

## من السهل صنع سبرنج رولز كوكتيل تايلاندي



### مكونات

نودلز الفول	75 جرام
جمبري	250 جرام
دجاج مفروم	250 جرام
كراث مفروم ناعما	كوب (8 ملاعق كبيرة) 1/2
ثوم مفروم	ملعقة كبيرة 2
فلفل احمر تايلاندي	ملعقة طعام 1
مفروم مع البذور	
سكر	ملعقة صغيرة 1
ملح	ملعقة صغيرة 1
بيضة	صُرب ، 1
صلصة السمك	ملاعق كبيرة 3
الفلفل الأبيض	ملعقة صغيرة 1
مغلفة السبرينغ	50 (50
رول	

الطين	كوب (8 ملاعق كبيرة) 1/2 (ملاط نشا الذرة)
نפט	كوب (32 تيرابايت) 2 (للقلي العميق)

## الاتجاهات

:يستعد

1. نقع معكرونة الفاصوليا في الماء الساخن لمدة 5 دقائق أو أكثر حتى تنضج.

:صناعة

2. صفي النودلز وقطعها إلى 2 بوصة باستخدام المقص.

3. قشّر الجمبري ولقّينه وقطّعه إلى قطع صغيرة.

4. أضف النودلز المصفاة إلى وعاء.

5. أضيفي الدجاج ، الجمبري ، الكراث ، الثوم ، الفلفل الأحمر ، السكر ، الملح ، البيض ، صلصة السمك والفلفل الأبيض واخلطيهم جيداً.

6. أضف الحشوة إلى كيس الأنابيب وأنبوب حوالي بوصة واحدة على غلاف السبرينغ رول ، ثم قم بطي الجوانب ثم لفها مرة أخرى. أضف القليل من ملاط نشا الذرة لترطيب الحافة لإغلاقها.

7. في حالة التقدم للأمام ، رصها في كيس زيبلوك أو قليها حتى يصبح مقرمشًا وبنياً ذهبياً من الخارج وتنضج الحشوة من الداخل.

:خدمة

!خدمة واستمتع 8.

حزم الأرز والدجاج التايلاندي - مطهو على البخار في قدر الضغط السريع



مكونات

لتحضير الأرز

:المحمص

كوب (16 تيرابايت) 1 أرز الياسمين

ملعقة طعام 1 بذور الكزبرة

ملعقة كبيرة 2 الفول السوداني

ملعقة طعام 1 الفلفل الأبيض

:للكاربي

كوب (8 ملاعق كبيرة) 1/2 نפט

كوب (16 تيرابايت) 1 الكراث

ملعقة كبيرة 2	ثوم مفروم
جرام 453	دجاج مسح
ملعقة كبيرة 2	معجون الكاري
	الأحمر التايلاندي
ملاعق كبيرة 3	صلصة السمك
ملعقة كبيرة 2	سكر النخيل
كوب (4 ملاعق كبيرة) 1/4	ماء ساخن

## الاتجاهات

:صناعة

1. لتحضير الأرز المحمص ، أضيفي الأرز إلى مقلاة .  
وجافة وساخنة.
2. استمر في التقليب حتى لا يحترق الأرز .
3. أضيفي بذور الكزبرة والفاول السوداني والفلفل .  
الأبيض وحمصيهما.
4. أطفئ النار واتركها لتبرد تمامًا .
5. أضف هذا إلى مطحنة التوابل واخلطها حتى تصبح  
خشنة .
6. في مقلاة ، سخني بعض الزيت .
7. يضاف الكراث والثوم المفروم .
8. نضيف الدجاج المخلي ويقلى .
9. يضاف معجون الكاري الأحمر ويغطي به كل  
القطع .

