

1. <https://recettesfood.com/>

2. بيض مخلوط سريع التحضير

3.

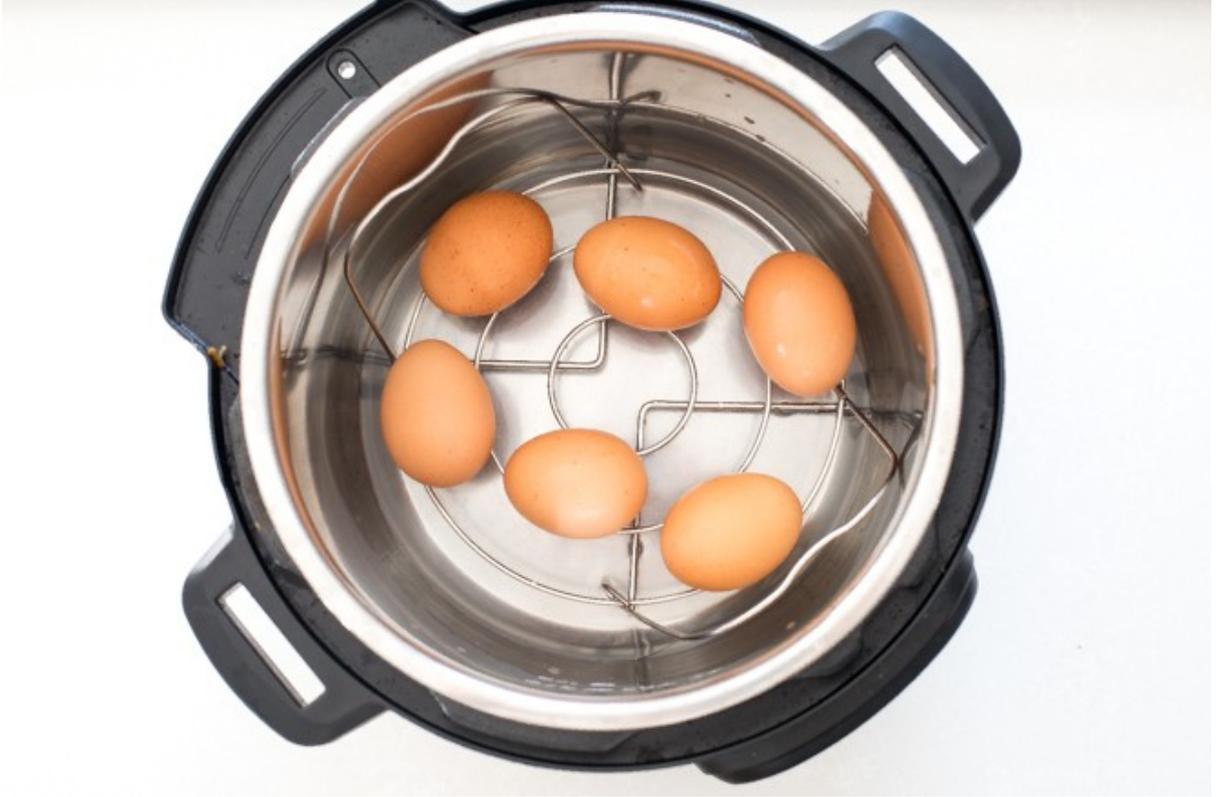


4. مكونات

5. بيضات كبيرة 6
6. كوب ماء 1
7. كوب مايونيز 1/3
8. ملعقة صغيرة خردل ديجون 1
9. ملعقة كبيرة مخلل شبت مفروم 1
10. ملعقة كبيرة بصل أحمر مفروم 1
11. ملعقة صغيرة فلفل 1/4
12. ملعقة صغيرة ملح 1/4
13. ملعقة صغيرة بابريكا ، بالإضافة 1/4
إلى كمية إضافية لرش البيض
14. الثوم المعمر للتقديم ، إذا رغبت في ذلك

15. ضعي سلة الطهي بالبخار في القدر الفوري وأضيفي البيض. غطيها بالماء.

