **لتجهيز** حشوة البقلاوة الأولى أضيفي
ملعقة كبيرة زبدة غير مذابة على النار.
ثم أضيفي الشعيرية، وقلبيها على
النار.

2 **أضيفي** فستق أو كاجو مطحون مع
ثلث علبة طليب مكثف محلى من لونا.

3 **ضمي** الحشوة في شرائح البف
باستري وقومي بطيها على شكل رول.

4 **لتحضير** البقلاوة بالحشوة الثانية
قومي بوضع جبن المريعات في شرائح
البف باستري وأضيفي لها القرفة.

5 **قطعي** الرول إلى 3 حبات وضعيها
في صينية مدهونة بزبدة.

6 **ادهني** الوجه بالزبدة المذابة لتخمر.

7 **ادخلي** الصينية في الفرن على درجة
حرارة عالية لمدة 10 - 15 دقيقة .

8 **أخرجي** الصينية من الفرن وضعيها
في طبق التقديم حتى تبرد قليلاً.

9 **زيتي** الوجه بجليب مكثف محلى من
لونا والفستق المجروش، قدميها
ساخنة أو باردة وبالهناءة.



يرجع صنعها من حليب

• مدة التحضير: 45 دقيقة
• عدد الحصص: 5 - 8 أشخاص

وصفة 8

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



سمبوسة الجبنة بالزعتر

المكونات

- علبة جبنة شيدر من لونا
- 500 جرام رقائق سمبوسة
- 3 ملاعق كبيرة زعتر
- 4 ملاعق كبيرة بقدونس مفروم
- ربع كوب زيتون أسود شرائح
- زيت غزير للقلي

طريقة التحضير

1. **ابشري** علبة جبنة شيدر من لونا.
2. **أضيفي** الزيتون الأسود والزعتر والبقدونس. ثم قلبي المكونات حتى تتجانس.
3. **قومي** بحشو رقائق السمبوسة بحشوة جبنة شيدر من لونا ثم لفيها على شكل مثلثات، وقومي بإغلاقها باستخدام خليط الدقيق الأبيض والماء.
4. **اقلي** السمبوسة في زيت غزير أو في المقلاة الهوائية حتى تتحضر. قدميها ساخنة واستمتعي بظعم مختلف!

سأخبرك أين تجدنا



• مدة التحضير: 50 دقيقة
• عدد الحصص: 3 - 5 أشخاص

وصفة 9

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



رولات الجلاش بالقشطة والتمر

المكونات

- علبه قشطة من لونا
- 6 طبقات من عجينة الجلاش
- 12 حبة تمر
- 5 كوب زيت نباتي
- 3 ارباع الكوب جبن كريمي
- نصف كوب من صوص الكراميل الجاهز

التزيين

- بيكان • ورد مجفوي (حسب الرغبة)

طريقة التحضير

- 1 ادھني 6 طبقات من عجينة الجلاش بالزيت جيداً، ثم قشعيها إلى مربعات متساوية.
- 2 قومي بلف مربعات عجينة الجلاش على الأقماع الأسطوانية مع ترك فراغ في النهاية كما هو موضح في الفيديو.
- 3 ضعي الأقماع في الفرن على درجة حرارة 180° إلى أن يصبح لونها ذهبي.
- 4 قومي بحشو الأقماع بالبيكان والورد المجفوي على الوجه واستمتعي بالفرمشة.
- 5 اخلطي التمر مع قشطة من لونا ثم اضيفي الجبن الكريمي واهزجي المكونات حتى تحصل على خليط متجانس، ثم ضعي الخليط كطبقة ثانية على الأقماع.



يحتوي على 10 وصفة

• مدة التحضير: 60 دقيقة
• عدد الحصص: 4 - 6 أشخاص

وصفة 10



لونا



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



كرات القشد

المكونات

مكونات الخليط الأساسي:

- علبة حليب مبخر من لونا
- 100 جرام زبدة
- كوب سميد خشن محموس

مكونات الصوص الأبيض:

- ربع كوب حليب مكثف محلي من لونا

• علبة قشطة من لونا

للإبريق: صوص الكراميل • لوز • فستق

طريقة التحضير

1. نؤهي الزبدة في مقلاة على نار متوسطة، ثم أضيفي التمر وقلبيه حتى ينوب ويصبح طري ويختلط مع الزبدة.

2. أضيفي الهيل، الحليب المحموس والسميد وقلبي المكونات حتى يتجانس الخليط.

3. اسكبي علبة الحليب المبخر من لونا تدريجياً مع التقليب، واستمري بالتحريك حتى يمتص الخليط الحليب ويصبح قوامه متماسك، ثم أضيفي اللوز المبشور وقلبي المكونات.

4. ارفعي الخليط من النار واتركيه يبرد قليلاً، شكلي الخليط كرات صغيرة ورتبيها في طبق التقديم.

- ملعقة صغيرة هيل مطحون
- ربع كوب لوز مبشور

- كوب ونصف تمر سكري منزوع النوى
- كوب حليب محموس

- ملعقة كبيرة سمسم

- 5 حبات جبن كريمي مريبات

1. لتحضير الصوص الأبيض: اخلطي الحليب المكثف المحلي من لونا مع قشطة من لونا، ثم ضعي جبن المريبات والسمسم واخلقي المكونات حتى يصبح القوام ناعم.

2. وزعي الصوص الأبيض فوق الكرات ثم رشي عليها المكسرات (فستق + لوز)، وأخيراً وزعي صوص الكراميل على الوجه وبالكمية.



⌚ مدة التحضير: 50 دقيقة
👥 عدد الحصص: 6 - 8 أشخاص

11

وصفة

لونا



مشاهدة الفيديو اضغط هنا

فطيرة الدجاج

المكونات (المقادير مناسبة الصينية بحجم 25 سم)

مكونات الحشوة:

- علبة جبنة شيدر من لونا
- حبة بصل مقطعة شرائح
- 3 حبات فطر مقطع شرائح
- 2 صدور دجاج مقطع مكعبات
- فص ثوم مهروس
- ملعقة كبيرة زيت نباتي
- ملعقة صغيرة (بابريكا حار، أوريغانو، فلفل أسود، صلصة صويا معتدلة أو مالححة)

مكونات العجينة:

- كوبين دقيق
- ربع كوب حليب بودرة
- ربع ملعقة بيكنج باور
- ربع كوب زبدة
- ملعقة صغيرة ملح
- ثلث كوب ماء دافئ
- ملعقة كبيرة سكر
- ملعقة صغيرة خميرة

طريقة التحضير

- 1 **الخطي** المكونات العجينة مع بعضها واعجنها حتى تتماسك وتصبح لينة، ثم غطيها واتركها لمدة ساعة حتى تتخمر.
- 2 **قطعي** الدجاج مربعات واحمسيها مع الزيت على صاج ساخن حتى تتحمر، ثم أضيفي شرائح البصل والفلفل والفطر، وحركي المكونات حتى تذبل الخضار، ثم أضيفي البهارات وصوص الصويا وحركي المكونات حتى تتجانس.
- 3 **الجردي** العجينة على صينية الفرن، ثم وزعي عليها حشوة الدجاج وغطيها بجبنة شيدر من لونا و رشة من جبن الموزاريلا.
- 4 **ضعي** الصينية في الفرن على درجة حرارة 180° في الرف السفلي، لمدة ربع ساعة أو حتى تستوي، ثم انقليها إلى الرف العلوي حتى تتحمر وتأخذ لوناً ذهبياً وبالطعمية.



• مدة التحضير: 60 دقيقة
• عدد الحصص: 4-6 أشخاص

وصفة 12

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



بقلاوة بالقشطة والمكسرات

المكونات

- علبه قشطة من لونا
- 5 أكواب حليب سائل
- 4 ملاعق كبيرة نشاء الذرة
- 12 طبقة من عجينة الجلاش
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 5 كوب شيرة
- نصف كوب زبدة مذابة

التزيين:

- 5 كوب فستق مجروش

طريقة التحضير

- 1 **أضيفي** 5 أكواب من الحليب السائل في قدر، ثم أضيفي ملعقة كبيرة نشاء وقلبيهم على البارد.
- 2 **كومي** القدر على النار وأضيفي علبه قشطة من لونا، مع ملعقة صغيرة فانيليا سائلة، وملعقة صغيرة ماء ورد، وقلبيهم حتى يتقلل القوام.
- 3 **أدهني** صينية الفرن بالزبدة وأضيفي 6 طبقات من عجينة الجلاش (مع دهنة زبدة بين كل طبقة وأخرى).
- 4 **أضيفي** القشطة مع رشه فستق، و أغلفي العجينة من الأطراف، ثم قومي بتغطية الحشوة ب 6 طبقات أخرى من عجينة الجلاش (مع دهنة زبدة بين كل طبقة وأخرى).
- 5 **قطعي** العجينة لمربعات مع ثني الأطراف إلى الداخل، ثم أدخلها الفرن لمدة 30 - 40 دقيقة حتى تستوي.
- 6 **أتركي** الصينية لتبرد لمدة 10 دقائق، ثم اسفوها بالشيرة ورشي عليها الفستق المجروش للتزيين، واستمتعي بالقرمشة!



مفتاح لاصقة لونا

• مدة التحضير: 50 دقيقة

وصفة 13

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



حلوى الحليب

المكونات

- علبتين قشطة من لونا
- نصف كوب حليب مكثف من لونا
- نصف لوح شوكولاتة جاهزة
- كوب ونصف بسكويت مطحون
- كوب ونصف حليب محموس

طريقة التحضير

1 **نؤهي** نصف لوح من الشوكولاتة الجاهزة في حمام مائي ثم قومي بتوزيع الشوكولاتة على الأصابع باستخدام فرشاة السيليكون. ثم ادخلي الأصابع إلى الثلاجة حتى تتماسك الشوكولاتة.

2 **قومي** بتقطيع أصابع البسكويت بشكل مائل، قدميها باردة واستهني بالذ طعم.

3 **اخلطي** البسكويت مع الحليب المحموس وأضيفي عليهم علبتين قشطة من لونا وعلبة حليب مكثف من لونا. ثم قلبي المكونات جيداً حتى تحصلي على عجينة متجانسة.

4 **قسّمي** العجينة لكميات متساوية ثم ابرميها على شكل أصابع. ثم اتركيها في الثلاجة لمدة ساعة حتى تتماسك.



• من مدة التحضير: 45 دقيقة
• عدد الحصص: 3-5 أشخاص

وصفة 14

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا

فول حجازي مدخن

المكونات

- علبة فول مدقس حبة درجة أولى من لونا
- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ملعقة صغيرة (ملح، فلفل أسود، كمون)
- **مكونات صوص الطحينة:** • ملعقتين طحينة سائلة • عصرة ليمون • ملعقة صغيرة خل
- قطعة فحم • فتجان صغير • ملعقة كبيرة زيت زيتون • قصدير لتغطية الطبق

طريقة التحضير

1. **أضيفي** زيت الزيتون في المقلاة ثم حفري البصل.
2. **صفي** الطماطم، ومفجّون الطماطم من لونا ثم أضيفي الملح والبهارات والماء.
3. **قلّبي** الخليط ثم اتركيه يتسبك على نار هادئة لمدة 10 دقائق.
4. **قومي** بتصفية فول مدقس من لونا ثم اخلطيه في الخلاط الكهربائي خلطة خفيفة.

(الوصفة مناسبة لحميات اللوكارب وعجز السمفرا والحميات الخالية من الجلوتين)



لمنح وصفة لونا

• عدد الحصص: 3 - 5 أشخاص

• مدة التحضير: 30 دقيقة

وصفة 15



لونا



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



بسبوسة بالحليب المحموس

المكونات (المقادير تؤخذ بمقياس علبه قشطة لونا).

مكونات البسبوسة:

- علبه قشطة من لونا
- ربع مقياس العلبه سكر
- ربع مقياس العلبه حليب بودرة
- ربع مقياس العلبه زيت
- مقياس العلبه كامله سمنيد
- ملعقة صغيرة بيكنج باودر

مكونات تسقية البسبوسة:

- علبه حليب ميكر من لونا
- ثلاث كؤوب سكر

مكونات الطبقة الأخيرة:

- ربع مقياس العلبه حليب محموس (المتبقي من الخطوة الأولى) • ملعقة سكر بودرة

طريقة التحضير

1. قلبي الحليب البودرة في مقلاة على النار حتى يصبح لونه ذهبي ودعيه يبرد قليلاً.
2. في وعاء آخر، أضيفي قشدة من لونا مع السكر والزيت والفانيليا، ثم أضيفي ثلاثة أرباع العلبه حليب محموس.
3. أضيفي السمنيد والبيكنج باودر وقلبي حتى يتجانس الخليط.
4. اسكبي الخليط في صينية مدهونة بالزبدة وادخليها في فرن ساخن على درجة حرارة 180° من الأسفل حتى تستوي.
5. سخني الحليب المبخر ثم أضيفي السكر وقلبي الخليط حتى يذوب السكر.
6. اسقي البسبوسة بالحليب المبخر فور خروجها من الفرن.
7. وزعي علبه من قشطة من لونا على وجه الصينية.
8. اخلطي باقي الحليب المحموس مع ملعقة سكر بودرة واتريه على وجه الصينية. واستمتعي بأذ طعام.



