

fatafeat



المجلة الأولى والوحيدة لفن الطعام في الشرق الأوسط

البرجر عند العرب

83 وصفة
مصورة بالداخل
ما فيش أحلى من المطبخ!

www.rewity.com
^ RAYAHEEN ^

وصفات للأعياد | حلويات عربية لكل المناسبات!
شوربات لأحلى الأوقات | المطبخ الفلبيني وأسراره...

ديسمبر 2009

M



9 789948 153580 >



نرمين هنو



آندرو ميتشل



حورية زنون

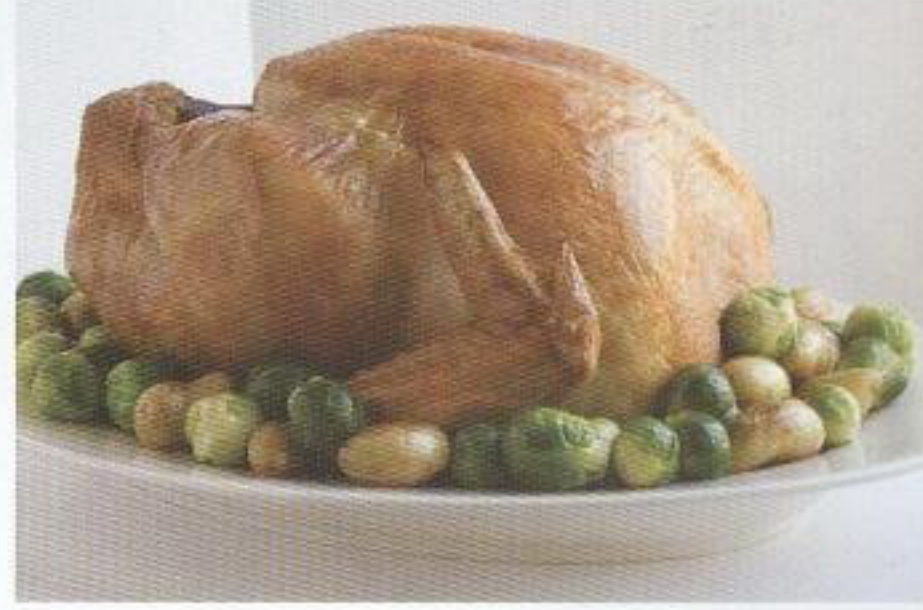
الإمارات: ٢٥ درهم - السعودية: ٢٥ ريال - الكويت: ٢ دينار - البحرين: ٢,٥ دينار - عُمان: ٢,٦ ريال - قطر: ٢٥ ريال
لبنان: ١٠,٠٠٠ ليرة - الأردن: ٤,٥ دينار - سوريا: ٣١٠ ليرة - international: \$ 7, € 5

www.rewity.com

مقالات ووصفات

الأعياد:

إحتفل بالإجازات مع وصفات أندرو
الخاصة والتي يشاركنا بها لجعل الأعياد
أكثر مرحاً. 53



البرجر:

من لا يحب البرجر؟ إكتشف وأبدع طرق عديدة وجديدة للبرجر: البرجر
العربي، برجر الضأن، برجر دبس الرمان، البرجر النباتي، وبرجر
الأسماك والدواجن بالإضافة إلى الصوصات المختلفة والخبز
والإضافات العديدة. 34



الشوربات:

تشاركنا حورية العديد من الشوربات
المغذية واللذيذة لتدققتنا في فصل
الشتاء، فاسترخوا ودعوا حورية تبعث
بكم الدفء. 22

المطبخ الفلبيني:

يشارككم إيكو مساعد الطهاة وصفاته ووصفات
والدته المفضلة من الفلبين. ويشاركنا أيضا
بوصفات من إختراعه، استمتع بمشاهد ونكهات
هذا المطبخ المثير. 76





الحلويات العربية:

تستحوز الحلويات العربية على حيز كبير
من حاسة التذوق لدينا، فعندما نتذوقها
فإنك لن تستطيع التوقف عن أكلها. 89



كارلوتشييو:

قمنا بزيارة مطعم كارلوتشييو
ونزودكم بالعديد من وصفاتهم
الليذة. 64

الأبواب:

كلمة الناشر

كلمة المحرر

قائمة الوصفات: الطريقة السهلة للتعرف على صفحة الوصفة المختارة بالصورة. 12

فتافيت أكاديمي: تعلم كيفية صنع المكرونة في المنزل. ثلاثة أنواع من المكرونة مصورة
خطوة خطوة. 99

كتاب العدد: نشارككم بوصفتين من أجمل كتب الشوكولاتة، "الكتاب الذهبي للشوكولاتة". 106

نبذة عن كتاب: "المقادير" هو كتاب عن الطعام. مجموعة متنوعة من المكونات - من العادي الى
الغريب - موصوفة وموضحة بالصورة. 104

وصفات القراء: 11 وصفه حلويات من قرائنا. 108



قائمة الوصفات المصورة المصغرة

المقبلات:



فلفل محشي



بولنتا مشوية



كروكيه مينيون



بيض في الفرن بالجبن الشيدر



أفخاذ الدجاج



كوسة محشية



سلطة الحمص



فاصوليا وكوسمة



سلطة مشكلة مع كبد الأوز



سلطة الشيف



إنسلاتا كونتادينا



سلطة الخضروات المشوية المشكلة



سلطة مكرونة التروفي والبستو



كسكسي



سلطة الفطر

الشوربة:



32

حريرة مغربية



24

شوربة فريك بكرات اللحم



25

شوربة البقوليات والدجاج



30

شوربة الباذنجان



28

شوربة السبانخ



27

شوربة الجمبري



23

شوربة البصل



29

شوربة الشوفان بالخضار



58

شوربة بلح البحر بالصلصة البيضاء



57

شوربة البطاطس والجرجير



31

كريمة الكوسة والأرضي شوكي



26

كريمة الطماطم بنكهة الفلفل الحار

الأطباق الرئيسية:



75

مكرونات مقصوصة جياردينارا



62

قطيرة بلحم الضأن



61

خلطة حشو الديك على طريقة أندرو



60

ديك رومي مكسي بالسل في الفرن



80

إكسبريس أكو



79

لحم بقرى بولالو



78

دجاج أدوبو



77

جينيسانج تاهونج

تكملة الأطباق الرئيسية:



84

بيناكيت



83

بنيني ياهانج مانوك



82

التودلز المشكلة السوتيه



81

الجمبري بالعسل وصوص المحار



37

البرجر بكل ما يحلو لك من الإضافات



49

برجر نايجيلا لوسن



46

برجر آلتون براون



85

سارسيادونج السمك البلطي



39

برجر بالفطر



40

ساندوتش سلوبي جو



42

البرجر الشرقي



45

بامبرجر إيميريل



41

برجر السالمون



44

برجر راشيل راي



38

برجر فطر البوروبيك



35

برجر بدبس الرمان



97

البرازق



95

عاشورة



96

قمر الدين



40

برجر ضأن صغير الحجم

الحلويات:

تكملة الحلويات:



92

كنافة بالجبنه



98

كعب غزال



96

حلاوة الرز



91

جربوش



63

تفاح بون فام بالفرن



94

الزلابية



91

البوظة في كوب البقلاوة



92

المعمول بالشوفان



87

سايين - سايين



87

سلطة باندان جوز الهند



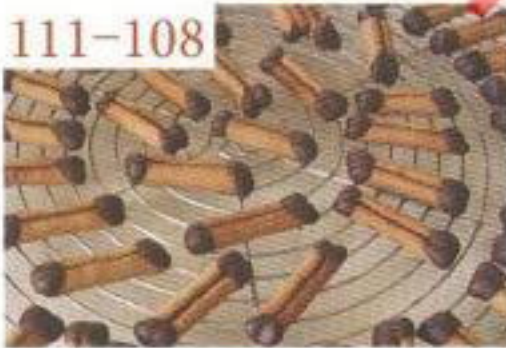
86

يام بنفسجي



86

كيك القليسياد



111-108

وصفات القراء



106

كيك طبقات الشوكولاتة بكرات الشوكولاتة



107

ماركيز الشوكولاتة

خطوة خطوة:



102

مكرونه بالكاكاو



101

مكرونه بالسמיד



100

مكرونه بالدقيق





كلمة الناشر

هناك قول عربي قديم يقول أن العربي إذا قام بزيارة الغرب فقد يموت من الجوع!

وهناك جزء من مزحة مفادها أن الزائر الغربي الذي يزور الشرق الأوسط لن يتمكن من ركوب الطائرة للعودة إلى بلده بسبب الزيادة المفرطة في وزنه، خاصة إذا طالت مدة زيارته.

والحكمة من وراء ذلك أنه بخلاف ما قد يفعله العرب، فإن الأجانب يكتفون بالطلب من ضيوفهم تناول حصة إضافية من الطعام مرة واحدة فقط وبإدب، فإذا رفض الضيف أو قال "لا شكرًا" اعتبر الموضوع منتهيًا. ولن يعاودوا السؤال مرة أخرى إحتراماً منهم لرغبة ضيوفهم.

أما في العالم العربي، فإنه من الأدب (ومن المتوقع كذلك) أن يجيب الضيف بكلمة "لا" في المرة الأولى، ثم "لا شكرًا" في المرة الثانية، وفي المرة الثالثة لقد اكتفت. الصد لله، حقًا لا يمكنني أكل المزيد أو الطعام لذيذ جدًا ولكن شكرًا، أما في المرة الرابعة فيقبل راضخًا. إن الضيافة ليست مسألة عادات وتقاليد، بل إن الأمر يتعلق بكون الطعام العربي، في رأيي، لا يقاوم، أضف إلى ذلك الحاجة الشديدة إلى التحلي بالأدب.

ما نراه اليوم في عالم المطاعم في الغرب من تقديم الوجبات بحصة كبيرة للغاية، حصة لا يمكن للفرد البالغ تناولها بالكامل، ما هو إلا طريقة للتقرب من ثقافتنا في الشرق الأوسط، ثقافة الوفرة. حضارتنا حضارة الكرم وحسن الضيافة، حسن الضيافة النابعة من القلب. لا يمكن لسفرتنا أبدا أن تقتصر على صنف واحد فقط، لا بل ثلاثة إلى أربعة أصناف، وليكن الله في عونكم لو قمتم بزيارتنا خلال شهر رمضان حيث قد تشهد المائدة من ستة إلى سبعة أصناف مختلفة على الأقل.

لذا، ما يزال الطعام يمثل تجربة يومية ممتعة وليس شيئاً نقوم به على عجلة ولا شيئاً نفعله من دون حساب.

يشكل الطعام جزءاً أساسياً من أسلوب حياتنا وهو وسيلة لتجتمع مع بعضنا، لتبادل القصص ولنقضي أوقاتاً ممتعة، إنه ما جعل من العائلة العربية عائلة متحابية ومضيافة. هل زرت يوماً مطعمًا لبنانيًا؟ انظروا إلى الطاولة، نادرًا ما تجدون فردين فقط يجلسون على مائدة الطعام، ناكل في مجموعات ونحب أن نخلق صداقات أثناء الأكل، دون أن ننسى كم النكهات المتنوعة التي تشبع حواس التذوق لدينا في جلسة واحدة.

هذه هي متعة الأكل وتناول الطعام في الشرق الأوسط، الشرق الأوسط الذي أعرفه. إنها دوماً لسعادة، كل شهر، إصدار هذه المجلة، وإنها أيضا لسعادة بالغة أن تكون لدينا قناة لفن الطعام تبث لكم برامجها على مدار الـ ٢٤ ساعة يوميًا. ومرور

الأيام سوف يثمر عن برامج جديدة من إنتاجنا ونعدكم بمزيد من الجديد.

لذا، إستمعوا بالمجلة وبعدها يمكنكم متابعة البرامج على قناة فتافيت، ثم الحصول على المزيد من الوصفات على موقعنا الإلكتروني.

فالأمور تتعلق دائمًا بـ "المزيد" ونحن لدينا دائمًا المزيد المزيد لنهديكم إيّاه.

يوسف الديب





كلمة المحرر

إن من الصدفة السعيدة أن يتزامن صدور العدد الثالث من مجلة فتافيت مع الاحتفال بعيد ميلاد قناة فتافيت الثالث، ومولد قناة فتافيت كان في السادس والعشرين من ديسمبر/ كانون أول ويسعدنا أن تشاركونا هذا الاحتفال ونشكركم على الحفاوة التي إستقبلتم بها قناتنا فتافيت في مجالسكم ومطابخكم.

فشهر ديسمبر هو شهر الاحتفال بميلاد السيد المسيح وشاركنا أندرو هذه المناسبة بتقديم وصفات لأفضل أطباق هذه المناسبة، بعضها تقليدي والبعض الآخر من إبتكاره أو إبتكار والدته، يمكننا بهذه المناسبة الاحتفال على الطريقة العربية بتناول أطباق الحلوى الشرقية. يكمن جمال الحلوى الشرقية في إمكانية الاستمتاع بتناولها في أي مناسبة وأي إحتفال. ولحمجي الشوكولاتة، فنقدم لهم وصفتين شهيتين من الكتاب الذهبي للشوكولاتة.

يمثل شهر ديسمبر أيضاً بداية فصل الشتاء وما من شيء أفضل من تناول طبق شوربة يبعث بنا الدفء، وتقدم لنا حورية بعض وصفاتها لأطباق الشوربة المغذية والشهية.

وفي هذا العدد، نحتفل بالبرجر، ما أشبهها فالبرجر هو أحد، إن لم يكن أكثر، الأطعمة المحببة إلينا جميعاً، فعلى اختلاف مكوناته وطريقة إعداده ومذاقه، يظل البرجر ملك الأطعمة.

ونحتفل في هذا العدد أيضاً بالمطبخ القلبيني الأصلي حيث يقدم مساعد الشيف إيكو بعضاً من الأطباق القلبينية الأصلية من إختياره كما سيقدم أيضاً بعضاً من وصفاته الخاصة المفضلة ووصفات من صنع والدته. ولأول مرة، يقدم لنا إيكو وصفته الشهيرة المعروفة بأكو إكسبريس والتي ظل يحتفظ بها لنفسه إلى أن أقنعناه أن يشاركها مع أحبائه فتافيت.

وقد زرتنا مطعم كارلوتشيرو في دبي وكما تعرفون فإن قناة فتافيت تعرض برنامجاً لكارلوتشيرو. ونستعرض لكم المطعم كما نقدم لكم 12 وصفة من الأطباق التي يقدمها. وتكملة لكل ما هو إيطالي فإننا نقدم لكم خطوة بخطوة طريقة صنع الباستا في المنزل في أكاديمية فتافيت.

هيا نحتفل بالشهر الأخير من عام 2009 وبالحياة، فالحياة حلوة.

مع تحياتي

نرمين هنو

شورية

الحساء من أبسط وأروع الطرق لطهي الطعام. وإضافة مكونات مختلفة في قدر مع ماء على مصدر للحرارة حتى يغلي قد عرف منذ أكثر من 5000 عام. ويمكن تقسيم أنواع الحساء إلى قسمين: نوع خفيف ونوع غليظ. ومن أمثلة النوع الخفيف المرق والحساء المنقى والمسمى بالكونسوميه. أما النوع الغليظ فمن أمثلته الحساء المضاف إليه الخضروات أو اللحوم أو الأسماك المهروسة أو النوع المضاف إليه الكريمة مع أو بدون صفار البيض أو المضاف إليه البشاميل أو الأرز أو الدقيق أو الحبوب.

ويبعث الحساء الدفء ويرتبط أيضاً بالشعور بالراحة وخاصة حساء الدجاج الذي أصبح رمزاً لكل ما يريح النفس. وقد استخدمت الحرارة المحرقة للحساء في الأمثال ومنها التحذيري قائلاً: «اللي اتلسع بالشورية ينفخ في الزبادي». وفكرة كثرة مكونات الحساء المضافة إلى بعضها البعض استخدم لفظ الشورية للدلالة على اختلاط الحابل بالنابل أو لكون الموقف قد تحول إلى شورية.

ولفظ الحساء بالإنجليزية وهو من أصل اللغة الجرمانية يعني غمس الخبز في سائل. أما المرادف العربي «الحساء» فيعني ما يحتسى. وتعتبر الشورية الوجبة المثالية في يوم شتوي قارس ولكنها تطورت الآن حتى صارت طبقاً مثالياً لأي يوم. فنجد الآن أنواعاً مختلفة مثل الحساء المبرد والحساء المضاف إليه السكر وحساء الفواكة مما يعني إمكانية الإستمتاع بطبق الشورية في أي يوم من أيام العام.



حورية زنون

المقادير:

- 4 حبات من البصل
- 1 فص ثوم
- 3 ملاعق كبيرة من الطحين
- 2 ملعقة كبيرة من الزبدة
- 4 كوب من مرق الدجاج
- 1 ملعقة كبيرة من الكريمة الحامضة أو الخل البلسمي
- ¼ ملعقة صغيرة من الملح
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
- رشة من جوزة الطيب
- شرائح من الخبز الفرنسي المحمص
- جبين البارميزان
- جبين الإمنتال

الطريقة:

1. يلقى البصل والثوم في الزبدة في قدر على النار مع قليل من الملح والفلفل ثم يضاف الطحين إلى القدر مع إستمرار القلي والتحريك.
2. يضاف مرق الدجاج ويغطى القدر ويترك على النار لمدة 40 دقيقة.
3. تضاف الكريمة الحامضة إلى الخليط وجوزة الطيب ويرفع الخليط من على النار.
4. يُقدّم مع شرائح من الخبز الفرنسي المحمص بالجبن في الفرن.
5. يمكن تقديم الشوربة في أطباق شوربة فردية وتغطى بالخبز والجبن ثم توضع في الفرن تحت المشواة لمدة 5 دقائق.

شوربة البصل





المقادير:

كرات اللحم:

- 300 جم لحم مفرومة
- 1 بصلة مفرومة
- 1 فص ثوم
- 1 ملعقة كبيرة بقدونس
- 1 ملعقة كبيرة بقسماط
- 1 حبة بيض
- ملح وفلفل اسود
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- رشة جوزة الطيب

شوربة:

- 1/2 كيلو لحم قطع
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- 2 حبة بصلة مفرومة
- 2 فص ثوم
- 1 كوب حمص منقوع
- 1/2 كوب ورق كرفس
- 1 ربطة كزبرة طارئة مفرومة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- فلفل اسود
- 1 كوب مرق دجاج
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أحمر حلو
- 4 حبات طماطم مفرومة
- 1 ملعقة كبيرة معجون طماطم
- فلفل اخضر حار
- 2-3 ملاعق فريك
- 1 لتر ماء

الطريقة:

1. تخلط كل مكونات كرات اللحم معاً وتشكل إلى كويرات وتترك جانباً.
2. يوضع الزيت مع قطع اللحم والبصل والثوم ويقلّى جيداً.
3. يضاف الحمص مع ورق الكرفس والكزبرة والبهارات وتضاف إليهم الطماطم المفرومة وكرات اللحم.
4. يضاف بعدها الماء ومعجون الطماطم ومرق الدجاج.
5. تترك على النار لتتضج ثم يضاف الفريك ويطبخ لمدة 15 دقيقة.
6. تضاف الكزبرة والفلفل الحار والنعناع اليابس (اختياري) ويقدم.

شوربة فريك بكرات اللحم

شورية البقوليات والدجاج

المقادير:

- 1 حبة بطاطس
- 1 حبة جزر
- 1 حبة لفت
- 1 حبة كرات
- 1 حبة كوسة
- 3 حبات طماطم
- 1 حبة بصل مفروم
- 1 قطعة كرفس مفروم
- 3 ملاعق كبيرة بقدونس
- 1 كوب بقوليات مسلوقة (فاصوليا حمراء أو بيضاء، حمص، عدس...)
- ملح و فلفل اسود
- 2 ملعقة زيت زيتون
- بهارات (1 ملعقة كركم - 1/2 ملعقة قرفة - 1/2 ملعقة زنجبيل)
- 400 جم من صدور دجاج
- 2 لتر ماء

الطريقة:

1. يسلق الدجاج في الماء مع الجزر والبطاطس والطماطم والكرات والكوسة ثم تترك على النار لتتضج.
2. عندما ينضج الدجاج يصفى من المرق ويترك جانباً.
3. تطحن الخضار مع المرق وتترك جانباً.
4. في قدر آخر يوضع زيت الزيتون ويقلى البصل مع الكرفس والبقدونس وقليل من الملح ثم البهارات (فلفل أسود + زنجبيل بودرة + كركم + قرفة).
5. تضاف الخضروات المطحونة مع المرق.
6. وعند الغليان تضاف البقوليات المسلوقة ويترك الخليط على نار هادئة لمدة 10 دقائق.
7. يزين بالكزبرة الطازجة المفرومة وعصير الليمون حسب الذوق.



المقادير:

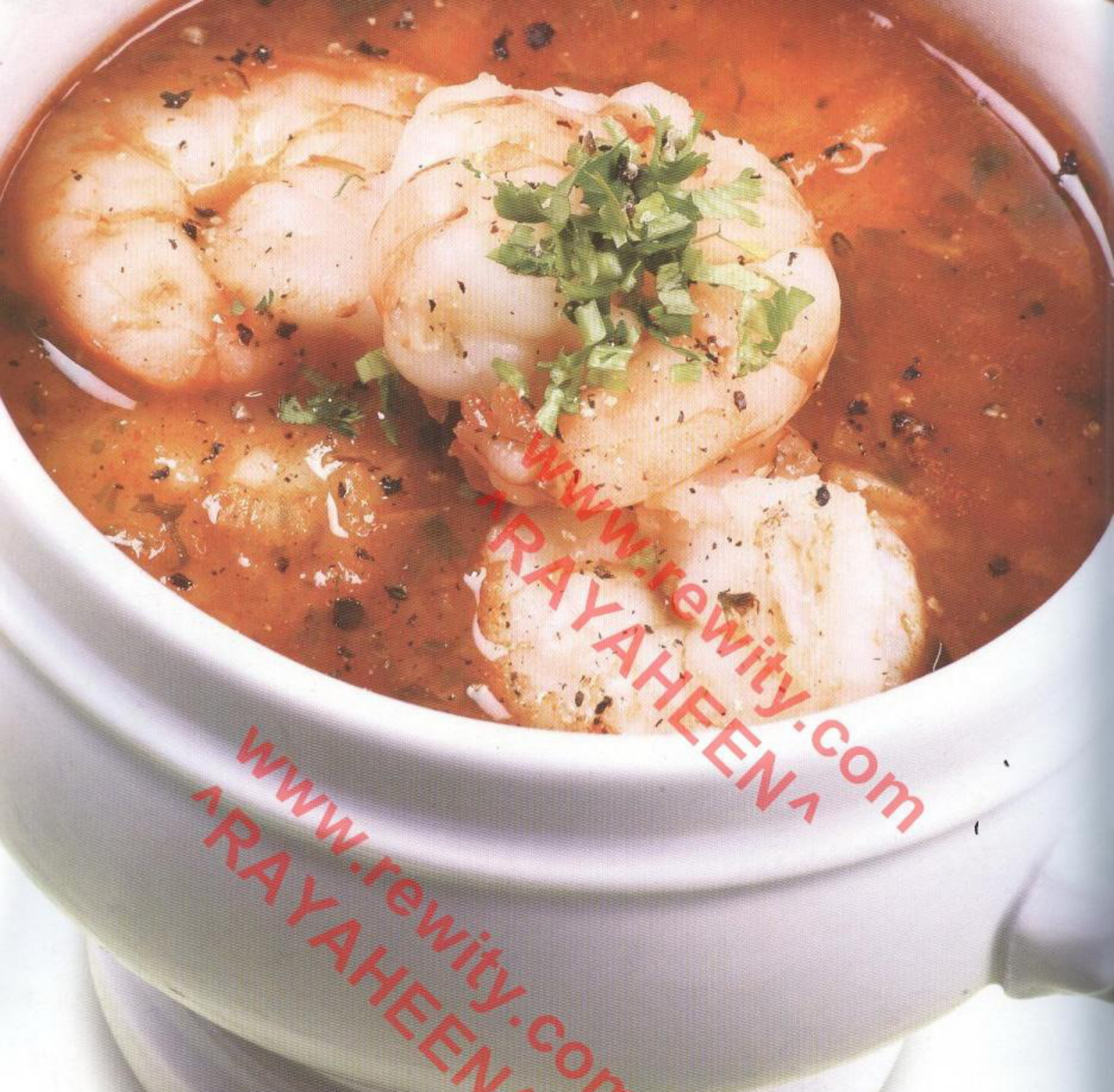
- 1 قطعة كرفس مقطعة قطعاً صغيرة
- 1 حبة جزر مقطعة قطعاً صغيرة
- 1 حبة بصل مفروم
- 1 إكليل الجبل (روزماري)
- زيت زيتون
- 1 ملعقة كبيرة ريحان طازج
- 1/2 ملعقة صغيرة زعتر جاف أو طازج
- 3 فصوص ثوم مقري
- 1 علبه طماطم كبيرة
- 3 ملاعق كبيرة من معجون الطماطم
- فلفل أحمر حلو
- ملح وفلفل
- 1/2 كوب كريمة أو حليب
- فلفل حار حسب الرغبة
- 1/4 ملعقة صغيرة كمون
- بصل أخضر
- ريحان

الطريقة:

1. تقلى كل الخضروات والبهارات والأعشاب في الزيت على نار هادئة لمدة 7 دقائق.
2. تضاف الطماطم مع عصيرها إلى الخليط.
3. يضاف إلى الخليط معجون الطماطم ويقلب الخليط ويترك على النار من 40 إلى 50 دقيقة ثم يصفى الخليط بالمصفاة.
4. يوضع على النار مع الكريمة أو الحليب ويسخن لمدة 5 دقائق.
5. يزين الطبق بإكليل الجبل والريحان والبصل الأخضر ويقدم.

كريمة الطماطم بنكهة الفلفل الحار





شورية الجمبري

المقادير:

- 300 جم من الجمبري المنظف
- 2 حبة طماطم طازجة
- 3 فصوص من الثوم المفري
- 2 ورقة من أوراق الغار (ورق لوري)
- 1 ملعقة كبيرة من الزعتر
- 2 حبة من البصل الأخضر أو البصل الأسباني
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 3 ملاعق كبيرة من أرز أو مكرونة صغيرة أو لسان عصفور
- 1 لتر من المرق
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الطماطم
- 1 كوب من الكزبرة المفرومة
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- شرائح من الليمون للتزيين أو الشبت

الطريقة:

- 1. يوضع المرق في قدر على النار مع الثوم والغار والزعتر والجمبري والماء والطماطم الطازجة.
- 2. يترك لينضج ثم يصفى الجمبري وتطحن باقي المكونات مع المرق.
- 3. وفي قدر آخر يقلّى البصل بالزيت ويضاف عليه المرق مع معجون الطماطم ويغلى قليلاً ثم تضاف إليه المكرونة والكزبرة والملح والفلفل الأسود ويترك لينضج 7 دقائق تقريباً.
- 4. تقدّم الشورية مع الليمون والكزبرة وحبّات الجمبري.

