

## صلصة الفاصوليا السوداء والأفوكادو مع رقائق التورتيللا المخبوزة في المنزل



استمتع بهذه الوجبة الخفيفة

!الصحية اللذيذة للقلب لاحتفالك القادم

مكونات الوصفة:

رقائق التورتيللا:

خبز التورتيللا الطري (بوصات 6) 6

ملعقة كبيرة زيت الكانولا 1

ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم 1/2

ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون، خشن 1/2

ملعقة صغيرة ملح 1/4

صلصة الفاصوليا السوداء والأفوكادو:

نصف حبة أفوكادو متوسطة الحجم ، مقشرة ، منزوعة

البذور ومقطعة إلى مكعبات ، حبة طماطم

متوسطة الحجم ، منزوعة القشرة الورقية ، مغسولة

، ومقطعة إلى مكعبات

فلفل حار هالابينو كبير ، مفرومة ناعماً (منزوعة 1

البذور ، إذا رغبت في ذلك)

كوب كزبرة طازجة مفرومة 14 1/3

كوب من البصل الأحمر المقطع إلى مكعبات 1/2

أونصة (15 أونصة) من الفاصوليا السوداء غير المضاف  
\* إليها الملح ، مغسولة ومصفوفة

ملاعق كبيرة من زيت الكانولا 2

ملاعق كبيرة من عصير الليمون الطازج 1 1/2

ملعقة كبيرة خل التفاح 1 1/2

ملعقة صغيرة ملح 1/4

اتجاهات الطبخ:

1. يسخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت (175 درجة مئوية).

2. لرقائق التورتيللا: رص التورتيللا وقطّعها إلى ثمانية

مثلثات متساوية (إجمالي 48 قطعة). ضعي

المثلثات في طبقة واحدة على صفيحتين للخبز.

رشى مثلثات بزيت الكانولا ورشيها بمسحوق

الثوم والفلفل الأسود. اخبزها لمدة 10 إلى 11

دقيقة أو حتى تصبح الرقائق بنية فاتحة وتبدأ في

الهشاشة. أخرجها من الفرن ، وضعي أوراق الخبز

على رفوف التبريد ، ورشيها بالتساوي مع 1/4

ملعقة صغيرة ملح ، ثم اتركها تبرد تمامًا (حوالي

10 دقائق). عندما تبرد الرقائق ، ستصبح أكثر

هشاشة. يخزن في حاوية محكمة الإغلاق لمدة

تصل إلى 24 ساعة للحصول على أفضل نكهة

وقوام.

3. لصلصة الفاصوليا السوداء والأفوكادو: يُمزج الأفوكادو مع الطماطم والهالابينو والكزبرة والبصل الأحمر والفاصوليا السوداء وزيت الكانولا وعصير الليمون، الخل والملح في وعاء متوسط. تقدم مع رقائق التورتيللا.

يصنع 6 (1/3 كوب) حصص.

ملاحظة: يمكن تخزين الفاصوليا السوداء المتبقية \* في حاوية محكمة الإغلاق في الفريزر لمدة تصل إلى شهر لاستخدامها لاحقًا.

المعلومات الغذائية لكل حصة (1/6 وصفة): 130 سعرات حرارية؛ إجمالي الدهون 10 جم؛ الدهون المشبعة 1 جم؛ الكوليسترول 0 ملغ. 200 ملغ الصوديوم الكربوهيدرات 9 جم؛ الألياف 2 جم؛ بروتين 2 جم.

كينج كراب و كنتالوب مارجرينا



من المؤكد أن كوكتيل سرطان البحر الجديد هذا سيثير الإعجاب.