مراجعتنا على صفحة

© مدة التحضير 50 دقيقة
© عدد الحصص: 6 - 8 أشخاص

وصفة 16



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



فول بالكشنة السعودية والسمن

المكوّنات

- علبه فول مقشور بالخلطة
السعودية من لونا
- ملعقة صغيرة زبدة
- ملعقة صغيرة ملح
- حبة ليمون كبيرة
- حبة بصل كبيرة مقطعة
مكعبات
- ملعقة صغيرة بهارات
مشكلة
- ملعقة كبيرة طحينة
- ملعقة كبيرة سمن غنم
- ملعقة كبيرة زيتون
- ملعقة صغيرة ليمون
أسود مطحون
- كوب زبادي يوناني
قليل الدسم

التزيين

- بصل مقلي
- ملعقة صغيرة سمن
- رشّة كمون

طريقة التحضير

- ضيفي زيت الزيتون في مقلاة على النار واتركيه يسكن. ثم أضيفي الزبدة حتى تذوب، ثم أضيفي البصل وقليه حتى يصبح لونه ذهبياً.
- أضيفي البهارات المشكلة والليمون الأسود وقلي المكونات، ثم خذي نصف كمية البصل وضعيه جانباً للتزيين.
- ضيفي علبه فول مقشور بالخلطة السعودية من لونا، وقليه مع إضافة القليل من الماء.

1 • هي وعاء كارجي اخلطي الزبادي مع الطحينة والليمون والملح، ثم اضيفي خلطة الزبادي على الفول وحركي المكونات جيداً.

2 • اسكبي الفول في صحن التقديم وزينه بالبصل المقلي والسمن ورشة من الكمون. وبالغافية عليكم.



يرجع المستعملين إلى صفحة

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا

ميني كيك بالقهوة السعودية

المكونات

- علبه قشطة من لونا
- 3 حبات بيض
- نصف كوب حليب لوز
- ملعقة بيكنج باودر
- 3 ملاعق كبيرة قحلي خالي السعرات
- ربع كوب زبدة مذابة
- كوب دقيق شوفان
- 3 ملاعق كبيرة قحلي خالي السعرات
- نصف كوب دقيق لوز
- فتجان قهوة سعودية محضرة

مكونات صوص الكيك:

- حليب مبخر من لونا
- ملعقة كبيرة عسل أو قحلي خالي السعرات

التزيين:

- قستق مجروش • ورد مجفئ

طريقة التحضير

- 1 اخفقي البيض مع الزبدة المذابة وحليب اللوز، ثم أضيفي بالتدريج دقيق الشوفان، دقيق اللوز، قحلي خالي السعرات، بيكنج باودر بالإضافة لفتجان من القهوة السعودية.
- 2 وزعي نصف كمية خليط الكيك في صينية قوالب مدهونة بالزبدة، ثم أضيفي طبقة من قشطة من لونا، ويدها وزعي الكمية المتبقية من خليط الكيك.
- 3 اخبزي الصينية في الفرن لمدة 20 دقيقة على حرارة 180 درجة حتى تتحمر.
- 4 لتحضير التشريبه، صبّي علبه من الحليب المبخر من لونا في قدر على النار، ثم أضيفي ملعقة من العسل أو قحلي خالي السعرات، وحركيه حتى يذوب.
- 5 اسقي الكيك الساخن بتشريبه الحليب المبخر ثم زينها بالفستق والورد المجفئ، واستمتعي بأذ طعم.



• مدة التحضير 60 دقيقة
• عدد الحصص: 3 - 5 أشخاص

وصفة 18

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



قوالب البف باستري بحشوة الدجاج

المكونات

- 400 جرام صدور دجاج مقطعة مكعبات
- جبنة جنة شيدر من لونا
- جبنة جزر مبشورة
- شرائح بف باستري جاهزة
- ربع كوب كريزة طبخ
- فلفل أسود (حسب الرغبة)
- ملح (حسب الرغبة)
- جبنة بوليفي
- جبنة فلفل رومي أخضر
- جبنة فلفل رومي أخضر مقطعة مكعبات صغيرة
- ملعقة كبيرة زيت زيتون

طريقة التحضير

- 1 **لتحضير الحشوة:** حشري البصل مع الزيت حتى يذبل، ثم أضيفي الثوم.
- 2 **أضيفي** الدجاج وفليه حتى يتغير لونه.
- 3 **أضيفي** الجزر الفلفل الرومي والبهارات (ملح + فلفل + بهارات مشكلة)، وفلي المكونات حتى تنسك، ثم أضيفي كريزة الطبخ واستمري بالتقليب على نار هادئة لمدة دقيقة.
- 4 **لتجهيز البف باستري:** افردي الشرائح قليلاً ثم ضعي ملعقة من حشوة الدجاج في المنتصف.

1 **رتبي** قوالب البف باستري في صينية فيظنة بورق الزبدة، ثم ادھني الوجه بصفار البيض.

2 **ادخلي** الصينية في الفرن على درجة حرارة 200° لمدة 15-20 دقيقة حتى تحمّر وتنفخ، واستمتعي بأذ طعام.

رجوع من الصفحة السابقة



⌚ مدة التحضير: 40 دقيقة
👤 عدد الحصص: 4 - 6 أشخاص

وصفة 19

لونا



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



رولات الجبن

المكونات

- علبة حليب مكثف محلى من لونا
- 500 جرام رقائق سمبوسة
- ربع كوب سكر أبيض
- 8 حبات جبن كريمي مريشات
- ملعقتين كبيرتين قرفة
- ملعقة كبيرة دقيق أبيض + ملعقتين كبيرة ماء
- زيت غزير للقلي

التزيين:

- فستق مجروش

طريقة التحضير

- 1 افردى رقائق السمبوسة وقومي بتقطيعها من المنتصف.
- 2 احشئي رقائق السمبوسة بالجبن المريشات، ثم لفيها على شكل رول وأغلقي الأطراف بخليط الماء والدقيق.
- 3 قومي بقلي رولات الجبن في الزيت، ثم غسسيها بخليط السكر والقرفة.
- 4 اسكبي الحليب المكثف المحلى من لونا على الرولات وزينيها بالفستق المجروش، واستمتعي بالفريشة.



مبلغ 100 جرام

⌚ مدة التحضير: 40 دقيقة
👥 عدد الحصص: 8 - 8 أشخاص

20

وصفة



لونا



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



فول بالخلطة السرية

المكونات

- علبة فول مقشور بالخلطة السرية من لونا
- حبة بصل مقطعة
- مكعب مرقعة دجاج
- حبتين طماطم مقطعة نصفين
- فصين ثوم معروسة
- ملعقة كبيرة كمون
- ربع كوب زيت زيتون
- ملعقة صغيرة كاتشب
- ربع كوب ماء
- طحينة سائلة
- رشة بقونوس

التزيين:

- بصل مقطع
- طحينة سائلة
- رشة بقونوس

طريقة التحضير

- 1 سخني زيت الزيتون في صاج على النار، ثم أضيفي البصل مع الطماطم والثوم.
- 2 عظمي الصاج واتركي المكونات تتسبك حتى تتضح الطماطم.
- 3 اترعي قشر الطماطم بسهولة ثم اهرسيها بالشوكة.
- 4 أضيفي مكعب مرقعة الدجاج، والكاتشب، والكمون، ثم اسكبي القليل من الماء وحركي المكونات مع بعضها.



يحتوي على 100 سعرات

• مدة التحضير: 30 دقيقة
• عدد الحصص: 3-5 أشخاص

وصفة 21

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



سمبوسة الجبن بالكثافة

المكونات

- حليب مكثف محلي من لونا
- كوبين كثافة مقطعة
- شرائح سمبوسة الحجم الصغير
- جبن كريمي مرتعات (حسب الرغبة)
- ثلاث كوب دقيق أبيض
- نصف كوب ماء
- ملعقتين كبيرة ماء + ملعقة كبيرة دقيق (لإغلاق الأطراف)

طريقة التحضير

1. **اخلطي** الدقيق مع الماء في وعاء حتى يصبح القوام سائل مثل خليط البان كيك.
2. **قومي** بحشو شرائح السمبوسة بالجبن المربعات، ثم قومي بلفها على شكل مثلثات وألصقي الأطراف بخليط الدقيق والماء المخفف.
3. **غقسي** السمبوسة المخبزية في خليط الدقيق والماء.
4. **غلفي** كل قطعة من السمبوسة بالكثافة من الجهتين مع ضغط خفيف حتى تثبت الكثافة.
5. **ضعي** السمبوسة في الفريزر لمدة ساعة حتى تتماسك.
6. **اقلي** السمبوسة في زيت غزير وساخن حتى تتحمر.
7. **اسكبي** الحليب المكثف المحلي من لونا على السمبوسة، واستمتعي بالفرحة!



يرجع استخدام الحليب

مدة التحضير: 40 دقيقة

وصفة 22

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



فطيرة الأجبان

المكونات

- علبة جبنة شيدر من لونا
- كوب حليب سائل
- 4 ملاعق كبيرة جبن كريمي من لونا
- ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- ثلاثة أكواب دقيق

التزيين:

- رشنة من حبة البركة • رشنة من السمسم

طريقة التحضير

- 1 **اخلطي** الحليب والزيت والسكر، ثم أضيفي الدقيق بالتدريج ثم الملح والبيكنج باودر واعجني المكونات حتى تحصلي على عجينة ملساء.
- 2 **عظي** العجينة ثم اتركها ترتاح لمدة نصف ساعة، بعدها قشهي العجينة تصفين متساويين.
- 3 **أبشري** جبنة شيدر من لونا، وضمعيها في طبق خارجي.



⌚ مدة التحضير 60 دقيقة
👥 عدد الأشخاص 4-6 أشخاص

وصفة 23

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



بسبوسة بالشعيرية والحليب المحموس

المكونات (مقاس عليه قشطة لونا)

مكونات البسبوسة:

- علبه حليب مبخر من لونا
- علبه قشطة من لونا
- مقدار العلبه زيت
- مقدار العلبه سكر
- ملعقة كبيرة بيكنج باوير
- مقدار العلبه ماء
- ملعقة صغيرة فانيليا
- مقدار العلبه طحينه سائله

مكونات الكرايميل والشعيرية:

- علبه قشطة من لونا
- رشه ماء
- 6 ملاعق كبيرة سكر
- كوب شعيرية باكستانيه
- مقدار العلبه حليب محموس
- مقدار العلبه زبدة

طريقة التحضير

1 طريقة تحضير البسبوسة:

- **اخلطي** القشطة والحليب المحموس، والسفید، والزيت، والسكر، والماء، والبيكنج باوير، والفانيليا حتى تتجانس.
- **ادهني** الصينية بالطحينة السائله، ثم اسكي الخليط عليها.
- **اخبري** القالب في الفرن لمدة 20 دقيقة على حرارة متوسطة.
- **أخرجي** القالب من الفرن ثم قومي بتسقيه البسبوسة بحليب مبخر من لونا.

2 طريقة تحضير الكرايميل والشعيرية:

- **ذوبي** السكر على النار حتى يصبح لونه ذهبياً.
- **أضيفي** الزبدة وحركيها حتى تذوب، ثم أضيفي علبه قشطة من لونا مع رشه ملح واستمري بالخلط حتى تتجانس المكونات، واتركي الصوص قليلاً حتى يبرد وينقل ثم أضيفيه على البسبوسة.
- **احمسي** الشعيرية مع القليل من الزبدة حتى تأخذ لون ذهبي، ثم وزعيها فوق البسبوسة، وبالعافية عليكم.

