

رشيدة أمهاوش

البيتزا والكيش

- طرطات ملحة -



جديد

جديد



Editions
LAARAOUTI

ISBN 9954-459-31-6



9 780054 459317

تنبيه

- مدة الطهي تتعلق بحجم و صنف الفرن لذلك يجب مراقبة الطهي عند التحضير.
- بالنسبة للقطر المذكور في هذا الكتاب فهو مصير و في حالة استعمال القطر الطري يجب تنظيفه. تشريحه ثم سلقه في ماء مغلي به عصير نصف حامضة لمدة 5 دقائق. يصفى و يستعمل كما هو موضح في طريقة التحضير.

تأليف :

رشيمة أمهاوش

جزيل الشكر لـ :

الأستاذ وحيد

جواهر نادية

حنو أمال

لعقل ليلي

المناسي حفيدة

بالرحمان سماح

رجيد جيهان

منشورات الشعراوي II

17-15 جريدة إيمينال المعاريف / العار البيضاء - المغرب

الهاتف : 22 99 06 94 (+212) الفاكس : 22 99 06 98 (+212)

email : cnajim@menara.ma

Distribution en France : ALLANES NEGOCE

Tel. : 0626389280

© منشورات الشعراوي 2006

جميع الحقوق محفوظة. لا يمكن استعمال أي جزء من هذا الكتاب في أي شكل من الأشكال من أجل استغلاله لغرض تجاري أو إلكتروني إلا بإذن كتابي من طرف الناشر.

طبع بإيطاليا

البيتزا و الكيش (طربات مملحة)

رقم الإيداع القانوني : 2006/ 0403

رمذك رقم : 9954-459-31-6

البيتزا و الكيش

طربات مملحة



كيفية تحضير العجين و الصلصة

عجين الخبز

1/2 ملعقة صغيرة من الخميرة
ملعقة صغيرة من الملح
1/4 ملعقة صغيرة من السكر
كأس شاي من الماء
250 غ من الدقيق
ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

طريقة التحضير :

يبب الخميرة، الملح و السكر في ماء، نخلط جيدا و نحتفظ بالخليط 4 دقائق.



في إناء كبير نضع الدقيق المغربي نجوف وسطه، نفرغ خليط الخميرة ريجيا ثم زيت الزيتون و نخلط بقيق حتى نحصل على عجين.



لك العجين جيدا مدة 4 دقائق، رقه فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، على شكل دائري و نضعه في صفيحة هوية بالزيت و مرشوشة بالسمنيد قيقه. نثقب العجين بالشوكة ندخله الفرن الساخن ليطهى قليلا 4 دقائق (سيكمل نضجه عند له بالخشوة). نحتفظ بالعجين في الصفيحة.

عجين الخبز بالثوم

نفس مقادير عجين الخبز
ملعقة كبيرة من الثوم المهروس

طريقة التحضير :

نفس طريقة تحضير عجين الخبز، نضيف الثوم و نذلك العجين جيدا مدة 4 دقائق. نورقه فوق طاولة مرشوشة بالدقيق على شكل دائري ثم نضعه في صفيحة مدهونة بالزيت و مرشوشة بالسمنيد الرقيقة. نثقب العجين بالشوكة و ندخله الفرن الساخن ليطهى قليلا مدة 4 دقائق (سيكمل نضجه عند ملئه بالخشوة). نحتفظ به في الصفيحة.



عجين الخبز بالأعشاب

نفس مقادير عجين الخبز
ملعقة كبيرة من الثوم الفصسي المقطع (la ciboulette)
ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
ملعقة كبيرة من أوراق الشبث (feuille d'aneth)

طريقة التحضير :

نفس طريقة تحضير عجين الخبز، نضيف أوراق الثوم القصبي، البقدونس مفروم، أوراق الشبث.



نذلك العجين جيدا مدة 4 دقائق. نوريق العجين، فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، على شكل دائري ثم نضعه في صفيحة مدهونة بالزيت و مرشوشة بالسمنيد الرقيقة. نثقب العجين بالشوكة و ندخله الفرن الساخن ليطهى قليلا مدة 4 دقائق. سيكمل نضجه عند ملئه بالخشوة. نحتفظ به في الصفيحة.

عجين مرمل

250 غ من الدقيق
1/2 ملعقة صغيرة من الملح
1/2 ملعقة صغيرة من السكر
125 غ من الزبدة
بيضة كاملة

طريقة التحضير :

في إناء نضع الدقيق المغربي مع الملح و السكر نجوف وسطه ثم نضع الزبدة مقطعة على شكل مكعبات. نخلط بأطراف الأصابع لنحصل على عجين مرمل. نحتفظ بالخليط جانبا مدة 4 دقائق.



نضيف البيضة على العجين المرمل و نخلط بسرعة حتى نحصل على عجينة لينة و رخوة.

العجين المورق

250 غ من الدقيق
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة صغيرة من الخل
250 غ من الزبدة (لينة)

طريقة التحضير :

في إناء نضع الدقيق، الملح، الخل و ثلاث ملاعق كبيرة من الزبدة. نجعم العجين بأطراف الأصابع بإضافة الماء. نذلك عدة مرات حتى يلين. نغطيه و نضعه في التلاجة لمدة 10 دقائق.



بعد ذلك، نخرجه من التلاجة و نورقه على شكل مستطيل فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ثم نضع في وسطه باقي الزبدة اللينة. نطوي العجين على ثلاث حتى يصبح على شكل مستطيل.



نشئ المستطيل بدوره على ثلاث ليأخذ شكل ظرف ثم نورقه و نشئ مرة أخرى. نضعه في التلاجة لمدة 15 دقيقة.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نذلك العجين جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بذلك ثم نرشه بقليل من الدقيق، نثقبه و نورقه مرة ثانية حتى يصبح جاهزا. ندخله الفرن ليطهى مدة 5 دقائق لأنه سيكمل الطهي عند ملئه بالخشوة و بعد إخراجة نحتفظ بالعجين في الصفيحة.



لتحضير الكيش، نضع العجين فوق القالب، نقطع الجوانب بالمدلك. نثقب العجين بالشوكة و نستعمله مباشرة دون طهي.

عجين مرمل بالزعتر

نفس مقادير العجين المرمل
ملعقة كبيرة من الزعتر اليابس و النقي



نفس طريقة تحضير العجين المرمل مع إضافة الزعتر.

نكرر نفس الطريقة خمس مرات و في نهاية كل مرة نضعه في التلاجة لمدة 10 دقائق. هكذا نكون قد حصلنا على العجين المورق.



نذلك بالمدلك على شكل ورقة رقيقة. نقطعه على الشكل المرغوب فيه ثم نضعه في صفيحة مدهونة بالزيت. نثقب بالشوكة و نحتفظ به في الصفيحة. إلى حين أستعماله. العجين المورق لا يطهى إلا مع الخضرة.

