



الشطائر

- ١ إرشادات لعمل الشطائر
- ٢ مقترحات لتجميل الشطائر
- ٣ الشطائر المزدوجة
- ٤ الشطيرة المعتادة
- ٥ فطيرة السندويتش الجاتوه
- ٦ توست بالجبن والبطاطس
- ٧ توست بالجبن والفلفل
- ٨ سندويتش الجبن المفتوح
- ٩ سندويشات مبتكرة
- ١٠ سندويتش الشرائط
- ١١ سويس رول التوست
- ١٢ كوخ الشطائر
- ١٣ شطائر رقعة الشطرنج
- ١٤ توست بالبيض
- ١٥ توست باللبن والخضراوات
- ١٦ توست بالطريقة الأوروبية
- ١٧ سندويتش السمك
- ١٨ سندويتش التونة الفاخر
- ١٩ السندويتش المخبوز (١)
- ٢٠ السندويتش المخبوز (٢)
- ٢١ شطائر بالخبز المفرد
- ٢٢ توست بالجبن للفقير
- ٢٣ توست بالسردين
- ٢٤ إسكندر بالسردين
- ٢٥ سندويتش الجبن المحمر
- ٢٦ شطائر الدجاج برقائق الذرة (كورن فليكس).
- ٢٧ فطائر السندويتش
- ٢٨ شطائر اللحم

إيطاليا

البرتغال



١. إرشادات لعمل الشطائر

بذوق الرفيع وخبرتك بمختلف المواد وتنوعها يمكنك إعداد شطائر « سندوتشات » متنوعة ذات أشكال وألوان رائعة لتقديمها فاتحاً للشهية مع أطباق أخرى ووجبة خفيفة مع الشاي .

والمواد الأكثر استخداماً في إعداد الشطائر هي :

اللحوم - الدجاج - الأسماك - الكبد - السوسيج - المرتديلا - الجبن بمختلف أنواعه - اللانشون - الجمبري - البيض - الزبدة - المخللات - الخضراوات الطازجة - إلخ .

ولكي تنجح في إعداد شطائر رائعة فإني أنصحك باتباع ما يلي :

١ - استعملي خبزاً طازجاً .

٢ - عندما تكون الزبدة صلبة سخني طبقة على حمام مائي وضعي فيه الزبدة حتى تلين وحذارٍ من أن تذيبي الزبدة على النار مباشرة لأنها سوف تفقد طعمها ويتشربها الخبز .

٣ - استعملي حشواً طبعاً نوعاً ما إذا كنت ستعدين الشطائر قبل تقديمها بوقت طويل .

٤ - لا تركي الشطائر بدون غطاء أبداً ولكن يجب تغطيتها بقطعة قماش رطبة أو لفها بالقصدير .

٥ - عند عمل الشطائر قبل تقديمها بليلة يجب لفها بأكياس نايلون أو علب بلاستيك وحفظها في الثلاجة .

٦ - جميع الشطائر المحشوة تستطيعين تجميدها بالفریزر عدا المحشوة بالبيض المسلوق والمايونيز والسلطة الخضراء .

٢. مقترحات لتجميل الشطائر

عند تقديمك طبقاً من الشطائر كفاتح للشهية يجب أن تكون شرائح الخبز صغيرة جداً ، وأن تجملي الطبق لكي يبدو في أجمل صورة ويفتح الشهية حقاً . وإليك بعض الأفكار البسيطة لتساعدك ، مع اعتقادي التام بأن ذوقك وخبرتك كفيلان بمساعدتك .

١ - انزعي القشرة الخارجية الجافة التي تحيط ب شرائح الخبز ، واستخدمي آلة تقطيع البسكويت أو أيّاً من الأشكال لتقطع الشرائح إلى مثلثات أو دوائر أو زهور أو قلوب أو نجوم وحمصها في الفرن تحميصاً خفيفاً .

٢ - اخفقي الزبدة و خلطي جزءاً منها مع قليل من معجون الخردل أو البقدونس المفري أو التونة المهروسة . . إلخ ، وذلك لتغيير الطعم والشكل .

٣ - قصعي اللحوم الباردة والمرتديلا والسلمون والانشون والجبن بالأشكال نفسها التي قطعت بها الخبز .

٤ - ادهي الشرائح بالزبدة السابق تحضيرها ثم ضعي الحشو الذي ترغبين ورصيها في طبق بشكل جميل .

