

ستراجانوف الدجاج



المكونات

1

كيلو نصف صدور دجاج شرائح

60

جم زبدة غير مملحة

3

أعواد كرات

1

معلقة صغيرة بابريكا

1

معلقة صغيرة فلفل اسود

1

شرائح مشروم طازج رقيقة

1

ملعقة خل أرز

1

لتر ربع مرقة دجاج

1

لتر ربع كريمة خفق

1

علبة كريمة حامضة

1

طماطم مجففة

1

كوب شعرية

1

زبدة

1

ملح وفلفل

طريقة التحضير

1

يسخن الزيت في مقلاة على نار عالية حتى يسخن جيدًا

2

نضيف الدجاج ويقلى على دفعات لمدة من 3 إلى 5 دقائق مع التحريك المستمر حتى يصبح لونه بني فاتح

3

يرفع من على المقلاة ويترك جانبًا

4

نذيب الزبدة في نفس المقلاة ثم الكراث ويطهى لمدة دقيقتان

5

تضاف البابريكا وتقلب لمدة دقيقة ثم المشروم ويطهى على نار عالية حتى يجف

6

يضاف الخل ويطهى لمدة دقيقة واحدة حتى تجف المقلاة تقريبًا

7

تضاف المرقعة ومنتظر حتى تقل إلى النصف ثم الكريمة ويعاد اللحم إلى المقلاة لإعادة تسخينه ويقدم مع الأرز

وصفة قواقع السبانخ



المكونات

1

كيلو نصف معكرونة قواقع كبيرة

1

زيت زيتون

50

جرام زبدة

75

جرام مشروم

1

كوب نصف سبانخ

3

ملعقة كبيرة كريمة حامضة

1

كوب نصف كريمة خفق

2

ملعقة صغيرة صنوبر

100

جرام جبن بارميزان

1

:لصوص الطماطم

1

كيلو نصف عصير طماطم

1

ملعقة صلصة طماطم

1

زيت زيتون

3

فص ثوم

1

مرقة خسروات

طريقة التحضير

1

تقطع السبانخ لشرائح سميكة وتغلى مع الزبدة ونضيف المشروم

2

ننتظر حتى تنضج السبانخ ثم نضيف الكريمة والجبن

3

نقوم بعمل صلصة الطماطم في مقلاة على النار

4

ننتظر قليلاً حتى تذوب الجبنة ونضع المكرونة في ماء مملح تسلق

5

نحشي المكرونة بالبارميزان والسبانخ وتوضع في طبق التقديم
وتضاف الصلصة وتزين بالجبن البارميزان والصنوبر المقلي

سلطة سلامي بصوص البيستو



المكونات

1

كيلو نصف مكرونة قلم

4

شرائح سلامي

1

خس كابوتشي

8

شرائح كبيرة جبن مدخن

1

ملعقة صغيرة شيلي صوص

2

ملعقة صغيرة زبدة

1

ملعقة صغيرة ريحان طازج

1

كوب زيتون اسود حلقات

1

كوب نصف ذرة

1

كوب أوراق ريحان أخضر

1

طماطم شيري

1

ثمرة ليمون أضافيا

1

كوب ربع صنوبر

2

حزمة أوراق ريحان

1

كوب نصف جبن بارميزان

1

كوب زيت زيتون

2

فص ثوم

طريقة التحضير

1

يقطع الخبز لدوائر وتفرد جيدًا

2

نضع صلصة الفلفل الحار وقطعة جبنو قطعة سلامة وجبن مرة أخرى
ثم الصوص مرة أخرى

3

نرش الريحان المفروم ونضع قطعة خبز أخرى على الوجه ونضغط
معًا بقوة

4

نضع الزبدة على جانبي كل ساندوتش ونسخن مقلاة كبيرة ونقلنا
الساندوتشات على كل جانب حتى تصبح ذهبية اللون

إسكندر كباب بالزبادي



المكونات

300

جرام لحم بقري شرائح

2

ثمرة بصل

1

كوب ربع عصير طماطم

1

فلفل حار أخضر

1

دبس فليفلة

1

ملعقة كبيرة كمون مطحون

1

ملعقة صغيرة توابل كاجون

2

ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة

2

ملعقة صغيرة زيت

2

ملعقة صغيرة زبدة

3

قطع خبز

1

كيلو نصف زبادي

1

ملح وفلفل

طريقة التحضير

1

يقطع البصل ويخلط مع اللحم ويضاف الكمون والكزبرة وتوابل الكاجو وتغطى وتوضع في الثلاجة طوال الليل

2

يسخن الزيت في قدر ويضاف اللحم المفصول عن البصل والطماطم المبشور ويقلب من وقت لآخر

