



إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

مقلوبة الباذنجان

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

باذنجانان كبيرتان مقطعتان رقائق
متوسطة الحجم
(ترش الرقائق بالملح وتركن جانباً لساعتين)
كوبان من الأرز الأميركي المغسول جيداً
نصف كيلو من لحم الفيليه المقطع
ملح
بهار أسود
نصف وفية زبدة
زيت نباتي

التحضير

اغسلي قطع الباذنجان ونشقيها واقليها في
الزيت الحامي.
اغسلي الأرز جيداً وصفيه من الماء، ثم
أضيفيه الى ماء غالي حتى ينضج جزئياً.
أخرجي الأرز المسلوق واغسله بالماء
الجاري بعد وضعه في مصفاة.
اقلي قطع اللحم ورشي فوقها الملح والبهار.
صفي قطع الباذنجان في قعر طبق مقاوم
للحرارة، وضعي فوقها طبقة من الأرز وقطع
اللحم ثم القليل من الزبدة. وفوق الكل طبقة
أخرى من الباذنجان والأرز واللحم.
أضيفي نصف كوب من الماء أو مرق اللحم،
واطهي على نار هادئة جداً حتى ينضج الأرز.
ارفعي الطبخة عن النار واتركيها جانباً نصف
ساعة.

إقلي ما في القدر فوق طبق واسع وزيتي
الأرز بالصنوبر المقلي، وقدميه ساخناً.





محشي ورق العنب مع اللسانات

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

٦ الى ٨ لسانات غنم (مسلوقة ومقشرة)
ورق عنب مقطوف حديثاً (يُذبل بالماء الحار)

رأسان من الثوم المقشر

التحضير

بعد غسل اللسانات وسلقها وتقشيرها، تصف في قعر الطنجرة. ثم يصف فوقها ورق العنب المحشو بعد لف الورقات على شكل أصابع، بحيث تصف الأصابع واحدة تلو الأخرى وتتضد على شكل طبقات. بعد رش الملح وفصوص الثوم وصب الماء وعصير الليمون الحامض فوق ورق العنب،

المحشو تفتح الطنجرة وتقلب فوق طبق لتظهر اللسانات على سطحه مضافاً إليه ذوقاً وجمالاً.
يقدم محشي ورق العنب ساخناً.

الحشوة

نصف كيلو من اللحم (نصف مدهن) والمفروم وسطاً
ملقة طعام من معجون البندورة (الطماطم)

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود نصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو ملح حسب الرغبة
قرصان من البندورة مفرومان ناعماً ١/٤ ربع باقة بقدونس مفرومة ناعماً عصير نصف ليمونة حامضة

١ ١/٢ كوب ونصف الكوب من الأرز المصري
ملقة طعام من النعناع اليابس
بصلة صغيرة مفرومة ناعماً ماء للطهو
عصير ليمونتين حامضتين ١/٢ ملقة طعام من معجون الفليفلة الحمراء.

التحضير

يقام بإعداد الحشوة وذلك بغسل الأرز وإضافة اللحم ومعجون البندورة والفليفلة والملح والبهار والفلفل الأسود والبندورة المفرومة والبقدونس وعصير نصف ليمونة حامضة والبصل اليه ثم تخلط الحشوة.

ملاحظة: يمكن استبدال اللسانات بشرحات الكستاليتيه، حيث تصف بعد قليها في قعر الطنجرة. كما يمكن استبدال الكستاليتيه بمقادام الغنم المطبوخة والتي تصف في قعر الطنجرة.



برك السبانخ بالجينة

الكمية تكفي ١٠-١٢ شخصاً

علبة واحدة من عجينة البقلاوة الجاهزة
٢٠٠ غرام من السبانخ المسلوقة
١٥٠ غرام من الجينة المجدولة
١٥٠ غرام من الجينة العكاوية
١٠٠ غرام من جينة الفيتا
بصلة واحدة صغيرة
٢-٤ ملاعق كبيرة من الزيت النباتي
كوب من الزبدة
بهار أبيض
جوز الطيب
نصف كوب من الزيت النباتي.

التحضير

ذوبي الزبدة في قدر، واقلي فيها البصل بعد فرمه واطريه جانبا.
انقعي الجينة المجدولة والعكاوية في الماء بعد تقطيعها، وغيري الماء بين حين وآخر للخلاص من الملح الزائد، ثم لفها بفوطه لتجف جيداً.
أخلطي الجينة والسبانخ وجينة الفيتا والبهار الأبيض للحصول على حشوة البرك.
اسطي طبقات العجينة الجاهزة، وبين كل طبقة وأخرى ضعي من الحشوة ما يكفي لتحصلي على طبقتين، وزيدي على الشحوة القليل من الزبدة الذائبة.
قطعي العجينة مربعات ١٢×١٠ سم.
امسحي وجهها بالزبدة واخزيها في فرن حام بدرجة ٣٢٥ درجة فهرنهايت.
عندما تنضج العجينة زدي زيتاً نباتياً مكان التقطيع واخزي ثانية حتى يحمر الوجه.
قدمها باردة نوعاً من المقبلات.

حساء الكبة مع السبانخ والنودلز

ملقة طعام من الزبدة
بصلة صغيرة مفرومة ناعماً

التحضير

تسخن مرقعة الدجاج أو اللحم ويطهى فيها السبانخ. تضاف من ثم مكعبات الجزر وحببات الفلفل وكذلك أقراص الكبة والتودلز.
تقلّى بصلة صغيرة في ملقة طعام من الزبدة. يضاف البصل المقلي إلى الحساء ويطهى الكل لمدة ٥ إلى ٧ دقائق. تطفأ النار حين يبدأ الحساء بالغليان ويضاف إليها عصير ليمونة واحدة مباشرة قبل التقديم.



الكمية تكفي ٤ أشخاص

١٢ قرص كبة محشوة ومسلوقة وموضوعة جانباً
كيلوغرام من السبانخ المغسول والمفروم ١٢٥ غ من المعكرونة بنكهة السبانخ، مسلوقة ومصفاة
٦ إلى ٧ أكواب من مرقعة الدجاج أو اللحم
٣ إلى ٤ جزرات مقشرة ومسلوقة ومقطعة إلى مكعبات صغيرة
٤ إلى ٥ حبات من البهار الحلو
عصير ليمونة

سابهارين الفاكهة

الكمية تكفي ٨ الى ١٠ أشخاص

كوب من الماء
كوب من الدقيق
٤ بيضات
رشة فانिला
٧٥ غ من الزبدة
رشة ملح

للحشوة

كوبان من الكريما المخفوقة (كوب من الكريما النباتية مع نصف كوب من السكر وكوب من الكريما الحيوانية)

تحضير الحشوة

تخفق الكريما النباتية مع السكر لتصبح بيضاء وقشدية. تضاف إليها الكريما الحيوانية وتخفق معها للحصول على كريما متماسكة
أنواع مختلفة من الفاكهة الاستوائية.

التحضير

يحمى الفرن لغاية ٤٠٠ درجة فهرنهايت. يسخن الماء مع الزبدة في قدر حتى يغلي الماء. يضاف الملح والدقيق ويحرك المزيج بملعقة خشبية إلى أن يتحول إلى كتلة واحدة. يتابع تحريك الخليط على النار ٢ إلى ٣ دقائق.

تطفأ النار ويترك المزيج ليقتدر مدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة ثم تضاف إليه الفانिला.

ينقل المزيج إلى وعاء الخلاط الكهربائي ويضاف إليه البيض، الواحدة تلو الأخرى، ويخلط المزيج جيداً للحصول على عجينة دبكة ومتماسكة.

توضع هذه العجينة في كيس حلويات كبير مزود رأساً زخرفياً.

تدهن صينية غير لاصقة بالقليل من الزبدة وتسكب فوقها العجينة على شكل جذوع طويلة (مثل الخبز الافرنجي).

تخبز العجينة في الفرن لمدة ٤٥ إلى ٦٠ دقيقة حتى تنتفخ وتصبح ذهبية اللون. يطفأ الفرن وتترك فيه العجينة المخبوزة لمدة ساعة إضافية، ثم تخرج من الفرن وتشطر الى نصفين.

تحشى العجين المخبوز بالكريما المخفوقة ومختلف أنواع

الفاكهة الاستوائية مثل الأناناس والكيوي والفراولة والمانجا

(أنظري إلى الصورة). يقدم السابهارين بعد تقطيعه إلى شرائح.

ملاحظة: يمكن تقديمها مع صلصة الشوكولا.



وصف الدراويل

(الكمية تكفي شخصاً واحداً)

التحضير

كرتان من المتلجات (الآيس كريم) بطعم الفانिला
نصفا دراقنه مكبوسة في القطر أو معلبة قشدة مخفوقة للزينة

صلصة الفريز

كوب من الفريز المهروس
ملعقة صغيرة من السكر
٣/٤ ملعقة صغيرة من مسحوق الذرة (النشاء).



كعكة الشوكولاته والبرتقال

الكمية تكفي ١٠-١٢ شخصاً

بياض ٧ بيضات (مخفوقة مع نصف كوب سكر)
صفار ١٢ بيضة (مخفوقة مع ٣/٤ كوب سكر)

١٠٠ غرام من اللوز المقشور مطحونة
مع ٥٠ غرام من مسحوق الكاكاو و ٥٧ غرام من الطحين
١٠٠ غرام من الزبدة
برش برتقالة واحدة
سكر

التحضير

حمّي الفرن مسبقاً حتى حرارة ٣٥٠ درجة فهرنهايت.

ذوبي الزبدة قليلاً.

اخفقي بياض البيض وأضيفي السكر تدريجاً، وكذلك افعلي بصفار البيض. في صينية مربعة، اسكي ميرانغ بياض البيض ثم صفاره، ثم أضيفي خليط الطحين والكاكاو واللوز. وأخيراً أضيفي الزبدة. اخبزي الكعكة ٢١ إلى ٥١ دقيقة في الفرن، ثم اتركي الصينية لتبرد. اقلبي الكعكة على مصبع حديد.

كريما البرتقال

نصف كوب من الكريما الطازجة
١/٨ كوب من عصير البرتقال

برش برتقالة
١٥٠ غرام من الشوكولاته السوداء

ملعقة كبيرة من النوتيلا

١٢٥ غرام زبدة م في حرارة الغرفة.

التحضير

اغلي الكريما الطازجة في قدر، ثم ذوبي الشوكولاته واخلطيهما معها.

أضيفي برش البرتقال وعصيره. ثم النوتيلا واخلطي الكل جيداً.

احفظي الخليط في الثلاجة ليجمد.

اخفقي كوباً واحداً من الزبدة في حرارة الغرفة. وعندما تذوب، أضيفيها الى الخليط السابق وامزجي الكل حتى تحصلي على مزيج متجانس.

غطي الكعكة بهذه الكريما وزيني بالشوكولاته المبشورة ونصف دوائر مقطعة من البرتقال.





إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

قريدس بروفسيال

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

٥ رؤوس بطاطا مقطعة إلى مكعبات صغيرة، مقلية وموضوعة جانباً
كيلوغرام من القريدس المقشر والمحتفظ بذيوله
٢ إلى ٣ رؤوس من البندورة (الطماطم) المقطعة إلى مكعبات صغيرة
٢ إلى ٣ فصوص مهروسة من الثوم
نصف باقة من الكزبرة المفرومة
ربع باقة من البقدونس
٢ إلى ٣ ملاعق طعام من عصير الليمون

التحضير

يفتح شق في جسم كل حبة قريدس، ثم يغرّز ذيل القريدس في وسط الجسم.
تقلّى حبات القريدس في مقلاة غير لاصقة مع القليل من الزيت، بعدها يضاف الثوم إلى الزيت نفسه وكذلك الكزبرة. ثم يضاف القريدس ويخلط الكل معاً.
تضاف رشّة من البهار الأبيض وبعض الملح. تقلّى البطاطا في مقلاة أخرى حتى تصبح نصف ناضجة. ثم تخلط مع البندورة المفرومة والبقدونس وعصير الليمون وتقدم مع القريدس.
يزين الطبق بأوراق الروكا وشرائح البندورة.



كباب الباذنجان الهسحب بالبندورة

المقشرة والمفرومة ناعماً
رأسان من الفلفل الأخضر الحريف
ملعقة طعام من السمن أو الزيت
بصلة متوسطة مفرومة

التحضير
يخلط اللحم مع التوابل ويترك جانباً.
يقطع كل رأس باذنجان إلى ٣ إلى ٤ قطع
سماكة الواحدة منها ٤ إلى ٥ سم.
يغرز اللحم والباذنجان في سيخ الشواء.
تشوى الأسياخ فوق الفحم حتى ينضج اللحم

الكمية تكفي ٤ الى ٥ أشخاص
كيلوغرام من لحم رقبة الغنم المفروم
ونصف الدهني
ملح
فلفل أسود
بهار
فلفل أحمر
كيلوغرامان من الباذنجان الأسود الطويل
المقطع
كيلوغرام من البندورة (الطماطم) الحمراء



كرات البندورة والبصل

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص
٣ أكواب من الدقيق (الطحين) العادي
ملعقتان صغيرتان من الخميرة المجففة
ملعقة طعام من السكر
ملعقتان صغيرتان من الملح
ملعقة طعام من زيت الزيتون
كوب من الحليب الفاتر
بيضة مخفوقة قليلاً

التحضير
ينخل الدقيق فوق وعاء كبير، وتضاف إليه
الخميرة مع السكر والملح وثلث كوب من حشوة
البندورة. يخلط الكل جيداً. يضاف من ثم الزيت
وكمية كافية من الحليب للحصول على عجينة
طرية.
تدعك العجينة فوق سطح مكسو بالقليل من
الدقيق لمدة ١٠ دقائق أو حتى تصبح العجينة
طرية ومرنة. توضع العجينة في وعاء مدهون
بالزيت، وتغطى وتترك في مكان دافئ لمدة
ساعة تقريباً أو حتى يتضاعف حجمها.
تقلب العجينة فوق سطح مكسو بالدقيق وتدعك
حتى تصبح طرية. تقررص العجينة إلى كرات
صغيرة.
ترصف هذه الكرات في صينية فرن مدهونة
بالزيت.

يحرز شقان متقاطعان في أعلى كل كرة عجين
وتترك كرات العجين في مكان دافئ لمدة ٤٠
دقيقة تقريباً أو حتى يتضاعف حجمها تقريباً.
تدهن كرات العجين بالبيضة المخفوقة وتخبز
في فرن معتدل الحرارة لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً أو
حتى تبدو كرات العجينة فارغة عند النقر عليها.
يحشى الشقان المتقاطعان في كل كرة بحشوة
البندورة وتزين الحشوة بالصعتر الطازج وحبة
من الزيتون الأسود.

حشوة البندورة

٤ رؤوس بندورة (طماطم) ناضجة ومتوسطة
الحجم
ملعقة طعام من زيت الزيتون
بصلتان متوسطتان، مقطعتان إلى شرائح
فص ثوم مهروس
ملعقة طعام من جبنة بارميسان المبشورة
ملعقة طعام من الصعتر الطازج المفروم

التحضير
تقشر رؤوس البندورة وتترزع منها البذور وتفرم.
يسخن الزيت في قدر ويقلّى فيه البصل والثوم،
مع التحريك، حتى يذبل البصل.
تضاف البندورة، والجبنة، والصعتر. يتابع الطهو
مع التحريك، لمدة ٥ دقائق. تغطى من ثم القدر
ويطهى محتواها لمدة ٥ دقائق أو حتى تنضج
البندورة، مع التحريك بين الحين والآخر.
تزين الحشوة بالزيتون الأسود والصعتر الطازج.

ميل فوي السلمون المدخن

الكمية تكفي ١٠-١٢ شخصاً
علبة واحدة من العجينة الجاهزة (٢٠٠-
٣٥٠ غرام)
٢٠٠ غرام من سمك السلمون المدخن
٢٠٠ غرام من جبنة فيلادلفيا
بصلتان خضروان مفرومتان ناعماً
رشة بهار أبيض
ملعقة صغيرة من الجيلاتين
٥ ملاعق كبيرة من الماء.

التحضير
ابسطي عجينة مستطيلة وعالجي جوانبها





تورته بالفاكهة

ربع كوب من السكر
فانيلا
ملعقة صغيرة من الزبدة

التحضير

إغلي الحليب ثم أطفئي النار تحته واتركيه.
في قدر أخرى اخفقي بالشوكة البيضتان
ودقيق الذرة والسكر.
أضيفي الحليب إلى الخليط ثم ضعيه على
النار حتى يبدأ بالغليان.
أضيفي الزبدة ورشة من الفانيلا، ثم أفرغي
الخليط في وعاء واغليهِ بورق النايلون
الشفاف حتى يبرد تماماً.

وامسحبيها بصفار البيضة، ثم اخبريها في
فرن حام (٣٧٥ درجة فهرنهايت)، حتى تحمرّ
قليلاً. أتركها جانباً كي تبرد.
إبسطي الكريما فوق العجين، ثم صفي أنواع
الفاكهة صفوفاً فوق الكريما.
رشى السكر الناعم فوق الكل وأدخليها إلى
الثلاجة حتى وقت تقديمها. ويفضل تناولها
في اليوم نفسه.

الكريما الباتيسيير

كوب من الحليب
بيضتان
ملعقة كبيرة من دقيق الذرة

الكمية تكفي ٦-٥ أشخاص

٢٠٠ غرام من العجينة الجاهزة
كريما باتيسيير
فراولة (فريز)
كيوي
دراقرن
أناناس
إجاص
سكر ناعم للزينة
صفار بيضة واحدة

التحضير

إبسطي مستطيلاً من العجينة الجاهزة



كعكة شرائح التفاح

الكمية تكفي ٦-٨ أشخاص

بيضتان
كوب ونصف الكوب من الطحين
كوب من السكر
نصف كوب من الزيت النباتي
ربع كوب من عصير البرتقال
ملعقة صغيرة
نصف الملعقة من زورور الخبز

رشة فانيلا
نصف ملعقة صغيرة من برش الليمون
٥ تفاحات صفراء مقشرة ومقطعة
ملعقة صغيرة من السكر
ملعقة كبيرة من مسحوق القرفة
نصف ملعقة صغيرة من عصير الليمون

التحضير

قبل كل شيء، اخلطي قطع التفاح وملعقة
السكر ومسحوق القرفة وعصير الليمون في
وعاء واتركي الخليط جانباً ١٠ دقائق.
ادهني بالزبدة والطحين قعر وجوانب قالب
محيطه ٢٤ سم ٢ وحميّ الفرن مسبقاً حتى
حرارة ٣٢٥ درجة فهرنهايت.
اخفقي البيض مع السكر والزيت وعصير
البرتقال، ثم أضيفي الطحين وزورور الخبز
والفانيلا وبرش الليمون، لتحصلي على
عجينة لينة متجانسة.
مدي نصف العجينة في قعر القالب، وصفي
نصف قطع التفاح فوقها. ثم ابسطي بقية
العجينة فوق التفاح، وفوق الجميع البقية
الباقية من قطع التفاح.
اخبري الكعكة ٤٥-٥٠ دقيقة في الفرن
الحامي حتى يحمرّ الوجه قليلاً وحتى
تنضج الكعكة.
قدمي الكعكة هذه ساخنة أو باردة بعد
الطعام، مع الشاي أو القهوة أو العصير.

