



إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

وعاوبة الباذنجان

الكمية تكفي 4 إلى 6 أشخاص

باذنجانتان كبيرتان مقطعتان رقائق
متوسطة الحجم

(ترش الرقائق بالملح وتركن جانبًا لساعتين)

كوبان من الأرز الأميركي المغسول جيداً

نصف كيلو من لحم الفيليه المقطع

ملح

بهار أسود

نصف وقية زبدة

زيت نباتي

التحضير

اغسلي قطع الباذنجان ونشفّيها واقليها في
الزيت الحامي.

اغسلي الأرز جيداً وصفّيه من الماء، ثم

أضيفيه إلى ماء غال حتى ينضج جزئياً.

آخرجي الأرز المسلوق وأغسليه بالماء

الجاري بعد وضعه في مصفاة.

اقلي قطع اللحم ورشي فوقها الملح والبهار.

صفّي قطع الباذنجان في قعر طبق مقاوم
للحرارة، وضعي فوقها طبقة من الأرز وقطّع

اللحم ثم القليل من الزيادة، 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 جانبًا نصف
ساعة.

إقلبي ما هي القدر فوق طبق واسع وزبّي
الأرز بالصنوبر المقلي، وقدميه ساخناً.





برك السبانخ بالجبنية

الكمية تكفي ١٢-١٠ شخصاً

علبة واحدة من عجينة البقلاء الجاهزة
٢٠٠ غرام من السبانخ المسلوقة
١٥٠ غرام من الجبنية المجدولة
١٥٠ غرام من الجبنية العاكوية
١٠٠ غرام من جبنة الفيتا
بصلة واحدة صغيرة
٤-٣ ملاعق كبيرة من الزيت النباتي
كوب من الزبدة
بهار أبيض
جوز الطيب
نصف كوب من الزيت النباتي.

التحضير
ذوبى الزبدة في قدر، واقلي فيها البصل بعد فرمها واتركه جانبًا.
انقعي الجبنية المجدولة والعاكوية في الماء بعد تقطيعها، وغمرى الماء بين حين وآخر للخلاص من الملح الزائد، ثم لفيفها بفوطة لتجف جيداً.

أخلطي الجبنية والسبانخ وجبنة الفيتا والبهار الأبيض للحصول على حشوة البرك.
ابسطي طبقات العجينة الجاهزة، وبين كل طبقة وأخرى ضعي من الحشوة ما يكفي لتحصل على طبقتين، وزيني على الشحوة القليل من الزبدة الذائية.
قطعى العجينة مربعات ١٢*١٠ سم، امسحي وجهها بالزبدة واحبزها في فرن حام بدرجة ٣٢٥ درجة فهرنهايت، عندما تتضخج العجينة زيدى زيتها نباتياً مكان التقطيع واحبزى ثانية حتى يحرر الوجه.
قدميها باردةً نوعاً من المقبلات.

برك السبانخ بالجبنية

ملعقة طعام من الزبدة
بصلة صغيرة مفرومة ناعماً

التحضير

تسخن مرققة الدجاج أو اللحم ويطهى فيها السبانخ. تضاف من ثم مكعبات الجزر وحبات الفلفل وكذلك أقراص الكبة والنودلز.
تقلى بصلة صغيرة في ملعقة 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 جانبًا

كيلوغرام من السبانخ المغسول والمفروم ١٢٥ غ من المعكرونة بنكهة السبانخ،

مسلوقة وصفحة

٦ إلى ٧ أكواب من مرققة الدجاج أو اللحم

٣ إلى ٤ جزرات مقشرة ومسلوقة ومقطعة

إلى مكعبات صغيرة

٤ إلى ٥ حبات من البهار الحلو

عصير ليمونة



وحشى ورق العنب مع السسانات

الكمية تكفي إلى ٦ أشخاص

٦ إلى ٨ لسانات غنم (مسلسلقة ومقشرة)
ورق عنب مقطوف حديثاً (ينزلب بالماء)

(الحار)
رأسان من الثوم المقشر
بعد غسل السسانات وسلقها وتشميرها،
تصف في قدر الطنجرة. ثم يصف فوقها ورق

العنب المحشو بعد لف الورقات على شكل أصابع، يحيث تصف الأصابع واحدة تلو الأخرى وتتصيد على شكل طبقات.

بعد رش الملح وفصوص الثوم وصب الماء
وعصير الليمون الحامض فوق ورق العنبر

الملاحظة: يمكن استبدال السسانات بشرفات الكستاليته، حيث تتصف بعد قليها في قدر الطنجرة. كما يمكن استبدال الكستاليته بمقادير الغنم المطبوخة والتي تتصف في قدر الطنجرة.

التحضير
يقام بإعداد الحشوة وذلك بغسل الأرز

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود وإضافة اللحم ومعجون البندورة والفليفلة والملح والبهار والفلفل الأسود والبندورة المفرومة والبقدونس وعصير نصف ليمونة حامضة والبصل إليه ثم تخلط الحشوة.



سابقون الفاكس

الكمية تكفي ٨ الى ١٠ أشخاص



كعكة الشوكولاتة والبرتقال

ملعقة كبيرة من النوتيلاء.
١٢٥ غرام زبدة م في حرارة الغرفة.

التحضير

اعلي الكريما الطازجة في قدر، ثم ذوبى
الشوكولاتة واخلطيها معها.
أضيفي برش البرتقال وعصيره. ثم النوتيليا
وأخلطي 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 بالشوكولاتة
المبشورة ونصف دواير مقطعة من البرتقال.

ذوبى الزبدة قليلاً.
اخفقى بياض البيض وأضيفي السكر
تدريجاً، وكذلك افلى بصفار البيض.
في صينية مربعة، اسكبى ميرانج بياض
البيض ثم صفاره، ثم أضيفي خليط الط
والكاكاو واللوز. وأخيراً أضيفي الزبدة.
اخزمي الكعكة الى ٥١ دقيقة في الفرن
اتركي الصينية لتبرد.
اقلبى الكعكة على مصبغ حديد.

الكمية تكفي ١٢-١٠ شخصاً

- ٧ بيضات (مخفوقة مع نصف كوب سكر)
- ١٢ بيضة (مخفوقة مع ٣/٤ كوب صفار سكر)
- ١٠٠ غرام من اللوز المقشور مطحونة
- ٥٠ غرام من مسحوق الكاكاو و٧٥ غرام من الطحين
- ١٠٠ غرام من الزبدة برش بر تقالة واحدة سكر

كريما البرتقال

التحضير
حمي الفرن مسبقاً حتى حرارة ٣٥٠ درجة
نصف كوب من الكريما الطازجة
١/٨ كوب من عصير البرتقال
برش برقلالة
١٥ غرام من الشوكولاتة السوداء
فهرنهایت.



حضر

اهرسي مقدار كوب من الفريز في الخلاط.
أضيفي $\frac{4}{3}$ ملعقة صغيرة من مسحوق النزرة
فوق مهروسة الفريز، ثم ملعقة صغيرة من
السكر. اطهي الجميع حتى الغليان، ثم اتركي

(الكلمة تكفي شخصاً واحداً)

<p>اهرسي مقدار كوب من الفريز في الخليط. أضيفي $\frac{1}{3}$ ملعقة صغيرة من مسحوق الذرة فوق مهروسة الفريز، ثم ملعقة صغيرة من السكر. اطهي الجميع حتى الغليان، ثم اتركي الخليط حتى يبرد.</p> <p>ضعى كرتى المثلجات فى كأس واسع، ثم نصفى الدراقتة بعد تصفيفتها من القطر. زيني الكأس بالكريما المحفوظة، ثم أضيفي صلصة الفريز.</p>	<p>كرتان من المثلجات (الايس كريم) بطعم الفانيا نصفا دراقته مكبوسة في القطر أو معلبة قشدة محفوظة للزينة</p> <p>صلصة الفريز كوب من الفريز المهروس ملعقة صغيرة من السكر $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من مسحوق الذرة (النشاء).</p>
--	---



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

تحفظ الحقوق

مكثرة، ملائمة
تحقق الكريما النباتية مع السكر لتصبح
بيضاء وقشدة. تضاف إليها الكريما
الحيوانية وتتحقق معها للحصول على كريما
متمسكة
أنواع مختلفة من الفاكهة الاستوائية.

التحضر

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

تطأ النار ويترك المزيج ليفتر مدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة ثم تضاف إليه الفانيلا. ينقل المزيج إلى وعاء الخلاط الكهربائي ويضاف إليه البيض، الواحدة تلو الأخرى، ويخلط المزيج جيداً للحصول على عجينة دبقية ومتمسكة.

توضع هذه العجينة في كيس حلويات كبير مزود رأساً زخرفياً.

تدهن صينية غير لاصقة بالقليل من الزبدة
وتتسكب فوقها العجينة على شكل جذوع طويلاً
(مثل الخبز الأفرينجي).
تخبز العجينة في الفرن لمدة ٤٥ إلى ٦٠
دقيقة حتى تتبخر وتصبح ذهبية اللون. يطفأ
الفرن وتترك فيه العجينة المخبوزة لمدة
ساعة إضافية، ثم تخرج من الفرن وتتشطر
إلى نصفين.
تحشى العجين المخبوز بالكريما المخفوقة
ومختلف أنواع الفاكهة الاستوائية

ممثل الأناس والكيوي
والفراولة والمانجا
(أنتظري إلى الصورة)
يقدم السابمارين بعد
قطيعه إلى شرائح.



إعداد السيدة
أناهيد دوتيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

قریدس بروفسیال

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

- ٥ رؤوس بطاطا مقطعة إلى مكعبات صغيرة، مقليه وم موضوعة جانيا
- كيلوغرام من القریدس المقشر والمحفظ بذيله
- ٢ إلى ٣ رؤوس من البندورة (الطمطم)
- المقطعة إلى مكعبات صغيرة
- ٢ إلى ٣ فصوص مهروسه 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 قریدس. ثم يغرس ذيل القریدس في وسط الجسم. تقلی حبات القریدس في مقلاة غير لاصقة مع القليل من الزيت. بعدها يضاف الثوم إلى الزيت نفسه وكذلك الكزبرة. ثم يضاف القریدس ويخلط الكل معاً. تضاف رشة من البهار الأبيض وبعض الملح. تقلی البطاطا في مقلاة أخرى حتى تصبح نصف ناضجة. ثم تخلط مع البندورة المفروم والبقدونس وعصير الليمون وتقدم مع القریدس. يزين الطبق بأوراق الروكا وشرائح البندورة.



كرات البندورة والبصل

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص
٢ كوب 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 حشو 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، وتقطع وترى في مكان دافئ لمدة ساعة تقريباً أو حتى يتضاعف حجمها.

تقلى العجينة فوق سطح مكسو بالدقيق وتدعك حتى تصبح طرية. تصرف العجينة إلى كرات صغيرة.

تصرف هذه الكرات في صينية فرن مدهونة بالزيت.

يحزر شقان متقطعان 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 وتبخز في فرن معتدل الحرارة لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً أو حتى تبدو كرات العجينة فارغة عند النقر عليها.

يحشى الشقان المتقطعان في كل كرة بحشو البندورة وتزين الحشوة بالص嗣 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 بارميisan المبشورة
ملعقة طعام من الص嗣 الطازج المفروم

التحضير

تقصر رؤوس البندورة وتتنزع منها البذور وتفرم. يسخن الزيت في قدر ويقل في فيه البصل والثوم، مع التحرير، حتى يذبل البصل.

تضاف البندورة، والجبنة، والص嗣. يتابع الطهو مع التحرير، لمدة ٥ دقائق. تقطع من ثم القدر ويطهى محتواها لمدة ٥ دقائق أو حتى تتضاعف البندورة، مع التحرير بين الحين والأخر. تزين الحشوة بالزيتون الأسود والص嗣 الطازج.



باب الباذنجان المسبب بالبندورة

الكمية تكفي ١٢-١٠ شخصاً

علبة واحدة من العجينة الجاهزة (٢٧٥ درجة - ٢٠٠ غرام)

ذوبى الجيلاتين في ماء ساخن واتركيه جانباً.
ثم امزجي معه العجينة والبصل المفروم
والبهار الأبيض.