٥ - جمعيها بأوراق الخس وحلقات البيض والزيتون الأسود والأخضر المحشو ووردات من الزبد المخفوق أو الجبن الأبيض .

٦ - قصعي مع الطبق شرائح الليمون والخيار المخلل الذي سبق أن قطعتيه إلى شرائح طولية بحيث لا تفصل من طرفها فتبدو كمروحة .

٧ - قصعي شرائح من الجبن والزيتون والجمبري والسوسيج مغروسة في شوك صغيرة من البلاستيك الملون واغربيها في برتقالة أو جريب فروت أو بطيخة صغيرة .

٣. الشطائر المزدوجة

هذه الشطائر رائعة للتقديم مع الشاي ، وهي تتكون من ثلاث شرائح من الخبز المربع (توست) ، وتحشى بنوعين مختلفين من الحشو وهذه قائمة ببعض أنواع الحشو كما يمكنك الحذف أو الإضافة حسب رغبتك .

الطبقة الأولى

الطبقة الثانية

- جهمري مسلوق مع مايونيز بيض مخلوط مع بودرة الكاري .
 - لحم مسلوق مفري مع جبن كريم طماطم وبقدونس مفري .
 - سردين مع شرائح خيار بنجر مسلوق .
 - بيض مسلوق مع أنشوجة مايونيز وكرفس مفري .
 - سمك مع بصل مخلل شرائح طماطم .
 - جهمري مع مايونيز خس وبيض مسلوق .
 - جبن رومي أو شيدر مع مستردة فجل مفري مرشوش بالملح .
 - شرائح روستو متبللة جرجير مفري مع مخلل .
 - بيض مسلوق مع مايونيز جبن أبيض مع بقدونس مفري .
 - جبن مشور مع بقدونس خيار وطماطم .
- وعند الحشو أزيل الجوانب الصلبة ثم ادھني شريحة بالزبد واحشيها بالحشو المختار ثم ادھني شريحة ثانية على الوجهين وغطي بها الحشو السابق ثم ضعي الحشو الآخر وغطي بشريحة ثالثة مدهونة من جهة واحدة فقط ثم قصعيها إلى مثلثات أو مستطيلات .

٤. الشطيرة المعتادة

بالنسبة للشطيرة المعتادة التي تستعملين لها أرغفة الخبز الخاصة (صامولي) فمجال حشوها أوسع ، وهنا بعض أنواع الحشو المقترحة :

- ١ - جبن مشور مع جزر مشور وبقدونس مفري ومايونيز .
- ٢ - زبدة مع جرجير مفري وعصير ليمون .
- ٣ - جبن كريم مع كرفس مفري .
- ٤ - جبن كريم مع شرائح لحم مسلوق .
- ٥ - جبن أبيض مدهوك مع بقدونس مفري وطماطم .
- ٦ - بيض مسلوق مع مايونيز وبقدونس مفري وخيار مخلل .
- ٧ - بيض مسلوق مع زبدة وبقدونس أو جرجير مفري .
- ٨ - بيض مسلوق مع بودرة كاري وصلصة كاتشب .
- ٩ - دجاج مسلوق مع مايونيز وكرفس مفري .
- ١٠ - سوسيج مسلوق مفري مع خس وزبدة .
- ١١ - تونة مع بصل مفري ومايونيز وعصير ليمون وفلفل أسود .
- ١٢ - سمك مسلوق مع زبدة وفلفل أسود طازج .
- ١٣ - بيض مخلوط مع شرائح طماطم .
- ١٤ - بيض مسلوق مع سلطة طحينة .
- ١٥ - دجاج ناضج مع شرائح بصل وخيار ومايونيز .
- ١٦ - جهمري مسلوق مع مايونيز وكاتشب .

- ١٧ - جبن رومي أو شيدر مبشور مع بصل أخضر مفري ومخلل مفري .
- ١٨ - دجاج ناضج مع شرائح خيار وزبادي مقبل بملح وفلفل أسود .
- ١٩ - سمون مع مايونيز وجرجير مفروم .
- ٢٠ - بيض مسلوق مع شرائح مرتديلا وجرجير وزبدة .
- ٢١ - شرائح لانشون مع مايونيز وخيار مخلل .
- ٢٢ - سيسيج مسلوق مع زيتون أخضر محشو ومايونيز وجرجير .
- ٢٣ - تونة مع خيار وطماطم ومايونيز .
- ٢٤ - لحم مشوي مع سلطة طحينة وخس مفري .

