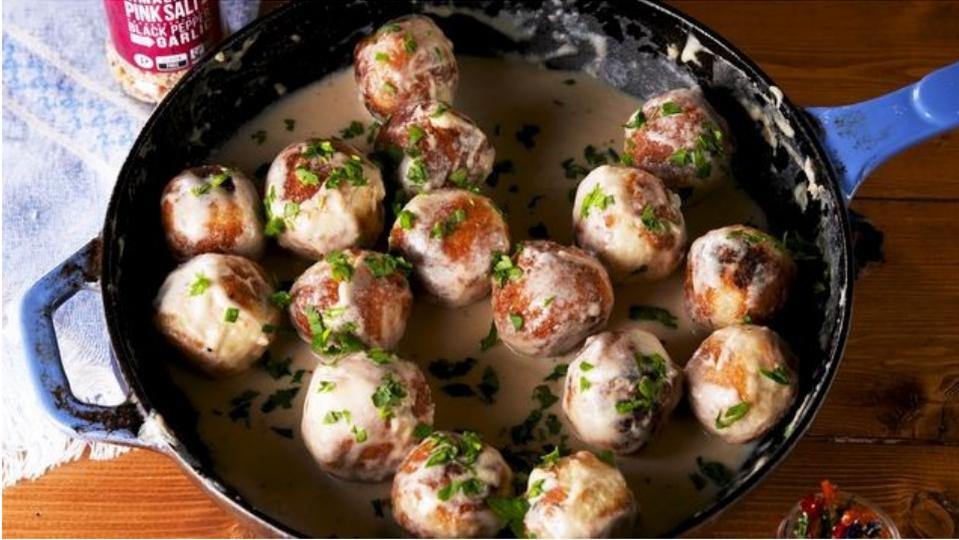


<https://recettesfood.com/>

دجاج كوردون بلو كرات اللحم



مكونات

لكرات اللحم

رطل 1.

دجاج مفروم

ج. 1 1/4

فتات خبز البانكو

ج. 1/4

البارميزان المبشور

1

بيضة كبيرة

ملعقة صغيرة 1

ماكورميك ملح الهيمالايا الوردي ، فلفل أسود ، مزيج

الثوم

أوقية 2

جبنة سويسرية مقطعة إلى ستة عشر قطعة 1/2 بوصة

4

شرائح رقيقة ديلي بلاك فورست من لحم الخنزير ،

مقطعة إلى أرباع

ملعقة كبيرة 2

زيت الزيتون، البكر الممتاز

لتحضير الصلصة

ملعقة كبيرة 1

زبدة

ملعقة كبيرة 1

طحين لجميع الاستخدامات

ج. 1

حليب صافي

ملعقة صغيرة 2

مستردة الديجون

.ملعقة صغيرة 3/4

ماكورميك ملح الهيمالايا الوردي ، فلفل أسود ، مزيج
الثوم

.ملعقة كبيرة 2

بقدونس مفروم طازج للتقديم

الاتجاهات

- اصنع كرات اللحم: في وعاء متوسط ، اخلطي الدجاج والبانكو والبارميزان والبيض وملعقة صغيرة من ملح ماكورميك الهيمالايا الوردي والفلفل الأسود ومزيج الثوم. افرد خليط كرات اللحم في 16 كرة صغيرة ، حوالي 2 ملعقة كبيرة لكل منها.
- باستخدام يدين مبلتين قليلاً ، افرد كرة واحدة لتصبح فطيرة رقيقة. لف قطعة واحدة من الجبن السويسري في قطعة واحدة من لحم الخنزير ، ثم اضغط على وسط الفطيرة وختمها بإحكام حول الجبن. كرري العملية مع باقي الكرات والجبن ولحم الخنزير.
- في مقلاة متوسطة عالية الجوانب على نار متوسطة ، سخني الزيت. تُضاف كرات اللحم وتُطهى مع التقليب باستمرار حتى تصبح ذهبية اللون بالكامل وتنضج بالكامل ، حوالي 8 دقائق.

انقل كرات اللحم إلى طبق. امسح الزيت الزائد من المقلاة.

- اصنع الصلصة: خففي الحرارة إلى متوسطة وأضيفي الزبدة والدقيق. يُطهى مع التحريك لتحميمص الدقيق قليلاً ، 30 ثانية. اخفقي في الحليب ، وديجون ، ونصف ملعقة صغيرة من ملح ماكورميك الهيمالايا الوردي ، والفلفل الأسود ، ومزيج الثوم. يُغلى المزيج على نار هادئة ثم تُعاد كرات اللحم إلى المقلاة. يُطهى المزيج مع التحريك حتى يتماسك ، لمدة دقيقتين تقريباً.
- يرش مع البقدونس قبل التقديم.

