

miss.m.blogger@gmail.com
<http://fatafeats.blogspot.com>

كتاب وصفات الشيف انطوان النسخة ٢

يأسما بدبس العنب

المقادير :

- ٤٠٠ غ ماء
- ٥٠٠ غ ثلج مطحون
- ٢٥٠ غ دبس عنب
- ٢٥ غ ماء ورد
- ٢٥ غ ماء زهر
- ٣٥ غ صنوبر منقوع

الطريقة :

نضع كمية من الثلج في جرم الخلاط الكهربائي و نطحنه ثم نضيف عليه دبس العنب و نشغل الخلاط مع إضافة قليلا من الماء البارد و نزيد السرعة و نضيف ماء الورد و ماء الزهر و باقي الماء و ثلج خشن .

نوزع بعض الصنوبر المنقوع في بعض الأكواب و نسكب الشراب بالتساوي اخيرا نضيف ثلج مبشور خشن على الوجه.

و نشرب بالهنا و الشفا

سلاد كاريونارا

المقادير :

- ٣٥٠ غ مكرونة ملونة شكلها حلزوني

- ٣٠ غ بقდونس

- ٢٠٠ غ مايوناز

- ٣ حبات فليفلة ألوان : أحمر ، أخضر ، أصفر

- ٢٠٠ غ جزر

- ٢٠٠ غ كوسى

- ٢٠٠ غ قريدىس صغير الحجم

- ١٠ غ عصير ليمون حامض

- ١ غ بهار أبيض

- ٢٠ غ ملح

الطريقة :

نقطع الكوسى أقلاما رقيقة و نسلقها في ماء يغلي به القليل من الملح .

نسلق المكرونة في ماء يغلي به القليل من الملح لمدة ٨ دقائق .

بعد ٤ دقائق من السلق نبرد أقلام الكوسى تحت الماء و نستقظهم .

جزر مقصوص أقلام ، بقدونس مفروم ناعم ، قليل من الملح ، بهار أبيض نضيفهم على الكوسى و المكرونة و نضيف القريدىس المسلوق و المايوناز و نخلط معا .

نسكب السلطة في صحن التقديم و نقطع الفليفلة الخضراء ، الحمراء ، و الصفراء إلى نصف حلقات و نوزعهم على وجه السلطة للزينة و نرش عصير ليمون حامض .

في روز = **La vie rose** = العيش الهنيء

المقادير :

- ٣٠٠ غ شراب الموز

- ٢٠٠ غ حليب

- ٣٠٠ غ عصير أناناس

- ٥٠ غ فريز أي فروالة

- ٢٥ غ عصير برتقال

الطريقة :

- نضع الفريز و ١٠٠ غ من الحليب في الخلاط و نطحن و نضيف ١٠٠ غ من الحليب عبر فتحة الخلاط ثم نضيف عصير البرتقال الطازج و عصير الأناناس و أخيرا عصير الموز.
- نقتطع شريحتان من برتقالة غير مقشرة و نقطع كل حلقة إلى نصفين .
- نوزع مكعبات الثلج على الأكواب الأربعة ثم نوزع العصير و نزين بأصناف حلقات البرتقال كما نضع قشة أي مصاصة بكل كوب و نشرب بالهنا و العافية .

تمر هندي

المقادير :

- ١ لتر ماء
- ٢٠٠ غ تمر مطحون
- ٢٠٠ غ سكر
- ٣٠ غ ماء ورد = ملعقتان كبيرتان

الطريقة :

- نفتت التمر في الماء و ننقعه لمدة ٨ ساعات .
- ثم نضيف إليه ماء الورد و كمية السكر و نحرك .
- ثم ننقعه في وعاء آخر و نضيف الماء و نأخذ كيس من قماش القطن الناعم و نسكب فيه مزيج التمر و نعصر مع إضافة الماء بالتدرج و نعصر .
- نوزع العصير على ٤ أكواب و نضيف مكعبات الثلج و نشرب بالهنا و العافية .

كبد الدجاج بالليمون الحامض

المقادير :

- ٧٥٠ غ كبد الدجاج
- ٧٥ غ زيت نباتي
- ٧٥ غ عصير ليمون حامض
- ٢٥ غ زبدة
- ١٠ غ ملح

١ - غ بهار أبيض
- للزينة : ليمون حامض ، جزر ، بقدونس

الطريقة :

- في مقلاة كبيرة نضع الزيت النباتي و نضيف كبد الدجاج المقطع و نحمرها على نار قوية .
- نصنع سلة من حبة الليمون .
- نخرج كبد الدجاج الذي نضج في وعاء جانبي .
- نضيف ٢٥ غ زبدة على نار قوية و نرجع كبد الدجاج و نضيف الملح و البهار الأبيض و نحرك معا و نقلب و بعد ٥ دقائق نضيف عصير الحامض و نحرك و نخرج كبد الدجاج في صحن التقديم .
- نفرغ السلة من لبها تماما و نزين بها الصحن مع زهرات من الجزر و البقدونس و نأكل بالهنا و الشفا .

