



سمر 5 نجوم 31 وصفة

إعداد
أسيمة جابر الأيوبي

الهامور المقلي والبطاطا الحلوة المهروسة



المكونات

- 600 جرام من فيليه سمك الهامور
- 1 ملعقة صغيرة من الأعشاب المجففة (أوريغانو وزعتر وإكليل الجبل)
- 5 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 فص ثوم مفري
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة
- ملح وفلفل

البطاطا الحلوة المهروسة

- 2 حبة كبيرة من البطاطا الحلوة المقشرة
- 2 حبة كبيرة من البطاطا المقشرة
- 100 جرام من الزبد
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة
- 1 حفنة من البصل الأخضر أو أوراق الثوم المعمر
- 1/2 ملعقة من الملح

الشمر

- 4 ثمرات من الشمر
- 3 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 ملعقة كبيرة من السكر البني
- 2 ملعقة كبيرة من الخل البلسمي

طريقة التحضير

- يتقع فيليه السمك في خليط الأعشاب مع الزيت والثوم والقرفة لمدة 30 دقيقة
- وفي هذه الأثناء تسلق البطاطا الحلوة والبطاطا لمدة 30 دقيقة حتى تنضج
- توضع ثمرات الشمر في قدر ويسكب عليها الخل البلسمي والزيت ويرش عليها السكر البني
- يوضع القدر في الفرن على درجة حرارة 180 مئوية لمدة 20 دقيقة أو حتى ينضج الخليط تماماً وتمتزج عصاراته
- تصفى البطاطا وتهرس في قدر آخر مستخدماً أداة هرس البطاطا ثم توضع مرة أخرى على النار
- يضاف إليها الزبد والقرفة والملح وتخلط المكونات جميعاً وتهرس مع بعضها البعض لمدة دقيقتين تقريباً
- ثم ترفع من على النار وترش بالبصل الأخضر المقطع
- أخيراً يحمر السمك في قدر ساخن جداً وذلك لمدة دقيقتين على كل جهة

كونسولت الفاصوليا مع لحم الضأن والبيكون البقري



المكونات

- 250 جرام من فاصوليا البارلوتي أو فاصوليا الكانيلوني منقوعة في الماء من الليلة الماضية
- 3 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 2 ملعقة كبيرة من الزبد
- 2 بصلة مقطعة
- 2 فص ثوم مفري
- 1 جزرة مقطعة
- 1 عود كرفس مقطع
- 2 ورقة من إكليل الجبل
- 5 ورقة ميرمية
- 4 عود من الزعتر
- 3 شريحة من البيكون البقري مقطعة على شكل مكعبات
- 450 جرام من لحم كتف أو فخذ الحمل مقطعة على شكل مكعبات
- 2 ملعقة كبيرة من الطحين
- 250 ملل من المرق
- 1 علبة من الطماطم المقطعة أو 3 حبة طماطم طازجة
- ملح وفلفل
- 4 ملاعق كبيرة من جبن البارميزان المبشور

طريقة التحضير

- يضاف الطحين إلى قطع اللحم ثم الملح والفلفل وتقلب المكونات معاً
- ثم يسخن قدر كبير به ثلاث ملاعق من زيت الزيتون يحمر فيها اللحم حتى يصبح بني اللون
- يرفع بعد ذلك اللحم من على النار ويحتفظ به ساخناً
- في نفس القدر تضاف 2 ملعقة من الزبد ثم يضاف البصل والكرفس والجزر والبيكون والثوم وتطهى جميع المكونات لمدة 5 دقائق
- ثم يضاف إكليل الجبل والزعتر والميرمية ثم الطماطم والفاصوليا والمرق واللحم مرة أخرى
- ويغطى القدر ويترك على نار هادئة لمدة ساعة ونصف تقريباً
- يقدم في سلطانية ويزين بالجبن البارميزان المبشور

كعك البراونيز بالشوكولا مع صوص التوت الأحمر والكريمة



المكونات

- 400 جرام شوكولا داكنة
- 325 جرام من الزبد غير المملح
- 6 بيض
- 2 أصفر بيض
- 300 جرام من سكر الكاستر
- 50 جرام من مسحوق الكاكاو
- 80 جرام من الطحين

صوص التوت

- 200 جرام توت
- 100 جرام فراولة
- 3 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة صغيرة عصير ليمون
- 1 ملعقة كبيرة عصير برتقال
- 150 ملل من الكريمة المخفوقة

طريقة التحضير

- يتم إذابة الشوكولا والزبدة والكوكا في قدر على نار هادئة
- وبمجرد ذوبان الخليط وتجانسه تطفئ النار
- يخفق بعد ذلك البيض وأصفر البيض والسكر في وعاء لمدة 10 دقائق حتى نحصل على خليط سميك فاتح اللون
- ثم يضاف خليط الشوكولا إلى خليط البيض ببطء
- ويضاف بعدها الطحين ثم يصب الخليط في قدر خبز مدهون بالزبد ومرشوش بالطحين
- ويوضع في فرن درجة حرارته 180 درجة مئوية لمدة 40 دقيقة

لتحضير الصوص

- يخلط التوت والسكر وعصير الليمون وعصير البرتقال حتى ينضج وتهرس المكونات

للتقديم

- يوضع الصوص على قطعة من كعك البراونيز مع الكريمة

لحم الضأن المكسو بالأعشاب والماستردة مع البطاطا بالفجل



المكونات

- 600 جرام من فيليه الضأن
- 7 ملعقة كبيرة من كسر الخبز الطازج
- 1 ملعقة كبيرة من أوراق الزعتر الطازجة المفرية
- 1 ملعقة كبيرة من البقدونس الطازج المفري
- 2 ملعقة كبيرة من ماستردة الديجون
- 5 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 ملعقة صغيرة من الملح

الصوص

- 300 ملل من مرق الضأن أو الدجاج
- 1 ملعقة كبيرة من أوراق الزعتر الطازج المفرية
- 1 ملعقة كبيرة من البقدونس المفري
- 1 ملعقة صغيرة من طحين الذرة
- 1 ملعقة صغيرة من ماستردة الديجون
- 25 جرام من الزبد

البطاطا

- 700 جرام من البطاطا المقشرة
- 100 جرام من الزبد
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من الفجل المبشور
- 25 جرام من جبن البارميزان المبشور