يرجع لصناعة لونا



• مدة التحضير: 50 دقيقة

• عدد الحصص: 6-8 أشخاص

وصفة 24



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



تاكو الفول

المكونات

• علبة فول مدفوس حبة
درجة أولى من لونا

• 6 حبات طماطم
شيري

• 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون

مكونات الصوص:

• 4 ملاعق كبيرة زيادي

• رشة بهارات (ملح، كمون، فلفل أسود) • 2 ملاعق كبيرة لبنة

• خبز تورتيلا

• ربيع كوب بقدونس
مفروم

• ملاعقة صغيرة ثوم بودرة

• 6 أوراق نعناع مهروسة

• 2 ملاعق كبيرة لبنة

• ملاعقتين كبيرة عصير
ليمون

• ملاعقة صغيرة
(كمون، فلفل أسود)

• صينية لتحضير خبز
التاكو

• ملاعقة صغيرة ثوم بودرة



طريقة التحضير

1 قومي بتقطيع خبز التورتيللا على شكل
دوائر، ثم رتبها في صينية التاكو.

2 ضيفي صينية التاكو في فرن مسبق
التسخين حتى يتحمر ويأخذ شكل
التاكو.

3 ضيفي علبة الفول المدفوس من لونا
من الماء، وضفيها في وعاء.

4 قطّعي الطماطم لشرائح رقيقة
وأضيفيها على الفول مع البقدونس
المفروم.

5 اسكبي عصير الليمون مع زيت
الزيتون على خلطة الفول ثم أضيفي
البهارات وقلي المكونات جيداً.

1 لتحضير الصوص، اخلطي الزيادي

واللبنة ثم أضيفي النعناع، الثوم بودرة
والبهارات وقلي المكونات حتى
تحضلي على صوص ناعم.

2 قومي بتوزيع خلطة الفول على خبز
التورتيللا المحمّر، ثم رتبها بالصوص
الأبيض واستمتعي بالقرمشة!



يرجع مستخدمي لونا

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



صينية الجلاش بالقشطة

المكونات

- عينة قشطة من لونا
- كوبين طيب سائل
- عينة من عجينة الجلاش
- نصف كوب زبدة مذابة
- ثلاث كؤوب سكر

التزيين:

- فستق وكاجو (حسب الرغبة)

طريقة التحضير

- 1 **قومي** بطني رقائق عجينة الجلاش ورشيها في الصينية.
- 2 **اسقي** عجينة الجلاش بالزبدة الذائبة، ثم ادخليها في فرن مسخن من الأعلى والأسفل على درجة حرارة 180° لمدة 10 دقائق أو حتى يصبح لونها ذهبي.
- 3 **لتحضير** خليط القشطة، ضعي الخليط المسائل والمسكر في قدر على النار حتى يبدأ الحليب بالثبات، ثم أضيفي عينة قشطة من لونا واستهري بالتحريك قليلاً.
- 4 **زيني** الصينية بالفستق والكاجو وقدميها باردة، وبالمناسبة.
- 5 **اسقي** الخليط على صينية الجلاش المبردة.



ضع الخليط في القشطة

⌚ مدة التحضير: 50 دقيقة
👤 عدد الحصص: 4-5 أشخاص

وصفة 26

لونا



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



فطائر التوست المقرمشة بحشوة الدجاج

المكونات

- نصف علبة قشطة من لونا
- نصف علبة جبنة شيدر من لونا
- جبنة بيضاء
- زيت غزير للقلي
- ملعقة صغيرة (بهار كيجون - بابريكا حار - بابريكا طو - ملح - فلفل أسود)
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 10 حبات توست منزوع الأطراف
- فصين ثوم مهروسة
- ماء ودقيق أبيض (لإغلاق الأطراف)
- كوب بصل مقطع
- كوب صدور دجاج مقطع
- حبتين فلفل رومي ملون
- نصف كوب بقسماط



طريقة التحضير

- 1 سخني الزيت على الصاج. ثم أضيفي البصل والفلفل الرومي، وقليهم حتى يصبح لون البصل ذهبياً.
- 2 أضيفي الدجاج والثوم والبهارات وحركي المكونات مع بعضها.
- 3 أضيفي نصف علبة قشطة من لونا وقليها لتوانٍ فقط، ثم ارفعي الصاج من النار.
- 4 اهردي التوست بعد إزالة الأطراف، ثم قومي بحشو التوست بحشوة الدجاج مع جبنة شيدر من لونا.
- 5 أنصفي أطراف التوست بالعجين الساخن حتى تفلح، ثم قومي بتفقيسها في البيض ثم البقسماط.
- 6 قومي بقلي فطائر التوست في زيت ساخن حتى تصبح ذهبية، قدميها ساخنة واستمتعي بالفرمشة.

سبح الله وحده

عدد الحصص: 3 - 5 أشخاص

مدة التحضير: 50 دقيقة

27

وصفة





مشاهدة الفيديو اضغط هنا



تشيز كيك بزبدة الفول السوداني بالشوكولاتة الداكنة

المكونات

مكونات الطبقة الأولى:

- كوب من دقيق اللوز
- ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- ملعقة فحلي خالي السميرات
- 5 ملاعق كبيرة زبدة مذابة
- رشة ملح

مكونات الطبقة الثانية:

- 7 حبات جبن كريمي كريمات
- 3 ملاعق صغيرة فانيليا سائلة
- كوب زبادي يوناني
- 3 ملاعق كبيرة فحلي خالي السميرات
- حبة بيض

مكونات الطبقة الثالثة:

- 3 ملاعق كبيرة زبدة الفول السوداني الناعمة بالشوكولاتة الداكنة من لونا

التزيين:

- 5 حبات فراولة

طريقة التحضير

1 **قومي** بتوزيع خليط التشيز كيك على الطبقة الأولى. ثم اخذي الصينية في الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة، ثم اتركها تبرد وضعيها في الثلاجة لمدة 3 ساعات على الأقل.

2 **للطبقة الأخيرة**، نوبي زبدة الفول السوداني الناعمة بالشوكولاتة الداكنة من لونا في المايكرويف، ثم أضيفيها كطبقة ثانية على سطح التشيز كيك ورتبها بقطع الفراولة واستمتعي بأحلى طعم.



سبح الله على نعمته

3 **في وعاء** ضعي دقيق اللوز اسكي عليه الزبدة الذائبة، ثم أضيفي الفانيليا والملح والمحلي، وقلبي المكونات مع بعضها جيداً.

4 **قومي** بتوزيع الخليط على صينية العاشن واكبسي العجينة حتى تتماسك.

5 **لتجهيز الطبقة الثانية**، ضعي الجبن الكريمي في الخلاط ثم أضيفي البيض والزبادي اليوناني والفانيليا والمحلي، ثم اخطي المكونات في الخلاط حتى تتجانس.



لونا



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



كرات ماك أند تشيز

المكوّنات

- 3 ملاعق كبيرة دقيق
- ربع إصبع زبدة
- نصف كوب جبن موزاريلا
- رشة بهارات إيطالية وبابريكا
- جبن بيض
- زيت غزير للفلي
- علبتين جينة شيدر من لونا
- كيس مكرونة أنواع صغيرة
- كوب حليب سائل
- كوب بقسماط (يفضل خشن)

للإعداد

- ملعقتين من الكاتشب
- أوراق الزعتر
- جبن موزاريلا

طريقة التحضير

1. اسلقي المكرونة بالماء والملح ثم قومي بتصفيتها.
2. احضري الدقيق مع الزبدة حتى تظهر رائحتها ثم أضفي الحليب والبهارات واستمري بالتقليب.
3. أضفي جينة شيدر من لونا وجبن الموزاريلا واستمري بالتحريك حتى تنوب الأجبان.
4. أضفي المكرونة على الخليط واستمري بالتحريك حتى تمتزج المكونات، ثم ارفعيها من النار واتركيها حتى تبرد.
5. قومي بتشكيل المكرونة بالملقعة بأخذ مقدار ملعقتين من المكرونة وتكوّرها براحة اليد وكوّريها مرة أخرى حتى تقفل.
6. غمّصي الكرات في الدقيق ثم البيض وأخيرا في البقسماط.
7. قومي بقلي كرات المكرونة في زيت غزير وساخن حتى تأخذ لون ذهبي، ثم زينيها بالكاتشب، وورق الزعتر، وجبن الموزاريلا، وقدميها ساخنة، واستمعي بالفرمشة.



ربع إصبع زبدة

• مدة التحضير: 60 دقيقة
• عدد الحصص: 4 - 6 أشخاص

وصفة 29

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



بودينج بالحليب المحموس والشوكولاتة

المكونات

- علبة قشطة من لونا
- ربع كوب حليب مكثف محلي من لونا
- كوب بسكويت نخالة
- كوب شوكولاتة بلجيكية مذابة
- ظرف بودرة كريم شانتيه
- كوبين من كيك الشوكولاتة الجاهز
- 4 حبات جبن كريمي مبرعات
- ملعقتين كبيرة زبدة مذابة

التزيين:

- ربع كوب من رقائق الفيتون (اختياري)

طريقة التحضير

- 1 قومي بتفتيت الكيك الجاهز وترتيبه في وعاء التقديم والمصفية حتى يتفاسك.
- 2 اخفسي الحليب البودرة حتى يصبح لونه ذهبي، ثم اتركه حتى يبرد، واضيفي عليه علبة قشطة من لونا، وحليب مكثف محلي من لونا.
- 3 اضيفي بودرة كريم شانتيه، والجبن الكريمي، واخلطي المكونات حتى يصبح الخليط ناعم، ثم اسكي الخليط فوق طبقة الكيك الجاهز.

1 اطحني بسكويت النخالة وافركيه بالزبدة المذابة، ثم اضيفيه فوق الطبقة الكريمية.

2 اضيفي الشوكولاتة المذابة على الوجه ووزعيها جيداً، ثم رشّي عليها طبقة من رقائق الفيتون للتزيين، وبالعافية عليكم.



وصفة 30





مشاهدة الفيديو اضغط هنا

حلوى طبقات بالشوكولاتة

المكونات

مكونات الطبقة الأولى:
150 • جرام كاجو منقوع لمدة 3-2 ساعات

200 • جرام حليب جوز الهند

50 • جرام عسل أو شراب القيقب

75 • جرام دقيق جوز الهند

مكونات الطبقة الثانية:

50 • جرام زبدة الفول السوداني الناعمة من لونا

5 • جرام جيلاتين مذاب في 50 مل ماء حار

مكونات الطبقة الثالثة:

70 • جرام شوكولاتة داكنة

80 • جرام حليب جوز الهند

طريقة التحضير

- 1 اطحن الكاجو في الخلاط الكهربائي ثم أضيفي له حليب جوز الهند ودقيق جوز الهند والفيسل، ثم اخلطي جيداً حتى تتجانس المكونات، ثم اسكبي الخليط في الصينية كطبقة أولى وأدخليها الثلاجة لتبرد.
- 2 لتحضير الطبقة الثانية، ضعي التمر المنقوع في الخلاط مع قليل من الماء واخلطي المكونات إلى أن يصبح الخليط ناعم، ثم أضيفي زبدة الفول السوداني الناعمة من لونا، يليها دقيق جوز الهند والجيلاتين المذاب، وأخيراً أضيفي رشّة من الملح وملعقة صغيرة من القرفة، واخلطي المكونات جيداً في الخلاط.
- 3 اسكبي الطبقة الثانية على الصينية ووزعيها جيداً، ثم اتركيها في الثلاجة حتى تتماسك.
- 4 لتحضير الطبقة الثالثة، ذوّبي الشوكولاتة الداكنة مع حليب جوز الهند في حمام مائي ثم اتركيها لتبرد تماماً، بعدها أضيفيها كطبقة أخيرة على صينية الخبز.

5 ضعي الصينية في الثلاجة لمدة 15 دقيقة على الأقل، ثم قسميها إلى 12 قطعة وقدميها باردة، وبالعافية.



لصحة أفضل، استخدميه بكمية

• عدد الحصص: 4-6 أشخاص
• مدة التحضير: 45 دقيقة

31

وصفة

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

صينية ساندويتشات التوست باللحم

المكونات

- ملعقتين كبيرة معجون
- حبة بصل صغيرة مفرومة
- ملعقة صغيرة (بهار
- ملح) - فلفل أسود -
- ملعقتين كبيرة زبدة مذابة
- ملعقة كبيرة شيدر من لونا
- كوب لحم مفروم
- شرائح توست منزوع الأطراف
- كوب جبن موزاريلا
- ملعقتين كبيرة زيت زيتون
- حبة طماطم مصورة
- ملعقتين كبيرة بقدونس مفروم
- ملعقة صغيرة ثوم بودرة

طريقة التحضير

- 1 سخني الزيت ثم قلبي البصل المفروم حتى يصبح لونه ذهبيا.
- 2 أضيفي اللحم وقلبيه حتى ينشف.
- 3 أضيفي معجون الطماطم من لونا، ثم ضعي الطماطم المصورة والبهارات، قلبي المكونات ثم اتركيها تتسبك.
- 4 أترلي أطراف التوست، ثم وزعي اللحم المفروم مع جينة شيدر من لونا وجبن الموزاريلا فوق شرائح التوست.
- 5 قومي بقلي شرائح التوست ورتبيها في صينية مدهونة بالزبدة.
- 6 اخلطي الزبدة المذابة مع البقدونس والثوم البودرة وادهني بها شرائح التوست.
- 7 غطي وجه الصينية بجبن الموزاريلا ثم أدخلها الفرن على درجة حرارة عالية من الأسفل حتى تتحمر ثم حثري السطح من الأعلى، وبالمناسبة.

