

<https://recettesfood.com/>

طاجن تركيا بقايا الطعام لعيد الشكر



مكونات

- كوب حشوة جاهزة 2
- أكواب ديك رومي مطبوخ 4
- أكواب مايونيز 3/4
- كوب صلصة توت توت كاملة 1/4
- كوب بطاطس مهروسة محضرة 2
- كوب جبن موزاريلا مبشور 1 1/2
- كوب بصل مقلي مقرمش مكرمل من فرينشز 1®

الاتجاهات

يسخن الفرن إلى 375 درجة فهرنهايت

رش صحن خبز 8 بوصة مع رذاذ طهي غير لاصق

يُسكب في 2 كوب من الحشوة ثم يُغطى بالديك الرومي.

يُمزج 1/4 كوب من المايونيز مع صلصة التوت البري ؛
موزعة بالتساوي على تركيا

يُمزج ما تبقى من 1/2 كوب مايونيز مع بطاطس ونصف
كوب بصل مقرمش وكوب جبن في وعاء كبير

تنتشر بالتساوي على الديك الرومي

اخبريها لمدة 35 دقيقة أو حتى تسخينها بالكامل

يُغطى بالجبن والبصل المتبقي ويُخبز لمدة 5 دقائق
أكثر أو حتى يذوب الجبن

يُزين ، حسب الرغبة ، بالتوت البري المجفف

طاجن البطاطا الحلوة الفورية



مكونات

- بطاطا حلوة 2 1/2
- كوب ماء 1
- ملاعق كبيرة حليب 3
- ملاعق كبيرة زيت جوز الهند 2
- كوب شراب القيقب 1/4
- ملعقة صغيرة فانيليا نقية 1
- بيضة مخفوقة 1
- كوب جوز أمريكي محمص ومقطع 1 1/2
- ملاعق كبيرة زيت جوز الهند مذابة 2
- ملاعق كبيرة شراب القيقب 3
- ملاعق كبيرة طحين لوز 2
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة 1/2
- ملعقة صغيرة جوزة الطيب 1/8

- ملعقة صغيرة ملح 1/8

الاتجاهات

قشر البطاطا الحلوة وقطعها إلى قطع.

ضعي البطاطا الحلوة في وعاء سريع وأضيفي الماء إليها.

أغلق غطاء القدر الفوري واضبط الصمام على الختم.

اضبط الإناء الفوري على "يدوي" بضغط عالٍ لمدة 8 دقائق ، ثم حرر الضغط بسرعة من خلال فتحة تهوية البخار.

افتح الغطاء وافحص البطاطس بدس سكين فيها.

إذا انتهوا ، صفي السائل من القدر.

خلاف ذلك ، اطبخ لمدة دقيقتين إضافيتين.

أضف باقي المكونات لهرس البطاطس.

اهرسي البطاطس حتى تصبح ناعمة (يمكنك فعل ذلك بواسطة خلاط الغمر أو هراسة البطاطس).

إذا كان الهريس كثيفًا جدًا ، أضف القليل من الحليب لجعله ناعمًا.

نأخذ وعاء كبير ونضيف إليه مكونات خليط البقان ونخلط جيدا.

انشر هذا الخليط على البطاطس المهروسة.

اختر سوتيه واطبخه لمدة 5-10 دقائق مع التحريك من حين لآخر.

احتفظ بالبطاطس في وضع الدفء حتى يتم تقديمها.

طاجن جبنة بروكولي و أرز



مكونات

- علبة شوربة كريمه الفطر
- كوب أرز مطبوخ 2
- أونصات جبن شيدر مبشور 6

- كوب زبدة 1/4
- عبوة واحدة من البروكلي المجمد المطبوخ
- بصلة صفراء مفرومة 1
- فتات الخبز إذا رغبت

الاتجاهات

يُضاف البصل والجبن والحساء في وعاء الخلط.

تُسكب الزبدة المذابة وتُمزج.

أضف البروكلي والأرز (بعد طهيهما).

تخلط جميع المكونات جيدا.

يُسكب المزيج في طبق خزفي.

ضعي عليها فتات الخبز.

اخبريها على حرارة 300 درجة لمدة 30 دقيقة.