طريقة التحضير

- يحمر كسر الخبز في زيت الزيتون حتى يتحمص
- ثم تطفئ النار وتضاف الأعشاب وملعقة الملح على الخليط
- تدهن قطع اللحم بالماستردة من الناحيتين ثم خليط الخبز وبهذا تساعد الماستردة في التصاق كسر الخبز المحمص على قطع اللحم
- توضع قطع اللحم بعد ذلك في قدر للخبز ثم يوضع القدر في فرن ساخن على درجة حرارة 200 مئوية ويترك لمدة 25 دقيقة
- وفي هذه الأثناء تسلق البطاطا لمدة 30 دقيقة و تصفى ثم توضع مرة أخرى في قدر الطهي وتهرس بواسطة شوكة فقط
- ثم يضاف الزبد والفجل والملح ويقلب الخليط جيداً

لتحضير الصوص

- يضاف طحين الذرة مع الأعشاب والمستردة إلى مرق اللحم ويترك الخليط ليغلي لمدة 10 دقائق تقريباً
- ثم يرفع من على النار ويضاف بعد ذلك الزبد ويخفق الخليط جيداً حتى يصبح متماسكاً

للتقديم

- يرش جبن البارميزان فوق البطاطا الساخنة

ستيك بيسټو الفارڤلي مع صوص كريمة الجبن



المكونات

- 600 جرام من قطع الستيك
- 4 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 فص ثوم مفري
- ملح وفلفل
- 400 جرام من المعكرونة الفارڤلي

البيستو

- 2 حفنة من أوراق الروكا المغسولة والمصفاة
- 1 فص ثوم
- 25 جرام من الصنوبر المحمص
- 125 ملل من زيت الزيتون أول قطفة
- 8 ملعقة كبيرة من جبن البارميزان المبشور
- 50 جرام من جبن الريكوتا
- 4 ملعقة كبيرة من القشدة
- ملح

طريقة التحضير

- تنقع قطع الستيك أولاً في الزيت والثوم لمدة حوالي 15 دقيقة
- تغلى كمية من الماء في قدر كبير ويضاف إليها ملعقتين صغيرتين من الملح
- عندما تبدأ في الغليان تضاف المعكرونة الفارڤلي وتقلب حتى لا تلتصق ببعضها البعض
- وتترك لتسلق لمدة 10 إلى 12 دقيقة تبعاً لنوع المعكرونة المستخدمة
- في نفس الوقت يجهز البيستو حيث يوضع الثوم مع أوراق الروكا والصنوبر والملح في الخلاط
- بينما يخلط المزيج يضاف الزيت والجبن المبشور ببطء للمكونات
- ثم تضاف القشدة بعد ذلك
- توضع قطع الستيك في قدر ساخن لمدة 3 دقائق على كل جهة حتى تصل إلى درجة النضوج التي تفضلها
- عندما تنتضج المعكرونة تصفى وتضاف إلى البيستو وتقلب حتى تختلط معه جيداً وتزين بمزيد من جبن البارميزان المبشور وتقدم بجانب الستيك

كعك الدجاج بالسمن مع صوص المانجو والأفوكادو



المكونات

- 500 جم من الدجاج المفري
- 50 جرام من نفاق الدجاج المدخنة
- 1 أبيض بيض
- 1/2 ملعقة صغيرة من السكر
- 2 ملعقة صغيرة من طحين الذرة
- 2 ملعقة صغيرة من زيت السمن
- 1 علبة من ثمار الكستناء مقطعة قطع كبيرة
- 2 حبة بصل أخضر مقطع
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- 1 فص ثوم مفري
- حوالي 10 ملعقة كبيرة من حبوب السمن

صلصة المانجو والأفوكادو

- 1 ثمرة مانجو كبيرة الحجم
- 2 ثمرة أفوكادو ناضجة
- 1 كراث أو 2 بصل أخضر
- 2 ملعقة كبيرة من الكزبرة المطحونة
- 2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 ثمرة فلفل أحمر حار مقطعة
- ملح وفلفل

طريقة التحضير

- تقطع نفاق الدجاج إلى حلقات صغيرة
- ثم يضاف الدجاج المفري ويخلط مع أبيض البيض والثوم والزنجبيل والسكر وطحين الذرة والكستناء والبصل الأخضر
- يقسم الخليط إلى كرات صغيرة وتوضع في قدر ويضاف إليها بعض الزيت النباتي
- يوضع القدر في الفرن على درجة حرارة 200 مئوية لمدة 25 دقيقة تقريباً أو حتى تصبح ذهبية اللون قليلاً
- تحضير الصلصة
- تقشر ثمرة المانجو وتقطع إلى مكعبات صغيرة مع الأفوكادو والبصل الأخضر والكزبرة والفلفل الأحمر وعصير الليمون والملح والفلفل والزيت

الدجاج بصوص الكريمة على روستي البطاطا والبارميزان



المكونات

- 4 قطع من فيليه صدور الدجاج
- 2 ملعقة صغيرة من البابريكا
- 1/2 ملعقة صغيرة من الأريجانو الجاف
- 1 فص ثوم مفري
- 3 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

صوص الكريمة

- 300 ملل من مرق الدجاج
- 1 بصلة مقشرة ومقطعة
- 1 ملعقة كبيرة من الزبد
- ملح وفلفل
- 50 ملل من عصير التفاح
- 50 ملل من القشدة
- 1/2 ملعقة صغيرة من ماستردة ديجون

روستي البطاطا

- 4 حبات كبيرة من البطاطا مقشرة وميشورة
- 1 ملعقة كبيرة من جبن البارميزان المبشور
- 1 بيضة مخفوقة
- ملح وفلفل
- 2 ملعقة كبيرة من الزيت

طريقة التحضير

- ينقع الدجاج في خليط من الزيت والأعشاب والثوم لمدة 20 دقيقة

تحضير الصوص

- يحمر البصل في الزبد لمدة 5 دقائق على نار هادئة أو حتى يصبح البصل شفافا
- ثم يضاف مرق الدجاج والملح والفلفل وعصير التفاح والماستردة
- ويترك الخليط ليغلي لمدة 10 دقائق
- ثم تضاف القشدة وتترك لتغلي لمدة دقيقة واحدة

لتحضير الروستي

- تخلط البطاطا المبشورة مع جبن البارميزان والملح والفلفل والبيض المخفوق
- ثم يسخن قدر للتحمير ويضاف إليه الزيت
- ثم يسكب خليط الروستي فيه ويسوى ليصبح على شكل باتيه ويحمر على كل وجه لمدة دقيقتين أو حتى تنضج وتصبح ذهبية اللون
- يسخن قدر جديد وتقلّى به قطع الدجاج لمدة 5 دقائق على كل جهة حتى تنضج تماماً

