

www.kotobarabia.com

# أطباق الولائم والعزومات



www.kotobarabia.com

غادة محمد سعيد

# أطباق الولائم والعزومات

إعداد

غادة محمد سعيد

# مُقَلَّمَاتُ

العزومات ...

...

الأكلات ...

...

أطباق الولائم والعزومات ...

...

...

...

...

...

مع تحياتي  
غادة محمد سعيد

## فخذ ضأن متبل ومحمر



### المقادير :-

- 1
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 .
- 6 .
- 7 .
- 8 .
- 9 .
- 10 . 100
- 3

### الطريقة :-

1

### لصنع التتبيلة :-

2

3

180

4

120 90

5

120 60

60 30

## ساتيه الضأن مع مبشور جوز الهند



### المقادير :-

- 1 .
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 . 800
- 6 .
- 7 .
- 8 .
- 9 .

### الطريقة :-

- 1
- 2
- 3
- 6
- 10
- 120

## لحم ضأن بالكاري

### المقادير :-

- 1
- 2 . 6
- 3 . 4
- 4 .
- 5 .
- 6 .
- 7 .
- 8 .
- 9 . 1500
- 10 . ( )
- 11 .

2 14 . 400 13 . 12 .

2 15 .

## الطريقة :-

1

2

3

4

60

15

## كرات اللحم المتبل مع المكرونة والطماطم

### المقادير :-

3 . 2 . 500 1

5 .

4 .

8 .

7 .

6 .

9 .

### مقادير المكرونة بالطماطم :-

3 . 425 2 . 100 1

6 .

5 .

4 .



## الطريقة :-

( ) 1

2

## طريقة صنع المكرونة بالطماطم :-

1

10



2

3

3

15

15

## راندنج اللحم

## المقادير :-

4 3 . 2 . 1000 1

6 . 4 5 . 4 .

2 8 . 7 .

11 . 10 10 . 9 .

4

## الطريقة :-

1

2

3

30

60

4

30

5

15

120

## لحم عجل مع صلصة اللوز

## المقادير :-

1

2 .

6 3 .

4

30

5 .

6 .

7 .

8 .

8 .

9 .

10 .

11 .

11 .

100 12 .

## الطريقة :-

1

2



4

5

15

15

## لحم محشي على الطريقة الإسبانية

### المقادير :-

- 1 ( ) 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 .
- 6 .
- 7 .
- 8 .

10

### الطريقة :-

1

5

2

90

3

90

25

## يخنة اللحم المتبلة

### المقادير :-

- 1500 1  
2 .( )  
3 .  
4 .  
5 .  
6 .

### الطريقة :-

- 1  
2  
180

180

## الكباب العراقي المشوي

### المقادير :-

- 1000 1  
1000 2 .  
2 3 .  
4 .  
5 .  
6 . ( )  
7 .  
8 .  
9 . ( )  
10 . ( )  
11 .

### الطريقة :-

- 1  
2  
5

3

( )

. 10

## تيكس ميكس كون كارني

### المقادير :-

- 1 . 2 . 3 . 750
- 4 . 5 . 6 .
- 7 . 440 8 .
- 9 . 10 .

### الطريقة :-

1

2

3

4

5

40

30

## اللحم بالتوابل والبصل



### المقادير :-

- 1 . 750 2 .
- 3 . 4 . 1000 3 .
- 5 .
- 6 . 7 . )
- 8 . ( 9 .
- 10 . 11 .
- 12 . 13 .

### الطريقة :-

- 1
- 5
- 2
- 4
- 15
- 5
- 90
- 25

## أقراص اللحم في صلصة الطماطم

### المقادير :-

- 1 800  
2 .  
3 .  
4 .  
5 .  
6 .  
7 .  
8 .  
9 .  
10 .  
11 .  
12 .

### الطريقة :-

- 1 )  
(  
2  
3  
4  
5  
10  
15 10

## لفائف السيجار المغربي

### المقادير :-

- 1 500  
2 . 750  
2 .  
3 . 5  
4 .



- 7 . 6 . 5 .  
10 . 9 . 8 . 11 . 180

## الطريقة :-

- 1  
2  
3  
10 ) (

## لتحضير اللفائف :-

- 1  
2  
3  
4  
30 25  
30 40

## الكرشة والكلوي بالحمص

### المقادير :-

5 .	4 .	3 .	2 .	2	1
	8 .	7 .	5	6 .	
2	10 .			9 .	
	12 .		2	11 .	