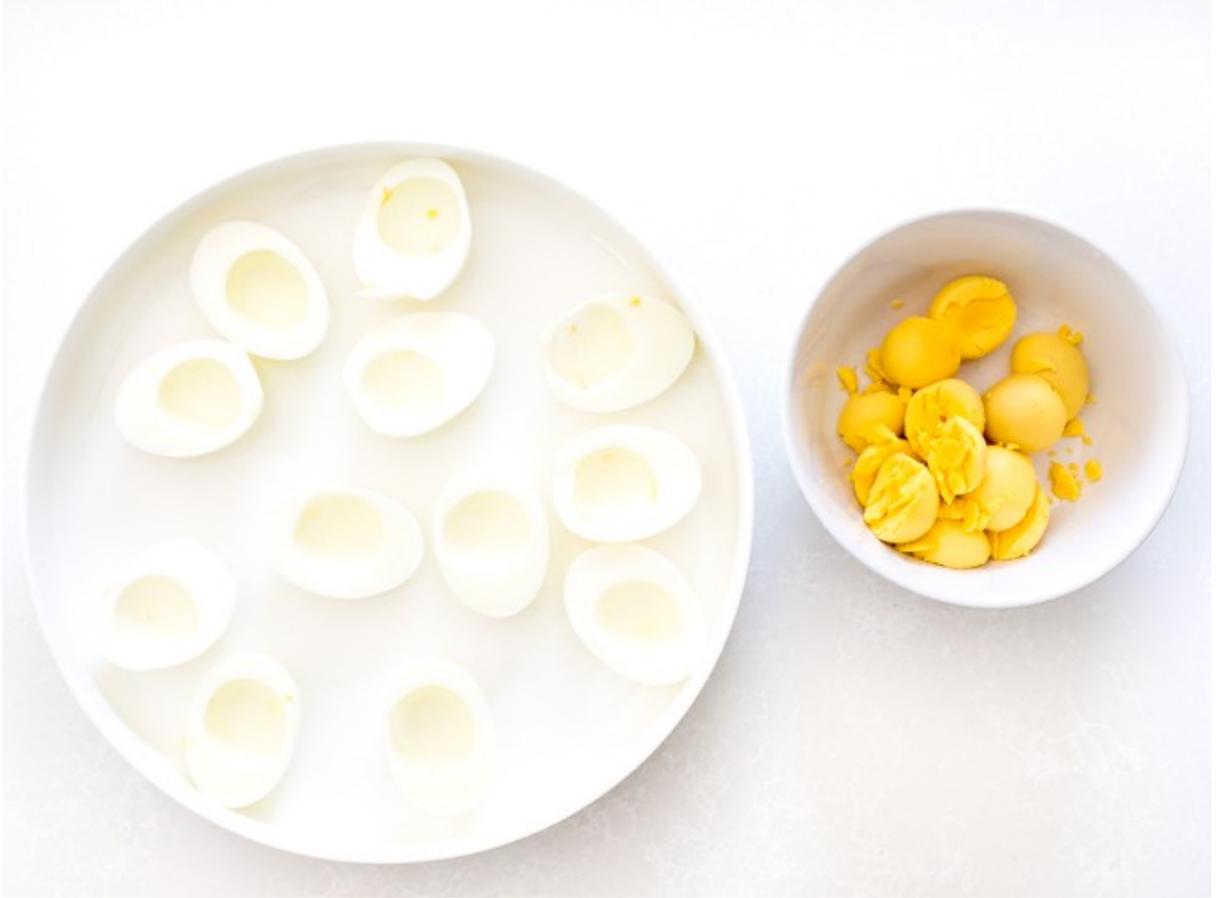
16.



17. نضع الغطاء ونطهو بالضغط على درجة حرارة عالية لمدة 5 دقائق. اسمح للبخار بالتحرر بشكل طبيعي. عندما ينتهي الطهي على الفور، ضع البيض مباشرة في حمام جليدي (تأكد من استخدام الملاقط لإزالة البيض حتى لا تحرق نفسك).