صلصة الطماطم

حبة بصل مفرومة
500 غ من الطماطم
ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
ملعقة صغيرة من السكر سميكة ورقنا سيدنا موسى
ملعقة صغيرة من الزعفران اليابس
ملعقة صغيرة من مركز الطماطم
ملح و إبرار
ملعقتان كبيرتان من الزيت



طريقة التحضير :

في كاسرول على نار هادئة، نقلي البصل في ملعقة كبيرة من الزيت، نضيف الطماطم المنقاة و المقطعة (بدون بذور)، الزيت، السكر، ورق سيدنا موسى، الزعتر (يحك بين اليدين)، مركز الطماطم، الملح و الإبرار. نحرك من حين لآخر حتى يتبخر ماء الطماطم.

بيتزا بالكفتة

Pizza à la viande hachée

المقادير :

عجين الخبز (أنظر الصفحة 2)	- 350 غ من الكفتة
الحشوة :	- الملح
- صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 3)	- الإبرار
- جبتان من البصل مقطعة قطعاً صغيرة	- 1/2 علبة صغيرة من الفطر المقطع (70 غ)
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت	- ملعقة كبيرة من الزبدة
	- 150 غ من الجبن المبروم



طريقة التحضير :

في مقلاة على نار هادئة، نقلي البصل في ثلاث ملاعق كبيرة من الزيت حتى يصبح لونه ذهبياً. نضيف الكفتة، نرش بالملح والإبرار ثم نحرك بملعقة خشبية مدة 10 دقائق لنفكك كويرات الكفتة. نحتفظ بهذا الخليط.

في مقلاة أخرى، نقلي قطع الفطر في ملعقة كبيرة من الزبدة، نرش بالملح والإبرار ونحرك مدة ثلاث دقائق. ندهن عجين البيتزا بصلصة الطماطم، نضيف لها شرائح الفطر.

نضع مزيج الكفتة والبصل على قطع الفطر، نرش بالجبن المبروم وندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن (200° درجة) لتتحمّر البيتزا. ويكمل نضج العجين وذلك مدة 15 دقيقة. تقدم فور إخراجها من الفرن.

يجب الحرص على استعمال الكفتة بالتوابل. إذا توفرت عليها طبيعية فيجب إضافة الملح، الإبرار، التحميرة والكمون. بالنسبة للفطر المذكور في هذا الكتاب فهو مصبر وفي حالة استعمال الفطر الطري يجب تنظيفه، تشريحه ثم سلقه 5 دقائق و يصفى. يستعمل كما هو موضح في طريقة التحضير.

بيتزا بأربعة أنواع الجبن

Pizza aux quatre fromages



المقادير :

- عجينة الخبز بالأعشاب (أنظر الصفحة 2)

الحشوة :

- صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 3)

- 100 غ من جبن البري (le brie)

- 100 غ من الجبن الأزرق (le fromage bleu)

- 100 غ من جبنة الموزاريلا (la mozzarella)

- 150 غ من الجبن الأحمر (le gouda ou l'édam)

طريقة التحضير :

ندهن العجين بصلصة الطماطم.



نقطع جبن البري، الجبن الأزرق و جبنة الموزاريلا إلى شرائح بينما نقرم الجبن الأحمر.

نصفف شرائح الجبن فوق صلصة الطماطم بشكل منتظم و نرش البيتزا بالجبن الأحمر المفروم.

ندخل البيتزا إلى الفرن الساخن حتى يكمل طهي العجين و يذوب الجبن ثم نقدم ساخنة.

يمكنك تزيينها بحبات من الزيتون الأسود و قليل من الزعتر المحكوك بين اليدين.

بيتزا بالأنشوبة و حبات الكبار

Pizza aux anchois et aux câpres



المقادير :

- 500 غ من العجين المورق
(أنظر الصفحة 3)

الحشوة :

- حبة فلفل أخضر
- حبة بصل مقطعة قطعاً صغيرة
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- حبة طماطم كبيرة

- 1/4 ملعقة صغيرة من التحميرة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكمون
- ملح
- إيزار
- علبة صغيرة من الأنشوبة (70 غ)
- ملعقة كبيرة من الكبار
- 50 غ من الجبن المبروم

طريقة التحضير :

1) لتحضير الحشوة، نشوي الفلفل الأخضر فوق المشواة ثم نضعه في كيس بلاستيكي لبضع دقائق (كي يسهل تقشيرها). نقشره، دون غسله، نقطعه إلى قطع صغيرة. في مقلاة، على نار هادئة نقلي البصل في الزيت، نضيف الطماطم (مغسولة، منقاة و مقطعة قطعاً صغيرة)، التحميرة، الكمون، الملح و الإيزار. نضيف قطع الفلفل و نحرك حتى تتجانس جميع العناصر و يتبخر ماء الطماطم. نحفظ بهذا الخليط.

2) نذلك العجين المورق على الشكل المرغوب فيه و نضعه في صفيحة فرن ثم نفرغ الحشوة على العجين.

3) نصف الأنشوبة بشكل منتظم فوق الحشوة و نرش البيتزا بحبيبات الكبار و الجبن المبروم. ندخل البيتزا إلى الفرن الساخن (180° درجة) حتى يطهى العجين و يذوب الجبن. نقدم ساخنة.



بيتزا بالنقانق و الفلفل Pizza aux merguez et aux poivrons



المقادير :

- عجين الخبز (أنظر الصفحة 2)
- الحشوة :
- صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 3)
- حبتان من البصل مشرحتان
- 4 ملاعق كبيرة من الزيت
- 350 غ من النقانق
- الملح
- الإبرار
- حبة فلفل أحمر
- 150 غ من الجبن المفروم

طريقة التحضير :



في مقلاة، على نار هادئة نقلي البصل في ملعقتين كبيرتين من الزيت مع الملح والإبرار.
و في مقلاة أخرى، على نار هادئة نقلي النقانق و نتقنها بالشوكة ليتسرب منها الدسم نحرك حتى تطهى مدة 10 دقائق. نتركها تبرد و نقطع كل واحدة إلى دوائر ثم نحفظ بها جانبا.



ندهن عجين البيتزا بصلصة الطماطم، نضيف البصل المقلّى ثم دوائر النقانق.



نقشر الفلفل الأحمر، نقطعه إلى شرائط طويلة نضعها في مقلاة بها ملعقتين من الزيت الساخن، نرش بالملح و نحرك حتى يتقلّى قليلا.



نصفّف شرائط الفلفل فوق النقانق، نرشها بالجبن المفروم و ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن (200° درجة) حتى يكمل نضج عجين البيتزا و ذلك لمدة 15 دقيقة تقريبا. نقدم ساخنة.

بيتزا بالقوق

Pizza aux artichauts



المقادير :

- عجينة الخبز بالأعشاب (أنظر الصفحة 2)
- بيضتان -
- 1/2 علبة ذرة (70 غ)
- صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 3)
- 3 حبات قوق
- 150 غ من الجبن المفروم
- 5 حبات زيتون أسود
- 1/2 حامضة

طريقة التحضير :

نزّل أوراق القوق نجوفه و نقطعه قطعاً صغيرة.
نسلقه لمدة 10 دقائق في ماء مملح مع نصف حامضة ثم نصفيه.
ندهن عجينة البيتزا بصلصة الطماطم ونصّف فوقها قطع القوق.