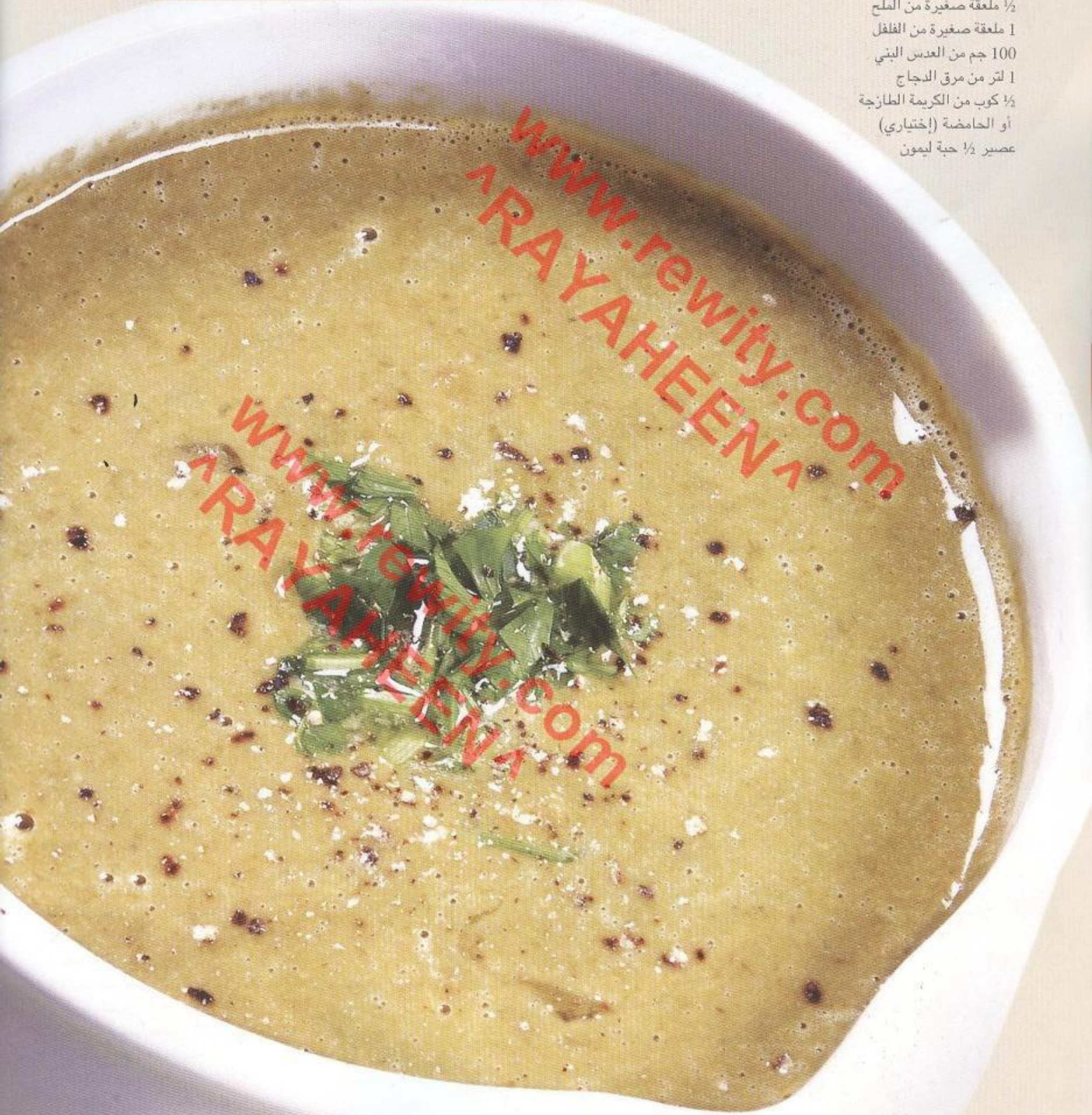
المقادير:

- 1 ربة صغيرة من السبانخ
- 1 ربة صغيرة من السلق
- ½ ربة جرجير
- ½ ورق فجل أبيض (اختياري)
- ½ ربة بقونس صغيرة
- 1 حبة بطاطس
- ½ قطعة كرات
- 2 فص ثوم
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل
- 100 جم من العدس البني
- 1 لتر من مرق الدجاج
- ½ كوب من الكريمة الطازجة
- أو الحامضة (اختياري)
- عصير ½ حبة ليمون

الطريقة:

- 1. يقلى الكراث والثوم في الزيت في قدر على النار.
- 2. تضاف باقي المكونات ومرق.
- 3. يترك الخليط على النار لمدة 45 دقيقة حتى ينضج.
- 4. يرفع الخليط من على النار ثم يطحن وتضاف إليه الكريمة وعصير الليمون.

شورية السبانخ





شوربة الشوفان بالخضار

المقادير:

- 3 ملعقة زيت الزيتون
- 1 بصل مقطع قطعاً صغيرة
- 1 جزر مقطع قطعاً صغيرة
- 1 بطاطس مقطعة قطعاً صغيرة
- 1 قطعة كرفس
- 1 فص ثوم
- 1 كوب ثرة مغلب
- 3 ملاعق كبيرة كزبرة طازجة مفرومة
- 2 ملعقة بقدونس مفروم
- 4 ملاعق كبيرة شوفان
- 6 أكواب مرق دجاج
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- فلفل أبيض أو أسود حسب الرغبة
- 1 قطعة فلفل أحمر حار (اختياري)
- 2 ملعقة كبيرة صويا صوص (اختياري)
- ¼ كوب عصير الليمون أو كريمة حامضة
- 1 ملعقة صغيرة شمر

الطريقة:

1. تقلى الخضروات معاً في الزيت مع الملح والفلفل الأبيض أو الأسود لمدة دقيقتين.
2. يضاف إليها مرق الدجاج وحببات الشمر وتترك على النار إلى أن تتضج ثم تضاف الكزبرة.
3. يؤخذ مقدار كوب من هذا المرق ويخلط فيه الشوفان.
4. يضاف إلى باقي المرق ويخلط ويترك على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق.
5. يضاف بعدها عصير الليمون أو الكريمة الحامضة ويزين بالبقدونس والكزبرة وتقدم.



شورية البادنجان

المقادير:

- 1 كجم من الباذنجان
- 2 ملعقة كبيرة من الزبدة
- 2 ملعقة كبيرة من الطحين
- 1 حبة بطاطس
- 1 حبة بصل
- 4 أكواب من مرق الدجاج
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
- رشة كراوية
- ½ كوب كريمة طازجة

الطريقة:

1. يشوى الباذنجان ثم ينظف ويقطع مكعبات.
2. يقلى البصل في الزبدة في قدر على النار مع الطحين.
3. يضاف الباذنجان والبطاطس إلى القدر ويقلوا الخليط جيداً.
4. يضاف إليهم المرق والملح والفلفل الأبيض ويتركوا على النار لمدة نصف ساعة.
5. يطحن الخليط ثم تضاف إليه الكريمة.
6. يوضع الخليط على النار مرة أخرى لمدة 5 دقائق.
- يقدم الطبق مزين ببعض من قطع الباذنجان والخبز المحمص ورشة الكراوية.

المقادير:

- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 حبة كراث
- 1 ملعقة كبيرة خل أبيض
- 500 جم كوسة مقطعة مكعبات
- 300 جم من الأرضي الشوكي المقطع
- ½ رطل بقدونس مفروم
- 1 فص ثوم مفري
- ملح وفلفل
- 1 رأس صغير من خس الأيس برج أو أي نوع خس
- 3 - 4 أكواب من مرق الدجاج
- 2 كوب كريمة أو ½ 1 كوب كريمة طازجة و ½ كوب من الكريمة الحامضة

الطريقة:

- 1. يلقى الكراث في الزبدة والزيت في قدر على النار.
- 2. يضاف إلى القدر الكوسة والأرضي شوكي والبقدونس والثوم والملح والفلفل والخل ويقلى.
- 3. ثم يضاف خس الأيس برج والمرق إلى الخليط ويترك على النار لمدة ٢٠ دقيقة.
- 4. تضاف الكريمة إلى الخليط ثم يرفع من على النار.
- 5. يطحن الخليط ويقدم مزين بالكزبرة أو قطع الأرضي شوكي المقلاة في الزبدة.

كريمة الكوسة والأرضي شوكي



حريرة مغربية

المقادير:

- 400 جم لحم قطع
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- 2 بصل مفروم
- 1 كوب كرفس مفروم
- 1 كوب بقدونس مفروم
- 1 حبة لفت أبيض
- 1 كراث
- 1 كوب كزبرة طازجة مفرومة
- 1 فلفل أسود
- 1/2 ملعقة صغيرة زنجبيل
- 1 عود قرفة

ملح

- 1 ملعقة صغيرة كركم
- 1 كوب حمص منقوع
- 1/2 لتر مرق دجاج
- 1/2 لتر ماء

- 1 كوب عدس بني
- خميرة بائنة مكونة من طحين وماء
- 3 ملاعق كبيرة طحين مذوبة في 1/2 كوب ماء
- نعناع طازج للتزيين
- خلطة النكهة (1 ملعقة كراوية مدقوقة مع 1 فص ثوم وكزبرة طازجة)
- 3 حبات طماطم طازجة مفرومة
- 1 فلفل أحمر حار

الطريقة:

1. في قدر الضغط يوضع الزيت وتضاف كل الخضروات المقطعة مع البهارات والأعشاب.
2. تترك لتغلي دقيقتين على نار خفيفة مع اللحم.
3. يضاف الماء والحمص والعدس ويترك الخليط لينضج مع الطماطم المفرومة.
4. تضاف الخميرة مع التحريك وتترك 10 دقائق على نار هادئة لتتضج ثم تضاف خلطة النكهة.
5. يزين بالنعناع الطازج.
6. يمكن إضافة عصير الليمون حسب الرغبة.



ويعطي الخبز أيضا فارقا كبيرا في طعم البرجر. فطعم البرجر يختلف إذا ما أكلته مع الخبز بالسمن أو المافن الإنجليزي أو الفوكاتشيا أو التشيباتا أو البيجل وغيرها من الأنواع التي تضيف إلى نكهة البرجر. ولا يجب أن ننسى الجبن أيضا فهو يضيف مذاقا جميلا سواء استخدمنا الجبن السويسري أو الامنتال أو المونتيري جاك أو الجبن الروكفور أو حتى البري والجبن البارميزان فجميعهم يضيف طعما رائعا للبرجر. هذا إلى جانب الإضافات التي تمنح نكهة ورائحة شهية للبرجر وزيادة ملمس المتنوع مثل الخس المقرمش والطماطم النضرة وعصارة الليمون البقري وصوص الشطة والفطر والبصل المشوي والطماطم المجففة وفلفل الهلابينيا الحار والكثير غيرها.

ويمكن استخدام أنواع متعددة من اللحم البقري لصنع البرجر. يتألف اللحم المفروم الجاهز من بقايا أنواع مختلفة من اللحوم وغالبا ما يحتوي على نسبة عالية من الدهون. ومن الممكن أن يحضر الجزار اللحم البقري المفروم من أحسن أنواع اللحوم لصنع البرجر. وهناك أنواع مختلفة من اللحم التي تعطي نتائج جيدة عند تصنيع البرجر ومنها الضلع والظهر والكتف والفخذ وغيرها واستخدام صنفين أو أكثر منهم في تصنيع البرجر يمنحه مذاقا رائعا. وغالبا ما يتم تبديل معظم أنواع البرجر بالملح والفلفل فقط ويتم شيه على الفحم أو على الشواية الكهربائية أو تسويته بالفرن أو تحميره كما يتم أحيانا طهيه على البخار.

يمكن إضافة العديد من المكونات للبرجر لجعله يكتسب مذاقا كالمكسرات أو ليعزز مذاق اللحم، كما من الممكن أن يعطيه ما يسمى بطعم "الأومامي" أو المعتقد. ففكروا في إضافة اللحم المعتقد أو لحم الضأن أو الفطر المجفف أو حتى مغلف شوربة بصل إلى خليط البرجر. وفكروا أيضا في طهي البرجر مع الزبدة المنكهة بالأعشاب أو مع خشوه بجبن حسب الاختيار ليندوب بداخل البرجر أثناء طهيه. إذا فضلت طعما آسيويا للبرجر، فمن الممكن إضافة صوص الترياك أو الواسابي أو عشب الليمون إلى خلطة البرجر.

البرجر بلاشيك أحد أكثر الأطعمة المحببة لدينا جميعا مهما اختلفت طريقة إعداده وتناوله سواء كان من الوجبات السريعة التحضير أو على الطريقة المنزلية، من المعد بدون شكل جمالي أو المعد للذواقة، من المعد بالشارع أو في أكثر المطاعم فخامة، من المحتوي على دهون قليلة أو كثيرة، ومن السادة أو بالكثير من الإضافات. فسيظل البرجر هو البرجر الذي تحبه جميعا، مهما اختلفت صفاته، ولكل منا طريقته المفضلة لتناول البرجر والاختيارات بلا نهاية.



البرجر الطعام الرغد

يعد البرجر سيد الأطعمة الرغدة. فهو بمثابة وجبة كاملة نتناول فيها قائمة طعام كاملة مع كل قضة. فالبرجر قد يحتوي على السلطة والخضروات والنشويات والبروتين وغيره وذلك حسب الاختيار. وما لا يتضمنه البرجر فهو الحلوى.

وتختلف أنواع البرجر بدءاً من البرجر الشعبي الرخيص الثمن والذي يضاف إليه البطاطس أو فول الصويا أو البقسماط للتقليل من كمية اللحم المستخدمة، إلى برجر الذواقة باهظ الثمن والذي يباع بـ 1000 دولار، نعم 1000 دولار للبرجر وهو مكون من اللحم البقري من نوعية أبقار الجوجي وكبد الإوز والكمأة. ولكن لا يحتاج المرء أن يذهب إلى أقصى الحدود للحصول على البرجر المثالي.

ونتيجة لزيادة الوعي الصحي وبسبب طرق المعاملة الغير إنسانية للحيوانات المنتجة للحوم من بعض شركات تصنيع اللحوم، أحجم الكثيرون عن تناول البرجر البقري مما أفسح المجال لظهور البرجر للنباتيين وبرجر السمك وبرجر الديك الرومي وبالتالي فقد توسع مفهوم البرجر ولم يعد قاصرا على اللحوم الحمراء فقط.



ترمين هنو

برجر بدبس الرمان



الطريقة:

1. تخلط أول 6 مقادير وتشكل إلى أقراص البرجر.
2. تشوى حتى تمام الإستواء.
3. تقدّم في عيش شامي فوق المتبل أو البابا غنوج.
4. يوضع فوقها الباذنجان والفلفل الأخضر.

المقادير:

- 1 كيلو لحم ضأن مفروم
- ¼ كوب بصل محمر
- 2 ملعقة كبيرة بقسماط متبل
- 2 ملعقة كبيرة أعشاب مشكلة
- ¼ كوب دبس الرمان
- ملح ليمون حسب الرغبة
- متبل أو بابا غنوج
- باذنجان شرائح ومقلي
- فلفل أخضر شرائح ومقلي

البرجر بكل ما يحلو لك من الإضافات

المقادير:

- 1 كيلو ستيك انتر كوت
- 3 بصل شرائح
- 6 فص ثوم شرائح
- 2 ملعقة صغيرة ملح خشن
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أبيض حب مجروش
- 1 ملعقة كبيرة ثوم معمر
- 1 ملعقة كبيرة سائل مدخن
- خبز البرجر

الإضافات:

- فطر
- بيكون بقري
- جبنة
- بصل

الطريقة:

1. تخلط جميع المقادير لتتبيل الستيك وتترك في الثلاجة طوال الليل.
2. يجفف الستيك من التتبيلة ثم يفرم فرماً خشناً.
3. يشكل اللحم إلى أقراص بدون الضغط عليها بشدة، يفضل أن تكون السماكة حوالي 2 سم.
4. تشوي على الفحم أو الشواية الكهربائية بدون الضغط عليها أثناء الشوي حتى لا تفقد عصارتها.
5. يتم تسويتها إلى درجة النضج المفضل، (بالنسبة إلى اللحم المفروم فمن المفضل أن يتم تسويته تماماً).
6. يقطع خبز البرجر نصفياً ويدهن بالزبدة أو بزيوت الزيتون.
7. يشوي الخبز ليتحمص.
8. يتم وضع ما يحلو من الإضافات.



برجر فطر البورتوبيلو

المقادير:

- 2 فطر بورتوبيلو
- 2 شريحة توفو (قول صويا)
- 2 ملعقة كبيرة صوص الصويا
- زيت زيتون
- سلطة خضراء مشكّلة
- طماطم بفروعها
- خبز برجر حسب الرغبة

الطريقة:

1. ينّبل التوفو بصوص الصويا.
2. يُدهن فطر البورتوبيلو بزيت الزيتون.
3. يُشوى على الفحم أو الشواية الكهربائية.
4. يرفع التوفو من التتبيلة ويوضع على الشواية.
5. يشوى خبز البرجر ثمّ يُدهن بطبقة رقيقة من المايونيز.
6. يتمّ تجهيز البرجر بوضع طبقة من الخبز ثمّ طبقة من السلطة الخضراء ثمّ التوفو ثمّ فطر البورتوبيلو وأخيراً الخبز.
7. توضع الطماطم على الشواية لعدة ثوانٍ لتكتسب تقليمة الشهي.



برجر بالفطر

المقادير:

- 1 كيلو لحم مفروم
- 3 بصل شرائح
- 6 فص ثوم مفروم
- 2 ملعقة صغيرة ملح خشن
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أبيض حب مجروش
- 1 ملعقة كبيرة ثوم معمر
- 1 ملعقة كبيرة سائل مدخن
- خبز البرجر

الحشو:

- 2 عبوة فطر يُمسح بمنشفة ورقية مبللة ويُقطع شرائح
- 1 بصلة مقطعة
- 1 فص ثوم مهروس
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- رشة ملح
- رشة فلفل
- خبز البرجر
- صوص الجواكامولي (سلطة الأفوكادو المكسيكية)

الطريقة:

1. تخلط جميع مكونات البرجر معاً.
2. يسخن زيت الزيتون في مقلاة كبيرة على حرارة عالية ويشوح البصل حتى يذبل.
3. يضاف الفطر ويترك على النار العالية حتى يحمر ويصير لونه ذهبياً داكناً.
4. يضاف الثوم والملح والفلفل وتترك المكونات على النار من 2-3 دقائق أخرى.
5. ترفع المقلاة من على النار ويضاف البقدونس ويقرب مع باقي المكونات ثم يُترك الخليط ليبرد.
6. يفرد جزء من خلطة البرجر وتضاف ملعقة من الحشو ثم تغطى باللحم وتشكل إلى أقراص.
7. تشوى على الفحم أو الشواية الكهربائية بدون الضغط عليها أثناء الشوي حتى لا تفقد عصارتها.
8. يتم تسويتها إلى درجة النضج المفضل. (بالنسبة إلى اللحم المفروم فمن المفضل أن يتم تسويته تماماً).
9. يقطع خبز البرجر نصفاً ويدهن بالزبدة أو بزيت الزيتون.
10. يشوى الخبز ليتحمص.
11. يوضع الخبز على المشواة ويدهن بالمايونيز ثم يوضع عليه طبقة خس ثم برجر ثم صوص الجواكامولي.



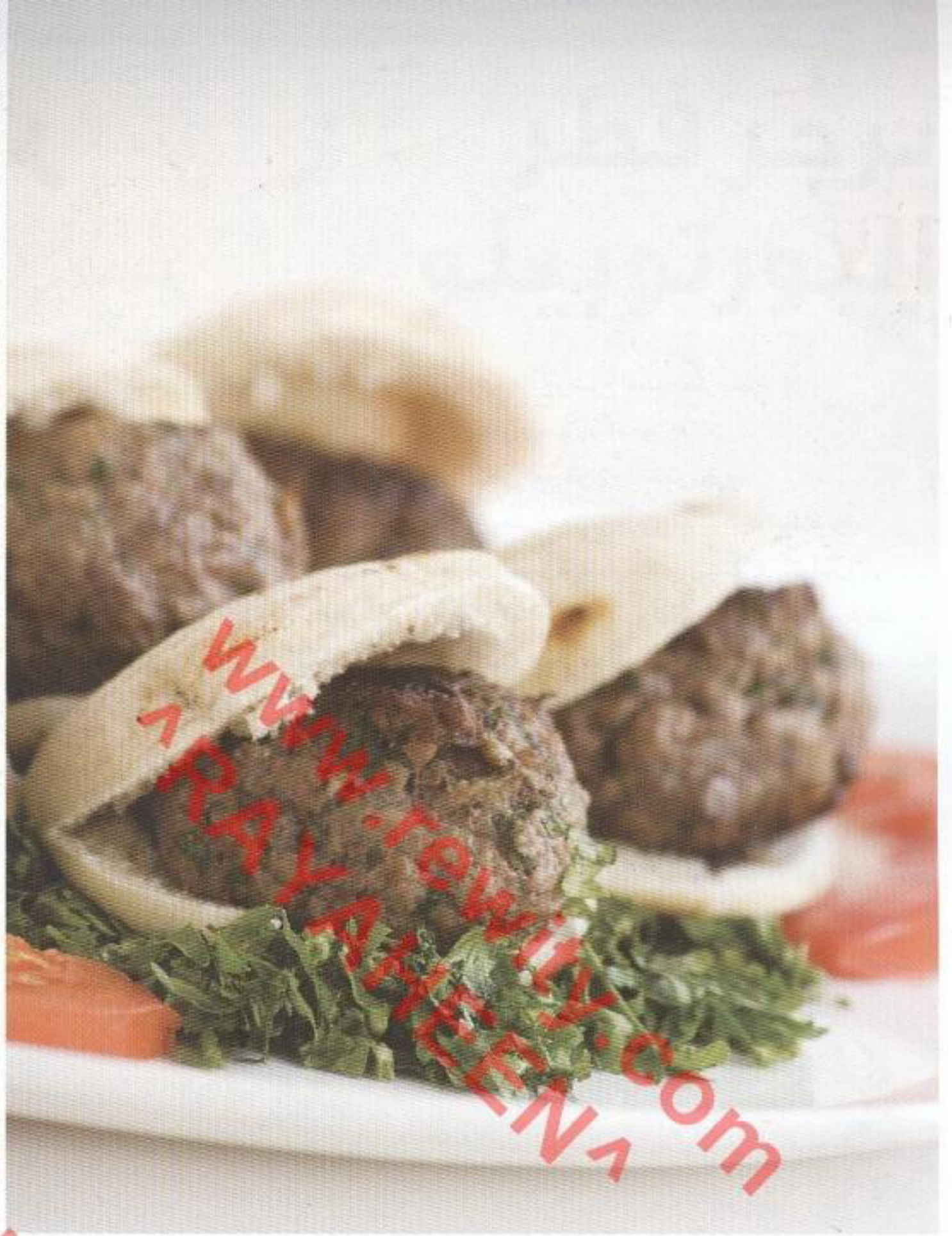
ساندوتش سلوبي جو من آندرو

المقادير:

- 600 جم من اللحم البقري المفروم
- 200 ملل من صلصة الطماطم
- 120 جم من الفلفل الأحمر المقطع قطعاً صغيرة
- 120 جم من الفلفل الأخضر المقطع قطعاً صغيرة
- 80 جم من البصل المقطع قطعاً صغيرة
- 20 جم مسحوق الفلفل الأحمر الحلو
- 4 قطع من الهامبورجر (مطهية وفي ساندوتش)

الطريقة:

1. يسخن زيت الزيتون في قدر على النار ويشوح فيه اللحم المفروم حتى يتحمر.
2. يضاف إلى اللحم البصل والفلفل الأخضر والأحمر.
3. يضاف إلى الخليط مسحوق الفلفل الحلو وصلصة الطماطم ويترك الخليط ليغلي برفق على النار لمدة دقيقتين.
4. يرفع الخليط من على النار ويوضع فوق أقراص الهامبورجر.
5. يصبح الساندوتش جاهزاً للتقديم.



برجر ضأن، صغير الحجم

المقادير:

- 400 جم من اللحم المفروم
- ½ كوب من البصل المقطع تقطيعاً ناعماً
- ½ كوب من البقدونس المقطع تقطيعاً ناعماً
- 1 ملعقة صغيرة من البهار الحلو
- 1 ملعقة صغيرة من القرفة
- ¼ ملعقة صغيرة من الكزبرة
- ½ ملعقة صغيرة من حب الهال
- ملح وفلفل

الطريقة:

1. تُمزج جميع المكونات.
2. تُشكل إلى أقراص برجر صغيرة الحجم، وتُشوى.
3. تُوضع في خبز عربي صغير الحجم.
4. يزين باللبن الزبادي والخيار والجبن الفيتا وشرائح الطماطم (اختياري)





برجر السالمون الصغير

الطريقة:

1. يفرم السالمون الطازج والمدخن مع الجمبري والكابوريا.
2. يشكل الخليط على شكل أقراص ويدهن بزيت الزيتون ثم يُشوى على الشواية أو في المقلاة.
3. يغطى خلال عملية الطهي لضمان تسوية البرجر جيداً.
4. يقلب الجزر مع الكرنب.
5. يخلط المايونيز مع السكر والخل والملح ثم يصب فوق الجزر والكرنب لعمل سلطة الكولي سلو.
6. يشوى الخبز على المشواة.
7. يتم تجهيز ساندويتشات البرجر بوضع طبقة خبز وفوقها كمية من سلطة الكولي سلو ثم برجر السالمون وفلفل الهالابينيا الحار.

المقادير:

- 250 جم سالمون طازج
- 100 جم سالمون مدخن
- 100 جم جمبري طازج
- 100 جم أصابع الكابوريا
- ½ كوب جزر مبشور
- ½ كوب كرنب مبشور
- 1 ملعقة كبيرة مايونيز
- ½ ملعقة صغيرة سكر
- 2 ملعقة صغيرة خل
- رشة ملح



البرجر الشرقي

المقادير:

البرجر:

- 300 جم من لحم الضأن المفروم
- 50 جم من البصل المقطع
- 10 جم من السماق
- 50 جم من السجق المقطع
- 40 جم من الجبن الرومي شرائح
- 40 جم من الملفوف المبشور
- 2 رغيف من الخبز الشامي
- 40 جم من البصل الأخضر
- 20 مل من دبس الرمان

صوص الطماطم:

- 100 جم من الطماطم
- 20 جم من الزبدة
- 30 ملل من الكاتشب
- 40 جم من السكر
- 30 جم من البصل

الطريقة:

الصوص:

1. يوضع البصل والطماطم في قدر به زبدة على النار لفترة قصيرة.
2. يضاف السكر والكاتشب ويترك الخليط ليغلي ببطء حتى يغلي.

البرجر:

1. يخلط اللحم المفروم في وعاء مع البصل ودبس الرمان والسماق.
2. يوضع الخليط على الشواية حتى ينضج.
3. يوضع السجق في مقلاة على النار ويترك حتى ينضج.
4. يفتح الخبز ويدهن بالصوص ويوضع داخله طبقة من الملفوف المبشور والطماطم.
5. يوضع البرجر، ثم توضع شرائح من الجبن الرومي.
6. يقطع السجق طولياً ويوضع فوقه.
7. يزين بالبصل الأخضر ويصبح جاهزاً للتقديم.

