



## كبة باللبن



أطباق اليوم تحضير الشيف فؤاد كوهار

### طريقة التحضير:

- يوضع اللبن في وعاء على نار هادئة مع النشاء ويقلب ويضاف اليه مرق اللحم والملح مع مراعاة التحريك المستمر.
- يوضع الزيت في مقلاة على نار هادئة ويقلى الثوم حتى يصبح لونه ذهبيا.
- يضاف النعناع المفروم والناشف ويحرك ويضاف الي خليط اللبن.
- توضع الكمية في وعاء التقديم ويضاف اليها مزيج اللبن وتقدم مع الارز الابيض.

### المقادير:

- 20 حبة كبة برغل مقلية جاهزة
- 2 ليتر مرق لحم
- 2 كيلو لبن
- نص حزمة نعناع مفروم
- ملعقة نعناع ناشف
- 10 حبات ثوم مصحون
- ملعقة كبيرة نشاء
- نصف كوب زيت ذرة
- ملح حسب الرغبة

- ### المقادير:
- مقادير السلطة
  - حبة خس مقطع
  - 2 حبة طماطم مكعبات
  - 2 حبة خيار شرائح
  - نصف كوب فلفل أخضر مكعبات
  - ربع كوب بصل شرائح
  - نصف كوب نعناع أخضر مفروم
  - ربع كوب فجل وربع كوب بقله
  - ربع كوب بقدونس مفروم
- ### مقادير الصلصة:
- ربع كوب زيت زيتون
  - 2 فص ثوم مدقوق
  - 3 ملاعق عصير ليمون
  - ملح حسب الرغبة
  - نصف ملعقة فلفل اسود

### طريقة التحضير:

- تخلط جميع مكونات الخضار مع الصلصة وتقدم



## سلطة بلدية

## شوربة العدس الأخضر

### طريقة التحضير:

- نضع العدس والارز مع 2 ليتر ماء في قدر على النار.
- يضاف البصل الى الخليط حتى ينضج.
- في خلاط كهربائي يضرط الخليط جيدا ويوضع على النار مجددا مع اضافة الكمون والملح والبقدونس المفروم وتقدم.

### المقادير:

- 2 كوب عدس اخضر مغسول
- 2 حبة بصل مفروم ناعم
- ربع كوب ارز مصري مغسول
- نصف كوب زيت ذرة
- ملح حسب الرغبة
- 1 ملعقة كبيرة كمون
- نصف حزمة بقدونس مفروم
- 2 ليتر ماء



## عيش السرايا

### أولا: تحضير القشطة:

- في وعاء على النار يوضع كل من: الحليب، والسميد والنشا والسكر مع التحريك تضاف علبة القشطة الجاهزة وتقلب حتى تتجانس، ثم ترفع عن النار، ويترك حتى يبرد.

### طريقة التحضير الكراميل:

- يوضع الماء والسكر في قدر على النار ونستمر في التقليب حتى يصبح لونه ذهبيا ويرفع من النار ويترك حتى يبرد ثم توضع شرائح التوست في الكراميل حتى تتشرب.

### طريقة تحضير عيش السرايا:

- في طبق التقديم توضع فيه شرائح التوست المشربة بالكراميل.
- نوزع القشطة على جميع الطبقات وتترك في الثلاجة لمدة ساعة ثم نرش كامل الوجه بالفستق والمسكرات ويقدم.

### المقادير:

- 8 قطع من خبز التوست
- كوب من الماء و1 وكوب من السكر
- ملعقة صغيرة من ماء الزهر 1
- ملعقة عصير الليمون 1
- مقادير القشطة
- 1 علبة قشطة
- كوبان من الحليب
- ربع كوب من السميد الخشن
- ملعقتان كبيرتان من السكر
- ملعقتان نشا ذرة
- ملعقة ماء ورد
- ملعقة ماء زهر
- ربع كوب من الفستق الحلبي
- ربع كوب من المسكرات المحمصة

