

أولاً

اللائحة

obeikandi.com

رستو اللحم

◆ المقادير:

- قطعة من اللحم البتلو المفرودة + فرع بقدونس.
- قطعة كرفس + بصلة كبيرة مقطعة حلقات.
- جزرة كبيرة مقطعة حلقات + بعض الماء.

◆ الطريقة:

- تتبل قطعة اللحم بعصير الليمون مدة نصف ساعة ثم تلف جيدا وتربط بدوارة.
- تجهز الخضر وتقطع (جزرة، كرفس، بصل، بقدونس).
- توضع الخضر المجهزة فى إناء مع كمية قليلة من الماء تكفى لتغطية الخضر فقط.
- يوضع اللحم فوق الخضر المجهزة ويغطى.
- يطهى على نار هادئة مع إحكام غطاء الإناء مع ملاحظة تقلبيه بين الحين والحين.
- يترك على النار مع إضافة قليل من الماء كلما احتاج الأمر حتى يتم النضج.
- يرفع اللحم ويوضع بين صحنين ويضغط عليه، ثم يترك حتى يبرد تماما قبل تقطيعه.
- يقطع اللحم شرائح تقدم باردة مع الصوص المتبقى وسلطة الخضر أو أى سلطة حسب الرغبة.

اللحم بالصلصة البنية

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك من اللحم البتلو مقطع مكعبات.
- ملعقتان كبيرتان من السمن + كوب زبادى.
- كوب من الشوربة + ملعقة كبيرة دقيق.
- ملعقة كبيرة بقدونس مفرى + ملح وفلفل.

◆ الطريقة:

- يشوح اللحم فى السمن حتى ينضج على نار هادئة مع إضافة ماء إذا لزم الأمر.
- يرفع اللحم الناضج من السمن ويترك فى مكان دافئ.
- يضاف الدقيق للسمن المتخلف من تحمير اللحم ويقرب على نار هادئة حتى يصير لونه بنيا محمرا فيرفع من فوق النار.
- تضاف الشوربة تدريجيا مع التقليب، ثم يرفع الخليط ثانيا على النار مع التقليب أيضا حتى يغلظ القوام فيتبل بالملح والفلفل ويرفع من فوق النار (صلصة بنية).
- قبل التقديم مباشرة تغلى الصلصة على نار هادئة ثم ترفع من فوق النار ويضاف إليها الزبادى المخفوق والبقدونس المفرى.

• يغرف اللحم في وسط صحن وتصب حوله الصلصة البنية بالزبادى ويقدم في الحال.

ملحوظة: ينبغي عدم تسخين الصلصة بالزبادى بل يجب إعدادها وإضافة الزبادى قبل التقديم مباشرة.. ويمكن استبدال السمن بالزيت.

لحم بالترية

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك لحم بتلو مقطع مكعبات.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة حلو دقيق + كوب لبن.
- كوب بسلة مسلوقة + ٢ كوب ماء.
- ملعقة كبيرة عصير ليمون + ٢ جزرة مسلوقة.

◆ الطريقة:

- يقطع اللحم مكعبات ويغسل ثم يسلق في ماء مغلى حتى ينضج.
- يمزج الدقيق في اللبن ويرفع على النار ثم يضاف اللحم مع التقليب.
- يضاف عصير الليمون ونصف مقدار الخضر ويترك يغلى لمدة خمس دقائق.
- تغرف الخضر واللحم في صحن وتجميل بباقي الجزر والبسلة، "قد تستبدل البسلة بملعقة كبيرة من البقدونس المفرى".

بيكاتا

◆ المقادير:

- ٥ شرائح لحم بتلو.
- كوب دقيق + فلفل أبيض.
- $\frac{1}{4}$ كوب عيش الغراب.
- ٢ بصلة + ٤ ملاعق زبدة.
- ٣ ملاعق كبيرة كريمة لبانى.
- كوب ماء + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- يوضع $\frac{3}{4}$ كوب دقيق فى طبق وتغمس فيه شرائح اللحم.
- تذاب ملعقتان زبدة فى طاسة كبيرة على نار متوسطة، وتحمّر شرائح اللحم فيها حتى تنضج.
- نضع ملعقتين الزبدة الأخرين فى طاسة ويضاف عيش الغراب ويقلب خمس دقائق.
- تضاف ملعقتان دقيق فيما تبقى فى طاسة اللحم ويقلب حتى يصير لونه بنيا، ثم يضاف له كوب الماء ويقلب حتى يصير أملس ونضيف اللحم، ثم نضيف الكريمة.
- يعاد الوعاء إلى النار مع التقليب المستمر حتى الغليان ويضاف عيش الغراب والملح والفلفل.

