

الحلويات

الكعكة الفرنسية بالشوكولاتة



المقادير:

- نصف كيس بكنغ بودر.
- 125 غراما زبدة.
- قالب شوكولاتة خام (كل قالب 200 غرام).
- حليب للعجن (ربع أو نصف كاس).
- 3 بيضات كبيرة أو 4 صغيرة.
- كوب سكر غير مملوء.
- كوب دقيق.
- كيس فانيليا.

طريقة التحضير:

- ملح حتى يتضاعف حجمه.
- ثم يضاف للخليط السابق ويقرب بهدوء حتى يمتزج.
- يصب في صينية مدهونة بالزبدة ويدخل الفرن المسخن لمدة 35 دقيقة.
- يذاب قالب الشوكولاتة الآخر (200 غرام) في حمام مائي مع ملعقة قشدة أو زبدة وتدهن به الكعكة بعد خروجها وتدخل الخلاجة.
- تخرج من الخلاجة قبل التقديم حتى تكون الشوكولاتة لينة.
- يفصل صفار البيض عن البياض ثم يخلط الصفار مع الفانيليا والسكر والزبدة المذابة وقالب شوكولاتة خام (200 غرام) في حمام مائي ويضاف قليل من الحليب للعجن لأن الخليط يكون سميكاً (في الخلاط الكهربائي).
- ينقل الخليط إلى إناء عميق ويضاف له الدقيق المخلوط بالبكنغ بودر ويقرب.
- يضرب بياض البيض في الخلاط الكهربائي أو مضرب البيض مع ذرة

المقبلات

بروكلي بالصلصة البيضاء



المقادير:

- ثلاث ملاعق حليب
- كوب ماء
- ملعقة نشا
- بهار أبيض
- جوزة الطيب
- كوب من مرق الدجاج
- ملعقة كبيرة زيت نباتي
- بصلة مفرومة ناعمة
- فص ثوم مهروس
- 300 غرام بروكلي
- الصلصة البيضاء

طريقة التحضير:

- ونحركها.
- نضيف نصف كوب من مرق الدجاج ونحركها حتى يصبح المزيج سميكاً.
- عندما يستوي البروكلي نضعه في الصينية ونصب فوقه الصلصة البيضاء.
- نرشها بأربع ملاعق جبنة بيضاء قليلة الدسم ونضعها في الفرن لمدة 20 دقيقة ثم نقدمها.
- نضع ملعقة زيت نباتي في الطنجرة على النار ونضيف إليها بصلة مفرومة ناعمة ونضيف إليها فص ثوم مهروس، البروكلي المجلدة ونقلبها.
- لتحضير الصلصة البيضاء:
- نضع ثلاث ملاعق حليب، كوب ماء، ملعقة نشا في طنجرة ونحركها نضيف إليها بهار أبيض، جوزة الطيب

الدجاج بنكهة الزعفران



المقادير:

- 6 صدور دجاج بدون قشرة.
- ملعقتا زيت زيتون.
- ملعقتا فلفل حلو.
- ملح وفلفل أسود.
- علبه رز بسمتي مغسول.
- ربع لتر من عصير العنب.
- 3 خيوط من خيوط الزعفران.
- 6 ملاعق زبدة.
- 12 حبة طماطم من الحجم الصغير مقطعة لانساف.
- ملعقة زيت زيتون اضافية.
- 3 حبات طماطم منقوعة في الزيت ومفرومة.

