



نايجيلا عالسررع

44 وصفة

إعداد
أسيمة جابر الأيوبي

الخبز مع الحليب

المكونات

- 2 شريحة سميكة من الخبز الأبيض
- 2 ملعقة صغيرة من السكر أو السكر المنكهه بالفانيليا
- 1 كوب من الحليب

طريقة التحضير

- يقطع إلى الخبز إلى قطع كبيرة ثم يرش فوقه السكر
- يسخن الحليب حتى يصبح دافئا ثم يصب فوق الخبز والسكر ويقدم في الحال

مافين الشوكولا بقطع الشوكولا

المكونات

- 1 3/4 كوب من الدقيق
- 2 ملعقة صغيرة من البيكنج باودر
- 1/2 ملعقة صغيرة من بيكربونات الصوديوم
- 2 ملعقة كبيرة من مسحوق الكاكاو (الفاخر)
- 3/4 كوب من السكر البودرة
- 3/4 كوب من رقائق الشوكولا + 1/4 كوب للتزيين
- 1 كوب من الحليب
- 1/3 كوب من الزيت النباتي + 2 ملعقة صغيرة إضافية
- 1 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيلا

طريقة التحضير

- يحمى الفرن حتى تصل درجة حرارته إلى 400 درجة فهرنهايت (200 درجة مئوية)
- يوضع الدقيق والبيكنج باودر وبيكربونات الصودا والكاكاو والسكر و 3/4 كوب من رقائق الشوكولا في إناء كبير
- ثم تصب كافة المقادير السائلة في وعاء معياري
- تخلط المقادير الجافة مع السائلة مع الأخذ في الاعتبار أنه كلما كان الخليط متكتلاً كلما كان المافين أفضل
- يوضع الخليط في قوالب المافين المعدة ثم يرش فوقها 1/4 كوب من رقائق الشوكولا
- توضع القوالب في الفرن لمدة 20 دقيقة أو حتى يصبح المافن داكن اللون ويزداد حجمها

يخنى اللحم

المكونات

- ½ كوب من زيت الزيتون أو زيت نباتي
- 900 جم من البصل المقطع إلى قطع كبيرة
- 680 جم من الجزر المقطع بشكل مائل للحصول على شرائح بيضاوية الشكل
- ½ كوب من الدقيق
- ملح وفلفل أسود مطحون طازج
- 1 ملعقة كبيرة من أوراق الميرمية المجففة
- 2 ملعقة صغيرة من الفلفل الحلو المطحون
- 2 كجم من شرائح اللحم المقطع إلى مكعبات
- عصير 1 برتقالة كبيرة وبشرها
- 2 كوب من الصودا
- 2 كوب من الماء
- 4 أوراق غار (أوراق لوري)

طريقة التحضير

- تسخن 4 ملاعق كبيرة من الزيت في قدر كبير أو مقلاة عميقة
- يحمر البصل والجزر في القدر لمدة 5 دقائق حتى يذبل الخليط قليلاً
- ترفع الخضراوات من القدر ثم يضاف ما تبقى من الزيت إلى القدر
- يوضع الدقيق مع الملح والفلفل والبهارات وقطع اللحم في كيس بلاستيكي كبير (كيس البراد) وتقلب المقادير داخل الكيس جيداً
- تحمر قطع اللحم على مرحلتين بحيث يترك اللحم على النار حتى يبدأ في اكتساب اللون البني ثم يرفع ويوضع في طبق كبير
- ثم يخلط عصير البرتقال مع الصودا في نفس القدر ويترك الخليط على النار حتى يغلي
- يضاف بعض من الماء إلى القدر ثم تضاف كذلك قطع اللحم والخضراوات
- يضاف إلى القدر بشر البرتقال وأوراق الغار مع التقليب
- يترك الخليط على النار حتى يغلي
- تقلل درجة حرارة النار ويترك يخني على النار ليطهى لمدة ساعتين ونصف
- يصبح مذاقه أفضل بعد تسخينه بعد يوم أو يومين أما إن كان سيقدم في اليوم ذاته فتضاف نصف ساعة إلى وقت الطهي لتصبح 3 ساعات بدلاً من ساعتين ونصف ساعة للتأكد من نضج اللحم

البطاطا المهروسة المزدوجة

المكونات

- 2 كجم من البطاطا الحلوة
- 2 كجم من البطاطا البيضاء العادية
- 1/2 كوب من زيت الزيتون
- 1 ملعقة صغيرة من بهار قشرة جوزة الطيب المطحون
- ملح وفلفل أسود مطحون طازج

طريقة التحضير

- يحمى الفرن حتى تصل درجة حرارته إلى 425 درجة فهرنهايت (200 درجة مئوية)
- تغلف حبات البطاطا الحلوة منفصلة بأوراق الألومنيوم بطريقة فضفاضة ثم توضع في الفرن لمدة 1 1/2 ساعة أو حتى تنضج
- ترفع البطاطا الحلوة من الفرن ثم تترك جانباً لتبرد
- وفي هذه الأثناء، تقشر البطاطا وتقطع ثم تسلق في ماء مملح حتى تنضج ثم تصفى من الماء وتهرس
- تفتح أوراق ألومنيوم البطاطا الحلوة بعناية فوق البطاطا ليصب عليها السوائل
- تقشر البطاطا الحلوة بالأصابع أثناء حملها فوق البطاطا وبعد التخلص من القشر تهرس البطاطا الحلوة مع البطاطا البيضاء
- يضاف الزيت والبهارات إلى الخليط مع التقليب جيداً بملعقة خشبية
- يتبل الخليط بالملح والفلفل حسب المذاق مع التقليب
- يقدم الطبق في الحال

صلصة التوفي

المكونات

- ¾ كوب من السكر البني الداكن الناعم + 1 ملعقة كبيرة إضافية
- 2 ملعقة كبيرة من قطر الذرة الداكن
- ¾ قطعة من الزبد غير المملح

اختيارات التقديم

- بوظة بطعم الفانيلا

طريقة التحضير

- يوضع السكر والقطر والزبد في قدر ويترك على النار حتى يغلي ببطء ويذوب الزبد والسكر
- وبعد مرور دقيقتين تقريباً من بدء ظهور فقاعات على سطح الخليط تضاف الكريمة
- يترك خليط الكريمة على النار من دقيقتين إلى 3 دقائق إضافية أو حتى يغلي الخليط ويصبح لامعاً
- تقدم الصلصة مع البوظة بطعم الفانيلا

ترايفل الشوكولا والكرز

المكونات

- 2 كعك الشوكولا (تزن الواحدة ٣٠٠ جم تقريباً)
- 1/2 كوب من مربى الكرز الأسود
- 1/2 كوب من عصير الكرز
- 2 كوب من الكرز المملح مصفى

الكاستر

- 115 جم من الشوكولا المقطعة بحيث لا تقل نسبة الكاكاو فيها عن 70 %
- 1 1/3 كوب من الحليب + 1 ملعقة كبيرة إضافية
- 1 1/3 كوب من الكريمة مكثفة
- 8 صفار بيض
- 1/2 كوب من السكر + 1 ملعقة كبيرة إضافية
- 1/3 كوب من مسحوق الكاكاو

الطبقة العليا

- 3 اكواب من الكريمة مكثفة
- 30 جم من الشوكولا الداكنة بحيث لا تقل نسبة الكاكاو فيها عن 70 %

أدوات خاصة

- قالب ترايفل كبير

طريقة التحضير

- يقطع كعك الشوكولا إلى شرائح لتحضير شطائر من مربى الكرز
- ترص هذه الشطائر في قاع قالب الترايفل
- يصب فوقها عصير الكرز حتى يمتصه الكعك
- يرص فوقها الكرز المصفى ثم يغطى بورق البلاستيك حتى تنتشر أثناء تحضير الكاستر
- تذاب الشوكولا في درجة حرارة منخفضة إلى متوسطة في المايكرويف لمدة 4 دقائق مع تفقدها بعد دقيقتين أو يمكن إذابتها في حمام مائي ثم تترك جانباً حتى يتم الإنتهاء من تحضير الكاستر
- يسخن الحليب مع الكريمة في قدر على النار
- يخفق صفار البيض مع السكر والكاكاو في وعاء كبير
- يصب الحليب الدافئ فوق الخليط ويخفقاً معاً جيداً
- تضاف الشوكولا الذائبة جميعها إلى الخليط باستخدام سباتيولا بلاستيكية وتقلب معه
- يصب الكاستر مرة أخرى في القدر ويترك على نار متوسطة الحرارة حتى يغلظ الكاستر مع استمرار التقليب ولا يجب أن يغلي الكاستر حتى لا ينفصل الخليط ولتجنب ذلك يجب الاحتفاظ بحوض به ماء بارد وإن بدأ الخليط في الغليان يوضع قدر الكاستر في الحوض ويتم خفق الخليط جيداً
- يصبح لون الكاستر داكنًا أثناء طهيهِ وتذوب رقائق الشوكولا حتى يغلظ الخليط

