



أبدعي بالطبخ مع الصافي



الطعم على
طبيعته



المقبلات

شورية الفطر بالكريمة
سلطة الشاورما
سلطة تزايزكي اليوناني
منقوشة لبنة وموزاريللا
سلطة الباذنجان والجزر

الأطباق الرئيسية

برياني لحم
مبشور لحم
دجاج تندوري
فتة الباذنجان
بروست دجاج حراق
أسكندر لحم
مسقعة بالبشاميل
لازانيا باللحمة المفرومة
لحم ستراغانوف
الفتوتشيني بالجمبري

الحلويات

لقيمات
تشيز كيك الفراولة
السوفليه
الوافل
كريم بروليه



شورية الفطر بالكريمة

الطريقة

- ١- الخطوة الأولى
نضع زبدة الصافي والزيت في قدر ثم نضيف البصل ونقوم بتشويح المكونات
- ٢- الخطوة الثانية
نضيف الفطر والبهارات ونتركه يطبخ لمدة عشر دقائق حتى يذبل
- ٣- الخطوة الثالثة
نقوم بإضافة ٣ ملاعق طحين ثم نضيف كوب مرق الدجاج ونضيف كريمة الصافي متعددة الاستخدامات وربو كوب ماء



المقادير

- ٣٠٠ جرام فطر
- حبة بصل مقطعة قطعاً صغيرة
- كوب مرق دجاج
- ١/٤ كوب ماء
- ٣ ملاعق طحين
- ١/٤ كوب كريمة الصافي متعددة الاستخدامات
- ملعقتين كبيرتين زبدة الصافي
- ملعقتين كبيرتين زيت

البهارات

- ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملعقة صغيرة أوريفانو
- ملعقة صغيرة ملح



سلطة الشاورما

الطريقة

١- الخطوة الأولى

في وعاء نضع الدجاج ونضيف زيادي الصافي وفصين من الثوم المفروم والبهارات وعصير الليمون وزيت الزيتون ثم نمزج المكونات جيداً ونضعها في الثلاجة لمدة ساعتين

٢- الخطوة الثانية

نضع الدجاج في مقلاة ونقلبه حتى ينضج

٣- الخطوة الثالثة

في وعاء نضيف زيادي الصافي وملعقتين طحينة سائلة ثم نضيف الثوم وعصير الليمون وزيت الزيتون وملعقة صغيرة من الفلفل الأسود وملعقة صغيرة من الملح ونمزج الخليط جيداً

٤- الخطوة الرابعة

في صحن التقديم نضع الخس ثم البطاطس المقلية والدجاج والبقدونس ثم نضع الخليط الأبيض

المقادير

صدر دجاج مقطوع شرائح رقيقة

علبتين زيادي الصافي

٣ فصوص ثوم مفرومة

ملعقة معجون طماطم

عصير ليمونتين

٤ ملاعق زيت زيتون

٣ حبات بطاطس مقطعة مكعبات مقلية

ملعقتين كبيرتين طحينة

حزمة خس مقطعة شرائح رقيقة

١/٤ حزمة بققدونس مفروم للزينة

البهارات

ملعقة صغيرة بابريكا

ملعقة كبيرة فلفل أسود

ملعقة كبيرة ملح

ملعقة صغيرة بهار مشكل

ملعقة صغيرة ملح



سلطة ترازيكى اليونانى

الطريقة

فى وعاء نضع زبادى الصافى اليونانى ثم نضيف الثوم والخيار
المبشور ثم عصير نصف ليمونة ونحرك المكونات جيداً
ثم نضيف زيت الزيتون

المقادير

خيار مبشور
زبادى الصافى اليونانى
فصان ثوم مفرومان
عصير نصف ليمونة
زيت زيتون

البهارات

ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة فلفل أسود



منقوشة لبننة وموزاريللا

الطريقة

- ١- الخطوة الأولى
نضع الطحين والحليب في وعاء ثم نضيف السكر والخميرة والزيت والماء
- ٢- الخطوة الثانية
نعجن جميع المكونات جيداً ثم نتركها لمدة ساعتين
- ٣- الخطوة الثالثة
نقوم بفرد العجينة على شكل دائرة ثم ندهن الطبقة الأولى بلبننة الصافي ونضع جبنة موزاريللا الصافي على الطبقة الثانية ونضعها في الفرن على حرارة ٢٠٠ لمدة ٣-٥ دقائق

