

ساندوتش وافل بالفراخ محمرة



المكونات

2

بيضه

1

كوب و نصف رايب

2

ملعقة كبيرة زيت نباتى

2

كوب و نصف دقيق

1

ملعقة كبيرة بايكنج بودره

1

ملعقة صغيرة نصف زعتر مجفف

1

ملعقة صغيرة نصف بصل بودره

1

ملعقة صغيرة نصف ثوم بوده

1

ملعقة صغيرة نصف بابريكا

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

1

زيت

3

صدورفراخ

2

كوب رايب

1

ملعقة صغيرة بابريكا

1

ملعقة صغيرة زعتر فريش

1

ملعقة صغيرة ثوم بودرة

1

ملعقة صغيرة بصل بودرة

1

فلفل اسود مجروش

1

ملح

1

ملعقة كبيرة مسترده حب

2

كوب دقيق

1

كوب نص نشا ذره

1

زيت للقلی

1

مكس كول سلو جرین هاوس

1

كوب نص مايونيز

2

ملاعق كبيرة خل تفاح

1

ملعقة كبيرة عسل

1

ملعقة صغيرة مستردة

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

طريقة التحضير

1

لعمل الفراخ نقوم بوضع الرايب و كل التوابل و المسترده فى بولة و نخلطهم ثم نضع الفراخ و نتركها فى التتبيلة و يفضل ان تبقى فى الثلاجة ل ليلة كاملة

2

نضع الدقيق و النشا مع بعضهم فى طبق و نأخذ الصدور من الرايب من دون ان نصفيها و نضعها فى خليط الدقيق ثم تحمر

3

فى بولة نقوم بضرب مكونات الوافل، عدا زيت التسوية، بالمضرب السلك حتى يمتزج الخليط تماما

4

نقوم بتسوية الوافل فى الجهاز الخاص بها

5

فى بولة اخرى نقوم بخلط مكونات الكول سلو

6

نجمع الساندوتش بوضع واحدة من الوافل ثم الفراخ و الكول سلو ثم شريحة اخرى من الوافل

ساندوتش نص القمر بالتونه



المكونات

10

عيش توست

2

بيضه

2

ملاعق كبيرة لبن

1

كوب بقسماط

1

زيت للقلی

3

علبة تونة

3/4

كوب فلفل الوان

4

ملاعق كبيرة ذره حلوة

3

ملاعق كبيرة جبنة كريمی

1

ملعقة كبيرة مايونيز

1

ملعقة كبيرة شبت

1

ملعقة كبيرة و نصف ليمون

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

1

ملعقة صغيرة ربع كمون مطحون

1

زيت للقلي

طريقة التحضير

1

نقوم بوضع 2 رغيف عيش توست فوق بعضهم و نفردهم بواسطة نشابة جيدا جدا حتى يتداخلو و ب قطاعة دائرية نقطع التوست على شكل دائره و نفعل ذلك فى كل كمية العيش

2

فى طبق نضرب البيض مع اللبن و فى طبق اخر نضع البقسماط

3

نضع دوائر العيش فى البيض ثم البقسماط و نقوم بتحميمهم حتى ينتفخ العيش و يصبح لونه ذهبى

4

نقطع العيش بالمقص

5

فى بولة نقوم بمزج مكونات الحشو

6

نملأ الساندوتشات بالحشو و نُقدم

اعواد الساندوتش مع سموزى الينا كولادا



المكونات

1

سلامى مدخن

1

جبنة شيدر

1

جبنة جوده كمون

1

طماطم شیری

1

جرجیر

1

خیار

1

فلفل الوان

1

عیش توست

1

جبنه حلوم

1

ریحان

1

عیدان خشب

1

کوب اناناس

2

موز

1

کوب لبن جوز هند

1

عسل

طريقة التحضير

1

نقوم بوضع المكونات التي نفضلها على العيدان

2

لعمل السموزى نقوم بضرب جميع المكونات فى الخلاط و يُقدم

الخضار المقرمش



المكونات

1

كوب دقيق

1

كوب نشا

2

عدد بيض

1

كوب و نصف مياه فواره

1

ملعقة صغيرة بايكنج بودر

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

1

ملعقة صغيرة نصف ثوم بودرة

1

ملعقة صغيرة نصف بصل بودرة

1

ملعقة صغيرة نصف بابريكا

1

بصل

1

مشروم

1

بروكلی

1

شرائح باذنجان رومی

1

كوسه

1

زیت للقلی

1

كوب مایونیز

1

كوب ربع كاتشب

1

ملعقة كبيرة مسترده

1

ملعقة كبيرة ورشسترشاير صوص

1

ملعقة صغيرة فلفل حار بودرة

1

ملح

1

ملعقة صغيرة نصف بابريكا

1

ملعقة صغيرة ربع ثوم بودرة

1

ملعقة صغيرة ربع بصل بودرة

طريقة التحضير

1

يسخن زيت القلي وتخلط مقادير التمبورا سويا

2

يغمس الخضار في خليط التمبورا ثم يوضع بحرص في الزيت ويحمر جيدا، ثم يرفع على مناديل ورقية

3

لعمل صوص التغميس تقلب المقادير سويا وتقدم مع الخضار المقلي

فريتزر ب الوان
قوس قزح



المكونات

1

كوب نص جزر

1

كوسة

1

كوب نصف ذرة حلوة

1

كوب نصف فلفل احمر

1

ملعقة كبيرة بقدونس

2

عدد بيض

1

كوب نصف دقيق

1

ملعقة صغيرة نصف بايكنج بودر

1

كوب نصف جبنة بارميزان

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

1

ملعقة كبيرة زيت

طريقة التحضير

1

تقلب المقادير كلها سويا عدا الزيت

2

يسخن الزيت في طاسة ثم يؤخذ من خليط الخضار بالملعقة ويوضع في الطاسة على شكل دوائر

3

عند تماسك الجزء السفلي من الفريترز تقلب على الجهة الأخرى وتطهى حتى تنضج وتحمر

بان كيك شوفان مع غموس الكريمة الحامضة بالافوكادو



المكونات

2

كوب و نصف شوفان

1

ملعقة كبيرة بايكنج بودر

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

1

ملعقة صغيرة ربع بابريكا

1

عدد بطاطس وسط

2

عدد بيض

2

كوب لبن

2

ملعقة كبيرة ذبدة

100

جرام كريمة حامضة

100

جرام جبنة كريمة

1

افوكادو

1

عصير ليمونه + بشر ليمونه

1

ملعقة كبيرة كسبرة

1

ملح

1

فلفل اسود مجروش

طريقة التحضير

1

يطحن الشوفان جيداً في الخلاط ثم يخلط بباقي المكونات، عدا
الذبدة

2

على نار وسط، يوضع مقدار من الذبدة في طاسة على النار، ويصب
مقدار من خليط البان كيك. عند تكون فقاعيق على سطح البان كيك
يقلب على الجهة الأخرى ويطهى حتى يتحمر من الجهتين

3

من الممكن أيضاً ان نقطع البان كيك على هيئة الشكال بواسطة
قطاعات

4

لعمل غموس الكريمة الحامضه بالافوكادو، يهرس الأفوكادو بالشوكة
و يُخلط مع باقي مكوناته و يُقدم مع البانكيكس