



العشاء

الفاخر

متنديات همسات روائية

www.alfaxar.com



أطباق
عالمية

طبق (أنتيباستو)

كبير antipasto platter

□□□ | مَدَّة الطهي: 15 دقيقة - مَدَّة التحضير: 25 دقيقة

طريقة التحضير

1. ضعي الجبنة الزرقاء، و جبنة الريكوتا و جبنة البروفولون كريمة الحامضة، في وعاء واخلطيها جيداً. أضيفي الشوم وعصير الليمون والفلفل الأسود. غطيها وبرديها إلى حين تحتاجين إليها.
2. ضعي الكوسا والباذنجان في مصفاة طهو، رشي الملح عليهما ودعيهما جانبا مدة 20 دقيقة. اغسلي الخضراوات بالماء البارد، وجففيها فوق ورق مطبخ ممتص للدهون. سخني الزيت في قدر كبيرة لتضعي الرقائق، وأسقطي فيه قطعة خبز إلى أن تصبح محمصة، وذلك مدة 50 ثانية. اقلي الخضراوات مدة 2 - 3 دقائق إلى أن تصبح محمصة. انقليها من القدر بمعلقة ذات ثقب، ونشفيها فوق ورقة مطبخ ماصة للدهون.
3. اقسمي شريحة لحم العجل إلى قسمين متساويين. ضعي الخل والشوم في وعاء صغير واخلطيها جيداً. امسحي شرائح لحم العجل بالخل وغطيها على مشواة ذات حرارة معتدلة، مدة دقيقة إلى دقيقتين، لكل جانب أو إلى أن تصبح محمصة. قدّمي ذلك دافئاً أو بارداً على طبق، مع التغميسة ورفاقات الخضراوات.

ل8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يضمّ هذا الطبق الكبير من المقبلات خليطاً من الأطعمة المُشترَأة والمصنوعة في المنزل. يمكنك أن تضيفي إليه الزيتون والفلفل المخفف والطماطم المخففة ولب الأرضي شو كي الخلل والجبنة والحزير.

المقادير

- تغميسة 3 أنواع من الجبن
- < 125 غ من الجبنة الزرقاء
- الجبنة مفتحة
- < 125 غ من جبنة «ريكوتا» مصفاة
- < 125 غ من جبن ايطالي مدخن (بروفولون) مبشور
- < ملعقة كبيرة من الكريمة الحامضة
- < 3 ملاعق كبيرة من لوم معمر طازج مقطع
- < ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- < ملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود المطحون
- شرائح رقيقة من لحم العجل المبهر
- < 12 شريحة من لحم العجل المبهر
- < ملحسان كبيرتان من الخل البسمي
- < فصاً لوم مهروسان
- رفاقات من الخضراوات
- < 3 حبات كوسا مقطعة قطعاً رقيقة طويلة
- < باذنجانة كبيرة مقطعة قطعاً رقيقة
- < زيت نباتي للقلي
- < 20 ورقة ريمحان و 20 ورقة فصعين
- < 20 غصناً من البقدونس



المعكرونة

pasta with

roasted tomatoes مع الطماطم المشوية

□□□ مدة الطهي: 45 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

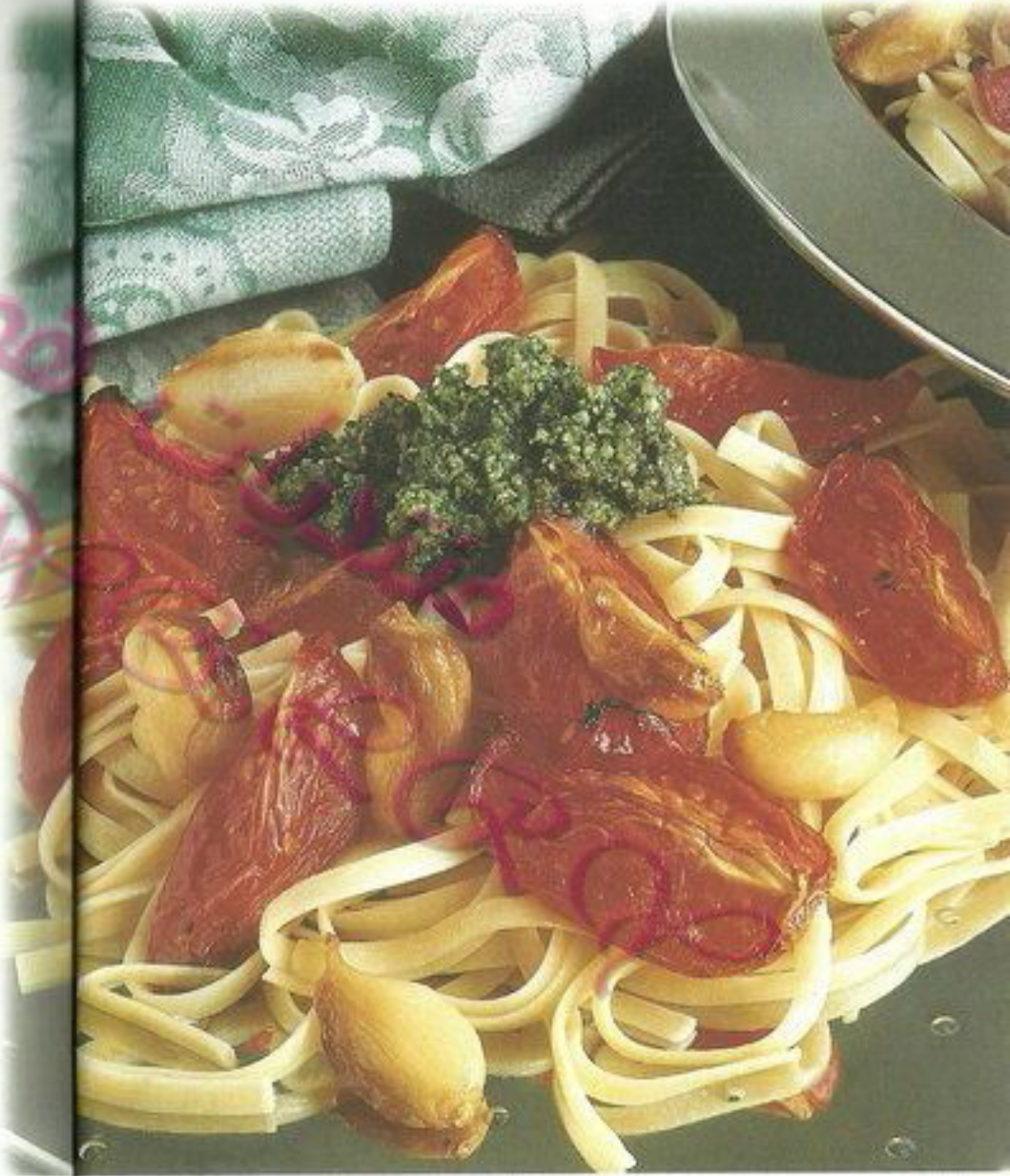
المقادير

طريقة التحضير

1. ضعي الزيت والطماطم والثوم في صحن كبير للخبز. اخلطيها ورشي الملح الخشن عليها. اخذيها على درجة حرارة 180 مئوية، مدة 35 دقيقة، أو ليصبح لون الثوم بنياً غامقاً. أبقها دافئة.
 2. اصنع حساء البستو، ضعي ورق النعناع وجينة البارميزان والثوم والصنوبر، في خلطاط، واخلطي إلى أن تقرم هذه العناصر، تماماً. في أثناء دوران الخلطاط، أضفي الزيت بالتدرج واستمري في الخلط إلى أن يصبح المزيج ثخيناً.
 3. اسلقي المعكرونة في الماء المغلي في قدر كبيرة بحسب التعليمات الموجودة على الغلاف. صفيها من الماء وابقها دافئة.
 4. قبل أن تقلميها، انزعي القشر عن فصوص الثوم. ووزعي المعكرونة الساخنة على الأطباق، ثم غطي الأطباق بالبنادورة (الطماطم) المشوية والثوم المشوي وملعقة من حساء (شوربة) البستو.
-
لـ 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

عندما يشوى الثوم يفقد طعمه الحريف الحاد ورائحته ويصبح حلواً ولطيفاً. إذا لم تتوافر الطماطم الإيطالية، يمكن أن تستعملي البنادورة (الطماطم) العادية الصغيرة، في هذه الوصفة.



لحم عجل

veal with lemon basil sauce

مع صلصة الريحان الجامضة

□■ 10 دقائق - مدة التحضير: 20 دقيقة

طريقة التحضير

المقادير

1. لتحضري الحشوة، ضعي جبنة الريكونا والبندورة (الطماطم) والزيتون والأرضي شوكي والفلفل الأخضر في وعاء، اخلطيهما لثمنترج (الصورة أ).
2. ضعي ملاعق الحشوة في وسط قطع اللحم. إثني الجوانب ولفي شريحة العجل (الصورة ب) وثبتها بعيدان خشبية صغيرة (الصورة ج).
3. سخني الزيت في مقلاة كبيرة. أضفي لفائف اللحم وقلبيها، مع تقليبها بين الفينة والأخرى، مدة 3 - 5 دقائق أو إلى أن تحمرّ وتضج. أخرجها من المقلاة واحفظها دافئة.
4. لتحضري الصلصة، ضعي الريحان والكرème وقطع بشر الليمون في قدر، واطبخيها على درجة حرارة منخفضة، مدة 5 دقائق. حرّكي المزيج. أزيل بشر الليمون.
5. لتقدمي الطبق، قطعّي لفائف لحم العجل إلى قطع صغيرة مستديرة وقدميها مع الصلصة.

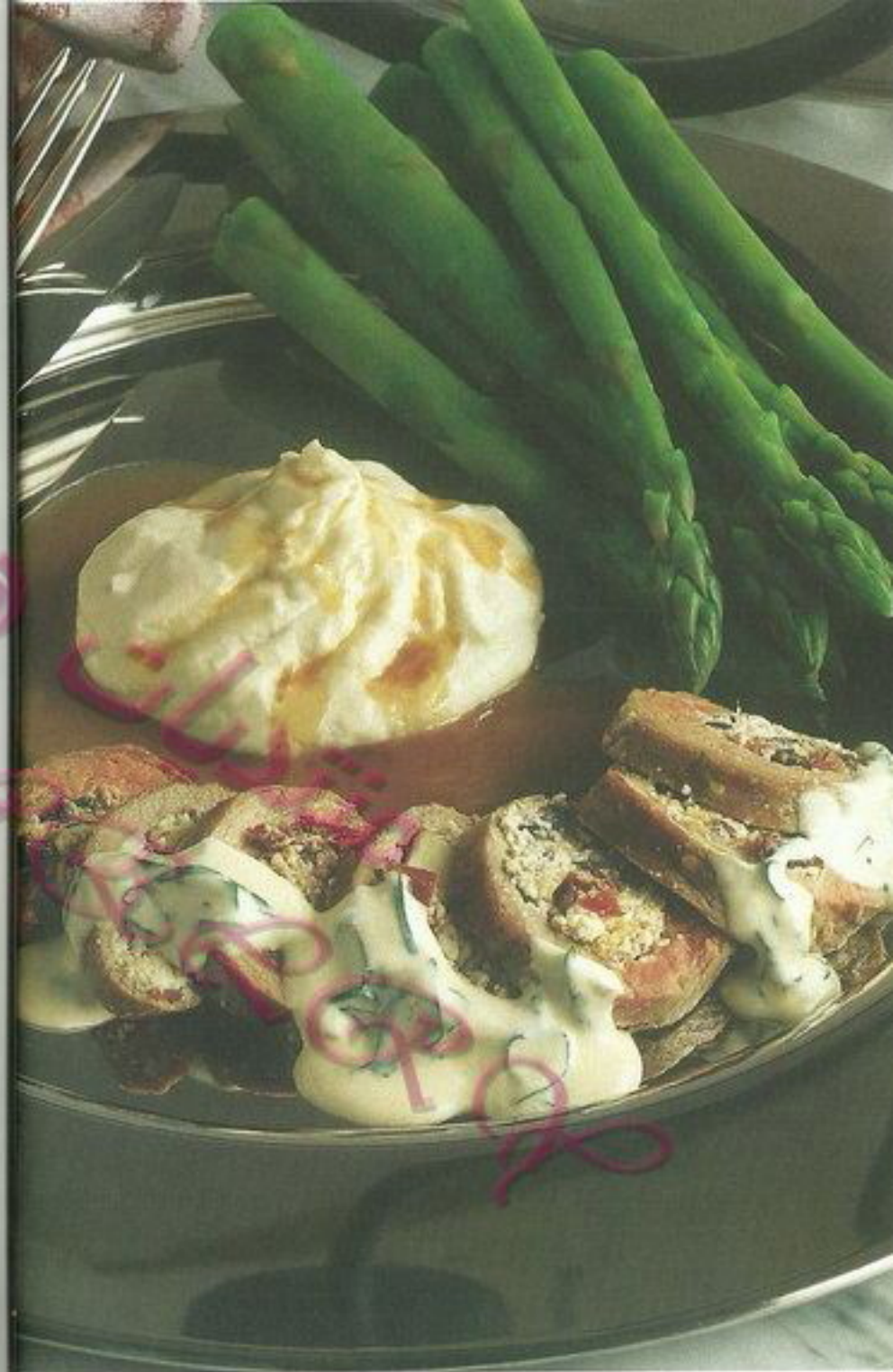
8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

إذا رغبت، قدمي الباذنجان المهروس، باعتباره طبقاً جانبياً مع الكستلانة. يمكنك أن تقدمي كذلك الهليون المسلوق على البخار.



