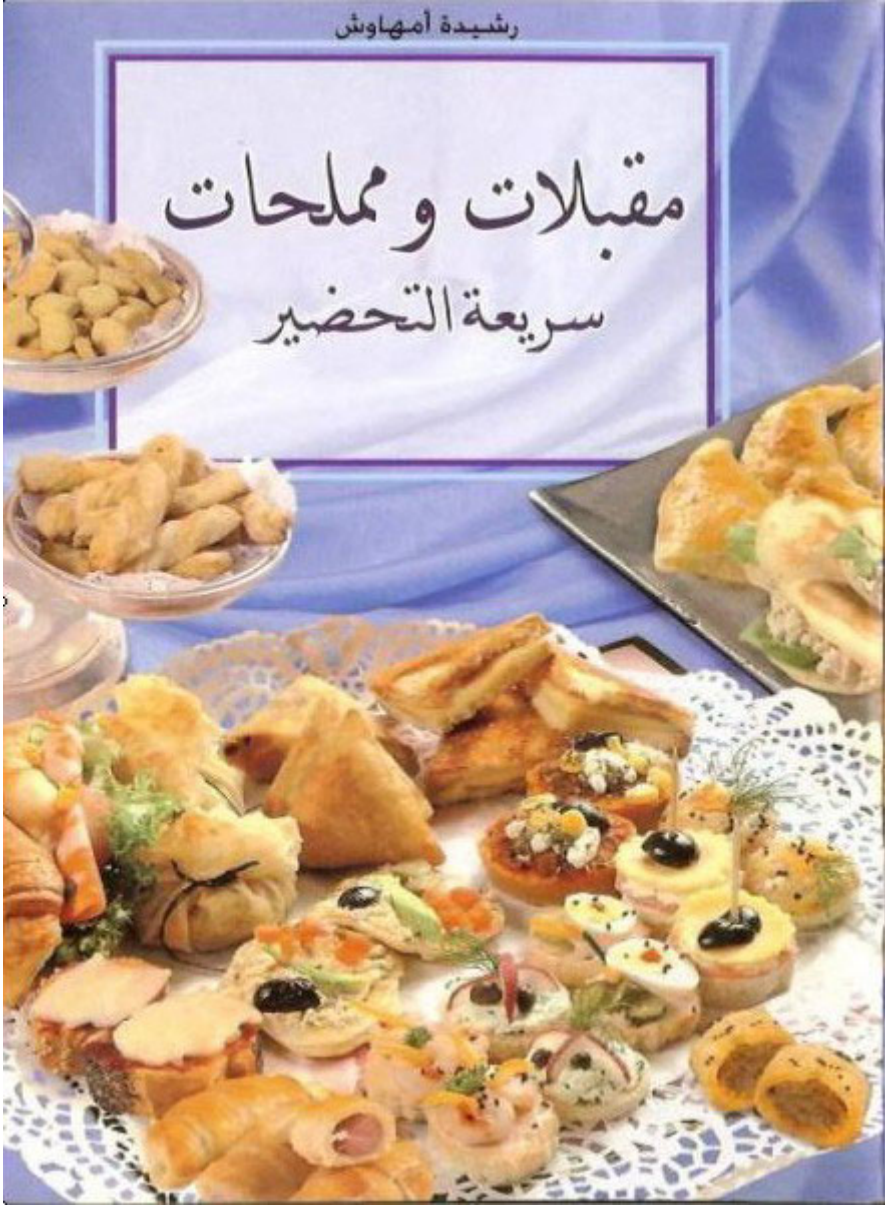


رشيدة أمهاوش

مقبلات و مملحات سريعة التحضير



www.cuisine4arabe.com



2

www.cuisine4arabe.com

مقبلات بالقمرون

Canapés aux crevettes

المقادير :

- للتزيين :
- الحبة السوداء
 - قشرة الحامض المرقد
 - أوراق البقدونس
 - ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم الحلو (Ketchup)

- 250 غ من القمرون المنقى
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من المايونيز
- ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم الحلو (Ketchup)
- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)

طريقة التحضير :



2 تقطع قطع الخبز إلى دوائر بطابع الحلوى .



1 يطهى القمرون مع ملعقة صغيرة من الزبدة في مقلاة فوق نار هادئة لمدة 7 دقائق .



