



الصلصة

- ١ صلصة الطماطم الحارة
 - ٢ صلصة طماطم إيطالية
 - ٣ صلصة إيطالية
 - ٤ صلصة الألف جزيرة
 - ٥ الصلصة الهولندية
 - ٦ صلصة الكاشيو
 - ٧ صلصة الجبن
 - ٨ صلصة الجبن الأزرق
 - ٩ صلصة الخبز
 - ١٠ صلصة البقدونس
 - ١١ صلصة الزبدة
 - ١٢ صلصة الخل الفرنسية
 - ١٣ طرق لتتبيل السلطة والمايونيز
 - ١٤ المايونيز الأخضر
 - ١٥ صلصة الزبادي مع الخضراوات
 - ١٦ صلصة الزبادي بالخردل
 - ١٧ صلصة الزبادي مع الكاتشب
 - ١٨ الصلصة البيضاء
- حفظ الصلصة



١. صلصة الطماطم الحارة

المقادير:

- ١ - كيلو طماطم .
- ٢ - ١ عك نشا .
- ٣ - بصلة مقطعة .
- ٤ - ٤ - ١ ثوم مقطع .
- ٥ - ٤ / ١ كغم فلفل شطة .
- ٦ - ١ مش سكر .
- ٧ - ٢ مك خل .
- ٨ - ٢ / ١ مش فلفل أسود .
- ٩ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . قصي الشطة وضعي معها الطماطم والبصل والملح والفلفل وضعيها على نار هادئة .
- ٢ . عت ما ينضج الجميع اخلطيها بالخلاط وارفعيها على النار مرة أخرى .
- ٣ . أذيبي النشا في قليل من الماء البارد وأضيفيه مع الخل والسكر وقلبي حتى يغلظ الخليط .
- ٤ . برعيه ثم ضعيه في زجاجات معقمة .

٢. صلصة طماطم إيطالية

المقادير:

- ١ - ٢ مك زبدة .
- ٢ - بصل مفري .
- ٣ - ٣ - ٣ ثوم مهروس .
- ٤ - ٢ مش ريحان جاف .
- ٥ - ٥ - ٥ علبه طماطم مفريه .
- ٦ - ٦ - ٦ ملح وفلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . افي البصل والثوم في الزبدة حتى يصفراً .
- ٢ . أضيفي الريحان والطماطم واغليها لمدة ٥ ق حتى تتكاثف وتبليها بالملح والفلفل .

٣. صلصة إيطالية

المقادير:

- ١ - ١ - ١ ثح مهروس .
- ٢ - ٢ - ٢ مك زيت زيتون .
- ٣ - ٣ - ٣ مك عصير ليمون أو خل مخفف .
- ٤ - ٤ - ٢ / ١ مش ريحان جاف .
- ٥ - ٥ - ٥ ملح .
- ٦ - ٦ - ٦ فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي كل المقادير مع بعض واتركيها لبعض الوقت حتى تختلط النكهات واستعمليها .

٤. صلصة الألف جزيرة

المقادير:

- ١ - ١ - ١ كجوب مايونيز .
- ٢ - ٢ - ٢ مك كاتشب .
- ٣ - ٣ - ١ مك بصل مفري ناعماً .
- ٤ - ٤ - ٤ ملح وفلفل أسود .
- ٥ - ٥ - ٥ بيضة مسلوقة مفريه ناعماً .
- ٦ - ٦ - ٣ مك زيتون محشو مفري ناعماً .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الجميع وقدميها في الحال .

٥ . صلصة الهولندية

المقادير:

- ١ - ٢ مش خل أبيض أو عصير ليمون . ٣ - صفار بيضتين . ٥ - فلفل أسود .
٢ - ١٠٠ غ زبدة مقطعة صغيراً . ٤ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . على حمام مائي اخلطي الليمون والصفار وقطرات من الماء الساخن وحركي حتى يغلظ .
٢ . ارفعيه من على النار وأضيفي الزبدة واخفقي حتى تغلظ وإذا كانت غليظة جداً فأضيفي قطرات من الماء .
٣ . تبليها بالملح والفلفل وقدميها ساخنة مع أطباق السمك والخضراوات المسلوقة .

٦ . صلصة الكاشيو

المقادير:

- ١ - ٤ / ٣ ك كاشيو . ٣ - ٢ / ١ ك قشدة . ٥ - ملح .
٢ - ٢ ك حليب جوز هند . ٤ - بصلة مفرية . ٦ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . سخني الجميع على نار هادئة ثم اخلطيه في الخلاط وسخنيه وقدميه مع اللحوم المشوية .

