

## الحلويات

### جاتوه الليمون وحبة البركة



– صفار بيضتين كبيرتين  
– نصف علبة سعتها 284 مل من حليب الزبدة buttermilk  
– ملعقتان صغيرتان من حبة البركة  
– ملعقتا طعام من السكر لدهن سطح الجاتوه  
ملاحظة: أنت في حاجة إلى قالب جاتوه مربع طول له 15 سم، مبطن كله بورق البارشمان

#### المقادير:

– 200غ من الدقيق العادي  
– 200غ من السكر  
– ملعقتان صغيرتان من الباكينغ باوور  
– 125غ من الزبدة الطرية غير المملحة  
– عصير وبرش ليمونتين  
– بيضة كبيرة

#### طريقة التحضير:

المحضّر.  
– يوضع القالب على الرف الواسع للفرن ويخبز لمدة 45 دقيقة أو حتى يخرج العود الخشبي المغروز في وسطه نظيفاً وجافاً.  
– يخلط عصير الليمون مع السكر ويسكب فوق الجاتوه الساخن. يترك الجاتوه ليبرد داخل القالب، ثم يقطع إلى مربعات ويقدم مع الفاكهة.  
ملاحظة: إن النكهة الدقيقة لحبة البركة في هذا الجاتوه الخفيف تتمزج بشكل جميل مع نكهة الليمون المنعشة والنضرة.

– يحمى الفرن حتى 180 درجة مئوية أو 350 درجة فهرنهايت أو غاز رقم 4.  
– ينخل الدقيق مع السكر والباكينغ باوور والقليل من الملح فوق وعاء. تضاف من ثم الزبدة وتحقق مع المزيج للحصول على كتل صغيرة.  
– يخفق برش الليمون مع البيضة الكاملة، و صفار البيضتين، و حليب الزبدة في وعاء.  
– يضاف هذا الخليق إلى مزيج الدقيق مع ضرورة الخفق طوال الوقت. تضاف من ثم حبة البركة ويسكب مزيج الجاتوه في القالب

## المقبلات

### أجنحة مشوية مع البرتقال



– 4 برتقالات حمراء مقطعة إلى أرباع  
– سكر ناعم  
– باقة صغيرة من الكزبرة الطازجة المفرومة للزينة  
– رشّة ملح

#### المقادير:

– 4 ملاعق طعام من معجون الفلفل الحريف  
– ملعقتا طعام زيت زيتون  
– 16 إلى 20 جناح دجاج

#### طريقة التحضير:

– في هذه الأثناء، يرش السكر الناعم على قطع البرتقال الأحمر قبل شوائها ليضع دقائق حتى تحترق. لكن يجب ألا تصبح قطع البرتقال سوداء ومتفحمة.  
– يرش القليل من الكزبرة الطازجة المفرومة فوق أجنحة الدجاج وتقدم مع قطع البرتقال المشوية.  
– يمكن استبدال البرتقال الأحمر بالبرتقال العادي.

– تحمى الشواية على أعلى درجة. يخلط معجون الفلفل الحريف مع زيت الزيتون للحصول على معجون رخو. يرش فوقه الملح ويخلط معه.  
– تدهن أجنحة الدجاج بهذا المعجون حتى يغلفها كلها ثم تشوى الأجنحة على الشواية لمدة 5 إلى 8 دقائق على كل جهة حتى تنضج ويصبح لونها ذهبياً.

## صدور الدجاج المحشوة



#### المقادير:

4 صدور دجاج منظفة من الجلد  
4 حبات بندورة مقطعة إلى شرائح  
12 ورقة حبق طازجة  
ملعقة طعام أوريغانو  
4 فصصوص ثوم مهروسة  
ملح وبهار أبيض  
زيت وزبدة خليط  
علبة بندورة معلبة

#### طريقة التحضير:

تخبز صدور الدجاج في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت حتى تنضج مع ضرورة تبليل الصدور دوماً بالصلصة أثناء الخبز. تخرج الصدور المخبوزة من الفرن وتقدم ساخنة مع الأرز المسلوق أو الخضراوات.

الحبق الطازجة.  
تدهن صدور الدجاج بالزيت ويرش عليها الأوريغانو اليابس ثم تصف في طبق زجاجي مقاوم للحرارة فيه البندورة المفرومة المخلوطة مع الملح والأوريغانو.

يرش الملح والبهار على صدور الدجاج ثم تحرز بها 4 إلى 5 شقوق مائلة في كل صدر دجاج.  
تدخل شريحة بندورة في كل واحد من الشقوق، إضافة إلى الثوم المهروس وأوراق

## سمان بالبرتقال



#### المقادير:

– 6 حبات من السمان  
– 6 حبات من القراصية  
– ملعقتان كبيرتان من الزبدة  
– ملعقتان كبيرتان من خل العنب  
– ملعقة كبيرة من «الأوريغانو»  
– نصف ملعقة صغيرة من بشر البرتقال  
– ثلث كوب من عصير البرتقال  
– ملعقة كبيرة من الدقيق  
– كوب من الماء  
– معكب من مرق الدجاج  
– ملعقتان من البهارات المشكلة

#### مقادير الحشو:

– 500 غرام من اللحم المفروم  
– نصف كوب من الجوز  
– ملعقتان صغيرتان الحجم من إكليل الجبل الطازج  
– بيضة  
– ملعقتان كبيرتان من الثوم المفروم  
– كوب من فئات خبز «التوست»

#### طريقة التحضير:

– يوضع السمان في الفرن حتى ينضج ثم يرفع الماء المتبقي منه. ويضاف هذا الأخير إلى خليط الدقيق، ويوضع على النار حتى يتكثف ويقدم مع السمان.

والدقيق والخل وعصير البرتقال وبشر البرتقال و«الأوريغانو» ومرق الدجاج والماء. يترك هذا الخليط على النار حتى يغلي، ثم يسكب جزء منه فوق السمان.

عن طريق الخباطة أو بواسطة الخلعة، ثم يوضع في داخل طبق الفرن.  
– في قدر توضع على النار تضاف الزبدة والقراصية

– تخلط كل مقادير الحشو جيداً، وتترك جانباً.  
– يتم إخراج القفص الصدري للسمان بسكين رقيقة، ثم يوضع جزء من الحشو في داخله، ويغلق

## السلطات

### سلطة تونة بالبطاطا

#### مقادير الصلصة:

فص ثوم مهروس  
ملعقتا طعام خردل أصفر.  
ملعقة صغيرة ملح.  
رشّة بهار أبيض.  
رشّة فليفلة حمراء.  
ملعقتا طعام خل عنب.  
3 ملاعق طعام عصير حامض.  
3 ملاعق طعام زيت زيتون

#### المقادير:

5 ورقات خس، مفرومة ناعمة  
رأساً بطاطا مسلوقة، ومقطعان إلى مربعات.  
200غ لوبياء ريفية، مسلوقة.  
200غ تونا بالماء، مصفى مفصص.  
ملعقتا طعام زيتون، مقطع دوائر

#### طريقة التحضير:

تضاف على السلطة قبل الأكل بدقائق.

والتوابل جيداً. تزداد بقلية المقادير ويخلط المزيج جيداً.

لوبياء، تونا، زيتون. يخلط الثوم مع الخردل

توضع المقادير على الشكل التالي: خس، بطاطا، طماطم،