نسلق البيض ونقشره ثم نحكه في حكاكة ذات ثقوب كبيرة.

نضيف حبات الذرة ونرش بالجبن المفروم ثم نزين بالزيتون الأسود. ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن (200° درجة) حتى يكمل نضج العجين و يتحمّر الجبن وذلك مدة 15 دقيقة. تقدم ساخنة.



بيتزا بالدجاج

Pizza au poulet

المقادير :

- 500 غ من العجين المورق (أنظر الصفحة 3)
- 70 غ من قلب النخيل
- 3 ملاعق كبيرة من حبات الذرة
- ملعقة صغيرة من البقدونس
- 150 غ من الجبن المبروم
- حيناً طماطم صغيرتان
- ملح
- شريحتان من لحم الدجاج
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 3)
- الخشونة :

طريقة التحضير :

في مقلاة، على نار هادئة، نقلي شرائح الدجاج في الزيت مدة 10 دقائق و نرش بالملح و الإبرار. نقطعها إلى قطع متوسطة الحجم.

ندهن العجين بصلصة الطماطم و نصفف فوقه قطع الدجاج.

نقطع قلب النخيل إلى دوائر نصفها مع قطع الدجاج. نضيف الذرة و البقدونس ثم نرش البيتزا بالجبن المبروم. نزين جوانبها بأنصاف حبات الطماطم ثم ندخلها إلى الفرن الساخن درجة حرارته 180° لينضج العجين و يتحمّر الجبن مدة 25 دقيقة تقريباً.



بيتزا بالسلمون

Pizza au saumon



المقادير :

- عجين الخبز (أنظر الصفحة 2)
- ملح و إيزار
- 50 غ من شرائح السلمون (le saumon)
- 50 غ من جبن البري (le brie)
- أوراق الشبث (les feuilles d'aneth)
- 100 غ من الجبن المفروم
- صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 3)
- 1/2 علبة من الفطر المقطع (70 غ)
- ملعقة كبيرة من الزبدة

طريقة التحضير :

نذيب الزبدة في مقلاة فوق نار هادئة و نقلي الفطر مدة 3 دقائق ثم نرشه بالملح و الإيزار.

ندهن العجين بصلصة الطماطم و نضع الفطر المحمّر ثم شرائح السلمون المبخر.

نقطع جبن البري إلى شرائح سمكها 1 سم، نضعها فوق البيتزا مع أوراق الشبث و نرش بالجبن المفروم. ندخلها إلى الفرن الساخن (180° درجة) ليكمل نضج العجين و يتحمّر الجبن مدة 20 دقيقة تقريباً.



المقادير :

- 500 غ من العجين المورق (أنظر الصفحة 3)
- 150 غ من الطون
- الحشوة :
- 150 غ من الجبن المبروم
- صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 3)
- حبات زيتون أسود

طريقة التحضير :



ندهن العجين بصلصة الطماطم.



نصفي الطون من الزيت و نفتته فوق الصلصة.



نرش بالجبن المبروم و نزين البيتزا بحبات من الزيتون الأسود. ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن (180° درجة) لينضج العجين و يتحمّر الجبن و ذلك مدة 20 دقيقة ثم نقدمها ساخنة.



بيتزا محشوة

Pizza calzone



المقادير :

- العجين المرمل (أنظر الصفحة 2)
- الحشوة :
- حبة بصل كبيرة
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- ملح وإبراز
- صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 3)
- 50 غ من شرائح الديك الرومي المدخن
- 50 غ من حبات الذرة
- بيضتان مسلوقتان
- 100 غ من جبنة الموزاريلا
- بيضة مخفوقة
- 50 غ من الجبن المبروم

طريقة التحضير :

نقشر البصل، ونفسله و نقطعه إلى شرائح
نضعها في مقلاة فوق النار مع ملعقتين
كبيرتين من الزيت. نرش بالملح و الإبراز ثم
نحرك من حين لآخر حتى يصبح لون البصل
شفافا، نتركها لمدة 8 دقائق تقريبا.

فوق طاولة مرشوشة بدقيق القمح، نوريق
العجين بالماء على شكل دائري. ندهن نصف
العجين بصلصة الطماطم دون الوصول إلى
الجوانب و نضيف لها البصل المحمر.

نقطع شرائح الديك الرومي المدخن إلى قطع
متوسطة الحجم، نضيفها مع الذرة إلى حشوة
البيتزا.

نقطع كل بيضة إلى نصفين و جبنة الموزاريلا
إلى شرائح نصفها مع البيض بشكل متواز
و متسلسل.

ندهن جوانب العجين بالبيض المخفوق و نثني
نصف العجين الفارغ على النصف المحشو ثم
نلصق الجوانب جيدا بالأصبع. ندهن كذلك
وجه البيتزا بالبيض و نرشه بالجبن المبروم.
ندخلها إلى الفرن الساخن (180° درجة) مدة
30 دقيقة تقريبا. تقدم ساخنة.





المقادير :

- عجينة الخبز (أنظر الصفحة 2)

الحشوة :

- 6 ملاعق كبيرة من صلصة الطماطم الحلوة (Ketchup)
- 50 غ من الكاشير الأحمر
- 50 غ من المورتديلا
- دائرتان من الأناناس المصير
- 50 غ من الجبن المفروم
- حبة زيتون أسود

طريقة التحضير :



ندهن العجين بصلصة الطماطم الحلوة.



نقطع شرائح الكاشير الأحمر و المورتديلا إلى مثلثات.
نقطع دوائر الأناناس و نصفها مع قطع الكاشير و المورتديلا.
نرش البيتزا بالجبن المفروم و نزينها بالزيتون في الوسط ثم ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن (180° درجة) لمدة 20 دقيقة حتى تطهى.

بيتزا ببيض السممان

Pizza aux oeufs de caille



المقادير :

- عجين مرمل (أنظر الصفحة 2)
- الحشوة :
- صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 3)
- حبة فلفل أخضر
- ملح
- 8 بيضات سممان
- 100 غ من المورتديلا
- 100 غ من الجبن المبروم
- ملعقة صغيرة من الثوم القسبي المقطع
- أو البقدونس المبروم

طريقة التحضير :



نغسل الفلفل، ننشغه و نشويه (من جميع الجهات) فوق النار ثم ننقيه و نقطعه إلى شرائط طويلة نرشها بالملح.
ندهن العجين بصلصة الطماطم، نحيط جوانب الصلصة بشرائط الفلفل.



نحوف قليلا صلصة الطماطم، بملعقة صغيرة، لنضع بيض السممان بشكل جميل.
نرش الكل بقليل من الملح.



نحك المورتديلا في حكاكة (ذات ثقب كبير)، نصفها بين كل بيضتين ثم نرش بالجبن المبروم و أوراق الثوم القسبي.
نغطي بورق الألنيوم و ندخل البيتزا إلى الفرن الساخن (180°) ليكمل نضج العجين و يطهى البيض.

