

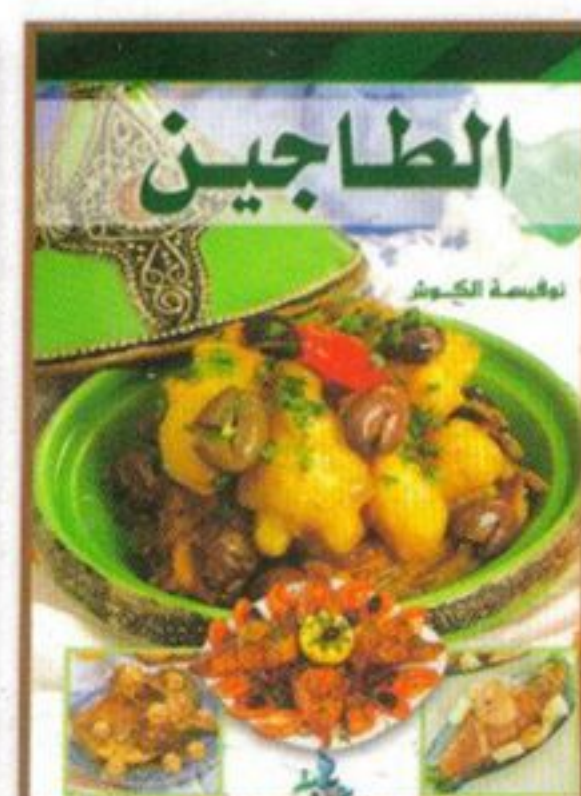
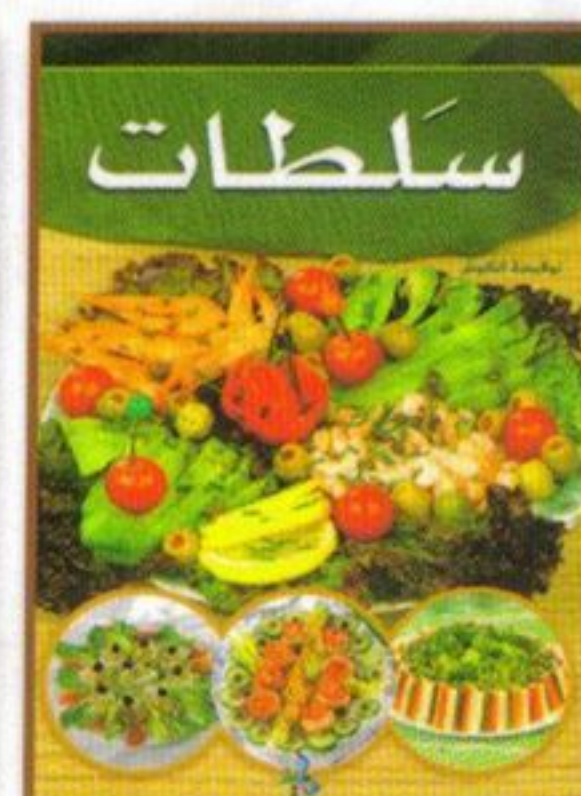
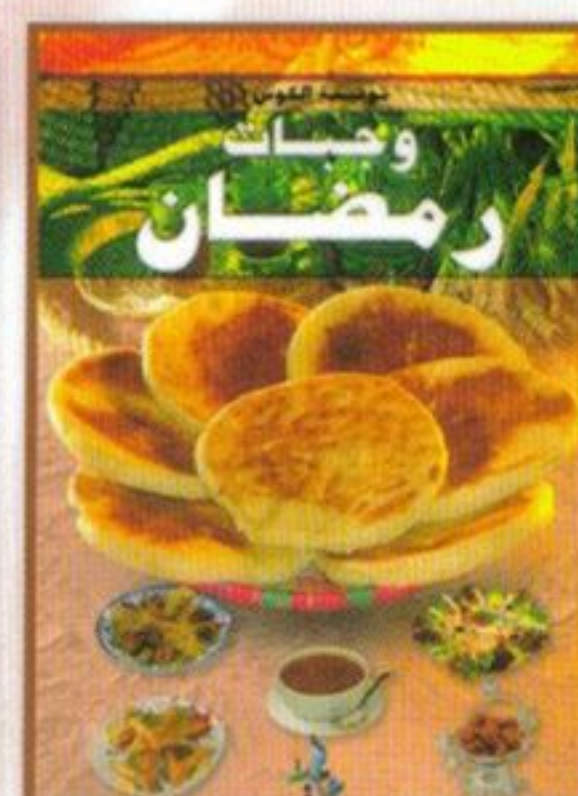
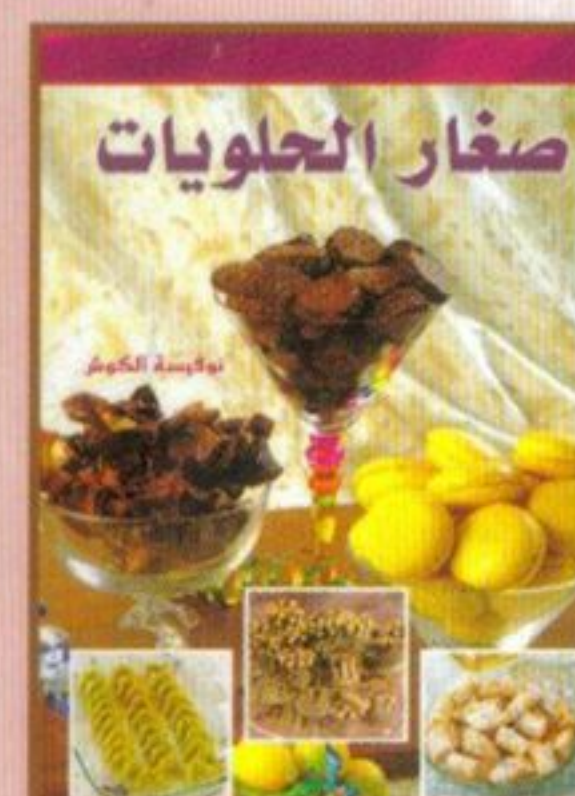
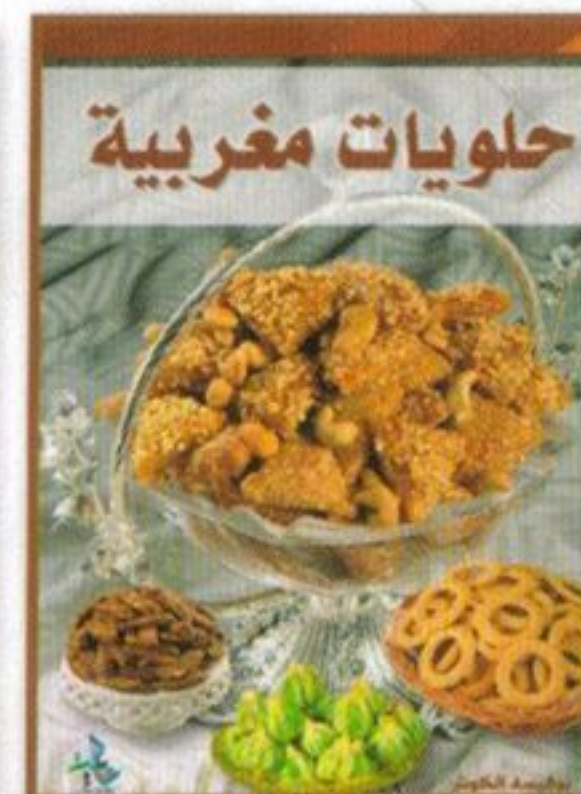
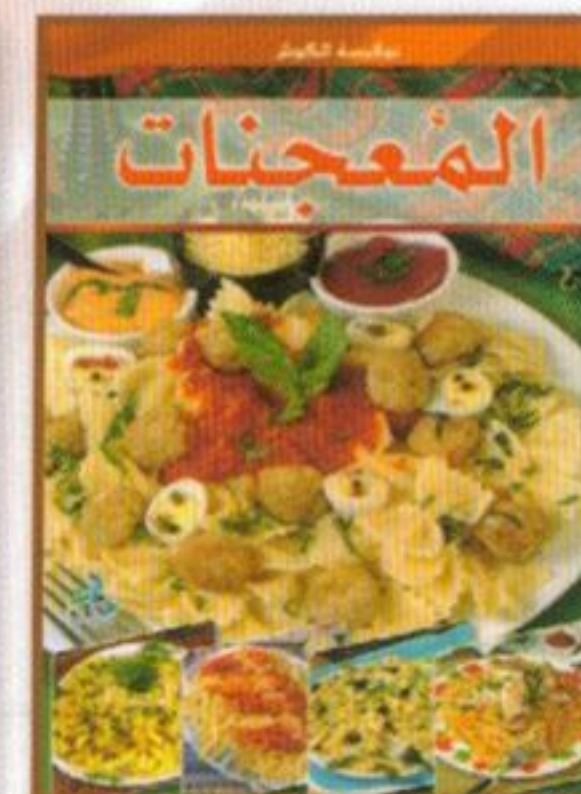
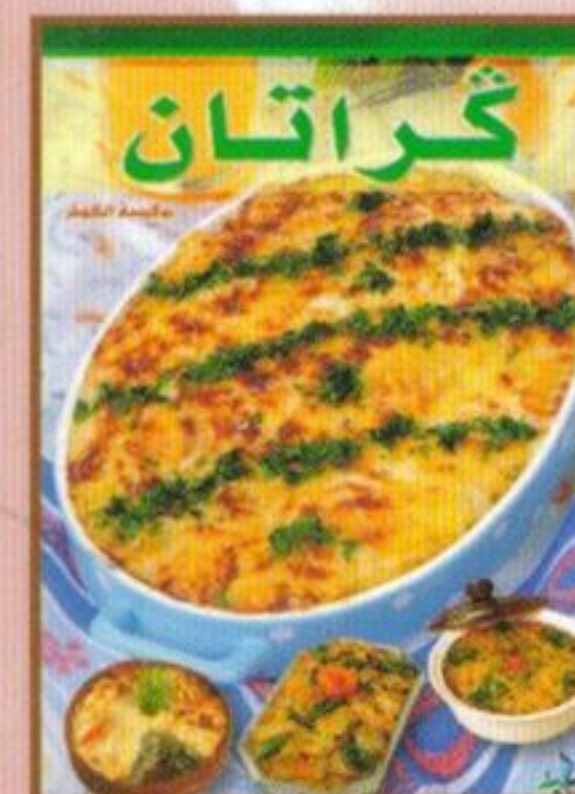
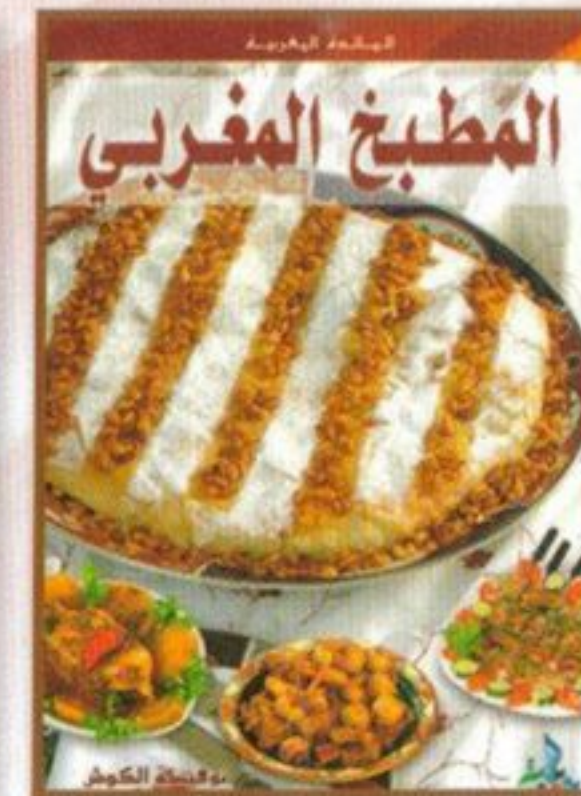
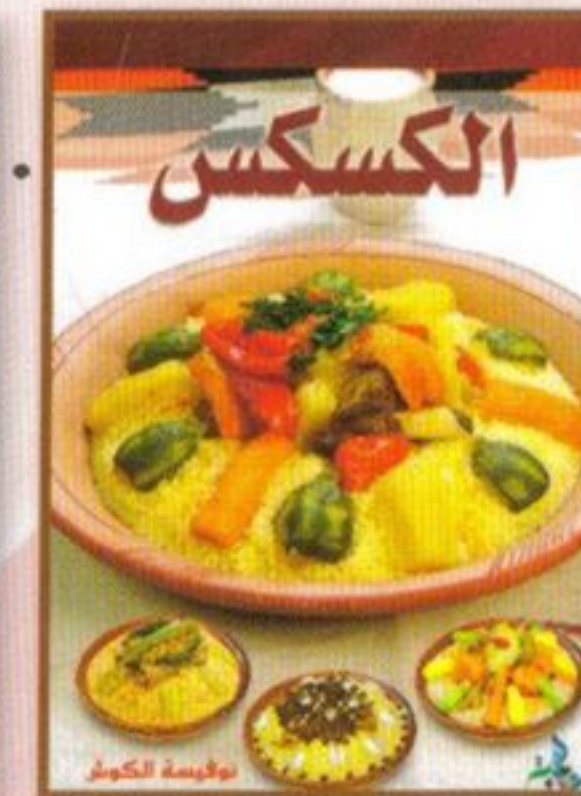
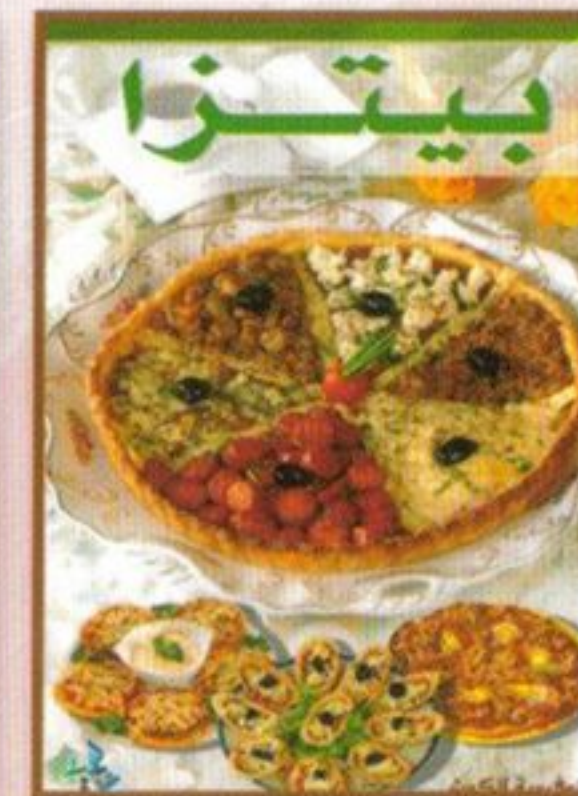
مقبلات



