

کتاب آشپزی



فهرست مطالب

ته دیگ	۳
انواع سوپ	۵-۱۰
انواع سالاد	۱۲-۱۶
انواع پیتزا و برگر	۱۸-۲۴
انواع ماکارونی و لازانیا	۲۶-۲۹
انواع خوراک	۳۱-۴۰
انواع کوکو	۴۲-۴۷
انواع برانی	۴۹-۵۲
انواع خوراک گوشت	۵۴-۶۳
انواع کباب	۶۵-۷۱
انواع خوراک سبزیجات	۷۳-۷۶
انواع آش	۷۸-۸۴
انواع پلو	۸۶-۹۱
انواع خورش	۹۳-۹۶
انواع دسر	۹۸-۱۰۴
انواع کیک	۱۰۶-۱۰۸
انواع شیرینی	۱۱۰-۱۱۳

انواع ته دیگ:

۱- ته دیگ گوجه فرنگی

برای ته دیگ خوب قابلمه باید تفلون باشد تا خوب برگردد و خرد نشود. گوجه فرنگی را حلقه حلقه و نازک می بریم و مقداری نمک بدان می افزائیم. بعد ته قابلمه روغن ریخته و می چینیم. بعد برنج را روی آن می ریزیم. در این نوع ته دیگ اگر زمان دم کشیدن برنج متناسب نباشد به دلیل حساس بودن گوجه، ته دیگ زود می سوزد. می توان گوجه را رنده کرد و یا به اشکال مختلف درآورد. می توان نان لواش را ته قابلمه روغن داد پهن کرد و گوجه خرد شده نمک زده را روی قسمت های مختلف نان پخش کرد.

نکته:

در این نوع ته دیگ حتما باید به ازای هر ۵ پیمانه برنج ۱/۴ پیمانه آب از کنار ظرف به برنج افزود.

۲- ته دیگ سیب زمینی

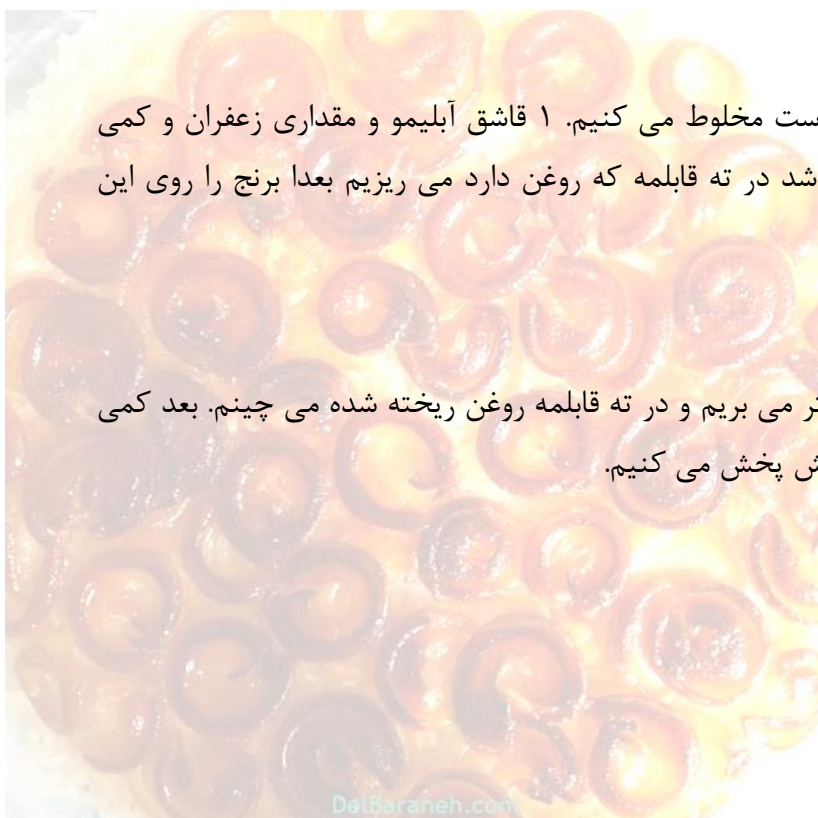
سیب زمینی را قالب می زنیم و به اشکال مختلف در می آوریم و یا اینکه با چاقو حلقه حلقه می کنیم مقداری زعفران و نمک به آن می زنیم و در روغن می چینم و بعد رویشان را با برنج می پوشانیم.

۳- ته دیگ ماست و تخم مرغ

۱ یا ۲ عدد تخم مرغ را با ۳ تا ۴ قاشق ماست مخلوط می کنیم. ۱ قاشق آبلیمو و مقداری زعفران و کمی نمک بدان می افزاییم وقتی کاملاً مخلوط شد در ته قابلمه که روغن دارد می ریزیم بعدا برنج را روی این پخش می کنیم.

۴- ته دیگ نان باگت

نان باگت را با قیچی به بلندی ۱/۵ سانتیمتر می بریم و در ته قابلمه روغن ریخته شده می چینم. بعد کمی آب و زعفران بدان می افزاییم و برنج را رویش پخش می کنیم.



انواع سوپ

۱- سوپ تره فرنگی

مواد لازم:



❖ استاک مرغ ۶ پیمانه

❖ نمک و فلفل سفید به مقدار کافی

❖ تره فرنگی ۲ دسته تقریباً ۰/۵ کیلو

❖ زرده تخم مرغ ۲ عدد

❖ آرد ۳ قاشق غذاخوری

❖ کره با روغن ۵۰ گرم

❖ آبلیمو ۳ قاشق سوپخوری

❖ خامه ۷۵ گرم

طرز تهیه

روغن را درون قابلمه روی حرارت گذاشته و ۳ قاشق پر آرد بدان می افزائیم و کمی تفت می دهیم و مخلوط می کنیم . وقتی آرد بوی خامی خود را از دست داد. آب مرغ (استاک) را اضافه می کنیم و روی حرارت ملایم مرتب هم می زنیم (درب قابلمه را نمی گذاریم) . از قبل تره فرنگی تازه را که فاقد ریشه و برگهای سبز می باشد چهار قسمت می کنیم و خرد خرد می کنیم (باید خیلی ریز شود) و می شوئیم و درون صافی قرار می دهیم، تره فرنگی آماده شده را روی حرارت ملایم درون سوپ می ریزیم. نمک و فلفل را اضافه می کنیم وقتی سوپ به جوش افتاد مجدداً شعله را کم می کنیم و درب قابلمه را می گذاریم ولی کامل درب را چفت نمی کنیم. بعد از نیم ساعت درب را کاملاً می گذاریم و حدود یک ساعت دیگر به حرارت کم نیاز دارد. توجه شود که در این مدت هر چند وقت یکبار هم می زنیم. ۲ زرده تخم مرغ را در ظرفی که می خواهیم سرو کنیم خوب هم می زنیم و کمی آبلیمو اضافه می کنیم. سوپ آماده را دو سه قاشق در ظرف مورد نظر ریخته و مخلوط می کنیم. بعد باقی سوپ را می افزائیم حدود ۵ دقیقه صبر می کنیم تا لایه نازکی رویش ببندد. خامه را با کمی شیر رقیق می کنیم و برای تزئین روی سوپ به دلخواه عمل می کنیم.

۲- سوپ جو

مواد لازم برای ۶ نفر

- ❖ جو پوست گرفته ۱۰۰ گرم
- ❖ آب گوشت ۵ پیمانه
- ❖ هویج رنده شده ۳ قاشق سوپخوری
- ❖ خامه ۱۰۰ گرم
- ❖ نمک و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه

جو را می شوئیم و دو ساعت خیس می کنیم. بعد با آب گوشت می پزیم تا لعاب بیندازد . هویج و نمک و فلفل را اضافه می کنیم . وقتی شروع به جوشیدن کرد حرارت را کم می کنیم تا غلیظ شود . بعد در سرپخوریب می ریزیم و روی آنرا خامه می دهیم.



۳-سوپ غلات

مواد لازم

- ❖ گندم ۱/۲ پیمانه
- ❖ برنج ۱/۳ پیمانه
- ❖ سینه مرغ ۱ عدد بدون استخوان ریش شده
- ❖ رب گوجه فرنگی ۳ قاشق غذاخوری
- ❖ سبزیجات شامل جعفری، هویج، گشنیز خرد شده با کمی نعنا ۱/۲ پیمانه
- ❖ پیاز تفت داده شده با زردچوبه ۳ قاشق غذاخوری
- ❖ آب کمی
- ❖ نمک و فلفل و زردچوبه مقداری

طرز تهیه

ابتدا گندم و برنج را به اندازه و زمان کافی خیس می کنیم و سپس آنها را با سینه مرغ می پزیم. آب برنج و گندم و مرغ باید کامل تبخیر شود و بصورت جامد درآیند. پیاز داغ و کمی آب و سبزیجات خرد شده را با نمک و فلفل می افزائیم. ۱۵ دقیقه با درب بسته حرارت می دهیم بعد از جوشیدن ۱۵ دقیقه با درب باز روی حرارت کم می گذاریم . وقتی سوپ آماده شد. می توان از هویج رنده شده و رب گوجه فرنگی که در روغن حرارت داده شده و حلقه ای لیمو ترش برای تزئین استفاده کرد.



۴- سوپ قارچ

مواد لازم

- ❖ آب مرغ ۵ پیمانه
- ❖ شیر ۱ پیمانه
- ❖ آرد ۳ قاشق سوپخوری پر
- ❖ قارچ ۲۰۰ گرم
- ❖ کره ۵۰ گرم
- ❖ زرده تخم مرغ ۲ عدد

❖ آبلیمو- نمک - فلفل سفید- خامه برای تزئین به میزان کافی

طرز تهیه

روغن با کره را روی حرارت گذاشته تا آب شود. قارچ شسته خرد و خشک شده را داخل کره ریخته و همراه ۱ قاشق آبلیمو ۵ دقیقه تفت می دهیم. عصاره مرغ (آب مرغ) را اضافه می کنیم تا چند جوش بزند. شیر را با آرد مخلوط و با چنگال هم می زنیم و از الک رد می کنیم و به آنها اضافه می کنیم. مرتب هم بزنید. بعد به مدت ۱۵ دقیقه روی حرارت ملایم می گذاریم. زرده های تخم مرغ را با کمی آبلیمو هم می زنیم و در سوپخوری مورد نظر ریخته ابتدا سه قاشق سوپ را روی زرده ریخته هم می زنیم و بتدریج باقی سوپ را اضافه می کنیم و هم می زنیم خامه را با سه قاشق مایع سوپ رقیق کرده کمی صبر می کنیم تا لایه ای روی سوپ بسته شود. برای تزئین می توان خامه را به شکل دایره ایی روی سوپ ریخت و در مرکز دایره ها از فلفل قرمز استفاده کرد.

۶- سوپ سبزی

مواد لازم : برای ۶ نفر

- ❖ آب گوشت ۵ لیوان
- ❖ فلفل سبز ۲ عدد
- ❖ کرفس خرد شده ۱ فنجان
- ❖ هویج ۲ عدد
- ❖ پیاز ۱ عدد
- ❖ برنج ۱ فنجان
- ❖ گوجه فرنگی ۳ عدد
- ❖ نمک به مقدار کافی

طرز تهیه

برنج را تمیز کرده و می شوئیم در آب گوشت می ریزیم تا پخته شود. بعد کرفس و پیاز و هویج و فلفل و گوجه فرنگی را که قبلاً خرد کردیم در سوپ می ریزیم و حرارت می دهیم. وقتی پخته شد نمک می ریزیم و سرو می کنیم.



۷- سوپ ماهیچه

مواد لازم

- ❖ سیب زمینی متوسط ۲ عدد
- ❖ گوشت ماهیچه ۲۵۰ گرم
- ❖ هویج بزرگ ۱ عدد
- ❖ جعفری خردشده ۲ قاشق غذاخوری (۵ دقیقه آخر اضافه شود)
- ❖ برنج خیس شده ۲ قاشق غذا خوری
- ❖ عدسی ۳ قاشق غذاخوری
- ❖ کره ۲ قاشق غذاخوری
- ❖ آب مقداری که روی غذا بپوشاند
- ❖ نمک و فلفل مقداری

طرز تهیه

مواد فوق را به اندازه و زمان کافی خیس می کنیم . بعد در قابلمه ریخته و روی حرارت ملایم می پزیم تا له شود. ۵ دقیقه قبل از سرو کردن جعفری خرد شده را می افزاییم . این غذا حتماً گرم میل شود.



انواع سالاد ها

۱- سالاد ماکارونی

مواد لازم

- ❖ ماکارونی فرم پیچی ۱ بسته
- ❖ تربچه و پیازچه خرد شده ۲۰۰ گرم
- ❖ سیب زمینی استانبولی پخته ۱۵۰ گرم
- ❖ تن ماهی نصف قوطی
- ❖ ماست بعنوان سس به میزان لازم
- ❖ کاهوی خرد شده ۲۰۰ گرم
- ❖ نمک و فلفل و آویشن به میزان کافی

طرز تهیه

ماکارونی را ۸ دقیقه در آب جوش می پزیم . بعد از آبکش کردن با کاهو مخلوط می کنیم و سیب زمینی و نخود فرنگی و تربچه و پیازچه را اضافه می کنیم. این مخلوط را در ظرف پیرکس سرو می کنیم به ماست نمک و فلفل و آویشن می زنیم و در ظرف سس خوری می ریزیم یا که از سس مایونز استفاده می کنیم.



۲- سالاد الویه

مواد لازم

- ❖ سینه مرغ ۱ عدد پخته
- ❖ تخم مرغ پخته ۴ عدد
- ❖ سیب زمینی ۰/۵ کیلو
- ❖ نخود فرنگی ۱ فنجان
- ❖ خیار شور ۱۵۰ گرم
- ❖ هویج رنده شده و گوجه فرنگ و جعفری برای تزئین به میزان لازم

طرز تهیه

مرغ را با پیاز و نمک می‌پزیم و خرد می‌کنیم. سیب زمینی و نخود فرنگی هم باید پخته باشند. تخم مرغ را پخته و رنده می‌کنیم. خیارشور را ریز کرده و تمام مواد را با هم مخلوط می‌کنیم. سس مایونز را روی آنها ریخته و مخلوط می‌کنیم. در دیس می‌کشیم و یک قاشق سس روی همه مواد ریخته و با هویج رنده شده و گوجه فرنگی و جعفری به دلخواه تزئین می‌کنیم.



۳- سالاد سبزی

مواد لازم

- ❖ کاهو ۲ عدد
- ❖ کلم برگ سفید نیم کیلو
- ❖ هویج نیم کیلو
- ❖ سرکه ۲ قاشق سوپخوری
- ❖ روغن زیتون ۳ قاشق سوپخوری
- ❖ نمک و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه

هویج را پوست و رنده می کنیم. مغز کاهو و کلم برگ قرمز و سفید را خرد می کنیم . دیس گردی انتخاب می کنیم کاهو را در وسط می چینیم و هویج را دور کاهو و کلم سفید را دور هویج و کلم قرمز را دور کلم سفید . نمک و فلفل را در سرکه حل کرده و روغن زیتون را بدان می افزائیم . این سس را در سس خوری می ریزیم.