- لا يوجد ما يدعوا إلى القلق إذا ما وجدت الكاستر غليظاً
- وتزداد كثافة الكاستر أثناء تبريده وكذلك أثناء حفظه في البراد (الثلاجة)
- وبعد رفع الكاستر من النار يترك ليبرد ثم يغلف بطبقة من البلاستيك لمنع تشكيل طبقة سمكية فوق سطح الكاستر
- يصب الكاستر فوق الكعكة وتغطى بالبلاستيك وتترك في البراد مرة أخرى ليلة كاملة
- وعند التزيين تخفق الكريمة برفق فوق طبقة الكاستر ثم تبشر فوقها قطعة من الشوكولا

خبز الذرة مع صلصة (التشيلي)

المكونات

صلصة (التشيلي)

- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 4 بصلات مفرومة ناعم
- 2 فص ثوم مفروم
- 2 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الحار المجففة أو المطحونة
- 2 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- 2 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- 5 حبات من الهيل مفتوحة
- 2 قرن فلفل أحمر منزوع بذوره ومقطع إلى قطعة صغيرة
- 1½ كجم من اللحم البقري المفري
- 7 أكواب من الطماطم المعلبة والمقطعة
- ½ كوب من كاتشب الطماطم
- ½ كوب من معجون الطماطم
- 1 كوب من الماء
- 2 ملعقة كبيرة من مسحوق الكاكاو
- 3½ كوب من الفاصولياء الحمراء المعلبة

خبز الذرة

- 1½ ملعقة صغيرة من الملح
- 4 أكواب من دقيق الذرة
- ¼ كوب من الدقيق
- 6 ملاعق صغيرة من البيكنغ باودر
- 2 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- 3 أكواب من مخيض اللبن (اللبن الرايب)
- 4 بيضات
- 2 ملعقة صغيرة من العسل
- ¼ كوب من الزيت النباتي
- 2 كوب جبنة شيدر مبشورة
- غواكامولي (التالي شرح طريقة تحضيره)

اختيارات التقديم

- 2 كوب من القشدة الحامضة
- فلفل حلو مطحون
- ¾ كوب من جبن الشيدر المبشور

أدوات خاصة

- مقلاة كبيرة جداً

طريقة التحضير

- يسخن الزيت في مقلاة كبيرة جداً ثم يشوح به البصل والثوم حتى يذبل
- يضاف الفلفل الحار والكزبرة والكمون وحبوب الهيل إلى المقلاة ويقلب الخليط جيداً
- يضاف الفلفل ثم يضاف اللحم المفروم ويقلب مع الخليط باستخدام شوكة ويستمر في التقليب حتى يتفكك اللحم ويبدأ لونه في التحول إلى البني
- تضاف الطماطم المقطعة والكاتشب ومعجون الطماطم والماء إلى الخليط مع التقليب للحصول على صلصة حمراء غنية
- عندما يبدأ الخليط في الغليان يرش فوقه مسحوق الكاكاو ويقلب معه
- تضاف الفاصولياء إلى الخليط ثم تغطى المقلاة جزئياً ويترك على نار هادئة لمدة ساعة ونصف
- بعدها يمكن تبريد خليط اللحم الحار وحفظه في المجمد أو حفظه في البراد لاستخدامه في اليوم التالي
- يحمى الفرن حتى تصل درجة حرارته إلى 425 درجة فهرنهايت (حوالي 220 درجة مئوية)
- يصب الخليط في صينية خبز كبيرة
- يخلط الملح مع دقيق الذرة والدقيق العادي والبيكنغ باودر والقرفة في وعاء
- يخفق اللبن الرايب مع البيض والعسل والزيت في وعاء ثم يضاف إلى خليط المقادير الجافة للحصول على خليط أصفر زاه
- يضاف خليط الذرة فوق صلصة (التشيلي) أو يقطر فوقه حتى يغطي سطح خليط اللحم بشكل متساو بقدر الإمكان

بطاطا مشوية مع الثوم

المكونات

- 1.6 كجم من البطاطا
- 1/3 كوب من زيت الزيتون
- رأس ثوم
- ملح

طريقة التحضير

- يحمى الفرن حتى تصل درجة حرارته إلى 425 درجة فهرنهايت (215 درجة مئوية)
- تغسل البطاطا ثم تجفف مع عدم تقشيرها ثم تقطع إلى مكعبات (سمك كل منها 3/4 بوصة)
- توضع مكعبات البطاطس في صينية خبز كبيرة ويصب فوقها الزيت مع التقليب جيداً باليدين
- يفصص الثوم ويضاف إلى البطاطا
- توضع الصينية في الفرن لمدة ساعة تقريباً وتقلب المكعبات مرة أو مرتين خلال هذه المدة حتى تصبح ذهبية اللون ووسطها مقرمشاً ولا تزال طرية من الداخل
- ترفع مكعبات البطاطس من الفرن وتوضع في طبق كبير للتقديم ثم يرش فوقها بعض الملح

كعك عسل النحل

المكونات

الكعك

- 115 جم من الشوكولا مقطعة
- $1\frac{1}{3}$ كوب من السكر البني الناعم (فاتح اللون)
- 1 كوب من الزبد الطري
- $\frac{1}{2}$ كوب من العسل
- 2 بيضة
- $1\frac{1}{2}$ كوب من الدقيق
- 1 ملعقة صغيرة من بيكربونات الصوديوم
- 1 ملعقة كبيرة من مسحوق الكاكاو
- 1 كوب من الماء المغلي

الطبقة الخارجية

- $\frac{1}{4}$ كوب من الماء
- $\frac{1}{2}$ كوب من العسل
- 170 جم من الشوكولا قليلة السكر مقطعة إلى قطع صغيرة
- $\frac{1}{2}$ كوب من السكر البودرة

النحل

- 30 جم من المارزيبان (معجون اللوز والسكر) الصفراء
- 12 قطعة من رقائق اللوز

أدوات خاصة

- صينية ذات حواف يمكن فتحها وإزالتها (قطرها 9 بوصات)

طريقة التحضير

- يرفع كل ما تريده من المقادير من البراد (الثلاجة) حتى تصبح في درجة حرارة الغرفة
- وفي هذه الأثناء، تذاب الشوكولا (الخاصة بتحضير الكعك) داخل وعاء مناسب الحجم في المايكرويف أو في حمام مائي ثم تترك جانبا لتبرد قليلاً
- يحمى الفرن حتى تصل درجة حرارته إلى 350 درجة فهرنهايت (175 درجة مئوية)
- تدهن الصينية بالزبد
- يخفق السكر مع الزبد الناعم حتى يصبح قشدي القوام ثم يضاف إليه العسل ويقلب الخليط
- يضاف إلى الخليط بيضة واحدة مع ملعقة كبيرة من الدقيق ثم بيضة أخرى مع ملعقة كبيرة أخرى من الدقيق مع التقليب
- يضاف إلى الخليط كذلك الشوكولا المذابة وما تبقى من الدقيق وبيكربونات الصوديوم ويقلب أيضاً

- ينخل مسحوق الكاكاو إلى الخليط من خلال مصفاة صغيرة للتأكد من إزالة الكتل وكذلك باقي المقادير ويقلب الخليط
- يضاف بعد ذلك الماء المغلي مع التقليب جيداً للحصول على خليط متجانس
- يصب الخليط في الصينية المعدة
- توضع الصينية في الفرن لمدة 90 دقيقة
- إذا وجدنا سطح الكعك داكن جداً بعد مرور 45 دقيقة تغطي الصينية بورق الألومنيوم مع مراعاة متابعتها كل 15 دقيقة
- ترفع الصينية من الفرن وتترك على شبكة لتبرد تماماً
- ولتحضير الطبقة الخارجية، يوضع الماء مع العسل في قدر على النار ويترك الخليط ليغلي
- يرفع الخليط من على النار وتضاف إليه قطع الشوكولا مع التقليب بشكل دائري حتى تذوب الشوكولا
- يترك الخليط جانباً لعدة دقائق ثم يخفق جيداً مرة أخرى
- يضاف السكر إلى الخليط من خلال مصفاة صغيرة ويقلب معه حتى يتجانس
- تقطع 4 شرائط من ورق صالح للخبز ويشكل بهم مربعاً على طبق التقديم وذلك حتى لا يسيل خليط الشيكولاته في الطبق بعد صبه
- تفتح الصينية وتوضع الكعكة الباردة في الطبق المعد
- يصب خليط الطبقة الخارجية فوق الكعكة ولا توجد مشكلة في أن يسيل على أطراف الكعكة قليلاً
- توضع الكعكة في البراد حتى تتماسك الطبقة الخارجية قبل تقديمها بساعة على الأقل
- تقسم المارزيبان إلى 6 قطع متساوية وتشكل على شكل قطع سقق سمكية وذات حواف مدببة قليلاً لتشكل جسم النحل
- يغمس سيخ خشبي في خليط الطبقة الخارجية ويستخدم لرسم ثلاث خطوط متوازية في كل قطعة من جسد النحل
- توضع بعد ذلك رقائيق اللوز، التي تمثل جناحات النحل، بحرص شديد في جسد النحل،
- رقاقتين في كل نحلة ويمكن أن تنكسر قطع اللوز أثناء وضعها لذا يجب الاحتفاظ بكمية إضافية
- يمكن كذلك رسم عيون للنحل باستخدام السيخ الخشبي أيضاً بحيث يغمس طرفه في خليط الطبقة الخارجية ثم رسم نقطتين على كل نحلة
- تعطي العينان تأثيراً لطيفاً وشخصية للنحل ولكن يمكنك التخلي عن هذه الخطوة وتقديم الكعك بعد رص النحل فوّه يتم الاحتفاظ بقدر تحضير الطبقة الخارجية لاستخدام البواقي في رسم النحل