3 نخلط المايونيز و صلصة الطماطم الحلو جيدا و ندهن بهذا الخليط دوائر الخبز . نضع فوق كل دائرة ثلاث حبات من القمرون. نزين بالحبة السوداء، قطع الحامض المرقد، أوراق البقدونس و قطرات من صلصة الطماطم الحلو .



www.cuisine4arabe.com

مقبلات بالجبن

Canapés aux deux fromages

المقادير :

- 150 غ من الجبن (الأحمر)
- 150 غ من الكاشير
- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)
- 100 غ من الجبن الطري
- زيتون أسود

طريقة التحضير :



1 يقطع الجبن الأحمر و الكاشير إلى شرائح رقيقة، بعد ذلك تقطع بطابع الحلوى على شكل دوائر .



2 و بنفس الطابع يقطع الخبز على نفس شكل الجبن الأحمر و الكاشير.



3 ندهن كل قطعة خبز بالجبن الطري، نضع فوقها دائرة من الكاشير، ندهن بقليل من الجبن الطري، نضع فوقه دائرة من الجبن الأحمر ثم نُزين بقطع الزيتون الأسود و نُثبت المقبلات بالعبدان الخشبية.



www.cuisine4arabe.com

مقبلات بالفجل و الكبار

Canapés aux radis et câpres



للتزيين :
- أوراق النافع
(Feuilles d'aneth)
أو البقدونس

المقادير :

- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)
- 100 غ من الجبن الطري
- 4 أوراق من الثوم القسبي (Ciboulette)
- 4 حبات من الفجل
- ملعقة كبيرة من الكبار

طريقة التحضير :



1 نقطع الخبز بطابع الحلوى على الشكل المرغوب فيه . نضع الجبن في إناء ثم نضيف عليه الثوم القسبي بعد تقطيعه بالمقص . يغسل الفجل جيدا و يقطع إلى دوائر . بدورها تقطع كل دائرة إلى نصفين . يُحتفظ بالنصف الأول كما هو و يقطع الثاني إلى نصفين .

2 تدهن قطع الخبز بخليط الجبن و الثوم القسبي . تصنف فوقها قطع الفجل .



3 تزين بحبيبات الكبار و أوراق النافع .



www.cuisine4arabe.com

مقبلات بالطنون

Canapés aux Thon

المقادير :

للتزيين :
- أوراق النافع
(Feuilles d'aneth)
أو البقدونس

- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)
- علبة صغيرة من سمك الطون بالزيت
- بيضتان مسلوقتان
- ملعقة كبيرة من المايونيز
- ملعقة كبيرة من الجزر المحكوك
- ملعقة كبيرة من الحبة السوداء

طريقة التحضير :

1 يقطع الخبز بطابع الحلوى على شكل دوائر أو على شكل آخر .



2 نخلط جيدا سمك الطون بزيتته مع أصفري البيض المسلوق . بعد ذلك نضيف أبيض البيض المحكوك ونحرك قليلا .



3 ندهن قطع الخبز بالمايونيز ونضع خليط الطون . نزين بالجزر المقروم والحبة السوداء و أوراق النافع .



مقبلات ببيض السممان
Canapés aux oeufs de cailles



www.cuisine4arabe.com

المقادير :

- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)
- ملعقتان كبيرتان من المايونيز
- ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم
- الحلوة (Ketchup)
- 6 بيضات سمان
- حبات من الخيار الصغير المخلل
- قشرة الحامض المرقد
- الثوم القصبي (Ciboulette)
- الحبة السوداء

طريقة التحضير :



1 يقطع الخبز بطابع الحلوى على شكل دوائر أو على شكل آخر .

2 تخلط ملعقتان كبيرتان من المايونيز مع ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم ثم تدهن قطع الخبز .



3 يسلق البيض، يقشر و يقطع إلى أربع دوائر تصفف كل واحدة فوق قطع الخبز الدهونة .

4 يقطع كل من الخيار و قشرة الحامض و الثوم القصبي إلى قطع رقيقة . نزين بها المقبلات ثم نضع نقطة من الكيتشوب على البيض و نرشه بقليل من الحبة السوداء .