۴- سالاد کاردینال

مواد لازم:

- ❖ سیب زمینی نوع ریز و زرد (استانبولی) ۵۰۰ گرم
- ❖ مغز کرفس ۲ شاخه
- ❖ مغز کاهو ترد و کم رنگ ۱ بوته
- ❖ گردوی تازه ۴ قاشق سوپخوری
- ❖ ژامبون یا سالامی ۲۰۰ گرم
- ❖ سس مایونز ۱ شیشه
- ❖ نمک، فلفل سفید، سرکه سفید به مقدار کافی

طرز تهیه

داخل ظرف مورد نظر سس مایونز و نمک و فلفل و سرکه را می ریزیم و مخلوط می کنیم. کرفس خرد شده و کاهوی ریز شده و سیب زمینی پخته و مکعبی ریز شده و سالاد خرد شده و گردو را اضافه کرده و مخلوط می کنیم.

نکته :

به این سالاد ۱ پیمانه برنج آبکش شده می توان اضافه کرد.



۵- سالاد روسی

مواد لازم

- ❖ سوسیس ۲۵۰ گرم
- ❖ سیب زمینی ۳ عدد متوسط
- ❖ ماکارونی شکل دار ۱ بسته
- ❖ خیارشور ۲۵۰ گرم، در صورت تمایل بیشتر
- ❖ جعفری خرد شده ۴ قاشق غذاخوری
- ❖ نخود فرنگ ۱ استکان
- ❖ هویج ۲ عدد متوسط
- ❖ سس سفید ۱ شیشه
- ❖ نمک و فلفل آبلیمو به میزان نیاز

طرز تهیه

سوسیس و سیب زمینی را خرد کرده و جداگانه بپزید و ماکارونی ریز به شکل پیچی با هر شکلی دلخواه را پخته و آبکش نمائید . خیارشور را به شکل نگینی خرد کنید . هویج را بپزید و خرد کنید موارد فوق را با هم مخلوط کنید و سس سفید و نمک و فلفل و آبلیمو اضافه کنید.



انواع پسترا و برگ

خمیر پیتزا

مواد لازم

- ❖ آرد حدود ۳ پیمانه
- ❖ روغن آب کرده ۱۰۰ گرم با ۱/۲ پیمانه
- ❖ نمک ۱ قاشق چایخوری
- ❖ شیر با آب ۱ پیمانه
- ❖ بگین پودریا مخمر ۱/۵ قاشق چایخوری
- ❖ شکر ۱ قاشق چایخوری

طرز تهیه

شکر و مخمر و ۱/۲ پیمانه آب یا شیر که حدود ۴۰ تا ۴۵ درجه سانتی گراد است را در لیوان ریخته و بهم می زنیم و روی لیوان را با نعلبکی می بندیم بعد لیوان را در کاسه محتوی آب گرم می گذاریم. وقتی حجم مخمر ۲ برابر شد یعنی ۵۴ لیوان پر شد مخمر، آماده است. ۱/۲ پیمانه دیگر آب یا شیر را در کاسه بزرگی ریخته با ۱/۲ پیمانه روغن آب کرده و نمک مخلوط می کنیم و بهم می زنیم. این مواد را با مخمر آماده شده مخلوط می کنیم و بهم می زنیم. آرد الک شده را کم کم به مواد اضافه کرده و توسط دو چنگال بهم می زنیم و بعد با دست ورز می دهیم (نکته روی میز آرد بپاشید)، از این مقدار خمیر ۴ پیتزا یا یک سینی پیتزای ۳۰×۴۰ در می آید. این خمیر را می توان به ۴ قسمت مساوی تقسیم کرد و در کاسه ای قرار داد و روی آن نایلونی گذاشت و در جایی گرم قرار داد (اتاق بی کولر) تا خمیر ور بیاید. وقتی ور آمد وردنه می زنیم و برای ریختن مواد روی خمیر آنرا آماده می کنیم.



۱- پیتزا مخلوط

مواد لازم : برای ۴ نفر

- ❖ خمیر پیتزا به مقدار دستور العمل گفته شده
- ❖ سوسیس ۴۰۰ گرم
- ❖ پنیر پیتزا رنده شده ۴۰۰ گرم
- ❖ کالباس ۴۰۰ گرم
- ❖ قارچ ۴۰۰ گرم
- ❖ پیاز سرخ شده ۸ قاشق غذاخوری
- ❖ نمک به مقدار کافی
- ❖ فلفل دلمه ای ۴ عدد
- ❖ سس گوجه فرنگی ۱ لیوان

طرز تهیه

طرز آلودینیومی گردی که کم عمق باشد را چرب می کنیم و خمیر را به قطر ۵/۰ سانتی متر داخلش باز می کنیم . تمام مواد را خرد کرده ابتدا سس را روی خمیر پهن می کنیم بعد رویش پنیر پیتزای رنده شده می ریزیم . و بعد مواد خرد شده را به نوبت روی پنیر ریخته و لایه لای هر ماده، سعی می کنیم مقداری پنیر بریزیم . بعد در انتها روی مواد را با پنیر می پوشانیم و در فر با حرارت ۳۵۰ درجه می گذاریم. درکف فر به مدت ۲۰ دقیقه و بعد و آخرین پنجره فر به طرف بالا یک ربع بماند تا رویش طلایی شود.



۲- پیتزای گوشت و قارچ

مواد لازم: برای ۴ نفر

- ❖ سس گوجه فرنگی ۱ لیوان
- ❖ فلفل دلمه ۴ عدد
- ❖ گوشت چرخ کرده ۱ کیلو
- ❖ خمیر پیتزا طبق دستورالعمل گفته شده
- ❖ قارچ ۴۰۰ گرم
- ❖ پنیر پیتزا رنده شده ۴۰۰ گرم
- ❖ پیاز ۴ عدد
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی
- ❖ رب گوجه فرنگی ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

گوشت چرخ کرده را با پیاز سرخ شده کمی تفت می دهیم و رب گوجه فرنگی به میزان ۲ قاشق در آن می ریزیم مواد دیگر را خرد می کنیم و مانند پیتزای مخلوط عمل می کنیم.



۳- پیتزای گوشت و مرغ

مواد لازم

- ❖ خمیر پیتزا دستورالعمل گفته شده
- ❖ پنیر پیتزا ۴۰۰ گرم رنده شده
- ❖ فلفل دلمه ای ۴ عدد
- ❖ مرغ پخته شده چرخ کرده ۲ لیوان
- ❖ نمک و فلفل به میزان کافی
- ❖ گوشت چرخ کرده ۲ لیوان
- ❖ سس گوجه فرنگی ۱ لیوان
- ❖ قارچ ۴۰۰ گرم

طرز تهیه

گوشت را مانند دستورالعمل قبل آماده می کنیم و مرغ را می پزیم و ریش می کنیم یا که چرخ می کنیم. سایر مواد را خرد می کنیم و مانند پیتزای مخلوط عمل می کنیم.



۱-سس گوجه فرنگی (کچاپ)

مواد لازم

- ❖ رب گوجه فرنگ ۳ قاشق غذاخوری
- ❖ سس فلفل ۱ قاشق سوپخوری
- ❖ شکر ۲ قاشق سوپخوری
- ❖ روغن مایع ۲ قاشق سوپخوری
- ❖ سرکه- نمک - به میزان لازم

طرز تهیه

رب گوجه فرنگی و سس فلفل را در روغن مایع گرم شده ۱ دقیقه تفت می دهیم. شکر و نمک و بعد سرکه را اضافه می کنیم. وقتی به شکل و غلظت سس معمولی درآمد دیگر سرکه نمی ریزیم . دو سه جوش که زد کافیست.



۲-سس مایونز: (۱ شیشه)

مواد لازم

- ❖ زرده تخم مرغ ۵ عدد
- ❖ خردل ۲/۵ قاشق مربا خوری
- ❖ سرکه ۵ قاشق غذاخوری سر صاف
- ❖ روغن زیتون ۲/۵ پیمانه کوچک
- ❖ نمک به مقدار کافی

طرز تهیه

زرده های تخم مرغ را می زنیم و نمک و روغن زیتون را قطره قطره اضافه می کنیم و مرتب بهم می زنیم . تا غلیظ شود. چهار، پنج قطره سرکه اضافه می کنیم و باز روغن را قطره قطره داخل سس می ریزیم. هر وقت سس خیلی غلیظ شد چند قطره سرکه اضافه می کنیم. در انتها فلفل یا خردل بدان می افزائیم.



همبرگر

مواد لازم

- ❖ گوشت چرخ کرده نیم کیلو
- ❖ پیاز ۲ عدد
- ❖ روغن به مقدار کافی
- ❖ نمک و فلفل مقداری

طرز تهیه

گوشت چرخ کرده را با پیاز رنده شده و کمی نمک و فلفل مخلوط می کنیم و ورز می دهیم. تا چسبندگی پیدا کند. آنرا به ۴ قسمت مساوی تقسیم می کنیم. روغن را درتابه نسوزی می ریزیم تا داغ شود. یک قسمت از گوشت را در دست گرد به شکل دایره در می آوریم. درتابه روغن می اندازیم تا سرخ شود. بعد می گردانیم تا طرف دیگر هم سرخ شود. بعد لای نام همبرگر قرار می دهیم و با مقداری سس مایونز، گوجه فرنگی ، کاهو یا سبزی خوردن مصرف می کنیم.



انواع ماكارونى

۱- ماکارونی با گوشت

مواد لازم

- ❖ ماکارونی ۱ بسته
- ❖ گوشت چرخ کرده نیم کیلو
- ❖ رب گوجه فرنگی ۵ قاشق سوپخوری
- ❖ پیاز ۵ عدد
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

پیاز را خرد و سرخ کرده، گوشت را بدان می افزائیم و رب گوجه و نمک و فلفل را اضافه می کنیم و روی حرارت قرار می دهیم. در دیگی آب را جوش می آوریم و ماکارونی را داخلش می ریزیم. سپس ۱ قاشق روغن و کمی نمک به مواد دیگ اضافه می کنیم وقتی مغز ماکارونی نرم شود در آبکش می ریزیم و روش آب سرد می ریزیم. بعد در ظرف مناسبی روغن پخته و ته آن را لواش یا سیب زمینی ورقه شده می چینیم و ماکارونی و مایع گوشتی را یک ردیف درمیان در آن می ریزیم و دم می گذاریم و بعد از ۲۰ دقیقه حاضر می شود.

نکته:

به صورت تمایل می توان قارچ و فلفل دلمه ای خرد شده را نیز در مایع گوشتی تفت داد

۲- ماکارونی با کالباس

مواد لازم

- ❖ ماکارونی ۱ بسته
- ❖ کره ۱۰۰ گرم
- ❖ کالباس ۲۰۰ گرم
- ❖ زرده تخم مرغ ۳ عدد
- ❖ خامه ۱۵۰ گرم
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

ماکارونی را طبق دستور گفته شده آبکش می کنیم و کالباس را خلال خلال می کنیم و در کره روی حرارت تفت می دهیم. زرده های تخم مرغ را بهم می زنیم و آهسته داخل کالباس می ریزیم و کمی نمک و فلفل اضافه می کنیم بعد از یکی دو جوش کالباس را روی آتش بر می داریم و خامه را با آن مخلوط می کنیم کالباس را با ماکارونی طبخ شده مخلوط می کنیم و در دیس می کشیم و در صورت تمایل با سس مایونز مصرف می کنیم.



ماکارونی با قارچ

مواد لازم

- ❖ ماکارونی یک بسته و نیم
- ❖ گوجه فرنگی ۰/۵ کیلو
- ❖ قارچ ۰/۵ کیلو
- ❖ پیاز ۵ عدد
- ❖ رب گوجه فرنگی ۵ قاشق
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی



طرز تهیه

قارچ را شسته و خرد می کنیم و با روغن سرخ می کنیم . پیاز خرد شده را هم در روغن سرخ می کنیم . رب را در روغن پیاز سرخ می کنیم. و قارچ را به این مواد اضافه می کنیم. و بهم می زنیم. گوجه را پوست کنده و خرد می کنیم و اضافه می نمائیم . نمک و فلفل می ریزیم و یک استکان آب جوش روی مواد ریخته و خوب مخلوط می کنیم وقتی چند جوش زد با ماکارونی طبخ شده طبق دستورالعمل گفته شده مخلوط می کنیم و دم می گذاریم.

۴- لازانیا

مواد لازم

❖ خمیر لازانیا ۰/۵ کیلو که می توان آماده از فروشگاه تهیه کرد.

❖ گوشت چرخ کرده ۰/۵ کیلو

❖ پیاز سرخ کرده ۵ قاشق غذاخوری

❖ پنیر پیتزا ۲۰۰ گرم

❖ سس گوجه فرنگی ۱ پیمانه

❖ رب گوجه فرنگی ۱ قاشق غذاخوری



طرز تهیه

لازانیا را مانند ماکارونی طبخ می کنیم با این تفاوت که بعد از آبکش روی پارچه سفید و تمیز باید خشک کرد. مایه گوشت را همانند مایع گوشتی ماکارونی تهیه می کنیم . در ظرف نسوزی یک ردیف لازانیا مقداری سس و یک ردیف گوشت و رویش پنیر پیتزا رنده شده می ریزیم . به ترتیب این کار را ادامه می دهیم و پنیر را در انتها روی لازانیا می ریزیم. نیم ساعت در طبقه بالای فر با حرارت ۴۵۰ درجه قرار می دهیم.

نکته :

۱- در کیک پز یا روی حرارت در گاز هم می توان قرار داد.

۲- در صورت تمایل می توان از قارچ خرد شده و فلفل دلمه ای استفاده کرد و این دو را مایع گوشتی اضافه کرد و مقداری تفت داد.

انواع خوراک ما

۱- خوراک ماهی

مواد لازم

- ❖ ماهی ۱ عدد از هر نوع ولی تازه و قرمز باشد و گوشتش نرم نباشد.
- ❖ سیب زمینی ، فلفل دلمه ای، هویج، پیاز ار هر کدام ۱ عدد
- ❖ سیر ۴ حبه
- ❖ نمک و فلفل به میزان لازم
- ❖ آب زعفران و آبلیمو به میزان لازم

طرز تهیه

پولک های ماهی را گرفته و شسته وسط شکم ماهی را ۱۰۱ سانتیمتر شکاف می دهیم و محتویاتش را خالی می کنیم و خوب می شوئیم .خشک می کنیم و کمی نمک می زنیم (سر دو دم را نمی گیریم) ۲ قاشق آبلیمو در شکم ماهی می ریزیم و ۵ دقیقه . ۱ قاشق آرد و ۱ قاشق زردچوبه را مخلوط می کنیم و به اطراف ماهی می پاشیم تا فقط آغشته شود و بعد اضافات را تکان می دهیم. هر دو طرف ماهی را کامل در تابه تفلونی سرخ می کنیم(تابه باید مستطیل باشد) سیب زمینی را می پزیم و مربع خرد می کنیم و کمی سرخ می کنیم فلفل دلمه ای را خرد و سرخ می کنیم. پیاز را خرد و سرخ می کنیم هویج را آبپز و خرد می کنیم سیر را خرد می کنیم مواد فوق را با هم مخلوط می کنیم طوریکه روغن اضافی نداشته باشد . نمک و فلفل و آب زعفران و ۱ قاشق آبلیمو می افزائیم و بهم می زنیم و روی حرارت ملایم می گذاریم تا آبش کشیده شود ماهی سرخ شده را در دیس گذاشته و دورنش را با مواد فوق پر می کنیم.

نکته: اگر دیرتر مصرف می کنید بهتر است ماهی را کمتر سرخ کنید و بعد از پر کردن شکم ماهی آن را در فر روی حرارت متوسط قرار دهید.

