

الحلويات

عيش السرايا مع فستق حليبي وزهر ليمون



المقادير:

12 شريحة من التوست الأبيض
الطري
4 أكواب من السكر
4 أكواب من الماء المغلي
فستق حليبي مطحون وزهر ليمون

طريقة التحضير:

تنزع القشرة الخارجية عن قطع التوست، ثم تصف شرائح التوست في صينية وتخزين في فرن حرارته 375 درجة فهرنهايت أو 190 درجة مئوية حتى تصبح وردية اللون. - تقلب شرائح التوست على الوجه الأخر وتحمص على الوجه الأخر أيضا، علما بأن مدة التحميص يجب أن تكون قصيرة وسريعة. - تذوب 4 أكواب من السكر في قدر غير لاصقة حتى تصبح بلون الكاراميل الذهبي. - يسكب الماء المغلي مباشرة فوق كاراميل السكر ويحرك المزيج جيدا. - تخرج شرائح التوست من الفرن

المقبلات

صاصة اللوز على الطريقة الأسبانية



المقادير:

المطحون
- رشة كبش قرنفل، كوب مرقة دجاج
أو أكثر حسب الحاجة
- ربع كوب كريمة كثيفة
- ثلاثة أرباع الكوب من اللوز

طريقة التحضير:

يسخن الزيت في مقلاة ويضاف إليه الكعك المطحون. يحرك المزيج حتى يحمر الكعك المطحون قليلا. يضاف اللوز وكبس القرنفل ويطهى المزيج مع التحريك حتى يحمر قليلا. تضاف مرقة الدجاج تدريجيا ويحرك

يخنة الخضراوات واللحم السعودية

المقادير:

8 شرائح من لحم الفيليه
- رأسان من البطاطا
مقطعان إلى مكعبات صغيرة
- 200 غ من الفطر المقطع
- جزرتان مقطعتان إلى
مكعبات صغيرة
- كوب من البازيلا
- بصلة متوسطة مفرومة
- فصا ثوم مهروسان
- مكعب من مرقة اللحم أو
الدجاج مذوب في كوب من
الماء الفاتر
- ملح وبهار أسود ونصف
ملعقة صغيرة من البهار
الحلو
- 50 غ من الزبدة مع زيت
نباتي



طريقة التحضير:

يوزع حولها خليط الخضراوات. - يسكب كوب من مرقة اللحم أو الدجاج فوق محتويات الطبق قبل خبزه في الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا. - يقدم الطبق مع الأرز والسلطة الخضراء. ملاحظة: يمكن إضافة الذرة وحببات الفلفل الأخضر والأحمر المقطعة إلى مكعبات صغيرة حسب الذوق.

تستخدم الزبدة نفسها لقلي البصل المفروم والثوم المهروس. - تضاف بقية الخضراوات ويقلى الكل معاً لبضع دقائق. - يخلط البصل والثوم والخضار مع بعضها. - تصف شرائح اللحم وسط قعر طبق زجاجي مقاوم للحرارة مدهون بالزيت، ثم

يحمى الزيت النباتي في مقلاة وتقلي فيه البطاطا حتى تصبح وردية اللون ثم ترفع وتوضع جانبا. - يصفى الفطر من ماء العلبه، ثم يخلط مع الجزر والبطاطا والبازيلا. - تذوب ملعقتا طعام من الزبدة في قدر وتقلي فيهما شرائح اللحم قليلا على الوجهين، ثم يرش عليها الملح والبهار والبهار الحلو.

طبق دجاج بالزعر والبقدونس



المقادير:

كيلوغرام ونصف
الكيلوغرام من
الدجاج
- بصلة مقطعة
شرائح
- فلفل أخضر
مقطع شرائح
- دجاجة
- كوب زبادي
- ملعقة طعام
ثوم مهروس
- حبة طماطم
متوسطة مقطعة
مكعبات صغيرة
- ملح
- فلفل أسود
- زعتر
- عصير
ليمونتين
- ثلاث ملاعق
زيت

طريقة التحضير:

تعمل نضجها في الفرن حتى تتشرب ماءها وتحمر وتكمل تحميرها تحت الشواية وتقدم مع البطاطا والسلطة الخضراء.

الفرن ومعها التتبيلة ونضعها على النار من فوق قليلا ثم نغطي الصينية بالفويل ندخلها الفرن. - وبعد ثلث ساعة نكشفها ونتركها

الأمام وتتبيل من كل الجهات بمكونات التتبيلة ومن تحت الجلد أيضا وتغلى بباقي التتبيلة من قبلها بيوم. - وعند الطبخ نضعها في صينية

تغسل الدجاجة جيدا. - تخلط كل المقادير السابقة لتحضير التتبيلة وترك جانبا. - تفتح الدجاجة من المنتصف من

السلطات

سلطة الفتة

المقادير:

- بقدونس تقطع خشن
- باذنجان يقطع مربعات ويقلى
- بطاطا تقطع مربعات وتقلي
- زهر (قرنبيط) ويقلى
- ملح
- ليمون
- فلفل اسود

طريقة التحضير:

ونضيف لها الصلصة البيضاء ونزين السلطة بالخبز المغلي والفلفل الأحمر الخشن.

ملعقة نعناع ناشف
الطريقة:
نخلط المقادير مع بعضها

- ملعقة مايونيز
- عصير ليمون (حسب ذوقك)
- ملح وفلفل

الصلصة البيضاء:
- زبادي
- ملعقتا طحينة

