



تمورنا في أطباقنا

DATES IN OUR PLATES





بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

من تراثنا الأصيل، استوحينا فكرة حملة قدوعنا ماله حدود، ليكون التمر مكوّن أساسي لغذائنا وقيمة لاقتصادنا، وهوية لثقافتنا

From our authentic heritage, We were motivated to come up with «Unlimited Dates» campaign to transform our dates into a main ingredient in our diet, an added value to our economy and an identity of our culture.

الفهرس

الأطباق الرئيسية والمقبلات Main Dishes & Appetizers

08		بيستو بالتمر Pesto with Dates	الطبق الأول
10		كرات اللحم بالتمر Date Meatballs	الطبق الثاني
12		بيف برجر بصوص التمر الحار Beef Burger Spicy Date Sauce	الطبق الثالث
14		أرز بالدبس والروبيان Rice with Molasses and Shrimp	الطبق الرابع
16		فيليه السمك بخلطة التمر Fish Fillet with Date Sauce	الطبق الخامس

INDEX

18	فلات بريدمع التمر FlatBread with Dates	الطبق السادس
20	صدر الدجاج بالتمر والزيتون Chicken Breasts with Dates and Olives	الطبق السابع
22	تمر محشي بالقشطة Dates Stuffed with Cream	الطبق الثامن
24	بروشيتا الجبن والتمر Cheese and Dates Bruschetta	الطبق التاسع
26	سلطة التمر Salad Dates	الطبق الحادي عشر
28	كرات الجبنة بالتمر Cheese Balls with Dates	الطبق الثاني عشر
30	تغميسة اللبن بالتمر Labneh Dip with Dates	الطبق الثالث عشر



بيستو بالتمر

Pesto with Dates



تمر برني
Barni Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

٣ ملاعق كبيرة صوص بيستو جاهز
3 tbsp pesto sauce



ملح
Salt



٢٥٠ غرام باستا فوتوتشيني
250g fettuccine pasta



جبنة بارميزان مبشورة
Shredded parmesan cheese



فلفل أسود
Black pepper



٤٠٠ غرام كريمه طبخ
400g cooking cream



صنوبر مقلي
Fried pine



بودرة ثوم
Powder garlic



١ كوب تمر برني منزوع النوى ومقطع
1 cup pits dates and sliced



الطريقة Preparation

في مقلاة فيها قليل من زيت الزيتون يشوح التمر المقطع مع قليل من مسحوق الثوم والملح. ثم تضاف كريمه الطبخ والبيستو، وتترك لتغلي. تسلق الباستا وتصفى. ثم تضاف إلى الكريمه والتمر، وتقلب قليلاً. توضع في طبق التقديم، ويضاف إليها جبنة بارميزان مبشورة وصنوبر مقلي.



Heat the olive oil in a pan, when the oil is hot, add the sliced dates, powder garlic and salt. Add cooking cream and pesto and leave until it boils. Boil the Pasta until tender, then drain it in a colander. Stir together the pasta with the cooking cream and dates. Finally, add shredded parmesan cheese and fried pine.



كرات اللحم بالتمر

Date Meatballs



تمر خضري
Khudry Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

بودرة ثوم
Garlic powder



فلفل أسود
Black pepper



٤/٣ كوب تمر خضري منزوع النوى مقطع
3/4 cup of pitted Khudry dates



٥٠٠ غرام لحم بقر مفروم
500g of minced beef



١/٢ كوب ماء
1/2 a cup of water



٢ ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة
2 tbsp chopped coriander



٣٠٠ غرام طماطم مهروسة
300g of mashed tomatoes



٢ ملعقة كبيرة بققدونس مفروم
2 tbsp chopped parsley



ملح
Salt



١ كوب بصل
1 cup of onions



الطريقة Preparation

يخلط اللحم مع الكزبرة والبققدونس، ويتبل بالملح والفلفل الأسود والثوم. يكور اللحم. تشوح كور اللحم في مقلاة فيها قليل زيت، ثم ترفع جانباً. في المقلاة نفسها يضاف البصل الصغير والتمر، ويقلب. تضاف إليه رشّة ملح وفلفل. تضاف الطماطم والماء. يعاد اللحم إلى الصوص ويترك على نار هادئة نصف ساعة تقريباً إلى أن تتسبك الصلصة، وينضج اللحم. يقدم مع الأرز.



Mix the meat with coriander and parsley and season with salt, black pepper and garlic. Loosely form the meat into small meatballs, roughly the size of a ping-pong ball and place them on the prepared pan with a little oil, fry the meat balls, then set aside. In the same pan, add onions and dates and stir together, adding a pinch of salt and pepper to it. Then pour in tomatoes and water. Add the meatballs to the simmering liquid and simmer uncovered over medium heat for half hour, until the sauce is reduced to a thick and sticky glaze and the meat is cooked through. Finally, serve it with rice.

بيف برجر بصوص التمر الحار

Beef Burger Spicy
Date Sauce



تمر خضري
Khudry Dates



طريقة التحضير
Recipe



المقادير Ingredients

لحم بقري مفروم
Minced beef

خبز برغر
Burger bread

فلفل أسود
Black pepper

شرائح جبن تشيدر
Cheddar cheese slices

خس
Lettuce

ملح
salt

طماطم
Tomatoes

صوص التمر Dates Souce

أكوب تمر خضري منزوع النوى
1 cup of pitted Khudry dates

٤/١ ملعقة صغيرة بابريكا مدخنة
1/4 tsp smoked paprika

٢/١ ملعقة صغيرة فلفل أسود
1/2 tsp black pepper

٤/١ كوب ماء
1/4 cup of water

٢/١ ملعقة صغيرة فلفل الكايين
1/2 tsp of cayenne pepper

٢/١ ملعقة صغيرة بودرة الثوم
1/2 tsp garlic powder

٤/١ ملعقة صغيرة ملح
1/4 tsp salt

٢/١ كوب طماطم مهروسة
1/2 cup of mashed tomatoes

٢/١ ملعقة صغيرة بودرة البصل
1/2 tsp powder onions

٢ ملعقة كبيرة خل البالسميك
2 tbsp of balsamic vinegar

الطريقة Preparation

لتحضير صوص التمر نخلط التمر والطماطم المهروسة في محضرة الطعام، ونضيف الماء إلى أن يهرس التمر تماماً. في قدر على النار نضع مهروس الطماطم والتمر، ونضيف إليه خل البالسميك وبقية التوابل. نتركه يغلي، ثم نرفعه عن النار. لتحضير البرغر نجعل اللحم أقراصاً، ونشويها في مقلاة. نتبلها بالملح والفلفل الأسود. تُدْفَن بصوص التمر وهي على النار. توضع عليها شريحة الجبن إلى أن تذوب. للتقديم يُدْفَن خبز البرغر بصوص التمر، ثم الخس، ثم اللحم والطماطم، وتقدم.



To prepare the date sauce, mix the dates and the mashed tomatoes in a food processor and add water until the dates are completely mashed. In a pot, put the mashed tomatoes and dates, add the balsamic vinegar and the rest of the spices. Let it boil and then remove it from the fire. To prepare the burger, we form the meat into discs shape and grill it in a frying pan. Season it with salt and black pepper. While it is on fire wipe it with dates sauce. Then put a slice of cheese on the meat till it melt. To serve, wipe the burger bread with date sauce, then lettuce, then meat and tomatoes, and serve.



