
وصفات لذيذة
مع بوني
لكل من تحب
بوني
حليب مبخر كامل الدسم



سموتي الزنجبيل والرمان مع الفانيليا

٤

١٥ دقيقة

٢٠ غ زنجبيل | ٤ برتقالات | موزتات
٧٥ مل حليب بوني مبخر كامل الدسم
٥٠ مل حليب بوني مكثف المحلى
١٠٠غ تمر دون نواة
١/٢ ملعقة صغيرة فانيليا بوربون مطحونة
٥٠ غ كاجو

١ يقشر الزنجبيل ويبشر ناعما.

٢ يعصر البرتقال.

٣ يوضع الموز وحليب بوني مبخر كامل الدسم وحليب بوني مكثف المحلى والتمر والفانيليا والكاجو في خلاط كهربائي، ويضرب إلى أن يصبح سموتي قشدي.

نصيحة: يحفظ الموز والبرتقال في البراد. وهكذا تحصلون على سموتي منعش جدا .

مخفوق الرمان والموز

٤

٢٠ دقيقة

موزتان | ٢٥٠ مل حليب اللوز
٢ ملاعق كبيرة قشطة بوني
١٠٠ مل حليب بوني مبخر كامل الدسم
٢٥ غ لوز | ١ ملعقة كبيرة عسل
١٠٠ غ ثمار الرمان | ٢ ملاعق كبيرة شراب الرمان
أوراق النعناع و ٢ ملاعق كبيرة ثمار الرمان للتقديم.

١ يوضع الموز وحليب اللوز وقشطة بوني وحليب بوني مبخر كامل الدسم واللوز والعسل وثمار الرمان وشراب الرمان في خلاط كهربائي، ويضرب إلى أن يصبح سموتي قشدي.

٢ يصفى في مصفاة ضيقة.

٣ يقدم باردا مع أوراق النعناع وثمار الرمان.

تحلية طيبة الطعم.



موس الشوكولاتة الداكنة مع النوغاتين

٤

٢٠ دقيق

١٥٠ غ شوكولاتة داكنة (٨٥٪ كاكاو)
٧٥ غ حليب بوني مكثف المحلى
٣٠ مل حليب بوني مبخر كامل الدسم
٢٥٠ مل قشدة | رشة ملح | ٦٠ غ سكر
٦٠ غ لوز مقشر ومسحوق

١ تكسر الشوكولاتة إلى قطع. تذاب في حمام مريم وتترك لتبرد.

٢ يضرب حليب بوني مكثف المحلى وحليب بوني مبخر كامل الدسم والقشدة ورشة ملح بالخلاط اليدوي.

٣ تخلط الشوكولاتة في ثلاثة حصص بحذر مع القشدة. توزع في كؤوس وتترك لتبرد لمدة ساعة.

٤ يكرمل السكر في مقلاة. تضاف إليه قطع اللوز، وتترك على نار هادئة لمدة ٣ دقائق.

٥ يصب الخليط على ورق الفرن ويترك ليبرد بالكامل. يسحق ناعما ويضاف إلى موس الشوكولاتة.

نصيحة: ينجح الكارميل بشكل ممتاز، إذا كانت المقلاة جدّ نظيفة وكان السكر قد أخرج للتو من الكيس.



بانا كوتا مع الموز المقلي والقرفة

٤

٢٠ دقيقة

١ عود فانيليا
١ مل حليب بوني طويل الأجل
١٤٥ مل حليب بوني مكثف المحلى
١,٥ ملعقة صغيرة أغار| ٤ حبات موز صغيرة
٤ ملاعق كبيرة سكر| ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة | ٣٠ غ زبدة
٥٠ مل حليب بوني مبخر كامل الدسم

١ ينزع لبّ عود الفانيلا ويطهى مع حليب بوني طويل الأجل كامل الدسم وحليب بوني مكثف المحلى في وعاء.

٢ يرفع من فوق النار ويترك لمدة ٣٠ دقيقة.

٣ يوضع أغار في وعاء ويقلب، ثم يوضع على النار. يترك على نار هادئة لمدة دقيقتين ويقلب باستمرار. توزع البانا كوتا في أطباق وتترك في الثلاجة لمدة ساعة.

٤ يقشر الموز ويقطع قطع. يوضع السكر والقرفة في وعاء ويترك ليتكرمل. يطهى الموز من كلتي الجهتين في الكارميل لمدة دقيقتين. يخرج الموز من المقلاة ويوضع جنبا.

٥ بالنسبة لصلصة الكراميل: تضاف الزبدة إلى الكراميل في مقلاة وتحرك بالمضرب اليدوي. ترفع المقلاة من على النار وتمزج مع حليب بوني مبخر كامل الدسم على مهل.