٥. (فطيرة) الساندوتش الجاتوه ————— ٢٠ قطعة

المقادير:

- ١ - الطبقة الأولى ٣ بيضات مقلية مخلوطة مع ١ مك أنشوجة مفرية .
- ٢ - الطبقة الثانية : ١ / ٢ ك لحم مفروم أو كبدة مقلية مفرية أو خليط منهما مع قليل من الكريم .
- ٣ - الصقة الثالثة : جبن شيدر مبشور مخلوط مع جرجير مفري وكريم سلطة .
- ٤ - رغيف خبز مربع "توست" بدون تقطيع .
- ٥ - فول سوداني مجروش .
- ٦ - زبدة .

خطوات العمل:

- ١ . أزي جوانب الرغيف الجافة ثم قطعيه ٤ شرائح بالعرض .
 - ٢ . ادھني كل شريحة بالزبدة واحشيها بأحد المحاشي* ثم رصيها فوق بعض .
 - ٣ . غصيها بالشريحة الرابعة وادهني الجوانب والسطح بطبقة خفيفة من الزبدة أو جبن كريم .
 - ٤ . غصيه بالفول السوداني من جميع الجهات وبرديه حتى يسهل تقطيعه .
 - ٥ . عن التقديم قطعيه بالطول إلى ٢٠ شريحة وقدميه .
- * محاشي جمع حشو وهو جمع على غير القياس ، وقد أخطأ من جعله جمعاً لمحشي .

٦. توست بالجبن والبطاطس ————— إيطالي

المقادير:

- ١ - ٨ شرائح توست .
- ٢ - ٨ شرائح لحم روستو ناضجة .
- ٣ - ١ / ٢ كجم جبن أبيض مدهوك .
- ٤ - ٨ حلقات بطاطس مسلوقة .
- ٥ - ٤ مك زبدة .

خطوات العمل:

- ١ . ادهني الخبز بطبقة من الزبدة وضعي حلقة بطاطس ثم شريحة لحم فوق كل شريحة خبز .
- ٢ . ضعي طبقة من الجبن فوق الشرائح وأدخليها الفرن حتى تسخن وقدميها مع سلطة خضراء .

٧ . توست بالجبن والفلفل



المقادير:

- ١ - ٤ شرائح توست .
- ٢ - ٤ شرائح جبن .
- ٣ - زبدة .
- ٤ - ١ مش معجون الخردل .
- ٥ - عصير ليمونة .
- ٦ - حبثا فلفل رومي .
- ٧ - ٤ مك مايونيز .
- ٨ - بابريكا .

خطوات العمل:

- ١ . اخفقي الزبدة والليمون ومعجون الخردل وابسطيها على شرائح الخبز .
- ٢ . ضعي شريحة جبن على كل شريحة خبز .
- ٣ . أزيل العنق والبذور من الفلفل وقطعيه حلقات مفرغة رقيقة ورصيها فوق الجبن .
- ٤ . زيني السطح بوردة من المايونيز ورشيها بالبابريكا وقدميها حالاً حتى لا يجف الخبز .

٨ . ساندويتش الجبن المفتوح



المقادير:

- ١ - ١ / ٤ كغم جبن أبيض .
- ٢ - ٦ مك حليب .
- ٣ - ١ مك نعناع مفري .
- ٤ - ٢ مك بققدونس مفري .
- ٥ - بصل مفري .
- ٦ - طماطم مقشرة مكعبات .
- ٧ - ٣ مك زبدة .
- ٨ - ٦ شرائح توست .
- ٩ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . ادهكي الجبن مع الحليب والملح واقسميها ثلاثة أقسام .
- ٢ . أضيفي البصل إلى أحدها والبقدونس إلى الثاني والطماطم إلى الثالث .
- ٣ . ادهني الخبز بالزبدة وابسطي كل نوع من الحشو على شريحتين .
- ٤ . قطعيها مثلثات أو مستطيلات وقدميها مع شرائح خيار وزيتون .

