

الحلويات

قطع البسكويت مع الشوكولاتة والزبدة



المقادير:
- الشاي المكسر إلى قطع صغيرة
- كوب أو 150 غ من الفستق المقطع
- ¼ كوب أو 35 غ من الزبيب
- 4 ملاعق طعام من الزبدة غير
المملحة (كمية إضافية)
- ¼ كوب أو 200 غ من
الشوكولاتة الداكنة المقطعة
- ½ كوب أو 125 مل من الحليب

المقادير:

المكونات:
- 4 ملاعق طعام من الزبدة غير
المملحة المذوبة
- علبه أو 397 غ من الحليب المكثف
المحلى
- كوبان أو 200 غ من بسكويت

طريقة التحضير:

- تمزج الزبدة مع حليب نستلة
المكثف المحلى في قدر متوسطة
الحجم غير لاصقة توضع على
النار وتحرك باستمرار حتى تغلي
ثم تخفف النار ويتابع التحريك لمدة
4-5 دقائق إلى أن يتكاثف المزيج.
ي رفع المزيج عن النار ويمزج
مع البسكويت والزبيب والفستق.
يخلط المزيج حتى يتماسك جيدا.
- يسكب المزيج بالتساوي في
صينية قياسها 20 × 25 سم،
يوضع في قعرها الورق المخصص
للخبز والمدود من الجهتين.
يوضع المزيج في الثلاجة لمدة
ساعة واحدة.
- توضع الزبدة الإضافية
والشوكولاتة والحليب في قدر
متوسطة الحجم على نار متوسطة
ويحرك المزيج باستمرار حتى
تذوب الشوكولاتة.
- يسكب مزيج الشوكولاتة
ويوزع بالتساوي على مزيج
البسكويت المحض مسبقا. يوضع
مزيج الشوكولاتة والبسكويت
مجددا في الثلاجة لمدة 2-3
ساعات أو حتى يجمد. يقطع
قالب البسكويت والشوكولاتة إلى
شرائح صغيرة ثم يقدم.

المقبلات

طماطم محشوة بالتونة



المقادير:
- 4 ملاعق طعام زيت زيتون - علبه
تونة
- ملعقتا طعام كبريتان
- ملح وفلفل أسود
للزينة:
- حبتا طماطم مجفتان مقطعتان
شرائح
- ریحان

المقادير:

المكونات:
- 4 حبات طماطم
- ملعقتا طعام معجون من طماطم
المجففة
- صفار بيضتين
- ملعقتا شاي عصير ليمون - بشر
ليمونة

طريقة التحضير:

- تقطعي الطماطم من المنتصف وفرغي
الحشوة من داخلها، وزعي معجون
الطماطم على أنصاف الطماطم.
- رصي أنصاف الطماطم في صينية
فرن، أدخلها الفرن لمدة 15-12 دقيقة
على حرارة 400 درجة فهرنهايت.
- اتركيه يبرد، خلال ذلك اصنعي
المايونيز.
- في الخلاط اخلطي صفار البيضتين
والليمون وبشر الليمون حتى يصبح
ناعما، خلال الخلط اضيفي زيت الزيتون.
- أوقفي الخلاط عندما يصبح المايونيز
كثيفا.
- اضيفي التونة والكبريتان إلى
المايونيز وتبلبه واخلطيه جيدا.
- وزعي خليط التونة على أنصاف
الطماطم وزينه بشرائح الطماطم المجففة
وأوراق الريحان.
- أدخله الفرن لدقائق قليلة أو قدميه
باردا.

لحم العجل مع صلصة الفطر

المقادير:

- 10 شرائح من فيليه العجل،
تبلغ سماكة الواحدة إنشين
- ربع كيلو غرام من الفطر
الطازج المقطع
- مكعب من مرق الدجاج
- ملعقتان كبيرتان من
الدقيق
- ملعقتان كبيرتان من
الزبدة
- 3 أكواب من الماء
- ملح وفلفل وقرفة، حسب
الرغبة
- جزر وبروكلي، للتزيين



طريقة التحضير:

ويترك على نار هادئة حتى ينضج ثم يضاف
الفطر. يترك هذا المزيج ليغلي لمدة دقيقة، ثم
يقدم على الفور، مزيئا بالجزر والبروكلي
الليدين يقلبان مع قليل من الزبدة في مقلاة.

