

شورية الخضراوات بالكريمة



المقادير:

- 3 عیدان کرفس مقطعة أجزاء
3/4 كوب بسطة
كوب فاصوليا خضراء
حبة بطاطس مقسمة مكعبات
حبثا كوسة مقسمة شرائح
حبثا جزر مقسمة شرائح
مكعب مرققة الدجاج
1 1/2 كوب حليب
3 اكواب ماء
ملعقتان كبيرتان زبد او سمن
ملعقة كبيرة قشطة
ملعقتان كبيرتان من اللدقة

الطريقة:

توضع كل أنواع الخضراوات في الماء في إناء عميق فوق نار عالية حتى الغليان، تخفف النار ويغلى لمدة 10 دقائق حتى تنضج الخضراوات، يترك لمدة خمس دقائق لتبرد، توضع كل محتويات الإناء في الخلاط وتضرب على سرعة عالية لمدة 30 ثانية حتى تمتزج، توضع في سلطانية، يذاب الزبد في إناء عميق على نار متوسطة ثم يضاف الدقيق ويقلب حتى يصبح لونه ذهبيا غامقا.

يرفع الإساءة من على النار وتضاف القشدة
يقلب باستمرار حتى ينعم ، يضاف الحليب
تدريجياً مع الاستمرار في التقليب، يوضع
على النار مرة أخرى مع الاستمرار في التقليب
دع دقائق.

تضاف الخضراوات المصفاة ومكعب المرققة والملح والفلفل وتقلب من حين إلى آخر حتى الغليان ، إذا كانت الشوربة سميكة يضاف للمل من الماء.

سلطة البطاطس
بالنعناع



المقادير:

- 2 بطاطس متوسطة.
3 ملاعق طعام كزبرة.
3 ملاعق طعام نعناع.
1 تشيلي احمر.
1/2 كوب بصل اخضر او ابيض.
1 طماطم.
زيت زيتون.

الطريقة:

اسلقي البطاطس ثم اهرسيها.
 قطعي باقي المقادير الى قطع صغيرة جداً.
 اخلطي البطاطس المسلوقة مع باقي المقادير.
 ضعيها في طبق التقديم وورنيها ببيت الزيتون.
 قدميها مع الملقوف والخس والتخيز.

الأرز مع الدجاج والزعفران

10 غراسات من البازلاء

المقادير:

كوب أرز
1000 غرام من الدجاج المقطع أرباعاً
رشاً زعفران
3 ملاعق طعام حليب ساخن
عود زنجبيل
ملعقة طعام من بذور البابايا
نصف كوب لبن
ملعقة صغيرة هيل مطحون
كوب زبادي
ملح
نصف ملعقة صغيرة من مسحوق جوزة
الطيب
ملعقتا طعام زيت
4 فصوص ثوم
حبة بصل كبيرة مبشورة
عودا فرقة
حب الهيل
8 فرفلات
ورقتا لحار
عصير ليمونة حامضة
نصف ملعقة صغيرة ماء ورد



**الإسباجتي بالدجاج
والليمون والروزماري**

المقادير:

عمود سباجیتی (500 گرام)،
600 گرام بجاج مخلی صدور،
1/2 کوب مرغه بجاج،
2-1 فص لوم مدقوق،
ملعقتان کبیرتان من زیت عباد الشمس،
4 ملاق کثیره عصیر لیون،
ملعقتان کبیرتان جبنة رومی او بارمیزان مبلشوره،
ملعقتان صغیرتان روزماری، حصا لیان طازج،
ملعقتان کبیرتان بدونس مفروم خاعم،
ملح و فلفل...

الطريقة:

تسلق المكرونة وتصفى. يقطع الدجاج الى مربعات رفيعة 2.5 سم.
يسخن الزيت في اناء على نار متوسطة. يضاف اللوم والروزماري ويقلب لمدة 15 ثانية. يضاف الدجاج ويحمر حتى يصبح لونه ذهبيا مع التقليب من حين لآخر.
تضاف المرقعة وعصير الليمون. ترفع الحرارة ويقلب حتى تنقل كمية السائل الى النصف.
تضاف الاسياجوت والبقدونس والملح والفلفل وتقلب لتتمزج جيدا. تضاف اربعين قبل التقديم مباشرة.

البامية الخضراء باللحم والكزبرة



المقادير:

كيلو بامية.
1/2 كيلو طماطم او ملعقة
طعام صلصة طماطم.
1/2 كيلو لحم.
1/2 كوب زيت زيتون او
زيت ذرة.
لحم.
حزمة كزبرة خضراء.
ملح - بهار.
1/2 ليمونة.
4 اكواب ماء.

الطريقة:

تقطع أقماع البامية وتغسل.
يقشر الثوم وتغسل الكزبرة
وتفرم ثم تدق الكزبرة مع
الثوم والملح.
يقطع اللحم قطعاً متوسطة
الحجم ويقلب في قدر موضوع
فيه قليل من الزيت على نار
متوسطة.

الإكلير بالشيكولاتة

المقادير:

500 مل (كوبيا ماء).
200 غرام زبدة.
400 غرام (3 أكواب وربع)
دقيق أبيض.
9 بيضات.
قليل من الفانيليا.
شيكولاتة سادة - للديكور.
كرème شوكولا - للحشو.

الطريقة:

يغلى الماء على النار مع إضافة الزبدة غليانا جيدا.
بعدها يضاف الدقيق ويقلب بسرعة حتى تفصل العجين عن أطراف الإناء ويوضع في إناء آخر



ام علي
بالمكسرات



المقادير:

ربع كيلو جلاش طازج.
كيلو ونصف لبن.
ربع كيلو سكر للتحلية.
كوب سمن للتخمير.
مكسرات مفرومة.
مقدار من الزبيب.

الطريقة:

يقطع الجلاش الى اجزاء وسط على شكل
النساء ثم تحمر قطعة واحدة تلو الأخرى وترفع
بسرعة وتوضع على ورق شفاف.
يرص نصف مقدار الجلاش المحمر في
صينية ثم توضع المكسرات.
ثم تغلي بالتصفي الآخر.
يسخن اللبن ويحلى بالسكر ثم يضاف الى
الجلاش بحيث ينتشر جيدا.
تترك الصينية حوالى ربع ساعة ثم تدخل
الفرن بدرجة 150 درجة حتى يحمر الوجه.