

ميني تشيز كيك



المقادير:
نصف كوب سكر
نصف ملعقة صغيرة فانيليا
بياض (زلال) 3 بيضات
علبة جبن كريم
12 قطعة بسكويت سادة
أوراق المافينز للخبيز

يخفق بياض البيض والسكر والفانيليا والجبن بخلاطة الطعام حتى تصبح كل المقادير متجانسة. ثم نزيد من سرعة الخلط.
توضع حبة بسكويت في كل ورقة مافين ثم نصب عليها من الكريمة التي أعدناها سابقاً.
نخبزها في الفرن لمدة 20 دقيقة ثم ندخلها الثلاجة لمدة لا تقل من ساعتين، ثم نزينها بالفواكه مثل الكيوي والفريز أو مربى التوت.

الطريقة:
يسخن الفرن حتى تصبح حرارته 350 ف.

معمول الفانيليا



المقادير:
قالباً زبدة وسط.
نصف فنجان شاي سكر ناعم.
بيضتان.
ملعقة شاي فانيليا.
ملعقة طعام كينغ بودر.
6 ملاعق حليب بودرة.
نصف فنجان شاي زيت.
نصف فنجان شاي ماء.
5 أكواب دقيق أبيض.
أي نوع من أنواع المكسرات المطحونة مع سكر بودرة أو تمر.

الطريقة:
تخلط جميع المقادير من دون دقيق وكينغ بودر وتعجن جيداً بالخلاط الكهربائي.
يوضع الخليط في الإناء و يوضع عليه الدقيق ويعجن جيداً حتى تتكون لديك عجينة متماسكة تشكل حسب الرغبة.
يتم حشوها بالمكسرات أو التمر وترص في الصينية، تدخل الفرن وتحمر من الأسفل حتى تنضج ثم تحمر من الأعلى.

دجاج الكيف



المقادير:
صدر دجاج مخلية (بانيه).
ملعقتان كبيرتان زبدة.
ملعقتان كبيرتان مايونيز.
كمون.
ملعقة صغيرة من مسطردة.
3 فصوص ثوم مهروس.
زعتر - ملح - فلفل اسود.
أعواد خلة.
بيضضة.
بقسماط ناعم.

الطريقة:
تتبيل صدور الدجاج بالملح والفلفل والكمون ثم تهرس الزبدة بالشوكة ويخلط معها المايونيز والمسطردة والثوم والزعتر والملح والكمون

ثم يفرغ صدر دجاجة ويدهن بجزء من الخلطة ثم تلف رول وتقفل بأعواد الخلة جيداً من جميع الجوانب.
توضع بالثلاجة من 15 إلى 20 دقيقة ثم

ستيك الدجاج المحشي



المقادير:
كيلو ستيك دجاج
بهارات حسب الذوق
خل
ثوم
زيت
حبة بصل
نصف كيلو لحم خروف مفروم خشن
جزر مفروم ناعم
بقدونس مفروم ناعم
أوقية صنوبر
ملح وبهار
أعواد اسنان

الطريقة:
ننقع ستيك الدجاج بالبهارات والخل والثوم والملح. نقطع البصل ناعماً جداً ثم نقليه بالزيت قليلاً، نضيف اللحم المفروم ونقلبه حتى ينضج.
نقلي الصنوبر ونخلطه مع اللحم، نضيف البقدونس والجزر المفروم ونقلب الخليط جيداً.
نحضر الستيك ونضع اللحم داخل كل قطعة ونغلّقها بعود الاسنان جيداً.
نحمي الزيت جيداً ونضع لفات الستيك ونتركها حتى تتحمر جيداً من كل الأطراف.
نضع الستيك المحشو في طبق التقديم وتقدم ساخنة مع اللبن والمخلل.

طاجن لحم الضأن بالفاصل والطماطم



المقادير:
- كيلو لحم ضأن مقطع.
- معلقتان كبيرتان من صلصة طماطم.
- معلقتان كبيرتان من معجون الفلفل الحلو الأحمر.
- نصف كوب عصير طماطم.
- زيت زيتون.
- بصل مقطع قطع صغيرة.
- ثوم مفري.
- نعناع مفري، زعتر مفري.
- كمون مطحون، فلفل أسود.
- قرنفل مطحون.

الطريقة:
- نضيف الزيت في «طنجرة» ونشوح فيه اللحم ونقلبه إلى أن يحمر من جميع الجوانب ثم نضيف البصل والثوم والتوابل (الفلفل الأسود والكمون والقرنفل المطحون) ثم الزعتر والنعناع مع التقليب.
- نضيف معجون الطماطم والفلفل ونصف كوب عصير الطماطم ونزودها بالماء لتنضج وكلما احتاج اللحم للماء حتى ينضج نزوده كميات قليلة ونترك كمية من الصوص قبل تمام النضج بعشر دقائق.
- نصب مقدار اللحم الضأن بالصوص في طاجن من الفخار ندخله الفرن حتى يكتمل نضجه ثم نقدم.

فاهيتا الدجاج



المقادير:
نصف كيلو صدور دجاج مخلية
حبثا بصل كبيرة شرائح
حبثا فلفل رومي عيذان
حبثا طماطم مقطعة قطع صغيرة
1/8 كيلو زيتون أسود
ملح، فلفل أسود، جبهان، ورق لوري، بهارات مكعب مرقة دجاج

الطريقة:
حمري البصل في الزيت، اضيفي الفلفل الرومي وقلبي قليلاً. قطعي الزيتون والدجاج إلى قطع صغيرة، اضيفيها للخليط السابق وقلبي.
اضيفي التوابل ومكعب المرققة وقبل تمام النضج اضيفي الطماطم ودعيها على النار حتى تمام نضج جميع المكونات، يمكن استخدام اللحم المقطع بدل الدجاج. قدمي الفاهيتا مع الأرز الأبيض أو المكرونة.

دجاج برومنسل

المقادير:
- دجاجة مخلية
- بهارات
- ملعقة صغيرة ثوم مفروم
- زبدة
- بصل ناعمة
- كاتشب- مسطردة
- ملح وفلفل
- بقسماط
- أعشاب (كزبرة/بقدونس/روز ماري).

الطريقة:
- يتم تتبيل الدجاج بالبصل

