

آیس کریم المشمش



زيادة.
بعد النضج نتركه يبرد ثم نضعه
في الخلاط الكريم شائتي ماء السلق
ويضرب جيدا حتى ينعم ويهش.
يوضع في علبة ويوضع في
الفرن.

الطريقة: يغسل المشمش وينزع النوى. يسلق في ماء كافٍ للتغطية، وأزيد قليلاً السكر بشرط أن يكون «مسكراً»

السلطة المشكلة



زيت
خل
ملح
الطريقة:
بعد غسل الخضراوات يتم تقطيعها.
نضع الخضراوات في وعاء نضيف
الزيتون والجبنه والزيت والخل
والمح.
تقدم السلطة فور اضافة التتبيلة
لها.

المقادير:
حلقاات من البصل الأخضر و ممكن
من العادي
فجل مقطع
مثلثات من الطماطم
شرائح خبار
شرائح كرفس
زيتون أسود
بقودنس مفروم
خس
حبة

شورية الدجاج



الطريقة:
نضع الزبدة في إناء التحضير حتي تتذوب وبعد ذلك نضع عليها البصل مع الثقليل حتى يحمر.
نضيف قطع الدجاج المقطعة مكعبات ونستمر في الثقليل.
نضع الثوم المدقوق والمكرونة مع الثقليل. بعد ذلك نسكب عليها الماء ونتركها حتى تنضج لمدة 15 دقيقة.

المقادير:
 قطع من صدور الدجاج.
 رأس بصل.
 فص ثوم.
 نصف كويس مكرونة.
 كوب ونصف الكوب ماء.
 زبدة.

البط الروستو بعصير البرتقال

المقادير:

- 1/4 كوب مسطردة.
- 2/1 كغم جزر شراش.
- ملعقة كبيرة دقيق.
- 2 كغم برتقال للعصير.
- ملح وقلقل.
- بطة حوالي 2.5-3 كغم
- 5 أوراق لاورا.
- 5 حبات حبهان.
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الليمون.

البقية في قاع صينية معدنية كبيرة للفرن.

يسخن الفرن الى 200 درجة مئوية. توضع البطة في الصينية وتدهن بنصف كمية مزيج البرتقال. يضاف حوالي كوبى ماء وتغشى الصينية بورق الومنيوم. تلهي البطة في الفرن لمدة 2 1/2 ساعة حتى تنضج. يزال الدهن الزائد على

الطريقة:

تختطف البطة جيدا بالمحج والدقيق والليمون وتصفى. باستخدم الشوكة بغرس جسم البطة في أماكن مختلفة. يعصر البرقال ثم يبشر قشر 3 برقالات ويترك باقي القشر.

يمزج قشر البرقال المبشور وعصير البرقال وعصير الليمون والمسطردة والملح والفلفل. يقسم المزيج الى نصفين.

تخلط شرائح الجزر وورق اللورا والحبهان وقشر البرقال والملح والخلط داخل البطة.

يملأ داخل البطة ببعض من الخلط وتوضع

البرقال من الصينية. يضاف الماء إذا لزم. ترفع البطة من الصينية. تصفى كوب من السائل الموجود في الصينية. يمزج باقي مزيج البرقال مع الدقيق ويخفق جيدا. يوضع في إناء صغير. يستخن فوق نار متوسطة حتى يغلظ مع الخفق باستمرار. يضاف السائل المصفى من الصينية. تخفف النار وتطهى حتى يتكاثف الصوص مع التقليب المستمر. توضع البطة في طبق تقديم ويضاف عليها بعض من الصوص ويقدم الصوص المتبقي في وعاء منفصل. يزين بصوص البرقال.



البیکاتا بـصاصة عیش الغراب

المقادير:
1 2/1 كوب عيش الغراب مقطع شرائح.
كوب دقيق.
4 ملاعق كبيرة من الزيت.
3 ملاعق كبيرة كريمة لباني.
حبثا بصل مفرومة ناعم.
كوب ماء.
ملح وفلفل.
فلفل ابيض.
15 شريحة لحم بتلو.

الطريقة:

يغسل اللحم ويتبل بالملح والفلفل. يضغط
بجمل الم فروم بالشوكة ويضاف ماء البصل الى
الحم. ويترك لمدة 10 دقائق.

يوضع 4/3 كوب دقيق في طبق وتغمس فيه
قطع اللحم لتغطي جيدا. تذاب ملعقتان من الزبد
في طاسة كبيرة على نار متوسطة. يحمّر اللحم
على الجانبين حتى ينضج ويصبح لونه بني
ساح. يرغم من على النار ويوضع على طبق
لتقديم. يحتفظ به دافئ.

تسخن ملعقة زبد في طاسة متوسطة. يضاف
تسح الغراب وقلّب لمدة 5 دقائق. يرغم من
طاسة ويترك جانبا.

في نفس الطاسة ذباب ما تبقى من الزبد. تضاف
اللعقتين دقيق ويقلب حتى يصبح لونه ذهبي
نني. يرغم من على النار ويضاف كوب ماء ويقلب
حتى يصير أمّلس. تضاف الكريمة وتقلب.

يعاد الإذاء الى النار مع التقليب المستمر حتى
غليان. يضاف عيش الغراب والملح والفلفل
ببطء. تخضع النار ويترك لمدة 5 دقائق مع
تقليب من حين لآخر. يمكن إضافة المزيد من الماء
إذا كانت الصلصة شديدة الكثافة، تصب صلصة
الغراب فوق قطع اللحم لتغطيها جيدا
تقدم فوراً.



الدجاج الروستو بالبهارات

ملقائير:
 دجاجة كاملة (حوالي 1.5 كغم)
 2/1 كوب زبد.
 2/1 حبة برنقال.
 ملعقتان صغيرتان من
 لوز عتر.
 ملعقتان صغيرتان
 من ريحان مجفف
 ومطحون.
 ملعقتان صغيرتان
 زوماري - حصا
 لبان مجفف ومطحون
 (اختياري)
 فرعا زوماري
 حصا لبان أخضر.
 فص ثوم مفروم،
 2/1 ملعقة صغيرة
 بودرة ثوم.
 ورقة لاورا.
 فرع ريحان أخضر.
 ملح وفلفل.

لطريقة:
يغسل الدجاج جيدا ويصفى ثم تترك الزبدة
في درجة الغرفة لفترة حتى تذوب قليلا.

تهرس الزبدة في وعاء متوسط وتمزج بالزعر، الريحان، الروزماري، الثوم، الملح