۲- طریقه سرخ کردن ماهی

ماهی را پوست کرده و فلس های آنرا جدا می کنیم سر و دم ماهی را جدا کرده و به چند قطعه تقسیم می کنیم بعد از شستن قطعات آنها را در آب سردی که حاوی نمک فراوان است می ریزیم یکساعت بعد در می آوریم و لای پارچه ای پاکیزه خشک می کنیم در یک ظرف دو عدد تخم مرغ شکسته و با نمک هم می زنیم. تکه های ماهی را بر آرد زده و داخل تخم مرغ کرده و در روغن داغ با حرارت ملایم سرخ می کنیم (می توان بدون اینکه ماهی را در آرد و تخم مرغ بزنیم هم سرخ کنیم).

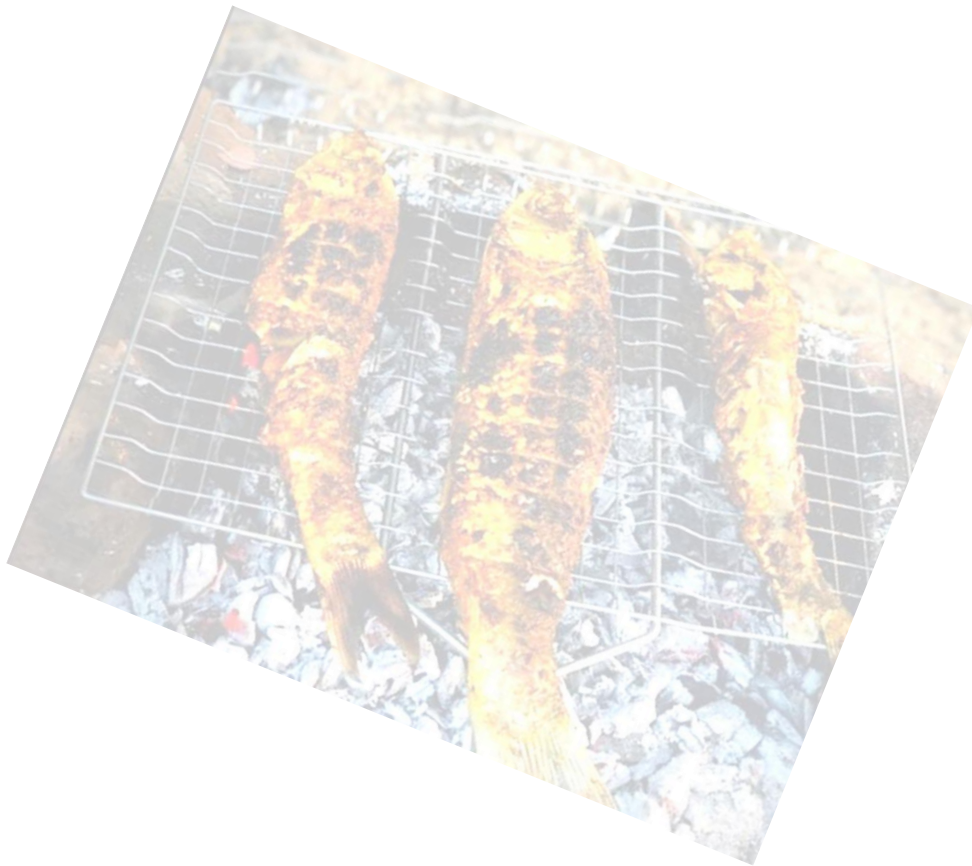
۳- کباب ماهی اوزون برون

مواد لازم

- ❖ ماهی ۲ کیلو
- ❖ آبلیمو ۱ استکان
- ❖ زعفران یک قاشق چایخوری
- ❖ روغن زیتون یک فنجان
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

ماهی را پوست کنده استخوان وسط ماهی را در می آوریم و قطعه قطعه می کنیم و یک شب در آبلیمو و زعفران و نمک و فلفل می خوابانیم و در یخچال قرار می دهیم. بعداً آنها را به سیخ می کشیم و روی آتش کباب می کنیم.



۴- ماهی شکم پر

مواد لازم

- ❖ ۵۰ گرم مغز گردو رنده شده
- ❖ ۳ حبه سیر رنده شده
- ❖ ۲ عدد خرما بی هسته با کشمش
- ❖ ۲ قاشق سبزی معطر ریز شده
- ❖ ۲ قاشق رب انار
- ❖ نمک و فلفل
- ❖ ۱ قاشق رب گوجه فرنگی
- ❖ ۲ عدد پیاز سرخ شده
- ❖ کمی گلپر
- ❖ یک عدد ماهی سفید یا آمون بافیتوفاک

طرز تهیه

ماهی را روی شعله گاز گرفته طوریکه پوستش به راحتی جدا شود. بعد فلس های روی شکم را با نوک چاقو جدا می کنیم و شکم ماهی را از زیر گلو تا ۵ سانتیمتر با چاقو شکاف می دهیم کلیه احشای شکم را جدا می کنیم و تمیز می شوئیم و خشک میکنیم سایر مواد ذکر شده را مخلوط می کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. بعد داخل شکم ماهی را پراز مواد می کنیم تا پر شود با نخ کوک لبه دوشکاف را بهم می دوزیم ته دیس را چرب می کنیم و به مدت یکساعت تا یکساعت و ربع درحرارت ۳۵۰ درجه فارنهایت در طبقه وسط فر قرار میدهیم. در صورت امکان کمی آبلیمو و نمک و سه قاشق کره آب شده را مخلوط می کنیم و از این سس هر یکربع به یکربع روی ماهی در فر می ریزیم.

خوراک زبان گوسفند

مواد لازم

- ❖ زبان گوسفند ۲ عدد
- ❖ سیر ۲ حبه
- ❖ سبزی شامل گوچه فرنگی، لوبیا، ذرت، کدو هویج ۰/۵ کیلو
- ❖ نمک و فلفل و زردچوبه به مقدار کافی

طرز تهیه

آبکش فلزی انتخاب می کنیم و داخل زودپز قرار می دهیم . سبزیجات را آماده کرده و داخل آبکش قبرار می دهیم تا با مایع داخل ظرف در تماس نباشد . برای طعم بهتر از سیر استفاده می کنیم در زودپز آب می ریزیم و زبان را اضافه می کنیم بعد نمک و فلفل و زردچوبه و سه سیر رنده شده می افزائیم درب ظرف را می بندیم و ۳۰ دقیقه با درجه متوسط این غذا را می پزیم.

نکته:

بعد از پخت زبان پوست زبان را می گیریم.

گوشت زبان در آب زودپز می باشد و سبزیجات روی آبکش داخل زودپز

بعد از ۳۰ دقیقه فوراً در زودپز را باز نکنید کمی صبر کنید تا بخار آب از بین برود.

موقع سرو زبان پخته از سبزیجات که رنگ و بافتشان سالم مانده استفاده می شود.



خوراک مغز

مواد لازم

- ❖ مغز گوسفند ۳ عدد
- ❖ پیاز ۲ عدد نصف شود
- ❖ آبلیمو سه قاشق سوپخوری
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

مغز را در آب سرد گذاشته و رگ و ریشه مغز را می گیریم و می شوئیم . ۲ لیوان آب و پیاز های نصف شده و مغز را در ظرفی گذاشته تا روی حرارت ملایم بپزد. مواظب باشید چون بعد از نیم ساعت مغز له می شود وقتی مغز پخته شد. آبلیمو و نمک را به مغز اضافه کرده و در دیس می کشیم.



طریقه سرخ کردن مغز

مواد لازم

- ❖ مغز گوسفند ۶ عدد
- ❖ پیاز ۳ عدد
- ❖ تخم مرغ ۴ عدد
- ❖ آرد ۴ قاشق سوپخوری
- ❖ روغن ۱۰۰ گرم
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

مغز را در آب سرد می گذاریم. و پوست و برگ و ریشه آن را جدا می کنیم و می شوئیم با حرارت ملایم مغز و پیاز را همراه نمک و فلفل می پزیم بعد هر مغز را به ۴ قسمت تقسیم می کنیم تخم مرغ را در ظرف می شکنیم و کمی نمک به آنها می زنیم. قطعه های مغز را به آرد زده بعد در تخم مرغ می زنیم و در روغن سرخ می کنیم تا طلایی شود با لیمو ترش و جعفری تزئین می کنیم.



خوراک سیرابی

مواد لازم

- ❖ سیرابی گوسفند ۲ عدد
- ❖ سیب زمینی ۰/۵ کیلو
- ❖ پیاز ۳ عدد
- ❖ نمک و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه

سیرابی را یک ساعت در آب سرد خیس کرده و خوب می شوئیم تا کاملاً سفید شود بعد با قیچی تکه تکه می کنیم در ظرفی پیاز تکه شده و آب به حدی روی سیرابی را بگیرد می ریزیم و با حرارت ملایم سیرابی را می پزیم بعد از یک ساعت حدود ۱ لیوان باید آب داشته باشد. وقتی پخت نمک اضافه می کنیم سیب زمینی را سرخ کرده و با جعفری برای تزئین استفاده می کنیم.



خوراک مرغ و قارچ

طرز تهیه

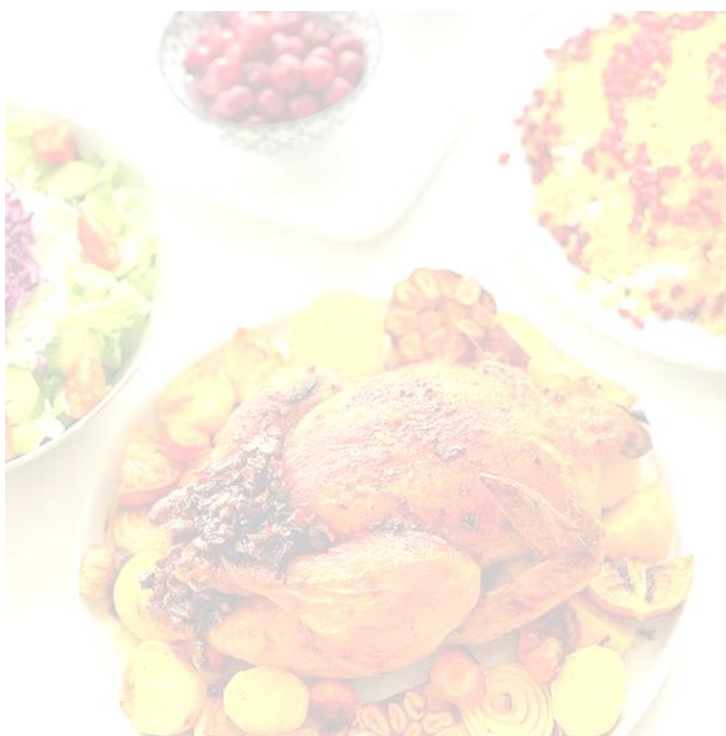
سینه مرغ را پخته و ریش کرده و داخل کره تفت می دهیم، پیاز خلال شده را داخل مرغ ریخته و هم می زنیم قارچ تفت داده شده را اضافه کرده و فلفل دلمه ای را خلال کرده و با مواد فوق تفت می دهیم. نمک و فلفل را اضافه می کنیم و از روی گاز بر می داریم. و تا داغ است سس مایونز را اضافه می کنیم و در دیس می کشیم و با سیب زمینی خلال شده و سرخ شده و جعفری و گوجه فرنگی تزئین می کنیم.

نکته:

پیاز و قارچ جدا در روغن تفت داده شوند.

مرغ شکم پر:

رجوع شود به دستورالعمل ماهی شکم پر ، فقط در این قسمت تمام مرغ را به نمک و زعفران و آبلیمو از روز قبل آغشته و مواد داخل شکم برای مرغ بیشتر از ماهی می باشد.





بنیه مرغ

مواد لازم

- ❖ سینه مرغ ۱ عدد پخته
- ❖ تخم مرغ ۲ عدد
- ❖ شیر ۱ پیمانه
- ❖ نمک و فلفل و روغن به میزان لازم
- ❖ آرد ۱ پیمانه
- ❖ پیاز ۲ عدد
- ❖ جوش شیرین ۱ قاشق مرباخوری
- ❖ هویج ۲ عدد

طرز تهیه

تخم مرغ را شکسته و بهم می زنیم و بدان می افزائیم. نمک و فلفل را اضافه کرده و آرد را کم کم اضافه کرده و مخلوط می کنیم. درحین ریختن آرد جوش شیرین را هم می افزایم آنقدر بهم می زنیم تا مواد یکدست شوند. مرغ را با پیاز و نمک و فلفل می پزیم. و استخوانهایش را می گیریم و به قطعات مناسبی تقسیم می کنیم. بعد مرغ را داخل مایع فوق ریخته تا مدتی بماند. به در روغن سرخ می کنیم. از هویج و پیاز حلقه شده و گاهی جعفری برای تزئین استفاده می کنیم.

نکته:

می توان هویج حلقه شده را درون مخلوط ذکر شده ریخت و بعد سرخ کرد.

شنیسل مرغ

مواد لازم

مرغ ۱ عدد

پیاز ۱ عدد

پودر سوخاری ۱ فنجان

تخم مرغ ۳ عدد

نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

مرغ را با یک عدد پیاز و کمی نمک می‌پزیم و قطعه قطعه می‌کنیم و استخوانهای سینه و ران را درمی‌آوریم سپس تخم مرغها را در ظرفی می‌شکنیم و بهم می‌زنیم پودر سوخاری را در ظرفی ریخته و مرغ را در آن فرو کرده و در تخم مرغ زده و در روغن داغ سرخ می‌کنیم. و در دیس می‌چینیم و با سیب زمینی سرخ کرده و گوجه فرنگی تزئین می‌کنیم.



انواع کوکو

کوکو سبزی

مواد لازم

- ❖ سبزی پاک نکرده شامل تره، جعفری، گشتیز، شیت ۱ کیلو (پاک کرده نیم کیلو)
- ❖ تخم مرغ ۷ عدد
- ❖ روغن آب ۵ قاشق یا ۱۰۰ گرم
- ❖ زرشک و گردوی خرد کرده در صورت تمایل ۱ قاشق مرباخوری
- ❖ نمک و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه

سبزی را خرد کرده و تخم مرغ را می شکنیم با همزن بهم می زنیم. این دو را مخلوط کرده و نمک و فلفل و جوش شیرین را اضافه می کنیم. در صورت تمایل زرشک و گردو را می افزائیم در تابه تفلونی روغن را داغ کرده و مواد را ریخته و بعد از مدتی بر می گردانیم وقتی هر دو طرف خوب سرخ شد، برش می دهیم.



کوکوی سیب زمینی

مواد لازم

- ❖ سیب زمینی ۰/۵ کیلو
- ❖ تخم مرغ ۲ عدد بزرگ
- ❖ جوش شیرین نصف قاشق مربا خوری سرخالی
- ❖ زردچوبه و نمک و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه

سیب زمینی را می پزیم و پوست می کنیم و رنده می کنیم. تخم مرغ را در ظرفی شکسته و هم می زنیم تا کف کند، زردچوبه و فلفل و جوش شیرین را اضافه می کنیم. سیب زمینی که کامل سرد شد داخل مایه تخم مرغ اضافه می کنیم و بهم می زنیم. در تابه تفلونی روغن ریخته و داغ می کنیم و مایه را داخل تابه ریخته و بعد بر می گردانیم.