طاجن البطاطا المهروسة بيكون جروير



مكونات

- باوند بطاطس يوكون ذهبية (مقطعة قطع 3 صغيرة)
- أكواب مرق دجاج 4
- ملاعق كبيرة ملح 2
- ملعقة صغيرة خردل ديجون 1
- ملعقة صغيرة فلفل أسود 1
- كوب كريمة 1/2
- ملاعق كبيرة زبدة 2
- مبشور (1 كوب للهريس / 1 كوب Gruyere كوب 2 للأعلى)
- بصل أخضر (مقطع) 5
- شرائح لحم مقدد مطبوخ (مقطع) 4

الاتجاهات

.سخني الفرن إلى 425 درجة

نضيف البطاطس والملح ومرق الدجاج إلى قدر
.ونشعل النار على نار متوسطة عالية

.عندما يغلي المرق ، يُطهى لمدة 15 دقيقة ويُصْفَى

أعد البطاطس إلى القدر وأضف الخردل والفلفل
.الأسود والقشدة

.يُهرس حتى يصبح قوامه كريميًا

.ونصف البصل الأخضر ويُمزج Gruyere يُضاف كوب

.أضف البطاطس المهروسة إلى طبق خبز بالزبدة

ملاحظة: إذا كنت ترغب في تحضير الطعام في وقت (مبكر ، فتوقف هنا. قم بتغطيتها ووضعها في الثلاجة
(.حتى تصبح جاهزة للطهي

.ضع كمية الجبن المتبقية على البطاطس

يوضع على الرف العلوي ويطهى لمدة 5 دقائق أو حتى
.يصبح لون الجبن بنياً قليلاً

ضعي فوقها لحم المقدد والبصل الأخضر المتبقي
.وقدميه

وصفة اليوم: طاجن أرز بالدجاج المكسيكي



مكونات

- و 1/8 رطل من صدر الدجاج المفروم 1
- كوب أرز الياسمين 1
- تورتيللا ذرة 2
- كوب كريمه حامضة 1/4
- رطل بروكلي 1
- فص ثوم 2
- بصل أخضر 2
- ملعقة كبيرة خل أرز 2
- علبة 15 أونصة مكعبات 1
- علبة 15 أونصة فاصولياء حمراء 1

ملعقة كبيرة من مزيج التوابل المكسيكية (مسحوق 1
أنشو تشيلي ، بابريكا مدخن ، مسحوق ثوم ، كمون ،
مطحون ، وأوريغانو مكسيكي مجفف)
أونصات جبن شيدر أبيض أو برتقالي 4

الاتجاهات

سخني الفرن إلى 450 درجة فهرنهايت. في قدر
متوسط الحجم ، يُمزج الأرز ونصف مزيج التوابل ورشة
ملح و 2 كوب ماء. سخنيها حتى الغليان على درجة
حرارة عالية. بمجرد الغليان ، خففي الحرارة. غطي
المزيج واطهيه لمدة 12 إلى 14 دقيقة بدون تقليب أو
حتى يتم امتصاص الماء ويصبح الأرز طريًا. أطفئ النار
وزغب بالشوكة.

أثناء طهي الأرز ، اغسل وجفف المنتجات الطازجة.
قطع وتجاهل 1/2 بوصة من الجزء السفلي من جذع
البروكلي. نقطع البروكلي إلى قطع صغيرة. يُقشر
الثوم ويقطع تقريبًا. قطع وتجاهل نهايات الجذر من
البصل الأخضر ؛ قم بتقطيعها إلى شرائح رقيقة ،
وفصل القيعان البيضاء والقمم الخضراء. صفّي الحبوب
واشطفها. ابشر الجبن على الجانب الكبير من
المبشرة. كومة من التورتيللا. قطع في النصف قطع
بالعرض إلى شرائح بعرض بوصة.

