https://recettesfood.com/

طاجن بطاطس مهروسة محشو

مكونات

- 5 1/2 كوب بطاطس مهروسة
- 1/2 كوب حليب
- 1 عبوة (8 أونصات) جبنة كريمية طرية
- 1 كوب كريمة حامضة
- 2 ملاعق صغيرة من رقائق البقدونس ماكورميك
- 1 ملعقة صغيرة ملح ثوم مكورميك
- 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب المطحونة ماكورميك
- 3/4 كوب جبن شيدر مبشور
- 12 شريحة لحم مقدد مقرمش مطبوخ ومفتت (حوالي نصف كوب)

الاتجاهات

يسخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت.

ضع جميع المكونات ، باستثناء الجبن ولحم الخنزير المقدد ، في وعاء كبير.

اضرب بالخلاط الكهربائي على سرعة متوسطة عالية حتى تصبح البطاطس ناعمة وكريمة.

يُسكب المزيج في طبق خبز مقاس 13 x9 بوصة مدهون بقليل من الدهن.

يرش الجبن ولحم الخنزير المقدد.

إذا كنت تفضل المزيد من لحم الخنزير المقدد المقرمش ، احتفظ بلحم الخنزير المقدد ورشه في نهاية الطهي.

التغطية.

اخبزيها لمدة 30 دقيقة أو حتى تسخينها بالكامل.

بودنغ الذرة شبوتل

مكونات

- 1/4 كوب نشاء ذرة
- 1/4 كوب سكر
- 2 ملعقة صغيرة بصل مفروم ماكورميك
- 1 و 1/2 ملعقة صغيرة ماكورميك خردل مطحون
- 1 ملعقة صغيرة ملح البحر الصقلي
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل حار ماكورميك ® شيبوتل
- 4 بيضات
- 1/2 كوب حليب
- 1/4 كوب (نصف عود) زبدة مذابة
- 2 علب (14 3/4 أوقية لكل منهما) ذرة كريمة
- 1 علبة (15 1/4 أونصة) ذرة نواة كاملة ، مصفاة

الاتجاهات

يسخن الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت.

اخلطي نشا الذرة والسكر والتوابل في وعاء صغير حتى تمتزج جيدًا ؛ اجلس جانبا.

يخفق البيض برفق في وعاء كبير.

أضيفي الحليب والزبدة والذرة.

يُحرّك المزيج برفق في مزيج نشا الذرة حتى يمتزج جيدًا.

تصب في 2 1/2-كوارت صحن خبيز رشها برذاذ طهي غير لاصق.

اخبزيها لمدة ساعة أو حتى تنضج مع التحريك في منتصف مدة الطهي.

اتركه لمدة 10 دقائق قبل التقديم.

الفاصوليا الخضراء طاجن

مكونات

- 1 رطل من الفاصوليا الخضراء ، تمت إزالة النصائح
- 4 كراث ، مقطع إلى شرائح رفيعة
- 1 ملعقة كبيرة طحين لغبار الكراث
- زيت الفول السوداني
- 3 ملاعق كبيرة زبدة ، مقسمة إلى أنصاف
- 1/2 رطل فطر مقطع إلى شرائح رفيعة
- 2 ملاعق كبيرة شيري وسط
- 1 1/2 ملعقة كبيرة طحين
- 1 1/2 كوب حليب كامل الدسم
- 1/2 كوب كريمة
- ملح وفلفل

الاتجاهات

سخني الفرن إلى 375 درجة فهرنهايت.

اسلق الفاصوليا في الماء المغلي المملح حتى تنضج.

صدمة في الماء المثلج والجاف.

قطعها إلى أطوال 1 بوصة.

افصل شرائح الكراث بأصابعك.

ضعي شرائح الكراث في القليل من الدقيق ، بما يكفي لغبارها ، ثم اقليها في زيت ساخن على دفعات حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً فاتحاً.

استنزاف على مناشف ورقية وتوضع جانبا.

تذوب نصف كمية الزبدة في مقلاة حتى تصبح رغوية.