للتقديم

- توضع قطعة أو اثنان من الروستي في طبق ثم قطعة من الدجاج فوقها ثم بعض من الصوص

معكرونة حلويات البحر مع صوص التفاح والكاري



المكونات

- 400 جرام من حلويات البحر (القريدس والسمك والحبار وبلح البحر)
- 4 قطع أنشوجة
- 400 جرام معكرونة فيتوتشيني أو أي نوع آخر
- 2 فص ثوم مفري
- 1 ثمرة تفاح مقشرة ومقطعة
- 1 بصلة كبيرة مقطعة
- 2 عود من الكرفس المقطع
- 2 جزر مقطع
- 2 ملعقة كبيرة من البقدونس المفري
- 1 ملعقة كبيرة من مسحوق الكاري
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر المجفف
- 100 ملل من القشدة
- 1 ملعقة صغيرة من ملح

طريقة التحضير

- تغلى كمية من الماء في قدر كبير ويضاف إليها ملعقتين صغيرتين من الملح
- عندما يبدأ الماء في الغليان تضاف المعكرونة وتقلب على الفور حتى لا تلتصق ببعضها البعض وتترك لتسلق لمدة 10 إلى 12 دقيقة تبعاً لنوع المعكرونة المستخدمة
- وفي هذه الأثناء تسخن 3 ملاعق من زيت الزيتون في قدر آخر ويضاف إليه الأنشوجة وتقلي حتى تتفكك
- ثم يضاف البصل والبقدونس والجزر والثوم وتقلي المكونات لمدة 5 دقائق حتى تذبل الخضروات
- ثم يضاف الكاري والفلفل الأحمر والتفاح ويقلب الخليط لمدة 3 دقائق أخرى
- ثم يضاف الملح ثم القشدة ويترك الصوص على نار هادئة لمدة 5 دقائق على الأكثر
- وعندما تتضج المعكرونة تصفى وتضاف إلى الصوص وتقلب
- ثم تزين المعكرونة بعد ذلك بالبقدونس المفري

فيليه اللحم البقري فوق طبقة من روزيتو السبانخ الكريمي



المكونات

- 600 جرام من ستيك اللحم البقري
- 4 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 فص ثوم مفري
- ملح وفلفل

الروزيتو

- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 50 جرام من الزبد
- 1 بصلة مقطعة
- 1 فص ثوم مفري
- 350 جرام من أرز الروزيتو
- 1½ لتر من المرق الجيد
- 60 جرام من جبن البارميزان المبشور
- 150 جم من السبانخ المقطعة
- 50 ملل من القشدة

طريقة التحضير

- يخلط الزيت مع الثوم والفلفل وينقع اللحم في الخليط

لتحضير الروزيتو

- يسخن زيت الزيتون والزبد في قدر
- ثم يضاف البصل والثوم ويقلب الخليط حتى يصبح البصل شفافاً
- يضاف بعدها أرز الروزيتو ويقلب لمدة دقيقة واحدة حتى يصبح الأرز شفافاً هو الآخر وكأنه محاط بطبقة من الزيت
- تضاف بعد ذلك السبانخ ويقلب الخليط لدقيقة أخرى
- وبعد التأكد من أن المرق ساخن للغاية أو على درجة الغليان يضاف 100 ملل منه إلى الخليط بحذر ويقلب حتى يمتصه الأرز
- بعدها تضاف 100 ملل أخرى وهكذا
- وبعد الانتهاء من الكمية كلها (بعد حوالي 20 دقيقة) يرفع القدر من على النار وتضاف القشدة وجبن البارميزان

لتجهيز الستيك

- يسخن قدر جيداً ويضاف الملح على الستيك ويوضع في القدر حتى ينضج وذلك لمدة 4 دقائق تقريباً على كل جانب تبعاً لسماكة قطع الستيك

للتقديم

- يوضع الأرز في طبق ومن فوقه يوضع الستيك

فيليه اللحم البقري مع القرنبيط المهروس والبطاطا الحلوة الحارة



المكونات

- 600 جرام من ستيك اللحم البقري
- زيت زيتون
- 1 فص ثوم مفري

القرنبيط المهروس

- 1 ثمرة من القرنبيط مغسولة ومقطعة
- 1 لتر من مرق الدجاج
- 1 حبة بطاطا كبيرة مقشرة ومقطعة
- 50 جرام من جبن البارميزان المبشور
- 1/2 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحون
- 4 ملعقة كبيرة من كريمة الجبن

البطاطا الحلوة

- 2 ثمرة كبيرة من البطاطا الحلوة
- 2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار المطحون
- 1 ملعقة صغيرة من حبوب الكزبرة المطحونة
- 1 ملعقة صغيرة من حبوب الكمون المحمص
- ملح وفلفل
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 2 ملعقة كبيرة من الخل البلسمي

طريقة التحضير

- يخلط الزيت مع الثوم
- ينقع الستيك في الخليط
- تقطع بعد ذلك البطاطا الحلوة إلى قطع كبيرة أو مكعبات حسب الذوق وتخلط مع الفلفل الأحمر وحبوب الكزبرة والكمون والملح والفلفل والزيت والخل البلسمي
- توضع في صينية خبز وتوضع في الفرن على درجة حرارة 220 مئوية لمدة 30 دقيقة
- في هذه الأثناء يغلى المرق في قدر كبير ويضاف إليه القرنبيط والبطاطا ويترك الخليط ليغلي لمدة 20 دقيقة
- ثم يصفى ويحتفظ بكمية 50 ملل تقريباً من المرق بعد تصفية خليط القرنبيط والبطاطا على جنب
- ثم يوضع القرنبيط والبطاطا في القدر مرة أخرى ويضاف عليهم الكمية المتبقية من المرق إلى جانب القشدة وجوزة الطيب وكريمة الجبن

- ثم يضاف بعض الملح والفلفل
- ثم تهرس جميع المكونات معاً بأداة الهرس اليدوية
- ثم يضاف الستيك بعد ذلك إلى قدر ساخن جداً ويطهى إلى الدرجة التي تفضلها
- وعندما يصبح جاهزاً يقدم مع مهروس البطاطا الحلوة والقرنبيط

القريـدس المقلـي علـى الطـريقـة البروفنـسيـة



المكونات

- 500 جرام من القريـدس المغسول دون نزع الذيل
- 1 ملعقة كبيرة من بشر البرتقال
- 1 ملعقة صغيرة من البابريكا
- 2 ملعقة صغيرة من أعشاب بروفنس
- 4 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر الحار

