

معمول الفانيليا



المقادير:

قالباً زيدة وسط.
نصف فنان شاي سكر ناعم.
بيضتان.
ملقعة شاي فانيليا.
ملقعة طعام كيتشيو بودر.
6 ملاعق حليب بودرة.
نصف فنان شاي زيت.
نصف فنان شاي ماء.
5 اكواب زبيب ابيض.
اي نوع من انواع المكسرات المطحونة مع سكر بودرة او زنج.

الطريقة:

تخلط جميع المقادير من دون دقيق ويكتفى
بررر وتجنّ جيدا بالخلاط الكهربائي.
يوضع الخليط في الإناء و يوضع عليه الدقيق
ويعجن جيدا حتى تتكون لديك عجينة متناكدة
تشكل حسب الرغبة.
يتم حشوها بالمكسرات او اللحم وترص في
الصينية، تدخل الفرن وتحمى من الأسفل حتى
تتحمى ثم تحمر من الأعلى.

مینی تشیز کیک



المقادير:

نصف كوب سكر
نصف ملعقة صغيرة فانيليا
بياض (زال) 3 بيضات
غلبة جن كريم
12 قطعة بسكويت سادة
أوراق الماسن للخبز

الطريقة:

يسخن الفرن حتى تصحب حمارته 350 فـ،
يخفق بيض البيض والسكر والفانيليا
والجبن بخلاطة الطعام حتى تصحب كل المقادير
متجانسة، ثم تزيد من سرعة الخلاطة
تصب حبة بسكويت في ورق مافين ثم
تصب عليها من الكريمة التي اعدناها سابقا،
تخبزها في الفرن لمدة 20 دقيقة ثم نخلعها
التحلاة لمدة لا تقل من ساعتين، ثم نزينها
بالفواكه مثل الكوي والفرايز او برسيم التوت.

ستيك الدجاج المحشي

المقادير:

كيلوستيك دجاج
بهارات حسب الذوق
خل
لحم
زيت
حبة بصل
نصف كيلو لحم خروف مفروم خشن
جزر مفروم ناعم
بقدرونس مفروم ناعم
أوليفة صنوبر
ملح وبهار
أعواد البستان

الطريقة:

ننقع ستيك الدجاج بالبهارات والخل
والزوم والملح. نقطع البصل ناعماً جداً ثم
نقلبه بالزيت قليلاً. نضيف اللحم المفروم
ونقلبه حتى يصفى.
نقلي الصنوبر ونخلطه مع اللحم، نضيف
القدونس والجزر المفروم ونقلب الخليط
جيداً.
نحضر الستيك ونضع اللحم داخل كل
أقلعة ونقلبها بعود الأسطوانة
نحمي الزيت جيداً ونضع لفات الستيك
ونتركها حتى تتحمر جيداً من كل الأطراف.
نضع الستيك المحشو في طبق التقديم
وتقدم ساخنة مع الأرز والمخل.



طالبین رحمہ الخوان بالفاضل والاعظم

المقادير:

المقادير:

- كوب واحد صاف مخلع.
- معلقتان كبيرتان من صلصة طماطم.
- معلقتان كبيرتان من معجون الفلفل الحلو الأحمر.
- نصف كوب عصير طماطم.
- زيت زيتون.
- بصل مقطع قطع صغيرة.
- لحم مفري.
- نعناع مفري، زعتر عفري.
- كمون مطحون، فلفل أسود.
- قرنفل مطحون.

الطريقة:

- نضيف الزيت في

دجاج برومنسل

المقادير:

- دجاجة مخلية
- بهارات
- ملحقة صغيرة ثوم مفروم
- زبدة
- بصلية ناعمة
- كانشب- مسطردة
- ملح وفلفل
- بقسماط
- أعشاب (كزبرة/ يقطينس / روز ماري)

الطريقة:

- يتم تجميل الدجاج بالبصل واللحم والفلفل ويترك لبعض الوقت في الفرن الحار.
- تقوم بأخراجه من الفرن وتوشوش الدجاج جيدا حتى يصبح قريبا من النضج.
- تخلط صلقة مسطردة مع ملحني كاشيب وتذفن بها وجه الدجاج.
- تنوش السوم في الزبدة وتضيف له البقسماط والخبز مع البقوليات والارز الماري مع بعض البهارات وتضعها فوق خلطة الكاشيب والمسطردة فوق الدجاج.
- تدخل الفرن لإتمام النضج.



فاهيتا الدجاج

المقادير:

نصف كيلو صدور دجاج مخلية
حبتا بصل كبيرة شرائح
حبتا فلفل رومي عيدان
حبتا طماطم مقطعة قطع صغيرة
8/1 كيلو زيتون أسود
عج، فلفل أسود، حبهان، ورق لوري، بهارات
مكعب مرقة دجاج

الطريقة:

حمرى البصل في القليل من الزيت، اضيفي
القلقل الروسي وقلبي قليلاً. قطعي الزيتون
والدجاج الى قطع صغيرة، اضيفيها للخليط
الساخن وقلبي.
اضيفي الثوابل ومعكب المرققة واتمام
النضج اضيفي الحماطم ودعيها على النار حتى
تتعام نضج جميع المكونات، يمكن استخدام اللحم
المقطوع بدل الدجاج، قدمي الفاهيتا مع الارز
الابيض او الكروتة.



دجاج الكيف



المقادير:

صدور دجاج سخلية (بائيه)
ملعقتان كبيرتان زبدة
ملعقتان كبيرتان مايونيز
كمون
ملعقة صغيرة من مسطردة
3 فصوص ثوم مهروس
زعرور - ملح - فلفل اسود
اعواد خلة
بيضة
بقسماط ناعم

الطريقة:

تتبل صدور الدجاج بالملح والفلفل والكمون ثم تهرس الزبدة بالشوكة ويخلط معها المايونيز والمسطردة والثوم والزيت والملح والكمون ثم يفرغ صدر دجاجة ويدهن بجزء من الخلطة ثم لحم رول ونقل بأعاد الخلطة جيدا من جميع الجوانب.

توضع البانلاجة من 15 إلى 20 دقيقة ثم تغمس في البيض والبقساط.

ثم تقلى في الزيت.

توضع في طبق ويزال عنها أعواد الخلطة وتقدم مع بطاطس مهروسة و أرز أبيض.