



<http://chefadel55.ahlamontada.com>

كل شيء ممكن



chef adel

للطبخ



ليلك سيدتي

المعجنات

الحشوة

drjoezahi.com

الوصفة



www.chefadel55.ahlamontada.c...

تحضير المعجنات المحشوة المناامية

المعجنات المحشوة هي التي تتكون من رقائق العجين والحشوة المكونة من اللحم والخضار والجبن.

يخلط المزيج برؤوس الأصابع ابتداء من الوسط وحتى الأطراف، ويعجن الطحين بقوة مع الاستعانة بالمعصم إلى أن يصبح ملساً متماسكاً، تترك العجينة بعد ذلك في مكان رطب غير الشلجة وتغطى بقطعة قماش وتوضع بعيدة عن أي تيار هواء.

تحضير الرقائق

لتحضير الرقائق يلزم بيضة واحدة لكل ١٠٠ غرام من الطحين دون إضافة أي سائل إذا أمكن، أما إذا كانت هذه العجينة ستحشى بعد رقتها، فيجب أن تكون أكثر طراوة، حتى يمكن مدها جيداً.

حشي الرقائق

لتحضير المعجنات المحشوة، تحشى الرقائق فوراً قبل أن تتشف وتوزع الحشوة على القسم المرقوق، ويحفظ باقي العجين في قطعة قماش حتى لا يجف لحين استعماله.

ولذلك نقترح بعض التغيير في المقادير، كتخفيض عدد البيض مثلاً مع إضافة الكمية اللازمة من الماء، وفي بعض الحالات كمية قليلة من الزيت.

يقطع الرقاق بعد حشيه حسب الشكل المراد، مع تذكر ملاحظتين هامتين:

والمهم جداً أن يتوفر الوقت المناسب لرق العجين وذلك في وسط رطب، دون وجود تيار هواء. وهذا حتى ينشف العجين دون أن يجف كثيراً.

إذا كانت العجينة ناشفة بعض الشيء بعد حشوها، تبل أطرافها بقليل من البيض المخفوق.

وتختلف كمية الطحين بالنسبة للشخص وذلك حسب طريقة طبخ الطبق، فإذا كانت العجينة ستطبخ دون إضافة المرق، فيكون مقدار الطحين اللازم لكل شخص ١٠٠ غرام أما إذا كانت العجينة ستطبخ مع المرق، فيكون مقدار الطحين اللازم لكل شخص ٥٠ غرام.

وحتى لا تفتح العجينة عند طبخها، يضغط برؤوس الأصابع على أطرافها حول الحشوة لتتماسك جيداً.

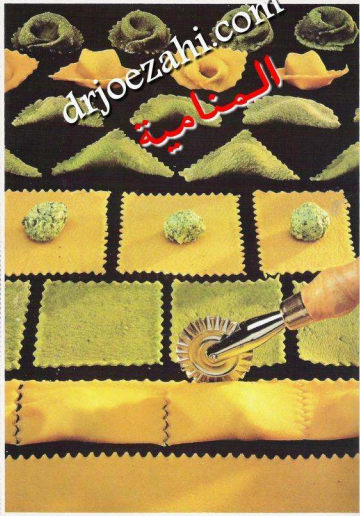
يوضع الطحين فوق لوح خشبي أو لوح من المرمر على شكل تلة، تحفر قليلاً في أعلاها حيث يصب البيض والملح.

إن للحشوات أنواع كثيرة لا يمكن حصرها، ذلك لأن إمكانية التنوع والتغيير في مقاديرها أمر سهل وخاص للذوق في التوفيق بين مختلف المقادير المكونة لها.

وسنورد طريقة تحضير الحشوات الكلاسيكية المنتشرة في إيطاليا.

drjoezahi.com

المنامية



حشوات المعجنات

حشوات اللحم

وغير ذلك، وتخلط مع الحين الأبيض.

وهناك نوع من الحشوة يعتمد على قرعة القطين التي تدخل إلى الفرن حتى تنضج ثم تفرم وتمزج مع البسكوت المصنوع من اللوز المر، أو مع العسل أو المربي وكثير من حين الغرانا المشور.

وهناك نوع من الحشوة يعتمد على بسكوت اللوز المر والزيت وقليل من الفاكهة المجففة والمحلاة والبسكوت المفروم وسكاكر العناب وبشر الليمون، وتخلط هذه المواد بالخيز المحمص وجبن البارميزان وهذه الحشوة تحشى بها عجينة الرقاق ثم تقطع وتلف على شكل حبة الكراميل.

حشوات السمك

تكثر في المناطق الساحلية، وتتكون من بقايا السمك المطبوخ أو المسلوق. وهذه الحشوة لذيدة الطعم وخاصة إذا سلفت بقرق الخضار أو بقرق السمك نفسه، كما وإنها سهلة الهضم ويمكن خلطها ببعض الخضار كالسلق مثلاً.

حشوة اللحم التقليدية هي حشوة التورتيلي التي تعتمد على لحم البقر والمرتبلا ولحم الديك والبيض وأنواع البهارات المختلفة.

وهناك نوع من الحشوة تعتمد على اللحم المطبوخ مع الأعشاب والمعطرات والقرنفل والقرفة، ولب الخبز.

ونوع آخر يعتمد على لب الخيز المنقوع بالحليب والمعصور ويضاف إلى اللحم والمقاني والحين المشور والخضار والمعطرات التي تعطى الحشوة نكهة ذكية.

أما حشوة الانبولوني فتعتمد على روستو البقر وقليلاً من لحم العجل والخضار كالمقوف والهندباء والحين المشور.

ويمكن اعتماد أنواع الكبد والكلاوي والمخ والقلوب المفرومة والمقلية بدلاً من اللحم ومزجها مع باقي المواد الأخرى.

علماً أن كل الحشوات تخلط عادة مع البيض لتتسبك مع بعضها ومع الملح والبهار والحين المشور.