بيتزا بفواكه البحر

Pizza aux fruits de mer



المقادير :

- عجينة الخبز (أنظر الصفحة 2) دون طهيها
- 100 غ من الموزاريلا مقطعة إلى شرائط
- 1/2 حبة فلفل أحمر مقطعة قطعاً صغيرة
- 1/2 حبة فلفل أخضر مقطعة قطعاً صغيرة
- 100 غ من الجبن المبروم
- ملعقة صغيرة من الزعتر اليابس
- بيضة مخفوقة
- صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 3)
- حبة بصل مقطعة ومحمرة في الزيت
- 250 غ من الحبار (الكلمار)
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت

طريقة التحضير :

ندلك العجين جيداً مدة 4 دقائق، نوره على شكل دائري فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ونضع قطع الجبن على بعد 2 سم من الجوانب ثم نلف العجين حوله. نضع العجين في صفيحة ونثقب وسطه بالشوكة، ندخله الفرن الساخن ليطهى قليلاً مدة 4 دقائق (سيكمل نضجه عند ملئه بالحشوة). نحفظ به في الصفيحة.

ندهن عجين البيتزا بصلصة الطماطم ونضيف البصل المحمر.

ننقي الحبار، نغسله ونقطعه إلى دوائر ثم نقلبه في الزيت لمدة 8 دقائق تقريباً. نرش بالملح والإبزار ونحرك باستمرار.

نصف دوائر الحبار وحبات القمرون فوق العجين.

نضيف قطع الفلفل الأحمر والأخضر ثم نرش بالجبن المبروم وبالزعتر اليابس بعد أن نحكه بين اليدين. ندهن جوانب العجين بالبيض المخفوق وندخله الفرن الساخن لمدة 25 دقيقة حتى تنضج البيتزا.



في مقلاة فوق نار هادئة، نقلي الفطر في ملعقة كبيرة من الزبدة مع الملح والإبرار لمدة 5 دقائق تقريبا ثم نحتفظ به جانبا. نقطع شرائح الموزاريلا إلى دوائر. ندهن العجين المرمّل بصلصة الطماطم و نصفف فوقه الفطر و الموزاريلا كما هو موضح في الصورة.



نسلق بيض السمان نقشره و نقطعه إلى جزئين. نقطع شرائح الكاشير إلى دوائر نصففها فوق العجين مع البيض.



ننقي القوق من الأوراق جيدا، نقطعه إلى قطع سمكها 1 سم و نسلقها في ماء مملح مع الحامض لمدة 8 دقائق تقريبا. نصففها و نصففها فوق البيتزا ثم نزينها بالزيتون الأسود. نغطي الصفيحة بورق الألمنيوم و ندخلها إلى الفرن الساخن درجة حرارته متوسطة لمدة 15 دقيقة.

يمكنك رشها بالجبن المفروم مباشرة بعد إخراجها من الفرن.



المقادير :

- عجين مرمّل (انظر الصفحة 2)
- الحشوة :
- صلصة الطماطم (انظر الصفحة 3)
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملح و إبرار
- 1/2 علبة صغيرة من الفطر المقطع (70 غ)
- 100 غ من الموزاريلا
- 3 بيضات سمان
- 100 غ من الكاشير
- حبتان من القوق
- 1/2 حامضة
- 5 حبات من الزيتون الأسود

بيتزا بالخضار

Pizza aux légumes



المقادير :

- عجينة مرمل (أنظر الصفحة 2)

الحشوة :

- صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 3)

- حبتان من القرع

- حبة باذنجان

- 1/2 حبة فلفل أحمر

- 1/2 حبة فلفل أصفر

- زيت

- ملح و إيزار

- حبتان من القوق

- 1/2 حامضة

- حبات زيتون أسود

- 150 غ من الجبن المفروم

طريقة التحضير :

نغسل القرع، نقطعه إلى شرائح طويلة و رقيقة جدا.

في مقلاة، فوق النار، نقلي من الجهتين شرائح القرع في ملعقة كبيرة من الزيت ثم نرش بالملح.

نحتفظ به جانبا.

نغسل الباذنجان، نقطعه كذلك إلى شرائح رقيقة جدا تحمّرها من الجهتين في ملعقتين كبيرتين من الزيت و نرشه بالملح. نحتفظ به جانبا.

نغسل الفلفل الأحمر و الأصفر، نزيل البذور و نقطعه إلى شرائح رقيقة نحمرها في مقلاة مع ملعقتين كبيرتين من الزيت، نرش بالملح و الإيزار ثم نحرك بالملعقة الخشبية مدة 5 دقائق. نحتفظ به جانبا.

نزيل أوراق القوق، نجوفه و نقطعه قطعاً صغيرة.

نسلقه لمدة 10 دقائق في ماء مملح مع نصف حامضة ثم نصفيه.

ندهن العجين بصلصة الطماطم، نصف فوقها شرائح القرع، شرائح الباذنجان، شرائح الفلفل، قطع القوق و حبات الزيتون الأسود ثم نرشها بالجبن المفروم و ندخلها إلى الفرن الساخن (180° درجة) لمدة 20 دقيقة تقريبا ليكمل نضج العجين و يتحمّر الجبن.



بيتزا البطبوط

Pizza batbout



المقادير :

العجين :

- 250 غ من الدقيق الأبيض
- 100 غ من دقيق القمح
- 1/4 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الخميرة
- الماء الدافئ :
- 1/2 حبة فلفل أخضر مقطع قطعاً صغيرة
- 1/2 حبة فلفل أحمر مقطع قطعاً صغيرة
- 100 غ من حبات الذرة المصبرة
- 3 ملاعق كبيرة من البصل مقطع مكعبات صغيرة
- 1/2 فشرة حامضة مرقدة و مقطعة قطعاً صغيرة
- 50 غ من الكاشير مقطع قطعاً صغيرة
- 8 حبات من الزيتون الأسود بدون نواة
- 100 غ من الجبن المبروم
- صلصة الطماطم (أنظر ص 3)
- علبة من الطون المصبر (150 غ)

الحشوة :

طريقة التحضير :

- 1) نخلط الدقيق الأبيض مع دقيق القمح، نجوف الوسط و نضيف الملح. نذيب الخميرة في كأس ماء و نفرغه على الدقيق، نصب تدريجياً الماء الدافئ و نخلط. ندلك العجين جيداً حتى يصبح ليّناً (يمكن إضافة الماء عند الحاجة). فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق نورد العجين بالماء على شكل خبزة بسبك 0,5 سم، نضعها فوق منديل نظيف ثم نغطيها بأخر حتى تخمر. نسخن مقلاة سميكة ثم نضع خبزة البطبوط لتطهى. نقلبها مباشرة عند انتفاخها.
- 2) نقسم البطبوبة إلى جزئين، نضع جزءاً في صفيحة الفرن و نحفظ بالجزء الباقي لاستعمال آخر.

