

صلصة البصل بالكراميل

مكونات

- ملعقة كبيرة زبدة غير مملحة 2
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 1
- بصل كبير مقطع شرائح رقيقة جدا 2
- كوب كريمة حامضة ، درجة حرارة الغرفة 1
- أونصات جبنة كريمية طرية 8
- ملعقة كبيرة صلصة رسيستيرشاير 1 1/2
- ملعقة كبيرة خل بلسمي 1/2
- ملعقة صغيرة سكر بني فاتح 1
- الملح والفلفل حسب الذوق

1. كراميل البصل: سخني الزبدة وزيت الزيتون في.

مقلاة كبيرة على نار متوسطة. يضاف البصل.
ويطهى لمدة 10 دقائق مع التحريك من حين لآخر.

2. اخفض الحرارة إلى متوسطة منخفضة واتركه.

يطهى لمدة 10 دقائق إضافية أو نحو ذلك.

3.



4. **يُمزج:** يُضاف البصل المكرمل إلى وعاء متوسط الحجم مع الكريمة الحامضة والجبن الكريمي وصلصة الوريستيرشاير والخل البلسمي والسكر البني الفاتح. يقلب حتى يصبح ناعمًا ودسمًا. اضع الملح والفلفل للمذاق.

5. **التقديم:** إما دافئ أو بارد من الثلاجة.

6.



وصفة سوبر ايزري الصلصا الخضراء

مكونات

- ملعقة صغيرة زيت زيتون 1
- تمت إزالة 1 1/2 رطل من قشور الطماطم
- هالابينو 1
- بصلة متوسطة 1/4
- فص ثوم 2

- كوب كزبرة 1/2
- ملعقة كبيرة عصير ليمون 1
- 7. يُضاف زيت الزيتون ، والطماطم ، والهلابينو ، والبصل إلى مقلاة كبيرة. يُقلى على نار عالية حتى يتكرمل على كلا الجانبين ، حوالي 3-4 دقائق
- 8.



9. انقلي المزيج إلى الخلاط أو معالج الطعام وأضيفي إليه الثوم والكزبرة وعصير الليمون. امزج حتى يتجانس. (قد يتعين عليك القيام بذلك على دفعتين)

10.



11. !ضعه في الثلاجة ليبرد ثم استمتع

12.



صلصة الذرة شبتول

مكونات

- فلفل بوبلانو 1
- أوقية ذرة حلوة مذابة 16
- كوب بصل أحمر مقطع إلى مكعبات 1/2
- كوب كزبرة مقطعة مكعبات 1/2
- هالينو ، بذور مقطعة ومكعبات 1
- ملعقة كبيرة عصير ليمون 2
- ملعقة كبيرة عصير ليمون 2
- الملح والفلفل حسب الذوق

مشوي بوبلانوس

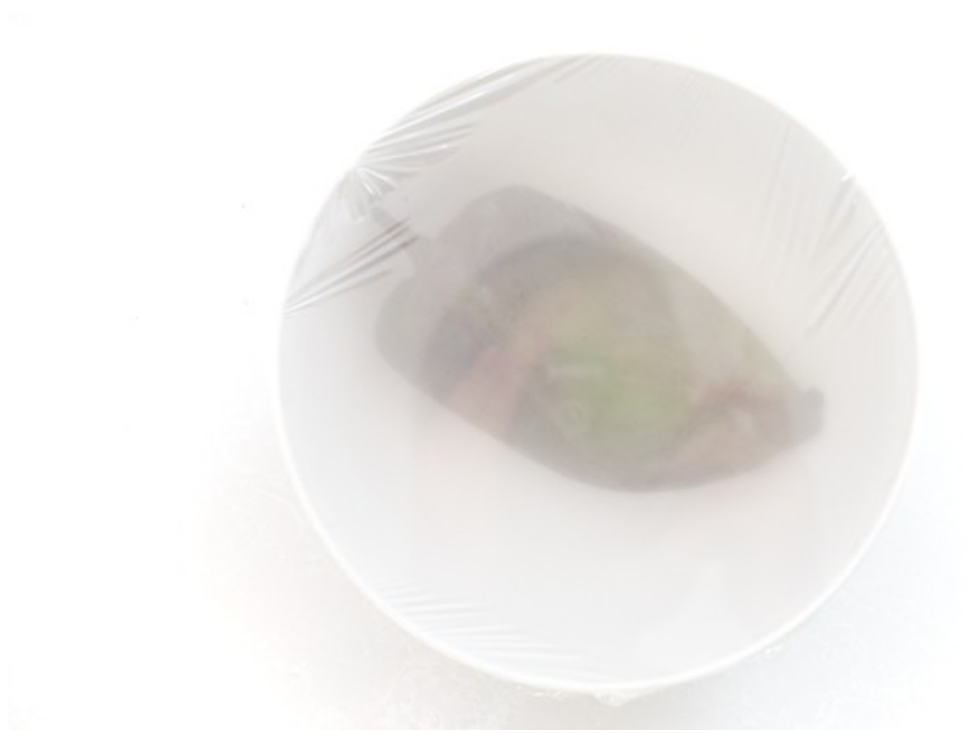
13. ضع البوبالانو على ورقة الخبز. اشويها على نار عالية لمدة 5-10 دقائق مع التقليب في منتصف الطريق أو حتى يتفحم الفلفل من الجانبين.