كورني بالقمرون

Cornets aux crevettes

صلصة البيشاميل :

- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق
- 1/4 لتر من الحليب
- الملح و الإبزار
- قليل من الكوزة المحكوكة

المقادير :

- 250 غ من العجين المورق
(أنظر الصفحة 63)
- بيضة مخفوقة
- 250 غ من القمرون المنقى

للتزيين : - 100 غ من الجبن المفروم



www.cuisine4arabe.com

طريقة التحضير :

1 بورق العجين جيدا فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، و يقطع على شكل شرائط طويلة عرضها 1 سنتم .



2 يلف كل شريط حول قالب الخاص دون ترك أي فجوة حتى يتحول إلى شكل كورني صغير . يجب الحرص على أن لا يصل الشريط إلى حافة القالب .

3 يدهن العجين بالبيضة المخفوقة ثم تصفف القوالب عموديا فوق صفيحة فرن . تطهى في فرن مسخن بحرارة متوسطة لمدة 20 دقيقة . بعد أن تبرد القوالب نزيل الكورنات ونحتفظ بها .



4 صلصة البيشاميل : تذاب الزبدة، في كاسرول على نار هادئة، يضاف إليها الدقيق مع التحريك جيدا لمدة 8 دقائق بعد ذلك يفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك، في نفس الوقت نضيف الملح، الإبرار، الكوزة و القمرون إلى أن يعقد الخليط .

5 يملأ الكورني بصلصة البيشاميل و القمرون، يزين بالجبن المفروم و قبل التقديم يدخل الفرن الساخن لمدة ثلاث دقائق إلى أن يذوب الجبن قليلا .



قطع مورقة بحشوة النقانق

Fruillettées aux chair de saucisses

www.cuisine4arabe.com
alaia pink

المقادير :

- | | |
|---------------------------------------|--|
| - بيضة | - 250 غ من العجين المورق (ص 63) |
| - ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم | - 750 غ من نقانق اللحم (الصوصيص) |
| - 3 ملاعق كبيرة من الزعتر | - قليل من الهريسة |
| - قليل من الكوزة المحكوكة | - حبة بصل مفرومة |
| للتزيين : | - ملح و 1/2 ملعقة صغيرة من الإيزار |
| - بيضة مخفوقة | - 2 فصوص من الثوم |
| - الحبة السوداء (السانوج) | - 100 غ من الخبر المحمص (La chapelure) |



www.cuisine4arabe.com

طريقة التحضير :



1 تفرغ حشوة النقانق وتخلط مع الهريسة و يحتفظ بهذا الخليط .
يحمّر البصل في قليل من الزيت مع إضافة الملح، الإبرار و الثوم .



2 في إناء نضع الخبز المحمص، البيضضة، البقدونس، الزعتر، الكوزة و نضيف حشوة النقانق ثم البصل المحمر و نخلط جيدا حتى تتجانس جميع العناصر .



3 يدك العجين رقيقا جدا، و يقطع على شكل مستطيل (15x30 سم)
تدهن جوانبه بأبيض البيض .
يحول خليط النقانق إلى قضبان طويلة توضع فوق العجين المورق و تلف به .



4 يدهن وجه القضييب بالبيض المخفوق و يزين بالحبّة السوداء ثم يقطع قطعاً عرضها 5 سنتم. تصف في صفيحة و تدخل الفرن بحرارة 180° لمدة 15 دقيقة ثم نرفع من درجة حرارة الفرن لتحمّر القطع المورقة و تقدم ساخنة .

نقانق ملفوفة

Saucisses roulées

قادير :

- 250 غ من العجينة المورقة (الصفحة 63)
- علبة من نقانق الدجاج
- بيضة مخفوقة



www.cuisine4arabe.com

طريقة التحضير :



1 يدلك العجين رقيقا جدا فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، يقطع على شكل شرائط طويلة عرضها 1 سنتيم .



2 يلف كل شريط حول النقائق دون ترك أي فجوة بين الشريط الملفوف . تصف النقائق الملفوفة فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت .



3 تدهن كل واحدة بالبيض المخفوق وتدخل الصفيحة إلى الفرن المسخن حتى تتحمر لمدة 15 دقيقة . تقدم ساخنة .