أرز بالدبس والروبيان

Rice with Molasses
and Shrimp



دبس التمر
Date molasses



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

٢ كوب دبس التمر 2 cups of date molasses		٣ ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة 3 tbsp chopped coriander		صنوبر مقلي Fried pine nuts		٢ كوب أرز بسمتي 2 cups of basmati rice	
٣ ملعقة كبيرة بققدونس مفروم 3 tbsp chopped parsley		٢/١ ملعقة صغيرة بودرة الثوم 1/2 tsp of garlic powder		٢ بصل مفروم ناعم 2 chopped onions		١ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة 1 tsp mix spices	
٤٠٠ جرام روبيان منقش من القشر والذيل 400g of peeled and without tail shrimp		٢/١ ملعقة صغيرة بودرة الزنجبيل 1/2 tsp of ginger powder		طماطم Tomatoes		فلفل أسود Black pepper	
		٢ ملعقة كبيرة معجون طماطم 2 tbsp tomato paste		ملح Salt		١/٢ ملعقة صغيرة كمون 1/2 tsp cumin	

الطريقة Preparation

يوضع قليل من الزيت في قدر، ويضاف إليه البصل، ويشوح. يضاف الربيان، ويقلب مع البصل. تضاف البهارات ومعجون الطماطم والبققدونس والكزبرة. يضاف نصف كوب تقريباً من الماء. يترك على نار هادئة جداً إلى أن تتسبك الخلطة. نضع كمية من الماء في قدر لسلق الأرز، ويضاف إليه قليل من الزيت والملح ودبس التمر إلى أن يغلي. يضاف الرز إلى الماء، ويترك ليغلي على النار إلى أن يصل إلى ثلاثة أرباع النضج. يصفى الرز من الماء. يوضع في قدر على النار، ويضاف إليه الربيان، ويترك على نار عالية إلى أن يتصاعد البخار، ثم على نار هادئة جداً نصف ساعة تقريباً. يقدم، ويزين بالصنوبر المقلي والبقدونس المفروم.



In a pot, Add a little pit of oil, then add the onion and fry. Add the shrimp and stir with the onions. Then add spices, tomato paste, parsley and coriander. Add half a cup of water. And leave on a very low heat until the mixture start to be thick. In a pot, put a quantity of water to boil the rice and add a little oil, salt and date molasses to it until it boils. Add the rice to the water and let it boil over the fire until it reaches three quarters of its cooking level. Drain the rice from the water. Then put it in a pot on the fire, add the shrimp to it, and leave it on a high heat until the steam rises, then on a very low heat for about an hour. Then serve and garnish with fried pine nuts and chopped parsley.



فيليه السمك بخلطة التمر

Fish Fillet with
Date Sauce



تمر خلاص
Khalas Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

كمون
Cumin



ملح
Salt



ملعقة كبيرة معجون التمر الهندي
1 tbsp of tamarind



فيليه سمك أي نوع
Fish fillet of any kind



فلفل أسود
Black pepper



بودرة ثوم
Garlic Powder



فلفل بارد ملون مقطع مكعبات صغيرة
Colored pepper cut into small cubes



٤ / ١ كوب تمر خلاص مهروس
1/4 cup of pureed Khalas dates



كزبرة مفرومة
Chopped coriander



بقدونس مفروم
Chopped parsley



الطريقة Preparation

لتحضير مهروس التمر تخلص عشر حبات تقريباً من تمر الخلاص منزوع النوى مع ربع كوب ماء إلى أن يصبح مزيجاً ناعماً. يخلط مهروس التمر مع ملعقة كبيرة من معجون التمر الهندي. تتبل شريحة الفيليه بالملح والفلفل والثوم ورشة كمون. تُدهن بمعجون التمر. على الوجه يوضع الفلفل البارد ورشة من الكزبرة والبقدونس. تدخل فرنًا حامياً بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة حرارة مئوية من تحت وأعلى إلى أن تحمر.



To prepare the date puree, mix about ten pitted Khalas dates with a quarter cup of water until it becomes a smooth mixture. Mix the date puree with a tablespoon of tamarind paste. Season the fillet slice with salt, pepper, garlic and a pinch of cumin. Then wipe it with date sauce. On the face put the cold pepper and a pinch of coriander and parsley Enter a preheated oven at 200 C° from below and above until browned.



فلات بريـد مع التمر

Flatbread with Dates



تمر صقعي
Sagai Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

زيت زيتون
Olive oil



جبين موزاريلا
Mozzarella



قاعدة بيتزا جاهزة
Readymade pizza base



روزماري طازج
Fresh rosemary



شرائح فطر مشروم طازج
Fresh mushroom slices



تمر صقعي منزوع النوى
Pitted Sagai dates



الطريقة Preparation

يقطع التمر قطعاً صغيرة. ثم توضع شريحة من جبين الموزاريلا على قاعدة البيتزا. ويوضع التمر وشرائح فطر المشروم. ثم توضع رشة من زيت الزيتون وعليها أغصان من الروزماري. تدخل فرنًا حامياً مسبق التشغيل بحرارة ١٨٠ درجة حرارة مئوية إلى أن تحمر من الأسفل وتذوب الجبنة.



Cut the dates into small pieces. Place a slice of mozzarella cheese on the pizza base. Then dates and mushrooms. Finally, drizzle with olive oil and top with rosemary sprigs. Put in a preheated oven at 180 C° until browned from the bottom and the cheese melts.



صدور الدجاج بالتمر والزيتون

Chicken Breasts with
Dates and Olives



تمر صقعي
Sagai Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

ملح
Salt



٢/١ كوب تمر صقعي منزوع النوى مقسم أنصافاً
1/2 cup of pitted Sagai dates divided in half



٤٥٠ غرام صدور دجاج بدون عظم
450 g of boneless chicken breasts



فلفل أسود
Black pepper



٢/١ كوب زيتون أخضر دون نوى
1/2 cup of pitted green olives



ليمونة مقطعة شرائح رقيقة
Thinly sliced lemon



بودرة ثوم
Garlic powder



٢٥٠ مل كريمه طبخ
250 ml of cooking cream



الطريقة Preparation

تتبّل شرائح الدجاج بالملح والفلفل والثوم. في مقلاة على النار تشوى صدور الدجاج من الجهتين. في صينية الفرن توضع صدور الدجاج، ويضاف إليها الزيتون والتمر وشرائح الليمون والكريمة. ويرش عليها ملح وفلفل وثوم. تغلف الصينية بورق الفرن، وتدخل فرنًا حامياً بدرجة ٢٠٠ درجة مئوية إلى أن ينضج الدجاج وتتسبك الخلطة.



Season chicken slices with salt, pepper and garlic. In a frying pan, grill chicken breasts on both sides. In an oven tray, put the chicken breasts, add olives, dates, lemon slices and cream. Sprinkle them with salt, pepper and garlic. Cover the tray with baking paper and enter a preheated oven at 200 C° until the chicken is cooked and the mixture is mixed.



تمر محشي بالقشطة

Dates Stuffed
with Cream



تمر سكري
Sukari Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

دبس التمر
Dates molasses



فستق مطحون
Chopped pistachio



قشطة طازجة
Fresh cream



تمر سكري
Sweet dates



الطريقة Preparation

تنزع النواة من التمر، ويقسم التمر إلى نصفين. تحشى بالقشطة الطازجة. توضع في طبق التقديم، ويصب عليها دبس التمر، وتزين بالفستق.



Slit the top of each date and remove pits. Fill with fresh cream. Finally, transfer the dates to the prepared plats and pour over datse molasses and garnish with chopped.



