



كرواسان بالفطر والدجاج

الكمية تصنع ١٦ قطعة

العجينة

٣ أكواب من الدقيق

٥ ملاعق طعام من زيت الزيتون، صفار بيضتين

كوب من الماء أو أكثر حسب الحاجة

ملعقة صغيرة من الباكينغ باوور

ملعقتا طعام من الزبدة المذوية

ملعقة صغيرة من الملح.

الحشوة

١٠٠ غ من الفطر الطازج المضروم

١٠٠ غ من لحم الدجاج المقطع إلى مكعبات

رأس فليفلة أخضر حريف مضروم ناعماً

ملعقتا طعام من الزبدة

كوب من الحليب أو الكريمة الطازجة

بيضة واحدة، ملعقتا طعام من الدقيق

ربع كوب من الجبنة المتنوعة المبشورة

ملح وبهار أسود.

التحضير

تحضر عجينة متوسطة اللينة من المكونات المذكورة أعلاه ثم تقسم العجينة قسمين وتغطي وتترك جانباً لمدة ٢٠ دقيقة حتى ترتاح. ترق أول كرة عجينة إلى دائرة كبيرة قطرها ٣٠ إلى ٢٥ سم باستعمال كمية كافية من الدقيق.

تكرر العملية نفسها مع كرة العجين الثانية.

تحضر الحشوة بقلي الفطر مع لحم الدجاج والفليفلة الخضراء في الزبدة. يضاف من ثم الدقيق ويتابع القلي. يضاف الحليب ويخلط المزيج الذي يبدو حينها كثيف العصارة. تضاف الجبنة والبيض. يخلط الكل جيداً وتترك الحشوة جانباً لتبرد. تدهن أول دائرة عجينة بالزبدة، ثم تقطع كل دائرة إلى ٨ مثلثات مثل الكرواسان. يلف كل مثلث. تكرر العملية نفسها مع دائرة العجين الثانية.

يفترض الحصول في النهاية على ١٦ قطعة من الكرواسان الملفوفة. تصف قطع الكرواسان في الصينية وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة، ثم تخرج من الثلاجة ويضغط على كل قطعة جيداً لتسطيحها وجعلها على شكل دائرة.

يستخدم الشوبك لتسطيح قطع الكرواسان إلى دوائر قطرها ١٢ إلى ١٣ سم. تحشى كل عجينة بمقدار ملعقتي طعام من حشوة الدجاج والفطر ثم تلف مثل السبرينغ رولز أو السيجار. تغطى كل لفافة على الجانبين وتلتصق الحواف جيداً ببعضها بواسطة صفار البيض. تبدو حينها قطع الكرواسان مثل قطع الكعك الدائرية.

تدهن هذه القطع بصغار البيض وتخبز في الفرن حتى تشقر. تقدم قطع الكرواسان باردة أو فاترة.

تورته المليون

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

العجينة

كوبان من الدقيق

كوب من الزبدة في حرارة الغرفة

صفار بيضة

٤ إلى ٥ ملاعق طعام من الحليب السائل

نصف ملعقة صغيرة من الملح.

الحشوة

٣ بيضات

ربع ملعقة صغيرة من الملح وربع ملعقة صغيرة من البهار الأبيض

ملعقتا طعام من الدقيق

كوب من الكريمة الطازجة المخفوقة قليلاً

علبة من الهليون المصفى من الماء

كوب من الجبنة المبشورة والمتنوعة.

التحضير

يخلط الدقيق مع الزبدة، و صفار البيض، والملح، والحليب في خلاط الطعام للحصول على عجينة متماسكة في زاوية واحدة من وعاء الخلاط. تلف العجينة وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة. ترق العجينة فوق ورقة نايلون بمساعدة الشوبك ثم تنقل إلى قعر قالب تورته قطره ٢٦ إلى ٢٨ سم. يوخز قعر العجينة في أماكن عدة بالشوكة ثم تغطي العجينة بورقة بارشمان أو ورقة الألمنيوم وتحشى بكوب من الحمص أو الفول وتخبز في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت لمدة ١٥ دقيقة. تنزع بعدها حبات الفول أو الحمص وتنزع ورقة الألمنيوم أو البارشمان ويتابع خبز التورته حتى تنضج وتصبح وردية اللون.

يخفق البيض مع الملح والبهار والدقيق بواسطة الشوكة. تضاف الكريمة الطازجة المخفوقة ونصف كمية الجبنة. يسكب هذا المزيج فوق التورته المخبوزة ثم تصف قطع الهليون فوقها. تزين التورته بالبندورة الكرزية ويرش عليها نصف الكوب الباقي من الجبنة.

تخبز التورته في الفرن لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة حتى يصبح سطحها ذهبياً إلى أشقر اللون.

تخرج التورته من الفرن وتنقل إلى طبق التقديم وتقطع إلى شرائح وتقدم.



لحوح باللحم

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

كوب من الدقيق، ٥، ١ كوب من الحليب

٣ بيضات، ملعقة طعام من الزيت النباتي، رشة ملح.

الحشوة

نصف كيلوغرام من اللحم المضروم وسطاً

نصف ملعقة صغيرة من الملح، نصف ملعقة صغيرة من البهار الأسود، نصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو

ربع ملعقة صغيرة من القرفة

بصلة متوسطة مضرومة ناعماً

٢ إلى ٣ ملاعق طعام من الزيت النباتي

كوب من الجبنة المتنوعة المبشورة

وصفة من الصلصة البيضاء (كوب من الحليب مع ملعقة طعام من الدقيق وملعقة طعام من الزبدة وربع ملعقة صغيرة من الملح)

٤ بيضات مسلوقة ومضرومة.

التحضير

يخلط الدقيق مع الحليب، والبيض، والزيت، والملح في خلاط الجاتوه أو بواسطة الشريط المعدني. يحفظ الخليط في الثلاجة لمدة ٢ إلى ٣ ساعات. إذا كان الخليط سميكاً، يضاف إليه المزيد من الماء أو الحليب ليصبح قوامه أرق قليلاً من اللبن، أي قابلاً للسكب. تسخن مقلاة غير لاصقة ثم تدهن بالقليل من الزيت ويسكب فيها ٢ إلى ٣ ملاعق طعام من المزيج الرخو. يحرك المزيج في كل المقلاة ليغطي قعرها ويطهى جيداً على الوجيه لتصبح قطعة الكريب (اللحوج) وردية اللون.

يسخن الزيت في قدر ويقلى فيه البصل قليلاً حتى يذبل. يضاف اللحم ويطهى مع الملح والتوابل حتى يمتص اللحم كل الماء. يحفظ مزيج اللحم جانباً. ثم يضاف إليه البيض المسلوقة والمضرومة. تسخن الزبدة مع الدقيق في قدر أخرى. يضاف إليها الحليب مع الملح. يخلط الكل جيداً للحصول على صلصة سمكية. تضاف هذه الصلصة مع كوب من الجبنة إلى مزيج اللحم وتخلط معه. تحشى كل قطعة كريب بالقليل من هذا المزيج ثم تغطى حوافها فوق الحشوة وتلف مثل السيجار. تقدم قطع اللحوج ساخنة مع السلطة الطازجة.