

## الوصفة الثانية



## لازانيا الباذنجان والفطر

## المقادير:

ملعقة المثقب وضعيه على ورق ماص، كرري نفس العملية مع الباذنجان الباقي. - اقلي البصل المفروم في مقلاة مع قليل من الزيت مع التحريك لمدة 1-2 دقيقة.

- اضيفي نصف كمية الفطر والثوم المهروس الى المقلاة ثم رشى الصعتر وجوزة الطيب والملح والفلفل، حسب الرغبة، اقلي الفطر على حرارة مرتفعة مع التحريك لمدة 5 دقائق او حتى يحمر. - ضعي الطماطم المسلوقة وصلصة الطماطم في الخلاط مع الفطر واخفقي جيداً حتى يتكثف وضعي مزيج الطماطم مع الباذنجان في وعاء مع الفطر المقلبي.

- مدي خمس كمية صلصة الطماطم ومزيج الخضار في طبق مقاوم للحرارة للطهي، رشى ربع كمية البارميزان ثم وزعي طبقة من اللازانيا على الصلصة. - اضيفي ثلث كمية صلصة البارميزان ثم طبقة اخرى من الصلصة ومزيج الخضار، كرري نفس عملية وضع الطبقات مرتين ثم انهي العملية بوضع طبقة من اللازانيا مغطاة بالصلصة ومزيج الخضار ثم رشى الموزاريلا المبشور ووزعي شرائح الطماطم.

- اطهي اللازانيا في فرن ساخن ( 180 درجة مئوية) لمدة 35-40 دقيقة او حتى تنضج اللازانيا وتحمر، قدمي اللازانيا ساخنة.

زيت نباتي  
4 فصوص من الثوم، مفرومة فرماً ناعماً  
425X4 غ من علب الطماطم المقشرة، غير المصفاة والمطحونة  
3 ملاعق طعام من صلصة الطماطم  
4 غصينات من الصعتر، منقي اوراقها او ملعقة شاي من المردكوش الطازج.

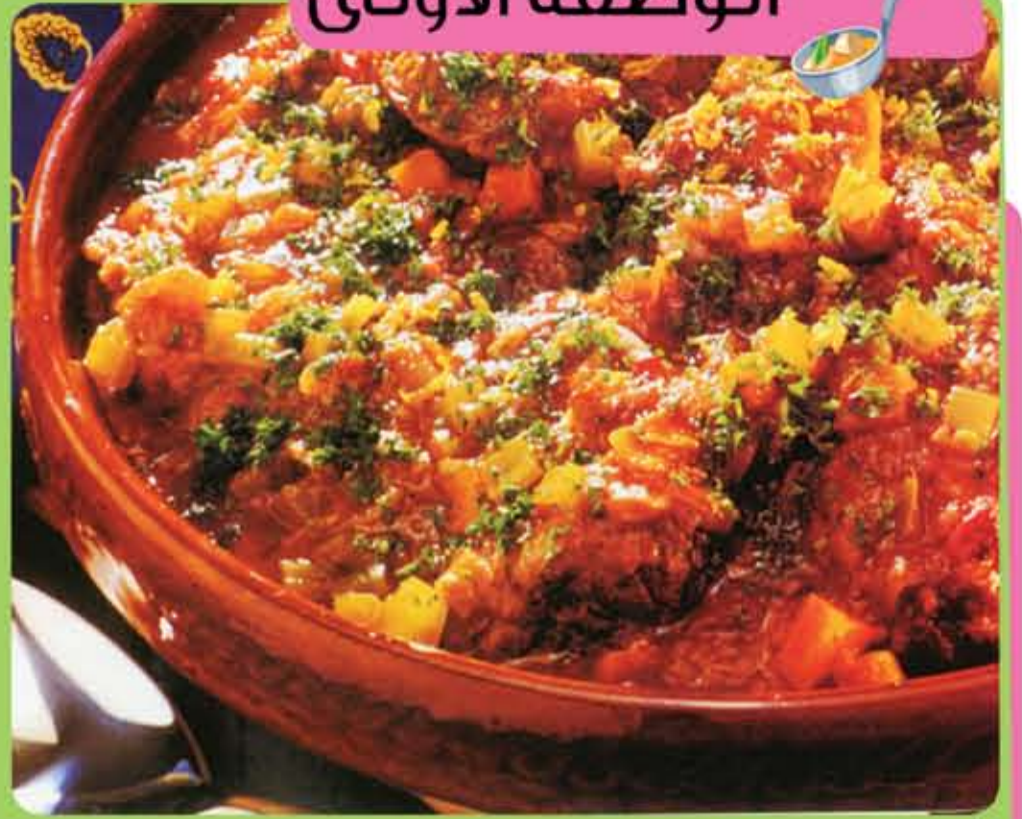
ملح، رشة من الفلفل الأبيض  
رشة من جوزة الطيب  
450 غ من الباذنجان او الكوسا مقطع الى قطع رفيعة  
صلصة مفرومة فرماً ناعماً  
6 اكواب من الفطر المقطع  
كمية من صلصة البارميزان  
400 غ من جبن الموزاريلا، مقطع الى قطع رقيقة

