



مرکز تحقیقات رایانگی

اصفهان

گامی



رسالت
علیهما الصلوات
والتسلیمات

www. **Ghaemiyeh** .com
www. **Ghaemiyeh** .org
www. **Ghaemiyeh** .net
www. **Ghaemiyeh** .ir

سه شنبه هفت روزگی



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

هنر آشپزی

نویسنده:

واحد تحقیقات مرکز تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان

ناشر چاپی:

مرکز تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان

ناشر دیجیتالی:

مرکز تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان

فهرست

۵	فهرست
۱۰۳	هنر آشپزی
۱۰۳	مشخصات کتاب
۱۰۳	آبگوشت ها
۱۰۳	آبگوشت بادمجان
۱۰۳	مواد لازم
۱۰۳	طرز تهیه
۱۰۳	آبگوشت بزباش
۱۰۳	مواد لازم
۱۰۳	طرز تهیه
۱۰۳	آبگوشت ترشاله
۱۰۳	مواد لازم
۱۰۴	طرز تهیه
۱۰۴	آبگوشت رب انار
۱۰۴	مواد لازم
۱۰۴	طرز تهیه
۱۰۴	آبگوشت ساده
۱۰۴	مواد لازم
۱۰۴	طرز تهیه
۱۰۴	آبگوشت فوری
۱۰۴	مواد لازم
۱۰۵	طرز تهیه
۱۰۵	آبگوشت قورمه سبزی

- مواد لازم ۱۰۵
- طرز تهیه ۱۰۵
- آبگوشت گندم ۱۰۵
- مواد لازم ۱۰۵
- طرز تهیه ۱۰۵
- آبگوشت لپه ۱۰۵
- مواد لازم ۱۰۵
- طرز تهیه ۱۰۵
- آبگوشت لوبیا سفید ۱۰۶
- مواد لازم ۱۰۶
- طرز تهیه ۱۰۶
- آبگوشت لیمو ۱۰۶
- مواد لازم ۱۰۶
- طرز تهیه ۱۰۶
- آبگوشت میوه خشک ۱۰۶
- مواد لازم ۱۰۶
- طرز تهیه ۱۰۶
- آبگوشت نخود و لوبیا ۱۰۶
- مواد لازم ۱۰۷
- طرز تهیه ۱۰۷
- آبگوشت کرمانی ۱۰۷
- مواد لازم ۱۰۷
- طرز تهیه ۱۰۷
- آبگوشت کله پاچه ۱۰۷

- ۱۰۷ مواد لازم
- ۱۰۷ طرز تهیه
- ۱۰۷ آبگوشت کله جوش
- ۱۰۷ مواد لازم
- ۱۰۸ طرز تهیه
- ۱۰۸ آش ها
- ۱۰۸ آش آلو
- ۱۰۸ مواد لازم
- ۱۰۸ طرز تهیه
- ۱۰۸ آش آماج
- ۱۰۸ مواد لازم
- ۱۰۸ طرز تهیه
- ۱۰۸ آش انار
- ۱۰۸ مواد لازم
- ۱۰۹ طرز تهیه
- ۱۰۹ آش بلغور گندم
- ۱۰۹ مواد لازم
- ۱۰۹ طرز تهیه
- ۱۰۹ آش جو - نوع اول
- ۱۰۹ مواد لازم
- ۱۰۹ طرز تهیه
- ۱۰۹ آش جو - نوع دوم
- ۱۰۹ مواد لازم
- ۱۱۰ طرز تهیه

- ۱۱۰ آش حبوبات
- ۱۱۰ مواد لازم
- ۱۱۰ طرز تهیه
- ۱۱۰ آش رشته
- ۱۱۰ مواد لازم
- ۱۱۰ طرز تهیه
- ۱۱۰ آش شله قلمکار
- ۱۱۰ مواد لازم
- ۱۱۱ طرز تهیه
- ۱۱۱ آش شوربا
- ۱۱۱ مواد لازم
- ۱۱۱ طرز تهیه
- ۱۱۱ آش شکمبه گوسفند
- ۱۱۱ مواد لازم
- ۱۱۱ طرز تهیه
- ۱۱۱ آش گوجه فرنگی
- ۱۱۱ مواد لازم
- ۱۱۱ طرز تهیه
- ۱۱۲ آش ماست
- ۱۱۲ مواد لازم
- ۱۱۲ طرز تهیه
- ۱۱۲ آش ماش
- ۱۱۲ مواد لازم
- ۱۱۲ طرز تهیه

- ۱۱۲ آش میوه
- ۱۱۲ مواد لازم
- ۱۱۲ طرز تهیه
- ۱۱۳ آش کدو حلوائی
- ۱۱۳ مواد لازم
- ۱۱۳ طرز تهیه
- ۱۱۳ آش کلم قمری
- ۱۱۳ مواد لازم
- ۱۱۳ طرز تهیه
- ۱۱۳ اردورها
- ۱۱۳ اردور بادمجان
- ۱۱۳ مواد لازم
- ۱۱۴ طرز تهیه
- ۱۱۴ اردور تن ماهی
- ۱۱۴ مواد لازم
- ۱۱۴ طرز تهیه
- ۱۱۴ اردور سوسیس
- ۱۱۴ مواد لازم
- ۱۱۴ طرز تهیه
- ۱۱۴ اردور سیب زمینی
- ۱۱۴ مواد لازم
- ۱۱۴ طرز تهیه
- ۱۱۵ املت ها
- ۱۱۵ املت اسفناج

- مواد لازم ۱۱۵
- طرز تهیه ۱۱۵
- املت ایتالیایی ۱۱۵
- مواد لازم ۱۱۵
- طرز تهیه ۱۱۵
- املت برگ کلم ۱۱۵
- مواد لازم ۱۱۵
- طرز تهیه ۱۱۵
- املت پنیر ۱۱۶
- مواد لازم ۱۱۶
- طرز تهیه ۱۱۶
- املت تخم مرغ با شیر ۱۱۶
- مواد لازم ۱۱۶
- طرز تهیه ۱۱۶
- املت جعفری ۱۱۶
- مواد لازم ۱۱۶
- طرز تهیه ۱۱۶
- املت جوجه ۱۱۶
- مواد لازم ۱۱۷
- طرز تهیه ۱۱۷
- املت سبزی ۱۱۷
- مواد لازم ۱۱۷
- طرز تهیه ۱۱۷
- املت سیب زمینی ۱۱۷

- ۱۱۷ مواد لازم املت شیر
- ۱۱۷ طرز تهیه
- ۱۱۷ املت شیر
- ۱۱۷ مواد لازم
- ۱۱۷ طرز تهیه
- ۱۱۸ املت فرانسوی
- ۱۱۸ مواد لازم
- ۱۱۸ طرز تهیه
- ۱۱۸ املت فلفل سبز
- ۱۱۸ مواد لازم
- ۱۱۸ طرز تهیه
- ۱۱۸ املت قارچ
- ۱۱۸ مواد لازم
- ۱۱۸ طرز تهیه
- ۱۱۸ املت گوجه فرنگی
- ۱۱۹ مواد لازم
- ۱۱۹ طرز تهیه
- ۱۱۹ املت گوشت و تخم مرغ
- ۱۱۹ مواد لازم
- ۱۱۹ طرز تهیه
- ۱۱۹ املت ماکارونی
- ۱۱۹ مواد لازم
- ۱۱۹ طرز تهیه
- ۱۱۹ املت نخود فرنگی

۱۱۹	مواد لازم
۱۲۰	طرز تهیه
۱۲۰	املت هویج
۱۲۰	مواد لازم
۱۲۰	طرز تهیه
۱۲۰	املت کاهو
۱۲۰	مواد لازم
۱۲۰	طرز تهیه
۱۲۰	املت کدو
۱۲۰	مواد لازم
۱۲۰	طرز تهیه
۱۲۱	بستنی ها
۱۲۱	بستنی آلبالو
۱۲۱	مواد لازم
۱۲۱	طرز تهیه
۱۲۱	بستنی آناناس
۱۲۱	مواد لازم
۱۲۱	طرز تهیه
۱۲۱	بستنی بادامی
۱۲۱	مواد لازم
۱۲۱	طرز تهیه
۱۲۱	بستنی پرتقالی
۱۲۲	مواد لازم
۱۲۲	طرز تهیه

- ۱۲۲ بستنی توت فرنگی
- ۱۲۲ مواد لازم
- ۱۲۲ طرز تهیه
- ۱۲۲ بستنی سیب
- ۱۲۲ مواد لازم
- ۱۲۲ طرز تهیه
- ۱۲۲ بستنی شکلاتی
- ۱۲۲ مواد لازم
- ۱۲۲ طرز تهیه
- ۱۲۳ بستنی قهوه
- ۱۲۳ مواد لازم
- ۱۲۳ طرز تهیه
- ۱۲۳ بستنی وانیل و تخم مرغ
- ۱۲۳ مواد لازم
- ۱۲۳ طرز تهیه
- ۱۲۳ بستنی وانیلی
- ۱۲۳ مواد لازم
- ۱۲۳ طرز تهیه
- ۱۲۴ فالوده شیرازی
- ۱۲۴ مواد لازم
- ۱۲۴ طرز تهیه
- ۱۲۴ بورانی ها
- ۱۲۴ بورانی اسفناج
- ۱۲۴ مواد لازم

- ۱۲۴ طرز تهیه
- ۱۲۴ بورانی بادمجان
- ۱۲۴ مواد لازم
- ۱۲۵ طرز تهیه
- ۱۲۵ بورانی چغندر
- ۱۲۵ مواد لازم
- ۱۲۵ طرز تهیه
- ۱۲۵ بورانی خیار
- ۱۲۵ مواد لازم
- ۱۲۵ طرز تهیه
- ۱۲۵ بورانی لوبیا سبز
- ۱۲۵ مواد لازم
- ۱۲۵ طرز تهیه
- ۱۲۵ بورانی کدو
- ۱۲۵ مواد لازم
- ۱۲۶ طرز تهیه
- ۱۲۶ بورانی کرفس
- ۱۲۶ مواد لازم
- ۱۲۶ طرز تهیه
- ۱۲۶ بورانی کنگر
- ۱۲۶ مواد لازم
- ۱۲۶ طرز تهیه
- ۱۲۶ بیسکویت ها
- ۱۲۶ بیسکویت بادامی یا پسته ای

- ۱۲۶ مواد لازم
- ۱۲۶ طرز تهیه
- ۱۲۷ بیسکویت پرتقالی
- ۱۲۷ مواد لازم
- ۱۲۷ طرز تهیه
- ۱۲۷ بیسکویت دیجستيو
- ۱۲۷ مواد لازم
- ۱۲۷ طرز تهیه
- ۱۲۷ بیسکویت ساده
- ۱۲۷ مواد لازم
- ۱۲۷ طرز تهیه
- ۱۲۸ بیسکویت لقمه ای با طعم لیمو
- ۱۲۸ مواد لازم
- ۱۲۸ طرز تهیه
- ۱۲۸ بیسکویت لوله ای
- ۱۲۸ مواد لازم
- ۱۲۸ طرز تهیه
- ۱۲۸ بیسکویت مخطط
- ۱۲۸ مواد لازم
- ۱۲۸ طرز تهیه
- ۱۲۹ بیسکویت مربایی
- ۱۲۹ مواد لازم
- ۱۲۹ طرز تهیه
- ۱۲۹ بیسکویت نخودی

- ۱۲۹ مواد لازم
- ۱۲۹ طرز تهیه
- ۱۲۹ بیسکویت کنجدی
- ۱۲۹ مواد لازم
- ۱۲۹ طرز تهیه
- ۱۳۰ پلو ها
- ۱۳۰ آلبالو پلو
- ۱۳۰ مواد لازم
- ۱۳۰ طرز تهیه
- ۱۳۰ اسلامبولی پلو
- ۱۳۰ مواد لازم
- ۱۳۰ طرز تهیه
- ۱۳۰ باقلا پلو
- ۱۳۰ مواد لازم
- ۱۳۱ طرز تهیه
- ۱۳۱ برنج با قارچ و پنیر به شیوه ایتالیایی (ریزوتو)
- ۱۳۱ مواد لازم
- ۱۳۱ طرز تهیه
- ۱۳۱ پلو با سبزیجات مخلوط به شیوه چینی
- ۱۳۱ مواد لازم
- ۱۳۱ طرز تهیه
- ۱۳۲ پلوی جوجه و جعفری
- ۱۳۲ مواد لازم
- ۱۳۲ طرز تهیه

- ۱۳۲ ته چین سیب زمینی
- ۱۳۲ مواد لازم
- ۱۳۲ طرز تهیه
- ۱۳۲ ته چین گوشت یا مرغ
- ۱۳۲ مواد لازم
- ۱۳۲ طرز تهیه
- ۱۳۳ چلو ساده
- ۱۳۳ مواد لازم
- ۱۳۳ طرز تهیه
- ۱۳۳ دم پخت باقلا
- ۱۳۳ مواد لازم
- ۱۳۳ طرز تهیه
- ۱۳۳ دم پخت عدس
- ۱۳۳ مواد لازم
- ۱۳۳ طرز تهیه
- ۱۳۴ رشته پلو
- ۱۳۴ مواد لازم
- ۱۳۴ طرز تهیه
- ۱۳۴ زرشک پلو با مرغ
- ۱۳۴ مواد لازم
- ۱۳۴ طرز تهیه
- ۱۳۴ سبزی پلو
- ۱۳۴ مواد لازم
- ۱۳۴ طرز تهیه

- ۱۳۵ شوید پلو
- ۱۳۵ مواد لازم
- ۱۳۵ طرز تهیه
- ۱۳۵ شوید پلو با سیب زمینی
- ۱۳۵ مواد لازم
- ۱۳۵ طرز تهیه
- ۱۳۵ شیرین پلو
- ۱۳۵ مواد لازم
- ۱۳۵ طرز تهیه
- ۱۳۶ عدس پلو با خرما
- ۱۳۶ مواد لازم
- ۱۳۶ طرز تهیه
- ۱۳۶ قیمة پلو
- ۱۳۶ مواد لازم
- ۱۳۶ طرز تهیه
- ۱۳۶ لوبیا پلو
- ۱۳۶ مواد لازم
- ۱۳۶ طرز تهیه
- ۱۳۷ ماش پلو
- ۱۳۷ مواد لازم
- ۱۳۷ طرز تهیه
- ۱۳۷ ماهی پلو
- ۱۳۷ مواد لازم
- ۱۳۷ طرز تهیه

- ۱۳۷ مرغ پلو
- ۱۳۷ مواد لازم
- ۱۳۷ طرز تهیه
- ۱۳۸ هویج پلو
- ۱۳۸ مواد لازم
- ۱۳۸ طرز تهیه
- ۱۳۸ کته ساده
- ۱۳۸ مواد لازم
- ۱۳۸ طرز تهیه
- ۱۳۸ کلم پلو
- ۱۳۸ مواد لازم
- ۱۳۸ طرز تهیه
- ۱۳۸ پودینگ ها
- ۱۳۹ پودینگ شکلاتی
- ۱۳۹ مواد لازم
- ۱۳۹ طرز تهیه
- ۱۳۹ پودینگ لیمو
- ۱۳۹ مواد لازم
- ۱۳۹ طرز تهیه
- ۱۳۹ پودینگ وانیلی
- ۱۳۹ مواد لازم
- ۱۳۹ طرز تهیه
- ۱۳۹ پوره ها
- ۱۴۰ پوره اسفناج

- ۱۴۰ مواد لازم
- ۱۴۰ طرز تهیه
- ۱۴۰ پوره باقلا
- ۱۴۰ مواد لازم
- ۱۴۰ طرز تهیه
- ۱۴۰ پوره به
- ۱۴۰ مواد لازم
- ۱۴۰ طرز تهیه
- ۱۴۰ پوره پیاز
- ۱۴۰ مواد لازم
- ۱۴۱ طرز تهیه
- ۱۴۱ پوره توت فرنگی
- ۱۴۱ مواد لازم
- ۱۴۱ طرز تهیه
- ۱۴۱ پوره سیب
- ۱۴۱ مواد لازم
- ۱۴۱ طرز تهیه
- ۱۴۱ پوره سیب زمینی
- ۱۴۱ مواد لازم
- ۱۴۱ طرز تهیه
- ۱۴۲ پوره شاه بلوط
- ۱۴۲ مواد لازم
- ۱۴۲ طرز تهیه
- ۱۴۲ پوره عدس

- ۱۴۲ مواد لازم
- ۱۴۲ طرز تهیه
- ۱۴۲ پوره لوبیا چیتی
- ۱۴۲ مواد لازم
- ۱۴۲ طرز تهیه
- ۱۴۲ پوره ماش
- ۱۴۲ مواد لازم
- ۱۴۳ طرز تهیه
- ۱۴۳ پوره نخود
- ۱۴۳ مواد لازم
- ۱۴۳ طرز تهیه
- ۱۴۳ پوره نخود فرنگی
- ۱۴۳ مواد لازم
- ۱۴۳ طرز تهیه
- ۱۴۳ پوره هویج
- ۱۴۳ مواد لازم
- ۱۴۳ طرز تهیه
- ۱۴۴ پیتزا ها
- ۱۴۴ پیتزای اسپانیایی
- ۱۴۴ مواد لازم
- ۱۴۴ طرز تهیه
- ۱۴۴ پیتزای ایتالیایی
- ۱۴۴ مواد لازم
- ۱۴۴ طرز تهیه

۱۴۴	پیتزای بلونز
۱۴۴	مواد لازم
۱۴۴	طرز تهیه
۱۴۵	پیتزای تخم مرغ
۱۴۵	مواد لازم
۱۴۵	طرز تهیه
۱۴۵	پیتزای دریایی
۱۴۵	مواد لازم
۱۴۵	طرز تهیه
۱۴۵	پیتزای ژامبون
۱۴۵	مواد لازم
۱۴۶	طرز تهیه
۱۴۶	پیتزای سوسیس و پیاز
۱۴۶	مواد لازم
۱۴۶	طرز تهیه
۱۴۶	پیتزای قارچ
۱۴۶	مواد لازم
۱۴۶	طرز تهیه
۱۴۶	پیتزای قارچ و گوشت
۱۴۶	مواد لازم
۱۴۶	طرز تهیه
۱۴۷	پیتزای ماهی تن
۱۴۷	مواد لازم
۱۴۷	طرز تهیه

۱۴۷	پیتزای مخلوط
۱۴۷	مواد لازم
۱۴۷	طرز تهیه
۱۴۷	پیتزای مرغ
۱۴۷	مواد لازم
۱۴۸	طرز تهیه
۱۴۸	پیتزای میگو
۱۴۸	مواد لازم
۱۴۸	طرز تهیه
۱۴۸	پیتزای کارسیوفی
۱۴۸	مواد لازم
۱۴۸	طرز تهیه
۱۴۸	روش تهیه خمیر پیتزا
۱۴۹	مواد لازم
۱۴۹	طرز تهیه
۱۴۹	ترشی ها
۱۴۹	آبغوره
۱۴۹	مواد لازم
۱۴۹	طرز تهیه
۱۴۹	آبلیمو
۱۴۹	مواد لازم
۱۴۹	طرز تهیه
۱۴۹	ترشی آلو
۱۴۹	مواد لازم

۱۴۹	طرز تهیه
۱۵۰	ترشی بادمجان
۱۵۰	مواد لازم
۱۵۰	طرز تهیه
۱۵۰	ترشی به
۱۵۰	مواد لازم
۱۵۰	طرز تهیه
۱۵۰	ترشی پوست پرتقال
۱۵۰	مواد لازم
۱۵۰	طرز تهیه
۱۵۱	ترشی پیاز
۱۵۱	مواد لازم
۱۵۱	طرز تهیه
۱۵۱	ترشی چاقاله بادام
۱۵۱	مواد لازم
۱۵۱	طرز تهیه
۱۵۱	ترشی خیار
۱۵۱	مواد لازم
۱۵۱	طرز تهیه
۱۵۱	ترشی سیر (سیر ترشی)
۱۵۱	مواد لازم
۱۵۲	طرز تهیه
۱۵۲	ترشی فلفل سبز
۱۵۲	مواد لازم

۱۵۲	طرز تهیه
۱۵۲	ترشی گل کلم
۱۵۲	مواد لازم
۱۵۲	طرز تهیه
۱۵۲	ترشی لیته بادمجان
۱۵۲	مواد لازم
۱۵۲	طرز تهیه
۱۵۳	ترشی مخلوط
۱۵۳	مواد لازم
۱۵۳	طرز تهیه
۱۵۳	ترشی ناز خاتون
۱۵۳	مواد لازم
۱۵۳	طرز تهیه
۱۵۳	ترشی هفت بیجار
۱۵۳	مواد لازم
۱۵۳	طرز تهیه
۱۵۳	ترشی هلو
۱۵۴	مواد لازم
۱۵۴	طرز تهیه
۱۵۴	ترشی کلم پیچ
۱۵۴	مواد لازم
۱۵۴	طرز تهیه
۱۵۴	خیار شور
۱۵۴	مواد لازم

۱۵۴	طرز تهیه
۱۵۴	رب گوجه فرنگی
۱۵۴	مواد لازم
۱۵۴	طرز تهیه
۱۵۵	حلوها
۱۵۵	حلوای آرد گندم
۱۵۵	مواد لازم
۱۵۵	طرز تهیه
۱۵۵	حلوای آرد و خرما
۱۵۵	مواد لازم
۱۵۵	طرز تهیه
۱۵۵	حلوای شکر
۱۵۵	مواد لازم
۱۵۶	طرز تهیه
۱۵۶	شله زرد
۱۵۶	مواد لازم
۱۵۶	طرز تهیه
۱۵۶	شیر برنج
۱۵۶	مواد لازم
۱۵۶	طرز تهیه
۱۵۶	فرنی
۱۵۶	مواد لازم
۱۵۶	طرز تهیه
۱۵۷	مسقطی

۱۵۷	مواد لازم
۱۵۷	طرز تهیه
۱۵۷	کاچی آرد گندم (آرد برنج)
۱۵۷	مواد لازم
۱۵۷	طرز تهیه
۱۵۷	حلیم ها
۱۵۷	حلیم بادمجان با کشک
۱۵۷	مواد لازم
۱۵۸	طرز تهیه
۱۵۸	حلیم بوقلمون
۱۵۸	مواد لازم
۱۵۸	طرز تهیه
۱۵۸	حلیم کرمانی یا حلیم گوشت
۱۵۸	مواد لازم
۱۵۸	طرز تهیه
۱۵۸	خاگینه ها
۱۵۸	خاگینه پیاز
۱۵۸	مواد لازم
۱۵۹	طرز تهیه
۱۵۹	خاگینه خرما
۱۵۹	مواد لازم
۱۵۹	طرز تهیه
۱۵۹	خاگینه شیرازی
۱۵۹	مواد لازم

۱۵۹	طرز تهیه
۱۵۹	خاگینه گوجه فرنگی
۱۵۹	مواد لازم
۱۵۹	طرز تهیه
۱۶۰	خاگینه گوشت
۱۶۰	مواد لازم
۱۶۰	طرز تهیه
۱۶۰	خاگینه هویج
۱۶۰	مواد لازم
۱۶۰	طرز تهیه
۱۶۰	خوراک ها
۱۶۰	خوراک اردک سرد
۱۶۰	مواد لازم
۱۶۰	طرز تهیه
۱۶۱	خوراک اسفناج
۱۶۱	مواد لازم
۱۶۱	طرز تهیه
۱۶۱	خوراک باقلا
۱۶۱	مواد لازم
۱۶۱	طرز تهیه
۱۶۱	خوراک بامیه و سیب زمینی
۱۶۱	مواد لازم
۱۶۱	طرز تهیه
۱۶۱	خوراک بره

- ۱۶۲ مواد لازم
- ۱۶۲ طرز تهیه
- ۱۶۲ خوراک به
- ۱۶۲ مواد لازم
- ۱۶۲ طرز تهیه
- ۱۶۲ خوراک بوقلمون
- ۱۶۲ مواد لازم
- ۱۶۲ طرز تهیه
- ۱۶۲ خوراک بوقلمون سرخ شده
- ۱۶۲ مواد لازم
- ۱۶۳ طرز تهیه
- ۱۶۳ خوراک پرنده های کوچک
- ۱۶۳ مواد لازم
- ۱۶۳ طرز تهیه
- ۱۶۳ خوراک تن ماهی
- ۱۶۳ مواد لازم
- ۱۶۳ طرز تهیه
- ۱۶۳ خوراک دال
- ۱۶۳ مواد لازم
- ۱۶۳ طرز تهیه
- ۱۶۴ خوراک دل و جگر مرغ
- ۱۶۴ مواد لازم
- ۱۶۴ طرز تهیه
- ۱۶۴ خوراک زبان گوساله

- ۱۶۴ مواد لازم
- ۱۶۴ طرز تهیه
- ۱۶۴ خوراک سیب زمینی
- ۱۶۴ مواد لازم
- ۱۶۴ طرز تهیه
- ۱۶۵ خوراک عدس
- ۱۶۵ مواد لازم
- ۱۶۵ طرز تهیه
- ۱۶۵ خوراک غاز
- ۱۶۵ مواد لازم
- ۱۶۵ طرز تهیه
- ۱۶۵ خوراک فیله ماهی
- ۱۶۵ مواد لازم
- ۱۶۵ طرز تهیه
- ۱۶۵ خوراک قارج و تخم مرغ
- ۱۶۶ مواد لازم
- ۱۶۶ طرز تهیه
- ۱۶۶ خوراک قرقاول
- ۱۶۶ مواد لازم
- ۱۶۶ طرز تهیه
- ۱۶۶ خوراک گوشت
- ۱۶۶ مواد لازم
- ۱۶۶ طرز تهیه
- ۱۶۶ خوراک گوشت و لوبیا قرمز

- ۱۶۶ مواد لازم
- ۱۶۷ طرز تهیه
- ۱۶۷ خوراک گوشت و نخود فرنگی
- ۱۶۷ مواد لازم
- ۱۶۷ طرز تهیه
- ۱۶۷ خوراک لوبیا سبز
- ۱۶۷ مواد لازم
- ۱۶۷ طرز تهیه
- ۱۶۷ خوراک لوبیای یونانی
- ۱۶۷ مواد لازم
- ۱۶۸ طرز تهیه
- ۱۶۸ خوراک ماهی
- ۱۶۸ مواد لازم
- ۱۶۸ طرز تهیه
- ۱۶۸ خوراک ماهی آزاد
- ۱۶۸ مواد لازم
- ۱۶۸ طرز تهیه
- ۱۶۹ خوراک ماهی سفید
- ۱۶۹ مواد لازم
- ۱۶۹ طرز تهیه
- ۱۶۹ خوراک ماهی قزل آلا
- ۱۶۹ مواد لازم
- ۱۶۹ طرز تهیه
- ۱۶۹ خوراک ماکارونی

۱۶۹	مواد لازم
۱۶۹	طرز تهیه
۱۶۹	خوراک مرغ
۱۷۰	مواد لازم
۱۷۰	طرز تهیه
۱۷۰	خوراک مرغ با خامه
۱۷۰	مواد لازم
۱۷۰	طرز تهیه
۱۷۰	خوراک مغز
۱۷۰	مواد لازم
۱۷۰	طرز تهیه
۱۷۰	خوراک مغز و زبان گوسفند
۱۷۰	مواد لازم
۱۷۱	طرز تهیه
۱۷۱	خوراک میگو
۱۷۱	مواد لازم
۱۷۱	طرز تهیه
۱۷۱	خوراک هندی
۱۷۱	مواد لازم
۱۷۱	طرز تهیه
۱۷۱	خوراک هویج
۱۷۱	مواد لازم
۱۷۲	طرز تهیه
۱۷۲	خوراک کبک

- ۱۷۲ مواد لازم
- ۱۷۲ طرز تهیه
- ۱۷۲ خوراک کدو
- ۱۷۲ مواد لازم
- ۱۷۲ طرز تهیه
- ۱۷۲ خورشت ها
- ۱۷۲ خورشت آلو با اسفناج
- ۱۷۲ مواد لازم
- ۱۷۳ طرز تهیه
- ۱۷۳ خورشت آلو با سیب زمینی
- ۱۷۳ مواد لازم
- ۱۷۳ طرز تهیه
- ۱۷۳ خورشت آلو با مرغ
- ۱۷۳ مواد لازم
- ۱۷۳ طرز تهیه
- ۱۷۳ خورشت انار
- ۱۷۳ مواد لازم
- ۱۷۴ طرز تهیه
- ۱۷۴ خورشت بادمجان
- ۱۷۴ مواد لازم
- ۱۷۴ طرز تهیه
- ۱۷۴ خورشت باقلا سبز
- ۱۷۴ مواد لازم
- ۱۷۴ طرز تهیه

۱۷۴	خورشت باقلا قاتق
۱۷۴	مواد لازم
۱۷۴	طرز تهیه
۱۷۵	خورشت بامیه
۱۷۵	مواد لازم
۱۷۵	طرز تهیه
۱۷۵	خورشت به
۱۷۵	مواد لازم
۱۷۵	طرز تهیه
۱۷۵	خورشت ترشی تره
۱۷۵	مواد لازم
۱۷۵	طرز تهیه
۱۷۶	خورشت چاقاله بادام
۱۷۶	مواد لازم
۱۷۶	طرز تهیه
۱۷۶	خورشت دال هندی
۱۷۶	مواد لازم
۱۷۶	طرز تهیه
۱۷۶	خورشت رشتی
۱۷۶	مواد لازم
۱۷۶	طرز تهیه
۱۷۷	خورشت ریواس
۱۷۷	مواد لازم
۱۷۷	طرز تهیه

۱۷۷	خورشت سبزی
۱۷۷	مواد لازم
۱۷۷	طرز تهیه
۱۷۷	خورشت شش انداز
۱۷۷	مواد لازم
۱۷۷	طرز تهیه
۱۷۸	خورشت شش انداز سیب
۱۷۸	مواد لازم
۱۷۸	طرز تهیه
۱۷۸	خورشت شش انداز هویج
۱۷۸	مواد لازم
۱۷۸	طرز تهیه
۱۷۸	خورشت فسنگان با گوشت
۱۷۸	مواد لازم
۱۷۸	طرز تهیه
۱۷۹	خورشت فسنگان با مرغ
۱۷۹	مواد لازم
۱۷۹	طرز تهیه
۱۷۹	خورشت فسنگان با کدو حلواپی
۱۷۹	مواد لازم
۱۷۹	طرز تهیه
۱۷۹	خورشت قارچ
۱۷۹	مواد لازم
۱۷۹	طرز تهیه

۱۸۰	خورشت قورمه سبزی
۱۸۰	مواد لازم
۱۸۰	طرز تهیه
۱۸۰	خورشت قیمه
۱۸۰	مواد لازم
۱۸۰	طرز تهیه
۱۸۰	خورشت قیمه بادمجان
۱۸۰	مواد لازم
۱۸۱	طرز تهیه
۱۸۱	خورشت قیمه باقلا
۱۸۱	مواد لازم
۱۸۱	طرز تهیه
۱۸۱	خورشت لوبیا سبز
۱۸۱	مواد لازم
۱۸۱	طرز تهیه
۱۸۱	خورشت ماست
۱۸۱	مواد لازم
۱۸۱	طرز تهیه
۱۸۲	خورشت ماست آویز
۱۸۲	مواد لازم
۱۸۲	طرز تهیه
۱۸۲	خورشت ماست و تخم مرغ
۱۸۲	مواد لازم
۱۸۲	طرز تهیه

۱۸۲	خورشت مرغ ترش
۱۸۲	مواد لازم
۱۸۳	طرز تهیه
۱۸۳	خورشت ناز خاتون
۱۸۳	مواد لازم
۱۸۳	طرز تهیه
۱۸۳	خورشت نخود فرنگی
۱۸۳	مواد لازم
۱۸۳	طرز تهیه
۱۸۴	خورشت نعناع، جعفری و گوجه
۱۸۴	مواد لازم
۱۸۴	طرز تهیه
۱۸۴	خورشت هویج
۱۸۴	مواد لازم
۱۸۴	طرز تهیه
۱۸۴	خورشت هویج با خلال نارنگی
۱۸۴	مواد لازم
۱۸۴	طرز تهیه
۱۸۵	خورشت کاری
۱۸۵	مواد لازم
۱۸۵	طرز تهیه
۱۸۵	خورشت کدو مسمایی
۱۸۵	مواد لازم
۱۸۵	طرز تهیه

۱۸۵	خورشت کرفس
۱۸۵	مواد لازم
۱۸۵	طرز تهیه
۱۸۶	خورشت کنگر
۱۸۶	مواد لازم
۱۸۶	طرز تهیه
۱۸۶	دسرها
۱۸۶	درسر آب میوه
۱۸۶	مواد لازم
۱۸۶	طرز تهیه
۱۸۶	درسر تمشک و خامه
۱۸۶	مواد لازم
۱۸۶	طرز تهیه
۱۸۷	درسر توت فرنگی
۱۸۷	مواد لازم
۱۸۷	طرز تهیه
۱۸۷	درسر ماست و خامه
۱۸۷	مواد لازم
۱۸۷	طرز تهیه
۱۸۷	یخ در بهشت
۱۸۷	مواد لازم
۱۸۷	طرز تهیه
۱۸۷	دلمه ها
۱۸۷	دلمه بادمجان

۱۸۷	مواد لازم
۱۸۸	طرز تهیه
۱۸۸	دلمه برگ مو به شیوه یونانی
۱۸۸	مواد لازم
۱۸۸	طرز تهیه
۱۸۸	دلمه برگ کلم
۱۸۸	مواد لازم
۱۸۸	طرز تهیه
۱۸۹	دلمه پیاز
۱۸۹	مواد لازم
۱۸۹	طرز تهیه
۱۸۹	دلمه سیب زمینی
۱۸۹	مواد لازم
۱۸۹	طرز تهیه
۱۸۹	دلمه گوجه فرنگی و فلفل دلمه ای
۱۸۹	مواد لازم
۱۹۰	طرز تهیه
۱۹۰	دلمه نان لواش
۱۹۰	مواد لازم
۱۹۰	طرز تهیه
۱۹۰	دلمه هفت رنگ
۱۹۰	مواد لازم
۱۹۰	طرز تهیه
۱۹۰	دلمه کدو

۱۹۱	مواد لازم
۱۹۱	طرز تهیه
۱۹۱	دلمه کدو با قارچ
۱۹۱	مواد لازم
۱۹۱	طرز تهیه
۱۹۱	دلمه کدو با گوشت مرغ
۱۹۱	مواد لازم
۱۹۱	طرز تهیه
۱۹۲	دلمه کلم
۱۹۲	مواد لازم
۱۹۲	طرز تهیه
۱۹۲	سالاد ها
۱۹۲	سالاد آلاسکا
۱۹۲	مواد لازم
۱۹۲	طرز تهیه
۱۹۲	سالاد آلمانی
۱۹۲	مواد لازم
۱۹۳	طرز تهیه
۱۹۳	سالاد اسفناج
۱۹۳	مواد لازم
۱۹۳	طرز تهیه
۱۹۳	سالاد الویه
۱۹۳	مواد لازم
۱۹۳	طرز تهیه

- ۱۹۳ سالاد ایتالیایی
- ۱۹۳ مواد لازم
- ۱۹۳ طرز تهیه
- ۱۹۴ سالاد ایرانی
- ۱۹۴ مواد لازم
- ۱۹۴ طرز تهیه
- ۱۹۴ سالاد بادمجان و ماست
- ۱۹۴ مواد لازم
- ۱۹۴ طرز تهیه
- ۱۹۴ سالاد بروکسل
- ۱۹۴ مواد لازم
- ۱۹۴ طرز تهیه
- ۱۹۴ سالاد پرتقال
- ۱۹۵ مواد لازم
- ۱۹۵ طرز تهیه
- ۱۹۵ سالاد تخم مرغ
- ۱۹۵ مواد لازم
- ۱۹۵ طرز تهیه
- ۱۹۵ سالاد جوجه
- ۱۹۵ مواد لازم
- ۱۹۵ طرز تهیه
- ۱۹۵ سالاد چغندر و سیب زمینی
- ۱۹۵ مواد لازم
- ۱۹۵ طرز تهیه

۱۹۶	سالاد خیار و کاهو
۱۹۶	مواد لازم
۱۹۶	طرز تهیه
۱۹۶	سالاد روسی
۱۹۶	مواد لازم
۱۹۶	طرز تهیه
۱۹۶	سالاد زبان
۱۹۶	مواد لازم
۱۹۶	طرز تهیه
۱۹۷	سالاد سبز
۱۹۷	مواد لازم
۱۹۷	طرز تهیه
۱۹۷	سالاد سزار
۱۹۷	مواد لازم
۱۹۷	طرز تهیه
۱۹۷	سالاد سوسیسی
۱۹۷	مواد لازم
۱۹۷	طرز تهیه
۱۹۸	سالاد سویسی
۱۹۸	مواد لازم
۱۹۸	طرز تهیه
۱۹۸	سالاد سیب
۱۹۸	مواد لازم
۱۹۸	طرز تهیه

- ۱۹۸ سالاد سیب زمینی
- ۱۹۸ مواد لازم
- ۱۹۸ طرز تهیه
- ۱۹۸ سالاد فلفل سبز
- ۱۹۹ مواد لازم
- ۱۹۹ طرز تهیه
- ۱۹۹ سالاد قارچ
- ۱۹۹ مواد لازم
- ۱۹۹ طرز تهیه
- ۱۹۹ سالاد گوجه فرنگی
- ۱۹۹ مواد لازم
- ۱۹۹ طرز تهیه
- ۱۹۹ سالاد گوجه فرنگی توپر
- ۱۹۹ مواد لازم
- ۲۰۰ طرز تهیه
- ۲۰۰ سالاد لپه
- ۲۰۰ مواد لازم
- ۲۰۰ طرز تهیه
- ۲۰۰ سالاد لوبیا چیتی
- ۲۰۰ مواد لازم
- ۲۰۰ طرز تهیه
- ۲۰۰ سالاد لوبیا سبز
- ۲۰۰ مواد لازم
- ۲۰۰ طرز تهیه

- ۲۰۱ سالاد ماست
- ۲۰۱ مواد لازم
- ۲۰۱ طرز تهیه
- ۲۰۱ سالاد ماکارونی
- ۲۰۱ مواد لازم
- ۲۰۱ طرز تهیه
- ۲۰۱ سالاد مخلوط
- ۲۰۱ مواد لازم
- ۲۰۱ طرز تهیه
- ۲۰۱ سالاد مرغ
- ۲۰۱ مواد لازم
- ۲۰۲ طرز تهیه
- ۲۰۲ سالاد میگو
- ۲۰۲ مواد لازم
- ۲۰۲ طرز تهیه
- ۲۰۲ سالاد میوه
- ۲۰۲ مواد لازم
- ۲۰۲ طرز تهیه
- ۲۰۲ سالاد نخود فرنگی
- ۲۰۲ مواد لازم
- ۲۰۲ طرز تهیه
- ۲۰۳ سالاد هویج
- ۲۰۳ مواد لازم
- ۲۰۳ طرز تهیه

- ۲۰۳ سالاد کالباس
- ۲۰۳ مواد لازم
- ۲۰۳ طرز تهیه
- ۲۰۳ سالاد کاهو
- ۲۰۳ مواد لازم
- ۲۰۳ طرز تهیه
- ۲۰۳ سالاد کاهو با ماست
- ۲۰۴ مواد لازم
- ۲۰۴ طرز تهیه
- ۲۰۴ سالاد کلم پیچ
- ۲۰۴ مواد لازم
- ۲۰۴ طرز تهیه
- ۲۰۴ سالاد کلم و کرفس
- ۲۰۴ مواد لازم
- ۲۰۴ طرز تهیه
- ۲۰۴ سالاد کنسرو ماهی تن
- ۲۰۴ مواد لازم
- ۲۰۵ طرز تهیه
- ۲۰۵ سالاد یونانی
- ۲۰۵ مواد لازم
- ۲۰۵ طرز تهیه
- ۲۰۵ ساندویچ ها
- ۲۰۵ ساندویچ پنیر و تخم مرغ
- ۲۰۵ مواد لازم

- ۲۰۵ طرز تهیه
- ۲۰۵ ساندویچ تخم مرغ
- ۲۰۵ مواد لازم
- ۲۰۶ طرز تهیه
- ۲۰۶ ساندویچ تن ماهی
- ۲۰۶ مواد لازم
- ۲۰۶ طرز تهیه
- ۲۰۶ ساندویچ جگر
- ۲۰۶ مواد لازم
- ۲۰۶ طرز تهیه
- ۲۰۶ ساندویچ زبان
- ۲۰۶ مواد لازم
- ۲۰۶ طرز تهیه
- ۲۰۷ ساندویچ سالاد الویه
- ۲۰۷ مواد لازم
- ۲۰۷ طرز تهیه
- ۲۰۷ ساندویچ سوسیس
- ۲۰۷ مواد لازم
- ۲۰۷ طرز تهیه
- ۲۰۷ ساندویچ سوسیس و سیب زمینی
- ۲۰۷ مواد لازم
- ۲۰۷ طرز تهیه
- ۲۰۷ ساندویچ مرغ
- ۲۰۷ مواد لازم

- ۲۰۸ طرز تهیه
- ۲۰۸ ساندویچ مغز
- ۲۰۸ مواد لازم
- ۲۰۸ طرز تهیه
- ۲۰۸ ساندویچ همبرگر
- ۲۰۸ مواد لازم
- ۲۰۸ طرز تهیه
- ۲۰۸ ساندویچ کالباس
- ۲۰۸ مواد لازم
- ۲۰۹ طرز تهیه
- ۲۰۹ سمبوسه هندی
- ۲۰۹ مواد لازم
- ۲۰۹ طرز تهیه
- ۲۰۹ فلافل
- ۲۰۹ مواد لازم
- ۲۰۹ طرز تهیه
- ۲۰۹ سس ها
- ۲۰۹ سس آبلیمو
- ۲۰۹ مواد لازم
- ۲۰۹ طرز تهیه
- ۲۱۰ سس آسان
- ۲۱۰ مواد لازم
- ۲۱۰ طرز تهیه
- ۲۱۰ سس باتارد

- ۲۱۰ مواد لازم
- ۲۱۰ طرز تهیه
- ۲۱۰ سس بشامل
- ۲۱۰ مواد لازم
- ۲۱۰ طرز تهیه
- ۲۱۱ سس بلونز
- ۲۱۱ مواد لازم
- ۲۱۱ طرز تهیه
- ۲۱۱ سس تخم مرغ و سیر
- ۲۱۱ مواد لازم
- ۲۱۱ طرز تهیه
- ۲۱۱ سس خامه
- ۲۱۱ مواد لازم
- ۲۱۱ طرز تهیه
- ۲۱۱ سس خردل
- ۲۱۲ مواد لازم
- ۲۱۲ طرز تهیه
- ۲۱۲ سس راسل
- ۲۱۲ مواد لازم
- ۲۱۲ طرز تهیه
- ۲۱۲ سس روغن زیتون
- ۲۱۲ مواد لازم
- ۲۱۲ طرز تهیه
- ۲۱۲ سس سرکه فرانسوی

۲۱۲	مواد لازم
۲۱۲	طرز تهیه
۲۱۳	سس سفید
۲۱۳	مواد لازم
۲۱۳	طرز تهیه
۲۱۳	سس شکلات
۲۱۳	مواد لازم
۲۱۳	طرز تهیه
۲۱۳	سس فلفل قرمز
۲۱۳	مواد لازم
۲۱۳	طرز تهیه
۲۱۴	سس گوجه فرنگی
۲۱۴	مواد لازم
۲۱۴	طرز تهیه
۲۱۴	سس ماست
۲۱۴	مواد لازم
۲۱۴	طرز تهیه
۲۱۴	سس مایونز
۲۱۴	مواد لازم
۲۱۴	طرز تهیه
۲۱۵	سس نعناع
۲۱۵	مواد لازم
۲۱۵	طرز تهیه
۲۱۵	سس هلندی

۲۱۵	مواد لازم
۲۱۵	طرز تهیه
۲۱۵	سس کارامل
۲۱۵	مواد لازم
۲۱۵	طرز تهیه
۲۱۵	سس کاکائو
۲۱۶	مواد لازم
۲۱۶	طرز تهیه
۲۱۶	سوپ ها
۲۱۶	سوپ اسفناج
۲۱۶	مواد لازم
۲۱۶	طرز تهیه
۲۱۶	سوپ اسکاتلندی
۲۱۶	مواد لازم
۲۱۶	طرز تهیه
۲۱۶	سوپ انار
۲۱۶	مواد لازم
۲۱۷	طرز تهیه
۲۱۷	سوپ پرتقال
۲۱۷	مواد لازم
۲۱۷	طرز تهیه
۲۱۷	سوپ پیاز
۲۱۷	مواد لازم
۲۱۷	طرز تهیه

- ۲۱۷ سوپ تره تیزک
- ۲۱۷ مواد لازم
- ۲۱۸ طرز تهیه
- ۲۱۸ سوپ تره فرنگی
- ۲۱۸ مواد لازم
- ۲۱۸ طرز تهیه
- ۲۱۸ سوپ جو
- ۲۱۸ مواد لازم
- ۲۱۸ طرز تهیه
- ۲۱۸ سوپ حبوبات
- ۲۱۹ مواد لازم
- ۲۱۹ طرز تهیه
- ۲۱۹ سوپ ذرت
- ۲۱۹ مواد لازم
- ۲۱۹ طرز تهیه
- ۲۱۹ سوپ رشته فرنگی با آب مرغ
- ۲۱۹ مواد لازم
- ۲۱۹ طرز تهیه
- ۲۱۹ سوپ روسی
- ۲۲۰ مواد لازم
- ۲۲۰ طرز تهیه
- ۲۲۰ سوپ سبزی
- ۲۲۰ مواد لازم
- ۲۲۰ طرز تهیه

- ۲۲۰ سوپ سیب زمینی
- ۲۲۰ مواد لازم
- ۲۲۰ طرز تهیه
- ۲۲۰ سوپ عدس یونانی
- ۲۲۰ مواد لازم
- ۲۲۱ طرز تهیه
- ۲۲۱ سوپ قارچ
- ۲۲۱ مواد لازم
- ۲۲۱ طرز تهیه
- ۲۲۱ سوپ گشنیز
- ۲۲۱ مواد لازم
- ۲۲۱ طرز تهیه
- ۲۲۱ سوپ گوجه فرنگی
- ۲۲۱ مواد لازم
- ۲۲۱ طرز تهیه
- ۲۲۲ سوپ لپه
- ۲۲۲ مواد لازم
- ۲۲۲ طرز تهیه
- ۲۲۲ سوپ لوبیا سبز
- ۲۲۲ مواد لازم
- ۲۲۲ طرز تهیه
- ۲۲۲ سوپ لیمو ترش
- ۲۲۲ مواد لازم
- ۲۲۲ طرز تهیه

- ۲۲۳ سوپ ماهی
- ۲۲۳ مواد لازم
- ۲۲۳ طرز تهیه
- ۲۲۳ سوپ مجلسی
- ۲۲۳ مواد لازم
- ۲۲۳ طرز تهیه
- ۲۲۳ سوپ مرغ
- ۲۲۳ مواد لازم
- ۲۲۳ طرز تهیه
- ۲۲۳ سوپ نخود فرنگی
- ۲۲۴ مواد لازم
- ۲۲۴ طرز تهیه
- ۲۲۴ سوپ هویج
- ۲۲۴ مواد لازم
- ۲۲۴ طرز تهیه
- ۲۲۴ سوپ کدو حلوائی
- ۲۲۴ مواد لازم
- ۲۲۴ طرز تهیه
- ۲۲۴ سوپ کرفس
- ۲۲۵ مواد لازم
- ۲۲۵ طرز تهیه
- ۲۲۵ سوپ کنگر
- ۲۲۵ مواد لازم
- ۲۲۵ طرز تهیه