٩ . سندويشات مبتكرة

المقادير:

- ١ - خبز توست أبيض .
- ٢ - خبز توست أسمر (بر) .
- ٣ - ٦ مك مايونيز .
- ٤ - علب تونة أو سلمون .
- ٥ - ١ / ٢ خيار مبشورة .
- ٦ - ٦ بيضات مسلوقة مفرية .
- ٧ - ١ / ٢ ك بصل أخضر مفري .
- ٨ - فلفل أسود .
- ٩ - بابريكا .
- ١٠ - جرجير .

خطوات العمل:

- ١ . أزي الجوانب اجافة من الخبز وافردى الشرائح بالنشابة .
- ٢ . اخطي التونة والخيار وثلث المايونيز وتبليها بالفلفل .
- ٣ . افردى الخليط على الشرائح البيضاء ولفيها رولو أي أسطوانات صغيرة .
- ٤ . اخطي باقي مقدير الحشو وافرديها على الشرائح السمراء ولفيها أسطوانياً .
- ٥ . اغمسي كل شريحة بالبابريكا وجهلي بالجرجير .

١٠ . سندويش الشرائط

المقادير:

- ١ - شرائح توست أبيض وأسمر .
- ٢ - حنولين .

خطوات العمل:

- ١ . ضعي الحشو على شريحة سمراء ثم طيها ببيض وضعي حشواً ثم سمراء وهكذا .
- ٢ . لفيها بكيس نايلون وبرديها وعند التقديم قطعيها أصابع بعرض ٢ سم .

١١ . سويس رول التوست

المقادير:

- ١ - رفيف توست غير مقطع .
- ٢ - زبدة .
- ٣ - أي حشو مختار .

خطوات العمل:

- ١ . أزي الجوانب الرغيف الجافة وقطعيه شرائح رفيعة على طوله وغطيه بقماش رطب .
- ٢ . ادعني كل شريحة بالزبدة وافردى عليها الحشو ثم لفيها كالسويس رول .
- ٣ . لفه بورق قصدير وبرديه لحظة التقديم قطعيه حلقات رفيعة .

١٢. كوخ الشطائر



المقادير:

- ١ - ١٠ شرائح توست . ٥ - جزر .
- ٢ - كرفس شرائح . ٦ - مرجرين .
- ٣ - حشو لين . ٧ - بسكويت مملح بشكل أصابع رفيعة .
- ٤ - جبن كريم . ٨ - بقدونس مفري .

خطوات العمل:

- ١ . احشي التوست بالحشو المختار وأزيلي الجوانب الجافة ، أي سيصبح لدينا ٥ شطائر .
- ٢ . قسمي شطيرتين إلى ستة مستطيلات ورصيها على لوح بشكل مستطيل .
- ٣ . قسمي باقي الشطائر إلى ١٢ مثلثاً ورصي ٨ مثلثات فوق المستطيل لعمل السطح .
- ٤ . ادهني السطح بالجبن ورصي فوقه البسكويت المالح .
- ٥ . اقطعي كل مثلث باقي المثلثين ورصيه على الجوانب ليشكل السور .
- ٦ . افرشي الحديقة بشرائح الكرفس ورشي البقدونس .
- ٧ . اقطعي من الجزرة شرائح للباب والنوافذ والزهور .

١٣. شطائر رقعة الشطرنج



المقادير:

- ١ - ٨ شرائح توست أبيض .
- ٢ - ٨ شرائح توست أسمر .
- ٣ - أي حشو مختار .

خطوات العمل:

- ١ . خذي شريحة بيضاء وأخرى سمراء واحشيها وأزيلي الجوانب الجافة وهكذا .
- ٢ . قسمي كل شطيرة إلى ٤ مربعات ثم رصيها على شكل رقعة شطرنج .

١٤. توست بالبيض

المقادير:

- ١ - ٦ بيضات مسلوقة .
- ٢ - ٢ / ١ لك مايونيز .
- ٣ - فلفل رومي مفري ناعماً .
- ٤ - معجون خردل .
- ٥ - فلفل أسود .
- ٦ - بابريكا .
- ٧ - بصل مفري ناعماً .
- ٨ - زيتون .
- ٩ - شرائح توست .

خطوات العمل:

١. اخلطي المقادير السبعة الأولى مع بعض .
٢. افرطي الخليط على التوست وجهليه بالزيتون .

