

nojukha

سبياكيتي بصلصة البولونيز

www.sh22y.com

2009

كنور

سباگيتي بصلصة البولونيز

المقادير:

- ملعقة كبيرة من الزيت
- 500 غ من السباگيتي

صلصة البولونيز:

- نصف حبة من البصل المفروم
- 1 ضوينة الثوم
- حبة جزر مقطعة إلى مكعبات صغيرة
- ملعقة كبيرة من الكرفس المفروم
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 1 كغ من الطماطم المحكوكة
- ملح و إيزار
- ملعقة كبيرة من مركز الطماطم
- ملعقة كبيرة من الدقيق الأبيض
- ضامة بنة البقر كنور
- 500 غ من كفتة البقر بدون توايل
- كأس صغير من الماء

التزيين:

- 75 غ من الجبن المفروم (Parmesan)

طريقة التحضير:

- في طنجرة على نار هادئة نقلي البصل، ضوينة الثوم، الجزر و الكرفس المفروم في زيت الزيتون.
- نضيف الطماطم المحكوكة، الملح، الإيزار، مركز الطماطم و ضامة بنة البقر كنور.
- نضع الكل يطهى حتى تصبح الصلصة سائلة.
- نضيف الكفتة و نحركها.
- نخلط الدقيق مع الماء نضيفه إلى الطنجرة ثم نحرك باستمرار حتى تعقد الصلصة.
- نغلي الماء (في كاسرول)، نضيف الزيت ونسلق السباگيتي.
- نصفيها و نسقيها بقليل من زيت الزيتون ثم نصب فوقها الصلصة المحضرة و نرش الجبن المفروم من فوق.

nojukha

مقرونة بالقمرن والفرع

www.sh22y.com

2009

كنور

مقرونة بالقمرون والقرع

طريقة التحضير:

- نسلق المقرونة في الماء الساخن مع الزيت والملح.
- نصفيها ونضيف إليها ضامة بنة السمك وقليل من الزبدة.
- نغسل القرع. نقشره ونقطعه إلى قطع صغيرة.
- نقليها في الزبدة على نار معتدلة.
- نضيف قطع القمرون المقشر الملح. الإبزار والبقدونس المفروم. نحرك قليلا ثم نترك الكل يطهى إلى أن يتبخر المرق ثم نضيف القشدة الطرية.
- نفرغ الخليط على المقرونة ونمزج الكل.
- نفرغ المقرونة الممزوجة في آنية فرن مدهونة بقليل من الزبدة.
- نصف دوائر القرع بشكل دائري.

للتزيين:

- نرش بالجبن المذروم والزعتر اليابس.
- ندخل الأنية للفرن المسخن 200° لمدة 20 دقيقة تقريبا.

المقادير:

- 300 غ من المقرونة
- ملح وإبزار
- ملعقة كبيرة من الزيت
- 500 غ من القرع
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- 250 غ من القمرون مقشر
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- حبتان من القرع الأخضر مقطعتان إلى دوائر رقيقة
- 50 غ من الجبن المذروم
- ملعقة كبيرة من الزعتر اليابس
- ضامة بنة السمك كنور 
- القشدة الطرية

nojukha

مقرونة بالبيض وكفته الدجاج

www.sh92y.com



كنور

مقرونة بالبيض وكفتة الدجاج

طريقة التحضير:

المقادير:

- نسلق المقرونة في الماء الساخن مع ضامة بنة الدجاج والزيت ثم نصفيها ونضعها في الماء البارد ثم نصفيها مرة ثانية.
- نذيب ملعقة كبيرة من الزبدة في كاسرول. نضيف إليها المقرونة المسلوقة. نرش بالملح و الإبزار ثم نحرك بمهل ونحتفظ بها جانباً.
- نفرغها في إناء و نحتفظ بها جانباً.
- نذيب مربعات الجبن الأبيض في كاسرول مع الحليب فوق نار معتدلة.
- نذيب باقي الزبدة في مقلاة. نضيف كفتة الدجاج ثم نفتتها بواسطة ملعقة خشبية.
- نضيفها إلى المقرونة. مع جوز الطيب و ضامة بنة الدجاج. البقدونس المفروم. خليط الجبن والحليب.
- البيض المخفوق. الملح و الإبزار ثم نخلط الكل بمهل.
- نفرغ الخليط في آنية فرن. نرش بالجبن المفروم وندخله إلى الفرن المسخن 200°.