3

نضيف 2 كوب من الماء ونطهو على نار متوسطة حتى ينضج اللحم ويتبخر الماء

4

نضيف الملح والفلفل ونقطع الخبز لقطع صغيرة ويقلى في مقلاة

5

نضع الخبز في طبق التقديم ويسكب عليه الزبدة المذابة والزبادي ثم اللحم وتقدم

سكالوب بتلو بصوص الزبدة



المكونات

3

قطع سكالوب لحم عجل

1

كوب ثلث دقيق

1

بيض

1

بقسماط

1

كوب ثلث زبدة

1

عصير ليمون

1

ملح وفلفل

1

للقلي: زيت

3

ثمرات بطاطس مسلوقة ومقشرة

2

ملعقة زبدة

1

كوب نصف كريمة طبخ

1

كوب نصف جبن شيدر

1

كوب نصف جبن بارميزان

1

ملح وفلفل

طريقة التحضير

1

نزىل أي دهون من اللحم ونفرد اللحم برفق

2

يوضع في الدقيق ونسخن زبدة في مقلاة كبيرة على نار متوسطة

3

نضيف لحم العجل ويطهى حتى يصل للون بني فاتح لمدة دقيقتان
على كل جانب

4

نضع اللحم في طبق التقديم ونضيف الزبدة المتبقية للمقلاة

5

بعد ذوبانها توضع فوق اللحم وتقدم

6

تسلق البطاطس وتقشر وتهرس

7

ثم نضيف عليها باقي المكونات وتقدم

الكوردون بلو



المكونات

3

صدور دجاج

4

شرائح جبن شيدر

4

شرائح بيف بيكون

2

بيضة

1

كوب دقيق

1

كوب بقسماط مطحون

1

كوب كريمة خفق

1

كوب نصف جبن شيدر

1

عبوة جبن كريمي

1

ملعقة صغيرة بابريكا

1

ملعقة صغيرة بابريكا مدخنة

3

أعواد بصل أخضر

طريقة التحضير

1

نقطع الدجاج من المنتصف ثم نضيف قطعة جبن وقطعة بيف بيكون

2

نلف الدجاج جيدًا بشكل إسطواني ثم نغلقه بخل أسنان

3

نضع الدجاج في الدقيق ثم البيض ثم البقسماط

4

في مقلاة بها زيت غزير نقلي الصدور حتى تصبح ذهبية اللون

5

لصوص الجبن: نضع الكريمة في المقلاة ونضيف باقي المكونات حتى تمتزج وتقدم مع الدجاج

قطار الخضار مع غموس الحمص



المكونات

1

فلفل الوان

1

خيار

1

طماطم شيرى

1

جزر بيبى

1

جزر شرائح

400

جرام حمص

1

ملعقة كبيرة طحينة

4

ملاعق كبيرة ليمون

1

كوب نصف زيت زيتون

1

فص ثوم

1

ملح

1

ملعقة صغيرة ربع كمون

1

بابريكا

طريقة التحضير

1

لإعداد غموس الحمص نقوم بضرب جميع مكوناته فى الخلاط

2

لإعداد قطار الخضار نقسم الفلفل لنصفين بالطول و نفرغه من الداخل

3

نقطع الخيار شرائح بالعرض و نقوم بتثيته فى جوانب الفلفل بالخله و فى آخر عربة من القطار نقوم بتثبيت 2 نصف طماطم شبرى لتكون اضاءه القطا

4

نقوم بوضع الخضار و الغموس بداخل الفلفل

البان كيك بالدجاج



المكونات

1

كوب دقيق عادي

1

كوب ونصف ماء

2

بيضة مخفوقة

1

ملح وفلفل

3

ملعقة كبيرة زيت

1

ملعقة كبيرة زيت

1

قطعة زنجبيل طازجة

1

ثمرة جزر

1

عود كرفس مفروم ناعم

150

جرام صدور دجاج

1

مكعب مرقة دجاج

1

كوب براعم فاصوليا

1

كوب نصف خيار مفروم ناعم

1

ملعقة كبيرة صويا صوص

2

ملعقة صغيرة زيت سمسم

1

لتر لبن

2

ملعقة زبدة

2

ملعقة دقيق

1

ملح وفلفل

1

جبين بارميزان

1

جوزة الطيب

1

جبنة كريمي

طريقة التحضير

1

ينخل الدقيق في وعاء ثم نضيف الماء والبيض وبقلوبوا جيداً وبتبل بالملح والفلفل

2

نسخن نصف ملعقة زيت في مقلاة صغيرة غير لاصقة

3

ثم نضيف ملعقة كبيرة من الخليط ونتركه حتى يبدأ في التماسك ويطهى لمدة 30 دقيقة ثم يقلب ويطهى على الجانب الآخر لمدة 10 ثوان

4

نكرر العملية مع الخليط المتبقي

5

لتحضير الحشو يسخن الزيت في مقلاة ونضيف الزنجبيل والجزر والكرفس وتترك على نار عالية لمدة دقيقتان ويضاف الدجاج المفروم ويطهى لمدة دقيقة

6

تهرس مرقة الدجاج وتوضع فوق الدجاج مع براعم الفاصوليا والخيار ويزال من على النار ويترك ليبرد

7

نضع ملعقة من الخليط في منتصف كل بان كيك ثم نطوي الفطائر فوق الحشوة مع تقفيل الحواف لتصبح قطعة مسطحة

8

نقوم بعمل البشاميل ثم يرص في صينية بايركس

9

وتدخل الفرن لمدة 20 دقيقة على درجة حرارة 200