٧ . صلصة الجبن

المقادير:

- ١ - ٢ / ١ ك جبن شيدر مبشور . ٤ - كوب حليب . ٧ - ملح .
٢ - ٥٢ غ زبدة لينة . ٥ - ٢ / ١ مش مستردة . ٨ - فلفل أسود .
٣ - ٨ / ١ ك دقيق . ٦ - ١ مش ووتر شاير صوص .

خطوات العمل:

- ١ . ضعي الزبدة والحليب والدقيق في الخلاط واخفقي لمدة ٥ ثوانٍ .
٢ . ضعيها على نار هادئة واغليها لمدة ٢ ق مع التحريك المستمر ثم أبعديها من على النار .
٣ . أضيفي الجبن والمستردة والصلصة وتبليها جيداً وقدميها مع أطباق الأسماك والخضراوات .

٨ . صلصة الجبن الأزرق

المقادير:

- ١ - بصلة مفرية . ٣ - ٢ / ١ ك كريم حامض . ٥ - ملح .
٢ - ٥٠ غ جبن أزرق . ٤ - ٢ مك قشدة . ٦ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . ضعي كل المقادير في الخلاط واخلطها لمدة ١٠ ثوانٍ ثم قدميها مع أطباق السلطة الخضراء .

٩ . صلصة الخبز

المقادير:

- | | | |
|------------------------|--------------------|-----------------|
| ١ - بصلتان . | ٤ - كوب حليب . | ٧ - ٢ مك كريم . |
| ٢ - ٢ حبات ثوم . | ٥ - ٥ شرائح توست . | ٨ - ملح . |
| ٣ - باقة أعشاب صغيرة . | ٦ - ٢٥ غ زبدة . | ٩ - فلفل أسود . |

خطوات العمل:

- ١ . أدخلي فص ثوم في وسط كل بصلة وضعيها مع الحليب والأعشاب في إناء واغليها لمدة ١٠ ق .
- ٢ . اغمي الخبز وأضيفي له السائل الساخن والكريم والزبدة .
- ٣ . اخفقي جيداً ونبي بالملح والفلفل وقدميها ساخنة مع أطباق الدجاج .

١٠ . صلصة البقدونس

المقادير:

- | | | |
|------------------------|--------------------|-----------------|
| ١ - ٢ ك أوراق بقدونس . | ٣ - ٨ / ١ ك دقيق . | ٥ - ملح . |
| ٢ - ٥ غ زبدة . | ٤ - كوب حليب . | ٦ - فلفل أسود . |

خطوات العمل:

- ١ . احلطي كل المفادير بالخلاط ثم اغليها لمدة ٢ ق مع التحريك وتبليها وقدميها مع اللحوم والخضراوات .

١١ . صلصة الزبدة

المقادير:

- ١ - ابدء المتبله تصفي نكهة وطعما إضافيا لأطباق السمك المشوي والمقلي أو استعمالها مع السندويتشات الفاخرة والخبز الساخن .
- ٢ - أضيفي إلى الزبدة نوعاً واحداً فقط من النكهات التالية :
بشر سمون أو برتقل ، ثوماً مهروساً ، بصلاً أخضر مفرياً ، أعشاباً مفرية ناعماً ، بودرة كاري ، خلاصة الأنشوجة ، وأضيفي قليلاً من الفلفل الأسود لأي من هذه النكهات إذا كنت تفضلينه .

١٢ . صلصة الخل الفرنسية

المقادير:

- | | | |
|--------------------|--------------------|-----------------|
| ١ - ٢ مش مستردة . | ٣ - ذرة سكر . | ٥ - ملح . |
| ٢ - ٦ مك خل أبيض . | ٤ - ٦ مك زيت ذرة . | ٦ - فلفل أسود . |

خطوات العمل:

- ١ . اخفقي كل المقادير حتى تختلط تماماً .
- ٢ . احفظيها في قارورة في الثلاجة ورجيها جيداً عند الاستعمال للسلطات .

