

مائدة اليوم الحادي عشر (سلطة المعكرونة مع اللازانيا بالفطر والجبنه وكبيك الجبن)



الإفطار الشورية: شوربة البروكلي مع اللحم المقدّ

المقادير:

600 غرام بروكلي طازج 100 غرام لحم بقري مقدد 5 أكواب من مرقة دجاج بصله صغيرة ملعقه
صغيرة زبدة $\frac{1}{2}$ كوب كريمه طازجة ملعقه كبيرة طحين ملعقه صغيرة ملح $\frac{1}{2}$ ملعقه صغيرة فلفل
أسود $\frac{1}{4}$ ملعقه صغيرة فلفل أحمر طازج $\frac{1}{2}$ كوب جبنه شيدر

رغيف دائري لتقديم الشورية

الطريقة: - يوضع البروكلي والبصله مع كوبين من مرقة الدجاج وتترك تغلي حتى
تنضج. - يسكب البروكلي في ورق الخلط مع مراعاة ربط الشفرات بإحكام ويخلط حتى نحصل على
خليط متجانس. - تذوب الزبدة في القدر ثم يضاف الطحين حتى يتحمص قليلاً، يضاف باقي مرقة
الدجاج ووتترك لتغلي ثم يضاف خليط البروكلي مع الملح والفلفل ويترك على نار هادئة لمدة

6 دقائق، تبعد الشورية عن النار وتضاف الكريمة. - يقطع اللحم المقدد الى مربعات صغيرة ويشوى في الفرن حتى يقرمش. - تسكب الشورية في صحن التقديم ويضاف إليها اللحم المقدد في صحن التقديم وتزين بالجينة، يمكن تقديمها داخل رغيف. اللازانيا مع الجينة والفطر

المقادير:

ملاحظة: (الكمية تكفي لـ 6 أشخاص) - 4 ملاعق صغيرة من زيت الزيتون - 250 غرام من الفطر المقطّع - حبة من البصل مفرومة - فصّان من الثوم مدقوقان - 500 غرام من السبانخ - ملح وفلفل أسود مطحون حسب الرغبة - 500 غرام من جينة "ماسكربوني" Mascarpone - ربع ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحونة - 200 غرام من أوراق اللازانيا - 290 غرام من الفليفلة الحمراء، مقطّعة إلى شرائح - 60 غرام من جينة "بارميزان" المبشورة الطريقة: 1- يُحمّى الفرن على حرارة 200 درجة مئوية. 2- في مقلاة، تسخّن ملعقتان صغيرتان من الزيت، يقلّب الفطر لبضع دقائق على نار هادئة، حتى يصبح لونه بنيّاً. ثمّ يوضع في الطبق المخصّص للفرن. 3- تُمسح المقلاة، تُسخّن الكميّة المتبقية من الزيت، يقلّب البصل لبضع دقائق، حتى يصبح ناعماً. ثمّ، يُضاف الثوم والسبانخ، مع التقليب لدقائق عدّة. ويُتبّل هذا المزيج بالملح والفلفل الأسود. 4- تُخلط جينة "ماسكربوني" والملح والفلفل الأسود وجوزة الطيب المطحونة، ويترك هذا الخليط جانباً. 5- تُرتّب طبقة من أوراق "اللازانيا" على الفطر، ثمّ تُضاف الفليفلة، توضع طبقة أخرى من أوراق "اللازانيا"، يوضع مزيج السبانخ فوقها، طبقة أخيرة من أوراق "اللازانيا". تُدهن جينة "ماسكربوني" على السطح، تُنثر "البارميزان" المبشورة. تُخبز في الفرن لمدة 30 دقيقة، إلى أن تصبح ذهبية.

الطبق الجانبي: سلطة المعكرونة

المقادير: ملاحظة: (الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص) 375 غراماً من المعكرونة على شكل الأصداف 350 غراماً من اللحم مفروم خشناً كوب ونصف الكوب من المايونيز ثلث الكوب من الخردل من دون بذر ثلاثة أرباع الكوب من اللبن العيران ثلاثة عروق من الكرفس منقطع شرائح رقيقة حبة فليفلة حمراء كبيرة مفرومة ناعماً حزمة صغيرة من الشايف (Chive) الطازج مفرومة ناعماً ملعقتا طعام من أوراق البقدونس مفروم ناعماً الطريقة:

- تسلق المعكرونة حتى تصبح طرية، ثم تصف وتترك لتبرد. - يوضع قليلاً من الزبد في مقلاة متوسطة الحجم، ترفع المعكرونة على النار، وعندما يذوب الزبد يضاف اللحم. - تحرك حتى تتحمر قليلاً، يوضع المايونيز والخردل واللين في وعاء كبير، ثم تحرك بالشوكة أو ملعقة السلك حتى تمتزج المواد معاً. - تضاف المعكرونة واللحم وبقيّة المواد الى المزيج، ثم تخلط بلطف بطريقة التنسيّف.

المشروبات: كوكتيل التوت مع الموز

المقادير: 1 كيلوغرام من التوت الأرضي كوب ونصف الكوب من الحليب قرن موز كبير نصف كوب من السكر الطريقة: - اخلطي السكر مع الحليب في الخلاط الكهربائي. - اضيفي التوت الأرضي المغسول ومنزوع العروق. - اضيفي الموز. - يخلط الكوكتيل في الخلاط حتى يتجانس. - اسكبي الكوكتيل في اكواب الكوكتيل الخاصة، وزيني الاكواب بالتوت الارضي المقطع إلى شرائح

الحلويات: كيك الجبن بالفلفل الأخضر الحار

المقادير: كوب من دقيق الذرة كوب من الطحين ملعقتان كبيرتان من (البايكنغ باودر) ملعقة كبيرة من (البايكنغ صودا) ملعقة كبيرة من الملح ربع كوب من السكر كوب من جبن (تشيدر) المبشور عبوة حديدية صغيرة من الفلفل الأخضر الحار بيضتان كوب من لبن مخيض نصف إصبع مذوّب من الزبدة الطريقة: - يحمّى الفرن مسبقاً. يمزج كل من دقيق الذرة والطحين والجبن و(البايكنغ باودر) و(البايكنغ صودا) والملح والسكر، ثم يضاف الفلفل واللبن والبيض والزبدة، مع الخفق. - يدهن قالب الكيك بالزبدة جيداً، ثم يضاف مخفوق الكيك، ويخبز لمدة 30 دقيقة حتى يصبح ذهبي اللون. السحور كفتة رومية

المقادير:

750 لحم بقر أو غنم مطحون ناعماً حبتان مسلوقتان ومقشرتان ومهروستان من البطاطا 3 عدد
بيض نصف باقة بقدونس مفروم ملح وفلفل وبهار حلو، ورشة قرفة زيت لقلي أقراص الكفتة
الطريقة: - يخلط اللحم مع البطاطا المهروسة الباردة، والبقدونس والملح،
والفلفل، والتوابل والبيض. - يقرص مزيج الكفتة الى أقراص صغيرة بحجم أقراص الفلفل
ذهبية اللون وتنضج من الداخل. - ترصف أقراص الكفتة المقلية في طبق ويرش فوقها البقدونس
المفروم وتقدم مع بطاطا مقلية وسلطة.