

طريقة عمل الباذنجان المشوي وشرائح الطماطم



مقادير طريقة عمل الباذنجان المشوي وشرائح الطماطم :

باذنجان متوسط الحجم مقطع شرائح 4 حبات طماطم مقطعة شرائح 100 غ جبن موزاريلا مقطعة شرائح 4 رقيقة 3 ملاعق زيت زيتون (ملعقتين في كوب وملعقة في كوب آخر) ½ ملعقة ملح خشن ½ ملعقة فلفل ملعقة خلورق ريحان 4 ملاعق صغيرة صلصة البيستو الجاهزة

طريقة عمل الباذنجان المشوي وشرائح الطماطم :

- 1- ادھني جوانب شرائح الباذنجان بملعقتين زيت، ورشّي القليل من الملح
- 2- احضري الشواية وسخّنيها على درجة متوسطة ثم اشوي شرائح الباذنجان لمدة 5 دقائق أو أكثر مع الاستمرار في التقليب حتى يلين .
- 3- احضري طبق التقديم ثم ضعي الباذنجان ورشّي كل شريحة بصلصة البيستو ثم ضعي شريحة طماطم ثم شريحة جبن موزاريلا . بعد ذلك أوراق النعناع
- 4- رشّي الخل وملعقة الزيت على الطبقات والملح والفلفل ثم قدميها

طريقة عمل دجاج بالخس والجريب فروت



مقادير الدجاج بالخس والجريب فروت

كوب من عصير البرتقال 300 غ من الدجاج المسلوقة كوبين من الماء خمس ملعقة من زيت الزيتون 1/4 كوب من الخل الأبيض 1/4 كوب من البصل الأخضر

غريب فروت 1/2

طريقة تحضير الدجاج بالخس و الجريب فروت

- 1- ضعي الماء على النار مع عصير البرتقال وحركيهم قليلا
- 2- أضيفي الدجاج بعد أن يسخن خليط الماء والعصير
- 3- ضعي الخس فى طبق وأضيفى قطع الدجاج الصغيرة عليه
- 4- في وعاء ضعي عصير البرتقال والبصل الأخضر وملعقة من زيت الزيتون والخل الأبيض و الجريب فروت وحركيهم
- 5- أضيفى الخليط فوق الدجاج

طريقة عمل كروكيت الكفتة



مقادير كروكيت الكفتة بالأرز

قطعة من كيريلحم مفروم زيت ملح بهار أرز عدس مرق لحم بيضة كرات مقطعة بصل مقطع 12

طريقة عمل كروكيت الكفتة بالأرز

- 1- قلبي اللحم المفروم مع الزيت و أضيفي رشة ملح و بهار
- 2- احضري مقلاة و أضيفي الأرز و العدس و مرق الدجاج و حركي قليلا و اتركيه على النار
- 3- في الخلاط ضعي اللحم المفروم الناضج و الأرز و العدس و الكرات و البصل المقطع و الكزبرة بيضة و اخلطيهم جيدا
- 4- اعملي كرات من اللحم و ضعي بكل كرة قطعة كيري
- 5- رصيهم في صينية
- 6- احضري وعاء و ضعي الباقي من كيري و معجون بندورة و ماء و كركم و رشة ملح و رشة بهار
- 7- ضعي الصلصة على الكرات في الصينية
- 8- ادخليها الفرن لمدة 20 دقيقة على درجة حرارة 180 درجة

طريقة عمل منزلة



مكونات منزلة

بادنجان زيت للقلحية بصل 250غ لحم مفروم صنوبر ملح بهار أسود 2 حبة بندورة

طريقة عمل منزلة

قطعي البندورة شرائح و ادهني قالب الفخار زبدة و صفي البندورة به قشري البادنجان و افتحيه من المنتصف و قلبه في الزيت افرمي البصل و قلبه في مقلاة مع زيت الزيتون و ضعي القليل من الصنوبر و ضعي اللحم المفروم و حركي جيدا و أضيفي البهار الأسود و الملح و أضيفي فنجان ماء عليها ضعي البادنجان في طبق و احشيه باللحم المفروم و رصيه فوق الطماطم في قالب الفخار و أضيفي البندورة و ادخليها الفرن لمدة 20 دقيقة على درجة حرارة 160 درجة ثم رشني الصنوبر للزينة

طريقة عمل مقبلات البادنجان



مقادير طريقة عمل مقبلات البادنجان كطبق جانبي على مائدتك

شرائح بادنجان 3 شرائح بندورة 3 ملاعق مايونيز ربع كوب باراميزان معلقتي طعام زيت زيتون نصف فص ثوم مرشة 3 بهار مرشة ملح زعتر للزينة

طريقة عمل مقبلات البادنجان كطبق جانبي على مائدتك

- 1- احضري شرائح البادنجان و رصيه في صينية -1
- 2- ضعي فوقها الزيت و الملح و البهار و ادخليها الفرن -2
- 3- احضري وعاء و أضيفي المايونيز و الثوم و جين البارميزان و مرشة بهار و مرشة ملح -3
- 4- اخرجي البادنجان من الفرن -4
- 5- ضعيه في طبق التقديم و فوق كل شريحة ضعي شريحة بندورة -5
- 6- أضيفي فوق البندورة خليط الثوم و المايونيز و زينيه بالزعتر -6

