



# PHILADELPHIA

طازجة وكريمية  
الكل يتلذذ  
بطعمها  
كتاب وصفات





# PHILADELPHIA



## ستروجانوف لحمة

### المكونات:

- فطر
- بصل
- لحمة
- جبنة فيلادلفيا
- زبدة
- مكروننة فوتوشيني

### طريقة التحضير:

نقطع الب

نزيد زيت في المقلاة و بعدها نزيد البصل و اللحمة..

نتركهم يستوا شوي و بعدها نضيف الفطر عليهم و

اكد ما ننسى الملح و الفلفل

نزيد على الخلطة شوية صل و الفطر و اللحم على

شكل شرائح

طحين و زبدة و نخلطهم

نضيف ملعقتين كبيرتين من جبنة فيلادلفيا

نترك الماي تغلي بعدها نضيف المكروننة حتى تستوي

و اخيرا نحط المكروننة و نضيف فوقها خلطة

الستراغانوف، و نختمها بلمسة اخيرة بشوية بقدونس

للزينة



# PHILADELPHIA



## تاكو الروبيان مع جبنة فيلادلفيا والأفوكادو

### المكونات:

- فيلادلفيا ١٨٠ جم
- روبيان
- الأفوكادو
- حامض
- كزبرة
- حجم خبز التورتيللا مين

### الطريقة:

لتحضير الطبق ، نبدأ بتتبيل الروبيان بالملح والفلفل

الأسود والكاجون وزيت الزيتون والليمون، بعد خلط

التوابل معًا، نضع الروبيان في الثلجة حتى تصبح

صلصة الأفوكادو جاهزة

بعد ذلك، نمزج جبنة فيلادلفيا مع الأفوكادو في وعاء

ونخلطهما معًا، لتعزيز النكهة، أضف الملح والجير

واخلطهم مرة أخرى

بمجرد أن ينضج الروبيان، نحضر التاكو عن طريق إضافة

صلصة الأفوكادو أولاً متبوعة بالروبيان المتبل ،

والملفوف الأحمر ، والكزبرة ، وعصير الحامض



# PHILADELPHIA

## بطاطا مهروسة مع سبانخ وجبنة كريمية بالصينية

المكونات:	حامض
فيلاديلفيا جبنة	بطاطس
بصل	سبانخ
كزبرة	خلطة بشاميل
بصل اخضر	حليب
شيث	

### الطريقة:

ظرف بشاميل جاهز مع كوب حليب وملعقة كبيرة جبنة فيلاديلفيا  
نحطها بالفرن حتى تتحمر بس من فوق

- نسلق البطاطا في مويه مغليه حتى تستوي نهرسها مع ملعقتين جبنة فيلاديلفيا  
- ونرصها في قاع الصينية  
- للسبانخ نغسلها ونقطعها وفي مقلايه نقطع البصل وع النار حتى يذبل ونضيف السبانخ والبصل الاخضر والكزبره والشيث ونعصر ليمونه كامله ونضيفها ع البطاطس ونضيف فوقها ملعقتين جبنة فيلاديلفيا واخيرا البشاميل



# PHILADELPHIA

## لفائف الباذنجان بالجبن الكريمي

المكونات:
باذنجان
نعناع مفروم
جرجير
بقدونس مفروم
جوز ه
دبس رمان
جبنة فيلاديلفيا

### الطريقة:

نخلط جميع المكونات ونحشيها في شرايح الباذنجان المشوي بقليل من زيت الزيتون على صاج حامي وفي صحن التقديم نقطع جرجير ونصف اللفائف وعلى الوجه رشة دبس رمان وحببات رمان وصنوبر



# PHILADELPHIA

## صلصة ذرة بوبلانو المحمصة

المكونات	
جبنة فيلادلفيا ١٨٠ جرام	فلفل هلابينو
ذرة	حامض
بصل	صوص حار ٣ ريال
جبنة شيدر ٢٠ جرام	
كريمة حامضة	

### الطريقة:

نشوي الذرة والفلفل والبصل مع القليل من زيت الزيتون  
ثم نخلطها مع جبنة فيلادلفيا وكريمة حامضة ونضيف مسحوق الثوم والفلفل الحلو و عصير الحامض ونخلطها  
ونضعها في صينية ونرش عليها جبنة الشيدر ونضعها في فرن حتى يصبح لون الجبن بني



# PHILADELPHIA

## سلمون محشي بفلادلفيا:

المكونات	حشوة:
٢ فيليه سلمون	١٠٠ جم جبنة كريمة
ملح وفلفل	١٠٠ جم سبانخ
٢ ملاعق كبيرة عصير ليمون	٤/١ كوب جبن بارميزان
١ ملاعق كبيرة زيت أو زيت زيتون	١ ملعقة صغيرة ثوم بودرة
١ ملعقة كبيرة زبدة غير مملحة	ملح وفلفل

### الإرشادات

ضع كل فيليه سلمون على سطح مستو. يتبل كلا الجانبين بالملح والفلفل وملعقة كبيرة من زيت الزيتون وعصير الليمون.  
في وعاء متوسط الحجم ، اخلطي السبانخ والجبن والبارميزان والثوم معًا. يتبل بالملح والفلفل.  
املا جيوب السلمون بملعقتين كبيرتين من غموس السبانخ.  
لأعلى الموقد:

سخني الزبدة أو الزيت في مقلاة. نضع السلمون ويقلى حتى يصبح لونه ذهبياً (حوالي ٣ دقائق). اقلبه  
واطهيه على الجانب الآخر حتى يصبح ذهبياً (٣ دقائق أخرى). أضف الثوم وعصير الليمون. اقلي الثوم  
حتى تفوح رائحته (حوالي ٣ ثانية). أزيلها وقدمها



# PHILADELPHIA



## كاجون باستا بالكريما و القريدس:

المكونات	المكونات
• فالفيلي باستا	• ملح
• بصل	• حبق مجفف
• فلفل حلو ملون	• اكليل الجبل مجفف
• ٥٠٠ ج قريدس	• زيت زيتون
• ثوم مفروم	
• كوب كريمة طبخ	
• جبنة فيلاديلفيا	

### الإرشادات

- تُطهى معكرونة فالفيلي في الماء المغلي المملح.
- يتبل القريدس بهارات الكاجون والملح.
- يُطهى الجمبري في مقلاة ساخنة مع القليل من زيت الزيتون ، ثم يوضع جانبًا.
- في نفس المقلاة نضيف القليل من زيت الزيتون ونقلل شرارة البصل والفلفل الحلو حتى تتنضج.
- يُضاف الثوم المفروم والأوريغانو وإكليل الجبل فوق الخليط ويُحرَّك جيدا حتى تفوح رائحة الثوم.
- أضف ١ كوب من كريمة الطبخ و ٢ ملاعق كبيرة من



# PHILADELPHIA



## انشيلادا الدجاج

مكونات:	ملح وفلفل اسود	٥٠٠ ج صدور دجاج مسلوقة
• ومفتة	٤/١ ماء (عند الحاجة)	
• ١ كوب ذرة	١ م ص بودرة مرقة الدجاج	
• ١ م ك زيت زيتون	٢/١ كوب كزبرة مفرومة	
• ١ بصلة متوسطة مفرومة	٢ فلفل حار مفروم (اختياري)	
• ٣-٤ فصوص ثوم مهروسة	٨ حبات خبز تورتيلا	
• ٢/١ كوب جبنة فيلاديلفيا	٢ كوب صوص الانشيلادا (طريقته مكتوبة أسفل الوصفة)	

### الطريقة:

- في مقلاة نضع زيت الزيتون والبصل ونقلب حتى يذبل نضيف الثوم ونحرك قليلا حتى تظهر رائحته نضيف الدجاج والبهارات
- نضيف جبنة فيلاديلفيا والذرة ونخلط نضيف الماء عند الحاجة
- وأخيرًا الكزبرة المفرومة ونرفع الخليط من على النار في صينية للفرن نضع قليلا من صوص الانشيلادا في قاع الصينية
- ونبدأ نحشي خبز التورتيا. في البداية نضع قليل من صوص الانشيلادا وندهن به الخبز ثم نضع خلطة الدجاج، ونلفها ونضعها في الصينية
- وأخيرًا نضع زيادة من الصوص على الوجه ونوزع الأجبان نخبزها في فرن مسبق التسخين على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت لمدة ٢٠ دقيقة أو حتى تذوب الجبنة وتتحمّر قليلا
- نزين الوجه بالبصل الأخضر وبالعافية!