١٥. توست باللبنه والخضراوات

المقادير:

- | | | |
|--------------------|-----------------|------------------|
| ١ - شريحة توست . | ٥ - فلفل رومي . | ٩ - زبدة . |
| ٢ - بقدرونس مفري . | ٦ - بصل مفري . | ١٠ - جزر مبشور . |
| ٣ - كزبرون ناعم . | ٧ - ذرة هيل . | ١١ - ورق نعناع . |
| ٤ - عصير ليمون . | ٨ - لبنه . | |

خطوات العمل:

١. اطحني الفلفل والبقدونس والبصل في الخلاط وأضيفي لها التوابل وقليلاً من اللبنه .
٢. ادمني التوست بالزبدة ورصيه ثم كمية من الخليط ثم توست وهكذا ٣ مرات .
٣. ادمني باللبنه من جميع الجهات ورشي قليلاً من الجزر المبشور وأوراق النعناع .

١٦. توست بالطريقة الأوروبية

المقادير:

- | | | |
|--------------------|--------------------------|--------------------|
| ١ - كجب بصل مفري . | ٤ - كوب فلفل رومي مفري . | ٧ - صفار ٤ بيضات . |
| ٢ - كوب حليب . | ٥ - كوب عصير طماطم . | ٨ - توست ساخن . |
| ٣ - ٤ مك زبدة . | ٦ - ٢ لك جبن مبشور . | |

خطوات العمل:

١. اقي البصل والفلفل في الزبدة حتى يلينا .
٢. أضيفي الطماطم والحليب وحركي حتى يغلي وأضيفي الجبن وحركي حتى يذوب .
٣. احفقي الصفار وأضيفي مع التحريك حتى تنضج واسبطيها فوق التوست وقدميه .

١٧. ساندويتش السمك

المقادير:

- | | | |
|----------------------|----------------------|------------------|
| ١ - سمك ناضج مهروس . | ٣ - بقدرونس مفري . | ٥ - زبدة . |
| ٢ - صحنه . | ٤ - ملح وفلفل أسود . | ٦ - شرائح توست . |

خطوات العمل:

١. اخلطي السمك بالطحينة والتوابل .
٢. ادمني الشرائح بالزبدة واسبطي الخليط عليها وقدميه .

١٨. ساندويتش التونة الفاخر ٦ ش

المقادير:

- ١ - علبنة تونة متوسطة .
- ٢ - ٦ شرائح جبن شيدر .
- ٣ - ٢ مك مايونيز .
- ٤ - ٢ مك زيتون أخضر مفري .
- ٥ - ٢ مك بصل مفري .
- ٦ - ٦ أقراص هامبورغر .
- ٧ - زبدة .
- ٨ - فلفل طازج .

خطوات العمل:

- ١ . افتحي الأقراص بالعرض وادهنيها بالزبدة .
- ٢ . اخلطي باقي المقادير واحشي بها الخبز .
- ٣ . لفّي كل قرص على حدة بورق قصدير .
- ٤ . اخبزيها في فرن حار حتى يسيح الجبن ويسخن الحشو لمدة حوالي ٢٠ ق .

١٩. الساندويتش المخبوز (١)

المقادير:

- ١ - ٨ / ١ كغم لحم مفروم .
- ٢ - كوب جبن قريش .
- ٣ - بصل مفري .
- ٤ - ٤ شرائح توست .
- ٥ - بيضتان .
- ٦ - ١ - ٢ ك حليب .
- ٧ - ملح وفلفل أسيد .
- ٨ - زبدة .
- ٩ - بابريكا .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي اللحم والبصل والجبن وتبليها جيدا .
- ٢ . أزيلّي جوانب الخبز الجافة وافردّي الحشو فوق شريحتين وغطيهما بالشريحتين الأخريين .
- ٣ . قسمي كل شطيرة إلى ٤ مربعات ورصيها في صحن فرن مدهون .
- ٤ . اخفقي الحليب والبيض والتوابل وصبيها فوق الخبز .
- ٥ . وزعي قطع الزبدة على السطح ورشي بالبابريكا واتركيها لمدة ٣٠ ق .
- ٦ . اخبزيها على حمام مائي في الفرن لمدة ساعة أو حتى يجمد ويتماسك .
- ٧ . جمليها بالبقدونس وقدميها ساخنة مع سلطة خضراء .

٢٠. الساندويتش المخبوز (٢)

المقادير:

- ١ - شرائح توست .
- ٢ - عصاج .
- ٣ - بققدونس مفري .
- ٤ - جبن مبشور .
- ٥ - حليب .
- ٦ - بيض .
- ٧ - بهارات .
- ٨ - ملح .
- ٩ - شرائح طماطم .