جفف الدجاج بالمناشف الورقية ؛ يتبل بالملح والفلفل.
في مقلاة كبيرة عالية الجوانب ، سخني ملعقة كبيرة
من زيت الزيتون على نار متوسطة حتى ساخنة. يُضاف

الدجاج المتبل في طبقة متساوية ويُطهى بدون تقليب لمدة 3 إلى 4 دقائق أو حتى يصبح لونه بنيًا قليلاً. استمر في الطهي مع التحريك المستمر لمدة دقيقة إلى دقيقتين أو حتى ينضج تمامًا. ترك أي قطع بنية (أو مغرمة) في المقلاة ، ونقلها إلى طبق.

أضيفي ملعقتين صغيرتين من زيت الزيتون إلى المقلاة المحفوظة ودعيها على نار متوسطة عالية حتى ساخنة. أضيفي قطع البروكلي والثوم المفروم وشرائح القاع الأبيض من البصل الأخضر. يتبل بالملح والفلفل. يُطهى مع التحريك بشكل متكرر ، من 3 إلى 4 دقائق ، أو حتى ينضج قليلاً. أضف 3/4 كوب من الماء (بحذر ، فقد يتناثر الماء) ؛ يتبل بالملح والفلفل. يُطهى مع التحريك من حين لآخر ، من 4 إلى 5 دقائق ، أو حتى ينضج البروكلي وينضج الماء. أضيفي الفاصوليا والطماطم وبقية مزيج التوابل. يتبل بالملح والفلفل. يُطهى مع التحريك من حين لآخر لمدة دقيقة إلى دقيقتين أو حتى يتجانس تمامًا. أطفئ النار.

نضيف الدجاج المطبوخ والأرز المطبوخ والخل ونصف كمية الجبن المبشور في مقلاة الخضار المطبوخة. يحرك المزيج جيدًا. أضف الملح والفلفل للمذاق. انقله إلى طبق للخبز وضع فوقه ما تبقى من الجبن المبشور. اخبزي لمدة 10 إلى 12 دقيقة ، أو حتى يسخن تمامًا ويزوب الجبن. أخرجها من الفرن واتركه لمدة دقيقتين على الأقل.

أثناء خبز الكسرولة ، ضعي شرائح التورتيللا على صينية.
يرش بزيت الزيتون، ويتبل بالملح والفلفل. إرم إلى
معطف. رتب في طبقة متساوية. نخبز في الفرن لمدة
5 إلى 7 دقائق ، أو حتى يصبح لونه بني فاتح ومقرمش.
نخرجها من الفرن وتبل بالملح على الفور. ضعي فوق
الكسرولة المخبوزة شرائح التورتيللا المحمصة وشرائح
البصل الأخضر. قدمي الكريمة الحامضة على الجانب.
!يتمتع

طاجن إفطار منزلي



مكونات

- شرحات صدور دجاج PERDUE أونصة 12 بالبقسماط مبردة
- كوب بطاطا حلوة مجمدة ، ساخنة حتى تصبح 2 مقرمشة
- بيض مخفوق 6
- كوب صلصة خفيفة 1/2
- كوب جبن شيدر قليل الدسم مبشور 1/2

الاتجاهات

تسخن شرحات الدجاج حسب التعليمات الموجودة على العبوة.

يسخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت.

في كل من 4 أطباق كسرولة فردية سعة 12 أونصة ، ضع طبقة: 1/2 كوب بطاطا حلوة مقرمشة ، 1/4 كوب بيض مخفوق ، قطعة دجاج مشوية ، ملعقتان كبيرتان صلصة خفيفة ، و 2 ملعقة كبيرة جبن مبشور.

ضعي الكاسرولات في فرن مسخن مسبقًا لمدة 10-12 دقيقة أو حتى يسخن الكسرولة ويذوب الجبن.

قدميها وهي ساخنة.

بين عشية Eggnog طاجن توست فرنسي وضحاها



مكونات

- رغيف خبز إيطالي 1
- بيضات 8
- كوب حليب 1
- ملاعق كبيرة سكر حبيبي 2
- ملعقة كبيرة ماكورميك® خلاصة الفانيليا النقية 1 الطبيعية بالكامل
- ملعقتان كبيرتان من خلاصة الروم من ماكورميك بنكهات طبيعية أخرى

- ملعقة صغيرة بيكنج بودر 1/2
- ملعقة صغيرة جوزة الطيب المطحونة 1/2
ماكوريك ، مقسمة
- ملاعق كبيرة سكر حلويات 2

الاتجاهات

قطع الخبز إلى شرائح بسماكة 1 بوصة. إزالة القشرة. تقليم كل شريحة في مستطيل. رتب الشرائح في طبقة واحدة في طبق للخبز مقاس 13 × 9 بوصة مع رشها بدون عصا طهي. اجلس جانبا.