قطع مورقة بالدجاج

Feuilletées au poulet

مقادير :

- | | |
|--|--|
| - 80 غ من الخبز المحمص
(La chapelure) | - 250 غ من العجين المورق
(أنظر الصفحة 63) |
| - ملعقة كبيرة من الزنجبيل | - 4 حبات من البصل مفرومة |
| - الطبيعي المحكوك - إختياري - | - 3 ملاعق من زيت المائدة |
| - ملعقتان من البقدونس المفروم | - ملح و إبزار |
| <u>للتزيين :</u> | - نصف علبة من الفطر |
| - بيضة مخفوقة | - 350 غ من كفتة الدجاج |
| - ملعقتان كبيرتان من الجنجلان | - حبة من الجزر |



طريقة التحضير :



1 في مقلاة، فوق نار متوسطة نقلي البصل المفروم مع الزيت، الملح و الإيزار. نحركه بفرشاة خشبية حتى يتحمر (تقريبا 10 دقائق) . نضيف الفطر المقطع قطعاً صغيرة و نترك الكل فوق النار لمدة دقيقتين لتجانس جميع العناصر .



2 في إناء نضع كفتة الدجاج، الجزر المحكوك، الخبز المحمص، الزيت، البقدونس، الملح و الإيزار (حسب الذوق). ثم نضيف البصل و الفطر و نخلط الكل جيداً .



3 يدك العجين بالمداك على شكل ورقة مستطيلة و رقيقة (30x15 سم) تدهن جوانبها بآبيض البيض . يحول الخليط إلى قضبان طويلة توضع فوق العجين المورق و تلف جيداً . ثم يلف القضيبي المورق في البلاستيك الغذائي و يدخل إلى المجمد لمدة ساعة.



4 بعد إخراجه من المجمد يدهن القضيبي بالبيضة المخفوقة، يرش بالجنجلان، يقطع قطعاً عرضها 5 سنتم . تصفف في صفيحة تدخل الفرن الساخن بحرارة 180° لمدة 15 دقيقة، نرفع من حرارة الفرن لتتحمر القطع المورقة ثم تقدم ساخنة .

قطع الخبز بالأنشوبة

Baguettes aux anchois

المقادير :

- الخبز (Baguette)
- 6 ملاعق من زيت الزيتون
- فص ثوم مهروس
- ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم
- الحلوة (Ketchup)
- علبة من الأنشوبة (Les anchois)
- 100 غ من شرائح الجبن



www.cuisine4arabe.com

طريقة التحضير :



1 يقطع الخبز إلى قطع عرضها (2 سنتم) تصفف في صفيحة و تدخل الفرن، الساخن، خمس دقائق حتى تتحمر قليلا .



2 مجرد إخراجها من الفرن يُغمس سطحها في خليط بالزيت و الثوم ثم تصفف مرة أخرى في صفيحة الفرن .



3 بعد ذلك تُدهن بصلصة الطماطم الحلوة (ketchup) ثم نضع قطع الأنشوية.



4 نغطي الأنشوية بشرائح الجبن، قبل التقديم تدخل الصفيحة إلى الفرن حتى يبدأ الجبن في الذوبان و تقدم ساخنة . تزين حسب الذوق بأوراق البازيلاء أو البقدونس .

فطائر بالجبن

Blinis au fromage frais

المقادير :

- | | |
|--|--|
| <p>خليط الجبن :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 150 غ من الجبن الطري - كأس صغير من القشدة الطرية - ملعقة كبيرة من الخيار الصغير المخلل - ملعقة كبيرة من عصير الحامض - ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر - 1/4 ملعقة صغيرة من الملح - ملعقتان كبيرتان من البقدونس | <p>العجين :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 200 غ من الدقيق - قبضة من الملح - ملعقة صغيرة من خميرة الطوى - ملعقة صغيرة من قشرة الحامض - كأس صغير من الحليب - كأس صغير من القشدة الطرية - بيضة |
|--|--|

للتزيين :

- 1/4 حبة من الفلفل الأحمر مقطع قطع صغيرة
- حبات من الزيتون
- نصف أفوكا

طريقة التحضير :



1 في إناء يخلط الدقيق، الملح، الخميرة، قشرة الحامض، الحليب، القشدة الطرية و البيضة المخفوقة حتى نحصل على خليط أملس و رخو . يحتفظ به في الثلاجة لمدة 20 دقيقة .



