

A woman with dark hair, wearing a white chef's coat with the Debic logo on the left chest, is pouring a thick, white cream from a blue and white Debic container. The cream is being poured into a clear glass. The background is slightly blurred, showing a kitchen setting.

MIDDLE EASTERN FAVORITES

Debic Recipes eBook

DISCOVER THE FLAVORS OF THE MIDDLE EAST WITH DEBIC

Welcome to a culinary journey through the heart of the Middle East, where ancient flavors meet modern kitchen demands.

This book offers classic recipes, elevated with Debic's premium dairy. Debic delivers the consistency and performance you need, allowing you to create authentic, high-quality Middle Eastern dishes with ease. From creamy sauces to perfect pastries, Debic empowers you to bring the best of the region to your menu.

For more recipe inspirations, visit debic.com.



BISCUIT PUDDING

This no-bake dessert is creamy, rich, and perfect for a quick treat.

Recipe for 6

.....

Base Layer

200 g digestive biscuits (or graham crackers)
½ cup (120 ml) milk (for dipping biscuits)

Cream Mixture

250 ml Debic Stand & Overrun Whipping Cream (whipped to soft peaks)
200 g Rainbow Sweetened Condensed Milk
1 tsp vanilla extract

Topping (Optional)

50 g grated chocolate or cocoa powder
20 g crushed nuts (almonds, pistachios, or hazelnuts)

Instructions

.....

Prepare the Cream Mixture

- In a mixing bowl, whip the heavy cream until soft peaks form.
- Gently fold in the condensed milk and vanilla extract. Mix until smooth and set aside.

Layer the Pudding

- Dip each biscuit briefly in milk and layer them at the bottom of a square or rectangular dish.
- Spread a layer of the cream mixture over the biscuits evenly.
- Repeat the layering process (biscuits + cream) until the dish is filled or the ingredients are used up, finishing with a cream layer on top.

Garnish and Set

- Sprinkle grated chocolate, cocoa powder, or crushed nuts over the top layer.
- Refrigerate for at least 4–6 hours (or overnight) to allow the pudding to set and flavors to meld. This Biscuit Pudding is easy to (add the milk) or fruits (berries)



FREEKEH RISOTTO WITH LAMB SHANK

Smoked freekeh simmered to creamy perfection, topped with succulent lamb shank

Recipe for 6

Lamb Shank

4 lamb shanks (approximately 1.2–1.5 kg total)
2 tbsp ghee (30g)
1 medium onion (100g), finely chopped
4 garlic cloves, minced
1 cinnamon stick
4-5 whole cardamom pods
2-3 whole cloves
1 tsp ground cumin
1 tsp ground coriander
1/2 tsp ground black pepper
1 tsp salt (or to taste)
4 cups water or stock (1 liter)

Garnish

Fresh parsley or cilantro, chopped (10 g)
Toasted pine nuts or slivered almonds (30 g)

Freekeh Risotto

1 1/2 cups freekeh (300 g), rinsed and soaked for 15 minutes
2 tbsp ghee (30 g)
1 small onion (80 g), finely chopped
2 garlic cloves, minced
1/2 tsp ground cumin
1/4 tsp ground cinnamon
1/4 tsp ground black pepper
1 tsp salt (or to taste)
1/2 cup Debic Culinaire Original Cooking Cream (120ml)
4 cups chicken or vegetable stock (1 liter), kept warm
2 tbsp grated Parmesan cheese (optional, for creaminess)

Instructions

Cook the Lamb Shanks

- Heat 2 tbsp of ghee in a large pot or Dutch oven over medium-high heat. Sear the lamb shanks until browned on all sides. Remove and set aside.
- In the same pot, sauté the chopped onion and garlic until fragrant and softened. Add the cinnamon stick, cardamom pods, and cloves, stirring to toast the spices.
- Return the lamb shanks to the pot and add ground cumin, coriander, black pepper, and salt. Pour in water or stock, ensuring the shanks are covered. Bring to a boil, then lower the heat to a simmer. Cover and cook for 1.5–2 hours, or until the lamb is tender and falling off the bone.

Prepare the Freekeh Risotto

- Heat 2 tbsp of ghee in a heavy-bottomed pot over medium heat. Sauté the chopped onion and garlic until softened.
- Add the rinsed freekeh, stirring to coat it in the ghee. Sprinkle in the ground cumin, cinnamon, black pepper, and salt.
- Gradually add the warm stock, one ladle at a time, stirring frequently and allowing the liquid to be absorbed before adding more. Continue this process for 20-25 minutes until the freekeh is tender but retains some bite.
- Stir in the cooking cream and grated Parmesan (if using) and cook for an additional 2-3 minutes.

Assemble and Serve

- Plate the creamy freekeh risotto on a large serving dish. Place the tender lamb shanks on top.
- Garnish with fresh parsley or cilantro and toasted nuts.



RIZ BEL HALIB (RICE PUDDING) TOPPED WITH CHOCOLATE GANACHE

A delicate balance of rice, milk, and sweet tradition

Recipe for 5

.....

Riz Bel Halib

100 g short-grain rice (about 1/2 cup)
500 ml water
200 ml Debic Vegetop Multipurpose Cream
250 ml Rainbow Evaporated Milk
100 g sugar (adjust to taste)
2 tbsp (mixed with 3 tbsp of cold water to make a slurry)
1 tbsp Orange Blossom water (optional, for flavor)
Ground cinnamon for garnish (optional)

Ganache

150 g dark or milk chocolate (chopped)
100 ml Debic Vegetop Multipurpose Cream

Topping

30 g chopped pistachios
Edible rose petals (optional)

Instructions

.....

Prepare the Riz Bel Halib

- Wash the rice thoroughly and drain.
- In a saucepan, bring the water to a boil. Add the rice and cook on low heat until it's fully cooked and the water is absorbed (about 15-20 minutes).
- Add the evaporated milk, heavy cream, and sugar to the cooked rice. Stir well and simmer over low heat.
- Gradually add the cornstarch slurry to thicken the mixture, stirring constantly to avoid lumps.
- Once thick and creamy, remove from heat and stir in the orange blossom water (if using). Divide the pudding into serving glasses or bowls and let cool slightly.