الأجبان



جبين جروبير



جبين سويسري



جبين المبري



جبين التشيدر



جبين الماعز



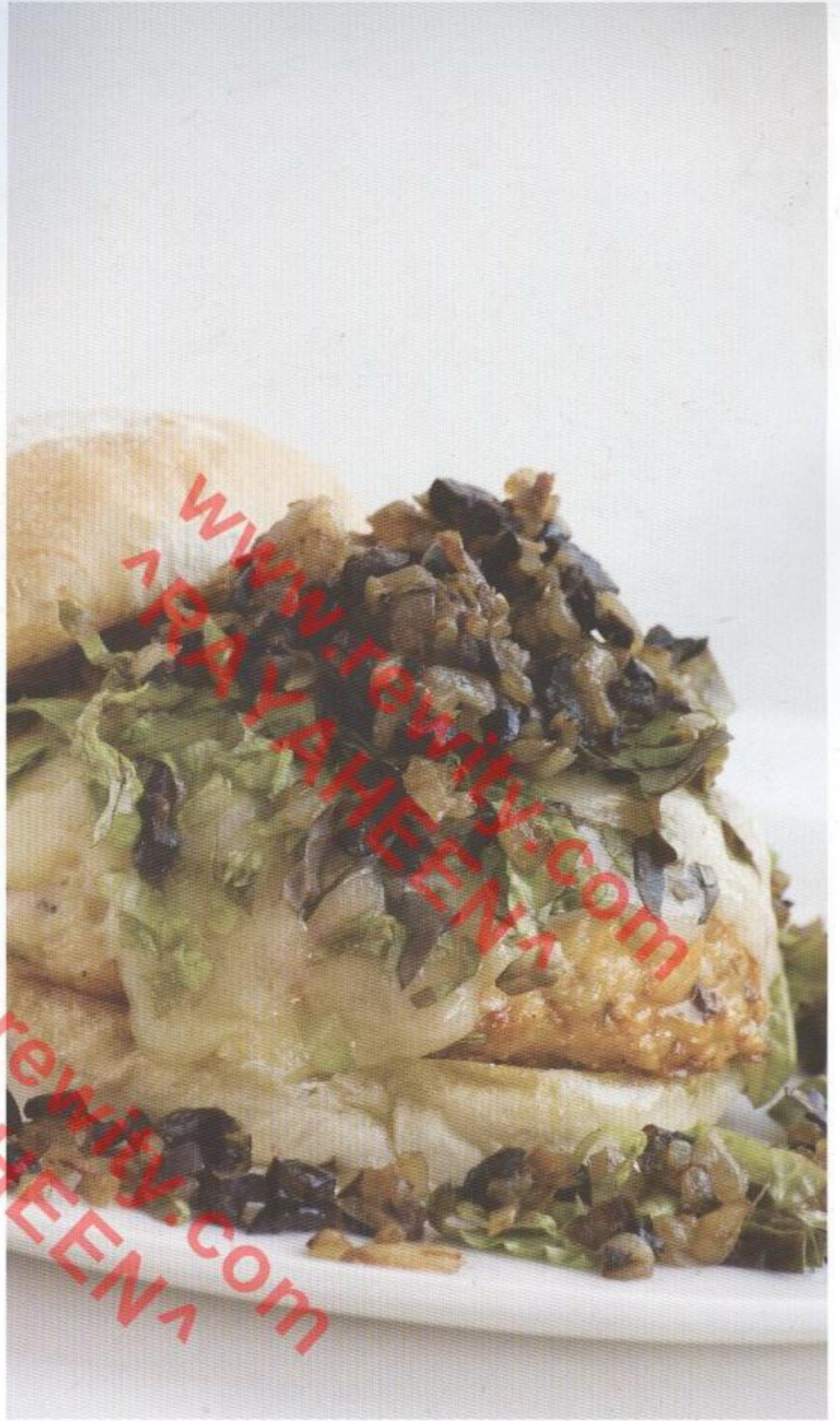
جبين الروكفور

المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون البكر (كل ملعقة في وعاء)
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 بصلة كبيرة مقطعة شرائح رفيعة جدا
- ملح وفلفل مطحون طازج
- 1/2 كوب زيتون أسود منزوع البذور ومقطع (نيسواز أو كالاماتا)
- 1 ملعقة كبيرة معجون سمك الأنشوجة
- 500 جم لحم فراخ مفروم
- 1 ملعقة كبيرة أعشاب البروفانس الجافة
- 1 ملعقة صغيرة شمر حب
- 2 ملعقة صغيرة بشر ليمون
- 2 فص ثوم مفروم أو مقطع شرائح رفيعة
- 4 شرائح جبن سويسري
- 4 خبز مقرمش مقطع ومحمص
- 4 ورققات خس أحمر أو أخضر
- رقائق بطاطس للتزيين

الطريقة:

1. يوضع زيت الزيتون مع الزبدة في مقلاة على حرارة متوسطة. يضاف البصل ويتبل بالملح والفلفل. يشوح البصل لمدة 20 دقيقة حتى يحمّر ثم يضاف الزيتون ومعجون الأنشوجة ويقلب الخليط ويترك على النار دقيقتين ثم يرفع من على النار.
2. أثناء فترة تشويح البصل، يخلط لحم الدجاج مع أعشاب البروفانس والشمر وبشر الليمون والثوم والملح والفلفل. تسخن ملعقة زيت زيتون في مقلاة لا يلتصق بها الطعام على حرارة متوسطة. يُشكل الخليط إلى أربعة أقراص ويحمّر كل وجه لمدة 6 دقائق. توضع شرائح الجبن السويسري على البرجر في آخر دقيقتين من وقت التسوية حتى تذوب. تغلف البرجر بورقة فويل لإذابة الجبن. يوضع البرجر على الخبز ويقدم بعد تزيين وجهه بالخس والبصل المحمر. يقدم مع رقائق البطاطس.



راشيل راي برجر الفراخ بالبطريقة البروفنسال مع بصل البيزالاديار

<http://www.foodnetwork.com/recipes/rachael-ray/provençal-chicken-burgers-with-pizzaladiere-topping-recipe/index.html>



بامبرجر إيميريل

<http://www.emerils.com/recipe/3584/Bamburgers>

المقادير:

- 500 جم لحم الظهر بقري مفروم
- 1 ملعقة كبيرة من الفجل الحار الجاهز
- 1 ملعقة كبيرة ثوم مفروم
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون الطازج
- 4 شرائح جبن هافارتي (حوالي 50 جم لكل منها)
- 4 خبز بنكهة البصل أو كايزر مقطع نصفياً
- 2 ملعقة كبيرة زبدة غير مملحة بدرجة حرارة الغرفة
- إضافاتك المفضلة للبرجر مثل المايونيز والمسطردة وشرائح البصل الأحمر والكاتشب

الطريقة:

1. تسخن شواية الفحم أو شواية كهربائية أو تسخن مقلاة كبيرة على حرارة متوسطة.
2. يخلط اللحم البقري والفجل الحار والثوم والملح والفلفل في إناء متوسط الحجم. يخلط برفق ولكن جيداً. يقسم المقدار إلى 4 أقسام متساوية وتشكل على هيئة كور ثم يضغط عليها برفق حتى تصل سماكة الأقراص إلى 2 سم.
3. يشوى البرجر أو يطهى في مقلاة لمدة دقيقتين. تقلب أقراص البرجر وتوضع شريحة الجبن على كل قطعة برجر. يطهى لمدة دقيقتين أخريتين للوصول إلى درجة نضج متوسطة أو لمدة أطول حسب الرغبة. ينقل إلى طبق تقديم كبير.
4. يدهن نصف الخبز بالزبدة. يوضع الخبز على الشواية أو في المقلاة لمدة 30 ثانية. ثم يوضع البرجر على الخبز ويقدم فوراً مع الإضافات المفضلة.
5. يكفي لأربعة أشخاص.



برجر التون براون جود إيتس

<http://www.foodnetwork.com/recipes/alton-brown/mini-man-burgers-recipe/index.html>

الطريقة:

المقادير:

4. يلف الخبز في ورق الألمينيوم ويوضع في الفرن من 5-10 دقائق. وفي هذه الأثناء، يوضع البرجر على الشواية ويشوى كل وجبة لمدة 2-3 دقائق.
5. يخرج الخبز من الفرن وتدهن كل قطعة منه بكمية صغيرة من المايونيز. يوضع فوقه البرجر وأي إضافة أخرى حسب الرغبة ويقدم.

1. يسخن الفرن إلى 125 درجة مئوية وتسخن شواية الفرن إلى 175 درجة مئوية.
2. في وعاء صغير، تخلط بودرة البصل مع بودرة الثوم والفلفل والملح ثم تترك الخلطة جانباً.
3. تفرش ورقة خبز على صينية خبز أو صاج ويوضع اللحم المفروم في وسط الصينية. يغطي اللحم بطبقة من البلاستيك. يفرد اللحم باستخدام مرقاق حتى يتوزع على سطح الصينية بأكملها على أن تكون طبقة اللحم رقيقة للغاية. تُزال طبقة البلاستيك وترش الخلطة على اللحم. يطوى اللحم إلى نصفين من جانب إلى الآخر باستخدام ورقة الخبز ثم تستخدم عجلة تقطيع البييتزا لتقطيع كمية اللحم إلى ثمانية مربعات متساوية الحجم.

- 1/2 ملعقة صغيرة بودرة بصل
- 1/2 ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون طازج
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 رطل لحم الكتف مفروم
- 8 خبز برجر (10 سم) مستدير أو رولز مقطع أنصاف
- 3-2 ملاعق كبيرة مايونيز

الإضافات

تركيبات بلا حدود



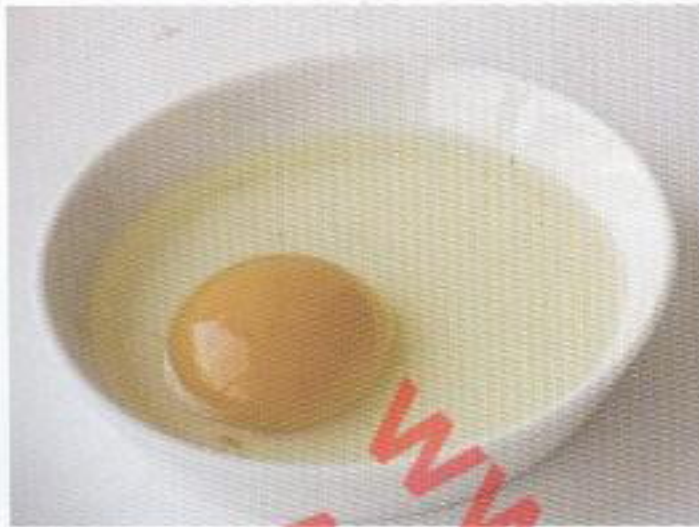
شوربة البصل بودرة



صلصة الطماطم



بقسماط



بيض



فطر مجفف



خل التفاح أو العنب



دبس الرمان



زبدة



بصل



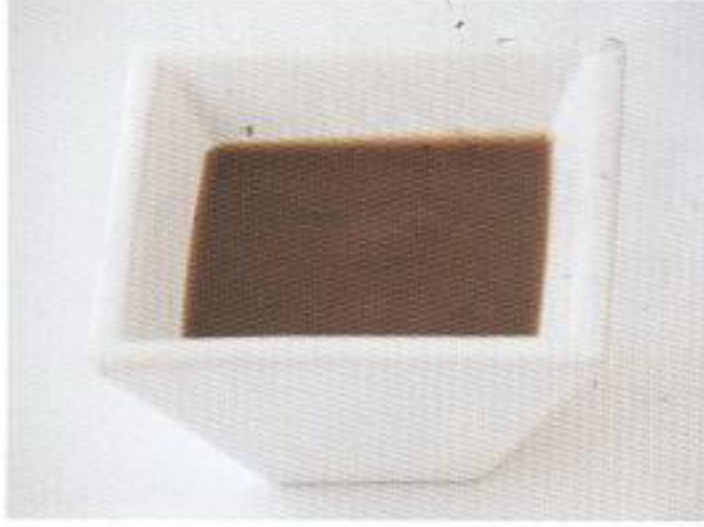
كاببر



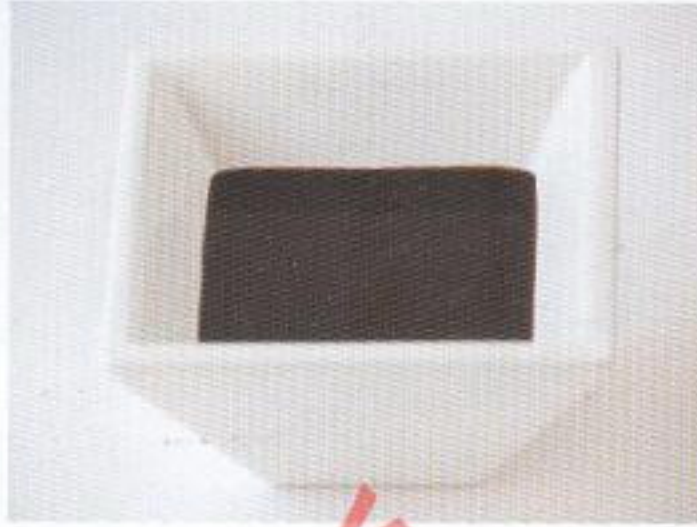
ثوم

الصوص

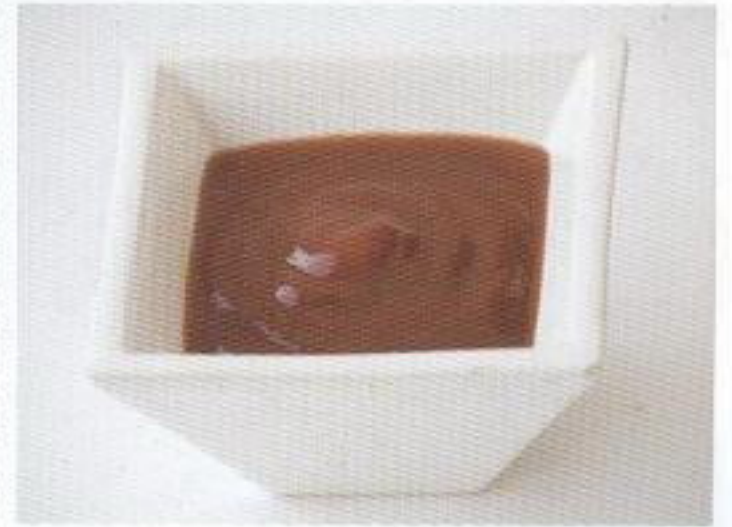
البعض يقول الصوص هو الذي يصنع البرجر



صوص الستيك



صوص الصويا



كاتشب



صوص الباربيكيو



خل بلسمي



خردل



مايونيز



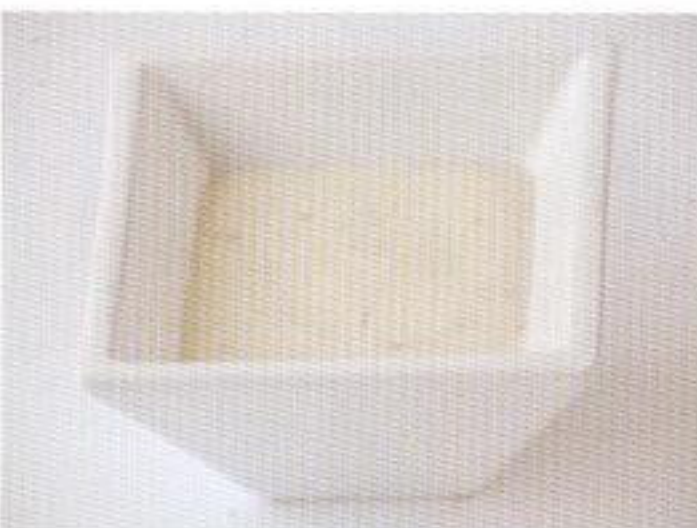
خردل الديجون



صوص الفجل



صوص شطة



صوص الرانش



صوص الثاؤرنذ آيلاندز

برجر نايجيلا لوسون

برجر بجبن الروكفور

http://www.nigella.com/recipe/recipe_detail.aspx?rid=12284

المقادير:

خلطة البرجر:

كمية اللحم البقري المفروم قليل الدهن 70% لحم إلى 30% دهن
120 جم من الروكفور مقطعة تقطيعاً رقيقاً
120 جم زبدة
ملح وفلفل مطحون طازج للتتبيل
1 ملعقة صغيرة من أوراق الزعتر الطازج مقطعة
ثوم معمر طازج مقطع
1 بصلة شرائح ثم تقطع تقطيعاً رقيقاً
خبز البرجر مغطى بالسمسم

صوص الطماطم المنكه:

1 كيلو طماطم حمراء ناضجة مقطعة قطعاً كبيرة
2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
1 حبة فلفل أحمر أو أخضر حسب الرغبة، منزوع البذور ومقطع قطعاً صغيرة
2 بصلة مقطعة شرائح
3 فصوص ثوم
2 ملعقة كبيرة خل أو خل بلسمي
ملح وفلفل مطحون طازج

الطريقة:

1. برجر على الطريقة المنزلية: في وعاء متوسط الحجم، تخلط الروكفور والزبدة وتتبّل بالملح والفلفل حسب الرغبة ثم توضع قليلاً في الثلاجة.
2. يمزج اللحم والبصل والزعتر والثوم المعمر ويخلطوا جيداً ثم يفرد بالمرقاق وباستخدام قطعة بقطر 10 سم أو آلة تشكيل البرجر البلاستيك، يقطع البرجر على شكل دوائر. وعلى نصف قطع البرجر النيء، يتم فرد خليط الجبن بالزبدة ثم يوضع أعلاه قطعة من البرجر غير المغطى بالجبن ويتم إحكام جوانب البرجر جيداً بدهنها بخليط من اللبن والبيض. يجب أن تكون كل قطعة برجر بسمك 3 سم ثم يطهى على شواية ساخنة أو في المقلاة ويقدم مع شرائح الطماطم والبصل وأوراق الخس بعد شوي قلب خبز البرجر على شواية شديدة الحرارة.
كل برجر يحتاج إلى نكهة خاصة:

صوص بنكهة الطماطم والفلفل للبرجر (لعمل 2 كؤوب ويستغرق الإعداد حوالي ساعة):

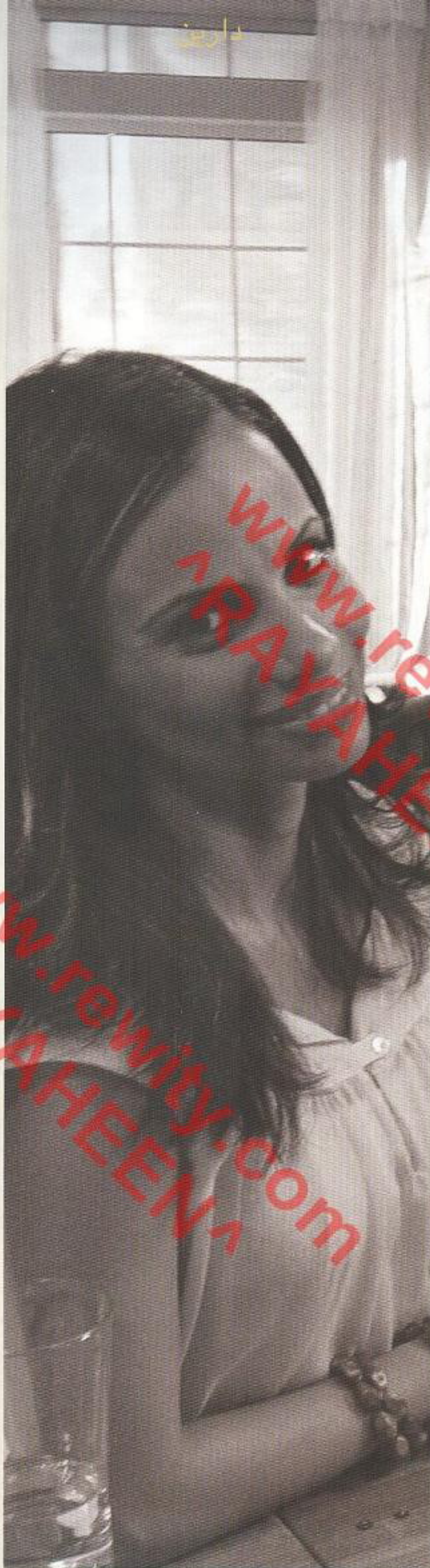
1. تهرس الطماطم والثوم في الكبة حتى يتجانسا. يسخن زيت الزيتون ويحمر فيه البصل لمدة عشر



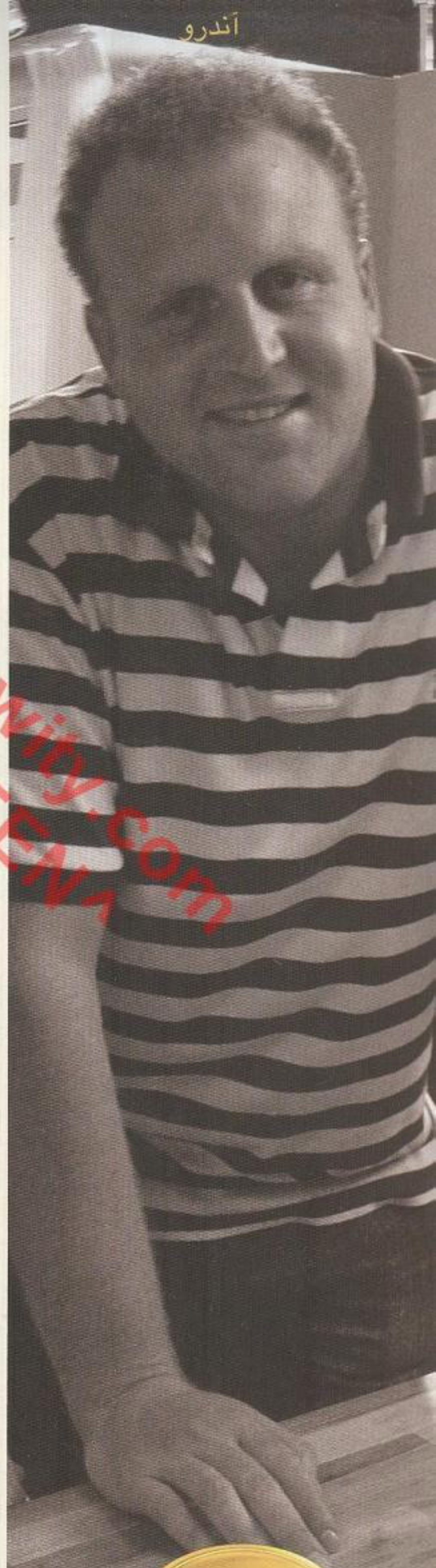
ليلى



دارين



آندرو



رعد



والوحيدة

القناة الأولى لفن الطعام في الشرق الأوسط



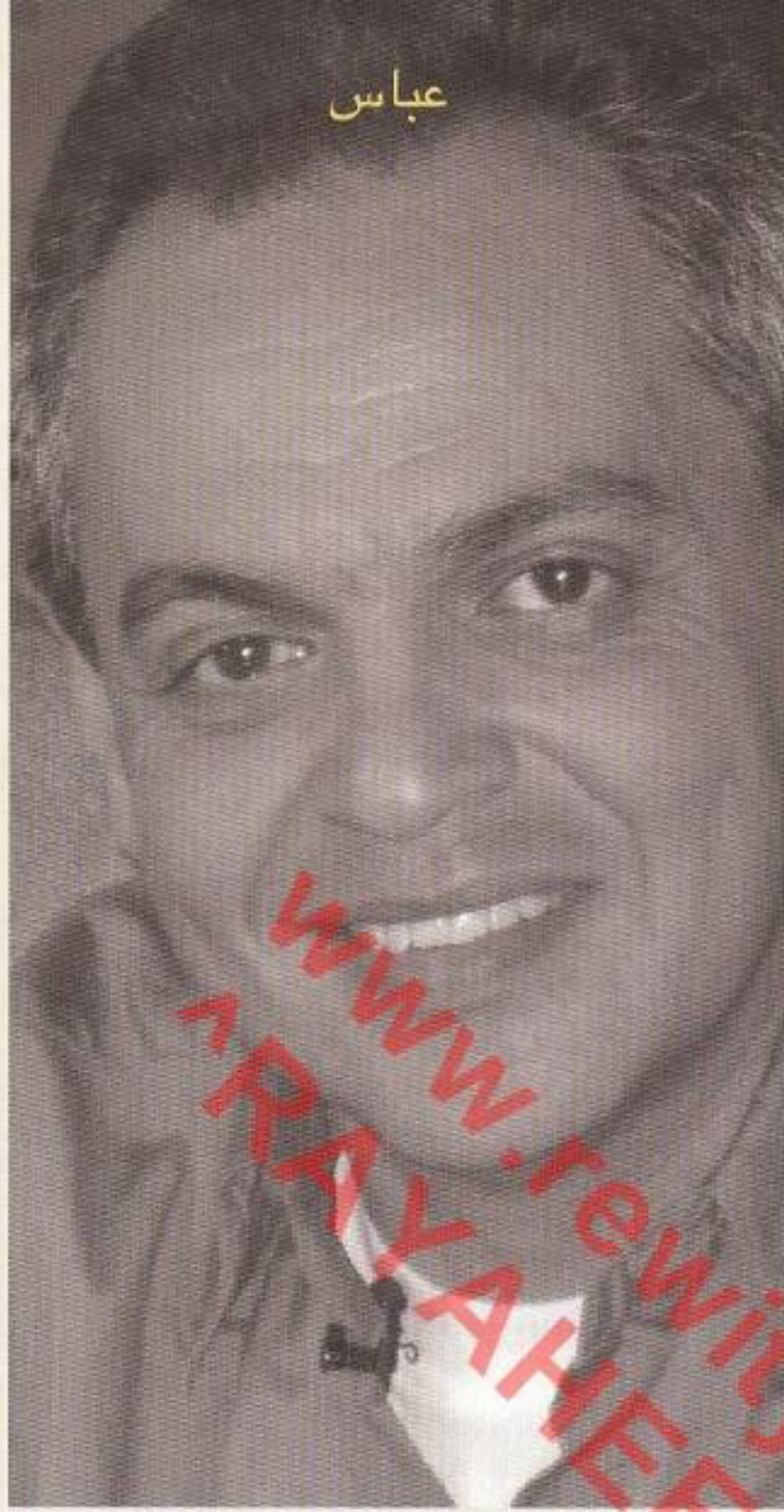
Nilesat 12341 V | www.fatafeat.com

WWW.REWITY.COM

نرمين



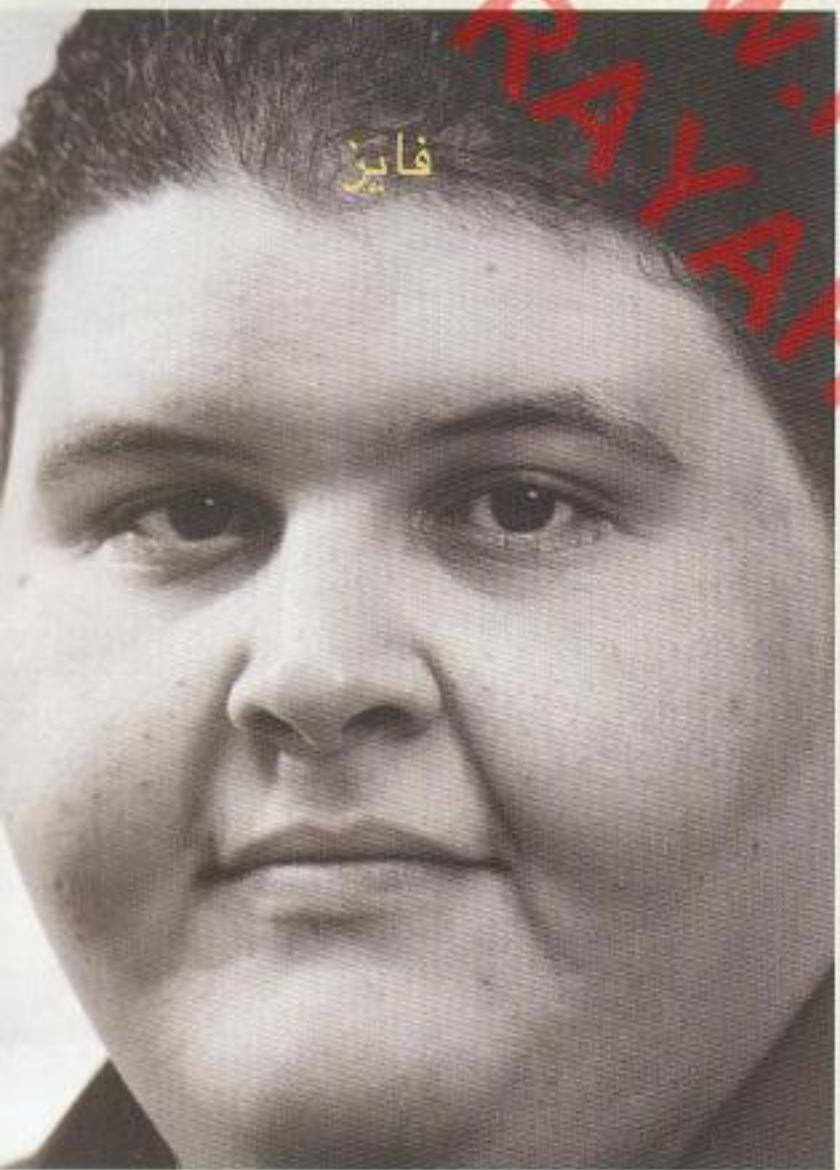
عباس



حورية



فايز



سمير



نجوم فتافيت

الأعياد



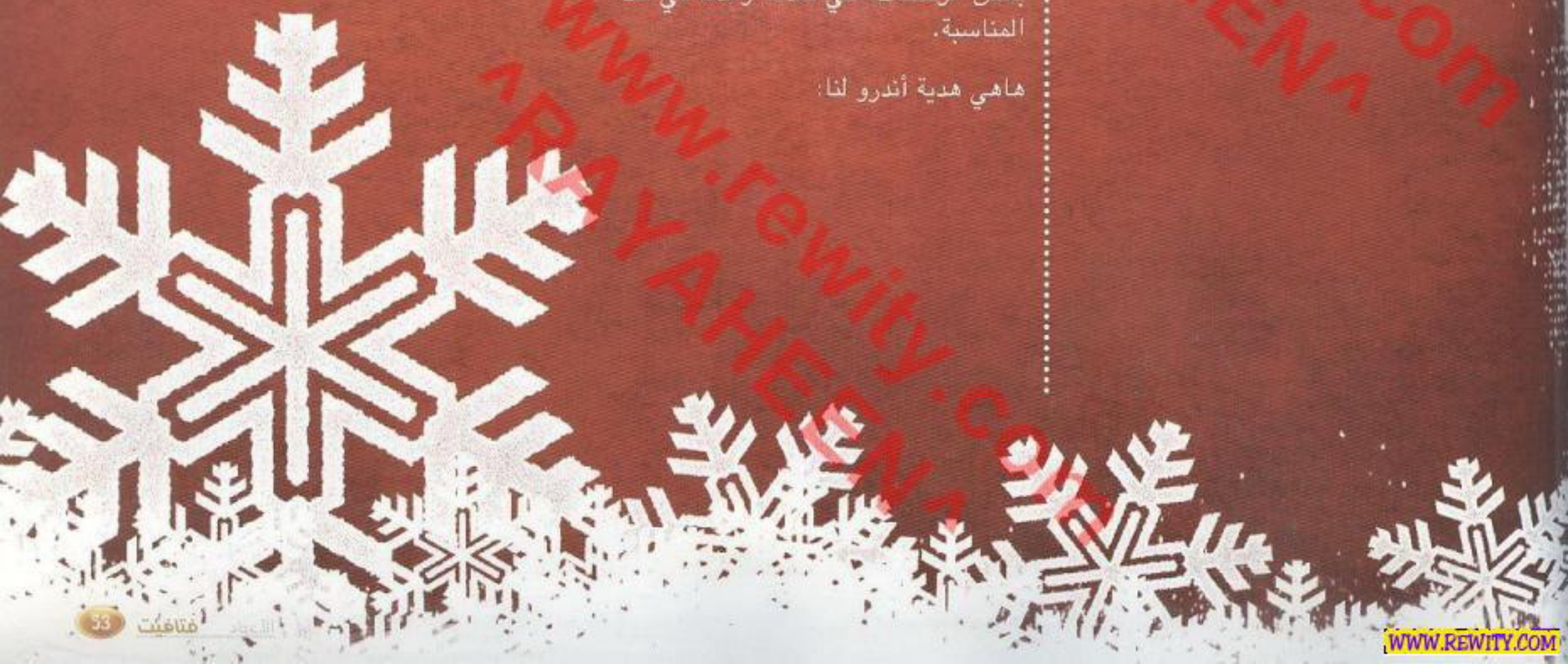
أندرو ميتشل

تختلف طريقة الاحتفال بالأعياد الدينية والاجتماعية باختلاف الدول والأديان والثقافات. ولكنهم يتشاركون جميعاً بخاصية الإحتفال بهذه المناسبات بالطعام. ولذا، تمثل أجازات الأعياد وقتاً لتجمع أفراد العائلة وهو أمر ضروري في ظروف الحياة العصرية، الأمر الذي يجعل من التجمع حول مائدة واحدة يومياً نادر الحدوث.