مكونات الوصفة:

- 1 حاوية (8 أونصات) لحم سلطعون فيليبس كينج ، 1
- مقطع إلى قطع بالحجم المطلوب
- 1 ليمونة (1 ملعقة صغيرة من قشر الليمون ، 1 ملعقة 2
- كبيرة عصير ليمون طازج وأسافين للتزيين)
- 1 ملعقة كبيرة جيلي هالينو
- 1 ملعقة كبيرة عصير برتقال
- 1 ملعقة كبيرة تكيلا
- كوب ( 1/2 بوصة) شمام مفروم ناضجة 1
- 1 ملعقة صغيرة ملح كوشير
- 2 ملاعق كبيرة سكر سنفرة (سكر أبيض خشن)
- خس آيسبيرج

اتجاهات الطبخ:

4. في وعاء خلط صغير ، اخفقي قشر الليمون ، وعصير الليمون ، والهلام وعصير البرتقال والتكيلا. يُطوى البطيخ ولحم السلطعون. غطيه واتركه ليبرد لمدة ساعة على الأقل لمزج النكهات قبل التقديم.
5. للتقديم: "حافة" كل كوب مع عصير ليمون.
6. اخلطي ملح الكوشير مع سكر السنفرة. اغمس. الزجاج في خليط السكر / الملح لتغليفه.
7. ضعي حوالي 2 إلى 4 ملاعق كبيرة من الخس المبشور في قاع كل كوب. خليط الكابوريا والبطيخ المتبل فوق الكومة. تُزين بأسافين الليمون.

يصنع 4 حصص

## كروستيني أبريتيفو



أضف لمسة توسكانا إلى وجبتك مع مقبلات كروستيني البسيط والأنيق المصنوع من شرائح رقيقة من الرغيف الفرنسي متعدد الحبيبات مغطاة بالبروسكيوتو وجبن الماعز الكريمي ودهن البيستو اللذيذ. بون شهية!

مكونات الوصفة:

- 1 باغيت متعدد الحبوب (حوالي 20 بوصة) 1
- 1 فص ثوم مقشر ومقطع نصفين بالعرض 1
- 2 عبوة جبن ماعز طري (حوالي 5.3 أونصة) 2
- 1 مبردة بالكامل ببيستو BUITONI حاوية (أونصات 7) 1
- طبيعي مع ريحان
- 1 قم بتعبئة بروسكيوتو المقطعة إلى (أونصات 3) 1
- ، شرائح رقيقة ، مقطعة إلى شرائح

إضافات إضافية: فلفل رومي محمص ومقطع إلى شرائح ، هليون رقيق مشوي ، شمام مبشور و / أو تمر مفروم (اختياري)

اتجاهات الطبخ:

8. سخن الفروج. قطع الخبز إلى 40 شريحة قطرية (1/2 بوصة). ضعها على ورقة الخبز.
9. يُشوى لمدة دقيقة إلى دقيقتين على كل جانب أو حتى يصبح لونه ذهبياً. افركي شرائح الخبز بقطع أنصاف ثوم. تجاهل الثوم.
10. يُمزج الجبن والبيستو في وعاء صغير؛ يقلب حتى يتجانس.
11. وزعي حوالي 2 ملعقة صغيرة من الخليط فوق كل شريحة خبز محمصة. قم بتغليفها بالتساوي مع بروسسيوتو وأي إضافات إضافية.

يصنع 40 حصة.

المعلومات الغذائية لكل حصة (1/40 وصفة): السعرات الحرارية: 70 سعرات حرارية من الدهون: 35 إجمالي الدهون: 4 جم دهون مشبعة: 1.5 جم كوليسترول: 5 مجم صوديوم: 170 مجم كربوهيدرات: 5 جم ألياف غذائية: 0 جم سكريات: 1 جم بروتين: 3 جم

كرات جبنة مقبلات

ثلاثة أنواع من الجبن تمنح كرة الجبن نكهتها الكاملة.  
قدميها مع البسكويت المفضل لديك أو الخبز في  
حفلة القادمة.