المحار مع التشوريزو

المكونات

- 110 جرام من نقانق التشوريزو
- 400 جرام من المحار الصغير (أو الكبير مقسوم من المنتصف) بعد إزالة الصدف
- عصير 1/2 ليمونة
- 4 ملاعق كبيرة من البقدونس الطازج المقطع

طريقة التحضير

- تقطع النقانق إلى حلقات لا يزيد عرضها عن 1/4 سم
- توضع حلقات النقانق في قدر على نار متوسطة للقلي (دون إضافة زيت لأن النقانق ستفرز زيتها) لمدة دقيقتين تقريباً أو عندما تتحمر من الوجهين.
- ترفع النقانق من القدر وتوضع في طبق وفي نفس قدر التحمير يحمر المحار في الزيت المتبقي من النقانق لمدة دقيقة على كل وجه
- توضع النقانق مرة أخرى في القدر مع المحار ويضاف عصير الليمون ويترك ليغلي لثوان قليلة

للتقديم

- يوضع المحار مع النقانق في طبق تقديم ويرش فوقه البقدونس هذا الطبق يكفي 4 أشخاص كطبق رئيسي بجانب الحمص بالكمون والشراب أو 8 أشخاص كطبق جانبي مع السلطة

الدجاج الصغير المشوي والبطاطا الحلوة

المكونات

- 2 دجاجة صغيرة
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الثوم أو زيت الوك (أو مزيج من زيت الخضروات والسمن والثوم المفري)
- 1 حبة بطاطا حلوة بقشرتها تزن حوال 500 جرام
- ¼ ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- 1 حزمة كبيرة من الجرجير
- عصير ليمونة
- ملح وفلفل مطحون حديثاً

طريقة التحضير

- إذا طهوت الدجاج في نفس القدر الذي طهوت فيه البطاطا الحلوة ضع شريحة من الخبز تحت كل دجاجة في العلبة لامتصاص السوائل والحيلولة دون امتصاص البطاطا لها حتى تكون مقرمشة وذهبية اللون
- يسخن الفرن على درجة حرارة 220 سلسيوس أو 425 فهرنهايت
- يوضع الدجاج في طبق ويرش بملعقة كبيرة من الزيت
- تقسم حبة البطاطا الغير مقشرة إلى مكعبات حجم كل منها 5 سم وتوضع في طبق آخر
- يرش الكمون والقرفة مع ملعقة الزيت المتبقية فوق البطاطا ويحرك الوعاء برفق لمزج المكونات
- يوضع كل من الدجاج والبطاطا كل على حدا في الفرن لمدة 45 دقيقة حتى يطهى الدجاج تماماً وتكون البطاطا طرية
- للتقديم، ضع كل دجاجة في طبق بجانب حفنة من الجرجير والبطاطا الحلوة
- يتبل الطبق بعد ذلك بالملح والفلفل والقليل من الليمون

تتبيلة الواسابي والليمون

المكونات

- 4 ملاعق كبيرة من زيت حب العزيز
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الواسابي
- ½ ملعقة صغيرة من ملح البحر أو ¼ ملعقة من ملح الطعام

طريقة التحضير

- توضع جميع المكونات في برطمان مربى نظيف ويغلق الغطاء بإحكام ويحرك جيداً لمزج المكونات وتنقل جميع المكونات بعد ذلك في طبق عميق وتحرك جيداً حتى تمتزج تماماً
- هذه التتبيلة جيدة لسلطة الجرجير والأفوكادو وعلى أي شيء يقدم يحتاج إلى تتبيلة لتستمتع بالمذاق القوي

الحبار المقرمش مع المايونيز بالثوم

المكونات

للحبار المقرمش

- 250 ملم من زيت حب العزيز أو مايكفي لملء ثلث قدر القلي العميق
- 1 ملعقة كبيرة من دقيق الذرة
- 2 ملعقة كبيرة من السمولينا
- 1 ملعقة صغيرة من خلطة أولد باي (يمكن استخدام خليط من الملح والبابريكا المطحون)
- 250 جرام من الحبار المجمد (الجسم والمجسات) ليصبح 200 جرام بعد الذوبان مقسم إلى حلقات عرض كل منها 1 سم

للمايونيز بالثوم

- ¼ إلى ½ فص من الثوم المهروس
- 4 ملاعق كبيرة من المايونيز عال الجودة

طريقة التحضير

- للحبار المقرمش يوضع الزيت في قدر قلي عميق ذو قاعدة سميكة ويسخن حتى تتحول قطعة صغيرة من الخبز إلى اللون الذهبي عند وضعها فيه (تحذير: الزيت الساخن ممكن أن يشكل خطراً لا تتركه دون انتباه)
- بينما يسخن الزيت، يوضع دقيق الذرة والسمولينا و الخلطة في كيس بلاستيكي.
- توضع بعدها حلقات ومجسات الحبار في نفس الكيس وتحرك برفق حتى يغطي الخليط الحبار تماماً
- عندما يسخن الزيت بالدرجة الكافية يقلب الحبار حتى يكون ذهبي اللون ومقرمش – عدة دقائق كافية لكل قطعة. ينقل الحبار بعد ذلك من الزيت ويوضع على ورق المطبخ ليصفى من الزيت
- في نفس الوقت للمايونيز بالثوم يقلب الثوم المهروس في المايونيز

للتقديم

- يوضع الحبار المقرمش في طبق للتقديم مع المايونيز في طبق صغير بجانبه

الجمبري مع صوص التغميس الحار

المكونات

- 150 ملم من المايونيز الجيد ومن المفضل أن يكون من مكونات عضوية
- 50 جرام من هاريسا (أو بعض منه حسب التفضيل)
- 1 ملعقة صغيرة عصير ليمون
- 1 ملعقة صغيرة عسل
- 500 جم من الجمبري المطهي بقشرته (أو بدون حسب التفضيل)

طريقة التحضير

- توخوا الحذر من هاريسا ليس فقط لأن قوة الخلطة تختلف من عينة لأخرى بل أيضاً لأن بعض العبوات التي تحمل الاسم لا تكون هاريسا بل معجون من البنجر والجزر
- توضع جميع المكونات عدا الجمبري في طبق واحد وتخلط جميعاً جيداً ثم يوضع الخليط في طبق غمس صغير
- يوضع الجمبري في طبق تقديم كبير ليزيل المدعوون قشرته ويغمسوه في الصوص

الحمص مع الكمون وكريمة الشيري

المكونات

- 1 ملعقة كبيرة من زيت الوك (أو مزيج من زيت السمسم والثوم وزيت الخضروات)
- 2 ملعقة صغيرة من حبوب الكمون
- 2 × 410 جرام من الحمص المغسول والمصفي
- 1 × 130 جرام من سلطة الجرجير
- 1 ملعقة صغيرة من ملح البحر أو ½ ملعقة من ملح الطعام
- 60 ملم من كريمة شيري الغنية (الحلوة)

طريقة التحضير

- يسخن الزيت وحبوب الكمون في قدر قلي كبير
- يضاف الحمص وسلطة الجرجير والملح وكريمة الشيري وتقلب المكونات على نار متوسطة حتى تذبل أوراق الجرجير ويسخن الحمص ويقل حجم الخليط قليلاً
- يقدم كوجبة خفيفة لاثنتين ويمكن إضافة بيضة مسلوقة منتصف الطبق أو يقدم مع المحار بالتشوريو

الدجاج على الطريقة الإيطالية

المكونات

- 1 ملعقة كبيرة من زيت الثوم
- 75 جرام من مكعبات البانتشيتا
- 6 حبات من البصل الأخضر مقطع إلى حلقات رقيقة
- 1 ملعقة صغيرة من اكليل الجبل الطازج المقطع
- 500 جرام من أفخاذ الدجاج المخلي المقطع إلى قطع متوسطة الحجم
- ½ ملعقة صغيرة من ملح الكرفس
- 125 ملم من الشراب الأبيض
- 400 جرام طماطم مهروسة
- 2 ورقة لوري
- ½ ملعقة صغيرة سكر
- 400 جرام = علبة فول كانتشيليني مغسول ومصفى (اختياري)
-

طريقة التحضير

- يسخن زيت الثوم في قدر ويقلى البانتشيتا والبصل الأخضر وإكليل الجبل لمدة 2 إلى 3 دقائق
- تضاف قطع الدجاج ويرش ملح الكرفس ويقلى الخليط جيداً
- يضاف الشراب ويترك ليغلي ثم تضاف الطماطم وورق اللوري والسكر ويغطى المزيج ويترك ليغلي لمدة 20 دقيقة
- يضاف فول الكانيليني المصفى إذا استخدم ويترك حتى يسخن الفول وينضج الدجاج تماماً
- ممكن إضافة علبة من فول كانيليني ليتحول إلى طبق سريع ووجبة كاملة
- ممكن تقديمه مع الأرز الأبيض المطهو على البخار