المقادير

- ٣ أكواب طحين
- ٣ ملاعق حليب بودرة
- ٣ ملاعق زيت نباتي
- ملعقة صغيرة سكر
- ملعقة صغيرة خميرة
- نص كوب ماء
- جبنة موزاريللا الصافي
- لبننة الصافي



سلطة الباذنجان والجزر

الطريقة

- الخطوة الأولى
في وعاء نضع زيادي الصافي ثم نضع الطحينة السائلة والبهارات والثوم وكوب الحمص ونقلب المكونات جيداً
- الخطوة الثانية
في صحن التقديم نضع الطبقة الأولى من الجزر ثم الباذنجان والبطاطس والبقدونس ونضيف الخليط ثم نضيف صوص التمر الهندي

المقادير

- ٣ حبات باذنجان مقلية مقطعة مكعبات كبيرة
- ٣ حبات جزر مقلية مقطعة مكعبات صغيرة
- ٢ حبة بطاطس مقلية مقطعة مكعبات كبيرة
- ٣ علب زيادي الصافي
- ٣ ملاعق طحينة سائلة
- ٣ فصوص ثوم مفرومة
- ١/٤ كوب حمص
- ١/٤ حزمة بقدونس للزينة
- ٣ ملاعق صوص تمر هندي (اختياري)

البهارات

- ملعقة كبيرة ملح
- ملعقة كبيرة فلفل أسود
- ملعقة كبيرة بهار مشكل



برياني لحم

الطريقة

١- الخطوة الأولى

في قدر الطهي نضع زيت نباتي ثم نضيف البهارات ثم البصل والثوم والزنجبيل واللحم ونتركها لمدة عشر دقائق

٢- الخطوة الثانية

نضيف الطماطم ومعجون الطماطم وعلبة زبادي الصافي ونضيف القليل من الماء ونتركها لمدة ساعة

٣- الخطوة الثالثة

نضيف الأرز نصف المطبوخ ونتركه على نار هادئة لمدة نصف ساعة ثم نضيف الزعفران والبقدونس والنعناع والبصل المقلي للزينة.

المقادير

١ كيلو لحم ضاني
علبة لبن زبادي الصافي
حبتين طماطم مفرومتين
ملعقة كبيرة معجون طماطم
٣ فصوص ثوم مفرومة
ملعقة كبيرة زنجبيل
حبة بصل مقطعة شرائح
١/٤ حزمة بققدونس مفرومة للزينة
١/٤ حزمة نعناع مفرومة للزينة
١/٤ كوب بصل مقلي للزينة
ملعقتين زعفران مذاب في الماء
١/٤ كوب زيت نباتي
ماء

البهارات

٢ حبتين ورق غار
٢ عودين قرفة
٤ حبات هيل
٤ حبات قرنفل
٣ حبات فلفل أسود
٢ حبتين نجم اليانسون
١ ملعقة ونصف كبيرة ملح
١ ملعقة صغيرة كمون



مبشور لحم

الطريقة

- ١- الخطوة الأولى
في وعاء نضع اللحم المفروم ثم نضيف الثوم والبصل والبهارات ثم نعجن المقادير مع بعضها جيداً ثم نعد كرات اللحم
- ٢- الخطوة الثانية
في مقلاة على النار نضع الزيت ثم كرات اللحم ونتركها حتى تنضج
- ٣- الخطوة الثالثة
في وعاء التقديم نضع زبادي الصافي ونضيف ملعقة صغيرة من الثوم المفروم ونضع رشّة من الفلفل الأسود ونحرك المكونات جيداً ثم نضيف كرات اللحم المبشور ثم نضيف البقدونس للزينة

المقادير

- ١ كيلو لحم مفروم
- حبة بصل مفرومة فرماً ناعماً
- ٤ فصوص ثوم مفرومة
- علبة زبادي الصافي
- ١/٤ حزمة بققدونس

