

شورية الخضار الفورية

مكونات

- ملعقة كبيرة زيت زيتون 2
- بصلة كبيرة مقطعة مكعبات 1
- حبات متوسطة الحجم ، مقطعة إلى مكعبات 4
- ريش كرفس ، مقطع مكعبات 4
- فص ثوم مفروم 4
- أونصة يمكن أن تطلق الطماطم المشوية 15.5
- حبات بطاطس متوسطة الحجم مقشرة 4
ومقطعة إلى مكعبات متوسطة
- ورق الغار 2
- أكواب مرق دجاج قليل الصوديوم 6
- ملعقة صغيرة توابل إيطالية 1 1/2
- ملعقة كبيرة بقادونس طازج مفروم وأكثر للتزيين 2
- كوب بازلاء 1/2
- كوب ذرة 1/2
- جبنة بارميزان، للتقديم حسب الرغبة

1. أضف الزيت إلى القدر الفوري واضبطه على خيار SAUTE.
2. يُضاف البصل والجزر والكرفس ويُطهى لمدة 4-5 دقائق أو حتى تبدأ الخضار في الحصول على لون جميل.
3. قم بإيقاف تشغيل القدر الفوري وأضف الثوم. واطهيه لمدة دقيقة واحدة.
- 4.



5. بعد ذلك نسكب الطماطم المشوية والبطاطا وأوراق الغار ومرق الدجاج والتوابل الإيطالية والبقدونس على النار. قلب ثم غطي القدر الفوري واضبطه على درجة حرارة عالية لمدة 5 دقائق.

6.



7. اترك البخار يتحرر بشكل طبيعي ثم تخلصي من أوراق الغار.
8. يُضاف البازلاء والذرة ويُتبّل بالملح والفلفل حسب الرغبة.

9.



10. قدميها على الفور مع جينة البارميزان، والخبز
المقرمش للتغميس!

11.



فطائر بلوبيري ستريوسل



مكونات

فطائر بلوبيري ستريوسل

- كوب دقيق لجميع الأغراض 2
- كوب سكر بني 3/4
- ملعقة صغيرة ملح 1/2
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر 1
- كوب كريمة حامضة 1 1/4
- ملعقة صغيرة فانيليا 2
- كوب زيت نباتي 1/4
- بيضة كبيرة 1
- كوب من العنب البري 1 1/2

تتصدر Streusel

- ملاعق كبيرة زبدة ذائبة 3
- كوب سكر بني 3/4

- كوب دقيق 1/2
- ملعقة صغيرة قرفة 1/2

فطائر بلوويري ستريوسل

12. يسخن الفرن على 400 درجة. يُضاف الدقيق والسكر البني والملح والبيكنج باودر في وعاء كبير.

13.



14. في وعاء متوسط الحجم نضيف الكريمة الحامضة والفانيليا والزيت النباتي والبيض. خفقت للجمع.

15.



16. يُضاف خليط البيض إلى المكونات الجافة ويُقلب بلطف حتى يتجانس. أضعاف في العنب البري لا تفرط في الخلط.

17.



18. ضع الخليط في صينية مافن مبطنه بأكواب الخبز. املأ كل الطريق تقريبًا. يرش كل كعكة streusel بسخاء مع

19.



20. ضعها في الفرن واخبزها لمدة 20 دقيقة أو حتى تتماسك المافن. ضع عود أسنان أو سكين في المنتصف وتأكد من أنه نظيف.

21.



تتصدر Streusel

22. أضف الزبدة والسكر البني والدقيق والقرفة في وعاء صغير. اخلطهم معًا حتى يشكل الستريوسيل فتاتًا مثل نسيج مشابه للرمل الرطب.

23.



قذائف مكسيكية محشوة

مكونات

- قذيفة جامبو ، لم أستخدم سوى 15 قذيفة ، 15-20 لكنني أحب أن أرمي المزيد في حالة كسرهما
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 1
- رطل لحم مفروم 1

- ملعقة صغيرة مسحوق ثوم 1/2
- ملعقة صغيرة مسحوق بصل 1/2
- ملعقة كبيرة مسحوق فلفل حار 1
- ملعقة صغيرة زعتر 1/2
- ملعقة صغيرة بابريكا 1/2
- ملعقة صغيرة كمون 2
- أونصات جبنة كريمية طرية 4
- الملح والفلفل حسب الذوق
- كوب صلصة 1
- كوب صلصة انتشلادا أو صلصة تاكو 1
- كوب جبن مكسيكي مبروش 3/4
- إضافة صلصة انتشلادا للتقديم ، إذا رغبت في ذلك
- كزبرة مقطعة للتقديم إذا رغبت في ذلك

24. يسخن الفرن على 375 درجة. في غضون ذلك ، يُطهى قشر الجامبو وفقًا لتعليمات العبوة. يُصقّى ويُترك جانباً.

25.



26. سخني زيت الزيتون في مقلاة كبيرة. يُضاف اللحم المفروم والبصل ويُطهى حتى يتحول لون اللحم إلى البني ويتلاشى اللون الوردي.

