

فينه
FINAH

فينه منّا وفينا





طحين الرجي
لجميع الاستخدامات
CHAKKI FRESH ATTA
ALL PURPOSE

1
KG



طحين فاخر
لجميع الاستخدامات
PATENT FLOUR
ALL PURPOSE

1
KG



طحين فاخر
للمعجنات والحلويات
SUPERIOR FLOUR
FOR SWEETS & PASTRIES

1
KG



طحين بُر
WHOLE WHEAT FLOUR

1
KG



طحين البيتزا
PIZZA FLOUR

1
KG



طحين شباتي
CHAPATI FLOUR

1
KG



فيتامين د
طحين لجميع الاستخدامات
VITAMIN D
ALL PURPOSE FLOUR

1
KG



فيتامين د
طحين بُر
VITAMIN D
WHOLE WHEAT FLOUR

1
KG





طحين بُر
WHOLE WHEAT FLOUR

2
KG



طحين فاخر
لجميع الاستخدامات
PATENT FLOUR
ALL PURPOSE

2
KG



طحين بُر
WHOLE WHEAT FLOUR

5
KG



طحين فاخر
لجميع الاستخدامات
PATENT FLOUR
ALL PURPOSE

5
KG



طحين الرحي
CHAKKI FRESH ATTA FLOUR

5
KG



طحين بُر
WHOLE WHEAT FLOUR

10
KG



طحين فاخر
لجميع الاستخدامات
PATENT FLOUR
ALL PURPOSE

10
KG





هريس

HAREES

1
KG



جريش

JAREESH

1
KG





طحين فاخر
لجميع الاستخدامات

PATENT FLOUR
ALL PURPOSE

10
KG



طحين المخبوزات
BAKERY FLOUR

10
KG



طحين بر فاخر
SUPERIOR WHOLE
WHEAT FLOUR

10
KG



طحين بر
WHOLE WHEAT
FLOUR

10
KG



طحين شباتي
CHAPATI FLOUR

10
KG



طحين البيتزا
PIZZA FLOUR

10
KG



فيتامين د
طحين لجميع الاستخدامات

VITAMIN D
ALL PURPOSE FLOUR

10
KG



فيتامين د
طحين بر

VITAMIN D
Whole Wheat Flour

10
KG





مكرونة أقلام مخططة

PENNE RIGATE

400
g



سباغيتي

SPAGHETTI

400
g



شعيرية

VERMICELLI

400
g



مكرونة أكواع

ELBOW

400
g



مكرونة خواتم

NOCCIOLE

400
g





طحين فاخر
SUPERIOR FLOUR

45
KG



طحين المخابز
BAKERIES FLOUR

45
KG



طحين بُر فاخر
SUPERIOR WHOLE
WHEAT FLOUR

45
KG



طحين بُر
WHOLE WHEAT
FLOUR

45
KG





الفريّة

المقادير:

- عدد 2 كوب من دقيق فينه
- كوب سمن أو زبدة
- كوب إلا ربع سكر
- بيضة
- نصف ملعقة شاي فانيلا
- ذرة ملح
- فستق أو صنوبر للزينة

طريقة التحضير:

يوضع السمن في زبدية ويوضع عليه السكر والبيض والفانيلا وذرة الملح ويخلط بخفاق البيض الى أن يصبح مثل الكريمة. يوضع الطحين على الخليط ويعجن الجميع. تكور العجين إلى كور صغيرة وتوضع بالصينية. توضع في الفرن على نار هادئة لمدة 10 دقائق. توضع في الصحن المعد وتقدم



لقيمات

المقادير:

- كوب من دقيق فينه
- ملعقتان كبيرتان من حليب البودرة
- ملعقة صغيرة من الخميرة
- ملعقة كبيرة من النشا
- رشّة من الملح
- ملعقة كبيرة من السكر
- كوب من الماء الدافئ
- زيت قلي
- سمس للزينة
- شيرة للتسقية

طريقة التحضير:

نحضر وعاء كبيراً، ونضع فيه جميع المكونات السابقة، ثم يتم خلطها جيداً حتى تتكوّن لدينا عجينة لينة تشبه خليط الكيك. يتم تغطية العجينة بكيس بلاستيكي ثم قطعة قماش نظيفة، ثم نتركها لتتخمر لمدة ساعة ونصف حتى تلاحظ أن حجمها تضاعف. نضع كمية كبيرة من الزيت؛ بحيث تطفوا حبات اللقيمات على الوجه. نمسك العجينة بواسطة اليد ونشكلها على شكل كرات صغيرة الحجم ونسكبها بالزيت الساخن، نترك دون تحريك حتى تطفوا على الوجه ثم نقلبها حتى تأخذ اللون الذهبي. نضع اللقيمات في الشيرة الباردة جداً، من ثم نصقّيها وتوضع في طبق التقديم و يتم رش القليل من السمس الأبيض عليها



كيسة الريد فيلفت

المقادير:

- طحين: كوبان ونصف (منخول)
- سكر: كوب ونصف
- بودرة الكاكاو: 2 ملعقة كبيرة
- مسحوق الخبز: ملعقة صغيرة
- ملح: ملعقة صغيرة
- صودا الخبز: ملعقة صغيرة
- ملون الطعام الاحمر: 2 ملعقة كبيرة
- الزبدة: نصف كوب
- البيض: 2 حبة
- حليب: كوب (سائل)
- خلاصة الفانيليا: ملعقة صغيرة
- الخل الأحمر: ملعقة كبيرة
- الخل الأبيض: ملعقة صغيرة
- الزبدة: كوب (بدرجة حرارة الغرفة)
- جبن كريمي: 650 غم
- خلاصة الفانيليا: 2 ملعقة صغيرة
- سكر البودرة: 5 أكواب وربيع

لتحضير الكريمة:

طريقة التحضير:

حمّي الفرن على درجة حرارة 180 مئوية
لتحضير الكيك: جهزي وعاء الخلط، ضعي فيه الحليب مع الخل الأحمر واخلطي المكونات جيداً وضعي المزيج جانباً. في وعاء آخر، انخلي الملح، ومسحوق الخبز، والطحين، واتركي المكونات جانباً. أستخدمي وعاء صغير الحجم، واخلطي الكاكاو مع ملون الطعام الأحمر حتى يتشكل لديك مزيج يشبه المعجون. باستخدام الخلاط الكهربائي، اخلطي الزبدة مع السكر مدة 2-3 دقيقة. إبدأي بإضافة البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخفق بين كل إضافة، ثم أضيفي خلاصة الفانيليا ومعجون الكاكاو وملون الطعام واخلطي. أضيفي ثلث كمية المكونات الجافة / الطحين و مسحوق الخبز والملح واخلطي. اسكبي نصف كمية الحليب وثلث كمية المكونات الجافة واخلطي، ثم اسكبي الكمية المتبقية من الحليب والمكونات الجافة واخلطي. اخلطي الخل الأبيض مع صودا الخبز وأضيفي المزيج إلى خليط الكيك واخلطي ومن ثم ضعي الخليط في قالب كيك مغلف بورق الزبدة وخبزيه لمدة 20 دقيقة

لتحضير الكريمة: ضعي الجبن الكريمي والزبدة والفانيليا في الخلاط الكهربائي، واخلقي المكونات على سرعة بطيئة أولاً ثم زيدي من السرعة واخلقي لمدة 2 دقيقة. إبدأي بإضافة سكر البودرة بالتدريج مع الخلط حتى يتجانس المزيج لديك. عند نضوج الكيك، قومي بتقطيعه إلى نصفين، ضعي الطبقة الأولى في طبق التقديم، ووزعي طبقة من الكريمة، ثم ضعي الطبقة الثانية من الكيك فوق طبقة الكريمة، ووزعي طبقة من الكريمة على الطبقة الثانية من الكيك. ضعي الكيك في الثلاجة لمدة ساعتين تقريباً قبل التقديم



مطبّق

المقادير:

- 3 أكواب من دقيق فينه
- 6 بيضات
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- كوب ماء
- 2 كوب من اللحم المفروم
- 2 كوب كزّاث، قطع صغيرة
- بصلة صغيرة الحجم، مفرومة
- 2 ملعقة صغيرة سمن
- ملعقة صغيرة كمون ناعم
- ملعقة صغيرة فلفل أسود وملح

طريقة التحضير:

تخلط جميع مكونات العجينة جيداً لتصبح عجينة متماسكة ولينة، ثم تقسم إلى ستة أقسام وتوضع في صينية مدهونة بالزيت، وتترك لمدة نصف ساعة لتتماسك. نقوم بتحضير الحشوة، نضع ملعقتين سمن في إناء على النار، ثم نضف بصلة صغيرة مفرومة وتقلب إلى أن يصفر لونها، ثم يضاف اللحم المفروم ويقلب جيداً، يتبل اللحم بملعقة لكل من الفلفل الأسود والكمون وملعقتين من الملح، ويترك اللحم على النار إلى أن ينضج مع التقليب، يرفع اللحم عن النار، ثم يضاف إليه البيض والكزّاث ويقلب جيداً لمتزج المكونات. **ولتحضير المطبق:** تفرد كل كرة من كرات العجين على سطح مدهون بالزيت، وتوضع الحشوة في وسط العجينة وتفرد قليلاً ثم تطبق أطراف العجينة على شكل ظرف، وتوضع حبات المطبق في صينية على النار حتى تحمر من الأسفل وتمر تقلب لتحمر من الوجهين، وتقدم مع شرائح الليمون



قطايف عصفيري بالقشطة

المقادير:

- كوبان ونصف من طحين فينه
- 3 أكواب من الماء
- 3 ملاعق كبيرة من السميد الناعم
- 3 ملاعق كبيرة من حليب البودرة
- 3 ملاعق كبيرة من السكر
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق الخبز
- عالية من القشطة الجاهزة
- رشة من الكركم حسب الرغبة

مقادير القطر

- كوبان من الماء
- قطرتان من عصير الليمون
- كوب من السكر
- رشة من الزعفران

طريقة التحضير:

يوضع الحقيق والماء في الخلاط الكهربائي وتخلط المكونات، ثم تضاف باقي المكونات من السميد والسكر ومسحوق الخبز والحليب، ويستمر الخفق. توضع مقلاة على نار متوسطة، ثم يصب خليط عجينة القطايف فوقها، ثم ترفع عند نضجها على مدارم ورقية نظيفة. تغلق جبات القطايف وهي دافئة قليلاً بنسبة ثلاثة أرباعها ويبقى الربع الأخير مفتوحاً للحشوة، ثم تحشى بالقشطة وتزين بالفستق الحلبي وتترك جانباً، ثم تحضر الشيرة بوضع جميع مكوناته في قدر على النار، ويترك ليغلي لمدة 15 دقيقة، ثم يصب فوق القطايف



معمول

المقادير:

- كوبان من طحين فينه
- نصف كوب من السمّن
- ملعقتان من ماء الورد
- نصف كوب من زيت الزيتون أو الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من السكر
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب

مقادير الحشوة

- كيلوغرام من التمر منزوع النوى
- مقطع أو مفروم

طريقة التحضير:

ذوبي الزبدة والسمّن وأضيفي لهم السكر في وعاء كبير، ثم اخلطي معهم الطحين واعجني الخليط بأصابعك، ثم أضيفي ماء الورد والحليب بالتدريج واستمري في العجن لحين الحصول على عجينة متماسكة، عندها اتركها لترتاح مدة نصف ساعة. ومن ثم نقوم بتحضير الحشوة، افرمي التمر في محضرة الطعام للحصول على عجينة طرية ناعمة، يمكن رش الكرات بالفستق الحلبي لمزيد من النكهة. قسمي العجينة إلى 32 كرة، ثم قسمي الحشوة ل 32 كرة أصغر. ضعي كرة العجين في قالب المعمول المتوفر لديك وضعي الحشوة في وسطها وأغلقها جيداً وكورها. شكلي جبات المعمول بالشكل المفضل لديك باستخدام القالب، ثم رتبها في صينية الخبز بشكل متباعد لمنع التصاق الجبات معاً واخبزيها في الفرن مدة 15-20 دقيقة أو حتى يتحول لون المعمول إلى الذهبي. اتركي المعمول يبرد جيداً ثم ضعيه في أطباق التقديم وقدميه بارداً، يمكنك رشه بالسكر المطحون



مكرونه بيني أرابياتا

المقادير:

- مكرونه أقلام من فينه
- 3 ملعقة زيت زيتون
- 2 فص ثوم مفروم
- فلفل أحمر حار مجفف
- 2 ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- ملح
- فلفل أسود
- بقدونس طازج (اختياري)

طريقة التحضير:

تُسلق مكرونه أقلام من فينه في ماء مملح حتى تنضج ثم تُصفى. في مقلاة، يُسخّن زيت الزيتون ويُضاف الثوم والفلفل الحار ويُقلبان حتى تفوح الرائحة. تُضاف صلصة الطماطم والملح والفلفل الأسود وتترك لتفلي قليلاً. تُضاف المكرونه إلى الصلصة وتُقلّب جيّداً حتى تتغطى بالكامل. تُقدّم ساخنة وتُزيّن بالبقدونس حسب الرغبة.