البهارات

- ملعقة كبيرة ملح
- ملعقة صغيرة فلفل أسود



دجاج تندوري

الطريقة

- الخطوة الأولى
نزع الجلد من الدجاج ثم نقوم بشق الدجاج بالطول
- الخطوة الثانية
في وعاء نضع الدجاج ثم نضيف عصير الليمون والثوم والزنجبيل وعلبة زيادي الصافي والبهارات ونضيف صبغة الطعام الحمراء ثم نقوم بتقليب المكونات جيداً ثم نضعها في الثلاجة لمدة ٣ ساعات
- الخطوة الثالثة
نضع الدجاج في الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ساعة وبعد مرور نصف ساعة نقوم بقلب الدجاج على الجهة الأخرى

المقادير

- دجاج مقطع أرباع
- ١/٤ كوب عصير ليمون
- علبة زيادي الصافي
- ملعقة كبيرة ثوم
- ملعقة كبيرة زنجبيل
- صبغة طعام حمراء (اختياري)

البهارات

- ملعقة صغيرة فلفل أحمر
- ملعقة كبيرة ملح
- ملعقة صغيرة بهار ماسالا
- ملعقة صغيرة فلفل أسود



فتة الباذنجان

الطريقة

١- الخطوة الأولى

نضع الزيت في مقلاة ثم نقوم بتشويح البصل المفروم و ٤ فصوص من الثوم مفرومة ثم نقوم بإضافة اللحم والبهارات ونحرك المكونات مع بعضها ثم نقوم بإضافة الطماطم المفرومة ومعجون الطماطم وملعقتين من دبس الرمان ونضيف الماء ونتركها لمدة عشر دقائق

٢- الخطوة الثانية

في وعاء نضيف علبتين من زبادي الصافي وعصير نصف ليمونة مع فصين من الثوم مفرومين ونضيف ملعقة من الطحينة السائلة ونخلط المكونات جيداً

٣- الخطوة الثالثة

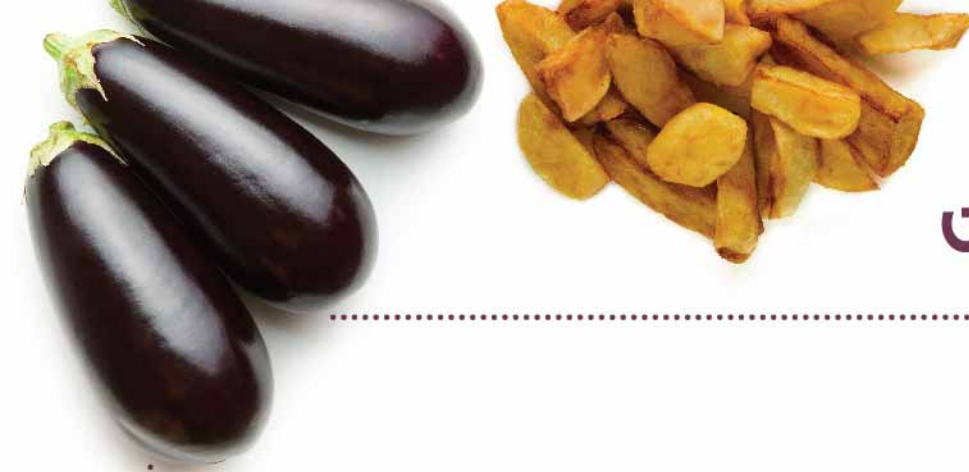
في صحن التقديم نضع الخبز المقلي والبطاطس المقلية والباذنجان ثم نضع خليط اللحم المفروم ثم نضع خليط زبادي الصافي ونضع المكسرات والبقدونس للزينة

المقادير

- ١ كيلو لحم مفروم
- علبتين زبادي الصافي
- ٥ حبات باذنجان مقطعة مكعبات مقلية
- ٥ حبات بطاطس مقطعة مكعبات مقلية
- خبز عربي مقطوع مربعات مقلي
- حبتين بصل مفرومتين
- ٦ فصوص ثوم مفرومة
- ٣ حبات طماطم مفرومة
- ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ملعقتين دبس رمان
- ملعقة كبيرة طحينة
- عصير نصف ليمونة
- ١/٤ كوب ماء
- ١/٤ كوب زيت
- مكسرات محمصة للزينة
- ١/٤ حزمة بقدونس للزينة