نوفيسة الكوش



صدر عن نفس دار النشر



Distribution : Librairie Al-Kitab
11 rue Moret - 75011 Paris
Tél. : 01 47 00 10 71

www.muslim-universel.com

ISBN : 2-911546-89-1



9 782911 546891

www.cuisine4arabe.com

ليشو بلحم ديك رومي مدخن

المقادير

مقادير وطريقة تحضير ليشو (ص 59)
150 غ من شرائح ديك رومي مدخن
100 غ من جبن ريكوتا
1 ملعقة شاي من بقدونس مفروم

قبضة من زعتر
قبضة من ابزار أبيض
قبضة من ملح
2 ملاعق من كريم بيشاميل

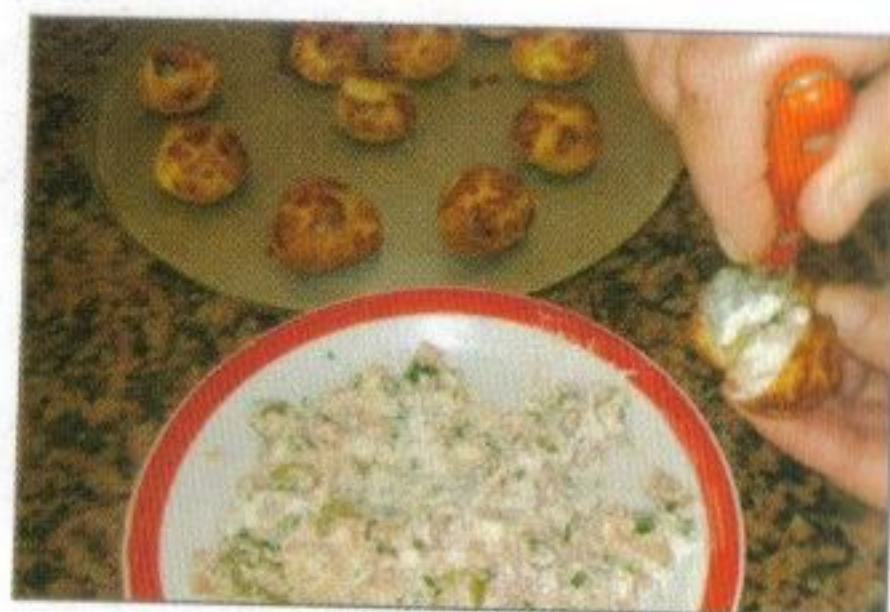
طريقة التحضير

(1) نأخذ ليشو ونضع فتحة في جانب دوائر ليشو بواسطة سكين، ويترك جانبا.

(2) نخلط في إناء الكريم بيشاميل، لحم الديك الرومي مدخن مقطع، الزعتر، البقدونس، الجبن، الملح، الإبزار، نخلط الكل جيدا.



(3) نضع ملعقة شاي من الحشوة وسط ليشو ثم تزين حسب الرغبة.



طوسط بالجبن والتون

المقادير

قطع طوسط (كامل)

100 غ من جبن بلدي

شرائح فلفل أحمر

قبضة من ملح وإبزار

50 غ من زيتون أسود

قليل من زعيترة

علبة تون

قليل من تون للتزيين

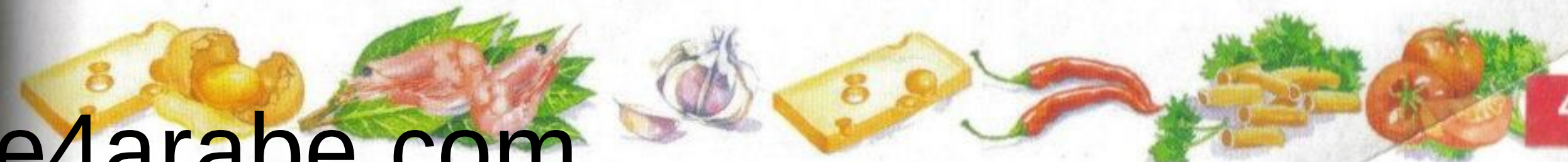
طريقة التحضير

(1) تقطع خبز الطوسط ثم تترك جانبا.

(2) في إناء نخلط الجبن، التون، الملح والإبزار جيدا.



(3) نأخذ قطع الطوسط وتدهن بالجبن المحضر ثم تزين بالفلفل الأحمر والزيتون والتون.



