

إعداد: آثار راشد الراسية



فراولة تشيز شيك

المكونات:

- ٨ حبات فراولة كبيرة الحجم
- ٤ حبات جبنة كيري
- كوب لبن (بنكهة الفراولة اختياري)
- نصف كوب كريمة خفق
- ملعقتين عسل
- ١ حبة موز
- ٧ ملاعق كبيرة آيس كريم فانيليا

الطريقة:

تخلط جميع المكونات في الخلاط وتقدم باردة

باستا الفشار بالكريمة



المكونات:

- مكرونة مطبوخة
- بصل مقطع شرائح
- جزر مقطع مكعبات
- فلفل رومي مقطع مكعبات
- ملفوف مقطع شرائح
- ١ طماطم مفرومة
- ٢ بطاطس متوسطة مقطعة مكعبات مطبوخة
- ١ فلفل حار
- ١ كوب ماء مكرونة
- علبة صغيرة كريمة طبخ
- ١ ملعقة خل ابيض
- ٤-٥ ملعقة كبيرة صوص الصويا
- ملح، كركم، فلفل أسود، زنجبيل بودرة، بهارات مشكلة
- ١ ملعقة صغيرة يانسون
- ١ ملعقة صغيرة حبة سوداء
- زيت

الطريقة:

١. في وعاء نضع القليل من الزيت، الينسون والحبة السوداء، وبعدها نضيف شرائح البصل.
٢. يضاف الثوم والبهارات، ويحمس بعدها نضيف الخضار.
٣. يضاف الخل وصوص الصويا والملح ويقرب، نضيف كوب من ماء المكرونة مع كريمة الطبخ.
٤. نضيف المكرونة المطبوخة لخليط الخضار، وتقلب إلى أن تمتزج المكونات وتقدم ساخنة.

المكونات:

الحشو:

- ٢ كوب تمر منزوع النوى
- ٢ ملعقة ورد
- ملعقة صغيرة ينسون مطحون
- ملعقة صغيرة قرفة
- ملعقة صغيرة هيل
- ملعقة كبيرة سمن

العجينة:

- أصبغا زبدة لينة (٢٠٠ جرام)
- كوب زيت نباتي
- كوب سكر بودرة
- نصف علبة قشطة
- ملعقة كبيرة فانيليا سائلة
- بيضتان
- ٥ أكواب دقيق
- ربع كوب دقيق الذرة
- ٤/٢ كوب سميد
- كوب حليب بودرة
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ملعقة صغيرة خميرة فورية ناعمة
- ملعقة صغيرة ملح

الطريقة:

ضعي الزبدة في وعاء، والزيت والقشطة، ثم قومي بخلط المكونات حتى تتمازج. أضيفي البيضة الأولى وامزجي، ثم أضيفي البيضة الثانية وامزجي، ثم أضيفي الفانيليا، واخلطي المكونات حتى يتكون معك مزيج كريمي. أضيفي جميع المكونات الجافة واخلطيها إلى أن تتكون العجينة وتنفصل عن الحواف. في وعاء آخر ضعي مكونات الحشو، أخلطي المكونات حتى تتمازج ثم كوريها إلى كرات صغيرة بحجم البندق حتى تتناسب مع حجم المعمول. ابدأي بأخذ عجينة بحجم الجوز واحشيها بالتمر، وشكليها في قوالب المعمول أو بشكل أقراص دائرية. أدخلها في فرن حار بدرجة حرارة ١٨٠م، لمدة ١٢-١٥ دقيقة. أخرجي المعمول من الفرن حتى يبرد، ثم قدميه.

