

<https://recettesfood.com/>

## كعك كراب ماريلاند



### مكونات

- 1 رطل لحم كايوريا مبشور
- 1 ملعقة كبيرة فتات خبز جاف
- 2 ملعقة صغيرة بققدونس مفروم
- طمازج
- الملح والفلفل حسب الذوق
- 1 بيضة
- 1 1/2 ملاعق كبيرة مايونيز

نصف ملعقة صغيرة خردل جاف  
مطحون  
رشة من صلصة الفلفل الحار

## الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

#### الخطوة 1

.سخن شواية الفرن.

#### الخطوة 2

اخلطي لحم السلطعون وفتات الخبز  
والبقدونس والملح والفلفل.

#### الخطوة 3

اخفقي البيض والمايونيز والصلصة  
الحارة والخردل. بمزج مع المكونات  
الأخرى ويخلط جيدًا. تشكل في شكل  
فطائر وتوضع على صينية أو صينية  
خبز مدهونة بالقليل من الزيت.

#### الخطوة 4

اشويها لمدة 10 إلى 15 دقيقة ، حتى  
يصبح لونها بني فاتح.

## كعك السلطعون المقلاة الهوائية



## مكونات

- 1 بيضة كبيرة مخفوقة
- 2 ملاعق كبيرة مايونيز
- 1 ملعقة صغيرة صلصة رسيستيرشاير
- 1 ملعقة صغيرة خردل ديجون
- 1 ملعقة صغيرة بهارات المأكولات البحرية (مثل Old Bay®)
- نصف ملعقة صغيرة صلصة فلفل حار
- 2 ملاعق كبيرة بصل أخضر مفروم ناعماً
- 1 رطل من لحم السلطعون المقطوع ، مصفى ومقطوف
- 3 ملاعق كبيرة حليب

ملح وفلفل أسود مطحون حسب  
الرغبة  
قطعة من البسكويت المملح ، 11  
مسحوقه  
ملعقة صغيرة بيكنج بودر 1  
ويدجز ليمون 4  
رذاذ زيت الزيتون

## الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

#### الخطوة 1

يُمزج البيض والمايونيز وصلصة  
ور شبيستر شاير والخردل وتوابل  
الماكولات البحرية وصلصة الفلفل  
الحار في وعاء خلط صغير. يُضاف  
البصل الأخضر ويُترك جانباً.

#### الخطوة 2

ضعي لحم السلطعون في وعاء  
متوسط وقطعيه بالشوكة. أضف  
الحليب والملح والفلفل ارم الي  
معطف. اضيفي الملح المسحوق  
والبيكنج باودر وقلبي قليلا حتى  
يتجانس. اضيفيها الي خليط البيض مع  
التقليب برفق مع الحرص على عدم  
تفتت كتل السلطعون.

#### الخطوة 3

اغرف السلطعون بمقياس 1/3 كوب  
وشكله إلى 8 قطع صغيرة. توضع  
الفطائر على طبق ، وتغطي ، وتوضع  
في الثلاجة حتى تتماسك ، لمدة 1 إلى  
8 ساعات.

#### **الخطوة 4**

سخن مقلاة هوائية على 200 درجة  
متوية.

#### **الخطوة الخامسة**

رش كعك السلطعون على كلا الجانبين  
برذاذ الطبخ وضعه في سلة المقلاة  
الهوائية.

#### **الخطوة 6**

يُطهى لمدة 5 دقائق ، ثم يقلب الكعك  
برفق ويُطهى حتى يصبح لونه بني  
مقرمش ، لمدة 5 دقائق أطول.

# كعك السلطعون المقطوع المخبوز بولاية ماريلاند



## مكونات

كوب بقسماط

ملعقة صغيرة بيكنج بودر 1

ملعقة صغيرة بقدونس مجفف 1

ملعقة صغيرة مسحوق خردل 1

نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود

ملعقتان صغيرتان من توابل المأكولات  
Old Bay<sup>TM</sup> البحرية ، مثل

ملعقة كبيرة مايونيز 1

ملاعق كبيرة زبدة ذائبة 2

ملعقة صغيرة صلصة رسيستيرشاير 1

نصف كوب من منتج البيض الخالي من  
الكوليسترول

باوند لحم سلطعون مقطوع 1

## الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

#### الخطوة 1

سخني الفرن إلى 375 درجة  
فهرنهايت (190 درجة مئوية). ادهن  
ورقة الخبز.

#### الخطوة 2

يُمزج فتات الخبز ومسحوق الخبز  
والبقدونس ومسحوق الخردل والفلفل  
وتوابل المأكولات البحرية ؛ اجلس  
جانبا. يقلب المايونيز والزبدة  
والورسيستيرشاير ومنتج البيض معًا  
حتى يصبح المزيج باعما. يُضاف لحم  
السلطعون ، ثم يُضاف إلى مزيج فتات  
الخبز حتى يمتزج جيدا.

