



ORIGINAL  
**PHILADELPHIA**

FRESH & CREAMY TASTE  
**TRY IT ONCE, LOVE IT FOREVER**

RECIPE BOOK



## PHILADELPHIA CHEESE FATAYER

### INSTRUCTIONS

#### Step 1:

Mix Philadelphia Original with  
parsley, basil & mint

#### Step 2:

Spread on dough

#### Step 3:

Fold & bake

## فطائر جبنة فيلادلفيا

### الإرشادات :

#### الخطوة ١ :

اخلطي فيلادلفيا الأصلية مع  
البقدونس والريحان والمint

#### الخطوة ٢ :

وزعي على العجينة

#### الخطوة ٣ :

اطويها واخبزها





## PHILADELPHIA & SPINACH DIP

### INSTRUCTIONS

#### Step1:

Mix chopped spinach & Philadelphia

Original

#### Step2:

Serve with crackers

## تغميسة فيلادلفيا والسبانخ

الإرشادات :

الخطوة ١ :

اخلطي السبانخ المقطّع مع فيلادلفيا الأصلية

الأصلية

الخطوة ٢ :

قدميها مع رقائق مقرمشة



# Light PHILADELPHIA

## PHILADELPHIA LIGHT VEGGIE DIP

### INSTRUCTIONS

Step1:

Mix chopped parsley into  
Philadelphia Light

Step2:

Serve with veggies

## تغميسة فيلادلفيا لايت مع الخضار

الإرشادات :

الخطوة ١ :

اخلطي البقدونس المقطع مع فيلادلفيا لايت

الخطوة ٢ :

قدميها مع الخضار





## PHILADELPHIA CHEESECAKE

### INSTRUCTIONS

#### Step1:

Line tin with crushed cookies & butter mixture

#### Step2:

Mix Philadelphia Original with honey.

#### Step3:

Pour into crust & refrigerate until set

#### Step 4:

Decorate

## فيلادلفيا تشيزكايك

### الإرشادات :

#### الخطوة ١ :

مذي طبقة من خليط البسكويت المطحون والزبدة

#### الخطوة ٢ :

اخلطي فيلادلفيا الأصلية مع العسل

#### الخطوة ٣ :

ضعيها على البسكويت وضعيها بالبراد

#### الخطوة ٤ :

زينيها





## PHILADELPHIA BERRY PASTRY

### INSTRUCTIONS

Step1:

Cut puff pastry & bake

Step2:

Top with Philadelphia Original &  
fresh fruits

## فطيرة التوت مع فيلادلفيا

الإرشادات :

الخطوة ١ :

قطعي عجينة الفطيرة واخبزيها

الخطوة ٢ :

ضيفي فيلادلفيا الأصلية والفواكه الطازجة





## PHILADELPHIA OSMALEYA

### INSTRUCTIONS

#### Step1:

Top vermicelli layer with Philadelphia Original & honey mixture.

#### Step2:

Add one more layer of vermicelli & garnish

## عثمالية فيلادلفيا

الإرشادات :

الخطوة ١ :

ضيفي خليط فيلادلفيا الأصلية  
والعسل على الشعيرية

الخطوة ٢ :

ضيفي طبقة شعيرية ثانية  
وزينها





## HALAWET EL JIBAN WITH PHILADELPHIA

### INSTRUCTIONS

#### Step1:

Brush sugar syrup on semolina  
cheese dough

#### Step2:

Roll Philadelphia Original & honey  
in dough

#### Step 3:

Cut & garnish

## حلاوة الجبن مع فيلادلفيا

### الإرشادات :

#### الخطوة ١ :

زبد القطر على عجينة السميد  
والجبنة

#### الخطوة ٢ :

ضيفي فيلادلفيا الأصلية والعسل

#### الخطوة ٣ :

لّفيها، قطعها وزينها





## PHILADELPHIA MAFROOKA

### INSTRUCTIONS

Step1:

Soak semolina dough in sugar syrup

Step2:

Spread on Philadelphia Original.

Step3:

Add sugar syrup & garnish

## مفروكة مع فيلادلفيا

الإرشادات :

الخطوة ١ :

اغمرى عجينة السميد بالقطر

الخطوة ٢ :

ضيفي عليها فيلادلفيا الأصلية

والقطر

الخطوة ٣ :

زينيها