کوکوی لوبیا سبز

مواد لازم



- ❖ لوبیا ۰/۵ کیلو
- ❖ پیاز سرخ کرده ۲ قاشق سوپخوری سرخالی
- ❖ تخم مرغ ۵ عدد
- ❖ جوش شیرین ۲ قاشق مرباخوری
- ❖ زعفران ۱ قاشق چایخوری سرخالی
- ❖ آرد ۱ قاشق مرباخوری پُر
- ❖ روغن ۱۰۰ گرم
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

لوبیای نازک خلال شده را در ظرف آب جوش ریخته و جوش شیرین را اضافه می کنیم. وقتی لوبیا پخته در صافی ریخته تا آبش برود. تخم مرغ ها را در ظرفی می شکنیم . نصف قاشق مربا خوری جوش شیرین با آرد و نمک و زعفران حل شده در آب جوش را به آن اضافه می کنیم. سپس لوبیا و پیاز را اضافه می کنیم و هم می زنیم . در روغن داغ درون تابه تفلون ریخته و بر می گردانیم تا طرف دیگر طبخ شود.

کوکوی بادنجان

مواد لازم

- ❖ بادنجان ۵ عدد
- ❖ تخم مرغ ۴ عدد
- ❖ پیاز ۱ عدد
- ❖ روغن ۲۰۰ گرم
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

بادنجامها را پوست کنده و در تابه ای کمی سرخ می کنیم بعد آنها را می کوبیم . در ظرفی تخم مرغ را شکسته و با نمک و پیاز رنده شده مخلوط می کنیم .مواد را روی بادنجان ریخته و هم می زنیم در تابه تفلونی روغن داغ کرده و مانند کوکوی های قبل دو طرف را طبخ می کنیم (مغز پخت و طلایی شود کافی است).



کوکوی مرغ

مواد لازم

- ❖ مرغ ۱ عدد
- ❖ پیاز ۳ عدد سرخ شده
- ❖ تخم مرغ ۷ عدد
- ❖ جوش شیرین ۱ قاشق چایخوری
- ❖ زعفران ۱ قاشق چایخوری
- ❖ روغن ۱۵۰ گرم
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

مرغ را با ۲ لیوان آب و ۱ پیاز و کمی نمک می‌پزیم و بعد استخوانهای آنرا جدا کرده و ریش می‌کنیم. تخم مرغ را در ظرفی می‌شکنیم و جوش شیرین حل شده در آب سرد و زعفران حل شده در آب جوش نمک و فلفل را اضافه می‌کنیم سپس مرغ ریش شده و پیاز طلایی شده را اضافه می‌کنیم و کاملاً مخلوط می‌کنیم در تابه تفلونی روغن داغ ریخته و مایه کوکو را داخل روغن ریخته و بعد طرف دیگر آن را طبخ می‌کنیم و با حلقه‌های گوجه فرنگی و لیمو ترش تزئین می‌کنیم.



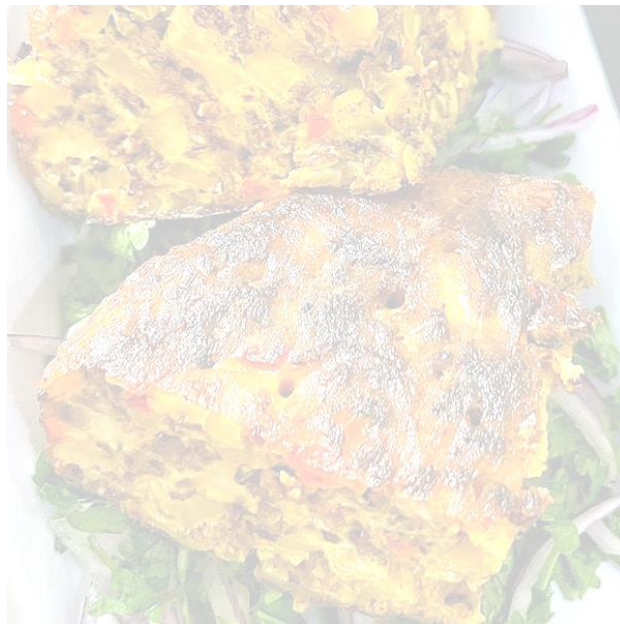
کوکوی گوشت و سبزی

مواد لازم

- ❖ گوشت چرخ کرده ۰/۵ کیلو
- ❖ سبزی کوکو ۰/۵ کیلو
- ❖ تخم مرغ ۵ عدد
- ❖ روغن ۱۵۰ گرم
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

سبزی را پاک کرده و می شوییم و ریز خرد می کنیم و با گوشت مخلوط می کنیم. تخم مرغ ها در یک ظرف می شکنیم با کمی نمک و فلفل خوب بهم می زنیم و به مایه گوشت و سبزی اضافه می کنیم و هم می زنیم و در تابه ای روغن داغ می کنیم و مایه کوکو را درونش می پزیم تا مغز پخت شود سپس طرف دیگر را سرخ می کنیم.



انواع برانی

برانی اسفناج

مواد لازم

- ❖ اسفناج ۱ کیلو
- ❖ ماست ۱ کیلو
- ❖ سیر ۴ حبه
- ❖ نمک به مقدار کافی
- ❖ جوش شیرین نصف قاشق چایخوری

طرز تهیه

اسفناج را تمیز کرده و می شوئیم در آبکش می ریزیم بعد درشت خرد می کنیم با ۱ لیوان آب و کمی نمک و جوش شیرین می پزیم، سپس در آبکش ریخته و اسفناج را می کوبیم . ه ماست نمک و سیر نده شده و اسفناج کوبیده شده را اضافه کرده و مخلوط می کنیم .



برانی بادنجان

مواد لازم

- ❖ بادنجان ۵ عدد
- ❖ سیر ۶ حبه
- ❖ ماست ۱ کیلو
- ❖ نمک به مقدار کافی

طرز تهیه

بادنجان را کبابی کرده پوست می کنیم و می کوبیم، سیر را رنده می کنیم، این دو را همراه نمک به ماست اضافه می کنیم و خوب مخلوط می کنیم.



برانی هویج

مواد لازم

- ❖ هویج ۰/۵ کیلو
- ❖ ماست چکیده ۱ کیلو
- ❖ سیر ۶ حبه
- ❖ زعفران حل شده در آب گرم به میزان لازم
- ❖ نمک به میزان لازم

طرز تهیه

هویج را می‌پزیم و رنده می‌کنیم. بعد از خنک شدن سیر رنده شده را به آن می‌افزاییم. ماست را همراه نمک کمی می‌زنیم و به مواد فوق اضافه می‌کنیم. با زعفران روی آن را تزئین می‌کنیم.



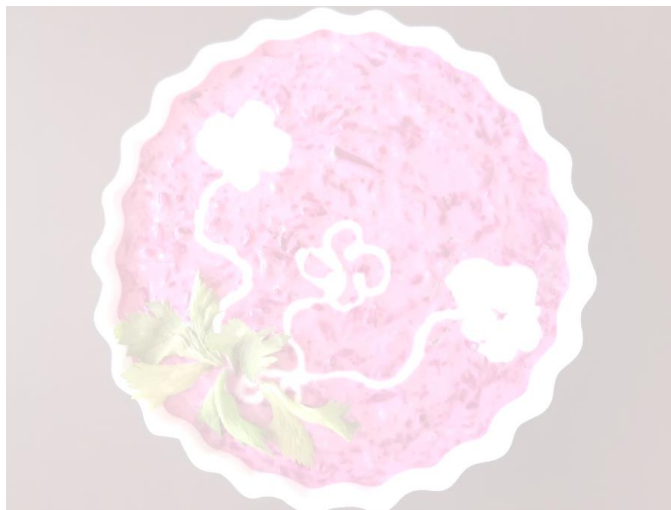
برانی لبو

مواد لازم

- ❖ لبو ۰/۵ کیلو
- ❖ ماست بهتر است از نوع چکیده باشد ۱ کیلو
- ❖ سیر ۵ عدد
- ❖ نمک مقداری

طرز تهیه

لبورا شسته و با پوست می‌پزیم بعد از پخت کامل پوستش را جدا می‌کنیم و آنرا رنده می‌کنیم. ماست را با نمک کمی می‌زنیم و سیر رنده شده و لبوی رنده شده را به ماست می‌افزائیم.



انواع خوراک گوشت

غذای گوشتی قالبی با قارچ

مواد لازم

- ❖ گوشت چرخ کرده ۳۰۰ گرم
- ❖ پودر سوخاری ۱ قاشق غذاخوری
- ❖ قارچ خرد شده ۳۰۰ گرم
- ❖ جعفری رنده شده ۱ قاشق
- ❖ پیاز رنده شده ۱ عدد
- ❖ سیر رنده شده ۱ حبه
- ❖ تخم مرغ ۲ عدد
- ❖ فلفل و نمک به میزان لازم
- ❖ سس گوجه فرنگی و پوره سیب زمینی (برای تزئین)

طرز تهیه

مواد فوق را مخلوط کرده و در ظرف مناسبی که وسطش خال باشد و چرب شده نیز باشد می ریزیم. یا روی گاز می گذاریم یا در فر در حرارت ۲۵۰ تا ۳۰۰ درجه قرار می دهیم.



رولت گوشت همراه با سس رولت

مواد لازم : برای تهیه رولت

- ❖ گوشت چرخ کرده مولینکس شده ۸۰۰ گرم
- ❖ تخم مرغ ۳ عدد (۲ عدد رولت و ۱ عدد برای خمیر)
- ❖ پیاز ۱ عدد رنده شده
- ❖ مغز گردو خلال شده ۳ قاشق سوپخوری
- ❖ شیر ۴ قاشق سوپخوری
- ❖ آرد سوخاری ۳ قاشق سوپخوری
- ❖ زعفران ، زردچوبه، روغن، نمک ، فلفل به مقدار کافی
- ❖ زرشک ۲ قاشق سوپخوری
- ❖ خلال بادام و پسته از هر کدام ۲ قاشق سوپخوری
- ❖ گشتیز و پیازچه درشت خرده شده ۵ قاشق سوپخوری
- ❖ پودر زنجبیل ۱/۵ قاشق چایخوری
- ❖ نان تست ۴ برش
- ❖ گوجه فرنگی ۱ عدد
- ❖ استاک مرغ ۰/۵ پیمانه

(زمان پخت ۴۵ دقیقه حرارت فر ۳۵ درجه فارنهایت، نوع ظرف ، پیرکس مستطیلی یا بیضی)

مواد لازم برای تهیه سس

- ❖ کره یا روغن ۵۰ گرم
- ❖ رب گوجه فرنگی ۲ قاشق غذاخوری
- ❖ آرد ۲ قاشق سوپخوری
- ❖ سویا سس ۱ قاشق سوپخوری (در صورت تمایل)
- ❖ پات سس یا سس فلفل قرمز ۱ قاشق چایخوری
- ❖ خیار شور نگینی شده ۲ عدد
- ❖ فلفل سبز و قرمز دلمه ای نگینی شده ۱ عدد
- ❖ استاک مرغ ۲ لیوان
- ❖ زعفران ، نمک ، فلفل و زنجبیل به میزان لازم

طرز تهیه

دو عدد تخم مرغ را با زعفران می‌زنیم (باید کمی بماند تا زعفران رنگ بدهد) بعد در تابه روغن ریخته و خاکینه درست می‌کنیم سپس آنها را به تکه‌های مستطیلی تقسیم می‌کنیم قسمت سفت و پر رنگ نان تست را با چاقو می‌بریم و جدا می‌کنیم. قسمت نرم نان تست را داخل کاسه ای ریخته و شیر را اضافه کرده و با دست چنگ می‌زنیم تا خمیر شود سپس پیاز رنده شده را اضافه می‌نمایند یک عدد تخم‌بالی مانده و تحمل، زردچوبه، فلفل، زعفران پودر شده، نمک را نیز می‌افزاییم و خوب بهم می‌زنیم بعد گوشت چرخ کرده را اضافه می‌کنیم و با دست ورز می‌دهیم تا حالت چسبندگی پیدا کند. روی میز کار کمی آب می‌پاشیم و نایلونی باز می‌کند و روش آرد سوخاری پخش می‌کنیم مواد گوشتی را کاملا یکنواخت پهن می‌کنیم و بصورت مستطیلی در می‌آوریم. نخست تکه‌های خاکینه را در وسط گوشت در طول آن می‌ریزیم روی آن زرشک و بعد خلال بادام و خلال پسته و گردوی خرد شده می‌ریزیم پیازچه را از طول به ۴ قسمت تقسیم کرده و سبزی خرد شده را می‌گرانیم روی کلیه مواد گوجه فرنگی قبله شده می‌داریم یعنی سر و ته گوجه فرنگی را گرفته و برش می‌دهیم و قسمت وسطی را جدا می‌کنیم و تکه‌تکه می‌کنیم توجه شود کلیه موادی که روی گوشت می‌ریزیم در قسمت وسط انباشته باشند و قسمت چپ و راست گوشت را توسط نایلون روی این مواد می‌آوریم و تبسط است مواد را یکنواخت و فشرده می‌کنیم و به شکل استوانه تو پری در می‌آوریم با دست مالش می‌دهیم تا گوشت سمت راست به قسمت سمت چپ بچسبد وقتی پلاستیک را جدا کردیم روی گوشت مقداری سفیده تخم مرغ تا بهتر بچسبد.

رولت را آهسته در ظرف مناسبی همراه با پلاستیک گذاشته و نایلون را می‌کشیم روی رولت و اطراف دیواره ظرف را چرب می‌کنیم. سپس ۱/۲ پیمانه آب مرغ در کنار رولت ریخته و در فر در حرارت ۲۵۰ درجه فارنهایت قرار می‌دهیم. ۲۰ دقیقه بعد درب فر را باز می‌کنیم و سس ذکر شده را روی رولت می‌دهیم و ۱۰ دقیقه بعد دوباره در فر قرار می‌دهیم مجدداً باقی سس را روی رولت ریخته و یک ربع دیگر در فر قرار می‌دهیم.

طرز تهیه سس رولت

در تابه تفلون کره را روی حرارت آب می‌کنیم و بعد رب گوجه فرنگی را اضافه می‌کنیم و بهم می‌زنیم سپس پات سس و سویا سس و آب مرغ را اضافه می‌کنیم. آرد را بادو سه قاشق از مایه تابه مخلوط کرده تا گلوله‌هایش باز شود سپس به مواد تابه اضافه می‌کنیم بعد کمی زعفران پودر شده و زنجبیل می‌افزاییم. گاز را خاموش کرده و فلفل سبز و قرمز دلمه ای نگینی شده را در تابه می‌دویم این سس را بعد از ۲۰ دقیقه طبخ رولت روی رولت می‌ریزیم ۱۰ دقیقه دیگر در فر می‌گذاریم مجدداً من باقیمانده را روی رولت می‌دهیم و یک ربع در فر قرار می‌دهیم در انتها آهسته توسط دو کاردک رولت را به ظرف پیرکس منتقل می‌کنیم و خیار شور نگینی شده را به باقیمانده سس اضافه کرده و روی رولت می‌ریزیم.

نکته

سس تهیه شده را سه قسمت می کنیم و در سه نوبت به رولت می افزائیم موقع سرو کردن خیلی با دقت برش دهید لازم به ذکر است که این غذا بسیار زیبا و خوشمزه می باشد.