ملاحظات (إس كريم) واثبات

الكمية تكفي ٦-٨ أشخاص

كوبان من الكورن فلايكس
بيضتان
كوب ونصف الكوب إلى كوبين من الطحين
للتغميس
٦ إلى ٨ كرات من الأيس كريم بطعم
الفانيلا
زيت للقلي

التحضير

كسري الكورن فلايكس في كيس.



ملاحظة: ينبغي
قلي كل كرة على
حدة سريعاً في
الزيت الحامي
ورفعها فوراً.



إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

شرائح السلمون بالفستق

الكمية تكفي ١٠ إلى ١٢ شخصاً

الطبقة العلوية

٢٠٠ غ من الفستق المطحون
٢ إلى ٣ فصوص مهروسة من الثوم
نصف كوب من زيت الزيتون

تخلط هذه المكونات مع بعضها لإعداد الحشوة

لتخليل السلمون قبل يوم واحد

١٠ إلى ١٢ قطعة من شرائح السلمون
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون

كوب من زيت الزيتون
٥ إلى ٦ فصوص مهروسة من الثوم
ملعقة طعام من الشومر أو الشبث الطازج أو المجفف

التحضير

تدهن شرائح السلمون بزيت الزيتون. ثم تبسط حشوة الفستق فوق الشرائح. ويسكب المزيد من زيت الزيتون فوق كل شريحة. بعدها توضع شرائح السلمون في طبق زجاجي مقاوم لحرارة الفرن أو صينية غير لاصقة وتخبز لمدة ١٨ إلى ١٠ دقائق في فرن حرارته ٣٧٥ درجة فهرنهايت.

يقدم الطبق مع الصلصة والبروكولي المقلي والجزر المقلي.

ويستعمل قسم من الطبقة العلوية المذكورة أعلاه ويضاف إليه المزيد من زيت الزيتون لمنحه قوام الصلصة.

يقدم الطبق مع البروكولي والجزر بعد سلقهما وقلبيهما.

لفافات البيض مع

الخضار والدجاج

الكمية تكفي ٤-٥ أشخاص

٣ الى ٤ بيضات
فليفلة خضراء متوسطة الحجم
مقطعة طولياً
فليفلة حمراء متوسطة الحجم مقطعة
طولياً
بصلتان خضروان مقطعتان طولياً
كراتان مقطعتان طولياً
حبّتا كوسا مقطعتان طولياً
صدر دجاج مسلوق
نصف كوب من الدقيق
نصف كوب من دقيق الذرة
ملعقة صغيرة من ذرور الخبز
ملح
بهار أبيض
زيت للقلي

التحضير

اخفقي كل بيضة في وعاء مستقل،
وأضيفي إليها رشّة ملح وبهار أبيض.
حمّي مقلاة غير قابلة للالتصاق متوسطة
الحجم جيداً وبلي قعرها بالقليل من
الزيت النباتي.
اسكبي البيضة المخفوقة في المقلاة
وابسطيها بثني المقلاة يمنة ويسرة، وحين
تحمرّ حوافها ارفعيها واركنيها جانباً،
البيضة بعد الأخرى.
اقلي الفليفلة والكراث والبصل والكوسا
والدجاج المفّت في القليل من الزيت.
إحشي كل بيضة بهذا الخليط ولفيها كما
ورق العنب.
اخلطي الدقيق ودقيق الذرة وذرور الخبز
والمح والبهار الأبيض والماء الكافي
للحصول على عجينة لينّة مثل عجينة
الكريب.
غطسي كل لفافة بيض في هذه العجينة
واقليها في الزيت الحامي.
قدميها مقبلاً لذيذاً أو مع صلصة الحلو
والحامض.



سلطة الدجاج

الكمية تكفي شخصين إلى ٣ أشخاص

٦ نخاعات
بقدونس
بصل أخضر
عصير الليمون
زيت نباتي أو زيت زيتون
تطهى في الماء المملح لمدة ٢٠ دقيقة مع
ورقة غار وبصلة واحدة مفرومة و٤ الى ٥
حبّات من البهار الحلو.
تصفى النخاعات من الماء وتقطع على نحو
خشن. تخلط بعدها مع البقدونس المفروم
والبصل وعصير الليمون والملح وزيت
الزيتون.
يقدم هذا الطبق بمثابة نوع من المقبلات.

التحضير

تنظف النخاعات جيداً في الماء البارد. ثم



فطائر الأناناس

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

٣٠٠ غ من عجينة الباف
وصفة كريما باتيسيير
٦ إلى ٨ شرائح أناناس مصفاة من الماء
ومجففة
صفار بيضة
سكر

التحضير

ترق عجينة الباف بالشوبك للحصول على دائرة كبيرة سماكتها نصف سنتيمتر تقريباً. تقطع هذه الدائرة إلى ٦ أو ٨ دوائر، قطر الواحدة منها ٨ إلى ٩ سم. يبلل قعر صينية خبز بالقليل من الماء وتصف فيه دوائر العجين، على أن تبعد قليلاً عن بعضها. يسكب مقدار ملعقة طعام أو ملعقة طعام ونصف الملعقة من الكريما باتيسيير في وسط كل دائرة عجين، وتوضع فوقها شريحة أناناس.

تدهن حواف كل دائرة عجين بصفار بيضة وتخبز في فرن حرارته ٣٧٥ درجة فهرنهايت حتى تصبح وردية اللون وتتفخ العجينة. تخرج الصينية من الفرن وتزين الفطائر ويرش فوقها السكر الناعم وتقدم بمثابة نوع لذيذ وخفيف من الحلوى.

كريما باتيسيير

كوبان من الحليب
ربع كوب من دقيق الذرة
نصف كوب من السكر
٣ إلى ٤ صفار بيض
ملعقة صغيرة من برش الليمون
رشة فانيليا
ملعقة طعام من الزبدة

التحضير

يسخن الحليب في قدر على النار ثم يوضع جانباً. في وعاء آخر، يخلط البيض مع السكر ودقيق الذرة. يضاف مقدار نصف كوب من الحليب إلى هذا الخليط ويخلط معه بالشريط المعدني للحصول على مزيج ناعم. يسكب هذا المزيج فوق الكوب ونصف كوب الباقي من الحليب في القدر. يطهى المزيج على النار حتى يتكثف وتظهر الفقاعات على السطح. تضاف الفانيليا ثم تطفأ النار. تضاف الزبدة إلى الكريما وتخلط معها. تترك الكريما لتبرد بعد تغطيتها بورق نايلون لاصق لتفادي جفافها.



فطائر بانكاي

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

كوبان من الدقيق
ملعقتان صغيرتان
نصف ملعقة من الباكينغ باودر
ربع ملعقة صغيرة من الملح
ملعقتا طعام من السكر
بيضة مخفوقة
كوب ونصف الكوب من الحليب
ربع كوب من الزيت النباتي

التحضير

تخلط المكونات الخمسة الأولى مع بعضها.

يخلط البيض مع الحليب والزيت النباتي ويضاف المزيج إلى المكونات الجافة. يحرك الخليط لترطيب الدقيق. يجب أن يكون الخليط كثيف الكتل. يخبز المزيج فوق مصبّع ساخن أو في مقلاة غير لاصقة حتى ينتفخ. تقلب الفطائر إلى الجهة الأخرى لجعلها بنية. تقدم الفطائر مع العسل أو شراب الكاراميل المركز. يمكن تناول الفطائر اللذيذ مع الشاي أو القهوة أثناء الفطور.





حول فنجان قهوة

الكمية تكفي ٤ أشخاص

٢ إلى ٣ ملاعق طعام من الكريما
الطازجة

٤ قطع صغيرة من الخبز بالحليب
Pain au lait

صلصة الكاراميل

١٠٠ غ من السكر

ملعقة طعام من الزبدة

٢ إلى ٤ ملاعق طعام من الكريما
الطازجة

صلصة الشوكولا

١٠٠ غ من الشوكولا السوداء

ملعقة طعام من الزبدة

مزيج ناعم وقشدي.

التحضير

يحضر فنجان نسكافيه أو قهوة إكسبرسو.
يخفق الحليب البارد أو القشدة ليصبح كثير
الرغوة. يسكب هذا الحليب فوق فنجان
النسكافيه أو قهوة الإكسبرسو ويرش فوقه
مسحوق الكاكاو.

تحضير السندويش الساخن

تقطع كل قطعة خبز بالحليب في شكل
سندويش وتسخن في الفرن لمدة دقيقتين.
تيسط فوقها من ثم صلصة الكاراميل أو
صلصة الشوكولا وتقدم فاترة.

تحضير صلصة الكاراميل

يسخن السكر في قدر فوق النار حتى يذوب
ويصبح ذهبي اللون.
تضاف إليه الزبدة مع الكريما الطازجة.
يسخن المزيج فوق النار حتى يصبح قشدياً
وناعماً.

تحضير صلصة الشوكولا

تسخن الشوكولا بطريقة البان ماري أو في
المايكروويف حتى تذوب. تضاف إليها
الزبدة والكريما ويخلط الكل للحصول على



إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

شاورها الدجاج

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

دجاج كيلو غرام
ثوم ٤ فصوص مهروسة مع القليل من
الملح
بهار حلو وملعقتان صغيرتان
قرقة نصف ملعقة صغيرة
توابل الشاورما وملعقتان صغيرتان
مردكوش أو (صعتر يابس مطحون)
ملعقتان صغيرتان
عصير ليمونتان
مايونيز وملعقتا طعام
كاتشاب وملعقتا طعام
زيت زيتون أو (زيت نباتي) ٥ ملاعق
طعام

التحضير

يقطع لحم الدجاج إلى شرائح رفيعة.
يخلط المايونيز مع الكاتشاب والزيت والثوم
والتوابل وعصير الليمون والملح.
ينقع لحم الدجاج في هذا الخليط لمدة ١٢
إلى ٢٤ ساعة في وعاء زجاجي مغطى.
ترفع الشاورما المخللة من الطبق الزجاجي
وتنقل إلى صينية وتخبز في الفرن حتى
تطرى وتنضج. يمكن وضع الصينية تحت
الشواية لبعض الوقت.
تقدم الشاورما مع الحمص وصلصة الثوم
وأوراق النعناع والبندورة.
يستخدم الخبز العربي لتحضير سندويشات
الشاورما.



خبز بالطحينة

الكمية تصنع ١٢ إلى ١٣ رغيفاً

٥ أكواب من الدقيق
كوب ونصف الكوب من المياه الفاترة
ملعقتا طعام من الخميرة الفورية
كوب ورابع الكوب من السكر
نصف ملعقة صغيرة من الملح
نصف كوب من الزيت
كوبان ونصف الكوب أو ثلاثة أكواب من الطحينة
كوب أو كوب ونصف الكوب من السكر
ملعقتان صغيرتان من القرفة

التحضير

يوضع الدقيق في وعاء كبير ويضاف إليه

الماء والخميرة والسكر والزيت والملح. يخلط الكل جيداً ثم يدعك باليد أو باستعمال خلاطة الطعام الكهربائية للحصول على عجينة ناعمة.
تحول العجينة إلى كرتين وتترك مغطاة لمدة ١٠ دقائق إلى ١٥ دقيقة حتى ترتاح.
ترق كل عجينة بمساعدة القليل من الدقيق حتى تصبح دائرية ورقيقة قدر الإمكان.
يخلط في وعاء منفصل الطحينة والسكر والقرفة.
يسط هذا المزيج فوق إحدى دائرتي العجينة.
يفتح ثقب في وسط الدائرة الكبيرة، وتلف العجينة بعناية من الوسط إلى كل الحواف،

بحيث يتم إخراج العجين من الوسط إلى الخارج.
تستعمل الأصابع للضغط برفق على العجينة الملفوفة على شكل نقائق.
تقطع كل عجينة ملفوفة إلى ٦ أو ٧ قطع. ترق بعدها كل قطعة على سطح مكسو بالدقيق، ثم تقلب إلى الجهة الثانية وترق مجدداً لجعل العجينة مسطحة ورقيقة. توضع قطع العجين على صينية الخبز وتترك حتى ترتاح قليلاً فيما تجري تحمية الفرن.
تخبز قطع العجين في فرن حرارته ٤٥٠ درجة فهرنهايت حتى تصبح بنية ذهبية. ويجب الانتباه لعدم حرق الجهة السفلية للعجين.

ملاحظة:
يستحسن تناول
هذا الخبز بعد
ساعتين إلى ٣
ساعات.



معكرون بجوز الهند والشوكولا

الكمية تصنع ٢٠ إلى ٣٠ حبة من المعكرون

كوب من بياض البيض (بياض ٧
بيضات)
٧ فنانجين قهوة من السكر
٤ أكواب من مسحوق جوز الهند
ملعقة صغيرة من برش الليمون
رشة فانيليا
شوكولاته مذوبة
فستق مطحون للزينة.

التحضير

يخفق بياض البيض في مخفقة الجاتوه.
وحين يبدأ بالتحول إلى رغوة بيضاء،
يضاف إليه السكر تدريجياً شرط متابعة
الخفق على الدوام حتى الحصول على
مزيج لامع وكثيف ودبق.
يضاف برش الليمون ومسحوق جوز الهند.
ثم يوضع هذا المزيج في قدر فوق النار
ويحرك على الدوام بواسطة ملعقة خشبية.
يترك فوق النار لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة
حتى يسخن جيداً. بعدها يضاف مسحوق
الفانيليا ويترك المزيج جانباً لمدة ٣٠
دقيقة. ثم يبسط بواسطة متن الملعقة فوق
صينية غير لاصقة أو فوق صينية مكسوة
بورق البارشمان (ورق الجاتوه).
تدخل الصينية إلى فرن حرارته ٣٠٠ درجة
فهرنهايت حتى يصبح محتواها وردي اللون
وتظهر الفقاعات في المعكرون.
تلتصق حبتا معكرون معاً بواسطة مربى
المشمش أو الشوكولاته المذوبة.
تغمس جهة من المعكرون في الشوكولاته
المذوبة ويرش القليل من الفستق المطحون
فوقها.

التوست الجارسي

الكمية تصنع ٨ قطع

٤ قطع من شرائح الخبز الأبيض الطازج
بيضتان مخفوقتان مع ربع كوب من
الحليب
زيت وزبدة لقلي التوست
عسل ومربى لدهن سطح التوست
قرفة لرشها فوق التوست.

التحضير

تغمس شرائح الخبز في مزيج البيض
والحليب وتقلي في مزيج الزيت والزبدة
الساخن حتى تصبح وردية اللون.
تقطع الشرائح المقلية إلى مستطيلات وتقدم
ساخنة للفقير مع المربى أو العسل. يمكن
رش القرفة فوقها حسب الرغبة.



جاتوه اللوز والشوكولا

الكمية تكفي ٦ أشخاص

٣٠٠ غ من بياض البيض في حرارة الغرفة
٣٠ غ من السكر
١٢٥ غ من اللوز المقشر مطحون مع ١٢٥ غ من السكر الناعم للحصول على مسحوق اللوز
٥٠ غ من الحليب
رقائق شوكولا
مسحوق الكاكاو

قشدة الزبدة

٦٠ غ من السكر
١٧٥ غ من بياض البيض
٣٣٠ غ من السكر المغلي مع ٨٥ غ من الماء للحصول على شراب السكر المركز
٦٠٠ غ من الزبدة في حرارة الغرفة.

تحضير القشدة

يخفق بياض البيض حتى يصبح المزيج زغباً. يضاف إليه السكر ويتابع الخفق حتى الحصول على مزيج أبيض ولامع وجامد على اللمس.

يضاف شراب السكر المركز تدريجياً إلى محتوى وعاء الخلطة. يتابع الخفق حتى يصبح مزيج الميرنغ بارداً. تضاف الزبدة، بمعدل قطعة واحدة كل مرة، حتى يصبح المزيج قشدياً وأبيض اللون. يضاف ١٠٠ إلى ١٥٠ غ من الشوكولاته المذوبة إلى الخليط. يخلط الكل معاً ويستعمل الخليط لوضعه بين طبقتي الجاتوه.

تحضير الجاتوه

يخفق بياض البيض في الخلطة. يضاف إليه السكر تدريجياً للحصول على رغوة دبكة. يضاف مسحوق اللوز إلى المزيج ويخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية.

يوضع المحتوى في كيس القشدة المزود برأس للزينة ويسكب على شكل قطع فردية في صينية غير لاصقة أو فوق ورق البرشمان (ورق الجاتوه) الموضوع في قعر صينية عادية.

تدخل الصينية لمدة ٥٥ إلى ٦٠ دقيقة إلى فرن حرارته ٢٠٠ درجة فهرنهايت. (لا تفتحي الفرن أبداً للتحقق من الجاتوه، واكتفي بالنظر عبر نافذة الفرن).

توضع طبقة من قشدة الزبدة بين قطعتي الجاتوه حين يبرد تماماً.

ينثر مسحوق الكاكاو فوق قطع الجاتوه قبل تقديمها.

هذا الجاتوه خفيف جداً ولذيذ الطعم.

شراب المانغا

الكمية تصنع كوبين

رأس مانغا ناضج مقشر ومقطع إلى قطع
٣ إلى ٤ مكعبات من الثلج
كوب من بوظة المانغا أو الفانिला

التحضير

يهرس رأس المانغا في خلاطة الطعام مع ٣

إلى ٤ مكعبات من الثلج للحصول على هريسة. تضاف إليه بوظة المانغا ويتابع الخلط. يسكب الشراب في أكواب زجاجية ويزين بالقشدة الطازجة وقطع المانغا ويقدم بمثابة مشروب صيفي منعش.