- ۲۲۵ شامی ها
- ۲۲۵ شامی آرد نخودچی
- ۲۲۵ مواد لازم
- ۲۲۵ طرز تهیه
- ۲۲۶ شامی برگ
- ۲۲۶ مواد لازم
- ۲۲۶ طرز تهیه
- ۲۲۶ شامی گوشت و سیب زمینی
- ۲۲۶ مواد لازم
- ۲۲۶ طرز تهیه
- ۲۲۶ شامی کباب گردو
- ۲۲۶ مواد لازم
- ۲۲۶ طرز تهیه
- ۲۲۶ شامی کباب لپه
- ۲۲۶ مواد لازم
- ۲۲۷ طرز تهیه
- ۲۲۷ شربت ها
- ۲۲۷ شربت آلبیمو
- ۲۲۷ مواد لازم
- ۲۲۷ طرز تهیه
- ۲۲۷ شربت آلبالو
- ۲۲۷ مواد لازم
- ۲۲۷ طرز تهیه
- ۲۲۷ شربت به لیمو

۲۲۷	مواد لازم
۲۲۷	طرز تهیه
۲۲۸	شربت پرتقال
۲۲۸	مواد لازم
۲۲۸	طرز تهیه
۲۲۸	شربت زغال اخته
۲۲۸	مواد لازم
۲۲۸	طرز تهیه
۲۲۸	شربت سکنجبین
۲۲۸	مواد لازم
۲۲۸	طرز تهیه
۲۲۸	شربت شاه توت
۲۲۸	مواد لازم
۲۲۹	طرز تهیه
۲۲۹	شربت گلاب
۲۲۹	مواد لازم
۲۲۹	طرز تهیه
۲۲۹	شربت لیمو با نعناع
۲۲۹	مواد لازم
۲۲۹	طرز تهیه
۲۲۹	شیرینی ها
۲۲۹	باقلوا
۲۲۹	مواد لازم
۲۲۹	طرز تهیه

۲۳۰	بامیه
۲۳۰	مواد لازم
۲۳۰	طرز تهیه
۲۳۰	پیراشکی
۲۳۰	مواد لازم
۲۳۰	طرز تهیه
۲۳۱	رولت
۲۳۱	مواد لازم
۲۳۱	طرز تهیه
۲۳۱	زولبیا
۲۳۱	مواد لازم
۲۳۱	طرز تهیه
۲۳۱	سوهان عسلی
۲۳۱	مواد لازم
۲۳۱	طرز تهیه
۲۳۲	شکلات
۲۳۲	مواد لازم
۲۳۲	طرز تهیه
۲۳۲	شیرینی بادامی
۲۳۲	مواد لازم
۲۳۲	طرز تهیه
۲۳۲	شیرینی بهشتی
۲۳۲	مواد لازم
۲۳۲	طرز تهیه

- ۲۳۳ شیرینی پاپیونی
- ۲۳۳ مواد لازم
- ۲۳۳ طرز تهیه
- ۲۳۳ شیرینی پروانه ای
- ۲۳۳ مواد لازم
- ۲۳۳ طرز تهیه
- ۲۳۳ شیرینی تمشک
- ۲۳۳ مواد لازم
- ۲۳۴ طرز تهیه
- ۲۳۴ شیرینی حلقه ای
- ۲۳۴ مواد لازم
- ۲۳۴ طرز تهیه
- ۲۳۴ شیرینی خامه ای
- ۲۳۴ مواد لازم
- ۲۳۴ طرز تهیه
- ۲۳۵ شیرینی دانمارکی
- ۲۳۵ مواد لازم
- ۲۳۵ طرز تهیه
- ۲۳۵ شیرینی دورنگ
- ۲۳۵ مواد لازم
- ۲۳۵ طرز تهیه
- ۲۳۵ شیرینی سیب با کشمش
- ۲۳۵ مواد لازم
- ۲۳۵ طرز تهیه

- ۲۳۶ شیرینی قطاب
- ۲۳۶ مواد لازم
- ۲۳۶ طرز تهیه
- ۲۳۶ شیرینی گردویی
- ۲۳۶ مواد لازم
- ۲۳۶ طرز تهیه
- ۲۳۶ شیرینی لطیفه
- ۲۳۶ مواد لازم
- ۲۳۷ طرز تهیه
- ۲۳۷ شیرینی مارمالاد و توت فرنگی
- ۲۳۷ مواد لازم
- ۲۳۷ طرز تهیه
- ۲۳۷ شیرینی نارگیلی
- ۲۳۷ مواد لازم
- ۲۳۷ طرز تهیه
- ۲۳۷ شیرینی کشمش
- ۲۳۸ مواد لازم
- ۲۳۸ طرز تهیه
- ۲۳۸ گوش فیل
- ۲۳۸ مواد لازم
- ۲۳۸ طرز تهیه
- ۲۳۸ میکادو
- ۲۳۸ مواد لازم
- ۲۳۸ طرز تهیه

- ۲۳۹ نان خامه ای
- ۲۳۹ مواد لازم
- ۲۳۹ طرز تهیه
- ۲۳۹ طاس کباب ها
- ۲۳۹ طاس کباب
- ۲۳۹ مواد لازم
- ۲۳۹ طرز تهیه
- ۲۳۹ طاس کباب بادمجان و سیب زمینی
- ۲۳۹ مواد لازم
- ۲۴۰ طرز تهیه
- ۲۴۰ طاس کباب پیاز
- ۲۴۰ مواد لازم
- ۲۴۰ طرز تهیه
- ۲۴۰ طاس کباب گوجه فرنگی
- ۲۴۰ مواد لازم
- ۲۴۰ طرز تهیه
- ۲۴۰ غذاهای با مایکروفر
- ۲۴۰ آبگوشت لوبیا قرمز با مایکروفر
- ۲۴۰ مواد لازم
- ۲۴۱ طرز تهیه
- ۲۴۱ استیک با مایکروفر
- ۲۴۱ مواد لازم
- ۲۴۱ طرز تهیه
- ۲۴۱ اسلامبولی پلو با مایکروفر

- ۲۴۱ مواد لازم املت اسپانیایی با مایکروفر
- ۲۴۱ طرز تهیه
- ۲۴۱ مواد لازم
- ۲۴۲ طرز تهیه
- ۲۴۲ املت فلافی با مایکروفر
- ۲۴۲ مواد لازم
- ۲۴۲ طرز تهیه
- ۲۴۲ املت کالباس با مایکروفر
- ۲۴۲ مواد لازم
- ۲۴۲ طرز تهیه
- ۲۴۳ برشتوک آرد نخود چی با مایکروفر
- ۲۴۳ مواد لازم
- ۲۴۳ طرز تهیه
- ۲۴۳ بورانی اسفناج با مایکروفر
- ۲۴۳ مواد لازم
- ۲۴۳ طرز تهیه
- ۲۴۳ بوقلمون با مایکروفر
- ۲۴۳ مواد لازم
- ۲۴۴ طرز تهیه
- ۲۴۴ بیسکویت شکری با مایکروفر
- ۲۴۴ مواد لازم
- ۲۴۴ طرز تهیه
- ۲۴۴ بیسکویت کرامب کراست با مایکروفر

- ۲۴۴ مواد لازم بیف استروگانف با مایکروفر
- ۲۴۴ طرز تهیه
- ۲۴۴ مواد لازم پاستری با مایکروفر
- ۲۴۵ طرز تهیه
- ۲۴۵ مواد لازم
- ۲۴۵ طرز تهیه
- ۲۴۵ پای هلو با مایکروفر
- ۲۴۵ مواد لازم
- ۲۴۵ طرز تهیه
- ۲۴۶ پلو فاسولی با مایکروفر
- ۲۴۶ مواد لازم
- ۲۴۶ طرز تهیه
- ۲۴۶ پلوی ساده با مایکروفر
- ۲۴۶ مواد لازم
- ۲۴۶ طرز تهیه
- ۲۴۶ پودینگ شکلاتی هلو با مایکروفر
- ۲۴۶ مواد لازم
- ۲۴۶ طرز تهیه
- ۲۴۷ پودینگ گوشت با مایکروفر
- ۲۴۷ مواد لازم
- ۲۴۷ طرز تهیه
- ۲۴۷ پوره سیب زمینی با مایکروفر

- ۲۴۷ مواد لازم
- ۲۴۷ طرز تهیه
- ۲۴۷ پیتزا با مایکروفر
- ۲۴۷ مواد لازم
- ۲۴۷ طرز تهیه
- ۲۴۸ تاس کباب با مایکروفر
- ۲۴۸ مواد لازم
- ۲۴۸ طرز تهیه
- ۲۴۸ ترشی بادمجان با مایکروفر
- ۲۴۸ مواد لازم
- ۲۴۸ طرز تهیه
- ۲۴۸ ته چین مرغ با مایکروفر
- ۲۴۸ مواد لازم
- ۲۴۸ طرز تهیه
- ۲۴۹ جوجه باری کیو با مایکروفر
- ۲۴۹ مواد لازم
- ۲۴۹ طرز تهیه
- ۲۴۹ جوجه پرتقالی با مایکروفر
- ۲۴۹ مواد لازم
- ۲۴۹ طرز تهیه
- ۲۴۹ جوجه تاندوری با مایکروفر
- ۲۴۹ مواد لازم
- ۲۵۰ طرز تهیه
- ۲۵۰ جوجه سیری با مایکروفر

۲۵۰	مواد لازم
۲۵۰	طرز تهیه
۲۵۰	جوجه عسلی با مایکروفر
۲۵۰	مواد لازم
۲۵۰	طرز تهیه
۲۵۱	جوجه کباب با مایکروفر
۲۵۱	مواد لازم
۲۵۱	طرز تهیه
۲۵۱	حلوا با مایکروفر
۲۵۱	مواد لازم
۲۵۱	طرز تهیه
۲۵۱	حلوی شیر با مایکروفر
۲۵۱	مواد لازم
۲۵۱	طرز تهیه
۲۵۱	خشک کردن سبزی با مایکروفر
۲۵۱	مواد لازم
۲۵۲	طرز تهیه
۲۵۲	خوراک جوجه با مایکروفر
۲۵۲	مواد لازم
۲۵۲	طرز تهیه
۲۵۲	خوراک چیپس با مایکروفر
۲۵۲	مواد لازم
۲۵۲	طرز تهیه
۲۵۲	خوراک ماهی با برنج با مایکروفر

- ۲۵۲ مواد لازم
- ۲۵۳ طرز تهیه
- ۲۵۳ خوراک ماهی پوچ با مایکروفر
- ۲۵۳ مواد لازم
- ۲۵۳ طرز تهیه
- ۲۵۳ خوراک مغز با مایکروفر
- ۲۵۳ مواد لازم
- ۲۵۳ طرز تهیه
- ۲۵۳ خوراک میگو با مایکروفر
- ۲۵۳ مواد لازم
- ۲۵۴ طرز تهیه
- ۲۵۴ خوراک کدو با مایکروفر
- ۲۵۴ مواد لازم
- ۲۵۴ طرز تهیه
- ۲۵۴ خوراک کوفته ریزه با مایکروفر
- ۲۵۴ مواد لازم
- ۲۵۴ طرز تهیه
- ۲۵۵ خورش آلو با مایکروفر
- ۲۵۵ مواد لازم
- ۲۵۵ طرز تهیه
- ۲۵۵ خورش فسنجان با مایکروفر
- ۲۵۵ مواد لازم
- ۲۵۵ طرز تهیه
- ۲۵۵ خورش قارچ با مایکروفر

- ۲۵۵ مواد لازم
- ۲۵۵ طرز تهیه
- ۲۵۶ خورشت هلو با مایکروفر
- ۲۵۶ مواد لازم
- ۲۵۶ طرز تهیه
- ۲۵۶ دسر لیمو با مایکروفر
- ۲۵۶ مواد لازم
- ۲۵۶ طرز تهیه
- ۲۵۶ دسر نسکافه با مایکروفر
- ۲۵۶ مواد لازم
- ۲۵۷ طرز تهیه
- ۲۵۷ دلمه فلفل سبز با مایکروفر
- ۲۵۷ مواد لازم
- ۲۵۷ طرز تهیه
- ۲۵۷ دلمه کلم با مایکروفر
- ۲۵۷ مواد لازم
- ۲۵۷ طرز تهیه
- ۲۵۸ ران سوخاری با سالاد با مایکروفر
- ۲۵۸ مواد لازم
- ۲۵۸ طرز تهیه
- ۲۵۸ رولت گوشت با مایکروفر
- ۲۵۸ مواد لازم
- ۲۵۸ طرز تهیه
- ۲۵۹ سالاد الویه با مایکروفر

- ۲۵۹ مواد لازم
- ۲۵۹ طرز تهیه
- ۲۵۹ سس اسپاگتی با مایکروفر
- ۲۵۹ مواد لازم
- ۲۵۹ طرز تهیه
- ۲۵۹ سس باری کیو با مایکروفر
- ۲۵۹ مواد لازم
- ۲۵۹ طرز تهیه
- ۲۶۰ سس پنیر با مایکروفر
- ۲۶۰ مواد لازم
- ۲۶۰ طرز تهیه
- ۲۶۰ سس خردل با مایکروفر
- ۲۶۰ مواد لازم
- ۲۶۰ طرز تهیه
- ۲۶۰ سس سفید با مایکروفر
- ۲۶۰ مواد لازم
- ۲۶۰ طرز تهیه
- ۲۶۰ سس گوجه با مایکروفر
- ۲۶۱ مواد لازم
- ۲۶۱ طرز تهیه
- ۲۶۱ سس هلندی با مایکروفر
- ۲۶۱ مواد لازم
- ۲۶۱ طرز تهیه
- ۲۶۱ سس وانیل با مایکروفر

- ۲۶۱ مواد لازم
- ۲۶۱ طرز تهیه
- ۲۶۱ سس کاری با مایکروفر
- ۲۶۲ مواد لازم
- ۲۶۲ طرز تهیه
- ۲۶۲ سس کاکائو با مایکروفر
- ۲۶۲ مواد لازم
- ۲۶۲ طرز تهیه
- ۲۶۲ سوپ جو با مایکروفر
- ۲۶۲ مواد لازم
- ۲۶۲ طرز تهیه
- ۲۶۲ سوپ جوجه با مایکروفر
- ۲۶۲ مواد لازم
- ۲۶۲ طرز تهیه
- ۲۶۲ سوپ سبزیجات با مایکروفر
- ۲۶۳ مواد لازم
- ۲۶۳ طرز تهیه
- ۲۶۳ سوپ ورمیشل با مایکروفر
- ۲۶۳ مواد لازم
- ۲۶۳ طرز تهیه
- ۲۶۴ سوفله پنیر با مایکروفر
- ۲۶۴ مواد لازم
- ۲۶۴ طرز تهیه
- ۲۶۴ سوفله سیب زمینی با مایکروفر

- ۲۶۴ مواد لازم
- ۲۶۴ طرز تهیه
- ۲۶۴ سوفله شکلات با مایکروفر
- ۲۶۴ مواد لازم
- ۲۶۴ طرز تهیه
- ۲۶۵ سیب زمینی با پنیر با مایکروفر
- ۲۶۵ مواد لازم
- ۲۶۵ طرز تهیه
- ۲۶۵ شلغم با مایکروفر
- ۲۶۵ مواد لازم
- ۲۶۵ طرز تهیه
- ۲۶۵ شکلات با مایکروفر
- ۲۶۵ مواد لازم
- ۲۶۵ طرز تهیه
- ۲۶۶ شیر برنج با مایکروفر
- ۲۶۶ مواد لازم
- ۲۶۶ طرز تهیه
- ۲۶۶ شیرینی زرد آلو با مایکروفر
- ۲۶۶ مواد لازم
- ۲۶۶ طرز تهیه
- ۲۶۶ شیرینی نارگیلی با مایکروفر
- ۲۶۶ مواد لازم
- ۲۶۶ طرز تهیه
- ۲۶۷ طبخ ماهی با مایکروفر

- ۲۶۷ مواد لازم
- ۲۶۷ طرز تهیه
- ۲۶۷ عدس پلو با مایکروفر
- ۲۶۷ مواد لازم
- ۲۶۷ طرز تهیه
- ۲۶۷ قزل آلا با شبد با مایکروفر
- ۲۶۷ مواد لازم
- ۲۶۷ طرز تهیه
- ۲۶۸ قزل آلا با قارچ با مایکروفر
- ۲۶۸ مواد لازم
- ۲۶۸ طرز تهیه
- ۲۶۸ قزل آلا بادامی با مایکروفر
- ۲۶۸ مواد لازم
- ۲۶۸ طرز تهیه
- ۲۶۸ قزل آلا خردلی با مایکروفر
- ۲۶۸ مواد لازم
- ۲۶۸ طرز تهیه
- ۲۶۹ قهوه ایرلندی با مایکروفر
- ۲۶۹ مواد لازم
- ۲۶۹ طرز تهیه
- ۲۶۹ گراتن مرغ با مایکروفر
- ۲۶۹ مواد لازم
- ۲۶۹ طرز تهیه
- ۲۶۹ گل کلم پنیری با مایکروفر

۲۶۹	مواد لازم
۲۶۹	طرز تهیه
۲۶۹	لارانیبا با مایکروفر
۲۷۰	مواد لازم
۲۷۰	طرز تهیه
۲۷۰	لبو با مایکروفر
۲۷۰	مواد لازم
۲۷۰	طرز تهیه
۲۷۰	لوبیا پلو با مایکروفر
۲۷۰	مواد لازم
۲۷۰	طرز تهیه
۲۷۱	ماهی شکم پر با مایکروفر
۲۷۱	مواد لازم
۲۷۱	طرز تهیه
۲۷۱	ماهی فلورنتین با مایکروفر
۲۷۱	مواد لازم
۲۷۱	طرز تهیه
۲۷۱	ماهی یونانی با مایکروفر
۲۷۱	مواد لازم
۲۷۱	طرز تهیه
۲۷۲	ماکارونی با پنیر با مایکروفر
۲۷۲	مواد لازم
۲۷۲	طرز تهیه
۲۷۲	ماکارونی با گوشت با مایکروفر

- ۲۷۲ مواد لازم
- ۲۷۲ طرز تهیه
- ۲۷۲ مربای آلبالو با مایکروفر
- ۲۷۲ مواد لازم
- ۲۷۳ طرز تهیه
- ۲۷۳ مربای تمشک با مایکروفر
- ۲۷۳ مواد لازم
- ۲۷۳ طرز تهیه
- ۲۷۳ مرغ بریان با مایکروفر
- ۲۷۳ مواد لازم
- ۲۷۳ طرز تهیه
- ۲۷۳ مرغ ساده با مایکروفر
- ۲۷۳ مواد لازم
- ۲۷۳ طرز تهیه
- ۲۷۴ مسقطی با مایکروفر
- ۲۷۴ مواد لازم
- ۲۷۴ طرز تهیه
- ۲۷۴ میگو کره ای با مایکروفر
- ۲۷۴ مواد لازم
- ۲۷۴ طرز تهیه
- ۲۷۴ نان اسفنجی با مایکروفر
- ۲۷۴ مواد لازم
- ۲۷۴ طرز تهیه
- ۲۷۵ نان انجیری با مایکروفر

- ۲۷۵ مواد لازم
- ۲۷۵ طرز تهیه
- ۲۷۵ نان سفید با مایکروفر
- ۲۷۵ مواد لازم
- ۲۷۵ طرز تهیه
- ۲۷۵ نان گندمی با مایکروفر
- ۲۷۵ مواد لازم
- ۲۷۵ طرز تهیه
- ۲۷۶ نیمرو با مایکروفر
- ۲۷۶ مواد لازم
- ۲۷۶ طرز تهیه
- ۲۷۶ نیمرو گوشت با مایکروفر
- ۲۷۶ مواد لازم
- ۲۷۶ طرز تهیه
- ۲۷۶ همبرگر با مایکروفر
- ۲۷۶ مواد لازم
- ۲۷۷ طرز تهیه
- ۲۷۷ کاستارد با مایکروفر
- ۲۷۷ مواد لازم
- ۲۷۷ طرز تهیه
- ۲۷۷ کباب پنیری با مایکروفر
- ۲۷۷ مواد لازم
- ۲۷۷ طرز تهیه
- ۲۷۷ کباب تابه ای با مایکروفر

- ۲۷۷ مواد لازم
- ۲۷۸ طرز تهیه
- ۲۷۸ کرم شکلاتی مغزدار با مایکروفر
- ۲۷۸ مواد لازم
- ۲۷۸ طرز تهیه
- ۲۷۸ کمپوت سیب با مایکروفر
- ۲۷۸ مواد لازم
- ۲۷۸ طرز تهیه
- ۲۷۸ کمپوت گیلان با مایکروفر
- ۲۷۹ مواد لازم
- ۲۷۹ طرز تهیه
- ۲۷۹ کوفته با مایکروفر
- ۲۷۹ مواد لازم
- ۲۷۹ طرز تهیه
- ۲۷۹ کوفته گوشت با مایکروفر
- ۲۷۹ مواد لازم
- ۲۷۹ طرز تهیه
- ۲۷۹ کوفته کاری مرغ با مایکروفر
- ۲۸۰ مواد لازم
- ۲۸۰ طرز تهیه
- ۲۸۰ کوکو سبزی با مایکروفر
- ۲۸۰ مواد لازم
- ۲۸۰ طرز تهیه
- ۲۸۰ کوکوی سیب زمینی با مایکروفر

- ۲۸۰ مواد لازم
- ۲۸۰ طرز تهیه
- ۲۸۱ کوکوی مرغ با مایکروفر
- ۲۸۱ مواد لازم
- ۲۸۱ طرز تهیه
- ۲۸۱ کیک اسفنجی با مایکروفر
- ۲۸۱ مواد لازم
- ۲۸۱ طرز تهیه
- ۲۸۱ کیک بادام و شکلات با مایکروفر
- ۲۸۱ مواد لازم
- ۲۸۱ طرز تهیه
- ۲۸۲ کیک خرما و نارگیل با مایکروفر
- ۲۸۲ مواد لازم
- ۲۸۲ طرز تهیه
- ۲۸۲ کیک زنجبیلی با مایکروفر
- ۲۸۲ مواد لازم
- ۲۸۲ طرز تهیه
- ۲۸۲ کیک گردویی با مایکروفر
- ۲۸۲ مواد لازم
- ۲۸۲ طرز تهیه
- ۲۸۳ کیک میوه ای با مایکروفر
- ۲۸۳ مواد لازم
- ۲۸۳ طرز تهیه
- ۲۸۳ کیک کاکائویی با مایکروفر

- ۲۸۳ مواد لازم
- ۲۸۳ طرز تهیه
- ۲۸۳ کیک کره ای با مایکروفر
- ۲۸۳ مواد لازم
- ۲۸۴ طرز تهیه
- ۲۸۴ کیک کشمشی با مایکروفر
- ۲۸۴ مواد لازم
- ۲۸۴ طرز تهیه
- ۲۸۴ غذاهای پرنده ها
- ۲۸۴ اردک سوخاری
- ۲۸۴ مواد لازم
- ۲۸۴ طرز تهیه
- ۲۸۴ بوقلمون سرخ شده
- ۲۸۵ مواد لازم
- ۲۸۵ طرز تهیه
- ۲۸۵ بوقلمون و کرفس
- ۲۸۵ مواد لازم
- ۲۸۵ طرز تهیه
- ۲۸۵ غاز سرخ شده
- ۲۸۵ مواد لازم
- ۲۸۵ طرز تهیه
- ۲۸۵ قرقاول سرخ شده
- ۲۸۵ مواد لازم
- ۲۸۶ طرز تهیه

۲۸۶	مرغابی سرخ شده
۲۸۶	مواد لازم
۲۸۶	طرز تهیه
۲۸۶	کبوتر سرخ شده
۲۸۶	مواد لازم
۲۸۶	طرز تهیه
۲۸۶	غذاهای دریایی
۲۸۶	راگوی ماهی
۲۸۶	مواد لازم
۲۸۷	طرز تهیه
۲۸۷	ماهی آب پز
۲۸۷	مواد لازم
۲۸۷	طرز تهیه
۲۸۷	ماهی آزاد و لیمو
۲۸۷	مواد لازم
۲۸۷	طرز تهیه
۲۸۷	ماهی اسفناج
۲۸۷	مواد لازم
۲۸۷	طرز تهیه
۲۸۸	ماهی تو پر
۲۸۸	مواد لازم
۲۸۸	طرز تهیه
۲۸۸	ماهی دودی سرخ شده
۲۸۸	مواد لازم

۲۸۸	طرز تهیه
۲۸۸	ماهی ساده
۲۸۸	مواد لازم
۲۸۸	طرز تهیه
۲۸۹	ماهی سوخاری
۲۸۹	مواد لازم
۲۸۹	طرز تهیه
۲۸۹	غذاهای گوشتی
۲۸۹	استیک خردل
۲۸۹	مواد لازم
۲۸۹	طرز تهیه
۲۸۹	بیف استرگانف
۲۸۹	مواد لازم
۲۸۹	طرز تهیه
۲۹۰	بیفتک
۲۹۰	مواد لازم
۲۹۰	طرز تهیه
۲۹۰	بیفتک سورپریز
۲۹۰	مواد لازم
۲۹۰	طرز تهیه
۲۹۰	پیراشکی قارچ
۲۹۰	مواد لازم
۲۹۰	طرز تهیه
۲۹۱	پیراشکی گوشت

۲۹۱	مواد لازم
۲۹۱	طرز تهیه
۲۹۱	راگوی گوساله
۲۹۱	مواد لازم
۲۹۱	طرز تهیه
۲۹۱	رولت گوشت
۲۹۱	مواد لازم
۲۹۲	طرز تهیه
۲۹۲	ژینگو
۲۹۲	مواد لازم
۲۹۲	طرز تهیه
۲۹۲	سوخاری میگو
۲۹۲	مواد لازم
۲۹۲	طرز تهیه
۲۹۲	شنیسل گوشت گوساله
۲۹۲	مواد لازم
۲۹۲	طرز تهیه
۲۹۳	گراتینه مرغ
۲۹۳	مواد لازم
۲۹۳	طرز تهیه
۲۹۳	مرغ سرخ شده
۲۹۳	مواد لازم
۲۹۳	طرز تهیه
۲۹۳	مرغ کباب دیگی

- ۲۹۳ مواد لازم
- ۲۹۳ طرز تهیه
- ۲۹۳ نوزات گوساله
- ۲۹۳ مواد لازم
- ۲۹۴ طرز تهیه
- ۲۹۴ غذاهای محلی
- ۲۹۴ دو پیازه سیب زمینی
- ۲۹۴ مواد لازم
- ۲۹۴ طرز تهیه
- ۲۹۴ شکم پاره
- ۲۹۴ مواد لازم
- ۲۹۴ طرز تهیه
- ۲۹۴ غذای ترکی
- ۲۹۵ مواد لازم
- ۲۹۵ طرز تهیه
- ۲۹۵ غذای چینی
- ۲۹۵ مواد لازم
- ۲۹۵ طرز تهیه
- ۲۹۵ غذای ژاپنی
- ۲۹۵ مواد لازم
- ۲۹۵ طرز تهیه
- ۲۹۵ غذای لبنانی (کوبه)
- ۲۹۵ مواد لازم
- ۲۹۶ طرز تهیه

۲۹۶	غذای هندی
۲۹۶	مواد لازم
۲۹۶	طرز تهیه
۲۹۶	میرزا قاسمی
۲۹۶	مواد لازم
۲۹۶	طرز تهیه
۲۹۶	کشک و بادمجان
۲۹۶	مواد لازم
۲۹۶	طرز تهیه
۲۹۷	یتیمچه بادمجان
۲۹۷	مواد لازم
۲۹۷	طرز تهیه
۲۹۷	مارمالادها
۲۹۷	مارمالاد آلبالو
۲۹۷	مواد لازم
۲۹۷	طرز تهیه
۲۹۷	مارمالاد انگور
۲۹۷	مواد لازم
۲۹۷	طرز تهیه
۲۹۸	مارمالاد به
۲۹۸	مواد لازم
۲۹۸	طرز تهیه
۲۹۸	مارمالاد پرتقال
۲۹۸	مواد لازم

۲۹۸	طرز تهیه
۲۹۸	مارمالاد تمشک
۲۹۸	مواد لازم
۲۹۸	طرز تهیه
۲۹۸	مارمالاد توت فرنگی
۲۹۸	مواد لازم
۲۹۹	طرز تهیه
۲۹۹	مارمالاد زرد آلو
۲۹۹	مواد لازم
۲۹۹	طرز تهیه
۲۹۹	مارمالاد سیب
۲۹۹	مواد لازم
۲۹۹	طرز تهیه
۲۹۹	مارمالاد گیلاس
۲۹۹	مواد لازم
۲۹۹	طرز تهیه
۳۰۰	مارمالاد مخلوط
۳۰۰	مواد لازم
۳۰۰	طرز تهیه
۳۰۰	ماکارونی ها
۳۰۰	اسپاگتی با قارچ
۳۰۰	مواد لازم
۳۰۰	طرز تهیه
۳۰۰	اسپاگتی گردو

- ۳۰۰ مواد لازم
- ۳۰۰ طرز تهیه
- ۳۰۱ اسپاگتی گوجه فرنگی
- ۳۰۱ مواد لازم
- ۳۰۱ طرز تهیه
- ۳۰۱ ماکارونی با اسفناج
- ۳۰۱ مواد لازم
- ۳۰۱ طرز تهیه
- ۳۰۱ ماکارونی با پنیر
- ۳۰۱ مواد لازم
- ۳۰۱ طرز تهیه
- ۳۰۲ ماکارونی با ژامبون
- ۳۰۲ مواد لازم
- ۳۰۲ طرز تهیه
- ۳۰۲ ماکارونی با سس گوجه فرنگی
- ۳۰۲ مواد لازم
- ۳۰۲ طرز تهیه
- ۳۰۲ ماکارونی با قارچ
- ۳۰۲ مواد لازم
- ۳۰۲ طرز تهیه
- ۳۰۳ ماکارونی با گوشت
- ۳۰۳ مواد لازم
- ۳۰۳ طرز تهیه
- ۳۰۳ ماکارونی قالبی

۳۰۳	مواد لازم
۳۰۳	طرز تهیه
۳۰۳	مرباها
۳۰۴	مربای آلبالو
۳۰۴	مواد لازم
۳۰۴	طرز تهیه
۳۰۴	مربای آناناس
۳۰۴	مواد لازم
۳۰۴	طرز تهیه
۳۰۴	مربای انجیر
۳۰۴	مواد لازم
۳۰۴	طرز تهیه
۳۰۴	مربای انگور
۳۰۴	مواد لازم
۳۰۴	طرز تهیه
۳۰۵	مربای بادمجان
۳۰۵	مواد لازم
۳۰۵	طرز تهیه
۳۰۵	مربای بالنگ
۳۰۵	مواد لازم
۳۰۵	طرز تهیه
۳۰۵	مربای به
۳۰۵	مواد لازم
۳۰۶	طرز تهیه

- ۳۰۶ مربای بهار نارنج
- ۳۰۶ مواد لازم
- ۳۰۶ طرز تهیه
- ۳۰۶ مربای پوست پرتقال
- ۳۰۶ مواد لازم
- ۳۰۶ طرز تهیه
- ۳۰۶ مربای پوست نارنج
- ۳۰۶ مواد لازم
- ۳۰۶ طرز تهیه
- ۳۰۷ مربای تمشک
- ۳۰۷ مواد لازم
- ۳۰۷ طرز تهیه
- ۳۰۷ مربای توت فرنگی
- ۳۰۷ مواد لازم
- ۳۰۷ طرز تهیه
- ۳۰۷ مربای زرد آلو
- ۳۰۷ مواد لازم
- ۳۰۷ طرز تهیه
- ۳۰۸ مربای زرشک
- ۳۰۸ مواد لازم
- ۳۰۸ طرز تهیه
- ۳۰۸ مربای سیب
- ۳۰۸ مواد لازم
- ۳۰۸ طرز تهیه

- ۳۰۸ مربای شلیل
- ۳۰۸ مواد لازم
- ۳۰۸ طرز تهیه
- ۳۰۸ مربای گلایی
- ۳۰۸ مواد لازم
- ۳۰۹ طرز تهیه
- ۳۰۹ مربای گیلاس
- ۳۰۹ مواد لازم
- ۳۰۹ طرز تهیه
- ۳۰۹ مربای مخلوط
- ۳۰۹ مواد لازم
- ۳۰۹ طرز تهیه
- ۳۰۹ مربای هلو
- ۳۰۹ مواد لازم
- ۳۰۹ طرز تهیه
- ۳۱۰ مربای هویج
- ۳۱۰ مواد لازم
- ۳۱۰ طرز تهیه
- ۳۱۰ نان ها
- ۳۱۰ نان باگت
- ۳۱۰ مواد لازم
- ۳۱۰ طرز تهیه
- ۳۱۰ نان برنجی
- ۳۱۰ مواد لازم

۳۱۰	طرز تهیه
۳۱۱	نان جو
۳۱۱	مواد لازم
۳۱۱	طرز تهیه
۳۱۱	نان سوخاری
۳۱۱	مواد لازم
۳۱۱	طرز تهیه
۳۱۱	نان شیرمال
۳۱۱	مواد لازم
۳۱۲	طرز تهیه
۳۱۲	نان قندی
۳۱۲	مواد لازم
۳۱۲	طرز تهیه
۳۱۲	نان نخودچی
۳۱۲	مواد لازم
۳۱۲	طرز تهیه
۳۱۲	نان همبرگر
۳۱۲	مواد لازم
۳۱۳	طرز تهیه
۳۱۳	نوشیدنی ها
۳۱۳	چای شکلات
۳۱۳	مواد لازم
۳۱۳	طرز تهیه
۳۱۳	چای نعناع

- ۳۱۳ مواد لازم
- ۳۱۳ طرز تهیه
- ۳۱۳ دوغ
- ۳۱۳ مواد لازم
- ۳۱۳ طرز تهیه
- ۳۱۴ شیر بادام
- ۳۱۴ مواد لازم
- ۳۱۴ طرز تهیه
- ۳۱۴ شیر بستنی
- ۳۱۴ مواد لازم
- ۳۱۴ طرز تهیه
- ۳۱۴ شیر گردو
- ۳۱۴ مواد لازم
- ۳۱۴ طرز تهیه
- ۳۱۴ قهوه
- ۳۱۴ مواد لازم
- ۳۱۴ طرز تهیه
- ۳۱۵ معجون
- ۳۱۵ مواد لازم
- ۳۱۵ طرز تهیه
- ۳۱۵ معجون مخصوص افلاطون
- ۳۱۵ مواد لازم
- ۳۱۵ طرز تهیه
- ۳۱۵ نوشیدنی آناناس

۳۱۵	مواد لازم
۳۱۵	طرز تهیه
۳۱۵	نوشیدنی انگور
۳۱۶	مواد لازم
۳۱۶	طرز تهیه
۳۱۶	نوشیدنی توت فرنگی
۳۱۶	مواد لازم
۳۱۶	طرز تهیه
۳۱۶	نوشیدنی سیب
۳۱۶	مواد لازم
۳۱۶	طرز تهیه
۳۱۶	نوشیدنی قهوه شکلاتی
۳۱۶	مواد لازم
۳۱۶	طرز تهیه
۳۱۷	نوشیدنی وانیلی
۳۱۷	مواد لازم
۳۱۷	طرز تهیه
۳۱۷	کافه گلاسه
۳۱۷	مواد لازم
۳۱۷	طرز تهیه
۳۱۷	کیاب ها
۳۱۷	جوجه کیاب
۳۱۷	مواد لازم
۳۱۷	طرز تهیه

- ۳۱۷ کباب بادمجان
- ۳۱۷ مواد لازم
- ۳۱۸ طرز تهیه
- ۳۱۸ کباب برگ
- ۳۱۸ مواد لازم
- ۳۱۸ طرز تهیه
- ۳۱۸ کباب برنجی
- ۳۱۸ مواد لازم
- ۳۱۸ طرز تهیه
- ۳۱۸ کباب بره
- ۳۱۸ مواد لازم
- ۳۱۸ طرز تهیه
- ۳۱۹ کباب چنجه
- ۳۱۹ مواد لازم
- ۳۱۹ طرز تهیه
- ۳۱۹ کباب حسینی
- ۳۱۹ مواد لازم
- ۳۱۹ طرز تهیه
- ۳۱۹ کباب دل و قلوه و جگر
- ۳۱۹ مواد لازم
- ۳۱۹ طرز تهیه
- ۳۱۹ کباب دوری
- ۳۲۰ مواد لازم
- ۳۲۰ طرز تهیه

- ۳۲۰ کباب دیگی
- ۳۲۰ مواد لازم
- ۳۲۰ طرز تهیه
- ۳۲۰ کباب ژاپنی
- ۳۲۰ مواد لازم
- ۳۲۰ طرز تهیه
- ۳۲۰ کباب قفقازی
- ۳۲۱ مواد لازم
- ۳۲۱ طرز تهیه
- ۳۲۱ کباب گوشت و سیب زمینی
- ۳۲۱ مواد لازم
- ۳۲۱ طرز تهیه
- ۳۲۱ کباب ماهی
- ۳۲۱ مواد لازم
- ۳۲۱ طرز تهیه
- ۳۲۱ کباب ماهی اوزون برون
- ۳۲۱ مواد لازم
- ۳۲۲ طرز تهیه
- ۳۲۲ کباب میگو
- ۳۲۲ مواد لازم
- ۳۲۲ طرز تهیه
- ۳۲۲ کباب کوبیده
- ۳۲۲ مواد لازم
- ۳۲۲ طرز تهیه

- ۳۲۲ کتلت ها
- ۳۲۲ کتلت بادمجان
- ۳۲۲ مواد لازم
- ۳۲۲ طرز تهیه
- ۳۲۳ کتلت برگ ریواس
- ۳۲۳ مواد لازم
- ۳۲۳ طرز تهیه
- ۳۲۳ کتلت دسته دار
- ۳۲۳ مواد لازم
- ۳۲۳ طرز تهیه
- ۳۲۳ کتلت زبان گوسفند
- ۳۲۳ مواد لازم
- ۳۲۳ طرز تهیه
- ۳۲۴ کتلت سیب زمینی به شیوه هندی
- ۳۲۴ مواد لازم
- ۳۲۴ طرز تهیه
- ۳۲۴ کتلت سیب زمینی پخته
- ۳۲۴ مواد لازم
- ۳۲۴ طرز تهیه
- ۳۲۴ کتلت سیب زمینی خام
- ۳۲۴ مواد لازم
- ۳۲۴ طرز تهیه
- ۳۲۵ کتلت عراقی
- ۳۲۵ مواد لازم

- ۳۲۵ طرز تهیه
- ۳۲۵ کتلت گوشت
- ۳۲۵ مواد لازم
- ۳۲۵ طرز تهیه
- ۳۲۵ کتلت گوشت و سبزی
- ۳۲۵ مواد لازم
- ۳۲۵ طرز تهیه
- ۳۲۶ کتلت گوشت و سیب زمینی
- ۳۲۶ مواد لازم
- ۳۲۶ طرز تهیه
- ۳۲۶ کتلت لوبیا
- ۳۲۶ مواد لازم
- ۳۲۶ طرز تهیه
- ۳۲۶ کتلت ماهی
- ۳۲۶ مواد لازم
- ۳۲۶ طرز تهیه
- ۳۲۷ کتلت مرغ
- ۳۲۷ مواد لازم
- ۳۲۷ طرز تهیه
- ۳۲۷ کتلت مغز گوسفند
- ۳۲۷ مواد لازم
- ۳۲۷ طرز تهیه
- ۳۲۷ کتلت میگو
- ۳۲۷ مواد لازم

- ۳۲۷ طرز تهیه
- ۳۲۷ کتلت یونانی
- ۳۲۷ مواد لازم
- ۳۲۸ طرز تهیه
- ۳۲۸ کرمها
- ۳۲۸ کرم بادام
- ۳۲۸ مواد لازم
- ۳۲۸ طرز تهیه
- ۳۲۸ کرم پرتقال
- ۳۲۸ مواد لازم
- ۳۲۸ طرز تهیه
- ۳۲۸ کرم روسی
- ۳۲۸ مواد لازم
- ۳۲۸ طرز تهیه
- ۳۲۹ کرم شارلوت
- ۳۲۹ مواد لازم
- ۳۲۹ طرز تهیه
- ۳۲۹ کرم شکلاتی
- ۳۲۹ مواد لازم
- ۳۲۹ طرز تهیه
- ۳۲۹ کرم گردویی
- ۳۲۹ مواد لازم
- ۳۲۹ طرز تهیه
- ۳۳۰ کرم موزی

- ۳۳۰ مواد لازم
- ۳۳۰ طرز تهیه
- ۳۳۰ کرم ناپلئونی
- ۳۳۰ مواد لازم
- ۳۳۰ طرز تهیه
- ۳۳۰ کرم هلو
- ۳۳۰ مواد لازم
- ۳۳۰ طرز تهیه
- ۳۳۱ کرم کارامل
- ۳۳۱ مواد لازم
- ۳۳۱ طرز تهیه
- ۳۳۱ کرم کاکائو
- ۳۳۱ مواد لازم
- ۳۳۱ طرز تهیه
- ۳۳۱ کرم کره ای
- ۳۳۱ مواد لازم
- ۳۳۱ طرز تهیه
- ۳۳۱ کرم کشمش
- ۳۳۲ مواد لازم
- ۳۳۲ طرز تهیه
- ۳۳۲ کلوچه ها
- ۳۳۲ کلوچه پرتقالی
- ۳۳۲ مواد لازم
- ۳۳۲ طرز تهیه

- ۳۳۲ کلوچه خشک
- ۳۳۲ مواد لازم
- ۳۳۲ طرز تهیه
- ۳۳۲ کلوچه مربایی
- ۳۳۳ مواد لازم
- ۳۳۳ طرز تهیه
- ۳۳۳ کلوچه وانیلی
- ۳۳۳ مواد لازم
- ۳۳۳ طرز تهیه
- ۳۳۳ کمپوت ها
- ۳۳۳ کمپوت آلبالو
- ۳۳۳ مواد لازم
- ۳۳۳ طرز تهیه
- ۳۳۳ کمپوت آلو زرد
- ۳۳۴ مواد لازم
- ۳۳۴ طرز تهیه
- ۳۳۴ کمپوت انجیر
- ۳۳۴ مواد لازم
- ۳۳۴ طرز تهیه
- ۳۳۴ کمپوت پرتقال یا نارنگی
- ۳۳۴ مواد لازم
- ۳۳۴ طرز تهیه
- ۳۳۴ کمپوت زرد آلو
- ۳۳۴ مواد لازم

۳۳۵	طرز تهیه
۳۳۵	کمپوت سیب
۳۳۵	مواد لازم
۳۳۵	طرز تهیه
۳۳۵	کمپوت شلیل
۳۳۵	مواد لازم
۳۳۵	طرز تهیه
۳۳۵	کمپوت گلابی
۳۳۵	مواد لازم
۳۳۵	طرز تهیه
۳۳۵	کمپوت گوجه سبز
۳۳۶	مواد لازم
۳۳۶	طرز تهیه
۳۳۶	کمپوت گیلان
۳۳۶	مواد لازم
۳۳۶	طرز تهیه
۳۳۶	کمپوت موز
۳۳۶	مواد لازم
۳۳۶	طرز تهیه
۳۳۶	کمپوت هلو
۳۳۶	مواد لازم
۳۳۶	طرز تهیه
۳۳۷	کوفته ها
۳۳۷	کوفته آبلیمو

- ۳۳۷ مواد لازم
- ۳۳۷ طرز تهیه
- ۳۳۷ کوفته برنجی
- ۳۳۷ مواد لازم
- ۳۳۷ طرز تهیه
- ۳۳۷ کوفته پیازی
- ۳۳۷ مواد لازم
- ۳۳۸ طرز تهیه
- ۳۳۸ کوفته تبریزی
- ۳۳۸ مواد لازم
- ۳۳۸ طرز تهیه
- ۳۳۸ کوفته سوئدی
- ۳۳۸ مواد لازم
- ۳۳۸ طرز تهیه
- ۳۳۹ کوفته شوید باقلا
- ۳۳۹ مواد لازم
- ۳۳۹ طرز تهیه
- ۳۳۹ کوفته قلقلی
- ۳۳۹ مواد لازم
- ۳۳۹ طرز تهیه
- ۳۳۹ کوفته لپه
- ۳۳۹ مواد لازم
- ۳۳۹ طرز تهیه
- ۳۴۰ کوفته ماهی

- ۳۴۰ مواد لازم
- ۳۴۰ طرز تهیه
- ۳۴۰ کوفته مرغ
- ۳۴۰ مواد لازم
- ۳۴۰ طرز تهیه
- ۳۴۰ کوفته نخودچی
- ۳۴۰ مواد لازم
- ۳۴۰ طرز تهیه
- ۳۴۱ کوفته کباب
- ۳۴۱ مواد لازم
- ۳۴۱ طرز تهیه
- ۳۴۱ کوکو ها
- ۳۴۱ کوکوی اسفناج
- ۳۴۱ مواد لازم
- ۳۴۱ طرز تهیه
- ۳۴۱ کوکوی بادمجان
- ۳۴۱ مواد لازم
- ۳۴۱ طرز تهیه
- ۳۴۲ کوکوی باقلا
- ۳۴۲ مواد لازم
- ۳۴۲ طرز تهیه
- ۳۴۲ کوکوی تره و مغز گردو
- ۳۴۲ مواد لازم
- ۳۴۲ طرز تهیه

- ۳۴۲ کوکوی سبزی
- ۳۴۲ مواد لازم
- ۳۴۲ طرز تهیه
- ۳۴۲ کوکوی سبزی و گردو
- ۳۴۳ مواد لازم
- ۳۴۳ طرز تهیه
- ۳۴۳ کوکوی سیب زمینی
- ۳۴۳ مواد لازم
- ۳۴۳ طرز تهیه
- ۳۴۳ کوکوی گل کلم
- ۳۴۳ مواد لازم
- ۳۴۳ طرز تهیه
- ۳۴۳ کوکوی گوشت
- ۳۴۴ مواد لازم
- ۳۴۴ طرز تهیه
- ۳۴۴ کوکوی لوبیا سبز
- ۳۴۴ مواد لازم
- ۳۴۴ طرز تهیه
- ۳۴۴ کوکوی ماهی
- ۳۴۴ مواد لازم
- ۳۴۴ طرز تهیه
- ۳۴۴ کوکوی مرغ
- ۳۴۵ مواد لازم
- ۳۴۵ طرز تهیه

- ۳۴۵ کوکوی مغز
- ۳۴۵ مواد لازم
- ۳۴۵ طرز تهیه
- ۳۴۵ کوکوی کدو
- ۳۴۵ مواد لازم
- ۳۴۵ طرز تهیه
- ۳۴۵ کیک ها
- ۳۴۵ کیک آلبالو
- ۳۴۶ مواد لازم
- ۳۴۶ طرز تهیه
- ۳۴۶ کیک اسفنجی
- ۳۴۶ مواد لازم
- ۳۴۶ طرز تهیه
- ۳۴۶ کیک با قالب آلمانی
- ۳۴۶ مواد لازم
- ۳۴۶ طرز تهیه
- ۳۴۶ کیک بادامی
- ۳۴۷ مواد لازم
- ۳۴۷ طرز تهیه
- ۳۴۷ کیک حلقه ای کاکائو
- ۳۴۷ مواد لازم
- ۳۴۷ طرز تهیه
- ۳۴۷ کیک خرما
- ۳۴۷ مواد لازم

۳۴۷	طرز تهیه
۳۴۸	کیک ساده
۳۴۸	مواد لازم
۳۴۸	طرز تهیه
۳۴۸	کیک سیب یا اسلو
۳۴۸	مواد لازم
۳۴۸	طرز تهیه
۳۴۸	کیک شکلاتی
۳۴۸	مواد لازم
۳۴۸	طرز تهیه
۳۴۹	کیک شیری
۳۴۹	مواد لازم
۳۴۹	طرز تهیه
۳۴۹	کیک گردوئی
۳۴۹	مواد لازم
۳۴۹	طرز تهیه
۳۴۹	کیک لیمو
۳۴۹	مواد لازم
۳۴۹	طرز تهیه
۳۵۰	کیک ماست
۳۵۰	مواد لازم
۳۵۰	طرز تهیه
۳۵۰	کیک موزی
۳۵۰	مواد لازم

- ۳۵۰ طرز تهیه
- ۳۵۰ کیک نارگیل - گیلان
- ۳۵۰ مواد لازم
- ۳۵۱ طرز تهیه
- ۳۵۱ کیک نقره ای
- ۳۵۱ مواد لازم
- ۳۵۱ طرز تهیه
- ۳۵۱ کیک کشمش - پرتقالی
- ۳۵۱ مواد لازم
- ۳۵۱ طرز تهیه
- ۳۵۱ کیک یزدی
- ۳۵۱ مواد لازم
- ۳۵۲ طرز تهیه
- ۳۵۲ کیک یک تخم مرغی
- ۳۵۲ مواد لازم
- ۳۵۲ طرز تهیه
- ۳۵۲ درباره مرکز تحقیقات رایانه‌ای قائمیه اصفهان

هنر آشپزی

مشخصات کتاب

سرشناسه: مرکز تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان، ۱۳۹۰ عنوان و نام پدیدآور: هنر آشپزی / واحد تحقیقات مرکز تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان مشخصات نشر: اصفهان: مرکز تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان ۱۳۹۰. مشخصات ظاهری: نرم افزار تلفن همراه و رایانه موضوع: آشپزی. موضوع: آشپزی ایرانی. موضوع: غذاهای سالم. رده بندی کنگره: TX۷۲۵/آ ۱ س ۷۵ ۱۳۸۵ رده بندی دیویی: ۶۴۱/۵

آبگوشت ها

آبگوشت بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۶ پیمانه رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد نخود ۱۵۰ گرم بادمجان ۲ عدد گوشت دنبه ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات: ۳ آبگوشت بادمجان گوشت را به همراه پیاز، نخود (خیس شده)، آب، نمک و فلفل روی شعله ملایم می‌پزیم. زمانی که گوشت کاملاً پخت بادمجان‌ها را سرخ کرده و به آن اضافه می‌کنیم. رب گوجه را ۱۰ دقیقه قبل از اینکه غذا را از روی شعله گاز برداریم به آبگوشت اضافه می‌کنیم.

