

# طريقة عمل عجينة البيتزا هت



## مقادير عجينة البيتزا هت

- كوب دقيق 3/4
- كوب زيت 1
- كوب ماء دافئ 1
- ملعقة كبيرة [سكر](#) 3
- ملعقة كبيرة حبة البركة 3
- ملعقة صغيرة ثوم بودرة 1
- ملعقة كبيرة خميرة فورية 2
- ملعقة كبيرة بايكنغ باوذر 2

## طريقة عجينة البيتزا هت

1. انخلي الدقيق في وعاء عميق، ثم أضيفي إليه البايكنغ باوذر، الثوم، الملح، [الزيت](#) و حبة البركة و قومي بالخلط جيّدًا.
2. قومي بتذويب الخميرة في كوب من الماء الدافئ، ثم أضيفي السكر وقلبي جيّدًا.
3. صبي الخليطين الخميرة والدقيق على بعضهما واعجني بيدك لمدة 15 دقيقة حتى تحصلي على قوام متماسك.
4. غطي الوعاء، واتركي العجين ليتخمر مدة ساعتين في مكان دافئ.

## عجينة البيتزا الإيطالية

### مقادير عجينة البيتزا الإيطالية

- كوب دقيق منخول 6
- ملعقة كبيرة ملح 1
- كوب ماء 1
- ملعقة صغيرة سكر 1/2
- ملعقة كبيرة خميرة 1
- كوب زيت [زيتون](#) 1/2

### طريقة عمل عجينة البيتزا الإيطالية

5. في وعاء، اخلطي الماء مع الخميرة والسكر. ثم اتركي المزيج لمدة 5 دقائق.
6. أضيفي زيت الزيتون، الملح والدقيق في العجانة الكهربائية وشغليها حتى تتكون عجينة متماسكة ولينة. انقليها لسطح مرشوش بالدقيق واستمري بعجنها باليد لمدة 5 دقائق.
7. ادھني [العجينة](#) بالقليل من زيت الزيتون، ثم اتركها في مكان دافئ لمدة ساعة بعد تغطيتها حتى تتخمر. ثم افرديها على سطح مرشوش بالدقيق وجهزي حشوة البيتزا المفضلة.

## عجينة البيتزا في عشر دقائق

### مقادير عجينة البيتزا في عشر دقائق

- كوب دقيق 5

- كوب [حليب](#) بودرة ¼
- كوب زيت نباتي ½
- كوب ماء دافئ 2
- ملعقة كبيرة سكر 3
- ملعقة صغيرة ملح ½
- ملعقة كبيرة خميرة فورية 2

### طريقة عمل عجينة البيتزا في عشر دقائق

8. نضع الخميرة [الفورية](#)، السكر، الملح، الماء وثلاث اكواب دقيق منخول في وعاء ونخلطهم جيدا
9. نترك الخليط في مكان دافئ لمدة عشر دقائق، بعدها نضيف الزيت، ثم نستمر في التحريك
10. نضيف باقي الدقيق المنخول مع الحليب البودرة الى الخليط على دفعات، حتى تنتهي الكمية وتتشكل لدينا عجينة طرية.

### عجينة البيتزا بدون خميرة

#### مقادير عجينة البيتزا بدون خميرة

- كوب دقيق 2
- كوب حليب دافئ ¼
- بيض 1
- ملعقة كبيرة سكر 1
- ملعقة صغيرة ملح ½
- ملعقة كبيرة [زبدة](#) بحرارة الغرفة 1
- ملعقة كبيرة بايكنغ باودر 1

### طريقة عمل عجينة البيتزا بدون خميرة

11. اخلطي مكونات العجينة الجافة. ثم أضيفي البيض، الحليب ثم الزبدة واعجني بلطف حتى تحصلي على عجينة متماسكة.
12. اتركي العجينة في مكان [دافئ](#) بعد تغطيتها، لترتاح لمدة ساعة تقريبا. افردي العجينة على سطح مرشوش بالدقيق.

## طريقة عمل كبسة دجاج سعودية



### مكونات وصفات طبخ ، كبسة دجاج سعودية

- كوب أرز بسمتي 2
- كغ دجاج 1.5
- لتر مرق دجاج
- غ بصل 300
- غ طماطم 300
- زيت زيتون
- ورق غار 2

غ معجون طماطم 40  
رشة ملح  
غ بهارات كبسة 20  
غ ليمون لومي جاف 30

### طريقة عمل وصفات طبخ ، كبسة دجاج سعودية

13. اسلقي الدجاج المقطع في ماء به بصل و ورق غار و قرنفل و ليمون .
14. و في إناء آخر قطعي البصل و ضعيه و ضعي به قطع الدجاج ثم الطماطم و معجون الطماطم و الملح
15. ثم ضيفي مرق الدجاج و بعده الأرز البسمتي و ورق الغار ثم خففي النار لمدة 25 دقيقة و بعد ذلك قدميها في طبق التقديم

## طريقة عمل مندي الدجاج بالفحم



### : مقادير مندي دجاج بالفحم

دجاجة كاملة 2 كوب **أرز** بسمتي حبة **بصل** شرائح حبة بندورة مفرومة ملعقة صغيرة معجون ثوم ملعقة كبيرة  
كزبرة مجففة ملعقة كبيرة جرام ماسالا 6 حبات قرنفل 4 حبة هيل 10 حبة فلفل أسود 4 ورقة غار 4 عود قرفة 2  
ملعقة كبيرة زبدة ملح حسب الرغبة 4 كوب ماء 2 ملعقة كبيرة زيت 2 ملعقة كبيرة **زبدة** مذابة

### : طريقة تحضير مندي دجاج بالفحم

ضعي الزيت في قدر كبير على النار.

أضيفي البصل و اقليه حتى يذبل، أضيفي البندورة و معجون الثوم و قليهم لمدة 5 دقائق

أضيفي الجرام ماسالا وباقي البهارات كاملة الحبة، استمري في التقليب حتى يصبح لون البصل بني.  
اقسمي الدجاج نصفين و أضيفيها إلى القدر، دعيها لعدة دقائق ثم اقليها  
أضيفي الماء و الكزبرة و الملح  
غطيها و اتركها على نار هادئة  
انقي الأرز في كمية من الماء  
ارفعي الدجاج من القدر و صفي الشوربة و ضعها مرة أخرى على النار و دعيها تغلي  
اضيفي الأرز و اتركه على نار متوسطة، قليها مرة واحدة، عندما يتم امتصاص الماء خففي النار و دعيها تطهى  
على نار هادئة  
ادهني الدجاج بالزبدة المذابة  
حمي الفرن على 175 درجة مئوية  
ادهني صينية بالقليل من الزيت، ضعي بها الدجاج و انثري عليه القليل من الملح و الفلفل حسب الرغبة  
ادخليها الفرن لمدة 6 دقائق، ثم افتحي المشواة لمدة 6 دقائق  
احرقي قطعة الفحم، ضعي قطعة من ورق القصدير في منتصف الأرز و ضعي فيها قطعة الفحم  
ضعي فوقها ملعقة زبدة مذابة أو ملعقة زيت و غطي القدر مباشرة  
ضعي الأرز في طبق التقديم و رصي فوقه قطع الدجاج و قدميه

