

مائدة اليوم الحادي عشر (سلطة المعكرونة مع الازانيا بالفطر والجبن وكيك الجبن)



الإفطار الشوربة: شوربة البروكلي مع اللحم المقدّد

المقادير:

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

رغيف دائري لتقديم الشوربة

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

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

المقادير:

ملاحظة: (الكمية تكفي لـ 6 أشخاص) - 4 ملاعق صغيرة من زيت الزيتون - 250 غرام من الفطر المقـطـع - حبـة من البصل مفرومة - فصـان من الثوم مدقوـقان - 500 غرام من السبانـخ - ملح وفلفـل أسود مطحون حسب الرغبة - 500 غرام من جبنـة "ماسـكـربـونـي" Mascarpone - ربع ملعقة صغيرة من جوزـة الطـيب المـطـحـونـة - 200 غرام من أوراق اللازانـيا - 290 غرام من الفـليـفة الحمراء، مقطـعة إلى شـرـائـج - 60 غرام من جبنـة "بارـميـزانـ" المـبـشـورـة الطـرـيقـة: 1- يـُـحـمـىـ الفرن على حرارة 200 درجة مئوية. 2- في مقلاة، تسخـنـ مـلـعـقـتانـ صـغـيرـتانـ منـ الـزـيـتـ، يـُـقـلـبـ الفـطـرـ لـبـعـضـ دـقـائقـ عـلـىـ نـارـ هـادـيـةـ، حـتـىـ يـصـبـحـ لـوـنـهـ بـنـيـّـاـ.ـ ثـمـ يـوـضـعـ فـيـ الطـبـقـ المـخـصـصـ لـلـفـرـنـ.ـ 3- تـُـمـسـحـ المـقـلاـةـ، تـُـسـخـنـ الـكـمـيـةـ الـمـتـبـقـيـةـ مـنـ الـزـيـتـ، يـُـقـلـبـ البـصـلـ لـبـعـضـ دـقـائقـ، حـتـىـ يـصـبـحـ نـاعـمـاـ.ـ ثـمـ، يـُـضـافـ الثـومـ وـالـسـبـانـخـ، مـعـ التـقـلـيـبـ لـدـقـائقـ عـدـدـةـ.ـ وـيـُـتـبـدـلـ هـذـاـ المـزـيجـ بـالـمـلـحـ وـالـفـلـفـلـ الـأـسـوـدـ.ـ 4- تـُـخـلـطـ جـبـنـةـ "ماـسـكـربـونـيـ"ـ وـالـمـلـحـ وـالـفـلـفـلـ الـأـسـوـدـ وـجـوـزـةـ الطـيـبـ المـطـحـونـةـ، وـيـُـتـرـكـ هـذـاـ خـلـيـطـ جـاـنبـاـ.ـ 5- تـُـرـتـبـ طـبـقـةـ مـنـ أـورـاقـ "الـلاـزاـنـياـ"ـ عـلـىـ الـفـطـرـ، ثـمـ تـُـضـافـ الـفـلـيـفـلـةـ، تـوـضـعـ طـبـقـةـ أـخـيـرـةـ مـنـ أـورـاقـ "الـلاـزاـنـياـ"، يـوـضـعـ مـزـيجـ السـبـانـخـ فـوـقـهـاـ، فـطـبـقـةـ أـخـيـرـةـ مـنـ أـورـاقـ "الـلاـزاـنـياـ".ـ تـُـدـهـنـ جـبـنـةـ "ماـسـكـربـونـيـ"ـ عـلـىـ السـطـحـ، تـُـنـثـرـ "الـبـارـميـزانـ"ـ المـبـشـورـةـ.ـ تـُـخـبـرـ فـيـ الـفـرـنـ لـمـدـدـةـ 30 دـقـيقـةـ، إـلـىـ أـنـ تـصـبـحـ ذـهـبـيـّـةـ.ـ

الطبق الجاني: سلطة المعكرونة

المقادير: ملاحظة: (الكمية تكفي لـ 4 أشخاص) 375 غرامـاـ منـ المعـكـرـونـةـ عـلـىـ شـكـلـ الأـصـدـافـ 350 غـرـاماـ منـ الـلـحـمـ مـفـرـومـ خـشـناـ كـوبـ وـنـصـ الـكـوبـ مـنـ الـمـاـيـونـيزـ ثـلـثـ الـكـوبـ مـنـ الـخـرـدـلـ مـنـ دونـ بـذـرـ ثـلـاثـةـ أـرـبـاعـ الـكـوبـ مـنـ الـلـبـنـ الـعـيـرـانـ ثـلـاثـةـ عـرـوـقـ مـنـ الـكـرـفـسـ مـنـطـفـ وـمـقـطـعـ شـرـائـجـ رـقـيقـةـ حـبـةـ فـلـيـفـلـةـ حـمـراءـ كـبـيرـةـ مـفـرـومـ نـاعـمـاـ حـزـمـةـ صـغـيرـةـ مـنـ الشـايـفـ (Chive) الطـازـجـ مـفـرـومـ نـاعـمـاـ مـلـعـقـتاـ طـعـامـ مـنـ أـورـاقـ الـبـقـدوـنـسـ مـفـرـومـ نـاعـمـاـ الطـرـيقـةـ:

- تسلق المعكرونة حتى تصبح طرية، ثم تصف وترى 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 واللبن في وعاء كبير، ثم تحرك بالشوكة أو ملعقة السلك حتى تمتزج المواد معاً. - تضاف المعكرونة واللحم وبقية المواد إلى المزيج، ثم تخلط بلطف بطريقة التنسيف.

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 الخلط الكهربائي. - اضيفي التوت الأرضي المغسول ومنزوع العروق. - اضيفي الموز. - يخلط الكوكتيل في الخلط 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 كبيرة 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 بيستان كوب من لبن مخيخ نصف إصبع مذوب 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 والبيم والزبدة، مع الخفق. - يدهن قالب الكيك بالزبدة جيداً، ثم يضاف مخفوق الكيك، ويُخبز لمدة 30 دقيقة حتى يصبح ذهبي اللون. السحرور كفتة رومية

المقادير:

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