آبگوشت بزباش

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری لیمو عمانی ۳ عدد آب ۶ پیمانه پیاز ۱ عدد سبزی قورمه ۱۰۰ گرم سیب زمینی ۱ عدد نخود ۲۰۰ گرم لوبیا چیتی ۱۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات: ۳ زمانی که مواد پختند، سیب زمینی و لیمو عمانی را می‌افزاییم. نیم ساعت بعد آبگوشت آماده است. آبگوشت بزباش نخود، لوبیا، گوشت، پیاز، آب، نمک و فلفل را در ظرفی ریخته، می‌گذاریم بپزند. سبزی را در روغن سرخ کرده و به مواد درون قابلمه اضافه می‌کنیم. البته نخود و لوبیا را باید از شب قبل خیس کرد.

آبگوشت ترشاله

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی گوجه فرنگی ۳ عدد برگه قیس ۵. پیمانہ پیاز ۱ عدد نخود ۵. پیمانہ گوشت ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ آبگوشت ترشاله گوشت، نخود از قبل خیس شده، نمک و فلفل را به همراه ۶ پیمانہ آب می‌پزیم. بعد از پخته شدن گوجه، برگه قیسی را اضافه کرده، مجدداً روی حرارت می‌گذاریم تا پخته شوند و آبگوشت جا بیافتد.

آبگوشت رب انار

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری شنبلیله خشک ۱ قاشق سوپخوری رب انار ۲ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۴ عدد پیاز ۳ عدد آرد ۲ قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ آبگوشت رب انار ابتدا پیاز را با روغن سرخ کرده، سپس آرد و شنبلیله را نیز به پیاز اضافه کرده و تفت می‌دهیم. بعد این مواد را به همراه ۳ پیمانہ آب، نمک و فلفل روی حرارت می‌گذاریم. تخم مرغها را شکسته، خوب مخلوط می‌کنیم، بعد کم کم به مواد قبل افزوده و مرتب هم می‌زنیم. رب انار را نیز در آخر اضافه می‌کنیم.

آبگوشت ساده

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۶ پیمانہ لیمو عمانی ۳ عدد رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد سیب زمینی ۳ عدد نخود ۱۰۰ گرم لوبیا سفید ۱۰۰ گرم گوشت ۷۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ آبگوشت ساده نخود و لوبیا را از قبل خیس می‌کنیم. گوشت، پیاز و آب را روی حرارت می‌گذاریم. زمانیکه گوشت نیم پز شد، نخود و لوبیا را اضافه کرده تا کاملاً بپزند. بعد سیب زمینی، لیمو عمانی، نمک، فلفل و زردچوبه را اضافه کرده و تا پخته شدن سیب زمینی صبر می‌کنیم. در آخر رب گوجه را اضافه می‌کنیم. ۱۵ دقیقه بعد آبگوشت ما حاضر است.

آبگوشت فوری

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپخوری هویج ۳ عدد سیب زمینی ۵ عدد پیاز ۱ عدد جعفری ۰ مقداری گوشت ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ آبگوشت فوری گوشت را با پیاز و ۶ پیمانه آب می‌پزیم. بعد از پخته شدن سیب زمینی، هویج، جعفری، نمک، فلفل و ادویه را اضافه می‌کنیم. پس از ۲۰ دقیقه رب گوجه را می‌ریزیم. بعد از ۵ دقیقه آبگوشت حاضر است. در صورت تمایل، می‌توانیم برای چاشنی از لیمو عمانی استفاده کنیم.

آبگوشت قورمه سبزی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری لیمو عمانی ۲ عدد پیاز ۱ عدد لپه ۱۰۰ گرم سبزی قورمه ۲۰۰ گرم گوشت ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ آبگوشت قورمه سبزی گوشت و پیاز را با روغن تفت داده، به همراه لپه و ۶ پیمانه آب می‌گذاریم تا کاملاً پخته شود. ۱۵ دقیقه بعد آبگوشت حاضر است. بعد از پخته شدن مواد سبزی قورمه، لیمو عمانی، نمک و فلفل را اضافه می‌کنیم.

آبگوشت گندم**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی گوجه فرنگی ۲ عدد پیاز ۱ عدد سیب زمینی ۲ عدد نخود ۱۵۰ گرم گندم پوست کنده ۱۵۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ نیم ساعت بعد آبگوشت گندم آماده است. سیب زمینی، گوجه، نمک و فلفل را پس از پخته شدن مواد قبلی اضافه می‌کنیم. ابتدا گوشت، نخود، گندم، پیاز و آب را روی حرارت ملایم می‌گذاریم تا پخته شوند. آبگوشت گندم و نخود را باید از قبل خیس کنیم.

آبگوشت لپه**مواد لازم**

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری لیمو عمانی ۳ عدد رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد سیب زمینی ۴ عدد گوشت ۷۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از پخته شدن گوشت، سیب زمینی، رب گوجه فرنگی و لیمو عمانی را اضافه کرده، پس از پخته شدن سیب زمینی آبگوشت آماده است. سپس به آن نمک و فلفل، زردچوبه و آب اضافه کرده و روی حرارت ملایم می‌گذاریم تا خوب

پخته شوند. آبگوشت لپه گوشت و پیاز را با روغن تفت داده، لپه را نیز به مدت ۳ دقیقه تفت می دهیم.

آبگوشت لوبیا سفید

مواد لازم

دارچین ۰ به مقدار کافی زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی پیاز ۲ عدد لوبیا سفید ۱ پیمانه گوشت ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از پخته شدن زردچوبه و دارچین را نیز اضافه کرده، پس از ۱۰ دقیقه آبگوشت آماده است. آبگوشت لوبیا سفید گوشت، لوبیا، پیاز، نمک را به همراه ۶ پیمانه آب روی حرارت ملایم می پزیم

آبگوشت لیمو

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی لیمو عمانی ۳ عدد رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد سیب زمینی ۴ عدد نخود ۱۵۰ گرم گوشت ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس سیب زمینی را به همراه لیمو عمانی، رب گوجه فرنگی، نمک و فلفل به آبگوشت اضافه می کنیم. آبگوشت لیمو ابتدا نخود را با پیاز می کوبیم. بعد گوشت، زردچوبه و آب را به آن اضافه کرده، می گذاریم نیم پز شوند. ۱ ساعت بعد آبگوشت ما آماده است.

آبگوشت میوه خشک

مواد لازم

آبغوره ۱ قاشق سوپخوری آلو بخارا ۰ به مقدار کافی زرد آلو ۰ به مقدار کافی قیسی ۰ به مقدار کافی برگ هلو ۰ به مقدار کافی چغندر قند ۱ عدد لوبیا چیتی ۱۰۰ گرم نخود ۱۰۰ گرم گوشت ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ آبگوشت میوه خشک ابتدا گوشت، نخود و لوبیا را با ۸ پیمانه آب می پزیم. در آخر آبغوره را اضافه کرده و آبگوشت را سرو می کنیم. بعد از پخته شدن چغندر خرد شده، برگ هلو، قیسی، زرد آلو و آلو بخارا را اضافه کرده و می گذاریم تا آبگوشت جا بیافتد.

آبگوشت نخود و لوبیا

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۶ پیمانه سیب زمینی ۲ عدد پیاز ۱ عدد نخود ۲۰۰ گرم لوبیا قرمز ۱۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ آبگوشت نخود و لوبیا گوشت را به همراه نخود و لوبیا قرمز از قبل خیس شده، پیاز، آب و نمک می‌پزیم. بعد از پخته شدن، سیب زمینی، زردچوبه و فلفل را اضافه کرده، بعد از ۱۵ دقیقه آبگوشت آماده است.

آبگوشت کرمانی**مواد لازم**

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری خرما خشک ۱۰۰ گرم مغز گردو ۲۰۰ گرم سیب زمینی ۵ عدد پیاز ۲ عدد جعفری ۳۰ گرم شنبلیله ۵۰ گرم ترخان ۱۰۰ گرم ترشاله ۱۰۰ گرم به ۲ عدد لوبیا چیتی ۲۰۰ گرم نخود ۲۰۰ گرم گوشت ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ گوشت، لوبیا چیتی، به، ترشاله، خرما خشک و مغز گردو را نیز در قابلمه می‌ریزیم. وقتی مواد نیم پز شدند سیب زمینیها را اضافه کرده، ترخان، شنبلیله و جعفری را در روغن تفت داده و به مواد قبلی می‌افزاییم. آبگوشت کرمانی نخود و پیاز کوبیده شده را به آب جوش اضافه می‌کنیم. یک ساعت و نیم بعد آبگوشت حاضر است.

آبگوشت کله پاچه**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۶ پیمانه سرکه ۳ قاشق سوپخوری جعفری ۱۰۰ گرم سیب زمینی ۴ عدد پیاز ۱ عدد نخود ۲۰۰ گرم کله و پاچه گوسفند ۱ دست

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ آبگوشت کله پاچه نخود را از قبل خیس می‌کنیم. ۲ عدد سیب زمینی، پیاز، نخود، آب، نمک و فلفل را به همراه کله و پاچه به مدت ۴ ساعت می‌گذاریم تا بپزد. کله و پاچه آماده شده را با جعفری تزئین کرده و از سرکه یا آبلیمو برای چاشنی آن استفاده می‌کنیم. بعد از اینکه خوب پخت، بقیه سیب زمینی را اضافه کرده و می‌گذاریم نیم ساعت دیگر بپزد.

آبگوشت کله جوش**مواد لازم**

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲۰۰ گرم کشک ۱ کیلو پودر گردو ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد
نعناع ۱ قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ آبگوشت کله جوش ابتدا پیاز را با روغن سرخ می کنیم. نعناع داغ را موقع سرو به کله جوش اضافه می کنیم. در صورت تمایل می توانیم یک عدد تخم مرغ زده شده را در آخر پخت اضافه کنیم. بعد پودر گردو، ۲ پیمانه آب، نمک، فلفل و زردچوبه را به پیاز داغ اضافه می کنیم. بعد از اینکه این مواد چند جوش زدند، کشک را نیز می ریزیم.

آش ها

آش آلو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری زرد چوبه ۱ قاشق سوپخوری آب ۶ پیمانه نعناع خشک ۱ قاشق سوپخوری
لپه ۱۰۰ گرم آلو ۰.۵ کیلو پیاز ۳ عدد سبزی آش ۱ کیلو برنج ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از ۲ ساعت زردچوبه، نمک و فلفل را نیز اضافه می کنیم. پیازها را در روغن سرخ کرده، سپس به همراه آلو به مواد قبل می افزاییم. آش آماده است. از نعناع داغ و پیاز برای تزئین می توانیم استفاده کنیم. آش آلو لپه، سبزی و برنج را با مقداری آب می پزیم.

آش آماج

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری آب ۵ پیمانه آرد ۴۰۰ گرم لوبیا ۱۰۰ گرم عدس ۱۰۰ گرم پیاز ۳ عدد اسفناج ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ این کار را تا وقتی تکرار می کنیم تا آرد به شکل دانه های ریز در آید. در این بین، دانه های آرد را نیز کم کم به آش افزوده و هم می زنیم. آش آماج آرد را روی یک سینی می ریزیم و کم کم به آن آب اضافه کرده و با کف دست مالش می دهیم. بعد از اینکه لعاب انداخت آش حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم. پیازها را در روغن سرخ کرده، به همراه نمک و فلفل به مواد اضافه می کنیم. اسفناج را به عدس و لوبیای پخته شده اضافه کرده و می گذاریم با هم بپزند.

آش انار

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۸ پیمانه روغن ۱۰۰ گرم زرد چوبه ۲ قاشق سوپخوری نعناع خشک ۱ قاشق سوپخوری برنج ۲۵۰ گرم چغندر قند ۰.۵ کیلو لپه ۱۵۰ گرم رب انار ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از ۲ ساعت آش آماده است. برای تزئین آن از نعناع داغ و پیاز داغ استفاده می کنیم. پیاز داغ، نعناع، برنج، رب انار، زردچوبه و نمک و فلفل را به لپه و چغندر می افزاییم. در این فاصله، پیازها را خرد کرده و با روغن سرخ می کنیم. بعد چغندر را خرد کرده، به لپه اضافه می کنیم. آش انار لپه را با آب می پزیم.

آش بلغور گندم

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۶ قاشق سوپخوری نعناع خشک ۱ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد سبزی آش ۱ کیلو لوبیا قرمز ۱۵۰ گرم برنج ۳۰۰ گرم بلغور گندم ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ آش بلغور گندم لوبیا را از شب قبل و بلغور و برنج را ۲ ساعت زودتر می خیسانیم. پیازها را با روغن سرخ کرده، به آش می افزاییم و می گذاریم آش کاملاً جا بیافتد. برای تزئین از نعناع داغ استفاده می کنیم. ابتدا لوبیا قرمز را روی حرارت می گذاریم. بعد از یک ساعت بلغور، برنج، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم.

آش جو - نوع اول

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵ قاشق سوپخوری زرد چوبه ۲ قاشق سوپخوری نعناع خشک ۱ قاشق سوپخوری عدس ۰.۵ پیمانه لوبیا ۰.۵ پیمانه نخود ۰.۵ پیمانه اسفناج ۵۰۰ گرم برنج ۱ پیمانه کشک ساییده ۲.۵ پیمانه پیاز ۴ عدد سبزی آش ۰.۵ کیلو جو پوست کنده ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ روز بعد با ۸ پیمانه آب می پزیم. بعد از حاضر شدن کشک را به آش اضافه کرده و روی آش را با پیاز داغ و نعناع داغ تزئین می کنیم. آش باید یک ساعت و نیم دیگر بپزد و لعاب بیاندازد. زردچوبه، نمک و فلفل را نیز می افزاییم. پیازها را خلال کرده و با روغن سرخ می کنیم. آش جو - نوع اول حبوبات را یک روز زودتر خیس می کنیم. بعد از یک ساعت برنج و جو، و پس از نیم ساعت دیگر سبزیهای خرد شده و پیاز داغ را به حبوبات اضافه می کنیم.

آش جو - نوع دوم

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۸ پیمانه کره ۵۰ گرم مغز بادام کوبیده ۱۰۰ گرم سبزی ۱ کیلو جو پوست کنده ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ این آش باید تا وقتی روی حرارت بماند که مواد آن کاملاً نرم و آب آن غلیظ شود می توانیم برای چاشنی از آبلیمو استفاده کنیم. بعد از حدود یک ساعت سبزی (اسفناج، گشنیز) را به همراه مغز بادام، کره، نمک و فلفل به جو اضافه می کنیم. آش جو - نوع دوم جو را با آب روی شعله ملایم می پزیم.

آش حبوبات

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۳ قاشق سوپخوری سبزی آش ۱ کیلو لیمو خشک ۵ عدد پیاز ۳ عدد لپه ۲ پیمانه لوبیا چشم بلبلی ۲ پیمانه لوبیا چیتی ۲ پیمانه ماش ۲ پیمانه عدس ۲ پیمانه برنج ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ حبوبات را نیز در این مرحله اضافه می کنیم. بعد از نیم پز شدن حبوبات لیمو خشک و سبزی را نیز به آنها اضافه می کنیم، حرارت را کم کرده و می گذاریم آش کاملاً جا بیافتد. سپس رب گوجه، نمک و فلفل و ادویه را به آن اضافه می کنیم. پیازها را خرد کرده با روغن تفت می دهیم. آش حبوبات حبوبات را از شب قبل خیس می کنیم.

آش رشته

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۸ پیمانه زرد چوبه ۲ قاشق مربا خوری کشک ساییده ۳ پیمانه نعنای خشک ۳ قاشق مربا خوری روغن ۶ قاشق مربا خوری رشته آش ۴۰۰ گرم پیاز ۳ عدد سبزی آش ۵۰۰ گرم نخود ۱۰۰ گرم لوبیا چیتی ۱۰۰ گرم عدس ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ در این فاصله پیازها را خلال کرده و در روغن سرخ می کنیم و پیاز داغ را با زردچوبه، نمک و فلفل به آش اضافه می کنیم. بعد از یک ساعت عدس را نیز اضافه می کنیم. بعد از پخته شدن مواد، رشته را نیز به آنها افزوده و می گذاریم تا رشته نیز خوب بپزد. روی آش را با نعنای داغ، پیاز . کشک تزئین می کنیم. بعد از این مدت لوبیا چیتی و نخود را با آب می پزیم. آش رشته حبوبات را به مدت ۱۰ ساعت خیس می کنیم.

آش شله قلمکار

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۱۵۰ گرم نعنای خشک ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد اسفناج ۵۰۰ گرم برگ

چغندر ۵۰۰ گرم سبزی آش ۲ کیلو گوشت ۱ کیلو برنج ۲۰۰ گرم عدس ۱۰۰ گرم نخود ۲۰۰ گرم لوبیا چیتی ۱۵۰ گرم لوبیا قرمز ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ آش شله قلمکار حبوبات را از شب قبل خیس می کنیم. روز بعد حبوبات را می پزیم. بعد از نیم پز شدن حبوبات، سبزی، برنج، نمک و فلفل و ادویه را به آن می افزاییم. پیازها را خرد کرده و پس از سرخ شدن به آش اضافه می کنیم. نعنای داغ را درست کرده و برای تزئین استفاده می کنیم. گوشت را بعد از پخته شدن چرخ کرده و به مواد آش اضافه می کنیم تا همگی با هم بپزند. گوشت را هم تکه تکه کرده و جداگانه می پزیم.

آش شوربا

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۴ پیمانه نان بیات ۵۰۰ گرم کره ۵۰ گرم زرده تخم مرغ ۲ عدد شیر ۰.۲۵ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ آش شوربا نان را با آب، نمک و فلفل روی حرارت ملایم می گذاریم تا تکه های نان نرم شوند. زرده تخم مرغ را با شیر مخلوط کرده به پوره نان اضافه می کنیم و روی حرارت کم مرتب هم می زنیم. در آخر کره را افزوده و چاشنی دلخواه را می ریزیم. نان له شده را به وسیله مخلوط کن به صورت پوره ای صاف و یکدست در می آوریم.

آش شکمبه گوسفند

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری آبغوره ۴ قاشق مربا خوری شکمبه ۲ عدد پیاز ۴ عدد ماش ۱ پیمانه لوبیا چشم بلبلی ۱ پیمانه برنج ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس حبوبات نیم پز شده را به آنها اضافه کرده و با شعله ملایم می پزیم. برای چاشنی از آبغوره استفاده می کنیم. آش شکمبه گوسفند شکمبه را به تکه های کوچک تقسیم کرده، با پیاز داغ، رب گوجه، نمک و فلفل و ادویه سرخ می کنیم.

آش گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۷ پیمانه روغن ۳ قاشق سوپخوری نعنای ۱ قاشق سوپخوری پیاز ۳ عدد برنج ۵۰۰ گرم سبزی آش ۱ کیلو گوشت چرخ کرده ۵۰۰ گرم لوبیا ۲۵۰ گرم گوجه فرنگی ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ آش گوجه فرنگی لوییا را از شب قبل خیس می کنیم. در آخر پیاز داغ را داخل آش ریخته، پس از یک ساعت آش را سرو می کنیم. پس از نیم پز شدن، سبزی خرد شده را به آنها می افزاییم. پس از حدود ۲ ساعت گوجه فرنگی خرد شده، نمک و فلفل را به آش اضافه می کنیم. گوشت، لوییا و برنج را با آب می پزیم.

آش ماست

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زرد چوبه ۴قاشق مربا خوری نعنای خشک ۴قاشق سوپخوری آب ۱۰ پیمانه روغن ۴قاشق سوپخوری پیاز ۴قاشق سوپخوری ماست ۱ کیلو لپه ۱۰۰ گرم سبزیهای معطر ۱ کیلو برنج ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ لپه، برنج، سبزی، پیاز، نمک و فلفل را با ۱۰ پیمانه آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شوند. از نعنای داغ و زردچوبه برای تزئین آش استفاده می کنیم. وقتی آش پخت، حرارت را خاموش کرده، بعد از کمی خنک شدن آش، ماست را به آن اضافه می کنیم. آش ماست پیازها را خلال کرده و با روغن سرخ می کنیم.

آش ماش

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زرد چوبه ۲قاشق مربا خوری آب ۱۰ پیمانه نعنای خشک ۴قاشق سوپخوری روغن ۴قاشق سوپخوری پیاز ۵ عدد کلم ۱ کیلو برنج ۱۰۰ گرم سبزی ۱ کیلو ماش ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ بعد از پخته شدن از نعنای خشک برای تزئین استفاده می کنیم. برنج را به همراه سبزی (تره، شوید، ترخون، مرزه) و کلم (شلغم) داخل قابلمه می ریزیم. آش باید حدود ۲ ساعت روی حرارت ملایم گذاشته شود تا خوب پخته شود و لعاب بیاندازد. پس از جوش آمدن ۵ پیمانه آب گرم به آن اضافه کرده و حرارت را کم می کنیم. پیاز داغ و زردچوبه و نمک و فلفل را نیز به مواد می افزاییم. آش ماش ابتدا ماش را با ۵ پیمانه آب روی شعله زیاد قرار می دهیم.

آش میوه

مواد لازم

گلپر ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳قاشق سوپخوری گوجه سبز ۵۰۰ گرم زرد آلو ۵۰۰ گرم آلبالو ۵۰۰ گرم پیاز ۳ عدد چغندر قند ۲ عدد سبزی آش ۱.۵ کیلو بلغور گندم ۳قاشق سوپخوری لوییا قرمز ۰.۵ پیمانه نخود ۰.۵ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ سبزی و پیاز داغ را با هم به مواد قبل اضافه می کنیم. هسته میوه ها را گرفته، یک ساعت و نیم پس از اینکه آش روی حرارت ملایم جوشید، میوه ها را نیز به آن می افزاییم. در این بین چغندر را خرد کرده، داخل قابلمه می ریزیم. ابتدا حبوبات را با ۸ پیمانه آب روی شعله قرار می دهیم. حدود نیم ساعت بعد آش حاضر است و در صورت تمایل می توانیم روی آش را با نعنای داغ تزئین کنیم. آش میوه نخود، لوبیا قرمز و بلغور گندم را چند ساعت زودتر خیس می کنیم. سپس نمک، فلفل و گلپر را به آش اضافه می کنیم.

آش کدو حلوایی

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری نعنای خشک ۰.۵ قاشق سوپخوری آبلیمو ۰.۵ پیمانه پیاز ۱ عدد برنج ۲۰۰ گرم عدس ۲۰۰ گرم کدو حلوایی ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد برنج را نیز اضافه می کنیم تا پخته شود. آش کدو حلوایی پیاز را رنده کرده، با عدس، نمک و آب روی حرارت ملایم می پزیم. نعنای داغ درست شده را روی آش می ریزیم و آش را سرو می کنیم. کدو حلوایی را نیز اضافه کرده، پس از ۲۰ دقیقه، آبلیمو، فلفل و روغن را هم می افزاییم و تا پخته شدن آش صبر می کنیم.

آش کلم قمری

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی نعنای خشک ۴ قاشق سوپخوری زرد چوبه ۱ قاشق مربا خوری روغن ۵ قاشق سوپخوری پیاز ۳ عدد برنج ۲ پیمانه عدس ۲ پیمانه کلم قمری ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کلم قمری را به صورت نگینی خرد می کنیم و پس از نیم پز شدن عدس به همراه پیاز داغ به آش اضافه می کنیم. آش کلم قمری برنج و عدس را از شب قبل خیس می کنیم. روز بعد آنها را به همراه ۶ پیمانه آب می پزیم. نمک، فلفل و زردچوبه را نیز اضافه کرده، به مدت ۲ ساعت مواد را با هم می پزیم تا کاملاً پخته شوند و لعاب بیاندازند. برای تزئین از نعنای خشک و پیاز داغ استفاده می کنیم. آش شلغم نیز به همین روش پخته می شود، با این تفاوت که به جای کلم قمری از شلغم استفاده می کنیم.

اردورها

اردور بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل به مقدار کافی روغن ۱۵۰ گرم کالباس ۱۵۰ گرم جعفری ۱۰۰ گرم قارچ ۱۰۰ گرم گوجه فرنگی ۲ عدد بادمجان ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ اردور بادمجان بادمجانها را پوست گرفته و در روغن سرخ می کنیم. گوجه فرنگی، کالباس، قارچ و جعفری را خرد کرده و به همراه نمک و فلفل در شکم بادمجان ها جای دهید. سپس بادمجانها را در سینی قرار داده و به مدت ۳۰ دقیقه و با حرارت ۳۰۰ درجه سانتیگراد در فر قرار می دهیم تا مغز پخت شوند.

اردور تن ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل به مقدار کافی آبلیمو ۱ قاشق سوپخوری سس مایونز ۲ قاشق سوپخوری جعفری ۱۰۰ گرم گوجه فرنگی ۲ عدد تخم مرغ ۴ عدد تن ماهی ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ اردور تن ماهی تخم مرغها را آب پز کرده، رنده می کنیم و با تن ماهی، جعفری خرد شده، آبلیمو، سس مایونز، نمک و فلفل مخلوط کرده و در دیس می کشیم و با حلقه های گوجه فرنگی آنرا تزئین می کنیم.

اردور سوسیس

مواد لازم

نمک و فلفل به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۲ عدد جعفری ۱۰۰ گرم کرفس ۱۰۰ گرم سوسیس کوکتل ۸ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ اردور سوسیس کرفس را آب پز کرده و با جعفری و گوجه فرنگی در روغن سرخ می کنیم. سوسیس ها را حلقه حلقه کرده و در روغن تفت می دهیم. سپس همه این مواد را به همراه نمک و فلفل و روغن در ظرفی ریخته و دم می گذاریم. بعد از حدود ۳۰ دقیقه اردور ما حاضر است و می توان آنرا سرو کرد.

اردور سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل به مقدار کافی سس مایونز ۲ قاشق سوپخوری کره ۲۰۰ گرم پنیر ۱۵۰ گرم جعفری ۱۰۰ گرم گوجه فرنگی ۳ عدد سیب زمینی ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس روی حرارت ملایم دم می گذاریم. پس از آماده شدن سس مایونز را نیز اضافه می کنیم. این اردور را با جعفری تزیین می کنیم. در ظرفی کره و کمی آب ریخته و گوجه فرنگی ها را در آن می چینیم و روی آن سیب زمینی می چینیم و این کار را تا تمام شدن مواد ادامه می دهیم. لایه آخر پنیر رنده شده و نمک و فلفل می ریزیم. اردور سیب زمینی سیب زمینی ها را آب پز کرده، حلقه حلقه می کنیم. گوجه فرنگی ها را نیز حلقه حلقه می کنیم.

املت ها

املت اسفناج

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی تخم مرغ ۴ عدد اسفناج ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ املت اسفناج اسفناج را خرد کرده و با کمی آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا آب آن تبخیر شده و بپزد. بعد تخم مرغها، نمک و فلفل را به آن افزوده و در ظرف را می گذاریم و ظرف املت را درون آب داغ روی حرارت می گذاریم. بعد از حدود نیم ساعت املت آماده است.

املت ایتالیایی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۲ قاشق سوپخوری سبزی معطر ۲ فنجان تخم مرغ ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد سبزیهای (نعناع، ترخون، گشنیز، جعفری) خرد شده و نمک و فلفل را اضافه کرده و به هم زدن خود ادامه می دهیم. املت ایتالیایی تخم مرغ ها را تا حدی می زیم که سفیده و زرده آن ها با هم مخلوط شوند. وقتی زیر املت برشته شد، با چنگال املت را برمی گردانیم تا روی آن نیز برشته شود. بعد املت را سرو می کنیم. روغن زیتون را در ماهیتابه ریخته و بعد از داغ شدن، مایه املت را می ریزیم.

املت برگ کلم

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی خامه ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد تخم مرغ ۴ عدد روغن ۱۰۰ گرم کلم ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ تخم مرغها را با نیمی از خامه و نمک و فلفل مخلوط کرده، روی کلم می ریزیم. حرارت را کم می کنیم تا املت

پخته شود و دو طرفش برشته گردد. در آخر، هنگام سرو املت بقیه خامه را روی آن می ریزیم. املت برگ کلم برگ کلم را کاملاً ریز کرده، با پیاز خلال شده در روغن سرخ می کنیم.

املت پنیر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰، به مقدار کافی روغن ۱۰۰ گرم آرد سفید ۵۰، قاشق سوپخوری پنیر ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ املت پنیر تخم مرغها را با آرد، نمک و فلفل مخلوط کرده و در کره یا روغن داغ می ریزیم. قبل از اینکه تخم مرغها خودشان را بگیرند پنیر رنده شده را به آن اضافه می کنیم.

املت تخم مرغ با شیر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰، به مقدار کافی روغن زیتون ۱ پیمانه جعفری ۳، قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۴ عدد پنیر پیمانه تخم مرغ ۱۰ عدد شیر ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ املت تخم مرغ با شیر گوجه فرنگی و جعفری خرد شده، نمک و فلفل را در روغن زیتون تفت می دهیم. تخم مرغها را با شیر مخلوط کرده و در ماهیتابه دیگری می ریزیم و حدود ۲ دقیقه بعد مخلوط اول را به آن می افزاییم و حرارت را کم می کنیم تا املت بپزد. بعد از آماده شدن املت را در دیس کشیده، با چاقو آنرا به شکل کباب می بریم و روی آن را با پنیر رنده شده و کمی جعفری ترئین می کنیم.

املت جعفری

مواد لازم

نمک و فلفل ۰، به مقدار کافی روغن ۵، قاشق سوپخوری تخم مرغ ۴ عدد جعفری ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ املت جعفری تخم مرغ، نمک و فلفل را با جعفری خرد شده هم می زنیم تا مخلوط شوند. بعد این مایه را در روغن داغ ریخته، پس از اینکه کمی املت خودش را گرفت، حرارت را کم می کنیم تا املت کاملاً پخته شود. دو طرف این املت باید برشته شود.

املت جوجه

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۱قاشق چایخوری آب ۱پیمانه روغن ۲۵۰ گرم پیاز ۳عدد تخم مرغ ۳عدد جوجه ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد زعفران و کمی آب به آن اضافه می کنیم. بعد از اینکه آب آن تبخیر شد، تخم مرغهای زده شده را به آن می افزاییم و هم می زنیم. سپس آن را چرخ کرده و به همراه پیاز خلال شده در روغن سرخ می کنیم. املت جوجه جوجه را سرخ کرده با آب، نمک و فلفل می پزیم. وقتی یک طرف املت پخته شد، آنرا برمی گردانیم تا طرف دیگرش هم پخته شود.

املت سبزی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۱عدد تخم مرغ ۴عدد سبزی ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ و مایه املت را در روغن داغ می ریزیم. پس از ۳ الی ۴ دقیقه املت حاضر است و می توان آن را با حلقه های گوجه فرنگی تزئین کرد. املت سبزی سبزی (جعفری، ریحان، ترخان) خرد شده را با تخم مرغ، نمک و فلفل مخلوط کرده و هم می زنیم.

املت سیب زمینی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳قاشق سوپخوری پیازچه ۱۰عدد تخم مرغ ۴عدد سیب زمینی ۴عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پیازچه های خرد شده، تخم مرغ، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم. املت سیب زمینی سیب زمینی ها را ریز خرد کرده و با روغن سرخ می کنیم. بعد از اینکه تخم مرغ سفت شد، املت آماده است و می توانیم آنرا سرو کنیم.

املت شیر**مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار کافی کره ۱۵۰ گرم شکر ۰.۵ پیمانه خلال هویج ۵۰ گرم خلال بادام ۵۰ گرم تخم مرغ ۸عدد شیر ۱۰قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ املت شیر ابتدا تخم مرغها را با نمک می زنیم. سپس شیر را اضافه کرده و باز می زنیم. بعد شکر را اضافه کرده و مایه املت را در کره داغ می ریزیم و حرارت را کم می کنیم تا املت بپزد. هنگام سرو املت خلال بادام و هویج را روی آن می ریزیم.

املت فرانسوی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۳ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ برای خوشمزه شدن این املت می توان سبزیهای معطر و قارچ به مایه آن افزود. املت فرانسوی تخم مرغها را می زنیم تا زرده و سفیده آن با هم مخلوط شوند. ۲ قاشق کره در ماهیتابه ریخته، پس از داغ شدن مایه املت را در آن می ریزیم. وقتی املت برشته شد، آنرا برمی گردانیم تا طرف دیگرش هم برشته شود. هنگام سرو می توان روی املت را با باقیمانده کره چرب کرد.

املت فلفل سبز

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲۵۰ گرم گوجه فرنگی ۷۵۰ گرم تخم مرغ ۸ عدد پیاز ۵۰۰ گرم فلفل سبز ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ بعد تخم مرغها را اضافه می کنیم. وقتی تخم مرغها کمی سفت شد، املت آماده است و می توان آن را سرو کرد. املت فلفل سبز پیاز، فلفل و گوجه فرنگی را خرد کرده و جداگانه در روغن تفت می دهیم. بعد آنها را با هم مخلوط کرده و به آن نمک، فلفل و مقداری آب می افزاییم و روی حرارت ملایم به مدت ۱۰ دقیقه می پزیم.

املت قارچ

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵ قاشق سوپخوری پیازچه ۱۰ عدد تخم مرغ ۴ عدد قارچ ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ املت قارچ قارچ را خرد کرده، با کمی روغن تفت می دهیم. تخم مرغ، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و به قارچ اضافه می کنیم و می گذاریم تا بپزد. پیازچه ها را هنگام سرو روی املت می ریزیم.

املت گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۴ عدد گوجه فرنگی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ در آخر تخم مرغها را شکسته و با مواد دیگر مخلوط می کنیم. پس از سفت شدن تخم مرغ املت آماده است. بعد گوجه فرنگی رنده شده را به همراه نمک، فلفل و ادویه به پیاز سرخ شده اضافه می کنیم و می گذاریم تا آب گوجه فرنگی تبخیر شود. املت گوجه فرنگی پیاز را خلال کرده و در روغن سرخ می کنیم.

املت گوشت و تخم مرغ**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی ترخان ۰.۵ پیمانه تخم مرغ ۶ عدد روغن ۱۵۰ گرم گوشت ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ املت گوشت و تخم مرغ گوشت چرخ شده را با تخم مرغها، نمک و فلفل و ترخان ریز خرد شده مخلوط کرده و کاملاً ورز می دهیم تا حالت چسبندگی پیدا کند. بعد روغن را داغ کرده، مواد املت را در آن می ریزیم و روی حرارت ملایم می پزیم. بعد از پخته شدن یک طرف املت، آنرا برگردانده تا طرف دیگر هم پخته و برشته شود.

املت ماکارونی**مواد لازم**

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی سس گوجه اقاشق سوپخوری تخم مرغ ۶ عدد کره ۱۵۰ گرم پنیر کم نمک ۲۰۰ گرم ماکارونی ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ هنگام سرو، روی املت ماکارونی را با پنیر رنده شده تزئین می کنیم. کره را داغ کرده، ماکارونی را با تخم مرغ زده شده، نمک و فلفل و ادویه به کره اضافه می کنیم. حرارت را کم می کنیم تا املت کاملاً پخته شود. املت ماکارونی ماکارونی را با آب و نمک می پزیم و آبکش می کنیم. و سس گوجه را به آن می افزاییم.

املت نخود فرنگی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری جعفری خشک ۱ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۴ عدد نخود فرنگی ۳۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ املت نخود فرنگی نخود فرنگی را پخته، آبکش می کنیم. هنگام سرو این املت، جعفری خشک روی آن می پاشیم. تخم مرغ، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده و مخلوط می کنیم. پس از داغ شدن روغن مایع، املت را در آن می ریزیم.

املت هویج**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی شکر ۲ قاشق سوپخوری جعفری خرد شده ۲ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۶ عدد روغن ۲۰۰ گرم هویج ۷۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس تخم مرغ و جعفری را به آن اضافه می کنیم و تا سفت شدن تخم مرغ صبر می کنیم. جعفری را با تخم مرغ مخلوط می کنیم. روغن را داغ کرده، هویج را در آن می ریزیم. وقتی تخم مرغ سفت شد، املت هویج آماده است و می توانیم آنرا سرو کنیم. املت هویج هویج حلقه حلقه شده را با شکر، نمک و فلفل و کمی آب روی حرارت ملایم می پزیم.

املت کاهو**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی خامه ۴ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد تخم مرغ ۴ عدد روغن ۱۰۰ گرم کاهو ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ املت کاهو برگهای کاهو را خرد کرده، با پیاز خلال شده و نمک و فلفل در روغن تفت می دهیم. بعد تخم مرغها را همراه نیمی از خامه زده و روی کاهو می ریزیم و می گذاریم دو طرف املت برشته شود. هنگام سرو این املت بقیه خامه را روی آن می ریزیم.

املت کدو**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۴ عدد کدو ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ املت کدو کدوها را ریز خرد کرده، با پیاز خلال شده در روغن سرخ می کنیم. بعد از حدود ۵ دقیقه املت آماده است و می توان آن را سرو کرد. بعد تخم مرغها را به همراه نمک و فلفل به آن اضافه کرده و هم می زنیم.

بستنی‌ها**بستنی آلبالو****مواد لازم**

شکر ۵۰۰ گرم آب آلبالو ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بستنی آلبالو آب و شکر را روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. سپس آب آلبالو را اضافه کرده و می گذاریم چند جوش دیگر بزند. بعد از سرد شدن مواد بستنی را در قالبهای دلخواه ریخته و در فریزر می گذاریم تا خود را بگیرد.

بستنی آناناس**مواد لازم**

آب ۰.۵ پیمانه سفیده تخم مرغ ۲ عدد خامه ۱۵۰ گرم شکر ۵۰ گرم آناناس ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بستنی آناناس آب و شکر را روی حرارت می گذاریم تا شکر حل شود. آناناس را چرخ کرده، به شکر اضافه می کنیم و می گذاریم تا سرد شود. سپس در ظرفی ریخته و در فریزر می گذاریم. پس از یک ساعت از فریزر در آورده، آنرا در ظرف دیگری می ریزیم و خوب هم می زنیم. خامه و سفیده تخم مرغ را نیز به آن اضافه کرده، پس از اینکه تمامی مواد با هم مخلوط شدند، در ظرف مخصوص بستنی ریخته و به مدت ۳ ساعت در فریزر می گذاریم. در زمانیکه مواد بستنی در فریزر است چندین بار آنرا هم می زنیم تا یخ بزند و بصورت بستنی در آید.

بستنی بادامی**مواد لازم**

نمک ۱.۵ قاشق چایخوری اسانس لیمو ۱ قاشق سوپخوری آرد سفید ۳ قاشق سوپخوری پودر بادام ۰.۵ پیمانه شکر ۳ پیمانه خامه ۴ پیمانه شیر ۴ پیمانه تخم مرغ ۳ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بستنی بادامی تخم مرغ، شیر، شکر، آرد و نمک را با هم زن خوب مخلوط می کنیم. سپس این مواد را روی حرارت بسیار ملایم می گذاریم تا دیواره ظرف کمی گرم شود. بعد خامه، پودر بادام و اسانس لیمو را با هم مخلوط کرده و به مواد قبل اضافه می کنیم. مواد بستنی را در فریزر می گذاریم تا خود را بگیرد.

بستنی پرتالی

مواد لازم

مغز بادام کوبیده ۱۰۰ گرم خامه ۵۰۰ گرم شکر ۲۰۰ گرم زرده تخم مرغ ۳ عدد پرتقال ۱۵ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بستنی پرتقالی ۱۲ پرتقال را آب گرفته و ۳ عدد را از دو پوست در می آوریم و ریز خرد می کنیم. سپس تخم مرغ، شکر و خامه را به آب پرتقال و پوره پرتقال اضافه کرده و خوب هم می زنیم تا با هم مخلوط شوند. در آخر مواد بستنی را در ظرف مخصوص ریخته و مغز بادام را روی آن می پاشیم و در فریزر می گذاریم تا خود را بگیرد.

بستنی توت فرنگی**مواد لازم**

شکر ۵۰۰ گرم آب پرتقال ۰.۵ پیمانه توت فرنگی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بستنی توت فرنگی توت فرنگی را در مخلوط کن، مخلوط کرده و سپس آب پرتقال و شکر را به آن می افزاییم و هم می زنیم. بعد آنرا در ظرف مخصوص بستنی می ریزیم و در فریزر می گذاریم تا خود را بگیرد.

بستنی سیب**مواد لازم**

گلاب ۱۰۰ گرم شکر ۱ کیلو سیب ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بستنی سیب سیب را پوست گرفته، رنده می کنیم. سیب رنده شده را با کمی آب روی حرارت می گذاریم تا چند جوش بزند. بعد شکر و گلاب را به آن اضافه کرده و خوب هم می زنیم. در این مرحله مایع بستنی را از روی حرارت برداشته، پس از سرد شدن، در ظرف مخصوص بستنی می ریزیم و در فریزر قرار می دهیم تا خود را بگیرد.

بستنی شکلاتی**مواد لازم**

شیر الیتر تخم مرغ ۱۰ عدد شکر ۵۰۰ گرم کاکائو ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس آنرا را از روی حرارت برداشته و پس از سرد شدن در ظرف مخصوص بستنی می ریزیم و در فریزر می گذاریم تا خود را بگیرد. بستنی شکلاتی کاکائو را در کمی آب حل کرده و به همراه شیر و شکر و تخم مرغ روی حرارت می گذاریم تا بجوشد.

بستنی قهوه

مواد لازم

پودر قهوه ۲ قاشق سوپخوری شکر ۷۵ گرم خامه ۴۰۰ گرم شیر غلیظ ۵۰۰ گرم شیر ۵۰۰ گرم تخم مرغ ۳ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بستنی قهوه شیر، شکر، تخم مرغ و قهوه را با هم مخلوط کرده و روی حرارت می گذاریم تا چند جوش بزند. سپس آنرا در ظرف می ریزیم و پس از سرد شدن در فریزر قرار می دهیم. بعد از یک ساعت شیر غلیظ را با مواد بستنی خوب مخلوط کرده و مجدداً در فریزر می گذاریم تا سفت شود. سپس مجدداً آن را بیرون آورده، خامه را به آن اضافه می کنیم و هم می زنیم و در فریزر می گذاریم تا خود را بگیرد و بصورت بستنی درآید.

بستنی وانیل و تخم مرغ

مواد لازم

خلال بادام ۰ مقداری وانیل ۰۵ قاشق چایخوری شیر ۵۰۰ گرم شکر ۲۰۰ گرم خامه ۲۰۰ گرم زرده تخم مرغ ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بستنی وانیل و تخم مرغ شیر و وانیل را با هم مخلوط کرده و روی حرارت می گذاریم. پس از اینکه شیر یک جوش زد، آنرا از روی حرارت بر می داریم. زرده تخم مرغ و شکر را با هم مخلوط کرده، شیر را کم کم به زرده تخم مرغ اضافه می کنیم. و خوب هم میزنیم. سپس مایع را روی حرارت ملایم می گذاریم تا شکرها خوب حل شوند. در این مدت باید دائماً مایع را هم زد. قبل از جوش آمدن آنرا از روی حرارت بر می داریم. پس از سرد شدن خامه را به آن اضافه کرده و خوب هم می زنیم. سپس آنرا در ظرف مخصوص بستنی ریخته و ظرف را در یخ و نمک آنقدر می گردانیم تا بستنی گرفته شود. در آخر خلال بادام را روی بستنی آماده شده می پاشیم.

بستنی وانیلی

مواد لازم

وانیل ۰۵ قاشق چایخوری کارامل ۰۲۵ پیمانه شکر ۰۵ پیمانه شیر ۲ پیمانه تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ لازم به ذکر است که باید هر نیم ساعت مواد بستنی را هم زد تا بستنی آماده شود. بستنی وانیلی وانیل، زرده تخم مرغ و ۰.۳ شکر را با هم مخلوط کرده و خوب هم می زنیم. شکر باقیمانده را روی حرارت ملایم به صورت کارامل درمی آوریم. شیر را به شکر اضافه کرده، سپس مخلوط تخم مرغ را نیز به آن می افزاییم و هم می زنیم. در این مرحله مایع بستنی را در ظرف مخصوص ریخته و به مدت ۵ ساعت در فریزر قرار می دهیم.

