# الفيليه المشوي

## المقادير:

8 شرائح لحم بتلو، فيليه
حبة فلفل أحمر حار
3 حبات خيار، صغيرة
2-3 فصوص ثوم، مدقوق
1/3 كوب سكر
2/3 كوب خل
4 ملاعق كبيرة عصير ليمون
ملعقتان كبيرتان من زيت ذرة كريستال
ملعقة كبيرة كزبرة، خضراء مفرومة ناعم
ملعقتان كبيرتان كاتشاب
ملعقتان كبيرتان من صوص حار
رشة جوزة الطيب
ملح وفلفل

## الطريقة:

يقطع الخيار إلى نصفين بالطول. يقور داخل كل نصف خيارة لنزع البذور ثم يقطع شرائح رفيعة.

يقطع الفلفل الحار بالطول إلى نصفين ثم يقطع كل نصف إلى شرائط رفيعة.

يخلط الخل والسكر في إناء صغيرة على نار هادئة ويقلب باستمرار حتى يذوب السكر ولا يترك ليغلي. يترك على نار هادئة لمدة 5 دقائق حتى يقل الخليط إلى مقدار ½ كوب.

يمزج خليط الخل الساخن مع الخيار والفلفل الحار والكزبرة ويترك في الثلاجة لمدة 4 ساعات أو حتى اليوم التالي.

يغسل اللحم ويوضع في وعاء ويضاف إليه خلطة الثوم والكاتشاب والصلصة الحارة وعصير الليمون و الزيت و جوزة الطيب و الملح و الفلفل. يغطى الوعاء ويترك في الثلاجة لمدة 6 ساعات أو حتى اليوم التالي في الصيف يترك ليتبل في الثلاجة..

تسخن الشواية جيداً و يوضع عليها اللحم و يترك حتى يصل إلى درجة النضج المرغوب فيها. يعتمد وقت الشواء على سمك و قطعية اللحم.

عند التقديم يوضع اللحم على طبق تقديم، يصفى خليط الخيار و تضاف 1-2 ملعقة من الخيار على كل قطعة لحم و يقدم الخيار المتبقي في وعاء منفصل.

# المكرونة بالباشميل

## المقادير:

كيس مكرونة
½ كيلو لحم مفروم.
بصلتان مفرومتان.
ملح وفلفل وكمون.
3 ملاعق دقيق.
2 ملعقة سمن.
½ لتر حليب سائل.
بيضة.
فلفل أبيض حسب الرغبة.

## الطريقة:

طريقة تحضير اللحم المفروم:
تقدح ملعقة سمن على النار ويضاف إليها البصل المفروم ونستمر في التقليب حتى يصبح لونه ذهبيا.
نضيف إلى البصل اللحم المفروم وملعقة فلفل أبيض وملعقة ملح وملعقة كمون وتخلط جيدا حتى تنضج ثم تبعد عن النار.

طريقة تحضير المكرونة:
تغلى المكرونة على النار في الماء المملح حتى تنضج.
تبعد المكرونة عن النار وتصفى في مصفاة وتترك جانباً.
طريقة تحضير الصلصة البيضاء
تقدح ملعقة سمن على النار ويضاف إليها 3 ملاعق دقيق ويقلب جيداً حتى يصفر لونه ثم يبعد عن النار.
يضاف الحليب إلى الدقيق ويمزج جيدا ثم يوضع على النار مرة أخرى حتى يصبح ذا قوام سميك.
نضيف الملح والفلفل الأبيض حسب الرغبة.
نبعد المزيج من على النار ونضيف البيضة المخفوقة ونخفق المزيج حتى يتجانس القوام.
طريقة تحضير المكرونة بالباشميل
توضع ملعقة من الصلصة البيضاء على قعر الصينية البايركس.
يوضع نصف مقدار المكرونة ويسوى جيداً ثم نضيف اللحمة المفرومة ونسويها جيدا.
نضيف بقية المكرونة ونضع بقية الصلصة البيضاء على الوجه ونسويها جيدا.
نضع ملعقة سمن على وجه الصينية ثم ندخلها الفرن لمدة ثلاثة أرباع الساعة

# اللازانيا الحارة

## المقادير:

15 لازانيا (مجمدة او جافة)
300 غم لحم مفروم
حبة فلفل اخضر، متوسطة مقطعة مكعبات
ملعقة كبيرة فلفل أحمر حار، مطحون (حسب الرغبة)
حبة بصل أحمر، متوسطة مفرومة
3 حبات طماطم، كبيرة مكعبات صغيرة
1/2 كوب معجون طماطم
فصا ثوم، مدقوق
3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
ملعقتان كبيرتان زبد
3 ملاعق كبيرة دقيق
3 أكواب لبن
1/2 كوب قشطة
كوبا جبنة موتزاريلا، مبشورة
1/3 كوب جبنة بارميزان، أو رومي مبشورة
ملعقة صغيرة كمون، مطحون
ملعقتان صغيرتان أوريجانو، مطحون
ملعقة صغيرة فلفل حلو، (بابريكا)
ملح

## الطريقة:

تحضير حشو اللحم
يسخن الزيت في طاسة كبيرة ويقلب فيه البصل والثوم والاوريجانو والكمون والفلفل الحار والبابريكا لمدة 5 دقائق حتى يصبح لون البصل ذهبي.
يضاف اللحم المفروم ويقلب حتى يصبح لونه بني فاتح. يضاف الفلفل الاخضر والطماطم ومعجون الطماطم ويترك لمدة 30 دقيقة مع التقليب من حين لآخر( يمكن اضافة نصف كوب ماء إذا لزم).
عمل صوص الجبن
يذاب الزبد في إناء متوسط على نار متوسطة. يضاف الدقيق ويقلب جيدا بحيث لا يكون كتل. يرفع من على النار.
يضاف اللبن بالتدريج مع الخفق حتى يغلي الخليط ويزداد كثافة (3-4 دقائق). تضاف القشدة وتقلب لمدة دقيقة أخرى.