### الطريقة :-

30 20 1

2

10

3

4

50 40

5

6 5

35 30

## عجة لحم ضأن

### المقادير :-

100	2 .	1500	1
3 .			





6 . 5 . 3 4 . 7 . 8  
9 . 8 .  
11 . 10 .

### الطريقة :-

1  
3 10  
2  
3  
4  
15

### كتاب حلة

### المقادير :-

4 . 3 3 . 3 2 . 1  
7 . 6 . 5 . 7  
9 . 8 .  
11 . 2 10 .

### الطريقة :-

1  
2

3

5

4

60

50

35

30

7

## مطبق مكة المكرمة باللحم

### المقادير :-

3 .

5 2 .

500 1

6 .

5 .

4

8 .

7 .

### الطريقة :-

### أولاً :- تحضير العجين :-

2

1

2

3

4

30

20

5

.

6

10

.

3 2

7

.

8

.

9

20

7 6

. 30

## الحم بالبادنجان المقطع

### المقادير :-

5 2 . ( ) 1



. 3 3 .

5 . 4

6 .

7 .

8 .

5 9 . 3

10 10 .

3 11 .

14 .

13 .

12 .

15 .

### مقادير العجين :-

3 3 . 2 2 . 6 1

2 5 . 4 .

### الطريقة :-

1

2

24

3

2

4

5

10

6

7

15 10

20

8

15 10

8 7

## اللحم بالقمح المجروش

### المقادير :-

- 2 1  
2 2 .  
4 3 . ( )  
2 4 .  
2 5 .

### الطريقة :-

1

2

3

4

## اللحم بالكوسة

### المقادير :-

- 2 1  
2 2  
3 7 .  
3 8 .  
2 9 .  
3 9 2 . ( )  
2 6 .  
6 5 .  
4 .

## الطريقة: -

1

5

6

)

.(

7

8

## تحضير العجينة : -

1

20 15

2

4



## ريش مشوية

### المقادير :-

- 7 3 . 2 . 2 1  
3 5 . 4 4.  
2 7 . 6 .  
) 2 10 . 8 .

.(

### الطريقة :-

1

6

2

4 3

## اللحم الأحمر بالصلصة

### المقادير :-

- 3 4 . 2 3 . 2 . 1  
6 . 5 .

)

8 .

7 .

.(

**الطريقة :-**

1

2



**فخذ ضأن مشوي**

**المقادير :-**

5 .

4 .

100

3 .

2

2 .

1

**الطريقة :-**

1

2

5

120

3

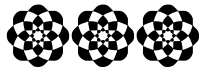
## كباب باللحم الضأن

### المقادير :-

- 1 . ( )
- 2 .
- 3 .
- 3 .
- 4 . ( )
- 5 .
- 6 .
- 7 .
- 8 .
- 9 .
- 10 . 2
- 11 .
- 12 .
- 13 .
- 14 .

### الطريقة :-

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6



## لحم بقر باللوز

### المقادير :-

1 3 . 4 . 5 .



### الطريقة :-

1

2

3

40

4

## لحم البقر المبخر على طريقة سيشوان

### المقادير :-

1 3 2 . 3 2 .  
2 3 4 . 5 . 6 .  
7 . 8 . 100  
9 . 4  
10 11 . 12 .

### الطريقة :-

1 5

15 20

4 2

2

3

15

4

## لحم بقر مع السبانخ

### المقادير :-

3 .

2 .

1



4 .

5 .

7 .

6 .

8 .

10 .

9 .

11 .

### الطريقة :-

1

120

3

3

.( 15 )

120

## فيليه ستيك على الطريقة الصينية

### المقادير :-

2 .				1
6 .		5 .	4 3 .	
		8 .	7 .	
	11 .		10 .	9

### الطريقة :-

1

2

3

4

10

180

## لحم بقر هونج كونج

### المقادير :-

- |      |     |     |      |
|------|-----|-----|------|
| 225  | 2 . | 450 | 1    |
| 4 .  |     | 4   | 3 .  |
|      | 6 . |     | 5 .  |
| 9 .  |     | 8 . | 7 .  |
| 11 . |     |     | 10 . |
|      |     |     | 12 . |

### الطريقة :-

- |     |    |
|-----|----|
|     | 1  |
| .   | 3  |
|     | 2  |
| .   | 10 |
| ... | 3  |
| .   | 15 |
|     | 30 |

## الكبة النية



### المقادير :-

- |         |     |
|---------|-----|
| 2 .     | 1   |
| 3 .     |     |
|         | 4 . |
| 5 . ( ) |     |
| 6 .     |     |



8 . 7 . ( )  
8 10 . ( ) 8 9 .  
12 . 8 11 .

