

كعكة الفراولة المحشوة بالكريمة



المقادير:

8 بيضات
ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا
ملعقة صغيرة من بشر الحامض
200 غرام من السكر الناعم
250 غراما من الدقيق العادي

مكونات الحشوة:

625 مل من الماء
علبه 397 غراما من الحليب المكثف المحلى
4 بيضات
ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا
60 غراما من دقيق الذرة
ملعقة صغيرة من بشر الحامض
500 مل من الكريمة السائلة الطازجة المخفوقة

الطريقة:

يخلى الفرن على حرارة 175 درجة مئوية. تدهن
صينية كعك مستديرة قياس 26 سم بالفراولة وترش
بالتحسين.

يمزج البيض، السكر، مسحوق الفانيلا وبشر
الحامض في وعاء خلاطة كهربائية لمدة تتراوح بين
6-8 دقائق حتى يتكاثف المزيج.

يضاف الدقيق مع تحريك المزيج باستمرار
وبروية بواسطة ملعقة معدنية.

يسكب مزيج الكعكة في صينية الكعك التي تم
إعدادها، توضع في الفرن المحمى لمدة تتراوح بين
40-45 دقيقة حتى يخرج السخخ الذي أدخل في
الوسط نظيفاً. تخرج من الفرن وتوضع جانباً
للتبرد.

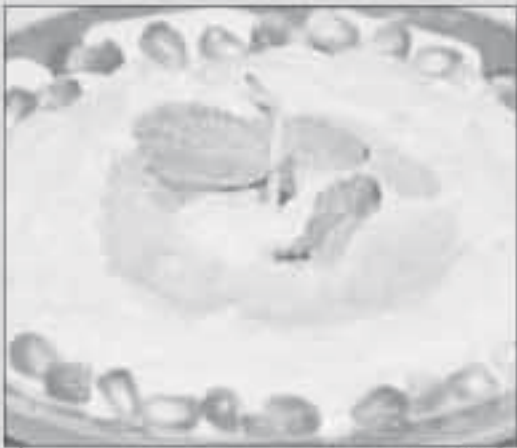
طريقة تحضير الحشوة: يمزج الماء وحليب
نسالة المكثف المحلى في قدر ويغلى المزيج.

يمزج البيض، مسحوق الفانيلا، دقيق الذرة
وبشر الحامض في وعاء للمزج ثم يضافوا إلى
المزيج الغلي. يغلى المزيج مع التحريك المستمر
حتى يتكاثف. يوضع جانباً ليبرد (يغطي بورق
بلاستيك حتى لا تجف الحشوة).

تقطع الكعكة إلى 3 طبقات. تخلط الحشوة
الباردة بكوب من الكريمة المخفوقة (يحتفظ بالكوب
المتبقى) حتى يصبح المزيج ناعماً ثم يوضع في
كيس أنبوبي ويوزع 2/3 كمية الحشوة فوق الطبقة
الأولى، ثم توضع الطبقة الثانية وتغلف بالكريمة
المتبقية من الحشوة ثم تغطي بالطبقة الثالثة.

لتزيين الكعكة: توزع الكمية المتبقية من الكريمة
المخفوقة على وجه الكعكة وجوانبها. يرص باليد
بعض من الفسوق المسحوق على الجانبين وتفسق
شرائح الفراولة على الوجه.

بابا غنوج



المقادير:

500 غرام من الباذنجان المشوي
3 فصوص ثوم مطحون
نصف كوب عصير ليمون
نصف كوب من الطحينة
ملح
زيت زيتون
علبة زبادي صغيرة

الطريقة:

يقشر الباذنجان الأسود
بتخلط مع الثوم والملح وعصير الليمون
والطحينة
توضع في صحن التقديم ثم يرش عليها زيت
الزيتون.

دجاج بالكزبرة الخضراء

المقادير:

4 قطع صدور دجاج منزوعة
العظم والجلد
50 غرام كزبرة خضراء
3 فصوص ثوم
50 غرام صنوبر
حبثا فلفل حار مفروم
ليمونة مبشورة
قطعة زنجبيل مبشورة
3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
بصلة مقطعة شرائح
كوب ونصف حليب جوز الهند

الطريقة:

يقطع الدجاج إلى قطع صغيرة



الكبسة السعودية

المقادير:

6 بصلات كبيرة مفرومة
5 حبات قرنفل
كيلو ونصف لحم مقطع قطعاً صغيرة
4 أكواب أرز من النوع الممتاز
ملعقة صغيرة فلفل حار أسود
ملعقة صغيرة فلفل حلو أحمر
3 فصوص ثوم
نصف كأس من الزبيب بدون ملح
نصف كأس زيت
4 عيدان قرفة
ربع كأس لوز مقلي للمزين

الطريقة:

نبدأ بتحضير الطبق بسلق اللحمه مع الماء وقسم

من البهارات إلى أن تنضج، كما يتقع الزبيب في
الماء ويترك جانباً.

ويوضع الزيت في مقلاة فوق نار معتدلة
ويضاف إليه البصل والثوم ويقلب حتى يذهب
لونهما، فتقشر الطماطم وتقطع قطع صغيرة ثم
تضاف إلى البصل وتقلب معه حتى تذوب، بعد
ذلك يضاف القليل من البهارات إلى المزيج.

وحين ينضج اللحم يضاف من المرق ويضاف
إلى مزيج البصل والطماطم ويقلب معه قليلاً،
ثم يضاف الأرز بعد غسله وتصفيته إلى المزيج
السابق ويقلب، وأخيراً يضاف المرق الساخن إلى
المزيج.

ويترك المزيج على نار هادئة حتى يقارب الأرز
من النضج، فيضاف إليه الزبيب بعد تصفيته
ويقلب مع الأرز، ثم يترك الأرز حتى ينضج ويجف
عنه الماء، عندها يوضع في طبق التقديم ويزين
باللوز المقلي وتقدم الكبسة ساخنة.

كعكة الجبن بالتفاح والقرفة

المقادير

للعجينة:
250 غراما من البسكويت السادة المقت
ملعقة كبيرة من السكر الناعم
110 غراما من الزبدة غير المملحة،
المذوية

للحشوة:

300 غرام من جبنة الكريما
علية 170 غراما من الفستحة
¼ كوب أو 50 غراما من السكر الناعم
بيضتان
ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا
½ ملعقة صغيرة من برش الحامض

للتغليفة:

ملعقتان كبيرتان من الزبدة غير المملحة،
المذوية
450 غراما أو 3 حبات متوسطة الحجم
من التفاح المقشر، المنزوعة منه البذور
والمقطع إلى مكعبات متوسطة الحجم.
3/1 كوب أو 70 غراما من السكر الناعم
4 ملاعق كبيرة من الماء
½ ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
¼ كوب أو 25 غراما من اللوز المقطع إلى
شرائح، المحمص

الطريقة:

يمزج فتات البسكويت مع الزبدة والسكر
وترص العجينة على القاعدة والجوانب في
قالب للتارت ذي قاعدة مرنة قياس 26 سم ثم
يوضع القالب جانباً.

خبز الثوم

المقادير:

– لبنجان من الماء الدافئ.
– ملحقة من الزبد.
– ملحقة من اللبن المحفف.
– ملحقة من السكر.
– ملحقة ونصف من الملح
الناعم.
– ملحقة ونصف من البقدونس
المحفف.
– ملحقتان من مسحوق الثوم.

الطريقة:

يتم خلط المقادير مع بعضها
البيض في إناء للعجن، ثم
قومي بتشكيل العجين ورصه
في صينية الخبز لخبزه في
الفرن.