٦ يضاف الكراميل والموز على البانا كوتا ويقدم.



تقدم البانا كوتا مع الكراميل والموز.



فواكه مطحونة مع أمرتي

٤
٢٠ دقيقة

١ فاكهة الماراغويا | ٧٥ غ شمام
٧٥ غ بطيخ | ٥٠ غ بذور الرمان
١٢ حرنكش | ١٢٥ غ عنب
٥٠ غ زنجبيل | ١ ملعقة صغيرة عسل
٢ ملاعق صغيرة عصير الليمون
١ علبة قشطة بوني | ٤٥ مل حليب بوني مبخر كامل الدسم
٤ ملاعق صغيرة عسل | ١ ملعقة صغيرة ماء الزهر
٥٠ غ أمرتي

١. تقشر الفواكه وتقطع قطع صغيرة. تمزج في وعاء كسلطة فاكهة.
٢. يبشر الزنجبيل ناعما جدا. تمزج بملعقة صغيرة عسل وعصير الليمون مع الفاكهة.
٣. تمزج قشطة بوني مع حليب بوني مبخر كامل الدسم والعسل المتبقي وماء الزهر.
٤. يقطع أمرتي يدويا قطع صغيرة.
٥. توزع سلطة الفواكه في صحون.
٦. تقدم مع القشطة وقطع أمرتي.

كريمة المانجو وفاكهة الماراغويا

٤ ثمرات ماراغويا | ١ فاكهة مانجو ناضجة
٧٠ مل حليب بوني مكثف المحلى
٤٥ مل حليب بوني مبخر كامل الدسم
١٢٥ مل قشدة

٤

٢٠ دقيقة

١ تقطع فاكهتي ماراغويا. يمرّر لبّ الفاكهة في مصفاة صغيرة ويحتفظ بالعصير. تخلّص من لبّ الفاكهة المعصورة.

٢ تقشر ثمرة المانجو ويفصل لب الفاكهة (حوالي ٢٤٠ غ) عن النواة.

٣ يوضع لب ثمرة المانجو وعصير الماراغويا وحليب بوني مكثف المحلى وحليب بوني مبخر كامل الدسم في وعاء خلط عالي ويطحن ناعما.

٤ تخفق القشدة إلى أن تصبح متماسكة وتمزج بحذر مع الفاكهة المهروسة.

٥ تملأ كريمة الفاكهة في قوالب ويحتفظ بها باردة إلى أن تقدّم.

٦ تزين بلب فاكهة الماراغويا المتبقي.

قشدي، فاكهي، خفيف– تحلية الأحلام



كعك التمر مع طبقة السكر

لقالب بحجم ٢٠ سم/٨ حصص

٦٠ دقيقة

١ علبة حليب بوني مبخر كامل الدسم
بيضتان | ١٢٥ غ تمر دون نواة
٧٥ غ سكري بني | ١ برتقالة | ٢٥٠ غ دقيق
١٠٠ غ جوز مسحوق | ٢ ملاعق صغيرة خميرة كيماوية
١٢٥ غ زبدة لينة | **١٠٠ مل حليب بوني مكثف المحلى**
١٢٥ غ سكر بودرة

١ يقطع التمر قطع صغيرة ويغلى قليلا مع حليب بوني مبخر كامل الدسم. يرفع عن النار ويترك لمدة ١٥ دقيقة.

٢ يسخن الفرن على درجة حرارة ١٨٠ مئوية. يغطى القالب بورق الخبز وتدهن الجوانب.

٣ يضرب البيض والسكر بالخلاط اليدوي إلى أن يصبح قشديا. يبشر قشر البرتقال ويعصر البرتقال. تسحق حبات الجوز ناعمة.

٤ تخلط كمية التمر وعصير البرتقال وقشر البرتقال والدقيق والخميرة الكيماوية والزبدة و٧٥ غ من حبات الجوز و١٠٠ غ جوز مطحون مع خليط البيض والسكر ويصنع منها عجين.

٥ يصب العجين في القالب ويملس. تخبز في الفرن فوق الشبكة السفلى لمدة ٤٠ دقيقة.

٦ يخرج الكعك من الفرن ويترك ليبرد. يمزج حليب بوني مكثف المحلى مع بودرة السكر ويدهن فوق الكعك. ويرش فوقها ما تبقى من حبات الجوز.





بان كيك الموز مع العسل

٤

٢٠ دقيقة

موزتان ناضجتان | ١ بيضة | ١٢٥ غ دقيق
١ ملعقة كبيرة سكر | ٢ ملاعق صغيرة خميرة كيماوية
١ علبة حليب بوني مبخر كامل الدسم
| ٥٠ غ ياغورت (١,٥ ٪) ملح زبدة للقلي | ٤ ملاعق كبيرة عدس

١ يقشر الموز ويهرس بشوكة.