يرجع لصناعة لونا



⌚ عدد الحصص: 4 - 6 أشخاص
⌚ مدة التحضير: 60 دقيقة

وصفة 32



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



فول بالحمص والجبنة

المكونات

- علبة فول مدمس حبة درجة أولى من لونا
- 3 فصصوص ثوم معروسة
- حبة فلفل أخضر حار مقطع
- 3 ملاعق كبيرة عصير ليمون
- ملعقة ونصف زيت زيتون
- نصف علبة حمص مسلوق
- 3 ملاعق كبيرة طحينية
- حبة طماطم وسط مقطعة مكعبات
- ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة
- 3 ملاعق كبيرة بقونسي مفروم
- ملعقة صغيرة صفيرة (ملح، فلفل أسود، كمون)

التزيين:

- ملعقة كبيرة بصل مفروم
- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ملعقة كبيرة طماطم مقطعة
- رشوة كمون
- رشوة كزبرة



طريقة التحضير

- 1 ضعي الثوم والفلفل الحار، الكزبرة الناشفة، مع رشوة من الفلفل الأسود والكمون والملح، واطحنهم سوياً.
- 2 أضيفي خلطة الثوم في وعاء التقديم، ثم علبة الفول المدمس من لونا، ثم ضعي الحمص والطحينة، وعصير الليمون، وزيت الزيتون، وأهرسي جميع المكونات.
- 3 زيني الطبق بالبصل المفروم، والطماطم، وجبن الشيدر وزيت الزيتون، ورشوة من البقدونس والكمون، وبالعافية.



موقع استشارة لونا

• مدة التحضير: 30 دقيقة
• عدد الحصص: 3-5 أشخاص

33

وصفة

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



حلى المربعات

المكونات

- علبة حليب مبخر من لونا
- كوب دقيق اللوز محموس
- 12 حبة تمر منزوعة النوى
- ملعقة صغيرة قرفة
- 8 حبات جبن كريمي
- مربعات
- ملعقة صغيرة هيل مطحون

التزيين:

- ملعقة صغيرة بودرة كاكاو خام
- ملعقة صغيرة قرفة

طريقة التحضير

- 1 اسكبي الحليب المبخر من لونا في الخلاط الكهربائي. ثم أضيفي قشطة من لونا والجبن الكريمي. ودقيق اللوز المحموس. والتمر والهيل. واخلطي جميع المكونات.
- 2 اسكبي الخليط ووزعيه جيداً في صينية مغطاة بورق الزبدة. ثم ضعي الصينية في الفرن لمدة 10 دقائق على درجة حرارة 180 حتى تستوي.
- 3 بعد أن تبرد الصينية. قطعي الحلى إلى مربعات صغيرة متساوية. وزينيها برشة من القرفة والكاكاو. وبالهناءة.

(الوصفة خالية من الجلوتين وتناسب حميات اللوكارب وعجز السعرات).



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

⌚ مدة التحضير: 30 دقيقة
👤 عدد الحصص: 4 - 5 أشخاص

وصفة 34

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



لازانيا باللحم

المكونات

- 4 ملاعق كبيرة معجون طماطم من لونا
- نصف كوب من البشاميل الجاهز
- رشّة جبن موزاريلا
- علبّة لازانيا
- نصف كيلو لحم مفروم
- ملعقة صغيرة صفيرّة (ملح، فلفل أسود)
- حبة بصل متوسطة مفرومة
- كوبين من ماء
- ملعقة صغيرة زعتر طازج أو مجفّف

طريقة التحضير

1. احمسي اللحم في صاج ساخن على نار عالية حتى ينشف، ثم أضيفي البصل والزعتر وقلبيهم سوياً.
2. أضيفي معجون الطماطم من لونا ثم أضيفي البهارات واستمري بالتحريك.
3. أضيفي الماء واتركي اللحم 15 إلى 20 دقيقة على نار هادئة حتى يتسبك ويتغل قوامه (احتفظي بكمية جيدة من المرق مع اللحم حتى تستوي اللازانيا)..
4. ضعي إيدام اللحم في صينية، ثم أضيفي طبقة من شرائح اللازانيا ووزعي طبقة من صوص البشاميل، ثم كرري ترتيب الطبقات حتى تنتهي الكمية.
5. رشي جبن الموزاريلا على وجه الصينية ثم غطيها بورق الزبدة وورق القصدير، وادخليها في فرن مسبق التسخين على درجة حرارة 180° من الأسفل لمدة 20 دقيقة، بعدها أزيل القصدير وورق الزبدة واطريها تتحمر قليلاً من الأعلى حتى يصبح لونها ذهبي، وبالعافية.



يرجع لصناعة لونا

⌚ مدة التحضير: 60 دقيقة
👤 عدد الحصص: 4-6 أشخاص

وصفة 35



أكواب فته الفول

المكونات

• 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون	• خبز عربي	• الطبقة الأولى (الخبز): طبقة الفول:
• فص ثوم مهروس	• ملعقة كبيرة معجون طماطم من لونا	• علبه فول مدمس حبة درجة أولى من لونا
• حبة طماطم مفرومة	• حبة بصل متوسطة مفرومة	• بهارات (ملح، فلفل أسود، كمون)
• ملعقة كبيرة عصير ليمون	• حبة فلفل أخضر مقطعة شرائح	• ملعقة كبيرة طحينة سائلة
• فص ثوم مهروس	• ملعقة كبيرة طحينة سائلة	• علبه زبادي
• صنوبر محمص (حسب الرغبة)	• ملعقة صغيرة ملح وفلفل أسود (حسب الرغبة)	• للتزيين: نصف حبة طماطم مفرومة، وشطة بقادونس،

طريقة التحضير

- 1 **ضعي** طبقتين من الخبز العربي، ثم قصيها على شكل دوائر ورتبيها داخل قوالب الميني كب كيك، أو أي قوالب مناسبة.
- 2 **ادهني** قطع الخبز بزيت زيتون بشكل خفيف، ثم أدخلها للفرن حتى تتحضر وتصبح مقرمشة.
- 3 **ضعي** ملعقة كبيرة من زيت الزيتون في قدر على النار، ثم أضيفي البصل حتى يذبل، ثم أضيفي الثوم، والطماطم، والمعجون الطماطم من لونا، وقلبي المكونات.
- 4 **أضيفي** علبه الفول من لونا مع القليل من الملح، والفلفل، والكمون، والفلفل الأخضر، ثم اتركيه يتجانس لمدة 10 دقائق، وأهرسي الفول بالهراسة اليدوية، ثم أضيفي ملعقة كبيرة من الطحينة.
- 5 **لتحضير خلطة الطحينة**، اخلطي الزبادي مع الطحينة والليمون، ثم أضيفي الثوم، والملح والفلفل وقلبي حتى يصبح الخليط ناعم.

- 6 **ضعي** الخبز على شكل أكواب في طبق التقديم، ثم ضعي بداخل كل كوب طبقة الفول، ثم أضيفي صوص الطحينة، وزيتي الطبق بالصنوبر المحمص، والطماطم، والبقادونس، وبالنعناع.

يمكن إعداد وصفة

⌚ مدة التحضير: 45 دقيقة
👥 عدد الحصص: 5 - 7 أشخاص

وصفة 36



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



المكرملة

مكونات المكونات

مكونات صوص الكراميل:

• عالية حليب مبخر من لونا

مكونات العجينة:

• كوب دقيق

• ملعقتين كبيرة سكر

• ملعقتين كبيرة حليب بودرة

للزينة:

• فستق مجروش

طريقة التحضير

1 **لتحضير العجينة:** اخلطي السهميد والدقيق، الحليب البودرة، والسكر مع الزيت والماء واعجني المكونات حتى تتفاسك العجينة، ثم اتركها لترتاح لمدة 15 دقيقة.

2 **افردى العجينة** وقطعها لدوائر متساوية، ثم قومي بخلع الدوائر بقطع الجبن الكريفي واتسي الاطراف على شكل مربع وجمعيها إلى الوسط بالطريقة الموضحة في الفيديو.

3 **قومي** بقلي حبات المكرملة في زيت غزير على حرارة متوسطة إلى أن يصبح لونها ذهبي، ثم اتركها لتبرد.

• رشمة ملح

• نصف كوب سكر

• رشمة ملح

• كوب سمن

• ربع كوب زيت

• 3 أرباع كوب ماء

• زيت غزير للقلي

• 1/2 حبة جن كريفي مربعات

1 **كرملي** السكر على صاج ساخن إلى أن يصبح لونه ذهبي، ثم اضيفي الحليب المبخر من لونا ورشة من الملح، واتركي الصوص على نار متوسطة إلى أن يتجانس.

2 **رتبي** حبات المكرملة في صينية التقديم، ثم اسكبي عليها صوص الكراميل وزينيها برشة من الفستق على الوجه، واستمتعي بالنكهة.



مجمعة مستخدمة بالوصفة

• مدة التحضير: 60 دقيقة
• عدد الحصص: 4-6 أشخاص

وصفة 37

لونا



مشاهدة الفيديو اضغط هنا

صينية الرز بالدجاج والبطاطس

المكونات

مكونات خلطة الدجاج:

- 400 جرام صدور دجاج مقطع مكعبات صغيرة
- 4 ملاعق كبيرة ذرة
- مكعب مرقة دجاج (اختياري)
- بطاطس مكعبات مقبلة (الكمية حسب الرغبة)
- ربع ملعقة صغيرة بودرة بصل
- 4 فصوص ثوم مهروسة من لونا
- حبة بصل متوسطة مفرومة
- حبة طماطم متوسطة مفرومة
- ملح + فلفل أسود (حسب الرغبة)
- ربع ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- ربع شوب كريمة طبخ

مكونات طبقة الرز:

- شوب ونصف رز أبيض

مكونات الطبقة البيضاء:

- 3 علب قشطرة من لونا

طريقة التحضير

- 1 **اسلقي** الرز مع الملح والمطيبات حتى يستوي. ثم صفيه من الماء وتركه جانباً.
- 2 **حقري** البصل حتى يذبل ثم ضعي الثوم بعدها أضيفي الدجاج وقلبيه حتى يتغير لونه.
- 3 **أضيفي** الفلفل الرومي والذرة والطماطم. ثم أضيفي معجون الطماطم من لونا ومكعب المرقة والبهارات (ملح، فلفل، بهارات دجاج، بايريكدا، بهارات إيطالية، بودرة ثوم وبصل).
- 4 **أضيفي** كريمة الطبخ وقلي المكونات لمدة دقيقة. ثم اطفئي النار وأضيفي البطاطس المغلية على الخليط وقلي برفق.

1 **ضعي** نصف كمية الرز في صينية الفرن. ثم طبقة من خلطة الدجاج وطبقة أخرى من الرز.

2 **اخلطي** 3 علب قشطرة من لونا مع قليل من الملح والفلفل ووزعي الخليط على وجه الصينية بالتساوي.

3 **ادخلي** الصينية في الفرن على درجة حرارة 200° لمدة 10-15 دقيقة فقط لتحمير الوجه وتسخين الصينية وبالغافية عليكم.



يرجع لصحة لونا وصفة

• مدة التحضير: 60 دقيقة
• عدد الحصص: 4 - 6 أشخاص

وصفة 38

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



كعكة الشعيرية محدشة بالقشطة

المكونات

- 4 بيضين قشطرة من لونا
- نصف كوب حليب مكثف محلي من لونا (للتنسيق)
- 1/2 كوب سكر
- 1/2 كوب حليب بودرة
- 1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر
- 1/2 كوب قشطة من لونا
- 1/2 كوب زبدة
- 1 كوب حليب سائل
- كيس شعيرية

طريقة التحضير

- 1 ضعي البيض في وعاء وأضيفي عليه السكر والفانيليا واخذي المكونات جيداً. ثم أضيفي الحليب السائل، حليب البودرة، الزيت، جوز الهند، الشعيرية والبيكنج باودر. وعلمة قشطرة من لونا. ثم قلبي المكونات جيداً حتى تمتزج.
- 2 ادخلي الصينية الفرن بقليل من الزيت ثم اسكبي نصف خليط الكعكة في الصينية.
- 3 أضيفي علبة قشطرة من لونا على الصينية، ثم وزعي الكمية المتبقية من خليط الكيك.
- 4 ضعي الصينية في فرن مسخن من تحت على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة، ثم حثري الصينية من فوق حتى يصبح لونها ذهبي.
- 5 قومي بسقي الكعكة وهي ساخنة بالحليب المكثف المحلي من لونا. ثم قدميها باردة واستمتعي بالذ طعم!



