

## طريقة عمل صوص الجبن الشيدر



### وقت التحضير

10 دقيقة

### وقت الطهي

10 دقيقة

### عدد الافراد

8

صوص الجبن الشيدر من الصوصات أو الصلصات التي تقدم بجانب العديد من الأكلات مثل البطاطس أو البرجر أو البيتزا أو المكرونة وغيرها من الأكلات، تعرفوا على طريقة تحضير صوص الجبن الشيدر في خطوات سريعة وبمكونات سريعة

### المقادير

\*يكفي 8 أشخاص\*

- كوب لبن دافئ وكامل الدسم (360 مل) 1 1/2
- كوب جبن شيدر مبشورة (130 جرام) 1
- ملعقة كبيرة (ملعقة طعام) دقيق (24 جرام) 3
- ملعقة كبيرة (ملعقة طعام) زبدة (45 جرام) 3
- رشة ملح

- رشة فلفل أسود

## طريقة عمل مكرونة بالجبنه الرومي



### وقت التحضير

دقيقة 10

### وقت الطهي

دقيقة 15

### عدد الافراد

4

تعتبر المكرونة من الوصفات التي تعتبر حل بديل و سريع لوجبة الغداء في وقت قصير.. وصفتنا انهاردة  
مكرونة بالجبنه الرومي اللذيذة و التي تقدم مع كرات اللحم الحارة

### المقادير

" تكفي 4 أشخاص "

- كيس مكرونة ، مسلوقة 1
- كوب جبن رومي مبشور 1/8
- ثمرة بصل مبشورة 1
- ثمرة طماطم مكعبات 1

- قرن فلفل حار مقطع 1/2
- ملعقة كبيرة ( ملعقة الطعام ) صلصة طماطم 2

## طريقة عمل رولات الكريب بالجبنه الرومي



### وقت التحضير

دقيقة 20

### وقت الطهي

دقيقة 20

### عدد الافراد

4

الكريب أحد أنواع البان كيك الرقيق وهو طبق فرنسي الأصل، يتكون بشكل أساسي من الدقيق والحليب، وبعض الإضافات الأخرى حسب الرغبة سواء كانت الجبنه أو المربى أو النوتيلا

### المقادير

تكفي 4 أشخاص "الكريب"

- كوب دقيق أبيض 1
- كوب حليب سائل 1
- بيضة كبيرة 1

- رشة ملح
- زيت للتسوية

### الحشو:

- كوب جبنة رومي مبشورة 1
- كوب جبنة موزاريلا مبشورة 1
- حبة طماطم مكعبات 2
- حبة فلفل أخضر مكعبات 2

**ملحوظة:** نستخدم نفس الكوب لكل المقادير [رولات الكريب بالنوتلا](#)

### طريقة عمل بان كيك بالجبنة



**وقت التحضير**

30 دقيقة

**وقت الطهي**

15 دقيقة

## عدد الافراد

4

بان كيك بالجينة وجبة للإفطار سهلة التحضير و شهية و مناسبة ويمكن تقديمها لأبنائك بدلاً من الساندوتشات

## المقادير

" تكفي 4 أشخاص "

- كوب دقيق 2
- كوب ونصف كوب حليب
- نصف كوب جينة بيضاء
- بيضة 2
- ملعقة كبيرة زيت 2
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر 1
- رشة فلفل أسود
- رشة سكر
- رشة ملح
- [طريقة عمل بان كيك بالحين الكيري](#)

## خطوات التحضير

- يوضع الحليب في الخلاط، ويضاف إليه الجينة والبيض والزيت، ويضرب جيداً
- يضاف الملح والسكر والبيكنج باودر والدقيق والفلفل الأسود، ويضرب مرة أخرى حتى يتجانس ونحصل على خليط شبه سائل
- يوضع الزيت في مقلاة غير قابلة للإلتصاق على النار حتى يسخن
- يصب الخليط في المقلاة ليكون أقراص متوسطة الحجم
- يقلب على الجانبين حتى يحمر، وتكرر العملية حتى إنتهاء الكمية
- يوضع في الطبق، ويقدم

## طريقة عمل أصابع الجبنة المقلية



### وقت التحضير

45 دقيقة

### وقت الطهي

10 دقيقة

### عدد الافراد

6

الجبنة الموزاريلا من أنواع الطعام التي يفضلها الجميع، ويرجع ذلك لطعمها اللذيذ وقوامها الذي لا يقاوم عندما يتمدد، وهي عادة ما تضاف إلى البيتزا والفطائر وبعض أنواع الأكل المختلفة

### المقادير

"تكفي 6 أشخاص"

- نصف كيلو جبنة موزاريلا أصابع
- كوب بقسماط خشن 2
- كوب ونصف دقيق أبيض
- نصف كوب نشا
- بيضة كبيرة 4
- ملعقة كبيرة "ملعقة طعام" حليب 1
- ملعقة كبيرة "ملعقة طعام" ملح ناعم 1
- ملعقة كبيرة "ملعقة طعام" ثوم بودرة 1

- ملعقة صغيرة "ملعقة شاي" فلفل أسود مطحون 1
- زعتر أو ريحان مجفف "اختياري"
- زيت للقلي

#### ملحوظة:

- يجب استخدام نفس الكوب لكل المقادير

### بثلاث مكونات فقط .. تحضير الجبنة الموزاريلا في المنزل



#### وقت التحضير

5 دقيقة

#### وقت الطهي

30 دقيقة

#### عدد الافراد

6

تستخدم الجبنة الموزاريلا في تحضير الكثير من الوصفات مثل البيتزا والفطائر والكثير من الوجبات الاخر تعرف على طريقة بسيطة لعملها بثلاث مكونات فقط مع شملولة

#### المقادير

\*يكفي 6 أشخاص\*

- ونصف كوب كبير لبن كامل الدسم (2 لتر) 8
- ربع كوب كبير عصير ليمون (60 مل)
- نصف كوب كبير خل (120 مل)

**ملحوظة:** نستخدم نفس الكوب الكبير في تجهيز المقادير [بتزا الطاسة في 10 دقائق بدون فرن](#)

## خطوات التحضير

1- نضع اللبن في إناء على نار متوسطة ثم نضيف إليه عصير الليمون و الخل مع الاستمرار في تقليب الخليط.



- **وصفة مشابهة : حضري الجبنة الشيدر في المنزل بدون مواد حافظة**

#### **: سر نجاح تحضير الجبنة الموزاريلا في المنزل**

- وضع حاجر معدني بين الاناء والنار عندما يبدأ اللبن في التكتل (ظهور قطع جبنة طرية)
- عدم اخراج قطعة الجبن من السائل الأبيض اذا كانت غير متماسكة وليس لها قوام مطاطي
- نخرج قطعة الجبن من السائل الأبيض عندما تصبح لها قوام مطاطي عند محاولة قطعها
- عند اخراج قطعة الجبن من السائل الأبيض تعصر جيدًا حتى تتخلص بأي نقطة ماء بها

#### **: فائدة الجبنة الموزاريلا**

- تساعد الجبنة الموزاريلا على تقوية العظام بسبب احتوائها على الكالسيوم
- تساعد الجسم على مقاومة أمراض مختلفة مثل نوبات الصداع النصفي ، وفقر الدم
- تحتوي الجبنة الموزاريلا على 80 سعر حراري لكل 28 جرام