



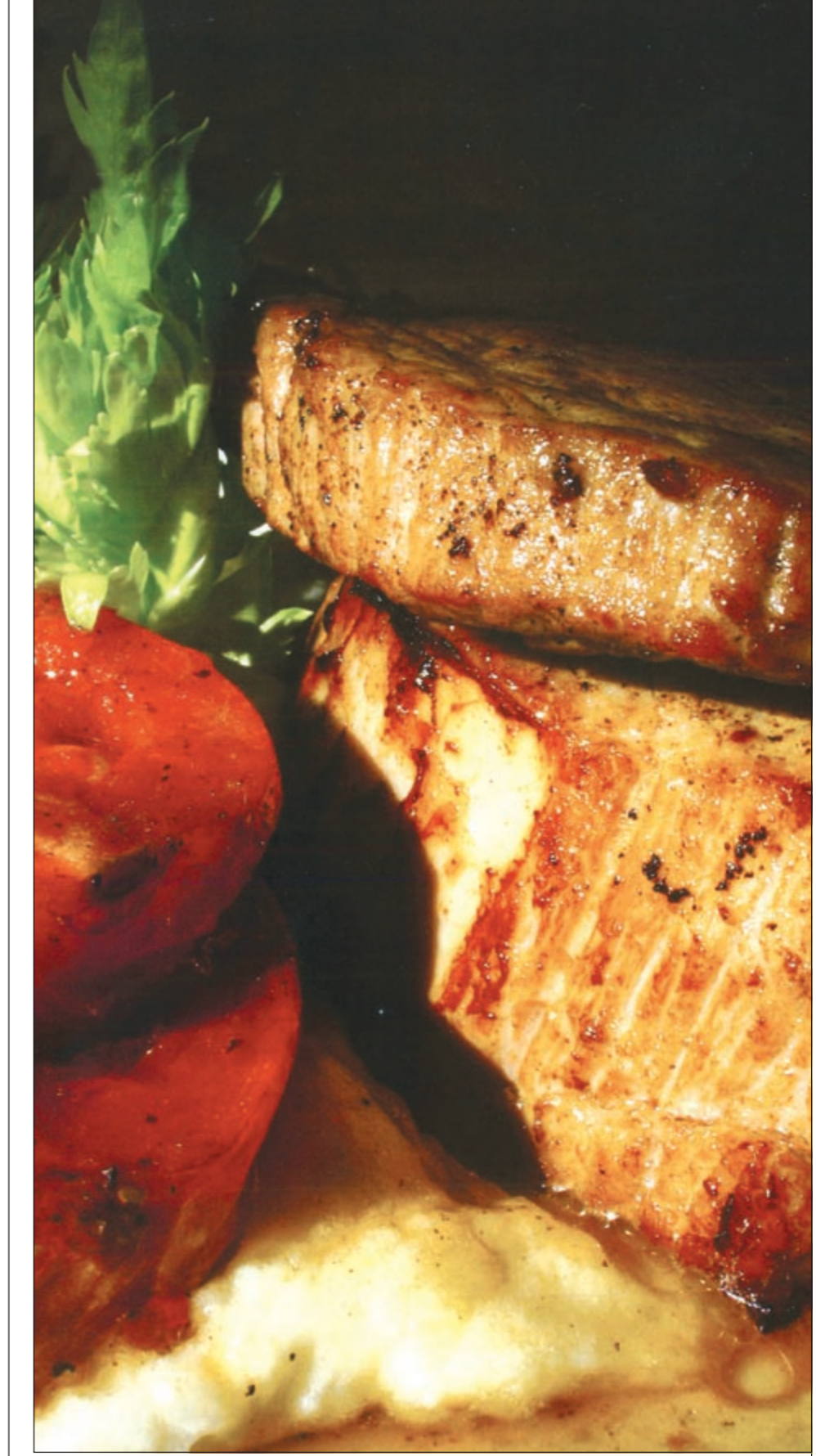
مافنز بالقرع والقرفة

المقادير:

كوب دقيق عادي
كوب دقيق أسمر عادي
ملعقة مائدة بيكنج بودر
ملعقة شاي جوزة طيب
ملعقتا مائدة قرفة
ثلث كوب سكر ناعم غامق
ملعقتا مائدة زبدة مذابة
كوب قرع مطبوخ، بارد ومهروس
بيضة مخفوقة قليلا
كوب حليب

