



أطباق المكرونة

- ١ مكرونة ذات ألف رائحة .
- ٢ مكرونة بالبيض (١)
- ٣ مكرونة بالبيض (٢)
- ٤ مكرونة بالسوسيج
- ٥ مكرونة بالسوسيج مع صلصة الجبن
- ٦ مكرونة بالسوسيج والصلصة
- ٧ مكرونة بالدجاج والفطر
- ٨ مكرونة بالدجاج والخضار
- ٩ مكرونة بالجبن والكوسة
- ١٠ مكرونة بالجبن والخضار
- ١١ مكرونة بالكريمة
- ١٢ مكرونة بالجبن الكريم
- ١٣ مكرونة بالبازنجان
- ١٤ مكرونة بالبطاطس
- ١٥ مكرونة بالصلصة البيضاء
- ١٦ مكرونة بالرقاق
- ١٧ مكرونة بالفرن
- ١٨ مكرونة بالتونة
- ١٩ إسباجيتي بالعصاج والبالزلاء
- ٢٠ إسباجيتي بالدجاج والجمبري
- ٢١ إسباجيتي بالتونة
- ٢٢ إسباجيتي بالبيض والسانخ
- ٢٣ إسباجيتي بالخضراوات
- ٢٤ إسباجيتي بالثوم والبقدونس
- ٢٥ إسباجيتي بالبيض
- ٢٦ مكرونة بالزبادي
- ٢٧ تريريك
- ٢٨ المكرونة الفاخرة
- ٢٩ مكرونة تيمبال
- ٣٠ كسولة لسان العصفور
- ٣١ قالب لسان عصفور بالكبدة
- ٣٢ أوملت المكرونة
- ٣٣ قوالب المكرونة
- ٣٤ الرشدة
- ٣٥ لازانيا بالزبادي
- ٣٦ لازانيا بالبصل والعدس
- ٣٧ كانيلوني المكرونة
- ٣٨ كانيلوني محشو
- ٣٩ شعيرية مقلية مع الدجاج
- ٤٠ شعيرية بالبيض والدجاج
- ٤١ شعيرية بالبيض
- ٤٢ شعيرية بالجمبري
- ٤٣ شعيرية بالجبن
- ٤٤ قالب شعيرية بالفرن

المكسيك

فرنسا

إيطاليا

إيطاليا

السعودية (تبوك)

إيطاليا

سنغافورة

إيطاليا

جنوب شرق آسيا

بروناي (دار السلام)

تركيا

إيطاليا

ليبيا

إيطاليا

إيطاليا

تايلاند



١. مكرونة ذات ألف رائحة

المقادير:

- | | | |
|-----------------------|------------------------|-----------------------|
| ١ - علبه مكرونة . | ٢ - ٦ مك بقدونس مفري | ١١ - ١ أمش زعتر . |
| ٢ - ١/٢ كغم طماطم . | ٧ - ١ مك كزبرة مفرية . | ١٢ - ١ أمش بهارات . |
| ٣ - ٤ مك جبن رومي . | ٨ - ٢ أمش نعناع مفري . | ١٣ - ٦ مك زيت . |
| ٤ - قرن شطة أحمر مفري | ٩ - ١ أمش ريحان مفري . | ١٤ - ملح وفلفل أسود . |
| ٥ - ٢ أمش شبت مفري . | ١٠ - عود كرفس مفري . | ١٥ - ذرة سكر . |

خطوات العمل:

- ١ . قشي الطماطم وإفريها وضعيها على النار مع السكر والشطة و٢ مك زيت حتى تسبك .
- ٢ . أضيفي الأعشاب للطماطم قبل رفعها من على النار بدقيقتين .
- ٣ . اسقي المكرونة في ماء مملح ثم صفيها وضعيها في طبق تقديم ورشي عليها الزيت المقدوح .
- ٤ . صي عليها الجبن المبشور ونصف الصلصة وقلبيها ثم ضعي باقي الصلصة على السطح وقدميها .

٢. مكرونة بالبيض (١)

المقادير:

- | | | |
|---------------------------|---------------------|----------------------|
| ١ - ٢/١ علبه مكرونة . | ٤ - ٤ بيضات . | ٧ - فلفل أسود طازج . |
| ٢ - بصل مفري . | ٥ - جوزة الطيب . | ٨ - ملح . |
| ٣ - عجة جبن شيدر متوسطة . | ٦ - بصل أخضر مفري . | ٩ - زيت . |

خطوات العمل:

- ١ . اسلقي المكرونة في ماء مملح وزيت حتى تنضج ثم صفيها .
- ٢ . اقلي البصل في الزيت حتى يشقر وأضيفي المكرونة وقلبي لمدة ٣ ق .
- ٣ . أضيفي الجبن المبشور وتبلي المكرونة وصبي البيض بعد خفقه على السطح وعندما يجمد قدمي المكرونة بعد رشها بالبصل الأخضر .

٣. مكرونة بالبيض (٢)

المقادير:

- | |
|----------------------------|
| ١ - ٢ علبه مكرونة مسلوقة . |
| ٢ - ١/٤ كغم عصج . |
| ٣ - ٦ بيضات . |
| ٤ - سمن . |
| ٥ - بقسماط . |
| ٦ - ٢/١ مك جبن مبشور . |
| ٧ - ملح . |
| ٨ - فلفل أسود طازج . |
| ٩ - ٢/١ أمش قرفة . |



خطوات العمل:

- ١ . ادهني صحن فرن بالسمن ورشيه بالبقسماط .
- ٢ . اخفقي بيضتين واخلطيهما مع المكروننة ، وبيضتين مع العصاج وتبليه جيداً .
- ٣ . ضعي نصف المكروننة في الصحن ثم العصاج ثم باقي المكروننة .
- ٤ . اخفقي البيضتين الباقيتين مع الجبن فوق المكروننة .
- ٥ . ادخليها فرنًا حاراً حتى تتماسك واقليها في طبق وجمليها بكرب بروكسل .

٤ . مكروننة بالسوسيج

المقادير:

- | | | |
|---------------------------|----------------------------|-------------------|
| ١ - علبة مكروننة مسلوقة . | ٥ - ٢ ك عصير طماطم . | ٩ - بقدونس مفري . |
| ٢ - ٤ أصابع سوسيج . | ٦ - كوب ذرة صفراء مسلوقة . | ١٠ - تاويل . |
| ٣ - بيضتان . | ٧ - كوب فطر مقطع . | ١١ - ملح . |
| ٤ - ٣ / ٢ ك حليب . | ٨ - ٢ / ١ ك جبن مبشور . | |

خطوات العمل:

- ١ . اغلي الطماطم والملح والتاويل حتى تتسبك .
- ٢ . قطعي السوسيج حلقات وضعيه مع المكروننة والذرة والفطر في صحن فرن .
- ٣ . رشي صلصة الطماطم فوقها ثم الجبن ثم اخفقي البيض والحليب وتبليه وصبيه فوقها .
- ٤ . ادخليها فرنًا حتى تحمر ويذوب الجبن وتقدم ساخنة .