ملفوف بعجين موري ولحم الديك الرومي

المقادير

- 500 غ من عجين موري
- 250 غ من لحم ديك رومي مدخن
- 1 بصلة مفرومة
- 2 فصوص من ثوم
- 1 ملعقة شاي من بقودونس
- 1 بيضة

- 100 غ من جبن مبشور
- ملح، ابزار أبيض حسب الذوق
- 1/2 ملعقة شاي من هريسة
- 1 ملعقة شاي من زبدة
- 1 ملعقة شربة من زيت زيتون
- 1 ملعقة شربة من زنجلان

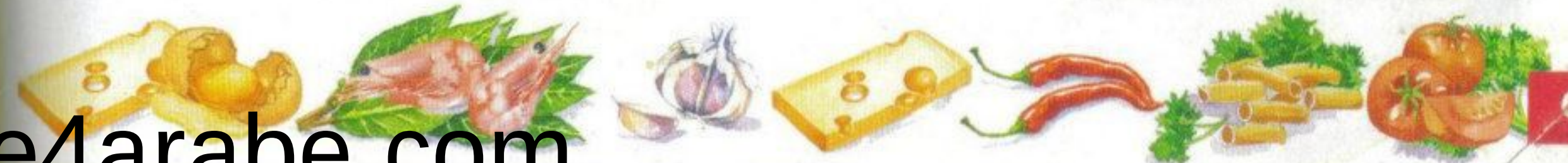
طريقة التحضير

(1) في كسرولة على نار نضع الزبدة، الزيت، البصل ثم الثوم. نترك الكل يتقلّى مدة 5 دقائق.

(2) نضيف لحم الديك الرومي المدخن المبشور، البقدونس ثم جميع التوابل المذكورة مع التحريك لمدة 5 دقائق.



(3) نطلق العجين فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، تقطع على شكل مستطيل، نوزع الجبن ثم نضع الحشوة في حاشية العجين وتلف على شكل قضبان، تدهن بالبيض، ترش بالزنجلان، تقطع، تصفف في صفيحة وتطهى في فرن لمدة 20 دقيقة تقريبا.



مليويات محشوة بجبن ريكوتا

المقادير

- مقادير وطريقة تحضير مليويات (ص 61)
للحشوة :
200 غ من جبن ريكوتا
150 غ من جبن أحمر مبشور
1/4 ملعقة شاي من زعيترة
1 قبضة من إيزار أبيض
50 غ من زيتون أخضر مقطع قطع صغيرة

طريقة التحضير

(1) في إناء نخلط جبن الريكوتا، الزعيترة، الإيزار، الزيتون، يترك جانبا.

(2) نأخذ مليويات صغار محضرة، تحشى بحشوة جبن محضر.

(3) نضيف الجبن المبشور، ثم تصفف في صفيحة الفرن، تطهى لمدة 5 دقائق ثم تقدم مع شاي.



مقبلات قمع بأنشوان بالزيتون

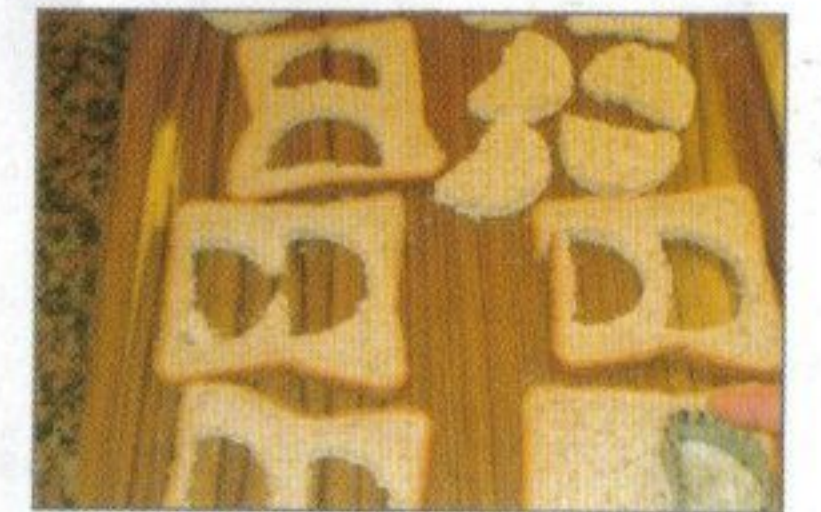
المقادير

- 200 غ من جبن ريكوتا
- 1 علبة من أنشوان بالزيتون يباع في المتاجر الممتازة
- قطرات من عصير حامض
- 1/4 ملعقة شاي من أزيز
- قبضة من إبزار أبيض
- 1 ملعقة شاي من بقدونس للتزيين

طريقة التحضير

(1) يقطع خبز الطوسط على الشكل المرغوب فيه، يترك جانبا.

(2) في إناء نخلط الجبن، الإبزار، الأزيز ثم قطرات من عصير حامض، نخلط الكل جيدا.



(3) نأخذ قطع الطوسط، نضع ملعقة شاي من خليط الجبن ثم الأنشوان بالزيتون، عند التقديم تزين بالبقدونس.



خبز على شكل بنيني بالدجاج

المقادير

مقادير وطريقة تحضير خبز (أنظر ص 60)

- 250 غ من لحم دجاج مفروم
- 1/4 ملعقة شاي من إيزار أبيض
- 1 ورقة سيدنا موسى + بصلة مفرومة
- ملح حسب الذوق
- 1 ملعقة شاي من زبدة
- 100 غ من جبن موزريلا
- 100 غ صلصة بصل (ص 62)
- 1/2 ملعقة شاي من سكنجبير طري
- مبشور
- 1/2 ملعقة شاي من هريسة

طريقة التحضير

(1) نأخذ خبز البنيني، يدهن بالصلصة المحضرة، يترك جانبا.

(2) في كسرولة على نار نضع الزبدة، السكنجبير، البصل مع التحريك، نضيف لحم الدجاج المفروم، الملح، الإيزار، ورقة موسى، الهريسة، نستمر في التحريك حتى يتشرب تماما.



(3) نضع ملعقة شربة من حشوة الدجاج فوق الصلصة ثم نوزع الجبن. تطهى لمدة 5 دقائق، تزين حسب الرغبة.



كورني بالخبز السوري محشو

المقادير

- 4 قطع من الخبز السوري
- 100 غ من صلصة البصل (ص 62)
- 150 غ من شرائح ديك رومي مدخن
- قبضة ملح وإبزار أبيض
- 50 غ من زيتون أخضر مقطع
- 50 غ من جبن مكعبات صغيرة

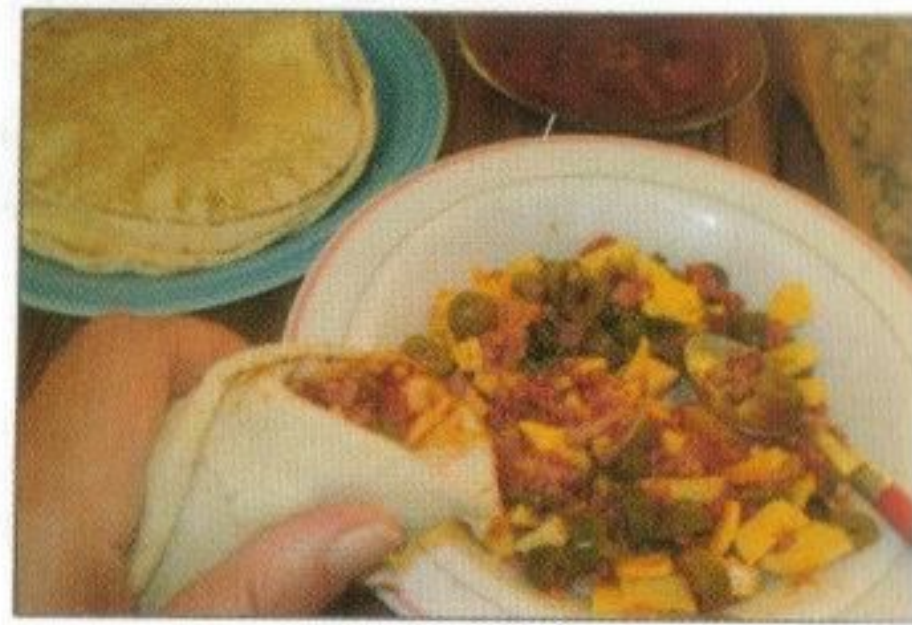
طريقة التحضير

(1) نأخذ قطع الخبز، نوزع ملعقة كبيرة من الصلصة، نترك جانبا.

(2) في إناء نخلط شرائح الديك الرومي المقطع، الزيتون، الجبن، الملح، الإبزار، نخلط الكل جيدا حتى ينسجم مع بعض.



(3) نحشو الخبز بالحشوة المحضرة ثم نلفها على شكل كورني أنظر الصورة. تطهى لمدة 5 دقائق تقريبا.



قلوب طوسط بالكفيار (بيض السمك)

المقادير

خبز طوسط

علبة من كفيار (بيض السمك)

قبضة من ملح وإبزار

150 غ من جبن ريكوتا

زيتون أسود وكرنشون وجبن للتزيين

1/4 ملعقة شاي من زعيرة

طريقة التحضير

(1) يقطع خبز الطوسط على شكل قلوب كبيرة الحجم ثم حجم أصغر منها، أنظر طريقة التحضير.

(2) في إناء نخلط الجبن، الزعيرة، الملح، الإبزار، يترك جانبا.



(3) نأخذ قطع الطوسط، تدهن بجبن ثم ببيض السمك (Caviar) نضع قطعة على شكل قلب صغيرة الحجم فوق القطعة الكبيرة، تزين بجبن وكرنشون وزيتون.