19. قطع البيض المسلوق إلى نصفين وإزالة الصفار. ضعي الصفار في وعاء صغير وضعي بياض البيض في طبق أو طبق التقديم وضعيه جانبًا.



21. يُهرس صفار البيض بالشوكة حتى يتشابه مع الحصى ، ثم يُضاف المايونيز بملعقة في كل مرة حتى تحصل على قوام كريمي خالٍ من التكتل.

22.



23. يُضاف الخردل والمخلل والبصل
والفلفل والملح والفلفل الحلو.



25. ضعي المزيج في غبار أو ملعقة في بياض البيض. نرش بالفلفل الحلو والبصل الأخضر إذا رغبت في ذلك. قدميها على الفور أو ضعيها في الثلاجة حتى تصبحين جاهزة للتقديم.

26.



27.

28. من السهل بروشيتا

29.

30. مكونات

31. حبات طماطم (أحب استخدام 6-7
طماطم البرقوق أو الروم أو اللحم
البقري)
32. كوب بصل أحمر مقطع إلى 1/4
مكعبات
33. فصوص ثوم مفروم 3-4
34. ملعقة كبيرة زيت زيتون بكر ممتاز 1
35. ملعقة كبيرة خل بلسميك 2
36. كوب ريحان طازج 1/4
37. الملح والفلفل حسب الذوق
38. باغيت مقطع إلى قطع 1/2 بوصة 1
39. زيت الزيتون لتحميص الخبز
40. فص ثوم لفرك الرغيف الفرنسي 1

41. تعليمات

42. تُمزج الطماطم والبصل الأحمر والثوم
والزيت والخل والريحان في وعاء متوسط
الحجم ، وتتركها جانباً
43. توضع شرائح الرغيف الفرنسي على
صينية خبز. يرشي زيت الزيتون. اشويها
حتى تصبح مقرمشة ومحمصة قليلاً. عندما

يخرج الرغيف الفرنسي من الفرن ،
افركي كل شريحة بفص الثوم النيء
44. توضع فوق كل شريحة من الرغيف
الفرنسي خليط الطماطم ويقدم على
الفور.

45. اجنحة دجاج مقلاة بالهواء

46.

47. مكونات

48. اجنحة دجاج مقلاة بالهواء

49. رطل أجنحة دجاج 2

50. ملعقة صغيرة مسحوق بصل 1

51. ملعقة صغيرة مسحوق ثوم 1

52. ملعقة كبيرة بيكنج بودر 1

- 53. ملعقة صغيرة ملح 1
- 54. ملعقة صغيرة فلفل 1
- 55. ملعقة صغيرة بابريكا 1/2

56. صلصة البافلو سهلة

- 57. كوب صلصة فرانك حارة 1/2
 - 58. زبدة غير مملحة 1/4
 - 59. ملعقة صغيرة صلصة 1/2
- رسيستير شاير
- 60. ملعقة صغيرة بودرة ثوم 1/4

61. تعليمات

62. اجنحة دجاج مقلاة بالهواء

- 63. سخن المقلاة الهوائية على 400 درجة
- 64. في وعاء كبير ، اقلب الأجنحة مع جميع التوابل بما في ذلك البيكنج بودر
- 65. دهن رف المقلاة الهوائية برذاذ طهي غير لاصق
- 66. رتبي أجنحة الدجاج في طبقة واحدة على رف الطهي. قد تضطر إلى القيام بذلك على دفعتين حسب حجم المقلاة الهوائية. يُطهى لمدة 15-20 دقيقة أو حتى

يصبح الدجاج مقرمشًا من الخارج وبنياً ذهبياً.

67. قلبي الأجنحة في صلصة البافالو وقدميها على الفور مع جانب من الرانش أو الجبن الأزرق للتقديم ، إذا رغبت في ذلك.

68. صلصة البافلو سهلة

69. أضيفي جميع المكونات إلى قدر صغيرة واطهيها على نار خفيفة حتى تذوب الزبدة وتصبح الصلصة دافئة. يُحفظ على نار خفيفة حتى يصبح جاهزًا للتقديم مع الأجنحة.

