

حليب الفستق



المكونات

- ٤/٢ كوب فستق
- ٢١١ كوب ماء حار
- ٥ اكواب حليب سائل
- ربع كوب نارجيل مطحون
- ملعقة صغيرة هيل
- ملعقة صغيرة قرفة
- ملعقتان كبار عسل
- ملعقة كبيرة نشاء
- رشة ملح
- زعفران
- ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- كريمة للتزيين

الطريقة:

نترك الفستق في الماء الحار لمدة لا تقل عن ساعتين حتى يلين. بعد ذلك يصفى الفستق، ونخلطه مع النارجيل، الهيل، كوب ونصف من الحليب، والعسل في خلاط العصير. ثم نرفعه على نار هادئة مع باقي المكونات عدا الفانيليا والزعفران، مع التحريك حتى يثقل قوامه نرفعه من النار ونضيف له كمية الفانيليا والزعفران، ويوزع في الاكواب، ويزين بالكريمة



بانكيك

الطريقة

يخفق البيض مع اللبن، ثم يضاف الزيت، السكر والزعفران والفانيليا ويخفق حتى يمتزج الخليط، نضيف باقي المكونات، ونتركه لمدة ٥ دقائق او اكثر ثم، نقوم بخبزها في صينية بانكيك مدهونة، بحيث نأخذ مقدار ملعقة آيس كريم من الخليط ونقوم بفرد بشكل دائري، ونتركها على نار متوسطة الحرارة إلى أن تبدأ الفقاعات بالظهور نقوم بقلبها، ونتركها لمدة ٢٠ ثانية لمجرد أن تحمّر، ونرفعهما من النار. وتقدم مع العسل، القشطة والفواكه

المكونات

- كوب لبن
- بيضة كبيرة
- ملعقة صغيرة فانيليا
- رشة ملح
- زعفران
- كوب طحين
- ملعقة ونص صغيرة بيكنج بودر
- نص ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- ٢ ملاعق كبيرة سكر
- ملعقتان كبار زيت زيتون
- للتقديم، فواكه، عسل، سيرب، قشطة



كانيوني الدجاج

إعداد: آثار راشد الراسبية

المكونات

- ١٠ حبات باستا كانيوني جاهزة
- ملحقتان كبار صلصة طماطم
- نصف كوب ماء
- كزبرة مفرومة
- جبنة موزريلا ملح وفلفل اسود
- ملحقتان صغار خل ابيض
- ١٠ حبات باستا كانيوني جاهزة
- ملحقتان كبار صلصة طماطم
- نصف كوب ماء
- كزبرة مفرومة
- جبنة موزريلا ملح وفلفل اسود
- ١٠ حبات باستا كانيوني جاهزة
- ملحقتان كبار صلصة طماطم
- نصف كوب ماء
- كزبرة مفرومة
- جبنة موزريلا ملح وفلفل اسود
- ملحقتان صغار خل ابيض
- ١٠ حبات باستا كانيوني جاهزة
- ملحقتان كبار صلصة طماطم
- نصف كوب ماء
- كزبرة مفرومة
- جبنة موزريلا ملح وفلفل اسود

الطريقة:

نسلق الباستا نصف سلقه، ونتركها في ماء بارد. لعمل الحشوة، يشوح البصل في الزيت إلى أن يتغير لونه نضيف الفلفل الرومي والسبانخ، ونقوم بتغطية الوعاء حتى يذبل السبانخ، بعدها نضيف الدقيق ونحركه بسرعة، مع إضافة الحليب بالتدريج ونتركه على نار هادئة إلى أن يثخن قوامه. نبهره بالملح والفلفل الأسود ونضيف الدجاج والقليل من جبنة

الموزريلا، ونرفعهما من النار. لعمل صوص الطماطم، يشوح البصل ثم نضيف الثوم والطماطم ونقلبه حتى تذبل قطع الطماطم، نقوم بإضافة الكمون مع الفلفل الأسود والملح، وصلصة الطماطم. ثم نضيف الماء والخل، ونتركها على نار هادئة حتى يصبح لدينا صوص ثقيل القوام نضيف الكزبرة، ويرفع من النار. باستخدام كيس الكريمة أو الملعقة نقوم بحشي الكانيوني بحشوة الدجاج. في صينية البايريكس نضع القليل من صوص الطماطم، ثم نصف قطع الباستا المحشية ونغطيها بباقي الصوص الأحمر، ونزينها بالموزريلا. ونغطيها بالتصدير ندخلها فرن حار لمدة نص ساعة ثم نرفع الغطاء عنها كي تحمر الجبنة. وتقدم