٢٠٠ غرام من جبنة فيلادلفيا
بصلتان خضروان مفرومة ناعماً

رشة بهار أبيض
ملعقة صغيرة من الجيلاتين
٥ ملاعق كبيرة من الماء.

التحضير
ابسطي عجينة مستطيلة وعالجي جوانبها
مقبلات.

المطبخ



والباذنجان من كل الجهات.
يحمى الزيت في قدر آخر ويقل البصل
المفروم حتى يصبح لونه شاحباً. تضاف
البندورة المفرومة واللفل الأخضر الحريف
إلى محتوى القدر.

يسكب مزيج البندورة في طبق زجاجي
 مقاوم لحرارة الفرن أو في صينية وتروض
 فوقه أسياف اللحم والباذنجان المشوية.
تقطع أسياف اللحم والباذنجان وتخبز في
 الفرن لمدة ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة. يقدم هذا
الطبق مع الأرز.

المقدمة 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 ٤ إلى ٥ قطع
سماكهة الواحدة منها ٤ إلى ٥ سم.
يغزى اللحم والباذنجان في سيخ الشواء.
تشوى الأسياف فوق الفحم حتى ينضج اللحم

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

كيلوغرام من لحم رقبة الفنم المفروم
ونصف الدهني

ملح

فلفل أسود

بهار

فلفل أحمر

كيلوغرام من الباذنجان الأسود الطويل

المقطع

كيلوغرام من البندورة (الطماطم) الحمراء



تورتة بالفاكهة

ربع كوب من السكر
فانيلا
ملعقة صغيرة من الزبدة

التحضير
إغلي الحليب ثم أطفئ 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
الخليل في وعاء وأغلقيه بورق النايلون
الشفاف حتى يبرد تماماً.

وامسحيها بصفار البيضة، ثم اخبزيها في
فرن حام (٣٧٥ درجة فهرنهايت)، حتى تحرّم
قليلًا. اتركها جانباً كي تبرد.
ابسطي الكريما فوق العجين، ثم صفي أنواع
الفاكهة صفوًا فوق الكريما.
رشي السكر الناعم فوق الكل وأدخلها إلى
الثلاجة حتى وقت تقديمها. ويفضل تناولها
في اليوم نفسه.

الكريما الباتيسير
كوب من الحليب
بيضتان
ملعقة كبيرة من دقيق الذرة

الكمية تكفي ٦-٥ أشخاص
٢٠٠ غرام من العجينة الجاهزة
كريما باتيسير
فراولة (فريز)
كيوي
دراقن
أناناس
إيجاص
سكر ناعم للزينة
صفار بيضة واحدة
التحضير
ابسطي مستطيلًا من العجينة الجاهزة



الكمية تكفي ٨-٦ أشخاص
كوبان من الكورن فلايكس
بيضتان
كوب ونصف الكوب إلى كوبين من الطحين
للتنمسis
٦ إلى ٨ كرات من الأيس كريم بطعم
الفانيلا
زيت للقليل
التحضير
كسرى الكورن فلايكس في كيس.

اخفقى البيضتين في وعاء بالشوكة.
ضعي الطحين في كيس من النايلون.
غطسي كرة الأيس كريم المثلجة جيداً في
الطحين أولًا ثم في البيض المخفوق ثم في
الكورن فلايكس، ثم الكرة الأخرى حتى آخرها.
اضغطي الكرات في وعاء محكم الإغلاق
في منطقة التجليد في الثلاجة ساعتين قبل
تقديمها على الأقل.
حمي الزيت في مقلاة عميقه. إلقي كرة الأيس
كريم لثانية واحدة وارفعيها سريعاً وقدميها
فوراً مع صلصة الشوكولاتة أو صلصة
الكاراميل.

٤٠٠ جرام (١٢ جرام)
فلايكس

كعكة شرائح التفاح

الكمية تكفي ٨-٦ أشخاص

بيضتان
كوب ونصف الكوب من الطحين
كوب من السكر
نصف كوب من الزيت النباتي
ربع كوب من عصير البرتقال
ملعقة صغيرة
نصف ملعقة صغيرة من ذرور الخبز
رشة فانيلا
نصف ملعقة صغيرة من برش الليمون
٥ تقاحات صغيرة مقطعة
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 قرو وجوانب قالب
محيطه ٢٤ سم ٢ وحمي الفرن مسبقاً حتى
حرارة ٣٢٥ درجة فهرنهايت.
اخفقى البيض مع السكر والزيت وعصير
البرتقال، ثم ابسطي العجينة وذرور الخبز
والفانيلا وبرش الليمون، لتحصلي على
عجينة لينة متجانسة.
مدى نصف العجينة في قعر قالب، وصفى
نصف قطع التفاح فوقها. ثم ابسطي بقية
العجينة فوق التفاح، وفوق الجميع البقية
الباقيه من قطع التفاح.
اخبزى الكعكة ٤٥-٥٠ دقيقة في الفرن
الحادي حتى يحمر الوجه قليلاً وحتى
تضخت الكعكة.
قدمي الكعكة هذه ساخنة أو باردة بعد
ال الطعام، مع الشاي أو القهوة أو العصير.





إعداد السيدة
أناهيد دوينكيان
تصوير: رونالد ناصيف

شرائح السلمون بالفستق

الكمية تكفي ١٠ إلى ١٢ شخصاً

الطبقة العلوية

٢٠٠ غ من الفستق المطحون
٣ إلى ٦ فصوص مهروسة من الثوم
نصف كوب من زيت الزيتون

تخلط هذه المكونات مع بعضها لإعداد
الحسوة

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

كوب من زيت الزيتون
٦ إلى ٩ فصوص مهروسة من الثوم
ملعقة طعام من الشومر أو الشبت 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 ٨ 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
وقليهما.





لأفات البيض ٤٥ الخضار والدجاج

الكمية تكفي ٥-٤ أشخاص

٣ إلى ٤ بيضات
فليفلة خضراء متوسطة الحجم
مقطعة طولياً
فليفلة حمراء متوسطة الحجم مقطعة
طولياً
بصلتان خضروان مقطعتان طولياً
كراثتان مقطعتان طولياً
حباتاً كوسا مقطعتان طولياً
صدر دجاج مسلوق
نصف كوب من الدقيق
نصف كوب من دقيق الذرة
ملعقة صغيرة من ذرور الخبز
ملح
بهار أبيض
زيت للقليل

التحضير

اخفقي كل بيضة في وعاء مستقل،
وأضيفي إليها رشة ملح وبهار أبيض.
حمّي مقلاناً غير قابلة للالتصاق متوسطة
الحجم جيداً وبلّي قعرها بالقليل من
الزيت النباتي.

اسكبى البيضة المخفوقة في المقلة
وابسطيها بشي المقلة يمنة ويسرة. وحين
تحمر حوافيها ارفعيها واركنيها جانبًا.
البيضة بعد الأخرى.

اقلّي الفليفلة والكراث والبصل والكوسا
والدجاج المفتت في القليل من الزيت.
إحشى كل بيضة بهذا الخليط وفيها كما
ورق العنب.

اخلطي الدقيق ودقيق الذرة وذرور الخبز
والملح والبهار الأبيض والماء الكافي
للحصول على عجينة لينة مثل عجينة
الكريب.

غطسي كل لفافة بيض في هذه العجينة
وافقيها في الزيت الحامي.
قدميها مقبلاً لذيداً أو مع صلصة الحلو
والحامض.

لأفات البيض

الكمية تكفي شخصين إلى ٣ أشخاص

٦ نخاعات
بقدونس
بصل أخضر
عصير الليمون
زيت نباتي أو زيت زيتون

التحضير
تنطهى في الماء المملح لمدة ٢٠ دقيقة مع

ورقة غار وبصلة واحدة مفروم و٤ إلى ٥

حبات 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.

تنطف النخاعات جيداً في الماء البارد. ثم



فطائر الأناناس



الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

٣٠٠ غ من عجينة الباف

وصفة كريما باتيسير

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.

قطع هذه الدائرة إلى ٦ أو ٨ دوائر، قطر الواحدة منها ٨ إلى ٩ سم.

بيلل 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 باتيسير في وسط كل دائرة عجين، وتوضع فوقها شريحة أناناس.

تدهن حواف كل دائرة عجين بصفار بيضة وتحبز في فرن حرارته ٣٧٥ درجة فهرنهايت حتى تصبح وردية اللون وتتتفتح العجينة.

تخرج الصينية من الفرن وتزين الفطائر ويرش فوقها السكر الناعم وتقدم بمثابة نوع لذيد وخفيف من الحلوى.

كريما باتيسير

كوبان من الحليب

ربع كوب من دقيق الذرة

نصف كوب من السكر

٣ إلى ٤ صفار بيض

ملعقة صغيرة من برش الليمون

رشة فانيلا

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 يتكتّف وتنظر الفقاعات على السطح. تضاف الفانيلا ثم تطفأ النار.

تضاف الزبدة إلى الكريما وتحلط معها.

ترك الكريما لتبرد بعد تقطيعها بورق نايلون لاصق لقادمي جفافها.

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

كوبان من الدقيق

ملعقتان صغيرتان

نصف ملعقة من الباكينج 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.





دول فنجان قهوة

الكمية تكفي ٤ أشخاص

٤ قطع صغيرة من الخبز بالحليب Pain au lait

صلصة الكaramيل

١٠٠ غ من السكر

ملعقة طعام من الزبدة

٣ إلى ٤ ملاعق طعام من الكريما

الطاżżeġa

٢ إلى ٣ ملاعق طعام من الكريما
الطاżżeġa

تحضير صلصة الكaramيل

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

المايكرورويف حتى تذوب. تضاف إليها

الزبدة والكريما ويخلط الكل للحصول على

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 السنديوشن الساخن

تقطع كل قطعة خبز بالحليب في شكل سنديوشن وتتسخن في الفرن لمدة دقيقتين. تبسط فوقها من ثم صلصة الكaramيل أو صلصة الشوكولا وتقدم فاترة.



إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

شاورما الدجاج

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

دجاج كيلوغرام
ثوم ٤ فصوص مهروسة مع القليل من
الملح
بهار حلوي ملعقتان صغيرتان
قرفة نصف ملعقة صغيرة
توابل الشاورما ملعقتان صغيرتان
مردكوش أو (صعتر يابس مطحون)
ملعقتان صغيرتان
عصير ليمونتان
مايونيز ملعقتا طعام
كاتشب ملعقتا طعام
زيت زيتون أو (زيت نباتي) ٥ ملاعق
طعام

التحضير

يقطع لحم الدجاج إلى شرائح رفيعة.
يخلط المايونيز مع الكاتشب 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 وتحبز في الفرن حتى
تطري وتتشنج. يمكن وضع الصينية تحت
الشواية لبعض الوقت.
قدم الشاورما مع الحمص وصلصة الثوم
وأوراق اللعناع والبندورة.
يستخدّم الخبز العربي لتحضير سندويشات
الشاورما.





خبز بالطحينة

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

بحيث يتم إخراج العجين من الوسط إلى الخارج. تستعمل الأصابع للضغط برفق على العجينة الملفوفة على شكل ناقانق. 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.

الماء والخميرة والسكر والزيت والملح. يخلط الكل جيداً ثم يدعك باليد أو باستعمال خلاطة الطعام الكهربائية للحصول على عجينة ناعمة. تحوّل العجينة إلى كرتين وتترك مغطاة لمدة ١٠ دقائق إلى ١٥ دقيقة حتى ترتاح. ترق كل عجينة بمساعدة القليل من الدقيق حتى تصبح دائيرية وحقيقة قدر الإمكان. يخلط في وعاء منفصل الطحينة والسكر والقرفة. يبسط هذا المزيج فوق إحدى دائريتي العجينة.

