

## 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  
الملحة (كمية إضافية)  
- ¼ كوب أو 200 غ من  
الشوكولاتة الداكنة المقطعة  
- ½ كوب أو 125 مل من الحليب

## المكونات:

4 ملاعق طعام من الزبدة غير  
الملحة المدبوبة  
- علبه أو 397 غ من الحليب المكثف  
المحلى  
- كوبان أو 200 غ من بسكويت

## طريقة التحضير :

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 المحضر مسبقا، يوضع  
مزيج الشوكولاتة والبسكويت  
مجددا في الثلاجة لمدة 2-3  
ساعات أو حتى يجمد. يقطع  
قالب البسكويت والشوكولاتة إلى  
شرائح صغيرة ثم يقدم.

- 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 والممدود من الجهتين.  
يوضع المزيج في الثلاجة لمدة

## المقبلات

## طماطم محشوة بالتونة



## المقادير:

4 ملاعق طعام زيت زيتون - علبه  
تونة  
- ملعقتا طعام كبريتان  
- ملح وفلفل أسود  
للزينة:  
- حبتا طماطم مجففتان مقطعتان  
شرائح  
- ريحان  
ليمونة

## المقادير:

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

## طريقة التحضير :

ناعما، خلال الخلط اضيفي زيت الزيتون.  
- أوقفي الخلط عندما يصبح المايونيز  
كثيفا.  
- اضيفي التونة والكبريتان إلى  
المايونيز وتبلية واخلطيه جيدا.  
- وزعي خليط التونة على أنصاف  
الطماطم وزينيه بشرائح الطماطم المجففة  
وأوراق الريحان.  
- ادخليه الفرن لدقائق قليلة أو قدميه  
باردا.

- قطعي الطماطم من المنتصف وفرغي  
الحشوة من داخلها، وزعي معجون  
الطماطم على أنصاف الطماطم.  
- رصي أنصاف الطماطم في صينية  
فرن، ادخليها الفرن لمدة 15-12 دقيقة  
على حرارة 400 درجة فهرنهايت.  
- اتركه يبرد، خلال ذلك اصنعي  
المايونيز.  
- في الخلط اخلطي صفار البيضتين  
والليمون وبشر الليمون حتى يصبح

## لحم العجل مع صلصة الفطر

## المقادير:

10 شرائح من فلبه العجل،  
تبلغ سماكة الواحدة إنشين  
- ربع كيلوغرام 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، مزينا بالجزر والبروكلي  
الذين يقلبان مع قليل من الزبدة في مقلاة.

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

- تسخن مقلاة غير لاصقة، تشوى شرائح  
لحم، 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 :

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

ماجي ملح أقل. يغلي المزيج، ويغطي  
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 ويقلّى  
البصل على نار متوسطة لمدة تتراوح  
بين 3 و4 دقائق أو حتى يذبل. يضاف  
الدجاج، والثوم، والبقدونس، وكافة

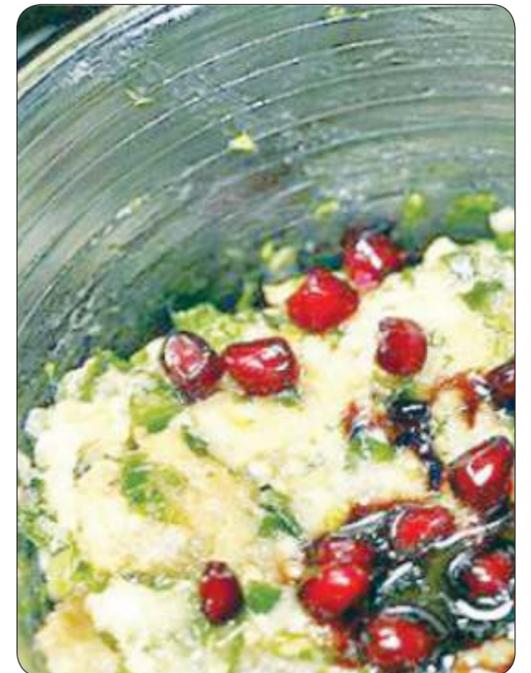
## السلطات

سلاطة الباذنجان  
مع دبس الرمان

## المقادير:

البذور ومقطعة مكعبات  
صغيرة  
- ملعقتا طعام فليفلة خضراء  
مقطعة مكعبات صغيرة  
- بصلة خضراء صغيرة  
مفرومة  
- ملعقة طعام بقدونس  
مفروم  
- ملعقة شاي نعناع  
- ملعقة شاي رمان

باذنجان مقشر ومقطع  
شرائح  
- 1/4 ملعقة شاي ملح  
- فص ثوم مدقوق جيدا  
- 2-3 ملاعق طعام عصير  
ليمون  
- 4 ملاعق طعام زيت زيتون  
- ملعقة شاي دبس الرمان  
- ملعقة طعام طماطم مزلة



## طريقة التحضير :

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

- اخلطها مع البصل  
والبقدونس والنعناع  
والطماطم والفليفلة.  
- صفيها في طبق التقديم،

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

- امسحي الباذنجان من  
الجهتين بزيت الزيتون.  
- اشويها في الفرن، اخرجها  
واتركها تبرد تماما، قطعها