البهارات

- ملعقة صغيرة بابريكا
- ملعقة صغيرة بهار مشكل
- ملعقة كبيرة ملح
- ملعقة كبيرة فلفل أسود



بروست دجاج حراق

الطريقة

- الخطوة الأولى
نقوم بتخريم الدجاج ثم نضع الدجاج في وعاء ثم نضيف حليب الصافي الطازج وعلبة زبادي الصافي وصوص البافلو ثم نتركها لمدة ساعتين في الثلاجة
- الخطوة الثانية
في وعاء نضع الدقيق ونضيف البهارات ونحرك المكونات مع بعض جيداً
- الخطوة الثالثة
نقلب الدجاج في خليط الدقيق ثم نقلبها في خليط الصوص وثم نقلبها مره أخرى في خليط الدقيق ونقلبها على نار مرتفعة

المقادير

- دجاج مقطوع أرباع
- كوب دقيق
- ٣/٤ كوب حليب الصافي الطازج
- علبة زبادي الصافي
- نصف كوب بافلو صوص
- زيت للقلي

البهارات

- ملعقة صغيرة بابريكا
- ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملعقة صغيرة كزبرة
- ملعقة صغيرة كمون
- ملعقة صغيرة بقدرونس
- ملعقة كبيرة ملح



أسكندر لحم

الطريقة

١- الخطوة الأولى

نضيف اللحم والخل في وعاء مع ملعقة صغيرة من البابريكا والفلفل الأسود والملح والبهار المشكل وحليب الصافي الطازج وملعقتين زيت الزيتون وملعقتين كبيرتين من الماء وندخلها الثلاجة لمدة ساعتين

٢- الخطوة الثانية

في المقلاة نضع زيت الزيتون ونضيف إليه شرائح اللحم ونتركها حتى تنضج

٣- الخطوة الثالثة

في نفس المقلاة نضيف ملعقتين كبيرتين من زبدة الصافي ونضيف الثوم والطماطم ونخلطها بالخلط اليدوي وثم نضيف الماء ونتركها لمدة عشرين دقيقة ثم نقوم بتحميص الخبز التركي مع ملعقة زبدة

٤- الخطوة الرابعة

نضع في صحن التقديم الخبز التركي المحمص وشرائح اللحم وخليط الطماطم ثم نضع زبادي الصافي اليوناني ونضع حبتي فلفل أحمر مشوح للزينة

المقادير

- ٢٥٠ غرام لحم ستيك مقطع شرائح رفيعة
- ٣ ملاعق صغيرة خل أبيض
- ملعقتين كبيرتين حليب الصافي الطازج
- فصان ثوم مفرومان
- حبة طماطم مفرومة
- ٣ ملاعق كبيرة زبدة الصافي مذوبة
- علبة زبادي يوناني من الصافي
- خبز تركي مقطع مربعات
- زيت الزيتون
- كوب ماء
- حبتين فلفل أحمر حار

البهارات

- ملعقة صغيرة بابريكا
- ملعقة كبيرة فلفل أسود
- ملعقة صغيرة بهار مشكل
- ملعقة كبيرة ملح



مسقعة بالبشاميل

الطريقة

١- الخطوة الأولى

نضيف ملعقة كبيرة من الزيت في مقلاة ثم نضيف البصل والملح والفلفل الأسود واللحم ثم الطماطم ونتركها لمدة عشرين دقيقة على نار خفيفة

٢- الخطوة الثانية

نضيف ٣ ملاعق زيت ثم نضيف الدقيق ونقلب المكونات جيداً ثم نضيف حليب الصافي الطازج والملح وملعقة صغيرة فلفل أسود حتى يصبح خليط البشاميل سميكاً

٣- الخطوة الثالثة

في صينية نضع الباذنجان ثم الفلفل الرومي ثم نضع خليط اللحم ونضع طبقة أخرى من الباذنجان والفلفل الرومي ثم نضيف خليط اللحم المفروم ثم خليط البشاميل ونضعها في الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ساعة

المقادير

- ١/٢ كيلو لحم مفروم
- ٣ حبات باذنجان شرائح مقلية
- ١ فلفل رومي مقلي
- حبة بصل مفرومة فرماً ناعماً
- ٣ حبات طماطم مفرومة
- ٣ أكواب حليب الصافي الطازج
- ٣ ملاعق كبيرة دقيق
- ١ بيضة
- زيت