Prepare the Ganache

- Heat the heavy cream in a small saucepan until it begins to simmer (do not boil).
- Remove from heat and pour it over the chopped chocolate in a bowl. Let it sit for 2-3 minutes, then stir until smooth and glossy.

Assemble and Garnish

- Once the rice pudding has cooled slightly, pour a layer of ganache over each serving.
- Chill the bowls in the refrigerator for at least 30 minutes to set the ganache.
- Before serving, top with whipping spray cream, chopped pistachios, and edible rose petals (if desired).



CHICKEN NOUILLE PASTA

Silky smooth sauce coats chicken and nouille pasta in this creamy delight

Recipe for 5

.....

Pasta

300 g Nouille pasta (or fettuccine)
Water (to boil pasta)
1 tsp salt

Chicken

400 g chicken breast (boneless, skinless), cut into strips or cubes
2 tbsp olive oil or butter
3 cloves garlic (minced)
1 tsp paprika
1/2 tsp salt
1/2 tsp black pepper

Creamy Sauce

200 ml Debic Culinaire Cooking Cream
250 ml Rainbow Evaporated Milk
100 g grated Parmesan cheese
2 tbsp butter
1 tbsp flour (for thickening)
100 ml chicken stock (optional, for extra flavor)
A pinch of nutmeg (optional, for flavor)
Salt and black pepper to taste

Garnish

20 g chopped parsley
Grated Parmesan cheese (optional)

Instructions

.....

Cook the Pasta

- Boil water in a large pot, add salt, and cook the nouille pasta according to package instructions until al dente. Drain and set aside.

Cook the Chicken

- Heat olive oil or butter in a large skillet over medium heat.
- Add the chicken pieces, season with paprika, salt, and black pepper, and cook until golden and fully cooked (about 6-8 minutes). Remove and set aside.

Make the Creamy Sauce

- In the same skillet, melt butter over medium heat. Add garlic and sauté for 1 minute until fragrant.
- Stir in the flour and cook for 1 minute to form a roux. Gradually whisk in the evaporated milk and chicken stock (if using) to avoid lumps.
- Add the cooking cream and stir well. Let the sauce simmer for 3-5 minutes until it thickens slightly.
- Stir in grated Parmesan cheese and season with salt, black pepper, and a pinch of nutmeg (if desired).

Combine Pasta and Chicken

- Add the cooked pasta and chicken into the creamy sauce. Toss to coat evenly. Simmer for 2-3 minutes to allow the flavors to combine.

Serve

- Plate the pasta and garnish with chopped parsley and extra Parmesan cheese



UMM ALI

Rich, creamy layers of sweet indulgence

Recipe for 5

.....

Puff pastry – 250 g Debic Croissant Butter Sheet
200 ml Debic Stand & Overrun Multipurpose Cream
200 ml Rainbow Sweetened Condensed Milk (adjust based on sweetness preference)
400 ml Rainbow Full Cream Milk Powder
50 g butter (melted)
100 g mixed nuts (almonds, pistachios, walnuts), roughly chopped
50 g raisins
30 g desiccated coconut (optional)
1 tsp ground cinnamon for flavor (optional)

Instructions

Prepare the Puff Pastry

- Preheat your oven to 200°C (400°F).
- Cut the puff pastry into medium-sized squares or strips. Spread them on a baking tray lined with parchment paper.
- Bake the pastry pieces until golden brown and crispy (approximately 10-12 minutes). Remove and let cool.

Prepare the Milk Mixture

- In a saucepan, heat the milk, cream, and condensed milk over medium heat. Stir well to combine but do not boil.
- Add a pinch of ground cinnamon for extra flavor, if desired.

Assemble the Layers

- In an ovenproof dish, break the puff pastry into smaller pieces and layer them in the dish.
- Sprinkle half of the nuts, raisins, and coconut (if using) over the pastry.
- Pour half of the warm milk mixture over the pastry to soak it.
- Add another layer of puff pastry pieces and repeat the topping and soaking process.
- Finish with a drizzle of melted butter on top.

Bake the Umm Ali

- Preheat the oven to 180°C (350°F).
- Place the assembled dish in the oven and bake for 15-20 minutes, or until the top is golden and bubbly.

Serve

- Garnish with the remaining nuts and serve warm.



MACARONI BECHAMEL

Velvety bechamel coats tender macaroni in this creamy classic

Recipe for 6

.....

Pasta

500g macaroni (penne or elbow pasta works well)
1 tbsp salt (for boiling water)
1 tbsp olive oil (optional, for boiling)

Meat Filling

2 tbsp olive oil or butter
1 medium onion (100g), finely chopped
300g ground beef (or lamb)
1 tsp salt
1/2 tsp black pepper
1/2 tsp ground cinnamon or allspice (optional, for flavor)
1/4 cup tomato sauce or paste (60g, optional for added flavor)

Béchamel Sauce

3 tbsp butter (40 g)
3 tbsp all-purpose flour (40 g)
1 cup Debic Vegetop Multipurpose Cream (240 ml)
1 can Rainbow Evaporated Milk (400 ml)
2 cups Rainbow Full Cream Milk Powder (480 ml)
1/2 tsp nutmeg (optional)
Salt and white or black pepper to taste

Topping

1/2 cup shredded mozzarella or cheddar cheese (60g)
2 tbsp grated Parmesan cheese (optional)



Instructions

.....

Cook the Pasta

- Boil the macaroni in salted water according to the package instructions. Drain and set aside

Prepare the Meat Filling

- Heat olive oil or butter in a pan over medium heat. Add the chopped onion and sauté until translucent.
- Add the ground beef, breaking it up as it cooks. Season with salt, black pepper, and cinnamon/allspice if using.
- Stir in tomato sauce or paste (optional) and cook for 2-3 minutes. Remove from heat and set aside.

Make the Béchamel Sauce

- In a saucepan, melt butter over medium heat. Add the flour and whisk continuously for 1-2 minutes to form a roux.

Assemble and Serve

- Top with grated cheese and garnish with fresh herbs.