بروشيتا الجبن والتمر

Cheese and Dates
Bruschetta



تمر سكري
Sukari Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

زيت زيتون
Olive oil



تمر سكري منزوع النوى
Sukari dates without seed



خبز الباجيت
Baguette bread



كريمة البلسميك
Balsamic cream



روز ماري أو زعتر طازج
Rosemary or fresh thyme



جبنة كريمية
Cream cheese



الطريقة Preparation

يقطع الباجيت إلى شرائح، ويحمص في الفرن من الجهتين. يقطع التمر إلى مكعبات أو شرائح. بعد الفرن توضع كمية من الجبن الكريمي على الباجيت. ثم قطع من التمر. وأخيراً رشة من زيت الزيتون وكريمة البلسميك. يزين بالروزماري أو الزعتر، ويقدم.



Cut the baguette into slices and toast in the oven on both sides. Cut dates into cubes or slices. Take the baguette out of oven, put a quantity of cream cheese on the baguette. Then pieces of dates. Finally, a drizzle of olive oil and balsamic cream. Decorate with garnish with rosemary or thyme and serve.



سلطة التمر

Dates Salad



تمر برني
Barni Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

جوز البيكان
Pecan nuts



طماطم كرزية
Cherry tomato



جبين فيتا
Feta cheese



تمر برني مقطع حلقات
Sliced Barni dates



جرجير
Watercress



صوص السلطة Salad Sauce

1 ملعقة كبيرة ماسترد كبيرة
1 tbsp mustards



1/4 كوب عصير ليمون
1/4 cup of lemon juice



1/4 كوب من زيت الزيتون
1/4 cup of olive oil



ملح
Salt



الطريقة Preparation

تخلط مقادير الصوص. يوضع الجرجير والتمر والطماطم وجبن الفيتا والجوز في صحن التقديم. يصب الصوص عند التقديم.



In a small bowl, combine all of the dressing ingredients and whisk to combine. In a medium serving bowl, combine the arugula, dates, cherry tomato and pecan nuts. When you're ready to serve, drizzle in some dressing and toss until the greens are lightly coated, adding more if necessary. Serve in individual bowls with feta cheese sprinkled on top.



كرات الجبنة بالتمر

Cheese Balls with
Dates



تمر صقعي
Sagai Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

فستق مجروش
Crushed pistachio



٤/٣ كوب تمر صقعي مقطع صغير
3/4 of a cup of Sagae dates cut in pieces



٢٠٠ جرام جبن فيتا
200g feta cheese



١٥٠ غرام جبن كريمي
150g cream cheese



زعتر
Thyme



الطريقة Preparation

يخلط الجبن الكريمي والفيتا، ثم تضاف إليه قطع التمر. يكور خليط الجبن، ثم يوضع في الثلاجة عشر دقائق تقريباً ليتماسك. تغمس الكور بالزعتر والفستق أو أي نوع مكسرات آخر. يقدم مع زيت الزيتون.



Mix cream cheese and feta, then add pieces of dates. Shape the cheese mixture into small balls and place in the refrigerator for about ten minutes to firm up. Dip the balls with thyme, pistachios or any other nuts. Serve it with olive oil.



تغميسة اللبنة بالتمر

Labneh Dip with Dates



تمر برني
Barni Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

جوز مكسر
Walnut



تمر برني مقطع صغير
Sliced Barni dates



لبنة
Labenah



زعتر طازج
Fresh Thyme



دبس التمر
Date molasses



فستق مجروش
Crushed pistachio



الطريقة Preparation

في طبق التقديم توضع اللبنة ثم قطع من تمر البرني والجوز والفستق ورشة زعتر طازج، ثم يصب عليه دبس التمر. كمية التمر والمكسرات حسب الرغبة. يقدم مع خبز التورتيللا المحمص في الفرن.



In the serving dish put the labenah and then barni dates, walnut, pistachio and fresh Thyme. Finally, pour the date molasses.

الفهرس

العصائر والحلويات Juice and Sweets

36		سينامون رول بالتمر Cinnamon Rolls with Dates	الطبق الأول
38		بقلاوة التمر Dates Baklava	الطبق الثاني
40		بار بالتمر Dates Bar	الطبق الثالث
42		خلية النحل بالتمر Dates Beehive	الطبق الرابع
44		تارت بالتمر Date Tarte	الطبق الخامس

INDEX

46

48

50

52

54

56

58

دونات بالتمر

Date Donuts

بسبوسة التمر

Basbousa Dates

كوكيز بالتمر

Date Cookies

خبز بالتمر

Date Bread

آيس كريم بالتمر

Icecream with Date

بف باستري بالتمر والجبن

Puff Pastry with Date and Cheese

بنانا بريد بالتمر

Banana Bread with Dates

الطبق السادس

الطبق السابع

الطبق الثامن

الطبق التاسع

الطبق العاشر

الطبق الحادي عشر

الطبق الثاني عشر

الفهرس

العصائر والحلويات Juice and Sweets

60		مكعبات الفستق والتمر Pistachio and Date Cubes	الطبق الثالث عشر
62		شيز كيك التمر Date Cheesecake	الطبق الرابع عشر
64		ميلفية التمر Dates Mailfyah	الطبق الخامس عشر
66		سموذي بسر Basr Smoothie	الطبق السادس عشر
68		موسلي Musli	الطبق السابع عشر

INDEX

70

بان كيك بالتمر

Pancake with Dates

الطبقة الثامن عشر

72

بسكوتي مع قطع التمر واللوز

Biscotti with Dates and Almonds

الطبقة التاسع عشر

74

معمول التمر

Date Maamoul

الطبقة العشرون

76

كعكة التمر

Date cake

الطبقة الواحد وعشرون

78

سموذي التمر والموز

Dates and banana smoothie

الطبقة الثاني وعشرون

80

ستيكي ديت بودينغ

Dates sticky pudding

الطبقة الثالث وعشرون



سينامون رول بالتمر

Cinnamon Rolls
with Dates



تمر خلاص
Khalas Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

مقادير الحشوة Filling Ingredients

٤٠ غرام زبدة مذابة
40g melted butter



١ كوب تمر خلاص مكثوز
1 cup Khalas Maknooz dates



٢ بيض
2 eggs



١ ملعقة خميرة كبيرة
1 tbsp instant yeast



٣ أكواب ونصف من الطحين
3 cup and a half flour



١/٢ كوب ماء
1/2 cup water



١ ملعقة فانيليا صغيرة
1 tsp vanilla



١/٢ كوب ماء دافئ
1/2 cup warm water



١ ملعقة صغيرة ملح
1 tsp salt



١ ملعقة كبيرة قرفة مطحونة
1 tbsp cinnamon



١/٢ كوب حليب سائل
1/2 cup liquid milk



١٠٠ غرام زبدة مذابة
100g melted butter



٢ ملعقة كبيرة سكر
2 tbsp sugar



الطريقة Preparation

لتحضير العجينة يوضع الطحين والملح في وعاء، ويخلط. ثم يخلط الماء الدافئ والخميرة والسكر، وتغطى إلى أن يتضاعف حجم الخليط قليلاً. يخلط البيض والزبدة والحليب والفانيليا. يضاف خليط الخميرة إلى الطحين، ثم خليط البيض والزبدة، ويعجن جيداً خمس دقائق تقريباً. تترك لتختمر العجينة ساعة تقريباً في مكان دافئ. تحضر الحشوة بخلط التمر والماء في محضرة الطعام. يوضع في طبق، وتضاف إليه الزبدة والقرفة، ويخلط. تفرد العجينة بعد أن تختمر، وتدهن بحشوة التمر، ويترك طرف العجينة دون حشوة حتى يتمكن من إغلاق العجينة جيداً، وتلف على شكل لفافة، وتقطع. تصف في صينية الفرن، وتترك لترتاح عشر دقائق تقريباً. تدخل فرن مسبق التشغيل بحرارة ١٨٠ درجة مئوية. بعد الفرن تزين حسب الرغبة بالحليب المكثف المحلى أو خليط من السكر المسحوق والحليب