## الطريقة :-

1

( )

2

3

30

## حروف محشي ( قوزي )

## المقادير :-

2 2 . 14 12 1  
5 . 42 4 . 21 3  
6 . ( )  
8 . 7 .  
10 . 9 .  
12 . 11 .  
15 . 14 . 13 .  
16 .  
3 18 . 17 .

## الطريقة :-

1

2

30

3

4

5

3

6

7

8

## رقبة محشوة



## المقادير :-

1

2

2 .

300 3 .

6 . 5 . 4 .  
 9 . 3 8 . 7 .  
 13 . 12 . 11 . 10  
 15 . 14 .  
 4 16 .

## الطريقة :-

10 1  
 15 2  
 15 2  
 90 3  
 54  
 175 30

## كبة باللبن الزبادي

## المقادير :-

3 . 2 . 1  
 5 . 4 .  
 7 . 6 .  
 10 . 9 . 8

500 12 .

11 .

13

## مقادير مزيج اللبن الزبادي :-

( )

2 .

2 1

3 5 .

4 .

3

7 .

6 .

9 .

8 .

## الطريقة :-

10

1

2

( )

3

)

(

30

5

4

8

5

25

6

7

10

8

9

60

90

## فخذ ضأن محمر مع الخضار

### المقادير :-

2 .

1

4 .

7 3 .

6 .

5 .

9 .

8 .

7 .

11 .

10 .



13 .

12 .

14 .

( )

### الطريقة :-

1

2

3

4

4

5

30

270

42

## كبة مشوية

### المقادير :-

- |      |     |      |      |
|------|-----|------|------|
| 1500 | 2 . | 1500 | 1    |
| 6 .  | 5 . | 4 .  | 3    |
| 750  | 8 . | 7 .  |      |
| 10 . |     | 9 .  |      |
| 13 . | 500 | 12 . | 11 . |
|      |     | 14 . |      |

### الطريقة :-

10

1

2

3

4

30

## لتحضير الحشو :-

1

2

3

4

5

20

120



## موزات الضأن باللبن

### المقادير :-

- 1
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 .
- 6 .
- 7 .
- 8 .
- 9 .



### الطريقة :-

1

2

40

30

3

4

150

45

## كبة مقلية

### المقادير :-

- 1
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 .
- 6 .
- 7
- 8 .
- 9 .



30

60

## لحم ضأن مع الفلولة

### المقادير :-

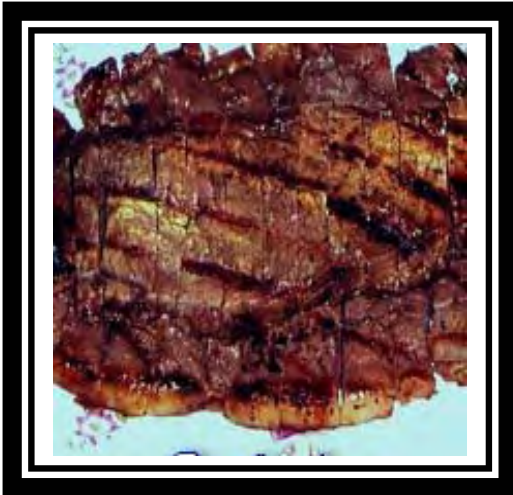
2	4 .	3 .	2 .	2	1
4	8 .	4	7 .	4	6 .
		10 .	3	9 .	5 .

### الطريقة :-

1

2

## فيليه ستيك مشوي



### المقادير :-

2 .	1
3 .	
6 .	5 .
	7 .