مقبلات بعقدة كبد الكنار

المقادير

150 غ من عقدة كبد كنار (Pâtée)

قطع طوسط

جزر، زیتون، طماطم سوریز

2 ملاعق من جبن ریکوٹا

قبضة من ملح وإبزار

طريقة التحضير

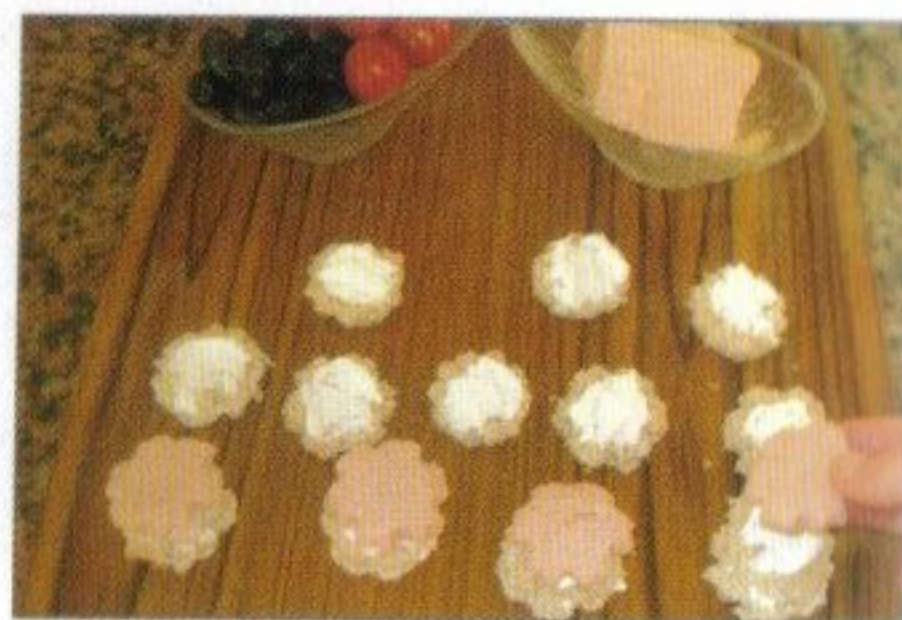
(1) يقطع خبز الطوسط على شكل نجيمات ويترك جانبا.

(2) نخلط الجبن، الإبرار جيدا ويترك جانبا.

(3) نأخذ قطع الطوسط المقطعة، نلصق واحدة مع أخرى بالجبن المحضر.



(3) نقطع عقدة الكنار على شكل قطع خبز الطوسط ثم نوضع فوقهم. تزين بطماطم سوريز والجزر والزيتون.



قلوب طوسط بالقمرون

المقادير

200 غ من قمرون محمر في زبدة

(سوطي)

خبز طوسط على شكل قلب

50 غ من زيتون أخضر دوائر

50 غ من الجبن مبشور

1 بصلة صغيرة مبشورة

2 من طماطم مطحونة

زيتون أخضر

ملح وإبزار حسب الذوق

طريقة التحضير

(1) تقطع خبز الطوسط على شكل قلوب، تترك جانبا.

(2) في كسرولة نضع الزبدة، البصل مع التحريك، نضيف الطماطم المطحونة، الملح، الإبزار، يترك الكل يتقلّى مدة 7 دقائق أو حتى يتشرب تماما.



(3) نأخذ قطع الطوسط، نضع ملعقة شاي من الصلصة المحضرة ثم القمرون صوطي وقطع الزيتون والجبن.



كورني بورق بسطيلة ودجاج بالطحينة

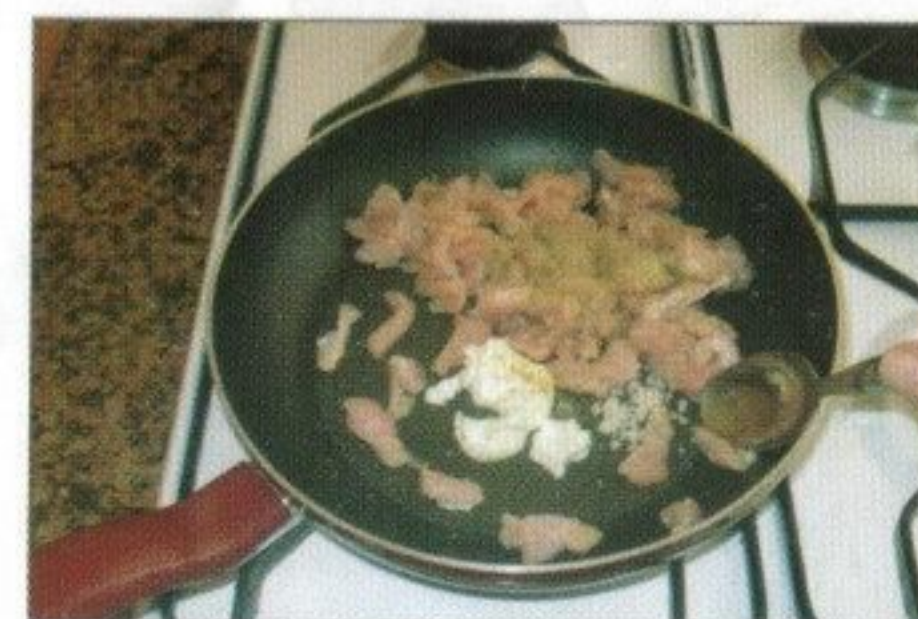
المقادير

- طريقة تحضير كورني بورقة البسطيلة (أنظر ص 63)
- 150 غ من أناناس مقطعة مكعبات صغيرة
1 ملعقة من زبدة
250 غ من لحم دجاج مقطع أصابع
رشة ملح وإبزار.
- 1 ملعقة شاي من زنجلان محمر ومطحون
1 ملعقة شربة من طحينة
1 ملعقة شاي من عصير الحامض
1 ملعقة شربة من ماء

طريقة التحضير

(1) في مقلاة على نار نضع الزبدة، الملح، الإبزار ثم الدجاج مع تحريك حتى يتحمر ويتشرب تماما.

(2) في إناء التخليط نخلط الطحينة، الحامض، الماء، يخلط جيدا ويترك جانبا.
في إناء آخر نخلط خليط الدجاج وملعقتان من خليط الطحينة، الزنجلان ثم قطع الأناناس، نخلط الكل حتى ينسجم مع بعض.



(3) نحشو الكورني بالحشوة المحضرة، تزين حسب الرغبة.





(3) نأخذ قطع الطوسط على شكل بطة، تدهن بحشوة الجبن ثم نضع قطعة فوق الأخرى ونضع أنصاف البيض المسلوق، تزين حسب الرغبة.



مقبلات على شكل بطة

المقادير

بيض سمان مسلوق
قبضة من ملح وإبزار
تزين حسب الرغبة

150 غ من جبن ريكوتا
1/2 ملعقة شاي من زعيترة
قطع من خبز طوسط

طريقة التحضير

(1) يقطع خبز الطوسط على شكل بطة. يترك جانبا.



(2) في إناء نخلط جيدا الجبن، الزعيترة، الملح، الإبزار، يترك جانبا.



كريب بالقمرון

المقادير

- مقادير وطريقة تحضير الكريب (ص 58)
- 250 غ من قمرון
 - ملعقة شربة من قشدة طرية
 - ملعقة شاي من بقدونس مفروم
 - 100 من الجبن المبشور
 - 150 غ من جبن موزريلا
 - 1 ملعقة شاي من زبدة
 - 1/2 ملعقة شاي من ثوم مفروم
 - قبضة من إيزار أبيض
 - قبضة من ملح
 - قليل من الكوزة المحكوكة
 - ثوم قصبي وفلفل أحمر للتزيين
 - 150 غ من الكريم بيشاميل

طريقة التحضير

(1) في مقلاة على نار نضع الزبدة، الثوم، القمرن، البقدونس، الملح، الإيزار، مع التحريك حتى يتشرب.

(2) نضيف القشدة الطرية مع تحريك خفيف، نصب الكل في إناء ونضيف الجبن، الكوزة ثم الكريم بيشاميل.



(3) نأخذ قطع الكريب وتحشى بالحشوة المحضرة، نترك في المجمد مدة 30 دقيقة، تقطع، نوزع الجبن وتطهى لمدة 7 دقائق. بعد خروجها من الفرن تزين بالفلفل الأحمر والثوم القصبي.



طوسط على شكل نجيمات

المقادير

- 1 بصلة مبشورة محمرة
- 150 غ من عقدة الكبد (Pâte)
- قليل من بقدونس مفروم
- قطع خبز طوسط
- ملعقة شاي معجون الطماطم
- قبضة من ملح وإبزار أبيض
- قبضة من كوزة محكوكة
- 1 ملعقة شاي من زبدة
- 100 غ طماطم مطحونة
- زيتون أخضر للتزيين