يفتح ثقب في وسط الدائرة الكبيرة، وتلف العجينة بعناية من الوسط إلى كل الحواف،

الكمية تصنع ١٢ إلى ١٣ رغيفاً

- ٥ أكواب من الدقيق
- كوب ونصف الكوب من المياه الفاترة
- ملعقتا طعام من الخميرة الفورية
- كوب وربع 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



معكرون بجوز الهند والشوكولا

الكمية تصنع ٢٠ إلى ٣٠ حبة من المعكرون

كوب من بياض البيض (بياض ٧
بيضات)

٧ فنажين قهوة من السكر

٤ أكواب من مسحوق جوز الهند

ملعقة صغيرة من برش الليمون

رشة فانيلا

شوكولاتة 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

الفانيلا ويترك المزيج جانباً لمدة ٣٠

دقيقة. ثم يبسط بواسطة ملعقة فوق

صينية غير لاصقة أو فوق صينية مكسوّة

بورق البارشمان (ورق الجاتوه).

تدخل الصينية إلى فرن حرارته ٣٠٠ درجة

فهرنهait حتى يصبح محتوها وردي اللون

وتظهر الفقاقيع في المعكرون.

تაصق حبتا معكرون معاً بواسطة مربى

المشمش أو الشوكولاتة المذوبة.

تغمس جهة من المعكرون في الشوكولاتة

المذوبة ويرش القليل من الفستق الحلي

المطحون فوقها.





تشيز كايل الموز

ويخلط معه جيداً.

يسكب هذا المزيج بواسطة الملعقة في قالب التشيز كايك المحضر. يرج 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 التشيز كايك الجامد مع قاعدته. تغمس شرائح الموز في عصير الليمون للحؤول دون تغير لونها ثم تصف فوق قالب التشيز كايك.

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

صلصة الشوكولا

تسخن الكريما في قدر. تطفأ النار وتضاف قطع الشوكولا المفرومة إلى الكريما. يخلط الآشان جيداً وبعناية حتى تذوب الشوكولا.

تضاف الزبدة وتخلط جيداً.

تسكب هذه الصلصة فوق شرائح الموز وقالب التشيز كايك.

ملعقة طعام من الزبدة الجامدة في حرارة الغرفة

الكمية تكفي ٨ أشخاص
٥٠ غ من الزبدة
ربع كوب من السكر

التحضير
تدوب الزبدة مع السكر في قدر على نار خفيفة

يضاف إليها فتات البسكويت ويخلط. يسكب هذا الخليط في قعر قالب تشيز كايك دائري قطره ٢٠ إلى ٢٣ سم. يوضع قالب التشيز كايك 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 وصفار البيض والكريما الرائبة. يخلط الكل جيداً.

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

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

يحقق بياض البيض حتى يصبح كثير الرغوة، ثم يتحقق مع نصف كوب من السكر. يضاف بياض البيض المخفوق بعناية إلى مزيج الجبنة



جا توه 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

٢٣٠ غ من السكر المغلي مع ٨٥ غ من

الماء للحصول على شراب السكر المركز

٦٠٠ غ من الزبدة في حرارة الغرفة.

تحضير القشدة

يتحقق بياض البيض حتى يصبح المزيج

زغباً. يضاف إليه السكر ويتابع الخفق حتى

الحصول على مزيج أبيض لامع وجامد على

اللمس.

يضاف شراب السكر المركز تدريجياً إلى محتوى وعاء الخلطة. يتبع الخفق حتى يصبح المزيج ثابتاً.

تضاف الزبدة، بمعدل قطعة واحدة كل مرة، حتى يصبح المزيج قشدياً وأبيض اللون.

يضاف ١٠٠ إلى ١٥٠ غ من الشوكولاتة المذوبة إلى الخليط. يخلط الكل معاً

ويستعمل الخليط لوضعه بين طبقتي الجاتوه.

جا توه

كوبين

رأس مانغا ناضج مقشر ومقطع إلى قطع

٢ إلى ٤ مكعبات من الثلاج

كوب من بوظة المانغا أو الفانيلا

التحضير

إلى ٤ مكعبات من الثلاج للحصول على هريس.

تضاف إليه بوظة المانغا ويتابع الخلط.

يسكب الشراب في أكواب زجاجية ويزين

بالقشدة الطازجة وقطع المانغا ويقدم بمتابة

مشروب صيفي منعش.

يمكن استعمال بوظة الفانيلا بدل بوظة

المانغا إذا شئت.

يهرس رأس المانغا في خلاطة الطعام مع ٢



تحضير الجاتوه
يتحقق بياض البيض في الخلطة. يضاف إليه

السكر تدريجياً للحصول على رغوة دبقية.

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 تقديمهها.

هذا الجاتوه خفيف جداً ولذيذ الطعم.



شرائح اللحم مع الفطر والبندورة

تسخن ملعقتا طعام من الزيادة مع ملعقتي طعام من الزيت في مقلاة. تقليل شرائح اللحم فوق نار قوية حتى يتغير لون اللحم وينضج. توضع الشرائح المقليّة جانبياً. تستعمل المقلة نفسها. يضاف إليها مكعباً المرقة مع كوب من الماء (يمكن استعمال الماء الموجود في علبة الفطر) والبندورة (الطمطم) والملح والفلفل والخردل ويطهى الكل لمدة ٥ دقائق ثم تعاد شرائح اللحم إلى الصلصة وتقدم مع البطاطا أو المعكرونة.

٢ أو ٣ ملاعق طعام من الزيادة للقليل.

التحضير
تسخن ملعقة طعام من الزيادة في مقلاة. يضاف إليها الفطر ويقليل ثم يوضع جانبياً. ترصف شرائح الخبز محمص، 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.

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص
١,٥ كيلوغرام من شرائح لحم العجل
كوبان من مرقة الدجاج
علبة متوسطة من الفطر المقطع إلى
شرائح
كيلوغرام من البندورة (الطمطم)
الحرماء المقشرة ونصف ملعقة طعام من
الخردل
ملح وفلفل أبيض
١٠ شرائح من الخبز محمص
(اختياري)



ساندويش السلمون المدخن

الكمية تكفي شخصين

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

التحضير

قطيع كل كعكة أفقياً إلى شريحتين.
تحفق الجبنة القشدية بواسطة الشوكة
وتخالط مع البصل الأخضر المفروم. يبسط
هذا المزيج فوق جهة واحدة من الخبز.
توضع شرائح السلمون فوق الجبنة وتغطى
بasherica العلوية من الخبز.
يمكن تناول هذا الساندويش في موعد
الغداء.
يزين الطبق بالكمبار والحس و الكافيار.



كفتة السول

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

العصام 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 وتتمسّس في الدقيق، ومن ثم في البيض وبعدها في فتات الخبز.
يسخن الزيت جيداً وتقلّى فيه الأقراص حتى تصبح وردية اللون.

زيت للقليل
٣ بيضات لفمس الأقراص فيها دقيق
كوب من فتات الخبز
التحضير
تفسّل رؤوس البطاطا وتسلق حتى تصبح شبه ناضجة.
تنظف السمكة وتتمسّح بالملح والليمون وتقطع إلى أقسام عدة، توضع قطع السمك في المياه المغلية لمدة دقيقةتين أو ثلاث دقائق، ثم تخرج من الماء وتتنزّع عنها

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص)

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

كروasan التفاح

الكمية تكفي ١٢ شخصاً

٤ أكواب من الدقيق الممتد
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 خشنأً
نصف كوب من الزيبيب

التحضير

يخلط الدقيق مع الخميرة، والبيض، والزبدة، والسكر، واللحم والملح في خلاط الطعام للحصول على عجينة طرية. تغطي العجينة وترتك 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 للكروasan. يحشى كل مثلث بحشوة التفاح ثم يلف ويدهن بصفار البيض. تصف

المثلثات في

صينية غير لاصقة
ومدهونة بقليل من الزيت.

تخبر قطع الكروasan ٢٥٠ درجة فرنهايت حتى يصبح سطحها ذهبي اللون.

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

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

الكمية تكفي ٣ إلى ٤ أشخاص

٢ 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
(الزينة)
زهر الليمون وفستق حلبي للزينة.



التحضير

يدوب 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 تتكتف. تطفأ النار ويضاف إليها ماء الزهر والمستكة. تسكب المهلبية في أطباق وتزين بزهور الليمون والفتق الحلبي واللوز المقطع.





دوم الشوكولا والفراولة

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

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)
يُبَطَّن وعاء على شكل قبة بورق التايلون اللاصق. تصف في قعره وعلى جوانبه قطع طولية مثالية من جاتوه الجينواز. تدهن شرائح الجاتوه بالقطر لتصبح رطبة. يُسْكَب بعض الموس في الدوم مع ضرورة لصق الموس بحوار الجاتوه. تسكب من ثم الفراولة المفرومة في وسط الموس وتُسْكَب طبقة جديدة من الموس.

تصف بعدها طبقة من شرائح جاتوه جينواز فوق الدوم وتدهن هذه الشرائح بالقطر. يُضفَّن على محتوى الوعاء جيداً قبل حفظه في الثلاجة لمدة ٢ إلى ٣ ساعات.

يخرج الوعاء من الثلاجة ويُقلَّب. تسخن صلصة الشوكولا قليلاً وتُسْكَب فوق الدوم لتغطي كل جوانبه.

يزين دوم الشوكولا بقطع الشوكولا ورفاقتين من الشوكولا البيضاء إضافة إلى حبات الفراولة.

كوب من الماء
بعض قطرات من أية نكهة

النباتية
فانيلا

الكمية تكفي ٨ أشخاص
مكونات السويس رو (الجينواز)

٦ بيضات في حرارة الغرفة
ثلث الكوب من السكر

ثلث الكوب من الدقيق المتعدد الاستعمالات

فانيلا

تحضير الموس

تدوب الشوكولا في المايكرويف أو بطريقة البالان ماري. تضاف إليها الزبدة وتحلط معها. في وعاء آخر، يخفق صفار البيض ويسضاف إليه السكر تدريجياً ويتابع الخفق للحصول على خليط متماستك. تضاف رشة فانيلا. تخلط الشوكولا المذوبة مع صفار البيض المخفوق للحصول على خليط جامد. تضاف الكريما الطازجة المخفوقة ويخلط الكل بشريط معدني.

صلصة الغافاش

٢٠٠ غ من الشوكولا السوداء المفرومة
كوب من الكريما الطازجة
ملعقة طعام من الزبدة في حرارة الغرفة

٢٠٠-٣٠٠ غ فرن مستطيلة حجمها ٢٠٠-٣٠٠ سم بورق البارشمان. يُسْكَب خفيف الجاتوه في هذه الصينية ويسوى سطحه ويُخبَر في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة حتى ينضج الجاتوه من الداخل.

يخرج الجاتوه من الفرن ويُقلَّب فيما لا يزال فاتراً وتتنزع 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

القطر
كوب من السكر



إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

سلطة البطاطا الألوانية الساخنة

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

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

التحضير

تسلق البطاطا حتى تتضج تماماً.
يطهى لحم العجش 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 الفقاقيع في المزيج. ترفع المقلة 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 الصالصة فوق البطاطا ويرصى لحم العجش أو العجل المدخن على جانبي البطاطا. يقدم الطبق ساخناً.



فطيرة السلمون المدخن

الكمية تكفي ١٠ إلى ١٢ شخصاً



نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
زيت وزبدة لقليل الخضار

التحضير

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

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

رأسان متواستان 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 مرقة الدجاج
٢ إلى ٣ جزرات مقطعة إلى مكعبات صغيرة
عوداً كرفس مقطعان إلى مكعبات صغيرة
٦ أكواب من مرقة الدجاج
نصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو

المطبخ

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 الغرويار المبشورة
ملعقتا طعام من الشبت الطازج المفروم

التحضير

تحبز التورته لوحدها حتى تصبح حواهاً وردية اللون. ثم توضع جانبًا. تذوب الزبدة ويفصل فيها البصل الأخضر قليلاً. ثم يبسط البصل في قعر التورته المخبوزة.

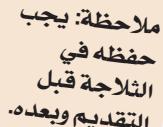
يوضع السلمون المدخن، ومن ثم ١٠٠ غ من جبنة الغرويار فوق شرائح السلمون والشبت المفروم.

يحقق صفار البيض مع القشدة الدقيق وربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض ونصف ملعقة صغيرة من الملح. يسكب هذا المزيج فوق السلمون، ويرش فوقه الكمية الباقيّة من الجبنة. يحبز الكل لمدة ٣٠ دقيقة في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فور نهايتها، حتى يصبح سطح التورته وردي اللون.





