



المطبخ
الكلبي

مع
الشيف يسري

أكلات لمرضى السكر

تحت إشراف

الدكتور جودة محمد عواد

دكتور التغذية العلاجية



الكتاب: أكالات لمرضى السكر / يسري خميس

المؤلف: خميس، يسري

النوع: المطبخ الطبي

الغلاف: جيهان متولي

الإخراج الداخلي: جيهان متولي

الطبعة: الأولى / القاهرة ٢٠١٢

عدد الصفحات: ٥٨

المقاس: ٢٤×١٧



فكر يصنع حضارة

صرح للنشر والتوزيع

المدير العام: عبود مصطفى عبود

كورنيش المعادي بجوار مستشفى السلام الدولي أبراج المهندسين (أ) برج (٢) الدور العاشر

ت: ٢٥٢٤٠١٦٦ (+٢)

البريد الإلكتروني: darsarh@gmail.com

الموقع الإلكتروني: www.dar-sarh.com

حقوق النشر محفوظة للنشر

لا يجوز طبع أو نشر أو تصوير أو تخزين أي جزء من هذا الكتاب بأية وسيلة إلكترونية أو ميكانيكية أو بالتصوير أو خلاف ذلك إلا بإذن كتابي صريح من الناشر

obeyikan.com



السلطات

السلطة البلدي

المقادير

١ ثمرة خس بلدي
٣ ثمرة خيار
٣ ثمرة طماطم
٣ ثمرة فلفل ألوان
٢ ثمرة بصل أحمر
١ باقة جرجير
٢ م عصير ليمون
٢ م خل
٢ م زيت زيتون
١ م زعتر
ذرة ملح

الطريقة

تُغسل جميع الخضراوات جيدًا وذلك بنقعها في الماء والخل ثم غسلها بالماء الجاري ثم تقطع إلى شرائح رفيعة ما عدا البصل يُترك جانبا ويضاف إليه ١ م زيت زيتون و١ م خل والزعتر، وتُقلب جيدًا، وتخلط جميع مقادير (الدريسنج) صوص التتبيل، وتضاف إلى خضراوات السلطة وتقدم في طبق التقديم.



السلطة البسيطة

المقادير

١ خس بلدي
٣ ثمرة طماطم
٣ ثمرة خيار
١ ثمرة افوكادو
٥ ثمرات فجل أحمر
١ ثمرة جزر مبشور
٢م خل
٢م ليمون
٢م زيت زيتون

الطريقة

تغسل الخضراوات بنفس الطريقة السابقة وتقطع الطماطم والخيار والفلفل شرائح أما الخس فتفصص أوراقه وتزال رؤوس الأوراق وترص في طبق التقديم ومن فوقها طبقة من الطماطم وطبقة من الخيار وطبقة فلفل ثم في المنتصف الجزر وتجميل بشرائح الفلفل الملون وتخلط مقادير صوص التتبيل وتوزع فوق السلطة.



السلطة الزبادي

المقادير

٣ كوب زبادي
٢ ثمرة خيار
١ فص ثوم مفروم
٢ م نعناع أخضر مفروم
أو م نعناع جاف صغيرة
١ / ٢ م زيت زيتون
ذرة ملح

الطريقة

يغسل الخيار وأوراق النعناع جيداً ويبشر الخيار ويعصر باليد في مصفاة حتى يستخرج ماؤه ويفرم النعناع بالسكين ويخلط الزبادي والخيار والثوم والنعناع والكمون ويصب في طبق التقديم، ويكمل بأوراق النعناع وزيت الزيتون.



سلطة البنجر والخرشوف والتفاح الأخضر

المقادير

- ٥ ثمرة بنجر
- ٢ ثمرة تفاح أخضر
- حامضي
- ٤ ثمرة خرشوف
- ٢م خل تفاح
- ٢م زيت زيتون
- ١ ثمرة بصل أحمر
- ٢م بققدونس مفروم

الطريقة

يغسل البنجر جيداً ويسلق في الماء حتى النضج ويزال قشره ويقطع شرائح ويغسل الخرشوف وتزال أوراقه بالسكين ماعدا الشعيرات الداخلية، ويسلق في ماء به عصير ليمون، وملعقة دقيق مذابة في قليل من الماء وورق اللورا وملعقة ملح حتى النضج ويترك ليبرد ثم تزال الشعيرات الداخلية للخرشوف بملعقة ويقطع شرائح. يغسل التفاح ويقشر ويزال لبه (البذر) ويقطع شرائح ويضاف إلى الخرشوف والبنجر وكذا البصل الشرائح والبققدونس وزيت الزيتون وخل التفاح وقليل من الملح ويصب في طبق التقديم.



سلطة الكرنب الأحمر والأبيض والخرشوف

المقادير

١ / ٢ ثمرة كرنب أحمر
١ / ٢ ثمرة كرنب أبيض
٥ قطع خرشوف
٣ ثمرة فلفل ألوان
٢ فص ثوم مفروم
١ م كمون
٢ م خل
٢ م عصير ليمون
٢ م زيت زيتون

الطريقة

يغسل الكرنب ويقطع شرائح رفيعة وكذا الفلفل الألوان
والخرشوف ويخلط الثوم والليمون والكمون وزيت الزيتون
والمالح ويقلب جيدا مع خليط الخضراوات وتقدم.



سلطة المشروم (عيش الغراب)

المقادير

٢٥٠ جم مشروم
٢ كوب زبادي
٢م خل بلسميك
٢م ريحان أخضر مفروم
١ فص ثوم مفروم
أوراق جرجير

الطريقة

يغسل الخس والجرجير ويترك ليجف ماؤه ثم يمرر المشروم تحت الماء سريعاً حتى لا يتشرب بالماء، ويقطع شرائح ويرص في طبق التقديم على الخس والجرجير.



سلطة الطحينة

المقادير

٢ كوب طحينة
٣ / ٤ كوب ماء دافئ
١ كوب زبادي
١ م خل أو عصير ليمون
١ فص ثوم
١ / ٢ م كمون
١ م زيت زيتون
ذرة ملح

الطريقة

تخلط جميع المقادير وتصب بداخل طبق التقديم وتجميل
بزيت الزيتون وقليل من الكمون.