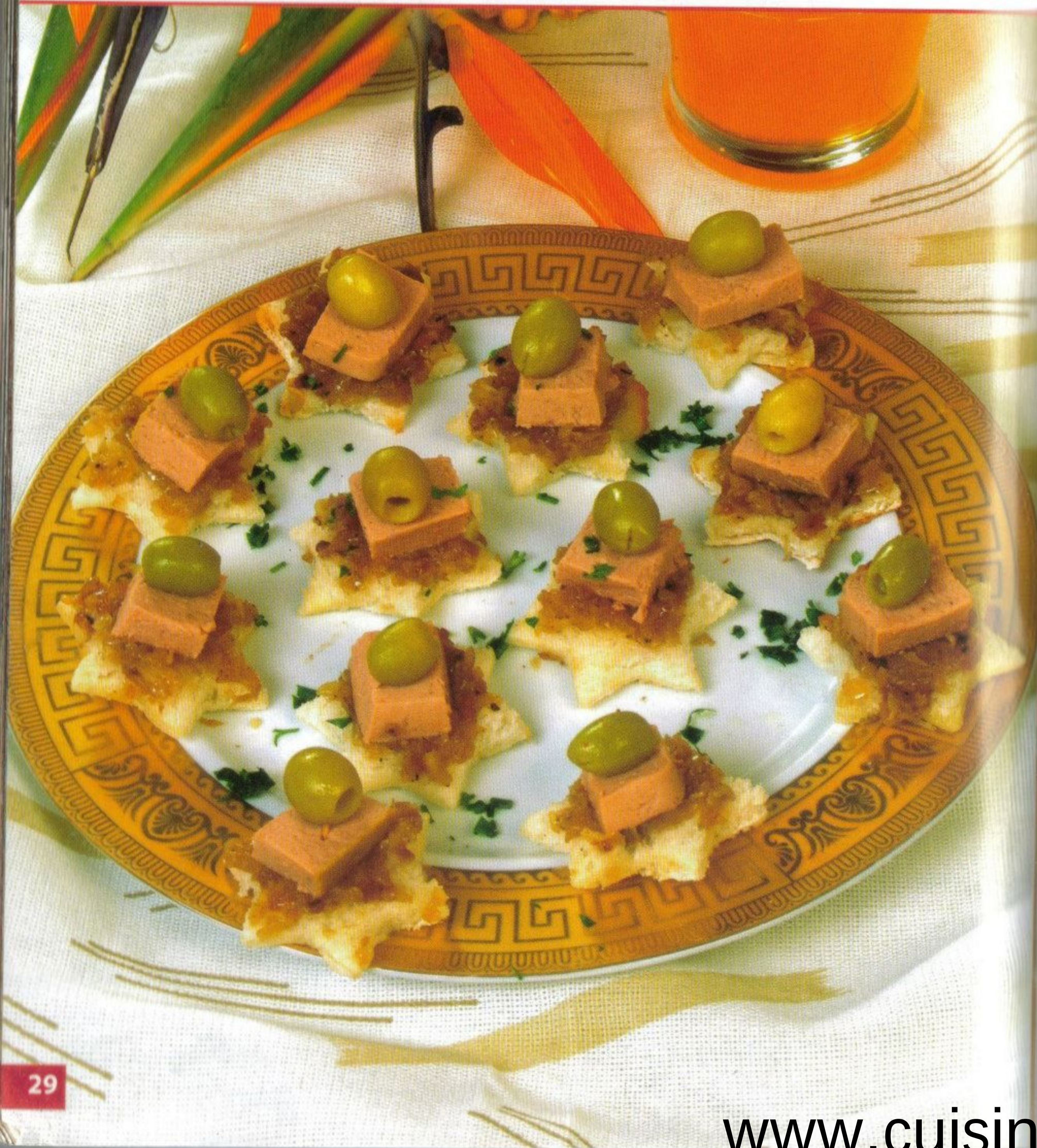
طريقة التحضير

(1) في كسرولة على النار نضع الزبدة، البصل، الملح، الإبزار، معجون الطماطم، الطماطم المطحونة والكوزة، يترك الكل يتقلّى مدة 7 دقائق تقريباً.

(2) تقطع قطع الطوسط على شكل نجيمات. تترك جانبا.



(3) نضع ملعقة شاي من خليط البصل والطماطم فوق الطوسط المحضرة ثم قطع عقدة الكبد (pâte) ثم الزيتون، نزين الصحن بالبقدونس المفروم.



مقبلات بجبن ريكوتا

المقادير

- 200 غ من جبن ريكوتا
- 1/2 ملعقة شاي من زعيترة
- قبضة من إبنزار أبيض وملح
- 150 غ من الجبن
- البيض البلدي
- شرائح خبز طوسط
- 1 ملعقة شاي من كيتشوب
- زيتون وحامض للتزيين
- قليل من السيبوليت

طريقة التحضير

(1) يقطع خبز الطوسط على شكل دائري، يترك جانبا.

(2) يخلط جيدا جبن الريكوتا، الكيتشوب، الزعيترة، الملح، الإبنزار. يترك جانبا.

(3) نأخذ خبز الطوسط ونضع قطعتين/فوق بعض، يدهن بالجبن المحضر.



(4) نضع الجبن البلدي على شكل وردة.



المقادير

شرائح خبز طوسط	50 غ من زيتون أسود
200 غ من صلصة البصل (ص 62)	50 غ من طماطم سوريز
250 غ من دوائر كشير صومو	ثوم قصبي وأزير للتزيين
150 غ من جبن ريكوتا	

طريقة التحضير

(1) تقطع خبز الطوسط على شكل قلوب أو حسب الرغبة.

(2) ثم نوزع الجبن الكريمي ونضع قطعة فوق الأخرى (أنظر الصورة)



(3) ندهن بصلصة البصل ثم نضع دائرة من كشير الصومو وتزين بالطماطم والزيتون.



مقبلات بورق البسطيلة وحشوة الجبن والبيض

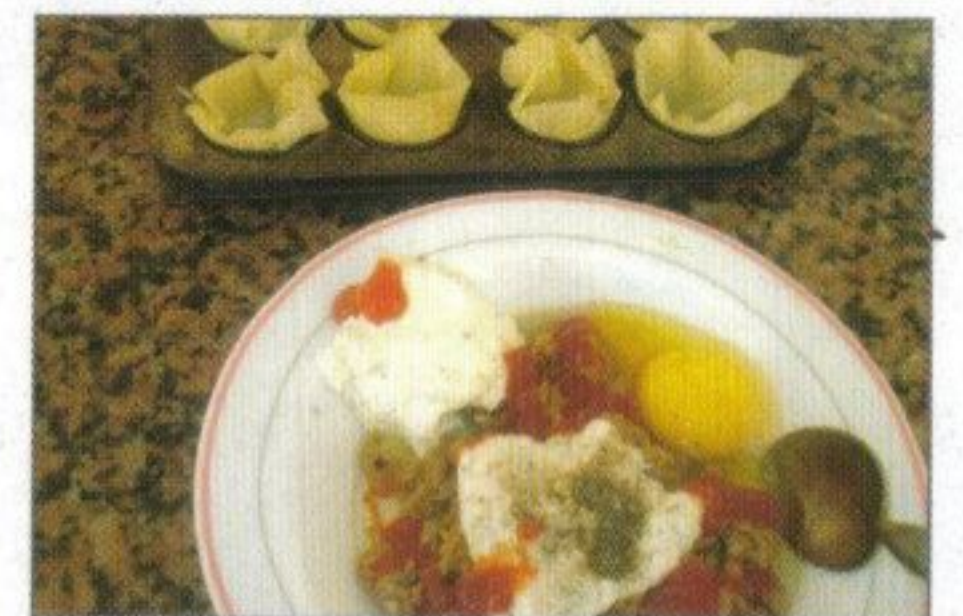
المقادير

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| 300 غ من ورقة بسطيلة حجم صغير | 1 ملعقة شربة من قشدة طرية |
| 250 غ من لحم ديك رومي مدخن | ملح وإبزار حسب الذوق |
| 50 غ من جبن ريكوتا | 2 ملعقة شربة من كيتشوب |
| 2 بيضات | زيتون أسود وطماطم سوريز |
| 50 غ من زبدة ذائبة | فلفل أحمر للتزيين |

طريقة التحضير

(1) نأخذ ورقة البسطيلة، تدهن بزبدة ذائبة، توضع وسط قوالب معدنية. تترك جانبا.

(2) في إناء نخلط قطع الديك الرومي، الجبن، البيض، القشدة الطرية، الملح، الإبزار والكيتشوب.



(3) نضع ملعقة شربة من الحشوة المحضرة ثم تطهى لمدة 15 دقيقة تقريبا. عند التقديم تزين بالزيتون وطماطم السوريز أو حسب الرغبة.