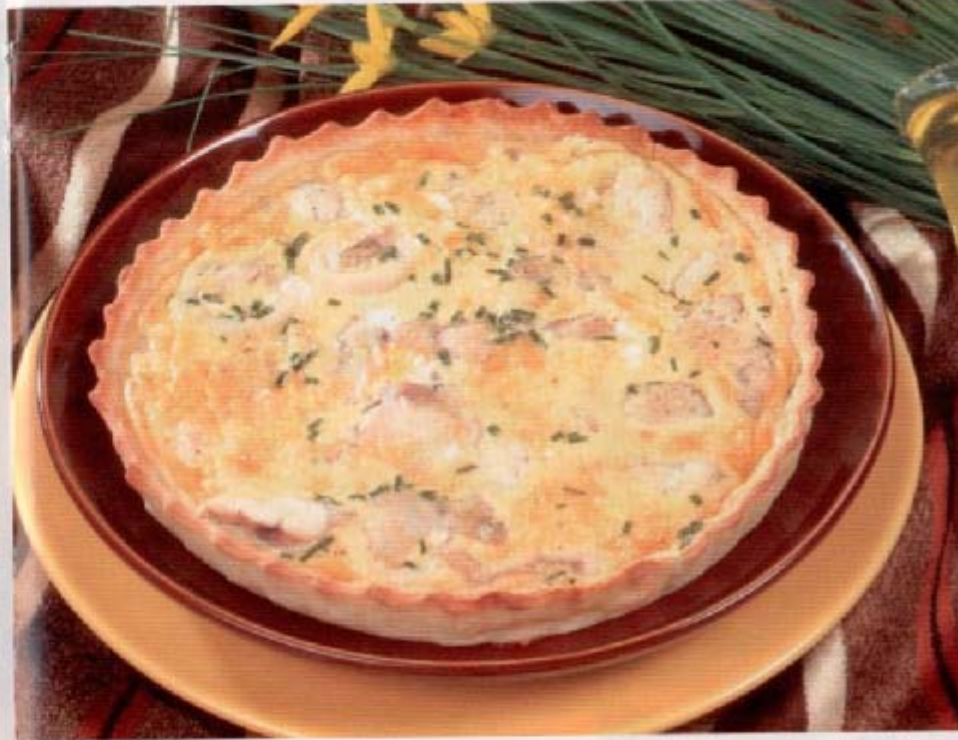
- 3) ندهن نصف البطبوبة بصلصة الطماطم، نصف الطون من الزيت و نضعه بشكل متواز فوق الصلصة ثم نضيف إلى ذلك قطع الفلفل.

- 4) نضيف حبات الذرة فوق حشوة البيتزا.

- 5) نضيف أيضاً قطع البصل، قشرة الحامض المرقد و الكاشير. نقطع الزيتون الأسود قطعاً صغيرة نزين بها الحشوة ثم نرش الجبن المبروم فوق البيتزا.

- ندخل البيتزا الفرن الساخن (180° درجة) لمدة 12 دقيقة حتى يتحمّر الجبن. تقدم ساخنة.

كيش بفواكه البحر Quiche aux fruits de mer



المقادير :

- العجين الرمل (أنظر الصفحة 2)
- الحشوة :
- 500 غ من سمك الحبار (الكلمار)
- ملح و إبرار
- 2 من أوراق سيدنا موسى
- 200 غ من هبرة السمك الأبيض
- 4 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب
- ملحقة صغيرة من الثوم القصبي
- 150 غ من الجبن المفروم
- 2 ملاعقتان كبيرتان من الزبدة
- الملحقة

طريقة التحضير :

نغلي الماء في طنجرة ثم نضيف ورق سيدنا موسى والملح. نغسل الكلمار جيدا و نسلقه مدة 15 دقيقة. نصفه و نقطعه إلى دوائر.

نقطع هبرة السمك الأبيض إلى قطع متوسطة الحجم. و في مقلاة، فوق النار، نقلي مدة 5 دقائق قطع السمك في ملعقتين كبيرتين من الزبدة. نرش بالملح و الإبرار و نحرك بمهل (كي لا يتفتت السمك).

نضع دوائر الكلمار فوق العجين، نضيف لها قطع السمك الأبيض و نرشها بالجبن المفروم.

في زلافة، نخفق البيض بالشوكة مع القشدة الطرية، الحليب، الملح و الإبرار ثم نصب الخليط فوق الكيش و نرش بالثوم القصبي. ندخل الكيش إلى الفرن الساخن (150° درجة) حتى يتحمّر لمدة 30 دقيقة تقريبا و نقدمه ساخنا.

كيش بالطون

Quiche au thon



المقادير :

- عجين مرمِل (أنظر الصفحة 2)
- الحشوة :
- حبة بصل كبيرة
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- ملح وإبرار
- 150 غ من الطون المصير
- 100 غ من حبات الذرة المصيرة
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 1/2 حامضة مرقدة
- 4 بيضات
- 4 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب

طريقة التحضير :



نقشر البصل، نغسله و نقطعه إلى قطع متوسطة الحجم ثم نحمره في مقلاة مع الزيت، الملح والإبرار. نضع البصل المحمر فوق العجين ثم نضيف الطون بشكل متوازٍ بعد أن نضيفه من الزيت.



نضع حبات الذرة ونرش الكيش بالبقدونس المقطع. نغسل الحامض المرقد و نقطعه إلى قطع صغيرة نضيفها إلى الكيش.



في زلافة، نخفق البيض بالشوكة مع القشدة الطرية، الحليب، الملح والإبرار.



نصب خليط البيض فوق الكيش و ندخله إلى الفرن الساخن درجة حرارته 180° لمدة 30 دقيقة تقريباً ثم نقدمه في حينه.



المقادير :

- عجين مرمل (أنظر الصفحة 2) دون طهيه
- ملح و إيزار
- 4 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب
- قليل من الكوزة محكوكة
- 200 غ من البروكلي
- 200 غ من القرنبيط (الشفلور)
- حبة بصل متوسطة مقطعة قطعاً صغيرة

الحشوة :

نغسل البروكلي و القرنبيط، نغسل الشجيرات و نقشر الأغصان ثم نقطعها إلى دوائر. نسلق البروكلي و القرنبيط كل على حدة في الماء المغلي و الملح مدة 8 إلى 12 دقيقة ثم نصفيهما.



في مقلاة، على نار هادئة، نحمر البصل المفروم في الزيت و قليل من الملح. نصفف البروكلي و القرنبيط فوق العجين ثم نضيف البصل المحمر.

في زلافة نخفق البيض بالشوكة مع القشدة الطرية، الحليب، الملح، الإيزار و الكوزة المحكوكة.

نفرغ خليط البيض على البروكلي و القرنبيط، ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن (180°) حتى ينضج خليط البيض و يتحمر لمدة 30 دقيقة تقريباً.