2 في مقلاة (مدهونة بالزيت) على نار متوسطة، يفرغ مقياس ملعقة كبيرة من الخليط و يبسط قليلا للحصول على دوائر متباعدة فيما بينها . تحمر الفطائر من الجهتين حتى يصبح لونها ذهبيا .
و تتم بنفس الطريقة باقي العجين .



3 خليط الجبن : بطراب يدوي، يطرب الجبن، القشدة الطرية، الخيار الصغير المحكوك، عصير الحامض، الفلفل الأحمر، الملح و البقدونس حتى نحصل على كريم أملس .



4 تدهن الفطائر بخليط الجبن و تزين بقطع الفلفل الأحمر، قطع الزيتون و قطع من الأفوكا .
يمكن تقديم هذه الفطائر مدهونة بالزبدة مخلطة بالثوم و السيبوليت .



www.cuisine4arabe.com

قول أو قون VOL-AU-VENT

المقادير :

- 400 غ من العجين المورق (الصفحة 63)
- بيضة
- الحشوة :
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من الدقيق
- 1/4 لتر من الحليب
- ملح و ابزار
- قليل من الكوزة المحكوة
- 120 غ من الفطر المقطع قطعاً صغيرة
- 250 غ من سمك الطون أو القمرون
- للتزيين :
- 50 غ من الجبن المبروم



طريقة التحضير :



1 فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، يورق نصف العجين جيدا بالماء (سمك 4 ملم) و يقطع بطابع الحلوى إلى دوائر تصنف في صفيحة مدهونة ثم تدهن جوانب هذه الدوائر بأبيض البيض . يورق النصف المتبقي من العجين و يقطع كذلك إلى دوائر بنفس الطابع ، هذه الدوائر تقطع بدورها بطابع أصغر حجما من أجل الحصول على شكل حلقات لتوضع فوق دوائر العجين المصنفة في الصفيحة . نتمم باقي العجين بنفس الطريقة و تدخل الصفيحة إلى الفرن الساخن حرارته 180° لمدة 15 دقيقة، نرفع من حرارة الفرن و نترك الفول أو قون تتحمر .



2 صلصة البيشاميل : تذاب الزبدة، في كاسرول على نار هادئة، يضاف إليها الدقيق مع التحريك جيدا. بعد ذلك يفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك، في نفس الوقت نضيف الملح، الإبرار و الكوزة إلى أن يعقد الخليط ثم نضيف قطع الفطر و نحرك . يوضع جانبا ليبرد .



3 توضع قطع من سمك الطون في وسط الفول أو قون، يفرغ مقدار ملعقة صغيرة من صلصة البيشاميل مع الفطر . يزين بقليل من الجبن المبروم ثم يدخل الفرن الساخن لمدة 5 دقائق . يقدم ساخنا .

هاليات بالكاشير

Croissants à la mortadelle

المقادير :

- 250 غ من العجين المورق (الصفحة 63)
- 100 غ من الزيتون الأخضر بدون نواة
- ملعقة صغيرة من الهريسة
- ملعقتان كبيرتان من الخردل
- 120 غ من الكاشير مقطع شرائح رقيقة
- بيضة



www.cuisine4arabe.com

طريقة التحضير :



1 يقسم العجين المورق إلى نصفين، يوضع النصف الأول في الثلاجة . و فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، يدلك النصف الثاني جيدا و يقطع على شكل شرائط عريضة ، بدورها تقطع على شكل مثلثات .



2 خليط الزيتون : تطحن جيدا 100 غ من الزيتون الأخضر مع الهريسة. يدهن وسط كل مثلث بقليل من الخردل ثم بخليط الزيتون دون الوصول إلى الزوايا .



3 نقطع شرائح الكاشير على شكل مثلثات صغيرة و نضع كل واحدة فوق مثلثات العجين المدهونة بخليط الزيتون . نلف الكل على شكل هلاليات (أنظر الصورة) .



4 في صفيحة مدهونة بالزيت، تصفف الهلاليات و تدهن بالبيض المطرب ثم تدخل إلى الفرن المسخن (متوسط الحرارة) لمدة 15 دقيقة حتى تتحمر .