مكونات الوصفة:

- ، عبوة واحدة (8 أونصات) من الجبن الكريمي
- أونصات من الجبن الأزرق ، مفتت 4
- كوب جبن شيدر مبشور 1
- ملاعق كبيرة من الخردل البني 2
- ملعقة كبيرة صلصة رسيستيرشاير 1
- ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم 1/8
- ملعقة صغيرة ملح 1/8
- كوب جوز البقان المفروم 1/2
- كوب كشمش 2 / 3
- كوب بقدونس مفروم طازج 3/4

اتجاهات الطبخ:

12. في وعاء الخلط أو محضر الطعام ، يُمزج الجبن الكريمي والجبن الأزرق وجبن الشيدر والخردل وصلصة رسيستيرشاير ومسحوق الثوم والملح.
13. فاز على سرعة منخفضة فقط حتى تمتزج جيدًا.
14. يقلب في البقان والكشمش. ضعها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة ، أو حتى تتماسك قليلاً ، ثم شكليها على شكل كرة.

15. لف الكرة في البقدونس لتغلف بالتساوي. قدميها على الفور أو غطيها بغلاف بلاستيكي وضعيها في الثلاجة حتى تصبح جاهزة للتقديم.
16. إذا تم تبريده ، اتركه في درجة حرارة الغرفة لمدة 30 دقيقة قبل التقديم.

يصنع 16 حصة

### سجل لحم الخنزير المقدد والجبن



تعد سجلات الجبن دائماً مفضلة للحفلات ، خاصة مع لحم الخنزير المقدد في المعادلة! تقدم مع البسكويت المملح قليلاً

مكونات الوصفة:

عبوة واحدة (8 أونصات) من الجبن الكريمي ، طرية

، كوب زبدة 1/4

شريحة (حوالي 1/2 رطل) لحم مقدد ، مطبوخة 12

مقرمشة ومفتتة

بصل أخضر ، مقطعة شرائح رقيقة 2

جرة ويسكونسن ينتشر جبن الشيدر (أو 8 أونصات 6) 1



كوب جوز البقان المفروم ناعماً 1/2  
والبقدونس المقطع

:اتجاهات الطبخ

17. اخفقي الجبن الكريمي والزبدة معًا حتى تصبح ناعمة. يُضاف لحم الخنزير المقدد والبصل الأخضر مع الخلط حتى يمتزج جيدًا.
18. شكل في سجل يبلغ طوله حوالي 8 بوصات ، وقم بتغطيته ووضعه في الثلاجة طوال الليل.
19. معطف مع انتشار الجبن. تُلف في البقان وتُزين بالبقدونس المقطع. قشعيرية.
20. تقدم مع البسكويت المملح قليلاً.

.يصنع 12 حصة

كاليفورنيا مونتيري جاك وبلو تشيز لكرة القدم



احصل على نقاط إضافية  
للعرض التقديمي مع مقبلات جاك الجوز  
والجبن الأزرق.

مكونات الوصفة:

كوب (6 أونصات) جبن كريمي 2/3

إلى 3 فصوص من الثوم المفروم ناعماً 2

ملعقة صغيرة ملح 1/4

إلى 1/4 ملعقة صغيرة فلفل حريف 1/8

كوب (8 أونصات) جبن مونتييري جاك مبشور 2

كوب (8 أونصات) مفتت الجبن الأزرق 2

كوب من الجوز المفروم المحمص 1/2

كوب من بسكويت الجاودار المطحون بخشونة 1/2

القشدة الحامضة للتزيين

اتجاهات الطبخ:

21. في وعاء كبير أو محضر طعام ، يُمزج الجبن الكريمي والثوم والملح والفلفل الحار. خفق أو عالج حتى يمتزج وينعم. يُضاف مونتييري جاك والجبن الأزرق بالإضافة إلى الجوز ، ويخفق بقوة حتى تمتزج المكونات بشكل متساوٍ. في حالة استخدام محضر الطعام ، احرص على عدم الإفراط في الخلط ؛ يجب أن يحتفظ الجبن ببعض من قوامه. التبريد ليس ضرورياً. ومع ذلك ، سيكون من السهل تشكيل الخليط إذا تم تبريده لمدة 2 إلى 3 ساعات.

