

مكرونة بالسجق والطماطم



المقادير:

عليه مكرونة مقصوصة (450 غم).
- 450 غم سجق.
- كوب بصل مفري.
- فصا ثوم مفري.
- ملعقة كبيرة معجون الصلصة.
- ربع ملعقة صغيرة ملح.
- ربع ملعقة صغيرة فلفل اسود.
- 450 غم طماطم مقطعة قطعاً صغيرة.
- ربع كوب ريحان طازج مفري.
- رذاذ زيت طيخ.
- كوب من جبن موتزاريلا مقطعة طولياً.
- كوب من جبن بارميزان طازج ومبشور.
الطريقة:
- سخني الفرن على حرارة 350 مئوية. جهزي المكرونة وفقاً

كبة الارز



المقادير:

كوباً أرز
كوبان ونصف الكوب ماء
400 غرام لحم مفروم
6 فصوص ثوم
ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة ميل مطحون
ملعقة صغيرة من الكمون
ملعقة صغيرة من الكزبرة الجافة
ربع كوب حمص اصفر
حبتا بصل
ملعقتان كبيرتان زيت

الطريقة:

ينقع الارز في ماء دافئ مدة 15 دقيقة ثم يسلق إلى أن ينضج ثم يترك جانباً ليبرد.
يفرم البصل ويطحن الثوم ويسلف الحمص الأصفر في ماء به ملح مدة 40 دقيقة إلى أن يصبح ليناً ثم يصفى.
يحمص البصل ويضاف إليه الحمص الأصفر ويحرك جيداً ثم يترك حتى يبرد.
يوضع الارز مع اللحم والثوم والبهارات في مقرمة اللحم ويقرم حتى يتم الحصول على مزيج ناعم.
يؤخذ حوالي ملعقتين كبيرتين من خليط اللحم ويشكل مثل الكرة ثم يحشي بخليط الحمص الأصفر ثم تغلق وتوضع الكبة في الخلاصة مدة ساعة تقريباً.
تلقى الكبة في زيت عميق إلى أن يصبح لونها ذهبياً ثم تقدم.

معكرونة الدجاج والطماطم



المقادير:

دجاج خال من العظم
3 حبات طماطم
بصلة واحدة
فصا ثوم
ملعقة زيت زيتون حسب الرغبة
ملح + فلفل اسود
كيس معكرونة سسلوقة

الطريقة:

يوضع الدجاج المقطع الى مكعبات صغيرة في مقلاة مع زيت الزيتون والبصل والملح والفلفل الاسود.
يترك الخليط يدمج مع بعضه ثم توضع الطماطم ويترك حتى ينضج.
توضع المعكرونة المسلوقة في طبق كبير وتضاف عليها الخلطة وتقلب ويرش عليها البقدونس الأخضر.

كانيلوني باللحم والخضراوات

الطريقة:

ينخل الدقيق مع الملح ويخلط مع اللبن والبيض والفلفل ويخفق المقدار جيداً بالشوكة أو المضرب الكهربائي حتى يتجانس. ثم يصفى من مصفاة ناعمة. وتدهن طاسة نيفال صغيرة بقليل من السمن وتسخن على نار هادئة ويصب فيها نصف أو ثلاثة ارباع فنجان صغير من الخليط ويصب في الطاسة ويهرز على النار حتى يصير القرص ذهبياً.
يرفع من فوق النار وتكرر العملية حتى ينتهي المقدار. ويجهز الحشو دقائق يرفع العصاج على النار مع مكعبات الفلفل والطماطم ويقلب المقدار 3 دقائق.
تضاف الصلصة البيضاء. ويوزع الحشو على الاقراص للعدة وتلف الوحدات وترص في صينية.
وتجهز الصلصة. وترفع على النار مع الزيت وتثبل ثم تدهن وحدات الكانيلوني بالصلصة ويرش الوجه بالجبن الرومي. وقبل التقديم يوضع الكانيلوني في الفرن حتى يتم النضج ويصير لونه ذهبياً محمراً. ويرص بحرص في طبق التقديم ويقدم ساخناً.

المقادير:

كوب دقيق. - 1 كوب لبن. - 3 بيضات.
ذرة ملح. - قليل من الفلفل الاسود.
سمن للتحمير.