برازق

المقادير :

- ٦٢٥ غ طحين حلويات
- ١ غ محلب
- ٢ غ بيكنغ بودر
- ٥٠ غ فستق حلبي
- ٣٥٠ غ سمن
- ٢٠٠ غ سمس
- ٥ غ خميرة = ملعقة صغيرة
- ٣٥٠ غ سكر
- ٥٠ ع قطر
- ١٧٥ غ ماء
- ٣٠ غ حليب مجفف

الطريقة :

- في زبدية أي وعاء واسع و عميق نضع السمن و السكر و نعجن جيدا ثم نضيف المحلب و بيكنغ بودر و نعجن جيدا و نضيف الخميرة ، الطحين و الحليب المجفف و نعجن مجددا حتى تتجانس و نتحصل على عجينة قاسية بعض الشيء نرطبها ببعض الماء .
- نترك العجينة تتخمر و ترتاح لمدة ربع ساعة ملفوفة في ورق نيلون .
- بعد ربع ساعة نقتطع من العجينة كتل عجينة نضع منها إسطوانات و نقص و نصنع كويرات متوسطة .
- في صحن نضع ٥٠ غ فستق حلبي و في صحن آخر نضع ٥٠ غ قطر و شوي ماء و نخلط بواسطة فرشاة .
- نضيف ٢٠٠ غ سمس للقطر و نخلط .
- نسطح كل كورة إلى قرص و نغمس جهة في صحن الفستق الحلبي المبشور خشن و الجهة الثانية نغمسها في السمس .
- نرصف الأقراص في صواني فرن و ندخلها للفرن على درجة ١٥٠ - ١٦٠ و نتركها لمدة ربع ساعة .
- نضع السمس إلى أعلى ثم نخرج الصينية و نقلب الأقراص و نعيدها للفرن لتحمير السمس لمدة دقيقتين .
- بعد مرور الدقيقتين نخرج الصواني من الفرن .
- نحفظ البرازق في وعاء عازل للهواء و الغبار و الرطوبة .

عصير المشمش

المقادير :

- ٤٥٠ غ ماء = كوبان و ربع
- ٤٠٠ غ مشمش
- ١٢٥ غ مربى المشمش المصفى
- ٢٥ غ صنوبر = ملعقة كبيرة
- ١٠ غ فستق حليبي

الطريقة :

- نضع ثمار المشمش التي نزعنا عنها البذور في الخلاط و نضيف قليل من الماء من المقدار المحد و نطحن حتى ينعم المزيج و يتجانس .

- نضيف مربى المشمش المصفى و نخلط لبضع ثواني ثم نضيف باقى مقدار الماء و نخلط مجددا و أخيرا نوزع العصير على ٤ اكواب و نزين بأعواد مرشوق بها أنصاف مشمش و نضيف صنوبر و فستق حليبي مطحون على وجه كل كوب عصير و نشرب بالهنا و العافية .

عجينة الكراب : *Crêpes*

المقادير :

- ٢٥٠ غ طحين = كوبان و نصف
- ٣ بيضات
- نصف لتر حليب بارد
- رشة خفيفة ملح
- ملعقة و نصف كبيرة من السكر
- ننتفة برشة جوزة الطيب
- ننتفة خميرة
- نصف كوب ماء أو حليب
- ملعقة كبيرة زيت نباتي

الطريقة :

- في وعاء واسع نضع الطحين ، البيض ، رشة الملح ، رشة صغيرة خميرة ، السكر و جوزة الطيب و نخلط معا ثم نضيف الحليب بالتدريج حتى نتحصل على عجينة رخوة شوي و نتركها ترتاح على الأقل نصف ساعة .
- بعد نصف ساعة تشتد العجينة شوي فنضيف إليها نصف كوب حليب ثم ملعقة كبيرة زيت نباتي و نخلط .

- نلمع مقلاة بزيت و نصنع الكراب و كل ٤ حبات من الكراب نكرر عملية تلميع المقلاة بشوي زيت .

الككة الإسفنجية *génoise* على طريقة الشيف أنطوان

المقادير :

- ٨ بيضات
- ٢٥٠ غ سكر

- ٢٥٠ غ طحين
- رشة فانيليا
- قليلا من برش الحامض اي الليمون

الطريقة :

نأخذ ٨ بيضات بحرارة المطبخ أي نخرجهم من الثلاجة قبل مدة .نكسرهم بجرم الخلاط و نشغله بالشريط . نضيف ٢٥٠ غ سكر بالتدريج و الخلاط يشتغل و نتركه يدور حتى نتحصل على رغوة سميكة . نشيل الشريط و نضيف رشة فانيليا و قليلا من برش الليمون على الطحين و نخلط و نبدا بإضافة الطحين بالتدريج و نخلط بملعقة لوح بهدوء من تحت ل فوق .
نأخذ صينية مستطيلة و نلبسها ورق شمع أي ورق خبز على إرتفاع صم واحد خارج القالب و نسكب العجينة و ندخل القالب للفرن المسخن مسبقا على درجة ١٨٠ و نتركه لمدة ٢٥ دقيقة . لا نفتح باب الفرن و القالب بالداخل .

ملاحظات الشيف أنطوان :

- نسخن الفرن مسبقا لمدة ٧ دقائق
- ممنوع إضافة الطحين والخليط بالخلط الكهربائي وهو يشتغل
- نحرك من تحت إلى فوق بملعقة خشب لنحافظ على ذرات الهواء الموجودة بالبيض المخفوق . ضروري بملعقة لا بمضرب يدوي .
- عندما نسكب العجينة بالقالب نهزه هزا خفيفا .
- لا نفتح باب الفرن و القالب بالداخل .
- البيض يجب أن يكون بحرارة الغرفة و طازج .
- السكر يضاف على البيض بالتدريج لا دفعة واحدة .

