

www.all-patch.net

المحتويات

السلطات 6

غموس وصلصات وتوابل ومخلّلات 15

الاطباق الرئيسية 25

المشروبات 48

الحلويات 53

www.all-patch.net



المقادير:

- 1-1/2 كوب من الدقيق، وإضافة منه للرّش
- رشة من الملح
- 1/4 كوب من السكر
- 6 ملاعق كبيرة من الزبدة المقلّعة مكعبات
- صفار بيضتين
- 1/2 ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا
- 3 ملاعق كبيرة من الماء المثلّج

طبقة الفاكهة:

- حبة من الأناس، مقطّعة شرائح
- 4 حبات من فاكهة الحبّ

خشارة فاكهة الحبّ:

- 6 حبات من فاكهة الحبّ
- عصير حبة من الليمون الحامض، مصفّى
- 6 ملاعق كبيرة من الزبدة المقلّعة مكعبات
- 3 بيضات، مخفوقة
- 1-1/4 كوب من السكر

طريقة التحضير:

لتحضير العجينة، ينخل الدقيق مع الملح فوق ورق شمع. يخفق السكر مع الزبدة وصفار البيض والفانيلا في الخفاق الكهربائي حتى ينعم المزيج. يضاف الماء ويستكمل الخفق ثم يضاف الدقيق ويخفق المزيج من جديد. يرش سطح العمل بالقليل من الدقيق وتدعك العجينة جيداً حتى تنعم وترق بواسطة اليدين على شكل دائري مسطح وتغلّف بورق من البلاستيك. تثلج لمدة 30 دقيقة ثم تخرج من الثلاجة.

لتحضير خشارة فاكهة الحبّ، تقطّع الفاكهة إلى أنصاف ويستخرج لبّها ثم يعصر. ينقل عصيرها إلى قدر ويضاف عصير الليمون والزبدة والبيض والسكر. يحضّر المزيج على طريقة البان ماري مع تحريكه باستمرار لمدة 20 دقيقة حتى يتكثف. يصفى في وعاء ويترك جانباً.

يرش سطح العمل بالقليل من الدقيق وترقّ العجينة إلى سماكة رقيقة ثم تقطّع إلى 12 دائرة بواسطة قالب خاص لتحضير التارت. تضغط قطع العجين داخل 12 قالباً لصينية موفين ثم تعزّز العجينة بواسطة شوكة طعام وتثلج لمدة 15 دقيقة.

تخبز التورتات في فرن حار على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 5-6 دقائق ثم تخرج من الفرن وتترك لتبرد.

يوزّع مقدار ملعقة كبيرة من خشارة فاكهة الحبّ على كل قطعة من الترتة وتغطى بشرائح الأناس ثم تقطّع فاكهة الحبّ إلى أنصاف ويوزّع لبّها على التورتات.

تقدّم التورتات على الفور.



عدد الأشخاص: 4

المقادير:

- 1/2 كوب من الدقيق
- كوب من لبنان الشوفان
- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 1/4 كوب من السكر الأسمر

الكريما:

- 1-1/4 كوب من الكريما
- 3/4 كوب من اللبن
- 1/3 كوب من السكر

طبقات الفاكهة:

- حبتان من البابايا، مقطعتان شرائح
- حبة من المانغا، مقطعة شرائح
- حبتان من التين، مقطعتان أرباع
- 4 حبات من فاكهة الحب، مقطعة نصفاً

طريقة التحضير:

يمزج الدقيق مع الشوفان في وعاء متوسط الحجم. تضاف الزبدة ويدعك المزيج باليد حتى يفتت. يضاف السكر الأسمر. تدهن ورقة خبز بالزيت ثم يمد مزيج الشوفان فوقها ويضغط. يخبز كعك الشوفان في فرن حار على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة حتى يشقر. يترك ليبرد ثم يكسر على شكل قطع كبيرة. لتحضير الكريما، تخفق الكريما حتى ترفع ثم يضاف اللبن والسكر ويستكمل الخفق. توزع قطع كعك الشوفان على أكواب أربعة. توزع البابايا والمانغا على الوجه ثم يضاف مزيج الكريما واللبن والتين. يقطع لب فاكهة الحب ويوزع على الأكواب.



حلوى البريوش

عند الأشخاص: 4

Brioche Dessert



www.all-patch.net

المقادير:

- 4 قطع من البريوش
- 1/2 ككوب من التوت
- 1/4 ككوب من السكر
- كريمة مخفوقة، للتقديم

طريقة التحضير:

تقلع رؤوس البريوش وتحفظ جانباً لاستعمالها كغطاء. ثم تجزئ الكعكيات من الداخل.

يوضع التوت مع السكر في مقلاة صغيرة ويحمى المزيج على نار خفيفة حتى يذوب السكر. تغمس رؤوس البريوش بسائل التوت في القدر ثم تحشى الكعكيات بمزيجه وتغطى بالزيت بشكل مائل. تبرّد الحلوى في البراد لمدة 3 دقائق على الأقل ثم تقدم.

ليشي مع عصير الزنجبيل وعشبة الليمون

عند الأشخاص: 6

Lychees in Lemon Grass-Ginger Syrup



www.all-patch.net

المقادير:

- 1-1/4 ككوب من السكر
- 3 عروق من عشبة الليمون، مفرومة
- حبّات من الفاكهة النجمية
- كوبان من الليشي المعلبة المصفّاة
- قطع من الزنجبيل طولها 2.5 سم،
- مقطعة شرائح رقيقة
- بشر حبة من الليم
- عصير حبة من الليمون العاص

طريقة التحضير:

يحمى السكر مع مقدار ككوب ونصف من الماء في قدر حتى يذوب. ترفع درجات النار ويضاف الزنجبيل وعشبة الليمون ويغلى المزيج لمدة 8 دقائق حتى يصبح سائلاً فاتح اللون. يرفع عن النار ويترك ليبرد تماماً.

لتحضير شرائح الفاكهة النجمية الهشة، نقشر قشرتها البنية عنها بواسطة مقشرة خضار ونقطع الفاكهة الى شرائح متساوية رقيقة. ترتب فوق محارم ورقية وتدهن بعصير الزنجبيل وعشبة الليمون ثم ترتب فوق ورقة خبز مغطاة بورقة من السيليكون على أن تكون جهتها الدهنية بالعصير نحو الأسفل. تدهن الجهة العليا بالعصير وتخبز الشرائح في الفرن على حرارة 110 درجة مئوية. نقلب بعد نصف ساعة من الخبز ثم تعاد الى الفرن وتخبز من جديد لمدة 15 دقيقة حتى تبهس. تخرج من الفرن وتنزع عن ورق الخبز برفق.

يصفى العصير مع الحفاظ على بضع قطع من الزنجبيل فيه. تضاف حبّات الليشي مع عصير الليم وبشر الليم وعصير الليمون. يوزع العصير وحبّات الليشي على أكواب لتقديم. ثم تزين برفائق الفاكهة النجمية الهشة.

المقادير:

- 4 حبات من المانغا، مقطّعة مكعبات
- 1/4 كوب من الماء
- بشر 3 حبات من اللّيم
- عصير 3 حبات من اللّيم
- 3 زلال بيضات
- 1/4 كوب من السكر، وإضافة منه للرّش
- زبدة، للدهن

صلصة اللّيم:

- 3 حبات من اللّيم
- بشر حبتين من اللّيم
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الأسمر
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- كوب من الكريمة

طريقة التحضير:

توضع المانغا مع الماء في قدر على نار خفيفة وتترك لمدة 5 دقائق ثم يضاف عصير اللّيم وبشره، يطحن المزيج في الخلاط الكهربائي حتى يتحوّل الى بوريه.

يحمّس الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

يخفق زلال البيض في وعاء ويضاف السكر تدريجياً مع الخفق بعد كل إضافة، تضاف بوريه المانغا الى الوعاء ويحرك المزيج بواسطة ملعقة طعام خشبية.

تدهن قوالب لتحضير السوفليه متوسطة الحجم بالزبدة ثم يرش السكر على قعرها وجوانبها. يوزع مزيج المانغا على القوالب الأربعة ويملأ سطحه ثم يخبز في الفرن لمدة 25 دقيقة حتى يرفع ويشقر.