Pre heat oven to 180 C°. Place flour and salt in a mixing bowl mix with warm water, instant yeast and sugar. Then cover and let rise at room temperature until it doubles in size. Mix the eggs, butter, milk, vanilla. Using an electric mixer beat the instant yeast mixture, flour, egg mixture and butter mixture for five minutes, after that cover it and Let rise at a warm place again, about an hour. Prepare the filling mixture, combine dates with warm water and stir together then transfer them to a side bowl and mix it with butter and cinnamon. Roll the dough and add the filling mixture in the middle, then roll up jelly roll-style and cut evenly. Place the roll on the prepared baking dish and let rise for ten minutes. Bake until well-browned. Finally, when the rolls come out, pour condensed milk or powder sugar mixture and liquid milk.



بقلاوة التمر

Dates Baklava



تمر برني
Barni Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

١ ملعقة مسحوق تمر كبيرة
1 tbsp date powder



مُخَلَّى التمر
Dates molasses



١ كوب تمر برني مقطع
1 cup chopped date



٢/١ كوب فستق مجروش
1/2 cup chopped pistachio



زبدة مذابة
Melted butter



شرائح عجينة الجلاش
Goulash dough



الطريقة Preparation

تحضر الحشوة بخلط التمر المقطع مع الفستق ومسحوق التمر. توضع شريحتان من الجلاش معاً، وتُدهن كاملةً بالزبدة المذابة. تحشى بحشوة التمر، وتلف على شكل لفافة تقريباً خمس لفات أو حسب الرغبة في السماكة. توضع رول الجلاش في صينية الفرن وتمسح بقليل من الزبدة، وتقطع الى لفافات أصغر. تدخل فرن مسبق التشغيل بحرارة ١٨٠ درجة مئوية. بعد الفرن يصب عليها من مُخَلَّى التمر بدل الشيرة.



Prepare the filling by mixing the chopped dated, pistachios and powder dated together in medium bowl. Spread two goulash dough above each other and brush it with melted butter. Tuck the dough with dates mixture then roll up 5 rolls or more. Place the roll on the prepared baking dish and spread melted butter over the roll and cut evenly. Bake it in a Pre heat oven to 180 C°. Finally remove from heat and spill the sweet date over the rolls instead of sheera.



بار بالتمر

Dates Bar



تمر خلاص
Khalas Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

٢ ملعقة مسحوق كاكاو مر كبيرتان
2 tbsp cocoa powder



١ كوب تمر خلاص مكنوز
1 cup Khalas Maknooz dates



١ كوب شوفان محمص مطحون
1 cup roasted and ground oats



١ ملعقة كبيرة من بذور الشيا
1 tbsp chia seeds



٢/١ كوب زبدة الفول السوداني أو اللوز
1/2 cup peanut butter or almond



١ ملعقة كبيرة من جوز الهند المبشور
1 tbsp shredded coconut



الطريقة Preparation

في محضرة الطعام يتم خلط جميع المقادير ثم تكور او تشكل حسب الرغبة ثم تحفظ في الثلاجة.



In saucepan, combine all ingredients together and mix them in the electric mixer. Roll them or shape them as you like. Finally, put it into the fridge.



خلية النحل بالتمر

Dates Beehive



تمر خلاص
Khalas Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

٢ ملعقة كبيرة حليب بودرة
2 tbsp powder milk



كوب ماء دافئ
1 cup warm water



٢/١ ملعقة ملح صغيرة
1/2 tsp salt



٢ كوب طحين أبيض
2 cup white flour



٢٠ حبة تمر خلاص مكثوز
20 piece Khalas maknooz
dates



١ ملعقة خميرة كبيرة
1 tbsp instant yeast



٣ ملاعق كبيرة زيت
3 tbsp oil



جبنة كريمي
Cream cheese



٢/١ ملعقة سكر صغيرة
1/2 tsp sugar



دبس التمر
Date honey



حبة بركة
Black cumin



الطريقة Preparation

في وعاء يوضع فيه نصف كوب ماء دافئ والخميرة والسكر، ويخلط ويترك جانباً إلى أن تظهر فقاعات على سطح الخليط. في محضرة الطعام يخلط التمر مع النصف المتبقي من الماء، ينخل الطحين ومسحوق الحليب والملح، ثم يضاف إليه خليط الخميرة، ثم الزيت، ثم خليط التمر الناعم، ويعجن جيداً خمس دقائق تقريباً. تترك لتختمر ساعة. تؤخذ قطعة من العجين، وتحشى بالجبنة الكريمي، وتكور، وتصف في صينية الفرن. تترك الصينية مغطاة لترتاح عشر دقائق تقريباً. تدخل فرن مسبق التشغيل بحرارة ٢٠٠ درجة مئوية من تحت ومن فوق. بعد الفرن يصب عليها دبس، وتقدم.



In bowl mix half cup of warm water, instant yeast and sugar. Allow to stand, until bubbles are popped from the mixture. Using an electric mixer, beat dates with the rest of the warm water cup. Sift the flour, powder milk and salt then pour over the instant yeast mixture then oil then the dates mixture and mix them well for 5 min, until combined smooth cover and Let rise at a warm place, about an hour. Turn the dough out into a well flour surface, and roll into smooth balls and fill them with cream cheese into the center of each. Pinch the dough to seal in the cheese. Put the balls into the baking dish. Cover and leave them again for 10 min. Heat the oven to 200 C° and Bake them. Finally remove from heat and pour over dates molasses.

تارت التمر

Date Tarte



عجينة تمر
Date Paste



طريقة التحضير
Recipe



المقادير Ingredients

قوالب تارت جاهزة
Ready made cake molds



لوز محمص
Roasted almonds



صوص أو شراب الشوكولاته
Chocolate sauce or syrup



عجينة تمر
Date paste



الطريقة Preparation

توضع كمية من عجينة التمر في قالب التارت. يصب عليها قليل من شراب الشوكولاته. تزين بأعواد اللوز المحمص.



Put an amount of date paste in the tart mold. Then pour a little chocolate sauce on it. Finally, decorate with roasted almonds



دونات بالتمر

Date Donuts



تمر خلاص
Khalas Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

١ ملعقة ملح صغيرة
1 tsp salt



٢/١ كوب ماء دافئ
1/2 cup warm water



٢ ملعقة كبيرة مسحوق التمر
2 tbsp date powder



٣ أكواب ونصف من الطحين
3 cups and a half flour



١ ملعقة فانيليا صغيرة
1 tsp vanilla



١٠٠ غرام زبدة مذابة
100g melted butter



١ ملعقة خميرة كبيرة
1 tbsp instant yeast



٢ بيض
2 eggs



كوب تمر خلاص مكنوز
Cup Khalas Maknooz dates



٢/١ كوب حليب سائل
1/2 cup liquid milk



الطريقة Preparation

لتحضير العجينة يوضع الطحين والملح في وعاء، ويخلط. يخلط ربع كوب من الماء الدافئ والخميرة، وتغطى إلى أن يتضاعف حجم الخليط قليلاً. يخلط البيض والزبدة والحليب والفانيليا والسكر. في محضرة الطعام يخلط التمر مع المتبقي من الماء إلى أن يصبح الخليط ناعماً. يضاف خليط الخميرة إلى الطحين ثم خليط البيض والزبدة وخليط التمر، ويعجن جيداً خمس دقائق تقريباً. تترك العجينة لتختمر في مكان دافئ ساعة تقريباً. تفرد العجينة بسمك سنتيمتر واحد تقريباً. تقطع بقطاعة الدونات. تترك لتختمر عشر دقائق أخرى تقريباً. يجهز زيت على نار متوسطة لقلي حبات الدونات فيه. للتزيين: صوص الشوكولاته (يخلط مسحوق السكر مع قليل جداً من الحليب السائل، ويخلط جيداً).