## طريقة عمل سلطة المكرونة



## مقادير سلطة المكرونة

- كوب مكرونة 1
- رأس [خس](#) 1
- جزرة 1
- كوب ذرة ¼
- ملح، حسب الرغبة

للصلصة :

- عبوة روب (زيادي/ لين رائب) 1
- ملعقة كبيرة مايونيز 5
- فص ثوم مهروس 2
- عصير ½ حبة ليمون
- ملح، حسب الرغبة

## طريقة سلطة المكرونة

16. اسلقي المكرونة في قدر به ماء مملح والقليل من الزيت.
17. صفيها جيداً ثم انقليها إلى وعاء السلطة.
18. اغسلي الخس والجزر جيداً. ثم افرمي الخس، وقشري الجزر وقومي ببشره.
19. أضيفي الخس، [الجزر](#) والذرة إلى المكرونة.
20. حضري الصلصة، اخلطي الروب والمايونيز مع الثوم وعصير الليمون.
21. قلبي الصلصة جيداً حتى تتجانس مكوناتها.
22. اسكبي الصلصة على المكرونة وحركي السلطة برفق.
23. قدمي السلطة باردة.

## سلطة المكرونة بالزيادي

### مقادير سلطة المكرونة بالزيادي

- غرام مكرونة 500
- كوب شرائح [زيتون أسود](#) ¼
- ملح، حسب الرغبة
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 2

للصلصة :

- ملعقة كبيرة زيادي 4
- ملعقة كبيرة مايونيز 6
- عصير 1 حبة ليمون
- ملح، حسب الرغبة
- فلفل أسود، حسب الرغبة

## طريقة عمل سلطة المكرونة بالزيادي

24. اسلقي المكرونة في قدر به ماء مملح والقليل من الزيت.
25. صفيها جيداً ثم انقليها إلى وعاء [السلطة](#).
26. اخلطي المايونيز مع الزيادي وعصير الليمون جيداً، تبلي المزيج بالملح والفلفل الأسود.
27. أضيفي الصلصة إلى المكرونة مع شرائح الزيتون الأسود، ثم قلبي السلطة برفق.
28. قدمي السلطة باردة.

## سلطة المكرونة بالزيادي والبطاطس

### مقادير سلطة المكرونة بالزيادي والبطاطس

- غرام مكرونة 500
- كوب بطاطس مسلوقة، مقطعة مكعبات 1 ½
- كوب ذرة ¼
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 2

- ملعقة كبيرة **زيادي** 4
- ملعقة كبيرة مايونيز 6
- عصير 1 حبة ليمون
- ملح، حسب الرغبة
- فلفل أسود، حسب الرغبة

### طريقة عمل سلطة المكرونة بالزيادي والبطاطس

29. اسلقي المكرونة في قدر من الماء المغلي، مع إضافة القليل من الزيت والملح، استمري في الطهي .حتى تنضج المكرونة ثم صفيها
30. اخلطي المكرونة مع **البطاطس** والذرة في وعاء التقديم برفق.
31. اخلطي المايونيز مع الزيادي وعصير الليمون جيداً، تبلي المزيج بالملح والفلفل الأسود.
32. أضيفي الصلصة إلى السلطة وقلبيها برفق.
33. قدّمها باردة.

## طريقة عمل صدور الدجاج



### مقادير صدور الدجاج

- شرائح صدور دجاج سميكة، خالية من العظام و الجلد 4
- ملح و فلفل
- كوب دقيق ¼
- ملعقة كبيرة زيت 2
- ملعقة كبيرة زبدة 2
- كوب مرق دجاج 1 ½
- غرام بطاطس مسلوقة و مهروسة 340
- كوب حليب ½
- ملعقة كبيرة **يقدونيس** طازج مفروم 2



## طريقة صدور الدجاج

34. تبلي قطع [الدجاج](#) بالملح و الفلفل. ثم اغسبها في 2 ملعقة كبيرة من الدقيق.
35. سخني ملعقة زيت مع ملعقة زبدة في مقلاة عميقة على نار متوسطة، اطهي قطع الدجاج لمدة 5 دقائق على كل جهة. ارفعي الدجاج من المقلاة.
36. أضيفي الزيت المتبقى و 2 ملعقة كبيرة من الدقيق إلى المقلاة، قلبّي المزيج لمدة 30 ثانية، أضيفي المرق مع التقليب لمدة دقيقتين، ثم أضيفي الملح و الفلفل.
37. في وعاء، امزجي البطاطس مع الحليب والملح و الفلفل وملعقة الزبدة، قلبّي المزيج جيّدًا.
38. قدمي قطع الدجاج مع البطاطس و المرق.

## صدور دجاج بالبطاطس والجبن

### مقادير صدور دجاج بالبطاطس والجبن

- كيلو غرام صدور دجاج سميكة، خالية من العظام و الجلد، مقطعة مكعبات 1
- غرام جبن [شيدر](#) مبشور 500
- كيلو غرام بطاطس مقشرة، ومقطعة مكعبات 1
- حبة بصل أخضر، مقطعة شرائح رقيقة 1
- ملح و فلفل أسود
- ملعقة صغيرة بابريكا 1 ½
- ملعقة صغيرة بودرة ثوم 1
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 3

### طريقة صدور دجاج بالبطاطس والجبن

1. سخني الفرن إلى 200 درجة مئوية.
2. في صينية فرن، ضعي الدجاج و البطاطس، أضيفي الزيت و تبليهم بالبابريكا، الملح، الفلفل الأسود و بودرة الثوم. قلبّي المزيج جيّدًا.
3. غطي الصينية بورق القصدير ثم أدخلها الفرن لمدة 50 دقيقة. أخرجها و أزيل القصدير، ثم رشّي [الجبن](#). و البصل الأخضر على الوجه.
4. أدخلها الصينية الفرن مرة أخرى لمدة 4-5 دقائق، حتى يذوب الجبن.
5. قدميها ساخنة.

