https://recettesfood.com

سندوتشات بعيش توست

المكونات

طريقة التحضير

1

خيار

1

ديك رومى مدخن

1

زيتون اسود

1

بيض

1

جبنة كريمى

1

عيش توست

2

بيض

1

كوب ربع لبن

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

2

شريحة ديك رومى مدخن

2

شريحة جبنة شيدر

1

ملعقة كبيرة مستردة

1

ملعقة صغيرة نصف زعتر فريش

2

رغيف عيش توست

1

ملعقة صغيرة ذبدة

عجل الجبنة الكريمى مع السبانخ و الخرشوف

المكونات

طريقة التحضير

100

جرام جبنة كريمى

1

كوب ربع كريمة حامضه

1

ملعقة كبيرة مايونيز

1

كوب ربع طماطم مجففة

100

جرام خرشوف

1

كوب سبانخ فريش

1

ملح

7

عيش تورتيلا

1

شرائح طولية خيار

1

زيتون اسود

ناجتس دجاج بالكينوا

المكونات

1

نص بصلة صغيرة

1

جزره صغيرة

1

عود كرفس

1

فص ثوم

1

كوب كينوا

1

ملعقة كبيرة زيت زيتون

1

كيلو صدور دجاج

1

كوب جبنة موتزريلا

1

كوب نص جبنة بارميزان

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

1

ملعقة صغيرة نصف ثوم بودرة

1

ملعقة صغيرة نصف بصل بودرة

1

ملعقة صغيرة نصف بابريكا

1

ملعقة صغيرة نصف زعتر مجفف

1

كوب دقيق

2

بيضه

2

ملعقة لبن كبيرة

2

كوب بقسماط

1

زيت للقلى

طريقة التحضير

1

فى طاسة نضع الزيت، البصل، الجزر، الكرفس و الثوم و نقلبهم حتى يصبح البصل شفافاً

2

يوضع الخضار فى محضر الطعام و يضرب حتى يتحول إلى معجون

3

فى بولة نخلط الخضار، الدجاج، الكينوا، الجبن، التوابل و يشكل الخليط باليد

4

يوضع البيض و اللبن فى طبق و الدقيق فى طبق و البقسماط فى طبق. توضع الناجتس فى الدقيق ثم البيض ثم البقسماط و تقلى فى زيت سخن

ساندوتش دجاج بالخضار المشوى و جبن الحلوم

المكونات

3

شرائح عيش توست

1

صدر دجاج

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

1

ملعقة مستردة صغيرة

1

ملعقة صغيرة نصف زعتر فريش

10

عدد مشروم فريش

1

فلفل احمر

6

شريحة جبنة حلوم

2

ملعقة كبيرة زيت زيتون

1

كوب ربع ريحان

1

كوب ربع طماطم مجففة

1

كوب ربع جبنة بارميزان

2

فص ثوم فريش

1

كوب ربع زيت زيتون

6

عدد عين جمل

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

طريقة التحضير

1

يُتبل الدجاج بالملح، الفلفل الاسود، المستردة و الزعتر

2

فى شواية على نار عالية يوضع 1 ملعقة كبيرة من الزيت و يشوى الدجاج

3

فى طاسة على نار عالية يوضع ملعقة اخرى من الزيت و يشوى الخضار و الجبن الحلوم

4

لعمل البستو توضع كل المكونات فى الخلاط و تُضرب جيداً

5

يُحمص العيش فى طاسة ثم يدهن بالبستو ثم يوضع الدجاج و الجبن الحلوم والخضار و يقدم

دجاج محشو بالخضروات

المكونات

4

صدور دجاج

3

ملعقة كبيرة زيت زيتون

1

ملعقة صغيرة زعتر فريش

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

2

ملعقة كبيرة عصير ليمون

1

ملعقة صغيرة مستردہ

2

فص ثوم

2

عدد كوسة

1

فلفل اصفر

1

شرائح بصل

1

كوب طماطم مجففة

1

كوب جبنة موتزريلا

1

كوب جبنة فيتا يونانى

طريقة التحضير

1

يسخن الفرن على درجة حرارة 200 مئوية

2

نقوم بعمل 4 جيوب فى صدور الدجاج و نتبلها بزيت الزيتون، الزعتر، الملح، الفلفل الاسود، عصير الليمون، المستردہ و الثوم

3

توضع الكوسة، الفلفل، البصل و الطماطم المجففة فى الجيوب.
توضع الجبنة الفيتا و الموتزريلا و تُخبز فى الفرن لمدة من 25 – 30 دقيقة