شوارما

المقادير :

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| الصلصة : | - البطبوط (أنظر الصفحة 62) |
| - حبات من الخيار الصغير المخلل | - 250 غ من لحم الدجاج الأبيض |
| - 1 ياغورت طبيعي (بدون سكر) | - ملعقة كبيرة من الزبدة |
| - ملعقتان كبيرتان من القشدة | - ملعقة صغيرة من الخردل |
| الطرية | - ورقة سيدنا موسى |
| - ملعقة صغيرة من الخل | - ملح و إبزار |
| | - أوراق الخس |



طريقة التحضير :



1 فوق نار هادئة نقلي لحم الدجاج في الزبدة ونضيف إليه الخردل، ورقة سيدنا موسى، الملح و الإبرزار . عندما يطهى الدجاج نقطعه قطعاً صغيرة .



2 تحضير الصلصة : يفرم الخيار المرقد في الحكاكة ثم يخلط مع كأس من الياغورت الطبيعي، القشدة الطرية و الخل .
تضاف هذه الصلصة إلى قطع الدجاج و يحتفظ بها في الثلاجة لمدة ساعتين .



3 يفتح البطبوط بالمقص و يوضع داخله قليلاً من ورق الخس و ملعقة كبيرة من الدجاج المخلط بالصلصة .
يقدم بارداً .



www.cuisine4arabe.com

بطبوط بالطنون

المقادير :

- البطبوط (أنظر الصفحة 62)
- حبة من الجزر المحكوك
- زلافة صغيرة من الكرم المحكوك
- علبة من سمك الطون (150 غ)
- 3 ملاعق كبيرة من المايونيز
- زلافة صغيرة من الزيتون الأخضر بدون نواة
- قليل من الهريسة
- 3 ملاعق كبيرة من حبات الذرة
- حبات من الخيار الصغير المخلل

طريقة التحضير :



1 في إناء نضع الجزر، الكرم، سمك الطون، المايونيز، الزيتون المقطع قطعاً صغيرة والهريسة حسب الذوق ثم نخلط الكل جيداً .



2 يفتح البطبوط بالمقص ويملا بمعلقة كبيرة من خليط سمك الطون .



3 يزين الخليط بقليل من الذرة و قطع الخيار الصغير ثم يقدم بارداً .



www.cuisine4arabe.com

بطبوط بالنقانق

المقادير :

- البطبوط (أنظر الصفحة 62)
- 250 غ من النقانق
- حبتان من البصل المفروم
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- 2 فصوص من الثوم المهروس
- ملح و إبزار
- حبة من الفلفل الأخضر
- زلافة صغيرة من الكرم المحكوك
- الزيت الصينية الحارة
- زلافة صغيرة من الكاشير المحكوك

طريقة التحضير :

1 نقلي النقانق في مقلاة، لمدة 7 دقائق تقريباً، مع ثقبها بفرشاة لكي تزال منها المادة الدسمة ثم تقطع إلى قطع صغيرة .
و في مقلاة أخرى نضع البصل المفروم مع ملعقتين من الزيت، الثوم المهروس، ملح وإبزار حتى يتحمر البصل .



2 يشوى الفلفل و يقطع قطعاً صغيرة .
في إناء نضع البصل المحمر مع قطع الفلفل، الكرم المحكوك و قطع النقانق مع إضافة الملح و الزيت الصينية ثم نخلط الكل جيداً .

3 يفتح البطبوط بالمقصر و يملأ بالحشوة المحضرة ثم يزين بالكاشير المحكوك و يقدم .



www.cuisine4arabe.com

كريب بالكفتة

Crêpes à la viande hachée

مقادير الحشوة :

- 3 ملاعق من الفطر الصيني الأسود
- حبة من البصل المفروم و المحمر في الزيت
- 200 غ من الكفتة بالتوابل
- ملح و إبزار
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
- للتزيين : - 100 غ من الجبن المفروم

مقادير الكريب :

- 1/4 لتر من الحليب
- بيضتان
- قبصة من الملح
- قبصة من الإبزار
- 1/2 كيس من القاني
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- المذابة
- 80 غ من الدقيق



www.cuisine4arabe.com

طريقة التحضير :



- 1 تحضير الكريب :** نُخلط، بخلاط كهربائي، الحليب، البيض، الملح، الإيزار، الفاني، الزبدة و الدقيق . في مقلاة ساخنة و مدهونة بالزبدة، يفرغ مقدار مغرفة من الخليط مع تحريك المقلاة ليأخذ حجمها . تترك الكريب لبضع دقائق حتى تتحمر و تقلب . نكرر نفس الطريقة بالنسبة لباقي الخليط .
- 2** يوضع الفطر الصيني في الماء الساخن لمدة 10 دقائق . عندما ينتفخ، يغسل جيدا و يقطع قطعاً صغيرة . في مقلاة، فوق نار متوسطة، نضع البصل المحمر، الكفتة، الفطر الصيني، و التوابل . تخلط جميع العناصر بشوكة خشبية و تفك الكفتة عند الطهي .



