

## شرائح اللحم المشوية مع صلصة بيارنيز

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

كيلوغرام من لحم البقر الهبر والطري، مقطع إلى شرائح  
ثيقيه

ملعقة طعام من الزبدة

ملعقتا طعام من الزيت

بهار أسود مطحون حديثاً، ملح

خضار مسلوقة أو مقليه في القليل من الزبدة لتقديدها  
مع شرائح اللحم

صلصة بيارنيز

ملعقتا طعام من الطرخون اليابس

بصلة متوسطة مفرومة ناعماً، ربع كوب من الخل الأبيض

ربع ملعقة صغيرة من حبات البهار الأسود

ملعقة طعام من الماء وصفار ٣ بيضات

٢٠٠ غ من الزبدة الباردة مقطّعة إلى مكعبات صغيرة

ملح وبهار أسود حسب الذوق

التحضير

تسخن مقلاة غير لاصقة جيداً، ثم تمسح بالقليل من الزيت  
والزبدة. تشوى شرائح اللحم على نار قوية جداً، ثم ترفع من

المقلاة وتحفظ فاترة. لتحضير صلصة البيارنيز، يوضع  
الطرخون مع البصل، والبهار الأسود والخل في قدر. يغلى  
المزيج حتى يتضائل حجم السائل إلى مقدار ملعقتي طعام.  
يوضع صفار ٣ بيضات مع ملعقة طعام من الماء وملعقتي طعام من  
سائل الطرخون والخل. يخلط المزيج أو يخفق على نار متوسطة.  
يضاف إليه مكعب من الزبدة كل مرة مع ضرورة الخلط من دون  
توقف حتى استعمال كل الزبدة وتكثف الصلصة قليلاً بحيث يصبح  
قوامها مثل اللبن أو أرق قليلاً. تضاف نصف ملعقة صغيرة من  
الطرخون إلى الصلصة وتقدم الصلصة مع شرائح اللحم والخضار.

ملاحظة: في حال تحضير صلصة البيارنيز مسبقاً لاستعمالها  
لاحقاً، يمكن إضافة ملعقة صغيرة من الماء الساخن جداً إلى  
الصلصة لمتحها القوام المطلوب. لا يرش الملح فوق شرائح  
اللحم أثناء القلي أو الشواء وإنما يضاف الملح لاحقاً.



## الزيتون المخمل مع الكزبرة والصعتر

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

نصف كيلوغرام من الزيتون الأخضر المنزوع النوى  
والمشطور إلى نصفين

٢٥٠ غ من الصعتر الأخضر المفروم خشناً

ملعقة طعام من بذور الكزبرة

نصف باقة من أوراق الكزبرة الطازجة، مفرومة خشناً

كوب من زيت الزيتون

نصف كيلوغرام من كرات جبنة الماعز

تخلط هذه المكونات مع بعضها وتحفظ في وعاء  
زجاجي وتقدم بمثابة نوع لذيذ من المقبلات.

الزيتون المخمل مع الرمان والجوز

نصف كيلوغرام من الزيتون الأخضر المنزوع النوى

والمشطور إلى نصفين



٢٥٠ غ من حب الرمان الحامض

رأس فليقلة أحمر حريف مفروم ناعماً

ملعقة طعام من معجون الفلفل

ثلاثة أرباع الكوب من زيت الزيتون

كوب من الجوز المفروم

تخلط كل هذه المكونات مع بعضها وتحفظ في وعاء  
زجاجي وتقدم بمثابة نوع لذيذ من المقبلات.