٥ . مكروننة بالسوسيج مع صلصة الجبن

المقادير:

- | | | |
|---------------------------------|----------------------------|-------------------|
| ١ - علبة مكروننة صغيرة مسلوقة . | ٥ - ٢ ك حليب . | ٩ - ١ مش مستردة . |
| ٢ - ٨ أصابع سوسيج مسلوقة . | ٦ - ٢ ك جبن شيدر مبشور . | ١٠ - ملح . |
| ٣ - ٤ مك زبدة . | ٧ - كوب ذرة صفراء مسلوقة . | ١١ - فلفل أسود . |
| ٤ - ٢ / ١ ك بصل أخضر مفري . | ٨ - ٣ مك دقيق . | |

خطوات العمل:

- ١ . اذبي الزبدة وقلبي فيها الدقيق لمدة ٢ ق ثم أضيفي الحليب بالتدريج واغلي حتى يتخن .
- ٢ . تبلي بالملح والفلفل والمستردة وأضيفي ١ / ٢ - ١ ك من الجبن واطهي حتى يسيح الجبن .
- ٣ . قطعي السوسيج إلى قطع بطول ٢ سم وأضيفيه إلى الصلصة، وكذلك المكروننة والبصل .
- ٤ . صبي الخليط في صحن فرن ورشيه بباقي الجبن وأدخليه تحت الشواية حتى يسيح ويشقر .

٦ . مكروننة بالسوسيج والصلصة

المقادير:

- | | | |
|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| ١ - ٢ / ١ علبة مكروننة مسلوقة . | ٤ - كوب جبن شيدر مبشور . | ٦ - ٢ ك بازلاء مسلوقة . |
| ٢ - ٢ ك صلصة بيضاء . | ٥ - ٢ مش مستردة . | ٧ - بهارات . |
| ٣ - ٤ أصابع سوسيج مسلوقة مقطعة . | | |

خطوات العمل:

- ١ . سخني الصلصة وأضيفي لها الجبن وتبليها جيداً .
- ٢ . اخلطي معها المكرونة وباقي المقادير وسخنيها وقدميها في الحال .
- * أضيفي خضراوات مشكلة مع البازلاء أو حمصا مسلوقا إذا رغبت في ذلك .

٧ . مكرونة بالدجاج والفطر

فهرس

المقادير:

- ١ - علبة مكرونة شرط مسلوقة .
- ٢ - ٤ ك صلصة بيضاء خفيفة .
- ٣ - بهارات .
- ٤ - شرائح دجاج ناضج .
- ٥ - ٢ / ١ ك فطر مقطع .
- ٦ - مربعات جبن شيدر .

خطوات العمل:

- ١ . صبي طبقة خفيفة من الصلصة المتبلة في قاع صينية ثم نصف المكرونة .
- ٢ . رشي صلصة ونصف الفطر والدجاج ثم باقي الصلصة والفطر والدجاج .
- ٣ . رصي شرائح الجبن علي السطح حتى تغطيه تماماً وأدخليها الفرن حتى تسيح وتتشرب .

٨ . مكرونة بالدجاج والخضار

المقادير:

- ١ - علبة مكرونة مسلوقة .
- ٢ - دجاجة مقطعة - طعاً صغيرة .
- ٣ - ٢ ك خضار مشكلة مسلوقة .
- ٤ - ثوم مهروس .
- ٥ - ٢ ك عصير طماطم .
- ٦ - بصل مفري .
- ٧ - بهارات .
- ٨ - ملح وفلفل أسود .
- ٩ - زيت .

خطوات العمل:

- ١ . اقلي البصل في ازيت حتى يصفر ثم أضيفي قطع الدجاج والبهارات وقلبي لمدة ٥ ق .
- ٢ . أضيفي باقي المقادير و ٢ / ١ ك ماء واتركيها حتى تغلي ثم المكرونة وقلبي لمدة دقيقة .
- ٣ . صيها في صحن فرن وغطيه بالقصدير وأدخليه فرنًا حتى تنضج لمدة حوالي ٤٥ ق .

٩ . مكرونة بالجبن والكوسة

المقادير:

- ١ - علبة مكرونة مسلوقة .
- ٢ - ٢ / ١ كغم كوسة حبات سمك ٢ / ١ سم .
- ٣ - ٢ ك عصير طماطم .
- ٤ - ١ مش ريحان يابس .
- ٥ - ٢ ك صلصة بيضاء .
- ٦ - ٢ / ١ ك جبن مبشور .
- ٧ - بصل مفري .
- ٨ - زيت .
- ٩ - ملح وفلفل .

خطوات العمل:

- ١ . اقلي البصل حتى يصفر ثم أضيفي الطماطم والريحان والملح والفلفل وقلبيها حتى يتسبك .
- ٢ . اخلطي المكرونة بصلصة الطماطم وصبي نصفها في صحن فرن ثم نصف الكوسة .
- ٣ . رشي بعض الجبن ثم باقي المكرونة والكوسة واخلطي باقي الجبن مع الصلصة البيضاء .
- ٤ . صيها على الوحه وساوي السطح وأدخليها الفرن حتى تحمر وقدميها مع سلطة خضراء .

١٠. مكرونة بالجبن والخضار إيطاليا

المقادير:

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| ١ - علبه مكرونة مسلوقة . | ٦ - ثوم مهروس . | ١١ - ٢/١ ك كريمة . |
| ٢ - ٢/١ ك فطر مقطع . | ٧ - بصل مفري . | ١٢ - ٢ مك صلصة طماطم . |
| ٣ - ٢/١ ك جزر مكعبات . | ٨ - بيضتان مسلوقتان . | ١٣ - ٢/١ ك بازلاء . |
| ٤ - ٢ ك طماطم مفرية . | ٩ - قالب جبن موزاريلا . | ١٤ - ٤ مك زبدة . |
| ٥ - ٢ مك جبن بارميزان . | ١٠ - ثوابل . | ١٥ - ملح . |

خطوات العمل:

- ١ . اقلي الثوم والبصل في الزبدة ثم الفطر والجزر والثوابل والبازلاء والطماطم والصلصة .
- ٢ . افرمي البيض وأضيفيه للصلصة ومعه الكريمة أو حليب بدلاً منه .
- ٣ . صبي المكرونة في صحن فرن مدهون ثم الصلصة فوقها .
- ٤ . قطعي الموزاريلا قطعاً صغيرة ورشيها فوق المكرونة وكذلك البارميزان وأدخليها الفرن لمدة ٥ ق .