١٣ . طرق لتتبيل السلطة والمايونيز

- هذه النكهات تضاف إلى المايونيز وصلصة الخل لإعطاء مزيداً من التنوع .
- ١ - الجبن : أضيفي جبناً مبشوراً ، أو كريماً أو قريشاً مهروساً للصلصة .
 - ٢ - الكاري : أضيفي قليلاً من بودرة الكاري للصلصة .
 - ٣ - الثوم : امزجي ٢ فصي ثوم وأضيفيها وإذا كان ذا نكهة قوية جداً فقسّميه أنصافاً ثم ضعي في الصلصة لمدة قصيرة ثم انشليه .
 - ٤ - الأعشاب : أضيفي أعشاباً مفرية للصلصة .
 - ٥ - الليمون : ضعي كمية من عصير الليمون بدلاً من الخل وأضيفي قليلاً من بشر الليمون .
 - ٦ - النعناع : أضيفي كمية من النعناع المفري المهروس جيداً .
 - ٧ - المستردة : أضيفي كمية من المستردة .
 - ٨ - الطماطم : أضيفي كمية من لبّ الطماطم أو الكاتشب .
 - ٩ - الترسار : أضيفي كمية من البقدونس المفري والخيار المخلل والكبر المفري ناعماً .

١٤ . المايونيز الأخضر

أضيفي أعشاباً أو جرجيراً واسحقّيها ناعماً حتى يكتسب اللون الأخضر .

١٥ . صلصة الزبادي مع الخضراوات

المقادير:

- ١ - علبة زبادي .
- ٢ - عود بصل أخضر مفري ناعماً .
- ٣ - ١ مك بقدونس مفري .
- ٤ - خياراً مفرية .
- ٥ - ٢ مش عصير ليمون .
- ٦ - ٢ / ١ مش نعناع جاف .
- ٧ - ملح .
- ٨ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . اخفقي كل المقادير مع بعض وقدميها .

١٦ . صلصة الزبادي بالخردل

المقادير:

- ١ - علبة زبادي .
- ٢ - ١ مش معجون خردل .
- ٣ - ٢ / ١ مش تاباسكو .
- ٤ - ٤ - ثوم مفري .
- ٥ - ملح .
- ٦ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي كل المقادير وتبلي حسب رغبتك .

١٧. صلصة الزبادي مع الكاتشب

المقادير:

- ١ - ٤ ملعقة زبادي .
٢ - ٢ مك كاتشب أو معجون طماطم .
٣ - ٣ ثوم مفري ناعماً .
٤ - ٢ مش عصير ليمون .
٥ - ملح .
٦ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . اخفي كل المقادير وتبليها حسب المذاق .

١٨. الصلصة البيضاء

المقادير:

- الخفيفة : كوب حليب + ١ مك زبدة + ١ مك دقيق .
تستعمل في أطباق الحساء والمكرونه والدجاج والجن والبطاطس .
- المتوسطة : كوب حليب + ٢ مك زبدة + ٢ مك دقيق .
تستعمل مع أطباق الخضراوات واللحوم والبيض وبعض أنواع الحساء .
- السميكة : كوب حليب + ٣ مك زبدة + ٣ مك دقيق .
تستعمل في قوالب اللحم والكفتة والسّمك ومايائلها .

خطوات العمل:

- أذيني الزبدة وقلبي فيها الدقيق ثم أضيفي الحليب بالتدريج مع التحريك حتى تغلظ وتنضج ثم تبليها حسب ذوقك .
تستطيعين استبدال الحليب أو بعض مقداره بالمرق أو قلي بعض البصل في الزبدة قبل وضع الدقيق أو استعمال الدقيق الأسمر كما أن إضافة بيض للصلصة التي توضع على سطح الأطباق يكسبها لوناً اشقرَ رائعاً .

حفظ الصلصة:

- إذا ننت تستعملين الصلصة كثيراً في أطباقك فلماذا لا تصنعين كمية مضاعفة وتأخذين حاجتك وتحفظين بالباقي في الثلاجة ؟ . ولتلافي حدوث قشرة (غشاء) على السطح غطيها جيداً بورقة زبدة مدهونة وغطيها بإحكام واحتفظي بقليل من سائل الحليب أو المرق وصبيه على الوجه واخلطها جيداً عند التسخين .
- تستطيعين أن تضيفي للصلصة البيضاء - حسب الذوق وحسب الطبق - إحدى النكهات التالية :
أ - الجبن : أضيفي ١/٤ ك جبن شيدر مبشور أو ٢ مك بارميزان مبشور وقليلاً من معجون الخردل وسخنيها حتى يسيح الجبن فقط .
ب - فطر : قطعي كوب فطر واقليه في الزبدة وأضيفيه .
ج - المستردة : أضيفي ١ مش معجون خردل إنجليزي أو ٢ مش معجون خردل فرنسي وذرة سكر .
د - بصل : افرمي بصلتين واسلقيه في ماء مملح واعلمي الصلصة بهاء السلق وأضيفي البصل و٢ مك قشدة أو حمري البصل في الزبدة وأكملي طهي الصلصة .
هـ - بققدونس : أضيفي ٢ مك بققدونس مفري وقليلاً من عصير الليمون أو استبدلي البقدونس بأي نوع من الأعشاب تفضلين .
و - جمبري : اغلي حليب الصلصة مع ورقة غار وقطعة قشر ليمون وذرة جوزة الطيب ثم صفيها واستعملها للصلصة وعندما تغلظ أضيفي لها ١/٤ ك جمبري مسلوق مقطع مع ملعقة قشدة .

