

بودينج القرع الشتوية



المكونات

450

جرام قرع

1 1/2

كوب دوبل كريم

2

حبة بيض

1/4

كوب سكر بني فاتح

1/2

ملعقة صغيرة ملح

3/4

ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا

1/2

ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

1/2

ملعقة صغيرة يانسون مطحون

6

قطع خبز البريوش

1/4

كوب جوز البيقان

1

كوب كراميل دولتشى دي ليتشى

طريقة التحضير

1

يسلق القرع في ماء مغلي حتى يطرى، ثم

يصفى

2

يخلط كل من القرع المسلوق والكريمة والبيض والسكر البني والملح والفانيليا والقرفة واليانسون معاً.

3

يقلب الخبز على صينية خبز ويسكب مزيج القرع فوقه، ثم يرش بجوز البيقان ويخبز لمدة 35 دقيقة في فرن على درجة حرارة 160 مئوية، أو حتى يتماسك مزيج القرع.

4

يرش بصلصة الكراميل

كباب الطاوة العراقي



المكونات

1/2

ملعقة صغيرة خميرة جافة

1

ملعقة صغيرة باكينج باودر

1

كوب ماء

500

جرام لحم بقري مفروم ناعم

2

حبة بصل متوسطة

1/4

كوب بقدونس

1/4

كوب كزبرة

1/3

كوب بصل أخضر

1

حبة بيض

2

ملعقة صغيرة ملح

1

ملعقة صغيرة فلفل أسود

1

ملعقة صغيرة كاري بودرة

1

ملعقة صغيرة كزبرة حب

1

كوب دقيق القمح

0

زيت قلي

0

شرائح يقدم مع البصل الأبيض وأوراق
البقدونس

طريقة التحضير

1

يذوب الباكينج باودر والخميرة في الماء
ويوضع المزيج جانباً

2

يخلط اللحم والبصل والبقدونس والكزبرة
والبصل الأخضر والملح والفلفل الأسود
والبيضة وبودرة الكاري وبذور الكزبرة

3

يضاف الماء ويخلط المزيج جيداً بطريقة
التقليب

4

يضاف الدقيق ويعجن بخفة لبضع دقائق حتى
يمتزج جيداً

5

تؤخذ قطعة عجين وتوضع في راحة اليد
وتشكل على شكل قرص.

6

يوضع القرص في الزيت الساخن فور الانتهاء
من تشكيله، تكرر العملية حتى تمتلئ المقلاة
دون أن تزدحم

رافيولي السبانخ
وصلصة الجوز



المكونات

350

جرام رافيولي بالسبانخ وجبنة الريكوتا

1/4

كوب زبدة

1/2

كوب جوز

3

ملعقة كبيرة بقدونس طازج

1/4

كوب دابل كريم

1

ملعقة صغيرة عصير ليمون طازج

1/2

كوب جبنة بارميزان مبشورة

0

ملح بحري وفلفل أسود مطحون حديثاً

طريقة التحضير

1

يسلق الرافيولي في ماء مغلي مملح لمدة 1
دقيقة

2

تطهى الزبدة في مقلاة على نار متوسطة
دون تحريك حتى يبدأ لونها يصبح داكناً
،ويتحول إلى الذهبي.

3

يضاف الجوز ويقلى حتى يصبح اللون ذهبياً
إبى بنياً ويفوح عطر الجوز

4

يضاف البقدونس والكريمة وعصير الليمون
،وتحرك المكونات حتى تمتزج.

5

يطهى المزيج لمدة 30 ثانية ثم يتبل بالملح والفلفل الأسود.

6

يضاف الرافيولي وترش بعض جبنة البارميزان ويقلى لمدة دقيقة واحدة تقريباً، ثم يرش الطبق بجبنة البارميزان المبشورة قبل التقديم.

لقيمات محشية بالقشطة



المكونات

1

كوب طحين

1

ملعقة كبيرة دقيق الذرة

1/4

ملعقة صغيرة سكر

1

ملعقة صغيرة خميرة فورية

1

كوب ماء

0

زيت قلي

1/2

كوب قشطة

2

ملعقة كبيرة شيرة أو قطر خفيف

0

بودرة الفستق الحلبي وبتلات الورد الجوري
المجففة للزينة

طريقة التحضير

1

يخلط كل من الطحين ودقيق الذرة والسكر
والخميرة حتى تمتزج

2

ثم يضاف الماء ببطء مع الاستمرار بالخفق
حتى يصبح المزيج ناعماً

3

يوضع المزيج في وعاء ويترك في مكان دافئ كي يتخمر وحتى يتضاعف حجمه.