لعمل صوص الانشيلادا:  
 ٢ م ك زيت نباتي  
 ٢ م ك دقيق  
 ١ طماطم معلبة  
 رشة سكر  
 ١ م ص كمون  
 ١ م ص فلفل بودرة  
 ١ م ص أوريجانو  
 ١ م ص بودرة ثوم  
 ١ م ص بودرة بصل  
 ٢ كوب ماء

### الطريقة:

في قدر نضع الزيت والبهارات والدقيق ونقلب قليلا نضع الطماطم المعلبة والماء والسكر وعندما تبدأ تغلي تخفض درجة الحرارة ونتركها لمدة ١٥-٢٠ دقيقة ثم نضع الصوص في الخلاط ويكون جاهز



# PHILADELPHIA



## مشروم بالجبنة

- ٣/١ كوب جبنة تشيدر صفراء
- ٢/١ كوب جبنة فيلاديلفيا
- ملح وفلفل أسود
- ٢/١ بصلة متوسطة مفرومة
- ٣ فصوص ثوم مهروسة
- ٣/١ كوب بقدرونس مفروم

- مكونات:
- علبتين مشروم طازج
- ١ م ك زيت زيتون
- ٤/١ كوب بقسماط
- ١ بيض
- ٣/١ كوب جبنة تشيدر

### الطريقة:

تتبيل بملح وفلفل أسود ونقليهم جيدًا  
نحشي الجزء الأعلى من المشروم بالخلطة ونضعها في  
صينية مدهونة بقليل من زيت الزيتون  
نرش الوجه ببخاخ زيت الزيتون وتخبز لمدة ٥-٢ دقيقة أو  
حتى تتحمر الجبنة وينطبخ المشروم وبالعافية

نسخن الفرن على ٤٠٠ فهرنهايت / ٢٠٠ درجة مئوية  
نمسح المشروم وننظفه؛ ثم نغسل الجزء الأسفل عن  
الجزء الأعلى  
نقطع الجزء الأسفل وفيه مقلاة نحمره بزيت الزيتون  
بعدها نضيف البصل وتبيل بملح وفلفل أسود ونقلب  
حتى يذبل. نضيف الثوم ونقلب جيدًا  
نرفع المقلاة من على النار ونتركها جانبًا  
في وعاء. نضيف الأجبان، البيض، البقسماط، البقدونس  
وخلطة المشروم المطبوخة



# PHILADELPHIA

## وصفة عمر - جبنة كريمة بالقريديس و الأورزو

- بصل أبيض
- فطر جاف
- فلفل أبيض وأسود
- قشرة جبنة البارميزان الخارجية

- الفلفل الأبيض والأسود
- ملح
- ليمون
- مكونات مرقة القريديس:
- قشور القريديس
- كرفس
- جزر

- مكونات:
- جبنة فيلادلفيا
- أورزو (مكرونة لسان العصفور)
- قريديس جامبو مع قشور الصدق
- سمنة
- صلصة شيبوتل في أدوبو
- ثوم مفروم
- مرقة القريديس

### الطريقة:

قلي لسان العصفور (أورزو) مع الزبدة المذابة ، وتبليه  
بالفلفل الأسود المطحون وأضيفي صلصة الشيبوتل.  
اخلط جبنة فيلادلفيا مع ملعقتين كبيرتين من  
الحليب ثم اضيفه الى الأورزو و اخلطه  
نضيف مرقة القريديس فوق الأورزو و نتبلها، ثم نضيف  
القريديس  
تغطية الغطاء و اتركه لمدة ٥ دقائق حتى ينضج  
القريديس  
قدمه ساخن وزينها بجبنة فيلادلفيا إضافية

مرقة القريديس:  
قلي الجزر و الكرفس والبصل الأبيض في مقلاة ساخنة  
ثم أضيفي قشر القريديس  
يقلب حتى يصبح عطره قوي  
غطيه بالماء ثم أضيفي الفلفل الأبيض والأسود والفطر  
الجاف و اتركها على نار هادئة  
أضف القليل من جبن البارميزان قبل استخدامه  
أورزو:  
ارزلة قشرة القريديس  
قطع القريديس إلى نصفين



# PHILADELPHIA



# PHILADELPHIA



## فطيرة جبنة الفيلادلفيا و البصل المكرمل:

لمكونات:	
• بصل	• سكر
• جبنة فيلادلفيا	• فلفل اسود
• جبنة مبروشة	
• عجينة الباف بايستري	
• روكا	
• بيض	
• ملح	

### الإرشادات

- يضاف معلقة من زيت زيتون في مقلاة ساخنة و يضاف شرائح البصل اليها
- يكرمل البصل على نار هادئة بعض اضافة ملح حسب الرغبة و معلقة صغيرة من السكر
- تفرد عجينة الباف بايستري على صينية خبز و تقوم بثقب العجينة من النصف ثم تخبز العجينة نصف خبزة
- في وعاء اخر يضاف ملعقتين كبيرتين من فيلادلفيا، كوب من الجبنة المبروشة، و رشة من الفلفل الاسود المطحون
- يفرد الخليط و البصل المكرمل على العجينة و توضع بالفرن ليصبح لون العجينة ذهبي
- يضاف الجرجير عند التقديم

## شوربة الفطر مع جبنة فيلادلفيا

مقادير:	
فطر طازج مقطع شرائح	• جبنة فيلادلفيا
بصلة متوسطة الحجم مقطع	• بقدونس للتزيين
مربعات صغيرة	• البهارات (فلفل اسود - معلقة
٣ فصوص ثوم مفرومة	• صغيرة زعتر)
٤ اكواب مرق دجاج	• نصف كوب كريمة طبخ
٣ ملاعق دقيق ابيض	

### خطوات الوصفة:

- في قدر على النار نضيف ٣ ملاعق طعام زيت ونضيف معلقة كبيرة زبدة ونضيف البصل الابيض مقطع مربعات صغيرة حتى يذبل ونضيف ٣ فصوص ثوم مفرومة فرم ناعم وبعد كذا راح اضيف الفطر ونحرك لين يذبل ونضيف ملعقتين كبيرتين من الدقيق الابيض ونحرك لمدة دقيقتين ثم نضيف ٤ اكواب من مرق الدجاج وبعد كذا نضيف فلفل اسود وملعقة صغيرة من الزعتر البري ونقلب وبعد كذا نأخذ كمية من المشروم ونخلطو بالخلط وبعدها نرجعو في نفس القدر ونضيف نصف كوب من كريمة الطبخ و ٣ ملاعق كبيرة من جبنة فيلادلفيا ونضيف البقدونس للتزيين



# PHILADELPHIA



## سلطة الذرة مع جبنة فيلادلفيا

### مقادير:

معلقة كبيرة زبدة  
البقدونس (المفروم)  
البهارات (ملح - فلفل اسود -  
فلفل احمر بودرة)

حببات الذرة  
جبنة فيلادلفيا  
فصين ثوم (مفروم)  
٣ ملاعق حليب سائل

### خطوات الوصفة:

في قدر على نار متوسطة نضيف الزبدة ثم نضيف الثوم حتى يذبل ثم نضيف حببات الذرة ونقوم بالتحريك لمدة ٣ دقائق ثم نضيف الجبن الكريمي ونحرك ثم نضيف الحليب بالتدريج ونضيف البهارات ثم نضعها في وعاء في الثلاجة حتى تبرد وقت التقديم نضيف البقدونس للزينة



# PHILADELPHIA



## بينك باستا مع جبنة

### مقادير:

شركة اليوم دجاج صدور  
مفروم بققدونس

زيت زيتون  
٣ فصوص ثوم مفروم  
اعشاب ايطالية  
طماطم معلبة  
جبنة فلادلفيا

### خطوات الوصفة:

في قدر نضيف الزيت ونضيف الدجاج لين يتغير لونه وبعد كذا نضيف البصل والثوم ونخليها تذبل وبعد كذا نضيف الصلصة وشويه موية ونتركها ٥ دقائق وبعد كذا نضيف كوب الكريمة وربع كوب جبنة فيلادلفيا ونضيف الباستا المسلوقة ونتركها ٥ دقائق ونضيف اخر شي الجبن وبققدونس للزينة





# PHILADELPHIA



## تشيز بيكن لوف مع فيلادلفيا

### مقادير:

- خبز السورودو
- زيت
- بصل ابيض مقطع مربعات صغيره
- بيكن ( لحم العجل المقدد ) مقطع مربعات صغيره
- ٣ ملاعق كبيرة جبنة فيلادلفيا
- ملعقة كبيرة قشطة رائبة
- ربع كوب كريمة طبخ
- ربع كوب جبنة تشيدر
- ربع كوب جبنة موزاريلا
- ملعقتين طعام بقدونس مفروم

### خطوات الوصفة:

- نقطع البصل والبيكن ونقليهن على النار
- نجهز الحشوة، نحت فيلادلفيا وساور كريم، كريمة طبخ ونحت فوقها الشيدر والموزاريلا
- ونزيد فوقها البصل والبيكن وتخلط
- ونضيف بقدونس ملح وفلفل اسود
- نعمل فتحة بالخبز من النص نحت الحشوة بقلبه ونحطه بالفرن على حرارة عالية ل خمس دقائق



# PHILADELPHIA

## البطاطا المهروسة:

### مقادير:

- البطاطس
- بصل أخضر
- الثوم المعمر
- ٢ ملعقة كبيرة جبنة فيلادلفيا
- قليل من الملح
- رشة فلفل أسود
- زيت الزيتون