شرايح اللحم بالفلفل والكرفس

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك لحم كندوز صغير شرائح (بفتيك).
- ملعقة كبيرة سمن + بصلة صغيرة مفرية .
- ملعقة صغيرة عصير ليمون + $\frac{1}{4}$ ك طماطم .
- كوب ماء أو شوربة + ملعقة كبير دقيق + ملح، فلفل.
- ثمرة فلفل أخضر رومي، أو نصف فنجان قطع كرفس.

◆ الطريقة:

- يتبل اللحم (بفتيك) بالدقيق المخلوط بالملح والفلفل.
- يحمر البفتيك في السمن على الوجهين ثم يرفع في إناء آخر.
- نضيف البصل والفلفل المقطع أو الكرفس إلى السمن المتخلف من التحمير ونقلب لمدة دقيقة ثم نرفع الإناء.
- تضاف الشوربة تدريجيا مع التقليب وبتبل الخليط بالملح والفلفل وعصير الليمون، ثم تقشر الطماطم وتقطع قطعاً صغيرة وتضاف.
- يترك الإناء على النار حتى يغلى، ثم يصب على قطع اللحم ويحكم الغطاء، ويطهى على نار هادئة حتى يتم نضج اللحم.
- أو يزج في فرن متوسط الحرارة مدة ساعة ونصف تقريبا.

شرايح اللحم البارد بالبيض المسلوق

◆ المقادير:

- ك لحم مفروم + ٢ بصلة متوسطة مفرية.
- فصان ثوم مفريان + قطعة زبد صغيرة.
- $\frac{1}{4}$ كوب بققدونس مفروم .
- حبة فلفل أخضر مفروم.
- ٢ بيضة + ٢ بيضة مسلوقة جيدا.
- ٢ ملعقة كبيرة بقسماط ناعم.
- شرائح زيتون أخضر.
- ملح، فلفل أسود، بهار.

◆ الطريقة:

- يخلط اللحم والبققدونس والبصل والثوم والفلفل.
- يضاف البيض النيئ والبقسماط والزبد ويخلط الجميع لتكون عجينة متماسكة وتتبّل.
- تفرد العجينة فوق قطعة من ورق الألومنيوم وتشكل مستطيلا.
- ترص البيضتان المسلوقتان وحبّات الزيتون بالتبادل في خط مستقيم على امتداد المستطيل وسط العجينة.

- نظوى العجينة بالإستعانة بورق الألومنيوم على شكل أسطوانى يحوى البيض والزيتون وتثبت أطرافه الورق بإحكام.
- توضع فى قالب مستطيل مدهون وتخبز فى فرن معتدل الحرارة لمدة ساعة ونصف.
- يخرج القالب من الفرن ويترك ليبرد قليلا ثم ترفع منه أسطوانة اللحم وتترك لتبرد تماما.
- عند التقديم تقطع إلى شرائح سميكة نسيبا بحيث تظهر وسطها شرائح البيض وحبات الزيتون وتقدم.

شرائح التوست باللحم والجبن

◆ المقادير:

- ١٦ شريحة توست .
- ٨ شرائح من الجبن أو حسب الرغبة.
- ١٠٠ جرام من الجبن المبشورة.
- شرائح من اللحم المدخن أو المطهو.
- ٥٠ جرام زبدة + $\frac{1}{4}$ لتر من الحليب .
- ملح ، فلفل ، جوز الطيب .

◆ الطريقة:

- تدهن كل شريحة من التوست بالزبدة ويوضع عليها شريحة لحم وقليل من الفلفل الأسود.
- توضع فوقها شريحة من الجبنة (شيدر مثلاً).
- ثم توضع الطبقة الأخرى من التوست بعد أن تدهن بالزبد وترص بصينية فرن مدهونة بقليل من السمن.
- يتم تجهيز خليط من اللبن والجبن المبشور ويضاف إليه قليل من الفلفل وجوز الطيب ويرش على التوست.
- يدخل الفرن إلى أن يحمر.

إسكالوب بانيه

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك لحم شرائح من الفخذة.
- ملعقتان كبيرتان جبن مبشور.
- فنجان لبن حليب + بيضة.
- بصلة مفرية + فنجان بقسماط ناعم.
- ملعقة عصير ليمون + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- يغسل اللحم جيداً، ثم يدق بخفة ويشق الغلاف بسكين في ثلاثة أماكن على الأقل حتى لا يتقوس أثناء التحمير.
- تعصر البصلة فوق اللحم ويتبل بالملح والفلفل والبهارات وعصير الليمون وتترك لمدة ساعة ونصف .
- تغطى كل شريحة من الجهتين بالجبن المبشور ويضغط عليها بخفة باليد حتى يلتصق الجبن باللحم.
- يضرب البيض مع اللبن جيداً، ثم يتبل وتغمر فيه شرائح اللحم باحتراس ثم تغطى بالبقسماط الناعم مع الضغط على كل شريحة.
- يقده الزيت وتحمر فيه شرائح اللحم.
- ترص في طبق التقديم وتقدم.

