

الحلويات

جاتوه بسكويت بالشوكولاتة غير المخبوزة



للزينة:

– شوكولاتة سوداء 200 غ مذوبة في 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
– شوكولاتة بيضاء 50 غ مذوبة في ملعقة صغيرة من الزيت
– بسكويت للزينة (Waffles)

طريقة التحضير :

والشوكولاتة في قعر هذه الصينية. تحفظ الصينية في الخلاطة لمدة 3 إلى 4 ساعات حتى تجمد الشوكولاتة.
– يفرغ الجاتوه من الصينية وينزع عنه ورق النايلون ثم يدهن بصلصة الشوكولاتة. تسكب عليه خطوط من الشوكولاتة البيضاء المذوبة ويزين بأصابع البسكويت الهشة (Waffles).

– يسحق البسكويت خشناً.
– تذوب الشوكولاتة بطريقة البان ماري أو في المايكروويف. تضاف إليها الفانيلا والزيت النباتي.
– تخلط الشوكولاتة مع البيض ويضاف هذا الخليط إلى البسكويت المطحون. يحرك المزيج جيداً.
– تبطن صينية خبز بيضاوية الشكل بورق النايلون اللاصق ويوزع خليط البسكويت

المقادير:

– بسكويت عادي 350 غ
– شوكولاتة سوداء 500 غ
– بيضتان
– فانيلا
– زيت نباتي ربع كوب

طبق الأرز مع لحم الغنم والبازيلا

المقادير:

– 750 غ من لحم الغنم المقطع إلى أجزاء كبيرة
– 8 أكواب أو 2 لتر من الماء
– 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
– حبة متوسطة الحجم أو 125 غ من البصل المفروم
– ½ ملعقة صغيرة من الهال المطحون
– ½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
– ½ ملعقة صغيرة من الكركم المطحون
– ½ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
– ½ ملعقة صغيرة من جوز الطيب المسحوق
– حبتان متوسطتا الحجم أو 300 غ من الطماطم المقشرة والمقطعة إلى مكعبات
– علبية أو 400 غ من البازيلا المعلبة المصفاة
– ملعقتا طعام من معجون الطماطم
– 3 مكعبات من مرقة الدجاج ماغي
– ½ كوب أو 500 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفى



طريقة التحضير :

لم تكن مرقة الغنم المطهوه كافية، تضاف الكمية المتبقية اللازمة من الماء العادي.
– يضاف الأرز ويحرك من وقت لآخر، ثم تغلى المكونات وتخفف النار تحتها وتغطي وتترك على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً جيداً.

معتدلة لمدة تتراوح بين 5 و6 دقائق أو إلى أن يصبح لونه بنياً ذهبياً.
– تضاف التوابل والطماطم والبازيلا ومعجون الطماطم ومكعبات مرقة الدجاج. تحرك المكونات لمدة دقيقتين ثم يضاف إليها لحم الغنم المطهوه مع ½ 4 أكواب من مرقة الغنم المطهوه. في حال

– توضع قطع لحم الغنم مع الماء داخل وعاء كبير وتغلى المكونات مع إزالة الرغوة التي تظهر على الوجه ثم تترك على نار خفيفة لمدة ساعة ونصف الساعة أو إلى أن ينضج لحم الغنم.
– يحمى الزيت النباتي في قدر كبيرة ويضاف إليه البصل ويطهى على نار

طبق السمك بحشو البقسماط



المقادير:

سمكة متوسطة الحجم
1/2 كوب دقيق
بيضضة مخفوقة
1/2 كوب بقسماط (فتات الخبز)
1/2 كوب زيت زيتون
حبة شمر، شرائح
حبتا بصل متوسطتان مفرومتان
3 فصوص ثوم، شرائح
1/2 كوب بقودونس، مفروم
1/4 كوب صنوبر
ملعقة كبيرة كاري
1/4 كوب عصير ليمون
1 1/2 كوب بقسماط (فتات الخبز)
ملح وفلفل

طريقة التحضير :

جيداً حتى تتجانس، ثم يرفع الخليط عن النار.
– يوضع الخليط في وعاء عميق، يضاف عصير الليمون والبقسماط، يتبل بالملح والفلفل مع التقليب حتى تتداخل المكونات.
– يحشى السمك بالخليط (في

البيض، ثم يوضع في صاج فرن.
– يسخن زيت في مقلاة على نار متوسطة، يضاف الشمر والبصل، ويقلى جيداً حتى يصبح لونه ذهبياً.
– يضاف الثوم، الصنوبر، البقدونس والكاري وتقلب المكونات

– ينظف السمك وتنزع أحشاؤه والقشر، ويترك في ماء (مضاف إليه 2 ملعقة كبيرة من الدقيق وملعقة من الملح) لمدة نصف ساعة، ثم يشطف جيداً، ويترك في مصفاة للتخلص من الماء الزائد.
– يوضع السمك في الدقيق، ثم

السلطات

سلطة بطاطا مع الثوم

المقادير:

ملعقتان كبيرتان من الخل الأحمر
6 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
ربع ملعقة كبيرة من النعناع الناشف
ملح
فلفل أبيض

نصف كيلو من البطاطا
نصف ملعقة صغيرة من الخردل
فصان من الثوم
بقودونس

طريقة التحضير :

البطاطا ثم يصب فوقها الصلصة، تقلب بحذر ثم تقدم باردة أو دافئة.

ثم يضاف النعناع الناشف والزيت الزيتون.
يضاف البقدونس والثوم إلى

بالنسبة للصلصة تصنع بإضافة الخل والخردل والملح والفلفل الأبيض ويخفق الخليط حتى يمتزج.

تسلق البطاطا مع قشرها في ماء مملح حتى تنضج مع بقائها متماسكة ثم تقطع وتوضع في الإناء.



المقبلات

طبق عيش الغراب بحشو جبن الفيتا



المقادير:

– ملعقتان كبيرتان جوز (عين جمل) مجروش
– 1/2 كيلو سبانخ، قطع صغيرة
– بندورة مقطعة مكعبات
– ملح وفلفل
– 1/2 كوب جبن فيتا مكعبات صغيرة

طريقة التحضير :

– يُضاف الجوز والسبانخ، مع التقليب لمدة 3 دقائق.
– تضاف البندورة وسيقان عيش الغراب، ويُتبل الخليط بالملح والفلفل. يوزع الحشو على وحدات عيش الغراب، ثم تُوزع مكعبات الجبن. يوضع الصاج في الفرن، لمدة 10 دقائق.
ملحوظة: يُمكن استخدام عدد أكبر من عيش الغراب، إذا كان حجم المتوافر صغيراً.

– يُسخن الفرن على حرارة 170 درجة مئوية.
– يُنزع الساق عن وحدات عيش الغراب (مع الاحتفاظ بها وتقطيعها للحشو).
– يُرص عيش الغراب (بحيث يكون مثل الكوب المقلع)، في صاج مدهون بنصف ملعقة كبيرة زيت زيتون.
– يسخن المتبقي من الزيت، في مقلاة على نار متوسطة، ثم يُضاف البصل ويُقلب حتى يذبل قليلاً.