

مطبخ

كبة الأرز



المقادير:

كوب أرز
كوبان ونصف الكوب ماء
400 غرام لحم مفروم
6 فصوص نوم
ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة هيل مطحون
ملعقة صغيرة من الكمون
ملعقة صغيرة من التكزيره الجافة
ربع كوب حمص اصفر
حبات يصل
ملعقتان كبيرة زيت
ملعقتان كبيرة زيت

الطريقة:

يطلع الأرز في ماء دافئ مدة 15 دقيقة ثم يسلق
إلى أن يصبح ثم يترك جانباً ببرد.
يفرم البصل ويطحن اللوم ويسلق الحمص
الأصفر في ماء به ملح مدة 40 دقيقة إلى أن
يصبح ليماً ثم يضاف
يحرر البصل ويسكب إليه الحمص الاصفر
ويحرر ليماً ثم يترك حتى يبرد.
يوضع الأرز مع اللحم واللوم والبهارات في
غمزة اللحم ويفرم حتى يتم الحصول على مزيج
ثابع.
يؤخذ حوالي ملعقتين كبيرتين من الخليط اللحم
ويشكل مثل الكرة ثم يمسح بخليط الحمص
الاصفر ثم تقطع وتوضع الكبة في الثلاجة مدة
ساعة تقريباً.
تُنثر الكبة في زيت عميق إلى أن يصبح لونها
ذهبياً ثم تقدم.

معكرونة الدجاج والطماطم



المقادير:

دجاج خال من العفن
3 حبات طماطم
بصلة واحدة
فاص نوم
ملعقة زيت زيتون حسب الرغبة
ملح + قليل أسود
كيس معكرونة مسلوقة

الطريقة:

يوضع الدجاج المقطع إلى مكعبات صغيرة في
مقدار ملعقة زيت زيتون وبصل وفاص نوم
الأسود.
يترك الخليط يدمج مع بعضه ثم توضع
الطماطم ويترك حتى ينضج.
توضع المعكرونة المسلوقة في طبق كبير
وتحشى عليها الخلطة وتقلب ويرش عليها
المكونات الأخرى.

مكرونة بالسميد والطماطم

المقادير:

علبة مكرونة مقصوصة (450 غم)
علبة مكرونة مقصوصة (450 غم)
- اتربي خلاف السوق لم اطهيه
مع البصل واللوم في مقلاة كبيرة
مانعة للانصاق على درجة حرارة
متوسطة حتى يصبح لونه بنياً مع
النطبل حتى ينضج.
- أضيفي ملعقة كبيرة معجون
الصلصة.
- ربع ملعقة صغيرة ملح.
- ربع ملعقة صغيرة فلفل
أسود.
- 450 غم طماطم مقطعة قطعاً
صغيرة
- ربع كوب ريحان طازج
مغربي.
- زبدة زيت طبخ.
- كوب من جبن موتزاريلا
مقطعة طولياً.
- كوب من جبن ياميزان طازج
ومبشور

الطريقة:

- سخني اللوم على حرارة
350 مئوية، جهزى المكرونة وقلقاً
دقائق ثم قدمها.



كانيلوني باللحم والخضروات

الطريقة:

كوب دقيق - 1 كوب لبن - 3 بيضات.
درة ملح -ليلٌ من الفلفل الاسود
سمن للتحمير.

الحسو:

ربع كيلو لحم مفروم
ثمرة فلفل أحمر نقطع مكعبات صغيرة
لمرة طماطم متوسطة تنشر وتقطع
مكعبات صلبة - نصف كوب صلصة
بيضاء (بساميل).

التجميل:

ملعقة صغيرة زبد.
ملعقتان كبيرة زيت طماطم.
ملح فلفل.
3 ملاعق كبيرة جبن رومي مبشور.
ساختنا.

كفتة داود باشا

المقادير:

2 كيلو لحم ضان
5 حبات بصل.
5 فصوص نوم.
فنجان مقوس.
ملح وفلفل أسود.
مهارات مشكلة.
5 حبات طماطم عصير.
ملعقتان كبيرة زيت طماطم.
2/1 كيلو أرز مغربي.
100 غم شعرة.
ورقة دجاج طهي الأرز.

الطريقة:

تقزم اللحمة مع البصل والنوم والبقدونس في
 المقفرة ثم تتبيل بالملح والفلفل والمهارات وتحمر كرات
 صغيرة ممكن تقطيعها في الزيت أو نسوئي في الفرن.
تحمر حشيشتان من البصل المفروم في الزيت مع اللوم ثم
 يضاف معجون الطماطم ويقلب لمدة دقيقة ثم يضاف عصير
 الطماطم وتنثر حتى تنسكب مع إضافة الملح والفلفل الأسود.
تضاف كرات اللحم إلى الصالصة مع إضافة البقدونس المفروم.
تقزم مع الأرز بالشورية والخضار السوئية.

فخذ ظان محمد

المقادير:

فخذ ضان
10 فصوص نوم
ملعقة صغيرة من الفلفل الاسود
ملعقة صغيرة من الملح
روزماري طازج

الطريقة:

يترك اللحم والروزماري والنوم والملح والفلفل
في الفرن
يسخن الفرن لدرجة حرارة 220 درجة مئوية
ثم يترك اللحم في الفرن حتى ينضج ثم يقدم مع
البطاطس المقليّة.

البيتي فور

المقادير:

3 بيمضات.
ملعقة صغيرة فانيليا.
ملعقتان صغيرة فانيليا.
بريتال.
ونضفيم لخلط السكر والسمن
وعندما تصبح الخليط ثابعاً
مثل التي في الصورة.
تضيف خلطة الطحين والميكينج
باودر، ولكن بالتدريج.
شكال البيتي فور على حسب الرغبة
ويوضع في صينية الفرن (يفضل أن
 تكون غير مرتفعة الأطراف) مدحونة
بالقليل من الزبدة أو السمن يوضع
في الفرن على حرارة 200 درجة
مدة 10 دقائق تقريباً أو حتى يصر
تقبلاً.

الطريقة:

تنخل الطحين + الباكتنج باور