برجر دجاج أفوكادو



مكونات

رطل 1.

دجاج مفروم

1

الأفوكادو المهروس

ج. 1/3

فتات الخبز

1

فص ثوم مفروم

.ملعقة كبيرة 1

البقدونس المفروم ناعما

.ملعقة صغيرة 1

رقائق الفلفل الأحمر المسحوق

الملح كوشير

فلفل أسود مطحون طازجاً

.ملعقة صغيرة 1

زيت نباتي

خبز برجر للتقديم

خس للتقديم

شرائح طماطم للتقديم

بصل أحمر مقطع للتقديم

الاتجاهات

- في وعاء كبير ، يُمزج الدجاج مع الأفوكادو ، فتات الخبز ، الثوم ، البقدونس ورقائق الفلفل الأحمر. يقلب جيداً حتى يمتزج ويتبل بالملح والفلفل. شكلي الخليط إلى 4 قطع.

- في مقلاة كبيرة على نار متوسطة ، سخني الزيت النباتي. توضع الفطائر في المقلاة وتُطهى حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً من جانب واحد ، من 4 إلى 5 دقائق.
- اقلب الفطائر ، واطبخها لمدة 3 إلى 5 دقائق أخرى حتى تنضج بالكامل ، أو حتى يتم إدخال مقياس حرارة في منتصف البرجر يقرأ 165 درجة
- قدميها في خبز كيزر مع الخس والطماطم والبصل.

سوف تصطدم كرات اللحم بالدجاج الجاموس البقعة دائماً



مكونات

ج. صلصة حارة مختلطة مع 2 ملعقة كبيرة. الزبدة 1/2
المذاقة

رطل دجاج مفروم 1

ج. فتات خبز البانكو 1/2

بيضة كبيرة 1

ساق صغيرة من الكرفس ، مقطعة إلى شرائح رقيقة 1
ومفرومة ناعماً

ملعقة كبيرة. البقدونس الطازج المفروم 1

ملعقة صغيرة. مسحوق الثوم 1

الملح كوشير

فلفل أسود مطحون طازجاً

ciabatta أو sub rolls أو hoagie rolls

رطل شرائح الفلفل جاك 1/4

الاتجاهات

- لتحضير كرات اللحم: سخني الفرن على 400 درجة. يُضاف نصف مزيج الصلصة الحارة إلى وعاء متوسط الحجم مع الدجاج والبانكو والبيض والكرفس والبقدونس ومسحوق الثوم. يتبل بالملح والفلفل ويخلط جيداً. إذا كان الخليط رطباً جداً ،

أضف القليل من البانكو. شكل 12 كرة لحم بحجم كرة الجولف. ضعها على صينية خبز مغطاة بورق البرشمان واخبزها حتى تنضج تمامًا ، من 18 إلى 20 دقيقة.

- اصنع الصحن: توست رول ، ضعي شريحتين من الجبن في النصف السفلي ، وضعي 3 كرات لحم فوقها. ضعي شريحتين إضافيتين من الجبن فوق كرات اللحم وأعيديها إلى الفرن لإذابة الجبن. يُغطى بخليط الصلصة الحارة المتبقية قبل التقديم.

إسباجيتي وكرة اللحم تاكو



مكونات

1 رطل.

دجاج مفروم

1

بيضة كبيرة

ج. 1/4

فتات الخبز الإيطالي

ج. 1/2

جبين البارميزان، المبشور الطازج ، المقسم ، بالإضافة
إلى المزيد للتزيين

ملعقة صغيرة 2

بهارات ايطالية

ملعقة صغيرة 2

مسحوق الثوم

الملح كوشير

فلفل أسود مطحون طازجاً

رطل 1

معكرونة

ج. 1

مارينارا

8

قذائف تاكو مسطحة القاع

الاتجاهات

- سخني الفرن إلى 350 درجة مئوية وبطني صينية الخبز بورق الزبدة. اصنعي كرات لحم الدجاج: في وعاء كبير ، قلبي الدجاج المطحون والبيض وفتات

الخبز الإيطالي وربع كوب جبن بارميزان، والتوابل الإيطالية ومسحوق الثوم والملح والفلفل.

- تشكل على شكل كرات صغيرة وتحويلها إلى صينية خبز جاهزة.
- اخبزها حتى تصبح ذهبية اللون ولم تعد وردية ، 20 إلى 22 دقيقة.
- في هذه الأثناء ، قطع السباغيتي إلى نصفين. في قدر كبير من الماء المغلي المملح ، اطبخي السباغيتي حسب توجيهات العبوة حتى تمام النضج. استنزاف والعودة إلى وعاء.
- يُضاف المارينارا إلى القدر ، وكرات اللحم المخبوزة ، وربع كوب جبن بارميزان المتبقي. اثاره معا.
- يُحشى في قشور التاكو ويُرش بالمزيد من جبن البارميزان.