طريقة التحضير:

- وبعد دقيقتين أضيفي هذا الخليط الى الأرز.
- 3- ذوبي الزبد في المقلاة، ثم قلبي فيه الأرز بعد تصفيته جيدا من الماء لمدة دقيقتين. رشيه بالفلفل الحلو والملح والفلفل الأسود، واتركيه ينضج داخل فرن تبلغ درجة حرارته 200 درجة مئوية لمدة نصف ساعة، أو حتى ينضج تماما. قدميه مع الأرز واللوبياء الفرنسية المسلوقة.
- تبرد لمدة نصف ساعة.
- 3- ذوبي الزبد في المقلاة، ثم قلبي فيه الأرز بعد تصفيته جيدا من الماء لمدة دقيقتين. أضيفي إليه خليط الزعفران وعصير العنب، ثم غطي الحلة، واتركي الأرز ينضج على نار هادئة لمدة ربع ساعة.
- 4- اقلي الطماطم في الزيت لمدة دقيقتين، ثم أضيفي الطماطم المنقوعة في الزيت،
- 1- اعلمي فتحة في وسط كل صدر دجاج ثم لفيه بورق الألمنيوم. مديه بالشوبك حتى تصبح كل قطعة متساوية في السماكة واحتفظي بها جانبا.
- 2- لتحضير الأرز انقعيه في الماء البارد، وفي انتظار ذلك ضعي الزعفران مع عصير العنب في الحلة. أضيفي إليهما الملح والفلفل الحلو، ثم اتركي المقادير حتى تغلي وديعها

مقلوبة الروبيان



المقادير:

- 3 1/2 اكواب أرز طويل الحبة
- كيلو روبيان منظف
- 4 حبات بطاطا مقطعة حلقات
- 5 بصلات مقطعة
- ريش
- كوب لوبيا مسلوقة
- حزمة كزبرة
- خضراء مفرومة
- 3 حبات فلفل أخضر حارة صحية
- 4 حبات طماطم كبيرة مقطعة شرائح
- ملعقة كبيرة بهارات مكونة من كركم، قرفة، ليمون أسود، قرنفل وفلفل
- ملعقة صغيرة ثوم مطحون
- 7 حبات هيل
- كوب زيت وعصير ليمونة

طريقة التحضير:

- 1- تغلي البطاطا في الزيت حتى تحمر وترفع، يحمر البصل في نفس الزيت ويرفع أيضا. يتبل الروبيان بالنوم والبهارات والملح والكزبرة والفلفل الأخضر ويقلبون في نفس الزيت على النار مدة 5 دقائق.
- 2- يوضع الأرز المغسول في ماء مغلي مع ملح والبهارات الصحيحة في قدر ثانية وعصير الليمونة وملعقتين من الزيت ليغلي جيدا مدة ربع ساعة ويرفع
- بعدها في المصفاة ليتخلص من باقي الماء.
- 3- نأخذ قدرا ثالثة نضع فيها شيئا من الزيت وفوقه طبقة من الطماطم المقطعة وفوقها البطاطا المقلية سابقا وفوقها الربيان المتبل

السلطات

سلطة الجبن بالبندورة والأفوكادو

المقادير:

- 4/1 كوب خل أبيض أو بالسمك.
- 2/1 ملعقة صغيرة سكر.
- ملعقة كبيرة زيت زيتون.
- ملعقة كبيرة ملح.
- كرات الجبن.
- 200 غرام جن فيتا.
- 2/1 ملعقة صغيرة أورغانو.
- 6-4 حبات بندورة.
- 3-2 حبات كبيرة أفوكادو.
- ملعقتان كبرتتان عصير ليمون.
- 2/1 حزمة ريحان أخضر.
- فصا ثوم.
- ملعقة كبيرة ملح.



- وزعي كرات الجبن.
- في الهاون ضعي النوم والملح، دقي النوم إلى أن يصبح ناعما، أضيفي الخل والسكر، حركيه ليختلط، ثم أضيفي الزيت، قلبي ليختلط وزعيه
- البندورة بشكل دائري.
- رصي شرائح الأفوكادو بشكل دائري بتوسط البندورة.
- كروي ذلك مع تشكيل شكل هرمي.
- وزعي أوراق الريحان ما بين طبقات السلطة.
- قطعي البندورة إلى شرائح واتركه جانبا
- قشري الأفوكادو، انزع القشر وقطعه شرائح نصف دائرية امسحيه بعصير الليمون واتركه جانبا.
- احضري طبقا عميقا، رصي شرائح