



متبل بالطماطم المجففة

المقادير:
 - 4 حبات باذنجان كبيرة
 - تشوى ثم تزال قشرتها
 - 3 فصوص ثوم
 - 5 شرائح من الطماطم
 - المجففة
 - 1/4 كوب هودة
 - 2 م ط روب
 - 2 م ط عصير ليمون
 - 2 م ط زيت زيتون
 - ملح/فلفل أسود

الطريقة:
 1- في الخلاط الكهربائي
 نضرب أولا الثوم مع
 الطماطم المجففة ثم بعد ذلك
 نضيف زيت الزيتون ثم
 نضيف بقية المكونات ماعدا
 الباذنجان نتركه للأخير
 حيث يضاف وتضرب جميع
 المكونات مع بعضها.
 2- في وعاء التقديم يسكب
 خليط المتبل ويزين.



كبة السطاطا بحبات الفول السوداني والفقع

مقادير عجينة الكبة:
 - 2 بطاط متوسطة مقشرة
 - وسلوطة بالماء والملح
 - 2 1/2 كوب أرز مغسول وسلوطة
 - 1 م ش كمون
 - فلفل أسود
 - 2 م ط شبت

مقادير صلصة الكبة:
 - 1 كوب جبنة فيتا
 - 2 ونصف كوب فقع منقطع
 - وسلوطة ومقطع مكعبات صغيرة
 - فلفل أسود

مقادير الصلصة:
 - 2 م ط زيت زيتون
 - 2 طماطم متوسطة مقطعة
 - صغيرة
 - 1 بصلة متوسطة مفرومة
 - 1 م ط معجون طماطم
 - 1 عود روزماري
 - رشة ريحان مجفف

الطريقة:

1. في محضرة الطعام نضع الارز المسلوق والبطاطا وباقي مكونات عجينة الكبة ويفرم ثم يخرج ويعجن باليد.
 2. في وعاء تخلط مكونات الحشوة مع بعضها جيدا.
 3. لعمل الصلصة: في مقلاة نسخن زيت الزيتون ونحمر فيه البصل مع الروز ماري والفلفل الاسود والملح ويقلب ثم يضاف الطماطم ويقلب حتى ينبل ثم يضاف المعجون والريحان ويترك 4 دقائق على نار متوسطة.
 4. لعمل أقراص الكبة: نبلل اليد بقليل من الزيت وناخذ من العجينة مقداراً صغ ير بحجم الجوز ويكور ويحفر بالمنتصف وتحشى ثم تغلق وتكور حسب الرغبة وتبرد لنصف ساعة وتقلي بزيت عميق حار.
 5. في اثناء التقديم ترص أقراص الكبة وتزين بصلصة الطماطم والروزماري.



كبي كيك اللاتوكلاتة المحتلي بزبدة الفول السوداني

المقادير:
 - 3 بيضات
 - 2 كوب طحين ابيض
 - 1/2 كوب زيت
 - 1/3 كوب لبن خاثر
 - 1 كوب سكر
 - 3 م ط كاكاو باودر
 - 1 م ط نسكافيه مذاق 2
 - م ط ماء
 - 1 م ط باكنج باودر
 - 1 م ش بيكرونات
 - الصوديوم

للشوة:
 - 250 غ زبدة الفول
 - السوداني
 - 100 غ صلصة الكاكاو
 - الجاهزة
 - 100 غ قير

الطريقة:
 1- يخفق البيض والسكر
 حتى يصبح كالكرامة ثم
 الزيت واللبن والنسكافيه.
 2- تنخل المقادير الجافة
 في اناء ثم تضاف للخليط
 بالتدريج.
 3- يصب الخليط في قوالب
 الكبي كيك بحيث يملأ ثلاثة
 ارباع القالب بالخليط.
 4- تخبز لمدة 40 دقيقة على
 170 درجة ثم تخرج وتترك
 لتبرد.
 5- في وعاء عميق تخلط
 مقادير الحشوة حتى تمتزج
 جيدا.
 6- تفرغ حبات الكبي كيك من
 المنتصف ثم تحشى بصلصة
 زبدة الفول السوداني.