

غذای اصلی

• فریباعریف

کیک گوشت

- مواد لازم برای کیک:
 - آرد: ۱ و ۱/۲ لیوان
 - تخم مرغ: ۴ عدد
 - نمک: ۱ قاشق چای خوری
 - فلفل سیاه: نوک قاشق چای خوری
 - ادویه: نوک قاشق چای خوری
 - بیکنینگ پودر: ۱ قاشق مرباخوری
 - روغن: ۱/۲ لیوان
 - ماست: ۱ لیوان
- مواد لازم میان کیک:
 - پیاز متوسط: ۱ عدد
 - گوشت چرخ کرده: ۲۰۰ گرم
 - روغن: ۳ تا ۴ قاشق غذاخوری
 - قارچ: ۵ عدد
 - فلفل دلمه ای خرد شده رنگی: مقداری
 - ذرت کنسروی: ۲ قاشق غذاخوری
 - نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم
 - رب گوجه فرنگی: ۲ قاشق غذاخوری
 - آویشن: ۱/۲ قاشق چای خوری



• طرز تهیه:

ماست، روغن مایع، نمک، فلفل و ادویه را اضافه کرده و با هم زن می‌زنیم تا یکدست شود بیکنینگ پودر را با آرد مخلوط و دو بار الک می‌کنیم و به مواد اضافه می‌نماییم و یک دور با دور کند هم زن مخلوط می‌کنیم. کف دیواره‌های قالب را چرب کرده و با کف قالب کاغذ روغنی می‌اندازیم. نیمی از مایع کیک را داخل قالب ریخته و مواد میانی کیک را وسط می‌ریزیم به طوری که از دیواره قالب کمی فاصله داشته باشد. سپس باقی مانده مایع کیک را روی آن ریخته و یکی دو بار تکان می‌دهیم تا مایع به طور یکنواخت پخش شود. قالب را به مدت ۴۵ تا ۵۰ دقیقه در طبقه وسط فر قرار می‌دهیم تا پخته شود. می‌توانید چند دقیقه گریل را روشن کنید تا روی کیک هم برشته شود.

گوشت چرخ کرده را با پیاز رنده شده، نمک، فلفل، زردچوبه و دو قاشق روغن می‌پزیم (من به این مقدار مواد نصف لیوان آب اضافه می‌کنم و می‌پزم شما به هر روشی که دوست دارید گوشت را طبخ کنید) قارچ را خرد یا اسلایس کرده و با یک قاشق روغن تفت می‌دهیم. فلفل دلمه ای را هم با یک قاشق روغن تفت می‌دهیم. مواد تفت داده شده را به گوشت اضافه کرده و ذرت و رب گوجه فرنگی را هم اضافه کرده و زیر و رو می‌کنیم تا مواد با هم مخلوط شود، سپس آویشن را اضافه می‌کنیم و از روی حرارت برمی‌داریم. فر را روشن کرده و روی ۱۸۰ درجه تنظیم می‌نماییم. تخم مرغ‌ها را با همزن برقی می‌زنیم تا حباب دار شود.

مربا...

مربای زردآلو

- مواد لازم:
 - جوهر لیمو: ۱ قاشق چای خوری
 - کره: ۱ قاشق چای خوری

• طرز تهیه:

زردآلوه‌ها را شسته بگذارید آبش کشیده شود. برای یک کیلو زردآلو نیاز به یک کیلو شکر داریم. به ازای دو لیوان شکر هم به یک لیوان آب احتیاج داریم. شکر و آب را روی اجاق گاز می‌گذاریم تا شکر کامل در آب حل شود، سعی کنید شیره کلا غلیظ شود چون وقتی زردآلوه‌ها را داخل شیره می‌گذاریم مقداری خود زردآلوه‌ها آب می‌اندازد به خاطر همین است که شیره باید کامل قوام بیاید تا مربای شما شکرک نزنند. ۲۵ دقیقه نیاز داریم تا مربا آماده شود البته داخل شیره باید حتماً نوک قاشق چای خوری جوهر لیمو را با آب سرد حل کنید و بریزید و با قاشق چوبی هم بزنیید برای امتحان که از کجا بدانید شیره مربا قوام آمده است یا نه یک قاشق از شیره را داخل نعلبکی ریخته و بگذارید. داخل فریزر، بعد از یکی دو دقیقه بردارید اگر از قاشق، شیره مثل عسل پایین آمد بدانید که شربت شما حاضر است.



دسر...

کیک آلبالو

- مواد لازم:
 - آرد: ۳ و ۱/۳ لیوان
 - ماست: ۵ قاشق غذاخوری
 - بیکنینگ پودر: ۲ قاشق مرباخوری
 - آلبالو هسته گرفته: ۱ لیوان
- تخم مرغ: ۴ عدد
- شکر: ۱ لیوان
- وانیل: ۱/۴ قاشق چای خوری
- روغن مایع: ۱/۲ لیوان

• طرز تهیه:

فر را روشن کرده و روی ۱۸۰ درجه تنظیم می‌کنیم. تخم مرغ‌ها را به همراه شکر و وانیل به مدت سه دقیقه هم می‌زنیم تا کشدار و کرم رنگ بشود، روغن و ماست را اضافه کرده و یک دقیقه دیگر هم می‌زنیم. آرد و بیکنینگ پودر را مخلوط کرده و دو بار الک می‌کنیم. سپس در دو مرحله به مواد اضافه کرده و با قاشق یا لیسک هم می‌زنیم. نیمی از آلبالو را داخل مایع کیک ریخته و به آرامی مخلوط می‌کنیم. کف و کناره‌های قالب گرد را با روغن چرب کرده و در آن کاغذ روغنی انداخته و مایع کیک را داخلش می‌ریزیم و مایقی آلبالوه‌ها را روی آن می‌ریزیم. قالب را در طبقه وسط فر گرم شده قرار داده و به مدت ۴۰ تا ۴۵ دقیقه به آن زمان پخت می‌دهیم. بعد از گذشت ۴۵ دقیقه یک خلال چوبی وسط کیک فرو می‌کنیم تا از پخته شدن آن مطمئن بشویم. اگر چیزی به خلال نجسید کیک ما آماده است. چند دقیقه هم گریل بالا را روشن کنید تا روی کیک برشته شود. بعد از اینکه فر را خاموش کردیم کیک را حدود ده دقیقه با در نیمه باز در فر نگه می‌داریم تا کمی گرمای آن از دست برود بعد از قالب خارج کرده و روی توری قرار می‌دهیم تا خنک شود.