ترايفل



ملاحظة: يجب حفظه في الثلاجة قبل التقديم وبعد...

ترصف طبقة من قطع الجاتوه في قعر وعاء الترايفل وتبسيط فوقها ثلث صلصة التوت البري تقربياً. ترصف بعدها طبقة من الإيجاص المقطوع فوق الصلصة وترش فوقها ٥ ملاعق طعام من صلصة الإيجاص. توضع أخيراً طبقة من الكاسترد. تكرر العملية نفسها بوضع طبقة أخرى من قطع الجاتوه وصلصة التوت البري وقطع الإيجاص والصلصة. وفي النهاية يزين القالب بالقشدة المخفوقة وحبات التوت البري وشرائط الإيجاص. يحفظ القالب في الثلاجة ويقدم بارداً.

علبة من الإيجاص المفروم.

التحضير
يفلى 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 الحفق 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.

الكمية 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 الفانيلا
علبة من التوت البري
كوب من القشدة المخفوقة

البسكويت بالقشدة والجوز

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

كوب من القشدة الطازجة
ثلاثة أرباع الكوب من الزيادة المذوبة
ملعقة صغيرة من الباكيينغ 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 معًا للحصول على مزيج المرانع
الأبيض والكثيف
كوب من الجوز المفروم خشناً

التحضير

تحضر عجينة طرية يمكن توزيعها إلى
كرتيلن.
يرش الدقيق فوق سطح الطاولة وتحول
إحدى كرتيلن العجين إلى مستطيل طوله
١٥ سم.

تفتح شقوق في أحد جوانب المستطيل.
يُسْطَن نصف كوب من الجوز فوق الجهة
الطويلة من المستطيل.
ثم يقطع المستطيل إلى قطع صغيرة بحجم
قطع البسكويت وتلف. يدهن سطح كل قطعة
بياض البيض المخفوق والمزيد من الجوز.
يوضع البسكويت في صينية غير لاصقة
ويحفظ في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.
تدخل الصينية إلى فرن حرارته ٣٥٠ درجة
فهيئات حتى يصبح سطح البسكويت
وردي اللون ناضجاً.
حين يبرد البسكويت تماماً، ينشر فوقه السكر
الناعم ويمكن تقديمه مع الشاي أو القهوة.

يُقلى ٧٥٠ غ من السكر مع كوب من الماء في
قدر فوق النار. وحين يبدأ المزيج بالغليان،
يضاف إليه البازنجان. يتبع الطهو حتى
يصبح البازنجان طرياً على اللمس. ثم يضاف
عود القرفة إلى محتوى القدر.
يخرج البازنجان من شراب السكر ويوضع في
مصفاة. يضاف ٧٥٠ غ من السكر إلى الشراب
نفسه ويغلى مجدداً حتى يصبح المزيج كثيفاً.
يضاف ملح الحامض ويوضع البازنجان
مجدداً في الشراب المركز. يترك البازنجان
على هذه الحال لمدة ١٢ ساعة لمساعدته
على امتصاص الشراب المركز.

يخرج البازنجان من الشراب المركز ويحشى
بالمكسرات والفستق والبندق انطلاقاً من التقى
الموجود في أسفل كل رأس بازنجان. توضع
رؤوس البازنجان في وعاء زجاجي مع شراب
السكر المركز.

الكمية تكفي ٨ إلى ١٢ شخصاً

كيلوغرام من البازنجان الأسود الصغير
١٥٠ غ من الكلس

كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من السكر

كوب من الماء

رشة من ملح الحامض

فستق حلبي، جوز، بندق

عود قرفة

التحضير

قطط الرؤوس الخضراء للبازنجان ويفتح
ثقب في قعر كل رأس.

يخلط الكاس مع الماء ويغمس فيه البازنجان
لمدة ٢٤ ساعة خارج الثلاجة.

يخرج البازنجان من الكلس ويفصل مرات عدة
ثم يوضع جانباً.





إعداد السيدة
أناهيد دويكحان
تصوير: زيناد ناصيف

السلمون المشوي مع ساطة الليمون والشمار

الكمية تكفي إلى شخص

ربع كilo من السلمون وزنه ٢٥٠ إلى ٣٠٠ غرام

يمونة واحدة

٢ رؤوس من الشمار مقلمة بالعرض إلى شرائح رقيقة

ملعقة طعام ونصف الملعقة من بذور الكوور المشوية في مقلاة غير لاصقة لتعزيز الكثافة

ملح

بذور طفل مطحونة حديثاً
ربع كوب من زيت الزيتون

التحضير

تقشر اللبومون وينزع عنها كل الغشاء الأبيض.
تقطع بعدها بالعرض إلى شرائح رقيقة جداً وتنقع منها كل البذور.

تحاطب شرائح الليمون مع الشمار في وعاء السبللة، تضاف بذور الكوور والملح وبذور

الثقل المطحونة حسب الموقف، يمخر الكل

جيدياً، يترك المزيج حتى يرتاح لمدة ١٠ دقائق للسماح بامتزاج النكهات.

تحضير السلمون

يهن وجهاً شريحة السلمون بالقليل من الزيت واستعمال فرشاة.

تسخن مقلاة غير لاصقة أو مصبع الشواية، وتشوى شريحة السمك على أحد الوجهين

حتى يصبح لونها وردي اللون، تقلب وتشوى من الجهة الأخرى بالطريقة نفسها.

تقدم شريحة السلمون ساخنة جداً مع السبللة.



ملاحظة:

لأشخاص الذين

يتبعون حمية

يمكن شواء

السمك على

الفحم أو رش

القليل من الزيت

في المقلاة قبل

شواء السمك



ساتة الخضار بالدجاج

ملاحظة:

للحصول على
القشدة الرائبة،
تخلط ٣ ملاعق
طعام من
عصير الليمون
مع كوب من
القشدة الطازجة
ويتحقق الاثنين
معاً بواسطة
الخلاطة
الكهربائية
للحصول على
مزيج بقوام
اللينة.

جاتوه الجبنة أو طبق التقديم، وينثر فوقه
الخيار المخلل ونصف كمية لحم الدجاج
و٢ 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.

٦ ملاعق طعام من البصل الأخضر
٤ ثلاثة أرباع الكوب 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

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

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

بساص

الفاصوليا البيضاء

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

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

التحضير

تطهى شرائح لحم العجاشي المقدد قليلاً في المقلة وتوضع جانبًا. تغسل الفاصوليا ثم يجري التخلص من ماء الغسل.

يضاف ماء جديداً إلى الفاصوليا ثم تسلق مع باقة المطبيات حتى تتضخ. ترفع بعدها المطبيات من القدر. تذوب الزبدة مع زيت الزيتون ويقلن فيها الكراث والثوم.

توضع الفاصوليا مع مائها في الخلطة الكهربائية ويضاف إليها الكراث والثوم. يهرس الكل معاً للحصول على هريسة لها قوام شببيه بالحساء.

تخلط ٢ إلى ٣ ملاعق طعام من الزيت مع الحساء. تضاف الملح حسب الحاجة والذوق.

يسكب الحساء في أطباق التقديم ويزين بالفلفل الأسود وبضع حبات من الفاصوليا المسلوقة وشرائح لحم العجاشي المقدد والمشوي.

سلطة بحرينة

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

- ☒ 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. بيطر 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).

تحضير السلطة

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

صلصة الخردل

☒ كوب وربع الكوب من الزيت النباتي





سلطة الأوميره ديانا

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

٢٥٠ غ من معكرونة Farfalle (على شكل فراشة) مسلوقة و沐غسولة بالمياه الباردة

علبة متوسطة من الأناناس المصنف والمفروم

رأس متوسط من الفلفل الأخضر المقطع إلى مكعبات صغيرة

رأس متوسط من الفلفل الأحمر المقطع إلى مكعبات صغيرة

تقاطتان حمراءان مقطعة إلى مكعبات صغيرة مع قشرتها

١٠٠ غ من لحم السرطان المقطع إلى مكعبات

١٠٠ غ من الفول السوداني المحمص إلى ٥ ملاعق طعام من المايونيز مع

٤ كوب من عصير الأناناس كوب من القشدة الطازجة

٤ 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 بالزبادي من شرائح الأناناس.

وينشر فوقه الفول

السوداني ويقدم بمثابة نوع من

السلطة.

ملاحظة: يمكن زيادة مقدار عصير الأناناس حسب الرغبة. يمكن استعمال الفول السوداني المطحون بدلاً للحبات الكاملة.

الدجاج

الملح واركيها جانباً نصف ساعة لتصريف

الماء الفائض منها. وبعد ذلك اغسليها وجففيها جيداً بفوطة المطبخ.

غطسي قطع الكوسا في الطحين ثم أزيلي الزائد منه عنها.

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

ضعى طبقة من قطع الكوسا وفوقها نصف

الجبنة ثم كوري المسألة ثانية.

اقفلي العجينة بطي زواياها نحو الداخل.

امسحي الوجه بصفار البيض وأخبزى

الفطيرية إلى ٤٠ دقيقة في فرن حرارته

٢٥٠ درجة فهرنهايت حتى تحرّم وتتضمّج.

الكمية تكفي ٦ إلى ٧ أشخاص

٢٥٠ 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

قطعى الكوسا دوائر صغيرة ورشى فوقها





الورود المقلية

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

تدهن مساحة مسطحة بالزيت وتتقلل إليها العجينة. يستعمل شوبك مكسو بالزيت لتسطح العجينة وجعلها مثل الرقاقة. يدهن السطح الخارجي ل قالب أو وعاء عميق بالزيت وتوضع في قعره العجينة المسطحة. وتترك قليلاً حتى تجف وتكتسب شكل الوعاء العميق.

يحضر المقضب، والأشرطة إذا شئت، برق قطعة من العجينة، تلصق العجينة بواسطة سكر الكاراميل (يدوب السكر حتى يصبح بلون الكاراميل). تحشى السلة بكرات البوظة المطلوبة وتعاد إلى الثلاجة حتى موعد التقديم.

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

التحضير

يخلط الماء مع شراب الذرة والسكر ويوضع فوق النار حتى يغلي ويصبح كثيفاً وتطهر المقاييس. يضاف اللوز المحمص والمفروم إلى المزيج للحصول على عجينة كثيفة ودقيقة، وإنما طرية.

- ☒ بيضة واحدة
- ☒ نصف كوب من الحليب
- ☒ ملعقة صغيرة من الباكيينغ باودر
- ☒ ربع كوب من اللبن
- ☒ كوبان ونصف الكوب من الدقيق المتعدد الاستعمالات
- ☒ قشطة جاهزة لملء الورود
- ☒ فستق حلبي
- ☒ زهر الليمون
- ☒ زيت لقلي الورود
- ☒ قطر سكر لغميس الورود المقلية

التحضير

يخلط البيض مع الحليب واللبن والباكيينغ باودر والدقيق في خلاط الطعام للحصول على عجينة طرية. تقطع 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 تلصق ثلاثة دوائر من الأحجام الثلاثة فوق بعضها بمساعدة بياض البيض.

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

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

تزين الورود المقلية بزهر الليمون والفستق الحلبي المطحون وتقدم بمثابة نوع خفيف من الحلوى بعد العشاء.





إعداد السيدة
أنهاد دوكينان
تصوير: رونالد ناصيف

شراح اللحم المخللة

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

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

صلصة التخليل
ملقنتا طعام من بذور السمسم
فستان من الثوم مفروم ناعماً
قلعة من الزنجبيل الطازج طولها ٢,٥ سم
مفرومة ناعماً
ملقنتا طعام من السكر
٢ ملاعق طعام من صلصة الصويا الخفيفة
٢ ملاعق طعام من صلصة الصويا الداكنة
ملعقة طعام من زيت السمسم.

التحضير
إعداد صلصة التخليل، تسخن مقلاة وتضاف إليها
بذور السمسم، تقلن بذور السمسم لمدة ٥ دقائق
أو حتى تصبح ذهبية، شرط التحريك باستمرار.
تطحن بذور السمسم ناعماً في مطحنة القهوة.
تضاف الثوم، والزنجبيل، والسكر، وصلصة
الصويا بنوعيها، والزيت إلى بذور السمسم.
يهرس الكل معًا في خلاطة الطعام الكهربائية
للحصول على معجون.