# طريقة عمل المطبق الخليجي



## مقادير المطبق الخليجي :

كوب **دقيق** 5 روؤوس كرات كوب سمن ملعقة صغيرة **بهارات** حارة ملعقة صغيرة بهاراة حلوة ملعقة 3 صغيرة قرفة ½ كيلو لحم مفروم 1-2 ملعقة صغيرة ملح

## طريقة عمل المطبق الخليجي :

1. فى وعاء عميق انخلى الدقيق .
2. اعجنى الدقيق مع ملعقة ملح و 2 كوب ماء حتى تحصلى على قوام مناسب رخو و متجانس .
3. غطى العجين بقماشة و اتركه جانبا لمدة ساعة .
4. فى هذه الاثناء نظفى الكراث من الورق الاصفر .
5. اغسله و افرميه ناعم ثم قومى بتصفيته .
6. فى مقلاة كبيرة غير لاصقة سخنى السمن .
7. ضيفى اللحم و قلبه .
8. ضيفى الكراث و قومى بالتقليب .
9. ضيفى الملح و القرفة و البهارات و قلبى .
10. اتركى المقلاة على النار حتى تمام النضج مع التحريك من وقت لآخر .
11. ارفعى المقلاة من على النار و اتركها انبا لحين استخدام الحشو .
12. قطعى العجين 20 قطعة متساوية .
13. شكلى العجين على هيئة كرات و اتركهم جانبا لمدة 30 دقيقة .
14. افردى كل قطعة بالنشابة على شكل دائرة .
15. مدديها بيدك حتى تصبح فى حجم الصحن و تصبح شفافة .
16. ضعهم على سطح مستوى .
17. ادهنى كل قطعة بالسمن و قومى بتطبيقها من الجهات الأربعة حتى تصبح على شكل مربع .
18. كررى ما سبق مع 10 قطع فقط من العجين .
19. فى مقلاة سخنى 2-3 ملاعق زيت .
20. قلبى العجين فى الزيت حت يتحول للون الذهبى .
21. ارفعيه و اتركه جانبا .
22. مددى قطع العجين المتبقية و افرديها بالنشابة بحيث تصبح على هيئة ارغفة .
23. ادهنيهم بالسمن .



24. فى وسط كل قطعة ضعى قطعة من العجين المقلي و ملعقة كبيرة من الحشو.
25. طبقى الارغفة جيدا من الجهات الاربع و اغلقها.
26. قرررى ما سبق مع كل الارغفة و العجين المقلي و الحشو.
27. فى مقلاة غير لاصقة حمى السمن جيدا.
28. قلى الارغفة المطبقة بالسمن الحار حتى تتحول للون الذهبى.
29. صفى المطبق من السمن.
30. قدميه [ساخنا](#).

## طريقة عمل صينية الدجاج



### مقادير صينية الدجاج

- كغ دجاج 1½
- بصلات 4
- بطاطس، كبيرة الحجم 5
- [طماطم](#)، كبيرة الحجم 5
- علبة معجون طماطم 1
- ملح، حسب الرغبة
- بهارات، حسب الرغبة
- حبة ليمون أسود، مطحونة 1
- علبة بازلاء خضراء طرية أو علبة حمص طرية (حسب الرغبة) 1
- ملعقة كبيرة سمن 2
- كوب ماء ¼

### طريقة صينية الدجاج

39. قومي بتنظيف الدجاج جيّدًا و قطعيه إلى 4 قطع، دون إزالة الجلد.
40. تبليه بالملح والبهارات والليمون اسود ومعلقتين من معجون الطماطم ثم اتركه جانبًا . ليتشرب التتبيلة.

41. اغسلى [الخضروات](#)، قشري البصل والبطاطس. قطعى البصل و البطاطس والطماطم الى حلقات دائرية.
42. في صينية كبيرة الحجم، قومي برص حلقات البصل وفوقها الدجاج ثم وزعي فوق الدجاج حلقات البطاطس.
43. قومي برش البطاطس بملعقة من الليمون الأسود المطحون ثم رصى فوقها شرائح الطماطم.
44. رشي الطماطم بالملح و البهارات ثم أضيفى علبة البازلاء/الحمص.
45. اخلطى ما تبقى من معجون الطماطم بربع كوب الماء ثم صبيه على وجه الصينية، قومي بتغطيتها بورق قصدير وادخليها الفرن المسخن مسبقاً حتى تمام النضج.

صينية دجاج بالبطاطس والبشاميل

### مقادير صينية دجاج بالبطاطس والبشاميل

- حبة بطاطس كبيرة الحجم 6
- ملعقة كبيرة [زبدة](#) 2
- رشة فلفل أسود
- ملعقة صغيرة ملح 1

للحشو:

- صدور دجاج، خالية من الجلد والعظام، مقطعة إلى قطع صغيرة 3
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 2
- فص ثوم 2
- [جزر](#) مبشور 2
- كوب جبن شيدر مبشور 1
- كوب بقادونس مفروم ¼
- حبة فلفل أخضر حلو مفروم 1
- كوب حبات ذرة 1
- ملعقة صغيرة ملح 1
- رشة فلفل أسود
- رشة بهارات مشكلة

للبيشاميل:

- كوب حليب 4
- كوب دقيق ½
- ملعقة كبيرة زبدة 2
- ملعقة كبيرة زيت نباتي 2
- ملعقة صغيرة [أوريغانو](#) 1
- ملعقة صغيرة ملح 1

### طريقة عمل صينية دجاج بالبطاطس والبشاميل

1. سخني الفرن إلى 180 درجة مئوية.
2. قشري البطاطس واسلقها في قدر به ماء، حتى النضج. اغسليها بالماء البارد واهرسها جيداً في وعاء مع الملح والفلفل الأسود والزبدة ثم وزعي البطاطس في قاعدة صينية فرن بالتساوي.
3. في مقلاة على النار، سخني الزيت وحمري به الدجاج والثوم، قلبي المزيج جيداً حتى يتحمر الدجاج.
4. أضيفي الجزر، الفلفل، الذرة، البهارات، الملح والفلفل الأسود.
5. أضيفي [البقدونس](#) وقلبي المزيج جيداً لمدة دقيقتين، ثم ارفعيه عن النار.
6. وزعي المزيج المقلبي على البطاطس بالتساوي، ثم وزعي فوقه جبن الشيدر.
7. اخلطي الدقيق مع الزبدة والزيت في الخلاط، سخني المزيج بعد ذلك في قدر على النار حتى يتحول الدقيق للون الذهبي.
8. أضيفي الحليب مع الخفق بسرعة، وكذلك الأوريغانو، لمدة 3 دقائق.

اسكبي البشاميل على وجه الصينية ثم أدخلها الفرن لمدة 30 دقيقة، حتى يحمر الوجه 9.

