

شوربة لفائف العجين

المقادير:

- 4 حبات فطر جاف.
- 4 بصلات خضراء مقطعة الى شرائح رفيعة للغاية للتجميل.
- ثمن كيلو لحم فخذ بقري ولحم بتلو مفروم.
- 5 6 حبات روبيان نيء مقطع الى اجزاء صغيرة للغاية.
- ملح حسب الرغبة.

الطريقة:

1 - ضعي حبات الفطر في وعاء صغير وغطيه بالماء الساخن وتركبها منقوعة لمدة 30 دقيقة، في نفس الوقت جهزي مكونات التجميل للشوربة وذلك بوضع شرائح البصل الاخضر الرفيعة جدا في اناء ممتليء بالماء المخلخ تماما «حيث يساعد هذا على ان تأخذ الشرائح اشكالا منحنية جميلة».

2 - صفي الفطر جيدا بآن تغسلي عليه بيديك حتى تتخلصي من الماء الزائد، ازيللي السيقان، ثم قطعي الرؤوس الى اجزاء صغيرة جدا، امزجي الفطر واللحم المفروم والجمبري والملح والصويا صوص وزيت السمسم والبصل الاخضر والزنجبيل وابوفروة في وعاء.

3 - تعاملي مع شريحة واحدة فقط من العجين

- 3 ملاعق الصويا صوص.
- ملعقة زيت سمسم.
- بصلة خضراء مقطعة الى اجزاء صغيرة.
- ملعقتا زنجبيل مبشور.
- ملعقة مائدة ابوفروة مقطع الى اجزاء صغيرة للغاية
- 24 شريحة من العجين الجاهز (بانسري)
- 5 اكواب مرقة دجاج.



معكرونة الدجاج بالسبانخ

المقادير:

- 2 سنتيك دجاج مقطع الى شرائح - بصلة صغيرة مقطعة الى قطع صغيرة - نصف كوب صلصة بشاميل
- فصان ثوم مفروم - كوب من السبانخ - ملح وفلفل اسود حسب الرغبة - 400 غرام من المعكرونة - ربع ملعقة دارسين - ربع ملعقة فلفل ابيض بودر -
- ملعقتان كبيرتان من جبنة فيلادلفيا - مكعب ماجي دجاج - جبل مبشور - زيت زيتون.

الطريقة:

نضع الزيت الزيتون والبصل ثم تضاف اليها الدجاج والدارسين والثوم والفلفل الاسود والملح وبودر الفلفل الابيض الى ان يستوي ثم نسكب فوقه السبانخ ومكعب مرق الدجاج ويحرك جميع المقادير لمدة 10 دقائق، ثم نضع عليه جبن فيلادلفيا ويحرك لمدة 3 دقائق، ثم نسكب عليه بشاميل ويترك لمدة 3 دقائق.

يحضر المعكرونة في الماء الساخن وعليه زيت وملح لمدة لا تزيد على 10 دقائق ثم بعد ذلك يصفى ويسكب فوق المقدار السابق ويحرك ويسكب في الصحن ويرش فوقه جبن مبشور ويقدم ساخنا.



لفائف الكوسة

الطريقة:

- 1 - لعمل الحشو، اصهري الزبدة في كسرولة متوسطة الحجم، ثم اضيفي الدقيق واطهي لمدة 30 ثانية، انزلي المقدار من فوق النار، وقلبيه مع الحليب، اعيدي المقدار فوق لهب هادئ، وقلبي باستمرار الى ان يغلظ قوام الصوص، افصلي ملء ملعقتين كبيرتين من الخليط واحتفظي بهما لعمل اللفائف، اضيفي الجبن الريكوتا الى المتبقي من الصوص.
- 2 - لعمل شرائح الملفوف او السويسرول، اطهي الكوسة في ملعقتين كبيرتين ماء حتى يلين قوامها، جففي الكوسة بالربت فوقها بورق مناديل، امزجي الكوسة مع المقدار الذي احتفظت به من الصوص، وصفار البيض، والجبن، وجوزة الطيب، اخفقي

بياض البيض حتى يتماسك، ثم اضيفيه الى خليط الكوسة.

3 - صبي الخليط في صاجة «سويسرول» مقاس 25 × 30سم مطوية بالزبد من الداخل ومبطنة بسورق الزيت، اخبزي في فرن معتدل الحرارة لمدة 12-15 دقيقة، انقله الى رف سلكي مغطى بمنشفة شاي.

4 - لفي الشرائح لعمل السويسرول مستخدمة منشفة الشاي، وثبتي وضعها لمدة 30 ثانية، ثم اعيدي فردها من جديد، وفي حرص قومي بنزع ورق التبطين وتخلصي من منشفة الشاي، بردي لمدة 5 دقائق ثم وزعي الحشو بالتساوي فوق الشرائح ثم قومي بلفها، قدميها في درجة حرارة الغرفة.

لعمل اللفائف

- كوب كوسة مبشورة.
- صفار 4 بيضات.
- ملعقتان كبيرتان جبن جروبير مبشور.
- 3 ملاعق كبيرة جبن بارميچان مبشور.
- نصف ملعقة صغيرة جوزة طيب مطحونة.
- بياض 4 بيضات.

الحشو

- ملعقتان كبيرتان زبدة.
- ربع كوب دقيق.
- فنجان ورع حليب.
- ثلاثة ارباع كوب جبن ريكوتا.