يغطى اللحم بالبصل الأخضر وصلصة التخليل
في وعاء غير معدني، يغطى الوعاء، ويترك المزيج
في الثلاجة لمدة ٤ ساعات.

تدهن مسينة مغلفة بالحديد أو مقلاة كبيرة
وتحليلة بالزيت ويسخن الزيت جيداً، ضضاف
شراح اللحم في طبقه واحدة إلى الزيت وتحلي
لمرة دقيقة أو قيقتين، تقلب الشراح مرة واحدة
حتى تحرر من الجبن.
نقدم شراح اللحم مع الأرز والصلصة الحرفة
بعد تزيينها بالبصل الأخضر.





ريزوتو بـ شمار البحر(طبق ايطالي)

تابع إضافة المزيد من مرقة 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 المرقة 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 وبالقدونس.

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 مرقة السمك.

التحضير
يوضع ٥٠ غ من الزبدة في قدر فوق النار. حين تذوب الزبدة، يضاف إليها الكراث الأندلسي ويقليل لمدة ٥ دقائق. يضاف الأرز (من دون غسله) ويطهى الكل لمدة ٦ دقائق إضافية. تضاف ٤ أكواب من مرقة السمك ويفغر الكل حتى يتبخر كل السائل.

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

٥٠ غ من الزبدة
٤ بصلات (كراث أندلسي) صغيرة مفرومة
٧٥٠ غ من الأرز الإيطالي Arborio
كيلوغرام واحد من السلمون الطازج المقطع إلى مكعبات كبيرة، والمقلبي والمحبوز 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



موس الدجاج والذخار

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

دجاجة واحدة (وزنها كيلوغرام واحد)
٢٠٠ غ من الجبنة القشدية
صفار بيضة واحدة
بيضتان كاملتان
١٥٠ غ من شرائح لحم الجامبون البقري
المعلب أو شرائح لحم العجش المعلب
ملعقة طعام من جبنة الغرويار
بروش 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

الزيمة 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 العجش والجبنة وصلصة البيشاميل والبيض والملح حسب الحاجة وبروش الليمون. يخلط الكل جيداً.

تضاف الزبدة إلى المزيج قبل تفلييفه بفتات الخبز ووضعه في قالب حلوى قعره عميق حجمه ٢٠*٢٢ سم تقريباً.

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

يغطى القالب بورق الألمنيوم ويخبز لمدة نصف ساعة في فرن حرارته ٢٥٠ 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.

اللحم والمشكل

التحضير

تنظف البقلة ويتم الاحتفاظ بالأوراق. ثم ترصف الأوراق في طبق السلطة. تبشر البرتقاليان شرط التأكد من تنع الشفاء الأبيض جيداً، ثم تقطعان بالعرض إلى شرائح وتتنزع كل البذور. تضاف شرائح البرتقالي إلى وعاء السلطة مع الكرفس. في وعاء صغير، يخلط عصير الليمون والخل ومسحوق الكاري والملح والفلفل حسب الذوق حتى يتمزج الكل جيداً. يضاف الزيت ويحرك الكل حتى يتمزج الخليط تماماً.

تصب الصلصة فوق السلطة وتخلط قبل تقديمها.

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

باقاتان من البقلة

برتقاليان

٢ أغوات كرفنس 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.





تشيز كايك الدراء

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

يتحقق بياض البيض ليصبح جاماً، ثم تضاف إليه بقية السكر. يضاف مزيج الجبنة تدريجياً ويتابع الخفق. يوزع هذا المزيج فوق الجاتوه بالتساوي ويمهد 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 الدراء.

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

شرائح من الدراء
أربعة ملاعق طعام من مربى المشمش
وملقطة طعام من الماء

التحضير

توضع طبقة الجاتوه الاسفنجي في قالب تشيزكايك قطره ١٨ إلى ٢٠ سم، مع إمكانية تشدیب حواف الجاتوه عند الضرورة بحيث ينطبق تماماً داخل قالب التشيزكايك.

لإعداد الحشوة، توضع شرائح الدراء في الخليط مع برش البرتقالي وعصيره. يخلط الكل للحصول على هريسة ناعمة.

تهرس الجبنة في وعاء كبير. يضاف إليها صفار البيض، وملقطة طعام من السكر، والكريما الحامضة، وهريسة الدراء.

يدبّب الجيلاتين مع الماء في وعاء صغير مقاوم للحرارة موضوع فوق قدر من الماء الغلي. يحرك الجيلاتين حتى يذوب في

الكمية تكفي ٨ أشخاص
جاتوه اسفنجي دائري قطره ٢٠ سم وسماكته ١ سم

الحشوة

علبة وزنها ٤٢٥ غ من شرائح الدراء، مصفاة من العصير
برش وعصير نصف بررتقالة ٢٢٥ غ من الجبنة القشدية الطيرية الكاملة

الدسم
بيضتان مفصولتان
نصف كوب من السكر
ثلاث الكوب من الكريما الحامضة
١,٥ ملعقة طعام من بودرة الجيلاتين
٦ ملاعق طعام من الماء

الطبقة العلوية

ثلاث الكوب من الكريما الطازجة المخفوقة



جاشه بالشوكولا

الفرن لمدة ٥٤ إلى ٥٠ دقيقة أو حتى يخرج العود الخشبي نظيفاً بعد فرزه في الجاتوه. يترك الجاتوه حتى يبرد لمدة ١٠ دقائق قبل قلب فوق مصين حديدي.

يزين الجاتوه بصلصة الشوكولاتة ويقدم مع العصير أو الشاي أو البوطة أو الفواكه.

صلصة الشوكولاتة

٢٠٠ غ من الشوكولاتة السوداء مقطعة (النصف معلبة)

٤/٤ الكوب من القشدة المطازجة ملقة صغيرة من الزبدة

تسخن القشدة فوق النار إلى درجة الغليان ثم تطفأ النار وتحشى قطع الشوكولاتة

ونحرك المزيج بلطف حتى يتخلو إلى صلصة داكية. بعدها تزداد الزبدة ويحرك المزيج مجدداً ويترك جانباً لمدة ٥ إلى ٧ دقائق قبل سكبها فوق الجاتوه.

التحضير
يدهن قالب الجاتوه بالزبدة ويرش فوقه الدقيق. يرج القالب للتخلص من الدقيق الفاضل.

تخلط الشوكولاتة مع الماء المغلي ومسحوق القهوة السريعة التحضير في وعاء صغير، ويحرك الكلل حتى يتمترج جيداً.

تخفق الزبدة مع السكر حتى يصبح المزيج خفيفاً وقشرياً. يضاف البيض تدريجياً شرط الخفق جيداً بعد كل إضافة.

ينقل المزيج إلى وعاء كبير، ويضاف إليه مزيج الشوكولاتة. يخفق الكلل حتى يتمترج جيداً.

ستعمل ملعقة لخلط المكونات مع القشدة

الراشيه يحرك الخليط حتى يتمترج تماماً ويصبح المزيج ناعماً.

يسكب المزيج في قالب الجاتوه ويخبر في

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

١٥٠ غ من الشوكولاتة السوداء (النصف معلبة)

كوب من الماء المغلي ملقطان صغيرتان من القهوة السريعة التحضير (سكاكافيه)

٢٥٠ غ من الزبدة الطيرية كوب وربع الكوب من السكر ٣ بيضات

كوب ونصف الكوب من الدقيق الذاتي الانفصال (FLOUR SELF RAISING)

كوب من الدقيق العادي

ملقة صغيرة من بيكريلونات الصودا

ملقة صغيرة من القرفة ثلث الكوب من القشدة الراشيه Sour Cream.



جاشه التفاح

الكمية تكفي ٨ إلى ١٢ شخصاً

يبيستان في حرارة الغرفة

ثلاثة أرباع الكوب من السكر

ثلث كوب من الزبدة

١٥ كوب من الدقيق

ملقطان صغيران من الباكينج باودر

رشة ملح

سكر ناعم للزينة

٢ تفاحات صفراء مقصورة ومفرومة

خشنا

نصف ملعقة صغيرة من القرفة

يحمي الفرن ٣٥ درجة

فهرنهايت. يدهن قالب جانوه قطره ٢٨

إلى ٣٠ سم بالزيت ويرش فوقه الدقيق.

تحفق الزبدة مع السكر لتصبح قشدية.

يضاف إليها البيض واللبن ومن ثم

الدقيق، والباكينج باودر والملح.

تسكب نصف كمية هذه الخفيف في

قالب الجاتوه، يوزع فوقه التفاح المفروم.

تسكب بقية الخفيف فوق التفاح، علماً أن

هذا الخفيف لن يغطي التفاح تماماً، لكنه

سيغطي ذلك بعد الغير.

ترش القرفة فوق الجاتوه ويخبر في

الفرن لمدة ٣٠ دقيقة تكريباً 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

الخاص بدلاً

الكريما الطازجة.





إعداد السيدة
أناهيد دويكانت
تصوير: رونالد ناصيف

شراح السلمون على الطريقة الريفية

الكمية تكفي 4 أشخاص

- ١ نصف كوب من الجوز
- نصف كوب من الصنوبر
- باقة من الكزبرة المفرومة (حسب الرغبة)
- رأس من البصل متوسط الحجم مفروم ناعماً
- ٦ قصوص ثوم مهروس مع الملح
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
- ربع ملعقة طعام من زيت الزيتون
- 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

- تحضير مكافة غير لاصقة وتضاف إليها ٤ ملاعق طعام من زيت الزيتون.
تقليل كل واحدة من شرائح السلمون على الوجهين إلى أن يتغير لونها، لكن يجب عدم الإفراط في القلي.
ترفع شرائح السمك من المقلاة ويرش فوقها الملح والفلفل، ثم ترمس في صينية خيز غير لاصقة.
توضع ملعقتان طعام من الحشوة فوق كل شريحة سمك، ثم تنشوى لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق في فرن حرارته ٤٠٠ درجة فهرنهايت على الأكثـر.
تقديم شرائح السمك المشوية مع الفتوشتيني الأخضر أو البطاطا والخضار.

تحضير الحشوة

- يفرم الجوز والصنوبر فرماً متواصلاً.
تسخن ٥ ملاعق طعام من زيت الزيتون ويقليل فيها الثوم مع البصل حتى يتغير لونهما. يضاف حبيبات مربج الجوز والصنوبر مع الكزبرة المفرومة. يقلى الكلى بطيئاً دقائق ثم تترك جانباً حتى يبرد.
يخلط هذا المزيج مع ملعقة طعام من الزبدة الطرية للحصول على قوام المعجون.





معكرونة بالكافية

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 بقدونس 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 التقليل
إلى أن يتماسك. يقرص اللحم بشكل كرات
صغريرة.

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
ببقدية الملح والفلفل.

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

تعاد المعكرونة إلى القدر وتضاف إليها
ملعقة من الزبدة وتقلب جيداً.
تقدّم المعكرونة في طبق واسع عميق، ترص
المعكرونة فيه ثم تسكب في وسطه كرات
اللحم ويرش البقدونس الناعم على الوجه
قبل تقديم الطبق.

جبن الروكفور

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

١٠٠ غ من جبنة الروكفور + ١٠٠ غ من
جبنة الفيتا
كوب من الجوز المفروم
الى ٢ رؤوس مفرومة من الحس
البلجيكي (الأنديف)
حبات 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.





القريدس على الطريقة الإيطالية

الأسود. يقلن القريدس في القليل من زيت الزيتون ثم يوضع جانبياً. يفرم الفطر ويقلن في الزيت نفسه، ثم يخلط مع القريدس. يفرم الكراث ويقلن في الزيت نفسه. يضاف الفلفل الأحمر ويقلن 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 معًا. يسكب المزيج فوق حبات القريدس وتتشر فوقه جبنة الموزاريلا. يخبز المزيج في الفرن حتى تذوب الجبنة. يرصف مزيج الخبز المحمص في طبق، وتوضع فوقه جبنة حبات القريدس. يقدم الطبق ساخناً بعد تزيينه بأوراق الحب المقلية.

