



Mozzarella
Cooking Book

كتاب الطبخ
جبين موزاريللا

»» Delicious Recipes


«« وصفات شهية





أرز "ريزوتو" مع المشروم « Orzo "Risotto" with wild mushrooms

Ingredients:

- 3 tbsp olive oil
- ½ cup shallots (finely chopped)
- 350 gm uncooked orzo (pasta shaped like rice)
- 3 ½ to 4 cups beef or chicken broth
- 120 gm mushrooms (stems removed, thickly sliced)
- ½ cup cooking cream
- ¼ cup parmesan cheese (grated)
- ¼ cup  mozzarella cheese
- 2 tbsp fresh parsley (finely chopped)

المكونات:

- ٣ ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- ½ كوب كراث (مفروم)
- ٣٥٠ جم أرزو غير مطبوخ
- ٣ و ½ إلى ٤ أكواب مرق دجاج أو لحم بقر
- ١٢٠ جرام مشروم (ملزوع السيقان و مقطّع إلى شرائح سميكة)
- ½ كوب كريمة طبخ
- ¼ كوب جبنة بارميزان (مبشورة)
- ¼ كوب جبنة موزاريلا 
- ٢ ملعقة كبيرة بققدونس طازج (مفروم)

Preparation methods


In a large pot, heat oil. Add shallots and cook until soft.
Add orzo and sauté for 5 min, stir until golden brown.
Add 1 cup of beef or chicken broth and cook over low heat until liquid is absorbed.
Adjust heat as necessary and stir continuously with a wooden spoon.
Add next cup of broth and continue stirring.
Place mushrooms in pot and add remaining broth. Continue to cook until all broth is absorbed and orzo is tender.
Add cream, stir until heated and mix in cheese (mozzarella + parmesan) divide and sprinkle with parsley.

طريقة التحضير:


في وعاء كبير يتم تحميه الزيت. يضاف الكراث ويطهى حتى يصبح طريا.
يضاف الأرز و يقلى لمدة ٥ دقائق، يتم التقليب حتى يكتسب اللون البني الذهبي.
يضاف ١ كوب من مرق الدجاج أو اللحم البقري ويطهى على نار هادئة حتى يتم امتصاص السائل.
تضبط الحرارة عند الضرورة و يحرك باستمرار بملعقة خشبية، ثم يضاف الكوب الثاني من المرق و يستمر التحريك.
يوضع مشروم في وعاء و يضاف اليه المرق المتبقية، يواصل الطهي حتى يمتص كل المرق و يصبح الأرز لين.
تضاف الكريمة، و تحرك حتى تسخن و تخلط مع الجبن الموزاريلا و البارميزان ثم يرش البقدونس.

« دجاج بالموزاريلا والمسطرده بالعسل Honey Mustard Mozzarella Chicken

Ingredients:

- 4 skinless, boneless chicken breast halves
- 3/4 cup honey
- 1/2 cup prepared mustard
- Salt and Pepper
- 4 slices salami, cut in half
- 1 cup shredded  mozzarella cheese

المكونات:

- ٤ أنصاف صدور دجاج مخليه
- ٣/٤ كوب من العسل
- ١/٢ كوب مسطرده محضرة
- ملح و فلفل
- ٤ شرائح سلامي، مقطعة الي نصفين
- ١ كوب جبنة موزاريلا  المبشورة

Preparation methods

Preheat oven to 190 °c.
Place the chicken breast halves in a baking dish, and drizzle evenly with honey and mustard. Sprinkle with lemon pepper.
Bake chicken 25 minutes in the preheated oven.
Top each breast half with 2 salami slices, and sprinkle evenly with cheese. Continue baking 10 minutes, or until chicken juices run clear, salami is crisp, and cheese is bubbly.