البهارات

- ملعقة كبيرة ملح
- ملعقة كبيرة فلفل أسود





لازانيا باللحمة المفرومة

الطريقة

١- الخطوة الأولى

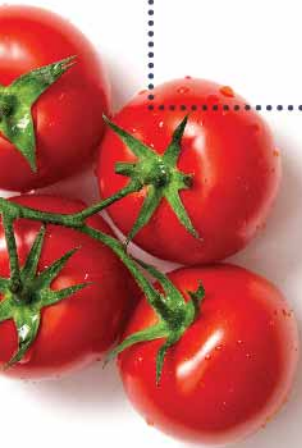
نضع ملعقة زيت في مقلاة ونضيف البصل واللحم المفروم ثم ملعقة ملح ونصف ملعقة فلفل أسود والطماطم ونتركها على النار لمدة عشر دقائق

٢- الخطوة الثانية

في قدر الطهي نضع الزيت ثم نضيف الدقيق وحليب الصافي الطازج ثم نضيف ملعقة صغيرة ملح وملعقة صغيرة فلفل أسود ونقلب المكونات جيداً حتى يصبح المزيج سميكاً

٣- الخطوة الثالثة

في صينية نضع شرائح اللازانيا المسلوقة ثم نضيف اللحم المفروم ثم طبقة خليط البشاميل ونضع طبقة أخرى من شرائح اللازانيا واللحم المفروم ثم خليط البشاميل وجبنة موزاريلا الصافي ونضعها في الفرن لمدة نصف ساعة على درجة حرارة ١٦٠



المقادير

شرائح اللازانيا المسلوقة
ربع كيلو لحم مفروم
حبتين طماطم
حبة بصل مفرومة
٣ أكواب حليب الصافي الطازج
٣ ملاعق دقيق
٣ ملاعق كبيرة زيت
جبنة موزاريلا الصافي

البهارات

ملعقة كبيرة ملح
ملعقة كبيرة فلفل أسود



لحم سترانوف

الطريقة

١- الخطوة الأولى

نقّط لحم البوفتيك شرائح طويلة

٢- الخطوة الثانية

في مقلاة، نضع زيت وبصل ونشوح البصل ثم نضيف شرائح لحم البوفتيك ونتركها على النار لمدة ٥ دقائق ثم نضيف الفطر وملعقة الخردل والبهارات ونضع نصف كوب ماء ونتركها لمدة نصف ساعة على نار هادئة

٣- الخطوة الثالثة

نضيف كريمة الصافي متعددة الاستخدامات على اللحم ونضع نصف كوب ماء ونتركها لمدة عشر دقائق ثم نضيف جبنة البارميغان

المقادير

لحم بوفتيك

حبة بصل مقطعة شرائح

ملعقة كبيرة خردل

نصف كوب كريمة الصافي متعددة الاستخدامات

فطر طازج مقطوع شرائح

٣ ملاعق كبيرة زيت

جبنة بارميغان (اختياري)

كوب ماء

البهارات

ملعقة كبيرة فلفل أسود

ملعقة كبيرة ملح



الفتوتشيني بالجمبري

الطريقة

١- الخطوة الأولى
في مقلاة، نضيف زبدة الصافي ثم البصل والثوم ومعجون الطماطم والبهارات والجمبري ثم نضيف ربع كوب ماء ونتركها حتى تغلي ثم نضيف كريمة الصافي متعددة الاستخدامات

٢- الخطوة الثانية
نضيف معكرونة الفتوتشيني ونقلب المقادير جيداً ثم نضيف البارميغان

المقادير

معكرونة فتوتشيني مسلوقة
١/٤ كيلو روبيان
٢ ملعقة زبدة الصافي
حبة بصل صغيرة مفرومة فرماً ناعماً
٣ فصوص ثوم مفرومة
ملعقتين كبيرتين معجون طماطم
كوب كريمة الصافي متعددة الاستخدامات
١/٤ كوب جبنة بارميغان