شنیسل گوشت

مواد لازم

- ❖ گوشت راسته گوساله یا گوسفند ۱ کیلو
- ❖ پودر سوخاری یک استکان
- ❖ تخم مرغ ۴ عدد
- ❖ روغن ۲۰۰ گرم
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

گوشت را به قطعات متوسط تقسیم می کنیم . هر قطعه را می کوبیم تا پهن و نازک شود تخم مرغها را در یک ظرف می شکنیم و کمی نمک و فلفل می زنیم و مخلوط می کنیم . در یک تابه روغن می پزیم و داغ می کنیم هر تکه گوشت را در پودر سوخاری می زنیم و بعد به تخم مرغ آغشته می کنیم و سپس در پودر سوخاری می زنیم و در روغن می گذاریم و دو طرف آنرا سرخ می کنیم با لیمو ترش و سیب زمینی سرخ شده تزئین می کنیم.



استیک با قارچ

مواد لازم

- ❖ گوشت فیله گوسفند یا راسته ۱ قطعه (هر قطعه در حدود ۱۵۰ گرم وزن دارد)
- ❖ قارچ نیم کیلو
- ❖ روغن ۲۰۰ گرم
- ❖ رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپخوری
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

قطعه های گوشت را کمی می کوبیم تا پهن و نازک شود کمی نمک و فلفل به دو طرف می مالیم و روغن را می گذاریم داغ شود هر قطعه گوشت را در روغن می اندازیم. و دو طرف آنها را سرخ می کنیم، قارچها را تمیز کرده می شوئیم خرد می کنیم و در دو قاشق روغن کمی تفت می دهیم و رب گوجه فرنگی را با نمک و فلفل در نصف لیوان آب حل کرده روی قارچ می ریزیم تا یکی دو جوش بزند و غلیظ شود بعد استیک ها را در دیس می چینیم و از سس قارچ روی آنها می ریزیم و اطرافش را با سیب زمینی سرخ کرده تزئین می کنیم.



بیفتک

مواد لازم

- ❖ گوشت قبله با راسته گوساله ۱ کیلو
- ❖ روغن ۲۰۰ گرم
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

گوشت را قطعه قطعه می کنیم و کمی می گویم تا نازک شود. کمی فلفل و نمک روی آنها می باشیم قطعه های گوشت را در روغن داغ سرخ می کنیم و با سیب زمینی سرخ کرده تزئین می کنیم

نکته

در کلیه غذاهای گوشتی بهتر است نمک را در انتها به گوشت اضافه کنید.

نکته

نکته مهم در تهیه بیفتک ایست که قطعات گوشت را دانه دانه باید در روغن انداخت تا حرارت روغن پائین نیاید.



پیراشکی

برای تهیه خمیر می تولید به دستور العمل خمیر پیتزا مراجعه کنید یا که از نانوايي تهیه کنید.

مواد لازم

- ❖ گوشت چرخ کرده نیم کیلو
- ❖ جعفری خرد شده ۳ قاشق سوپخوری
- ❖ پیاز ۲ عدد
- ❖ روغن ۲ قاشق سوپخوری
- ❖ رب ۱ قاشق غذاخوری پر
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی
- ❖ تخم مرغ پخته ۲ عدد

طرز تهیه

پیاز را خرد کرده در روغن کمی تفت می دهیم گوشت را در آن ریخته با حرارت ملایم یک تفت می دهیم رب گوجه فرنگی را در نصف لیوان آب حل کرده با کمی نمک و فلفل در گوشت می ریزیم وقتی دو سه جوش زد و آب گوشت کشیده شد از حرارت بر می داریم و تخم مرغ ها را در آن رنده می کنیم و جعفری خرد شده را رویش می ریزیم و تمام مواد را مخلوط می کنیم از خمیر به اندازه یک نارنگی برداشته و به شکل دایره باز می کنید و آن را صاف می کنیم و مایه پیراشکی را در وسط آن می ریزیم و خمیر را به دلت جمع می کنیم و بهم می چسبانیم سپس در روغن دو طرفش را سرخ می کنیم.



کتلت

مواد لازم

- ❖ گوشت چرخ کرده نیم کیلو
- ❖ جعفری خرد شده دو قاشق سوپخوری
- ❖ سیب زمینی پشندی نیم کیلو
- ❖ نان خشک کوبیده ۱ پیمانه
- ❖ تخم مرغ ۵ عدد
- ❖ نمک و فلفل به میزان لازم
- ❖ پیاز متوسط ۲ عدد

طرز تهیه

سیب زمینی را پخته و زنده می کنیم. پیاز رنده شده و نمک و فلفل را بدان می افزاید تخم مرغ ها را در ظرف دیگری شکسته و بهم می زنیم و با جعفری خرد شده مخلوط می نمایم گوشت و تخم مرغ و سبزی را به سیب زمینی اضافه می کنیم و خوب بهم می زنم به اندازه یک نارنگی برداشته و در نان خشک کوبیده می غلطانیم و بصورت یکنواخت در تابه تفلون محتوای روغن داغ سرخ می کنیم با سیب زمینی سرخ کرده و گوجه فرنگی تزئین می کنیم.





بیف استروگانف

مواد لازم

- ❖ گوشت راسته گوساله ۱ کیلو
- ❖ سیب زمینی پشتمدی ۱/۵ کیلو
- ❖ روغن ۱۰۰ گرم
- ❖ روغن برای سرخ کردن به میزان لازم
- ❖ پیاز متوسط ۲ عدد
- ❖ سس مایونز ۱/۲ پیمانه
- ❖ ارد ۱ قاشق سوپخوری
- ❖ نمک و فلفل به میزان کافی
- ❖ خامه ۱۵۰ گرم

طرز تهیه

پیاز را خرد و در روغن سرخ می کنیم گوشت خلال شده را داخل پیاز می ریزیم و روی حرارت ملایم گذاشته و در ظرف را می بندیم تا آبش کشیده شود (همراه ۲ لیوان آب) وقتی آب گوشت تمام شد ارد را داخل گوشت می ریزیم و کمی نمک و فلفل اضافه می کنیم مجدداً نصف لیوان آب اضافه می کنیم و می گذاریم دو سه جوش بزند سیب زمینی را پوست کنده و باریک خلال می کنیم و می تونیم و در صافی می ریزیم و در روغن سرخ می کنیم (می توان از چیس های نوع باریک و بلند به اندازه چوب کبریت خریداری کرد). گوشت را در دیس می ریزیم و خامه و سس سفید را روی گوشت می دهیم و چیپس را دور گوشت می ریزیم.

انواع کتاب

کباب کوبیده

مواد لازم

- ❖ گوشت گوسفند چرخ کرده ۲۵۰ گرم
- ❖ سویا ۲۵۰ گرم
- ❖ تخم مرغ فقط زرده ۱ عدد
- ❖ پیاز رنده شده ۱ عدد متوسط
- ❖ نمک و فلفل به مقدار لازم

طرز تهیه

ابتدا سویا را در آب خیسانده و در صافی ریخته و چرخ می کنیم. سپس گوشت چرخ شده و پیازی که رنده کردیم و آبش را گرفتیم را همراه با زرده تخم مرغ و نمک و فلفل به سویا می افزاییم و حدود نیم ساعت با دست ورز می دهیم. بعد به سیخ می کشیم و ۲۰ دقیقه باید بماند تا حالتش حفظ شود. ابتدا یک طرف را روی حرارت قرار می دهیم و ۲۰ ثانیه بعد به طرف دوم بر می گردانیم و وقتی طرف دوم پخت به طرف اول بر می گردانیم.



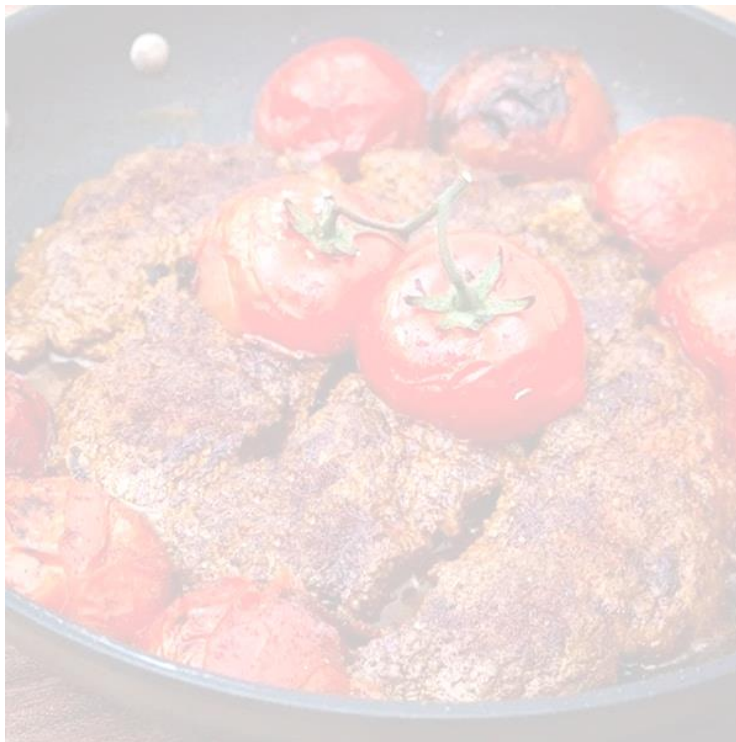
کباب تابه ای

مواد لازم

- ❖ گوشت چرخ کرده ۰/۵ کیلو
- ❖ پیاز ۳ عدد بزرگ رنده شده
- ❖ نمک و فلفل و ادویه به میزان لازم
- ❖ تخم مرغ ۱ عدد کوچک

طرز تهیه

مواد فوق را با هم مخلوط کرده و چهار ساعت در یخچال می گذاریم سپس در تابه تفلونی روغن را داغ کرده و به اندازه یک نارنگی بسیار کوچک از گوشت برداشته و در روغن سرخ می کنیم. بعد از اتمام گوشت حدود ۱ کیلو گوجه فرنگی را حلقه حلقه کرده و سرخ می کنیم این غذا را با برنج نیز می توانید میل کنید.



تاس کباب

مواد لازم



- ❖ گوشت گوسفند ۰/۵ کیلو
- ❖ دارچین کوبیده ۱/۲ قاشق چایخوری
- ❖ سیب زمینی درشت ۱ عدد
- ❖ پیاز درشت ۲ عدد
- ❖ جوز هندی ۱/۲ قاشق چایخوری
- ❖ آب ۱/۲ فنجان
- ❖ گوجه فرنگی درشت ۳ عدد
- ❖ کره ۱ قاشق سوپخوری
- ❖ نمک و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه

گوشت را به قطعات کوچک بریده و گوجه فرنگی و پیاز را خرد می کنیم سیب زمینی را پوست گرفته و قطعه قطعه می کنیم. مواد فوق را در تابه روغن دار ریخته و و سرخ می کنیم و نمک و فلفل و جوز هندی و دارچین اضافه می کنیم سپس آب و کره را می افزائیم و در فر ۴۵۰ درجه فارنهایت به مدت ۴۰ دقیقه می گذاریم یا که روی اجاق گاز می پزیم.

کباب برگ

مواد لازم

- ❖ گوشت راسته ۲ کیلو
- ❖ پیاز ۴ عدد
- ❖ روغن زیتون ۱ استکان
- ❖ نمک به مقدار کافی

طرز تهیه

راسته را پاک کرده و می شوئیم و به اندازه دلخواه آنرا تکه می کنیم . هر تکه را کمی می کوبیم تا پهن شود. گوشت را در پیاز رنده شده و روغن زیتون می گذاریم یک روز بماند سپس به سیخ می کشیم و با کارد می کوبیم و روی آتش کباب می کنیم و بعد نمک می زنیم.



جوجه کباب

مواد لازم

- ❖ مرغ ۲ عدد
- ❖ روغن زیتون ۵ قاشق سوپخوری
- ❖ زعفران سائیده شده یک قاشق مربا خوری
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی
- ❖ آبلیمو سه قاشق سوپخوری

طرز تهیه

جوجه را تمیز کرده و می شوئیم بالها و سینه و ران را جدا می کنیم . آبلیمو و زعفران و روغن زیتون و نمک و فلفل را با هم مخلوط می کنیم و تکه های مرغ را به مدت ۶ ساعت در این مخلوط می خوابانیم . سپس آنها را به سیخ می کشیم و موقع طبخ هم از مایه آبلیمو و روغن زیتون روی آنها می مالیم تا خشک نشود در دیس می چینیم.



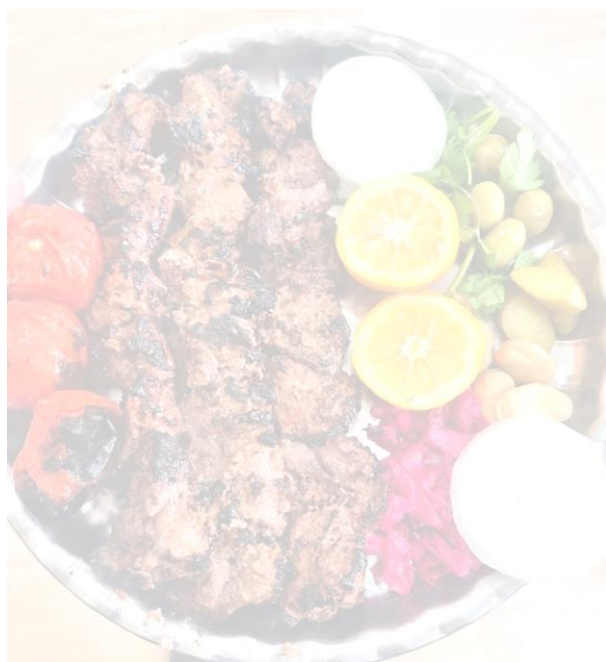
کباب چنجه

مواد لازم

- ❖ گوشت راسته ۲ کیلو
- ❖ پیاز ۳ عدد
- ❖ روغن زیتون یک استکان
- ❖ دنبه یا کره ۱۰۰ گرم
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

راسته را به تکه های متوسط خرد می کنیم . پیاز رنده شده و روغن زیتون را مخلوط کرده و گوشت را در این مایه می خوابانیم و می گذاریم یک شب یا بیشتر بماند. سپس گوشت ها را به سیخ می کشیم و بین هر دو یا سه قطعه گوشت یک دنبه یا سیخ می کشیم و روی آتش ملایم گوشت را مغز پخت می کنیم. بعد از پختن مقداری کره روی آن قرار می دهیم. همراه با کباب چنجه می توان چند سیخ گوجه فرنگی را هم کباب کرد نمک را بعد از طبخ روی گوشت می پاشیم.



کباب حسینی

مواد لازم

- ❖ گوشت راسته یا مغز ران گوساله یا گوسفند ۱ کیلو
- ❖ پیاز ریز سفید ۵۰۰ گرم
- ❖ کره یا دنبه ۲۵۰ گرم
- ❖ فلفل سبز دلمه ای ۲۵۰ گرم
- ❖ گوجه فرنگی ۱ کیلو
- ❖ نمک به میزان لازم

طرز تهیه

گوشت قطعه قطعه شده را به سیخ های کوچک چوبی به طول حدود ۱۰-۱۵ سانت می کشیم بعد از هر تکه گوشت یه قطعه دنبه و یک پیاز کوچک و یک قطعه فلفل سبز به سیخ می کشیم. ته قابلمه ای که گنجایش سیخ ها را داشته باشد یک ردیف گوجه فرنگی ورقه شده و یک ردیف پیاز حلقه شده می چینیم و یک ردیف از سیخ های کباب را روی هم می چینیم و باز یک ردیف گوجه فرنگ و یک ردیف از سیخ ها را می گذاریم تا انتها در قابلمه را می بندیم و روی حرارت ملایم قرار می دهیم در اواخر طبخ نمک به آن می زنیم می توان روی سیخ های کباب مقداری کره گذاشت.

