

<https://recettesfood.com/>

بيتزا بيض عيون مع جبنة الماعز والأعشاب



مكونات

- رطل عجينة بيتزا ، مصنوعة من الصفرا أو يتم 1
شراؤها من المتجر
- بيض بيت وجيري العضوي 6
- أونصات جبن ماعز بدرجة حرارة الغرفة 4
- ملعقة كبيرة حكيم طازج ممزق 1
- ملعقة كبيرة أوراق إكليل الجبل الطازجة 1
- ملح البحر والفلفل الأسود المطحون، طازجًا حسب
الرغبة
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 1
- دقيق لفرد العجين

الاتجاهات

سخني الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت

افردى عجينة البيتزا على سطح مرشوش قليلاً بالدقيق .على شكل دائرة 12 بوصة

ارفعي العجينة في صينية مستديرة مقاس 12 بوصة واضغطي لأسفل

يُدهن الجزء العلوي من العجين بزيت الزيتون، ويتبل بالملح والفلفل

ضعي الصينية في الفرن واخبزيها حتى تبدأ العجينة في التماسك وتتحول إلى اللون الذهبي ، حوالي 20-25 دقيقة.

في حالة استخدام عجينة اشتريته من المتجر ، اطهيه وفقاً للإرشادات الموجودة على العبوة

تُرفع الصينية من الفرن وتُكسر البيض بحذر

رشى السطح بالمريمية وإكليل الجبل ، ثم أعد الصينية للفرن واستمري في الخبز حتى ينضج البياض والصفار حسب رغبتك

أخرجي البيتزا من الفرن وفتتي جبن الماعز الطري فوقها

!قطعي البيتزا وهي لا تزال دافئة واستمتع بها

مقللة بيض الهليون بالبيستو



مكونات

للمقللة:

- كيلو هليون غير مقطع 3/4
- ملعقة صغيرة زيت زيتون 1
- ملاعق كبيرة بيستو محلي الصنع أو مشتريات 3-4 من المتجر
- بيض بيت وجيري عضوي كبير 4

لتحتل المرتبة الأولى:

- ملاعق كبيرة من فتات الخبز المحمص محلي 3 الصنع (انظر الملاحظات)
- جبنة بارميزان حسب الرغبة

- رقائق الفلفل الحار ، اختياري

الاتجاهات

:للمقلاة

امسك نهاية الهليون غير المقطعة واستخدم مقشرة الخضار ، وحلق الهليون إلى شرائط رفيعة

.اجلس جانبا

سخني مقلاة مقاس 12 بوصة على نار متوسطة منخفضة.

يضاف زيت الزيتون ويقرب حتى يغطي المقلاة

ضعي الهليون في المقلاة مع البيستو وقلبي حتى يغطي الهليون جيدا

دع الهليون يطهى لمدة دقيقة واحدة ، ثم خصص أربع فراغات للبيض

.اكسر بيضة في كل مكان

اطبخي حتى يتماسك البياض ويصل الصفار إلى الصلابة التي تريدها ، أو لحوالي 10-15 دقيقة

إذا لم يتماسك البياض ، غطي المقلاة أو سخني كمية صغيرة من الزيت في مقلاة منفصلة وضعي بياض البيض بالملعقة

لتحتل المرتبة الأولى:

قبل التقديم ، رشّي فتات الخبز وجبن البارميزان ،
المبشور ورقائق الفلفل الحار ، إذا رغبت في ذلك.

تشورو فرنش توست



مكونات

لتحضير القرفة والسكر

- كوب سكر حبيبات 1/2
- كوب سكر بني فاتح 1/2
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة 2

لصلصة الشوكولاتة

- كوب شوكولاتة نصف حلوة 1/2
- كوب كريمة ثقيلة 1/3
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة 1
- ملعقة صغيرة فانيليا 1

لتحضير التوست الفرنسي

- بيض بيت وجيري عضوي كبير 5
- كوب 2٪ حليب 2/3
- ملعقة صغيرة خلاصة فانيليا 1/2
- ملاعق كبيرة زبدة ، مقسمة 2
- ملاعق كبيرة زيت زيتون ، مقسمة 2
- شرائح سميقة من الخبز الفرنسي (يفضل أن 8 تكون قديمة أو قديمة)

الاتجاهات

لتحضير القرفة والسكر

في وعاء أو طبق عريض ضحل ، أضيفي السكر المحبب والسكر البني الفاتح والقرفة المطحونة.