قطع لحم الحمل على الطريقة الكالارية

المكونات

- 12 قطعة من أضلع الحمل
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون، و2 ملعقة إضافية للقلي
- 3 فصوص ثوم مقشرة ومقطعة
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر المجفف
- 1 ملعقة صغيرة من الأريجانو المجفف
- بشر وعصير ليمونة
- 1 ملعقة صغيرة من ملح البحر أو ½ ملعقة صغيرة من ملح الطعام
- 15 حبة زيتون أسود مقطعة بعد إزالة بذورها
- 2 ملعقة كبيرة من المياة
- 1 فلفل أحمر حار منزوع البذور ومقطع للتقديم (اختيائي)

طريقة التحضير

لا يستطيع أحد طهي قطع اللحم كما يطهوها الإيطاليين وهذه الوصفة التي تعلمتها من العظيمة أنا ديل كونتي تثبت وجهة نظري والأطباق الجانبية لهذه الوصفة يجب أن تكون بسيطة فيمكن استخدام البطاطس الجديدة أو الفول الأخضر المطهوان بالبخر

- توضع قطع اللحم بين طبقتين من ورق البلاستيك الرقيق على سطح مستوي ويتم تسوية القطع بالضغط عليها برفق باستخدام مرقاق العجين أو مطرقة اللحم ثم تنقل قطع اللحم إلى طبق كبير بحيث تكون طبقة واحدة من اللحم
- تسكب أربع ملاعق من زيت الزيتون فوق اللحم ويرش عليه الثوم وقطع الفلفل الأحمر والأوريغانو وعصير وبشر الليمون والملح وقطع الزيتون وتقلب قطع اللحم في هذا الخليط حتى تغطي من جميع الجوانب
- يغطي اللحم ويترك لينقع في هذا الخليط لمدة 20 دقيقة في درجة حرارة الغرفة قبل الطهي
- تسخن الملعقتين الإضافيتين من زيت الزيتون في قدر للقلي في درجة حرارة متوسطة إلى عالية ثم تزال قطع اللحم من خليط النقع ثم تحمر لمدة من 2 إلى 3 دقائق على كل جانب حتى تكتسب لوناً ذهبياً
- تخفض الحرارة قليلاً ويصب باقي السائل النقع في القدر فوق قطع اللحم ويضاف حوالي ملعقتين كبيرتين من الماء حتى يكون السائل كاف للطهي ويترك لينضج لمدة خمس دقائق لمن يفضله نيئاً قليلاً و مدة أطول من ذلك بقليل لمن يريده ناضجاً تماماً (يتوقف هذا الوقت كذلك على حجم قطع اللحم)

للتقديم

- توضع ثلاث قطع من اللحم في كل طبق من أطباق التقديم الأربعة ويسكب فوقها المرق المتبقي في القدر وإذا أردت إضافة الفلفل الأحمر الطازج يرش بعض منه فوق كل طبق

الكمثرى بالعسل والمارسالا والجبن الأزرق

المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون العادي (ليس أول قطعة)
- 2 حبة كمثرى (مجموع وزنهما حوالي 500 جرام) دون أن تقشر أو تقلع بذورها
- 3 ملعقة كبيرة من المارسالا
- 2 ملعقة كبيرة من العسل
- 50 جرام من عين الجمل مقطوعة حباته لنصفين
- 500 جرام من الجبن الأزرق الطري

طريقة التحضير

- يسخن الزيت في قدر قلي كبير على حرارة متوسطة وفي هذه الأثناء تقطع حبات الكمثرى إلى ثمان قطع بدون إزالة القشرة أو البذور
- تحمر قطع الكمثرى لمدة 3 أو 4 دقائق على كل جانب أو حتى تكون طرية
- وفي هذه الأثناء يخلط المارسالا والعسل معاً في فنجال أو طبق صغير
- يضاف خليط المارسالا إلى الكمثرى ويترك حتى تبدأ في الغليان والتكثف ثم تنقل الكمثرى إلى طبق التقديم دون الشراب
- تضاف المكسرات إلى نفس الشراب وتقلب حتى تتحمر لمدة دقيقة تقريباً أو حتى تحمر وتلتصق في بعضها

للتقديم

- تنقل المكسرات مع الكمية الفائضة من الشراب إلى طبق التقديم وتوضع قطع الجبن الأزرق في الطبق كذلك

سلطة السلطعون مع الأفوكادو بالتتبيلة الياباني

المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من شراب الميرين (شراب الأرز الحلو) وهو متوفر في متاجر البقالة الآسيوية وبعض المتاجر الكبيرة
- ½ ملعقة صغيرة من معجون الواسابي وهو متوفر في متاجر البقالة الآسيوية وبعض المتاجر الكبيرة
- 1 ملعقة كبيرة من خل الأرز
- بعض القطرات من زيت السمسم
- ½ ملعقة صغيرة من ملح البحر أو ¼ ملعقة من ملح الطعام
- 1 حبة فلفل أحمر حار كبيرة بعد إزالة بذورها وتقطيعها إلى قطع صغيرة
- 200 جرام من لحم السلطعون المطهي
- 1 ملعقة صغيرة عصير ليمون وكمية إضافية أخرى للعصير
- 150 جرام سلطة جرجير
- 1 حبة أفوكادو ناضجة منزوعة البذرة
- 1-2 ملعقة صغيرة من أوراق الثوم المعمر الطازج المقطع للتقديم

طريقة التحضير

- في وعاء كبير يمزج الميرين مع الواسابي وخل الأرز وزيت السمسم والملح لعمل التتبيلة ثم تنقل حوالي 4 ملاعق صغيرة من هذه التتبيلة إلى وعاء آخر يكفي لوضع جميع مكونات السلطة لاحقاً
- تضاف قطع الفلفل الأحمر الحار إلى التتبيلة في الوعاء الأول ثم يضاف لحم السلطعون ويقلب المزيج باستخدام شوكة
- يضاف الليمون إلى التتبيلة في الوعاء الآخر ثم تضاف أوراق السلطة بعد ذلك ويقلب المزيج جيداً قبل توزيعها على أربعة أطباق
- توضع ربع كمية خليط السلطعون في طبق صغير ويضغط عليه ثم يقلب في أحد الأطباق الأربعة تكرر العملية مع باقي الأطباق
- باستخدام ملعقة صغيرة تستخرج لفافات من الأفوكادو وتوضع فوق كومات السلطعون

للتقديم

- ترش أوراق الأرز المعمر المقطعة فوق كومات السلطعون

كوك او ريسلينج

المكونات

- ملعقة كبيرة من زيت الثوم
- 150 جرام بيكون
- 1 حبة كرات مقطعة رفيعاً
- 12 فخذ دجاج مخلي ومنزوع الجلد مقسم إلى قطع متوسطة الحجم
- 3 أوراق لوري طازجة
- 300 جرام من مشروم الأويستر مقطع إلى شرائح
- ملح وفلفل مطحون حديثاً
- قشدة كثيفة (اختيارية)
- 1-2 ملعقة كبيرة من الشبت المفروم للتقديم
- شعرية بالزبدة للتقديم

طريقة التحضير

- يسخن الزيت في قدر كبير وواسع ويحمر البيكون حتى يصبح مقرمشاً
- يضاف الكرات ويحمر لمدة 1 – 2 دقيقة حتى يذبل
- ثم يضاف الدجاج وورق اللوري والمشروم ثم يتبل الخليط بالملح والفلفل ويترك ليغلي
- تقلل الحرارة بعد ذلك ويغطى القدر ويترك ليغلي برفق لمدة 30 إلى 40 دقيقة تضاف بعد ذلك القشدة وتقلب جيداً مع الخليط في الدقائق الأخيرة

للتقديم

- يرش المزيج بالشبت ويقدم مع الشعرية بالزبدة

شرائح اللحم بالليمون والزعر

المكونات

- شريحة من اللحم بعرض 2.5 سم وتزن حوالي 600 جم
- 80 ملم من زيت الزيتون أول قطفة وكمية إضافية أخرى لدهن اللحم
- 1 ملعقة كبيرة من ورق الزعر الطازج
- 2 فص من الثوم، مقطع قطع كبيرة
- عصير وبشر ½ ليمونة
- 1 ملعقة صغيرة من ملح البحر أو ¼ ملعقة ملح طعام
- فلفل أسود مطحون حديثاً

