



سلطة الجزر

المقادير:

حباتن كبيرتان جزر مقطع دوائر وبعده أعادوا زيتون واتركيه مدة
فستان ثوم مهروس
ربع كوب كبير عصير ليمون
ملعقة كبيرة زيت زيتون
نصف كوب كبير بقدونس مقطع
3 ملعق خل عنب
نصف كوب كبير ذرة
ملعقة زيتون للتنزين
رشة ملح

الطريقة:

ضعى الجزر فى إناء زجاجي وضعى عليه جميع المقادير ماعدا الزيتون واتركيه مدة
ساعة للتنزيل. اغريه بعد ذلك وزينيه بالزيتون الأسود وقدميه.



شوربة شعيرية بالطماطم

المقادير:

نصف كيلو لحم بعظامه - 3 حبات طماطم مقصورة
3 حبات مسكة - مغلف شوربة دجاج مع الشعيرية
2 ملعقة صغيرة بودرة مرقة الدجاج - اصف كوب كبير زيت - ملعقة صغيرة
بودرة مرقة الدجاج - 3 حبات ورق غار - ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود
3 ملعق كبيرة عصير ليمون - 5 أكواب كبيرة دجاج.

الطريقة:

- ضعى اللحم وقلبي حتى يتغير لون اللحم الى الاغمق.
- اضيفي الطماطم الى اللحم واتركيه حتى ينكتف ويصبح كالصلصة ثم اضيفي
الماء وبويرة مرقة الدجاج والفلفل الاسود واتركيه حتى ينضج اللحم ثم اضيفي
شوربة الدجاج مع الشعيرية مع عصير الليمون واتركي الشوربة على النار 10
دقائق ثم قدميه.

ملاحظة:

يجب ان تكون كمية ماء اللحم عند وضع الشعيرية تقربيا 4 أكواب كبيرة ونصف
الكوب مرقاة.



دجاج باللبن

المقادير:

دجاجة ونصف مقطعة 4 قطع
بصلة متوسطة - فستان ثوم كبير
ربع كوب زيت - ملعقة كبيرة بودرة مرقة
الدجاج - نصف ملعقة صغيرة ملح ليمون
- ملح - علبة لبن مغيرة - ملعقة صغيرة
فلفل أسود - ملعقة صغيرة كربة ناشفة
- ملعقة صغيرة كركم
ملعقة صغيرة معجون طماطم.

الطريقة:

- اغسلى الدجاج جيدا وضعيه في صينية الفرن.
- ضعى جميع المقادير في الخليط واخلطها جيدا ثم صبها على الدجاج
وادعكى بها ثم غطى الصينية وضعها في الفرن مدة ساعة ثم اكشفي
الغطاء واتركيه نصف ساعة حتى يحمر الدجاج.
- قدمي الدجاج مع الأرز الأبيض أو البطاطس المقليه.



بف باتسري الروبيان

الطريقة:

- قطعى الروبيان المنظف الى نصفين من الرأى الى الذيل.
- ضعى الزيت على النار وضعى فيه البصل وقلبي مدة 4 دقائق
ثم اضيفى الفطر وقلبي دقيقة واضيفي الثوم البويرة واضيفي
مياه الروبيان وقلبي الى ان ينضج لمدة 7 دقائق.
- اخلطى الماء مع بودرة شوربة الفطر والطحينة والليمون والخل
ينكتف ويصبح ثقيلا. ارفعيه عن النار واتركيه ليبعد. ثم اضيفي
الجين وقلبي.
- قطعى عببة البف باستري على قسمين ورشى خشبة الفرد
بالدقيق وافردى العجينة الأولى على حم الصينية وضعي الزواائد
ثم افردى العجينة الأخرى على مقاس الأولى وضعي الخليط على
العجينة الأولى ثم غطى بالطحينة الثانية وقسى الزواائد على اشكال
حسب الرغبة.
- ادهنى العجين بالزيت والصقى الزواائد المقصوصة ثم ادهنى
باليض وادخليه الفرن على نار متوسطة حتى ينضج العجين
ويحمر الوجه.
- لطعم الذى استخدمى الفطر الطازج.

المقادير:

نصف كيلو روبيان مقشر ومنظف
ومفسول
نصف بصلة مقطعة شرائح رفيعة
طحون
ربع كوب كبير زيت
نصف كوب كبير 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 جبن
نصف كوب كبير جبن شيدر مبشور
عجينة بف باستري جاهزة مستحلبة
نصف بف باستري دهن الوجه.