### خطوات الوصفة:

- قشري البطاطس واسلقها حتى تنضج ، ثم اهرسي البطاطس
- يقطع البصل الأخضر والثوم المعمر ويضاف إلى البطاطس
- أضف ٢ ملعقة كبيرة من جبنة فيلادلفيا مع رشة ملح وفلفل أسود
- اخلطي المكونات جيدًا معًا وأضيفي القليل من زيت الزيتون فوقها



# PHILADELPHIA



# PHILADELPHIA

## دجاج محشي بجبنة فيلادلفيا:

- المكونات  
صدر دجاج  
جبنة فيلادلفيا  
1 كوب زيتون أسود (بدون بذور)  
1 بصلة بيضاء  
نصف كوب جوز  
زعتر بالسمسم

### الإرشادات

ضع قطع صدور الدجاج على شكل فراشة  
يضاف في وعاء جبنة فيلادلفيا مع كوب زيتون أسود بدون بذور وبصل أبيض مفروم ونصف كوب جوز وزعتر بالسمسم  
يُحشى الصدر بالخليط ويُضاف إلى الفرن حتى ينضج

## كنافة بالجبنة الكريمة

- المكونات:  
كنافة ٥٠٠ غرام  
قشطة  
دريم ويب  
فيلادلفيا جبنة  
مقادير الحشوة  
قشطة قيمر ١٥٠ غرام  
١٨٠ جرام جبنة فيلادلفيا
- ٣ ملاعق كبيرة سكر بودرة  
ملعقة صغيرة فانيليا سائلة  
للتزيين ( اختياري )  
دريم ويب كريمة  
فواكه حسب الرغبة

### طريقة التحضير:

نخلط مكونات الحشوة كلها . جبنة فيلادلفيا .  
القشطة . السكر . الفانيليا  
نخلط الكنافة مع السكر البودرة و العييل و السمن  
المذوب و نفرّد نصف الكمية في الصينية، ثم نضع  
الحشوة ثم باقي كمية الكنافة  
توضع الصينية في فرن مسخن مسبقا على حرارة ١٨٠  
لمدة ٤٠ الى ٤٥ دقيقة  
ثم تزين بكريمة الدريم ويب و الفواكه و قدمها



## كعكة البطاطس مع جبنة فيلادلفيا

### مقادير:

- ٥ بطاطا مهروسة
- ٣ ملاعق كبار فيلادلفيا تشيز
- رشة اوريجانو
- ملح وفلفل اسود بودرة توم
- وشبت
- لحم مفروم
- الطريقة

نهرس البطاطا نحط فوقها اوريجانو ملح وفلفل بودرة توم وشبت نخلطهم كويس مع بعض  
نقلي اللحم المفروم مع ملح وفلفل اوريجانو وشبت  
نضيفهم على خليط البطاطا والفيلادلفيا ونخلطهم  
في صينية ندهنها بزيت، نحط الخلطة وآخر شي نضيف جبنة بارميجان  
ناخذها على الفرن اعلى حرارة حتى تتحمر



## كعكة الليمون بمربي التوت

### المكونات:

- |                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| ٢ بيضة                     | ٢/١ كوب جبنة كريمية       |
| ١ ملعقة صغيرة فانيليا      | ٢/١ كوب زبادي             |
| ١ ملعقة صغيرة بيكنج باودر  | ١ و ٤/٣ كوب دقيق          |
| ٢/١ ملعقة صغيرة صودا الخبز | ١ ملعقة كبيرة قشر الليمون |
| ٢/١ ملعقة صغيرة ملح        | ٤/٣ كوب سكر               |
| ٤/١ كوب مربي التوت         | ١٠٠ غرام زبدة             |
| كريمة الجبن المثلج:        |                           |

### الإرشادات

سخني الفرن إلى ٣٥٠ درجة فهرنهايت / ١٨٠ درجة مئوية  
تخلط المكونات الجافة، الدقيق والبيكنج باودر وصودا الخبز  
والمالح وتوضع جانبا  
في وعاء آخر، اخلطي الجبن الكريمية والحليب والزبادي  
في الخلاط الدائم، باستخدام مرفق المجذاف، كريمة الزبدة  
والسكر والفانيليا وقشر الليمون  
أضف البيض، واحدا تلو الآخر  
يضاف ٢/١ من المكونات الجافة ويخلط  
يليه ٢/١ من خليط الألبان

ثم يتبع الجاف خليط الألبان المتبقي  
اخلطي حتى تمتزج جيدا ثم ضعي نصف قطعة من الكيك  
في صينية خبز مبطن بورق الخبز  
أضيفي المربي إلى الرطب المتبقي  
قم بتدوير الكعكة بعضا خشبية أو سكين لإعطاء الكعكة  
مظهرا رخاميا  
اخزيها لمدة ساعة واحدة و ١٠-٢٠ دقيقة  
اتركه يبرد لمدة ١٠ دقائق قبل نقله إلى رف تبريد ليبرد تماما.  
قدميه مع كريمة الجبن المثلج واستمتعي بها



## سكويت تشيز كيك الفراولة

المكونات:	٢٠ غرام دقيق
٣ غرام صودا الخبز	١٥ غرام دقيق الخرة
١ ملعقة صغيرة فانيليا	١ بيضة صغيرة
٥٠ غرام شوكولاتة بيضاء	١٠٠ غرام زبدة
٢/١ كوب فراولة	٦٥ غرام سكر بني
للحشوة:	٦٥ غرام سكر أبيض
٤/١ كوب جبنة فيلادلفيا كريمة	٣ غرام ملح
١ ملعقة كبيرة سكر بودرة	

### الإرشادات

شكلي عجينة الكوكيز بمعرفة آيس كريم، حاولي إحداث تأثير في عجينة الكوكيز حيث يمكنك وضع جبنة الكريمة المجمدة أغلقها جيدا ثم جمدي عجينة الكوكيز لمدة ١٠-١٥ دقيقة سخني الفرن إلى ٣٥٠ درجة فهرنهايت / ١٨٠ درجة مئوية اخبزي الكوكيز لمدة ٧-٢ دقيقة أو حتى تصبح الحواف مقرمشة وبنية ذهبية أخرجه واتركه يرتاح لمدة ١٠ دقائق قبل التقديم استمتع!

اخلطي جبنة فيلادلفيا الكريمة مع السكر البودرة ثم شكلها بملعقة صغيرة إلى دمي صغيرة، ووضعيها على صينية ثم جمديها لمدة ٣ دقائق تقريبا. وفي الوقت نفسه، يخلط الدقيق ودقيق الخرة والملح وصودا الخبز ويترك جانبا اخفقي السكر والزبدة معا حتى تصبح كريمة أضيفي البيض والفانيليا واخلطي المكونات الجافة واخلطيها وأخيرا أضيفي الفراولة والشوكولاتة البيضاء



PHILADELPHIA

## وصفة زرينين:

المكونات:	كوبين من الطحين
٢ ملعقة خميرة صغيرة	٣ ملعقة سكر كبيرة
٣ ملعقة ملح صغيرة	٢/٣ كوب من الحليب
٢ من صفار البيض	٩٠ غرام من الزبدة
الحشوة:	١٨٠ غرام من جبنة فلاديلفيا الكريمة
ملعقة طحين كبيرة	ملعقة سكر كبيرة
ملعقة زبدة كبيرة	ملعقتين كبيرتين من السكر الناعم المطحون
الفتات:	ملعقة حليب كبيرة
ملعقة طحين كبيرة	ملعقة فانيليا صغيرة

### الإرشادات

اصنعي ثقبا في كل قطعة من العجينة باستخدام قاع كوب ادھني العجينة بخلط البيض اخلطي حشوة الجبن الكريمة وأضيفي القليل منها على ثقب كل عجينة أضف بعض المرابي إذا رغبت في ذلك فوق او تحت جبنة الكريمة نرش الفتات على العجينة بعد الخلط مع فرك المكونات باليد اخبزها في الفرن على حرارة ١٨٥ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق ادھنيها بالزبدة الذائبة بمجرد خروجها من الفرن وقدميها

اخلطي المكونات الجافة في وعاء أضيفي المكونات الغير الجافة ثم اخلطي باستخدام ملعقة خشبية ضعيها في مكان مسطح نظيف و اعجنها من ٥ الى ٧ دقائق حتى تحصلي على قوام ناعم دعيها مغطاة لمدة ساعة حتى تتخمر مددي العجينة باستخدام درفلة المطبخ و قطعها الى دوائر متساوية (هذه العجينة تشكل حوالي ٨ قطع) انقلي العجينة إلى صينية الخبز واتركيها تتخمر لمدة ٣



# PHILADELPHIA



# PHILADELPHIA



## وصفة كوكي دو تشيز كيك بجبنة فليديلفيا الكريمة ا

للتشيز كيك  
٧٥٠ جرام جبنة فليديلفيا الكريمة  
١/٢ كوب سكر بودرة  
٢ ملعقة صغيرة فانيليا  
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون  
٣٠٠ جرام كريمة مخفوقة