DATES MANGO PUDDING SHOTS

Creamy, fruity and rich pudding shots with natural sweetness of dates

Recipe for 12

Dates Layer

10–12 soft dates (pitted and finely chopped)
¼ cup water (adjust as needed)
1 tbsp sugar or honey (optional, depending on the sweetness of the dates)
½ tsp vanilla extract

Mango Pudding Layer

1 ripe mango (pureed, about 1 cup)
½ cup Debic Stand & Overrun Whipping Cream
½ cup Rainbow Condensed Milk
½ cup Rainbow Evaporated milk
1 tbsp gelatin (or agar-agar for a vegetarian option)
¼ cup warm water

Garnish

Chopped dates or mango cubes
Crushed pistachios or almonds

Instructions

Prepare the Dates Layer

- Add chopped dates and water to a small saucepan. Cook on low heat until the dates soften and form a paste-like consistency.
- Blend (if needed) to make it smoother. Add vanilla extract and mix well. Let it cool slightly.
- Spoon a small layer of the date mixture into shot glasses. Smooth the surface and refrigerate to set while preparing the mango pudding.

Prepare the Mango Pudding Layer

- Dissolve gelatin or agar-agar in warm water. Let it bloom for 5 minutes, then heat gently until fully dissolved.
- Blend mango puree, condensed milk, evaporated milk, and heavy cream until smooth.
- Stir the dissolved gelatin into the mango mixture, ensuring it's evenly incorporated.

Assemble the Shots

- Pour the mango pudding mixture over the set dates layer in the shot glasses. Leave space at the top for garnish.
- Chill in the refrigerator for at least 3–4 hours, or until the pudding sets completely.

Garnish and Serve

- Top with chopped dates, mango cubes, and crushed pistachios for added texture and flavor.
- Serve chilled.



GRILLED SALMON WITH RED CAVIAR DILL CREAM SAUCE WITH SAFFRON RICE

A seafood masterpiece: grilled salmon with a rich caviar cream sauce, served on fragrant saffron rice

Recipe for 4

Salmon

4 salmon fillets (6-8 oz each, skin-on or skinless)
1 tbsp olive oil
Salt and black pepper to taste
Lemon wedges (for garnish)

Dill Cream Sauce

1 cup Debic Culinaire Original Cooking Cream
1 tbsp butter
1 shallot, finely minced
1 garlic clove, minced
1/4 cup fresh dill, finely chopped
1 tbsp lemon juice
2 tbsp red caviar (plus extra for garnish)
Salt and white pepper to taste

Saffron Rice

1 cup basmati rice
1 3/4 cups chicken or vegetable stock (or water)
1/4 tsp saffron threads
1 tbsp butter
Salt to taste

Instructions

Prepare the Saffron Rice

- Rinse the rice under cold water until the water runs clear.
- Heat the stock or water in a saucepan until warm, then stir in the saffron threads and let steep for 5 minutes.
- In a separate saucepan, melt butter over medium heat. Add the rinsed rice and toast for 1-2 minutes, stirring frequently.
- Pour the saffron-infused stock over the rice, season with salt, and bring to a boil. Cover, reduce heat to low, and simmer for 15-18 minutes until the liquid is absorbed. Remove from heat and let rest for 5 minutes before fluffing with a fork.

Cook the Salmon

- Preheat a grill pan or outdoor grill to medium-high heat.
- Brush salmon fillets with olive oil and season with salt and black pepper.
- Grill the salmon for 4-5 minutes per side, starting skin-side down (if applicable), until the flesh is firm and has nice grill marks.
- Make the Dill Cream Sauce
- In a saucepan, melt butter over medium heat. Add the minced shallot and garlic, and sauté until softened and fragrant (1-2 minutes).
- Reduce the heat to low, stir in the heavy cream, and simmer gently for 3-5 minutes until slightly thickened.
- Stir in fresh dill, lemon juice, and red caviar, then season with salt and white pepper to taste. Simmer for another minute and keep warm.

Plate and Serve

- Arrange a portion of saffron rice on each plate. Place the grilled salmon fillet next to or atop the rice.
- Generously spoon the dill cream sauce over the salmon and garnish with a small dollop of red caviar on top.
- Add a lemon wedge and a sprig of fresh dill for a finishing touch.



Carrot Cake Mousse

This dessert combines the earthy sweetness of carrots, the richness of saffron, and the creamy texture of mousse



Recipe for 4

Carrot Cake Layer

1 cup finely grated carrots
½ cup all- almond flour
¼ cup almond flour
¼ cup sugar
½ tsp baking powder
¼ tsp baking soda
½ tsp cinnamon powder
¼ tsp cardamom powder
Pinch of salt
2 tbsp oil (or melted butter)
2 tbsp milk (as needed)

Saffron Mousse

½ cup Debic Stand & Overrun Whipping Cream (whipped to soft peaks)
½ cup Rainbow Condensed milk
½ cup Rainbow Evaporated milk
1 tsp saffron threads (soaked in 2 tbsp warm milk for 10 minutes)
1 tsp vanilla extract
1 tsp gelatin or agar-agar (dissolved in 2 tbsp warm water)

Garnish

Edible gold flakes or pistachios (for a luxurious touch)
Grated carrots (lightly sautéed in ghee and sugar, optional)
Mint leaves (for a pop of green)

Instructions

Carrot Cake Layer

- Preheat oven to 180°C (350°F) and line a small baking dish or muffin tin with parchment paper.
- In a bowl, whisk together flour, almond flour, sugar, baking powder, baking soda, cinnamon, cardamom, and salt.
- Add grated carrots, oil, and milk, mixing until just combined.
- Pour batter into the baking dish and bake for 12–15 minutes, or until a toothpick inserted in the center comes out clean.
- Let the cake cool completely, then crumble it into fine pieces for layering.

Saffron Mousse

- Dissolve gelatin or agar-agar in warm water and let it bloom for 5 minutes. Heat gently until fully dissolved.
- In a mixing bowl, combine condensed milk, evaporated milk, and saffron-infused milk. Stir until smooth.
- Fold in whipped cream gently to retain its airy texture.
- Add the dissolved gelatin or agar-agar to the mixture and stir well.