اخلطيهم مع ملعقة حتى يتجانسوا.

لصلصة الشوكولاتة

في وعاء صغير ، أضيفي رقائق الشوكولاتة شبه الحلوة والكريمة الثقيلة والقرفة المطحونة والفانيليا.

يُسخن على الموقد على نار خفيفة - متوسطة مع التحريك باستمرار حتى تذوب الشوكولاتة بالكامل.

لتحضير التوست الفرنسي في وعاء كبير ، أضيفي البيض والحليب و خلاصة الفانيليا.

خفقت معًا حتى تمتزج تمامًا واطركها جانبًا

سخني مقلاة غير لاصقة كبيرة على نار متوسطة الحرارة.

أضف 1/2 ملعقة كبيرة زبدة وزيت زيتون

أثناء تسخين الزبدة والزيت ، اغمس شريحتين من الخبز في خليط البيض لتغليف الجانبين

يجب أن يمتص الخبز بعضًا من البيض ، لكن تركه لفترة طويلة سيؤدي إلى خبز محمص فرنسي مندي

تخلصي من أي خليط بيض زائد واطهي الخبز على كلا الجانبين حتى ينضج البيض من الداخل ويصبح لونه بني فاتح ، حوالي دقيقتين لكل جانب

اغمس كل شريحة من الخبز المطبوخ في خليط السكر بالقرفة وغطي كلا الجانبين

ضعها على طبق أو صفيحة وقم بتثبيتها برقائق الألمنيوم للتدفئة

كرر الخطوات من 4 إلى 7 لطهي الخبز الفرنسي المتبقي

قدميها على الفور مع صلصة الشوكولاتة ومزيد من سكر القرفة إذا رغبت في ذلك.

!يتمتع

بافلوا



مكونات

لتحضير المeringue

- كوب سكر ناعم 1
- ملعقة كبيرة نشا ذرة 1
- بيض عضوي كبير من بيت وجيري ، بياض بيض 3 فقط ، درجة حرارة الغرفة (انظر الملاحظات)
- قليل من الملح

- ملاعق كبيرة ماء 3
- ملعقة صغيرة عصير ليمون، أو خل أبيض 1

لملء

- كوب كريمة ثقيلة 1
- ملاعق كبيرة سكر ناعم 2
- ملعقة صغيرة خلاصة فانيليا 1/2
- أكواب من خليط التوت و / أو الفاكهة المقطعة 4

الاتجاهات

لتحضير المeringue

ضع رقًا في منتصف الفرن وقم بتسخينه مسبقًا إلى 300 درجة فهرنهايت.

تتبع دائرة 8 بوصات على ورقة زبدة وضعها على صينية خبز.

في وعاء صغير ، اخفقي السكر الناعم مع نشا الذرة.

في وعاء كبير بخلاط كهربائي على سرعة متوسطة ، اخفق بياض البيض والملح حتى يتماسك القمم.

أضف الماء "لفك" البياض ، ثم استأنف الخفق حتى يحمل البياض قممًا ناعمًا مرة أخرى.

زد السرعة إلى متوسطة - عالية واخلط خليط السكر ونشا الذرة تدريجياً ، 1 ملعقة كبيرة في كل مرة ، حتى تمتزج بالكامل.

أضيفي عصير الليمون أو الخل واستمري في الخفق بسرعة عالية حتى يصبح المرينغ متماسكًا ولامعًا ، حوالي 5-10 دقائق.

ضعي المرينغ على ورق البرشمان واستخدمي الملاعقة لتوزيعه برفق على الدائرة التي حددتها.

يجب أن يكون للشكل النهائي جوانب ملتفة ومركز مقعر قليلاً (ستملأ ذلك بالكريمة المخفوقة والفاكهة)

يُخبز المرينغ حتى يصبح لونه ذهبيًا شاحبًا مع قشرة مقرمشة ومارشميلوي ، حوالي 45 دقيقة.