الطريقة:

1- سخني الفرن مسبقا واضبطه عند 190 درجة، وادهني صينية مافنز كبيرة سعة 6 قوالب يزيد مذاب أو زيت. انخلي الدقيق بنوعيه والبيكنج بودر وجوزة الطيب في إناء كبير ثم أضيفي النخالة مرة أخرى إلى الإناء. أضيفي السكر والقرفة وأمزجي المكونات جيدا، واصنعي حفرة في الوسط.
2- أضيفي مزيج الزبدة والقرع والبيض والحليب مرة واحدة، وأمزجي الخليط بشوكة إلى أن يصبح متجانسا. (لا تتألغي في التقليب حتى لا ينحل قوام الخليط).
3- وزعي الخليط في قوالب الصينية، ثم ادخليها الفرن لمدة 20-25 دقيقة أو حتى يصبح لون المافنز ذهبيا داكنا. أخرجي المافنز من الفرن ثم اتركها في الصينية لمدة 5 دقائق ثم انقلها إلى رف سلك حتى تبرد.



بتلومع البطاطس الكريمي

المقادير:

والكريمة وقليل من الملح وتخلط المكونات جيدا حتى تتجانس وتغطي وتترك في مكان دافئ. تقطع حبة الطماطم إلى نصفين وتملح ويرش عليها فلفل أسود وزيت زيتون ثم تشوى في الفرن حتى تذبل. تحمر شرائح البتلو بالزيت والزبدة حتى تنضج وتقلب من الجهتين ويضاف إليها الملح. في طبق التقديم توضع غرقة كبيرة من البطاطس ثم يوضع فوقها شرائح البتلو وعلى جنبها توضع الطماطم المشوية ويزين الطبق بغصن أخضر من البقدونس أو الشبث أو الكرفس ويقدم ساخنا.

شريحتان من لحم البتلو.
حبة بطاطس كبيرة.
حبة طماطم متوسطة.
ملعقة كبيرة زبدة.
ربع كوب كريمة.
زيت وزبدة للتحمير.
ملح وفلفل أسود.

الطريقة:

تسلق حبة البطاطس حتى تنضج، ثم تقشر وتبشر ويضاف إليها وهي ساخنة ملعقة الزبدة



روب بالشمندر

المقادير:

2 حبة شمندر متوسطة الحجم
مسلوقة
حبة ثوم مقشرة
2 كوب روب
ملح وفلفل أسود حسب الرغبة
ملعقة صغيرة سكر (اختياري)

الطريقة:

● يقشر الشمندر ويهرس جيدا.
● تخلط جميع المقادير في الوعاء المتوسط الحجم ويوضع في الثلاجة لمدة ساعتين.

شوربة القرع والجزر



المقادير:

كوب قرع (يقطين) مقشر ومقطع مكعبات صغيرة
كوب قرع مبشور
2 حبة جزر وسط مقشر ومقطع مكعبات
حبة بطاطا وسط مقشرة ومقطعة مكعبات
ربع كوب عدس أصفر
حبة بصل أحمر مفرومة
فص ثوم مدقوق
مكعب دجاج
5 أكواب شوربة الدجاج أو ماء مغلي
رشة ملح، فلفل أسود مدقوق، كمون مطحون، كركم
كوب قيمر (قشطة)
3 ملاعق كبيرة زيت.

الطريقة:

● تحمر البصل، الثوم بالزيت حتى يشقر ثم نضيف المكعب، الملح، الفلفل الأسود، الكمون، الكركم، العدس ويقلب.
● نضيف الماء أو شوربة الدجاج وتترك على نار هادئة حتى تنضج الخضراوات.
● نضيف القيمر (القشطة)، ونقلب ثم نرفعه جانبا حتى يبرد.
● نضع الشوربة في خلاط الكأس ونخلط حتى نهرس.
● يعاد وضع الشوربة في القدر ثم نضيف القرع المبشور ويتحرك لمدة من (10-15) دقيقة حتى ينضج القرع المبشور ثم يقدم.

