

# بسم الله الرحمن الرحيم الحمد لله والصلاة والسلام على رسول الله

مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية [مشروبات](#) [مشروبات باردة](#)

## عصير طبقات

قراءة: 882

المقادير:

10 حبات فراولة-حبتين كيوي-حبة منقا-سكر-موزة-ماء مثلج  
كأس ذو قوام عالي

الطريقة:

يجهز عصير الفراولة كالمعتاد ويوضع بالثلاجة 0  
يجهز عصير الكيوي بخلط الكيوي بعد تقشيريه مع الماء والسكر 0  
يجهز عصير المنقا ويبرد  
تصب اول طبقة في الكاس من عصير المنقا لأنه اكثر كثافة  
ثم عصير الكيوي يصب بملعقة ويحذر حتى لا يختلط مع المنقا 0  
ثم أخيرا عصير الفراولة وبنفس الطريقة  
ويمكن استبدال الكيوي بعصير الموز بالفشطة  
ثم يقدم

مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية [أطباق رئيسية](#) [الرز والمكرونه](#)

## الرز البرياني الهندي

قراءة: 6904



المقادير:

دجاجة مقطع صغير  
زبدة  
بهارات صحيحة  
بهارات ناعمة مشكلة  
ورق الغار  
زيت  
نعناع اخضر مقطع  
كزبرة خضراء مقطعة  
زبادي عدد 2  
رز (الكمية حسب الرغبة)  
بصل صغير

طماطم عدد 4 مقطعة صغيرة  
بهارات هندية (جرام مسالا) فلفل حار حسب الرغبة  
(عليين) ثوم  
زنجبيل مطحون

الطريقة:

- نحمس البصل حتى يتشقر ثم نضع البهارات الصحيحة + الثوم  
والزنجبيل  
- ثم نضيف الدجاج ونحمسه مع اضافة الزبادي والطماطم والبهارات  
الناعمة ونحمس الخضرة معها  
- وبعدها نضيف الرز بعد ان نغسله جيدا ويغلى بالماء والملح ومنتظر  
حتى يتسبك ويقدم بالعافية .

**مشاركة هناء**

مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية ▶ أطباق رئيسية ▶ الرز والمكرونه

**لزانيا 2**

قراءة: 947

المقادير:

علبة معكرونه لزانيا  
علبة صلصة الاسياحتي الجاهزة التحضير  
علبة كريمه الخفق  
جينة الموزاريللا  
مكعب ماجي  
الحشوة :- لحمه مفرومة + بصل مفروم + خضار مشكله  
ملح + فلفل + زيت

الطريقة:

أولا تسلق المعكرونه ثم تصفى  
ثانيا تحشى المعكرونه باللحم المفروم مع الخضراوات  
وتلف بشكل اسطوانات وترص في صينية بايركس حتى تنتهي الكمية  
ثالثا يصب فوق المعكرونه الصلصة الطماطم الجاهزة  
توضع في الفرن لمدة نصف ساعة أو حتى تتسبك الصلصة  
في أثناء ذلك توضع كريمه الخفق مع مكعب الماجي في قدر صغير على النار حتى تغلي  
رابعا تخرج الصينية من الفرن ويسكب فوق المعكرونه الكريمة  
وتغلى بالجينة الموزاريللا ثم تدخل الفرن مرة ثانية لمدة ربع ساعة بعدها تحمر من الوجه وتقدم ساخنة  
وبالهناء والعافية

### الدجاج المحشي في الفرن

قراءة: 5393



#### المقادير:

حبة دجاج كامله  
1.5 كاس ارز مصرى  
البهارات (ملح, فلفل اسود, كمون, قرفه مطحونا)  
خضار حسب الرغبة  
لوز مقلي  
صنوبر مقلي  
زبيب مقلي

#### الطريقة:

تغسل الدجاج جيد ثم تملح , يغسل الارز ويوضع علي النار مع الماء والملح الي ان يستوي ثم يوضع عليه الفلفل الاسود والكمون والقرفه ويوضع الوز والصنوبر والزبيب ويوضع داخل الدجاج ثم تخط الفتح في الدجاج وتوضع داخل الكيس الخاص للشوى ويوضع معها الخضار , يقفل الكيس ويوضع في الصنية وتدخل الفرن الي ان يستوي الدجاج وبلهناء والنشفاء

مشاركة من: حزيننا

قراءة:149



المقادير:

اكوبين طحين  
كوبين سكر  
كوب سمن  
1/2ملعقة بيكنج بودر  
1/2ملعقة فانيليا  
كوب تمر  
بيضة

الطريقة:

نضع التمر في ماء دافىء  
نضع السمن والسكر و يخلط مع بعض  
اضافة الطحين و البيكنج بودر و الفانيليا ثم نصفي التمر من الشوائب و  
نضعه فوق الخليط ثم نخفقه جيداً  
ويوضع في وعاء مدهون ويوضع في الفرن لمدة 15دقيقة  
وبالهناء و الشفاء

مشاركة من: [اليزابيث](#)



مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية مقبلات صلصات

### صلصة الفلفل الأسود للستيكات (1)

قراءة:65

المقادير:

معروفة بها الاسم .. black pepper sauce

3 ملاعق طعام صلصة الصويا  
2 ملعقة طعام دقيق (cornstarch)  
ملعقة شاي سكر  
كوب ماء

الطريقة:

تخلط جميعاً ثم تستخدم ...

## كيكة النسكافيه 2

قراءة: 149

المقادير:

كاس زيت  
كاس سكر  
كاس حليب  
4 بيضات  
ملعقتين نسكافيه  
كاسين دقيق "طحين"  
ملعقتين شاي بيكينج باودر

الطريقة:

تخلط جميع المقادير عدا الدقيق والبيكينج باودر في خلاط بعدهما نضيفهما  
يحرك بالملعقة الخشبية  
الحرارة 350 ف  
175 م



## كيكة جوز الهند

قراءة: 3898

المقادير:

2 ك دقيق  
1ك جوزالهند  
1ك سكر  
نصف كاس سمن

1ك حليب سائل  
2بيضه  
2ملعقة بيكنج باودر  
ملعقة صغيره فانيليا

الطريقة:

تخلط المقادير وتوضع بقالب الكعك و تدخل الفرن و بعد النضج يصب عليها حليب نستله المركز وترش بجوز الهند وبالهناء والعافيه

مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية [السندويشات](#)

### شاورما سريعة

قراءة: 16661

المقادير:

2/عيش شامي كبير.  
صدر دجاجه مسلوقة ومفرومه.  
2/بصل مقطع شرائح.  
نصف حزمة كزبره مقطعه.  
ملعقه صغيره سماق.  
2/ملعقه مايونيز. ملح حسب الرغبة



الطريقة:

يحمّر البصل على النار قليلا ثم يوضع الدجاج ويقلب ثم يوضع الكزبره والسماق والمايونيز والملح.  
يرفع من على النار ثم يفتح العيش من الوسط ويقطع الى اربع قطع اي اربع مثلثات يدهن العيش با المايونيز ويحشى ويلف ويده الوجه با المايونيز ويدخل الفرن لتحمير الوجه فقط.  
وبالف صحه وعافيه....

مشاركة من: ام نايف

مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية [مشروبات](#) [مشروبات باردة](#)

### عصير التفاح و الفراولة

قراءة: 1254

المقادير:

1\_ تفاحة واحدة  
2\_ 4 ملاعق تانج فراولة  
3\_ سكر حسب الرغبة  
4\_ ماء

الطريقة:

تقشر التفاحة و تقطع وتوضع في الخلاط مع باقي المقادير ثم تصب في الكؤوس وتقدم بعد تزين طرف الكأس بحبة من الفراولة أو حلقة تفاح .  
وبالهناء و العافية



مجموع الأطباق: 890

التقسيمات الرئيسية: مشروبات

### مشروبات حارة

قهوة اللوز كابتشينو  
شوكلاته  
حاره

### مشروبات باردة

عصير الفينيتو  
عصير طبقات  
عصير الموز والجوافة بالحليب  
عصير قمر الدين  
عصير المانجو  
عصير الشوكلاتة (البارد)  
عصير تانج (المانجو) الذيذا  
عصير التفاح و الفراولة  
كوكتيل الكيوي  
عصير فراولة  
كابتشينو بارد  
عصير الملوك  
عصير مشكل  
عصير الليمون  
عصير كوكتيل  
عصير المنجو والموز  
عصير الشمام  
شراب الحليب والتمر للأطفال  
عصير الموز بالبرتقال  
عصير الخيار  
عصير الشمندر  
عصير امبراطور  
عصير الموز بالعسل  
عصير الكيوي والمانجو الطازج  
بالكريم والعسل  
عصير الجزر المسلوق  
كوكتيل بالاييس كريم  
شراب الجوهره السعودية  
مشروب التفاح بالزبادى  
مشروب مثلج بالتانج المنجا  
ميلك شيك بالشيكولاته  
البينا كولاذا  
عصير التوت(تونو)  
الليمون بالنعناع  
شراب البطيخ



مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية الكيك

### كيك الموز

قراءة: 399

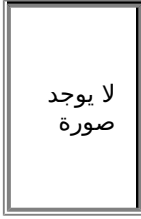
المقادير:

- نصف كوب زبد مسيحه
- 1 كوب سكر 2
- كوب طحين
- 2 بيض
- 3 موز مستوي جيدا 1 م ص بكنج بودر
- 1 م ص بكنج صودا
- 2 م ك حليب

الطريقة:

تسيح الزبد ثم يوضع عليها البيض + السكر + الموز المهروس يخلط ثم يضاف الطحين المنخول مع بكنج بودر + بكنج صودا ثم الحليب بتدرج يخلط بخلاط يدوي مقياس القالب 20 س م دايري ثم تدخل لفرن ساخن حتى يستوي الكيك من اسفل ويحمر من أعلى .

مشاركة من: ام عبد الله



مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية مشروبات مشروبات باردة



## عصير الشمام

قراءة: 2528

المقادير:

ربع بطيخه (الاصفر او الاخضر الابرانى)  
ربع فنجان ماء ورد  
ملعقه اكل فانيليا  
سكر حسب الرغبه  
ثلج

الطريقة:

تخلط جميع المقادير مع بعض  
ثم تقدم فى كاسات  
وتقدم مع اعواد للشراب مزينه بشريحه بطيخ مع الكرز



مجموع الأطباق: 890

التقسيمات الرئيسية: البسكويت

### أطباق أخرى

بسكويت النشا	البسكوت
كعكة المشمش	تسالى
الكليجة العربية	كعك اليانسون
بيتي فور .. سريع	الكليوة
بسكويت اليانسون	فطيرة المربى الذيده
بسكوت اليانسون	كوكيز
بسكويت الفستق	كيك التفاح
بسطا فلورا	بيتي فور (2)
بسكويت جوز الهند	بسكويت اسكتلندي
بسكويت القرغه بالسكر البودره	بسكويت مملح
	بيتي فور (1)

## معجنات أخرى

		خبز	
السينمون بطريقة أخرى	سمبوسة بالفرن	خبز التوست	خبز محشي
سبرنج رول بالدجاج والجبن	لفائف القرقة	خبز الإيطالي	الخبز الجياني بالبصل الأخضر
محشي السليس	فطيرة الدجاج بالموزريلا	خبز الدارسين	خبز الجباب
الدونت (5)	البيتزا	الخبز التركي	
فطائر الخبيزة الشامية	فطائر متنوعة		
السينمون رول cinnamon roal	بيف باستري بالدجاج والصلصة البيضاء		
المنافيش الشامية	زلاية		
فطائر مقلية شبيه كاليولي	كنالوني مقلي		
البانكيك 1	سويسرول بالزعتري (2) السريع		
المسخن الفلسطيني	البيتزا اللذيذة		
الفطائر اللذيذة المقلية	الدونات (4)		
فطائر اللحم	الفلفل الكذاب		
فطائر الجبن	كيكه مالحه		
لفائف الزعتري	الدونات		
دجاج روسي	بيتزا السبانخ		
الفطيرة السريعة	خلية النحل (2)		
الدونات (2)	اصابع التوست (2)		
فم السمكة	الدونات (3)		
لفائف السمبوسة بالدجاج	كيك الزعتري		
العوامات	البيتزا السريعة		
تارت اللبنة (كيش)	كرواسون		
قوالب الدجاج الصغيره	سندوتشات الدجاج		
بيتسا خفيفة و سهلة	اصابع السمبوسه في الفرن		
كاليولي باللحم المفروم	فطائر مقلية بالسمسم		
مطبق	توست بالقسماط		
المسخن السريع	بيتزاخضار		
خلية النحل	عمل التاوة		
فطائر سبانخ	الكروسون		
الأقماع	سويسرول الزعتري		
فطائر التونة المقلية	فطائر البر		
	بيتزا ملفوفة		
	الدونات السريعة		

## عجائن مختلفة

عجينة الفطائر (4) عجينة الفطائر  
اصابع فطيرة الدجاج

بالسباخ  
عجينة للبيتزا (2)  
عجينة طرية (3)  
عجينة البف (1)

## أطباق أخرى

أصابع الفيل  
فطير الجلاش  
صفحة اللحم (1)  
البف بستري مع التفانق

لفايف خبز  
كيك مالخ  
لفائف الدجاج  
مطبق (2)



مجموع الأطباق: 890

التقسيمات الرئيسية: مقبلات

## مقبلات ساخنة

لوبياء بالزيت  
بادنجان بالجبن الرومي  
رولات بالخضار  
كفتة التونة  
شرائحة الخبز الفرنسي  
بالجبن  
البيض السامي  
كبة البطاطس باللحم  
المفروم  
كبة السميد  
فتة الدجاج  
اصابع الرقائق بالخضار  
والدجاج  
فتة الدجاج  
فتة الحمص

سلطة الملوك  
صلصة الدجاج  
عجة فرنسيه  
المبطن  
الزهرة مع الزبادي  
كبة الرز  
كبة التوست  
عجة الزهره  
كبة مقرمشة  
بادنجان مقلي بالجبن  
بطاطس بالكزبرة  
حلقات البصل المقليه

## مقبلات باردة

البيض بالتوم  
مرتديلا منزليه  
مخلل الملفوف الحار  
البادنجان مع اللبن  
ورق عنب بالزيت  
متبل الكوسه  
متبل البادنجان

البادنجان بالبيقدونس  
بيض بالمايونيز  
محشي ورق العنب (2)  
تونه با الطحينه  
بادنجان على الطريقه  
الرومانيه  
الحمص  
محشي ورق العنب

بطاطس بالكريم على  
الطريقة الروسية

بادنجان بالجبن  
الفلفل

## صلصات

صلصة الفلفل الأسود  
للستيكات (2)  
مايونيز  
صلصة البطاطس  
صلصة الثوم

صلصة الفلفل الأسود  
للستيكات (1)  
دقوس أندونيسي حار  
كاتشب بيتي

## أفكار ذهبية

حتى تحافظي على شكل الكيك عند  
تقطيعه

### أفكار لصيانة الثلاجة

من أساسيات المنزل الثلاجة النظيفة  
والعالية الكفاءة. إليك بعض النصائح  
العامة لنظافتها والمحافظة عليها :

### نصائح لك

للحصول على قشرة  
ذهبية على سطح الكيك

تجنبي طهي البادنجان  
بالتحمير الغزير !!

من أجل تنظيف الثلاجة

حفظ الطعام المطهى في  
الثلاجة

حتى لا يضيع وقتك في  
المطبخ

الطريقة المثلى لحل تجمد  
الأطعمة المفروزة

كيفية اختيار و تنظيف  
الاسماك

إزالة رائحة الطبخ عن  
يديك

للحفاظ على لون الفاكهة  
والخضار

تنظيف الألواح المستخدمه  
لتقطيع الطعام

قواعد مهمة عند صنع  
الكيك

الدرجة المناسبة للثلاجة

للتخلص من الملح الزائد  
في الطعام

رائحة السمك

عصير الليمون

لاطفاء الزيت المشتعل

الطريقة المثلى لغسل  
الصحون

للتخلص من الطعام  
الملتصق بالأواني

ملح الطعام يساعد على ..

طريقة سلق البيض  
المشروح

لا تتسببي في تسمم  
افراد عائلتك

طريقة تزيين الطبق  
بالعجل

حتى لا تدمع عيناك

إذا بدأ الطعام بالأحترق

زيادة التوابل في الطعام

للتخفيف من ملوحة  
الطعام



مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية ▶ أطباق رئيسية ▶ اللحوم

### دجاج مخمر بالفحم

قراءة: 1239

المقادير:

لحمه قطع كبيره نسبيا  
بصله كبيره مقطعه لشرائح  
ملح كمون كزبره بهار مشكل  
ماء مغلي لسلق اللحمه  
زيت

الطريقة:

نحمر البصله في الزيت ثم نضيف اللحمه وتقلب مدة خمس دقائق يضاف بعدها البهار والملح  
ثم نضع الماء ونتركها تغلي حتى تنضج اللحمه تماما بعدها ننشل اللحمه ونحمرها بالفرن  
نحضر وعاء صغير نصب فيه مقدار فنجانين من الزيت ونضعه وسط صينية اللحمه ونضع فيه  
قطعتين من الفحم ونكتمه بالقصدير لمدة نصف ساعه 0يقدم مع الأرز والسلطه 0

مشاركة من: om nasser



نسخة للطباعة

الرئيسية ▶ أطباق رئيسية ▶ الرز والمكرونه

### كبسة سهله التحضير

قراءة: 276

المقادير:

بصلة متوسطة جزرة كبيرة حبة طماطمكبيرة و لونها احمر كوب ارز  
بسمتي او اي ارز طويل الحبة مرقة لحم غير مبهره الا بالملح و الفلفل  
ملعقة كبيرة كبيبة صيني ملعقة ممسوحة بهارات كبسة ثلاث ملاعق زبيب  
و لمن يحب لوز محمر



الطريقة:

يغسل الارز جيدا و يترك منقوع 5 دقائق ثم يصفى و تكون شوربة اللحم  
جاهزة و مقدارها مقدارماء الارز اي حوالي كوب ونصف او كوبان و يضاف  
للشوربة الملح و الفلفل الاسود المناسب ثم تبشر الجزرة و البصلة و  
الطماطم و نضعهم في الشوربة ثم الارز ثم البهار الخاص بالكبسة و ممكن  
لمن يرغب فلفل اسود غير مطحون و يقلب الجميع و بمجرد ان تشرب  
النار ماء الارز يتم الهدئة علي النار و يأخذ حوالي من 10 الي 12 دقيقة ثم  
يرفع و يغرف و يرش عليه الزبيب و يخلط جزء به و ممكن للوز المحمر و  
اللحم

مشاركة من: صفية محمد (ام سيف )  
مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية ▶ أطباق رئيسية ▶ الرز والمكرونه

### براني الخضروات

قراءة: 784

المقادير:

3 اكواب من الرز  
بصلة كبيرة ، بهارات ، فلفل اسود ، 3 حبات بطاطس متوسطة الحجم ، كوب من الخضروات المثلجه ، معجون  
طماطم ، 6 فصوص ثوم او حسي الرغبة ، زيت زيتون ، فلفل اخضر ، هيل زعفران ماء ورد

الطريقة:

تقطع البصل الي شرائح طويله والثوم ايضا ثم تقلي في زيت الزيتون حتي تنضج جيدا ثم نقطع البطاطس الي  
قطع مربعات صغيره وتقلي في الزيت ثم نضع الفلفل الاخضر والخضروات الباقيه حتي تنضج جيدا وتخلط  
جميعها ثم نضع الملح والبهارات والفلفل الاسود وقليل من المعجون ويقلب علي النار

طريقه عمل الرز : نضع القدر به الماء مع القليل من الزيت وورق الغار حتي يغلي ثم نضع الارز حتي يستوي  
ثم نقوم بتصفيته ووضعه بالقدر بدون اي شئ نصف كمي الرز ثم نضع مقدرا الخضروات جميعها ثم  
الطبقه الثانيه من الارز ثم يرش الزعفران والهيل او صفار الزعفران اذا وجد. بدون تقليب او تحريك الرز ثم  
نقوم بتسخين كمي من زيت الزيتون وصها فوق الرز علي القدر ثم نقوم بتغطيته حتي يخنر ثم نقوم بتقليب  
الرز .

مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية ▶ أطباق رئيسية ▶ أطباق بحرية

### سمك مشوي في الفرن...

قراءة: 2991

المقادير:

سمكتان متوسطتان الحجم .  
ليمونتان مقطعتان إلى شرائح دائرية .  
قطعة زنجبيل مقطعة إلى أقلام رفيعة .  
نصف كوب سكر ناعم .

ربع كوب عصير ليمون .  
فتشرة ليمونة مقطعة إلى أقلام رفيعة .  
ثلث كوب أوراق كزبرة .

الطريقة:

سخني الفرن إلى درجة 180 درجة مئوية .  
املئي جوف كل سمكة بشرائح الليمون وبعض أقلام الزنجبيل .  
لفي السمك في قطعة من الألومنيوم مبللة بالزيت ثم ضعيه في صينية مناسبة .  
ضعي السمك في الفرن من 20 إلى 30 دقيقة أو حتى ينضج .  
ضعي السكر وعصير الليمون مع كوب من الماء في إناء على النار واتركيه حتى يذوب السكر .  
خففي درجة حرارة الفرن واتركي المزيج على النار حتى يصبح كثيفاً ثم أضيفي المتبقي من الزنجبيل والليمون .  
ضعي السمك في طبق التقديم وغطيه بورق الكزبرة واسكبي حوله صوص الليمون والزنجبيل .



مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية ▶ أطباق رئيسية ▶ الرز والمكرونه

### الكبسة

قراءة: 4013



المقادير:

كيلو لحم ضأن  
ثلاث حبات بصل  
زيت عربي  
ملعقة معجون الطماطم  
ثلاث اكواب أرز  
(ثلاث اعواد من القرفة + ست حبات من الهيل + ليمون اسود)  
ماء ساخن  
ملح  
بهارات (فلفل أسود + كمون + كركم)

الطريقة:

نضع البصل والزيت على النار ثم نضيف اللحم و البهارات وملعقة الطماطم.  
ثم نقوم بتحريكها جيداً ثم نضع الماء الى نصف القدر ثم نضع اعواد القرفة والهيل عليها وتترك الى أن ينضج اللحم.  
ثم يضاف الارز المغسول والملح ونضع الماء المغلي حتى يغمر الارز ويترك مدة نصف ساعة الى أن ينضج الارز .

مشاركة من: أم بندر



مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية | أطباق رئيسية | الرز والمكرونه

### الارز المبخر باللحمه

قراءة: 527

المقادير:

كيلو لحمه ضاني  
كيلو ونصف رز  
بهارات (فلفل اسود- كمون- قرفه حب- قرنفل- هيل- ورق غار)  
ملح- زنجبيل طازج  
ماء الكادي  
صفار الزعفران  
لوز- وجزر مبشور للتزيين  
بصله كبيرة الحجم  
قليل من الزيت للطبخ  
فحمه للتبخير (محمرة)

الطريقة:

نقلب اللحمه بالصله مع الملح والبهار حتي تنتشر مائها ثم نتركها حتي تنضج  
ناخذ شربة اللحمه ثم نسلق بها الرز مع قليل من الزيت حتي ينضج ثم نقوم بقلي الجزره  
المبشوره حتي تذبل ونضعها فوق الرز ونقلل اللوز المقشر ونضعه فور الرز  
ثم ناخذ اللحمه ونحمرها في الفرن بعد ان نضع عليها صفار الزعفران مع ملعقه من ماء  
الكادي  
ثم بعد تحمير اللحمه نضع طبق به قليل من الزيت ثم الفحمه ونكمره سريعا بغطاء محكم  
ونضع فوقه غطاء  
وكزالك نعمل في الرز نضع قليل من الزيت في طبق ثم نضع الفحمه ونغطيه بغطاء  
محكم ويقدم في طبق كبير وبالهناء والعافيه

لا يوجد  
صورة

مشاركة من: ام خالد - الهام





مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية ▶ أطباق رئيسية ▶ أطباق بحرية

### سمك مقلي بنكهة خاصة

قراءة: 3801

المقادير:

كميه من السمك  
ليمون أسود ناشف  
كمون مطحون  
ملح + دقيق + زيت للقلي

الطريقة:

- نقوم اولاً باحداث فتحات بسيطه في جوانب السمك حتى تصل البهارات والملح الى داخل السمك.  
- ثم نرش السمك بالملح وتبله بالليمون الناشف المطحون جيداً والقليل من الكمون المطحون (تكون كمية الليمون الناشف أكثر من الكمون لأن السر في طعم الليمون).  
- ويترك لمدة من 3-5 ساعات ثم يقلب في الدقيق ويقلى في زيت حار ويقدم مع الرز وسلطة الحمر وبالهناء

لا يوجد  
صورة

مشاركة من: الرومانسيه 1

أرسلني هذا الطبق لصديقه:

مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية ▶ أطباق رئيسية ▶ للحوم

### السيانخ باللحم المفروم

قراءة: 88

المقادير:

حزمتان من السيانخ  
وقبتان من اللحم المفروم (وسط)  
رشة بهار  
رشة ملح  
بصلة صغيرة  
صنوبر (حسب الرغبة)

ملعقة زيت للقلي  
ماء

الطريقة:

تنقى السبانخ من الاوراق الصفرا ومن ثم تفرم فرماً ناعماً مع العروق وتغسل جيداً من التراب.  
نضع ماء في الطنجرة وعندما يغلي الماء نضع السبانخ تدريجياً لمدة خمسة دقائق ومن ثم ينتشل السبانخ من الماء ويعصر جيداً.  
وفي نفس الوقت نفرم البصل قطع صغيرة ونحمصها ونضع فوقه اللحمه والملح والبهارات وعندما تنضج اللحمه نضع السبانخ وكوب من الماء وتقلب ومن ثم تترك على النار لمدة عشرة دقائق.

يقدم السبانخ مع طبق من الرز المفلفل. وصحتين



مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية > أطباق رئيسية > الرز والمكرونه

### مكرونه بالبطاطس

قراءة: 3267

المقادير:

- 1 علبه مكرونه
- 4 حبات بطاطا مقطعة الى مكعبات صغيرة
- 2 بصل متوسطه مقطعة مكعبات
- زيت
- ملح
- فلفل
- صلصة
- كمون

الطريقة:

- 1- تقلي البطاطا ثم البصل وتخليهم على جنب.
  - 2- تحمري المكرونه مع زيت (قليل) ثم تضيفين الماء والبهارات والصلصة .
  - 3- في نص الطبخه اصيفي البصل والبطاطا واتركيهم حتى يستوي وبالهناء والعافيه.
- ملاحظات:  
يمكنك عمل المكرونه بدون البطاطس .  
ممكن تضيفي لحمه مفرومة لها لطعم الذ.

لا يوجد صورة

مشاركة من: faten



مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية ▶ أطباق رئيسية ▶ خضار

### صينة اللحم بالبطاطاس

قراءة: 95

المقادير:

6 حبات بطاطا  
لحم مفروم  
ماجي\_ملح\_بزار  
بصله مفرومه  
زيت للقلي  
3 بيض

الطريقة:

نقطع البطاطا شرائح طوليه ونضعها بالماء والملح قليلا ثم نقوم بتجهيز الخلطة نضع البصل بقدر ونضع ملعقة سمه ونحرك البصل حتى يصفر ثم نضع اللحم ونضع عليه ابزار ومكعب ماجي وقليل من الملح ونحرك الخلطة حتى ينضج اللحم بعدها نقلي البطاطا ونخلط البطاطا مع الخلطة ونضعها في صينيّه ونخفق البيض ونضعه على الصينيّه ندخلها الفرن من الاعلى فقط حتى تنضج

لا يوجد  
صورة

مشاركة من: أم حسين

مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية ▶ حلى قهوة ▶ حلى بالسמיד

### السبوسة

قراءة: 98

المقادير:

2-كوب سميد+1-كوب سكر مطحون+علبة قشطة + ربع كوب زيت +1-  
ملعقة اكل بكنج باودر + 1- فنجال شاهي حليب سايل +1- ونصف كوب قطر

الطريقة:



تخلط جميع المقادير بدون القطر . تدهن صينية متوسطة ويصب بها الخليط  
توضع فى الفرن وتترك حتى تحمر . ثم نصب القطر عليها وهيا ساخنة تقطى  
بلقصدير حتى لاتجف تترك تبرد ثم تقدم مع القهوة . وصحتين . . . اتمنا انها لأ  
تفوتكم .

مشاركة من: ام بندر

مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية ▶ أطباق رئيسية ▶ الرز والمكرونه

### الصيدية

قراءة: 3567

المقادير:

3 اكواب رز بسمتي

ملح + بهارات

زيت

بصله مقطعه

قطعتين من السمك التمد

حبتين بطاطس

4 اكواب ماء مغلي

الطريقة:

أطبخي الرز بالطريقه العاديه وذلك بإضافة الماء المغلي والملح على الرز ودعيه على النار  
حتى يستوي. في مقلاه ضعي القليل من الزيت وقومي بتحمر البصل المقطع الى قطع  
صغيره ثم ضعي عليه القليل من البهارات والملح ، أنشلي البصل بعد أن يحمر ، ثم ضعي  
قطع السمك بعد تتبيلها بالملح والبهارات المطحونه وقلبي باستمرار حتى يستوي ثم أخرجيه  
من على النار .

في مقلاه أخرى ضعي كميته متوسطه من الزيت ، وقومي بتقطيع البطاطس الى مكعبات  
متوسطه وأقليها في الزيت حتى تنضج ثم أنشليها في مصفاه .  
بعد ذلك ضعي البصل والبطاطس فوق الرز وقلبي جيدا ، ضعي الرز في طبق التقديم وضعي  
عليه قطع السمك وزيني الطبق بقطع الليمون .

لا يوجد  
صورة

مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية ▶ أطباق رئيسية ▶ خضار

### بطاطس بوريه

قراءة: 2464

المقادير:

5 بطاطس

كوب حليب سائل

مكعب زبده صغير

ملح

الطريقة:

نسلق البطاطس جيداً

نقوم بتقشيره ثم نقوم بهرسه بشوكة  
نقوم بوضع البطاطس في قدر ونضع الزبد ثم الملح ثم نضع الحليب ونحركه 3 دقائق ثم نقدمه وهي  
ساخنة وبالعافية .

مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية > حللى سفرة >

### بسكوته النسكافيه

قراءة: 97

المقادير:

- 1 باكيت كريما دريم ويب
- 3 ملعقة حليب
- 1/2 كأس ماء للكريما
- 2 باكيت بسكويت غير محلى
- 1 ملعقة سكر
- 3 ملعقة نسكافيه + كأس ماء للنسكافيه
- مكسرات للتزيين

لا يوجد  
صورة

الطريقة:

اولاً تحضير الكريما يخلط دريم ويب + 1/2 كأس الماء + الحليب ويخلط جيداً بواسطة  
الخفاقة الكهربائية ثم توضع في الثلاجة لمدة 5 دقائق  
ثانياً نغلي كمية النسكافيه مع الماء + ملعقة السكر وبعد ان تبرد قليلاً  
ثالثاً نحضر نصف كمية البسكويت ونغط كل حبه منه بالنسكافيه المغلي و نرتب البسكويت  
في جاط ثم نضع نصف كمية الكريما على البسكويت ونكرر العملية نضع طبقة اخرى من  
البسكويت المغطوط في النسكافيه ثم نضع العملية ونكرر العملية حتى نفاذ الكمية ثم ترش  
الفسق الحلبى او اي نوع من المكسرات وتوضع في الثلاجة لمدة 3 ساعات وصحتين وعافية

مشاركة من: عالية ابو سالم



مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية > السندويشات >

### سندويشات اللحم المفروم

قراءة: 4690

المقادير:



لحم مفروم  
-طماطم مقطع  
-بقدونس  
-ملح  
-فلفل اسود  
-بصل مقطع  
خبز خفيف ويفضل الصغير

الطريقة:

1-نطبخ اللحم بالطريقه العاديه  
2-نفتح الخبز مع الجانب فتحه صغيره ونحشيه باللحمه بعد ان تبرد؛ثم تلف بورق شفاف بعد دهن الورق والخبز بقليل من الزيده، ثم توضع في الفرن على نار هادئه من 20الي 25 دقيقه.

مشاركة من: [faten](#)



مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية مقبلات صلصات

### كاتشب بيتي

قراءة: 3838

المقادير:

4كوب عصير طماطم ، 4فص ثوم كبير مهروس، 1ملعقة صغيرة ملح، 1ملعقة صغيرة فلفل اسود، 1ملعقة صغيرة شطة، 1ملعقة صغيرة سكر، 4حبات قرنفل، 3ملعقه متوسطه دقيق، نصف كوب ماء، 2ملعقة متوسطه خل.

الطريقة:

يحمص الثوم ثم يضاف اليه عصير الطماطم على نار متوسطه حتى تسبك ويضاف التوابل جميعها مره واحده ثم يضاف الدقيق الى الماء على البارد ويخلط جيدا ثم يضاف الى الطماطم ويقلب ويترك قليلا على نار هادئه ثم يضاف الخل وتترك حتى تبرد وتعبأ في برطمانات وتقدم مع بطاطس او مكرونه او هامبوجر . وبالهناء والشفاء

مشاركة من: [سعاد كمال](#)

لا يوجد  
صورة

أرسلني هذا الطبق لصديقه:



مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية مقبلات مقبلات باردة

### تونه با الطحينه

قراءة: 3610

المقادير:

6 حبات جبن كيري او 6 ملاعق طحينه بعد خلطها بالماء  
عليه كبيره تونه  
2ملعقه كبيره ما يونيز  
2ملعقه كبيره جبن سائل  
ليمون وثوم

الطريقة:

تهرس التونه با الشوكه وباقي المقادير تخلط بخلاط الكيك ثم تضاف الى التونه توضع  
بطبق وتزين وبا الهناء والعافيه الاختيار حسب الرغبه جبن كيري او طحينه للافاده وشكرا

مشاركة من: ام العنود الرياض



مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية الكيك

### كيكة سهله جدا

قراءة: 1946

المقادير:

4 بيضات  
كوب حليب  
كوب زيت  
كوب سكر  
كوبين دقيق  
ملعقتين بيكنج بودر  
رشة فانيليا



الطريقة:

تخلط جميع المقادير ما عدا الدقيق و الخميرة في الخلاط.  
تسكب في صحن عميق و يضاف اليها الدقيق و البيكنج بودر وتخلط جيدا.  
تصب في صينية مدهونة جيدا و تدخل الى فرن هادئ حوالي نصف ساعة.  
### و بالهناء و الشفاء###

مشاركة من: أم علي

مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

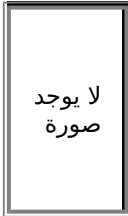
الرئيسية | أطباق رئيسية | اللحم

### كفتة اللحم المفروم بالكزبرة

قراءة: 118

المقادير:

1/4 كيلو لحم مفروم ، (ملح-بهارات-كمون-يقدونس مفروم- ثوم مفروم- بيضه مخفوقه-  
طحين- بصل)



الطريقة:

نضع البصل و الكزبرة و فنجان ماء في خلاط الفرغ وعند الانتهاء من الفرغ نأخذ الماء منهما  
بعد تصفيته ونضعه في صينية ونتركه جانبا. نأخذ اللحم المفروم ونضع عليه البصل المفروم  
والكزبرة والملح-البهارات-الكمون-الثوم المفروم ونقوم بعجنهم مع بعض جيدا نعملهم على  
شكل دوائر ونقسمه في الطحين ثم في البيضه ثم في الطحين مرة أخرى لتتماسك الدوائر  
نقوم بصفها في الصينية السابقة الذكر ونضعها في الفرن لمدة 1/3 ساعة . بالهناء والشفاء

مشاركة من: أم أمير الرميح





### شاورما

قراءة: 1226

المقادير:

صدور دجاج (كيلو)  
توابل (بهارات-ملح-فلفل أسود-فلفل أحمر-قرفة-جوز الطيب-كمون مقدار ربع ملعقة صغيرة من كل نوع و يمكن الاستغناء عن هذه التوابل بتوابل الشاورما في السوبر ماركت)

لبن زبادي 2 ملعقة كبيرة  
بشر ليمون  
ثوم حسب الرغبة  
خل ملعقة كبيرة اة حسب الرغبة

الطريقة:

تحضر قبل الطهي بيوم :

- 1-تقطع صدور الدجاج الى قطع صغيرة بدون الجلد.
  - 2-توضع التوابل مع اللبن الزبادي والثوم المهروس مع قطع الدجاج.وتنقع في البراد لليوم الثاني.
- في يوم الطهي :
- 1-يقلى المزيج بقليل من السمن على نار هادئة حتى يستوي .

مشاركة من: أم راكان (لبنان)

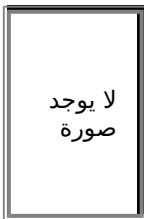


### كيكة شوكولاته (1)

قراءة: 3161

المقادير:

2فنجان دقيق  
2فنجان سكر بودرة  
2ملعقة صغيرة باكينج باودر  
فنجان شوكولاتة  
نصف فنجان سمن  
4ملاعق حليب بودرة  
فنجان حليب  
4بيضات



فانيليا  
ذرة ملح

الطريقة:

نضرب البيض ثم الحليب ثم السمن والسكر بالمضرب ثم نخلط المقادير الجافة مع بعضها ونضيفها الى خليط البيض نخلط المقادير مع بعضها جيدا ثم ندهن صينية الفرن ونضع عليها الخليط ونضعها في الفرن حتى تنضج ثم تزين بكرامة الشوكولاتة

مشاركة من: أم غلا



مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية ▶ أطباق رئيسية ▶ الدجاج

### دجاج بالثوم والنعناع

قراءة: 2657

المقادير:

دجاجة مقطعة,  
عصير بصله ,  
ملعقة كبيرة عصير ليمونه  
ملعقة صغيرة خل,  
ملعقة ثوم,  
ملعقة نعناع مفري طازج أو جاف,  
ملح,  
فلفل اسود, هيل مطحون

الطريقة:

تتبيل قطع الدجاج بالتوابل كلها وتترك في الثلاجة لمدة ساعة علي الأقل, تسخن صينية لا تلتصق بالطعام ومدهونة بالزيت علي النار ثم ترص بها قطع الدجاج تقلب علي الجانبين ثم تهدأ الحرارة حتي النضج وبالهناء والشفاء



مشاركة من: نسمة

أرسلني هذا الطبق لصديقة:



مجموع الأطباق: 890

نسخة للطباعة

الرئيسية ▶ أطباق رئيسية ▶ اللحوم

### طاجن مكعبات اللحم

قراءة: 2576

المقادير:

- كيلو لحم ضأن من الفخذ أو الكتف يقطع مكعبات
- 3 أكواب لبن
- 2 بصلة مقطعة ناعم
- فص ثوم مقطع ناعم
- 2 بندورة متوسطة مفشرة ومقطعة مكعبات صغيرة
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- ملح وفلفل وبهار وجوزة الطيب حسب الرغبة

الطريقة:

يقطع اللحم مكعبات ويتبل بالملح والفلفل والبصل المفروم والبهار وجوزة الطيب يغطى اللحم المتبل ويترك داخل الثلاجة 4 ساعات يخلط اللبن مع مكعبات البندورة والزيت ويوضع اللحم في طاجن ويسكب عليه خليط اللبن يغطى الطاجن ويوضع في فرن متوسط الحرارة ويرفع الغطاء مع تقليب اللحم ويرفع الغطاء قبل تمام النضج حتى يحمر ويقدم ساخنا مع سلطة اللبن بالخيار والبطاطس المحمرة

لا يوجد صورة

مشاركة من: كوثر قطارنة ابوحليمة

أرسلني هذا الطبق لصديقة:



## طبق الدجاج

قراءة: 1236

المقادير:

دجاجه -2بصله -4 فصوص ثوم-بطاط 5 بطاطه كبيره (او على حسب حجم الصينيه ليملى القاع-ربع كوب حليب-كريمه حمراء كيديدي -قيمرنستله 6ملاعق جين كرفت "البهارات" ملح فلفل كاري ماجي قرنفل ورق لوري (لومي طماط) زبده

الطريقة:

- 1- تسلق الدجاجه بالماء وتوضع البهارات والقرنفل والملح والطماطه تقطع اراع واللومي والورق اللوري وفص ثوم وتوضع بصله صغيره مقطعه ارباعوتسلق مدة 35 دقيقه على نا عاليه ويغطى.
- 2-تسلق البطاط بعد تقشيريه وغسله وتقطيعه ونضع مكعب ماجيحتى يصبح لين.
- 3-نضع البطاط بعد ما نصفيه من الماء في طبق مستطيل متوسط العمق وبهرس مع الحليب و3ملاعق زبده (قليل من الملح حسب الرغبه).
- 4-نقطع الدجاج ونضعه جانبا (بدون عظم او جلد), نضع مقلاة فيهادن ونحمر الكميه المتبقيه من البصل وتكون مقطعه طولي ونضيف الدجاج والبهارات والكاري والفلفل والملح ونحمر قليلا.
- 5-نخلط الكريمه والجين والقيمر .
- 6-نضع البطاط ثم الالدجاج مع البصل ثم الخليط وتوضع بالفرن بدجه حرارة 6 او درجه عاليه لمدة 35 دقيقه ثم نحمر الوجه قليلا بعد 35 دقيقه لمده 10 دقائق

وبالهناء والشفاء

مشاركة من: بنشائر

لا يوجد  
صورةموضوع جديد  
اضافة رد

الموضوع

مندي الدجاج.....سهل جداً جداً وسريع.....

بسم الله الرحمن الرحيم  
إلبيكم طريقة مندي الدجاج واما فيه أسرع منها  
وأسهل وأنا مجربتها ودايم تنجح معي لأنها  
سهلة ومايبي لها فهلوه.....

المقادير:

دجاجة مقطوعة نصفين.

بصلة

أعواد دارسين - مسمار - هيل - فلفل أسود

غير مطحون - ملح

رز الشعلان

زيت لتكتشين البصل

فحمة

الطريقة:

قطعي البصل تقطيع صغير جداً وضعي عليه

الزيت وحمريه

ثم ضعي الدجاجة وأضيفي الماء اليها وضعي

البهارات السابقة الذكر.....

طبعاً لاتضيفين بهارات من عندك البهارات

اللي ذكرتها وبس

لما ينضج الدجاج طلعيه وحطيه بصينية

بتول  
عضو مشاركمسجل في: Mar 2003  
الدولة: السعودية  
المشاركات: 79

وحمريه بالفرن  
وماء سلق الدجاج يوضع به الرز إلى أن ينضج  
ولما تطفين عليه النار حطي عليه لون وليكن  
أصفر طبعاً هو المرغوب وتكون قطرات  
قليله منه بمنتصف القدر  
ثم تخلطينه وتصبح حبات الرز بيضاء وصفراء  
طبعاً الفحمة تكون مولعه .....حطي صحن  
معدني بوسط القدر يعني سوي حفرة بالرز  
وحطي الصحن فيها  
ضعي الجمره بالصحن وطفئها بالزيت  
وسكري القدر لمدة دقيتين ويكون محكم  
الاعلاق.....  
ويقدم المندي بطريقتنا المعتادة وانتم  
عارفينها.....

هاه وش راىكم بالله مي سهله وان شاء الله  
اذا سويتوها راح تعجبكم

الارز الايراني جاكم بعد  
طول انتظار.....الحقوه  
بسرعه قبل ما يخلص

بسم الله نبدأ بعد طول  
غياب مني وطول صبر  
منكم بس صراحه مراح  
تندموا جربوه  
المقادير..

1 دجاجه مقطعه الى  
اربع قطع + الارز  
7 بصلات حلقات

ابزره (بكرها) مع قليل  
مطحونه بالاضافه الى  
الليمون الناشف

1 كوب لبن مع قليل من  
ملح الليمون

بطاطس \_ قشر  
برتقال \_ زبيب

الطريقه .....

يشوح البصل حتى يصفر

ثم نضع قليل من قشر  
البرتقال (تري كثرته

يجعل الاكل طعمه مر)  
مع الثوم ثم يوضع

فوقها الدجاج والابزره  
ثم تترك قليلا ..ونضع

اللبن.....

....الارز يطبخ لوحده

وعندما يبدأ في السواء  
\*\*نصف سلقه\*\*

... عندما يستوي الدجاج  
نضع فوقه ملعقتين  
صلصل... ثم اضع الارز  
فوق الدجاج وعلى نار  
هادئه حتى يستوي.  
في النهايه اعمل حفرة  
في وسط الارز واضع  
الزعفران مع قليل ماء  
الورد ملء فنجان  
الشاي  
البطاطس والزيب  
للترين  
ملحوظه:::

اثناء الغرف .. يقلب  
القدر على الصحن حتى  
يكون على شكل طبقات  
وانتظر ردكم تراه لذيذ  
بس لا يفوتكم وبالهناء



والعافيه

باسل حبيبي وسيد  
الناس \*\*\*\* احبه احبه  
حيل واغليه

أخبر المشرف عن هذا الرد | رقم الأي  
بي تم دخوله

AM 04:56 17-03-2003

الملف الشخصي | رسالة خاصة | بحث | تعقيب |  
الأصدقاء | تعديل/حذف

يعطيك العافيه  
عاد انا اذبحيني عند الاكل الايراني

دندون  
عضو متميز



مسجل في: Apr 2002  
الدولة: في ارض الله  
الواسعه  
المشاركات: 750

عجانه

قراءة: 2135

لعمل عجينة لأي نوع من المعجنات يتطلب جهد ووقت ونحن هنا نقدم لك عجانة رائعة تفي بهذا الغرض بل تكسب العجينة طراوة من طول العجن فيها لأن العجينة كلما زاد وقت عجنها كلما أصبحت أكثر انضباطاً .



عودة الى : أجهزة هذا القسم | عرض الأقسام

التقسيمات الرئيسية [حلوى سفره](#)


## أطباق أخرى

حلى المانجو	حلى بالحليب
حلا تراب الملكة	آيس كريم
حلى الانا ناس	بسكوتة النسكافيه
الرز بالحليب	قدره قادر
أم علي 2	كريمه فرنسيه
ام على	مهلبية
تيراميسو	أكواب الايسكريم
ارز باللبن	حلى كيكة الكاكاو
حلى كيكة الأناناس	حلى رز بالقشطة
حلى الشعيرة الباكستانية	حلى خلية النحل بالقرفه
حلى البسكويت الماري	حلى اشارة مرور
حلى ابيض واسود (حلى عشاء)	حلى الارو
كريم كراميل (2)	حلوى الشعيرية
تشيز كيك بطعم الليمون الاخضر	حلى التوت والشكولاته
قطايف الجبن	فطيرة الأناناس
حلى بالبيسي	حلا المارس
حلى السنكرس والكيك	الموز بالجلي

بسكوت بالنستله	حلى السمسم
مهلبية الشوكولاتة	المامونيه
آيس كريم الكريما والشوكولا	الكنافه
شيز كيك جوز الهند	حلى البني
شيز كيك بالزبادي	مكعبات الليمون
البالوته	حلى الآيس كريم
شيز كيك بالفراوله	حلو المانجو
حلى البسكويت و الزبادى	حلى الفيمتو
حلى الأناناس (2)	كريمه في الفرن
حلو المنجا	كريم كراميل بالدريم ويب
حلو الآرو	حلى الاناناس
بانوفلى باى (بانانا توفى باى)	توست بالنسكافية
كيكه بالجلي والكريمة	ترايفل
حلى البسكوت بالنسكافه	كنافة كذابة
خبز التوست بالكريم كراميل والأناناس	حلى كيكة الشوكولاتة
حلى التوست بالكستر	حلى المارس
حلو ايس كريم بالفواكة	حلوى كارميل الشوكولاته والمكسرات
موس المانجا الشهى	حلاوة النشا
حلى البرتقال	حلى بالسنكرس والكيك
حلى بالشعيرية	كيك الجبن البارد
حلاوة الجاذبية	الكنافة (2)
حلو الكرواسون	حلى الطبقتين البيضاء والحمراء
كريم كارميل بالفوكه	مهلبية السميد
الكنافة (1)	المهلبية
الكريمة الملونة	كنافه كذابه
السنافر	حلى التويكس 2
كريمة الشكولاته	كريب
بلاك فورست	الديبازة ( طبق شعبي )
حلى المانجا	حلى بالجالكسي
chocolate fudge pudding	حلى بالكريمة
حلى الفصدير	حلى الباوند كيك
جلو بالمحلية	اللحوح
حلى التوفي لك	البسكويت المبرد
طبقات الجلي مع البسكويت	حلى البيبسي
حلى بالسفن	ترافيل الكرز والبندق
كيكة باسكن روبنز	موس الشوكولاتة
العصفورية	حلى القوالب
الدونات (1)	قطائف
حلى بالنسكافية	حلى ام علي الساخن
حلى الإيس كريم	حلى الكيتشينو
حلى برفائق البقلاوة من اليونان	ليالي لبنان
عيش السرايا	سويس رول
حلى طبقة البسكوت بالشوكولاتة	حلى طبقات بالكريمة
كريم كراميل الشوكولاتة	حلى التويكس
طبقات الجلي	شرائح الفراولة بالكريم
حلى بالسيسرول	كريم كرمل بالخبز



## مجموع الأطباق: 890

التقسيمات الرئيسية  حساء

## أطباق أخرى

كشك الدجاج	شورية الخضار البيضاء
الملوخية با الدجاج واللحم	شورية الطماطم
حساء السمك السريع	الثوريه البولنديه
مرقر الخضار والدجاج	ملوخية
حساء المينيسترون	شورية الريبان
حساء الطماطم	الكشك المصري
حساء البطاطس	حساء البروكلي(الزهرة الخضراء)
الحساء السويسري	شورية الشعيرية
حساء الذرة	مرق ريبان على الطريقة العراقية
شورية السبانخ (طبق الماني).	شورية الحليب
شورية الشوفان مع الخضروات	شورية الحب البيضاء
شورية الخضار مع البطاطس	شورية المكرونة
مضروبه بالدجاج	شورية كويكر
شورية الذره الصينيه	شورية العدس (2)
شورية العبيصة ( شعبيه من نجران )	شورية الكويكر
شوريه بيضاء بالفطر	شورية الكوسة
شورية الدجاج بالكريمة	شورية الفريك
شورية الدجاج بالكريمه (2)	شوريه للرجيم
شورية الدجاج بالكريمة	شورية السبانخ
شورية البطاطس	شورية البصل
حساء الخضار المبهر ( صيني )	شورية الطماطم مع الشوفان
شورية البيض الصينيه	شورية الدجاج والذره
شورية الهريس	شورية الأرز
شورية العدس	شورية الدجاج بالمعكرونة

## بحث

اسم الطبق

## جديد الديكور

- ٦٨ حائط مطبخك (قراءة 6348)
- ٦٨ عربية رائعة لتقديم الشاي والقهوة للضيوف (قراءة 7007)
- ٦٨ جدي مطبخك الى مطبخ عصري (قراءة 8349)
- ٦٨ عربات لمطبخك (قراءة 4970)
- ٦٨ نجفة لمطبخك من أكواب الشاي (قراءة 7263)

## جديد المقياس

- ٦٨ مقاييس السكر (قراءة 230)  
٦٨ مقاييس الشوكولاتة البودر (قراءة 154)  
٦٨ مقاييس الزبدة (قراءة 196)  
٦٨ أوزان ومقاييس مختلفة (قراءة 2339)  
٦٨ تعرفى على مقاييس الطعام (قراءة 2219)

### جديد الأفكار

- ٦٨ أفكار لصيانة الثلاجة (قراءة 1310)  
٦٨ حتى تحافظي على شكل الكيك عند تقطيعه (قراءة 3922)  
٦٨ للحصول على قشرة ذهبية على سطح الكيك (قراءة 3748)  
٦٨ نصائح لك (قراءة 3558)  
٦٨ من أجل تنظيف الثلاجة (قراءة 4427)

### جديد الأجهزة

- ٦٨ اطعم سفرة (قراءة 1394)  
٦٨ عجانة (قراءة 2134)  
٦٨ شواية صحية (قراءة 1760)  
٦٨ قطعات للبسكويت (قراءة 1921)  
٦٨ رقائق بلاستيكية لتجميل سطح الكيك (قراءة 2233)

مجموع الأطباق: 890

التقسيمات الرئيسية 📁 حلى قهوة

### حلى بالتمر

حلى بالتمر	حلى بالسמיד
كيكة التمر او الرطب معمول بالتمر (5)	البسبوسة 2
حلوى التمر بالشوكولا و اللوز المعمول السريع	البسبوسة بسبوسة بحليب النستلة الهريس بسبوسة محشيه بسبوسة بالتمر
حلى التمر بالشوكولاتة معمول بالسמיד	حلى السמיד بالقشطة حلى السמיד (1) حلى مكعبات السמיד
حلا الرطب التمره الشهيه	حلاوة السמיד بسبوسة الهريس بسيمه حلى السמיד بالجبنه حلى السמיד (2) بقلاوة بالسמיד
قوالب التمر بالسكر البنى حلى النستلة	
تمر بالجوز واللوز معمول التمر (4)	
تمر بالطحين (اكله شعبيه ) حلى بالتمر	
المعمول بالطريقة البنانية الطريقه العراقيه معمول العيد على	
معمول التمر (2)	معمول التمر (3)
معمول مد بالتمر	معمول الجوز
فطيرة التمر باللوز	معمول التمر (1)
التمر بالسكويت والفتق حلى القهوة بالقشطة والتمر	تمر بالسמיד كعك التمر

حلى الثلاث طبقات  
بالتمر

حلى التمر  
بالمكسرات

## حلى بشوكولاتة

حلى مع القهوة بسيط	حلى المارس..
ورود البسكويت	باونتي 2
حلو طبقات البسكوت	السنكرس اللذيذ
حلى بالملكتا	رول بالشوكولاته
قوالب الشوكولاته	شوكلاتة
حلى اللبنة	كيكة الفستق.
حلاوة السنكرس	بسكويت بالشوكولاته
حلوة سلامي	المشوكة
كرات الشوكولاتة(3)	حلى جلا كسي
قالب البسكويت بالشوكولاتة	شوكولاتة بالقوالب
البسكوت بالشوكولاته	شوكولاتة بالنسلة
حلى طبقات البسكوت	كرات الشوكولاتة(2)
حلى بخبز الصامولي وصلصة الشوكولاتة	مكسرات بالشوكولاته (براوني)
الشوكولاتة بالقشطة	حلى البسكوت والشوكولاته بالقصدير
كرات الشوكولاتة	حلى الكورن فلكس بالشوكولاتة

## حلى بالتوفي

التوفية	كيكة النيدو
حلى الحليب بالكراميل	بسكويت بالكراميل
حلى التوفي	مكعبات التوفي

## ملحقات الحلى

طريقة عمل حليب النسئلة المحلى 1


## أطباق أخرى

حلى السمسم	اللقيمات المقرمشة
حلى الجزر بالجوز الهند	حلى الكرون فليكس
أقماع السويتز	الحلوى البحريني
ترافيل الكراميل	كرات جوز هند
حلى التاجر	لقيمات
حلى لذيذ وسهل	دوائر الكاكاو اللذيذ
الوردات	حلا النوقا
اصابع بالمكسرات	حلى النسكافه
حلى جلد النمر	حلا الحليب المحموس
الكريمة بالكاكاو	فتات كرات الكيك بجوز الهند
شخشوخة --- اكلة شعبية جزائرية----	حلى الربيعي
خمسة × خمسة	حلاوة السمسم
جبنية (2)	حلاوة النا رجين
حلى سريع	جبنية في الفرن
حلى بالكيري	حلا الشابورة
حلى بالجلاش	حلى بالنسكافه والقشطة
حلى القوالب 2	العوامات 2
رقائق الجلش بجوز الهند	كيكة المكسرات
حلوى النسئلة	الجوزية

كرات الجبن	غريبة النسكافيه
ك الجين رات	الباونتي 2
القيمات	السفوف
الفتقية	حلى الكورن فليكس
بسبوسة بالفشطة	التاوه
حلي الكيري	حلى حلقات الجوز
غريبه بالمكسرات	غريبه 2
اصابع التوست	معمول القشطة
حلى ثلاث طبقات	حلى بالفول السوداني
صينية جوز الهند	اصابع زينب 2
شكمية	شعيرية باكستانية بالنسلة
حلى بيض عيون	بسبوسة (2)
حلى القهوة بالفتق والفشطة	مراوح بالعلس
حلى الحليب بالجبن	حلى التوست بالجينة
كيكة البسبوسة	حلى الجينة بالبسكوت
حلى اللوز والفتق	عيون المها
كرات جوز الهند	الجبنية
بسبوسة (2)	حلوى جوز الهند
الباونتي	اللبنيه
حلى السنكرس	سيسرول القرقة
شعيرية باكستانية	حلو الجلاكسي
حلى الفستق	حلاوة بقر
حلى النارجين	أصابع زينب
لقمه القاضى (1)	الغريبه
بسبوسة ( 1 )	بسبوسة جوز الهند

## بحث

مجموع الأطباق: 890

التقسيمات الرئيسية  أطباق رئيسية

اللحوم	الدجاج
كفتة اللحم المفروم بالكزبره	معكرونة بالدجاج
شراح لحم الحملان المشوية بنكهة الاعشاب	الدجاج بالزعرير البلدي خوسيه
فيليه بالفلفل والطماطم	كبة دجاج بالبطاطا
كبة مشوية بالفرن	دجاج مشوي على الفحم
طاجن مكعبات اللحم	طبق الدجاج
رول اللحم بالجبن	دجاج مشوي بالصلصة
	دجاج بالثوم والنعناع
	دجاج بالزبادي والنعناع
	فتة بالدجاج
	دجاج مشوي بالروب
	الدجاج بالفطر
	مشوي الجاج
	الدجاج المحشي بالصلصة
	ايدام الدجاج بالكاري

الطاجن الهندي	خضار مع لحمة بقر او خروف ( صيني) مرتديلا	شيش طاووق الدجاج	مكسيكان تشيكن بيف بيستري بالدجاج والسناخ
كرات اللحم باللبن		دجاج بصلصة الليمون	الدجاج بالكريمة
كرات الكبنة المحشية	الكبة بالصينية	لغائف الدجاج بالكريمة اللذيذة	دجاج على طريقة الصينية
كرات اللحم	الصالونه الهنديه باللحم	الدجاج المحشي في الفرن	كفتة الدجاج
		الدجاج على الطريقة الصينية	دجاج مشوي بالزبادي
		دجاج محشي	كباب دجاج المقلي
		الدجاج بالليمون والزيتون	دجاج بالبطاطس
		شيش طاووق	دجاج بالبيبيسي
		قطع الدجاج المقليه ( نفتس)	صينه الدجاج بالقشطه
		الارز بالبطاطس والدجاج	دجاج بالصلصة
		الدجاج البانيه/البروست	الدجاج بصلصة حامض حلو
		دجاج بالكرفس والفلفل	كرات الدجاج بالسمسم
		دجاج تندوري	أفخاذ الدجاج
		اجنحه دجاج مشويه	دجاج بالطريقة الصينية

## أطباق بحرية

جمبري بالمكرونه والفطر	سمك مطبوخ
ربيان بالكتشب	ارز بالباشامل
سمك بالطماطم	صينية السمك في الفرن طبق مغربي
سمك مقلي بنكهة خاصه	سمك مشوي في الفرن...
السمك بالكزبرة	صينه الريبان
تكة الهامور	فيليه الهامور
	ربيان سيزلنق - صيني

## الرز والمكرونه

الاندومي بخلطة البيتزا	كرات اندومي باللحم و الجبن
صينه البطاطس واللحم علي الطريقه اليونانيه	لزانيا
الارز المبخر باللحمه	كبسة سهله التحضير
معكرونه بجينة الموزريلا	الرز و الدجاج بالكاتشب المقلوبه
الأرز الكابلي	برياني الخضروات
مكرونه بالمشروم	مكرونه بالدجاج واللحم المستوي
لزانيا 2	روست بيف السويسري
الرز بالشمندر والمكسرات	معكرونه بالحبق
صينه المكرونه	شاكرية
منسف بالحـم والجميد (الاكله الاردنيه الشعبيه)	معكرونه بالصلصة البيضاء والدجاج
نودلز (المعكرونه الصينه)	مكرونه بالحـم المفروم
كبسة اللحم بالخضروات	نودلز (المعكرونه الصينه)
الكبسة	المقلوبه
لزانيا	الكشري المصري
معكرونه بالقشطه	كبسة الرز اللحم بالبادنجان
معكرونه بالأجبان مع الماشروم	رز زربياني
برياني بالريبان	مكرونه بالباشميل (2)
المكرونه بالبشاميل (2)	

برياني الخضار  
مكرونه بالبشميل (1)  
الرز البرياني الهندي  
الرز البرياني (1)

مكرونه بالبطاطس  
الرز بصلصلة الزبادي  
الرز الكشميري  
الصيديه

## خضار

## آخري

كوسا محشي	الخضار بالجبن	المنتو الكذاب	مجدرة سريعه ولذيذه
صينية خضار	صينية الخضار بالجبنه	صينية رفاق	شفوت
بازلاء باللحم	مسقعة بالبشاميل	المنتو الكذاب.*	حمام محشي
صينة اللحم بالبطاطاس	كراتان ديفينوا	توست بالفرن	خيز سليس بابشميل
قالب الدجاج والبطاطس	الخضار المشكله المقليه	البط المحشو	طريقه لذيذه للپشاميل
فتة المكدوس	كوسا مبشورة بالبشميل		
سبانخ باللحم المفروم والبيض المسلوق	بازنجان بالحمص		
محشى البازنجان	بطاطس بوريه		
صينية البازنجان بالبشميل	باميه باللحم		
مسقعة باللحم المفروم	الباكورة		
باكورة هنديه	كباب الخضراوات		
صينية البطاطس بالمفرومة	مسقعة بالزبادي		
قوارب البازنجان	مرقوق بالخضار		
قوارب الكوسة بالبشميل	الخضار بصلصة الشيدر		



مجموع الأطباق: 890

التقسيمات الرئيسية [السندويشات](#)

## أطباق أخرى

سندويشات الجين بالفطر  
سندويش الهوت دوج اللذيذ  
الفاهيتا

تركي مع الذره  
حلقات الخبز بالزعتر  
توست بالتونه

ساندويتش الدجاج  
كودو منزلي  
الصمون مع الدجاج  
فتائر بانقانق  
سندويش الدجاج  
ساندويشات التونة  
اصابع الشاورما  
المسخن (1)  
شاورما سريعه  
كليب شندويش

مسخن على الطريقة الشامية  
شاورما  
شرائح الخبز بالجبن والمايونيز  
سندويشات التونه بالذره  
شاورما دجاج (1)  
عرائس  
سندويشات دجاج بالمايونيز  
سندويشات اللحم المفروم  
التركي  
سندويش دجاج  
سانديش المرديلا



مجموع الأطباق: 890

التقسيمات الرئيسية: مشروبات

### مشروبات حارة

قهوة اللوز كابتشينو  
شوكلاته  
حاره

### مشروبات باردة

عصير الفينكو  
عصير طبقات  
عصير الموز والجوافة بالحليب  
عصير قمر الدين  
عصير المانجو  
عصير الشوكولاتة (البارد)  
عصير تانج (المانجو) الذيذا  
عصير التفاح و الفراولة  
كوكتيل الكيوي  
عصير فراولة  
كابتشينو بارد  
عصير الملوك  
عصير مشكل  
عصير الليمون  
عصير كوكتيل  
شراب الحليب والتمر للأطفال  
عصير الموز بالبرتقال  
عصير الخيار  
عصير الشمندر  
عصير امراطور  
عصير الموز بالعسل  
عصير الكيوي والمانجو الطازج  
بالكريم والعسل  
عصير الجزر المسلوق  
كوكتيل بالاييس كريم  
شراب الجوهره السعودية  
مشروب التفاح بالزبادى  
مشروب مثلج بالتانج المنجا  
ميلك شيك بالشيكولاته  
البينا كولادا  
عصير التوت(تونو)

عصير المنجو والموز  
عصير الشمام

الليمون بالنعناع  
شراب البطيخ

بحث

اسم الطبق

مجموع الأطباق: 890

التقسيمات الرئيسية قاموس المطبخ

### قاموس المقادير

الحلبة	الطحينة
زبادي	حبوب القهوة
بدائل	النشاء
بشر الليمون	الشوفان
	البسكوت المستخدم مع الحلوى

### أفكار لتزيين الأطباق

طريقة جميلة لتقديم البطيخ	طريقة تجميل حافة كاسات العصير
طريقة أخرى لتقديم الشمام	طريقة جميلة لتقديم التفاح
شكل جميل من الفجل	لتقديم الموز
طريقة جميلة لتقديم البطيخ والشمام	

### موسوعة البهارات

ورق الغار	ملح الليمون
القرنفل ( مسمار )	اللفل الأسود
بهارات التندوري	بهارات الكاري

### قاموس الخضار والفواكهة

الزنجبيل الطازج	زبيب
الشبت أو ( الشبت )	الملفوف
	الكرفس