

المجلة
رقم 1
لفن
الطعام

fatafeat



وصفات مضمونة النجاح

R
REWITY

86

وصفة بالداخل

ما فيش أحلى من المطبخ!

هدية مجانية
6

كروت
معايدة

www.rewity.com/vb

سنو وايت
وصفات الحب

حورية وإبتكارات الخبز
إدمان الشوكولاتة مع نرمين
دعد والمطبخ
الأردني

فبراير 2010

M



9 789948 153580 >

IMPZ

R
REWITY

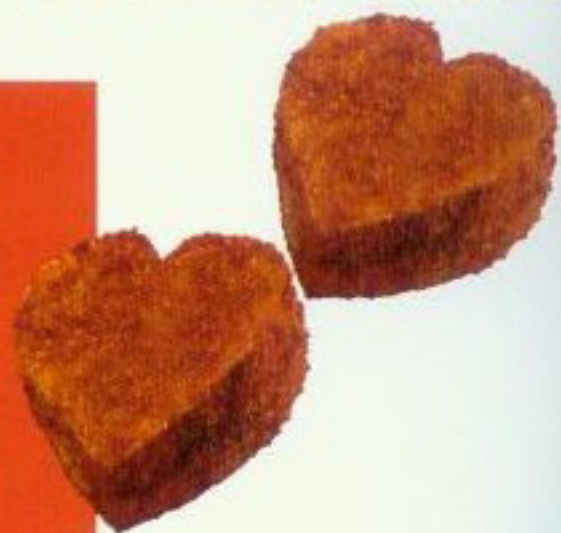
الإمارات: ٢٥ درهم - السعودية: ٢٥ ريال - الكويت: ٢ دينار - البحرين: ٢,٥ دينار - عُمان: ٢,٦ ريال - قطر: ٢٥ ريال
مصر: ٣٥ جنيه - لبنان: ١٠,٠٠٠ ليرة - الأردن: ٤,٥ دينار - سوريا: ٣١٠ ليرة - International: \$ 7, € 5

قائمة طعام فبراير



عيد الحب: احتفلوا
بعيد الحب مع أحبائكم
بتحضير أشهى الأطباق
المعدة بحب.

14



R

REWITY

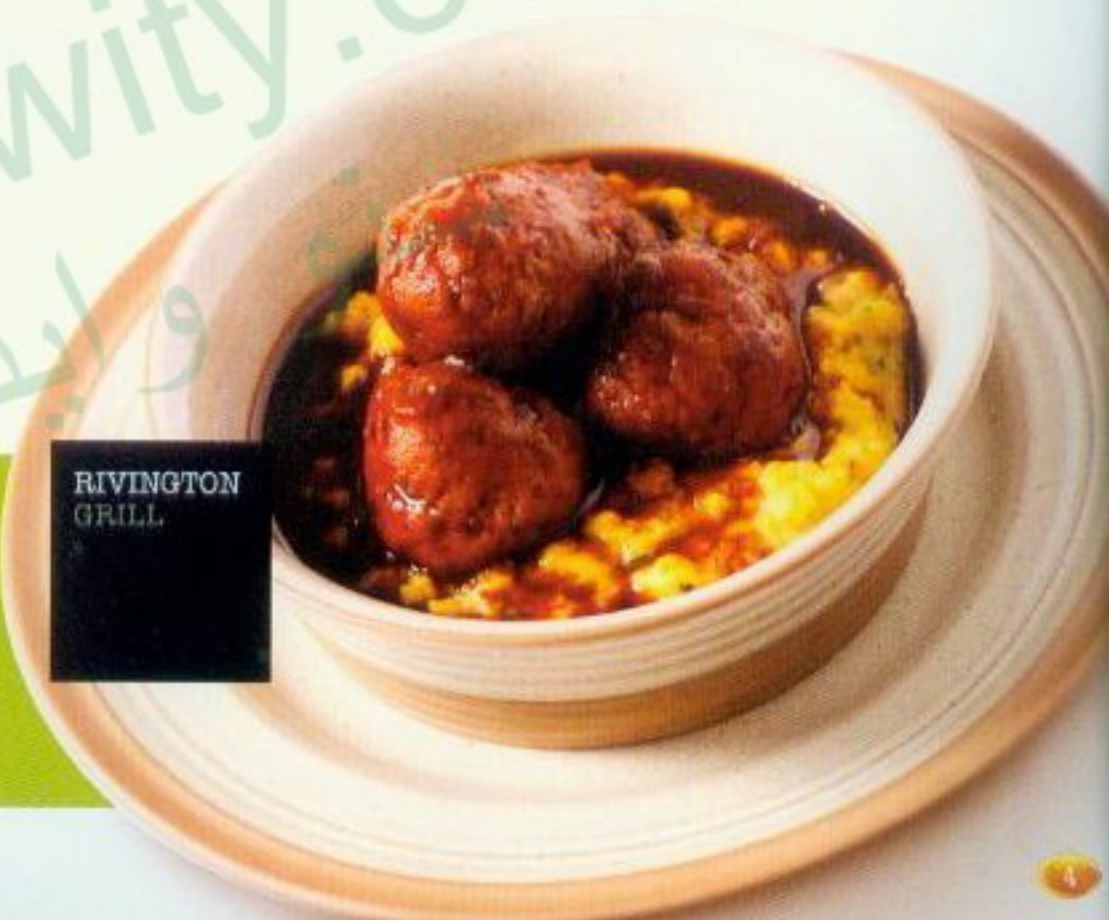
البيض: يمكننا الإستمتاع بأطباق
البيض في الإفطار والغداء والعشاء.
تعالوا معنا نستمع بالبيض.

46



المطبخ الأردني: ستعرفكم دعد
على كيفية تحضير وصفات أردنية أصيلة
يسيل لها اللعاب على طريقة دعد.

32



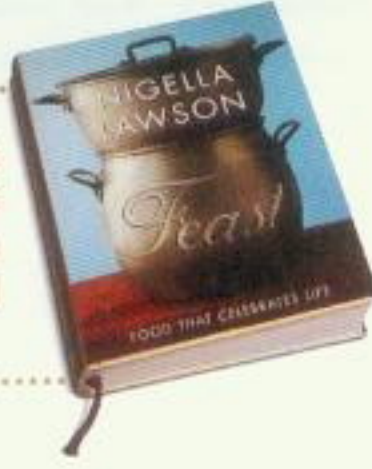
RIVINGTON
GRILL

مطعم الشهر: مطعم

ريفينجتون جريل يقدم أطباق بريطانية
كما يأكل البريطانيون في منازلهم
ولكن يرتفع بها إلى مستوى رفيع.

78

وصفات من كتاب: نايجلا، نايجلا، نايجلا. ها هي من جديد تطهو لنا أطباقها اللذيذة المدهشة مع لكهة نايجلا. 98



الأبواب

كلمة الناشر 10

كلمة المحرر 12

قائمة الوصفات: الطريقة السهلة للتعرف على صفحة الوصفة المختارة بالصور. 6

كتاب العدد: وصفات جدتي المصرية هو زيارة مثيرة للإحساس بالماضي الجميل عن طريق وصفات لأطباق وحلويات مصرية أصيلة. 96

وصفات القراء: وصفات دجاج يطهوها قراؤنا ومشاهدونا الموهوبون. 100



الشوكولاتة: الهدية الأكثر رومانسية في عيد الحب هي الشوكولاتة. تحضيرها بأنفسكم سيعطي معنى أكثر لهذه الهدية.

24



فتافيت أكاديمي:

فتافيت تعلمنا كيفية تحضير ألوان الطعام الطبيعية بنكهاتها الطبيعية. 91



خطوة خطوة

الخبز: حورية تمتعنا مرة أخرى بخمسة عشرة وصفة خبز من خبيرة الخبز نفسها.

62



قائمة الوصفات المصورة

الغطور:



53

بيض المون بلان

59-58



٨ وصفات بيض للغطور

الشوربة:

54



سخينة

R
REWITY

المقبلات:



18

كوكتيل الجمبري



86

الإسفانوب مع الزهرة المهروسة والبنجر



57

فلقل رومي محشي بيض



49

كانابيه بيض السمان

السلطة:



40

سلطة الشمندر الأحمر والجرجير



79

سلطة الخس الصغير



50

البيض المحشي

المخبوزات:



64

خبز بالبن الزبادي على شكل حلزوني مع الطماطم الجافة



65

خبز الباجيت بالسمن



66

خبز البريوش بالزيت والكريم باتسيير



67

خبز يطحين الذرة



69

خبز المارجريت بالزعتر الطازج



67

خبز التوست بالزبدة



69

خبز صغير بالحليب



74

خبز البريوش

سنو وانت

تكملة المخبوزات:



خبز بالسמיד والنخالة



خبز بالحينة



خبز السميت بالسمسم (خبز تركي)



خبز الباجيت الكبير بالخميرة البانّة



خبز الدار



خبز بالبصل



خبز الزيتون والاعشاب

الأطباق الرئيسية:



صدر البط مع صوص الشوكولاتة



المكرونه مع المأكولات البحرية



العدس بالحامض



البرغل بالخضراوات



الهفتيت أو الفتيت



الششريك



أقراص السالمون



أرز الريزوتو على شكل قلوب



قلابة البندورة



الصاحية



مقلوبة الزهرة (القرنيط)



المنسف

تكملة الأطباق الرئيسية:



فريكة الدجاج



صيدية السمك



مجدرة البرغل



المنشخ



أقراص سمك السالمون



سمك الحامور مع صوص الطماطم والبصل



سمك القاروص مع الزبدة بالليمون



السمك المقلبي مع البطاطس المقلية



كرواسون البيض بالسلمون



فطيرة السمك على طريقة ريفينجتون



الكفتة البريطانية مع العدس الأصفر وصوص البصل



ريش الضأن مع البابل أند سكويك



بيض إسكتلندي



تورتيلا البيض



شكشوكة



بيض بالسبانخ في الفرن

www.rewity.com/vb

الحلويات:



الترافل الأبيض



سلطة الفواكه الحمراء



كعكة التشيزكيك بالشوكولاته البيضاء



ترافل الشوكولاتة



الشوكولاتة بالحليب المحشوة
بشوكولاتة البرالين



الشوكولاتة البيضاء المحشوة
بجاناش القستق



الآيس كريم مع مقرمشات السكر



الأشقاء الثلاثة



الكاب كيك المرصع بالجواهر



المهلبية بالمسكدة والقطر



الهريسنة



جاندوبا

www.rewity.com/vb

سنو وايت



خلطة إيتون بالفراولة



اللون الأحمر



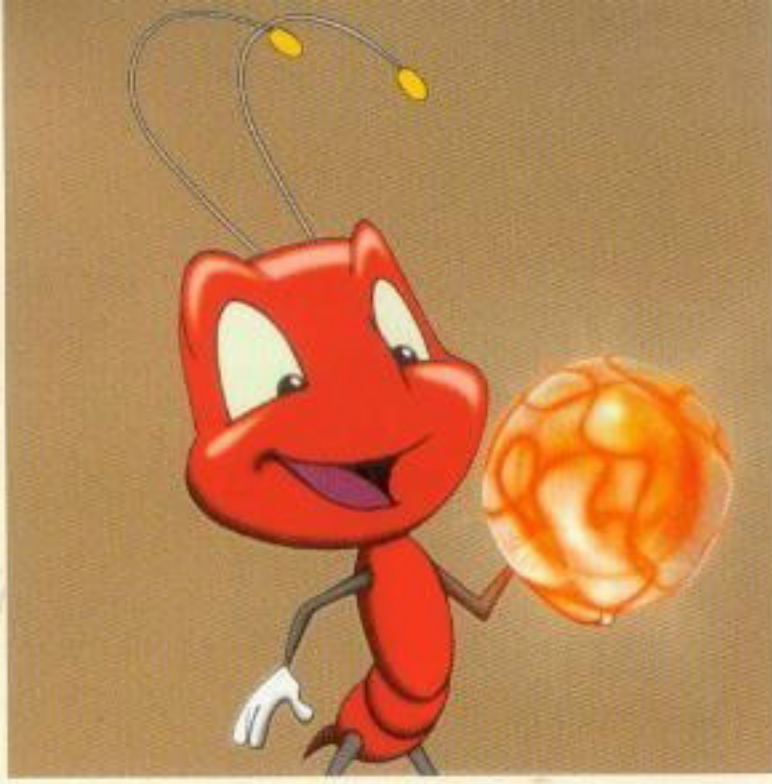
اللون الأخضر



خطوة خطوة



وصفات القراء:



كلمة الناشر

رسالة حب:

ليست لدي أدنى فكرة من يكون فلانتي، ولا أعرف حتى لماذا تم اختيار هذا التاريخ بالذات، وأنا ألوم والدتي - رحمها الله - على هذا.

نعم، بالنسبة لها، اعتادت دوماً أن تقول أن كل يوم هو عيد للحب، يحمل معه مفاجآت ومصادفات، أو حتى أشخاص مميزين للاحتفال بالحب.

وأروع لحظات الاحتفال بالحب مع عائلتي، كانت دوماً على شرفتنا الواسعة، كانت والدتي تجلب للخارج سجادة كبيرة، تفرشها أرضاً، من ثم تنادي على الجميع لتناول النقنقات. وما أن يتجمع الكل لجلسة "سجادة ما بعد الظهر"، ليصل الشاي وصحون مليئة بالأجبان والمقبلات والخبز البلدي الساخن المحمص.

ثم تبدأ أمي بسرد الحكايات على مسامعنا، وكانت هذه الحكايات كلها عن الحب. سمعنا عن قصص الحب عبر التاريخ. لقد كانت دائماً مقععة بالحب وكانت دائماً عاشقة. وأنا على تعلم اليقين الآن، وبعد أن رحلت، أن حبها العظيم يعد حبها لوالدي، كان حبها للحياة بحد ذاتها. لقد كانت تلقت لتردد صوت طائر الهدد، عند الغروب، وزقزقة الغريبة والمتكررة وتقول: "أسمع... أرايت، إنه ينادي حبيبته".

لقد صدقتها حينها بقدر ما أصدقها الآن. وأصدق قولها المفضل لي: "الحياة حلوة".

الحقيقة هي أنكم لو تدرون بما مرت به والمصاعب التي عانتها خلال حياتها، لتسألتم، تماماً مثلي أنا، كيف لها أن تصدق أن الحياة حلوة. بالنسبة لي، يكفيني أن تكون هي أمي كإثبات أن "الحياة حلوة".

لذا، "مستر فلانتي"، أود أن اغتنم هذه المناسبة لأتحدى لوالدتي "لارا"، عيد عشاق سعيد، ولأقول: "لارا، أحبك".

أما بالنسبة لكم يا مشاهدي فتأفيت، فما أنتم الآن تعلمون ما هو مصدر شعارنا: "الحياة حلوة...".

يوسف الديب







كلمة المحرر

إن فبراير لشهر استثنائي، وهو أيضا الشهر الوحيد في السنة الذي يتغير به عدد الأيام. والتاسع والعشرون من شهر فبراير يوم خاص للغاية. لأنه نادراً ما يأتي، وذلك ما يجعله نفيساً غالياً، وهو يأتي معلناً عن نفسه كل أربع سنوات ويختفي فيما بينها، ولكننا نعلم أنه لا يزال موجوداً وأنه سيأتي مرة أخرى. الشيء نفسه ينطبق على الحب، فهو لدينا في بعض الأحيان ويكون موجوداً في حياتنا، ومن ثم نحفل بوجوده. وفي أحيان أخرى لا نجده ونشعر بالحزن لغيابه. وبالرغم من ذلك، فإن الحب موجود سواء علمنا بوجوده أم لا، وسواء أردناه أم لا، وسواء كنا نتوقعه أم لا، وسواء أمنا بوجوده أم لا. نحن بحاجة إلى أن نكون على يقين أنه سيأتي مرة أخرى، فالحب هو الذي يجعل العالم يدور.

وأخمن أن هذا هو السبب لاحتفالنا بالحب في شهر فبراير على هيئة عيد الحب. إن فبراير أيضا شهر الشوكولاتة لأنه لا يوجد شيء يناسب الاحتفال بالحب مثل الشوكولاتة. وتؤثر الشوكولاتة على بعض الغدد الصماء لتفرز الهرمونات التي تؤثر على مشاعر وسلوك الفرد، إنها تمنع الاكتئاب وتؤدي إلى السعادة التي تقلل من الاكتئاب والضغط النفسية. لذلك، تناولوا الشوكولاتة وكونوا سعداء... إذا شغلتم بالكم بالسعرات الحرارية، فإنكم لن تجنوا فوائد الشوكولاتة. تناولوها، ولكن باعتدال.

تقول ليندا غرايسون: "لا يوجد شيء أفضل من صديق جيد، إلا صديقاً جيداً بحوزته الشوكولاتة"، وهي مقولة مناسبة جداً لشهر فبراير، نظراً لأنه أيضا شهر الاحتفال بالصدقة، فالأصدقاء الجيدون نادرو الوجود، ولكن عندما نعتز عليهم، فإنهم يصبحون أصدقاء على أسرارنا، وداعمين لنا، ومرشدين لنا، وأيضا مرآة لأنفسنا.

هناك قول مضحك عن الأقارب والشوكولاتة: "بعد قالب من الشوكولاتة يستطيع الفرد أن يغفر لأي شخص، حتى أقاربه". وهذا يذكرنا بأنه يجب علينا ألا ننسى أيضا حب الأسرة، جميع الأمهات والآباء والبنات والأبناء، والجدة والأجداد، وبقية الأسرة الممتدة في حاجة للاحتفال بهم في فبراير.

لذا دعونا نحفل بالطبخ كذلك في شهر الحب. اغمر نفسك في الطبخ. لا تكن خجولا أو مترددا، قم بالتجربة وتحدي نفسك لتقديم أفضل وجبة في كل مرة تدخل فيها إلى المطبخ. واتس نفسك واتس مشاكلك وأعمالك اليومية الروتينية واجعل الطبخ عملاً من الحب.

مع الكثير من الحب،

نرمين



Nilesat 12341 V | www.fatafeat.com

PUBLISHER
Youssef El-Deeb
yeldeeb@takhayal.com

FOOD EDITOR
Nermine Hanno
nermine@takhayal.com

BUSINESS MANAGER
Rania Halwani
rhalwani@takhayal.com

ART DIRECTOR
Shashi Parvatker

ACCOUNT MANAGER
Shaima Saqr
ssaqr@takhayal.com

PHOTOGRAPHY
Bala Santosh

ADVERTISING
a.mag@fatafeat.com

STUDIO KITCHEN MANAGER
Sushmita Basnett

ASSISTANT
Ernesto R. Flores

COPYRIGHT

Takhayal Entertainment FZ LLC 2009

Printed at Emirates Printing Press, Dubai

جميع الحقوق محفوظة لصالح تخیل إنترتينمنت ٢٠٠٩



Takhayal Entertainment FZ LLC P.O.Box 502502 Dubai, UAE
Tel: +9714 365 4715 Fax: +9714 369 7516 | mag@takhayal.com

FATAFEAT TV

Chairman/MD: Youssef El Deeb Channel Manager: Darine El Khatib Programming Manager: Sushmita Basnett
Business Manager: Rania Halwani Operations Manager: Essam Arafa IT Manager: Bassem Maher Producers: Wafa
Emil Promo Producer: Aline Barhoum Editors: Samer Hassan, Mohammed El-Shennawy Graphics: Atif Kamal 2D/ 3D
Artist: Prasad Menon, Sheldon D'cunha Online Manager: Haytham Hozayen Website Moderator: Helen Mirhom Web
Master: Vishnu Bhatia Web Programmer: Sharmila Kishan Online Sales Manager: Dalia Bedewy Account Manager:
Shaima Saqr Assistant Chef: Ernesto Flores Scheduler: Hiba Issa Librarian: MaryAnn Aquino Playlist Specialist: Aurea
Cabral Distribution Controller: Arif Mehmood Production Runner: Maged Sobhi Chief Accountant: Mohammed Sobhi
Accountant: Ahmed Abbas PRO: Ahmed Imam Sales Director (Egypt): Marian Salib BD Manager: Ahmed Nasr Support
staff: Louie Reyes, Mary Joy Mamba, Essam Adel Issa.

وصفات عيد الحب من أندرو

www.rewity.com/vb

سنو وايت

سلطة الشمندر الأحمر والجرجير



المقادير:

- 140 جم جرجير منقطع ومختلفة أوراقه
- 100 جم شمندر أحمر، مسلوق ومقطع إلى مكعبات
- 100 جم من فصوص البرتقال
- 60 جم جبن ماعز مقطع إلى شرائح
- 20 ملل خل بلسمي
- 60 ملل زيت زيتون
- 20 ملل عسل
- 40 جم بصل أحمر مقطع إلى شرائح

الطريقة:

- 1. يمزج الخل البلسمي وزيت الزيتون والعسل
- 2. يخلط الجرجير مع الشمندر وفصوص البرتقال والبصل في وعاء ويتركوا جانباً
- 3. يصب الصوص فوق خليط الجرجير في وعاء آخر ويقلبوا معاً
- 4. يضاف جبن الماعز فوق السلطة وتقدم

www.rewity.com/vb

المعكرونة مع المأكولات البحرية

المقادير:

- 100 جم إسكالوب
- 150 جم بلح البحر (محار)
- 150 جم جمبري متوسط الحجم منظم
- 60 جم حبار (كالاماري)
- 20 جم ثوم
- 10 جم بقدرونس مفروم
- 60 جم بصل مفروم
- 1 علية طماطم كبيرة
- 200 جم معكرونة لينجويني
- 20 ملل زيت زيتون
- ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة:

- 1- تسلق المعكرونة دون أن تصل إلى درجة السواء الكامل (الدانتلي).
- 2- يسخن الزيت في مقلاة كبيرة على درجة حرارة متوسطة إلى مرتفعة.
- 3- يقلى البصل والثوم حتى يصبح البصل ذهبي اللون.
- 4- تضاف الطماطم وتترك لتغلي على نار هادئة مع التقليب المستمر.
- 5- يضاف الجمبري والإسكالوب وبلح البحر و الحبار ويترك على نار هادئة حتى النضوج. يضاف البقدونس والملح والفلفل.
- 6- يصب الخليط فوق المعكرونة وتقدم.



1. يسخن الماء مع الملح في قدر ثم تضاف الفاصوليا الخضراء - وتطهى سريعا حتى تصبح طرية، ترفع الفاصوليا وتوضع في ماء مثلج ثم تصفى وتترك جانبا.
2. يسخن زيت الزيتون في مقلاة وتحمر البطاطس حتى تصبح ذهبية اللون ثم توضع في فرن ساخن حتى تنضج.
3. في نفس الوعاء يضاف القليل من الزيت وتحمر صدور البط حتى تصبح نصف مطهية ثم تترك للترتاح.
4. لعمل الصوص، يحمر البصل حتى يذبل ويصبح شفافا ثم يضاف عصير العنب الأحمر ويحرك جيدا لمزجه ثم تضاف حبوب الفلفل الطازج ومرق اللحم.
5. يذوب النشا في القليل من الماء ويقلب بسرعة في الصوص.
6. يترك حتى يبدأ في الغليان ثم يرفع من على النار وتضاف الشوكولاتة وتقلب حتى تمتزج جيدا.
7. ترص البطاطس والفاصوليا الخضراء في طبق التقديم وتضاف في منتصفها ملعقة من الصوص ثم توضع فوقها صدور البط.

- 2 يصل صغير (شالوت) مفروم
- 1 ملعقة صغيرة زيت زيتون من النشا
- 150 جم من عصير العنب الأحمر
- 250 جم من مرق اللحم
- 3-2 ملاعق صغيرة من حبوب الفلفل الأخضر الصحيح، منقوعة
- 30 جم شوكولاتة داكنة بنسبة كاكاو عالية

- 2 قطعة صدور بط
- 200 جم بطاطس صغيرة الحجم
- 100 جم فاصوليا خضراء
- 20 ملل زيت زيتون
- ماء للسلق
- ملح

صدور البط مع صوص الشوكولاتة

www.rewity.com/vb

سنو وايت



سنو وايت

كوكتيل الجمبري

الطريقة :

1. يقشر الجمبري بالكامل مع ترك الذيل وإزالة العرق الأسود.
2. يسلق الجمبري لمدة 3-4 دقائق مع مراعاة عدم الإفراط في طهيه، يكون الجمبري جاهزاً عندما يصبح لونه غير شفاف.
3. يتم مزج كل مكونات الصلصة ثم توضع 3-4 حبات جمبري في طبق التقديم مع بعض الخضروات المشكلة والليمون للتزيين.
4. يصب صوص الكوكتيل فوق الجمبري، أو يغمس الجمبري في الصوص.

