



وصفات من كنور

41 وصفة

جميع

أسيمت جابر الأيوبي

حلى الرمان



المقادير

- علبة بسكويت سادة مستطيل (28 قطعة)
- مغلف جيلي توت
- كوب كبير ماء مغلي
- 1/4 كوب كبير ماء بارد
- 1 1/4 كوب كبير رمان مفروط
- ملعقة صغيرة قطر موز
- 3 ملعقة كبيرة كاسترد
- 1/2 كوب كبير ماء لإذابة الكاسترد

حليب الكاسترد

- 3/4 كوب ماء
- 5 ملعقة كبيرة حليب بودرة
- 4 ملعقة كبيرة سكر

الطريقة

رصي 14 حبة بسكويت في صينية مستطيلة حتى تغطي كامل الصينية
ضعي الحليب مع السكر على النار حتى يسخن، أذبي الكاسترد في الماء وأضيفيه إلى الحليب
ثم أضيفي قطر الموز واتركي الخليط حتى يغلي ويتكثف ثم ارفعيه عن النار واتركيه يبرد لمدة
10 دقائق
صبيه بخفة فوق البسكويت ثم رصي فوقه طبقة أخرى من البسكويت واتركي الحلى يبرد لمدة
1/2 ساعة
ضعي محتويات مغلف الجيلي في إناء وأضيفي إليها الماء المغلي وقلبي حتى يذوب الجيلي ثم
أضيفي الماء البارد واتركيه حتى يبرد تماماً ويبدأ بالتجمد
صبيه فوق البسكويت ورشي عليه حبات الرمان واتركيها تدخل في الجيلي، ثم ضع الحلى في
الثلاجة حتى يبرد ويتجمد وقدميه بارداً

عيش السرايا



المقادير

كيس توست منزوع الأطراف

مقادير القشطة

2 كوب حليب سائل

1 ملعقة كبيرة نشاء

1 ملعقة كبيرة فانيليا

علبة قشطة طازجة

1/4 كوب ماء زهر

مقادير الشيرة (القطر)

1 كوب كبير سكر

1 كوب ماء

1/2 كوب صغير ماء زهر

3/4 كوب فستق مطحون للزينة

الطريقة

حمصي التوست بالفرن من الجهتين ثم اتركه جانبا
ضعي السكر على النار لمدة 1/4 ساعة حتى يصبح لونه بين البني والذهبي ثم أضيفي إليه الماء
وماء الزهر واطركيه على النار لمدة 10 دقائق فقط
قطعي التوست إلى قطع كبيرة واغمسيه بالقطر حتى يتشربها كلها ثم رصيه في طبق التقديم,
ضعي الحليب والنشاء والسكر والفانيليا وماء الزهر في قدر على النار وحركيهم جيدا حتى
يغلظ قوامهم ثم ارفعيهم عن النار وأضيفي إليهم القشطة وقلبي جيدا
بعد ذلك صبي الخليط على التوست بالتساوي ثم رشه الفستق على الوجه واطركي عيش السرايا
في الثلاجة حتى يبرد تماما ثم قدميه باردا

كرات الشوكولا



المقادير

- 2 كوب صغير دقيق
- 2 حبة بيض
- 1 كوب صغير حليب سائل
- 1 ½ كوب صغير سكر
- 1 ½ ملعقة فانيليا سائلة
- 1 ملعقة صغيرة باكينج باوذر
- 1 كوب صغير زيت
- 2 ملعقة صغيرة بودرة كاكاو

مقادير الوجه

- ¾ علبة كريمة شوكولا
- 4 – 5 ألواح شوكولا غامقة أو قوالب شوكولا للطبخ
- فستق مطحون أو كرات شوكولا للزينة

الطريقة

تخلط جميع مقادير الكيك وتوضع في الفرن حتى تنتضج
توضع بعد ذلك في الخلاط وتطحن حتى تصبح ناعمة ثم توضع في صينية ويضاف إليها كريمة
الشوكولا
تعجن باليد حتى تصبح متماسكة مثل العجينة ثم يشكل منها كرات صغيرة
تذاب ألواح الشوكولا الغامقة في حمام مائي ثم تدهن بالملعقة على وجه كرات الشوكولا ثم
ترش بقليل من الشوكولا المبشورة أو الفستق المطحون
ترص في طبق التقديم وتقدم مع القهوة

حلى شوكولا مربعات



المقادير

الطبقة الأولى

1 علبة صغيرة بسكويت سادة

الطبقة الثانية

1 علبة قشطه

1/2 قالب صغير زبدة

2 ملعقة كبيرة حليب مركز ومحلى

1 كوب كبير حليب بودرة

1 ملعقة صغيرة حبيبات القهوة الفورية

الطبقة الثالثة

1/2 علبة كبيرة حليب مركز

3 مكعبات جبن كريمي قابلة للدهن

شوكولا مربعات

الطريقة

توضع الزبدة في قدر على النار وعندما تذوب يضاف إليها الحليب وتحرك حتى يصبح لونها ذهبيا

ترفع القدر من النار وتضاف القشطه والحليب والقهوة ويقلب الخليط جيدا
ترص طبقة بسكويت في صينية متوسطة ويصب فوقها الخليط ثم تدخل الصينية الثلاجة حتى
تجمد قليلا

ترص طبقة من الشوكولا بالتساوي

يخلط الحليب مع الجبن ويصب قليلا من المزيج فوق كل قطعة شوكولا
يدخل الحلى الثلاجة حتى يبرد ثم يقطع بسكين حاد ويقدم