- < 8 قطع كستلانة من لحم العجل المبهر
- < ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- < حشوة جبنة الريكونا الإيطالية والطماطم
- < 250 غ من جبنة الريكونا المصفاة
- < 10 قطع طماطم مجففة ومقطعة
- < 125 غ من حب الزيتون الأسود المقطع
- < 4 علب من قلوب الأرضي شوكي المقطعة والمجففة
- < ملعقة كبيرة من الفليفلة الخضراء المنقوعة في محلول ملحي، والمجففة
- < صلصة الريحان الجامضة
- < 2/1 باقة من الريحان الطازج المقطع الأوراق
- < كوب أو ما يعادل 250 مل من الكرème
- < 6 قطع من بشر الليمون



شرائح لحم الضأن

spicy lamb sticks

بالبهارات

■□■ مدة الطهي: 10 دقائق - مدة التحضير: 25 دقيقة

المقادير

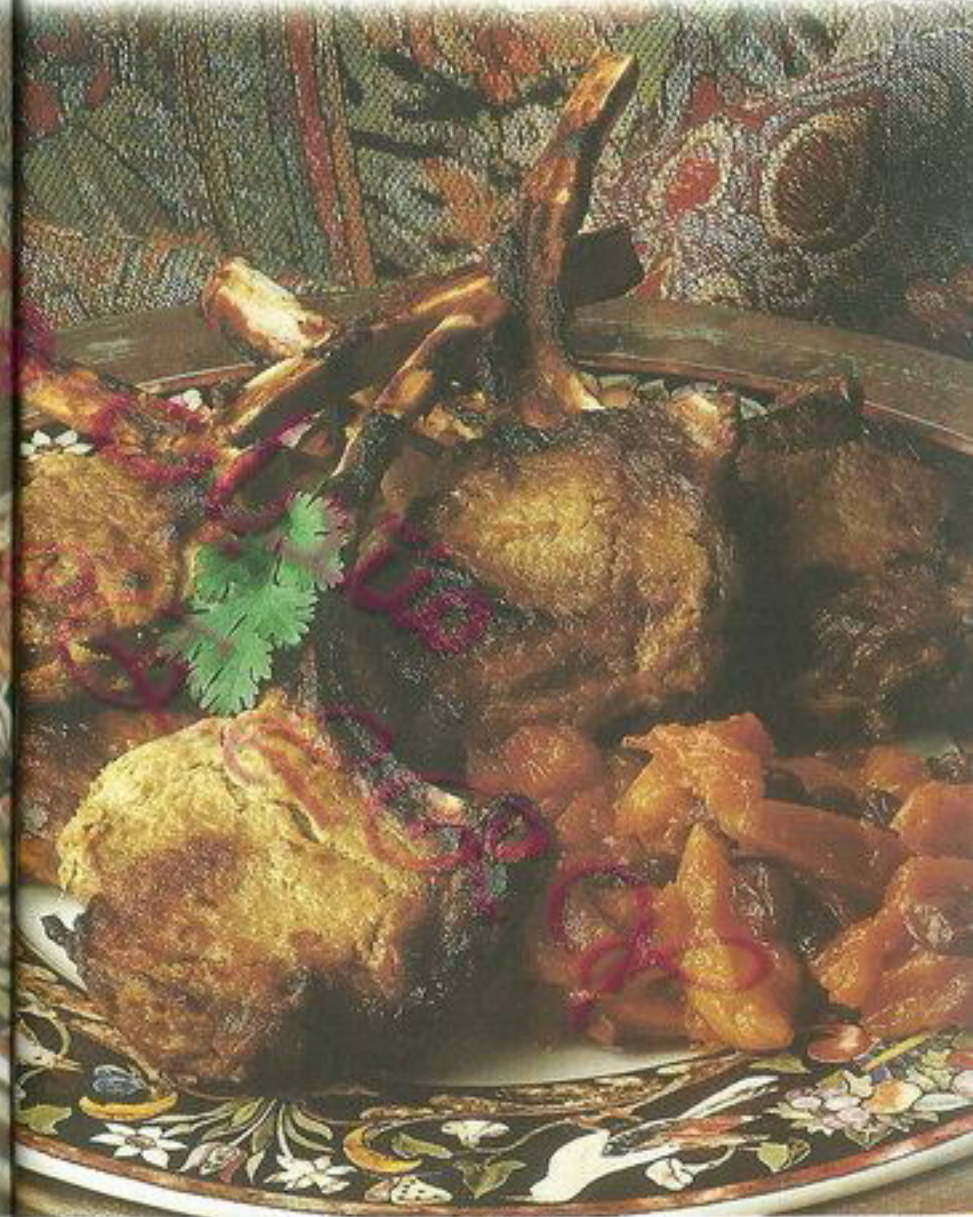
طريقة التحضير

1. اكشطي اللحم والدهن من عظام الكستلانة. 12 < قطعة كستلانة صغيرة من لحم الحمل، خالية من الدهن
2. لتحضري التتبيلة، ضعي معجون الكاري والشوم والكزبرة والفلفل الحلو واللبن في وعاء صغير، واخلطيها إلى أن تمتزج تماماً. < 2 ملعقةتان كبيرتان من معجون الكاري الأخضر
3. انقلي الكستلانة من الصحن (لا تصفيها)، واطبخيها على مشواة محماة مسبقاً مدة 2 إلى 4 دقائق لكل جانب أو إلى أن تنضج كما تريد.

100 غ من اللبن الطبيعي

نصيحة الطاهي:

يمكن الحصول على الخبز المسطح، مثل رغيف «النان» الهندي، من متاجر الأطعمة الهندية ومن بعض الأسواق المركزية. كل ما عليك فعله هو تسخين هذا الخبز قبل تقديمه.



الدجاج المشوي في فرن «تندوري»

(فرن يستعمل الفحم النباتي) tandoori chicken

■□■ مدة الطهي: 30 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

طريقة التحضير

1. لتحضري المعجون، ضعي اللبن والبابريكا وتوابل «الغارام ماسالا» ومسحوق الفلفل الحار والزنجبيل والثوم والكمون، في وعاء، واخلطها تماماً.
 2. ضعي الدجاج في وعاء زجاجي كبير قليل العمق أو في طبق من السيراميك. ضعي المعجون بالملعقة فوق الدجاج. اقلبي الدجاج على الوجه الآخر وضعي عليه المعجون، ثم غطيه وضعيه في البراد مدة ساعتين على الأقل.
 3. أخرجي الدجاج من الطبق وضعيه على مشبك في صحن للخبز. صبي ماءً كافياً في صحن الخبز إلى أن يمتلئ ثلثه، ثم اخبزيه على درجة حرارة 200 مئوية مدة 30 دقيقة أو إلى أن ينضج الدجاج ويصبح طرياً.
- له أشخاص

نصيحة الطاهي:

يمكن أن يضاف إلى هذا الدجاج الأرز المبهر. لتحضريه، اسلقي في قدر كبيرة فيها ماء مغلي، 500 غ من حب الأرز الطويل ومعه أربع حبات كزبرة وقطعة قرفة وأربع حبات من الهال إلى أن يتم النضج. صفّي الأرز واخرجي التوابل. أضيفي 90 غ من الزبيب و60 غ من اللوز المحمص وقدمي الطبق.

المقادير

- < 8 قطع فليه من أفخاذ الدجاج، مقسمة إلى نصفين
- معجون التندوري
- < كوب أو ما يعادل 200 غ من اللبن
- < ملعقة كبيرة من البابريكا
- < 3 ملاعق صغيرة من التوابل الحارة (الغارام ماسالا)
- < ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
- < ملعقة كبيرة من الزنجبيل
- الطازج المطحون
- < فصاً ثوم مهروسان
- < ملعقتان صغيرتان من الكمون المطحون



سوفليه سمك السلمون المدخن

smoked salmon soufflés

■ ■ ■ | مدة الطهي: 35 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

- < 45 غ من جبنة البارميزان المبشورة
- < 15 غ من الزبدة
- < ملعقتان كبيرتان من الطحين
- < 211 كوب أو ما يعادل 125 مل من الحليب
- < 411 كوب أو ما يعادل 60 مل من الكريمة
- < ملعقة كبيرة من الشبث الطازج المفروم
- < 3 بيضات فُصلت صفرتها عن البياض
- < 60 غ من جبنة الغرويير وهو (جبنة أصغر ذو قلوب) المبشورة
- < 60 غ من سمك السلمون المدخن المقطع

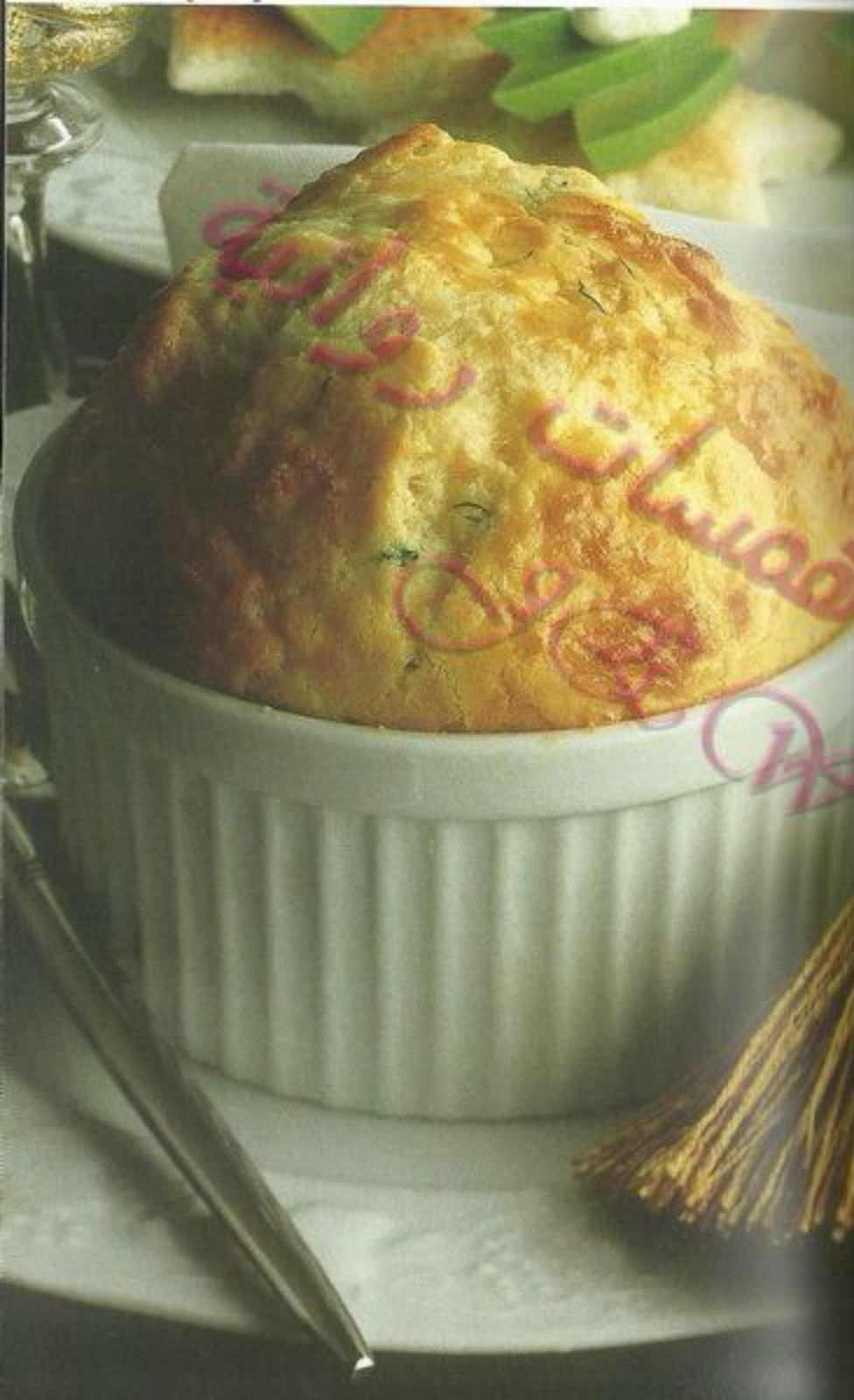
نصيحة الطاهي:

يمكن تحضير هذه الوصفة قبل عدة ساعات. هذا التحضير المسبق يسمح بأن يبرد الخليط قليلاً، بعد ذلك ضعي لفاقة الطعام البلاستيكية، فوراً، على وجه المزيج - هذا يمنع تكون قشرة على الوجه.

طريقة التحضير

1. ادھني قالبين (سعة الواحد كوب أو ما يعادل 250 مل) بالزبدة، ورشي القاعدة والجوانب بـ 30 غ من جبنة البارميزان.
2. أذبي الزبدة في قدر صغيرة، بحرارة معتدلة. أضفي الطحين وحركيه مدة دقيقتين. أرفعي القدر عن النار وأضفي الحليب والكريمة بالتدريج (الصورة أ).
3. أرجعي القدر إلى الغاز واطبخي، بحركة باستمرار مدة 4 دقائق أو إلى أن تغلي الصلصة وتتكتف. أرفعي القدر عن النار واتركيها جانباً إلى أن تبرد قليلاً.
4. أضفي الشبث وصفرة البيض وجبنة الغرويير وما تبقى من جبنة البارميزان والسلمون، إلى الصلصة واخلطي (الصورة ب).
5. ضعي بياض البيض في وعاء، واخفقيه إلى أن تكون طبقة علوية جامدة. لفي مزيج بياض البيض داخل خليط السلمون (الصورة ج). صبي السوفليه داخل القالب واخزيها على درجة حرارة 180 مئوية مدة 20 إلى 25 دقيقة، أو إلى أن ينتفخ المزيج ويصبح ذهبي اللون. قدميها فوراً.

لشخصين



فيليه لحم العجل fillet of beef with salsa verde مع الصلصة الرخامية الخضراء

■□■ مدة الطهي: 45 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

طريقة التحضير

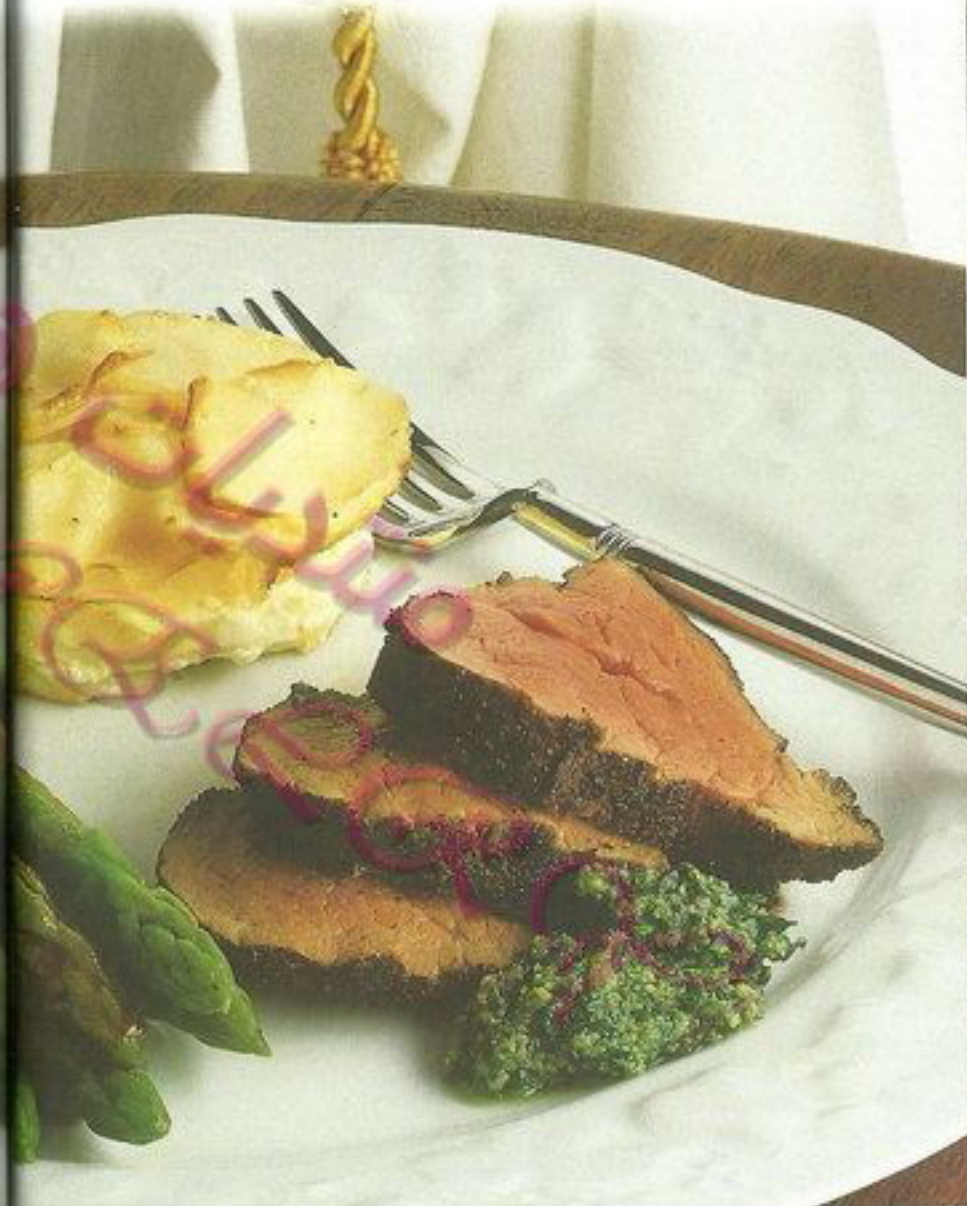
1. امسحي لحم العجل بالخردل، لفيه بالفلفل الأسود وبذر الخردل.
2. سخني الزيت في مقلاة كبيرة، أضيفي لحم العجل واقلبه، مقبلة اللحم إلى أن يصبح سمرا من الجوانب جميعها. ضعي اللحم في طبق خبز، واخيزي على درجة حرارة 190 مئوية، مدة 35 - 40 دقيقة، أو إلى أن ينضج حسب ذوقك.
3. لتحضير الصلصة، ضعي البقدونس والكبر والثوم وسمك الأنشوفة وعصير الليمون والخبز في خلاط، وشغلي الخلاط إلى أن تصبح المكونات ناعمة. في أثناء دوران الخلاط، أضيفي الزيت ببطء، وتابعي لكي تحسلي على معجون سميك.
4. لتتقدم، قطعي اللحم وضعي الصلصة معه وترتة البطاطا (راجع نصيحة الطاهي) والهيلون مرشوشاً بالزبدة المذابة.

.....
لشخصين

نصيحة الطاهي:

لتحضير ترتة البطاطا، اقطعي حبات البطاطا إلى قطع دقيقة، وكذلك رأس بصل واحد، رتبها في طبقات في قالبين سعة كل منهما كوب أو 250 مل. اخلطي مع ذلك 4/1 كوب (60 غ) من الكريمة الحامضة و 4/1 كوب (60 مل) من الحليب وملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود المطحون. صبي المزيج على البطاطا، واخيزي مدة 30 دقيقة أو إلى أن يصبح وجه البطاطا ذهبي اللون.

- < 500 غ من الفيليه خالية من الدهن والوتر
- < 3 ملاعق كبيرة من خردل الديجون
- < ملعقة صغيرة من بذر الفلفل الأسود المطحون
- < ملعقتان صغيرتان من بذر الخردل الأسود المطحون
- < ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- < الصلصة الرخامية الخضراء
- < باقة من البقدونس
- < ملعقتان صغيرتان من نبات الكبر الجففة
- < فص مهروس من الثوم
- < علبتان من سمك الأنشوفة الجفف
- < ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- < قطعتان من الخبز منزوعتا القشرة
- < 4/1 كوب أو ما يعادل 60 مل من زيت الزيتون