71. لفائف الخس والدجاج هويسن

72.



73. مكونات

- 74. رطل صدر دجاج 2
- 75. رأس مريلة أو خس بوسطن 1
- 76. بذور السمسم للتزيين حسب الرغبة

77. صلصة

- 78. كوب صلصة هوزين 1/2
- 79. ملاعق كبيرة خل أرز 2
- 80. ملعقة صغيرة زنجبيل مفروم 1
- 81. فصوص ثوم مفروم 4
- 82. ملاعق كبيرة صلصة صويا قليلة 3
الصوديوم
- 83. ملاعق صغيرة سريراتشا 2

84. تعليمات

- 85. * وقت التحضير لا يشمل وقت النقع *
- 86. في وعاء صغير نخلط مقادير الصلصة.
- 87. صب نصف الصلصة في كيس زيبلوك كبير. احتفظ ببقية الصلصة

88. أضيفي صدور الدجاج إلى كيس زيبلوك .
ورجّيها حتى تتغطى.
89. تنقع لمدة ساعة على الأقل أو بين
عشية وضحاها.
90. عندما تكون جاهزًا لتناول الطعام ،
سخني الشواية مسبقًا إلى 400 درجة
ودهنها برذاذ طهي غير لاصق. يُرفع الدجاج
من التتبيلة ويُشوى حتى ينضج تمامًا ،
حوالي 4-6 دقائق على كل جانب (حسب
سمك الدجاج)
91. أخرجي الدجاج من الشواية واتركيها
تبرد لبضع دقائق قبل تقطيعها إلى شرائح.
92. في هذه الأثناء ، سخني الصلصة
المتبقية في قدر متوسطة الحجم حتى
تسخن.
93. قطع الدجاج المشوي إلى مكعبات
وقلبي الصلصة المتبقية.
94. قدميها مباشرة فوق الخس مع بذور
السمسم ، إذا رغبت في ذلك.

95. رافيوولي محمص

96.

97. مكونات

98. كيس 1 باوند جبن رافيوولي مجمد
99. كوب حليب 1
100. بيض 2
101. كوب بقسماط إيطالي 1
102. ملعقة صغيرة بقدونس طازج مفروم 1
103. ملعقة صغيرة اوريغانو طازج مفروم 1
104. ملعقة صغيرة مسحوق ثوم 1/2
105. ملعقة صغيرة مسحوق بصل 1/2
106. زيت نباتي
107. الملح والفلفل حسب الذوق
108. جبنة بارميزان للتقديم حسب الرغبة
109. البقدونس المفروم الطازج للتقديم إذا رغبت في ذلك

صلصة المارينارا للتقديم حسب الرغبة. 110.

111.

أضف الحليب والبيض في وعاء ضحل
واخلطهم معًا.

113. في وعاء ضحل آخر نضيف فتات الخبز
والبقدونس والأوريغانو ومسحوق الثوم
ومسحوق البصل ويقلب المزيج حتى
يمتزج.

114. اغمس الرافيولي في خليط البيض ثم
في خليط فتات الخبز مع التأكد من تغطية
الجانبيين.

115.



116. ضعي الرافيولي المغطى بالبقسماط على صينية خبز مبطنه بورق زبدة. ضعه في الفريزر لمدة 30 دقيقة.

117.



118. في غضون ذلك ، املا قدرًا كبيرًا بما لا يقل عن 2 بوصة من الزيت وسخنه حتى 350 درجة فهرنهايت.

119.



120. أخرجي الرافيولي من الفريزر. يعمل .
على دفعات صغيرة على طهي الرافيولي
لمدة 3-4 دقائق.

121.



122. نضع الرافيولي في طبق مبطن
بالمناشف الورقية ويتبلون برش الملح
والفلفل.

123.



124. قدميها على الفور مع جبنة البارميزان والبقدونس الطازج وصلصة المارينارا إذا رغبت في ذلك.