٤٠ غ من الصنوبر محمص
باقية (٣٥ غ) من أوراق الحب الطازج
ربع ملعقة صغيرة من الملح
فستان من الثوم

تحضير صلصة البستو
يوضع الصنوبر 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 الخلطة ويحفظ في وعاء لاستعماله لاحقاً.

التحضير
تحضر صلصة البستو وتترك جانبياً في وعاء أو تحفظ في الثلاجة لاستعمالها لاحقاً.
لتطف حبات القريدس وينزع منها العرق

الكمية تكفي إلى ١٢ شخصاً
كيلوغرام من القريدس المنظف (٦٠ إلى ٢٠ حبة قريدس)
عودان مفروم من الكراث
رأس فلفل أحمر مفروم
٦ إلى ٨ شرائح من الخبز الأبيض،
قطعة إلى مكعبات صغيرة ومحمصة في الفرن

وصفة صلصة بستو
نصف كوب من القشدة الطازجة
نصف كيلوغرام من الفطر المقطع إلى شرائح والمقلية في القليل من الزيت
٢٠٠ غ من جبنة الموزاريلا المبشورة
١٠ إلى ١٢ ورقة حب طازجة ومقلية
ربع كوب من زيت الزيتون.

صلصة البستو الإيطالية
٣٠ غ من جبنة البارميسان
نصف كوب من زيت الزيتون



الجاتوه الخفيف مع الفراولة والشوكولا

يخرج الجاتوه من الفرن. وحين يصبح فاتراً، يقلب ليبرد.

يقطع الجاتوه أفقياً إلى طبقتين. يحشى الجاتوه بالكريما المخفوقة مع السكر (باستعمال كيس حلويات له رأس معدن زخارفي). تقطع الطبقة الثانية من الجاتوه بغاناش الشوكولا. يزين الجاتوه بالفراولة المقطعة لملء الفتحة التي في وسطه. يحفظ الجاتوه 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 الصالصة فاترة وقابلة للسكب، تسكب فوق الجاتوه وتترك لتجري على حواقه.

كوبان من الكريما الطازجة المخفوقة
ملعقتا طعام من السكر

التحضير
يدهن قالب جاتوه دائري قطره ٢٦ إلى ٢٨ سم، له فتحة في وسطه، بالزيت وبرش فوقه الدقيق.
تحفظ الزبدة مع السكر لتصبح ناعمة وقشدية. يضاف إليها البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، ويتبع الحفق. يضاف الحليب ويتبع الحفق.

يخلط الدقيق مع الباكيينغ باودر والفانيلا والملح. يضاف خليط الدقيق إلى خليط البيض للحصول على مزيج متجانس. يسكب هذا المزيج في قالب الجاتوه ويخbiz في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت لمدة ٣٥ دقيقة تقريباً أو حتى يخرج عود الأسنان المغروز فيه نظيفاً ويصبح سطح الجاتوه ذهبياً.

الكمية تكفي ٨ إلى ١٢ شخصاً

كوبان ونصف الكوب من الدقيق الممتد الاستعمالات

ملعقتان صغيرتان من الباكيينغ 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 فانيلا

الصلصة

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

للزينة
كوب من الفراولة المقطعة



بسكويت السيجار

الكمية تصنٍع ٢٠ قطعة

ربع كوب من القطر الذهبي Golden Syrup (الجاهز) أو العسل
٩٠ غ من الزبدة المفرومة
ثلث كوب من السكر الأسممر
ثلث كوب من الدقيق المتعدد
الاستعمالات

ملعقة صغيرة من الزنجبيل أو الفانيليا

التحضير

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

تبخز دوائر البسكويت في فرن معتدل الحرارة ٥٣٠ درجة فهرنهايت لمدة ٥ دقائق تقريباً أو حتى

تشعر حواف

قطع البسكويت
قليلاً. ترك قطع

البسكويت لتبرد
لمدة دقيقة تقريباً،
ثم ترفع من الصينية

باستعمال ملوك
معدني وتلف فوراً

حول مقبض ملعقة
خشبية. ترك على

هذه الحال حتى تجمد
وتأخذ شكل السيجار.

تحشى قطع البسكويت
بالكريما المخفوقة
مباشرة قبل التقديم.

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

الطبخ

التحضير

يتقع القمح ٤٢ ساعة بالماء البارد ثم يطهى القمح مع الماء في قدر مغطاة فوق نار خففية لمدة ٣٥-٣٠ دقيقة حتى يصبح طرياً وناضجاً.

يضاف إليه السكر تدريجياً. ثم يضاف الزيبيب ويتابع الطهو لمدة ١٠ دقائق إضافية. ثم

يضاف ماء الورد وماء الزهر.

يسكب هذا الخليط في أطباق التقديم أو فناجين الشاي. يزين كل طبق بالزبيب من

الزيبيب والمكسرات ويقدم فاتراً.

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

كوب من القمح

٧-٦ أكواب من الماء

ملعقة أو ملعقتا طعام من ماء الورد

كوب من السكر

لوز مقشر ومنقوص

صنوبر منقوص

جوز منقوص

كوب من الزبيب المنقوص

كوب من الفستق المنقوص والمتشير





إعداد السيدة
أناهيد دوينكيان
تصوير: رونالد ناصيف

غرatan البطاطا والاسكارلوبيني (طبق ايطالي)



الكمية تكفي ٥ أشخاص
سميكه. تسلق لمدة ٦ دقائق ثم تنفس بال المياه الباردة.

طبق غراتان مدهون بالزيادة المذوبة
١٥٠ أو ٢٠٠ غ من شرائح لحم العجل
الهبر لكل شخص، أي كيلوغرام واحد من اللحم لخمسة أشخاص

بيضتان
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
ملعقة طعام من الملح
تحضير الاسكارلوبيني
يوضع الدقيق في طبق وتغلف به شرائح لحم العجل الاسكارلوبيني.
توضع ملعقتا طعام من مرق اللحم فوق النار حتى الغليان.

تحضير الغراتان
تحقق كل المكونات المذكورة أعلاه باستثناء الغراتان حتى يتمزج الخليط جيدا.
يقطع كيلوغرام واحد من البطاطا إلى شرائح دائريه رقيقة جدا. ثم تنفس البطاطا

وتقى في الماء إلى حين موعد الاستعمال.
يوضع قسم من مزيج القشدة في طبق الغراتان أو الطبق الزجاجي المقاوم للحرارة الفرن، وتوضع فيه شرائح البطاطا. تسكب بعدها طبقة من القشدة والمزيد من البطاطا.

يخbiz الطبق لمدة ساعة ونصف الساعة في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت.
إذا كانت الصالصة كثيفة جداً، يمكن إضافة المزيد من مرق اللحم إليها.
يقيم هذا الطبق مع الجزر والاسكارلوبيني وغرatan البطاطا.

الزيونة
٣ جزرات مقشرة ومقطعة إلى شرائح



حساء الكراث

الكمية تكفي ٥ أشخاص

كيلوغرام من الكراث
نصف كيلوغرام من لحم الغنم أو البقر
المقطع إلى مكعبات مع العظام
نصف كيلوغرام من اللبنة
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 ٢٤ سم. ينقع الكراث في الماء لمدة نصف ساعة، ثم يغسل مجدداً ويصفى في مصفاة. يطهى مكعبات اللحم مع العظام، وحين يبدأ الماء بالغليان، تزال الزفرة بواسطة ملعقة ذات ثقوب، وتضاف ملعقة طعام من الملح إلى القدر. تغطى القدر ويطهى اللحم حتى ينضج. يمكن استعمال طنجرة الضغط بحيث تتساءل مدة الطهو إلى ١٥ أو ٢٠ دقيقة.

تزال العظام من القدر، وتتصفى المرقة ثم يعاد اللحم والكراث إلى المرقة. يطهى الكل مجدداً لمدة ١٥ دقيقة. توضع اللبنة في وعاء وتحاطط مع البيض ودقيق الذرة باستعمال المخفقة. تررق اللبنة باستعمال كوبين من مرقة اللحم. تطفأ النار.

توضع اللبنة المرقة فوق اللحم والمرقة، ويخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية فيما النار مطفأة.

لتقادي تخرّ اللبنة. 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 المرقة المستعملة في هذا الحساء ٥ أكواب فقط، والا يصبح الحساء رقيناً جداً.

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

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 مغطى. يقدم الطبق بمثابة سلطة ساخنة.

الكمية تكفي ٥ أشخاص

نصف كيلوغرام من اللوباء المغسولة
وال المقطعة
نصف كوب من الماء الساخن جداً وملعقتا طعام من مسحوق جوز الهند (بما يعادل نصف كوب من حليب جوز الهند)
وصلة متوسطة مفرومة
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
نصف فنجان قهوة من الزيت (٣ أو ٤ ملاعق طعام)
فاصان مفرومأن من الثوم
نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري

الحساء





السمك المخبوز بالملح

إلى مرقة السمك.

يضاف مزيج الزبدة والدقيق إلى مزيج مرقة السمك بهدف زيادة سماكة الصلصة.

يضاف ١٠٠ غ من الزبدة الباردة إلى هذه الصلصة، بمعدل قطعة واحدة كل مرة، شرط الحفظ طوال الوقت.

مباشرة قبل التقديم، يضاف الشبت المفروم إلى الصلصة، مع رشة من الفلفل الأبيض والقليل من الملح عند الحاجة.

كيفية تحضير مرقة السمك

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

ورق البرشمان أو ورق الخبز. يوضع السمك في الصينية ويغطى بنحو ٣ كلغ 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 الشبت.

يزين الطبق بشرائح الليمون وأوراق الشبت الطازجة.

صلصة الشبت

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

٤ إلى ٦ كلغ من سمك اللقز الرملي أو الهامور المنظف
٢ كلغ من الملح الخشن.

صلصة الشبت

٤ أكواب من مرقة السمك
٤ غ من الزبدة

رأسان مفروم من الكراث الأندلسي
ملعقتا طعام من الشبت (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 سميكية من

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 الطيرية
بيضة واحدة
صفار بيضة
ملعقة صغيرة من الحليب
نصف كوب من الحليب الساخن (١٢٠ - ١٣٠ درجة مئوية)
نصف كوب من الماء الساخن (١٣٠ - ١٢٠ درجة مئوية)
كوب زبيب
نصف ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة طعام ونصف الملعقة من الخميرة
الجافة الفورية (Instant Yeast)



فوق نار متوسطة لمدة نصف ساعة أو أكثر إلى لزم الأمر حتى ينضج. يضاف الحليب إلى القمح ويتابع الطهو فوق نار خفيفة شرط إبقاء القدر مغطاة. يضاف السكر تدريجياً على مدى ٤٠ - ٣٠ دقيقة بمعدل ملعقة طعام واحدة كل مرة. ترفع القدر عن النار وتضاف الفانيليا إلى محتواها. يسكب المزيج في أطباق الكاستارد أو أكواب التقديم ويزين بالقرفة أو اللوز المطحون والفستق. يقدم هذا البوذينغ ساخناً أو في حرارة الغرفة.

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

التحضير
يخلط كوبان من الدقيق مع الزبدة والسكر والخميرة الفورية والملح في وعاء متوسط. يضاف الماء الساخن والحليب الساخن والبيضة. يتحقق الكل بسرعة خفيفة لمدة دقيقة مع ضرورة كشط الوعاء بشكل متواتر. يتحقق من ثم المزيج بسرعة متوسطة طوال دقيقة وترش فوقه كمية كافية من الدقيق للحصول على عجينة طرية ولينة.
تدفع 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.

تدفع العجينة وتخلط مع الزبيب، ثم تقرص إلى كرات صغيرة بحجم حبات المشمش. توضع ٥ كرات من العجين في قوالب مافن مدهونة بالزيت. تترك هذه الكرات جانبأً لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً حتى تصبح منتفخة ويتضاعف حجمها.