طريقة التحضير

- يزال الدهن المحيط بشريحة اللحم بينما يسخن قدر القلي أو الشواء.
- تدهن شريحة اللحم بالزيت ثم تطهى من الجانبين لمدة 3 دقائق لكل جانب لمن يفضلها نيئة ثم توضع الشريحة في القدر بزاوية وتطهى لمدة دقيقة إضافية من كل ناحية ليعطيها الشكل المشوي الجميل أو لمدة أطول إذا كنتم تفضلون اللحم الناضج تماماً مع العلم أن الليمون الذي سيضاف على المرق سيساعد على زيادة درجة النضوج
- بينما يطهى اللحم تضاف أوراق الزعر إلى الثوم والزيت وعصير وبشر الليمون والملح والفلفل في طبق جانبي ويقلب الخليط جيداً
- وعندما تنتضج شريحة اللحم توضع في طبق المرق لمدة أربع دقائق على كل جانب ثم تنتقل إلى لوح التقطيع وتقطع إلى شرائح صغيرة بزاوية مائلة

سلطة شعيرية السمسم

المكونات للتتبيلة

- 1 ملعقة كبيرة من زيت السمسم
- 1 ملعقة كبيرة من زيت الثوم
- 1 ملعقة كبيرة من صوص الصويا
- 1 ملعقة كبيرة من صوص التشيلي الحلو
- 100 جرام من زبدة فول السوداني الناعمة
- 2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون

للسلطة

- 125 جرام من المنتجو (نوع من الفاصوليا)
- 150 جرام من أوراق الفول المغسولة
- 1 حبة فلفل أحمر حار بعد إزالة بذورها وتقطيعها إلى حلقات
- 2 حبة بصل أخضر مقطع إلى حلقات رقيقة
- 550 جرام من شعيرية البيض الجاهزة

للتقديم

- 20 جرام من حبوب سمسم
- 4 ملعقة كبيرة من الكزبرة الخضراء المفرية

طريقة التحضير

- للتتبيلة تخلط جميع مكونات التتبيلة معاً في وعاء
- للسلطة توضع جميع مكونات السلطة في وعاء آخر
- تضاف التتبيلة على السلطة وتقلب جيداً

للتقديم

- يرش السمسم والكزبرة فوق جميع المكونات

دبوس الدجاج بمخيض اللبن

المكونات

- 12 دبوس فرخة (الوزن الإجمالي 1.25 كيلوجرام)
- 500 ملم من مخيض الحليب
- 60 ملم زيت نباتي بالإضافة إلى 2 ملعقة كبيرة إضافية للتتبيل
- 2 فص ثوم مقشر ومقطع إلى قطع كبيرة
- 1 ملعقة كبيرة من حبوب الفلفل المطحونة
- 1 ملعقة كبيرة من ملح البحر أو 1 ½ ملعقة صغيرة من ملح الطعام
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- 1 ملعقة كبيرة من شراب القيقب

طريقة التحضير

- توضع دبابيس الدجاج في كيس بلاستيك كبير مع المخيض و 60 ملم من الزيت النباتي
- يضاف بعد ذلك الثوم والفلفل المطحون والملح
- ويرش الكمون المطحون ويضاف شراب القيقب ثم يضغط على الكيس للتأكد من مزج المكونات وتغطية الدجاج تماماً بالخليط
- يغلق الكيس ويترك في البراد من المفضل أن تتم هذه الخطوة من الليلة السابقة أو على الأقل لمدة من 30 دقيقة إلى ساعتين.
- يسخن الفرن على درجة حرارة 220 سلسيوس أو 425 فهرنهايت
- ينقل الدجاج من الكيس البلاستيكي بعد التخلص من سائل النقع الزائد إلى صينية شوي مبطنة بورق الألومنيوم
- يرش فوق الدجاج بعد ذلك ملعقتي الزيت الإضافيتين ثم توضع الصينية في الفرن لمدة 30 دقيقة أو حتى تحمر وتنضج تماماً

للتقديم

- توضع كل قطعتين من دبابيس الدجاج في طبق للتقديم لتكون المحصلة 6 أطباق

أصابع الشوكولا المقرمش

المكونات

- 125 جرام من الزبد غير المملح
- 300 جرام من الشوكولا الداكنة عالية الجودة مكسورة إلى قطع صغيرة
- 3 ملاعق كبيرة من الشراب الذهبي
- 200 جرام من بسكوت الشاي الغني
- 100 ج من قطع المارشميلو الصغيرة
- 2 ملعقة صغيرة من السكر الخشن

طريقة التحضير

- يسخن الزبد والشوكولا والشراب في قدر ذو قاعدة سميكة على نار هادئة ثم ينقل منه حوالى 125 جرام إلى طبق
- يوضع البسكوت في كيس بلاستيكي ليطحن بواسطة رفاقة العجين حتى يتحول إلى فتات رقيق مع الاحتفاظ ببعض القطع الكبيرة
- يضاف البسكوت المطحون إلى خليط الشوكولا في القدر ثم يضاف المارشميلو
- يوضع الخليط في صينية خبز مربعة مقاس 24 ويسوى السطح بملعقة مبللة
- يسكب فوقها بعد ذلك 125 ملم من الشوكولا الذئبة المتبقية ويسوى السطح مرة أخرى بملعقة مبللة
- توضع الصينية في البراد ليلة كاملة أو لمدة ساعتين على الأقل

للتقديم

- تقطع إلى 24 اصبعاً ويرش عليها السكر الخشن

اختيارات الفريتات

المكونات

لكل قطعة فريتاتا

- 2 بيضة بلدي
- قطعة صغيرة جداً من الزبد وقطرة من الزيت للقلي

للفريتاتا بالجبن

- 25 جرام من جبن الامينتال مبشور (أو أي نوع جبن آخر)

للفريتاتا الحارة

- 1 حبة فلفل أحمر حار منزوعة البذور ومقطعة إلى حلقات
- ¼ ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- ¼ ملعقة من الكزبرة المطحونة

للفريتاتا الخضروات

- 20 جرام من الجرجير أو السبانخ مقطعة إلى قطع صغيرة
- 1 بصل أخضر مقطع إلى شرائح رقيقة

للفريتاتا اللحم

- 50 جرام لحم مفري

طريقة التحضير

- يكسر البيض في طبق وتوضع أي من النكهات التي ترغبها ثم يضرب الخليط جيداً
- يسخن الزبد والزيت في مقلاة ذات قاعدة غليظة وعندما تسخن المقلاة يسكب فيها خليط البيض ويدور في المقلاة ليشكل طبقة رقيقة تغطي القاعدة تماماً
- تطهى الفريتاتا لمدة 2-3 دقائق على درجة حرارة متوسطة وترفع حافة الفريتاتا بالملعقة للتأكد من نضوجها ووصلوها للون الذهبي بينما يبقى سطحها لزجاً قليلاً ولكن ناضج

للتقديم

- تنقل الفريتاتا من المقلاة إلى طبق التقديم وتثنى إلى النصف يمكن تجربتها مع الاختيارات المختلفة لعمل كميات أكبر من الفريتاتا

خليط البان كيك المصنوع بالمنزل مع شراب التوت

المكونات

لخليط البان كيك الجاف

- 600 جرام من الدقيق
- 3 ملاعق كبيرة من البايكينج باودر
- 2 ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 40 جرام من سكر الكاستر

لعمل فطائر البان كيك (لكل 150 جرام من الخليط الجاف)

- 1 بيضة بلدي
- 250 ملم حليب
- 1 ملعقة كبيرة من الزبد المذاب

لشراب التوت

- 125 ملم من شراب القيقب
- 200 جرام من التوت

طريقة التحضير

لخليط فطائر البان كيك الجافة

- توضع جميع المكونات الجافة في طبق وتقلب جيداً وينقل إلى وعاء محكم الغلق ويخزن لحين الحاجة

لعمل الفطائر

- تضاف الكمية المناسبة من البيض والحليب والزبد المذاب لكل 150 جرام من الخليط الجاف (ملء معيار فنجان أمريكي سيفي بغرض تحديد هذه الكمية لذلك يمكنك استخدامه لهذا المعيار) تخلط المكونات جيداً ليصبح الخليط متجانس.
- يسخن قدر قلي لا تلتصق به المكونات أو صينية مسطحة دون إضافة الزيت.
- توضع من ملعقة ونصف إلى ملعقتين من الخليط في الصينية الساخنة وعندما تظهر فقاعات على السطح تقلب الفطيرة على الوجه الآخر وتطهى حتى تصبح ذهبية اللون من الوجهين يتطلب ذلك دققة تقريباً لكل وجه
- وفي نفس الأثناء لشراب التوت يوضع شراب القيقب مع التوت في قدر وتترك المكونات لتغلي تقلل الحرارة ويترك على النار حتى يبدأ التوت في الذبول

للتقديم

- يوضع شراب التوت في إبريق ويوضع على طاولة الفطور مع فطائر البان كيك وإذا تبقى أي من شراب التوت يلاحظ أنه سيتحول إلى مربى لامعة وللحفاظ عليه لعدة أيام يوضع في برطمان نظيف في البراد ويمكن أكله بعد ذلك مع الزبادي أو مع الخبز

البيض المخفوق الحار

المكونات

- ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 2 تورتيلا مصنوع من الذرة الناعمة
- 1 حبة طماطم منزوعة البذور ومقطعة إلى قطع كبيرة
- 1 حبة بصل أخضر مقطعة
- 1 حبة فلفل أخضر حار منزوعة البذور ومقطعة
- 4 بيضة بلدي مخفوقة
- ¼ ملعقة من ملح البحر أو رشة من ملح الطعام