Assembly

- In serving glasses or bowls, layer crumbled carrot cake at the bottom. Press lightly to compact.
- Pour the saffron mousse over the cake layer. Smooth the surface with a spatula.
- Refrigerate for 3–4 hours, or until the mousse sets.

Garnish

- Top with lightly sautéed grated carrots, edible gold flakes, crushed pistachios, and a small mint leaf for a vibrant finish.
- Serve chilled.



Dates & Nuts Smoothie

This dessert combines the earthy sweetness of carrots, the richness of saffron, and the creamy texture of mousse

Recipe for 4

.....

200 ml Debic Vegetop Multitpurpose Cream
10g (~2 tsp) Rainbow Full Cream Milk Powder
Debic Dairy Cream Spay
4 pieces (~40g) dates (pitted)
15g (~1 tbsp) mixed nuts – almonds, walnuts or cashews
Honey or maple syrup (optional)
3-4 pieces ice cubes



Instructions

Blend

- Combine all ingredients in a blender except for Debic cream spray and blend for 2-3 minutes.

Serve

- Once done, pour into a glass and top with Debic cream spray.
- Garnish with more syrup and nuts before serving.



سموذي التمر والمكسرات

هذه الحلوى تجمع بين حلاوة الجوز الأرضية، وغنى الزعفران، وقوام الموس الكريمي.

وصفة ل 4 اشخاص

.....

200 مل من كريمة ديبك فيجيتوب
متعددة الاستخدامات
10 غرام (~ 2 ملعقة صغيرة) من مسحوق
حليب كامل الدسم من راينبو
رش كريمة الألبان من ديبك
4 حبات (~ 40 غرام) من التمر (مزال النوى)
15 غرام (~ 1 ملعقة كبيرة) من المكسرات
المشكلة - اللوز، الجوز أو الكاجو
عسل أو شراب القيقب (اختياري)
3-4 قطع من مكعبات الثلج

طريقة التحضير

.....

التحضير

- قم بخلط جميع المكونات في الخلاط باستثناء رش كريمة ديبك، واخلط لمدة 2-3 دقائق.

التقديم

بمجرد الانتهاء، اسكب المزيج في كأس ثم رش عليه كريمة ديبك. زين المزيد من الشراب والمكسرات قبل التقديم.

.



موس كيك الجزر

حلوى مبتكرة تجمع بين الحلاوة الترابية للجزر، وغنى الزعفران، والقوام الكريمي للموس.

وصفة ل 4 اشخاص



موس الزعفران

- 1/2 كوب كريمة ديبك المخفوقة (حتى القمم الناعمة)
- 1/2 كوب حليب مكثف رينبو
- 1/2 كوب حليب مبخر رينبو
- 1 ملعقة صغيرة خيوط زعفران (منقوعة في 2 ملعقة كبيرة حليب دافئ لمدة 10 دقائق)
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة جيلاتين أو أجار أجار (مذوب في 2 ملعقة كبيرة ماء دافئ)

للتزيين

- رقائق ذهبية صالحة للأكل أو فستق (لإضافة لمسة فاخرة)
- جزر مبشور (مقلي بخفة في السمن والسكر، اختياري)
- أوراق نعناع (لإضافة لمسة خضراء)

طبقة كعكة الجزر

- 1 كوب جزر مبشور ناعماً
- 1/2 كوب دقيق اللوز (اللوز المطحون)
- 1/4 كوب دقيق اللوز (مطحون)
- 1/4 كوب سكر
- 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1/4 ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 1/4 ملعقة صغيرة هيل مطحون
- رشة ملح
- 2 ملعقة كبيرة زيت (أو زبدة مذابة)
- 2 ملعقة كبيرة حليب (حسب الحاجة)

طريقة التحضير

طبقة كعكة الجزر

- سخني الفرن إلى 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت) وغطّي صينية خبز صغيرة أو صينية مافن بورق الزبدة.
- في وعاء، اخفقي معًا الطحين، دقيق اللوز، السكر، البيكنج باودر، بيكنج صودا، القرفة، الهيل، والملح.
- أضيفي الجزر المبشور، الزيت، والحليب، وامزجي حتى يتمازج الخليط.
- صبي العجينة في الصينية واخبزيها لمدة 12-15 دقيقة أو حتى يخرج عود الأسنان نظيفاً عند إدخاله في المنتصف.
- اتركي الكعكة لتبرد تمامًا، ثم قومي بتفتتها إلى قطع صغيرة لطبقة الكعكة.

موس الزعفران

- ذوّبي الجيلاتين أو الأجار أجار في الماء الدافئ واتركيه ليزهر لمدة 5 دقائق. سخني المزيج برفق حتى يذوب تمامًا.
- في وعاء خلط، امزجي الحليب المكثف، الحليب المبخر، وحليب الزعفران المنقوع. امزجي حتى يصبح الخليط ناعماً.
- قومي بطي الكريمة المخفوقة برفق للحفاظ على قوامها الهوائي.
- أضيفي الجيلاتين أو الأجار أجار المذاب إلى الخليط وامزجي جيدًا.

التجميع

- في أكواب تقديم أو أوعية، ضعي طبقة من كعكة الجزر المفتتة في الأسفل. اضغطي عليها برفق لتتماسك.
- اسكبي موس الزعفران فوق طبقة الكعكة. قومي بتنعيم السطح باستخدام ملعقة.
- ضعيها في الثلاجة لمدة 3-4 ساعات أو حتى يتماسك الموس.

التزيين

- زينيها بالجزر المبشور والمقلي برفق، رقائق الذهب الصالحة للأكل، الفستق المجروش، وورقة نعناع صغيرة لإضفاء لمسة ملونة.
- قدميها باردة.



سلمون مشوي مع صلصة الكريمة بالشبت والكافيار الأحمر وأرز الزعفران

تحفة بحرية: سلمون مشوي مع صلصة كريمة غنية بالكافيار، يقدم على أرز الزعفران العطر.