أخواتي إذا إلتزمنا بهذه الملاحظات إن شاء الله تنجح معنا الكيكة الإسفنجية . كما يمكن وضع العجينة في قالب مستدير حسب الوصفة التي ترعون في إعدادها لأن الكيكة الإسفنجية هي أساس العديد من الحلويات . فهي تقطع شرائح و تحشى بأي نوع من الكريمة حسب الوصفة و الرغبة

وصفة السمبوسك

المقادير:

٢/١ كيلو طحين
١ ملعقة صغيرة ملح
كوب الا ملعقة زبدة
١ كوب ماء

الطريقة: نخلط الطحين والملح ونعمل حفرة ونضع فيها الزبدة ونفركهم بيدينا حتى يتشرب الزبدة مع الطحين بعدها نبدأ بوضع الماء قليلا ونعجن وهكذا حتى تنتهي الكمية وتصبح العجينة شكل كرة لا تلتزق باليدين وإذا كانت تلتزق زيديها طحين وهكذا ونتركها ترتاح مدة نصف ساعة ثم نبدأ باستعمالها

سلاد كاربونارا

المقادير :

- ٣٥٠ غ مكرونة ملونة شكلها حلزوني

- ٣٠ غ بقونس

- ٢٠٠ غ مايوناز

- ٣ حبات فليفلة ألوان : أحمر ، أخضر ، أصفر

- ٢٠٠ غ جزر

- ٢٠٠ غ كوسى

- ٢٠٠ غ قريدس صغير الحجم

- ١٠ غ عصير ليمون حامض

- ١ غ بهار أبيض

- ٢٠ غ ملح

الطريقة :

نقطع الكوسى أقلاما رقيقة و نسلقها في ماء يغلي به القليل من الملح .

نسلق المكرونة في ماء يغلي به القليل من الملح لمدة ٨ دقائق .

بعد ٤ دقائق من السلق نبرد أقلام الكوسى تحت الماء و نستقطرهم .

جزر مقصوص أقلام ، بقدونس مفروم ناعم ، قليل من الملح ، بهار أبيض
نضيفهم على الكوسى و المكرونة و نضيف القريدس المسلوق و المايوناز و
نخلط معا .

نسكب السلطة في صحن التقديم ونقطع الفليفلة الخضراء ، الحمراء ، و
الصفراء إلى نصف حلقات و نوزعهم على وجه السلطة للزينة و نرش عصير
ليمون حامض .

محشي بجبنة تذوب بالغم مع صلصة الكريمة

<http://forum.banat-style.com/arabgirlsffashion27412>

المقادير :-

(لعمل ٤ قطع دجاج ألاكيف)

٢صدر دجاج

جبنة قشقوان (موزريلا) ٢٠٠جرام

ملعقة كبيرة خردل (بالنسبة لي أحط نص ملعقة)

٢٠جرام زبدة

رشة فلغل أبيض

نصف ملعقة صغيرة ثوم ناعم

ربع ملعقة صغيرة ملح

٢ملعقة كبيرة بقدونس ناعم

زيت للقلبي

٢ بيضة

كاسة دقيق

كاسة بقسماط

الصلصة:

٢٠٠مل كريمه خفق
٢ ملعقة كبيرة كتشب

نصف ملعقة صغيرة خردل

ربع ملعقة hb اذا وجد

رشه ملح صغيرة

الطريقة:

١- نقطع صدر الدجاجة لنصفين بشكل طولي ثم ندقها بالهاوند أو المطرقة حتى تتوسع وتقل سماكتها.

٢- نحضّر الحشوة بخلط الجبنة مع الخردل والزبدة والفلفل الأبيض والثوم والملح والبقدونس.

٣- نخط الحشوة بصدر الدجاج ونلفها مثل السويسرول.

٤- نخطها في الدقيق ثم البيض ثم البقسماط ،، ونغطيها كويس بالبقسماط حتى ماتتفتح أثناء القلي.

٥- نقليها حتى يصير لونها ذهبي غامق

٦- نخط جميع مقادير الصلصة في المقلاة مع التحريك حتى تسمك وتغلي ونسكبها فوق قطع الألاكيف ،، وهذا الشكل النهائي لها

وهذي صورة ارجو ان ينال رضاكم

بسبوسه

المقادير
٥٠٠ غرام سميد

٥٠ غرام زبدة

٢٥ غرام حليب بودرة

٥٠ غرام جوز الهند

١/٢ و ١٢ غرام خميرة

٢٧٥ غرام سكر

٢٥٠ مل ماء فاتر

ملعقة طعام طحينه لدهن الصينيه من كل الجوانب و حجمها وسط

الطريقة

توضع المقادير الجافة مع بعض و تقلب ثم تضاف باقي المقادير و توضع في الصينيه وتزين باللوز وتقطع قبل ادخالها

الفرن ثم تدخل الفرن و يكون مسخن قبلها بفترة وبعد ذلك افتحي الفرن قبل ما تتحمر يعني لسه فاتحه لونها