المقادير :

- 15 حبة جمبري كبيرة مسلوقة
- 1/2 كوب من صوص الفلفل الحار (الشطة)
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون أصفر أو أخضر
- 1/2 كوب كتشب
- 1/2 كوب بقونس مفروم ناعم
- 1/2 كوب فجل حار
- 1 ملعقة كبيرة من صوص الووسترشير
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- أوراق خضروات مشكلة
- ليمون للتزيين

أرز الريزوتو على شكل قلوب



المقادير:

الطريقة:

1. كوب أرز أريوريو أو أرز مصري
2. ملعقة كبيرة جبنة بارميزان مبشورة
3. 1/4 كوب مايونيز
4. 10 أوراق ريحان مفرومة
5. 1/2 بصلة مفرومة
6. 2 ملعقة كبيرة صلصة بستو
7. 1 كوب من مرق الدجاج مع المزيد إذا احتاج الأرز.
8. 2 ملعقة كبيرة زبدة
9. 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
10. 2 بيضة مضروبة
1. طحين
2. ملح وفلفل
3. زيت نباتي للقلي
1. تذاب 2 ملعقة كبيرة زبدة في مقلاة متوسطة ويضاف إليها زيت الزيتون.
2. يحمر البصل على حرارة متوسطة إلى منخفضة حتى ينضج شفافا، يضاف الأرز ويقلب.
3. يحمر سريعا لمدة دقيقة واحدة ليكتسب النكهة ثم يضاف كوب مرق الدجاج.
4. يترك ليغلي على نار هادئة مع التقليب من حين لآخر حتى ينشرب الأرز كل الحرق. بعد إضافة مرق ملاعق من المرق مع التقليب من حين لآخر.
5. عندما ينضج الأرز بعد حوالي 20 دقيقة يضاف جبنة البارميزان والريحان ويقلب جيدا.
6. يرفع من النار ويغرد على صينية الفرن حتى يبرد بسرعة، يغطى بورق البلاستيك ويحفظ في البراد لبعض ساعات.
7. يتم إخراجها من البراد ويوضع في وعاء ويضاف إليه البيض المضروب ويقلب جيدا ويترك جانباً.
8. يوضع الطحين في إناء صغير ويضاف إليه الملح والفلفل الأسود، يشكل خليط الأرز على هيئة قلوب، سمك الواحد منها حوالي 1/4 بوصة.
9. تسقط في الطحين لكسوتها ثم تقلى في زيت نباتي ساخن حتى تصبح ذهبية اللون على الجانبين.
10. يخلط المايونيز مع صلصة البستو ويقدم مع كعكات الريزوتو.

سنو وايت

أقراص السلمون

R
REWITY



الطريقة:

المقادير:

1. يوضع كوب ونصف من فتات الخبز في وعاء كبير مع ترك مقدار نصف الكوب المتبقي جانبا. يضاف البيض والبقونس والبصل الأخضر والشيت وعصير الليمون والفلفل الأسود ويخلط جيدا.
2. يضاف السلمون ويقلب باليد لتفتيته إلى قطع صغيرة وتشكل منه 8 كعكات، سطر الكعكة الواحدة ¼ بوصة تقريبا.
3. يوضع نصف كوب فتات الخبز المتبقي في طبق وتكسى كعكات السلمون به من الجانبين.
4. تذاب الزبدة في مقلاة كبيرة، وتقلي أقراص السلمون على نار متوسطة لحوالي 3 دقائق أو حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة، تقلب وتضاف كمية إضافية من الزبدة حسب الحاجة وتقلي لمدة 3 دقائق تقريبا على الجانب الآخر.

- 2 كوب من فتات الخبز الطازج
- 2 بيضة مضروبة
- ¼ كوب بقونس طازج مفروم
- ¼ كوب بصل أخضر مفروم
- ¼ كوب شيت طازج مفروم
- 2 ملعقة صغيرة عصير ليمون طازج
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- 1 علبه سلمون مصفاة
- 3 ملعقة كبيرة زبدة أو أكثر حسب الحاجة

كعكة التشيز كيك بالشوكولاتة البيضاء

البسكويت: المقادير:

- 1/4 كوب زبدة مذابة
- 1 كوب من فتات البسكويت
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو

الطريقة:

1. تخلط مقادير البسكويت وتمزج جيدا.
2. تدهن حواف صينية الفرن بحامض 9 بوصة القابلة للفك بثلاث ملاعق كبيرة من فتات البسكويت وتقرط باقي كمية الفتات في قعر الصينية ثم تبرد.

الحشو: المقادير:

- 500 جم من جبن الكريمة
- 1 كوب سكر
- 4 ملعقة كبيرة طحين
- 150 جم شوكولاتة بيضاء مذابة
- 3 بيضات
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا شوكولاتة بيضاء لتغطية الوجه

الطريقة:

1. يخلط جبن الكريمة مع السكر والطحين ويخفق جيدا حتى يصبح هشاً.
2. تضاف الشوكولاتة البيضاء وتخلط.
3. يضاف البيض واحدة تلو الأخرى ويضرب مع إضافة الفانيليا.
4. يصب داخل قالب العجينة ويخبر على درجة حرارة 175 مئوية لمدة (50 دقيقة أو حتى يصبح منتصفه متماسكا نسبيا ولكن ما زال ليناً يقدم.
5. يتم تغطية الوجه بالشوكولاتة البيضاء المذابة.

www.rewity.com/vb

سنو وايت

ترافل الشوكولاتة

الطريقة:

المقادير:

الترافل:

- 225 جم شوكولاتة داكنة مقطعة
- 1/4 كوب من كريمة الخفق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

كسوة الترافل:

- بودرة كاكاو
- جوز مطحون ناعم
- لوز مطحون ناعم

1. توضع كريمة الخفق في قدر صغيرة على النار حتى تبدأ في الغليان.
2. توضع الشوكولاتة في وعاء آخر وتصب الكريمة فوقها ثم تضاف الفانيليا وتترك بضع دقائق ثم تقلب حتى تصبح ناعمة وملساء.
3. تترك حتى تبرد ثم تحفظ في البراد لمدة ساعتين. يتم تشكيل مزيج الشوكولاتة (الجانش) على هيئة كرات بواسطة ملعقة صغيرة ونكور في اليد بسرعة وتوضع على صينية فرن مغطاة بورق الخبز وتحفظ في الثلاجة طوال الليل.
4. تكتسى ببودرة الكاكاو أو المكسرات المجروشة وتقدم، أو تعاد إلى الثلاجة لحين وقت التقديم.

سلطة الفواكه الحمراء

المقادير:

- 1 كوب توت أحمر أو توت أسود
- 1/4 كوب كشمش أحمر أو كشمش أسود
- 2-4 ملاعق كبيرة سكر
- 8 حبة دراق (برقوق) ناضجة
- 8 حبة مشمش ناضجة
- 1 كوب عنب بدون بذور
- 1/4 كوب توت أسود
- 1/4 كوب فراولة

الطريقة:

1. توضع جميع المكونات في وعاء وتقلب ثم تحفظ في الثلاجة لحين وقت التقديم.



Valentines offer:

Small Heart

Big Heart with on demand inscription

The Swiss Chocolatiers of the Desert



Swiss International Chocolates LLC.

PO Box 6485, Ras Al Khaimah, UAE

Phone: +97172444984, Fax: +97172444985 Mail: chocolat@chocolat.ae

Internet: www.chocolat.ae Online sales: www.quickdubai.com

إدمان الشوكولاتة

R
REWITY

www.rewity.com/vb

سنو وايت

الشوكولاتة هي الطريقة المثالية للاحتفال بعيد الحب. وهي طريقة مؤكدة للفوز بقلوب أحبائكم. وتصبح هذه الهدية المحبوبة ذات اعتبار ومعنى وتميز أكثر إذا أعدت بأيديكم. فإن هذا يعطي الشوكولاتة مذاقاً يتعدى الحدود المعروفة لحاسة التذوق لأنها تصبح شوكولاتة يمكن للقلب أن يتذوقها.

نرمين

www.rewity.com/vb
سنو وایت

المقادير:

½ كوب بندق محمص
300 جم من الشوكولاتة الداكنة

الأشقاء الثلاثة

الطريقة:

1. تذاب الشوكولاتة على حمام مائي على نار هادئة إلى درجة حرارة 40 مئوية تقريبا.
2. ترفع الشوكولاتة من الحمام المائي وتترك لتبرد حتى تصل إلى حرارة أقل بقليل من حرارة الجسم.
3. يعاد تسخين الشوكولاتة حتى تصل إلى درجة حرارة أعلى بقليل من حرارة الجسم ولكن أقل من 40 درجة مئوية.
4. يمزج البندق مع الشوكولاتة ثم توضع كل 3 حبات بندق جنباً إلى جنب ثم توضع واحدة أخرى فوقهم على ورق الخبز حتى تتماسك الشوكولاتة.



www.rewity.com/vb

سنو وايت

www.rewity.com/vb

سنو وايت

الترافل الأبيض

المقادير:

- 100 جم كريمة
- 20 جم جلوكوز
- 150 جم شوكولاتة بيضاء
- 40 جم زبدة كاكاو
- شوكولاتة بيضاء إضافية مذابة
- رقائق جوز الهند

الطريقة:

1. تذاب الشوكولاتة على حمام مائي على نار هادئة إلى درجة حرارة 40 درجة مئوية تقريباً.
2. ترفع الشوكولاتة من الحمام المائي وتترك لتبرد حتى تصل إلى حرارة أقل بقليل من حرارة الجسم.
3. يعاد تسخين الشوكولاتة حتى تصل إلى درجة حرارة أعلى بقليل من حرارة الجسم ولكن أقل من 40 درجة مئوية.
4. تغلي الكريمة مع الجلوكوز.
5. تضاف زبدة الكاكاو إلى الخليط حتى تذوب.
6. تمزج مع الشوكولاتة المذابة وتترك لتبرد حتى يتماسك قوامها.
7. توضع في قوالب الحلوى وتشكل على شكل كرات صغيرة وتحفظ في البراد لتتماسك.
8. تشكل باليد إلى كرات متساوية الشكل تماماً ثم تعاد إلى البراد حتى تجمد مرة أخرى.
9. تغطي بالشوكولاتة البيضاء باستعمال اليد ثم تسقط في رقائق جوز الهند لتكسوها.

www.rewity.com/vb

سنو وايت

جاندويا

المقادير:

- 350 جم من معجون البرالين (البندق)
- 20 جم زبدة كاكاو
- 75 جم من الشوكولاتة الداكنة

الطريقة:

1. تذاب زبدة الكاكاو على نار هادئة ثم تترك لتبرد.
2. تذاب الشوكولاتة على حمام مائي على نار هادئة إلى درجة حرارة 40 مئوية تقريباً.
3. ترفع الشوكولاتة من الحمام المائي وتترك لتبرد حتى تصل إلى حرارة أقل بقليل من حرارة الجسم.
4. يعاد تسخين الشوكولاتة حتى تصل إلى درجة حرارة أعلى بقليل من حرارة الجسم ولكن أقل من 40 درجة مئوية.
5. تمزج زبدة الكاكاو مع معجون البرالين ثم تضاف إلى الشوكولاتة وتخلط جيداً.
6. تصب في القالب وتترك حتى تتماسك.
7. تقب الشوكولاتة البرالين من القالب على ورق الخبز.
8. تغطي الشوكولاتة بالطيب مذاقة ومبردة كما جاء أعلاه بالنسبة للشوكولاتة الداكنة.
9. تستعمل سكين دافئة لتسهيل تقطيعها إلى الأشكال المختارة.

الشوكولاتة بالحليب المحشوة بشوكولاتة البرالين



www.rewity.com/vb
سنو وايت

المقادير

- 100 جم من الشوكولاتة بالحليب
- 80 جم كريمة
- 3 ملعقة كبيرة من معجون البرالين (البندق)
- 300 جم من الشوكولاتة بالحليب

الطريقة:

1. نذاب الكمية الأولى من الشوكولاتة بالحليب على حمام مائي.
2. تغلى الكريمة ثم تضاف إلى الشوكولاتة تدريجياً.
3. يضاف معجون البرالين ويترك الخليط حتى يبرد.
4. نذاب الكمية الثانية من الشوكولاتة بالحليب على حمام مائي على نار هادئة إلى درجة حرارة 40 مئوية تقريباً.
5. ترفع الشوكولاتة من الحمام المائي وتترك لتبرد حتى تصل إلى حرارة أقل بقليل من حرارة الجسم.
6. يعاد تسخين الشوكولاتة حتى تصل إلى درجة حرارة أعلى بقليل من حرارة الجسم ولكن أقل من 40 درجة مئوية.
7. تغطى قوالب الشوكولاتة بالشوكولاتة المذابة والبرودة وتترك حتى تتماسك.
8. تحشى بشوكولاتة البرالين.
9. يغطى القعر بالشوكولاتة المتبقية.
10. تترك حتى تتماسك ثم تحفظ في البراد لمدة 2 دقيقة ثم تقلب من القوالب.

شوكولاتة بجاناش الفستق

المقادير:

- 400 جم من الشوكولاتة البيضاء
- 150 جم كريمة
- 3 ملعقة كبيرة من معجون الفستق

الطريقة:

1. يذاب 100 جم من الشوكولاتة فوق حمام مائي.
2. تغلى الكريمة ثم تضاف إلى الشوكولاتة تدريجياً.
3. يضاف معجون الفستق ثم يترك الخليط ليبرد.
4. يذاب 300 جم من الشوكولاتة على حمام مائي على نار هادئة إلى درجة حرارة 40 مئوية تقريباً.
5. ترفع الشوكولاتة من الحمام المائي وتترك لتبرد حتى تصل إلى حرارة أقل بقليل من حرارة الجسم.

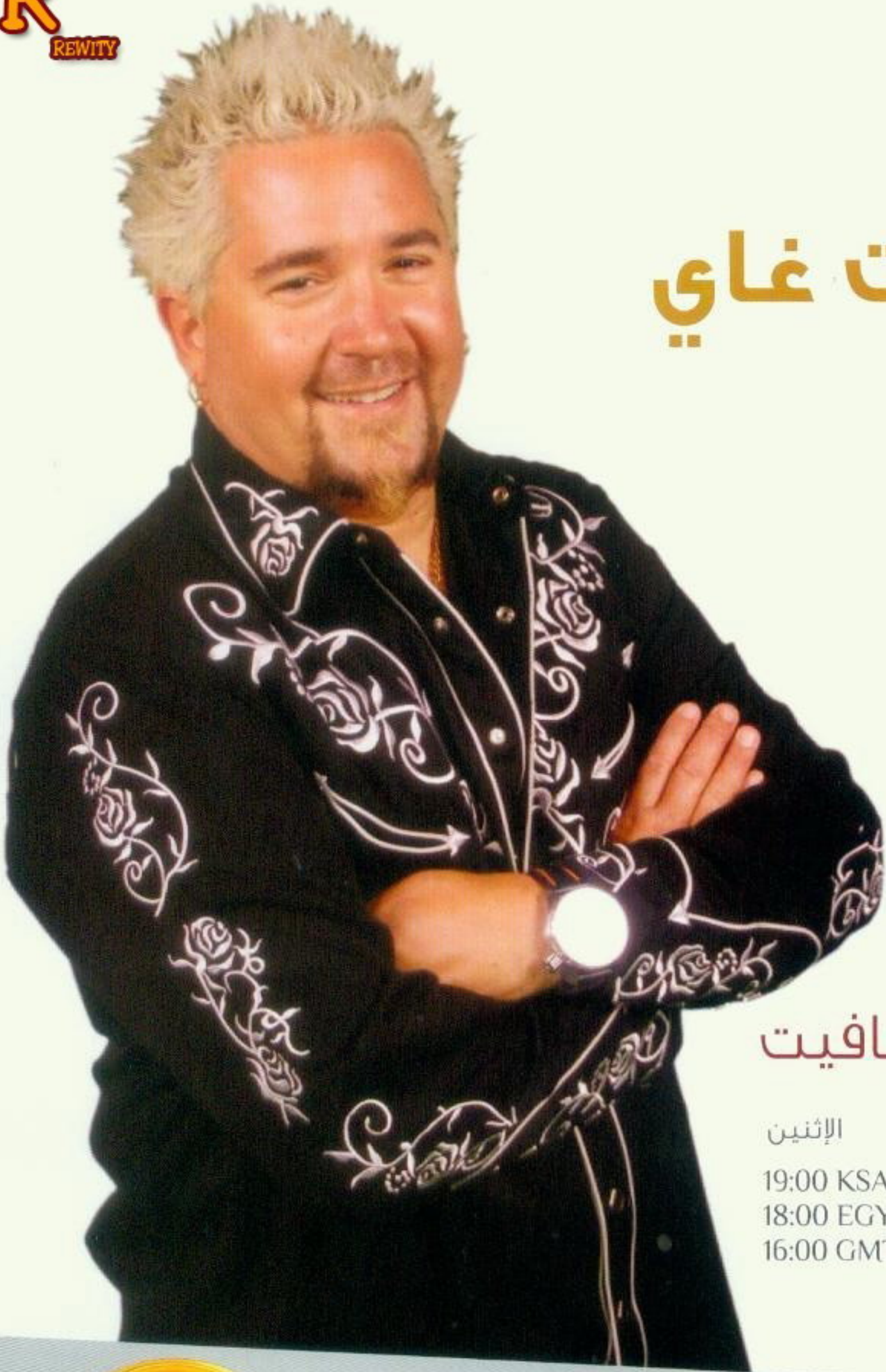
6. يعاد تسخين الشوكولاتة حتى تصل إلى درجة حرارة أعلى بقليل من حرارة الجسم ولكن أقل من 40 درجة مئوية.
7. تدفن قوالب الشوكولاتة بالشوكولاتة البيضاء وتترك حتى تتماسك.
8. تحشى قوالب الشوكولاتة بالباناش باستخدام قسطاس الحلوى.
9. تغطى بطبقة من الشوكولاتة البيضاء المذابة والمبردة ثم تترك حتى تتماسك.

www.rewity.com/vb

سنو وايت

R
REWITY

أكلات غاي



يس على فتافيت

الإثنين

19:00 KSA

18:00 EGY

16:00 GMT



Nilesat 12341 V | www.fatafeat.com

والوحيدة

القناة الأولى لفن الطعام في الشرق الأوسط



www.rewity.com/vb

سنو وايت

دعد والمطبخ

الأردني



تميز المطبخ الأردني تاريخياً بالكميات الكبيرة التي تقدم في الوجبات اليومية، وذلك نظراً لكثرة عدد أفراد الأسرة الممتدة التي كانت تضم الأجداد والأبناء والأحفاد تحت سقف واحد. وقد عزز ذلك صفة الكرم وإكرام الضيف كعادة متأصلة في المجتمع الأردني والتي ما زالت حتى الآن.

اعتمد المطبخ الأردني بشكل رئيسي على منتجات الأغنام من لحوم وألبان ومشتقاتها بسبب توفرها الدائم فمثلاً كان طبق المنسف الأردني من أهم الأطباق المعروفة، بالإضافة إلى الدواجن التي كانت تربي في القرى واعتمد المطبخ الأردني على منتجات القمح كالطحين الكامل والفريكة والبرغل والسميد بسبب كثرة زراعة القمح. أما الخضر والفاكهة فقد أخذت مكاناً مهماً حيث تنمو في الريف الأردني.

بالنسبة للمأكولات البحرية فإن وجود مدينة واحدة أردنية فقط تطل على البحر (وهي مدينة العقبة) قد جعل الأطباق البحرية محدودة مع شهرة طبق الصيادية العقباوية. كما تأثر المطبخ الأردني لاحقاً بمطبخ بلاد الشام وفلسطين فأضاف ذلك إلى أطباقه الطيبة مزيجاً من النكهات والوصفات المختلفة اللذيذة.

أحببت أن أقدم لكم بعضاً من الأطباق الأردنية الرائعة والطيبة المذاق التي من المؤكد أنها ستنال إعجابكم.

دعد أبو جابر

www.rewity.com/vb

الششبرك سنو وايت الطريقة:

1. تعجن مقادير العجينة جيداً باليد حتى تصبح ملساء ولا تلتصق باليد. تغطى وتترك لترتاح لمدة نصف ساعة.
2. تخلط مقادير الحشوة جيداً باليد.
3. ترق العجينة بالشويك إلى سمك 1-2 ملم فقط.
4. تقطع إلى دوائر قطرها 5-7 سم.
5. توضع ملعقة صغيرة من الحشو في منتصف كل قطعة وتثنى وتغلق باليد على شكل نصف دائرة.
6. يلف الطرفان ويلصقا معاً لتصبح القطعة على شكل قُبْعة. تصف القطع فوراً على صينية مدهونة بالزيت حتى لا تلتصق.
7. تقلى الحبات في زيت نباتي على نار متوسطة حتى تصبح ذهبية.
8. يضرب الزبادي جيداً مع النشا وقليل من الملح.
9. يسخن في قدر مع التحريك حتى يبدأ بالغليان.
10. يضاف بالتدريج ورق النجاج الساخن ويحرك جيداً حتى يتجانس الخليط.
11. تسقط حبات الششبرك مع التحريك بلطف بملعقة خشبية وتترك على نار مائدة بدون غطاء لمدة عشرين دقيقة، ثم تغطى القدر وتترك لمدة عشر دقائق.
12. يقلى الثوم بزيت الزيتون حتى يذبل فقط ويضاف فوق الششبرك، يرش فوقه النعناع الناشف ويقدم.

العجينة:

- 3 كوب طحين منخول
- 1 1/4 كوب حليب
- 1 ملعقة صغيرة ملح

الصلصة:

- 1 كيلو زبادي غنم أو بقر مضاف إليه
- 1 ملعقة كبيرة نشا
- ملح حسب الرغبة
- 2 كيلو ورق دجاج أو ماء
- 1/4 كوب زيت زيتون
- 1 ملعقة كبيرة ثوم مدقوق
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 ملعقة كبيرة نعناع ناشف

المقادير:

الحشوة:

- 1/2 كيلو لحم غنم بدون دهن أو لحم بقر مفروم ناعم جداً
- 1 حبة بصل صغيرة مفرومة فرماً ناعماً جداً
- 2 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 1/2 ملعقة صغيرة بهار مشكل
- 1/2 ملعقة صغيرة حب هال مطحون
- 1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مبروشة
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- 1 ملعقة صغيرة ثوم مهروس
- 2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
- 1/4 كوب زيت زيتون

www.rewity.com/vb

سنو و ايت

الهفتيت أو الفتيت

الطريقة:

1. تغسل قطع اللحم بالماء البارد وتجفف بقوطة ورق.
2. تقلي في زيت نباتي عميق حتى تتحمر جيداً، وتصفى وتوضع في قدر كبيرة.
3. يضاف إليها الماء حتى يغمرها وتترك على نار عالية حتى تخرج منها كل الشوائب ويرفع عن سطح الماء.
4. تضاف البهارات والملح والبصل والثوم والليمون وتترك على نار عالية حتى تغلي.
5. تخفف النار وتغلى القدر وتترك لمدة ساعتين أو أكثر حتى ينضج اللحم كلياً، مع إضافة ماء ساخن كلما نقص الماء حتى يبقى اللحم مغموراً.

المقادير:

- 3 كيلو لحم مقطع بالعظم
- زيت نباتي للقلي
- ماء كافى لطهي اللحم
- 1 ملعقة كبيرة ثوم مدقوق
- 3 حبات بصل متوسطة مقطعة
- 3/1 كوب عصير ليمون
- سنوبر ولوز مقلي في خليط من ملعقة كبيرة سمن وملعقة كبيرة زيت زيتون
- خيز عربي قمع صناع
- عود قرفة

التقديم:

1. في طبق غرض كبير، يقطع الخيز ويغرد.
2. يشرب الخيز جيداً بمرق اللحم بعد تصفيته.
3. تُصف قطع اللحم فوق الخيز.
4. يلقى السنوبر واللوز ويُسكب مع السمن والزيت فوق الطبق ويقدم فوراً ساخناً جداً.

- 1 حبة جوزة الطيب مكسرة
- 1 ملعقة كبيرة بهار سادة حب
- 1 ملعقة حب هال
- 2 ورق غار
- 10 حبات قرنفل
- ملح حسب الرغبة

المنسف

المقادير:

- 400 جم جميد
- 3 كيلو لحم غنم مقطع بالعظم
- 4 لتر ماء ساخن
- ماء حسب الحاجة
- 1 حبة بصل كبيرة مفرومة
- 1 كيلو أرز عادي متوسط الحبة
- 2 ملعقة كبيرة سمن
- 1 ملعقة صغيرة كركم
- خبز عربي صاج
- صنوبر ولوز للتزيين
- ملح حسب الحاجة

الطريقة:

1. تكسر قطع الجميد إلى أحجام متوسطة ليسهل إذابتها.
2. تغسل بالماء البارد وتقع بالماء الساخن لمدة ساعة.
3. يفرك الجميد داخل الماء باليد حتى يذوب. ويمكن إذابته بالخلاط الكهربائي بالتدريج، يصفى جيداً ليصبح اللبن أملساً.
4. تغسل قطع اللحم بالماء البارد، وتوضع في قدر كبيرة وتغمر بالماء على نار عالية، وتترك حتى تخرج منها كل الشوائب.
5. تصفى من الماء وتغسل مرة أخرى

وتعاد إلى قدر نظيفة.

