

الحلويات

قطع البسكويت مع الشوكولاتة والزبدة



المقادير:

الشاى المكسر الى قطع صغيرة

- كوب أو 150 غ من الفستق المقطع
- ¼ كوب أو 35 غ من الزبيب
- 4 ملاعق طعام من الزبدة غير المملحة (كمية إضافية)
- 1 ¼ كوب أو 200 غ من الشوكولاتة الداكنة المقطعة
- ½ كوب أو 125 مل من الحليب

طريقة التحضير :

ساعة واحدة.

- توضع الزبدية الإضافية والشوكولاتة والحليب في قدر متوسطة الحجم على نار متوسطة ويحرك المزيج باستمرار حتى تذوب الشوكولاتة.
- يسكب مزيج الشوكولاتة ويوزع بالتساوي على مزيج البسكويت المحضر مسبقا. يوضع مزيج الشوكولاتة والبسكويت مجددا في الفلاجة لمدة 2-3 ساعات أو حتى يجمد. يقطع قالب البسكويت والشوكولاتة إلى شرائح صغيرة ثم يقدم.

– تمزج الزبدة مع حليب نستلة المكثف المحلى في قدر متوسطة الحجم غير لاصقة توضع على النار وتحرك باستمرار حتى تغلي ثم تخفف النار ويتابع التحريك لمدة 4-5 دقائق إلى أن يتكاثف المزيج. في رفع المزيج عن النار ومزج مع البسكويت والزبيب والفسق. يخلط المزيج حتى يتماسك جيدا. يسبك المزيج بالتساوي في صينية قياسها 20 × 25 سم، يوضع في قعرها الورق المخصص للخبز والممدود من الجهتين. يوضع المزيج في التاجلة لمدة

المقالات

طماطم محشوة بالتونة



المقادير:

- 4 ملاعق طعام زيت زيتون - علبة
 تونة
 - ملعقتا طعام كبريتان
 - ملح وقليل أسود
 للزينة:
 - حبّا طماطم مجففتان مقطعتان
 شرائح
 - ربحان

طريقة التحضير :

ناعما، خلال الخلط أضيفي زيت الزيتون.
- أو قفي الخلط عندما يصبح المايونيز كثيفا.
- اضيفي التونة والكبريتان إلى المايونيز وتبلبه واخلطه جيدا.
- وزعي خليط التونة على أنصاف الطماطم وزيني به شرائح الطماطم المحقة وأوراق الريحان.
- ادخليه الفرن لدقائق قليلة أو قدميه باردا.

- قطعي الطماطم من المنتصف وفرغي الحشوة من داخلها، وزعي معجون الطماطم على أنصاف الطماطم.
- رصي أنصاف الطماطم في صينية فرن، أدخلها الفرن لمدة 15-12 دقيقة على حرارة 400 درجة فهرنهايت.
- اتركيه يبرد، خلال ذلك اصنعي المايونيز.
- في الخلاط اخطي صفار البيضتين والليمون وبشر الليمون حتى يصبح

المطبخ

11

المقادير:

- 10 شرائح من فلييه العجل،
- يبلغ سماسة الواحدة إنشين
- ربع كيلو غرام من الفطر
- طمازج الق قطع
- معب من مرق الدجاج
- - ملعقتان كبيرتان من
- لدقيق
- - ملعقتان كبيرتان من
- زبدة
- 3 أكواب من الماء
- ملح وفلفل وقرفة، حسب
- الرغبة
- - جزر وببروكلي، للتزيين



طريقة التحضير :

ويترك على نار هادئة حتى ينضج ثم يضاف الفطر. يترك هذا المزيج ليغلي لمدة دقيقة، ثم يقدم على الفور، مزينا بالجزر والبروكولي اللذين يقلبان مع قليل من الزبدة في مقلاة.

والدقيق، ويقلبان حتى يحمر الدقيق. ثم،
يضاف المرق والماء والتوابل، مع التحريك
حتى غليان هذا الخليط.

- تسخن مقلاة غير لاصقة، تشوى شرائح اللحم، حتى يصبح لونها ذهبياً. ثم ترفع من المقلاة.