المنامية

حشوات الخضار

إن حشوات الخضار ترضي غالبية الأذواق للذة طعمها ولكونها مغذية ومفيدة في آن واحد وتعتمد على الخضروات الخضراء اللون مثل السبانخ والسلق

أشكال من المعجنات المحشوة

حشوتها... وتقدم لكم الآن نماذج من المعجنات المحشوة الأكثر انتشاراً في إيطاليا كالأبوليني، والتورتيليني، والكابيليني والآبولوني والرافولي، وكلها رقائق من عجين محشوة بحشوات مختلفة، تقدم ناشفة أو مع العرق، وذلك حسب النوع، وتسمى بأسماء مختلفة كل حسب شكلها وحشوتها. فيأخذ الرافولي الشكل المربع. أما الباقي فيكون مستديراً مع حفرة في الوسط بشكل قبة.

من الصعب تصنيف المعجنات الإيطالية المحشوة ذلك لكثرة عددها وتنوع أصنافها واختلاف حشوتها، فهناك مجالاً كبيراً في التنوع والابداع الشخصي في اختيار الحشوة، وقد يكون اختيار الحشوة مرتبطاً بالبيئة، ففي المناطق المجاورة للبحر، تكثر فيها حشوات السمك، وفي المناطق الجنوبية تقل فيها حشوات اللحمية... الخ، وتبعاً لذلك تنتوع أيضاً أسماء المعجنات بتنوع أنواع



الأنبيولينى



تقطع العجينة بقاطع العجين الخاص إلى كثير من المربعات الصغيرة بضلع ٣ سم تقريباً .



٢ توزع الحشوة على شكل كتل صغيرة وسط كل مربع وتطوى العجينة على شكل مثلث محشو .



٣ يضغط على أطراف المثلث حتى تلتصق الحشوة أثناء سلقها وتلف حول الأصبع للمرق الزاويتين المتقابلتين .

يعود أصل أكلة الأنبيولينى إلى الأكلات التقليدية الخاصة بمدينة (مانوفا) ذلك لأنها منتشرة في جميع مناطق ولايتي (لومبارديا) و (اميليا) مع بعض التغيرات البسيطة سواء في الحشوة أو في التسمية . ذلك لأن الحشوة تتنوع حسب رغبة الفرد وحسب المناطق . ففي المناطق الساحلية تكثر حشوات السمك وفي المناطق الحنوية تسود حشوات الجبن . ويقدم الأنبيولينى عادة مع صلصة بيضاء مكونة من الزبدة وجبن الغرانا المشور ، او مع الجبنة والكريمة الطازجة ، ويمكن سلقها بمرق اللحم مضافاً إليها أوراق المعطرات لتحسين نكهتها .

طريقة العمل

تحضر عجينة الرفاق وذلك بمزج الطحين والبيض والملح وتخلط جيداً حتى تصبح ناعمة لمساء وتترك لبضعة دقائق ثم تمدد العجينة على لوح خشبي أو من الرخام ثم تقطع إلى مربعات بضلع ٣ سم وتوزع في وسطها كمية قليلة من الحشوة ، ثم تطوى العجينة على شكل مثلث حتى تغلق على الحشوة مع ضغط أطراف العجينة حتى لا تفتح عند سلقها .

ثم تدور حول الأصبع حتى تتصق الزاويتان المتقابلتان ويضغط عليهما وترفع الزاوية الثالثة إلى الأعلى بحيث تأخذ شكل القبة .

كما ويمكن تقطيع عجينة الرفاق على شكل دوائر صغيرة وذلك باستعمال كأس صغير أو بالقاطع الخاص بالعجين ، وبعد ذلك يواصل العمل في تحضير (الأنبيولينى) وفق الطريقة السابقة ، وبهذا نحصل على شكل آخر للأنبيولينى .

الرافيوالي

طريقة العمل

الحجم. أما بالنسبة للحشوة فاحتمالات التنوع فيها كثيرة... وتقدم مع المرق أو بدونه. ومن الرافيولي الأكثر شهرة هي الرقيقة جداً والمحضرة مع البيض وكثير من الماء حيث يكفي لسلقها خمس دقائق، وتكون مستديرة الشكل وتحشى عادة بالخضار واللحمة أو السمك.

وهناك نوع آخر من الرافيولي، وهو البانزروتني وحشوتها تكون من الجبنة والبيض والخضار المختلفة وبعض الأعشاب العطرية، وتقدم مع صلصة الجوز. وأيضاً هناك الكازونساي، وبشبه شكلها الهلال وتكون كبيرة الحجم وتقدم مع الجبن المبشور.

توزع الحشوة على خط واحد فوق العجين المرقوق وبكميات قليلة بحيث تبعد عن بعضها البعض مسافة 4 سم. ويطوى الطرف الخارجي للمعينة المرقوفة فوق الحشوة ثم تقطع المعينة بالقاطع المسنن للحصول على شريط من الرقائق المحشوة. ثم يقطع الشريط إلى عدد من المستطيلات أو المربعات الكبيرة

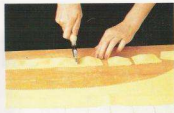


drjoezahi.com

المنامية

٢ تقطع رقائق المعينة بعد طيها بالقرب من الحشوة بواسطة قاطع العجين الدائري المسنن.

١ يمسك طرف العجين الخارجي ويطوى فوق الحشوة الموزعة والمتباعدة عن بعضها البعض.



٤ يقطع العجين المحشو إلى مستطيلات كبيرة للحصول على عدد من قطع الرافيولي الجاهزة.

٣ يضغط بالأصابع حول الحشوة للصق العجين جيداً حتى لا يفتح أثناء السلق وتخرج الحشوة.