خطوات العمل:

- ١ . أزيلّي جوانب الخبز الجافة ورصيها في صحن فرن كطبقة .
- ٢ . اخلطي البقدونس واللحم والجبن وافردّيها فوق الخبز وغطي كل شريحة بأخرى وبينهما شرائح الطماطم .
- ٣ . اخفقي الحليب والبيض والبهارات وصبيها فوق السطح وخبزيه حتى يتماسك ويجمد .

٢١ . شطائر بالخبز المفرد

المقادير:

- ١ - لحم مفروم .
- ٢ - كزبرة مفرية .
- ٣ - بقدونس مفري .
- ٤ - بصل مفري .
- ٥ - كمون .
- ٦ - ملح .
- ٧ - خبز مفرد .
- ٨ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . اخطي المقادير جميعاً وقطعي الخبز مثلثات واحشيها بالخليط .
- ٢ . رشي بعض القطع بالماء حتى تلين وبعضها ادهنيه بالزبدة حتى تتقرمش .
- ٣ . أدخليها فرنًا متوسط الحرارة لمدة ١٥ ق وقدميها ساخنة مع سلطة خضراوات وزبادي .

٢٢ . توست بالجبن للفظور

المقادير:

- ١ - ٢ شريحة توست .
- ٢ - ٤ بيضات .
- ٣ - ١/٢ - ١ ك حليب .
- ٤ - ١/٢ - ١ ك جبن مبشور .
- ٥ - ملح .

خطوات العمل:



- ١ . أزي جوانب التوست الجافة ورصي ستاً منها في قعر قالب فرن بحيث تغطي تماماً .
- ٢ . رشي الجبن على القطع وضعي باقيها بشكل عمودي بحيث يشكل كل اثنين زاوية ، أو قسمي كل شريحة إلى مستطيلين وضعيهما على جانبي كل قطعة بحيث يلتقيان من فوق ، أي على شكل خيمة .
- ٣ . اخفقي البيض والحليب والملح وصبيه فوق الخبز واتركيه لمدة ساعة حتى يمتص السائل .
- ٤ . احبزيه في فرن معتدل حتى يحمر الوجه لمدة حوالي ٤٥ ق .

٢٣ . توست بالسردين

المقادير:

- ١ - ٢ ك بقدونس مفري .
- ٢ - ٢/١ ك جبن كريم .
- ٣ - ١ مك ووتر شاير صوص .
- ٤ - ٤ - ٦ - ٧ - ٨ - ٩
- ٥ - ٥ - ٦ - ٧ - ٨ - ٩
- ٦ - ٦ - ٧ - ٨ - ٩
- ٧ - ٧ - ٨ - ٩
- ٨ - ٨ - ٩
- ٩ - ٩ - ٩

خطوات العمل:

- ١ . اخطي الجميع - ما عدا الخبز - في الخلاط حتى يتجانس .
- ٢ . افردي الخليط على شرائح التوست المدهونة بالزبدة .
- ٣ . احبزيها تحت اشواية حتى تحمر ثم رشيها بالبقدونس المفري وقدمي معها شرائح من الليمون .

٢٤ . اسكز بالسردين

المقادير:

- ١ - ٢ ك دقيق .
٢ - ٢ مش باكنج بودر .
٣ - ٣ مك زبدة .
٤ - ملح .
٥ - حليب للعجن .

الحشو:

- ١ - علبتا سردين صغيرتان .
٢ - عصير ليمون .
٣ - ملح وفلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . انخلي الدقيق والملح والخميرة وافركيه بالزبدة بأطراف الأصابع حتى تختفي في الدقيق .
- ٢ . اعجنني بالحليب حتى تتماسك وافرد بها بسمك ١/٤ - ١ سم وقطعها دوائر .
- ٣ . رصي القطع على صينية مدهونة واخبزيها في فرن حار لمدة تتراوح ما بين ١٠ - ١٥ ق .
- ٤ . اقطعي كل قرص بالعرض واحشيه بالسردين منزوع الجلد والشوك والمتبل بالملح والفلفل وعصير الليمون .
- ٥ . اتركيه يبرد ثم ادهني السطح بقليل من جبن كريم ورشيه بالجرجير المفري .