لصوص الشكولاتة  
١ كوب كريمة  
١ كوب قطع شكولاتة شبه محلاة

المقادير  
للكوكي دو  
١ كوب دقيق (نسخه في المايكرويف لمدة دقيقة او  
نقلبه على نار هاديه لمدة دقيقة)  
١/٢ كوب زبدة بحرارة الغرفة  
١/٢ كوب سكر بني  
١/٢ كوب سكر  
رشة ملح  
١ ملعقة كبيرة حليب او اكثر اذا ما اتماسكت  
العجينة  
١ ملعقة صغيرة فانيليا  
١/٢ كوب قطع شكولاتة شبه محلاة

### لطريقة

١ تجهز صينية التشيز كيك ٩ انش  
٢ تجهز طبقة الكوكي دو نخلط الزبدة و السكر و بعدها نضيف باقي المكونات و نوزعها في الصينية و نضغط عليها  
٣ في وعاء منفصل نخلط الجبنة الكريمة السكر الفانيليا و عصير الليمون و بعدها نقلب الكريمة المخفوقة  
٤ نوزعها بالتساوي و نخليها في الثلاجة على الاقل ٣ ساعات  
٥ نزينها بصوص الشكولاتة و باكوكي دو و بالعاقية

## فيتا مخفوق مع التمر:

مكعبات  
٢ ملعقة صغيرة. زعتر طازج مفروم  
٣/١ كوب عسل  
٢/١ ملعقة صغيرة فلفل حار

مقادير:  
٢٠٠ جرام جبنة فيلادلفيا  
١٠٠ جرام جبن فيتا  
٢ ملاعق كبيرة زيت زيتون  
٢ إلى ٣ ملاعق كبيرة. زبدة  
٦ تمر مجدول ، مقطعة إلى

### خطوات الوصفة:

١. في محضر الطعام ، أضيفي الجبنة الكريمة و جبنة الفيتا و زيت الزيتون . واخلطهم حتى يصبح المزيج ناعماً و دسماً.  
٢. في مقلاة ضحلة تذوب الزبدة. نضيف التمر ونقلبها حتى تنضج و تتحول الزبدة إلى اللون البني الفاتح. أطفئي النار و أضيفي ملعقة صغيرة من الزعتر المفروم الطازج.  
٣. في وعاء صغير ، اخلطي ٣/١ كوب عسل و ١ ملعقة صغيرة. زعتر طازج و رشة فلفل حار.  
٤. ضعي الجبن المخفوق بالملعقة في طبق التقديم ثم ضعي التمر الدافئ و الزبدة على الوجه. رشي القليل من عسل إكليل الجبل. قدميها مع الخبز أو البسكويت



# PHILADELPHIA



## كرات البف باستري مع جبنة فيلادلفيا

### مقادير:

- عجينة البف باستري
- جبنة فيلادلفيا
- سميد
- حليب بودرة
- حليب شرب
- حليب مكثف محلي

### خطوات الوصفة:

نقسم حبة البف باستري لي ٤ مربعات ثم نأخذ مربع ونضيف عليه ملعقة من جبنة فيلادلفيا ونقلها من الجميع النواحي ونكورها  
ثم نضع كور عجينة البف باستري في حليب ثم في خليط السميد والحليب البودرة البودرة المحمص ونضعها في صينية في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة تقريبا على حرارة ١٧٠ من الاسفل  
ثم نضيف عليها صوص الحليب المكثف المحلي  
طريقة تجميد الحليب والسميد  
نصف كوب حليب بودرة ونصف كوب سميد نضعها في طاوة على النار حتى يتغير لونها



# PHILADELPHIA

## الكمأ:

### المكونات

- ٢ كوب أوريوس
- جبنة فيلادلفيا كريم
- بودرة الشيكولاتة
- مسحوق الفستق

### الإرشادات

سحق ٢ كوب من الأوريو وأضف جبنة فيلادلفيا  
شكل على شكل كرات  
غلفي بمسحوق الشوكولاتة ومسحوق الفستق



# PHILADELPHIA



# PHILADELPHIA

## تشيز كيك بالفراولة وفيلادلفيا

### المكونات

- ١ عبوة بسكويت شاي مطحون
- ١٠٠ غ زبدة بدرجة حرارة الغرفة
- ٢٠٠ غ عبوة جبنة فيلادلفيا ٣٠٠ غ
- ربع كوب ماء
- نصف كوب سكر
- شرائح فراولة
- ١ عبوة من جيلي الفراولة
- ١ ملعقة كبيرة دقيق
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ عبوة زبادي حجم صغير

### الإرشادات

١. اخلطوا البسكويت مع الزبدة والماء حتى يصبح المزيج ناعماً.
٢. ضخوا مزيج البسكويت في صينية التشيز كيك.
٣. ضخوا في الثلاجة ليبرد بينما تحضرون باقي الخليط.
٤. اخلطوا جميع المكونات جيداً. اسكبوها فوق البسكويت.
٥. ضخوا الصينية في الفرن على درجة حرارة متوسطة لمدة ١٥ دقيقة.
٦. بعد أن تبرد لتصبح بدرجة حرارة لغرفة، ضخوا الصينية في الثلاجة لمدة ٣ ساعات على الأقل.
٧. ضخوا شرائح الفراولة في الأعلى وابدأوا في تحضير لجيلي.

## بريد بودنق بجبنة فيلادلفيا الكريمة

### مقادير:

- ١ عيش بيروش او اي عيش متوفر
- علبة جبنة فيلادلفيا الكريمة
- ٢ ملعقة سكر بودرة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٦ بيض
- ٢ كوب حليب
- ١/٢ كوب كريمة
- ٣/٤ كوب سكر
- برش ليمونه
- الطبقة فوق
- ١/٢ كوب دقيق
- ١/٢ كوب سكر
- ١ ملعقة صغيرة قرفة
- ١/٤ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٢ كوب زبدة

### خطوات الوصفة:

١. تجهز الفرن على ١٨٠° / صينية تدخل الفرن مدهونة بالزبدة
٢. في وعاء نخلط البيض الفانيليا السكر الحليب و الكريمة
٣. في وعاء منفصل نخلط الجبنة الكريمة سكر البودرة و برش الليمون
٤. ننقل نصف كمية العيش الى الصينية و نغطي كل قطع العيش بالخليط السائل نوزع خلطة الجبنة الكريمة و نغطيها بقطع من العيش و نكمل باقي الخليط السائل
٥. تجهز خليط الطبقة الي حنوزعها على السطح يخلط كل المكونات و نخبزها من ٣ الى ٤٠ دقيقة و بالعافية



# PHILADELPHIA

ORIGINAL  
PHILADELPHIA  
Fresh and creamy taste

## بف بيستري بكريمة الليمون

كريمة شبيهة الكاسترد	كريمة خفق 4 ملاعق
4 ملاعق جبنة فيلادلفيا	عصرة ليمون
نص ظرف دريم ويب	بشر ليمون
نص ظرف كريم كراميل	ملعقة كبيرة سكر(اختياري)
علبة قشطة قيمر (125غم)	

المكونات  
عجينة بف باستري  
بيض  
سكر  
كريمة الجبن  
جبنة فيلادلفيا

### الإرشادات

أفرد العجينة زين ثم أخرجها مع النص بشوكة (الأطراف بدون تخريم) وأدهنها بالبيض ثم رشته سكر أدخلها الفرن لين تستوي بعد ما أطلعها من الفرن أهبطها من النص فقط ثم أحشيها بكريمة الجبن وأشكلها بكريمة الكاسترد وأزينها بالتوت



# PHILADELPHIA

ORIGINAL  
PHILADELPHIA  
Fresh and creamy taste

## تشيز الكنافة بقمر الدين

عجينة بيريوش او اي عيش متوفر	المكونات
علبة جبنة فيلادلفيا الكريمة	١ عيش بيريوش او اي عيش متوفر
٢ ملعقة سكر بودرة	٢ ملعقة جبنة فيلادلفيا الكريمة
١ ملعقة صغيرة فانيليا	٢ ملعقة سكر بودرة
٦ بيض	١ ملعقة صغيرة فانيليا
٢ كوب حليب	٦ بيض
١/٢ كوب كريمة	٢ كوب حليب
	١/٢ كوب كريمة
	٣/٤ كوب سكر
	برش ليمونه
	الطبقة الفوق
	١/٢ كوب دقيق
	١/٢ كوب سكر
	١ ملعقة صغيرة قرفة
	١/٤ ملعقة صغيرة ملح
	١/٢ كوب زبدة

### الإرشادات

١ تجهز الفرن على ١٨٠ / صينية تدخل الفرن مدهونة بالزبدة ٢ في وعاء نخلط البيض الفانيلا السكر الحليب و الكريمة ٣ في وعاء منفصل نخلط الجبنة الكريمة سكر البودرة و برش الليمون ٤ ننقل نصف كمية العيش الي الصينية و نغطي كل قطع العيش بالخليط السائل نوزع خلطة الجبنة الكريمة و نغطيها بقطع من العيش و نكمل باقي الخليط السائل ٥ نجهز خليط الطبقة الي حنوزعها على السطح بخلط كل المكونات و نخبزها من ٣ الي ٤ دقيقة و بالعافية