يمكن استعمال بوظة الفانिला بدل بوظة المانغا إذا شئت.

الكمية تكفي ٨ أشخاص

٥٠ غ من الزبدة
ربع كوب من السكر
١٠٠ غ من بسكويت دايجستيف المغلف بالشوكولا، مفروم ناعماً في خلاط الطعام

الحشوة

موزتان ناضجتان، مقشرتان
برش وعصير نصف ليمونة
نصف كوب من السكر
٢٢٥ غ من الجبنة القشدية الطرية الكاملة الدسم
بيضتان مفصولتان
ملعقة طعام من مسحوق الجيلاتين
نصف كوب من الكريما الرائبة
٥ ملاعق طعام من الماء

الطبقة العلوية

موزة واحدة مقشرة ومقطعة إلى شرائح رقيقة
عصير ليمونة
١٠٠ غ من الشوكولا بالحليب
نصف كوب من الكريما

ملعقة طعام من الزبدة الجامدة في حرارة الغرفة

التحضير

تذوب الزبدة مع السكر في قدر على نار خفيفة يضاف إليها فتات البسكويت ويخلط. يسكب هذا الخليط في قعر قالب تشيزكايك دائري قطره ١٨ إلى ٢٠ سم. يوضع قالب التشيزكايك في الثلاجة أثناء تحضير الحشوة.

يوضع الموز في وعاء ويخلط مع عصير الليمون وبرشه. يضاف كوب ونصف الكوب من السكر ويخلط الكل للحصول على مزيج ناعم. تضاف الجبنة وصِفار البيض والكريما الرائبة. يخلط الكل جيداً.

يوضع الجيلاتين والماء في وعاء صغير مقاوم للحرارة فوق قدر مليئة بالماء المغلي (بان ماري). يحرك الجيلاتين حتى يذوب.

يضاف الجيلاتين إلى مزيج الجبنة ويترك جانباً حتى يوشك المزيج على الجمود.

يخفق بياض البيض حتى يصبح كثيف الرغوة، ثم يخفق مع نصف كوب من السكر. يضاف بياض البيض المخفوق بعناية إلى مزيج الجبنة

تشيزكايك الموز

ويخلط معه جيداً.

يسكب هذا المزيج بواسطة الملعقة في قالب التشيزكايك المحضر. يرخ القالب برفق لتسوية سطح محتواه.

يحفظ القالب في الثلاجة لمدة ٥ إلى ٦ ساعات أو حتى تجمد الحشوة. تنزع حواف القالب بعناية عن القعر ويرفع قالب التشيزكايك الجامد مع قاعدته. تغمس شرائح الموز في عصير الليمون للحؤول دون تغير لونها ثم تصف فوق قالب التشيزكايك.

تسكب صلصة الشوكولا فوق شرائح الموز وقالب التشيزكايك بحيث تسيل الصلصة أيضاً على الحواف.

صلصة الشوكولا

تسخن الكريما في قدر. تطفأ النار وتضاف قطع الشوكولا المفرومة إلى الكريما. يخلط الاثنان جيداً وبعباية حتى تذوب الشوكولا. تضاف الزبدة وتخلط جيداً.

تسكب هذه الصلصة فوق شرائح الموز وقالب التشيزكايك.



إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف



شرائح اللحم مع الفطر والبندورة

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

١,٥ كيلوغرام من شرائح لحم العجل
كوبان من مرقّة الدجاج
علبة متوسطة من الفطر المقطع إلى
شرائح

كيلوغرام من البندورة (الطماطم)
الحمراء المقشرة ونصف ملعقة طعام من
الخردل

ملح وفلفل أبيض
١٠ شرائح من الخبز المحمص
(اختياري)

٢ أو ٣ ملاعق طعام من الزبدة للقلي.

التحضير

تسخن ملعقة طعام من الزبدة في مقلاة.
يضاف إليها الفطر ويقلى ثم يوضع
جانبا.

ترصف شرائح الخبز المحمص، في
حال استعمالها، في طبق التقديم. تقسم
شرائح اللحم إلى ١٠ قطع، على أن يكون
وزن كل منها ١٥٠ غ.

يرش الملح والفلفل فوق شرائح اللحم.

تسخن ملعقتا طعام من الزبدة مع ملعقتي
طعام من الزيت في مقلاة. تقلى شرائح
اللحم فوق نار قوية حتى يتغير لون اللحم
وينضج. توضع الشرائح المقلية جانبا.
تستعمل المقلاة نفسها. يضاف إليها
مكعب المرققة مع كوب من الماء (يمكن
استعمال الماء الموجود في علبة الفطر)،
والبندورة (الطماطم) والملح والفلفل
والخردل ويطهى الكل لمدة ٥ دقائق ثم
تعاد شرائح اللحم إلى الصلصة وتقدم مع
البطاطا أو المعكرونة.



سندويش السلمون المدخن

الكمية تكفي شخصين

كعكتان من الخبز الافرنجي (Bagel)
٢٠٠ غ من السلمون المدخن
١٠٠ غ من الجبنة القشدية
خس وكيتار للزينة
بصلة خضراء واحدة مفرومة
(اختياري).

التحضير

تقطع كل كعكة أفقياً إلى شريحتين.
تخفق الجبنة القشدية بواسطة الشوكة
وتخلط مع البصل الأخضر المفروم. يبسط
هذا المزيج فوق جهة واحدة من الخبز.
توضع شرائح السلمون فوق الجبنة وتغطى
بالشريحة العلوية من الخبز.
يمكن تناول هذا السندويش في موعد
الغداء.
يزين الطبق بالكبار والخس والكافيار.

كفتة السوك

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

سمكة كبيرة وزنها ١,٥ كلغ أو كيلوغرام واحد من لحم السمك الصافي
٤-٣ رؤوس بطاطا متوسطة الحجم
بصلة واحدة مفرومة
ربع باقة من البقدونس المفروم
ملعقة طعام من التوابل
بيضتان مخفوقتان
فص من الثوم
٤ أغصان من النعناع
ليمونة واحدة لمسح السمكة بها

زيت للقلي

٣ بيضات لغمس الأقراص فيها
دقيق
كوب من فتات الخبز

التحضير

تغسل رؤوس البطاطا وتسلق حتى تصبح شبه ناضجة.
تنظف السمكة وتمسح بالملح والليمون وتقطع إلى أقسام عدة. توضع قطع السمك في المياه المغلية لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق، ثم تخرج من الماء وتنزع عنها

العظام والجلد.

تقشر رؤوس البطاطا وتهرس في مطحنة اللحم مع البصل والسمك والثوم والبقدونس والنعناع. يفترض الحصول على مزيج طري ليضاف إليه البيض والملح والتوابل. تحضر أقراص طويلة بشكل الأصابع من هذا المزيج وتغمس في الدقيق، ومن ثم في البيض ويعدّها في فتات الخبز. يسخن الزيت جيداً وتقلي فيه الأقراص حتى تصبح وردية اللون.

ملاحظة: يفضل تقديم هذا الطبق مباشرة بعد القلي. يقدم هذا الطبق مع سلطة خضراء.



كرواسان التفاح

الكمية تكفي ١٢ شخصاً

٤ أكواب من الدقيق المتعدد الاستعمالات
ملعقة طعام من الخميرة الفورية
بيضتان
١٠٠ غ من الزبدة بحرارة الغرفة
كوب من السكر الناعم
كوب من الحليب الفاتر
نصف ملعقة صغيرة من الملح

الحشوة

٤ إلى ٥ تفاحات صفراء مقشرة ومفرومة
ملعقتا طعام من السكر
نصف كوب من الجوز المطحون خشناً
نصف كوب من الزبيب

التحضير

يخلط الدقيق مع الخميرة، والبيض، والزبدة، والسكر، والحليب والملح في خلاط الطعام للحصول على عجينة طرية. تغطى العجينة وتترك جانباً في مكان دافئ لمدة نصف ساعة حتى ترتاح.
تقسم العجينة إلى ٤ كرات. ترق كل كرة على شكل دائرة كبيرة فوق سطح مكسو بالدقيق ثم تقطع كل دائرة إلى مثلثات للكرواسان. يحشى كل مثلث بحشوة التفاح ثم يلف ويدهن بصغار البيض. تصف

المثلثات في صينية غير لاصقة ومدهونة بقليل من الزيت.

تخبز قطع الكرواسان في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى يصبح سطحها ذهبي اللون.

تخرج قطع الكرواسان من الفرن، وحين تبرد يرش عليها السكر الناعم وتقدم مع القهوة أو الشاي أو العصير.

ملاحظة: يمكن حفظ الكرواسان في علب مغلقة بإحكام في قسم التجميد من الثلاجة، ومن ثم إخراج ما يلزم منها كل مرة وجعله في حرارة الغرفة ورش السكر الناعم عليه قبل تقديمه.

بالحليب بالزهر

الكمية تكفي ٣ إلى ٤ أشخاص

٣ أكواب ونصف الكوب من الحليب
نصف كوب من اللوز المطحون ناعماً
نصف كوب من السكر
ربع ملعقة صغيرة من المستكة المطحونة
نصف كوب من دقيق الذرة
ملعقتا طعام من ماء الزهر
ربع كوب من اللوز المقشر والمقطع (للزينة)
زهر الليمون وفستق حلبي للزينة.

التحضير

يذوب دقيق الذرة في كوب من الحليب البارد. توضع بقية الحليب في قدر ويضاف إليها السكر واللوز المطحون. يحرك المزيج حتى يذوب السكر ودقيق الذرة. تحرك المهلبية بشريط معدني أو ملعقة خشبية حتى تمتزج مكوناتها جيداً ببعضها. تطهى المهلبية على النار حتى تتكثف. تطفأ النار ويضاف إليها ماء الزهر والمستكة. تسكب المهلبية في أطباق وتزين بزهر الليمون والفستق الحلبي واللوز المقطع.





دوم الشوكولا والفراولة

الكمية تكفي ٨ أشخاص

مكونات السويس رول (الجينواز)

٦ بيضات في حرارة الغرفة

ثلثا الكوب من السكر

ثلثا الكوب من الدقيق المتعدد الاستعمالات

فانيلا

تحضير السويس رول

يخفق البيض ليصبح شاحب اللون. يضاف إليه

السكر تدريجياً ويتابع الخفق لمدة ٢ إلى ٣

دقائق حتى يذوب كل السكر. تضاف الفانيلا.

ثم يضاف الدقيق ويخلط المزيج بملعقة

خشبية أو ملوق بلاستيكي للحصول على خفيق

ناعم وخفيف.

تبطن صينية فرن مستطيلة حجمها ٢٠-٣٠-٢

سم بورق البارشمان. يسكب خفيق الجاتوه في

هذه الصينية ويسوى سطحه ويخبز في فرن

حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت لمدة ١٠ إلى ١٢

دقيقة حتى ينضج الجاتوه من الداخل.

يخرج الجاتوه من الفرن ويقلب فيما لا يزال

فاتراً وتزع عنه ورقة البارشمان.

وصفة الموس

٢٥٠ غ من الشوكولا نصف الحلوة

ملعقتا طعام من الزبدة

صفار ٤ بيضات

ثلث كوب من السكر

كوبان من الكريما الطازجة المخفوقة

(كوب من الكريما الحيوانية وكوب من الكريما

(النباتية

فانيلا

تحضير الموس

تذوب الشوكولا في المايكروايف أو بطريقة

البان ماري. تضاف إليها الزبدة وتخلط معها.

في وعاء آخر، يخفق صفار البيض ويضاف

إليه السكر تدريجياً ويتابع الخفق للحصول

على خليط متماسك. تضاف رشة فانيلا.

تخلط الشوكولا المذوبة مع صفار البيض

المخفوق للحصول على خليط جامد. تضاف

الكريما الطازجة المخفوقة ويخلط الكل

بشريط معدني.

صلصة الغاناش

٢٠٠ غ من الشوكولا السوداء المفرومة

كوب من الكريما الطازجة

ملعقة طعام من الزبدة في حرارة الغرفة

تحضير صلصة الغاناش

تسخن الكريما الطازجة في قدر حتى درجة

الغليان. تطفأ النار. تضاف الشوكولا المفرومة

إلى الكريما وينتظر قليلاً حتى تذوب الشوكولا

بفعل حرارة الكريما.

تحرك صلصة الغاناش بملعقة خشبية أو

شريط معدني. تضاف بعدها الزبدة.

القطر

كوب من السكر

كوب من الماء

بضع قطرات من أية نكهة

تحضير القطر

يسخن السكر مع الماء في قدر على النار حتى

يبدأ بالغليان. تطفأ النار ويترك القطر جانباً.

تفرم معظم حبات الفراولة ويتم الاحتفاظ

ببعض منها للزينة.

لإعداد الدوم (أو القبة)

يبطن وعاء على شكل قبة بورق النايلون

اللاصق. تصف في قعره وعلى جوانبه قطع

طويلة مثلثة من جاتوه الجينواز. تدهن شرائح

الجاتوه بالقطر لتصبح رطبة. يسكب بعض

الموس في الدوم مع ضرورة لصق الموس

بحواف الجاتوه. تسكب من ثم الفراولة

المفرومة في وسط الموس وتسكب طبقة

جديدة من الموس.

تصف بعدها طبقة من شرائح جاتوه جينواز

فوق الدوم وتدهن هذه الشرائح بالقطر.

يضغط على محتوى الوعاء جيداً قبل حفظه

في الثلاجة لمدة ٢ إلى ٣ ساعات.

يخرج الوعاء من الثلاجة ويقلب. تسخن صلصة

الشوكولا قليلاً وتسكب فوق الدوم لتغطي كل

جوانبه.

يزين دوم الشوكولا بقطع الشوكولا ورقاقتين

من الشوكولا البيضاء إضافة إلى حبات

الفراولة.

ملاحظة: يمكن
تحضير صلصة
الشوكولا قبل
يوم من تحضير
الجاتوه. ويمكن
الاحتفاظ
بالجاتوه حتى
اليوم التالي في
حال عدم سكب
صلصة الشوكولا
عليه.



إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

سلطة البطاطا

الالهانية الساخنة

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

٤ رؤوس بطاطا متوسطة
٨ شرائح من لحم الحبش أو العجل
المدخن المقطع إلى قطع حجمها ٢ سم
بصلة متوسطة مفرومة
ملعقة طعام من الدقيق
ملعقة صغيرة من السكر
نصف ملعقة صغيرة من الملح
رشة فلفل
نصف كوب من الماء
ربع كوب من الخل
ملعقة صغيرة من الخردل.

التحضير

تسلق البطاطا حتى تنضج تماماً.
يطهى لحم الحبش أو العجل المدخن في مقلاة حتى يصبح هشاً. يصفى اللحم ويتم الاحتفاظ بالدهن جانباً. يطهى البصل في هذا الدهن حتى ينضج. يضاف إليه الدقيق والسكر والملح والفلفل. يطهى الكل فوق نار خفيفة، شرط التحريك باستمرار، إلى أن تظهر الفقاعات في المزيج. ترفع المقلاة عن النار، ويضاف الماء والخل إلى محتواها. يسخن الكل حتى الغليان، شرط التحريك باستمرار. يرفع المزيج بعد الغليان عن النار. تقطع البطاطا الساخنة إلى شرائح سماكتها نصف سنتيمتر. ترش الصلصة فوق البطاطا ويرصف لحم الحبش أو العجل المدخن على جانبي البطاطا. يقدم الطبق ساخناً.



فطيرة

السلمون المدخن

الكمية تكفي ١٠ إلى ١٢ شخصاً

عجينة التورتة

٣ أكواب من الدقيق
١٨٥ غ من الزبدة في حرارة الغرفة
بيضة واحدة + صفار بيضة
ربع كوب أو أكثر من الحليب إذ لزم الأمر
رشة ملح

الحشوة

٢٠٠ غ من السلمون المدخن المقطع
إلى شرائح
رأسان من البصل الأخضر المفروم
٥٠ غ من الزبدة
صفار ٤ بيضات
كوبان من القشدة الطازجة
ملعقتا طعام من الدقيق
ملح وفلفل أبيض
٢٠٠ غ من جبنة الغرويارد المبشورة
ملعقتا طعام من الشبث الطازج المفروم

التحضير

تخبز التورتة لوحدها حتى تصبح حوافها وردية اللون، ثم توضع جانبا.
تذوب الزبدة ويقلى فيها البصل الأخضر قليلا. ثم يبسط البصل في قعر التورتة المخبوزة.
يوضع السلمون المدخن، ومن ثم ١٠٠ غ من جبنة الغرويارد فوق شرائح السلمون والشبث المفروم.
يخفق صفار البيض مع القشدة والدقيق وربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض ونصف ملعقة صغيرة من الملح.
يسكب هذا المزيج فوق السلمون، ويرش فوقه الكمية الباقية من الجبنة. يخبز الكل لمدة ٣٠ دقيقة في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت، حتى يصبح سطح التورتة وردي اللون.

دجاج المدخن والخضار

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

رأسان متوسطان من البطاطا، مقشران ومقطعان إلى مكعبات صغيرة
بصلة متوسطة مفرومة
٤ إلى ٥ فصوص ثوم مهروسة
نصف كيلوغرام من السلق المنظف والمفروم
كوب من العدس الأحمر المغسول والمسلوق
في ٣ أكواب من الماء أو مرققة الدجاج
٢ إلى ٣ جزرات مقطعة إلى مكعبات صغيرة
عودا كرفس مقطعان إلى مكعبات صغيرة
٦ أكواب من مرققة الدجاج
نصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
زيت وزبدة لقلي الخضار

التحضير

تسخن ملعقتا طعام من الزبدة مع ربع كوب من الزيت، يقلى فيهما البصل والثوم حتى يذبل.
تضاف مكعبات البطاطا ويتابع القلي. يضاف بعدها الكرفس والجزر ويتابع القلي. يضاف السلق، ومن ثم العدس المسلوق، وبعدها مرققة الدجاج أو اللحم مع الملح والفلفل. يطهى الكل معا حتى تتضج الخضار.
يقدم الحساء مع الخبز بالثوم والجبنة.





