

الطويات

عيون المها مقدمة من المطبخ العربي



المقادير:

- المقادير:**
- ½ 2 كوب أو 340 غ من الدقيق العادي
 - ¼ ¼ كوب أو 150 غ من السميد
 - ½ 1 ½ كوب أو 225 غ من السميد الناعم
 - 2/3 2/3 كوب أو 135 غ من السمن
 - ½ 2 ½ ملعقة طعام من السكر
 - عالية أو 397 غ من حليب نستله
 - المختف الحليب
- ¼ ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيليا
- ¼ 1 ¼ كوب أو 120 غ من جوز الهند المحف
- ¼ ¼ ملعقة صغيرة من الحلب المطحون
- ¼ ¼ ملعقة صغيرة من البيكينغ باوور
- ¼ ¼ كوب أو 100 غ من السكر البودرة
- ½ ½ كوب أو 100 غ من الزبدة غير المملحة
- 100 مل من الماء
- ¼ ¼ كوب أو 100 غ من الفستق المغلي والماء والمشر للزينة

طريقة التحضير :

العجيبة، وتضغط كل كرة بواسطة اليد لتكون الشكل البيضاوي. ثم توضع في الوسط وتضغط عليها.

– تُخبز الكريات في صينية غير قابلة للانصقاق على حرارة 200 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 8 و10 دقائق أو حتى تتسبب لونها ذهيبا. تُرفع الصينية من الفرن وتُغمر الكريات بالقطر. يترك القطر لمدة 3 دقائق ثم يُزال عبر إمالة الصينية؛ لا بد من التأكد من إزالة القطر بالكامل.

لتحضير القطر:

- كوب من الماء
- $\frac{1}{4}$ كوب أو 500 غ من السكر
- 40 غ من عصير الحامض / عصير الليمونة حامضة

الطريقة:

تخلط كافة المكونات، باستثناء الفستق والقطر، مع بعضها البعض لتكون عينة طرية توضع جانباً لمدة 20 دقيقة.

تشكل كريات صغيرة بواسطة

المقيلات

الفطر الطازج المحشو على الطريقة الأوروبية



المقادير:

- المقادير:**
- 10 إلى 12 جبة فطر طازج عملاقة (Jumbo)
 - 200 غرام من لحم السرطان المشوي
 - ملعقتا طعام من الخبز المخلل المقطوع إلى مكعبات صغيرة - صلتان منو سلطان
 - ملعقة طعام من القفل الأحمر المفروم
 - ملعقة طعام من البقدونس المفروم الناعم
 - ملعقة طعام من الكبار
 - مايونيز حسب الحاجة
 - ملعقة صغيرة من الخردل

طريقة التحضير :

طعام من هذه الحشوة، ثم تزين بالكافيار والبقدونس والفلفل الأحمر.

ملاحظة: يمكن حشو البيض المسلوق بالطريقة نفسها أيضاً وإنما يخلط صفار البيض المهروس مع مزيج السرطان. توضع هذه الحشوة في بياض البيض المشطور إلى نصفين.

- يقشر الفطر الطازج وتنزع أعناقها للحصول على أشكال شبيهة بفناجين القهوة الصغيرة.

- يخلط لحم السرطان المبشور مع الخردل، والمايونيز، والفلفل الأحمر، والبقدونس، والبصل الأخضر، والكبار والخيار المخلل.

- تحشى كل حبة فطر بمقدار ملعقتي

من لبنان.. مقلوبة الدجاج بالباذنجان

المقادير:

- 1 أو 1 كغ من الدجاج الكامل
- حسباً باندجان مقشّرتان ومقطعتان إلى شرائح
- ½ 1 كوب أو 300 غ من الزيت النباتي للقلي
- 5 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- 350 غ من لحم البقر المفروم
- 3 أكواب أو 600 غ من الأرز البسمتي
- مكعباً مرقة الدجاج
- 3 ملاعق طعام من الملح
- ½ كوب من الصنوبر المقلّي



طريقة التحضير :

ب مكعبا مرقة الدجاج.
لمعدة على الأرز. يغلى المزيج
نار خفيفة لمدة تتراوح بين 25
بمنضج الأرز.
لقد راسا على عقب على طبق
بنوير المقلی.