# PHILADELPHIA



# PHILADELPHIA

## كيسة القرع المحشية جبنة فيلاديلفيا

مقادير:

لطبقة الستروسل:	٤/١ م ص ملح	٢/١ كوب دقيق
٤/٣ كوب جوز مقطّع	٢/١ م ص قرفة	٢/١ كوب زبدة أو زيت
٤/١ كوب دقيق	٤/١ م ص زنجبيل بودرة	٢/١ كوب حليب
٣/١ كوب سكر بني رطب	بشرتين جوزة الطيب (اختياري)	٢ بيض
٢/١ م ص ملح	مقادير الحشوة:	١ كوب قرع مهروس
٢ م ك زبدة ذائبة	٢/١ كوب جبنة فيلاديلفيا	٤/٣ كوب سكر
	٢ م ك سكر	١ م ص فانيللا
	١ م ص فانيللا	١ م ص بيكينق باودر
		٢/١ م ص بيكينق صودا

خطوات الوصفة:

تخيز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية / ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ساعة أو حتى ندخل عود خشبي ويخرج نظيف نتركها تبرد في الصينية ١٠ دقائق ثم نقلها لشبك التبريد لتبرد تماما قبل التقطيع وبالعاافية

## تشوكليت وافل كيتو بجبنة فيلاديلفيا الكريمة

الكريمة  
١٢ جرام جبنة فيلاديلفيا  
٥٠ جرام سكر

المكونات  
١٥ جرام فيلاديلفيا  
٤ بيضات  
١٥ جرام طحين لوز  
٨٠ جرام سكر حمية  
٥ جرام بيكينق باودر  
١٠ جرام فانيللا  
٦٠ جرام كوكو باودر

الإرشادات

نضرب ٤ بيضات ونضيف عليها ملعقتين صغيره بيكينق باودر و ٤ ملاعق كبيره محلي دايت و فانيللا ونضيف جبنة فيلاديلفيا عليه كامله و كوب طحين اللوز ونص كوب بودره كاكاو خام نخلطهم كلهم سوا ونطعمهم بجهاز الوافل ٤ دقائق ونشيلهم وللتزين نضيف نص عليه جبنة فيلاديلفيا مع شوي محلي



## فطيرة البسكويت الأصلي مع المذاق الأصلي للجبنة الكريمي

- المكونات
- 150 جرام كوكيز مطحون
  - 50 جرام زبدة
  - 400 جرام من دهن البندق
  - 150 جرام جبنة فيلادلفيا
  - 260 جرام سكر بودرة

### الإرشادات

في وعاء ، اخلطي ١٥٠ جراماً من البسكويت المسحوق مع ٣٠ جراماً من الزبدة المذابة وأضيفيها إلى القصدير لعمل الطبقة الأولى.

اصنعي طبقتك الثانية عن طريق إضافة ٤٠٠ جرام من دهن البندق وتجميدها لبضع دقائق

في وعاء الخلط أضف ١٥٠ جرام جبنة فيلادلفيا و ٢٠٠ جرام زبدة مذابة و ٢٠٠ جرام سكر بودرة و اخفق جيداً. أضفه فوق القصدير لعمل الطبقة الثالثة. جمد لمدة ٢٠ دقيقة



## الكنافة الملفوفة مع جبنة فيلادلفيا

- المكونات
- نصف كجم كنافة
  - ١ كوب من السمن الناعم
  - ١ كوب من الكريمة
  - ١ عبوة جبنة فيلادلفيا ٢٠٠ جم
  - محلول السكر
  - ١ كوب ونصف من السكر
  - ١ كوب ماء
  - ١ ملعقة كبيرة من الليمون
  - ١ ملعقة صغيرة من الفانيليا

### الإرشادات

١. قطع الكُنافة إلى قطع صغيرة، وافركها مع الزبدة.
٢. اخلط الجبنة والكريمة جيداً.
٣. ضع نصف الكنافة الممزوجة مع الزبدة في صينية ثم اضغط عليها.
٤. أضف مزيج الجبنة والكريمة إلى الصينية، ثم أضف النصف الآخر من الكنافة.
٥. سخن الفرن عند درجة حرارة متوسطة.
٦. ضع الكُنافة في الفرن إلى أن يتحول الجزء العلوي إلى اللون البرتقالي.
٧. حضّر الشراب، وضع الماء والسكر في قدر على النار، وخفض الحرارة بعد الغليان.
٨. أضف عصير الليمون والفانيليا.
٩. اترك الشراب حتى يبرد، ثم اسكبه على الكنافة.
١٠. رش الفستق على الكُنافة.
١١. قدم الكنافة، واستمتع بمذاقها.



# PHILADELPHIA



# PHILADELPHIA

## Kenafa with Philadelphia Twist

---

### INGREDIENTS

- ½ kg Kenafa
- 1 cup of soft ghee
- 1 cup of cream
- 1 Philadelphia pack 200 gm
- Sugar Syrup
- 1½ cups of sugar
- 1 cup of water
- 1 tablespoon of lemon
- 1 teaspoon of vanilla

### INSTRUCTIONS

1. Cut the kenafa into small pieces and rub it in butter.
2. Mix the cheese and cream well.
3. Place half of the buttered kenafa in a tray and press it.
4. Add the cheese and cream mixture to the tray, and then add the other half of kenafa.
5. Pre-heat the oven at medium temperature.
6. Keep in the oven until the top turns orange.
7. Prepare the syrup. Place the water and sugar in a pot over the flame. After boiling, turn down the heat.
8. Add the lemon juice and vanilla.
9. Leave the syrup until it cools down, and then pour it on kenafa.
10. Sprinkle pistachio on it.
11. Serve the kenafa and enjoy the taste.

## Original biscuit pie bar with the original taste of cream cheese

---

### INGREDIENTS

- 150 gram crushed cookies
- 50 grams of butter
- 400 grams of hazelnut spread
- 150 grams of Philadelphia cream cheese
- 260 grams icing sugar

### INSTRUCTIONS

- In a bowl mix 150 gram crushed cookies with 30 grams of melted butter and add it to your tin to make the first layer.
- Make your second layer by adding 400 grams of hazelnut spread and freeze for a few minutes
- In a mixing bowl add 150 grams Philadelphia cream cheese, 20 grams melted butter, and 260 gram icing sugar and whisk well. Add it over the tin to make your third layer. Freeze for 20 mins.



PHILADELPHIA



PHILADELPHIA

## Keto chocolate waffle with creamy Philadelphia cheese

### INGREDIENTS

115g Philadelphia  
4 eggs  
115g almond flour  
80g diet sugar  
5g baking powder

10g of vanilla  
60g coco powder  
precious  
120g Philadelphia cheese  
50g of sugar

### INSTRUCTIONS

We beat 4 eggs, add 2 teaspoons baking powder and 4 tablespoons of sweetened diet and vanilla, add Philadelphia cheese, a whole package, a cup of almond flour and a half cup of raw cocoa powder. Add the mixture to the waffle maker and its done.

## Stuffed pumpkin cake with Philadelphia cheese

### INGREDIENTS

1 1/2 cups flour  
1/2 cup butter or oil  
1/2 cup milk  
2 eggs  
1 cup mashed pumpkin  
3/4 cup sugar  
1 small spoon Vanilla  
1 tsp baking powder  
1/2 tsp baking soda

1/4 small spoon salt  
1/2 tsp cinnamon  
1/4 tsp ginger powder  
nutmeg spice (optional)  
Filling Ingredients:  
1/2 cup Philadelphia cheese  
2 tsp sugar  
1 small sp Vanilla

For the streusel layer:  
3/4 cup chopped walnuts  
1/4 cup flour  
1/3 cup brown sugar  
1/2 tsp salt  
2 tbsp melted butter

### INSTRUCTIONS

First I will start with adding baking powder, baking soda and some spices to the flour and mix them together In other bowl, I will add the sugar, eggs, vanilla, butter, milk and mashed pumpkin that previously done

add the dry ingredients to the liquid ingredients and mix till smooth

In order to make the Philadelphia stuffing, I will add sugar and vanilla to the Philadelphia Cheese

Then put on the cake mix to a Baking tray, add Philadelphia mix and proceed with the cake mix, then add streusel

Bake at 180°C/350°F for 1 hour or until a wooden stick comes out clean.