27.



28. أضيفي التوابل: مسحوق الثوم ، مسحوق البصل ، مسحوق الفلفل الحار ، الزعتر ، البابريكا والكمون. قلبي اللحم البقري في التوابل واطهي لمدة دقيقة واحدة.

29.



30. قلبي الجبن الطري وقلبي النار على نار متوسطة. قلبي حتى تذوب الجبنة الكريمة وتندمج في خليط اللحم المفروم. اضع الملح والفلفل للمذاق.

31.



32. في وعاء صغير ، امزج الصلصة وصلصة
الانتشلادا.

33.



34. افردى نصف خليط الصلصة فى قاع طبق
للخبز مقاس 9 × 13.

35.



36. نحشى القشرة بخليط اللحم ثم ضعها في طبق الخبز. كرر حتى يتم استخدام كل حشوة اللحم البقري.

37.



38. يُسكب مزيج الصلصة المتبقي على القشرة.

39.



40. يرش الجبن.

41.



42. اخبزها لمدة 15-20 دقيقة أو حتى تذوب الجبن وتتشكل فقاعات ويتم تسخين القشرة من خلالها.

43.



44. قدميها على الفور مع صلصة إنتشيلادا وكزبرة إضافية ، إذا رغبت في ذلك

45.



معكرونة دجاج بافلو والجبن



مكونات

- كوب بيني القمح الكامل غير المطبوخ 2 1/2
- ملاعق كبيرة زبدة غير مملحة 2

- ملاعق كبيرة بصل مفروم 2
- ملعقة كبيرة طحين لجميع الأغراض 1
- 1 1/2 كوب حليب 1
- كوب جبن شيدر مبشور 1
- ملاعق كبيرة صوص بافلو 4
- كوب دجاج مطبوخ مبشور 1
- ملاعق كبيرة جبنة زرقاء مفتتة 3
- البقدونس للتزيين حسب الرغبة
- جبنة زرقاء للتزيين حسب الرغبة

46. اسلقي المعكرونة حتى تنضج لمدة 8-9 دقائق.

47.



48. في هذه الأثناء تذوب الزبدة في مقلاة كبيرة.
يضاف البصل ويطهى لمدة 3-4 دقائق

49.



50. يضاف الدقيق ويقلب باستمرار لمدة 1 دقيقة

51.



52. يُضاف الحليب ويُترك على نار خفيفة مع التحريك من حين لآخر ، 3-4 دقائق حتى يصبح كثيفًا ودسمًا. (راقبها حتى لا يحترق الحليب في قاع المقلاة أو لا ينفجر فوقها)

53.



54. ارفعي النار عن النار واخفقي الجبن حتى
يذوب تمامًا.

55.



56. أضيفي صلصة البافلو ، النودلز المطبوخة والدجاج إلى صلصة الجبن. قلبها حتى تتغطى. وتتبّل بالملح والفلفل حسب الرغبة.

57.



58. قدميها على الفور مع فتات الجبن الأزرق
والبقدونس فوقها للتزيين إذا رغبت في ذلك.

59.



سبایسی بیبر جاک ماک اند تشیز



مكونات

- كوب باستا كافاتابي غير مطبوخة 2
- ملعقة كبيرة زبدة غير مملحة 1
- ملعقة كبيرة طحين لجميع الأغراض 1
- كوب حليب 1
- كوب جبن بيبر جاك مبشور 1/2
- كوب طماطم كرزية مقطعة إلى أرباع 3/4
- ملعقة صغيرة هالابينو مفروم 1
- ملعقة صغيرة تاباسكو 1
- ملعقة صغيرة فلفل حريف 1/8
- ملعقة صغيرة خردل مطحون 1/2

- ملعقة صغيرة صلصة رسيستيرشاير 1/2
- ملعقة صغيرة مسحوق ثوم 1/2
- الملح والفلفل حسب الذوق
- بقدونس طازج مقطع للتزيين

60. اسلقي المعكرونة حتى تمام النضج.

61.



62. في هذه الأثناء تضاف الزبدة إلى قدر صغير. سخنيها حتى تذوب.

63.



64. يقلب مع الدقيق ويخفق باستمرار لمدة 1-2 دقيقة.
دقيقة.

65.



66. يُضاف الحليب ويُترك على نار خفيفة باستمرار لمدة 3-4 دقائق أخرى حتى يصبح كثيفًا.

67.



68. ارفعي النار عن النار واخفقي الجبن حتى
يذوب تمامًا.

69.



70. أضيفي الطماطم ، هلاينو ، تاباسكو ، فلفل حريف ، خردل مطحون ، صلصة رسيستيرشاير ومسحوق الثوم. اصف الملح والفلفل للمذاق.

71.



72. تُسكب صلصة الجبن فوق المعكرونة المطبوخة وتُقلب حتى تمتزج.

73.



74. قدميها مع رشة من البقدونس للتزيين وقدميها
!على الفور

75.

