

## إعداد: آثار راشد الراسبية

ميني مونكي  
بريد بالثوم

## المكونات

- ٢ أكواب دقيق
- ٢ ملعقة صغيرة ملح
- ٢/١ ٢ ملعقة صغيرة خميرة
- ٢ ملعقة كبيرة سكر
- ٤/١ ١ كوب حليب دافئ
- ربع كوب زيت
- جبنة موزاريلا مبشورة
- نص كوب زيتون أسود مقطع
- ٢ فصصوص ثوم
- ٢ ملعقة صغيرة حبة سوداء
- ٢/١ كأس زيت زيتون
- ملح
- فلفل أسود
- بودرة الثوم
- بقسماط مطحون للتزيين

## الطريقة

في وعاء العجن، نخلط المواد الجافة، ثم نضيف الحليب والزيت وتعجن لمدة ٥ دقائق أو إلى أن تكون لدينا عجينة متماسكة ويصبح الوعاء نظيفاً، ثم نقوم بدهن الوعاء بالقليل من زيت الزيتون وتترك العجينة مغطاة لمدة ١:٣٠ - ٢ ساعة. وفي وعاءين، نخلط الجبنة والزيتون والثوم والحبة السوداء، وأخيراً نضيف زيت الزيتون مع الملح والفلفل الأسود وبودرة الثوم. تُفرد العجينة بشكل مستطيل ثم يضاف إلى نصفها خليط الجبنة ثم تُغطى بباقي النصف، وتقصص إلى ١٢ شريطاً متساوياً، ومن ثم إلى ٦ مربعات. نأخذ كل قطعة مربعة ونقوم بالضغط قليلاً على أطرافها، ثم نأخذ كل ستة قطع ونغمسها في خليط الزيت ونرصها في صينية المافن، ونرش وجه الخبز بالبقسماط. نغطي الصينية ونتركها تتخمر لمدة ٤٠ دقيقة، ثم ندخلها الفرن بدرجة حرارة ١٧٠ إلى أن تحمر من ١٥-٢٠ دقيقة، ويقدم الخبز ساخناً.

## سلطة الفتوش باللبن



## المكونات

- ١ بطاطس
- ١ باذنجان
- ٢ خيار
- ١ جزر
- نص كوب ذرة
- ٢ علبة روب
- كوب لبن المراعي
- ملعقة كبيرة طحينية
- عصرة ليمونة
- ملح
- فلفل أسود
- ٢ رغيف خبز عربي

## الطريقة

يقطع كل من البطاطس، والباذنجان والخبز إلى قطع متوسطة الحجم ويتم قلي كل على حدة، ثم يقطع الخيار والجزر إلى مكعبات صغيرة الحجم، في وعاء نقوم بخلط الروب، واللبن مع الطحينية وعصير الليمون، والملح والفلفل الأسود. في وعاء التقديم، نخلط الخيار، والذرة، والجزر، والبطاطس والباذنجان. ويتم تغطيتها بخليط اللبن، ومن ثم تُزين بالخبز المحمّر.

## آيسد كوفي



## المكونات

- كأس ماء مغلي
- ٢ ملعقة كبيرة نسكافيه
- ٢ ملاعق كبيرة حليب مركز محلى
- ثلج

## الطريقة

نخلط النسكافيه والماء، وفي كأس التقديم نضع الحليب المكثف المحلى، ثم قطع الثلج، ونغمرها بخليط القهوة، ثم يحرك قليلاً بالملعقة، ويقدم.