فالوده شیرازی

مواد لازم

آبلیمو ۰ مقداری گلاب ۰.۵، پیمانه آب ۰.۵، پیمانه شیره قند ۰.۵، پیمانه نشاسته ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد از نیم ساعت آنرا از آب در آورده و در یخچال می گذاریم. هنگام سرو کردن آبلیمو و شیره قند روی آن می ریزیم. طرز تهیه شیره قند: ۵ پیمانه شکر را به همراه ۲ پیمانه آب روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. سپس کمی زاغ در محلول انداخته و آنرا از روی حرارت بر می داریم. در آخر گلاب را نیز به شیره قند اضافه می کنیم. فالوده شیرازی نشاسته را با نصف پیمانه آب حل کرده، بقیه آب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. وقتی آب جوشید، نشاسته را به آن اضافه می کنیم. و به هم می زنیم و به مدت ۱۵ دقیقه می گذاریم نشاسته بپزد. سپس نشاسته را در دستگاه ریخته و با فشار دادن دستگاه، نشاسته بصورت رشته رشته بیرون آمده و در ظرف آب یخ که در زیر دستگاه قرار داده ایم می ریزد.

بورانی ها

بورانی اسفناج

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پودر سیرا قاشق چایخوری روغن ۵۰ گرم پیاز ۳ عدد ماست ۳ پیمانه اسفناج ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس اسفناج، ماست، پیاز داغ، پودر سیر، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، می کوبیم. حال می توانیم بورانی آماده شده را سرو کنیم. بورانی اسفناج را خرد کرده با کمی آب و نمک می پزیم، پیاز را نیز خرد کرده در روغن سرخ می کنیم.

بورانی بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵۰ گرم ماست ۳ پیمانه پیاز ۳ عدد بادمجان ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بورانی بادمجان پیازها را خلال کرده، بادمجان ها را حلقه حلقه می کنیم، سپس بادمجان و پیاز را در روغن سرخ می کنیم. بعد آن را با کمی آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود. سپس پیاز و بادمجان را کوبیده، ماست، نمک و فلفل به آن می افزاییم و خوب مخلوط می کنیم. در این مرحله بورانی آماده است و می توان آن را سرو کرد.

بورانی چغندر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پودر سیراقاشق چایخوری نعناع خشک ۲ قاشق مربا خوری ماست ۳ پیمانه چغندر ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بورانی چغندر چغندر پخته شده را رنده کرده و آن را با ماست، نعناع خشک، پودر سیر، نمک و فلفل مخلوط می کنیم. این بورانی را قبل از سرو کردن در یخچال می گذاریم با سرد شود.

بورانی خیار**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی نعناع خشک ۱ قاشق سوپخوری سیر ۲ حبه ترخان ۵۰ گرم ماست ۵۰۰ گرم خیار ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بورانی خیار خیار و سیر رنده شده، ترخان ریز شده، نعناع خشک، ماست، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، خوب هم می زنیم. سپس بورانی را سرو می کنیم.

بورانی لوبیا سبز**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پودر سیراقاشق چایخوری نعناع خشک ۲ قاشق مربا خوری ماست ۳ پیمانه لوبیا سبز ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس آن را با ماست، پودر سیر، نعناع خشک و نمک و فلفل کاملاً مخلوط کرده تا یکدست شود. حال می توانیم بورانی را سرو کنیم. بورانی لوبیا سبز لوبیا سبز را خرد کرده، با کمی آب و نمک روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود.

بورانی کدو**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پودر سیرا قاشق چایخوری روغن ۵۰ گرم ماست ۳ پیمانه پیاز ۳ عدد کدو ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس کدو و پیاز را کوبیده و با ماست، سیر، نمک و فلفل مخلوط می کنیم. حال می توانیم بورانی را سرو کنیم. بورانی کدو پیاز را خلال کرده، کدوها را حلقه حلقه می کنیم. سپس پیاز و کدو را در روغن سرخ کرده، و بعد با کمی آب آن را روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود.

بورانی کرفس

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی ماست ۵۰۰ گرم کرفس ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بورانی کرفس کرفس را با آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود. سپس آن را کوبیده و با ماست نمک و فلفل مخلوط می کنیم. در این مرحله بورانی کرفس حاضر است و می توان آن را سرو کرد.

بورانی کنگر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی ماست ۳ پیمانه کنگر ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس کنگر را با ماست و نمک و فلفل مخلوط کرده و در یخچال می گذاریم تا سرد شود. پس از سرد شدن بورانی را سرو می کنیم. بورانی کنگر کنگر را تمیز کرده و آن را با آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود.

بیسکویت ها

بیسکویت بادامی یا پسته ای

مواد لازم

پودر پوست پرتقال اقاشق سوپخوری پسته ۵۰ گرم کره ۸۰ گرم آرد ۸۰ گرم پودر قند ۶۰ گرم سفیده تخم مرغ ۳ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بیسکویت بادامی یا پسته ای سفیده های تخم مرغ را به حدی می زنیم که پف کرده و از ظرف جدا نشوند. بعد

پودر قند و کره را به آن اضافه کرده و هم می‌زنیم. در این مرحله آرد، رنده پوست پرتقال و پسته یا بادام را اضافه کرده، بعد از مخلوط شدن مواد، سینی فر را چرب می‌کنیم و از مایع با قاشق برداشته و با فاصله در سینی می‌چینیم و سینی را در فر می‌گذاریم تا بیسکویت‌ها برشته شود.

بیسکویت پرتقالی

مواد لازم

پودر پوست پرتقال ۲۰ گرم کره ۵۰ پیمانه پودر قند ۵۰ پیمانه آرد ۲ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بیسکویت پرتقالی آرد، کره، پودر قند و رنده پوست پرتقال را با هم مخلوط کرده و رز می‌دهیم. سپس خمیر را در سطح صافی پهن کرده با قالب گرد قالب می‌زنیم و در سینی فر می‌چینیم و با چنگال سوراخهایی روی آن به وجود می‌آوریم. این بیسکویت را به مدت ۱۲ دقیقه با حرارت ۳۵۰ درجه فارنهایت در فر می‌گذاریم تا برشته شود.

بیسکویت دیجستيو

مواد لازم

وانیل اقاشق چایخوری جوش شیرین اقاشق چایخوری پودر پوست پرتقال ۲ اقاشق سوپخوری ماست ۵ اقاشق سوپخوری آرد ۱ کیلو روغن ۵۰۰ گرم پودر قند ۵۰۰ گرم سفیده تخم مرغ ۷ عدد زرده تخم مرغ ۵ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بیسکویت دیجستيو زرده تخم مرغ را با پودر قند مخلوط کرده، سپس روغن و سفیده های زده شده را به آن اضافه می‌کنیم. در این مرحله رنده پوست پرتقال، ماست، جوش شیرین و وانیل را به مواد قبل افزوده و با دست و رز می‌دهیم تا خمیر نرم و لطیفی بدست آید. خمیر را در این حالت به مدت ۳ ساعت می‌گذاریم. بعد از این مدت آنرا با وردنه باز کرده و قالب می‌زنیم و در سینی فر می‌چینیم. این بیسکویت را به مدت ۱۰ دقیقه با حرارت ۳۰۰ درجه فارنهایت در فر می‌گذاریم تا برشته شود.

بیسکویت ساده

مواد لازم

جوش شیرین اقاشق مربا خوری وانیل اقاشق چایخوری ماست ۳ اقاشق سوپخوری آرد ۵۰۰ گرم روغن ۲۵۰ گرم پودر قند ۲۵۰ گرم تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بیسکویت ساده تخم مرغ ها را با ۴/۱ (یک چهارم) روغن مخلوط کرده، سپس پودر قند و آرد را به آن اضافه می

کنیم و ورز می دهیم. در این مرحله خمیر را با وردنه باز کرده، قالب می زنیم و به مدت ۱۰ دقیقه با حرارت ۳۰۰ درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا برشته شود. خمیر را ۱۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. بعد از این مدت بقیه روغن، ماست، جوش شیرین و وانیل را به خمیر اضافه کرده و ورز می دهیم تا نرم و لطیف شود.

بیسکویت لقمه ای با طعم لیمو

مواد لازم

آبلیمو ۱ قاشق چایخوری شربت طلایی ۰ مقدار زنجبیل ۰ مقدار آرد ۱ پیمانه کره ۰.۵ پیمانه پودر قند ۰.۵ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بیسکویت لقمه ای با طعم لیمو کره، پودر قند و شربت طلایی را روی حرارت ملایم می گذاریم. سپس آرد، زنجبیل و آبلیمو را به مواد قبل اضافه کرده و هم می زنیم تا خامی آرد گرفته شود. بعد آنرا از روی حرارت بر می داریم. سینی فر را چرب کرده، ۱ قاشق چایخوری از مواد را به صورت دایره و با فاصله در سینی می گذاریم. این بیسکویت را به مدت ۸ دقیقه با حرارت ۳۵۰ درجه فارنهایت در فر می گذاریم. بعد از این مدت بیسکویتها را از فر آورده، بعد از ۲-۳ دقیقه با دسته چرب شده قاشق چوبی بیسکویت ها را لوله می کنیم و بعد از خنک شدن آنها را سرو می نمایم.

بیسکویت لوله ای

مواد لازم

پوست پرتقال ۲ قاشق سوپخوری کره ۲۵۰ گرم آرد ۲۵۰ گرم پودر قند ۲۵۰ گرم سفیده تخم مرغ ۳ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بیسکویت لوله ای سفیده های تخم مرغ را به حدی می زنیم که از ظرف جدا نشوند. بعد کره، پودر قند و وانیل را به آن اضافه کرده بعد از مخلوط شدن، آرد را می افزاییم و با دست ورز می دهیم تا خمیر یکنواخت شود. این خمیر را در قیف ریخته و در سینی چرب شده به قطر نیم سانتی متر و طول ۱۰ سانتی متر می بریم و به مدت ۱۰ دقیقه با حرارت ۲۸۰ درجه فارنهایت در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا برشته شود.

بیسکویت مخروط

مواد لازم

آب ۰ مقدار قهوه ۱ قاشق چایخوری شکلات ۳۰ گرم پودر قند ۰.۵ پیمانه کره ۰.۵ پیمانه آرد ۲ پیمانه زرده تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بیسکویت مخروط زرده تخم مرغ، قهوه، پودر قند و کره را با هم مخلوط کرده، خوب هم می زنیم. بعد آرد و کمی

آب را به مواد قبل اضافه می‌کنیم و خمیر را با دست ورز می‌دهیم. در این مرحله خمیر را با وردنه باز کرده و قالب می‌زنیم و در سینی فر چرب شده می‌چینیم. این بیسکویت را به مدت ۱۲ دقیقه با حرارت ۳۲۵ درجه فارنهایت در فر می‌گذاریم تا برشته شود. در این فاصله شکلات را روی حرارت غیر مستقیم آب کرده و در قیف می‌ریزیم و بعد از بیرون آوردن بیسکویتها از فر روی آنها را با شکلات مخطط می‌کنیم.

بیسکویت مربایی

مواد لازم

مربا ۰ به مقدار دلخواه بیسکویت ساده ۰ به مقدار دلخواه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بیسکویت مربایی بیسکویت ساده را طبق دستور گفته شده آماده کرده، بعد از سرد شدن دوتا دوتا روی هم می‌گذاریم. وسط بیسکویتها را مربا یا مارمالاد می‌ریزیم.

بیسکویت نخودی

مواد لازم

وانیل اقاشق چایخوری جوش شیرین اقاشق چایخوری آرد نخودچی ۲۵۰ گرم آرد برنج ۲۵۰ گرم آرد ۲۵۰ گرم روغن ۴۰۰ گرم پودر قند ۴۰۰ گرم تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد از این مدت مجدداً آنرا ورز داده و با وردنه باز می‌کنیم. این خمیر را با کارد به شکل مربع بریده و با چنگال روی آن شکل می‌اندازیم و در سینی فر می‌چینیم و به مدت ۱۲ دقیقه با حرارت ۳۰۰ درجه فارنهایت در فر می‌گذاریم تا برشته شود. بقیه پودر قند را با آردها مخلوط کرده و به همراه روغن به مواد قبل می‌افزاییم و ورز می‌دهیم. در این مرحله خمیر را به مدت ۲۴ ساعت در یخچال می‌گذاریم. بیسکویت نخودی نیمی از پودر قند را به همراه تخم مرغها و جوش شیرین و وانیل می‌زنیم تا کرم رنگ شود.

بیسکویت کنجدی

مواد لازم

شیر اپیمانه وانیل اقاشق چایخوری زعفران اقاشق چایخوری شیره قند اپیمانه نشاسته ۲۰۰ گرم کره ۲۰۰ گرم آرد ۸۰۰ گرم کنجد ۲۵۰ گرم پودر قند ۲۵۰ گرم سفیده تخم مرغ ۱ عدد زرده تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بیسکویت کنجدی کره، پودر قند و تخم مرغها را با هم مخلوط کرده، هم می زنیم تا سفید رنگ شود. نشاسته را در شیر سرد حل کرده و به همراه آرد، وانیل به مواد قبل اضافه می کنیم و با دست ورز می دهیم تا خمیر سفت شود. حال آنرا به مدت ۲ ساعت در یخچال می گذاریم. بعد از این مدت خمیر را پهن کرده، قالب می زنیم. شیره قند و زعفران را با هم مخلوط کرده، با برس روی بیسکویتها می کشیم و روی آن کنجد می پاشیم. این بیسکویت را به مدت ۱۰ دقیقه با حرارت ۳۲۰ درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا برشته شود.

پلوها

آلبالو پلو

مواد لازم

زعفران ۲قاشق مربا خوری روغن ۰ به مقدار کافی پیاز ۲عدد شکر ۵۰۰گرم گوشت ۲کیلو آلبالو ۱.۵کیلو برنج ۱.۵کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ آلبالو پلو ابتدا هسته آلبالو را در آورده، با شکر و نصف پیمانه آب می جوشانیم تا غلیظ شود. پیاز را با گوشت یا مرغ پخته، تکه تکه می کنیم. برنج را نیز آبکش می کنیم. آلبالو و گوشت یا مرغ را لا به لای برنج ریخته، زعفران را در آب سرد حل کرده و در ۴ گوشه برنج می ریزیم و برنج را دم می کنیم. برای ته دیگ این غذا از نان لواش استفاده می کنیم. می توانیم بدون اینکه به آلبالو شکر اضافه کرده و آنرا بپزیم، این غذا را درست کنیم. یعنی آلبالوی تازه را لا به لای برنج ریخته و برنج را دم کنیم که در این صورت طعم آلبالو پلو ملس می شود.

اسلامبولی پلو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۲قاشق مربا خوری روغن ۷قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۱.۵کیلو پیاز ۴۰۰گرم سیب زمینی ۴عدد گوشت ۱کیلو برنج ۱.۵کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ گوجه فرنگی ها را نیز به همراه زعفران به گوشت اضافه می کنیم. سپس سیب زمینی را اضافه کرده و تفت می دهیم. اسلامبولی پلو گوشت را چرخ کرده، با پیاز و نمک در روغن تفت می دهیم. در انتها برنج شسته شده را به همراه آب به مواد اضافه کرده، بعد از تبخیر شدن کامل آب برنج، آنرا دم می کنیم.

باقلا پلو

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی زعفران ۰ مقداری روغن ۶قاشق سوپخوری پیاز ۱عدد شوید ۵۰۰گرم گوشت ۲کیلو باقلا ۳کیلو برنج ۱.۵کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ باقلا پلو گوشت یا مرغ را با پیاز رنده شده آب پز می کنیم. آب را در ظرفی ریخته، بعد از جوش آمدن نمک و باقلا را به آن اضافه می کنیم. کمی که باقلا نرم شد، برنج را اضافه کرده و در انتها شوید را می ریزیم. بعد آن را آبکش می کنیم. از نان لواش برای ته دیگ استفاده می کنیم. برنج را روی نان ریخته، لا به لا گوشت یا مرغ می گذاریم. زعفران حل شده را نیز لا به لای برنج می ریزیم.

برنج با قارچ و پنیر به شیوه ایتالیایی (ریزوتو)**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۸ قاشق سوپخوری پنیر پارمزان ۱ پیمانه پیاز ۱ عدد قارچ ۵۰۰ گرم برنج ۲ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ وقتی برنج به مغز پخت شدن نزدیک شد، قطعات قارچ و پنیر را روی آن می پاشیم و با هم مخلوط می کنیم. غذا حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم. دومین ملاقه آب قارچ را نیز به خورد برنج می دهیم و به همین ترتیب عمل می کنیم. تا سرانجام (اقلاً بعد از ۳۰ دقیقه) برنج بپزد و نرم شود. بعد یک ملاقه از آب قارچ را روی برنج می ریزیم و برنج را هم می زنیم تا آب کم کم به خورد برنج برود. برنج را نیز در قابلمه ریخته و تفت می دهیم تا همه دانه های برنج قدری سرخ شود. پیازها را خلال کرده و در روغن تفت می دهیم. سپس ۵ پیمانه آب گرم را با قدری نمک روی قارچها می ریزیم و تا جوش آمدن آب صبر می کنیم. برنج با قارچ و پنیر به شیوه ایتالیایی (ریزوتو) قارچها را ورقه ورقه کرده، با روغن تفت می دهیم.

پلو با سبزیجات مخلوط به شیوه چینی**مواد لازم**

هویج ۳ عدد ذرت (بلال) ۱۰۰ گرم تره فرنگی ۲ ساقه کلم برگ ۲۰۰ گرم فلفل دلمه ۲ عدد کرفس ۲ ساقه نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۶ قاشق سوپخوری سس سویا ۱ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۳ عدد جوانه ماش ۱۰۰ گرم قارچ ۲۵۰ گرم پیازچه ۱۰ عدد چلو ۵ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ تخم مرغها را نیمرو کرده، سپس تکه تکه می کنیم و به برنج می افزاییم، سس سویا را هم روی آن می پاشیم. غذا حاضر است می توانیم آنرا سرو کنیم. برنج را در قابلمه ریخته و مرتب هم می زنیم تا سرخ شود. در این فاصله قارچها را ورقه ورقه کرده، کلم و کرفس و فلفل سبز را خرد می کنیم. لازم به ذکر است که مواد کرفس، فلفل دلمه، کلم برگ، تره فرنگی، ذرت و هویج اختیاری بوده و از بین آنها حداقل دو مورد به کار ببرید. اگر ذرت استفاده کنیم، آنرا آبکش کرده و در این مرحله به برنج اضافه می کنیم. حال سبزیها را با برنج مخلوط کرده و هم می زنیم. ابتدا با پیاز شروع می کنیم و بعد به نوبت به تفت دادن کلم، کرفس، فلفل سبز، تره فرنگی و هویج و در آخر قارچ و جوانه ماش می پردازیم. حال ماهیتابه ای را روی حرارت گذاشته، سبزیها را یکی یکی با حرارت زیاد و با هم زدن سریع (به روش چینی ها) تفت می دهیم. پلو با سبزیجات مخلوط به شیوه چینی قابلمه ای

را روی حرارت ملایم گذاشته، ۲ قاشق روغن داخل آن می ریزیم تا داغ شود. هویجها را رنده کرده، تره فرنگی را نازک حلقه حلقه می کنیم. پیازچه ها را نیز خرد می کنیم.

پلوی جوجه و جعفری

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی زرد چوبه ۱ قاشق مربا خوری روغن ۴ قاشق سوپخوری نان لواش ۱ عدد سیر ۲ حبه جعفری ۵۰۰ گرم جوجه ۲ عدد برنج ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ ته قابلمه را روغن ریخته و زرد چوبه را در آن تفت می دهیم. سپس نان لواش یا حلقه های سیب زمینی را ته قابلمه چیده، جوجه و جعفری را لا به لای برنج ریخته و دم می کنیم. برنج را نیز آبکش می کنیم. سپس با یک پیمانه آب، نمک و سیر می پزیم. پلوی جوجه و جعفری جوجه ها را تکه تکه کرده، در روغن سرخ می کنیم.

ته چین سیب زمینی

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری روغن ۳ قاشق سوپخوری سیب زمینی ۱۰ عدد برنج ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از پخته شدن، سیب زمینی را لا به لای برنج آبکش شده ریخته و دم می کنیم. سیب زمینیها را خرد کرده با روغن، نمک، زعفران و ۲ پیمانه آب می پزیم. ته چین سیب زمینی برنج را به همراه نمک در آب ریخته، سپس آنرا آبکش می کنیم.

ته چین گوشت یا مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۱ قاشق چایخوری روغن ۸ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد سیر ۲ حبه ماست ۲۵۰ گرم تخم مرغ ۵ عدد گوشت ۲ کیلو برنج ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ می توانیم برای خوش عطر شدن گوشت، سیر را لا به لای گوشت بگذاریم. تمامی ماست را روی برنج ریخته و بقیه برنج را آبکش کرده روی آن می ریزیم و آنرا دم می کنیم. گوشت های آغشته به ماست را روی برنج ریخته و مقداری از برنج را روی آن می ریزیم. برنج را آبکش کرده، ته قابلمه روغن ریخته و کمی از برنج را روی روغن می ریزیم. گوشت یا مرغ

پخته شده را به مدت نیم ساعت در ماست قرار می دهیم. ته چین گوشت مرغ گوشت یا مرغ را با پیاز، نمک و کمی زعفران آب پز می کنیم. ماست را با زعفران حل شده، تخم مرغ، نمک و فلفل خوب هم می زنیم.

چلو ساده

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۶ قاشق سوپخوری آب ۴ پیمانه برنج ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ گاهی برنج را هم زده و چند دانه از آنرا با دست فشار می دهیم. چلو ساده برنج را به همراه آب و نمک روی حرارت ملایم می جوشانیم. نیمی از روغن را در قابلمه ای ریخته، از نان لواش برای ته دیگ استفاده می کنیم. بعد برنج را روی نان می ریزیم. حرارت را کم می کنیم، قابلمه را روی آن قرار می دهیم و در قابلمه را با دم کنی می پوشانیم. حدود ۳۰ تا ۴۰ دقیقه طول می کشد تا برنج دم بکشد. بعد از دم کشیدن بقیه روغن را داغ کرده و روی برنج می ریزیم. زمانیکه برنج روی آب آمد، باید آنرا آبکش کنیم.

دم پخت باقلا

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری پیاز ۳ عدد بلغور ۱۵۰ گرم باقلای خشک ۴۰۰ گرم برنج ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ دم پخت باقلا باقلا و بلغور را با آب در قابلمه ریخته تا نیم پز شوند. سپس برنج را به آن اضافه می کنیم. آب غذا باید تا حدی باشد که یک بند انگشت از برنج بالاتر بایستد. پیاز و زردچوبه را با روغن تفت داده، با نمک و فلفل به برنج اضافه می کنیم. بعد از تبخیر آب برنج، آنرا دم می کنیم.

دم پخت عدس

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زرد چوبه ۱ قاشق چایخوری روغن ۱۰ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد هویج ۲ عدد سبزی ۲۰۰ گرم کلم قمری ۵۰۰ گرم عدس ۲۰۰ گرم برنج ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ عدس را با ۲ پیمانه آب، نمک و فلفل نیم پز می کنیم. روغن داغ را، قبل از کشیدن روی برنج می ریزیم. بعد از

تمام شدن آب برنج، حرارت را کم کرده و آنرا دم می گذاریم. یک ساعت بعد برنج آماده است. سپس برنج را با این مواد در قابلمه ریخته و روی حرارت می گذاریم. پیاز را خرد کرده، در روغن سرخ می کنیم. دم پخت عدس برنج را در آب خیس کنید. سپس به ترتیب زردچوبه، کلم، سبزی (تره و شوید)، هویج، نمک و فلفل را به پیاز افزوده و کمی تفت می دهیم.

رشته پلو

مواد لازم

ادویه پلویی ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۸ قاشق سوپخوری زعفران ۱ قاشق چایخوری خرما ۵۰۰ گرم کشمش ۴۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم رشته پلویی ۵۰۰ گرم برنج ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ رشته پلو گوشت را قیمة قیمة یا چرخ می کنیم. و پس از تفت دادن با نمک، فلفل و آب می پزیم. برنج را در آب جوش ریخته نیم پز که شد رشته را اضافه کرده، بعد از چند دقیقه آبکش می کنیم. کشمش و خرما را کمی تفت داده و به همراه گوشت و ادویه پلویی، لا- به لای برنج آبکش شده می ریزیم. زعفران حل شده را روی برنج می دهیم و دم می کنیم. ۳۰ تا ۴۰ دقیقه بعد غذا حاضر است.

زرشک پلو با مرغ

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی زعفران ۱ قاشق چایخوری روغن ۲۰۰ گرم رب گوجه فرنگی ۳ قاشق غذا خوری خلال نارنج ۳ قاشق غذا خوری خلال پسته ۵۰ گرم خلال بادام ۵۰ گرم زرشک ۱۵۰ گرم شکر ۱ پیمانه مرغ ۱.۵ کیلو برنج ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ آب مرغ را با خلالها و زعفران مخلوط کرده، زرشک، شکر، زعفران و خلالها را با هم تفت می دهیم. برنج را آبکش کرده دم می کنیم. زرشک پلو با مرغ مرغ را در روغن سرخ کرده، با رب گوجه، ادویه، زعفران و کمی آب و نمک می پزیم. سپس هنگام کشیدن غذا با مرغ روی برنج می گذاریم.

سبزی پلو

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۱۰ قاشق سوپخوری زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری پیاز ۱ عدد سبزی پلویی ۲.۵ کیلو ماهی ۲.۵ کیلو برنج ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ سبزی پلو ماهی را بعد از شستن، تکه تکه کرده و در آرد و نمک می خوابانیم. سپس آنرا سرخ می کنیم. بعد از

دم کشیدن برنج را در دیس کشیده و ماهی را کنار آن می گذاریم. ته قابلمه را روغن ریخته، نان لواش می گذاریم و برنج را روی آن می ریزیم روی برنج را نیز روغن و زعفران می ریزیم. در قابلمه برنج را به آب جوش آمده اضافه کرده، در آخر سبزی را ریخته و برنج را آبکش می کنیم.

شوید پلو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵ قاشق سوپخوری شوید ۲۵۰ گرم برنج ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ شوید پلو برنج و نمک را به آب جوش اضافه کرده، بعد از نیم پز شدن، آنرا آبکش می کنیم. در قابلمه روغن ریخته نان لواش می گذاریم، شوید را لا به لای برنج می ریزیم. بعد دم کنی می گذاریم. ۳۰ تا ۴۰ دقیقه بعد برنج حاضر است. قبل از کشیدن، روغن داغ روی آن می ریزیم.

شوید پلو با سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زرد چوبه ۰.۵ قاشق سوپخوری روغن ۱۰ قاشق سوپخوری پیاز ۳ عدد شوید ۲۵۰ گرم سیب زمینی ۵۰۰ گرم برنج ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ شوید پلو با سیب زمینی پیازها را خلال کرده، با روغن سرخ می کنیم. برنج را جوشانده و آبکش می کنیم. اگر از زردچوبه استفاده شود آنرا هنگام جوشیدن برنج به آن اضافه می کنیم. شوید، پیاز داغ و سیب زمینی نگینی شده را در آبکش با برنج مخلوط می کنیم. و برنج را دم می کنیم. بعد از حدود یک ساعت برنج آماده است. در وقت کشیدن روغن داغ روی آن می دهیم.

شیرین پلو

مواد لازم

روغن ۵ قاشق سوپخوری زعفران ۱ قاشق مربا خوری خلال بادام ۳۵۰ گرم خلال پسته ۳۵۰ گرم خلال پوست پرتقال ۴۰۰ گرم مرغ ۲ کیلو شکر ۵۰۰ گرم برنج ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ برنج را آبکش کرده، تلخی خلال پوست پرتقال را با دو سه بار جوشاندن و خالی کردن آب آن می گیریم و به

همراه خلال پسته و بادام، شکر و مقداری آب می جوشانیم. در قابلمه کمی روغن ریخته، نان یا سیب زمینی ته آن می چینیم. شیرین پلو مرغ را آب پز می کنیم. یک لایه برنج روی آن می ریزیم و مرغ را به همراه خلالها لا به لای برنج قرار داده و زعفران حل شده در آب را روی آن می ریزیم و برنج را دم می کنیم.

عدس پلو با خرما

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زرد چوبه ۱قاشق مربا خوری روغن ۵قاشق سوپخوری پیاز ۲عدد خرما ۵۰۰گرم عدس ۲پیمانانه برنج ۱کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ عدس پلو با خرما عدس را پخته و آبکش می کنیم. برنج را به همراه نمک و زردچوبه می جوشانیم. سپس آبکش کرده با عدس، پیاز داغ و فلفل مخلوط می کنیم. در قابلمه روغن ریخته، برنج را روی آن می ریزیم و دم می کنیم. حدود یک ساعت دیگر غذا حاضر است. ۲۰ دقیقه قبل از کشیدن غذا خرما را روی برنج می گذاریم. قبل از کشیدن، روی برنج روغن داغ می ریزیم.

قیمه پلو

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳قاشق سوپخوری زعفران ۱قاشق چایخوری پیاز ۳عدد لپه ۲۰۰گرم گوشت ۵۰۰گرم برنج ۱کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ زعفران را با کمی آب، نمک، فلفل و ادویه به گوشت اضافه می کنیم تا گوشت بپزد. قیمه پلو برنج را آبکش می کنیم. بعد از پخته شدن گوشت آنرا به همراه لپه، لا-به لای برنج آبکش شده می ریزیم و دم می کنیم. لپه را جداگانه می پزیم. گوشت چرخ شده را با پیاز خلال شده در روغن تفت می دهیم.

لوبیا پلو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۷قاشق سوپخوری زعفران ۰.۵. قاشق چایخوری رب گوجه فرنگی ۴قاشق سوپخوری پیاز ۲عدد گوشت ۵۰۰گرم لوبیا ۵۰۰گرم برنج ۱کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ برنج را آبکش کرده و مواد ذکر شده را لا به لای برنج آبکش شده می ریزیم و در آخر زعفران را روی برنج می

دهیم و آنرا دم می گذاریم. رب را نیز در همین مرحله اضافه می کنیم. بعد گوشت را به آن اضافه کرده و تفت می دهیم و با یک پیمانه آب، نمک و فلفل نیم پز می کنیم. لوبیا پلو لوبیا را خرد کرده و با پیاز خلال شده در روغن تفت می دهیم.

ماش پلو

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۶ قاشق سوپخوری زعفران ۰.۵، قاشق چایخوری کشمش ۰، مقداری خرما ۰ به مقدار کافی پیاز ۲ عدد گوشت ۵۰۰ گرم ماش ۵۰۰ گرم برنج ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ برنج را آبکش کرده، ماش را به همراه گوشت و ادویه پلویی و خرما و کشمش لا به لای برنج می ریزیم. ماش پلو ماش را با کمی آب، نمک و فلفل نیم پز می کنیم. در آخر زعفران حل شده را روی برنج می ریزیم و برنج را دم می کنیم. در هنگام کشیدن روغن داغ روی برنج می دهیم. گوشت را هم با پیاز، نمک و فلفل می پزیم.

ماهی پلو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۰.۵، کیلو زعفران ۰.۵، قاشق چایخوری زرد چوبه ۳ قاشق سوپخوری آرد ۳ قاشق سوپخوری ادویه پلویی ۱ قاشق مربا خوری ماهی دودی ۶ عدد برنج ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس ماهی ها را در روغن سرخ می کنیم. زردچوبه، آرد و نمک و فلفل را روی یک سینی پهن می کنیم و ماهی ها را در آن می غلتانیم. ماهی پلو ماهی ها را شسته، به مدت ۲ دقیقه در آب سرد قرار می دهیم تا شوری آن کم شود. برنج را آبکش کرده، نیمی از آنرا در قابلمه می ریزیم و ماهی ها را لای برنج قرار می دهیم. زمانیکه برنج بخار داد، روغن و زعفران حل شده و ادویه پلویی را روی آن می ریزیم و دم می کنیم. بقیه برنج را نیز ریخته و در قابلمه را می گذاریم.

مرغ پلو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۸ قاشق سوپخوری زعفران ۰.۵، قاشق مربا خوری زرد چوبه ۱ قاشق مربا خوری زیره کوبیده ۱ قاشق چایخوری پیاز ۲ عدد نان لواش ۱ عدد مرغ ۱ عدد برنج ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ مرغ پلو مرغ را با پیاز، نمک و فلفل آب پز می کنیم. سپس آنرا تکه تکه می کنیم. برنج را آبکش می کنیم. ته

قابلمه را روغن ریخته، بعد از داغ شدن زردچوبه را به آن اضافه کرده و تفت می دهیم. نان لواش را ته قابلمه می گذاریم و برنج را روی آن ریخته، لا به لا مرغ و زیره می ریزیم و برنج را دم می کنیم. پس از دم کشیدن، زعفران حل شده را روی برنج می ریزیم.

هویج پلو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۸ قاشق سوپخوری زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری خلال پوست پرتقال ۳۰۰ گرم ادویه پلویی ۱ قاشق چایخوری پیاز ۲ عدد شکر ۳۰۰ گرم مرغ ۱ کیلو هویج ۱ کیلو برنج ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ هویج پلو هویج را رنده کرده، و در روغن کمی تفت می دهیم. شکر را با هویج و خلال پرتقال و آب می پزیم. گوشت چرخ شده را به همراه پیاز تفت می دهیم، سپس با نمک، فلفل، زعفران و آب آنرا می پزیم. سپس برنج را آبکش کرده، مرغ یا گوشت را با هویج و پرتقال شیرین شده و ادویه پلویی لا به لای برنج آبکش شده می ریزیم و برنج را دم می کنیم.

کته ساده

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۶ قاشق سوپخوری آب ۰ به مقدار کافی برنج ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از جوشیدن روغن را اضافه کرده، می گذاریم آب برنج تمام شود. بعد دم کنی را روی در قابلمه گذاشته، پس از حدود ۴۵ دقیقه کته حاضر است. کته ساده برنج را شسته، با کمی نمک و آب روی حرارت می گذاریم تا به جوش آید.

کلم پلو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۱۰ قاشق سوپخوری زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری ادویه پلویی ۰.۵ قاشق چایخوری پیاز ۲ عدد کلم ۱.۵ کیلو گوشت ۱ کیلو برنج ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ سپس کلم را سرخ می کنیم. برنج را آبکش کرده گوشت، کلم سرخ شده و ادویه پلویی را لا به لای آن می ریزیم و در آخر زعفران حل شده را روی برنج داده و دم می کنیم. کلم پلو گوشت را چرخ کرده، پیاز، نمک و فلفل به آن می زنیم و آنرا به شکل گلوله های کوچک در آورده و تفت می دهیم.

پودینگ ها

پودینگ شکلاتی

مواد لازم

بکینگ پودر ۰.۵، قاشق چایخوری پودر کاکائو ۲، قاشق سوپخوری شیر ۳، قاشق سوپخوری کره ۰.۵، پیمانۀ شکر ۰.۵، پیمانۀ تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پودینگ شکلاتی شکر و کره را می‌زنیم تا سفت شود. تخم مرغ‌ها را زده، کم‌کم آن را داخل مخلوط ریخته و هم می‌زنیم. پودر کاکائو، شیر و بکینگ پودر را به مواد قبل اضافه کرده و هم می‌زنیم. قالب را چرب کرده، مواد را درون آن می‌ریزیم و روی آنرا با فویل می‌پوشانیم. سپس آنرا درون بخار پز روی آب در حال جوش قرار می‌دهیم. و به مدت یک ساعت آن را می‌پزیم.

پودینگ لیمو

مواد لازم

بکینگ پودر ۰.۵، قاشق چایخوری پوست لیمو ۱، قاشق مربا خوری وانیل ۰.۵، قاشق سوپخوری شیر ۳، قاشق سوپخوری آرد ۱.۵، پیمانۀ کره ۰.۵، پیمانۀ شکر ۰.۵، پیمانۀ تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس آنرا به مدت یک ساعت درون بخار پز روی آب در حال جوش قرار می‌دهیم تا بپزد. تخم مرغ‌های زده شده، آرد، بکینگ پودر، وانیل، شیر و رنده پوست لیمو را به آن اضافه کرده و هم می‌زنیم. مواد آماده شده را در قالب چرب کرده ریخته، روی آنرا با فویل می‌پوشانیم. پودینگ لیمو کره و شکر را می‌زنیم تا کمی سفت شود.

پودینگ وانیلی

مواد لازم

آرد ۱.۵، پیمانۀ اسانس لیمو ۵ قطره بکینگ پودر ۰.۵، قاشق چایخوری شیر ۳، قاشق سوپخوری کره ۰.۵، پیمانۀ شکر ۰.۵، پیمانۀ تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ تخم مرغ‌های زده شده را به تدریج به آن اضافه می‌کرده، آرد، بکینگ پودر، شیر و چند قطره اسانس و وانیل را نیز می‌افزاییم و مرتب هم می‌زنیم. پودینگ وانیلی شکر و کره را می‌زنیم تا سفت شود. قالب را چرب کرده مواد را داخل آن می‌ریزیم و روی آن را با فویل می‌پوشانیم. سپس آن را درون بخار پز روی آب در حال جوش به مدت یک ساعت قرار می‌دهیم.

پوره‌ها

پوره اسفناج**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی شکر ۲قاشق چایخوری کره ۵۰ گرم خامه ۱۰۰ گرم اسفناج ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پوره اسفناج ابتدا اسفناج را شسته و برگ برگ می کنیم. بعد در ظرفی ریخته به همراه یک پیمانه آب، نمک و فلفل می گذاریم پخته شود، شکر و کره را اضافه می کنیم و هم می زنیم. پس از پخته شدن آن را از روی حرارت برمی داریم، خامه را اضافه می کنیم، آن قدر می زنیم تا خوب درهم مخلوط شود، حال که تمامی مواد را با هم مخلوط کردیم، پوره حاضر است، می توانیم سرو کنیم.

پوره باقلا**مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار کافی خامه ۱۰۰ گرم کره ۱۰۰ گرم باقلا ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پوره باقلا باقلا را پوست گرفته، سپس با آب و نمک می گذاریم تا کاملاً پخته شود، مخلوط باقلای پخته را با کره و خامه در مخلوط کن می ریزیم و نرم می کنیم و آن را سرو می کنیم.

پوره به**مواد لازم**

کره ۵۰ گرم شکر ۳قاشق سوپخوری شیر ۱ پیمانه به ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پوره به ابتدا به را پوست گرفته و آن را ریز می کنیم، ظرفی را روی حرارت می گذاریم و به را با ۲ پیمانه آب در آن می ریزیم، تا پخته شود. شکر، شیر و کره را اضافه می کنیم. پس از اینکه به پخته شد کلیه مواد را یکبار با چرخ گوشت، چرخ می کنیم و سپس روی حرارت قرار می دهیم تا کاملاً پخته شده و غلیظ شود.

پوره پیاز**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۱قاشق چایخوری کره ۱۵۰ گرم برنج ۵۰۰ گرم پیاز ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ حال پیاز و برنج، زعفران، کره، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده و در مخلوط کن ریخته و نرم می کنیم. حال پوره آماده است، می توانیم سرو کنیم. پوره پیاز پیاز را پوست گرفته و خرد می کنیم، بعد پیاز و برنج را همراه آب روی حرارت ملایم قرار داده تا خوب پخته شود.

پوره توت فرنگی**مواد لازم**

آب پیمانه وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری آرد ۲ قاشق چایخوری نشاسته ۱ قاشق چایخوری کره ۱۰۰ گرم شکر ۱۰۰ گرم توت فرنگی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پوره توت فرنگی توت فرنگی را تمیز کرده و به همراه شکر در دستگاه برقی چرخ می کنیم. نشاسته و آرد را با آب در ظرفی روی حرارت گذاشته و پس از غلیظ شدن وانیل و کره را اضافه کرده و روی توت فرنگی ریخته، بعد همه مواد را خوب مخلوط می کنیم، حال پوره آماده است می توانیم آن را مصرف کنیم.

پوره سیب**مواد لازم**

شکر ۵ قاشق سوپخوری کره ۱۰۰ گرم شیر ۱ پیمانه سیب ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پس از آن با چرخ گوشت، چرخ کرده و مجدداً در ظرف می ریزیم تا کاملاً پخته شود. شیر و کره را اضافه می کنیم. پس از اینکه مواد داخل ظرف غلیظ شد آن را از روی حرارت برمی داریم. حال پوره را سرو می کنیم. پوره سیب ابتدا سیب را پوست گرفته و خرد می کنیم. ظرفی را روی حرارت ملایم می گذاریم و سیب را به همراه شکر و ۲ پیمانه آب در آن بریزید. در ظرف را نیز محکم می گذاریم.

پوره سیب زمینی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۵۰ گرم شیر ۱ پیمانه سیب زمینی ۱۰ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پوره سیب زمینی ابتدا سیب زمینی ها را آب پز می کنیم. بعد آن را پوست گرفته، ریز خرد می کنیم و روی حرارت ملایم می گذاریم. شیر، کره، نمک و فلفل را نیز به آن اضافه می کنیم. بعد از پخته شدن تمامی مواد را با چرخ گوشت،

چرخ می کنیم.

پوره شاه بلوط

مواد لازم

شکر افاشق سوپخوری کره ۱۰۰ گرم شیر ۲۰۰ گرم شاه بلوط ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پوره شاه بلوط شاه بلوط را از پوست در آورده و به همراه شیر روی حرارت ملایم می گذاریم تا کاملاً پخته شود. بعد کره و شکر را اضافه می کنیم و در مخلوط کن می ریزیم و نرم کرده، سپس مصرف می کنیم.

پوره عدس

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۵۰ گرم شیر ۱ پیمانه عدس ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پوره عدس عدس را شسته و در ظرفی به همراه ۲ پیمانه آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود. سپس نمک، فلفل، شیر و کره را به ترتیب اضافه می کنیم. حال تمامی مواد را یکبار با چرخ گوشت چرخ می کنیم و حال می گذاریم تا خوب پخته شود. بعد از غلیظ شدن پوره آماده است.

پوره لوبیا چیتی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۵۰ گرم شیر ۱ پیمانه لوبیا چیتی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پوره لوبیا چیتی لوبیا را از شب قبل خیس می کنیم. روز بعد به همراه ۳ پیمانه آب آن را می پزیم. شیر، کره، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم و تمامی مواد پخته شده را چرخ کرده دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. سپس آن را سرو می کنیم.

پوره ماش

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۳۰ گرم شیر ۰.۵ پیمانه ماش ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پوره ماش ماش را با کمی آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود. شیر، کره، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده، پس از پخته شدن آن را چرخ می کنیم و مجدداً روی حرارت می گذاریم تا پخته شود.

پوره نخود**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۵۰ گرم شیر پیمانه نخود ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پس از پخته شدن تمامی مواد را با چرخ گوشت چرخ کرده و مجدداً روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. پس از غلیظ شدن پوره آماده است می توانیم آن را سرو کنیم. پوره نخود نخود را از شب قبل خیس کرده، پوستش را جدا می کنیم. بعد با کمی آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود. سپس شیر، کره، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم.

پوره نخود فرنگی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۵۰ گرم شیر پیمانه نخود فرنگی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پوره نخود فرنگی تخود فرنگی را در ظرفی ریخته و ۲ پیمانه آب اضافه می کنیم. حال روی حرارت ملایم می گذاریم تا بپزد. نمک، فلفل، شیر و کره را نیز به ترتیب اضافه می کنیم. پس از اینکه نخود فرنگی خوب پخته شد تمامی مواد را یکبار با دستگاه چرخ گوشت، چرخ کرده و روی حرارت ملایم می گذاریم تا غلیظ شود، بعد از غلیظ شدن پوره آماده است.

پوره هویج**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پیاز عدد کره ۱۵۰ گرم جعفری ۵۰ گرم هویج ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پوره هویج هویج را پس از شستن، پوست گرفته و خرد می کنیم. پیاز را نیز خرد کرده به همراه جعفری ریز شده جداگانه آب پز می کنیم. هویج، پیاز، جعفری، کره، نمک و فلفل را در مخلوط کن می ریزیم و خوب نرم می کنیم، حال پوره را سرو می کنیم.

پیتزاها

پیتزای اسپانیایی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۲ قاشق سوپخوری آبلیمو ۳ قاشق سوپخوری خمیر پیتزا ۱ عدد فلفل
دلمه ۱ عدد پیاز ۱ عدد گوجه فرنگی ۳ عدد سینه مرغ ۲۰۰ گرم برنج ۱۰۰ گرم سوسیس ۱۰۰ گرم جعفری ۵۰ گرم گوشت ۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پیتزای اسپانیایی سوسیس، سینه مرغ، گوشت، گوجه فرنگی و پیاز را ریز خرد کرده و در روغن تفت می دهیم.
سپس برنج، آبلیمو، کمی آب، نمک و فلفل را به آن افزوده و روی حرارت ملایم می گذاریم تا آب آن تمام شود. سینی فر را
چرب کرده و خمیر را روی آن پهن می کنیم. روی خمیر روغن زیتون مالیده و مواد قبلی روی خمیر پهن می کنیم. سپس سینی را
به مدت ۲۰ دقیقه در فری که از قبل گرم کرده ایم می گذاریم. بعد از این مدت پیتزا را در آورده و با جعفری تزئین می کنیم و آن
را سرو می کنیم.

پیتزای ایتالیایی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۳ قاشق سوپخوری ماهی تن ۱ عدد زیتون ۲۰ عدد پیاز ۲ عدد فلفل دلمه ۳ عدد گوجه
فرنگی ۵ عدد خمیر پیتزا ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ فلفل ها را حلقه حلقه کرده و روی مواد قبلی می چینیم. ماهی تن را ریز کرده روی پیتزا می ریزیم. نمک و فلفل
زده، زیتون ها را روی پیتزا می چینیم. سپس پیتزا را به مدت ۲۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم و بعد از این مدت آن را
سرو می کنیم. پیتزای ایتالیایی پیازها را ریز کرده و در روغن زیتون تفت می دهیم. گوجه فرنگی ها را نیز ریز کرده به پیاز اضافه
می کنیم خمیر پیتزا را در سینی چرب شده فر پهن می کنیم و مخلوط به دست آمده را روی خمیر می ریزیم.

پیتزای بلونز

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۲ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپخوری آب پیمانه سیر رنده
شده ۱ حبه گوجه فرنگی ۲ عدد هویج رنده شده ۱ عدد کرفس ۱ ساقه جعفری ۲۵ گرم پنیر پیتزا ۱۲۰ گرم گوشت چرخ کرده ۳۰۰ گرم
پیاز ۱ عدد خمیر پیتزا ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پیتزای بلونز هویج، کرفس، جعفری، سیر و پیاز را در روغن زیتون سرخ کرده، سپس گوشت چرخ کرده، ادویه و رب گوجه فرنگی را به آن افزوده و کمی تفت می دهیم. بعد آب را به آن می افزاییم و می گذاریم همه مواد روی حرارت ملایم با هم پخته شوند خمیر را روی سینی فر از قبل چرب شده پهن کرده مواد پیتزا را روی آن می ریزیم و به مدت ۳۰ دقیقه در حرارت ۲۲۰ درجه سانتیگراد در فر قرار می دهیم. بعد از این مدت پیتزا را در آورده و پنیر رنده شده را روی آن می پاشیم و مجدداً به مدت ۳ دقیقه در فر می گذاریم. این پیتزا را می توان با حلقه های گوجه فرنگی تزئین کرد.