دجاج بالبطاطس بدون طماطم

**مقادير دجاج بالبطاطس بدون طماطم**

- دجاجة كاملة 1
- حبة بصل، مقطعة حلقات 4
- حبة بطاطس كبيرة الحجم، مقطعة حلقات 5
- حبة فلفل كبيرة الحجم، مقطعة حلقات 5
- ملح، حسب الرغبة
- بهارات، حسب الرغبة
- رشة جوزة الطيب
- رشة [هيل](#) مطحون
- حبة ليمون أسود، مطحونة 1
- ملعقة كبيرة سمن 1
- ملعقة كبيرة زيت 1
- كوب ماء ¼

**طريقة عمل صينية دجاج بالبطاطس بدون طماطم**

1. قومي بتنظيف الدجاج جيدًا و قطعيه إلى 4 قطع، دون إزالة الجلد.
2. تبلي الدجاج بالملح والبهارات و [الليمون](#) الأسود ثم اتركيه جانبًا ليتشرب التتبيلة.
3. في صينية كبيرة الحجم مدهونة بالسمن، قومي برص حلقات البصل وفوقها الدجاج ثم وزعي فوق الدجاج حلقات البطاطس.
4. قومي برش البطاطس بملعقة من الليمون الأسود المطحون، الهيل وجوزة الطيب ثم رصي فوقها شرائح الفلفل.
5. أضيفي الماء على وجه الصينية، قومي بتغطيتها بورق قصدير وأدخليها الفرن المسخن مسبقاً حتى تمام النضج.

## طريقة عمل كوردن بلو الدجاج



### مقادير كوردن بلو الدجاج

غ صدور دجاج 2 بيضة مخفوقة 4/1 كجم **جينة** شيدر شرائح ذرة للتحمير 1 2/1 كوب دقيق 1 2/1 كوب 500 بقسماط 2 ملعقة كبيرة نشا 8/1 كجم سالاميل **حفلفل** أسود

### طريقة عمل كوردن بلو الدجاج

- 1- قومي بفرد صدور **الدجاج** بالطول وفردھا جيداً ثم قومي بوضعھا بين طبقتين من البلاستيك و دقھا حتى تصبح رفيعة ، ثم تبليھا بالملح و الفلفل
- 2- قومي بفرد كل شريحة على حدا وضعي فوق نصف شريحة الدجاج شريحة جبن ثم شريحة سالامي ثم شريحة جبن أخرى
- 3- اغلقي نصف شريحة الدجاج الآخر مثل الساندويتش و قومي بالضغط حتى يتماسك الدجاج فلا ينفك أثناء الطبخ
- 4- كرري ما سبق مع كل شرائح الدجاج
- 5- أحضري 3 طناجر فى واحدة ضعى البيض المخفوق ، فى الثانية امزجى الدقيق مع النشا ، و فى الثالثة ضعى البقسماط
- 6- اغمسي الدجاج بالترتيب فى الدقيق ثم البيض ثم البقسماط
- 7- ضعى شرائح الدجاج فى وعاء مغلق و اتركه بالفرن لمدة نصف ساعة للتماسك
- 8- فى زيت غزير حار قومي بتحمير الدجاج على الجانبين حتى يتحول للون الذهبى فيصبح جاهزاً للتقديم
- 9- يقدم ساخناً

# طريقة عمل فطيرة دجاج سهلة وسريعة



## مقادير طريقة عمل فطيرة دجاج سهلة وسريعة :

كوب دقيق ½ كوب **حليب** 4 ملاعق كبيرة **زبدة** بيضة ملعقة صغيرة سكر رشة ملح ملعقة كبيرة 2 خميرة **للحشو**: ½ كيلو صدور دجاج مقطعة شرائح فلفل ألوان شرائح بصل مقطع شرائح 3 ملاعق زيت ملح - فلفل - زنجبيل - كاري - ملعقة كريما صفار بيضة - بازلاء وجزر مسلوقة قطع صغيرة

## طريقة عمل فطيرة دجاج سهلة وسريعة :

- 1- احضري وعاء عميق وضعي الدقيق، السكر، الخميرة والملح واخلطيهن جيداً ثم أضيفي الحليب، الماء والبيضة واعجنهم جيداً حتى تحصلي على عجينة متماسكة ثم غطي الوعاء لتخمّر العجينة
- 2- احضري مقلاة وضعي الزيت وضعي شرائح البصل، الدجاج والفلفل الألوان وقليهم من وقت لآخر حتى تنضج الخلطة، ثم أضيفي إليها الملح، الفلفل، الكاري والزنجبيل ثم أضيفي ملعقة من الكريمة وحركيهن جيداً ثم ارفعي المقلاة قومي بتقطيع العجينة إلى قسمين واحضري رخامة مرشوشة بالدقيق وافردى نصف العجينة بالنشابة ثم ضعها في صينية وارفعي الجوانب .
- 3- ضعي الحشوة على العجينة واتركيها قليلاً
- 4- قومي بفرد الجزء الثاني من العجينة على الرخامة ثم ضعها على ورقة نايلون ثم قصيها إلى شرائط أو أي شكل حسب رغبتك، وغطي بها الصينية مع الضغط على طرف كل شريط .
- 5- اخفقي صفار البيض وادهني به وجه الفطيرة ثم زينيها بحبات البازلاء والجزر المسلوقة
- 6- ادخليها الفرن على درجة حرارة متوسطة حتى تنضج



# طريقة عمل المنتو الكذاب



## مقادير المنتو الكذاب

- حبة بصل مبشور 1
- ملعقة صغيرة ملح ½
- ملعقة صغيرة فلفل ½
- ملعقة صغيرة [كمون](#) ½
- كيلو غرام لحم مفروم ½
- حبة فلفل أخضر مقطع شرائح 1
- حبة بصل، مقطع شرائح 1
- كيلو غرام عجينة مورقة ½
- كيلو غرام طماطم معصورة ½
- ملعقة كبيرة جبنة كريمي 3
- مكعب مرق دجاج 1
- علبة قشطة 1

## طريقة المنتو الكذاب

46. في وعاء جانبي، اخلطي البصل، [اللحم](#)، الطماطم المعصورة، مكعب الدجاج والبهارات وقلبيهم حتى يتمازجوا مع بعضهم.
47. قسمي الرفاق لقسمين. قطعيه من المنتصف، ثم احشيه بخليط اللحم ولفيه على شكل أصابع.
48. في صينية بايركس، ضعي البصل المقطع ثم الفلفل الأخضر. وبعدها ضعي أصابع المنتو.
49. في وعاء جانبي، اخلطي الجبنة مع القشطة والقليل من الماء جيداً. ثم اسكبيه على المنتو.
50. ادخلي الصينية إلى الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة. وحين يتحمر وجهها وتنضج أخرجها وقدميها ساخنة.