السلطة اليوناني

المقادير

٣ ثمرة خيار
١٥٠ جم جبن أبيض قليل
الملح
٣ ثمرة طماطم
٣ ثمرة فلفل ألوان
١ ثمرة بصل أحمر
١ م زعتر
٢ م ليمون
٢ م زيت زيتون

الطريقة

تقطع الخضراوات مكعبات كبيرة عدا البصل ويخلط الزيت والخل والليمون وتقلب فيه الخضراوات وتوضع في طبق التقديم ويحلى بشرائح البصل المخلوطة بالزعتر وقليل من الملح وقطع الجبن.



سلطة الأفوكادو

المقادير

٢ ثمرة أفوكادو
١ ثمرة طماطم
٢م عصير ليمون
٢ ثمرة فجل أحمر
٢م بقادونس مفروم
٥ حبة زيتون أسود
١م مستردة
٢م خل
٢م زيت زيتون
ذرة ملح
قليل من قطع الجبن
المتبللة بالزعر للتعجيل

الطريقة

يقشر الأفوكادو وتزال البذرة ويقطع شرائح ويغمر بعصير الليمون حتى لا يسود اللون، ثم تقشر الطماطم بأن توضع في ماء مغلي لمدة ١٠ ثوان، وتزال القشرة وتقطع أربع قطع ويزال البذر من الداخل وتقطع شرائح رفيعة أو تفرم ويغسل الفجل ويقطع شرائح وتخلط المقادير وتقدم في طبق التقديم ويخلط الخل والملح والمستردة وزيت الزيتون وتوزع على وجه الطبق.



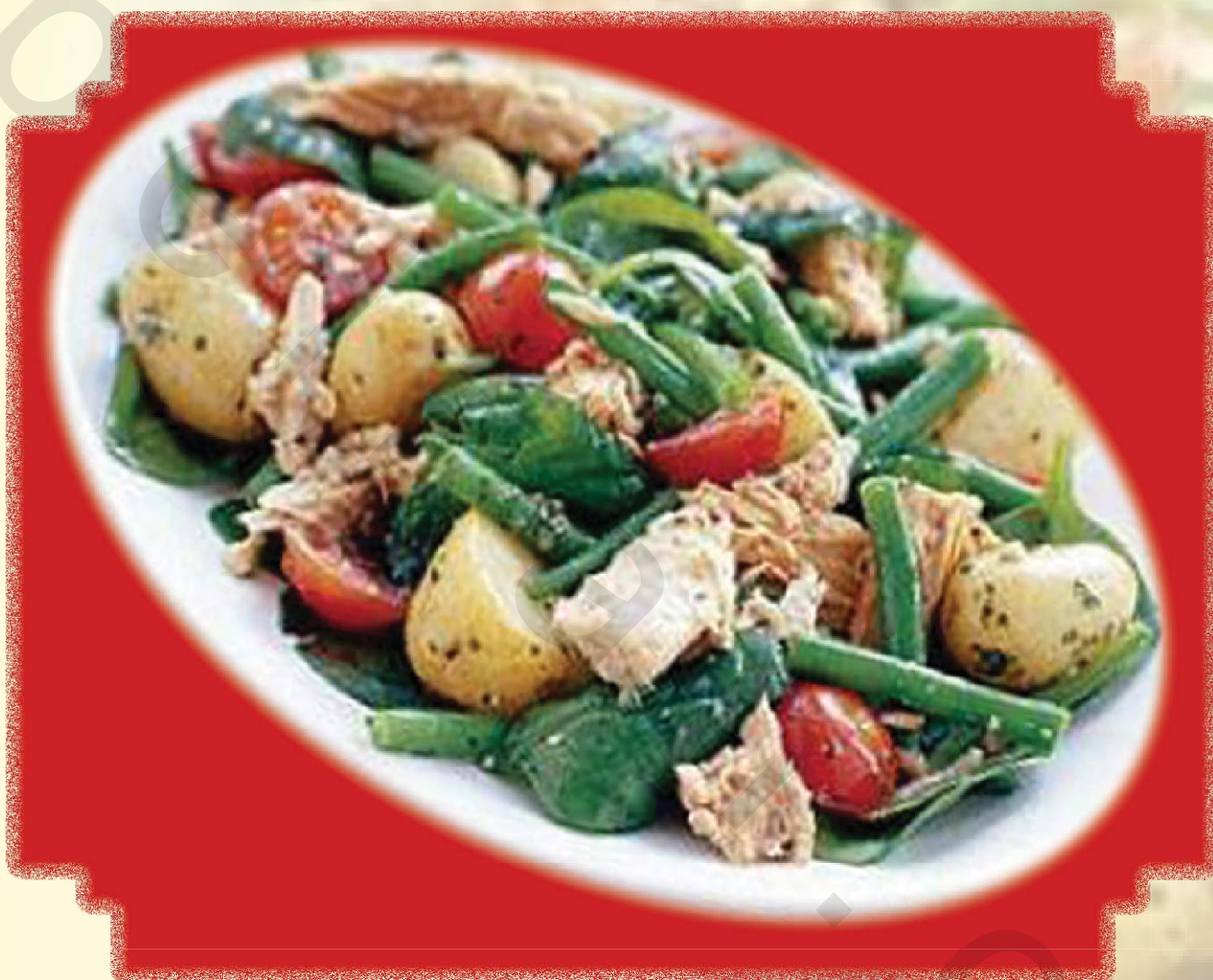
سلطة البطاطس والتونة

المقادير

٣ ثمرة بطاطس
١ / ٤ ك من الفاصوليا
الخضراء المسلوقة
٢ فص ثوم مفروم
١ علبة تونة مصفاة
٢ عود بصل أخضر شرائح
١ م كمون
٢ م بقدونس
٢ م عصير ليمون

الطريقة

تغسل البطاطس وتقشر وتقطع مكعبات كبيرة وتغمر بالماء وتسلق حتى النضج.
تصفى البطاطس وتبرد جيداً ويضاف إليها باقي المقادير مع الخلط وتصب في طبق التقديم.



