

الحلويات

جاتوه بسكويت بالشوكلاتة غير المخبوزة



المقادير:

- شوكلاتة سوداء 200 غ مذوبة
 في 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
 - شوكلاتة بيضاء 50 غ مذوبة في
 ملعقة صغيرة من الزيت
 - بسكويت للزينة (Waffles)

طريقة التحضير :

والشوكولاتة في قعر هذه الصينية. تحفظ الصينية في الفلاجة لمدة 3 إلى 4 ساعات حتى تجمد الشوكولاتة.

– يفرغ الجانوه من الصينية وينزع عنه ورق النايلون ثم يدهن بصلصة الشوكولاتة. تسكب عليه خطوط من الشوكولاتة البيضاء المذوبة ويزين بأصابع البسكويت الهشة (Waffles).

- يسحق البسكويت خشناً.
- تذوب الشوكولاتة بطريقة البان ماري أو في المايكروويف. تضاف إليها الفانيليا والزيت النباتي.
- تخلط الشوكولاتة مع البيض يضاف هذا الخليط إلى البسكويت يلطون. يحرك المزيج جيداً.
- تطحن صينية خبز بيضاوية الشكل بورق النايلون اللاصق يوزع خلط البسكويت

المقالات

طبق عش الغراب بحشو جبن الفيتا



المقادير:

- ملحقتان كبيرتان جوز (عين جمل)
 - مجروش
 - 1/2 كيلو سبانخ، قطع صغيرة
 - بندورة مقطعة مكعبات
 - ملح وفلفل
 - 1/2 كوب جن فیتا مكعبات صغيرة

طريقة التحضير :

– يُضَافُ الجوز والسبانخ، مع
التقليب لمدة 3 دقائق.
– تُضَافُ البندورة وسيقان عش
الغراب، وتُبَيِّلُ الخلط بالملح والقلقل.
– يُوزَعُ الحشو على وحدات عش
الغراب، ثم تُوزَعُ مكعبات الجبن.
– يوضع الصاج في الفرن، لمدة 10
دقائق.
ملحوظة: يُمكن استخدام عدد أكبر
من عش الغراب، إذا كان حجم المتوافر
صغيرا.

– يُسخن الفرن على حرارة 170 درجة مئوية.
– يُنزع الساق عن وحدات عش الغراب (مع الاحتفاظ بها وتقطيعها لحشو).
– يُرص عش الغراب (صباح يكون مثل الكوب المفعف)، في صاج مدهون بنصف ملعقة كبيرة زيت زيتون.
– يُسخن المتبقية من الزيت، في مقلاة على نار متوسطة، ثم يُضاف البصل ويُقلب حتى، يذبل قليلاً.

طبق الأرز مع لحم الغنم والبازيلا

المقادير:

– 750 غ من لحم الغنم المقطع إلى أجزاء كبيرة
– 8 أكواب أو 2 لتر من الماء
– 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
– حبة متوسطة الحجم أو 125 غ من البصل المفروم
– ½ ملعقة صغيرة من الهال المطحون
– ½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
– ½ ملعقة صغيرة من الكركم المطحون
– ½ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
– ½ ملعقة صغيرة من جوز الطيب المسحق
– جنجان متوسطا الحجم أو 300 غ من الطماطم المقشرة والمقطعة إلى مكعبات
– علبه أو 400 غ من البازيلا المعلبة المصفاة
– ملعقتا طعام من معجون الطماطم
– 3 مكعبات من مرقة الدجاج ماغي
– 2 ½ كوب أو 500 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفى



طريقة التحضير :

لم تكن مرقة الغنم المطهوء كافيةً، تضاف الكمية المتبقية اللازمة من الماء العادي. -يضاف الأرز ويحرك من وقت لآخر، ثم تغلى المكونات وتخفف النار تحتها وتغطي وتترك على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً جداً.

معتدلة لمدة تتراوح بين 5 و6 دقائق أو إلى أن يصبح لونه بنياً ذهبياً.

-تضاف التوابل والطماطم والبازيلا ومعجون الطماطم ومكعبات مرقة الدجاج. تحرك المكونات لمدة دقيقتين ثم يضاف إليها لحم الغنم المطهو مع 4 1/2 أكواب من مرقة الغنم المطهو. في حال

- توضع قطع لحم الغنم مع الماء داخل وعاء كبير وتغلى المكونات مع إزالة الرغوة التي تظهر على الوجه ثم تترك على نار خفيفة لمدة ساعة ونصف الساعة أو إلى أن ينضج لحم الغنم.

- يحمى الزيت النباتي في قدر كبيرة ويضاف إليه البصل ويطهى على نار

طبق السمك بحشو البقسماط



المقادير:

سمكة متوسطة الحجم
1/2 كوب دقيق
بعضة مخفوقة
1/2 كوب بقسماط (فتات
الخبز)
1/2 كوب
زيت زيتون
حبة شمر، شرائح
حبّا بصل متوسطتان
مفرومتان
3 فصوص ثوم، شرائح
1/2 كوب بقدونس،
مفروم
1/4 كوب صنوبر
ملفحة كبيرة كاري
1/4 كوب عصير ليمون
1 1/2 كوب بقسماط
(فتات الخبز)
ملح وفلفل

طريقة التحضير :

تجفيف البطن) - مع الاحتفاظ بقليل من الخليط للتقديم، ويوضع في الفرن لمدة 25 دقيقة أو حتى تمام النضج.

- يقدم السمك دافئاً مع معكرونة أو أرز - حسب الرغبة - وقليل من خلط الصل والشم.

جيداً حتى تتجانس، ثم يرفع الخليط عن النار.

- يوضع الخليط في وعاء عميق، يضاف عصير الليمون والبقسماط، يتبل بالملح والفلفل مع النقيب حتى تتداخل المكونات.
- بحشي السمك بالخليط (في

الببيض، ثم البقسماط حتى يغطى تماماً، ثم يوضع في صاج فرن.

- يسخن زيت في مقلاة على نار متوسطة، يضاف الشمر والبصل، ويقلب جيداً حتى يصبح لونه ذهبياً.

- يضاف الثوم، الصنوبر، القدونس والكارى وتقلب المكونات

- ينظف السمك وتنزع أحشائه والقشر، ويترك في ماء (مضاف إليه 2 ملعقة كبيرة من الدقيق وملعقة من الملح) لمدة نصف ساعة، ثم يشطف جيدا، ويترك في مصفاة للتخلص من الماء الزائد.

- يوضع السمك في الدقيق، ثم

السلطات

سلطة بطاطا مع الثوم

المقادير:

المقادير:

ملعقتان كبيرتان من الخل الأحمر	نصف كيلو من البطاطا
6 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون	نصف ملعقة صغيرة من الخردل
ربع ملعقة كبيرة من النعناع الناشف	فصان من الثوم
ملح	قدونس
فلفل أبيض	



طريقة التحضير :

ثم يضاف النعناع الناشف
الزيت الزيتون.
يضاف البقدونس والثوم إلى

بالنسبة للصلصة تصنع بإضافة
الخل والخردل والملح والفلفل الأبيض
ويخفق الخليط حتى يمتزج.

تسلق البطاطا مع قشرها في ماء مملح حتى تنضج مع بقائها متماسكة ثم تقطع وتوضع في الإناء.