كونفت البصل

- 4 بصلة مقطعة إلى شرائح
- 100 ملل من عصير العنب
- 1/4 ملعقة من خلاصة الفانيليا
- ملح وفلفل
- 3 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 ملعقة صغيرة من الزعتر المفري

الأرز المزعفر

- 450 جرام من الأرز البسمتي
- 570 ملل من مرق الدجاج
- 1 بصلة مقطعة
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الحلو المطحون
- 2 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من الزعفران
- 75 جرام من الصنوبر المحمص
- 50 جرام من الزبيب

طريقة التحضير

- ينقع القريـدس في خليط من بشر البرتقال والبابريكا وأعشاب بروفنس والفلفل الأحمر مع الزيت ويوضع في البراد لمدة 30 دقيقة على الأقل أو لليلة كاملة حتى يمتص القريـدس جميع النكهات جيداً

لتحضير كونفت البصل

- يسخن زيت الزيتون وتضاف إليه شرائح البصل والزعتر
- يطهى على نار هادئة حتى يذبل البصل وذلك لمدة 15 دقيقة تقريباً

- ثم يضاف بعد ذلك عصير العنب وخلاصة الفانيليا والملح والفلفل ويترك الخليط على النار حتى يصبح سميكاً وذلك بعد حوالي 40 دقيقة من البداية

لتجهيز الأرز

- يسخن زيت الزيتون في قدر ثم يضاف إليه البصل ويترك حتى يذبل
- ثم يضاف الفلفل الحلو وتترك المكونات على النار لمدة دقيقة أخرى
- بعدها يضاف الأرز مع الملح والفلفل ويترك لدقيقة ثانية ثم يضاف الزبيب والصنوبر والزعفران ومرق الدجاج
- يغطى الخليط بعدها ويترك على درجة حرارة منخفضة لمدة 35 دقيقة أو حتى ينضج الأرز
- قبل أن يكون الأرز جاهزاً بعشر دقائق نبدأ في تحضير القريدس بتسخين قدر على درجة عالية
- ثم يضاف القريدس ويطهى لمدة دقيقة واحدة على كل جهة أو حتى يصبح وردي اللون

للتقديم

- يوضع القريدس فوق طبقة من الأرز ويقدم مع كونفت البصل

بايلا فواكه البحر مع نقانق الضأن الحارة



المكونات

- 6 قطع من نقانق الضأن (الحارة أو العادية)
- 4 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 450 جرام خليط من فواكه البحر
- 2 بصلة كبيرة مقطعة
- 2 حبة فلفل أخضر مقطع لقطع صغيرة
- 6 فص ثوم مقطع لقطع صغيرة
- 1/2 ملعقة من حبوب الشمر
- 850 ملل من مرق السمك أو الدجاج
- 1 ملعقة صغيرة من الزعفران
- 250 جرام من أرز الريزوتو أو الأرز المصري
- 2 ملعقة كبيرة من البقدونس المفري للتزيين
- 1/2 ملعقة صغيرة من البابريكا المدخن
- 150 جرام من البازلاء المجمدة

طريقة التحضير

- تقطع النقانق إلى قطع صغيرة وتقلي في ملعقتين من زيت الزيتون حتى يصبح لونها بنياً
- ترفع بعد ذلك من على النار ويحتفظ بها ساخنة
- ثم تضاف ملعقتين من زيت الزيتون في نفس القدر ويقلى فيها البصل حتى يذبل
- يضاف عندها الثوم وفواكه البحر وتترك المكونات على النار لمدة 3 دقائق
- يضاف بعدها حبوب الشمر والزعفران والفلفل الأخضر والنقانق مرة أخرى والبابريكا
- ويقلب الخليط لمدة دقيقة واحدة
- بعدها يضاف الأرز والمرق والبازلاء وتغطي وتترك لمدة 30 دقيقة على النار حتى تنضج ويرش عليها بعض البقدونس عند التقديم

الفيتوتشيني بالدجاج والجورجونزولا والسبانخ وكسر الخبز



المكونات

- 400 جرام من معكرونة الفيتوتشيني
- 4 فيليه صدور الدجاج
- 1 بصلة مقطعة إلى قطع صغيرة
- 1 فص ثوم مفري
- 150 ملل من القشدة
- 1/2 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب
- 120 جرام من جبن الجورجونزولا
- 200 جرام من السبانخ
- 5 ملعقة كبيرة من كسر الخبز
- 50 جرام من الزبد
- 5 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

طريقة التحضير

- تغلى كمية من الماء في قدر كبير ويضاف إليها ملعقتين صغيرتين من الملح وعندما تبدأ في الغليان تضاف المعكرونة وتقلب على الفور حتى لا تلتصق ببعضها البعض وتترك لتسلق لمدة 12 دقيقة
- في هذه الأثناء يسخن الزبد في قدر ويطهى فيه البصل والثوم ويترك لمدة 4 دقائق
- ثم تضاف جوزة الطيب وقطع الدجاج وتطهى لمدة 4 دقائق أخرى
- تضاف بعدها السبانخ وجبن الجورجونزولا ثم تخفض درجة الحرارة لمدة دقيقتين
- يضاف بعدها القشدة ويقلب الخليط ثم يضاف الملح والفلفل
- في قدر آخر يسخن زيت الزيتون ويقلى فيه كسر الخبز ويقلب حتى يصبح بني اللون وذلك بعد حوالي دقيقتين

للتقديم

- تصفى المعكرونة وتضاف إلى خليط الدجاج وكسر الخبز

كاشياتوري الدجاج



المكونات

- 500 جرام من صدور أو أفخاذ الدجاج
- ملح وفلفل
- 50 ملل من عصير العنب
- 1 ملعقة صغيرة من الأريجانو المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من القرفة
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الحلو المطحون
- 2 فص ثوم مفري
- 3 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 بصلة مقطعة
- 2 ملعقة كبيرة من معجون الطماطم
- 2 علبة من مكعبات الطماطم وعصيرها
- 1 ملعقة كبيرة من السكر البني
- ½ كوب من حلقات الزيتون الأسود
- 1 ملعقة كبيرة من الكبر
- 2 ملعقة كبيرة من البقدونس المقطع
-