أضف الفطر مع التحريك على نار معتدلة حتى يبدأ في إطلاق السائل.

خففي النار وقلبي من حين لآخر حتى يعرج الفطر.

يُحلى بالشيري ، يُطهى لمدة دقيقة حتى يجف قليلاً ، ثم يذوب الزبدة المتبقية على نار متوسطة.

يضاف الدقيق ويقلب جيدا.

يُطهى لمدة دقيقة أو دقيقتين ثم يُضاف الحليب على دفعات صغيرة مع التحريك المستمر.

سيبدأ في التكاثف على الفور.

استمر في التقليب بقوة وبشكل متساوٍ لتنعيم الكتل.

أضيفي الكريمة واطهيه على نار خفيفة لمدة 5-10 دقائق أخرى حتى يتكاثف.

إذا كانت الصلصة كثيفة جدًا ، أضف القليل من الحليب أو الماء.

إذا كانت رقيقة جدًا ، فقم بطهيها وتقليلها قليلاً.

يجب أن يكون قوام الكريمة الثقيلة.

يتبل الفطر ومزيج الصلصة بالملح والفلفل الأبيض.

يُقلب مزيج الفطر مع الفاصوليا ويوضع في وعاء زجاجي مُدهون بالزبدة أو طبق خزفي.

نثر الكراث على القمة.

اخبزيها لمدة 15 دقيقة.

طاجن بروكلي

مكونات

- 1 عبوة (10 أونصات) من البروكلي المفروم المجمد
- 4 ملاعق كبيرة زبدة (نصف عود)
- 1 بصلة صغيرة مفرومة
- 1/2 كوب جبن شيدر مبشور
- 1/2 كوب بسكويت ريتز مطحون
- 1/2 كوب شوربة كريمة فطر مكثفة
- 1/4 كوب مايونيز
- الملح والفلفل حسب الذوق

الاتجاهات

سخن الفرن إلى 350 درجة.

البروكلي على البخار (أو طهيه في الميكروويف) حتى يعرج.

أزل بروكولي من الحرارة ، وصفيها.

يُقلى البصل في الزبدة ويُضاف إلى البروكلي.

أضف جميع المكونات المتبقية ؛ اخلط جيدا.

يُسكب المزيج في طبق خزفي.

لتحضير الطبقة العلوية ، يُمزج نصف كوب من بسكويت ريتز المهروس وملعقة كبيرة من الزبدة المذابة.

تلألأ فوق طبق خزفي.

اخبزيها لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

طاجن البسكويت بالجبن والمرق

مكونات

- 1 جنيه نقانق الإفطار لحم الخنزير
- 3 أكواب حليب
- 1 علبة بسكويت باللبن
- 2 ملاعق كبيرة زبدة
- 2 كوب جبن شيدر أو جبنة من اختيارك
- 1/4 كوب دقيق لجميع الأغراض
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل

الاتجاهات

سخني الفرن إلى 350 درجة مئوية.

بوصة 9xرش رذاذ الطهي على طبق تحميص مقاس 13 ويفضل الزجاج.

في مقلاة ، يُطهى النقانق على نار متوسطة لمدة 8-10 دقائق.

يقلب من حين لآخر.

بمجرد طهي النقانق جيدًا وتحميرها ، انقلي النقانق إلى طبق الخبز.

يُضاف الزبدة إلى المقلاة (لا تنظف) وتذوب على نار متوسطة.

يُضاف الملح والفلفل والدقيق ويُطهى لمدة 1-2 دقيقة حتى يتحول إلى اللون البني ويصبح كثيفًا.

قلبي الحليب واستمري في التقليب حتى يغلي المزيج على نار هادئة.

استمر في الطهي والتقليب لمدة 1-3 دقائق أخرى حتى يتماسك.

يُسكب المزيج فوق السجق في طبق الخبز.

افصلي عجينة بسكويت اللبن الرائب إلى 8 قطع بسكويت.

نقطع كل قطعة من البسكويت إلى أرباع وتوضع فوق خليط المرق والسجق في طبق الخبز.

يرش الجبن لتغطى حسب الرغبة.