6. يقلى البصل بالسمن حتى يذبل فقط، ثم يضاف إلى اللحم.

7. يضاف إليه اللبن الجميد حتى يغمره، ويضاف الماء إذا لزم ذلك.

8. يترك مكشوقاً على نار متوسطة مع التحريك بملعقة خشبية بلطف كل ربع ساعة حتى لا يلتصق اللبن

بقاعدة القدر والجوانب، يترك لمدة ساعتين ونصف تقريباً حتى ينضج اللحم. (ملاحظة: لا يضاف الملح إلا في النهاية لأن لبن الجميد

يحتوي على قدر من الملح.) يغسل الأرز وينقع في ماء دافئ لمدة نصف ساعة ويصفى.

9. تسخن ملعقة كبيرة من السمن في قدر، يضاف الأرز ويقلب جيداً، يضاف إليه ماء ساخن حتى يغطي الأرز ويغلى به سم، ويضاف

الملح والكركم.

11. يترك ليغلي، ثم تخفف الحرارة وتغطي القدر حتى ينضج الأرز لمدة عشرين دقيقة تقريباً.

التقديم:

1. في صينية كبيرة مستديرة (سدر) يفرد الخبز ثم يشرب بقليل من لبن الجميد المصفى، يفرد الأرز فوقه ثم تصف قطع اللحم.

2. يقلى الصنوبر واللوز بملعقة من السمن ويضاف فوق اللحم.

3. يصفى لبن الجميد ويوضع في وعاء قرب المنسف.

R
REWITY





الصاجية

المقادير:

- 1 كغم لحم غنم بدون عظم ومقطع إلى قطع صغيرة (2 سم تقريبا)
- 1 ملعقة كبيرة سمن (إذا توفر السمن البلدي يكون أفضل)
- 3 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 حبة بصل كبيرة مقطعة مكعبات صغيرة
- 1 ملعقة كبيرة ثوم مدقوق
- 1/2 ملعقة صغيرة من كل من الفلفل الأسود والقرفة وحب الهال وجوزة الطيب

والقرنفل.

صنوبر مقلي

خبز عربي صاج

القليل من الماء الساخن

التقديم:

1. في صحن واسع يوضع خبز الصاج
2. ويرص اللحم فوقه ويرزين بالصنوبر
3. ويؤكل مع الخبز.

الطريقة:

1. في مقلاة واسعة يفتل اللحم بالسمن وزيت الزيتون حتى يتحمر ثم يضاف البصل والثوم والفلفل والقرفة والهيل وجوزة الطيب والقرنفل يقلبوا.
2. يضاف القليل جدا من الماء الساخن ويترك اللحم على نار هادئة جدا مغطى لمدة أربعين دقيقة تقريبا، (المقصود أن ينضج اللحم بدون سلق، فقط بالقليل من السائل).

www.rewity.com/vb

سنو وايت

قلالة البندورة

الطريقة:

1. في مقلاة عميقة كبيرة توضع نصف كمية زيت الزيتون وتصف قطع الطماطم بالقرب من بعضها البعض.
2. يوزع فوقها الثوم والفلفل الحار ويرش الملح والفلفل الأسود.
3. يسكب الزيت المتبقي فوقها.
4. تترك المقلاة على نار عالية لمدة خمس دقائق ثم تغطى وتخفف الحرارة وتترك لمدة عشرين دقيقة.
5. يمزج معجون الطماطم مع الماء ويسكب فوق الطماطم ويترك لمدة خمس دقائق.

طريقة التقديم:

1. يقدم الطبق ساخناً أو بارداً مع الخبز العربي.

المقادير:

- 1 كيلو طماطم مقطعة إلى شرائح بسماك 2 سم
- 10 حبات ثوم مقشر مقطع إلى شرائح
- 1 حبة فلفل أخضر حار مقطع إلى حلقات
- 1/3 كوب زيت زيتون
- 1 ملعقة كبيرة معجون الطماطم
- 1/2 كوب ماء دافئ
- ملح حسب الرغبة
- فلفل أسود حسب الرغبة



مجدرة البرغل

المقادير:

- 2 كوب عدس بني حب مغسول
- 2 كوب برغل أبيض خشن
- 1/2 كوب زيت زيتون
- 2 حبة بصل متوسطة الحجم مقطعة إلى شرائح
- ملح حسب الرغبة
- ماء كافٍ لطهي المجدرة
- 3. يستمر في تقلية البصل المتبقي حتى يصبح بنيًا ومقرمشًا ويصفى من الزيت.
- 4. يسلق العدس حتى ينضج تمامًا.
- 5. يضاف البرغل وكمية البصل الذهبي وزيت الزيتون وملح حسب الرغبة، ويخلطوا جيدًا.
- 6. يجب أن يغمر الماء الخليط ويعلوه بارتفاع 3 سم تقريباً.
- 7. يترك على نار هادئة لمدة نصف ساعة مع التحريك من آن لآخر وإضافة المزيد من الماء الساخن إذا احتاج.

الطريقة:

- 1. يغسل البرغل وينقع في الماء البارد لمدة عشر دقائق فقط ثم يصفى.
- 2. يقلى البصل في زيت الزيتون حتى يصبح

التقديم:

- 1. تقدم المجدرة في طبق واسع ويرش فوقها البصل المحمر ويقدم معها لبن زبادي وسلطة.

سنو و ايت

المسخن

المقادير:

- 3 دجاجات بالعظم والجلد مقطعة إلى نصفين
- 6 حبات بصل كبيرة مقطعة إلى مربعات (1سم) تقريبا
- 1 1/2 كوب زيت زيتون
- خبز عربي صاج أو رقيق
- صنوبر مقلي أو محمص
- 2 كوب مرق دجاج
- 2 كوب ماء ساخن
- ملح فلفل حسب الذوق
- سماق حسب الذوق

البهارات:

- 1/2 كوب سماق
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- 1 ملعقة صغيرة كبش قرنفل
- 1 ملعقة صغيرة حب مال
- 1 ملعقة كبيرة بهار سادة
- 1 1/2 ملعقة كبيرة ملح
- سماق إضافي حسب الرغبة

الطريقة:

1. تخلط البهارات معا ويفرك بها الدجاج جيدا.
2. في قدر واسعة يقلى الدجاج في زيت الزيتون حتى يتحمر ويرفع جانبا (يقلى على دفعات)، يصفى زيت الزيتون في قدر نظيفة.
3. يقلى البصل في الزيت المصفى مع إضافة القليل من الملح والفلفل الأسود والسماق حتى ينضج فقط.
4. يصف الدجاج في صينية خبز واسعة ويضاف إليه نصف كمية البصل مع كوبين من الماء الساخن ويغطى بورق الألمونيوم ويخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة تقريبا.
5. يرفع الدجاج من الصينية، يضاف كوبان من مرق الدجاج الساخن ثم يسكب هذا المزيج على البصل في القدر ويسخن.
6. في صينية الخبز وللتقديم يصف الخبز ويشرب بخليط من البصل ويرش بالسماق.
7. يصف الدجاج فوقه ويوضع في فرن حام لمدة عشر دقائق، ويزين بالصنوبر المقلي.



مقلوبة الزهرة (القرنيط)

المقادير:

الطريقة:

- | | | | | | | |
|---|---|---|--|-------------------------------------|---|--|
| 1. يوضع اللحم في قدر ويغمر بالماء ويوضع على النار حتى تخرج منه الشوائب ثم تزال. | 2. يضاف الملح والبهارات والبصل ويتركوا على نار هادئة لمدة ساعتين ونصف تقريباً حتى ينضج اللحم تماماً (قد تحتاج إلى إضافة القليل من الماء الساخن خلال ذلك). | 3. تغلى قطع القرنيط في الزيت النباتي حتى تصبح ذهبية وتاضج وتنضج. | 4. يغسل الأرز وينقع في الماء الدافئ لمدة نصف ساعة ثم يصفى. | 5. تغلى الشعيرية في السمن حتى | 1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مطحونة
1 ملعقة صغيرة بهار سادة
1 ملعقة صغيرة مال مطحون
1/4 ملعقة قرنفل مطحون
1 ملعقة كبيرة ملح | 1 كيلو لحم غنم مقطع بالعظم (أو بدون عظم حسب الرغبة)
ماء كافى لطهي اللحم
2-3 كيلو قرنيط مقطع قطعاً متوسطة
3 كوب أرز عادي متوسط الحبة
1/3 كوب شعيرية
1 ملعقة كبيرة سمن
1 حبة بصل كبيرة مقطعة
2 حبة طماطم كبيرة مقطعة شرائح
صنوبر محمص
زيت نباتي للقلي
1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
1 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة |
| 6. تصبح ذهبية، يضاف لها الأرز ويخلط. | 7. تصفى مرق اللحم ويسكب فوق الخليط حتى يغمره بالإضافة إلى 3 سم. | 8. تغطي القدر وتترك على نار متوسطة لمدة ربع ساعة ثم تخفف الحرارة وتترك لمدة نصف ساعة حتى ينضج الأرز تماماً. | 9. عند التقديم تقلب القدر على صينية واسعة. | 10. يقلى الصنوبر ويرش فوق المقلوبة. | 11. يقدم مع المقلوبة لبن زبادي وسلطة عربية. | |

فريكة الدجاج



المقادير:

- 2 دجاج مقطع إلى أربع قطع بالعظم والجلد
- 3 كوب فريكة
- 1 حبة بصل متوسطة مقطعة إلى مكعبات
- 1 ملعقة كبيرة سمن
- 5 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ¼ كوب ليمون
- صنوبر ولوز مقلي للتزيين
- 1 حبة بصل كبيرة مقطعة
- 3 حبات ثوم مدقوق خشن
- ماء كافٍ لتغطية الدجاج للطهي
- 3 ملاعق زيت زيتون
- ملح وفلفل أسود حسب الذوق

البهارات:

- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- ½ ملعقة صغيرة جوزة الطيب مبروشة
- ½ ملعقة صغيرة حب مال
- 1 ملعقة صغيرة بهار
- 2 ورق غار
- ملح حسب الرغبة

الطريقة:

1. يسلق الدجاج مع إضافة البهارات والبصل والثوم بعد إزالة الشوائب لمدة ساعة تقريباً حتى ينضج ثم يصفى.
2. تغسل الفريكة في وعاء شفاف عميق، تغمر بالماء ثم ترفع منه باليد إلى مصفاة مع ترك المترسب في قاع الوعاء، تكرر العملية عدة مرات.
3. يقلب البصل مع السمن وملعقتي زيت زيتون حتى يذبل مع قليل من الملح والفلفل الأسود وتضاف الفريكة وتقلب مع البصل.
4. تغمر بمرق الدجاج المصفى، بحيث ترتفع 3 سم فوق سطح الفريكة.
5. عندما تبدأ بالغليان تقلب وتخفف الحرارة.

التقديم:

6. تغطي القدر وتترك الفريكة لتنضج لمدة نصف ساعة تقريباً مع إضافة المزيد من المرق أو الماء عند الحاجة ومع التقليب من آن لآخر حتى لا يلتصق.
7. يتبل الدجاج بالملح والفلفل الأسود والليمون و3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون.
8. يوضع في فرن ساخن لمدة ربع ساعة حتى يتحمر الجلد.
1. تفرد الفريكة في وعاء كبير ويصفى الدجاج المحمر فوقها أو بجانبها وتزين بالصنوبر واللوز المقلي. ويقدم مع لبن الزبادي.

صيادية السمك

المقادير: البهارات:

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1 ملعقة كبيرة فلفل أسود مطحون | سمكة بوزن 2 كغم تقريباً مقطعة إلى شرائح مع الاحتفاظ بالرأس |
| 1 ملعقة كبيرة كمون مطحون | 1/2 كوب بصل كبيرة مقطعة إلى شرائح |
| 1 ملعقة صغيرة قرصة مطحونة | ماء ساخن للسلق |
| 1 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مطحونة | 4 كوب أرز متوسط الحبة |
| 1 ملعقة صغيرة حب هال مطحون | دقيق |
| 2 ورق غار | صنوبر مقلي |
| ملح حسب الرغبة | 2 ملعقة سمن |
| | 2 ملعقة زيت زيتون |

الطريقة:

1. يسلق رأس السمكة وتزال الشوائب ويضاف ربع كمية البصل والبهارات والملح وتترك لتغلي لمدة ساعة مع إضافة الماء الساخن لإبقائها مغمورة بالماء ثم تصفى.
2. يغسل الأرز وينقع في ماء دافئ لمدة نصف ساعة ثم يصفى.
3. يقلى البصل بالسمن وزيت الزيتون حتى يصبح ذهبياً.
4. ترفع ربع الكمية ثم يستمر في تحمير البصل المتبقي حتى يصبح بنياً.
5. يصفى البصل من الدهن.
6. يضاف البصل إلى مرق السمك ويترك ليغلي معاً لمدة ربع ساعة ثم يصفى جيداً مع الهرس في المصفاة حتى نحصل على أكبر كمية من النكهة.

الصلصة:

المقادير:

- 1 كوب عصير ليمون
- 1 ملعقة كبيرة ثوم مدقوق
- 1 ملعقة كبيرة كمون مطحون
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ملح حسب الرغبة
- فلفل أسود حسب الرغبة

الطريقة:

تمزج المقادير جيداً

طريقة التقديم:

7. يوضع الدهن الذي قلى فيه البصل في قدر، ويضاف الأرز ويقلب على نار متوسطة، يغمر بالمرق بحيث يرتفع عن السطح 3 سم.
8. عندما يبدأ بالغليان تخفف الحرارة ويغطى القدر ويترك لمدة عشرين دقيقة تقريباً مع التقليب مرة أو اثنتين خلال ذلك.
9. في هذه الأثناء تتبل قطع السمك بالملح والفلفل والقليل من مزيج البهارات، تغطى بالدقيق وتقلّى بقليل من الزيت النباتي حتى تنضج.
1. يوضع الأرز في وعاء كبير وترص فوقه قطع السمك وفوقها البصل الذهبي والصنوبر ويقدم مع الصلصة.

الهريسة

المقادير:

- 2 كوب سميد
- 1/3 كوب دقيق
- 1 كوب سكر
- 1 كوب لبن
- 1/4 كوب ماء

1/4 ملعقة صغيرة مستكة مدقوقة
مع 1 ملعقة صغيرة سكر

1 ملعقة صغيرة من كربونات
الصودا

1 ملعقة كبيرة طحينة

2 ملعقة كبيرة زبدة

لوز أو صنوبر للتزيين

القطر:

1 1/2 كوب سكر

2 1/2 كوب ماء

1 ملعقة كبيرة عصير ليمون

1 حبة مستكة صغيرة

الطريقة:

القطر:

1. يمزج السكر والماء وعصير الليمون ويتركوا على نار هادئة لمدة ثمان دقائق مع إضافة حبة المستكة في النهاية حتى تذوب.
2. يترك ليبرد تماماً.

الهريسة:

1. يخلط اللبن مع الكربونات لمدة دقيقتين حتى يفور.
2. يخلط السميد والدقيق والسكر والمستكة جيداً.
3. يضاف اللبن والماء ويخلطوا جيداً.
4. تدهن صينية الخبز بالطحينة لمنع الالتصاق، يفرد المزيج في الصينية، بحيث يكون ارتفاعه 3-4 سم فقط.
5. تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة عشر دقائق.
6. تخرج من الفرن وتقطع إلى مربعات حسب الرغبة.
7. يوضع في منتصف كل قطعة لوز أو صنوبر مع الضغط عليها قليلاً، يدهن السطح بالزبدة.
8. تعاد الصينية إلى الفرن لمدة عشرين دقيقة.
9. تخرج من الفرن وتشرب بكل كمية القطر البارد فوراً.

www.rewity.com/vb

سنو وايت



www.rewity.com/vb

سنو وايت

المهلبيه بالمستكة والقطر

المقادير:

المهلبيه:

- 2 كوب حليب
- 2 ملعقة كبيرة من نشا الذرة
- 1/4 ملعقة صغيرة مستكة مدقوقة مع
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- فستق حلبي مطحون للزينة

القطر:

- 2 كوب سكر
- 1 كوب ماء
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 1 ملعقة كبيرة ماء زهر أو ماء ورد

الطريقة:

القطر:

- 1. يمزج السكر والماء وعصير الليمون ويترك على نار هادئة لمدة ثمان دقائق.
- 2. يضاف في النهاية ماء الزهر أو ماء الورد.
- 3. يترك ليبرد تماماً.

المهلبيه:

- 1. يذاب النشا بقليل من الحليب البارد.

- 2. يسكب فوق باقي الحليب في قدر على نار متوسطة ويستمر بالتحريك حتى يتكاثف المزيج ويبدأ بالغليان.
- 3. يسكب في وعاء زجاجي أو في عدة أطباق عميقة صغيرة.
- 4. يترك ليبرد في حرارة الغرفة ثم يغطي ويوضع في الثلاجة حتى يبرد تماماً.
- 5. تزين بالفستق الحلبي.

التقديم:

- 1. عندما تبرد المهلبية والقطر تماماً يصب القطر فوق المهلبية.

البعض يحبه طري الملمس

بساطة البيض ومذاقه هو ما يجعله جزءاً لا يتجزأ من طعامنا. وهو طعام عرفه الإنسان منذ قديم الزمان. إن جميع الكائنات الحية مخلوقة من الماء وهذا هو الحال بالنسبة للبيض حيث يشكل الماء 90% من بياض البيض 60% من صفاره. أما بقية المواد فهي من البروتينات ومواد أخرى قليلة. والألبومين، وهو البروتين الموجود في بياض البيض، لا يحتوي على أية دهون. ولكن يحتوي الصفار على بعض الدهون الغنية بالبروتينات الأساسية ذات الأهمية الكبيرة لصحتنا. وقد أثبتت الدراسات الحديثة خطأ الاعتقاد السائد بأن البيض له دور في الإصابة بأمراض القلب.

وبفضل شكل البيضة المميز، فإن البيضة شديدة الصلابة في وضع عمودي. جرب أن تضع أربع بيضات في علبة البيض ثم تضع كتباً أعلاها وسترى بنفسك مدى الثقل الذي يمكن للبيض أن يتحمله. والقشرة تحمي البيضة من الجراثيم والبكتيريا ولذا يُنصح بعدم تناول البيض المشروخ. وبعد كسر البيضة فإن مدة صلاحية الصفار لا تزيد عن 24 ساعة في الثلاجة والبياض عن 12 ساعة فقط. هناك طريقة سهلة وممتعة لاختبار ما إذا كان البيض طازجاً أم لا. يضاف 1/3 كوب ملح إلى لتر ماء في وعاء عميق وضيق ثم توضع بيضة فيه. إذا كانت البيضة طازجة ولم يمر عليها أكثر من ثلاثة أيام، ستغطس البيضة في الأسفل. أما البيضة التي مر عليها ما بين 3-6 أيام، فستطفو في منتصف المياه أما البيضة غير الطازجة/ الفاسدة فستطفو أفقياً على سطح الماء. أما إذا كنا نود اختبارها بالنظر فقط، فتكسر البيضة في طبق. إذا كان الصفار متماسكاً وفي منتصف البياض، فهذا يعني أنها طازجة أما إذا كان الصفار مفروشاً وليس بوسط البياض، فإن هذا يعني أنها قديمة.

هيا نتعرف على طرق بسيطة لإعداد البيض:

www.rewity.com/vb

سنو وایت





www.rewity.com/vb

سنو و ايت كرواسون البيض بالسلمون

الطريقة:

1. تسخن الزبدة في مقلاة على نار متوسطة الحرارة حتى تذوب.
2. يضاف البيض مع التقليب.
3. وبمجرد أن يبدأ البيض في التماسك يضاف السلمون المدخن والكريمة.
4. يقلب الخليط حتى يتماسك البيض.
5. يوضع البيض في شرائح الكرواسون ويقدم ساخناً.

المقادير:

- 2 كرواسون
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 3 بيض مخفوق
- 4 شرائح من سمك السلمون المدخن مقطعة
- ¼ كوب كريمة مخفوقة



كانابيه بيض السمان

www.revity.com/vb

الطريقة:

1. يسلق بيض السمان في ماء بالخل لمدة 3 دقائق.
2. ينقع البيض في الخل لمدة دقائق لتسهيل تقشير.
3. يقشر البيض ويترك جانباً.
4. وفي الملاعق الصينية يوضع البقدونس ويثبت فوقه خبز التوست.
5. توضع شريحة من الطماطم الحمراء فوق التوست ومن فوقها البيض.
6. توضع شريحة من الطماطم البرتقالية فوق البيض.
7. يزين الكانابيه بالثوم المعمر.

المقادير:

- 1 ملعقة كبيرة خل
- ماء لسلق البيض
- خل للنقع
- 2 ثمرة طماطم صغيرة حمراء مقطعة إلى شرائح ومنزوعة البذور
- 2 ثمرة طماطم صغيرة برتقالية مقطعة إلى شرائح ومنزوعة البذور
- الثوم المعمر
- بقدونس
- خبز توست مقطع إلى دوائر صغيرة



البيض المحشي

الطريقة:

1. يقطع البيض إلى نصفين مع الاحتفاظ بالصفار جانباً.
2. يوضع بياض البيض في طبق للتقديم.
3. وفي وعاء صغير الحجم يهرس الصفار مع المايونيز والكريمة الراذية والبصل الأخضر والثوم المعمر.
4. يوضع خليط الصفار في كيس حلواني ويزين به بياض البيض.
5. يزين بالزيتون والقليل من الثوم المعمر.

المقادير:

- 4 بيضات مسلوقة
- 3 ملاعق كبيرة من جبن البارميزان
- ¼ كوب مايونيز
- ¼ كوب كريمة رائبة
- 2 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح صغيرة
- 2 ملعقة كبيرة من الثوم المعمر مقطعة إلى شرائح رفيعة
- 4 حبات زيتون
- المزيد من الثوم المعمر

بيض إسكتلندي

الطريقة:

- 1- تقلب جوزة الطيب مع الملح والفلفل واللحم المفروم ثم تقسم إلى 4 كميات متساوية.
- 2- يلف البيض باللحم مع إحكام لفة لتصبح بشكل الكرة.
- 3- تلف كرات البيض واللحم في الدقيق ثم في البيض المخفوق ثم في البقسماط.
- 4- يحمر البيض في الزيت لمدة 5 إلى 6 دقائق أو حتى يحمر.
- 5- يرفع من الزيت ويصفى على مناشف ورقية ويقدم ساخناً.

المقادير:

- 250 جم لحم مفروم
- 1 بيضة مخفوقة
- 3 ملاعق كبيرة بقسماط
- 4 بيضات مسلوقة مقشرة
- رشة جوزة الطيب
- ملح وفلفل حسب المذاق
- دقيق
- زيت للتحمير

www.rewity.com/vb

سنو وايت





تورتिला البيض

الطريقة:

1. تذاب الزبدة في مقلاة ثم يضاف إليها البيض مع التقليب.
2. قبل أن يتماسك البيض يضاف صدر الديك الرومي المدخن وتتبيلة التاكو والفلفل والبقدونس مع استمرار التقليب.
3. تسخن التورتिला ويضاف على أحد نصفيها خليط البيض ثم تلف التورتिला.
4. تكرر الخطوة السابقة مع الكمية المتبقية من التورتिला ثم تقطع لفائف التورتिला إلى نصفين.
5. تقدم مع الصلصة والجبن والجواكامولي.

المقادير:

- 100 جم من مكعبات صدر الديك الرومي المدخن
- 2 ملعقة كبيرة من تتبيلة التاكو
- 3 ثمار فلفل رومي مغلب مقطع
- 1 ملعقة كبيرة بقდونس مقطع
- 4 بيضات مخفوقة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 3 ملاعق كبيرة صلصة مكسيكية
- 3 ملاعق كبيرة جبن بالهالينو
- 3 ملاعق كبيرة جواكامولي
- 4 تورتिला ذرة



المون بلان

MONT BLANC

الطريقة:

1. يوضع الجبن على خبز التوست.
2. يخفق بياض البيض مع الملح جيداً حتى يتماسك تماماً.
3. يوضع البياض فوق التوست باستخدام ملعقة حتى نحصل على شكل الجبل.
4. وباستخدام ملعقة صغيرة نصنع حفرة دائرية صغيرة في بياض البيض تكفي ليوضع فيها الصفار.
5. يوضع الصفار في الحفرة ثم يوضع التوست في فرن درجة حرارته 180 درجة مئوية حتى يحمر البياض.
6. يقدم ساخناً.