طريقة التحضير

- يقلى الدجاج في زيت الزيتون حتى يصبح بني اللون ثم يرفع من القدر ويحتفظ به ساخناً
- وفي نفس القدر يضاف الثوم ويطهى لمدة دقيقة واحدة
- يضاف بعدها البصل والسكر ويطهى الخليط لمدة دقيقة أخرى
- ثم تضاف البهارات ويطهى الخليط لمدة دقيقة إضافية
- يضاف بعدها الزيتون ومعجون الطماطم ومكعبات الطماطم وعصيرها وعصير العنب والملح والفلفل والكبر والدجاج مرة أخرى
- ويترك الخليط على النار لمدة 35 دقيقة حتى ينضج
- يزين الطبق بالبقدونس المفري

فيليه الضأن مع الراتاتويولي الحار



المكونات

- 600 جرام من فيليه الضأن
- 1 ملعقة كبيرة من النعناع المجفف
- 1 فص ثوم مفري
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ملح وفلفل

الراتاتويولي

- 4 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 2 عود من الكراث المقطع
- 4 فص ثوم مفري
- 2 حبة فلفل أحمر مقطع لمكعبات
- 1 حبة فلفل أصفر مقطع لمكعبات
- 4 ثمرة كوسة مقطع لمكعبات
- 2 ثمرة باذنجان مقطع لمكعبات
- 100 جرام من الطماطم المهروسة
- 2 ملعقة صغيرة من السكر
- 2 ملعقة كبيرة من عصير العنب
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر الحار
- 200 جرام من الروكا
- 4 ملعقة كبيرة من الخل البلسمي
- 25 جرام من الجبن البارميزان

طريقة التحضير

- ينقع أولاً لحم الضأن في خليط من الزيت والنعناع والثوم والملح والفلفل لمدة 20 دقيقة

لتحضير الراتاتويولي

- تسخن ملعقتان من زيت الزيتون في قدر ويطهى فيها الكراث والثوم لمدة 5 دقائق
- يضاف بعدها مسحوق الفلفل الأحمر ثم يوضع القدر جانباً
- وفي قدر آخر تسخن ملعقتين كبيرتين من زيت الزيتون ويضاف إليه الباذنجان ويطهى لمدة 4 دقائق
- يضاف بعدها الفلفل بألوانه
- ثم تضاف الكوسة لخليط الكراث والثوم وتطهى المكونات معاً لمدة 5 دقائق
- يضاف بعد ذلك الباذنجان لخليط الفلفل والكوسة
- ثم معجون الطماطم والسكر والخل البلسمي وعصير العنب ويقرب الخليط لمدة 5 دقائق
- بعدها تقطع أوراق الروكا
- تضاف قطع الضأن إلى قدر ساخن وتطهى كل جهة لمدة أربع دقائق

للتقديم

- تضاف أوراق الروكا إلى الراتاتويولي
- ويرش عليه جبن البارميزان المبشور

المعكرونة اللينجيوني مع القرع والبصل



المكونات

- 1 ثمرة قرع متوسطة الحجم
- 1 حفنة من البصل الأخضر مقطع
- ملح وفلفل
- 400 جرام من معكرونة اللينجيوني
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 عصير ليمونة
- 400 جرام عبوة من ماء جوز الهند
- 25 من جوز الهند المبشور (اختياري)
- 25 جرام من جبن البارميزان المبشور

طريقة التحضير

- يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية ويشوى القرع لمدة 15 دقيقة
- يرفع من الفرن ويترك ليبرد ثم يقشر وتنزع بذوره ويقطع لمكعبات
- تغلى كمية من الماء في قدر كبير ويضاف إليها الملح والمعكرونة وتقلب حتى لا تلتصق ببعضها البعض وتترك لتسلق لمدة 10 دقائق تقريباً
- في هذه الأثناء يسخن زيت الزيتون في قدر آخر ويضاف إليه البصل الأخضر والقرع ويترك لمدة 3 إلى 4 دقائق على النار
- ثم يضاف ماء جوز الهند ويترك الخليط ليغلي ببطء على درجة حرارة منخفضة لمدة 5 دقائق
- ثم يضاف جوز الهند المبشور ويقلب معه
- ثم يضاف الملح والفلفل
- يرفع بعدها القدر من على النار ويضاف الخليط إلى المعكرونة المصفاة
- ثم يضاف عليهم عصير الليمون والبارميزان المبشور
- ويقدم ساخناً

شعرية الأودون في صوص شرقي مع الدجاج



المكونات

- 500 جرام من صدور الدجاج مقطعة على شكل مكعبات
- 1 ملعقة صغيرة من طحين الذرة
- 1 أبيض بيض
- 1 عبوة من شعرية الأودون
- 200 جرام من الفول السوداني المملح
- 1 علبة من ماء جوز الهند
- 2 ملعقة صغيرة من السكر البني
- 4 ملعقة كبيرة من صوص الصويا
- 2 ملعقة كبيرة من صوص السمك
- 3 فص ثوم مقشر
- 4 ثمرات كرات مقطعة ومحمرة
- 1 ثمرة من الفلفل الأحمر مقطعة على شكل مكعبات
- 1 عبوة من المشروم المقطع لشرائح
- 3 ملاعق كبيرة من زيت نباتي

طريقة التحضير

- تغلي كمية من الماء في قدر كبير ويضاف إليها الشعرية لتسلق طبقاً لتعليمات الطهي على العبوة
- في هذه الأثناء يطحن الفول السوداني المملح مع الثوم في الخلاط حتى يطحن إلى قطع كبيرة نسبياً
- ومن جهة أخرى يخلط الدجاج مع أبيض البيض وطحين الذرة
- ثم تسخن مقلاة ووك وتحمر فيها قطع الدجاج لعدة دقائق حتى تنضج
- ترفع بعدها من المقلاة التي يحمر فيها بعد ذلك الفلفل والمشروم على درجة حرارة عالية لعدة دقائق
- ثم يضاف الدجاج وماء جوز الهند وصوص الصويا والسكر البني وخليط الفول السوداني ويقلب الخليط ويترك ليغلي
- عندها تضاف الشعرية سريعاً وتقلب مع المكونات لمدة دقيقة
- تقدم في سلطانية وتزين بالكراث المقلي والكزبرة المقطعة

روزيتو الجورجونزولا والبازلأء والبصل الأحمر



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 2 ثمرة كبيرة من الكراث مقطعة
- 1 ثمرة فلفل أحمر كبيرة مقطعة
- 100 ملل من عصير العنب
- 250 جرام من أرز الروزيتو
- 1 ملعقة صغيرة من الزعتر
- 875 ملل من مرق الدجاج
- 2 ملعقة كبيرة من القشدة الكثيفة
- 100 جرام من البازلأء المجمدة
- 2 ملعقة كبيرة من جبن الجورجونزولا
- 25 جرام من الزبد
- ملح وفلفل
- 2 ملعقة كبيرة من جبن البارميزان المبشور