سمك السلمون المدخن smoked مع الهليون salmon with asparagus

□□□ | مدة الطهي: 5 دقائق - مدة التحضير: 5 دقائق

المقادير

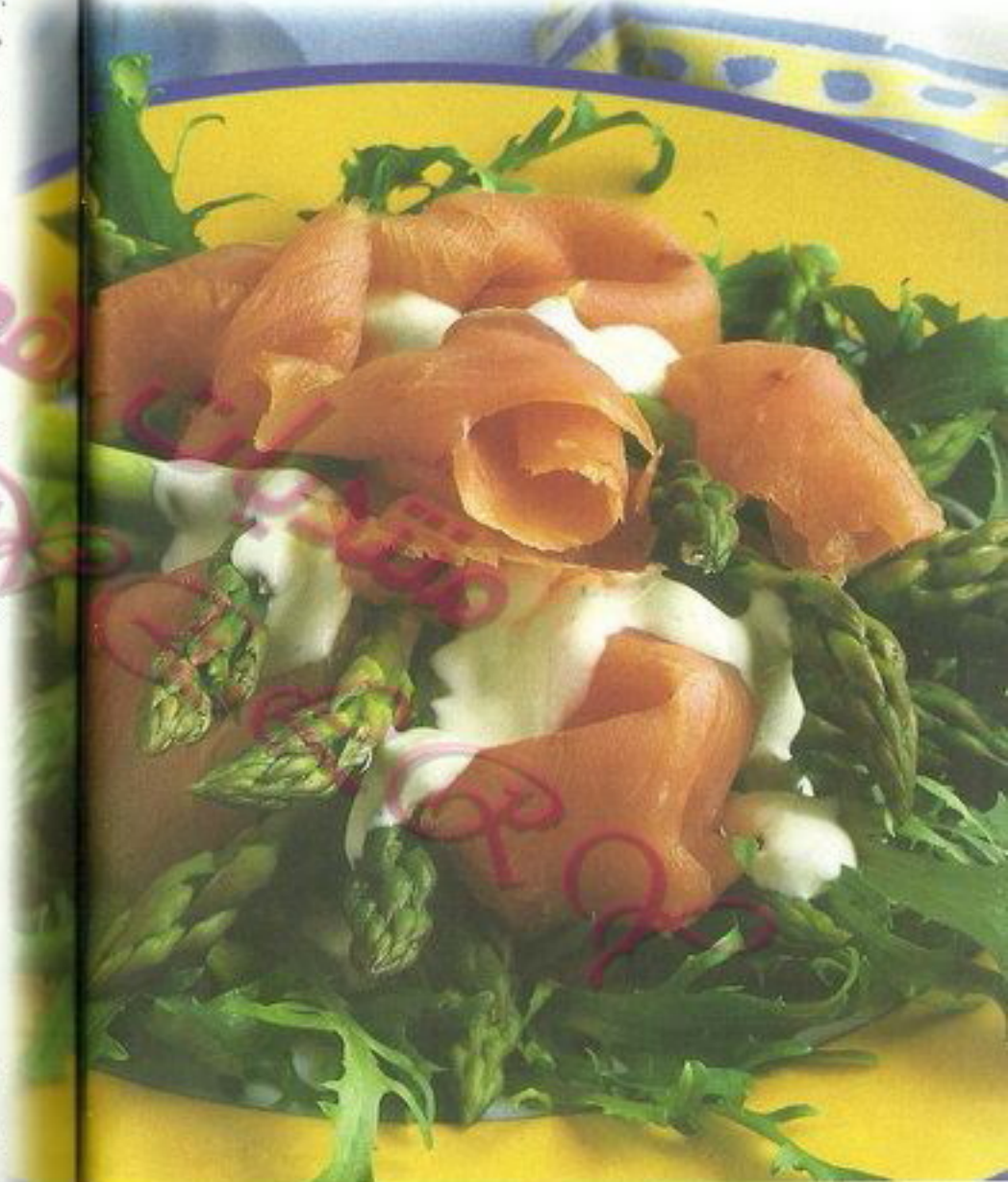
طريقة التحضير

1. اسلقي الهليون في المايكروويف أو الماء أو على البخار إلى أن يصبح طرياً. صفيه ونظفيه تحت ماء بارد، ثم صفيه مرة ثانية وبرّديه.
 2. رتبي أوراق الخس والهليون والسلمون على أطباق تقديم.
 3. لتحضير الصلصة، ضعي اللبن وبشر الليمون وعصير الليمون والثبث والكمون في وعاء صغير، واخلطها إلى أن تمتزج.
 4. ضعي ملعقة من الصلصة فوق السلمون والخضراوات. رشي عليها الفلفل الأسود وغطها وبرّديها إلى حين الحاجة.
-
له أشخاص
- المقادير:
- 750 غ من غصون الهليون المشدّه
 - أوراق خس حسب اختيارك
 - 500 غ من شرائح السلمون المدخن
 - فلفل أسود مطحون طازج
 - صلصة اللبن الحامضة
 - كوب أو ما يعادل 200 غ من اللبن الطبيعي القليل الدسم
 - ملعقة كبيرة من بشر الليمون
 - ملعقة كبيرة من عصير الليمون
 - ملعقة كبيرة من الثبث
 - الطازج المقطع
 - ملعقة صغيرة من الكمون المطحون



نصيحة الطاهي:

إذا لم يكن الهليون الطازج متوافراً، فيمكن الاستعاضة عنه باللوبياء الخضراء أو البازيلاء.



الدجاج بالطرخون مع سلطة الطماطم

tarragon

chicken with tomato salad

■□□ | مدة الطهي: 5 دقائق - مدة التحضير: 10 دقائق

طريقة التحضير

1. ضعي الدجاج، طبقة واحدة، في طبق قليل العمق زجاجي أو سيراميك. أضيفي الطرخون والخل وبشر الليمون والفليفلة الطازجة. صبّي الماء المخلل المالح على الدجاج. قلبيه لتغمره بالماء المخلل وضعيه في حرارة الغرفة، اقلبيه مرة واحدة، واتركيه مدة 20 دقيقة.
2. أخرجي الدجاج من الماء المخلل، واطبخيه على مشواة فحم محماة مسبقاً مدة 5 دقائق أو إلى أن يصبح طرياً.
3. لتحضير السلطة، ضعي الطماطم البرية والإيطالية في طبق تقديم. أضيفي البصل والخل والصعتر والفلفل الأسود حسب الرغبة. اخلطيهما لكي تمتزج. غطيها وبرديها مدة ساعة على الأقل، قبل تقديمها.

لـ 6 أشخاص

نصيحة الطاهي:

لا تضعي الدجاج في الماء المخلل المالح أكثر من 20 دقيقة؛ لأن الماء المخلل سيسبب تفتت الدجاج. وبدلاً من شوي الدجاج على مشواة فحم، يمكنك أن تشويه بمشواة محماة مسبقاً.

المقادير

- < 6 قطع صدر دجاج مسحب
- < 3 ملاعق كبيرة من الطرخون الطازج المقطع، أو ملعقتا شاي من الطرخون المجفف
- < كوب أو ما يعادل 250 مل من الخل
- < ملعقتان كبيرتان من بشر الليمون
- < ملعقة كبيرة من الفليفلة الخضراء التسفوعة في محلول ملحي، مصفى ومطحون
- < سلطة الطماطم المختلطة
- < 250 غ من الطماطم البرية شطرت كل حبة إلى نصفين
- < 4 حبات طماطم إيطالية مقسمة كل حبة منها إلى أربعة أقسام
- < رأس بصل أحمر مقطّع
- < ملعقتان كبيرتان من الخل الأحمر
- < ملعقة كبيرة من الصعتر الطازج المقطّع
- < فلفل أسود مطحون طازج



spicy (حساء) شوربة القرع pumpkin soup بالبهار

□□□ | مدة الطهي: 25 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

طريقة التحضير

1. ضعي القرع ومرق الدجاج في قدر كبيرة، وضعي القدر على نار خفيفة ودعي محتواها يغلي مدة 20 دقيقة أو إلى أن يصبح القرع طرياً، ارفعي القدر عن النار ودعيها جانباً لكي تبرد قليلاً.
2. ضعي القرع والمرق في خلاط طعام واخبطيهما.
3. أرجعي الخليط إلى قدر نظيفة. أضيفي الكمون ومسحوق الفلفل والكرème واطركي كل ذلك يغلي قليلاً على درجة حرارة معتدلة، محرّكة ذلك بين الحين والآخر، مدة 3 - 5 دقائق. أضيفي الثوم وعصير العنب وجوزة الطيب، واطركيها لتمرّج مع الفلفل الأسود. يمكنك تقديم الطبق في صحن دافئ إذا رغبت في ذلك.

لـ 10 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يمكنك تحضير هذا الطبق قبل يوم من استهلاكه، وتسخينه عندما تريد. يمكنك تحضيره بالجزر عوضاً عن القرع إذا أردت، لذا استبدلي بالقرع الكمية نفسها من الجزر.



المقادير

- < 1 و 211 كلغ من القرع الطازج المقطّع
- < 6 أكواب أو ما يعادل 1 و 211 لتر من مرق الدجاج
- < ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- < ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
- < 1 و 211 كوب أو ما يعادل 375 مل من القشدة
- < 4 ملاعق كبيرة من الثوم المعمر الطازج المفروم
- < 411 كوب أو ما يعادل 60 مل من شراب العنب (أو الفلاح)
- < ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المشورة
- < فلفل أسود طازج مطحون

apple and sage veal roast لحم العجل المشوي مع التفاح والقصعين

■ ■ ■ ■ | مدة الطهي: 65 دقيقة - مدة التحضير: 30 دقيقة

طريقة التحضير المقادير

1. ابسطي لحم العجل وشقيه في الوسط باستعمال السكين. حززي القشرة على مسافات: حز، كل سنتمترين. ضعي هذا اللحم جانباً.
 2. لتحضير الحشوة، ضعي الزبدة والسكر والقرفة في مقلاة، واطبخيها على درجة حرارة معتدلة بحركة ذلك باستمرار مدة دقيقتين أو إلى أن يصبح المزيج شرابياً. أضفي قطعاً من التفاح إلى المقلاة واطبخي كل جانب مدة دقيقة أو إلى أن يصبح ذهبي اللون. ضعي فسات الخبز والقصعين والبيض والفلفل الأسود في وعاء، واخلطيها جيداً.
 3. ضعي قطع اللحم، ودعي القشرة في اتجاه الأسفل وضعي طبقة من التفاح عليها تاركة مسافة سنتمترين من الطرف. ضعي طبقة من مزيج فسات الخبز على الوجه. لفّي قطع اللحم واربطيها بالخيط.
 4. ضعي قطع اللحم الملفوفة على مشبك سلكي في صحن للخبز، وخبزيها على درجة حرارة 180 مئوية مدة ساعة أو إلى أن تصبح طرية. للتقديم، قطعّي اللحم وضعي معه خضراوات مشوية بحلّة بالعسل (راجع نصيحة الطاهي).
-
لـ 10 أشخاص

نصيحة الطاهي:

لكي تحضري طبقةً ثانويةً، مع لحم العجل: في طبق خبز مدهون بالزبدة، ضعي 20 قطعة قرع أو 20 جزرة مشطورة و10 قطع بطاطا حلوة و15 نصفاً من أنصاف رؤوس بصل و10 أنصاف من الجزر الأبيض الصغير. اخبزيها مدة 40 - 45 دقيقة. اسحبها بأربع ملاعق كبيرة من العسل الدافئ، وخبزيها مدة 10 دقائق أو إلى أن تصبح ذهبية اللون.



□□□ | مدة الطهي: 25 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

طريقة التحضير

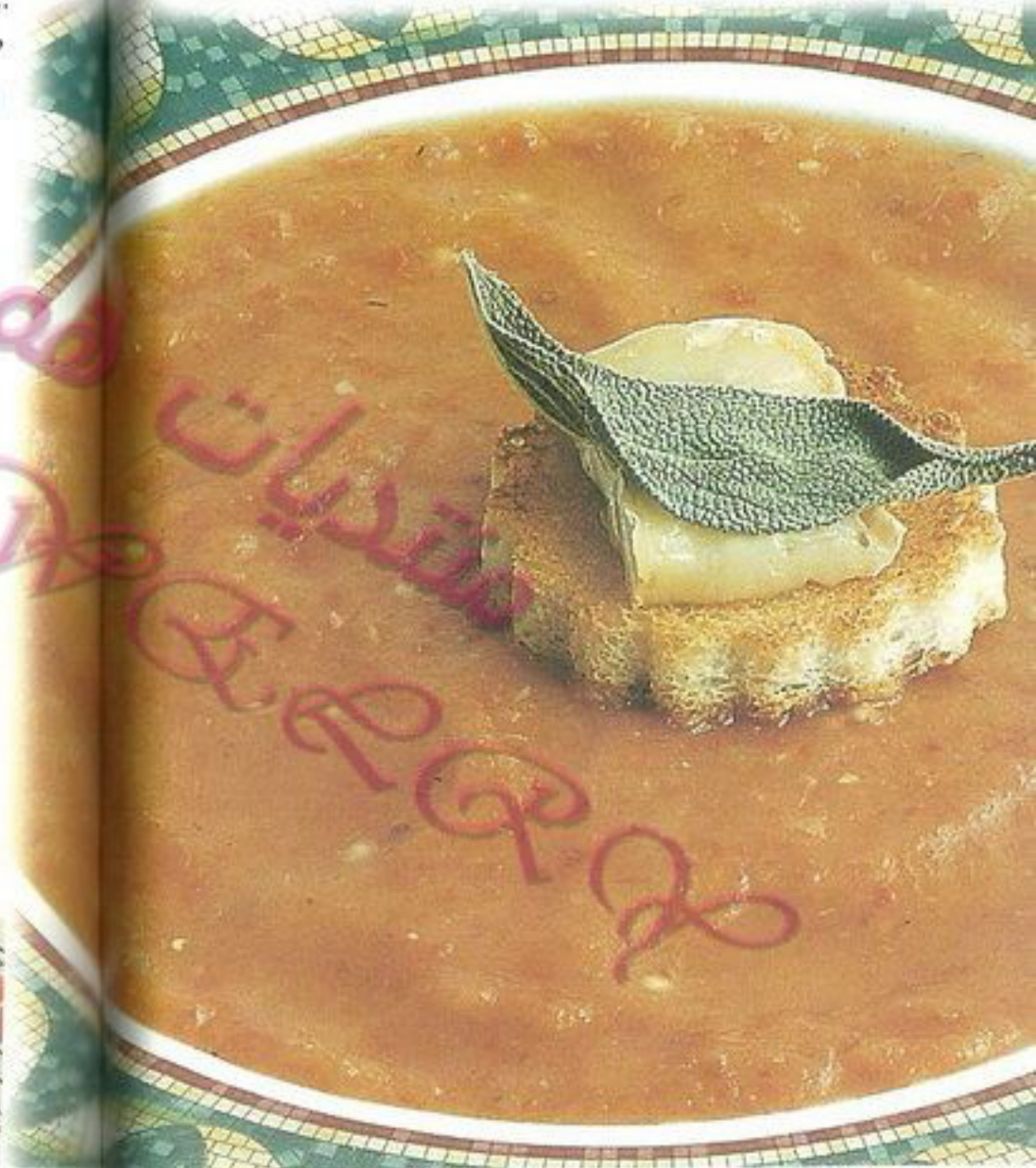
- < كلع واحد من حبات الباذنجان المشطور كل منها إلى نصفين
- < 4 فصوص فليفلة حمراء مشطور كل منها إلى نصفين
- < ملعقة صغيرة من زيت الزيتون
- < فصان مهروسان من الثوم
- < 4 حبات طماطم مقشورة ومفرومة
- < 3 أكواب أو ما يعادل 750 مل من مرقة الخضراوات
- < ملعقتان صغيرتان من حب الفلفل الأسود المطحون

