



أجنحة الدجاج المقلية مع صلصة البافالو

الطريقة:

١. ابدأ بتقطيع الكرفس إلى أعواد صغيرة (جاردينير) وضعها في الثلاجة لتبرد.
٢. لتحضير صلصة التغميس بالجبن الأزرق: امزج الجبن الأزرق مع الجبنة الكريمية والكريمة والخل الأبيض وأصف الملح والفلفل في وعاء خلط. اخلط المكونات حتى تصبح ناعمة القوام وضعها في الثلاجة لتبرد.
٣. لتحضير صلصة البافالو: أذب الزبدة في قدر ثم أضف الثوم المفروم وقلبه حتى يذبل، ثم أضف الصلصة الحارة والكاتشب والعسل وصلصة الورسترشير وقلب واستمر في الطهي على نار هادئة لمدة دقيقة واحدة ثم ارفع الخليط من على النار وضعه جانبا.
٤. إضافة التوابل إلى الدقيق: أضف فليفلة الكاين ومسحوق الفلفل الأسود والبابريكا والفرفة والملح إلى الدقيق في وعاء واخلط جيدا، ثم قم بتغليف أجنحة الدجاج بخليط الدقيق. تأكد من التخلص من الدقيق الزائد المستخدم للتغطية، لمنع احتراق البقايا الزائدة في الزيت.
٥. سخن زيت الطهي على حرارة عالية في المقلاة الكهربائية العميقة/ المقلاة العميقة حتى يصبح ساخناً بالقدر المناسب لقلبي أجنحة الدجاج قلياً عميقاً.
٦. اقل الأجنحة المغلفة بالدقيق قلياً عميقاً لمدة ٨ إلى ١٠ دقائق (حتى تصبح ذهبية اللون) وارفع الأجنحة المقلية من الزيت باستخدام مغرفة شبكية/ملعقة مثقوبة وجففها على ورق المطبخ للتخلص من المادة الدهنية الزائدة.
٧. غطس أجنحة الدجاج في صلصة البافالو وقلبها لتغطيها جيداً بالصلصة.
٨. قدم الطبق مع غموس الجبن الأزرق وأعواد الكرفس بجانبه.

المقادير

- ٣٠ قطعة لقلبي كوب
- ١ ملعقة صغيرة
- ½ ملعقة صغيرة
- ½ ملعقة صغيرة
- ½ ملعقة صغيرة
- ¼ ملعقة صغيرة
- ١ ملعقة كبيرة
- ٢ ملعقة كبيرة
- ٣ ملاعق كبيرة
- ٤ ملاعق كبيرة
- ½ كوب
- ٢ فص
- ٤ ملاعق كبيرة
- ٤ ملاعق كبيرة
- ٢ ½ ملعقة كبيرة
- ٨ ملاعق كبيرة
- ½ ملعقة صغيرة
- رشة
- عود كامل

المكونات

- أجنحة الدجاج
- أجنحة الدجاج (قطعها إلى أنصاف وتخلص من الزوائد)
- زيت طهي
- دقيق
- فليفلة كاين (فليفلة حمراء حارة)
- مسحوق فلفل أسود
- فلفل أحمر (بابريكا)
- فرفة
- ملح
- صلصة البافالو
- صلصة ورسترشير
- زبدة
- صلصة حارة (تباسكو)
- عسل
- كاتشب
- ثوم (مفروم)
- غموس الجبن الأزرق
- جبن أزرق
- جبنة كريمية
- خل أبيض
- كريمة
- ملح
- مسحوق الفلفل الأبيض
- تقدم مع
- أعواد الكرفس (جاردينير)

الحمص و البابا غنوج

المكونات

المقادير

الطريقة:

- اغسل حبات الحمص المنقوعة واطهها على نار هادئة في كمية كبيرة من الماء لمدة ٤ ساعات حتى تصبح طرية. ويمكن سلق حبات الحمص في طنجرة الضغط لتقليل زمن الطهي.
- اخلط حبات الحمص في محضر الطعام حتى تصبح طرية.
- أضف الماء البارد أو مكعبات الثلج على مراحل حتى تحصل على القوام المطلوب واخلط لدقيقة أخرى.
- أضف الطحينة والثوم وعصير الليمون والملح واخلط لمدة دقيقتين.
- وأخيراً، أضف زيت الزيتون واضبط المذاق. يجب أن يكون الحمص ذو نكهة حامضية منعشة وليس مالحة، ويجب أن يكون للطحينة والثوم نكهة خفيفة وليست طاغية. ملحوظة: يمكن تجميد الماء الذي استخدم في سلق الحمص في شكل مكعبات ليستخدم عند خلط الحمص من أجل الحصول على نكهة أفضل.