أغلق الفرن وافتح الباب قليلاً بملاعقة خشبية.

يترك ليبرد في الفرن لمدة ساعة.

لملء

في وعاء كبير مع خلاط يدوي على سرعة متوسطة عالية ، اخفقي الكريمة والسكر والفانيليا حتى يتماسك الخليط.

البرد حتى جاهزة للاستخدام.

عندما يبرد المرينغ تمامًا ، قشره بحذر بعيدًا عن ورق الزبدة وضعه في طبق التقديم.

قبل التقديم مباشرة ، يُملأ وسط المرينغ بالكريمة المخفوقة ويُغطى بالتوت و / أو الفاكهة.

للتقديم ، قطعها بسكين مسننة إلى شرائح.

ميني هيرب أومليت



مكونات

- بيض هاندسم بروك فارم 5
- ملاعق صغيرة دقيق لجميع الأغراض 2
- ملعقة صغيرة كركم 1/2
- ملعقة صغيرة كمون مطحون 1/2
- ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الحار 1/2
- ملعقة صغيرة ملح كوشير 1
- كوب بقادونس مفروم ناعماً 1
- كوب كزبرة مفرومة ناعماً 1

- كوب بصل أخضر مقطع إلى شرائح رقيقة 1/2 (أجزاء خضراء فقط)
- كوب شبت مفروم ناعم 1/2
- بصلة صغيرة مفرومة ناعماً 1
- ملاعق كبيرة زيت كانولا 2
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 1

الاتجاهات

يكسر البيض في وعاء كبير ويضاف الدقيق والبهارات ويخفق حتى يصبح رغويًا.

أضيفي الأعشاب والبصل والتوابل المفرومة واخلطيها جيدًا حتى تمتزج جيدًا.

سخني نوعي الزيت في مقلاة كبيرة غير لاصقة على نار متوسطة.

صب الخليط في مقلاة ساخنة ، باستخدام حوالي 1/3 كوب لكل فطيرة.

لا تزحم المقلاة - بمجرد صب الخليط يميل إلى الانتشار.

تقلي لمدة 2-3 دقائق على كل جانب حتى يصبح لونها بنيا ذهبيا ، ثم تُرفع وتوضع على طبق مبطن بمنشفة ورقية لتصريف الزيت.

كرري العملية مع باقي خليط الأعشاب والبيض.

إذا كانت المقلاة جافة ، أضيفي ملعقة كبيرة أخرى من الزيت.

قدميها دافئة.

بسكويت محشو بالبيض المسلوق



مكونات

- بيضات مسلوقة مقشرة 8
- أنبوب بسكويت قشاري ، مقسم إلى 8 بسكويت 1
- شرائح لحم خنزير ، مقطعة إلى شرائح رقيقة 8
- كوب من مزيج الجبن المبشور 1/2
- ملاعق كبيرة زبدة ذائبة 3

- ملعقة صغيرة بذور الخشخاش 1

الاتجاهات

سخن الفرن إلى 350 درجة

افتح أنبوب البسكويت وافرد كل قطعة لتشكيل دائرة 5 بوصات تقريبًا.

رش كل قطعة من البسكويت بالملح والفلفل.

ضعي فوق كل قطعة من البسكويت قطعة من لحم الخنزير وحوالي 2 ملعقة صغيرة من الجبن.

أضيفي بيضة مسلوقة إلى كل قطعة بسكويت وارفعي جوانب كل بسكويت لتغليف البيضة ، مع التأكد من إغلاق الحواف.

تحضير قالب المافن بالرش برذاذ غير لاصق.

توضع كل قطعة بسكويت محشوة بالبيض في صينية المافن ، بحيث يكون جانب التماس لأسفل.

ادهني سطح كل بسكويت بيض بالزبدة المذابة ورشيها ببذور الخشخاش حسب الرغبة.

اخبزيها في فرن محمى لمدة 20-25 دقيقة ، أو حتى يصبح البسكويت منتفخًا وذهبيًا.

تبرد قليلاً ثم قدمها ساخنة أو دافئة.