14.



15. أخرج البوبالانو على الفور من صينية الخبز
وضعه في وعاء. غطيها بغلاف بلاستيكي واتركها
ترتاح لمدة 5 دقائق.

16.



17. بمجرد أن تبرد البوبالانو بما يكفي للتعامل مع الجلد المقشر ثم قطعي النرد

18.



اجمع بين مكونات الصلصة

19. في وعاء متوسط الحجم نضيف جميع المكونات بما في ذلك مكعبات الفلفل.

20.



21. إرم للجمع. الموسم مع الملح والفلفل حسب الذوق وخدمتها!

22.



مخلل بصل أحمر سريع

مكونات

- بصلة متوسطة مقطعة شرائح رقيقة 1
- كوب ماء 1/2

- كوب خل 1/2
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة كبيرة سكر حبيبي أو عسل أو شراب 1 القيقب

23. أضف الماء والخل والملح والسكر إلى قدر متوسطة الحجم. سخنيها على نار متوسطة عالية حتى يذوب السكر 3-4 دقائق.

24.



25. أضف البصل إلى وعاء أو برطمان. يُسكب السائل فوق البصل ويترك لمدة 20-30 دقيقة في درجة حرارة الغرفة. في هذه المرحلة ، يُخلل

البصل ويكون جاهزًا للاستخدام. يمكنك أيضًا
!تخزينها في الثلاجة لمدة تصل إلى أسبوع

26.



زبادى يونانى صحى جواكامولي



مكونات

- حبة أفوكادو ناضجة مقطعة إلى مكعبات
- نصف كوب زبادي يوناني
- كوب بصل أحمر مقطع إلى مكعبات
- ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة 1
- كوب طماطم مقطعة إلى مكعبات
- ملعقة صغيرة فلفل هالبينو مفروم ½
- ملعقة صغيرة عصير ليمون 1
- يرش الملح والفلفل حسب الرغبة

27. تُمزج جميع المكونات في وعاء متوسط الحجم. اخلطي المزيج مع التأكد من عدم هرس كل الأفوكادو. اصف الملح والفلفل للمذاق.

28.



29. قدمها على الفور مع رقائق البطاطس
المفضلة لديك!



ملاحظات الوصفة

- **ارفعوا درجة الحرارة:** يُضاف الهالابينو للقليل من التوابل، وكذلك البصل الأحمر لبعض الألوان. هذه الصلصة ليست حارة للغاية بأي حال من الأحوال. مجرد ركلة صغيرة. يمكنك إضافة بذور الهالابينو إذا كنت تبحث عن جواكامولي حار.
- **لا تنس المشروبات:** اغسل هذا الجواكامولي مع **كلاسيك مارغريتا** أو **موختو**!
- **اجعلها نباتية: هل** تحب الجاك وليس منتجات الألبان؟ لجعل هذه الوصفة خالية من منتجات الألبان وصديقة للنباتيين، يمكنك ببساطة استبدال

الزبادي العادي أو القشدة الحامضة النباتية أو الزبادي النباتي.

- **قم بتخزينه بشكل صحيح:** تخزين بقايا الجواكامولي ليس بالأمر السهل دائمًا لا أحد يحب عملية التخمير التي يبدو أنها تحدث دائمًا بمجرد إغلاق باب الثلاجة. لقد وجدت أن تخزين الجواكامولي في حاوية محكمة الإغلاق ، ثم تسطيح الجزء العلوي وتغطيته بإحكام بغلاف بلاستيكي ، هو أفضل طريقة للحفاظ عليه طازجًا. يمكنك أيضًا إضافة طبقة صغيرة من الماء أو عصير الليمون للمساعدة في إبعاد الهواء عن جواكامولي.

شيبس بيتا حار محلي الصنع



مكونات

- قطع بيتا إلى 8 مثلثات 4
- ملاعق كبيرة زيت زيتون بكر ممتاز 2
- ملعقة صغيرة ثوم بودرة 1
- ملعقة صغيرة مسحوق بصل 1
- ملعقة صغيرة بابريكا 1/2
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الحار ، أو أكثر إذا كنت تحبها حارة حقًا
- ملعقة صغيرة ملح 1/2

31. يسخن الفرن على 375 درجة. يُضاف البيتا،
إلى صينية الخبز ويُرش بزيت الزيتون. يرش
بالتوابل ويقلب لتغليف رقائق البيتا.