وصفة ل 4 اشخاص



سمك السلمون

4 قطع سمك سلمون (حوالي 170-225 غرام لكل قطعة، مع الجلد أو بدونه)
1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
ملح وفلفل أسود حسب الذوق
شرائح ليمون (للتزيين)

صلصة كريمة الشبت

1 كوب كريمة طهي ديك كوليناير الأصلية
1 ملعقة كبيرة زبدة
1 بصل صغير، مفروم ناعماً
1 فص ثوم، مفروم
1/4 كوب شبت طازج، مفروم ناعماً
1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
2 ملعقة كبيرة كافيار أحمر (مع إضافة المزيد للتزيين)
ملح وفلفل أبيض حسب الذوق

أرز الزعفران

1 كوب أرز بسمتي
3/4 كوب مرق دجاج أو خضار (أو ماء)
1/4 ملعقة صغيرة خيوط زعفران
1 ملعقة كبيرة زبدة
ملح حسب الذوق



طريقة التحضير

تحضير أرز الزعفران

- اشطف الأرز تحت الماء البارد حتى يصبح الماء صافياً.
- سخن المرق أو الماء في وعاء حتى يصبح دافئاً، ثم أضف خيوط الزعفران واتركها تنقع لمدة 5 دقائق.
- في قدر آخر، ذوّب الزبدة على نار متوسطة. أضف الأرز المغسول وحقصه لمدة 1-2 دقيقة مع التحريك المستمر.
- صب المرق المنقوع بالزعفران فوق الأرز، وتبله بالملح، واتركه يغلي. ثم غطّ القدر، وقلل الحرارة إلى منخفضة، واتركه على نار هادئة لمدة 15-18 دقيقة حتى يتم امتصاص السائل. ارفع القدر عن النار واتركه لمدة 5 دقائق، ثم قم بتقليبه باستخدام شوكة.

طهي السلمون

- سخن مقلاة الشواء أو الشواية الخارجية على حرارة متوسطة إلى عالية.
- دهن شرائح السلمون بزيت الزيتون وتبلها بالملح والفلفل الأسود.
- اشوي السلمون لمدة 4-5 دقائق على كل جانب، بدءاً من الجهة الجلدية (إذا كانت موجودة)، حتى يصبح اللحم متماسكاً ويظهر عليه علامات الشواء.
- تحضير صلصة الكريمة والشبت
- في قدر، ذوّب الزبدة على نار متوسطة. أضف البصل المفروم والثوم، وقلّب حتى يصبحان طريين وذو رائحة عطرية (من 1-2 دقيقة).
- قلل الحرارة إلى منخفضة، وأضف الكريمة الثقيلة، واتركها تغلي بلطف لمدة 3-5 دقائق حتى تصبح أكثر كثافة قليلاً.
- أضف الشبت الطازج، وعصير الليمون، والكافيار الأحمر، ثم تبّل بالملح والفلفل الأبيض حسب الذوق. دعه يغلي لمدة دقيقة أخرى ثم احتفظ به دافئاً.

التقديم

- ضع جزءاً من أرز الزعفران في كل طبق.
- ضع شريحة السلمون المشوي بجانب أو على الأرز.
- ضع صلصة الكريمة والشبت بسخاء فوق السلمون وزينها بملءة صغيرة من الكافيار الأحمر على الوجه.
- أضف شريحة من الليمون وغصن من الشبت الطازج للزينة.

بودينغ التمر والمانجو

كريمي، فاكهي وغني مع حلاوة التمر الطبيعية

وصفة ل 12 شخص



للتزيين

تمر مفروم أو مكعبات مانجو
فستق حلي مفروم أو لوز مجروش



مكونات طبقة التمر

10-12 حبة تمر ناعمة (منزوعة النوى ومفرومة ناعماً)
¼ كوب ماء (يمكن تعديل الكمية حسب الحاجة)
1 ملعقة طعام سكر أو عسل (اختياري حسب حلاوة التمر)
½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا

مكونات طبقة بودينغ المانجو

1 حبة مانجو ناضجة (مهروسة، حوالي 1 كوب)
½ كوب كريمة ديبك للخفاقة
½ كوب حليب مكثف محلي من راينبو
½ كوب حليب مبخر من راينبو
1 ملعقة طعام جيلاتين (أو أجار-أجار كبديل نباتي)
¼ كوب ماء دافئ

طريقة التحضير

تحضير طبقة التمر

- أضيفي التمر المفروم والماء إلى قدر صغير. اتركيه على نار هادئة حتى يلين التمر ويتحول إلى قوام يشبه المعجون.
- اخلطي المزيج (إذا لزم الأمر) حتى يصبح ناعماً. أضيفي مستخلص الفانيليا وامزجي جيداً. اتركيه ليبرد قليلاً.
- ضعي طبقة صغيرة من خليط التمر في أكواب الشوت. قومي بتسوية السطح واطريها في الثلاجة لتتجمد أثناء تحضير طبقة المانجو.

تحضير طبقة بودينغ المانجو

- قومي بتذويب الجيلاتين أو الأجار في الماء الدافئ. اتركيه لمدة 5 دقائق ليزهر، ثم سخنيها بلطف حتى تذوب تمامًا.
- اخلطي عصير المانجو، الحليب المكثف، الحليب المكثف المحلى، والكريمة الثقيلة حتى يصبح المزيج ناعماً.
- امزجي الجيلاتين المذاب في مزيج المانجو، وتأكدي من دمجها بشكل متساوٍ.
- ترتيب الشواتات
- صبي خليط بودينغ المانجو فوق طبقة التمر المتجمدة في أكواب الشوت. اتركي مساحة في الأعلى للتزيين.
- ضعيها في الثلاجة لمدة 3-4 ساعات على الأقل، أو حتى تتماسك تمامًا.

التزيين والتقديم

- زيني الشواتات بالتمر المفروم، مكعبات المانجو، والفستق المطحون لإضافة القوام والنكهة.
- قدّمها باردة.

معكرونة بالبشاميل

طبقة غنية من البشاميل الكريمي تغلف المعكرونة
لتمنحك مذاقاً شهياً لا يقاوم.