- ١٠٠ جرام
- ٢٢٥ جرام
- ٧٠ مللي
- ٣٥ جرام
- فص واحد
- ٢ ملعقة كبيرة
- نصف ملعقة صغيرة
- ٢٠ جرام
- ١٥ مللي
- حسب الرغبة

- حبات حمص مجففة (منقوعة لمدة ١٢ ساعة)
- أو حبات حمص مطهية
- ماء بارد أو مكعبات ثلج
- طحينة
- ثوم
- عصير ليمون
- ملح
- زيت زيتون
- للتزيين
- زيت زيتون
- فلفل أحمر (بابريكا)

المكونات

المقادير

الطريقة:

- اثنق الباذنجان باستخدام شوكة أو طرف السكين، ثم اشوه في الفرن على درجة حرارة عالية حتى تحترق القشرة أو يمكنك شويه مباشرة على لهب الغاز حتى تحترق القشرة وينضج الباذنجان. إذا شوي الباذنجان على لهب الغاز مباشرة، فيجب تقليبه باستمرار ليطهى بشكل متساو.
- اترك الباذنجان ليبرد ثم قشره. تأكد من إزالة البقايا الصغيرة للقشرة السوداء المتفحمة تماماً حتى لا تظهر في البابا غنوج
- ضع الباذنجان في مصفاة واتركه ليبرد في التلاجة لمدة ساعتين على الأقل.
- قطع الباذنجان إلى قطع صغيرة باستخدام السكين ثم أضف البصل والثوم والفلفل الحلو وعصير الليمون وزيت الزيتون وأضف الملح والكمون. اخلط باستخدام شوكة واحرص على هرس المكونات بشكل كامل.
- أضف الطماطم والبقدونس والنعناع.
- اضبط مذاق الملح والتوابل والحمضية.
- اسكب الخليط على طبق تقديم وأضف بعض من دبس وبذور الرمان وزيت الزيتون على السطح.
- من الأفضل أن يقدم الطبق بارداً.

- ٢ ثمرة
- ¼ قطعة
- فص واحد
- ٢ ملعقة كبيرة
- ¼ كوب
- ¼ كوب
- ½ ملعقة صغيرة
- حسب الرغبة
- ١ ثمرة صغيرة
- ¼ حزمة
- ٢ ملعقة كبيرة
- ١ ملعقة كبيرة
- حسب الرغبة
- بضعة أوراق
- ٢ ملعقة كبيرة

- باذنجان (متوسط الحجم)
- بصل (صغير الحجم ومقطع إلى قطع صغيرة للغاية)
- ثوم (مفروم جيداً)
- فلفل أحمر / أخضر (مقطع إلى قطع رفيعة للغاية)
- عصير ليمون
- زيت زيتون
- بذور الكمون (محمصة ومطحونة)
- ملح
- طماطم (مقطعة إلى قطع صغيرة للغاية)
- بقدونس (مقطع إلى قطع صغيرة للغاية)
- نعناع (مقطع إلى قطع صغيرة للغاية)
- للتزيين
- بذور رمان
- دبس رمان
- نعناع أخضر
- زيت زيتون



تاكو لحم البقر

المكونات

- أجنحة الدجاج
- أجنحة الدجاج (قطعها إلى أنصاف وتخلص من الزوائد)
- زيت طهي
- دقيق
- فليفلة كايبين (فليفلة حمراء حارة)
- مسحوق فلفل أسود
- فلفل أحمر (بابريكا)
- قرفة
- ملح
- صلصة البافالو
- صلصة ورسترشير
- زبدة
- صلصة حارة (تباسكو)
- عسل
- كاتشب
- ثوم (مفروم)
- غموس الجبن الأزرق
- جبن أرزق
- جبنة كريمية
- خل أبيض
- كريمة
- ملح
- مسحوق الفلفل الأبيض
- تقدم مع
- أعواد الكرفس (جاردينير)

المقادير

- ٢ كوب
- ١/٢ كوب
- نصف بصلة
- ٣ ملاعق كبيرة
- ٣ ملاعق صغيرة
- ٢ ملعقة كبيرة
- ١ ملعقة صغيرة
- حسب الرغبة
- ٣ قطع
- ١ ملعقة صغيرة
- نصف قطعة
- قطعة واحدة
- فص واحد
- نصف قطعة
- ٢ ملعقة كبيرة
- حسب الرغبة
- ٢ ملعقة صغيرة
- ٦ قطع
- للتزيين
- ١ كوب

الطريقة:

١. اغسل حبات الحمص المنقوعة واطهها على نار هادئة في كمية كبيرة من الماء لمدة ٤ ساعات حتى تصبح طرية. ويمكن سلق حبات الحمص في طنجرة الضغط لتقليل زمن الطهي.
٢. اخلط حبات الحمص في محضر الطعام حتى تصبح طرية.
٣. أضف الماء البارد أو مكعبات الثلج على مراحل حتى تحصل على القوام المطلوب واخلط لدقيقة أخرى.
٤. أضف الطحينة والثوم وعصير الليمون والملح واخلط لمدة دقيقتين.
٥. وأخيراً، أضف زيت الزيتون واضبط المذاق. يجب أن يكون الحمص ذو نكهة حامضية منعشة وليس مالحة، ويجب أن يكون للطحينة والثوم نكهة خفيفة وليست طاغية. ملحوظة: يمكن تجميد الماء الذي استخدم في سلق الحمص في شكل مكعبات ليستخدم عند خلط الحمص من أجل الحصول على نكهة أفضل.



