

الحلويات

قوالب مافن الحلوى المحشية بالفراولة



- كريم التارتار cream of tartar.
- ½ ملعقة صغيرة من الملح.
 - ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا.
 - ¼ كوب من رقائق الشوكولا الصغيرة.
 - كوب من السكر الناعم.
 - ملعقتان كبيرتان من الحليب قليل الدسم.

المقادير:

- بياض 11 بيضة.
- كوب طحين بالإضافة إلى ملعقتين كبيرتين.
- كوب ونصف الكوب من السكر.
- ملعقة صغيرة وربع الملعقة من

طريقة التحضير :

إضافة. استمرّي 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 ورقى. اخبزي الصينية من 15 إلى 17 دقيقة أو إلى أن يصبح لون الحلوى بنيًا خفيفًا وتنتفخ القوالب مجدداً عند لمسها بخفة. أنقلي القوالب مباشرة إلى مشبك ودعيها تبرد.

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

- 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 تبدأ رؤوس ناعمة بالتشكل، أضيفي الفانيلا، زيدي الكمية المتبقية من السكر، ملعقتين كبيرتين في كل مرة، إلى خليط بياض البيض، وأخفقيه جيداً بعد كل

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 أوراق ريحان طازج مفروم (أو نصف ملعقة شاي ريحان مجفف)
- ربع كوب زيت

طريقة التحضير :

1. خلط التغطية: اخلطي الدقيق مع ماص. تبلي الشرائح بالملح والفلفل والريحان. ضعي شريحة من الجبن بين شريحتين من الباذنجان، اضغطي عليهما برفق.

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

5. تصنع لك من 6 إلى 9 قطع.

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

2. قطعي الباذنجان إلى شرائح وكذلك قطعي الموزاريلا إلى شرائح.

3. اقلي الباذنجان في زيت ساخن حتى يتحمر قليلاً ثم ضعها على ورق

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 5 دقائق، ثم صفي الأرز جيداً من ماء النقع

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 ليّة 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 متوسطتان مقطعتان إلى شرائح رقيقة
- باقة بقونس مفروم ناعم
- ملعقة صغيرة كمون

طريقة التحضير :

البابريكا ثم يضغط على رغيف الخبز جيداً وتشوي الأرغفة على الفحم حتى تتحمص جيداً.

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

والبصل والخبز بالفلفل. تحضير الخبز: تخلط البابريكا مع الزيت والكمون. يسكب مقدار ملعقة طعام من هذا الخليط فوق كل رغيف خبز عربي. يرش البقدونس والبصل فوق خليط

24 ساعة. تغرز مكعبات اللحم في أسياخ معدنية على أن توضع قطعتان من الليّة في كل سيخ. تشوي الأسياخ على الفحم، مع قلبها بين الحين والآخر لتقادي احتراقها ثم تقدم مع البندورة المشوية

تخلط مكعبات اللحم مع ليّة الغنم والملح والبهار الأسود والبهار الحلو والبابريكا وشرائح البصل والزيت النباتي. تغطى مكعبات اللحم مع صلصة التخليل وتحفظ في الثلاجة لمدة 12 إلى

السلطات

سلطة الباذنجان مع دبس الرمان على الطريقة اللبنانية

المقادير:

- البذور ومقطعة مكعبات صغيرة
- باذنجان 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 :

- صبها في طبق التقديم، رش عليها زيت الزيتون ودبس الرمان وزينها بحبات الرمان.

- ضعها على الباذنجان. اخلطها مع البصل والبقدونس والتنعاع والطماطم والفليفلة.

واتركها تبرد تماماً، قطعها مكعبات. اخلطي الثوم مع الملح وعصير الليمون

- امسحي الباذنجان من الجهتين بزيت الزيتون. اشويها في الفرن، اخرجها