سلطة الفاصوليا الخضراء مع الحمص

المقادير

١ / ٢ ك فاصوليا خضراء
٢ م بقدونس
١ كوب حمص مسلوق
١ ثمرة طماطم
٢ م عصير ليمون
١ م خل بلسميك
٢ م زيت زيتون
١ / ٢ م كمون
ذرة ملح

الطريقة

تغسل الفاصوليا جيدا وتزال عنها الأطراف وتسلق في ماء مغلي مع قليل من الملح لمدة ٥ دقائق، وتنشل إلى ماء بارد سريعا حتى تحتفظ باللون الأخضر.
تقطع الفاصوليا شرائح طويلة وتقشر الطماطم وتقطع شرائح رفيعة ويضاف الحمص وباقي المقادير إلى الفاصوليا وتقلب جيدا وتصب في طبق التقديم.



obeyikan.com

A photograph of a bowl of Syrian soup (Aطباق الشورية) served in a blue ceramic bowl. The soup is a light yellow color, likely made of chickpea or lentil broth, and contains chunks of white meat or tofu, green herbs, and possibly some vegetables. The bowl is placed on a colorful, patterned tablecloth. A red rectangular box with rounded corners is overlaid on the center of the bowl, containing the title in white Arabic script.

أطباق الشورية

شوربة الخيار الباردة (تقدم صيفاً)

المقادير

١ / ٢ ك خيار
١ كوب زبادي
فص ثوم مفروم
٥ أوراق نعناع
مفرومة
١ شريحة توس
أبيض
٢ كوب ماء مثلج
١ م خل
ملح

الطريقة

يغسل الخيار جيداً ويقشر ويقطع ويوضع في الخلاط مع الزبادي والثوم والنعناع والخل والماء والملح وشريحة التوست بعد أن تزال حوافها، وتقطع، ويفرم جيداً في الخلاط ويصب في طبق التقديم.



شوربة العدس (تقدم شتاءً)

المقادير

١ / ٢ ك عدس أصفر
٢ ثمرة بصل
٢ عود كرات
١ ثمرة جزر
١ م كمون
٤ كوب مرق دجاج منزوع
الدسم
١ ثمرة طماطم
١ م زيت زيتون

الطريقة

يغسل العدس بعد أن ينقى ويصفى من الماء.
يقشر البصل ويغسل ويقطع وكذا الكرات وتضاف ملعقة
زيت زيتون إلى الخضراوات في إناء ويوضع على النار مع
التقليب المستمر حتى يصفر لون الخضراوات ثم يضاف
العدس والمرق ويترك على النار حتى النضج ويترك ليبرد ثم
يضرب في الخلاط ويصفى ويقدم.



شوربة الخضراوات

المقادير

- ١ ثمرة بصل
- ٢ ثمرة جزر
- ١ كوب فاصوليا خضراء مقطعة
- ١ كوب بسلة
- ٢ ثمرة كوسة
- ١ كوب حمص مسلوق
- ٢ عود كرات
- ١ م زيت زيتون
- ٤ كوب مرق منزوع الدسم

الطريقة

تغسل الخضراوات وتقطع مكعبات صغيرة ويصب زيت الزيتون في إناء عميق ثم تضاف الخضراوات جميعاً ثم المرق ويترك على النار حتى نضج الخضراوات ويضاف الحمص المسلوق.



شوربة البصل

المقادير

١ ك بصل
٢م زيت زيتون
٤كوب مرق منزوع
الدسم
١م صويا صوص غامق

الطريقة

يقشر البصل ويغسل جيداً ويقطع شرائح رقيقة ويصب زيت الزيتون في إناء عميق ويضاف إليه البصل مع التقليب حتى يصفر اللون ثم يضاف الزعتر والمرق وملعقة الصويا وقليل من الملح ويترك على النار حتى نضج البصل.



شوربة الطماطم

المقادير

- ١ ك طماطم
- ٢ عرق كرات
- ٢ ثمرة جزر
- ٢ م زيت زيتون
- ١ ثمرة بطاطس صغيرة
- ٤ أكواب مرق منزوع الدسم.

الطريقة

تقشر الخضراوات وتغسل جيدا وتقطع شرائح وتغسل الطماطم وتقطع ويصب زيت الزيتون في إناء عميق ثم تضاف الخضراوات مع التقليب حتى يصفر لونها ثم الطماطم ثم المرق حتى نضج الطماطم وتترك جانبا حتى تبرد وتخلط في الخلاط الكهربائي وتصفى بالمصفاة ويعاد تسخينها وتقدم.



شوربة البروكلي

المقادير

١ / ٢ ك بروكلي
١ ثمرة بصل
٢ م زيت زيتون
٢ م دقيق
٤ كوب مرق خالي الدسم
١ كوب حليب خالي
الدسم

الطريقة

يغسل البروكلي جيدا وينقع في ماء به خل ويسلق في ماء مغلي به قليل من الملح وينشل إلى ماء بارد حتى لا يتغير اللون. يصب زيت الزيتون في إناء ويضاف إليه البصل حتى يصفر لونه ثم يضاف الدقيق وفي هذه الأثناء يوضع البروكلي في الخلاط مع المرق ويفرم جيدا ويصب على الخليط السابق ويترك على النار مع التقليب المستمر حتى يصير قوامه متماسكا ثم يضاف إليه حليب خالي الدسم عند الغليان مع التقليب.



شوربة المشروم والكرنب

المقادير

٢٥٠ جم مشروم مغسول
ومشوح
١ ثمرة بصل
١ / ٢ كرنبه بيضاء مغسولة
١ فص ثوم مفروم
١ عود كرات
٢ م زيت زيتون
٤ كوب مرق خالي الدسم
٢ م دقيق
١ كوب لبن خالي الدسم

الطريقة

يصب زيت الزيتون في إناء عميق ويوضع على النار ويضاف إليه البصل والثوم حتى يصفر اللون ويضاف الكرنب المقطع شرائح مع التقليب المستمر ثم يضاف الدقيق وكذا يضاف المرق وعند الغليان يضاف المشروم ثم اللبن وتقدم هذه الشوربة هكذا أو تفرم قبل التقديم.