طريقة التحضير

- يسخن الزيت في قدر للتحمير
- يلف التورتيلا على شكل نقانق ثم بحرص يقطع إلى شرائط بواسطة المقص في الزيت الساخن وتحمر شرائط التورتيلا لعدة دقائق حت تحمر وتصبح مقرمشة وتنقل إلى طبق
- يوضع القدر مرة أخرى على النار وتضاف الطماطم والبصل الأخضر والفلفل وتقلب هذه المكونات لمدة دقيقة تقريباً
- توضع التورتيلا مرة أخرى في القدر ويضاف البيض المخفوق والملح وباستخدام ملعقة خشبية يقلب خليط البيض على حرارة منخفضة إلى متوسطة حتى ينضج
- يقسم البيض المخفوق الحار إلى طبقين للتقديم ويؤكل على الفور

الراجو السريع

المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من زيت الثوم
- 125 جرام من مكعبات البانتشيتا
- 500 جرام من لحم الضأن المفروم
- 75 جرام من البصل المحمر الجاهز
- 80 ملم من شراب الماريسالا
- 400 جم طماطم مقطعة
- 75 جرام من العدس الأخضر
- 125 ملم من الماء
- 50 جرام من جبن الرن ليسيستر أو الشيدر المبشور للتقديم (اختياري)

طريقة التحضير

- يسخن الزيت في قدر عميق وتحمر البانتشيتا حتى تحمر وتصبح مقرمشة
- يضاف اللحم المفري ويقلى مع الخليط حتى يتحول لونه للبني
- ثم يضاف البصل المحمر والماريسالا والطماطم والعدس والماء ويترك الخليط حتى يغلي.
- تقلل درجة الحرارة ويترك الخليط على النار ليغلي ببطء لمدة 20 دقيقة ويقلى على فترات

للتقديم

- يقسم الراجو على أربعة أطباق ويرش بالجبن المبشور

كوكيز الشوكولا المركزة

المكونات

- 125 جرام من الشوكولا الداكنة
- 150 جرام من الدقيق
- 30 جرام من الكاكاو المنخول
- 1 ملعقة صغيرة من بيكarbonات الصودا
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- 125 جرام من الزبد غير المملح الطري
- 75 جرام من السكر البني الخفيف
- 50 جرام من سكر الكاستر
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 بيضة من البراد
- 350 جرام من رقائق الشوكولا الداكنة

طريقة التحضير

- يسخن الفرن على درجة 170 درجو مئوية أو 325 فهرنهايت
- تكسر 125 جرام من الشوكولا الداكنة إلى قطع وتوضع في طبق يوضع هذا الطبق على قدر به ماء يغلي على درجة حرارة خفيفة ويقلب على فترات حتى يذوب الخليط
- يوضع الدقيق والكاكاو وبيكarbonات الصودا والملح في طبق عميق آخر وتقلب هذه المكونات جيداً
- وفي طبق ثالث يضرب الزبد مع السكر حتى يصبح الخليط خفيفاً ثم تضاف الشوكولا الذائبة ويقلب الخليط جيداً
- تضرب الفانيليا مع الخليط ويضاف البيض ثم يقلب مع المكونات الجافة وأخيراً تضاف رقائق الشوكولا وتقلب كذلك مع الخليط
- تغرف 12 قطعة متساوية الحجم تقريباً من الخليط ويمكن استخدام مغرفة الآيس كريم وسكينة الحلويات لهذا الغرض وتوضع في صينية خبز بحيث تبعد القطع عن بعضها البعض حوالي 6 سم تقريباً ولا تسوي هذه القطع بالسكين
- توضع الصينية في الفرن لمدة 18 دقيقة ثم تختبر بعصا رفيعة، إذا خرجت نظيفة تقريباً وبدون أي أثر للزبد تكون قد نضجت وإن احترقت هذه العصا قطعة من رقائق الشوكولا تعاد المحاولة مرة أخرى
- تترك قطع الكوكيز لتبرد في قدر الخبز لمدة من 4 إلى 5 دقائق ثم تنقل إلى شبكة للتبريد لتزداد سماكتها كلما بردت

النقانق مع جبن الماعز والفلفل الأخضر

المكونات

- 8 قطع من نقانق الماركيز أو أي نوع آخر من النقانق الحارة مثل نقانق التشوريرزو (الوزن الإجمالي 340 جرام)
- 250 جرام قطعة من جبن الماعز
- 220 جرام علبة من الفلفل المدخن الجاهز والمصفي
- 1 ملعقة كبيرة من زيت الثوم

طريقة التحضير

- يسخن الفرن على درجة حرارة 220 درجة مئوية
- توضع النقانق في صينية شي ذات حروف منخفضة (وبذلك لا تستغرق وقتاً طويلاً في الطهي)
- يقطع الجبن إلى شرائح بعرض 0.5 سم وتوضع فوق وحول النقانق داخل الصينية.
- يقطع الفلفل إلى قطع كبيرة ثم ينثر على النقانق والجبن ثم تضاف بعض من قطرات زيت الثوم
- توضع الصينية بعد ذلك في الفرن لمدة 15-20 دقيقة، أو حتي تكتسب النقانق والجبن اللون الذهبي

سلطة لحم الضأن والنعناع و العنب الأحمر

المكونات

لحم الضأن

- 2 ملعقة صغيرة من زيت الثوم
- 250 جرام من لحم ضأن

التتبيلة

- 2 ملعقة كبيرة من صوص السمك التايلاندي (نام بلا)
- 1 ملعقة كبيرة من جيلي العنب الأحمر
- 2 ملعقة كبيرة خل الأرز
- 1 ملعقة صغيرة من صوص الصويا
- 1 ثمرة فلفل أحمر حار منزوعة البذور ومقطعة إلى قطع صغيرة
- 1 ثمرة بصل أخضر مقطعة إلى شرائح صغيرة

للتقديم

- أوراق خضرة
- 3 ملعقة كبيرة من النعناع الطازج المقطع

طريقة التحضير

- لتحضير لحم الضأن يوضع زيت الثوم ولحم الضأن في قدر على النار لمدة 5 دقائق، ثم تقلب على الوجه الآخر لمدة 2 أو 3 دقيقة أخرى
- ترفع قطعة اللحم من القدر وتلف في ورق الألومنيوم بحيث تكون في رزمة ليست بالضيقة ولكن محكمة الغلق وتترك لتستريح لمدة 5 دقائق
- لتحضير التتبيلة توضع كل مكوناتها في إناء وتقلب جيداً حتى يتجانس الخليط.
- يفتح ورق الألومنيوم ويضاف مرق الضأن إلى التتبيلة
- يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة جداً ويضاف إلى التتبيلة ويساعد الحمض في التتبيلة على نضوج اللحم أكثر عندما ينقع فيها وإذا كان اللحم ناضج بدرجة كافية فيترك في التتبيلة لفترة قصيرة ولكن لفترة أطول إذا لم ينضج اللحم بالدرجة كافية
- للتقديم تقسم أوراق الخضرة على طبقين إذا كانت هذه السلطة الطبق الرئيسي أو على أربعة أطباق إذا كانت مقبلاً ثم توضع شرائح اللحم مع التتبيلة على الخضرة وينثر عليها النعناع بعد ذلك

بودينج الشوكولا والكمثرى

المكونات للبودينج

- 450 جرام أنصاف كمثرى مجففة ومحفوظة في محلول سكري مصفاة
- 125 جرام من الطحين العادي
- 25 جرام من بودرة الكاكاو
- 125 جرام من سكر الكاستر
- 150 جرام من الزبد غير المملح، وكمية إضافية لدهن القدر
- 1 ملعقة صغيرة من البايكينج بودر
- ¼ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
- 2 بيض
- 2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

الصوص

- 170 جرام لبن مكثف
- ½ ملعقة صغيرة من قهوة الإسبريسو
- 150 ملل من الشراب الذهبي
- 100 جرام من الشوكولا الداكنة على الأقل 70% منها كاكاو مقطعة

طريقة التحضير

- لتحضير البودينج يسخن الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية و يدهن طبق قطره 22 سم يمكن وضعه بالفرن بالزبد
- ترص قطع الكمثرى في الطبق
- توضع باقي مكونات البودنج في الخلاط وتخفق حتى نحصل على خليط متجانس خفيف.
- يوضع الخليط فوق الكمثرى ثم يوضع الطبق في الفرن لمدة 30 دقيقة
- يترك البودنج لمدة 5 – 10 دقائق ليبرد بعد خروجه من الفرن ثم يقطع إلى شرائح
- لتحضير الصوص توضع كافة مكونات الصوص في قدر صغير وتوضع على نار هادئة وتقلب جيداً حتى نحصل على خليط متجانس

