

الطويات

الكيكة الفرنسية بالشوكولاتة



المقادير:

- نصف كيس بكنغ بودر.
- 125 غراما زبدة.
- قالباً شوكلاتة خام (كل قالب 200 غرام).
- حليب للعجن (ربع أو نصف كاس).

طريقة التحضير :

- حتى يتضاعف حجمه.
- ثم يضاف للخليط السابق ويقلب بهدوء حتى يمتزج.
- يصب في صينية مدهونة بالزبدة ويدخل الفرن المسخن لمدة 35 دقيقة.
- يذاب قالب الشوكولاتة الآخر (200 غرام) في حمام مائي مع ملعقة قشدة أو زبدة وتدهن به الكيكة بعد خروجها وتدخل الخلاجة
- تخرج من الخلاجة قبل التقديم حتى تكون الشوكولاتة لينة.

- يفصل صفار البيض عن البياض
- ثم يخلط الصفار مع الفانيليا والسكر والزبدة المذابة وقالب شوكلاتة خام (200 غرام) مذابة في حمام مائي ويضاف قليل من الحليب للعجن لأن الخليط يكون سميكاً (في الخلاط الكهربائي).
- ينقل الخليط إلى إناء عميق ويضاف له الدقيق المخلوط بالبكنغ بودر ويقلب.
- يضرب بياض البيض في الخلاط الكهربائي أو مضرب البيض مع ذرة ملح

المقبلات

بروكلي بالصلصة البيضاء



المقادير:

- 3 ملاعق حليب
- كوب ماء
- ملعقة نشا
- بهار أبيض
- جوزة الطيب
- كوب من مرق الدجاج

طريقة التحضير :

- ونحركها.
- نضيف نصف كوب من مرق الدجاج ونحركها حتى يصبح المزيج سميكاً.
- عندما يستوي البروكلي نضعه في الصينية ونصب فوقه الصلصة البيضاء.
- نرشها بربع ملاعق جبنة بيضاء قليلة الدسم ونضعها في الفرن لمدة 20 دقيقة ثم نقدمها.

- نضع ملعقة زيت نباتي في الطنجرة على النار ونضيف إليها بصلصة مفرومة ناعمة ونضيف إليها فص ثوم مهروس، البروكلي المجلدة ونقلبها.
- لتحضير الصلصة البيضاء:
- نضع ثلاث ملاعق حليب، كوب ماء، ملعقة نشا في طنجرة ونحركها نضيف إليها بهار أبيض، جوزة الطيب

المقادير:

- 6 صدور دجاج بدون قشرة.
- ملعقتا زيت زيتون.
- ملعقتا فلفل حلو.
- ملح وفلفل أسود.
- علبه رز بسمتي مغسول.
- ربع لتر من عصير العنب.
- 3 خيوط من خيوط الزعفران.
- 6 ملاعق زبدة.
- 12 حبة طماطم من الحجم الصغير مقطعة لانساف.
- ملعقة زيت زيتون
- اضافية.
- 3 حبات طماطم منقوعة في الزيت ومفرومة.



طريقة التحضير :

- 3 - نوبى الزيت في المقلاة، ثم قلبي فيه الأرز بعد تصفيته جيداً من الماء لمدة دقيقتين. أضيفي إليه خليط الزعفران وعصير العنب، ثم غطي الحلة، واتركي الأرز ينضج على نار هادئة لمدة ربع ساعة.
- 4 - اقلي الطماطم في الزيت لمدة دقيقتين، ثم أضيفي الطماطم المنقوعة في الزيت، وبعد دقيقتين

- 1 - اعملي فتحة في وسط كل صدر دجاج ثم لفه بورق الألمنيوم. مديه بالشوبك حتى تصبح كل قطعة متساوية في السماكة واحتفظي بها جانبا.
- 2 - لتحضير الأرز انقعبيه في الماء البارد، وفي انتظار ذلك ضعي الزعفران مع عصير العنب في الحلة. أضيفي إليهما الملح والفلفل الحلو، ثم اتركي المقادير حتى تغلي ودعيها تبرد لمدة نصف ساعة.

مقلوبة الروبيان



المقادير:

- 3 ½ اكواب أرز طويل الحبة
- كيلو روبان منظف
- 4 حبات بطاطا مقطعة حلقات
- 5 بصلات مقطعة ريش
- كوب لوبيا مسلوقة
- حزمة كزبرة خضراء مفرومة
- 3 حبات فلفل اخضر حارة صحيحة
- 4 حبات طماطم كبيرة مقطعة شرائح
- ملعقة كبيرة بهارات مكونة من كركم، قرقة، ليمون أسود، قرنفل وفلفل
- ملعقة صغيرة ثوم مطحون
- 7 حبات هيل
- كوب زيت وعصير ليمونة

طريقة التحضير :

- وبعد ما في المصفاة ليتخلص من باقي الماء.
- 3 - نأخذ قدرا خالصة نضع فيها شيئا من الزيت وفوقه طبقة من الطماطم المقطعة وفوقها البطاطا المقلية سابقا وفوقها الروبيان المتبل

- 1 - تقلى البطاطا في الزيت حتى تحمر وترفع، يحمر البصل في نفس الزيت ويرفع أيضا. يتبل الروبيان بالثوم والبهارات والملح والكزبرة والفلفل الأخضر ويقلبون في نفس الزيت على النار

السلطات

سلطة الجبن بالبندورة والأفوكادو

المقادير:

- 4-6 حبات بندورة.
- 2-3 حبات كبيرة أفوكادو.
- ملعقتان كبرتان عصير ليمون.
- 1/2 حزمة ريحان أخضر.
- فصا ثوم.

طريقة التحضير :

- قطعلي البندورة إلى شرائح واتركيه جانبا
- قشري الأفوكادو، انزعي القشر وقطعيه شرائح نصف دائرية امسحيه بعصير الليمون واتركيه جانبا.
- احضري طبقاً عميقاً، رصي شرائح البندورة بشكل دائري. رصي شرائح الأفوكادو بشكل دائري بتوسط البندورة.
- كرري ذلك مع تشكيل شكل هرمي.
- وزعي أوراق الريحان ما بين

