

تدبير المنزل

طريقة حفظ الفواكه في برطمانات

أولاً تنظف الفاكهة وتقشر

ثانياً تنظف البرطمانات وتجفف جيداً وتوضع فيها الفاكهة

ثالثاً توضع البرطمانات في وعاء به ماء ويسخن الماء تدريجياً لدرجة حرارة

٨٠ مئوية أي ان الماء لا يغلي

رابعاً تغطى الفاكهة بماء دافئ به ملعقة صغيرة من حامض السلسك

(يشتري من الصيدلية) . ثم تبرد الفاكهة ويغطى البرطمان جيداً ويخزن

في مكان بارد . ويمكن حفظها لمدة ثلاث أو اربع سنوات

وتستعمل هذه الطريقة لحفظ المشمش والبرقوق والخوخ

والكبريز الخ

التخليل

هو حفظ الخضروات في خل وملح

طريقة تخليل الياذنجان

١ يشق نصفين ويسلق

٢ تصفى منه الماء ويحشى بالكرفس المفروم والثوم والشطه والفلفل

٣ يرص في اناء وفوقه الخل والملح

طريقة تخليل الخيار

يوضع في اناء وعليه الخل والملح وقليل من الكرفس والفلفل .

﴿ عمل بسكوت بالليمون ﴾

المقادير	الطريقة
٤ ملاعق دقيق	١. تضرب السكر والزبد جيداً.
نصف ملعقة سكر	٢. البيض ويضاف اليه الدقيق تدريجياً بعد مزجه
١ » زبد	بالمخيرة ثم يضاف اليه عصير الليمون
نصف ملعقة خميره	٤. تعمل على هيئة نبي وتوضع في صينيته مدهونه بالسمن
١ بيضه	٥. يدهن وجهه بالبيض وزج في فرن متوسط الحرارة
عصير ليمونه	لمدة نصف ساعة

﴿ عمل قوالب الفشا ﴾

المقادير	الطريقة
ربع لتر لبن	١. يذاب دقيق العلب مع قليل من اللبن البارد
ملعقتين دقيق علب	٢. يضاف الى اللبن تدريجياً على النار ويحرك إلى ان يغلي
» سكر	ويصير سميكاً
قليل من الفانيليا	٣. يضاف اليه السكر ثم الفانيليا ويوضع في قالب مبلل
	بالماء الى ان يتجمد ويقاب في وسط طبق مستطيل
	ويوضع حوله الفواكه المطبوخة.

وهذا المقدار يكفي لثلاثة اشخاص

منيره ابراهيم صبرى

