

الحلويات

جاتوه الليمون وحبة البركة

صغار بيضتين كبيرتين

نصف علبة سعتها 284 مل من حليب الزبدة buttermilk

ملعقتان صغيرتان من حبة البركة

ملعقتا طعام من السكر لدهن سطح الجاتوه

ملاحظة: أنت في حاجة إلى قالب جاتوه مربع طوله 15 سم، مبطّن كله بورق البارشمان

المقادير:

200 غ من الدقيق العادي

200 غ من السكر

ملعقتان صغيرتان من الباكينغ باودر

125 غ من الزبدة الطرية غير المملحة

عصير وبرش ليمونتين

بيضة كبيرة

طريقة التحضير :

المحضر.

يوضع القالب على الرف الواسطي للفرن ويخبز لمدة 45 دقيقة أو حتى يخرج العود الخشبي المغروز في وسطه نظيفاً وجافاً.

يخلط عصير الليمون مع السكر ويسكب فوق الجاتوه الساخن.

يترك الجاتوه ليبرد داخل القالب، ثم يقطع إلى مربعات ويقدم مع الفاكهة.

ملاحظة: إن النكهة الدقيقة لحبة البركة في هذا الجاتوه الخفيف تتمزج بشكل جميل مع نكهة الليمون المنعشة والنضرة.

المقادير:

4 برتقالات حمراء مقطعة إلى أرباع

سكر ناعم

باقة صغيرة من الكزبرة الطازجة المفرومة للزينة

رشة ملح

طريقة التحضير :

في هذه الأثناء، يرش السكر الناعم على قطع البرتقال الأحمر قبل شوائها لبضع دقائق حتى تحترق، لكن يجب ألا تصبح قطع البرتقال سوداء ومتفحمة.

يرش القليل من الكزبرة الطازجة المفرومة فوق أجنحة الدجاج وتقدم مع قطع البرتقال المشوية.

يمكن استبدال البرتقال الأحمر بالبرتقال العادي.

صدر الدجاج المحشوة

المقادير:

4 صدور دجاج منظفة من الجلد

4 حبات بندورة مقطعة إلى شرائح

12 ورقة حبق طازجة

ملعقة طعام أوريجانو

4 فصوص ثوم مهروسة

ملح وبهار أبيض

زيت وزبدة خليط

علبة بندورة معلبة

طريقة التحضير :

تخبز صدور الدجاج في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت حتى تنضج مع ضرورة تبلييل الصدور دوماً بالصلصة أثناء الخبز.

تخرج الصدور المخبوزة من الفرن وتقدم ساخنة مع الأرز المسلوق أو الخضراوات.

الحبق الطازجة.

تدهن صدور الدجاج بالزيت ويرش عليها الأوريجانو اليابس ثم تصف في طبق زجاجي مقاوم للحرارة فيه البندورة المفرومة المخلوطة مع الملح والأوريجانو.

يرش الملح والبهار على صدور الدجاج ثم تحزن بها 4 إلى 5 شقوق مائلة في كل صدر دجاج.

تدخل شريحة بندورة في كل واحد من الشقوق، إضافة إلى الثوم المهروس وأوراق

سمان بالبرتقال

المقادير:

6 حبات من السمان

6 حبات من القراصية

ملعقتان كبيرتان من الزبدة

ملعقتان كبيرتان من خل العنب

ملعقة كبيرة من «الأوريجانو»

نصف ملعقة صغيرة من بشر البرتقال

ثلث كوب من عصير البرتقال

ملعقة كبيرة من الدقيق

كوب من الماء

مكعب من مرق الدجاج

ملعقتان من البهارات المشكلة

مقادير الحشو:

500 غرام من اللحم المفروم

نصف كوب من الجوز

ملعقتان صغيرتا الحجم من إكليل الجبل الطازج

بيضة

ملعقتان كبيرتان من الثوم المفروم

كوب من فئات خبز «التوست»

طريقة التحضير :

والدقيق والخل وعصير البرتقال وبشر البرتقال و«الأوريجانو» ومرق الدجاج والماء. يترك هذا الخليط على النار حتى يغلي، ثم يسكب جزء منه فوق السمان.

عن طريق الخياطة أو بواسطة الخل، تم يوضع في داخل طبق الفرن.

في قدر توضع على النار تضاف الزبدة والقراصية

تخلط كل مقادير الحشو جيداً، وتترك جانباً.

يتم إخراج القفص الصدري للسمان بسكين رفيعة، ثم يوضع جزء من الحشو في داخله، ويغلق

السلطات

سلطة تونة بالبطاطا

المقادير:

5 ورقات خس، مفرومة ناعمة

رأساً بطاطا مسلوقة، ومقطعة إلى مربعات.

200 غ لوبياء رفيعة، مسلوقة.

200 غ تونا بالماء، مصفى مفصص.

ملعقتا طعام زيتون، مقطع دوائر

مقادير الصلصة:

فص ثوم مهروس

ملعقتا طعام خردل أصفر.

ملعقة صغيرة ملح.

رشة بهار أبيض.

رشة فليفلة حمراء.

ملعقتا طعام خل عنب.

3 ملاعق طعام عصير حامض.

3 ملاعق طعام زيت زيتون

طريقة التحضير :

وتوابل جيداً. تزداد بقلية المقادير ويخلط المزيج جيداً.

لوبياء، تونا، زيتون.

يخلط الثوم مع الخردل

توضع المقادير على الشكل التالي: خس، بطاطا، طماطم،