Place flour and salt in a mixing bowl mix with 1/4 cup of warm water and instant yeast, whisk ingredients until combined smooth, and let sit until the mixture is foamy. In another bowl mix an egg, butter, milk, vanilla and sugar. Using an electric mixer beat the dates with the rest of the warm water until the mixture is foamy. Add the instant yeast, egg and butter mixture and the dates mixture and mix them until combined smooth cover and Let rise at a warm place, about an hour. Turn the dough out into a well flour surface, and roll it to 1cm thickness. Cut out the doughnuts with a doughnut cutter, and let rest for a few minutes. Put the oil in a heavy-bottomed pot over medium heat. Carefully add the doughnuts to the oil, a few at a time. Finally Transfer the doughnuts to the prepared plats. For decorating, chocolate sauce (sugar powder with a little liquid milk and cocoa) white Sugar Sauce (sugar powder with a little liquid milk mix them until combined smooth)



بسبوسة التمر

Basbousa Dates



تمر خلاص
Khalas Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

١ ملعقة صغيرة فانيلا 1 tsp vanilla		٢/١ كوب زيت 1/2 cup oil		٢٠ حبة تمر خلاص مكنوز 20 pieces of Khalas Maknooz dates		٢/١ كوب ماء 1/2 cup water	
بيضتان 2 eggs		١٥٠ غرام جبن كريمي 150g cream cheese		٤/١ كوب مسحوق سكر التمر 1/4 cup dates sugar powder		٣ ملاعق حليب بودرة كبيرة 3 tbsp powder milk	
مُحلى التمر السائل Liquid sweated dates		١ ملعقة بيكنج باودر كبيرة 1 tbsp baking powder		٢/١ كوب جوز هند مبشور 1/2 cup of shredded coconut		١ كوب سميد خشن 1 cup semolina	

الطريقة Preparation

يخلط التمر والماء والبيض والزيت والسكر والفانيلا ومسحوق الحليب في خلاط الكأس إلى أن تمتزج المكونات جيداً. يخلط السميد وجوز الهند والبيكنج باودر في طبق، ثم يضاف إليها خليط التمر، ويخلط بالخلط اليدوي. يصب الخليط في صينية مستطيلة. يدخل فرنًا مسبق التشغيل بدرجة ١٨٠ درجة مئوية لنصف ساعة تقريباً. بعد الفرن يصب عليها محلى التمر بدل الشيرة.



Combine dates, water, egg, oil, sugar, vanilla and powder milk and stir well . Add semolina, coconut and baking powder to the dates mixture and mix them manual mixing. Pour the mixture into a triangle baking tin. Bake in a 180 C° for almost 30 minutes. Finally, remove from heat and spill the sweat date over the rolls instead of sheera.



كوكيز بالتمر

Date Cookies



تمر صقعي
Sagai Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

٢/١ كوب تمر صقعي مقطع
1/2 cup Sagai dates



١ كوب وثلاث من الطحين
1 cup and 1/3 flour



٢/١ ملعقة بيكنج صودا صغيرة
1/2 tsp baking soda



٢/١ كوب جوز بيجان مقطع
1/2 cup pecan nuts



١ ملعقة فانيليا صغيرة
1 tsp vanilla



٢/١ ملعقة ملح صغيرة
1/2 tsp salt



١٠٠ غرام زبدة بدرجة حرارة الغرفة
100g butter



بيضة
1 Egg



١ كوب سكر التمر
1 cup dates sugar



١ ملعقة كبيرة ونصف ملعقة نشاء
1 and a half tbsp corn flour



الطريقة Preparation

في خلاط الكيك تخفق الزبدة وسكر التمر والبيض والفانيليا إلى أن يمتزج الخليط جيداً ويصبح «كريمي». ينخل الطحين والنشاء والملح والبيكنج صودا، ويضاف إلى خليط البيض والزبدة، ويحرك بمعلقة أو بمضرب الكوكيز. يضاف التمر والجوز، ويخلط. توضع كرات من عجينة الكوكيز في صينية فرن عليها ورق زبدة، ويضغط عليها قليلاً. تدخل فرنًا حامياً بدرجة ١٨٠ درجة مئوية من تحت فقط عشر دقائق. بعد الفرن يترك الكوكيز في الصينية عشر دقائق، ثم يقدم.



In a cake blender you beat butter, date sugar, egg and vanilla until the mixture is mixed and creamy. Then sift the flour, salt and baking soda, add to the egg mixture and butter and stir with spoon. Then add dates and nuts and mix. In the oven tray, place the butter paper on it, place balls of mixture and press them slightly. A protective oven enters the 180 C° heat from under only for ten minutes. If you go out of the oven, leave the cookies in the plate ten minutes and then serve.



خبز بالتمر

Date Bread



تمر خلاص
Khalas Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

٢٠ حبة تمر خلاص مكنوز
20 pcs of Khalas dates



حبة بركة
Black cumin



٢ كوب طحين أبيض
2 cup white flour



٢ ملعقة كبيرة حليب بودرة
2 tbsp of powdered milk



٢/١ ملعقة سكر صغيرة
1/2 tsp of sugar



١ ملعقة خميرة كبيرة
1 tbsp baking yeast



١ كوب ماء دافئ
1 cup warm water



٢/١ ملعقة ملح صغيرة
1/2 tsp salt



شمر أو يانسون
Fennel or anise



٣ ملاعق زيت كبيرة
3 tbsp of oil



الطريقة Preparation

يوضع نصف كوب ماء دافئ والخميرة والسكر في وعاء، ويخلط، ويترك جانباً إلى أن تظهر فقاعات على سطح الخليط. في محضرة الطعام يخلط التمر مع النصف المتبقي من الماء. ينخل الطحين ومسحوق الحليب والملح. يضاف إليه خليط الخميرة، ثم الزيت، ثم خليط التمر الناعم ويعجن جيداً خمس دقائق تقريباً. تترك ساعة لتخمر. يكور العجين كرات متساوية، وتفرد كل كرة، وترش عليها حبة البركة والشمر، وتوضع في خبازة كهربائية أو مقلاة حارة، ويتقلب من الجهتين. يغطى الخبز حتى لا يجف.



In a bowl, put half a cup of warm water, baking yeast and sugar, mix and leave aside until bubbles start appearing on the surface of the mixture. In a food processor, mix the dates with the remaining half of the water. Sift flour, powdered milk and salt. Then add the yeast mixture, then the oil, then the soft date mixture and knead well for about five minutes. Leave to ferment for an hour. Roll the dough into equally shaped balls, separate each and sprinkle with nigella and fennel, put it in the electric baker or a hot frying pan, and turn it on both sides. Cover the bread so it doesn't dry.