پیتزای تخم مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری خمیر پیتزا ۱ عدد تخم مرغ ۴ عدد گوجه فرنگی ۵۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پیتزای تخم مرغ خمیر پیتزا را پهن کرده و سطح آن را با روغن چرب می کنیم. گوجه فرنگی های ریز شده و نمک و فلفل را روی خمیر می ریزیم. مجدداً پیتزا را به مدت ۱۰ دقیقه در فر می گذاریم و بعد از آن را سرو می کنیم. گوشت را به صورت ورقه های نازک بریده، روی گوجه فرنگی می چینیم و باقی مانده روغن را روی آن می ریزیم. سپس پیتزا را به مدت ۱۵ دقیقه در فر قرار داده و پس از این مدت آن را در آورده و تخم مرغ ها را روی پیتزا می شکنیم.

پیتزای دریایی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۱ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۳ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۴ عدد پیاز ۱ عدد زیتون ۷۵ گرم میگو ۱۵۰ گرم ماهی ساردین ۵۰ گرم ماهی تن اقو طی خمیر پیتزا ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پیتزای دریایی سینی را چرب کرده، خمیر را روی آن پهن می کنیم. بعد روغن زیتون و رب گوجه فرنگی را روی خمیر می مالیم. گوجه فرنگی را حلقه حلقه کرده، پیاز را خرد می کنیم و روی خمیر می چینیم. میگو، ماهی ساردین و ماهی تن را ریز خرد کرده، روی خمیر می پاشیم. نمک و فلفل زده و پیتزا را به مدت ۳۰ دقیقه در فر می گذاریم تا خوب پخته شود. این پیتزا را با زیتون تزئین می کنیم.

پیتزای ژامبون

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵۰ گرم قارچ ۱۵۰ گرم ژامبون ۴۰۰ گرم گوجه فرنگی ۳ عدد فلفل دلمه ۱ عدد پیاز ۱ عدد خمیر پیتزا ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پیتزا را به مدت ۲۰ دقیقه در فراز قبل گرم شده می گذاریم تا پخته شود. قارچ و پیاز خرد شده را در روغن سرخ می کنیم. سپس به ترتیب گوجه فرنگی ، قارچ، پیاز ، فلفل دلمه ای، نمک و فلفل و روغن را روی خمیر پیتزا میریزیم. پیتزا ژامبون سینی را چرب کرده، خمیر را روی آن پهن می کنیم.

پیتزای سوسیس و پیاز**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۴قاشق سوپخوری کرفس ۵۰ گرم قارچ ۱۳۰ گرم سوسیس ۵۰۰ گرم گوجه فرنگی ۱ عدد پیاز ۱ عدد خمیر پیتزا ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس پیتزا را به مدت ۲۵ دقیقه در فر می گذاریم تا برشته شود. پیتزای سوسیس و پیاز سوسیس، پیاز، قارچ، کرفس و گوجه فرنگی را در کره تفت داده روی خمیر پیتزای پهن شده می ریزیم و نمک و فلفل می زنیم.

پیتزای قارچ**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۱قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۳قاشق سوپخوری خردل ۲قاشق سوپخوری پنیر پیتزا ۱۵۰ گرم کالباس ۲۰۰ گرم قارچ ۲۰۰ گرم خمیر پیتزا ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خردل و کره را روی خمیر می مالیم. بعد قارچ و کالباس را با رب گوجه فرنگی مخلوط کرده و روی خمیر می ریزیم. نمک و فلفل زده، پنیر پیتزای رنده شده را روی مواد قبلی می پاشیم. سپس پیتزا را به مدت ۳۰ دقیقه در فر می گذاریم تا خوب پخته شود. بعد آنرا سرو می کنیم. پیتزای قارچ سینی را چرب کرده، خمیر را روی آن پهن می کنیم.

پیتزای قارچ و گوشت**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۴قاشق سوپخوری زیتون ۱۰ عدد گوجه فرنگی ۱ عدد کنگر ۳ عدد خمیر پیتزا ۱ عدد پنیر پیتزا ۶۰ گرم قارچ ۵۰ گرم گوشت گوساله ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ گوجه فرنگی را ریز کرده، در وسط پیتزا می ریزیم. کنگر، زیتون، نمک و فلفل را روی مواد قبلی ریخته و در آخر پنیر پیتزای رنده شده را روی مواد می ریزیم. پیتزا را در فر از قبل گرم شده به مدت ۲۵ دقیقه می گذاریم تا پخته و برشته شود. پیتزا قارچ و گوشت سینی را چرب کرده و خمیر را روی آن پهن می کنیم. قارچ و گوشت را جدا جدا در روغن زیتون تفت می دهیم. سپس قارچ را در یک طرف و گوشت را در طرف دیگر خمیر می ریزیم.

پیتزای ماهی تن

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۳ قاشق سوپخوری پودر سیرا قاشق چایخوری پنیر پیتزا ۲۰۰ گرم گوجه فرنگی ۳۰۰ گرم ماهی تن اقوی خمیر پیتزا ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پیتزا ماهی تن خمیر پیتزا را در سینی پهن کرده و کمی روغن زیتون روی آن می مالیم. گوجه فرنگی ها را ریز خرد کرده و روی خمیر می ریزیم. سپس سیر، نمک و فلفل روی گوجه فرنگی ها می پاشیم و نیمی از پنیر پیتزای رنده شده را روی گوجه فرنگی ها می ریزیم. ماهی تن را ریز کرده، روی مواد قبلی می ریزیم. روغن زیتون و بقیه پنیر رنده شده را روی پیتزا پاشیده و آن را به مدت ۲۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم، تا پخته شود.

پیتزای مخلوط

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۳ قاشق سوپخوری زیتون ۲۰ عدد کالباس ۲۰۰ گرم سوسیس ۲۰۰ گرم پنیر پیتزا ۱۵۰ گرم جعفری ۱۰۰ گرم قارچ ۱۰۰ گرم گوشت گوساله ۱۰۰ گرم گوجه فرنگی ۳ عدد فلفل دلمه ۱ عدد پیاز ۱ عدد خمیر پیتزا ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پیتزا را به مدت ۲۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا پخته شود. این پیتزا را با زیتون و جعفری تزئین کرده و سرو می کنیم. پیتزا مخلوط کالباس، گوشت، سوسیس، قارچ، فلفل دلمه ای، گوجه فرنگی و پیاز را خرد می کنیم. روغن را داغ کرده ابتدا پیاز و بعد به ترتیب قارچ، گوشت و گوجه فرنگی را در آن سرخ می کنیم. سینی را چرب کرده و خمیر را روی آن پهن میکنیم و همه مواد بالا را روی خمیر می ریزیم. نمک و فلفل زده و پنیر پیتزای رنده شده را روی همه مواد می پاشیم.

پیتزای مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری سس مایونز ۴ قاشق سوپخوری ماست ۳ قاشق سوپخوری بادام ۵۰ گرم کشنیز ۵۰ گرم تره فرنگی ۵۰ گرم قارچ ۱۰۰ گرم سینه مرغ ۴۰۰ گرم گوجه فرنگی ۲ عدد خمیر پیتزا ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سینی را چرب کرده، خمیر را روی آن پهن می‌کنیم. و مخلوط بالا را روی خمیر میریزیم. این پیتزا را به مدت ۲۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده می‌گذاریم تا پخته شود. بعد آن را با سس مایونز سرو می‌کنیم. پیتزای مرغ سینه مرغ را آب پز کرده، سپس آن را ریز خرد می‌کنیم. تره فرنگی و گشنیز را ریز کرده و با گوشت مرغ، بادام، قارچ، ماست، آبلیمو، نمک و فلفل مخلوط می‌کنیم.

پیتزای میگو**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵قاشق سوپخوری جعفری ۱۰۰ گرم میگو ۱۵۰ گرم فلفل سبز ۲ عدد فلفل دلمه ۲ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد پیاز ۱ عدد بادمجان ۱ عدد خمیر پیتزا ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد از این مدت پیتزا را در آورده مواد تفت داده شده را به همراه نمک و فلفل روی آن می‌ریزیم و مجدداً به مدت ۱۰ دقیقه آن را در فر قرار می‌دهیم تا پخته شود. این پیتزا را با جعفری تزئین کرده، سرو می‌کنیم. بعد به مدت ۱۰ دقیقه می‌گذاریم با هم پخته شوند. سینی فر را چرب کرده پنیر پیتزا را روی آن پهن می‌کنیم. بعد میگو و فلفل سبز خرد شده را روی آن می‌پاشیم و به مدت ۱۰ دقیقه آن را در فر می‌گذاریم. پیتزا میگو ابتدا روغن را داغ کرده به ترتیب بادمجان، فلفل دلمه و گوجه فرنگی خرد شده را در آن تفت می‌دهیم.

پیتزای کارسیوفی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی جعفری ۱قاشق سوپخوری روغن زیتون ۲۰۰ گرم پنیر پیتزا ۱۰۰ گرم کنگر فرنگی ۳۰۰ گرم گوجه فرنگی ۸ عدد خمیر پیتزا ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ نمک و فلفل زده و به مدت ۲۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار می‌دهیم. بعد از این مدت، پیتزا را از فر در آورده، با جعفری خرد شده تزئین می‌کنیم. پیتزای کارسیوفی سینی را چرب کرده و خمیر را روی آن پهن می‌کنیم. بعد از ۱ ساعت کنگر و گوجه را از روغن در آورده، ابتدا کنگر و بعد گوجه فرنگی را روی پنیر می‌ریزیم. یک عدد گوجه فرنگی را رنده کرده و روی خمیر می‌ریزیم و روی آن پنیر رنده شده می‌پاشیم. بقیه گوجه فرنگی‌ها را درشت خرد کرده و با کنگر در روغن زیتون می‌خوابانیم.

روش تهیه خمیر پیتزا

مواد لازم

نمک اقاشق سوپخوری روغن زیتون اقاشق سوپخوری خمیر مایه تازه ۳ اقاشق سوپخوری آب ولرم ۰.۷۵ پیمانه آرد سفید ۳۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ قبل از استفاده از خمیر دوباره آن را ورز می دهیم و بعد آن را با وردنه پهن کرده و به شکل دلخواه می بریم. آرد و نمک را الک کرده و به خمیر مایه افزوده و به مدت ۱۵ دقیقه ورز می دهیم سپس روی خمیر را پوشانده و در جای گرم می گذاریم تا حجم خمیر ۲ برابر شود. روش تهیه خمیر پیتزا خمیر مایه را با دو قاشق آب مخلوط کرده در جای گرم می گذاریم تا پف کند سپس آن را با روغن زیتون و بقیه آب مخلوط می کنیم.

ترشی ها**آبغوره****مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار کافی غوره ۰ به مقدار کافی

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ آبغوره غوره ها را دانه دانه کرده و پس از شستن آبشان را می گیریم و کمی نمک به آن اضافه کرده و در ظرف شیشه ای می ریزیم. در ظرف را محکم می بندیم و در معرض آفتاب می گذاریم.

آبلیمو**مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار کافی لیمو ۰ به مقدار کافی

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ آبلیمو لیموها را شسته، از وسط نصف می کنیم و با آب لیموگیری، آب آن را می گیریم. سپس آبلیمو را از صافی رد کرده، مقداری نمک به آن اضافه می کنیم و در ظرف مورد نظر می ریزیم.

ترشی آلو**مواد لازم**

سرکه ۵۰۰ گرم شکر ۶۰۰ گرم آلو ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ ترشی آلو آلوها را شسته و سوراخ سوراخ می کنیم. سرکه، شکر و ۲ پیمانه آب را با هم می جوشانیم و پس از سرد شدن، آنرا روی آلوها می ریزیم. سه روز بعد مایع و آلوها را آنقدر می جوشانیم تا پوست آلوها پاره شود. سپس آلوها را جدا کرده، مایع را به حدی می جوشانیم تا غلیظ شود. بعد از سرد شدن آنرا روی آلوها می ریزیم و در ظرف را محکم می بندیم و در جای خنک می گذاریم.

ترشی بادمجان

مواد لازم

زیره ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سرکه ۰ به مقدار کافی فلفل سبز ۳۰۰ گرم سیر ۵۰ حبه سبزی ۵۰۰ گرم بادمجان ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سرکه را با کمی نمک جوشانده و روی بادمجانها می ریزیم و در ظرف را محکم بسته و به مدت ۲۰ روز ترشی را در جای خنک می گذاریم تا برسد. سبزی (شوید، مرزه، جعفری، نعناع، ترخان) و فلفل سبز خرد شده، سیر رنده شده و نمک و فلفل و زیره را با هم مخلوط کرده و شکم بادمجانها را با آن پر می کنیم و در ظرف ترشی می چینیم. ترشی بادمجان بادمجانها را پوست گرفته و وسط آن را به طول باز می کنیم و با آب و نمک می جوشانیم. سپس آنها را در آبکشی چیده و می گذاریم آبشان کاملاً خارج شود.

ترشی به

مواد لازم

سرکه ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی به ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ ترشی به پوست به را گرفته و به اندازه دلخواه خرد می کنیم. سپس با کمی نمک و سرکه، آنرا روی حرارت ملایم می گذاریم تا چند جوش بزند. بعد به را از روی حرارت برداشته و پس از سرد شدن، سرکه تند و نمک روی آن می ریزیم و در ظرف را محکم می بندیم و در جای خنک نگهداری می کنیم.

ترشی پوست پرتقال

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی سرکه ۰.۵ لیتر خلال پوست پرتقال ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ ترشی پوست پرتقال ابتدا خلال پوست پرتقال را چند بار می جوشانیم و هر بار آب آن را عوض می کنیم. تا تلخی

آن گرفته شود. بعد با کمی سرکه، خلال را می جوشانیم تا پخته شود. سپس نمک، فلفل، ادویه و سرکه را به آن اضافه کرده و در ظرف را می بندیم و در جای خنک می گذاریم تا برسد.

ترشی پیاز

مواد لازم

نمک و فلفل و سرکه ۰ به مقدار کافی پیاز ریز ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ ترشی پیاز پوست پیازها را گرفته و با چاقو سوراخهایی در آن ایجاد می کنیم. سپس پیازها را در ظرف ترشی ریخته و روی آن سرکه، نمک و فلفل می ریزیم. در ظرف را محکم می بندیم و در جای خنک نگهداری می کنیم.

ترشی چاقاله بادام

مواد لازم

نمک و سرکه ۰ به مقدار کافی چاقاله بادام ریز ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پس از ۲۰ روز سرکه ترشی را عوض کرده و سرکه تازه روی آن می ریزیم و در ظرف را محکم می بندیم و در جای خنک می گذاریم. ترشی چاقاله بادام چاقاله ها را شسته و به همراه نمک و سرکه در ظرف ترشی می ریزیم و در ظرفی را می بندیم.

ترشی خیار

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی فلفل سبز ۱۰ عدد سرکه ۰ به مقدار کافی جعفری ۵۰ گرم ترخان ۵۰ گرم خیار قلمی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ اگر سرکه پس از چند هفته کم شد، مجدداً به ترشی سرکه اضافه می کنیم. پس از ۲ ماه ترشی خیار آماده است و می توانیم از آن استفاده کنیم. ترشی خیار خیار، ترخان و جعفری برگ برگ شده، فلفل سبز، سرکه و نمک را در ظرف ریخته، در ظرف را محکم می بندیم.

ترشی سیر (سیر ترشی)

مواد لازم

نمک و سرکه ۰ به مقدار کافی سیر ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ ترشی سیر (سیر ترشی) حبه های سیر، نمک و سرکه را در ظرفی ریخته و در آن را محکم می بندیم. پس از چند ماه سیر ترشی آماده است. گفتنی است که هر چه سیر ترشی بیشتر بماند جا افتاده تر و خوشمزه تر می شود.

ترشی فلفل سبز

مواد لازم

سرکه ۰ به مقدار کافی نمک ۲قاشق سوپخوری جعفری ۵۰ گرم فلفل سبز ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس آنرا از آب نمک بیرون آورده و به همراه جعفری خرد شده و سرکه در ظرف می ریزیم و در ظرف را محکم می بندیم . به مدت ۲۰ روز در جای خنک می گذاریم. پس از این مدت ترشی فلفل سبز آماده است. ترشی فلفل سبز نمک را با آب روی حرارت می گذاریم تا خوب بجوشد. پس از سرد شدن فلفل ها را به مدت ۲۰ ساعت درون آب نمک می گذاریم.

ترشی گل کلم

مواد لازم

نمک و سرکه ۰ به مقدار کافی گل کلم ۱کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ ترشی گل کلم گل کلم را تکه تکه کرده و به همراه نمک و سرکه در ظرف می ریزیم و در ظرف را محکم می بندیم و در جای خنک می گذاریم. برای خوش عطر شدن این ترشی می توان سبزیهای معطر به آن اضافه کرد.

ترشی لیمو بادمجان

مواد لازم

زیره ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سرکه ۰ به مقدار کافی سیر ۵۰ حبه گوجه فرنگی ۵ عدد فلفل سبز ۳۰۰ گرم سبزی ۵۰۰ گرم بادمجان ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ ترشی لیمو بادمجان ترشی لیمو بادمجان مانند ترشی بادمجان است. با این تفاوت که در ترشی لیمو بادمجان از گوجه فرنگی نیز می توان به دلخواه استفاده کرد. در ضمن در ترشی لیمو بادمجان تمام مواد را پس از آماده شدن باید چرخ کرد و به

صورت مخلوط در آورد. ضمناً سبزی شامل (نعناع، مرزه، شوید، جعفری، ترخان) است.

ترشی مخلوط

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی سیر ۰ به مقدار کافی فلفل ۰ به مقدار کافی هویج ۰ به مقدار کافی خیار ۰ به مقدار کافی گل کلم ۰ به مقدار کافی لوبیا ۰ به مقدار کافی کدو ۰ به مقدار کافی کرفس ۰ به مقدار کافی پیاز ۰ به مقدار کافی

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ ترشی مخلوط همه مواد گفته شده را پس از تمیز کردن، در آب نمک نیم پز می کنیم. سپس آنها را آبکش کرده و در ظرف می ریزیم. سرکه را با کمی نمک و ادویه جوشانده و پس از سرد شدن روی مواد دیگر می ریزیم. بعد از ۵ روز همه مواد را دوباره می جوشانیم و پس از سرد شدن در ظرف ترشی ریخته و در آن را محکم می بندیم و در جای خنک نگهداری می کنیم.

ترشی ناز خاتون

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی سرکه ۰۵. لیتر نعناع خشک ۰۵۰ گرم سیر ۰۳ حبه بادمجان ۰۵ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ ترشی ناز خاتون بادمجانها را پخته، پوستشان را می گیریم و خرد می کنیم. سیر را نیز خرد کرده و به همراه نعناع و نمک و سرکه با بادمجانها مخلوط می کنیم و در ظرف ترشی می ریزیم. بعد از یک هفته می توان از ترشی استفاده کرد.

ترشی هفت بیجار

مواد لازم

گوجه فرنگی ۰۵ عدد گل پرا قاشق سوپخوری سرکه ۰۵۰ گرم موسیر ۰۳۰۰ گرم فلفل سبز ۰۳۰۰ گرم سبزی معطر ۰۵۰ گرم بادمجان ۰۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس تمام این مواد را به همراه گلپر و سبزیهای معطر و سرکه در ظرف شیشه ای می ریزیم و در ظرف را می بندیم. پس از چند روز ترشی هفت بیجار آماده است و می توان آنرا مصرف کرد. ترشی هفت بیجار بادمجان، فلفل سبز، گوجه فرنگی و موسیر را خرد کرده، روی یک پارچه پهن می کنیم تا خشک شوند.

ترشی هلو

مواد لازم

نمک و سرکه ۰ به مقدار کافی هلو ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس آنرا از روی حرارت برداشته و پس از سرد شدن به همراه سرکه و نمک در ظرف ترشی می ریزیم. در ظرف را محکم بسته و در جای خنک می گذاریم. ترشی هلو هسته هلو را جدا کرده و آنرا با کمی سرکه روی حرارت ملایم می گذاریم تا چند جوش بزند.

ترشی کلم پیچ**مواد لازم**

نمک و سرکه ۰ به مقدار کافی کلم پیچ ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ ترشی کلم پیچ کلم پیچ را ریز کرده و به همراه نمک و سرکه در ظرفی می ریزیم و در ظرف را محکم می بندیم. پس از چند هفته ترشی کلم پیچ ما آماده می شود و می توان آنرا مصرف کرد.

خیار شور**مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار کافی ترخان ۸۰ گرم نعناع ۸۰ گرم شوید ۸۰ گرم سیر ۵۰ گرم فلفل سبز ۷۰ گرم خیار قلمی ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس خیار، شوید، نعناع، ترخان، فلفل سبز، سیر را در ظرف ترشی چیده و آب نمک را پس از سرد شدن روی آنها می ریزیم و در ظرف را محکم می بندیم. پس از حدود ۲۰ روز خیار شور آماده است. خیار شور نمک را با آب روی حرارت می گذاریم تا خوب بجوشد.

رب گوجه فرنگی**مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار کافی گوجه فرنگی ۰ به مقدار کافی

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ زمانیکه رنگ گوجه فرنگی کمی برگشت، آنرا از روی حرارت برمی داریم و در ظرف مورد نظر می ریزیم. برای

جلوگیری از کپک زدن، مقداری روغن آب کرده روی رب گوجه فرنگی می ریزیم و آنرا در جای خنک می گذاریم. رب گوجه فرنگی گوجه ها را له کرده، نمک را به آن اضافه می کنیم و به مدت ۲ روز در معرض نور مستقیم آفتاب قرار می دهیم. بعد از ۲ روز گوجه ها را از صافی رد کرده تا پوست و تخم هایشان کاملاً جدا شوند. سپس آب گوجه فرنگی را در ظرف بزرگی ریخته و روی حرارت ملایم می گذاریم و دائم هم می زنیم تا بجوشد و غلیظ شود.

حلواها

حلوی آرد گندم

مواد لازم

زعفران اقاشق چایخوری کره ۲۵۰ گرم آب ۱.۵ پیمانه گلاب ۰.۵ پیمانه شکر ۲.۵ پیمانه آرد گندم ۳ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ وقتی حلوا کمی سفت شد، آماده است و می توان آنرا در دیس کشید. لازم به ذکر است که در این حلوا می توان از آرد برنج به جای آرد گندم استفاده کرد. شکر، آب، گلاب و زعفران را در ظرفی ریخته و روی حرارت ملایم می گذاریم بجوشد. بعد از اینکه آرد سرخ شد، محلول آماده شده را کم کم به آن اضافه می کنیم. مرتب هم می زنیم تا آرد گلوله گلوله نشود. سپس حلوا را به مدت ۳ الی ۵ دقیقه روی حرارت می گذاریم تا آب آن تبخیر شود و به حالت خمیر در بیاید. حلوی آرد گندم آرد گندم و کره را با هم مخلوط کرده روی حرارت ملایم می گذاریم و مرتب هم می زنیم. تا آرد سرخ شود.

حلوی آرد و خرما

مواد لازم

آب ۱ پیمانه گلاب ۱ پیمانه پودر دارچین اقاشق سوپخوری روغن ۱۰ اقاشق سوپخوری خرما ۰.۵ کیلو آرد ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ حلوی آرد و خرما آرد و روغن را با هم مخلوط کرده روی حرارت می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا آرد سرخ شود. در این فاصله هسته خرما را در آورده و آنرا با گلاب و آب مخلوط می کنیم. سپس آنرا روی آرد سرخ شده ریخته و می گذاریم حلوا روی حرارت ملایم به روغن بیافتد. در این مرحله حلوا آماده است. قبل از کشیدن حلوا پودر دارچین را روی آن می پاشیم.

حلوی شکر

مواد لازم

گلاب ۵ اقاشق سوپخوری روغن ۱۰ اقاشق سوپخوری زعفران اقاشق چایخوری آب ۲ گرم ۲ پیمانه شکر ۴۰۰ گرم آرد گندم ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ اگر حلوا شل بود، آنرا چند دقیقه دیگر روی حرارت می گذاریم و بعد آنرا در دیس می کشیم و تزئین می کنیم. شکر را با آب مخلوط کرده و روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد از حل شدن شکر گلاب و زعفران را نیز به آن اضافه کرده، شربت را کم کم روی آرد سرخ شده می ریزیم و خوب هم می زنیم تا شربت جذب آرد شود. حلوی شکر آرد و روغن را روی حرارت ملایم می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا آرد سرخ شود.

شله زرد**مواد لازم**

گلاب ۱ پیمانه پودر دارچین ۰ مقداری زعفران اقاشق چایخوری شکر ۰.۵ کیلو خلال پسته ۷۵ گرم خلال بادام ۷۵ گرم کره ۱۰۰ گرم برنج ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شله زرد برنج را با آب زیاد می پزیم تا کاملاً نرم شود. شکر و زعفران را در مقداری آب حل کرده، زمانیکه برنج می جوشید، به آن می افزاییم و مرتب هم می زنیم تا ته نگیرد و برنج کاملاً له شود. کره، گلاب، خلال بادام و پسته را نیز به شله زرد اضافه می کنیم و وقتی که شله زرد کاملاً جا افتاد، آنرا از روی حرارت برداشته و در ظرف می کشیم و با پودر دارچین تزئین میکنیم.

شیر برنج**مواد لازم**

پودر هل ۵ عدد گلاب ۱۰۰ گرم شکر ۱۰۰ گرم شیر ۵ پیمانه برنج ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در آخر گلاب و هل را به شیر برنج می افزاییم و آنرا از روی حرارت بر می داریم. شیر برنج را با شکر میل می کنیم. شیر برنج برنج را با کمی آب روی حرارت می گذاریم تا نیم پز شود وقتی آب برنج تمام شد، شیر را به آن اضافه کرده و می گذاریم روی حرارت ملایم، برنج پخته و غلیظ شود.

فرنی**مواد لازم**

شیر ۳ پیمانه گلاب ۱ اقاشق سوپخوری شکر ۵ اقاشق سوپخوری آرد برنج ۳ اقاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس فرنی را از روی حرارت برداشته و در ظرف مورد نظر می ریزیم و سرو می کنیم. فرنی آرد برنج و شیر را با هم مخلوط کرده ، روی حرارت ملایم می گذاریم و مرتب هم می زنیم. وقتی کمی غلیظ شد، شکر و گلاب را به آن اضافه کرده و می گذاریم تا کاملاً غلیظ شود.

مسقطی

مواد لازم

روغن مایع ۲قاشق سوپخوری گلاب ۱پیمانه هل کوبیده ۴عدد خلال بادام ۱۰۰گرم خلال پسته ۱۰۰گرم شکر ۲۵۰گرم نشاسته ۱۵۰گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مسقطی نشاسته را با آب سرد مخلوط کرده، می گذاریم تا نشاسته ته نشین شود. بعد آب آنرا خالی می کنیم. با این کار طعم نشاسته گرفته می شود و نشاسته صاف و یکدستی بدست می آید. آب و شکر را با هم مخلوط می کنیم و روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد آنرا از صافی رد می کنیم تا ضایعات شکر گرفته شود. سپس مجدداً شکر و آب را روی حرارت ملایم قرار می دهیم و نشاسته را به آن می افزاییم و دائماً نشاسته را هم می زنیم تا گلوله نشود. در این مرحله هل، گلاب و روغن مایع را به مواد قبل اضافه می کنیم و باز، هم می زنیم. زمانی که کمی غلیظ شد، آنرا از روی حرارت برمی داریم و در ظروف کوچک می ریزیم و به مدت ۳ ساعت در یخچال می گذاریم تا مسقطی خودش را بگیرد. برای تزئین مسقطی می توان از خلال پسته و بادام استفاده کرد. در صورت تمایل می توان از زعفران حل شده برای تغییر رنگ مسقطی استفاده کرد.

کاجی آرد گندم (آرد برنج)

مواد لازم

آب گرم ۴پیمانه زعفران ۱قاشق سوپخوری روغن ۳۰۰گرم شکر ۳۵۰گرم آرد گندم ۴۰۰گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کاجی آرد گندم (یا آرد برنج) آرد گندم یا برنج را به همراه روغن روی حرارت می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا آرد سرخ شود. آب، شکر و زعفران را با هم مخلوط کرده و کم کم آنرا روی آرد سرخ شده می ریزیم و دائم آن را زیر و رو می کنیم تا غلیظ شود. سپس کاجی را از روی حرارت برداشته و در ظرف مورد نظر می ریزیم و سرو می کنیم.

حلیم ها

حلیم بادمجان با کشک

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲قاشق سوپخوری زعفران ۰.۵. قاشق چایخوری نعنای خشک ۷۵گرم کشک ۲۵۰گرم عدس ۳۰۰گرم پیاز ۳عدد بادمجان ۸عدد گوشت ۱کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد روی حرارت می گذاریم تا آب آن تمام شود. روی حلیم را با نعنای داغ و کشک تزیین می کنیم. گوشت پخته شده را نیز کوبیده، با عدس، بادمجان، پیاز، زعفران و نمک و فلفل مخلوط کرده و می کوبیم. عدس را نیز در ظرف دیگری پخته و سپس له کرده و از صافی می گذرانیم. حلیم بادمجان با کشک گوشت را به همراه ۱ عدد پیاز می پزیم. ۱ عدد پیاز را با روغن سرخ کرده، بادمجانها را نیز سرخ کرده، سپس آنها را له می کنیم.

حلیم بوقلمون**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری دارچین ۱ قاشق سوپخوری گندم ۶۰۰ گرم نخود پوست گرفته شده ۲۰۰ گرم گوشت بوقلمون ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ به جای بوقلمون می توانیم از مرغ، غاز یا پرندگان دیگر استفاده کنیم. گندم را در قابلمه دیگری ریخته و پس از پخته شدن، می کوبیم بعد گندم، نمک و فلفل را به بوقلمون و نخود اضافه کرده و هم می زنیم. در هنگام پخت باید حلیم را مرتب هم بزیم تا حلیم کش دار شود و ته نگیرد. حلیم بوقلمون بوقلمون و نخود را می پزیم تا حدی که هر دو کاملاً له شوند. بعد از جا افتادن حلیم، آنرا از روی حرارت بر می داریم. روغن داغ شده را روی آن می ریزیم و با دارچین آنرا تزیین می کنیم.

حلیم کرمانی یا حلیم گوشت**مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار کافی دارچین ۰ به مقدار کافی روغن ۰ به مقدار کافی پیاز ۱ عدد نخود ۱ پیما نه گندم پوست کنده ۱ کیلو گوشت بره ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد گندم را با گوشت، پیاز و نخود مخلوط کرده و روی حرارت می گذاریم و مرتب آنرا هم می زنیم تا حلیم کش دار شود و ته نگیرد. گندم را نیز در قابلمه دیگری پخته و می کوبیم. پس از پخته شدن آنها را له می کنیم. بعد از آماده شدن با روغن و دارچین حلیم را تزیین می کنیم. حلیم کرمانی یا حلیم گوشت گوشت را به همراه پیاز و نخود و نمک می پزیم.

خاگینه ها**خاگینه پیاز****مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آرد گندم ۳ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۵ عدد پیاز ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد این مواد را به پیاز داغ اضافه کرده، می گذاریم بپزند. تخم مرغها، آرد، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و می زنیم. خاکینه پیاز پیازها را ریز خرد کرده، در روغن کمی تفت می دهیم.

خاکینه خرما

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی آرد ۳ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۴ عدد روغن ۱۵۰ گرم خرما ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد از اینکه یک طرف خاکینه گرفت، آنرا برگردانده تا طرف دیگرش هم پخته شود. آرد، تخم مرغها و نمک را با هم مخلوط کرده و می زنیم. خاکینه خرما ابتدا هسته خرما را در آورده، سپس خرما را در کمی روغن تفت می دهیم. بعد این مایه را به خرما سرخ شده اضافه کرده و هم می زنیم.

خاکینه شیرازی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زرد چوبه ۰.۵ قاشق چایخوری آب آقاشق سوپخوری روغن ۱۰ قاشق سوپخوری جوش شیرین آقاشق چایخوری پیاز ۲ عدد آرد ۲ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ یک طرف خاکینه که پخت، آنرا برمی گردانیم تا طرف دیگر نیز برشته شود. سپس روغن را داغ کرده، این مواد را روی آن می ریزیم و حرارت را کم می کنیم. خاکینه شیرازی تخم مرغها را با پیازهای ریز شده، آرد، جوش شیرین، زردچوبه، نمک و فلفل و آب مخلوط کرده و خوب می زنیم.

خاکینه گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵ قاشق سوپخوری آرد گندم ۳ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۵ عدد گوجه فرنگی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خاکینه گوجه فرنگی پوست و تخمه های گوجه فرنگی را جدا کرده، آنرا خرد می کنیم و در روغن تفت می

دهیم تا آتش تبخیر شود. تخم مرغ، آرد، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و خوب می‌زنیم. بعد این مایه را به گوجه فرنگی اضافه کرده، حرارت را کم می‌کنیم تا خاکینه بپزد.

خاکینه گوشت

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲۰۰ گرم پیاز ۲۰۰ گرم رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپخوری جعفری خرد شده ۳ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۸ عدد گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ روغن را داغ کرده، مایه خاکینه را در آن ریخته و می‌گذاریم بپزد. سپس نمک و فلفل و کمی آب، تخم مرغها و جعفری را می‌افزاییم. خاکینه گوشت پیاز و گوشت را با هم چرخ کرده و در روغن همراه با رب گوجه تفت می‌دهیم.

خاکینه هویج

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۱۵۰ گرم آرد ۲ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۴ عدد هویج ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس آنرا با آرد، تخم مرغ، نمک و فلفل مخلوط کرده و خوب هم می‌زنیم. خاکینه هویج هویج را رنده کرده و در کمی روغن تفت می‌دهیم. روغن را داغ کرده، مواد خاکینه را در آن می‌ریزیم و روی حرارت ملایم می‌پزیم.

خوراک‌ها

خوراک اردک سرد

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری گوجه فرنگی ۵۰۰ گرم پیاز ۲۰۰ گرم دارچین ۱ قاشق مربا خوری خامه ۱۵۰ گرم اردک ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خوراک اردک سرد اردک را با آب، نمک و دارچین کاملاً می‌پزیم و می‌گذاریم آب آن بخار شود. پیازها را سرخ کرده، نیمی از آن را به همراه گوجه فرنگی های خرد شده ته قابلمه می‌چینیم و تکه های اردک را روی آن می‌گذاریم. مابقی پیاز داغ و گوجه را روی تکه های اردک ریخته با نمک، فلفل، زعفران و کمی آب روی حرارت گذاشته تا بجوشد و آتش کشیده شود. بعد خوراک را از روی حرارت برداشته، بعد از اینکه کمی سرد شد با خامه آنرا تزئین کرده و سرو می‌کنیم.

خوراک اسفناج

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴قاشق سوپخوری شیر ۱پیمانه گوجه فرنگی ۲عدد آرد ۳قاشق سوپخوری اسفناج ۱کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ وقتی اسفناج نیم پز شد نمک و فلفل را نیز اضافه کرده و می گذاریم تا خوب پخته شود. برای تزئین خوراک اسفناج از گوجه فرنگی استفاده می کنیم. خوراک اسفناج و روغن را روی حرارت ملایم گذاشته تا پخته شود. در حال پخت دائماً اسفناج را هم می زنیم و کم کم شیر و آرد را به آن اضافه می کنیم.

خوراک باقلا

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آرد ۲قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۱قاشق سوپخوری شیر ۳قاشق سوپخوری باقلا ۵۰۰گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد از حدود ۲۰ دقیقه خوراک آماده است و می توانیم آنرا سرو کنیم. رب گوجه را در آب گرم حل کرده با نمک و فلفل به باقلا اضافه می کنیم. آرد و شیر را نیز کم کم اضافه کرده و هم می زنیم. خوراک باقلا باقلا را به مدت ۳۰ دقیقه در آب و نمک می پزیم.

خوراک بامیه و سیب زمینی

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲قاشق سوپخوری جعفری ۳قاشق سوپخوری روغن ۳۰۰گرم گوجه فرنگی ۵۰۰گرم بامیه ۵۰۰گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بامیه و سیب زمینی ها را جداگانه سرخ می کنیم. سپس بامیه و سیب زمینی را در قابلمه ریخته، آب گوجه فرنگی، نمک، فلفل، ادویه و جعفری به آن اضافه کرده و روی حرارت می گذاریم تا روغن بیاندازد خوراک بامیه و سیب زمینی پوست گوجه فرنگیها را گرفته، آن را له می کنیم. سپس از صافی رد کرده تا تخمهای آن از آب گوجه جدا شود. در آخر آبلیمو را اضافه کرده و پس از ۵ دقیقه غذا را سرو می کنیم.

خوراک بره

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۵۰ گرم آب مرغ ۲ پیمانه سیر ۲ حبه پیاز ۲ عدد فلفل دلمه ۲ عدد گوجه فرنگی ۳ عدد لوبیا سفید ۵۰۰ گرم سینه بره ۱۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ برای تزئین از فلفل دلمه استفاده کرده و خوراک را سرو می کنیم. نمک، فلفل و ادویه را روی مواد ریخته و بعد از چند دقیقه کره را به آن اضافه می کنیم. بعد از حدود ۱۵ دقیقه خوراک بره ما آماده است. گوشت، آب مرغ، سیر، پیاز و گوجه فرنگی را به لوبیا اضافه کرده و می گذاریم با هم خوب بپزند. خوراک بره لوبیا سفید از قبل خیس شده را می پزیم تا کاملاً نرم شود.

خوراک به**مواد لازم**

خردل ۰ به مقدار کافی برگ بو ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری آبلیمو ۴ قاشق سوپخوری شکر ۵ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپخوری لوبیا سفید ۲ پیمانه مرغ ۱ عدد به ۷۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ سپس به را به همراه آبلیمو، زعفران، شکر، نمک و فلفل، برگ بو و خردل و لوبیا سفید پخته شده به مرغ اضافه کرده و می گذاریم تا خوراک کاملاً جا بیفتد. خوراک به مرغ و پیاز را در روغن سرخ کرده با کمی آب می پزیم. به را نیز خرد کرده و در روغن سرخ می کنیم.

خوراک بوقلمون**مواد لازم**

فلفل سیاه ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۲۰۰ گرم بوقلمون ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ خوراک بوقلمون بوقلمون پاک شده را در روغن تفت می دهیم و با مقداری آب، نمک و فلفل سیاه روی حرارت ملایم می گذاریم تا کاملاً پخته شود. اگر مایلیم که بوقلمون طلایی شود، روی آنرا کمی کره زده و در فر قرار می دهیم تا سطح آن برشته شود.

خوراک بوقلمون سرخ شده**مواد لازم**

ادویه ۰ به مقدار کافی فلفل سیاه ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۲۵۰ گرم آبلیمو ۷ قاشق سوپخوری سیرا بوته پیاز ۲ عدد شلغم ۴۰۰ گرم جعفری ۲۵۰ گرم شوید ۲۵۰ گرم سیب زمینی ۶۰۰ گرم هویج ۴۰۰ گرم بوقلمون ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ بعد از اینکه بوقلمون پخت آنرا در دیس کشیده و با هویج، شلغم، پیاز، سیب زمینی سرخ شده، شوید و جعفری تزئین می کنیم. سیب زمینی ها را خلال کرده و سرخ می کنیم. هویج، پیاز و شلغم را حلقه حلقه کرده و در روغن تفت می دهیم. خوراک بوقلمون سرخ شده بوقلمون تکه تکه شده را در روغن تفت داده و با نمک، فلفل، ادویه، سیر و آب می پزیم. آبلیمو را نیز به آن اضافه می کنیم.

خوراک پرنده های کوچک

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲۰۰ گرم ریحان ۵۰ گرم جعفری ۱۰۰ گرم سیب زمینی ۳۰۰ گرم پرنده ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ جگر و سنگدان آنها را کباب کرده و همراه با نمک، فلفل و جعفری خرد شده در شکمشان قرار می دهیم. سپس مقداری کره یا روغن روی پرنده ها مالیده، آنها را به سیخ کشیده و کباب می کنیم. این خوراک را با سیب زمینی سرخ شده و ریحان تزئین می کنیم. خوراک پرنده های کوچک پرنده ها را شسته و شکم آنها را خالی می کنیم.

خوراک تن ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی روغن ۰ مقداری آبلیمو ۵ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۳ قاشق سوپخوری پیاز ۲۵۰ گرم سیب زمینی ۱ کیلو تن ماهی ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس رب گوجه، نمک، فلفل و ادویه و تن ماهی را به پیاز و سیب زمینی اضافه می کنیم. در آخر آبلیمو را روی خوراک ریخته و آنرا سرو می کنیم. خوراک تن ماهی ابتدا پیاز و سیب زمینی را خرد کرده با روغن تفت می دهیم.

خوراک دال

مواد لازم

فلفل قرمز ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی پیاز ۲ عدد گوجه فرنگی ۱۵۰۰ گرم گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خوراک دال پوست گوجه ها را گرفته، سپس آنها را خرد کرده و در روغن تفت می دهیم. گوشت چرخ شده را با پیاز تفت داده، سپس گوجه فرنگی ها، نمک و فلفل قرمز را به آن اضافه می کنیم و می گذاریم ۳۰ دقیقه با هم بپزند. سپس آن را سرو می کنیم. فلفل این غذا باید زیاد باشد که غذا تند شود.

خوراک دل و جگر مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی روغن ۲۰۰ گرم پیاز ۲ عدد دل و جگر مرغ ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خوراک دل و جگر مرغ ابتدا پیاز را خلال کرده و در روغن سرخ می کنیم. قبل از اینکه پیاز طلایی شود، دل و جگر خرد شده را به آن اضافه کرده، تفت می دهیم. سپس نمک، فلفل، ادویه و ۱ پیمانه آب روی دل و جگر ریخته و می گذاریم تا خوب بپزد.

خوراک زبان گوساله

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پیاز ۱ عدد برگ مو ۲ برگ گوجه فرنگی ۲ عدد جعفری ۵۰ گرم فلفل سبز ۲ عدد زبان گوساله ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ برای تزئین این خوراک از جعفری، فلفل سبز و گوجه فرنگی استفاده می کنیم. خوراک زبان گوساله زبان ها را با نمک، فلفل، برگ مو، پیاز و کمی آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا کاملاً پخته شوند.

خوراک سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۴ قاشق سوپخوری آرد ۳ قاشق سوپخوری شیر ۲ پیمانه فلفل دلمه ۲ عدد پیاز ۱ عدد سیب زمینی ۸ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کمی کره و لایه نازکی از آرد روی سیب زمینی ها می ریزیم. بعد پیاز، نمک و فلفل دلمه ای خرد شده را روی آن ریخته، لایه دوم سیب زمینی را می چینیم و همین طور پیش می رویم. بعد از اینکه همه مواد خوراک تمام شد، شیر گرم را روی مواد ریخته ظرف را به مدت یک ساعت و نیم روی حرارت ملایم قرار می دهیم. بعد از این مدت می توانیم غذا را سرو کنیم. خوراک سیب زمینی سیب زمینی ها را به ورقه های نازک تقسیم می کنیم و یک ردیف از آن را در کف قابلمه تفلون می چینیم.

خوراک عدس

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی روغن ۵ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۴ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد سیب زمینی ۳ عدد عدس ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خوراک عدس پیازها را خرد کرده، در روغن تفت می دهیم. سپس عدس، رب گوجه، نمک، فلفل و ادویه را به آن اضافه کرده، می گذاریم عدس نیم پز شود. بعد سیب زمینی های ریز شده را به عدس اضافه می کنیم. بعد از ۴۵ دقیقه خوراک عدس حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم.

خوراک غاز

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری جعفری خرد شده ۳ قاشق سوپخوری جعفری ۰ مقداری شوید ۰ مقداری هویج ۲ عدد پیاز ۲ عدد سیب زمینی ۱ عدد گوشت غاز ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خوراک غاز را با پیاز خرد شده، نمک، فلفل و ادویه تفت می دهیم. این خوراک را می توانیم با سیب زمینی سرخ شده، شوید و جعفری تزیین کنیم. بعد از حدود نیم ساعت جعفری خرد شده، هویج و زعفران حل شده را به آن می افزاییم و می گذاریم تا این مواد کاملاً بپزند. بعد آن را با آب و رب گوجه فرنگی روی حرارت ملایم می پزیم.

خوراک فیله ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۴ قاشق سوپخوری فلفل دلمه ۲ عدد هویج ۵ عدد تخم مرغ ۲ عدد خامه ۱۰۰ گرم فیله ماهی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ ماهی خرد شده را در ظرفی ریخته، روی آن خامه می ریزیم و با هویج، تخم مرغ و فلفل دلمه تزیین می کنیم. خوراک فیله ماهی ابتدا ماهی را با نمک، فلفل، آبلیمو و کمی آب روی حرارت ملایم به مدت ۲۰ دقیقه می پزیم. بعد تیغ های ماهی را گرفته و آن را ریز می کنیم. هویج را رنده کرده، تخم مرغها را آب پز و سپس حلقه حلقه کرده، فلفل دلمه را هم ریز خرد می کنیم.

خوراک قارج و تخم مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵ قاشق سوپخوری آبلیمو ۴ قاشق سوپخوری جعفری خرد شده ۲ قاشق سوپخوری آرد گندم ۱ قاشق سوپخوری زرده تخم مرغ ۲ عدد قارچ ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد آنرا در روغن سرخ می کنیم. جعفری، آرد، نمک، فلفل و آب را روی قارچها ریخته و می گذاریم روی حرارت ملایم بپزند. زرده تخم مرغ و آبلیمو را با هم مخلوط کرده و به جعفری و قارچ اضافه می کنیم. خوراک قارچ و تخم مرغ قارچها را خرد کرده و با کمی آب نیم پز می کنیم. وقتی که آب خوراک کم شد، خوراک آماده است و می توانیم آنرا سرو کنیم.

خوراک قرقاول**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۱۵۰ گرم کلم سفید ۱ عدد قرقاول ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ شکم قرقاول را خالی کرده، مقداری کره در شکم آن می ریزیم و بعد قرقاول را در کره سرخ می کنیم. خوراک قرقاول کلم را خرد کرده، در آب جوش و نمک به مدت ۱۵ دقیقه می جوشانیم و بعد آنرا آبکش می کنیم. سپس قرقاول را به کلم اضافه کرده، نمک و فلفل و آب می ریزیم و می گذاریم تا خوب پخته شود. سپس آن را سرو می کنیم.

خوراک گوشت**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سس راسل ۰ مقداری کره ۱۵۰ گرم آرد ۵۰ گرم خامه ۱۰۰ گرم پیاز ۱ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد گوشت ران گوساله ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خوراک گوشت گوشت را ریز خرد کرده، به مدت ۲۴ ساعت در مقداری از سس راسل در یخچال می گذاریم. بعد از این مدت گوشت را با کره سرخ می کنیم. گوجه فرنگی و پیاز را حلقه حلقه کرده، روی گوشت می چینیم و بقیه سس راسل را روی آن می ریزیم. بعد از حدود ۴۵ دقیقه آرد را روی گوشت می ریزیم. بعد از اینکه گوشت کاملاً پخت خامه، نمک و فلفل را اضافه کرده، بعد از چند جوش خوراک آماده است و می توانیم آنرا سرو کنیم.