10. أضيفي صلصة السمك متبوعة بسكر النخيل .المذاب في الماء الساخن
  11. اترك الدجاج ينضج لمدة 10-15 دقيقة ثم أضف .نصف كوب من خليط الأرز المحمص
  12. اطوي كل شيء معًا وأطفئ النار بينما الأرز لا .يزال نيئًا
  13. يُسكب المزيج في شرائح من أوراق الموز ويُلف .حتى يحكم الإغلاق
  14. أضف كوبًا من الماء إلى وعاء التحضير السريع .
  15. أضف جميع الحزم فوق الركيزة .
  16. حدد البخار واتركه يطهى لمدة 10 دقائق .
- :خدمة
17. !خدمة واستمتع

## شوربة الدجاج التايلاندية - كريمة جوز الهند والدجاج والتوابل التايلاندية



### مكونات

زيت الفول السوداني	ملعقة طعام 1
بصل أخضر مقطع شرائح	كوب (8 ملاعق كبيرة) 1/2
ثوم مفروم	ملعقة كبيرة 2
دجاج مكعب	كوب (16 تيرابايت) (خام ، 1 (200 جرام)
معجون الكاري الأحمر التايلاندي	ملعقة كبيرة 2
صلصة السمك	ملاعق كبيرة 3
مكعبات فلفل أخضر	كوب (8 ملاعق كبيرة) 1/2
مخزون دجاج	مل (من المكعب) 400
ماء	مل 400
فطر إينوكي	كوب (32 تيرابايت) 2
الفطر	ديسيلتر (عادي) 2
حليب جوز الهند	مل 300

كوب (8 ملاعق كبيرة) 1/2	أرز الياسمين المطبوخ
كوب (4 ملاعق كبيرة) ، 1/4	خضروات بصل أخضر
كوب (4 ملاعق كبيرة) 1/4	كزبرة / كزبرة طازجة

## الاتجاهات

### :صناعة

1. سخني زيت الفول السوداني أو أي زيت آخر .
2. اقلي البصل الأخضر والثوم .
3. أضيفي الدجاج واتبعه بمعجون الكاري الأحمر .
4. اخلطي جيداً لتغطي الدجاجة واقليها حتى تنضج .
5. أضيفي معظم صلصة السمك والفلفل الأخضر .
6. أضيفي المرق ثم الماء واتركيها حتى الغليان .
7. في حالة استخدام مرقة منزلية غير مركزة ، استخدم 800 مل من المرقة بدلاً من ذلك .
8. والفطر العادي واتركيه ينضج لبضع Enoki أضيفي دقائق .
9. أضف حليب جوز الهند والأرز .
10. تذوق الملح ويضاف باقي صلصة السمك إذا لزم الأمر .

### :خدمة

أخيرًا نضيف أوراق البصل الأخضر والكزبرة .  
11. وقدميها

من السهل جدًا صنع دجاج كاري أحمر تايلندي



مكونات

اللفل الأحمر	20
المجفف	
صلصة السمك	3 ملاعق صغيرة
ثوم	كوب (4 ملاعق كبيرة) 1/4
عجينة السمك	1 ملعقة صغيرة
الكراث	3
اللفل الأبيض	1 ملعقة صغيرة
جذور وسيقان	2 ملعقة كبيرة



الكزبرة	
سيقان عشب الليمون	كوب (4 ملاعق كبيرة) 1/4
المبروشة جالانجال	ملعقة كبيرة 2
ملح ليتذوق	كوب (4 ملاعق كبيرة) 1/4
حليب جوز الهند	مل 400
الكراث شرائح	كوب (4 ملاعق كبيرة) 1/4
فخذ دجاج مسح	باوند 1
فلفل أحمر مقطع	ملعقة طعام 1
شرائح	
أوراق الليمون	8
سكر النخيل	ملعقة طعام 1
صلصة السمك	ملاعق كبيرة 3
براعم الخيزران	كوب (8 ملاعق كبيرة) 1/2
التوفو المقلي	كوب (8 ملاعق كبيرة) 1/2
كزبرة	ليتذوق

## الاتجاهات

### :صناعة

1. نقع الفلفل في الماء طوال الليل. في محضر الطعام ، ابدأ بالمكونات السائلة - صلصة السمك وعصير الليمون وأضف باقي المكونات
2. قم بإجراء عملية إضافة بعض الماء الفلفل الحار . لطحنه بشكل سلس وحفظ هذا في الثلاجة

3. سخني مقلاة وأضيفي حوالي 2 ملعقة كبيرة من حليب جوز الهند واتركيه ينفصل
  4. أضف الكراث واتركه يتعرق
  5. نضيف الدجاج ونتركه يحرق من الجانبين
  6. أضيفي معجون الكاري الأحمر واخلطيهم جيداً لتغطي الدجاج
  7. أضف حليب جوز الهند
  8. أضيفي أوراق الليمون
  9. أضف صلصة السمك وسكر النخيل
  10. اجلب الكاري ليغلي
  11. أخيرًا أضف براعم الخيزران والتوفو
- :خدمة
12. يُزين بالكزبرة ويُقدّم