## المنتو الكذاب بالصلصة

### مقادير المنتو الكذاب بالصلصة

- كيلو غرام عجينة سمبوسة ½
- كيلو غرام لحم مفروم ½



- حبة بصل 1
- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة ½
- ملعقة صغيرة ملح ½
- ملعقة صغيرة فلفل اسود ½
- حبة [طماطم](#) 1
- فص ثوم 1
- ملعقة صلصة طماطم 1
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 2

### طريقة عمل المنتو الكذاب بالصلصة

51. في وعاء اخلطي البصل واللحم المفروم والبهارات ، وضعيها في العجينة بعد تقسيمها لقسمين ولفيها رولات، ثم ضعيها في الصينية
52. في قدر على النار حضري الصلصة بوضع الثوم مع زيت الزيتون، ثم أضيفي صلصة الطماطم والبهارات، ثم الطماطم وقليل من الماء واتركيها لمدة دقيقتين حتى تنسبك.
53. ضعي الصلصة فوق [العجينة](#) وضعيها في الفرن بعد تغطيتها بورق قصدير على درجة حرارة منخفضة لمدة 15 دقيقة حتى تنضج. وقدميها ساخنة

### المنتو الكذاب بالرقاق

#### مقادير المنتو الكذاب بالرقاق

- حبة بصل مبشور 1
- ملعقة صغيرة ملح ½
- ملعقة صغيرة فلفل ½
- ملعقة صغيرة كمون ½
- كيلوغرام لحم مفروم ½
- كيلو غرام عجينة رقاق ½
- باقة [شبت](#) 1
- فص ثوم 2
- ملعقة جبنة سائلة 2
- مكعب مرق لحم 1
- كوب ماء مغلي 1

### طريقة عمل المنتو الكذاب بالرقاق

54. على نار عالية شوحي اللحم المفروم حتى يتغير لونها، ثم ضعي البصل والثوم مع إستمرار التقليب.
55. أضيفي البهارات كلها لتتبيل اللحم، ثم أضيفي الشبت بعد تقطيعه ناعماً.
56. إفردي الرقاق وقطعيه، ثم ضعي مقدار مناسب من اللحم ولفيه على شكل [لفائف](#)، وضعيها بالصينية.
57. في وعاء أضيفي الماء والجبنة ومكعب المرق وحركي جيداً. ثم أضيفي الخليط إلى الرقاق. غطيه بورق قصدير وضعيه في الفرن لمدة 20 دقيقة. حمريها من الوجه ثم قدميها ساخنة

## طريقة عمل مندي بالدجاج



### **مقادير مندي بالدجاج :**

دجاجة، مقسومة نصفين

كوب **أرز** بسمتي 2

ربع كوب جزر مبشور

ملعقة كبيرة **بهارات** المندي 3

ربع كوب فليفلة خضراء مبشورة

غ زبدة 100

حبة ليمون مجفف 2

ملعقة كبيرة زيت زيتون 3

نصف كوب لوز محمر

كوب مرق دجاج 4

طريقة عمل مندي بالدجاج :

58. حمي الفرن على 165 درجة مئوية.

59. افركي الدجاجة بواحد و نصف ملعقة كبيرة من بهارات المندي و الملح و ملعقة كبيرة زيت زيتون و حبة ليمون مجفف .

60. امزجهم جيدا ثم غطي القدر بورق القصدير.

61. أدخلها الفرن لمدة 45 دقيقة حتى تنضج الدجاجة.

62. انقعي الأرز لمدة 20 دقيقة ثم صفيه.

63. ضعي المرق في قدر آخر.

64. أضيفي إليه الزبدة و الجزر و الفليفلة الخضراء و ثمرة الليمون المجفف و دعيه على النار حتى يغلي.

65. صفي الأرز و أضيفيه إلى القدر، أضيفي باقي كمية البهارات و قلبي جيدا.

66. اتركيه على النار لمدة 10 دقائق.

67. اصنعي حفرة في منتصف الأرز و ضعي فوقه الدجاج.

68. اشعلي قطعة فحم و ضعها في طبق صغير و ضعيه في الحفرة، صبي عليها القليل من الزيت أو السمن الذائبة.

69. غطي القدر بسرعة لمدة 10 دقائق، ثم اخرجي الطبق من القدر و ضعي الأرز في طبق التقديم و عليه قطع الدجاج.
70. زينيها باللوز.

## طريقة عمل عجينة البيتزا بالبطاطس المسلوقة



### مقادير عجينة البيتزا بالبطاطس المسلوقة:

بطاطس مسلوقة ¼ كيلو لحم مفروم مبصلة مفرومة 2 فص ثوم مفروم بيضة ملح حسب الرغبة فلفل حسب الرغبة ¼ كوب حليب سائل دافئ ¼ كوب بقسماط مطحون ¼ كوب فطر شرائح ¼ كوب حبن موزاريل ½ كوب فلفل ألوان شرائح 2 ملعقة كبيرة زيتون أخضر أو أسود شرائح

### طريقة عمل عجينة البيتزا بالبطاطس المسلوقة:

1. فى مقلاة غير لاصقة على النار ضعى القليل من الزيت مع البصل و الثوم و قومى بتشويهم حتى يذبلوا.
2. ضيفى اللحم المفروم و قومى بالتقليب حتى تمام نضج اللحم.
3. ثناء ذلك فى وعاء جانبى اخفقى البيض بالمضرب اليدوى ثم ضيفى عليه البطاطس المهروسة و قومى بالخلط جيدا.
4. ضيفى البقسماط و قومى بالخلط.
5. احضري صينية بايركس مدهونة زيت ثم مرشوشة فوق الزيت ببقسماط.
6. ضعى طبقة من خليط البطاطس المهروسة و قومى بتسوية المستوى الخاص بها بيد مبلة بالماء.
7. رصي طبقة من اللحم المفروم على البطاطس.
8. على اللحم رصي طبقة أخرى من البطاطس و ساوبها بيد مبلة بالماء مرة أخرى.
9. قطعى الصينية بواسطة سكين حامى لضمان التقطيع جيدا.
10. فى صحن جانبى اخلطى الحليب مع الملح و الفلفل.
11. صبى خليط الحليب على الصينية.

12. رشي 2/3 كمية الجبن المبشور على الوجه.
13. فوق الجبن رصي الخضروات.
14. على الوجه فوق الخضروات رشي باقى الجبن.
15. حمي الفرن على درجة حرارة 180.
16. أدخلي الصينية الفرن لمدة تلت ساعة او حتى تمام النضج.
17. قدميها ساخنة.

## طريقة عمل محشى كوسة باللحمة المفرومة



### مقادير محشي الكوسة باللحم المفروم

- كوب أرز مصرى 1
- غرام لحم مفروم 200
- كيلو كوسة متوسطة 1
- ملح، حسب الرغبة
- فلفل، حسب الرغبة
- بهارات، حسب الرغبة
- [قرفة](#)، حسب الرغبة
- رشة نعناع مجفف
- فص ثوم مفروم 4
- ملعقة كبيرة معجون طماطم 2

- عصير ليمون، حسب الرغبة

#### طريقة محشي الكوسة باللحم المفروم

71. قطعي رؤوس الكوسة والجزء السفلي.
72. اغسليها جيداً وقومي بتفريغها من اللب، ثم اغسليها مرة أخرى جيداً.
73. في وعاء عميق، اخلطي الأرز مع اللحم، البهارات، الملح والفلفل.
74. احشي الكوسة دون أن تمتلئ حتى النهاية، لترك مساحة لانتفاخ الأرز.
75. وزعي الكوسة في قدر الطهي.
76. أضيفي معجون الطماطم، الثوم والنعناع، واغمري المحشي بالماء.
77. تبلي المحشي بالملح والليمون حسب رغبتك.
78. سخني القدر على النار حتى يغلي الماء.
79. خففي النار وغطي القدر حتى ينضج المحشي تماماً.
80. قدمي [المحشي](#) ساخناً.