خوراک گوشت و لوبیا قرمز**مواد لازم**

نمک و فلفل و ادویه به مقدار کافی رب گوجه فرنگی ۴ قاشق سوپخوری آرد سوخاری ۲ قاشق سوپخوری جعفری خرد شده ۲ قاشق سوپخوری سیر ۴ حبه پیاز ۲ عدد آب گوشت ۳ پیمانه گوشت گوساله ۱۰۰۰ گرم لوبیا قرمز ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خوراک گوشت و لوبیا قرمز لوبیای از قبل خیس شده را روی حرارت ملایم قرار داده تا بپزد. زمانیکه آب گوشت کم شد جعفری را ریخته و می گذاریم تا کمی بپزد. بعد از این مرحله خوراک آماده است و می توانیم آنرا سرو کنیم. بعد آب گوشت و رب گوجه را به آن اضافه کرده، بعد از مدتی لوبیای پخته، نمک، فلفل و ادویه را می افزاییم. گوشت، پیاز و سیر را چرخ کرده و تفت می دهیم.

خوراک گوشت و نخود فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه به مقدار کافی روغن مایع ۷ قاشق سوپخوری زعفران ۰.۵. قاشق چایخوری زنجبیل ۱ قاشق مربا خوری لیمو ترش ۲ عدد نخود فرنگی ۱ کیلو گوشت ران ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ با بقیه نمک و فلفل و زعفران سسی تهیه کرده و روی نخود فرنگی ها می ریزیم تا با هم بپزند. نخود فرنگی ها را آب پز کرده، لیمو ترش به آن اضافه می کنیم. خوراک گوشت و نخود فرنگی گوشت را خرد کرده با زنجبیل، زعفران، روغن مایع، نمک و فلفل و کمی آب روی حرارت ملایم می پزیم. بعد از پخت گوشت را در دیسی کشیده، نخود فرنگی ها را دور آن می ریزیم و خوراک را سرو می کنیم.

خوراک لوبیا سبز

مواد لازم

نمک و فلفل به مقدار کافی آبلیمو ۱ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۱ قاشق سوپخوری روغن ۲ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۴ عدد پیاز ۲ عدد لوبیا سبز ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ در آخر آبلیمو را به خوراک اضافه کرده و آنرا سرو می کنیم. خوراک لوبیا سبز پیاز خرد شده را با روغن سرخ می کنیم. گوجه فرنگی های خرد شده را به پیاز اضافه می کنیم. بعد از اینکه گوجه فرنگی نرم شد لوبیا سبز، روغن زیتون، نمک و فلفل و آب را به مواد می افزاییم و به مدت یک ساعت و نیم روی حرارت ملایم می پزیم.

خوراک لوبیای یونانی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی شکر اقاشق مربا خوری رب گوجه فرنگی اقاشق سوپخوری روغن زیتون ۸ اقاشق سوپخوری پودر سیر ۵۰. اقاشق سوپخوری آویشن اقاشق مربا خوری پیاز ۲ عدد کرفس ۲ ساقه جعفری ۱۵۰ گرم هویج ۳ عدد لوبیا سفید ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خوراک لوبیای یونانی لوبیای از قبل خیس شده را به همراه ۲ پیمانه آب روی حرارت ملایم نیم پز می کنیم. روغن زیتون را در ماهیتابه ریخته ابتدا کرفس را سرخ می کنیم و بعد هویج، پیاز، جعفری، پودر سیر و آویشن را به آن اضافه کرده و خوب سرخ می کنیم. حال لوبیای پخته، شکر و رب گوجه را به مواد بالا اضافه کرده، به مدت ۲ ساعت روی حرارت ملایم می گذاریم تا خوب پخته شود و جا بیفتد. بعد از این مدت خوراک حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم.

خوراک ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۱۵۰ گرم کره ۵۰ گرم آرد گندم ۵ اقاشق سوپخوری لیمو ترش ۵ عدد سیب زمینی ۵ عدد شیر ۱ پیمانه تخم مرغ ۳ عدد جعفری ۱۰۰ گرم ماهی سفید ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ماهی را در تخم مرغ زده شده و بعد در آرد می غلتانیم و سپس آنرا در روغن سرخ می کنیم. طرز تهیه پوره سیب زمینی سیب زمینی را آب پز کرده، بعد آنرا رنده کرده و با شیر مخلوط می کنیم. پس از اینکه سیب زمینی با شیر مخلوط شد، کره را هم به آنها اضافه می کنیم. پوره سیب زمینی حاضر است. خوراک ماهی ماهی را خرد کرده و با نمک، فلفل و کمی آب به مدت ۱۰ دقیقه می پزیم. بعد آنرا در ظرف کشیده و پوره سیب زمینی را دور آن می ریزیم. از لیمو ترش و جعفری برای تزئین استفاده می کنیم.

خوراک ماهی آزاد

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی جعفری ۱۰۰ گرم سس خردل اقاشق چایخوری نان لواش ۱ عدد گوجه فرنگی ۶ عدد تخم مرغ ۲ عدد ماهی آزاد ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خوراک ماهی آزاد ماهی را خرد کرده با آب، نمک و فلفل می پزیم. در آخر تخم مرغهای آب پز و حلقه حلقه شده را دور دیس می چینیم و خوراک ماهی آزاد را سرو می کنیم. نان لواش را در دیس پهن کرده، ماهی را روی آن می گذاریم و روی ماهی را سس خردل می مالیم. پوست گوجه فرنگی را گرفته و آنرا حلقه حلقه کرده، روی ماهی می چینیم. جعفری خرد شده را نیز روی ماهی می ریزیم. بعد از حدود نیم ساعت ماهی آماده است.

خوراک ماهی سفید**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زیتون ۵۰ گرم خردل ۱ قاشق چایخوری خیار شور ۱۰۰ گرم جعفری ۵۰ گرم گوجه فرنگی ۶ عدد تخم مرغ ۳ عدد ماهی سفید ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ گوجه فرنگی و جعفری خرد شده را روی ماهی می چینیم. تخم مرغها را آب پز کرده، سپس حلقه حلقه می کنیم. پس از پخت ماهی، آنرا با خیار شور و زیتون و حلقه های تخم مرغ تزئین می کنیم. خوراک ماهی سفید ماهی را با خردل، نمک، فلفل و آب می پزیم.

خوراک ماهی قزل آلا**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری جعفری ۱۰۰ گرم لیمو ترش ۳ عدد فلفل دلمه ۳ عدد تخم مرغ ۲ عدد ماهی قزل آلا ۵ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ماهی را در ظرف مورد نظر گذاشته، دور آن را با حلقه های تخم مرغ آب پز و فلفل دلمه ای و لیمو ترش تزئین می کنیم. خوراک ماهی قزل آلا ماهی را با جعفری خرد شده، نمک و فلفل و کمی آب می پزیم. بعد از پخته شدن ماهی را سرخ می کنیم.

خوراک ماکارونی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۸ قاشق سوپخوری زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری سبزی معطر ۴ قاشق سوپخوری سیر ۴ حبه پیاز ۲ عدد گوشت ۵۰۰ گرم ماکارونی ۱ بسته

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خوراک ماکارونی گوشت را با پیاز سرخ کرده، رب گوجه، نمک، فلفل و آب و سیر روی آن ریخته و می پزیم. ماکارونی را آبکش کرده، ته قابلمه را حلقه های سیب زمینی چیده و ماکارونی را به همراه سبزیهای معطر در قابلمه می ریزیم. بعد از دم کشیدن ماکارونی، آنرا در یک طرف دیس کشیده و در طرف دیگر گوشت آماده شده را می ریزیم و سرو می کنیم.

خوراک مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲۵۰ گرم جعفری ۰ مقداری خلال پسته ۲ قاشق سوپخوری خلال بادام ۲ قاشق سوپخوری آرد سوخاری ۱۰ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۴ عدد مرغ ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خوراک مرغ مرغ را آب پز کرده، چرخ می کنیم و با خلال پسته و بادام، نمک، فلفل و آرد مخلوط کرده و با دست به صورت گرد در آورده و در تخم مرغ زده شده و آرد سوخاری می غلتانیم و در روغن سرخ می کنیم. برای تزئین این خوراک از جعفری استفاده می کنیم.

خوراک مرغ با خامه**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۱۰۰ گرم خامه ۱۵۰ گرم تخم مرغ ۳ عدد مرغ ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس با نمک و فلفل و کمی آب می پزیم. در این فاصله خامه را با تخم مرغها مخلوط کرده و خوب می زنیم و بعد از پخت مرغ به آن اضافه کرده و می گذاریم تا کاملاً به خورد مرغ برود. سپس مرغ را سرو می کنیم. خوراک مرغ با خامه مرغ را تکه تکه کرده و در روغن سرخ می کنیم.

خوراک مغز**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری لیمو ترش ۳ قاشق سوپخوری آرد ۲ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۲ عدد مغز گوسفند ۵ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس مغزها را از آب در آورده و در آرد، نمک و فلفل می غلتانیم و بعد در روغن سرخ می کنیم. این خوراک را می توانیم با گوجه فرنگی و لیمو ترش تزئین کنیم. بعد آنها را با آب لیمو ترش و کمی آب به مدت ۵ دقیقه می جوشانیم. خوراک مغز ابتدا مغزها را یک ساعت در آب نمک قرار می دهیم.

خوراک مغز و زبان گوسفند**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری خردل ۱ قاشق چایخوری کره ۲۰۰ گرم سیب زمینی ۳ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد

مغز گوسفند ۲ عدد زبان گوسفند ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سیب زمینی ها را سرخ کرده و به همراه گوجه فرنگی دور دیس می چینیم. خوراک مغز و زبان گوسفند زبانها را پوست گرفته و با آب می پزیم. مغز را نیز با کمی آب می پزیم و بعد با کره تفت می دهیم. بعد خردل، نمک، فلفل و آبلیمو و آب را به مغز اضافه کرده می گذاریم حدود ۵ دقیقه بجوشد. سپس زبانها را در دیس کشیده بقیه مخلوط مغز را روی آن ها می ریزیم. سپس نیمی از مخلوط مغز را روی زبانها ریخته می گذاریم تا چند جوش بزند.

خوراک میگو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲۵۰ گرم آرد ۲ قاشق سوپخوری سیر ۲ حبه پیاز ۲ عدد جعفری ۱۰۰ گرم گوجه فرنگی ۱ عدد میگو ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از ۲۰ دقیقه خوراک آماده است و برای تزئین آن از گوجه فرنگی و جعفری استفاده می کنیم. خوراک میگو ابتدا پیاز را سرخ می کنیم. بعد آرد را اضافه کرده و کمی تفت می دهیم. سپس میگو را به همراه سیر، نمک و فلفل افزوده و سرخ می کنیم. بعد روی مواد کمی آب ریخته، می گذاریم بپزند.

خوراک هندی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن مایع ۰ مقداری آرد ۱ کیلو پیاز ۵ عدد گوجه فرنگی ۲۵۰ گرم سیب زمینی ۲۵۰ گرم نخود ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ این خوراک را با همان نانهای سرخ شده می خوریم. سپس همه مواد را با هم مخلوط کرده، نمک و فلفل می ریزیم. به حدی که غذا تند بشود. پیاز داغ از قبل آماده شده را هم به مواد اضافه می کنیم. نخودهای از قبل خیس شده را می پزیم. سیب زمینی ها را خرد کرده و سرخ می کنیم. خوراک هندی ابتدا آرد را خمیر کرده و به کمک وردنه آن را باز کرده و برش می زنیم و سپس در روغن سرخ می کنیم. گوجه فرنگی ها را هم پس از خرد کردن در روغن تفت می دهیم.

خوراک هویج

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۱ قاشق سوپخوری روغن ۳ قاشق سوپخوری زیره سیاه ۰۵ قاشق مربا خوری آرد ۲۰ گرم

ماست ۳۰۰ گرم هویج ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از پخته شدن آنرا با روغن تفت می دهیم. و بعد در دیس می کشیم. روغن زیتون، ماست، زیره، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و روی هویج می ریزیم و آنرا سرو می کنیم. خوراک هویج هویجها را حلقه حلقه کرده با نمک، آرد و کمی آب می پزیم.

خوراک کبک

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۴قاشق سوپخوری گردو ۱۵۰ گرم کبک ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خوراک کبک گوشت کبک را حدود ۵ ساعت در آبلیمو و پیاز رنده شده می خوابانیم تا نرم شود. سپس آنرا سرخ می کنیم. مغز گردو را کمی تفت داده با کبک، فلفل و کمی آب می گذاریم بپزند. در صورت تمایل آبلیمو را هم می توانیم به خوراک اضافه کنیم. بعد از پخت خوراک کبک را سرو می کنیم .

خوراک کدو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۲قاشق سوپخوری جعفری ۵۰ گرم پیاز ۲ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد کدو ۳ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پیاز خرد شده را با جعفری مخلوط کرده و روی کدو می ریزیم. روغن زیتون، نمک و فلفل و آب را هم اضافه کرده می گذاریم به مدت نیم ساعت روی حرارت ملایم بپزد. خوراک کدو کدو را حلقه حلقه کرده، در ته ظرف می چینیم. هنگام سرو این خوراک را با گوجه فرنگی تزئین می کنیم.

خورشت ها

خورشت آلو با اسفناج

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۰ مقداری روغن ۱۰۰ گرم پیاز سرخ کرده ۳قاشق سوپخوری آلو ۳۰۰ گرم تره ۴۰۰ گرم اسفناج ۷۵۰ گرم گوشت ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ اسفناج و تره را روی حرارت قرار می دهیم تا آب آنها گرفته شود، سپس با کمی روغن تفت داده و به همراه آلوی از قبل خیس شده، نمک، فلفل و ادویه به گوشت اضافه می کنیم و می گذاریم یک ساعت و نیم با هم بپزند. بعد از حاضر شدن خورشت، در صورتیکه مایل باشیم آبلیمو به آن اضافه کرده و سرو می کنیم. خورشت آلو با اسفناج گوشت را خرد کرده، با روغن تفت می دهیم. بعد با پیاز داغ و ۲ پیمانه آب می پزیم.

خورشت آلو با سیب زمینی**مواد لازم**

آلو بخارا ۵۰۰ گرم پیاز ۳ عدد سیب زمینی ۵۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳۰۰ گرم زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۱۵۷ دقیقه قبل از سرو خورشت، زعفران را در آب سرد حل شده و به خورشت اضافه می کنیم. سیب زمینی ها را نگینی خرد کرده و در روغن تفت می دهیم. ۲ پیاز دیگر را خلال کرده، سرخ می کنیم. سپس ورز داده، آنرا به شکل گلوله های کوچک در آورده و در روغن تفت می دهیم. خورشت آلو با سیب زمینی گوشت را با یک پیاز چرخ می کنیم. سپس آلو بخارا، رب گوجه، نمک، فلفل و ادویه و آب را به مواد قبل اضافه کرده و روی حرارت ملایم می پزیم.

خورشت آلو با مرغ**مواد لازم**

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری پیاز سرخ کرده ۳ قاشق سوپخوری شکر ۰ مقداری آلو خشک ۴۰۰ گرم لپه ۱۰۰ گرم مرغ ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خورشت آلو با مرغ مرغ را سرخ کرده با لپه، پیاز داغ، نمک، ادویه و آب نیم پز می کنیم. زمانیکه خورشت حاضر شد شکر و زعفران حل شده را داخل آن می ریزیم. اگر می خواهیم لپه له نشود می توانیم آنرا قبل از پخت، در روغن تفت دهیم. سپس آلو را به آن اضافه کرده، روی حرارت می گذاریم تا به روغن بیفتد.

خورشت انار**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری شکر ۱ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد قیسی ۱۰۰ گرم رب انار ۱ قاشق سوپخوری مرغ ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خورشت انار مرغ را به همراه ۳ پیمانه آب می‌پزیم. بعد از این مدت خورشت حاضر است و می‌توانیم آنرا سرو کنیم. پیاز را خرد کرده، در روغن تفت می‌دهیم. این مواد را به همراه آبلیمو، شکر، نمک و فلفل به مرغ اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم حدود ۴۵ دقیقه روی حرارت ملایم بپزد. رب انار و قیسی را نیز اضافه کرده و تفت می‌دهیم.

خورشت بادمجان**مواد لازم**

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپخوری بادمجان ۱۰ عدد گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خورشت بادمجان گوشت را به همراه پیاز، نمک، فلفل و ادویه سرخ کرده، بعد با مقداری آب می‌پزیم. در آخر بادمجان را به همراه آبلیمو اضافه کرده، حدود ۲۰ دقیقه بعد که خورشت به روغن افتاد، آنرا سرو می‌کنیم. رب گوجه را در روغن تفت داده، کمی زردچوبه و ادویه به آن اضافه کرده و زمانیکه گوشت کاملاً پخت، به آن اضافه می‌کنیم. بادمجانها را سرخ می‌کنیم.

خورشت باقلا سبز**مواد لازم**

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵ قاشق سوپخوری سیر ۶ حبه پیاز ۲ عدد تخم مرغ ۵ عدد باقلای سبز ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خورشت باقالا- سبز باقلای سبز را به همراه پیاز در روغن سرخ می‌کنیم. می‌توانیم تخم مرغها را آب پز کرده، موقع سرو خورشت، تخم مرغها را روی آن رنده کنیم. زمانیکه خورشت جا افتاد، تخم مرغها را در یک ماهیتابه شکسته، قبل از اینکه کاملاً بسته شود (به حالت عسلی) داخل خورشت می‌ریزیم. نمک، فلفل، ادویه، سیر و آب را به آن اضافه می‌کنیم.

خورشت باقلا قاتق**مواد لازم**

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۶ قاشق سوپخوری سیر ۵ حبه تخم مرغ ۴ عدد شوید خشک ۱ قاشق سوپخوری شوید ۲۰۰ گرم باقالا پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۱۰۵ دقیقه قبل از کشیدن، تخم مرغها را می ریزیم. این غذا به همراه کته سرو می شود. بعد شوید خشک را اضافه می کنیم. شوید را به همراه نمک و ۲ پیمانه آب به مواد اضافه کرده، روی حرارت ملایم می گذاریم تا خورشت جا بیفتد. خورشت باقالا قاتق ابتدا سیر را در روغن تفت داده، زردچوبه را به آن اضافه می کنیم. باقالا را نیز تفت می دهیم.

خورشت بامیه

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پیاز ۱ عدد گوجه فرنگی ۵۰۰ گرم بامیه ۳۰۰ گرم گوشت ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ادویه را نیز اضافه کرده، بعد از اینکه خورشت جا افتاد، آنرا سرو می کنیم. زمانیکه گوشت پخت بامیه ها را تفت داده، با گوجه فرنگی های حلقه شده روی گوشت می چینیم. بعد کمی آب به آن اضافه کرده، می گذاریم بپزد. خورشت بامیه گوشت را به همراه پیاز، نمک و فلفل در روغن سرخ می کنیم.

خورشت به

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۱۵۰ گرم زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری آبلیمو ۳ قاشق سوپخوری شکر ۰ مقداری پیاز سرخ کرده ۴ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۰ به مقدار کافی به ۱ کیلو گوشت ۷۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خورشت به گوشت را چرخ کرده، با پیاز، نمک، فلفل و ادویه سرخ می کنیم، سپس با کمی آب می پزیم. رب یا گوجه فرنگی را در روغن سرخ کرده و به خورشت اضافه می کنیم. بعد از ۱۵ دقیقه خورشت آماده است و می توانیم آنرا سرو کنیم. سپس زعفران، آبلیمو و شکر را اضافه کرده و می گذاریم بجوشد. به را خلال کرده، در روغن سرخ می کنیم و داخل گوشت می ریزیم.

خورشت ترشی تره

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبغوره ۱۰ قاشق سوپخوری سیر ۸ حبه سبزی ۷۵۰ گرم تخم مرغ ۴ عدد برنج ۰.۵ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد این مواد را به همراه آبغوره به خورشت می افزاییم. خورشت ترش تره برنج را نیم ساعت در آب ولرم خیس

می کنیم. سیر را رنده کرده با نمک، فلفل، ادویه و زردچوبه تفت می دهیم. وقتی خورشت کاملاً جا افتاد، تخم مرغها را در ظرفی شکسته و می زنیم و به خورشت اضافه می کنیم. پس از ۱۵ دقیقه خورشت حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم. سپس با سبزی (تره، جعفری، گشنیز، شوید، نعناع و اسفناج) و مقداری آب روی حرارت ملایم می پزیم.

خورشت چاقاله بادام

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵ قاشق سوپخوری آبلیمو ۵ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد چاقاله بادام ریز ۴۰۰ گرم جعفری ۲۰۰ گرم نعناع ۲۰۰ گرم گوشت ران ۶۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ در آخر آبلیمو را اضافه کرده و بعد از چند جوش، خورشت را از روی حرارت برمی داریم و سرو می کنیم. سپس با نمک و مقداری آب روی حرارت ملایم نیم پز کرده، نعناع و جعفری و چاقاله بادام پاک کرده را به آن اضافه می کنیم و می گذاریم تا بپزد. خورشت چاقاله بادام گوشت را به همراه پیاز، فلفل و ادویه سرخ می کنیم.

خورشت دال هندی

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی فلفل قرمز ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری سیرا حبه زیره سیاه ۱ قاشق چایخوری پیاز ۲ عدد کدو ۲ عدد لپه ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سیر، زردچوبه و زیره را نیز به آن اضافه کرده و تفت می دهیم. خورشت دال هندی پیاز را با روغن سرخ می کنیم. لپه را که از شب قبل خیس شده به مواد اضافه کرده و کمی تفت می دهیم. در این فاصله، کدو را به شکل مکعبهای کوچک بریده، وقتی لپه خورشت پخت، به آن اضافه می کنیم. وقتی که خورشت جا افتاد آنرا سرو می کنیم. سپس نمک و فلفل و کمی آب روی مواد ریخته و می گذاریم بپزند.

خورشت رشتی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری زعفران ۰۵ قاشق چایخوری گوجه فرنگی ۲ عدد زیتون ۵۰ گرم شوید ۱۰۰ گرم تخم مرغ ۳ عدد باقلای سبز ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس باقلا- را از آب بیرون آورده و در روغن سرخ می کنیم. نمک، فلفل و زعفران را به باقلا اضافه کرده، وقتی که باقلا خوب سرخ شد، تخم مرغها را روی باقلا شکسته و هم می زنیم تا تخم مرغها کاملاً پخته شوند. خورشت رشتی باقلا را به همراه شوید و ۲ پیمانه آب روی حرارت ملایم نیم پز می کنیم. برای تزئین این خورشت از زیتون و گوجه فرنگی استفاده می کنیم.

خورشت ریواس

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری زعفران ۰.۵ قاشق سوپخوری پیاز سرخ کرده ۲ قاشق سوپخوری ریواس ۱ کیلو
گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خورشت ریواس گوشت را در روغن تفت داده، با ۴ پیمانه آب و پیاز سرخ شده می پزیم. زمانیکه گوشت پخت ریواس های خرد شده را به آن اضافه می کنیم. وقتی ریواس نرم شد، زعفران، نمک و فلفل را به خورشت اضافه می کنیم و سپس خورشت را سرو می کنیم.

خورشت سبزی

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۱۰۰ گرم لیمو خشک ۶ عدد لویا چیتی ۲۵۰ گرم سبزی ۱ کیلو گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از یک ساعت و نیم دیگر خورشت جا افتاده و آماده سرو کردن است. خورشت سبزی سبزی (شوید، گشنیز، جعفری، تره، اسفناج، شنبلیله) را به همراه گوشت و لویا و نمک روی حرارت ملایم می پزیم. بعد از حدود ۲ ساعت سیب زمینی رنده شده، روغن و لیمو خشک را به آن اضافه می کنیم.

خورشت شش انداز

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۱۰ قاشق سوپخوری سرکه ۵ قاشق سوپخوری شکر ۴ قاشق سوپخوری کشمش ۲۰۰ گرم
زرشک ۲۰۰ گرم تخم مرغ ۸ عدد پیاز ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ در آخر تخم مرغها را تک تک روی مواد می شکنیم، به طوری که به هم نچسبند. بعد در ماهیتابه را گذاشته تا تخم مرغها سفت شوند. بعد از سفت شدن تخم مرغها، غذا حاضر است. سپس زرشک و کشمش شسته شده را به پیاز داغ اضافه

کرده و آنها را نیز تفت می دهیم. نمک، فلفل، شکر و سرکه را نیز به آنها اضافه می کنیم. خورشت شش انداز ابتدا پیازها را در روغن تفت می دهیم.

خورشت شش انداز سیب

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۸قاشق سوپخوری سرکه ۵قاشق سوپخوری شکر ۵قاشق سوپخوری تخم مرغ ۸عدد پیاز ۵۰۰گرم سیب ۱کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ بعد تخم مرغها را روی مواد شکسته، پس از سفت شدن تخم مرغها غذا حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم. خورشت شش انداز سیب پیاز و سیب را به شکل خلال خرد کرده و هر کدام را جداگانه در روغن سرخ می کنیم. سپس آنها را با شکر، سرکه، نمک، فلفل و ادویه دوباره تفت می دهیم.

خورشت ششی انداز هویج

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۳قاشق سوپخوری روغن ۶قاشق سوپخوری تخم مرغ ۸عدد پیاز ۵۰۰گرم هویج ۶۰۰گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ خورشت ششی انداز هویج هویج و پیاز را خلال کرده، جداگانه در روغن تفت می دهیم. سپس باهم مخلوط کرده، نمک، فلفل و ادویه را نیز به آنها اضافه می کنیم و بعد از کمی تفت دادن، تخم مرغها را روی مواد می شکنیم و بعد از سفت شدن تخم مرغها، آبلیمو را اضافه کرده و غذا را سرو می کنیم.

خورشت فسنجان با گوشت

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳قاشق سوپخوری آبلیمو ۵قاشق سوپخوری رب انار ۵قاشق سوپخوری شکر ۰مقداری پیاز ۲عدد مغز گردو ۵۰۰گرم گوشت چرخ کرده ۵۰۰گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ حدود یک ساعت قبل از سرو غذا رب انار، شکر، نمک و فلفل را اضافه می کنیم. در صورت تمایل هنگام سرو خورشت، آبلیمو را نیز به آن می افزاییم. گلوله های گوشت را نیز ریخته و می گذاریم با حرارت ملایم بپزند. یک عدد پیاز را خرد

کرده، پس از سرخ شدن در روغن، گردو را به همراه آب به آن اضافه می‌کنیم. خورشت فسنجان با گوشت گوشت را دو بار چرخ کرده، پیاز رنده شده را به آن اضافه می‌کنیم و آنرا به شکل گلوله‌های گردی در آورده، با روغن سرخ می‌کنیم.

خورشت فسنجان با مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری آبلیمو ۵ قاشق سوپخوری شکر ۰ مقداری رب انار ۶ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد مغز گردو ۵۰۰ گرم مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خورشت فسنجان با مرغ مرغ را آب پز کرده و کنار می‌گذاریم. پیاز رنده شده را در روغن سرخ می‌کنیم، بعد گردو را به آن اضافه کرده و کمی تفت می‌دهیم. بعد ۴ پیمانه آب به گردو اضافه کرده و می‌گذاریم روی حرارت ملایم تا خوب پخته شود. یک ساعت قبل از سرو، رب انار، شکر، نمک و ادویه را اضافه می‌کنیم. قبل از سرو خورشت در صورت تمایل آبلیمو را به آن اضافه می‌کنیم. نیم ساعت بعد مرغهای آب پز شده را در خورشت می‌اندازیم تا گردوی خورشت به خورد مرغها برود.

خورشت فسنجان با کدو حلوایی

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد رب انار ۳ قاشق سوپخوری کدو حلوایی ۵۰۰ گرم گردو ۵۰۰ گرم مرغ ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد ۴ پیمانه آب به گردو اضافه کرده، روی حرارت ملایم می‌گذاریم تا پخته شود. زمانیکه گردو به روغن افتاد، کدو حلوایی را خرد کرده و پس از تفت دادن در روغن، آنرا له کرده و به خورشت اضافه می‌کنیم. در این مرحله رب انار را نیز می‌ریزیم. بعد از اینکه خورشت جا افتاد، آنرا سرو می‌کنیم. خورشت فسنجان با کدو حلوایی گوشت (مرغ) را چرخ کرده، به شکل گلوله‌های ریز در آورده، سپس در روغن با پیازهای رنده شده سرخ می‌کنیم. بعد گردو را به آن اضافه کرده و کمی تفت می‌دهیم.

خورشت قارچ

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی فلفل قرمز ۰ به مقدار کافی فلفل سیاه ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۱۰۰ گرم زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد قارچ ۵۰۰ گرم سینه و ران مرغ ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ چند دقیقه قبل از سرو آبلیمو و زعفران را می ریزیم و بعد خورشت را سرو می کنیم. مرغ را به آن اضافه کرده و پس از تفت دادن با مقداری آب می پزیم. قارچ را خرد کرده و در روغن تفت داده، بعد رب گوجه به آن اضافه کرده و تفت می دهیم. خورشت قارچ پیازها را خلال کرده، در روغن سرخ می کنیم. نمک، فلفل و ادویه را نیز تفت داده و به خورشت اضافه می کنیم.

خورشت قورمه سبزی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳۰۰ گرم لیمو عمانی ۱قاشق سوپخوری پیاز ۲عدد لوبیا قرمز ۰.۵ پیمانه سبزی قورمه ۱کیلو گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۱۵۵ دقیقه قبل از سرو خورشت لیمو عمانی پودر شده را به آن اضافه می کنیم. بعد لوبیا قرمز که از قبل خیس شده را به همراه آب روی مواد می ریزیم و می گذاریم که مواد باهم بپزند. پیازها را خلال کرده و به همراه گوشت تفت می دهیم، بعد سبزی را به آن اضافه کرده با نمک، فلفل و ادویه دوباره کمی تفت می دهیم. خورشت قورمه سبزی را بعد از خرد کردن روی حرارت گذاشته تا آب آن گرفته شود، سپس با مقداری روغن، سبزی را تفت می دهیم.

خورشت قیمه

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲۰۰ گرم رب گوجه فرنگی ۱قاشق سوپخوری لیمو عمانی ۲قاشق سوپخوری پیاز سرخ کرده ۴قاشق سوپخوری سیب زمینی ۳۰۰ گرم لپه ۱۵۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سیب زمینیها را خلال کرده و در روغن سرخ می کنیم و در هنگام سرو خورشت، سیب زمینی های سرخ شده را روی آن می ریزیم. خورشت قیمه گوشت را به همراه لپه در روغن تفت داده، سپس به همراه پیاز داغ و آب می گذاریم بپزد. رب گوجه، نمک و فلفل را در روغن تفت داده و زمانیکه گوشت کاملاً پخت به همراه لیمو عمانی به گوشت اضافه می کنیم.

خورشت قیمه بادمجان

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲۰۰ گرم لیمو عمانی ۱قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۱قاشق سوپخوری پیاز سرخ کرده ۴قاشق سوپخوری لپه ۱۵۰ گرم بادمجان سرخ شده ۶عدد گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خورشت قیمه بادمجان این خورشت، مانند خورشت قیمه تهیه می شود. با این فرق که، در خورشت قیمه بادمجان، به جای سیب زمینی از بادمجان استفاده می شود و بادمجان را نیم ساعت قبل از سرو به خورشت اضافه کرده تا بپزد.

خورشت قیمه باقلا**مواد لازم**

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری روغن ۴ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد باقلا ۵۰۰ گرم
لپه ۱۵۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ در آخر اگر خواستیم خورشت ترش شود، آبلیمو به آن اضافه می کنیم. بعد باقلا- را در روغن تفت داده، همراه نمک، فلفل و ادویه به خورشت اضافه می کنیم تا بپزد. بعد از نیم پز شدن لپه را اضافه کرده تا همراه گوشت بپزد. خورشت قیمه باقلا گوشت را به همراه پیاز خلال شده در روغن تفت می دهیم. سپس با کمی آب آنرا نیم پز می کنیم.

خورشت لوبیا سبز**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری روغن ۲۰۰ گرم پیاز ۳ عدد رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپخوری لوبیا
سبز ۵۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خورشت لوبیا سبز پیازها را در روغن تفت می دهیم، لوبیا سبز را نیز به آن اضافه کرده، آنرا هم تفت می دهیم. گوشت را با روغن تفت داده و با مقداری آب می پزیم. وقتی گوشت نیم پز شد، رب گوجه، نمک و فلفل را به لوبیا اضافه کرده و بعد از تفت دادن، به گوشت اضافه می کنیم و می گذاریم با هم بپزند. برای چاشنی این خورشت از آبلیمو یا لیمو عمانی استفاده می کنیم.

خورشت ماست**مواد لازم**

ادویه ۰ به مقدار کافی فلفل سیاه ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۲۵۰ گرم پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۵ عدد ماست ۲ کیلو
مرغ ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خورشید ماست ماست را در کیسه ریخته، آب آن را می‌گیریم. بعد از ۱۵ دقیقه خورشید حاضر است و می‌توانیم آنرا سرو کنیم. سفیده و زرده تخم مرغها را جداگانه می‌زنیم و روی خورشید می‌ریزیم. سپس نمک، ادویه و فلفل سیاه را به آن اضافه کرده و آنرا روی گوشت یا مرغ می‌ریزیم. مرغ (به جای مرغ می‌توان به اندازه نصف آن گوشت استفاده کرد) را با پیاز سرخ کرده، می‌پزیم. آب مرغ یا گوشت را جدا کرده، ماست را کم کم به آن اضافه می‌کنیم.

خورشید ماست آویز

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۸ قاشق سوپخوری زعفران ۱ قاشق چایخوری پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۳ عدد گردو ۲۵۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم ماست چکیده ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ سپس آنرا به مخلوط گوشت اضافه کرده و روی حرارت بسیار ملایم قرار می‌دهیم تا جا بیفتد و روغن بیاندازد. این خورشید را با مرغ هم می‌شود تهیه کرد. تخم مرغها را در کاسه ای زده، یک استکان آب گوشت به آن افزوده و آنرا به گوشت و گردو اضافه کرده و خوب به هم می‌زنیم. گوشت پخته و مغز گردو را چرخ می‌کنیم. سپس این دو را در روغن سرخ می‌کنیم. زعفران حل شده را با نمک، فلفل و ماست خوب مخلوط می‌کنیم. خورشید ماست آویز گوشت را با یک عدد پیاز و مقداری آب می‌پزیم.

خورشید ماست و تخم مرغ

مواد لازم

فلفل قرمز ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری ادویه ۳ گرم زرده تخم مرغ ۲ عدد تخم مرغ ۵ عدد پیاز ۲ عدد ماست غلیظ ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ وقتی خورشید غلیظ شد و روغن انداخت، تخم مرغها را در آن می‌ریزیم و پس از چند دقیقه خورشید را سرو می‌کنیم. این خورشید باید پر فلفل و تند مزه باشد. خورشید ماست و تخم مرغ به شیوه هندی پیاز را در روغن سرخ می‌کنیم. زرده تخم مرغها را جداگانه زده با زعفران، نمک و فلفل و ادویه های دیگر (هل، میخک، دارچین، تخم گشنیز کوبیده) در ماست ریخته و هم می‌زنیم. سپس این مواد را با پیاز مخلوط می‌کنیم. تخم مرغها را در آب جوشانده تا سفت شود (حدود ۱۵ دقیقه) سپس پوست آنها را گرفته و از طول به دو نیم می‌کنیم. وقتی مخلوط ماست جوشید، حرارت را کم می‌کنیم تا آب آن بخار شده و ماست کمی سفت گردد.

خورشید مرغ ترش

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۶ پیمانه روغن ۸ قاشق سوپخوری آبلیمو ۰ مقداری سبزی ۱ کیلو سیرا پیمانه لپه ۰.۵ پیمانه تخم مرغ ۵ عدد آرد برنج ۰.۵ پیمانه مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ لپه را با آب و مواد گفته شده می گذاریم تا بپزند. خورشت مرغ ترش مرغ را با کمی روغن تفت می دهیم. سبزی (تره، نعناع، جعفری، گشنیز) و سیر را به مرغ اضافه کرده و باز تفت می دهیم. آرد برنج را با کمی آب مخلوط کرده، کم کم به خورشت اضافه می کنیم، سپس نمک، فلفل، آبلیمو یا آب نارنج را اضافه می کنیم. در آخر زمانیکه خورشت کاملاً جا افتاد، تخم مرغها را در ظرفی شکسته و می زنیم و به خورشت می افزاییم و بعد از چند دقیقه خورشت را سرو می کنیم.

خورشت ناز خاتون

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۶ قاشق سوپخوری آبغوره ۰ به مقدار کافی گوجه فرنگی ۴ عدد بادمجان ۴ عدد سبزی آش ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خورشت ناز خاتون سبزی را ریز خرد کرده، آن را با دست می فشاریم تا آبش خارج شود. آب آنرا جداگانه نگاه می داریم. سپس سبزی را با روغن خوب سرخ کرده و بعد کمی آب به آن اضافه می کنیم و می گذاریم روی حرارت ملایم بجوشد. چند دقیقه بعد آبغوره، نمک و فلفل را به سبزی اضافه کرده و می گذاریم باز هم بجوشد. در این فاصله گوجه فرنگی ها را درسته سرخ می کنیم. بادمجانها را نیز سرخ کرده و به سبزی اضافه می کنیم. گوجه فرنگی ها را روی بادمجان می چینیم و می گذاریم تا خورشت روغن بیاندازد. ۵ دقیقه قبل از کشیدن خورشت آب سبزی را به آن اضافه کرده و می گذاریم چند جوش بزند. آب سبزی خورشت را خوش رنگ تر می کند.

خورشت نخود فرنگی

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۶ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد سیب زمینی اسلالمبولی ۴۰۰ گرم گوجه فرنگی ۷۵۰ گرم نخود فرنگی ۵۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ نخود فرنگی را نیز در روغن تفت داده و به گوشت اضافه می کنیم. سیب زمینی ها را خرد کرده و با نمک و فلفل و ادویه به خورشت می افزاییم. زمانیکه آب خورشت کم شد، گوجه فرنگی ها را حلقه حلقه کرده، روی خورشت می چینیم و می گذاریم تا چند جوش بخورد. خورشت نخود فرنگی گوشت را به همراه پیاز در روغن سرخ می کنیم. بعد خورشت را سرو می کنیم. سپس مقداری آب روی آن ریخته و می گذاریم بپزد.

خورشت نعناع، جعفری و گوجه

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۸ قاشق سوپخوری آبغوره ۲ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۴۰۰ گرم
پیاز ۱ عدد جعفری ۵۰۰ گرم نعناع ۵۰۰ گرم گوشت ۶۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ بعد از پخته شدن گوجه ها را حلقه حلقه کرده، روی گوشت می چینیم. نمک، فلفل و ادویه را اضافه کرده، بعد از ۱۰ دقیقه آبغوره را به خورشت اضافه کرده و بعد از حدود ۵ دقیقه خورشت را سرو می کنیم. خورشت نعناع، جعفری و گوجه گوشت، پیاز، نعناع و جعفری را در روغن تفت داده و با مقداری آب روی حرارت ملایم می پزیم.

خورشت هویج

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری روغن ۸ قاشق سوپخوری زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری شکر ۲ قاشق سوپخوری
پیاز سرخ کرده ۳ قاشق سوپخوری آلو خشک ۲۰۰ گرم هویج ۷۵۰ گرم مرغ ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ در آخر آبلیمو و شکر (در صورت تمایل) را به خورشت می افزاییم. خورشت هویج مرغ را با پیاز سرخ کرده، حدود ۳ پیمانه آب به آن اضافه می کنیم و می گذاریم به مدت نیم ساعت بپزد. هویجها را به صورت خلالهای باریک برش داده، با کمی روغن سرخ می کنیم و به همراه نمک، ادویه و آلو به خورشت اضافه می کنیم.

خورشت هویج با خلال نارنگی

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۸ قاشق سوپخوری زعفران ۱ قاشق چایخوری آبلیمو ۳ قاشق چایخوری شکر ۳ قاشق سوپخوری پیاز ۳ عدد
خلال پسته ۱ قاشق سوپخوری خلال بادام ۱ قاشق سوپخوری هویج ۷۵۰ گرم خلال پوست نارنگی ۱ پیمانه کرفس ۳ ساقه مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ مرغ را با کرفس یا جعفری و نمک می پزیم. پیاز را در روغن سرخ کرده، سپس به مرغ اضافه می کنیم. هویجها را خلال کرده، به همراه خلال نارنگی، شکر، آبلیمو، نمک و زعفران به مرغ می افزاییم و آن را روی حرارت ملایم قرار می دهیم تا کاملاً جا بیافتد. برای تزئین این خورشت از خلال بادام و خلال پسته استفاده می کنیم. خورشت هویج با خلال نارنگی خلال پوست نارنگی را دو تا سه بار می جوشانیم تا تلخی آن گرفته شود.

خورشت کاری

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۶ قاشق سوپخوری ماست چکیده ۳۰۰ گرم پیاز ۱ عدد پودر کاری ۱ قاشق سوپخوری مغز گردو ۳۰۰ گرم مرغ ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ ۲۰ دقیقه قبل از سرو خورشت مرغ را به همراه نمک، فلفل و ادویه به آن اضافه می کنیم. بعد از آماده شدن خورشت در ماست، پودر کاری و نمک ریخته و کم کم به خورشت اضافه کرده و هم می زنیم و بلافاصله خورشت را از روی حرارت برمی داریم. وقتی مرغ پخت، آنرا از آب در می آوریم. پیاز رنده شده را سرخ می کنیم، سپس گردوی چرخ شده را به آن اضافه کرده و تفت می دهیم. خورشت کاری مرغ را با روغن کمی تفت می دهیم. سپس با ۴ پیمانه آب آنرا می پزیم. آب مرغ را روی گردو ریخته، می گذاریم بپزد و به روغن بیفتد.

خورشت کدو مسمایی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۷ قاشق سوپخوری آبغوره ۲۵۰ گرم رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد کدو ۸ عدد گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ غوره یا آبغوره را در آخر اضافه کرده، بعد از ۱۵ دقیقه خورشت را سرو می کنیم. خورشت کدو مسمایی گوشت را با پیاز خلال شده در روغن سرخ می کنیم. سپس با ۴ پیمانه آب می پزیم. زمانیکه گوشت پخت رب گوجه را با نمک و فلفل تفت می دهیم و روی گوشت می ریزیم. کدوها را سرخ کرده و روی گوشت می چینیم.

خورشت کرفس

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۳ قاشق سوپخوری روغن ۶ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد سبزی ۵۰۰ گرم کرفس ۱ دسته گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سبزی (نعناع و جعفری) را نیز تفت داده، مواد را باهم مخلوط کرده با آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا بپزد و خورشت به روغن بیافتد. قبل از سرو خورشت، آبلیمو را به آن اضافه می کنیم. سپس گوشت را به همراه نمک و فلفل اضافه کرده و باز هم تفت می دهیم. خورشت کرفس کرفس را با پیاز خرد شده سرخ می کنیم.

خورشت کنگر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۷ قاشق سوپخوری آبلیمو ۳ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۳ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد کنگر ۱.۵ کیلو گوشت ۶۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از آنکه گوشت کاملاً پخت کنگر را سرخ کرده و به گوشت اضافه می‌کنیم. خورشت کنگر کنگر را به قطعات کوچک خرد می‌کنیم. پیاز و گوشت را با هم سرخ می‌کنیم. بعد با آب می‌گذاریم تا پخته شود. رب گوجه، نمک، فلفل و ادویه را در روغن سرخ کرده و به خورشت اضافه می‌کنیم. زمانیکه کاملاً خورشت روغن انداخت و پخت آبلیمو را به آن اضافه کرده و سرو می‌کنیم.

دسر ها

درسر آب میوه

مواد لازم

آبلیمو ۰.۵ پیمانه سرکه شیرین ۴ قاشق سوپخوری خلال پوست لیمو ۲۵ گرم خلال پوست نارنج ۲۵ گرم خلال پوست پرتقال ۵۰ گرم شکر ۱۰۰ گرم خامه ۳۰۰ گرم آب پرتقال ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ دسر آب میوه خلال پوست پرتقال، نارنج و لیمو را به مدت ۲ ساعت در سرکه خیس می‌کنیم. سپس آنرا از صافی رد کرده، با آب پرتقال، خامه، شکر و آبلیمو مخلوط می‌کنیم. بعد آنرا در ظرف مخصوص ریخته و به مدت ۱ ساعت در یخچال می‌گذاریم. دسر آماده است و می‌توان آنرا سرو کرد.

درسر تمشک و خامه

مواد لازم

خامه ۱۰۰۰ گرم شکر ۱۰۰ گرم تمشک ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ دسر تمشک و خامه تمشک، خامه و شکر را در مخلوط کن می‌ریزیم تا با هم مخلوط شوند. بعد از این مدت دسر ما آماده است و می‌توان آنرا سرو کرد. به جای تمشک می‌توان از شاه توت نیز در این دسر استفاده کرد. سپس آنرا در ظرفی ریخته و به مدت ۲ ساعت در یخچال می‌گذاریم.

درس توت فرنگی**مواد لازم**

خامه ۷۰۰ گرم شکر ۷۵ گرم توت فرنگی ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس آنرا با خامه و شکر مخلوط کرده و به مدت ۲ ساعت در یخچال می گذاریم. دسر توت فرنگی توت فرنگی ها را در مخلوط کن می ریزیم تا کاملاً له شود. دسر آماده است و می توان آنرا سرو کرد.

درس ماست و خامه**مواد لازم**

پودر مغز گردو ۵۰ گرم شکر ۷۰ گرم خامه ۳۵۰ گرم ماست ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد آنرا به مدت ۱ ساعت در یخچال می گذاریم. سپس دسر را سرو می کنیم. دسر ماست و خامه ماست، خامه و شکر را با هم مخلوط کرده و در ظرف مورد نظر می ریزیم و پودر مغز گردو را روی آن می پاشیم.

یخ در بهشت**مواد لازم**

گلاب ۱۵۰ گرم پودر پسته ۱۵۰ گرم پودر نارگیل ۱۵۰ گرم نشاسته ۱۵۰ گرم آرد برنج ۱۵۰ گرم شکر ۳۰۰ گرم هل کوبیده ۴ عدد شیرالیترا

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ یخ در بهشت نشاسته را با نیم لیتر آب سرد مخلوط کرده از صافی رد می کنیم. سپس به تدریج آرد برنج و شیر را به آن اضافه کرده و مواد را دوباره از صافی رد می کنیم و در ظرف لعابی ریخته و روی حرارت ملایم می گذاریم و مرتب هم می زنیم. وقتی خامی آرد گرفته شد گلاب و هل و شکر را به مواد قبل می افزاییم و هم می زنیم تا غلیظ شود. سپس مواد را به ارتفاع ۲ سانتی متر در دیس می ریزیم و بعد از سرد شدن به شکل لوزی برش می دهیم و روی آنرا با پودر نارگیل و پسته تزئین می کنیم.

دلمه ها**دلمه بادمجان****مواد لازم**

نمک و فلفل و ادویه به مقدار کافی زعفران ۵۰. قاشق چایخوری آرد ۱ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۱ کیلو پیاز ۲ عدد روغن ۲۰۰ گرم
برنج ۲۰۰ گرم لپه ۵۰ گرم جعفری خرد شده ۱۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم بادمجان دلمه ای ۸ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ دلمه بادمجان یک عدد پیاز را خلال کرده و سرخ می کنیم. داخل بادمجانها را خالی می کنیم و بادمجانهای خارج شده را در روغن کمی تفت می دهیم. سپس گوشت چرخ شده، لپه نیم پز، برنج آبکش شده، جعفری خرد شده، آرد، پیاز، زعفران، نمک، فلفل و ادویه را با بادمجانها و پیاز سرخ شده مخلوط کرده و ورز می دهیم. بعد بقیه پیاز را خلال کرده سرخ می کنیم. گوجه فرنگی ها را نیز رنده کرده و تفت می دهیم و به همراه نمک، فلفل و کمی آب در قابلمه ریخته تا بجوشد. داخل بادمجانها را با مایه دلمه پر کرده و کله بادمجان را دوباره سر جای خودش می گذاریم و در قابلمه می چینیم تا بپزند.