١١. مكرونة بالكريمة

المقادير:

- ١ - ٢/١ علبه مكرونة مسلوقة .
- ٢ - علبه جبن كامل الدسم ١٤٠ غ .
- ٣ - كوب كريمة خفيفة .
- ٤ - كوب حليب .
- ٥ - ثوم مهروس .
- ٦ - بققدونس مفري .

خطوات العمل:

- ١ . في الخلاط ضعي الجميع ما عدا المكرونة والبققدونس واخليطها .
- ٢ . صبيها في قدر وأضيفي البقدونس وقلبيها على نار هادئة حتى تسخن ولكن لا تغلي .
- ٣ . صبي الخليط وهو ساخن فوق المكرونة الساخنة وقدميها في الحال مع سلطة خضراء .

١٢. مكرونة بالجبن الكريم

المقادير:

- ١ - ٢/١ علبه مكرونة .
- ٢ - كوب جبن كريم صغير .
- ٣ - ٢ مك زبدة .

خطوات العمل:

- ١ . اسلقي المكرونة في ماء مملح ثم صفيها من الماء واخليطها بسرعة مع الزبدة ثم الجبن وقدميها .



١٣. مكرونة بالبازنجان

إيطاليا

المقادير:

- ١ - علبة مكرونة أصابع مسلوقة .
- ٢ - ١ / كغم لحم مفروم .
- ٣ - ٣ أصابع سوسيج .
- ٤ - ٦ مث زبدة .
- ٥ - ١ / : ك دقيق .
- ٦ - ٢ حبتا بازنجان رومي .
- ٧ - بصل مفري .
- ٨ - ٣ ورقات ريحان .
- ٩ - ٢ حبتا قرنفل .
- ١٠ - بيضة .
- ١١ - بقسماط .
- ١٢ - ٢ ك حليب .
- ١٣ - عصير ليمونة .
- ١٤ - ٢ / ١ ك عصير طماطم .
- ١٥ - ملح وفلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . قشري البازنجان وقطعيه شرائح طولية ورشيهِ بالملح ورصيه فوق منخل .
- ٢ . ضعي قليلاً من زبدة مع ٣ مك زيت واقلي البصل والسوسيج واللحم .
- ٣ . تبلي الخليط بالليمون والملح والفلفل والريحان والقرنفل والطماطم وسبكيه جيداً .
- ٤ . بالذيق والحليب والزبد اعلمي صلصة بيضاء وتبليها جيداً .
- ٥ . في صحن فرن ضعي المكرونة واللحم والصلصة في طبقات واحتفظي بقليل من الصلصة .
- ٦ . جففي البازنجان واغمسيه في البيض ثم البقسماط واقليه حتى يحمر .
- ٧ . رصه فوق المكرونة وغطيه بباقي الصلصة وأدخليه فرنًا حتى يُحمَر الوجه .

١٤. مكرونة بالبطاطس (تبوك) السعودية

المقادير:

- ١ - ٣ ل بطاطس مهروسة متبلة .
- ٢ - ١ / ٢ علبة مكرونة مسلوقة .
- ٣ - ١ / ٤ كغم لحم مفروم .
- ٤ - ٤ مث زيت .
- ٥ - ثوم مهروس .
- ٦ - ٣ مث سمن .
- ٧ - ملح .
- ٨ - فلفل أسود .
- ٩ - ٣ يضات .

خطوات العمل:

- ١ . ضعي اللحم على النار حتى يمتص ما به من عصارات ثم ضعي عليه السمن والتوابل .
- ٢ . اخلطي المكرونة بالثوم وبيضة وتبليها واخذي البطاطس وباقي البيض .
- ٣ . ادخلي صينية في الزيت وافردى نصف البطاطس فيها كطبقة وساوي السطح جيداً .
- ٤ . ضعي نصف المكرونة ثم اللحم ثم باقي المكرونة وأخيراً باقي البطاطس وساوي السطح .
- ٥ . ادعني السطح بالسمن وأدخليها فرنًا متوسط الحرارة حتى تُحمَر .
- ٦ . اقليها في طبق وقطعيها وقدمي معها سلطة خضراء .



١٥. مكرونة بالصلصة البيضاء

المقادير:

- ١ - علبة مكرونة مسلوقة .
 ٢ - ٢ ك صلصة بيضاء غليظة .
 ٣ - ٢ مك زبدة .
 ٤ - ٢ / ١ كغم لحم مفروم ناضج .
 ٥ - كوب جبن رومي مبشور .
 ٦ - ٢ / ١ مك زعتر .
 ٧ - كوب صلصة طماطم .
 ٨ - بهارات .
 ٩ - شرائح طماطم .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي اللحم والصلصة والزبدة والزعتر والتوابل وضعيها على النار حتى تغلي .
 ٢ . ادهني صينية تفتح من الجوانب بالزبدة وضعي فيها نصف المكرونة ثم خليط اللحم .
 ٣ . ضعي باقي المكرونة وغطي السطح بالصلصة البيضاء ورشي الجبن وزيني بشرائح الطماطم .
 ٤ . أدخلها فرنًا حتى يحمّر السطح ورشيها بالبقدونس وقدميها .

١٦. مكرونة بالرقاق

المقادير:

- ١ - علبة مكرونة مسلوقة .
 ٢ - ٢ ك عصاج بالطماطم .
 ٣ - نعناع جاف .
 * الرقاق :
 ١ - ٢ ك دقيق .
 ٢ - ذرة ملح .
 ٣ - ماء دافئ للعجن .
 * الحشو :
 ١ - ٣ بيضات مسلوقة .
 ٢ - بقودونس مفري .
 ٣ - حلقات طماصم .

خطوات العمل:

- ١ . انخلي الدقيق والملح واعجنيه عجينا متوسطا ثم افرديه إلى مستديرين رقيقين .
 ٢ . اخلطي العصاج مع المكرونة والنعناع وادهني صينية بالسمن .
 ٣ . افرشي قرص رقاق في الصينية ثم صبي عليه نصف خليط المكرونة وساوي السطح .
 ٤ . رصي حلقات البيض والطماطم ورشي البقدونس ثم باقي المكرونة .
 ٥ . غطيها بالقرص الثاني جيداً ورشي بالسمن واخبزيها حتى يحمر الوجه .