ترايفل

القيمة تكفي ١٠ إلى ١٢ شخصاً

الكاسترد

أربعة أكواب ونصف الكوب من الحليب
صفار ٩ بيضات
كوب من السكر
٣ ملاعق طعام من دقيق الذرة

الجاتوه

قالب جاتوه جاهز بنكهة الفانيليا
علبة من التوت البري
كوب من القشدة المخفوقة

علبة من الإجاص المفروم.

التحضير

يغلى الحليب في القدر. يخفق صفار البيض والسكر ودقيق الذرة في وعاء متوسط حتى الحصول على مزيج ناعم. يضاف الحليب الساخن تدريجياً إلى هذا المزيج شرط الخفق باستمرار. يعاد مزيج الكاسترد إلى القدر نفسها ويطهى فوق نار متوسطة حتى يغلي ويصبح أكثر كثافة، شرط التحريك باستمرار. ثم يوضع الكاسترد في الثلاجة حتى يبرد. يقطع قالب الجاتوه الجاهز إلى قطع صغيرة.

ملاحظة: يجب حفظه في الثلاجة قبل التقديم وبعده.

ترصف طبقة من قطع الجاتوه في قعر وعاء الترايفل وتبسط فوقها ثلث صلصة التوت البري تقريباً. ترصف بعدها طبقة من الإجاص المقطع فوق الصلصة وترش فوقها ٥ ملاعق طعام من صلصة الإجاص. توضع أخيراً طبقة من الكاسترد. تكرر العملية نفسها بوضع طبقة أخرى من قطع الجاتوه وصلصة التوت البري وقطع الإجاص والصلصة. وفي النهاية يزين القالب بالقشدة المخفوقة وحببات التوت البري وشرائح الإجاص. يحفظ القالب في الثلاجة ويقدم بارداً.

البسكويت

بالقشدة والجوز

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

كوب من القشدة الطازجة
ثلاثة أرباع الكوب من الزبدة المذوبة
ملعقة صغيرة من الباكينغ باودر
كوبان من الدقيق أو أكثر عند الحاجة
للحصول على عجينة طرية.

الحشوة

بياض بيضتين
نصف كوب من السكر الناعم
رشة ملح
فانيلا

يخلط الكل معاً للحصول على مزيج المرانغ
الأبيض والكثيف
كوب من الجوز المفروم خشناً

التحضير

تحضر عجينة طرية يمكن توزيعها إلى
كرتين.
يرش الدقيق فوق سطح الطاولة وتحول
إحدى كرتي العجين إلى مستطيل طوله ١٥
إلى ٢٠ سم.
تفتح شقوق في أحد جوانب المستطيل.
يسط نصف كوب من الجوز فوق الجهة
الطويلة من المستطيل.
ثم يقطع المستطيل إلى قطع صغيرة بحجم
قطع البسكويت وتلف. يدهن سطح كل قطعة
ببياض البيض المخفوق والمزيد من الجوز.
يوضع البسكويت في صينية غير لاصقة
ويحفظ في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.
تدخل الصينية إلى فرن حرارته ٣٥٠ درجة
فهرنهايت حتى يصبح سطح البسكويت
وردي اللون ناضجاً.
حين يبرد البسكويت تماماً، ينثر فوقه السكر
الناعم ويمكن تقديمه مع الشاي أو القهوة.

أهم خطوات إعداد البسكويت

يغلى ٧٥٠ غ من السكر مع كوب من الماء في
قدر فوق النار. وحين يبدأ المزيج بالغليان،
يضاف إليه الباذنجان. يتابع الطهو حتى
يصبح الباذنجان طرياً على اللمس. ثم يضاف
عود القرقة إلى محتوى القدر.
يخرج الباذنجان من شراب السكر ويوضع في
مصفاة. يضاف ٧٥٠ غ من السكر إلى الشراب
نفسه ويغلى مجدداً حتى يصبح المزيج كثيفاً.
يضاف ملح الحامض ويوضع الباذنجان
مجدداً في الشراب المركز. يترك الباذنجان
على هذه الحال لمدة ١٢ ساعة لمساعدته
على امتصاص الشراب المركز.
يخرج الباذنجان من الشراب المركز ويحشى
بالجوز والفسق والبنديق انطلاقاً من الثقب
الموجود في أسفل كل رأس باذنجان. توضع
رؤوس الباذنجان في وعاء زجاجي مع شراب
السكر المركز.

الكمية تكفي ٨ إلى ١٢ شخصاً

كيلوغرام من الباذنجان الأسود الصغير
١٥٠ غ من الكلس
كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من السكر
كوب من الماء
رشة من ملح الحامض
فسق حليبي، جوز، بندق
عود قرقة

التحضير

تقطع الرؤوس الخضراء للباذنجان ويفتح
ثقب في قعر كل رأس.
يخلط الكلس مع الماء ويغمس فيه الباذنجان
لمدة ٢٤ ساعة خارج الثلاجة.
يخرج الباذنجان من الكلس ويغسل مرات عدة
ثم يوضع جانباً.





إعداد السيدة
أنهيد دونيكيان
تصوير: روناك ناصيف

السلهون المشوي مع سلطة الليمون والشمار

الكمية تكفي إلى شخص

- ✖ شريحة من السلهون وزنها ٢٥٠ إلى ٣٠٠ غرام
- ✖ ليمونة واحدة
- ✖ ٣ رؤوس من الشمار مقطعة بالعرض إلى شرائح رقيقة
- ✖ ملعقة طعام ونصف الملعقة من بذور الكمون المشوية في مقلاة غير لاصقة لتعزيز النكهة
- ✖ ملح
- ✖ بذور فلفل مطحونة حديثاً
- ✖ ربع كوب من زيت الزيتون

التحضير

تقشر الليمونة وينزع عنها كل الغشاء الأبيض. تقطع بعدها بالعرض إلى شرائح رقيقة جداً وتنزع منها كل البذور. تخلط شرائح الليمون مع الشمار في وعاء السلطة، تضاف بذور الكمون والملح وبذور الفلفل المطحونة حسب الذوق، يمزج الكل جيداً، يسكب الزيت في الأعلى ويخلط الكل مجدداً، يترك المزيج حتى يرتاح لمدة ١٠ دقائق للسماح بامتزاج النكهات.

تحضير السلهون

يدهن وجهها شريحة السلهون بالقليل من الزيت باستعمال فرشاة. تسخن مقلاة غير لاصقة أو مصباح الشواء، وتشوى شريحة السمك على أحد الوجهين حتى يصبح لونها وردي اللون. تقليب وتشوى من الجهة الأخرى بالطريقة نفسها. تقدم شريحة السلهون ساخنة جداً مع السلطة.



ملاحظة:
للأشخاص الذين
يتبعون حمية،
يمكن شواء
السمك على
الفحم أو رش
القليل من الزيت
في المقلاة قبل
شواء السمك.



سلطة الخضار بالدجاج

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

- ٣ إلى ٤ رؤوس من الشمندر، مسلوقة ومقشرة ومبشورة خشناً
- ٣ إلى ٤ رؤوس من البطاطا، مسلوقة ومقشرة ومبشورة خشناً
- ٦ إلى ٧ جزرات، مسلوقة ومقشرة ومبشورة خشناً
- ٣ بيضات مسلوقة
- ٤ ملاعق طعام من الخيار المخلل المفروم
- ٤ ملاعق طعام من البقدونس المفروم
- صدر دجاج مسلوق ومفتت أو مقطع إلى مكعبات صغيرة
- ٩ ملاعق طعام من المايونيز

- ٦ ملاعق طعام من البصل الأخضر
- ٣ ملاعق طعام من القشدة الرائبة

التحضير

- تخلط ٣ ملاعق طعام من المايونيز مع الشمندر المبشور وربع كوب من القشدة الرائبة.
- تخلط ٣ ملاعق طعام من المايونيز مع البطاطا المبشورة وربع كوب من القشدة الرائبة.
- تخلط ٣ ملاعق طعام من المايونيز مع الجزر المبشور وربع كوب من القشدة الرائبة.
- يوضع مزيج الجزر في قالب الجاتوه أو قالب

- جاتوه الجبنة أو طبق التقديم، وينثر فوقه الخيار المخلل ونصف كمية لحم الدجاج و٣ ملاعق طعام من البصل الأخضر وملعقتا طعام من البقدونس المفروم.
- توضع بعدها طبقة من مزيج الشمندر. تكرر العملية نفسها فوق مزيج الشمندر. يوضع بعدها مزيج البطاطا.
- يبشر البيض المسلوق مباشرة فوق مزيج البطاطا باستعمال المبشرة. يرش الفلفل الأسود في الأعلى ويزين الطبق بالمزيد من البقدونس والجزر.
- يقدم الطبق بمثابة سلطة باردة أو نوع من المقبلات.
- يحفظ الطبق في الثلاجة قبل الأكل وبعده.

ملاحظة:

للحصول على القشدة الرائبة، تخلط ٣ ملاعق طعام من عصير الليمون مع كوب من القشدة الطازجة ويخفق الاثنان معاً بواسطة الخلاطة الكهربائية للحصول على مزيج بقوام اللبنة.

حساء

الفاصوليا البيضاء

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

- ☒ نصف كيلوغرام من الفاصوليا البيضاء الصغيرة المنقوعة في الماء طوال الليل
- ☒ باقة من المطيبات (جزر وعيدان قرفة وكرفس)
- ☒ ١٠٠ غ من لحم الحبش المقدد والمشوي
- ☒ ٥ فصوص ثوم مهروسة
- ☒ ٣ رؤوس كراث (بصل صغير الحجم) مفرومة وربع كوب من الزيت و ٥٠ غ من الزبدة
- ☒ كوبان من القشدة الطازجة المخفوقة
- ☒ ٢ إلى ٣ ملاعق طعام من زيت الزيتون
- ☒ فلفل أسود.

التحضير

تطهى شرائح لحم الحبش المقدد قليلاً في المقلاة وتوضع جانباً.
تغسل الفاصوليا ثم يجري التخلص من ماء الغسل.
يضاف ماء جديد إلى الفاصوليا ثم تسلق مع باقة المطيبات حتى تنضج، ترفع بعدها المطيبات من القدر.
تذوب الزبدة مع زيت الزيتون ويقلّى فيهما الكراث والثوم.
توضع الفاصوليا مع مائها في الخلاط الكهربائي ويضاف إليها الكراث والثوم. يهرس الكل معاً للحصول على هريسة لها قوام شبيه بالحساء.
تخلط ٢ إلى ٣ ملاعق طعام من الزيت مع الحساء.
تضاف من ثم القشدة الطازجة وتخلط مع الحساء. يضاف الملح حسب الحاجة والذوق.
يسكب الحساء في أطباق التقديم ويزين بالفلفل الأسود ويضع حبات من الفاصوليا المسلوقة وشرائح لحم الحبش المقدد والمشوي.

سلطة الخس والخردل

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

- ☒ خسة iceberg واحدة مغسولة ومفرومة
- ☒ خسة curly مغسولة ومفرومة
- ☒ كوب من الجوز المحمص

تحضير السلطة

يفرم الخس إلى قطع صغيرة ملائمة للسلطة. يحمص الجوز في الفرن ويفرم خشناً. تحضر صلصة السلطة. تنثر الصلصة فوق السلطة وتقدم فوراً.

صلصة الخردل

- ☒ كوب وربع الكوب من الزيت النباتي

- ☒ ٢ ملاعق طعام من خردل ديجون القوي
- ☒ ١٢ ملعقة طعام من عصير الليمون
- ☒ ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
- ☒ ملح
- ☒ ربع كوب من الماء

تحضير الصلصة

يوضع الخردل في وعاء ويضاف إليه الزيت ببطء شرط الخلط دوماً بواسطة المخفقة. يضاف عصير الليمون والفلفل الأبيض والملح ويتابع الخلط.
يضاف الماء للحصول على صلصة لها قوام أقل كثافة من اللبن. (يمكن إضافة المزيد من الماء حسب الحاجة).





سلطة الأميرة ديانا

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

✕ ٢٥٠ غ من معكرونة Farfalli (على شكل فراشة) مسلوقة ومغسولة بالمياه الباردة

✕ علبة متوسطة من الأناناس المصفى والمفروم

✕ رأس متوسط من الفلفل الأخضر

✕ المقطع إلى مكعبات صغيرة

✕ رأس متوسط من الفلفل الأحمر

✕ المقطع إلى مكعبات صغيرة

✕ تفاحتان حمروان مقطعة إلى مكعبات صغيرة مع قشرتها

✕ ١٠٠ غ من لحم السرطان المقطع إلى مكعبات

✕ ١٠٠ غ من الفول السوداني المحمص

✕ ٤ إلى ٥ ملاعق طعام من المايونيز مع ربع ✕ كوب من عصير الأناناس

✕ كوب من القشدة الطازجة

✕ ملعقة صغيرة من الخردل

✕ ملح وفلفل أبيض

التحضير

تخلط المعكرونة مع الأناناس والفلفل الأخضر والأحمر ولحم السرطان ومكعبات التفاح في وعاء كبير.

يخلط المايونيز مع القشدة والخردل وعصير الأناناس والملح والفلفل في وعاء آخر.

يخلط المزيجان مع بعضهما ويرصف

الكل في طبق التقديم.

يزين الطبق بالمزيد

من شرائح الأناناس.

وينثر فوقه الفول

السوداني ويقدم

بمثابة نوع من

السلطة.

ملاحظة: يمكن زيادة مقدار عصير الأناناس حسب الرغبة. يمكن استعمال الفول السوداني المطحون بدل الحبات الكاملة.

استلواها

الكمية تكفي ٦ إلى ٧ أشخاص

✕ ٣٥٠ غرام من عجينة باف باستري (علبة واحدة)

✕ نصف كيلو كوسا

✕ نصف كيلو جبنة قشقوان

✕ ملح

✕ بهار أبيض

✕ طحين

✕ صفار بيضة واحدة

✕ ملعقة صغيرة من الحليب.

التحضير

قطعي الكوسا دوائر صغيرة ورشي فوقها

الملح واركنيها جانباً نصف ساعة لتصريف الماء الفائض منها. وبعد ذلك اغسليها وجففيها جيداً بفوطة المطبخ.

غطسي قطع الكوسا في الطحين ثم أزيلتي الزائد منه عنها.

ابسطي العجينة على شكل مربع في صينية شرط بقاء الزوايا الأربعة خارجاً.

ضعي طبقة من قطع الكوسا وفوقها نصف الجبنة ثم كرري المسألة ثانية.

اقفلي العجينة بطي زواياها نحو الداخل.

امسحي الوجه بصفار البيض واخبزي

القطعة ٣٥ إلى ٤٠ دقيقة في فرن حرارته

٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى تحمر وتتضج.



الورود المقلية

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

- ✖ بيضة واحدة
- ✖ نصف كوب من الحليب
- ✖ ملعقة صغيرة من البايكينغ باوذر
- ✖ ربع كوب من اللبن
- ✖ كوبان ونصف الكوب من الدقيق المتعدد الاستعمالات
- ✖ قشطة جاهزة لملء الورود
- ✖ فستق حليبي
- ✖ زهر الليمون
- ✖ زيت لقلي الورود
- ✖ قطر سكر لغمس الورود المقلية

التحضير

يخلط البيض مع الحليب واللبن والباكينغ باوذر والدقيق في خلاط الطعام للحصول على عجينة طرية. تغطى العجينة وتترك لترتاح مدة ٣٠ دقيقة.

ترق العجينة على شكل دائرة كبيرة فوق سطح مكسو بالدقيق. تقطع العجينة إلى دوائر. على أن يكون قطر المجموعة الأولى من الدوائر (٧ سم) وقطر المجموعة الثانية (٤ سم) وقطر المجموعة الثالثة (٢ سم).

تفتح ثلاثة شقوق صغيرة في حواف كل دائرة بواسطة السكين، ثم تلتصق ثلاث دوائر من الأحجام الثلاثة فوق بعضها بمساعدة بياض البيض.

تقحم السبابة في أصغر دائرة للحصول على شكل فنجان عميق، ثم تملأ الوردة في الزيت لتصبح ذهبية اللون. ترفع الوردة المقلية من المقلاة وتصفى على محارم المطبخ الورقية للتخلص من فائض الزيت.

تغمس الورود المقلية في قطر السكر ويسكب في وسط كل منها مقدار نصف ملعقة صغيرة من القشدة.

ترزين الورود المقلية بزهر الليمون والفستق الحليبي المطحون وتقدم بمثابة نوع خفيف من الحلوى بعد العشاء.

ملاحظة

- ✖ ٣٠٠ غ من الماء
- ✖ ٣٠٠ غ من شراب الذرة الخفيف (Light Corn Syrup)
- ✖ ٢٤٠ غ من السكر
- ✖ ٣٥٠ غ من اللوز المحمص والمفروم خشناً

التحضير

يخلط الماء مع شراب الذرة والسكر ويوضع فوق النار حتى يغلي ويصبح كثيفاً وتظهر الفقاعات.

يضاف اللوز المحمص والمفروم إلى المزيج للحصول على عجينة كثيفة ودبقة، وإنما طرية.

تدهن مساحة مسطحة بالزيت وتنقل إليها العجينة. يستعمل شوبك مكسو بالزيت لتسطيح العجينة وجعلها مثل الرقاقة.

يدهن السطح الخارجي لقلب أو وعاء عميق بالزيت وتوضع في قعره العجينة المسطحة. وتترك قليلاً حتى تجف وتكتسب شكل الوعاء العميق.

يحضر المقبض، والأشرطة إذا شئت، برقٍ قطعة من العجينة. تلتصق العجينة بواسطة سكر الكاراميل (يذوب السكر حتى يصبح بلون الكاراميل).

تحشى السلة بكرات البوظة المطلوبة وتعاد إلى الثلاجة حتى موعد التقديم.





إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

شرائح اللحم المخفلة

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

نصف كيلوغرام من لحم البقر الهبر المقطع
إلى شرائح
رأسان مفرومان من البصل الأخضر، مع
المزيد من البصل للزينة
زيت نباتي لدهن شرائح اللحم
صلصة حريفة للتقديم

صلصة التخليل

ملعقتا طعام من بذور السمسم
فصان من الثوم مفرومان ناعماً
قطعة من الزنجبيل الطازج طولها ٢,٥ سم،
مفرومة ناعماً
ملعقتا طعام من السكر
٢ ملاعق طعام من صلصة الصويا الخفيفة
٣ ملاعق طعام من صلصة الصويا الداكنة
ملعقة طعام من زيت السمسم.