للتقديم

- يوضع البودنج في وعاء ويصب عليه صوص الشوكولا

الكاسيديا المكسيكي

المكونات

لكل قطعة كاسيديا

- 1 قطعة توريتلا مصنوعة من الطحين الناعم
- 30 جرام من شرائح لحم الفخذ الرقيقة
- 3 قطعة سمكة من فلفل الهالابينو الأخضر المخلل
- 50 جرام من الجبن المبشور
- 1 حبة من البصل الأخضر مقطعة إلى شرائح رقيقة
- بعض من أوراق الكزبرة الطازجة
- 1 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون (لا تستخدم زيت الزيتون أول قطعة)

للتقديم

- صلصة مكسيكية جاهزة

طريقة التحضير

- تسخن الطاسة على النار
- تفرد التوريتلا على سطح للتجهيز ثم تغطى بلحم الفخذ
- ترش الكزبرة على نصف التوريتلا فقط ثم تضاف قطع الهالابينو والجبن المبشور والبصل الأخضر
- تطوي التوريتلا بما فيها من حشو حتى تأخذ شكل الهلال
- ترفع التوريتلا بعناية ويدهن الجانبين بالزيت قبل وضعها في الطاسة الساخنة. يحمر كل جانب لمدة دقيقة أو إلى شبه أن يحمر الجانبين ويبدأ الجبن في الذوبان
- باستخدام سكين السمك توضع التوريتلا على طبق ثم تقطع التوريتلا إلى ثلاث قطع مثلثية وتقدم مع ملعقة من الصلصة

قطع السوفيتشي

المكونات

- 250 جرام من السمك الفيليه الأبيض الطازج مخلي من العظام والجلد ومقطع إلى شرائح صغيرة جداً
- 1/2 ملعقة كبيرة من الاوريغانو الجاف
- 1 ملعقة كبيرة من ملح البحر أو 1/2 ملعقة من ملح الطعام
- 80 ملل من عصير الليمون
- 3 حبات بصل أخضر مقطعة إلى شرائح رقيقة
- 1 ملعقة كبيرة من فلفل الهالابينو الحار المقطع أو من أي نوع آخر من الفلفل الأخضر الحار متوسط الحجم
- 4 ملعقة كبيرة من الكزبرة المقطعة، إضافة إلى كمية أخرى ترش مع التقديم
- تقدم مع رقائق التوستادوس أو التورتلا (أو تقدم مع قطع رفيعة من خبز الباجيت المدهون بالزيت والمطهو في فرن درجة حرارته 200 درجة مئوية لمدة 10 دقائق)

طريقة التحضير

- توضع قطع السمك في طبق مسطح عريض، ثم تنثر الاوريغانو و الملح وعصير الليمون عليها وتترك لتتبّل لمدة 8 دقائق
- يصفى السمك من التتبيلة ثم يوضع في طبق عميق، ثم يضاف البصل الأخضر والفلفل الحار والكزبرة ثم يقلب الخليط جيداً

للتقديم

- توضع ملعقة صغيرة ممثلة من خليط السوفيتشي في التوستاداس ثم نبثر عليها المزيد من الكزبرة أو يقدم في طبق كبير للجميع ويغمس برقائق التورتلا

آيس كريم المارجري

المكونات

- 125 ملل من عصير الليمون
- 2 ملعقة كبيرة من شراب التيكالا
- 3 ملعقة كبيرة من شراب البرتقال
- 150 جرام من السكر الخشن
- 500 ملل من القشدة الكثيفة

طريقة التحضير

- يصب عصير الليمون وشراب التيكالا والبرتقال في طبق عميق مع السكر الخشن ويقلب الخليط جيداً حتى يذوب السكر
- تضاف القشدة ثم يخفق الخليط حتي يصبح غليظاً وناعماً ولكن ليس شديد الكثافة
- يغرف الخليط في وعاء محكم الغلق، ويوضع في البراد على درجة التجميد طوال الليل ولا نحتاج إلى إخراج من البراد بفترة قبل التقديم ، حيث أن الخليط لا يتماسك تماسكاً قوياً إضافة إلى أنه يذوب سريعاً

الدجاج والأضلع

المكونات

- 12 قطعة من لحم الأضلع
- 12 أفخاذ دجاج (بالجلد والعظم)
- 250 ملل من عصير التفاح مركز قدر الإمكان
- 2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- 2 ملعقة كبيرة من صوص الصويا
- 2 حبة من الينسون النجمي
- 1 عود قرفة مقسوم من المنتصف
- 6 فص ثوم غير مقشر

طريقة التحضير

- نضع الأضلع وأفخاذ الدجاج في كيسين من البلاستيك أو في وعاءين
- تضاف باقي المكونات، ثم نخلط جميع المكونات جيداً قبل غلق الكيس أو تغليف الوعاء.
- نتركها في البراد لليلة واحدة أو لمدة تصل إلى يومين
- نخرج الوعاء أو الكيس من البراد، ونشعل الفرن على درجة حرارة تصل إلى 200 درجة مئوية
- نفرغ محتويات كل كيس أو طبق في صنية شوي كبيرة مع التأكد أن الدجاج على الوجه المكسو بالجلد
- يوضع الوعاء في الفرن ويترك لمدة ساعة و15 دقيقة تقريباً أو إلى أن تصبح الأضلع والدجاج ناضجة تماماً لونها ذهبياً

طاجن لحم الضأن بالزيتون والبصل المحمر

المكونات

- 1 كيلوجرام من فخذ الحمل مقطع إلى قطع صغيرة.
- 1 ثمرة ثوم مفصصة وغير مقشرة
- 1350 جرام زيتون أسود منزوع البذر في محلول ملحي يغسل ويصفى ليصبح صافي وزنه 150 جرام
- 100 جرام من البصل المحمر الجاهز
- 4 ملعقة كبيرة من الكبر المغسول والمصفى
- 2 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- 2 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- 75 سل من عصير العنب الأحمر

طريقة التحضير

- يسخن الفرن على درجة حرارة 150 درجة مئوية
- توضع جميع المكونات في كسرولة بغطاء أو في قدر حراري ذو قاعدة سميكة بحيث يكون شراب العنب آخر المكونات المضافة وتقلب جميع المكونات جيداً
- توضع الكسرولة على النار إلى أن تغلي المكونات ثم يوضع عليها الغطاء وتنقل إلى الفرن وتطهى لمدة ساعتين أو إلى أن ينضج اللحم تماماً
- أسرع وأنسب الأطباق التي يمكن أن تصاحب هذا الطبق وعاء من الكسكسي وحده أو مع علبه أو اثنان من الحمص

الزنجبيل والفاكهة الاستوائية

المكونات

- 500 جرام من الكعك الاسفنجي الجاهز أو كيك البوند أو كيك المادلينز
- 125 ملل من شراب الزنجبيل
- 500 ملل من القشدة الكثيفة
- 4 ملعقة صغيرة من السكر الخشن
- 8 ثمرة من الفاكهة الاستوائي

طريقة التحضير

- تقطع الكعكة الاسفنجية ثم توضع نصف الكمية في طبق مسطح حيث يسكب عليه نصف زجاجة شراب الزنجبيل ثم يضاف إلى الوعاء باقي كمية الكعك ثم باقي الشراب
- تخفق القشدة في طبق عميق مع السكر حتى نحصل على مرتفعات طريه عندما ترفع بأداة الخفق ولا يفضل أن يكون كثيفاً
- يغرف قلب ثمرتين من الفاكهة ويوضع مع القشدة المخفوقة ويقلب معها برفق شديد ويوضع على الكيك المسقى بالشراب
- يغرف قلب باقي الثمرات في طبق ويرش فوق القشدة حتى تنغمس فيها بذور الفاكهة السوداء وقلبها الذهبي ذو الرائحة العطرة

فندو الجب

المكونات

- 600 جرام من الجبن المقطع أو المبشور (يفضل استخدام خليط من أنواع الجبن المتنوعة مثل الجرويير والإمنتال والبيري والكاممبرت)
- 300 ملل عصير عنب أبيض
- 2 ملعقة صغيرة من دقيق الذرة
- 3 ملعقة كبيرة من عصير الكرز
- 1 فص ثوم مقشر
- فلفل اسود مطحون حديثاً
- جوزة طيب مبشورة حديثاً

للتقديم

- نستخدم شرائح الجزر والفجل المشذب و الراديكتشيو و شرائح الهندباء ومكعبات من خبز السوردوج وكل ما تود ان تضيفه إلى الفندو

طريقة التحضير

- نضع الجبن المبشور أو المقطع وشراب العنب الأبيض في قدر الفوندو أو في قدر ذو قاعدة سميكة ثم نضع القدر على درجة حرارة من متوسطة إلى عالية حتى تغلي المكونات ويقلب الخليط حتى يذوب الجبن ثم تخفف درجة الحرارة ليغلي الخليط ببطء
- يخلط دقيق الذرة مع عصير الكرز في وعاء صغير حتى يتجانس الخليط، ثم يضاف على قدر الفندو مع فص الثوم المقشر
- ثم يضاف للخليط الفلفل الأسود وجوزة الطيب

للتقديم

- يوضع طبق الفندو فوق شعلة من اللهب أو يسكب في وعاء حراري ويقدم مع شرائح الخضروات الطازجة وقطع الخبز

سمك موسى بالمايونيز والشبت

المكونات

سمك موسى

- 2 سمك موسى (فيليه وخالي من الجلد)
- 70 جرام دقيق ذرة
- ملح، فلفل أسود مطحون طازج
- 100 جرام من فتات خبز طازج أو من فتات خبز البانكو الطازج
- 2 بيضة
- 250 ملل من زيت الفول السوداني أو زيت الجريسييد (زيت خضروات)، (أو حسب الحاجة طبقاً لحجم القدر).