عيد الميلاد هو الاحتفال بميلاد السيد المسيح، ذلك الميلاد الذي يحتفي به القرآن الكريم كواحد من المعجزات على مر العصور. فالسيدة مريم هي واحدة من أطهر النساء جانباً إلى جنب السيدة آمنة والسيدة عائشة والسيدة آسيا، والدة النبي موسى. فسواء كان المرء يحتفل بهذا الميلاد أم لا، فإنه يظل وقتاً للتذكر والتأمل ولحمد الله.

ويمثل الديك الرومي واحداً من أكثر الأطباق تناولاً في هذه المناسبة. ويكون طعمه رائعاً عندما يكون مليئاً بالعصارات الشهية. ويقدم لنا أندرو الطريقة المثالية لطهي الديك الرومي، وما يتبقى من الديك الرومي يمكن استخدامه في صنع سندوتشات رائعة لليوم التالي. يمثل أيضاً حشو الديك جزءاً لا يتجزأ من الاحتفال ويمكن إعداده كما في الوصفة كطبق جانبي أو لحشو الديك به ليتغلغل طعم الديك في الحشو ويعطيه مذاقاً رائعاً. وهناك العديد من الوصفات الأخرى المناسبة الخاصة بهذا الاحتفال ولكن أندرو لم يقتصر على تلك الوصفات المعتادة وإنما يقدم لنا أيضاً بعض وصفاته المبتكرة الخاصة وكذلك بعض الوصفات التي تعدها والدته في تلك المناسبة.

هاهي هدية أندرو لنا:





سلطة الشيف

تكفي 6 أشخاص
مدة الإعداد: 20 دقيقة

المقادير:

- 6 جزرات
- 8 فجل
- 500 جم لحم ديك مدخن
- 1 خس
- 1 رأس صغيرة هندباء
- 1 رأس صغيرة شيكوريا
- 1 علبة حمص
- 1 بصلة حمراء
- 1 ملعقة صغيرة ملح

التتبيلة:

- 1 فص ثوم
- $\frac{3}{4}$ كوب أوراق ريحان
- $\frac{1}{4}$ كوب بقدونس
- 3 ملاعق كبيرة أعشاب طازجة مثل الزعتر أو الروزماري أو المردقوش
- 3 ملاعق كبيرة خل العنب الأبيض

السلطة بساعة وتحفظ في الثلاجة حتى موعد التقديم.

4. باستخدام مقشرة الخضار، يتم تقطيع شرائح رفيعة من جبن البارميزان. يصفى البصل ويجفف بمنشفة ورقية. تقطع الطماطم لأنصاف. وفي وعاء كبير، تخلط مكونات السلطة ويصب عليها التتبيلة ويضاف الملح والفلفل حسب الرغبة.

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح

$\frac{1}{2}$ كوب زيت زيتون

قطعة من جبن بارميزان (حوالي 150 جم)

350 جم طماطم صغيرة (شيري)

الطريقة:

1. يتم بشر الجزر ويقطع الفجل أعواد رفيعة. يقطع اللحم المدخن أعواد رفيعة. يقطع الخس إلى قطع صغيرة ويخلطوا في وعاء مع الهندباء والشيكوريا. يُغسل الحمص ويصفى في مصفاة. يمكن إعداد مكونات السلطة قبل تقديمها بأربع ساعات مع تغطيتها ووضعها في الثلاجة.
2. يقطع البصل إلى نصفين بالطول ثم يقطع كل نصف إلى شرائح رفيعة بالعرض. في وعاء متوسط الحجم، يذاب الملح في مياه مثلجة ويقلب فيها البصل. يترك البصل في المياه من 15 دقيقة إلى ساعة كاملة.
3. يقطع الثوم ويستخدم الكبة، تفرم الأعشاب مع الثوم ويضاف الملح والفلفل والخل ويرفع الغطاء أثناء التشغيل ويصب الزيت ببطء حتى يتجانس قوام التتبيلة. يمكن تحضير التتبيلة قبل تقديم

سلطة مشكلة مع كبد الأوز

مدة الإعداد: 10 دقائق
تكفي أربعة أشخاص

الطريقة:

1. تقطع أوراق الخس باليد إلى قطع صغيرة ثم تنقل إلى وعاء سلطة كبير.
2. يضاف الخيار والطماطم والبصل.
3. يُنثر الخل وزيت الزيتون والملح والفلفل وتقلب السلطة جيداً.
4. تسخن الزبدة في مقلاة ويحمر كبد الأوز على الجانبين حتى يصير لونه ذهبياً وينثر عليه الفلفل الأبيض.
5. يرفع من المقلاة ويوضع جانباً.
6. تقدم السلطة مع كبد الأوز وتزين بشرائح توست.

المقادير:

- 1 رأس خس
- 1 خيار مقشرة ومقطعة شرائح
- 2-3 طماطم أبو شوكة منزوعة البذر ومقطعة ثمان قطع
- 1 بصلة حمراء صغيرة مقطعة شرائح رفيعة
- 4 شرائح من كبد الأوز (كل منها 90 جم)
- 20 جم زبدة
- زيت زيتون وخل غنبي أحمر حسب الرغبة
- ملح وفلفل حسب الرغبة



كروكيه مينيون

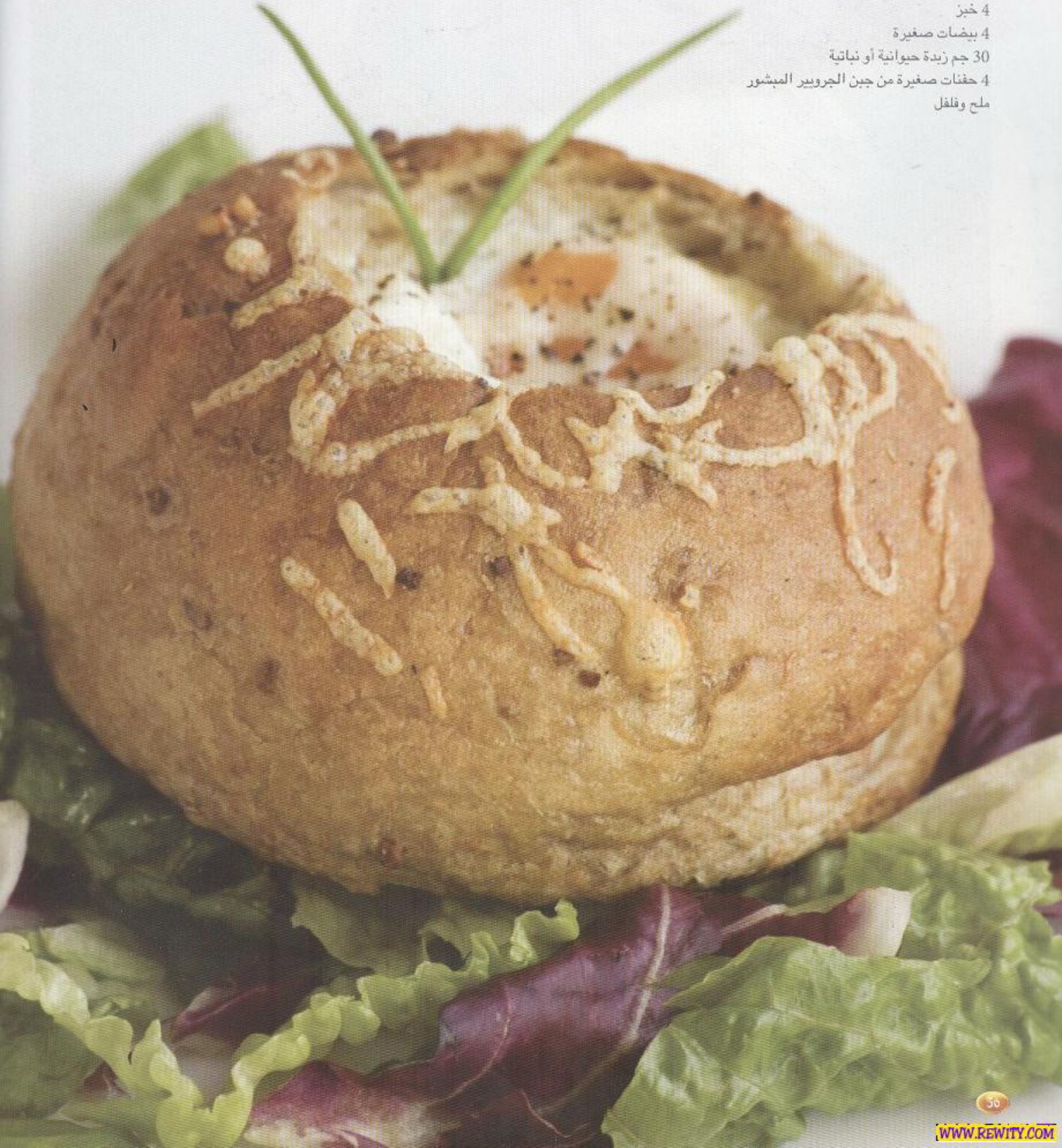
مدة الإعداد: 30 دقيقة
يكفي أربعة أشخاص

المقادير:

- 4 خبز
- 4 بيضات صغيرة
- 30 جم زبدة حيوانية أو نباتية
- 4 حفنات صغيرة من جبن الجرويير المبشور
- ملح وقلقل

الطريقة:

1. يسخن الفرن إلى 170 درجة مئوية.
2. يتم عمل تجويف داخل الخبز بواسطة سكين صغير مع الاحتفاظ بالقشرة الخارجية كما هي من دون شقوق. يغطي التجويف بالزبدة ويُنثر بالملح. يُرص في صينية الخبز ويدخل الفرن لمدة خمس دقائق.
3. يُخرج الخبز من الفرن ويتم كسر بيضة صغيرة داخل كل قطعة من الخبز. يضاف الملح والقلقل ورشة من جبن الجرويير المبشور. ترفع درجة حرارة الفرن إلى 200 درجة مئوية ويوضع في صينية الخبز ويدخل الفرن الحار لمدة 10-12 دقيقة حتى يتضج بياض البيض.





شورية البطاطس والجرجير

تكفي 6 أشخاص
مدة الإعداد: 30 دقيقة

المقادير:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. ملعقة كبيرة زيت زيتون | من أن لآخر. |
| 1 1/2 كوب كراث أو بصل مقطع شرائح. | 3. تضاف البطاطس والماء والكوسة والملح والفلفل الأسود والمرق وتترك المقادير لتغلي ثم تخفض الحرارة وتترك على النار لمدة 15 دقيقة أو حتى تنضج الخضروات. |
| 3/4 كوب كرفس مقطع شرائح | 4. تضاف السبانخ والجرجير ويقلب مع بقية المكونات لمدة دقيقتين أو حتى يذبل. |
| 1 3/4 كوب بطاطس مقشرة ومقطعة مكعبات | 5. يترك الكل ليبرد قليلاً. |
| 1 كوب ماء | 6. يصب نصف المقدار في خلاط أو كبة ويخفق حتى يتجانس تماماً. |
| 1/2 كوب كوسة مقطعة مكعبات | 7. يصب الخليط في وعاء كبير. |
| 1/4 ملعقة صغيرة ملح | 8. تكرر نفس الخطوة مع بقية الكمية. |
| 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود | 9. يعاد الخليط إلى القدر مرة أخرى. |
| 400 جم مرق خضروات (معلب) | 10. يضاف اللبن ويقلب مع الخليط لمدة 5 دقائق أو حتى يسخن. |
| 4 أكواب جرجير منزوع السيقان | |
| 2 كوب سبانخ مقطعة | |
| 2 كوب حليب قليل الدسم | |

الطريقة:

1. يسخن زيت الزيتون في قدر على حرارة متوسطة.
2. يضاف الكراث والكرفس ويترك على النار لمدة 7 دقائق أو حتى يذبل الكراث مع التقليب.



شوربة بلح البحر بالصلصة البيضاء

مدة الإعداد: 20 دقيقة
تكفي 4 أشخاص

المقادير:

- 1 كيلو بلح بحر منظف جيداً
- 225 ملل عصير عنب أبيض
- 50 جم زبدة
- 1 بصلة مفشرة ومخرطة قطعاً صغيرة
- 2 ملعقة صغيرة دقيق
- 1 ملعقة كاري معتدل
- 150 ملل مرق سمك أو دجاج
- 150 ملل كريما
- 120 جم أوراق سبانخ مغسولة
- 6 ملاعق صغيرة ثوم معمر للتزيين

الطريقة:

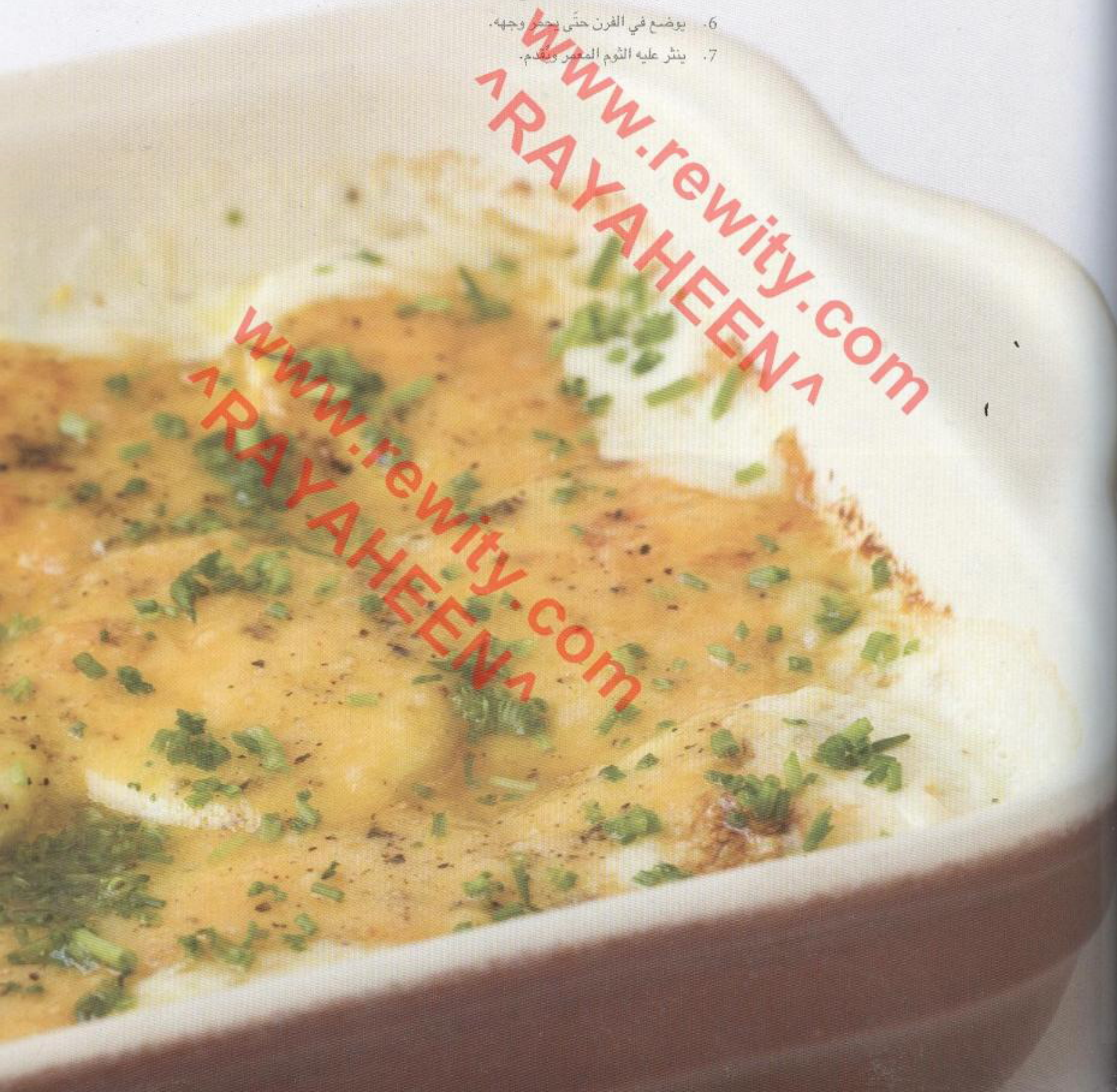
1. ينقع بلح البحر طوال الليل في إناء به ماء وقليل من الملح في الثلاجة مع رش الدقيق على بلح البحر للتخلص من أي رمل أو حصي صغير عالق به.
2. بعد نقعه طوال الليل، يتم تصفيته في مصفاة تحت صنوبر الماء ويترك تحت الماء الجاري البارد لعدة دقائق للتخلص من آثار الدقيق.
3. يوضع عصير العنب في قدر كبير مغطى على حرارة عالية حتى يغلي.
4. يوضع بلح البحر سريعاً في القدر ويترك على النار لمدة 2-3 دقيقة مع تحريك القدر حتى تتفتح جميع المحار. ينصح بعدم تركه على النار مدة طويلة حتى لا يصبح قاسياً.
5. يصفى بلح البحر في مصفاة كبيرة ويوضع أسفلها وعاء لتجميع سائل الطهي. عندما يبرد بدرجة تسمح بالتعامل معه، يتم نزع اللحم من المحار ويوضع جانباً في إناء مع استبعاد كل بلح البحر الذي لم يتفتح محاره. يتم تصفية سائل الطهي باستخدام شاشة في وعاء ويحفظ جانباً.
6. في قدر آخر، تذاب الزبدة ويشوح البصل حتى يذبل ثم يضاف الدقيق والكاري ويتركوا على نار هادئة لعدة دقائق.
7. يضاف بعد ذلك سائل الطهي والمرق ويقلب الخليط جيداً ويترك لمدة 10 دقائق على نار هادئة.
8. تضاف الكريما وتقلب حتى تبدأ في الغليان. ثم يضاف بلح البحر ليسخن مع باقي المقادير.
9. قبل تقديم الطبق مباشرة، تضاف السبانخ ثم تغرف الشوربة في أوعية تم تدفئتها، يرش على الوجه كمية وفيرة من الثوم المعمر وتقدم مع الخبز المقرمش.

بيض في الفرن بالجبن الشيدر

المقادير:

الطريقة:

1. 4 ملاعق صغيرة زبدة
2. 4 ملاعق كبيرة كريمة
3. 4 بيضات كبيرة
4. ملح وفلفل مطحون طازج حسب الرغبة
5. 4 ملاعق كبيرة مملوئة بالجبن الشيدر المبشور
6. 1/2 ملعقة صغيرة ثوم معمر
1. يسخن الفرن إلى 225 درجة مئوية.
2. يملأ قدر بالماء ويوضع البيض في القدر ويترك على نار هادئة.
3. عندما ينضج البيض، يرفع من الماء ويقشر.
4. يقطع البيض إلى أنصاف ثم يرص في صينية فرن.
5. يغطي البيض بالكريمة والملح والفلفل والجبن الشيدر المبشور.
6. يوضع في الفرن حتى يحمر وجهه.
7. ينثر عليه الثوم المعمر ويقدم.



www.rewity.com
RAYAHEEN

www.rewity.com
RAYAHEEN

ديك رومي مكسي بالعسل في الفرن

مدة الإعداد: 4 ساعات
يكفي 12 شخصاً

المقادير:

الطريقة:

5. يتم غلي مرق الدجاج في قدر ثم يضاف إليها ورقة الغار والفلل والشمر والقرنفل ويتركوا على نار هادئة لمدة 10 دقائق. يترك المرق ليبرد ثم يصفى في وعاء زجاجي مدرج. يخلط في كوب ملعقة كبيرة من المرق وملعقة كبيرة من العسل مع ملعقة الزبدة المتبقية ويدهن الديك بهذا الخليط.

6. يستمر طهي الديك في الفرن ساعة أخرى أو حتى يصل ميزان الحرارة إلى 170 درجة مئوية. يخرج الديك ويوضع في طبق تقديم كبير ثم يزال الخليط والليمون الحامض ويترك الديك في مكان دافئ.

7. باستخدام مصفاة، يتم تصفية عصارة الديك وتوضع في وعاء المرق. يزال الدهن مع الاحتفاظ بربع كوب فقط منه. يُعصر ربع كوب عصير من الليمون الحامض.

8. توضع صينية الديك على شعلتين على سطح الموقد ويوضع على حرارة متوسطة ويصب فيه ربع كوب الدهن مع الدقيق ويخفق معاً حتى يتجانس الخليط ويبدأ في الغليان.

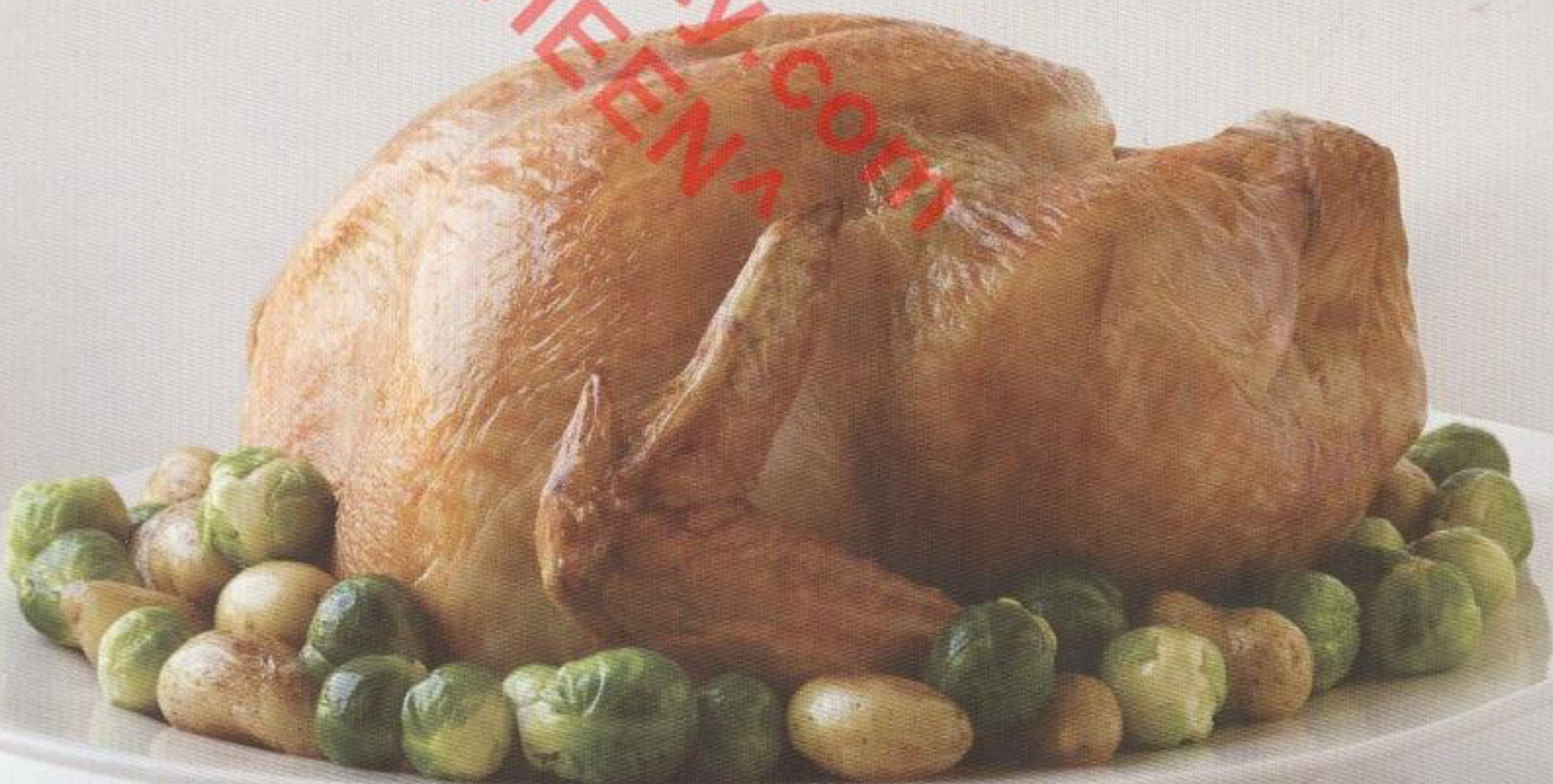
9. يصب خليط المرق بالتدريج مع الخفق وتكشط جوانب القدر حتى تذوب الأجزاء العالقة بالصينية.