أيس كريم بالتمر

Ice Cream with
Dates



تمر سكري
Sweet Date



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

آيس كريم فانيلا
Vanilla ice cream



دبس التمر
Date molasses



قطع تمر سكري
Sweet Dates



الطريقة Preparation

إحضار أي نوع من أنواع آيس كريم الجاهز، على سبيل المثال فانيلا ثم يقدم آيس كريم مع قطع التمر. ثم يصب عليه الدبس.



Bring any kind of ready-made ice cream, for example vanilla, then serve the ice cream with pieces of dates. Then pour it molasses.



بف باستري بالتمر والجبنة

Puff Pastry with
Dates and Cheese



تمر خلاص
Khalas Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

مربعات عجينة بف باستري جاهزة
Puff Pastry sheets



فستق للزينة
Pistachio for decorating



تمر خلاص مكنوز
Khalas Maknooz dates



دبس التمر
Date molasses



جبن كريمي
Cream Cheese



الطريقة Preparation

تنزع النواة من التمر، ويقطع التمر إلى قطع صغيرة. تفرد مربعات البف باستري قليلاً. توضع عليها قطعة صغيرة من الجبن الكريمي. ثم قطعة من التمر. تغلق بطبقة ثانية من عجينة البف باستري. تقطع بقطاعة دائرية. تصف في صينية الفرن وتدخل فرنًا مسبق التشغيل بحرارة ٢٠٠ درجة مئوية من تحت ثم من أعلى لتحمر قليلاً. بعد الفرن يصب عليها دبس التمر، وتزين بالفستق.



Preheat oven to 200 C°. Remove the pit from the dates and slice it to pieces, then roll out the puff pastry and fill slice cream cheese and add a piece of dates on it. Once your done, close it with another puff pastry sheet and cut it in to circles. Place the roll on the prepared baking dish. Bake well-browned. Halfway through baking swap top and bottom pans to ensure even cooking and prevent burning. Finally, when the rolls come out, pour date honey on top and garnish with chopped pistachios.



بنانا بريد بالتمر

Banana Bread
with Dates



تمر برني
Barni Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

١ ملعقة صغيرة فانيلا 1 tsp vanilla		٢/١ كوب سكر التمر 1/2 cup date sugar		٣ موز 3 bananas	
بيضتان 2 eggs		١ ملعقة صغيرة قرفة 1 tsp cinnamon		١٠٠ غرام زبدة مذابة 100g melted butter	
٢/١ ملعقة بيكنج صودا صغيرة 1/2 tsp baking soda		١ ملعقة بيكنج باودر صغيرة 1 tbsp baking powder		١ كوب ونصف طحين 1 and a half cup flour	
٤/١ كوب جوز البيكاني مكسر 1/4 cup chopped pecans		٢/١ كوب تمر برني مقطع 1/2 cup chopped Barni dates		٢/١ ملعقة ملح صغيرة 1/2 tsp salt	

الطريقة Preparation

يهرس الموز، ويخلط بالخلط اليدوي مع البيض والزبدة والسكر والقرفة والفانيلا إلى أن يمتزج الخليط. تضاف إليه المكونات الجافة، وتخلط. يضاف التمر وجوز البيكاني. يوضع في قالب مستطيل عليه ورق الزبدة. يدخل فرنًا مسبق التشغيل بحرارة ١٨٠ درجة مئوية ٤٥ دقيقة تقريباً. بعد الفرن تترك في القالب إلى أن تبرد قليلاً.



In bowl mix bananas, egg, butter, sugar, cinnamon and vanilla until combined smooth then add to the mixture all dry ingredients and mix them well then add dates and pecans. Pour the mixture in a cake pan and heat the oven 180 C° degree for 45 min. Finally, remove from heat and leave to cool for few minutes.



مكعبات الفسق والتمر

Pistachio and
Dates Cubes



تمر خلاص
Khalas Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

ملعقة صغيرة فانيلا 1 tsp vanilla		٢٠٠ غرام حليب مُحلّى مكثف 200 g sweetened condensed milk		١ كوب فستق مطحون 1 cup of crushed pistachio		٣ بيضات 3 eggs	
بودرة السكر للزينة Powdered sugar		٢/١ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة 1/2 tsp of ground cinnamon		١ كوب جوز هند مبشور 1 cup of shredded coconut		٤/١ كوب زيت 1/4 cup oil	
١ ملعقة بيكنج باودر كبيرة 1 tbsp baking powder		١ كوب بسكويت دايجستف مطحون 1 cup of crushed digestive biscuits		١ كوب تمر خلاص مكنوز 1 cup of Khalas Maknoz date		٢/١ كوب ماء حار 1/2 cup of hot water	
						بودرة قرفة للزينة Powdered cinnamon	

الطريقة Preparation

يخلط التمر والماء في محضرة الطعام. تخلط جميع المقادير بالملعقة إلى أن تمتزج المكونات جيداً، ويضاف إليها خليط التمر. يصب الخليط في صينية فرن مستطيلة عليها ورق زبدة. تدخل فرنًا حامياً بدرجة ١٨٠ درجة مئوية من تحت ٢٠ دقيقة تقريباً. بعد الفرن تقطع مربعات، ويرش عليها بودرة القرفة وبودرة السكر، وتقدم.



Mix dates and water in a food processor. Mix all the ingredients with a spoon until the ingredients are well mixed and add the date mixture to it. In a rectangular oven tray lined with butter paper, pour the mixture. Bake in a preheated oven at 180 C° for about 20 minutes after it come out of the oven, cut to squares, sprinkle with cinnamon powder and powdered sugar and serve.



تشيز كيك التمر

Dates Cheesecake



تمر خلاص
Khalas Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

١٥٠ غرام حليب محلى
150g sweetened milk



شرائح لوز
Sliced almonds



جوز أو بيكان
Walnuts or pecans



٢٥٠ غرام بسكويت دايجستيف مطحون
250g crushed digestive biscuits



تمر خلاص مكنوز مقسوم نصفين
Khalas Maknoz dates cut in half



١ ملعقة قرفة مطحونة صغيرة
1 tsp ground cinnamon



١٠٠ غرام زبدة مذابة
100g melted butter



كراميل
Caramel



٢٠٠ غرام جبن كريمي
200g cream cheese



الطريقة Preparation

يخلط البسكويت المطحون مع الزبدة والقرفة، ويرص في صينية التشيز كيك. في الخلاط الكأس يخلط الجبن الكريمي مع الحليب المحلى. يصب على طبقة البسكويت. توضع على الكريمة كمية من قطع التمر الصغيرة والمكسرات. تدخل فرنأ حامياً بحرارة ١٨٠ درجة مئوية من تحت ثم من فوق ١٥ دقيقة تقريباً أو إلى أن تتماسك طبقة الجبن. تقدم مع صوص الكراميل.



Mix crushed biscuits with butter and cinnamon and stacked it in a cheesecake tray. In a blender cup, mix the cream cheese with the sweetened milk. Then pour over the biscuit layer. Then put on the cream a quantity of small pieces of dates and nuts. Bake in a preheated oven at 180 C° from below and then from above for about 15 minutes or until the cheese layer holds together. Served with caramel sauce.



