

ميني سناك سريع بالصور



الطريقة مع المقادير :

بطاطس ودجز او كرسبي
صلصة الجبن جاهزه او شغل منزلي
فلفل هلابينو شرايح
قوالب كرتونيه

الطريقه :

نقلي البطاطس او نشويه

نخلط صلصة الجبن (ربع كوب كريمة خفق تحرك على النار الى ان تقرب الغليان نبعدها عن النار نضيف عليها جبنة شيدر مبشوره وملعقة خردل ونحركها الى ان تذوب

(الجبنة)

نصفها بالترتيب

البطاطس

بعدها صوص الجبنة

بعدها شريحة هلابينو

ونقدمها



وبالعافية

اختكم
مشاعل العتيبي
أم ريما

اللقمة المحشية
المطلوب .
دقيق
قليل من السكر
قليل من الملح
خميرة فورية
ماء

المقادير على حسب كبر عائلتك
فمثلاً لعائلي
استخدمت كيلو دقيق
ملعقة كبيرة سكر
ملعقة صغيرة ملح
ملعقة كبيرة خميرة فورية
ماء يكفي للحصول على عجينة رخوة
لم اصور المواد المطلوبة ,لانه قررت اعرفكن على طبقي

المميز بعد عجن العجين .

نترك العجين تتخمر من ساعة الى ساعتين
أثناء القلي نحرص أن نتخلص من الزيت تماماً وافضل
طريقة نخلط العجين بيدي مباشرة تم نقطع ونقلي ,هيك
نضمن قطعة بها كمية قليلة من الزيت ومع التصفية نتخلص
تماما من الزيت .

بالنسبة للحشوة الدحي يعني البيض والطماطم شئ اساسي
اما بقية الالوان فيمكن الاستغناء عن البقدونس بقلقلة
خضراء او شرائح خيار ,وعن الزيتون بخيار مخلل المهم
اللون الأبيض والاحمر والاخضر تكون موجودة بالحشوة
كما نرش على الطماطم شوية ملح والبيض كذلك شوية ملح
وبهار
واخيرا صار الطبق جاهز

حلقات البصل



المقادير:

بصلتين كبيرتين

1/2 كوب طحين

ملح

بيضة واحدة

1/2 كوب حليب

بقسماط للتغطية

زيت للقلي

الطريقة:

- يخلط الدقيق والحليب والبيض والملح جيداً .
- ثم يقطع البصل حلقات ويفكك عن بعض ويغمس في الخليط السابق ثم يغطى بالبقسماط .

- ثم يترك ساعه في الثلاجة ثم يقلى في زيت غزير و حار .
- يمكن عمل الكوسة والربيان في نفس الطريقة

عوافي عليكم

سوفلي اللحم والخضر



المكونات والمقادير

- كوب متوسط من الحليب كامل الدسم

- 3 ملاعق زبد

- ملعقتا دقيق

- ملعقة خردل

- 4 - قطع لحم غنم رفيعة مقطعة لخيوط رفيعة
- 4 - حبات فطر مفرومة ناعما
- 4 - حبات لوبياء فرنسية مسلوقة ومفرومة ناعما
- 4 - بيضات
- بياض بيضة
- 5 - ملاعق من جبن شيدار المحكوك.

طريقة التحضير

- 1 - حمي الفرن حتى تصل درجة حرارته الى 180 درجة مئوية، ثم امسحي قوالب الفرن المستديرة المخصصة لتحضير السوفلي بالزبد
- 2 - ضعي الحليب في مقلاة عميقة غير قابلة للالتصاق مع الزبد والدقيق والخردل والملح والفلفل الاسود م دعي المقادير تغلي مع تحريكها اثناء ذلك باستمرار، حتى تتجني ظهور كويرات صغيرة متجانسة داخل المقادير
- 3 - اضيفي الفطر واللحم واللوبياء وصفار البيض ونصف كمية الجبن. اخفقي بياض البيضات الخمس خفقا جيدا حتى تحصلتي على سائل جد ناعم، ثم اسكبي هذا الخليط فوق الخليط الاول
- 4 - وزعيها داخل صحون الفرن المستديرة، ثم رشي وجهها ببقية الجبن ودعيها تنضج في الفرن لمدة نصف ساعة.

عوافي عليكم

سوفلي الجبن



المكونات والمقادير

- 3 قطع خبز أبيض.
- 4 ملاعق من جبن شيدر المبشور.
- بيضة.
- 6 ملاعق حليب.
- قليل من بودرة الخردل الجاف.

- ملح وفلفل أسود مطحون.

طريقة التحضير

1 - قطعي الخبز الى قطع مستديرة بواسطة السكين المخصص لتقطيع البيتزا، ثم ضعها داخل ثلاثة قوالب مقعرة صغيرة، مثلما توضح الصورة، وغطي كل قطعة بالجبن المبشور.

2 - اخفقي الحليب والبيض والخردل قليلا، ثم تبلي المقادير بالملح والفلفل الأسود. اسكبيها فوق قطع الخبز داخل القوالب، ثم اتركها جانبا لمدة ربع ساعة حتى تتسرب المقادير الى قاع القوالب.

3 - حمّي الفرن حتى تصل درجة حرارته الى 200 درجة مئوية، ثم اتركي القوالب تنضج بداخله لمدة نصف ساعة أو حتى يصبح لونها ذهبيا.

عوافي عليكم