10. يضاف عصير الليمون الحامض وأي سوائل أخرى متبقية من طهي الديك ويترك ليغلي مع الخفق لمدة 5 دقائق أو حتى يغلظ القوام.

11. يقدم الديك مع الصوص.

1. يسخن الفرن إلى 180 درجة مئوية.
2. باستخدام شوكة، ينقب الليمون الحامض من كل الجوانب ثم يوضع داخل الديك الرومي ويستخدم الخليط، تكثف أخذاً الديك معاً.
3. يوضع الديك على صينية فرن مزودة بشبكة ويدهن الديك باستخدام فرشاة ببعض الزبدة المذابة وينثر عليه الملح والفلل.
4. يغطى بورق الفويل دون إحكامه ويترك في الفرن من 3 - 4 ساعات أو حتى يصل ميزان الحرارة المغروس في أغلظ جزء في فخذ الديك إلى 160 درجة مئوية ويتم تسقية الديك بالسائل المتبقي من الديك في الصينية وكذلك الزبدة المذابة مع الاحتفاظ بملعقة واحدة كبيرة من الزبدة جانباً. (يبدأ الديك في فرز عصارتها بعد ساعتين من بدء الطهي).

- 4 ثمرات ليمون حامض يضغط عليها لتسهيل عصرها
- 1 ديك رومي زنة 7 كيلو مغسول ويجفف بمنشفة مع التخلص من الكبد والقوانص والعنق
- 1/2 كوب زبدة غير مملحة مذابة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلل
- 4 أكواب مرق دجاج
- 1 ورقة غار
- 1/4 ملعقة صغيرة فلل أسود حب
- 1/4 ملعقة صغيرة شمر حب
- 2 مسمار قرنفل
- 1/2 كوب عسل
- 6 ملاعق كبيرة دقيق



خلطة حشو الديك على طريقة أندرو

مدة الإعداد: 20 دقيقة
تكفي 6 أشخاص

المقادير:

- 200 جم توست أبيض (حوالي 5 شرائح سميكة مع التخلص من الحواف)
- 1 بصلة كبيرة مقطعة أرباع
- 2 فص ثوم
- 1 حفنة كبيرة من البقدونس
- 2 تفاحة مقشرة ومنزوعة البذر ومقطعة قطعاً صغيرة
- 3 أعواد كرفس مقشرة ومقطعة قطعاً صغيرة
- 100 جم عين جمل مكسّر
- 1 ملعقة صغيرة كاري
- 1 بيضة كبيرة
- بشر ليمونة وعصير ½ ليمونة.

الطريقة:

1. يوضع التوست في الكبة لعمل بقسمات ثم يصب في وعاء كبير. يوضع البصل والثوم والبقدونس في الكبة ويضربوا حتى يتم فرمهم فرماً ناعماً. يضاف البصل إلى البقسماط مع جميع المقادير الأخرى. يُتبّل الخليط جيداً ويقلب باليد حتى يتجانس.
2. يحفظ الحشو جانباً ويستخدم في حشو الديك قبل طهيه أو يطهى بمفرده في طاجن.

مدة الإعداد: 80 دقيقة
تكفي 6 أشخاص

المقادير:

- 1 بصلة
- 500 جم لحم ضأن
- 30 جم زبدة
- 1 بيضة مخفوقة
- ملح وفلفل
- 150 جم فطر
- 500 ملل مرق لحم بقري
- 150 جم باف بيستري مجمد ومذاب عنه الثلج

الطريقة:

1. يسخن الفرن إلى 180 درجة مئوية.
2. يقشر البصل ويخروط. يغسل الفطر ويقطع قطعاً كبيرة. يحمّر البصل والفطر مع الزبدة في مقلاة حتى يذبل.
3. يقطع اللحم إلى قطع صغيرة بطول 3 سم ويوضع في المقلاة ويشوح لمدة 10 دقائق ثم يضاف المرق والملح والفلفل. تغطي المقلاة وتترك على نار هادئة لمدة 20 دقيقة.
4. يصب الخليط في صينية فطير ويغطي بالباف بيستري وتسوى الحواف وتشكل.
5. يدهن الوجه بالبيضة المخفوقة وتخبز في وسط الفرن لمدة 15 دقيقة ثم تخفض الحرارة إلى 160 درجة مئوية وتترك لتتضج لمدة 15 دقيقة أخرى أو حتى يتقرمش الوجه ويصير لونه بنياً فاتحاً.

فطيرة بلحم الضأن



تفاح بون فام بالفرن

مدة الإعداد: 35 دقيقة
تكفي 4 أشخاص

المقادير:

- 4 تفاحات مقشرة ومزوجة البذر ومجوفة
- 40 جم زبدة
- 4 ملاعق كبيرة سكر بودرة

الطريقة:

1. يُسخن الفرن إلى 200 درجة مئوية.
2. يوضع 10 جم زبدة في قلب كل تفاحة.
3. يدهن التفاح ببقية الزبدة.
4. يُرش التفاح بالسكر ويوضع في صينية خبز.
5. تُوضع الصينية في الفرن من 20-30 دقيقة حتى يحمر التفاح.
6. يُقدم مع الأيس كريم.



كارلوتشيوز

الكشف عن وصفات المطعم

التقليدية الإيطالية. نجد مكرونة ريجينا، على سبيل المثال، يكاد يقترب لونها من اللون السكري حيث يتم تجفيفها في درجة حرارة الغرفة وليس في فرن يضخ به الهواء الساخن.

ويكمن السر وراء نجاح المطبخ الإيطالي في ظل ظاهرة إنتشار الوجبات السريعة في أن الإيطاليين يهتمون بالمحافظة على التقاليد ويشجعون صغار المنتجين. ففي موسم الطماطم مثلا، يكون حفظ كميات الطماطم الوفيرة ضروريا حتى يمكن الاستفادة منها بقية العام حتى موسم الحصاد التالي. ومن المثير للإهتمام أن نجد في إيطاليا أفرادا متخصصين في تجفيف الطماطم في الشمس وآخرين في صنع صلصة الطماطم في حين يختص آخرون بتعبئتها في علب. ونتيجة لذلك، قطعامهم يكون له مذاق قد يختلف كل مرة عن الطعام الجاهز الذي ينتج في المصانع بكميات كبيرة للتسويق بالجملة.

الوصفات المذكورة في هذا المقال وصفات مورثة من المطبخ الإيطالي الأصيل. وعلى الرغم من بساطتها إلا أنها ليست بالبسيطة من ناحية الطعم والنكهة. ويسهل إعداد هذه الأطباق التي تمثل روعة المطبخ الإيطالي في قمة تألقه. وهاهي البساطة تتجلى في أفضل صورها.



انطونيو كارلوتشيوز

وعلى كل طاولة توجد نسخاً من كتب كارلوتشيوز للطهي وكذلك من مجلة الأطعمة الإيطالية الشهيرة "لاكوتشينا إيطاليانا". ويتم كتابة أطباق اليوم باستخدام قلم على مرايا وبهذا يفرق نفسه عن بقية المطاعم التي تكتبها على سبورة. ويستقبل طاقم العمل الودود للغاية بالابتسامة وبكلمات الترحيب وبالخدمة الرائعة بحق بدون إفراط وبدون تواجد متواصل يسبب الضيق.

ويعد انطونيو كارلوتشيوز ذواقة بحق ولكن لا تحسب مطاعمه مما يقدم أكل للذواقة ومع ذلك فإنه لا يستخدم إلا مكونات عالية الجودة. وأطباقه تتسم بالبساطة والطعم الرائع في الوقت نفسه. ولا تتسم الأطباق بالمبالاة في التزيين إنما يغلب عليها طابع الأطعمة التي تعدها أي أم إيطالية في منزلها.

ويسافر كارلوتشيوز إلى مختلف أنحاء إيطاليا لينتقي بنفسه أفضل المنتجات لمطعمه في لندن. وقد بدأ كارلوتشيوز من مطعم بلندن ليفتح فيما بعد 40 فرعاً آخر في مختلف أنحاء العالم وبأمل في افتتاح المزيد عن طريق الفرانشايز. وستكون بعض هذه الفروع في أماكن أخرى في دبي وأبوظبي. وكارلوتشيوز شبه متقاعد حيث يقتصر عمله الآن على تأليف الكتب وتقديم البرامج التلفزيونية.

ومفهوم مطاعم كارلوتشيوز كما رواها في كتابه شجرة الأسباجتي هو مفهوم يضاهي قصة تطور المطاعم الإيطالية في لندن. فالمفهوم هو تقديم المطبخ التوسكاني ولكن على الطريقة الإنجليزية وهذا يتشابه إلى حد كبير مع رؤية جيمي أوليفر. وقد شجعت زوجته بريسلا على تطبيق فكرة بيع منتجاته في مطاعمه. فكل أصناف الأطعمة في متجره للبيع كأطعمة جاهزة للشراء مصنوعة بالطريقة

بمجرد دخولنا مطعم كارلوتشيوز في مول دبي، إستقبلنا مدخل المطعم بما لذ وطاب من صناديق الخضروات الطازجة والفطر الطازج والمجفف وثمار الكابر والجبن الموتزاريلا الجاموسي والمقبلات والأجبان واللحوم الباردة في ثلاجة العرض. وسرعان ما ينتقل البصر إلى الرفوف العامرة بالباستا الجافة والزيت المعطرة والزيت المعصورة والزيتون والأرز وبسكويت الأماريتي والكمأة. ثم نرى الحلويات اللذيذة والمخبوزات. ويختلف الكرواسون الإيطالي «الكورنيتي» كثيراً عن الكرواسون الفرنسي فالأول أقل دسامة من الثاني حيث يصنع بدهون أقل ولا تظهر فيه طبقات كثيرة. ويكمن السر في طعم الكورنيتي أنه يصنع بخميرة أم عمرها خمسمائة عام. ويعمل الشيف فابيو بيرتوني - المتخصص في صناعة الكورنيتي - بشكل وثيق مع الشيف جيوليو وهو رئيس الطهاة في مطعم كارلوتشيوز.

وقد بدأ إهتمام الشيف جيوليو بريميولا بالمطبخ من صغره عندما كان يساعد والدته بالطهي. وعندما بلغ السادسة عشرة، إرتقى بنفسه بالعمل في المجال الذي يحبه وعمل بالعديد من البلدان مثل ألمانيا والصين وبريطانيا وتركيا بل وعمل أيضا على متن السفن. ويؤمن الشيف جيوليو برؤية كارلوتشيوز وبمنهجه في الطهي الإيطالي. ويحافظ المطعم على الوصفات كما كتبها المبدع كارلوتشيوز بنفسه وينفذها بإتقان فريق من الطهاة المحترفين. ويتعهد الشيف جيوليو أيضا بمسؤولية إنتقاء مكونات عالية الجودة لمطاعم كارلوتشيوز في دبي.

ويطل المدخل الآخر لمطعم كارلوتشيوز على بحيرة النافورة الراقصة والتي تجعل من تناول العشاء في المطعم تجربة فريدة بحق. ويتميز تصميم الأثاث بالبساطة

فاصوليا وكوسة

المقادير:

- 2 كيلو فاصوليا خضراء
- 3 ½ كيلو كوسة
- 500 ملل زيت زيتون بكر
- 50 جم ثوم مقشر مقطع
- 2 جم فلفل أسود مطحون
- 2 جم ملح طعام

الطريقة:

1. يقطع طرفا الفاصوليا الخضراء.
2. تقطع الكوسة إلى 3 أو 4 قطع بالطول ثم تقطع كل قطعة إلى 4 - 6 قطع حسب الحجم.
3. تطهى الفاصوليا الخضراء في كمية كبيرة من الماء المغلي المضاف إليه الملح ثم توضع في ماء مثلج.
4. تكرر نفس العملية مع الكوسة.
5. تصفى الفاصوليا الخضراء والكوسة.
6. تخلط الفاصوليا الخضراء والكوسة مع الزيت والثوم المقطع ويتبل حسب الرغبة ثم يقدم.



أفخاذ الدجاج

المقادير:

- 400 جم خبز مختمر أبيض (توسكانو)
- 15 قطعة من أفخاذ الدجاج المغذى على الذرة
- 2 بيض بلدي مخفوق
- 4 فصوص ثوم مقشر ومقطع قطعاً صغيرة
- 100 جم جبنة جرانو بادانو (جبنة إيطالية)
- 5 جم فلفل أسود مطحون
- 250 ملل حليب كامل الدسم
- 550 جم مرتديلا
- 2 جم جوزة الطيب مطحونة
- 150 جم بانتشيتا بقري
- ½ حزمة بقدونس مقطع ناعماً
- 5 جم ملح

الطريقة:

1. يوضع الدجاج على لوح تقطيع ويغسل من العظم.
2. يوضع التوسكانو في وعاء كبير بعد تقطيعه إلى مكعبات طولها 2 سم. يضاف إليه الثوم والبقدونس وجوزة الطيب والبيض المخفوق واللبن. تخلط المكونات جيداً ثم توضع في كيس حلواني.
3. تقطع المرتديلا إلى أعواد بنفس طول أفخاذ الدجاج ويسمكة 2 سم.
4. تتبل أفخاذ الدجاج بالملح والفلفل ثم يوضع الحشو في كيس حلواني ويضخ في خط مستقيم وسط قطع الدجاج المخلاة ثم توضع أعواد المرتديلا بطول الأفخاذ فوق الحشو.
5. تلف أفخاذ الدجاج بثني جزء من لحم الدجاج على الحشو ويتم لفها على شكل إسطوانة ويراعى إحكام الغلق.
6. يوضع الدجاج على لوح التقطيع ثم توضع شريحة رقيقة من البانتشيتا البقري على الدجاج المحشي ثم يلف بخيطة.
7. يوضع الدجاج في صينية خبز مدهونة بالزيت ويدخل فرن حرارته 190 درجة مئوية حتى يحمر الوجه.
8. يترك ليبرد ثم يقدم.



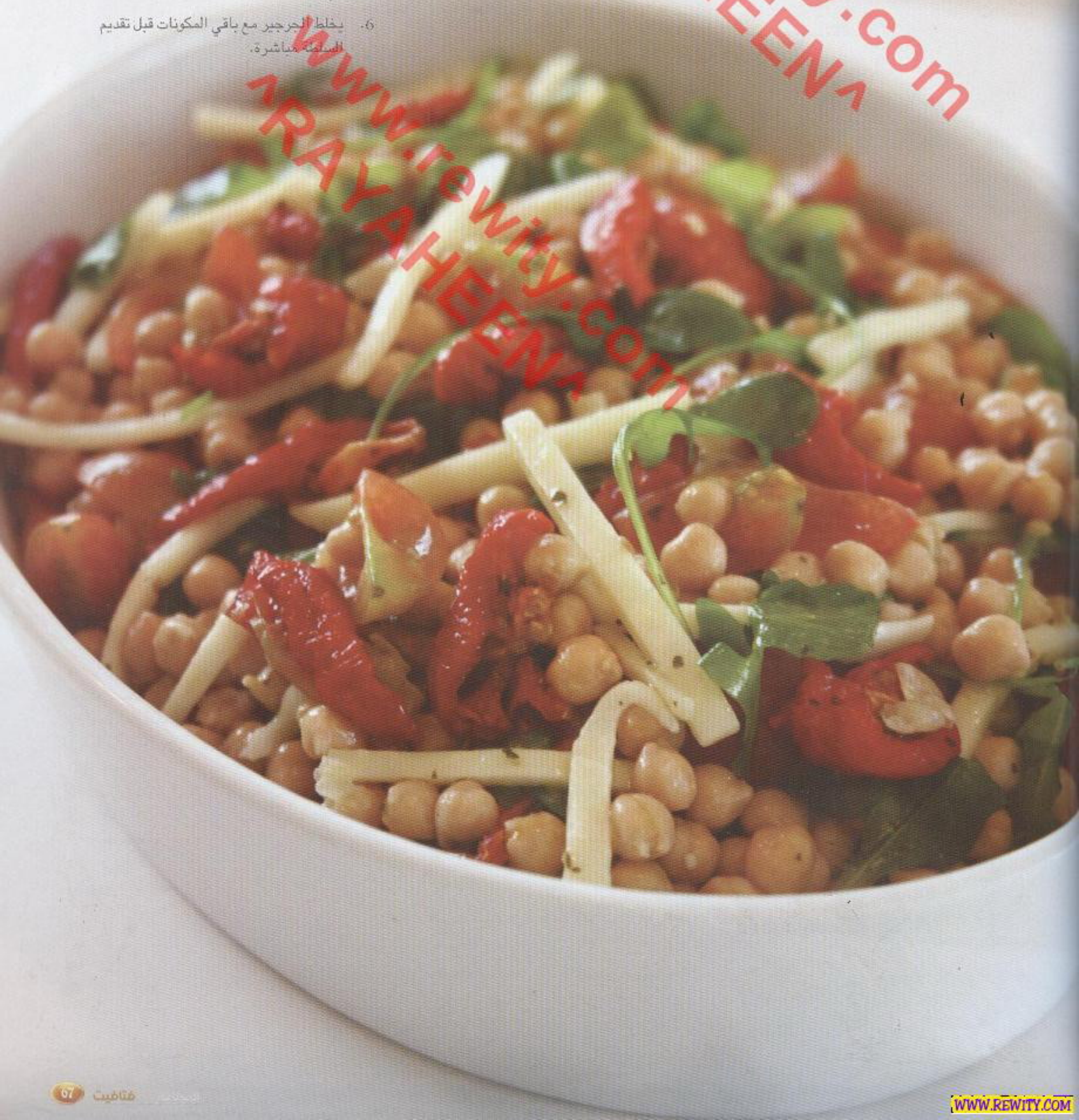
سلطة الحمص

الطريقة:

1. يصفى الحمص من ماء الحفظ.
2. تقطع الطماطم الشيري إلى أرباع.
3. يقطع الجبن البروفولون إلى أعواد طويلة رفيعة.
4. تخلط جميع المقادير معاً ماعدا الجرجير.
5. تتبل السلطة.
6. يخلط الجرجير مع باقي المكونات قبل تقديم السلطة مباشرة.

المقادير:

- 1600 جم حمص
- 180 ملل زيت زيتون بكر
- 3 جم فلفل أسود مطحون
- 250 جم جبن بروفولون إيطالي
- 150 جم جرجير
- 5 جم ملح طعام
- 3 حبات طماطم صغيرة (شيري)



كسكسي

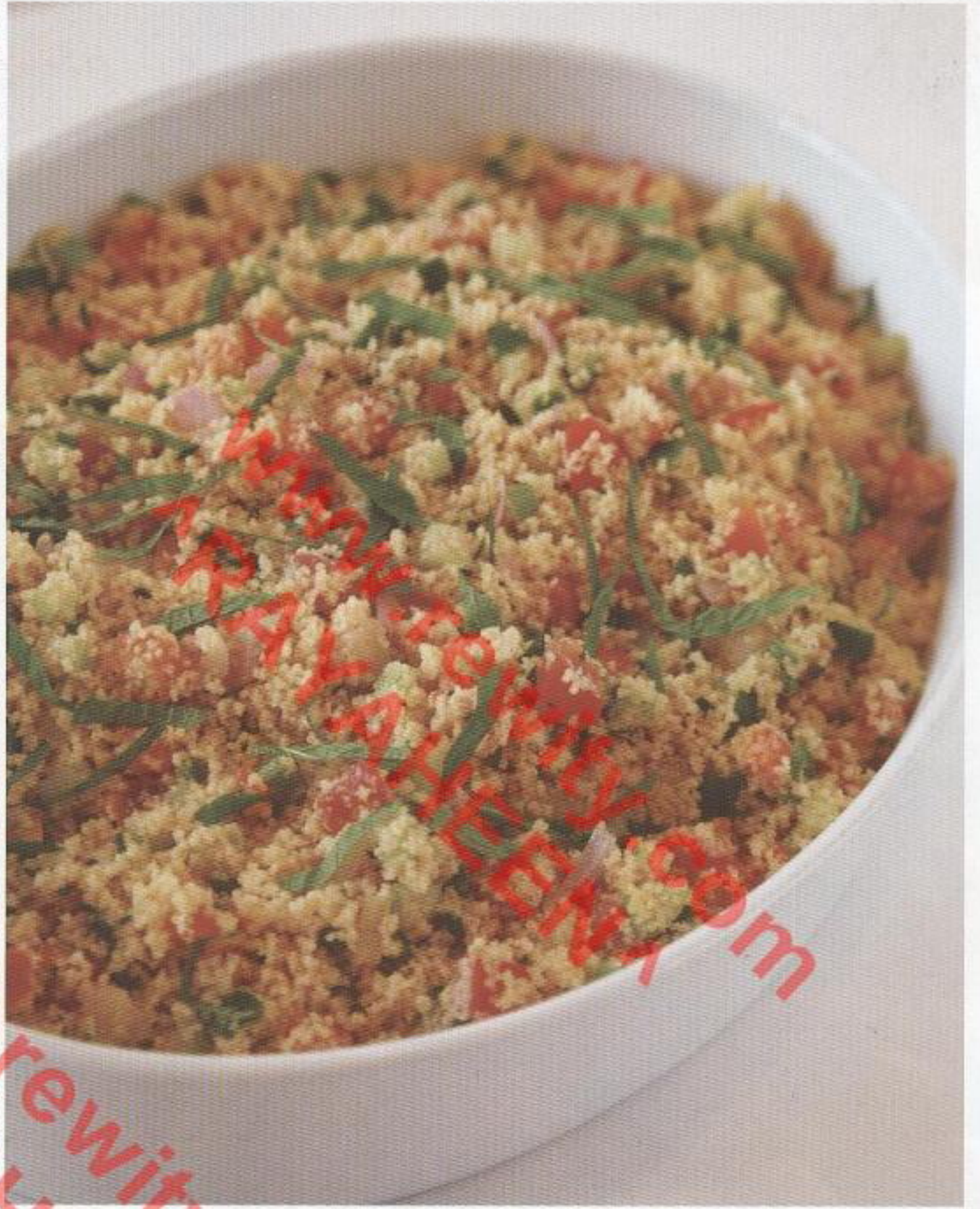
بولانتا مشوية

المقادير:

- 1 ½ لتر ماء
- 125 جم زبدة
- 200 جم جبن جرانو بادانو
- 2 جم فلفل أسود مطحون
- 375 جم بولانتا مجففة
- 1 حزمة روزماري
- 5 جم ملح

الطريقة:

1. يوضع الماء على النار حتى يغلي ثم تضاف البولانتا ببطء وتقلب باستمرار وتترك على النار لعدة دقائق.
2. تتبل بالملح والفلفل.
3. تقطع الزبدة والجبن إلى قطع صغيرة ثم يخلطان جيداً مع البولانتا.
4. تبطن صينية الخبز بطبقة من البلاستيك ثم توضع البولانتا.
5. تترك لتبرد في الثلاجة ليلة كاملة.
6. تقطع البولانتا إلى 12 شريحة.
7. تشوى الشرائح ثم تقدم على طبق مع الروزماري.



الطريقة:

1. يوضع الكسكسي في وعاء كبير مع الماء والزيت وعصير الليمون. يقلب ويترك الكسكسي حتى ينفخ.
2. في أثناء ذلك، تقطع الطماطم والبصل الأحمر والخيار والكرفس إلى قطع بعرض 1 سم.
3. تضاف الخضروات إلى الكسكسي ويقلب الخليط جيداً.
4. تقطع الأعشاب قطعاً صغيرة وتضاف إلى الكسكسي ثم يتبل بالملح والفلفل حسب الرغبة.
5. يترك الكسكسي لمدة ساعتين تقريباً قبل تقديمه حتى يصبح طرياً.
6. يضاف المزيد من عصير الليمون حسب الحاجة للحصول على الطعم المرغوب.

المقادير:

- ½ عود كرفس
- ½ حزمة ثوم معمر
- 1 كيلو كسكسي
- 750 ملل ماء ساخن
- 2 حبة من الخيار
- 700 جم طماطم
- 200 ملل زيت زيتون بكر
- 8 جم فلفل أسود مطحون
- 3 ليمونات معصورة
- 20 جم ملح طعام
- 600 جم بصل أحمر



سلطة مكرونة التروفي والبستو

المقادير:

- 500 جم فاصوليا خضراء مقطعة أنصاف
- 120 جم جبن جرانو بادونا مقطع شرائح رفيعة جداً
- 2 جم خلطة الفلفل بالثوم المطحون
- 300 جم بستو
- 50 جم صنوبر محمص
- 500 جم مكرونة تروفي

الطريقة:

1. يطهى التروفي في كمية كبيرة من الماء المغلي المضاف إليه الملح حتى تصبح المكرونة شبه ناضجة.
2. تصفى ويصب عليها الماء البارد ثم تترك جانباً.
3. يحمص الصنوبر حتى يصير لونه ذهبياً.
4. تسلق الفاصوليا الخضراء بالطريقة المعتادة ثم تصفى ويصب عليها الماء البارد.
5. في وعاء الخلط، يتم وضع التروفي والفاصوليا الخضراء والصنوبر و¼ كمية الجرانو بادونا ويخلطوا جيداً.
6. يتبل بالملح والفلفل ويقدم مع تزيينه بالجبن المتبقي.





سلطة الخضروات المشوية المشكلة

المقادير:

- 4 حبات باذنجان
- 30 جم ريحان
- 400 جم تتبيلة الخل الباسمي
- 4 كوسة
- 4 حبات طماطم بفروعها
- 5 جم فلفل أسود مطحون
- 50 ملل زيت زيتون
- 4 حبات بصل أحمر
- 4 حبات فلفل حلو أحمر
- 4 حبات فلفل حلو أصفر
- 8 جم ملح طعام

الطريقة:

- 1. يقطع الباذنجان إلى شرائح بسمك 2 سم وتقطع الكوسة بسمكة 1 سم.
- 2. يقطع الفلفل إلى أرباع ويزال العنق والبذور ثم يقطع كل ربع إلى نصفين.
- 3. تقلب الخضروات في زيت الزيتون.
- 4. بعد تسخين شواية الفحم، تشوى الخضروات حتى تظهر على جانبيها علامات الشوي، تبدأ الشوي بالبصل الأحمر ثم الباذنجان ثم الكوسة وأخيراً الطماطم.
- 5. توضع بعد شويها في صينية فرن وتغطى بفويل ثم توضع في الفرن حتى تنضج جميع الخضروات.
- 6. تخرج الصينية من الفرن وتترك لتبرد قليلاً.
- 7. تقطع الطماطم إلى قطع كبيرة ويقطع البصل الأحمر أيضاً إلى قطع ويضاف إلى شرائح الباذنجان والكوسة ثم يقلبوا في الخل الباسمي ويقطع الريحان ويوزن به الوجه.
- 8. يتبل بالملح والفلفل حسب الرغبة.

إنسلاتا كونتادينا

المقادير:

- 400 جم فاصوليا خضراء مقطعة أنصاف
- 400 جم فلفل مشوي في الفرن (200 جم فلفل أحمر و200 جم فلفل أصفر مقطع قطعاً صغيرة)
- 1 دجاجة كاملة مدخنة
- 3 جم فلفل أسود
- 280 جم زيتون فينس مقطع أنصاف بالطول
- 200 جم بصل أحمر
- 1 كيلو بطاطس
- 6 جم ملح طعام

الطريقة:

- 1- تنقع البطاطس في ماء بارد وملح ثم توضع على الموقد وتسلق حتى تطرى قليلاً، تقشر البطاطس وتترك حتى تبرد ثم تقطع أنصافاً.
- 2- تسلق الفاصوليا الخضراء المقطعة في ماء مغلي وملح، تصفى ثم توضع في الماء البارد.
- 3- يزال الجلد والعظم عن الدجاجة، يقطع اللحم إلى شرائح بسماكة 1 سم.
- 4- تخلط جميع المكونات (الفاصوليا والفلفل والدجاج والزيتون والبصل الأحمر والبطاطس)، يتبل بالملح.