٢٥ . ساندويتش الجبن المحمر

المقادير:

- ١ - ٨ شرائح توست .
٢ - ٤ شرائح جبن .
٣ - ٤ مك زيت ذرة .
٤ - ٣ مك زبدة .
٥ - طماطم .
٦ - بققدونس .

خطوات العمل:

- ١ . أزيلي جوانب الخبز الجافة وضعي شريحة جبن بين كل شريحتي خبز مع الضغط بخفة .
- ٢ . أذيبي الزبدة مع الزيت وحمري الشرائح بسرعة حتى تحمر ويذوب الجبن أو حمريه بالفرن .
- ٣ . قسمي كل مربع إلى مثلثين وقدميه حالاً مع الطماطم والبققدونس .

٢٦ . شطائر الدجاج برقائق الذرة (كورن فليكس)

المقادير:

- ١ - كوب دجاج مفروم .
٢ - بيضة .
٣ - ٢ ك رقائق ذرة مكسرة .
٤ - ٤ بيضات .
٥ - بصل مفري .
٦ - ٣ مك زيت .
٧ - ملح .
٨ - فلفل أسود .
٩ - ٢ مك خل .
١٠ - ٢ مك زبدة .
١١ - ٤ أقراص خبز هامبورغر .

خطوات العمل:

١. اخطي الدجاج والبصل والخل والملح والفلفل والبيضة ورقائق الذرة .
٢. شكّيتها ٤ أقراص وحمريها في الزيت على الوجهين واقلي البيض عيوناً في الزبدة .
٣. احني كل قرص بقرص دجاج وبيضة وقدميه مع سلطة خضراء .

٢٧ . فطائر السندويتش

المقادير:

- | | | |
|-----------------------------|------------------------------|--------------------------|
| ١ - ٢ مك زبدة أو مرجرين . | ٥ - بصلة مبشورة . | ٩ - ١ مش عسل . |
| ٢ - ٣ كغم لحم مفروم . | ٦ - ١ / ٢ فلفل رومية مفرية . | ١٠ - (٢ مك صلصة نعناع) . |
| ٣ - ١ مك صلصة صماطم . | ٧ - ١ مش زعتر . | ١١ - عجينة باف باستري . |
| ٤ - ١ / ٢ - ١ مك فتات خبز . | ٨ - ملح وفلفل أسود . | ١٢ - بيضة للوجه |

خطوات العمل:

١. حمري البصل في الزبدة حتى يلين ثم اخلطيه مع باقي المقادير عدا الثلاثة الأخيرة .
٢. شكّليها ٤ أقراص ثم اشويها او اقليها حتى تحمر من على الوجهين .
٣. افري العجين قسميه ٨ دوائر أكبر قليلاً من دوائر اللحم .
٤. ضعي قرصاً فوق كل دائرة وادهني بصلصة النعناع وغطي بأخرى واضغطي الأطراف جيداً .
٥. ادنّيه بالبيض المخفوق واخبزيها في فرن حار حتى تنتفخ وتصبح شقراء .

٢٨ . شطائر اللحم



المقادير:

- ١ - ١ أقراص صغيرة مستديرة .
- ٢ - ١ / ٤ كغم لحم مفروم .
- ٣ - ٢ حليب .
- ٤ - ١٣٠ غ زبدة .
- ٥ - بصل مفري .
- ٦ - بيصتان .
- ٧ - ٣ مك دقيق .
- ٨ - ١ مش كاري .
- ٩ - ٣ مك مرق .

خطوات العمل:

١. حمري البصلة في ٢ مك زبدة ثم أضيفي الدقيق والكاري وقلبيه حتى يحمر .
٢. أضيفي المرق الساخن بالتدريج واتركي الصلصة تغلي بضع دقائق حتى تتكاثف .
٣. أضيفي اللحم وتبلي جيداً بالملح وقلبيه .
٤. اخلعي من كل رغيف جزءاً من سطحه وانزعي اللبابة من الداخل .
٥. احشيها بالخليط ثم أعيدي الأجزاء المقطوعة ورصيها في صينية .
٦. احفقي البيض مع الحليب وذرة ملح .
٧. حميه فوق الخبز المحشو واتركيه حتى يتشرب كل السائل تقريباً ويصبح طرياً .
٨. قدحي الزبد، الباقي وحمري فيها الشطائر بعد غمسها في الدقيق وعندما تحمر انشليها وقدميها ساخنة .