١٧. مكرونة بالفرن

إيطاليا

المقادير:

- ١ - ٢ / ١ علبة مكرونة مسلوقة .
 ٢ - ٣ / ١ كغم لحم مفروم .
 ٣ - ١ مك زيت .
 ٤ - كوب طماطم مفرية .
 ٥ - بصل مفري .
 ٦ - ١٠ شرائح جبن مربعة .
 ٧ - ١ مك بارميزان مبشور .
 ٨ - ١ مك بقسماط .
 ٩ - ملح وفلفل أسيد .

خطوات العمل:

- ١ . اقلي البصل حتى يصفر ثم اللحم والتوابل .
 ٢ . في صحن فرن مدھون صبي نصف المكرونة ثم اللحم والطماطم وشرائح الجبن ثم المكرونة .
 ٣ . رشي السطح بالبارميزان والبقسماط وقطع من الزبدة وأدخليها الفرن حتى تحمر .

١٨. مكرونة بالتونة

المقادير:

- ١ - ٢ علبة مكرونة مسلوقة .
٢ - علبة تونة .
٣ - علبة متوسطة جبن شيدر مبشور .

خطوات العمل:

- ١ . صبي نصف المكرونة في صينية مدهونة ثم ضعي التونة وبعض الجبن .
٢ . ضعي باقي المكرونة ورشي باقي الجبن وأدخليها فرنًا لمدة ١٠ ق أو حتى يحمر السطح .

١٩. إسباجيتي بالعصاج والبازلاء



المقادير:

- ١ - ١ / ٢ علبة مكرونة إسباجيتي .
٢ - عصاج بالطماطم .
٣ - ١ / ٢ ك بازلاء مسلوقة .
٤ - زبدة .
٥ - فلفل أسود طازج .
٦ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . اغلي ماء مملحًا في إناء واسع وادفعي (أسقطي) المكرونة وهي صحيحة (أي بدون تكسير) ببطء داخل الإناء ، واتركه مكشوفًا اطهي حتى تنضج .
٢ . صفها من ماء السلق وأعيديها للإناء وقلبي معها الزبدة والفلفل .
٣ . صبيها في طبق وفوقها الصلصة ، أي العصاج والبازلاء الساخنة وقدميها .

٢٠. إسباجيتي بالدجاج والجمبري

المقادير:

- ١ - ١ / ٢ علبة إسباجيتي مسلوقة .
٢ - كوب دجاج مقصع .
٣ - ١ / ٢ ك جمبري مقصع .
٤ - ٣ بصطات .
٥ - ٢ مك كاتشب .
٦ - (جبن بارميزان) .
٧ - ١ / ٢ ك فلفل رومي مقطع .
٨ - ١ / ٢ ك جزر مبشور .
٩ - ١ / ٢ ك بصل مفري .
١٠ - ثوم مهروس .
١١ - ١ مش خل أحر .
١٢ - ٢ مك صويا صوص .
١٣ - ١ / ٢ مش ملح صيني .
١٤ - ملح .
١٥ - زيت ذرة .
١٦ - ١ مش سكر .
١٧ - ٢ مش كاري .

خطوات العمل:

- ١ . سخني قليل زيت واقلي فيه البيض المخفوق مع ذرة ملح ودعيه جانباً .
٢ . حمري الدجاج و الجمبري في قليل من الزيت ثم أضيفي لها الفلفل والبصل وقلبيها لمدة ٢ ق ثم ضعها في مصفاة لإزالة الزيت الزائد .
٣ . حمري الثوم والجزر في قليل من الزيت ثم أضيفي الكاري والصويا والكاتشب والسكر والملح الصيني والخل والمكرونة واخلطي الدجاج .

- ٤ . قلبها حتى تتشرب السائل وتجف تماماً .
- ٥ . صبيها في طبق وضعي فوقها البيض المقلي ورشيها بالجبن وقدميها .

٢١ . إساجيتي بالتونة

المقادير:

- ١ - علبه إساجيتي مسلوقة .
- ٢ - بصل مفري .
- ٣ - ٢ مك زيت .
- ٤ - ٢ / ١ ك فطر مقطع .
- ٥ - علبه قشدة .
- ٦ - علبه تونة .
- ٧ - ٢ مك بارميزان مبشور .
- ٨ - ملح .
- ٩ - فلفل أسود طازج .
- ١٠ - زبدة .
- ١١ - بهارات .

خطوات العمل:

- ١ . حمري البصل في الزيت ثم أضيفي الفطر والقشدة واطهي لمدة ٤ ق ثم أضيفي التونة والبهارات .
- ٢ . صبيها فوق المكرونة المتبله بالزبد والفلفل ورشي عليها الجبن وقدميها .

٢٢ . إساجيتي بالبيض والسبانخ

المقادير:

- ١ - إساجيتي مسلوقة متبله بالزبدة .
- ٢ - ٤ بيضات .
- ٣ - كيلو سبانخ .
- ٤ - ٤ مك زبدة .
- ٥ - بهارات .
- ٦ - ١ مك زيت .
- ٧ - ملح .
- ٨ - فلفل أسود .
- ٩ - جوزة الطيب .

خطوات العمل:

- ١ . اطهي السبانخ بمائها ثم اعصريها وافرميها وتبليها بالجوزة والملح والفلفل .
- ٢ . صبي المكرونة الساخنة في طبق وصبي فوقها السبانخ .
- ٣ . اقلي البيض عيوناً ورصيها فوق السبانخ وقدميها .

٢٣ . إساجيتي بالخضراوات

المقادير:

- ١ - جزرتان .
- ٢ - حبة كوسة .
- ٣ - حبة باذنجان .
- ٤ - حبة بطاطس .
- ٥ - ٢ / ١ ك فاصوليا مقطعة .
- ٦ - ٢ / ١ ك بازلاء .
- ٧ - ١ مش بهارات .
- ٨ - ١ / ٤ مش كركم .
- ٩ - ١ / ٤ مش كمون .
- ١٠ - فلفل أسود .
- ١١ - ثوم مهروس .
- ١٢ - بصل مفري .
- ١٣ - مكعب مرق جالج .
- ١٤ - ١ مك صلصة طماطم .
- ١٥ - ٢ / ١ ك حليب جوز هند .
- ١٦ - ٢ / ١ ك زيت .
- ١٧ - ملح .
- ١٨ - ٢ / ١ علبه إساجيتي مسلوقة .