125.



127. طماطم ريكوتا الموروثة

128.



129. مكونات

130. ورقة من عجينة الفطير 1

131. كوب جبن ريكوتا 1

132. ملاعق كبيرة جبن بارميزان مبشور 2

133. ملعقة صغيرة من الثوم المعمر 1/2

المجفف

134. ملعقة صغيرة بهارات ايطالية 1/2

135. ملعقة صغيرة مسحوق بصل 1/4

136. ملعقة صغيرة بودرة ثوم 1/4

137. ملح وفلفل حسب الرغبة

138. شرائح الطماطم الموروثة.

139. ريحان للتزيين حسب الرغبة.

140. تعليمات

141. يسخن الفرن على 400 درجة.

142. تذويب عجينة الفطير حسب تعليمات العبوة. ضعها على ورقة خبز مبطنه بساط سيليكون للخبز.

143. اخبز حتى يصبح لونها بنيا ذهبيا حوالي 10-12 دقيقة. أخرجها من الفرن واتركها تبرد تمامًا.

144. يُمزج جبن الريكوتا والبارميزان والثوم المعمر والتوابل الإيطالية والبصل ومسحوق الثوم في وعاء صغير.

145. اضع الملح والفلفل للمذاق.

146. انثر مزيج أعشاب الريكوتا على عجينة البف المعجنات المبردة مع ترك قشرة بحجم بوصة واحدة حول الحواف.

147. ضعي فوقها شرائح الطماطم الموروثة. ورش الملح والفلفل.

148. قطعها إلى شرائح وقدمها على الفور. مع الريحان للتزيين إذا رغبت في ذلك.

150. زلابية الدجاج الآسيوية (طريقتان)

151.

152. مكونات

153. نصف كيلو دجاج مفروم

154. كوب كرنب أخضر 1/2

155. ملعقة كبيرة بصل أخضر مفروم 1 1/2
خشناً

156. زوجان من صلصة السمك

157. ملعقة صغيرة فلفل 1/8

158. فص ثوم 1

159. ملعقة كبيرة صلصة الصويا 1

160. ملعقة صغيرة زنجبيل 1

161. زلابية أو مغلفة فطيرة باللحم 16-20

162. أوراق الملفوف لبخار الخيزران

163. زيت للقلي

164. ماء للتبخير.

165. صلصة الصويا للغمس إذا رغبت في ذلك

166. تعليمات

167. يُضاف الدجاج المطحون والملفوف والبصل الأخضر وصلصة السمك والفلفل والثوم وصلصة الصويا والزنجبيل إلى محضر الطعام حتى يطحن.

168. يقسم الخليط بين الأغلفة. يستغرق عادةً حوالي 16-20 غلافًا اعتمادًا على مقدار الحشو الذي تضعه في كل منها. أحب أن أفعل حوالي 1/2 ملعقة كبيرة لكل منهما.

169. قم بتنظيف الحواف الأربعة للغلاف بالماء. (هذا يساعدها على الالتصاق ببعضها البعض.)

170. استخدم صانعة الزلاية للضغط على الحواف معًا أو قم بطي الغلاف وثنّي الحواف بيديك.

171. لطريقة البخار:

172. أضف حوالي 1 إلى 2 بوصة من الماء في قاع المقلاة أو المقلاة. تأكد من عدم غمر الطبقة السفلية من القدر البخاري بالماء. اجلب الماء على نار هادئة.

173. ضعي طبقة من سلال قدر البخار على أوراق الملفوف لمنع الزلاية من الالتصاق.

174. يُضاف الزلاية ويُطهى لمدة 10 دقائق تقريبًا حتى ينضج تمامًا. تخلصي من الملفوف وقدميه على الفور.

175. للطريقة المقلية:

176. أضيفي ملعقة كبيرة من الزيت إلى مقلاة واقلي الزلاية لمدة 2-3 دقائق على جانب واحد حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. أضيفي بعض الماء (حوالي 3-4 ملاعق كبيرة) وضعي غطاءً فوق المقلاة حتى يصبح البخار. يجب أن يتم ذلك بمجرد امتصاص كل الماء. قدميها على الفور.