لإعادة التسخين ، قم بلف كل منها في منشفة ورقية
وقم بتسخينها في الميكروويف على طاقة متوسطة
حتى يسخن أو يعاد تسخينه في فرن 326 درجة لمدة 10
دقائق ، أو حتى يسخن.

بطاطا حلوة وبيض مقلاة واحدة



مكونات

- أرطال بطاطا حلوة مقطّعة إلى مكعبات بحجم 1 3 إنش
- حبة فلفل أحمر ، مقطعة إلى قطع 1 إنش 2

- بصلة حمراء مقطعة إلى قطع 1 إنش 1
- ملاعق كبيرة زيت نباتي 2
- ملعقة كبيرة كمون 1
- ملعقة كبيرة ملح 1
- ملعقة كبيرة فلفل 1
- بيضات 6
- ملاعق كبيرة كزبرة مفرومة 2

الاتجاهات

يسخن الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت

على صينية خبز كبيرة ، اخلطي البطاطس ، والفلفل الحلو ، والبصل ، والزيت ، والكمون ، والملح ، والفلفل

تُوزع الخضار في طبقة واحدة وتُخبز لمدة 20 دقيقة

أخرجها من الفرن وقلبيها واتركيها لمدة 20 دقيقة إضافية.

أخرجي المقلاة من الفرن مرة أخرى ، وباستخدام كوب أو وعاء صغير ، اصنعي ستة أقسام ضحلة في التجزئة وقم بتقطيع البيض بعناية

أعدوا القدر إلى الفرن واخبزوا لمدة 5 دقائق ، أو حتى يصل البيض إلى النضج المرغوب

أخرجها من الفرن مرة أخرى ، ورشي الكزبرة ، واستمتع بها

تارت بيض بف باستري



مكونات

- ملعقة كبيرة زيت زيتون 1
- كرات ، مقطع إلى شرائح 2
- ورقة عجينة الفطير 1
- أونصات جبنة فونتينا مبشورة 4
- حبات من الهليون 2-3
- بيضات 5

- شريحة بروسيوتو 2
- فلفل أسود حسب الرغبة

الاتجاهات

يسخن الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت.

اترك عجينة الفطائر تذوب على المنضدة لمدة 15-20 دقيقة أو نحو ذلك.

سخني زيت الزيتون في مقلاة صغيرة على نار متوسطة.

يُضاف الكراث المقطع ويُطهى حتى يصبح طريًا مع التحريك من حين لآخر لمدة 5 دقائق تقريبًا.

اجلس جانبا.

افتح عجين الفطير على ورق برشمان أو صفيحة خبز مبطنة بالسيليكون.

قطع حوالي 14 بوصة من كل جانب ووضعه شرائط فوق الحواف الجديدة من المعجنات لتشكيل حافة بارزة.

اخفقي بيضة واحدة وادهن حوافها بالبيض.

باستخدام شوكة ، اصنع ثقوبًا في باقي المعجنات.

اخبز المعجنات لمدة 15 دقيقة.

أخرجها من الفرن واتركها تبرد لمدة 5 دقائق.

إذا انتفخت العجينة كثيرًا في المنتصف بعد 5 دقائق ، ادفعها برفق باستخدام شوكة.

رش فونتينا في جميع أنحاء عجين الفطير أثناء عمل 4
آبار حيث ستضع البيض.

قطعي البروسيوتو إلى شرائح وضعيها حول الآبار التي
صنعتها بالجبن.

اكسر بيضة واحدة في كل مرة في وعاء صغير ثم
انزلق بحذر في الآبار.

سيساعد ذلك على عدم انتشار البويضة كثيرًا.

نثر الهليون والكراث حول البيض أيضًا.

ضع المعجنات في الفرن مرة أخرى ، واخبزها لمدة 10-
15 دقيقة أخرى (حسب تفضيل البيض).

يتبل بالفلفل الأسود المكسر.

تخدم.