البهارات

ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة فلفل أسود



لقيمات

الطريقة

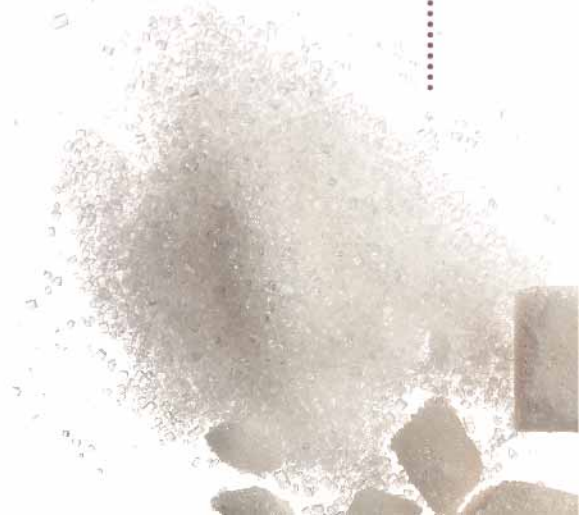
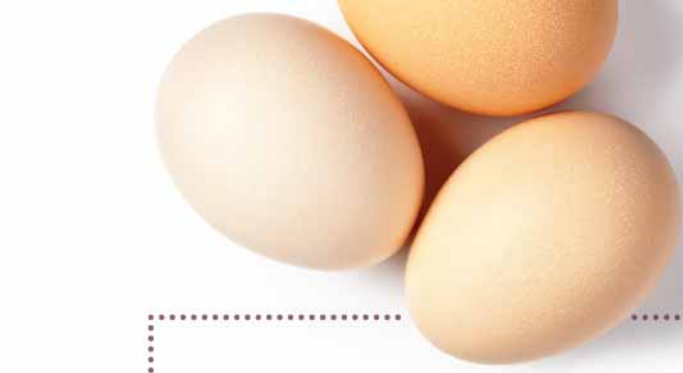
- ١- الخطوة الأولى
في وعاء، نضيف الدقيق وزبادي الصافي والخميرة ونشاء الذرة والزيت ثم الماء بالتدريج والبيضة ونعجن المكونات جيداً
- ٢- الخطوة الثانية
في قدر الطهي، نضيف الماء والسكر وعصير الليمون ونتركها على النار حتى تغلي
- ٣- الخطوة الثالثة
في مقلاة، نضيف زيت قلبي ونضع خليط اللقيمات على شكل دوائر (كور) ثم نضعها في صحن التقديم ونضيف الشيرة والفسقنق للزينة

المقادير

- كوبين دقيق
- ٣ ملاعق نشاء الذرة
- نصف كوب زيت نباتي
- ا بيضة
- ملعقتين كبيرتين سكر
- ملعقة كبيرة خميرة
- نصف كوب ماء دافئ
- نصف كوب زبادي الصافي
- رشة ملح
- فسقنق مطحون للزينة
- زيت قلبي

مقادير الشيرة

- كوب ماء
- كوبين سكر
- عصير نصف ليمونة



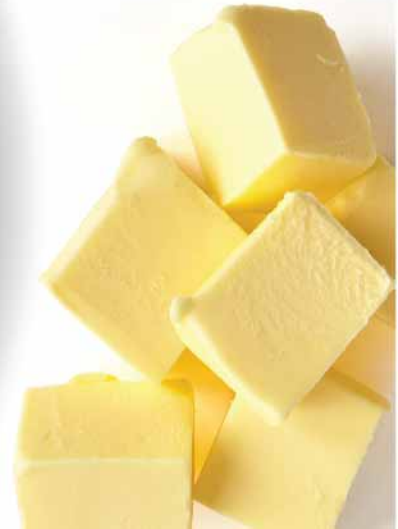
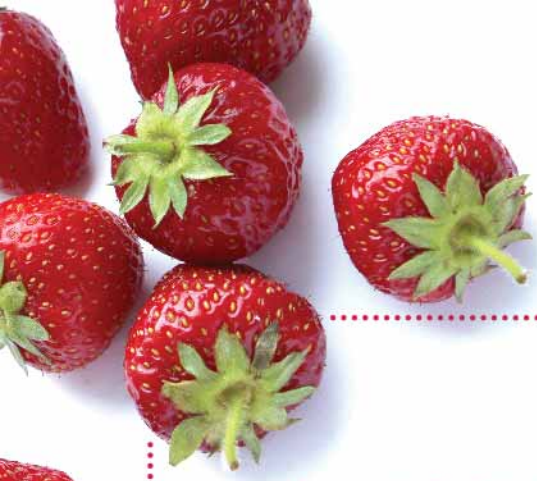
تشيز كيك الفراولة