طريقة التحضير

- يسخن الزيت في قدر على درجة حرارة متوسطة
- يضاف إليه البصل الأحمر والكراث
- ثم يغطى الخليط ويترك على النار لمدة 3 – 4 دقائق حتى تذبل المكونات
- يضاف بعد ذلك عصير العنب ويترك ليغلي ببطء حتى يقل حجمه إلى النصف
- يضاف بعد ذلك الأرز والزعتر
- ثم يضاف المرق ببطء وعلى مراحل ويقلب بعد كل إضافة حتى يمتص الأرز السائل تماماً
- عند الانتهاء من كمية المرق كلها تضاف القشدة والبازلأء
- ثم تضاف الجورجونزولا والزبد ويقلب الخليط
- ثم يضاف الملح والفلفل
- يرش بالجبن البارميزان قبل التقديم

كعك البلح مع التوفي بصوص الكراميل



المكونات الكعكة

- 50 جم من الزبد غير المملح والطري
- 150 جرام من البلح المقطع
- 1 ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
- 170 جرام من السكر
- 1 ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
- 2 بيضة كبيرة
- 170 جرام من الطحين ذاتي الاختمار

الصوص

- 100 جم من السكر البني الداكن
- 2 ملعقة كبيرة من العسل
- 100 جم من الزبد
- 50 ملل من القشدة

طريقة التحضير

- يوضع البلح المقطع في قدر مع 250 ملل من الماء المغلي ويترك الخليط ليغلي ثم يرفع من على النار ويحتفظ به جانبا حتى يبرد
- ثم تضاف بيكربونات الصودا ويقلب الخليط سريعا (سيتحول الخليط إلى اللون الأخضر وسيرتفع صوته ذلك أمر طبيعي)
- وفي نفس الأثناء يخفق الزبد مع السكر حتى يختلطا جيدا
- ثم يضاف البيض والفانيليا ويخفق الخليط مرة أخرى
- ثم سريعا يضاف الطحين وخليط البلح معاً ويستمر الخفق لمدة دقيقة أخرى
- ثم يصب الخليط في قدر خبز مدهون بالزبد ويخبز في فرن درجة حرارته 180 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة أو حتى ينضج الكعك

لتجهيز الصوص

- يوضع الزبد مع القشدة والعسل والسكر في قدر على النار ويترك الخليط ليغلي لمدة 10 دقائق تقريبا
- وعند خروج الكعكة من الفرن تقطع وتقدم مع الصوص وآيس كريم الفانيليا

التراميسو



المكونات

- 3 أصفر بيض
- 3 أبيض بيض
- 6 ملاعق كبيرة من السكر
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 250 جرام من جبن الماسكربوني
- 150 ملل من الكريمة المخفوقة
- 175 ملل من القهوة الثقيلة أو الاكسبريسو
- 1 علبة من بسكوت سافوردي
- 2 ملعقة صغيرة من مسحوق الكاكاو

طريقة التحضير

- يضرب بياض البيض حتى يصبح متماسكاً ويوضع جانباً
- في قدر آخر تخفق الكريمة المخفوقة حتى تكون ترتفع وتصبح ناعمة
- في قدر ثالث يضرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح كثيفاً ويفتح لون الخليط وذلك خلال 10 دقائق
- تضاف بعد ذلك الفانيليا ثم جبن الماسكربوني ويخفق الخليط حتى يمتزج مع بعضه البعض جيداً
- بعد ذلك يقلب الخليطين بالتناوب مع خليط أبيض البيض برفق شديد حتى تمتزج جميع المكونات
- يوضع بعد ذلك طبقة من البسكوت في قعر طبق ثم يسكب عليها بعض القهوة حتى يمتصها البسكوت
- بعدها يضاف طبقة من الخليط الكريمي وتسوى فوقه ثم توضع طبقة أخرى من البسكوت وتكرر العملية السابقة على أن تكون طبقة الخليط الكريمي هي آخر طبقة
- بعدها يرش بعض من مسحوق الكاكاو فوق الخليط
- يوضع الطبق في البراد لمدة 5 ساعات على الأقل

فطيرة الليمون



المكونات

- 600 ملل من الكريمة المخفوقة
- 800 جرام من علبة الحليب المكثف والمحلى
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من الجيلاتين المذاب في 2
- ملعقة كبيرة من الماء
- عصير 8 ليمون
- بشر 3 ليمون

القاعدة

- 300 جرام من بسكوت دايجستيف المطحون
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- 150 جرام من الزبد الذائب
- 50 جرام من السكر البني

صوص الشوكولا

- 100 جرام من الشوكولا الداكنة
- 100 جرام من الزبد

طريقة التحضير

- لتحضير القاعدة
- يوضع البسكوت في الخلاط حتى يتفتت تماماً
- يخلط هذا الفتات مع الزبد والسكر البني والزنجبيل المطحون
- يوضع بعد ذلك الخليط في قدر لتكوين قاعدة الفطيرة. ثم توضع في الثلاجة لمدة 30 طحينة

لتحضير حشو الفطيرة

- تخفق الكريمة والحليب المكثف والفانيليا لمدة 10 دقائق حتى يتماسك الخليط
- ثم يصب عصير الليمون مع استمرار الخفق لدقيقة أخرى
- ثم يضاف بعد ذلك بشر الليمون ثم الجلاتين
- بعد ذلك يصب الخليط على طبقة البسكوت
- توضع الفطيرة في البراد لمدة لا تقل عن 6 ساعات لتتماسك

للتقديم

- تذاب قطعة من الشوكولا مع الزبدة على نار هادئة
- وبملعقة يصب من صوص الشوكولا على قطعة الفطيرة

شوربة القرع والكراث المتبلة



المكونات

- 1 ثمرة قرع متوسطة الحجم ومقشرة
- 2 ثمرة يقطين مقشرة ومقطعة
- 2 كراث مقطع إلى شرائح
- 2 فلفل أحمر حار مقطع إلى شرائح
- 6 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 لتر مرق الدجاج
- 2 ملعقة كبيرة من السكر
- 1 ملعقة صغيرة من أعشاب البروفانس
- 50 ملل من القشدة
- 2 ملعقة كبيرة من الزبد
- 2 ملعقة كبيرة من السكر
- 1 فص ثوم مفري
- ملح وفلفل

