

تدبير المنزل

شوربة الكفتة

تغلى قطع لحم الدجاج او ابي طائر كان مطبوخاً واذا لم تكف يضاف اليها شيء من لحم البقر المشوي وتغلف من الجلد والعظم وتغرم . ويسلق ثلاث ملاعق ارز حتى تهرس وتدق مع اللحم لينعم . وتؤخذ المرققة ولا يدخلها الا الجزر والبصل فقط وتغلي في وعاء مع عظام الطير وجلده نحو نصف ساعه وتصفى بفاهش 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

يغلى لتران من مرققة عصير البازيلا الخفيفة وتحرّك حال غليانها لتزغى وتمقد بصفار خمس يضاف بعد ان تختم بقليل من الكريما ويضاف اليها قليل من السابخ والسكر والسمن المحمي وتصفى وتوضع في وعاء ثانٍ ويوضع كبيبات صغيرة من لحم الطير او الغنم

شوربة الكستنا

يقشر خمسون او ستون كستناية 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 اثمار خبز افرنجي مقلية بالسمن مضافاً اليها الملح والسكر وعند تقديمها تمقد بالزبدة لتصير دسمة