## شوربة الدجاج التايلاندية - كريمة جوز الهند والدجاج والتوابل التايلاندية



### مكونات

زيت الفول السوداني	ملعقة طعام 1
بصل أخضر مقطع شرائح	كوب (5.33 تيرابايت) 1/3
ثوم مفروم	ملعقة كبيرة 2
دجاج مكعب	كوب (16 تيرابايت) 1 (حوالي 200 جرام نيء)
معجون الكاري الأحمر التايلاندي	ملعقة كبيرة 2
صلصة السمك	ملاعق كبيرة 3
مكعبات فلفل أخضر مخزون دجاج	كوب (8 ملاعق كبيرة) 1/2
ماء	مل (من المكعب) 400
فطر إينوكي	مل 400
حليب جوز الهند	كوب (32 تيرابايت) 2
أرز الياسمين	مل 300
	كوب (8 ملاعق كبيرة) 1/2

المطبوخ

كزبرة / كزبرة  
مفرومة طازجة

كوب (4 ملاعق كبيرة) 1/4

## الاتجاهات

صناعة:

1. سخني زيت الفول السوداني أو أي زيت آخر .
2. اقلي البصل الأخضر والثوم .
3. أضيفي الدجاج واتبعه بمعجون الكاري الأحمر .
4. اخلطي جيداً لتغطي الدجاجة واطلبها حتى تنضج .
5. أضيفي معظم صلصة السمك والفلفل الأخضر .
6. أضيفي المرق ثم الماء واتركها حتى الغليان .
7. في حالة استخدام مرقة منزلية غير مركزة ،  
استخدم 800 مل من المرقة بدلاً من ذلك .
8. والفطر العادي واتركيه ينضج لبضع Enoki أضيفي .  
دقائق .
9. أضف حليب جوز الهند والأرز .
10. تذوق الملح ويضاف باقي صلصة السمك إذا لزم .  
الأمر .

خدمة:

11. أخيرًا ، أضيفي أوراق البصل الأخضر والكزبرة .  
وقدميها .

## DIY طبق دجاج كيتو ساتيه / صلصة كيتو ساتيه



### مكونات

زيت الفول السوداني	60 مل
ثوم	قرنفل (15 جم) 3
مسحوق الكاري	ملعقة صغيرة 2
مسحوق الزنجبيل	ملعقة صغيرة 1
فيليه أفخاذ الدجاج	4
بصلة	مفرومة ناعما ، 1/2
فلفل أحمر	صغير 1

طازج	
زبدة الفول السوداني	ملعقة كبيرة 2
حليب جوز الهند	مل 180
الصويا	ملعقة صغيرة 2
فول سوداني	جرام 40
محمص ومملح	
قافز	
جير	معصور ، 1/2
خيار	1
طماطم كرزية	جرام ، نصفين 250
الكزبرة	ليتذوق

## الاتجاهات

### :صناعة

1. للبدء من أين تذهب لتحضير أفخاذ الدجاج ، ضعهم في وعاء كبير وأضيفي الزنجبيل المطحون. أضيفي بعد ذلك بعض مسحوق الكاري مع الثوم المهروس. نخلط كل شيء جيداً ونغلف أفخاذ الدجاج. ونتركها جانباً للوقت نفسه.
2. ضعي بعد ذلك في قدر على نار متوسطة إلى عالية ، أضيفي زيت الفول السوداني ثم أضيفي البصل المفروم.

يُعرق البصل لمدة دقيقة أو دقيقتين ثم يُضاف - 3  
الفلفل الأحمر المقطّع ويُطهى لمدة دقيقة أخرى.  
أضف الثوم المسحوق ومسحوق الكاري الآن

يقلب كل شيء معًا جيدًا ويطهى لمدة 1 دقيقة. 4.  
أضف زبدة الفول السوداني بعد ذلك ، وتأكد من أن  
الفول السوداني المطحون 100٪ فقط ولا شيء آخر  
، فبعض زبدة الفول السوداني أرخص لكنها محملة  
بالسكر.

بعد ذلك أضيفي كريمة جوز الهند مع لمسة من 5.  
رسيستيرشاير أو صلصة الصويا. تخلط جيدا حتى  
تتجانس ، مع الاستمرار في التقليب ويضاف الفول  
السوداني مع عصير الليمون الحامض.