المقادير:

- عجين مرمل (أنظر الصفحة 2) دون طهيه
- الحشوة:
- حبة بصل مقطعة قطعاً صغيرة
- الزيت
- الملح
- الإبزار
- 250 غ من القمرون المقشر
- 1/2 ملعقة صغيرة من التحميرة
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكمون
- ملعقة صغيرة من القزير
- ملعقة صغيرة من البقدونس
- 100 غ من الجبن المبروم
- 4 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب
- قليل من الكوزة محكوكة

في مقلاة، على نار هادئة، نحمر البصل في ملعقتين كبيرتين من الزيت ثم نرش بالملح والإبزار. نضيف القمرون المقشر، التحميرة، الكمون، القزير و البقدونس و نحرك الكل بملعقة خشبية مدة 5 دقائق.

نضع القمرون المشرمل فوق العجين و نرشه بالجبن المبروم.

في زلافة، نخفق البيض بالشوكة مع القشدة الطرية، الحليب، الملح، الإبزار و الكوزة المحكوكة.

نصب خليط البيض فوق الكيش، ندخله إلى الفرن درجة حرارته 180° لمدة 30 دقيقة تقريباً حتى تتماسك الحشوة. نقدمه ساخناً.

كيش بالدجاج

Quiche au poulet



المقادير :

- عجين مرمّل (أنظر الصفحة 2) دون طهيه
- ملح و إبزار
- 1/2 علبة صغيرة من الفطر المقطع (70 غ)
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- 4 بيضات
- 100 غ من الجبن المفروم
- 1/2 حبة من الفلفل الأحمر
- ملحقة صغيرة من الزبدة

العجين :

- عجين مرمّل (أنظر الصفحة 2) دون طهيه

الحشوة :

- شريحتان من الدجاج

- ملعقتان كبيرتان من الزيت

- ملح و إبزار

- 1/2 علبة صغيرة من الفطر المقطع (70 غ)

طريقة التحضير :

في مقلاة، نقلي شرائح الدجاج في الزيت ثم نرشها بالملح و الإبزار. عندما تطهى نقطعها إلى شرائط صغيرة و متساوية. وفي مقلاة أخرى، فوق النار، نذيب الزبدة ونضيف الفطر المقطع. نرش بالملح و الإبزار ثم نحرك مدة 5 دقائق. نصفق قطع الدجاج و الفطر فوق العجين.

نغسل الفلفل الأحمر، نقطعه إلى قطع صغيرة و نصفقها فوق قطع الدجاج و الفطر ثم نرشها بالجبن المفروم.

في زلافة نخفق بالشوكة البيض مع القشدة الطرية، الحليب، الملح، الإبزار و الكوزة المحكوة.

نصب الخليط فوق الكيش و ندخله إلى الفرن الساخن درجة حرارته 180° لمدة 30 دقيقة تقريبا ثم نقدمه في حينه.

كيش لورين Quiche lorraine



المقادير :

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| عجين مرمل (أنظر الصفحة 2) دون طهيته | - ملح |
| الحشوة : | - إبرار |
| - 200 غ من لحم البقر المدخن | - 4 بيضات |
| - ملعقة كبيرة من الزبدة | - 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية |
| - ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم | - 3 ملاعق كبيرة من الحليب |
| - 150 غ من الجبن المفروم | - قليل من الكوزة محكوكه |

طريقة التحضير :

نقطع اللحم المدخن إلى قطع متوسطة الحجم، نقليها 7 دقائق مع الزبدة فوق نار هادئة و نحرك باستمرار.



نضع قطع اللحم المدخن فوق العجين، نرشه بالبقدونس و بالجبن المفروم.



في زلافة نضع البيض، القشدة الطرية، الحليب، الملح، الإبرار و الكوزة المحكوكه ثم نخلط قليلا بالشوكة.



نصب الخليط فوق الكيش و ندخله إلى الفرن الساخن درجة حرارته 180° لمدة 30 دقيقة تقريبا حتى ينضج الكيش و يتحمر.



كيش بالخضر

Quiche aux légumes



المقادير :

- عجين مرمل (أنظر الصفحة 2)

الحشوة :

- حبة من اللفت

- حبة من الجزر

- حبة من البطاطس متوسطة الحجم

- حبة من القرع الأخضر

- ملعقتان كبيرتان من الزبدة

- ملح و إبزار

- 4 بيضات

- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية

- 3 ملاعق كبيرة من الحليب

- ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم

طريقة التحضير :

نقشر اللفت، الجزر، البطاطس و القرع، نغسلها ونحكيها في الحكاكة (ذات الثقوب الكبيرة). نضع كل هذه الخضار المحكوة في مقلاة فوق نار هادئة مع الزبدة، الملح و الإبزار، نحرك بالملعقة الخشبية لمدة 15 دقيقة تقريبا ثم نضعها فوق العجين.

في زلافة نضع البيض، القشدة الطرية، الحليب، الملح، الإبزار و البقدونس. نخلط قليلا بالشوكة.

نصب الخليط فوق الكيش و ندخله إلى الفرن الساخن درجة حرارته 180° لمدة 30 دقيقة تقريبا ثم نقدمه.



كيش بالبصل

Quiche à l'oignon



المقادير :

- | | |
|--|----------------------------|
| - عجينة مرمل (أنظر الصفحة 2) دون طهيها | - عجينة مرمل |
| - ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم | - حبتان كبيرتان من البصل |
| - ملعقة كبيرة من مركز الطماطم | - ملعقتان كبيرتان من الزيت |
| - 150 غ من الجبن المبروم | - ملح |
| - 4 بيضات | - إبرة |
| - 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية | |
| - 3 ملاعق كبيرة من الحليب | |
| - قليل من الغوزة المحكوة | |

طريقة التحضير :

نقشر البصل، نغسله و نقطعه إلى شرائح رقيقة.

نسخن الزيت في مقلاة، نضع البصل، نرشه بالملح و الإبرار ثم نقلبه دون التوقف عن التحريك. نضيف البقدونس و مركز الطماطم ثم نحرك مرة أخرى.

نضع البصل المحمّر فوق عجينة الكيش و نرشه بالجبن المبروم.

في زلافة نضع البيض، القشدة الطرية، الحليب، الملح، الإبرار و الغوزة المحكوة ثم نخلط قليلا بالشوكة.

نصب الخليط فوق الكيش و ندخله إلى الفرن الساخن درجة حرارته 180° مدة 30 دقيقة تقريبا.

طريقة التحضير :

نسلق البطاطس في ماء مملح، نقشرها و نطحنها في طحانة يدوية أو نمعكها بالشوكة. نضعها في أنية، نضيف الخردل، البقدونس، الثوم القصبي، الجبن المفروم، الملح و الإيزار ثم نخلط جيدا .

نضع الخليط فوق العجين، نحضر كويرات صغيرة من الكفتة، نقليها قليلا في ملعقة من الزبدة و نحرك ثم نصففها فوق البطاطس و نضغط عليها .

في زلافة، نخفق البيض مع القشدة الطرية، الحليب، الملح و الإيزار .

نصب الخليط فوق الكيش و ندخله إلى الفرن الساخن درجة حرارته 180° مدة 30 دقيقة تقريبا ثم نقدمه ساخنا .