المقادير

خبز طوسط
150 غ من جبن أبيض
150 غ من سوري

قبضة من ملح وإبزار أبيض
قليل من ثوم قصبي مفروم

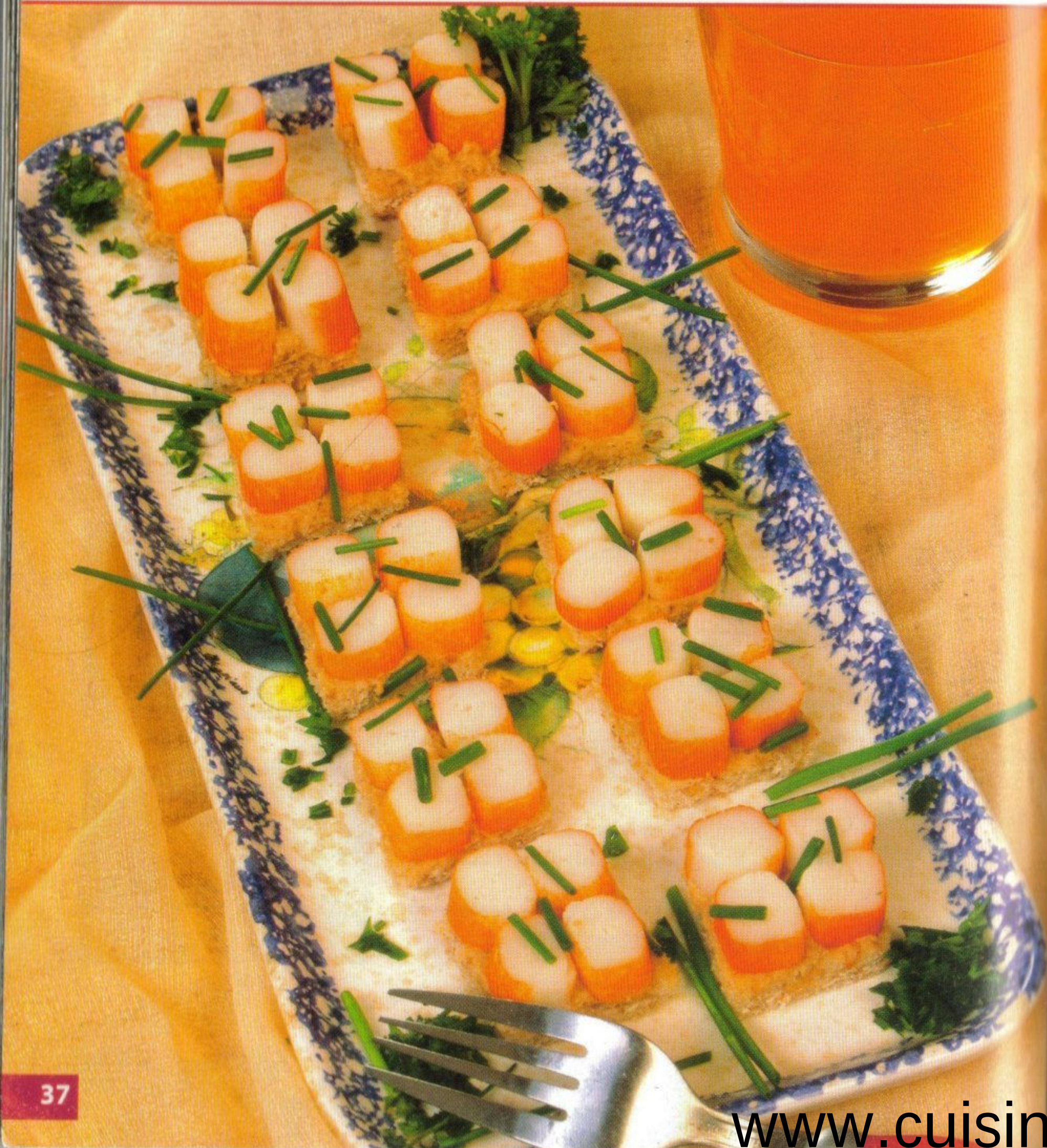
طريقة التحضير

(1) نقطع خبز الطوسط مربعات، نترك جانبا.

(2) في إناء نخلط جيدا الجبن، الإبزار، الثوم القصبي ويترك جانبا.



(3) نأخذ مربعات خبز الطوسط، نضع ملعقة من خليط الجبن يقطع سوري ثم يصفف فوق مربعات الخبز بالجبن.



مقبلات بالزيتون المطحون وبيض السمان

المقادير

200 غ من زيتون أسود مطحون
1 ملعقة شاي من حياق مفروم
1 ملعقة شاي من زيت الزيتون
قطع طوسط

بيض سمان مسلوق

قليل من طماطم جافة للتزيين

قبضة من إبزار أبيض

طريقة التحضير

(1) في إناء نضع الزيتون المطحون، الحباق، الإبزار، زيت الزيتون، نخلط الكل.

(2) يقطع خبز الطوسط على شكل بيضاوي (Ovale) ثم نضع ملعقة شاي من خليط الزيتون.



(3) نضع أنصاف البيض ثم تزين بالطماطم الجافة المرطبة في الماء لمدة 1 ساعة.



عجين موزق على شكل سمكة بالصومو

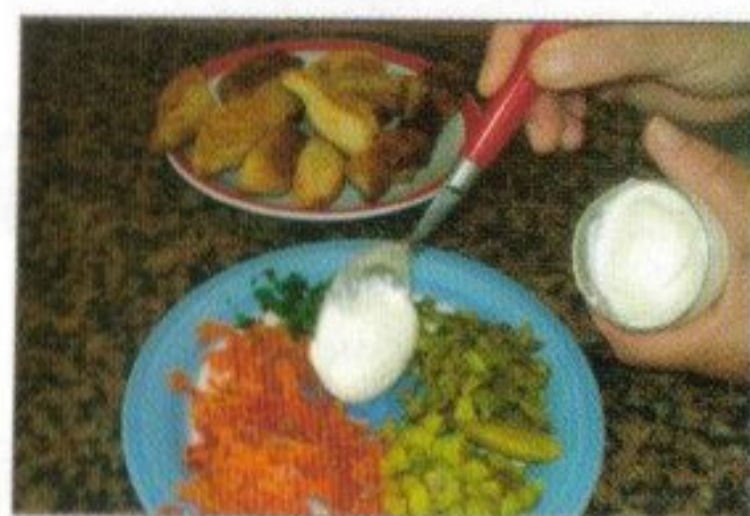
المقادير

- 400 غ من عجين موزق
- 300 غ من صومو مقطع قطع صغيرة
- 1 ملعقة شربة من جبن كريمة
- 150 غ من جبن ريكوطا
- قبضة من زعتر رومي
- 1/2 ملعقة شاي من بقدونس
- 1 بيضة
- قبضة من إيزار أبيض
- قبضة من ملح
- تزين حسب الرغبة

طريقة التحضير

(1) تطلق عجين فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، تقطع على شكل سمكة، تصفف في صفيحة وتدهن بالبيض المخفوق. تطهى مدة 20 دقيقة تقريبا.

(2) في إناء نخلط قطع الصومو، الجبن، الكريمة، يخلط الكل جيدا.



(3) نحشو السمكة بالحشوة المحضرة ثم تصفف في صحن التقديم وتزين حسب الرغبة.



مربعات بعجين مورك وجبن ريكوطا

المقادير

- 350 غ. من عجين مورك
- 250 غ من لحم ديك رومي مدخن مقطع
- 50 غ من زيتون أخضر
- 1 ملعقة شاي من بقدونس مفروم
- 1 ملعقة شربة من كيتشوب
- 1 ملعقة شاي من حباق مفروم
- 150 غ من جبن ريكوطا
- 1 بيضة
- 1 قبضة من إبزار أبيض وملح

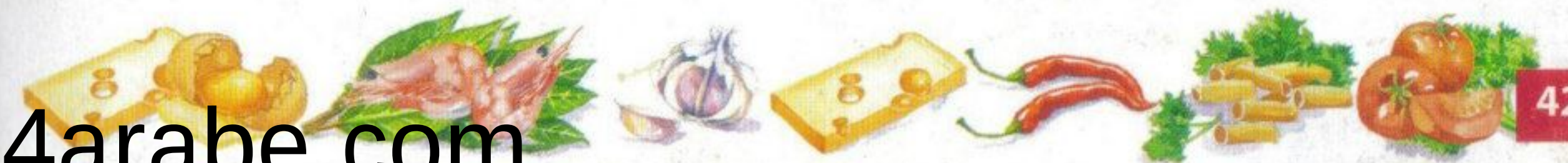
طريقة التحضير

(1) في إناء نخلط لحم الديك الرومي المدخن، الجبن، البقدونس، الحباق، الملح، الإبزار، الكيتشوب، الزيتون المقطع، يخلط الكل جيدا ويترك جانبا.

(2) تطلق العجين فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، تقطع مربعات.



(3) نضع قليل من الحشوة المحضرة في وسط عجين ثم تثني على شكل مربع (رغيف)، تصفف في صفيحة، تدهن بالبيض وتطهى لمدة 15 إلى 20 دقيقة.



مربعات طوسط بالصومو والجبن

المقادير

مربعات طوسط

جبن مربعات

250 غ من قطع الصومو

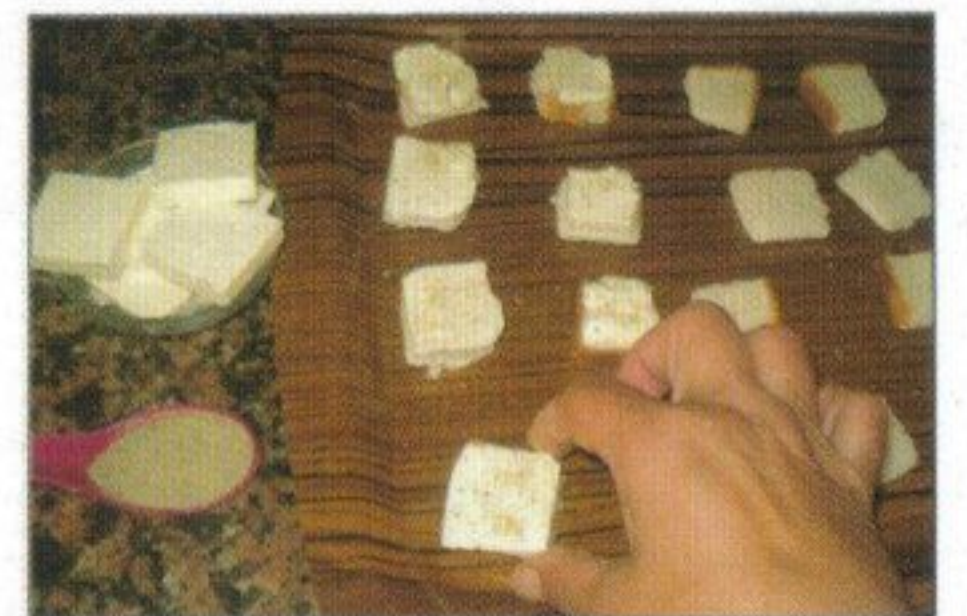
قليل من ثوم قصبي

قبضة من إيزار أبيض

طريقة التحضير

(1) يقطع خبز الطوسط على شكل مربعات.

(2) نأخذ مربعات الجبن، ترش بإيزار أبيض ثم نضعها فوق قطع الطوسط. تترك جانبا.



(3) نأخذ قطع الصومو ثم نضعها فوق الطوسط والجبن المحضر، تقدم حسب الرغبة.