لتحضير الصلصة، يوضع بشر اللّيم وعصيره في مقلاة صغيرة. يضاف السكر ويحمّس المزيج على نار خفيفة حتى ينوب السكر. تضاف الزبدة وتترك لتذوب ثم تضاف الكريمة ويحرك المزيج جيداً. تغلى الصلصة ثم تغلى لمدة دقيقتين حتى تتكثف. تسكب في وعاء تقديم وتقدم الى جانب قطع السوفليه.



www.all-patch.net

مثلجات المانغا بأكواز البسكويت الهشة

عدد الأشخاص: 4

Mango Sorbet with Tuiles

المقادير:

- 2/3 كوب من الماء
- ملعقتان كبيرتان من السكر
- 1-1/4 كوب من المانغا المطحونة والمصفاة

البسكويت الهش:

- 1-1/4 كوب من الزبدة
- 1-1/4 كوب من السكر
- 1-3/4 كوب من الدقيق

طريقة التحضير:

يحمى الماء مع السكر في مقلاة صغيرة على نار خفيفة حتى يذوب السكر. يفس المزيج ويترك على نار خفيفة لمدة 5 دقائق ثم يترك ليبرد قليلاً. تضاف بوريه المانغا وتحرك جيداً. يستحب المزيج في وعاء خاص ويثجج حتى يجمد. يحمى الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. ترتب أوراق شمع فوق ورقة خبز كبيرة. لتحضير أكواز البسكويت الهشة، تخفق الزبدة مع السكر حتى ينعم المزيج. يضاف الدقيق ويحرك. يستحب مقدار ملعقة كبيرة من المزيج فوق ورق الشمع ثم يمد إلى دائرة بواسطة الطرف الخلفي للمعلقة طعام للحصول على طبقة رقيقة جداً. تكرر العملية حتى تنتهي كمية عجينة البسكويت. تخبز الدوائر في الفرن لمدة 10 دقائق ثم ترفع من الفرن وتترك عن ورق الشمع فيما هي ساخنة وتلف حول زجاجة شراب لتأخذ شكل كوز. تترك الأكواز لتبرد ثم تملأ بالمثلجات المعدة وتقدم.

قهوة بالبهارات

Café Spice

عدد الأشخاص: 2

المقادير:

- حبتان من كيش القرنفل
- عود من القرفة
- ملعقة كبيرة من السكر الأسمر
- بشر حبة من البرتقال
- قدحان طيبان من القهوة القوية المذاق
- قشر من الليمون الحامض، مقطع عيدان

طريقة التحضير:

يوضع كيش القرنفل مع القرفة والسكر وبشر البرتقال في قدر صغيرة ويحمى المزيج حتى يبدأ السكر بالذوبان. تضاف القهوة ثم يستحب المزيج في فنجانتي قهوة خرافيتين ويرشنا بقشر الليمون الحامض.

قهوة محلاة بالكريما

Cajun Coffee

عدد الأشخاص: 4

المقادير:

- 4 أقداح طويلة من القهوة القوية المذاق
- 6 ملاعق كبيرة من ديس السكر
- مقدار صغير من الكريما المخفوقة
- رشة من جيزة الطيب

طريقة التحضير:

تمزج القهوة مع ديس السكر في قدر صغيرة. يستحب المزيج مع تحريكه باستمرار حتى يذوب الدبس وتسخن القهوة جيداً دون أن تغلي. تستحب القهوة في أقداح لتقدم القهوة ثم توزع الكريما المخفوقة فوقها وترش جيزة الطيب على الوجه.

عصير الرّمان والتوت الأحمر

عدد الأشخاص: 2

المقادير:

- حبة من الرّمان، مقشورة ومفتتة اللب
- 2/3 كوب من توت العليق
- ملعقة صغيرة من ماء الورد

طريقة التحضير:

تعمر الفاكهة معاً في الخلاط الكهربائي ثم يضاف ماء الورد ويحرك العصير، يوزع على مكعبين صغيرين يشبع كل منهما لمقدار جرعة واحدة.



Red Velvet

عصير البطيخ والكرز الزهري

عدد الأشخاص: 4

المقادير:

- 1-1/2 كوب من لب البطيخ الأحمر
- 2/3 كوب من الكرز المنزوع النوى
- 1/2 كوب من عصير التفاح
- ثلج مسحوق
- قطع من البطيخ، للزينة

طريقة التحضير:

يطحن البطيخ في الخلاط الكهربائي خفياً ناعماً، يضاف الكرز وعصير التفاح ويستكمل الخفق حتى ينعم العصير. يوزع الثلج على أربعة أكواب طويلة للتقديم ويستكمل العصير فوقه. يزين العصير بقطع البطيخ.



عصير الرّمان المنعش

عدد الأشخاص: 2

المقادير:

- حبة من الرّمان، مقشورة ومفتتة اللب
- حبة من البرتقال، مقشورة ومقطعة أرباع
- ثلج مسحوق، للتقديم
- ملعقتان صغيرتان من ماء الزهر

طريقة التحضير:

تعمر الفاكهة كل على حداً في الخلاط الكهربائي. يوضع الثلج في كوب لتقديم عصير ويستكمل عصير الرّمان فوقه ثم يستكمل عصير البرتقال على الوجه، يضاف ماء الزهر ويحرك.



Summer Sunset

عصير الشّمار والبرتقال

عدد الأشخاص: 2

المقادير:

- 3/4 كوب من لب الشّمار المقطع
- حبة من البرتقال، مقشورة ومقطعة أرباع
- ملعقة صغيرة من الثّيب
- شريحتان من البرتقال، للزينة

طريقة التحضير:

يعمر الشّمار في الخلاط الكهربائي ثم يضاف البرتقال والثّيب ويستكمل العصر. يوضع العصير في قدر صغيرة ويحمى على نار خفيفة ثم يوزع على كوبين لتقديم قصيرين ويرشنا بشريحتي البرتقال. يقدم العصير ساخناً.



Fennel & Orange Fantasy

العجينة:

- 2-1/2 أكواب من الدقيق، وإضافة منه للرش
- 1-1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/4 كوب من الزبدة النباتية
- 1/2 كوب من الماء

التغليف:

- صفار بيضة
- ملعقة كبيرة من الحليب

حشوة اللحم:

- 350 غرام من لحم الغنم، مقطع مكعبات
- 4 شرائح من العيش المدخن، مفرومة
- ملعقتان كبيرتان من مكبد الدجاج المقروم
- حبة من البصل، مفرومة
- ملعقة كبيرة من أوراق المريمية المفرومة
- حصن من الثوم، مذاق
- رشة من جيرة الطيب
- حبة من التفاح الأحمر، مقطعة مربعات
- ملح خشن وبهار أسود
- سلطة خضراء، للتقديم

طريقة التحضير:

يطحن اللحم مع العيش ومكبد الدجاج في الخلاط الكهربائي ثم ينقل المزيج الى وعاء. يضاف البصل والمريمية والثوم وجيرة الطيب والقليل من الملح والبهار. يترك المزيج جانباً.

لتحضير عجينة الفطائر، ينخل الدقيق مع الملح في وعاء. توضع الزبدة النباتية مع الماء في قدر صغيرة وتحمس حتى تذوب ويغلي الماء. يضاف المزيج الى الدقيق ويحرك بواسطة ملعقة خشبية حتى يتحول الى عجينة طرية. تترك العجينة لتبرد قليلاً ثم تدعك بواسطة اليدين في الوعاء حتى تنعم.

يرش سطح العمل بالقليل من الدقيق. تقسم العجينة الى ثماني حصص متساوية تحفظ إثنان منها وترقى الحصة المتبقية فوق سطح العمل الى دوائر من 12 سم. تقلب علبه هلام رأساً على عقب وتغلف بدائرة من العجين ثم يبرق شمع وتربط عند الوسط بواسطة خيط محيى. تقلب علبه الهلام الغضة من جديد لتصبح العجينة مرتكزة فوق سطح العمل وتوزع العلبه برفق. تكرر العملية مع الكمية المتبقية من دوائر العجين.

تقسم حشوة اللحم المعدة على الفطائر الست ثم توزع مربعات التفاح على الوجه.

ترقى العجنتان المتبقيات من العجين وتقطع كل منها الى ثلاث دوائر بواسطة قالب تقطيع على أن تكون بقطر الفطائر. تغلف كل فطيرة بقطعة من العجين وتلصق الأطراف ببعضها ثم تطوى نحو الداخل على شكل إطار.

لتحضير التغليف، يخفق صفار البيض مع الحليب في وعاء صغير.

يدهن سطح الفطائر بمزيج التغليف ثم يغرز بواسطة شوكة طعام. لنقل الفطائر فوق برق خبز وتغيز في فرن حام على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 45-50 دقيقة حتى تشقر. ترفع من الفرن وتترك جانباً لتبرد وتقدم باردة مع السلطة الخضراء.