طاجن إفتار منزلي



مكونات

- شرحات صدور دجاج PERDUE أونصة 12 بالبقسماط مبردة
- كوب بطاطا حلوة مجمدة ، ساخنة حتى تصبح 2 مقرمشة
- بيض مخفوق 6
- كوب صلصة خفيفة 1/2
- كوب جبن شيدر قليل الدسم مبشور 1/2

الاتجاهات

تُسخن شرحات الدجاج حسب التعليمات على العبوة.
يسخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت

في كل من 4 أطباق كسرولة فردية سعة 12 أونصة ،
ضع طبقة: 1/2 كوب بطاطا حلوة مقرمشة ، 1/4 كوب
بيض مخفوق ، قطعة دجاج مشوية ، ملعقتان كبيرتان
صلصة خفيفة ، و 2 ملعقة كبيرة جبن مبشور

ضعي الكاسرولات في فرن مسخن مسبقًا لمدة 10-12 دقيقة أو حتى يسخن الكسرولة ويزوب الجبن قدميها وهي ساخنة.

بيض السحابة



مكونات

- بيضات 4
- شرائح خبز محمص 4
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 1

- الملح والفلفل حسب الذوق
- الثوم المعمر (اختياري)
- رقائق الفلفل الحار (اختياري)

الاتجاهات

افصل بياض البيض عن صفار البيض ، واترك صفار البيض في قشره أو في أوعية صغيرة (وعاء واحد لكل صفار هو الخيار الأفضل).

تأكد من عدم كسر الصفار.

أضف التوابل ورفائق الفلفل الحار والثوم المعمر المفروم (إذا كنت تستخدم) إلى بياض البيض.

اخفقي البياض حتى يتجمدوا.

تُسكب الملعقة على صينية خبز مبطنة بورق الخبز ("انظر الملاحظة) مكونة 2 "سحب".

باستخدام ظهر الملعقة ، اصنع انبعاثًا في وسط كل سحابة وضع صفار البيض فيه بعناية.

تخبز في درجة حرارة 350 فهرنهايت لمدة 8 دقائق ، أو حتى تتحول الحواف إلى اللون البني الذهبي.

تقدم مع الخبز المحمص والفاصوليا ولحم الخنزير المقعد أو بأي طريقة تريدها.

مهروس الفانيلا الحمراء مع بيض مسلوق



مكونات

- حبات شمندر متوسطة ، مقشرة ومقطعة 6 أنصاف
- ملاعق كبيرة زيت زيتون 3
- ملاعق كبيرة زيت زيتون أو زبدة أو دهون حيوانية 3
- أكواب من البطاطس المسلوقة ، مقطعة إلى 3 مكعب مقاس 1 بوصة
- بصلة صفراء مقطعة مكعبات 1
- بيضات 4
- الملح والفلفل حسب الذوق
- اندفاع من الخل ، اختياري

الاتجاهات

ابدأ بتحميص البنجر. سخني الفرن إلى 400

قلبي البنجر المقطع بزيت الزيتون والملح والفلفل ووزعيه في طبقة متساوية على صينية خبز.

يُحمص البنجر حتى يصبح طريًا ، حوالي 35 دقيقة. (يمكن إجراؤه مسبقًا).

لعمل الهاش ، سخني ما تبقى من الزبدة أو الزيت أو الدهون الحيوانية في مقلاة كبيرة وعميقة.

نضيف البصل ونقلبه على نار متوسطة حتى ينضج ، حوالي خمس دقائق.

يضاف البنجر ويقلب حتى يمتزج. اقليه حتى ينضج البنجر قليلاً ، حوالي خمس دقائق أخرى.

نضيف البطاطا ونقلبها حتى تسخن جميع الخضار ، من عشر إلى خمس عشرة دقيقة. الموسم بشكل جيد مع الملح والفلفل.

أثناء طهي الحشيش ، استعد لسلق البيض عن طريق إضافة عدة بوصات من الماء واندفاع من الخل الأبيض (اختياري) إلى قدر متوسط الحجم واتركه على نار هادئة.

عندما يغلي الماء ويصبح الحشيش جاهزًا للأكل ، قم بسلق البيض.