# PHILADELPHIA



# PHILADELPHIA

## Kenafa with Philadelphia Twist

### INGREDIENTS

Half of Qamar Al-Din mold with a 3/4 cup water soaked the day before  
Philadelphia cheese 180 gr  
Cream cup  
1 tablespoons gelatin with 2

tablespoons hot water  
Half a cup of fried konafa with butter  
3 tablespoons powdered sugar

### INSTRUCTIONS

In a deep plate, put Philadelphia cheese, sugar and 2 tablespoons of Qamar El Din  
Mix them, then add gelatin  
In another bowl, put a cup of cream and mix to thicken and put it on the cheese mixture  
Fry the kunafa after cutting it small with butter  
Let's start doing the layers  
With a large mold or small cups  
Konafa  
Two layers of cheese  
Then Qamar El Din and Konafa and Pistachio  
We leave it in the fridge for 6 hours

## Puff pastry with lemon cream

### INGREDIENTS

Puff pastry dough  
Eggs  
Sugar  
Cream cheese:  
Philadelphia cheese  
4 tablespoons whipping cream  
Lemon juice

Lemon zest  
1 tablespoon sugar (optional)  
Custard-like cream:  
4 tablespoons of Philadelphia cheese  
Half a sachet of Dream Whip  
Half a sachet of cream caramel  
A can of heavy cream (125 g)

### INSTRUCTIONS

Spread the dough out, then pierce it with a fork (the edges are not perforated), brush it with eggs, then put it in the oven until it is done  
After I take it out of the oven, take it down from the middle, then stuff it with cream cheese and designed it with custard cream and decorate it with berries



**PHILADELPHIA**

## Bread pudding with Philadelphia cream cheese

### INGREDIENTS

#### Bread:

- 1 brioche bread or any bread available
- Philadelphia cream cheese
- 2 tablespoons of powdered sugar
- 1 teaspoon vanilla
- 6 eggs
- 2 cups of milk
- 1/2 cup cream
- 3/4 cup sugar

#### lemon zest

#### Upper layer:

- 1/2 cup flour
- 1/2 cup sugar
- 1 teaspoon cinnamon
- 1/4 teaspoon salt
- 1/2 cup butter

### INSTRUCTIONS

- 1 Preparing the oven at 180°C, greased with butter
- 2 In a bowl, mix the eggs, vanilla, sugar, milk and cream
- 3 In a separate bowl, mix the cream cheese, powdered sugar, and lemon zest
- 4 add half of the bread to the tray and cover all the bread pieces with the liquid mixture. Add the cream cheese mixture and cover it with pieces of bread and complete the rest of the liquid mixture
- 5 Prepare the layer mixture that we will distribute on the surface by mixing all the ingredients and bake it for 30 to 40 minutes.



**PHILADELPHIA**

## Philadelphia Strawberry Cheesecake

### INGREDIENTS

- 1 pack of crushed tea-biscuits
- 100 gm of butter at room temperature
- ¼ cup of water
- Strawberry slices
- 1 pack of strawberry jelly
- The Mixture

- 1 pack of small size yoghurt
- 2 packs of Philly cheese 300 gm
- ½ cup of sugar
- 1 egg
- 1 tablespoon of flour
- 1 teaspoon of vanilla

### INSTRUCTIONS

- 1, Mix the biscuits with butter and water till smooth.
- 2, Place the biscuit mix in the cheesecake tray.
- 3, Chill it in the fridge while you prepare the rest of the mixture.
- 4, Mix all the ingredients of the mixture well.
- 5, Pour it over the biscuits.
- 6, Place the tray in the oven at medium temperature for 15 minutes.
- 7, After cooling at room temperature, chill the tray in the fridge for 3 hours or more.
- 8, Place the strawberry slices on top and start preparing the jelly.
- 9, Add the jelly pack to half cup of cold water and half cup of hot water and stir well over low heat till it starts to thicken.
- 10, Leave the jelly to cool down, then pour it over the strawberry slices and chill it in the fridge for another 3 hours.

- 1 pack of crushed tea-biscuits
- 100 gm of butter at room temperature
- ¼ cup of water
- Strawberry slices
- 1 pack of strawberry jelly
- The Mixture
- 1 pack of small size yoghurt
- 2 packs of Philly cheese 300 gm
- ½ cup of sugar
- 1 egg
- 1 tablespoon of flour
- 1 teaspoon of vanilla

Philadelphia is perfect for baking and goes so well with fruit too.



## Truffles

---

### INGREDIENTS

2 cups of Oreos  
Philadelphia Cream cheese  
Chocolate powder  
pistachio powder

### INSTRUCTIONS

Crush 2 cups of Oreos and add Philadelphia Cream cheese  
Shape as balls  
Coat with chocolate powder and pistachio powder

## Puff Pastry Balls with Philadelphia Cream Cheese

---

### INGREDIENTS:

Puff pastry dough  
Philadelphia cheese  
Semolina  
Powder milk  
Drinking milk  
Sweetened Condensed Milk

### RECIPE STEPS:

Divide the puff pastry into 4 squares, take a square and add a spoonful of Philadelphia cheese to it, close it from all sides and decorate it.

Then, put the balls of puff pastry dough in milk, then in the mixture of semolina, then in toasted powder milk.

Then, put it on a tray in the oven for about 20 minutes at a temperature of 170 degrees from the bottom

Then, add the sweetened condensed milk sauce

Method for roasting milk and semolina:

Half a cup of powdered milk and half a cup of semolina, we put it in a frying pan on the fire until it changes color



# PHILADELPHIA

## Whipped Feta and Dates

### INGREDIENTS

- 200g Philadelphia Cream Cheese
- 100g feta cheese
- 2 tablespoons olive oil
- 2 to 3 tbsp. butter
- 6 mejdoul dates, cut into cubes
- 2 tsp. chopped fresh thyme
- 1/3 cup honey
- 1/2 teaspoon chili pepper

### INSTRUCTIONS

1. In a food processor add in the cream cheese, feta cheese and olive oil, pulse until smooth and creamy.
2. In a shallow frying pan melt butter. Add in the dates and saute until they have softened and the butter has lightly browned. Turn off heat and add 1 teaspoon freshy chopped thyme.
3. In a small bowl, combine 1/3 cup honey, 1 tsp. fresh thyme and a pinch of chilli pepper.
4. Spoon the whipped cheese into a serving platter and then top with the warm dates and butter. Drizzle over a little the rosemary honey. Serve with bread or crackers.



# PHILADELPHIA

## Cookie Dough Cheesecake

### INGREDIENTS

For cookie dough

- 1 cup flour (heat in microwave for 1 minute or stir over a low heat for 1 minute)
- 2/1 cup butter at room temperature
- 2/1 cup brown sugar
- 2/1 cup sugar
- Pinch of salt
- 1 tablespoon milk or more if the dough is firm
- 1 teaspoon vanilla
- 2/1 cup semi-sweetened chocolate chips

For cheesecake

- 750 g Philadelphia cream meal
- 2/1 cup powdered sugar
- 2 tsp vanilla
- 1 tablespoon lemon juice
- 300 g whipped cream

Chocolate Sauce

- 1 cup cream
- 1 cup semi-sweetened chocolate chips
- 2 tsp. chopped fresh thyme
- 1/3 cup honey
- 1/2 teaspoon chili pepper

### INSTRUCTIONS

- 1 Prepare a 9-inch cheesecake tray
- 2 Prepare the cookie do mix the butter and sugar and then add the rest of the ingredients and distribute them in the tray and press them
- 3 In a separate bowl mix the creamy cheese, vanilla sugar and lemon juice, then stir in the whipped cream.
- 4 Spread evenly and refrigerate for at least 3 hours
- 5 Decorate with chocolate sauce





# PHILADELPHIA



# PHILADELPHIA



## Kolaches (Czech pastries)

### INGREDIENTS

2 cups flour  
2 tsp instant yeast  
3 tbsp sugar  
1 tsp salt  
2/3 cup milk  
2 egg yolks

90g butter

#### Filling:

180g Philadelphia cream cheese  
2 tbsp icing sugar  
1 tbsp milk

1 tsp vanilla

#### Crumble:

1 tbsp flour  
1 tbsp sugar  
1 tbsp butter

### INSTRUCTIONS

In a bowl, mix dry ingredients.

Add wet ingredients and mix with a wooden spoon.

Transfer to a clean surface and knead for 5-7 mins until you get a smooth surface.

Let it rise covered for an hour.

After that flatten the dough a little bit using a rolling pin and cut into even rounds (this dough makes about 8).

Transfer the dough to the baking tray and let it rise for another 30 mins.

Make a whole in each dough using the bottom of a glass.

Brush the dough with an egg wash.

Mix the cream cheese filling and add some on the whole made on each dough.

Add some jam if desired on top of the cream cheese or under it.

Sprinkle the crumble on the dough after mixing and rubbing the ingredients by hand.

Bake in a preheated oven at 185c for 10 mins.

Brush with melted butter once it is out of the oven and serve.