نکته:

گوشت ها خوب پخت مقداری آب به ظرف اضافه کنید ولی توجه داشته باشید که در انتها نباید آب داشته باشد.



انواع خوراک و سبزیجات

خوراک قارچ و اسفناج

مواد لازم

- ❖ اسفناج پخته و تفت داده شده ۴۰۰ گرم
- ❖ کالباس خرد شده ۱۰ ورق
- ❖ پنیر پیتزا خرد شده ۱ بسته
- ❖ قارچ نگینی خرد شده و تفت داده شده ۲۰۰ گرم
- ❖ نمک و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه

اسفناج را خرد و آب پز می کنیم و تفت می دهیم و کالباس خرد شده را اضافه می کنیم سپس قارچ تفت داده شده و نمک و فلفل را می افزائیم و مخلوط می کنیم. ۲ قاشق از این مواد را کنار می گذاریم و بقیه مواد را در ظرف پیرکس و یکسان پخش می کنیم پنیر پیتزا رنده شده را روی خوراک می ریزیم چند قارچ را از قبل برای تزئین کنار می گذاریم و قسمت پای قارچ را جدا می کنیم و قسمت هلال آنرا بر می داریم و از موادی که ۲ قاشق کنار گذاشتیم درون هلالش می ریزیم و رویش کمی پنیر پیتزا و روی غذا را با ۴ عدد از این قارچ ها تزئین می کنیم این غذا را ۲۰ دقیقه در طبقه وسط فر با حرارت متوسط قرار می دهیم بعد با سس گوجه فرنگی (اشکالی ترسیم می کنیم و سرو می کنیم)



خوراک لوبیا سبز

مواد لازم

- ❖ گوشت بدون استخوان ۰/۵ کیلو
- ❖ رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری
- ❖ لوبیا سبز ۱ کیلو
- ❖ سیب زمینی ۴ عدد
- ❖ پیاز خرد شده و طلایی شده ۲ عدد
- ❖ هویج ۵ عدد
- ❖ فلفل دلمه ای ۲ عدد

طرز تهیه

گوشت را تکه تکه کرده و به پیاز طلایی شده می افزائیم و تفت می دهیم. فلفل سبز و هویج و لوبیا سبز را تکه تکه و خرد می کنیم و همراه با ۴ لیوان آب داخل گوشت و پیاز می ریزیم وقتی مواد پخته شد سیب زمینی پوست کنده و خرد شده را همراه با نمک و فلفل را اضافه می کنیم بعد رب گوجه فرنگی را در ۱ لیوان آب حل می کنیم و روی آن می ریزیم وقتی کلیه مواد پخته شدند و در حدود نصف لیوان آب باقی ماند دو قاشق آبلیمو به آن اضافه می کنیم و در ظرف می کشیم.



گراتینه بادنجان با سس به شامل

(حرارت فر ۳۵۰ فارنهایت طبقه وسط فر زمان پخت ۴۰ دقیقه)

مواد لازم

- ❖ بادنجان پخته شده ۲۰۰ گرم
- ❖ رب گوجه فرنگی ۲ قاشق غذاخوری
- ❖ گوشت چرخ کرده ۴۰۰ گرم
- ❖ سس به شامل ۲/۵ پیمانه که طرز تهیه آنرا ابتدا توضیح می دهیم
- ❖ پیاز سرخ شده ۱ عدد بزرگ
- ❖ پودر آویشن ۱ قاشق چایخوری
- ❖ پنیرپیتزا شیر آوران ۲۰۰ گرم
- ❖ آب ۱ پیمانه
- ❖ نان تست ۲ برش
- ❖ نمک و فلفل و روغن به مقدار کافی

مواد لازم برای تهیه سس به

- ❖ ارد معمولی ۵/۲ قاشق سوپخوری
- ❖ کره با روغن ۳۰ گرم
- ❖ شیر و آب مرغ با هم ۲/۵ پیمانه
- ❖ سیر ۱ حبه
- ❖ پیاز رنده شده ۱/۲ پیمانه

طرز تهیه

کره یا روغن را روی حرارت در تابه آب می کنیم و بعد پیاز رنده شده و سیر رنده شده را اضافه می کنیم ۵ دقیقه تفت می دهیم و ۲/۵ قاشق آرد به مواد تابه اضافه می کنیم روی حرارت ملایم قرار می دهیم و بعد از چند دقیقه شیر و آب مرغ را می افزائیم (البته بتدریج) مرتب بهم می زنیم تا جوش بیاید و در حین جوش هم زیرورو می کنیم (حدود یک ربع به حرارت ملایم نیاز دارد).

طرز تهیه گراتینه بادنجان

پیاز را نگینی خرد می کنیم و با روغن تفت می دهیم گوشت چرخ کرده را اضافه کرده و تفت می دهیم نمک و فلفل و رب گوجه فرنگی را می افزائیم بعد از ۵ دقیقه ۱ پیمانه آب اضافه می کنیم و بهم م زنیم وقتی

جوش آمد اجاق گاز را خاموش می کنیم بادنجان را کبابی می کنیم و پوستش را می گیریم و نیم ساعت درون صافی قرار می دهیم تا آبش کشیده شود سپس آن را می گوئیم که ظرف پیرکس را چرب کرده و ۱۰ قاشق از سس تهیه شده که ظرف می ریزیم و پخش می کنیم ۱/۳ پنیر شیر آوران را روی سس رنده می کنیم بعد بادنجان کوبیده شده را یکسان بدن می کند سپس مواد گوشتی تابه را بروی بادنجان می ریزیم پودر آویشن را با دست خرد کرده می پاشیم . مجددا باقیمانده سس را روی مواد ریخته و خوب پهن می کنیم نان تست را پودر کرده و روی مواد ریخته سپس باقی پنیر پیتزا را زنده می کنیم بعد در طبقه وسط فر به مدت ۴۰ دقیقه با حرارت ۳۵۰ درجه فارنهایت قرار می دهیم سپس با سس گوجه فرنگی و جعفری خرد شده تزئین می کنید لازم به ذکر است که این غذا بسیار خوشمزه می باشد.



انواع آتش

آش انار

مواد لازم

- ❖ گوشت چرخ کرده ۵۰۰ گرم
- ❖ روغن و نمک و فلفل به میزان لازم
- ❖ سبزی آش (تره، جعفری، گشتیز، نعنا،) ۱/۵ کیلو
- ❖ برنج ۲ پیمانه
- ❖ پیاز ۲ عدد
- ❖ رب انار ۱ پیمانه

طرز تهیه

۱ پیمانه از برنج را آبکش نموده ۱ عدد پیاز را رنده می کنیم . برنج پیاز رنده شده و گوشت چرخ کرده را مخلوط کرده و ورز می دهیم تا کشدار شود بعد به صورت کوفته های ریز در می آوریم لپه، ۱ پیمانه برنج و نمک و فلفل را در ظرفی ریخته مقداری آب به آن اضافه می کنیم تا بپزد، زمانی که پخته شد آنرا می کوبیم . بعد کوفته های آماده شده را به آش اضافه کرده و حرارت را ملایم می کنیم تا جا بیفتد در آخر سبزی را خرد کرده همراه با رب انار به آش اضافه می کنیم چند جوش که زد از روی حرارت برداشته در ظرف مناسب ریخته و روی آنرا با نعنا داغ و پیاز داغ تزئین می کنیم.



آش شله قلمکار

مواد لازم



- ❖ لوبیا چیتی ۱ پیمانه
- ❖ سبزی آش ۱ کیلو
- ❖ چشم بلبلی ۱ پیمانه
- ❖ گندم ۷ استکان
- ❖ عدسی ۱ پیمانه
- ❖ گوشت ۱ کیلو
- ❖ لوبیا قرمز ۱ پیمانه
- ❖ پیاز سرخ کرده ۱ کیلو
- ❖ ماش ۲ پیمانه
- ❖ نمک و فلفل و ادویه به میزان کافی
- ❖ برنج ۲ پیمانه
- ❖ نخود و لوبیا ۲ پیمانه

طرز تهیه

حبوبات و گوشت را با هم می‌پزیم حبوبات را چرخ می‌کنیم و گوشت را جدا ریش می‌کنیم. حبوبات چرخ شده را با آب خوش که پختیم روی گاز قرار می‌دهیم و سبزی خرد شده را در آن می‌ریزیم. یک ربع بعد برنج را و سپس گندم پخته شده و سه بار چرخ کرده را در کمی آب حل می‌کنیم و به مواد فوق اضافه می‌کنیم تا با حرارت ملایم بپزد. مرتب بهم می‌زنیم بعد از یکساعت که آش جا افتاد گوشت ریش شده و پیاز سرخ کرده را اضافه کرده و بهم می‌زنیم وقتی آش کشدار شد آماده است.

حلیم

مواد لازم



- ❖ گوشت بره ۰/۵ کیلو
- ❖ آب لیمو ۲ قاشق غذاخوری
- ❖ استخوان یا قلم ۰/۵ کیلو
- ❖ کره یا روغن ۱۰۰ گرم
- ❖ گندم پرک شده ۰/۵ کیلو
- ❖ نمک ، شکر ، دارچین، کره، یا روغن به میزان لازم
- ❖ پیاز ۲ عدد کوچک
- ❖ آرد کمی

طرز تهیه

گندم را از شب قبل در آب خیس می کنیم صبح با ۱ عدد پیاز و ۵۰ گرم روغن و ۱ قاشق آبلیمو و مقداری آب روی حرارت جوش می آوریم بعد شعله را کم می کنیم و دو ساعت می پزیم (در ظرف را کامل نمی بندیم) استخوانها را می شوئیم و با گوشت و مقداری آب و ۱ پیاز کوچک و ۱ قاشق آبلیمو می پزیم مرتب کف روی گوشت را می گیریم وقتی جوش آمد شعله را کم می کنید و ۴ ساعت دیگر می پزیم وقتی گوشت پخت استخوانها را جدا می کنیم و آب گوشت را از صافی رد می کنیم آب زیاد آمده را روی گندم پخته می ریزیم در اینجا به گوشت مقداری نمک می زنیم توسط صافی پوره کن گندم پخته همراه آب را پوره می کنیم (هر ۴ دور به راست ۱ دور به چپ می چرخانیم) در صورت نداشتن صافی پوره کن در صافی پلاستیکی ریخته و با گوشت کوب مواد را له و به زیر صافی می فرستیم گوشت پخته شده را می کوبیم گوشت و گندم را مخلوط می کنیم و مقداری آرد می ریزیم حلیم را روی حرارت ملایم قرار می دهیم و در طرف را جفت نمی کنیم و شعله پخش کن زیر قابلمه قرار می دهیم حدود ۲ ساعت وقت نیاز دارد. تا جا بیفتد. در این مدت هر چند وقت یکبار از ته علیم را بهم می زنید

نکته

برای کش آمدن حلیم از گوشت زیر پوست گاو در نواحی شکم استفاده می شود.

حلیم بادمجان

مواد لازم

- ❖ گوشت بدون استخوان ۱ کیلو
- ❖ لوبیا سفید ۲ فنجان
- ❖ بادنجان درشت ۶ عدد
- ❖ کشک ساییده ۲ لیوان
- ❖ پیاز ۲ عدد
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

پیازها را ریز خرد کرده سرخ می کنیم تا طلایی شود گوشت و لوبیا را با مقداری آب داخل آن می ریزیم و می پزیم. بادنجانها را پوست گرفته و سرخ می کنیم و به گوشت و لوبیا اضافه می کنیم و با حرارت ملایم می پزیم. انقدر بهم می زنیم تا حلیم جا بیفتد از روی آتش برمی داریم و می گوئیم و کشک به آن اضافه می کنیم و خوب قاطی می کنیم و درون ظرف می کشیم و با نعنا داغ و پیازداغ یا سیر داغ تزئین می کنیم.



آش جو

مواد لازم

- ❖ جو پوست گرفته ۲۵۰ گرم
- ❖ سبزی آش شامل تره، جعفری، اسفناج، شبت، گشتیز، ۱/۵ کیلو
- ❖ نخود و لوبیا و عدس ۷۵۰ گرم
- ❖ برنج ۱۰۰ گرم یا ۱ استکان
- ❖ پیاز سرخ شده ۵ قاشق غذاخوری
- ❖ کشک ساییده ۵ لیوان
- ❖ نمک و فلفل و زردچوبه به میزان لازم

طرز تهیه

حبوبات را از شب قبل خیس می کنیم تا زودتر پخته شود گوشت و حبوبات و پیاز سرخ کرده و زردچوبه را در ظرف ریخته و می پزیم . وقتی نیم پز شد جوی پوست گرفته و برنج خیس داده شده را اضافه م کنیم گاه بهم می زنیم بعداز مدتی که گوشت کاملاً پخت آنرا در می آوریم و ریش می کنیم یا که می کوبیم و دوباره وارد آش میکنیم سبزی خرد شده را اضافه می نمائیم اینقدر روی حرارت ملایم قرار می دهیم تا کاملاً آش جا بیفتد سپس از روی حرارت بر می داریم و کشک را بدان میافزائیم و در ظرف مورد نظر می کشیم و با نعنا داغ و سیر داغ و با پیاز داغ و کشک تزئین می کنیم.



آش رشته

مواد لازم

- ❖ رشته ۷۵۰ گرم
- ❖ نخود و لوبیا و عدس از هر کدام ۲۵۰ گرم
- ❖ پیاز سرخ کرده ۵ قاشق غذاخوری (موقع سرخ کردن زردچوبه را بدان می افزایم؟)
- ❖ کشک سائیده ۵ لیوان
- ❖ نمک و فلفل به مقدار کافی

طرز تهیه

حبوبات را از قبل خیس می کنیم و با پیاز سرخ کرده می پزیم سبزی خرد شده را اضافه می کنیم وقتی سبزی هم پخته شد ۲ قاشق آرد را در کمی آب سرد حل می کنیم داخل آش می ریزیم و مرتب بهم می زنیم رشته را در آش می ریزیم روی حرارت ملایم و می پزیم آش را از روی گاز بر می داریم و باکشک مخلوط می کنیم (رشته نباید خرد شود) و باکشک و پیاز سرخ کرده و نعنا داغ تزئین می کنیم.



اشکنه

مواد لازم

- ❖ پیاز ۲ عدد
- ❖ شنبلیله خشک و نرم ۱ قاشق غذاخوری
- ❖ روغن ۱/۲ لیوان
- ❖ آرد ۲ قاشق سوپخوری
- ❖ تخم مرغ ۴ عدد
- ❖ زردچوبه و نمک و فلفل به میزان کافی

طرز تهیه

پیاز را خرد کرده و در روغن روی حرارت تلایی می کنیم و زردچوبه می ریزم آرد و شنبلیله را در پیاز سرخ کرده ۴ لیوان آب اضافه می کنیم نمک و فلفل را اضافه می کنیم و می گذاریم چند جوش بزند. تخم مرغ ها را در ظرفی می شکنیم و با کمی نمک مخلوط می کنیم و کم کم در ماه اشکنه می ریزیم. و مرتب بهم می زنیم چند جوش که زد غذا آماده است.