ارجعي قطعها عادي على الشكل اللي تحبيه ثم ارجعيها الفرن لاكمال استوائها و تحميرها

لازم عملي هذه الخطوات لان لمن تقطعيها تنشف شوي و تطلع احسن و عند اخراجها تسقى بالقطر و مقاديره

٥٠٠ غرام سكر مع ٢٥٠ مل ماء

كفتة داود باشا

المقادير:

٢/١ لحمة مفرومة

انا حطيت رشه قرفه ورشه جوز الطيب
بعدها حطيت كاس الكريمة وخليتها حوالي عشر دقائق على نار واطيه
وقبل ماتقدميها رشي عليها البقدونس حتى تكسري حده بياض الطبق لانه
ابيض بابيض
وصحتين

--

التبولة

المقادير:

٤ حزم بقدونس
٤ طماطم صغير
١ بصلة صغيرة
بعض اوراق النعناع بمقدار اوراق ٤ عروق
٢ ملعقة برغل
نصف كوب عصير ليمون
ثلاثة ارباع كوب زيت زيتون
ملعقة صغيرة ملح
رشة فلغل اسود

الطريقة:

- يتم فرم البصل واطافة الملح والبهار عليه
- فرم حبات الطماطم جيدا واطافتها الى البصل
- غسل مقدار البرغل وعصره من الماء جيدا واطافته الى الطماطم حتى
ينقع بماء الطماطم بدل الماء.
- في هذه الاثناء تقطع البقدونس ناعما واوراق النعناع ونضيفها الى خليط
الطماطم ونخلطهم جيدا
- نضيف الليمون اولا ونخلط ثم زيت الزيتون.
طبعاً مقدار الليمون يعتمد على الذوق الشخصي فالبعض لا يحب التبولة
حامضة والبعض يحب الليمون بزيادة ..

كيك الموز

المقادير:

طريقة التحضير:

في وعاء توضع نصف باكيت زبدة مع كوب سكر عادي و يدعك
ثم تضاف 4 بيضات واحدة تلو الأخرى ثم يضاف ملعقة صغيرة من الفانيلا و مثلها من برش الليمون ثم
يضاف ٢ و ربع كوب من الطحين و ٢ ملعقة صغيرة بيكنغ بودر و نصف ملعقة صغيرة من الملح ثم يضاف
خليط الموز المهروس مع قليل من الماء و الحامض
تدهن صغيرة الفرن بالزبدة و يخبز لمدة ٥٠ دقيقة يختبر بالسكين
في حال عدم النضج يترك لمدة عشر دقائق على نار خفيفة
يترك ربع ساعة في الفرن ليبرد قبل اخراجه

السنيرة(طبق لبناني)

المقادير:

طريقة التحضير:

في وعاء توضع ٢٥٠ غ يضاف عليها ٢٢٥ غ سكر بودرة و تدعك بالخلط أو باليد لتصبح كالمرهم و يضاف ٢٥٠ غ طحين ثم يضاف ثلاثة أرباع ملعقة بيكنغ بودر و ملعقة فانيليا و ٢ ملعقة ماء ورد و تعجن تدهن الصينية بالسمنة و تمد العجينة عليها و تقطع شكليا و تزين باللوز تخبز لمدة ١٢ - ١٣ دقيقة على نار خفيفة

الموكية (من عجينة الكنافة)

المقادير:

طريقة التحضير:

صنع القشدة
في وعاء على النار يوضع ٤ كوب ماء و ٢ كوب حليب بودرة و ١ كوب سكر و ثلاثة ارباع كوب طحين و ملعقة كورن فلور و عند الغليان و تماسك المزيج يرفع عن النار و يضاف ثلث كوب فستق حليبي و ٢ ملعقة ماء ورد
في طنجرة يوضع ١ كوب من عجينة الكنافة و ملعقة كبيرة من السمنة و تفرك على النار حتى تحمر ثم تدهن الصينية بالسمنة و يفرغ عليها نصف الكمية ثم توضع القشدة الساخنة و تمهد بمشحاف و توضع طبقة الكنافة الأخرى
تخبز لمدة ٢٠ إلى ٢٢ دقيقة
تزين بالقشدة الحقيقية أو خليط القشدة المصنوع

العوامات

المقادير:

طريقة التحضير:

في وعاء يوضع ٢ كوب من الطحين و ملعقة ونصف من الحليب و ٢ ملعقة كبيرة سكر و واحد ملعقة قطر للون و ٢ ملعقة صغيرة صغيرة خميرة البيرة و ١ ملعقة ارز بودرة و رشة صغيرة من البيكنغ بودر تعجن بالماء لتصبح رخوة و تترك جانبا لمدة 30 دقيقة ثم تعجن و بواسطة ملعقة تقسم و تغلى ثم تغلى مرة ثانية حتى تتحمص و توضع في قطر بارد و تقدم

سمبوسك

المقادير:

طريقة التحضير:

لصنع العجين
نضع ١ كيلو طحين و ٣٠٠ غ أو نصف كوب زيت و ٢٠٠ غ زبدة أو ٣٠٠ سمنة ثم يضاف ملعقة و نصف الملح
على طاولة العمل نضع فجوة في الطحين و يذاب السمن و يوضع الملح و يفرك بدون عجن حشوة اللحم
يقلى البصل الناعم ثم الصنوبر و اللحم المفروم في مقلاة على نار قوية
يضاف ملح و بهار أسود و فرقة حشوة الجبنة
يحلى جبن العكاوي في الماء لمدة ساعة بعد تقطيعه لقطع صغيرة و يبدل الماء عدة مرات تعجن و يضاف لكل ٣٠٠ غ جبنة بيضة و رشة بهار أسود و بقدونس و حوزة الطيب
يقطع العجين و يحشى و يغلق بالشوكة أو بالصفائر و يشوى في الفرن حتى يشقر

رقائق (قطايف) بالجينة

المقادير:

طريقة التحضير:

تكون الرقائق عادة جاهزة و تدهن بالبيض و الملح و البهار الأبيض و جوزة الطيب ثم توضع الحشوة و تلف و توضع على ميلة الإغلاق و تغلى بزيت متوسط الحرارة في حال كانت الرقائق ممزقة يمكن وصلها بمزيج البيض و البهارات

مارازيبان

المقادير:

طريقة التحضير:

1 كيلو لوز

800 غ سكر بودرة

ثلاثة أرباع كوب ماء ورد في حال كان اللوز منقوع في الماء الساخن أو كوب و ربع في حال لم يكن منقوع و يفضل اللوز غير المنقوع من أجل عدم انحلال الفيتامينات و المعادن يطحن اللوز ثم يمزج مع السكر و ماء الورد و تخفف السرعة بالتدريج حتى يصبح عندما يمد كالورقة يمكن استخدام بودرة اللوز الجاهزة

حلاوة الجبن بالطريقة القديمة

المقادير:

طريقة التحضير:

1. على النار يوضع ٢٥٠ غ أو (١/٤ كوب) ماء و ٢٥٠ غ طحين (٢ كوب) و 1/2 أو 1/4 كوب سكر ناعم و تحركه باستمرار
2. نضيف ٤٠٠ غ جينة الشغيلة (جبن بلدي مفوخ) في وعاء فيه ماء و ننتف الجبن و نحركه على النار للغليان لتصل درجة الحرارة لـ ٨٠ درجة حيث يتكتل الجبن عند رفعه عن الوعاء
3. ثم نضيفه فوق الطحين و يضاف له نصف فنجان ماء ورد و نرفعه عن النار
4. في كاسارولا نحوي ١ كوب ماء نضع بداخلها علبه معدنية مفتوحة من الأعلى و الأسفل و يوضع فوقها صدر الحلاوة بجبن
5. و بالتالي يصل عليه فقط البخار و هنا نضيف قطر حار عليها ثم نطويها ثم نضيف ماء ورد و نطويها و في كل عملية طوي نمطها حتى تصبح العجينة شراشيل و فائدة البخار من أجل المغيظ
6. ثم نشكلها و نقطعها بعرض ٨ سم و نضع فيها قشطة و نغلفها
7. تقدم مع ماء الورد و القشطة و الفستق الحلبي

كاتو بالشوكولا

المقادير:

- 5 بيض
- 2/3 كوب زيت أو زبدة
- 1/2 3 كوب طحين
- 1/2 2 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1/4 1 كوب من الحليب السائل
- فانيليا
- برش حامض

- 2 1/2 ملعقة صغيرة بيكنغ بودر

طريقة التحضير:

1. يدهن القالب بالزيت و يرش بالطحين
2. تخبز على نار متوسطة مدة ٥٠ دقيقة

الكيك الإنكليزي

المقادير:

- 400 غ زبدة (٢ باكيت زبدة)
- 450 غ سكر بودرة (٤ كوب)
- 1/2 فنجان قهوة فواكه مجففة منقوعة ثم مغلقة بالطحين
- 1 كوب زبيب مغلف بالطحين بعد النقع
- 650 غ طحين
- 3 ملعقة صغيرة بيكنغ بودر
- فانيليا
- برش ليمون
- 9 بيض

طريقة التحضير:

1. تدعك الزبدة و السكر معاً ثم يضاف له الفواكه المجففة
2. يضاف البيض بالتدرج ثم يضاف الطحين المنخول مع البيكنغ البودر والفانيليا و برش الحامض والزبيب والفواكه المجففة والزبيب .
3. تضاف باقي المكونات و تصب بقوالب و يخبز لمدة ٥٠ د إذا كان قالب طويل و لمدة 30 د إذا كان قالب صغير

بهارات الكيسة

المقادير:

- 1 ملعقة بهار أسود حلو
- 1/4 ملعقة صغيرة كمون ناعم
- 1/4 ملعقة صغيرة كراوية
- أقل من 1/2 ملعقة صغيرة بذور المردكوش
- برشتين جوزة الطيب
- أقل من 1/2 ملعقة صغيرة كبش قرنفل
- 2-3 رشة فليغلة حمراء حلوة
- أقل من 1/2 ملعقة صغيرة كزبرة
- قليل من القرفة الناعمة
- 1/2 ملعقة صغيرة برش لومي (حبة حامضة خليجية منشفة)

طريقة التحضير:

تمزج معاً

السبع بهارات

المقادير:

- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- أقل من 1/4 ملعقة صغيرة قرفة ناعمة
- أقل من 1/4 ملعقة صغيرة دقة

- نتفة كبش قرنفل
- برشة جوزة الطيب
- نتفة صغيرة بودرة فليفلة حلوة

طريقة التحضير:

سمكة حرة مع الخضار

المقادير:

طريقة التحضير:

١. ينظف السمك من الاحشاء ثم تشوى على ورق زبدة أو المنيوم
٢. تفرك السمكة بالملح
٣. ويوضع فيها شرجات حامض و وورق شمر وورقة غار وبرش حامض و ملح و زيت الزيتون
٤. ثم يوضع على وجهها الحامض ثم توضع في فرن حار لمدة ٢٠ د ويمكن وضع الماء إذا لا حظنا جفافها
٥. لمعرفة نضج السمك نضع عود تحت عنق السمكة فإذا هزت بسهولة فهي نضجت
٦. تقشر فشر السمكة وهي ساخنة وتأخذ لحمه السمك وتوضع في طبق التقديم على نفس شكل السمكة
٧. التتبيلة : يقلى ٤ فصوص ثوم مفروم و ١ بصلة مفرومة و ٣ عود فلغل ابيض حار و 700 غ بندورة مفرومة و ١ باقة كزبرة مفرومة أو ١,٥ كزبرة يابسة و ملح وبهار ابيض وتطهي لمدة ٧ - ٨ د

الفاكهة المجففة بالشوكولاته

المقادير:

طريقة التحضير:

١. ينظف ليمون بوصفير و ينشف و يبرش ثلاثة أرباع برش و يوضع جانباً و يزال رأس و سفلى الثمرة و تقطع طولياً لإزالة القشرة و نضع القلب لوحده
٢. ينقع الشحم الأبيض للثمرة لمدة ٢٤ ساعة مع تغيير الماء ٣ إلى ٤ مرات
٣. يغلى الماء على النار و توضع به شحمة الثمرة لتسلق ثم تصفى بمصفاة و يحتفظ بالزوم
٤. كل ١ كيلو من برش الليمون يحتاج ١ كيلو سكر و يوضع له قليل من الزوم
٥. تعصر الفاكهة على شكلها و يوضع له ٤ حبات كبش قرنفل و يضاف له ١ كوب عصير أفندي و برش ١ فشر الأفندي و تغلى على النار لمدة ١ ساعة و ١٠ دقائق
٦. ثم تصفى و هي ساخنة بمصفاة و ينزل القطر
٧. ثم تقطع على شكل أصابع و يجفف بالهواء لمدة ٤٨ ساعة أو على مروحة لمدة ٢٤ ساعة
٨. تذاب الشوكولاته على حمام مائي و تلت نصف الحبة ثم توضع على ورقة و توضع لمدة ١٠ دقائق في البراد
٩. ثم تلت مرة ثانية لتأخذ شوكولاته أكثر و توضع لمدة ١٠ دقائق في البراد

مربى القرع بالكلس

المقادير:

طريقة التحضير:

١. كل ٥ لبر ماء عادي تحتاج 3/4 كوب كلس
٢. يكون القرع بوزن الكلس
٣. تحرك و تترك ٥ دقائق ليرقد و نأخذ الماء فقط و نضع به القرع

كريم باتيسير

المقادير:

- 1/2 لتر من الحليب
- 2 بيضة
- 3/4 كوب سكر
- 1 ملعقة كبيرة كورن فلور
- فانيليا وبرش حامض

طريقة التحضير:

1. في وعاء على النار نضع الحليب
2. وفي وعاء اخر نضع البيض والسكر وكورن فلور و الفانيليا وبرش الحامض و نحقق
3. عندما يغلي الحليب نأخذ القليل منه ونضيف للمزيج السابق ونحركه ثم نضيف مزيج البيض إلى الحليب على النار ويغلى لمدة ٢ دقيقة ثم يترك ليبرد ليستعمل ككريم باتيسير

الفوندو بالشوكولاته

المقادير:

- 4 بيضة مفصول في حرارة الغرفة
- 60 غ سكر بودرة
- 60 غ سكر عادي
- فانيليا
- برش حامض
- 50 غ (1/2 كوب)
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- شوكولاته مرة مبروشة

طريقة التحضير:

1. يخفق صفار البيض مع السكر البودرة
2. ويخفق الزلال مع سكر عادي حتى يصبح مثل الثلج ويضاف له قليل من الفانيليا وبرش الحامض
3. ثم يضاف عليهم الطحين و كاكاو المنخل و ثم يتم مزجه مع زلال البيض وتحرك بلطف
4. وفي القوالب الصغيرة يوضع ورق زبدة او زيت وطحين ثم نضع نصف الكمية ونحضر بعدها شوكولاته مرة مبروشة وتوضع كطبقة ثم نوضع بقية المزيج وتخيز في الفرن لمدة ١٥ د ثم يقدم وهو ساخن

المفروكه

المقادير:

- عجينة الفرك
- 1/3 كوب سمنة
- 2 1/2 كوب قطر (1/2 كيلو سكر)
- 2 ملعقة عصير حامض
- 1 فنجان ماء الورد
- 200 غ لوز محمص
- فستق حلبي ناعم مخلوط بالسكر

طريقة التحضير:

1. نحضر عجينة الفرك ونضع فوقها السمنة وتحرك على النار حتى تشقر

٢. ثمن نضع فوقهم ١ وربع الكوب من القطر ثم تغلي على النار لمدة ٦ د ونضع عصرة حامض وماء الورد
٣. ثم نقوم باضافة من القطر الساخن ويضاف ويحرك حتى ترخي المفروكة
٤. تفرك المفروكة بوعاء
٥. وتقد مع الغشطة و اللوز والغستق الحلبي وتقدم

الكيك

المقادير:

- 1 باكيت زبدة
- 200 غ سكر بودرة
- فانيليا
- برش حامض
- 4 بيض
- 2 3/4 كوب طحين
- 3 ملاعق كبيرة عصير الاناناس
- 3 ملاعق صغيرة بيكنغ بودر
- زبيب

طريقة التحضير:

١. نضع الزبدة ثم نضيف السكر ثم تدعك و يضاف له الفانيليا وبرش الحامض ثم يضاف البيضة تلو الاخرى
٢. ثم تضاف الطحين وعصير الاناناس ويخلط معا و يمكن اضافة الزبيب المنقوع والمصفي والمغلف بالدقيق
٣. تخبز قالب الكيك بورق الزبدة او يدهن بالزيت والدقيق ويخبز لمدة ٥٠ د

فطائر السبانخ

المقادير:

- 1/2 كيلو طحين
- 3/4 كوب زيت نباتي او زيت زيتون مع النباتي
- 3/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة صغيرة سكر في فصل الشتاء

الحشوة

- سبانخ

طريقة التحضير:

١. يخلطون ثم يضاف الماء الفاتر ويعجن لمدة ١٠ دقيقة وتترك لترتاح لمدة ٤٥ د في الشتاء اما في الصيف لمدة ٣٠ د
٢. تمد العجين وتقطع بالكباية
٣. يقطع السبانخ ويفرك بالملح ليخرج ماءه ثم يعصر ثم يضاف له البصل الصنوبر و زيت الزيتون وعصير الحامض والسماق والبهار الاسود

الشاورما

المقادير:

يجب ان يكون اللحم طري وجه الفخذ او لحمه البافتيك وتدق ارق منه

- 1 كيلو هبرة البافينك
- 1كوب خل احمر
- 3حبة مسكة مضاف لها محل ومدقوق مضافة مع الخل
- 2حب الهال محمص ومدقوق ومضاف للخل
- 1بصلة صغيرة مفرومة ناعم
- 1جزرة بدون تقشير مقطعة شرحات مع الخل
- 1ورقة غار
- 5حبات كبش قرنفل
- 5حبات بهار حب
- 1 1/2 بهارات الشوارما
- قليل بهار اسود حلو
- 1/4ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- رشة صغيرة بهار ابيض
- 1 1/2 عصير حبة حامض
- 1فجان زيت زيتون

طريقة التحضير:

1. يحضر المزيج وتلت به قطعة اللحم من الوجهين وهي على الوجهين ثم يوضع عليها ببقية المزيج في كيس وتوضع في البراد لمدة ٢٤ ساعة أو ١٢ ساعة
2. تصفى الشاورما وتنشوى قطع الشاورما بقليل من الزيت و نار قوية ثم توضع على خشبة التقطيع وتقطع
3. ثم توضع ملعقة صغيرة من الزبدة على النار ثم تضاف لها شرحات الشورما المقطعة ونقلبها ثم نضيف نصف ملعقة صغيرة بهارات الشاورما عليها ثم نخلط الزوم ونضيف نصف كوب من الزوم وتغلى مرة واحدة
4. تقدم الشاورما مع جوانح البصل مع السماق والبقدونس المفروم والمزبن بالنعناع والطرطور

محشي السلق بالزيت

المقادير:

- 1 و نصف كيلو سلق (ضلوع و ورق)
- 3باقة بقدونس مفروم
- نصف كيلو بندورة مفرومة (٣ حبات كبيرة)
- 1بصلة مفرومة (٧٠ غ)
- ثلاثة أرباع كوب رز حبة قصيرة مصري أو صيني
- ثلاثة أرباع كوب طحينة
- فجان قهوة زيت زيتون (٦٠ غ)
- 60 غ عصير حامض
- ملح بهار أسود فرقة ناعمة
- ربع باقة نعنع تغرم قبل الاستخدام

طريقة التحضير:

1. في أسفل طنجرة الطبخ نضع طبقة شرحات بندورة ثم طبقة حلقات بصل و يوضع ٣-٤ فصوص و يمكن وضع نوعين و الاستغناء عن الثالث
2. في وعاء يوضع البصل المفروم و الملح و ملعقة صغيرة بهار أسود و القرقة و يقلى حتى ينمازج جيدا
3. نضيف النعنع المفروم و البقدونس المفروم و يقلى
4. نضيف الأرز المغسول و الناشف و الحمص المسلوق و البندورة و زيت الزيتون و عصير الحامض و يخلط معا
5. يقطع ورق السلق قطعتين و يمكن إزالة ضلع الورق لسهولة اللف
6. في ماء مغلي على النار توضع أوراق السلق لمدة نصف دقيقة و يمكن سلقها على البخار أو توضع في أشعة الشمس مع قليل من الملح حت يذبل السلق قليلا
7. نضع الورقة على ففاها حتى بعد اللف تصبح على وجهها تحشى أوراق السلق و يضغط عليها بعد اللف و تصف في الطنجرة بشكل دائري
8. يوضع بعض أوراق السلق على وجه السلق في الطنجرة و يوضع صحن فوق طنجرة المحشي من أجل كبسها
9. نضيف زوم الحشوة و الماء و عادة يكون مستواه أقل بمقدار طبقة و يترك على نار عالية حتى يغلي حتى يغلي حيث تخفض الحرارة و يترك لمدة ٣٠ دقيقة