## Strawberry cheesecake cookies

### INGREDIENTS

• 200 g flour  
• 15 g corn flour  
• 1 small egg  
• 100 g butter  
• 65 g brown sugar  
• 65 g white sugar

• 3 g salt  
• 3 g baking soda  
• 1 tsp vanilla  
• 50 g white chocolate  
• 1/2 cup strawberries

#### For the filling:

• 1/4 cup Philadelphia cream cheese  
• 1 tbsp powdered sugar

### INSTRUCTIONS

• Mix Philadelphia cream cheese with the powdered sugar then shape it with a teaspoon into small dollops, line them on a tray then freeze them for about 30 minutes

• Meanwhile; mix the flour, corn flour, salt and baking soda and set aside

• whisk the sugar and butter together until creamy

• Add the egg and vanilla and mix, add the dry ingredients and mix

• Finally add the strawberries and white chocolate

• Shape the cookie dough with an ice cream scoop, try to make a dent in the cookie dough where you can place the frozen cream cheese

• Seal it well then freeze the cookie dough for 10-15 minutes

• Preheat the oven to 350 F / 180 C

• Bake the cookies for 17-20 minutes or until the edges are crispy and golden brown

• Take it out and let rest for 10 minutes before serving



## Lemon raspberry jam cake

### INGREDIENTS

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/2 cup cream cheese</li> <li>• 1/2 cup yogurt</li> <li>• 1 and 3/4 cups flour</li> <li>• 1 tbsp lemon zest</li> <li>• 3/4 cup sugar</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g butter</li> <li>• 2 eggs</li> <li>• 1 tsp vanilla</li> <li>• 1 tsp baking powder</li> <li>• 1/2 tsp baking soda</li> <li>• 1/2 tsp salt</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/4 cup raspberry jam</li> </ul> <p>Cream cheese frosting:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 g cream cheese</li> <li>• 1/2 cup powdered sugar</li> <li>• 1/2 tsp vanilla</li> </ul> |
|--|---|---|

### INSTRUCTIONS

- Preheat the oven to 350 F/ 180 C
- Mix the dry ingredients: flour, baking powder, baking soda and salt and set aside
- In another bowl; mix the cream cheese, milk and yogurt
- In the standing mixer, using the paddle attachment; cream the butter, sugar, vanilla and lemon zest
- Add the eggs, one at a time
- Add 1/2 of the dry ingredients and mix
- Followed by 1/2 of the dairy mixture
- Then the dry followed the remaining dairy mixture
- Mix until well combined then put half of cake patten in a baking tin lined with baking paper
- Add the jam the the remaining patten
- Swirl the cake with a wooden stick or a knife to give the cake a marbly look
- Bake it for 1 hour and 10-20 minutes
- Let cool down for 10 minutes before moving it to a cooling rack to cool down completely.

Serve it with the cream cheese frosting and enjoy!



## Potato cake with Philadelphia cheese

### INGREDIENTS

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>5 mashed potatoes</li> <li>3 tablespoons Philadelphia cheese</li> <li>pinch of oregano</li> <li>Salt and black pepper, garlic powder</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dill</li> <li>Minced meat</li> </ul> |
|--|---|

### INSTRUCTIONS

- Mash the potatoes, add oregano, salt and pepper, garlic powder and dill, mix well
- Fry the minced meat with salt, pepper, oregano and dill
- Add them to the potato mixture and Philadelphia and mix them
- In a tray, grease it with oil, put the mixture and the last thing, add Parmesan cheese
- We take it to the oven on the highest heat until it turns red



PHILADELPHIA



PHILADELPHIA

## Cream Cheese Kunafa

---

### INGREDIENTS:

500 Gr of Kunafa	280 gr of Philadelphia cheese
Cream (KASHTA)	3 tablespoons of powdered sugar
Dream whip	1 Tablespoon of liquid vanilla
280 Gr Philadelphia Cheese	Decoration (optional)
Filling amounts:	Gracious Dream Web
250 gr cream	Fruits

---

### PROCESS:

Mix all the filling ingredients. Philadelphia cheese. cream . Sugar . vanilla  
Mix the kunafa with powdered sugar, cardamom, and melted ghee. Spread half of the quantity in the tray, then put the filling, then the rest of the kunafa.  
Place the tray in a preheated oven at 180 degrees for 40 to 45 minutes  
Then decorate with dream whip cream and fruits and serve it

## Chicken stuffed with Philadelphia cheese

---

### INGREDIENTS:

Chicken breast  
Philadelphia cheese  
1 cup of black olives (no seeds)  
1 white onion  
½ cup of Walnuts  
Zaatar with sesame

---

### RECIPE STEPS:

Butterfly the chicken breast  
Add in a bowl Philadelphia cheese with one cup Black olives no seeds, one white onion chopped, ½ cup Walnuts, and Zaatar with sesame  
Stuff the breast with the mixture and add in the oven until cooked



# PHILADELPHIA



# PHILADELPHIA



## Mashed Potato

### INGREDIENTS:

- Potato
- Green onions
- Chives
- 2 tbs of Philadelphia cream cheese
- A pinch of salt
- A pinch of black pepper
- Olive oil

### RECIPE STEPS:

- Peel the potato and boil until cooked, then mash the potatoes
- Chop green onions and chives and add to the potatoes
- Add 2 tbs of Philadelphia cream cheese with a pinch of salt and black pepper
- Mix well the ingredients together and add a drizzle of olive oil on top

## Cheese Bacon loaf with Philadelphia

### INGREDIENTS

- Sourdough
- oil
- small chopped white onion
- small chopped bacon (beef bacon)
- 3 large spoons of Philadelphia Cheese

- one large spoon whipped cream
- quarter cup of cooking cream
- quarter cup of cheddar cheese
- 2 spoons of chopped parsley

### INSTRUCTIONS

- Fry the chopped onion and bacon
- Prepare the filling: Philadelphia, whipped sour cream, cooking cream, add mozzarella and cheddar cheese to it
- Add the onion and bacon to the filling
- Combine the filling with chopped parsley salt and black pepper
- Make a hole in the middle on the bread, add the filling to it
- Place it in the oven for 5 min



# PHILADELPHIA



## Pink Pasta with Philadelphia Cream Cheese

### INGREDIENTS:

- Olive oil
- 3 cloves garlic minced
- Fresh Italian herbs
- Canned tomatoes
- Philadelphia cheese
- Chicken Breasts
- Chopped parsley

### RECIPE STEPS:

In a saucepan, add oil and chicken and heat until the color of the chicken changes. Add onion and garlic and let it wilt. Then, add the sauce and a little water and leave it for 5 minutes. Add the cup of cream, a quarter cup of Philadelphia cheese and the boiled pasta; then, leave it for 5 minutes. Add extra cheese and parsley for decoration purposes



# PHILADELPHIA



## Corn Salad with Philadelphia Cream Cheese

### INGREDIENTS:

- Corn kernels
- Philadelphia cheese
- Garlic cloves (minced)
- 3 tablespoons of liquid milk
- 1 tablespoon of Butter
- Parsley (chopped)
- Spices (salt - black pepper - red pepper powder)

### RECIPE STEPS:

In a saucepan over medium heat, add the butter, then the garlic until it wilts. Add the corn kernels and stir for 3 minutes. Add the cream cheese, and stir, then gradually add the milk and the spices.  
Then put it in a bowl in the fridge until it cools down. Add parsley before serving.



# PHILADELPHIA



# PHILADELPHIA

## Mushroom soup with Philadelphia Cream Cheese

### INGREDIENTS:

- Fresh sliced mushroom
- Onion (medium size, cut into small squares)
- 3 minced garlic cloves
- 4 cups chicken broth 3 tablespoons white flour
- Philadelphia cheese
- Parsley for garnish
- Spices (black pepper - a small spoonful of thyme)
- 1/2 cup of cooking cream

### RECIPE STEPS:

In a saucepan over heat, add 3 tablespoons of oil and a tablespoon of butter. Then, cut onion into small squares and heat until it wilts. Then, add 3 finely chopped garlic cloves and mushrooms and stir until it wilts. Add two tablespoons of white flour and stir for two minutes. Add 4 cups of Chicken broth, black pepper, a small spoon of wild thyme and stir. Then, take a bunch of mushrooms and mix them in the blender. After that return them to the same bowl. Add half a cup of cream, 3 tablespoons of Philadelphia cheese and parsley for decoration.

## Philadelphia cheese and caramelized onion pie

### INGREDIENTS:

- Onion
- Philadelphia cheese
- Shredded cheese
- Puff pastry dough
- Arugula
- Eggs
- Salt
- Sugar
- Black pepper

### RECIPE STEPS:

- Add a tablespoon of olive oil in a hot pan and add onion slices to it.
- Caramelize the onions over a low heat, adding some salt to taste and a small spoonful of sugar.
- Spread the puff pastry dough on a baking tray and pierce the middle of the dough, then half bake the dough.
- In another bowl, add 2 tablespoons of Philadelphia, a cup of shredded cheese, and a pinch of ground black pepper.
- Spread the mixture and the caramelized onions on the dough and put it in the oven until the color of the dough becomes golden.
- Add Arugula on top when serving.