تين محشو مغلف بشرائح الحبش

عند الأشخاص: 4

Stuffed Fig in Turkey Rolls

www.all-patch.net

قضمات النقانق بالريمية والجبنه

عند الأشخاص: 4

Sage Sausage & Cheese Bites

www.all-patch.net

المقادير:

- 8 حبات من التين الناضج
- 8 قطع صغيرة من جبنة الماعز
- 8 شرائح من الحبش المدخن
- نصف كوب من الخس الأفرنجي، مقطع
- 1/4 كوب من الجوز المحمص
- 1/4 كوب من زيت الجوز
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون

طريقة التحضير:

تحدث شقوق متصالة عميقة في حبات التين بدءاً من الرأس وحسب الوسط بواسطة سكين حادة. توضع قطعة من الجبنه داخل كل حبة ثم تغلق وتغلف بشرريحة من الحبش. تغرز حبتان من التين المحشو والمغلف في سبخ خشبي وتكرر العملية مع الكمية المتبقية. تحمى المشواة وتشوى الأسياخ على نار معتدلة لمدة 3-4 دقائق مع قلبها مرة واحدة خلال نصف عملية الشوي حتى يشقر الحبش وتنضج حبات التين.

لتحضير السلطة، يخلط الخس مع الجوز في وعاء. لتحضير الصلصة، يمزج زيت الجوز مع زيت الزيتون والخل والبصل والملح والبهار ويخفق المريح جيداً. تسكب الصلصة فوق الخس والجوز وتخلط السلطة جيداً. ترتب أسياخ التين فوق أطباق التقديم وتقدم الى جانب السلطة.

المقادير:

- قلمتان من نقانق الحبش بشمكهة الريمية
- كوب من الجبنه الصفراء الحادة المذاق
- ملعقتان كبيرتان من جبنة الريمية
- حبتان من البصل الأخضر، مقطعتان شرائح
- ملعقتان صغيرتان من الكريما الحامضة
- رشة من بذور الكمون
- رشة من الكركم
- ملعقة صغيرة من الخردل الأسمر
- رشة من الفلفل الحار
- 8 شرائح من خبز التوست الأسمر
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 3 حصص من الثوم، مقطعة شرائح
- حبتان من الليمون الحامض العلب، مقطعتان
- ملعقتان صغيرتان من البقدونس المفروم

طريقة التحضير:

تقطع النقانق الى مربعات ثم تحمر في مقلاة على نار معتدلة. تنقل فوق محارم ورقية وتترك لتبرد. يمزج نوعي الجبنه مع البصل الأخضر والكريما وبذور الكمون والكركم والخردل والفلفل الحار في وعاء. تضاف النقانق ويحرك المريح جيداً. يوزع مزيج النقانق والجبنه على أربع شرائح من التوست وتغطى بالشرائح المتبقية ثم تضغط قليلاً لتلتصق وتتماسك. تحمى المقلاة من جديد على نار معتدلة الى قوّة ويضاف نصف كمية زيت الزيتون والثوم. يدفع الثوم الى جانب المقلاة وتضاف شطائر التوست ثم تحمى حتى تشقر من الجانبين وتبدأ الجبنه بالذوبان. تنقل شطائر التوست الى طبق التقديم وتقطع الى مثلثات ثم تزين بقطع الليمون الحامض العلب والبقدونس.

شطيرة الدجاج الساخنة

عند الأشخاص: 4

Hot Torta of Chicken



www.all-patch.net

المقادير:

- 4 قطع من صدر الدجاج
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض
- ملعقة كبيرة من النشا
- حبات من الثوم، مفرومة
- ملح وبهار أسود
- حيتان من الفلفل الأخضر الحار
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 4 أرغفة من الخبز الفرنسي الطري
- الحامض، مقطعة أنصاف
- صلصة الطماطم الخضراء
- رشة من بذور الكمون
- 200 غرام من جبنة الموزريلا، مقطعة شرائح
- 200 غرام من جبنة الفودا، مقطعة شرائح
- 4 ملاعق كبيرة من الكريما الحامضة

طريقة التحضير:

يمزج الدجاج مع عصير الليمون الحامض والنشا والثوم والملح والبهار في وعاء ويترك جانباً لينتقع. تشوى حيتان الفلفل حش تحترق ثم تغسل بماء بارد وتقرش. تقلم الرؤوس وتزاع البذور ثم تقطع الحيتان الى شرائح عريضة. يحس مقدار ملعقتين كبيرتين من زيت الزيتون في مقلاة كبيرة وتقلي قطع الدجاج على نار معتدلة الى قوينة لمدة دقيقتين لكل جانب مع ضغط القطع فوق المقلاة بواسطة ميسط معدني لتشقّر. يرفع الدجاج من المقلاة ويترك جانباً. تشطر أرغفة الخبز الى أنصاف دون فصل أطرافها وتدهن من الداخل بزييت الزيتون ثم بصلصة الطماطم الخضراء. ترتب قطعة من صدر الدجاج داخل كل رغيف ثم توزع شرائح الفلفل وشر الكمون. تسم شرائح الموزريلا و جبنة الفودا ثم تضاف الكريما الحامضة وتطبق الأرغفة. تحس مقلاة كبيرة على نار معتدلة الى قوينة وتحس الشطائر من الجانبين حش تشقّر وتذوب الجبنة. تقدّم على الفور الى جانب صلصة الطماطم الخضراء.

شطيرة الموفاليتا الساخنة

عند الأشخاص: 4

A Hot Muffaletta



www.all-patch.net

المقادير:

- 4 أرغفة من الخبز الفرنسي الطري
- 1/2 ملعقة صغيرة من الخل الأحمر
- 6 حصص من الثوم، مفرومة
- 4 ملاعق صغيرة من مخلل الكبر
- ملعقة صغيرة من الأوريغانو
- 1/2 كوب من الفليفلة الحمراء المقطعة مكعبات
- 4 حبات من مخلل الفليفلة، مقطعة شرائح
- 1/2 حبة من البصل، مقطعة شرائح
- 1/2 كوب من الزيتون الأخضر المحشو والمقطع شرائح
- حبة من الطماطم، مقطعة شرائح
- 100 غرام من السلامي البقر، مقطعة شرائح
- 100 غرام من العيش الدخن، مقطع شرائح
- 200 غرام من جبنة مالتة حادة، مقطعة شرائح

طريقة التحضير:

تشطر أرغفة الخبز الى أنصاف بالطول وينزع لبها. يرش زيت الزيتون والخل فوق أنصاف الخبز ثم يضاف الثوم والكبر والأوريغانو. توزع مكعبات الفليفلة فوق أربعة أنصاف ثم يضاف مخلل الفليفلة والبصل والزيتون والطماطم والسلامي والعيش والجبنة. تغطى العشة بالأنصاف الأربعة المتبقية وتضغط جيداً. تحس ماسكة تحميص ضاغطة على حرارة معتدلة الى قوينة. يدهن سطح الشطائر بزييت الزيتون وتحس حش تشقّر من الجانبين وتذوب الجبنة. تقطع الشطائر الى أنصاف بالعرض وتقدّم على الفور.

قضمات خبز الباغيت بجبنة الماعز

عند الأشخاص: 4

Goat Cheese Baguette Bites



www.all-patch.net

المقادير:

- 12 شريحة من خبز الباغيت الفرنسي، مائلة الأطراف
- زيت زيتون، للدهن
- 1/2 ملعقة صغيرة من البايريكا
- 1/8 ملعقة صغيرة من الكزبرة
- حضان من الثوم، مغرومان
- ملعقتان كبيرتان من الكزبرة المفرومة
- 1/4 ملعقة صغيرة من الحامون
- 1/2 ملعقة صغيرة من الصعتر

طريقة التحضير:

تحمى مشواة الفرن.
تدهن شرائح الباغيت بزيت الزيتون ثم ترتب فوق ورق خبز وتحمى تحت المشواة حتى تشقر من الجانبين.
ترتب قطع الجبنة فوق الباغيت ويدهن الحامون ثم الصعتر والبايريكا والكزبرة والثوم على الوجه. يقطر زيت الزيتون فوق الجبنة وتحمى قطع الخبز حتى تذوب الجبنة وتشقر.
ترش الكزبرة الطازجة على الوجه وتقدم القضمات على الفور.

مستطيلات التوست بالحبش

عند الأشخاص: 4

Turkey Toast Bars



www.all-patch.net

المقادير:

- حليب من جبنة الغرويير المقطعة
- 100 غرام من شرائح الحبش المدخن
- رشة من الخل الجاف
- 3 قطرات من صلصة الوسترشاير
- ملعقة كبيرة من الكريما الحامضة
- 8 شرائح رقيقة من التوست الأبيض، منزوعة الأطراف
- زيت زيتون، للدهن

طريقة التحضير:

تمزج الجبنة مع الحبش والخل وصلصة الوسترشاير في وعاء صغير. تضاف الكريما ويحرك المزيج حتى يمتزج.
تحمى طبقات سميك من مزيج الجبنة والحبش فوق أربع شرائح من التوست ثم تغطى بالشرائح الأربعة المتبقية. تضغط الشطائر جيداً وتقطع كل منها إلى ثلاثة مستطيلات.
يدهن سطح التوست بزيت الزيتون ثم تحمى الشطائر من الجانبين في مقلاة كبيرة على نار معتدلة الحرارة مع ضغطها بواسطة ميسر معدني حتى تشقر وتصبح هشة. تقدم على الفور.