خطوات العمل:

- ١ . قطعي الخضار مكعبات متساوية ورشي الباذنجان بملح وكركم حتى لا يسود .
- ٢ . اقدحي الزيت ثم اقلي بالتالي (على التوالي) الجزر ثم الفاصوليا ثم الباذنجان ثم الكوسة البازلاء ثم البطاطس كل منها ٥ ق ثم انشليها على ورق مطبخ .

- ٢ . اخلي البهارات والملح والصلصة والحليب مع كوب ماء واغليها .
- ٤ . في قليل من زيت القلي المتخلف اقلي البصل حتى يصفر ثم الثوم واخليطها مع الخضراوات .
- ٥ . افردى طبقة مكرونة في صحن فرن ثم ضعي الخضراوات ثم باقى المكرونة .
- ٦ . رشى المرق وغطىها بالقصدير وأدخليها الفرن لمدة ٣٠ق وقدميها .

٢٤. إسباجيتي بالشوم والبقدونس

المقادير:

- ١ - علبه سباجيتي مسلوقة .
٢ - ثوم هروس .
٣ - ٤ مل بقدوننس مغري .
٤ - زبدة .
٥ - ١/٤ ك جبن مبشور .
٦ - فلفل أسود طازج .
٧ - زيت .
٨ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . سخني مقدارين متساويين من الزبدة والزيت وضعي فيهما البقدونس والثوم وقليي بشرط ألا يتغير لونها .
- ٢ . أضفي المكرونة وقلييها حتى تسخن وتبليها جيداً بالملح والفلفل .
- ٣ . اسكبها في صحن ورشي الجبن وقطعاً صغيرة من الزبدة على الوجه وقدميها .

● برے نای (دار السلام) ● ۲۵ ■ إساجیتی بالبيض

المقادير:

- ١ - علب إسباجيتي مسلوقة .
٢ - ١/٢ ك قطع لحم ناضج .
٣ - ١/٢ ك شرائح دجاج ناضج
٤ - بصي أخضر مقطع .
٥ - ٤ مك زيت .
٦ - ٣ بيضات .
٧ - ١ مك زنجبيل طازج مفري .
٨ - ٢ مك صلصة طماطم .
٩ - ملح وفلفل أبيض .
١٠ - توابل .
١١ - ثوم مهروس .
١٢ - ٢ مك صويا صوص .

خطوات العمل:

- ١ . سحّتي الزيت واقلي فيه الثوم والزنجبيل حتى يصفرا مع رشها بالملح .
- ٢ . أضيفي الدجاج واللحم والفلفل وقلبي لمدة ٥ ق ثم البصل والمكرونة .
- ٣ . اعطي حفرة في اوسط واكسري البيض فيها ثم اخلطي الجميع وأضيفي الصلصة والصويا .
- ٤ . قدميها مع سلطة خضراء .

٢٦. مكرونة بالزبادي

المقادير:

- ١- ٢ ك إسباجيتي مكسرة بطول ٣ سم . ٤ - بقدونس مفري . ٧ - زبدة .
٢ - ١ / ٣ - ١ ك عصاج . ٥ - ثوم مهروس . ٨ - ملح .
٣ - ٣ - ٣ بقصات مسلوقة . ٦ - ٢ ك زيادي . ٩ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

١. اسقي المكرونة و صفيها وتبليها بالملح والفلفل والزبدة وصفيها في صحن فرن .
٢. اخطي الزبادي بالثوم والملح والفلفل وصيه فوق المكرونة .
٣. رش العصايق فوق الزبادي ثم حلقات البيض ورشي البقدونس .
٤. ادخليها فرنا حرا حتى تسخن لمدة ٥ق ثم قدميها .

٢٧ . تتر بريك

تركييا



المقادير:

- ١ - علبه إسباجيتي رفيعة جدا .
- ٢ - عصاج بالطماطم .
- ٣ - ثوم مهروس .
- ٤ - جبن مبشور .
- ٥ - فلفل أسود .
- ٦ - ٢ ك زبادي .
- ٧ - بقدونس مفري .
- ٨ - زبدة .
- ٩ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . اسلقي المكرونة في ماء مملح ثم صفيها وتبليها بالزبدة والفلفل .
- ٢ . صبيها في طبق وضعي فوقها العصاج الساخن في الوسط .
- ٣ . اخلطي الزبادي بالثوم والملح وصبيه على جوانب العصاج .
- ٤ . رشي البقدونس والجبن حسب الرغبة وقدميها .

٢٨ . المكرونة الفاخرة

المقادير:

- ١ - علبه مكرونة .
- ٢ - ٢ كغم لحم مفروم .
- ٣ - بصل مفري .
- ٤ - ٣ مك صلصة .
- ٥ - ٢ ك بازلا .
- ٦ - ٢ ك جزر مكعبات .
- ٧ - فلفلة رومية مقطعة .
- ٨ - ٢ جبثا هيل .
- ٩ - ٣ ورقات غار .
- ١٠ - ٢ مك زعتر .
- ١١ - ٣ مك زيت زيتون .
- ١٢ - ثوم مهروس .
- ١٣ - ملح .
- ١٤ - ٢ ك فطر مقطع .
- ١٥ - ٢ ك بقدونس مفري .
- ١٦ - ٢ ك كزبرة مفرية .

خطوات العمل:

- ١ . اسلقي المكرونة مع الهيل والملح حتى تنضج ثم صفيها واشطفيها .
- ٢ . اقلي الثوم والبقدونس في الزيت ثم البصل حتى يصفر .
- ٣ . أضيفي اللحم والغار والزعتر والملح والفلفل واتركيه لمدة ٥ ق .
- ٤ . أضيفي الخضراوات والصلصة و ١ - ٢ ك ماء واطهي على نار هادئة لمدة ١٠ ق ثم أضيفي المكرونة .
- ٥ . اطهي حتى تمتص السائل وقدميها ساخنة .

٢٩ . مكرونة تيمبال

إيطاليا

المقادير:

- ١ - ٢ علبه مكرونة أنابيب .
- ٢ - ٢ ك لحم مفروم .
- ٣ - ٢ كغم كرنب براسلز الصغير .
- ٤ - بهارات .
- ٥ - بصل مفري .
- ٦ - بياض ٣ بيض .
- ٧ - بيضتان مسلوقتان حامداً .
- ٨ - كوب جبن موزاريلا مبشور .
- ٩ - زبدة .