طريقة التحضير

- يشعل الفرن لتصل درجة حرارته إلى 200 درجة مئوية
- تقطع ثمرة القرع إلى قطع طولية وتوضع في قدر للخبز مع القطين والفلفل الأحمر الحار
- ثم يرش عليها الأعشاب وزيت الزيتون ويترك في الفرن لمدة 25 دقيقة حتى ينضج القرع
- تسخن ملعقتين كبيرتين من الزبد في قدر حتى الذوبان
- ثم يضاف الكراث والثوم ويترك على النار لمدة 5 دقائق
- ثم يضاف السكر وخليط القرع مع استمرار التقليب لمدة دقيقة واحدة
- تطفئ النار بعد ذلك وتضاف الكريمة ويخفق الخليط حتى التجانس
- وتقدم مزينة بالكزبرة المقطعة

شوربة كريمه الفلفل الأحمر مع رقائق البارميزان



المكونات

- 5 حبات من الفلفل الأحمر
- 1 ملعقة صغيرة من البابريكا
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- 2 بصل مقطع إلى قطع صغيرة
- 1 فص ثوم مقطع قطع صغيرة
- 1 لتر من مرق دجاج أو خضروات
- 100 مل من القشدة
- 2 ملعقة كبيرة من الزبد
- 2 ملعقة كبيرة من السكر
- ملح وفلفل
- 1 ملعقة صغيرة من الزعتر
- 100 جرام جبنة بارميزان مبشورة

طريقة التحضير

- يوضع الفلفل الأحمر تحت شواية درجة حرارتها عالية حتى يذبل وتحترق قشرته من جميع الجهات
- ثم يوضع الفلفل على الفور في كيس بلاستيك ويغلق لمدة 10 دقائق وبذلك يمكن التخلص من الطبقة المحترقة بطريقة أسرع
- ثم يخرج الفلفل من الكيس ويتم إزالة الطبقة المحترقة مع محاولة الاحتفاظ بماء الفلفل الذي سيفرز عند إزالة الطبقة المحترقة ثم يقطع الفلفل ويترك جانباً
- تسخن ملعقتين كبيرتين من الزبد في قدر كبير على النار حتى يذوب الزبد
- ثم يضاف البصل ويترك على النار حتى يذبل
- ثم يضاف الثوم مع استمرار التقليب لمدة دقيقة أخرى
- ثم يتم إضافة السكر والزعتر والكمون والبابريكا ويقلب الخليط لمدة دقيقة أخرى
- ثم يضاف المرق والفلفل الأحمر وتترك المكونات لتغلي ببطء لمدة 10 دقائق
- وفي هذه الأثناء يشعل الفرن على 230 درجة حرارة مئوية وتوضع قطع من جبن البارميزان في وعاء مدهون بالزبد في الفرن لمدة 5 دقائق فقط
- باستخدام سكين الحلو ترفع رقائق جبن البارميزان الذائبة من القدر وتوضع جانباً
- تضاف بعد ذلك القشدة إلى الشوربة ثم ترفع من على النار
- تخفق المكونات بمضرب يدوي حتى التجانس
- ثم تقدم الشوربة مع رقائق البارميزان

شوربة اللحم مع السبانخ على الطريقة الفيتنامية



المكونات

- 450 جرام من السبانخ الطازجة المغسولة
- 200 جرام من فيليه اللحم

مكونات التتبيلة

- 2 كرات مقطعة إلى قطع صغيرة
- 2 ملعقة كبيرة من الثوم المقطع إلى قطع صغيرة
- 1 ملعقة كبيرة من صوص السمك
- فلفل أسود مطحون حديثاً

الشوربة

- 1 لتر من مرق الدجاج
- 2 ملعقة كبيرة من صوص السمك
- 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 1 فلفل أحمر حار مقطع

طريقة التحضير

- يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة جداً
- ثم تنقع قطع اللحم في خليط الكراث والثوم وصوص السمك والفلفل الأسود في طبق آخر ويوضع جانباً
- وفي قدر كبير يغلى المرق مع صوص السمك وعصير الليمون والسكر والفلفل الأحمر الحار لمدة 10 دقائق
- ثم يضاف اللحم مع مكونات التتبيلة والسبانخ إلى الشوربة
- تقلب وتترك لتغلي ببطء لمدة 5 دقائق
- تقدم مع البصل الأخضر مقطع

شوربة الدجاج الصينية مع الذرة الحلوة والفلفل



المكونات

- 300 جرام صدور دجاج مقطعة إلى قطع صغيرة
- 1 علبة ذرة حلوة
- 4 بيض مخفوق
- 1 فلفل أحمر مقطع إلى قطع رفيعة
- 2 فص ثوم مقطعة إلى قطع صغيرة
- قطعة زنجبيل بطول 1 بوصة مبشورة
- 1 1/4 لتر من مرق الدجاج
- 3 ملعقة كبيرة من صوص الصويا
- ملح وفلفل أبيض
- 1 ملعقة صغيرة من طحين الذرة
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق البهارات الخمسة الصينية

طريقة التحضير

- يسخن الزيت في قدر كبير على النار
- ويضاف إليه الزنجبيل والثوم ويترك على النار لمدة دقيقة واحدة مع التقليب المستمر حتى لا تلتصق المكونات في القدر
- ثم تضاف قطع الدجاج والبهارات وتترك على النار لمدة دقيقة أخرى
- ثم يضاف الملح والفلفل الأبيض والذرة والمرق ثم يغطى الإناء ويترك على النار ليغلي ببطء لمدة 15 دقيقة
- يضاف بعد ذلك صوص الصويا والفلفل الأحمر ويترك الإناء ليغلي ببطء مرة أخرى لمدة 10 دقائق
- يخفق البيض في طبق آخر ثم يصب ببطء في إناء الشوربة
- يذاب طحين الذرة في كمية مناسبة من الماء ويضاف إلى الشوربة وتترك لتغلي لمدة دقيقة أخرى
- تقدم بعدها مزينة بالكزبرة المفرية

شوربة الجزر والبرتقال



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من الزيت
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 1 بصل مقطع إلى قطع صغيرة
- 900 جرام من الجزر المقطع
- 1 لتر مرق خضروات
- ½ ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- ½ ملعقة صغيرة من البابريكا
- 2 ملعقة كبيرة من الكزبرة الطازجة والمقطعة
- قشر وعصير برتقالة كبيرة
- ملح وفلفل

