

الحلويات

قوالب مافن الحلوى المحشية بالفراولة



كريم التارتار cream of tartar.

– ½ ملعقة صغيرة من الملح.

– ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا.

– ¼ كوب من رقائق الشوكولا الصغيرة.

– كوب من السكر الناعم.

– ملعقتان كبيرتان من الحليب قليل

الدهن.

طريقة التحضير :

جيداً بعد كل إضافة. استمري بالخلط إلى أن تتشكل كتل في الخليط. – زيدي خليط الطحين إلى خليط البيض على مرحلتين أي نصف كوب في كل مرة، ثم أضيفي رقائق الشوكولا.

– ضعي 1/3 كوب من هذا الخليط في كل قالب ورقي. اخبزي الصينية من 15 إلى 17 دقيقة أو إلى أن يصبح لون الحلوى بنياً خفيفاً وتنتفخ القوالب مجدداً عند لمسها بخفة. أنقلي القوالب مباشرة إلى مشبك ودعيها تبرد.

– امزجي السكر الناعم والحليب إلى أن تحصلي على خليط متجانس تدهنين به قوالب الحلوى. دعيها على حرارة الغرفة لبعض الوقت.

المقادير:

– بياض 11 بيضة.

– كوب طحين بالإضافة إلى ملعقتين كبيرتين.

– كوب ونصف الكوب من السكر،

مقسم.

– ملعقة صغيرة وربع الملعقة من

– ضعي بياض البيض في وعاء كبير واتركيه على حرارة الغرفة من 30 إلى 60 دقيقة.

– سخني الفرن مسبقاً على حرارة 375 درجة. ضعي في صواني تحضير المافن العادية الحجم قوالب خبز ورقية ثم ضعها جانباً.

– أنخلي الطحين ونصف كوب من السكر 3 مرات، وضعيهما جانباً.

– أخفقي بياض البيض إلى أن تحصلي على خليط كثيف، أضيفي إليه كريم التارتار والملح، أخفقي إلى أن تدار رؤوس ناعمة بالتشكل، أضيفي الفانيليا، زيدي الكمية المتبقية من السكر، ملعقتين كبيرتين في كل مرة، إلى خليط بياض البيض، وأخفقيه

كبسة السمك بالشبت

المقادير:

3 اكواب أرز طويل الحبة

600 غم سمك هامور فيليه مقطع

4-1 اكواب ماء مغلي

4 م طعام زيت نباتي

1/2 كوب بصل أخضر مفروم

1/2 حبة بندورة كبيرة مقشرة ومقطعة

حبة فلفل رومي أخضر مقطع

1/4 كوب شبت مفروم

ملعقة صغيرة بهارات السمك

ملعقتان صغيرتان كزبرة جافة مطحونة

1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون

مكعب مرقة دجاج

ملعقتا ملح (حسب الرغبة)



طريقة التحضير :

3. أضيفي كلا من الطماطم، الفلفل الرومي

الأخضر، مرقة الدجاج، ونصف كمية الشبت المفروم والبهارات واطبخي لمدة 5 دقائق.

4. أضيفي الماء المغلي واطبخي لمدة 15 – 20 دقيقة.

5. أضيفي الشبت المتبقي إلى الأرز قبل التقديم.

1. اغسلي الأرز جيداً مع تغيير الماء عدة مرات

حتى يصبح الماء صافياً، ثم انقعي الأرز في ماء دافئ مملح لمدة 30 دقيقة.

2. سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي

البصل الأخضر وشرائح السمك لمدة 3 – 4 دقائق.