خطوات العمل:

- ١ . اسلقي المكرونة وادهني قالب فرن مستديرا ورصي فيه المكرونة بنظام على القاع والجوانب .
- ٢ . حمري البصل بزبدة وأضيفي الكرنب والبهارات وكوب ماء واطهي لمدة ١٥ ق .
- ٣ . اخففي البياض حتى يجمد وأضيفيه للكرنب وكذلك أضيفي الجبن والبيض المسلوق وباقي المكرونة .
- ٤ . صبي الخليط في القالب وغطيه بالقصدير وأدخليه الفرن على حمام مائي حتى ينضج .
- ٥ . عند التقديم اقليها في طبق وقدمي معها صلصة بيضاء متلة .

٢٠ . كسولة لسان العصفور

المقادير:

- ١ - ٢ ك مكرونة لسان عصفور .
- ٢ - ٣ مك زبدة .
- ٣ - ٤ ك كوب بصل مفري .
- ٤ - ٥ مك صلصة طماطم .
- ٥ - ٦ ك فلفل رومي مفري .
- ٦ - ٧ بهارات .
- ٧ - ٨ مك صلصة طماطم .
- ٨ - ٩ ك مرق دجاج .
- ٩ - ١٠ ك فلفل رومي مفري .
- ١٠ - ١١ ك ملح .

خطوات العمل:

- ١ . ضعي ملعقة زبدة مع اللحم ونصف البصل وقلبيه حتى يجف ماؤه .
- ٢ . ضعي باقي الزبدة في مقلاة وصبي عليها المكرونة وقلبيها حتى تشقر ولكن لا تحترق .
- ٣ . صفيها في صحن فرن وضعي عليها باقي البصل والفلفل والصلصة واللحم وقلبيها .
- ٤ . تبلي المرق بالبهارات والملح وصبيه فوقها وغطيها بالقصدير .
- ٥ . أدخلها الفرن حتى تنضج (حوالي ٤٠ ق) وجمليها في الزيتون والطماطم والفلفل وقدميها .

٢١ . قالب لسان عصفور بالكبدة

المقادير:

- ١ - علة لسان عصفور مسلوقة .
- ٢ - ٤ ياضات .
- ٣ - ٤ ك كبد غنم .
- ٤ - ٤ مك سمن .
- ٥ - ٤ ك حليب .
- ٦ - ملح .
- ٧ - قلى من عصير الليمون .
- ٨ - بصلة .
- ٩ - فلفل أسود .



خطوات العمل:

- ١ . اغسلي الكبد في الماء البارد ثم قطعيها شرائح متوسطة السمك وشقي الغطاء المحيط بها في أماكن متباعدة حتى لا تنفوس .
- ٢ . صبي عليها ماء مغلياً حتى تغطي مع قليل من الملح واتركيها لمدة ٥ ق ثم انشليها .
- ٣ . ابشري البصلة ثم اعصريها وأضيفي لعصيرها الليمون وملحاً وفلفل .
- ٤ . في الخليط انقعي شرائح الكبد لمدة حوالي ١٥ ق ثم انشليها وادهنيها بالسمن .
- ٥ . رصيها في صحن مدهون وأدخليها فرنًا متوسط الحرارة حتى تنضج مع تقليبها مرة واحدة .
- ٦ . اخفقي البيض مع الحليب و٢ مك سمن وأضيفي المكرونة وتبلي بالملح والفلفل .
- ٧ . صبي الخليط في قالب مدهون مجوف الوسط واخبزيه على حمام مائي حتى يتماسك .
- ٨ . اقلبيه في طبق تقديم واملئي التجويف ب شرائح الكبد الساخنة وقدميه .

٣٢ . أومليت المكرونة



المقادير:

- ١ - ٢ مك مكرونة صغيرة مسلوقة .
- ٢ - ٤ بيضات .
- ٣ - ١ مك صلصة وركشاير .
- ٤ - ٣ مك زبدة أو مرجرين .
- ٥ - ٤ / ١ ك حليب .
- ٦ - ٤ / ٣ ك جبن شيدر مبشور .
- ٧ - بصل مفري .
- ٨ - ملح وفلفل أسود .
- ٩ - كوب طماطم مفرية .

خطوات العمل:

- ١ . اقلي البصل في الزبدة حتى يذبل .
- ٢ . اخفقي بخفة الحليب والبيض والملح والفلفل واخلطيها مع المكرونة وصبيها على البصل .
- ٣ . قلبي بخفة واتركيها تجمد على نار هادئة .
- ٤ . غطي السطح بالطماطم ورشي الجبن والصلصة وضعيها تحت الشواية حتى تَشَقَّر .

٣٣ . قوالب المكرونة



المقادير:

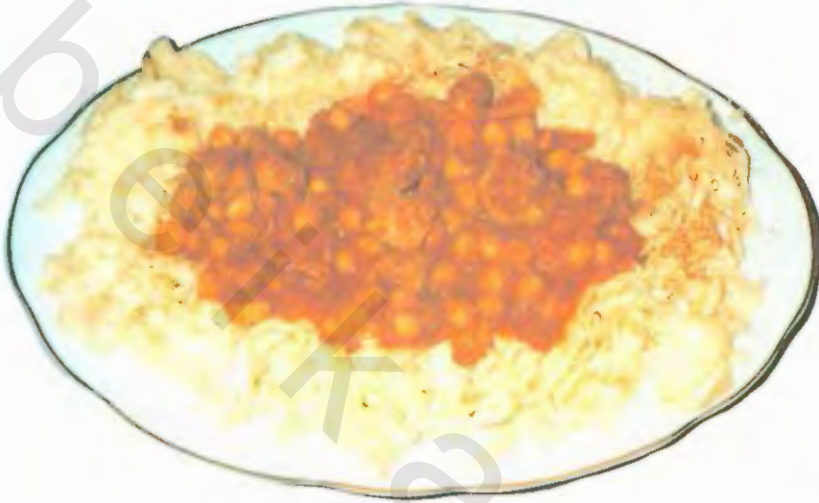
- ١ - ٢ ك صلصة بيضاء .
- ٢ - ٢ / ١ ك جبن مبشور .
- ٣ - ٢ مك بصل مبشور .
- ٤ - ٢ / ١ مش ملح .
- ٥ - ٨ / ١ مش فلفل .
- ٦ - ٢ / ١ مش مستردة .
- ٧ - ٢ / ١ علبة مكرونة صغيرة مسلوقة .
- ٨ - ٣ بيضات .
- ٩ - للتقديم صلصة طماطم .