طريقة التحضير

- يسخن الزيت في قدر على النار ويضاف إليه البصل والسكر ويترك على النار لمدة ثلاث دقائق
- ثم يضاف الجزر وجوزة الطيب والبابريكا وتقلب المكونات لمدة دقيقتين
- يضاف بعد ذلك المرق وعصير وقشر البرتقال ويغطى القدر ويترك ليغلى على نار هادئة لمدة 15 دقيقة
- تطفئ النار بعد ذلك وتخفق المكونات بمضرب يدوي حتى التجانس
- يقدم الطبق بعد تزيينه بالكزبرة المقطعة

شوربة الكوسة مع جبن البارميزان على الطريقة الإيطالية



المكونات

- 1 كجم من الكوسة الخضراء مقطعة بشكل طولي إلى 4 قطع
- 60 ملل من زيت الزيتون أول قطعة
- 3 فص ثوم مقطعة إلى قطع صغيرة
- 750 ملل من مرق الدجاج
- 60 ملل من القشدة
- 2 ملعقة كبيرة من أوراق الريحان المفري
- 2 ملعقة كبيرة من البقدونس المفري
- 50 جرام من جبن البارميزان مبشورة
- ملح وفلفل

طريقة التحضير

- يسخن الزيت في قدر على النار ثم يضاف إليه الثوم يترك على النار لمدة دقيقة واحدة مع التقليب المستمر
- ثم تضاف الكوسة ويترك القدر على النار لمدة دقيقتين
- ثم يضاف مرق الدجاج والملح والفلفل ويغطى الإناء ويترك ليغلي لمدة 10 دقائق ثم تطفئ النار ويضاف جبن البارميزان و الريحان والبقدونس والقشدة وتقلب جميع المكونات
- تقدم ساخنة

شوربة البنجر مع الكريمة اللباني



المكونات

- 4 ثمرة من البنجر (بحجم التفاحة) (من 500 إلى 600 جرام، مبشور أو مقطع إلى قطع صغيرة)
- 500 جرام من الطماطم الطازجة مقطعة إلى نصفين
- 1 فص ثوم مقطع
- 1 بصلة مقشرة ومقطعة إلى قطع صغيرة
- 2 ملعقة كبيرة زيت الزيتون أو زيت عباد الشمس
- 500 مل من المرق سميكة (يفضل مرق اللحم، لكن مرق الدجاج أو الخضروات يؤدي الغرض)
- ملح وفلفل أسود مطحون حديثاً
- 1 ملعقة صغيرة من الزعتر
- 125 جرام من الكريمة اللباني

طريقة التحضير

- يسخن الزيت في قدر على النار ويضاف البصل والثوم ويترك على النار لمدة 5 دقائق ويقلب باستمرار
- يضاف بعد ذلك البنجر والطماطم والمرق والملح والفلفل والزعتر ويترك الإناء على نار هادئة حتى يغلي ببطء لمدة 20 دقيقة
- تطفئ النار بعد ذلك وتضاف الكريمة اللباني ثم يخفق الخليط بالمضرب اليدوي حتى يتجانس
- يرش عليها بعض الكزبرة المقطعة ويقدم

شوربة الكريمة بالقرنبيط والستلتون



المكونات

- 2 كرات مقطع إلى قطع صغيرة
- 25 جرام من الزبد
- 1 قرنبيط مقطع إلى قطع صغيرة
- 1½ لتر مرق دجاج
- 300 جرام جبنة ستلتون
- ملح وفلفل
- 300 جرام قشدة كثيفة
- 2 ملعقة كبيرة من البقدونس المفري

طريقة التحضير

- يسخن الزبد في قدر على النار ويضاف إليه الكرات ويترك على النار لمدة 3 دقائق حتى يذبل
- ثم يضاف القرنبيط ويقلى لمدة دقيقتين
- ثم يضاف المرق والملح والفلفل ويترك ليغلي الخليط على نار هادئة لمدة 20 دقيقة
- تضاف بعد ذلك قطع جبن الستاتون والكريمة وتقلب لمدة 5 دقائق حتى تتجانس المكونات

للتقديم

- يزين الطبق ببعض من البقدونس المفري

شوربة المشروم مع الاسبراجوس



المكونات

- 60 جرام من الكراث المقطع
- 1 فص ثوم مقطع قطع صغيرة
- 2 ملعقة كبيرة من البقدونس المقطع
- 50 جرام من الزبد
- 400 جرام مشروم بري للتزيين (أو 250 جرام مشروم مجفف)
- 570 ملل ماء
- 290 ملل من مرق الدجاج
- ملح وفلفل للتتبيل
- 100 ملل كريمة
- 200 جرام اسبراجوس مقطع

طريقة التحضير

- يسخن الزبد في إناء على النار ثم يضاف إليه الكراث والثوم ويترك على النار لمدة ثلاث دقائق
- يضاف بعد ذلك المشروم والاسبراجوس ويترك الوعاء على النار لمدة ثلاث دقائق أخرى
- ثم يضاف الملح والفلفل ومرق الدجاج ويترك الوعاء ليغلي ببطء لمدة 15 دقيقة
- ثم تضاف الكريمة وتخفق المكونات معاً حتى تتجانس
- يزين الطبق ببعض البقدونس

قطع التوت الأحمر مع كريمة المسكوبوني بالفانيليا



المكونات

- 700 جرام توت أحمر مجمد أو طازج
- 200 جرام سكر
- 1 ملعقة صغيرة من القرفة
- 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- 1 ملعقة كبيرة من الفانيليا

خليط قطع التوت

- 150 جرام من الزبد
- 150 جرام من الطحين
- 1/2 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- 100 جرام من السكر البني

كريمة المسكوبوني

- 250 جرام من جبن المسكوبوني قطعة واحدة
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 4 ملعقة كبيرة من السكر الخشن

طريقة التحضير

- يخلط الطحين والزبد حتى يتماسك الخليط ويشابه فتات الخبز
- ثم يضاف السكر والزنجبيل ويقلب الخليط جيداً
- وفي إناء آخر يخلط التوت مع القرفة وعصير الليمون والفانيليا والسكر
- ثم يوضع الخليط في وعاء حراري عميق ثم يصب عليه خليط الفتات
- ويوضع وعاء في فرن درجة حرارته 200 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة حتى يكتسب سطح الخليط اللون البني
- في نفس الوقت يتم تحضير الكريمة حيث تخفق جبنة المسكوبوني والسكر والفانيليا

للتقديم

- توضع ملعقة كبيرة من قطع التوت الساخن مع الكريمة في طبق عميق
- يزين بأوراق النعناع