توست بجبنة الشيدر ومخلل الخيار

عدد الأشخاص: 2

Cheddar & Gherkin Pickles Toasts



www.all-patch.net

المقادير:

- 4 شرائح من التوست الأبيض الطري
- 200 غرام من جبنة الشيدر، مقطعة شرائح
- حبتان من مخلل الخيار، مقطعتان شرائح

طريقة التحضير:

تحمى المشواة ثم يحمص التوست قليلاً.
ترتب شرائح الجبنة فوق التوست ثم توزع شرائح المخلل على الوجه وتغطى بالجبنة من جديد. تخبز شرائح الخبز حتى تشقر وتصبح هشة وتذوب الجبنة.
تقطع الشرائح الى أرباع وتقدم على الفور.

Roasted Peppers, Anchovy & Olives

عدد الأشخاص: 2

فليفلة مشوية مع الأنشوفة والزيتون



www.all-patch.net

طريقة التحضير:

يتقع فليفلة السمك في ماء بارد لمدة 10 دقائق ليخسر من ملوحته ثم يصفى.
ترتب شريحتان من الفليفلة المشوية فوق كل قطعة من البروشيتا وشريحتان من فليفلة السمك.
يحمى مقدار ملعقتين كبيرتين من زيت الزيتون في مقلاة صغيرة ويضاف الثوم وبزعم الحار. يقلب المزيج ويحرك باستمرار.
يضاف عصير الليمون الحامض ويغلى. يرفع المزيج عن النار ويترك بالملح والبهار ثم يوزع فوق الفليفلة وشرائح السمك.
تحمى الكمية المتبقية من زيت الزيتون في مقلاة صغيرة وتقلب أوراق المريمية حتى تصبح هشة. ترتب فوق قطع البروشيتا.

الحكميات متغيرة بحسب الرغبة

المقادير:

دوائر من التوست الصغيرة

حشوة التين:

- حببات من التين، مقطعة أنصاف
- جبنه المامز
- زيت زيتون
- ملح
- بهار أسود

حشوة المشمش:

- حببات من المشمش المجفف
- جبنه زرقاء
- حببات من الجوز، مقطعة أنصاف
- زبدة، مذوبة

حشوة الأنشوفة:

- شرائح من فيليه الأنشوفة
- حببات من الطماطم الكرزية الشكل، مقطعة أنصاف
- ككبار
- أوراق من المريمية
- زيت زيتون

حشوة السلمون:

- ككريما طازجة
- سلمون مدخن
- شرائح من قشر الليمون الحامض
- ثوم معطر، مفروم

طريقة التحضير:

لتحضير قطع التوست بحشوة التين، توضع نصف حبة من التين فوق كل قطعة من التوست وتغطى بقطعة من الجبنه ثم يرش بالقليل من زيت الزيتون وتتبّل بالملح والبهار.

تخبز قطع التوست تحت مشواة الفرن حتى تذوب الجبنه قليلاً.

لتحضير قطع التوست بحشوة المشمش، تشرق حببات المشمش وتحمى بمقدار صغير من الجبنه الزرقاء، ونصف حبة من الجوز. يوزع المشمش على التوست ويرش بالزبدة السائلة ثم تخبز قطع التوست تحت مشواة الفرن حتى يحترق المشمش حرقاً طفيفاً.

لتحضير قطع التوست بحشوة الأنشوفة، ينقع فيليه الأنشوفة في ماء بارد لمدة دقائق قليلة لتخفيف ملوحته ثم يصفى.

ترتب شرائح الطماطم وشرائح فيليه السمك والككبار والمريمية فوق قطع التوست بالتسلسل. يرش زيت الزيتون على الوجه وتخبز قطع التوست تحت مشواة الفرن لدقائق معدودة.

لتحضير قطع التوست بحشوة السلمون، يوزع مقدار ملعقة صغيرة من الككريما فوق كل قطعة من التوست وتمد شريحة من السلمون وشريحة من قشر الليمون الحامض فوقها ثم يرش الثوم المعطر على الوجه.



www.all-patch.net

عدد الأشخاص: 2

المقادير:

- حبة من البصل الأحمر، مقطعة أرباع
- 6 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- ملح خشن
- بهار أسود خشن
- 6 شرائح رقيقة من اللحم الطري
- ورقتان من المريمية، مفروشتان
- قطعتان من كعك البروشيتا العامش
- أوراق من الجرجير الطازج



طريقة التحضير:

تدهن أرباع البصل بالزيت وتتبّل بالملح والبهار.

تمرّج الكمّية المتبقية من الزيت مع المريمية والبهار وتنقع شرائح اللحم في المزيج لمدة ساعة من الوقت. تغمس مقلاة شوي على حرارة قوية ويشوي البصل لمدة دقيقتين لكل جانب ثم يترك جانباً.

ترفع شرائح اللحم من مزيج الزيت وتقلي لمدة دقيقة واحدة من جانب واحد. تضاف أوراق المريمية الى المقلاة ويستكمل شوي اللحم حتى ينضج.

للتقديم، ترتّب قطعتا البروشيتا في طبق التقديم وتوزّع أوراق الجرجير على الوجه ثم تغطى بثلاث شرائح من اللحم. يرش الملح والبهار الأسود ثم ترتّب أوراق المريمية على الوجه وتغطى بأرباع البصل.

عدد الأشخاص: 2

المقادير:

- شريعتان عريضتان من البادنجان
- زيت زيتون، للرش
- ملح
- بهار أسود
- حبتان من الطماطم، مقطعتان شرائح
- ملعقة صغيرة من أوراق الصعتر
- قطعتان من كعك البروشيتا
- ملعقتان كبيرتان من معجون البستو
- 4 شرائح من جبنة الماعز



طريقة التحضير:

لتحضير البادنجان، تدهن الشرائح بزيت الزيتون وتتبّل بالملح والبهار ثم تشوي لمدة دقيقتين من كل جانب.

تغمس مشواة الفرن وفي هذه الأثناء، تدهن جهة الطماطم المقطعة بالقليل من زيت الزيتون ويرش الصعتر على الوجه.

ترتب قطع البروشيتا فوق ورق خبز ويدهن البستو فوقها. ترتّب شرائح البادنجان ثم شرائح الجبنة والطماطم على الوجه. يرش القليل من زيت الزيتون. تخبز قطع البروشيتا تحت مشواة الفرن لمدة دقائق معدودة حتى تذوب الجبنة وتذبل الطماطم.

www.all-patch.net



للزينة:

الحشوات:

المقادير:

- عشبة البايكاتي نوري
- بيض السلمون
- عبدان من الفلفل الأخضر الحار
- عروق صغيرة من البقدونس
- 4 ملاعق كبيرة من معجون الخوخ
- أو 1/2 ككوب من السلطعون المقلب أو السلمون
- أو 3 ملاعق كبيرة من معجون الفاصوليا
- أو 3 ملاعق كبيرة من معجون الميزو
- 1/2 مكعب من الرق
- ككوب من أرز السوشي الياباني المنقوع والمصفى
- ملعقة صغيرة من الثوم المطحون
- ملعقة صغيرة من الرنجيل المطحون
- 6 ملاعق صغيرة من خل الأرز

طريقة التحضير:

ينزوب مكعب المرق في مقدار ككوب من الماء المغلي في مقلاة كبيرة. يضاف الأرز الى المرق ويغلى. تخفّف درجات الحرارة وتغطى المقلاة ثم يطلّس الأرز لمدة 10 - 12 دقيقة حتى تجف السوائل تماماً وينضج الأرز. يضاف الثوم والرنجيل والخل ويحرك الأرز ثم يقلب فوق سطح العمل ويترك ليبرد.

يقسم الأرز الى 24 حصة تصنع منها كريات معتدلة الحجم. تحشى كلّ من الكرات بالحشوة المختارة كما يمكن التلويع بالخيار. تغلف الحشوة بالأرز وترش بحسب الذوق بالزينة المختارة ثم تلف الكرات بورق من البلاستيك وتلفك عندما تصبح جميع كريات الأرز جاهزة للتقديم.