ملحوظة:

يمكن أن ترص الشرائح في صينية مدهونة بالسمن بدلا من القلى وتغطى وترج في فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجها، وتقدم مع السلاطة.

كستليتة رستو

المقادير:

- ك لحم من الكستليتة.
- عصير بصلة.
- عصير ليمونة.
- ملعقتان زيت ذرة أو زبد.
- ملح، فلفل.

الطريقة:

- تضاف المقادير السابقة لبعضها ويتبل بها اللحم ويترك لمدة ساعة.
- تحضر صينية وتدهن، ثم ترص شرائح اللحم وتفرد جيدا ويرش فوقها بقية التتبيلة وتغطى بالفويل.
- تزج في فرن ساخن وتترك حتى ينضج اللحم حوالى ربع ساعة.
- ترفع الصينية وينشل اللحم ويرص في طبق التقديم ويرش بالصوص المتبقى في الصينية ويقدم.

ستيك سوتيه

◆ المقادير:

- ك لحم إنتركوت شرائح.
- عصير ليمونة.
- عصير بصله.
- ملعقة زيت ذرة.
- فلفل، ملح.

◆ الطريقة:

- تضاف جميع المقادير لبعضها وتبل بها اللحم بعد غسله وتترك ساعة ونصف.
- ترفع مقلاة على النار ونضيف لها ملعقة زيت أو زبد وعندما تسخن نضيف الشرائح واحده تلو الأخرى وتقلب على النار حتى يتم النضج والتحمير مع الضغط بالشوكة على السطح حتى تتم التسوية.
- تنشل من المقلاة وترص في طبق التقديم وتجميل وتقدم.



عرق التليباتكو

(لحم بارد)

◆ المقادير:

- عرق تليباتكو بقري.
- بصلة+ ثمرة طماطم.
- جزرة+ ٢ ورقة لورو.
- ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- يربط العرق بالدوبار مع الضغط عليه جيدا.. " ويمكن أن يقوم بذلك الجزار".
 - يرفع وعاء بمقاس العرق على النار مضافا إليه مقدار كاف من الماء.
 - عند الغليان يضاف الجزر والطماطم والبصلة بعد تقطيعها.
 - عند الغليان ثانية يضاف العرق ويغطى الوعاء ويترك على النار حتى النضج ويضاف له الملح.
 - يرفع الوعاء من فوق النار وينشل العرق ويترك حتى يبرد ويقطع شرائح ويقدم.
- 📌 **ملحوظة:** يمكن أن نخرم خروم في العرق قبل التسوية ونضع بها فصوص من الثوم والفلفل والملح.. ويمكن تشويح العرق في الزبد قبل تقطيعه.

كباب حلة بالصوص

◆ المقادير:

- ك لحم من الفخذة مقطع مكعبات.
- بصلة كبيرة مكعبات صغيرة.
- ملعقة زبدة أو سمن ، زيت ذرة.
- ملعقة كبيرة دقيق.
- فلفل ، ملح.

◆ الطريقة:

- نضيف السمن أو الزبد أو الزيت في وعاء ونرفعه على النار حتى يسخن ونضيف إليه البصل ويقلب حتى يصبح لونه ورديا.
- يضاف اللحم ويقلب مع البصل حتى تتماسك أنسجته ويغطى الوعاء ونخفض الحرارة ونترك الوعاء حتى تنضج اللحم.
- يضاف لما سبق الفلفل والملح ويقلب باحتراس.
- يذاب الدقيق في نصف كوب ماء ويقلب على اللحم حتى يختلطان تماما ويصبح المزيج غليظ القوام.
- يقدم كباب الحلة مع الصوص ساخنا.
- 📌 **ملحوظة:** يمكن أن نضيف بعض الماء للحم حتى تنضج تماما.
- يمكن أن نضيف للصوص مكعبات جزر مسلوقة.

البفتيك

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك لحم شرائح "بفتيك- بتلو أو كندوز".
- بيضتان.
- بصلة مفرية.
- عصير ليمونة.
- بقسماط، دقيق.
- ملح، فلفل، بهار.
- ملعقة زيت، ملعقة لبن.
- زيت للقلي.

◆ الطريقة:

- يخلط البصل بالليمون والملح والفلفل والبهار ويقلب الجميع جيداً.
- تتبل شرائح اللحم بالخليط السابق وتترك لمدة ساعة ونصف.
- نخفق البيض بقليل من الفلفل الأسود والملح مع إضافة اللبن والزيت.
- نضيف قليلاً من الدقيق للبقسماط وبعض التوابل ونقلبه، نغمس الشرائح في البيض ثم البقسماط ويغمر من جميع الجوانب.

