

الحلويات

قوالب مافن الحلوى المحشية بالفراولة



التارتار cream of tartar.

- ½ ملعقة صغيرة من الملح.
- ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا.
- ¼ كوب من رقائق الشوكولا الصغيرة.
- كوب من السكر الناعم.
- ملعقتان كبيرتان من الحليب قليل الدسم.

طريقة التحضير :

جيداً بعد كل إضافة. استمرّي بالخلط إلى أن تتشكل كتل في الخليط.
- زبدي 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 الخليط بنياً خفيفاً وتنتفخ القوالب مجدداً عند لمسها بخفة. أنقلي القوالب مباشرة إلى مشبك وديها تبرّد.
- امزجي السكر الناعم والحليب إلى أن تحصلي على خليط متجانس تدهنين به قوالب الحلوى. دعيها 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

- 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 جانباً.
- أنخلي الطحين ونصف كوب من السكر 3 مرات، وضعيهما جانباً.
- أخفقي بياض البيض إلى أن تحصلي على خليط كثيف، أضيفي إليه كريم التارتار والملح، أخفقي إلى أن تبدأ رؤوس ناعمة بالتشكل، أضيفي الفانيليا، زبدي الكمية المتبقية من السكر، ملعقتين كبيرتين في كل مرة، إلى خليط بياض البيض، وأخفقيه

المقبلات

بادنجان محشي بالموزاريلا



- ربع كوب زيت
- ملح، فلفل
- زيت للقلي
- خليط للتغطية:
- نصف ملعقة شاي خميرة
- 2 كوب دقيق
- 2 كوب ماء دافئ

المقادير:

- 1 بادنجان
- 125 غم من الموزاريلا
- 4 أوراق ربحان طازج مفروم (أو نصف ملعقة شاي ربحان مجفف)

طريقة التحضير :

بالملح والفلفل والريحان. ضعي شريحة من الجبن بين شريحتين من الباذنجان، اضغطي عليهما برفق.
4. اغمسي كل ساندويتش في خليط الدقيق، ثم ضعها مباشرة في الزيت الساخن واتركها حتى تتحمر من الجهتين وضعها على ورق ماص.
5. تصنع لك من 6 إلى 9 قطع.

1. خليط التغطية: اخلطي الدقيق مع الخميرة في طنجرة عميقة. اصنعي حفرة في المنتصف ثم أضيفي الماء واخلطي جيداً حتى تحصلي على سائل غليظ القوام، اتركه لمدة نصف ساعة.
2. قطعي الباذنجان إلى شرائح وكذلك قطعي الموزاريلا إلى شرائح.
3. اقلي الباذنجان في زيت ساخن حتى يتحمر قليلاً ثم ضعها على ورق ماص، تبلي الشرائح

كبسة السمك بالشبت

المقادير:

- 3 اكواب أرز طويل الحبة
- 600 غم سمك هامور فيليه مقطع
- 1-4 اكواب ماء مغلي
- 4 م طعام زيت نباتي
- 2/1 كوب بصل أخضر مفروم
- 2/1 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 جيداً مع تغيير الماء عدة مرات حتى يصبح الماء صافياً، 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 جيداً من ماء النقع وأضيفيه
- 5. إلى الوعاء واتركي الأرز يغلي لمدة 5 دقائق.
- 6. غطي الوعاء واطبخي الأرز على نار هادئة حتى ينضج لمدة 15 - 20 دقيقة.
- 7. أضيفي الشبت المتبقي إلى الأرز قبل التقديم.

كباب مع الخبز المحمص



المقادير:

- كيلوغرام مقطع إلى مكعبات من لحم بقر أو غنم
- 250 غ لبنة 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

الخبز:

- 4 أرغفة مفتوحة خبز عربي
- 4 إلى 6 ملاعق طعام بابريكا حلوة أو نصف الحريفة
- ربع كوب زيت نباتي
- بصلتان متوسطتان مقطعتان إلى شرائح رقيقة
- باقة بقدرونس مفروم ناعم
- ملعقة صغيرة كمون

طريقة التحضير :

- تحضير الخبز: تغرز مكعبات اللحم في أسياخ معدنية على أن توضع قطعان من اللبنة في كل سيخ. تشوي الأسياخ على الفحم، مع تقليدها بين الحين والآخر لتفادي احتراقها ثم تقدم مع البندورة المشوية والبصل والخبز بالفلفل.
- تحضير الكباب: تخلط البابريكا مع الزيت والكمون. يسكب مقدار ملعقة طعام من هذا الخليط فوق كل رغيف خبز عربي. يرش البقدونس والبصل فوق خليط البابريكا ثم يضغط
- على رغيف الخبز جيداً وتشوي الأرغفة على الفحم حتى تتحمص جيداً. تقطع أرغفة الخبز إلى أرباع وتوضع في قعر طبق التقديم ثم توزع فوقها أسياخ الكباب المشوية.

السلطات

سلطة الباذنجان مع دبس الرمان على الطريقة اللبنانية

المقادير:

- باذنجان مقشر ومقطع شرائح
- 1/4 ملعقة شاي ملح
- فص ثوم مدقوق جيداً
- 2-3 ملاعق طعام عصير ليمون
- 4 ملاعق طعام زيت زيتون
- ملعقة شاي دبس الرمان
- ملعقة طعام طماطم منزلة البذور ومقطعة مكعبات صغيرة
- ملعقتا طعام فليفلة خضراء مقطعة مكعبات صغيرة
- بصلة خضراء صغيرة مفرومة
- ملعقة طعام بقدرونس مفروم
- ملعقة شاي نعناع
- ملعقة شاي رمان



- ضعها على الباذنجان.
- اخلطيها مع البصل والبقدونس والتنعناع والطماطم والفليفلة.
- ضعها في طبق التقديم، رشها عليها زيت الزيتون ودبس الرمان وزينتها بحبات الرمان.

- واتركها تبرّد تماماً، قطعها مكعبات.
- اخلطي الثوم مع الملح وعصير الليمون

- امسحي الباذنجان من الجهتين بزيت الزيتون.
- اشويها في الفرن، اخرجيها