

الحلويات

عيون المها مقدمة من المطبخ العربي



المقادير:

- 1 ¼ كوب أو 120 غ من جوز الهند المجفف
- ¾ ملعقة صغيرة من المحلب المطحون
- ¾ ملعقة صغيرة من البيكينغ باور
- ¾ كوب أو 100 غ من السكر البودرة
- ½ كوب أو 100 غ من الزبدة غير المملحة
- 100 مل من الماء
- ¾ كوب أو 100 غ من الفستق المغلي بالماء والقشر للزينة

طريقة التحضير :

اليد لتكوين الشكل البيضاوي؛
ثم توضع حبة فستق في الوسط
ويوضَع عليها.
- نخبز الكريات في صينية غير
قابلة للالتصاق على حرارة 200
درجة مئوية لمدة تتراوح بين 8 و10
دقائق أو حتى اكتسبت لوناً ذهبياً.
تُرفع الصينية من الفرن وتُغمر
الكریات بالقطر. يُترك القطر لمدة 3
دقائق ثم يُزال عبر إمالَة الصينية؛
لإبـد من التأكـد من إزالة القطر
الكامل.

لتحضير القطر:

- كوب من الماء
- ¼ كوب أو 500 غ من السكر
- 40 غ من عصير الحامض / عصير
- ليمونة حامضة
- الطريقة:
- تخلط كافة المكونات، باستثناء
- القسنقري والقطر، مع بعضها البعض
- لتكون عجينة طرية توضع جانبا
- لمدة 20 دقيقة.
- تشكل كريات صغيرة بواسطة
- العجينة، وتضغط كل كرة بواسطة

المقالات

الفطر الطازج المحشو على الطريقة الأوروبية



المقادير:

- متوسطتان مفرومتان ناعماً
- ملحقتا طعام من الغفلل الأحمر المفروم
- ملحقتا طعام من البقدونس المفروم الناعم
- ملحقة طعام من الكَبَّار
- مايونيز حسب الحاجة
- ملحقة صغيرة من الخردل

طريقة التحضير :

ملعقتي طعام من هذه الحشوة، ثم
تزين بالكافيار والبقدونس والفلفل
الأحمر.

ملاحظة: يمكن حشو البيض المسلوق بالطريقة نفسها أيضاً وإنما يخلط صفار البيض المهروس مع مزيج السرطان. توضع هذه الحشوة في بياض البيض المشطور إلى نصفين.

– يقشر الفطر الطازج وتنزع أعناقها للحصول على أشكال شبيهة بفناجين القهوة الصغيرة.

- يخلط لحم السرطان المبشور مع الخردل، والمايونيز، والقلقل الأحمر، والبقدونس، والبصل الأخضر، والكبار والخيار المخل.

السلطات

سلطة التونة مع الذرة الحلوة

المقادير:

- المقادير:**
- ملعقتا طعام مايونيز
 - ملعقتا طعام خردل
 - 500 غ معكرونة صدف
 - صغيرة مسلوقة
 - 3 علب تونة
 - حبة فليفلة حمراء
 - حبة فليفلة صفراء
 - حبة فليفلة خضراء
 - علبة ذرة حلوة
 - 4 أوراق خس
 - 3 حبات كبيس خيار مقطع
 - قطعا صغيرة
 - ملعقة طعام برش ليمون
 - حامض
 - فصا ثوم مدقوقان
 - ملعقة صغيرة زعتر مطحون
 - ¼ كوب خل تفاح
 - ملعقتا طعام زيت زيتون
 - 7 بندورات كرزبة للتزيين.

طريقة التحضير :

4 قطع دون تفريقها للحصول على ما يشبه الوردة، ويزين بها الطبق.

والخل وزيت الزيتون.
- تخلط كل المقادير مع بعضها
لبعض وأخيرا يرش الزعتر
يرش الحامض.

من الزيت، الكبيس، والخس
ملقح.

- في الخلط الكهربائي أو باليد،
خلط الثوم والمابونز والخردل

- يحضر وعاء كبير لخلط السلطة
- توضع فيه المعكرونة المسلوقة والفليفلة المقطعة والتونة المصفاة