22. انثر فتات كسارة الجاودار على طبق كبير أو ورقة من الورق المشمع. بلل يديك بالماء لمنع خليط الجبن من الالتصاق بها. ربتي واضغطي الخليط على شكل كرة قدم ؛ لا تقلق بشأن الحفاظ على الشكل المثالي. ربتي على فتات

البسكويت ، واضغطي برفق حتى تلتصق البسكويت. لفها في غلاف بلاستيكي واتركها تبرد حتى تصبح جاهزة للتقديم.

23. تزيين كرة القدم بالجبن بأربطة مصنوعة من القشدة الحامضة. لتقطيع القشدة الحامضة ، قص زاوية كيس شطيرة بلاستيكي. ضعي الكريما الحامضة في الكيس واضغطي برفق من الطرف المقصوص على الأنبوب على شكل كرة القدم.

يصنع 1 كرة جبن

كاليفورنيا الجوز كاممبرت



طبق مقبلات بسيط يبدو أنه استغرق ساعات لتحضيره. تقدم مع البسكويت ، أعواد الخبز ، خبز البومبرنيكل والعنب أو الكمثرى.

مكونات الوصفة:

، أونصات من جبنة كاممبرت 4

، أونصات من الجبن الكريمي الطري 4

كوب من قطع الجوز الكاليفورني ، مقسمة 1

للاستخدام

ملعقة كبيرة من الزبدة 1

والفلفل الحلو

اتجاهات الطبخ:

24. يقطع الجبن إلى قطع صغيرة. في وعاء

صغير ، يُهرس مع الشوكة أو الملعقة حتى

يتجانس.

25. نقطع نصف الجوز جيدًا ؛ يقلب مع خليط

الجبن.

26. شكلها في شكل دائري وبرديها لعدة ساعات

أو طوال الليل

27. قبل التقديم: في مقلاة صغيرة على نار

متوسطة ، تذوب الزبدة. يضاف الجوز المتبقي.

يُطهى مع التحريك حتى يصبح لونه بنيًا ذهبيًا ؛

استنزاف على مناديل ورقية

28. اضغطي الجوز حول الجوانب وأعلى من

الجبن بشكل دائري. غبار الفلفل الحلو

يصنع من 4 إلى 6 حصص

## كرات جبنة كاليفورنيا بالجوز



الجوز والجبن هما ثنائي ترفيهي شهير دائمًا. استخدم محضر الطعام لتسريع عملية التحضير. تقدم مع البسكويت المتنوع أو توست الميلبا أو أعواد الكرفس.

مكونات الوصفة:

أكواب من جبن الشيدر الأبيض المبشور 3

كوب زبدة ، طرية 1 1/2 ،

فص ثوم ، مفروم 1 ملعقة

صغيرة خردل ديجون

ملعقة صغيرة من مسحوق البصل 1/2

ملعقة صغيرة صلصة رسيستيرشاير / 2 إلى 3/4 1/2

كوب محمص \* قطع جوز كاليفورنيا

اتجاهات الطبخ:

29. في محضر الطعام ، امزج جميع المكونات ما عدا الجوز. يُخفق المزيج حتى يصبح ناعمًا. ينقل إلى وعاء متوسط يغطى ويبرد حتى يتماسك قليلاً.

30. شكل على شكل كرة 5 بوصات أو لفها إلى سجل 7 × 2 بوصة.

31. قم بلف الجوز المحمص لتغليفه بالتساوي.
- التفاف في غلاف بلاستيكي. تبرد حتى تتماسك
32. اتركه حتى يسخن في درجة حرارة الغرفة لمدة 30 دقيقة قبل التقديم
33. يمكن حفظها في الثلاجة لمدة تصل إلى 5 أيام.