مكرونة بالجبنة و القرع

المكونات
1

كيلو قرع

1

ملعقة كبيرة زيت زيتون

1

بصله

2

فص ثوم

1

ملعقة صغيرة نصف زعتر فريش

1

كوب نصف مرق دجاج

2

ملعقة ذبده

2

ملعقة دقيق

2

كوب لبن

1

كوب جبنة شيدر مع الصوص+ اخر للوجه

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

400

جرام مكرونة هلاليه

طريقة التحضير

1

يسخن الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية

2

تُسلق المكرونة فى ماء مغلى

3

لإعداد الصوص يوضع الزيت ، البصل، الثوم و الزعتر و يقلب حتى يصبح لونهم شفاف. يوضع القرع و المرق و يتركوا على نار هادئه حتى ينضج القرع. عندما ينضج القرع، يُضرب فى الخلاط جيداً

4

لعمل الصوص، فى حله اخرى، توضع الذبدة و الدقيق و تقلب ب مضرب سلك يدوى حتى يتغير لون الدقيق للذهبى الفاتح ثم نقوم بوضع اللبن و نقلب باستمرار حتى يغلى. نضع خليط القرع، 1 كوب جبنة شيدر و نتبل بالملح و الفلفل و نخفف ب ماء سلق المكرونة اذا احتاج الصوص للتخفيف

5

يقلب صوص القرع مع المكرونة المسلوقة و يوضع فى صينية و يوضع عليها كوب الجبنة الاخر

6

تُخبز فى الفرن لمدة 20 دقيقة

كانيلونى بحشو جبن الماعزمع صوص الثوم و الطماطم المجففة الكريمى

المكونات

16

عدد مكرونة كانيلونى

300

جرام جبن ماعز

200

جرام جبنة قريش

1

بشر 1 برتقاله

1

ملعقة كبيرة زعتر فريش

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

2

ملاعق كبيرة كريمة

2

ملعقة كبيرة زيت

1

ملح

1

ملعقة صغيرة ورق الميرمية مجفف

2

كوب كريمة

1

كوب لبن

3/4

كوب طماطم مجففة

1

ملعقة كبيرة دقيق

1

كوب نصف جبنة بارميزان

1

ملعقة كبيرة ريحان فريش

طريقة التحضير

1

يسخن الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية

2

تقطع قطعة من رأس الثوم و توضع على ورق الومنيوم و ترش بزيت الزيتون و الملح و تغلق جيدا بالالومنيوم و توضع على صينية و تخبز لمدة 30 دقيقة او حتى تصبح طرية تماماً عند الضغط عليها باليد

3

نقوم بسلق المكرونة فى ماء مغلى بملح، تكون ناضجة بنسبة 80 %، ثم تصفى و توضع فى ماء بارد حتى نوقف عملية الطهى

4

نقوم بخلط مكونات الحشو و توضع فى كيس حلوانى

5

لعمل الصوص، يوضع زيت زيتون و 3 فص من الثوم المخبوز و يهرسوا فى الزيت و يوضع ورق الميرمية ثم نقلب الدقيق مع اللبن و يوضع مع التقليب المستمر ثم توضع الكريمة و الطماطم المجففة و يتبل بملح و فلفل اسود و يتركوا على نار هادئة حتى يتماسك الصوص و يغلى

6

يوضع نصف مقدار الصوص فى صينية ثم يُحشى الكانيلونى بحشو الجبن و يوضع باقى الصوص ثم الريحان و الجبنة و يخبز لمدة 20 دقيقة

مكرونة بصوص الفلفل الاحمر

المكونات

1

ملعقة كبيرة زيت زيتون + ملعقة صغيرة لدهن الفلفل

1

بصلة

3

عدد فلفل احمر

2

فص ثوم

1

ملعقة كبيرة خل بلسمك

1

كوب مرق دجاج

1

كوب ربع كريمة حامضة

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

1

ملعقة كبيرة ريحان

300

جرام مكرونة فارفالى

3

ملعقة كبيرة جبنة بارميزان

طريقة التحضير

1

يسخن الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية

2

لعمل صوص الفلفل الأحمر يقسم الفلفل لنصفين بالطول و يوضع فى صينية مدهونه زيت، ناحية القشر موضوعه ل فوق، و يدهن ب

زيت زيتون و يخبز لمدة من 20 – 30 دقيقة. عندما يخرج من الفرن يوضع فى بولة و يغطى على الفور و يترك ليبرد، هذه الخطوة ستساعد فى نزع قشر الفلفل بسهولة. عندما يبرد نقوم بنزع القشر و تقطيعه شرائح

3

فى كسرولة، يوضع زيت الزيتون و البصل و الثوم و يقلبوا حتى يصبح لونهم شفافاً. يوضع الخل ثم الفلفل و عندما تمتزج كل المكونات يضاف المرق و يترك على نار هادئه حتى ينضج البصل تماماً. يوضع الخليط بالخلاط مع الكريمة الحامضة و يضرب ثم يوضع على نار وسط حتى يغلى. نضع فلفل اسود و ملح حسب الذوق ثم يوضع الريحان و يترك جانباً

4

تسلق المكرونة و يوضع عليها الصوص و تخفف ب قليل من ماء المكرونة اذا احتاج الصوص للتخفيف و ترش بالجبنة البارميزان و تُقدم