⌚ عدد الحصص: 4 - 6 أشخاص
⌚ مدة التحضير: 60 دقيقة

وصفة 39

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



فتة فول حلبي بالزبادي والطحينة

المكوّنات

- علبة فول مدمس، حبة
درجة أولى من لونا
- نصف كوب طحينة سائلة
- كوب ماء
- ملعقة كبيرة كمون
- ملعقة كبيرة ماعجون
فليفلة
- فص ثوم مهروس
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة
(كزبرة، نعناع، فلفل أحمر مجروش)
- كوب زبادي
- حبة ليمون
- ملعقة كبيرة كمون

التزيين:

- حبة طماطم مقطعة مكعبات
- ربع كوب رمان
- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ملعقة صغيرة (كزبرة، نعناع، فلفل أحمر مجروش، كمون)

طريقة التحضير

1 لتحضير الصوص الأبيض: اخلطي الزبادي والطحينة والثوم وماعجون الفليفلة مع عصرة ليمون وملعقة صغيرة من الملح والكمون.

2 اسلقي الفول المدمس درجة أولى من لونا في ماء مع ملعقة صغيرة ملح وكمون لمدة 10 دقائق.

3 صفي الفول من ماء السلق ودعيه يبرد قليلاً. ثم قومي بإضافته للصوص الأبيض.

4



تصفح المنتجات المتاحة

⌚ مدة التحضير: 30 دقيقة
👤 عدد الحصص: 3-5 أشخاص

وصفة 40



لونا

فول مدقس
حبة درجة أولى



مشاهدة الفيديو اضغط هنا

مكرونه الجمبري بالبيزنك صوص

المكونات

- علبة جبنة شيدر من لونا
- نصف علبة معجون طماطم من لونا
- 30 جرام زبدة
- 4 أكواب كريمه طبخ
- نصف حبة بصل ابيض
- ملعقة صغيرة تشيلي فليكس
- 4 أوراق ريحان ايطالي
- ملعقة كبيرة ثوم مهروس
- ملعقة صغيرة (ملح، فلفل أسود، بهارات ايطالية)
- 400 جرام جبنة ريزي

التزيين:

- تشيلي فليكس
- جبنة شيدر من لونا
- ريحان (حسب الرغبة)

طريقة التحضير

1. اسلقي المكرونه بالماء والملح حتى تستوي واحتفظي بماء السلق.
2. سخني الزبدة في قدر ثم أضيفي عليها البصل الأبيض المفروم، وشوحيه مع الثوم.
3. أضيفي الجمبري مع ملعقة صغيرة تشيلي فليكس وقلبيهم جيداً، ثم ضيفيه جانباً بعد أن يستوي.
4. أضيفي كريمه الطبخ في نفس القدر، ثم معجون الطماطم من لونا، ورشة من الملح والبهارات بالإضافة لأربع ورقات من الريحان الإيطالي الطازج.
5. أضيفي كوب من ماء سلق المكرونه، وكوب جبنة شيدر من لونا، وقلبي المكونات حتى تفتزج.
6. أضيفي المكرونه المسلوقة ثم الجمبري، واركبهم على نار هادئة قليلاً.

في صحن التقديم ضعي كمية مناسبة من المكرونه وزينها بقليل من التشيلي فليكس وجبنة شيدر من لونا، وقليل من الريحان، واستمتعي بأخذ طعامك.

يرجع مستخدميه وصفة

عدد الحصص: 2 - 4 أشخاص

مدة التحضير: 50 دقيقة

وصفة 41



لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا

فول بالباذنجان

المكونات

- علبة فول مقشور بالخلطة السرية من لونا
- صبان من الباذنجان متوسطة مقطعة مكعبات
- حبة طماطم متوسطة مقطعة مكعبات
- ربع ملعقة صغيرة (ملح، فلفل أسود)
- ملعقة كبيرة كبيرة زيت
- ملعقة كبيرة كبيرة زيتون
- نصف حبة بصل مفرومة
- نصف حبة طماطم مفرومة
- ملعقة صغيرة زيت زيتون
- ملعقة صغيرة طحينية سائلة

للتزيين:

- نصف حبة بصل مفرومة
- نصف حبة طماطم مفرومة
- ملعقة صغيرة زيت زيتون
- ملعقة صغيرة طحينية سائلة

طريقة التحضير

1. قومي بتشويخ الباذنجان في كمية قليلة من الزيت حتى يتحضر، ثم ضعيه في طبق جانبي.
2. أضيفي في نفس القدر قليلاً من الزيت و احمسي فيه البصل حتى يصبح ذهبياً، ثم نصيف الطماطم ومهجون الطماطم من لونا بالإضافة إلى الملح والفلفل واستمري بالتقليب حتى تذبل الطماطم.
3. ضعي الفول المقشور من لونا بالإضافة إلى ربع كوب من الماء، وقلي المكونات سوياً حتى تمتزج.
4. أضيفي الباذنجان المقلي وقليه مع الفول ثم اتركيه على نار هادئة لمدة 10 دقائق حتى يتسبك.



5. في طبق التقديم أضيفي كمية مناسبة من الفول بالباذنجان وزيني الطبق بالبصل و الطماطم والطحينة السائلة وعلقة من زيت الزيتون، وبالعافية.

• عدد الحصص: 2 - 4 أشخاص
• مدة التحضير: 30 دقيقة

وصفة 42

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



ألواح الشوكولاتة بالتفصيل

المكونات

- 3 ملاعق كبيرة زبدة الفول السوداني الخشنة من لونا
- نصف كوب معجون تمر
- ملعقة صغيرة فستق مجروش
- نصف كوب مكسرات متشكلة (لوز، عين الجمل، فستق)
- نصف علبة زبدة الفول السوداني الناعمة بالشوكولاتة الداكنة من لونا
- ملعقة كبيرة زيت جوز الهند

التزيين:

- سحسب (حسب الرغبة)

طريقة التحضير

- 1 **اخلطي** المكسرات في محضرة الطعام مع زيت جوز الهند ثم افريدها على الصينية حتى تتماسك مثل العجينة.
- 2 **اخشي** معجون التمر بضع هفلي في زبدية، ثم أضيفي زبدة الفول السوداني الخشنة من لونا وقلبي المكونات جيداً ثم وزعيها على الصينية فوق طبقة المكسرات، ثم ادخلي الصينية في الفريزر لمدة 10 دقائق حتى تتماسك الطبقتين.
- 3 **اخلطي** زبدة الفول السوداني الناعمة بالشوكولاتة الداكنة من لونا مع الماء لتكثيف القوام. ثم أضيفي ملعقة صغيرة من الفستق. ثم وزعي الخليط على وجه الصينية، وأدخليها في الفريزر لمدة 30 دقيقة.
- 4 **زيني** الوجه برشة من السحسب، وقطعيها حسب الرغبة، وبالعاافية عليكم.

يرجع السحسب إلى صفحة



⌚ مدة التحضير: 50 دقيقة
👥 عدد الحصص: 4-6 أشخاص

وصفة 43

لونا

▶ لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

مهلبية بالشعيرية

المكونات

- علبـة حليب مبكـر من لونا
- 3 ملاعق قشـطة من لونا
- 300 مل مـاء
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 3 ملاعق كبيرة كاسترد
- ثلاثة أرباع كوب شعيرية باكستانية

طريقة التحضير

- 1 **سخري** الشعيرية على الصباح مع ملعقة زبدة حتى يصبح لونها ذهبياً.
- 2 **اخلطي** الحليب المبكر من لونا مع الماء والكاسترد والسكر في قدر. ثم ضعيه على النار.
- 3 **قومي** بتحريك المكونات حتى يتقلل القوام. ثم أضيفي القشطة من لونا مع الفانيليا واستمري بالتحريك.
- 4 **اسكبي** الخليط في أواني التقديم. ثم أضيفي طبقة شعيرية فوق المهلبية واسقيها بالحليب المكثف المحلى من لونا. وقدميها دافئة أو باردة حسب الرغبة. وبالعافية.



ضعي لونا حسب الرغبة

• مدة التحضير: 30 دقيقة
• عدد الحصص: 2-4 أشخاص

وصفة 44

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



فول سعودي بالطريقة الأصلية

المكونات

- علبة فول مدمس بالخلطة السعودية من لونا
- ملعقة كبيرة زيت
- كوب فلفل رومي ملون
- ملعقتين كبيرة معجون طماطم من لونا
- حبة بصل صغيرة مفرومة
- ربع ملعقة صغيرة (ملح، فلفل، فلفل أسود، بابريكا)
- ملعقة صغيرة طحينة سائلة
- قطع طماطم
- فلفل أحمر (حسب الرغبة)

التزيين:

طريقة التحضير

- 1 **حشري** البصل مع الفلفل الرومي في قليل من الزيت، ثم أضيفي معجون الطماطم من لونا ثم ضعي البهارات، وقلبي الكشينة لمدة 3 دقائق حتى تتسبك.
- 2 **ضمي** قليل من الماء على الكشينة، ثم أضيفي علبة الفول المدمس بالخلطة السعودية من لونا وقلبيه قليلاً، ثم أهرسيه بالهراسة اليدوية، واتركيه على النار لمدة 10 دقائق.
- 3 **ضمي** كمية مناسبة من الفول في طبق التقديم وزيني وجهه الطبق بالطحينة السائلة، وقطع الطماطم أو الفلفل الأحمر وبالعافية.



يرجع المستعمل إلى صفحة

وجودة التحضير: 20 دقيقة
عدد الحصص: 4 - 6 أشخاص

وصفة 45



لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



كـنـرات الشوكولاتة

المكونات

• علبة قشطة من لونا

• ملعقتين كبيرة خليب مكثف محلي من لونا.

• نصف كوب فول سوداني • كوبين ونصف بسكويت
• ملح ووجروش • نخالة مطحون خشن.

التزيين:

• بسكويت مطحون (نكهة البسكويت حسب الرغبة) • ربع لوح شوكولاتة بيضاء

طريقة التحضير

1 **ذوّبي** لوح الشوكولاتة في حمام مائي ثم قومي بتفريس كرات البسكويت في الشوكولاتة المذابة. وضعيها على ورق الزبدة.

2 **زيتي** نصف الكمية بالبسكويت المطحون. ثم ادخلي كافة الكرات إلى الفريزر حتى تتماسك. ثم زيتي المجموعة المتبقية بالشوكولاتة البيضاء.

1 **أضيفي** البسكويت المطحون مع الفول السوداني الملح في وعاء.

2 **أضيفي** الخليب المكثف المحلي من لونا مع قشطة من لونا. وحركي المكونات مع بعضها حتى تحصلي على عجينة طرية وهناسكة.

3 **شكلي** العجينة بأحجام متساوية على شكل كرات صغيرة.



⌚ مدة التحضير: 40 دقيقة
👥 عدد الحصص: 4-6 أشخاص

وصفة 46

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



إيـدام الـفول بالـتونة

المكوّنات

• علبة فول مدمس بالخلطة السعودية من لونا	• ملعقة كبيرة معجون طماطم من لونا
• فصين ثوم مفروسة	• ملعقتين كبيرة طحينة سائلة
• علبة تونة كبيرة	• كوب صغير كزبرة مقطعة
• حبة طماطم متوسطة مقطعة مكعبات	• ملعقة صغيرة صفيرة (ملح، فلفل أسود، كمون)

التزيين:

- رشّة كزبرة
- ملعقة صغيرة طحينة سائلة
- فلفل أخضر حار مقطع شرائح (حسب الرغبة)

طريقة التحضير

- 1 **أضيفي** زيت الزيتون في قدر على النار ثم البصل والثوم وقلّبيهم إلى أن يتحمّزوا.
- 2 **أضيفي** الطماطم ومعجون الطماطم من لونا واستمري بالتقليب ثم أضيفي البهارات والتونة وقليل من الماء حسب الحاجة. ثم اتركيها على النار حتى تنسبك.
- 3 **اطحني** علبة فول مدمس بالخلطة السعودية من لونا طحينة خفيفة. ثم أضيفها على حفصة التونة وقلّبي الخليط.
- 4 **أضيفي** الكزبرة واستمري بالتحريك. ثم أضيفي الطحينة واتركي الفول حتى ينسبك.
- 5 **ضعي** كمية مناسبة من الفول في طبق التقديم وزيني الطبق بالكزبرة والفلفل الأخضر الحار والطحينة وقليلًا من زيت الزيتون. وقدميه مع كيز صحي. بالعافية.