طريقة التحضير:

يسخن الفرن إلى ١٩٠ درجة مئوية.
يوضع نصفين صدور الدجاج في صينيه، و يوزع العسل والمسطرده بالتساوي ثم يرش الملح و الفلفل.
يوضع الدجاج في فرن محمى مسبقاً لمدة ٢٥ دقيقة، يوضع قطعتان سلامي أعلى كل قطعة دجاج ، ثم يرش الجبن الموزاريلا بالتساوي. يواصل الخبز في الفرن لمدة ١٠ دقائق أخرى، أو حتى يظهر صوص الدجاج بوضوح، و يصبح السلامي مقرمش، و تظهر فقاع الجبن.



صينية كوسة بالجبن

Zucchini and Cheese

Ingredients:

- 3 zucchini
- ½ kg minced meat
- 100 gm dry bread crumbs
- 1 clove garlic, minced
- 800 gm Tomato paste
- ½ cup grated Parmesan cheese
- ½ cup shredded  mozzarella cheese

المكونات:

- ٣ حبات كوسة
- ١/٢ كيلو لحم مفروم
- ١٠٠ جرام فتات خبز جاف
- ٨٠٠ ا فص ثوم مفروم
- ٨٠٠ جرام صلصة طماطم
- ١/٢ كوب جبن بريميزان مبشورة
- ١/٢ كوب جبنة موزاريلا  المبشورة

Preparation method

Preheat oven to 175 °c.

Trim stems from zucchini and slice lengthwise. Scoop out seeds and put in bowl. Mix seeds with minced meat, garlic, bread crumbs, and parmesan cheese. Stuff squash with minced meat mixture and place in a baking pan. Pour sauce over squash and cover pan with foil.

Bake in preheated oven for 45 minutes or until minced meat is cooked. Remove foil and cover with mozzarella cheese. Cook until cheese is melted.

طريقة التحضير:


يسخن الفرن إلى ١٧٥ درجة مئوية

أقطع سيقان الكوسة و قطعها بالطول قطع متساوية، أخرج البذور و ضعها في طبق، أخلطي البذور مع اللحم المفروم و الثوم و فتات الخبز و الجبن البارميزان، قومي بحشو الكوسة بالخليط و ضعها في صينية خبز، ضعي الصلصة و غطيها بورق الموليوم


ضعها في الفرن المسخن مسبقاً لمدة ٤٥ دقيقة أو حتى ينضج اللحم المفروم، أنزعي ورق الألمنيوم و ضعي الجبن الموزاريلا، و أتركها في الفرن حتى تذاب الجبن

﴿ فطيرة الدجاج بالببيستو (صوص ريحان) Pesto Chicken Pie

Ingredients:

- 1 sheet puff pastry
- 1 garlic cloves
- 3 tbsp pesto (homemade or store bought)
- 1 chicken breast (slightly cooked)
- 2 tbsp parmesan
- 1/2 cup shredded  mozzarella
- Black pepper & Salt

المكونات:

- الغامة عجينة باف باستري
- ١ فص ثوم
- ٣ ملاعق كبيرة صلصة الببيستو (مصنعة أو جاهزة)
- ١ صدر دجاج (نصف مطهو)
- ٢ ملعقة كبيرة جبن بارميزان
- ١/٢ كوب موزاريلا  المبشورة
- فلفل أسود و ملح

Preparation methods

Preheat oven to 204°C. Place garlic cloves on a baking sheet and cook in the oven until soft and light golden brown. Allow the cloves to cool and then chop finely.

Unfold the puff pastry onto a parchment baking sheet, pressing and pinching to close any holes in the seams. Using a fork, prick the dough all over—including the edges—to prevent it from puffing during baking.

Brush the pesto in a thin layer over the dough. Scatter the roasted garlic across the pesto. Top the chicken with a tablespoon of olive oil and a generous sprinkling of salt and pepper. Layer the chicken on the pie, followed by the mozzarella and the Parmesan. Season with kosher salt and pepper.

Bake until the mozzarella cheese is melted and light golden brown, approximately 15-25 minutes. Remove the pie from the baking sheet and let cool on a wire rack for 5 minutes. Cut into squares and serve immediately.