المقادير :

- عجين مرمل (أنظر الصفحة 2)
- 150 غ من الجبن المفروم
- الملح و الإيزار
- 200 غ من الكفتة بالتوابل
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 4 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب
- 500 غ من البطاطس
- ملعقتان كبيرتان من الخردل (الموطارد)
- ملعقة كبيرة من البقدونس المقطع
- ملعقة كبيرة من الثوم القصبي المقطع

الحشوة :

كيش بالشعرية الصينية

Quiche au vermicelle chinois



المقادير :

- عجين مرمل (أنظر الصفحة 2)
- 250 غ من كبد الدجاج
- ملعقتين كبيرتين من الزيت
- ملح
- إبرار
- 100 غ من الشعرية الصينية
- 1/2 حامضة مرقدة
- 50 غ من الزيتون الأخضر بدون نواة
- قليل من الكوزة محكوكة
- 4 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب
- 6 أوراق ثوم قصبي

طريقة التحضير :

في مقلاة نقلي كبد الدجاج في الزيت، نرش بالملح و الإبرار. نحرك إلى أن يطهى الكبد ثم نقطعها إلى قطع صغيرة.

نرطب الشعرية الصينية في ماء مغلى، نصفها ونقطعها.

نغسل الحامض المرقد و الزيتون ثم نقطعهما إلى قطع صغيرة. نضع الشعرية في إناء مع كبد الدجاج، الحامض المرقد، الزيتون، الملح، الإبرار و الكوزة المحكوكة ثم نخلط. نضع الخليط فوق العجين.

في زلافة نخفق بالطراب البيض، القشدة الطرية، الحليب، الملح، الإبرار و الثوم القصبي المقطع بمقص.

نصب خليط البيض فوق الكيش و ندخله إلى الفرن الساخن درجة حرارته 180° مدة 30 دقيقة تقريبا إلى أن تتماسك الحشوة ثم نقدمه ساخنا.



Quiche à la viande hachée



المقادير:

- عجين مرمل (أنظر الصفحة 2)
- ملح و إيزار
- 4 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب
- قليل من الكوزة المحكوكة
- 250 غ من الكفتة
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- حبة كبيرة من البصل

طريقة التحضير :

في مقلاة، فوق النار، نقلي الكفتة في ملعقة كبيرة من الزيت و نحرك بملعقة خشبية كي تتفكك كويرات الكفتة. عندما تطهى نضعها مباشرة فوق العجين.

في مقلاة على نار هادئة نحمّر البصل المفروم في ملعقة كبيرة من الزيت حتى يصبح لونه شفافاً، نرش بقليل من الملح. نضع البصل المحمر فوق الكفتة و نغطي به كل مساحة العجين.

في إناء، نخفق البيض، الملح، الإيزار و الكوزة مع القشدة الطرية. نصب الخليط فوق الكيش و ندخله إلى الفرن الساخن درجة حرارته 180° مدة 30 دقيقة تقريباً أو حتى يتحمر ثم نقدمه في حينه.



المقادير :

- 100 غ من الجبن الأحمر
- علبة طون (150 غ)
- قطعتان من خبز الساندويتش
- قبضة فلفل حار (السودانية)
- ملعقتان كبيرتان من الزيتون الأخضر المقطع
- ملعقة كبيرة من قشرة الحامض المرقد و المقطع
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- الهريسة حسب الذوق
- ملعقتان صغيرتان من صلصة المايونيز

طريقة التحضير :

في إناء، نضع قطع الزيتون مع قطع الحامض المرقد، البقدونس، الهريسة و ملعقتين من المايونيز.

نقطع نصف كمية الجبن الأحمر إلى مكعبات صغيرة، نصفي الطون من الزيت ثم نضيفهما إلى العناصر الأولى و نخلط الكل.

نزيل القشرة العليا من خبز الساندويتش و اللب ليصير مجوفاً من الداخل. نملؤه بالحشوة المحضرة ثم نضيف باقي الجبن مفروماً. نصفه في صفيحة ثم ندخلها في فرن ساخن (180 درجة) من 10 إلى 15 دقيقة حتى يتحمّر الخبز و الجبن. عند التقديم يرش بقليل من الفلفل الحار (السودانية).



المقادير :

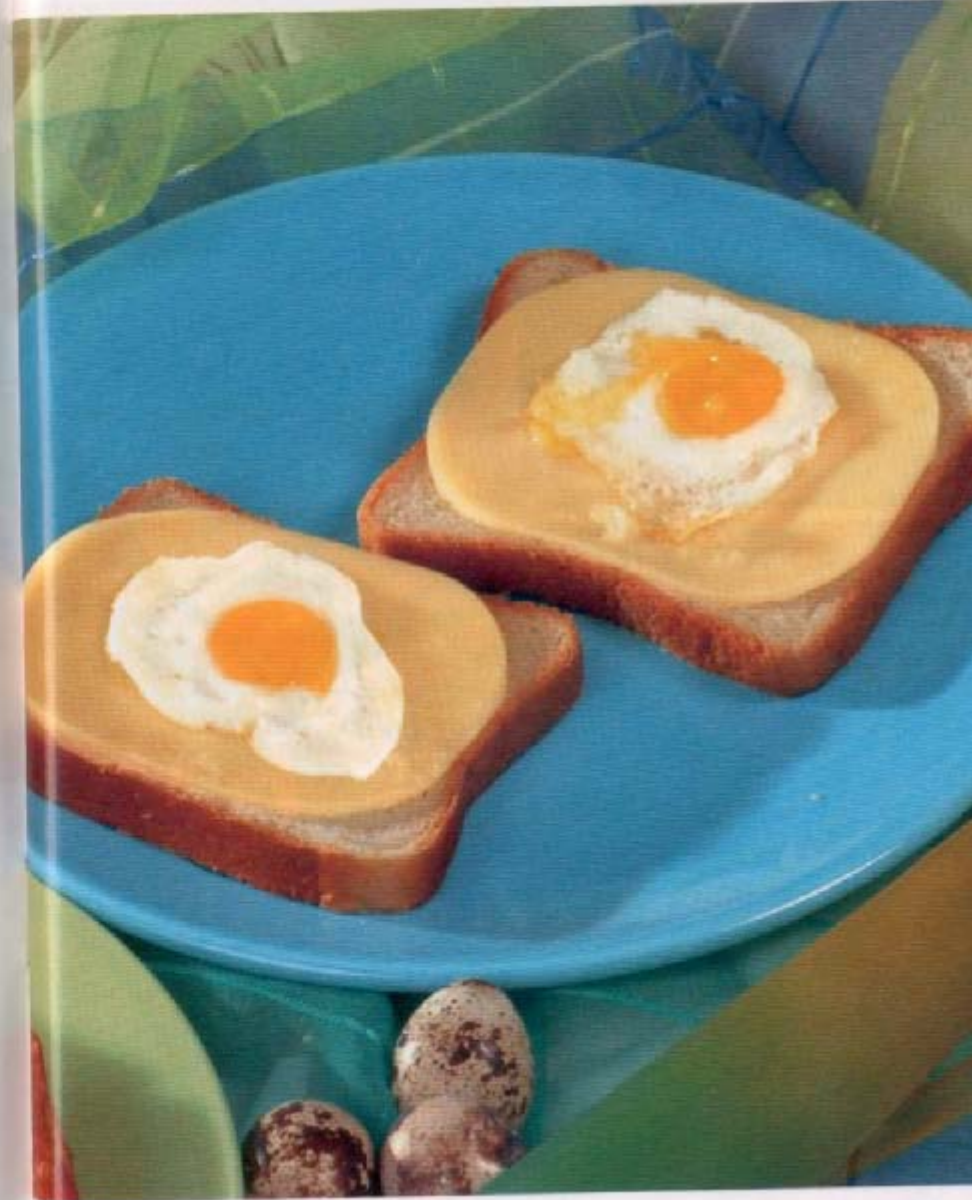
- شريحتان من خبز الطلوسط
- 3 ملاعق صغيرة من الزبدة
- شريحتان من جبن الساندويتش
- بيضتا سممان
- ملح حسب الذوق