- 300 غ من المقرونة
- ملعقة كبيرة من الزيت
- ملح و إبزار
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 4 وحدات من مربعات الجبن الأبيض
- كأس صغير من الحليب
- 250 غ من كفتة الدجاج بالتوابل
- 1/2 ملعقة صغيرة من جوز الطيب
- محكوك (الغوزة)
- ملعقتان من البقدونس المفروم
- 6 بيضات
- 100 غ من الجبن المفروم
- 2 ضامة بنة الدجاج

nojukha

لازان بصلصة الطماطم



nojukha

سباگيتي بفواكه البحر



nojukha

كانلوني cannelsoni بالجبن



2009
www.sk2zy.com

كنور

كانلوني cannelloni بالجبن

المقادير:

- 500 غ من باسطة كانلوني cannelloni
- ملعقة كبيرة من الزيت
- 400 غ من جبن الريكوتا
- 180 غ من الكاشير المحكوك
- الملح و الإبزار
- بيضتان
- قليل من جوز الطيب (الغوزة) المحكوك
- 100 غ من الجبن المبروم
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 200 غ من كفتة الدجاج بالتوابل
- 2 ضامة بنة الدجاج

للقلي:

- بيضتان مخفوقتان
- مسحوق الخبز المحمص

طريقة التحضير:

- تسلق كانلوني في الماء الساخن مع ضامة بنة الدجاج. الملح والزيت.
- تصفيها و نصب عليها الماء البارد.
- نخلط جبن الريكوتا في إناء مع الكاشير المحكوك. البيض. الملح. الإبزار. جوز الطيب المحكوك و الجبن المبروم.
- نذيب الزبدة في مقلاة و نضيف كفتة الدجاج مع ضامة بنة الدجاج لتتحمر نفتحها خلال الطهي بواسطة ملعقة خشبية و نضيفها إلى الخليط الأول.
- نضع الخليط في جيب الحلواني أو في كيس بلاستيكي بعد ثقب أحد زاويتييه ثم نحشو وحدات كانلوني.
- نضعها في البيض المخفوق و نكسوها بالخبز المحمص.
- نسخن قليلا من الزيت في مقلاة و نقلي كانلوني المحشو من جميع الجوانب حتى تنحمر.
- نقدمها ساخنة مرفوقة بصلصة الطماطم.

nojukha

مقرونة بسمك الطون



كنور

مقرونة بسماك الطون

طريقة التحضير:

- في مقلاة. نقلي البصل المفروم مع زيت الزيتون. الفطر. الجزر المحكوك. إبرار وضويمات الثوم والربيع.
- نزيل الخليط من علي النار بعد وضعه بضع دقائق.
- نضيف إليه الطون بعد إزالته من الزيت.
- في طنجرة نسلق المقرونة مع قليل من زيت الزيتون.
- نصفي المقرونة من مائها ونضيف إليها القليل من الزبدة وضامة بنة السمك ثم نخلطها مع صلصة البشاميل.

المقادير:

- 500 غ من المقرونة
- 1 حبة من البصل المفروم
- علبه من الفطر أو الفطر الطري
- 3 ملاعق من زيت الزيتون
- 250 غ من سمك الطون المعب
- بالي زيت
- صلصة البشاميل
- إبرار
- 1 ضويمه الربيع
- جزرة محكوكه
- 1 ضويمه الثوم
- الزبدة

ضامة بنة السمك