مرة أخرى ، تخلط جيدا حتى تمتزج وتترك على 6.  
نار خفيفة. إذا وجدت أنه يصبح كثيفًا ، أضف المزيد  
من كريم جوز الهند لتخفيفه.

أخيرًا ، اتركي أفخاذ الدجاج ، وأضيفي المزيد من 7.  
زيت الفول السوداني فوق مقلاة ساخنة وضعيها في  
الدجاج. احرق الفخذين جيدًا ، فأنت تريد بعض اللون  
والكراميل عليها للحصول على أقصى قدر من النكهة.

استمر في قلب الجوانب حتى تنضج والتي يجب 8.  
أن يستغرق خلالها الشكل الذي يبدأ في الانتهاء  
حوالي 10 دقائق.

:خدمة

9. للتقديم ، أضع في وعاء في بعض شرائح الخيار ،  
والطماطم الطازجة ، أجد أنها تساعد في تبريد  
اللوحه إذا أصبحت الأشياء حارة قليلاً. أضع ملعقة في  
الساتيه ثم أضف أفخاذ الدجاج. يرش بالفول  
السوداني ، والمزيد من الساتيه على الوجه مع  
أسافين الليمون والكزبرة الطازجة أو الكزبرة  
وجبة رائعة لمشاركتها مع الأصدقاء أو مع العائلة على  
العشاء ، لها الكثير من النكهة لأنها ستواجه صعوبة  
!في التفكير في أنها مفيدة لك

أجنحة كيتو سريراتشا





## مكونات

أجنحة	مغسولة ، 10
دجاج	
فلفل	ملعقة صغيرة 1/2
حريف	
فلفل أحمر	ملعقة صغيرة 1/2
بودرة	ملعقة صغيرة 1/2
البصل	
مسحوق	ملعقة صغيرة 1/2
الثوم	
ملح	ملعقة صغيرة 1
فلفل اسود	ملعقة صغيرة 1/4
مسحوق	يمكنني استخدام ( ملعقة كبيرة 2
الخبز	مسحوق الخبز خالية من الألومنيوم من Trader Joe)
نפט	لتر (للقلي العميق) 1/2
للصلصة	
صلصة	كوب (8 ملاعق كبيرة) 1/2
سريراتشا	
سمنة	ملاعق كبيرة 4
ثوم مفروم	ملعقة صغيرة 1/2

## لحم بقري مشوي على الطريقة التايلاندية



### مكونات

فليفلة حمراء	1
صلصة السمك	ملعقة صغيرة 1/2
صلصة الفلفل الحلو	ملعقة طعام 1
عصير الليمون	كوب (4 ملاعق 1/4 كبيرة)
ثوم	قرنفل (10 جم) 2
سكر بني	ملعقة طعام 1
زيت السمسم	ملعقة صغيرة 1
شرائح لحم	4
زيت الكانولا	ملاعق كبيرة 3 ((تستخدم حسب الطلب))
أوراق الكزبرة	كوب (8 ملاعق 1/2 كبيرة)
الطازجة	كوب (8 ملاعق 1/2 كبيرة)
أوراق ريحان	كوب (8 ملاعق 1/2 كبيرة)
بنفسجية طازجة	كوب (8 ملاعق 1/2 كبيرة)
مكسرات مملحة	كوب (8 ملاعق 1/2 كبيرة)

مشكلة

كبيرة)

بلح البحر بالكاري وجوز الهند



مكونات

بلح البحر	جنيه 2
زيت الزيتون	ملعقة كبيرة 2
بصل أصفر مقطع	كوب (16 تيرابايت) (1 1/2
	بصلة)
ثوم مفروم	ملعقة كبيرة 2
معجون الكاري	ملعقة كبيرة (لقد 1
الأخضر	استخدمت المطبخ
	التايلاندي)
مخزون المأكولات	كوب (16 تيرابايت) 1
البحرية	

أونصة (1 علبة) 5 1/2 حليب جوز الهند  
ملعقة كبيرة (للتزيين) 1 بقدونس طازج /  
كزبرة

## الاتجاهات

:يستعد

1. اشطف بلح البحر جيدًا ، وقم بإزالة اللحية إذا لزم الأمر (انظر المنشور أعلاه إذا كنت بحاجة إلى مزيد من التعليمات).