نصيحة الطاهي:

يمكن أن تحضري هذا الحساء قبل يوم من تقديمه، ويعاد تسخينه عند الحاجة. لتزيين الحساء، ضعي قطع «البري» (الجبنه البيضاء الطرية المملحة) وأوراق نيات القصعين على الوجه. ضعي الحساء تحت مشواة محماة مسبقاً والتركيها مدة دقيقة إلى دقيقتين أو إلى أن تذوب الجبنه.

1. ضعي الباذنجان والفليفلة الحمراء، الجزء المغطى بالقشرة من فوق، تحت مشواة حارة محماة مسبقاً (الصورة أ) واشويها مدة 15 دقيقة، أو إلى أن يطرى اللب ويصبح الجلد أسود اللون. أزيل القشر وقطعي اللب بخشونة.
2. سخني الزيت في قدر كبيرة على نار معتدلة. أضيفي الثوم والطماطم (الصورة ب) وقلبي محرّكة مدة دقيقتين. أضيفي الباذنجان والفليفلة الحمراء والمرق (الصورة ج) والفلفل الأسود، إلى أن يغلي المزيج قليلاً مدة 4 دقائق. أبعدي القدر عن النار وضعيها جانباً كي تبرد قليلاً.
3. ضعي كمية الخضراوات والمرق في خلاط واخلطي إلى أن يصبح المزيج ناعماً. ضعي المزيج في قدر نظيفة واركبه يغلي قليلاً على نار معتدلة، وذلك مدة 3 - 5 دقائق أو إلى أن يسخن.

.....
لده أشخاص



□□□ | مدّة الطهي: 45 دقيقة - مدّة التحضير: 10 دقائق

طريقة التحضير

1. سخني 15 غ من الزبدة، في مقلاة على نار معتدلة، حتى تُخرج رغوة. أضيفي البصل وقلّبيه فوق نار خفيفة، وحركيه مدّة 10 إلى 15 دقيقة أو إلى أن يصبح ذهبي اللون. أضيفي السكر والصعتر وحركي مدّة دقيقتين إضافيتين. وزعي خليط البصل على البيتزا.
2. سخّني ما بقي من الزبدة في مقلاة، أضيفي الفطر الصغير والحشبي والفطر الأسود والفطر البرّي واطبخي، بحركة، مدّة دقيقتين.
3. ابسطي مزيج الفطر فوق البصل، رشي عليه جبنة البارميزان والفلفل الأسود، واخيزي ذلك في حرارة 220 مئوية مدّة 15 دقيقة. خفّفي حرارة الفرن إلى 190 مئوية مدّة 10 دقائق إضافية.

.....
له أشخاص

نصيحة الطاهي:

إذا كان في إمكانك الحصول على الفطر الصغير والمسطح، أضيفي إلى ذلك الفطر «البورسين» الخفيف للحصول على نكهة إضافية. انقعي الفطر في الماء الدافئ مدّة 20 دقيقة، وبعد ذلك، صفيه قبل الاستعمال.

المقادير

- < 45 غ من الزبدة
- < رأسان من البصل مقطعان
- < ملعقتان صغيرتان من السكر الأسمر
- < ملعقة كبيرة من الصعتر الطازج
- < ملعقة صغيرة من الصعتر الجفّف
- < عجينة بيتزا كبيرة
- < 125 غ من الفطر الصغير
- < 125 غ من الفطر الحشبي
- < 125 غ من الفطر الأسود
- الشيّك
- < 200 غ من الفطر البري حسب ذوقك
- < 4 ملاعق كبيرة من جبن البارميزان المبشور
- < ملعقتان صغيرتان من الفلفل الأسود المطحون



القريدس

prawns

مع صلصة البستو with pesto dip

□□■ | مدة الطهي: 0 دقيقة - مدة التحضير: 10 دقائق

طريقة التحضير

1. لتحضير التغميسة، ضعي البستو والمايونيز في وعاء، واخلطيهما ليتمزجا تماماً.
2. للتقديم، ضعي الصلصة في وعاء صغير على طبق كبير للتقديم، وحوله القريدس والجزر والبازيلا والفليفلة الحمراء.

المقادير

- < كلف واحد من القريدس المطبوخ قليلاً، المنزوع القشرة والعروق، غير منزوع الذيل
- < جزرتان مقطعتان إلى قطع سميكة
- < 200 غ من البازيلا المنزوعة القشر المسلوقة
- < قرن فليفلة حمراء مقسم إلى قطع سميكة
- صلصة البستو القشدية
- < 211 كوب أو ما يعادل 125 غ من البستو الجاهزة مسبقاً
- < 211 كوب أو ما يعادل 125 مل من مايونيز البيض الكامل

لـ 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يمكن تحضير هذا الطبق قبل عدة ساعات، وخنزته وهو مغطى، في البراد إلى حين الطلب. يمكن الحصول على البستو الجاهزة مسبقاً من متاجر إيطالية لبيع الأطعمة، ومن بعض متاجر الأسواق المركزية (سوبر ماركت).



شرائح لحم البقر المنتقعة

drunken sirloin steaks

□■□ مدّة الطهي: 15 دقيقة - مدّة التحضير: 25 دقيقة

طريقة التحضير

1. لتحضير الانتقعة، ضعي الخل والثوم وصلصة وروستر شاير وصلصة الطماطم، في وعاء زجاجي قليل العمق أو طبق سيراميك واخلطيهما جيداً.
2. أضيفي شرائح البقر وقلّبيها لتغطّي. غطّيهما بالخل في درجة حرارة الغرفة مدّة 3 ساعات، أو ضعيهما في البراد طوال الليل. قلّبيها بين فترة وأخرى لتشرب بالمنتقع.
3. سخني مشواة الفحم إلى أن تحمى. نشقي الشرائح وأعدّي المنتقع. اطبخي الشرائح على مشواة الفحم مرّتين قليلاً، وامسحيها بما تبقى من المنتقع، مدّة 3 - 5 دقائق لكل جانب أو حتى تنضج حسب رغبتك.
4. لتحضير السلطة، اقلي لحم العجل في مقلاة على نار معتدلة مدّة 4 دقائق أو إلى أن يصبح مخصّصاً. أخرجي لحم العجل من المقلاة ونشّفه على ورقة مطبخ. ضعي الخس وخس البليحاء العطرية والطماطم ولحم العجل في وعاء كبير للسلطة.
5. ضعي اللبن وعصير الليمون والخردل والفلفل الأسود والزيت في وعاء، وحرّكيها لكي تمتزج. ضعي السلطة فوقها، غطّيهما وبرّدنها.

لـ 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

قبل التقديم، ضعي السلطة فوق الشرائح ومعها جينة البارميزان، إذا رغبت. يمكنك كذلك أن تقدمي البصل المزجج. لتحضير هذا البصل، اخلطي 3 قطع بصل بالزيت، ضعها على صينية باربيكيو وحرّكي مدّة 3 - 4 دقائق. أضيفي ملعقتين كبيرتين من العسل وملعقة صغيرة من الخل وحرّكي إلى أن يصبح البصل ذهبي اللون.

المقادير

- < 413 كوب أو ما يعادل 185 مل من الخل
- < فصّان مهروسان من ثوم
- < 411 كوب أو ما يعادل 60 مل من صلصة وروستر شاير
- < 411 كوب أو ما يعادل 60 مل من صلصة الطماطم
- < 8 قطع من لحم خاصرة البقر منزّفة من الدهن
- قليل من السلطة
- < 5 شرائح لحم عجل، مقطّعة
- < رأس خس وخس «بليحاء» عطرية، مقسمان إلى قطع كبيرة
- < 3 حبات طماطم مقطّعة إلى شرائح
- < 211 كوب أو ما يعادل 100 غ من اللبن الطبيعي
- < ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون
- < ملعقة صغيرة من الخردل الكامل
- < ملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود المطحون
- < ملعقة صغيرة من زيت نباتي



القريدس حساء العجين

prawn and wonton soup

□□□ | مدة الطهي: 15 دقيقة - مدة التحضير: 25 دقيقة

طريقة التحضير

المقادير

1. لتحضير قطع لحم العجل المقلية أو المسلوقة، ضعي اللحم والبيض والبصل الأخضر والقلفل الحار وصلصة فول الصويا والحار، في وعاء، واخلطي حتى تمتزج هذه المواد (الصورة أ).
2. ضعي المزيج في وسط كل قالب أو لفة العجين، ثم قربي الزوايا بعضها من بعض ولقيها لتكوّن رزماً صغيرة. ضعي العجين في مبخرة موضوعة فوق مغلى فيه ماء غال، وبخريها مدة 3 - 4 دقائق أو حتى تنضج (الصورة ج).
3. ضعي مرق الدجاج في قدر، اغليه على حرارة معتدلة. أضيفي الجزر والكرفس والقلفل الأحمر ودعي كل ذلك يغلي بشكل خفيف مدة دقيقة. أضيفي القريدس ودعيه على النار مدة دقيقة إضافية.
4. لتتقدم، ضعي 3 - 4 قطع عجين في كل وعاء شوربة واسكبي الحساء فوقها بعناية.

- < 2 | 2 لتر من مرق الدجاج
- < جزرة واحدة مقطعة قطعاً رقيقة طويلاً
- < ساق كرفس مقطّعة إلى قطع رقيقة طويلاً
- < 2 | 1 قرن من الفليفلة الحمراء مقطع إلى قطع طويلة
- < 2 | 4 من القريدس المسلوقة، منزوعة القشرة والعروق
- < قطع لحم العجل المقلية والمسلوقة
- < 250 | قطعة من لحم العجل بيضاء واحدة مخلوقة قليلاً
- < رأسان من البصل الأخضر مقطعان
- < قرن فليفلة حارة حمراء مقطع وخال من البذر
- < ملعقة كبيرة من صلصة الصويا
- < ملعقة كبيرة من صلصة الحار
- < 2 | 4 لفة من لفات العجين كل واحدة منها تبسغ 12.5
- سنتراً

لـ 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

تأكدي من أن قطع العجين لا تتلامس عندما تضعينها في المبخرة؛ لتنضج بشكل متعادل.



ج

ب

أ

لحم العجل بالسهم مع البازيلا

sesame beef with snow peas

■ 10 دقائق - مدة التحضير: 5 دقائق - مدة الطهي: 10 دقائق

طريقة التحضير

1. غلّفي الشريحة بالطحين، هزّيها للتخلّص من الطحين الزائد وضعيها جانباً.
2. سخني مقلاة كبيرة على درجة حرارة عالية. أضيفي الخضراوات وزيت السمسم والزيت النباتي والشريحة وحركيها في أثناء القلي مدة دقيقتين.
3. أضيفي صلصة الصويا وصلصة المحار في أثناء القلي، مدة دقيقة إضافية.
4. أضيفي البازيلا وبذور السمسم، وحركي في أثناء القلي مدة دقيقة أو إلى أن تنضج البازيلا. قدّمي الطبق فوراً.