• يقده الزيت ونحمر شرائح البفتيك، ويمكن أن نهدي النار قليلاً حتى تنضج وخاصة إذا كانت كندوز.

• تنشل الشرائح بعد تحميرها وتوضع على ورق المطبخ الماص للزيت، ثم توضع في طبق التقديم وتجميل بالخضر أو الشيبسي حسب الرغبة.

ملحوظة:

يمكن أن نغمس الشرائح أولاً في الدقيق، ثم البيض، ثم البقساط.

لحاف اللحم بالزبيب والصنوبر

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك من لحم مقطع شرائح.
- ٣ ملاعق كبيرة أو ٣٠ جرام صنوبر.
- ٣٠ جرام زبيب + فسان ثوم مفريان.
- ٣ أوراق خس أخضر مقطعة + ملعقة صغيرة زبيب.
- ١٢ فص ثوم محمر + حزمة شبت طازج.
- ملعقة كبيرة بقدونس + ملعقة كبيرة زيت زيتون أو ذرة.
- ١٠ ثمرات طماطم صغيرة + ٢ مكعب مرقة ماجى.

◆ الطريقة:

- ندق شرائح اللحم على ورق نايلون.
- يحمر الصنوبر على درجة حرارة معتدلة.
- نرش بضع حبات الصنوبر والقليل من الزبيب على قطع اللحم.
- نضيف قليلا من الثوم المفرى والبقدونس وتلف اللحم وتثبت بخلة أو سيخ.
- تغلى الطماطم بعد تقشيرها وتقطيعها مربعات مع الثوم المفرى ومكعبى المرقة من ٥: ١٠ دقائق حتى تصير صلصة.
- تدهن شرائح اللحم الملفوفة بملعقة زيت الزيتون أو الذرة.

• تحمر على كافة الجوانب في صينية الفرن وعندما تصبح شبه ناضجة تضاف إليها صلصة الطماطم وتطهى لمدة ٥ دقائق إضافية ثم تنشل من الصلصة.

• توضع أوراق الخس المقطعة في الماء الساخن لفترة قليلة ثم في البارد وتطهى على درجة حرارة مرتفعة بعد إضافة ملعقة زيت الزيتون مع الصنوبر والزبيب والثوم حتى يكسب اللون البنى.

• تصب الصلصة في الطبق ويضاف الخس ثم لفائف اللحم بعد تقطيعها شرائح أو حسب الرغبة .

• تقدم شرائح اللحم مع الأرز الأبيض.

كبيبة مقبلة

◆ المقادير:

- كوبان برغل ناعم.
- $\frac{1}{4}$ ك لحم أحمر مفروم.
- ملعقة صغيرة ملح + بهار.
- ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- بصلة مقطعة + ماء مثلج للعجن.

الحشو:

- $\frac{1}{4}$ ك لحم أحمر مفروم.
- بصلة مفرية.
- ملعقة كبيرة سمن.
- ملعقة كبيرة جوز مفري.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل.
- ملعقة كبيرة صنوبر محمص.

◆ طريقة عمل الحشو:

• نحمّر البصلة في السمن ثم نضيف اللحم ويتبل بالملح والفلفل وعند النضج نضيف الصنوبر المحمص ويقلب الجميع جيدا يرفع من على النار ويضبط الطعم.

◆ الطريقة:

- ينقع البرغل لمدة ١٠ دقائق بعد غسله جيداً ثم يخلط مع البصل ويفرى.
- يضاف اللحم الأحمر المفروم ويفرم الخليط ثانية حتى تصير العجينة متماسكة وتتبيل بالملح والفلفل والبهار.
- تبلل اليدان بالماء المثلج وتقسم العجينة لقطع صغيرة على هيئة كرات ثم نجهز الحشو.
- تؤخذ كل كرة وتوضع في كف اليد وتجوف بالأصابع دائرياً وترقق ويحفر بها حفرة للحشو.
- يملأ التجويف بالحشو وتبلل أصابع اليد بالماء المثلج ويغلق التجويف بحيث تأخذ الكبيبة الشكل البيضاوى، وتترك في الهواء الطلق حتى تتماسك.
- تحمر الكبيبة في زيت غزير وتنشل على ورق المطبخ لتتخلص من الزيت الزائد ثم تقدم على ورق الخس وتجميل بشرائح الفلفل الألوان.



صينية الكبيرة

◆ المقادير:

- ك لحم أحمر مفروم ناعم.
- بصلة كبيرة مفرية + ٣٧٥ جرام زبدة.
- $\frac{1}{2}$ كوب ماء + ملعقة صغيرة بهار.
- $\frac{1}{2}$ ك برغل ناعم منقوع في الماء.
- ملح، فلفل، بهار.