بطاطس حارة مقرمشة



المقادير

- 2 مغلف كنور خلطة البروست
- 1 مغلف كنور تتبيلة السلطة بالريحان والزعتر
- 5 حبة بطاطس مقشرة ومقطعة لأصابع
- 3 حبة بيض, مخفوقة قليلا
- 1 كوب دقيق
- ¼ كوب كريمة مخفوقة
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أبيض مطحون
- زيت للقلي

الطريقة

تبلي البطاطس بالملح والفلفل الأسود، ثم اغسبها في الدقيق ثم في البيض المخفوق ثم في خلطة البروست الحارة سخني الزيت في مقلاة متوسطة، ثم اقلي أصابع البطاطس لمدة 12 – 15 دقيقة أو حتى تنضج تصبح ذهبية اللون
اخلطي الكريمة المخفوقة مع تتبيلة كنور السلطة بالزعتر والريحان وقدميها بجانب البطاطس المقلية

كرات الجبن الحارة



المقادير

- 1 مغلف كنور خلطة البروست الحارة
- 400 غرام جبن موتزاريللا مبشور
- 1 كوب دقيق
- 5 حبة بيض، مخفوقة
- 1 فص ثوم مفروم
- 1 ½ كوب كسكسي
- 200 غرام جبن بارميزان مبشور
- ¼ كوب ريحان مجفف
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- زيت للقلي

الطريقة

في وعاء متوسط اخلطي جيدا كلا من جبن الموتزاريللا، جبن البارميزان وبيضة واحدة ثم تبلي بالملح والفلفل
اخلطي الريحان المجفف مع الكسكسي واتركيه جانبا، ثم أضيفي الثوم المفروم إلى البيض المخفوق
شكلي خليط الجبن إلى كرات صغيرة، اغمسي الكرات في الدقيق ثم في البيض ثم خلطة البروست الحارة ثم مرة أخرى في البيض المخفوق ثم في خليط الكسكسي وهكذا حتى انتهاء الكمية
سخني الزيت في مقلاة متوسطة، ثم اقلي كرات الجبن حتى تصبح ذهبية اللون

خضراوات مقلية تمبورا



المقادير

- 1 مغلف كنور خلطة البروست
- 2 بياض بيض, مخفوقة
- 3 ملعقة كبيرة نشا
- 1 حبة كوسة كبيرة مقطعة أصابع
- 1 حبة جزر كبيرة مقطعة أصابع
- 1 حبة بصل كبيرة مقطعة شرائح
- 1/2 كوب زيتون أخضر كبير خالي من البذور
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- زيت للقلي

الطريقة

تبلي الخضراوات المقطعة بالملح والفلفل, ثم اغمسها في النشا وقلبيها حتى تتغطى تماما
ثم اغمسي الخضراوات في بياض البيض المخفوق ثم في خلطة البروست
سخني الزيت في مقلاة متوسطة, ثم اقلي الخضراوات حتى تصبح ذهبية اللون
تقدم مع المايونيز

سيجار أجبنت



المقادير

- 2 رفاق عجينة جلاش
- 1 مغلف كنور خلطة البروست
- 2 حبة بيض، مخفوقة قليلا
- 125 غرام جبنة فيتا
- 1 ملعقة كبيرة بقونس مفروم
- 1 ملعقة كبيرة نعناع طازج مفروم
- 2 عود بصل أخضر مقطع

الطريقة

حضري تتبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف ثم اخلطها مع الملفوف و 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون في وعاء تقديم متوسط اخلطي مقادير السلطة مع الملفوف المتبل وانثري عليها الخبز المحمص

سلطة الملفوف أكامض



المقادير

- 2 كوب خس مقطع
- 2 كوب ورق رجلة
- 1 كوب ملفوف أحمر مقطع
- 1/4 كوب خبز محمص
- 2 مغلف تتبيلة كنور السلطة بالخل والثوم
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون

الطريقة

حضري تتبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف ثم اخلطها مع الملفوف و 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون في وعاء تقديم متوسط اخلطي مقادير السلطة مع الملفوف المتبل وانثري عليها الخبز المحمص

سلطت المعكرونة والخضار الباردة



المقادير

- 2 كوب معكرونة مطبوخة
- 1/2 كوب فاصولياء خضراء مطبوخة
- 1 حبة طماطم كبيرة مقطعة
- 1 حبة كوسة متوسطة مقطعة شرائح
- 1 مغلف تنبيلة كنور السلطة بالخل والثوم

الطريقة

حضري تنبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف في وعاء تقديم متوسط اخلطي مقادير السلطة مع تنبيلة السلطة

سلطت الدجاج الآسيويت



المقادير

- 1 كوب دجاج مطبوخ ومفتت
- 1 كوب ملفوف أحمر مقطع
- 1/2 كوب ملفوف أبيض, مقطع
- 1 حبة جزر كبيرة مقطعة أعواد رقيقة
- 1/4 كوب كزبرة خضراء مقطعة
- 1 مغلف تنبيلة كنور السلطة الريحان والزعتر
- 1 ملعقة كبيرة زبدة فول سوداني ناعمة
- 2 ملعقة كبيرة زيت سمسم

الطريقة

حضري تنبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف ثم اخلطي معها 1 ملعقة كبيرة زبدة فول سوداني و 2 ملعقة كبيرة زيت سمسم في وعاء تقديم متوسط اخلطي مقادير السلطة مع تنبيلة السلطة

سلطة الباذنجان الأسود والبطاطس



المقادير

- 1 حبة بطاطس متوسطة مطبوخة ومقطعة مكعبات
- 1 حبة باذنجان أسود كبيرة مقطعة مكعبات
- 1 كوب خس، مفروم
- 1 حبة جزر كبيرة مبشورة
- زيت للقلي
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- 2 مغلف تتبيلة كنور السلطة بالخل والثوم
- 1 ملعقة صغيرة خردل
- 2 ملعقة كبيرة لبن زبادي

