

حساء اللحم
بالخضراوات



المقادير:

نصف كيلو من اللحم البقري مقطع إلى مكعبات.
ملعقة صغيرة من زيت الزيتون.
بصلة مقطعة إلى شرائح.
4 ملاعق من صلصة طماطم.
5 أكواب من حساء اللحم.
كوب جزر مقطع إلى أجزاء صغيرة.
3 ثمرات بطاطس مقطعة إلى مكعبات.
1/4 ملعقة فلفل أحمر حار.
325 غرام عش الغراب (المشروم).
كوبيا بسلة خضراء.
ملعقة صغيرة من الزعتر.

الطريقة:

نشوح قطع اللحم في الزيت فوق نار ذات درجة حرارة عالية مع التقليب المستمر لها لمدة 10 دقائق حتى تكتسب اللون البني وترفع من الزيت.
يقطع البصل إلى قطع صغيرة ويحمر البصل في زيت الزيتون.
ونضاف صلصة الطماطم ويترك الحساء لمدة ثلاث دقائق.
يوضع اللحم مرة أخرى في الإناء مع البصل و صلصة الطماطم مع التقليب المستمر. حتى يشرب اللحم من الخليط.
يضاف حساء اللحم على الخليط ويترك لمدة نصف ساعة، حتى يتم نضج اللحم.
يضاف الجزر والبطاطس والزعتر والفلفل الأحمر ويترك الخليط ربع ساعة.
يُزيد الخليط بالحساء، لكي يتم نضج الخضراوات جيدا.
ضيقي عش الغراب والبسلة، ويترك الخليط يغلي على النار حتى يتم النضج.
يقدم الحساء مع الخبز المحمص.

حساء
كريمة الدجاج



المقادير:

60 غراما من الزبدة
كوبان من مرق الدجاج
ثلث كوب من الدقيق
كوب من الطيب
فيلية من صدر الدجاج لتقطع
كوب من الكريمة
عود من الكرفس
ملح
فلفل ابيض

الطريقة:

يغلى الدقيق إلى الزبدة ويحرك المزيج حتى يصبح لونه ذهبيا.
نضاف مرق الدجاج بالتدريج ويستمر في التحريك حتى لا يتكتل الدقيق.
بعد أن يغلي المزيج يضاف الحليب والكريمة والكرفس والدجاج ويترك على نار هادئة حتى ينضج الدجاج ثم يضاف للتحق المحمص ساخنا مع بعض قطع الخبز المحمص.

أرز باللحم المشروم والكاروسيني



المقادير:

3 أكواب أرز طويل الحبة
¼ كوب من الزيت أو الزبدة
كيلو لحم مفروم.
حبة صغيرة بصل مفروم.
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
ملعقتان صغيرتان من الملح.
ملعقة كبيرة دارسين القرفة.
ملعقتان صغيرتان من البهار المشكل.
4 أكواب مرق أو ماء.
كوب مكسرات مقلية.

الطريقة:

اغسلي الأرز جيدا، ثم انتعقيه بالماء

اسكالوب بتلو مع الباذنجان



المقادير:

8 شرائح لحم، اسكالوب بتلو.
1/2 كغم باذنجان رومي، مفشر ومقطع شرائح.
1/2 كغم طماطم، ناضجة.
ملعقتان كبيرتان من زيت الذرة أو الزبدة.
بيضضة مخلوقة،
فصا ثوم مقطعان قطعاً صغيرة جداً.
كوب يقسمات.
ملعقتان كبيرتان من الدقيق.
ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم وناعم.
ملح وفلفل.

الطريقة:

يرش قليل من الدقيق فوق شرائح الباذنجان ونقلي في

أجنحة الدجاج المقرمشة



المقادير:

12 قطعة أجنحة دجاج،
ملعقتان كبيرتان من طحين الحمص.
1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر المطحون.
1/4 ملعقة صغيرة من البهارات المشكلة.
1/4 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون.
1/2 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
1/2 كوب دقيق أبيض.
كوب ماء دافئ، للعجن.
زيت للقلي.

الطريقة:

- تتلف الأجنحة بالملح والدقيق والليمون بطريقة جيدة.
- يقطع الجناح من الطرف الصغير ليصبح الجناح بشكل الخد ويجب أن يكون السكين حاداً وتترك عظمة الجناح بارزة.
- تخلط جميع البهارات مع الطحين ويصب على هذه اللواد الماء الدافئ ببلغات لتصبح العجينة متماسكة، بعد ذلك تأخذ الأجنحة وتغمر بالخليط من دون وضع العظمة الظاهرة من الجناح بالخليط.
- تقلي الأجنحة بزيت غزير ويعد الفلي تصلى الأجنحة من الزيت على الورق الخاص بذلك.
- تقدم ساخنة.

المهلبية



المقادير:

4 أكواب لبن.
2 م ك نشا.
6 م ك سكر.
قائيليا.
ماء ورد.
مكسرات مغرية.

الطبخ:

1 - يحلى باقي اللبن ويرقع على النار حتى يغلي ثم يضاف النشا المذاب مع التقليب السريع بالخضرب اليدوي.
2 - يستمر التقليب أثناء غليان المهلبية لمدة من 5 إلى 7 دقائق حتى ينضج النشا.
3 - تضاف القائيليا وماء الورد.
4 - يصب في قوالب ثم يترك ليبرد في الثلاجة وعند التقديم يرش على وجهه المكسرات المقرية.

التحضير:

يذاب النشا في قليل من اللبن البارد.

الانكشير



المقادير:

ملعقتان كبيرتان من الدقيق.
ملعقتان كبيرتان من نشا الذرة.
ربع ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
بيضضة.
ملعقة صغيرة من القائيليا.
ملعقتان كبيرتان من السفن.
ملعقتان كبيرتان سكر ناعم.

للتجميل:

ملعقة كبيرة من المربي.
شيكولاتة فورماسيل.

الطريقة:

يخلط السمن مع السكر جيداً حتى يصير كالقشدة.
يخفق البيض مع القائيليا ويثقل الدقيق مع الخميرة ويضاف اليه نشا الذرة ويقلب.
يضاف البيض والدقيق بالقائيليا إلى السكر والسمن مع التقليب المستمر حتى تكون عجينة متوسطة اللبونة.
تكور العجينة إلى مستديرات صغيرة في حجم البندقة.
ترص الوحدات في صينية مدفونة على مسافات.
تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج، تترك لتبرد ثم تغطى كل وحدتين بالمربي وتزخرف الحروف بشيكولاتة الفورماسيل.