

## فهرس الموضوعات

7	المقدمة
21	الفصل الأول : في ألوان من دقيق الحبوب المقلّوة
23	1 - البسيصة / البسيس / الزميط
34	2 - السويق
39	الفصل الثاني : في الأحساء
41	1 - الجشيش(ة) / الدشيش(ة)
46	2 - الحريرة / السماصاحية
49	3 - الهريسة
53	الفصل الثالث : فيما يعصد
55	1 - البازين
60	2 - العصيدة
65	الفصل الرابع : فيما يصنع من السميد أو الدقيق الملتئم
67	1 - البركوكش
70	2 - الكسكسي / الكسكسو
86	الفصل الخامس : في الأخباز الساذجة الطرية واليابسة المجوّدة
89	1 - الأخباز العادية
97	2 - الأخباز اليابسة
97	1-2- البشماط
100	2-2- الكعك
103	الفصل السادس: فيما يثرد من الخبز ويرفس منه ومن الدقيق
105	1 - الثريد
113	2 - الإفريقيّة ثريد
115	3 - الفتات ثريد
117	4 - الرفيسة
121	الفصل السابع : في ألوان من الأقراص وألوان تتخذ من الرقاق
123	1 - البرازق
124	2 - السنبوسج / السنبوسق / السنبوسك
125	3 - الكنافة
130	4 - المسمّنة والمركبة أو المورقة

131	5 - المطنفسة / القطايف
135	الفصل الثامن: فيما يقلى من العجين الرخو والجاف ويحلّى
137	1 - الإسفنج / السفنج
142	2 - الزلابية إسفنج
146	3 - الشحميّة
147	4 - المجبّنة
150	5 - المشاش
152	6 - المقروض
155	الفصل التاسع: فيما يعجن ويفتل أو يقطع سيورا
157	1 - الإطرية
165	2 - الدويذة لون من ألوان الإطرية
169	الفصل العاشر: في ألوان من لحوم ذوات الأربع
171	1 - الشواء
172	2 - اللحم المطبوخ
173	3 - اللحم المدقوق
173	1-3 - الأحرش
174	2-3 - المرّكاز / المرّكاس / المرّقاز / المرّقاس / المرّقاص
176	4 - البليجة وأعضاء ذوات الأربع
179	الفصل الحادي عشر: في ألوان تعمل من الطير
181	1 - الجردناك
182	2 - الطيور المسلوقة والمشوية والمطجّنة والقديرة
184	3 - الكافورية
185	4 - المصوص
189	الفصل الثاني عشر: في ألوان تعمل بحلوم ذوات الأربع أو الطيور
191	1 - التفاحيّة
192	2 - الحصرميّة
194	3 - الرمانية
194	4 - الزيرباج
196	5 - السماقية
197	6 - القلايا
200	7 - المرّوزيّة

205	الفصل الثالث عشر: في ألوان السمك
207	1 - السمك المشوي والسمك المطبوخ في الرماد
207	2 - السمك المطجّن
208	3 - السمك المقلوّ
209	4 - السمك الممقور والمملّح والمصّير ومريّ السمك
212	5 - مريّ السمك
215	الفصل الرابع عشر: فيما يتخذ من اللحم أو الطير أو السمك
217	1 - الأسفيدباج (ة) / الأسفيدباج (ة)
221	2 - السكباح / السكباجة
225	الفصل الخامس عشر: في ألوان البقل والبيض
227	1 - ألوان البقل
228	1-1 - ألوان الجزر
228	2-1 - ألوان السلق
230	3-1 - ألوان العدس
230	4-1 - ألوان الفول
234	5-1 - ألوان القرع والكرب
236	2 - ألوان البيض
241	الفصل السادس عشر: في ألوان الحلوى
244	1 - الخبيص
247	2 - الغسانية والمعسل
249	3 - الفالودج
252	4 - القباط
255	الخاتمة في طبخ إفريقية
267	قائمة المصادر والمراجع
291	فهرس الأشربة والأطعمة
307	فهرس أدوات الطبخ
312	فهرس الأعلام
323	فهرس الأماكن والبلدان
329	فهرس الموضوعات