اخبزيها لمدة 25-30 دقيقة حتى تذوب الجبن ويصبح البسكويت ذهبي اللون.

طاجن جبنة البروكلي المغطى بالجبن

مكونات

- عبوة واحدة (16 أونصة) من زهيرات البروكلي المجمدة ، مذابة
- عبوة واحدة (16 أونصة) من زهيرات القرنبيط المجمدة ، مذابة
- 2 ملاعق كبيرة زبدة
- 1 كوب بصل مقطع
- 2 ملاعق كبيرة دقيق
- 1 ملعقة صغيرة من التوابل الإيطالية من ماكورميك

- 1 ملعقة صغيرة ملح ثوم مكورميك
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود ماكورميك ، مطحون خشن
- 1/4 كوب حليب
- 4 أونصات (12 عبوة) جبنة كريمية ، مكعبات
- 1/4 كوب جبن بارميزان مبشور
- 2 كوب جبن شيدر مبشور
- 1 كيلو ناجتس البطاطس المقلية المجمدة

الاتجاهات

يسخن الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت.

قم بتقطيع أي زهور كبيرة من البروكلي أو القرنبيط إلى قطع صغيرة الحجم.

اجلس جانبا.

تذوب الزبدة في مقلاة كبيرة على نار متوسطة.

يضاف البصل يُطهى ويُحرَّك لمدة 5 دقائق أو حتى ينضج.

يُضاف الدقيق والتوابل الإيطالية وملح الثوم والفلفل.

أضف الحليب كوك ويقلب حتى سميكة وشمبانيا.

أضف الجبن الكريمي وجبن البارميزان. يُطهى ويُحرّك حتى يذوب الجبن الكريمي.

أضف الخضار إرم بلطف لتغطيتها.

تُسكب الملعقة في طبق خبز سعة 2 لتر.

رشي جبنة الشيدر بالتساوي.

وزعي فوقها بطاطس ناجتس.

اخبزيها لمدة 45 إلى 55 دقيقة أو حتى تسخن بالكامل وتصبح قطع البطاطس ذهبية اللون ومقرمشة.

طاجن فاصوليا خضراء وكسرولة نباتية التوفو

مكونات

- عبوة طعام منزلي توفو متوسط متين 3/4
- رطل من الفاصوليا الخضراء ، مقلمة 1 1/2 ومقطعة إلى نصفين
- كوب فطر كريميني مقطع إلى شرائح 1 1/2
- كوب بصل مقلي 1
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 1
- ملاعق صغيرة ملح البحر 2
- ملعقة صغيرة فلفل أسود 1/2
- فصوص ثوم مفروم 3
- بصلة متوسطة مفرومة 1/2
- ملعقة صغيرة حريف 1/8
- أكواب مرق خضروات 3/4
- ملاعق صغيرة دقيق لجميع الأغراض 2

الاتجاهات

يسخن الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت.

يُملأ قدر كبير من الماء ويُغلى مع قليل من ملح البحر.

يُضاف الفاصوليا الخضراء ويُطهى لمدة 5 دقائق ، ثم يُصفّى.

في هذه الأثناء ، يُطهى البصل بزيت الزيتون على نار متوسطة حتى يصبح طريًا ، ثم يُضاف الفطر ويُطهى لمدة 5 دقائق.

يضاف الثوم والملح والفلفل والكايين ويطهى لمدة 3 دقائق أخرى.

يُحلى المزيج في المقلاة بنصف مرق الخضار ، مع توفير النصف الآخر للتوفو.

يرش الدقيق فوق المقلاة ويقلب لعمل الصلصة.

اهرس التوفو في محضر الطعام مع كوب متبقي من مرق الخضار حتى يصبح ناعمًا.

يُضاف التوفو المهروس إلى مقلاة الفطر ويُحرّك على نار متوسطة لتغلف الفطر بالتساوي.

ثم يضاف الفاصوليا الخضراء ويقلب جيدا.

يُنقل مزيج الفاصوليا الخضراء إلى طبق خزفي للخبز ، ويُغطى بالبصل المقلي ويُخبز لمدة 15 دقيقة.