يُمزج البيض والحليب والسكر المحبب والمستخلصات ومسحوق الخبز وربع ملعقة صغيرة من جوزة الطيب في وعاء كبير بمضرب سلكي حتى يمتزج جيدا. يُسكب المزيج فوق الخبز. التغطية. برد لمدة 4 ساعات على الأقل أو بين عشية وضحاها.

يسخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت. أزل الكسرولة من الثلاجة. دعه يقف من 10 إلى 15 دقيقة. اخبزي لمدة 20 إلى 25 دقيقة أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. اتركه لمدة 5 دقائق قبل التقديم.

في هذه الأثناء ، اخلطي سكر الحلويات وربع ملعقة صغيرة من جوزة الطيب في وعاء صغير. نرش فوق التوست الفرنسي. تقدم مع شراب القيقب ، إذا رغبت في ذلك.

طاجن الفلفل جاك الفاصوليا الخضراء



مكونات

- علبة كريم شوربة الكرفس (أونصة 10 3/4) 1 المكثفة من كامبل
- كوب حليب 1/2
- أكواب فاصوليا خضراء مطبوخة 4
- كوب بصل مقلي مقرمش فرنسي 2
- كوب جبنة مونتييري جاك مبشورة مع هالابينو 1
- كوب فلفل أحمر 1

- ملعقة صغيرة كمون مطحون 1

الاتجاهات

مكس شوربة ، حليب ، فاصوليا ، 1 كوب بصل مقلي
مقرمش ، جبنة ، فلفل رومي و كمون في 1 1/2 طاجن
قورت.

تخبز في 350 درجة فهرنهايت لمدة 30 دقيقة أو حتى
ساخنة. يقلب.

ضعي فوقها البصل المتبقي. اخبزها لمدة 5 دقائق حتى
تصبح ذهبية اللون.

طاجن دجاج بالجبن و بروكلي



مكونات

- أكواب دجاج كاملة مطبوخة ومقطعة ومقطعة 4 مع قوانص
- ملعقة كبيرة خردل جاف 1
- ملعقة صغيرة فلفل أسود 1/4
- ملاعق كبيرة جبنة كريمية 3
- صندوق (10 أونصات) من زهرات البروكلي 2 المجمدة ، مذوبة ومصفوفة جيداً
- ملاعق كبيرة زبدة غير مملحة 2
- ملاعق كبيرة دقيق لجميع الأغراض 2
- كوب حليب 2
- ملعقة صغيرة ملح 1/4
- كوب جبن شيدر حاد ، مبشور 2
- كوب أرز أبيض مطبوخ 2

- كوب بسكويت بالزبدة أو رقائق البطاطس 1

الاتجاهات

يُسخن الفرن على حرارة 400 درجة فهرنهايت ، قطع الدجاج إلى قطع صغيرة.

في قدر متوسطة الحجم ، ذوبي الزبدة. يضاف الدقيق. ويطهى لمدة 1 دقيقة. اخفقي الحليب مع الخردل الجاف والملح والفلفل. استمر في الخفق حتى يغلي خليط الحليب. يُرفع عن النار ويُضاف إليه جبنة الشيدر والجبن الكريمي حتى تذوب.

في وعاء كبير ، يُمزج الأرز مع زهور البروكلي والدجاج وصلصة الجبن.

رش طبق خبز 9 × 13 بوصة برذاذ الطبخ. يُسكب مزيج الدجاج في طبق الخبز. وزعي فوقها بسكويت الزبدة المهروسة أو رقائق البطاطس. اخبزها لمدة 15 دقيقة أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. للحصول على لمسة نهائية مقرمشة ، اقلب الفرن للشواء لمدة 5 دقائق. اتركه لمدة 5 دقائق قبل التقديم.