يقدم الشوسي مع مخلّل الرنجيل والواسابي أي معجون حار يرافق السوشي والتماري وهي صلصة الصويا اليابانية.



www.all-patch.net

المقادير:

مزيج جبنة الماعز:

- 4 قطع من العجينة الرقيقة الجاهزة
- 1/4 ككوب من صلصة الطماطم المجففة
- 8 حبات من الطماطم
- 1/4 ككوب من زيت الطماطم
- ملح وبهار أسود
- باقة من الأعشاب الغروسة كالقدونس
- والثوم المعمر والحبث
- 1/4 ككوب من الخل البلسمي
- 1-1/2 ككوب من جبنة الماعز المقطعة
- 1/2 ككوب من الكريما
- بهار أسود
- ملعقتان كبيرتان من الحبيث المفروم

طريقة التحضير:

لتحضير مزيج جبنة الماعز، تحشى الجبنة مع الكريما في قدر على النار وتحرك جيداً حتى يمتزج الخليط. ترفع القدر عن النار ويضاف البهار والحبث. يترك المزيج جانباً.

يحمى الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. ترتب دوائر العجين بين ورقتي شمع وتوضع فوق ورقة خبز ثم تمد ورقة خبز أخرى على الوجه لدلا يرفع العجين. تخبز في الفرن لمدة 15 دقيقة ثم تنقل الى سطح العمل وتترك لتبرد. تخفّف درجات حرارة الفرن.

تمدّ صلصة الطماطم المجففة فوق دوائر العجين ويمدّ مزيج الجبنة في وسط كل دائرة. تقطع الطماطم الى شرائح وترتب على الوجه. يرش زيت الطماطم وتنبّل الطماطم بالملح والبهار. تخبز الفطائر في الفرن على نار خفيفة لمدة 3-4 دقيقة ثم يرش مزيج الأعشاب والخل البلسمي فوقها.

المقادير:

- ككوب من الفاصوليا البيضاء، المنقوعة لليلة كاملة
- ملح
- حبة من البصل، مقشورة
- حبة من الجزر، مقشورة
- عرق من الصعتر
- عرق من إكليل الجبل
- 3-1/2 ككوب من مرق الدجاج
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- 4 حبات من الفطر
- ملعقتان صغيرتان من زيت الكمأة
- 2/3 ككوب من الكريما
- 1/4 ككوب من الزبدة، المقطعة والمبردة
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 4 حبات من المُحار

للزينة:

- أوراق من الطرخون
- شرائح من الفلفل الحار
- عيدان من الكعك، للتقديم

طريقة التحضير:

تصفى الفاصوليا وتنقل الى قدر مكشورة وتغمر بالماء البارد المملح قليلاً. يضاف البصل والجزر والأعشاب. يغلى الماء ويستكمل غليانه لمدة 10 دقائق ثم تخففت درجات الحرارة. تطهى الفاصوليا لمدة 25-30 دقيقة حتى تنضج ثم تصفى من الماء وترمى حبة البصل والجزر والأعشاب. تطحن الفاصوليا في الخلاط الكهربائي حتى تنعم.

تغسل القدر ويضاف المرق ثم يغلى لمدة 5 دقائق على نار قوية حتى يخسر القليل من كميتته.

تذوب الزبدة في مقلاة صغيرة ويقلى الفطر لمدة 2-3 دقائق. يضاف القليل من زيت الكمأة ثم ينقل الفطر الى وعاء. وتمسح القدر بمحارم ورقية.

تضاف بوريه الفاصوليا الى الوعاء ويخفق المزيج بواسطة خفّاق يدوي حتى ينعم.

يقسم الفطر على أربعة أكواب تقديم. يستن الحساء من جديد ثم تضاف الزبدة ويخفق المزيج بالخفّاق اليدوي حتى تظهر فقاعات على السطح.

يحمى زيت الزيتون في مقلاة صغيرة ويقلى المُحار لمدة دقيقة واحدة لكل جانب. يقسم الحساء على أكواب التقديم. تفرز كل حبة من المُحار في سيخ خشبي وتوضع عند جانب ككوب الحساء. تزين الأكواب بأوراق الطرخون وشرائح الفلفل الحار. يقدم الحساء مع عيدان الكعك.



www.all-patch.net

المقادير:

- كوب من جينة الماعز
- كوبان من الفليفلة الصغيرة الطويلة الشكل
- ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفرومة
- 1/2 ملعقة صغيرة من كل من الملح والبهار الأسود

بطاطس بالزعفران:

- 6 حبات من البطاطس
- كوبان من صلصة الأيولي بالزعفران
- باقة من الثوم المعمر، مفرومة

هيلون بالخلّ البلسمي:

- باقتان من الهليون، مقلّمتا الرؤس
- ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفرومة
- صلصة الخلّ وزيت الزيتون

طريقة التحضير:

لتحضير الفليفلة المحشوة، تقطّع الجينة الى قطع بطول 1 سم وتحشى داخل الفليفلة، ترشّ البقدونس فوقها وتترك بالملح والبهار. توضع أكوام الفليفلة المحشوة في البراد.

لتحضير البطاطس بالزعفران، تسلق البطاطس في ماء مالح مغلي حتى تنضج. تصفى وتترك لتبرد ثم تقشر وتقطع الى مكعبات من 1 سم. تمزج البطاطس بصلصة الأيولي بالزعفران ثم يرشّ الثوم المعمر على الوجه وتوضع في البراد.

لتحضير الهليون بالخلّ البلسمي، يسلق الهليون في ماء مالح مغلي ثم يصفى ويغمر بماء مثلج لمدة دقيقتين. يصفى من جديد ويجفف فوق محارم ورقية. يسكب القليل من صلصة الخلّ وزيت الزيتون فوق الهليون ويترك جانباً.

للتقديم، ترتب الفليفلة المحشوة في طبق كبير ويرشّ فوقها مقدار صغير من صلصة الخلّ وزيت الزيتون المتبقية. ترتب البطاطس بالزعفران في طبق ثانٍ والهيلون في طبق ثالث.



Roast Potatoes with Coarse Salt & Rosemary

المقادير:

- 4 حبات كبيرة من البطاطس
- 1/2 كوب من زيت الزيتون
- 3 ملاعق صغيرة من الملح الخشن
- بهار أسود
- 5 عروق من إكليل الجبل
- حصان من الثوم، مدقوقان
- 1/4 كوب من الزبدة

www.all-patch.net

طريقة التحضير:

يحمى الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. ترتب البطاطس في سينية فرن ويسكب زيت الزيتون على الوجه ثم تثبل بمقدار ملعقتين صغيرتين من الملح الخشن والبهار. تشوى البطاطس في الفرن لمدة 30 دقيقة حتى تشقر وتنضج.
يضاف إكليل الجبل والثوم والزبدة وتُهرى الصينية لتمرير البطاطس بالزبد ثم تخبز لمدة 10 دقائق. ترتب البطاطس في أطباق التقديم وترش الكمية المتبقية من الملح على الوجه.

1- تابل الثوت البري (cranberry relish)

هو تابل يأتي على شكل هلام وهو رفيق الذوق الريفي والدجاج واللحوم التقليدية. يمكن خفق مقدار معين منه مع المقدار نفسه من عصير البوتقال للحصول على صلصة شهية الذوق وهو ممتاز مع الجبنة البيضاء المالحه كجبنة الفيتا.

2- صلصة المانغا (mango chutney)

هي صلصة مرغوبة جداً في بريطانيا تتميز بنكهة حلوة حامضة تجعلها شهية الذوق متى استعملت في سندويشات الجبنة الصفراء كجبنة الشيدر أو في سلطات الدجاج الباردة. ويمكن أيضاً إضافة القليل منها في وصفات الأيس كريم بنكهة المانغا.

3- صلصة الطماطم والبصل (tomato & onion chutney)

هي صلصة حلوة معتدلة التوابل تقدم غالباً مع البغر واللحوم والتفاح التي تقدم باردة. ويمكن مزجها مع القليل من الزبدة المذوبة ثم دهنها فوق قطع اللحم في الشواء كما يمكن خفقها مع القليل من الكريمة المخفوقة وتقديمها كصلصة.

4- تابل النعناع والكزبرة (mint & coriander relish)

هو تابل أخضر غني بالأعشاب وهو مثالي في الأطباق الآسيوية عامة والتايلندية والفيتنامية خاصة. يمكن مزجه مع اللبن وتقديمه صلصة تترافق مع سلطات السمك كما يمكن تقديمه مع أطباق النودلز أو الأرز.

5- مخلل الخضار (achards)

هو مخلل يتميز بالشكل مختلف وهو متواجد بوفرة في أفريقيا والهند وآسيا الجنوبية وهو معد من قطع الخضار النعومة في سائل خاص للتخليل بنكهة الكركم. يستعمل هذا النوع من المخلل مع أطباق اللحوم الباردة والدجاج والسمك كما يمكن استعماله لإضفاء نكهة إلى أطباق النودلز والأرز أما سائل التخليل فيمكن استعماله كصلصة خل تترافق مع الأطباق الآسيوية.