200 غ من جبن البارميزان المبشور  
باكيت من اوراق اللازانيا الخضراء  
حبتان كبيرتان من الطماطم، مقطعتان الى شرائح

## طريقة التحضير:

- اقلي نصف كمية قطع الباذنجان في مقلاة من الزيت الساخن، رشى الملح والفلفل واقلي حتى يحمر الباذنجان من الجهتين، ارفعيه من القدر بواسطة

## الوصفة الأولى



## أوسوبوكو

## طريقة التحضير:

- غمسي قطع اللحم في الطحين وهزيها لإزالة الطحين الزائد  
- سخني نصف كمية الزيت في مقلاة كبيرة وأطهي قطع اللحم على دفعات حتى تسمر كلها ثم ارفعيها من المقلاة

- سخني الزيت المتبقي في المقلاة واضيفي البصل والثوم واطهي المقادير مع التحريك حتى يطرى البصل

- اضيفي مع التحريك البوريه واطهي مع التحريك حتى يغلي المزيج -اضيفي مع التحريك المرق والخل والطماطم المهروسة غير المصفاة واوراق الغار

- أعيدي قطع اللحم الى المقلاة ثم غطيها ودعي المقادير تغلي برفق لمدة 1/4 ساعة

اضيفي مع التحريك الجزر والكرفس ودعي المقادير تغلي برفق مرة ثانية والمقلاة مكشوفة لحوالي 20 دقيقة او حتى يطرى اللحم والخضار انثري على طبق اللحم البقدونس والقشر المبشور والكبر ثم قدميه.

## المقادير:

1.5 كغ ( حوالي 10 قطع) من قطع لحم العجل اوسوبوكو طحين عادي  
ملعقتا طعام من زيت الزيتون  
بصلتان متوسطتان مقطعتان  
3 فصوص مهروسة من الثوم  
1/3 كوب من بوريه الطماطم  
كوبان من مرق لحم البقر  
3/4 كوب من الخل الأبيض  
425 غ من الطماطم المعلبة المسلوقة  
4 اوراق من الغار  
جزرة كبيرة مقطعة  
عودان مقطعان من الكرفس  
ملعقة طعام من قشر الليمون الحامض المبشور  
ملعقة طعام من البقدونس الطازج المفروم  
قليل من الكبر للتزيين.

## Edible Arrangements

## اختبر المذاق اللذيذ وقدم باقات فنية

## من الفواكه لمن تحب..



تستمر شركة Edible Arrangements في ابتكار المزيد والمزيد من التصاميم المتنوعة والمختلفة للفواكه الطازجة الملونة مثل الفراولة والأناناس والعنب والبرتقال والموز والشمام، وتقدمها لك في باقات أنيقة مصممة بطريقة فيها الكثير من البراعة والحرفية. ولأنها لا تسعى فقط الى جعلك تختبر المذاق اللذيذ فحسب، بل تهتم بصحتك، فقد اعتمدت فقط على الفواكه الطازجة الخالية من المواد

الحافظة او السكريات الاصطناعية التي قد تضر بك. لتجتمع المتعة بمشاعر الأمان دون اي احساس بالذنب.

عبر عن محبتك للأخريين عبر تقديم أجمل اللوحات الفنية التي تمتاز فيها الفواكه وحببات الشكولاته في باقات مميزة، كما يمكنك ان تصمم بنفسك باقتك الخاصة، وتقدمها الى من تحب..

Edible Arrangements ، السلسلة العالمية الأشهر في تنسيق الباقات ، تدعوك الى الاستمتاع بمنتجاتها الى ابعد الحدود...



نور عيدك مع أحلى

الباقات والأذها طعاماً



ايديبل اريجنمنتس  
عيدنا اجمع  
عيدنا اجمع  
عيدنا اجمع



Eid Mubarak Bouquet™  
with Dipped Dates  
& Mixed toppings  
2008 ©

خدمة توصيل

Salwa: 4911111 - Gharafa: 4911112

www.ediblearrangements.com.qa