المقادير:

- 1 بيض بيض
- رشة ملح
- 1 صفار بيض
- 1 قطعة من خبز التوست مزال عنها القشرة
- 1 شرائح جبن

سنو وايت

المقادير:

- 1 بصلة مقطعة
- 1 ملعقة كبيرة سمن
- 6 بيضات
- 1 ملعقة كبيرة من حبوب الكراوية محمصة ومطحونة
- 6 أكواب ماء
- 1 مكعب مرق دجاج
- ¼ كوب أرز

الطريقة:

1. يشوح البصل في السمن في قدر متوسطة الحجم.
2. تضاف الكراوية إلى البصل مع استمرار التقليب لمدة دقيقة.
3. يضاف الماء ومكعب المرق ويترك الخليط على النار حتى يغلي.
4. يضاف الأرز ثم تقلل درجة حرارة النار حتى ينضج الأرز تمامًا.
5. يضاف البيض إلى الحساء مع استمرار الطهي حتى ينضج البيض قليلاً (بحيث يصبح البياض متماسكاً والصفار لا يزال سائلاً).
6. يقدم الطبق ساخناً.

www.rewity.com/vb

سنو وايت





R
REWITY

بيض بالسبانخ في الفرن

www.rewity.com/vb

الطريقة:

المقادير:

1. يسخن زيت الزيتون في مقلاة على النار ثم تشوح فيها أوراق السبانخ حتى تذبل.
2. يضاف الثوم والملح مع التقليب لعدة ثوان ثم ترفع أوراق السبانخ عن النار وتترك جانباً لتبرد.
3. ترص طبقة من أوراق السبانخ في قوالب السوفليه ثم يوضع فوقها البيض.
4. يصب فوقها القليل من الكريمة حول الصفار.
5. تكرر الخطوات السابقة مع البيض المتبقي.
6. يوضع القالب في فرن درجة حرارته 160 درجة مئوية حتى ينضج البيض.

- 4 حزمة سبانخ
- 1 فص ثوم مقطع قطعاً صغيرة
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ملح حسب المذاق
- ¼ كوب كريمة مخفوقة
- 4 بيضات



شكشوكة

المقادير:

1 كجم طماطم مهروسة

2 بصلة كبيرة الحجم ومقطعة

¼ كوب زيت

½ كوب ماء

½ كوب أرز

2 مكعب مرق دجاج أو خضروات

1 فلفل أخضر حار مقطع إلى شرائح رفيعة

1-2 ملعقة صغيرة سكر

10 بيضات

فلفل أسود حسب المذاق

¼ كوب بقدونس مقطع

الطريقة:

1. يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة الحرارة ثم يشوح فيه البصل حتى يذبل.
2. تضاف الطماطم المهروسة والسكر مع التقليب واستمرار الطهي حتى يغلي قوام الخليط ويتم التخلص من حموضة الطماطم.
3. يضاف الماء والأرز مع التقليب المستمر حتى ينضج الأرز قليلاً (مع إمكانية إضافة المزيد من الماء عند الحاجة).
4. يضاف المرق والفلفل الأخضر مع التقليب (مع ملاحظة أن صوص الشكشوكة يتميز بالمعان فإن لم يكن كذلك فيمكن إضافة المزيد من الزيت).
5. يوضع الصوص في إناء حراري مع عمل فجوات للبيض باستخدام ملعقة.
6. يضاف البيض في الفجوات ثم يرش فوقها الفلفل الأسود والبقدونس.
7. توضع الشكشوكة في فرن ساخن لمدة 15 دقيقة أو حتى ينضج البيض.

فلفل رومي محشي بيض



الطريقة:

- 1- يقطع عنق الفلفل الرومي ثم ينزع منه البذور.
- 2- يرمي الفلفل الرومي في صينية كب كيك صغيرة الحجم.
- 3- توضع بيضة سمان في كل ثمرة فلفل رومي.
- 4- يخفق بياض البيض مع رشة ملح.
- 5- يخفق صفار البيض مع الكريمة ثم يضاف الجبن مع التقليب.
- 6- يقلب بياض البيض مع صفار البيض ثم يصب فوق الفلفل الرومي المحشي ببيض السمان.
- 7- توضع صينية الكب كيك في فرن درجة حرارته 150 درجة مئوية حتى يتماسك خليط البيض ويحمر.
- 8- يقدم الطبق ساخناً.

المقادير:

- 8 ثمار من الفلفل الرومي الملون صغير الحجم
- 8 بيضات سمان مسلوقة
- 2 صفار بيض
- 2 بياض بيض
- 3 ملاعق كبيرة كريمة
- 3 ملاعق كبيرة جبن الادم الميشور
- ملح وفلفل حسب المذاق

ستروايت

مدرسة البيض

لكل شيء في الحياة قاعدة، حتى البيض... وها هي القواعد الأساسية لإعداد البيض!

البيض المخفوق:

- 1- يذاب الزيت في مقلاة على نار منخفضة.
- 2- يكسر البيض في وعاء ثم يوضع في المقلاة مع التقليب المستمر ليصبح قوامه ناعماً وكريمياً.
- 3- إضافة زيت أو كريمة خلال عملية الطهي يقلل من برجة حرارة البيض وهذا من شأنه الحد من صلاحية البيض وكذلك يضيف عليه مذاقاً غنياً.

البيض المقلي:

بيض عيون

- 1- تسخن زبدة في مقلاة على نار متوسطة - منخفضة.
- 2- عندما تذوب الزبدة يضاف البيض ويترك على النار لمدة 4 دقائق تقريباً حتى يتماسك بياض البيض في حين يكون الصفار لا يزال طرياً.
- 3- يوضع ملح على بياض البيض فقط حتى لا يترك الملح بقعاً بيضاء على الصفار.

بيض عيون مقلوب

- 1- تتبع نفس الخطوات السابقة حتى تصل إلى تماسك بياض البيض جزئياً ثم يقلب على الجهة الأخرى حتى يتماسك البيض تماماً مع مراعاة الحفاظ على شكل الصفار.

بيض عيون على البخار

- 1- يذاب الزيت في مقلاة على نار منخفضة.
- 2- يكسر البيض في وعاء ثم يوضع في المقلاة وبينما ينضج البيض يوضع فوقه الزيت الساخن بالملعقة.
- 3- أو يمكن كسر البيض في المقلاة مباشرة ثم إضافة ملعقة صغيرة من الماء ثم تغطي المقلاة.
- 4- سيظهر البيض على البخار وينضج سطحه جيداً.

وبالطبع يمكن إضافة مقادير أخرى عديدة إلى جميع الوصفات السابقة مثل: الجبن، المورتاديل، السجق، الطماطم، البصل، الثوم، الفطر، السلمون المدخن، الدجاج، وما إلى ذلك. إلى أن القاعدة التي يجب أن تتبع في كافة الوصفات السابقة هي طهي الإضافات النيئة أولاً قبل إضافتها إلى البيض فالوقت لن يصبح كافياً لنضوجهما معاً وبالتالي سيصبح البيض طرياً.

البيض المسلوق:

- 1- يجب إخراج البيض من الثلاجة قبل ساعة من سلقه.
- 2- تضاف ملعقة كبيرة من الخل إلى ماء السلق ويطهى على نار هادئة.
- 3- يبدأ عد الدقائق منذ غليان الماء.
- 4- يسلق البيض على نار هادئة لمدة:
 - بيض شبه نبي 2 دقيقة
 - بيض مسلوق طري 3-4 دقائق
 - بيض مسلوق متوسط 6 دقائق
 - بيض مسلوق صلب 10 دقائق



البيض المسلوق بدون قشر:

- 1- يجب أن يكون البيض طازجاً وبارداً قبل سلقه.
- 2- تضاف ملعقة كبيرة من الخل إلى ماء السلق ويطهى على نار هادئة.
- 3- لا يجب إضافة الملح إلى ماء السلق لأن الملح يتسبب في عدم نضج بياض البيض على عكس الخل الذي يساعد على التماسك.
- 4- يكسر البيض في وعاء صغير ثم يضاف إلى قدر الماء برفق ويبيض.
- 5- يطهى البيض حتى يتماسك البياض بشكل كاف ليحتوي الصفار ثم يرفع من الماء ويجفف على مناشف ورقية.

أومليت: سنو وايت

- 1- تسخن الزبدة في مقلاة على نار متوسطة الحرارة.
- 2- تخفق 3 بيضات لتحضير قرص أومليت.
- 3- يصب البيض في المقلاة ثم ترفع أجزاء البيض المتماسكة قليلاً لينزل تحتها البيض النقي.
- 4- تهز المقلاة حتى تتأكد من أن الأومليت غير لاصق بالمقلاة ثم تقلب على الناحية الأخرى.
- 5- يمكن تقديم الأومليت في عدة أشكال حيث يمكن تقديمه دائرياً كما هو أو يمكن لفه أثناء قلبه من المقلاة ليأخذ شكلاً اسطوانياً.

البيض العيون في الفرن:

- 1- يدهن قالب من البورسلين بالزبد ثم يكسر البيض في وعاء ثم يوضع في القالب.
- 2- تضاف 2 ملعقة كبيرة من الكريمة فوق البيض.
- 3- يوضع البيض في الفرن في حمام ماء ساخن ويطهى لمدة 3 إلى 5 دقائق حتى يتماسك بياض البيض ولكن يبقى صفار البيض طرياً.



R

REWITY

شورية ونقنقة

الأحد - الثلاثاء - الخميس
KSA 20:00
EGY 19:00
GMT 17:00

أندرو

دارين

ولا بالأحلام

السبت - الثلاثاء - الخميس
22:00 KSA
21:00 EGY
19:00 GMT

www.rewity.com/vb

سنو وايت

Ant-ar

fatafeat

بس على

Nilesat 12341 V | www.fatafeat.com

R

REWITY

ليلي



دعد



عباسيات

السبت - الثلاثاء

18:30 KSA

17:30 EGY

15:30 GMT

تسلم الأيادي

الاثنين - الأربعاء - الجمعة

22:00 KSA

21:00 EGY

19:00 GMT



كلمات عباس السيرة

الاثنين - الخميس

18:00 KSA

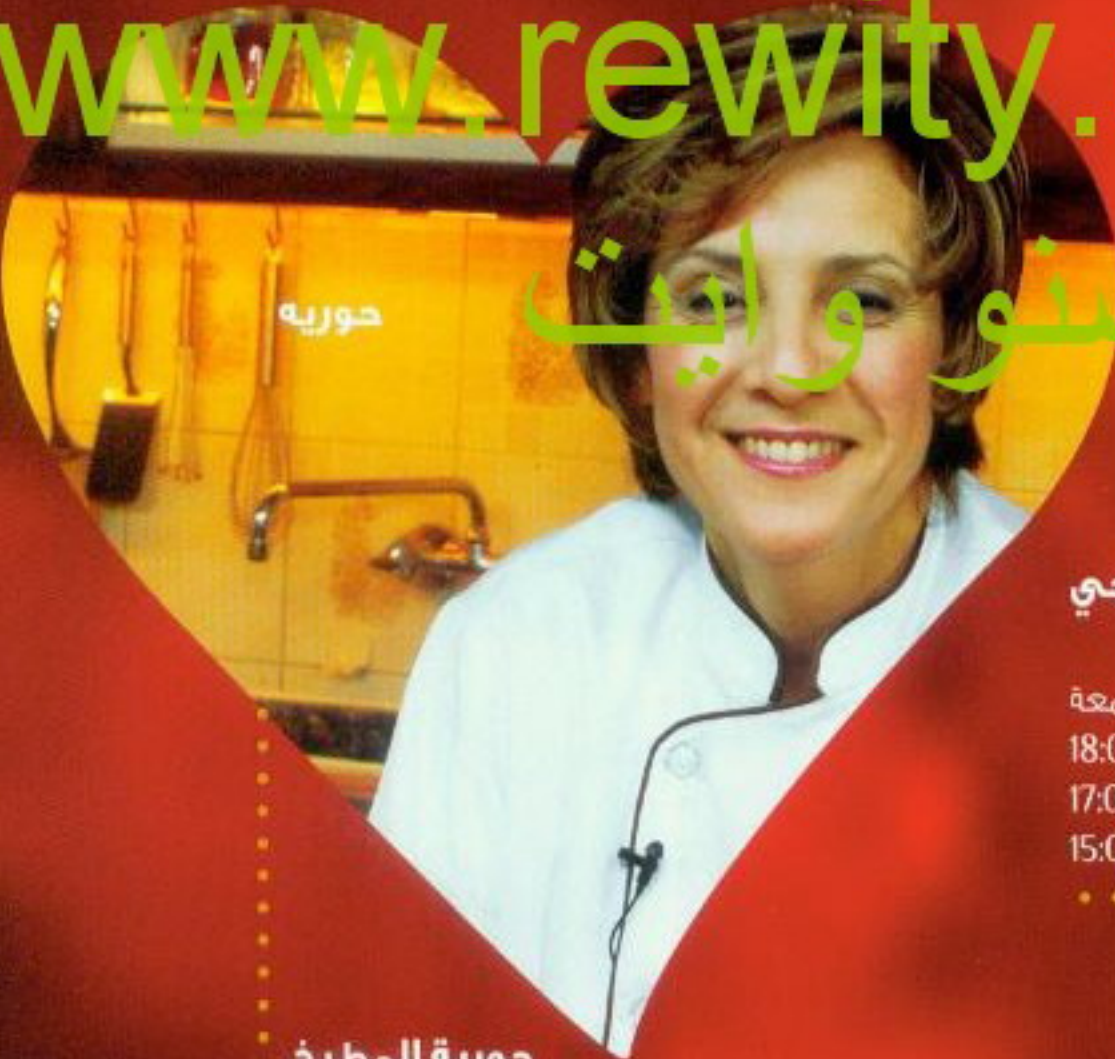
17:00 EGY

15:00 GMT

www.rewity.com/vb

سنتو وايت

حورية



سمر بالخليجي

الأحد - الأربعاء - الجمعة

18:00 KSA

17:00 EGY

15:00 GMT



فايز

حورية المطبخ

السبت - الاثنين - الأربعاء - الجمعة

20:00 KSA

19:00 EGY

17:00 GMT

سكر مزبوط

الاثنين - الأربعاء - الجمعة

00:00 KSA

23:00 EGY

21:00 GMT



www.rewity.com/vb

سنو وایت



وصفات الخبز لحورية

لقد عادت حورية المطبخ مع وصفات الخبز الجميلة التي يسيل لها اللعاب. إن رائحة الخبز في الفرن هي واحدة من أروع الروائح في الحياة. والخبز يعتبر واحداً من مواهب حورية لأنها مارسته لسنوات عديدة. ولقد علمتها إياه والدتها وهي دائماً ما تذكر والدتها بفيض من التقدير.

وتضيف حورية نكهات وأذواق متنوعة على الخبز من خلال اتباع وصفات الخبز التقليدية من الشرق والغرب مع إضافة نكهاتها وأسابيلها الخاصة إليها. إنها ليست تعلمنا فقط عمل وخبز الخبز، ولكن تشمل وصفاتها أيضاً العديد من النصائح والإرشادات للحصول على النتيجة المرغوب بها. فإنها تصنع خبزاً لذيذاً من القمح والذرة والسميد والخميرة الفورية وتستخدم كذلك الخمائر التي أعدها هي بنفسها. وهي تنكه الخبز بالبصل والزيتون والظماطم وحتى الكرم باتسيير. دعونا نستمتع بوصفات الخبز لحورية ولنحاول خبزها في مطابخنا.

www.rewity.com/vb



سنو وايت



www.rewity.com/vb

سنو وايت

خبز باللبن الزبادي على شكل حلزوني مع الطماطم الجافة

المقادير:

الطريقة:

- | | |
|---|---|
| 1- نضع الطحين والسكر وحبات البنسون وخميرة الخبز الفورية ونخلط. | 350 جم طحين |
| 2- نضع اللبن الزبادي ونخلط ثم الملح ونسكب الماء الدافئ تدريجياً مع العجن. | 200 جم لبن زبادي |
| 3- مدة العجن تقريباً 15 دقيقة نوضع في وعاء فيه قليل من الزيت، نضع فيه العجينة مع دهن وجهها بقليل من الزيت، تغطي وتترك لتتراجع وتخمتر إلى أن يتضاعف حجمها. | 1 ملعقة كبيرة من خميرة الخبز الفورية |
| 4- تؤخذ العجينة وتنزل باليد دون عجنها، تشكل حسب الذوق إلى قالب خبز واحد أو قطع صغيرة؛ إلخ. | 1 ملعقة صغيرة ملح |
| 5- ثم نوضع في صينية مرشوشة بالطحين وترش بقليل من الطحين، تغطي وتترك لتخمتر مرة أخرى. | 1 ملعقة كبيرة سكر |
| 6- تدهن بصغار البيضة المخلوطة بالخليب. | 120 مل ماء دافئ |
| 7- يسخن الفرن إلى درجة حرارة 200 درجة مئوية. | 1 ملعقة كبيرة حبات بنسون |
| 8- تدخل الصينية إلى الفرن المسخن لتخبز تقريباً من 20 إلى 25 دقيقة حسب حجم الخبز ونوع الفرن. | قليل من الزيت لدهن العجينة |
| 9- تخرج من الفرن وتوضع على شبك لتبرد. | 1 صفار بيضة مخلوطة بقليل من الحليب لدهن الخبز |
| | قليل من الطحين |



R

REWITY

خبز الباجيت بالسמיד

المقادير:

الطريقة:

- | | |
|---|--|
| 1. ينخل الطحين والسّميد ثم يوضع في العجانة ثم يضاف (السكر وحبّات الينسون) ويضاف زيت الزيتون ويحرك الكل جيداً. | 300 جم طحين أبيض |
| 2. تضاف خميرة الخبز الفورية ويضاف الماء والحليب تدريجياً ثم الملح مع العجن. | 600 جم سميد ناعم أو متوسط |
| 3. يعجن الخليط من 10 إلى 15 دقيقة تقريباً. | 1 ½ ملعقة كبيرة من خميرة الخبز الفورية |
| 4. يقسم العجين إلى ثلاث قطع تقريباً وزن كل منهما 300 إلى 400 جم. | 1 ملعقة كبيرة سكر |
| 5. يشكل الباجيت فوق طاولة مرشوشة بالطحين ثم توضع في صوان مدهونة أو مرشوشة بالطحين. | 1 ملعقة كبيرة ملح |
| 6. يمكن تشكيل باقي العجينة على شكل كرة. | 1 ملعقة كبيرة من حبّات الينسون أو البركة |
| 7. يرش وجه الخبز بالطحين ثم يغطي بالبلاستيك وقماش ويترك ليختمر حتى يتضاعف حجمه. | 4 ملاعق كبيرة حليب سائل |
| 8. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 200 درجة مئوية. | 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون |
| 9. بواسطة سكين حادة تصنع فتحات على وجه الباجيت ويدخل الفرن ليخبز. | 500 إلى 550 ملل ماء دافئ حسب نوع الطحين |
| 10. يخرج ويوضع فوق شبك ليبرد. | طحين إضافي |

R

REWITY

المقادير:

العجينة:

500 جم طحين

1 ملعقة صغيرة ملح

1 1/2 ملعقة كبيرة من خميرة الخبز الفورية

5 حبات بيض

40 جم سكر

100 ملل حليب دافئ

250 جم زبدة بدرجة حرارة الغرفة

كريم باتسيير:

250 ملل حليب

1 حبة بيض

50 جم سكر

1 ملعقة صغيرة فانيليا

30 جم نشا

100 جم زبيب منقوع في ماء زهر

1 حبة بيض لدهن وجه العجينة مخلوطة
بقليل من الحليب

الطريقة:

1. يوضع الطحين والملح والسكر في العجانة ويخلطوا.

2. تضاف خميرة الخبز الفورية والحليب.

3. يضاف البيض حبة تلو الأخرى مع العجن. يعجن من 10 إلى 15 دقيقة حتى تلتصق العجينة نوعاً ما بحواف إناء العجانة.

4. تقسم العجينة إلى قسمين ثم تضاف كمية الزبدة كلها مع الحليب إلى القسم الأول وتعجن ثم يضاف القسم الثاني من العجينة ونواصل العجن إلى أن تبدأ العجينة بعدم الالتصاق بقاع العجانة.

5. نوضع في وعاء وتغطى ثم تترك لتختمر إلى أن يتضاعف حجمها.

6. بعد أن يتضاعف حجمها ننزل العجينة باليد دون عجنها ثم تغطى وتوضع في الثلاجة لترتاح على الأقل لمدة 4 ساعات.

7. نخرج عجينة البريوش من الثلاجة ونفرد على طاولة مرشوشة بالطحين.

8. نفرد على شكل مستطيل بسمك 8 سم تقريبا ثم تدهن بطبقة من الكريم باتسيير ويرش فوقها الزبيب المنقوع

في ماء الزهر.

9. تلف العجينة على نفسها ثم تقسم إلى شرائط بطول 3 إلى 4 سم ثم توضع في صينية مغطاة بورق شمع.
10. نوضع في مكان دافئ ورطب لتختمر إلى أن يتضاعف حجمها.
11. تدهن بالبيضة المخلوطة بقليل من الحليب وتدخل في فرن بدرجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة 20 إلى 22 دقيقة حسب الفرن.

الكريم باتسيير:

1. يوضع الحليب في قدر على النار إلى درجة الغليان.
2. يخفق البيض مع السكر والفانيليا جيداً إلى أن يتضاعف حجمه ثم يضاف النشا ويخفق قليلاً لمزجه مع البيض والسكر.
3. تؤخذ كمية من الحليب وتسكب فوق مزيج البيض والسكر والفانيليا والنشا ويخلط ثم يسكب فوق الكمية المتبقية من الحليب ويخلط الكل على النار مع الخفق بواسطة الخفاقة اليدوية إلى أن يصبح المزيج كثيفاً.
4. يرفع عن النار ويبرد في وعاء أو صينية ويترك ليبرد قبل الاستعمال.

خبز البريوش بالزبيب والكريم باتسيير

www.rewity.com/vb

سنو وايت

خبز بطحين الذرة

R
REWITY

الطريقة:

1. يتخلط الطحين الأبيض مع طحين الذرة ويضاف إليه السكر والزبدة المذابة ثم يخلط جيداً.
2. نضيف بعدها خميرة الخبز ثم البيضتان المخفوقتان قليلاً بالشوكة.
3. ونبدأ في إضافة الحليب والماء تدريجياً ثم الملح ثم نعجن لمدة 10 إلى 15 دقيقة إلى أن نحصل على عجينة ملساء ولامعة.
4. نشكل هذه العجينة حسب الرغبة (كرات أو أي شكل آخر) وتوضع في صينية مرشوشة بالطحين وتغطى بقطعة بلاستيك ثم قطعة قماش وتوضع في مكان دافئ وتترك إلى أن تتخمر ويتضاعف حجمها.
5. تخبز في فرن ساخن لمدة 25 إلى 30 دقيقة على درجة حرارة 200 درجة مئوية.
6. تخرج من الصينية وتوضع على شبك لتبرد.

المقادير:

- 500 جم طحين أبيض
- 200 جم من طحين الذرة المنخول
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 1 1/2 ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 250 ملل حليب سائل دافئ
- 50 ملل ماء دافئ
- 2 حبة بيض
- 2 ملعقة كبيرة زبدة مذابة
- طحين إضافي



المقادير:

- 500 جم طحين
- 1 1/2 ملعقة كبيرة من خميرة الخبز الفورية
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 1/2 ملعقة ملح
- 60 جم زبدة مذابة
- 250 ملل حليب دافئ
- 100 إلى 120 ملل ماء دافئ
- 1 ملعقة كبيرة ينسون أو حبة البركة حسب الذوق
- طحين إضافي

الطريقة:

1. يوضع الطحين والينسون أو حبة البركة مع السكر والزبدة المذابة ويخلطوا ثم يفرك الخليط جيداً.
2. تضاف خميرة الخبز الفورية وتخلط.
3. يضاف الحليب والماء الدافئان تدريجياً مع العجن ثم نضيف الملح.
4. يعجن المزيج تقريباً من 10 إلى 15 دقيقة.
5. يوضع في مكان دافئ مغطى بقطعة بلاستيك أو قماش ويترك ليرواح ويختمر.
6. تؤخذ العجينة وتفرل بواسطة الأيدي دون عجنها فوق طاولة العمل المرشوشة بالطحين.
7. تشكل على شكل كيكة طويلة وتوضع في صينية مدهونة بالزبدة.
8. تغطى ببلاستيك وتوضع في مكان دافئ لتختمر مرة ثانية ويتضاعف حجمها.
9. يسخن الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية ويوضع فيه وعاء من حديد فيه ماء لتوفير الرطوبة في الفرن.
10. يدخل الخبز الفرن للخبز من 30 إلى 35 دقيقة.
11. تخفض درجة حرارة الفرن إلى 175 درجة مئوية بعد أول 5 دقائق تقريباً حسب نوع الفرن.
12. تخرج الصينية من الفرن ويوضع الخبز فوق شبك لتبرد.