#### محشي الكوسة والفلفل

##### مقادير محشي الكوسة والفلفل

- غرام كوسة صغيرة 500
- حبات فلفل أخضر رومي 5

##### للحشو:

- كوب أرز 2
- حبة طماطم، مقطعة شرائح 2
- بصلة [مفرومة](#) 1
- باقة شبت، مفرومة 1
- باقة بقدونس، مفرومة 1
- باقة كزبرة، مفرومة 1
- كوب عصير طماطم 3
- ملح، حسب الرغبة
- فلفل أسود، حسب الرغبة

##### طريقة عمل محشي الكوسة والفلفل

81. قومي بتفريغ الكوسة وحبات الفلفل تماماً ثم اغسليهم جيداً.
82. في مقلاة على النار، سخني الزيت وأضيفي البصل، حمريه حتى يصبح لونه ذهبياً.
83. أضيفي عصير الطماطم، الكزبرة، البقدونس والشبت.
84. قلبي المزيج جيداً واتركيه حتى يغلي.
85. أضيفي الأرز واستمري في التحريك لمدة دقيقتين ثم ارفعي المقلاة عن النار.
86. احشي الكوسة والفلفل بمزيج [الأرز](#).
87. في قدر، وزعي شرائح الطماطم في القاع، ثم وزعي فوقه حبات الكوسة والفلفل بشكل قائم.
88. أضيفي كمية من الماء حتى تغمر المحشي وتبليه بالملح.
89. سخني القدر على نار متوسطة واتركيه حتى يغلي.
90. غطي القدر وخففي النار حتى ينضج المحشي تماماً. قدميه ساخناً.

#### محشي الكوسة بالبشاميل

##### مقادير محشي الكوسة بالبشاميل

- كيلو غرام كوسة متوسطة 1

##### : للحشو

- غرام لحم مفروم 500
- بصلة مفرومة 1
- فص ثوم مفروم 2
- ملعقة كبيرة زيت نباتي 1

- ملعقة صغيرة [بهارات](#) مشكلة 1
- ملح، حسب الرغبة
- فلفل، حسب الرغبة
- رشة قرفة

للصلصة :

- ملعقة كبيرة معجون طماطم 1
- بصلة مفرومة 1
- كوب عصير طماطم 2
- فص ثوم مفروم 2
- حبة فلفل أخضر حار، مفروم 1
- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة 1
- ملح، حسب الرغبة
- رشة أوريجانو

للبيشاميل:

- ملعقة كبيرة دقيق 3
- ملعقة كبيرة زبدة 2
- كوب حليب 2
- ملعقة كبيرة قشطة 1
- ملح، حسب الرغبة
- فلفل، حسب الرغبة
- رشة بهارات مشكلة
- جبن [موزاريلا](#) مبشور، للوجه

#### طريقة عمل محشي الكوسة بالبيشاميل

91. اغسلي الكوسة جيداً ثم فرغيها من اللب، اغسليها مرة أخرى واتركيها جانباً.
92. في مقلاة على النار، سخني الزيت ثم حمري اللحم المفروم مع البصل، البهارات، القرفة، الملح والفلفل الأسود، قلبي المزيج جيداً حتى ينضج اللحم.
93. صفّي اللحم من الزيت واتركيه يبرد جانباً.
94. احشي الكوسة بمزيج اللحم وحمريها في القليل من الزيت، لكن دون أن يتغير لونها.
95. حضري الصلصة: حمري البصل في الزيت مع الثوم، معجون الطماطم، الطماطم المفرومة والفلفل المفروم. اهرسي المزيج جيداً ثم أضيفيه للبصل.
96. اطهي المزيج حتى يتسبك، أضيفي [التوابل](#) وقلبيها جيداً.
97. لعمل البشاميل: في قدر على النار، اخفقي الزبدة مع الدقيق، ثم أضيفي الحليب مع الاستمرار في الخفق.
98. أضيفي باقي المقادير واستمري في التحريك حتى يصبح القوام سميكاً قليلاً.
99. في صينية بايركس، وزعي طبقة من الصلصة الحمراء في قاع الصينية، ثم وزعي فوقها حبات الكوسة ثم وزعي فوقها صلصة البشاميل بالتساوي.
100. وزعي الجبن المبشور على الوجه ثم أدخلي الصينية الفرن حتى يحمر الوجه.



# طريقة عمل الكبسة



## مقادير الكبسة

- كيلو غرام لحم
- كوب أرز بسمتي 3
- كوب صلصة [طماطم](#) ¼
- ملعقة صغيرة بهارات كبسة 3
- حب هيل 4
- بصلة كبيرة 1
- ملعقة كبيرة زيت 2
- ملعقة صغيرة كركم 1
- ملح - فلفل، حسب الرغبة
- حبة لومي 2

## طريقة الكبسة

101. اغسلي الارز جيدا، انقعيه لمدة ساعة قبل التحضير ثم قومي بتصفيته.
102. اغسلي اللحم جيدا وقطعيه قطع متوسطة الحجم.
103. قطعي البصل شرائح، وافرمي الطماطم.
104. سخني قدر غير لاصق على النار، أضيفي إليه الزيت وسخنيه.
105. أضيفي شرائح البصل وقلبيه جيداً حتى يتحول للون الذهبي.
106. ارفعي البصل من القدر واتركيه جانبا لحين الاستخدام.
107. في نفس القدر، أضيفي قطع [اللحم](#) واقليه في الزيت.
108. أعيدي البصل للقدر مرة اخرى، وأضيفي الكركم، الهيل، اللومي والصلصة. قلبي المزيج جيداً.
109. في قدر منفصل، قومي بتسخين 4 أكواب ماء حتى الغليان.
110. صبي الماء المغلي بالوعاء فوق اللحم، اتركي اللحم يطهى حتى ينضج.
111. بعد أن ينضج اللحم، أضيفي الأرز، الملح والبهارات والفلفل ثم قلبي المزيج جيداً.
112. بعد غليان الماء، غطي القدر وخففي النار. اتركي القدر يطهى حتى ينضج الأرز.
113. قدميها ساخنة بعد تزيينها بالمكسرات، حسب رغبتك.

