

حساء اللحم بالخضراوات



المقادير:

نصف كيلو من اللحم البقري مقطع إلى مكعبات.
ملعقة صغيرة من زيت الزيتون.
بصلة مقطعة إلى شرائح.
4 ملاعق من صلصة طماطم.
5 أكواب من حساء اللحم.
كوب جزر مقطع إلى أجزاء صغيرة.
3 ثمرات بطاطس مقطعة إلى مكعبات.
1/4 ملعقة فلفل احمر حار.
325 غرام عشب الغراب (المشروم).
كوبيا بسلة خضراء.
ملعقة صغيرة من الزعتر.

الطريقة:

نشوح قطع اللحم في الزيت فوق نار ذات درجة حرارة عالية مع التقليب المستمر لها لمدة 10 دقائق حتى تكتسب اللون البني وترفع من الزيت.
يقطع البصل إلى قطع صغيرة ويحمر البصل في زيت الزيتون.
ونضاف صلصة الطماطم ويترك الحساء لمدة ثلاث دقائق.
يوضع اللحم مرة أخرى في الإناء مع البصل و صلصة الطماطم مع التقليب المستمر، حتى يشرب اللحم من الخليط.
يضاف حساء اللحم على الخليط ويترك لمدة نصف ساعة، حتى يتم نضج اللحم.
يضاف الجزر والبطاطس والزعتر والفلفل الأحمر ويترك الخليط ربع ساعة.
يزيدي الخليط بالحساء، لكي يتم نضج الخضراوات جيدا.
ضيقي عشب الغراب والبسلة، ويترك الخليط يغلي على النار حتى يتم النضج.
يقدم الحساء مع الخبز المحمص.

حساء كريمة الدجاج



المقادير:

60 غراما من الزبدة
كوبين من مرق الدجاج
ثلث كوب من الدقيق
كوب من الحليب
لبليبة من صدر الدجاج المقطع
كوب من الكريمة
عود من الكرفس
ملح
فلفل ابيض

الطريقة:

يضاف الدقيق إلى الزبدة ويحرك المزيج حتى يصبح لونه ذهبيا.
تضاف مرق الدجاج بالتدريج ويستمر في التحريك حتى لا يتكتل الدقيق.
بعد أن يغلي المزيج يضاف الحليب والكريمة والكرفس والدجاج ويترك على نار هادئة حتى ينضج الدجاج ثم يضاف للتحليب ويقدّم الحساء ساخنا مع بعض قطع الخبز المحمص.

أرز باللحم المفروم والكبد ارسيني



المقادير:

3 أكواب أرز طويل الحبة
¼ كوب من الزيت أو الزبدة
كيلو لحم مفروم.
حبة صغيرة بصل مفروم.
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
ملعقتان صغيرتان من الملح.
ملعقة كبيرة دارسين القرفة.
ملعقتان صغيرتان من البهار المشكل.
4 أكواب مرق أو ماء.
كوب مكسرات مقلية.

الطريقة:

اغسلي الأرز جيدا، ثم انتقيعي بالماء



اسكالوب بتلو مع الباذنجان

المقادير:

8 شرائح لحم، اسكالوب بتلو.
1/2 كغم باذنجان رومي، مقشر ومقطع شرائح.
1/2 كغم طماطم، ناضجة.
ملعقتان كبيرتان من زيت الذرة أو الزبدة.
بيضضة مخفوقة.
فصا ثوم مقطعان قطعاً صغيرة جداً.
كوب يقسمات.
ملعقتان كبيرتان من الدقيق.
ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم وناعم.
ملح وفلفل.

الطريقة:

يرش قليل من الدقيق فوق شرائح الباذنجان ونقلي في

أجنحة الدجاج المقرمشة



المقادير:

12 قطعة أجنحة دجاج،
ملعقتان كبيرتان من طحين الحمص.
1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر المطحون.
1/4 ملعقة صغيرة من البهارات المشكلة.
1/4 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون.
1/2 ملعقة صغيرة كزبرة معطوطة
1/2 كوب دقيق أبيض.
كوب ماء دافئ، للعجن.
زيت للقلي.

الطريقة:

- تتلف الأجنحة بالملح والدقيق والليمون بطريقة جيدة.
- يقطع الجناح من الطرف الصغير ليصبح الجناح بشكل الخد ويجب أن يكون السكين حادا ويترك عظمة الجناح بارزة.
- تخلط جميع البهارات مع الطحين ويصب على هذه اللواد الماء الدافئ ببلغات لتصبح العجينة متماسكة، بعد ذلك تأخذ الأجنحة وتغمر بالخليط من دون وضع العظمة الظاهرة من الجناح بالخليط.
- تقلى الأجنحة بزيت غزير ويعد الملى تصلى الأجنحة من الزيت على الورق الخاص بذلك.
- تقدم ساخنة.

المهلبية

المقادير:

4 أكواب لبن.
2 م ك نشا.
6 م ك سكر.
فانيليا.
ماء ورد.
مكسرات مغرية.

التحضير:

يذاب النشا في قليل من اللبن البارد.

الطبخ:

1 - يحلى باقي اللبن ويرفع على النار حتى يغلي ثم يضاف النشا المذاب مع التقليب السريع بالضرب اليدوي.
2 - يستمر التقليب أثناء غليان المهلبية لمدة من 5 إلى 7 دقائق حتى ينضج النشا.
3 - تضاف الفانيليا وماء الورد.
4 - يصب في قوالب ثم يترك ليبرد في الثلاجة وعند التقديم يرش على وجهه المكسرات المفرية.



الانكشير



المقادير:

ملعقتان كبيرتان من الدقيق.
ملعقتان كبيرتان من نشا الذرة.
ربع ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
بيضضة.
ملعقة صغيرة من الفانيليا.
ملعقتان كبيرتان من السمن.
ملعقتان كبيرتان سكر ناعم.

للتجميل:

ملعقة كبيرة من المربي.
شيكولاتة فورماسيل.

الطريقة:

يخلط السمن مع السكر جيدا حتى يصير كالقشدة.
يخفق البيض مع الفانيليا ويخلل الدقيق مع الخميرة ويضاف اليه نشا الذرة ويقلب.
يضاف البيض والدقيق والفانيليا إلى السكر والسمن مع التقليب المستمر حتى تكون عجينة متوسطة اللبونة.
تكور العجينة إلى مسديرات صغيرة في حجم البندقة.
ترص الوحدات في صينية مدهونة على مسافات.
تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.
تترك لتبرد ثم تغطى كل وحدتين بالمربي وتزخرف الحروف بشيكولاتة الفورماسيل.