



فطائر الفلفل

المكونات

- فطائر الفلفل
- حبات حمص مجففة
- بصل (مقطع إلى أرباع)
- ثوم (مفروم)
- كزبرة (مقطعة)
- بقدونس (مقطع)
- فلفل أخضر حار (مقطع إلى قطع صغيرة للغاية)
- دقيق الحمص
- صُودا الخبز (بيكربونات الصوديوم)
- مسحوق كزبرة
- مسحوق الكمون
- ملح بحري
- بذور السمسم الأبيض
- صلصة الطحينة
- طحينة
- عصير ليمون
- بقدونس (مقطع)
- ملح
- سلطة البصل
- بصل (مقطع لشرائح رقيقة)
- بقدونس (مقطع)
- ليمون (عصير)
- للحشوة
- فجل (مقطع إلى شرائح)
- طماطم (مقطعة إلى شرائح)
- خيار مخلل (مقطع إلى شرائح)
- أوراق نعناع (مقطعة)
- خبز صاج/خبز عربي

المقادير

- ٣٠٠ جرام
- ١ ثمرة متوسطة
- ٣ فصوص
- ٢ ملعقة كبيرة
- ١/٤ كوب
- ١/٢ ثمرة صغيرة
- ٢ ملعقة كبيرة
- ١/٤ ملعقة صغيرة
- ١ ملعقة صغيرة
- ١ ملعقة صغيرة
- حسب الرغبة
- ١/٤ كوب
- ١/٣ كوب
- ١ ملعقة كبيرة
- ٢ ملعقة كبيرة
- حسب الرغبة
- ٢ ثمرة كبيرة
- ١ حزمة
- ٢ ملعقة كبيرة
- حسب الرغبة
- حسب الرغبة
- حسب الرغبة
- حسب الرغبة
- ٨ قطع

الطريقة:

١. انقع حبات الحمص في ماء بارد لمدة ١٢ ساعة على الأقل.
٢. اخلط المكونات لإعداد صلصة الطحينة.
٣. لإعداد سلطة البصل، اخلط البصل والبقدونس وعصير الليمون في وعاء وضعه جانبا.
٤. أخرج حبات الحمص المنقوعة من الماء وجففها جيداً ثم اخلطها مع البصل والثوم والكزبرة والبقدونس والفلفل الأخضر الحار وأضف الملح ومرر الخليط من خلال محضر الطعام.
٥. امزج المتبقي من المكونات باستثناء السمسم الأبيض في خليط الحمص.
٦. ضع الخليط في الثلاجة لمدة ساعة قبل القلي.
٧. استخدم قالب الفلفل أو شكلها بيدك بعد وضع قليل من الماء على يدك.
٨. زين كل حبة من حبات الفلفل بالسمسم (اختياري) واقلها قلياً عميقاً في زيت مسخن لـ ١٨٠ درجة مئوية حتى تكتسب اللون الذهبي والقوام المقرمش.
٩. سخن مقلاة تشويح على نار متوسطة وضع الخبز على سطح مستو.
١٠. افرد صلصة الطحينة على الخبز وأضف الفلفل وسلطة البصل والطماطم والفجل وأوراق النعناع فوقها ولف الخبز مع التأكد من إغلاق الجوانب بشكل كامل.
١١. ضع اللفة على المقلاة واضغط عليها للأسفل بمقلاة أخرى. (تضمن هذه العملية أن يصبح الخبز الملفوف مقرمشاً)
١٢. اطهها لمدة دقيقة واقليها وكرر العملية.
١٣. قدم لفائف الفلفل مع صلصة طحينة جانبية.

نصيحة: إذا كانت صلصة الطحينة سميكة أكثر من اللازم أو كان قوامها يشبه العجينة، أضف إليها الزبادي أو الماء حسب الرغبة لضبط القوام.

الكروك مسيو المفتوم

المكونات

لفائف فرنسية/خبز الهامبرغر
خردل ديجون
زبدة
مرتديلا الدجاج (مقطعة إلى شرائح رفيعة للغاية)
لحم البقر المقدد
للصلصة
زبدة
دقيق
حليب
جوزة الطيب المطحونة
ملح وفلفل
جبنة غوريير (مبشورة)
بقدونس (مقطع)

المقادير

٤ قطع
١ ملعقة كبيرة
حسب الرغبة
٨ قطع
٨ قطع
٢ ملعقة كبيرة
٢ ملعقة كبيرة
١ ½ كوب
١/٤ ملعقة صغيرة
حسب الرغبة
١/٤ كوب
١ ملعقة صغيرة

الطريقة:

١. سخن الفرن مسبقاً إلى ١٨٠ درجة مئوية/٣٥٠ درجة فهرنهايت.
٢. أذب الزبدة في قدر صغير على نار متوسطة إلى هادئة، ثم أضف الدقيق مع التقليب حتى يتحول الخليط إلى رو. اطه الخليط لدقيقة واحدة دون إكسابه لونا ثم أضف الحليب على دفعات بكمية صغيرة في كل مرة مع الخفق. استمر في التقليب حتى يصبح قوام الصلصة كثيفاً وذلك لحوالي ٥ دقائق. أضف الملح والفلفل وجوزة الطيب وجبنة الغرويير، ثم ضع الخليط جانبا.
٣. قطع الخبز إلى نصفين وحمصه في مقلاة حتى يكتسب اللون الذهبي الفاتح، ثم اخرجه من المقلاة وضعه جانبا. حمر اللحم المقدد في نفس المقلاة حتى يصبح مقرمشاً قليلاً.
٤. قطع لفائف الخبز إلى نصفين وأدهن خردل ديجون على كل منهما، ثم ضعهما على طبق للخبز. ضع فوق كل منهما شريحتين من مرتديلا الدجاج وشريحة من لحم البقر المقدد.
٥. صب صلصة الجبن فوقهما وأضف جبنة الغرويير المتبقية، ثم اخبز لللفائف لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة حتى تصبح ساخنة ويتحول لون سطحها إلى البني الذهبي. زين الطبق بالبقدونس وقدمه.

برجر لحم البقر الكلاسيكي

المكونات

برجر لحم البقر
لحم بقري أحمر مفروم
بيض
بصل (مفروم)
فتات الخبز
صلصة ورسترشير
ثوم (مفروم)
ملح بحري
فلفل أسود
يقدونس
زيت زيتون
للتقديم
خبز الهامبرغر المستدير
مايونيز
كاتشب
أوراق خس آيسبرغ
طماطم ناضجة (مقطعة إلى شرائح رقيقة)
بصل أحمر (مقطع إلى شرائح رقيقة)
بطاطس مقلية

المقادير

٥٠٠ جم
ا بيضة كبيرة
١/٢ كوب
١/٤ كوب
٢ ملعقة كبيرة
٢ فص
١/٢ ملعقة صغيرة
١/٤ ملعقة صغيرة
١ ملعقة صغيرة
٢ ملعقة كبيرة
٤ قطع
١/٤ كوب
١/٤ كوب
٤ قطع
قطعة واحدة
قطعة واحدة
حسب الرغبة

الطريقة:

١. اخلط لحم البقر المفروم مع البيضة والبصل وفتات الخبز وصلصة ورسترشير والثوم والملح البحري والفلفل الأسود في وعاء للخلط حتى تمام الامتزاج. قسم الخليط إلى أربع كميات متساوية وشكل كل منها على هيئة فطيرة فطرها ٤ بوصة تقريباً.
٢. في مقلاة شوي على نار عالية، أضف زيت الزيتون (اتركه يسخن) ثم ضع قطع البرجر. إشو قطع البرجر، ثم اقلبها مرة واحدة حتى تكتسب لوناً بنياً على كلا الجانبين، لمدة ٤-٣ دقائق لكل جانب. ارفعها عن الشواية.
٣. ضع الخبز، اقطعه ثم ضع الجانب المقطوع على الشواية واطه حتى يتم تحميصه تحميصاً خفيفاً من ٣٠ ثانية إلى دقيقة.
٤. افرد المايونيز والكاتشب على كلا نصفي الخبز، ثم أضف الخس والطماطم والبرجر والبصل على أحدهما، ثم
٥. قدمه مع بطاطس مقلية.

كلوب ساندويتش

المكونات

خبز محمص
خس آيسبرغ (مغسول ومجفف)
صدر الدجاج
طماطم (مقطعة إلى شرائح)
لحم مقدد
بيض
زيت نباتي
زعتر (طازج أو مجفف، مقطع)
الروزماري (الكليل الجبل) (طازج أو مجفف، مقطع)
لدهن سطح الخبز
مايونيز أو زبدة
للتقديم
بطاطس مقلية/شرائح بطاطس

المقادير

٦ شرائح
٤-٣ أوراق
٢ قطعة
ثمرة واحدة
٨ شرائح
٢ بيضة
للرش أو الدهن
عود واحد
عود واحد
حسب الرغبة
حسب الرغبة

الطريقة:

١. ابدأ بتطرية قطعتي الدجاج، ثم قم بتتبيلها بالزعتري والروز ماري (الكليل الجبل) المقطعين والملح والفلفل على كلا الجانبين.
٢. في مقلاة شوي، أضف القليل من زيت الزيتون واشوي الدجاج لمدة دقيقتين لكل جانب، وبمجرد نضجه ضعه جانباً.
٣. باستخدام نفس مقلاة الشوي، أضف اللحم المقدد على حرارة منخفضة ليطهى حتى يصبح مقرمشاً.
٤. ادهن كلا جانبي شرائح الخبز بطبقة رقيقة من الزبدة ثم حمصها في مقلاة تشويح أو محمصة كهربائية حتى تكتسب لوناً بنياً ذهبياً وضعها جانباً.
٥. اكسر بيضة في وعاء، واحرص على عدم ثقب صفار البيضة. سخن ملعقتين من الزيت في نفس مقلاة التشويح، وأضف البيضة في المقلاة وأضف إليها الملح والفلفل.
٦. اقل البيضة حتى يتماسك بياض البيضة ويكتسب الجزء السفلي لوناً بنياً ذهبياً. اقلب البيضة واطهاها لمدة دقيقة حتى تقترب من النضج، ثم ارفعها من على النار وضعها جانباً. (كرر العملية للبيضة الثانية)
٧. ادهن شرائح الخبز بمواد الدهن مثل الزبدة والمايونيز.
٨. ضع ورقة الخس المغسول والمجفف على الخبز المحمص. أضف شرائح الطماطم وقطعة دجاج، وضع شريحة أخرى من الخبز المحمص فوقهم.
٩. ضع شرائح اللحم المقدد المشوي والبيض المقلي فوق شريحة الخبز الثانية، ثم غطها بشريحة الخبز المحمص الثالثة.
١٠. اضغط جيداً وأزل القشرة الجانبية الجافة لقطع الخبز، ثم قطع إلى مثلثين أو ٤ مثلثات ثم اغرس عودين أو أربع من أعواد الأسنان لتثبيت أجزاء الساندويتش معاً.
١١. قدمه في وضع قائم في طبق صغير أو طبق كبير مسطح مع البطاطس المقلية، والسلطة كطبق جانبي.



