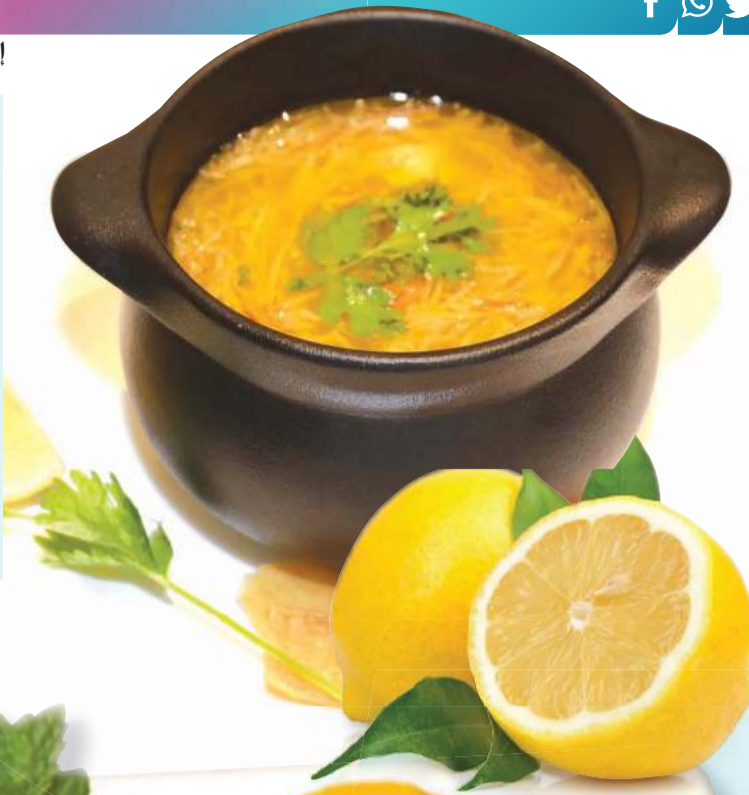




إعداد: حنان عبدالمعبود تصوير: زين علام



طريقة التحضير:

– سخني كمية الزيت في قدر على نار متوسطة الحرارة.
– شوحى الثوم في الزيت لبضع ثوان.
– وبعدها تتم إضافة الشعيرية إلى القدر وتقليبها جيدا، وارتكها لحين الإحمرار.
– اسكبي مرقة الدجاج إلى القدر، وارتكي الشورية حتى تغلي وتضج الشعيرية.
– رشي البقدونس الطازج على الشورية وقدميها.

نتورية نتعيرية

المقادير:

- عبوة من الشعيرية.
- أربعة أكواب من مرقة الدجاج الجاهزة.
- فصان مهروسان من الثوم.
- أربع ملاعق صغيرة من زيت الزيتون.
- كمية من البقدونس الطازج للتزيين.

سلطة خضراء مصرية

المقادير:

- 2 حبة طماطم طازجة
- حبة خيار بلدي طازجة
- 2 ملعقة طعام بقدونس طازج
- نصف بصلة مقطعة شرائح (جوليان)
- عصير ليمونة
- ملعقة شاي خل أبيض
- رشّة ملح
- رشّة كمون مطحون
- رشّة فلفل أحمر حار (حسب الرغبة)

طريقة التحضير:

– يتم تقطيع الطماطم والخيار إلى قطع صغيرة متساوية في الحجم، ويقطع البقدونس لقطع صغيرة بشكل متساو.
– نضيف البصل المقطع شرائح إلى الطماطم والخيار بعد تقطيعها، ثم نبدأ في إضافة باقي المكونات.
– نضيف الملح والكمون، والخل، والفلفل الحار، وعصير الليمونة، ونقلب جميع التوابل مع المكونات السابقة حتى تمتزج تماما، وتقدم.



كباب التتوكولا كيك

كباب حلاة

المقادير:

- كوبان ونصف طحين
- ملعقة صغيرة ونصف بيكنج بودر
- نصف ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ثلاثة أرباع الكوب بودرة الكاكاو
- كوب وثلاثة أرباع الكوب سكر
- 100 غرام زبدة طرية
- ثلث كوب زيت نباتي
- 2 ملعقة صغيرة فانيليا
- كوب حليب
- نصف كوب ماء
- 4 بيضات.

طريقة التحضير:

– سخني الفرن على حرارة 350 درجة، وجهزي قالب الكيك وأدهنيه بالزبدة ورشّه طحين.
– اخلطي الطحين مع الكاكاو والبودرة والبيكنج باودر والبيكنج صودا والملح والسكر في وعاء واخلطي حتى يخرج الهواء منه.
– أضيفي الزبدة وأخفقي بالخفاقة على سرعة منخفضة لمدة دقيقة ثم أضيفي الزيت وأخفقي.
– اخلطي الفانيليا مع الحليب والماء وأضيفي المزيج لخليط الطحين والزبدة والزيت وأخفقي لمدة 30 ثانية.
– أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخفق على سرعة متوسطة حتى تتجانس المكونات.
– صبي المزيج في صينية الكيك المجهزة وأدخليها الفرن لمدة 30 دقيقة أو حتى ينضج الكيك.
– أخرجي الكيك من الفرن وارتكبه ليبرد لمدة 10 دقائق ثم ضعيه في طبق التقديم.



طريقة التحضير:

– يتم تحضير كباب الحلة بمكعبات البطاطس على نار متوسطة، في البداية يتم تسخين الزيت والزبد، ثم أضيفي اللحم وشوحيه حتى يصبح لونه بنياً. أضيفي البصل وقلبي لمدة 5 دقائق، ثم أضيفي الثوم وقلبي لمدة دقيقة.
– أضيفي البهارات المشكلة والفلفل الأسود وقلبي، ثم غطي القدر وارتكبه على نار هادئة لمدة من 60 إلى 90 دقيقة حتى ينضج اللحم، مع التقليب من فترة لأخرى. حمري مكعبات البطاطس في زيت مغلي وغزير، حتى يصبح لونها ذهبياً. بعد أن ينضج اللحم، أضيفي الملح وقلبي لمدة دقيقتين، ثم أضيفي البطاطس المحمرة، وقلبي لمدة 3 دقائق. وبعدها ضعها في أطباق التقديم، وزينها بأوراق البقدونس.

المقادير:

- كيلو لحم مقطع مكعبات.
- 5 بصلات كبيرة مفرومة فرما ناعما.
- 3 ثمرات بطاطس كبيرة مقشرة، ومقطعة مكعبات متوسطة الحجم.
- 3 فصوص ثوم مهروس.
- 3 ملاعق كبيرة زيت.
- 2 ملعقة كبيرة زبدة.
- ¼ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة.
- ملح وفلفل أسود.