سمبوسة

المقادير:

- كوبيّن ونصف من طحين فينه
- ملعقة صغيرة ملح
- بيضة واحدة
- ملعقة صغيرة خميرة
- ربع كوب زيت نباتي
- ثلاثة أرباع الكوب ماء دافئ
- الحشوة اختيارية حسب الرغبة
- زيت غزير للقلي

طريقة التحضير:

في وعاء يتم خلط المواد الجافة ثم في وعاء آخر نخلط البيضة مع الزيت والماء ثم نضيفهم عليهم الطحين ونقوم بالعجن حتى نحصل على عجينة متماسكة طرية وناعمة، ثم نتركها ترتاح لمدة ساعة ثم نفردها ونقطعها دوائر، ثم نقوم بحشوها باللحم أو الجبن أو أي نوع نرغبه (تصلح جميع الحشوات). نقلبها في زيت غزير وبواسطة المعلقة نرشها بالزيت حتى تنتفخ ثم نقلبها إلى أن تصبح ذهبية ونضعها على ورق لإمتصاص الزيت



البيتزا

المقادير:

- ثلاثة أكواب من طحين فينه
- ملعقة كبيرة من السكر
- ملعقة صغيرة من الملح
- ثلاث ملاعق كبيرة من الزيت
- ملعقة ونصف صغيرة من الخميرة
- كوب من الماء الدافئ

طريقة التحضير:

ضعي الخميرة والسكر في كوب من الماء الفاتر وحركيها جيّداً حتّى تذوب، وانتظري حتى تتفعل. أضيفي الملح والزيت والدقيق، واعجنهم جيّداً حتى يصبح العجين طرياً وأمسكاً. ضعي العجينة في صينية مدهونة بالزيت وافرديها جيّداً بشكل متناسق من كلّ الأطراف. اتركي العجينة لمده 30 دقيقة على الصينية قبل وضع مكونات البيتزا. ضعي ما تريدين من الخضار الخاصة بالبيتزا على سطح العجين مثل: شرائح الطماطم، وصلصة الطماطم، وقطع الفلفل الحلو، وشرائح البصل، وشرائح الفطر، وشرائح البيبروني "النقانق"، وعلى سطحها نضع جبنة الموزاريلا المبشورة، وغيرها من المكونات حسب الرغبة. أدخل العجينة إلى الفرن، وشغلي الحرارة على 190 درجة، وانتظري إلى أن تصبح العجينة ذهبية اللون، أي ما يقارب 20 دقيقة. حمّي وجه العجينة بوضعها تحت الشواية، حتّى تبدأ الجبنة بالذوبان، وبعد أن تتحمّر أخرجيها من الفرن. قطعها و قدميها



الخبز

المقادير:

- كوبين ونصف من طحين فينه
- كوب من الماء
- ملعقة صغيرة من الملح
- ماء يضاف بالتدريج
- ملعقة صغيرة ونصف من الخميرة
- ربع كوب من الماء الدافئ، ونذيب فيه
- ملعقة واحدة صغيرة من السكر

طريقة التحضير:

نذيب الخميرة الفورية في ربع كوب من الماء الدافئ، ونترك القوام حتى يتخمّر وتتكون رغوة. نضيف الملح إلى الطحين، ونعمل ما يشبه الحفرة في منتصف الطحين عند المركز. نضيف كوب الماء المذابة فيه الخميرة. نبدأ بعجن القوام السابق جيّداً وبشكل مستمر ولمدة من الوقت لا تقل في حال من الأحوال عن العشر دقائق. نواظب على بلّ أيدينا بالماء خلال فترة العجن، ونستمرّ على هذا المنوال حتى نحصل على عجينة ليّنة ومرنة وملسها ناعم، وتميل بعض الشيء إلى التكتّاف والقساوة، بحيث لا تكون فائقة الطراوة كالعجينة المستخدمة في صنع الفطائر. نستمرّ بالعجن حتى نلاحظ أنّ كل بقايا العجين الملتصقة في قاعدة الوعاء وجدرانها أو إثناء العجن قد انضمت وتمازجت مع باقي العجين، ومن المهم أن نذكر أنّ الدليل على انتهاء عملية العجن هو عندما يفقد العجين خاصيّة الالتصاق بأصابعنا وكفينا ويجدران الوعاء، فهذا دليل ومؤشر واضح على أنّ عملية العجن قد أدّت مهمّتها على أتم وجه. نترك العجين لفترة زمنية لا تقلّ عن ساعة ولا تزيد عن ذلك لتتمّ عملية التخمّر على أتم وجه. نشغل الجزء العلوي والجزء السفلي من الفرن على درجة حرارة 300 متويّة، ونضع قطع العجين المفردة بالشكل الذي نريده عند المنتصف، ونحرص على أن نضع صاجاً عازلاً تحت النار العلوية، ويمكن استخدام الفرن الكهربائي عوضاً عن فرن الغاز.



الكروسان

المقادير:

- كوبين ونصف من طحين فينه
- 4 ملاعق كبيرة من اللبن البودرة
- كوب صغير من الماء الدافئ
- نصف ملعقة كبيرة من الملح
- ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة من الخميرة الفورية
- 3 ملاعق سكر
- كوب من الجبنة المبشورة
- بيضة واحدة
- ربع كوب زبدة

طريقة التحضير:

يتم نخل الدقيق في وعاء عميق، ثم إضافة الملح والسكر والخميرة الفورية، ويتم خلطهم جيداً. يتم إضافة البيضة، ثم نعجن بشكل مستمر، مع مراعاة أن يكون اتجاه الخلط مع عقارب الساعة حتى نحصل على عجينة ناعمة ومتجانسة. نترك العجين لمدة ساعة حتى تتخمر، ثم نقوم بتقطيعها إلى كرات صغيرة الحجم. يتم فرد العجين على سطح صلب على شكل مثلثات، ثم نحشوها بالجبن المبشورة (نضعها في منتصف العجين)، ونغلّقها ونلقّها على شكل كرواسون، وذلك بلف القاعدة المحشية إلى الأعلى ثم تشكيلها، ونقوم بعمل شقوق صغيرة بالشوكة على سطحها ويتم دهن الوجه بصغار البيض. ندخل الكرواسون إلى الفرن الساخن، على حرارة 180 درجة، ونتركه يحمر لمدة ثلث ساعة. يتم دهن الكرواسون بعد خروجه من الفرن، بالزبدة الذائبة



كيكة الليمون

المقادير:

- 2 كوب إلا ربع من دقيق فينه
- 2 ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز
- 4 بيضات
- 2 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- ملعقة كبيرة بشر ليمون
- ربع كوب من الزبدة السائلة
- ربع كوب من الزيت
- رشّة ملح
- ربع كوب من عصير الليمون
- كوب إلا ربع من السكر
- مقدار صوص الليمون
- نصف كوب من الماء
- نصف ملعقة صغيرة فانيليا

طريقة التحضير:

نحضر وعاء عميقاً ونخفق فيه البيض والسكر والفانيليا جيداً حتى نحصل على قوام هش. نضيف الزيت والزبدة وبشر الليمون ونستمر في الخفق لمدة 5 دقائق تقريباً. يتم خلط الدقيق ومسحوق الخبز والملح، وإضافتها إلى خليط البيض وعصير الليمون بالتدريج مع الاستمرار بالخلق. نحضر قالباً للكيك ويتم دهنه بالزبدة ورشه بالدقيق ويصب به الخليط. نضع القالب في الفرن متوسط الحرارة على درجة حرارة 180 في الرف الأوسط لمدة ساعة إلا ربع تقريباً حتى تمام النضج. نضع السكر والماء على النار حتى بداية الغليان ونضيف إليها عصير الليمون والفانيليا، ونقلب حتى يتماسك القوام قليلاً. يتم دهن الكيكة بالصوص وهي ساخنة فور خروجها من الفرن. تقطع وتقدم بالهناء والشفاء

فينه
FINAH



المطاحن العربية
Arabian Mills



امسح الباركود للحصول على المزيد من الوصفات،
وقنوات التواصل الاجتماعي، والموقع الإلكتروني
Scan for recipes, social media and website

اطلب عبر الإنترنت
ORDER ONLINE

 finahshop.com

