ستيك الدجاج المحشي

المقادير:

كيلوستيك دجاج
بهارات حسب الذوق
خل
ثوم
زيت
حبة بصل
نصف كيلو لحم خروف مفروم خشن
جزر مفروم ناعم
بقدونس مفروم ناعم
أوقية صنوبر
ملح وبهار
أعواد اسنان

الطريقة:

ننقع ستيك الدجاج بالبهارات والخل والثوم والملح. نقطع البصل ناعما جدا ثم نقليه بالزيت قليلا. نضيف اللحم المفروم ونقلبه حتى ينضج.

تقلي الصنوبر ونخلطه مع اللحم، نضيف البقدونس والجزر المفروم ونقلب الخليط جيدا.

تحضر الستيك ونضع اللحم داخل كل قطعة ونغلقها بعود الاسنان جيدا.

تحمي الزيت جيدا وتضع لفات الستيك وتتركها حتى تتحمر جيدا من كل الاطراف.

نضع الستيك المحشو في طبق التقديم وتقدم ساخنة مع اللبن والمخلل.

طاجن لحم الضأن بالفلفل والطماطم

المقادير:

- كيلو لحم ضان مقطع.
- معلقتان كبيرتان من صلصة طماطم.
- معلقتان كبيرتان من معجون الفلفل الحلو الأحمر.
- نصف كوب عصير طماطم.
- زيت زيتون.
- بصل مقطع قطع صغيرة.
- ثوم مفري.
- نعناع مفري، زعتر مفري.
- كمون مطحون، فلفل اسود.
- قرنفل مطحون.

الطريقة:

- نضيف الزيت في «طنجرة» وتشوح فيه اللحم وتقلبه إلى أن يحمر من جميع الجوانب ثم نضيف البصل والثوم والتوابل (الفلفل الأسود والكمون والقرنفل المطحون) ثم الزعتر والنعناع مع التقليب.
- نضيف معجون الطماطم والفلفل ونصف كوب عصير الطماطم ونزودها بالماء لتنضج وكلما احتاج اللحم للماء حتى ينضج نزوده كميات قليلة ونترك كمية من الصوص قبل تمام النضج بعشر دقائق.
- نصب مقدار اللحم الضان بالصوص في طاجن من الفخار وندخله الفرن حتى يكتمل نضجه ثم يقدم.

دجاج بروومنسل

المقادير:

- دجاجة مخلية
- بهارات
- ملعقة صغيرة ثوم مفروم
- زبدة
- بصلة ناعمة
- كاتشب- مسطردة
- ملح وفلفل
- بقسماط
- أعشاب (كزبرة/بقدونس/ روز ماري).

الطريقة:

- يتم تتبيل الدجاج بالبصل والملح والفلفل ويترك لبعض الوقت في الثلاجة.
- نقوم باخراجه من الثلاجة ويشوح الدجاج جيدا حتى يصبح قريبا من النضج.
- نخلط ملعقة مسطردة مع ملعقتي كاتشب وندهن بها وجه الدجاج.
- نشوح الثوم في الزبدة ونضيف له البقسماط والكزبرة والبقدونس والروز الماري مع بعض البهارات ونضعها فوق خلطة الكاتشب والمسطردة فوق الدجاج.
- ندخل الفرن لإتمام النضج.

فاهيتا الدجاج

المقادير:

نصف كيلو صدور دجاج مخلية
حبتا بصل كبيرة شرائح
حبتا فلفل رومي عيدان
حبتا طماطم مقطعة قطع صغيرة
1/8 كيلو زيتون أسود
ملح، فلفل أسود، حبهان، ورق لوري، بهارات
مكعب مرقة دجاج

الطريقة:

حمري البصل في القليل من الزيت، اضيفي الفلفل الرومي وقلبي قليلا. قطعي الزيتون والدجاج الى قطع صغيرة، اضيفيها للخليط السابق وقلبي.

اضيفي التوابل ومكعب المرقة وقبل تمام النضج اضيفي الطماطم ودعيها على النار حتى تمام نضج جميع المكونات. يمكن استخدام اللحم المقطع بدل الدجاج، قدمي الفاهيتا مع الأرز الأبيض او المكرونة.

دجاج الكيف

المقادير:

صدور دجاج مخلية (بانيه).
ملعقتان كبيرتان زبدة.
ملعقتان كبيرتان مايونيز.
كمون.
ملعقة صغيرة من مسطردة.
3 فصوص ثوم مهروس.
زعتر – ملح – فلفل اسود.
أعواد خلة.
بيضة.
بقسماط ناعم.

الطريقة:

تتبل صدور الدجاج بالملح والفلفل والكمون ثم تهرس الزبدة بالشوكة ويخلط معها المايونيز والمسطردة والثوم والزعتر والملح والكمون

ثم يفرد صدر دجاجة ويدهن بجزء من الخلطة ثم تلف رول وتقفل بأعواد الخلة جيدا من جميع الجوانب.

توضع بالثلاجة من 15 إلى 20 دقيقة ثم تغمس في البيض والبقسماط.

ثم تقلى في الزيت.

توضع في طبق ويزال عنها أعواد الخلة وتقدم مع بطاطس مهروسة وأرز أبيض.

معمول الفانيليا

المقادير:

قالبا زبدة وسط.
نصف فنجان شاي سكر ناعم.
بيضتان.
ملعقة شاي فانيليا.
ملعقة طعام بكينغ بودر.
6 ملاعق حليب بودرة.
نصف فنجان شاي زيت.
نصف فنجان شاي ماء.
5 أكواب دقيق ابيض.
اي نوع من أنواع المكسرات المطحونة مع سكر بودرة أو تمر.

الطريقة:

تخلط جميع المقادير من دون دقيق وبكينغ بودر وتعجن جيدا بالخلاط الكهربائي.

يوضع الخليط في الاناء و يوضع عليه الدقيق ويعجن جيدا حتى تتكون لديك عجينة متماسكة تشكل حسب الرغبة.

يتم حشوها بالمكسرات او التمر وترص في الصينية، تدخل الفرن وتحمر من الاسفل حتى تنضج ثم تحمر من الأعلى.

ميني تشيز كيك

المقادير:

نصف كوب سكر
نصف ملعقة صغيرة فانيلا
بياض (زلال) 3 بيضات
علبة جبن كريم
12 قطعة بسكويت سادة
اوراق المافينز للخبيز

الطريقة:

يسخن الفرن حتى تصبح حرارته 350 ف.

يخفق بياض البيض والسكر والفانيلا والجبن بخلاطة الطعام حتى تصبح كل المقادير متجانسة. ثم تزيد من سرعة الخلاط.

توضع حبة بسكويت في كل ورقة مافين ثم نصب عليها من الكريمة التي أعددناها سابقا.

تخبزها في الفرن لمدة 20 دقيقة ثم ندخلها الثلاجة لمدة لا تقل من ساعتين، ثم نزينها بالفواكه مثل الكيوي والفريز أومربى التوت.