ساندويتش الشاورما

المكونات

- لحم
- شرائح لحم واغيو فلانك (لحم الخاصرة)
- فلفل أحمر (بابريكا)
- حب الهال
- مسحوق الكزبرة
- مسحوق زنجبيل
- مسحوق الكمون
- مسحوق الفلفل أسود
- مسحوق القرفة
- قرنفل
- ورق غار طازج
- ملح كوشير
- سكر بني
- بصل أبيض (مقطع إلى شرائح كبيرة)
- بققدونس (مقطع)
- زبادي يوناني
- زيت زيتون
- صلصة الثوم
- ثوم
- بياض بيض
- زيت ذرة
- عصير ليمون
- ملح
- سلطة بصل
- بصل (مقطع لشرائح رقيقة)
- بققدونس (مقطع)
- للحشو
- بطاطس مقلية
- خيار مخلل (مقطع إلى شرائح)
- خبز صاج/خبز عربي

المقادير

- ١.٢ كجم
- ½ ٢ ملعقة صغيرة
- ١ ملعقة صغيرة
- ١ ملعقة صغيرة
- ١ ملعقة صغيرة
- ١ ملعقة صغيرة
- ١ ملعقة صغيرة
- ١ ملعقة صغيرة
- ٣ قطع
- ٥ قطع
- ٥ ملاعق كبيرة
- ٧ ملاعق كبيرة
- ٢ قطع
- حزمة واحدة
- ١ كجم
- ٧ ملاعق كبيرة
- أرأس
- ١
- ١١ مللي
- ١ ملعقة كبيرة
- حسب الرغبة
- ١ بصلة كبيرة
- ١ حزمة
- حسب الرغبة
- حسب الرغبة
- ٤-٦ قطع

الطريقة:

١. لإعداد سلطة البصل: امزج البصل والبقدونس في وعاء وأضف إليهما الملح والفلفل الأسود وضع الخليط في الثلاجة حتى الحاجه إليه. لإعداد اللحم:
٢. إغل نصف كمية الماء في قدر وأضف إليه كل التوابل والملح والسكر ثم برد محلول التملح لأقل من ٤ درجة مئوية.
٣. اخلط البصل والبقدونس والزبادي وكمية الماء المتبقية في الخلاط حتى تحصل على هريس (بيوريه) ناعم. انقل الخليط إلى وعاء كبير وأضف باقي المكونات وقلب جيدا.
٤. أغمر شريحة لحم الفلانك في محلول التملح لمدة ٤٨ ساعة. احفظ اللحم المنقوع في المحلول في المبرد.
٥. جهز المشواة على درجة حرارة متوسطة.
٦. اخرج شريحة الفلانك من المحلول الملحي قبل الشوي بحوالي ٣٠ دقيقة وقم بشيها على درجة حرارة متوسطة إلى عالية لمدة ١٠ دقائق لكل جانب. تأكد من اللحم قد ارتاح لفترة كافية قبل تقطيعه إلى شرائح.
٧. قطع اللحم إلى شرائح رقيقة وضعه جانبا.
٨. لإعداد صلصة الثوم: اخلط الثوم والملح وعصير الليمون وبياض البيض في الخلاط للحصول على صلصة ناعمة متجانسة.
٩. أضف زيت الزيتون بالتدريج أثناء الخلط حتى يتكون مستحلب وتحصل على صلصة ثوم غنية كريمية.
١٠. إعداد وتقديم الشاورما: سخن مقلاة تشويح على نار متوسطة وضع الخبز على سطح مستو.
١١. ادهن الخبز بصلصة الثوم وأضف شرائح اللحم وسلطة البصل والبطاطس المقلية ثم لف الخبز وتأكد من غلق الجوانب أولا قبل اللف.
١٢. ضع اللفة على المقلاة واضغط عليها لأسفل بمقلاة أخرى. (تضمن هذه العملية أن يصبح الخبز الملفوف مقرمشاً)
١٣. اطهها لمدة دقيقة واقبلها وكرر العملية.
١٤. قدمها مع الصلصة والبطاطس المقلية.