

الحلويات

الكيكة الفرنسية بالشوكولاتة



المقادير:

- المقادير:**
- 3 بيضات كبيرة أو 4 صغيرة.
 - كوب سكر غير مملوء.
 - كوب دقيق.
 - كيس فانيليا.
 - نصف كيس بيكنج بودر.
 - 125 غراماً زبدة.
 - كوب شوكولاتة خام (كل قالب 200 غرام).
 - حليب للعجن (ربع أو نصف كأس).

طريقة التحضير :

- يفصل صفار البيض عن البياض
– ثم يخلط الصفار مع الفانيлия
السكر والزبدة المذابة وقالب
شوكولا خام (200 غرام) مذابة في
مواك مائي ويضاف قليل من الحليب
عجن لأن الخليط يكون سميكاً (في
خلات الكهربي).
– ينقل الخليط إلى إناء عميق
يضاف له الدقيق المخلوط بالكينغ
ودر ويقلب.
– يضرّب بياض البيض في الخلط
كهربيّ أو مضرب البيض مع ذرة
- ملح حتى يتضاعف حجمه.
– ثم يضاف للخليط السابق ويقلب
بهدهو حتى يتمزج.
– 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
– تخرج من الفرن
حتى تكون الشوكولاتة لينة.

المقالات

بروكلى بالصاصة البيضاء



المقادير:

- المقادير:**
- ملعقة كبيرة زيت نباتي
 - بصلة مفرومة ناعمة
 - فصوص ثوم مهروس
 - 300 غرام بر وكلى
- ثلاث ملاعق حليب
- كوب ماء
- ملحقة نشا
- بهار أبيض
- فصوص الطيب
- كوب من مرق الدجاج

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 طنجرة على النار ونضيف إليها صلصة مفرومة ناعمة ونضيف إليها ثمون مهروس، البروكلي المجلدة نقلبها.
- لتحضير الصلصة البيضاء:
- نضع ثلاث ملاعق حليب، كوب ماء، ملعقة نشا في طنجرة ونحركها ونضيف إليها بهار أنيس، حوزة الطيب

الدجاج بنكهة الزعفران



طريقة التحضير :

- 1 - اعملي فتحة في وسط كل صدر دجاج ثم لفه بورق الألمنيوم. مديه بالشوبك حتي تصبح كل قطعة متساوية في السماكة واحفظيها جانبا.
- 2 - لتحضير الأرز انقعيه في الماء البارد، ثم انتظر ذلك ضعي الغفران مع عصير العنب في الحلة. أضفي اليهما الملح والخلل
- الحلو، ثم اتركي المقادير حتي تغلي ودعيها
- تبرد لمدة نصف ساعة.
- 3 - ذوبي الزيت في المقلاة، ثم قلبي فيه الأرز بعد تصفيته جيدا من الماء لمدة دقيقتين. أضفي اليها خلط الغفران وعصير العنب، ثم غطي الحلة، واطري الأرز بنضج على نار هادئة لمدة ربع ساعة.
- 4 - أضفي الطماطم في الزيت لمدة دقيقتين، ثم أضفي الطماطم المنقوعة في الزيت،
- وبعد دقيقتين أضفي هذا الخليط الى الأرز.
- 5 - امسحي وجه الدجاج بالزيت ثم رشه بالخلل الحلو والملح والخلل الأسود، واطريه بنضج داخل فرن تبلغ درجة حرارته 200 درجة مئوية لمدة نصف ساعة، أو حتي ينضج تماما. قدميه مع الأرز واللوبياء الفرنسية المسلوقة.

مقلوبة الرويان



المقادير:

- 3 ½ أكواب أرز
- طويل الحبة
- كيلو روبيان منضف
- 4 حبات بطاطا
- مقطعة حلقات
- 5 بصلات مقطعة
- ريش
- كوب لوبيا مسلوقة
- حزمة كزبرة
- خضراء مفرومة
- 3 حبات فلفل اخضر
- حارة صريحة
- 4 حبات طماطم
- كبيرة مقطعة شرائح
- ملحقة كبيرة بهارات
- مكونة من كركم، قرفة،
- لبون أسود، قرفل
- وفلفل
- ملحقة صغيرة ثوم
- ملحون
- 7 حبات هيل
- كوب زيت وعصير
- ليمونة

طريقة التحضير :

- 1 - تقلى البطاطا في الزيت**
حتى تحمر وترفع. يحمّر البصل
في نفس الزيت ويرفع أيضاً.
ينبل الروبيان بالثوم والبهارات
والمح والكمون والفلفل الأخضر
ويقلون في نفس الزيت على النار
- مدة 5 دقائق.**
2- يوضع الأرز المغسول في
ماء مقلي مع ملح والبهارات
الصحيحة في قدر ثانية وعصير
الليمونة ومعتق من الزيت
لغلي لمدة ربع ساعة ويرفع
- بعدها في المصفاة ليتخلص من
بقي الماء.
3- نأخذ قدرا ثالثة نضع فيها
شيثا من الزيت وفوقه طبقة من
الطماطم المقطعة وفوقها البطاطا
المقلية سابقا وفوقها الروبيان المتبل
- وفوقه اللوبيا المسلوقة وفوقه
البصل المحمر وفي النهاية طبقة
الأرز المسلوq مع إضافة قليل من
الماء ويغلى جيدا الى ان يتغلغل
الأرز على النار، وعند الغرف تقلب
القدر كما في صحن التقديم.

السلطات

سلطة الجبن بالبندورة والأفوكادو

المقادير:

- ## المقادير:
- 4/1 كوب خل أبيض أو بالسميك.
 - 2/1 ملعقة صغيرة سكر.
 - 1/2 ملعقة كبيرة زيت زيتون.
 - 1/2 ملعقة كبيرة ملح.
 - 200 جرام الجبن.
 - 200 غرام جبن فتتا.
 - 1/2 ملعقة صغيرة أوريغانو.
 - 4 - 6 حبات بندورة.
 - 2 - 3 حبات كبيرة أفوكادو.
 - 1/2 لملعتان كبريتان عصير ليمون.
 - 1/2 حزمة ريحان أخضر.
 - فصا ثوم.
 - 1/2 ملعقة كبيرة ملح.



- قطعي البندورة إلى شرائح واتركيه جانبا.
 - ششري الأفوكادو، انزع القشر وقطعيه شرائح نصف دائرية أو مسحية ببعض اليدون واتركيه جانبا.
 - احضري طبقا عميقا، رصي شرائح البندورة بشكل دائري.
 - رصي شرائح الأفوكادو بشكل دائري بوسط البندورة.
 - كرري ذلك مع تشكيل شكل هرمي.
 - وزعي أوراق الريحان ما بين طبقات السلطة.
 - وزعي كرات الجبن.
 - ضعي الهانم ضعي النجوم والملح، دقي النجوم إلى أن يصبح ناعما، أضفي الخل والسكر، كركيه لختلط، ثم أضفي الزيت، قلبي لختلط وزعيه فوق السلطة.
 - كرات الجبن: ضعي الجبن في طبق، أضفي بعض الأوريغانو، قلبي الجبن باطراف أصابعك مع الضغط على أن تصبغ مثل العجينة، اعلمها مثل الكرة.