خبز التوست بالزبد



www.rewity.com/vb

مسنو و ابيت

خبز بالسמיד والنخالة

المقادير: الطريقة:

1. يخلط السמיד والطحين جيداً مع النخالة والخميرة والزيت والشومر.
 2. يضاف إلى الخليط الخميرة والماء والملح والسكر.
 3. يعجن الخليط من 10-12 دقيقة ويشكل على شكل كرات أو حسب الذوق.
 4. ترش الحبات بالطحين أو النخالة.
 5. توضع كرات العجين في صينية مرشوشة بالطحين والنخالة وتترك لتختمر.
 6. تدخل الصينية في فرن درجة حرارته 200 درجة مئوية من 20-25 دقيقة.
- 700 جم سميد ناعم
 - 100 جم طحين أبيض
 - 100 جم نخالة خشنة
 - 100 ملل من زيت الزيتون أو زيت نباتي أو زبدة
 - 1 ملعقة كبيرة سكر
 - 2 ملعقة كبيرة من خميرة الخبز الفورية
 - من 600-700 ملل ماء دافئ
 - 1 ملعقة كبيرة شومر مطحون خشن
 - رشة ملح
 - طحين ونخالة اضافي

سنو وايت

خبز صغير بالحليب

الطريقة:

1. ينخل الطحين ويضاف السكر والزبدة ثم يخلطوا جيدا.
2. تضاف الخميرة.
3. تخلط البيضة مع الحليب وتضاف تدريجياً إلى الطحين مع العجن ثم نضيف الملح ونواصل العجن من 10 إلى 15 دقيقة.
4. تقسم العجينة إلى كرات صغيرة ثم تشكل على شكل اسطواني.
5. توضع في صينية مدهونة ومرشوشة بالطحين وبواسطة سكين حاد يرسم فوق كل حبة خطوط حسب الذوق.
6. يدهن وجهها بصغار البيض المخروط بالحليب والسكر.
7. تغطي وتترك لتختمر في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمها.
8. توضع في فرن ساخن درجة حرارته 200 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة تقريباً أو إلى أن تكتسب لونا ذهبيا جميلا.
9. تخرج من الفرن وتوضع فوق شبك لتبرد.

المقادير:

- 300 جم طحين
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة من خميرة الخبز الفورية
- 130 ملل حليب دافئ
- 60 جم زبدة مذابة
- 1 حبة بيض
- 1 صفار بيض مع قليل من الحليب والسكر لدهن الخبز
- ملحني اضافي

خبز المارجريت بالزعتر الطازج

الخميرة:

المقادير:

- 1 1/2 ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 100 جم طحين
- 150-200 ملل ماء دافئ

الطريقة:

1. تخلط جميع المكونات وتترك لتختمر من 20 إلى 30 دقيقة.

العجينة:

المقادير:

- 400 جم طحين
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 350 ملل ماء دافئ
- ملح البحر

الحشو:

المقادير:

- 400 جم زعتر طازج مقطع خشن
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 1/4 ملعقة صغيرة من ملح البحر

الطريقة:

1. تخلط جميع المكونات وتترك لتتقع لمدة ربع ساعة.



خبز الزيتون والأعشاب

المقادير: الطريقة:

1. يفرك الطحين بنصف كمية الزيت مع الحليب والأعشاب ويخلط جيداً.
2. تضاف الخميرة والماء والملح وتعجن العجينة لمدة 15 دقيقة.
3. تترك للتخمير ثم تعجن لمدة دقيقتين ويضاف إليها الزيتون وباقي زيت الزيتون.
4. تشكل وتوضع في صينية لتختمر.
5. تدهن بزييت الزيتون وتزين بالسمن أو حبة البركة (أو صفار بيضة مخلوطة بقليل من الحليب).
6. تخبز في فرن حرارته 200 درجة مئوية من 20-25 دقيقة.

- 1 كيلو طحين
- 2 ملعقة من خميرة الخبز الفورية
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 200 ملل زيت زيتون
- 700 ملل ماء دافئ تقريباً حسب نوعية الطحين
- أعشاب منكهة حسب الرغبة (زعتر - إكليل الجبل -
يقدونس بابس...)
- 1 كوب زيتون أسود أو أخضر بدون نوى
- 2 ملعقة حليب بودرة
- سمن أو حبة البركة للتزيين
- زيت زيتون أو صفار بيض لدهن الجبن

خبز بالبصل

المقادير:

العجين

- 500 جم طحين
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 1 ½ ملعقة كبيرة خميرة فورية
- 1 ملعقة فلفل حلو أحمر مشوي ومفروم
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 80 جم زبدة
- 300 ملل ماء دافئ (أقل أو أكثر حسب نوع الطحين)
- رشة فلفل أسود

الحشوة:

- 500 جم بصل شرائح
- 1 ملعقة كبيرة كايبر

2 فص ثوم مهروس

1 ملعقة كبيرة جردل

1 ملعقة صغيرة ملح

زيتون مشكل بدون النوى حسب الرغبة

روز ماري (إكليل الجبل)

زيت زيتون حسب الرغبة

جبن بارميزان أو أي نوع آخر

فلفل حار

1 ملعقة صغيرة زعتر جاف (أوريغانو)

الطريقة:

العجين:

1. تترك الزبدة مع الطحين والسكر وتضاف الخميرة ثم الملح.
2. يضاف الماء تدريجياً وتعجن لمدة 10-15 دقيقة.

الحشوة:

1. يوضع زيت الزيتون في قدر وينكه بحبات الكاير والثوم والزعتر وقليل من الزيتون المقطع مع الملح والفلفل الحار.
2. نضيف البصل ويقلى على نار هادئة ثم يضاف إكليل الجبل وباقي المنكهات.
3. يجب عدم الإكثار من تقلية البصل على النار، نقله فقط لينذل لأنه سيوضع فوق العجينة ثم يدخل إلى الفرن.

3. تترك لتختمر وترص في صينية مدفأة بالزيت حسب الرغبة.
4. ثم تدهن بالخردل وترص عليها الحشوة مع قليل من زيت الزيتون والزعتر الجاف وجبن البارميزان والزيتون ورشة فلفل أسود.
5. تخبز لمدة 10-15 دقيقة على درجة حرارة 200 درجة مئوية.

خبز السميت بالسمسم (خبز تركي)

المقادير:

350 جم طحين

50 جم زبدة مذابة

2 ملعقة كبيرة زيت زيتون

1 بيضة كاملة

5 ملاعق كبيرة حليب دافئ

½ ملعقة صغيرة ملح

1 ملعقة كبيرة من خميرة الخبز الفورية

1 ملعقة كبيرة سكر

100 ملل ماء دافئ

1 بياض بيض مخلوط بـ 1 ملعقة كبيرة زبدة مذابة لدهن الخبز

كمية من السمسم لتزيين الخبز

الطريقة:

1. ينخل الطحين ويخلط مع السكر والزبدة المذابة ويفرك جيداً.
2. تضاف خميرة الخبز الفورية والحليب الدافئ المخلوط مع حبة البيض ثم يضاف الزيت والملح والماء الدافئ تدريجياً مع العجن.
3. تعجن لمدة 15 دقيقة تقريباً.
4. تغطى العجينة وتترك لترتاح إلى أن يتضاعف حجمها.
5. تقسم العجينة إلى 7 أو 8 قطع وتكور على شكل اسطوانة ثم تطوى على شكل دائرة وتوضع في صينية مرشوشة بالطحين.
6. تدهن بخليط بياض البيض والزبدة المذابة وترش أو تزين بالسمسم وتترك لتختمر مرة أخرى.
7. يسخن الفرن على 200 درجة مئوية وتدخل الفرن لتخبز لمدة تتراوح ما بين 25 إلى 30 دقيقة حسب الفرن وحجم حبات الخبز.
8. تخرج من الفرن وتوضع فوق شبك لتبرد.

المقادير:

- 350 جم طحين
- 50 جم زبدة مذابة
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 بيضة كاملة
- 50 جرام سميد
- 1/2 كوب الباداميزان
- 5 ملاعق كبيرة حليب دافئ
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة من خميرة الخبز الفورية
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 100 ملل ماء دافئ
- [بياض بيض مخلوط بـ 1 ملعقة كبيرة زبدة مذابة
لدهن الخبز
- كمية من السمسم أو الجبن لتزيين الخبز

الطريقة:

1. تخلط المواد الجافة (السكر، الطحين، السميد والملح) ويضاف الزيت وتترك جيداً.
2. تضاف الخميرة والماء والزبدة والحليب وتعجن وتترك لتتخمّر لمدة 30 دقيقة.
3. تعجن لمدة 5 دقائق أخرى ويضاف إليها البيض والجبن ثم تجمع مع قليل من الطحين.
4. تشكل وتخمّر مرة أخرى ثم تدهن بالبيض أو زيت الزيتون حسب الرغبة وتزين بالسمسم أو الجبن.
5. تخبز من 20-25 دقيقة في الفرن على درجة 200 درجة مئوية.

خبز بالجبن

www.rewity.com/vb

سنو وايت

خبز الدار

المقادير:

الطريقة:

1. 500 جم طحين
350 ملل ماء دافئ
 2. 1 1/2 ملعقة كبيرة خميرة خبز
2 ملعقة كبيرة زبدة
 3. 1 ملعقة كبيرة ملح
1 حبة بيض
 4. 1 ملعقة كبيرة حليب بودرة
1/2 ملعقة ينسون
 5. 1/2 ملعقة حبة البركة
2 ملعقة سمس مطحون ومحمص
- بيض مخلوط مع القليل من الحليب

1. يوضع الطحين مع الزبدة المذابة ويفرك جيدا ويخلط مع باقي المكونات والماء.
2. يعجن لمدة 10 دقائق ويترك ليختمر لمدة نصف ساعة أو أقل حسب درجة حرارة الغرفة.
3. يشكل ثم يترك ليختمر مرة أخرى.
4. يدهن بالبيض (حسب الرغبة) مع قليل من الحليب.
5. يخبز لمدة 20 دقيقة على 200 درجة.

www.rewity.com/vb

سنو وايت

خبز الباجيت الكبير بالخميرة البائتة

المقادير:

الطريقة:

الخميرة البائتة:

الخميرة البائتة:

1. 200 جم طحين
200 ملل ماء دافئ
2. 1 ملعقة كبيرة سكر
1 ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
3. 1. تخطط جميع المكونات وتترك لتختمر إلى أن يتضاعف حجمها وتتكون عليها فقاعات هوائية.
4. 2. تترك في درجة حرارة الغرفة ليلة كاملة.
5. 3. يمكن استعمال هذه الخميرة أو كمية منها في اليوم التالي.

الخبز:

الخبز:

1. 500 جم طحين
200 جم خميرة بائتة
2. 1 ملعقة كبيرة ملح
1 ملعقة كبيرة ينسون أو حبة البركة
3. 1 ملعقة كبيرة شومر مطحون
250-280 ملل ماء دافئ حسب نوع الطحين وقوام الخميرة البائتة
4. 1. توضع كل المكونات في العجانة ونضيف الماء الدافئ مع العجن.
5. 2. تعجن المكونات جيدا لمدة 15 دقيقة أو أكثر.
6. 3. ترش الطاولة بالطحين.
7. 4. تقسم العجينة إلى قسمين ثم تشكل إلى باجيت.
8. 5. ترش بالطحين وتوضع فوق صينية مرشوشة بالطحين وتغطى وتترك لتختمر إلى أن يتضاعف حجمها من ساعة إلى ساعتين.
9. 6. يسخن الفرن جيدا على درجة 200 درجة مئوية.
10. 7. بواسطة سكين حاد تنقش فتحات فوق الخبز ويرش قليل من الماء ويوضع مباشرة في الفرن ليخبز ما بين 25 إلى 30 دقيقة.

خبز البريوش

المقادير: الطريقة:

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. في العجانة نضع الطحين والسكر وخميرة الخبز ثم البيض المخفوق بالشوكة مع العجن. | 500 جم طحين |
| 2. نضيف الزبدة والملح ونبدأ بإضافة الحليب تدريجياً مع العجن. | 1 ملعقة صغيرة ملح |
| 3. نعجن لمدة 15 دقيقة تقريباً ثم نغطي ونترك لتختمر ويتضاعف حجمها. | 40 جم سكر |
| 4. نأخذ العجينة وننزل باليد ثم تشكل على شكل كرات صغيرة أو نوضع في صينية الكيكة الإنجليزية. | 250 ملل حليب داغلي |
| 5. نترك مرة أخرى لتختمر إلى أن يتضاعف حجمها. | 1 ملعقة كبيرة من خميرة الخبز |
| 6. يدهن وجهها بالبيض المخفوق مع قليل من الحليب والسكر وتخبز في فرن ساخن لمدة تتراوح ما بين 20 إلى 25 دقيقة في درجة حرارة 200 درجة مئوية. | 2-3 حبات بيض حسب الحجم |
| | 90 جم زبدة مذابة بدرجة حرارة الغرفة |

www.rewity.com/vb
سنو وايت



صني أندرسون

www.rewity.com/vb

كل ست يس على فتافيت

17:00 KSA
16:00 EGY
14:00 GMT

سنو وايت



Nilesat 12341 V | www.fatafeat.com

والوحيدة

القناة الأولى لفن الطعام في الشرق الأوسط

دارين تقلب الطاولة على أندرو

R
REWITY

كانت دارين تتوقع هدية بمناسبة عيد ميلادها ولكنها، بدلاً من ذلك، جعلناها تطهو لنا بهذه المناسبة!



www.rewity.com/vb

سنو و ايت

العدس بالحامض

المقادير:

- 1 كوب عدس حب
- 2 حبة بطاطا كبيرة مقشرة ومقطعة مكعبات متوسطة الحجم
- 3 ربة سلق
- حوالي 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- كمية ثوم مجروش
- عصير حامض
- ملح حسب الذوق

الطريقة:

1. بعد تنقية العدس وغسله يوضع في طنجرة الطهي على النار.
2. يسلق وبعد حوالي عشر دقائق يضاف السلق بعد تنقيته وغسله وفرمه فرماً متوسط الحجم.
3. وبعد حوالي عشر دقائق أخرى تضاف البطاطا كذلك لمدة عشر دقائق في مقلاة صغيرة.
4. يضاف الثوم ونحمره على النار حتى يصبح لونه ذهبياً، يضاف على الخليط.
5. يضاف الحامض وتطفأ النار.
6. يضاف الملح حسب الذوق.



البرغل بالخضروات

المقادير:

2 كوب برغل خشن أحمر اللون

2 حبة جزر صغير أو حبة كبيرة مقطعة قطعاً صغيرة

2 حبة كوسة صغيرة أو حبة كبيرة مقطعة قطعاً صغيرة

¼ حبة فلفل حلو كل لون أخضر، أحمر، أصفر، يرتقالي

2 حبة طماطم حمراء مقشرة ومقطعة قطعاً صغيرة

1 بصلة كبيرة يابسة مقطعة قطعاً صغيرة

زيت زيتون

ملح وفلفل أسود

فلفل حار مقطع (اختياري)

3 أكواب ماء دافئ لطبخ البرغل

الطريقة:

1. يوضع الزيت في الوعاء ويضاف البصل ويحرك حتى يذبل ويصفر لونه.
2. يضاف الجزر لمدة 5 دقائق على نار متوسطة أو هادئة.
3. تضاف الكوسة ثم الفلفل الملون والفلفل الحار.
4. بعد 5 دقائق أخرى تضاف الطماطم ويحرك.
5. يتم إضافة البرغل بعد غسله جيداً ووضعه في مصفاة.
6. يحرك جيداً مع باقي الخضروات ويضاف الملح والفلفل الأسود.
7. تضاف 3 أكواب ماء دافئ ويترك على نار هادئة حتى يتم نضجه نضجاً تاماً.

www.rewity.com/vb

الآن في الأسواق والمكتبات وجميع دول الخليج ومصر ولبنان

كتاب الطبخ الخليجي من مجدي مهارتنا سر أكلاتنا



إصدار شركة مجدي للأغذية - الكويت

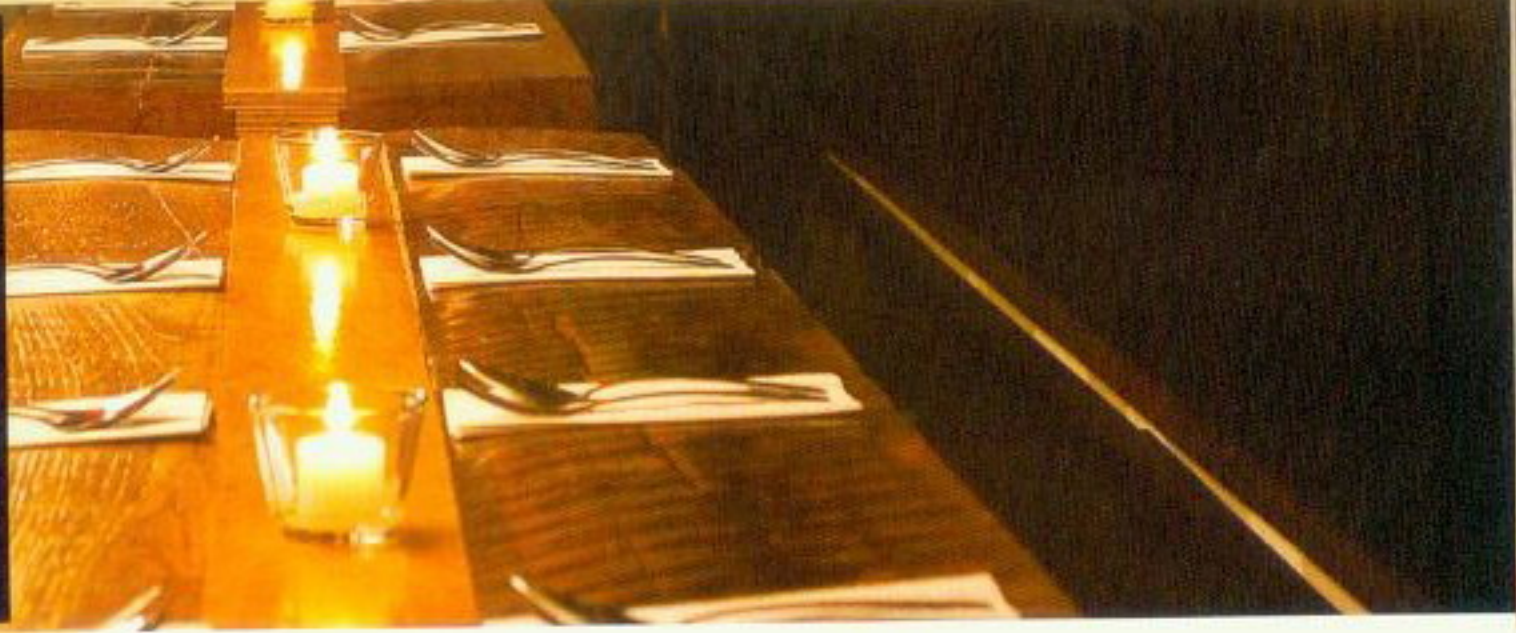
هاتف: 965 22405012 / 965 66948729 + فاكس: 965 22410730

www.majdifood.com email: info@majdifood.com



مطعم شهر فبراير

RIVINGTON
GRILL



مطعم ريفينجتون

جريل **R** **REWITY**

الصين للعمل في منتجع وين. وقبل ذلك كان يعمل في فنادق سافوي، ودورنستون، إنتركونتيننتال، وأبراج كارلتون. وكان الشيف التنفيذي في محلات هارودز والميستول عن الـ 20 مطعما بها. بعد أن قام بإنقاذ العديد من أنواع الطهي المختلفة حتى وصل إلى أعلى درجات الإنقاذ، عاد إلى نوعية الطهي الذي يحب أن يعده ويأكله في المنزل. طعام يقدم بقليل من التزيين ولكن يصل إلى أعلى درجات المذاق. وبالنسبة للشيف كريس فإن هذا بمثابة العودة إلى الأصل. وقد أخبرنا أنه بعد العمل في المطاعم والفنادق الراقية في جميع أنحاء العالم، وبعد الوصول إلى مناصب مرموقة جدا، أنه أسعد حالا الآن حيث يطهو ما يحب.

وبوضح لنا الشيف كريس أن مفهوم المطعم هو طهي الغذاء الموسمي البسيط إلى أعلى درجات الكمال. وتغير قائمة الطعام من شهر إلى شهر، أما قائمة طعام رجال الأعمال فإنها تتغير أسبوعيا. وهناك أطباق جديدة يوميا بالمطعم على السبورة بأسعار أقل بكثير مما هي عليه في قائمة الطعام. وتتم كل هذه التغييرات تبعاً للخضروات، والفواكه والأسماك الموسمية. والمناسبات. وما إلى ذلك وتأتي المكونات الطازجة يوميا عن طريق الجو من المملكة المتحدة. ويأتي البعض الآخر من أفضل البائعين المحليين. ولدى المطعم أيضا قائمة طعام لوقت العروب التي تتضمن الأطباق الخفيفة الكلاسيكية البريطانية وتقدم من 5 إلى 7 مساءً. وهناك أيضا قائمة خاصة بالحلوى حيث إن ظاهية الحلوى موهوبة جدا وحلوياتها دائما مقصدة لدى رواد المطعم. هذا بالإضافة إلى وجود قائمة طعام للأطفال.

إن طاقم العاملين بالمطعم ودود ومتمرس وتعلموا الابتسامه وجوه أفرادهم وهناك جو إيجابي جدا في التفاعل بين الطهاة والنادلين والنتيجة النهائية هي وصول كل شيء إلى رواد المطعم على أكمل وجه. و أفضل طريقة إن الانضباط في تحضير الطعام وحب الطهي. والفخر بالقيام بخطوات الطهي، والنظافة، والاهتمام بتعليمات الصحة. وكمال التيقيد والصورة النهائية الجميلة للطبق هي من بعض الأسباب التي تساهم في نجاح مطعم ريفينجتون جريل.

دعونا نستمتع ببعض من وصفاتهم اللذيذة التي اختارها لنا الشيف كريس:

إن مطعم ريفينجتون جريل بسيط بدون أن يكون عادي البساطة. وأنيق بدون تخلف. وبعد الطعام المقدم به طعاما متريفا ولكن بدون أن يكون قليل الأناقة. وأجواء المطعم مريحة ودافئة جدا. وقد قام بالتصميم الداخلي للمطعم مارتين بروديرسكي الأسطورة في عالم تصميم المطاعم. ويقع ريفينجتون جريل في سوق البحر المطل على بحيرة النافورة. وهو الأول لشركة كريس الذي افتتح خارج المملكة المتحدة. وقد ألقى نجاح التجربة الشركة بالتخطيط للمزيد من المطاعم للتوسع بشكل أكبر في أماكن عديدة في الشرق الأوسط في غضون السنتين القادمتين.

ومطبخ ريفينجتون جريل مطبخ مفتوح، وهو شيء جديد على دبي. حيث يمكن لرواد المطعم مشاهدة كل خطوة من خطوات إعداد طلباتهم. واتضح أن هذه الطريقة تحظى بشعبية كبيرة بين كل من رواد المطعم والطهاة لأنها تتيح الفرصة للتفاعل بينهم، فيتمكن الضيوف من رؤية النظافة أثناء إعداد الطعام. في حين يتعرف الطهاة على من يعدون لهم الطعام وهي فرصة نادرة. وبسأل العديد من رواد المطعم الطهاة عن كيفية طهي بعض الأطباق ويسعد الطهاة كثيرا بالرد على أسئلتهم وإعطائهم نصائح عن كيفية تقديم الطبق. وأنبأ الطهاة العديد من الصداقات من خلال تعاملهم المباشر مع رواد المطعم. و يعود الكثير من العملاء للمطعم لأنه قد أصبح بالنسبة إليهم المكان الذي يشعرون فيه وكأنهم ببيتهم. وأنه المكان الذي يحصلون فيه على وجبة معذية كأنها بنبية الصنع ولكن بالتميز الذي يضيفه المطعم والذي يرتفع بالوجبة عدة مستويات أعلى من الطعام البتني.

الشيف كريس لينستر، رئيس الطهاة في الشركة لمنطقة الشرق الأوسط، متحمس جدا للطعام البريطاني. لقد بدأ في مهنة الطهي منذ سن مبكرة جدا وخبرته في مجال تخصصه مثيرة للإعجاب. لقد كان يعمل في دبي في فندق برج العرب منذ بضع سنوات. قبل توجهه إلى

سلطة الخس الصغير

المقادير:

صوص السلطة:

- 75 جم جبن جورجونزولا
- 20 ملل من خردل الديجون
- 20 ملل عسل
- 100 ملل من زيت الزيتون

60 جم جوز

- 4 حبات خس صغير زنة الواحدة 100
- جم مفصول ومفرطة أوراقه
- 80 جم جبن ستيلتون مبشور
- 200 جم كمثرى إنجليزية مقطعة إلى شرائح رفيعة

10 جرام ملح

10 جرام فلفل

الطريقة:

صوص الجبن الزرقاء:

1. يخلط جبن الجورجونزولا مع الخردل والعسل في الخلاط حتى يصبح صافيا ثم يضاف زيت الزيتون تدريجيا الى الخليط مع استمرار تشغيل الخلاط حتى يصبح قوام الصوص كثيفا.

