

الطويات

جاتوه الليمون وحبة البركة



المقادير:

– صفار 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، مبطن كله بورق البارشمان

طريقة التحضير:

مزيج الجاتوه في القالب المحضر.
– يوضع القالب على الرف الوسطي 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 تمتزج بشكل جميل مع نكهة الليمون المنعشة والنضرة.

– يحمى الفرن حتى 180 درجة مئوية أو 350 درجة فهرنهايت أو غاز رقم 4.
– ينخل الدقيق مع السكر والباكينغ باوور والقليل من الملح فوق وعاء. تضاف من ثم الزبدة وتخفق مع المزيج للحصول على كتل صغيرة.
– يخفق برش الليمون مع البيضة الكاملة، و صفار البيضتين، وحليب الزبدة في وعاء.
– يضاف هذا الخليق إلى مزيج الدقيق مع ضرورة الخفق طوال الوقت. تضاف من ثم حبة البركة ويسكب

صدور الدجاج المحشوة

المقادير:

4 صدور دجاج
منظفة من الجلد
4 حبات بندورة
مقطعة إلى شرائح
12 ورقة حبق
طازجة
ملعقة طعام
أوريغانو
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 تتضج مع ضرورة تبليد 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 الأوريغانو اليابس ثم تصف في طبق زجاجي مقاوم للحرارة فيه البندورة المفرومة المخلوطة مع الملح والأوريغانو.

يرش الملح والبهار على صدور الدجاج ثم تحبز 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 «الأوريغانو»
– نصف ملعقة صغيرة من بشر البرتقال
– ثلث كوب من عصير البرتقال
– ملعقة كبيرة من الدقيق
– كوب من الماء
– معكب من مرق الدجاج
– ملعقتان من البهارات المشكلة

مقادير الحشو:

– 500 غرام من اللحم المفروم
– نصف كوب من الجوز
– ملعقتان صغيرتان الحجم من إكليل الجبل الطازج
– بيضة
– ملعقتان كبيرتان من الثوم المفروم
– كوب من فقات خبز «التوست»

طريقة التحضير:

– يوضع السمان في الفرن حتى ينضج ثم يرفع الماء المتبقى منه. ويضاف هذا الخليط إلى خليط الدقيق، ويوضع على النار حتى يتكثف ويقدم مع السمان.

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

عن طريق الخياطة أو بواسطة الخلطة، ثم يوضع في داخل طبق الفرن.
– في قدر توضع على النار تضاف الزبدة فالقراصية والدقيق والخل

– تخلط كل مقادير الحشو جيداً، وتترك جانباً.
– يتم إخراج القفص الصدري للسمان بسكين رقيقة، ثم يوضع جزء من الحشو في داخله، ويغلق

المقبلات

أجنحة مشوية مع البرتقال



المقادير:

– 4 برتقالات حمراء مقطعة إلى أرباع
– سكر ناعم
– باقة صغيرة من الكزبرة الطازجة المفرومة للزينة
– رشّة ملح

طريقة التحضير:

– في هذه الأثناء، يرش السكر الناعم على قطع البرتقال الأحمر قبل شوائها ليضع 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.

– تسمى الشواية على أعلى درجة. يخلط معجون الفلفل الحريف مع زيت الزيتون للحصول على معجون رخو. يرش فوقه الملح ويخلط معه.
– تدهن أجنحة الدجاج بهذا المعجون حتى يغطيها كلها ثم تشوى الأجنحة على الشواية لمدة 5 إلى 8 دقائق على كل جهة حتى تنضج ويصبح لونها ذهبياً.

السلطات

سلطة تونة بالبطاطا

مقادير الصلصة:

فص ثوم مهروس
ملعقتا طعام خردل أصفر.
ملعقة صغيرة ملح.
رشّة بهار أبيض.
رشّة فليفلة حمراء.
ملعقتا طعام خل عنب.
3 ملاعق طعام عصير حامض.
3 ملاعق طعام زيت زيتون .

المقادير:

5 ورقات خس، مفرومة ناعمة
رأساً بطاطا مسلوقان، ومقطعان إلى مربعات.
200 غ لوبياء رقيقة، مسلوقة.
200 غ تونا بالماء، مصفى مفصص.
ملعقتا طعام زيتون، مقطع دوائر

طريقة التحضير:

المقادير ويخلط المزيج جيداً.
تضاف على السلطة قبل الأكل بدقائق.
تقدم باردة.

توضع المقادير على الشكل التالي: خس، بطاطا، طماطم، لوبياء، تونا، زيتون.
يخلط الثوم مع الخردل والتوابل جيداً. تزداد بقلية