التحضير

لإعداد صلصة التخليل، تسخن مقلاة وتضاف إليها
بذور السمسم، تقلّى بذور السمسم لمدة ٥ دقائق
أو حتى تصبح ذهبية، شرط التحريك باستمرار.
تطحن بذور السمسم ناعماً في مطحنة القهوة.
يضاف الثوم، والزنجبيل، والسكر، وصلصة
الصويا بنوعيه، والزيت إلى بذور السمسم.
يهرس الكل معاً في خلاطة الطعام الكهربائية
للحصول على معجون.
يخلط اللحم مع البصل الأخضر وصلصة التخليل
في وعاء غير معدني. يغطى الوعاء ويترك المزيج
في الثلاجة لمدة ٤ ساعات.
تدهن صينية مغلقة بالحديد أو مقلاة كبيرة
وثقيلة بالزيت ويسخن الزيت جيداً. تضاف
شرائح اللحم في طبقة واحدة إلى الزيت وتطهى
لمدة دقيقة أو دقيقتين. تقلب الشرائح مرة واحدة
حتى تحمر من الجهتين.
تقدم شرائح اللحم مع الأرز والصلصة الحريفة
بعد تزيينها بالبصل الأخضر.



ريزوتو بشمار البحر (طبق ايطالي)

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

٥٠ غ من الزبدة
٤ بصلات (كرات أندلسي) صغيرة
مفرومة

٧٥٠ غ من الأرز الإيطالي Arborio
كيلوغرام واحد من السلمون الطازج
المقطع إلى مكعبات كبيرة، والمقلي والمخبوز
في الفرن

نصف كيلوغرام من بلح البحر المسلوق
كيلوغرام من القريدس المقلي مع رؤوسه
في زيت الزيتون

ملعقتا طعام من زيت الزيتون لمكعبات
السلمون (في الفرن)
رشة من خيوط الزعفران

٤ ملاعق طعام من جبنة البارميسان
٤ إلى ٦ ملاعق طعام من القشدة
الطازجة السائلة
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
ملح حسب الحاجة
١٠ أكواب من مرقعة السمك.

التحضير

يوضع ٥٠ غ من الزبدة في قدر فوق النار.
حين تذوب الزبدة، يضاف إليها الكرات
الأندلسي ويقلل لمدة ٥ دقائق.
يضاف الأرز (من دون غسله) ويطهى الكل
لمدة ٦ دقائق إضافية. تضاف ٤ أكواب من
مرقعة السمك ويغلى الكل حتى يتبخّر كل
السائل.

تتابع إضافة المزيد من مرقعة السمك (شرط
أن تكون دوماً ساخنة جداً) بمعدل كوب واحد
كل مرة مع القليل من خيوط الزعفران ، على
مدى ٦ مرات متتالية. فكلما تبخر السائل،
يضاف كوب من المرقعة شرط التحريك
دوماً بواسطة ملعقة خشبية. يطهى الريزوتو
لمدة ٢٥ دقيقة. وحين ينضج، تضاف إليه
جبنة البارميسان والقشدة. يفترض أن يكون
الريزوتو قشدياً. يضاف الفلفل الأسود والملح
عند الحاجة.
يزين الريزوتو بمكعبات السلمون المقلي، وبلح
البحر المسلوق، والقريدس المقلي.
عند التقديم، يوضع الأرز في وسط الطبق
ويزين بالسلمون والقريدس وبلح البحر
والبقدونس.

موسى الدجاج والخضار

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

دجاجة واحدة (وزنها كيلوغرام واحد)
٣٠٠ غ من الجبنة القشدية
صفار بيضة واحدة
بيضتان كاملتان
١٥٠ غ من شرائح لحم الجامبون البقري
المعلب أو شرائح لحم الحبش المعلب
ملعقة طعام من جبنة الغرويارد
برش ليمونة واحدة
ربع ملعقة صغيرة من الأعشاب الريفية.

صلصة البيشاميل

٣ ملاعق طعام من الدقيق
٣ ملاعق طعام من الزبدة
ربع كوب من الحليب
ملح

الزينة العلوية
مايونيز وخضار

التحضير

يسلق الدجاج مع المطيبات (أي البصل وورقة الغار وبذور الفلفل الحلو والكرفس والملح). ينزع الجلد والعظام من الدجاج. يوضع لحم الدجاج المسلوق في خلاطة الطعام باستعمال الشفرة المعدنية، ويضاف لحم الجامبون البقري أو لحم الحبش والجبنة وصلصة البيشاميل والبيض والملح حسب الحاجة وبرش الليمون. يخلط الكل جيداً.

تضاف الزبدة إلى المزيج قبل تغليفه بفتات الخبز ووضعه في قالب حلوى قعره عميق حجمه ٢٠*٣٢ سم تقريباً.

يرش المزيد من فتات الخبز فوق المزيج بعد سكيه في القالب.

يغطى القالب بورق الألمنيوم ويخبز لمدة نصف ساعة في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) حتى يصبح سطح المحتوى جامداً ووردي اللون. يترك القالب حتى يبرد ثم يقلب رأساً على عقب. ويزين بالمايونيز والخضار بعد تبريده. يقطع الموس إلى شرائح ويقدم.

الاجتماع والاحتفال

التحضير

تنظف البقلة ويتم الاحتفاظ بالأوراق. ثم ترصف الأوراق في طبق السلطة. تقشر البرتقالتان شرط التأكد من نزع الغشاء الأبيض جيداً، ثم تقطعان بالعرض إلى شرائح وتنزع كل البذور. تضاف شرائح البرتقال إلى وعاء السلطة مع الكرفس. في وعاء صغير، يخلط عصير الليمون والخل ومسحوق الكاري والملح والفلفل حسب الذوق حتى يمتزج الكل جيداً. يضاف الزيت ويحرك الكل حتى يمتزج الخليط تماماً. تصب الصلصة فوق السلطة وتخلط قبل تقديمها.

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

باقتان من البقلة
برتقالتان
٢ أعواد كرفس مقطعة بالعرض إلى شرائح رقيقة
ملعقة طعام من عصير الليمون الطازج
ملعقة طعام من الخل الأبيض
ملعقة طعام من مسحوق الكاري
ملح
فلفل مطحون حديثاً
٥ ملاعق طعام من زيت دوار الشمس أو زيت الزيتون.





تشيزكايك الدراق

الكمية تكفي ٨ أشخاص

جاتوه اسفنجي دائري قطره ٢٠ سم وسماكته ١ سم

الحشوة

علبة وزنها ٤٢٥ غ من شرائح الدراق، مصفاة من العصير
برش وعصير نصف برتقالة
٢٢٥ غ من الجبنة القشدية الطرية الكاملة الدسم
بيضتان مفصولتان
نصف كوب من السكر
ثلثا الكوب من الكريما الحامضة
١,٥ ملعقة طعام من بودرة الجيلاتين
٦ ملاعق طعام من الماء

الطبقة العلوية

ثلثا الكوب من الكريما الطازجة المخفوقة

شرائح من الدراق

أربعة ملاعق طعام من مربى المشمش وملعقتا طعام من الماء

التحضير

توضع طبقة الجاتوه الاسفنجي في قالب تشيزكايك قطره ١٨ إلى ٢٠ سم، مع إمكانية تشذيب حواف الجاتوه عند الضرورة بحيث ينطبق تماماً داخل قالب التشيزكايك. لإعداد الحشوة، توضع شرائح الدراق في الخلاط مع برش البرتقال وعصيره. يخلط الكل للحصول على هريسة ناعمة. تهرس الجبنة في وعاء كبير. يضاف إليها صفار البيض، وملعقتا طعام من السكر، والكريما الحامضة، وهريسة الدراق. يذوب الجيلاتين مع الماء في وعاء صغير مقاوم للحرارة موضوع فوق قدر من الماء المغلي. يحرك الجيلاتين حتى يذوب في

الماء. يضاف الجيلاتين إلى مزيج الجبنة ويترك جانباً حتى يوشك المزيج على الجمود.

يخفق بياض البيض ليصبح جامداً، ثم تضاف إليه بقية السكر. يضاف مزيج الجبنة تدريجياً ويتابع الخفق. يوزع هذا المزيج فوق الجاتوه بالتساوي ويمهّد سطحه جيداً. يوضع قالب التشيزكايك في الثلاجة لمدة ٢ إلى ٤ ساعات أو حتى تجمد الحشوة.

تفك حواف قالب التشيزكايك بعناية وينقل قالب التشيزكايك مع القاعدة الحديدية للقالب. تسكب فوقه الكريما المخفوقة

ويزين بشرائح الدراق.

يخلط مقدار ٤ ملاعق طعام من مربى المشمش المصفى مع ملعقتي طعام من الماء ويسخن المزيج قليلاً ثم يدهن سطح الجاتوه بفرشاة.

جاتوه التفاح

الكمية تكفي ٨ إلى ١٢ شخصاً

بيضتان في حرارة الغرفة
ثلاثة أرباع الكوب من السكر
نصف كوب من الزبدة
ثلث كوب من اللبن في حرارة الغرفة
١,٥ كوب من الدقيق
ملعقتان صغيرتان من الباكينغ باودر
رشة ملح
سكر ناعم للزينة
٢ تفاحات صفراء مقشرة ومفرومة
خشناً
نصف ملعقة صغيرة من القرفة

التحضير

يحمى الفرن لغاية ٣٥٠ درجة
فهرنهايت. يدهن قالب جاتوه قطره ٢٨
إلى ٣٠ سم بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
تخفق الزبدة مع السكر تصبح قشدية.
يضاف إليها البيض واللبن، ومن ثم
الدقيق، والباكينغ باودر والملح.
تسكب نصف كمية هذا الخليق في
قالب الجاتوه. يوزع فوقه التفاح المفروم.
تسكب بقية الخليق فوق التفاح. علماً أن
هذا الخليق لن يغطي التفاح تماماً، لكنه
سيفعل ذلك بعد الخبز.

ترش القرفة فوق الجاتوه ويخبز في
الفرن لمدة ٣٥ دقيقة تقريباً حتى يصبح
سطحه ذهبي اللون وينضج من الداخل.

يخرج الجاتوه من
الفرن وينقل إلى

طبق التقديم فيما
لا يزال فاتراً.

يرش عليه السكر
الناعم.

يقدم هذا الجاتوه
مع البوظة أو

الكريما الطازجة.

ملاحظة: يمكن
تقديم جاتوه
التفاح فاتراً،
ويمكن استعمال
الإجاص بدل
التفاح.



الكمية تكفي ١٠ إلى ٢١ شخصاً

٤ أكواب من السميد
كوب من طحين الفرخة
نصف كيلوغرام من الزبدة
قالب من الجبن العكاوي التشيكي المنقوع
في الماء والخالي من الملح والمقطع إلى
شرائح
قالب من الجبنة المجدولة المنقوعة في
الماء والخالية من الملح والمقطع إلى شرائح
٢٠٠ غ من جبنة الموزاريلا المبشورة

التحضير

تذوب الزبدة وينقع فيها السميد والفرخة

طوال الليل.

في اليوم التالي، يستعمل القليل من الماء
الساخن لدعك عجينة السميد بحيث يتم
الحصول على عجينة بقوام الكبة. تحضر
كرات من هذه العجينة، وتسطع وترصف في
قوالب معدنية قبل حشوها بمزيج الجبنة.
يغطى سطح كل كرة بالمزيد من عجينة
السميد وتخبز أقراص السميد في فرن
محمى مسبقاً حتى تصبح الشرائح وردية
اللون.

تقلب القوالب رأساً على عقب. وحين تبرد
الأقراص، يرش فوقها السكر.

يمكن تسخينها قليلاً في الفرن قبل تقديمها.



جاتوه بالشوكولاتا

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

١٥٠ غ من الشوكولاته السوداء
(النصف محلاة)

كوب من الماء المغلي
ملعقتان صغيرتان من القهوة السريعة
التحضير (نسكافيه)

٢٥٠ غ من الزبدة الطرية
كوب وربيع الكوب من السكر

٣ بيضات
كوب ونصف الكوب من الدقيق

الذاتي الانتفاخ (SELF RAISING
FLOUR)

كوب من الدقيق العادي
ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا

ملعقة صغيرة من القرفة
ثلثا الكوب من القشدة الرائبة Sour

Cream.

التحضير

يدهن قالب الجاتوه بالزبدة ويرش فوقه
الدقيق. يرح القالب للتخلص من الدقيق
الفائض.

تخلط الشوكولاته مع الماء المغلي
ومسحوق القهوة السريعة التحضير في
وعاء صغير، ويحرك الكل حتى يمتزج
جيداً.

تخفق الزبدة مع السكر حتى يصبح المزيج
خفيفاً وقشدياً. يضاف البيض تدريجياً
شرط الخفق جيداً بعد كل إضافة.
ينقل المزيج إلى وعاء كبير، ويضاف إليه
مزيج الشوكولاته، يخفق الكل حتى يمتزج
جيداً.

تستعمل ملعقة لخلط المكونات مع القشدة
الرائبة. يحرك الخليط حتى يمتزج تماماً
ويصبح المزيج ناعماً.

يسكب المزيج في قالب الجاتوه ويخبز في

الفرن لمدة ٥٤ إلى ٥٥ دقيقة أو حتى يخرج
العود الخشبي نظيفاً بعد غرزه في الجاتوه.
يترك الجاتوه حتى يبرد لمدة ١٠ دقائق قبل
قلبه فوق مصب حديدي.

يزين الجاتوه بصلصة الشوكولاته ويقدم مع
العصير أو الشاي أو البوظة أو الفواكه.

صلصة الشوكولاته

٢٠٠ غ من الشوكولاته السوداء مقطعة
(النصف محلاة)

٣/٤ الكوب من القشدة الطازجة
ملعقة صغيرة من الزبدة

تسخن القشدة فوق النار إلى درجة الغليان
ثم تطفأ النار ونضيف قطع الشوكولاته

ونحرك المزيج بلطف حتى يتحول إلى
صلصة داكنة. بعدها تزداد الزبدة ويحرك

المزيج مجدداً ويترك جانباً لمدة ٥ إلى ١٠
دقيقة قبل سكه فوق الجاتوه.



إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

شرائح السلمون على الطريقة الريفية

الكمية تكفي ٤ أشخاص

نصف كوب من الجوز
نصف كوب من الصنوبر
باقية من الكزبرة المفرومة (حسب الرغبة)
رأس من البصل متوسط الحجم مفروم ناعماً
٦ فصوص ثوم مهروسة مع الملح
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
٥ ملاعق طعام من زيت الزيتون
ملعقة طعام من الزبدة الطرية
٤ شرائح سلمون، وزن كل منها ٢٠٠ إلى ٢٥٠ غ
٤ ملاعق طعام من زيت الزيتون لشرائح السمك.

التحضير

تحمى مقلاة غير لاصقة وتضاف إليها ٤ ملاعق
طعام من زيت الزيتون.
تقلّى كل واحدة من شرائح السلمون على الوجهين
إلى أن يتغير لونها. لكن يجب عدم الإفراط في
القلي.
ترفع شرائح السمك من المقلاة ويبرش فوقها الملح
والفلفل، ثم ترصف في صينية خبز غير لاصقة.
توضع ملعقتا طعام من الحشوة فوق كل شريحة
سمك ثم تشوى لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق في فرن
حرارته ٤٠٠ درجة فهرنهايت على الأكثر.
تقدم شرائح السمك المشوية مع الفتوشيني
الأخضر أو البطاطا والخضار.

تحضير الحشوة

يهرم الجوز والصنوبر فرماً متوسطاً.
تسخن ٥ ملاعق طعام من زيت الزيتون ويقلّى
فيها الثوم مع البصل حتى يتغير لونهما. يضاف
حينها مزيج الجوز والصنوبر مع الكزبرة
المفرومة. يقلّى الكل لبضع دقائق ثم يترك جانباً
حتى يبرد.
يخلط هذا المزيج مع ملعقة طعام من الزبدة
الطرية للحصول على قوام المعجون.





معكرونة بالكفتة

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

علبة معكرونة رفيعة
أربع حبات طماطم مقشرة ومقطعة
ملعقة طعام من الصلصة
أربع حبات جزر صغير مسلوقة
أربع حبات كوسا مسلوقة
بصلة مفرومة فرماً ناعماً
نصف حزمة بقندونس مفرومة فرماً
ناعماً

ربع ملعقة طعام من الملح
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
المطحون
نصف كيلو لحم غنم أو عجل مفروم
فرماً ناعماً (مثل الهمبرغر)
بيضة واحدة
ثلاث ملاعق طعام من زيت الذرة للقلي
ملعقة طعام من الزبدة

التحضير

يوضع اللحم المفروم في وعاء عميق. تضاف إليه البيضة مع نصف كمية الملح ونصف كمية الفلفل، ثم يخلط جيداً مع التقليب إلى أن يتماسك. يقرص اللحم بشكل كرات صغيرة.

يوضع الزيت في قدر على نار هادئة ثم يضاف إليه البصل المفروم ويقلب إلى أن يذبل، ثم تضاف إليه البندورة (الطماطم) ويقلب جيداً.

تحل ملعقة من الصلصة في كوب من الماء الساخن، وتضاف إلى الخليط ثم يترك على النار لكي تذوب البندورة.

يضاف الجزر والكوسا إلى الخليط ويقلب، ثم تضاف كرات اللحم المفروم، ويتبل الكل ببقية الملح والفلفل.

تسلق المعكرونة في قدر ماء لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة، ثم تصفى وتغسل بالماء البارد وتترك إلى أن تصفى تماماً.

تعاد المعكرونة إلى القدر وتضاف إليها ملعقة من الزبدة وتقلب جيداً.

تقدم المعكرونة في طبق واسع عميق. ترض المعكرونة فيه ثم تسكب في وسطه كرات اللحم ويرش البقدونس الناعم على الوجه قبل تقديم الطبق.

ساحة الروكفور

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

١٠٠ غ من جبنة الروكفور + ١٠٠ غ من جبنة الفيتا
كوب من الجوز المفروم
٢ إلى ٣ رؤوس مفرومة من الخس البلجيكي (الانديف)
حبتان من الكيوي، مقشرتان ومقطعتان إلى شرائح
تفاحة حمراء مقطعة إلى مكعبات
١٥ إلى ٢٠ حبة من العنب الأحمر.