خطوات العمل:

- ١ . اخفقي الصلصة مع التوابل والجبن ثم البيض المربوب ثم المكرونة وقلبي بخفة .
- ٢ . ادهني قالباً سادة سعة لتر ونصف أو قوالب صغيرة سادة .
- ٣ . ضعي الخليط في القوالب ثم ضعيها في حمام مائي وأدخليها الفرن حتى تجمد .
- ٤ . اقليها في أطباق ساخنة وقدميها مع صلصة الطماطم .

٣٤ . الرشدة

المقادير:



- ١ - علبـة مكرونة شريط مسلوقة .
- ٢ - ١ / كغم لحم قطع صغيرة .
- ٣ - بصـل مفري .
- ٤ - ٢ مك سمن .
- ٥ - بهارت .
- ٦ - زبد .
- ٧ - كوب حمص مسلوقة .
- ٨ - كوب طماطم مفرية .
- ٩ - ١ مك صلصة .
- ١٠ - ٢ ش شطة .
- ١١ - ١ ش قرفة .

١٢ - ١ / ٤ مش كركم . ١٣ - ١ / ٢ مك زبيب .

خطوات العمل:

- ١ . اقلي البصل في السمن ثم اللحم حتى يحمر .
- ٢ . أضفي الطماطم والبهارات والحمص وماء حتى تنضج ثم الزبيب .
- ٣ . اخفطي المكرونة لساخنة بالزبدة وصبيها في طبق ورشيها بالقرفة و فوقها صلصة اللحم .

٣٥ . لازانيا بالزبادي

المقادير:

- ١ - ١ / ٢ علبـة لازانيا مسلوقة .
- ٢ - ٢ مك صلصة بيضاء .
- ٣ - ٢ مك جبـن بارميزان مبشور .
- ٤ - ٢ مك دقيق .
- ٥ - ٢ مك جبـن شيدر مبشور .
- ٦ - ٢ مك جبـن بارميزان مبشور .
- ٧ - ٢ / ٣ مك جبـن شيدر مبشور .
- ٨ - بيضة .

خطوات العمل:

- ١ . أضيفي الجبن الشيدر للصلصة وسخنيها ولكن لا تغلي .
 - ٢ . رصي اللازانيا واعصاج والصلصة طبقات متبادلة في صحن فرن على أن تكون آخر طبقة من اللازانيا .
 - ٣ . اخفقي الزبادي والبيضة والدقيق وصبيها فوق السطح .
 - ٤ . رشي الجبن البارميزان وأدخليها الفرن لمدة ٣٥ ق أو حتى تحمر قليلاً وبرديها لمدة ٥٤ ق وقدميها .
- * استعملي اللازانيا الخضراء بالطريقة نفسها ولكن احذفي العصاج وضاعفي كمية الصلصة . أو احذفي الصلصة واستعملي ثلاثة أنواع من الجبن مثلاً بارميزان وريكوتا وموزاريلا .

إيطاليا ٣٦ - لازانيا بالبصل والعدس

المقادير:

- ١ - ٢ علبة لازانيا مسلوقة .
- ٢ - ١ كغم لحم مفروم .
- ٣ - ١ ك عدس أصفر .
- ٤ - ٥ مك صلصة طماطم .
- ٥ - ٦ بصلات حلقات .
- ٦ - ٤ مك زبدة .
- ٧ - ١ كغم كوسة حلقات .
- ٨ - ملح وفلفل أسود .
- ٩ - جوزة الطيب .
- ١٠ - ٤ مش نشا .
- ١١ - ١ - ٢ ك مرق دجاج .
- ١٢ - ٢ ك ماء .

خطوات العمل:

- ١ . حمري اللحم بدون دهن حتى ينضج وأضيفي العدس والماء واتركيها حتى يغلي الخليط .
 - ٢ . أضيفي الصلصة واغلي لمدة ٢٠ ق ، ثم أضيفي الكوسة واطهي لمدة ٥ ق .
 - ٣ . حمري البصل في الزبدة حتى يلين ثم أضيفي النشا المذاب في المرق وجوزة الطيب واطهي حتى يغلي .
 - ٤ . رصي اللازانيا في طبق فرن بالتبادل مع خليط اللحم وخليط البصل على أن تكون آخر طبقة من البصل .
 - ٥ . ادخليه الفرن لمدة ٣٠ ق أوتى يحمر السطح وقدميها مع سلطة خضراء .
- * إذا لم تتوفر لديك اللازانيا فاستبدليها بأقراص بان كيك طازجة .

٣٧ - كانيطوني المكرونة

المقادير:

- ١ - علبة مكرونة أنابيب غليظة مسلوقة .
- ٢ - كوب جبن رومي مبشور .

الحشو:

- ١ - كوب فتات خبز طازج .
- ٢ - ١ / ٢ ك حليب .
- ٣ - كوب عصاج .
- ٤ - بيضة .
- ٥ - بقودونس مفري .

الصلصة:

- ١ - كوب بصل مفري .
- ٢ - زبدة .
- ٣ - ٢ ك طماطم مقشرة مفرية .
- ٤ - ١ مك صلصة طماطم .
- ٥ - ١ / ٢ ك مرق .
- ٦ - بهارات .
- ٧ - ملح .
- ٨ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . انقعي الخبز في الحليب ثم اخلطيه مع مقادير الحشو مع مراعاة أن يكون ليناً .
- ٢ . ضعيه في كيس كريمة به أنبوب سادة واحشي به المكرونة .
- ٣ . حمري البصل في الزبدة وأضيفي باقي المقادير واطهي على نار هادئة لمدة ٣٠ ق .
- ٤ . ادهني صحن فرن ورصي فيه نصف المكرونة ثم رشي بعض الجبن ثم رصي باقي المكرونة .
- ٥ . صبي الصلصة على الوجه ورشي باقي الجبن وأدخليها فرنًا متوسط الحرارة لمدة ٢٠ ق وقدميها .



٢٨. كانيلوني محشو

المقادير:

- ١ - علبه مكرونة أنابيب غليظة مسلوقة . ٤ - ٤ مك زبدة أو مرجرين . ٧ - بيضتان .
٢ - ٣ سبانخ مفرومة . ٥ - ١ / ٢ كغم لحم مفروم . ٨ - جوزة الطيب .
٣ - ١ / ٢ ك جبن باوميزان مبشور . ٦ - بصل أخضر مفري . ٩ - ملح وفلفل .

صلوة الفطر:

- ١ - كوب فطر مقطع .
٢ - عصير ١ / ٢ ليمونة .
٣ - ذرة سكر .
٤ - كوب كريمة .
٥ - بصل مفري .
٦ - أعشاب مفرية .
٧ - ٣ مك زبدة .