### الطريقة :-

1

## ستيك بالصوص والخضار



### المقادير :-

- |      |     |
|------|-----|
| 2 .  | 1   |
| 4 .  | 3 . |
| 6 .  | 5 . |
| 8 .  | 7   |
| 10 . | 9   |

### الطريقة :-

1

2

## الخُبز المحشي بالدجاج

### مقادير العجينة :-

- 4 . 3 3 . 4 2 . 4 1  
7 . 6 . 5 . 4  
9 . 8 .

### مقادير الحشوة :- 1 2

- 4 . 4  
7 . 6 . 2 5 .  
9 . 8 .

.)

### إعداد العجينة :-

6

### الحشوة :-

- 1  
2

### لف العجينة :-

- 1  
2

## الدجاج المقرمش

### مقادير خيط النقع :-

- |       |        |     |   |
|-------|--------|-----|---|
| 4 .   | 3 .( ) | 2 . | 1 |
| 3 7 . | 6 .    | 5 . |   |
|       |        | 8 . |   |

### خيط التغطية :-

- |       |       |     |
|-------|-------|-----|
| 2 3 . | 2 2 . | 1   |
| 6 .   | 5 .   | 4 . |
|       | 8 .   | 7 . |
|       | 10 .  | 9 . |

### الطريقة :-

1

2

3

10

4

10 6

( )

## الدجاج بالكرامة

### المقادير :-

- 1
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 .
- 6 .
- 7 .
- 8 .

### الطريقة :-

- 1
- 2
- 3
- 3
- 5
- 6

).

.(

## شطائر الجبن

### المقادير :-

- 4 . 3 . 3 2 . 3 1  
6 . ( ) 3 5 .

### الطريقة :-

- 1  
2  
3  
15 10 ( )  
4  
5

## سندوتشات الدجاج

### المقادير :-

- 3 . 2 . 1  
7 . 6 . 5 . 4 .  
11 . 10 . 9 . 8 .  
12 .



## الطريقة :-

1

2

3

4

5

( ) 6

...

## شاورما الدجاج

## المقادير :-

1

( 6 ) .

2

4 .

3 . ( 4 )

## الطريقة :-

1

2

3

2

2

4

( 8 ) 4



## طريقة أخرى لشاورما الدجاج

### المقادير :-

- 1
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 .
- 6 .
- 7 .

### الطريقة :-

- 1
- 2
- 3
- 4

## فطائر الفلفل الرومي

### المقادير :-

- 1
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 .
- 6 .
- 7 .

### مقادير الحشو :-

- 1
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 .
- 6 .
- 7 .
- 8 .
- 8
- 9 .
- 10 .

### طريقة إعداد العجينة :-

- 1
- 2

## طريقة الحشو :-

1

2

3

## جوانح البطاطس المحمرة

### المقادير :-

4 . 3 . 5 2 . 3 1

6 . 5 .

7 .

### الطريقة :-

( ) 1

2

## كاليئولي باللحم المفروم

### مقادير الرقائق :-

1 . 2 . 3 . 4 . 5 . 6 .

### مقادير البشاميل :-

1 . 2 . 3 .

4 . 5 .

### صوص الطماطم :-

1 . 2 . 3 . 4 .

1 - اللحم المفروم :- 2 . 3 . 4 . 5 .

### الطريقة :-

## الكباب الميرو

### المقادير :-

1 . 2 . 3 .

4 . 5 . 6 .

7

## الطريقة :-

( ) 1

:

- 3 . 2 . 1
- 6 . 4 5 . 4 .
- 8 . 7 .

## الطريقة :-

1

2

## رقائق الدجاج

### المقادير :-

- 3 . 2 . 1
- 7 . 6 . 5 . 4
- 8 .

### الطريقة :-

1

2

3

10

4

## الفطائر المحشية

### المقادير :-

1 2 2 . 3 . 4 . 5 .  
7 . 8 .

### مقادير الحشو :-

1 2 . 3 .  
4 5 . 6 . 7 . 8 .  
( )

### الطريقة :-

1

2

## فطائر مقلية بالسمن

### المقادير :-

1 2 . 3 3 . 4 .  
5 . 6 . 7 . 8 .  
9 . 10 .  
الحشو :- 1 2 . 3 . 4 .

## الطريقة :-

1

2

## لحم بالخرشوف

## المقادير :-

- 100 2 . 4 1  
100 5 . 100 4 . 100 3  
7 . 100 6 .  
( ) 8 . 100

## طريقة التحضير :-

1

2

120

