

حساء اللحم بالخضراوات



المقادير:

نصف كيلو من اللحم البقري مقطع إلى مكعبات.
ملعقة صغيرة من زيت الزيتون.
بصلة مقطعة إلى شرائح.
4 ملاعق من صلصة طماطم.
5 أكواب من حساء اللحم.
كوب جزر مقطع إلى أجزاء صغيرة.
3 ثمرات بطاطس مقطعة إلى مكعبات،
1/4 ملعقة فلفل أحمر حار.
325 غرام عسل الغراب (المشروم).
كوباً بسلة خضراء.
ملعقة صغيرة من الزعتر.

الطريقة:

تسوح قطع اللحم في الزيت فوق نار ذات درجة حرارة عالية مع التقليب المستمر لها لمدة 10 دقائق حتى تكتسب اللون البني وترفع من الزيت.
يقطع البصل إلى قطع صغيرة ويحمر البصل في زيت الزيتون.
وتضاف صلصة الطماطم ويترك الحساء لمدة ثلاث دقائق.
يوضع اللحم مرة أخرى في الإناء مع البصل و صلصة الطماطم مع التقليب المستمر، حتى يتشرب اللحم من الخليط.
يضاف حساء اللحم على الخليط ويترك لمدة نصف ساعة، حتى يتم نضج اللحم.
يضاف الجزر والبطاطس والزعر والفلفل الأحمر ويترك الخليط ربع ساعة.
يؤيدي الخليط بالحساء، لكي يتم نضج الخضراوات جيدا.
يضيقي عش الغراب والبسلة، ويترك الخليط يغلي على النار حتى يتم التضيق.
يقدم الحساء مع الخبز المحمص.

حساء
كريمة الدجاج



المقادير:

60) غراماً من الزبدة
كوبان من مرق الدجاج
ثلث كوب من الشحيق
كوب من الحليب
قليل من صدر الدجاج المقطع
كوب من الكريمة
عود من الكرفس
ملح
فلفل أبيض

الطريقة:

يضاف الدقيق إلى الزبدة ويحرك المزيج حتى يصبح
نوله هنيئاً.
تضاف برقوق الدجاج بالثوريح ويستمر في التحريك
حتى لا يتقلد الدقيق.
بعد ذلك يقلى المزيج يضاف الحليب والكريمة والقرص
والدجاج ويترك على نار هادئة حتى ينضج الدجاج ثم
يضاف للحم ويقدم النساء ساخناً مع بعض قطع الخبز
المحصر.

أرز باللحم المصروم والكندروسين



المقادير:

3 أكواب أرز طويل الحبة
¼ كوب من الزيت أو الزبدة
كيلو لحم مفروم.
حبة صغيرة بصل مفروم.
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
ملعقتان صغيرتان من الملح.
ملعقة كبيرة دار سين الفرفة.
ملعقتان صغيرتان من البهار المشكل.
4 أكواب مرق أو ماء.
كوب مكسرات مقلية.

الطريقة:

اغسلي الأرض جيداً، ثم انقعيه بالماء



اسکالوب بتلو مع الباذنجان

المقادير:

8 شرائح لحم اسكالوب بتلو.
1/2 كغم بانتيجان روسي، مفشر ومقطع شرائح.
1/2 كغم طماطم، تاضجة.
ملعقتان كبيرتان من زيت الذرة أو الزيتية.
بيضه مخفوقه.
قصاصوم مقطعان قطعاً صغيرة جداً.
كوب بقسماط.
ملعقتان كبيرتان من الدقيق.
ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم وتاعم.
ملح وفلفل.

الطريقة:

برش قلیل من الدقیق فوق شرائح البانجان

أجنحة الدجاج المقرمشة



المقادير:

12 قطعة أجنحة دجاج.
معلقتان كبيرتان من اللبن الحمص.
1/2 ملعقة صغيرة من الخل الأحمر
الحضون.
1/4 ملعقة صغيرة من البهارات
المشيلة.
1/4 ملعقة صغيرة من الكمون
الحضون.
1/2 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
1/2 كوب دقيق أبيض.
كوب ماء دافئ للحم.
زيت للخبز.

الطريقة:

- تخلط الأجنحة بالملح والدقيق واللبنون بطريقة جيدة.
- يقطع الجناح من الطرف الصغير ليصبح الجناح بشكل الغدق ويجب أن يكون السكين حاداً وتترك عظمة الجناح بارزة.
- تخلط جميع البهارات مع الطحين ويصب على هذا المزيج الماء الدافئ ويضاف للتصعيد العجينة تماسكة، بعد ذلك تأخذ الأجنحة وتغمر بالخليط من دون وضع العظمة الفاهرة من الخليط بالطحين.
- تلقى الأجنحة بزيوت غزيرة ويعد اللذي تسلي الأجنحة من الزيت على ورق الخاص بذلك.
- تقدم ساخنة.

المهلبية

الطبخ:

- 1 - يحلى ياقى اللبن ويرقع على النار حتى يغلي ثم يضاف الشفا المذاب مع التقليب السريع بالاضرب اليدوي.
- 2 - يستمر التقليب أثناء غليان المهلبية لمدة من 5 إلى 7 دقائق حتى يبيض الشفا.
- 3 - تصف الشفا إلى وعاء الورد.
- 4 - يصب في قوالب ثم يتحرك ليعبر في الشلاجة وعند التقديم يرش على وجهه المكسرات المطرية.

المقادير:

4. اکتواب لین.
2 م ک نشا.
6 م ک سکر.
قانیلیا.
ماء ورد.
مکسرات مغرہ.

التحضير:

يَذَابُ النَّفْسَا فِي قَلِيلٍ مِنَ
الَّذِينَ اتَّخَذُوا



الانكشير



المقادير:

ملعقتان كبيرتان من المذايق.
ملعقتان كبيرتان من نشا الذرة.
ربع ملعقة صغيرة من اليكنج بودر.
بمضخة.
ملعقة صغيرة من الفانيليا.
ملعقتان كبيرتان من السمن.
ملعقتان كبيرتان من سكر ناعم.

للتحميل:

ملحقة كبيرة من المرسى
تسمى لانة فور ماسل

الطريقة:

يخلط السمن مع السكر جيداً حتى يصير كالقشدة.
يخفق البيض مع الفانيليا ويضف الدقيق مع الخبز ويضاف إليه نشأ الذرة وقلبك.
يضاف البيض والدقيق والفانيليا إلى السكر والسمن مع التقليب المستمر حتى تكون عجينة متوسطة اللبونة.
تكوّر العجينة إلى سمنديات صغيرة في حجم البندقة.
ترص السمنديات في صينية مدهونة على مسافات.
تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.
تترك لتبرد ثم تلصق كل واحدتين بالزبد وتزخرف الحروف بشمكولاته الفور ماسيل.