٧٨ . كفتة بالصلصة الحارة

الكسليك

المقادير :

- ١ - ٢ كغم لحم مفروم .
- ٢ - بصلة مبشورة .
- ٣ - ثوم مهروس .
- ٤ - ٣ / ١ ك لوز مطحون .
- ٥ - ١ ك فتات خبز طازج .
- ٦ - بيضة .
- ٧ - ١ مك بقدونس مفري .
- ٨ - ٣ / ٤ مش قرفة .
- ٩ - ١ / ٢ مش فلفل أسود .
- ١٠ - ١ مش ملح .
- ١١ - ١ مك زبدة .
- ١٢ - ٢ مك زيت زيتون .

* الصلصة :

- ١ - بصلة مفرية
- ٢ - بصلة مبشورة .
- ٣ - ١ / ٢ مش سكر .
- ٤ - ٢ ك طماطم مفرية .
- ٥ - ١ / ٤ مش شطة .
- ٦ - قرن شطة مفري .
- ٧ - فلفل رومية حمراء مفرية .
- ٨ - فلفل رومية خضراء مفرية .
- ٩ - ١ مش بابريكا .
- ١٠ - ١ مك بقدونس مفري .
- ١١ - ١ / ٢ ك مرق لحم .
- ١٢ - ١ مش ملح .
- ١٣ - ١ / ٤ مش فلفل أسود .
- ١٤ - ٢ مش نشا .
- ١٥ - ٤ مك ماء بارد .

خطوات العمل :

- ١ . اخلطي المقادير العشرة الأولى جيداً .
- ٢ . شكليها إلى كرة بحجم الجوزة .
- ٣ . سخني الزيت والزبدة واقلي الكرات حتى تحمر من جميع الجهات .
- ٤ . انشليها بملعقة مخرومة واحتفظي بها ساخنة .

خطوات عمل الصلصة :

- ١ . ضعي البصل والثوم والسكر في مقلاة وحركي على نار هادئة حتى يشقر البصل .
- ٢ . أضيفي الطماطم والفلفل والشطة والبابريكا والبقدونس وحركي لمدة ٣ ق .
- ٣ . أضيفي المرق والملح والفلفل الأسود .
- ٤ . أذيني النشا في الماء البارد وأضيفيه بعد غليان الخليط وحركي .
- ٥ . أسقطي كرات الكفتة فيه وغطي الإناء واطهي لمدة ٢٠ ق .
- ٦ . صيبيها في طبق التقديم وقدمي معها مكرونة مسلوقة .



٧٩ . كفتة بصلصة الطماطم

الكسليك

المقادير :

- ١ - ٢ كغم لحم مفروم .
- ٢ - ٤ / ١ ك كزبرة مفرية .
- ٣ - ٤ ورقات نعناع مفرية .
- * الغطاء : دقيق + بيض + زيت .
- ٤ - ٤ - ٢ / ١ ك لوز مطحون .
- ٥ - ٤ / ١ ك فتات خبز .
- ٦ - ٢ / ١ مش شطة .
- ٧ - ١ / ٢ مش كركم .
- ٨ - ١ / ٢ مش زنجبيل .
- ٩ - ١ / ٢ مش كمون .

الصلصة :

- ١ - ٢ ك عصير طماطم .
- ٢ - ٣ مش دقيق .
- ٣ - قطعة قرفة .
- ٤ - ملح .
- ٥ - زيت .
- ٦ - (٤ نقط لون أحمر)

خطوات العمل :

- ١ . اخلطي مقادير الكفتة وشكليها كرات صغيرة .