#### الخطوة 3

شكلي الخليط على شكل 12 قطعة  
من الكابوريا ، بسمك حوالي 3/4  
بوصة ، وضعها على صينية خبز  
جاهزة.

## الخطوة 4

تُخبز في فرن مُسخن مسبقًا لمدة 15 دقيقة، ثم يُقلب كعك السلطعون، ويُخبز لمدة 10 إلى 15 دقيقة إضافية، حتى يصبح لونه بنيًا جيدًا.



# كعك الكاجون كراب (بدون فتات الخبز)



## مكونات

**:لتحضير كعك السلطعون**

ملاعق كبيرة زبدة مملحة 2

بصل مفروم ناعماً 1/2

سيقان كرفس مفرومة ناعماً 2

فليفلة حمراء كبيرة مفرومة ناعماً 1/2

حزمة بصل أخضر (جزء أخضر) 1  
مفرومة (فقط)

جزرة كبيرة مفرومة ناعماً 1/2

فصوص ثوم مفروم 3

ملعقة طعام من رقائق البقدونس 1

ملعقتان صغيرتان من توابل الكريول 2

ملاعق صغيرة زيجان مجفف

ملاعق صغيرة من الفلفل الأسود 2

المطحون

ملعقة صغيرة من أعشاب الشبت 1

المجفف

نصف ملعقة صغيرة زعتر

ملعقة صغيرة زعتر مجفف 1/2

بيضة كبيرة مخفوقة 2

رطل من لحم السلطعون 1

المقطوف خالي من القشرة

مقرمشات بالزبدة ، مسحوق 9

ملاعق كبيرة زيت نباتي 3

**:لتحضير صلصة الكاجون الحارة**

كوب مايونيز 1

ملعقة كبيرة صلصة تشيلي-ثوم 1

(مثل سريزانتشا®)

ملعقتان صغيرتان من توابل الكريول

ملاعق صغيرة من رقائق البقدونس 2

ملعقة صغيرة بابريكا 1

## الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

#### الخطوة 1

تذوب الزبدة في مقلاة كبيرة ثقيلة على نار متوسطة. يقلب في البصل. يطهى ويحرك حتى ينضج البصل. ويصبح شبه شفاف ، حوالي 5 دقائق.

#### الخطوة 2

أضيفي الكرفس والفلفل الحلو والبصل الأخضر والجزر والثوم. استمر في الطهي والتقليب حتى تنضج الخضار ، لمدة 10 دقائق إضافية.

#### الخطوة 3

بتيل ب 1 ملعقة كبيرة من رقائق البقدونس ، 2 ملعقة صغيرة ثوابل الكريول ، ربحان ، فلفل ، شبت ، زعتر ، زعتر يطهى ويحرك حتى تفوح رائحته لمدة 5 دقائق أخرى.

#### الخطوة 4

انقل الخضار المطبوخة إلى وعاء كبير. اتركه ليبرد لمدة 10 دقائق. ضع المقلاة جانبًا لاستخدامها لاحقًا.

#### الخطوة الخامسة

قلب البيض المخفوق مع الخضار. امزج فتات لحم السلطعون والمقرمشات بيديك ، وتأكد من عدم تفتيت قطع السلطعون كثيرًا.

## الخطوة 6

شكلي خليط السلطعون في 12 كعكة صغيرة.

## الخطوة 7

سخني الزيت النباتي في المقلاة على نار متوسطة عالية.

## الخطوة 8

اقلي كعك السلطعون على دفعات حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً من كل جانب ، حوالي 3 دقائق.

## الخطوة 9

لتحضير صلصة التغميس: اخفقي المايونيز مع صوص الثوم الحار وملعقتين صغيرتين من توابل الكريول وملعقتين صغيرتين من رقائق البقدونس والفلفل الحلو.

# سلطة الكابوريا الآسيوية



## مكونات

- كوب بانكو (فتات الخبز الياباني) 1
- بيضة مخفوقة 1
- ملاعق كبيرة مايونيز 2
- ملعقة كبيرة سمسم محمص 1
- ملعقة صغيرة من صلصة شيلي (مثل Srirachā®) والثوم 1
- ملعقة صغيرة من جذر الزنجبيل الطازج المبشور 1

