

## شوربة الدجاج



### المقادير:

أضغ من صدور الدجاج.  
رأس بصل.  
فص ثوم.  
نصف كبس مكرونة.  
كوب ونصف الكوب ماء.  
زبدة.

### الطريقة:

نضع الزبدة في إناء التحضير حتى تذوب  
وبعد ذلك نضع عليها البصل مع التقليب حتى  
يحمّر.  
نضيف قطع الدجاج المقطعة مكعبات  
ونستمر في التقليب.  
نضع الثوم المدقوق والمكرونة مع التقليب.  
بعد ذلك نسكب عليها الماء ونتركها حتى  
تنضج لمدة 15 دقيقة.

## آيس كريم المشمش



### المقادير:

كيلو مشمش.  
كوب كريم شانتي بودرة.  
سكر للتحلية حسب الرغبة.  
ماء.

### الطريقة:

يغسل المشمش وينزع النوى.  
يسلق في ماء كافٍ للتغطية ويزيد قليلاً  
السكر بشرط أن يكون «مسكر» زيادة.  
بعد النضج نتركه يبرد ثم نضعه في  
الخلاط الكريم شانتي ماء السلق ويضرب  
جيداً حتى يشعم ويهش.  
يوضع في علبة ويوضع في الفريزر.  
بعد مرور ساعتين يخرج من الفريزر ويعاد  
تقليبه بالملعقة ثم يعاد في الفريزر حتى  
يتجمد ويقدم.

## البط الروستو بحصير البرتقال



### المقادير:

1/4 كوب مسطردة.  
1/2 كغم جزر شرائح.  
ملعقة كبيرة دقيق.  
2 كغم برتقال للعصير.  
ملح وفلفل.  
بطة حوالي 2.5-3 كغم  
5 أوراق لاورا.  
5 حبات حبهان.  
4 ملاعق كبيرة من عصير  
الليمون.

### الطريقة:

ننظف البطة جيداً بالملح والدقيق  
والليمون ونصفي. باستخدام الشوكة  
يغرس جسم البطة في أماكن مختلفة.  
يعصر البرتقال ثم ييسر قشر 3 برتقالات  
ويترك باقي القشر.  
يمزج قشر البرتقال المبشور وعصير  
البرتقال وعصير الليمون والمسطردة  
والملح والفلفل، يقسم المزيج إلى نصفين.  
تخلط شرائح الجزر وورق اللورا



## البيكاتا بصاصة عيش الغراب

### المقادير:

1 1/2 كوب عيش الغراب مقطع شرائح.  
كوب دقيق.  
4 ملاعق كبيرة من الزيت.  
3 ملاعق كبيرة كريمه لباني.  
حبثا بصل مفرومة ناعم.  
كوب ماء.  
ملح وفلفل.  
فلفل ابيض.  
15 شريحة لحم بتلو.

### الطريقة:

يقسل اللحم وينيل بالملح والفلفل. يضغط البصل  
المفروم بالشوكة ويضاف ماء البصل الى اللحم.  
ويترك لمدة 10 دقائق.

## الدجاج الروستو بالبهارات



### المقادير:

دجاجة كاملة (حوالي 1.5 كغم)  
1/2 كوب زيت.  
1/2 حبة برتقال.  
ملعقتان صغيرتان من الزعتر.  
ملعقتان صغيرتان من ريحان مجفف  
ومطحون.  
ملعقتان صغيرتان روزماري - حصا لبان  
مجفف ومطحون (اختياري)  
فرا روزماري حصا لبان أخضر.  
قص ثوم مفروم، او 1/2 ملعقة صغيرة بودرة  
ثوم.  
ورقة لاورا.

### الطريقة:

يغسل الدجاج جيداً ويصلي ثم يترك الزبدة في  
درجة الغرفة لفترة حتى تذوب قليلاً.  
تهرس الزبدة في وعاء متوسط وتمزج بالزعتر،  
الريحان، الروزمري، الثوم، الملح والفلفل، يقلب  
المزج جيداً.  
تدهن الدجاجة من الداخل والخارج بنصف

## السلطة المشكلة



### المقادير:

حشقات من البصل الأخضر ويمكن من  
العادي  
فجل مقطع  
مكثبات من الطماطم  
شرائح خيار  
شرائح كرفس  
زيتون اسود  
بندونس مفروم  
خس  
جبنه  
زيت  
خل  
ملح

### الطريقة:

بعد غسل الخضراوات يتم تقطيعها.  
نضع الخضراوات في وعاء نضيف الزيتون  
والجبنه والزيت والخل والملح.  
تقدم السلطة فور اضافة التتبيله لها.