

الكشري



المكونات:

- كوب حمص
- كوب مكرونة
- نص كوب عدس اخضر
- نص كوب شعيرية
- كأس ونص أرز
- ٢ بصل مقطع جوانح
- ٢ طماطم متوسطة الحجم
- ٣ فصوص ثوم مهروس
- ماء للسلق
- زيت للقلي
- ٢ ملعقة كبيرة سمنة

مكونات الصوص:

- ربع كوب خل ابيض
- ٢ ملعقة كبيرة معجون الطماطم
- ١ كوب ماء
- ملعقة كمون مطحون

- ربع ملعقة فلفل احمر
- ملح

الطريقة:

سلق كل من المكرونة، الحمص، والعدس على حدة. يغسل الارز ثم يترك في الماء. يقلى البصل إلى أن يتكرمل ثم يصفى من الزيت، ويترك على جنب. لعمل الصوص، يوضع الطماطم في ماء الساخن إلى ان يلين ويسهل تقشيرها، ثم يفرم. في وعاء يحمر الثوم مع الكمون ثم يضاف إليه الخل، الطماطم المفروم، صوص الطماطم، ملح والفلفل الاحمر والماء ويترك على نار هادئة إلى أن يتخن قوامه. في مقلاة، تحمر الشعيرية، ثم يضاف الارز ويقلب لدقيقة ثم يضاف إليه ٢ كؤوس ماء، الملح ويترك إلى أن ينضج، ويضاف إليه العدس والسمن. يقدم الارز في وعاء ثم يضاف إليه الحمص والمكرونة والبصل مع الصوص

إعداد: آثار راشد الراسية

فطيرة الفونغ



المكونات:

- عجينة بيف باستري
- ظرف جلي
- ٢ كوب ماء
- ٣-٤ حبات خوخ مقطعة شرائح طولية
- كويين كريمه خفق
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ١٥٠ جراما جبنة فيلادلفيا
- ٢ ملعقة فانيليا سائلة

الطريقة:

تفرد العجينة بشكل دائري بحيث تغطي قاعدة وحواف صينية الخبز، ثم نقوم بعمل ثقوب باستخدام الشوكة، وتحمر في الفرن.

يحضر الجلي كما هو مكتوب في العلية

تصف شرائح الخوخ في قاع العجينة بشكل دائري، وتغطى بالجلي، من ثم تبرّد.

تخفق الكريمة إلى أن تتماسك، ويضاف إليها السكر، والجبنة، والفانيليا، وتزين بها الفطيرة بعدما تتماسك، وتقدم.

المكونات

- ملعقة كبيرة دقيق الذرة
- ملعقة ونص كبيرة سكر
- ملعقتان ونص كبيرة كاكاو بودرة
- رشه ملح
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- ملعقة صغيرة نسكافيه بودر
- نص ملعقة فانيليا
- كوبان ونص حليب كامل الدسم
- ٤/٢ كوب قطع شوكولاتة
- كريمة، مارشميلو للزينة

الطريقة:

توضع الشوكولاتة في الميكروويف لمدة ٣٠ ثانية، حتى تذوب.

في وعاء تخلط المواد الجافة ثم يضاف إليها الحليب، وترفع إلى نار متوسطة الحرارة.

يمزج الخليط إلى أن يسخن، ثم يرفع من النار ويضاف إليه الشوكولاتة الذائبة.

يرفع الخليط إلى النار ويحرك إلى أن يبدأ في الغليان.

يسكب في اكواب التقديم ويزين بالكريمة، والمارشميلو.

هوت تشوكايت