ملعقة صغيرة زيت سمسم 1  
نصف ملعقة صغيرة صلصة الصويا  
رطل من لحم السلطعون الطازج ، 1  
مصفى جيداً  
ملح وفلفل أسود مطحون حسب  
الرغبة  
كوب بانكو (فتات الخبز الياباني)  
ملاعق كبيرة زبدة 2  
أكواب جرجير 6  
ملاعق كبيرة مايونيز 2  
ملعقة كبيرة صلصة تشيلي-ثوم 1  
(مثل سريراتشا®)  
ملعقة كبيرة خل أرز 1  
ملعقة كبيرة عصير ليمون 1

## الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

#### الخطوة 1

اخلطي كوبًا واحدًا من البانكو والبيض  
وملعقتين كبيرتين من المايونيز وهدور  
السمسم وملعقة صغيرة من صلصة  
تشيلي والثوم والزنجبيل وزيت  
السمسم وصلصة الصويا معًا في وعاء  
كبير. يتبل بالملح والفلفل. اطوي لحم  
السلطعون في خليط البانكو. عطي

الوعاء بغلاف بلاستيكي وضعيه في  
الثلاجة لمدة ساعة.

## الخطوة 2

افرد ربع كوب بانكو في طبق. شكل  
خليط السلطعون إلى 6 فطائر صغيرة  
وتسوية؛ اضغط في البانكو للمعطف.

## الخطوة 3

تذوب الزبدة في مقلاة على نار  
متوسطة. يطهى كعك السلطعون في  
الزبدة المذابة حتى يصبح لونه بنيًا  
ذهبيًا، حوالي 4 دقائق لكل جانب.

## الخطوة 4

ضعي 1 كوب جرجير على كل من 6  
أطباق. ضع فوق كل كومة من  
الجرجير كعكة السلطعون.

## الخطوة الخامسة

اخفقي ملعقتين كبيرتين من المايونيز  
وملعقة كبيرة من صلصة تشيلي  
والثوم واخل الأرز وعصير الليمون معًا  
في وعاء حتى يصبح المزيج ناعمًا.  
تُسكب فوق كعك الجرجير والسرطان.

# John's صلصة الشيف Remoulade



## مكونات

- كوب مايونيز 1
- كوب كورنيشون مفرومة ناعماً 1
- باقة شبت طازج مفرومة ناعماً 1/2
- ، ملاعق كبيرة من نبات القبر 2
- ليمون ، معصور 1



ملعقة صغيرة خردل ديجون أو أكثر 1  
حسب الرغبة  
فص ثوم صغير مفروم 1  
رشة فلفل حريف ، أو أكثر حسب  
الرغبة

## الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

#### الخطوة 1

قلب المايونيز ، والقرنبيشون ، والشبت  
، والكبر ، وعصير الليمون ، وخردل  
ديجون ، والثوم ، والفلفل الحار معًا  
في وعاء.

## كعك باليو ماريلاند كراب



### مكونات

بيضة كبيرة 1

ملاعق كبيرة مايونيز 2

ملعقة صغيرة خردل ديجون 1

ملعقة صغيرة صلصة رسيستيرشاير

ملعقة صغيرة من صلصة الفلفل الحار

نصف ملعقة صغيرة عصير ليمون

- ملعقة صغيرة توابل المأكولات البحرية ، مثل  
1  
فلفل أسود مطحون حسب الرغبة  
رطل من لحم السلطعون الطازج 1  
المقطوع  
كوب دقيق لوز  
ملعقة كبيرة فلفل أحمر مفروم 1  
ناعماً  
ملاعق صغيرة من البصل الأخضر 2  
المقطع  
ملعقة كبيرة بقادونس مفروم طازج 1  
كوب دقيق لوز

## الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

#### الخطوة 1

ادهن ورقة الخبز

الإعلانات

#### الخطوة 2

اخفقي البيض والمايونيز وخردل  
ديجون وصلصة ورثيستر شاير  
والصلصة الحارة وعصير الليمون  
وتوابل المأكولات البحرية والفلفل  
الأسود في وعاء

#### الخطوة 3

يوضع لحم السلطعون في وعاء  
منفصل ويسكب فيه خليط البيض  
والمايونيز ؛ تتخذ بلطف مع اليدين .

اخلطي ربع كوب من طحين اللوز  
والفلفل والبصل الأخضر والبقدونس.

#### **الخطوة 4**

شكلي الخليط على شكل 6 قطع.  
ضعي 1/3 كوب من دقيق اللوز في  
وعاء منسطح. تعمّر كل كعكة في دقيق  
اللوز وتوضع في صينية معدة براد  
لمدة 1 ساعة على الأقل.

#### **الخطوة الخامسة**

يُسخن الفرن على حرارة 400 درجة  
فهرنهايت (200 درجة مئوية).

#### **الخطوة 6**

تُخبز كعك السلطعون في الفرن حتى  
يصبح لونها بنياً ذهبياً ، لمدة 15 إلى  
20 دقيقة