



الوصفة الأولى

الوصفة: رقائق التفاح المغطاة بالشوكولا والقرفة

الكمية: 50

الملاحظات	الوحدة	الكمية	المكونات
	قطعة	50	رقائق تفاح مجففة
	غرام	500	شوكولا أسود بنسبة 65%
	غرام	5	قرفة مطحونة

طريقة التحضير:

1. تُذوّب الشوكولا السوداء.
2. تُغطّى رقائق التفاح بالشوكولا عبر استخدام فرشاة الطعام.
3. ترشّ القرفة على الرقائق وتترك لتجفّ.

الوصفة الثانية

الوصفة: معجون الطماطم المجففة والحبق

الكمية: مرطبان سعة 200 غرام

الملاحظات	الوحدة	الكمية	المكونات
	غرام	150	طماطم مجففة
	غرام	100	زيت زيتون
	غرام	2	فلفل حار مجفّف
	غرام	8	حبق مجفّف

طريقة التحضير:

1. تمزج المكونات جميعها في الخلاط اليدوي حتى تصبح متماسكة وطرية.



الوصفة الثالثة

الوصفة: مزيج الزعتر والتفاح المجفف، والطماطم وبذور الكتان

الكمية: مرطبان سعة 670 غرام

الملاحظات	الوحدة	الكمية	المكونات
	غرام	150	زعتر
	غرام	100	سمّاق
	غرام	250	سمسم محمّص
	غرام	10	ملح
	غرام	80	تفّاح مجفّف
	غرام	80	طماطم مجفّفة
	غرام	20	بذور كتّان

طريقة التحضير:

1. تمزج المكونات جميعها مع بعضها البعض.

الوصفة الرابعة

الوصفة: صلصة الكزبرة والفلفل الحارة والحلوة

الكمية: مرطبان سعة 250 غرام

الملاحظات	الوحدة	الكمية	المكونات
	غرام	20	كزبرة خضراء
	غرام	20	فلفل حار مجفّف
	غرام	100	فلفل حلو مجفّف
	غرام	5	ملح
	غرام	100	زيت زيتون
	غرام	10	ثوم

طريقة التحضير:

1. تمزج المكونات جميعها مع بعضها البعض.