يُباع المنتج بالعلبة



⌚ مدة التحضير: 50 دقيقة
👤 عدد الحصص: 4-6 أشخاص

وصفة 47

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

سلطة الأَشْوَد

المكوّنات

- ملعقتين كبيرة زبدة الفول السوداني الناعمة من لونا
- فصين ثوم مهروسين
- 3 ملاعق كبيرة زيادي يوناني
- ملعقة صغيرة (ملح، فلفل أسود، كمون)
- ملعقتين كبيرة عصير الليمون
- ملعقتين كبيرة معجون الطماطم من لونا
- حبتين باذنجان متوسطة
- ملعقتين كبيرة زيت زيتون
- ملعقة صغيرة فلفل مجروش

التزيين:

- قطع الليمون . جبن بارميزان (حسب الرغبة)

طريقة التحضير

1. **قطعي** الباذنجان مكعبات صغيرة ثم رشّي عليه زيت الزيتون والملح مع التقليب. ثم حطريه في القلاية الهوائية أو الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
2. **كسّفي** زيت الزيتون في مقلاة ثم أضيفي رشّة من الفلفل المجروش. ثم كسّفي معجون الطماطم من لونا، والزيادي اليوناني.
3. **أضيفي** زبدة الفول السوداني الناعمة من لونا، ثم أضيفي قليلاً من الماء لتخفيف القوام، وقلبي المكونات جيداً.
4. **أضيفي** عصير الليمون والملح والفلفل الأسود والكمون. ثم كسّفي الباذنجان المحقّر على الخليط، وقلبي المكونات.
5. **كسّفي** السلطة في صحن التقديم، وزينها بجبن البارميزان، وقطع الليمون، واستمتعي بألذ طعام.



يرجع صنعها من مادة

• مدة التحضير: 30 دقيقة
• عدد الحصص: 1-3 أشخاص

وصفة 48

لونا



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



صينية البطاطس بالصوص الأبيض

المكونات

- علبـة قشـطة من لونا
- 5 حبات جبن كريمي مريمات
- نصف حبة فلفل رومي
- متوسطة مقطعة مكعبات
- صدر دجاج مشوي مقطع مكعبات
- حبتين بطاطس مشوية في الفرن
- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- حبتين بيض مخفوق
- ملعقة صغيرة (ملح، فلفل أسود، بابريكا)

❶ **للصوص الأبيض**، اخلطي علبـة قشـطة من لونا مع الجبن الكريمي في الخلط. ثم صبي المزيج على وجه الصينية وزيئها بجبن الموزاريلا.

❷ **اخذي** الصينية في الفرن لمدة 20 دقيقة حتى تتحمر ويصبح لونها ذهبي. وقدميها ساكنة مع السلطة، وبالماضيـة عليكم.

❶ **صفي** البطاطس المشوية في صينية مدهونة بالزبدة، ثم اهرسيها ووزعيها على كامل الصينية ورتبي عليها القليل من زيت الزيتون.

❷ **أضيفي** السباتخ والطماطم والفلفل الرومي والدجاج المشوي، ثم غطيها بطبقة من البيض المخفوق، ورتبي عليها القليل من الملح والفلفل الأسود والبابريكا.

(الوصفة كالية من الجلوتين ومناسبة لحمية اللوكارب وعجز السمرات)



صالح الصلصة بالوصفة

Ⓜ مدة التحضير 60 دقيقة
Ⓜ عدد الحصص 2 - 4 أشخاص

وصفة 49

لونا



مشاهدة الفيديو اضغط هنا

فول مدقن

المكونات

- علبة فول مقشور • ملعقة كبيرة معجون طماطم من لونا • فص ثوم مفروس
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون • ربع كوب ماء • ملعقة وسط (كمون، فزيرة مطحونة)
- حبة بصل متوسطة مقطعة مكعبات • ملعقة صغيرة (ملح، فلفل أسود)

التبخير:

- قطعة لحم • فنجان صغير • قطعة فصدير • ملعقة كبيرة زيت زيتون

التزيين:

- بصل مفروم • ملعقتين طحينة سائلة • زيت زيتون • شرائح فلفل حار
- ملعقة صغيرة كمون • رشة بقدونس

طريقة التحضير

1 **كصفي** ملعقة كبيرة زيت زيتون في فنجان صغير، ثم كصفي قطعة اللحم بعد إشتغالها، وضعيها في وسط القدر، وغطي القدر لمدة دقيقة.

2 **أضيفي** البصل مع الفلفل الأخضر والثوم في الزيت، حتى يصبح لونهم ذهبي، ثم أضيفي معجون الطماطم من لونا والبهارات المشكّلة.

3 **أضيفي** الفول إلى طبق التقديم، ثم زيني الوجه بالبصل المفروم والطحينة وزيت الزيتون ورشة من البقدونس والكمون والفلفل الحار، وبالعافية.

4 **أضيفي** علبة فول مقشور من لونا ثم اهرسيها واسكبي عليها الماء مع التحريك واتركي الخليط يتسبك على النار، ثم أضيفي رشة بقدونس، وفليه قليلاً.



يحتاج لصنعها 30 دقيقة

٣٠ دقيقة التحضير 20 دقيقة
٤ أشخاص - 3 - 4 حصص

وصفة 50



لونا

فول مقشور
الخلطة السرية



لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا

حلى العيد أصابع التيراميسو الفستقية

المكونات

مكونات اللبدي فينجر:

• غلبة حليب مبخر من لونا • بسكويت لبدي فينجر • شيرة • ماء ورد

مكونات برالين الفستق:

• 447 جرام مستق نبي • 147 جرام لوز شرائح • 201 جرام سكر • نصف ملعقة صغيرة ملح بحري

مكونات كريمه الفستق (كريمه التيراميسو):

• 50 جرام فستقة من لونا • 10 جرام حليب مكثف محلي من لونا

• 200 جرام جبن ماسكربوني • 3 ملاعق كبيرة برالين الفستق

التزيين:

• فستق مجروش • حبات من الثوت الطازج • رقائق من ورق الذهب • ملعقة كبيرة مربى ثوت

طريقة التحضير

1. تحضير أصابع اللبدي فينجر. اخلطي الحليب المبخر من لونا مع الشيرة وفليل من ماء الورد. ثم عمسي أصابع اللبدي فينجر فيها لقميس خفيف.

2. للتحضير برالين الفستق. حمصي الفستق واللوز في فرن على درجة حرارة 150° لمدة 12 دقيقة.

3. نوبي السكر على نار متوسطة حتى يصبح ذهبياً. ثم أضيفي المكسرات المحمصه والملح وقلبيه سريعاً.

4. اصبري الخليط على ورق الزبدة والثريه حتى يبرد. ثم أطحنه في محضرة الطعام حتى يصبح ناعماً.

5. للتحضير كريمه الفستق (كريمه التيراميسو) أخفقي الماسكربوني حتى يصبح ناعماً. ثم أضيفي فستقة من لونا والحليب المكثف المحلي من لونا. وامزجيهما جيداً. ثم أضيفي 3 ملاعق من برالين الفستق واخفطيه حتى تصبح الكريمه ناعمة وقابلة للتزيين.

6. للتجميع والتزيين، ضعي كريمه الفستق على أصبعين من اللبدي فينجر ثم أنصفيها في بعضها من جهة الكريمه لتصبح قطعة واحدة. ثم غلفي أحد الجانبين بالفستق المجروش. ثم زيني الجهة الأخرى بكريمه الفستق ومربي الثوت بكيس التزيين.

7. أضيفي حبات الثوت الطازج وورق الذهب حسب الرغبة واسلمنعي بأنا طعم.

ملاحظات من الشيف هني هوصلي:

• تقطيسي اللبدي فينجر يكون خفيف حتى لا يتفكك.

• أفضل التبريد 30-60 دقيقة قبل التقديم.



• مدة التحضير: 60 دقيقة

• عدد الحصص: 8 - 9 أشخاص

وصفة 51

لونا



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



كرات البسكويت بالكاكاو

المكونات

• علبة حليب ميكر من لونا
• علبة حليب مكثف محلى من لونا

• علبتين بسكويت شاي
• ملعقة صغيرة فانيليا سائلة

التزيين:

• ملعقة كبيرة بودرة الكاكاو
• ملعقة كبيرة حليب مكثف محلى من لونا

طريقة التحضير

1 اطحني بسكويت الشاي ثم أضيفي عليه علبة حليب مكثف محلى من لونا، والفانيليا، واطظطيهن جيداً.

2 خذي نصف كمية الخليط وأضيفي عليها بودرة الكاكاو وقلبيها حتى تتجانس.

3 خذي قطعة من النصف الأول من الخليط. ثم قومي بحشوها بخليط الكاكاو ثم كوّريها باليد.

4 قومي بتفريس الكرات بالبسكويت المطحون، وزينيها بقليل من الحليب المكثف المحلى من لونا، بالإضافة لرشة من الكاكاو، واستمتعي بالذ طعم.



لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

• من مدة التحضير 30 دقيقة
• عدد الحصص 5 - 7 أشخاص

وصفة 52

لونا



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



شارلوت كيك للعيد

المكونات

- نصف علبه خليب مكثف محلي من لونا
- علبه قنشطه من لونا
- علبتين بسكويت ليدي فينجر
- ملعقة صغيرة من الجبن الكريبي
- كوب ثوت مجفف
- كوب بسوكولاته بيضاء
- سكر (حسب الرغبة)
- كوب خليب سائل
- حبة ليمون (ميشور)
- فراولة (حسب الرغبة)

للإيـن:

- فراولة (حسب الرغبة)

طريقة التحضير

- 1 **نؤبي** البسوكولاته البيضاء في الميكرويف (دقيقة مع التحريك كل 30 ثانية). ثم غفسي اطراف الليدي فينجر في البسوكولاته وأتركها حتى تتعاسك.
- 2 **اخلطي** الجبن الكريبي مع الخليب المكثف المحلي من لونا، وقنشطه من لونا، وبودرة كريم شانتيه، والفانيليا في الخلاط أو بالمضرب الكهربائي حتى تحصل على كريمه هنيهة وناعمة.
- 3 **صفي** الثوت المجفف على النار مع السكر وبنشر الليمون وحركيه حتى يذوب ويتجانس. ثم اتركه ليبرد.
- 4 **رتبي** الليدي فينجر المغطى بالبسوكولاته على اطراف قالب قابل للفك.



يرجع إصدارنا الجديد

⌚ مدة التحضير 60 دقيقة
👥 عدد الحصص 3-5 أشخاص

وصفة 53

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



غريبة محشية

المكونات

- 4 ملاعق كبيرة زبدة الفول السوداني الناعمة بالشوكولاتة الداكنة من لونا
- كوبين سمن بحرارة المطبخ
- 4 أكواب دقيق
- كوبين سكر بودرة
- ملاعقتين كبيرة نشاء الذرة

طريقة التحضير

- 1 اخلطي السمن والسكر حتى يصبح القوام كريمي.
- 2 أضيفي الدقيق والنشاء واعجنهم حتى تحصلي على عجينة لينة ومتماسكة.
- 3 قومي بتشكيل العجينة إلى كرات متساوية، مع عمل فجوة في المنتصف باستخدام الملعقة.
- 4 اخزي الكرات في الفرن من الأسفل لمدة 10 دقائق على درجة حرارة 180° حتى تتحمر.
- 5 أضيفي زبدة الفول السوداني الناعمة بالشوكولاتة الداكنة من لونا على الفجوة بعد أن تبرد وبالعافية عليكم.



بمبلغ المستعمل في الوصفة

⌚ مدة التحضير 50 دقيقة
👥 عدد الحصص 8 - 10 أشخاص

وصفة 54

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



كرواسون مقرمش بالقرفة والبيكان

المكونات

مكونات الصوص الأبيض:

- علبه طليب مختف محلي من لونا
- 6 حبات جبن كريمي مربعات
- ملعقتين كبيره طليب محموس

مكونات الطبقة الرئيسية:

- حبات كرواسون ميني
- نصف كوب زبدة مذابة
- ملعقة كبيرة سكر بني
- ملعقة كبيرة قرفة

للإيضاح:

- بيكان محمص ومكشر

طريقة التحضير

- 1 **تطبخي** الكرواسون بشرائح رقيقة، ثم ضعيه في طبق. وأضيفي عليه الزبدة المذابة، والسكر البني والقرفة، وتليها جيداً، ثم ضعيه في صينية الفرن.
- 2 **ادخلي** الصينية في الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 8-10 دقائق أو حتى يصبح لون الكرواسون ذهبي ومقرمش.
- 3 **اخلطي** الجبن مع الطليب المختف المحلي من لونا والليب المحموس واخلطي المكونات حتى يصبح الصوص ناعم ومتجانس.
- 4 **ضعي** الكرواسون في طبق التقديم، ثم اسكي الصوص الأبيض عليه، وزيني الوجه بالبيكان المحمص. واستمتعي بالمقرمشة!