صلصة الروكفور

يخلط ١٠٠ غ من جبنة الروكفور مع ملعقة طعام من المايونيز.

تضاف كمية كافية من القشدة الطازجة إلى المزيج لجعله بقوام اللين. ثم تزداد ملعقة طعام من عصير الليمون أو الخل إلى المزيج وقليل من الماء لجعل الصلصة أقل كثافة.

تحضير الكرات

تخلط جبنة الفيتا مع جبنة الروكفور وتصنع كرات أصغر من حبات الجوز. تغمس هذه الكرات في الجوز المفروم ناعماً جداً وتحفظ في الثلاجة حتى موعد الاستعمال. يفرم الخس البلجيكي (الانديف)، وتقطع التفاحة إلى مكعبات، وتقطع الكيوي إلى شرائح. يوضع الكل مع حبات العنب في طبق التقديم. تضاف إليها كرات الروكفور وتقدم مع صلصة الروكفور.





القريدس على الطريقة الإيطالية

الكمية تكفي ١٠ إلى ١٢ شخصاً

كيلوغرام من القريدس المنظف (١٦ إلى ٢٠ حبة قريدس)
عودان مفرومان من الكراث
رأس فلفل أحمر مفروم
٦ إلى ٨ شرائح من الخبز الأبيض،
مقطعة إلى مكعبات صغيرة ومحمصة في الفرن

وصفة صلصة بستو Pesto

نصف كوب من القشدة الطازجة
نصف كيلوغرام من الفطر المقطع إلى شرائح والمقلي في الزيت
٢٠٠ غ من جبنة الموزاريلا المبشورة
١٠ إلى ١٢ ورقة حبق طازجة ومقلية
ربع كوب من زيت الزيتون.

صلصة البستو الإيطالية

٣٠ غ من جبنة البارميسان
نصف كوب من زيت الزيتون

٤٠ غ من الصنوبر المحمص

باقة (٣٥ غ) من أوراق الحبق الطازج
ربع ملعقة صغيرة من الملح
فصان من الثوم

تحضير صلصة البستو

يوضع الصنوبر والحبق والثوم والملح في خلاطة الطعام. يخلط الكل معاً للحصول على مزيج قشدي عند إضافة زيت الزيتون إليه.

تضاف جبنة البارميسان إلى المزيج ويخلطان معاً. يخرج الخليط من وعاء الخلاطة ويحفظ في وعاء لاستعماله لاحقاً.

التحضير

تحضر صلصة البستو وتترك جانباً في وعاء أو تحفظ في الثلاجة لاستعمالها لاحقاً.

تنظف حبات القريدس وينزع منها العرق

الأسود. يقلى القريدس في القليل من زيت الزيتون ثم يوضع جانباً.

يفرم الفطر ويقلى في الزيت نفسه، ثم يخلط مع القريدس.

يفرم الكراث ويقلى في الزيت نفسه. يضاف الفلفل الأحمر ويقلى قليلاً.

يقطع الخبز إلى مكعبات صغيرة ويحمص في الفرن. يخلط الخبز المحمص مع الكراث والفلفل.

تسخن صلصة البستو مع القريدس والفطر. تضاف إليها القشدة الطازجة ويخلط الكل معاً.

يسكب المزيج فوق حبات القريدس وتثر فوقه جبنة الموزاريلا.

يخبز المزيج في الفرن حتى تذوب الجبنة. يرصف مزيج الخبز المحمص في طبق،

وتوضع فوقه حبات القريدس.

يقدم الطبق ساخناً بعد تزيينه بأوراق الحبق المقلية.



البجاثوه الخفيف مع الفراولة والشوكولا

يخرج البجاثوه من الفرن. وحين يصبح فاتراً، يقلب ليبرد.
يقطع البجاثوه أفقياً إلى طبقتين. يحشى البجاثوه بالكريما المخفوقة مع السكر (باستعمال كيس حلويات له رأس معدن زخرفي). تغطى الطبقة الثانية من البجاثوه بغاناش الشوكولا. يزين البجاثوه بالفراولة المقطعة لملء الفتحة التي في وسطه. يحفظ البجاثوه في الثلاجة حتى موعد التقديم.

تحضير غاناش الشوكولا
تُسخن الكريما الطازجة. تضاف إليها الشوكولا السوداء المفرومة وتخلط معها حتى تذوب الشوكولا.
تضاف الزبدة ويخلط المزيج. حين تصبح الصلصة فاترة وقابلة للسكب، تسكب فوق البجاثوه وتترك لتجري على حوافه.

كوبان من الكريما الطازجة المخفوقة
ملعقتا طعام من السكر

التحضير
يدهن قالب جاثوه دائري قطره ٢٦ إلى ٢٨ سم، له فتحة في وسطه، بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
تخفق الزبدة مع السكر لتصبح ناعمة وقشدية. يضاف إليها البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، ويتابع الخفق. يضاف الحليب ويتابع الخفق.

يخلط الدقيق مع الباكينغ باودر والفانيليا والملح. يضاف خليط الدقيق إلى خليط البيض للحصول على مزيج متجانس. يسكب هذا المزيج في قالب البجاثوه ويخبز في فرن حرارته ٢٥٠ درجة فهرنهايت لمدة ٣٥ دقيقة تقريباً أو حتى يخرج عود الأسنان المغرور فيه نظيفاً ويصبح سطح البجاثوه ذهبياً.

الكمية تكفي ٨ إلى ١٢ شخصاً
كوبان ونصف الكوب من الدقيق المتعدد الاستعمالات
ملعقتان صغيرتان من الباكينغ باودر
٣ بيضات في حرارة الغرفة
٦ ملاعق طعام من الزبدة في حرارة الغرفة
كوب وثلاث الكوب من السكر
كوب من الحليب
رشة ملح
رشة فانيليا

الصلصة

٢٠٠ غ من الشوكولا
كوب من الكريما الطازجة
٢٥ غ من الزبدة

للزينة

كوب من الفراولة المقطعة



بسكويت السيجار

الكمية تصنع ٢٠ قطعة

ربع كوب من القطر الذهبي Golden Syrup (الجاهز) أو العسل
٩٠ غ من الزبدة المفرومة
ثلث كوب من السكر الأسمر
ثلث كوب من الدقيق المتعدد الاستعمالات
ملعقة صغيرة من الزنجبيل أو الفانيلا

التحضير

يخلط القطر الذهبي أو العسل مع الزبدة والسكر في قدر صغيرة. يحرك المزيج فوق النار حتى تذوب الزبدة. تضاف من ثم المكونات الجافة المنخولة. يسكب هذا المزيج على شكل دوائر بواسطة ملعقة صغيرة فوق صينية كبيرة مدهونة بالزيت، على أن تبعد الدوائر عن بعضها مسافة ١٠ سم تقريباً.

تخبز دوائر البسكويت في فرن معتدل الحرارة ٥٢٠ درجة فهرنهايت لمدة ٥ دقائق تقريباً أو حتى تشقر حواف

قطع البسكويت قليلاً. تترك قطع البسكويت لتبرد لمدة دقيقة تقريباً، ثم ترفع من الصينية باستعمال ملق أو معدني وتلف فوراً حول مقبض ملعقة خشبية. تترك على هذه الحال حتى تجمد وتأخذ شكل السيجار. تحشى قطع البسكويت بالكريمة المخفوقة مباشرة قبل التقديم.

ملاحظة: يمكن حفظ قطع البسكويت غير المحشوة في وعاء كتييم للهواء لتفادي دخول الرطوبة إليها. من الضروري ضغط السكر بكف اليد أو الملعقة أثناء المكيال للحصول على المقدار الصحيح.

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

التحضير

يُنقع القمح ٤٢ ساعة بالماء البارد ثم يطهى القمح مع الماء في قدر مغطاة فوق نار خفيفة لمدة ٣٠-٣٥ دقيقة حتى يصبح طرياً وناضجاً. يضاف إليه السكر تدريجياً، ثم يضاف الزبيب ويتابع الطهو لمدة ١٠ دقائق إضافية. ثم يضاف ماء الورد وماء الزهر. يسكب هذا الخليط في أطباق التقديم أو فناجين الشاي. يزين كل طبق بالمزيد من الزبيب والمكسرات ويقدم فاتراً.

كوب من القمح
٦-٧ أكواب من الماء
ملعقة أو ملعقتا طعام من ماء الورد
ملعقة طعام من ماء الزهر
كوب من السكر
لوز مقشر ومنقوع
صنوبر منقوع
جوز منقوع
كوب من الزبيب المنقوع
كوب من الفستق المنقوع والمقشر





إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

غراتان البطاطا

والاسكالوبيني (طبق إيطالي)

الكمية تكفي ٥ أشخاص

طبق غراتان مدهون بالزبدة المذوبة
٣ فصوص ثوم مهروسة
٤ أكواب من القشدة الطازجة
بيضتان
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
ملعقة طعام من الملح

تحضير الغراتان

تخفق كل المكونات المذكورة أعلاه باستثناء الغراتان حتى يمتزج الخليط جيداً. يقطع كيلوغرام واحد من البطاطا إلى شرائح دائرية رقيقة جداً. ثم تغسل البطاطا وتنقع في الماء إلى حين موعد الاستعمال. يوضع قسم من مزيج القشدة في طبق الغراتان أو الطبق الزجاجي المقاوم لحرارة الفرن، وتوضع فيه شرائح البطاطا. تسكب بعدها طبقة من القشدة والمزيد من البطاطا.

يخبز الطبق لمدة ساعة ونصف الساعة في فرن حرارته ٢٥٠ درجة فهرنهايت.

الزينة

٣ جزرات مقشرة ومقطعة إلى شرائح

سميكة. تسلق لمدة ٦ دقائق ثم تغسل بالمياه الباردة.

١٥٠ أو ٢٠٠ غ من شرائح لحم العجل
الهبر لكل شخص، أي كيلوغرام واحد من اللحم لخمسة أشخاص

تحضير الاسكالوبيني

يوضع الدقيق في طبق وتغلف به شرائح لحم العجل الاسكالوبيني.

توضع ملعقتا طعام من مرق اللحم فوق النار حتى الغليان.

تقلي قطع اللحم في مزيج الزيت والزبدة، ثم ترفع من المقلاة وتحفظ مغطاة في مكان دافئ.

تستعمل المقلاة نفسها التي جرى قلي اللحم فيها، وتوضع فيها ملعقتا طعام من الزبدة و٣ ملاعق طعام من الدقيق للحصول على مزيج دبق. تضاف مرققة اللحم ويطهى الكل معاً لزيادة كثافة الصلصة. تقدم هذه الصلصة مع قطع اللحم.

إذا كانت الصلصة كثيفة جداً، يمكن إضافة المزيد من مرق اللحم إليها.

يقدم هذا الطبق مع الجزر والاسكالوبيني وغراتان البطاطا.



حساء الكراث

الكمية تكفي ٥ أشخاص

كيلوغرام من الكراث
نصف كيلوغرام من لحم الغنم أو البقر
المقطع إلى مكعبات مع العظام
نصف كيلوغرام من اللبن
بيضة واحدة مع ملعقة صغيرة من
النشاء

ملح وماء لطهو الحساء
ملعقتا طعام من النعناع اليابس
ملعقتا طعام من السمن أو الزبدة.

التحضير

ينظف الكراث ويقطع إلى قطع حجمها ٣
أو ٤ سم. ينقع الكراث في الماء لمدة نصف
ساعة، ثم يغسل مجدداً ويصفى في مصفاة.
تطهى مكعبات اللحم مع العظام. وحين يبدأ
الماء بالغليان، تزال الزفرة بواسطة ملعقة
ذات ثقب، وتضاف ملعقة طعام من الملح
إلى القدر. تغطى القدر ويطهى اللحم حتى
ينضج. يمكن استعمال طنجرة الضغط
بحيث تتضاءل مدة الطهو إلى ١٥ أو ٢٠
دقيقة.

تزال العظام من القدر، وتصفى المرققة ثم
يعاد اللحم والكراث إلى المرققة. يطهى الكل
مجدداً لمدة ١٥ دقيقة.

توضع اللبن في وعاء وتخلط مع البيض
ودقيق الذرة باستعمال المخفقة.

ترفق اللبن باستعمال كوبين من مرققة
اللحم، تطفأ النار.

توضع اللبن المرققة فوق اللحم والمرقة،
ويخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية

فيما النار مطفأة

لتفادي تخثر اللبن.

يخلط الكل جيداً.

تسخن السمن في

قدر، وترفع عن النار.

تضاف إليها ملعقتا

طعام من النعناع

اليابس وتصب مباشرة

فوق الحساء.

يقدم الحساء مع

البرغل.

ملاحظة:

يجب أن يبلغ

حجم المرققة

المستعملة في

هذا الحساء ٥

أكواب فقط،

والا يصبح

الحساء رقيقاً

جداً.

الكمية تكفي ٥ أشخاص

رشة قرفة، كمون، فلفل أحمر، رشة من
العقدة الصفراء، ملح
رأس فلفل أخضر حريف صغير

التحضير

يسخن الزيت ويقلّى فيه البصل والثوم.
تضاف التوابل، أي الفلفل الأسود، ومسحوق
الكاري، والقرفة، والكمون، والعقدة الصفراء
والفلفل الأحمر. يضاف الفول ويقلّى حتى
يصبح شاحب اللون.

يضاف حليب جوز الهند ويطهى الكل لمدة ٧
إلى ١٠ دقائق وهو مغلى. يقدم الطبق بمثابة
سلطة ساخنة.

نصف كيلوغرام من اللوبياء المغسولة
والمقطعة

نصف كوب من الماء الساخن جداً وملعقتا
طعام من مسحوق جوز الهند (بما يما يعادل

نصف كوب من حليب جوز الهند)

بصلة متوسطة مفرومة

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

نصف فتجان قهوة من الزيت (٣ أو ٤

ملاعق طعام)

فصان مفرومان من الثوم

نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري

ساحة الوعاء البخار وحليب جوز الهند





السّمك المخبوز بالملح

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

٣ إلى ٤ كغ من سمك اللقز الرملي أو
الهامور المنظف
٣ كغ من الملح الخشن.

صلصة الشبث

٤ أكواب من مرقّة السمك
٤٠ غ من الزبدة
رأسان مفرومان من الكراث الأندلسي
ملعقتا طعام من الشبث (dill) الطازج المفروم
١٠٠ غ من الزبدة
ملح عند الحاجة
ربع كوب من الخل الأبيض + ربع كوب من
عصير الليمون
مزيج من الزبدة والدقيق (٦٠ غ من الزبدة
مخلوطة مع ٦٠ غ من الدقيق).

التحضير

يغطى قعر صينية الخبز بقطعة سميكة من

ورق البرشمان أو ورق الخبز.
يوضع السمك في الصينية ويغطى بنحو ٣ كغ
من الملح.
تدخل الصينية إلى فرن حرارته ٤٠٠ درجة
فهرنهايت لمدة ساعة ونصف الساعة.
يفترض أن يتحول الملح إلى قالب سميك
مغلف للسمك.
يكسر قالب الملح ويرفع عن السمك. يقدم
السمك مع صلصة الشبث.
يزين الطبق بشرائح الليمون وأوراق الشبث
الطازجة.

صلصة الشبث

توضع مرقّة السمك في قدر.
يذوب ٤٠ غ من الزبدة فوق النار ويضاف إليه
الكراث الأندلسي. يقلى الكراث لمدة دقيقتين
أو ثلاث دقائق حتى يصبح لونه شاحباً.
يضاف الخل وعصير الليمون إلى محتوى
القدر ويترك الكل فوق النار لمدة ٧ دقائق.
يصفى الكراث ويضاف باقي محتوى القدر

إلى مرقّة السمك.
يضاف مزيج الزبدة والدقيق إلى مزيج مرقّة
السمك بهدف زيادة سماكة الصلصة.
يضاف ١٠٠ غ من الزبدة الباردة إلى هذه
الصلصة، بمعدل قطعة واحدة كل مرة، شرط
الخفق طوال الوقت.
مباشرة قبل التقديم، يضاف الشبث المفروم
إلى الصلصة، مع رشّة من الفلفل الأبيض
والقليل من الملح عند الحاجة.

كيفية تحضير مرقّة السمك

يتم استعمال ملعقة طعام من Fumet de
Poisson لكل ٤ أكواب من الماء. أو تسلق
رؤوس السمك وعظامها في الماء، ويضاف
إليها الملح والمطيبات (عود من الكراث،
بصلة، عود من الكرفس، جزرتان، ورقتا
غار، حبتان أو ٣ حبات من الهال وجذوع
البقدونس). تسلق عظام السمك جيداً حتى
تنضج تماماً وتصبح طرية ويتضاءل حجم
السائل إلى النصف تقريباً.

خبز بالزبيب

الكمية تصنع ١٠ إلى ١٢ قطعة

٣ أكواب إلى ٣ أكواب ونصف الكوب من الدقيق لجميع الاستعمالات
ربع كوب من السكر
ربع كوب من الزبدة الطرية
بيضة واحدة
صفار بيضة
ملعقة صغيرة من الحليب
نصف كوب من الحليب الساخن (١٢٠-١٣٠ درجة مئوية)
نصف كوب من الماء الساخن (١٢٠-١٣٠ درجة مئوية)
كوب زبيب
نصف ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة طعام ونصف ملعقة من الخميرة الجافة الفورية (Instant Yeast)

التحضير

يخلط كوبان من الدقيق مع الزبدة والسكر والخميرة الفورية والملح في وعاء متوسط. يضاف الماء الساخن والحليب الساخن والبيضة.
يخفق الكل بسرعة خفيفة لمدة دقيقة مع ضرورة كشط الوعاء بشكل متواتر. يخفق من ثم المزيج بسرعة متوسطة طوال دقيقة وترش فوقه كمية كافية من الدقيق للحصول على عجينة طرية ولينة.
تدعك العجينة فوق سطح عليه القليل من الدقيق لمدة ٥ دقائق تقريباً أو حتى تصبح ناعمة ومرنة.

توضع العجينة في وعاء متوسط الحجم مدهون بالزيت ثم تقلب الجهة المدهونة بالزيت إلى الأعلى. تغطى العجينة وتترك لترتاح في مكان دافئ طوال ساعة تقريباً حتى يتضاعف حجمها.
تدعك العجينة وتخلط مع الزبيب، ثم تقصص إلى كرات صغيرة بحجم حبات المشمش. توضع ٥ كرات من العجين في قوالب مافن مدهونة بالزيت.
تترك هذه الكرات جانباً لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً حتى تصبح منتفخة ويتضاعف حجمها.

