

<https://recettesfood.com>

جبنة رومانو مقرمشة



مكونات

- كوب جبنة رومانو مبشور
- فص ثوم مفروم
- عبوة (8 أونصات) جبنة كريمية
- رغيف خبز فرنسي (جنيه 1) طرية

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

- الخطوة 1
- سخن الفرن للشواء. قطع الخبز إلى شرائح 1/2 بوصة
- الخطوة 2

- في وعاء متوسط الحجم ، يُمزج الجبن الروماني والثوم والجبن الكريمي. انشر مزيج الجبن على شرائح الخبز الفرنسي.
- **الخطوة 3**
- اشويها لمدة 3 دقائق أو حتى تذوب الجبن.

فول اوفر جبن فيتا



مكونات

- أونصات جبنة فيتا مفتتة 8
- ملاعق كبيرة بصل أخضر مفروم 3
- ناعما
- بيضة مخفوقة 1
- عبوة (17.5 أونصة) معجنات 1
- منفوخة مجمدة ، مذاية
- صفار بيضة مخفوقة مع 1 ملعقة 1
- صغيرة ماء

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

- **الخطوة 1**
- سخني الفرن إلى 375 درجة .
فهرنهايت (190 درجة مئوية)
- **الخطوة 2**
- في وعاء صغير ، اخلطي جبنة الفيتا والبصل الأخضر والبيض. قطع المعجنات إلى 12 مربعاً (3 بوصة).
ضع ملعقة كبيرة من خليط جبنة الفيتا في وسط كل مربع. بلل الحواف بالماء ، وطيها فوق الحشوة لتشكيل مثلث. اضغط على الحواف معاً بقوة باستخدام شوكة لإغلاقها. ادهني المعجنات بخليط صفار البيض.
- **الخطوة 3**

- تُخبز لمدة 20 دقيقة في فرن مُسخن أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. خدمة الحارة أو في درجة حرارة الغرفة.

صلصة أجنحة الدجاج



مكونات

- عبوة (8 أونصة) جبن كريمي 2
- ^{طري} ربع كوب صلصة الفلفل (مثل Frank's Red Hot®)
- كوب تتبيلة سلطة رانش 1
- كوب ذجاج مطبوخ مكعبات 2
- كوب جبن شيدر مبشور 1

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

- **الخطوة 1**
- سخني الفرن مسبقًا إلى 350 درجة فهرنهايت (175 درجة مئوية).
- **الخطوة 2**
- في وعاء متوسط الحجم ، اخلطي الجبن الكريمية وصلصة الفلفل الحار معًا حتى تمتزج جيدًا. اخلطي صلصة الرانش والذجاج وجبن 13x الشيدر. يوزع في طبق خبز 9 بوصة.
- **الخطوة 3**
- اخبزها لمدة 30 دقيقة في فرن مسخن. إذا تجمع الزيت على الجزء العلوي ، امسحيه باستخدام منشفة ورقية. تقدم مع رقائق التورتيللا.

اصابع جبنة حلومي



مكونات

- نصف ملعقة زيت زيتون
- أونصات من جبنة الحلوم ، 6
- مقطّعة إلى أعواد بنسبك 1/2 إنش
- ملائق صغيرة عصير ليمون 2
- طازج
- ملعقة صغيرة زعتر مجفف 1/4
- فلفل أسود حسب الرغبة

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

- الخطوة 1
- سخني زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة. نضيف أصابع الحلوم ،

ونطهي حتى تصيح الجبنة فاتحة ،
ذهبية-بنية ، من دقيقة إلى دقيقتين .
يرش عصير الليمون والأوريغانو
والفلفل للتقديم .

جبنة توسكان كريم للدهن



مكونات

- عبوة (8 أونصة) جبن كريمي طري
- ملاعق صغيرة ثوم مفروم 2
- ملعقة صغيرة ملح 1

- علبة (14 أونصة) من قلوب الخرشوف ، مجففة ومفرومة
- كوب زيتون أسود مفروم
- بصلي أخضر مفروم
- أونصات من الطماطم المجففة ، 3
- طرية ومفرومة
- ربع كوب بققدونس مفروم
- ملعقة كبيرة توم طازج مفروم 1

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

- **الخطوة 1**
- في وعاء متوسط ، اخلطي الجبن الكريمي والثوم والملح. قلب واخلط في الخرشوف والزيتون.
- **الخطوة 2**
- يُضاف البصل الأخضر والطماطم والبققدونس والثوم المعمر؛ يُلطف. تخلط معا.
- **الخطوة 3**
- ضعيه في الثلاجة لعدة ساعات أو طوال الليل لمنج النكهات؛ تخدم.