6- مخلل التفاح والبصل والعنب (ploughman's pickle)

هو مخلل حلو المذاق وغني بالتوابل وهو رفيق ممتاز للأجبان البريطانية الجافة كجبنة الشيدر وللتفاح. يمكن مزجه مع الكريمة الحامضة والبابريكا للحصول على صلصة غمس تترافق مع الهندباء وشرايح التفاح.

7- تابل الذرة الحلوة (sweet corn relish)

هو تابل حلو يتميز بعصير شهية المذاق يمكن رشه فوق سندويشات اللحوم الساخنة أو الباردة فيضفي عليها طعماً لذيذاً كما يتناسب مع الأجبان والدجاج والسمك المدخن. يمكن مزجه مع الجبنة البيضاء وتقديمه على الثوت فينكهته أو استعماله كعشيرة تلبط بالورق الكرفس.

8- مخلل الليم (lime pickle)

هو مخلل هندي الأصل حاد المذاق وهو جاف نوعاً ما ويمكن من قطع كبيرة من الليم وأنواع أخرى من الخضار النعومة في الكركم والفلفل الحار ومعجون الزنجبيل. يقدم كطبق جانبي مع الأرز وأنواع من الكاري كما يقدم مع الدجاج واللحوم والأسماك فيدهن فيها عل شكل طبقة سميكة. يمكن مزجه مع المايونيز لتحضير صلصات لسلطات الدجاج كما يمكن استعماله في سندويشات اللحم أو البيض.

9- مخلل خردل الفاصهة الحلاة (mustarda di frutta di cremona)

هو مخلل إيطالي الأصل مصنوع من الفاصهة الحلاة وعصيرها وزيت الخردل المنكهة بالبهارات. يمكن تقديمه فوق شريحة من اللحم النيء أو الطري أو فوق صدر البط المدخن كما يمكن إضافته إلى طبق الدجاج المشوي للحصول على صلصة شهية ومميزة.



1- صلصة الفاصوليا السوداء (black bean sauce)

هي صلصة كثيفة مصنوعة من الفاصوليا السوداء المخمرة قد تحتوي على قطع من الفاصوليا كما يمكن أن تكون ناعمة جداً. تستخدم في الأطباق الآسيوية أو الماليزية وتحفظ في البراد.

2- صلصة الحارّ (chili sauce)

هي صلصة حارة مكوّنة من الفلفل الحارّ والزنجبيل والثوم والزيت تحفظ خارج البراد. تختلف درجات الحارّ فيها باختلاف حرارة الفلفل المستخدم.

3- صلصة التريايكي (teriyaki sauce)

هي صلصة مكوّنة من صلصة الصويا وخلّ الأرز والسكر والزنجبيل والثوم تغمس بها الخضار والمأكولات القليلة أو تقدم فوق أطباق الأرز والتدولز كما يمكن إستخدامها لتقّيع الدجاج واللحوم والأسماك.

4- صلصة النعناع (mint sauce)

هي صلصة مكوّنة من نعناع مفروم ممزوج بخلّ أبيض وسكر وهي لذيذة المذاق مع أطباق لحم الغنم.

5- صلصة التفاح (apple sauce)

هي صلصة مصنوعة من التفاح والسكر تناسب جيداً مع أطباق اللحوم الساخنة والباردة وهي متواجدة بأنواع مختلفة باختلاف أنواع التفاح ومذاقه.

6- صلصة الخردل (mustard sauce)

هي صلصة مصنوعة من الخردل والخلّ والبهارات تناسب مع أطباق الستيك.

7- صلصة الشواء (barbecue sauce)

هي صلصة تختلف بنكهاتها وهي معدّة من الخلّ والخردل ومعجون الطماطم والملح والسكر والثوم والحارّ والبابريكا والبهار واصلصتيّ التباسكو والمسترشاير. تستعمل في الطهو أو تقدّم صلصة الى جانب أطباق اللحوم.

8- صلصة الطماطم (tomato sauce)

تعرف أيضاً بالكشّاب وهي صلصة مصنوعة من الطماطم والخلّ والسكر والأعشاب والتوابل. تقدّم مع الهوت دوغ والهمبرغر ورقائق البطاطس الساخنة خاصة.

9- الصلصة الحلوة الحامضة (sweet and sour sauce)

هي صلصة صينية الأصل مكوّنة من الخلّ والسكر وصلصة الصويا والثوم والخضار المكبوسة المقطّعة ناعماً.

10- صلصة المسترشاير (Worcestershire sauce)

هي صلصة مكوّنة من الفطر والجوز والخلّ والملح وصلصة الصويا والسكر والتمر الهندي والتوابل والبهارات والثوم والكراميل والأنشوفة. ترشّ فوق الأطباق ويتبلّ بها شراب الطماطم.

11- صلصة الخوخ (plum sauce)

هي صلصة مكوّنة من الخوخ والخلّ والسكر والبصل والتوابل تناسب مع أطباق الدجاج.

12- صلصة الطرطير (tartare sauce)

هي صلصة مكوّنة من المايونيز والكبر المقطّع والبصل والبقونس والخلّ تناسب جيداً مع أطباق السمك المقلّي والخضار وأطباق اللحوم الباردة.

المقادير:

- ✧ قطعتان من الرنجيل طول الواحدة 8 سم، مبشورتان
- ✧ حبة من البصل
- ✧ حبتان من الثوم
- ✧ حبتان من الفلفل الأحمر الحار
- ✧ ملعقتان كبيرتان من زيت دوار الشمس
- ✧ ملعقة صغيرة من بذور الكمون
- ✧ 2/3 كوب من العدس الأحمر
- ✧ كوب من الماء
- ✧ ملعقة كبيرة من معجون الكاري الحار
- ✧ كوب من كريم جوز الهند
- ✧ عصير حبة من الليمون الحامض
- ✧ 1/2 كوب من أوراق الكرنب الطازجة
- ✧ 1/4 كوب من رقائق اللوز
- ✧ ملح وبهار أسود

طريقة التحضير:

يغرم الرنجيل مع البصل والثوم والفلفل.

يغمس الزيت في قدر كبيرة ويضاف الرنجيل والبصل والثوم والفلفل والكمون. يطهى المزيج لمدة 5 دقائق حتى يذبل البصل. يضاف العدس والماء ومعجون الكاري. ثم يغطى ويطهى على نار خفيفة لمدة 15-20 دقيقة مع تحريكه بين الحين والآخر حتى يكاد العدس أن ينضج.

يحفظ مقدار ملعقتين كبيرتين من كريم جوز الهند وتضاف الكمية المتبقية الى القدر ويحرك المزيج جيداً ثم يطهى لمدة 15-20 دقيقة حتى يتكثف. ترفع القدر عن النار ويضاف عصير الليمون الحامض وأوراق الكرنب. يحفظ ربع كمية اللوز جانباً وتضاف الكمية المتبقية الى المعجون المعد ثم ينقل الى طبق التقديم. تسكب الكمية المتبقية من كريم جوز الهند على الوجه ثم يزين الطبق بالكمية المتبقية من رقائق اللوز.



www.all-patch.net

Majdouline all-patch

Majdouline all-patch

المقادير:

- زيت زيتون
- رشة من مسحوق الفلفل الحار
- عروق من البقدونس

المقادير:

- 3/4 كوب من الحمص
- عصير حبثين من الليمون الحامض
- حبات من الثوم، مقطعة شرائح
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون

طريقة التحضير:

ينقع الحمص في وعاء من الماء البارد لليلة كاملة ثم يصفى وينقل الى قدر من الماء. يسلق ثم يغلى الماء على نار قوية لمدة 10 دقائق. تخفف النار ويستكمل طهو الحمص لمدة ساعة من الوقت. يصفى عبر مصفاة ثم يطحن في الخلاط الكهربائي حتى ينعم. يضاف عصير الليمون الحامض والثوم وزيت الزيتون ومسحوق الفلفل الحار ومعجون الطحينة الى بوريه الحمص ويستكمل خفق المزيج مع تحريكه بين الحين والآخر بواسطة ملعقة خشبية عند الفتح والجوانب. تتبل البوريه بالملح والبهار بحسب الذوق ثم تنقل الى أطباق التقديم. يرش الزيت ومسحوق الفلفل الحار على الوجه وتزين الأطباق بعروق البقدونس.

