



مأكولات فلفل «محشي» باللحمة المفرومة



فلفل محشي باللحمة المفرومة.. طبخة اليوم مميزة تقدمها لك غاية في السهولة في طريقة تحضيرها، ولذيذة بطعمها ومفيدة، مغطاة بطبقة من جبنة الموزاريلا الشهية، اكتسفت الطعم وحضري فلفل محشي باللحمة المفرومة لوجبة مميزة وطيبة.
يكفي لـ 4 أشخاص
وقت الطهي: 40 دقيقة

المقادير:
- الفلفل الأخضر: 4 حبات «كبير الحجم»
- الفلفل الأحمر: 4 حبات «كبير الحجم»
- الزيت النباتي: ملعقة كبيرة
- البصل: 1 حبة «مفروم»
- الثوم: 3 فصوص «مهروس»
- لحم مفروم: 500 غرام
- الفلفل الأخضر: 1 حبة «مفروم ناعم»
- بهارات مشكلة: ملعقتان صغيرتان
- الكمون: ربع ملعقة صغيرة «مطحون»
- عصير الطماطم: كوبان
- ملح: ملعقة صغيرة
طريقة التحضير:
1- أزيل رؤوس الفلفل فوق والبذور واحتفظي بالرأس المزال واغسليه واتركيه لينشف.
2- سخني الزيت في مقلاة غير لاصقة على نار متوسطة ثم أضيفي اللحم وقلبيه حتى يتغير لونه.
3- أضيفي البصل والثوم والفلفل المفروم وقلبي حتى يطرى البصل والثوم والفلفل.
4- تبلي اللحم بالملح والكمون والبهارات وقلبي حتى ينضج اللحم.
5- احشي حبات الفلفل بخليط اللحم وغطي بالرؤوس المزالة وضعي الفلفل في طبق الفرن واغمريه بعصير البندورة.
6- غطي الطبق بورق القصدير وأدخليه الفرن على حرارة 175 درجة لمدة 45 دقيقة مع الحرص على التأكد من أن كمية الصوص لم تنقص كثيرا.
7- أخرجي الطبق وأزيل رؤوس الفلفل ووزعي جبنة الموزاريلا على الوجه وأعيدي الطبق للفرن لمدة 10 دقائق حتى يذوب الجبن.
8- قدميه ساخنا إلى جانب طبق من السلطة.

عصائر

عصير بطيخ بالسكر



المكونات
سكر - بحسب الرغبة
بطيخ نصف حبة صغيرة
طريقة العمل
1- قشري البطيخ وضعي اللب في وعاء.
2- إنزعي كل بذور البطيخ ثم ضعي اللب في الخلاط الكهربائي مع السكر بحسب الرغبة واخذي المكونات حتى يصبح المزيج ناعما.
3- صفي المزيج ثم اسكبيه في أكواب التقديم وأضيفي الثلج في حال رغبت بذلك.

شوربات حساء كريمة البازلاء

زيتني مائتلك و جربي حساء كريمة البازلاء اللذيذ وهو من الوصفات السهلة والسريعة.



المقادير:
1 كوب بازلاء
2 كوب مرق دجاج
2 كوب كريمة
1 ملعقة ملح
1 ملعقة فلفل
1 ملعقة ثوم بودرة
1 ملعقة زنجبيل بودرة
1 ملعقة جوزة الطيب
1 بصلة مفرومة
طريقة التحضير:
1- اقلي البصل في زيت الزيتون حتى يصفر لونه.
2- أضيفي البازلاء وقلبيها قليلا ثم أضيفي المرق واتركيها على النار حتى تنضج المقادير.
3- تبلي الشوربة بالملح، الفلفل، الزنجبيل، جوزة الطيب والثوم البودرة.
4- اخلطي بالمضرب الكهربائي ثم أضيفي الكريمة واتركيها على النار لمدة 10 دقائق ثم قدميها.



حلويات

كوكيز بالسكر والفواكه



تعرفي معنا على طريقة عمل كوكيز بالسكر والفواكه، وهو من الوصفات العالمية اللذيذة، حضريه لعائلتك وسيحبونه كثيرا وهو يعتبر حلوى عشاء لذيذة مع العصير المنعش، تعرفي أيضا على طريقة عمل ميني مارنج بالشيكولاتة: حلوى سهل.
المقادير:
1 كوب سكر
1 ملعقة كبيرة زبدة
1 كوب حليب
2 كوب دقيق
1 كوب سكر بودرة
1 ملعقة صغيرة فانيليا
1 علبة كمبوت فواكه مشكلة الطريقة:
اخلطي الزبدة، السكر والحليب. أضيفي الفانيليا والدقيق وقلبي الخليط جيدا.
في صينية مغلقة بورق الزبدة، ضعي ملعقتين من الخليط شكليهما على شكل كوكيز وكرري حتى نفاذ الكمية.
أدخلي الصينية الفرن حتى ينضج الكوكيز ثم زينه بكمبوت الفواكه مع رشه سكر بودرة.

سلطات طريقة عمل سلطة ورق العنب



المقادير:
- 500 ورقة عنب معلب، مقطع مربعات صغيرة
- 3 حبات طماطم، مقطعة مربعات صغيرة
- 3 حبات بصل كبيرة، مبشورة
- 4 أكواب برغل، منقوع
- مكعب واحد مرق دجاج، ماجي
- ملعقة واحدة كبيرة دبس الرمان
- كوب ورابع الكوب من زيت زيتون
- ملعقة واحدة صغيرة بهارات
- ملح «حسب الذوق»
- كوب ماء ساخنة
طريقة التحضير:
- في قدر على النار، ضعي البصل مع الزيت وحركي حتى يشقر لونه.
- أضيفي الطماطم على البصل واتركيه على النار لمدة دقيقتين.
- أضيفي ورق العنب وقلبي ثم أضيفي البرغل، مكعب المرقق والبهارات واتركيه ثلاث دقائق على النار.
- أضيفي الماء وقلبي ثم اتركي المكونات لمدة 10 دقائق على النار.
- أضيفي عصير الليمون ودبس الرمان وقلبي.