انواع پلو

ته چین مرغ

مواد لازم

- ❖ برنج ۵ پیمانه
- ❖ سفیده تخم مرغ ۲ عدد
- ❖ مرغ متوسط ۱ عدد
- ❖ زعفران ۱ قاشق چایخوری
- ❖ ماست چکیده (بهتر است ترش باشد وی خامه ای نباشد) ۱ پیمانه
- ❖ پیاز ۱ عدد
- ❖ کره یا روغن ۱۰۰ گرم
- ❖ آب مرغ به میزان لازم
- ❖ نمک ، آب نارنج به میزان لازم
- ❖ زرده تخم مرغ ۴ عدد



طرز تهیه

بین کاسه ای بزرگ ۴ عدد زرده و ۱ عدد سفیده تخم مرغ را همراه آب نارنج و زعفران پودری و کمی نمک کاملاً مخلوط می کنیم و ۱ پیمانه ماست چکیده اضافه می کنیم ۱/۲ تا ۱/۴ پیمانه آب مرغ بدان می افزائیم . مرغ پخته شده را به تکه های مساوی در می آوریم و استخوانهایش را می گیریم داخل مواد فرو می کنیم و تا ۲۴ ساعت در یخچال قرار می دهیم.

نکته :

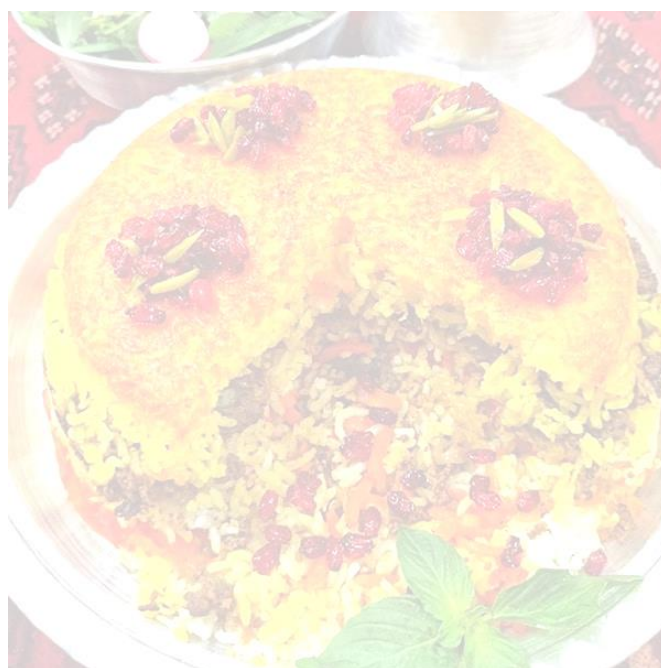
۲ ساعت بعد مزه آن را تست می کنیم اگر کم ترش بود کمی آب نارنج می افزائیم و اگر ماست چکیده خیلی غلیظ بود ۱ عدد سفیده تخم مرغ مجدداً اضافه می کنیم.

برنج را طبق دستورالعمل آبکش می کنیم ته ظرف پیرکس یا تفلون را چرب می کنیم و حدود ۵ قاشق از مادیه درست شده را ته ظرف می ریزیم. ۱ پیاز حلقه حلقه شده که نیم ساعت در آب مانده است ته ظرف می چینیم ۱/۳ تا ۱/۲ برنج را کم کم به مایه مرغ و تخم مرغ باقی مانده ریخته و طوری مخلوط می کنیم که برنج له نشود و نشکند . بعد به ظرف اصلی بر می گردانیم طوری که فرم حلقه های پیاز بهم نخورد. بعد کاملاً فشار می دهیم و سطح آنرا صاف می کنیم و در انتها بقیه برنج را می ریزیم و روی آن زعفران پودری می پاشیم. در این نوع ته چین سطح برنج را مرتب صاف می کنیم تا دیواره ها بچسبند در ظرف را فویل می گیریم یا که از دم کن استفاده می کنیم و در طبقه پایین فر قرار می دهیم به مدت یکساعت و ربع الی یک ساعت

و نیم و با حرارت ۳۵۰ درجه فارنهایت وقتی طبخ آن تمام شد آنرا قالبی بر می گردانیم و در صورت دلخواه با زرشک و زعفران تزئین می کنیم.

نکته :

این غذا بدون فر هم قابل طبخ می باشد و مدت دم کشیدن آن ۲۵ دقیقه می باشد. (۵ دقیقه اول با حرارت زیاد و ۲۰ دقیقه با حرارت ملایم)



شیرین پلو

مواد لازم



- ❖ برنج ۶ پیمانه
- ❖ زعفران به میزان لازم
- ❖ روغن ۱۵۰ گرم
- ❖ خلال پسته ۵۰ گرم برای تزئین
- ❖ زرشک ۱ قاشق مرباخوری
- ❖ خلال بادام ۱۰۰ گرم
- ❖ مرغ ۱ عدد
- ❖ مربای پوست پرتقال و مربع ۲ پیمانه
- ❖ شربت مربای پوست پرتقال ۱۲ پیمانه

طرز تهیه

قبل و آبکش کردن برنج به دو نکته توجه شود (۱ - وقتی برنج جوش آمد برای روشن شدن آن ۱/۲ لیوان با کمی جوهر لیمو بدان می فزائیم ۲- دو دقیقه بعد از جوشیدن برنج خلال بادام را اضافه می کنید) برنج را در صافی پلاستیکی آبکش می کنیم در ته ظرف کمی روغن و گلاب و زعفران می ریزیم و برنج را از صافی در این ظرف می ریزیم و انرا روی شعله پخش کن قرار می دهیم و برنج را دم می کنیم مرغ را با نمک و پیاز و ۱ حبه سیر و ۲ قاشق آبلیمو و کمی آب می پزیم استخوانهایش را می گیریم و به تکه های مساوی تقسیم می کنیم سپس در تابه تفلون ۴ قاشق آب مرغ و زعفران ریخته و مرغ را در این مایه خوب حرارت می دهیم تا رنگین شود. در اواسط پخت برنج روغن را داغ کرده و روی برنج می دهیم و مجددا در طرف را می بندیم در انتهای پخت برنج (۱۰ دقیقه مانده به آخر) شربت را روی تمام قسمت برنج اضافه می کنیم زرشک را هم در روغن جامد تفت می دهیم برای تزئین مقداری از برنج دم کشیده را با مربای پوست پرتقال و مربای هویج و مقداری خلال پسته مخلوط می کنید نیمی از برنج دم کشیده را در دیس می کشیم و مرغها را روی برنج می گذاریم بقیه برنج را روی مرغها می ریزیم و روی اینها از برنجی که برای تزئین آماده کردند می بیند از سایر مواد باقیمانده می تولید در اطراف دیس برای تزئین استفاده کنید.

لوبیا پلو

مواد لازم

- ❖ برنج ۱ کیلو
- ❖ رب گوجه فرنگی ۶ قاشق غذاخوریب سر پُر
- ❖ لوبیا سبز ۷۵۰ گرم
- ❖ پیاز ۴ عدد سرخ شده حاوی زردچوبه
- ❖ گوشت بدون استخوان ۱ کیلو
- ❖ نمک و فلفل و زعفران به میزان لازم

طرز تهیه

برنج را آبکش می کنیم. گوشت را خرد کرده و در پیازی که در روغن طلایی شده سرخ می کنیم و با مقداری آب می پزیم. سپس لوبیای پخته شده را به گوشت می افزایم سپس رب گوجه فرنگی را اضافه می کنیم و خوب تفت می دهیم تا تقریباً آبش کشیده شود برنج را با این مایه به آرامی مخلوط می کنیم و درون ظرف مناسب دم می کنیم. (۲۰ دقیقه)،

لازم به ذکر است که در صورت عدم استفاده از لوبیا می توان با این مواد استانبولی پلو تهیه کرد که می توان گوجه فرنگی نیز اضافه نمود.



هویج پلو

مواد لازم

- ❖ برنج ۱ کیلو
- ❖ هویج ۱ کیلو
- ❖ مرغ ۱ عدد
- ❖ شکر ۱/۲ لیوان
- ❖ زعفران سائیده دو قاشق چاقوری سر صاف

طرز تهیه

برنج را خیس می کنیم هویج را پوست می کنیم و به شکل خلال نازک در می آوریم. هویج را با کمی روغن سرخ می کنیم و شکر را در ۱/۲ لیوان آب گرم حل می کنیم و داخل هویج می ریزیم. مرغ را با یک پیاز می پزیم. برنج را آبکش می کنیم و هویج و مرغ را لای پلو می ریزیم. بعد از دم کشیدن روی برنج روغن داغ می ریزیم و با خلال پسته و بادام و زعفران تزئین می کنیم.



البالو پلو

مواد لازم

- ❖ آلبالو ۱ کیلو
- ❖ برنج ۱ کیلو
- ❖ مرغ ۱ عدد
- ❖ خلال پسته و بادام با هم ۵۰ گرم
- ❖ شکر ۲ فنجان
- ❖ زعفران سائیده یک قاشق چایخوری
- ❖ روغن ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

برنج را آبکش می کنیم هسته آلبالو را می گیریم طوری که له نشود. شکر را آلبالو می ریزیم با مقداری آب روی گاز قرار می دهیم بعد از جوشیدن آن نیم ساعت حرارت ملایم نیاز دارد تا شربت آن غلیظ شود سپس می گذاریم سرد شود. استخوان های مرغ را جدا می کنیم در ته ظرف روغن می ریزیم یک ردیف برنج و یک ردیف آلبالو ریخته و اینکار را ادامه می دهیم تا تمام شود خلال بادام و خلال پسته را در گوشه ای از ظرف می ریزیم و به مدت یک ساعت دم می کنیم در مواقع کشیدن آلبالو پلو کمی سلیقه بکار می برند یک کفگیر از برنج را با زعفران حل شده مخلوط می کنیم خلال پسته و بادام را از ظرف در می آوریم و با پلو زعفرانی مخلوط می کنند برنج را در دیس می کشیم و برنج زعفرانی با پسته و بادام رو روی دیس می دهیم. قطعات مرغ را روی آن می چینیم و کمی روغن داغ روی دیس می دهیم (حرارت باید خیلی ملایم باشد چون نه دیگ این غذا زود می پزد).



انواع خورش

خورش قارچ

مواد لازم

- ❖ فلفل دلمه ای ۳ عدد
- ❖ پیاز متوسط خلال شده ۲ عدد
- ❖ زرده تخم مرغ ۲ عدد
- ❖ قارچ ۱ عدد
- ❖ رب گوجه فرنگی ۲ قاشق غذاخوری
- ❖ آبلیمو ۲ قاشق
- ❖ ادویه کاری و نمک و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه

تمام پیاز را خلال می کنیم و با دو قاشق روغن سرخ می کنیم. سپس فلفل دلمه ای را بصورت خلال در می آوریم و با آن کمی تفت می دهیم قارچ را ورقه ورقه کرده و با دو قاشق روغن تفت می دهیم و به مواد فوق اضافه می کنیم سپس ادویه و نمک و فلفل را همراه گوجه فرنگی اضافه می کنیم یک لیوان آب اضافه کرده تا در حرارت ملایم بپزد سپس ۲ عدد زرده تخم مرغ را با دو قاشق مخلوط کرده و اضافه می کنیم و بهم می زنیم.



خورش مرغ ترش

مواد لازم

- ❖ مرغ ۱ عدد
- ❖ سیر ۱ بوته
- ❖ لپه ۱ فنجان
- ❖ آب لیمو یا آبغوره ۱ استکان
- ❖ تخم مرغ ۴ عدد
- ❖ آرد ۲ قاشق سوپخوری
- ❖ سبزیجات معطر ۱/۵ کیلو
- ❖ روغن ۱۵۰ گرم
- ❖ نمک به میزان لازم

طرز تهیه

مرغ را تمیز کرده و به تکه های دلخواه در می آوریم. در کمی روغن سرخ کرده و با ۲ لیوان آب می پزیم بعد از چند دقیقه جوشیدن لپه را می ریزیم. سپس سبزی خرد شده که در روغن به همراه سیر رنده شده سرخ کردیم را اضافه می کنیم. آرد را در کمی آب سرد حل کرده و کم کم در خورش ریخته و مرتب بهم می زنیم. آبلیمو و نمک را اضافه می کنیم تخم مرغ ها را در ظرفی می شکنیم و خوب هم می زنیم و در خورش می ریزیم. وهم می زنیم چند جوش که زد انرا در ظرف می کشیم.



خورش غوره

مواد لازم

- ❖ گوشت بی استخوان ۰/۵ کیلو
- ❖ غوره عسکری (غوره بدون هسته) ۰/۵ کیلو
- ❖ بادنجان ۵ عدد
- ❖ گوجه فرنگی در صورت دلخواه ۳ عدد
- ❖ پیاز ۲ عدد
- ❖ آبغوره در صورت ترش نبودن غوره به میزان لازم
- ❖ روغن ۲۰۰ گرم
- ❖ نمک و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه

رجوع شود به دستور العمل خورش بادنجان با این تفاوت که غوره را در اینجا به پیاز سرخ شده اضافه کرده و خوب تفت می دهیم.



شامی

مواد لازم

- ❖ گوشت گوساله ۰/۵ کیلو
- ❖ جوش شیرین ۱ قاشق چایخوری
- ❖ لپه پاک کرده ۰/۵ کیلو
- ❖ زعفران سائیده ۱ قاشق چایخوری
- ❖ نخود ۱/۲ استکان
- ❖ نمک به میزان لازم
- ❖ سیب زمینی ۱ عدد متوسط
- ❖ پیاز ۱ عدد
- ❖ تخم مرغ ۵ عدد

طرز تهیه

گوشت تکه شده را با نخود و سیب زمینی و پیاز و نمک می‌پزیم گوشت را جداگانه ریش می‌کنیم و بقیه مواد را خوب می‌گوبیم. سپس زعفران و جوش شیرین و تخم مرغ را می‌افزائیم و خوب بهم می‌زنیم. گوشت را نیز به این مواد اضافه می‌کنیم و خوب مخلوط می‌کنیم درتابه تفلون روغن داغ کرده و به اندازه یک نارنگی از این مواد برداشته و پهن کرده و دو طرف آنرا سرخ می‌کنیم. لازم به ذکر است که این غذا همراه با نان و پنیر و سبزی و چای برای سفره افطار مناسب است.



انواع دسر

برشتوک

مواد لازم

- ❖ آرد ۲ پیمانه الک شده
- ❖ کاکائو ۱ قاشق مرباخوری
- ❖ پودر قند ۱/۲ پیمانه سر پُر
- ❖ هل ۱ قاشق مرباخوری سر صاف
- ❖ روغن جامد ۴۳ پیمانه
- ❖ پودر پسته برای تزئین به میزان لازم

طرز تهیه

روغن را در ظرف ریخته و آرد الک شده را اضافه کرده و روی حرارت ملایم قرار می دهیم تا بوی خامی آرد از بین برود بعد از اینکه رنگ آرد عوض شد شعله را خاموش می کنیم و پودر قند و هل را اضافه کرده و خوب با دست ورز می دهیم نصف این مواد را با کاکائو مخلوط می کنیم و در یک سینی با قالب مستطیلی چرب شده یا نایلون گذاشته ابتدا قسمت کاکائو و بعد قسمت ساده را روی آن می ریزیم بعد دو ساعت که در هوای خنک قرار دادیم به شکل لوزی برش می دهیم.