٩. توضع ملعقة كبيرة على الصحن و تزال المياه و ذلك بقلب الطنجرة
١٠. توضع صينية فوق الطنجرة و تقلب و تزين بالحامض
١١. يفضل استخدام طنجرة منخفضة الارتفاع و ذلك لتسهيل القلب

صلوع السلق بالطحينة

المقادير:

- 1 و نصف كيلو سلق (صلوع و ورق)
- ثلاثة أرباع كيلو صلوع سلق (٩٠٠ غ)
- نصف كوب عصير حامض
- 1كوب طحينة (٢٥٠ غ)
- 1كوب ماء
- بقدونس للتزيين
- 1فص ثوم مدقوق قبل الاستخدام مباشرة
- تقطع صلوع السلق بطول ٢ سم

طريقة التحضير:

١. و في طنجرة على النار يوضع ماء للسلق و عند الغليان تضاف الصلوع
٢. لصنع الطرطور في وعاء عميق نضع الطحينة و الماء و الملح و نحركه بالخفاقة اليدوية حتى يجمد ثم نضيف عصير الحامض و نحرك المزيج يضاف الثوم الناعم قبل التقديم
٣. بعد نضج الصلوع توضع تحت الصنبور لتبرد ثم نصفيها جيدا حتى لا يفسد الطرطور
٤. تضاف صلوع السلق للطرطور و البقدونس و الملح و يخلط
٥. يلف طبق التقديم بشرائح الحامض و يسكب المزيج و يضاف عليه زيت الزيتون و يزين بالبقدونس

بيتزا قطع صغيرة

المقادير:

- 350 غ طحين (٤ 1/4كوب)
- 70 غ زبدة (شرحتين)
- 1.5ملعقة صغيرة خميرة العجين
- 1ملعقة صغيرة ملح
- كل ١ طحين تحتاج ٢٠٠ غ مواد دهنية

الحشوة:

- 1ك بندورة طازجة وحمراء
- 1فنجان زيت
- 1بصلة مفرومة
- 3فص ثوم مفروم
- 1ملعقة صغيرة كبر(مخلل بالخل الابيض) اختياري
- 1.5ملعقة صغيرة زعتر جاف ناعم
- 20حبة زيتون مفروم وبترك بعضها للزينة
- 1/2ملعقة صغيرة بهار ابيض
- رأس فليفلة خضراء للتزين مقطع شرحات قصيرة
- 250غ جبنة
- 100غ فطر

- مرتديلا يمكن اضافة التونة أو شرحات السمك (تكون الصلصة بدون ملح)

طريقة التحضير:

١. ينقر رأس الطماطم من الأعلى والأسفل ليسهل تقشيرها
٢. توضع ملعقة صغيرة من الملح في ماء مغلي على وعاء في النار ثم نضع حبات الطماطم لمدة ٣ د
٣. ترفع الحبات عن النار ونتركها لتبرد ثم تقطع بالمنتصف وتزال منها الماء بعصرها ثم تقشر وتغرم بشكل ناعم
٤. في مقلاة على النار نضيف زيت الزيتون والبصل ويقلب حتى يذبل ثم نضيف الثوم ويقلب قليلا ثم نضيف البندورة مع ماءها ولزيادة سماكة الصلصة يمكن اضافة ١ ملعقة من دبس البندورة تترك على النار لمدة ١٥ د
٥. نضيف له الملح و البهار الابيض و الزيتون الاسود و الزعتر و يفرم الكبر ويضاف
٦. تحضير العجين :
٧. في وعاء يضاف الطحين و ١ ملعقة صغيرة ملح و بودرة الخميرة ويقلب ويمكن اضافة السكر لسرعة الذوبان
٨. ثم نضيف الزبدة والزيت ويمكن اضافة واحد منهم فقط مع المحافظة على كمية الدهون
٩. نفرق العجين باليدين ونضيف الماء للعجن (١,٥ كوب ماء) ويعجن لمدة ١٠ د على الأقل
١٠. نغطي العجين بورقة النايلون ثم بترك جانبا ليختمر
١١. تقطع المرتديلا شرحات دائرية رقيقة بالقياس الصغير
١٢. تقطع الجبنة شرحات دائرية رقيقة بالقياس الوسط
١٣. تقطع العجين بعد اختمارها بالقياس الأكبر
١٤. تدهن صينية الخبز بالزيت و يرش الطحين على طاولة العمل و تمد نصف كمية العجين و ترق بالشوبك
١٥. توضع قطع العجين في الصينية و نضيف ١ملعقة كبيرة من صوص البندورة و تمسح عليها ثم تدخل الفرن لمدة ٣ إلى ٤ دقيقة
١٦. ثم توضع عليها شرحات الفطر ثم شرحات اللحم ثم شرحات الجبنة ثم الغليظة للترزين و قطعة زيتون صغيرة
١٧. تدخل الفرن للمرة الثانية لمدة ١٢ د و تقدم