:صناعة

2- في قدر كبير ، نضيف زيت الزيتون والبصل على نار متوسطة ونطهو لمدة 3-4 دقائق حتى ينضج البصل.

3- نضيف الثوم المفروم ونطهو لمدة دقيقة إضافية حتى تفوح رائحته.

4- يضاف معجون الكاري الأخضر ويقرب حتى يتجانس ، ثم يضاف إليه بلح البحر. يحرك المزيج حتى يتماسك لمدة دقيقة واحدة ، ثم يضاف مرق المأكولات البحرية وحليب جوز الهند.

5- ارفعوا النار إلى درجة حرارة مرتفعة وغطوا القدر بغطاء. اطه بلح البحر لمدة 5 دقائق تقريبًا حتى تفتح.

6. تجاهل أي بلح البحر لم يفتح أثناء عملية الطهي (هذا يعني أنها ماتت) ، وزين الطبق بالكزبرة الطازجة أو البقدونس.

خدمة:

!قدم واستمتع 7

وصفة العشاء - بيتزا نان على الطريقة التايلاندية



مكونات

لصلصة الفول

:السوداني

كوب (8 ملاعق 1/2 زبدة الفول السوداني

الكريمة (كبيرة)

كوب (8 ملاعق 1/2 حليب جوز الهند

(كبيرة)

عسل	ملعقة صغيرة 1
صلصة الصويا	ملعقة كبيرة 2
عصير ليمون طازج	كوب (4 ملاعق 1/4 كبيرة)
معجون الفلفل الحار / رقائق الفلفل الأحمر	ملعقة صغيرة 1 ((سمبال))
مسحوق الثوم	ملعقة صغيرة 1/2
بيتزا	
صدر دجاج منزوع العظم والجلد	1
ملح	ليتذوق
فلفل	ليتذوق
مسحوق الكاري	ملعقة صغيرة 1
زيت جوز الهند	ملعقة طعام 1
خبز النان	2
فلفل أحمر مقطع	كوب (8 ملاعق 1/2 كبيرة)
جزر مبشور	كوب (8 ملاعق 1/2 كبيرة)
ملفوف أحمر مقطع	كوب (8 ملاعق 1/2 كبيرة)
بصل أحمر مقطع إلى شرائح رقيقة	كوب (8 ملاعق 1/2 كبيرة)
جبنة موزاريلا مبشورة	كوب (8 ملاعق 1/2 كبيرة)
كزبرة مفرومة	كوب (8 ملاعق 1/2 كبيرة)
طازجة	كوب (8 ملاعق 1/2 كبيرة)

## الاتجاهات

صناعة:

- 1- سخني الفرن إلى 425 درجة فهرنهايت.
- 2- تبلي صدور الدجاج بالكثير من الملح والفلفل ومسحوق الكاري
- 3- في مقلاة نذوب زيت جوز الهند على نار متوسطة الحرارة. يُضاف صدر الدجاج ويُطهى على الجانبين حتى ينضج تمامًا ، حوالي 5-7 دقائق على كل جانب حسب السماكة
- 4- أثناء طهي الدجاج اصنع صلصة الفول السوداني. في وعاء ، يُمزج زبدة الفول السوداني وحليب جوز الهند والعسل وصلصة الصويا وعصير الليمون ومعجون السمبال الحار ومسحوق الثوم حتى يصبح المزيج ناعمًا. اجلس جانبا
- 5- قطع الفلفل الأحمر والبصل الأحمر والملفوف الأحمر إلى شرائح رفيعة وقطعي حوالي نصف جزرة. بمجرد أن ينضج الدجاج إلى شرائح رفيعة أيضًا
- 6- حان وقت التجمع! نضع قطع خبز النان في صينية الفرن ونضيف إليها القليل من صلصة الفول السوداني. بالقدر الذي تريده أو القليل منه

إلى الأعلى ، أضف القدر الذي تريده من الطبقة -7  
العلوية ، ثم رش السطح بجبنة الموزاريلا المبشورة

نضعها في الفرن ونتركها تخبز حتى تذوب الجبن ، -8  
حوالي 5-7 دقائق

بمجرد الخروج من الفرن ، رشي الكزبرة الطازجة -9  
على الوجه وقطعها إلى شرائح

:خدمة

!قدم واستمتع 10