- فى داخل قدر، يضاف كل من الزبدة

لعشاق الأطباق المغربية إليكم كوسكوس الدجاج

المقادير:

- ملعقتا طعام من زيت الزيتون
- 1 حبة كبيرة الحجم أو 200 غ من البصل مفرومة
- 500 غ من صدور الدجاج منزوعة الجلد
- 3 فصوص من الثوم مسحوقة
- ½ كوب أو 35 غ من البقدونس الطازج المفروم
- ¼ ملعقة صغيرة من الهال المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من خيوط الزعفران
- 3 حبات متوسطة الحجم أو 450 غ من البندورة مقطعة إلى مربعات
- حبتان متوسطتا الحجم أو 200 غ من الجزر مقطعتان إلى مكعبات
- وحدة صغيرة من عيدان القرفة
- كوب أو 250 مل من الماء
- مكعبان من مرقة الدجاج ملح اقل
- علبية أو 400 غ من الحمص المعلب المصفي
- حبتان متوسطتا الحجم أو 200 غ من الكوسة مقطعتان إلى مكعبات



طريقة التحضير :

ويطهian لمدة 10 دقائق أو حتى
ينضجا.
- يقدم الطبق مع الكوسكوس
المطبوخ.

– يضاف الحمص والكوسة
أو حتى يصبح الدجاج شبه ناضج.
ويترك على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة
ماجي ملح أقل. يغلى المزيج، ويغطى

الزعران. تطهى المكونات لمدة تتراوح بين 4 و5 دقائق.

- تضاف البندورة والجزر، والقرفة، والماء، ومكعبا مرقة الدجاج

- يسخن الزيت في قدر كبيرة ويقلّى البصل على نار متوسطة لمدة تتراوح بين 3 و4 دقائق أو حتى يذبل. يضاف الدجاج، والثوم، والبقدونس، وكافة

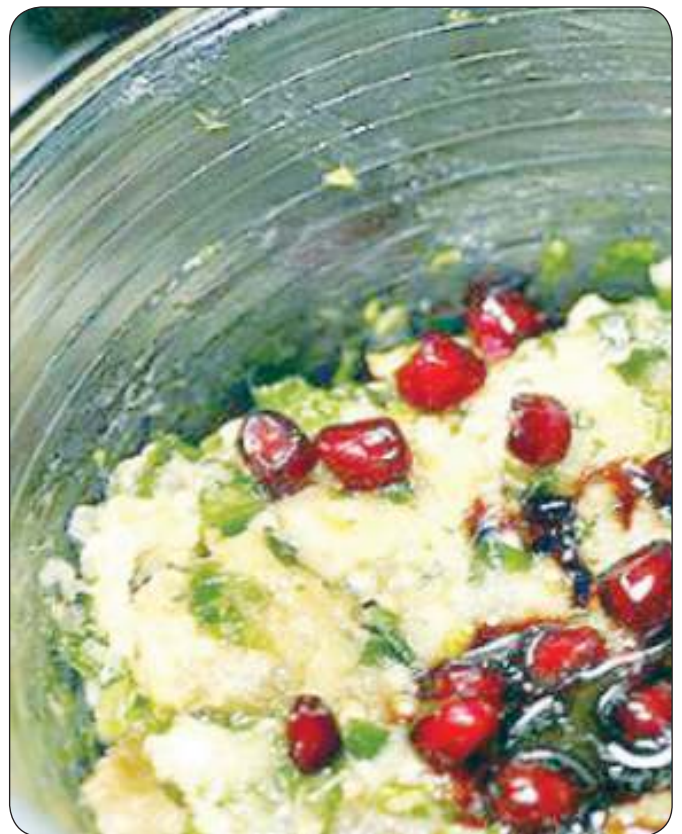
السلطات

سلطة الباذنجان مع دبس الرمان

المقادير:

- ملقحة طعام طماطم مزالة البذور ومقطعة مكعبات صغيرة
- ملقحة طعام فليفلة خضراء مقطعة مكعبات صغيرة
- بصله خضراء صغيرة مفرومة
- ملقحة طعام بقودنس مفروم
- ملقحة شاي نناع
- ملقحة شاي رمان

- باذنجان مقشر و مقطع شرائح
- 1/4 ملقعة شاي ملح
- فص ثوم مدقوق جيدا
- 2-3 ملاعق طعام عصير ليمون
- 4 ملاعق طعام زيت زيتون
- ملقعة شای دس الہ مان



طريقة التحضير :

رشى عليها زيت الزيتون
ودبس الرمان وزينها بحبات
الرمان.
- قدمها مع الخبز العربي.

– اخطيها مع البصل
البقدونس والطماطم والفليفلة.
– صفيها في طبق التقديم،

مكعبات.
- اخطي الثوم مع الملح
وعصير الليمون
- ضعها على الباذنجان.

- امسحي الباذنجان من
الجهتين بزيت الزيتون.
- اشويها في الفرن، اخرجيها
واتركيها تبرد تماما، قطعيها