يدهن سطحها بصفار البيض المخلوط مع الحليب ثم تخبز لمدة ١٢ إلى ١٨ دقيقة في فرن محمى مسبقاً لغاية ٤٠٠ درجة فهرنهايت أو حتى يصبح سطحها بنياً ذهبياً.

الكمية تكفي ٣ إلى ٤ أشخاص

نصف كوب من القمح المقشور
كوبان من الماء
٤ أكواب من الحليب
كوب من السكر
رشة فانيليا

التحضير

يُنقع القمح بالماء لمدة ٤٢ ساعة. يسخن كوبان من الماء فوق النار، ويضاف إليهما نصف كوب من القمح المقشور. يطهى القمح

فوق نار متوسطة لمدة نصف ساعة أو أكثر الى لزم الأمر حتى ينضج.
يضاف الحليب إلى القمح ويتابع الطهو فوق نار خفيفة شرط إبقاء القدر مغطاة. يضاف السكر تدريجياً على مدى ٠٣-٠٤ دقيقة بمعدل ملعقة طعام واحدة كل مرة.
ترفع القدر عن النار وتضاف الفانيليا إلى محتواها. يسكب المزيج في أطباق الكاستارد أو أكواب التقديم ويزين بالقرصة أو اللوز المطحون والفستق. يقدم هذا البودينغ ساخناً أو في حرارة الغرفة.

بودينغ الفانيليا مع الحليب





تورته بليتز

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

ثلاثة أرباع الكوب من السكر الناعم المنخول

نصف كوب من الزبدة صفار ٤ بيضات في حرارة الغرفة كوب من الدقيق المتعدد الاستعمالات ملعقة صغيرة من الباكينغ باودر ربع ملعقة صغيرة من الملح بياض ٤ بيضات كوب من السكر الناعم نصف كوب من اللوز المقشر والمقطع ملعقتا طعام من السكر

التحضير

يحمى الفرن لغاية ٣٢٥ درجة فهرنهايت. يدهن قالباً جاتوه دائريان، قطر كل منهما ١٦ سم وارتفاعه ٣ سم، بالزيت ويرش فوقهما الدقيق. تخفق الزبدة مع السكر. يضاف صفار البيض ويتابع الخفق.

يخلط الدقيق مع الباكينغ باودر والملح ويضاف الخليط إلى مزيج الزبدة والبيض. يضاف من ثم الحليب ويسكب المزيج في القالبين المحضرين. يخفق بياض البيض حتى يصبح كثير الرغوة. يضاف إليه السكر تدريجياً ويخفق معه للحصول على مرانغ لامع وجامد. تسكب نصف كمية المرانغ فوق المزيج الموجود في كل قالب جاتوه. ترش نصف كمية اللوز فوق كل قالب جاتوه.

يخبز قالباً الجاتوه في الفرن لمدة ٣٥ إلى ٤٠ دقيقة، ثم يتركان ليبرد. يوضع أول قالب جاتوه على صينية التقديم، القالب بالكريما باتيسيير باستعمال كيس حلويات له رأس معدني زخرفي. يوضع فوقه القالب الثاني من الجاتوه على أن يكون وجه المرانغ إلى الأعلى. يرش السكر الناعم فوق الجاتوه ويزين بحبتين من فاكهة فيزاليس physalis الاستوائية.

الكريما باتيسيير

نصف كوب من السكر ملعقتا طعام ونصف الملعقة من دقيق الذرة كوبان ونصف الكوب من الحليب صفار ٤ بيضات مخفوقة فانيلا

تحضير الكريما باتيسيير

يخلط السكر مع دقيق الذرة وصفار ٤ بيضات ويترك جانباً في قدر. يسخن الحليب حتى درجة الغليان ثم يوضع جانباً حتى يفتر ثم يضاف الحليب الفاتر تدريجياً إلى مزيج السكر ودقيق الذرة والبيض وثم يطهى الخليط على نار متوسطة، مع التحريك المستمر، حتى الغليان. يغلى المزيج لمدة دقيقة كاملة ثم يرفع عن النار. ثم يضاف إليه الفانيلا ويسكب الخليط في طبق ويغلق بورق النايلون اللاصق إلى أن يصبح بارداً.

ملاحظة:
يجب أن لا تكون هناك مسافة بين المزيج وغطاء النايلون بل يجب أن يكونا متلاصقين.



إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

قريدس مع المانغا بالكاري

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

١,٥ كيلوغرام من القريدس العملاق غير المطهو
ملعقتا طعام من الزيت النباتي
بصلة كبيرة مفرومة ناعماً
رأسان متوسطان من المانغا، جامدان
ومقشران ومقطعان إلى شرائح
ربع كوب من مسحوق حليب جوز الهند
كوبان من الماء المغلي
ثلث كوب من القشدة
ملعقة طعام من مسحوق الكاري.

مزيج التوابل

نصف كوب من جوز الهند المحمص
فصان مفرومان من الثوم
نصف ملعقة صغيرة من العقدة الصفراء
المطحونة
ملعقة طعام من الكزبرة المفرومة
٣ رؤوس مفرومة من الفلفل الأحمر
المجفف
ملعقة صغيرة من الملح.

التحضير

تنزع قشور القريدس وكذلك عروقه، ولكن من دون المساس بالذيول.
يسخن الزيت في قدر كبيرة، ويقلى فيها البصل حتى يصبح بنياً قليلاً.
يضاف مزيج التوابل، ويطهى الكل مع التحريك المستمر إلى أن تفوح رائحة لذيذة.
يضاف القريدس والمانغا، ومسحوق جوز الهند والماء المغلي. يطهى الكل من دون غطاء فوق نار خفيفة لمدة ٥ دقائق تقريباً أو حتى يصبح القريدس طرياً.
ترفع القدر عن النار وتضاف القشدة إلى محتواها.
يقدم الطعام مع النودلز أو الأرز.



قنيسط بالبلبن

الكمية تكفي ٦ الى ٨ أشخاص

رأس قنبيط متوسط الحجم، مقطع إلى
أزهار
نصف كيلوغرام من مكعبات اللحم مع
عظامها
كيلوغرام من اللبن
ملعقتا طعام من دقيق الذرة
نصف باقة من الكزبرة
٣ إلى ٤ فصوص مهروسة من الثوم
ملعقتا طعام من الزبدة
زيت لقلي القنبيط

التحضير

تغسل أزهار القنبيط ثم تجفف بمحارم
المطبخ الورقية وتقلي في الزيت النباتي
حتى تصبح وردية اللون، ثم تخرج من
المقلاة وتصفى فوق محارم المطبخ
للتخلص من فائض الزيت وتوضع جانباً.
يسلق اللحم مع الملح والماء. تزال الزفرة،
ثم يتابع الطهو حتى يصبح اللحم طرياً.
توضع مكعبات اللحم في وعاء مغطى،
وتصفى المرقعة.
يذوب دقيق الذرة في نصف كوب من مرقعة
اللحم، ثم يخلط الدقيق مع المزيد من مرقعة
اللحم واللبن للحصول على صلصة لها قوام
اللبن.

يصب هذا المزيج في قدر، ويطهى فوق
النار. يجب تحريك المزيج باستمرار
بواسطة ملعقة خشبية لتفادي التصاق اللبن
في قعر القدر.

حين يغلي اللبن ويصبح كثيفاً، تطفأ النار.
تسخن الزبدة في قدر صغيرة، ويقلى فيها
الثوم لبضع ثوان، ثم تضاف الكزبرة. يخلط
الكل معاً ويصب هذا المزيج فوق اللبن.
يخلط الاثنان جيداً.

تعاد مكعبات اللحم إلى اللبن مع القنبيط
المقلي، ويقدم الطبق ساخناً مع الأرز
المطهو.

المدى بالبطر

الكمية تكفي ٤ الى ٦ أشخاص

دجاجتان مسلوقتان ومقطعتان
٣ أكواب من العدس الأصفر المسلوق مع
مرقعة الدجاج
٥ بصلات كبيرة مفرومة
رأس ثوم
كيلوغرام من البندورة (الطماطم)
المقطعة
ملعقتا طعام من معجون البندورة
ملعقة طعام من الكمون
ملعقة طعام من الكزبرة اليابسة

القليل من البقدونس المفروم

التحضير

يقلى البصل حتى يصبح أشقر اللون، ثم
يضاف إليه الثوم، والبندورة، ومعجون
البندورة، والكمون والكزبرة.
يضاف العدس المسلوق إلى هذا المزيج
ويحرك الكل جيداً.
يضاف الدجاج أخيراً ويسكب المزيج في
صينية أو طبق مقاوم للحرارة ويخبز في
الفرن.
يرش البقدونس فوق الطبق قبل تقديمه.



الشوكولا الساخنة مع الفانيلا

الكمية تكفي ٤ أشخاص

٢٠٠ غ من الشوكولا السوداء
المفرومة
كوبان من الحليب
عود فانيلا
٤ قطع بريوش صغيرة
ملعقتا طعام من الزبدة الطرية
ملعقة طعام من البندق المفروم
ملعقتا طعام من الشوكولا المبشورة
ملعقة طعام من الفستق الحلبي
المفروم.

التحضير

يوضع الحليب في قدر مع ثلاثة أرباع الكوب أو كوب كامل من الماء وعود الفانيلا.
تترك القدر فوق النار حتى الغليان، ثم تضاف إليها الشوكولا المفرومة. يترك محتوى القدر يغلي فوق نار خفيفة لمدة ١٥ دقيقة، مع ضرورة تقليب عود الفانيلا في المزيج بين الحين والآخر. يصفى المزيج ويترك جانبا حتى يبرد. يرفع منه عود الفانيلا ويغسل ويحتفظ به جانبا لاستعماله مرة أخرى.
تقطع قطع البريوش إلى شرائح سماكتها ١ سم وتحمص قليلا في الفرن حتى تسخن.
تبسط الزبدة فوق شرائح الخبز ويرش فوقها الفستق الحلبي والبندق والشوكولا المبروشة.
تخفق الشوكولا في خلاطة الطعام للحصول على تركيبة كثيرة الرغوة. تقدم الشوكولا مع شرائح البريوش الساخنة.

الكمية تكفي ٢-٣ أشخاص

التحضير

اغلي الماء والسكر لتحضير شراب خفيف. إقلي السميد في السمونة أو الزبدة ٥ الى ٦ دقائق حتى يحمر قليلا. اضيفي السميد المقلي إلى الشراب واتركي المزيج ١٠ دقائق في قدر محكمة الغطاء. قدمي الطبق ساخنا مع القليل من الصنوبر والقرفة فوقه.

كوب من السكر
كوبان من الماء
نصف كوب من السميد
نصف كوب من الزبدة أو السمونة
صنوبر مقلي
قرفة للزينة

مطبخ لها





إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

دجاج التامرند (الصبار) المشوي

الكمية تكفي ٤ الى ٦ أشخاص

عودان من القرفة
٦ حبات هال
٤ أوراق كاري
دجاجة وزنها ١,٥ كلغ
ملعقة طعام من الزيت النباتي
رأسان صغيران من الفلفل الأحمر
الحريف، مفرومان ناعماً
ملعقتان صغيرتان من الزنجبيل الطازج
المبشور ناعماً
فصان مهروسان من الثوم
ملعقتان صغيرتان من الكمون المطحون
ملعقتان صغيرتان من الكزبرة المطحونة
ملعقة صغيرة من غارام ماسالا (مزيج
توابل هندية)
ربع كوب من صلصة التامرند
ملعقتا طعام من الماء.

التحضير

توضع التوابل والأوراق في باطن الدجاجة،
ويقفل الشق بواسطة عود أسنان أو سبيخ
خشبي. تربط ساقا الدجاجة معاً، ويربط
الجانحان تحت الدجاجة.
يخلط الزيت مع الفلفل، والزنجبيل، والثوم
والتوابل المطحونة في وعاء صغير. تفرك
الدجاجة بهذا المزيج، ثم تغطى وتحفظ في
الثلاجة لمدة ٦ ساعات أو طوال الليل.
توضع الدجاجة فوق مصبع حديدي في
صينية خبز. تخبز من دون غطاء في فرن
معتدل الحرارة لمدة ساعة تقريباً.
تدهن الدجاجة بصلصة التامرند والماء
وتخبز من دون غطاء في فرن حرارته ٣٥٠
درجة فهرنهايت لمدة ٣٠ دقيقة أو حتى
يصبح جلدها هشاً وبنياً.



كفتة بالفطر

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

نصف كيلوغرام من لحم الكفتة
كوب ونصف الكوب من الفطر المعب
المفروم والمصفى
٦ بيضات
نصف كوب من السمن الحيواني أو
النباتي
نصف كوب من الحليب وربع ملعقة
صغيرة من القرفة
ملعقتا طعام من الكعك المطحون
ربع كوب من الصنوبر
٤ فصوص ثوم
نصف ملعقة صغيرة من البهار ونصف
ملعقة صغيرة من القرفة وملعقتا طعام من
الماء البارد

التحضير

يوضع اللحم في وعاء، ويضاف إليه الكعك
المطحون والملح ونصف ملعقة صغيرة
من البهار ونصف ملعقة صغيرة من القرفة
وملعقتا طعام من الماء البارد.
يخلط مزيج اللحم وتحضر منه أقراص
بحجم حبات الجوز. تقلى الأقراص في
الزيت أو السمن النباتي ثم توضع جانباً.
يقلى الصنوبر حتى يصبح ذهبياً، ثم يخرج
من المقلاة بواسطة ملعقة ذات ثقوب.
يضاف الفطر إلى الزيت ويقلى فيه قليلاً.
يخفق البيض مع الحليب والثوم ونصف
ملعقة صغيرة من الملح ونصف ملعقة
صغيرة من البهار وربع ملعقة صغيرة من
القرفة.

تسخن السمن في طبق مقاوم لحرارة الفرن
حتى تصبح ساخنة كثيراً، ثم ترصف فوقها
أقراص الكفتة. يوضع الفطر المقلي حول
الأقراص، وكذلك الصنوبر المقلي. يصب
بعدها مزيج البيض حول الأقراص. يخبز
الطبق الزجاجي في فرن حرارته ٢٥٠ درجة
فهرنهايت حتى يستوي البيض وينتفخ.
يقدم الطبق ساخناً من الفرن.

الكمية تكفي ٤ أشخاص

ملعقة طعام من الخردل
٢٠٠ غ من الجبنة المتنوعة

التحضير

يسلق النودلز ويغسل بالماء البارد، ثم يصفى
ويترك جانباً.
في وعاء كبير، يخلط النودلز مع البندورة،
والبصل الأخضر، والفلفل الأحمر والأخضر،
والتونة، والذرة والكبار.
يخلط هذا المزيج مع المايونيز والكاتشاب
والخردل.

يصب المزيج في طبق زجاجي مقاوم للحرارة
أو في صينية. ترش الجبنة فوق المزيج ويخبز
لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة في فرن حرارته ٢٥٠
درجة فهرنهايت حتى تذوب الجبنة.

٢٥٠ غ من أي نوع من النودلز
رأسان من البندورة (الطماطم) مقطعان
إلى مكعبات صغيرة
رأسان مفرومان من البصل الأخضر
رأس فلفل أخضر متوسط الحجم مقطع
إلى مكعبات صغيرة
رأس فلفل أحمر متوسط الحجم مقطع
إلى مكعبات صغيرة
نصف كوب من الذرة
علبة من التونة المصفاة من الزيت
ملعقة طعام من الكبار
٤ أو ٥ ملاعق طعام من المايونيز
ربع كوب من الكاتشاب





كفتة مع الباذنجان والبندورة

الكمية تكفي ٤ أشخاص

٧٥٠ غ من لحم البقر أو لحم الغنم

المفروم

ملعقتا طعام من أوراق النعناع الطازجة
المفرومة

ملعقتان صغيرتان من الزنجبيل الطازج
المبشور ناعماً

ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة

نصف ملعقة صغيرة من غارام ماسالا

(مزيج توابل) GARAM MASALA

ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل

الحريف

ربع كوب من اللبن

٣ ملاعق طعام من السمن أو الزبدة

٣ بصلات متوسطة، مقطعة إلى شرائح

فصان مهروسان من الثوم

نصف ملعقة صغيرة من الهال المطحون

ملعقة صغيرة من غارام ماسالا (مزيج

توابل) GARAM MASALA

ملعقة صغيرة من مسحوق العقدة

الصفراء

ملعقة صغيرة من بذور الكمون

ملعقة طعام من معجون البندورة

(الطماطم)

رأسان متوسطان من البندورة

(الطماطم)، مفرومان

رأسان مفرومان من الباذنجان الصغير

رأسان صغيران من الفلفل الأحمر

الحريف الطازج، مفرومان

كوب من مرققة اللحم

ملعقة طعام من أوراق الكزبرة الطازجة

المفرومة

التحضير

يخلط اللحم مع النعناع والزنجبيل والكزبرة

المطحونة والغارام ماسالا ومسحوق الفلفل

واللبن في وعاء متوسط.

يحول مزيج اللحم إلى كرات بيضوية صغيرة.

توضع هذه الكرات في صينية وتغطى

وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة.

تسخن نصف كمية السمن في قدر، وتقلي

فيها أقراص الكفتة على دفعات حتى تحمر.

تصفى الأقراص المقلية فوق محارم المطبخ

وتوضع جانباً.

تسخن بقية السمن في المقلاة نفسها، ويقلى

فيها البصل والثوم والهال والغارام ماسالا

والعقدة الصفراء والكمون. يحرك الكل جيداً

حتى يحمر البصل قليلاً.

يضاف معجون البندورة، والبندورة،

والباذنجان، والفلفل. يطهى الكل مع التحريك

لمدة ٥ دقائق أو حتى تصبح الخضار طرية.

تضاف مرققة اللحم وأقراص الكفتة، ويطهى

الكل وهو مغطى لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً.

يرفع الغطاء عن القدر ويطهى الكل فوق نار

خفيفة لمدة ١٠ دقائق أو حتى تنضج الكفتة

وتصبح الصلصة كثيفة. تضاف أوراق الكزبرة

الطازجة إلى المزيج مباشرة قبل التقديم.