والدقيق، ويقلبان حتى يحمر الدقيق، ثم،
يضاف المرق والماء والتوابل، مع التحريك
حتى غليان هذا الخليط.
- يوضع اللحم في داخل القدر، يغطى

- تسخن مقلاة غير لاصقة، تشوى شرائح
حم، حتى يصبح لونها ذهبيا. ثم ترفع من
المقلاة.
- في داخل قدر، يضاف كل من الزبدة

لعشاق الأطباق المغربية إليكم كوسكوس الدجاج



المقادير:

- ملعقتا طعام من زيت الزيتون
- 1 حبة كبيرة الحجم أو 200 غ من البصل
مفرومة
- 500 غ من صدور الدجاج منزوعة الجلد
- 3 فصوص من الثوم مسحوقة
- ½ كوب أو 35 غ من البقدونس الطازج
المفروم
- ¼ ملعقة صغيرة من الهال المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل
المجفف
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من خيوط الزعفران
- 3 حبات متوسطة الحجم أو 450 غ من
البندورة مقطعة إلى مربعات
- حبتان متوسطتا الحجم أو 200 غ من
الجزر مقطعتان إلى مكعبات
- وحدة صغيرة من عيدان القرقة
- كوب أو 250 مل من الماء
- مكعبان من مرقة الدجاج ملح أقل
- علبه أو 400 غ من الحمص المعلب
المصفي
- حبتان متوسطتا الحجم أو 200 غ من
الكوسة مقطعتان إلى مكعبات

طريقة التحضير:

ويطهيان لمدة 10 دقائق أو حتى
ينضجا.
- يقدم الطبق مع الكوسكوس
المطبوخ.

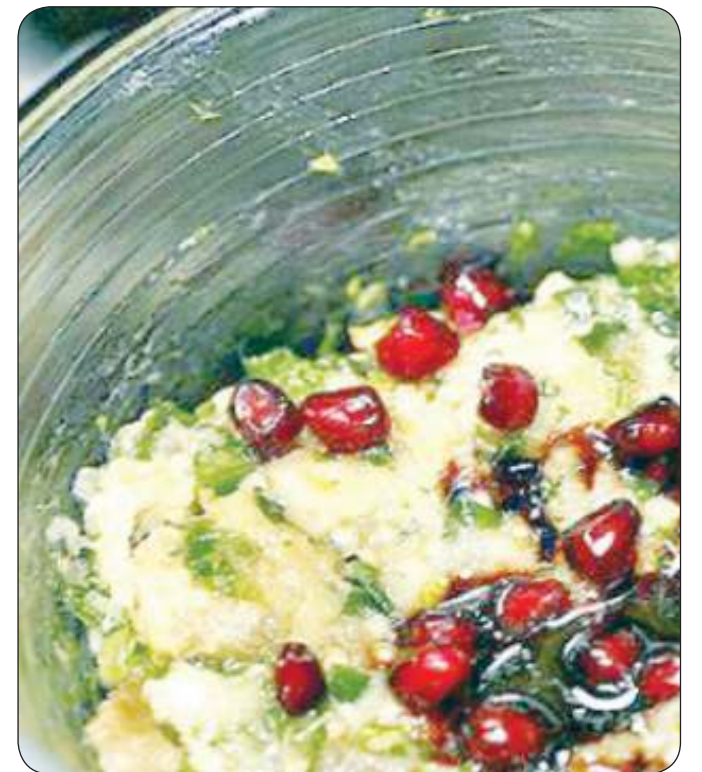
ماجي ملح أقل. يغلي المزيج، ويغطى
ويترك على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة
أو حتى يصبح الدجاج شبه ناضج.
- يضاف الحمص والكوسة

التوابل والزعفران. تطهى المكونات
لمدة تتراوح بين 4 و5 دقائق.
- تضاف البندورة والجزر،
والقرقة، والماء، ومكعبا مرقة الدجاج

- يسخن الزيت في قدر كبيرة ويقل
البصل على نار متوسطة لمدة تتراوح
بين 3 و4 دقائق أو حتى يذبل. يضاف
الدجاج، والثوم، والبقدونس، وكافة

السلطات

سلطة الباذنجان مع دبس الرمان



المقادير:

- باذنجان مقشر ومقطع
شرائح
- ¼ ملعقة شاي ملح
- فص ثوم مدقوق جيدا
- 2-3 ملاعق طعام عصير
ليمون
- 4 ملاعق طعام زيت زيتون
- ملعقة شاي دبس الرمان

طريقة التحضير:

رشي عليها زيت الزيتون
ودبس الرمان وزينها بحبات
الرمان.
- قدميها مع الخبز العربي.

اخطليها مع البصل
والبقدونس والتنعاع
والطماطم والفليفلة.
- صفيها في طبق التقديم،

- امسحي الباذنجان من
الجهتين بزيت الزيتون.
- اشويها في الفرن، اخرجيها
واتركيها تبرد تماما، قطعها

مكعبات.
- اخطلي الثوم مع الملح
وعصير الليمون
- ضعها على الباذنجان.