شوربة الخرشوف

المقادير

١ / ٢ ك خرشوف مسلوق
ومقطع
٢ فص ثوم
٤ كوب مرق خالي الدسم
٢ م زيت زيتون
١ ثمرة بصل مفروم
٢ عود بصل أخضر شرائح
١ م كمون

الطريقة

يصب زيت الزيتون في إناء عميق ويوضع البصل والبصل الأخضر والثوم ويوضع على النار حتى يصفر اللون ويضاف الخرشوف بعد أن يقطع ويقلب ثم يضاف المرق والكمون ويترك حتى الغليان ويصب في طبق التقديم.



شوربة القرنبيط والكرنب

المقادير

- ١ ثمرة قرنبيط
- ١ ثمرة بصل
- ١ / ٢ كرنبه بيضاء
مغسولة
- ١ فص ثوم مفروم
- ١ عود كرات
- ٢م زيت زيتون
- ٤كوب مرق خالي الدسم
- ١ كوب لبن خالي الدسم

الطريقة

يصب زيت الزيتون في إناء عميق ويوضع على النار ويضاف إليه البصل والثوم حتى يصفر اللون ويضاف الكرنب المقطع شرائح مع التقليب المستمر ثم يضاف القرنبيط المسلوق وكذا يضاف المرق وعند الغليان يضاف اللبن ويترك ليبرد ثم يفرم ويعاد تسخينه ويحبل بقطع من البروكلي المسلوق.



شوربة القرع العسلي

المقادير

٧٥٠ جرام من القرع العسلي مقطع
مكعبات
٢ م زيت زيتون
٢ ثمرة كرات
١ ثمرة بصل
١ / ٤ ك أوراق سبانخ
٤ كوب مرق خالي الدسم
١ كوب حليب خالي الدسم
رشة جوزة الطيب
ملح وفلفل

الطريقة

يقطع البصل والكرات شرائح بعد أن يغسل جيدا ويضاف إلى ملعقة من زيت الزيتون على النار في إناء حتى يصفر لونه ويضاف القرع العسلي ويقلب من حين لآخر لمدة عشر دقائق ثم يضاف المرق وجوزة الطيب والملح والفلفل حسب الرغبة ويترك على النار حتى النضج ويبرد ويضرب في الخلاط الكهربائي ويعاد ثانيا إلى النار حتى الغليان ثم نضيف اللبن ويشوح أوراق السبانخ في ملعقة زيت الزيتون المتبقية بعد أن يغسل جيدا وتقطع وتضاف إلى الشوربة



obeyikan.com



الأطباق الرئيسية

اللحوم

الفيليه البقري بصوص المستردة

المقادير

- ١ / ٢ ك فيليه بقري
- ١ ثمرة بصل
- ٢ عود كرفس
- ١ ثمرة جزر
- ٢ ملعقة زيت زيتون
- ١ ملعقة زبد نباتي أو خالي الدسم
- ٣ ملعقة مستردة
- ١ ملعقة حبوب مستردة
- ٢ كوب مرق خالي الدسم
- ٢ ملعقة دقيق
- ١ / ٢ كوب لبن خالي الدسم

الطريقة

يُقَطَّع الفيليه شرائح بِسُمُك ٥٠ سم، ويُتَبَّل بالملح والفلفل فقط، ويُشَوَّح في ملعقة زيت ونصف ملعقة زبد حتى يحمر من الجهتين وينشل ويدخل إلى الفرن حتى النضج في نفس إناء التشويح ثم يضاف البصل المقطع شرائح والجزر والكرفس حتى يصفر لونه ثم تضاف باقي كمية الزبدة والزيت والدقيق والمرق ويترك حتى الغليان ويصفى ثم يضاف إليه المستردة وحبوب المستردة وعند الغليان يضاف اللبن مع التقليب. يرص اللحم في طبق التقديم، ويصب فوقه الصوص.



شرائح البتلو بصوص المشروم

المقادير

٧٥٠ جم من شرائح لحم البتلو
السميكة

١ / ٤ ك مشروم

١ ثمرة بصل

٢ عود كرفس

١ ثمرة جزر

٢ ملعقة زيت زيتون

١ ملعقة زبد نباتي أو خالي الدسم

١ ملعقة حبوب مستردة

٢ كوب مرق خالي الدسم

٢ ملعقة دقيق

١ / ٢ كوب لبن خالي الدسم

الطريقة

يُقطع لحم البتلو شرائح بسُمك ٥٠ سم، ويُتبّل بالملح والفلفل فقط، ويُشوّح في ملعقة زيت ونصف ملعقة زبد حتى يحمر من الجهتين وينشل ويدخل إلى الفرن حتى النضج في نفس إناء التشويح ثم يضاف البصل المقطع شرائح والجزر والكرفس حتى يصفر لونه ثم تضاف باقي كمية الزبدة والزيت والدقيق والمرق ويترك حتى الغليان ويصفى ثم يضاف إليه حبوب المستردة وعند الغليان يضاف اللبن والمشروم (بعد التشويح) مع التقليب. يرص اللحم في طبق التقديم، ويصب فوقه الصوص.