ميلفيه التمر

Dates Mailfyah



تمر سكري
Sweet Date



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

سكر التمر
Date sugar



٢ كوب حليب سائل
2 cup liquid milk



شرائح بف باستري
Puff pastry



٢ ملعقة كبيرة بودرة الكاسترد الجاهزة
2 tbsp custard powder



٢ ملعقة كبيرة سكر
2 tbsp sugar



تمر سكري مقطع
Sweet sliced dates



الطريقة Preparation

توضع شرائح البف باستري في صينية فرن عليها ورق زبدة، وتوضع عليها ورقة زبدة من الأعلى وتغطى بصينية أخرى حتى لا ترتفع شرائح البف باستري. تدخل فرنًا حامياً بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية من تحت فقط. إذا احمرت من الأسفل ترفع الصينية، ويرش على الوجه مسحوق السكر، وتدخل الفرن مرة أخرى كي يحمر الوجه فقط. تحضر حشوة الكاسترد بخلط الحليب مع السكر العادي وبودرة الكاسترد، ثم توضع على النار إلى أن يثقل قوام الخليط. يوضع خليط الكاسترد في الشلابة إلى أن يبرد تماماً. تفضل تغطية الوجه بورق النايلون حتى لا تتكون طبقة من الأعلى. تقسم شريحة البف باستري من النصف. تحشى بالكاسترد وقطع التمر. تكرر الطبقات، ويرش على الوجه سكر التمر الباور.



Place the puff pastry slices in an oven tray with the butter paper on it and place the butter sheet on it from the top and cover with another tray until the puff pastry slices do not rise. We enter the tray the oven with 200 C° heat from bottom only. When it browned from the bottom, lift the tray and sprinkle with sugar powder on the face and enter the oven again from the top only. The custard filling is prepared by mixing milk with plain sugar and custard powder and then placing on the heat until thickens the consistency of the mixture. The mixture is placed in the fridge until completely cool. Divide the puff pastry slice by half then stuff with custard and cut the dates. Then repeat the layers and sprinkle on the face with powder date sugar.



سموذي البسر

Basr Smoothie



بسر
Basr



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

٢ / ١ كوب دبس التمر
1/2 cup of date molasses



٢ كوب حليب سائل
2 cup liquid milk



٢٥٠ غرام بسر منزوع النوى
250g of pitted basr



الطريقة Preparation

ينزع النوى من البسر، ويقطع إلى شرائح. في الخلاط يضاف البسر والحليب، ويخلط جيداً. يصفى الخليط بالمصفاة. يعاد مرة أخرى إلى الخلاط، ويضاف إليه الدبس، ويخلط.



Remove the date cores, cut the basr into slices. In a blender, add the baser and milk and mix well. Filter the mixture with a strainer. Then it is returned again to the mixer and the molasses is added to it and mixed. Serve cold.



موسلي

Musli



تمر برني
Barni Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

٢ كوب حليب سائل
2 cup liquid milk



١ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
1 tsp of ground cinnamon



١ كوب شوفان
1 cup oats



دبس التمر
Date molasses



تمر برني مقطع / الكمية حسب الرغبة
Barni dates, cut into pieces



رشة ملح
Pinch of salt



الطريقة Preparation

يوضع الشوفان والحليب والقرفة والملح في وعاء على النار. تترك على نار هادئة خمس دقائق تقريباً مع التحريك المستمر. يضاف إليه التمر، ويقلب. يوضع في طبق التقديم، ويضاف إليه دبس التمر. يمكن تقديم شرائح الموز معه.



Place a pot on stove , add oats, milk, cinnamon and salt. Leave on low heat for about five minutes with constant stirring. Add dates and stir. Put it in a serving dish and add to it dates molasses. You can serve it with banana slices.



بان كيك بالتمر

Pancake with
Dates



تمر خلاص
Khalas Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

١ كوب طحين
1 cup of flour



١/٤ كوب ماء دافئ
1/4 cup of warm water



١٠ تمرات خلاص منزوع النوى
10 Pitted Khalas dates



بيضة مخفوقة
Scrambled egg



١ كوب حليب سائل
A cup of liquid milk



١ ملعقة كبيرة بيكنج باودر
1 tbsp baking powder



فانيليا
Vanilla



رشة ملح
Pinch of salt



٢ ملعقة كبيرة زيت
2 tbsp of oil



الطريقة Preparation

في محضرة الطعام يخلط التمر والماء إلى أن يصبح مزيجاً ناعماً. تخلط جميع المكونات معاً، ويضاف إليها خليط التمر. في مقلاة على النار مدهونة بقليل من الزيت تصب كمية قليلة من الخليط، وتقلب من الجهتين. تقدم مع كريمة أو قشطة طازجة، ويصب عليها دبس التمر.



In a food processor, mix the dates and water until it becomes a smooth mixture. Mix all the ingredients together and add them to the date mixture. In a frying pan with a little oil, pour a small amount of the mixture and turn it on both sides. Served with fresh cream and sprinkled with date molasses.



بيسكوتي مع قطع التمر واللوز

Biscotti with Dates
and Almonds



تمر خضري
Khudry Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

٢/١ كوب سكر
1/2 cup of sugar



٢/١ ملعقة ملح صغيرة
1/2 tsp of salt



٢ كوب طحين
2 cup of flour



بيضتان
2 eggs



٢/١ كوب لوز كامل
1/2 cup of whole almonds



٢ ملعقة بيكنج باودر صغيرة
2 tsp baking powder



١ ملعقة كبيرة فانيلا
1 tbsp of vanilla



٤/٣ كوب تمر خضري مقطع صغير
3/4 cup of Khudry dates cut small



٢/١ كوب زيت
1/2 cup of oil



الطريقة Preparation

ينخل الطحين والبيكنج باودر والملح، وتترك جانبا. يخلط السكر والزيت والبيض والفانيلا في وعاء. يضاف التمر واللوز، ويخلط جيدا. يضاف الطحين، ويخلط إلى أن تمتزج المكونات، وتتكون عجينة. توضع العجينة في صينية فرن عليها ورق زبدة، وتلف على شكل رول مسطح مثماسك. تدخل فرنًا مسبق التشغيل بحرارة ١٨٠ درجة مئوية ٢٥ دقيقة تقريباً أو إلى أن تحمر قليلاً من الأسفل والأعلى. بعد إخراجها من الفرن تترك في الصينية إلى أن تبرد تماماً. تقطع إلى شرائح بسماكة ١ سم تقريباً. تفرش في صينية الفرن مرة أخرى لكن بالعرض. تدخل فرنًا حامياً بحرارة ١٦٢ درجة مئوية عشر دقائق تقريباً إلى أن تحمر قليلاً.



Sift flour, baking powder and salt and set aside. In a bowl, mix sugar, oil, eggs and vanilla. Then add the dates and almonds and mix well. Then add the flour and mix until the ingredients are mixed and a dough is formed. In an oven tray lined with butter paper, put the dough and roll it into a flat and firm roll. Bake in a pre-heated oven at 180 C° for about 25 minutes or until slightly browned from the bottom and up. If it comes out of the oven, leave it in the tray until it cools completely. Then cut into slices about 1 cm thick. Spread in the oven tray again but in width. And enter a preheated oven at 162 C° until slightly browned, for about 10 minutes.