طريقة التحضير:


يسخن الفرن إلى ٢٠٤ درجة مئوية، يوضع فص الثوم على الباف باستري و يطهى في الفرن حتى يصبح طري و لونه بنياً ذهبياً. يترك حتى يبرد فص الثوم ثم يقطع رقيقاً .

تفرد عجينة الباف باستري على ورقة الخبز ، و يضغط عليها لإغلاق أي ثغوب في الطبقات، باستخدام شوكة يتم وخز العجين في جميع الأنحاء بما في ذلك الحواف لمنعها من الانتفاخ خلال الخبز.

يدهن الببيستو بغرشة رقيقة فوق العجين، يوزع الثوم المحمص فوق الببيستو، يغمر الدجاج بملعقة كبيرة من زيت الزيتون و يرش الملح و الفلفل. يوضع الدجاج فوق الفطيرة ، يليه الجبنة الموزاريلا و البارميزان، و يرش الملح و الفلفل. يخبز حتى يصبح الجبن لونه بنياً ذهبياً و يذوب، ما يقرب من ١٥ الي ٢٥ دقيقة. يزال الفطيرة من ورقة الخبز و يترك حتى يبرد على حامل لمدة ٥ دقائق تقطع و تقدم.

مكرونه جبنة مشكل بالسجق Mixed Cheese and Sausage Pasta

Ingredients:

- ½ kg sausages
- ½ kg pasta
- 8 tbsps unsalted butter
- 1/2 cup all purpose flour
- 1/2 tsp salt
- 1/2 tsp ground black pepper
- 2 ½ cups milk
- 3 cups shredded  mozzarella cheese
- 1 ½ cups shredded mixed cheese
- 1 ½ tps hot sauce
- 2 cups shredded Gouda cheese

المكونات:

- ½ كيلو سجق
- ½ كيلو مكرونه
- ٨ ملاعق كبيرة زبدة غير مملحة
- ½ كوب دقيق لجميع الأغراض
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- ٢ و ½ كوب حليب
- ٣ أكواب جبنة موزاريلا  المبشورة
- كوب و ½ جبنة مشكله مبشورة
- ملعقة و ½ كبيرة صلصة حارة
- ٢ كوب جبنة جوده مبشورة

Preparation method

Preheat oven to 176 °c., and lightly brush a baking dish with oil. Cook sausage until brow. Drain if necessary and set aside. Cook pasta, drain water and run under cool water. Set pasta aside. Melt butter in a large pot over medium heat. Whisk in flour, salt and pepper until thick and bubbly. Slowly whisk in milk. Increase heat to medium high and keep whisking until milk becomes nice and thick. Once thick, reduce heat to low and stir in mozzarella and mixed cheese until smooth and creamy. Stir in sausage and cooked pasta. Transfer to prepared baking dish and top with shredded mixed cheese. Bake for 20-25 minutes until cheese is melted and hot. Serve warm


طريقة التحضير:

يسخن الفرن مسبقاً إلى ١٧٦ درجة مئوية، و يدهن وعاء الخبز بقليل من الزيت. يتم طبخ السجق حتى ينضج، يصفى إذا لازم الأمر ويوضع جانبا. يتم طبخ المعكرونه، و يصفى منها المياه و تغسل تحت الماء البارد ثم توضع جانبا. يتم اذابة الزبدة في وعاء كبير على نار متوسطة الحرارة. يخفق معها الدقيق والملح و الفلفل حتى تصبح سميكه، ببطء يضاف الحليب مع استمرار الخفق، ترفع درجة الحرارة مع الحفاظ على الخفق حتى يصبح الحليب سميك. متى يصبح سميك، تخفض درجة الحرارة ويضاف الموزاريلا و الجبن المشكل، ثم يضاف السجق و المكرونه المطبوخة ثم ينقل إلى صحن الخبز المعد مسبقاً و يضاف أعلاه الجبن المشكل المبشور. يخبز لمدة ٢٠ الي ٢٥ دقيقة حتى يذوب الجبن و يصبح ساخناً. يقدم دافئاً.

باذنجان بالموتزاريلا

Eggplant with Mozzarella

Ingredients:

- 3 tablespoons olive oil
- 2 eggplant, cut into 1 cm thick slices
- 1 onion, chopped
- 100 gm mushrooms, sliced
- 3 cloves garlic, minced
- 1/2 jar tomato paste
- 3/4 teaspoon dried basil
- 3/4 teaspoon dried thyme
- salt and ground black pepper
- 2 cups shredded  mozzarella cheese

المكونات:

- ٣ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ٢ باذنجان، مقطّع الي شرائح سمكها ١ سم
- بصلة مقطّعة
- ١٠٠ جرام مشروم شرائح
- ٣ فصوص ثوم مفروم
- ١/٢ برطمان صلصة طماطم
- ٣/٤ ملعقة صغيرة ريحان مجفّف
- ٣/٤ ملعقة صغيرة زعتر مجفّف
- ملح و فلفل
- ٢ كوب موتزاريلا  المبشورة

Preparation methods

Preheat oven to 220 °c. Brush about 2 tablespoons olive oil onto eggplant slices; arrange in a single layer in a shallow baking dish. Bake in the preheated oven until eggplant is tender and browned, 20 to 25 minutes. Remove eggplant from oven and reduce temperature to 175 °c. Heat 1 tablespoon olive oil in a large pan over medium heat; cook and stir onion, mushrooms, and garlic until onion is softened, 5 to 10 minutes. Add tomato sauce, basil, and oregano; bring to a boil. Reduce heat and simmer until sauce is slightly reduced, about 10 minutes; season with salt and pepper. Arrange about 1/2 the eggplant slices in a casserole dish; top with 1/2 the sauce, 1/2 the mozzarella cheese. Repeat layering with the remaining ingredients. Bake in the preheated oven until hot and bubbling, about 25 minutes. Cool for about 5 minutes before serving.


طريقة التحضير:

يسخن الفرن الي درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية. تدهن شرائح الباذنجان بمعلقتان كبيرتان من زيت الزيتون ثم توزع الشرائح في طبق خبز. ضعى الطبق في الفرن المسخن مسبقاً لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة حتى يصبح الباذنجان طري و يكتسب اللون البني. اخرجي صليبة الباذنجان من الفرن و قللي درجة حرارة الفرن الي ١٧٥ درجة مئوية. سخلي ملعقة زيت زيتون في حلة كبيرة على نار متوسطة. ضعي البصل و المشروم و الثوم و قلبي من ٥ - ١٠ دقائق حتى يصبح البصل طري. أضيفي صلصة الطماطم و الريحان و الزعتر و اتركها حتى تغلي. قومي بتهدئة النار و اتركها ١٠ دقائق، ثم أضيفي الملح و الفلفل. ضعي نصف كمية الباذنجان في طبق و عليه نصف كمية الصلصة و نصف كمية الموتزاريلا ثم كرري نفس الخطوات بالكمية المتبقية. ثم ضعها في الفرن المسخن مسبقاً لمدة ٢٥ دقيقة حتى تظهر الغفافية. اتركها حتى تبرد قبل التقديم.

المكونات:

- ٣/٤ كوب ماء دافئ
- ٢ ملعقة صغيرة من الخميرة
- ١/٤ كوب سكر
- ٢ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ١ ملعقة صغيرة من الثوم
- كوب من دقيق القمح الكامل
- ابرطمان صلصة طماطم
- ٣/٤ كوب دقيق
- ا كوب من جبن موزاريلا  الميشورة
- إضافات اليتزا (بصل و طماطم و فلفل أخضر)

Ingredients:

- 3/4 cup warm water
- 2 tsps yeast
- 1/4 cup sugar
- 2 tbsps olive oil
- 1 tsp salt
- 1 tsp garlic powder
- 1 cup whole wheat flour
- 1 jar tomato sauce (paste)
- 3/4 cup flour
- 1 cup shredded  mozzarella
- Pizza topping (onions, tomatoes & green peppers)

Preparation methods

Place water, yeast, and sugar in the bowl. Stir with a wooden spoon to dissolve, let sit for 5-10 minutes. Once yeast is ready, add oil, salt, and the whole wheat flour. Begin to knead with dough hook, adding the rest of the white flour as needed. Continue to knead for 10 minutes.

Once done kneading, spray lightly with oil and set in a warm spot and spritz with water. Let dough rise until doubled in size. Preheat oven to 375° c. Turn out dough onto a floured surface. Roll out into a rectangle and continue to roll until your dough is about 1/2 cm thick. Cut dough into four rectangles. Place a spoonful of sauce, followed by veggies, sprinkle 1/4 garlic and then place cheese in the middle of the rectangle. Fold over and pinch the ends together, making sure the calzone seals. Place on a parchment covered tray, rub with olive oil, sprinkle with oregano, and cut three slits in the top. Bake for 25-30 minutes until calzone is golden brown and you can see the cheese bubbling.

طريقة التحضير:

يوضع المياه و الخميرة و السكر في وعاء خلط ، تقلب المكونات بملعقة خشبية لإذابة الخميرة و السكر، و تترك لمدة ٥ - ١٠ دقائق، متى تصبح الخميرة جاهزة، يضاف الزيت و الملح و دقيق القمح الكامل، ثم يبدأ العجن باستعمال العجانة، مضيفا بقية الطحين الأبيض حسب الحاجة ، يواصل العجن لمدة ١٠ دقائق.


متي يتم الإنتهاء من العجن، يدهن بقليل من الزيت و يترك في مكان دافئ و يرش عليه قليل من الماء. يترك العجن يرتفع حتى يتضاعف في الحجم. يسخن الفرن إلى ٣٧٥ درجة مئوية. ينقل العجن الي سطح مرشوش بالدقيق، يطوى الي شكل مستطيلي و يستمر اللف حتى يصبح العجن بسمك ١/٢ سم، يقطع العجن إلى أربعة مستطيلات، يوضع ملعقة من صلصة ، يليها الخضار ثم الجبن في وسط المستطيل، تقلب العجينة يتم أغلاق أطرافها بالأصابع، و التأكد من انها مغلقة تماما. توضع على صينية مغطاه بورق خبز، تدلك بزيت الزيتون، و يرش عليها التوابل، ثم يشق العجن ثلاث شقوق طويلة في الجزء العلوي، تخبز لمدة ٢٥-٣٠ دقيقة حتى يصبح الكالزوني لونه بنيا ذهبيا و تظهر فقاعات الجبن.

شوربة البصل الفرنسية French Onion Soup

Ingredients:

- 4 Onions - sliced
- 1 1/4 cup shredded  mozzarella
- 1/4 French Bread Baguette
- 2 Chicken Stock Cube
- 1 Bay Leaf
- 1/4 tsp Oregano
- 3 1/2 cups Water
- 2 tbsp Butter
- Salt and Pepper

المكونات:

- ٤ حبات بصل مقطع شرائح
- ١/٤ كوب و ١/٤ موزاريلا  المبشورة
- ١/٤ خبز باجيت
- ٢ مكعب مرقة دجاج
- ١ ورقة لاورا
- ١/٤ ملعقة صغيرة أوريجانو
- ٣ ١/٢ كوب و ١/٢ ماء
- ٢ ملعقة كبيرة زبد
- ملح و فلفل

Preparation methods

In a deep pan cover and cook onion and butter over low heat, stirring occasionally, for 20-25 minutes until tender.

Add water, stock cubes, bay leaf, oregano, salt and pepper. Cover and simmer for 15 minutes. Cut baguette into 4 slices (1 cm thin). Turn on oven broiler, put bread slices on cooking sheet, and broil for 2 minutes until top is golden brown. You can toast bread instead.

Place bread in 4 oven-proof serving bowls. Pour soup over bread then sprinkle cheese on top. Put bowls on a baking sheet, broil until cheese melts and becomes golden brown. Serve immediately.

طريقة التحضير:

يضاف البصل مع الزبد في إناء عميق على حرارة منخفضة. يغطى الإناء مع التقليب من حين لآخر لمدة ٢٠-٢٥ دقيقة.

يضاف الماء ومكعبات المرقة وورق اللاورا والاوريجانو والملح والفلفل. يغطى و يترك لمدة ١٥ دقيقة.

يقطع خبز الباجيت إلى ٤ شرائح بسمك ١ سم . تشعل شواية الفرن وتوضع شرائح الخبز على صينية تحت الشواية لمدة دقيقتين حتى يصبح سطح الخبز بني ذهبي. أو يمكن وضع الخبز في التوستر.


يوضع الخبز المحمص في ٤ أوعية تقديم تصلح للفرن . تصب الشوربة فوق الخبز ثم ينثر الجبن بالتساوي فوق السطح.

توضع الأوعية على رف الفرن تحت الشواية حتى يذوب الجبن و يصبح لونه بني ذهبي . تقدم فوراً.



« صدور الدجاج المحشوة بالجبنة الموزاريللا Chicken breasts with stuffed Mozzarella

Ingredients:

- 4 boneless chicken breasts
- Parsley
- 1 cup shredded  mozzarella
- Salt , Pepper , Spices , Thyme
- 4 cups of lemon juice.
- 1 piece of butter

المكونات:

- ٤ قطع صدور دجاج مخلية
- بقدونس
- ١ كوب موزاريللا  المبشورة
- ملح ، فلفل ، بهارات ، زعتر
- ٤ ملاعق كبيرة عصير ليمون
- قطعة زبدة

Preparation methods

Wash the chicken breasts and put on them the salt, pepper, spices and lemon juice. Leave them for 2 hours then stuff them with the mozzarella cheese, parsley and thyme then close them from the sides and remove the extra sides. Put a piece of butter in around a oain and put on it the chicken breasts and stir it until their color turns red then add half a cup of water . leave them to boil, then put it on medium fire for half an hour and serve it hot.

طريقة التحضير:

تغسل صدور الدجاج و تتبل بالملح والفلفل والبهارات وعصير الليمون وتترك لمدة ساعتين يتم بعدها حشوها بالجبنة الموزاريللا و البقدونس و الزعتر ثم تغلق الجوانب بواسطة أعواد الشوي الخشبية وتزال الأجزاء الزائدة منها. توضع قطعة من الزبد في مقلاة وتوضع بها صدور الدجاج وتقلب حتي تنحمر من الجانبين يضاف نصف كوب من الماء وتترك لتغلي ثم تغطي وتترك علي نار هادئة لمدة نصف ساعة حتي تنضج وتقدم ساخنة وتزين بالبقدونس .



بطاطس بالبصل Potato with onion

Ingredients:

- 4 Potatoes
- 2 large Onions
- 1 Chicken Stock Cube
- Salt and Pepper
- 3/4 cup shredded  Mozzarella Cheese
- 1 cup Cooking Cream

المكونات:

- ٤ حبات بطاطس
- ٢ حبة بصل كبيرة
- مكعب مرقة الدجاج
- ملح و فلفل
- ٣/٤ كوب جبن موزاريلا  مبشورة
- ١ كوب كريمة لباني

Preparation methods

Peel and slice potatoes into 1/2 cm thin slices, cut onions into thin rings.

In a baking dish, arrange potato slices and onion rings alternating and overlapping to form a layer covering the bottom of baking dish.

On top of it, arrange another layer of onion and potato slices. You can make a third layer if you like.

Dissolve stock cube in 1 cup warm water. Add cream and little salt and pepper. Sprinkle cheese on top.

Heat oven to 200 C. Put baking dish in oven and bake for 45 minutes until potatoes are tender and surface is golden. Serve immediately.

طريقة التحضير:

تقشر البطاطس و تقطع شرائح سمكها 1/2 سم ويقطع البصل الى حلقات رفيعة.

ترص شرائح البطاطس و حلقات البصل فوق بعضها على التوالي في إناء زجاجي للفرن لتغطي قاع الإناء. ترص طبقة أخرى فوقها من شرائح البطاطس و البصل. يمكن أيضا عمل طبقة ثالثة حسب الرغبة.

يذاب مكعب المرقة في كوب ماء ساخن و يسكب فوق الإناء. تضاف الكريمة وينثر الجبن على السطح.

يحمى الفرن إلى درجة حرارة 200 مئوية. يدخل الإناء في الفرن و يترك لمدة ٤٥ دقيقة حتى تنضج البطاطس و يصبح لون السطح ذهبي. يقدم فوراً .



بطاطس بالموزاريلا

Potato with Mozzarella Cheese

Ingredients:

- 1 kilo of potato.
- Full egg and 2 egg yolks.
- 2 cups shredded  mozzarella
- Salt and spices.

المكونات:

- ١ كيلو بطاطس
- بيضة كاملة و صفار بيضتين
- ٢ كوب موزاريلا  المبشورة
- ملح و بهار

Preparation methods

Boil the potatoes in salted water, then stir them with the fork, then put them on medium fire until all the water evaporates, then put the spices and eggs and stir them all well.

Put the mix of the potato in the fridge for 2 hours, then make from pieces shaped like balls and stuff them with mozzarella.


Press on them on them slightly to give them the shape of small bread, then put them in the oil to be fried.

طريقة التحضير:


تسلق البطاطس في ماء مملح ثم تسحق بالشوكة جيدا ثم نعيدها فوق نار هادئة جدا حتى يتبخر كل الماء.

يضاف البهار والبيض ويمزج جيدا، نضع خليط البطاطس في الثلاجة لمدة ساعتين ثم يصنع منها كرات وتحشي بالموزاريلا ويضغط عليها قليلا لاعطائها شكل قطعة خبز صغيرة. تحمر في الزيت قليلا.

المكونات:

- ¼ كوب زبدة او زيت ذره .
- ¼ كوب شوربه .
- ¼ كيلو طماطم معصوره .
- ¼ كوب جبنة موزاريلا  الميشورة .
- ¼ كوب مكرونه اللازانيا .
- ¾ كيلو لحم مفروم .
- ا صفار بيض .
- معلقه كبيره بقدونس .
- ٢ معلقه كبيره صلصه .
- ٢ بصله مفرومه ناعمه .
- ٢ فص ثوم مدقوق .
- ٥ اكواب صلصه الباشاميل .
- ملح وفلفل .

Ingredients:

- ¼ cup of butter or corn oil
- ¼ cup of soup
- ½ kg tomato (Juiced)
- ½ cup of  shredded mozzarella
- ½ lasagna noodles
- ¾ kg minced meat
- 1 egg yolk
- 1 table spoon Parsley
- 2 table spoons tomato paste
- 2 minced onions
- 2 garlic cloves
- 5 cups bashamel sauce
- Salt and pepper

Preparation methods

Boil lasagna and then drain. Melt the butter and add to it the onions and stir until color turn golden brown, then add the minced meat and the garlic and stir again for 10 minutes. Add the parsley, tomato juice, tomato paste, soup, salt and pepper and cover the pot on a medium heat for 20 minutes. Preheat the oven to a midium heat, prepare the bachamel sauce and add to it the egg yolk and half portion of the shredded mozzarella. Add one spoon of the bachamel to the bottom of a baking dish then add one layer of lasagna and cover it with meat then another layer of bachamel, repeat till you finish the bachamel. Sprinkle the rest of the mozzarella on the top and put in oven for 40-50 minutes untill surface becomes golden

طريقة التحضير:


قومي بسلق اللازانيا وصفيها. ذوبي الزبدة وضيفي لها البصل وقلي حتى يصبح اللون ذهبيا ثم تضيفي اللحم المفروم والثوم وتقليبي لمدة ١٠ دقائق. ضيفي البقدونس والطماطم والصلصة والملح والفلفل والشوربة إلى الخليط السابق ويعطى الإناء واتركيه على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة. سخني الفرن على درجة متوسطة. حضري صلصة الباشاميل وامزجها مع صفار البيضة ونصف كمية الجبن المبشور. ضعي معلقة باشاميل في قعر الصينية ثم توضع طبقة لازانيا ثم تغطى بطبقة من مزيج اللحم وتتبعها طبقة من الباشاميل ويعاد هذا الترتيب على أن ينتهي بالباشاميل. يرش على الوجه باقي الجبن ثم ضعي الصينية في الفرن لمدة ٤٠ - ٥٠ دقيقة حتى يحمر وجهها وتصبح جاهزه.

لغات اللحم البتلو المحشو مع الخضار Stuffed Veal Rolls With Vegetables

المكونات:

- ٨ شرائح لحم بتلو
- ٢ عود كرفسس مقطوع (الجزء الأخضر فقط)
- ٢ ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- ٣ ملعقة كبيرة زيت ذرة
- ملح و فلفل
- ٣ فصوص ثوم مفرومة
- ٣ حبات طماطم حجم متوسط مقشرة و منزوعة البذر
- ٢ حبة جزر صغير الحجم
- ١ كوب موزاريلا  مبشورة

Ingredients:

- 8 slices Veal escalope
- 2 branches Celery - green part only, chopped
- 2 tbsp Tomato Paste
- 3 tbsp Corn Oil
- Salt and pepper
- 3 crushed Garlic cloves
- 3 Tomatoes - medium size, peeled and seeded
- 2 Carrots very small size
- 1 Cup shredded  mozzarella

طريقة التحضير:

أخلطي الطماطم مع ١/٤ كوب ماء، ثم ضعي شرائح اللحم بين طبقتان من البلاستيك و أطرفيهن حتى يصبح سمكهن رفيع، ثم تبليهن بالملح و الفلفل. قطعي الجزر بالطول الي أربع أجزاء متساوية و قومي بعلبها بالماء لمدة ٤ دقائق حتى تصبح لينة. سخني ملعقة زيت في طاسة و أضيفي الثوم و الكرفسس و قلبي لمدة دقيقة ثم ارفعيها عن النار. أفردى كل قطعة لحم في طبق ثم ضعي قطعة جزر و كرفسس و ثوم في احدي الجوانب، ثم ضعي فوقها الجبنة الموزاريلا. قومي بلف شريحة اللحم و أغلقي نهايتها بخلة أسنان و اربطها بخيط. في نفس الطاسة ضعي الزيت المتبقي على درجة حرارة متوسطة، و حمري شرائح اللحم حتى تكتسب أطرافها اللون البني. أثناء التحمير قومي بنزع الخلة و فك الخيط. ضعي مزيج الطماطم و صلصة الطماطم و ١/٢ كوب ماء و أتركها حتى تغلي. قلبي درجة الحرارة و أتركها ١٠ - ١٥ دقيقة للنساء.

Preparation methods

Blend tomatoes in a blender with ¼ cup water. Put veal slices between 2 sheet of plastic wrap and pound until thin. Season slices with salt and pepper. Cut each carrot into 4 quarters lengthwise. Boil carrot pieces in water until crispy tender (4-5 minutes). In a skillet, heat 1 tbsp oil. Add garlic and stir. Add carrots and celery and stir for 1 minute. Remove from heat. Spread each veal slice on a plate. Add 1 carrot quarter and some celery and garlic on one end then top it with some shredded mozzarella. Roll slice to contain stuffing. Close ends with toothpicks and tie roll with thread. In the same skillet, add remaining oil and heat over medium heat. Pan-fry veal rolls until brown from all sides. While frying meat, remove thread and toothpicks. Add blended tomatoes, tomato paste and ½ cup water. Bring to boil. Reduce heat and simmer for 10-15 minutes. Serve immediately.

جبنة من الآخر





www.domty.org



[/DomtyCheese](https://www.facebook.com/DomtyCheese)



[/Domtyofficial](https://www.youtube.com/Domtyofficial)