4

تؤخذ قطعة من العجين وتلقى في الزيت الساخن، وتقلي لمدة من 10 إلى 15 دقيقة حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة

5

ترفع من الزيت وتوضع على ورق المطبخ كي يُمتص الزيت الزائد

6

تحشى بالقشطة وتشرب بشراب الذرة، ثم تزين بالفستق الحلبي وبتلات الورد المجففة قبل التقديم

الخصار المحشوة غير المحشوة



المكونات

50

ورقة عنب

2

كوب أرز مصري

150

جرام لحم حمل مفروم

1

حبة بصل مفرومة

0

ملح وفلفل أسود وسبع بهارات

1

كوب مرق الدجاج

0

حبة عصير ليمون واحدة

طريقة التحضير

1

تسلق أوراق العنب لـ 10 دقائق في الماء المغلي

2

يغسل الأرز المصري بالماء الساخن حتى يصبح الماء شفافاً

3

يخلط مع التوابل واللحم

4

في القدر نضع طبقات، بدءاً من أوراق العنب.

5

ثم توضع طبقة من الأرز واللحم، ثم نكرر العملية مجدداً ثم مجدداً.

6

تغمر الطبقات بمرق الدجاج و1 كوب من ماء سلق ورق العنب وعصير الليمون

7

يغطى القدر ويطبخ لـ 20 دقيقة على حرارة متوسطة.

8

يوضع طبق على القدر ويقلب القدر

9

يرفع القدر

سردين وطماطم بالسماق



المكونات

10

فيليه سمك السردين

2

حبة طماطم

1

فص ثوم مهروس

1

حبة بصل مفرومة

1

ملعقة كبيرة سماق

0

زيت زيتون

0

ملح وفلفل

طريقة التحضير

1

يقلى البصل بزيت الزيتون

2

تضاف الطماطم، تطبخ مغطاة لـ 10 دقائق

3

يضاف الملح والفلفل و يضاف الثوم - توضع
في صينية الخبز

4

يضاف فيليه السردين وجهة اللحم تلامس
الخليط و يضاف السماق.

5

يشوى في فرن ساخن بحرارة 220 درجة
مئوية لـ 6 دقائق

باذنجان مشوي مع زيت الزيتون وزهرة الملح



المكونات

طريقة التحضير

1

.تعمل ثقوب في الباذنجان بواسطة سكين

2

يشوى على مشواة الفحم أو مشواة غازية أو في الفرن (تشغل المشواة مع ترك الباب مفتوح قليلاً).

3

يقطع الباذنجان إلى نصفين، يضاف زيت الزيتون وزهرة الملح يمكن إضافة دبس الرمان أيضاً

أصابع الفلافل المقلية



المكونات

طريقة التحضير

1

ينقع الحمص والبقول قبل يوم واحد

2

نخلط مع حبوب الكزبرة والطحين والقرفة
وكربونات الصودا والملح والفلفل

3

يجب أن يظل المزيج سائلاً

4

يوضع في كيس الحلواني المزود برأس

5

يقلى الخليط في الزيت الساخن

بطاطا لولبية



المكونات

1

حبة بطاطا متوسطة الحجم

0

زيت من أجل القلي

طريقة التحضير

1

.تشك البطاطا بالسيخ.

2

باستخدام سكين حادة صغيرة، نبدأ بقطع البطاطا باتجاه حلزوني، من اليسار إلى اليمين، نقطع حتى نصل إلى السيخ في عملية قطع واحدة مستمرة.

3

عندما ينتهي التقطيع، يفصل الشكل الحلزوني بحذر بدءاً من الأسفل، نسحب للأسفل حتى تصبح المسافة متساوية على طول السيخ.

4

يوضع السيخ في الزيت

5

يقلى لبضع دقائق، ثم يقلب

6

يقلى حتى تصبح البطاطا ذهبية ومقرمشة
في كل الجوانب.

7

يختلف الوقت اعتماداً على حجم البطاطا
وحرارة الزيت

8

عندما ينتهي القلي، تصفى البطاطا على
منديل ورقي، تملح فوراً وتوضع الإضافات
المرغوبة عليها

حساء الحصى



المكونات

0

جزر

0

بطاطا

0

بصل

0

لفت

0

قطع لحم حمل كثيرة الدهن: وهي غطاء
للكستلاتة والأضلاع.

طريقة التحضير

1

توضع كل المقادير في قدر كبير مع ماء

2

تتبل بالملح والفلفل

3

تضاف سيقان الأعشاب والقسم الأخضر من
الجزر..... لا تنسوا الحصى

4

تطبخ لـ 2/3 ساعات