مقبلات جبن بري



مكونات

- جبن بري عجل (8 أونصات) 1
- ملاعق كبيرة مشمش محفوظ 3
- عبوة معجنات (اونصة 17.5)
- منفوخة مجمدة ومذابة
- بياض بيضة 1

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

- الخطوة 1

- سخني الفرن على درجة 350 فهرنهايت (175 درجة مئوية) بخفة الشحوم ورقة الكعكة.

• الخطوة 2

- قطعي عجلة واحدة من الجبن البري إلى نصفين بحيث يكون لديك دائرتان من الجبن. انشر معليات المشتمش أو الخوخ على (الجانب المقطوع) نصف دائرة واحدة من البري. اصنع شطيرة من نصفي بري ، بحيث تكون المحميات في منتصف كلا النصفين. لف عجلة بأكملها بورقة واحدة من Brie المعجنات المنفوخة وأقلب الخليط بالكامل على ورقة الطهي المعدة بحيث يكون التماس في الأسفل. ادھني العجينة المنفوخة ببياض البيض.

• الخطوة 3

- اخبزها لمدة 30 دقيقة ، أو حتى يصبح لونها بنيا ذهبيا. قدميها على الفور.

Asiago Toasted Cheese Puffs



مكونات

- كوب جبن اسياجو مبشور 1
- ملعقة صغيرة ثوم معصور 1
- نصف كوب مايونيز
- ملعقة صغيرة زعتر مجفف 1
- ملعقة صغيرة زعتر مجفف 1
- ملعقة صغيرة بقდونس مجفف 1
- رشة ملح
- رشة فلفل أسود مطحون

- باغيت فرنسية ، مقطعة إلى 1 شرائح رفيعة

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

- **الخطوة 1**
- سخن الشواية.
- **الخطوة 2**
- في وعاء للخلط ، يُمزج أسياجو مع الثوم والمايونيز والأوريغانو والبقدونس والملح والفلفل. إذا لم يتماسك الخليط جيدًا ، أضف المزيد من المايونيز إذا رغبت في ذلك.
- **الخطوة 3**
- على صينية الخبز ، رتبي شرائح الرغيف الفرنسي في طبقة واحدة. انشر خليط أسياجو على الشرائح. اشويها لمدة 3 دقائق أو حتى تذوب الجبن وتحمر قليلاً قدميها على الفور.

كرات جبنة الكاري



مكونات

- عبوة (8 أونصة) جبن كريمي 2
- طري
- نصف كوب صلصة
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الخردل
- ملعقة كبيرة مسحوق كاري 1
- نصف كوب لوز مقطع

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

- الخطوة 1
- في وعاء متوسط ، اخلطي الجبنة الكريمية مع الصلصة حتى تمتزج جيدًا. يتبل بمسحوق الخردل

ومسحوق الكاري ويخلط جيدًا يُبرد
طوال الليل أو حتى يتماسك الجبن

• الخطوة 2

- لف مزيج الجبن المبرد على شكل
كرة ولقه في اللوز لتغليفه. قدميها
مع البسكويت أو الخضار

فطر محشي يسيل له اللعاب



مكونات

- حبة فطر طازج 12
- ملعقة طعام زيت نباتي
- ملعقة كبيرة ثوم مفروم
- عبوة (8 أونصات) جبنة كريمية
طرية
- ربع كوب جبن بارميزان مبشور

- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- نصف ملعقة صغيرة مسحوق بصل
- نصف ملعقة صغيرة فلفل حريف مطحون

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

- **الخطوة 1**
- سخني الفرن على درجة 350 فهرنهايت (175 درجة مئوية) رش ورقة خبز برذاذ الطبخ. نظف الفطر بمنشفة ورقية مبللة. قطع السيقان بعناية. ينبع الفرم ناعماً للغاية ، مع التخلص من نهاية السيقان الصعبة.
- **الخطوة 2**
- سخني الزيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة الحرارة. يضاف الثوم والفطر المفروم إلى المقلاة. اقلي الثوم حتى يحنفي الرطوبة ، مع الحرص على عدم حرق الثوم. توضع جانبا لتبرد.
- **الخطوة 3**
- عندما يتلاشى مزيج الثوم والفطر ، أضيفي الجبن الكريمي وجبن البارميزان والفلفل الأسود ومسحوق البصل والفلفل الحار. يجب ان يكون الخليط سميكًا جدًا. باستخدام ملعقة صغيرة ، املا كل غطاء فطر بكمية وافرة من

الحشوة. رتبي أغطية الفطر على ورقة بتسكويت جاهزة.

• **الخطوة 4**

- اخزيها لمدة 20 دقيقة في الفرن المتسخن مسبقًا ، أو حتى يسخن الفطر ويبدأ السائل في التكون تحت الغطاء.