◆ الحشو:

- $\frac{1}{2}$ ك لحم أحمر مفروم ناعم.
- $\frac{1}{2}$ ك برغل ناعم منقوع في الماء.
- $\frac{1}{2}$ ك بصل مفرى.
- $\frac{1}{2}$ كوب ماء.
- ١٠٠ جرام صنوبر.
- ٧٥ جرام زبدة.
- بهار، ملح، فلفل.

◆ لعمل الحشوة:

- تحضر الحشوة بتقليب البصل في الزبد على النار حتى يصفر لونها، ثم يضاف اللحم المفروم ويقلب لمدة ٥ دقائق.

• يضاف الماء والملح والفلفل والبهار ويترك الخليط حتى يغلى، وتهدأ النار حتى ينضج اللحم.

◆ الطريقة:

• يخلط اللحم والبصل والملح والفلفل والبهار في الكبة لمدة ١٠ دقائق.

• يصفى البرغل من الماء ويضاف لما سبق تدريجياً مع الاستمرار في الخلط لمدة ١٠ دقائق أخرى حتى تصبح العجينة ناعمة.

• ترطب العجينة بالماء وتفرد نصفها في صينية مدهونة جيداً بالزبد.

• يفرد الحشو فوق طبقة الكبيبة ثم يغطى بباقي العجينة وتبسط وتسوى باليد.

• يقطع بسكين حادة ثمانية أقسام متساوية وتمرر السكين حول حافة الصينية حتى لا تلتصق العجينة.

• تذاب الزبدة ثم توضع بالتساوي على سطح الكبيبة وتخبز في فرن متوسط حتى تنضج ويمر سطحها.

كفتة مقببة

◆ المقادير:

- ك لحم مفروم.
- بصلة متوسطة مفرية.
- ملعقة كبيرة بقدونس مفرى.
- $\frac{1}{4}$ رغيف بلدى أو فينو مبلىل.
- كوب زيت + ملعقتان كبيرتان سمن.
- ملح، فلفل، بهارات.

◆ الطريقة:

- يخلط اللحم المفروم مع الخبز المبلىل بعد عصره.
- تضاف البصلة للبقدونس وتتبلى، ثم تضاف للحم وتعجن جيدا.
- يعاد فرم العجينة، ثم تشكل على هيئة أقراص أو أصابع حسب الرغبة.
- تقلى فى خليط الزيت والسمن على الوجهين.
- ترص فى طبق التقديم وتجميل ببطاطس الشيسى وحلقات فلفل ألوان.

كفتة اللحم المفروم بالبشاميل

◆ المقادير:

- $\frac{1}{2}$ ك لحم مفروم ناضج.
- ٢ ملعقة بشاميل سميك.
- ٢ بيضة + بقسماط ناعم.
- ملح، فلفل، جوز الطيب .
- ملعقة صغيرة بقدونس مفرى.
- زيت للتحمير.

◆ الطريقة:

- تخاط الصلصة البيضاء باللحم المفروم الناضج وتعجن جيدا ثم تتبل.
- تكور وتوضع في طبق مدهون بالسمن، وتترك قليلا لتبرد وتستريح.
- تقطع لقطع متساوية ثم تشكل على هيئة كور وتغطى بالبيض والبقسماط ثم تحمر.
- ترص في طبق مفروش بالبقدونس ومعه السلطة.

صينية كفتة داود باشا (١)

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك لحمة مفرومة.
- كوب أرز مطحون.
- ٢ بصلة متوسطة مفرية.
- $\frac{1}{4}$ رأس ثوم مفرى.
- بقدونس مفرى + ملعقة دقيق .
- ملح ، فلفل ، بهارات.

◆ الطريقة:

- يخلط اللحم المفروم مع الأرز المطحون مع البصلة المفرومة والثوم المفروم والبقدونس.
- يخلط الجميع جيداً ثم نضيف الملح والفلفل والبهارات.
- تشكل الكفتة على هيئة كرات صغيرة وتدهن الصينية بالزيت.
- نضع الكرات فى الصينية المدهونة بالزيت وتدخل الفرن وتقلب من وقت لآخر.
- يذاب الدقيق فى نصف كوب ماء، ثم نضيفه إلى صينية الكفتة، ونهدئ النار حتى يغلظ القوام نوعاً ما.

كفتة داود باشا بالصلصة (٢)

- نأخذ جزءاً من العجينة السابق إعدادها .
- نصبعها أصابع وتقلي في الزيت حتى يحمر لونها وتنشل.
- نقطع بطاطس مكعبات ونقليها أيضاً.
- تشوح بصلصة مفرية ويضاف لها عصير طماطم وملعقة صلصة وتبل بالملح والفلفل الأسود والأحمر.
- تترك حتى تسبك ثم تضاف لها الكفتة والبطاطس وتترك حتى تنضج ويضاف لها بعض الماء إذا لزم الأمر.
- ويمكن إضافة قالب مرقة للتخديعة.
- تقدم مع الأرز الأبيض.