يصنع كرة واحدة أو سجل

:نخب الجوز \*

- طريقة الفرن: انثر الجوز المفروم بالتساوي على صينية الخبز أو في مقلاة ضحلة. اخبزها في فرن محمى على حرارة 350 درجة فهرنهايت (175 درجة مئوية) لمدة 5 إلى 7 دقائق أو حتى يصبح لونها بني فاتح. يقلب عدة مرات حتى تحمص. تأكد من مراقبتها ، فهي تحترق بسهولة. تبرد قبل الاستخدام.
- طريقة الميكروويف: في طبق دائري زجاجي ، ضعي 3/4 كوب من الجوز في طبقة واحدة. الميكروويف على حرارة عالية من 5 إلى 6 دقائق مع التحريك كل دقيقتين. تبرد قبل الاستخدام
- طريقة المقلاة: في مقلاة كبيرة وجافة على نار متوسطة إلى عالية ، سخني الجوز حتى يتحمص قليلاً ، حوالي دقيقة إلى دقيقتين

## كرات كاممبرت اللوز



قدمي كرات الكاممبرت  
الكريمية وكرات اللوز المقبلات مع المقرمشات

مكونات الوصفة:

عجلة (8 أونصات) جبن كاممبرت ويسكونسن، 1

كوب نبيذ أبيض جاف 12

كوب زبدة مخففة

كوب لوز مملح مفروم ناعماً مقرمشات 1

مقرمشة

اتجاهات الطبخ:

34. انقع عجلة الجبن في النبيذ لمدة ثماني ساعات على الأقل أو طوال الليل ، مع تقليب الجبن من حين لآخر. استنزاف النبيذ وتجاهل

35. ضغط الجبن من خلال غربال خشن أو مطحنة طعام ؛ تخلط مع الزبدة المخففة. برد خليط الجبن حتى يتماسك قليلاً

36. تشكل على شكل كرات صغيرة قطرها حوالي 3/4 بوصة ؛ لفة في اللوز

37. تقدم مع البسكويت

.يصنع 36 حصة

كرات جبنة الشيدر مع الصلصة

من المؤكد أن كرة الجبن بالكارى هذه ستحقق نجاحًا في اجتماعك القادم.

:مكونات الوصفة

أونصات (3/4 كوب) جبنة كريمية طرية 6

أونصات جبن شيدر حاد مبشور (1 كوب) 4

ملاعق كبيرة شيري جاف 3

ملعقة صغيرة ملعقة صغيرة مسحوق كاري 3/4

ملعقة صغيرة خردل جاف 1/4

ملعقة صغيرة ملح 1/4

، بصل أخضر 5

، حبات ثوم طازجة مفرومة ناعماً 10

كوب صلصة مانجو 1/2

بصل أخضر للتزيين

:اتجاهات الطبخ

38. ضع الجبن الكريمي والجبن الشيدر والشيري

والكارى والخردل والملح في وعاء عمل محضر

الطعام المزود بشفرة فولاذية. اخلطي حتى تمتزج



جيدًا وسلس. أخرج خليط الجبن من الوعاء ولفه بورق مشمع أو غلاف بلاستيكي ، شكل كرة أو شكل آخر مرغوب فيه. برد لمدة 30 دقيقة على الأقل.

39. اخلطي البصل الأخضر والثوم المعمر على ورقة مشمع أو غلاف بلاستيكي

40. لف الجبن المبرد في البصل الأخضر والثوم المعمر ، واضغط عليهم برفق في السطح. برد لمدة ساعة قبل التقديم

41. في وقت التقديم ، وزعي الصلصة على طبق التقديم. ضع كرة الجبن فوق الصلصة. يُزيّن بلفائف البصل الأخضر. تقدم مع البسكويت

يصنع 1 كرة جبن ، أو حوالي 8 إلى 10 حصص

كرات جبنة مع طماطم مجففة متبلة

كرة الجبن محلية الصنع هذه تقدم هدية لذيذة لموسم الأعياد. قدمها في سلة هدايا مع علبة من البسكويت الفاخر المتنوع

مكونات الوصفة:

عبوات (8 أونصات) جبن كريمي طري 3

برطمان طماطم مجففة مملوءة بالزيت (أونصات 7) 1

، مصفاة

فص ثوم 1

ملاعق صغيرة ريحان مجفف 2

كوب صنوبر أو لوز محمص مفروم خشن 1/2

اتجاهات الطبخ:

42. ضع شفرة السكين في وعاء محضر الطعام ؛ أضف أول 4 مكونات واخلطها حتى تصبح ناعمة. تُكشط في وعاء ، وتُغطى وتُبرد لمدة 3 ساعات على الأقل.