حلقات الكالاماري

الطريقة:

١. نطف الحبار وقطعه إلى حلقات، ثم انقع في وعاء به حليب أو لبن رائب لمدة ١٠ دقائق حتى يصبح طرياً ثم صفّه وجفّفه. أضف الملح والفلفل الأسود حسب الرغبة.
 ٢. اخلط جميع المكونات المدرجة في الوصفة وأضف الملح والتوابل حسب الرغبة لتحضير الصلصة واتركها في الثلاجة لتبرد.
 ٣. حضر عجينة التغطية السائلة في وعاء خلط متوسط الحجم باستخدام مخفقة وذلك بخلط نشاء الذرة والدقيق العادي مع البيض والثوم وفليفلة الكايين وجبن البارميزان والملح والفلفل الأسود ثم صب الماء المثلج لتحضير خليط عجينة التغطية السائلة (اضبط القوام بحيث لا يكون كثيفاً جداً ولا سائلاً جداً).
 ٤. سخن زيت الطهي في مقلاة كهربائية عميقة/مقلاة عميقة.
 ٥. اغمس الحبار في عجينة التغطية السائلة ثم غطه بالدقيق واقفه قليلاً عميقاً حتى يتحول إلى اللون الذهبي الخفيف ثم اخرج من الزيت وصفه ثم ضعه على ورق مطبخ لامتصاص الزيت الزائد.
 ٦. قدمه مع صلصة التارتار وقطع الليمون الكبيرة بجانبه.
- نصيحة: اطه حلقات الحبار على دفعات صغيرة حتى لا يبرد الزيت وبالتالي تصبَح حلقات الحبار مليئة بالزيت الزائد غير المرغوب فيها ولن تكتسب حلقات الحبار القرمشة المرغوبة.

المقادير

- ٥٠٠ جم
- ١ كوب
- للقلي العميق
- حسب الرغبة
- ¼ كوب
- ^{2/3} كوب
- ٢ بيضة
- ٢ فص
- ٢ ملعقة كبيرة
- ½ ملعقة صغيرة
- ½ ملعقة صغيرة
- ½ ملعقة صغيرة
- ٢٢٠ مللي
- ^{3/4} كوب
- ١ ملعقة كبيرة
- ١ ملعقة صغيرة
- ١ ملعقة صغيرة
- ٢ بصلة
- حسب الرغبة

المكونات

- حلقات الحبار
- حبار طازج (مقطع إلى حلقات)
- حليب أو لبن رائب
- زيت طهي
- ملح وفلفل
- لتحضير عجينة التغطية السائلة
- نشاء الذرة
- دقيق (كمية إضافية للتغليف)
- بيض
- ثوم (مفروم)
- جبنة بارميزان (مبشورة)
- ملح
- فلفل أسود مطحون طازج
- فليفلة كايين (فليفلة حمراء حريفة)
- ماء مثلج
- صلصة تارتار
- مايونيز
- خيار صغير مخلل
- قبار مخلل (مقطع)
- بقونس (مقطع)
- بصل صغير مخلل (مقطع)
- للتقديم
- قطع ليمون كبيرة

فطر بورتوبيللو المحشي

الطريقة:

١. سخن الفرن مسبقاً إلى ١٨٠ درجة مئوية.
٢. اغسل الفطر وجفّفه برفق.
٣. أزل الخياشيم البنية من داخل قبعات الفطر باستخدام ملعقة وتخلص منها ثم أزل السيقان وقطعها.
٤. سخن زيت الزيتون في مقلاة تشويح وأضف الثوم وقلبه حتى يذبل ثم أضف سيقان الفطر والطماطم المجففة والأعشاب، ثم أضف القليل من الملح والفلفل (حيث أن الجبن والطماطم المجففة مالحة النكهة). ارفعه من على النار وأضف الجبنة البارميزان وقلبه وضعه جانباً.
٥. ادهن الأجزاء العلوية من الفطر بزيت الزيتون.
٦. في صينية فرن ضع كمية من الخليط في كل قبة من قبعات الفطر الأربعة بالتساوي، وأضف الجبنة الموتزاريلا ثم ضع فوق كل منها فتات الخبز وأضف القليل من زيت الزيتون.
٧. ضع الصينية في الفرن واتركه ليخبز لمدة ١٠ دقائق حتى يذوب الجبن.
٨. يقدم ساخناً.

المقادير

- ٤ قطع
- للدن
- ٤ فصوص
- عود واحد
- ١ ملعقة صغيرة
- $\frac{3}{4}$ كوب
- ١.٠ قطع
- ١ كوب
- $\frac{1}{2}$ كوب
- ٢ ملعقة كبيرة
- حسب الرغبة

المكونات

- الفطر
- فطر بورتوبيللو
- زيت زيتون
- للحشوة
- ثوم (مفروم)
- روزماري (اكليل الجبل) (طازج/مجفف)
- أوريغانو (طازج/مجفف)
- جبنة بارميزان (مبشورة)
- طماطم مجففة (مقطعة)
- جبنة موتزاريلا (مقطعة إلى مكعبات)
- فتات الخبز
- زيت زيتون
- ملح وفلفل