دلمه برگ مو به شیوه یونانی

مواد لازم

نمک و فلفل به مقدار کافی آبلیمو ۴ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۱۲ قاشق سوپخوری پیازچه ۶ عدد پیاز ۳ عدد برگ مو ۵۰ گرم
نعناع ۰ مقداری جعفری ۱۰۰ گرم شوید ۵۰ گرم برنج ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ بعد از این مدت آن را از روی حرارت برداشته و تا خنک شدن دلمه ها صبر می کنیم. بعد از اینکه دلمه ها خنک شد، آنها را در دیس چیده و با ماست سرو می کنیم. حالا باقیمانده روغن زیتون، آبلیمو و ۲ پیمانه آب روی دلمه ها ریخته و بشقابی را وارونه روی دلمه ها می گذاریم تا سنگینی آن دلمه ها را در جای خود نگهدارد. بعد قابلمه را روی حرارت ملایم حدود ۲ ساعت می گذاریم تا دلمه ها پخته شوند. چند برگ مو کف قابلمه می چینیم. برگي را برداشته و یک قاشق از مایه دلمه را وسط آن می گذاریم. بعد آنرا می پیچیم. و در قابلمه می گذاریم و این کار را تا تمام شدن مایه دلمه ادامه می دهیم. سپس نعناع، جعفری و شوید خرد شده، آب لیمو و کمی آب را به محتویات ماهیتابه اضافه می کنیم. بعد از حدود ۱۰ دقیقه مایه دلمه آماده است. دلمه برگ مو به شیوه یونانی پیاز و پیازچه را با مقداری روغن زیتون سرخ می کنیم. بعد برنج، نمک و فلفل را اضافه کرده و می گذاریم ۱۰ دقیقه بپزد.

دلمه برگ کلم

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه به مقدار کافی روغن ۳۰۰ گرم زعفران ۱ قاشق چایخوری آبلیمو ۴ قاشق سوپخوری پیاز ۴ عدد کشمش ۱۰۰ گرم
زرشک ۱۰۰ گرم برنج ۲۰۰ گرم سبزی ۱۰۰ گرم گوشت ۷۰۰ گرم برگ کلم ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ بعد تعدادی از برگهای کلم را ته قابلمه می چینیم و دلمه های برگ کلم آماده شده را روی آنها می گذاریم.

آبلیمو را با کمی آب مخلوط کرده و روی دلمه ها می ریزیم. بشقابی را وارونه روی دلمه ها می گذاریم تا دلمه ها باز نشوند. در قابلمه را می گذاریم. حرارت را کمی می کنیم تا دلمه ها مغز پخت شوند. دلمه برگ کلم مغز کلم را با گوشت چرخ شده، پیاز و نمک و فلفل در روغن تفت می دهیم. سبزی (ریحان، ترخان)، زرشک و کشمش و زعفران را نیز به مواد قبلی اضافه می کنیم و ورز می دهیم. برگهای کلم را در آب جوش و نمک به مدت ۱۵ دقیقه قرار می دهیم.

دلمه پیاز

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی کره ۲۰۰ گرم مغز نان باگت ۲۰۰ گرم مغز گردو ۱۵۰ گرم تخم مرغ ۲ عدد شیر پیمانه گوشت ۲۰۰ گرم پیاز ۸ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ دلمه پیاز گوشت را چرخ کرده و در روغن تفت می دهیم. پیازها را در آب جوش و نمک می گذاریم و بعد از ۵ دقیقه آنها را در آورده، وسطشان را خالی کرده و از مایه دلمه داخل آن ها می ریزیم. در ماهیتابه ای کره ریخته و دلمه ها را روی آن می چینیم و به مدت ۱۰ دقیقه، بدون اینکه در ماهیتابه را ببندیم، روی حرارت ملایم قرار می دهیم تا پخته شود. بعد از اینکه سرد شد با مغز گردوی نیم کوب شده، تخم مرغ، نان به شیر آغشته، نمک، فلفل و ادویه مخلوط کرده و ورز می دهیم.

دلمه سیب زمینی

مواد لازم

خردل ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی کره ۱۰۰ گرم روغن زیتون ۱۰۰ گرم آرد ۴ قاشق سوپخوری آرد سوخاری ۴ قاشق سوپخوری زرده تخم مرغ ۵ عدد سیب زمینی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ دلمه سیب زمینی سیب زمینی های آب پز شده را رنده کرده و با کره روی حرارت ملایم کمی تفت می دهیم. بعد زرده تخم مرغ، آرد، نمک، فلفل، ادویه و خردل را با سیب زمینی مخلوط کرده و ورز می دهیم. سپس این مواد را به شکل یک نارنگی در آورده و در آرد سوخاری می غلتانیم. با چاقو سر این گلوله ها را قاچ می دهیم و با شست دست زیر این بریدگی را گود می کنیم و در روغن تفت می دهیم تا طلایی شود. داخل این دلمه ها را می توان با انواع سبزیجات و یا گوشت ها پر کرد.

دلمه گوجه فرنگی و فلفل دلمه ای

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی پیاز ۲ عدد فلفل دلمه ۶ عدد گوجه فرنگی ۶ عدد روغن ۲۰۰ گرم برنج ۲۰۰ گرم جعفری ۱۵۰ گرم ریحان ۱۵۰ گرم گوشت چرخ کرده ۶۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات: ۷ سبب برنج آبکش شده، ریحان و جعفری خرد شده، نمک، فلفل و ادویه را به مواد قبل اضافه کرده و ورز می دهیم و داخل گوجه ها و فلفل ها را با این مواد پر می کنیم و سرهای آنها را رویشان می گذاریم. مغز گوجه ها را در روغن تفت داده و با کمی آب می گذاریم بجوشد. بعد دلمه ها را روی آن چیده و با حرارت ملایم می پزیم. دلمه گوجه فرنگی و فلفل دلمه ای داخل گوجه فرنگی و فلفل دلمه ای ها را خالی می کنیم. پیاز و گوشت را در روغن تفت می دهیم.

دلمه نان لواش**مواد لازم**

زعفران ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۱قاشق سوپخوری خیار شور ۱۰۰ گرم جعفری ۵۰ گرم نان لواش ۵ عدد پیاز ۱ عدد گوشت چرخ کرده ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات: ۳ دلمه نان لواش پیاز و گوشت را در روغن تفت می دهیم. سبب رب گوجه، زعفران، نمک و فلفل و ۱ پیمانه آب به پیاز و گوشت اضافه کرده و روی حرارت ملایم می گذاریم تا خوب پخته شوند. بعد نان لواش را به اندازه دلخواه بریده و مایه دلمه را وسط آن می گذاریم و دلمه ها را در روغن سرخ می کنیم. برای تزئین این دلمه از جعفری و خیار شور استفاده می کنیم.

دلمه هفت رنگ**مواد لازم**

پیاز ۳ عدد فلفل دلمه ۱۰ عدد گوجه فرنگی ۱۰ عدد کدو ۱۰ عدد بادمجان ۱۰ عدد برگ مو ۲۰ عدد برگ کلم ۲۰ عدد گوشت ۵۰ گرم لپه ۳ پیمانه زعفران ۰ به مقدار کافی سبزی ۱۵۰ گرم رب گوجه فرنگی ۲قاشق سوپخوری شکر ۱ پیمانه آبغوره ۰ مقداری نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی ادویه ۰ به مقدار کافی برنج ۴ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات: ۷ دلمه هفت رنگ پیازها را خرد کرده و سرخ می کنیم. سبب با گوشت قیمة شده، برنج خیس خورده، سبزی خرد شده (شوید، جعفری، گشنیز)، رب گوجه، آبغوره، شکر و لپه پخته شده، نمک، فلفل، ادویه و زعفران مخلوط کرده و ورز می دهیم. داخل کدو، بادمجان، گوجه فرنگی و فلفل دلمه ای را خالی کرده و با این مواد پر می کنیم. برگ مو و برگ کلم را نیز می پیچیم. ته قابلمه را برگ مو چیده و دلمه های حاضر شده را روی آن می گذاریم. (اول کدو و بادمجان، بعد فلفل، برگ مو و برگ کلم و در آخر گوجه فرنگی). ۱ پیمانه آب روی دلمه ها ریخته و بشقابی را وارونه روی آنها می گذاریم تا دلمه ها باز نشوند و روی حرارت ملایم می پزیم. وقتی دلمه ها پختند، شکر را با آبغوره یا سرکه مخلوط کرده و روی آن ها می ریزیم و می گذاریم تا دلمه ها کاملاً جا بیافتند.

دلمه کدو

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد لپه ۰.۵ پیمانه گوشت ۷۵۰ گرم کدو ۸ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ دلمه کدو لپه را با کمی آب می‌پزیم. پیاز را خلال کرده و در روغن سرخ می‌کنیم. گوشت را دوبار چرخ کرده و در روغن تفت می‌دهیم. گوشت، لپه، پیاز، نمک، فلفل و ادویه را مخلوط کرده و ورز می‌دهیم. داخل کدوها را خالی کرده و با مواد دلمه پر می‌کنیم و در ظرفی چیده و نصف پیمانه آب روی آن می‌ریزیم و روی حرارت ملایم به مدت ۳۰ دقیقه قرار می‌دهیم تا پخته شود. بعد دلمه‌ها را سرو می‌کنیم.

دلمه کدو با قارچ**مواد لازم**

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری آرد گندم ۱ قاشق سوپخوری جعفری ۱ قاشق سوپخوری نعناع ۱ قاشق سوپخوری برنج ۱۰۰ گرم قارچ ۵۰۰ گرم پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۳ عدد کدو ۱۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ وقتی که آب جوش آمد دلمه‌های کدو را در آن می‌چینیم و به مدت ۳۰ دقیقه روی حرارت ملایم می‌پزیم. داخل کدوها را خالی کرده و با مواد دلمه آنها را پر می‌کنیم. رب گوجه را با روغن تفت داده و کمی آب روی آن می‌ریزیم. سپس قارچ، پیاز، آرد، نعناع، جعفری، تخم مرغ آب‌پز، برنج آبکش شده و نمک و فلفل و ادویه را با هم مخلوط می‌کنیم و ورز می‌دهیم. دلمه کدو و قارچ پیاز و قارچ را خرد کرده، همراه با آرد در روغن تفت می‌دهیم.

دلمه کدو با گوشت مرغ**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۱۲ قاشق سوپخوری خامه ۳ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپخوری آب گوشت مرغ ۲ پیمانه جعفری ۱۰۰ گرم گوشت مرغ پخته ۵۰۰ گرم پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۲ عدد کدو ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بقیه خامه و کمی جعفری خرد شده را بعد از پختن دلمه‌ها، روی آن‌ها می‌ریزیم و بعد دلمه‌ها را سرو می‌کنیم. روغن را داغ کرده، آب مرغ و بقیه رب گوجه فرنگی را روی آن می‌ریزیم و دلمه‌ها را کنار هم روی روغن می‌چینیم و به مدت ۴۵ دقیقه روی حرارت ملایم می‌پزیم. گوشت مرغ، پیاز و جعفری را ریز خرد می‌کنیم و تخم مرغ، نصف رب گوجه فرنگی، نصف خامه، نمک و فلفل را به آن اضافه می‌کنیم و ورز می‌دهیم و با مایه آماده، داخل کدوها را پر می‌کنیم. دلمه کدو با گوشت مرغ کدوها را به کلفتی ۵ سانتی متر حلقه حلقه می‌کنیم. داخل قطعات کدو را با یک قاشق کوچک خالی می‌کنیم و

کمی نمک به کدوها می‌پاشیم.

دلمه کلم

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی آب گوجه فرنگی ۱ پیمانه نان برشته شده ۸ ورق برنج ۱۵۰ گرم پیاز ۳ عدد آب گوشت ۱ پیمانه گوشت ۵۰۰ گرم برگ کلم ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس تمام این مواد را با هم مخلوط کرده و ورز می‌دهیم و در لای برگ کلم می‌ریزیم و برگها را می‌پیچیم و دلمه‌ها را کنار هم در ماهیتابه ای چیده و روی آن آب گوجه فرنگی می‌ریزیم و با حرارت ملایم می‌پزیم. دلمه کلم برگهای کلم را به مدت ۵ دقیقه در آب جوش می‌جوشانیم تا تغییر رنگ دهد. سپس آبکش کرده و نمک، فلفل و ادویه به آنها می‌زنیم. گوشت را قیمة قیمة کرده و می‌پزیم. برنج را آبکش می‌کنیم. نان را در آب گوشت فرو کرده و ریز خرد می‌کنیم. پیازها را خلال کرده و سرخ می‌کنیم.

سالاد ها

سالاد آلاسکا

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۴ قاشق سوپخوری تره ۱ پیمانه ماست سفت ۲ پیمانه گوجه فرنگی ۴ عدد تخم مرغ ۵ عدد خیار شور ۵ عدد خیار ۳ عدد نخود فرنگی ۵۰۰ گرم سیب زمینی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سالاد آلاسکا نخود فرنگی، سیب زمینی و ۴ عدد تخم مرغ را آب پز می‌کنیم. روی سالاد را با ماست می‌پوشانیم و از حلقه‌های گوجه فرنگی برای تزئین آن استفاده می‌کنیم. سپس سیب زمینی، تخم مرغ، گوجه فرنگی، خیار شور و خیار را خرد کرده، ماست، روغن زیتون، ۱ عدد تخم مرغ خام زده شده، نمک و فلفل را به آن می‌افزاییم. در آخر تره ساطوری شده را به سالاد اضافه می‌کنیم.

سالاد آلمانی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۲ قاشق سوپخوری سرکه ۷ قاشق سوپخوری شکر ۱ قاشق چایخوری خردل ۰.۵ قاشق چایخوری خیار شور ۵۰ گرم کرفس ۳ ساقه پیاز ۲ عدد سیب زمینی ۱۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سالاد آلمانی سیب زمینی آب پز شده، پیاز، خیار شور و کرفس را ریز خرد می کنیم. سپس این مواد را با کره تفت می دهیم. در ظرف دیگری سرکه، شکر، خردل و نمک و فلفل و کمی آب را با هم مخلوط کرده و روی حرارت ملایم می گذاریم تا بجوشد. در این مرحله پیاز، کرفس، خیار شور و سیب زمینی را به آن اضافه کرده و بعد از حدود ۳ دقیقه سالاد را از روی حرارت برمی داریم. به همان صورت گرم سرو می کنیم.

سالاد اسفناج**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سرکه ۲ قاشق غذا خوری روغن زیتون ۳ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۲ عدد اسفناج ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس اسفناج پخته شده تخم مرغ، روغن زیتون، سرکه، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده سالاد را سرو می کنیم. سالاد اسفناج را با کمی آب می پزیم، تخم مرغ ها را نیز آب پز کرده رنده می کنیم.

سالاد الویه**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار دلخواه خردل ۱ قاشق چایخوری آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری سس مایونز ۱۲ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۳ عدد تخم مرغ ۴ عدد خیار شور ۳۰۰ گرم خامه ۱۰۰ گرم نخود فرنگی ۱۰۰ گرم سیب زمینی ۴۰۰ گرم سینه مرغ ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد الویه سینه مرغ را با پیاز و نمک پخته، ریز ریز می کنیم. سیب زمینی و تخم مرغ های آب پز شده را نیز رنده می کنیم، نخود فرنگی را پخته، خیار شور را خرد می کنیم. سپس همه مواد بالا را با هم مخلوط کرده و سس مایونز، خامه، آبلیمو، خردل، نمک و فلفل را به آن می افزاییم و خوب مخلوط می کنیم. از حلقه های خیارشور و گوجه فرنگی و ترب قرمز برای تزئین سالاد الویه می توان استفاده کرد.

سالاد ایتالیایی**مواد لازم**

کرفس ۳ ساقه سس مایونز ۱۰۰ گرم نخود فرنگی ۵۰ گرم هویج ۴ عدد ترب سفید ۱ عدد چغندر ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سالاد ایتالیایی کرفس، هویج، چغندر و نخود فرنگی را آب پز کرده، خرد می کنیم. سپس این مواد را با هم

مخلوط کرده، سس مایونز را روی آن می ریزیم. برای تزئین این سالاد از ترب سفید می توان استفاده کرد.

سالاد ایرانی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار دلخواه جعفری ۵۰ گرم نعناع ۵۰ گرم گوجه فرنگی ۳ عدد تربچه ۵ عدد پیازچه ۱۰ عدد خیار ۲ عدد کاهو ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد ایرانی کاهو، سبزی، گوجه فرنگی، خیار، تربچه و پیازچه ریز خرد کرده، با هم مخلوط می کنیم نمک و فلفل زده و سالاد را سرو می کنیم.

سالاد بادمجان و ماست

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زیره ۰ مقداری روغن ۳ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۳ قاشق سوپخوری شوید ۵۰ گرم ماست ۵۰۰ گرم بادمجان ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس آن را در دیس کشیده و مخلوط زیره، ماست، شوید، روغن زیتون، نمک و فلفل را روی آن ریخته و آن را سرو می کنیم. سالاد بادمجان و ماست بادمجان ها را حلقه حلقه کرده در روغن سرخ می کنیم.

سالاد بروکسل

مواد لازم

آبلیمو ۴ قاشق سوپخوری جعفری خرد شده ۲ قاشق سوپخوری کاهو ۵ برگ پیاز ۱ عدد گوجه فرنگی ۴ عدد تخم مرغ ۳ عدد میگو ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سس ذکر شده در این سالاد را از مخلوط تخم مرغ، آب لیمو، نمک و فلفل تهیه می کنیم. سالاد بروکسل گوجه فرنگی ها را به شکل زنبیل دسته دار در آورده، شکم آن را خالی می کنیم. میگوی آب پز را با محتوای شکم گوجه فرنگی ها و جعفری و سس مخلوط کرده داخل گوجه ها را با این مخلوط پر می کنیم. سطح ظرفی را با برگ کاهو پوشانده، گوجه فرنگی ها را روی آن می چینیم و با حلقه های پیاز تزئین می کنیم.

سالاد پرتقال

مواد لازم

خامه ۳ قاشق سوپخوری شکر ۱ قاشق چایخوری آبلیمو ۱ قاشق چایخوری پرتقال ۴ عدد سیب ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس پرتغال، سیب، خامه، شکر و آبلیمو را با هم مخلوط کرده، سالاد پرتغال را سرو می کنیم. سالاد پرتغال پرتغال را از دو پوستشان جدا کرده ریز خرد می کنیم، سیب ها را نیز پوست گرفته رنده می کنیم.

سالاد تخم مرغ**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۱ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۲ قاشق سوپخوری جعفری ۵۰ گرم پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد تخم مرغ تخم مرغ ها را آب پز کرده، حلقه حلقه می کنیم. سپس آن را با پیاز خرد شده، روغن زیتون، جعفری، آب لیمو و نمک و فلفل مخلوط کرده، سرو می کنیم.

سالاد جوجه**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۲ قاشق سوپخوری ماست کیسه ای ۲۵۰ گرم تخم مرغ ۴ عدد فلفل دلمه ۳ عدد کرفس ۳ عدد جوجه ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ تخم مرغ ها را آب پز کرده، خرد می کنیم. کرفس را نیز شسته و ریز می کنیم. ماست، روغن زیتون با فلفل سبز خرد شده مخلوط کرده به مواد قبل می افزاییم و سالاد را سرو می کنیم. سالاد جوجه جوجه را آب پز کرده، استخوانهایش را در آورده، ریز خرد می کنیم.

سالاد چغندر و سیب زمینی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۲ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۲ عدد سیب زمینی ۳ عدد مغز گردو ۱۰۰ گرم چغندر ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد چغندر و سیب زمینی سیب زمینی و چغندر را آب پز و پس از پوست کندن، ریز خرد می کنیم. سپس سیب زمینی، چغندر، مغز گردو، روغن زیتون، نمک و فلفل را خوب با هم مخلوط می کنیم. برای تزئین سالاد از گوجه فرنگی استفاده می کنیم.

سالاد خیار و کاهو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی جعفری خشک ۱قاشق غذا خوری روغن زیتون ۲قاشق سوپخوری تربچه قرمز ۱۰عدد سیب زمینی ۲عدد تخم مرغ ۲عدد کاهو ۱عدد خیار ۵عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد خیار و کاهو نخست تخم مرغ ها و سیب زمینی ها را آب پز کرده و پس از پوست گرفتن ریز ریز می کنیم. سپس تخم مرغ، خیار، کاهو، سیب زمینی، روغن زیتون، نمک، فلفل و جعفری را با هم مخلوط می کنیم. برای تزئین از تربچه استفاده می کنیم خیار را شسته، پوست گرفته و نازک ورق ورق می کنیم. کاهو را شسته و ریز خرد می کنیم.

سالاد روسی

مواد لازم

سس مایونز ۷۵گرم نخود فرنگی ۵۰گرم لوبیا سبز ۵۰گرم چغندر ۱عدد هویج ۵عدد سیب زمینی ۴عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ لوبیا سبز و نخود فرنگی را نیز می پزیم و روی هویج، چغندر و سیب زمینی می ریزیم. پیش از سرو سالاد همه مواد را همراه با سس مایونز مخلوط می کنیم. برای تزئین از کاهو استفاده می کنیم. سالاد روسی سیب زمینی، هویج و چغندر را می پزیم. سپس پوست گرفته، ریز خرد کرده و با هم مخلوط می کنیم.

سالاد زبان

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۳قاشق سوپخوری سس مایونز ۱پیمانه تخم مرغ ۴عدد کاهو ۱بسته سیب زمینی ۳عدد خیار شور ۵عدد زبان گوساله ۱عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ کف دیس را با برگهای کاهو پر کرده و سالاد را روی آن می ریزیم و از حلقه های گوجه فرنگی برای تزئین سالاد استفاده می کنیم. تخم مرغ ها و سیب زمینی را آب پز کرده و همراه با خیار شور ریز خرد می کنیم. مقداری از کاهو را نیز

خرد کرده، سپس تمام این مواد را با نمک و فلفل و آب لیمو مخلوط می‌کنیم. سالاد زبان زبان را پخته، پوست آن را جدا کرده و به تکه های کوچک خرد می‌کنیم.

سالاد سبز

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۳ قاشق سوپخوری سرکه ۴ قاشق سوپخوری سس مایونز ۴ قاشق سوپخوری خردل خشک ۱ قاشق چایخوری فلفل سیاه ۱ قاشق چایخوری جعفری ۰ مقداری نخود فرنگی ۲۵۰ گرم پیازچه ۳ عدد هویج ۴ عدد سیب زمینی ۵ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ نخود فرنگی را پخته و با هویج، پیازچه، سیب زمینی، جعفری، روغن زیتون، سرکه، خردل، فلفل سیاه، نمک و سس مایونز مخلوط می‌کنیم و سالاد را سرو می‌کنیم. سالاد سبز سیب زمینی های آب پز شده، هویج، جعفری و پیازچه را خرد می‌کنیم.

سالاد سزار

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۱ قاشق سوپخوری سرکه ۳ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۸ قاشق سوپخوری خردل ۰.۲۵ قاشق مربا خوری نان باگت ۰.۵ عدد پنیر دانمارکی ۵۰ گرم کاهو ۲ عدد سیر خشک ۲ پره تخم مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس تخم مرغ، کاهو، پنیر، سیر، نان سرخ شده، بقیه روغن زیتون، آبلیمو، سرکه، خردل، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، سالاد را سرو می‌کنیم. سالاد سزار نان باگت را خرد کرده و با کمی روغن زیتون سرخ می‌کنیم، تخم مرغ های آب پز شده و کاهو را خرد کرده و پنیر و سیر را رنده می‌کنیم.

سالاد سوسیس

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۳ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۳ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۴ عدد خیار شور ۴ عدد کاهو ۱ بوته سوسیس آلمانی تند ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد سوسیس سوسیس را به مدت ۵ دقیقه با آب می‌پزیم. سپس سوسیس و خیار شور و تخم مرغ های آب پز

شده را حلقه حلقه می کنیم. کاهو را ریز کرده در ظرف می ریزیم و مواد بالا را روی کاهو می چینیم. برای تهیه سس روغن زیتون، آب لیمو، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و روی سالاد می ریزیم. حال می توانیم سالاد را سرو کنیم.

سالاد سویسی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۳ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۴ قاشق سوپخوری سس خردل ۲ قاشق سوپخوری کاهو ۵ برگ گوجه فرنگی ۳ عدد کرفس ۱ ساقه زیتون سیاه ۵۰ گرم زیتون سبز ۵۰ گرم کالباس ۲۵۰ گرم پنیر کم نمک ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ کف دیس را با برگهای کاهو پوشانده، سالاد را روی آن می ریزیم و با گوجه فرنگی و زیتون آن را تزئین می کنیم. سالاد سوئیسی کرفس، پنیر و کالباس را خرد کرده، آبلیمو، روغن زیتون، خردل، نمک و فلفل را به آن می افزاییم.

سالاد سیب

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی خامه ۱ پیمانه کاهو ۵ برگ کرفس ۲ ساقه گردو خرد شده ۱ پیمانه سیب زمینی ۲ عدد سیب ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کرفس (بدون برگ) را پخته و آن را نیز خرد می کنیم سپس مغز گردو، خامه، نمک و فلفل را به مواد قبل اضافه کرده و با هم مخلوط می کنیم. سالاد را با برگ کلم یا کلم می توان تزئین کرد. سالاد سیب سیب زمینی آب پز شده را به همراه سیب خرد می کنیم.

سالاد سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پیاز ۲ عدد خامه ۱۰۰ گرم ماست ۲۰۰ گرم لوبیا سفید ۲۰۰ گرم سیب زمینی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ لوبیا را نیز با یک پیمانه آب می پزیم. پیاز را رنده کرده با لوبیا و سیب زمینی مخلوط می کنیم. سپس خامه، ماست، نمک و فلفل را به سالاد اضافه کرده و سالاد را سرو می کنیم. سالاد سیب زمینی سیب زمینی را آب پز کرده سپس خرد می کنیم.

سالاد فلفل سبز

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سرکه اقاشق سوپخوری روغن زیتون ۳ اقاشق سوپخوری تخم مرغ ۱ عدد پیاز ۲ عدد فلفل سبز ۴ عدد جعفری ۲۵۰ گرم گوجه فرنگی ۵۰۰ گرم سیب زمینی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس سرکه، روغن زیتون، نمک و فلفل را به مواد قبلی افزوده، سالاد را سرو می کنیم. سالاد فلفل سبز سیب زمینی و تخم مرغ را آب پز کرده به همراه فلفل سبز، پیاز، گوجه فرنگی و جعفری ریز خرد می کنیم.

سالاد قارچ**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی شوید خشک اقاشق غذا خوری سرکه اقاشق سوپخوری روغن زیتون ۳ اقاشق سوپخوری قارچ ۳۵۰ گرم گوجه فرنگی ۲ عدد تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد قارچ قارچ را با کمی نمک و آب می پزیم. سپس آن را ورق ورق می کنیم. تخم مرغ های آب پز شده را رنده کرده با قارچ، شوید، روغن زیتون، سرکه، نمک و فلفل مخلوط می کنیم. این سالاد را با گوجه فرنگی تزیین می کنیم.

سالاد گوجه فرنگی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سرکه اقاشق سوپخوری روغن زیتون ۴ اقاشق سوپخوری کاهو ۱ عدد تخم مرغ ۲ عدد جعفری ۲۵۰ گرم گوجه فرنگی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد گوجه فرنگی تخم مرغ ها را آب پز کرده به همراه کاهو و گوجه فرنگی و جعفری خرد می کنیم. سپس این مواد را با هم مخلوط کرده، سرکه، روغن زیتون، نمک و فلفل را به آن می افزاییم. تمامی مواد را با هم مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم.

سالاد گوجه فرنگی توپر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سس مایونز ۱.۵ پیمانه نخود فرنگی ۱.۵ پیمانه جعفری ۰ مقداری سیب زمینی پخته ۲ عدد خیار شور ۳ عدد گوجه فرنگی ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سالاد گوجه فرنگی توپر شکم گوجه فرنگی ها را خالی کرده و داخل آن را با مخلوط سیب زمینی، خیار شور، نخود فرنگی پخته شده، جعفری، سس مایونز، نمک و فلفل پر می کنیم. گوجه فرنگی ها را با جعفری و سس مایونز تزئین کرده و سرو می کنیم.

سالاد لپه**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سرکه ۳ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۳ قاشق سوپخوری سیب ۲ عدد چغندر ۲۰۰ گرم مغز گردو ۰.۳ پیمانه کرفس ۵ عدد لپه ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سالاد لپه لپه و چغندر را جداگانه آب پز کرده، چغندر را به همراه سیب و کرفس خرد می کنیم. سپس لپه، مغز گردو، سیب، چغندر، کرفس، سرکه، روغن زیتون، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم.

سالاد لوبیا چیتی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سرکه ۲ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۳ قاشق سوپخوری کاهو ۱ عدد تخم مرغ ۲ عدد سیب زمینی ۴ عدد لوبیا چیتی ۰.۵ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سالاد لوبیا چیتی لوبیا، سیب زمینی و تخم مرغ ها را آب پز کرده، خرد می کنیم. سپس کاهو، سرکه، روغن زیتون، نمک و فلفل را به مواد قبل افزوده، با هم مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم.

سالاد لوبیا سبز**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق غذا خوری روغن زیتون ۳ قاشق سوپخوری لوبیا سبز ۵۰۰ گرم تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد لوبیا سبز لوبیا سبز را خرد کرده با کمی آب و نمک می پزیم. تخم مرغ ها را نیز آب پز کرده و ریز خرد می کنیم. سپس لوبیا، تخم مرغ، سرکه یا آبلیمو، روغن زیتون، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، سالاد لوبیا سبز را سرو می کنیم.

سالاد ماست**مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار کافی خامه ۲۰۰ گرم سیب زمینی ۴ عدد ماست چکیده ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد ماست سیب زمینی ها را آب پز کرده و ریز خرد می کنیم و آن را با ماست چکیده، خامه و نمک مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم.

سالاد ماکارونی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی جعفری خرد شده ۲ قاشق سوپخوری سرکه ۴ قاشق سوپخوری سس مایونز ۲ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۵ قاشق سوپخوری سیر ۳ پره میگو ۸ عدد پیاز ۱ عدد ماکارونی ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد ماکارونی ماکارونی را پخته آب کش می کنیم. سپس آن را با پیاز خرد شده، سیر رنده شده، جعفری ساطوری شده، سس مایونز یا خردل، سرکه، روغن زیتون، نمک و فلفل مخلوط می کنیم. این سالاد را می توان با میگو، ساقه های جعفری تزئین کرد.

سالاد مخلوط**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سرکه ۲ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۳ قاشق سوپخوری کاهو ۱ عدد تخم مرغ ۲ عدد هویج ۱۵۰ گرم نخود فرنگی ۱۰۰ گرم سیب ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس تخم مرغ، کاهو، نخود فرنگی، هویج رنده شده، روغن زیتون، سرکه یا آبلیمو، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم. سالاد مخلوط تخم مرغ و سیب زمینی را آب پز کرده به همراه کاهو خرد می کنیم، نخود فرنگی را نیز آب پز می کنیم.

سالاد مرغ**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سس مایونز ۳ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۲ قاشق سوپخوری آبلیمو ۱ قاشق سوپخوری جعفری خشک ۱ قاشق سوپخوری خیار شور ۱۰ عدد تخم مرغ ۲ عدد سیب زمینی ۲ عدد سینه مرغ ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس این مواد را با جعفری خشک، روغن زیتون، آبلیمو، سس مایونز، نمک و فلفل مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم. سالاد مرغ سینه مرغ، تخم مرغ و سیب زمینی را آب پز کرده به همراه خیار شور، ریز خرد می کنیم.

سالاد میگو

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۲ قاشق سوپخوری آبلیمو ۳ قاشق سوپخوری کاهو ۵ برگ گوجه فرنگی ۱ عدد لیمو ترش ۱ عدد تخم مرغ آب پز ۱ عدد سس مایونز ۱ پیمانه کرفس ۱ پیمانه میگو ۲.۵ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سالاد میگو میگو را پخته، بعد آن را به مدت یک ساعت در آبلیمو، روغن زیتون و نمک، می خوابانیم. سپس آن را با تخم مرغ ورقه ورقه شده، کرفس خرد شده و سس مایونز مخلوط می کنیم. کف سینی را با برگهای کاهو پر کرده، سالاد را روی آن می ریزیم. این سالاد را می توان با حلقه های گوجه فرنگی و لیمو ترش تزئین کرد.

سالاد میوه

مواد لازم

توت فرنگی ۱۵۰ گرم عسل ۳ قاشق غذا خوری سرکه ۳ قاشق غذا خوری خامه ۲۰۰ گرم انگور بی دانه ۱۵۰ گرم موز ۱ عدد پرتقال ۱ عدد سیب ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد میوه موز و پرتغال و سیب را ریز خرد کرده، سپس توت فرنگی، انگور، عسل، خامه و سرکه را با میوه های قبلی مخلوط می کنیم. بعد از مخلوط کردن تمام میوه ها سالاد حاضر است و می توان آن را سرو کرد.

سالاد نخود فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی جعفری خشک ۲ قاشق چایخوری آبلیمو ۱ قاشق غذا خوری روغن زیتون ۱ قاشق سوپخوری خیار شور ۱ عدد هویج ۵ عدد تربچه ۱۰۰ گرم نخود فرنگی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد نخود فرنگی نخود فرنگی و هویج را جداگانه می‌پزیم. سپس هویج را به همراه تریچه نقلی ریز خرد کرده و با نخود فرنگی، خیار شور، جعفری، روغن زیتون، آب لیمو و فلفل مخلوط می‌کنیم. سالاد آماده سرو کردن است.

سالاد هویج

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سس مایونز ۳ قاشق سوپخوری کاهو ۱ عدد هویج ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سالاد هویج هویج را رنده کرده، کاهو را ریز خرد می‌کنیم. سپس هویج، کاهو، سس مایونز، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، سالاد هویج را سرو می‌کنیم.

سالاد کالباس

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سس مایونز ۲ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۲ قاشق سوپخوری جعفری خشک ۱ قاشق چایخوری کاهو ۱ عدد خیار شور ۲ عدد سیب زمینی ۴ عدد کالباس ژامبون ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سالاد کالباس سیب زمینی های آب پز شده را به همراه کاهو، کالباس و خیار شور خرد می‌کنیم. سپس جعفری، سس مایونز و روغن زیتون را به مواد قبلی افزوده و با هم مخلوط می‌کنیم. این سالاد را قبل از سرو کردن به مدت نیم ساعت در یخچال می‌گذاریم.

سالاد کاهو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۱ قاشق چایخوری روغن زیتون ۱ قاشق چایخوری جعفری ۲۵۰ گرم گوجه فرنگی ۲ عدد تخم مرغ ۲ عدد کاهو ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد کاهو تخم مرغ های آب پز شده را خرد می‌کنیم. جعفری و کاهو را نیز خرد کرده با تخم مرغ، روغن زیتون، آب لیمو، نمک و فلفل مخلوط می‌کنیم. این سالاد را با حلقه های گوجه فرنگی تزئین کرده و سرو می‌کنیم.

سالاد کاهو با ماست

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۴قاشق سوپخوری سرکه ۲قاشق سوپخوری ماست ۱پیمانه سیب زمینی ۵عدد تخم مرغ ۴عدد کاهو ۱عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سالاد کاهو با ماست سیب زمینی و تخم مرغ را آب پز کرده و ریز خرد می کنیم. کاهو را نیز پس از شستن خرد می کنیم. روغن زیتون، سرکه، ماست، نمک و فلفل را در ظرفی ریخته، مخلوط می کنیم. سپس تخم مرغ، سیب زمینی و کاهو را به آن می افزاییم. قبل از سرو این سالاد آن را به مدت ۲ ساعت در یخچال می گذاریم تا ماست کاملاً در سالاد نفوذ کند.

سالاد کلم پیچ**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲قاشق غذا خوری روغن زیتون ۲قاشق سوپخوری سبزی ۲۵۰ گرم گوجه فرنگی ۵عدد کلم پیچ ۱عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سالاد کلم پیچ گوجه فرنگی، کلم پیچ و سبزی (جعفری، ترخان، نعناع) را ریز خرد کرده، آب لیمو، روغن زیتون، نمک و فلفل را به آن می افزاییم و مخلوط می کنیم. حال می توانیم سالاد را سرو کنیم.

سالاد کلم و کرفس**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۱قاشق سوپخوری خامه ۲قاشق سوپخوری کره ۵۰ گرم کرفس ۲۵۰ گرم گل کلم ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سالاد کلم و کرفس کرفس و گل کلم را خرد کرده با کره سرخ می کنیم. سپس خامه، نمک و فلفل و آب لیمو را به آن افزوده و با هم مخلوط می کنیم. سالاد آماده است و می توان آن را سرو کرد.

سالاد کنسرو ماهی تن**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سس مایونز ۳قاشق سوپخوری روغن زیتون ۲قاشق سوپخوری تخم مرغ ۲عدد خیار شور ۲عدد پیاز ۱عدد کنسرو ماهی ۱عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سبب پیاز، خیار شور، کنسر ماهی ، تخم مرغ، سس مایونز، روغن زیتون، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم. سالاد کنسر ماهی پیاز را خلال کرده، خیار شورها را حلقه حلقه می کنیم. تخم مرغ ها را آب پز کرده ریز خرد می کنیم.

سالاد یونانی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سرکه ۴قاشق سوپخوری روغن ذرت ۴قاشق سوپخوری روغن زیتون ۴قاشق سوپخوری پنیر دانمارک ۲۰۰ گرم جعفری خرد شده ۵۰ گرم پیازچه ۱۰ اساقه زیتون ۱۵ عدد تربچه ۱۰ عدد گوجه فرنگی ۳ عدد خیار ۲ عدد فلفل دلمه ۱ عدد کاهو ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ روغن زیتون، روغن ذرت، سرکه، نمک و فلفل را در ظرفی جداگانه با هم مخلوط کرده سبب این مخلوط را روی سالاد می ریزیم. از گوجه فرنگی، زیتون و پنیر رنده شده برای تزئین این سالاد می توان استفاده کرد. سالاد یونانی تربچه، پیازچه، کاهو و فلفل سبز را خرد می کنیم. خیارها را پوست گرفته و به صورت ورقه های نازک می بریم و به همراه جعفری و گوجه فرنگی های خرد شده به مخلوط کاهو می افزاییم.

ساندویچ ها**ساندویچ پنیر و تخم مرغ****مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سس مایونز ۴قاشق مربا خوری پنیر سفید ۱۰۰ گرم نان باگت ۴ عدد تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خمیر نانها را در آورده و به مقدار کافی از مایع ساندویچ روی نان می مالیم و ساندویچ ها را سرو می کنیم. ساندویچ پنیر و تخم مرغ تخم مرغ ها را آب پز کرده، پنیر را رنده می کنیم. سفیده و زرده تخم مرغ ها را ریز خرد کرده و با پنیر، سس مایونز، نمک و فلفل مخلوط می کنیم.

ساندویچ تخم مرغ**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی مغز گردو ۵۰ گرم جعفری ۱۰۰ گرم گوجه فرنگی ۲ عدد نان باگت ۴ عدد تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس داخل هر نان یک عدد تخم مرغ، مغز گردو، جعفری و گوجه فرنگی می گذاریم. نمک و فلفل زده و آن را میل می کنیم. ساندویچ تخم مرغ تخم مرغ ها را آب پز کرده، پوست آن را می گیریم. گوجه فرنگی و جعفری را خرد می کنیم.

ساندویچ تن ماهی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن اقاشق سوپخوری جعفری ۱۰۰ گرم نان باگت ۴ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد خیار شور ۲ عدد تن ماهی اقوطی

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ساندویچ تن ماهی گوجه فرنگی ، جعفری و خیار شور را خرد می کنیم. تن ماهی را در روغن گرم کرده و وسط هر نان را با ماهی، خیار شور، گوجه فرنگی و جعفری پر می کنیم. نمک و فلفل زده و آن را میل می کنیم.

ساندویچ جگر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن اقاشق سوپخوری نان باگت ۴ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد سیب زمینی ۲ عدد پیاز ۱ عدد جگر ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ساندویچ جگر جگر و سیب زمینی و پیاز را خرد کرده، سپس به ترتیب جگر، سیب زمینی و پیاز را در روغن خوب سرخ می کنیم. وسط هر نان باگت از مخلوط جگر، پیاز و سیب زمینی ریخته، حلقه های گوجه فرنگی می چینیم، نمک و فلفل زده و ساندویچ را میل می کنیم.

ساندویچ زبان**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن اقاشق سوپخوری نان باگت ۴ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد پیاز ۱ عدد خیار شور ۵۰ گرم زبان گوسفند ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ساندویچ زبان زبان را به همراه پیاز و کمی آب می پزیم. سپس پوست آن را جدا کرده و آن را ریز خرد می کنیم. بعد با روغن زبان را تفت می دهیم، نان باگت را باز کرده و زبان سرخ شده، گوجه فرنگی و خیار شور حلقه شده را وسط نان باگت می گذاریم. نمک و فلفل زده ساندویچ را میل می کنیم .

ساندویچ سالاد الویه**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی نان باگت ۴ عدد خیار شور ۲ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد سالاد الویه ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ساندویچ سالاد الویه نان باگت را از وسط باز کرده، با سالاد الویه، خیار شور، گوجه فرنگی، نمک و فلفل پر می کنیم. بعد آن را میل می کنیم.

ساندویچ سوسیس**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سس مایونز ۰ مقداری روغن ۲ قاشق سوپخوری جعفری ۱۰۰ گرم خیار شور ۵۰ گرم نان باگت ۴ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد سوسیس کوکتل ۸ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ساندویچ سوسیس ابتدا سوسیس ها را از وسط نصف کرده با روغن سرخ می کنیم. گوجه فرنگی و خیار شور را حلقه حلقه کرده، جعفری را ریز خرد می کنیم. نان باگت را از وسط باز کرده، سوسیس، خیار شور، گوجه فرنگی و جعفری در آن می ریزیم. سس مایونز، نمک و فلفل را به مواد قبل افزوده و ساندویچ را میل می کنیم.

ساندویچ سوسیس و سیب زمینی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری خیار شور ۵۰ گرم پیاز ۱ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد سیب زمینی ۲ عدد نان باگت ۴ عدد سوسیس آلمانی ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ابتدا پیاز و سیب زمینی و سوسیس را با روغن سرخ کرده و هر سه را با هم مخلوط می کنیم. نان باگت را از وسط باز کرده، مخلوط بالا، حلقه های گوجه فرنگی، نمک و فلفل را در آن قرار می دهیم و آن را میل می کنیم. ساندویچ سوسیس و سیب زمینی پیاز، سیب زمینی و سوسیس را ریز خرد می کنیم.

ساندویچ مرغ**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری جعفری ۱۰۰ گرم خیار شور ۵۰ گرم پیاز ۱ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد نان باگت ۴ عدد سینه مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ ساندویچ مرغ مرغ را آب پز کرده، استخوان هایش را جدا می کنیم و آن را ریز خرد می کنیم. گوجه فرنگی، خیار شور و پیاز را خرد می کنیم. مرغ را در روغن تفت داده، سپس وسط هر نان باگت مقداری مرغ، پیاز، جعفری، خیار شور و گوجه فرنگی می ریزیم، نمک و فلفل زده ساندویچ را میل می کنیم.

ساندویچ مغز

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری جعفری ۱۰۰ گرم نان باگت ۴ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ گوجه فرنگی را حلقه حلقه کرده، جعفری را ریز خرد می کنیم. در وسط هر نان باگت مقداری مغز، جعفری و حلقه های گوجه فرنگی گذاشته نمک و فلفل می زنیم و بعد آن را میل می کنیم. ساندویچ مغز مغز را با نصف پیمانه آب می پزیم. سپس آن را خرد کرده در روغن تفت می دهیم.

ساندویچ همبرگر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵ قاشق سوپخوری خیار شور ۱۰۰ گرم نان باگت ۴ عدد گوجه فرنگی ۳ عدد پیاز ۱ عدد جعفری ۱۰۰ گرم گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس گوشت را به ۴ قسمت تقسیم کرده و هر قسمت را به شکل گرد در آورده و در روغن داغ سرخ می کنیم. ساندویچ همبرگر گوشت چرخ شده، پیاز رنده شده، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و ورز می دهیم. بعد از سرخ شدن، همبرگر را وسط نان باگت قرار داده و به همراه گوجه فرنگی و خیار شور حلقه شده و جعفری خرد شده سرو می کنیم

ساندویچ کالباس

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سس مایونز ۰ مقداری نان باگت ۴ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد جعفری ۱۰۰ گرم خیار شور ۵۰ گرم کالباس ۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ وسط هر نان باگت چند ورقه کالباس، جعفری، خیار شور و گوجه فرنگی می گذاریم. نمک و فلفل زده روی ساندویچ مایونز می ریزیم و سپس آن را میل می کنیم. ساندویچ کالباس خیار شور، گوجه فرنگی و جعفری را خرد می کنیم.

سمبوسه هندی**مواد لازم**

نمک و فلفل زرد چوبه ۰ به مقدار کافی گرد لیمو عمانی ۱قاشق چایخوری روغن ۶قاشق سوپخوری سس گوجه ۲قاشق سوپخوری نان لواش ۲عدد پیاز ۲عدد سیب زمینی ۱کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس سیب زمینی ، گرد لیمو عمانی، نمک و فلفل و زرد چوبه را به پیاز اضافه کرده و کمی تفت می دهیم. این مواد را لای نان لواش ریخته و نان را تا می کنیم. سمبوسه هندی سیب زمینی ها را آب پز کرده، خرد می کنیم. پیاز ها را نیز ریز خرد کرده و در روغن سرخ می کنیم. در آخر سمبوسه ها را در روغن داغ سرخ کرده و با سس گوجه فرنگی سرو می کنیم.

فلافل**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵قاشق سوپخوری پودر سیر ۲قاشق چایخوری خیار شور ۲۰۰گرم نخود ۵۰۰گرم جعفری ۲۵۰گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد نخود را به همراه جعفری خرد شده، پودر سیر، نمک و فلفل مخلوط کرده و می کویم. سپس آنرا با یک پیمانه آب به صورت خمیر در آورده و هر تکه از خمیر را به یک شکل در می آوریم. فلافل نخود را از شب قبل خیس کرده، پوستش را می گیریم در آخر فلافل ها را در روغن داغ سرخ کرده و به همراه خیار شور سرو می کنیم.

سس ها**سس آبلیمو****مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۲پیمانه آبلیمو ۳قاشق سوپخوری جعفری خرد شده ۲قاشق سوپخوری کره ۱قاشق سوپخوری خامه ۴قاشق سوپخوری آرد گندم ۱قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس آبلیمو کره را روی حرارت ملایم گذاشته، آرد را به آن اضافه می کنیم و تفت می دهیم تا خامی آرد گرفته شود. آب سرد را کم کم به آرد اضافه می کنیم تا آرد گلوله نشود. بعد از تبخیر شدن آب، جعفری را اضافه کرده، می گذاریم مواد با هم بجوشند. سپس این مواد را از صافی گذرانده، آبلیمو، نمک و فلفل به آب می افزاییم و می گذاریم تا غلیظ شود. در آخر خامه را نیز به سس اضافه می کنیم.