المقادير:

- ملعقة كبيرة من حب الفلفل
- ملعقة كبيرة من الأوريغانو الجاف
- 1/8 ملعقة صغيرة من كبش القرنفل المطحون
- 1/2 ملعقة صغيرة من بذور الكمون
- عود من القرفة
- ملعقة صغيرة من بذور الكزبرة
- ملعقة صغيرة من الملح
- 5 حبص من الثوم
- ملعقتان كبيرتان من خل التفاح
- 1-1/2 ملعقة صغيرة من الدقيق

طريقة التحضير:

يطحن حب الفلفل والأوريغانو وكبش القرنفل والكمون والقرفة وبذور الكزبرة في الخلاط الكهربائي حتى يتحول المزيج الى بودرة. ينقل الى وعاء صغير ويضاف الملح. يفرم الثوم ناعماً ثم يرش القليل من بودرة البهارات فوقه ويدعك بالجانب الخلفي للمعلقة الطعام حتى يتحول الى معجون. يضاف معجون الثوم الى بودرة البهارات في الوعاء ويدعك جيداً ثم يضاف الخل والدقيق. يستكمل المعجون في وعاء مغلق الرأس ويحفظ لمدة ساعات أو ليلة كاملة قبل استعماله.

إقتراح:

تقطع قطع من فيليه صدر الدجاج وتغلف بأوراق شجر الموز. يحكم تغليف اللفائف بعيدان خشبية ثم تشوى في فرن حام على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 20-30 دقيقة. تخرج لفائف الدجاج من الفرن وتزرع أوراق الموز ويقدم الدجاج.

معجون الحبق والليمون الحامض

عدد الأشخاص: 4

Basil & Lemon Dip

Majdouline all-patch



المقادير:

- 4 حصوص من الثوم
- 1/2 كوب من أوراق الحبق الأخضر
- 1/2 كوب من أوراق الحبق الأحمر
- ملح وبهار أسود
- صغار بيضتين
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض
- 2/3 كوب من زيت الزيتون
- 2/3 كوب من زيت دوار الشمس

طريقة التحضير:

يخفق صغار البيض مع عصير الليمون الحامض في الخلاط الكهربائي خفقاً خفيفاً. يمزج نوعاً الزيت في وعاء معاً ويقطّر المزيج في خنطاً مستقيماً وعلى دفعات فوق مزيج البيض في الخلاط الكهربائي مع ترك عملية الخفق جارية حتى يبقى نصف كمية الزيت. تضاف الكمية المتبقية من الزيت على دفعة واحدة ويستكمل الخفق حتى يتحول المزيج إلى مايونيز متماسكة كثيفة. يورث الملح فوق حصوص الثوم وتهرس بواسطة جانب شفرة سكين حادة حتى تصبح ناعمة كالبيوريه. تقطّع أوراق الحبق بواسطة اليدين وتضاف مع الثوم إلى المايونيز. يثبل المزيج بالملح والبهار. يغطى ويوضع في البراد حتى يحين وقت تقديمه.

سلطة نودلز الأرز الهشة مع الدجاج

عدد الأشخاص: 6

Crispy Rice Noodles with Chicken

Majdouline all-patch



المقادير:

- 2-1/2 أكواب من الزيت النباتي
- 1/2 كوب من نودلز الأرز المكسرة
- إلى طول 5 سم
- 6 قطع من صدر الدجاج
- حبة من البصل الأحمر، مفرومة
- 3 ملاعق كبيرة من التنجيل المبشور
- حبتان صغيرتان من الفلفل
- الأحمر الحار، مفرومتان
- 1/4 كوب من أوراق الكرنبية المفرومة
- 1/2 لب من الخس
- أوراق من الكرنبية، للزينة
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الليم
- 1/2 كوب من عصير الليمون الحامض
- 4 ملاعق كبيرة من صلصة السمك التايلاندية
- ملعقتان كبيرتان من السكر
- ملعقتان كبيرتان من الماء

طريقة التحضير:

يحمى الزيت في مقلاة كبيرة وعميقة القعر. نقلى التودلز على دفعات ثم ترفع بواسطة شوكة طعام وتمسك فوق ورق إمتصاص. يفرم صدر الدجاج في الخلاط الكهربائي فرماً ناعماً. يترك مقدار ثلاث ملاعق من الزيت في المقلاة وترسب الكمية المتبقية. يحمى الزيت على نار معتدلة إلى قوية. يقلى الدجاج حتى يشقر ويقتل باستمرار بواسطة شوكة طعام ثم ينقل إلى وعاء ويضاف البصل والتنجيل والفلفل والمكرونة. يخلط المزيج جيداً. لتحضير الصلصة، تمزج مقاديرها معاً في وعاء مغلق الرأس ثم تسكب فوق السلطة. ترتب التودلز وسلطة الدجاج في وعاء كبير ثم تزين بأوراق الخس وأوراق المكرونة وتقدم.

شرائح الخيار بصلصة الفلفل الحار والصويا والزنجبيل

Cucumber Ribbons with Chili, Soy & Ginger

عدد الأشخاص: 6

طريقة التحضير:

نقطع حبات الخيار بالطول الى شرائح رقيقة بواسطة مقشرة خضار.
لنحضير الصلصة، نمزج المقادير المتبقية في وعاء، نمزج شرائح الخيار بالصلصة
ثم نوزع على أطباق التقديم.

المقادير:

- 6 حبات من الخيار
- حبة من الفلفل الحار، مقطعة شرائح
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل المبشور
- ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا الحلوة
- عصير 1/2 حبة من الليم
- ملعقتان كبيرتان من خل الأرز
- 1/4 كعوب من أوراق الكزبرة

شرائح الخيار بصلصة الشبث والبصل والخل البلسمي

Sliced Cucumber with Dill, Onion & Balsamic Vinegar

عدد الأشخاص: 6

طريقة التحضير:

نقطع حبات الخيار بالطول الى شرائح رقيقة بواسطة مقشرة خضار ونضع في
وعاء، نضاف المقادير المتبقية الى الوعاء ثم تخلط السلطة جيداً وتقدم.

المقادير:

- 6 حبات من الخيار
- 1/2 كعوب من الشبث المفروم
- 1/2 حبة من البصل الأحمر، مفرومة
- ملعقتان كبيرتان من الخل البلسمي
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من البهار الأسود