بيتزا باريكيو تشيكن كراست



مكونات

رطل 1

دجاج مفروم

ج. 1 1/2

جبنة موتزاريلا مبروشة

ملعقة صغيرة 1

مسحوق الثوم

الملح كوشير

فلفل أسود مطحون طازجاً

ج. 1/4

صلصة الشواء

ج. 1

جودة ممزقة

ج 1/3

بصل أحمر مقطع شرائح

ملعقة كبيرة 2.

شرائح بصل أخضر

صلصة رانش للتقطير

الاتجاهات

- يُسخن الفرن إلى 400 درجة مئوية ويوضع ورق الزبدة في صينية الخبز. في وعاء كبير ، قلبي الدجاج المطحون مع نصف كوب موزاريلا ومسحوق الثوم وتبليهم بالملح والفلفل.
- رش ورقة الخبز المحضرة ويديك برداذ الطهي. "شكل خليط الدجاج في بيتزا" قشور.
- اخبزها حتى تنضج الدجاجة بالكامل وذهبية ، من 20 إلى 22 دقيقة. نخرجها من الفرن وتسخين الشواية.
- وزعي طبقة رقيقة من صلصة الباربيكيو على عجينة البيتزا وضعي فوقها 1 كوب جبنة موزاريلا وجودة. ضعي فوقها البصل الأحمر والأخضر ورشي المزيد من صلصة الباربيكيو.
- اشوي حتى تذوب الجبن ، 3 دقائق. رشي عليها صلصة الرانش وقدميها.

دجاج بالجبن سلوبي جوز



مكونات

ملعقة كبيرة. زيت الزيتون، البكر الممتاز 1

بصلة كبيرة مقطعة مكعبات 1
رطل من الثوم المفروم 2
رطل دجاج مفروم 1 1/2
ج. كيتشب 1
ج. سكر بني 1/3
ملعقة كبيرة. الخردل الأصفر 2
ملعقة كبيرة. مسحوق شطة 1
ملعقة صغيرة. صلصة رسيستيرشاير 2
الملح كوشير
فلفل أسود مطحون طازجاً
ج. جبنة موتزاريلا مبروشة 2
خبز للتقديم 4

الاتجاهات

- في مقلاة كبيرة على نار متوسطة ، سخني الزيت .
يُضاف البصل ويُطهى حتى ينضج لمدة 6 دقائق ،
ثم يُضاف الثوم ويُطهى لمدة دقيقة. يُضاف الدجاج
المفروم ويُطهى حتى يتلاشى اللون الوردي ،
.حوالي 6 دقائق أخرى.
- يخلط الكاتشب والسكر البني والخردل ومسحوق
الفلفل الحار وورسيستيرشاير ويتبل بالملح

والفلفل. يُترك على نار خفيفة حتى يصبح كثيفًا
وبديئًا ، لمدة 5 دقائق.

- ضعي فوقها جبنة الموزاريلا وغطيها بالغطاء حتى
تذوب ، دقيقتان
- قدميها على الخبز.

Thai Red Curry Chicken Meatballs



مكونات

قائمة المكونات الكاملة والقياسات المذكورة في
الوصفة القابلة للطباعة أدناه.

كرات لحم الدجاج بالكاري الأحمر التايلاندي

- **الدجاج:** لقد استخدمت دجاجًا مفرومًا في هذه
الوصفة ولكن يمكن أيضًا استخدام لحم الديك
!الرومي المفروم
- **الثوم والزنجبيل والكزبرة:** أضف الكثير من
النكهة والنضارة إلى كرات اللحم.
- **فتات خبز البانكو والبيض:** فتات الخبز والبيض
يجمعان كل شيء معًا ، ويساعدان كرات اللحم
على الحفاظ على شكلها أثناء الطهي

- **التوابل:** يبرز الملح والفلفل ورقائق الفلفل الأحمر المطحون كل نكهات كرات لحم الدجاج! التايلاندية مع ركلة من الحرارة

صوص كاري تايلاندي

- **معجون الكاري الأحمر التايلاندي:** هذا ضروري لنكهة الكاري الأحمر التايلاندي الكلاسيكي!
- **حليب جوز الهند:** يضيف حليب جوز الهند قشدة. وغنى لهذه الصلصة.
- **سريراتشا:** أضفت ملعقة صغيرة فقط لقليل من الحرارة ولكن لا تتردد في إضافة المزيد حسب الرغبة.
- **الثوم والزنجبيل والكزبرة:** أضف الكثير من النكهة والنضارة إلى الصلصة.
- **عصير الليمون:** يضيف عصير الليمون الكمية المثالية من الحموضة واللمعان إلى الطبق.



