البطاطس «السوفليه» مع اللحم المفروم والعدس



المقادير:

- كيلوجرامين من البطاطس
- لحم مفروم ومعصج بالطماطم
- عدس أسود وأخضر
- بقسماط
- بيضة

- ملعقة متوسطة زبدة طبيعية

- حلبي دافئ

- جبن شيدر مبشور خشناً

الطريقة:

يقشر البطاطس ويسلق سلقاً تاماً ثمّ يوضع في ماء مثلج حتى تتماسك أنسجته، يصفى يضاف إليه الزبدة والحليب في حدود نصف كوب متوسط، يرفع على نار هادئة لمدة خمس دقائق يتبل بالملح والفلفل، يضاف إليه البيضة والبقسماط. يخلط اللحم المفروم المعصج على نوعي العدس المسلوق. يوضع في طبق فرن ويغطى بطبقة سميكة من البطاطس الذي ينثر على سطحه بقسماط وجبن شيدر مبشور خشناً. يزج في فرن على درجة 180 فهرنهايت حتى يتجانس ويحمر سطح البطاطس.

حساء الطماطم والفراولة

المقادير:

- كيلوجرام طماطم حمراء ناضجة، حفنة من الفراولة الناضجة، بطاطس

- جزر (مقدارها حسب الرغبة)، بصل أحمر وأخضر

- لتر من مرق الدجاج المتبل بالملح والفلفل الأسود والهيل المطحون وملعقة صغيرة من الثوم الباودر (الناعم)

- شعيرية صينية

- ملعقة زبدة نباتية مضاف إليها ملعقة متوسطة من زيت دوار الشمس

الطريقة:

تغسل الفراولة ويقشر البطاطس والجزر والبصل بنوعيه. تغسل هذه الخضراوات ثمّ تقطع قطعاً مناسبة. تقلب في خليط الزبدة وزيت دوار الشمس، ثمّ تضاف الطماطم بعد غسلها وتقطيعها. يضاف المرق المتبل ويترك الحساء حتى تنضج محتوياته وتتجانس. يخفق بمضرب الحساء اليدوي الكهربائي، ثمّ يغرف ويجمل بالشعيرية الصينية بعد وضعها لمدة خمس دقائق في ماء مغلي، أيضاً يجمل الحساء بأنصاف الفراولة.

شرائح اللحم البقري بالخضراوات

المقادير:

- شرائح من اللحم البقري يفضل من الفخذة

- خل أحمر

- بروكولي

- هيليون

- مكعبات طماطم

- باذنجان محمر

- بصلتان حلقات
- مرق لحم متبل
- زيت ذرة لتحمير الباذنجان
- زبدة طبيعية

الطريقة:

تغسل شرائح اللحم البقري بالماء والخل، وتشطف. تقلب في خليط الزبدة وقطرات زيت الذرة مع البصل حتى يصير لونهما داكناً. يضاف مرق لحم متبل بالملح والفلفل الأسود والقرفة المطحونة. تترك على نار متوسطة حتى تنضج نصف نضج. يسلق البروكولي لمدة خمس دقائق، كذلك الهليون، ثمّ يشطف كل منهما بماء بارد. يضاف إلى اللحم على نار هادئة حتى تتجانس الخضراوات مع اللحم. يقطع الباذنجان شرائح متوسطة السمك ويحمر في زيت الذرة حتى يصير لونه بنياً فاتحاً. يضاف للحم بالخضراوات والطماطم المقطعة صغيراً، معه يقدم الأرز الأبيض.

كيكة البسكويت والبندق والشوكولاتة

المقادير:

- عشر ملاعق متوسطة شوكولاتة داكنة ناعمة
- عشر ملاعق متوسطة سكر حشن

- عشر بيضات متوسطات، فانيليا سائلة، بشر قشر ليمونة صغيرة
- 500 جرام زبدة طبيعية بدون ملح
- كوبان متوسطان بندق محمص

الطريقة:

توضع جميع المقادير في خلاط، فيما عدا البندق. تخفق المقادير جيداً على سرعة متوسطة مكونة قواماً غليظاً. يسكب في صينية مستديرة متوسطة، ثمّ يضاف البندق ويقلب حتى يتجانس مع الشوكولاتة. يوضع في الثلاجة لمدة 24 ساعة، ثمّ يقطع مثلثات. يقدم معه شاي بالنعنع أو عصائر طازجة.