وصفة ل 6 أشخاص



صلصة البشاميل

- 3 ملاعق كبيرة زبدة (40 غرام)
- 3 ملاعق كبيرة دقيق متعدد الاستخدامات (40 غرام)
- 1 كوب كريمة ديبك Vegetop متعددة الاستخدامات (240 مل)
- 1 علبة حليب مبخر راينبو (400 مل)
- 2 كوب حليب بودرة كامل الدسم من راينبو (480 مل)
- ½ ملعقة صغيرة جوزة الطيب (اختياري)
- ملح وفلفل أبيض أو أسود حسب الذوق

للتزيين

- ½ كوب جبنة موزاريلا أو شيدر مبشورة (60 غرام)
- 2 ملعقة كبيرة جبنة بارميزان مبشورة (اختياري)



للمعكرونة

- 500 غرام معكرونة (Elbow أو Penne)
- 1 ملعقة كبيرة ملح (لسلق المعكرونة)
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون (اختياري)

لحشوة اللحم

- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون أو زبدة
- 1 بصلة متوسطة (100 غرام)، مفرومة ناعماً
- 300 غرام لحم مفروم (بقري أو غنم)
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة أو بهارات مشكلة (اختياري، لإضافة نكهة)
- ¼ كوب صلصة طماطم أو معجون طماطم (60 غرام، اختياري لتعزيز النكهة)

طريقة التحضير

طهي المعكرونة

- اسلق المعكرونة في ماء مملح حسب تعليمات العبوة. صفيها واتركها جانباً.
- تحضير حشوة اللحم
- سخن زيت الزيتون أو الزبدة في مقلاة على نار متوسطة.
- أضف البصل المفروم وقلّبه حتى يصبح شفافاً.
- أضف اللحم المفروم وفتّته أثناء الطهي.
- تبّل بالملح والفلفل الأسود والقرفة/البهارات المشكلة (إذا كنت تستخدمها).
- أضف صلصة الطماطم أو معجون الطماطم (اختياري) واطوّه لمدة 2-3 دقائق.
- ارفع الحشوة عن النار واتركها جانباً.

تحضير صلصة البشاميل

- في قدر، ذوّب الزبدة على نار متوسطة.
- أضف الدقيق واخفقه باستمرار لمدة 1-2 دقيقة حتى يصبح ذهبياً.
- استمر في تحضير الصلصة بإضافة الحليب والمكونات الأخرى حتى تحصل على قوام كريمي.

التجميع والتقديم

- ضع طبقة من المعكرونة في صينية الفرن، ثم وزع فوقها خليط اللحم بالتساوي.
- أضف طبقة أخرى من المعكرونة واسكب صلصة البشاميل فوقها حتى تغطي السطح بالكامل.
- رش الجبن المبشور على الوجه، ثم زين بأعشاب طازجة حسب الرغبة.
- اخبرها في فرن مسخن مسبقاً على 180 درجة مئوية حتى يصبح الوجه ذهبياً ومقرمشاً.
- قدّمها ساخنة واستمتع بمذاقها الغني!

أم علي

طبقات غنية وكريمية من الحلاوة الفاخرة

وصفة ل 5 أشخاص



250 غرام عجينة البف باستري (Debic Croissant Butter Sheet)
200 مل كريمه ديبك متعددة الاستخدامات (Debic Stand & Overrun Multipurpose Cream)
200 مل حليب مكثف محلى رينبو (يمكن تعديل الكمية حسب الرغبة في مستوى الحلاوة)
400 مل حليب بودرة كامل الدسم رينبو
50 غرام زبدة مذابة
100 غرام مكسرات مشكلة (لوز، فستق، جوز) مقطعة خشناً
50 غرام زبيب
30 غرام جوز هند مبشور (اختياري)
1 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة (لإضافة نكهة، اختياري)

طريقة التحضير

تحضير البف باستري

سخن الفرن مسبقاً على 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت).
قطع عجينة البف باستري إلى مربعات أو شرائح متوسطة الحجم، ثم ضعها على صينية خبز مبطنة بورق الزبدة.
اخبز القطع حتى تصبح ذهبية ومقرمشة، لمدة 10-12 دقيقة تقريباً.
أخرجها من الفرن واتركها تبرد.

تحضير خليط الحليب

في قدر على نار متوسطة، سخن الحليب، الكريمه، والحليب المكثف المحلى مع التحريك جيداً حتى تمتزج المكونات دون أن تصل إلى الغليان.
أضف رشة قرفة مطحونة إذا رغبت في تعزيز النكهة.

ترتيب الطبقات

في طبق فرن، قم بتفطيت البف باستري المخبوز إلى قطع صغيرة وضعها في الطبق.
رش نصف كمية المكسرات، الزبيب، وجوز الهند (إذا كنت تستخدمه) فوق الطبقة الأولى.
اسكب نصف كمية خليط الحليب الدافئ على الطبقات حتى تتشرب السائل.
أضف طبقة أخرى من البف باستري المفتت وكرر نفس الخطوات مع المكسرات والحليب.
أخيراً، اسكب الزبدة المذابة على السطح.

خبز أم علي

سخن الفرن مسبقاً على 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت).
ضع الطبق في الفرن لمدة 15-20 دقيقة أو حتى يصبح السطح ذهبياً ومقرمشاً.

التقديم

زين الوجه بما تبقى من المكسرات.
قدّمها دافئة واستمتع بمذاقها الغني!



معكرونة نويلا بالدجاج

صلصة كريمية غنية تغطي الدجاج والمعكرونة، مما يمنحها طعماً رائعاً وملمساً ناعماً.

