

## مائدة اليوم الثاني عشر (البيتزا بلحمة الغنم مع سلطة الفاصولياء والقهوة التركية)



الإفطار الشورية: شوربة السبانخ المقادير: 250 غرام من زبدة المكعبات  
حبتان من البصل المفروم 3 حبات من عصير الليمون لتر واحد من مرقة الخضار 500 مل من  
الكراما 500 غرام من السبانخ 30 غرام من البطاطا حبتان من الكرفس المفروم حبة واحدة من  
الكراث المفروم ملعقة صغيرة من جوزة الطيب

الطريقة:

تذاب الزبدة ويضاف إليها البصل ويطهى على نار هادئة لمدة عشر دقائق، ثم تضاف البطاطا  
مع الكرفس والكراث، ثم المرقة شيئاً فشيئاً وعصير الليمون والسبانخ وجوزة الطيب، ويترك  
المزيج ليغلي لمدة 5 دقائق ثم يخلط في الخلاط الكهربائي مع الكراما والملح والبهار.  
الطبق الرئيسي: بيتزا باللحمة الغنم والبهارات

المقادير:

ملاحظة: (الكمية كافية لـ 4 أشخاص) 3 ملاعق صويا صوص ملعتقان من الخل حبة ثوم مدقوقة نصف بصلة صغيرة مبروشة أو مفرومة فرماً ناعماً ربع ملعقة كمون ناعم ربع ملعقة كزبرة ناعمة لب زنجبيل مقشّر ومبروش 180 غرام لحمة غنم مقطعة إلى شرائح عجينة دائرية صلصلة بندورة مجهزة 60 غرام جبنة شيدار مبروشة 3 ملاعق من جبنة البارميزون المبروشة الطريقــــة: 1- ضع الصويا صوص، الخل، البصل، الثوم، الكمون الناعم، الكزبرة الناعمة والزنجبيل في طبق مسطّح وأخلطهم حتى يمتزجوا جيّداً. 2- أضف اللحمة وافركها حتى تتغلّف واتركها لمدة ساعة على الأقل أو طوال الليل. 3- حصّـر العجينة، رَقَّـها وضعها على ورقة للفرن واثقبها بواسطة الشوكة. 4- اسكب صلصة البندورة فوق عجينة البيتزا. 5- إرفع اللحمة من النعقة ومن ثمّ أضفها فوق صلصة البندورة. 6- إمزج معاً جبنة الشيدار وجبنة البارميزون وأضفها فوق اللحمة. 7- ادخلها إلى الفرن على درجة حرارة 90م ولمدة 35 إلى 40 دقيقة أو حتى تنضج العجينة وتذوب الجبنة.

الطبق الجانبي: سلطة الفاصوليا، التونا والبندورة

المقاديرــــ: ملاحظة: (الكمية كافية لـ 6 إلى 8 أشخاص) - 460 غرام فاصوليا صنوبرية معلبة - 175 غرام تونا معلبة بالزيت - توابل طازجة مفرومة (بقدونس، أوريجانو، حبق، مريمية) - عصير ليمونة حامض - 120 مل زيت زيتون - ملح وبهار - 6 أو 8 حبات بندورة الطريقــــة: 1- ضع الفاصوليا المعلبة بالمصفاة لتخلص من الماء، وكذلك تخلص من الزيت الموجود في التونا وضعهما في الطبق. 2- افرم المطيبات فرماً ناعماً وأمزجهم مع عصير الليمون الحامض، الزيت، الملح والبهار. أضف الفاصوليا إلى وعاء التونا وضع فوقهم الصلصة وحرّسّـهم بانتباه حتى لا تتكسّر التونا كثيراً. 3- أضف التوابل وضع السلطة في وسط طبق للتقديم، ويُفضّل أن يكون مسطّحاً. قطّـع البندورة إلى دوائر وأرصفها على جوانب الطبق. قدّمها مباشرة. المشروبات: القهوة التركية

المقاديرــــ:

فنجانين ماء ملعقة صغيرة سكر (أو بدون حسب الرغبة) ملعقتين صغيرتين من البن قهوة مع هال مطحون أو بدون الطريقة: - ضع الماء في ركوة صغيرة - أضيف السكر والبن وحرك على نار

معتدلة الحرارة - عندما تغلي القهوة خفف النار - اغل لمدة دقيقة مع رفع الركوة  
واعادتها - قدم القهوة التركية ساخنة. الحلويات: الغربية

المقادير:

- 2 كوب من الزبدة - 1 كوب من السكر البودرة - 3 2/1 كوب من الدقيق - حبات قرنفل/  
سكاكر على شكل لؤلؤ للتزيين الطريقــــة: - تخفق الزبدة مع السكر البودرة في وعاء  
عميق بواسطة مضرب كهربائي على سرعة متوسطة، حتى تصبح كالكريمة - يضاف الدقيق تدريجياً،  
مع الإستمرار في العجن حتى يصبح كتلة واحدة - يغطى العجين ويوضع في البراد لمدة 30  
دقيقة حتى يتماسك - يسخن الفرن على حرارة 160 درجة مئوية - يشكل العجين على هيئة كرات  
صغيرة في حجم عين الجمل (الجوز) وترص في صاج فرن على مسافات متباعدة - توضع حبات  
القرنفل أو السكاكر في وسط كل كرة بالضغط الخفيف عليها لتلتصق - تخبز في الفرن نحو 15  
دقيقة أو حتى تمام الخبز (من دون أن يتغير لونها) - تترك لتبرد تماماً وترص في طبق  
التقديم لضمان تكوّن عجين متجانس تماماً، يراعى إيقاف عمل المضرب الكهربائي بين الحين  
والآخر، وكشط الخليط الملتصق بجدران وعاء الخفق باستخدام سباتولا وتقليبه مع باقي  
الخليط، ثم الإستمرار في الخفق بالمضرب السحور شعرية الأرز المقلية التقليدية مع  
الجمبري والفاصوليا

المقادير:

- 100 جرام شعيرية الأرز (منقوعة) - 60 جرام جمبري (منظّف) - 30 جرام التوفو (مقطّع إلى  
مكعبات ومقلي) - 20 جرام لفت حلو - 20 جرام كراث (شرائح) ثوم معمر (مقطع إلى 2 سم) -  
10 جرام فول سوداني أرضي - 50 جرام برعم فول 3 ملاعق من مرقة الدجاج بيضة ملعقة من زيت  
الطهي صلصة PHAD التايلاندية 2 ملعقة سكر النخيل 1 أو 2 ملعقة صلصة السمك 2 ملعقة عصير  
التمر الهندي الوصفة: - تمزج جميع مكونات السلطة وتوضع جانباً. - يُحمى الزيت على  
نارٍ متوسطة ويُقلّى البيض ثم يوضع جانباً. - في المقلاة نفسها، يُحمى الزيت على نار  
متوسطة، يُضاف الجمبري والكراث والتوفو واللفت الحلو، تُضاف الشعيرية ومرقة الدجاج. -  
تُقلّى الشعيرية وهي لينّة، ثم تُضاف صلصة PHAD التايلاندية، يُحرك المزيج حتى يجف، يُضاف

البيض المقلي والثوم المعمر وبراءم الفاصوليا والجوز ويحرك مرة أخرى. - يقدم مع  
شرائح الليمون ومسحوق الفلفل الأحمر.