الطريقة

حضري تتبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف ثم اخلطي معها 1 ملعقة صغيرة خردل و 2 ملعقة كبيرة لبن زبادي سخني زيت القلي في مقلاة صغيرة، تبلي الباذنجان الأسود بالملح والفلفل الأسود ثم اقلي الباذنجان المقطع حتى يصبح ذهبي اللون في وعاء تقديم متوسط اخلطي مقادير السلطة مع تتبيلة السلطة

سلطة الطبقات



المقادير

- 1 كوب دجاج مقطع ومنسل
- 1/2 كوب خس مقطع
- 1 كوب ورق جرجير
- 1 كوب معكرونة قواقع صغيرة مطبوخة
- 1 كوب طماطم مقطعة
- 1 كوب جزر مقطع
- 2 مغلف تنبيلة كنور السلطة (خل مع البابريكا)

الطريقة

حضري تنبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف ثم اخلطي التتبيلة مع 4 ملعقة كبيرة مايونيز في وعاء تقديم زجاجي متوسط اخلطي رتبي مكونات السلطة على شكل طبقات حسب رغبتك ثم صبي عليها تنبيلة السلطة

التبولة أكارة



المقادير

- 3 كوب بقدونس أخضر مفروم
- 1 كوب برغل
- ¼ كوب بصل أخضر مفروم
- 1 مغلف تنبيلة كنور السلطة (خل مع البابريكا)
- 1 ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- 2 ملعقة صغيرة فلفل أحمر مطحون (حسب الرغبة)

الطريقة

حضري تنبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف ثم اخلطي معها 1 ملعقة كبيرة صلصة طماطم و 2 ملعقة صغيرة فلفل أحمر مطحون في وعاء تقديم متوسط اخلطي مقادير السلطة مع تنبيلة السلطة جيدا ثم اتركها لمدة 30 دقيقة

السلطة المكسيكية



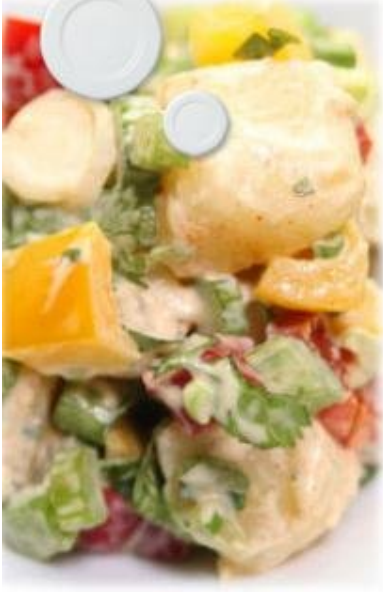
المقادير

- 2 كوب خس مقطع
- 1/2 كوب فاصوليا سوداء معلبة، مصفاة
- 1 حبة أفوكادو مقطعة
- 1 حبة جزر متوسطة مقطعة أعواد رقيقة
- 1 حبة فلفل رومي أحمر متوسطة مقطعة شرائح
- 1 حبة بصل أبيض صغيرة مقطعة شرائح
- 1 ملعقة صغيرة زيت زيتون
- ملح و فلفل أسود حسب الرغبة
- 1 مغلف تتبيلة كنور السلطة (خل مع البابريكا)
- 4 ملعقة كبيرة جبنة تشيدر مبشورة

الطريقة

حضري تتبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف
سخني زيت الزيتون في مقلاة متوسطة ثم أضيفي كلا من البصل والفلفل الرومي تبلي بالملح
والفلفل واطبخي لمدة 2-3 دقائق
في وعاء تقديم متوسط اخلطي مقادير السلطة مع تتبيلة السلطة ثم ضعي عليها البصل والفلفل
الرومي المطبوخ
زيني بجبنة التشيدر

سلطة البطاطس الباردة بالفلفل الرومي



المقادير

- 2 حبة بطاطس متوسطة مطبوخة ومقطعة مكعبات
- 1/2 حبة فلفل رومي من كل لون، أحمر، أصفر وأخضر مقطعة
- 3 أعواد كرفس، مقطعة
- 1 عود بصل أخضر، مقطع
- 3 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم
- 2 مغلف تتبيلة كنور السلطة (خل مع البابريكا)
- 1/4 كوب مايونيز كنور
- 2 ملعقة كبيرة كريمة حامضة

الطريقة

حضري تتبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف ثم اخلطيها مع 1/4 كوب مايونيز كنور و 2 ملعقة كبيرة كريمة حامضة

في وعاء متوسط اخلطي مقادير السلطة مع 2 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم ثم صبي عليها تتبيلة السلطة وزيني بالبقدونس المفروم

سلطة المعكرونة والفلفل الرومي



المقادير

- مغلف كنور تتبيلة السلطة بالخل مع الفلفل الرومي
- 2 حبة كبيرة فلفل رومي أحمر مقطعة إلى شرائح
- 2 حبة كوسة صغيرة مقطعة إلى شرائح
- 2 ملعقة من أوراق الريحان الطازجة المفرومة
- 2 ملعقة جبنة بارميزان
- 4 حبات بصل أخضر مفرومة
- 1/3 كوب مايونيز كنور
- 1/3 كوب معكرونة بيني
- 1 كوب سحج مقطع

الطريقة

أسلقي المعكرونة في الماء حتى تصبح طرية، ثم صفيها من الماء، أخلطي المعكرونة مع باقي المكونات في زبدية سلطة كبيرة، ثم أضيفي عليها خليط تتبيلة السلطة كنور مع المايونيز وقلبيها برقة