صلصة الطماطم:

- ١- عصير طماطم . ٣- ثوم مهروس . ٥- فلفل أبيض .
٢- بص مفري . ٤- ٤ مك زيت . ٦- أعشاب مفرية .

خطوات العمل:

- ١ . حمي البصل في الزبدة وأضيفي السبانخ وحمرها لمدة ٥ ق ثم اعصرها من الماء .
- ٢ . أضعي باقي مقدار الحشو ٢ مك جبن واخلطيها وضعيها في قمع كريمة واحشي المكرونة .
- ٣ . حمي البصل وافطر في الزيت ثم أضيفي التوابل والأعشاب .
- ٤ . حمي البصل واشوم والطماطم واغلي لمدة ٢٠ ق ثم ضعي الأعشاب والفلفل .
- ٥ . في صحن فرن صبي نصف صلصة الطماطم وورصي المكرونة طبقات مع صلصة الفطر .
- ٦ . صي باقي الطماطم ورشي الجبن واخبزيها في فرن متوسط الحرارة لمدة ٣٠ ق .

٢٩. شعيرية مقلية مع الدجاج

المقاصد:

- ١ - عجة شعيرية . ٥ - مرق دجاج . ٩ - ٢ مك صويا صوص .
٢ - ٤ زيت ٦ - ١ / ٢ مك جزر مبشور . ١٠ - ملح .
٣ - كب بصل أخضر مفري . ٧ - ١ / ٢ مك فطر مقطع . ١١ - فلفل أسود .
٤ - ١ / ٢ مك مكعبات دجاج ناضج . ٨ - ١ / ٢ مك شرائح لوز .

خطوات العمل:

- ١ . اسقي الشعيرة بالمرق حتى تنضج ثم صفيها جيداً .
- ٢ . سخني الزيت واقلي فيه البصل والجزر والفطر والدجاج واللوز وقلبي لمدة ٥ ق .
- ٣ . أضيفي الشعيرة والصويا والملح والفلفل وقلبي لمدة ٥ ق وقدميها ساخنة .

٤٠ . شعيرية بالبيض والدجاج



المقادير:

- ١ - علبة شعيرية مسلوقة .
- ٢ - كوب جبن شيدر مبشور .
- ٣ - كوب شرائح دجاج ناضج .
- ٤ - ٢ ك صلصة بيضاء .
- ٥ - ٢ مك زبدة .
- ٦ - ١ مك زعتر .
- ٧ - ٥ بيضات مسلوقة .
- ٨ - كاتشب .

خطوات العمل:

- ١ . ادھني قالب فرن وصبي فيه نصف الشعيرية ثم رصي قطع الدجاج والجبن .
- ٢ . ضعي باقي الشعيرية وصبي الصلصة ، ثم زيني بحلقات البيض .
- ٣ . غطيها بالقصدير وادخليها الفرن حتى تحمر ورشي سطحها بالزعتر والكاتشب وقدميها .

٤١ . شعيرية بالبيض

المقادير:

- ١ - علبة شعيرية مسلوقة .
- ٢ - ٤ بيضات مسلوقة .
- ٣ - كوب صلصة بيضاء .
- ٤ - زبدة .
- ٥ - ٣ مك جبن مبشور .
- ٦ - جوزة الطيب .
- ٧ - ملح .
- ٨ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . تبلي الشعيرية في الزبد والجوزة والفلفل والملح وصبي نصفها في صحن فرن مدهون .
- ٢ . رشي قليل جبن ثم رصي حلقات البيض ثم باقي الشعيرية وساوي السطح .
- ٣ . صبي الصلصة البيضاء ثم رشي بباقي الجبن والزبدة واخبزيها في فرن لمدة ١٥ ق وقدميها .

٤٢ . شعيرية بالجمبري

تالييند

المقادير:

- ١ - علبة شعيرية أرز .
- ٢ - ١ مك كزبرة خضراء مفرية .
- ٣ - ٢ / ١ ك فطر مقطع .
- ٤ - ٤ مك زيت .
- ٥ - كوب جمبري مقشر .
- ٦ - كوب شرائح لحم ناضج .
- ٧ - كوب بصل أخضر مفري .
- ٨ - ثوم مهروس .
- ٩ - ٢ / ١ مش سكر .
- ١٠ - ٢ مك صويا عصوص .
- ١١ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . اسلقي الشعيرية في ماء مملح ثم صفيها ورشيها بكوب ماء مثلج و صفيها جيداً .
- ٢ . اقلي الجمبري في الزيت حتى ينضج ، ثم أضيفي اللحم والبصل والفطر والثوم وقلبي لمدة ٢ ق .
- ٣ . أضيفي السكر والصويا وصبي الشعيرية في طبق وفوقها الخليط ورشيها بالكزبرة .

٤٣ . شعيرية بالجبن



المقادير:

- ١ - علبة شعيرية .
- ٢ - ٣/٢ ك جبن شيدر مبشور .
- ٣ - زبدة .
- ٤ - ٣/١ - ١ ك حليب .
- ٥ - ٣/١ مش مستردة .
- ٦ - بيضة .
- ٧ - فتات خبز .
- ٨ - ملح .
- ٩ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . اسقي الشعيرية في الحليب حتى تنضج وتمتص السائل .
- ٢ . أضيفي الجبن و لتوابل والزبدة وقلبي على النار حتى تمتزج .
- ٣ . افرطيها بسمك ١ - ٢ سم وبعدها تبرد قطعها أشكالا بيضاوية أو حسب رغبتك .
- ٤ . غصسها في البيض ثم البقساط وقلبيها حتى تحمر .

٤٤ . قالب شعيرية بالفرن



المقادير:

- ١ - علبة شعيرية مسلوقة .
- ٢ - ٣/١ - ١ ك حليب .
- ٣ - ٣ بيضات .
- ٤ - ٣ ك زبدة .
- ٥ - ملح .
- ٦ - فلفل .
- ٧ - ك جبن شيدر مبشور أو مكعبات .
- ٨ - للتقديم صلصة طماطم .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الشعيرية مع الجبن وصبيها في قالب مدهون بالزبدة جيداً .
- ٢ . اخفقي البيض والحليب مع الملح والفلفل ثم صبيه على الشعيرية .
- ٣ . اخبزها في فرن متوسط الحرارة لمدة ٥٠ ق أو حتى يحمر السطح .
- ٤ . اطيها في طبق التقديم وقدميها مع صلصة الطماطم وسلطة خضراء .