معمول التمر

Dates Maamoul



تمر خلاص
Khalas Dates



طريقة التحضير
Recipe

مقادير الحشوة Filling Ingredients

٢٥٠ غرام تمر خلاص مكنوز منزوع النوى
250g of pitted Khalas dates



١ ملعقة بودرة قرفة كبيرة
1 tbsp of cinnamon powder



١/٤ ملعقة صغيرة بودرة هيل
1/4 tsp of cardamom powder



٢٥ غرام زبدة
25g of butter



١ ملعقة فانيليا صغيرة
1 tsp of vanilla



١ ملعقة بيكنج باودر صغيرة
1 tsp of baking powder



١/٢ ملعقة صغيرة بودرة قرفة
1/2 tsp of cinnamon powder



٢ ملعقة بودرة السكر كبيرة
2 tbsp of powdered sugar



المقادير Ingredients

٢ كوب طحين
2 cup of flour



رشة هيل
Sprinkle of cardamom



١٥٠ غرام زبدة
150g of butter



بيضتان
2 eggs



الطريقة Preparation

لتحضير العجينة يخلط الطحين مع السكر الباور والبيكنج باودر والفانيليا والقرفة. تضاف إليه الزبدة المذابة مع البيض، وتعجن إلى أن تتماسك العجينة. تغلف العجينة وتوضع في الثلاجة إلى حين تحضير حشوة التمر. لتحضير حشوة التمر يوضع التمر في طبق، وتضاف إليه الزبدة المذابة والقرفة والهيل، وتهرس جميعاً تكور الحشوة إلى كرات صغيرة. تؤخذ قطعة من عجينة المعمول، وتفرش قليلاً، وتحشى بكرة التمر، وتكور جيداً. تصف في صينية فرن، وتدخل فرنًا حامياً مسبق التشغيل بحرارة ١٨٠ درجة مئوية من تحت وأعلى ١٥ دقيقة تقريباً. بعد إخراجها من الفرن تترك في الصينية إلى أن تبرد تماماً. للزينة يمكن أن يرش عليها قليل من مسحوق السكر، وتقدم.



To prepare the dough, mix the flour with powdered sugar, baking powder, vanilla and cinnamon. Add to it the melted butter with the eggs and knead until the dough holds together. Cover the dough and put it in the fridge until you prepare the date filling. To prepare the date filling, put the dates in a dish, add the melted butter, cinnamon and cardamom and mix it all. Then roll the filling into small balls. Then a piece of the Maamoul dough is taken, make it thin a little, but the date inside then make it ball shape. Arrange on an oven tray and put in a preheated oven at 180 C° from bottom and top for 15 minutes approx. If it comes out of the oven, leave it in the tray until it cools completely. For decoration, sprinkle with a little powdered sugar and serve.



كيسة التمر

Dates Cake



تمر خلاص
Khalas Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

١/٤ ملعقة صغيرة بودرة قرفة
1/4 tsp cinamon powder



٢٠ حبة تمر خلاص مكثور
20 pcs Khalas Maknoz dates



رشة ملح
Salt sprinkle



٢ كوب طحين
2 cup of flour



١/٤ ملعقة صغيرة نسكافية
1/4 tsp nescafe



١ ملعقة بيكنج باودر كبيرة
1 tbsp of baking powder



٢/١ كوب حليب سائل
1/2 cup of milk



٢/١ كوب ماء حار
1/2 cup of hot water



٤/١ ملعقة صغيرة بودرة زنجبيل
1/4 tsp ginger powder



٢/١ كوب زيت
1/2 cup of oil



٢/١ كوب سكر
1/2 cup of sugar



٤/١ ملعقة صغيرة بودرة هيل
1/4 tsp of cardamom powder



٤ بيضات
4 eggs



رشة فانيلا
Vanilla sprinkle



الطريقة Preparation

ينخل الطحين والبيكنج باودر، ويترك جانباً. يضاف الماء الحار إلى التمر، ويترك قليلاً ليذوب. في محضرة الطعام يخلط الحليب مع خليط التمر والماء إلى أن يصبح خليطاً ناعماً. في خلاط الكيك يخفق البيض والسكر والزيت والملح والفانيلا والزنجبيل والقرفة والهيل والقهوة وخليط التمر بأعلى سرعته ثلاث دقائق تقريباً. يضاف الطحين وتخفف السرعة، وتخلط قليلاً. يصب الخليط في قالب الكيك، وتدخل فرن مسبق التشغيل بحرارة ١٨٠ درجة مئوية نصف ساعة تقريباً. بعد الفرن تزين بصوص الكاراميل والمكسرات.



Sift together flour, baking powder and salt and set aside. Add hot water to the dates and set aside till the dates are soft and pulpy. Beat together milk, date mixture and water till light and fluffy. Mix in the egg, sugar, salt, vanilla, ginger, cinamon, cardamom and nescafe about 3 minutes. Blend into a smooth paste. Set aside to cool down completely. Then add the flour little by little. Gently fold in with a spatula. Transfer this batter to a greased cake pan. Bake in a preheated oven of 180 C° for about 30 minutes till a toothpick inserted comes out clean. Spread caramel and nuts over warm cake. Cut into wedges and serve it.



سموذي التمر والموز

Dates and Banana
Smoothie



تمر سكري
Sweet Date



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

٢ ملعقة دبس التمر كبيرة
2 tbsp date molasses



٢ كوب حليب سائل
2 cup of milk



١ موز
1 Banana



٤ حبات تمر سكري
4 pcs sugar dates



الطريقة Preparation

يخلط التمر والموز والحليب ودبس التمر معا في الخلاط، ثم يوضع في الثلاجة حتى يبرد. يسكب في الكاسات باردا.



Combine dates, banana, milk and date molasses together in a blender. Blend until smooth. Refrigerate till its cold. Pour into a glass.



بودينق بالتمر

Dates Sticky
Pudding



تمر خلاص
Khalas Dates



طريقة التحضير
Recipe

المقادير Ingredients

ملعقتان مسحوق كاكاو مر كبيرتان
2 tbsp nescafe



٢/١ كوب لبن
1/2 cup of butter milk



٤/١ ملعقة ملح صغيرة
1/4 tsp salt



٢/١ كوب تمر خلاص مكنوز
1/2 cup of Khalas Date



آيس كريم فانيلا
Vanilla icecream



١ ملعقة بيكنج باودر صغيرة
1 tsp of baking powder



١٠٠ غرام زبدة
100g of butter



٢/١ كوب ماء حار
1/2 cup of hot water



ملعقة فانيلا صغيرة
1 tsp vanilla sprinkle



٢/١ ملعقة بيكنج صودا صغيرة
1/2 tsp baking soda



صوص كراميل جاهز
Caramel sauce



٢/١ كوب سكر بني
1/2 cup brown sugar



١ كوب ونصف من الطحين
1 & a half cup of flour



بيضتان
2 eggs



الطريقة Preparation

يخلط التمر والماء في محضرة الطعام إلى أن يصبح قوامه ناعماً. ينخل الطحين والملح والكاكاو والمر والبيكنج باودر والبيكنج صودا، وتترك جانباً. تخفق الزبدة والبيض والسكر البني ومعجون التمر واللبن والفانيلا في وعاء بسرعة عالية. تضاف إليه المكونات الجافة، وتخفف السرعة. يوضع الخليط في صينية كب كيك. تدخل فرنًا مسبق التشغيل بحرارة ١٨٠ درجة مئوية عشر دقائق تقريباً. يسخن صوص الكراميل في المايكرويف. يصب على الكيك بعد مرحلة الفرن. يقدم مع الآيس كريم.



Using an electric mixer beat the dates and water together. Blend into a smooth paste. Sift together flour, salt, cacao, baking powder and baking soda Set aside. In bowl mix the butter, egg, brown sugar, date paste, milk and vanilla in a high speed. Mix in all dry ingredients. Gently, fold in with a spatula. Transfer this batter to a greased cake pan. Bake in a preheated oven of 180 C° for about 30 minutes till a toothpick inserted comes out clean. Heat the caramel in the microwave. Spread the caramel over warm cake. Serve it with icecream.



fornello.arabia





المركز الوطني
للنخيل و التمور
NATIONAL CENTRE FOR PALMS & DATES



www.ncpd.gov.sa