178. كابرېس كروستيني مع الطماطم المبهرة وجبنة الموزاريلا المدخنة

179.



180. مكونات

181. كابرېس كروستيني مع الطماطم المبهرة وجبنة الموزاريلا المدخنة

182. ملعقة كبيرة زيت زيتون بكر ممتاز 1

183. شريحة موتزاريلا مدخنة 12

184. طماطم كرزية 1

185. شريحة خبز باجيت مقرمش 12

186. فيما يلي وصفة ريحان البقان بيستو.

187. ريحان مفروم للتزيين حسب الرغبة.

188. باسل بيكان بيستو

189. كوب ريحان 1

190. كوب جوز البقان 1/2

191. فص ثوم 2

192. كوب زائد 3 ملاعق كبيرة زيت 1/4

زيتون صافي

193. ملح وفلفل

194. الحد من البلسم

195. كوب خل بلسمي 1/2

196. ملعقة صغيرة سكر بني 1

197. تعليمات

198. كابريس كروستيني مع

الطماطم المبهرة وجبنة الموزاريلا

المدخنة

199. أضف زيت الزيتون إلى مقلاة كبيرة

من الحديد الزهر. تحرق الطماطم على نار

عالية حتى تتكرمل من الخارج وتصبح

طرية لمدة 2-3 دقائق على كل جانب.

200. في هذه الأثناء ، ضعي الخبز في طبقة

واحدة على صينية خبز وضعيه تحت

- الشواية لمدة 2-3 دقائق حتى ينضج.
راقبهم وانتبه لهم حتى لا يحترقوا.
201. اخرجي من الفرن وضعي القليل من البيستو في كل كروستيني. (سيكون لديك بقايا بيستو).
202. ثم ضع شريحة واحدة من الجبن على كل كروستيني. ضعها مرة أخرى تحت الدجاج اللحم حتى تذوب الجبن.
203. أخرجها من الفرن وضعي فوقها حبات الطماطم ورذاذ البلسميك.
204. تُزين بالريحان المفروم الطازج إذا رغبت في ذلك. قدميها على الفور.

205. باسل بيكان بيستو

206. أضف جميع المكونات إلى محضر الطعام. يُخفق المزيج حتى يتجانس. أضف الملح والفلفل للمذاق. توضع جانباً حتى تصبح جاهزاً لتجميع كروستيني الخاص بك.

207. الحد من البلسم

208. يُضاف الخل البلسمي والسكر البني في قدر صغيرة. يُترك على نار خفيفة لمدة

10 دقائق أو حتى تنخفض الصلصة بمقدار النصف. حافظ على الدفء حتى جاهز للاستخدام.

209.

210. بطاطس مكسيكية



211.

212. مكونات

213. بطاطا مقليه مقرمشة

214. الأغطية

215. زيادي يوناني جواكامولي

216. Queso Blanco فيما يلي وصفة

217. شرائح هلاينو

218. كزبرة مفرومة طازجة

219. Queso Fresco انهار

220. الصلصا

221. الكريمة الحامضة

222. Queso Blanco

223. كوب جبنة موتيري جاك مكعبات 1/2

224. ملاعق كبيرة جبن كريمي مكعب 2

225. ملعقة كبيرة فلفل أخضر معلب 1

226. ملاعق كبيرة حليب 3

227. رشة كمون

228. الملح والفلفل حسب الذوق

229. تعليمات

230. بطاطا مكسيكية لودد

231. طبقة من البطاطس المقلية المخبوزة على طبق كبير. ضعي الكيسو أولاً ثم باقي الطبقة العلوية. قدميها على الفور بينما لا تزال البطاطس المقلية والكيسو ساخنتين.

232. Queso Blanco

233. أضف جميع المكونات إلى قدر صغير. يُطهى على نار خفيفة مع الخفق باستمرار حتى يصبح قشديًا وسلسًا.