قطع الخيار بصلصة اللبن والنعناع والكزبرة

Chopped Cucumbers with Yoghurt, Mint & Coriander

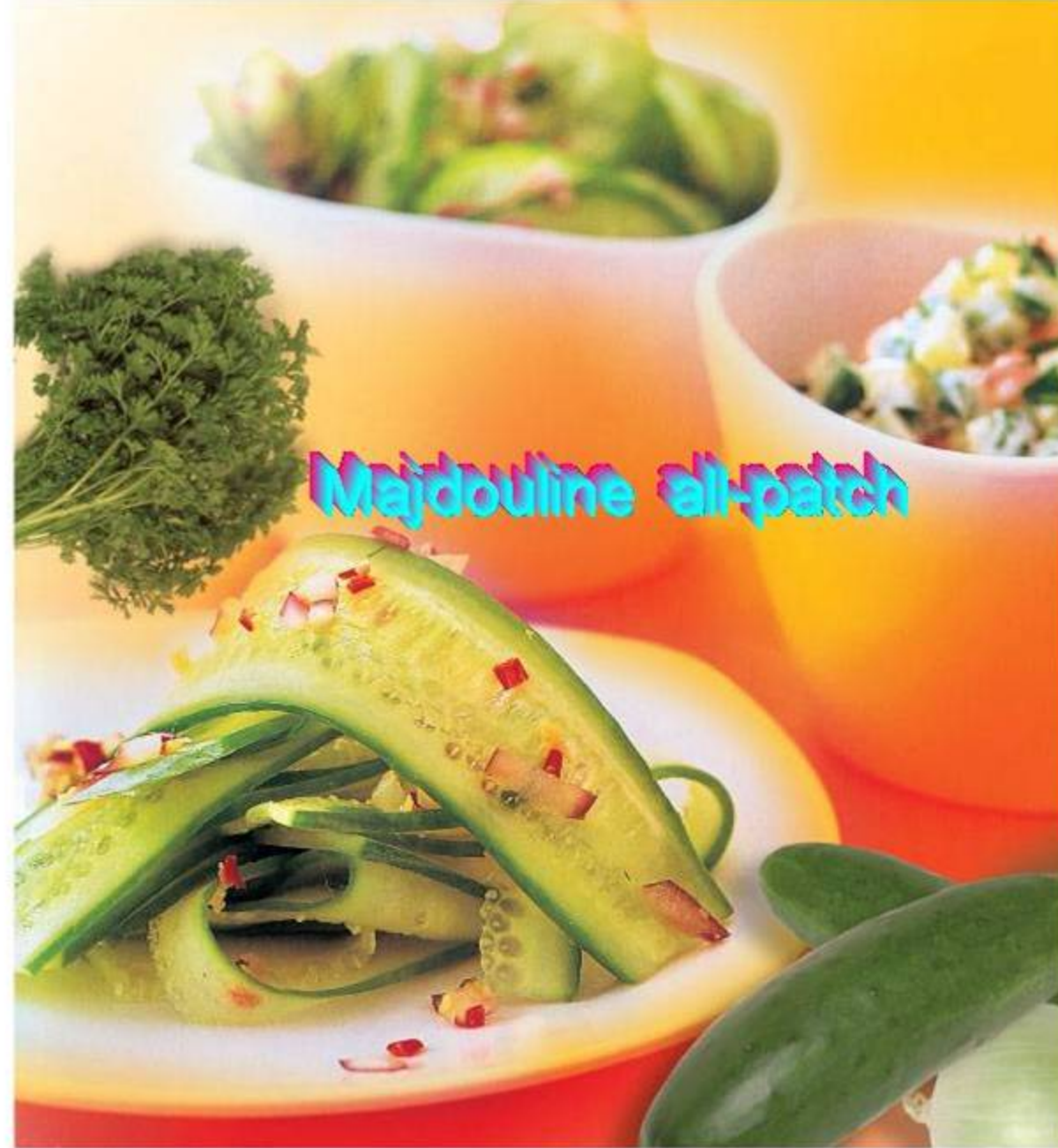
عدد الأشخاص: 6

طريقة التحضير:

يخفق اللبن في وعاء حتى ينعم، نضاف المقادير المتبقية الى الوعاء وتخلط جيداً.
نقدم السلطة على الفور.

المقادير:

- 1/2 كعوب من اللبن
- 4 حبات من الخيار، مقطعة مكعبات
- حبة من البصل، مقطعة مكعبات
- حبتان من الطماطم، مقطعتان مكعبات
- حصن من الثوم، مدقوق
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض
- ملعقتان كبيرتان من النعناع المفروم
- ملعقة كبيرة من الكزبرة المفرومة
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الحار
- 1/2 ملعقة صغيرة من كل من الملح والبهار



سلطة الشمار

عدد الأشخاص: 4

Fennel Salad

Majdouline al-patch

المقادير:

- ❑ لب حبة كبيرة من الشمار، مقطع شرائح
- ❑ حبة من البصل الأحمر، مقطعة شرائح
- ❑ حبتان من البرتقال، مقطعتان شرائح
- ❑ عصير حبة من البرتقال
- ❑ ملعقتان صغيرتان من الخل الليموني
- ❑ عروق من النعناع، للزينة

طريقة التحضير:

ترتب شرائح البرتقال فوق أربعة أطباق تقديم وتغطى بالشمار ثم ترش شرائح البصل على الوجه. لتعضير الصلصة، يمزج عصير البرتقال مع الخل ويرش فوق السلطة. تزين بعروق النعناع.

سلطة السلطعون مع الجرجير والسبانخ

عدد الأشخاص: 6

Crab on Arugula
& Spinach Salad

Majdouline al-patch

المقادير:

- ❑ 2/3 كجم من لحم السلطعون
- ❑ ملعقتان كبيرتان من اللبن
- ❑ ملعقتان كبيرتان من الكزبرة المفرومة
- ❑ ملعقتان كبيرتان من العبق المفروم
- ❑ عصير 1/2 حبة من الليم
- ❑ 1-1/2 ملعقة كبيرة من رقائق جوز الهند
- ❑ 3 شرائح من خبز التوست الأبيض
- ❑ 1/2 كجم من أوراق السبانخ الصغيرة
- ❑ 1/2 كجم من أوراق الجرجير الصغيرة
- ❑ ملح خشن
- ❑ بهار أسود

طريقة التحضير:

تحمس مشواة الفرن.

يمزج لحم السلطعون مع اللبن والأعشاب وعصير الليم وجوز الهند ثم يتبل المريح بالملح والبهار ويترك جانباً لمدة 30 دقيقة. تنزع أطراف الخبز ثم تحمى القطع تحت المشواة من الجانبين. تقطع كل قطعة بشكل أفقي إلى نصفين بواسطة سكين حادة للحصول على ستة أنصاف شبه متساوية. تستكمل عملية التبل حتى يشقر التوست ثم يرفع من الفرن ويترك جانباً ليبرد. توزع أوراق الجرجير والسبانخ في أكواب تقديم ويرتب مقدار نصف ملعقة كبيرة من مزيج لحم السلطعون في كل كجم. يرتب التوست على الوجه وتقدم السلطة.

سلطة سمك الإسقمري بصلصة الفجل الحار

عدد الأشخاص: 4

Mackerel Salad with Horseradish Sauce



المقادير:

- ٤ حبة من الفليفلة الصفراء، مقطعة مكعبات
- 1/2 حبة من الفجل، مقطعة مكعبات
- 3/4 كوب من حبات الصنوبر
- ٤ ملاعق كبيرة من المايونيز
- معلقة كبيرة من صلصة الفجل الحار
- ٤ قطع من فليه سمك الإسقمري

طريقة التحضير:

تمزج الفليفلة مع الفجل والصنوبر في وعاء.

لتحضير الصلصة، يمزج المايونيز مع صلصة الفجل الحار ثم يضاف مقدار ملعقتين من الزنجار الى الخضار في الوعاء.

تخلط السلطة جيداً ثم توزع على أربعة أطباق التقديم. ترتب قطعة من فليه السمك قبل طهيها وتقدم الطبقية الترابية من الصلصة الى جانب السلطة.

سلطة الأرز بالصلصة الحارة

عدد الأشخاص: 10

Rice Salad with Hot Salsa



المقادير:

- ٤ أطباق من الفاصوليا السوداء المعلبة
- 1-1/2 كوب من التونة المعلنة
- 2/3 كوب من زيت الزيتون
- معلقة كبيرة من الطحسين
- ٥ حبات من الطماطم، مقطوعة بدوائر
- ٥ حبات من الفليفلة الحمراء
- ٥ حبات من البطاطا
- ٥ حبات من الثوم
- ٥ حبات من الفلفل الأحمر
- ٣ ملاعق كبيرة من عصير الليمون
- ٥ ملاعق كبيرة من الأرز الأبيض المطبوخ
- ٥ ملاعق كبيرة من الطماطم، مقطوعة بدوائر
- ٥ حبات من الفليفلة الحمراء
- ٥ حبات من البطاطا

طريقة التحضير:

تغسل الفاصوليا وتغسل ثم تغسل التونة. يمزج الأرز مع الفاصوليا والتونة بملعقة أربع ملاعق من زيت الزيتون والطحسين في وعاء التقديم.

يترك الأرز يابس قليلاً ويصفى التونة ويترك جافاً.

تقطع الطماطم والفليفلة والبطاطا والثوم والفلفل الأحمر الى مكعبات صغيرة وتمزج الخضار مع عصير الليمون والطحسين المشوية من زيت الزيتون.

يترك الأرز في أطباق التقديم جافاً قليلاً ويوزع الخضار، الثوم الأبيض والفلفل الأحمر.

www.all-patch.net



www.all-patch.net



المقادير:

- 800 غرام من فليه الشن الطازج
- عصير 3 حبات من الليم
- طبيب من البصل الأحمر المقطع شرائح رفيعة
- حبات من الفلفل الحار، مشويين ومقطعان مطحبات
- معلقة من البصل من البصل المطبوخ المفروم
- معلقة صغيرة من الخلوية للفريجة
- حبات من الثوم، مقطعة مطحبات
- 1/2 حبة من الفلفل الأحمر، مقطعة مطحبات
- حبات من الليم، مقطعة دوائر رفيعة، للزينة

طريقة التحضير:

يقطع فليه الشن الذي هو شرائح وتضع بعصير الليم لمدة 30 دقيقة.
توضع البصل المقطع معاً في وعاء لتقديم ثم يضاف الفلفل الحار المطبوخ على الوجه.
تبرد السلطة وتقدم مزينة بشرائح الليم.

المقادير:

- 1/2 حبة من الخبز، مشوية ومقطعة مطحبات
- 1/2 حبة من الفراولة، مقطعة أرباع
- 1/2 1. طبيب من التوت الأسود
- 3/4 معلقة من الجوزة البيضاء
- عصير حبة من الليم
- معلقة صغيرة من زيت الزيتون
- معلقة من البصل من البصل المطبوخ المفروم
- 6 لوزي صغيرة من التوت

طريقة التحضير:

للتحضير، توضع، لوزج الجوزة البيضاء مع عصير الليم والزيت والخبز.
توضع مطحبات الفراولة في وعاء لتقديم ثم يضاف الفراولة والتوت الأسود فوقها.
تسلط السلطة على الوجه ثم تزين السلطة بالوزج التوت والتوت.