

## صلصة طحينة تشيلي الخضراء



### مكونات

- هاتش تشيلي طازج أو بوبلانو تشيلي صغير ، 1  
محمص ، مقشر ، مصنف بالبدور
- أونصة من كانيليني 15 أونصة أو فاصوليا بيضاء 1/2  
أخرى ، مصفاة (ستنتج 4 أونصات)
- كوب طحينة 1/4
- ملاعق كبيرة زيت الأفوكادو أو زيت الزيتون 2  
البكر الممتاز
- ملعقة صغيرة ملح 1
- عصير نصف ليمونة

- ملعقة كبيرة نعناع مفروم 1
- ملعقة كبيرة بقدونس مفروم طازج 1
- ملعقة كبيرة ثوم طازج مفروم (أو قطع بصل 1 أخضر)

## الاتجاهات

مباشرة poblano chile أو Hatch **الخطوة 1:** ضع 1 فوق موقد غاز أو شواية ساخنة ، أو تحت شواية ساخنة ، مع التقليب كثيرًا ، حتى تفرح الجلد التشيلي وتتحول إلى اللون الأسود ، حوالي 5 دقائق إجمالاً. تبرد ، ثم تقشر الجلد الأسود ، وإزالة البذور وشطفها تحت الماء البارد. يقطع.

**الخطوة الثانية:** ضعي 4 أونصات من الفاصوليا ، ونصف كوب طحينة ، وملعقتان كبيرتان من الزيت ، وملعقة صغيرة ملح وعصير نصف ليمونة في الخلاط. أضف نصف كوب من الفلفل الحار المحمص وثلاث كوب ماء. مزيج سلس. تذوق التوابل وأضف الفلفل المتبقي إذا رغبت في ذلك وامزجها بسلاسة. يجب أن يكون الاتساق مع صلصة السلطة الكريمة ؛ لترقيق ، أضف القليل من الزيت أو الماء.

**الخطوة 3:** غطيها وضعيها في الثلاجة لعدة أيام. استخدم في درجة حرارة الغرفة.

## ريش ضأن مع صلصة طحينة التشيلي الخضراء



### مكونات

- رطل من جلد الغنم المفروم ، حوالي 9 إلى 10 2 قطع
- ملح
- فلفل أسود مطحون طازجاً
- زيت الزيتون، البكر الممتاز
- كوب من صلصة الطحينة الخضراء ، انظر 1/2 الوصفة في الملاحظات
- أونصات فاصوليا بيضاء مطبوخة أو معلبة 4

- فلفل أخضر مشوي ومقطع للتزيين
- الثوم المعمر الطازج للتزيين

## الاتجاهات

**الخطوة 1:** ضعي 9-10 قطع من لحم الضأن جافة وضعيها على صينية خبز. يرش الملح والفلفل على جميع الجوانب. رش كلا الجانبين بزيت الزيتون وضعيه في الثلاجة مكشوقًا لمدة تصل إلى يومين.

**الخطوة 2:** قم بإعداد شواية فحم حتى يتم تغطية الفحم بالرماد الرمادي أو قم بتسخين موقد الغاز إلى درجة حرارة متوسطة. أخرج الشرائح من الثلاجة. اجمع كل المكونات على سطح العمل.

**الخطوة الثالثة:** ضعي القطع مباشرة فوق مصدر الحرارة على الشواية. غطيها واشويها لمدة 4 دقائق. شرائح الوجه أغلق الشواية واطبخها إلى درجة متوسطة نادرة ، 2-3 دقائق أخرى. يُرفع إلى طبق.

**الخطوة 4:** للتقديم ، ضعي قطعتين أو ثلاث قطع على كل طبق. قطع الرذاذ وطبق التقديم مع القليل من الطحينة الخضراء وزيت الزيتون. يرش بالفول والفلفل الحار والثوم المعمر.

## صقيل طحينه القيقب



### مكونات

- كوب طحينه 1/4
- ملاعق كبيرة عصير ليمون، طازج 2
- ملعقة كبيرة شراب القيقب النقي 1
- ملعقة صغيرة ملح 1/2
- قشرة نصف ليمونة مبشورة
- ملاعق كبيرة ماء 3

### الاتجاهات

**الخطوة 1:** ضعي جميع المكونات في وعاء صغير وقلبي حتى تمتزج. يجب أن يكون التزجيج حول قوام

صلصة الشواء. قم بتغطيتها في الثلاجة لمدة تصل إلى عدة أيام.