مقبلات بدوائر طوسط محمر والجبن

المقادير

شرائح خبز طوسط

100 غ من جبن ريكوتا

100 غ من جبن موزريلا

1 ملعقة شربة من كشير محكوك

1 ملعقة شربة من زبدة

2 بيضات سمان

1/4 ملعقة شاي من ابزار أبيض

ملعقة شربة من كورنيشون مبشور

ملح حسب الذوق

طريقة التحضير

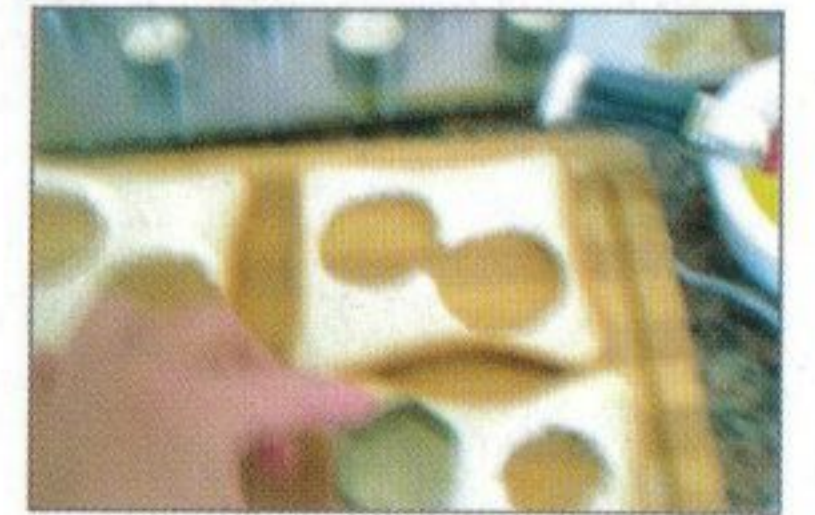
(1) يقطع خبز الطوسط على شكل دائري،

تدهن بالزبدة وتوضع في قوالب معدنية.



(3) يخلط الكل حتى ينسجم مع بعض،
نصب ملعقة من خليط الجبن فوق الطوسط
بالزبدة. يطهى لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

(2) في إناء نخلط كلاً من جبن الموزريلا
وجبن الريكوتا، الكشير، البيض، الإبزار،
الكورنيشون، الملح.



مقبلات بيض كفيار (caviar) والجبن

المقادير

100 غ من جبن كريمة

زيتون وكورنشون للتزيين

قطع طوسط

علبة من كفيار

100 غ من جبن مربعات

طريقة التحضير

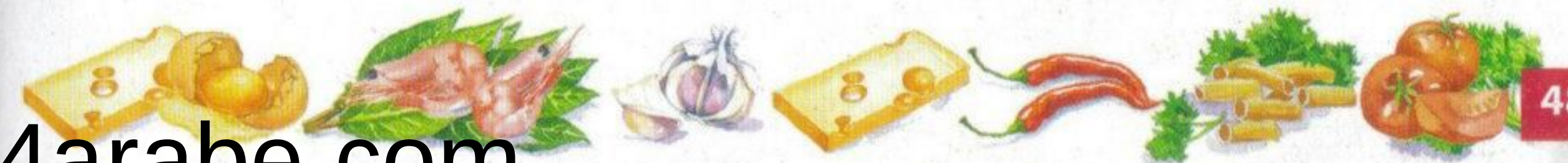
(1) تقطع قطع الطوسط دوائر، تترك جانبا.



(2) نأخذ قطعتين من دوائر الطوسط، تدهن بالجبن. تترك جانبا.



(3) ندهن وجه الطوسط بالكافيار ثم تزين بمكعبات الجبن والزيتون والكورنشون.



كورني بورقة بسطيلة بالسّمك والجبن

المقادير

مقادير وطريقة تحضير كورني

(ص 63)

300 غ من فيلي سمك صول

150 غ من جبن ريكوتا

قبضة من ملح وإبزار

1 ملعقة شاي من زبدة

2 ملاعق شربة من خيار مبشور

1 ملعقة شربة من زنجلان محمر

طريقة التحضير

(1) في مقلاة على النار نضع الزبدة، الملح، الإبزار ثم شرائح السمك صول المقطع قطع صغيرة مع التحريك حتى يتحمر شيئاً ما.

(2) نضع خليط السمك في إناء، نضيف الجبن، الخيار، الزنجلان، نخلط الكل جيداً.



(3) نحشو الكورني بخليط السمك والجبن ثم يزين بالخيار والزنجلان المحمر.



صغار طريطات بصاصة بصل وجبن

المقادير

- 250 غ من عجين موريق
- 200 غ من طماطم مطحونة
- 2 فصوص من ثوم مطحون
- 1 ملعقة شاي من زبدة
- 1 ملعقة شربة من بصل مفروم
- 1/2 ملعقة شاي من حباق مفروم
- 1 ملعقة شاي من بصل غبرة
- ملح حسب الذوق
- 1/4 ملعقة شاي من إبزار أبيض
- 1/4 ملعقة من هريسة
- 100 غ من الجبن أحمر مبشور
- 50 غ من الزيتون أخضر مقطع شرائح الجبن للتزيين
- فلفل أحمر

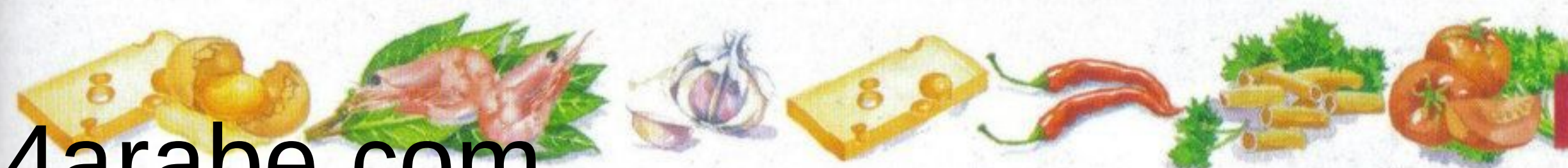
طريقة التحضير

(1) في كسرولة على النار نضع الزبدة، الطماطم، الثوم، البصل، الملح، الإبزار، الزيتون، الحباق، الهريسة، البصل غبرة. يترك الكل حتى يتشرب تماما.

(2) نأخذ طريطات محضرة، نضع ملعقة شاي من الصلصة المحضرة.



(3) نضيف الجبن المبشور، تصف في صفيحة الفرن، تطفى مدة 7 دقائق، وتقدم مزينة بشرائح الجبن والفلفل والزيتون.



المقادير

1/2 ملعقة شاي من الزعتر

زيتون أخضر للتزيين

شرائح طوسط الشعير

200 غ من كشير الصومو

150 غ من الجبن أبيض

طريقة التحضير

(1) تقطع شرائح الطوسط دوائر، تترك جانبا.

(2) تقطع دوائر الصومو ثم تقسم إلى قطعتين.

يخلط الجبن والزعتر ثم تدهن دوائر الطوسط.



(3) نضع كل قطعة فوق الأخرى ثم نضيف أنصاف الصومو المحضرة، تزين بالزيتون الأخضر.



ليشو بلحم الديك الرومي المدخن

المقادير

- مقادير وطريقة تحضير ليشو (ص 59)
 150 غ من شرائح الديك الرومي المدخن
 100 غ من جبن ريكوتا
 ملعقة شاي من البقدونس المفروم
 قبضة من الزعتر
 قبضة من الإبرار أبيض
 قبضة من الملح
 ملعقتين من كريم البيشاميل

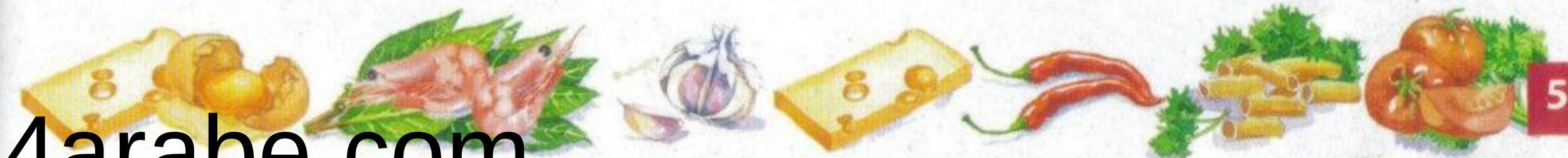
طريقة التحضير

(1) نأخذ ليشو نضع فتحة في جانب دوائر ليشو بواسطة سكين يترك جانبا.

(2) في إناء نخلط الكريم بيشاميل، لحم الديك الرومي المدخن المقطع، الزعتر، البقدونس، الجبن ثم الملح والإبرار، نخلط الكل جيدا.



(3) نضع ملعقة شاي من الحشوة وسط ليشو ثم تزين حسب الرغبة.



المقادير

- 120 غ من الزبدة
- قبضة من الإبرار الأبيض
- 2 بيضات
- 250 غ من الدقيق
- ملعقتان شربة من نشا البطاطس
- ملعقة شاي من الحليب غبرة
- 1/2 كأس من الماء
- كأس من الحليب



طريقة التحضير

- (1) نخلط دقيق النشا وغبرة الحليب مع بعض، يترك جانبا.
- (2) في كسرولة على النار نضع الماء، الزبدة، الزيت، الحليب، الملح والإبرار مع التحريك حتى الذوبان.
- (3) نضيف خليط الدقيق بالتدريج مع الخلط المستمر بملعقة من الخشب.
- (4) نرفعها من على النار، نضيف البيض بالتدريج مع التحريك المستمر، نحضر كويرات مستطيلة ودائرية، تصفف في صينية الفرن وتطهى لمدة 15 دقيقة تقريبا.