نصائح وإرشادات

- بعض النصائح لنجاح الرقائق المحشوة يجب أن تكون العجينة رقيقة وتحضر قبل جفافها.
- لتجفيف العجينة بعد تحضيرها، تصف فوق لوح خشبي أو رخامي مرشوش بالطحين وتغطى بغطاء وتوضع في مكان رطب وتقلب مرة أو مرتان.
- لحفظ المعجنات لعدة أيام، تصف فوق صينية مرشوشة بالطحين بشكل غير متلاصق وتغطى بغطاء، وتدخل البراد بعد تغليفها بما فيها بكيس من البلاستيك مغلق جيداً. أما لحفظها عدة أشهر فتدخل الصينية إلى الفريزر لمدة ساعة حتى تتجمد،
- ثم تفرغ في كيس لحفظ المأكولات، وتعاد للفريزر مجدداً.
- تساق قطع الرافيولي بالماء مع قليل من الملح بكميات قليلة.
- للحصول على مرق لذيد، تضاف بعض الخضار كالجزر والكرفس والبصل وبعض الأعشاب العطرية.
- كما يجب تصفية المرق في النهاية، ووضعه في البراد، ثم إزالة الدهن الجامد عن سطحه.
- لتقديم الرقائق المحشوة مع المسرق، توضع المعجنات أولاً في طبق التقديم ثم يصب المرق فوقها.



المنامية

drjoezahi.com

تيمبالو بالكابيليتي

ملعقتا طحين مسوحتان كبيرتان، كبش قرنفل، نصف لتر حليب، جوز الطيب، ملح، بهار.

المقادير

لصنع قالب العجين الخارجي: ٣٠٠ غ طحين أبيض.

١٥٠ غ زبدة، ٥٠ غ سكر، صفار ثلاث بيضات، بيضة

كاملة، رشة ملح، زبدة لدهن القالب، كعك مدقوق.

التحضير

لتحضير الصلصة: تقلى أنواع الخضار المتكسرة

المفرومة ناعماً بـ ٥٠ غ زبدة، ويضاف إليها اللحم

المفروم، ويترك الخليط ليطبخ دقائق على النار مع

لتحضير الصلصة: ٣٠٠ غ لحم مفروم، ١٠٠ غ زبدة،

٧٠ غ جبن مبشور، قليلاً من الكريما، جزرة، كرفس،

٣٠٠ غ بسلاوة مقشرة ومفروسة، ورقصة غار،

drjoezahi.com

المنامية

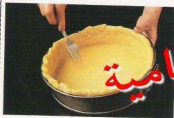
التحريك. ثم تضاف التندورة وباقي الأتشاء والملح والبهار وتوضع فوق النار الهادئة مع إضافة قليل من الكريمة بين الحين والآخر حتى تنضج الصلصة. لتحضير العجينة الخارجية: يخلط الطحين والسكر والملح ويضاف صفار البيض والزبدة الطرية المقطعة ثم يعجن الخليط بسرعة مع إضافة ملعقتين من الزيت إذا لزم، وعندما تصبح العجينة متماسكة وملساء، تلف بقطعة وتترك خارج البراد في مكان رطب لمدة ساعة. لتحضير صلصة الشاميل: يجب تحميص ملعقتا الطحين الباقي بالزبدة، وعندما يشقر الطحين يضاف الحليب الساخن والملح والبهار وجوز الطيب ويحرك باستمرار إلى أن يتكثف. تسلق قطع الكابيليتي سلقاً

متوسطاً وتنصفي ثم تخلط بقليل من صلصة التندورة. تقسم العجينة إلى قسمين الواحد ضعف الثاني. ترق العجينة الكبيرة بشكل دائري، ويدهن القالب بالزبدة ويرش بالكعك المدقوق ثم توضع العجينة المرقوقة داخل القالب بحيث تغطيه وتغطي جوانبه، ثم يسكب قسم من الكابيليتي فوق العجينة وفوقها شيء من الصلصة الحمراء ثم من الشاميل والجبن المبشور، ويعاد صف طبقات مماثلة إلى أن تنفذ باقي المقادير، ثم يغطى القالب بالعجينة المرقوقة الباقية. تشقب العجينة لكي يخرج البخار أثناء الطهي، ويدهن وجه القالب العلوي بالبيضة المخفوقة ويوضع بالفرن لساعة ثم يفلت القالب بهدوء ويقدم.



تخلط المقادير بسرعة حتى تتماسك العجينة وتلمس ثم تترك جانباً مغطاة لمدة ساعة.

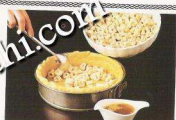
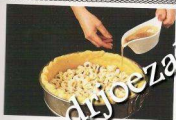
يضاف إلى الطحين الملح والسكر والبيض والزبدة الطرية المقطعة قطعاً صغيرة، و صفار البيض.



يزال العجين الزائد من جوانب القالب بالشوكة ويشق قعره بالشوكة في عدّة مواضع منه.

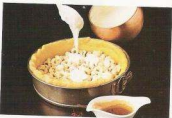
ترق العجينة وتفرش في القالب بشكل تغطي قعره وجوانبه بعد دهنه بالزبدة ورشه بالكعك المدقوق.

المنامية



٦ يصب فوقها وبشكل متساو قليلاً من الصلصة الحمراء التي سبق أن حضرناها.

٥ تسكب في القالب فوق العجينة كمية قليلة من الكايبليتتي وتوزع في قعر القالب بشكل متساوٍ.



وأخيراً يغطي القالب بدائرة العجين المرشوق والذي يساوي قطره قطر قالب العجين تقريباً.

٧ ثم يصب فوق طبقة الصلصة الحمراء طبقة من البشاميل وتوزع لتصل كل أطراف القالب.



المنامية

١٠ يبين القالب بقايا العجين المبللة بالماء ويدخل في وسطه الكرتونة لخروج البخار.

٩ تلتصق أطراف العجين ببعضها، وكذلك ينزع العجين الزائد بواسطة الضغط عليه بالشوكة.