## الكبسة السعودية بالدجاج

### مقادير الكبسة السعودية بالدجاج

- دجاجة كاملة، مقطعة كل واحدة إلى 4 أجزاء 2
- كوب أرز، مغسول ومنقوع 3
- ملعقة كبيرة سمن 5
- حبة طماطم مفرومة 4
- عود [قرفة](#) 2
- حبة بصل كبيرة، مفرومة 3
- ملعقة كبيرة معجون طماطم 4
- ملعقة كبيرة كمون 1
- ملعقة كبيرة كزبرة مسحوقة ½
- ملعقة صغيرة حبات قرنفل 1
- ملعقة صغيرة حبات هيل 1
- ملعقة صغيرة فلفل أسود ½
- ملعقة صغيرة ملح 1 ½
- ورق غار 5
- حبة فلفل أخضر حار 3
- ملعقة كبيرة توابل كبسة 2
- حبة لومي 2

### طريقة عمل الكبسة السعودية بالدجاج

114. سخني السمن في قدر على نار متوسطة.
115. أضيفي البصل، القرفة، القرنفل، الهيل واللومي. قلبي المزيج حتى يذبل البصل.
116. أضيفي [الدجاج](#) والفلفل الأخضر، اطهي المزيج مع التقليب، حتى النضج.
117. أضيفي الطماطم، ثم اتركي المزيج يطهى لمدة 20 دقيقة، أضيفي صلصة الطماطم، ورق الغار وتوابل الكبسة.
118. أضيفي الكزبرة، الفلفل الأسود والكمون. قلبي المزيج مرة أخرى.
119. أضيفي كمية من الماء، واطهي القدر يطهى على النار، حتى ينضج الدجاج تماماً.
120. ارفعي الدجاج من المرق وانقله إلى صينية فرن.
121. حمري الدجاج بالفرن المسخن مسبقاً، على درجة حرارة متوسطة.
122. أضيفي الأرز إلى المرق، اتركيه يطهى وقلبيه، تبليه بالملح إذا رغبت بذلك.
123. خففي النار ثم غطي القدر حتى يتشرب الأرز السائل بأكمله، انقله بعد ذلك إلى صحن التقديم ووزعي فوقه قطع الدجاج.

## كبسة الروبيان

### مقادير كبسة الروبيان

- كوب روبيان مقشر 5
- كيلو غرام أرز، مغسول ومنقوع 4 ½
- حبة طماطم مفرومة 5
- كوب بصل مفروم 2
- ملعقة كبيرة معجون طماطم 2
- كوب زيت نباتي ½
- كوب مرق [خضار](#) 10
- ملح، حسب الرغبة
- فلفل أسود، حسب الرغبة

### للتوابل:

- ملعقة صغيرة كمون 1
- ملعقة صغيرة كزبرة مسحوقة 1 ½
- ملعقة صغيرة حبات قرنفل 1

- ملعقة صغيرة هيل 1
- ملعقة صغيرة قرفة 1 ¼
- ملعقة صغيرة مسحوق لومي 1 ¼
- ورق غار 3

### طريقة عمل كبسة الروبيان

124. سخني الزيت في قدر على نار متوسطة، أضيفي البصل وحمريه حتى يذبل.
125. أضيفي [الروبيان](#) واطهيه لمدة دقيقتين، ثم أضيفي الملح والفلفل وباقي التوابل. قلبي المزيج حتى تفوح رائحة المزيج.
126. أضيفي الطماطم ومعجون الطماطم للقدر، مع المرق وقلبي المزيج.
127. أضيفي الأرز بعد أن يغلي المزيج.
128. خففي النار ثم غطي القدر حتى يتشرب الأرز السائل بأكمله، انقله بعد ذلك إلى صحن التقديم ووزعي فوقه الروبيان.

### كبسة التونة

#### مقادير كبسة التونة

- عبوة تونة بيضاء 4
- كوب أرز، مغسول ومنقوع 1 ½
- فص ثوم، مفروم فرم ناعم 4
- حبة فلفل أخضر [جلو](#)، مقطعة مكعبات 1
- بصلة كبيرة، مفرومة فرم ناعم 1
- كوب ماء، مغلي 2
- ملعقة كبيرة زيت نباتي 2
- مكعب مرق دجاج 2
- ملعقة كبيرة معجون طماطم 2
- عبوة بوريه طماطم 1
- حبة لومي 1
- رشة كمون
- رشة كركم
- رشة هيل
- رشة فلفل أسود
- رشة ملح
- رشة توابل كبسة

#### طريقة عمل كبسة التونة

129. سخني الزيت في قدر الضغط على نار متوسطة، أضيفي البصل والثوم وحمريهم حتى يذبل.
130. أضيفي الطماطم، صلصة الطماطم والبهارات. قلبي المزيج حتى تفوح رائحة التوابل، لمدة 10 دقائق.
131. أضيفي التونة ومكعب المرق، ثم أضيفي [الأرز](#)، الماء واللومي. قلبي المزيج جيداً.
132. خففي النار ثم غطي القدر واتركيه يطهى حتى يتشرب الأرز السائل بأكمله، انقله بعد ذلك إلى صحن التقديم.

## طريقة عمل سلطة الكينوا



### مقادير سلطة الكينوا

- 400 غرام كينوا
- 100 غرام فليفلة ملوثة، مقطّعة إلى مكعبات صغيرة
- 100 غرام طماطم، مقطّعة إلى مكعبات صغيرة
- كوب حبّات **رمان** 1
- 40 غرام زبيب
- 75 غرام جين شيدر، مقطّعة إلى مكعبات
- 20 غرام من دبس الرمان
- 50 غرام زيت زيتون
- ملعقة كبيرة عصير ليمون حامض 1
- ملعقة صغيرة خلّ أحمر 1
- 4 غرام ملح
- رشّة توابل مشكلة
- رشّة كزبرة مجففة

### طريقة سلطة الكينوا

133. اسلقي الكينوا مع الماء المغلي والقليل من الملح و**زيت الزيتون** لمدة 20 دقيقة
134. اتركها تبرد تماماً جانباً.
135. اخلطيها مع بقية الخضار ثم وزعي فوقها زيت الزيتون، الخلّ، عصير الليمون ودبس الرمان
136. تبلي السلطة بالملح والتوابل.
137. زيني السلطة بحبّات الرمان والكزبرة.

### سلطة الكينوا مع الجرجير

#### مقادير سلطة الكينوا مع الجرجير

- كوب كينوا ½
- عبوة **بنجر**، مقطع قطع صغيرة 1
- باقات جرجير، مفرومة فرماً ناعماً 4
- كوب حبّات رمان للزينة 1

### للمصوص

- فصوص ثوم 4
- ملعقة كبيرة دبس رمان 3

- ملعقة كبيرة [خل بلسمي](#) 2
- ملعقة كبيرة عصير ليمون 5
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 5
- ملعقة كبيرة عسل 1

### طريقة عمل سلطة الكينوا مع الجرجير

138. اسلقي الكينوا مع الماء المغلي لمدة 10 دقائق.
139. صفيها جيداً اتركها تبرد تماماً جانباً.
140. اخلطيها مع بقية [الخضار](#) ثم اخفقي مكونات الصوص معاً، ووزعيه فوق السلطة.
141. تبلي السلطة بالملح حسب الرغبة.
142. زيّني السلطة بحبّات الرمان.