**PHILADELPHIA**



**PHILADELPHIA**



## Cream Cheese Shrimp Orzo

### INGREDIENTS:

- Philadelphia cream cheese
- Orzo
- Jumbo shrimps with shells
- Butter
- Chipotle in adobo
- Minced Garlic

- Shrimp stock
  - White and black pepper
  - Salt
  - Lemon
- Shrimp stock ingredients:
- Shrimp shells
  - Celery

- Carrots
- White onion
- dry Mushroom
- Whole white and black pepper
- Parmesan cheese end

### RECIPE STEPS:

#### Shrimp Stock:

- Saute diced celery carrots and white onion in a hot pan then add the shrimp shells
- Stir until aromatic
- Cover with water, then add Whole white, black pepper and dry Mushrooms and bring to a simmer
- Add a bit of parmesan cheese before using it

#### Orzo:

- Deshell the shrimps

- Deshell and devein the shrimps, cut in half
- Sauté the orzo with melted butter, season it with crushed black pepper then add the chipotle.
- Mix Philadelphia cheese with 2 tbsp. of milk and add over the orzo and stir
- Add the shrimp stock over the orzo, season, then add the shrimps
- Cover the lid and leave for 5 mins till the shrimps are cooked and tender
- Serve hot and garnish with extra Philadelphia cheese

## Cheese stuffed mushroom

### INGREDIENTS:

- Two cans of fresh mushrooms
- 1 tspn Olive Oil
- 1/4 cup breadcrumbs
- 1 egg
- 1/3 cup cheddar cheese

- 1/3 cup yellow cheddar cheese
- 1/2 cup Philadelphia cheese
- Salt and black pepper
- 1/2 medium onion, chopped
- 3 cloves garlic, crushed
- 1/3 cup chopped parsley

### RECIPE STEPS:

- Preheat oven to 400°F/200°C
- Wipe and clean the mushrooms; then separate the bottom from the top
- We cut the bottom part and there is a frying pan that we fry with olive oil
- Then add the onion, season with salt and black pepper and stir until wilted. Add the garlic and stir well
- Remove the frying pan from the heat and set aside
- In a bowl, add the cheeses, eggs, cassamat, parsley and cooked mushroom mixture.
- Season with salt and black pepper and stir well
- Stuff the top of the mushrooms with the mixture and put them in a greased tray with a little olive oil
- Sprinkle the face with olive oil spray and bake for 15-20 minutes or until the cheese is browned and the mushrooms are cooked.



# PHILADELPHIA



# PHILADELPHIA



## Chicken Enchiladas

### INGREDIENTS:

- 500 g cooked and shredded chicken breasts
- 1 cup corn
- 1 tbspn Olive Oil
- 1 medium onion, chopped
- 3-4 cloves garlic, crushed
- 1/2 cup Philadelphia cheese
- Salt and black pepper
- 1/4 water (when needed)
- 1 tspn chicken stock powder

- 1/2 cup chopped cilantro
- 2 chopped chili peppers (optional)
- 8 tortillas.
- 2 cups enchilada sauce (its method is written below the recipe)

#### Topping:

- 1/2 cup grated cheddar cheese
- 1/2 cup yellow cheddar cheese

#### To make the enchilada sauce:

- 2 tbspn Vegetable Oil
- 2 tbspn flour
- 1 canned tomato
- A pinch of sugar
- 1 tspn cumin
- 1 tspn Pepper Powder
- 1 tspn oregano
- 1 tspn garlic powder
- 1 tspn onion powder
- 2 cups water

### RECIPE STEPS:

- In a pan we put the olive oil and onion and stir until it wilts
- Add the garlic and stir a little until aromatic
- Add the chicken and spices
- Add Philadelphia cheese and corn and mix
- We add water when needed
- Finally the chopped coriander and we remove the mixture from the heat
- In a tray for the oven we put a little bit of the enchilada sauce at the bottom of the tray
- We start stuffing the tortilla bread, at first we put a little bit of enchilada sauce and grease the bread with it and then put the chicken mixture, wrap it and put it in the tray.

- Finally we put an extra of the sauce on the top and add the cheeses
- Bake in a preheated oven at 200°C/400°F for 20 minutes or until the cheese melts and is slightly golden
- Garnish the face with green onions

#### To make the enchilada sauce:

- In a saucepan we put the oil, spices and flour and stir a little
- Put the canned tomatoes, water and sugar and when they start to boil lower the temperature and leave for 10-15 minutes then put the sauce in the blender and be ready.

## Cajun Shrimp Creamy Pasta

### INGREDIENTS:

- Farfalle Pasta
- 1 Onion
- 2 small colored Sweet Peppers
- 500g Shrimps
- Minced garlic

- 1 cup cooking cream
- Philadelphia Cheese
- Salt
- Dried Oregano
- Dried Rosemary
- Olive Oil

### RECIPE STEPS:

- Cook Farfalle pasta al dente in boiling salted water
- Marinate the shrimps with cajun spices and salt.
- Cook the shrimp in a hot pan with a drizzle of olive oil, then set aside.
- In the same pan add a drizzle of olive oil and sauté the onion wedges and the sweet pepper till they soften.
- Add the minced garlic, oregano, and rosemary on top of the mixture and stir till aromatic.
- Add 1 cup of heavy cream and 2 tablespoons of Philadelphia Cheese and bring to a simmer.
- Add the cooked pasta and shrimps on top of the mixture and its ready to serve.





PHILADELPHIA



PHILADELPHIA

## Salmon stuffed with Philadelphia

---

### INGREDIENTS:

2 salmon fillets  
salt and pepper  
2 tablespoons lemon juice  
1 tablespoons oil or olive oil  
1 tablespoon unsalted butter

### FILLING:

2 (100 g) cream cheese  
(100 g) spinach  
1/4 cup parmesan cheese  
1 teaspoons powder garlic  
Salt and pepper

### RECIPE STEPS:

Place each salmon fillet on a flat surface. Season both sides with salt, pepper, 1 tablespoon olive oil and lemon juice. In a medium-sized bowl, mix together the spinach, cream cheese, parmesan cheese and garlic. Season with salt and pepper. Fill salmon 'pockets' with 1-2 tablespoons of the spinach dip.

For Stove Top:

Heat butter or oil in a pan. Put the salmon and fry until golden (about 3 minutes). flip and cook on the other side until golden (another 3 minutes). Add the garlic and lemon juice; sauté until garlic is fragrant (about 30 seconds). Remove and serve.

## Roasted Poblano Corn Dip

---

### INGREDIENTS:

Philadelphia cheese 180 grams  
Corn  
Onion  
Cheddar cheese 200 grams  
Sour cream  
Jalapeno pepper

Lemon  
Spicy sauce

### PROCESS:

Grill corn, peppers, and onions with some olive oil  
Then we mix them with Philadelphia cheese and sour cream, add garlic powder, paprika, and lemon juice, mix them and put them in a tray, sprinkle cheddar cheese on them, and put them in a soft oven so that the cheese browns



**PHILADELPHIA**



**PHILADELPHIA**

## Eggplant Rolls With Creamy Cheese

### INGREDIENTS:

Eggplant	Pomegranate molasses
Chopped mint	Philadelphia cheese
Arugula	
Chopped parsley	
Walnut	

### PROCESS:

Mix all the ingredients and stuff it into grilled eggplant slices with a little olive oil. In the serving plate, cut arugula and half the rolls, and sprinkle pomegranate molasses, pomegranate seeds and pine nuts on top.

## Mashed Potato Tray with Spinach and Creamy Cheese

### INGREDIENTS:

Philadelphia cheese	Potato
Union	spinach
Coriander	Bechamel Sauce
Green Onion	Milk
Dill	
Lemon	

### PROCESS:

Boil potatoes in boiling water Until it's cooked

Smash it with two tablespoons of Philadelphia cheese and spread it on the bottom of the Tray

For the spinach, we wash it and chop it in a frying pan, chop the onions and heat until wilted.

Add spinach, green onions, coriander, and dill. Squeeze a whole lemon and add it to the potatoes.

And add two tablespoons of Philadelphia cheese on top.

And finally, to Bechamel

Mix bechamel with a cup of milk and a tablespoon of Philadelphia cheese

Put it in the oven just for a bit of cooking from top!



# PHILADELPHIA



# PHILADELPHIA

## Shrimp Taco with Philadelphia cheese & Avocado

### INGREDIENTS:

Philadelphia 180 G  
Shrimp  
Avocado  
lemon  
Coriander  
Tortilla Bread Mini Size

### RECIPE STEPS:

To prepare the dish, begin by seasoning the shrimp with salt, black pepper, cajun, olive oil, and lime. After mixing the seasoning together, refrigerate the shrimp until the avocado sauce is ready.

Next, combine Philadelphia cheese and avocado in a pot and mix them together. To enhance the flavor, add salt and lime and mix them again.

Once the shrimp is cooked, assemble the tacos by first adding the avocado sauce followed by the seasoned shrimp, red cabbage, coriander, and a squeeze of lime.

## Beef Stroganoff

### INGREDIENTS:

Mushroom  
onion  
Meat 13.8 SAR  
Philadelphia Creamy cheese  
Butter

Fettuccini macaroni

### PROCESS:

Cut the onion, mushroom, and the meat into thin Slices

add oil to the pan, and then add the onion and the meat, and after they are half cooked, we add the mushroom. Never forget the salt and pepper.

After that add a little bit of flour and the butter, then we mix it

Add two tablespoons Philadelphia cheese

Boil the water and then add the macaroni

And Finally add the macaroni on the bottom and add the stroganoff mix over it with a little bit of parsley over it as a final touch



# PHILADELPHIA

**The Original Taste  
of Cream Cheese  
Recipe Book**

