

ثانياً

الصلصات و المقبلات

obeikandi.com

الصلصات والمقبلات

صلصة فرنسية

◆ المقادير:

- ملعقتان كبيرتان زيت.
- ملعقة متوسطة خل.
- ملعقة متوسطة عصير ليمون.
- ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- يخلط الزيت والملح والفلفل، ثم يضاف عصير الليمون والخل بالتدرج مع التقليب المستمر حتى يغلظ القوام.
- يمكن حفظ تلك الصلصة داخل برطمان في الثلاجة وترج جيدا عند الاستعمال.

صلصة البصل والثوم

◆ المقادير:

- بصلة صغيرة مقشرة.
- ٢ فص ثوم مقشر.
- ملعقة صغيرة مستردة.
- $\frac{1}{3}$ ملعقة كبيرة عصير ليمون.
- فنجان ماء مغلى .
- ملعقة كبيرة خل .
- ملح ، كمون.

◆ الطريقة:

- تخلط جميع المكونات جيداً بالخلاط.
- ثم توضع في زجاجة نظيفة وتغلق وتحفظ في الثلاجة وترج جيداً حين الاستعمال.

الصلصة الحريفة (كاشب)

◆ المقادير:

- كيلو طماطم + بصلة كبيرة مفرية.
- قليل من الملح والشطة + ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- ٥ فصوص ثوم مفرية + كوب خل .
- ملعقة كبيرة سكر.

◆ الطريقة:

- تغسل الطماطم جيداً وتصفى حتى تصبح عصيراً.
- يضاف لها البصل والثوم المفري وترفع على النار حتى يغلظ القوام ثم يصفى ثانية .
- يغلى الخل مع التوابل لمدة ١٠ دقائق ثم يضاف للطماطم .
- يرفع الخليط ثانية على النار حتى يغلظ قوامه .
- يعبأ في زجاجات نظيفة ويوضع في الثلاجة لحين الاستعمال.
- وهذا الخليط يستخدم مع اللحوم المشوية والخضروات والأسماك كفاتح للشهية.

صلصة خضروات إسبانية

◆ المقادير:

- فنجان عصير طماطم + بصلة مفرية.
- $\frac{1}{4}$ ثمرة خيار مقطع + قرن فلفل مقطع .
- $\frac{1}{4}$ فنجان مقدونس مقطع + فص ثوم.
- ملعقة زيت زيتون صغيرة.
- ملح وفلفل أسود أو حسب المذاق.

◆ الطريقة:

- تخلط جميع المكونات بالخلط جيداً وتوضع في زجاجة بالثلاجة، وترج جيداً حين الاستعمال.

صلصة الروكفور

◆ المقادير:

- مثلث جبن روكفور + $\frac{1}{4}$ فنجان لبن رايب.
- ملعقتان صغيرتان خل + ملعقتان صغيرتان زيت.
- ملعقة صغيرة عصير ليمون + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- تخلط جميع المقادير جيداً، وتحفظ لحين الاستعمال والأفضل أن تستخدم فوراً في تتبيل السلطات.

صلصة إسبانية للمشويات

◆ المقادير:

- كوب كريمة أو صلصة بيضاء.
- بيضة مسلوقة مقطعة مكعبات صغيرة.
- ٢ ثمرة فلفل أخضر وأحمر تقطع قطعاً صغيرة.
- ٦ ملاعق زيت زيتون + ملعقتان خل.
- ملعقة صغيرة فلفل وأخرى ملح.
- ملعقة صغيرة ثوم مفرى.
- ملعقة متوسطة بقسماط.
- ٦ ملاعق كبيرة ماء دافئ.

◆ الطريقة:

- تخلط الكريمة أو الصلصة البيضاء مع الزيت، والخل، والثوم والفلفل ونضبط الطعم بالملح والفلفل.
- يضاف الماء الدافئ ويخلط الجميع جيداً.
- يخلط البيض بالبقسماط ويضاف للخليط السابق مع التقليب جيداً.
- هذه الصلصة تقدم مع المشويات.

صلصة مايونيز (١)

◆ المقادير:

- ٢ صفار بيض + ملعقتان كبيرتان خل.
- ملعقتان كبيرتان عصير ليمون.
- $\frac{1}{٢}$ كوب زيت ذرة + ملعقة صغيرة مستردة.
- ملعقة ماء دافئ + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- يخفق صفار البيض جيدا، ثم تضاف له المستردة والليمون والفلفل والملح والخل.
- يضاف الزيت تدريجيا بمقدار ملعقة صغيرة مع التقليب المستمر في اتجاه واحد.
- وحين يصل لنصف كوب تقريبا يزداد مقدار الزيت المضاف حتى يصبح القوام كريمي.

■ ملحوظة:

- يمكن أن نتوقف عن إضافة الزيت إذا وصلنا للقوام المطلوب وتحفظ الصلصة في الثلاجة لحين الاستعمال.
- تمكن إضافة ملعقة من الماء الدافئ ويقلب المايونيز لمنع تكوين القشرة.

صلصة المايونيز بالكاري

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ فنجان مايونيز.
- ملعقة صغيرة كاري.
- ملعقتان من الزبادى الطازج.
- ملعقة صغيرة عصير ليمون.
- ملعقة صغيرة من أوراق النعناع المفرى.

◆ الطريقة:

- تضاف جميع المقادير وتحقق جيدا ثم تترك فى الثلاجة لمدة ٣ ساعات وتقدم.

صلصة مايونيز بالأعشاب

◆ المقادير:

- مقدار من صلصة المايونيز.
- شبت، بقونس، كزبرة خضراء مفرية ناعمة.

◆ الطريقة:

- تضاف الأعشاب للصلصة وتقلب جيدا.
- تقدم مع الأسماك والمشويات.

صلصة المايونيز بالبطاطس

◆ المقادير:

- صفار بيضتين نيئتين مخفوقين + صفار بيضة مسلوقة.
- ١ بطاطس مسلوقة ومهروسة.
- كوب زيت ذرة + ملعقة صغيرة مستردة.
- ملعقة ماء دافئ أو لبن + ملعقة كبيرة خل .
- ملعقتان صغيرتان من عصير الليمون + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- يهرس صفار البيضة المسلوق ويتبل بالملح والفلفل ثم يضاف للصفارين الآخرين.
- ثم نضيف البطاطس المهروس ويضرب الجميع بالمضرب في اتجاه واحد.
- نضيف المستردة والملح والفلفل والليمون والخل وتمزج مع الخليط السابق في اتجاه واحد أيضا.
- نضيف الزيت نقطة نقطة مع التقليب السريع في اتجاه واحد حتى يغلظ القوام.
- ثم نضيف الماء أو اللبن ويقلب الخليط جيدا، ويحفظ في الثلاجة.

■ ملحوظة:

إذا لم يستعمل المايونيز لفترة طويلة قد ينفصل عن الماء، وحينها نضيف له ملعقة ماء أو لبن مغلى نقطة نقطة مع التقليب المستمر السريع وسيعود كما كان.