- 3** تبسط قليل من الحشوة فوق كل كريب . تأخذ كل إثنين و نضع واحدة فوق الأخرى ثم نلفهما جيدا .
- 4** تقطع دوائر و تصفف في صفيحة، تزين بقليل من الجبن المفروم و تدخل الفرن الساخن لمدة 7 دقائق حتى يذوب الجبن . تقدم ساخنة .

www.cuisine4arabe.com

كويرات بالبيض

Croquettes aux oeufs

المقادير :

- 150 غ من الخبز المحمص (La chapelure)
- بيضتان مخفوقتان
- 3 ملاعق كبيرة من الخبز المحمص (La chapelure)
- زيت
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- حبة بصل مفرومة
- ملعقة كبيرة من القزبر
- ملح و إبزار
- ربع ملعقة صغيرة من الكوزة
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق
- 1/4 لتر من الحليب
- 6 بيضات مسلوقة



www.cuisine4arabe.com

طريقة التحضير :



1 فوق نار هادئة، نذوب الزبدة في كاسرول و نضيف البصل المفروم، القزبر، الملح و الإبزار نترك الكل يتقلّى لمدة 7 دقائق مع التحريك.



2 نضيف للخليط الكوزة و الدقيق و نحرك لمدة 4 دقائق . نفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك لمدة 10 دقائق حتى يصبح الخليط كثيف شيئا ما .



3 نزيل الكاسرول من فوق النار حتى تبرد الصلصة . يفرم البيض في حكاكة و تضاف إليه الصلصة المحضرة .



4 نضيف كذلك الخبز المحمص (La chapelure) و نخلط جيدا ثم نحضر كويرات من الخليط . قبل القلي، نوضع في البيض المخفوق و تلف في الخبز المحمص . تقلى الكويرات في حمام زيت ساخن .
ه تقدم ساخنة .

ملفوف بالكاشير

Roulées à la mortadelle

لقادير :

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| العجين : | 2 ملاعق كبيرة من صلصة |
| - 500 غ من الدقيق | الطماطم الحلوة (Ketchup) |
| - ملعقتان صغيرتان من الخميرة | ملعقة كبيرة من الزعتر اليابس |
| - قبصة ملح | بصلة مفرومة و محمرة في الزيت |
| - ثلاث ملاعق كبيرة من الزبدة | 100 غ من الكاشير قطع صغيرة |
| - كأس صغير من الحليب | زلافة صغيرة من الفطر |
| | 100 غ من الجبن المبروم |

تزيين : - ملعقتان كبيرتان من الجبن المبروم
- ملعقة كبيرة من الزعتر اليابس



www.cuisine4arabe.com

طريقة التحضير :

1 العجين : في إناء نضع الدقيق، الخميرة، الملح، الزبدة و نخلط ، نضيف الحليب تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين لين (يمكن إضافة الحليب عند الضرورة) يغطى ويحتفظ به لمدة 5 دقائق .



و فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، نوزق العجين بالمذك إلى ورقة رقيقة ندهنها بصلصة الطماطم (ketchup) و نرشها بقليل من الزعتر المحكوك بين اليدين ،



3 تلف الورقة المحشوة و تغطى ببلاستيك غذائي ثم توضع في المجمد حتى تتجمد .



2 نضيف البصل المحمر، الكاشير و الفطر المقطع قطعاً صغيرة ثم الجبن المفروم .



5 تصفف في صفيحة مدهونة بالزيت، تزين بالجبن المفروم و قليل من الزعتر المحكوك ثم تدخل الفرن المسخن لتطهى و تتحمر لمدة 20 دقيقة تقريبا ،



4 بعد إخراجها تقطع دوائر (عرضها 2 سم) .