٢ تضرب بيضة في وعاء. يضاف معجون الموز والدقيق والسكر والخميرة الكيماوية وحليب بوني مبخر كامل الدسم والياغورت والملح وتخفق.

٣ تسخن الزبدة في مقلاة ويوضع العجين شيئا فشيئا في المقلاة (٢ ملاعق كبيرة لكل حصة). يحمر من كلتي الجهتين حتى يصبح ذهبيا.

٤ يقدم البان كيك دافئا مع العسل.

٥ في الأخير يصب عليها حليب بوني مبخر كامل الدسم والقشدة. ثم يرش عليها الجبن. ويخبز الكل حوالي ٢٠ دقيقة.

ستكون أطيب، إذا زينت بفاكهة طازجة أو رقائق جوز الهند أو الجوز حسب الرغبة.

خضر في الفرن مع غراتان البطاطس

٤

٤٥ دقيقة

٥٠٠ غ كوسة| ١ فلفل أحمر| ١ شبت
١ بصل أحمر| ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون | ١ ملعقة صغيرة كمون
١ ملعقة صغيرة بذور الكزبرة المطحونة | ١/٢ ملعقة صغيرة زعتر
٢ ملاعق صغيرة معجون الهريسة | ١ ملعقة كبيرة سكر| ١ علبة طماطم
قطع ١ علبة فاصوليا بيضاء | ٢ ملاعق كبيرة نعناع
٢ ملاعق كبيرة بقدونس |٤٠٠غ بطاطس | ٦ ملاعق كبيرة قشطة بوني
١٠٠ مل حليب بوني مبخر كامل الدسم
ملح وفلفل | ٤٠ غ جبن البارميزان

١ يسخن الفرن على درجة ١٨٠ مئوية. تغسل الكوسة والفلفل والشبت وتقطع مع البصل قطع صغيرة.

٢ يسخن زيت الزيتون. وتشوح البهارات ومعجون الهريسة قليلا به.

٣ تضاف إليها الخضروات وتقلى لمدة خمس دقائق. ثم يضاف إليها السكر والطماطم والفاصوليا والنعناع والبقدونس و١٠٠ مل من الماء. تتبل بالملح والفلفل جيدا وتطهى مغطاة على نار هادئة لمدة ٥ دقائق.

٤ تقطع البطاطس شرائح رقيقة. تطهى في ماء مملح لمدة ٥ دقائق، ثم تصفى وتمزج مع قشطة بوني وحليب بوني مبخر كامل الدسم. تتبل بالملح والفلفل.

٥ توضع الخضروات في قالب وتغطى بالبطاطس ويرش فوقها جبن البارميزان. تخبز لمدة ٣٥ دقيقة.





يقدم مع
أرز بسمتي معطر.

دجاج تيكا ماسالا

٤

٤٠ دقيقة + التتبيل

خليط البهارات (انظر المكونات في مرحلة التحضير ١)
٤ فصوص ثوم | ٥٠ غ زنجبيل | ٨٠٠ غ شرائح صدور الدجاج
٢٠٠ غ ياغورت | ١ بصلة | ٣ ملاعق كبيرة زيت الزيتون
١ ملعقة كبيرة معجون الطماطم | ٣٠٠ غ صلصة الطماطم
٢ ملاعق كبيرة قشطة بوني، في درجة حرارة الغرفة
علبة حليب بوني مبخّر كامل الدسم، في درجة حرارة الغرفة | ملح كزبرة

١ بالنسبة لخليط البهارات: تخلط ملعقة صغيرة من الكمون المطحون وبذور الكزبرة والفلفل ورقائق الفلفل الحار والهيل الأخضر والكركم مع ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة ومسحوق القرنفل وجوزة الطيب المطحون.

٢ تعصر فصوص الثوم بالعصارة. يبشر الزنجبيل بالقشر ناعما.

٣ تقطع شرائح صدور الدجاج إلى قطع. يمزج نصف خليط البهارات والثوم والزنجبيل والياغورت. وتتبل صدور الدجاج به لمدة ٤ ساعات.

٤ يقطع البصل مكعبات ويحمر مع شرائح صدور الدجاج في زيت الزيتون.

٥ تخفّض درجة الحرارة، ثم تضاف صلصة الطماطم ومعجون الطماطم وكريمة بوني وحليب بوني مبخر كامل الدسم. تقلب وتطهى على نار هادئة لمدة ٢٥ دقيقة.

٦ تتبل بالملح وتزيّن بالكزبرة.


متّعوا أنفسكم
ومن تحبّون
بلحظات لذيذة
مع بوني
بوني
حليب
بوني
بوني
بوني