تورتيليني باليقطين

- طبق ايطالي
- أربعة أشخاص
- ساعتين ونصف

المقادير

- ٤٠٠ غرام من الدقيق.
- ٤ بيضات.
- ٢ كيلوغرام من اليقطين الأصفر.
- ١٥٠ غرام من جبن البارميزان.
- ليمونة واحدة.
- ملعقة كبيرة من مرية الكرز.
- قليل من جوز الطيب.
- ملح وبهار (فلفل أسود).
- ١٠٠ غرام من الزبدة.
- ١٠٠ غرام من جبن البارميزان وذلك للتبيل.

طريقة العمل

يقطع اليقطين إلى حلقات وشرائح، ثم يدخل في فرن حار مع مراعاة عدم إزالة القشرة، يصفى قلب اليقطين بالمصفاة، وتضاف المرسي ورشة جوزة الطيب والملح والبهار ثم يشر الليمون والجبن ويمزج الخليط جيداً. ويراعى ألا تكون الحشوة مائعة وذلك بإضافة الجبن البارميزان لجعلها متماسكة. تترك الحشوة في الثرد لليوم التالي، ثم توزع على نصف مقدار العجين ويترك مسافة قدرها ٤-٥ سم ما بين الحشوة والأخرى ثم تضاف نصف العجينة المتبقية ثم تقطع العجينة المحتوية على الحشوة بشكل مستطيلات، يسلق التورتيليني في ماء مضاف إليه الملح ثم يصفى ويتبل مع الزبدة وجبن البارميزان.



١١ يدهن وجه القالب بالبيضة المخفوقة وذلك لاعطائه لمعاناً، ويدخل القالب في الفرن.



١٢ يخرج القالب من الفرن ويترك بضع دقائق لتسريح العجينة، ثم يفلق القالب المعدني.



١٣ ترفع العجينة بهدوء من القالب بواسطة ملعقة مسطحة وتوضع في طبق التقديم.

التورتيلوني

- ٤٠٠ غرام من المرتديلا .
- ٥٠٠ غرام من السبانخ المسلوق .
- ٤٠ غرام من الجبن المبشور .
- صفار بيضة واحدة .
- جوز الطيب .
- قليل من الملح .
- بهار (قلقل أسود) .

- طبق إيطالي
- أربعة أشخاص
- ساعتان

المقادير

مقادير الصلصة

- ٤٠٠ غرام بندورة .
- ٥٠ غرام زبدة .
- بصلة .
- عدد من أوراق الريحان .
- زيت زيتون .
- ٤٠ غرام جبن مبشور .

مقادير تحضير المعجينة

- ٤٠٠ غرام طحين أبيض .
- أربع بيضات .
- ٢٠٠ غرام سبانخ طازج مسلوق ومصفى جيداً .

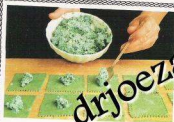
مقادير الحشوة

- ٣٥٠ غرام جبن القريشة .



- قطعة جبن بيضاء.
- ٧٥ غرام من شرائح الجبن.
- قليل من الملح.
- قليل من البهار (اللفل الأسود).

طريقة العمل



٢ يوزع فوق مربعات العجين المرفوق كمية من الحشوة المحضرة سابقاً مع عدم الاكثار.

تحضر العجينة بمزج الطحين والبيض والسبانخ المسلوقة، وتحضر الحشوة بمزج السبانخ المسلوقة والمفروم مع جبن القريشة المهروسة والجبن المبشور والمرتديلا الناعمة وصفار البيضة ورشة جوز الطيب والملح والبهار.

تمد العجينة وتقطع إلى مربعات بضلع ٥-٦ سم، توزع عليها الحشوة وتطوى المربعات فوقها بحيث تصبح مثلثة الشكل، ويلف المثلث حول الاصبع للصق الطرفين المتقابلين.

ثم تحضر صلصة البندورة المعصورة ويضاف إليها ورق الريحان والملح وتترك على النار حتى تتكثف. تسلق قطع التورتيلوني بالماء، تصفى بعد ذلك من ماءها ثم تصف في طبق التقديم وتغرش فوقها الصلصة السابقة الذكر، ويقدم هذا الطبق ساخناً.



٣ تطوى قطع العجين على بعضها بحيث تصبح مثلثة الشكل ويضغط على أطرافها لتلتصق.



١ ترق العجينة بالمرفاق وتقطع إلى كثير من المربعات بضلع ٥-٦ سم تقريباً.

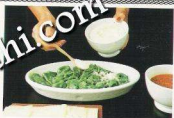


المنامية

٤ تلف العجينة بعد طيها حول الاصبع للصق الطرفين المتقابلين بالضغط عليهما بالاصبع.



٦ يصب قليلاً من صلصة البندورة المحضرة سابقاً فوق العجين وبشكل متساو.



٥ تسكب طبقة أولى من التورتيلوني في طبق التقديم وفوقها كمية كافية من الجبن المبشور.



٨ تغطي آخر طبقة بشرائح الجبن الأبيض أو الحن المبسط الجاهز وتوضع في الفرن.



٧ تسكب طبقة ثانية من التورتيلوني وفوقها المقادير المذكورة سابقاً.

للتبيل إلى ١٠٠ غرام زبدة، ٧٠ غرام من جبن الغرانا المملحون.

راقسيولي بالبطاطا

طريقة العمل

تسلق البطاطا وتشر، ثم تطحن ناعماً وتمزج بالزبدة وجبن الغرانا وجوز الطيب، ثم يضاف قليل من البهار والملح وكذلك صفار البيضتين. تقطع العجينة بشكل أقراص ثم توضع الحشوة في منتصفها ثم يسطق القرص ليصبح بشكل نصف دائري. يسلق الراقسيولي في المرق، ثم يصفى ويربب بشكل طبقات ثم يرش بجبن الغرانا والزبدة ثم تقدم.