عمل اللازانيا
تدهن صينية كبيرة لا تلصق بالزبد وترص 4-5 رقائق لازانيا لتغطي قعر الصينية. يوضع فوقها نصف كمية حشو اللحم وثلث كمية الصلصة ثم تنثر بعض من جبن الموتزاريلا وجبن البارميزان.
تكرر نفس الطبقات ثم يوضع فوقها طبقة ثالثة من رقائق اللازانيا. تسكب الصلصة المتبقية ثم تنثر باقي جبن البارميزان و جبن الموتزاريلا على السطح.
يحمى الفرن الى درجة حرارة 180-200 مئوية وتوضع الصينية في الفرن لمدة 30-40 دقيقة حتى يصبح لون الجبن ذهبي، تقدم فورا.

# كعكة التمر

## المقادير:

كاس وربع تمر منزوع النوى ومنقوع في كاس وربع ماء ساخن.
كاسان وربع الكاس طحين.
كاس سكر.
نصف كاس جوز مطحون .
نصف كاس لوز مقطع شرائح .
5 بيضات.
ملعقة طعام هيل.
نصف كاس من الزيت.
ملعقة ونصف الملعقة بيكنج بودر.
ربع لتر حليب سائل.

## الطريقة:

- تخلط التمر مع الماء ونضعه جانباً.
- تخلط البيض مع السكر جيداً حتى يتضاعف حجمه، ثم نضيف الحليب وباقي المقادير ماعدا البيكنج بودر، نضيفه بعد أن تغلق الخلاط.
- ونحرك بالملعقة بخفة ونصبه في صينية الكيك المدهونة ونرش عليها طحيناً.
- ثم تخبز بالفرن.

# سلطة الباذنجان المتبل بالطحينة

## المقادير:

3 حبات كبيرة من الباذنجان.
3 ملاعق كبيرة من الطحينة.
عصير ليمونتين.
3 فصوص ثوم مدقوق.
كوب ونصف الكوب من اللبن الزبادي.
5 ملاعق كبيرة زيت زيتون.
ملح حسب الرغبة.

## الطريقة:

يغسل الباذنجان جيدا وتزال اوراقه الخضراء ويشق طوليا ويشوى اما في الفرن او على نار قوية فوق قطعة معدنية.
يقشر ثم يهرس جيدا بالشوكة حتى ينعم.
تضاف الطحينة الى اللبن مع الثوم وعصير الليمون ويخلط الكل جيدا.
يتبل الباذنجان بالمزيج ويضاف اليه الملح ويحرك جيدا .
يرتب في طبق ويصب فوقه الزيت.

# المقلوبة

## المقادير:

كيلو غرام ونصف باذنجان مستدير، 2 اوقية لحم قطان موزات، 4 أكواب ماء، ملح، صنوبر، كوب ونصف من الارز الطويل، نصف كوب سمن لتحمير الصنوبر، بهار وقرفة، نصف ملعقة صغيرة من العصفر، كوبان ونصف من زيت نباتي لقلي الباذنجان.

## الطريقة:

يقشر الباذنجان ويقطع إلى شرائح ثم تقلى قطع الباذنجان بالزيت وتصفى على قطع من الورق لامتصاص الزيت. يسلق اللحم ويضاف إليه الملح والتوابل وتغطى الطنجرة لمدة أربعين دقيقة.
يغسل الأرز وتوضع ملعقتا طعام من الأرز غير المطبوخ في قعر الطنجرة ثم يوضع اللحم فوق الأرز. وتوضع قطع الباذنجان فوق اللحم وعلى جوانب الطنجرة. يضاف الأرز المتبقي فوق الباذنجان ثم يضاف مرق اللحم الساخن إلى الأرز تدريجيا حتى يتغير ترتيب الأرز والباذنجان. توضع الطنجرة على نار خفيفة لمدة اربعين دقيقة.
تقلب الطنجرة على صينية أو طبق أكبر من الطنجرة، ينثر الصنوبر المحمر على سطح الباذنجان ويقدم ساخنا مع اللبن والسلطة.

# شوربة جبن الشيدر

## المقادير:

فنجانا ماء
كوب جزر مقطع صغيراً
كوب كرفس مقطع إلى شرائح
بصل مفروم
لتر مرق دجاج
½ فنجان طحين
3 فناجين لبن (حليب)
4 فناجين جبن شيدر مبشور
ملح وفلفل أسود بحسب الرغبة

## الطريقة:

ضعي الماء والجزر والكرفس والبصل وشوربة الدجاج في إناء على النار حتى الغليان، ثم خففي النار حتى ينضج الخضار.
اخلطي الطحين مع نصف كمية اللبن في إناء خارجي ثم أضيفيه إلى خليط الخضار مع التقليب الجيد. ثم أضيفي باقي اللبن وابدئي الطهي لمدة 15 دقيقة.
أضيفي الجبن المبشور مع التقليب حتى تمام الخلط وابدئي في التتبيل بالملح والفلفل وقدميها ساخنة.