فلفل محشي

الطريقة:

1. يشوح البصل والكرفس في زيت الزيتون.
2. يضاف الباذنجان المقطع ويترك على النار من 3-5 دقائق.
3. تضاف صلصة الطماطم ويترك الخليط حتى يغلي. يتبل حسب الرغبة ثم يرفع من على النار.
4. يضاف البقسماط والجبن المبشور والزيتون المقطع والبقدونس المقطع والكابر.

المقادير:

- 2 كيلو باذنجان مقشر ومقطع مكعبات صغيرة
- 1200 ملل صلصة طماطم
- 200 جم بقسماط
- 100 جم كابر
- 2 عود كرفس مقطع قطعاً صغيرة
- 1 بصلة مقطعة مكعبات صغيرة
- 180 جم جبن جراتو بارانو
- 180 جم فلفل أسود مطحون
- 50 ملل زيت زيتون
- 155 جم زيتون (روستيجا)
- 360 جم بصل أسباني
- 1/2 حزمة بقدونس
- 4 كيلو فلفل أحمر
- 5 جم ملح طعام

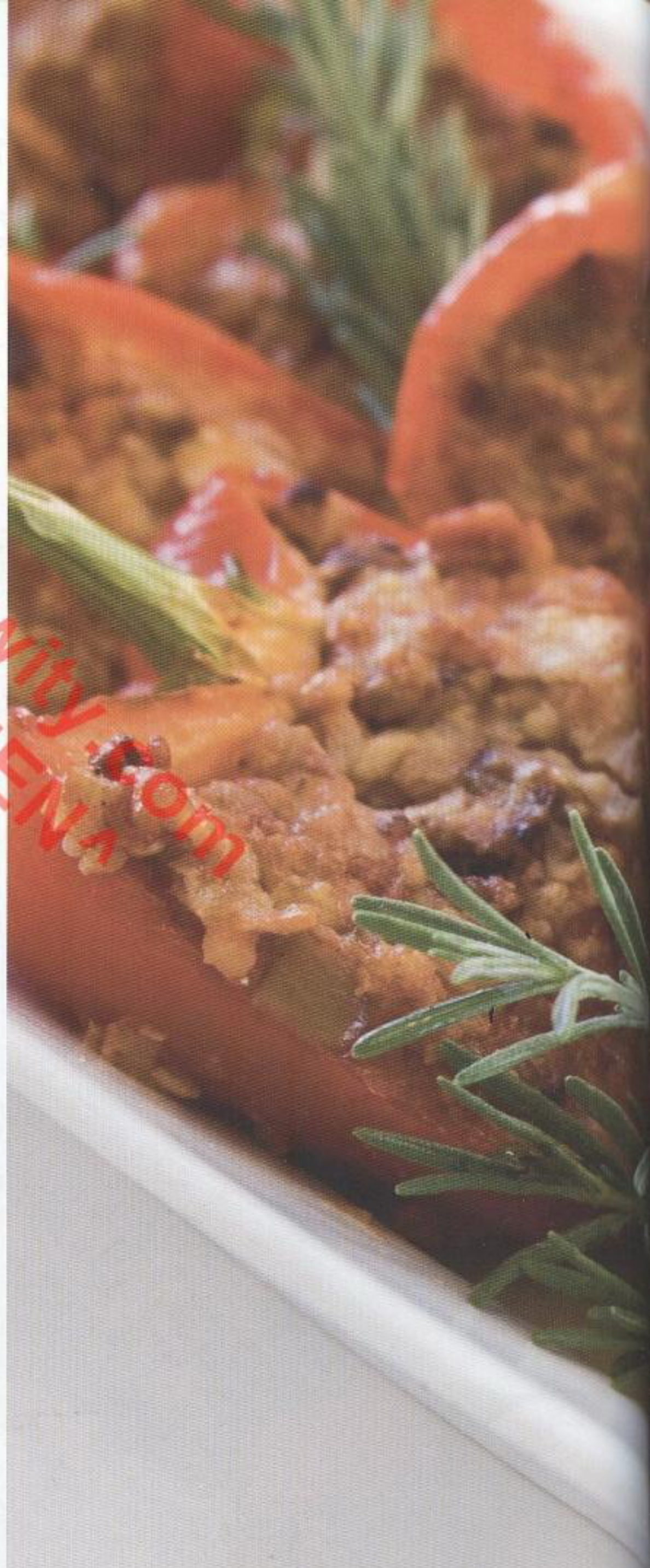
كوسية محشية

المقادير:

- 400 جم خبز مختمر أبيض مقطع شرائح
- 1 كيلو كوسة
- 1 بيض بلدي
- 5 جم ثوم مقشر
- 40 جم جبن جرانو بادانو
- 3 جم فلفل أسود مطحون
- 150 جم بارما ريسيرفا بقرى
- 75 جم جبن بيكورينو ساردو
- 75 جم جبن بروغولون
- 6 جم ملح طعام

الطريقة:

1. تفرغ الكوسة وتقطع.
2. يبلل الخبز ببعض الماء.
3. يصفى الخبز من الماء الزائد ثم تخلط جميع المكونات معاً.
4. يتبل بالملح والفلفل.
5. يوضع الخليط فوق الكوسة.
6. توضع في فرن حرارته 200 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة.



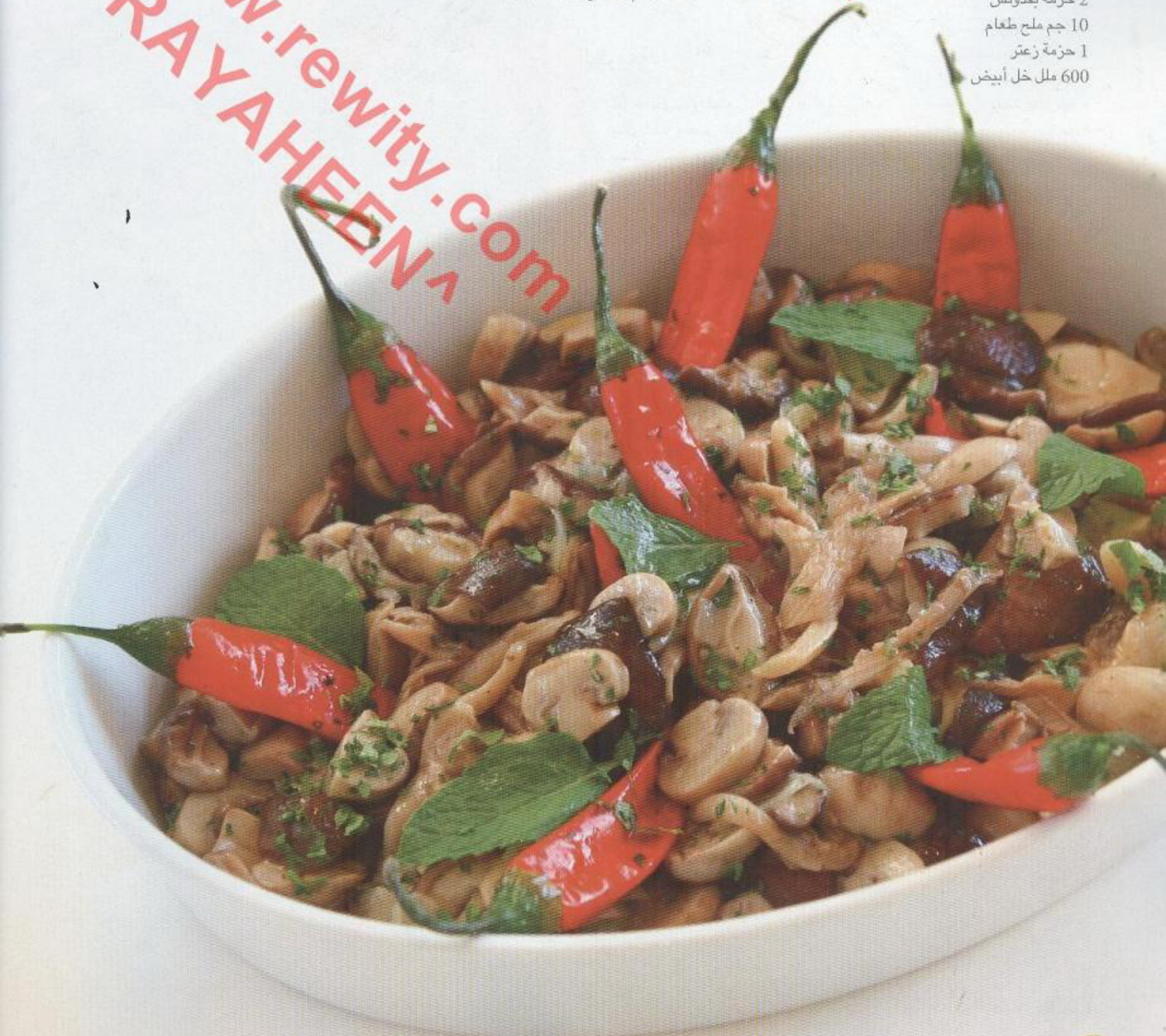
سلطة الفطر

المقادير:

- 4 لتر ماء
- 15 جم فلفل أحمر حار
- 400 ملل زيت زيتون بكر
- 90 جم ثوم مقشر
- 2 ورق الغار
- 3 حبات ليمون
- 1 كيلو فطر أويستر
- 1 كيلو فطر شيتاكي
- 1 كيلو فطر بييه بلو
- 250 جم بصل أسباني
- 250 جم بصل أحمر
- 2 حزمة بقდونس
- 10 جم ملح طعام
- 1 حزمة زعتر
- 600 ملل خل أبيض

الطريقة:

1. يسخن الماء في قدر كبير، ثم يضاف الفلفل الأحمر وورق الغار والثوم المقشر والخل الأبيض والزعر الطازج والبصل الأسباني المقطع قطعاً كبيرة، تترك المكونات لتغلي ثم تضاف ليمونتان مقطعتان شرائح.
2. يشطف الفطر برفق تحت الماء البارد الجاري ثم يجفف وتقطع أطرافه (فطر الأويستر يقطع إلى نصفين بينما يقطع البييه بلو والشيتاكي إلى ثلاث قطع).
3. يوضع الفطر في القدر لمدة 10 دقائق حتى يبدأ بالغليان ثم يصفى ويترك جانباً.
4. يفرم البقدونس فرماً ناعماً وتعصر عليه الليمونة المتبقية ثم يضاف الزيت لعمل تتبيلة.
5. يضاف البقدونس والتتبيلة إلى الفطر ثم يتبل حسب الرغبة.
6. يقطع البصل الأحمر لشرائح رفيعة ويقلب مع السلطة ثم تقدم.



مكرونه مقصوصه جياردينيارا مكرونه مقصوصه بكرات السبانخ

الطريقة:

كرات السبانخ:

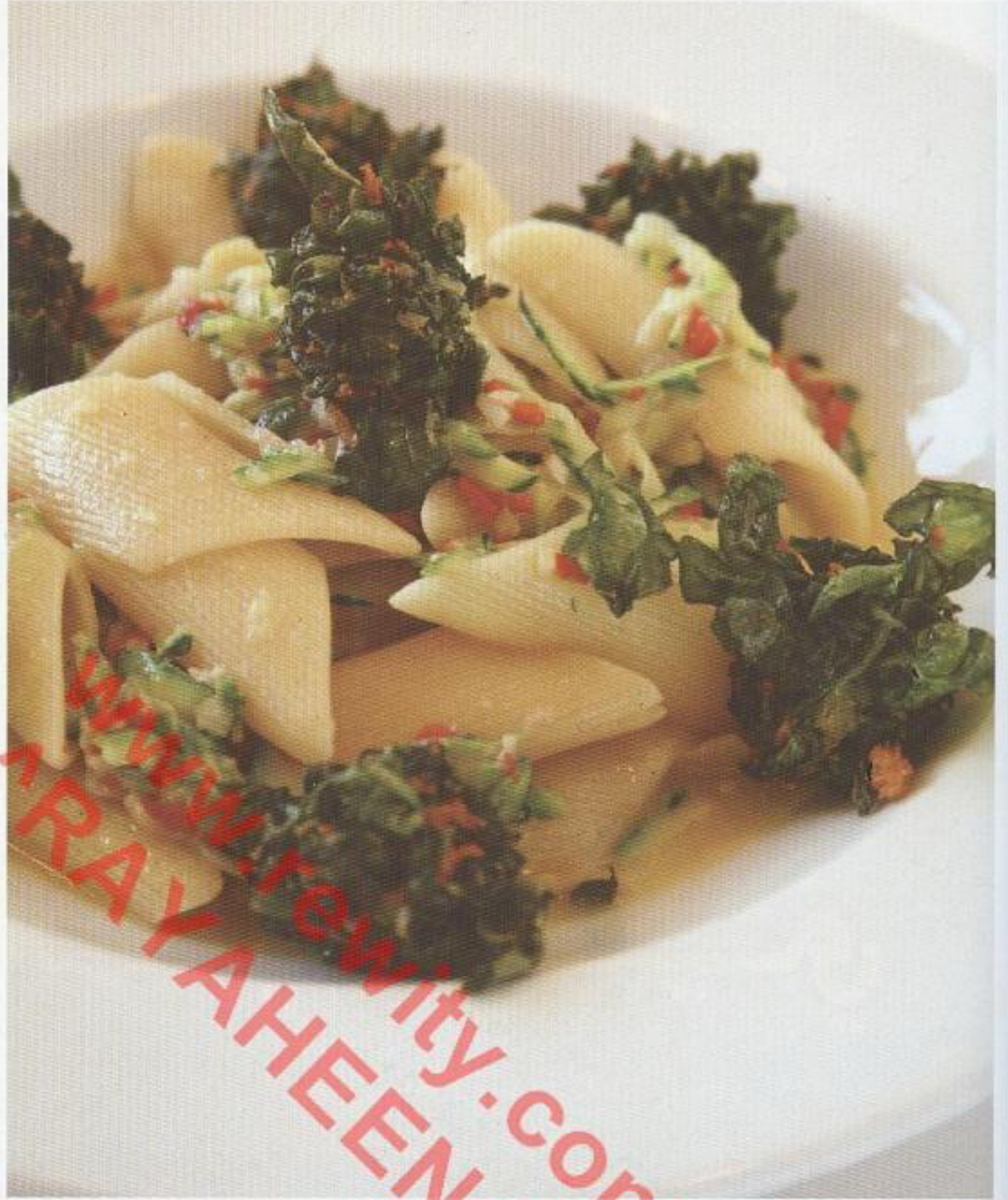
1. لعمل 28 كرة سبانخ (7 لكل فرد):
1. تسلق السبانخ في ماء مع ملح قليل ويراعى عدم تركها مدة طويلة حتى لا تهنرى.
2. يتم الضغط عليها لتصفيتها من الماء وتقطع كل ورقة قطعاً كبيرة.
3. في وعاء، يتم خلط السبانخ المقطعة باليد مع الثوم والبيض المخفوق وجوزة الطيب والجبن البارميزان.
4. تضاف نصف كمية البقسماط لإمتصاص رطوبة الخليط. يتبل بالملح والفلفل.
5. تشكل كرة من الخليط وتقلي لاختبار تماسكها وطعمها. (إذا كان الخليط ليناً للغاية، ستفتت الكرة في الزيت ولكن إضافة كمية تزيد عن الحاجة من البقسماط سيغطي على طعم السبانخ نفسها). وبناءً على الكرة الأولى، يضاف البقسماط أو يتبل الخليط حسب الحاجة. تقلى الكرات حتى يحمّر لونها وتترك جانباً.

المكرونه:

1. تسلق المكرونه في ماء مغلي واغمر وتترك على النار حوالي 10-15 دقيقة حتى تصبح نصف ناضجة ثم تصفى وتترك في مكان دافئ.
2. يتم إذابة الزبدة في قدر ويوضع الثوم والفلفل الحار.
3. تضاف الكوسة المبشورة وتحمّر لدقيقة أو دقيقتين.
4. تضاف المكرونه المسلوقة والجبن المبشور (تترك كمية قليلة للتزيين) ويقلب الخليط ويتبل بالملح والفلفل.

التقديم:

1. يقدم في طبق عميق أو مسطح. تصب المكرونه وتزين بكرات السبانخ وباقي الجبن المبشور.



المقادير:

كرات السبانخ:

- 700 جم سبانخ خضراء (حوالي 250 جم بعد تنظيفها وطهيها)
- 1/2 فص ثوم مفروم
- 1 بيضة مخفوقة
- رشة جوز الطيب
- 45 جم جبن برميزان مبشورة
- 70 جم بقسماط
- ملح وفلفل أسود مطحون طازج حسب الرغبة
- زيت زيتون للتشويح

المكرونه:

- 500 جم مكرونه مقصوصه من نوع كارلوتشيو ريجينا (مكرونه مقصوصه كبيرة الحجم تصنع يدوياً في بوليا)
- 80 جم زبدة
- 2-3 فص ثوم مقطع قطعاً صغيرة
- 20 جم فلفل حار، مقطع قطعاً صغيرة
- 2 حبة كوسة متوسطة الحجم مبشورة بشراً خشناً
- 240 جم جبن برميزان، حديثة البشور

أكو فلوريس



المطبخ الفلبيني

استخدم الفلبينيون الأوائل طرقاً بسيطة وسهلة للطهي مثل الشوي والسلق والخبز في الفرن. وقد تطورت تلك الطرق والأطعمة المرتبطة بها عبر العصور بدءاً من أصولها الماليزية البولينيزية إلى الأسبانية والأمريكية والصينية والآسيوية مع التعديل عليها لتناسب الذوق والمكونات المحلية.

ويتناول الفلبينيون في العادة ثلاث وجبات رئيسية في اليوم: الأجاهان (إفطار) وتانجاهليان (غداء) وهابونان (عشاء) بالإضافة إلى وجبة خفيفة بعد الظهر إسمها ميرياندا. وتتنوع الأطباق الفلبينية من أطباق بسيطة مثل السمك المملح المقلي والأرز المطهي على البخار إلى الباييلا المعدة للتقديم في الأعياد والتي تعتبر من الأطعمة الفلبينية الأصيلة. وبغض النظر عن المستوى الاجتماعي للأسرة، فإن أفرادها يتطلعون دوماً إلى الإجتماع معاً في سعادة أثناء المناسبات مع الإطمئنان بوجود الأطباق الفلبينية المفضلة لديهم على المائدة.

بالإضافة إلى ذلك، إبتكر الفلبينيون في كل منطقة في الفلبين أطباقاً خاصة بهم، إعتماًداً على المكونات المتوفرة. وتشتهر مدينة بامبانجا التي أعيش فيها شمال الفلبين بصنع اللحم المحفوظ المسكر وطهيه ويعرف بالتوكينو واللونجانيسا. فإذا كان الطبق الفلبيني لذيذاً وشهياً وذو رائحة ذكية، فإنه بلا شك من مطبخ بامبانجا.

جيني سانج تاهونج (بلح البحر)

المقادير:

- 1 كيلو بلح البحر طازج ومتنظف
- 1 قطعة صغيرة من الزنجبيل الطازج
- 1 بصلة متوسطة
- 1 جزرة (حسب الرغبة)
- 1 حبة شطة مقطعة
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- 4 كوب مرق دجاج
- 1 كرنب صيني
- 4 حبات بصل أخضر
- 1 ملعقة كبيرة زيت

الطريقة:

1. في قدر كبير، يتم تسوية بلح البحر مع الزنجبيل والبصل والطماطم ثم يضاف مرق الدجاج والشطة والفلفل الأسود المطحون ويغلى الخليط لمدة ثلاث دقائق.
2. يضاف الكرنب الصيني والبصل الأخضر، ثم ترك ليغلي حتى ينضج الكرنب.
3. يقدم مع الأرز.



دجاج أدوبو

(أدوبونج مانوك)

المقادير:

- 1 كيلو دجاج
- 1 بصلة خمر 1، متوسطة مقطعة أربع قطع
- 3 فصصوص ثوم مفروم
- 2 ورقة غار
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود حب
- 1 كوب خل
- $\frac{3}{4}$ كوب صوص الصويا
- 1 مكعب مرق دجاج
- 1 كوب ماء

الطريقة:

1. يوضع في قدر كبير الدجاج والبصل والثوم وورق الغار والفلفل الأسود الحب والخل وصوص الصويا ومكعب مرق الدجاج والماء. توضع المكونات على النار حتى ينضج الدجاج.
2. يسخن الزيت في قدر على حرارة متوسطة. تشوح الدجاجة مع الثوم والبصل حتى تحمر الدجاجة. يضاف بعد ذلك الفلفل والصوص وتترك على النار حتى يتشرب الدجاج بالصوص.
3. يقدم الدجاج مع الأرز.

- 2 ملعقة كبيرة زيت طعام
- 2 فص ثوم مفروم
- 1 بصلة متوسطة مقطعة شرائح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- 2 ملعقة كبيرة سكر (حسب الرغبة)

للتزيين:

- شرائح جزر
- شرائح فلفل أحمر حلو

لحم بقري بولالو

(بولالونج باكا)

المقادير:

- 1 كيلو موزة بقري مقطعة دوائر
- 1/2 بصلة متوسطة مقطعة إلى ثلاثة قطع
- 1 قطعة صغيرة من الزنجبيل الطازج مقطعة شرائح
- 2 حبة ذرة مقطعة إلى قطع متوسطة
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود حب
- 6-8 كوب ماء

- 2 ملعقة كبيرة زيت
- 1/2 بصلة متوسطة مقطعة شرائح
- 1 قطعة صغيرة من الزنجبيل الطازج مقطعة شرائح
- 3 قطع بصل أخضر مقطع قطع صغيرة
- 1 جزرة مقطعة شرائح
- 2 مكعب مرق لحم
- 2 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- 1 كرنب صيني
- 1 ليمونة (حسب الرغبة)

الطريقة:

1. يغلى اللحم والذرة الحلوة والزنجبيل والبصل والفلفل الأسود في قدر كبير، يترك لمدة 20 دقيقة حتى ينضج اللحم.
2. يُسخن الزيت في قدر كبير ويتم تشويح اللحم المسلوق مع الزنجبيل والبصل. تضاف بعد ذلك الذرة والجزر ومرق اللحم. يترك ليطهى على النار مع إضافة البصل الأخضر والفلفل الأسود المطحون والكرنب الصيني. يترك الخليط على النار حتى يغلي ثم يقدم.
3. يقدم الطبق مع الأرز.



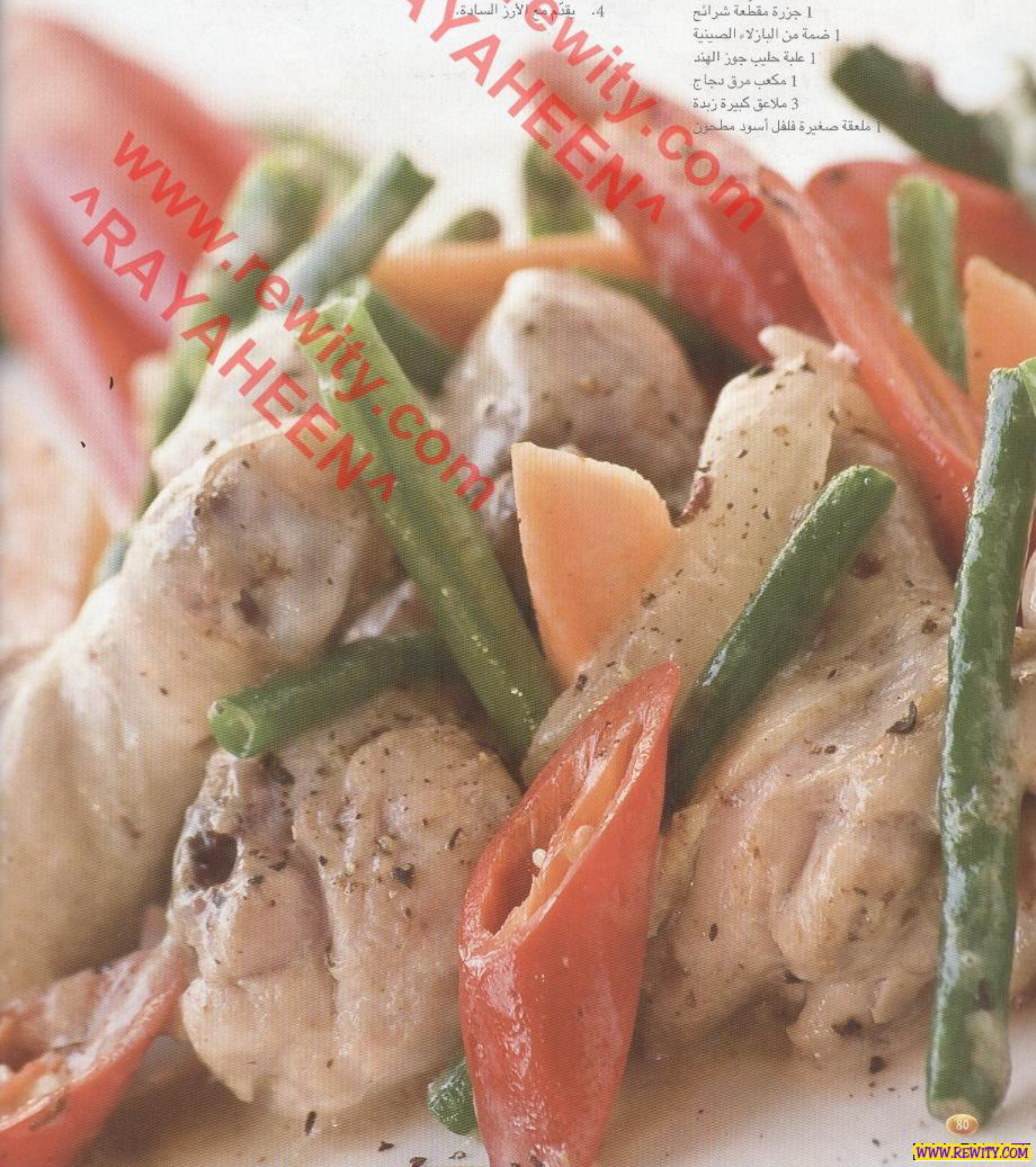
إكسبريس أكو

المقادير:

- 1 كيلو دجاج
- 6 فصوص ثوم مفروم
- 1 بصلة متوسطة مقطعة شرائح
- 1 قطعة صغيرة زنجبيل طازج مفروم
- 4 حبات شطة حمراء مقطعة شرائح
- 1 جزرة مقطعة شرائح
- 1 ضمة من البازلاء الصينية
- 1 علبة حليب جوز الهند
- 1 مكعب مرق دجاج
- 3 ملاعق كبيرة زبدة
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون

الطريقة:

1. تسخن الزبدة في مقلاة متوسطة الحجم.
2. يشوح الدجاج مع الزنجبيل والثوم والبصل ثم يضاف الجزر والبازلاء الصينية والشطة الحمراء والفلفل الأسود المطحون.
3. يضاف لبن جوز الهند ومرق الدجاج مع التقليب ويترك الخليط يغلي حتى ينضج الدجاج.
4. يقدّم مع الأرز السادة.