طاجن فطر و أرز أحمر

مكونات

- بيض مزرعة خالية من الأقفاص 2
- أكواب من مزيج الأرز الأحمر 3/4
- اوقيه فطر كريمينى 4
- جزر 2
- فص ثوم 2
- حفنة من اللفت 1
- لفت أرجواني 1
- حفنة زعتر
- ملاعق كبيرة زبدة 2
- أونصة فطر بورسيني مجفف 1/2
- كوب كريمة حامضة 1/4
- اونصة جبن اسياجو 1

الاتجاهات

ضع رف الفرن في وسط الفرن ، ثم سخن على درجة حرارة 450 درجة فهرنهايت. سخني قدر كبير من الماء المملح حتى يغلي على نار عالية. بمجرد الغليان ، أضيفي الأرز. يُطهى ، بدون غطاء ، لمدة 25 إلى 27 دقيقة ، أو حتى يصبح طريًا. أطفئ النار. يُصفّى جيدًا ويُعاد إلى القدر. أضف ما يصل إلى نصف كمية الزبدة (سيكون لديك كمية إضافية) ؛ يحرك المزيج جيدًا. اضف الملح والفلفل للمذاق.

أثناء طهي الأرز ، اغسل وجفف المنتجات الطازجة. في وعاء ، اخلطي فطر البورشيني المجفف مع كوب من الماء الساخن. دعه يقف لمدة 10 دقائق على الأقل. قشر الجزر وقطعه إلى مكعبات متوسطة. قشر اللفت وقطعه إلى مكعبات متوسطة. قطعي الفطر الكريميني إلى شرائح رفيعة. يُقشر الثوم ويقطع تقريبًا. قم بإزالة سيقان اللفت وتخلص منها ؛ قطع الأوراق تقريبًا. قطف أوراق الزعتر من السيقان ؛ تجاهل السيقان وقطع الأوراق تقريبًا. ابشر الجبن على الجانب الصغير من المبشرة.

في مقلاة كبيرة ، سخني ملعقتين صغيرتين من زيت الزيتون على نار متوسطة حتى ساخنة. يضاف الجزر واللفت. يتبل بالملح والفلفل. يُطهى مع التحريك من حين لآخر ، من 4 إلى 5 دقائق ، أو حتى ينضج قليلاً . أضيفي الفطر الكريميني والثوم. يتبل بالملح والفلفل.

(إذا بدت المقلاة جافة ، أضيفي القليل من زيت الزيتون.) اطهيها مع التحريك من حين لآخر ، من 2 إلى 3 دقائق ، أو حتى تنضج قليلاً . أضف اللفت. يتبل بالملح والفلفل. يُطهى مع التحريك بشكل متكرر لمدة 2 إلى 3 دقائق أو حتى يذبل قليلاً.

أثناء طهي الخضار ، مع الاحتفاظ بالمياه ، انقل فطر البورسيني المُعاد ترطيبه إلى لوح التقطيع ؛ فرم تقريبا. أضيفي فطر البورشيني المقطع وماء الفطر والزعتر إلى المقلاة. يتبل بالملح والفلفل. يُطهى مع التحريك من حين لآخر ، من 2 إلى 3 دقائق ، أو حتى يذبل اللفت ويقل حجم السائل قليلاً . أطفئ الحرارة اضف الملح والفلفل للمذاق.

أضيفي الخضار الجاهزة والقشدة الحامضة إلى قدر الأرز المطبوخ. يقلب لدمج اضف الملح والفلفل للمذاق. نقل إلى طبق الخبز. باستخدام الملعقة ، اصنع بئرين في وسط الطاجن. اكسر بيضة في وعاء صغير. تصب بعناية في البئر. كرر مع البيضة المتبقية. يتبل بالملح والفلفل. ضع نصف الجبن بالتساوي.

اخبز الكسرولة لمدة 10 إلى 12 دقيقة ، أو حتى ينضج بياض البيض وينضج الصفار إلى درجة النضج المرغوبة. أخرجيها من الفرن واتركيها لمدة دقيقتين قبل التقديم. يُزين بالجبن المتبقي. يتمتع!