بارفيه بالفراولة (الفرين)

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

نصف علبة من جيلاتين الفراولة
نصف كوب من الماء الساخن
كوب ونصف الكوب من القشدة الطازجة
المخفوقة (مزيج من القشدة النباتية والقشدة
الحيوانية)

ملعقتا طعام من السكر
بياض بيضتين مخفوقتين
ملعقتي طعام من السكر
٨ رقائق من عجينة الفيلو
زبدة مذوبة لدهن أكواب الفيلو
قرفة لرشها فوق الرقائق

التحضير

يدهن قالب من أكواب المافن أو ٤ أكواب
كاسترد صغيرة بالزبدة.
تقسم رقائق عجينة الفيلو إلى أنصاف
وترصف ٤ رقائق في كل كوب، بحيث
تشابك فوق بعضها مثل الفوط.
ترش القرقة فوق الرقائق وتدهن بالزبدة
المذوبة.
تخبز الرقائق في فرن حرارته ٣٥٠ درجة
فهرنهايت لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق حتى تصبح
وردية اللون.
يوضع بارفيه الفراولة في كيس حلويات له
رأس زخرفي ويسكب البارفيه في الأكواب

المخبوزة لملئها.

تزين الأكواب المحشوة بحبات الفراولة
وتقدم كنوع من الحلوى الخفيفة واللذيذة بعد
الوجبات.

تحضير البارفيه

يخلط الجيلو مع الماء الساخن حتى يذوب
وتختفي منه الحبيبات. يترك الجيلو حتى
يجمد ويصبح مثل اللبن.
تحقق القشدة الطازجة مع السكر.
يخفق بياض البيض مع السكر.
يخلط الجيلو مع القشدة الطازجة وبياض
البيض للحصول في النهاية على مزيج خفيف.

جاتوه جوز الهند

الكمية تصنع ٨ إلى ١٠ شرائح جاتوه

٣ بيضات مفصولة

رشة ملح

ربع كوب من السكر

فانيليا

برش جوز الهند حسب الحاجة

٣ أكواب من القشدة الطازجة المخفوقة

شرائح أناناس وفراولة (فريز) للزينة

التحضير

يخفق بياض البيض مع ملعقتي طعام من السكر.

يخفق صفار البيض مع بقية السكر.

يضاف الدقيق والفانيليا والملح إلى صفار البيض ويخلط المزيج جيداً بواسطة ملعقة.

يبسط ورق البرشمان في قعر صينية

مستطيلة حجمها ٣٠x١٥ سم ويسكب فوقه

ويمد مزيج الجاتوه قبل خبزه لمدة ١٠ إلى ٢١

دقيقة في فرن حرارته ٢٢٥ درجة فهرنهايت

حتى يجف الجاتوه ويصبح قعره وردي اللون قليلاً.

يخرج الجاتوه من الفرن ويترك جانباً حتى

يبرد.

ينزع ورق البرشمان عن الجاتوه ويلف الجاتوه

فوق منشفة مطبخ مكنسة بالسكر.

تحضر قشدة جوز الهند وتبسط فوق الجاتوه

الملفوف.

يرش برش جوز الهند فوق الجاتوه ويزين

بشرائح الأناناس والفراولة.

يحفظ الجاتوه في الثلاجة حتى موعد

التقديم.

القشدة الطازجة

كوب ونصف الكوب من القشدة النباتية

كوب ونصف الكوب من القشدة الحيوانية

نصف كوب من السكر

تحضير القشدة الطازجة

تخفق هذه المكونات مع بعضها للحصول على

قشدة بيضاء وخفيفة.



إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

الدجاج مع الكاجو

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

بياض بيضة واحدة
ملح
فلفل أسود
ملعقة صغيرة من دقيق الذرة مذوبة في
ملعقتي طعام من الماء
صدر دجاج من دون جلد مقطع إلى قطع
حجمها ٢,٥ سم
١٠ ملاعق طعام من الزيت النباتي
نصف كوب من الكاجو النيء
رأسان من البصل الأخضر، مقطعان إلى
قطع حجمها ٢,٥ سم
رأس فلفل أخضر مقطع إلى قطع
ملعقتا طعام من صلصة الصويا
ملعقة صغيرة من السكر
ملعقة صغيرة من دقيق الذرة
٢ أو ٣ ملاعق طعام من الماء

التحضير

تخلط قطع الدجاج في وعاء مع بياض
البيضة، والملح، والفلفل، ودقيق الذرة
المذوب. يترك المزيج منقوعاً لمدة ساعة
على الأقل.

يقلى الكاجو في الزيت، ثم يترك جانباً.
تستعمل المقلاة نفسها لقلي قطع الدجاج
فوق نار قوية جداً حتى يتغير لونها. يضاف
البصل الأخضر والفلفل الأخضر. يقلى الكل
معاً لبعض الوقت وبسرعة كبيرة، شرط إبقاء
النار قوية جداً لتفادي ذبول الخضار وتغير
لونها.

تخلط صلصة الصويا مع السكر ودقيق الذرة
والماء في وعاء صغير.
يصب هذا المزيج فوق اللحم والخضار.
يحرك الكل جيداً، ويضاف إليه الكاجو
المقلي. يقدم الطبق مع الأرز المطهو.



لهاليب بالفطر والجوز

الكمية تكفي ٤ الى ٦ أشخاص

نصف كيلو غرام من اللحم الهبر المفروم
خشنًا
كوب ونصف الكوب من السمن النباتي
أو الحيواني
١٥ إلى ٢٠ بصلة صغيرة مقشرة
٨ إلى ١٠ فصوص ثوم
٣ رؤوس متوسطة من الفلفل الأخضر،
مقطعة إلى مكعبات
٤ رؤوس من الفلفل الأحمر الحريف
جدا، مقطعة إلى مكعبات
نصف كيلو غرام من البندورة (الطماطم)
الحمراء المقشرة والمهروسة في الخلاط
كيلو غرام من البندورة الحمراء المقشرة
والمفرومة
نصف كيلو غرام من الباذنجان
علبة كبيرة من الفطر المفروم والمصفى
كوب من الجوز المقلّي
كوبان من الماء الساخن.

التحضير

يسخن الزيت ويقلّى فيه البصل حتى يشقر
لونه. يضاف إليه الثوم ويتابع القلي. يضاف
من ثم اللحم ويقلّى الكل حتى يتغير لون
اللحم.
يضاف الفلفل ويخلط الكل لبضع دقائق.
تضاف من ثم هريسة البندورة، والبندورة
المفرومة، وكوبان من الماء الساخن. يطهى
الكل لمدة ١٠ دقائق إضافية.
يقشر الباذنجان ويقطع إلى شرائح. تنقع
هذه الشرائح في الملح والماء لمدة نصف
ساعة، ثم تغسل وتصفى وتقلّى في الزيت
حتى تصبح وردية اللون.
يضاف الباذنجان والفطر إلى مزيج
اللحم والبندورة. يجب ألا يحرك المزيج
بواسطة المعلقة. ترش التوابل فوق المزيج
ويتابع الطهو فوق نار خفيفة حتى ينضج
الباذنجان.
يسكب المزيج في طبق التقديم ويزين
بالجوز المقلّي ويقدم ساخنا.

الكمية تكفي ٤ الى ٥ أشخاص

رشة صغيرة من مسحوق العقدة الصفراء
١٢ ريشة غنم

التحضير

يخلط اللبن مع البصل، وعصير الليمون،
والزيت، والزنجبيل، والثوم، والتوابل والعقدة
الصفراء حتى الحصول على هريسة.
تخلط ريش الغنم مع مزيج اللبن في وعاء كبير،
ثم تغطى وتحفظ في الثلاجة طوال الليل.
تطهى ريش الغنم على دفعات فوق مصبع
ساخن أو في مقلاة ساخنة أو فوق الفحم
المشتعل حتى تصبح بنية اللون وناضجة.
تقدم ريش الغنم مع الخبز والخضار المشوية.

كوب من اللبن
بصلة متوسطة مفرومة
ملعقتا طعام من عصير الليمون
ملعقة طعام من الزيت النباتي
ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المفروم
٣ فصوص مفرومة من الثوم
ملعقتان صغيرتان من مسحوق الفلفل
الحريف
ملعقة صغيرة من غارام ماسالا (مزيج
توابل) GARAM MASALA
ملعقة صغيرة من الكمون المطحون

ريش غنم بالادوجي





سجق مع الخضار في عجينة الباف

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

عجينة باف جاهزة Puff Pastry

التحضير

ينقع السجق في الماء لمدة ١٠ دقائق، ثم يقشر الغشاء الخارجي الرقيق ويقطع إلى قطع صغيرة.
يوضع نصف كوب من الماء في مقلاة عميقة وتضاف إليه قطع النقانق وتطهى حتى يتبخر الماء ويخرج الزيت من اللحم فيقلل لحم النقانق عندئذ بزيته.
تضاف شرائح الفلفل، والكراث، والفطر المفروم ويطهى الكل معاً حتى تتضج النقانق جيداً. يقلل الخليط حتى تصبح الخضار طرية قليلاً.
يرش القليل من الدقيق فوق طاولة العمل

رأسان من الفلفل الأخضر الحلو مقطعان إلى شرائح طويلة ورفيعة
رأسان من الفلفل الأحمر الحلو مقطعان إلى شرائح طويلة ورفيعة
رأسان من الفلفل الأصفر الحلو مقطعان إلى شرائح طويلة ورفيعة
عودان من الكراث، منظفان ومغسولان ومقطعان إلى شرائح طويلة ورفيعة
عود كرفس مقطع إلى قطع صغيرة
كوب من الفطر المفروم المصفى من الماء
ثلاثة أرباع الكيلوغرام من السجق المقشر والمقلي

وتفتح فوقه عجينة الباف للحصول على مستطيل كبير. يقطع هذا المستطيل إلى قسمين.
يدهن قعر صينية أو طبق زجاجي مقاوم للحرارة بالماء، وتوضع من ثم نصف عجينة الباف.
يسكب مزيج الخضار والنقانق فوق العجينة ليغطي من ثم بالقسم الثاني من العجينة.
تختم الحواف جيداً ويدهن سطح العجينة بصفار البيض.
تخبز الصينية في فرن حرارته ٣٧٥ درجة فهرنهايت حتى تتنفخ العجينة وتصبح ذهبية اللون.
تقدم الفطيرة ساخنة بمثابة غداء أو عشاء لذيذ.

الزوكوتو مع الفريز (الفراولة)

الكمية تكفي ٤ الى ٦ أشخاص

وصفة جاتوه جينواز
كيلوغرام من الفريز (الفراولة) المفرومة
ناعماً

٣ أكواب من القشدة الطازجة المخفوقة
(كوبان من القشدة الحيوانية وكوب من القشدة
النباتية وملعقتا طعام من السكر)
نصف كوب من الشوكولا السوداء
المفرومة ناعماً جداً أو الميشورة (يمكن أيضاً
استعمال الشوكولا البيضاء)

تحضير جاتوه جينواز

٦ بيضات في حرارة الغرفة
٣/٢ كوب من السكر الناعم
٣/٢ كوب من الدقيق (الطحين)
فانيلا
نصف كوب من عصير البرتقال

التحضير

يخفق البيض حتى يصبح شاحب اللون.
يضاف إليه السكر ويتابع الخفق. تضاف من
ثم الفانيلا.

يوقف الخلاط ويضاف الدقيق إلى مزيج
الجاتوه ويخلط الكل للحصول على مزيج
خفيف وكثير الرغوة.

يسسط ورق البرشمان في قعر صينية دائرية
قطرها ٣٠ إلى ٣٥ سم.

يسكب فوقه مزيج الجاتوه ويخبز في الفرن
لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة، ثم يخرج الجاتوه من
الفرن ويترك جانباً حتى يبرد تماماً.

يسسط ورق النايلون اللاصق داخل وعاء
زجاجي متوسط العمق.

يقطع الجاتوه إلى مثلثات طويلة وترصف هذه
المثلثات في قعر الطبق الزجاجي وعلى حوافه.
تدهن مثلثات الجاتوه بعصير البرتقال
لترطيبها.

في وعاء آخر، تخلط القشدة المخفوقة
(شرط الاحتفاظ ببعضها للزينة) مع الفراولة
المفرومة والشوكولا المبشورة.

يسسط هذا المزيج فوق مثلثات الجاتوه، ثم
توضع فوقه طبقة أخرى من مثلثات الجاتوه.
يدهن سطح المثلثات بعصير البرتقال.

يغطى الجاتوه بورق النايلون اللاصق ويحفظ
في الثلاجة لمدة ٤ إلى ٥ ساعات أو طوال
الليل حتى يجمد.

يقلب الجاتوه ويزين بالقشدة المخفوقة
التي تم الاحتفاظ بها، شرط استعمال كيس
الحلويات المزود رأساً زخرفياً. يزين الجاتوه
أيضاً بالفراولة ويحفظ مجدداً في الثلاجة
حتى موعد التقديم.

بسكويت السكر (لأعياد الأولاد)

الكمية تصنع ٢٠ إلى ٢٥ قطعة بسكويت

٣ أكواب من الدقيق (الطحين) المتعدد الاستعمالات
كوب من الزبدة في حرارة الغرفة
كوب وربيع الكوب من السكر الناعم
رشة فانيليا
صفار بيضتين
سكاكر ملونة خاصة للخبز في الفرن
أشرطة حمراء وخضراء للزينة

التحضير

يوضع الدقيق مع الزبدة والسكر والفانيليا في خلطاط الطعام ويخلط الكل حتى الحصول على مزيج مفتت.
يضاف صفار البيض ويتابع الخلط حتى الحصول على عجينة متوسطة الليونة ومتماسكة في زاوية واحدة من وعاء الخلطاط. تلف العجينة بورق النايلون اللاصق وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة.
يرش القليل من الدقيق فوق سطح الطاولة وترق العجينة للحصول على دائرة سماكتها ٢ سم تقريباً.
تستعمل قطعة بسكويت على شكل هرة أو دب للحصول على قطع البسكويت. ترصف قطع البسكويت في صينية غير لاصقة على أن تبعد قليلاً عن بعضها البعض.
توضع حبتان بنيتان من السكاكر الملونة في كل قطعة بسكويت مكان العينين، وحبات ملونة فوق الصدر. تخبز قطع البسكويت في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت لمدة ١٥ إلى ١٨ دقيقة حتى تصبح حوافها وردية اللون. لكن يفترض ألا تحمّر قطع البسكويت أبداً.

تخرج الصينية من الفرن وتترك جانبا حتى تبرد تماماً. تلف أشرطة ساتين صغيرة حول الأعناق وتقدم قطع البسكويت في أعياد ميلاد الأولاد.

ملاحظة: يجب غمس قطعة البسكويت في الدقيق بين الحين والآخر يمكنك استعمال أشرطة من ألوان مختلفة.

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

للحصول على كوب واحد من عصير الليمون. يخفق بياض البيض في وعاء عميق حتى يصبح أبيض وكثيفاً. في وعاء آخر، يخلط عصير الليمون مع السكر والماء. يحرك الكل جيداً حتى يصبح المزيج متجانساً. يضاف إليه بياض البيض. يوضع المزيج في ماكينة البوظة حتى يصبح السوربيه كثيفاً.

يسكب السوربيه في قطع الليمون الفارغة ويحفظ في الثلاجة حتى موعد التقديم.

بياض بيضة واحدة
كوب من عصير الليمون
كوب من السكر
كوب من الماء
٥ إلى ٦ ليمونات
ملعقة صغيرة من برش الليمون

التحضير

تفرغ الليمونات ويستخرج العصير منها





جاتوه شوكولا أسود وأبيض

الكمية تكفي ٦ الى ٨ أشخاص

موس الشوكولا شبه الحلوة

٢٥٠ غ من الشوكولا شبه الحلوة، المذوبة والمبردة في حرارة الغرفة
نصف كوب من الحليب الفاتر
كوبان وونصف الكوب من القشدة الطازجة المخفوقة (مزيج مؤلف بنسبة متوازنة من القشدة النباتية والقشدة الحيوانية).

التحضير

تخلط الشوكولا مع الحليب للحصول على مزيج ناعم. تضاف إليهما القشدة المخفوقة ويحرك المزيج للحصول على موس.

موس الشوكولا البيضاء

٢٥٠ غ من الشوكولا البيضاء
٢٥٠ غ من القشدة الطازجة المخفوقة (مزيج من القشدة الحيوانية والقشدة النباتية).

التحضير

تسخن الشوكولا حتى تذوب ثم تبرّد في حرارة

الغرفة.

تخفق القشدة الطازجة وتخلط مع الشوكولا للحصول على موس أبيض.

بسكويت فيكتوريا

٥ بيضات مفصولة
ثلاثة أرباع الكوب من السكر
ملعقتا طعام من مسحوق الكاكاو.

التحضير

يخفق بياض البيض مع السكر للحصول على رغوة بيضاء خفيفة.
يضاف صفار البيض إلى مزيج البيض ويخلط الاثنان معاً.

يضاف مسحوق الكاكاو ويخلط الكل للحصول على مزيج متجانس.

يسكب المزيج فوق ورق البرشمان ويخبز لمدة ١٥ دقيقة في فرن حرارته ٤٠٠ درجة فهرنهايت حتى يخسر الجاتوه كل الرطوبة.
توضع طبقة من بسكويت فيكتوريا وتبسط فوقها موس الشوكولا البيضاء.

توضع من ثم طبقة ثانية من بسكويت فيكتوريا وتبسط فوقها موس الشوكولا السوداء.

توضع أخيراً طبقة ثالثة من بسكويت فيكتوريا وتحفظ الصينية في الثلاجة حتى يجمد الموس. يرش مسحوق الكاكاو في الأعلى أو تسكب طبقة من الغاناش.

طبقة الغاناش

٢٠٠ غ من الشوكولا السوداء المقطعة
كوب من القشدة الطازجة
ملعقة صغيرة من الزبدة

التحضير

تسخن القشدة الطازجة في قدر فوق النار. ترفع القدر عن النار وتضاف قطع الشوكولا إلى محتواها. يجب الانتظار قليلاً حتى تذوب الشوكولا.

يخلط المزيج جيداً للحصول على صلصة ناعمة، ثم تضاف إليه الزبدة وتخلط معه. تترك الصلصة جانباً لمدة نصف ساعة قبل سكبها فوق البسكويت.