



| مؤسسة الزوراء - الوصفة (2) وصفة البان كيك |



بسم الله الرحمن الرحيم
: والصلاة والسلام على قائدنا وشفيعنا محمد وعلى آله وصحبه وسلم

إلى الأنصارىات الناصرات والمهاجرات الحبيبات
بارك الله سعيهم ووفقهم وسددهم
وإلى الأبطال المرابطين نصرهم الله وذبح عنهم
: نهدي الوصفة الثانية

[وصفة البان كيك]

وهي وصفة سريعة وسهلة جدا في تحضيرها وشهية مع العسل أو مع غيره
يستطيع المجاهدين عملها كوجبة فطور أو عشاء
وتستطيع المهاجرات عملها وإمداد المجاهدين بها قبيل البانطلاق للمعارك والجبهات
وستمد المجاهدين بالطاقة والقوة بإذن الله

/ وتحتاج لمقادير بسيطة ومتوفرة بإذن الله

المقادير : (ملاحظة / على الإخوة والأخوات مضاعفة المقادير على حسب العدد)

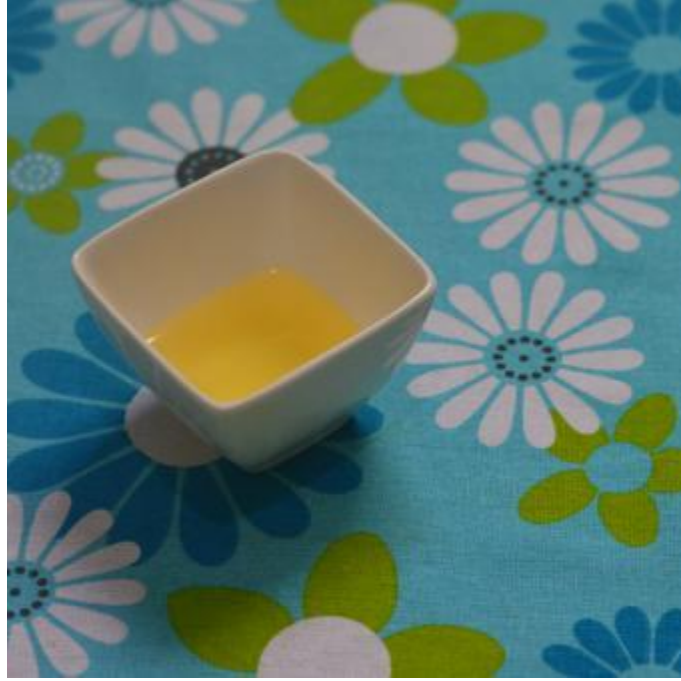
بيضة - 1



ملاعق كبيرة سكر 4-2
(الملعقة كبيرة ملعقة الأكل وليست التي في الصورة)



زيت بمقدار ملعقة واحدة كبيرة-3



ملح بمقدار ملعقة صغيرة -4



كوب حليب كما في الصورة -4



وأخيراً كوب دقيق -4



: الطريقة

نضع جميع المقادير في وعاء ونخلطها جيداً



ثم نحظر المقلّاة : ملاحظة (المقلّاة التي في الصور مانعة للالتصاق)

فإن لم يتوفر نفس نوع المقلّاة عند البأخوة المجاهدين والأخوات المهاجرات
لا بأس من إستخدام مقلّاة عادية مع دهنها بقليل من الزيت في كل مرة قبل سكب البان كيك عليها

: نتابع

نجعل المقلّاة على نار متوسطة ثم نسكب البان كيك على شكل دائرة



ثم ننتظر حتى تظهر هذه الفقاعات وهي علامة أنه أصبح جاهز لقلبه على الجهة الأخرى



فنقلبه حتى تنضج الجهة الأخرى



ونكرر سكب المزيج أو الخليط على شكل دائرة في كل مرة وتركها لتنضج مع الجهتين ليجهز لدينا عدد من أقراص البان كيك

هذه الطريقة باختصار
ويقدم البان كيك مع العسل



تستطيع الأخوات المهاجرات عمل البان كيك
ووضعه في حقائب المجاهدين في ذهابهم لرباط وغيره

: وختاماً

نرجو من الله أن تفيد الوصفة أبطالنا المجاهدين
وندعو المهاجرات الناصرات لتطبيق الوصفة وخدمة الأبطال بها
.. نسأل الله أن يجعل أعمالنا صالحة مباركة خالصة لوجهه الكريم





المنبر الاعلامي الجهادي