كيفية صنع كرات لحم الدجاج بالكاري الأحمر التايلاندي

كرات لحم الدجاج بالكاري التايلاندي

- يسخن الفرن على 400 درجة. ادهني صينية الخبز بالقليل من الزيت.

- في وعاء كبير نضيف كل مكونات كرات اللحم. اخلط المزيج مع التأكد من عدم الإفراط في الخلط.
- بعد ذلك ، قم بتقسيم 12 كرة لحم كبيرة. (نصيحة: العمل بأيدي مبللة قليلاً يساعد كرات اللحم على عدم التصاقها بيديك.)
- توضع كرات لحم الدجاج على صينية الخبز بالزيت وتُطهى لمدة 15-20 دقيقة أو حتى تتكرمل من الخارج وتنضج بالكامل. تأكد من قلب منتصف الطريق خلال الطهي.

صوص كاري تايلاندي

!أثناء طهي كرات اللحم ، اصنع صلصة الكاري الحمراء

- ابدأ بتسخين الزيت في قدر صغير.
- ثانيًا نضيف الثوم والزنجبيل ، ونطهو لمدة دقيقة واحدة ، ثم نضيف معجون الكاري ونطهو لمدة دقيقة إضافية.
- اخفقي في حليب جوز الهند واستمري في الخفق حتى تصبح كثيفة. ارفعي القدر عن النار لأنه في بعض الأحيان يمكن أن يتخثر حليب جوز الهند في حرارة عالية.
- أضيفي السراتشا والفلفل والملح ورقائق الفلفل الأحمر والكزبرة وعصير الليمون ، وضعي الصلصة جانبًا حتى تنضج كرات اللحم.

- عندما تصبح كرات لحم الدجاج جاهزة ، أخرجها من الفرن وقلبيها بصلصة الكاري الأحمر التايلاندي. تُزين بالكزبرة الإضافية إذا رغبت في ذلك. قدمها على الفور.



كرات لحم الدجاج بالكاري الأحمر التايلاندي

- أوقية دجاج مفروم 16
- كوب فتات خبز بانكو 1/2
- فص ثوم مفروم 2
- ملعقة صغيرة زنجبيل مفروم 1
- بيضة كاملة 1
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- نصف ملعقة صغيرة فلفل
- ملعقة صغيرة فلفل أحمر مطحون 1/8
- ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة 1

صوص كاري تايلاندي

- نصف ملعقة كبيرة زيت زيتون بكر ممتاز
- ملعقة صغيرة زنجبيل مفروم 1
- فص ثوم مفروم 2
- ملاعق كبيرة من معجون الكاري الأحمر المركز 1-2
اعتمادًا على مدى حارة الصلصة التي تريدها
- كوب حليب جوز الهند 3/4

- ملعقة صغيرة سريراتشا 1
- ملعقة صغيرة فلفل 1/8
- ملعقة صغيرة ملح 1/8
- ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر 1/8
- ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة 1
- ملعقة كبيرة عصير ليمون 1

تعليمات

كرات لحم الدجاج بالكاري التايلاندي

1. يسخن الفرن على 400 درجة. ادهني صينية الخبز بالقليل من الزيت. في وعاء كبير نضيف كل مكونات كرات اللحم. امزج حتى تتجانس. تأكد من عدم الإفراط في الخلط.

2.



3. حصة من 12 كرات لحم كبيرة. (العمل بأيدي مبللة قليلاً يساعد كرات اللحم على عدم التصاقها بيديك).

4.



5. توضع كرات اللحم على صينية الخبز بالزيت وتُطهى لمدة 15-20 دقيقة أو حتى تتكرمل من الخارج وتنضج بالكامل. تأكد من قلب نصف الطريق خلال الطهي.

6.



7. اخرجيها من الفرن وقلبي كرات اللحم المطبوخة في صلصة الكاري الأحمر التايلاندي. تُزين بالكزبرة الإضافية إذا رغبت في ذلك. قدميها على الفور.

8.



صوص كاري تايلاندي

9. يُسخن الزيت في قدر صغيرة. يضاف الثوم والزنجبيل ويطهى لمدة 1 دقيقة

10.



11. يُضاف معجون الكاري ويُطهى لمدة دقيقة إضافية.

12.



13. اخفقي في حليب جوز الهند واستمري في الخفق حتى تصبح كثيفة. ارفعي الحرارة. يقلب في سريراتشا والفلفل والملح ورقائق الفلفل الأحمر والكزبرة وعصير الليمون. توضع جانباً حتى تصبح جاهزة لتقليب كرات اللحم.

14.