طاجن بيكون سريع التحضير

مكونات

- 6 بيضات
- 1/2 حبة فليفلة خضراء ، مصنرة ومقطعة
- 1/2 ملعقة كبيرة زيت جوز الهند
- 1/2 بصلة حمراء مفرومة
- 1 ملعقة صغيرة شبت مجفف مطحون
- 1/2 رطل لحم مقدد مطبوخ ، مفروم
- 1 بطاطا حلوة كبيرة مقشرة ومبشورة
- رشة من رقائق الفلفل الأحمر ، مسحوقة

- ملح وفلفل أسود مطحون طازجًا حسب الرغبة

الاتجاهات

اسكب الزيت في إناء التحضير واختر "سوتيه".

يضاف البصل والفلفل الحلو والثوم ويقلى لمدة 4-5 دقائق.

في وعاء ، أضيفي البطاطا الحلوة ورقائق الفلفل الأحمر وقلبيهم جيدًا.

في وعاء آخر ، أضيفي البيض وحليب جوز الهند والملح والفلفل الأسود واخفقي المكونات حتى تمتزج جيدًا.

انقل جميع المخاليط إلى وعاء فوري وقم بتأمين الغطاء وقم بالطهي تحت الضغط "اليدوي" و "الضغط العالي" لمدة 25 دقيقة تقريبًا.

حدد "إلغاء" وافعل تحريرًا سريعًا بعناية.

أزيلي الغطاء وقدميه ساخناً.

طاجن ديك رومي و حشوة

مكونات

- علبة واحدة (10 1/2 أوقية) شوربة الفطر بالكريمة المكثفة من كامبلز® أو شوربة الفطر الخالية من الدهون بنسبة 98٪
- 1 1/3 كوب حليب أو ماء
- 4 أكواب من زهور البروكلي الصغيرة الطازجة أو المذابة (حوالي 12 أوقية)
- 2 كوب ديك رومي مطبوخ أو دجاج
- 3 أكواب من حشوة الأعشاب الجافة من Pepperidge Farm® (حوالي 6 أونصات)
- 1 كوب جبن شيدر مبشور (حوالي 4 أونصات)

الاتجاهات

سخني الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت.

أثناء تسخين الفرن ، رش قدرًا بسعة 2 لتر برذاذ طبخ نباتي.

يقلب الحساء والحليب في وعاء كبير.

نضيف البروكلي والديك الرومي والحشوة **ونصف** الجبن ونخلط جيدا.

يتبل بالملح والفلفل.

يُسكب مزيج الديك الرومي بالملعقة في الطاجن.

اخبزيها لمدة 25 دقيقة أو حتى يصبح مزيج الديك الرومي ساخنًا والبروكلي هشًا.

يُغطى بالجبن المتبقي (ستذوب الحرارة الناتجة عن مزيج الديك الرومي) ويُقدم ساخناً.

طاجن نودل ديك رومي

مكونات

- عبوتان (10 1/2 أونصات) شوربة الفطر بالكريمة المكثفة من كامبل أو 98٪ شوربة كريمة الفطر الخالية من الدهون
- 1 كوب حليب
- 2 كوب بسلة مجمدة
- 2 كوب ديك رومي مطبوخ أو دجاج
- 6 أونصات نودلز بيض متوسطة مطبوخة ومصفاة
- 2 ملاعق كبيرة فتات خبز جاف سادة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة ذائبة

الاتجاهات

يقلب الحساء والحليب والبازلاء والديك الرومي والنودلز في كسرولة سعة 3 لتر.

قلب فتات الخبز والزبدة في وعاء صغير.

يُخبز مزيج الديك الرومي على حرارة 400 درجة فهرنهايت لمدة 30 دقيقة أو حتى يسخن ويغلي.

قلبي خليط الديك الرومي.

رشي خليط فتات الخبز.

اخبزيها لمدة 5 دقائق أو حتى يصبح خليط فتات الخبز ذهبي اللون.