- طبق إيطالي
- ساعتين
- أربعة أشخاص

المقادير

٤٠٠ غرام دقيق، ٤ بيضات، ٥٠٠ غرام زبدة، ٤ ملاعق كبيرة من جبن الغرانا، قليل من جوز الطيب، بهار (فلفل أسود)، ملح، صفار بيضتين، كما ويحتاج

قَبَعَات العجين بالكستناء

المقادير

- ٣٥٠ غ كستناء يابسة تنقع بالماء، ٣٠٠ غ مقائق،
- ٥٠ غ حن مبشور، بيضة، زيت، ملح، بهار.
- لتقديم: ٣٠٠ غ مقائق، ٧٠ غ من جبن الغرانا المبشور،
- ٣٥٠ غ زبدة، ٢٥٠ غ بندورة مقشرة وخالية من البذر،
- زيت، ملح، بهار.
- لتحضير العجينة: ٤٠٠ غ من الطحين، ٤ بيضات.

طريقة العمل

تسحق الكستناء وتطحن بطاحونة البطاطا عندما تكون ساخنة، وتضاف إليها المقائق المفرومة والمقلية بقليل

من الزيت. كما يضاف جبن الغرانا المبشور والبيضة والملح والبهار. تخلط هذه المواد جيدا، وإذا كان الخليط كثيف الليونة، يضاف إليه قليل من الكعك المدقوق ثم تمد العجينة وتقطع إلى دوائر بقطر ٥ سم وتوزع الحشوة على نصف عدد الدوائر، ثم تغطى بالدوائر الباقية ويضغط على أطرافها جيدا حتى تلتصق، ثم تدور كل قطعة حول الأصبع لتلصق طرفا العجينة المتقابلان. تقلي المقائق بالزبدة والزيت وتضاف إليها البندورة المعصورة والملح والبهار وتترك على النار لتتكثف ثم تسكب فوق العجينة المسلوقة، ويرش فوقها الجبن المبشور.

drjoezahi.com

المنامية

عجينة بالنخاع والمرتديلا

التحضير

- طبق ايطالي
- أربعة أشخاص
- ساعة ونصف

المقادير

- لتحضير الحشوة يسلق النخاع بالماء الغالي.
- يطحن النخاع بواسطة مصفاة ناعمة.
- يضاف إليه المرتديلا الناعمة والجبن المبشور والبيض وجوز الطيب والملح والبهار.
- يمزج الخليط لتصبح الحشوة لينة ومتماسكة.
- يعجن الطحين والبيض وتمدّ عجينة رقيقة.

- ١٠٠ غرام نخاع، ٥٠ غرام مرتديلا، ستة ملاعق جبنة، بيضتان، كعك مدقوق، جوز الطيب، ملح، بهار.
- مقادير العجينة: ٢٠٠ غرام من الطحين، بيضتان.



المنامية

- ٢ يضاف الكعك المدقوق والملح والبهار وجوز الطيب وتمزج هذه المواد مع بعض مزجاً جيداً.

- ١ يخلط الجبن المبشور والبيض مع المرتديلا والنخاع المهروس بواسطة مصفاة ناعمة.



- ٤ تمّدّ العجينة بالعراق المرشوش بالطحين لتصبح رقيقة ومتساوية ودائرية الشكل.

- ٣ تحضر عجينة الرقاق، يعجن الطحين والبيض جيداً وعلى أن تكون العجينة قاسية بعض الشيء.



٦ يطوى نصف القرص الباقي للعجينة فوق الحشوة المملوة بحيث يغطيها.



٥ تَسَدَّ العجينة على شكل قرص دائري ثم تفرش الحشوة على نصف القرص.



٧ يضغظ فوق العجينة المحشوة بواسطة المرقاق حتى تلتصق العجينة بعضها جيداً.



٨ يجب أن تتطابق أطراف محيط قرص العجينة مع بعضها تماماً عند ثنيها بعد الحشو.



٩ تقطع هذه الشرائط بحيث يتم الحصول على مربعات، تسلق بمرق اللحم ويرش عليها الجبن.



١٠ تقطع العجينة المحشوة بواسطة قاطع العجين المسن إلى شرائط طولية بعرض ٢ سم.

drjoezahi.com

- طبق ايطالى
- أربعة أشخاص
- ساعة واحدة

- طبق ايطالى
- أربعة أشخاص
- ساعتان

المنامية

المقادير

لعجينة الرقائق: ٤٠٠ غرام من الطحين، ٤ بيضات، ٣٥٠ غرام من لحم الدجاج، ٣٠ غرام زبدة، ١٠٠ غرام من جبن القريشة، ٧٥ غرام من جبن البارميزان المبشور، قطعة مارتديلا، قطعتان من كبد الدجاج، ملعقتان كبيرتان من الكعك المدقوق، بيضة واحدة، ورقتان من نبات القويسة، ملح، بهار، جوز الطيب، ملعقة زيت.

للتقديم: ٥٠ غرام زبدة، قليل من الكريما الطازجة والسائلة للطبخ، ٥٠ غرام من جبن البارميزان المبشور، ورقتان من نبات القويسة، ملح، بهار.

طريقة العمل

لتحضير الحشوة: تقلى قطع لحم الدجاج مع المرديلا المفرومة وأكباد الدجاج مع إضافة ورق القويسة والملح والبهار. وبعد دقائق، تنزع أوراق القويسة من الوعاء، يطحن خليط اللحم ثم تضاف جبة القريشة المهروسة والجبن، والكعك والبيضة وجوز الطيب. وتمزج هذه المواد مع إضافة رشّة من الملح إذا لزم الأمر. ترقّ العجينة وتحشى على شكل أنيولين، كما هو مبين، وتسلق بالماء المملح، وخلال هذا الوقت تذاب الزبدة على النار مع ورق القويسة، إلى أن تحمى قليلاً وتضاف بعدها الكريما السائلة والملح والبهار، وتترك إلى أن تسخن جيداً، ثم تسكب فوق الأنيليوني المسلوق والمصفى، ويرش فوقه قليل من الجبن المبشور قبل التقديم.