حواوشي اللحم المفروم

◆ المقادير:

- ٣ كوب دقيق.
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت.
- ملعقة صغيرة ملح.
- كوب زبادى + ماء.
- قطعة خميرة صغيرة أو ملعقة صغيرة خميرة جافة.

◆ للحشو:

- $\frac{1}{4}$ ك لحم مفروم + ٣ ملاعق كبيرة سمن.
- بصلة كبيرة مبشورة + خل أو عصير ليمون.
- ملح، فلفل، بهارات + حبتان طماطم.

◆ طريقة عمل الحشو:

- يحمر البصل فى السمن ثم يضاف اللحم والتوابل وتترك على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق، ثم يضاف إليها الطماطم المقطعة قطعاً صغيرة ومضاف إليها الخل والطحينة.

◆ الطريقة:

- تذاب الخميرة فى قليل من الماء الدافئ ويضاف إليها الزيت والزبادى ويقلب الجميع جيداً.

• يضاف الملح للدقيق وتعمل حفرة في الوسط يصب فيها خليط الخميرة ويعجن جيدا ثم يترك في مكان دافئ لمدة نصف ساعة ليخمر.

• تقطع العجينة قطعاً صغيرة بحجم البيضة وتترك لتخمر ثانية.

• تفرد كرات العجينة على صينية مدهونة على شكل رغيف صغير، ويوضع في وسطها اللحم (الحشو).

• يغطى الحشو بقطعة أخرى من العجينة وتقفل الجوانب جيدا ثم يدهن سطح الرغيف بالسمن، ويزج في الفرن.

ملحوظة:

يمكن لف كل رغيف في ورقة زبدة مدهونة بالسمن، ويمكن استبدال العجينة بالخبز نصف الناضج، بأن يوصى عليه الفرن، أو بالخبز العادي .

ويمكن أيضا إضافة الفلفل الأخضر الحار أو الشطة أو استبدال البصل ببصل أخضر حسب الرغبة.



هامبورجر

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك لحم مفري.
- بيضة مخفوقة.
- $\frac{1}{4}$ كوب بقسماط ناعم.
- $\frac{1}{4}$ كوب عصير طماطم.
- $\frac{1}{4}$ كوب لبن حليب (يمكن أن نستغنى عنه).
- ملح، فلفل، بهار، جوزة الطيب.

◆ الطريقة:

- تخلط جميع المقادير وتعجن بالبيض.
- تشكل على هيئة أقراص متوسطة بسمك نصف سم تقريبا.
- ترص في صينية وتزج في فرن متوسط الحرارة (تحت الشواية) حتى يحمر السطح وتقلب على السطح الآخر، وتقدم ساخنة.



الهامبورجر بالمستردة

◆ المقادير:

- $\frac{1}{2}$ ك لحمة مفرومة.
- بصلة كبيرة مفرومة.
- مستردة أبيض .
- ملح ، فلفل ، بهارات.
- كوب مطحون فول الصويا.
- كمية من الماء حسب الطلب.

◆ الطريقة:

- تخلط المقادير كلها فى وعاء زجاجى عميق حتى يتجانس الخليط.
- تقطع العجينة وتشكل على هيئة كور.
- نضغط على الكور ونفردها ونضعها على كيس بلاستيك مدهون بالزيت حتى ينتهى المقدار.
- ثم نضعها فى الفريزر ونخرجها عند الاستعمال.
- تشوى الهامبورجر أو تقلى فى قليل من الزيت حسب الرغبة.

الهامبورجر بالببيض

◆ المقادير:

- $\frac{1}{2}$ ك لحم أحمر مفروم ناعم.
- $\frac{1}{4}$ ك فول صويا مطحون.
- بصلة مبشورة، ملح وفلفل، بهارات.
- بيضة مخفوقة + كوب عصير طماطم.

◆ الطريقة:

- تخلط جميع المقادير ببعض وتعجن جيدا.
- تشكل على هيئة أقراص متوسطة السمك نصف سم.
- ترص في صينية تيفال وتدخل الفرن حتى يحمر لونها وتقلب على الوجه الآخر.

الهامبورجر بالجبن

- نأخذ أقراصا من الهامبورجر المصنوعة بالطريقة السابق ذكرها.
- نضع على كل شريحة جبنة شيدر أو رومي أو فلامنك.
- تدخل في الفرن مدة قليلة ثم تقدم مع العيش الكايزر.
- **ملحوظة:** يمكن أن نضع شرائح البصل، أو شرائح الطماطم، وشرائح الفلفل الألوان أو ورق الخس فوقها.