دسر شیر موز

مواد لازم

- ❖ شیر ۲ پیمانه
- ❖ ورقه ژلاتین ۵ ورق
- ❖ موز متوسط ۲ عدد
- ❖ شکلات قهوه ای تخته ای ۱۰۰ گرم
- ❖ کره ۱۰ گرم
- ❖ شکر ۱ پیمانه
- ❖ وانیل ۱/۴ قاشق چایخوری

طرز تهیه

ورقه های ژلاتین را ۷ دقیقه درون آب سرد قرار می دهیم. موز را رنده ریز می کنیم شکلات ۱ قاشق غذاخوری شکر و کره را درون ظرف کوچکی ریخته و روی حرارت غیر مستقیم قرار می دهیم. (روی بخار آب کتری) شیر و بقیه شکر و وانیل را در ظرفی ریخته و ژلاتین را اضافه می کنیم (ژلاتین را از آب درمی آوریم) سپس موز را اضافه کرده و هم می زنیم. ۲۰ دقیقه دیگر که مواد خنک شد در ظرف مخصوص دسر ریخته و به مدت ۳ ساعت در قسمت سرد یخچال قرار می دهیم تا ژله ببندد ، ظرف را یک لحظه در آب گرم زده و بر می گردانیم با موادیکه روی بخار آب کتری قرار دادیم تزئین می کنیم.



دسر میوه

مواد لازم



- ❖ خامه ۲ قاشق غذاخوری
- ❖ اسانس بهار نارنج ۲ قاشق غذاخوری
- ❖ سیب زرد لبنان ۴ عدد
- ❖ شکر ۲ قاشق غذاخوری
- ❖ آبلیمو ۱/۵ قاشق غذاخوری
- ❖ ورقه ژلاتین ۲ ورق
- ❖ انگور زرد و قرمز ۱ خوشه
- ❖ هویج پخته شده ۲ عدد کوچک
- ❖ هلو ۴ عدد

طرز تهیه

اسانس یا عرق بهار نارنج را به همراه شکر و آبلیمو هم می زنیم. سیب را پوست کنده و مکعبی خرد کرده و مقداری آبلیمو بدان می زنیم تا سیاه نشود.

سپس سیب را به مواد فوق می افزاییم. هویج را پوست کنده و خرد می کنیم و خیلی کم می پزیم (بخارپز می کنیم) هویج و هلو و انگور را اضافه می کنیم در ظرف دسر می ریزیم. ورقه ژلاتین را زیر آب گرفته و بعد داخل آب گرم می ریزیم. و روی بخار کتری حل می کنیم سپس خامه را به این مایه ژلاتین اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم این مخلوط را روی میوه ها در ظرف دسر ریخته طوریکه کاملاً آنها را بپوشاند. سپس طبق دستورالعمل ذکر شده در دسر شپیر موز در یخچال قرار داده و مصرف می کنیم.

دسر هلو

مواد لازم

- ❖ هلو ۱ کیلو بصورت کمپوت
- ❖ شیر ۲/۵ پیمانه
- ❖ زرده تخم مرغ ۶ عدد
- ❖ وانیل ۱۲ قاشق چایخوری
- ❖ ژلاتین ۶ ورق
- ❖ خامه زده شده ۲۵۰ گرم
- ❖ شکر ۱ پیمانه

طرز تهیه

ورقه ژلاتین را زیر آب سرد گرفته و بعد داخل آب گرم می ریزیم تا حل شود. زرده و شکر را خوب با همزن می زنیم. شیر را روی حرارت جوشانده و زرده را اضافه می کنیم و سریع هم می زنیم و بلا فاصله شعله را خاموش می کنیم سپس آنرا از روی حرارت برداشته و ورقه ژلاتین حل شده را پس از اینکه مایع ولرم شد اضافه می کنیم. نیمی از کمپوت هلو را رنده کرده همراه با خامه به مایه اضافه می کنیم مایه آماده را در ظرف مخصوص دسر می ریزیم. و در یخچال قرار می دهیم تا بسته‌ن شود ظرف گرم را در آب گرم زده و بر می گردانیم سپس اطراف آنرا با بقیه کمپوت تزئین می کنیم و در صورت توان مقداری کرم شکلات رو دسر داده و آنرا مصرف می کنیم.



کرم شکلات

مواد لازم

- ❖ شیر نصف پیمانه
- ❖ پودر کاکائو ۱ قاشق غذاخوری
- ❖ خلال بادام بو داده سه قاشق سوپخوری
- ❖ شکر نصف پیمانه

طرز تهیه

شیر را همراه با شکر و پودر کاکائو و بادام مخلوط کرده و روی حرارت قرار میدهیم و مرتب هم می زنیم تا قوام آید و غلیظ شود. سپس از روی حرارت برداشته تا خنک شود.



مسقطی

مواد لازم

- ❖ نشاسته ۲۵۰ گرم نوع مرغوب
- ❖ آب ۶ فنجان
- ❖ روغن ۵۰ گرم
- ❖ خلال بادام ۱۰۰ گرم
- ❖ گلاب نصف استکان
- ❖ شکر ۴۰۰ گرم

طرز تهیه

نشاسته را در آب سرد حل کرده و صاف می کنیم و با حرارت ملایم می جوشانیم مرتب بهم می زنیم . وقتی کمی غلیظ شد، گلاب و شکر و خلال بادام و روغن آب کرده را اضافه کرده و هم می زنیم مایه که غلیظ شد در کاسه های کوچک ریخته و با پودر پسته تزئین می کنیم.



حریره بادام

مواد لازم

- ❖ بادام ۲۰۰ گرم
- ❖ شکر ۲ قاشق غذاخوری
- ❖ آرد برنج ۲ قاشق سوپخوری

طرز تهیه

روی بادام آب جوش می ریزیم تا پوست آنها را بتوانیم بکشیم . بادام پوست کنده را چرخ می کنیم سپس آنرا در پارچه نازکی ریخته و آب گرم (۳ لیوان) روی آن می ریزیم. و شیر بادام را کاملاً می گیریم. آرد برنج را در شیر بادام حل کرده و شکر را اضافه می کنیم و روی حرارت ملایم مرتب بهم می زنیم تا غلیظ شود.



انواع گیسپ

کیک دو رنگ

مواد لازم

- ❖ آرد الک شده ۲ پیمانه
- ❖ وانیل ۱/۴ قاشق مربا خوری
- ❖ کره ۱ پیمانه سرصاف
- ❖ پودر کاکائو ۳ قاشق سوپخوری
- ❖ پودر قند ۱ پیمان
- ❖ شیر ۱/۲ پیمانه
- ❖ تخم مرغ ۳ عدد
- ❖ بکین پودر ۲ قاشق مربا خوری

طرز تهیه

ابتدا کره را در حرارت اتاق قرار می دهیم تا کمی نرم شود کره را با پودر قند مخلوط کرده و هم می زنیم. تخم مرغ ها را همراه وانیل کم کم اضافه کرده و مخلوط می کنیم نصف آرد را همراه بکین پودر مخلوط کرده و اضافه می کنیم و سپس نصف دیگر شیر را اضافه می کنیم وقتی مایه کیک خوب مخلوط شد دو قسمت می کنیم و یک قسمت آنرا با کاکائو مخلوط می نمائیم در قالب مستطیلی چرب شده و آرد پاشیده و آرد اشیده شده به ترتیب دو قسمت را یک در میان می ریزیم و در طبقه وسط فر با حرارت ۱۵۰ درجه فارنهایت با ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۴۵ دقیقه قرار می دهیم.



کیک شکلاتی

مواد لازم

- ❖ تخم مرغ ۲ عدد
- ❖ بگین پودر ۱/۵ قاشق مربا خوری
- ❖ شکر ۱/۵ پیمانه
- ❖ شیر داغ ۱ پیمانه
- ❖ وانیل مقداری
- ❖ کره نصف پیمانه
- ❖ آرد ۱/۵ پیمانه
- ❖ پودر نارگیل برای تزئین مقداری

طرز تهیه

۲ عدد تخم مرغ را با ۱/۵ پیمانه شکر و کمی وانیل مخلوط می کنیم سپس ۱/۵ پیمانه آرد الک شده بدان می افزائیم. ۱/۵ قاشق مربا خوری بگین پودر اضافه می کنیم و هم می زنیم ۱ پیمانه شیر داغ اضافه کرده و مخلوط می کنیم. کره را داغ کرده و اضافه می کنیم و به مدت ۳۰ دقیقه در حرارت متوسط فر قرار می دهیم. سپس آنرا با پودر نارگیل یا شکلات رنده شده تزئین می کنیم.



کیک اسفنجی

مواد لازم

- ❖ آرد ۲ پیمانه
- ❖ شکر ۱ پیمانه
- ❖ بگین پودر ۲ قاشق مربا خوری
- ❖ تخم مرغ ۲ عدد
- ❖ نمک ۸۱ قاشق مربا خوری
- ❖ وانیل ۱/۲ قاشق مربا خوری
- ❖ روغن مایع ۱/۲ پیمانه
- ❖ شیر ۱/۲ پیمانه

طرز تهیه

روغن و شکر را بصورت کرمی در ظرفی مخلوط می کنیم. سپس تخم مرغ و وانیل را اضافه می کنیم آرد و نمک و بگین پودر را از صافی می گذرانیم و به مواد فوق اضافه می کنیم و هم می زنیم شیر را به تدریج اضافه می کنیم و مخلوط می کنیم قالب را چرب کرده و مواد را داخلش می ریزیم. و در ۳۵۰ درجه فارنهایت به مدت ۳۵ دقیقه قرار می دهیم.



انواع شیمی

شیرینی مربایی



مواد لازم

- ❖ کره ۱۵۰ گرم
- ❖ آرد حدود ۱/۴ و ۲ پیمانه
- ❖ پودر شکر ۱۵۰ گرم
- ❖ سفیده تخم مرغ ۲ عدد
- ❖ وانیل ۱/۴ قاشق چایخوری
- ❖ مغز گردوی پودر شده ۱ پیمانه
- ❖ مربا یا مارمالاد به اندازه کافی

طرز تهیه

کره را در حرارت اتاق قرار می دهیم تا نرم شود آنرا با پودر شکر مخلوط کرده و با همزن برقی می زنیم . زرده تخم مرغ را می افزائیم و ۵ دقیقه با همزن می زنیم سپس بتدریج آرد را اضافه می کنید و با دست ورز می دهیم بعد از چند دقیقه که خوب مواد مخلوط شد خمیر را بصورت گلوله هایی با قطر ۲ سانتی متر در می آوریم و گلوله ها را داخل سفیده زده شده می زنیم و سپس مغز گردوی پودر شده را روی اینها می باشید قالب مورد نظر را چرب کرده و آنها را با فاصله درون قالب می چینیم وسط آنها را با انگشت کمی فشار می دهیم تا منقذی ایجاد شود. سپس در فری که از یک ربع قبل روشن و گرم می باشند به مدت ۲۵ دقیقه در طبقه وسط با حرارت ۳۵۰ درجه فارنهایت قرار می دهید کمی از فر در می آوریم از مربا یا مارمالاد برای روی آن استفاده می کنید.

شیرینی نارگیلی

مواد لازم

- ❖ آرد ۱۷۵ گرم
- ❖ زرده تخم مرغ ۲ عدد
- ❖ پودر نارگیل مولینکس شده ۱۲۵ گرم
- ❖ آب ۲ قاشق چایخوری سر صاف
- ❖ پودر شکر ۱۵۰ گرم
- ❖ اسانس نارگیل ۴ قطره
- ❖ کره ۱۵۰ گرم
- ❖ وانیل ۱/۴ قاشق چایخوری
- ❖ کاغذ فنجانی کوچک به میزان لازم

طرز تهیه

کره را در حرارت اتاق قرار می دهیم تا نرم شود وانیل و پودر شکر را به کره اضافه کرده و با همزن برقی می زنیم، سپس زرده تخم مرغ را اضافه می کنیم و همراه ۱ قاشق چایخوری آب مجدداً از همزن برقی استفاده می کنیم آرد را بتدریج اضافه می کنیم و با دست مخلوط می کنیم پودر نارگیل را نیز همراه اسانس آن اضافه می نمائیم اگر خمیر سفت شد ۱ قاشق چایخوری دیگر آب اضافه می کنیم و اگر خمیر نرم بود کمی آرد اضافه می کنیم وقتی خمیر آماده شد انرا درون کاغذ فنجانی های کوچک ریخته و در قالب قرار می دهیم روی آنرا با پودر پسته تزئین می کنیم قالب را یک ساعت در یخچال قرار می دهیم سپس آنرا به مدت ۲۵ دقیقه در طبقه وسط فر با حرارت ۳۵۰ درجه فارنهایت می گذاریم.

شیرینی گوش فیل

مواد لازم

- ❖ آرد ۱۵۰ گرم
- ❖ شیر ۱ استکان
- ❖ زرده تخم مرغ ۲ عدد
- ❖ روغن آب کرده ۳ قاشق سوپخوری
- ❖ بکین پودر نصف قاشق مربا خور

طرز تهیه

شیر و روغن و زرده تخم مرغ و بکین پودر را مخلوط کرده و بتدریج آرد را اضافه می کنیم وهم می زنیم تا بصورت خمیری درآید که به دست نچسبد خمیر را با دست ورز می دهیم و به مدت ۲ ساعت در کیسه نایلون قرار می دهیم . روی میز کمی آرد می پاشیم و خمیر را باز می کنیم (مانند لواش) .لواشها را با دهانه استکان با لیوان گرد می برم یک طرف آنرا کمی جمع می کنیم تا چین خوردگی پیدا کند سپس روغن فراوان داخل کرده و دو طرف نانها را در روغن برشته می کنیم. سپس در صافی می گذاریم و بعد از سرد شدن روی آن خاکه قند می پاشیم.



شیرینی پرتقال

مواد لازم



- ❖ ارد ۵۰۰ گرم
- ❖ پرتقال ۲ عدد
- ❖ شیر نصف پیمانه
- ❖ ژله پرتقال ۱ بسته
- ❖ کره ۲۰۰ گرم
- ❖ کمپوت گیلاس ۱ قوطی
- ❖ خاله قند ۱ قاشق سوپخوری
- ❖ مارمالاد زردآلو ۱ بسته
- ❖ نمک به مقدار کم

طرز تهیه

آرد را در یک ظرف گود می ریزیم شیر و خاکه قند و نمک را وسط آرد ریخته و هم می زنیم کره را قطعه قطعه کرده وسط خمیر می ریزیم و با دست خمیر را با کره مخلوط می کنید طوری که چسبندگی پیدا کند. خمیر را در کیسه نایلون گذاشته و بعد از ۲ ساعت خمیر را به شکل دایره باز می کنید که ظرف گردی را چرب کرده و خمیر را در ظرف می گذاریم طوری که نه و دیواره ظرف با خمیر پوشیده شود. بعد یک زرده تخم مرغ را روی خمیر می مالید فر را با حرارت ۲۲۰ درجه روشن و گرم می کنید و ظرف را به مدت یک ربع در فر می گذاریم بعد حرارت را ۱۸۰ درجه کرده و به مدت ۲۰ دقیقه می گذاریم تا روی نان طلایی شود. سپس ظرف را بیرون آورده تا سرد شود. بعد به ظرف پیرکسی انتقال داده و کمی خاکه قند روی آن می باشید و مارمالاد زرد آلو را روی نان می دانیم ۲ پرتقال را پوست کنده پره های آنرا روی مارمالاد می چیده و ژله پرتقال را در ۲ لیوان آب جوش حل کرده و در یخچال قرار می دهیم تا کمی بسته شود سپس آنرا روی بره های پرتقال می ریزیم طوری که روی تمام پرتقال ها را بپوشاند بعد یک عدد پرتقال باقی مانده را حلقه حلقه کرده و روی شیرینی را با کمپوت گیلاس و حلقه های پرتقال تزئین می کنیم و شیرینی را در یخچال قرار می دهیم تا راه آن کاملا بسته شود.

