المعكرونة بالفلفل الأحمر والريحان

المقادير:

- معكرونة، الشكل حسب الرغبة
- ملعقة متوسطة من الزبدة الطبيعية
- فلفل أحمر حلو وحار مقطع صغيراً
- ثلاث فصوص مستكة مجروشة
- أوراق ريحان طازجة
- جبن شيدر أبيض مبشور خشناً

الطريقة:

تسلق المعكرونة ثلاث أرباع سلق بالطريقة المعروفة. تشطف من ماء السلق وتترك جانباً. يغسل الفلفل الأحمر بنوعيه ويقطع إلى حلقات صغيرة، ثمّ يقلب في الزبدة حتى يزبل، ثمّ يضاف إليه الريحان يقلب، ثمّ تضاف المعكرونة لمدّة خمس دقائق فقط. تغرف وينثر عليها جبن الشيدر الأبيض المبشور خشناً.

حساء العدس بالخضراوات والحبوب

المقادير:

- كيلوجرام عدس مقشور
- كرفس
- بصل أخضر
- كرات
- جزر
- بطاطس
- فلفل ألوان
- بصل

- ثوم
- قمح
- زبيب
- طماطم
- معجون طماطم، كمية المقادير هذه حسب الرغبة
- لتر مرق دجاج متبل بالملح والفلفل الأسود والهيل المطحون
- ملعقة كبيرة زبدة نباتية
- كوب متوسط كريمة

الطريقة:

يُغسل العدس جيداً وكذلك الخضراوات بعد تقشيرها وتقطيعها. يقلب خليط الحساء في الزبدة جيداً، ثمّ يضاف إليه مرق الدجاج المعد من قبل والمتبل. يترك حتى تنضج كل مقادير الحساء. تخفق بالمضرب الكهربائي الخاص بالحساء، ثمّ تضاف الكريمة ويترك الحساء لمدّة خمس دقائق على نار هادئة حتى يتجانس تماماً. يجمل ببعض الخضراوات والحبوب المستخدمة في عملية الطهي.

طاجن الدجاج بالبشاميل

المقادير:

- كيلوجرام من صدور الدجاج المخلية من العظام والجلد
- خل أبيض
- ملعقتان كبيرتان زبدة طبيعية
- ملعقة ونصف الملعقة الكبيرة دقيق أبيض
- ثلاث أرباع لتر حليب
- كوب متوسط كريمة
- جبن بارميزان وشيدر أبيض مبشوران خشناً
- بقسماط خشن
- ملح وفلفل أبيض وهيل مطحون
- بيضة
- توست محمص
- فاصولياء خضراء مسلوقة أو أي خضراوات، حسب الرغبة

الطريقة:

تغسل صدور الدجاج المخلية. تغسل بالخل، ثمّ تشطف وتقطع إلى مكعبات متوسطة، تقلب في نصف مقدار الزبدة. تتبل بالملح والفلفل الأبيض والهيل المطحون. تترك على النار حتى تنضج. لتحضير البشاميل (الصلصة الفرنسية البيضاء) يسيح مقدار الزبدة المتبقية، ثمّ يضاف الدقيق مع التقليب المستمر بالمضرب السلك، ثمّ يضاف الحليب تدريجياً مع الاستمرار في التقليب من اتجاه واحد حتى يغلظ القوام

تضاف البيضة. تقلب سريعاً، ثمّ يضاف الجبن المبشور خشناً. يقلب الخليط جيداً، ثمّ يسكب على مكعبات الدجاج داخل طبق الفرن. ينثر البقسماط وجبن مبشور على السطح. تقطع التوست إلى مكعبات، ثمّ ينثر على السطح. أيضاً يزج طبق الفرن في فرن 180 درجة فهرنهايت لمدة نصف ساعة، يقدم ساخناً.

سلطة تونة

المقادير:

- علبة تونا لحم أبيض بالماء
- عصير ليمونة
- قطرات خل
- قطرات زيت زيتون
- خس
- كرفس
- فجل أحمر
- كرفس

تتبيلة السلطة:

- زيت زيتون
- ملعقة متوسطة زبادي
- ملح وفلفل أبيض
- قطرات من الجريب فروت
- شاي بالنعناع

الطريقة:

تفرغ علبة التونة في سلطانية بعد تفريغ الماء منها. تتبل بفلفل أبيض وذرة ملح وعصير ليمونة وقطرات خل. تتبل خضراوات السلطة بعد غسلها وتقطيعها. تتبل بالملح وزيت الزيتون وقطرات ليمون. يمكن تقديمها في أكواب وهو اتجاه جديد يعكس تجديد وجماليات التقديم. توضع التونة على سطح السلطة. يقدم معها شاي بالنعناع.

المهلبية بالجيلي والمارينج

المقادير:

- لتر حليب كامل الدسم
- 4 ملاعق متوسطة نشاء (كورن فلاور)
- نصف كوب متوسط سكر

- جيلي مانجو وجيلي فراولة
- للمارينج: 4 بياض بيض حجم كبير للبيضة
- فانيليا سائلة
- نصف كوب متوسط سكر بودرة

الطريقة:

يذاب النشاء في الحليب وهو بارداً، ثمّ يرفع على نار متوسطة مع التقليب المستمر. يضاف إليه السكر ويعاود التقليب حتى يغلظ القوام. يترك جانباً.

تحضير الجيلي:

كوب ماء مغلي يضاف إليه نكهة واحدة على حدة من الجيلي. يمكث خمس دقائق على نار متوسطة. يرفع من على النار ويضاف إليه ثلاث أرباع ماء مثلج. يسكب في أكواب التقديم ويوضع في الثلاجة لمدّة ثلاث ساعات، ثمّ تسكب عليه المهلبية.

تحضير المارينج:

لابدّ من مراعاة أن تكون العجانة جافة من أي ماء حتى لا تفشل طريقة تحضير المارينج. يخفق بياض البيض في العجانة على سرعة عالية جداً حتى يتكوّن خليط غليظ قشدي الملمس والشكل. يوضع السكر والفانيليا مع معاودة الخفق على سرعة أقل، يوضع الخليط في كيس الحلولي. تدهن صينية فرن بالزبدة النباتية. مع الضغط على كيس الحلولي مباشرة في الصينية، توضع وردات المارينج، ثمّ تزج في فرن متوسط الحرارة 180 درجة فهرنهايت لمدة 12 دقيقة مع مراعاة ألّا يتغير اللون الثلجي لوردات المارينج. يترك حتى تبرد، ثمّ يجمل بها حلوى المهلبية بالجيلو متعدد النكهات.