لـ 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

إذا أردت تقديم الأرز المقلّي طبقاً جانبيّاً، فسخني قليلاً من الزيت في أداة تشبه الوعاء، واقلي بسرعة 6 قطع من البصل الأخضر مع تحريكها، وثلاث شرائح مقطعة من لحم العجل، وقرن فليفلة أحمر مقطع و250 غ من الفريديس المنقى. أضيفي 90 غ من أكواز الذرة الحلوة و500 غ من الأرز المسلوّق و3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا، واستمري في القلي. أضيفي عجّة رقيقة مقطّعة إلى قطع، وحركي مدة دقيقة إضافية وقدّمي الطبق.

المقادير

- < كلع واحد من شريحة لحم الكفل خالية من الدهن ومقسمة إلى قطع كبيرة
- < 4 1/1 كوب أو ما يعادل 30 غ من طحين الذرة
- < ملعقتان صغيرتان من زيت نباتي
- < ملعقة صغيرة من زيت السمسم
- < ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا
- < ملعقتان كبيرتان من صلصة المحار
- < ملعقتا مائدة من صلصة هوسين
- < 300 غ من البازيلا
- < 3 ملاعق كبيرة من بزر السمسم الغمص



□□□ | مدة الطهي: 15 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

المقادير طريقة التحضير

1. ضعي قطع الخبز المزيّنت تحت مشواة محمّاة مسبقاً، وحمّصي كلا الجانبين إلى أن يحمرّاً. امسحي أحد جانبي الخبز المحمّص بقسم من الثوم.
2. لتحضير طبقة الطماطم والريحان: ضعي على نصف الخبز المحمّص شيئاً من الطماطم والبصل والريحان، وسخني ذلك على المشواة مدة دقيقة إلى دقيقتين أو إلى أن تصبح الطبقة دافئة.
3. لطبقة الباذنجان «والفيتا»: ضعي قطع الباذنجان المزيّنة، واطبخي تحت مشواة محمّاة مسبقاً مدة 3 - 4 دقائق لكل جانب أو إلى أن تصبح محمّرة قليلاً. ضعي، على الخبز المحمّص، قطعاً من الباذنجان ورشيها بجبنة «فيتا» وبالفلفل الأسود بحسب الرغبة. اطبخي تحت مشواة محمّاة مسبقاً، مدة دقيقة إلى دقيقتين، أو إلى أن تصبح الطبقة العليا دافئة.

تعمل 16 - 20

نصيحة الطاهي:

يمكنك أن تقدّمي البروشيتا ومعها بعض المشروبات باعتبارها مقبلات، أو يمكنك أن تضعي الطبق في وسط الطاولة بحيث يجلس الضيوف حوله ويخدمون أنفسهم بأنفسهم.



البطاطا الحلوة

sweet potato

and leek soup

وشورية الكُرَّاث

□□□ | مدة الطهي: 50 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

طريقة التحضير

المقادير

1. ضعي البطاطا الحلوة والبصل والكراث، في طبق للخبز مزيت جيداً، واطبخي على درجة حرارة 200 مئوية مدة 45 دقيقة، أو إلى أن تصبح الخضراوات طرية. أخرجي الطبق من الفرن وضعيه جانباً ليبرد قليلاً.
2. ضعي الخضراوات المخبوزة والمرق والماء والكمون، والفلفل الأسود، حسب الرغبة، في خلاط للطعام وشغليه حتى يصبح المزيج ناعماً.
3. ضعي الحساء في قدر كبيرة، دعها تغلي قليلاً فوق حرارة معتدلة، بحركة بين وقت وآخر، مدة 3 - 4 دقائق أو إلى أن يصبح الحساء ساخناً.
4. للتقديم، صبي الحساء بمخرفة، في أوعية وزينها بملعقة صغيرة من الكريمة الحامضة والتناع طازج. قدمي هذا الطعام فوراً.

- < كلغ واحد من البطاطا الحلوة مقطعة قطعاً كبيرة
- < رأسان من البصل مشطوران
- < رأسان من الكُرَّاث مشطوران
- < 4 أكواب أو ما يعادل لترًا واحدًا من مرق الدجاج
- < كوبان أو ما يعادل 500 مل من الماء
- < ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- < فلفل أسود مطحون طازج
- < كريمة حامضة للتزيين
- < نناع طازج للتزيين

لـ 4 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يمكن تحضير هذه الحساء قبل يوم من تقديمه وإعادة تسخينه عند الحاجة.



■ ■ ■ ■ | مَدّة الطهي: 35 دقيقة - مَدّة التحضير: 30 دقيقة

المقادير

- < 4 صدور دجاج مسحّبه أو «فيليه» فخذ
- < 2 ملعقتان صغيرتان من زيت نباتي
- < رأسان من البصل مقطّعان
- < فصّان مهروسان من الثوم
- < 440 غ من الطماطم المعلّبة المهروسة وغير المصفّاة
- < قرن فليفلة أخضر مقطّع
- < كوب واحد أو ما يعادل 250 مل من الخل
- < 125 غ من جبنة الريكوتا المصفّاة
- < 2 ملعقتان كبيرتان من الريحان الطّازج المقطّع
- < فلفل أسود طازج مطحون

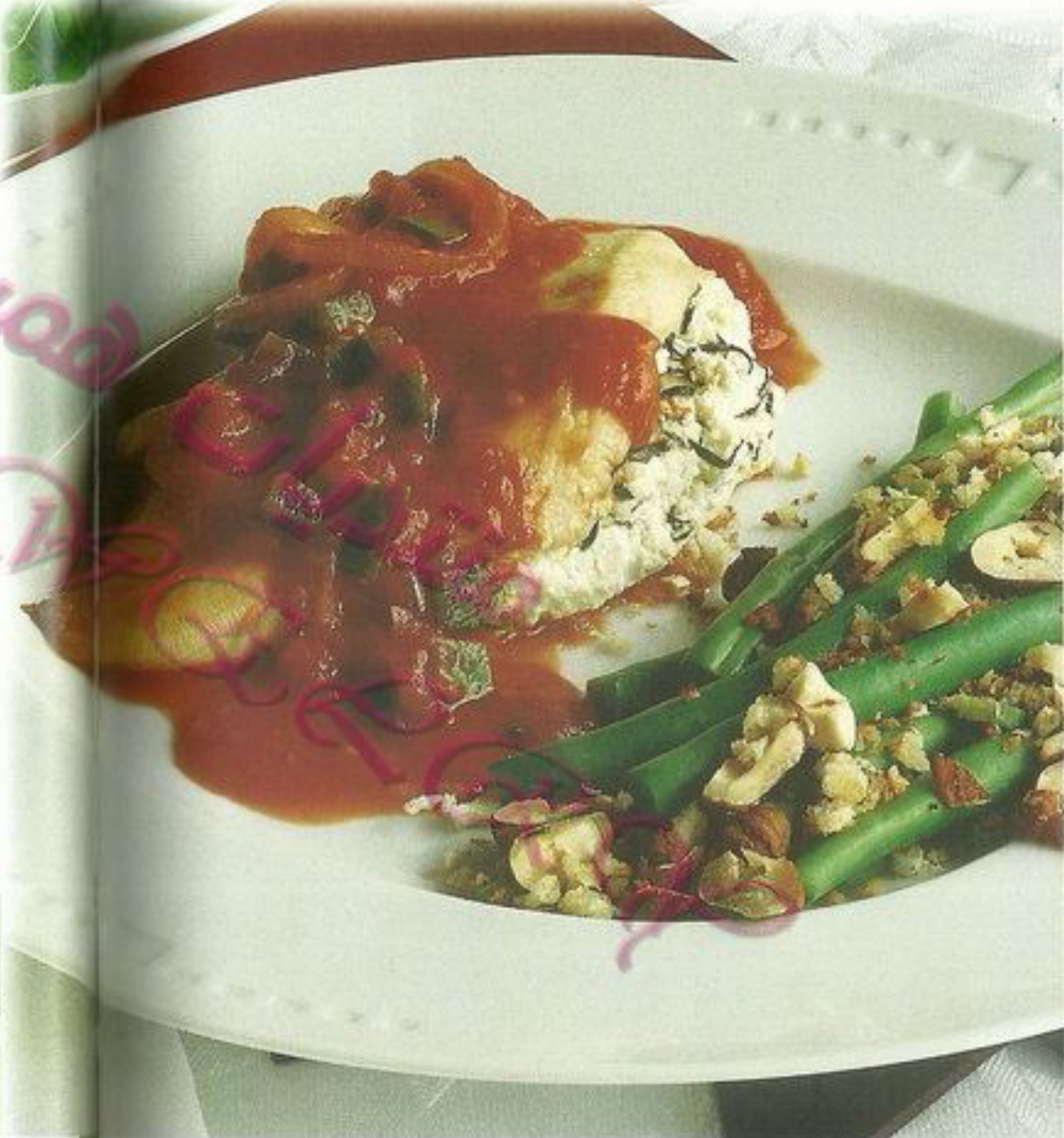
طريقة التحضير

1. اتحي شقاً عميقاً في جانب فيليه كل دجاجة لتكوين جيب (الصورة أ).
2. لتحضير الحشوة، ضعي جبنة الريكوتا والريحان والفلفل الأسود، بحسب الرغبة، في وعاء، واخلطيهما جيداً (الصورة ب). املي جيب الفيليه بالحشوة واغلقيه بعيدان أسنان (الصورة ج).
3. سخني الزيت في مقلاة كبيرة، أضيفي البصل والثوم وقلّتي، مدة 3 دقائق أو إلى أن يصبح البصل ناعماً. أضيفي الطماطم والفلفل الأخضر والخل إلى المقلاة واطبخي، محرّكة، مدة دقيقتين.
4. أضيفي الدجاج إلى المقلاة، غطيه ودعيه يغلي بشكل خفيف، مقلّبة الدجاج بين حين وآخر، مدة 30 دقيقة أو ليصبح الدجاج طرياً. قدّميه مع لوبيا خضراء مقرمشة.

لـ 4 أشخاص

نصيحة الطاهي:

لتحضير لوبيا خضراء مقرمشة، أذيني 30 غ من الزبدة في مقلي. أضيفي 3 ملاعق مائدة من البندق المقطّع و211 كوب (30 غ) من كِسْر الخبز ورأسي بصل أخضر مقطّعين و375 غ من اللوبيا الخضراء المسلوقة، وحركي ذلك، مدة دقيقتين أو إلى أن يصبح خليط كِسْر الخبز ذهبي اللون. قدّميه هذا في الحال.



ترتة الإجاص مع القيقب

pear tarts with maple cream

■ ■ ■ ■ مدة الطهي: 20 دقيقة - مدة التحضير: 25 دقيقة

طريقة التحضير

1. رقي العجينة إلى سمك 5 مل، على نسق نصف إجاصة، اقطعي العجينة إلى 4 أقسام بشكل إجاص، كل قسم أكبر بستمترين من نصف الإجاصة.
2. ضعي الماء والسكر والثوم والإجاص والقرفة، في قدر، واطركيها تغلي بشكل خفيف فوق حرارة معتدلة. وخففي الحرارة مدة 4 دقائق أو إلى أن ينضج الإجاص قليلاً. أخرجي الإجاص من الشراب وصفيه جيداً.
3. ادھني أشكال العجينة بصفرة البيض، ضعي على أعلى كل منها نصف إجاصة ورشي السكر الأسمر عليها. ضعيها على صينية خبز، واخبزيها على درجة حرارة 180 مئوية مدة 15 دقيقة، أو إلى أن تنتفخ العجينة وتصبح محمرة وتصبح الإجاصات طرية.
4. لتحضير شراب القيقب، ضعي السكر الناعم واللبن وشراب القيقب في وعاء، واخفقيها إلى أن تصبح ناعمة. قدمي هذا الطبق مع كعكة الترتة.