يرجع مستخدمنا لخدمة

• 40 دقيقة التحضير
• 6-8 أشخاص عند الحصص

وصفة 55



لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



فخارة فول بالبيض

المكونات

- علبة فول مقشور بالخلطة السعودية من لونا
- ملعقتين كبيرتين مفلجون الطماطم من لونا
- ربع ملعقة صغيرة (ملح، كمون، بابريكا)
- حبة بصل صغيرة مفرومة
- ملعقتين كبيرتين زيت
- 3 صبات بيض
- ربع كوب ماء

التزيين:

- فلفل محروش
- يقدونس
- زعتر طازج

طريقة التحضير

- 1 احمسي البصل مع الزيت حتى يتحمر، ثم أضيفي مفلجون الطماطم من لونا وقليهم سوياً.
- 2 أضيفي الفول المقشور بالخلطة السعودية من لونا، ثم أضيفي البهارات وربع كوب من الماء وقلي جميع المكونات ثم اتركها على نار هادئة حتى تتسبك.
- 3 اسكبي الفول في فخارة، ثم أضيفي عليه البيض من الأعلى.
- 4 ادخلي الفخارة في فرن مسبق التسخين من الأعلى فقط على درجة حرارة 180° حتى يستوي البيض.
- 5 زيني الطبق بالفلفل وأوراق الزعتر الطازج، واليقدونس، وبالمافية عليكم.



يتمتع المستهلك بالخدمة

⌚ مدة التحضير: 30 دقيقة
👥 عدد الحصص: 3 - 5 أشخاص

وصفة 56

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



سحلب شتوي بنكهة الشوكولاتة البيضاء

المكونات

- علبة حليب مبخر من لونا
- كوبين حليب سائل
- ملعقتين كبيرة سحلب أو نشاء الذرة
- 180 جرام شوكولاتة بيضاء
- ملعقة صغيرة فانيليا
- سكر (حسب الرغبة)
- سائلة

التزيين:

- فستق مجروش
- هيل
- جوز
- فستكة وأعواد القرفة (حسب الرغبة)

طريقة التحضير

- 1 ضعي الحليب السائل مع الحليب المبخر من لونا والسحلب والفانيليا في إبريق دون حرارة.
- 2 ضعي الإبريق على نار هادئة ثم أضيفي الشوكولاتة البيضاء والسكر حسب الرغبة.
- 3 اسكبي السحلب في أكواب واتركيه ثواني حتى تتكون طبقة ناعمة على السطح.
- 4 زيني الوجه بالجوز والفستق ورشة من الفستكة وأعواد القرفة. وبالعافية.



يتم استخدام الحليب

⌚ مدة التحضير 20 دقيقة
👥 عدد الحصص 2 - 4 أشخاص

وصفة 57

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



شوربة بيضاء بالدجاج

المكونات

- علبة خليب مبخر من لونا
- نصف كوب فلفل رومي مقطع
- ملعقة كبيرة زيت
- نصف كوب جزر مقطع
- فصين ثوم مهروسة
- نصف كوب ذرة مسلوقة
- صدر دجاج مقطع
- 5 أكواب ماء مغلي
- نصف كوب شوفان
- ربع كوب بقდونس خلوف، ملح، فلفل أسود

1

طريقة التحضير

- 1 حثري البصل في الزيت حتى يذبل.
- 2 أضيفي الدجاج والثوم ثم قلبي المكونات حتى يصبح لون الدجاج ذهبي.
- 3 أضيفي الفلفل الرومي والجزر المقطع والذرة والبهارات وشوحيها مع الدجاج.
- 4 اسكبي الماء المغلي ثم أضيفي الشوفان وقلبي المكونات.
- 5 قومي بتغطية القدر واتركيه على حرارة متوسطة من 10-15 دقيقة.
- 6 أضيفي الخليب المبخر من لونا، ثم أضيفي البقدونس ودعيه يغلي لتوان فقط.
- 7 اسكبي الشوربة في أواني التقديم، واستمتعي بالذ طعم.



مطبخ المستعمل بالوصفة

• مدة التحضير: 50 دقيقة
• عدد الحصص: 3-5 أشخاص

وصفة 58

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا

معمول ملكبي صحتي

المكونات

- ثلاث علبه خليب ميخر من لونا
- ملعقة كبيرة قشطة من لونا
- 40 جرام شووفان حبة كاملة
- حبتين تمر منزوعة النوى مقطعة
- كوب من خليب اللوز
- حبة موز صغيرة مهروسة
- ملعقة كبيرة عسل السدر
- ملعقة كبيرة فُحلي قليل السعرات (اختياري)
- رشة من حبة البركة (اختياري)

طريقة التحضير

- 1 أضيفي الشوفان والتمر المقطع وخليب اللوز. واتركيه يُطبخ على النار لمدة ثلاث دقائق حتى يتقل القوام.
- 2 أضيفي الموز المهروس والخليب الميخر من لونا. واتركي الخليط على النار إلى أن يتقل ويستوي الشوفان (ياحباتك إضافة فُحلي قليل السعرات إذا كنت تفضلين خليط الشوفان أكثر حلوة).
- 3 اسكبي كمية مناسبة من الشوفان المطبوخ. ثم أضيفي على الوجه طبقة قشطة من لونا. وابتشري جينة شيذر من لونا على الوجه. ثم أضيفي العسل ورشة من حبة البركة. وبالعافية.

يرجع لعلقتك بالعبوة



••••• مدة التحضير 20 دقيقة
••••• عدد الحصص 2 - 4 أشخاص

وصفة 59



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



فطيرة البيروني (الكالزون)

المكونات

مكونات صوص الطماطم:

- نصف علبة معجون طماطم من لونا
- ملعقة صغيرة سكر
- ملعقة صغيرة بهارات إيطالية
- ملعقتين كبيرة زيت زيتون

مكونات حشوة الفطيرة:

- ربع كوب جبن شيدر
- ربع كوب جبن موزاريلا
- 3 شرائح لحم بيروني

مكونات العجينة:

- كوبين دقيق
- ملعقة كبيرة سكر
- كوب ماء
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقتين كبيرة زيت زيتون
- ملعقة كبيرة خميرة فورية

للزيتون:

- صفار حبة بيض
- ملعقتين زبدة مذابة
- وثلة بقدونس

طريقة التحضير

- **صفي** الدقيق والسكر والملح والخميرة الفورية في وعاء واعجنها مع الماء وزيت الزيتون ثم اتركها تتخمر لمدة ساعة.
- **صفي** معجون الطماطم من لونا، ثم أضيفي عليه البهارات الإيطالية وملعقة من السكر وملعقتين من زيت الزيتون. قلبي المكونات حتى يتجانس الصوص.
- **قومي** بفرد العجينة على شكل دائرة ثم ادعني نصف العجينة بصوص الطماطم المحضر في الخطوة السابقة.
- **أضيفي** خليط الأجبان فوق صوص الطماطم ثم رصي قطع البيروني على الوجه.
- **صفي** الجزء الغير مدهون من العجينة فوق الحشوة، ثم قومي بإقفال الفطيرة بلف أطراف العجينة إلى الداخل والضغط عليها حتى تتماسك.
- **ادعني** الفطيرة بصفار البيض ثم اخبزها في الفرن على درجة حرارة 180° لمدة عشرين دقيقة حتى تستوي من الأسفل (الرف في المنتصف)، ثم حفرها من الأعلى حتى يصبح لونها ذهبي.
- **زيتي** وجه الفطيرة بخليط الزبدة المذابة والبقدونس الطازج وقدميها ساخنة وبالعافية.



يرجع استخدام ملعقة



لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



سلطة الفول السوداني

المكونات

- ملعقة كبيرة ونصف زبدة الفول السوداني الناعمة من لونا
 - 3 صدور دجاج منزوعة العظم
 - نصف كوب زيت زيتون
 - جبنة شيدر مبشورة
 - نصف كوب خبز
 - نصف حزمة كزبرة
 - نصف حزمة فلفل أحمر
 - 3 ملاعق زيت زيتون
 - ملعقة صغيرة (ملح، فلفل أسود، بابريكا)
 - 3 ملاعق كبيرة غسل
- التزيين:**
• غليّة من عيدان البطاطس الجاهزة (يفضل بنكهة الفلفل)

طريقة التحضير

- 1 **قطعي** صدور الدجاج لنصفين متساويين، ثم تبليها بالبهارات، وأضيفي عليها ملعقة كبيرة عصير الليمون و 3 ملاعق من زيت الزيتون.
- 2 **قومي** بتشويح الدجاج من الجهتين على صاج ساخن لمدة 6 دقائق فقط.
- 3 **ضعي** نصف كمية الكزبرة في الخلط، ثم أضيفي عليها عصرة ليمون، ونصف كوب زيت الزيتون، وملعقة غسل، وقليل من الماء، وملعقة ونصف من زبدة الفول السوداني الناعمة من لونا، ثم أخلطي المكونات في الخلط حتى تحصلي على قوام متجانس.
- 4 **قومي** بتقطيع الخضار وقلبيها في صحن التقديم، مع ملعقة صغيرة ملح، ثم رشي عليها شرائح الدجاج المحقر.
- 5 **زيتي** السلطة بطبقة من عيدان البطاطس الجاهزة، ثم أضيفي عليها تبيلة الفول السوداني، واستمتعي بأذ طعم.



يرجع لمصدرنا بالصفحة

• مدة التحضير: 80 دقيقة
• عدد الحصص: 2 - 4 أشخاص

وصفة 61

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



شوربة الطماطم الكريمية

المكونات

• ملعقتين كبيرة معجون طماطم من لونا

• ملعقتين كبيرة زيت زيتون

• ربع كوب كريمة طبخ

• كوبين ماء

• ملعقة صغيرة (ملح، فلفل أسود، بابريكا)

• للتزيين:

• رشّة من أوراق الكزبرة



طريقة التحضير



1 ضعي ملعقتين من زيت الزيتون ثم ضعي حبات الطماطم في قاع القدر، ثم أضيفي التوم.

2 قومي بتفطية القدر وضعيه على النار لمدة 10 دقائق حتى تذبل الطماطم.

3 أزيلي قشور الطماطم ثم قومي بهرس لبّ الطماطم بالشوكة.

4 أضيفي معجون الطماطم من لونا، والبهارات والماء.

5 اخلطي جميع المكونات باستخدام الخلط اليدوي، حتى تحصل على قوام ناعم للشوربة.

6 أضيفي كريمة الطبخ على شوربة الطماطم وضعيها في النار لمدة خمس دقائق إلى أن ينقل قوامها.

7 زيني طبق الشوربة بملعقة من كريمة الطبخ والفلفل من أوراق الكزبرة الطازجة، وبالعافية.



للمعلومات والمساعدة

• إن مدة التحضير 30 دقيقة
• عدد الحصص 3 - 5 أشخاص

وصفة 62



مشاهدة الفيديو اضغط هنا

فول بالبطاطس المحقّرة

المكوّنات

- حبة فول مقشور بالخلطة السعودية من لونا
- ملعقة صغيرة (ملح، كمون، فلفل أسود)
- حبة ليمون
- حبة بصل متوسطة مفرومة
- حبة بطاطس متوسطة الحجم
- ملعقة كبيرة معجون طماطم

مكوّنات البطاطس المحقّرة:

- حبة بطاطس متوسطة الحجم
- ملعقة كبيرة كاتشب
- ملعقة صغيرة (ملح، كمون، فلفل أسود)
- ملعقتين كبيرة عصير الليمون
- حزمة من أوراق البقدونس
- ملعقة كبيرة دبس الرمان
- ملعقة كبيرة دبس الرمان (لتحضير البطاطس)

التزيين:

- ملعقتين طحينة سائلة
- ملعقة زيت زيتون
- ملعقة كبيرة دبس رمان

طريقة التحضير

1. اخفسي البصل مع الزيت حتى يتحقر.
2. أضيفي معجون الطماطم إلى الزيت ثم أضيفي الطماطم المفرومة والبهارات، وحركي المكونات ثم اتركها على النار حتى تنسبك.
3. أضيفي الفول المقشور بالخلطة السعودية من لونا، واهرسي حبات الفول حتى تحصل على قوام ناعم ثم قلبي الخليط حتى يستوي.
4. حفري البطاطس في القلاية الهوائية مع زيت الزيتون.
5. أضيفي أوراق البقدونس إلى البطاطس المحقّرة، ثم أضيفي دبس الرمان والكاتشب والبهارات وعصير الليمون.
6. ضعي كمية مناسبة من خلطة الفول، ثم أضيفي عليها البطاطس المحقّرة.
7. زيتي الصينية بالطحينة السائلة و دبس الرمان، بالإضافة لحبات الرمان وملعقة من زيت الزيتون، وبالعافية.