هامبورجر بالجبنة الشيدر (٢)

◆ المقادير:

- ١/٢ ك لحم مفروم أحمر ناعم.
- عصير بصلة.
- شرائح جبنة شيدر.
- ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- تتبل اللحم بالملح والفلفل وعصير البصل وتقسم وتكور.
- تفرد كل كرة وتوضع فوقها شريحة جبن شيدر، ثم تفرد كرة ثانية وتلصق فوقها.
- نضغط على الأطراف جيداً حتى لا تخرج الجبن.
- توضع طاسة على النار بها قليل من الزيت - أو بدون - وتشوى الهامبورجر على الجانبين وتقدم مع السلطة الخضراء.

البيف برجر

◆ المقادير:

- ك لحم مفروم مرتان.
- بصلة مبشورة.
- مكعب مرق شوربة.
- بيضة مخفوقة جيداً.
- $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة دقيق.
- ملعقة بقسماط ناعم.
- ملح، فلفل، بهار.

◆ الطريقة:

- يضاف للحم المفروم البصلة ومبشور الشورية والبيض المخفوق ويعجن الجميع معاً.
- يضاف الدقيق والبقسماط والفلفل والبهارات والملح ويعاد العجن.
- يقسم خليط اللحم لكرات متساوية في حجم البرتقالة المتوسطة ويضغط عليها جيداً حتى تصير أقراصاً.
- ترص الأقراص في صينية فرن مدهونة بالزيت.

- تزج الصينية في فرن ساخن دون غطاء، وتترك حتى يحمر السطح، ثم يقلب على الوجه الثاني حتى يحمر.
- يرفع الصاج وترص الأقراص في سرفيس وتقدم ساخنة.

ملحوظة:

- ممكن أن يسوى البيف برجر على الجرل إذا توافر لدينا.
- ممكن أن يضاف لسطح البرجر جبن مثل الفلامنك والشيدر وندخله الفرن ثانية لمدة دقائق حتى تسيح الجبن.

الشاورمة (١)

◆ المقادير:

- لحم فيليه شرائح أو قطع صغيرة.
- ٤ ثمرات طماطم منزوعة القشر ومقطعة صغيرا.
- بهار خاص باللحم والسجق ليس به (جوز الطيب أو قرنفل، قرفة، فلفل أسود، كزبرة، ورق لورى، جبهان).
- ٤ ملاعق خل.
- زيت للتحمير.

◆ الطريقة:

- يغسل اللحم وينقع في الخل حوالى ساعة.
- ونضع عليه خلطة البهار.
- يحمر في الزيت وعندما ينضج نضيف الطماطم ونقلب.
- ترفع من فوق النار وتقدم.

طريقة أخرى لعمل الشاورمة (٢)

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك لحم بتلو أو كندوز أحمر أو ضأن.
- قطعة من دهن اللحم أو اللية أو ملعقة كبيرة زيت.
- بصلة مفرية ناعم + ٤ فصوص ثوم مفرية.
- ملعقة كبيرة خل + ملعقة كبيرة عصير ليمون.
- ملعقتان كبيرتان زيت ذرة + ثمرة طماطم + بقدونس.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة زعتر + ملح، فلفل، بهار، جوزة الطيب.

◆ الطريقة:

- يقطع اللحم على قطعاً صغيرة مثل قطع الشاورمة الناضجة.
- نخلط مقادير التتبيل ببعضها، ثم نغطي بها اللحم جيداً، وترك في الثلاجة لمدة ٢٤ ساعة على الأقل.
- نسيح قطعة الدهن أو اللية أو الزيت في طاسة على النار، ثم نضيف قطع اللحم، وتقلب على نار متوسطة حتى تنضج..
- و"يمكن استخدام جزء من صلصة التتبيل، لاستكمال النضج حتى يلين اللحم".
- نقطع الطماطم مكعبات صغيرة، ويفرى البقدونس وتضاف للحم الشاورمة الناضجة.
- تصبح الشاورمة جاهزة لعمل السندويشات.

طريقة عمل اللانشون منزليا

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك لحم أحمر (أو دجاج).
- بيضة + كوب بقسماط مطحون.
- ملعقة بابريكا + ملعقة صغيرة كمون.
- ملعقة صغيرة فلفل أسود + ورق لورى.
- ملعقة كبيرة ملح.
- ٤ فصوص ثوم مفرى.
- $\frac{1}{4}$ كوب زيتون مخلى.

◆ الطريقة:

- نضع كل المكونات فى الخلاط حتى تنعم العجينة تماما.
- نخرج المكونات من الخلاط ونعجنها يدويا حتى تتماسك العجينة ونضيف الزيتون المخلى (حسب الرغبة).
- نضعها فى ورق بلاستيك ونربط أطرافه جيدا بعد أن نفرغه من الهواء تماما.
- نلف البلاستيك بورق فويل ونغلقه بإحكام من الأطراف.
- نضع إناء به ماء وملح وفلفل وورق لورى ونضع به لفة اللانشون ونتركه على نار هادئة لمدة ساعة.
- نخرجه من الماء ونتركه ليبرد تماما.
- نقوم بتقطيعه دوائر بالسلك المراد.