لـ 4 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يمكنك إتمام هذه الوصفة إلى نهاية الخطوة الثانية، قبل عدة ساعات من تحضير الطبق بأكمله.

المقادير

- < 155 غ من العجينة المنفخة
- < إجاصتان منزوعتا البذور، مقشورتان ومنصفتان. لا تزيل العود
- < كوبان أو ما يعادل 500 مل من الماء
- < كوب أو ما يعادل 250 غ من السكر
- < فصان من الثوم
- < عود واحد من القرفة
- < صفرة بيضة واحدة مخفوقة قليلاً
- < ملعقة كبيرة من السكر الأسمر
- < كمية القيقب
- < ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم
- < كوب أو ما يعادل 200 غ من اللبن البالواندلا
- < 3 ملاعق كبيرة من شراب القيقب



كعك الجبنة بالدراق

peach cheesecake

■ ■ ■ | مدة الطهي: 0 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

طريقة التحضير

1. لتحضير الطبقة السفلى، ضعي فتات البسكويت والبندق والزبدة في وعاء، واخلطيهما إلى إن تمتزج. ضعي المزيج في وعاء معدني لولبي قطره 20 سنتمتراً. برّديه إلى أن يصبح صلباً.
2. لتحضير الحشوة، ضعي الجبنة الكريمة والسكر والدراق في ماكينة خلط طعام. وشغليها إلى أن تصبح المواد ناعمة. انقلي مزيج الدراق إلى وعاء وأضيفي الكريمة، حركي مزيج الجلوتين ولبّ الفاكهة مع مزيج الدراق.
3. صبي الحشوة في قالب محضّر، وبرّديها مدة 4 ساعات أو إلى أن تصبح جاهزة. قبل أن تقدميها تماماً، زينيها بقطع الدراق ولبّ الفاكهة المرغوب فيها.

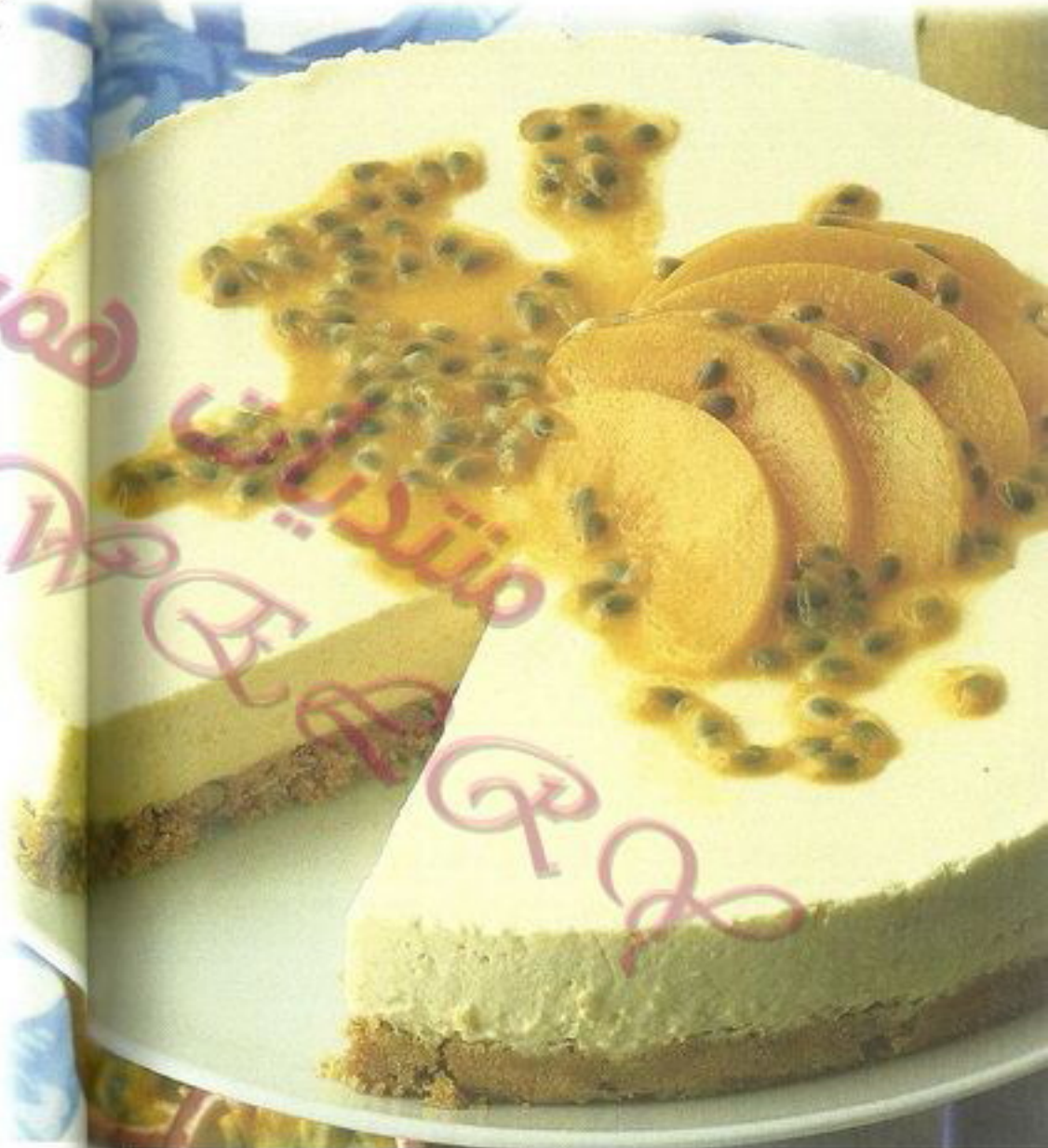
- < قطع من الدراق للتزين
- < لبّ الفاكهة للتزين
- < الطبقة السفلى من البندق
- < 125 غ من فتات البسكويت الكامل
- < 170 غ من البندق المقطع الخمص
- < 75 غ من الزبدة المذابة
- < حشوة الدراق
- < 250 غ من الجبنة الكريمة الطرية
- < 211 كوب أو ما يعادل 100 غ من السكر الكاسترد
- < 4 دراقات مقشورة ومقطّعة
- < 300 مل من الكريمة
- < 4 ملاعق صغيرة من جلاتين مذابة في ملعقتين كبيرتين من الماء الغالي، التركيبا لتبرد
- < 311 كوب أو ما يعادل 90 مل من لبّ الفاكهة



ل 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

إذا لم يتوافر الدراق الطازج، يمكن استعمال الدراق المخفف المعلّب بدلاً منه.



كعكة جوز الهند

coconut

بالعليق الأحمر
raspberry cake

■□■ | مدة الطهي: 40 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

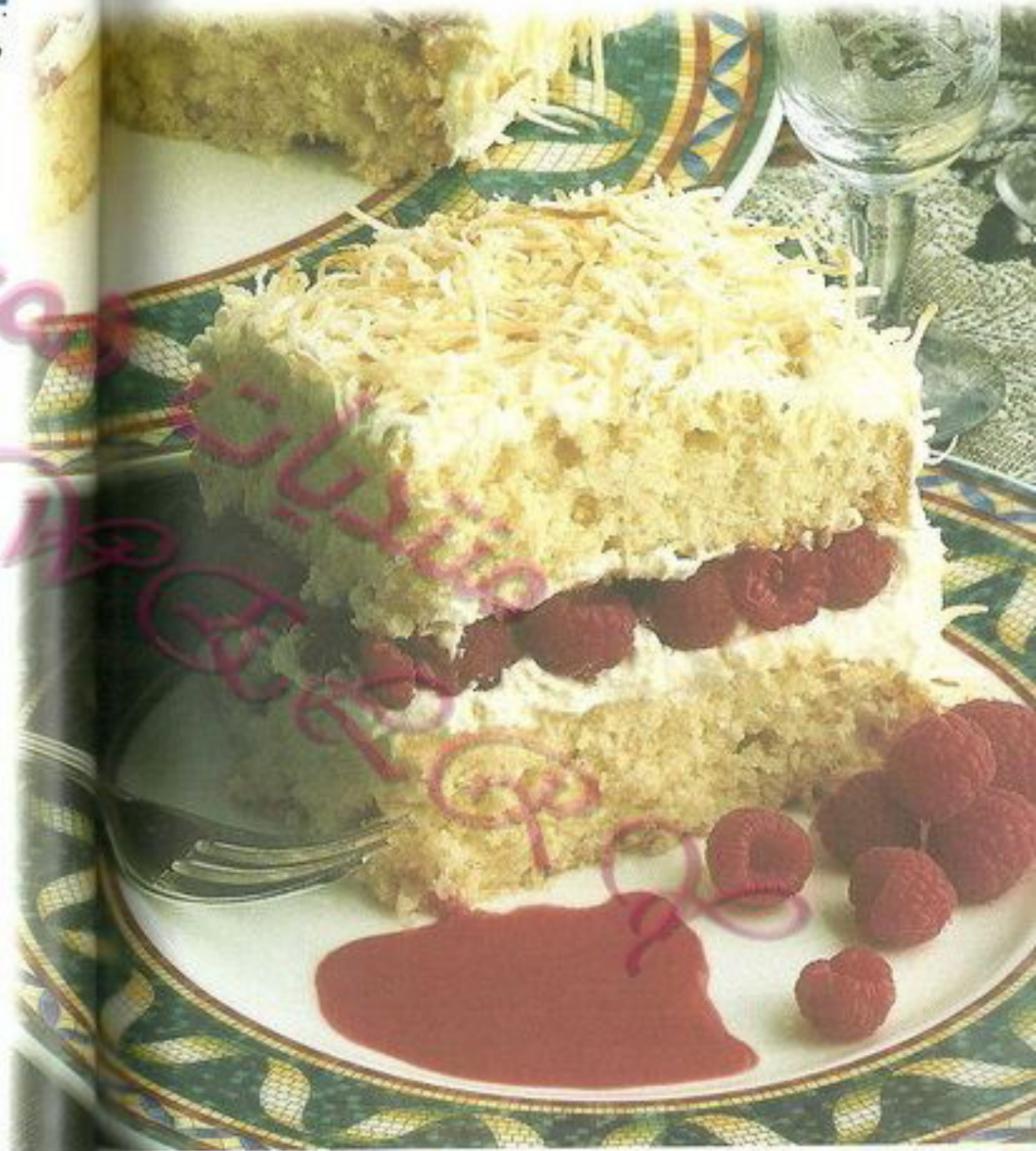
طريقة التحضير

1. لتحضير الكعك، ضعي الزبدة والسكر في وعاء، واخفقيهما ليصبحا خفيفين وطريين. أضيفي صفرات البيض، واحدة كل مرة، واخفقي جيداً بعد كل إضافة. أضيفي جوز الهند مع المزيج.
2. اتخلي الطحين والبيكنغ باودر معاً، وأضيفي حليب جوز الهند وخواص الوانيللا. أضيفي مزيج الطحين ومزيج حليب جوز الهند، بالتعاقب إلى مزيج الزبدة. ضعي بيض البيض في وعاء واخفقيه حتى تتكون قمة صلبة. أضيفي هذا إلى المزيج السابق.
3. صبي المزيج في صينيتين مرتعتين مزيتتين ومرشوشتين بالطحين، قطر الواحدة 20 سنتمترًا، واخزي ذلك على درجة حرارة 180 مئوية مدة 35 - 40 دقيقة أو إلى أن تخرج الكعكة من جوانب القالب. اتركي الكعك الذي في الصينيات مدة 5 دقائق قبل أن تقلبيه على مشبك سلكي لكي يبرد.
4. لتحضير الطبق، ضعي ثمر العليق على وجه الكعكة، وهكذا مع بقية الكعك. ادھني وجه وجوانب الكعكة بالكرème ورشي عليها جوز الهند. ضعي الكعكة لتكون جاهزة للتقديم.
5. لكي تحضري الشراب، ضعي ثمر العليق والسكر الناعم في ماكينة خلط طعام وشغليها لتحصلي على عجينة مهروسة. اضغطي على المزيج في منخل لتخرج البذور. قدمي المزيج مهروساً مع الكعك.

