

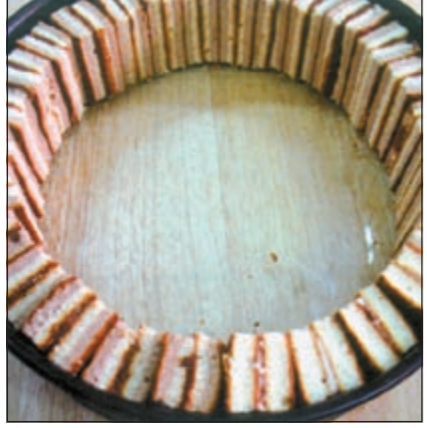
تشيز كيك بالبرتقال

المقادير:

- علبة جبن كريمي 200 غم.
- كرتونان كيك شوكولاتة.
- علبة قشطة.
- ملعقتان كبيرتان عصير ليمون.
- 3 ملاعق كبيرة عصير برتقال.
- 3 ملاعق كبيرة سكر.
- شرايح ليمون.
- شرايح ليمون.
- ربع كأس ماء حار جدا.
- ظرف جيلاطين من دون نكهة.
- مربي برتقال او مشمش.

الطريقة:

ذوبي الجيلاتين في الماء الساخن جدا ودعيه يبرد جانبا.
قطعي اصابع الكيك الي نصفين وصفيها على جوانب القالب، ثم صفي شرايح البرتقال والليمون في قاعدة القالب.
في كأس الخلاط الكهربائي ضعي الجبن والقشطة والعصير والسكر والجيلاتين واخليه جيدا حتى تتجانس المواد مع بعض.
صببي الخليط في الصينية فوق شرايح البرتقال وادخليها الي الفريزر لمدة نصف ساعة ثم صفي طبقة من الكيك فوق الخليط وضعيها في الخلاط لمدة 6 ساعات او اكثر.
عند التقديم اقلي القالب وادهنيه بالمربي المخفف قليلا بالماء حتى يحفظه من الجفاف ويكسبه لمعة جميلة ويقدم بالعافية.



قطايف رمضان

المقادير:

- كوب من الدقيق الابيض.
- 3 اكواب ماء.
- بيض.
- ملعقة طعام خميرة بيرة.
- ربع ملعقة شاي سكر.

الطريقة:

تذاب الخميرة مع السكر في نصف كوب من الماء

الداقي، وتترك جانبا حتى تختمر.
يوضع الدقيق في اناء ويتم حفره من المنتصف لوضع البيض، ثم يصب عليها الخميرة والماء، وتتحقق جيدا حتى تصبح عجينة شبه سائلة، وتترك حتى تخمر لمدة ساعة على الاقل.
تسخن المقلاة وتدهن بكمية قليلة من الزيت.

تؤخذ ملعقة طبخ من العجينة وتصب في المقلاة، وتفرد قليلا وتترك على نار خفيفة جدا حتى تظهر الثقوب على سطحها، ثم ترفع وتتابع العملية حتى ينتهي مقدار العجينة.
تحشى بالموز او اللوز او القشطة وتقلي في الزيت، ثم ترش عليها الشيرة، وتصبح الآن جاهزة للتقديم.



شوربة القرع المشوي



المقادير:

- ربع كيلو لحم مفروم.
- كاس ونصف قرع مكعبات.
- فصين نوم.
- كاس حليب.
- كاس كريمة خفق.
- زيت زيتون.
- بصلة.
- ملح وفلفل اسود.

الطريقة:

تبلي اللحم بالملح والفلفل الاسود والبهارات وكوريها الى كرات متوسطة الحجم.
صفي كرات اللحم في صينية الفرن وضعي معها مكعبات القرع والثوم ورشيها بزيت الزيتون ثم ادخليها الي الفرن على حرارة متوسطة حتى ينضج اللحم والقرع.
حمري البصل في قليل من الزيت واضيفي اليه القرع المشوي