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





تورتة بلينز

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

تحضير الكريما باتيسيرير
يخلط السكر مع دقيق الذرة وصفار ٤ بيضات ويترك جانبًا في قدر. يسخن الحليب حتى درجة الغليان ثم يوضع جانباً حتى يفتثر ثم يضاف الحليب الفاتر تدريجياً إلى مزيج السكر ودقيق الذرة والبيض وثم يطهى الخليط على نار متوسطة، مع التحرير 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.

الكريما باتيسيرير
نصف كوب من السكر ملعقتاً طعام ونصف الملعقة من دقيق الذرة كوبان ونصف الكوب من الحليب صفار ٤ بيضات مخفوقة فانيلا يخلط الدقيق مع الباكينج باودر والملح ويضاف الخليط إلى مزيج الزبدة والبيض. بضاف من ثم الحليب ويسكب المزيج في قالبين المحضرين. يتحقق بياض البيض حتى يصبح كثير الرغوة. يضاف إليه السكر تدريجياً ويتحقق معه للحصول على مرانع لامع وجامد. تسكب نصف كمية المرانع فوق المزيج الموجود في كل قالب جاته. ترش نصف كمية اللوز فوق كل قالب جاته. يخبز قالباً الجاته في الفرن لمدة ٢٥ إلى ٤٠ دقيقة، ثم يتركان لبرداً. يوضع أول قالب جاته على صينية التقديم، على أن يكون المرانع إلى الأعلى. يدهن هذا القالب بالكريما باتيسيرير باستعمال كيس حلويات له رأس معدني زخرفي. يوضع فوقه القالب الثاني من الجاته على أن يكون وجه المرانع إلى الأعلى. يرش السكر الناعم فوق الجاته ويزين بحبتين من فاكهة فيزاليس physalis الاستوائية.

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 الباكينج باودر ربع ملعقة صغيرة من الملح بياض ٤ بيضات كوب من السكر الناعم نصف كوب من اللوز المقشر والمقطع ملعقتاً طعام من السكر

التحضير
يحمى الفرن لغاية ٣٢٥ درجة فهرنهايت. يدهن قالباً جاته دائريان، قطر كل منها ١٦ سم وارتفاعه ٢ سم؛ بالزيت ويرش فوقهما الدقيق. تخفق الزبدة مع السكر. يضاف صفار البيض ويتابع الخفق.



إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

قربيس مع المانغا بالكارري

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

١,٥ كيلوغرام من القربيس العملاق غير المطهو
ملعقة طعام من الزيت النباتي
بصلة كبيرة مفرومة ناعماً
رأسان متواستان 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 محمص
فاصان مفروم من الثوم
نصف ملعقة صغيرة صغيره من العقدة الصفراء
المطحونة
ملعقة طعام من الكزبرة المفرومة
٣ رؤوس مفروم من الفلفل الأحمر
المجفف
ملعقة صغيرة من الملح

التحضير
تنزع قشور القربيس وكذلك عروقه، ولكن من دون المساس بالذيل.
يسخن الزيت في قدر كبير، ويقلل فيها البصل حتى يصبح بنياً قليلاً.
يضاف مزيج التوابل، ويطهى الكل مع التحرير المستمر إلى أن تنفوح رائحة لذذة.
يضاف القربيس والمانغا، ومسحوق جوز الهند والماء المغلي. يطهى الكل من دون غطاء فوق نار خفيفة لمدة ٥ دقائق تقريباً أو حتى يصبح القربيس طرياً.
ترفع القدر عن النار وتضاف القشدة إلى محتواها.
يقدم الطعام مع التوابل أو الأرز.





قازيب باللبن

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

رأس قنبيط متوسط الحجم، مقطع إلى أذهار
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 لقليل القنبيط

التحضير

تفسل أذهار القنبيط ثم تجفف بمحارم المطبخ الورقية وتقليل في الزيت النباتي حتى تصبح وردية اللون. ثم تخرج من المقلة وتتصفى فوق محارم المطبخ للخلاص من فائض الزيت وتوضع جانباً. يسلق اللحم مع الملح والماء. تزال الزفارة. ثم يتابع الطهو حتى يصبح اللحم طرياً. توضع مكعبات اللحم في وعاء مغطى، وتتصفى المرقة.

يدبوب دقيق الذرة في نصف كوب من مرقة اللحم، ثم يخلط الدقيق مع المزيد من مرقة 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 صغير، ويقلل فيها الثوم لبضع ثوان، ثم تضاف الكزبرة. يخلط الكل معًا ويصب هذا المزيج فوق اللبن. يخلط الاشان جيداً.

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

القليل من البقدونس المفروم

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

التحضير
يقلل 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 ويُسكب المزيج في صينية أو طبق مقاوم للحرارة ويخبز في الفرن. يرش البقدونس فوق الطبق قبل تقديمه.

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



الشوكولا الساخنة

مع الفانيلا

الكمية تكفي ٤ أشخاص

٢٠٠ غ من الشوكولا السوداء المفرومة

كوبان من الحليب عود فانيلا

٤ قطع بريوش صغيرة

ملعقة طعام من الزبدة الطيرية

ملعقة طعام من البندق المفروم

ملعقة طعام من الشوكولا المبشورة

ملعقة طعام من الفستق الحلبي المفروم



الكمية تكفي ٣-٤ أشخاص

كوب من السكر

كوبان من الماء

نصف كوب من السميد

نصف كوب من الزبدة أو السمنة

صنوبر مقلبي

قرفة للزينة

التحضير

اغلي الماء والسكر لتحضير شراب خفيف.
إقليل السميد في السمنة أو الزبدة ٥ إلى ٦ دقائق حتى يحمر قليلاً.
اضيفي السميد المقلبي إلى الشراب واتركي المزيج ١٠ دقائق في قدر محكمه الغطاء.
قدمي الطبق ساخناً مع القليل من الصنوبر والقرفة فوقه.



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 تقليل عود

الفانيلا في المزيج بين الحين والأخر.

يصفى المزيج ويترك جانبًا حتى يبرد.

يرفع منه عود الفانيلا ويفسّل ويحتفظ به جانبًا لاستعماله مرة أخرى.

تقطع قطع البريوش إلى شرائح سمكتها ١ سم وتحمّص قليلاً في الفرن حتى تسخن.

تبسط الزبدة فوق شرائح الخبر ويرش فوقها الفستق الحلبي والبندق والشوكولا المبروشة.

تحفق الشوكولا في خلاطة الطعام.

للحصول على تركيبة كثيرة الرغوة.

تقدم الشوكولا مع شرائح البريوش الساخنة.



إعداد السيدة
أناهيد دوكنيكيان
تصوير: رونالد ناصيف

دجاج التامریند (الصبار) المشوي

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

عودان من القرفة

٦ حبات هال

٤ أوراق كاري

دجاجة وزنها ١,٥ كلغ

ملقطة طعام من الزيت النباتي

رأسان صغيران من الفلفل الأحمر

الحريف، مفروم ناعماً

ملقطان صغيرتان من الزنجبيل الطازج

المبشور ناعماً

فصان مهروسان من الثوم

ملقطان صغيرتان من الكمون المطحون

ملقطان صغيرتان من الكزبرة المطحونة

ملقطة صغيرة من غaram ماسالا (مزيج

توابل هندية)

ربع كوب من صلصة التامریند

ملقطة طعام من الماء.

التحضير

توضع التوابل والأوراق في باطن الدجاجة.

ويقفل الشق بواسطة عود أسنان أو سيخ

خشبي. تربط ساقاً الدجاجة معاً، ويربط

الجانحان تحت الدجاجة.

يخلط الزيت مع الفلفل، والزنجبيل، والثوم

والتوابل المطحونة في وعاء صغير. تفرك

الدجاجة بهذا المزيج، ثم تقطع وتحفظ في

الثلاجة لمدة ٦ ساعات أو طوال الليل.

توضع الدجاجة فوق مصبغ حديدي في

صينية خبز. تخبز من دون غطاء في فرن

معدل الحرارة لمدة ساعة تقريباً.

تدهن الدجاجة بصلصة التامریند والماء

وتخبز من دون غطاء في فرن حرارته ٢٥٠

درجة فهرنهايت لمدة ٣٠ دقيقة أو حتى

يصبح جلدتها هشاً وبنياً.





كفتة بالفطر

الكمية تكفي ٤ الى ٦ أشخاص

- نصف كيلوغرام من لحم الكفتة
- كوب ونصف الكوب من الفطر المعلم
- المفروم والمصفى
- ٤ بيضات
- نصف كوب من السمن الحيواني أو
- النباتي
- نصف كوب من الحليب وربع ملعقة صافية 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

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. تقلن الأقراص فيزيت أو السمن النباتي ثم توضع جانبياً. يقلن الصنوبر حتى يصبح ذهبياً، ثم يخرج من المقلة بواسطة ملعقة ذات تقوب. يضاف الفطر إلى الزيت ويقلن 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 المقللي حول الأقراص، وكذلك الصنوبر المقللي، يصبب بعدها مزيج البيض حول الأقراص. يخبز الطبق الزجاجي في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهيات حتى يستوي البيض وينتفخ. يقدم الطبق ساخناً من الفرن.

الكمية تكفي ٤ أشخاص

٢٠٠ غ من الجبنة المتنوعة ملعقة طعام من الخردل

التحضير
يسلق النودلز ويغسل بالماء البارد، ثم يصفى
ويترك جانباً.
في وعاء كبير، يخلط النودلز مع البندورة،
والبصل الأخضر، واللفلف الأحمر والأخضر،
والتونة، والذرة والكبار.
يخلط هذا المزيج مع المايونيز والكاتشب
والخردل.
صصب المزيج في طبق زجاجي مقاوم للحرارة
أو في صينية. ترش الجبنة فوق المزيج ويخبر
مدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة في فرن حرارته ٣٥٠
درجة فهرنهوايت حتى تذوب الجبنة.





كفتة مع الباذنجان والبندورة

توضع هذه الكرات في صينية وتنطىء وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة. تسخن نصف كمية السمن في قدر، وتقليل فيها أقراص الكفتة على دفقات حتى تحرم. تصنى الأقراص المقلية فوق محارم المطبخ وتوضع جانباً. تسخن بقية السمن في المقالة نفسها، ويقلى فيها البصل والثوم والهال والغارام ماسالاً والعقدة الصفراء والكمون. يحرك الكل جيداً حتى يحمر البصل قليلاً. يضاف معجون البندورة، والبندورة، والباذنجان، والفلفل. يطهى الكل مع التحرير لمدة ٥ دقائق أو حتى تصبح الخضار طرية. تضاف مرقة اللحم وأقراص الكفتة، وبطهوى الكل وهو منطى لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً. يرفع الغطاء عن القدر ويطهى الكل فوق نار خفيفة لمدة ١٠ دقائق أو حتى تتضخم الكفتة وتتصبج الصالصة كثيفة. تضاف أوراق الكزبرة الطازجة إلى المزيج مباشرة قبل التقديم.

ملعقة صغيرة من مسحوق العقدة الصفراء
ملعقة صغيرة من بذور الكمون
ملعقة طعام من معجون البندورة (الطمطم)
رأسان متواسطان من البندورة (الطمطم)، مفروم
رأسان مفروم من الباذنجان الصغير
رأسان صغيران من الفلفل الأحمر الحريف الطازج، مفروم
كوب من مرقة اللحم
ملعقة طعام من أوراق الكزبرة الطازجة المفرومة
التحضير
يخلط اللحم مع العناع والزنجبيل والكزبرة المطحونة والغارام ماسالاً ومسحوق الفلفل واللبن في وعاء متوسط. يتحول مزيج اللحم إلى كرات بيضوية صغيرة.

الكمية تكفي ٤ أشخاص
٧٥٠ غ من لحم البقر أو لحم الغنم المفروم
ملعقتا طعام من أوراق العناع الطازجة المفرومة
ملعقتان صغيرتان من الزنجبيل الطازج المبشور ناعماً
ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة نصف ملعقة صغيرة من غaram 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 غaram ماسالا (مزيج توابل) GARAM MASALA



بارفيه بالفراولة (الفريز)

المخبوزة لملئها.

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

تحضير البارفيه

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

التحضير

يدهن قالب من أكواب المافن أو ٤ أكواب كاسترد صغيرة بالزبدة.