الحشو:

ربع كيلو لحم معصج.
ثمرة فلفل اخضر تقطع مكعبات صغيرة.
ثمرة طماطم متوسطة تقشر وتقطع مكعبات صغيرة. - نصف كوب صلصة بيضاء (بشاميل).

التجميل:

ملعقة صغيرة زبد.
ملعقتان كبيرتان صلصة طماطم.
ملح فلفل.
3 ملاعق كبيرة جبن رومي مبشور.

كفتة داود باشا

المقادير:

2/1 كيلو لحم ضان.
5 حبات بصل.
5 فصوص ثوم.
فنجان بقدونس.
ملح وفلفل اسود.
بهارات مشكلة.
5 حبات طماطم عصير.
ملعقتان كبيرتان صلصة طماطم.
2/1 كيلو أرز مصري.
100 غم شعيرة.
معلقة دجاج لطهي الارز.

الطريقة:

تفرم اللحم مع البصل والثوم والبقدونس في المقرمة ثم تثبل بالملح والفلفل والبهارات وتكور كرات صغيرة ممكن تقطيعها في الزيت أو تسوى في الفرن.
نحمر يصلتان من البصل المفروم في الزيت مع الثوم ثم يضاف معجون الطماطم ويقلب مدة دقيقتين ثم يضاف عصير الطماطم ويترك حتى تنسبك مع إضافة الملح والفلفل الاسود.
تضاف كرات اللحم إلى الصلصة مع إضافة البقدونس المفروم.
تقدم مع الارز بالشعيرة والخضار السونيه.

البيتي فور

المقادير:

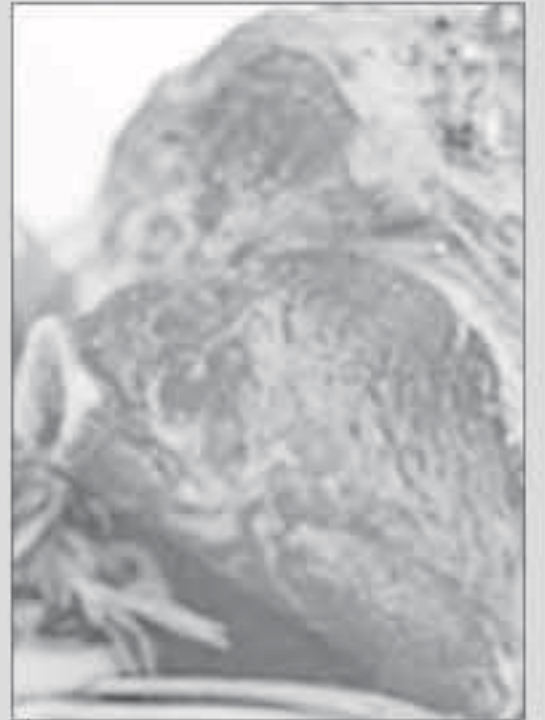
- 3 بيضات.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- ملعقتان صغيرتان رحيحة (روح البرتقال).
- 5 1/2 ك طحين.
- 1/4 ملعقة صغيرة بكينج باودر.
- 1 ملعقة كبيرة سكر مطحون.
- ملعقتان كبيرتان سمن

الطريقة:

تنخل الطحين + الباكينج باودر

ويترك الخليط على جنب.
تنخلط السكر المطحون + السمن جيداً حتى يذوب السكر.
تنخلط البيض + الفانيليا + رحيحة البرتقال.
وتضيفهم لخليط السكر والسمن وعندما يصبح الخليط متجانس مثل اللي في الصورة.
تضيف خليط الطحين والبكينج باودر ولكن بالتدريج.
تشكل البيتي فور على حسب الرغبة ويوضع في صينية الفرن (يفضل أن تكون غير مرتفعة الأطراف) مدهونة بالقليل من الزبدة أو السمن يوضع في الفرن على حرارة 200 درجة لمدة 10 دقائق تقريباً أو حتى يحمر قليلاً.

فخذ ضان محمر



المقادير:

فخذ ضان
10 فصوص ثوم
ملعقة صغيرة من الفلفل الاسود
ملعقة صغيرة من الملح
روزماري طازج

الطريقة:

يفرك اللحم بالروزماري والثوم والملح والفلفل الاسود ثم تفرز بعض شرائح الثوم والروزماري في اللحم.
يسخن الفرن لدرجة حرارة 220 درجة مئوية ثم يجبر اللحم في الفرن حتى ينضج ثم يقدم مع البطاطس المقلية.