المقادير

لعجينة الرقائق: ٤٠٠ غرام من الطحين، ٤ بيضات، ٤٠٠ غرام من جبن القريشة، ٨٠ غرام من جبن البارميزان المبشور، بيضة كاملة وصغار بيضة، ملح، بهار. للتقديم: ١٠٠ غرام زبدة، بعض من أوراق الغار، جبن مبشور

طريقة العمل

لتحضير الحشوة: تهرس القريشة ثم توضع في وعاء ويضاف إليها جبن البارميزان المبشور والبيضة الكاملة وصغار البيضة الأخرى والملح والبهار، وتخلط هذه المواد جيداً حتى تتماسك.

تحضر عجينة الرقائق وتحشى على شكل الرافيولى وتسلق بالماء المغلي المملح، وتصفى، وتسكب فوقها الزبدة المذابة مع ورق الغار، ويرش فوقها قليل من الجبن المبشور.

ويمكن تحضير نوع آخر من الصلصة المتشكلة من ٣٠٠ غرام من الفطر البري المنظف والمقطع والمقلي بالزيت والزبدة مع بصل مفرومة وبقدونس مفروم، ثم يضاف ٣٥٠ غرام من عصير البشورة والملح والبهار، وتطهى الصلصة على نار هادئة حتى تتكثف عندئذ تسكب فوق الرافيولى المسلوق ويرش فوقه قليل من الجبن المبشورة.

المنامية



drjoezahi.com

بازوتى بالسلق

الجوز المنقوع، كأس من الحليب، ٥٠ غرام من الصنوبر، لب خبز، فص ثوم، قليل من الملح، زيت زيتون.

■ طبق ايطالى
■ أربعة أشخاص
■ ساعتان

التحضير

يغسل السلق ويعصر ويفرم ويضاف إليه الثوم المفروم والبيض والجبن المفروم والقريشة والملح والبهار ويمزجوا جيداً، تحضر عجينة الرقاق وترق وتقطع إلى مثلثات وتضغط على أطرافها حتى تلتصق جيداً، تحضر الصلصة وذلك بنقع قلب الجوز بالماء المغلى ليضع دقائق ثم يقشر ويهرس مع قليل من لب الخبز المنقوع بالماء والمعصور ومع الصنوبر والملح وفص الثوم.

المقادير

مقادير العجينة

٤٠٠ غرام طحين، عذّة ملاعق ماء.

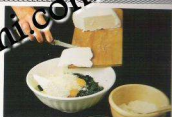
مقادير الحشو

كيلوغرام من السلق، ١٥٠ غرام من جبن القريشة، ٧٠ غرام من الجبن المبشور، فص ثوم، بيضتان، قليل من الملح، قليل من البهار، ١٥٠ غرام من





٢ تحضر عجينة الرقاق بعجن الطحين مع رشّة من الملح وكمية كافية من الماء لتتماسك جيداً.



١ تحضر الحشوة بخلط السلق مع البيضى والقريشة والثوم والجبن المبشور.



٤ تطوى مثلثات عجينة الرقاق فوق الحشوة وتلصق أطرافها بالضغط عليها بالأصابع.



٣ ترق العجينة وتقطع إلى مثلثات وتوزع في وسطها كميات قليلة من الحشوة المحضرة.



٦ وأخيراً يضاف الزيت شيئاً فشيئاً فوق الصلصة مع تحريكها باستمرار لتتماسك وتكثف.



٥ يهرس الجوز المقشر مع الصنوبر والخير المنقوع والثوم ويمرر داخل مصفاة ناعمة.

المنامية

التورتيلين

مقادير العجينة

كيلوغرام من السبانخ، لوم مدقوق، بقدونس مفروم،
ملعقتان من الجبن المبشور، زيت نباتي لقلبي
التورتيلين.

طريقة العمل

– يغسل السبانخ جيداً ثم يسلق، وبعد ذلك يتم
عصره جيداً.

– يقلى السبانخ مع الثوم والبقدونس لبضع دقائق.

– تضاف إليه الجبن المبشور ويمزج الخليط.

– تحضر العجينة وتعجن حتى تصبح ملساء ومتماسكة.

■ طبق إيطالي

■ خمسة أشخاص

■ ساعة واحدة

المقادير

مقادير العجينة

٥٠٠ غرام من الطحين ، ٣٠ غرام من الزبدة ،

بيضة ، نصف كأس من الحليب ، قليل من الملح ،

ملعقة كبيرة من الكمون .

المنامية

drjoezahi.com



٢ ترق العجينة بالمرفاق مع رشها باستمرار بالطحين إلى أن تصبح منسأة لعجينة التالياتيلي.



١ يكون الطحين ويحفر في قمته ويضاف إليه الملح والزبدة والحليب ويعجن حتى يتماسك.



٤ توزع الحشوة على نصف المربعات وتغلق بالنصف الآخر ويضغط حول الحشوة جيداً.



المنامية

٣ يرش الكمون على الرقاق وتقطع إلى مربعات بضلع ٦ سم بواسطة قاطع العجين المستن.



٦ تصفى التورتييلن المقلية على الورق لامتصاص الزيت الفائض وتصفى في طبق التقديم.



٥ تقلي المربعات بالزيت النباتي الحامي ضمن مقلية واسعة يوضع كميات قليلة في كل وجبة.

كانيلوني بالجبن والسبانخ

- ٢٥٠ غرام من الجبنة الطرية .
- ٣٠٠ غرام سبانخ أو سلق .
- ربع لتر كريما سائلة .
- ٢٥٠ غرام من الجبن المبشور .
- قليل من الملح .
- قليل من البهار (الفلقل الأسود)

المقادير

يسلق السبانخ جيداً، ويطحن وتضاف إليه القريشة والملح والبهار، يذاب ٣٠ غرام زبدة ويحمر فيها الطحين وتضاف الكريما والملح وترفع على النار ويضاف إليها نصف الجبن المبشور.

- طبق ايطالي
- أربعة أشخاص
- ساعتان

المقادير

مقادير عجينة الرفائق

- ٤٠٠ غرام من الطحين .
- ٤ بيضات .

