

الوصفة
الثانية

حلوى الفطر البزي

المقادير:

عجينة الجبنة مرقوقة وممدودة على شكل مربع بطول 25 سم وعرض 35 سم.
1% كوب من الحليب كامل الدسم
30 غ من الفطر المجفف
3 ملاعق كبيرة من الزبدة غير المملحة
3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
3 حبات من الكزات، مقطعة تقطيعاً ناعماً
375 غ من الفطر الطازج والبزي من أنواع مختلفة مقشرة منظفة ومقطعة
ملح طعام مكرر وبهار طازج
ملعقة من الكردل
¼ كوب من الدوبل كريم الثقيل

طريقة التحضير:

انقلي العجينة لمقلاة خاصة بالحلويات والتي يجب أن تكون مربعة (بطول 23 سم وعرض 33 سم). دعي العجينة تترام داخل المقلاة مزيلة البقايا الزائدة من العجين وضغطه عليها بحيث تشكل حافة قليلة الارتفاع.
خففي حرارة الفرن بحيث تبلغ 190 درجة مئوية. سخني الحليب في قدر صغيرة على نار متوسطة إلى ما دون درجة الغليان تقريباً. أزيلتي القدر عن النار، ثم اضيفي قطع الفطر المجففة بحيث تغطي السطح على شكل دوامة. ادھني أسفل العجينة بالكردل ثم بمزيج الفطر والكزات. بعد ذلك اخففي في طاس، الكريمة والبيض مع نصف ملعقة صغيرة من الملح، وربع ملعقة صغيرة من البهارات. ثم رشي الخضروات على سطحها.

الوصفة
الأولى

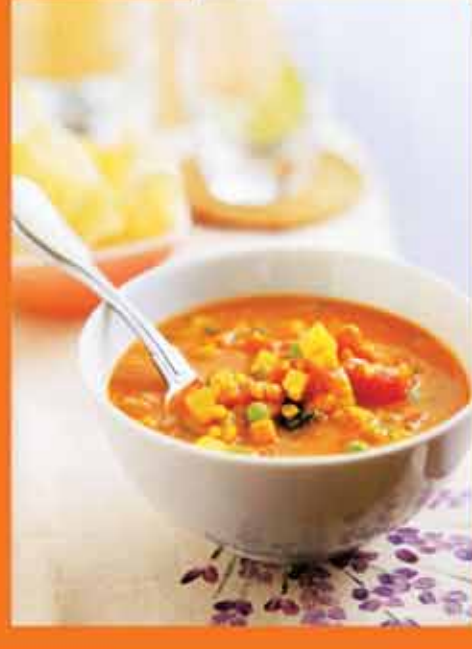
حساء الخضروات والعدس الأحمر

المقادير:

ملعقتا طعام من معجون الكاري المعتدل غير الحاد
400 غ من البندورة المعنبة
4 أكواب (750 مل) مرق الدجاج
جزرة كبيرة (180 غ) مقطعة تقطيعاً ناعماً
حبتان من الكرفس (150 غ) مقطعة تقطيعاً ناعماً
حبة بطاطس متوسطة الحجم (200 غ)، مقطعة تقطيعاً ناعماً
حبة فرع عريضة (150 غ)، مقطعة تقطيعاً ناعماً
¼ كوب (150 غ) عدس أحمر
½ كوب (60 غ) بسلة مجففة
⅓ كوب (80 مل) من حليب جوز الهند الخفيف
ملعقتان كبيرتان من أوراق الكزبرة الطازجة والمقطعة

طريقة التحضير:

(1) اخلطي معجون الكاري في مقلاة عريضة موضوعة على النار، وحزكي لمدة دقيقة واحدة تقريباً أي إلى أن يصبح ذا رائحة عطرية. اضيفي البندورة المسحوقة غير المجففة، والمرق، والجزر، والكرفس، والبطاطس، والقرف؛ ودعي المزيج على النار إلى أن تبلغ درجة الغليان.
(2) اضيفي العدس لمزيج الحساء. ثم خففي الحرارة وأبقي درجة الغليان على هذه الحال لحوالي 10 دقائق أو إلى أن يصبح العدس أكثر نضجاً.
(3) أزيلتي الحساء عن النار؛ ثم حزكي المزيج جيداً.

الوصفة
الثالثة

أسياخ السمك مع سلطة الببايا الخضراء

المقادير:

للسلطة:

كوبان من الببايا الخضراء المقشّرة والمقطعة
½ كوب من البصل الأحمر والمقطع إلى شرائح
عصير ليمونة حامضة واحدة
ملعقتا طعام من زيت الفول السوداني
ملعقة طعام من صلصة الصويا
ملعقة صغيرة من زيت السمسم
ملح
500 غ من شرائح السمك MONKFISH
20-16 حبة فطر أبيض طازج منظفة جيداً

ثمانية أسياخ خشبية، منقوعة في المياه الدافئة لمدة 30 دقيقة، أو أسياخ معدنية

طريقة التحضير:

حضري مشواة الفحم أو مشواة الغاز للشوي المباشر على نار مرتفعة وضعي بعض الزيت على سطح المشواة.
لتحضير السلطة، امزجي الببايا والبصل في طاس صغير. ثم اضيفي عصير الليمون الحامض وزيت الفول السوداني، وصلصة الصويا، وزيت السمسم. اضيفي بعضاً من الملح بحسب المذاق.
قومي بتقطيع شرائح السمك الطرية إلى قطع حجم كل واحدة منها 2.5 سم. ثم ادخلي القطع بالأسياخ بالتناوب مع قطع الفطر الكاملة، ثم ضعبي بعض الزيت عليها.
قومي بشوي الأسياخ على نار مرتفعة لمدة تتراوح ما بين 8 إلى 10 دقائق، مقلبة إياها غالباً، وذلك إلى أن تصبح قطع السمك بنّية اللون تماماً من الخارج، وقاسية الملمس.

الوصفة
الرابعة

فطائر التين المقلية

المقادير:

زيت نباتي أو زيت دوار الشمس
ثمانية حبات كبيرة من التين
لصنع مزيج الطحين والبيض:
125 غ من الطحين الكامل
125 غ من طحين الأرز
170 غ من السكر
رشة ملح
بيضة واحدة
250 مل من الماء شديد البرودة

طريقة التحضير:

قومي بتسخين ما مقداره 7.5 سم من الزيت في قدر عميقة ومتينة إلى درجة حرارة تبلغ 180 درجة سلفيوس أو 350 درجة فهرنهايت.
لصنع مزيج الطحين والبيض، اخلطي كل المكونات في طاس عريضة واخفقيها إلى أن تمتزج جيداً. ولا تقلقي في حال ظهرت بعض الكتل الصغيرة هنا وهناك.
غمسي حبتين من التين في مزيج الطحين والبيض، وضعيهما في المقلاة DEEP-FRYER لمدة دقيقتين أي إلى أن تصبح بنّية وذهبية اللون. ثم انقليها بواسطة ملعقة معدنية خاصة إلى مناشف ورقية وذلك إلى أن تجف. اعيدي الكزة مع حبات التين المتبقية.