سلطة أخضار المشكلة بجبنة أكلوم



المقادير

- 2 كوب ورق سبانخ
- 1/2 كوب زيتون أسود
- 1 كوب طماطم صغيرة مقطعة أنصاف
- 1 حبة فلفل رومي أصفر مقطعة شرائح طولية
- 1 عبوة 200 غرام جبنة حلوم مقطعة شرائح
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 مغلف كنور تتبيلة السلطة بالريحان مع الزعتر
- 2 ملعقة كبيرة خل البلسميك
- 1 ملعقة صغيرة خردل

الطريقة

حضري تتبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف
ثم اخلطيها مع خل البلسميك و الخردل
سخني الشواية جيداً، ادهني شرائح الجبن بزيت الزيتون من كل جهة ثم اشويها لمدة 2 دقيقة
لكل جهة
في وعاء تقديم متوسط اخلطي مقادير السلطة وضعي عليها شرائح الجبن المشوي ثم أضيفي
تتبيلة السلطة

سلطة الخرشوف بالفراولة



المقادير

- 1 عبوة قلب الخرشوف, مصفاة
- 3 كوب خس مقطع
- 1 كوب فراولة , مقطعة شرائح
- 1 حبة طماطم متوسطة مقطعة شرائح
- 1 مغلف كنور تنبيلة السلطة بالريحان مع الزعتر

الطريقة

حضري تنبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف في وعاء تقديم متوسط اخلطي مقادير السلطة مع تنبيلة السلطة وانثري عليها البقدونس المفروم

السلطة الملونة بالأعشاب



المقادير

- 2/3 كوب فاصولياء حمراء معلبة, مصفاة
- 2 كوب ذرة معلبة, مصفاة
- 2 كوب فاصولياء بيضاء معلبة, مصفاة
- 1 كوب خس مفروم
- 1 كوب بقدرنس مقطع
- 1 مغلف كنور تنبيلة السلطة بالريحان مع الزعتر
- 2 ملعقة كبيرة لبن زبادي
- 1 ملعقة كبيرة بقدرنس مفروم خشن

الطريقة

حضري تنبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف ثم اخلطي معها 2 ملعقة كبيرة من اللبن الزبادي في وعاء تقديم متوسط اخلطي مقادير السلطة مع تنبيلة السلطة وانثري عليها البقدونس المفروم

سلطة أكر جير



المقادير

- 2 كوب ورق جرجير
- 1 ½ كوب خس, مقطع
- ½ كوب فطر طازج مقطع
- 1 ملعقة صغيرة زيت زيتون
- ½ ملعقة صغيرة ثوم مفروم
- ملح و فلفل حسب الرغبة
- 1 مغلف كنور تنبيلة السلطة بالريحان مع الزعتر
- 2 ملعقة صغيرة خردل

الطريقة

- حضري تنبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف ثم اخلطي معها 2 ملعقة صغيرة خردل
- سخني 1 ملعقة صغيرة زيتون في مقلاة صغيرة
- أضيفي الثوم وحركي لمدة 1 دقيقة ثم أضيفي الفطر المقطع وحركيه لمدة 2 – 3 دقيقة تبلي بالملح والفلفل
- في وعاء تقديم متوسط اخلطي مقادير السلطة مع تنبيلة السلطة

سلطة الشيف



المقادير

- كيس تنبيلة السلطة كنور بالريحان مع الزعتر
- 1 كيس تنبيلة السلطة كنور بالخل مع الثوم
- 1/3 كوب مايونيز كنور
- 100 غرام شرائح رقيقة من فيليه الدجاج
- 1/2 خسة
- 50 غرام شرائح لحم بارد
- 50 غرام شرائح جبنة
- 2 حبة طماطم
- 1 بيضة مسلوقة

الطريقة

اخلطي أكياس تنبيلة السلطة كنور مع المايونيز ، قطعي الطماطم لثمانية أرباع، وزعي أوراق الخس في زبادي التقديم، وضعي فوق كل منها طبقة من شرائح الدجاج، والطماطم، واللحم البارد، و الجبنة والبيض
ضعي فوقها مزيج تنبيلة السلطة لتصبح جاهزة للتقديم

سلطة الكابريه



المقادير

- 1 مغلف كنور تتبيلة السلطة بالريحان مع الزعتر
- 12 شريحة طماطم
- 12 شريحة جبن موتزاريللا
- 2 ملعقة صغيرة ورق ريحان

الطريقة

لطعم لذيذ و أسلوب ضيافة فخم
حضري تتبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف
ورصي شرائح الطماطم في طبق التقديم
ضعي شريحة الموتزاريللا على وجه شريحة طماطم، ثم
ضعي عليها بعض أوراق الريحان
أضيفي تتبيلة السلطة على السلطة قبل التقديم.

أصداف المعكرونات المحشيتة بالجمبري



المقادير

- 1 مغلف كنور خلطة البولونيز
- 16 حبة معكرونة أصداف كبيرة جدا
- 1 ½ كوب ماء
- 400 غرام جمبري مقشر ومنظف
- 2 ملعقة طعام زيت زيتون
- 1 كوب جبنة تشيدر مبشورة
- ¼ كوب بقونس مفروم
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- زيت للقلي

الطريقة

سخني الفرن لدرجة حرارة 220 درجة
اسلقي المعكرونة في ماء مملح لمدة 8 دقائق أو حتى توشك
أن تنضج

صفيها من الماء و اتركها جانبا
سخني زيت الزيتون في وعاء صغير, أضيفي الجمبري واطبخي لمدة 2 - 3 دقائق ثم أزيل
الجمبري من الوعاء و اتركه جانبا
أضيفي الماء و خلطة البولونيز للوعاء واطبخي لمدة 10 دقائق, ثم أضيفي البقونس المفروم
رتبي أصداف المعكرونة المطبوخة في الصينية ثم وزعي الجمبري المطبوخ في أصداف
المعكرونة وصب عليها صلصة البولونيز ثم انثري الجبن فوق الجمبري و اخبزي الصينية في
الفرن لمدة 15 دقيقة أو حتى تذوب الجبنة

فطائر الجلاش بالدجاج و بالريحان



مدة التحضير

10 دقائق

مدة الطبخ

20 دقائق

المقادير

- 1 مغلف كنور خلطة البشاميل
- 3 صدور دجاج
- 1 حبة بصل متوسطة
- 1 كوب طماطم كرزية مقطعة أنصاف
- 2 فص ثوم مفروم
- ¼ كوب زيتون أسود
- 2 ملعقة كبيرة ريحان مجفف
- 4 ملعقة كبيرة زبدة
- ملح و فلفل حسب الرغبة

الطريقة

سخني الفرن لدرجة حرارة 200 درجة
سخني 3 ملعقة كبيرة زبدة في وعاء متوسط ثم أضيفي كلا من الدجاج، البصل والثوم و حركي لمدة 2 - 3 دقائق
أضيفي الطماطم، الزيتون والريحان ثم تبلي بالملح والفلفل
حضري صلصة البشاميل كما هو موضح خلف المغلف ثم أضيفيها إلى خليط الدجاج
خذي رقاقتين من الجلاش واقطعيها بالنصف، ضعي القليل من خليط الدجاج على رقائق الجلاش ثم لفيها لتحصلي على فطائر مستطيلة
أذبيبي الزبدة ثم ادھني الفطائر بالزبدة واخبزيها في الفرن لمدة 20 دقيقة أو حتى تصبح ذهبية اللون

كبسة التونت



المقادير

- 2 مغلف كنور خلطة الكبسة
- $4 \frac{2}{3}$ كوب ماء
- 1 حبة فلفل رومي أحمر متوسطة مقطعة
- 1 علبة تونة بالزيت مصفاة
- 3 ملعقة طعام زيت نباتي
- 2 كوب أرز بسمتي

الطريقة

انقعي الأرز في ما دافئ مملح لمدة 30 دقيقة في وعاء متوسط اخلطي $4 \frac{2}{3}$ كوب من الماء مع مغلفين خلطة الكبسة سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي الفلفل الرومي واطبخي لمدة 5 دقائق, أضيفي خليط الكبسة والماء اتركه حتى يغلي

صفي الأرز من ماء النقع جيدا، أضيفي الأرز إلى الوعاء واطبخيه لمدة 5 دقائق ثم أضيفي التونة وغطي الوعاء ثم اتركي الأرز على نار هادئة لمدة 15 - 20 دقيقة قلبني الأرز برفق ثم ضعيه في طبق التقديم

كبست أخضروات



المقادير

- 2 مغلف كنور خلطة الكبسة
- $4 \frac{2}{3}$ كوب ماء
- 1 حبة جزر متوسطة مقطعة شرائح
- 1 حبة بطاطس مقطعة شرائح
- $\frac{1}{4}$ كوب بازلاء
- $\frac{1}{4}$ كوب ذرة
- 4 ملعقة طعام زيت نباتي
- 2 كوب أرز بسمتي

الطريقة

انقعي الأرز في ما دافئ مملح لمدة 30 دقيقة في وعاء متوسط اخلطي $4 \frac{2}{3}$ كوب من الماء مع مغلفين خلطة الكبسة

سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي الخضروات واطبخي لمدة 5 دقائق، أضيفي خليط الكبسة والماء اتركيه حتى يغلي صفي الأرز من ماء النقع، و أضيفيه إلى الوعاء اتركي الأرز يغلي لمدة 5 دقائق ثم غطي الوعاء واتركي الأرز على نار هادئة لمدة 15 - 20 دقيقة

الكبست على الطريقة الإيطالية



المقادير

- 2 مغلف كنور خلطة الكبسة
- 4 قطع دجاج
- 1 ½ كوب أرز بسمتي
- ½ عبوة معكرونة سباغيتي
- 4 ملعقة طعام زيت زيتون

الطريقة

- انقعي الأرز في ما دافئ مملح لمدة 30 دقيقة
- اخلطي 2 كوب من الماء مع مغلفين خلطة الكبسة في أثناء ذلك، سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي قطع الدجاج و اطبخي لمدة 5 دقائق، أضيفي خليط الكبسة واطبخي لمدة 15 دقيق أو حتى ينضج الدجاج
- أزيلي قطع الدجاج و اتركها جانبا
- اطبخي المعكرونة في ماء مملح لمدة 8 دقائق أو حتى توشك على النضج، صفيها جيدا ثم أعيدها إلى الوعاء وأضيفي إليها نصف خلطة الكبسة المطبوخة و اتركها على النار لمدة 5 – 6 دقائق
- صفي الأرز من ماء النقع، أضيفي 4 ½ كوب من الماء إلى النصف المتبقي من خلطة الكبسة المطبوخة، ثم اتركه على النار حتى الغليان، أضيفي الأرز و اتركه يغلي لمدة 5 دقائق ثم غطي الوعاء واطبخي الأرز على نار هادئة لمدة 15 دقيقة
- عند التقديم ضعي الأرز في نصف الطبق و المعكرونة في النصف الآخر ثم ضعي قطع الدجاج عليها

مقلوبت الكبست



المقادير

- 1 مغلف كنور خلطة الكبسة
- 350 غرام لحم بقري مقطعة مكعبات
- 1 حبة باذنجان أسود متوسطة مقطعة شرائح
- 1 حبة كوسة متوسطة مقطعة شرائح
- 1 حبة طماطم مقطعة شرائح
- 1 حبة بصل مقطعة شرائح
- 4 ملعقة طعام زيت زيتون
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- 2 كوب أرز بسمتي

الطريقة

انقعي الأرز في ماء دافئ مملح لمدة 30 دقيقة في أثناء ذلك، سخني الزيت في وعاء كبير ثم أضيفي كلا من اللحم والبصل واطبخي لمدة 5 دقائق أضيفي مغلف الكبسة إلى $4 \frac{2}{3}$ كوب من الماء الدافئ صفي الأرز من ماء النقع واتركيه جانبا، رتبي شرائح الخضروات بالتبادل فوق خلطة اللحم ثم أضيفي الأرز واكبسي بظهر الملاعقة برفق حتى يصبح السطح مستوي أضيفي خليط الماء والكبسة واتركي الأرز يغلي لمدة 5 دقائق ثم غطي الوعاء واطبخي على نار هادئة لمدة 30 - 35 دقيقة أو حتى ينضج الأرز اقلبي الوعاء في طبق التقديم

لفائف الدجاج



المقادير

- 2 كوب دجاج مطبوخ ومنسل
- 1 مغلف كنور خلطة البروست
- 2 حبة بيض, مخفوقة قليلا
- 1 ملعقة صغيرة ثوم مفروم
- 2 ملعقة طعام بقدرونس مفروم
- 2 ملعقة طعام زبدة
- 5 ملعقة طعام عصير ليمون
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أبيض مطحون
- 1/4 شريحة خبز أبيض
- زيت للقلي

الطريقة

سخني الزبدة في مقلاة صغيرة، أضيفي الثوم وحركي لمدة 1 – 2 دقيقة، ثم أضيفي الدجاج، البقدونس المفروم، عصير الليمون، الملح والفلفل الأبيض ثم قلبيه لمدة 4 – 5 دقائق باستخدام النشابة أفردى شرائح الخبز حتى تصبح رفيعة جدا ثم ضعي 1 ملعقة طعام من الحشوة في طرف كل شريحة خبز ثم لفيها جيداً
اغمسي لفائف الدجاج في البيض المخفوق ثم في خلط كنور البروست
سخني الزيت في مقلاة متوسطة، ثم اقلي لفائف الدجاج حتى تصبح ذهبية اللون

أفخاذ الدجاج أكاراة المقرمشمت



المقادير

- 1 مغلف كنور خلطة البروست الحارة
- 6 أفخاذ دجاج
- 2 حبة بيض، مخفوقة قليلا
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- زيت للقلي

الطريقة

تبلي الدجاج بالملح والفلفل الأسود، اغمسي أفخاذ الدجاج في البيض المخفوق ثم في خلطة البروست الحارة اضغطي برفق حتى تتغطي قطع الدجاج بخلطة البروست جيدا سخني الزيت في مقلاة عميقة، ثم اقلي أفخاذ الدجاج لمدة 10 - 12 دقيقة أو حتى تنضج أفخاذ الدجاج وتصبح ذهبية اللون

تندوري أجمبري في الفرن



المقادير

- 300 غرام جمبري
- 1 مغلف كنور خلطة البروست الحارة
- 1 ملعقة صغيرة زنجبيل طازج مفروم
- 3 ملعقة طعام لبن زبادي
- ¼ ملعقة صغيرة من كل من (كمون مطحون، كزبرة مطحونة، قرفة مطحونة)
- 1 فص ثوم مفروم
- 2 ملعقة صغيرة عصير ليمون
- ½ ملعقة صغيرة لون طعام أحمر
- 1 ملعقة طعام زيت نباتي
- ملح، فلفل أسود (حسب الرغبة)

الطريقة

في وعاء متوسط، اخلطي الجمبري، الزنجبيل، عصير الليمون، الثوم، اللون الأحمر والبهارات. تبلي بالملح والفلفل ثم اتركه لمدة 30 دقيقة
سخني الفرن لدرجة حرارة 220 درجة
ضعي حبات الجمبري في أعواد خشبية ثم اغمسي أعواد الجمبري في خلطة كنور البروست
ادهني الجمبري بالزيت من كل جهة ثم ضعي أعواد الجمبري في صينية فرن واخبزيها لمدة 15 دقيقة أو حتى ينضج الجمبري

ستيك بقري على طريقته ميلان



المقادير

- 500 جرام شرائح لحم بقري
- 1 مغلف كنور خلطة البروست
- 1 مغلف كنور تتبيلة السلطة بالريحان و الزعتر
- 2 حبة بيض, مخفوقة قليلا
- ¼ كوب زبدة طرية
- 2 حبة بصل كبيرة مقطعة شرائح
- 2 عود كرفس مقطع
- 1 فص ثوم مفروم
- 1 ملعقة صغيرة بشر الليمون
- ملح, فلفل أسود (حسب الرغبة)

الطريقة

حضري تتبيلة السلطة كما هو موضح خلف المغلف باستخدام الماء ثم أضيفيها إلى شرائح اللحم و اتركيها لمدة 30 دقيقة اغمسي قطع اللحم في خلطة البروست، ثم في البيض المخفوق ثم مرة أخرى في خلطة البروست سخني الزبدة في مقلاة متوسطة، ثم اقلي شرائح الستيك لمدة 4 – 5 دقائق لكل جهة أو حتى تنضج وتصبح ذهبية اللون أزيل قطع الستيك من المقلاة و اتركيها جانبا، ضعي البصل، الثوم، الكرفس، بشر الليمون في نفس المقلاة وتبلي بالملح والفلفل وحركيها لمدة 4 – 5 دقائق تقدم شرائح الستيك فوق الخضار المطبوخة وتزين بالبقدونس المفروم والجبن المبشور

باستا كاسرول



المقادير

- 1 مغلف كنور خلطة البولونيز
- 4 صدر دجاج صغير بدون عظم
- 1 ¼ كوب ماء
- ½ عبوة معكرونة بيبي
- 1 حبة جزر كبيرة, مقطعة أعواد رفيعة
- 1 فص ثوم مفروم
- 1 ملعقة صغيرة بهارات إيطالية
- 2 ملعقة طعام زيت زيتون
- ملح و فلفل حسب الرغبة

الطريقة

سخني الفرن لدرجة حرارة 220 درجة
سخني الشواية جيداً ثم ادهنيها بالزيت، تبلي صدور الدجاج
بالثوم المفروم، البهارات الإيطالية الملح والفلفل ثم ضعي صدور الدجاج على الشواية واشويها
لمدة 3 دقائق لكل جهة
في وعاء أخر أضيفي كلا من الماء، خليط البولونيز واطبخي لمدة 10 دقائق
في أثناء ذلك اطبخي المعكرونة في ماء مملح كما هو موضح خلف العبوة، حتى توشك على
النضج، صفي المعكرونة واتركيها جانباً
اخلطي المعكرونة مع صلصة البولونيز والجزر وضعيها في صينية فرن ثم ضعي عليها
صدر الدجاج المشوية وانثري عليها الجبن
اخبري الصينية في الفرن لمدة 15 دقيقة

معكرونة بصلصة الدجاج و الطماطم



المقادير

- 1 مغلف كنور خلطة البولونيز
- 2 صدر دجاج بدون عظم مقطع إلى شرائح
- 1 ¼ كوب ماء
- ½ عبوة معكرونة فتوتشيني أو لينكويني
- 3 فص ثوم مفروم
- 1 ملعقة صغيرة ريحان مجفف
- ¼ كوب ريحان مجفف

الطريقة

- سخني زيت الزيتون في وعاء متوسط ثم أضيفي الدجاج والثوم واطبخي لمدة 2 – 3 دقائق
- أضيفي كلا من الماء، خليط البولونيز والريحان المجفف واطبخي لمدة 10 – 12 دقيقة
- في أثناء ذلك اطبخي المعكرونة في ماء مملح كما هو موضح خلف العبوة، صفي المعكرونة واتركيها جانبا
- اخلطي المعكرونة مع صلصة الدجاج والطماطم وقدميها

كانيلوني بصلصت بولونيز اللحم



المقادير

لتحضير الكريب

- 1/2 كوب دقيق
- 2 بيض
- 3/4 كوب حليب
- 1 ملعقة طعام زبدة مذابة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- رشة فلفل أبيض

لتحضير صلصة البولونيز باللحم

- 1 مغلف كنور خلطة البولونيز
- 300 جم لحم بقري مفروم
- 1 حبة بصل صغيرة مقطعة
- 2 ملعقة طعام زيت زيتون
- ملح، فلفل أسود (حسب الرغبة)
- 2 ملعقة طعام جبنة موتزاريللا
- 2 ملعقة طعام جبنة بارميزان

الطريقة

سخني الفرن لدرجة حرارة 220 درجة مئوية في وعاء متوسط, اخلطي كل مكونات الكريب جيدا و اتركها لمدة 10 دقائق امسحي مقلاة متوسطة بالزيت, ثم صبي 2-3 ملاعق من خليط الكريب في المقلاة وحركها بشكل دائري بسرعة و اتركها على النار حتى يجف سطح الكريب ثم اقلبيها على الجهة الأخرى و اتركها لمدة 15 دقيقة وهكذا حتى تنتهي الكمية

لتحضير صلصة البولونيز باللحم

سخني الزيت في وعاء صغير ثم أضيفي الزيت والبصل وحركي لمدة 2 – 3 دقيقة ثم أضيفي اللحم المفروم واطبخي لمدة 5 دقائق أضيفي كوب الماء وخليط البولونيز إلى اللحم المفروم واطبخي لمدة 10 – 15 دقيقة ضعي القليل من الحشو في كل فطيرة كريب ثم لفها جيدا وضعها في صينية فرن، انثري عليها الجبن واخبزيها في الرف العلوي من الفرن لمدة 5 دقائق أو حتى تذوب الجبنة

معكرونة بالكجنت



المقادير

- 1 مغلف كنور خلطة البشاميل
- 1/2 عبوة معكرونة أي نوع
- 1 1/2 كوب جبنة تشيدر مبشورة
- 1/2 كوب جبنة قشقوان مبشورة
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح حسب الرغبة

الطريقة

سخني الفرن لدرجة حرارة 220 درجة
حضري صلصة البشاميل كما هو موضح خلف المغلف،
أضيفي إليها الجبن وحركي حتى يذوب الجبن
في أثناء ذلك اطبخي المعكرونة في ماء مملح لمدة 8
دقائق أو حتى توشك على النضج، صفي المعكرونة
واتركيها جانباً

اخلطي المعكرونة مع صلصة الجبن جيداً ثم صبي ضعيها في صينية فرن، اخبزي الصينية
لمدة 20 دقيقة

صينية الدجاج بالفرن



المقادير

- 1 مغلف كنور خلطة البشاميل
- 4 صدر دجاج صغير بدون عظم
- 1 حبة فلفل رومي برتقالي مقطعة
- ½ كوب كرفس مقطع
- 1 حبة طماطم كبيرة مقطعة
- ¼ كوب بصل أخضر مفروم
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- ملح و فلفل حسب الرغبة

الطريقة

يسخن الفرن لدرجة حرارة 200 درجة
يسخن الزيت في مقلاة متوسطة ثم يضاف كلا من الدجاج،
البصل الأخضر، الكرفس والفلفل الرومي ويحرك لمدة 5
دقائق

تحضر صلصة البشاميل كما هو موضح خلف المغلف
يوضع الدجاج والخضروات في صينية فرن ثم يصب عليها صلصة البشاميل
تخبز الصينية في الفرن لمدة 20 – 25 دقيقة

لازانيا بالبازنجان الأسود



المقادير

- 1 مغلف كنور خلطة البشاميل
- 500 غرام لحم خروف مفروم
- 4 حبة باذنجان أسود متوسطة مقطعة شرائح طولية
- ¼ كوب جبن بارميزان مبشورة

لتحضير الحشوة

- 1 ½ كوب ماء
- 1 حبة بصل متوسطة مفرومة
- 1 مغلف كنور خلطة البولونيز
- 2 صدر دجاج بدون عظم مقطع إلى شرائح
- 1 ¼ كوب ماء
- ½ عبوة معكرونة فتوتشيني أو لينكويني
- 3 فص ثوم مفروم
- 1 ملعقة صغيرة ريحان مجفف
- ¼ كوب ريحان مجفف

الطريقة

سخني الفرن لدرجة حرارة 200 درجة

لتحضير الحشوة

سخني زيت الزيتون في وعاء متوسط، ثم أضيفي كلا من البصل، الثوم، اللحم المفروم والقرفة وحركي لمدة 2 – 3 دقائق. ثم أضيفي كلا من الماء وصلصة البولونيز واطبخي لمدة 10 دقائق
سخني الزيت في مقلاة متوسطة، تبلي شرائح الباذنجان بالملح والفلفل وأقليها لمدة 1 دقيقة من كل جهة
حضري صلصة البشاميل كما هو موضح خلف العبوة
صبي ¼ كوب من البشاميل في قاع صينية فرن، ضعي طبقة من شرائح الباذنجان الأسود ثم صبي عليها طبقة من صلصة البولونيز باللحم كرري مرتين ثم غطي الصينية بما تبقى من صلصة البشاميل
انثري الجبن فوق البشاميل ثم اخبزي الصينية لمدة 25 دقيقة. اتركها ترتاح مدة 10 دقائق قبل التقديم

فطيرة اللحم والخضروات



المقادير

- 1 مغلف كنور خلطة البشاميل
- 1 عبوة عجينة الفطائر الجاهز
- 200 غرام لحم بقري مقطع إلى مكعبات
- 1 حبة بصل صغيرة مقطعة
- 1 حبة جزر صغيرة مقطعة
- 1 حبة بطاطس صغيرة مقطعة مكعبات
- ¼ كوب ذرة
- ¼ كوب بازلاء
- ¼ كوب مرقة دجاج
- 1 حبة بيض مخفوقة
- ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة

سخني الفرن لدرجة حرارة 200 درجة
سخني الزبدة في وعاء متوسط، ثم أضيفي كلا من البصل واللحم المقطع وحركي لمدة 5 دقائق
ثم أضيفي الخضروات
أضيفي مرق الدجاج واطبخي لمدة 5 دقائق أخرى
حضري صلصة البشاميل كما هو موضح خلف المغلف، ثم اخلطي صلصة البشاميل مع اللحم
والخضروات
افردي عجينة الفطائر على سطح مرشوش بقليل من الدقيق ثم قطعي العجينة إلى 4 دوائر
بمحيط أكبر من محيط وعاء الخبز قليلاً
وزعي خليط اللحم و الخضروات على صواني الخبز ثم غطي كل صينية بدائرة من العجين
اضغطي أطراف العجين برفق حتى تقفلي الفطيرة، ادھني الفطائر بالبيض و اخبزها في الفرن
لمدة 25 دقيقة أو حتى تصبح ذهبية اللون

لفائف الكريب بالسبانخ والدجاج



المقادير

- 1 كوب دقيق
- 2 بيض
- 1 كوب حليب
- 1 ملعقة طعام زبدة مذابة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- رشة فلفل أبيض

لتحضير الحشوة

- 1 مغلف كنور خلطة البشاميل
- 1 صدر دجاج بدون عظم مقطع مكعبات صغيرة
- 1 كوب ورق سبانخ مقطع
- 3 ملعقة طعام جبنة تشيدر مبشورة
- 3 ملعقة طعام جبنة بارميزان مبشورة
- 1 حبة بصل صغيرة مقطعة
- 1 ملعقة طعام زبدة
- ملح, فلفل أسود (حسب الرغبة)
- 1/2 كوب صلصة بيتزا

الطريقة

سخني الفرن لدرجة حرارة 220 درجة مئوية في وعاء متوسط, اخلطي كل مكونات الكريب جيدا و اتركها لمدة 10 دقائق امسحي مقلاة متوسطة بالزيت, ثم صبي 2-3 ملاعق من خليط الكريب في المقلاة وحركها بشكل دائري بسرعة و اتركها على النار حتى يجف سطح الكريب ثم اقلبيها على الجهة الأخرى و اتركها لمدة 15 دقيقة و هكذا حتى تنتهي الكمية حضري صلصة البشاميل كما هو موضح خلف المغلف

لتحضير الحشو

سخني الزبدة في مقلاة متوسطة ثم أضيفي كلا من البصل و الدجاج و حركي لمدة 5 دقائق أضيفي صلصة البشاميل, السبانخ و الجبن المبشور إلى الدجاج و اخلطي جيدا وزعي الحشو على فطائر الكريب ثم لفيها و ضعها في صينية فرن, صبي عليها صلصة البيتزا و اخبريها في الفرن لمدة 15 دقيقة