شرائح لحم البتلو بصوص الليمون

المقادير

- ١ / ٢ ك لحم بتلو بقري
- ١ ثمرة بصل
- ٢ عود كرفس
- ١ ثمرة جزر
- ٢ ملعقة زيت زيتون
- ١ ملعقة زبد نباتي أو خالي الدسم
- ٤ ملاعق ليمون
- ١ ملعقة حبوب مستردة
- ٢ كوب مرق خالي الدسم
- ٢ ملعقة دقيق
- ٢ ملعقة صويا صوص

الطريقة

يُقَطَّع البتلو شرائح بسُمك ٥٠ سم، ويُتَبَّل بالملح والفلفل فقط، ويُشَوَّح في ملعقة زيت ونصف ملعقة زبد حتى يحمر من الجهتين وينشل ويدخل إلى الفرن حتى النضج في نفس إناء التشويح ثم يضاف البصل المقطع شرائح والجزر والكرفس حتى يصفر لونه ثم تضاف باقي كمية الزبدة والزيت والدقيق والمرق ويترك حتى الغليان ويصفى ثم يضاف إليه الصويا صوص وحبوب المستردة وعند الغليان يضاف عصير الليمون مع التقليب. يرص اللحم في طبق التقديم، ويصب فوقه الصوص.



الكباب البتلو بالخرشوف

المقادير

١ كجم من قطع اللحم البتلو (كباب حلة)

١ / ٢ ك خرشوف مسلوق

١ ثمرة بصل

٢ عود بصل أخضر

٢ فص ثوم

٢ ملعقة زيت زيتون

١ ملعقة بهرات

ملح وفلفل

٢ كوب مرق لحم خالي الدسم

الطريقة

يوضع زيت الزيتون في إناء ويضاف إليه اللحم حتى يحمر مع التقليب ويتبل بالملح والفلفل ثم يضاف إليه البصل المفروم وكذلك البصل الأخضر المقطع والثوم ويترك على النار مع تغطية الإناء جيدا وإضافة الدقيق ثم المرق قبل التغطية وعند نضج اللحم يضاف الخرشوف ويترك على النار ليغلي قليلا.



الكفتة الشرقي المشوية

المقادير

١ ك لحم مفروم أحمر
١ ك برغل منقوع في الماء
٢ ثمرة بصل مبشور ومصفى من الماء
١ ملعقة بهرات
١ ملعقة ملح
١ ملعقة فلفل
١ ملعقة زعتر
١ ثمرة طماطم

الطريقة

يخلط اللحم مع البرغل وباقي مكونات التتبيل ثم يضاف البصل ويشكل أقراصا أو أصابع حسب الرغبة مع العلم بأنه يمكن تتبيل اللحم من الخارج بماء البصل المخلوط مع قليل من زيت الزيتون والطماطم المبشورة حيث تبلل بها اليد وتشكل الكفتة



الاسكالوب البتلو المتبل المشوي

المقادير

١ كجم من قطع لحم البتلو المقطع
شرائح عريضة
٢ ملعقة عصير ليمون
٢ ملعقة زيت زيتون
٢ ملعقة ماء بصل
١ ملعقة مستردة
١ ثمرة طماطم معصورة
ملح وفلفل

الطريقة

يتبل اللحم بكل مكونات التتبيل ويترك قليلا ثم يوضع
الزيت في إناء ويضاف إليه اللحم حتى يحمر من الجهتين
يقدم في طبق التقديم.



الاسكالوب البانية المتبل

المقادير

١ كجم من قطع لحم البتلو المقطع
شرائح عريضة
٢ ملعقة عصير ليمون
٢ ملعقة زيت زيتون
٢ ملعقة ماء بصل
١ ملعقة مستردة
١ ثمرة طماطم معصورة
ملح وفلفل
٢ كوب دقيق
٢ كوب بقسماط ناعم
١ بيضة
١ / ٢ كوب لبن خالي الدسم

الطريقة

يتبل اللحم بالمقادير السابقة ثم يغمس في الدقيق ثم في خليط من البيض واللبن ثم في البقسماط مع الضغط عليه براحة اليد يرص في صينية فرن مدهونة بملعقة زيت زيتون ويدهن الوجه بملعقة زيت زيتون ويدخل الفرن حتى النضج.



البيف استراجانوف

المقادير

٧٥٠ جم من اللحم الفيليه المقطع
شرائح رفيعة
٢ ثمرة بصل
١ كوب خيار مخلل مقطع
٢٠٠ جم مشروم شرائح
١ كوب زبادي خالي الدسم
٢ ملعقة صويا صوص
٢ فص ثوم مفروم
٢ ملعقة زيت زيتون
١ كوب مرق لحم منزوع الدسم

الطريقة

يوضع زيت الزيتون في إناء ويضاف إليه اللحم ويقلب حتى قرب النضج ثم يضاف البصل والثوم وبعدها المشروم والخيار وعند النضج يضاف الزبادي.



شرائح لحم الفيليه البقري على الطريقة الصينية

المقادير

١ / ٢ ك لحم فيليه مقطع شرائح رفيعة
٣ ثمرة فلفل ألوان مقطع شرائح
٢ ثمرة بصل مقطع شرائح
١ / ٤ ك مشروم مقطع شرائح
٢ فص ثوم مفروم
٢ ملعقة صويا صوص
٢ كوب مرق لحم
٢ ملعقة زنجبيل أخضر مفروم ناعم
٢ ملعقة كورن فلاور أو نشا
٢ ملعقة زيت نباتي
٢ ملعقة خل

الطريقة

يشوح اللحم في ملعقة من الزيت النباتي ويترك جانبا ثم يشوح في نفس الإناء البصل والفلفل والمشروم ويضاف إلى اللحم ثم يوضع في إناء آخر ملعقة الزيت المتبقية حتى تسخن ثم يضاف البصل والثوم والزنجبيل حتى يصفر لونه ويضاف الخل ثم الصويا صوص ثم المرق وعند الغليان يذاب النشا في ملعقتي ماء ويقلب ويضاف إلى الخليط السابق مع التقليب ويصب الصوص فوق اللحم والخضراوات ويقدم.





ماك

الجمبري بالخضراوات الرفيعة

المقادير

١ ك جمبري منظم
٣ ثمرة فلفل ألوان
٣ ملعقة عصير ليمون
٢ ثمرة بصل مفروم
٤ فص ثوم شرائح
٢ ثمرة طماطم مكعبات
٢ ملعقة زيت زيتون
١ ملعقة كسبرة جافة
٢ ملعقة كسبرة خضراء
مفرومة

الطريقة

يوضع زيت الزيتون في الإناء ويضاف إليه البصل والثوم والفلفل حتى يصفر لون البصل ثم يضاف الجمبري المتبل بالملح والفلفل ثم عصير الليمون والكسبرة الجافة وعند النضج تضاف الكسبرة الخضراء.



