

سالاد رنگین کمان



مینا کلیج

مواد لازم:

سیب زمینی پخته خرد شده / هویج پخته خرد شده / ذرت پخته / لپو پخته خرد شده / کلم برگ بنفش خرد شده / در صورت تمایل ژامبون خرد شده / تخم مرغ پخته زرده و سفیده جدا رنده شده / خیار شور خرد شده / مایونز، نمک و فلفل

نکته:

نکته ۱: مایونز خیلی کم بزنید که رنگ سبزیجات عوض نشود.
نکته ۲: به هیچ وجه از چاشنی مثل آب لیمو یا سرکه موقع سوار کردن داخل رینگ به سبزیجات استفاده نکنید چون باعث می شود مواد شل بشوند یا آب پس بدهند و روی هم منسجم نمی شوند.
نکته ۳: اگر رینگ در اختیار ندارید ته قوطی رب را ببرید یا بطری نوشابه را نصف کنید و سر یا ته اش را ببرید و بجای رینگ استفاده کنید.

طرز تهیه:

تمام سبزیجات را جداگانه داخل ظرفی بریزید ذرت و سیب زمینی را مخلوط کنید داخل هر کدام مقداری مایونز بزنید. بجز لپو و هویج به بقیه نمک و فلفل بزنید. سپس بشقاب مورد نظر را با آب لپو به کمک قلم مو طراحی کنید. سبزیجات را به سلیقه خودتان و متناسب با رنگ بندی لایه لایه داخل رینگ ریخته و کاملاً منسجم کنید. هر لایه را با کمک قاشق منسجم کنید. سپس لایه بعدی الی آخر سپس رینگ را آهسته خارج کنید. رویش را با سفیده و زرده رنده شده تزیین کنید.



آش زغال اخته

مواد لازم:

زغال اخته..... به مقدار دلخواه
پیاز متوسط..... ۲ عدد
سبزی شامل گشنیز، جعفری و شوید .. ۵۰۰ گرم
رشته آشی..... نصف بسته
لوبیا چیتی..... یک پیمانه
بلغور گندم..... نصف پیمانه
نمک و فلفل..... به مقدار لازم

طرز تهیه:

پیازها را خرد کرده و سرخ کنید. سبزی را پس از شستن خرد کرده و کنار بگذارید. لوبیا را که از شب قبل خیس کرده اید بپزید. زغال اخته را هم جدا بگذارید تا بپزد بعد آن را از صافی رد کنید. هسته هایش را جدا کنید. بعد پوره زغال اخته و پیاز را داخل آب بریزید، لوبیا پخته شده و بلغور گندم را نیز به آن اضافه کنید و اجازه دهید تا بپزد. در مرحله آخر سبزی های خرد شده و نمک و فلفل را بیفزایید و رشته آش را خرد کنید و داخل آش بریزید و اجازه دهید تا جا بیفتد. در آخر هم نعنای داغ درست کنید و داخل آش بریزید.



ترش و شیرین



فریبا عریف

کیک ۳ دقیقه ای

مواد لازم:

بکینگ پودر..... یک قاشق چایخوری
روغن مایع..... ۲ قاشق غذاخوری
پودر کاکائو..... در صورت تمایل یک قاشق غذاخوری
آرد..... ۶ قاشق غذاخوری
شکر..... ۴ قاشق غذاخوری
شیر..... ۳ قاشق غذاخوری
تخم مرغ..... یک عدد
وانیل..... نصف قاشق چای خوری



طرز تهیه:

در یک کاسه ای تخم مرغ و وانیل را دو دقیقه هم زده بعد شکر را اضافه کنید. پنج دقیقه خوب هم می زنیم به صورت دورانی بالا و پایین تا کرم رنگ و کشدار شود. بعد روغن و شیر و لبرم را به مایع اضافه کنید و دو دقیقه هم بزنید؛ سپس آرد و بکینگ پودر الک شده را اضافه کنید. حالا مواد را نصف کرده و به یکی یک قاشق چایخوری پودر کاکائو الک شده و به دیگری یک قاشق غذاخوری زعفران دم کرده که خیلی غلیظ و خوش رنگ باشد، اضافه کنید. در هنگام آماده و ترکیب کردن مواد، دستگاه ساندویچ ساز را روشن کنید. پس از اینکه داغ شد، یک قاشق از مواد را در هر یک از مثلث ها بریزید. پس از ریختن مواد درون ساندویچ ساز، در آن را ببندید و اجازه دهید تا به مدت ۳ تا ۵ دقیقه درون آن بماند تا پخته شود. مراقب باشید تا بیش از یک قاشق غذاخوری مواد درون دستگاه ساندویچ ساز نریزید؛ زیرا پس از پف کردن ممکن است از دستگاه سر ریز شود. به سلیقه خودتان می توانید پودر نارگیل، کنجد یا تکه های میوه را نیز برای تزیین روی آن استفاده کنید حتی در صورت تمایل می توانید با خامه زده شده، این کیک های مثلی شکل زیبا را تزیین کنید.

ترشی لوبیا سبز

مواد لازم:

لوبیا سبز..... یک کیلو
سیر..... ۲ بوته
فلفل سبز..... ۵ عدد
ترخون تازه..... به میزان لازم
زردچوبه و نمک..... به میزان لازم
سرکه..... به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا لوبیا سبز را پاک کرده به شکل دلخواه برش داده، می شوئیم و با یک لیوان آب و نصف لیوان سرکه می گذاریم روی حرارت و تا رنگ عوض کردن لوبیاها می گذاریم بپزد. بعد سیر و فلفل را خرد کرده همراه نمک و زردچوبه خوب مخلوط می کنیم و لوبیاها را هم از صافی رد کرده به مواد اضافه می کنیم. سپس ترخون خرد کرده را اضافه می کنیم حالا مواد را داخل ظرف های شیشه ای ریخته و رویشان سرکه می ریزیم و سپس در ظرف را محکم بسته جای خنک نگهداری می کنیم.