سلطة الكينوا بالتمر

### مقادير سلطة الكينوا بالتمر

- كوب كينوا مسلوقة 1
- كوب [خس](#) مفروم 1
- ملعقة كبيرة بقدونس مفروم 5
- ملعقة كبيرة جرجير مفروم 5
- كوب جزر مبشور 1
- تمر مقطع 10
- برتقالة مقطعة 1

### الصلصة

- ملعقة كبيرة عصير ليمون 2
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 1
- ملعقة صغيرة عسل 1

### طريقة عمل سلطة الكينوا بالتمر

143. في وعاء كبير ضعي كل المكونات ما عدا مكونات الصلصة وقلبيها معاً.
144. في وعاء صغير ضعي عصير [الليمون](#) والملح وزيت الزيتون والعسل وقلبيهم معاً.
145. قلبي الصوص مع باقي المكونات.
146. وقدمي سلطة الكينوا بالتمر.

سلطة الكينوا مع الشمندر

### مقادير سلطة الكينوا مع الشمندر

- شمندر مقطع مكعبات 3
- كوب كينوا منقوع في الماء 1
- [خيار](#) مقطع 1
- جزر مقطع 1
- ملعقة كبيرة بقدونس مفروم 2

### الصلصة

- ملعقة صغيرة خردل 1
- ملعقة كبيرة خل بلسميك 3
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 4
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة صغيرة فلفل أسود 1

### طريقة عمل سلطة الكينوا مع الشمندر

147. اسلقي الشمندر في الماء حتى يصبح طرياً.

148. ضعي الكينوا على النار حتى تنضج.
149. ضعي الكينوا والشمندر وباقي مكونات السلطة معًا.
150. حضري [الصلصة](#) بخلط كل المكونات الخاصة بها.
151. ضعي الصلصة على مكونات سلطة الشمندر.

## طريقة عمل جريش باللحم



### : مقادير طريقة عمل جريش باللحم

أكواب من الجريش 1 كغ من اللحمية بصلحبتنا بندورة ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود نصف كوب من 4 السمن أو الزيت ملعقتان كبيرتان زيت حشوة للزينة بصلة مفرومة ناعمة نصف ملعقة كمون ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود نصف ملعقة من الملح

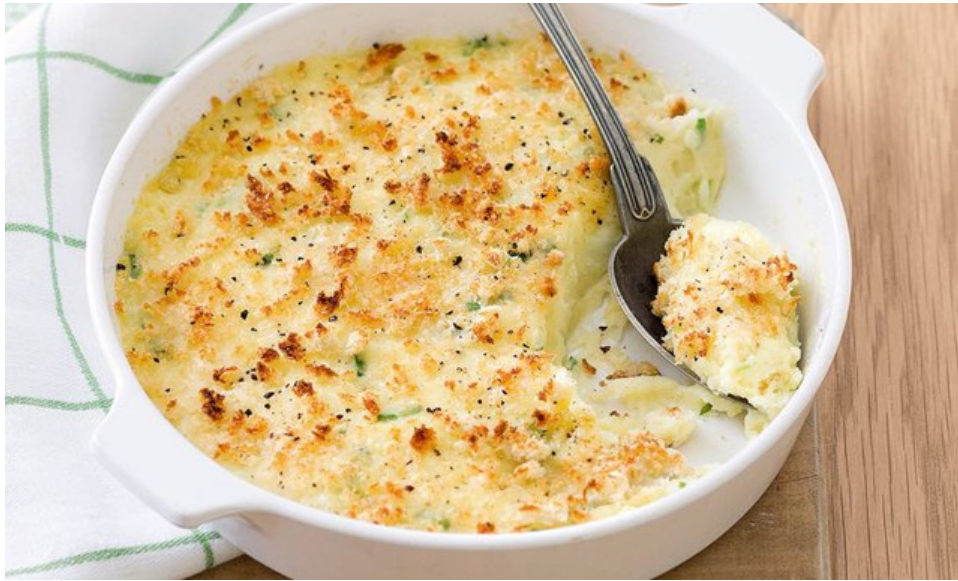
### : طريقة عمل جريش باللحم

- 1- اغسلي الجريش جيدًا بالماء البارد الجاري وقلبي براحة اليد أثناء الغسل وافركي جيدًا حتى يتخلص من القشور وأعيدي غسله عدة مرات حتى يصبح نظيفًا ثم انقعيه بالماء مدة ساعة.
- 2- اقطعي اللحم واغسليه ثم اسلقيه حتى ينضج جيدًا.
- 3- اقسري حبة البصل ثم قطعها إلى مربعات صغيرة.
- 4- اغسلي حبات البندورة ثم قطعها إلى مكعبات صغيرة.
- 5- حمّي الزيت في القدر ثم أضيفي إليه البصل وقلبي حتى يصفر لونه وبعدها أضيفي إلى البصل الطماطم والفلفل الأسود والملح. قلبي جميع المكونات جيدًا ثم أضيفي مرق سلق اللحم المصفى، واتركي القدر على النار حتى يغلي جيدًا.
- 6- اغسلي الجريش من جديد وصفيه ثم ضعيه على المرق والبصل وغطيه وحركي من وقت لآخر، إذا لزم الأمر أضيفي قليلًا من الماء.



- 7- خففي النار واتركي القدر حوالي 50-60 دقيقة حتى النضوج التام.
  - 8- ارفعي الجريش عن النار وحركي بملعقة خشبية ثم صبّي في طبق التقديم المستدير.
  - 9- اصنعي حفرة في وسط الطبق، صّفي قطع اللحم المسلوق فيها.
- طريقة تحضير الحشوة:
- 1- اقدحي السمن البلدي في مقلاة على نار قوية، ثم افركي البصل المفروم ناعمًا مع الكمون والفلفل الأسود.

## طريقة عمل بطاطس باللبن في الفرن



- 1- قشري البطاطا وقطعيها واقليها في الزيت الحامي.
- 2- قلّي اللحم مع البصل والثوم والكزبرة.
- 3- اغمرها بالماء واتركها تغلي حتى الاستواء.
- 4- عندما تستوي اللحم صفيها من الماء وضعها فوق اللبن وأضيفي البطاطا وأدخليها الى الفرن لمدة 10 دقائق على درجة حرارة 160.

## طريقة عمل التوست المقلي



### **مقادير التوست المقلي :**

شريحة توست شريحة **جبين** أصفر قليل الدسم بيضة مخفوقة 2

### **طريقة عمل التوست المقلي :**

1. اغمسي التوست فى **البض** .
2. قومي بتحمير التوست من الجانبين فى صينية بها القليل من زيت الزيتون .
3. ضعى شريحة الجبن بين شريحتى التوست و قدميها مع أي مشروب .