الطريقة

- ١- الخطوة الأولى
نضيف زبدة الصافي الذائبة على البسكويت المطحون ونخلط المكونات جيداً ثم نضعهما في الصينية
- ٢- الخطوة الثانية
في الخلاط، نضع جبنة الكريمة من الصافي ولبنة الصافي والحليب المكثف ثم نضع الخليط في القالب
- ٣- الخطوة الثالثة
نضع الصينية في الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ١٥ دقيقة ثم نتركها تترتاح ونضيف المربى وقطع الفراولة

المقادير

- بسكويت شاي مطحون ناعم
- زبدة الصافي ٢٠٠ غرام
- علبة جبنة كريمة الصافي ٢٠٠ غرام
- علبة لبنة الصافي ٢٠٠ غرام
- علبة حليب مكثف محلى
- ملعقتين كبيرتين مربى
- علبتين فراولة



السوفليه

الطريقة

- ١- الخطوة الأولى
نضع قوالب التقديم بزبدة الصافي ونضعها في الثلاجة
- ٢- الخطوة الثانية
في مقلاة على النار، نضيف زبدة الصافي والنشاء ونضع حليب الصافي الطازج بالتدريج ونحرك الخليط حتى يصبح ذاتياً
- ٣- الخطوة الثالثة
نضع الشوكولاتة الداكنة في وعاء ثم نضيف الخليط ثم صفار البيض ونخلط المكونات جيداً
- ٤- الخطوة الرابعة
نضع في الخلاط بياض البيض ثم كاسترد وسكر ثم نضيف خليط الشوكولاتة ونقلب الخليط جيداً حتى يتمزج ثم نضعها في قوالب التقديم وندخلها في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة على حرارة ١٨٠

المقادير

- ٣٠٠ مل من حليب الصافي الطازج
- ٣٠٠ غرام من الشوكولاتة الداكنة
- ملعقتين كبيرتين نشاء الذرة
- ٣ حبات بياض البيض
- حبتين صفار البيض
- ملعقتين كبيرتين سكر
- ملعقة كبيرة كاسترد
- زبدة الصافي

الوافل

الطريقة

١- الخطوة الأولى

في وعاء، نضع حليب الصافي الطازج والسكر ثم نضيف البيضة والخميرة والفانيليا والملح ثم نخلطها بالمضرب اليدوي حتى تمتزج المكونات ثم نضيف زبدة الصافي المذابة بالتدريج

٢- الخطوة الثانية

نضيف الطحين على الخليط ونترك الخليط لمدة ساعتين

٣- الخطوة الثالثة

في آلة أو قالب صنع الوافل نضيف الزيت ونضع بعض من خليط الوافل ثم نخرج الوافل حين يصبح لونه ذهبياً ونضيف التوت البري للزينة

المقادير

- ٤ ملاعق زبدة الصافي ذائبة
- ١ كوب طحين
- ١/٢ كوب حليب الصافي الطازج
- ٤ ملاعق سكر
- ١ بيضة
- ملعقتين صغيرتين خميرة
- ملعقة صغيرة فانيليا
- رشة ملح
- زيت
- توت بري للزينة



كريم بروليه

الطريقة

- 1- الخطوة الأولى
في قدر، نضيف كريمة الصافي متعددة الاستخدامات والفانيليا والسكر ونحرك الخليط جيداً على نار متوسطة
- 2- الخطوة الثانية
في وعاء، نضع صفار البيض ثم بالتدرج نضيف خليط الكريمة مع التحريك المستمر
- 3- الخطوة الثالثة
نصفي الخليط ونوزعه في قوالب ثم نضعه في صينية عميقة وندخلها الفرن لمدة ثلاثين دقيقة ثم نضع السكر ليحمّر في الفرن من الأعلى

المقادير

- 3 صفار بيض
- 1/2 كوب سكر
- كوب كريمة الصافي متعددة الاستخدامات
- ملعقة صغيرة فانيليا