43. شكل نصف كوب من الخليط على شكل كرة. تُلف في الصنوبر المحمص أو اللوز ، مع الضغط بلطف حتى تلتصق المكسرات. كرر الإجراء مع باقي الخليط والمكسرات.

44. لف كل كرة في غلاف بلاستيكي. قشعيرة.

يصنع 6 (1/2 كوب) هدايا

إرشادات بطاقة الهدايا: احفظ كرات الجبن مع الطماطم المجففة المتبلّة في الثلاجة لمدة تصل إلى 5 أيام. تقدم مع البسكويت

كما جينة

كرات الجبن المصغرة اللذيذة ، الملفوفة في المكسرات المفرومة ناعماً وبذور السمسم و / أو

البقدونس الطازج المفروم ، من المؤكد أنها ستحقق نجاحًا كبيرًا في حفلتك القادمة

مكونات الوصفة:

الكمأ: عبوتان

، من الجبن الكريمي (أونصات 8)

كوب (8 أونصات) جبن شيدر حاد مبشور 2

ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم 1

ملعقة صغيرة صلصة ورسيستيرشاير 1

ملعقة صغيرة ملح 1/2

كوب فلفل أحمر مشوي مقطع 1/4

كوب بصل أخضر 1/4

الطلاءات:

، مكسرات مفرومة ناعماً

، سمسم محمص

بقدونس مفروم طازج محمص

اتجاهات الطبخ:

45. في وعاء كبير ، اخفقي الجبن الكريمي والجبن

المبشور ومسحوق الثوم وصلصة رسيستيرشاير

والمح حتى تمتزج جيدًا. نقسم إلى نصفين

46. أضف الفلفل الأحمر المحمص إلى النصف

والبصل الأخضر إلى النصف الآخر ؛ اخلطي كل

منهما حتى تمتزج جيدًا. التغطية. ضعيه في الثلاجة

لعدة ساعات أو حتى يبرد

47. شكلي كل مزيج جبن على شكل كرات بحجم 1 بوصة. لفة في الطلاء المطلوب. غطيها وضعيها في الثلاجة حتى تصبح جاهزة للتقديم.

يصنع 24 حصة

## كرة القدم الجبنة

دائمًا ما يكون علاج المقبلات هذا نجاحًا كبيرًا في لكل من Super Bowl حفلات الباب الخلفي وحفلات العرض التقديمي والذوق. خليط لذيذ من الجبن الكريمي والجبن الشيدر وجبن البارميزان يتشكل على شكل كرة قدم ، ملفوفة في جوز البقان المحمص المفروم ، مع شرائح رقيقة من الفلفل الأحمر. "المحمص تستخدم ك"الأربطة".

:مكونات الوصفة

عبوتان (8 أونصات) جبن كريمي ملين

كوب جبن شيدر مبشور (8 أونصات) 2

كوب جبن بارميزان مبشور طازجًا 1/2

كوب مايونيز 1/2

كوب بصل أخضر مفروم 1/4

ملعقة كبيرة سكر (اختياري) 1

ملعقة صغيرة ملح 1/2

ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون 1/4  
كوب جوز البقان المفروم المحمص 1  
شرائح الفلفل الأحمر المحمص

اتجاهات الطبخ:

48. باستخدام الخلاط الكهربائي ، اخفقي جبنة الكريمة والمايونيز على سرعة متوسطة حتى تمتزج جيدًا.

49. يضاف البصل والسكر والملح والفلفل الأسود حسب الرغبة. اخلط جيدا. غطيها وضعيها في الثلاجة لعدة ساعات أو طوال الليل.

