



غموس الفول الأخضر

المقادير:
 - 2 كوب فول اخضر منلج ومقشور
 - 100 غرام لبننة
 - 50 غراما جبن كريمي
 - 1م.ط كريمة حامضة
 - 1/2 فص ثوم
 - فلفل اسود وملح
 - رشة جوزة الطيب

الطريقة:
 1- ينقع الفول الأخضر في الماء المغلي لمدة 15 دقيقة ثم يصفى.
 2- نضع الفول مع بقية المقادير في محضرة الطعام ونخلطها حتى تتجانس ثم تقدم.

نيوكي كاسترول

المقادير:
 انظر مقادير عجينة النيوكي في وصفة نيوكي بزيت الفقع
مقادير الصلصة:
 400 غ لحم بقري مفروم
 1 بصلة كبيرة مفرومة
 1 طماطم كبيره مقطعة مكعبات صغيرة
 2 م ط معجون الطماطم المجففة
 1 م ط أعشاب ايطالية
 2 م ط زيت زيتون
 ملح/ فلفل أسود
 100 غ كوسا صفراء مقطعه شرائح ومشوية
 100 غ كوسا خضراء مقطعة شرائح ومشوية
 100 غ جبن امينتال

الطريقة:
 1. يحضر النيوكي ويعجن ويسلق بنفس الطريقة في وصفة نيوكي بزيت الفقع.
 2. لتحضير الصلصة: في مقلاة عميقة يحمر زيت الزيتون مع البصل والبهارات ثم يضاف اللحم ويقلب الكل الى ان ينضج اللحم ثم نضيف المعجون والنيوكي مع قليل من ماء السلق.
 3. يسكب خليط النيوكي في وعاء الخبز ثم نضع شرائح الكوسا المشوية وتغطي بطبقة من الجبن ثم نخبز بالفرن على درجة 180 لمدة 10 دقائق.



رغيف الحبوب الثلاثة

- المقادير:
- 475 مل ماء دافئ
 - 2 م ش خميرة جافة
 - رشة سكر
 - 225 غ دقيق أبيض
 - 2/11 م ش ملح
 - 225 غ دقيق أسمر
 - 225 غ دقيق نخالة
 - 2 م ط بذرة الكتان
 - 75 غ حبوب الشوفان
 - 3 م ط بذور دوار الشمس

الطريقة:

- 1- يسكب نصف مقدار الماء في وعاء عميق وتضاف اليه الخميرة والسكر يحرك الخليط ويترك جانبا لعشر دقائق.
- 2- ينخل الدقيق الأبيض والملح في وعاء عميق ثم تضاف بقية أنواع الدقيق، يؤخذ مقدار 1 مش من بذور الكتان ثم يضاف بقية مقدار بذور الكتان، والحبوب الأخرى الى الخليط ثم يضاف خليط الخميرة وبقية مقدار الماء الى الخليط.
- 3- يمزج الدقيق تدريجيا مع الخليط.
- 4- يمزج حتى نحصل على عجينة ناعمة، مع إضافة القليل من الماء عند الحاجة، تعجن لمدة 5 دقائق على سطح مرشوش بالدقيق الى أن تصبح طرية ومرنة، تغطي بغطاء نظيفة وتترك لترتاح ويزداد حجمها لمدة ساعتين.
- 5- يدهن قالب الخبز بقليل من الزيت ومن ثم تعجن العجينة لمدة دقيقتين على سطح مرشوش بالدقيق وتقسّم الى قسمين، بحيث يشكل كل قسم شكلا اسطوانيا بطول 30 سم.
- 6- يربط كل من القسمين مع بعضهما البعض بحيث تعمل كضفيرة وتربط النهاية مع بعضها البعض، يوضع الرغيف في قالب الخبز المدهون ويرش وجه الرغيف بالماء والمنتقي من بذور الكتان ويغطى بكيس بلاستيك كبير ويترك ليرتاح ويزداد حجمه، ويسخن الفرن في هذه الاثناء الى 220 درجة مئوية.
- 7- يخبز الرغيف لمدة 10 دقائق، ثم تقلل الحرارة الى 200 درجة مئوية ويخبز لمدة 20 دقيقة اخرى، ينقل الى صينية التبريد.



كاسرول أفخاذ الدجاج

المقادير:

- 20 حبة فخذ دجاج
- 2 بصلة كبيرة مقطعة شرائح دائرية
- 500 غ فطر أبيض

مقادير التتبيلة:

- 1 كوب صلصة طماطم جاهزة
- 1/2 كوب صلصة البافلو
- 1/2 كوب صلصة الباربيكيو
- 1/4 كوب دبس رمان
- 1 م ط بهار الدجاج المخلوط

الطريقة:

1. في وعاء عميق تخلط مقادير التتبيلة مع بعضها حتى تمتزج جيدا.
2. تتبل قطع أفخاذ الدجاج بالتتبيلة بحيث تفرك حتى تتشرب التتبيلة جيدا، وتترك لمدة ساعتين.
3. في قالب الخبز تصف شرائح البصل والفطر ثم تصف فوقها قطع أفخاذ الدجاج ويغطى بورق الألمونيوم ثم يدخل القالب الفرن على درجة 200 مئوية لمدة 40 دقيقة بحيث يرفع الغطاء بعد مرور 20 دقيقة.