جمبري بالكارى

المقادير

١ ك جمبري منظم
٣ ثمرة فلفل ألوان مقطع
شرائح عريضة
٤ ملعقة كاري بودر
٢ ملعقة بصل ألوان مقطع
شرائح عريضة
٢ ملعقة جزر ألوان مقطع
شرائح عريضة
٢ ملعقة زيت نباتي
١ ملعقة دقيق
٤ شرائح أناناس
١ كوب لبن خالي الدسم
٣ كوب مرق دجاج خالي الدسم

الطريقة

يتبل الجمبري بملعقة كاري ويشوح في ملعقة زيت وينشل خارجا وفي نفس الإناء تضاف الخضراوات وتشوح ثم ملعقة الدقيق وباقي كمية الكاري و٣ أكواب من المرق وعند الغليان يضاف كوب اللبن الخالي من الدسم والأناناس.



السّمك على البخار

المقادير

- ٣/٤ ك فيليه سمك
- ٢ ملعقة زنجبيل مفروم
- ٢ فص ثوم مفروم
- ٢ ملعقة صويا صوص
- ٢ ملعقة عصير ليمون
- ١ ملعقة زيت سمسم نفاذ
- ٢ ملعقة كسبرة خضراء مقطعة
- ١ عود بصل أخضر مفروم

الطريقة

يسلق السمك بوضعه في مصفاة داخل إناء مملوء بالماء حتى المنتصف وبه أوراق لورا وشرائح من الليمون وعند غليان الماء يوضع السمك على المصفاة ويغطى حتى نضج السمك ؛ يخلط البصل الأخضر والزنجبيل وزيت السمسم والكسبرة وعصير الليمون ويصب فوق شرائح السمك وهي ساخنة.



سمك بلطي مشوي

المقادير

- ١ ك سمك بلطي مقشر ومنظف من الداخل
- ٢ ملعقة كسبرة خضراء
- ٣ فص ثوم مفروم
- ٢ ملعقة ريحان أخضر مفروم
- ١ ملعقة كمون
- ٢ ملعقة زيت زيتون
- ٢ كوب رده
- ٢ ملعقة خل
- ٢ ملعقة عصير ليمون
- ملح وفلفل

الطريقة

يتبل السمك من الداخل بقليل من الملح والفلفل والريحان والثوم ثم يغمر في الردة ويشوى وتخلط باقي المقادير مع كوب ماء دافئ ويصب فوق السمك في مصفاة.



السّمك السالمون المشوي بالزبادي

المقادير

- ١ ك سمك سالمون مقطع شرائح عريضة
- ٢ كوب زبادي خالي الدسم
- ١ زمة شبت مفروم
- ١ ملعقة زيت زيتون
- ٤ فصوص ثوم مفروم
- ١ ملعقة نشا
- ملح وفلفل

الطريقة

يتبل السمك بالملح والفلفل ويشوى في إناء لا يلتصق به الطعام من ناحية الجلد أولاً ثم يقلب على الناحية الثانية وينشل ويوضع في الفرن حتى نضج السمك وفي نفس الإناء يصب باقي الزيت ويضاف إليه الثوم؛ يخلط ٢ ملعقة ماء مع ١ ملعقة النشا وتضاف إلى الزبادي وكذا يضاف الشبت ويصب فوق الثوم مع التقليب حتى الغليان ويقدم مع السمك.



الجمبري المشوي

المقادير

١ ك جمبري كبير منظف من
الظهر
فقط مع إزالة عرق الرمل
٢ فص ثوم مفروم
٢ ملعقة ريحان مفروم
١ ملعقة زعتر
١ ملعقة كسبرة ناعمة
١ ملعقة عصير ليمون وبشر
ليمونة
١ ملعقة زيت زيتون

الطريقة

تخلط جميع المقادير ويحشى بها ظهر الجمبري ثم يشوى من
الجانبين.



الكلماري المحشي بالخضراوات

المقادير

١ ك كلماري مسلوق في ماء بها
ورق لورا وخل وعصير ليمون
وملح لمدة ٤ دقائق
٣ ثمرة فلفل ألوان
١ ثمرة بصل مفروم
٣ فص ثوم مفروم
١ / ٤ ك جمبري صغير
١ / ٢ ك كلماري مقطع قطع
صغيرة
٣ ملعقة زيت زيتون
٢ ملعقة كسبرة خضراء
١ بشر ليمون

الطريقة

تشوح الخضراوات جميعها في زيت الزيتون ثم يضاف الكلماري
المقطع والجمبري الصغير ويحشى بها أقماع الكلماري وترص
في صينية وتغطى بملعقة زيت زيتون و ٢ ملعقة صلصة طماطم
وتسوى بالفرن حتى يكتمل النضج.



سمك المرجان المشوي

المقادير

١ سمكة مرجان متوسطة الحجم
٢ فص ثوم
٢ م عصير ليمون
٢ م زيت زيتون
أوراق طازجة من الريحان
والزعتر
كرفس وكزبرة
ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة

تغسل السمكة جيدًا من الداخل بعد إزالة القشر والخياشيم وتجفف ثم تحشى بالأوراق الطازجة والثوم من الداخل وتتبّل بالملح والفلفل.

يصب زيت الزيتون في إناء الشوي. ثم نضع السمكة حتى يشوى الجانب الأول ثم تقلب وتترك على الجانب الآخر حتى النضج.