السلطة:

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 170 مئوية ويثبل الجوز ثم يحمص في الفرن لمدة 5 دقائق أو حتى يكتسب لونا خفيفا.
2. يضاف الخس والكمثرى والملح والفلفل إلى صوص الجبن ويقلب.
3. تقدم السلطة في وعاء وتزين بجبن الستيلتون والجوز المحمص.

للتقديم

1. ترمم طبقات السلطة فوق بعضها البعض على طبق التقديم.

www.rewity.com/vb

سنو وايت

R

REWITY

السّمك المقلّي والبطاطس المقلية

المقادير:

- 4 سمكات من نوع سمك الحادوق أو سمك القد زنة الواحدة 180 جم. تستخدم القطع السمكة مع الاحتفاظ بالجلد
- 200 ملل بييرة خالية من الكحول، اختياري
- 200 جم طحين ذاتي التخثير
- 2 قطعة ليمون للتزيين
- طحين اضافي
- 800 جم بطاطس مقطعة الى اصابع للتحمير
- 10 جم ملح
- 10 جم فلفل
- 400 جم بازلاء
- 50 جم بصل صغير مقشر ومفروم
- 50 جم ثوم مقشر ومهروس
- 100 ملل مرق الخضار
- 20 جم نعناع أخضر مغسول ومفروم
- 100 جم مايونيز
- 30 جم كايبر، مفرومة
- 30 جم خيار مخلل مفروم
- 15 جم بقدونس مغسول ومفروم
- 400 ملل زيت نباتي للقلي

الطريقة:

خليط القلي:

1. يخفق الطحين مع البييرة الخالية من الكحول ويتبل بالملح والفلفل.
2. يكسى السمك بالطحين ثم يوضع في الخليط ثم يقلى في زيت بدرجة حرارة 190 مئوية لمدة حوالي 7 دقائق أو حتى ينضج، يصفى جيداً ويتبل.

البطاطس المحمرة:

1. تسلق البطاطس في ماء مغلي لمدة 5 دقائق ثم تصفى وتبرد في الثلاجة.
2. قبل التقديم تقلى البطاطس في زيت بدرجة حرارة 190 مئوية لمدة 3 دقائق أو حتى تصبح مقرمشة.

البازلاء:

1. يسخن الزيت في مقلاة ثقيلة ويقلى البازلاء لمدة 8-10 دقائق ثم يضاف الثوم والبازلاء وشرق الخضار ويترك ليغلي.
2. تخفق نصف كمية البازلاء ويهرس النصف الآخر وتقلب معاً ثم يضاف إليها النعناع المفروم.

صوص التارتار:

1. يمزج المايونيز مع الكايبر والمخلل والبقدونس ويتبل

للتقديم:

1. توضع البازلاء في طبق التقديم ويجانبها السمك المقلّي وتقدم مع البطاطس المحمرة وتزين بالليمون.

R

WWW.REWITY.COM

www.rewity.com/vb

سنو وايت

سمك الهامور مع صوص الطماطم والبصل



www.rewity.com/vb
سنو وايت

سمك الهامور

المقادير:

- 800 جم سمك هامور ينظف مع التخلص من القشر والأحشاء ويقطع إلى قطع فيليه
- 200 ملل صوص فيرج (انظر الوصفة)
- ملح
- فلفل اسود حب
- 100 ملل زيت عباد الشمس

الطريقة:

1. قطع السمك إلى قطع زنة الواحدة 200 جم
2. يتبل بالملح ويحمر سريعا على الجانبين في مقلاة غير لاصقة ثم يشوى في الفرن مع الزيت حتى ينضج.

للتقديم:

1. يوضع السمك في وسط طبق مستدير كبير مع صب صوص فيرج فوق السمك ومن حوله.

صوص فيرج

المقادير:

- 125 ملل زيت الزيتون البكر
- 50 جم بصل صغير مقشر
- 100 جم طماطم طازجة
- ماء لسلق الطماطم
- 2 جم ريحان طازج، مغسول ومقطف ومفروم
- 2 جم شبت طازج، مغسول ومقطف ومفروم
- 2 جم بقدرونس افرنجي طازج مغسول ومقطف ومفروم
- 2 جم بقدرونس كونتينينثال، مغسول ومقطف ومفروم
- ملح
- فلفل أبيض حب
- 1 حبة ليمون

الطريقة:

1. يفرم البصل ناعما ويوضع في مقلاة مع زيت الزيتون حتى يذبل دون أن يكتسب لونا.
2. تسلق الطماطم سريعا في ماء مغلي ثم تقشر مع نزع بذورها وتقطع إلى مكعبات صغيرة.
3. تقطف الأعشاب الخضراء وتنظف وتقطع تقطيعا خشنا.
4. تضاف الطماطم المقطعة والأعشاب إلى البصل.
5. يضاف عصير الليمون وتبيل.



www.rewity.com/vb

سنو وايت

أقراص سمك السالمون

المقادير:

- 400 جم بطاطس مقشرة ومقطعة الى ارباع
- 300 جم سمك سلمون طازج
- 15 جم كاتشب
- 20 جم خردل إنجليزي
- 200 ملل صوص البقدونس (انظر الوصفة)
- 400 جم سبانخ صغيرة مغسولة
- 20 جم زبدة
- ملح وفلفل

الطريقة:

أقراص السمك

1. يطهى سمك السلمون على البخار لمدة 8 دقائق ثم يبرد في الثلاجة ثم ينزع جلده وعرق الدم الداخلي ثم يقطع إلى رقائق.

صوص البقدونس:

المقادير:

- 200 ملل من مرق السمك
- 25 جم زبدة لوريالك غير مملحة
- 15 جم طحين
- 20 ملل عصير عنب أبيض، اختياري
- 125 ملل من كريمه الخفق
- 25 جم بقدونس كوتنينيتال، مغسول ومقطف ومفروم
- 10 جم ملح
- 10 جم فلفل أبيض حب

الطريقة:

1. تذاب الزبدة في مقلاة ثقيلة ثم يضاف الطحين مع التقليب حتى يصبح الخليط ناعما ويطهى قليلا.
2. يضاف العصير ومرق السمك تدريجيا ويقلب بهدوء باستمرار حتى يصبح ناعما.
3. تضاف الكريمة ويترك الصوص ليغلي ويتبل بالملح والفلفل، ثم يضاف البقدونس المفروم.

2. تسلق البطاطس في ماء مملح حتى تنضج ثم تصفى وتهرس.
3. تمزج البطاطس المهروسة مع الكاتشب والخردل ونصف كمية السلمون.
4. تخلط جيدا وتتبل ثم تضاف باقي كمية السلمون.
5. تقسم الى أقراص زنة الواحدة 160 جم ويبرد.
6. تقلى أقراص السلمون في الزبدة.
7. تطهى السبانخ على البخار.

للتقديم:

1. توضع السبانخ في طبق مستدير كبير وفوقها كعكات السمك.
2. يصب صوص البقدونس على الوجه مع التأكد من تغطية كعكات السمك تماما.

www.rewity.com/vb

سنو وايت

ريش الضأن مع البابل أند سكويد

المقادير:

ريش الضأن:

1200 جم لحم ريش الضأن

560 جم بابل أند سكويك (راجع الوصفة)

50 ملل زيت زيتون

ملح وفلفل

100 جم زبدة

180 ملل من صوص ريش الضأن

60 جم بصل صغير مقشر ومفروم

5 جم زبدة

5 جم طحين

25 جم من إكليل الجبل

250 ملل عصير العنب الأحمر، اختياري

150 ملل من مرق لحم الضأن

البابل أند سكويك:

400 جم بطاطس مقشرة ومقطعة إلى أرباع

125 جم ملفوف سافوي مقطع إلى شرائح رفيعة

125 جم لفت أصفر مقشر ومقطع إلى مكعبات

بحجم 1 1/2 سم

90 جم بصل أخضر مقطع إلى شرائح رفيعة

3 ملل من صوص الووسترشير

1 جم من ملح الكرفس

2 جم بقودونس مغسول ومقطف ومفروم

2 جم بقودونس أفرنجي مغسول ومقطف ومفروم

15 جم زبدة

ملح وفلفل

ملفوف صغير مجمد، اختياري

الطريقة:

صوص ريش الضأن:

1. يلقى البصل خفيفا في الزبدة لمدة دقيقتين حتى يذبل ثم يضاف الطحين ويقلب ويضاف عصير العنب تدريجيا مع التقليب المستمر لمنع الصوص من التكتل (في حال تكتلها يمكن خففها بقوة حتى تصبح ملساء). يضاف مرق اللحم ويغلي حتى تنبخر ¼ كمية الصوص وتصبح كثيفة القوام.

الريش الكاملة:

1. هي قطعة تستخرج من ظهر الخروف أو يجوز استخدام ريش الضأن العادية.
2. تدهن قطعة بالزيت الريش وتتبّل وتوضع على الشواية أو المشواة الساخنة لشيها سريعا ثم تطهى مع إكليل الجبل إلى درجة النضج المرغوبة.
3. تستخدم مقلاة غير لاصقة وتلقى فيها البابل أند سكويك مع قليل من الزيت حتى تكتسب لونا ذهبيا على الجانبين، ثم تسخن في الفرن ويضاف إليها القليل من الزبدة.

للتقديم:

1. توضع البابل أند سكويك على طبق التقديم مع قطعة الريش بجانبها مع صب بعض الصوص فوقها.

البابل أند سكويك:

1. تسلق البطاطس وتصفى ثم توضع في مصفاة داخل قدر فوق حرارة الموقد لمدة 10 دقائق للتسريع في تجفيفها ثم تهرس.
2. يذبل اللفت الأصفر حتى يصبح طريا ثم يضاف ملفوف سافوي والبصل الأخضر ويطهى حتى يصل إلى ثلثي حجمه ثم تضاف باقي المكونات.
3. ترقع من النار ويضاف إليها البطاطس المهروسة.
4. تتبل بالملح والفلفل.
5. تشكل على هيئة إسطوانة بسمك 1 1/2 بوصة.

فطيرة السمك على طريقة ريفينجتون

صوص كريمة السمك

المقادير:

- 500 ملل مرق السمك
- 100 جم زبدة غير مملحة
- 100 جم طحين
- ملح وفلفل أبيض حسب
- 40 جم خردل انجليزي
- 40 جم كراث، مغسول
- 100 ملل كريمة الخفق
- 5 جم شبت مغسول ومنشف
- 5 جم بقودونس مغسول ومنشف
- 5 جم ثوم معمر مغسول ومنشف
- 5 جم بقودونس افرنجي مغسول ومنشف

الطريقة :

1. يغسل الكراث ويقطع شرائح رقيقة ثم يجفف.
2. في مقلاة ثقيلة يذبل الكراث في الزبدة ثم يضاف إليه الطحين.
3. يسخن مرق السمك ثم يضاف تدريجياً إلى الكراث مع التقليب المستمر للحصول على صوص أملس.
4. يضاف الخردل والكريمة وتترك تغلي على نار هادئة حتى تصبح الصوص كثيفة.
5. تتبل بالملح والفلفل حسب الطعم.
6. يضاف الشبت والبقودونس والثوم المعمر والبقودونس الافرنجي ويقلى

المقادير:

- 400 جم سمك هامور، منظف ومقطع إلى شرائح فيليه
- 400 جم سمك السالمون، منظف ومقطع إلى شرائح فيليه
- 300 جم سمك الحدوق، منظف ومقطع إلى شرائح فيليه
- 200 جم سمك الحادوق المدخن، منظف ومقطع إلى شرائح فيليه
- 500 جم بطاطس
- ماء لسلق البطاطس
- 300 ملل حليب
- 150 جم خبز محمص مطحون (بقسماط)
- 20 جم زعتر
- 500 ملل من صوص كريمة السمك (انظر الوصفة)
- 20 جم بقودونس
- ملح وفلفل حسب
- 5 جم ورق غار
- 25 جم جبن البارميزان المبشور

الطريقة:

1. يسلق السمك في الحليب مع حبوب الفلفل الصحيحة وورق الغار، ثم يرفع السمك ويصفى.
2. يسلق البطاطس في الماء ثم يهرس مع صوص كريمة السمك ويوضع في وعاء.
3. يضاف الخليط المهروس إلى السمك، ثم يرش عليه البقسماط وجبن البارميزان.
4. يخبز في الفرن لمدة حوالي 7 دقائق أو حتى ينضج ثم يوضع تحت المشواة لتحمير البقسماط.

www.rewity.com/vb

سنو وايت

الكفتة البريطانية مع العدس الأصفر وصوص البصل

العدس

المقادير:

250 جم من حبوب العدس الجافة المنقوعة طوال الليل

10 ملل زيت نباتي

25 جم بصل أبيض مقشر ومقطع إلى مكعبات

25 جم جزر منقطع ومقطع إلى مكعبات

25 جم كرفس منقطع ومقطع إلى مكعبات

250 ملل من مرق الخضار، يمكن استخدام المرق الجاهز

1 جم ورق غار

80 ملل صوص البصل

ملح وفلفل للذوق

300 جم بصل، مقشر ومفروم ناعماً

20 جم ثوم، مقشر ومفروم ناعماً

200 جم جزر، مقشر ومفروم ناعماً

150 جم كرفس، مقشر ومفروم ناعماً

10 جم زعتر

2 بيضة

ملح وفلفل

15 جم طحين

5 جم معجون الطماطم

100 ملل عصير ليمون

250 ملل مرق اللحم

ملح وفلفل

الطريقة:

1. يمزج اللحم المفروم ودهن العجل وكبد الدجاج واليقسماط جيداً.

2. يسخن الزيت في مقلاة ثقيلة ويقلى البصل خفيفاً لمدة 8 إلى 10 دقائق حتى يتلون نسبياً ثم يضاف الثوم والجزر والكرفس والزعتر والمريمية ويطهى حتى ينضج ثم يترك ليبرد.

3. يخلط مزيج اللحم والبصل جيداً مع البيض والملح والفلفل لعمل الكفتة.

4. تشكل الكفتة على هيئة كرات رنة الواحدة 40 جم وتشوح في مقلاة غير لاصقة، ثم توضع في فرن ساخن بدرجة حرارة 170 مئوية لمدة 10 دقائق أو حتى تنضج تماماً.

الطريقة:

1. تسخن مقلاة ثقيلة ويقلى البصل في الزيت على نار هادئة لمدة 8-10 دقائق مع تغطية المقلاة حتى يتلون البصل نسبياً - يجوز إضافة رشّة من الماء إذا ما بدأ البصل في التلون.

2. تضاف الزبدة والطحين ومعجون الطماطم ويقلى المزيج جيداً على نار منخفضة لمدة دقيقة واحدة مع الاستمرار في التقليب ثم يتم إضافة العصير تدريجياً مع التقليب مرة أخرى لمنع المزيج من التكتل، ثم يضاف المرق تدريجياً.

3. يتبل الصوص بالملح والفلفل وتغلي ثم تترك على نار هادئة لمدة 20 دقيقة.

التقديم

1. تسخن كفتة اللحم المشكلة في صوص البصل.
2. يصب العدس في وعاء عميق ثم تضاف الكفتة فوقه مع تغطيتها بصوص البصل.

صوص البصل

المقادير:

120 جم بصل، مقشر ومقطع إلى شرائح رفيعة

20 ملل زيت نباتي

7 جم زبدة

الطريقة:

1. ينقع العدس طوال الليل في الماء ثم يصفى.

2. يسخن الزيت في مقلاة ثقيلة ثم يقلى البصل في زيت الزيتون خفيفاً على النار لمدة 8-10 دقائق حتى يحمر لونه نسبياً ثم يضاف الجزر والكرفس والعدس المنقوع مع إضافة مرق الخضار وورق الغار ويطهى حتى يصبح طرياً، يرفع من النار ويتبل بالملح والفلفل.

الكفتة

المقادير:

640 جم لحم مفروم مشكل من لحم البقر والدجاج والبط

125 جم من دهن العجل مفروم

250 جم من كبد الدجاج المنظف المفروم

225 جم خبز محمص مطحون (اليقسماط)

20 جم مريمية مغسولة ومفرومة

20 ملل زيت زيتون



الإسقالوب مع الزهرة المهروسة والبنجر

المقادير:

500 جم إسقالوب منظم ومغسول

زيت زيتون

250 جم زهرة

250 جم بنجر

10 ملل عصير الليمون

30 ملل زيت الزيتون

ملح وفلفل حسب الذوق

الطريقة:

الإسقالوب:

1. ينظف الإسقالوب مع نزع البطارخ ويغسل بالماء البارد ثم يصفى على منشفة ورقية.

2. يضاف القليل من زيت الزيتون في مقلاة ساخنة غير لاصقة ثم يضاف الإسقالوب ويتبل ويحمر سريعا ثم يقلب ليحمر على الجانب الآخر ويطهى لمجرد أن يصبح متماسكا ثم يتبل.

الزهرة:

1. تسلق الزهرة في ماء مغلي مملح حتى تنضج ثم يصفى ويهرس قليلا بظفر شوكة للحصول على قطع صغيرة ثم يتبل.

البنجر:

1. يقشر البنجر ويقطع إلى قطع بحجم 2 سم ثم يشوى في الفرن مع القليل من الزيت ثم يتبل.

صوص الليمون:

1. يخلط زيت الزيتون مع عصير الليمون ثم يضاف الملح والفلفل حسب الذوق.

للتقديم:

1. توضع الزهرة المهروسة في طبق التقديم وعليها الإسقالوب ومن حولهما البنجر ثم يضاف عليهم صوص الليمون.

www.revity.com/vb

سنو و آيت

www.rewity.com/vb

سنو وايت

سمك القاروص مع الزبدة بالليمون

ملح
قلقل أبيض حب

الطريقة:

1. يضاف مرق السمك في قدر مع قشر الليمون وعصير الليمون وشرائح البصل وورق الغار وحبوب الفلفل.
2. يبدأ في الغليان ثم يترك على نار هادئة حتى يتبخر ثلثا كمية المرق.
3. تضاف كريمة الخفق ويعاد تسخين المرق ثم يصفى.
4. تضاف الزبدة وتخفق مع المزيج ويضاف الملح والفلفل حسب الذوق.

للتقديم:

1. يوضع السمك في طبق تقديم بيضاوي الشكل مع البطاطس وصوص الزبدة.

2. توضع شريحتان منها داخل السمكة القاروص مع عود زعتر وتتبيل السمكة بالملح والفلفل ثم تكرر مع باقي السمك.
3. تشوى سريعا على الجانبين في مقلاة غير لاصقة مع زيت الزيتون ثم توضع في الفرن مع الزبدة حتى تنضج.

البطاطس:

1. توضع البطاطس في قدر بها ماء مملح وتسلق ثم تصفى وتضاف اليها الزبدة وتقلب.

صوص الزبدة بالليمون:

المقادير:

- 100 ملل من مرق السمك
- 50 ملل من كريمة الخفق
- 125 جم زبدة غير مملحة
- 1 حبة ليمون نقشر ثم تعصر
- 1 ورقة غار
- 20 جم بصل صغير مقطوع إلى شرائح

المقادير:

- 4 سمكات قاروص زنة الواحدة 300 جم، تنظف مع التخلص من الأحشاء والقشور والعظم ثم تفتح وتفرّد لتصبح مسطحة
- 200 ملل صوص الزبدة بالليمون (انظر الوصفة)
- ملح
- قلقل أبيض مطحون
- 15 ملل من زيت الزيتون البكر
- 150 جم زبدة غير مملحة
- 400 جم بطاطس صغيرة مغسولة ومنظفة وغير مقشرة
- 10 جم زعتر طازج
- 3 حبات ليمون كبيرة مقطعة الى نصفين

الطريقة:

سمك القاروص:

1. تؤخذ حبة ليمون واحدة وتقطع الى شرائح مع التخلص من البذور.

آيس كريم مع مقرمشات السكر

www.rewity.com/vb

سنو وايت

المقادير:

مقرمشات السكر

100 جم سكر ناعم

5 جم بيكرينج باودر

20 جم شراب الفانيليا

زيت لتغطية الطاولة

ألواح الشوكولاتة البيضاء

100 جم شوكولاتة بيضاء مذابة

الواح الشوكولاتة البيضاء

- 1- تذاب الشوكولاتة البيضاء برفق، في حال استعمال الميكروويف توضع الشوكولاتة بداخله لمدة (3) ثانية ثم يتم اخراجها وتقليبها جيدا ثم تعاد الى الميكروويف حتى تذوب مع مراقبتها كل 10 ثوان. في حال استعمال الموقد توضع الشوكولاتة في وعاء معدني نظيف وجاف ويوضع الوعاء على حمام مائي على نار هادئة مع التأكد من أن الماء لا يغلي أو يصل الى قعر الوعاء. تقلب الشوكولاتة حتى تذوب ثم تفرد على صينية مغطاة بورق الخبز وتحفظ في الثلاجة لتتماسك. ثم تقطع الشوكولاتة الى قطع صغيرة.

آيس كريم مقرمشات السكر

1 لتر آيس كريم الفانيليا

100 جم من مقرمشات السكر المقطع الى قطع صغيرة

100 جم شوكولاتة بيضاء مقطعة الى قطع صغيرة

صوص الشوكولاتة الداكنة

250 جم قطع شوكولاتة داكنة

250 ملل كريمه الخفق

60 ملل حليب كامل الدسم

آيس كريم مقرمشات السكر

- 1- يترك آيس كريم الفانيليا في الثلاجة لمدة نصف ساعة ليصبح ليناً ثم يوضع في وعاء كبير. تضاف قطع السكر وقطع الشوكولاتة البيضاء الى الآيس كريم مع تقليبها بسرعة ثم تنقل الى وعاء نظيف وتحفظ في الفريزر لمدة ساعتين على الأقل.

صوص الشوكولاتة الداكنة

- 1- تستخدم الشوكولاتة الداكنة من النوع الجيد وتكسر الى قطع صغيرة. يوضع الكريم مع الحليب في قدر صغير ويترك ليغلي. يصب فوق الشوكولاتة ويقلب حتى تذوب الشوكولاتة تماما. يحفظ الصوص في وعاء محكم في الثلاجة لحين وقت التقديم.

للتقديم

- 1- تستعمل مغرفة الآيس كريم لتشكيله الى كرات توضع في أكواب مبردة. يسخن صوص الشوكولاتة في الميكروويف ثم توضع في أكواب صغيرة للتقديم أو تصب مباشرة فوق الآيس كريم.

الطريقة: مقرمشات السكر

- 1- يوضع السكر وشراب الجلوكوز وكمية قليلة من الماء في وعاء صغير على النار ويترك ليغلي. تستخدم فرشاة دهن العجين لتنظيف حواف الوعاء من السكر من وقت لآخر لمنع تكون البلورات. يرش سطح الطاولة بالزيت ويغطى بورق خبز مدهون بالزيت لفرد قرص العسل فوقه لاحقا. ما أن يكتسب السكر لون الكراميل نسيجا، تضاف بيكرينجات الصودا وتخفق بسرعة. يجب تجنب الاحتراق حيث أن المزيج سوف يصبح رغويا ويغلي ويقور. يفرد المزيج على ورق الخبز ويترك ليبرد ثم يكسر الى قطع صغيرة.

خلطة إيتون بالفراولة

www.rewity.com/vb
سنو وايت

المقادير:

كريم الشانتيه

400 جم كريمه الخفق

40 جم سكر بودرة

1 عود فانيليا

صوص الفراولة

200 جم فراولة مجمدة

30 جم سكر ناعم

قطع المارينج الجافة

100 جم بياض البيض الطازج

150 جم سكر بودرة

200 جم فراولة طازجة منظفة ومقطعة

ومقطعة الى ارباع

الطريقة:

كريم الشانتيه

1. في وعاء الخلاط الكهربائي الصغير يخلط السكر مع الكريمة.

2. يقطع عود الفانيليا بالطول وتزرع منه حبوب الفانيليا وتضاف إلى الوعاء وتخلط على سرعة متوسطة إلى عالية حتى تتكون كريمه مخفوقة.

صوص الفراولة

1. توضع الفراولة مع السكر في قدر صغيرة على نار متوسطة إلى منخفضة، تغلي ثم تترك على نار هادئة حتى تصبح الفراولة لينة، ثم تضرب بالمضرب اليدوي حتى تصبح ملساء وتترك لتبرد.

المارينج الجاف

1. يخفق بياض البيض حتى يصبح رغويًا ثم يضاف السكر مع الاستمرار في الخفق حتى يتضاعف حجم المارينج ويتماسك قوامه. يغرف

المارينج في كيس الحلواني. تحضر صينية فرن مغطاة بورق الخبز ويشكل المارينج على هيئة أصابع ممتدة بطول الورقة وتخبز في درجة حرارة 100 درجة مئوية لمدة حوالي 40 دقيقة إلى ساعة.

2. للتأكد من جفاف المارينج، تؤخذ قطعة مارينج من الصينية وتترك بدرجة حرارة الغرفة حتى تبرد. المارينج الجاف بالدرجة المطلوبة يتفتت بين أصابع اليد.