32.



33. يُطهى لمدة 8-10 دقائق أو حتى يصبح لونه بنياً
ذهبياً ، مع التقليب في منتصف الطريق. أخرجها
من الفرن واطركي الرقائق تبرد في المقلاة. قدمها
مع الصلصات والصلصات المفضلة لديك! قم
بتخزين الرقائق المتبقية في درجة حرارة الغرفة
في حاوية محكمة الإغلاق.

34.



كعك السلطعون مع الليمون الأيولي



مكونات

كعك السلطعون

- كوب مايونيز 1/2
- كوب فتات خبز بانكو 1/2
- ملعقة صغيرة خردل مطحون 1 1/2
- بيضة كبيرة 1
- ملعقة صغيرة رسيستيرشاير 1
- ملعقة صغيرة فلفل حار 1
- ملعقة صغيرة شبت مجفف 1
- ملعقة كبيرة عصير ليمون 1
- ملعقة صغيرة صلصة حارة 1

- باوند لحم سلطعون مقطوع 1
- ملاعق كبيرة زيت زيتون، بكر ممتاز 2

ليمون أيولي

- فص ثوم مفروم أو 1 ملعقة صغيرة مسحوق ثوم 1
حبيبي
- كوب مايونيز 3/4
- ملعقة صغيرة خردل ديجون 1
- ليمون ، معصور 1/2
- ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة 1/8

تعليمات

طريقة عمل الليمون الأيولي:

35. اخفقي جميع المكونات معًا في وعاء صغير. تبلها مع ملح للمذاق. توضع جانباً حتى تصبح جاهزاً للتقديم مع كعك السلطعون.

كيفية صنع كعك السلطعون:

36. اخفقي المايونيز مع فتات الخبز والخردل والبيض ورسيستيرشاير والخليج القديم والشبت وعصير الليمون، والصلصة الحارة حتى تمتزج. اطوي لحم السلطعون. استخدم يديك للمزج أو باستخدام ملعقة مطاطية لا تفرط في الخلط. يجب أن تكون قادرًا على وضع الخليط في كرة دون أن يتفتت.

37.



38. شكلي الخليط في 8 كعكات السلطعون.

39.

40. سخني زيت الزيتون في قدر متوسطة الحجم.
 يُضاف كعك السلطعون، ويُطهى حتى يتحول إلى
 اللون البني من الجانبين ، لمدة 4 دقائق على كل
 جانب.

41.



42. قدمي كعك السلطعون مع القليل من الليمون. الأيولي والثوم المعمر الطازج للتزيين ، إذا رغبت في ذلك.

43.



ملاحظات الوصفة

- **امزج بيديك:** لا تكمن الحيلة في صنع كعك السلطعون في الخلط. لقد وجدت أن أفضل طريقة لخلط كعك السلطعون هي بيديك لمنع تكسير قطع السلطعون. اشترينا سلطعون جامبو! مقطوع لسبب ما
- **دع الليمون يستريح:** لا تخف من تركه لبضع ساعات أو حتى بين عشية وضحاها. كلما طالت مدة جلوسه ، زاد الوقت الذي يجب أن يمتصه المايونيز جميع النكهات.
- **تغيير الصلصة:** أحب تقديم كعك السلطعون مع أيولي الليمون، أو صلصة تارتار أو صلصة الكوكتيل. إذا كنت تعرفني فأنت تعلم أنني يجب أن يكون لدي دائمًا شيء أغمس فيه طعامي

بطاطا مقلية مخبوزة



مكونات

- حبات بطاطس متوسطة الحجم مقطعة إلى 4 شرائح 1/4 بوصة
- ملعقة كبيرة زيت زيتون بكر ممتاز 2
- ملح وفلفل
- نصف ملعقة صغيرة بابريكا
- نصف ملعقة صغيرة مسحوق ثوم
- نصف ملعقة صغيرة مسحوق بصل
- ملعقة صغيرة زعتر مجفف 1/2

تعليمات

44. انقع البطاطس في ماء بارد لمدة 30 دقيقة.
أخرجه من الماء ثم اتركه يجف جيداً.
45. يسخن الفرن على حرارة 450 درجة.
46. ضعي ورق الألمنيوم على صينية الخبز ورشيها
برذاذ الطهي.
47. في وعاء كبير ، اخلطي كل المكونات معاً.
48. أضيفي البطاطس إلى المقلاة واخبزيها لمدة
35-40 دقيقة أو حتى تصبح مقرمشة وبنية ذهبية.
إذا كانت لا تزال غير مقرمشة بعد 40 دقيقة ،
امنحها 5 دقائق أخرى في الفرن.
49. قدميها على الفور مع جانب من الكاتشب (أو
البهارات المفضلة لديك) واستمتع بها!