المقادير

- 1 كأس من حليب غبرة
- 2 ملاعق من زبدة
- قبضة من إبرار أبيض
- ملح حسب الذوق
- 1 كأس كبير من ماء
- 1/2 ملعقة شاي من خميرة حلوى
- 1/2 ملعقة شاي من الخردل
- 1 بيضة، الدقيق حسب الخليط



طريقة التحضير

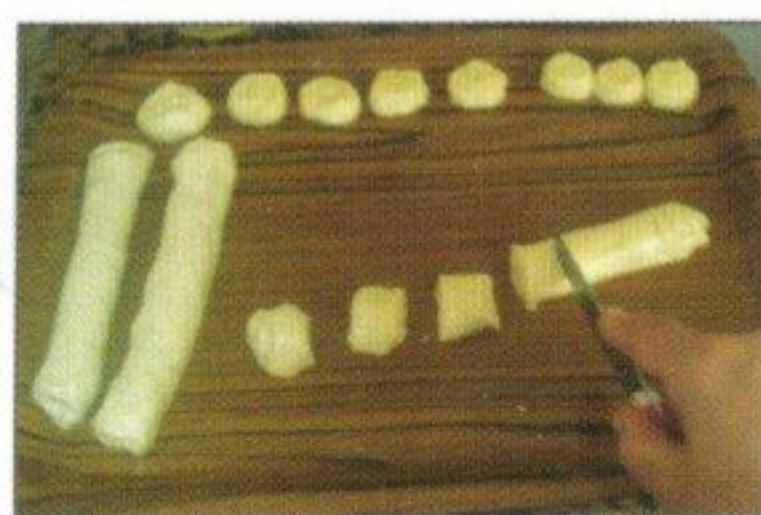
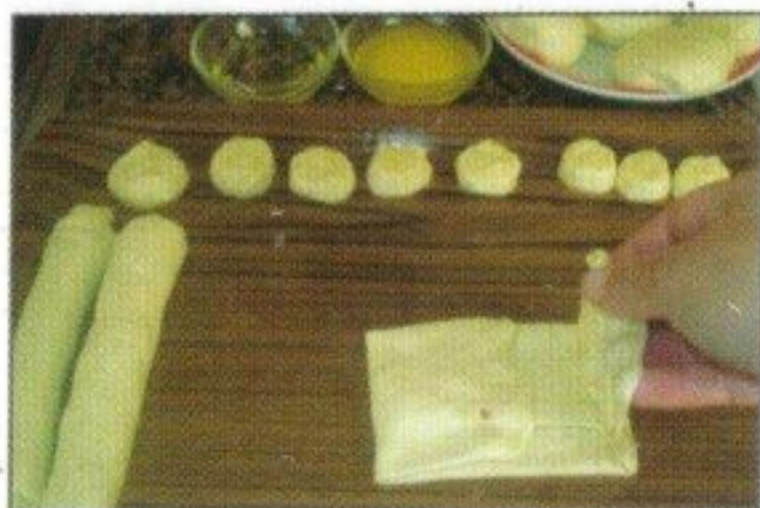
- (1) في إناء يخلط كل من الحليب، الماء، الخردل، الإبرار، الملح، البيض، الخميرة ثم الدقيق.
- (2) يفرغ في كأس خلاط كهربائي، يخلط جيدا لمدة 5 دقائق.
- (3) يفرغ في أنية من زجاج، يترك جانبا لمدة 10 دقائق.
- نضع مقلاة على النار، نصب كمية من العجين، تطهى من الوجهين.

المقادير

- 250 غ من دقيق القمح
- 200 غ من الدقيق الممتاز
- ملعقتان من زيت المائدة
- 30 غ من نشا البطاطس
- ملح حسب الدوق
- ملعقة شاي من الخميرة

طريقة التحضير

- (1) في قصعة نضع دقيق القمح والدقيق الممتاز الأبيض ثم نجوف وسطه.
- (2) نضيف نشا البطاطس ثم جميع المكونات وقليلًا من الماء مع الخلط.
- (3) نضيف الماء بالتدريج حتى يصبح العجين متماسكًا ولينا مع ذلك جيدًا.
- (4) نحضر كويرات، نترك لمدة 10 دقائق تقريبًا ثم نطلق بالزيت وترش بالزبدة، تلف على الشكل المبين في الصورة، تطهى في مقلاة على نار متوسطة.

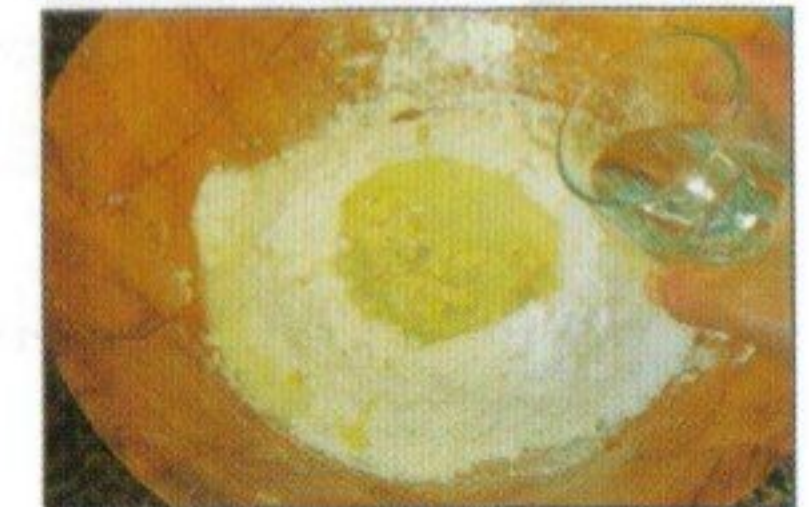


المقادير

- 500 غ من الدقيق الممتاز
- 50 غ من نشا البطاطس
- 1/4 ملعقة شاي من الإبرار الأبيض
- 1/2 ملعقة شاي من الملح
- ملعقة شاي من خميرة الخبز
- ملعقة شاي من الزبدة
- ملعقة شربة من الزيت

طريقة التحضير

- (1) في قصعة نضع الدقيق، نجوف وسطه ثم نضيف نشا البطاطس ثم جميع المكونات.
- (2) يخلط الكل جيدًا مع إضافة الماء بالتدريج حتى تتجمع العجين وتصبح متماسكة.
- (3) نصنع كويرات صغيرة، نطلق براحة اليد على شكل مربع، نترك حتى تخمر، نضع في الفرن مدة 10 دقائق (تخرج قبل أن تتحمر).



طريقة تحضير كورني بورق البسطيلة

المقادير

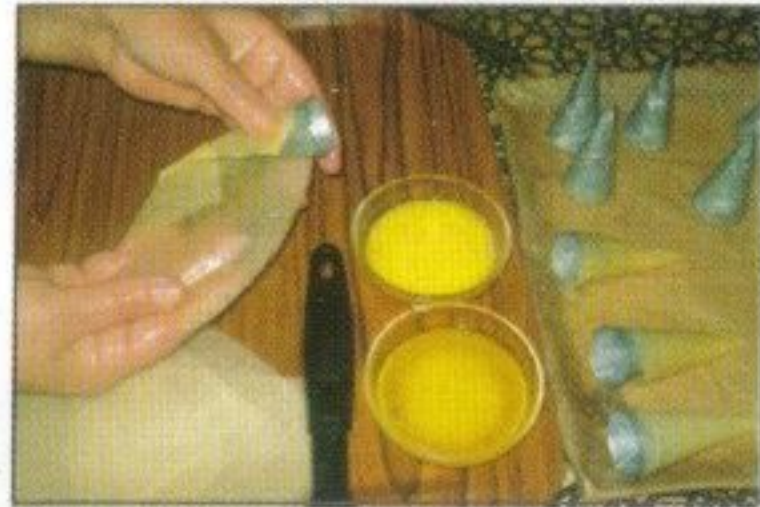
300 غ من ورقة البسطيلة
50 غ من الزبدة الذائبة

طريقة التحضير

(1) نأخذ ورقة البسطيلة، تدهن جيدا بالزبدة.



(2) تقطع ورقة البسطيلة أربع قطع ثم تترك جانبا.



(3) نأخذ أواني معدنية خاصة بالكورني ثم تلف حولها ورقة البسطيلة المحضرة، أنظر الصورة، تطهى لمدة 10 دقائق تقريبا.



طريقة تحضير صلصة البصل

المقادير

250 غ من الطماطم المحكوكة
250 غ من البصلة المحكوك
1/2 ملعقة شاي من الهريسة
1/2 كأس شاي من زيت الزيتون
2 فصوص من الثوم المطحون
2 من ورق سيدنا موسى
ملعقة شاي من سكنجبير مبشور
1/2 ملعقة شاي من مركز الطماطم

طريقة التحضير

(1) في مقلاة على النار نضع الزيت والبصل مع التحريك لمدة 5 دقائق.



(2) نضيف الطماطم والثوم مع الاستمرار في التحريك.



(3) ثم باقي مكونات الصلصة مع التحريك من حين لآخر حتى تتشرب تماما، وبذلك تكون جاهزة للاستعمال.



المحتويات



ليشو بلحم ديك رومي مدخن	2
طوسط بالجبن والتون	4
ملفوف بعجين موزق ولحم ديك رومي مدخن	6
مليويات محشوة بجبن ريكوطا	8
مقبلات قمح بأنشوان بالزيتون	10
خبز على شكل بنيني بالدجاج	12
كورني بالخبز السوري محشو	14
قلوب طوسط بالكفيار (بيض سمك)	16
مقبلات بعقدة كبد الكنار	18
قلوب طوسط بالقمرن	20
كورني بورقة بسطيلة بالسمك والجبن	22
خبز طوسط على شكل بطّة	24
كريب بالقمرن	26
طوسط على شكل نجيمات	28
مقبلات بجبن ريكوطا	30
قلوب طوسط بصلصة بصل	32
مقبلات بورق البسطيلة وحشوة الجبن والبيض	34
مقبلات بالجبن والسوري	36
مقبلات بالزيتون المطحون وبيض السمان	38
عجين موزق على شكل سمكة بالصومو	40
مربعات بعجين موزق وجبن ريكوطا	42
مربعات طوسط بالصومو والجبن	44
مقبلات بدوائر طوسط محمر والجبن	46
مقبلات بيض كفيار (caviar) وجبن	48
كورني بورقة بسطيلة بالسمك والجبن	50
صغار طريطات بصلصة بصل وجبن	52
مقبلات بدوائر طوسط الشعير وأنصاف الكشير	54
ليشو بلحم الديك الرومي المدخن	56
طريقة تحضير الكريب	58
طريقة تحضير ليشو	59
طريقة تحضير خبز بنيني	60
طريقة تحضير صغار الملويا	61
طريقة تحضير صلصة البصل	62
طريقة تحضير كورني بورق البسطيلة	63