## كوسة محمصة مع القيقب والطحينة والفستق



### مكونات

- حبة كوسة كبيرة إجمالي 1 1/2 رطل 2
- زيت الزيتون
- ملح
- كوب صقيل القيقب والطحينة ، انظر الوصفة 1/4 في الملاحظات

- فستق محمص أو بندق أو جوز أمريكي

## الاتجاهات

**الخطوة 1:** سخني الفرن إلى 375 درجة فهرنهايت أو 400 درجة فهرنهايت التقليدي. قطّعي حبتين كبيرتين من الكوسا بالطول إلى ألواح بعرض  $1/3$  بوصة. اقلب الألواح وقم بتقطيعها إلى عصي بعرض  $1/3$  بوصة. ضعها على صفيحة خبز. قلبي الزيت حتى يغطى جيدًا. الموسم مع الملح.

**الخطوة الثانية:** تحميص الكوسا مع التحريك مرة أو مرتين ، حتى تنضج تقريبًا ، لمدة 10 دقائق. ارم الكوسا بطبقة القيقب من الطحينة لتغطي القطع برفق. تحمص حتى يبدأ التزجيج في التحول إلى اللون الذهبي ، لمدة 5-15 دقيقة إضافية ، حسب الفرن. تقدم ساخنة مع رش الفستق المطحون.

## الكاجو والسمسسم الشقراوات الطحينية



### مكونات

- كوب دقيق لجميع الأغراض 2 1/3
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر 1
- ملعقة صغيرة ملح 1/2
- كوب (2 عود) زبدة غير مملحة في درجة حرارة الغرفة 1
- كوب سكر بني فاتح 1 1/3
- كوب طحينية 1/3
- ملعقة صغيرة فانيليا نقية 1
- بيض كبير 2
- كوب كاجو غسل السمسسم المفروم أو كاجو 1
- محمص جاف غير مملح
- أوقية شوكولاتة بيضاء عالية الجودة مقسمة 5 1/2 إلى قطع صغيرة أو شيبس



- ملاعق كبيرة سمس 3
- ملح خشن للتزيين

## الاتجاهات

**الخطوة 1:** سخني الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت. ضعي صينية للخبز مقاس 13 × 9 بوصات بورق الألمنيوم. قم بالرش برفق باستخدام رذاذ غير لاصق أو بالفرشاة برفق بالزيت.

**الخطوة 2:** اخلطي كوبين وربع كوب دقيق لجميع الأغراض مع 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر ونصف ملعقة صغيرة ملح في وعاء صغير.

**الخطوة 3:** اخفقي قطعتين من الزبدة بدرجة حرارة الغرفة في وعاء كبير بخلاط كهربائي حتى يصبح خفيفًا ورقيقًا. يخفق 1 كوب سكر بني ونصف كوب طحين حتى يصبح المزيج ناعمًا. تُخفق في 1 ملعقة صغيرة فانيليا ، ثم تُخفق في بيضتين ، واحدة تلو الأخرى ، حتى تصبح ناعمة.

**الخطوة 4:** مع الخلاط على نار هادئة ، يخفق في خليط الدقيق حتى يتجانس. استخدم ملعقة للتقليب في كوب واحد من المكسرات المفرومة و 5 أونصات من الشوكولاتة البيضاء.

**الخطوة 5:** انقل الخليط إلى المقلاة المحضرة ، ثم استخدم ملعقة تعويض لتنتشر في طبقة متساوية.

رشي 3 ملاعق كبيرة من بذور السمسم وقليل من الملح الخشن.

**الخطوة 6:** اخبز حتى تبدأ الحواف في الانسحاب بعيدًا عن جوانب المقلاة ويكون الجزء العلوي ذهبيًا ، 30-35 دقيقة. تبرد على رف سلكي لمدة 10 دقائق.

**الخطوة 7:** استخدم ورق الألمنيوم لرفع القضبان من المقلاة واتركها تبرد تمامًا على الرف السلكي. مقطعة إلى قضبان صغيرة. يخزن في وعاء مغطى لعدة أيام.