كباب مع الخبز المحمص

المقادير:

كيلوغرام مقطع إلى مكعبات من لحم بقر أو غنم هبر

250 غ لية الغنم

ملعقة ملح طعام

بصلة كبيرة مقطعة إلى شرائح رقيقة

ملعقة صغيرة بابريكا

ملعقة صغيرة بهار أسود

نصف ملعقة صغيرة بهار حلو

نصف كوب زيت نباتي

الخبز:

4 أرغفة مفتوحة خبز عربي

4 إلى 6 ملاعق طعام بابريكا حلوة أو نصف الحريفة

ربع كوب زيت نباتي

بصلتان متوسلتان مقطعتان إلى شرائح رقيقة

باقة بقونس مفروم ناعم

ملعقة صغيرة كمون



طريقة التحضير :

على رغيف الخبز جيداً وتشوى الأربعة على الفحم حتى تتحمص جيداً.

تقطع أرغفة الخبز إلى أرباع وتوضع في قعر طبق التقديم ثم توزع فوقها أسياخ الكباب المشوية.

تحضير الخبز: تخلط البابريكا مع الزيت والكمون.

يسكب مقدار ملعقة طعام من هذا الخليط فوق كل رغيف خبز عربي. يرش البقدونس والبصل فوق خليط البابريكا ثم يضغط

تغرز مكعبات اللحم في أسياخ معدنية على أن توضع قطعان من اللية في كل سيخ. تشوى الأسياخ على الفحم، مع تقليبها بين الحين والآخر لتفادي احتراقها ثم تقدم مع البندورة المشوية والبصل والخبز بالفلفل.

تخلط مكعبات اللحم مع لية الغنم والملح والبهار الأسود والبهار الحلو والبابريكا وشرائح البصل والزيت النباتي. تغطي مكعبات اللحم مع صلصة التخليل وتحفظ في الثلاجة لمدة 12 إلى 24 ساعة.

المقبلات

بادنجان محشي بالموزاريلا



– ملح، فلفل

– زيت للقلي

خليط للتغطية:

– نصف ملعقة شاي خميرة

– 2 كوب دقيق

– 2 كوب ماء دافئ

المقادير:

1 – بادنجان

– 125 غم من الموزاريلا

4 – اوراق ريحان طازج مفروم (أو

نصف ملعقة شاي ريحان مجفف)

– ربع كوب زيت

طريقة التحضير :

1. خليط التغطية: اخلطي الدقيق مع الخميرة في طنجرة عميقة. اصنعي حفرة في المنتصف ثم أضيفي الماء واخلطي جيداً حتى تحصلي على سائل غليظ القوام، اتركيه لمدة نصف ساعة.

2. قطعي البادنجان إلى شرائح وكذلك قطعي الموزاريلا إلى شرائح.

3. اقلي البادنجان في زيت ساخن حتى يتحمر قليلاً ثم ضعيه على ورق ماص. تبلي الشرائح

5. تصنع لك من 6 إلى 9 قطع.

4. اغسلي كل ساندويتش في خليط الدقيق، ثم ضعها مباشرة في الزيت الساخن واتركها حتى تتحمر من الجهتين وضعها على ورق ماص.

السلطات

سلطة الباذنجان مع دبس الرمان على الطريقة اللبنانية

المقادير:

البذور ومقطعة مكعبات صغيرة

– ملعقتا طعام فليفلة خضراء

مقطعة مكعبات صغيرة

– بصلة خضراء صغيرة

مفرومة

– ملعقة طعام بقونس

مفروم

– ملعقة شاي نعناع

– ملعقة شاي رمان

– بادنجان مقشر ومقطع

شرائح

– 1/4 ملعقة شاي ملح

– فص ثوم مدقوق جيداً

– 2-3 ملاعق طعام عصير

ليمون

– 4 ملاعق طعام زيت زيتون

– ملعقة شاي دبس الرمان

– ملعقة طعام طماطم مزالة



طريقة التحضير :

– ضعيها على الباذنجان. اخلطيهما مع البصل والبقدونس والنعناع والطماطم والفليفلة.

– واتركها تبرد تماماً، قطعيها مكعبات. اخلطي الخوم مع الملح وعصير الليمون

– امسحي الباذنجان من الجهتين بزيت الزيتون.

– اشويها في الفرن. اخرجيها