طريقة التحضير :

ندهن شريحتي الطلوسط بالزبدة من الجهتين و نصفهما فوق صفيحة ثم نضع الجبن فوق كل واحدة. ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن (180° درجة) مدة 5 دقائق حتى يتحمر الخبز و يذوب الجبن.

نذيب الزبدة في مقلاة و نقلي فيها بيضتا السممان. نرش قليلا من الملح.

نخرج الخبز من الفرن و نضع فوقه البيض المقلّي. نقدم الطلوسط ساخنًا كساندويتش.





المقادير :

- الخبز الباريسي (baguette)
- قطعتان من الجبن الأبيض (30 غ)
- شريحتان من جبن الساندويتش
- شريحتان من الكاشير
- بيضة مخفوقة

طريقة التحضير :



نقطع الخبز الباريسي إلى قطع (طولها 10 سم)، نقسم كل قطعة إلى شريحتين و ندهن كل واحدة بالجبنه البيضاء.



نضع شريحة من الجبن و أخرى من الكاشير فوق كل قطعة خبز ثم نغطيها بقطعة ثانية.



نغمس الخبز المحشو في البيض المخفوق من الجهتين.

نقلي الخبز المحشو في حمام زيت ساخن حتى يتحمر (من الجهتين)، نزيله و نضعه فوق ورق التنشيف ليمتص الزيت ثم نقدمه ساخنا.

طوسط بالطون

Toast au thon



المقادير :

- شريحتان من خبز الطوسط
- بيضة
- زيت للقلي
- 70 غ من الطون
- 50 غ من الجبن المفروم
- 4 حبات زيتون أسود

طريقة التحضير :

نخفق البيض و نرشه بالملح، نغمس فيه خبز الطوسط من الجهتين.

في مقلاة فوق النار نقلي الخبز في حمام زيت ساخن إلى أن يتحمّر من الجهتين ثم نضعه فوق الورق الشفاف ليتشرب الزيت.

نصف الخبز المحمر فوق صفيحة فرن، نضع فوق كل قطعة قليلا من الطون، حبتين من الزيتون الأسود ثم نرش بالجبن المفروم. ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن بدرجة حرارته 180° لمدة 5 دقائق حتى يذوب الجبن. نقدمه ساخنا.



نجمة بالبيض

Etoiles aux oeufs



المقادير :

- شريحتان من خبز الطوسط
- ملعقتان صغيرتان من الزبدة
- بيضتان
- ملح

طريقة التحضير :

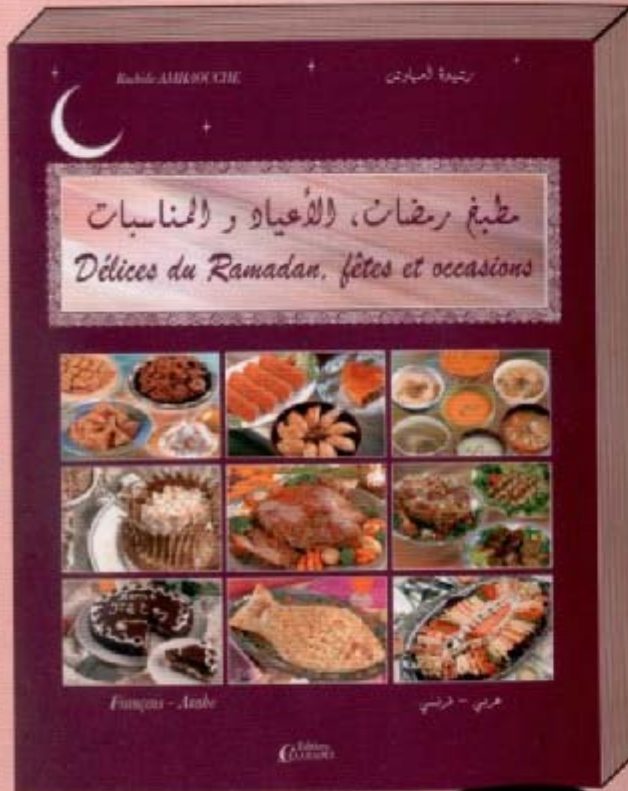


في مقلاة، فوق نار هادئة، نذيب الزبدة و نحمر فيها الخبز المجوف من الجهتين ثم نضع بيضة في وسط الجوف. نرش البيض بالملح و نغطي المقلاة مدة 4 دقائق نقدم هذا الطوسط ساخنا، مزينا بنجمات اللب المحمرة في المقلاة.

نجوف وسط خبز الطوسط بقالب الحلوى و نحفظ باللب جانبا.

الفهرس

- | | | | |
|----|-----------------------------|----|----------------------------|
| 32 | * بيتزا البطبوط | 2 | * كيفية تحضير العجين |
| 34 | * كيش بفواكه البحر | 3 | * كيفية تحضير الصلصة |
| 36 | * كيش بالطنون | 4 | * بيتزا بالكفتة |
| 38 | * كيش بالبروكولي و القرنبيط | 6 | * بيتزا بأربعة أنواع الجبن |
| 40 | * كيش بالقمرن | | * بيتزا بالأنشوجة و حبات |
| 42 | * كيش بالدجاج | 8 | الكبار |
| 44 | * كيش لورين | 10 | * بيتزا بالنقانق و الفلفل |
| 46 | * كيش بالخضر | 12 | * بيتزا بالقوق |
| 48 | * كيش بالبصل | 14 | * بيتزا بالدجاج |
| 50 | * كيش بالبطاطس | 16 | * بيتزا بالسلمون |
| 52 | * كيش بالشعرية الصينية | 18 | * بيتزا بالطنون |
| 54 | * كيش بالكفتة | 20 | * بيتزا محشوة |
| 56 | * خبز محشو | 22 | * بيتزا بالأناس |
| 58 | * خبز ببيض السمان | 24 | * بيتزا ببيض السمان |
| 60 | * ساندويتش بالجبن | 26 | * بيتزا بفواكه البحر |
| 62 | * جمّة بالبيض | 28 | * بيتزا مشكلة |
| 63 | * طوسط بالطنون | 30 | * بيتزا بالخضر |



جديد