المايونيز بالشبت

- 200 جرام مايونيز، يفضل المايونيز العضوي
- حفنة من الشبت الطازج مقطع قطع صغيرة
- من 1/2 إلى 1 ملعقة صغيرة من عصير الليمون لإكساب الطعام مذاقاً جيداً
- ملح وفلفل أسود مطحون حديثاً

طريقة التحضير

لتحضير سمك موسى

- يقطع الفيليه إلى نصفين بالطول ثم تقطع كل نصف قطعة إلى 4 شرائح طولية بزاوية مائلة وبذلك نحصل على 8 قطع من كل قطعة فيليه.
- يوضع دقيق الذرة في طبق مسطح ويتبل بالملح والفلفل الأسود المطحون حديثاً ثم يوضع فتات الخبز في طبق آخر ويخفق البيض جيداً في طبق ثالث
- وتغمس كل قطعة فيليه في دقيق الذرة المتبل بحيث تغطي بالدقيق جيداً ثم تغمس في البيض المخفوق ثم تغمس في فتات الخبز.
- يوضع الفيليه على شبكة التبريد (أو في هذه المرحلة يمكن أن تجمد بحيث توضع بين كل قطعة منها ورقة في إناء محكم الغلق) يسخن الزيت النباتي في قدر عميق ذو قاعدة سميكة حتى يتحول مكعب من الخبز إلى اللون الذهبي إذا وضع في الزيت (تحذير: الزيت الساخن يمكن أن يشكل خطراً إذا ترك بدون رقابة)
- توضع قطع السمك بحرص في الزيت الساخن وتقلي لمدة 2 دقيقة أو حتى تفرمش وتتحول إلى اللون الذهبي ثم تخرج قطع السمك من الزيت وتصفى على ورق المطبخ

لتحضير المايونيز بالشبت

- يوضع المايونيز والشبت المقطع في طبق صغير ويقلب جيداً ويضاف كذلك بعض عصير الليمون ويتبل بالملح والفلفل الأسود المطحون حديثاً

للتقديم

- توضع قطع السمك في طبق للتقديم وبجانبه بعض من المايونيز بالشبت

كريب سوزيت

المكونات

- بشر 1 برتقالة و عصير 2 برتقالة
- 175 جرام من الزبد غير المملح
- 75 جرام من سكر الكاستر
- 8 – 12 قطعة كريب جاهز
- 80 ملل من شراب البرتقال

طريقة التحضير

- يصب عصير البرتقال في قدر عميق ويضاف بشر البرتقال و الزبد والسكر ويترك الخليط حتى يغلي ثم تقلل درجة الحرارة ويترك الخليط ليغلي ببطء لمدة 10 – 15 دقيقة أو حتى يتحول السائل إلى صوص كثيف
- تنثنى قطع الكريب إلى أرباع ثم ترص في قدر كبير أو في طبق حراري دائري الشكل
- يصب الصوص فوق الكريب ويسخن برفق فوق نار هادئة لمدة 3-4 دقائق
- يسخن شراب البرتقال في نفس القدر وعندما يسخن الكريب يوضع فوقه الشراب

كعك البطاطا مع السلمون المدخن

المكونات كعك البطاطا

- 3 بيضة
- 125 ملل من الحليب (كامل الدسم)
- 2 حبة بصل أخضر مقطعة إلى شرائح رقيقة
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 60 جرام من البطاطا المهروسة الجاهزة
- 40 جرام من الطحين العادي
- ½ ملعقة صغيرة من الباكينج بودر
- ½ ملعقة صغيرة من عصير الليمون

الطبقة العلوية

- 300 جرام من السلمون المدخن
- كمية قليلة من الشبت الطازج

طريقة التحضير

- يخفق البيض واللين والبصل وزيت الزيتون معاً في قدر واحد
- يضاف إلى الخليط البطاطا المهروسة والطحين والباكينج بودر وعصير الليمون وتقلب جميع المكونات
- تسخن مقلاة مسطحة ثم توضع بها قطع من الخليط بحجم ملء ملعقة كبيرة
- تطهى لمدة 30 ثانية على كل ناحية أو إلى أن تصبح ذهبية اللون وتصبح متماسكة بدرجة كافية لتقليبها
- وبمجرد الانتهاء من عمل هذه الفطائر تترك قليلاً حتى تبرد، ثم تقطع شرائح من السلمون المدخن وتوضع بعض القطع فوق كل فطيرة
- بعد ذلك تزين كل قطعة بالقليل من الشبت

موس الشوكولا البيضاء مع حلوى النعناع

المكونات

- 250 جرام من الشوكولا البيضاء، مقطعة إلى قطع صغيرة
- 250 ملل من القشدة الكثيفة
- 1 بياض بيض
- ¼ ملعقة صغيرة من روح النعناع
- 6 من أوراق النعناع الطازجة (اختياري)

طريقة التحضير

- توضع قطع الشوكولا في وعاء حراري ويوضع بعد ذلك على قدر به ماء يغلي ببطء وتحرك الشوكولا برفق على فترات حتى تذوب بعدها نضع الوعاء فوق سطح بارد ونترك الشوكولا حتى تبرد قليلاً
- وفي وعاء آخر مستخدمين مضرباً كهربائياً نخفق القشدة وبياض البيض والنعناع معاً بحيث يصبح الخليط ناعماً ولكن ليس على درجة كبيرة من الكثافة
- توضع كمية من الخليط فوق الشوكولا التي بردت قليلاً ويقرب حتى تصبح لينة قليلاً ثم تضاف الشوكولا إلى بقية خليط القشدة ويقرب برفق شديد
- يقسم الخليط على ستة أكواب صغيرة سعة الواحد منها 60 ملل
- توضع أكواب الموس في البراد أو إذا أردنا تبريدها سريعاً نضعها في الفريزر من 10 إلى 15 دقيقة وعندما يبرد البودنج يزين بأوراق النعناع الطازجة قبل تقديمه بلحظات

لفائف التونة والسرطان البحري والأفوكادو

المكونات لفائف التونة

- 1 ملعقة صغيرة من المايونيز
- ½ ملعقة صغيرة من معجون الواسابي (متاح في بعض المتاجر الكبيرة وفي متاجر البقالة اليابانية)
- 1 - 2 قطرة من زيت السمسم
- 1 لفافة من التورتلا المصنوعة من الطحين الناعم
- ½ ثمرة جزر مقشر ومقطع إلى شرائح طولية
- ¼ ثمرة خيار مقطعة من المنتصف ومنزوعة البذور ثم مقطعة إلى شرائح طولية
- 75 جرام من التونة الطازجة، مقطعة على شكل مستطيلات بعرض 3 ملم تقريباً

لفائف السرطان البحري والأفوكادو

- 70 جرام من لحم السرطان البحري الأبيض
- 1 ملعقة صغيرة من المايونيز
- ½ ملعقة صغيرة من معجون الواسابي
- 1 - 2 قطرة من زيت السمسم
- 1 لفافة من التورتلا المصنوعة من الطحين الناعم
- ½ ثمرة من الأفوكادو الناضج منزوع عنها البذرة
- حفنة من شرائح خس الكابوتشا
- عصير ليمونة

طريقة التحضير لعمل لفائف التونة

- يخفق المايونيز مع الواسابي وزيت السمسم في وعاء صغير ثم يدهن جانب واحد من التورتلا بهذا الخليط
- نرص صف من شرائح الجزر أفقياً على بعد 2 سم من أسفل التورتلا، ثم نقوم برص شرائح الخيار فوق شرائح الجزر بنفس الطريقة
- وأخيراً نضع شرائح قطع التونة أفقياً (هذه هي أسهل طريقة لتحضير اللفافة)
- نلف التورتلا بإحكام، حيث نبدأ من الأسفل وتأخذ التورتلا بعد ذلك شكل السيجار الكوبي الضخم
- تقطع اللفافة بزاوية إلى ثلاث قطع

لعمل لفائف الأفوكادو

- يوضع سرطان البحر في قدر، ثم يضاف المايونيز وعجينة الواسابي وزيت السمسم، وتقلب المكونات بالملعقة
- يرص سرطان البحر أفقياً على بعد 2 سم من أسفل اللفافة
- بواسطة ملعقة تنزع قطع من الأفوكادو بحجم ½ ملعقة صغيرة وتوضع فوق لحم سرطان البحر

- تنتشر أوراق الخس فوق السرطان البحري في شكل خط منتظم ثم يرش عصير الليمون
- تلف التورتلا بإحكام، حيث نبدأ من الأسفل بحيث تأخذ التورتلا بعد ذلك شكل السيجار الكوبي الضخم وتقطع اللفافة بزاوية إلى ثلاث قطع