للتقديم

للفرد الواحد

1. توضع 50 جم فراولة وملء 2 ملعقة كبيرة كريم شانتيه وملء 2 ملعقة كبيرة صوص الفراولة في اناء صغير، ويوزع فوقها وملء كبشة اليد من المارينج الجاف المجروش ثم تمزج بخفة وتغرف في وسط طبق التقديم ويصب فوقها صوص الفراولة ثم تزين بالفراولة وقطع كبيرة من المارينج الجاف.

GOURMET

EGYPT

شهر حب سعيد



اكتشف روائع طهيك مع مكونات جورمية

لحوم



ماكولات
بحرية



جبس



بাসكا



مختارات
جورمية



خدمة التوصيل 19339

لتجربة تسوق فريدة، نرحب بكم في ٣ عمارات بدر،
٥٠ متر بعد كارفور، طريق القطامية الدائري، المعادي.
www.gourmetegypt.com

خطوة خطوة

www.rewity.com/vb

سنو وايت

السوشي الحلو



استخراج الألوان الطبيعية

سنو وايت



بنجر



سبانخ وبقدونس

ألوان الطعام متوفرة في الأسواق وهي توفى بالغرض ولكنها لا تضيف نكهة للأطعمة المختلفة. أما إذا أحببنا إضافة لون مع نكهة، فاستخراج الألوان الطبيعية من المكونات الطازجة ليس بالصعب. في هذا العدد سيتم التعرف على كيفية استخراج الألوان الطبيعية من البنجر ومن السبانخ والبقدونس.



يتم بيشر البنجر



يوضع البنجر في خلاط الطعام
المجهز بالمبشرة الرفيعة



بنجر (شمندر)
استخراج اللون الأحمر
الطبيعي



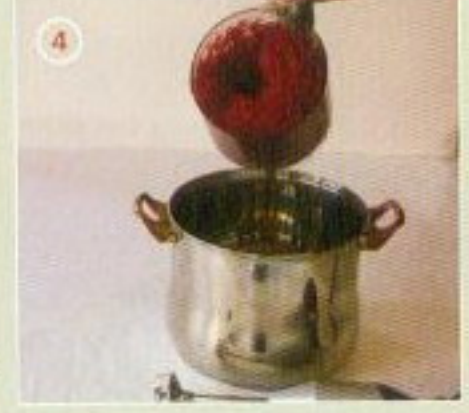
يتم عصر الشاش لاستخراج عصير
البنجر صافياً



يوضع خليط البنجر في مصفاة
مجهزة بشاش



يضاف إليه بعض الماء ويخفق



يوضع البنجر في إناء كبير



يوضع السبانخ والبقدونس في إناء كبير



سبانخ وبقدونس
لاستخراج اللون الأخضر
الطبيعي



يوضع البنجر في قدر



يتم التخلص من اللب



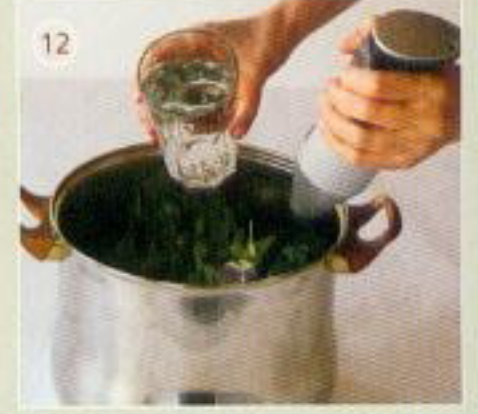
يتم التخلص من بقايا السبانخ
والبقدونس



يتم عصر الشاش لاستخراج
العصير صافياً



يصب الخليط في مصفاة مجهزة
بشاش



يضاف عليهما ماء كاف
لتغطيتهما تماماً

سنو وايت



ويتم التخلص مما تبقى من سائل
بهذه الترسبات



وتوضع على مصفاة صغيرة
مجهزة بشاش



أثناء تسخين عصير السبانخ
والبقدونس، يتم تجميع الترسبات
المتجمعة على السطح بمصفاة



يوضع العصير في قدر وتوضع
القدران على موقد عالي الحرارة



يستمر تسخين عصير البنجر على
الموقد حتى يصبح لزجا



ويوضع جانباً



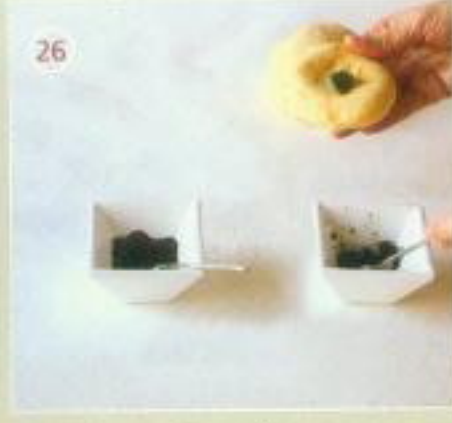
حتى يجف



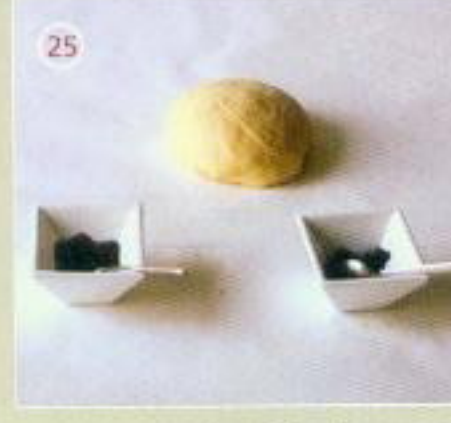
عن طريق عصره من خلال الشاش



يتم العجن



يوضع بعض اللون الأخضر فوق العجين



يتم تجهيز عجينة



ثم يصب ويوضع جانباً

www.rewity.com/vb



يتم العجن



يوضع بعض اللون الأحمر فوق العجين

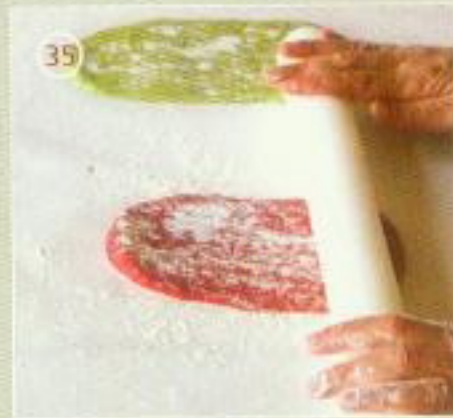


يترك جانباً



حتى يختلط اللون بالعجين تماماً

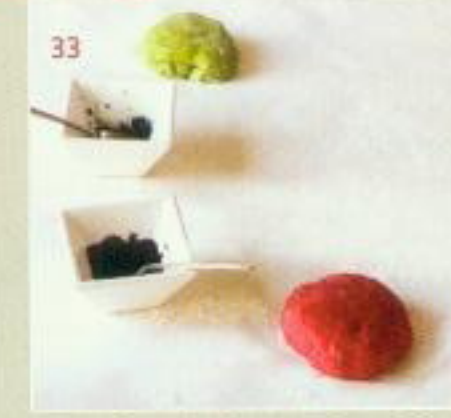
سنو وايت



ثم الأحمر



يفرد العجين الأخضر بالمرقاق



يترك جانباً



حتى يختلط اللون بالعجين تماماً



يتم الضغط عليهما للتثبيت



يوضع فوقه العجين الأحمر



يتم دهن العجين الأبيض بفرشاة مبللة بالماء



ثم الأبيض



43 يتم فرد الثلاث طبقات بالمرقاق



42 يوضع فوقه العجين الأخضر ويثبت



41 يتم دهن الجانب الآخر بالماء



40 يقلبها على الجانب الآخر

www.rewity.com/vb



47 حتى يصبح كالسويس رول



46 يتم لف العجين



45 ثم يدهن السطح بالماء



44 يقطع جانباً العجين

سنو وايت



51 وتجهز الحلقات الحلزونية حسب الرغبة



50 يتم تقطيعه إلى حلقات



49 ويصبح لدينا عجيناً باللون الحلزونية



48 يتم التخلص من الحواف



خطوة خطوة

نبذة عن كتاب

R
REWITY

مطبخ جدتي المصرية أطباق تقليدية وحلويات أصيلة

تعود ماجدة بالقارئ إلى طرق طهي الطعام المصري التقليدي على نفس درب وطريقة أمها وجدتها في كتابها إعادة إحياء للمطبخ المصري والذي لم يعد من العادة طهيه في مطبخ الأسرة المصرية الحديثة بانتظام. وتذهب الكاتبة إلى أبعد من ذلك حيث توضح أن المطبخ المصري أصوله فرعونية ومثال على ذلك طرق تمليح الأسماك وصناعة الخبز التي ما زالت مستمرة معنا إلى اليوم، فلا يزال المزارع المصري يعتمد إلى اليوم على التقويم الفرعوني في الزراعة والحصاد.

تشرح ماجدة الموازين والمقاييس التي استخدمها الفراعنة ومن هنا تقوم بشرح الأوزان وأدوات القياس المستخدمة في كتابها. وتشرح الكاتبة أيضا المكونات الضرورية التي ينبغي تواجدها في حجره المؤن (الخزانة) من الحبوب والبقوليات إلى الخضروات والزيت ومكونات الخبز. ثم تسرد العناصر التي توجد عادة في الثلاجة من الجبن والبيض و الزبادي واللبن والكرامة. وتذكر أيضا التوابل والأعشاب المجففة والبهارات. وكذلك الأعشاب الطازجة والخضر. وفي النهاية

Kh... Rice with Nuts and Livers (Urz bi-l-khalta)

- 1 cup sugar
- 1 cup water
- 1/2 cup ghee
- 1/2 cup chicken broth
- 1/2 cup pepper
- 1 cinnamon stick
- 1/2 gram chicken livers
- 1/2 cup raisins
- 1/2 cup pine nuts
- 1/2 cup almonds, boiled and peeled

Method

1. Wash rice and set aside in a sieve to dry.
2. Place sugar and water in a pot over medium heat. Cook until sugar becomes a dark brown color. Add 2 table-spoons ghee and stir, then add rice and stir.
3. Cook rice over low heat, stirring occasionally until rice is light brown in color.
4. Add broth, salt, and pepper. Bring to a boil, then add bay leaf and cinnamon stick.
5. When liquid is almost absorbed, lower heat, cover, and continue cooking until rice is fully cooked.
6. Chop chicken livers into small pieces and fry in a little ghee. Season with salt and pepper and cook over low heat until fully cooked and browned. Remove.
7. Fry raisins in remaining ghee until puffed, then remove. Lightly fry pine nuts until golden, then remove.
8. Split almonds in half. Fry lightly in ghee, then remove.
9. Spoon rice onto a large round serving plate. Garnish with fried liver and nuts. Serve. (Remember to remove bay leaf and cinnamon stick before serving).

Note: Khalta rice is served with chicken, duck, or stuffed pigeon. Chickens and ducks are quartered and arranged around the rice. Pigeons are served whole.

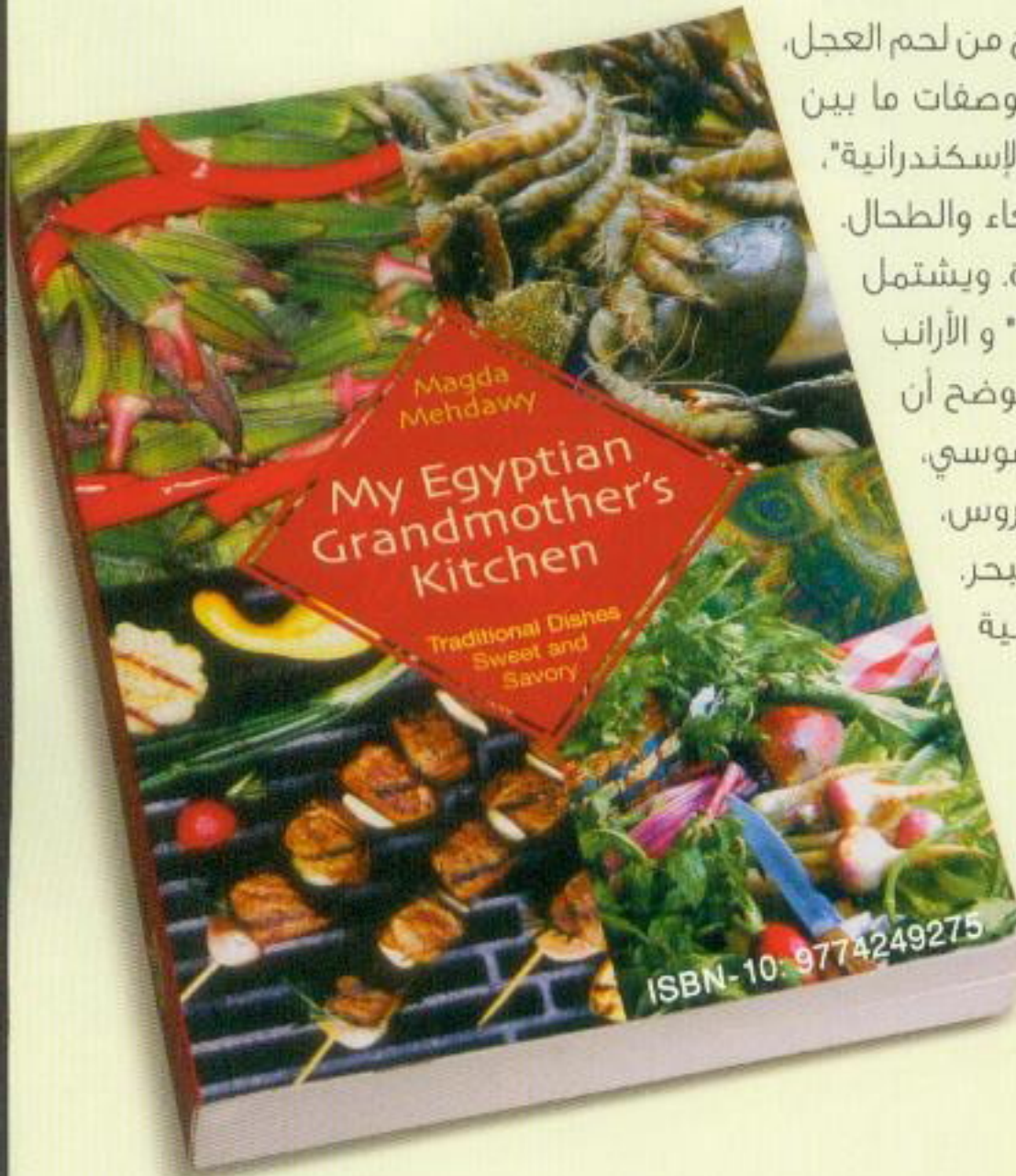
تعطي أوصاف واستخدامات الكثير من معدات المطبخ والأدوات اللازمة للطهي.

الفصل الأول بعنوان "المرق والحساء" يوفر وصفات تقليدية تكاد تكون منسية مثل "حساء المعدة (الكرشة) المغلية" و"حساء الفول البلدي (الأخضر) المفروم"، كما تشرح في هذا الفصل الفوائد الصحية للحساء. و يتبع هذا الفصل فصل "الخضروات" الذي يبدأ بوصف الأنواع المختلفة من الخضروات التي تنقسم إلى ٣ مجموعات: الجذور والدرنات: مثل البنجر، والقلقاس والجزر؛ الخضروات الورقية والبذور: مثل الكرنب والخرشوف والبازلاء، و مجموعة ثالثة تتضمن الخيار والبادنجان والباامية. و تشتمل الوصفات على "الخبيزة"، "الفول الأخضر الطازج المقشر مع الشمندر والكزبرة"، و"الخضروات المحشية المتنوعة" وأيضاً "النقانق المحشية" (مبار محشي).

ويشرح فصل "اللحوم" الأنواع المختلفة من اللحوم والتي تتراوح من لحم العجل، للحوم البقر، والجمال، بالإضافة إلي الضأن والماعز. وتتراوح الوصفات ما بين مجموعة من الكباب المشوي المتنوع إلى "كبدة على الطريقة الإسكندرانية"، "كفتة الأرز" وأجزاء أخرى من الذبيحة مثل اللسان والمخ، والأمعاء والطحال. و يليه فصل عن "الدواجن والأرانب"، الأليفه والبرية أو المهاجرة. ويشتمل على وصفات "شركسية الدجاج"، "الكشك"، "الحمام المحشي" و الأرانب المقلية.. و الفصل التالي هو عن "المأكولات البحرية" والذي يوضح أن الأسماك مقسمة إلى مجموعتين: الأسماك البحرية مثل سمك موسى، وسمك البوري الأحمر والحبار، و أسماك المياه العذبة مثل القاروس، والوقار. ويوضح أيضاً الأنواع المختلفة من الجمبري وسرطان البحر. تتضمن الوصفات "السمك المشوي مع النخالة (الردة)"، صينية السمك والبطاطس و"السردين المشوي".

ويتضمن فصل "الحبوب والبقول والبذور" وصفات من "حساء الفول"، إلى "الكشري"، إلى "الفلافل"، ويتضمن فصل "البيض" وصفات مثل "الشكشوكة"، "البيض مع التمر منزوع النواة"، و"العجة"، و يمدنا فصل "الفتة والأرز والمعكرونة" بوصفات مثل "الأرز مع الشعيرية"، "خلطة الأرز مع المكسرات وكبد الدجاج"، و"الكسكسي"، ويناقد فصل "الفطائر" المعجنات الشهية التي تشكل جزءاً كبيراً من المطبخ المصري مثل "الرقاق"، "قطير مشلتت"، "أصابع الجولاش مع اللحم المفروم"، "قطايف مع حشوة اللحم والجبن"، وتتراوح "السلطة" ما بين النيئة والمطبوخة مثل "سلطة بلدي"، "سلطة الشمندر"، "سلطة الطحينة"، "سلطة الزبادي و الخيار"، ولا يكتمل المطبخ المصري بدون "المخللات"، و يتم توفير طرق لتخليل الليمون والزيتون والخيار والجزر والقرنبيط وغيرها.

وبعد تناول المخللات، سوف نحتاج بالتأكيد إلى الحلويات التي تعتبر عنصراً أساسياً في أي مطبخ مصري. وخلافاً لغيره من الفصول التي تبدأ بمقدمة فإن هذا الفصل يسرد وصفة على الصفحة الأولى. ومن الأرجح لأن الحلويات المصرية تتحدث عن نفسها، "حلية معقودة"، "المفروكة".



أم علي"، "لقمه القاضي"، "عيش السرايا"، "مشبك"، "مهلبية"، "بسبوسة"، و يليه فصل عن "المربي" وهو يتضمن وصفات مثل مربى التين، مربى البرقوق، مربى المشمش، مربى الجوافة، إلخ. ثم يأتي وقت "المشروبات" من "الحلبة المثيلة" إلى "الخروب"، "التمر هندي" و"الكرديه"، و يقدم الفصل الأخير "وصفات متنوعة" مثل "البسطرمة"، "السكر"، "الأسماك"، و"البامية المحققة"، وأخيراً تناقش الكاتبة الوجبة المصرية اليومية وفوائدها، وتعطي أمثلة لبعض الأطباق في الفطور والغداء والعشاء. ثم تشاركنا ببعض الأفكار لوجبات الطعام في المناسبات الخاصة مثل الأعياد وشهر رمضان وعيد الأضحى، عيد القطر، شمع النسيم، إلخ. وتعطي عينات من قوائم لحفلات العشاء.

من خلال ذلك الكتاب يحن أي مصري إلى تلك الوصفات ويحرص الغير المصري على تجربة تلك الوصفات المصرية الأصيلة.