اكسر البيضة الأولى ، مع الحرص على الحفاظ على الصفار سليمًا ، في طبق صغير أو رامكين

قلب الماء لعمل دوامة وحرك البيضة برفق في المنتصف. كرر مع البيض المتبقي

يُسلق البيض في الماء المغلي لمدة 3 دقائق. يُرفع بملعقة مشقوقة ويُصفى على منشفة ورقية

للتقديم ، رتبي التجزئة على طبق عشاء وضعي فوقها بيضتان مسلوقتان

رافولي بيض مخفي



مكونات

- بيضات كبيرة 6
- شرائح من نودلز لازانيا طازجة 6
- أونصات من جبنة الريكوتا الخالية من الدسم ، 5 مصفاة
- كوب ريحان مفروم 1/4
- ملاعق كبيرة جبن بيكورينو ، مبشور ومقسّم 2
- رشّة ملح 1
- رشّة فلفل 1
- كوب زيت زيتون 1/4
- طماطم روما ، مقطعة إلى مكعبات 3

الاتجاهات

باستخدام قطاعة بسكويت مقاس 4 بوصات ، اقطعي 12 قرصًا من المعكرونة واحتفظي بها رطبة تحت منشفة مبللة.

اخلطي جبن الريكوتا مع 2 ملاعق كبيرة من الريحان و 1. ملعقة كبيرة من البيكورينو.

ضع 6 أقراص معكرونة على ظهر المركب.

املئي ملعقة كبيرة بخليط الريكوتا وضعيها في منتصف الأقراص ، واتركي مساحة حول الحواف لإغلاق الرافولي.

اصنعي "عشًا" عميقًا في منتصف الخليط لعقد صفار البيض.

ضع صفار بيضة برفق في كل عش من شرائح الريبكوتا.

ادهني بياض البيض حول حواف قرص المعكرونة السفلية وقم بتغطيتها بقرص مكرونة آخر.

استخدم شوكة لتجعيد حواف القرص ، مع التأكد من إحكام إغلاقها.

احرص على عدم كسر صفار البيض.

املئي قدرًا منخفضًا من الماء بما يكفي لتغطية الرافولي واتركيه على نار هادئة.

ضعي الرافولي برفق في المقلاة باستخدام ملعقة مثقوبة واطهيه لمدة دقيقة تقريبًا.

أزيليها بعناية وضعيها على طبق.

في قدر صغير سخني زيت الزيتون والطماطم والريحان المتبقي حتى يسخن.

يُرش مزيج زيت الزيتون فوق الرافولي ويُرش بما تبقى من البيكورينو ويُقدّم على الفور.

صنع البيض للأمام طاجن بنديكت



مكونات

طبق خزفي

- باوند من لحم الخنزير المقدد الكندي ، مكعبات 3/4 تقريبًا
- قطع مافن إنجليزية كاملة ، مقسمة ومقطعة إلى 6 قطع 1 إنش
- بيضات كبيرة 8
- كوب حليب كامل الدسم 2
- ملعقة صغيرة مسحوق بصل 1
- ملعقة صغيرة بابريكا 1/4

صلصة هولنديز سهلة

- صفار بيض كبير 4
- كوب كريمة ثقيلة 1/2

- ملاعق كبيرة عصير ليمون 2
- ملعقة صغيرة خردل ديجون 1
- رشة فلفل حريف 1
- كوب زبدة غير مملحة ذائبة 1/2

الاتجاهات

طبق خزفي

قم بتغطية مقلاة 9 × 13 برذاذ الطهي.

يُمزج لحم الخنزير المقدد وقطع الكعك الإنجليزية ويوضع في المقلاة ، ويفردها بالتساوي.

في وعاء كبير ، اخفقي البيض والحليب ومسحوق البصل معًا. صب على الجزء العلوي من الكعك الإنجليزية.

اضغط برفق بملعقة خشبية أو يديك لتغليفها.

يغطى ويوضع في الثلاجة لمدة 5 ساعات على الأقل ، أو طوال الليل.

أخرجه من الثلاجة قبل 30 دقيقة من الخبز.

رشني الفلفل الحلو على الوجه.

يسخن الفرن إلى 375 درجة فهرنهايت.

يغطى ويخبز لمدة 35 دقيقة.

كشفي؛ تُخبز لمدة 15 دقيقة أو حتى تخرج سكينًا نظيفة بالقرب من المركز.

قبل أن يتم طهي الكسرولة مباشرة ، اصنع هولاندايز.

صلصة هولنديز سهلة
سخني الزبدة في الميكروويف لمدة دقيقة واحدة ، أو
حتى تذوب وتسخن ، لكن لا تغلي.

في الخلاط ، أضيفي صفار البيض والقشدة وعصير
الليمون والخردل والفلفل حسب الرغبة. غطيه
وامزجيه لمدة 10 ثوان.

ثم أعد تشغيله ورشه ببطء في الزبدة المذابة حتى
تمتزج بالكامل وتتسمك.

تذوق واضبط النكهة حسب رغبتك.

قدمي الصلصة على الفور مع الطاجن.

تُزين بالثوم المعمر المفروم أو البصل الأخضر ،
اختياريًا.

كلاسيك بيض بنديكت



مكونات

- فطائر إنجليزية 3
- ملاعق كبيرة زبدة طرية 3
- ملعقة صغيرة زبدة 1
- شرائح من لحم المقدد 6
- بيضات 6
- ملاعق صغيرة خل أبيض مقطر 4
- صفار بيض 3
- كوب زبدة متينة 1/2
- ملعقة كبيرة عصير ليمون 1

الاتجاهات

في مقلاة ، ذوبي 1 ملعقة صغيرة زبدة على نار متوسطة.

يُضاف لحم الخنزير المقدد الكندي إلى المقلاة ويُطهى حتى يصبح لونه بني فاتح على كلا الجانبين.

ضعها على طبق مبطن بمنشفة ورقية وقم بتغطيتها بورق الألمنيوم للتدفئة.

امسح المقلاة واملأها ب 2 بوصة من الماء وأضف الخل.

سخن حتى يغلي السائل ثم قلل حتى ينضج.

قسّم البيض بحذر إلى كوب أو صحن صغير منفصل. أنت لا تريد أن ينكسر الصفار.

أمسك الكوب الصغير أو الصحن بالقرب من سطح السائل ، وصب البيض في المقلاة بحذر.

اتركه يطهى لمدة 3-5 دقائق أو المستوى المطلوب من الصلابة لبيض البيض.

أثناء طهي البيض ، اصنع صلصة هولانديز.

يقلب بقوة لمزج صفار البيض وعصير الليمون.

أضف نصف كوب من الزبدة الممتاسكة.

يُسخن على نار خفيفة جدًا ، مع التحريك المستمر حتى تذوب الزبدة.

استمر في التقليب وأضف ما تبقى من نصف كوب من الزبدة الممتاسكة.

قلبي الخليط حتى تذوب الزبدة وتكثف الصلصة.

ابق دافئ.

قسّم المافن الإنجليزي إلى نصفين وشرب الخبز المحمص.

خذ فطائر المافن الإنجليزية المحمصة وادهنها ببعض من 3 ملاعق كبيرة من الزبدة.

أضف شريحة واحدة من لحم الخنزير المقدد الكندي في كل نصف.

ضع بيضة واحدة فوق لحم الخنزير المقدد الكندي.

زيّنها حسب الرغبة بصلصة هولنديز ، الثوم المعمر ، إلخ البابريكا ، إلخ.

وعاء خبز بالجبن بالبيض سريع التحضير



مكونات

- شرائح لحم مقدد مفرومة 8
- بيضات 8
- كوب جبن شيدر مبشور 1
- كوب هاش براون مجمد 2
- ملعقة صغيرة ملح كوشير 1
- ملعقة صغيرة فلفل 1/2
- كوب حليب 3/4

الاتجاهات

يُضاف لحم المقدد المفروم في إناء سريع التحضير ويُقلَى حتى يصبح مقرمشًا.

أضف التجزئة المجمدة إليه واطبخها لمدة دقيقتين.

في وعاء نضيف الحليب والبيض والجبن المبشور
والمح والمفل وخبق جيدا
يسكب المزيج مباشرة فوق البطاطس ويغطى الغطاء
يُطهى لمدة 5 دقائق على ضغط "مرتفع" يدوي
حرر الضغط بسرعة
تقدم مع الجبن المبشور