

البيتي فور



المقادير:
3 بيضات.
ملعقة صغيرة فانيليا.
ملعقتان صغيرتان راحة (روح)
البرتقال.
5 أو 1/2 ك طحين.
¼ ملعقة صغيرة بكينج باودر.
¼ 1 ملعقة كبيرة سكر مطحون.
ملعقتان كبيرتان سمن

حتى يذوب السكر.
تخلط البيض + الفانيليا + راحة البرتقال.
ونضيفهم لخليط السكر والسمن وعندما يصبح الخليط متجانس مثل اللي في الصورة.
نضيف خليط الطحين والبكينج باودر ولكن بالتدريج.
نشكل البيتي فور على حسب الرغبة ويوضع في صينية الفرن (يفضل أن تكون غير مرتفعة الأطراف) مدهونة بالقليل من الزبدة أو السمن يوضع في الفرن على حرارة 200 درجة لمدة 10 دقائق تقريبا أو حتى يحمر قليلا.

الطريقة:
ننخل الطحين + الباكنج باودر ويترك الخليط على جنب.
نخلط السكر المطحون + السمن جيدا

كبة الأرز



المقادير:
كوبا أرز
كوبان ونصف الكوب ماء
400 غرام لحم مفروم
6 فصوص ثوم
ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة هيل مطحون
ملعقة صغيرة من الكمون
ملعقة صغيرة من الكزبرة الجافة
ربع كوب حمص أصفر
حبنا بصل
ملعقتان كبيرتان زيت

يقرم البصل ويطحن الثوم ويسلف الحمص الأصفر في ماء به ملح مدة 40 دقيقة إلى أن يصبح ليناً ثم يصفى.
يحمّر البصل ويضاف إليه الحمص الأصفر ويحرك جيدا ثم يترك حتى يبرد.
يوضع الأرز مع اللحم والثوم والبهارات في مفرمة اللحم ويغرم حتى يتم الحصول على مزيج ناعم.
يؤخذ حوالي ملعقتين كبيرتين من خليط اللحم ويشكل مثل الكرة ثم يحشى بخليط الحمص الأصفر ثم تغلق وتوضع الكبة في الخلاطة مدة ساعة تقريبا.
تقلّى الكبة في زيت عميق إلى أن يصبح لونها ذهبيا ثم تقدم.

الطريقة:
ينقع الأرز في ماء دافئ مدة 15 دقيقة ثم يسلق إلى أن ينضج ثم يترك جانبا ليبرد.

فخذ ضأن محمر



المقادير:
فخذ ضأن
10 فصوص ثوم
ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
ملعقة صغيرة من الملح
روزماري طازج

الطريقة:
يفرك اللحم بالروزماري والثوم والملح والفلفل الأسود ثم تغرز بعض شرائح الثوم والروزماري في اللحم
يسخن الفرن لدرجة حرارة 220 درجة مئوية ثم يخبز اللحم في الفرن حتى ينضج ثم يقدم مع البطاطس المقلية.

كانيلوني باللحم والخضراوات



تضاف الصلصة البيضاء، ويوزع الحشو على الاقراص المعدة وتلف الوحدات وترص في صينية.
وتجهز الصلصة، وترفع على النار مع الزيت وتتبّل ثم تدهن وحدات الكانيلوني بالصلصة

ويرش الوجه بالجبن الرومي.
وقبل التقديم يوضع الكانيلوني في الفرن حتى يتم النضج ويصير لونه ذهبيا محمرا.
ويرص بحرص في طبق التقديم ويقدم ساخنا.

المقادير:
كوب دقيق - 1 كوب لبن - 3 بيضات.
ذرة ملح - قليل من الفلفل الاسود.
سمن للتحمير.

الحشو:
ربع كيلو لحم معصج.
ثمرة فلفل اخضر تقطع مكعبات صغيرة.
ثمرة طماطم متوسطة تقشر وتقطع مكعبات صغيرة.
- نصف كوب صلصة بيضاء (بشاميل).

التجميل:
ملعقة صغيرة زبد.
ملعقتان كبيرتان صلصة طماطم.
ملح فلفل.
3 ملاعق كبيرة جبن رومي مبشور.

الطريقة:
ينخل الدقيق مع الملح ويخلط مع اللبن والبيض والفلفل ويخفق المقدار جيدا بالشوكة أو المضرب الكهربائي حتى يتجانس، ثم يصفى من مصفاة ناعمة.

وتدهن طاسة تيفال صغيرة بقليل من السمن وتسخن على نار هادئة ويصب فيها نصف او ثلاثة ارباع فتجان صغير من الخليط ويصب في الطاسة ويهز على النار حتى يصير القرص ذهبيا.

يرفع من فوق النار وتكرر العملية حتى ينتهي المقدار. ويجهز الحشو دقائق يرفع العصاج على النار مع مكعبات الفلفل والطماطم ويقلب المقدار 3.5 دقيقة.

مكرونه بالسجق والطماطم



المقادير:
علبة مكرونه مقصوصة (450 غم).
450 غم سجق.
كوب بصل مفري.
فصا ثوم مفري
ملعقة كبيرة معجون الصلصة.
ربع ملعقة صغيرة ملح.
ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود.
450 غم طماطم مقطعة قطعاً صغيرة
ربع كوب ربحان طازج مفري.
رذاذ زيت طبخ.
كوب من جبن موتزاريلا مقطعة طوليا.
كوب من جبن بارميزان طازج ومبشور

الطريقة:
- سخني الفرن على حرارة 350 مئوية. جهزي المكرونه وفقا للتعليمات المكتوبة على العلبة، ولكن تجنبي الدهون والاملاح.
- صفى المكرونه وضعيها جانبا.
- انزعى غلاف السجق ثم اطهيه مع البصل والثوم في مقلاة كبيرة مائنة للاتصاق على درجة حرارة متوسطة حتى يصبح لونه بنيا مع التقليب حتى ينفتت.
- اضيفي معجون الطماطم والملح والفلفل والطماطم المقطعة واتركيهم حتى الغليان.

السجق والريحان.
- ضعي نصف الخليط السابق في صينية مغطاة برذاذ زيت الطبخ.
- ضعي فوقه طبقة من جبن

غطى المقلاة ثم قللي درجة الحرارة واتركي مزيج السجق لمدة 10 دقائق مع التقليب من وقت لآخر.
- امزجي المكرونه المطهية وخليط

فيليه الدجاج الإيطالي مع الجبن



المقادير:
½ كوب جبن بارميزان
مبشور
¼ كوب بقسماط
ملعقة صغيرة أوراق اوريغانو
ملعقة صغيرة بقدونس مجفف
¼ ملعقة صغيرة بابريكا
¼ ملعقة صغيرة ملح
¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود
6 صدور دجاج
ملعقتا طعام زبدة

الطريقة:
سخني الفرن على حرارة 400 فهرنهايت.
ادهني صينية فرن بالزيت.
اخلطي الجبن مع البقسماط والتوابل والأعشاب.
غطي الدجاج في الزبدة ثم درجيه في مزيج البقسماط.
ضعيه في صينية الفرن.
خبزيه في الفرن مدة 20-25 دقيقة، أو حتى ينضج الدجاج.