أو حتى ينضج جيداً ويكتسب لوناً بنياً - تنسج شرائح الباذنجان المقلية على وجه اللحم المطبوخ في القدر عيناها ثم تصاف طبقة من الدجاج المقطع، يليها أخيراً الأرز على الوجه.

- يوضع 5 ½ أكواب من مرقة الدجاج، ويضاف إليها مكعباً مرقة الدجاج، والملح. يحرك المزيج على

- تسلق الدجاجة بالماء لمدة 50 دقيقة أو حتى تنضج، ينزع جلدها وعظمها وتقطع إلى رقائق سمكية.

- تقلى شرائح الباذنجان حتى تتسكب لوناً ذهبياً، ثم توضع جانبا. - تحمى الملاعق الخمس المتبقية من الزيت في قدر ويقلّى اللحم المفروم لمدة 5 دقائق

محشي الكوسة بالصلصة الحمراء واللحم المفروم



المقادير:

- 1 ½ كغ من الكوسة الصغيرة
- ملققتا طعام من السم
- حبة متوسطة الحجم أو
- 150 غ من البصل مفرومة
- فرما ناعما
- 350 غ من لحم الغنم المفروم
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- ¼ كوب أو 150 غ من الأرز المصري المغسول والمصفى
- حبة متوسطة الحجم أو
- 150 غ من الطماطم مفرومة
- فرما ناعما
- كوبان أو 500 مل من الماء
- 3 فصوص من الثوم مسحوقة
- ملققتا طعام من معجون الطماطم
- مكعبا من مرقة الخروف

طريقة التحضير :

المزيج ثم يسكب على الكوسة الصغيرة في الكسولة.

طبّقان على وجه الكوسّة من أجل رصّها نحو
لأسفل.

يغطي القدر وتترك على نار خفيفة لمدة ساعة أو حتى تنضج الكوسة والأرز.

يمزج الماء، والثوم، ومعجون الطماطم مع مكعبى مرقة الخروف فى قدر. يغلى

تتحريك لمدة تتراوح بين 3 و4 دقائق. ترفع
من النار ويضاف إليها الأرز والطماطم.

تجوف الكوسة وتغسل جيداً وتوضع
حانئاً.

تحشى الكوسة الصغيرة بخليط اللحم
الأرز وتنسق في كسرولة كبيرة. يوضع

يحمى السمن في قدر كبير، ثم يضاف البصل واللحم، والتوابل، وتقلي المكونات مع

السلطات

سلطة التونة مع الذرة الحلوة

المقادير:

- 1- ملعقتا طعام مايونيز
- 2- ملعقتا طعام خردل
- 3- 500 غ معكرونة صدف صغيرة مسلوقة.
- 4- 3 غلب تونة
- 5- حبة فليفلة حمراء
- 6- حبة فليفلة صفراء
- 7- حبة فليفلة خضراء
- 8- علبة ذرة حلوة
- 9- 4 أوراق خس
- 10- 3 حبات كبيس خيار مقطع قطعاً صغيرة
- 11- ملعقة طعام يرش ليمون حامض
- 12- فصا ثوم مدقوقان
- 13- ملعقة صغيرة زعتر مطحون
- 14- ¼ كوب خل تفاح
- 15- ملعقتا طعام زيت زيتون
- 16- 7 بندورات كرزية للتزين.

4 - تسكب السلطة في طبق التقديم،
تقطع حبات البندورة الكرزية الى 4
قطع دون تفريقها للحصول على ما
شبه الورد، ويزين بها الطبق.

والخل وزيت الزيتون.
- تخلط كل المقادير مع بعضها
لبعض وأخيرا يرش الزعتر وبرش
لحامض.

من الزيت، الكبيس، والخس المقطع.

- في الخلاط الكهربائي او باليد، يخلط الثوم والمايونيز والخردل

- يحضر وعاء كبير لخلط السلطة
- توضع فيه المعكرونة المسلوقة والفليفلة المقطعة والتونة المصفاة