تقدم مع خضار الأسبارجوس والمشروم السوتية



سمك الهامور بالبنجر

المقادير

- ١ كيلو من سمك الهامور فيليه
- ٢ ثمرة بنجر مسلوق ومقطع مكعبات
- ١ كوب من حبوب الذرة الحلوة
- أوراق من الريحان والزعر
- ٢م كبيرة عصير ليمون
- ٢م كبيرة زيت زيتون
- ١م كبيرة بصل مفروم
- ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة

نضع الزيت في إناء ثم يضاف السمك بعد أن يغسل جيدًا ويجفف ويقطع شرائح عريضة حتى النضج ويرفع. يضاف البصل في نفس الإناء حتى يذبل قليلاً ثم يضاف البنجر المقطع والذرة ويقلب. يوضع الخليط في منتصف طبق التقديم ثم يوضع عليه السمك ثم يضاف عصير الليمون وزيت الزيتون ويكمل بأوراق الريحان والزعر.



طاجن الكلماري

المقادير

١ كيلو من الكلماري
١ ثمرة بصل
٤ فصوص ثوم
أوراق طازجة من الزعتر
والريحان
٢ ثمرة طماطم
٢م كبيرة كزبرة خضراء
٢ ثمرة ليمون
ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة

نحضر إناء عميق به ماء ويضاف إليه نصف كمية البصل وفص ثوم وقليل من أوراق الزعتر والريحان وليمونة معصورة بالقشرة حتى الغليان. يغسل الكلماري جيدًا ويجفف ويقطع ويوضع في الماء المغلي لمدة ٥ دقائق. يرص الكلماري في طاجن من الفخار ويضاف إليه باقي البصل والثوم والطماطم وباقي المقادير بعد تقطيعها ويدخل الفرن حتى استكمال النضج.



obeyikan.com

الطير

الدجاج المشوي بالليمون والأعشاب

المقادير

- ١ دجاجة متوسطة
- ١ فص ثوم
- ١ / ٢ كوب عصير ليمون
- ١ ملعقة بشر ليمون
- ٢ ملعقة زعتر طازج مفروم
- ٢ ملعقة زيت زيتون أو نباتي
- ١ كوب زبادي خالي الدسم
- ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة

تغسل الدجاجة جيدا بالملح والخل ثم تجفف جيدا وتدعك من الداخل بالبصل تخلط مع المقادير في الخلاط ثم يغسل بها الدجاج من الخارج والداخل وتترك بالثلاجة لمدة ٤ ساعات، ثم تدخل الدجاجة الفرن عالي الحرارة حتى يصير لونها ذهبياً وتغطي بورق الألومنيوم وتترك حتى النضج ثم يكشف الغطاء ويضاف الصوص الناتج عليها.



الدجاج المحشي بالحمص

المقادير

- ١ دجاجة متوسطة
- ٢ كوب حمص مسلوق
- ٢ ملعقة كسبرة خضراء مفرومة
- ١ ثمرة بصل مفروم
- ١ ملعقة كركم
- ١ ملعقة بهرات
- ١ ملعقة زيت
- ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة

تغسل الدجاجة جيدا ثم تجفف ويخلط الحمص مع الكسبرة والبصل ونصف كمية الكركم والملح والفلفل والبهرات .
تحشى الدجاجة وتبل من الخارج بباقي البهارات والملح والفلفل والكركم ثم تدخل الفرن حتى النضج.



أجنحة الدجاج بالعسل

المقادير

١ كجم من أجنحة الدجاج
٣ ملعقة بصل مفروم
١ ملعقة ثوم مفروم
٢ ملعقة زنجبيل مفروم
٢ / ١ كوب عسل أبيض
٢ ملعقة خل
٢ ملعقة صويا صوص
٢ ملعقة زيت
ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة

تنظف أجنحة الدجاج وتقطع الأطراف وتخلي إحدى عظامه
ثم تتبل بالملح والفلفل ونضع الزيت في إناء ساخن ثم
الأجنحة حتى نحصل على اللون الذهبي ثم يضاف البصل
والثوم والزنجبيل ثم يضاف الخل والعسل والصويا ويقلى
حتى النضج يقدم مع شعرية الأرز.



الدجاج الملفوف بالخضراوات

المقادير

- ١ دجاجة متوسطة
- ٣ ثمرة فلفل ألوان
- ٢ ثمرة كوسة شرائح رفيعة
- ٢ ثمرة جزر شرائح
- ٢ ثمرة بصل
- ٢ ملعقة كسبرة خضراء مفرومة
- ١ ملعقة بهرات
- ١ ملعقة زيت
- ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة

يخلى الدجاج ويغسل ويجفف يقلى البصل وتضاف إليه الخضراوات جميعا ثم يحشى به الدجاج ويلف على شكل اسطوانة في أوراق الألومنيوم وتشوح من جميع الجهات تدخل الفرن حتى النضج، وتقطع دوائر الدجاج ثم تقدم مع الخضار السوتيه.



شيش طاووق (كباب الدجاج)

المقادير

١ كجم من صدور أو أوراك
الدجاج
٤ فص ثوم
١ / ٢ كوب ماء بصل
١ ملعقة بهرات
١ ملعقة زعتر
١ ملعقة زيت زيتون أو نباتي
٢ ملعقة خل
١ / ٤ كوب عصير ليمون
مكعبات من الفلفل الرومي
مكعبات بصل
مكعبات من لحم الطماطم
ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة

تخلط جميع المقادير دون الخضراوات يقطع الدجاج كل صدر أو
ورك إلى أربع قطع ثم يوضع في الخليط لمدة ٤ ساعات توضع
قطعة من البصل ثم الطماطم ثم الفلفل ثم الدجاج في أسياخ
وتكرر العملية حتى امتلاء السيخ، ويشوى ويقدم ساخناً يرجى
نقع الأسياخ الخشبية في الماء لفترة ١ / ٢ ساعة قبل الشوي.



الحمام المشوي

المقادير

٤ فرد حمام
١ / ٢ كوب ماء بصل
١ ثمرة طماطم مبشورة
١ ملعقة زعتر
ملعقة بهرات
ملح وفلفل حسب
الرغبة

الطريقة

يفتح الحمام من الظهر ويغسل جيدا ثم يجفف وتخلط المقادير
ويتبل بها الحمام لمدة ١ / ٢ ساعة ثم يشوى على الفحم ويقدم
معه السلطات.



