

تدبير المنزل

شوربة الكفتة

تقلى قطع لحم الدجاج او اى طائر كان مضبوخاً واذا لم تكف يضاف اليها شي من لحم البقر المشوي وتظف من الجلد والعظم وتفرم . ويسلق ثلاث ملاعق ارز حتى تهرس وتذق مع اللحم لينعم . وتؤخذ المرققة ولا يدخلها الا الجزر والبصل فقط وتغلي في وعاء مع عظام الطير وجلده نحو نصف ساعه وتصفى بمقاش ناعم ويحل فيها اللحم والارز وتسخن على نار خفيفة وقبل تقديمها يضاف اليها قرح من الكريما المضاعفة وتحمص قطع الخبز مقلية بالسمن وتوضع في الصحون حال سكبها

شوربه القديس جرمانوس

يفلى لتران من مرققة عصير البازيلا الخفيفة وتحرّك حال غليانها لتزغى وتعد بصغار خمس يضاف بعد ان تختم بقليل من الكريما ويضاف اليها قليل من السابخ والسكر والسمن الحمي وتصفى وتوضع في وعاء ثانٍ ويوضع كيبليت صغيرة من لحم الطير او العنم

شوربة الكسكسنا

يقشر سمون او ستون كسكسنا وتسلق بالماء والملح ويزع قشرها الرقيق وت سحق في هاون مع قطعة خبز مبلولة بالمرقة وتحل بمرقة عظام الضم النالية وتصفى بالنخل وتحفظ سخنة وتصب على اقمار خبز افريجي مقلية بالسمن مضافاً اليها الملح والسكر وعند تقديمها تمقد بالزبدة لتصير دسمة