الجمبري بالعسل وصوص المحار

(جينيسانج هيبون صا بولوت آطالابا)

المقادير:

- 1 كيلو جمبري كبير بقشره
- 5 ملاعق كبيرة زبدة
- 1 قطعة صغيرة من الزنجبيل الطازج المفروم
- 3 فصوص ثوم مفروم
- 1 بصلة متوسطة مقطعة شرائح
- 1 جزرة مقطعة شرائح رفيعة
- ½ كوب صوص محار
- ¼ كوب عسل
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- 1 حبة شطة حمراء مقطعة قطعاً صغيرة (حسب الرغبة)
- كزبرة مقطعة

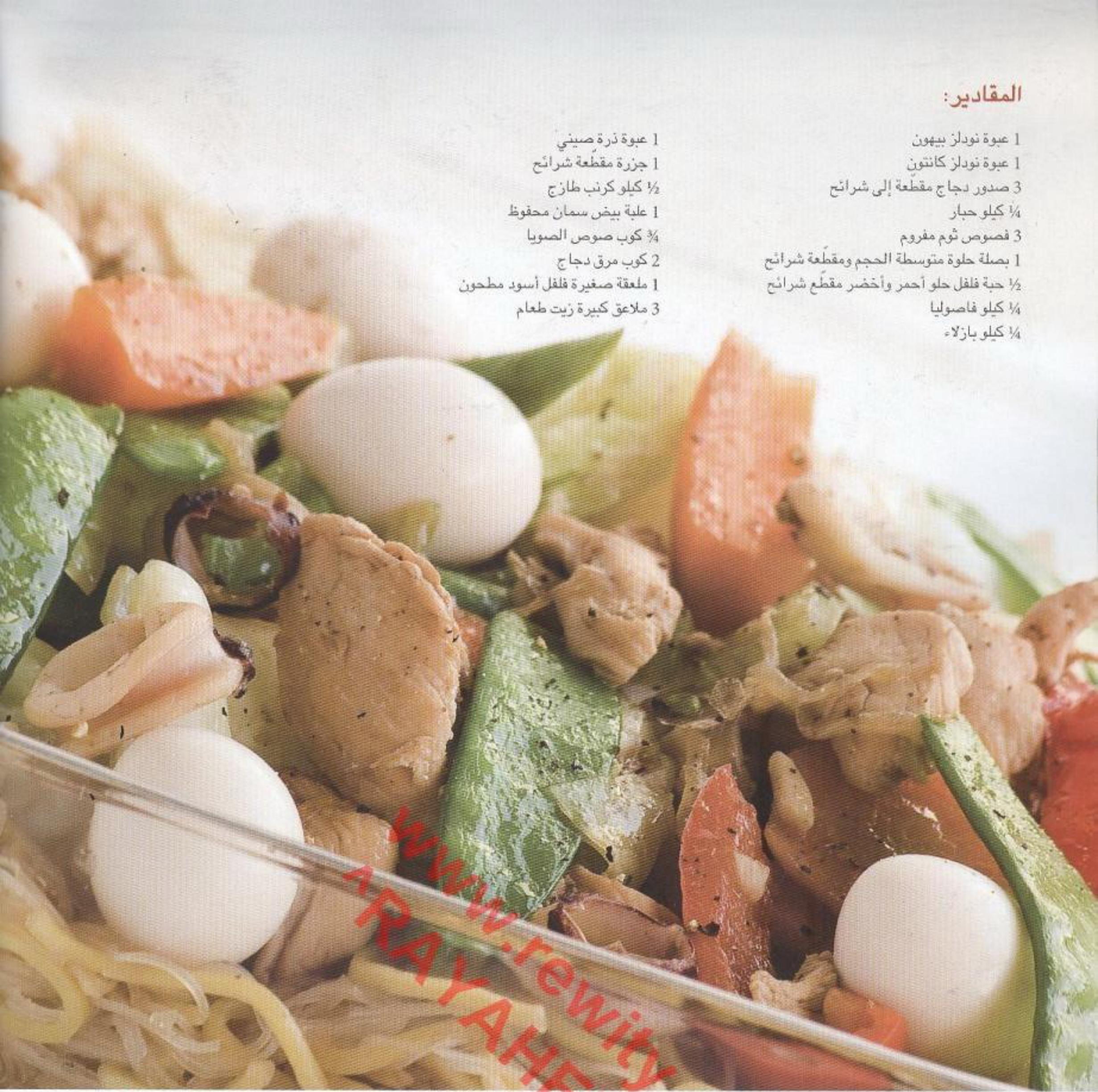
الطريقة:

1. تذاب الزبدة في طنجرة على حرارة متوسطة. يشوح الجمبري مع الزنجبيل والثوم والبصل حتى ينضج الجمبري ويصير لونه وردياً. يضاف الفلفل الأسود المطحون والجزر والعسل والشطة وصوص المحار وتنتثر الكزبرة فوقه ويقلب حتى يتجانس الصوص.
2. يقدم مع الأرز.

المقادير:

- 1 عبوة ذرة صيني
- 1 جزرة مقطعة شرائح
- ½ كيلو كرنب طازج
- 1 علبة بيض سمّان محفوظ
- ¾ كوب صوص الصويا
- 2 كوب مرق دجاج
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- 3 ملاعق كبيرة زيت طعام

- 1 عبوة نودلز بيهون
- 1 عبوة نودلز كانتون
- 3 صدور دجاج مقطعة إلى شرائح
- ¼ كيلو حبار
- 3 فصوص ثوم مفروم
- 1 بصلة حلوة متوسطة الحجم ومقطعة شرائح
- ½ حبة فلفل حلو أحمر وأخضر مقطّع شرائح
- ¼ كيلو فاصوليا
- ¼ كيلو بازلاء



النودلز المشكّلة السوتيه (بانسيت جيسادو)

الطريقة:

1. يسخّن الزيت في مقلاة كبيرة ويشوّح الدجاج والحبار مع الثوم والبصل.
2. يضاف الفلفل الأسود المطحون وصوص الصويا ومرق الدجاج. يطهى الخليط وتضاف الخضروات وبيض السمّان ويقلب الخليط حتى تنضج كل الخضروات تقريباً ثم تضاف النودلز وتقلب حتى تنضج.
3. يقدم الطبق مع الخضروات ويّزين الوجه ببيض السمّان.



بنيني ياهانج مانوك

المقادير:

- 1 كيلو دجاج مقطع إلى قطع متوسطة الحجم
- 3 فصوص ثوم مفروم
- 1 بصلة متوسطة مقطعة شرائح
- 1/2 ثمرة فلفل أحمر حلو مقطعة شرائح
- 500 ملل عصير أناناس
- 1 علبة أناناس شرائح
- 1 جزرة مقطعة شرائح
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- 1 مكعب مرق دجاج
- 2 ملعقة كبيرة زيت طعم

الطريقة:

1. يسخن الزيت في قدر متوسط ويشوح الدجاج مع البصل والثوم.
2. يضاف عصير الأناناس ومرق الدجاج ويترك الخليط ليغلي حتى يتشرب الدجاج العصير ثم يضاف الفلفل الأحمر وشرائح الأناناس والجزر والفلفل الأسود.
3. يترك على النار لمدة ثلاث دقائق.
3. يرفع من على النار ويقدم مع الأرز.

بيناجيت

المقادير:

- 2 صدور دجاج مقطعة شرائح
- 3 فصص ثوم مفروم
- 1 بصلة متوسطة مقطعة شرائح
- 1/2 يقطين متوسط الحجم مقطع إلى مكعبات متوسطة الحجم
- 3 حبات باذنجان مقطعة شرائح
- 4 حبات بامية مقطعة شرائح
- 8 قطع بازلاء صينية مقطعة شرائح
- 1 قرع صيني متوسط مقطع شرائح
- 1 جزرة (حسب الرغبة)
- 1/2 كوب باجونج طازج (معجون الجمبري)
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- 1 كوب مرق دجاج
- 2 ملعقة كبيرة زيت طعام

الطريقة:

1. في مقلاة كبيرة، يتم تشويح الدجاج في زيت الطعام مع الثوم والبصل حتى يختفي لون الدجاج الوردي. يضاف الباجونج الطازج ويقلب.
2. يضاف اليقطين ومرق الدجاج ويترك ليغلي ثم يضاف الباذنجان والباشية والبازلاء الصينية والجزر والفلفل الأسود المطحون. يترك ليغلي مع إستمرار التقليب حتى تنضج الخضروات.
3. يقدم مع أي نوع من أنواع السمك المقلي والأرز.



سارسياد ونج السمك البلطي

الطريقة:

1. يسخن الزيت في مقلاة كبيرة ويقلى السمك على نار متوسطة حتى يصبح مقرمشاً وذوياً اللون.
2. تسخن كمية صغيرة من الزيت في قدر كبير ويحمر الثوم والبصل مع التقليب حتى يكون لونهما بنياً. تضاف الطماطم والفلفل الحلو والجزرة ومرق الدجاج والفلفل الأسود. يترك الخليط حتى يغلي ثم يضاف السمك المقرمش المقلّى.
3. يقدم مع الأرز.

المقادير:

- 2 سمك بلطي
- 3 قصوص ثوم مفروم
- 1 بصلة متوسطة مقطعة شرائح
- 4 حبات طماطم طازجة مقطعة مكعبات
- 1 جزرة مقطعة شرائح (حسب الرغبة)
- 1 ثمرة فلفل أحمر حلو مقطعة شرائح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- 1 كوب مرق دجاج
- زيت للقلي



الطريقة:

1. يخفق البيض في وعاء كبير مع السكر واللبن والفانيليا ثم يضاف الدقيق والبيكنج باودر. يقلب الخليط حتى يتجانس ثم يغطى ويوضع في البراد ليلة كاملة.
2. يتم دهن قوالب الكيك بالزبدة.
3. يصب الخليط في القوالب ويوضع في حلة بخار من 10-15 دقيقة. يوضع الجبن على الوجه في نصف مرحلة الإستواء.
4. يقدم مع الشاي الساخن أو القهوة.

المقادير:

- 2 كيلو دقيق
- ½ كيلو سكر
- 24 بيضة
- 1 ملعقة فانيليا
- 6 ملاعق بيكنج باودر
- 5 علب لبن مركز
- جبن شيدر مقطعة إلى مكعبات صغيرة
- زبدة حيوانية أو نباتية
- ألوان طعام متنوعة (اختياري)



كيك الفليسيداد بوتو

يام بنفسجي (هااليانج يوبي)



الطريقة:

1. في وعاء كبير، يخلط جوز الهند المبشور مع الماء الساخن حتى يمتلئ جوز الهند الماء تماماً. يعصر جوز الهند لعمل لبن جوز الهند.
2. يترك لبن جوز الهند ليغلي على حرارة متوسطة حتى يصير زيتاً ثم يتحول إلى جزيئات صغيرة بنية اللون. (تسمى لانتك في اللغة الفلبينية).
3. يغسل الأرز وينقع مع الماء في إناء كبير ليلة كاملة، يصفى ويطحن.
4. في قدر كبير وعلى حرارة هادئة، يتم خلط البطاطس مع الأرز المطحون والسكر والحليب الطازج والفانيليا والجبن المقطع شرائح والزبدة ويقلب من أن لآخر لمدة من ساعة لساعتين.
5. تدهن صينية التقديم بالزيت ثم تصب البطاطس ويصب فوقها اللانتك.
6. يقدم.

المقادير:

- 5 كيلو بطاطس بنفسجية مسلوقة ومقشرة ومبشورة
- 1 كيلو أرز مرتفع اللزوجة مطحون (اختياري)
- ½ كيلو سكر
- 3 لتر حليب طازج
- 6 عبوات حليب مركز
- 3 عبوات صغيرة فانيليا
- 1 كوب جبن شيدر
- 1 قالب كبير زبدة حيوانية أو نباتية
- 1 كيلو لب جوز الهند الطازج المبشور

المقادير:

- 4 لب ثمار جوز الهند مبشور
- 1 برطمان صغير من جوز هند الماكابونو
- عصير 3 ثمار جوز الهند الطازجة
- 1 علبة جيلي أخضر بنكهة الباندان
- 1 علبة حليب مركز
- 1 علبة قشدة
- 50 جم زبيب

الطريقة:

1. في قدر متوسط الحجم، يتم وضع عصير جوز الهند على النار حتى يغلي ويضاف إليه عبوة جيلي الباندان ويقلب حتى يذوب الجيلي تماماً في العصير. يرفع من على النار ويصب في قالب مستطيل أو مربع الشكل ويبرد في الثلاجة حتى يتماسك.
2. يقلب الجيلي بعد تبريده ويقطع إلى شرائح مستطيلة الشكل.
3. في وعاء كبير، يتم خلط لب جوز الهند مع الماكابونو واللبن المركز والقشدة والزبيب وجيلي الباندان ثم يوضع في البراد.
4. يقدم بارداً.

سلطة باندان جوز الهند (سلطة بوكو باندان)



سايين - سايين

المقادير:

- 2 كيلو أرز مرتفع اللزوجة
- 1 كيلو أرز عادي
- 1 كيلو لب ثمار جوز الهند المطحون
- 1 1/2 كيلو سكر
- 2 ملعقة كبيرة فانيليا
- ألوان طعام
- ماء ساخن

الطريقة:

1. توضع نصف كمية جوز الهند على حرارة متوسطة حتى يغلي ويتحول إلى زيت ثم إلى جزيئات بيضاء اللون (تسمى لاتيک باللغة الفلبينية).
2. يخلط نوعا الأرز في وعاء كبير ثم يغطى وينقع في الماء ليلة كاملة. يصفى من الماء ويطحن.
3. يخلط الأرز المطحون مع النصف الثاني من كمية جوز الهند والفانيليا والسكر وتقلب معاً حتى التجانس. يقسم الخليط على ثلاثة أوعية بالتساوي ويخلط مع ألوان الطعام المختارة.
4. يدهن القالب بزيت جوز الهند وتصب فيه الطبقة الأولى من الخليط ثم يوضع في قدر البخار لمدة 5 - 10 دقائق. يضاف بعد ذلك طبقة أخرى من الخليط ثم يعاد إلى حلة البخار مرة أخرى. تضاف طبقة ثالثة ويعاد إلى حلة البخار حتى ينضج.
5. يقدم مع اللاتيک.



إحتفلوا على الطريقة العربية

باهظة الثمن للكثير من العائلات إلا أن ارتفاع ثمنها لا يثني الأسر العربية الكريمة عن تقديمها للضيوف. وقد تلجأ الأسرة العربية ذات الدخل المتوسط لاستخدام الفول السوداني كحشو للحلوى التي تعدها لنفسها ولكن عندما يتعلق الأمر بالضيوف، فإنها تستخدم الفستق واللوز وعين الجمل. ونحتفل بالحلوى العربية كونها تعبر عن كرم الضيافة العربية.

وقد تُلذذ العرب بالحلوى الشرقية لقرون طويلة وقد استحوذت بروعة مذاقها على انتباه العالم بأسره. وقد أصبحت أساسية للاحتفال بالمناسبات والأعياد الدينية والاجتماعية. فالكحك على سبيل المثال مرتبط بعيد الفطر أما الكنافة والبقالوة والقطايف فتربط بشهر رمضان المعظم. ويتم تناول العاشورة في الإحتفال بعاشوراء، كما يتم تناول حلوى السمسمية والحمصية وغيرها للاحتفال بالمولد النبوي الشريف.

ويمثل استخدام السكر والمكسرات بوفرة في صنع الحلوى دليلاً على كرم العرب لأنها

الحلويات الشرقية ليس من الممكن مقارنتها بأي حلوى أخرى، حيث يسهل لها لعب الشرقيين والغربيين على حد سواء. ومن الصعب مقاومتها بلونها الذهبي وسماتها السكري اللامع. فسواء كانت على شكل رقائق أو مقرمشة أو محشوة بالفستق أو الفاكهة أو حتى بالجبن، فإنها من الصعب أن تقاوم. وكثيراً ما تحتوي الحلوى الشرقية على المكسرات خاصة التي تزرع في منطقة الشام الشهيرة بالفستق على وجه الخصوص. فالحلوى الشرقية هي أحسن ختام لوجبة الغذاء وهي عادة ما تاكل مع فنجان من الشاي أو القهوة العربية أو التركية.



جريوش

المقادير:

- 300 جم زبدة
- 500 جم دقيق
- 1 بيضة
- رشة ملح
- ½ ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة خميرة
- 2 ملعقة كبيرة خل ابيض
- 3 ملاعق كبيرة سمسم محمص ومطحون
- 150 إلى 200 ملل ماء (يمكن إستبدال الماء العادي للعجن بماء الزهر أو إستعمال خليط من الإثنين)
- عسل
- ماء الزهر
- زيت اللقلي
- سمسم محمص للتزيين

الطريقة:

1. يخلط الدقيق ورشة الملح والسكر والسمسم المطحون والفانيليا والزبدة وتدعك كلها جيداً باليد.
2. تخلط البيضة مع الخل وتضاف مع الخميرة إلى الخليط.
3. يعجن الخليط بالماء لمدة 5 دقائق ويترك ليرتاح 15 دقيقة.
4. تفرد العجينة وتشكل حلويات الجريوش.
5. تقلى في الزيت الساخن وتصفى.
6. توضع في العسل المخلوط بماء الزهر وتصفى وتزين بالسمسم.

المقادير:

البقلاوة:

- 8 رقائق من عجينة البقلاوة
- ¼ كوب من الزبدة المذابة

البوظة:

- ½ كوب من الجوز للتزيين
- قرفة مطحونة للتزيين
- 4 بيض
- رشة ملح
- 1 عود فانيليا أو 1 ملعقة صغيرة من روح الفانيليا
- ½ كوب من السكر
- ½ 2 كوب كريمة الخفق
- ½ كوب من العسل

الطريقة:

البوظة:

1. يقطع عود الفانيليا إلى نصفين ثم تزال البذور وتترك جانبا.
2. يفصل البياض عن الصفار، في إنائين مختلفين.
3. يضاف السكر إلى إناء الصفار، ثم يخفق الخليط حتى يغلي، ويصبح شاحب اللون.
4. تخفق الكريمة حتى تتماسك بعض الشيء.
5. وفي وعاء ثالث، يخفق بياض البيض مع رشة من الملح، ثم يترك جانبا.
6. تضاف الكريمة المخفوقة والعسل إلى خليط الصفار.

البوظة في كوب البقلاوة

7. يضاف خليط البياض، مع التقليب برفق، حتى يتجانس الخليط.
8. يوضع الخليط في طبق زجاجي ضحل، ويغطى بطبقة من البلاستيك، ويترك في الفريزر طوال الليل.

أطباق البقلاوة:

1. يُسخن الفرن إلى 175 درجة مئوية.
2. تقطع العجينة إلى مربعات بعرض 10 سم.
3. تدهن كل قطعة من العجين بالزبدة المذابة ثم توضع في قالب الكاب كيك.
4. توضع في الفرن لمدة 10 دقائق حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة.
5. تخرج القوالب من الفرن وتترك لتبرد تماماً.
6. يملأ كل كأس بقلاوة بالبوظة.
7. يزين بالجوز المقروم والقرفة المطحونة.
8. تقدم في الحال.



المعمول بالشوفان

المقادير:

- العجين:
2 كوب سميد ناعم
1 كوب شوفان مطحون خشن
2 ملعقة كبيرة دقيق
3/4 كوب زبدة
1/4 كوب سمن
1/4 ملعقة صغيرة ملح
1/4 ملعقة صغيرة ملح
1/2 ملعقة فانيليا
1/4 كوب حليب بودرة
ماء زهر أو ماء ورد لعجن المعمول حسب الرغبة

حشو التمر:

- 300 جم معجون تمر
1/2 ملعقة صغيرة قرفة
ماء الزهر أو ماء الورد حسب الرغبة
رشة قرنفل
2 ملعقة كبيرة سمسم محمص

حشو المكسرات:

- 3 كوب جوز أو لوز محمص ومطحون
1 كوب سكر
ماء الزهر
2 ملعقة كبيرة سمسم محمص

الطريقة:

الحشو:

1. تخلط مكونات حشو التمر أو المكسرات وتترك جانبا.

العجين:

1. تخلط جميع المكونات ويعجن دقيقتين فقط وتترك العجينة لترتاح ربع ساعة.
2. تقسم العجين إلى قطع صغيرة وتكور ثم تشكل حفرة في العجين ليوضع بداخلها الحشو.
3. تشكل في قوالب المعمول وتوضع في صينية غير مدهونة.
4. تخبز على درجة حرارة الفرن 175 درجة مئوية إلى أن يحمر أسفل المعمول لمدة ربع ساعة تقريبا ويوضع تحت الشواية لمدة دقيقة ثم يخرج ويترك ليبرد.
5. يزين بالسكر الناعم ويقدم.

كنافة بالجبن

المقادير:

- 1 كيلو من الكنافة، غير مجمدة
100 جم من جبن الموتزاريلا، شرائح
600 جم من الجبن العكاوي أو الجبن النابلسي، مقطعة شرائح ومزال منها الملح
4 ملاعق كبيرة من السكر
1 كوب من الزبدة، مذابة ومنقاة
معجون برتقالي اللون لتلوين الكنافة
الفسق الحلبي المفروم
شراب السكر

الطريقة:

1. تقطع عجينة الكنافة في الخراط الكهربائي، تقطعها خشناً، ثم توضع في إناء كبير.
2. تصب الزبدة المذابة على الكنافة، ثم يقلب باليدين معا ليختلطا جيدا.
3. تترك نصف كمية الكنافة جانبا.
4. يضاف المعجون البرتقالي اللون إلى القليل من الماء لتخفيفه، ثم يخلط مع النصف الآخر من الكنافة.
5. توضع الكنافة الملونة في صينية دائرية، ويضغط عليها جيدا باليد.
6. يتم التخلص من الماء الزائد بوضع ورق مصاص على الجبن والضغط عليه باليد لامتصاص الماء منه ثم يتم بشرها.

7. يوضع الجبن فوق طبقة الكنافة ويرش عليها السكر ثم يغطى الجبن بالكنافة المتبقية. (ملاحظة: الطبقة العليا من الكنافة أقل سمكا من الطبقة السفلى).
8. يضغط على الكنافة، باليدين برفق.
9. تخبز الكنافة في فرن حرارته 200 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة حتى يذوب الجبن وتصير قطعة الكنافة قطعة واحدة متماسكة، ويتقرمش سطحها.
10. تخرج الكنافة من الفرن وتقلب في طبق التقديم ليكون الوجه البرتقالي إلى الأعلى.
11. يصب فوقها القطر البارد، وهي لا تزال ساخنة.
12. تزين الكنافة بالفسق الحلبي، وتقدم ساخنة.

طريقه نزع الملح من الجبن العكاوي أو النابلسي:

1. تنقع شرائح الجبن في إناء، فيه ماء بارد كاف ويغير الماء كل 20 دقيقة حتى تختفي الملوحة من الجبن. سيحتاج إلى تغيير الماء ست أو ثمانية مرات ثم يذاق الجبن للتأكد من إزالة الملح قبل تصفيته من الماء.





الزلابية أو لقمة القاضي

المقادير:

شراب السكر:

- 2 كوب سكر
- 1 كوب ماء
- 1 عود قرفة
- 2 حبة هال
- 2 مسمار قرنفل
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 ملعقة كبيرة عسل

الزلابية:

- 1 كوب ماء دافئ
- 2 ملعقة كبيرة خميرة
- $\frac{3}{4}$ كوب زبادي
- $\frac{1}{2}$ كوب دقيق
- رشة محسن الدقيق

التقديم:

زيت للقلي

الطريقة:

شراب السكر:

1. يحضر شراب السكر بإضافة السكر والماء والقرفة والهال والقرنفل والفانيليا والعسل في قدر.
2. تغلي مكونات القدر ثم تترك على موقد هادئ الحرارة لمدة 5 دقائق، يترك ليبرد.

الزلابية:

1. تذاب الخميرة في الماء الدافئ وتترك حتى تتزبد.
2. يضاف الزبادي ويخلط جيداً.
3. يضاف إليها الدقيق والمحسن وتخفق جيداً بالملعقة الخشبية حتى تصبح متمازجة وبلا كتلات.
4. تترك حتى ترتفع وتخمتر لمدة ساعتين ونصف مع خفق العجين 3 أو 4 مرات خلال هذا الوقت ليصبح العجين مطاطاً.

التقديم:

1. تسقط العجين بملعقة صغيرة في الزيت الساخن بدون أن يتكدس في المقلاة وتحمر حتى تصبح ذهبية اللون.
2. ترفع من الزيت بملعقة وتسقط في شراب السكر لتؤان بسيطة.
3. تخرج من الشراب إلى مصفاة حتى يتم التخلص من أي شراب زائد عن الحاجة.
4. ترص على طبق التقديم.

عاشورة

المقادير:

عاشورة:

- 500 جم قمح أو شعير، مغسول
- 400 جم سكر
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ملعقة كبيرة مكسدة نشا الذرة
- 1 ملعقة كبيرة أرز، مغسول
- ماء للسلق
- 2 كوب كريمة خفق

التقديم:

- مكسرات محمصة
- 1 كوب كريمة خفق

الطريقة:

عاشورة:

1. يوضع القمح أو الشعير في قدر عميق ويغطى بماء يعلوه بقدر 3 سم.
2. يوضع على موقد عالي الحرارة حتى تغلي ثم يترك يغلي لمدة 3 دقائق أخرى.
3. يصفى القمح أو الشعير ويغسل مرة أخرى.
4. يعاد إلى القدر ويملا القدر بمياه صافية جديدة كالسابق.
5. يضاف الأرز ويترك الخليط ليغلي مرة ثانية لمدة 10 دقائق.
6. تترك لتبرد تماماً ثم توضع في البراد طوال الليل.
7. توضع العاشورة مرة أخرى على الموقد وتترك لتغلي حتى تصبح الحبوب لينة تماماً.
8. لو كانت العاشورة غليظة جداً في هذه المرحلة تزود ببعض المياه.
9. يضاف السكر والقرفة للعاشورة وتترك لتغلي على موقد هادئ الحرارة.
10. يذاب نشا الذرة في ملعقتي ماء ويضاف إلى العاشورة مع التقليب حتى لا ينكتل.
11. تترك لتبرد تماماً ثم تضاف إليها كريمة الخفق وتصب في أطباق أو كاسات الغرف.

التقديم:

1. تزين بالمكسرات المحمصة والكريمة.



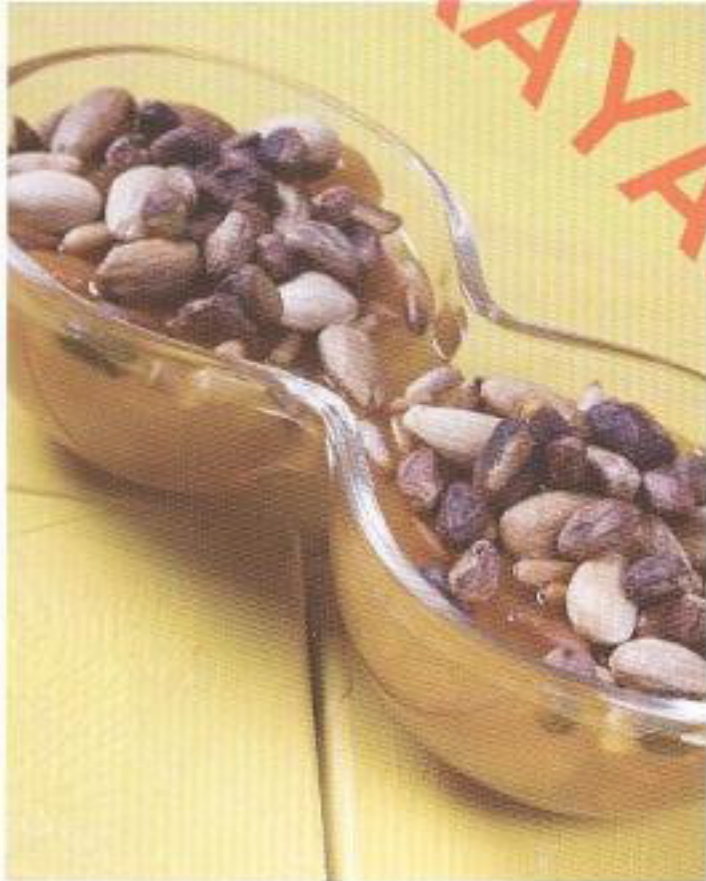
قمر الدين

المقادير:

- 1 مغلف قمر الدين
- ½ عالية حبوب مشمش مجفف
- ½ كوب زبيب
- 1 ملعقة طعام سكر
- ½ كوب من كل من الصنوبر واللوز والفسق ، محمص
- 1 ملعقة طعام زبدة (اختياري)

الطريقة:

1. يقطع قمر الدين والمشمش والزبيب وينقعوا في ماء على أن يغمر الماء ثلثي كميتهم.
2. يضاف السكر.
3. يتم طهيهم على نار متوسطة لمدة ربع ساعة أو حتى ينوب قمر الدين مع التحريك المتواصل.
4. تضاف قطعة الزبدة، وتحرك ثم يرفع الخليط عن النار.
5. يصب في طبق التقديم ويترك ليبرد ثم يزين بالقلويات



حلاوة البرز

المقادير:

- 1 كوب أرز حبة صغيرة
- 1 إلى 1 ½ كوب سكر
- 400 جم جبنة عكاوي تشيكي غير مملحة
- 1 ملعقة صغيرة مستكة مطحونة
- 2 ملعقة طعام ماء ورد
- ¼ كوب فستق مفروم للتقديم

الطريقة:

1. يطهى الأرز حتى يستوي تماماً ثم يمرر عبر المطحنة ليصبح كالمعجون.
2. يعاد الى القدر على نار متوسطة ويضاف إليه السكر ثم يطهى لمدة 20 دقيقة مع التحريك المستمر.
3. تضاف الجبنة وتحرك سريعاً لمدة دقيقتين ثم ترفع عن النار.
4. تضاف المستكة وماء الورد وتحرك ثم تصب في طبق التقديم.
5. تزين بالفستق المفروم عند التقديم.