الدجاج المخلي المشوي

المقادير

١ دجاجة متوسطة
٢ / ١ كوب ماء بصل
١ ثمرة طماطم مبشورة
٢ ملعقة زعتر
١ ملعقة بهرات
٢ ملعقة ليمون
١ ملعقة خل
١ ملعقة سكر
ملح وفلفل حسب الطلب

الطريقة

تغسل الدجاجة وتشق من الظهر وتخلى من العظام وتخلط المقادير ويترك الدجاج في الخليط لمدة ساعتين ثم يشوى على الفحم.



برجر الدجاج

المقادير

١ ك صدور دجاج
٢ ثمرة بصل مفروم
٢ ملعقة بقسماط
٢ ملعقة مستردة
٢ ملعقة كاتشب
٢ بيضة
خبز البرجر
شرائح جبن
ملح وفلفل وبهارات حسب
الرغبة

الطريقة

تفرم الصدور مع البصل والبهارات والبقسماط ويخلط جيدا
ثم نصنع من الخليط أقراص برجر ثم يحمر البرجر ويدخل
الفرن تحت الشواية حتى النضج.
تحمّر قطع الخبز ويوضع عليها أوراق الخس وشرائح الطماطم
وكذا البرجر بعد أن يغطى بشرائح الجبنة أو البيض ويقدم.



داود باشا (الدجاج)

المقادير

١ دجاجة مخلية ومفرومة

٢ ثمرة بصل مفروم

٢ كوب عصير طماطم

٢ ملعقة صويا صوص

بصل

٢ فص ثوم مفروم

١ ملعقة زيت

٢ ملعقة بهرات

ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة

تفرم الدجاجة مع الفلفل والملح والبهرات والبصل مع الاحتفاظ بـ ٢ ملعقة بصل ثم نصنع منها كورا صغيرة الحجم وتقلب في الزيت حتى تحمر ثم يضاف بصل وثمر وطماطم وصويا حتى النضج ويقدم مع الارز بالشعرية.



الدجاج المشوي بالخلطة الهندية

المقادير

- ١ دجاجة
- ٢ ملعقة زنجبيل طازج مفروم
- ٦ فصوص ثوم
- ١ ثمرة بصل
- ١ كوب زبادي خالي الدسم
- ١ ملعقة كمون
- ١ ملعقة قرفة
- ١ ملعقة فلفل
- ١ ملعقة كسبرة
- ١ ملعقة قرنفل
- ١ ملعقة حبهان
- ١ ملعقة كركم
- ١ ملقة بيريكّا
- ٢ ملعقة زيت
- ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة

تغسل الدجاجة جيدا وتجفف وتخلط جميع المقادير بالخلط الكهربائي وتغمر الدجاجة بالخليط من الداخل والخارج توضع في الفرن حتى النضج وتقدم مع الأرز بالخضراوات.



Tefal®



التغذية الصحية...
أكثر من مجرد
مكونات أساسية



ActiFry



ملعقة زيت واحدة
تكفي لقلی كيلو بطاطس



VitaCuisine
الطريقة الأشهى للطهى
على البخار والمحافظة
على أكبر كمية من
الفيتامينات

تيفال بضمان زهران®

متوافر فى الهايبر ماركت والمحلات الكبرى

ومعارض زهران 16611

الفهرس

..... السلطات

٤	 السلطة البلدي
٦	 السلطة البسيطة
٨	 سلطة الزبادي
١٠	 سلطة البنجر والخرشوف والتفاح الأخضر
١٢	 سلطة الكرنب الأحمر والأبيض والخرشوف
١٤	 سلطة المشروم (عيش الغراب)
١٦	 سلطة الطحينة
١٨	 السلطة اليوناني
٢٠	 سلطة الأفوكادو
٢٢	 سلطة البطاطس والتونة
٢٤	 سلطة الفاصوليا الخضراء مع الحمص

..... أطباق الشورية

٢٨	 شوربة الخيار الباردة
٣	 شوربة العدس
٣٢	 شوربة الخضراوات
٣٤	 شوربة البصل
٣٦	 شوربة الطماطم
٣٨	 شوربة البروكلي
٤٠	 شوربة المشروم والكرنب
٤٢	 شوربة الخرشوف

الفهرس

٤٤ شوربة القرنيط والكرب

٤٦ شوربة القرع العسلي

.....الأطباق الرئيسية.....

.....اللحوم.....

٥٠ الفيلة البقري بصوص المستردة

٥٢ شرائح البتلو بصوص المشروم

٥٤ شرائح لحم البتلو بصوص الليمون

٥٦ الكباب البتلو بالخرشوف

٥٨ الكفتة الشرقي المشوية

٦٠ الأسكالوب البتلو المتبل المشوي

٦٢ الأسكالوب البانية المتبل

٦٤ البيف استراجانوف

٦٦ شرائح لحم الفيلة البقري على الطريقة الصينية

.....الأسماك.....

٧٠ الجمبري بالخضراوات الرفيعة

٧٢ جمبري بالكاري

٧٤ السمك على البخار

٧٦ سمك بطلي مشوي

الفهرس

٧٨	السّمك السالمون المشوي بالزبادي.....
٨٠	الجمبري المشوي.....
٨٢	الكلماري المحشي بالخضراوات.....
٨٤	سمك المرجان المشوي.....
٨٦	سمك الهامور بالبندر.....
٨٨	طاجن الكلماري.....

.....الطيور.....

٩٢	الدجاج المشوي بالليمون والأعشاب.....
٩٤	الدجاج المحشي بالحمص.....
٩٦	أجنحة الدجاج بالعسل.....
٩٨	الدجاج الملفوف بالخضراوات.....
١٠٠	شيش الطاوك (كباب الدجاج).....
١٠٢	الحمام المشوي.....
١٠٤	الدجاج المخلي المشوي.....
١٠٦	برجر الدجاج.....
١٠٨	داود باشا (الدجاج).....
١١٠	الدجاج المشوي بالخلطة الهندية.....