

قوالب مافن الحلوى المحشية بالفراولة



المقادير:
- أنخلي الطحين ونصف كوب من السكر 3 مرات، وضعيهما جانبا.
- أخفقي بياض البيض إلى أن تحصلي على خليط كثيف، أضيفي إليه كريم التارتار والملح، أخفقي إلى أن تبدأ رؤوس ناعمة بالتشكل، أضيفي الفانيلا، زيدي الكمية المتبقية من السكر، ملعقتين كبيرتين في كل مرة، إلى خليط بياض البيض، وأخفقيه جيدا بعد كل إضافة. استمري بالخلط إلى أن تتشكل كتل في الخليط.
- زيدي خليط الطحين إلى خليط البيض على مرحلتين أي نصف كوب في كل مرة، ثم أضيفي رقائق الشوكولا.
- ضعي 1/3 كوب من هذا الخليط في كل قالب ورقي. اخبزي الصينية من 15 إلى 17 دقيقة أو إلى أن يصبح لون الحلو بنيًا خفيفًا وتنتفخ القوالب مجددا عند لمسها بخفة. أنقلي القوالب مباشرة إلى مشبك ودعيها تبرد.
- أمزجي السكر الناعم والجليب إلى أن تحصلي على خليط متجانس تدهنين به قوالب الحلوى. دعها على حرارة الغرفة لبعض الوقت.

المقادير:
- بياض 11 بيضة.
- كوب طحين بالإضافة إلى ملعقتين كبيرتين.
- كوب ونصف الكوب من السكر، مقسم.
- ملعقة صغيرة وربع الملعقة من كريم التارتار cream of tartar.
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح.
- ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا.
- 3/4 كوب من رقائق الشوكولا الصغرى.
- كوب من السكر الناعم.
- ملعقتان كبيرتان من الحليب قليل الدسم.

طريقة تحضير:
- ضعي بياض البيض في وعاء كبير واتركيه على حرارة الغرفة من 30 إلى 60 دقيقة.
- سخني الفرن مسبقاً على حرارة 375 درجة. ضعي في صواني تحضير المافن العادية الحجم قوالب خبز ورقية ثم ضعها جانبا.

سلطة الباذنجان مع دبس الرمان على الطريقة اللبنانية



المقادير:
- باذنجان مقشر ومقطع شرائح 1/4
- 1 ملعقة شاي ملح
- فص ثوم مدقوق جيدا
- 2-3 ملاعق طعام عصير ليمون
- 4 ملاعق طعام زيت زيتون
- ملحقة شاي دبس الرمان
- ملحقة طعام طماطم مزالة البذور ومقطعة مكعبات صغيرة
- ملحقة طعام فليفلة خضراء مقطعة مكعبات صغيرة
- بصلة خضراء صغيرة مفرومة
- ملحقة طعام بقودونس مفروم
- ملحقة شاي نعناع
- ملحقة شاي رمان

طريقة:
- امسحي الباذنجان من الجهتين بزيت الزيتون.
- اشويها في الفرن، اخرجيها واتركيها تبرد تماما، قطعيها مكعبات.
- اخلطي الثوم مع الملح وعصير الليمون.
- ضعيها على الباذنجان.
- اخلطيها مع البصل والبقودونس والنعناع والطماطم والفليفلة.
- صفيها في طبق التقديم، رش عليها زيت الزيتون ودبس الرمان وزينيتها بحبات الرمان.
- قدميها مع الخبز العربي.

كبسة السمك بالشبت



المقادير:
3 اكواب أرز طويل الحبة
600 غم سمك هامور قليله مقطع
4-1 اكواب ماء مغلي
4 م طعام زيت نباتي
1/2 كوب بصل أخضر مفروم
1/2 حبة بندورة كبيرة مقشرة ومقطعة
حبة فلفل رومي أخضر مقطع
1/4 كوب شبت مفروم
ملعقة صغيرة بهارات السمك
ملعقتان صغيرتان كزبرة جافة مطحونة
1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
مكعب مرقة دجاج
ملعقتا ملح (حسب الرغبة)

طريقة التحضير:
1. اغسلي الأرز جيدا مع تغيير الماء عدة مرات حتى يصبح الماء صافيا، ثم انقعي الأرز في ماء دافئ مملح لمدة 30 دقيقة.
2. سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي البصل الأخضر وشرائح السمك لمدة 3-4 دقائق.
3. أضيفي كلا من الطماطم، الفلفل الرومي الأخضر، مرقة الدجاج، ونصف كمية الشبت المفروم والبهارات واطبخي لمدة 5 دقائق.
4. أضيفي الماء المغلي واتركيه يغلي لمدة 5 دقائق، ثم صفي الأرز جيدا من ماء النقع

كباب مع الخبز المحمص



المقادير:
كيلوغرام مقطع إلى مكعبات من لحم بقر أو غنم هبر
250 غ لية الغنم
ملعقة ملح طعام
بصلة كبيرة مقطعة إلى شرائح رقيقة
ملعقة صغيرة بابريكا
ملعقة صغيرة بهار أسود
نصف ملعقة صغيرة بهار حلو
نصف كوب زيت نباتي

طريقة التحضير:
تخلط مكعبات اللحم مع لية الغنم والملح والبهار الأسود والبهار الحلو والبابريكا وشرائح البصل والزيت النباتي.
تغلى مكعبات اللحم مع صلصة التخليل وتحفظ في الثلاجة لمدة 12 إلى 24 ساعة.
تغرن مكعبات اللحم في أسياخ معدنية على أن توضع قطعتان من

باذنجان محشي بالموزاريلا



المقادير:
1 باذنجان
125 غم من الموزاريلا
4 أوراق ريحان طازج مفروم (أو نصف ملعقة شاي ريحان مجفف)
- ربع كوب زيت
- ملح، فلفل
- زيت للقلي
خليط للتغطية:
- نصف ملعقة شاي خميرة
- 2 كوب دقيق
- 2 كوب ماء دافئ

طريقة:
1. خليط التغطية: اخلطي الدقيق مع الخميرة في طنجرة عميقة، اصنعي حفرة في المنتصف ثم أضيفي الماء واخلطي جيدا حتى تحصلي على سائل غليظ القوام، اتركيه لمدة نصف ساعة.
2. قطعي الباذنجان إلى شرائح وكذلك قطعي الموزاريلا إلى شرائح.
3. اقلي الباذنجان في زيت ساخن حتى يتحمر قليلا ثم ضعيه على ورق ماص. تبلي الشرائح بالملح والفلفل والريحان، ضعي شريحة من الجبن بين شريحتين من الباذنجان، أضغطي عليهما برفق.
4. اغسلي كل ساندويتش في خليط الدقيق، ثم ضعها مباشرة في الزيت الساخن واتركيها حتى تتحمر من الجهتين وضعها على ورق ماص.
5. تصنع لك من 6 إلى 9 قطع.