50. شكلي خليط الجبن على شكل كرة قدم. لفة في البقان.

51. يُزين بشرائح الفلفل الأحمر المحمص للحصول على "جلد" إذا رغبت في ذلك.

يصنع حوالي 30 حصة

كرات جبنة الفلفل الحار

كرة الجبن التقليدية تصبح مكسيكية! يُدهن هذا أيضًا على الكرفس والهندي البلجيكي اللذيذ.

مكونات الوصفة:

عبوتان (8 أونصات) جبنة كريمية طرية

كوب أورتيجا سالسا - وصفة منزلية (خفيفة) 1/3

مزيج توابل تاكو ORTEGA® عبوة (أونصة 1.25) 1

، جبن كريمي (أونصات 8) 2

كوب جوز أمريكي مفروم 1

كوب جبن شيدر مبشور محمص 1

اتجاهات الطبخ:

52. يُمزج الجبن الكريمي والصلصة ومزيج توابل تاكو في وعاء متوسط الحجم. شكل على شكل كرة معطف مع البقان والجبن.

يجعل 8 حصص

## بارتي تشيز بول



كرة جبن احتفالية وملونة  
مصنوعة من جبنة كريمة وكرز ماراشينو مفروم  
وأناناس مطحون وجوز محمص.

مكونات الوصفة:

- كوب (حوالي 14) كرز ماراشينو 1/2
- عبوة (8 أونصات لكل منهما) من الجبن الكريمي 2
- الملين ، عبوة
- واحدة (8 أونصات) يمكن سحق الأناناس ، ومصفى
- جيدًا
- كوب جوز ، أو بسكويتات محمصة ومقطعة 1
- أو خضروات مقطعة

اتجاهات الطبخ:

53. صفي كرز الماراشينو على مناشف ورقية.
- يقطع الكرز ويصفي مرة أخرى.
54. تُخفق جبنة الكريمة بالخلط الكهربائي على سرعة متوسطة من 3 إلى 4 دقائق ، أو حتى تنضج جبنة الكريمة. قلبي الأناناس والكرز. ضعيه في الثلاجة لمدة ساعة تقريبًا حتى يتماسك.

55. شكلي خليط الجبن إلى كرتين (4 بوصات).  
لف كرات الجبن في الجوز ، واضغط على  
المكسرات على السطح لتلتصق. ضعيه في  
الثلاجة لمدة ساعة أو حتى يبرد  
56. قدميها مع البسكويت أو الخضار.

يصنع 2 (4 بوصة) كرات جبن

نصيحة: يمكنك تحضير المقبلات مسبقًا ، ثم تجميدها  
لاستخدامها لاحقًا. اتركي كرات الجبن لتذوب في  
الثلاجة قبل التقديم

بارتي تشيز بول

يمكن أن تحول كرة جبن الشيدر اللذيذة هذه أي  
مناسبة إلى حفلة.

مكونات الوصفة:

- كوب جبن شيدر حاد مبشور 2
- ملعقة كبيرة فلفل مفروم 1
- ملعقة كبيرة بصل مفروم 1
- ملعقة كبيرة فلفل أخضر مفروم 1
- ملاعق صغيرة صلصة رسيستيرشاير 2



ملعقة صغيرة عصير ليمون، طازج 1  
\* إلى 2 كوب جوز البقان أو الجوز المفروم ناعماً 1

اتجاهات الطبخ:

57. امزج جميع المكونات معًا واخلط جيدًا.

58. شكلي على هيئة كرة كبيرة أو كرتين

صغيرتين. لفة في المكسرات المفرومة ناعماً.

تُلف بإحكام في غلاف بلاستيكي وتُبرد لمدة 2 إلى

3 ساعات ، وتُرفع من الثلاجة لمدة نصف ساعة

قبل التقديم.

59. تقدم مع مجموعة متنوعة من البسكويت.

يصنع من 8 إلى 10 حصص