



## سلطة الجزر

### المقادير:

حبتان كبيرتان جزر مقطع دوائر وبعضه أعواد صغيرة  
فصان ثوم مهروس  
ربع كوب كبير عصير ليمون  
ملعقة كبيرة زيت زيتون  
نصف كوب كبير بقდونس مقطع  
3 ملاعق خل عنب  
نصف كوب كبير ذرة  
ملعقتان زيتون للتزيين  
رشة ملح

### الطريقة:

ضعي الجزر في إناء زجاجي وضعي عليه جميع المقادير ماعدا الزيتون واتركيه لمدة ساعة للتتبيل. اغرفيه بعد ذلك وزينه بالزيتون الأسود وقدميه.



## شوربة شعيرية بالطماطم

### المقادير:

نصف كيلو لحم بعظمه - 3 حبات طماطم معصورة  
3 حبات مستكة - مغلف شوربة دجاج مع الشعيرية  
2 ملعقة صغيرة بودرة مرق الدجاج - نصف كوب كبير زيت - ملعقة صغيرة  
بودرة مرق الدجاج - 3 حبات ورق غار - ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود  
3 ملاعق كبيرة عصير ليمون - 5 أكواب كبيرة ماء حار.

### الطريقة:

- ضعي الزيت على النار مع المستكة حتى يسخن الزين وتذوب المستكة، ثم ضعي اللحم وقلبي حتى يتغير لون اللحم الى الأغمق.  
- اضيفي الطماطم الى اللحم واتركيه حتى يتكثف ويصبح كالصلصة ثم اضيفي الماء وبودرة مرق الدجاج والفلفل الأسود واتركيه حتى ينضج اللحم ثم اضيفي شوربة الدجاج مع الشعيرية مع عصير الليمون واتركي الشوربة على النار 10 دقائق ثم قدميها.

### ملاحظة:

يجب ان تكون كمية ماء اللحم عند وضع الشعيرية تقريبا 4 اكواب كبيرة ونصف الكوب مرقعة.

## دجاج باللبن

### المقادير:

دجاجة ونصف مقطعة 4 قطع  
بصلة متوسطة - فصان ثوم كبير  
ربع كوب زيت - ملعقة كبيرة بودرة مرقعة  
الدجاج - نصف ملعقة صغيرة ملح ليمون  
- ملح - علبه لبن صغيرة - ملعقة صغيرة  
فلفل أسود - ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة  
- ملعقة صغيرة كركم  
ملعقة صغيرة معجون طماطم.

### الطريقة:

- اغسلي الدجاج جيدا وضعيه في صينية الفرن.  
- ضعي جميع المقادير في الخلط واخلطيه جيدا ثم صيبيها على الدجاج وادعكيه بها ثم غطي الصينية وضعيها في الفرن لمدة ساعة ثم اكشفي الغطاء واتركيه نصف ساعة حتى يحمر الدجاج.  
- قدمي الدجاج مع الأرز الأبيض أو البطاطس المقلية.



## بف باتسري الروبيان

### الطريقة:

- قطعي الروبيان المنظف الى نصفين من الراي الى الذيل.  
- ضعي الزيت على النار وضعي فيه البصل وقلبي لمدة 4 دقائق ثم اضيفي الفطر وقلبي دقيقة واضيفي الثوم البودرة واضيفي مباشرة الروبيان وقلبي الى ان ينضج لمدة 7 دقائق.  
- اخلطي الماء مع بودرة شوربة الفطر والطحينة والليمون والخل وقلبي جيدا ثم اضيفيه الى الروبيان واتركيه على النار حتى يتكثف ويصبح ثقيلًا. ارفعيه عن النار واتركيه ليبرد. ثم اضيفي الجبن وقلبي.  
- قطعي عجينة البف باستري على قسمين ورشي خشية الفرد بالدقيق وافردى العجينة الأولى على حجم الصبينة وقصي الزوائد ثم افردى العجينة الأخرى على مقاس الأولى وضعي الخليط على العجينة الأولى ثم غطي بالطبقة الثانية وقصي الزوائد على أشكال حسب الرغبة.  
- ادھني العجين بالزيت والصقي الزوائد المقصوصة ثم ادھنيه بالبيض وادخليه الفرن على نار متوسطة حتى ينضج العجين ويحمر الوجه.  
- لطعم أذ استخدمى الفطر الطازج.

### المقادير:

نصف كيلو روبان مقشر ومنظف  
ومغسول  
نصف بصلة مقطعة شرائح رفيعة  
طوليا  
ربع كوب كبير زيت  
نصف ملعقة صغيرة ثوم بودرة  
نصف كوب كبير فطر شرائح  
2 ملعقة كبيرة شوربة الفطر  
ملعقة صغيرة طحينة  
2 ملعقة كبيرة عصير ليمون  
ملعقة كبيرة خل  
نصف كوب كبير ماء  
نصف كوب كبير جبن شيدر مبشور  
عجينة بف باستري جاهزة مستطيلة  
نصف بيضة لدهن الوجه.