البرازق

المقادير:

- 1 كوب رُبدة، مصفاة
- 1 كوب سكر بودرة
- 1 ½ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 2 بيضة
- 2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 ملعقة صغيرة خل أبيض
- 3 كوب دقيق منخول
- رشة ملح
- سمسم، محمص قليلاً
- فستق حلي (مقطع تقطيعاً رفيعاً)

الطريقة:

1. تُخفق الزبدة والسكر في خلّاط حتى يصبح الخليط قشدي القوام وشاحب اللون.
2. يضاف البيض و الفانيليا والخل إلى الخليط ويستمر في الخفق.
3. يضاف الدقيق والملح والبيكنج باودر إلى الخليط حتى يصبح عجينة.
4. يوضع العجين في البراد لمدة 30 دقيقة.
5. يخرج العجين من البراد ويقطع إلى كرات وتُرق كل كرة إلى قرص ثم يُرصن الفستق الحلي في جانب من القرص، وحبوب السمسم في الجانب الآخر.
6. تُخبز في فرن درجة حرارته 180 درجة مئوية من 10 إلى 15 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبياً باهتاً.



كعب غزال

المقادير:

العجين:

- 3 كوب دقيق
- 1 كوب زبدة بدرجة حرارة الغرفة
- 5 ملعقة كبيرة سكر
- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 50 ملل ماء دافئ أو ماء زهر
- رشة ملح

الحشو:

- 180 جم لوز بدون قشر محمص و مطحون
- 50 جم سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء زهر

الطريقة:

العجين:

- 1. ينخل الدقيق مع الملح ثم تضاف الزبدة اللينة ويحرك الخليط جيداً لتتداخل الزبدة مع الدقيق.
- 2. تضاف حبة البيض والسك ويخلطوا جيداً.
- 3. يضاف الماء الدافئ أو ماء الزهر ويجمع العجين.
- 4. يعجن العجين عجنًا خفيفاً لمدة 5 دقائق تقريباً.
- 5. تترك لترتاح قبل تشكيلها.

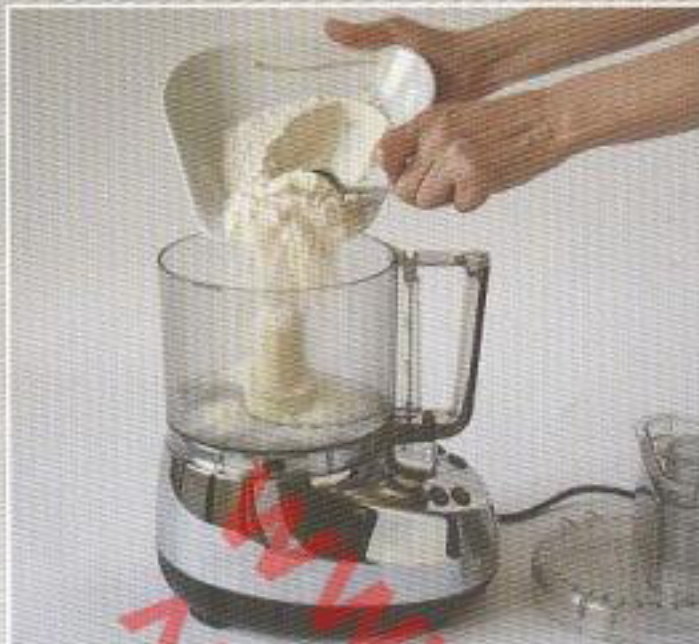
الحشو:

تخلط جميع مقادير الحشو معاً.

طريقه تشكيل حبات كعب الغزال:

- 1. تفرد العجينة على طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق على شكل دائرة مثل البيتزا.
- 2. بواسطة قطعة البيتزا أو القطاعة الخاصة بنقطيع الحلويات تقسم الدائرة مثلثات تماماً مثل البيتزا.
- 3. يوضع ما يقارب من 1 ملعقة صغيرة من حشوة اللوز على الطرف العريض للمثلث و يلف مثل حبة الكروسان.
- 4. يوضع كعب الغزال في صينية مغطاة بورق الشمع أو مرشوشة بالدقيق.
- 5. تدهن كل حبة بقليل من البيض المخلوط بقليل من الحليب و تزين بلوز مطحون خشن.
- 6. توضع في فرن ساخن على درجة حرارة 175 درجة مئوية.
- 7. تخرج من الفرن و توضع فوق شبك لتبرد.

خطوة خطوة طريقة صنع المكرونة



www.rewity.com
RAYAHEEN



مكرونه بالدقيق

المقادير:

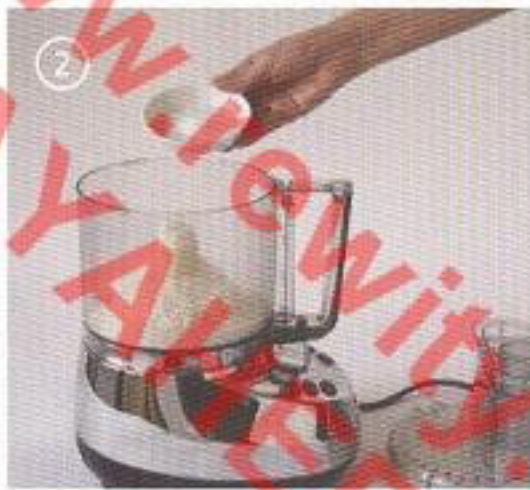
200 جم دقيق (نوعية 00)
2 بيضة
ملح
ماء أو دقيق حسب الحاجة



① الدقيق ② البيض ③ الملح



يُضاف البيض



يُضاف الملح



يوضع الدقيق في خلاط الطعام

هذه أبسط طريقة لصنع المكرونة في المنزل. تتطلب بعض الوصفات استخدام زيت الزيتون ولكن هذا يجعل المكرونة قاسية الملمس. الدقيق من نوع 00 أقوى من نوع الدقيق المستخدم لصنع الخبز حيث يحتوي على نسبة عالية من الجلوتين والذي يجعل المكرونة مطاطة لتتحمل الفرد لسماكة رفيعة جداً.



تخرج من التغليف



تعجن ثم تغلف لترتاح نصف ساعة



يختبر الملمس



يخفق الخليط



١١ يقلل المقياس وتمرر مرة أخرى إلى أصغر مقياس



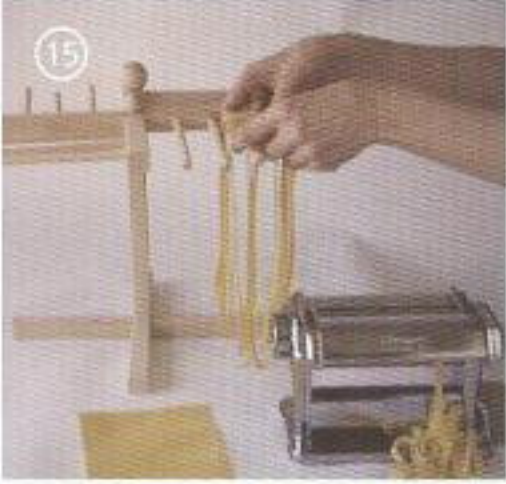
١٠ تمرر المكرونة من الماكينة بتشغيل اليد



٩ يوضع في ماكينة فرد المكرونة على أوسع مقياس



٨ يفرد العجين بالمرقاق



١٥ تعلق حتى تجف



١٤ تجمع المكرونة



١٣ تمرر من خلال قطعة الفيتوتشيني



١٢ تقسم المكرونة إلى قسمين



١٩ تعلق حتى تجف



١٨ تجمع المكرونة



١٧ تمرر من خلال قطعة السباجيتي



١٦ تؤخذ بقية المكرونة

١ السميد ٢ البيض ٣ الملح

باستا من السميد

المقادير:

3 بيضات

ذرة ملح

350 جم سميد

ماء أو سميد حسب الحاجة

الطريقة:

نفس الطريقة المكرونة بالدقيق

المكرونة المصنوعة من السميد تعتبر إضافة تغيير على المكرونة المعتادة. يستحسن استعمال السميد الناعم وترش الطاولة به أثناء الفرد. سيكون ملمس العجين رملوي وسيكون مذاقه محمضاً ولذيذاً.



عجينة الكاكاو

المقادير:

- 275 جم سميد
- 20 جم بودرة كاكاو
- نرة ملح
- 1 بيضة
- 3 صفار بيض
- ماء أو سميد حسب الحاجة

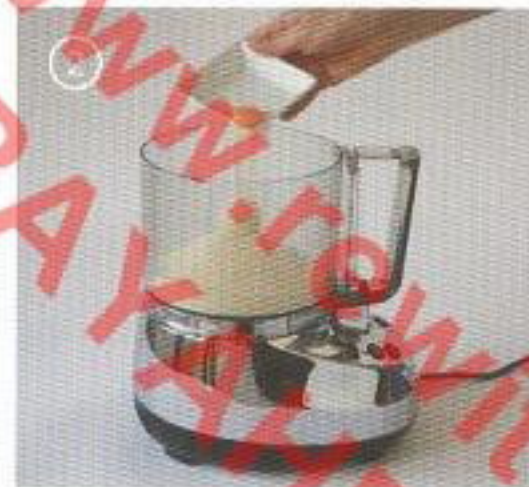
① السميد ② صفار البيض ③ كاكاو ④ ملح ⑤ بيضة



يضاف الملح



يضاف صفار البيض



تضاف البيضة



يوضع السميد في خلاط الطعام



تعجن ثم تغلف لترتاح نصف ساعة



يختبر الملمس



يخفق الخليط



يضاف الكاكاو

مكرونة بالكاكاو...نعم بالكاكاو.
من الممكن تحضير المكرونة هذه
للأطباق الرئيسية أو للحلويات.
جربوها مع الفطر المجفف
وصوص الكريمة أو مع صوص
الشوكولاتة والفراولة والكريمة.



يقلل المقياس وتمرر مرة أخرى إلى
أصغر مقياس



يوضع في ماكينة فرد المكرونة على
أوسع مقياس وتمرر المكرونة من
الماكينة بتشغيل اليد



تخرج من التغليف

مكرونه بتعرجات رخامية



١ تستعمل نوعي المكرونه من السميد السادة والكاكاو ثم تقطع إلى شرائح



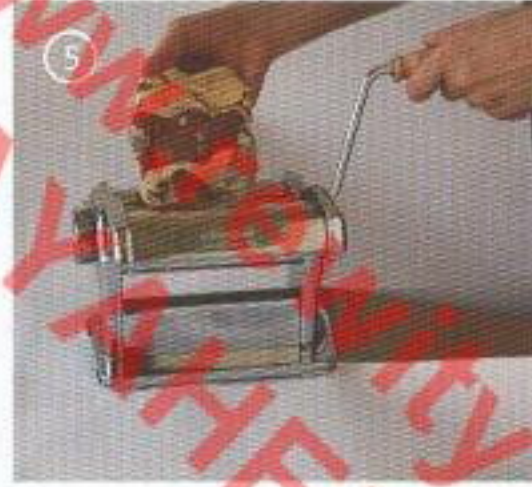
٢ توضع ألوان المكرونه المختلفه الواحدة فوق الأخرى.



٣ يوضعوا فوق بعضهم البعض



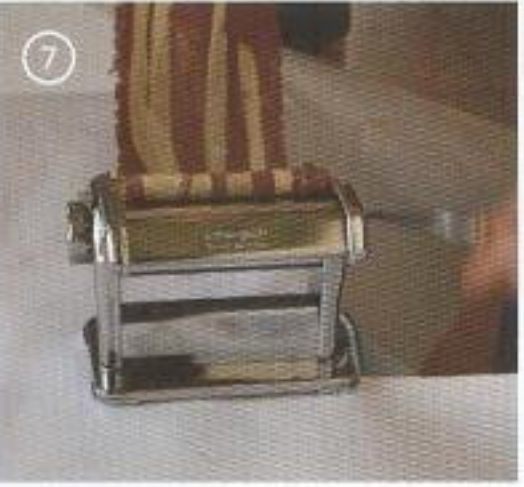
٤ يعجنوا برفق



٥ تمرر من خلال قطاعة السباغيتي من اوسع مقياس



٦ تمرر من الماكينة بتشغيل اليد



٧ يقلل المقياس وتمرر مرة أخرى إلى أصغر مقياس

عندما تملوا من المكرونه السادة يمكنكم خلط نوعين من المكرونه بلونين مختلفين لصنع مكرونه بتعرجات رخامية أو بخطوط طولية أو بأشكال حلزونية. أطلقوا العنان لمخيلتكم وواصلوا اللعب بطعامكم.



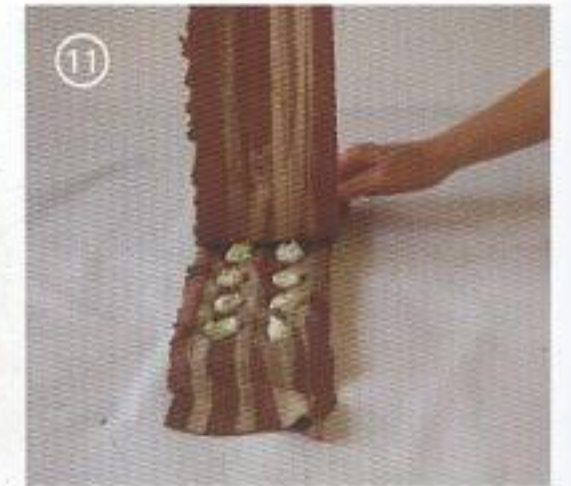
٨ توضع فوق قالب الرافيولي



٩ يضغط عليها لتشكّل قبة مقلوبة



١٠ يوضع فيها الحشو



١١ تغلف بالجزء الثاني من المكرونه



١٢ يضغط عليها بواسطة المرقاق الصغير



١٣ تقلب لتزال من القالب



١٤ تصبح الرافيولي جاهزة للطهي

نحب وصفاتكم



كاب كيك الفراولة

وقت التحضير: 30 - 50 دقيقة
وقت الطهي: 30 - 50 دقيقة

المقادير:

- 2 كوب دقيق
- 2 كوب زيت
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1 كوب سكر ناعم
- 1 كوب فراولة مبشورة
- 6 بيضات

الطريقة:

1. يخلط الدقيق والفانيليا والبيكنج باودر والزيت في إناء.
2. نخلط السكر الناعم والفراولة المبشورة والبيض في إناء آخر.
3. يمزج الخليطين معاً ثم توضع في قوالب أو صينية حسب الرغبة.



سابليه مغطى بالشوكولاتة تحفة

المقادير:

- 1/2 كيلو زبدة
- 1 كوب سكر بودرة
- 2 بيضة
- 6 كوب دقيق أبيض
- 2 ملعقة بيكنج باودر
- رشة فانيليا

الطريقة:

1. توضع الزبدة والسكر ويخلطوا بالمضرب الكهربائي.
2. توضع رشة فانيليا على 2 بيضة بدون خفق البيض ثم تضيف البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخفق بعد كل إضافة.
3. يوضع البيكنج باودر على الدقيق ثم يضاف الدقيق على العجين ويخلطوا جيداً. سوف تكون العجينة بلمس رملي.
4. يوضع العجين على المنضدة ثم يجمع دون عجنه ثم يفرد بالنشابة وبشكل.
5. يدخل الفرن على درجة حرارة 150 درجة مئوية حتى يتم الاستواء.
6. يترك ليبرد ثم يوضع الواحدة على الأخرى ويوضع بينهما شوكولاتة سائلة ثم يغطس في الشوكولاتة السائلة.



البان كيك الألماني الأصلي

المقادير:

- 1/2 كوب دقيق
- 1/2 كوب حليب مركز
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 4 بيض
- 4 ملاعق كبيرة زبدة

الطريقة:

1. توضع الزبدة في صينية الفطير الزجاجية.
2. توضع في الفرن حتى تسخن ويصبح لونها ذهبياً.
3. يخلط الدقيق والملح والحليب والبيض بالمضرب اليدوي أو الكهربائي.
4. يحذر شديد تخرج الزبدة من الفرن.
5. ثم يوضع عليه خليط البيض وتخبز لمدة 15 دقيقة.
6. وبعد أن تنضج ترش بالسكر الناعم أو العسل أو الشوكولاتة أو المربي.



كيك برتقال بدون دقيق

اسم مخترع الوصفة: سعدة

وقت التحضير:

وقت الطهي: 30 - 50 دقيقة

المقادير:

- 1 قالب زبدة
- 1 ملعقة كبيرة بشر برتقال
- 1 1/4 كوب سكر
- 6 بيض
- 3 كوب لوز بودرة
- 3/4 كوب جوز هند
- 3/4 كوب دقيق أرز
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- قطر البرتقال
- 1 برتقالة
- 1/3 كوب سكر
- 1/3 كوب ماء

الطريقة:

1. بواسطة المضرب الكهربائي يخفق السكر والزبدة حتى يصير المزيج كريمي القوام.
2. يضاف البيض ويخفق حتى يتداخل مع المزيج ثم يضاف بشر البرتقال.
3. تخلط جميع المكونات الجافة معاً (دقيق الأرز والبيكنج باودر وجوز الهند).
4. تضاف المكونات الجافة على مزيج البيض ويخلط جيداً حتى يمتزجوا.
5. يصب العجين في قالب ويخبز على درجة حرارة 180 درجة مئوية.



بسكوييت لوز بالشوكولاتة

اسم مخترع الوصفة: أمال الداغستاني

وقت التحضير: 20 - 30 دقيقة

وقت الطهي: 5 - 10 دقيقة

المقادير:

- 1/2 كوب لوز مطحون
- 2 ملعقة صغيرة دقيق
- 5 ملعقة صغيرة بودرة كاكاو
- 1 بياض بيض
- 1/2 كوب سكر
- لوز وشوكولاتة مذابة للتزيين

الطريقة:

1. يُخفق بياض البيض جيداً ويضاف إليه السكر مع الاستمرار في الخفق حتى يتماسك البياض.
2. يُخلط اللوز المطحون مع الدقيق والكاكاو، ثم يضاف تدريجياً إلى خليط البيض مع التقليب بملعقة خشبية حتى تتجانس جميع المواد.
3. يُشكل العجين باستخدام كيس حلواني ويُشكل على هيئة أصابع ويُزين بوضع حبة اللوز في وسطه.
4. ترص في صاج مدهون وتخبز في فرن حرارته 180 درجة مئوية من 8 - 10 دقيقة.
5. يُترك ليبرد ويُزين عن طريق غمس طرفه في الشوكولاتة المذابة.
6. للحصول على اللوز المطحون يزال القشر عنه بوضعه في ماء ساخن لمدة ثلاث دقائق ثم تزال القشرة، ويحمص اللوز للتخلص من الماء. يفرم في خلاط كهربائي حتى يصبح ناعماً.



فطيرة سريعة التحضير

اسم مخترع الوصفة: سلسيل

وقت التحضير: 5 - 10 دقيقة

وقت الطهي: 5 - 10 دقيقة

المقادير:

- العجين
- 1 كوب دقيق
- 1/2 كوب زبدة
- 2 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- كريمة التارت:
- 1 علبة قشطة وسط
- 1 قالب شوكولاتة بيضاء (أو 16 قطعة شوكولاتة مقاس صغير)
- فواكه للتزيين (الأفضل توت أحمر وأزرق وفراولة وكوي وكرز ومانجة)

الطريقة:

1. يعجن الدقيق والسكر والبيكنج باودر والزبدة ويضاف قليلاً جداً من الحليب لو احتاج الأمر مع الانتباه لعدم الإكثار من الحليب (ملعقة طعام واحدة كحد أقصى).
2. يفرد العجين مع مراعاة رفع الأطراف لأعلى على شكل تارت في صينية ذات قاعدة متحركة أو صينية متحركة الأطراف أو في أوراق كابت كيك.
3. تخبز في الفرن لمدة 15 دقيقة على درجة حرارة 160 درجة مئوية حتى يصبح لونها سكري بدون أن تحمر أو تصبح ذهبية.
4. تترك العجينة المخبوزة لتبرد.
5. تذاب الشوكولاتة البيضاء على النار مع القشطة حتى يتجانسوا تماماً ثم تصب هذه الكريمة فوق العجينة المخبوزة ثم تقطع الفواكه وتزين التارت حسب الرغبة.



الفراشة

المقادير:

الطبقة الاولى:

- 6 بيضات
- 1 كوب سكر
- 1 كوب دقيق
- 1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر
- 1/2 ملعقة شاي فانيليا
- مقادير الحشوة:
- 2 كيس دريم ويب
- 1 علبة قشطة
- 1 علبة فواكة بدون العصير
- 1 ملعقة كبيرة سكر

مقادير الزينة:

- فواكه مقطعة
- كيوي
- فراولة
- خوخ مغلب مقطع

الطريقة:

1. يوضع البيض والسكر في خلاط الكيك ويخلطوا مدة 10 دقائق.
2. يضاف الدقيق والبيكنج باودر والفانيليا بالتدريج.
3. يصب الخليط في الصينية ويخبز ثم يترك ليبرد.
4. لعمل الحشوة يوضع الدريم ويب والقشطة والسكر في الخلاط ثم تقسم الكيكة إلى نصفين.
5. توضع الكريمة على الطبقة الأولى بالتساوي ثم توضع عليها الفواكة المعلبة بعد تصفيتها ثم توضع عليها القطعة الثانية.
6. تقسم الكيكة إلى نصفين وتزين مثل الصورة ثم تزين بالكريمة والفواكة حسب الرغبة.



كريم كراميل بالعسل

والموز

اسم مخترع الوصفة: نور

وقت التحضير:

وقت الطهي: 30 - 50 دقيقة

المقادير:

- 1 لتر من الماء
- 200 جم من السكر
- 250 جم حليب بودرة
- 7 بيضات
- رشة من الفانيليا
- 250 جم من العسل
- 3 حبات من الموز أو ما يعادل 500 جم

الطريقة:

1. يوضع الماء وحليب البودرة على نار متوسطة مع نصف كمية السكر حتى الغليان مع التحريك المستمر.
2. يوضع هذا المزيج جانباً ثم يخلط البيض جيداً مع كمية السكر المتبقية والفانيليا ويسكب هذا الخليط فوق الخليط السابق.
3. يحرق العسل على نار متوسطة إلى أن يغلي ويصبح لونه ذهبياً.
4. توضع نصف كمية العسل المحروق في وعاء مخصص للكريم كراميل ويسكب فوقها المزيج كله.
5. يوضع هذا الوعاء في حمام مائي ويتم إدخالها إلى الفرن على حرارة 150 درجة مئوية لمدة 40 دقيقة.
6. توضع في البراد ثم تقلب في وعاء عند التقديم.
7. في هذه الأثناء، يقطع الموز، وتضاف إليه كمية العسل المحروق المتبقية، ويزين الكريم كراميل بالموز المغطى بالعسل.



كيكة المارس اللذيذة

اسم مخترع الوصفة: الجوهرة ابراهيم

وقت التحضير:

وقت الطهي: 30 - 50 دقيقة

المقادير:

الطبقة الاولى:

1/2 كرتون خليط بيتي كروكر الجاهز بالشوكولاتة

الطبقة الثانية:

- 1 علبة قشطة
- 1 مغلف دريم ويب
- 1 مغلف كريم كراميل
- 1 علبة بسكويت شاي صغير
- 6 كيري

الطبقة الثالثة:

- 5 مارس
- 1 علبة قشطة

الطريقة:

1. يحضر خليط بيتي كروكر بالشوكولاتة كما هو مدون على الكرتون في صينية البايكس أو صينية التشيز كيك حسب الرغبة
2. أثناء ذلك توضع مقادير الطبقة الثانية في الخلاط ويخلطوا.
3. بعد ان تبرد الكيكة يوضع عليها الخليط وتوضع في الثلاجة.
4. في حمام مائي يذوب المارس وبعد أن يذوب توضع عليه علبة القشطة ويخلطوا معاً جيداً.
5. تخرج الصينية من الثلاجة ويوضع عليها خليط المارس وتوضع بالثلاجة لحين التقديم.
6. من الممكن تزيينها بشوكولاتة حسب الرغبة وبالهناء والعافية.



البسبوسة الجزائرية

اسم مخترع الوصفة: رتيبة الكيربي
وقت التحضير: 20 - 10 دقيقة
وقت الطهي: 30 - 20 دقيقة

المقادير:

- 4 بيض
- 1 كاس سكر
- 1 كاس زيت
- 1 كاس حليب
- 2 مغلف خميرة
- 3 كوب دقيق خشن
- 1 علبة شراب سكر
- 1 ليمون أو برتقال

الطريقة:

1. يخفق البيض بالخلاط ثم يضاف السكر تدريجياً ثم الزيت والحليب مع مواصلة الخفق وأخيراً يضاف الدقيق والخميرة.
2. تدهن صينية فرن بالزبدة ثم يسكب الخليط فيها وتدخل الفرن لتطهى.
3. عندما تكتسب اللون الأحمر تخرج من الفرن.
4. يحضر العسل ويذاب على نار هادئة. يضاف له قليل من ماء الورد وعند خروج الصينية من الفرن يسكب عليها العسل وعصير حبة ليمون أو برتقال حسب الذوق.



تارت التفاح

اسم مخترع الوصفة: منى ابراهيم
وقت التحضير: 30 - 20 دقيقة
وقت الطهي: 20 - 10 دقيقة

المقادير:

- 1 1/2 كوب دقيق
- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 ملعقة كبيرة سكر بودرة
- رشة فانيليا
- رشة بيكنج باودر
- رشة ملح
- تفاح مقطع

الطريقة:

1. تنخل المكونات الجافة وتخلط معاً.
2. تخلط الزبدة مع السكر والبيضة والفانيليا.
3. تخلط السوائل مع المكونات الجافة وتفرك العجينة وتجمع باليدين.
4. تترك العجينة ترتاح في البراد ثم تفرد العجينة في صينية التارت و يوضع فوقها فول أو لوبيا أو تخرم بالشوكة حتى لا ترتفع العجينة حين الخبز.
5. توضع في الفرن حتى تنضج.

مقادير الكاسترد:

- 3 ملاعق سكر بودرة
- 2 ملعقة حليب بودرة
- 2 ملعقة كبيرة نشا
- 1 بيضة
- فانيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1 كوب ماء

الطريقة:

1. تخلط جميع المكونات في الخلاط.
2. يوضع الخليط على نار هادئة حتى يغلظ.
3. يحشى التارت بالكاسترد ويشوح التفاح على النار مع السكر وقليل من الزبدة ورشة القرفة ثم يزين التارت بها ويدهن بمربي المشمش.

منتديات روايتي

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

www.rewity.com/vb

وللمزيد من أعداد مجلة فتايت الأصلية والكاملة

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

www.rewity.com/vb

وللمزيد من أعداد مجلة فتايت الأصلية والكاملة

منتديات روايتي

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

www.rewity.com/vb