لونا

⌚ مدة التحضير 50 دقيقة
👥 عدد الحصص 3 - 5 أشخاص

63

وصفة



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



صينية القواقع بالقشطة

المكونات

- علبتين قشطة من لونا
- علبتين قشطة من لونا
- حبة بصل متوسطة
- 3 ملاعق كبيرة جبن كريمي
- نصف كوب ماء
- نصف ملعقة صغيرة (ملح، بابريكا، فلفل أسود، كمون)
- 4 صدور دجاج مقطعة
- نصف كوب جزر مبشور
- ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 3 ملاعق كبيرة جبن موزاريلا
- 4 ملاعق كبيرة صوص بشاميل جاهز
- جبتين فلفل رومي ملون مقطوع مكعبات

طريقة التحضير

- 1 ضعي الزيت على صاج ثم أضيفي الدجاج. واستمري بالتقليب حتى يستوي الدجاج.
- 2 أضيفي البصل والجزر والفلفل الرومي بالإضافة إلى البهارات. واستمري بالتقليب حتى تذبل الخضار.
- 3 أضيفي نصف كوب من الماء واتركي الحشوة على النار حتى تتسبك المكونات.
- 4 اسلقي مكرونة القواقع في الماء مع قليل من الملح والزيت لمدة عشر دقائق. ثم صفيها وضمعيها في ماء بارد لدقائق حتى تبرد. بعد تصفيتها أضيفي القواقع بحشوة الدجاج.
- 5 وزعي طبقة من صوص البشاميل على صينية الفرن. ثم رشي القواقع المحشوة على الصينية. وأضيفي طبقة أخرى من الصوص.
- 6 اخلطي قشطة من لونا مع الجبن الكريمي ثم وزعيها جيداً على الصينية حتى تغطي القواقع بشكل كامل. بعدها أضيفي رشة من جبن موزاريلا وأخرى من البابريكا.
- 7 حثري الصينية في فرن مسخن من الأعلى فقط لمدة خمس دقائق. أو حتى يتحمر وجه الصينية ويصبح لونها ذهبياً. ضعيها فلفنتها واستمعي بالذ طعم.



مدة التحضير: 50 دقيقة

وصفة 64

لونا

مشاهدة الفيديو اضغط هنا



أكواب بيتزا اللحم

المكونات

- 500 جرام لحم مفروم
- 2 ملعقة كبيرة طماطم
- 2 ملعقة كبيرة بصل
- 40 جرام جبن موزاريلا
- 1 ملعقة صغيرة (فلفل أسود، ملح، بابريكا، أوريفانو)
- شرائح من جبن الشيدر
- جبشون بيض
- 2 ملعقة كبيرة فلفل رومي مقطع مكعبات

طريقة التحضير

1. تبلي اللحم المفروم بالملح والفلفل الأسود والبابريكا والأوريفانو.
 2. وزعي اللحم المفروم إلى شريحتين متساوية ثم قومي بتشكيلها على هيئة أكواب باستخدام كوب زجاجي فارغ.
 3. ضعي حبة بيض، ورشة ملح وفلفل أسود بداخل كل كوب من اللحم، ثم أضيفي جبن موزاريلا، ومكعبات الطماطم والبصل والفلفل الرومي على شكل طبقات.
 4. أضيفي معجون الطماطم من لونا، بالإضافة لعلقة صغيرة من الخودل، ثم غطي الكوب بشرائح من جبن الشيدر، وأخيرا رشي على الوجه كمية بسيطة من البهارات.
 5. ضعي أكواب اللحم في الفرن أو القلاية الهوائية لمدة 20-30 دقيقة.
 6. تقدم مع سلطة أو مع بطاطس مغروسة، وبالعافية.
- (الوصفة مناسبة لحمية اللوكارب أو عجز السمرات)



لحم مفروم مطبوخ

⌚ مدة التحضير: 30 دقيقة
👤 عدد الحصص: 1-3 أشخاص

وصفة 65





مشاهدة الفيديو اضغط هنا



فول مشكل بالخلطة السعودية

المكونات

- علبه فول مقشور بالخلطة السعودية من لونا
- نصف حبة فلفل رومي مقطع مكعبات
- حبة طماطم مقطعة مكعبات
- حبة بصل صغيرة مفرومة
- حبة بيض مسلووق أو مبشور
- ملعقتين كبيرة جبن شيدر
- ملعقة كبيرة معجون طماطم
- معلقة صغيرة (ملح، كمون)
- ملعقتين كبيرة زيتون
- ملعقتين كبيرة من جبنة فيتا

التزيين

- بصل مقطع
- طماطم مقطع
- فلفل حار
- كزبرة
- عصارة ليمون

طريقة التحضير

- 1 **احضري البصل** المقطع مع الزيت زيتون في المقلاة. ثم أضيفي الفلفل
- 2 **أضيفي** معجون الطماطم مع الملح والكمون، وحركي المكونات ثم اتركيها على النار حتى تتسبك.
- 3 **أضيفي** علبه الفول المقشور بالخلطة السعودية من لونا. وقلبي الفول مع الكشنة جيداً.
- 4 **أضيفي** القليل من الماء للفول وقلبي الخليط ثم اتركيه لدقائق حتى يسهل ويـ.
- 5 **صفي** كمية مناسبة من الفول المطبوخ في صينية التقديم. ثم أضيفي عليها طبقة خفيفة من جبنة فيتا. ثم طبقة من البيض المسلووق وأخرى من جبن الشيدر.
- 6 **زيتي** طبق التقديم بمكعبات من البصل والطماطم والفلفل الحار والكزبرة. مع عصارة ليمون على الوجه، وبالعاغية.



وضع البصل بالخلطة

• مدة التحضير: 30 دقيقة
• عدد الحصص: 4-6 أشخاص

وصفة 66

لونا



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



كرات الفول المقرمشة

المكونات

* علبة فول مدمس بالخلطة السعودية من لونا

* 3 ملاعق كبيرة كزبرة
* 3 حبات بطاطس متوسطة

* ملعقة صغيرة (ملح، فلفل أسود، كمون)

* جبنة بيضاء * نصف كوب جبن موزاريلا * زيت غزير للقلي

طريقة التحضير

- 1 اسلقي البطاطس ثم اهرسيها جيداً وهي ساخنة، وأضيفي البهارات والكزبرة وعلبة فول مدمس بالخلطة السعودية من لونا. وقلبي المكونات حتى تتجانس.
- 2 شكلي العجينة لكرات متساوية الحجم، ثم قومي بحشو الكرات بجبن الموزاريلا.
- 3 غطسي الكرات في البيض ثم البقسماط. واقليها في الزيت أو القلاية الهوائية حتى تتحقر، وبالمناسبة.



مما لا يقل عن 30 دقيقة

⌚ مدة التحضير: 30 دقيقة
🍴 عدد الحصص: 3 - 5 أشخاص

وصفة 67

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



فول بالأجبان والأعشاب

المكونات

- علبة فول مقشور بالخلطة السرية من لونا
- حبة بصل متوسطة
- 3 ملعقتين زيت نباتي
- ربع كوب من الكزبرة والشبت
- 2 ملعقة كبيرة جبنة معلّبة
- 2 ملعقة كبيرة جبنة سائل
- ربع كوب جبنة موزاريلا
- ربع كوب جبنة شيدر

التزيين:

- 3 مكعبات جبنة أبيض
- رشّة من الكزبرة والشبت

طريقة التحضير

1. احمسي البصل في الزيت إلى أن يصبح لونه ذهبي. ثم أضيفي معلّجون الطماطم من لونا بالإضافة إلى عصير الطماطم والبهارات.
2. أضيفي فول مقشور بالخلطة السرية من لونا، وحركي المكونات ثم اتركي الخليط على النار حتى يتسبك.
3. صبّي الفول في صينية الفرن. ثم أضيفي الأعشاب (الكزبرة والشبت) والجبن السائل، ورشي جبنة الشيدر والموزاريلا على الوجه.
4. ضعي الصينية في فرن مسكّن مسبقاً لدقائق حتى تذوب الأجبان. ثم زيني وجه



يتم استخدامه بوجبة

عدد الحصص: 3 - 5 أشخاص
مدة التحضير: 50 دقيقة

68

وصفة

لونا



مشاهدة الفيديو اضغط هنا



كعكة الكرك

المكونات

- مكونات الكرك:** • علبة حليب مبخر من لونا • 3 ملاعق كبيرة سكر • ربع كوب نشاي ورق • ٤ قرفة • ٤ قرفة • كوبين ماء • ربع ملعقة صغيرة هيل مطحون
- مكونات الكريمة:** • 4 بيضات • ٤ ملاعق صغيرة فانيليا سائلة • ٤ كوب ونصف دقيق • رششة ملح • ٢٥٠ مل كريمة خفق
- مكونات الكريمة:** • نصف علبة حليب مكثف محلى من لونا • ١٠٠ ورد محفدي • ١٠٠ فستق مجروش (حسب الرغبة) • للتزيين

طريقة التحضير

- اخلطي البيض والسكر والفانيليا لمدة ٥ دقائق حتى ينتفخ الخليط.** ثم أضيفي الدقيق والملح والبيكنج باودر وحركيهم بهدوء حتى تحصلي على قوام الكيك المظلوب.
- صبي الكعكة في صينية مدهونة بالزيت واخزيها في الفرن من الأسفل على درجة حرارة 180 لمدة 25 - 30 دقيقة.**
- قومي** بجلي النشاي مع القرفة والهيل والسكر في الماء لمدة 7 - 10 دقائق. بعدها أضيفي الحليب المبخر من لونا وأتركيه بجلي مع النشاي لمدة 5 دقائق ثم أتركيه حتى يبرد تمامًا.
- قومي** بعمل ثقوب على الكعكة بمسافات متساوية باستخدام عود خشبي. ثم صبي نشاي الكرك البارد على الثقوب حتى تنتشر الكعكة بالنشاي.
- قومي** بكفق الكريمة مع الحليب المكثف المحلى من لونا حتى تتماسك ثم وزعيها على سطح الكعكة.
- زيني** الكعكة برشة من الفستق المجروش والورد المحفدي. وقدميها باردة مع قليل من نشاي الكرك في صحن التقديم. وبالعافية.



مجموع المكونات

• مدة التحضير: 60 دقيقة

وصفة 69

لونا

لمشاهدة الفيديو اضغط هنا



صينية الزهرة بالموص الأبيض

المكونات

• ملعقة كبيرة معجون طماطم من لونا

• حبة بطاطس كبيرة مقطعة مكعبات

• حبة فلفل رومبي كبيرة مقطعة مكعبات

• 150 جرام صدور دجاج

• ملعقة صغيرة (ملح، فلفل أسود، كمون، بابريكا)

مكونات الموص الأبيض:

• علية قشطة من لونا

• 3 ملاعق كبيرة جبن كريمي من لونا

• كوب جبن موزاريلا

طريقة التحضير

1 قومي بقلي البطاطس والزهرة في زيت غزير للقلي أو في القليبة العوانية، وضعيها في صينية الفرن.

2 احمسي البصل والنوم حتى يتحمر، ثم أضيفي صدور الدجاج، الفلفل الرومي، البهارات واستمري بالتقليب حتى يستوي الدجاج.

3 أضيفي ملعقة كبيرة معجون طماطم من لونا وقلي المكونات ثم اتركها تتسبك.

4 وزعي الدجاج فوق البطاطس المقليّة والزهرة.

5 اخلطي علية قشطة من لونا مع ثلاث ملاعق من الجبن الكريمي من لونا.

6 وزعي الموص على الصينية ثم أضيفي جبن الموزاريلا، ثم حثري الصينية في الفرن من الأعلى حتى تأخذ لونا ذهبياً، واستمتعي بالذ طعم.



معجون طماطم لونا

1) عند الحصى 3-5 أشخاص

2) عند التحضير 60 دقيقة

وصفة 70





بالعافية
عليكم



SAUDI
MADE