الكعك المرصع بالجواهر

775 جم من أفضل نوعية من خليط الفواكه المجففة

برش ليمونة واحدة

175 جم زبدة غير مملحة

3 بيضات كبيرة ، مخفوقة

250 جم من السكر الخام البني

250 جم من الدقيق العادي

1 علبة أو حوالي 250 جم من الكستناء المحلاة المهروسة

½ ملعقة صغيرة من البايكتنج باودر

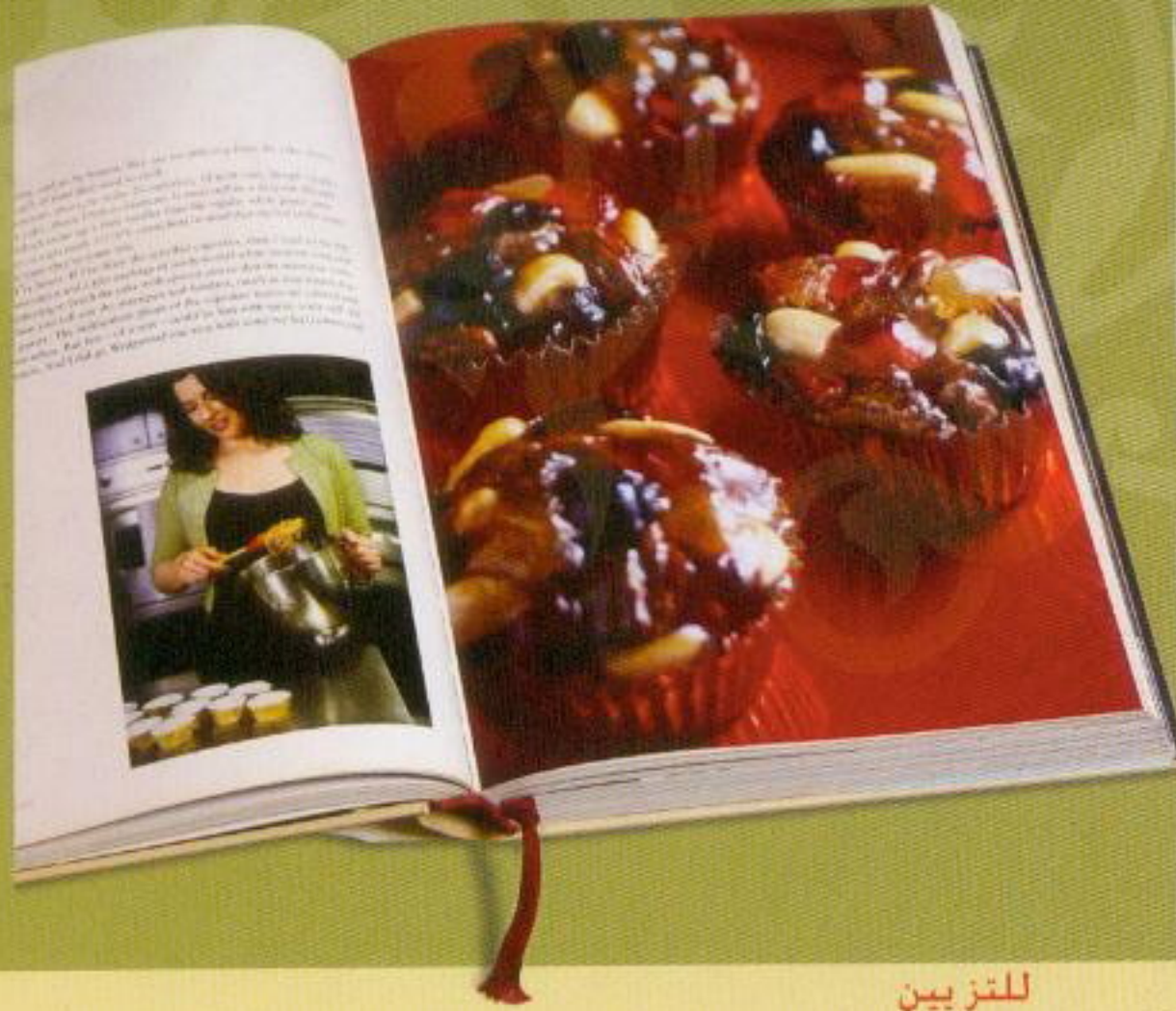
½ ملعقة صغيرة من القرفة

125 ملل من الحليب

¼ ملعقة صغيرة من القرنفل المطحون

عصير وبرش برتقالة واحدة

¼ ملعقة صغيرة من جوزة الطيب

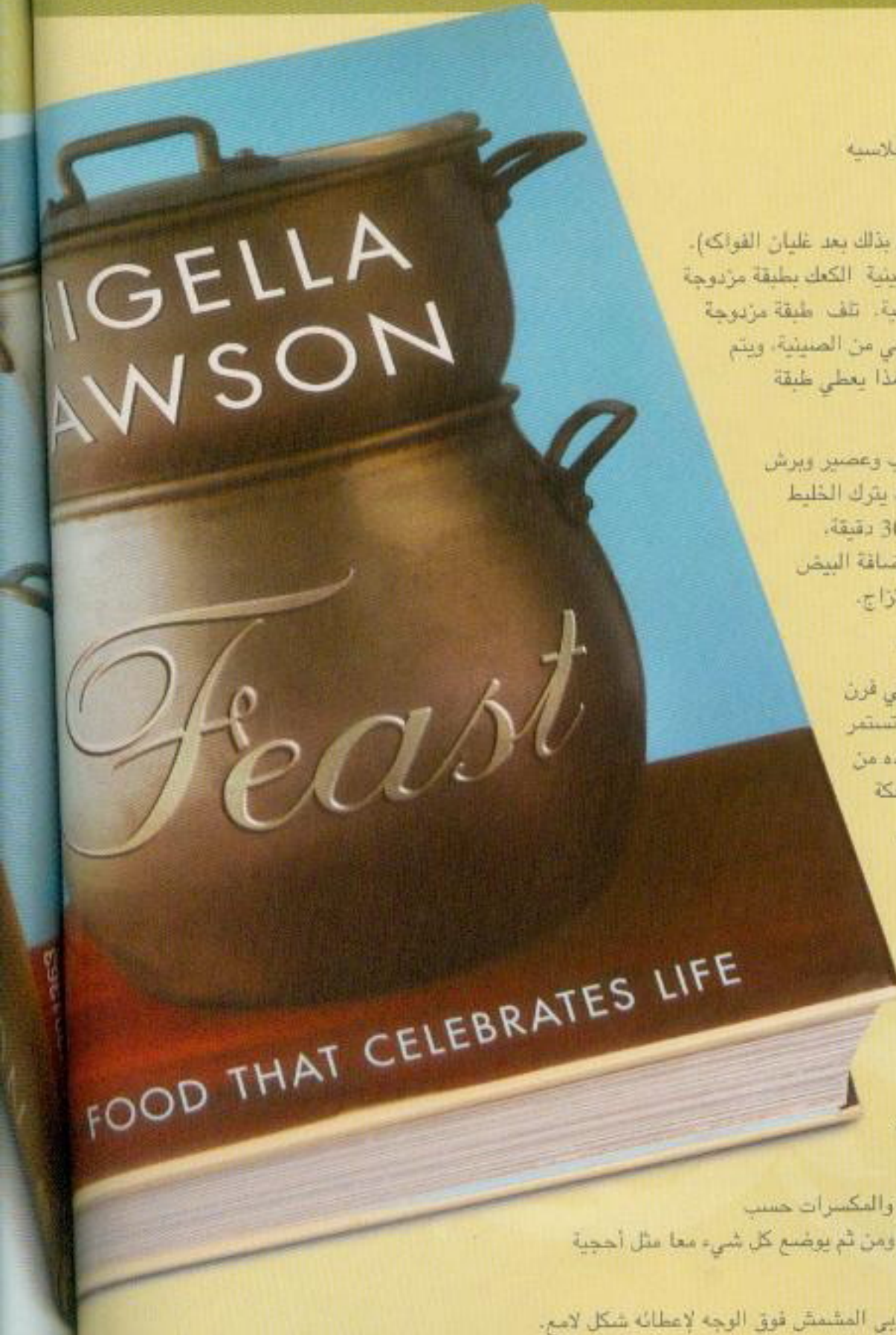


للتزيين

4 ملاعق كبيرة من مربى المشمش المصفاة

حوالي 150 جم من الفواكه المتنوعة المسكرة، لوز مقشر، جوز ومارون جلاسيه

1. تسخن الفرن على درجة حرارة 150 درجة مئوية (وقد يفضل القيام بذلك بعد غليان الفواكه). يوضع ورق قصدير الكاب كيك في القالب أو تغطى جوانب وقاع صينية الكعك بطبقة مزدوجة من ورق الزبدة. وينبغي أن يكون ورق الزبدة أعلى من جانبي الصينية. تلف طبقة مزدوجة من الورق البني (من النوع الذي يستخدم للطرد) حول الجزء الخارجي من الصينية، ويتم ربطها بحبل. وينبغي أن تكون هذه الورقة ضعف ارتفاع الصينية، وهذا يعطي طبقة إضافية عازلة للكعكة حتى تطلهى ببطء.
2. توضع الفواكه المجففة، والزبدة والسكر والكستناء المهروسة والحليب وعصير وبرش البرتقال في مقلاة كبيرة، وتترك لتغلي برفق، وتقلب حتى تذوب الزبدة. يترك الخليط ليغلي برفق لمدة 10 دقائق، ثم يرفع من على النار ويترك ليبرد لمدة 30 دقيقة. وسيكون قد تم نقع الفواكه في هذه الأثناء ويبرد الخليط قليلاً. ويتم إضافة البيض المخفوق والدقيق ومسحوق الخميرة والبهارات و يقلب حتى تمام الامتزاج.
3. يصب خليط كعكة الفاكهة بعناية شديدة في صواني القصدير المعدة.
4. توضع في الفرن وتخبز. تستغرق الكاب كيك حوالي 35-40 دقيقة في فرن درجة حرارة 170 مع الوضع في الاعتبار أن ورق القصدير يجعلها تستمر في الطهي لبعض الوقت بعد خروجها من الفرن. أو توضع الكعكة لمدة من ساعة وثلاثة أرباع الساعة إلى ساعتين، وأثناء ذلك يصبح سطح الكعكة جافاً وصلباً سيبتشقق قليلاً. إذا قمت بإدخال عود اختبار الكعكة في وسطها سيخرج لزجا بعض الشيء.
5. توضع الكعكة على رف التبريد وينزع الورق البني من جميع أنحاء الصينية من الخارج. وسوف يحتفظ بحرارته ويستغرق وقتاً طويلاً ليبرد، ولكن بمجرد أن تبرد تماماً، تنزع الكعكة من الصينية القصدير وتلف جيداً بطبقة من ورق الخبز ومن ثم تغلف بورق القصدير حتى وقت التزيين.
6. توضع ملعقة من مربى المشمش في مقلاة وتضاف ملعقة كبيرة من الماء. تسخن بلطف، تقلب حتى تصبح لزجة. ثم ترفع من على الحرارة لتبرد.
7. يدهن الجزء العلوي من الكعكة بشربات المشمش. ثم تزين بالفواكه والمكسرات حسب اختيارك. أنا أجد أنه من الأسهل تقطيع الفواكه المغسولة إلى قطع ومن ثم يوضع كل شيء معا مثل أحجية الصور المقطعة.
8. بعد تعطيه الوجه بالكامل بالفواكه والمكسرات، تدهن طبقة ثانية من مربى المشمش فوق الوجه لإعطائه شكل لامع.



كعكة المارينج والليمون

لصنع 8 شرائح:

125 جم من الزبد اللين غير المملح

قشر ليمونة واحدة

4 بيضات، يفصل البياض عن الصفار

4 ملاعق من عصير الليمون

300 جم بالإضافة إلى ملعقة صغيرة من السكر الناعم

2 ملعقة صغيرة من الحليب

100 جم من الدقيق العادي

نصف ملعقة صغيرة من الكريمة

25 جم من النشا

50 جم من كريمة الخفق

1 ملعقة صغيرة من مسحوق الخميرة (بيكنج باودر)

150 جم من الليمون نوعية جيدة

¼ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا

نايجيلا
لوتسن



سنو وايت

ملحوظة:

- يسخن الفرن على درجة حرارة 200 مئوية. تجهز صينيتان بقطر 21 سم بالزبدة والدقيق.
- يخلط صفار البيض، 100 جم من السكر والزبدة والدقيق، والنشا ومسحوق الخميرة، بيكربونات الصودا، وبرش الليمون في ماكينة الطعام.
- يضاف عصير الليمون والحليب ويخلط مرة أخرى.
- يقسم الخليط بين الصواني المعدة. من الممكن أن تعتقد أنه ليس لديك ما يكفي لتغطية الجزء السفلي من الصواني، ولكن لا تفزع. يفرغ الخليط بهدوء حتى يصبح أملس.
- يخفق بياض البيض والكريمة حتى يتكثف، ثم يبطئ يخفق 200 جم من السكر. يقسم بياض البيض المخفوق بين اثنتين من الصواني المليئة بالكعكة الإسفنجية، ويصب، أو بعبارة أدق، يفرغ المارينج مباشرة على وجه الكعكة. تفرد بواسطة
- مبسط معدني مسطح، ويتم تسويتها بظهر ملعقة أخرى، ثم يرش 1 ملعقة صغيرة من السكر على الخليط. توضع الصواني في الفرن لمدة 20-25 دقيقة.
- وبواسطة عود اختبار الكيك، تختبر الكعكة التي عليها المارينج المسطح للتأكد من تمام النضج. (وستكون قد ارتفعت ولكن سوف تهبط في وقت لاحق). ولا يجب أن يلتصق أي من الخليط بعود الاختبار. يوضع الكعك على شبك التبريد، وتترك لتبرد تماما في القوالب.
- يرفع الكيك ويوضع على طبق التقديم مع وضع وجه المارينج الى الاسفل. تخفق الكريمة حتى تصبح كثيفة وليست صلبة، يفرغ عليها خثارة الليمون ثم الكريمة ثم تغطى بالكعكة المتبقية مع وضع سطح المارينج الذهبي إلى الأعلى.

نحب وصفاتكم



الدجاج الصيني

اسم مخترع الوصفة: أم صالح حسين
وقت التحضير: 20-30 دقيقة
وقت الطهي: 20-30 دقيقة

المقادير:

- 500 جرام صدور دجاج
- 2 ملعقة دقيق
- 2 ملعقة كاتشاب أسود حلو
- 2 ملعقة صويا صوص
- 2 ملعقة نشا
- 2 ملعقة عصير ليمون
- 2 ملعقة خل أبيض
- 1 ملعقة شطة حارة
- لتتبيل الدجاج:
- 2 ملعقة كاتشاب
- 2 ملعقة خل أبيض
- 2 ملعقة صويا صوص
- 2 ملعقة نشا
- 3 حبة فلفل رومي ملون أحمر وأصفر وأخضر
- 3 فلفل حار مفروم
- 3 بصل أخضر

الطريقة:

1. يقطع الدجاج إلى قطع طويلة ورفيعة وتقلب مقادير التتبيلة وتوضع على الدجاج وتوضع في الثلاجة من الليل وفي اليوم التالي تقلى في زيت غزير قطعة قطعة.
2. نضع في مقلاة كبيرة ملعقة زيت ونضع الكاتشاب الأحمر والنشا والخل والفلفل المقطع مكعبات والبصل المكعبات والفلفل الحار ونقلب لمدة 5 دقائق ثم نضيف الدجاج ونقلب جيدا ويقدم.



كانيلوني الدجاج والخضار

بصوص البشاميل

اسم مخترع الوصفة: حوراء أحمد عبد الله
وقت التحضير: 20-30 دقيقة
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير:

- لصنع الكريب:
- 3 بيضات
- 2 كوب حليب
- 1 1/2 كوب طحين
- ملح وفلفل
- لصنع حشوة الدجاج بالخضار:
- 1/2 دجاج مفروم
- طماطم مقطعة مكعبات
- بصل
- كوسة مقطعة مكعبات
- صوص طماطم
- 3 ملاعق ماء
- البشاميل:
- 2 ملعقة زبدة
- 2 ملعقة طحين
- 1/2 كوب حليب

الطريقة:

1. يتم خلط مكونات الكريب ويوضع مقدار مغرفة في مقلاة غير قابلة للالتصاق لتطهى وتكرر العملية.
2. توضع كمية من زيت الزيتون في مقلاة ويوضع الدجاج إلى أن يتغير لونه ثم يضاف البصل والثوم والفلفل الرومي والكوسة وتضاف الطماطم قبل دقيقتين من الانتهاء. يضاف الملح والبهار وقليل من الماء وصوص الطماطم للحصول على خلطة سميكة.
3. نضع الزبدة في منجرة مع الطحين حتى يشكل معجوناً ثم يضاف الحليب ويقلب حتى يتماسك.
4. يؤخذ الكريب ويحشى بالحشوة ثم يوضع في صينية للفرن ويتم وضع صوص البشاميل على الكريب ويرش بشرائح الزيتون وجبن الشيدر، ويوضع في الفرن لمدة 10 دقائق تحت الشواية.



حمص بكبدة الدجاج

اسم مخترع الوصفة: منى رفول غطاس
وقت التحضير: 30-50 دقيقة
وقت الطهي: 30-50 دقيقة

المقادير:

- 3 صدور دجاج مقطع مكعبات
- 3 حبات كبيرة بندورة مقطعة مكعبات صغيرة
- 2 ملعقة كبيرة بقادونس مفروم ناعم
- 2 ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة ناعمة
- 1 علبة (225 غرام) فاصوليا حمراء
- 1 1/2 ملعقة كبيرة طحين
- 1 1/2 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 1/4 كوب حليب
- 1 كوب قرشلة مطحونة (بقسماط)
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- ليمونة واحدة
- 1 ملعقة صغيرة شطة
- 1 ملعقة كبيرة رب البندورة
- 2 ملعقة صغيرة كمون
- 4 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- رشة ملح

الطريقة:

1. نضع صدور الدجاج المقطع في وعاء بلاستيكي ونضاف عليها ملعقة صغيرة كمون وملعقتان كبيرتان زيت زيتون، ملعقة صغيرة ملح، عصير نصف ليمونة وملعقتان كبيرتان ماء. يوضع الخليط في وعاء بايركس.
2. نضع مكعبات البندورة في وعاء بلاستيكي ثم نضاف عليها ملعقتان كبيرتان بقادونس مفروم، ملعقتان كبيرتان كزبرة مفرومة، الفاصوليا الحمراء، الشطة، رب البندورة، الكمون، عصير نصف ليمونة، ملح، ماء. يخلط المزيج جيدا ويوضع فوق خليط الدجاج في البايكس.
3. نضع ملعقة كبيرة ونصف من الزبدة في منجرة على نار هادئة إلى أن تنوب، يضاف عليها الطحين وتخلط، ثم يضاف الحليب بالتدريج وتحرك حتى يصبح الخليط كثيفا ثم يوضع فوق خليط الدجاج والبندورة.
4. نضاف الزبدة المذابة إلى كوب قرشلة، تخلط جيدا ثم تضاف فوق الخليط وتخبر لمدة 45 دقيقة.



صدر الدجاج المحشوة

اسم مخترع الوصفة: طارق القريوتي
وقت التحضير: 10-20 دقيقة
وقت الطهي: 20-30 دقيقة

المقادير:

- 1 صدر دجاجة منزوع العظم
- 2 شريحة ديك رومي رفيعة
- 2 شريحة جبن شيدر رفيعة
- 1 حبة واحدة فلفل أخضر حلو
- 3 حبات فطر طازجة مقطعة إلى شرائح
- 1 ملعقة فلفل أسود مطحون
- 1 ملعقة أوريجانو
- زيت زيتون
- ملح
- 1 حبة ليمون كبيرة
- 1 ملعقة خل أبيض
- 1 كوب صغير ماء
- 1 ملعقة كبيرة طحين
- 1 ملعقة صغيرة زبدة

الطريقة:

1. يفصل صدر الدجاجة إلى قسمين متساويين، يفتح كل قسم بسكين حاد من الباطن ويفرد باليد.
2. يرش الملح والفلفل الأسود المطحون والأوريجانو من الداخل ومن الخارج.
3. يتم حشو شريحة واحدة من الديك الرومي ثم شريحة من جبن الشيدر ثم شريحة من الفلفل الأخضر الحلو، ثم يغلق.

دجاج بالكريمة واللبن

اسم مخترع الوصفة: أمال
وقت التحضير: 05 - 10 دقيقة
وقت الطهي: 05 - 10 دقيقة

المقادير:

- 2 دجاج فليله مقطع مكعبات
- جزر مبشور
- فلفل ملون مقطع مربعات
- بصل مقطع مكعبات
- فلفل حار
- 1/4 كوب كريمة
- ملعقتان لبن زبادي
- 3 فصصوص ثوم مهروسة
- ملعقتان صلصة
- ملح وفلفل أسود
- كركم
- جوزة الطيب
- كزبرة ناشفة
- كمون
- كزبرة خضراء للتزيين

الطريقة:

1. يشوح البصل والثوم في الزيت.
2. يخلط اللبن الزبادي والبهارات وملعقتا الصلصة ثم توضع على البصل وتقلب جيدا ثم يضاف عليها الدجاج وقليل من الماء ويضاف الفلفل الحار وتترك على النار لمدة عشر دقائق إلى أن ينضج الدجاج.
3. ثم تضاف عليه الكريمة وتترك 5 دقائق أخرى على النار.
4. ثم تزين بالكزبرة والفلفل الحار وتقدم ساخنة.

4. تحمى المقلاة على النار ويوضع القليل من زيت الزيتون ويشوى الصدر لمدة دقيقتين حتى يكتسب لونا ذهبيا ثم يشوى على الجهة الأخرى لمدة دقيقة واحدة، ثم يوضع بالفرن بدرجة حرارة 180 مئوية.
5. توضع ملعقة صغيرة من الخل في نصف كوب ماء مع عصير ليمونة كبيرة، رشة ملح، رشة من الفلفل الأسود وملعقة زيت زيتون كبيرة ويحرك.
6. يضاف على المقلاة في داخل الفرن ويترك لمدة 20-30 دقيقة على درجة حرارة 220 مئوية، بعد مضي الوقت يتم وضع صدر الدجاجة في طبق التقديم.

الصلصة:

1. يبقى على العصارة المتبقية من عملية شوي صدر الدجاجة بالفرن وتوضع المقلاة على نار هادئة ثم تقلى شرائح الفطر لدقيقة واحدة وتضاف ملعقة صغيرة من الزبدة وقليل من الماء، ثم تحرك.
2. أثناء التحريك يتم إضافة ملعقة كبيرة من الطحين تدريجيا وتبقى عملية التحريك حتى تصبح الصلصة متماسكة.
3. يمكن التحكم في كثافة الصلصة بزيادة أو إنقاص الماء، تسكب الصلصة فوق صدر الدجاجة في طبق التقديم ويقدم بجانبه بطاطس مهروسة أو خضار بالبخار حسب الرغبة وتقدم صحتين وعافية.

نحب وصفاتكم



دجاج مشوي بالجبن

اسم مخترع الوصفة: راندا
وقت التحضير: 10-05 دقيقة
وقت الطهي: 30-50 دقيقة

المقادير:

- 1 دجاجة منزوعة الجلد مقطعة إلى 8 أجزاء
- 250 جم سحج
- مايونيز
- كانشاب
- مسطردة
- 5 فصوص ثوم مقطعة
- 1 بصلة مقطعة
- خل بلسمي
- زيت نباتي
- ملح
- فلفل
- بهارات
- جوزة الطيب
- جبن موتزاريللا وشيدر

الطريقة:

1. توضع جميع المكونات معاً ماعدا الجبن.
2. تغسل الدجاجة جيداً وتغرم بالشوكة وتوضع في التتبيلة مع السحج.
3. تترك في التتبيلة 4 ساعات على الأقل.
4. تخرج الدجاجة من التتبيلة وتحمّر في الزيت حتى تكتسب لونا ذهبيا من جميع الوجوه.
5. يرص السحج النيئ في صينية ويرص فوقه قطع الدجاج ويصب عليه زيت الزيتون المتبقي من تحمير الدجاج.
6. يوضع في فرن مسخن مسبقا على درجة حرارة 200 مئوية ويترك حتى قرب النضج حوالي 30 دقيقة (وقت الطهي حسب وزن الدجاجة).
7. قبل تمام النضج تخرج الدجاجة ويوضع على وجه الدجاجة جبن الموتزاريللا والشيدر وترد للفرن حتى يذوب الجبن.
8. تخرج وتقدم مع السلطة وبالهناء.



سفرة الدجاج

اسم مخترع الوصفة: أحمد محمد
وقت التحضير: 30-50 دقيقة
وقت الطهي: 20-30 دقيقة

المقادير:

- 1 دجاجة
- 1 1/2 لتر ماء
- ملح
- 3 ملاعق بهار
- 1 حبة بطاطس
- 2 جزر
- 1 ملعقة فلفل أسود
- 1 ملعقة كركم
- 1 ملعقة ثوم

الطريقة:

1. يصب الماء ويسخن وتضع الدجاجة والبهار والملح والثوم وكل المكونات والبطاطس أو الجزر يقطع قطع كبير.
2. تترك لمدة 30 إلى 40 دقيقة حتى تنضج الدجاجة.
3. تخرج الدجاجة وهنا الكثير من الخيارات.
4. تقطع الدجاجة إلى قطع وتحمّر في الزيت ثم يضاف البقدونس المفروم ويوضع فوق الأرز.
5. يخرج الدجاج ويفتت بالأيدي ويوضع الزيتون والخل وكزبرة مطحونة ويوضع في سندوتشات مع المايونيز أو الجبن.
6. مرقه الدجاج نستطيع أن نكبس فيها الأرز أو نستعملها في الشوربات أو إضافتها فوق بعض الأطباق للحصول على النكهة وهناك الكثير من الوصفات الأخرى.



لفائف الدجاج بالسبانخ

اسم مخترع الوصفة: أمال
وقت التحضير: 10-20 دقيقة
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير:

- 6 صدور دجاج
- 12 ورقة سبانخ
- جبن موتزاريللا
- جبن شيدر
- مسطردة
- ملح
- فلفل أسود
- زيت زيتون

الطريقة:

1. تطرق شرائح الدجاج إلى أن ترفع قليلا.
2. تدهن شرائح الدجاج بالمسطردة ويرش عليها الملح والفلفل الأسود.
3. ترص شريحتان من ورق السبانخ ثم يرش في وسط كل ورقة قليل من نوعي الجبن.
4. ثم تلف شريحة الدجاج مثل السيسرول ثم تشبك بعود أسنان.
5. ثم تشوح بزيت الزيتون على نار هادئة إلى أن تنضج. تقدم بجانبها معكرونة فيتوشيني أو أي نوع معكرونة بالكريمة وبالهناء والعافية.



روستو الدجاج بالخضروات

اسم مخترع الوصفة: إحسان سعيد
وقت التحضير: 20-30 دقيقة
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير:

- 1 دجاجة مقطعة 4 أجزاء
- 1 بصلة كبيرة مقطعة شرائح
- 1/2 كوب خضروات مشككة
- 1 علبة ذرة حلوة
- زيت و زبد توابل
- فلفل اسود
- زعتر
- ملح
- سكر
- شوربة دجاج
- نعناع أخضر
- كرفس
- كسبرة خضراء

الطريقة:

1. تغسل أجزاء الدجاج جيدا وتنظف بالدقيق والملح وتبل.
2. يسخن الزيت والزبدة جيدا في وعاء وتحمر فيه الدجاجة على الوجهين.
3. تنشل أجزاء الدجاجة جانباً.
4. تحمر البصلة مكان الدجاج حتى تذبل مع إضافة ملح وسكر.
5. تضاف باقي الخضروات إلى البصلة وتحمر حتى تذبل.
6. تبتل الخضروات وتضاف الشوربة والدجاج مرة ثانية وتترك لتضج.
7. تضاف الأعشاب وتقدم ساخنة.



دجاج بصوص الكريمة

اسم مخترع الوصفة: راندا
وقت التحضير: 05-10 دقيقة
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير:

- 4 قطع صدور دجاج مخلية ومقطعة شرائح
- 5 فصوص ثوم مفري
- كوب كريمة طبخ
- ملح وفلفل
- حبان مطحون
- بهارات
- زيت ذرة

الطريقة:

1. يسخن الزيت ثم يضاف إليه الثوم ويقلب.
2. تضاف قطع الدجاج وتقلب جيدا ثم يضاف إليها الملح والفلفل والتوابل وتترك حتى تتحمر جيدا.
3. تضاف الكريمة بعد تمام النضج وتترك لتغلي مرة واحدة.
4. تقدم مع الأرز الأصفر والسلطة.



دجاج مخلي بالخوخ مع البطاطا المشوية

اسم مخترع الوصفة: بندق
وقت التحضير: 05-10 دقيقة
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير:

- 1/2 دجاجة مخلية بالجلد
- عصير 1 برنقالة
- خل عنب للتتبيل
- ملح
- فلفل أسود
- شرائح خوخ
- زيت زيتون
- زبدة

الطريقة:

1. يتبل الدجاج من فترة سابقة بخل العنب والملح والفلفل الأسود وقليل من عصير البرتقال (ساعتان على الأقل).
2. يوضع الدجاج على النار ويسوى مع خلطة التتبيلة لمدة 8 دقائق على كل وجه.
3. يضاف الخوخ لينكسب الدجاج معه النكهة.
4. في هذه الأثناء توضع حبات من البطاطا الصغيرة لتضج في المايكروويف لمدة 5 دقائق.
5. توضع في طبق التقديم مع الدجاج المخلي وشرائح الخوخ المشوية.

تواصل معنا:

لإرسال وصفاتكم (مرفقة بصورة): www.fatafeat.com

للإعلان: a.mag@fatafeat.com

أسئلة عن الوصفات: q.mag@fatafeat.com

للحصول على معلومات عن الأكاديمية: academy@fatafeat.com

جميع الوصفات مضمونة النجاح وستجلب المديح في كل مرة

فتحنا باب الاشتراكات السنوية لمجلة فتافيت

لمزيد من المعلومات، زوروا موقعنا الآن

www.fatafeat.com/mag

أو راسلونا على

s.mag@fatafeat.com





i love

سنو وایت





للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb



للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb



للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb

