

الحلويات

الكيكة الفرنسية بالشوكولاتة



المقادير:

- نصف كيس بكنغ بودر.
- 125 غراماً زبدة.
- قالباً شوكولاتة خام (كل قالب 200 غرام).
- حليب للعجن (ربع أو نصف كاس).
- 3 بيضات كبيرة أو 4 صغيرة.
- كوب سكر غير مملوء.
- كوب دقيق.
- كيس فانيليا.

طريقة التحضير :

- ملح حتى يتضاعف حجمه.
- ثم يضاف للخليط السابق ويقلب بهدوء حتى يمتزج.
- يصب في صينية مدهونة بالزبدة ويدخل الفرن المسخن لمدة 35 دقيقة.
- يذاب قالب الشوكولاتة الآخر (200 غرام) في حمام مائي مع ملعقة قشدة أو زبدة وتدهن به الكيكة بعد خروجها وتدخل الفرن لمدة 20 دقيقة.
- تخرج من الفرن قبل التقديم حتى تكون الشوكولاتة لينة.
- يفصل صفار البيض عن البياض
- ثم يخلط الصفار مع الفانيليا والسكر والزبدة المذابة وقالب شوكولا خام (200 غرام) مذابة في حمام مائي ويضاف قليل من الحليب للعجن لأن الخليط يكون سميكاً (في الخلط الكهربائي).
- ينقل الخليط إلى إناء عميق ويضاف له الدقيق المخلوط بالبكينغ بودر ويقلب.
- يضرب بياض البيض في الخلط الكهربائي أو مضرب البيض مع ذرة

المقبلات

بروكلي بالصلصة البيضاء



المقادير:

- ثلاثة ملاعق حليب
- كوب ماء
- ملعقة نشا
- بهار أبيض
- جوزة الطيب
- كوب من مرق الدجاج
- ملعقة كبيرة زيت نباتي
- بصلة مفرومة ناعمة
- فص ثوم مهروس
- 300 غرام بروكلي
- الصلصلة البيضاء

طريقة التحضير :

- ونحركها.
- نضيف نصف كوب من مرق الدجاج ونحركها حتى يصبح المزيج سميكاً.
- عندما يستوي البروكلي نضعه في الصينية ونصب فوقه الصلصة البيضاء.
- نرشها بأربع ملاعق جبنة بيضاء قليلة الدسم ونضعها في الفرن لمدة 20 دقيقة ثم نقدمها.
- نضع ملعقة زيت نباتي في الطنجرة على النار ونضيف إليها بصلة مفرومة ناعمة ونضيف إليها فص ثوم مهروس، البروكلي المجلدة ونقلبها.
- لتحضير الصلصة البيضاء:
- نضع ثلاث ملاعق حليب، كوب ماء، ملعقة نشا في طنجرة ونحركها نضيف إليها بهار أبيض، جوزة الطيب

الدجاج بنكهة الزعفران



المقادير:

- 6 صدور دجاج بدون قشرة.
- ملعقتا زيت زيتون.
- ملعقتا فلفل حلو.
- ملح وفلفل أسود.
- علبه رز بسمتي مغسول.
- ربع لتر من عصير العنب.
- 3 خيوط من خيوط الزعفران.
- 6 ملاعق زبدة.
- 12 حبة طماطم من الحجم الصغير مقطعة لانساف.
- ملعقة زيت زيتون اضافية.
- 3 حبات طماطم منقوعة في الزيت ومفرومة.

طريقة التحضير :

- وبعد دقيقتين أضيفي هذا الخليط الى الأرز.
- 5 - امسحي وجه الدجاج بالزيت ثم رشيه بالفلفل الحلو والملح والفلفل الأسود، واطريه بنضج داخل فرن تبلغ درجة حرارته 200 درجة مئوية لمدة نصف ساعة، أو حتى ينضج تماماً. قدميه مع الأرز واللوبياء الفرنسية المسلوقة.
- تبرد لمدة نصف ساعة.
- 3 - ذوبي الزبد في المقلاة، ثم قلبي فيه الأرز بعد تصفيته جيداً من الماء لمدة دقيقتين.
- أضيفي إليه خليط الزعفران وعصير العنب، ثم غطي الحلة، واطري الأرز ينضج على نار هادئة لمدة ربع ساعة.
- 4 - اقلي الطماطم في الزيت لمدة دقيقتين، ثم أضيفي الطماطم المنقوعة في الزيت،

- 1 - اعلمي فتحة في وسط كل صدر دجاج ثم لفه بورق الألمنيوم. مدبه بالشوك حتى تصبح كل قطعة متساوية في السماكة واحتفظي بها جانبا.
- 2 - لتحضير الأرز انقعبيه في الماء البارد، وفي انتظار ذلك ضعي الزعفران مع عصير العنب في الحلة. أضيفي إليهما الملح والفلفل الحلو، ثم اتركي المقادير حتى تغلي ودعيها

مقلوبة الروبيان



المقادير:

- ½ 3 اكواب أرز طويل الحبة
- كيلو روبيان منظف
- 4 حبات بطاطا مقطعة حلقات
- 5 بصلات مقطعة ريش
- كوب لوبيا مسلوقة
- حزمة كزبرة خضراء مفرومة
- 3 حبات فلفل اخضر حارة صحيحة
- 4 حبات طماطم كبيرة مقطعة شرائح
- ملعقة كبيرة بهارات مكونة من كركم، قرفة، ليمون أسود، قرنفل وفلفل
- ملعقة صغيرة ثوم مطحون
- 7 حبات هيل
- كوب زيت وعصير ليمونة

طريقة التحضير :

- وفوقه اللوبيا المسلوقة وفوقه البصل المحمر وفي النهاية طبقة الأرز المسلوق مع إضافة قليل من الماء ويغلى جيداً الى ان يتقلقل الأرز على النار، وعند الغرف تقلب القدر كما هي في صحن التقديم.
- بعدها في المصفاة ليتخلص من باقي الماء.
- 3 - نأخذ قدراً ثالثاً نضع فيها شيئا من الزيت وفوقه طبقة من الطماطم المقطعة وفوقها البطاطا المقلية سابقاً وفوقها الربان المتبل

- مدة 5 دقائق.
- 2 - يوضع الأرز المغسول في ماء مغلي مع ملح والبهارات الصحيحة في قدر ثانية وعصير الليمونة وملعقتين من الزيت ليغلي جيداً مدة ربع ساعة ويرفع

- 1 - تقلى البطاطا في الزيت حتى تحمر وترفع، يحمر البصل في نفس الزيت ويرفع أيضاً.
- يتبل الروبيان بالشوم والبهارات والملح والكزبرة والفلفل الأخضر ويقلبون في نفس الزيت على النار

السلطات

سلطة الجبن بالبندورة والأفوكادو

المقادير:

- 4/1 كوب خل أبيض أو بالسميك.
- 1/2 ملعقة صغيرة سكر.
- 1/2 ملعقة كبيرة زيت زيتون.
- 1/2 ملعقة كبيرة ملح.
- كرات الجبن.
- 200 غرام جبن فيتا.
- 1/2 ملعقة صغيرة أوريجانو.
- 4 - 6 حبات بندورة.
- 2 - 3 حبات كبيرة أفوكادو.
- 1 - ملعقتان كبرتتان عصير ليمون.
- 1/2 حزمة ريحان أخضر.
- فصا ثوم.
- 1 - ملعقة كبيرة ملح.



- فوق السلطة.
- كرات الجبن: ضعي الجبن في طبق، أضيفي بعض الأوريجانو، قلبي الجبن بأطراف أصابعك مع الضغط إلى أن تصبح مثل العجينة، اعملوها مثل الكرة.
- وزعي كرات الجبن.
- في الهاون ضعي الثوم والملح، دقي الثوم إلى أن يصبح ناعماً، أضيفي الخل والسكر، حركيه ليختلط، ثم أضيفي الزيت، قلبي ليختلط وزعيه

- البندورة بشكل دائري.
- رصي شرائح الأفوكادو بشكل دائري يتوسط البندورة.
- كرري ذلك مع تشكيل شكل هرمي.
- وزعي أوراق الريحان ما بين طبقات السلطة.

- قطعي البندورة إلى شرائح واطريه جانبا
- قشري الأفوكادو، انزعي القشر وقطعيه شرائح نصف دائرية امسحيه بعصير الليمون واطريه جانبا.
- احضري طبقاً عميقاً، رصي شرائح

- قشري الأفوكادو، انزعي القشر وقطعيه شرائح نصف دائرية امسحيه بعصير الليمون واطريه جانبا.
- احضري طبقاً عميقاً، رصي شرائح