وصفة ل 5 أشخاص



المعكرونة

300 غرام مكرونة نويلا (أو فيتوتشيني)
ماء (للسلق المكرونة)
1 ملعقة صغيرة ملح

الدجاج

400 غرام صدور دجاج (منزوعة العظم والجلد)،
مقطعة إلى شرائح أو مكعبات
2 ملعقة كبيرة زيت زيتون أو زبدة
3 فصوص ثوم (مفرومة)
1 ملعقة صغيرة بابريكا
1/2 ملعقة صغيرة ملح
1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود

الصلصة الكريمية

200 مل كريمة ديبك للطبخ
250 مل حليب مكثف مبخر رينبو
100 غرام جبن بارميزان مبشور
2 ملعقة كبيرة زبدة
1 ملعقة كبيرة دقيق (لتكثيف الصلصة)
100 مل مرق دجاج (اختياري، لإضافة نكهة)
رشة جوزة الطيب (اختياري، لإضافة نكهة)
ملح وفلفل أسود حسب الذوق

للتزيين

20 غرام بقودونس مفروم
جبن بارميزان مبشور (اختياري)

طريقة التحضير

طهي المعكرونة

- غلي الماء في قدر كبير، ثم أضف الملح واطبخ المعكرونة وفقاً لتعليمات العبوة حتى تصبح "الأدنتي". ثم صفيها واتركها جانباً.

طهي الدجاج

- سخن الزيت أو الزبدة في مقلاة كبيرة على نار متوسطة.
- أضف قطع الدجاج، وتبلها بالبابريكا والملح والفلفل الأسود، واطبخها حتى تصبح ذهبية تماماً وتتضج بالكامل (حوالي 6-8 دقائق). ثم أزلها من المقلاة واتركها جانباً.

تحضير الصلصة الكريمية

- في نفس المقلاة، ذوّب الزبدة على نار متوسطة. أضف الثوم وقلّب لمدة دقيقة حتى يصبح عطرياً.
- أضف الدقيق واطبخه لمدة دقيقة لتشكيل "رو" (مزيج الزبدة والدقيق).
- تدرجياً، أضف الحليب المكثف المبخر ومرق الدجاج (إذا كنت تستخدمه)، وقلب جيداً لتجنب تكوّن التكتلات.
- أضف الكريمة للطبخ وقلّب جيداً. دع الصلصة تغلي على نار خفيفة لمدة 3-5 دقائق حتى تتكثف قليلاً.
- أضف جبن البارميزان المبشور، ثم تبّل بالملح والفلفل الأسود ورشة من جوزة الطيب (إذا رغبت في ذلك).
- دمج المعكرونة والدجاج؛
- أضف المعكرونة والدجاج المطهو إلى الصلصة الكريمية. قلب جيداً حتى تغطي الصلصة بالتساوي على المعكرونة والدجاج.
- اتركه يطهى لمدة 2-3 دقائق لدمج النكهات.

التقديم

- ضع المعكرونة في طبق التقديم وزينها بالبقودونس المفروم وجبن البارميزان المبشور إذا رغبت.



أرز بالحليب (بودينغ الأرز) مع طبقة من جاناش الشوكولاتة

مزيج ناعم من الأرز والحليب يعكس الحلاوة التقليدية.

وصفة ل 5 أشخاص



رز بالحليب

100 غرام أرز حبة قصيرة (حوالي ½ كوب)

500 مل ماء

200 مل كريمة ديبك Vegetop متعددة الاستخدامات

250 مل حليب مبخر راينبو

100 غرام سكر (يمكن تعديل الكمية حسب الذوق)

2 ملعقة كبيرة نشاء (مذاب في 3 ملاعق كبيرة ماء بارد)

1 ملعقة كبيرة ماء زهر البرتقال (اختياري، لإضافة نكهة)

قرفة مطحونة للتزيين (اختياري)

جاناش الشوكولاتة

150 غرام شوكولاتة داكنة أو حليب (مفرومة)

100 مل كريمة ديبك Vegetop متعددة

الاستخدامات

للتزيين

30 غرام فستق مفروم

بتلات ورد صالحة للأكل (اختياري)



طريقة التحضير

طريقة تحضير رز بالحليب

- اغسلي الأرز جيدًا ثم صفيه.
- في قدر، سخني الماء حتى يغلي. أضيفي الأرز واطهيه على نار هادئة حتى ينضج تمامًا ويمتص الماء (حوالي 15-20 دقيقة).
- أضيفي الحليب المكثف، الكريمة الثقيلة، والسكر إلى الأرز المطهي. قلبي المكونات جيدًا واطهيها على نار هادئة.
- أضيفي خليط النشا تدريجيًا لتكثيف الخليط مع التحريك المستمر لتجنب التكتلات.
- عندما يصبح الخليط سميكًا وكريميًا، ارفعيه عن النار وأضيفي ماء زهر البرتقال (إذا كنت تستخدمينه). قسمي الحلوى إلى أكواب أو صحنون لتقديم واتركيه ليبرد قليلًا.

طريقة تحضير جاناش الشوكولاتة

- سخني الكريمة في قدر صغير حتى تبدأ في الغليان (لا تغلي تمامًا).
- ارفعيها عن النار وصبيها فوق الشوكولاتة المفرومة في وعاء. اتركيها لمدة 2-3 دقائق، ثم امزجيها حتى تصبح ناعمة ولامعة.

التجميع والتزيين

- بمجرد أن يبرد حلى الأرز قليلًا، صبي طبقة من جاناش الشوكولاتة فوق كل حصة.
- ضعي الأكواب في الثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل حتى يتماسك الجاناش.
- قبل التقديم، زينيها بالكريمة المخفوقة، الفستق المفروم، وبتلات الورد الصالحة للأكل (إذا رغبت في ذلك).

ريزوتو الفريكة مع موزات اللحم

فريكة مدخنة مطهية حتى تصل إلى قوام كريمي مثالي، ومغطاة بموزات لحم طرية ولذيذة.