مقادير الحشوة

- ١٢ شريحة من الجبن .
- ٢٠٠ غرام من جبن القريشة .
- ٢٥٠ غرام من الزبدة .





٢ بعد سلق العجينة تمد على قوطة لتتشف وتصف وتوضع على كل مربع شريحة من الجبن.



١ ترق العجينة وتقطع إلى مربعات بضلع ١٢ سم وتبعد عن بعضها قليلاً حتى لا تتلاصق.



٤ تمد الحشوة فوق شريحة الجبن بواسطة سكين عريضة لتغطي مساحة المربع بشكل متساو.



٣ توزع الحشوة المحضرة سابقاً بكميات قليلة في وسط كل شريحة من شرائح الجبن.



٦ تصف اللقائف في الصبينة وتصب فوقها الصلصة وباقي الجبن المبشور وتوضع في الفرن.



٥ يلف كل مربع على بعضه بهدوء للحصول على لقائف محشوة ومعلقة تماماً بشكل جيد.

لفائف العجين بالسبانخ

- ٢٥٠ غرام من جبن القريشة.
- ١٠٠ غرام من الزبدة.
- ٧٠ غرام من الجبن المبشور.
- أوراق القويصة الخضراء.
- قليل من الملح.
- قليل من البهار (الفلفل الأسود).

طريقة العمل

- يسلق السبانخ أو السلق بالماء.
- يصفى السبانخ ويحضر جيداً.
- يفرم ويقلى قليلاً بـ ٣٠ غرام من الزبدة.

- طبق ايطالي
- أربعة أشخاص
- ساعتان

المقادير

مقادير العجينة

- ٢٠٠ غرام من الطحين.
- بيضتان.

مقادير الحشوة

- كيلو غرام من السبانخ أو السلق.



- يهرس جبن القريشة بملعقة.
- تصفأ النار من تحت السبانخ أو السلق ثم يخلط مع جبن القريشة المهروس ومع قليل من جبن العرنا المشور.
- يخرج الخليط مع قليل من الملح والبهار (الفاقل الأسود) ويحرك جيداً.
- تحضر العجينة وتمدأ على شكل مستطيل بمساحة ٥٠ × ٣٥ سم.
- توزع الحشوة على العجينة الممدودة سكين مسطحة حتى تغطى مساحة العجينة بحيث يتترك مقدار ٤ سم من حيط العجينة.
- تنور العجينة على بعضها وتلف ، مع مراعاة عدم خروج الحشوة منها.
- يضغط على العجينة حتى تلتصق الحشوة بالعجين.
- تلف بقطعة قماش رقيقة .
- تربط بخيوط خشنة من طرفيها وفي عدآ أماكن بوسطها.
- تسلق بعد ذلك في قدر بيضوي بالماء الغالي المملح لمدة ٤٠ دقيقة.
- تصفى اللقافة من الماء.
- تنزع عنها قطعة القماش.
- تصب فوقها الزبدة المذابة والمعطرة بورق القويصة.
- تقطع بسماكة ١ سم تقريباً .



٢ يضاف إلى خليط السبانخ جبن القريشة المهروس والملح والبهار والجبن المشور ويحرك.



٣ يهرس القريشة وتوضع في وعاء ليضاف إليها السلق المسلووق بعد عصره وفرمه وقلبه بالزبدة.



٤ توزع الحشوة بشكل متساو فوق العجينة المرقوقة مع مراعاة ترك بعض المسافة على الأطراف.



٥ تمد العجينة مساحته ٥٠ × ٣٥ سم تقريباً على ألا يتجاوز ثخنها عدآ ملليمترات.

drjoezahi.com



٦ يضغط قليلاً فوق اللقافة باليد حتى تلتصق الحشوة بالمعجينة وتماسك جيداً.

٥ تلف المعجينة حول بعضها بشكل جيد حتى لا تخرج الحشوة من داخلها حين السلق والتقطيع.



٨ تربط اللقافة بعد لفها بالقماش، بخيوط عسبن من أطرافها وفي عدّة أماكن في وسطها.

٧ تلف المعجينة المحشوة بقطعة عريضة من الشاش الأبيض النظيف، لتتماسك أثناء الطهو.



١٠ تصفى اللقافة من الماء وتترك لتبرد، ينزع الشاش وتقطع بشحن ١ سم وتسكب الزبدة فوقها.

٩ تسلق اللقافة بعد ذلك بإناء بهضوي وبكمية كافية من الماء المملح البادىء بالغليان.

كيفية صنع الكريب

- طبق ايطالي
- سبعة أشخاص
- ساعة واحدة



المقادير

- ١٢ - ملعقة كبيرة ممسوحة من الطحين.
٦ - بيضات.
- كأسان من الحليب.
- قليل من الملح.
- قليل من البهار الأبيض.



التحضير

لتحضير عجينة الكريب، يخلط الحليب مع البيض والطحين خلطاً جيداً، يصب كمية قليلة منه في مقلاة حامية مدهونة بالزبدة مسبقاً.

ترفع المقلاة قليلاً عن النار بحيث تصبح قريبة منها، تدور العجينة بداخلها وذلك بتأثير اهتزازات عفيفة ودائرية لليد الحاملة للمقلاة حتى تمتد العجينة وتغطي قعر المقلاة.

وعندما تحمر قليلاً الطبقة السفلى، تقلب العجينة إلى الطرف الآخر مع مراعاة اعتدال حماوة المقلاة حتى لا تحترق العجينة، أما إذا كانت المقلاة باردة، فالعجينة لا تنماسك وتفتت.

والمقلاة المفضلة لقلّي الكريب هي التيقال لأنها مدعمة بطبقة خاصة، لا يلتصق بها العجين. كما توجد آلة كهربائية خاصة لقلّي الكريب.

٢ - ترفع المقلاة عن النار، وتدور العجينة فوقها حتى تمتد العجينة وتغطي المقلاة وتجمد.