تقسم رقاقات عجينة الفيلو إلى أنصاف وترصف ٤ رقاقات في كل كوب، بحيث تتتشابك فوق بعضها مثل الفوط. ترش القرفة فوق الرقاقات وتدهن بالزبدة المذوبة.

تبخز الرقاقات في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهيات لمندة ٧ إلى ١٠ دقائق حتى تصبح وردية اللون.

يوضع بارفيه الفراولة في كيس حلويات له رأس زخرفي ويُسكب البارفيه في الأكواب

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

نصف علبة من جيلاتين الفراولة

نصف كوب من الماء الساخن

كوب ونصف الكوب من القشدة الطازجة

المخفوفة (مزيج من القشدة النباتية والقشدة

الحيوانية)

ملعقتا طعام من السكر

بياض بيضتين مخفوقتين

ملعقتى طعام من السكر

٨ رقاقات من عجينة الفيلو

زبدة مذوبة لدهن أكواب الفيلو

قرفة لرشها فوق الرقاقات

جاتوه جوز الهند

الكمية تصنع ٨ إلى ١٠ شرائح جاتوه

٢ بيضات مفصولة

رشة ملح

ربع كوب من السكر

فانيلا

برش جوز الهند حسب الحاجة

٢ أكواب من القشدة الطازجة المخفوقة

شرائح أناناس وفراولة (فريز) للزينة

التحضير

يخفق بياض البيض مع ملعقتين طعام من السكر.

يخفق صفار البيض مع بقية السكر. يضاف الدقيق والفانيلا والملح إلى صفار البيض ويخلط المزيج جيداً بواسطة ملعقة.

يسقط ورق البرشمان في قفر صينية مستطيلة حجمها ٣٠×١٥ سم ويسكب فوقه ٢١ ويتم زierung الجاتوه قبل خبزه لمدة ١٠ إلى ١١ دقيقة في فرن حرارته ٣٢٥ درجة فهرنهايت حتى يجف الجاتوه ويصبح قعره وردي اللون قليلاً.

يخرج الجاتوه من الفرن ويترك جانبياً حتى يبرد.

ينزع ورق البرشمان عن الجاتوه ويلف الجاتوه فوق منشفة مطبخ مكسوة بالسكر.

تحضر قشدة جوز الهند وتُسْطَع 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

تحقق 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
ملعقتى 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، مقطعاً إلى
قطع حجمها ٢,٥ سم

رأس فلفل أخضر مقطع إلى قطع
ملعقتاً 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.

يقلن الكاجو في الزيت، ثم يترك جانباً.
تستعمل المقلاة نفسها لقلي قطع الدجاج
فوق نار قوية جداً حتى يتغير لونها. يضاف
بصل الأخضر والفلفل الأخضر. يقلن الكل
معاً لبعض الوقت وبسرعة كبيرة، شرط بقاء
التار قوية جداً لتقاديم ذيل الحضار وتغيير
لونها.

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





اللاليق بالفطر والجوز

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

نصف كيلوغرام من اللحم الهرير المفروم
خشناً

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،
قطعة إلى مكعبات

٤ رؤوس من الفلفل الأحمر الحريف
جداً، مقطعة إلى مكعبات

نصف كيلوغرام من البندورة (الطماطم)
الحمراء المقشرة والمهرولة في الخليط
كيلوغرام من البندورة الحمراء المقشرة
والمفرومة

نصف كيلوغرام من البازنجان
علبة كبيرة من الفطر المفروم والمصنف
كوب من الجوز المقللي
كوبان من الماء الساخن.

التحضير

يسخن الزيت ويُقلى فيه البصل حتى يشقر
لونه. يضاف إليه الثوم ويتابع القلي. يضاف
من ثم اللحم ويُقلى الكل حتى يتغير لون
اللحم.

يضاف الفلفل ويخلط الكل لبعض دقائق.
تضاف من ثم هريرة البندورة والبندورة
المفرومة. وكوبان من الماء الساخن. يطهى
الكل لمدة ١٠ دقائق إضافية.

يُقشر البازنجان ويقطع إلى شرائح. تقع
هذه الشرائح في الملح والماء لمدة نصف
ساعة. ثم تغسل وتتصفى وتقلّى في الزيت
حتى تصبح وردية اللون.

يضاف البازنجان والفطر إلى مزيج
اللحم والبندورة. يجب أن يحرك المزيج
بواسطة الملعقة. ترش التوابل فوق المزيج
ويتابع الطهو فوق نار خفيفة حتى ينضج
البازنجان.

يسكب المزيج في طبق التقديم ويزين
بالجوز المقللي ويقدم ساخناً.

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 هريرة.
تحلط ريش الغنم مع مزج اللبن في وعاء كبير.
ثم تقطع 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.

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

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 غaram ماسالا (مزيج
توابل GARAM MASALA)
ملعقة صغيرة من الكمون المطحون





سجق مع الخضار في عجينة البااف

وتفتح فوقه عجينة البااف للحصول على مستطيل كبير. يقطع هذا المستطيل إلى قسمين.

يدهن قعر صينية أو طبق زجاجي مقاوم للحرارة بالماء، وتوضع من ثم نصف عجينة البااف. يسكب مزيج الخضار والنقانق فوق العجينة ليغطى من ثم بالقسم الثاني من العجينة. تختم الحواف جيداً ويدهن سطح العجينة بصفار البيض.

تخبز الصينية في فرن حرارته ٣٧٥ درجة فهرنهايت حتى تتنفس العجينة وتتصبح ذهبية اللون. تقدم الفطيرة ساخنة بمثابة غداء أو عشاء لذيد.

عجينة باف جاهزة Puff Pastry

التحضير

ينفع السجق في الماء لمدة ١٠ دقائق، ثم يقشر الفشـاءـ الخارجـيـ الرـفـيقـ ويـقطـعـ إـلـىـ قـطـعـ صـغـيرـةـ. يوضع نصف كوب من الماء في مقلاة عميقـةـ وتـضـافـ إـلـىـ قـطـعـ النـقـانـقـ وتـطـهـيـ حتـىـ يـتـبـخـرـ المـاءـ ويـخـرـجـ الـزيـتـ منـ الـلـحـمـ فيـقـلـىـ لـحـمـ النـقـانـقـ عـنـ دـبـيـتـهـ.

تضـافـ شـرـائـعـ الـفـلـفـلـ،ـ الـكـرـاثـ،ـ وـالـقـطـرـ المـفـرـومـ وـيـطـهـيـ الكلـ مـعـاـ حتـىـ تـضـجـ النـقـانـقـ جـيدـاـ.ـ يـقـلـىـ الـخـلـيـطـ حتـىـ تـصـبـ الـخـضـارـ طـرـيـةـ قـلـيلاـ.ـ يـرـشـ الـقـلـيلـ مـنـ الدـقـيقـ فـوقـ طـاـوـلـةـ الـعـلـمـ

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

رأـسانـ مـنـ الـفـلـفـلـ الـأـخـضرـ الـحـلوـ مـقـطـعـانـ إـلـىـ شـرـائـعـ طـوـيـلـةـ وـرـفـيعـةـ رـأـسانـ مـنـ الـفـلـفـلـ الـأـحـمـرـ الـحـلوـ مـقـطـعـانـ إـلـىـ شـرـائـعـ طـوـيـلـةـ وـرـفـيعـةـ رـأـسانـ مـنـ الـفـلـفـلـ الـأـصـفـرـ الـحـلوـ مـقـطـعـانـ إـلـىـ شـرـائـعـ طـوـيـلـةـ وـرـفـيعـةـ عـودـ دـارـانـ مـنـ الـكـرـاثـ،ـ مـنـظـفـانـ وـمـغـسـولـانـ وـمـقـطـعـانـ إـلـىـ شـرـائـعـ طـوـيـلـةـ وـرـفـيعـةـ عـودـ كـرـفـسـ مـقـطـعـ إـلـىـ قـطـعـ صـغـيرـةـ كـوبـ مـنـ الـفـطـرـ الـمـفـرـومـ الـمـصـفـىـ مـنـ الـمـاءـ ثـلـاثـةـ أـربـاعـ الـكـيـلـوـغـرـامـ مـنـ السـجـقـ الـمـقـشـرـ وـالـمـقـليـ

الزوّوكوتو مع الفريز (الفراولة)

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

وصفة جاتوه جينواز
كيلوغرام من الفريز (الفراولة) المفرومة
ناعماً

٢ 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 المبشورة (يمكن أيضاً
استعمال الشوكولا البيضاء)

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

التحضير

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

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

يسقط ورق البرشمان في قعر صينية دائرة
قطرها ٢٥ سم.
يسكب فوقه مزيج الجاتوه ويخbiz في الفرن
لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة، ثم يخرج الجاتوه من
الفرن ويترك جانباً حتى يبرد تماماً.

يسقط ورق النايلون اللاصق داخل وعاء
زجاجي متوسط العمق.
يتطلع الجاتوه إلى مثبات طويلة وتترصف هذه
المثبات في قعر الطبق الزجاجي وعلى حواشه.
تدهن مثبات الجاتوه بعصير البرتقال
لتقطيبها.

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

يسقط هذا المزيج فوق مثبات الجاتوه، ثم
توضع فوقه طبقة أخرى من مثبات الجاتوه.
يدهن سطح المثبات 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 ٢٥ إلى ٣٠ قطعة بسكويت

٣ أكواب من الدقيق (الطحين) المتعدد الاستعمالات

كوب من الزبدة في حرارة الغرفة

كوب وربع الكوب من السكر الناعم

رشة فانيلا

صفار بيضتين

سماكرا ملونة خاصة للخبز في الفرن

أشترطة حمراء وخضراء للزينة

التحضير

يوضع الدقيق مع الزيادة والسكر والفانيلا في خلاط الطعام ويخلط الكل حتى الحصول على مزيج مفت.

يضاف صفار البيض ويتبع الخلط حتى الحصول على عجينة متوسطة اللوونة ومتمسكبة في زاوية واحدة من وعاء

الخلاط. تلف العجينة بورق التايلون اللاصق وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة.

يرش القليل من الدقيق فوق سطح الطاولة وترق العجينة للحصول على دائرة سمكتها ٢ سم تقريباً.

تستعمل قطاعة 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 حباتان بنيتان من السماكرا الملونة في كل قطعة بسكويت مكان العينين، وحبات ملونة فوق الصدر. تغرس قطع البسكويت في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهایت لمدة ١٥ إلى ١٨ دقيقة حتى تصبح حواها وردية اللون. لكن

يفترض لا تحرر قطع البسكويت أبداً.

تخرج الصينية من الفرن وتترك جانبًا حتى تبرد تماماً.

تلف أشرطة ساتين صغيرة حول الأعناق وتقدم قطع

البسكويت في أعياد ميلاد الأولاد.

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



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 البودة حتى يصبح السوربيه كثيفاً.

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

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

بياض بيضة واحدة

كوب من عصير الليمون

كوب من السكر

كوب من الماء

٥ إلى ٦ ليمونات

ملعقة صغيرة من برش الليمون

التحضير
ترغب الليمونات ويستخرج العصير منها





جاتوه شوكولا أسود وأبيض

توضع من ثم طبقة ثانية من بسكويت فيكتوريا وتيسط 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 الفاناش.

طبقة الفاناش
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. ترك الصلصة جانبأً لمدة نصف ساعة قبل سكبها فوق البسكويت.

الغرفة:
تحفق 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 الآشان معًا.

يضاف مسحوق الكاكاو ويخلط الكل للحصول على مزيج متجانس.

يسكب المزيج فوق ورق البرشمان ويخبز لمدة ١٥ دقيقة في فرن حارته ٤٠٠ درجة فهرنهايت حتى يخسر الجاتوه كل الرطوبة.

توضع طبقة من بسكويت فيكتوريا وتيسط فوقها موس الشوكولا البيضاء.

الكمية تكفي ٦ إلى 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 متوالية من
القشدة النباتية والقشدة الحيوانية).

التحضير
تحفظ الشوكولا مع الحليب للحصول على مزيج ناعم.
تضاف إليها 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 تبرد في حرارة