وصفة ل 6 أشخاص

موزات اللحم

- 4 قطع موزات لحم (حوالي 1.2-1.5 كجم إجمالاً)
- 2 ملعقة كبيرة سمطة (30 غرام)
- 1 بصلة متوسطة (100 غرام)، مفرومة ناعماً
- 4 فصوص ثوم، مفرومة
- 1 عود قرفة
- 4-5 حبات هيل صحيحة
- 2-3 حبات قرنفل صحيحة
- 1 ملعقة صغيرة كمون مطحون
- 1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- 1 ملعقة صغيرة ملح (أو حسب الرغبة)
- 4 أكواب ماء أو مرق (1 لتر)

التزيين

- بقدوننس طازج أو كزبرة، مفرومة (10 غرام)
- صنوبر محمص أو لوز مقطع (30 غرام)

طريقة التحضير

طريقة تحضير موزات اللحم

- سخن 2 ملعقة كبيرة سمطة في قدر كبير أو طاجن على نار متوسطة إلى عالية.
- قم بتحمير موزات اللحم من جميع الجهات حتى تصبح بنية اللون. ثم أزلها وضعها جانباً.
- في نفس القدر، قم بتقليب البصل و الثوم المفروم حتى يصبحان طريين وذو رائحة عطرية.
- أضف عود القرفة، حبوب الهيل، و القرنفل، وقلب المكونات لتحميص التوابل.
- أعد موزات اللحم إلى القدر، ثم أضف الكمون، الكزبرة، الفلفل الأسود، و الملح.
- اسكب الماء أو المرق حتى تغمر الموزات. جلب الخليط إلى الغليان، ثم قلل الحرارة إلى نار هادئة.
- غطّ القدر واتركه على نار هادئة لمدة 1.5-2 ساعات، أو حتى يصبح اللحم طرياً ويسقط من العظم.

طريقة تحضير ريزوتو الفريكة

- سخن 2 ملعقة كبيرة سمطة في قدر ثقيل على نار متوسطة.
- قم بتقليب البصل و الثوم المفروم حتى يصبحان طريين.
- أضف الفريكة المغسولة وقلّبيها لتغطي بالسمطة.
- رشّ الكمون، القرفة، الفلفل الأسود، و الملح فوق الفريكة.
- أضف المرق الدافئ تدريجياً، مغرفة في كل مرة، مع التحريك المستمر وترك السائل يتم امتصاصه قبل إضافة المزيد.
- استمر في إضافة المرق حتى تصبح الفريكة طرية ولكن لا تزال تحتفظ ببعض القرمشة، لمدة 20-25 دقيقة.
- أضف كريمة الطبخ و الجبن المبشور (إذا كنت تستخدمه) واطبخ لمدة 2-3 دقائق إضافية.

التقديم والتزيين

- ضع ريزوتو الفريكة الكريمي في طبق تقديم كبير.
- ضع موزات اللحم الطرية على الوجه.
- زّين البقدونس الطازج أو الكزبرة و المكسرات المحمص.
- استمتع بوجبتك الشهية!

ريزوتو الفريكة

- 1 ½ كوب فريكة (300 غرام)، مغسولة ومنقوعة لمدة 15 دقيقة
- 2 ملعقة كبيرة سمطة (30 غرام)
- 1 بصلة صغيرة (80 غرام)، مفرومة ناعماً
- 2 فص ثوم، مفروم
- ½ ملعقة صغيرة كمون مطحون
- ¼ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- 1 ملعقة صغيرة ملح (أو حسب الرغبة)
- ½ كوب كريمة الطبخ ديبك كولينيير أوريغينال (120 مل)
- 4 أكواب مرق دجاج أو خضار (1 لتر)، دافئ
- 1 ملعقة كبيرة جبن بارميزان مبشور (اختياري، لمزيد من الكريمية)



بودينغ البسكويت

هذه الحلوى بدون خبز كريمية وغنية، ومثالية كوجبة خفيفة سريعة.

وصفة ل 6 أشخاص

الطبقة الأساسية:

200 غرام بسكويت دايجستيف (أو بسكويت غراهام)
½ كوب (120 مل) حليب (لتغميس البسكويت)

خليط الكريمة:

250 غرام كريمة ديبك متعددة الاستخدامات
(مخفوقة حتى تصبح كريمية ومتماسكة قليلاً)
200 غرام حليب مكثف محلى من راينبو
1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

التغطية (اختياري):

50 غرام شوكولاتة مبشورة أو مسحوق كاكاو
20 غرام مكسرات مكسرة (مثل اللوز، الفستق، أو البندق)

طريقة التحضير

تحضير خليط الكريمة

- في وعاء خلط، اخفق الكريمة الثقيلة حتى تصبح كريمية ومتماسكة قليلاً.
- أضف الحليب المكثف المحلى ومستخلص الفانيليا برفق، وامزج حتى يصبح الخليط ناعماً ومتجانساً، ثم اتركه جانباً.

ترتيب طبقات البودينغ

- اغمس كل قطعة بسكويت بسرعة في الحليب، ثم رصّها في قاع طبق مربع أو مستطيل.
- ورّع طبقة من خليط الكريمة بالتساوي فوق البسكويت.
- كرر العملية (طبقة بسكويت + طبقة كريمة) حتى تمتلئ الصينية أو تنتهي المكونات، مع إنهاء الطبقات بطبقة من الكريمة على الوجه.

التزيين والتبريد

- رشّ الشوكولاتة المبشورة أو مسحوق الكاكاو أو المكسرات المطحونة فوق الطبقة الأخيرة.
- ضع البودينغ في الثلاجة لمدة 4-6 ساعات على الأقل (أو طوال الليل) حتى يتماسك ويمتزج الطعم جيداً.
- يمكنك أيضاً إضافة الحليب لمزيد من الطراوة أو تزيينه بالفواكه مثل التوت لإضفاء نكهة منعشة.



اكتشف نكهات الشرق الأوسط مع ديبيك

مرحبًا بك في رحلة طهي عبر قلب الشرق الأوسط، حيث تلتقي
النكهات العريقة مع متطلبات المطبخ العصري.

يقدم هذا الكتاب وصفات تقليدية، يتم رفعها باستخدام منتجات الألبان
الممتازة من ديبيك. توفر ديبيك الثبات والأداء الذي تحتاجه، مما يتيح لك إعداد
أطباق شرقية أصيلة وعالية الجودة بكل سهولة. من الصلصات الكريمة إلى
المعجنات المثالية، تمنحك ديبيك القدرة على تقديم أفضل ما في المنطقة
في قائمتك.

لمزيد من الوصفات قم بزيارة debic.com





أشهى الأطباق الشرقية

كتاب وصفات ديبك الإلكتروني