لانشون حلوانى

◆ المقادير:

- كيلو لحم مفروم أحمر (دجاج مفروم، ديك رومى حسب الرغبة).
- ملعقة بابريكا + ملعقة ثوم وبصل بودرة.
- $\frac{1}{2}$ ملعقة شطة + $\frac{1}{4}$ ملعقة روز مارى بودرة.
- ٣ ملاعق ملح + فلفل أسود.
- جزر مخلل أو زيتون مخلى للحشو (حسب الرغبة).

◆ الطريقة:

- نضع كل المكونات السابقة فى الخلاط إلى أن ينعم الخليط.
- نحضر ورق التغليف البلاستيك ويفرد عليه الخليط ونضع الزيتون أو الجزر ثم نغلقه جيداً ونلقه فى الفويل.
- نحضر إناء كبير به ماء وعند تمام الغليان نضع الخليط لمدة ساعتين على نار هادئة.
- ثم نخرجه ونتركه يبرد ثم نضعه فى الثلاجة لمدة ساعة ونقطعه حسب الرغبة.
- **ملحوظة:** يمكن حفظه بالثلاجة حتى عشرة أيام.



لانشون بدون لحم

◆ المقادير:

- ٥ ملاعق دقيق + ٥ مثلثات جبنة مثلثات.
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت ذرة + ٥ بيضات.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة كمون + ٤ فصوص ثوم مفرى.
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل مطحون وأخرى صحيح.
- ٤ فصوص حبهان مطحون + رشة ملح صغيرة.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة بهارات لحمه.
- ذرة من لون اللانشون أو بابريكا.
- $\frac{1}{4}$ كوب لبن (ليذوب فيها اللون).
- ٢ مكعب مرقة دجاج.

◆ الطريقة:

- تضاف كل المكونات في الخلاط وتضرب جيداً.
- تعبأ في كيس بلاستيك يفرغ منه الهواء ويربط جيداً، ثم يوضع في الفويل ويغلق جيداً.
- يوضع الفويل في وعاء ماء بعد تسخينه على النار ونتركه ينضج لمدة ساعة ونصف.
- ننشل اللانشون من الوعاء ونتركه يبرد وبعدها يقطع شرائح رفيعة ويوضع بالثلاجة.

طريقة عمل البسطرمة منزلياً (١)

◆ المقادير:

- عرق بتلو منزوع الدهون وتعمل به شقوق صغيرة.
- ٤ ملاعق كبيرة ثوم مفرى.
- $\frac{1}{4}$ كوب كبير حلبة مطحونة.
- ملعقتان صغيرتان فلفل أحمر أرناؤوطى + ملح.

◆ الطريقة:

- يشطف اللحم ويجفف جيداً بقطعة قماش نظيفة.
- نضع الملح فى الشقوق ونلف العرق بعدة طبقات من ورق الزبدة ويربط بالدوبارة جيداً مع الضغط بشدة أثناء الربط ويترك لمدة ١٢ ساعة.
- يفك اللحم من الرباط وينزع الورق، ويغسل جيداً بالماء البارد، ثم يجفف بقطعة قماش نظيفة.
- نضيف مسحوق الحلبة والفلفل والملح للثوم المفرى، ويخلط الجميع جيداً ثم يلف اللحم بهذه الخلطة ويضغط عليها جيداً حتى تلتصق به من جميع الجهات.
- يلف اللحم فى قطعة من الشاش ثم يعلق فى الهواء الطلق لمدة أسبوع أو أكثر حتى تصبح البسطرمة جاهزة للأكل.

البسطرمة منزلياً (٢)

◆ المقادير:

- عرق لحمة من الفخذة أو كيلو لحم أحمر خالى من الدهن.
- كوب حلبة مطحونة ناعم.
- ٣ رأس ثوم مفرى.
- $\frac{1}{4}$ كوب ملح.
- ملعقتان فلفل أحمر بقالى.

◆ الطريقة:

- تمسح اللحم بقطعة قماش، ونقوم بعمل شقوق سطحية ونحشيها ملح.
- تلف جيدا فى ورق مطبخ ونضع عليها ثقل ونتركها ٢٤ ساعة حتى يتصفى منها الدم تماما.
- تشطف بالماء جيدا وتعلق لمدة يوم مع مراعاة تغطيتها.
- نضيف الثوم للملح والحلبة والفلفل ويعجن بقليل من الماء.
- تغطى قطعة اللحم بالخليط وتسوى باليد التى تبلل بالماء.
- تعلق فى الهواء حوالى ٣ أيام حتى تجف وتستعمل.