يعمل 20 كعكة مستديرة قطر كل واحدة 20 سنتمترًا

نصيحة الطاهي:

يمكن أن تحضري الكعكة قبل يوم من تقديمها، وتضعيها في وعاء محكم الإغلاق. أخرجي الكعكة قبل 4 ساعات من تقديمها. حضري الشراب قبل يوم من ذلك واخزنيه، مغطىً، في البراد.



«بودنج» الموز

sticky

banana pudding

الطرية

□□□ | مدة الطهي: 75 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

طريقة التحضير

المقادير

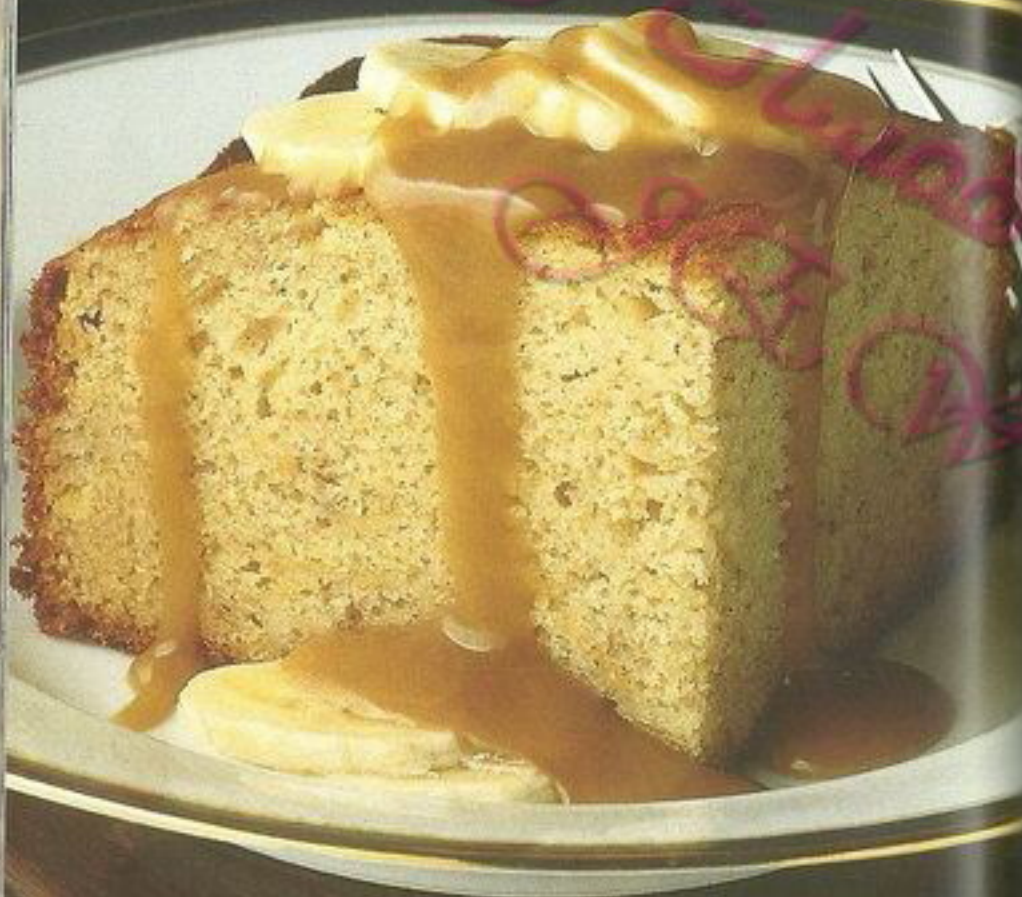
1. ضعي السكر الكاسترد والزبدة في وعاء واخفقيهما إلى أن يصبح المزيج خفيفاً وطرياً. أضيفي البيض، واحدة في كل مرة، واخفقي جيداً كلما أضفت.
2. انخلي الطحين والبيكنغ باودر والقرفة. أضيفي مزيج الطحين وروح الوانيللا إلى مزيج الزبدة.حركي الموز مع هذا الخليط.
3. صبي الخليط في صينية كعك مستديرة قطرها 25 سنتمراً، واخبزيها على درجة حرارة 180 مئوية، مدة ساعة، أو إلى أن تنضج عندما يتم فحصها بسيخ.
4. لتحضير الصلصة، ضعي الزبدة والسكر الأسمر في قدر، وحركيهما على نار خفيفة، مدة 10 دقائق أو إلى أن يذوب السكر. أرفعي القدر عن النار وأضيفي القشدة بالتدريج. أرجعي القدر إلى النار ودعي المزيج يغلي على نار خفيفة، بحركة، مدة 4 دقائق إلى أن تصبح الصلصة طرية.

- < 375 غ من الزبدة الطرية
- < 1 و 211 كوب أو ما يعادل 350 غ من سكر الكاسترد
- < 6 بيضات
- < 3 أكواب أو ما يعادل 375 غ من الطحين المخمر
- < 1 و 211 ملعقة صغيرة بيكنغ باودر (خميرة الخبز)
- < ملعقة صغيرة من القرفة
- < ملعقة صغيرة من خواص الفانيليا
- < 3 ثمرات موز كبيرة مهروسة
- صلصة التوفي
- < 220 غ من الزبدة
- < 1 و 411 كوب أو ما يعادل 220 غ من السكر الأسمر
- < 1 و 413 كوب أو ما يعادل 440 مل من الكريمة

.....
لـ 10 أشخاص

نصيحة الطاهي:

قدمي البودنج ساخناً أو دافئاً، مقسماً إلى مربعات ومعه الصلصة.



كيك شوكولا ملائكية بالفاكهة

angels' brownies with fruit

□□□ | مدة الطهي: 30 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

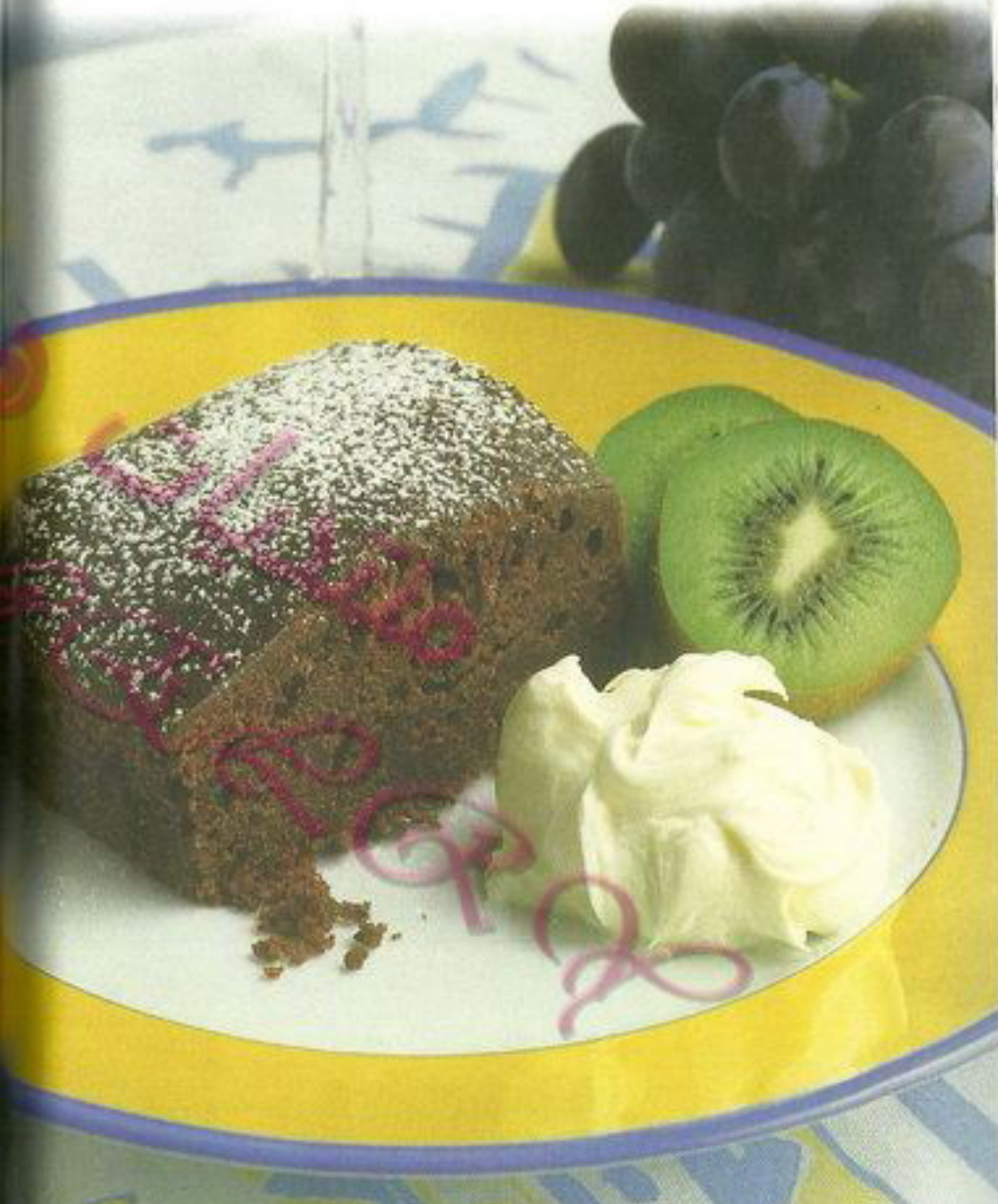
طريقة التحضير المقادير

1. لتحضير الكيك، انخلي الطحين والبيكنغ باوذر ومسحوق الكاكاو، معاً في وعاء. أضيفي السكر واللبن والبيض وخواص الوانيللا والزيت، واخلطيهما إلى أن تمتزج (الصورة أ).
2. صبّي المزيج في صينية خبز مربعة مغطاة بورقة خبز غير لاصقة، قطرها 20 سنتمراً (الصورة ب) ثم اخبزها على درجة حرارة 180 مئوية مدة 25 - 30 دقيقة أو إلى أن يصبح المزيج متماسكاً.
3. اتركي الكيك يبرد في الصينية، وقطعيه إلى مربعات وقدميه مع الفاكهة الطازجة واللبن الوانيللا (الصورة ج).

تعمل 16 قطعة

نصيحة الطاهي:

احفظي بقايا الكيك في وعاء محكم الإغلاق في البراد، عدة أيام، وسيصبح لذيذاً، في حفلة شاي مسائية أو غداء معلّب.



النوغة

الترتوفو

nougat tartufo

□□□ | مدة الطهي: 0 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

- المقادير
- 200 غ من نوغة مقطعة
60 غ من بندق محمص ومقطع
60 غ من لوز محمص ومقطع
200 غ من شوكولا مقطعة (مر أو بالحليب)
ليتران من المشلجات بنكهة الفانيليا الطرية
3 ملاعق كبيرة من العسل
211 كوب أو ما يعادل 45 غ من جوز الهند المكسر المحمص
- طريقة التحضير
1. ضعي النوغة والبندق واللوز والشوكولا، والمثلوجة والعسل في وعاء، واخلطيهما تماماً إلى أن تمتزج.
 2. صبي المزيج بالمعلقة في 8 قوالب من الألومينيوم، سعة القالب كوب واحد أو ما يعادل 250 مل، مبردة وملفوفة بلفافات طعام بلاستيكية، وصبها في الثلاجة، مدة ساعة واحدة.
 3. أخرجي القوالب من الثلاجة وأخرجي المزيج منها. لفّي المثلوجة بجوز الهند. غطّبيها وضعيها في الثلاجة إلى حين تقديمها.
- لـ 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

لتحميص المكسرات، ضعيها في طبقة مفردة على صينية خبز، وأخزيها على درجة حرارة 180 مئوية، وذلك مدة 10 إلى 15 دقيقة أو إلى أن تصبح ذهبية اللون. فليها عدة مرات في أثناء التحميص. ضعيها جانباً لكي تبرد.