٣ - عند احمرار وجه العجينة السفلي تقلب على الوجه الآخر حتى يحمر.

المنامية



٥ عندما تحمر صفيحة الآلة، تقلب، وتسد فوق العجين لتوان حتى لا تنسك العجينة.



٦ تقي الكريب بالآلة الكهربائية الخاصة تسكب العجينة في وعاء الآلة وقطره ٢٠ سم.



٧ تقلب آلة الكريب مرّة أخرى لوضعها الأولى، بعد أن تلتصق عليها طبقة رقيقة جداً من العجين.



٨ وبعد بضعة لتوان لا أكثر - حتى لا ينكسف الكريب - ترفع الصفيحة.



٩ تترع طبقة الكريب من فوق الصفيحة بواسطة المكشط الخاص وتوضع جانباً في طبق آخر.



١٠ تترك طبقة العجينة المنتصفة على الصفيحة عدّة لتوان قليلة حتى تجمد ويحمر سطحها.

كريب بالهليون

- حزمة من الهليون.
- ملعقة طحين.
- كأس حليب.
- ١٠٠ غرام زبدة.
- جوز الطيب، ملح، وبهار.

التحضير

يخفق البيض في وعاء ثم يضاف إليه الطحين مع استمرار التحريك حتى يتماسك. يضاف إليه الملح والحليب ويحرك جيداً. يلقى الكريب وذلك بدهن المقلاة بالزبدة وبعد أن تحمى، ويضع فيها كمية قليلة من عجينة الكريب وتلور المقلاة فوق النار، حتى تمتد العجينة ويحمر طرفها السفلي. تقلب فوراً إلى الوجه الآخر وتحمر. أما تحضير الحشوة، فيكون بتقطيع الهليون ثم غسله وسلقه وتصفيته وقلبه بالزبدة وطلحته.

- طبخ ايطالي
- أربعة أشخاص
- ساعة ونصف

المقادير

مقادير الكريب

- ١٠٠ غرام طحين.
- ٤ بيضات وكأس من الحليب.
- قليل من الملح.

مقادير الحشوة

- ١٠٠ غرام شرائح رقيقة من جبن الغرومير.
- ٥٠ غرام من الجبن المبشور.





٢ يضاف إلى الهليون المطحون مقدار ثلاثة أرباع صلصة الشاميل المحضرة سابقاً وتخلط جيداً.



المنامية

٣ بعد تنظيف الهليون يسلق ثم يبلوح بالزبدة قليلاً ويصفى بغير تسريته عبر مصفاة ناعمة.



٤ تمدد الصلصة فوق قطع الكريب، على أن تترك أطراف الكريب بدون حشوة.



٥ تحضر قطع الكريب، وتصف على الطاولة ثم توزع فوقها صلصة الهليون مع الشاميل.



٦ تطوى كل قطعة من الكريب بحيث يتطابق محيطها بشكل جيد، لتحفظ الحشوة بداخلها.



٧ توضع فوق الصلصة الممدودة على الكريب شريحة رقيقة جداً من شرائح جبن الغرويير.

كريب بالفورغونزولا

- طبق ايطالي
- أربعة أشخاص
- ساعة واحدة

المقادير

- ١٦ قطعة من الكريب .
- ١٥٠ غرام من الجبن المبشور .
- ٧٠ غرام من الزبدة .
- ملعقة كبيرة من الطحين .
- ربع لتر من الحليب .
- قليل من الملح وجوز الطيب .
- قليل من البهار (الفلفل الأسود) .

طريقة العمل

- نذاب نصف كمية الزبدة في المقلاة .
- يضاف إليها الطحين ويحمّر حتى يصبح ذهري اللون .
- يسكب فوقه بهدوء الحليب مع التحريك المستمر .
- يضاف الملح والبهار وجوز الطيب .
- تحرك الصلصة باستمرار إلى أن تنماسك وتصح ملساء .
- ترفع عن النار ويضاف إليها الجبن المبشور ويخلط جيداً .
- يصف الكريب بعد حشوه في الصينية وتسكب باقي الزبدة المتبابة فوقه .
- يرش باقي الجبن المبشور .
- توضع الصينية داخل الفرن الحامي جداً لدقائق قليلة حتى يحمر سطحها، وتقدم ساخنة .



المنامية

٧ تطوى قطعة الكريب ثانية على بعضها، ليصغر حجمها ولتأخذ شكل المروحة اليدوية.



٨ تصف قطع الكريب في صينية دائرية الشكل، مدهونة مسبقاً بقليل من الزبدة.



٩ تصب الصلصة البيضاء الباقية فوق الكريب وتدخل إلى الفرن حتى يحمر وجهها قليلاً.

drjoezahi.com

المنامية

: لحم الحمل المحروس بالندق جيداً	: المرغلا
: السحق	: المظفر
: نوع من أنواع الخس	: المصاة
: القرح	: المظن
: الحسن الرومي	: عين العرات
: الحسن الرومي	: عين البرجوات
: الريكوثا	: عين القرشة
: الحسن الشيدر	: عين العروس
: يعادل حسن الكمور	: عين العرغورولا
: المشطحة	: الكريما
: الدقيق	: العفن
: القسماط المدقوق	: الكفت المدقوق
: الكرم	: الكوز
: أبو فرو	: القسماط
: يعادل ورق الغارفي استعماله	: ذات القوية
: الطماطم: القوطة : الطماطنة : العاطشا	: الشيرة
: الفلفل الأسود	: الهار
: لحم الديك الرومي	: لحم الديك
: عين الحمل : الكرعاع	: العوز
: الطماطس	: الطماط
: المسعن	: الرينة
: جوز بوا (جازبو)	: جوزة الطيب
: السوت	: الكبود
: الدارجين العراقي : الدارمين	: القوطة
: المسمار	: العرقس
: عيش الغراب : مشزم ، شاميينون	: العطر
: المعدنوس : المعدنوس	: المعدنوس