سس آسان

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق مربا خوری کره ۴ قاشق سوپخوری آرد ۴ قاشق سوپخوری شیر ۳ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس آسان کره را روی حرارت ملایم می گذاریم. بعد از آب شدن کره آرد را کم کم به آن می افزاییم و هم می زنیم تا خامی آرد گرفته شود. سپس شیر، آبلیمو، نمک و فلفل را اضافه کرده و هم می زنیم تا سس غلیظ شود. این سس باید به صورت گرم روی غذا ریخته شود.

سس باتارد

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سرکه ۴ قاشق سوپخوری آرد ۲ قاشق سوپخوری زرده تخم مرغ ۸ عدد آب ۴ پیمانه کره ۲۰۰ گرم خامه ۱۵۰ گرم گوشت ماهیچه ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس باتارد گوشت را با کمی آب می پزیم. آرد را در کره تفت داده، سپس آبگوشت (حدود ۲ پیمانه) را به آن می افزاییم. پس از غلیظ شدن این مواد زرده تخم مرغها، نمک و فلفل را کم کم به آن اضافه کرده و مخلوط می کنیم. در آخر خامه و سرکه را نیز به سس اضافه کرده و بعد از چند جوش سس را از روی حرارت برمی داریم.

سس بشامل

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پیاز ۱ عدد کره ۱۲۰ گرم آرد ۶ قاشق سوپخوری شیر ۴ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس بشامل پیاز را رنده کرده و به همراه شیر روی حرارت می گذاریم. آرد را در کره تفت می دهیم. شیر را از صافی گذرانده و آنرا با آرد، نمک و فلفل مخلوط می کنیم و مرتب هم می زنیم تا سس غلیظ شود. در این مرحله سس آماده

است و می توان آنرا مصرف کرد.

سس بلونز

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری آب پیمانه سیرا حبه هویج ۱ عدد پیاز ۲ عدد کرفس ۱ ساقه گوشت ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس بلونز پیاز را خرد کرده، در روغن سرخ می کنیم. سپس کرفس خرد شده و هویج و سیر رنده شده را به پیاز اضافه کرده و تفت می دهیم. گوشت را نیز سرخ کرده و به مواد دیگر می افزاییم. سپس رب گوجه، آب، نمک و فلفل را اضافه کرده، حرارت را کم می کنیم تا تمامی مواد خوب پخته شوند. بعد از پخته شدن، این مواد را در مخلوط کن ریخته، تا مخلوط شوند و بعد از سس استفاده می کنیم.

سس تخم مرغ و سیر

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۱ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۱ قاشق سوپخوری سیر ۳ حبه تخم مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس تخم مرغ و سیر زرده و سفیده تخم مرغ را می زنیم تا کف کند. سیر رنده شده، روغن زیتون، آبلیمو و نمک را با هم مخلوط کرده، سپس آنرا کم کم روی تخم مرغ می ریزیم. مایع به دست آمده را به مدت ۱۰ دقیقه می زنیم، تا سس شکل بگیرد.

سس خامه

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد کره ۶۰ گرم خامه ۱۵۰ گرم آرد ۳ پیمانه شیر ۲ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شیر را پس از صاف کردن به آرد سرخ شده می افزاییم و مرتب هم می زنیم. سپس این مواد را روی حرارت گذاشته خامه، آب لیمو، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم و پس از چند دقیقه سس را از روی حرارت برمی داریم. سس خامه پیاز را رنده کرده و به همراه شیر روی حرارت می گذاریم. آرد را در کره تفت می دهیم تا خامی آن گرفته شود.

سس خردل

مواد لازم

مغز نان سفید ۲۵۰ گرم سرکه ۲ قاشق سوپخوری خامه ۶ قاشق سوپخوری شیر ۲ قاشق سوپخوری خردل ۲ قاشق سوپخوری پودر قند ۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در آخر سرکه را به سس اضافه کرده و تا حدی می‌زنیم که سرکه به خورد مواد قبلی برود. سس خردل خردل، خامه، شیر، پودر قند و مغز نان سفید را با هم مخلوط کرده، هم می‌زنیم، تا تمامی مواد کاملاً یکدست و یکنواخت شود.

سس راسل**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب پیمانه سیر ۳ حبه فلفل سیاه ۴ عدد برگ مو ۳ عدد سرکه ۳ قاشق سوپخوری روغن مایع ۲ قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس این مواد را در مخلوط کن ریخته و با هم مخلوط می‌کنیم. پس از مخلوط شدن، سس حاضر است و می‌توان از آن استفاده کرد. سس راسل سیر رنده شده، سرکه، آب، برگ مو، فلفل سیاه، روغن و نمک در ظرفی ریخته و به مدت ۵ دقیقه روی حرارت ملایم می‌گذاریم.

سس روغن زیتون**مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار کافی زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری فلفل قرمز ۱ قاشق سوپخوری زرده تخم مرغ ۸ عدد روغن زیتون ۲ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس روغن زیتون زرده تخم مرغها، روغن زیتون، زعفران حل شده، نمک و فلفل قرمز را در ظرفی ریخته و می‌زنیم تا کاملاً با هم مخلوط شوند. در این مرحله سس حاضر است و می‌توان از آن استفاده کرد.

سس سرکه فرانسوی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی خردل ۱ قاشق چایخوری روغن زیتون ۱۲ قاشق سوپخوری سرکه ۴ قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس سرکه فرانسوی ۴ قاشق روغن زیتون، ۲ قاشق سرکه، خردل، نمک و فلفل را در ظرفی ریخته و با هم مخلوط می‌کنیم. سپس بقیه روغن زیتون و سرکه را به مواد قبل اضافه کرده و به زدن ادامه می‌دهیم. پس از اینکه همه مواد با هم مخلوط شدند سس را در یخچال می‌گذاریم تا خنک شود.

سس سفید

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی میخک ۴ عدد برگ مو ۱ عدد پیاز ۲ عدد کره ۴ قاشق سوپخوری آرد سفید ۴ قاشق سوپخوری شیر ۳ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس سفید آرد را با کره تفت می‌دهیم تا خامی آن گرفته شود. سپس شیر گرم را کم کم به آرد اضافه می‌کنیم، پیاز ریز شده، میخک، برگ مو، نمک و فلفل را به مواد قبلی می‌افزاییم. سس را مرتب هم می‌زنیم. بعد از ۵ دقیقه سس غلیظ شده را از روی حرارت برمی‌داریم و پس از گذراندن سس از صافی آن را مصرف می‌کنیم.

سس شکلات

مواد لازم

وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری آب ۱ پیمانه زرده تخم مرغ ۲ عدد پودر کاکائو ۲ قاشق چایخوری شکلات شیرین ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس شکلات شکلات را ریز کرده به همراه پودر کاکائو، وانیل و آب به مدت ۵ دقیقه روی حرارت ملایم می‌گذاریم. بعد از این مدت آن را از روی حرارت برداشته، زرده تخم مرغها را به آن اضافه می‌کنیم و خوب هم می‌زنیم. سپس دوباره ظرف را روی حرارت ملایم می‌گذاریم و تا غلیظ شدن سس دائماً آن را هم می‌زنیم. سس آماده شده را در یخچال نگهداری می‌کنیم.

سس فلفل قرمز

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری کره ۴ قاشق سوپخوری آرد گندم ۴ قاشق سوپخوری شیر ۴ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس فلفل قرمز آرد گندم را با کره تفت می‌دهیم تا خامی آن گرفته شود. سپس شیر را به آرد اضافه می‌کنیم و

مرتب هم می‌زنیم. رب گوجه فرنگی، آب لیمو، نمک و فلفل را در کمی آب گرم حل کرده و روی مواد قبل می‌ریزیم و سس را روی حرارت ملایم می‌گذاریم. هنگامی که سس غلیظ شد و کش آمد، آماده است و می‌توان آن را از روی حرارت برداشت.

سس گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی شکر ۱ قاشق چایخوری سرکه ۱ قاشق سوپخوری روغن ۳ قاشق سوپخوری آرد ۳ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد هویج ۲۰۰ گرم جعفری ۵۰۰ گرم گوجه فرنگی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد از این مدت سس را از صافی گذرانده و مجدداً روی حرارت می‌گذاریم تا غلیظ شود سس گوجه فرنگی پیاز خرد شده و هویج رنده شده را در روغن سرخ می‌کنیم. سپس آرد را به مواد قبل اضافه کرده و آن را نیز سرخ می‌کنیم در این مرحله گوجه فرنگی ریز شده، جعفری خرد شده، شکر، سرکه، نمک و فلفل را هم به مواد قبل می‌افزاییم و به مدت یک ساعت این مواد را روی حرارت می‌گذاریم تا بجوشد.

سس ماست

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری روغن زیتون ۶ قاشق سوپخوری ماست ۲ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس ماست ماست، آب لیمو، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و تا حدی می‌زنیم که ماست به صورت کاملاً روان در آید. سپس روغن زیتون را کم کم به مواد قبلی می‌افزاییم تا کاملاً به خورد مواد برود. این سس می‌تواند چاشنی بیشتر سالادها باشد.

سس مایونز

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۴ قاشق سوپخوری آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری خردل ۲ قاشق چایخوری روغن زیتون ۲ پیمانه زرده تخم مرغ ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس مایونز زرده تخم مرغها را تا حدی می‌زنیم که غلیظ و کشدار شوند، سپس خردل، آبلیمو، نمک و فلفل را به آن می‌افزاییم و به زدن ادامه می‌دهیم. بعد روغن زیتون و آب جوش را کم کم به مواد سس اضافه کرده و هم می‌زنیم تا سس

غلیظ شود.

سس نعناع

مواد لازم

پرتقال ۱ عدد ژلاتین مایع قرمز ۱ قاشق سوپخوری آب ۴ قاشق سوپخوری شکر ۴ قاشق سوپخوری نعناع ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس پرتقال، شکر و نعناع را با هم مخلوط می کنیم و ژلاتین حل شده در آب جوش را نیز به مواد قبل می افزاییم و کاملاً هم می زنیم. بعد از ۱۵ دقیقه سس آماده است. سس نعناع را در آسیاب می ریزیم تا کاملاً له شود. پرتقال را از هر دو پوست در آورده و خرد می کنیم.

سس هلندی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۱ قاشق سوپخوری پودر خردل ۱ قاشق سوپخوری کره ۱۵۰ گرم زرده تخم مرغ ۵ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس هلندی زرده تخم مرغ ها را با نمک و فلفل مخلوط کرده و می زنیم. سپس پودر خردل، آبلیمو و کره آب شده را به تخم مرغ ها می افزاییم و هم می زنیم تا سس کاملاً جا بیافتد. در این مرحله سس آماده است و می توان از آن استفاده کرد.

سس کارامل

مواد لازم

آب ۴ پیمانه آبلیمو ۱ قاشق سوپخوری شکر ۲۲۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس کارامل ۵/۳ پیمانه آب و شکر را در ظرفی ریخته روی حرارت ملایم می گذاریم تا جوشیده و غلیظ شود. بعد آن را از روی حرارت برداشته و فوراً ظرف را سرد می کنیم، (می توانیم ظرف را در آب سرد قرار دهیم) سپس نصف پیمانه آب را کم کم روی شکر می ریزیم و مجدداً ظرف را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. در آخر آبلیمو به مواد قبل اضافه کرده و سس را از روی حرارت بر می داریم.

سس کاکائو

مواد لازم

آب پیمانه کره ۷۵ گرم شکر ۱۵۰ گرم پودر کاکائو ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس کاکائو شکر، کره، کاکائو و آب را با هم مخلوط کرده و به مدت ۱۰ دقیقه روی حرارت ملایم می گذاریم تا بجوشد. پس از این مدت سس حاضر است و می توان آن را مصرف کرد.

سوپ ها**سوپ اسفناج****مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری کره ۱۰۰ گرم رشته نازک ۱۵۰ گرم زرده تخم مرغ ۶ عدد اسفناج ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ آبلیمو و کره را بعد از پخت کامل به سوپ اضافه می کنیم. سوپ اسفناج اسفناج را به همراه ۲ لیتر آب می پزیم. تخم مرغها را آب پز می کنیم و زرده آنها را جدا کرده و رنده می کنیم و به همراه رشته، نمک و فلفل به اسفناج اضافه می کنیم. بعد از ۱۵ دقیقه سوپ حاضر است.

سوپ اسکاتلندی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب پیمانه سبزی معطر ۳۵۰ گرم شلغم ۳۵۰ گرم جو پرک شده ۱۰۰ گرم کرفس ۳۵۰ گرم هویج ۳ عدد تره فرنگی ۰.۵ کیلو گوشت راسته ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سوپ اسکاتلندی ابتدا جو را می پزیم. بعد گوشت، تره فرنگی، هویج، کرفس، شلغم و آب را به آن اضافه کرده و به مدت یک ساعت و نیم می گذاریم روی حرارت ملایم بپزد. بعد از گذشت این مدت سوپ ما حاضر است. بعد از گذشت این مدت سبزی، نمک و فلفل را نیز به مواد قبلی اضافه کرده و به مدت یک ساعت دیگر می پزیم.

سوپ انار**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۰.۵ قاشق مربا خوری آب انار ۴ پیمانه چغندر قند ۱ عدد پیاز سرخ کرده ۱.۵ پیمانه لپه ۱.۵ پیمانه

برنج ۱.۵ پیمانه گوشت چرخ کرده ۳۵۰ گرم سبزی ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد نیمی از سبزی را به همراه نمک و فلفل به سوپ اضافه می کنیم و می گذاریم به مدت نیم ساعت دیگر بپزد. زمانی که سوپ کاملاً پخت، آب انار را به آن اضافه می کنیم. با نعنای داغ و زعفران ساییده شده روی سوپ را تزئین می کنیم. سبزی شامل (نعناع، تره، جعفری، اسفناج، گشنیز) می باشد سوپ انار بلغور، لپه، نیمی از برنج، چغندر قند و آب را به مدت یک ساعت روی حرارت ملایم می پزیم. گوشت چرخ شده را با باقیمانده سبزی مخلوط کرده و به صورت کوفته های ریز در آورده و به سوپ اضافه می کنیم. بعد از نیم ساعت پیاز داغ را اضافه می کنیم.

سوپ پرتقال

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی شکر اقاشق چایخوری روغن ۵۰ گرم سیر ۲ حبه پیاز ۱ عدد آب پرتقال ۱ پیمانه گوجه فرنگی ۰.۵ کیلو
آرد ۳ اقاشق سوپخوری مرغ ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از ۲ دقیقه مرغ چرخ شده، آب پرتقال، شکر، نمک و فلفل را به آنها اضافه کرده و به مدت ۲۰ دقیقه می جوشانیم. سوپ حاضر است و می توانیم با جعفری روی آن را تزئین کنیم. بعد آرد و گوجه فرنگی چرخ شده را به مواد اضافه می کنیم. بعد از پخته شدن استخوانهای مرغ را در آورده و گوشت مرغ را چرخ می کنیم. پیاز را به همراه سیر سرخ (با روغن یا کره) می کنیم. سوپ پرتقال ابتدا مرغ را تکه تکه کرده و با کمی آب می پزیم.

سوپ پیاز

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پنیر هلندی ۱۰۰ گرم آبگوشت ۵ پیمانه آرد ۲ اقاشق سوپخوری روغن ۱۰۰ گرم پیاز ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سوپ پیاز پیازها را خلال کرده و با روغن سرخ می کنیم. سپس آرد را به آن اضافه کرده، هم می زنیم تا رنگ آرد طلایی شود. بعد آبگوشت را اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم تا آرد گلوله نشود. نمک و فلفل را اضافه کرده و می گذاریم تا سوپ کمی غلیظ شود. سپس پنیر را رنده کرده و به سوپ در حال جوشیدن اضافه می کنیم. پس از آنکه پنیر حل شد سوپ آماده است.

سوپ تره تیزک

مواد لازم

پیاز عدد نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو اقاشق چایخوری سیر ۲ حبه خامه ۱۵۰ گرم کره ۷۵ گرم مرغ ۱ کیلو سبزی تره تیزک ۱ کیلو
آرد ۵۰ گرم شیر ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ در آخر خامه را اضافه کرده و شعله گاز را خاموش می کنیم. سوپ آماده است. سیر و پیاز را با کره سرخ می کنیم. حرارت را ملایم کرده، آرد را به مواد می افزاییم. مرتب هم می زنیم. مرغ و شیر را به مواد اضافه کرده، سپس تره تیزک را با نمک و فلفل و آبلیمو درون قابلمه می ریزیم و به مدت ۱۰ دقیقه مواد را با هم می پزیم. سوپ تره تیزک ابتدا مرغ را می پزیم. استخوانهایش را جدا کرده و گوشت مرغ را چرخ می کنیم.

سوپ تره فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۳ قاشق چایخوری روغن ۷ قاشق چایخوری آرد ۴ قاشق سوپخوری زرده تخم مرغ ۲ عدد
آبگوشت ۵ پیمانه تره فرنگی ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سوپ تره فرنگی تره فرنگی را شسته، حلقه می کنیم و در روغن داغ تفت می دهیم. آرد را با مقدار کمی آب سرد حل می کنیم و به تره فرنگی اضافه می کنیم. سپس آب گوشت را به همراه نمک و فلفل به تره فرنگی اضافه کرده و می گذاریم تا سوپ کاملاً جا بیفتد. زرده تخم مرغها را با آبلیمو مخلوط کرده و به سوپ اضافه می کنیم. از جعفری خرد شده برای تزیین استفاده می کنیم.

سوپ جو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی هویج عدد روغن اقاشق سوپخوری آرد گندم یا سفید ۲ قاشق سوپخوری آب پیمانه خامه ۱۰۰ گرم
کره ۱۰۰ گرم شیر ۰.۵ لیتر جو پوست کنده ۱۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ این مواد را با جو مخلوط کرده و نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم. سپس هویج را اضافه کرده و می گذاریم با سوپ جا بیفتد. بعد با آب آنرا می پزیم تا کاملاً لعاب بیاندازد. در ظرف دیگری روغن را با آرد تفت می دهیم و شیر و کره را به آن اضافه می کنیم. سوپ جو جو را به مدت ۲ ساعت در آب ولرم خیس می کنیم. قبل از سرو کردن خامه را به سوپ اضافه می کنیم. می توانیم از جعفری برای تزیین استفاده کنیم.

سوپ حبوبات

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی شکر ۱ قاشق مربا خوری روغن ۲ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری سیر ۲ حبه پیاز ۲ عدد عدس ۱ پیمانه لوبیا چیتی ۱ پیمانه لوبیا سفید ۱ پیمانه لوبیا قرمز ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سوپ حبوبات حبوبات را از شب قبل خیس کرده، روز بعد آنها را با ۶ پیمانه آب سرد به مدت ۲ ساعت با حرارت ملایم می‌پزیم. پیازها را خلال کرده و با روغن تفت می‌رهم. پودرسیر، رب گوجه فرنگی، شکر و نمک و فلفل را به پیاز داغ اضافه می‌کنیم. بعد این مواد را با حبوبات مخلوط می‌کنیم. سوپ را روی حرارت ملایم می‌گذاریم تا لعاب انداخته و غلیظ شود. سوپ آماده سرو کردن است.

سوپ ذرت**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۳ پیمانه آرد ۳ قاشق سوپخوری خامه ترش ۱.۵ پیمانه جعفری خرد شده ۱.۵ پیمانه شیر ۱.۵ پیمانه پیاز ۱ عدد کرفس ۱.۵ پیمانه ذرت (بلال) ۳ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سوپ ذرت ذرت، کرفس، جعفری، پیاز و نمک و فلفل و آب را به مدت ۱ ساعت می‌پزیم و سپس از صافی رد می‌کنیم. برای تزئین از جعفری و گشنیز می‌توانیم استفاده کنیم. آرد را با کمی شیر مخلوط کرده و به مواد می‌افزاییم. بقیه شیر را با خامه ترش مخلوط کرده و به مواد اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم تا سوپ کاملاً جا بیافتد.

سوپ رشته فرنگی با آب مرغ**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری رشته فرنگی ۰.۲۵ بسته جعفری ۱ پیمانه نخود سبز ۱ پیمانه سیب زمینی ۳ عدد هویج ۳ عدد آب مرغ ۱ لیتر

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از نیم ساعت سوپ حاضر است، به آن آبلیمو زده و سرو می‌کنیم. سوپ رشته فرنگی با آب مرغ هویج و سیب زمینی خرد شده را با آب مرغ مخلوط کرده و روی حرارت ملایم می‌گذاریم تا بپزد. بعد جعفری خرد شده را به مواد اضافه می‌کنیم. سپس نخود سبز، رشته فرنگی، رب گوجه و نمک و فلفل را به مواد اضافه کرده و به مدت یک ساعت می‌پزیم.

سوپ روسی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی چغندر قند ۴۰۰ گرم پیاز ۱ عدد هویج ۳ عدد گوشت ماهیچه ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سوپ روسی ابتدا گوشت را به همراه ۴ پیمانه آب می‌پزیم. سپس گوشت را چرخ می‌کنیم. چغندر، پیاز و هویج را رنده کرده با نمک و فلفل به گوشت اضافه می‌کنیم و با حرارت ملایم به مدت یک ساعت و نیم می‌پزیم. سوپ آماده سرو کردن است.

سوپ سبزی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری آب ۴ پیمانه کره ۳ قاشق سوپخوری هویج ۲ عدد پیاز ۲ عدد گوجه فرنگی ۶ عدد سیب زمینی ۲ عدد جعفری ۲۰۰ گرم اسفناج ۱۰۰ گرم کرفس ۳ ساقه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سوپ سبزی ابتدا کره را داخل قابلمه می‌ریزیم. پس از داغ شدن کرفس، هویج و پیاز خرد شده را با کره تفت می‌دهیم. بعد از نیم ساعت اسفناج را اضافه کرده و به مدت یک ساعت و نیم دیگر سوپ را روی حرارت ملایم می‌پزیم. آب را به مواد اضافه کرده، بعد از جوش آمدن گوجه فرنگی رنده شده و سیب زمینی خرد شده، جعفری و نمک و فلفل را به مواد قبلی اضافه کرده و می‌گذاریم سوپ بپزد. سوپ آماده است، قبل از سرو کردن آبلیمو یا سرکه را داخل سوپ می‌ریزیم.

سوپ سیب زمینی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۳ قاشق چایخوری کره ۵۰ گرم جعفری ۱۰۰ گرم سیب زمینی ۴ عدد گوشت ۰.۵ کیلو پیاز ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ در آخر آبلیمو و کره را به سوپ اضافه کرده و پس از چند دقیقه سوپ را سرو می‌کنیم. سیب زمینی، پیاز، جعفری خرد شده را به همراه نمک و فلفل به گوشت پخته شده اضافه می‌کنیم و روی حرارت ملایم می‌گذاریم تا خوب پخته شود. سوپ سیب زمینی ابتدا گوشت را با ۵ پیمانه آب می‌پزیم.

سوپ عدس یونانی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری آب ۶ پیمانه روغن زیتون ۳ قاشق سوپخوری آویشن ۱ قاشق مربا خوری

کرفس ۳ ساقه برگ مو ۲ عدد پیاز ۴ عدد جعفری ۵۰ گرم جعفری ۵۰ گرم هویج ۲ عدد عدس ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ این مواد را در ۶ پیمانه آب جوش ریخته و آویشن، هویج، نمک و فلفل را نیز به آن اضافه می‌کنیم. شعله را کم کرده تا سوپ کاملاً جا بیفتد. هنگام سرو از آبلیمو یا سرکه برای مزه دار شدن استفاده می‌کنیم. سپس عدس، برگ مو و رب گوجه فرنگی را به مواد اضافه کرده و به مدت ۱۵ دقیقه تفت می‌دهیم. هویج، جعفری، کرفس و پیاز را در روغن زیتون سرخ می‌کنیم. سوپ عدس یونانی عدس را به مدت ۱۲ ساعت در آب سرد خیس می‌کنیم.

سوپ قارچ

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق چایخوری روغن ۶ قاشق سوپخوری پیازچه ۰.۵ کیلو پیاز ۲ عدد گوشت ۰.۵ کیلو قارچ ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ پیاز و قارچ را با روغن تفت می‌دهیم. سپس پیاز و قارچ را به همراه پیازچه‌های خرد شده به گوشت اضافه می‌کنیم تا با گوشت پخته شوند. از آبلیمو یا سرکه برای مزه دار شدن سوپ استفاده می‌کنیم. سوپ قارچ ابتدا گوشت را می‌پزیم.

سوپ گشنیز

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری هویج ۳ عدد رشته فرنگی ۰.۵ بسته پیاز ۳ عدد سیب زمینی ۳ عدد گشنیز خرد شده ۳ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سوپ گشنیز پیازها را خرد کرده، با روغن سرخ می‌کنیم. سپس رب گوجه و ادویه، آب، نمک و فلفل را اضافه می‌کنیم. بعد از حدود نیم ساعت سوپ حاضر است. بعد از حدود یک ساعت گشنیز را می‌افزاییم و می‌گذاریم تا سوپ کاملاً جا بیفتد. بعد سیب زمینی و هویج خرد شده را با رشته فرنگی به مواد اضافه می‌کنیم.

سوپ گوجه فرنگی

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۱۰۰ گرم پیاز ۳ عدد زرده تخم مرغ ۲ عدد برنج ۲۰۰ گرم گوجه فرنگی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از پخته شدن مواد زرده تخم مرغ، نمک، فلفل و ادویه را به آن اضافه کرده و پس از چند لحظه سوپ را سرو می کنیم. بعد برنج را اضافه کرده و می گذاریم تا خوب بپزد. سپس گوجه فرنگی را با ۲ پیمانه آب و پیاز داغ حدود نیم ساعت می جوشانیم. پیازها را ریز خرد کرده و در کره سرخ می کنیم. سوپ گوجه فرنگی گوجه فرنگی را رنده می کنیم.

سوپ لپه

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری جوش شیرین ۵.۱ قاشق مربا خوری آرد ۳ قاشق سوپخوری پیاز ۲ پیمانه آبگوشت ۷ پیمانه لپه ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از حدود نیم ساعت، سوپ را سرو می کنیم. روز بعد لپه را پخته و به صورت پوره در می آوریم. سوپ لپه لپه را به همراه آب و جوش شیرین یک روز خیس می کنیم. آب گوشت یا سبزی و نمک و فلفل را نیز به مواد قبل افزوده و می گذاریم کمی بپزد. پیازهای رنده شده و آرد را در روغن تفت داده، سپس به لپه اضافه می کنیم.

سوپ لوبیا سبز

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پیاز ۱ عدد گوجه فرنگی ۳ عدد فلفل دلمه ۱ عدد ماکارونی پیچی ۲۰۰ گرم گوشت ۲۵۰ گرم لوبیا سبز ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس لوبیای نیم پز شده را با پیاز و فلفل دلمه خرد شده به گوشت می افزاییم. بعد از نیم ساعت ماکارونی، گوجه فرنگی رنده شده و نمک و فلفل و ادویه را اضافه کرده و می گذاریم تا ماکارونی نرم شود. سوپ لوبیا سبز گوشت را با کمی آب می پزیم. سوپ حاضر است و می توانیم از جعفری خرد شده برای تزئین استفاده کنیم

سوپ لیمو ترش

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری سیر ۲ حبه خامه رقیق ۲۵۰ گرم آرد ۳۰ گرم پیاز ۱ عدد لیمو ترش ۲ عدد مرغ ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ در این فاصله پیاز و سیر را خرد کرده و با روغن سرخ می کنیم. سوپ را به مدت نیم ساعت دیگر روی شعله ملایم می پزیم. بعد از پخته شدن مرغ، گوشت آن را چرخ می کنیم و پیاز، سیر و آرد سرخ شده را به آن اضافه کرده، می گذاریم به

جوش آید. سوپ لیمو ترش مرغ را به تکه های کوچک تقسیم کرده و روی شعله ملایم می گذاریم تا پخته شود لیمو ترش را با پوست ریز خرد کرده و به سوپ اضافه می کنیم. سپس به تدریج آرد را اضافه می کنیم.

سوپ ماهی

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲۰۰ گرم رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری سیب زمینی ۵ عدد تره فرنگی ۵۰۰ گرم شیر ۵۰۰ گرم قارچ ۵۰ گرم گوشت ۳۵۰ گرم ماهی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از این مدت رب گوجه، نمک، فلفل و ادویه را نیز به سوپ افزوده و سوپ آماده شده را سرو می کنیم. سیب زمینی، تره فرنگی، گوشت، قارچ، شیر و نصف پیمانه آب را به ماهی اضافه کرده و می گذاریم نیم ساعت بپزد. گوشت را خرد کرده و با روغن تفت می دهیم. سوپ ماهی ماهی را با ۱ پیمانه آب پخته، بعد تیغهایش را در می آوریم.

سوپ مجلسی

مواد لازم

نمک ۰ مقداری کره ۵۰ گرم آب ۱ لیتر شیر ۰.۵ لیتر نان ۳ برش آرد ذرت ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد از ۵ دقیقه کره را افزوده و سوپ را از روی شعله گاز برمی داریم. سوپ مجلسی آرد ذرت را کم کم به یک لیتر آب جوش اضافه کرده، مدت ۲۰ دقیقه با شعله ملایم می جوشانیم تا آرد بپزد. سپس شیر را به آن اضافه کرده و برشهای نان را در آن می ریزیم.

سوپ مرغ

مواد لازم

هویج ۴ عدد ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد جعفری ۱۰۰ گرم مرغ ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سوپ مرغ مرغ را با حدود ۶ پیمانه آب می پزیم. پیاز و هویج و نمک و فلفل و ادویه را بعد از نیم پز شدن مرغ به آن اضافه می کنیم. بعد از یک ساعت جعفری خرد شده را با روغن داخل سوپ می ریزیم. نیم ساعت بعد سوپ حاضر است و می توانیم آن را سرو کنیم.

سوپ نخود فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۱ قاشق سوپخوری کره ۳ قاشق سوپخوری آرد گندم یا سفید ۵ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۲ عدد پیاز ۱ عدد جعفری ۵۰۰ گرم هویج ۲ عدد گوشت ۱ کیلو نخود فرنگی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از پخته شدن تخم مرغها را در سوپ شکسته و سوپ را از روی شعله گاز برمی داریم. بعد بقیه آب گوشت و آرد را نیز اضافه می کنیم. سپس جعفری و نخود فرنگی، نیمی از آب گوشت و نمک و فلفل را به هویج و پیاز می افزاییم و می گذاریم تا این مواد با هم پخته شوند. پیاز و هویج را خرد کرده، با کره تفت می دهیم. سوپ نخود فرنگی ابتدا گوشت را با ۸ پیمانه آب می پزیم. برای مزه دار شدن سوپ از آبلیمو استفاده می کنیم.

سوپ هویج**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۳ قاشق غذا خوری روغن ۳۰ گرم شیر ۰۵ لیتر آرد ۳۰ گرم پیاز ۱ عدد جعفری ۵۰ گرم کرفس ۲۰۰ گرم هویج ۱ کیلو مرغ ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کرفس و پیاز را با روغن تفت داده، آرد و هویج را نیز افزوده و آنها را هم تفت می دهیم. پس از ۱۰ دقیقه سوپ هویج آماده است. از جعفری برای تزئین استفاده می کنیم. سوپ هویج ابتدا مرغ را می پزیم. هویج را رنده کرده و به مدت ۲۰ دقیقه در آب و نمک می پزیم. بعد آبلیمو و نمک و فلفل را نیز اضافه می کنیم و هم می زنیم. سپس مرغ و شیر و بقیه مواد را در ظرفی ریخته و با هم می جوشانیم. مرغ را پس از پخته شدن چرخ می کنیم.

سوپ کدو حلوایی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۰ مقدار دارچین ۰۳ قاشق چایخوری جوز کوبیده ۰۳ قاشق چایخوری شکر ۱ قاشق سوپخوری کره ۱ قاشق سوپخوری شیر ۵ فنجان کدو حلوایی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سوپ کدو حلوایی کدو را خرد کرده و با آب و کمی نمک می پزیم تا نرم شود. بعد شیر، کره، شکر، جوز کوبیده و دارچین، زعفران و نمک و فلفل را به کدو می افزاییم. شعله را ملایم کرده تا سوپ جا بیافتد.

سوپ کرفس

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی خامه ۴ قاشق غذا خوری آرد گندم یا سفید ۰.۵ قاشق غذا خوری کره ۲ قاشق سوپخوری کرفس ۰.۵ کیلو
گوشت گوسفند ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ قبل از کشیدن سوپ، خامه را به آن اضافه کرده و با مواد دیگر مخلوط می کنیم. سوپ ما آماده سرو کردن است.
بعد از یک ساعت کره و آرد گندم را به مواد قبل اضافه کرده و هم می زنیم. سپس کرفس را به گوشت اضافه می کنیم. سوپ
کرفس گوشت را با آب و نمک و فلفل نیم پز می کنیم.

سوپ کنگر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب لیمو ترش ۵ قاشق سوپخوری روغن ۵ قاشق سوپخوری آرد ۵ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد مرغ ۱ کیلو
زرده تخم مرغ ۳ عدد کنگر ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ آرد را هم تفت می دهیم. مرغ را با ۱۰ پیمانه آب و آرد تفت داده شده روی شعله ملایم می پزیم. سوپ کنگر
پیازها را خرد کرده و در روغن سرخ می کنیم. پس از پخته شدن استخوانهای مرغ را جدا کرده کنگر، پیاز، آبلیمو، نمک و فلفل را
به مرغ اضافه کرده و به مدت یک ساعت دیگر می پزیم تخم مرغها را در ظرفی شکسته و خوب هم می زنیم و چند لحظه قبل از
سرو کردن سوپ به آن اضافه می کنیم.

شامی ها**شامی آرد نخودچی****مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی جوش شیرین ۰.۵ قاشق چایخوری پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۲ عدد روغن ۳۰۰ گرم آرد نخودچی ۳۰۰ گرم
گوشت چرخ کرده ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ آرد نخودچی را نیز با گوشت چرخ شده مخلوط کرده و به مواد قبل می افزاییم. روغن را داغ کرده، شامی ها را به
شکل دلخواه در آورده و در روغن سرخ می کنیم. شامی آرد نخودچی پیاز رنده شده را با جوش شیرین حل شده در کمی آب،
تخم مرغ، نمک و فلفل مخلوط می کنیم.

شامی برگ**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳۰۰ گرم جوش شیرین ۵۰ قاشق چایخوری زعفران اقاشق چایخوری پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۵ عدد لپه ۵۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ تخم مرغ، زعفران و جوش شیرین را با هم می‌زنیم تا مخلوط شوند. بعد آنرا به گوشت اضافه می‌کنیم و ورز می‌دهیم و در روغن داغ سرخ می‌کنیم. شامی برگ لپه، پیاز، گوشت، نمک و فلفل را با کمی آب می‌پزیم و بعد چرخ می‌کنیم.

شامی گوشت و سیب زمینی**مواد لازم**

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی سیر ۲ حبه آرد سوخاری اقاشق سوپخوری روغن ۲۵۰ گرم تخم مرغ ۳ عدد سیب زمینی ۵۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد شامی‌ها را در روغن زیاد سرخ می‌کنیم. برای اینکه شامی از هم باز نشود از آرد سوخاری استفاده می‌کنیم. شامی کباب گوشت و سیب زمینی سیب زمینی و سیر را رنده کرده، به گوشت چرخ شده، تخم مرغ، نمک، فلفل و ادویه اضافه می‌کنیم و خوب ورز می‌دهیم تا چسبناک شود.

شامی کباب گردو**مواد لازم**

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی نان خشک کوبیده ۱۵۰ گرم گوجه فرنگی ۳ عدد پیاز ۲ عدد تخم مرغ ۴ عدد مغز گردو ۵۰۰ گرم گوشت ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ گردوی چرخ شده را در کمی روغن تفت می‌دهیم و بعد با گوشت، تخم مرغ، نان خشک، نمک، فلفل و ادویه مخلوط می‌کنیم و ورز می‌دهیم و به شکل‌های دلخواه در می‌آوریم. به مدت ۳۰ دقیقه به همراه پیاز سرخ شده و گوجه فرنگی خرد شده در فر قرار می‌دهیم تا پخته شود. شامی کباب گردو گوشت را پخته و چرخ می‌کنیم.

شامی کباب لپه**مواد لازم**

نمک و فلفل و ادویه به مقدار کافی روغن ۲۰۰ گرم ماست سفت ۲۰۰ گرم زعفران ۱ قاشق چایخوری جوش شیرین ۱ قاشق مربا خوری
پیاز ۳ عدد لپه ۵۰۰ گرم تخم مرغ ۴ عدد گوشت با چربی ۷۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ شامی کباب لپه گوشت، لپه، پیاز، نمک، فلفل و ادویه را می‌پزیم و بعد چرخ می‌کنیم. سپس زعفران حل شده، ماست، تخم مرغ و جوش شیرین را به گوشت اضافه کرده و ورز می‌دهیم تا چسبناک شود. سپس مایه شامی را به مدت نیم ساعت در یخچال قرار می‌دهیم و بعد در روغن داغ سرخ می‌کنیم.

شربت‌ها

شربت آبلیمو

مواد لازم

پودر پوست نارنج ۰.۵ قاشق سوپخوری آب ۳ پیمانه شکر ۲ کیلو آبلیمو ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شربت آبلیمو شکر و آب را جوشانده تا قوام یابد و غلیظ شود. سپس پودر پوست نارنج و آبلیمو را به شکر اضافه کرده و پس از چند جوش از روی حرارت برمی‌داریم.

شربت آلبالو

مواد لازم

وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری آب ۲ پیمانه شکر ۲ کیلو آلبالو ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شربت آلبالو هسته آلبالوها را جدا کرده، سپس آنرا در آب میوه گیری می‌ریزیم. آب و شکر را می‌جوشانیم تا قوام یابد. سپس آب آلبالو را به آن می‌افزاییم و می‌گذاریم تا بجوشد و غلیظ شود. در آخر وانیل را نیز به شربت اضافه می‌کنیم. پس از آماده شدن، شربت را از صافی رد کرده و در بطری می‌ریزیم.

شربت به لیمو

مواد لازم

آب ۲ پیمانه آبلیمو ۰.۵ پیمانه شکر ۱ کیلو به ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شربت به لیمو آب و شکر را روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. به را شسته با آب میوه گیری آب آن را می گیریم. سپس آب به را با شکر و آب مخلوط کرده، می جوشانیم. پس از غلیظ شدن مایع آن را از روی حرارت برداشته و آبلیمو را به آن اضافه می کنیم. شربت را باید در جای خنک نگهداری کرد.

شربت پرتقال

مواد لازم

شکر ۱ کیلو آب ۲ پیمانه آب پرتقال ۲ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شربت پرتقال آب و شکر را می جوشانیم تا قوام یابد. سپس آب پرتقال را به آن می افزاییم و می گذاریم تا مایع کمی غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن، شربت پرتقال آماده است.

شربت زغال اخته

مواد لازم

وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری آب ۱ پیمانه شکر ۱ کیلو زغال اخته ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شربت زغال اخته آب و شکر را می جوشانیم. سپس زغال اخته و وانیل را به آن اضافه می کنیم و می گذاریم شربت غلیظ شود وقتی شربت غلیظ شد، آن را از روی حرارت برداشته و از صافی رد می کنیم و در بطری می ریزیم.

شربت سنگجبین

مواد لازم

نعناع ۵۰ گرم شکر ۱ کیلو آب ۳ پیمانه سرکه ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شربت سنگجبین را باید در یخچال نگهداری کرد. شربت سنگجبین آب و شکر را می جوشانیم. سپس نعناع ریز شده را به آن می افزاییم و می گذاریم تا مایع قوام یابد. در این مرحله کم کم سرکه را به مایع اضافه کرده و پس از ۵ دقیقه شربت را از روی حرارت برمی داریم و از صافی رد می کنیم.

شربت شاه توت

مواد لازم

وانیل ۰.۵. قاشق چایخوری وانیل ۰ پیمانه آب ۲ پیمانه شکر ۲ کیلو شاه توت ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در این مرحله وانیل را نیز به شربت اضافه کرده و پس از چند لحظه آن را از روی حرارت برمی داریم و از صافی رد می کنیم. شربت آماده شده را در جای خنک نگهداری می کنیم. شربت شاه توت آب و شکر را جوشانده، شاه توت را به آن اضافه می کنیم و می گذاریم تا شربت غلیظ شود.

شربت گلاب

مواد لازم

آب لیمو ترش ۲ قاشق سوپخوری آب ۲ پیمانه شکر ۵۰۰ گرم گلاب ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شربت گلاب آب و شکر و لیمو ترش را روی حرارت ملایم می گذاریم تا چند جوش بزند. سپس گلاب را به تدریج به آن اضافه کرده، خوب هم می زنیم. پس از ۵ دقیقه شربت آماده است.

شربت لیمو با نعناع

مواد لازم

آب ۳ پیمانه آب لیمو ترش ۲ پیمانه شکر ۱۰۰ گرم نعناع ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شربت لیمو با نعناع آب، شکر، نعناع خرد شده و آب لیمو را با هم مخلوط کرده و در یخچال می گذاریم. بعد از ۸ ساعت شربت را از صافی رد کرده، میل می کنیم.

شیرینی ها

باقلوا

مواد لازم

بکینگ پودر ۱ قاشق چایخوری زعفران ۱ قاشق چایخوری پودر پسته ۰ مقداری گلاب ۰.۵ پیمانه ماست ۱ پیمانه روغن ۱.۲۵ پیمانه آرد ۴ پیمانه شکر ۳.۵ پیمانه تخم مرغ ۷ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد از مدت تعیین شده، باقلوا را از فر در آورده، برش می دهیم و به مدت ۱۰ دقیقه دیگر در فر می گذاریم تا روی آن برشته شود. در آخر شربت را روی باقلوا ریخته و آنرا با پودر پسته تزیین می کنیم. در این فاصله ۲ پیمانه آب و ۲ پیمانه شکر را با هم مخلوط کرده، روی حرارت می گذاریم. وقتی به جوش آمد گلاب را ریخته بعد از چند جوش آنرا از روی حرارت بر می داریم. باقلوا تخم مرغ ها را جز یک زرده به هم زده، سپس شکر، روغن، ماست و زعفران را به آن اضافه کرده و خوب مخلوط می کنیم. بعد آرد و بکینگ پودر را می افزاییم. سینی فر را چرب کرده و مواد آماده شده را در آن می ریزیم. زرده تخم مرغ، زعفران و یک قاشق سوپخوری ماست را با هم مخلوط کرده و با برس روی خمیر می مالیم و شیرینی را به مدت ۳۰ دقیقه در حرارت ۲۰۰ درجه سانتیگراد در فر می گذاریم.

بامیه

مواد لازم

نمک ۰.۵ قاشق چایخوری پودر نشاسته ۲ قاشق سوپخوری روغن ۲ قاشق سوپخوری شکر ۲ قاشق سوپخوری آب ۱.۵ پیمانه آرد ۱ پیمانه تخم مرغ ۳ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بامیه روغن، شکر، آب و نمک را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. سپس آرد و پودر نشاسته را اضافه کرده و مرتب هم می زنیم. تا خامی آرد گرفته شود. طرز تهیه شربت بامیه: ۲ پیمانه شکر و ۱ پیمانه آب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد و قوام یابد. بعد نصف پیمانه گلاب را به آن اضافه کرده و بعد از چند جوش شربت را از روی حرارت بر می داریم. سپس بامیه ها را از روغن در آورده، در صافی می گذاریم تا روغن اضافی آن گرفته شود. در آخر بامیه ها را در شربت می اندازیم. سپس خمیر بامیه را در قیف ریخته و به اندازه های دلخواه با فشار دادن قیف در روغن بیاندازید و بعد از مدتی آنرا زیر و رو کنید تا دو طرف آن برشته شود. بعد آنرا از روی حرارت برداشته، تخم مرغ ها را به آن اضافه می کنیم. خوب هم می زنیم تا خمیر حالت چسبندگی پیدا کند. در این مرحله مقداری روغن جامد روی حرارت می گذاریم تا خوب داغ شود.

پیراشکی

مواد لازم

وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری شکر ۱ قاشق چایخوری خمیر مایه ۱ قاشق چایخوری آب ۲.۵ پیمانه آب ۳ پیمانه روغن مایع ۲ پیمانه آرد ۳.۵ پیمانه شکر ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد از این مدت خمیر را با وردنه باز کرده، بعد آنرا با قالب گرد، قالب می زنیم و به مدت ۱۵ دقیقه می گذاریم در سینی بماند. مقداری روغن مایع روی حرارت گذاشته و بعد از داغ شدن خمیر ها را در آن سرخ می کنیم. بعد از سرخ شدن کنار پیراشکی ها را به صورت نیم دایره برش می زنیم و گرم پیراشکی را در آن می ریزیم و با پودر قند روی پیراشکی ها را تزیین می کنیم. طرز تهیه گرم پیراشکی ۱ پیمانه شکر، نصف پیمانه آرد، ۲ پیمانه آب یا شیر و وانیل را با هم مخلوط کرده، روی حرارت

ملایم می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا به صورت کرم نرم و لطیفی در آید. در این مرحله مجدداً خمیر را به مدت ۲ ساعت در جای گرم می گذاریم تا به عمل بیاید. پیراشکی خمیر مایه را با نصف پیمانه آب و ۱ قاشق چایخوری شکر مخلوط کرده، به مدت ۲۰ دقیقه در جای گرم می گذاریم. در این فاصله روغن، شکر، آب و وانیل را با هم مخلوط کرده، خمیر مایه آماده را به همراه آرد به مواد می افزاییم و با دست ورز می دهیم تا حدی که خمیر به دست نچسبد.

رولت

مواد لازم

شکر ۱۵۰ گرم آرد ۱۵۰ گرم مربای تمشک ۱۰۰ گرم پودر نارگیل ۵۰ گرم تخم مرغ ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس آرد را به تدریج اضافه کرده و بعد از مخلوط شدن مواد، آنرا در قالب رولت چرب شده می ریزیم و به مدت ۱۰ دقیقه در فر می گذاریم. بعد از این مدت رولت را از فر در آورده و روی سطح صاف بر می گردانیم و مربا را روی آن می مالیم. در آخر پودر نارگیل را روی رولت پاشیده و آنرا سرو می کنیم. رولت تخم مرغ ها و شکر را تا حدی می زنیم تا سفید رنگ شود.

زولبیا

مواد لازم

جوش شیرین ۰.۵ قاشق چایخوری آرد ۲ قاشق سوپخوری ماست ۱ پیمانه روغن مایع ۲ پیمانه نشاسته ۱.۵ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ زولبیا نشاسته و ماست را با هم مخلوط می کنیم تا صاف و یکدست شود. بعد روغن مایع و آرد را اضافه کرده ، بعد از به هم زدن می گذاریم یک ساعت بماند. بعد از این مدت جوش شیرین را به مواد قبل اضافه کرده و مواد را در قیف می ریزیم. مقداری روغن مایع روی حرارت می گذاریم تا خوب داغ شود. سپس از مواد به صورت پیچ در پیچ در روغن می ریزیم. و می گذاریم دو طرف آن سرخ شود. در این مرحله زولبیا را در صافی می گذاریم تا روغن اضافی آن گرفته شود. بعد آنرا در شربت می اندازیم و بعد از چند دقیقه سرو می کنیم. لازم به ذکر است که طریقه درست کردن شربت زولبیا مانند شربت بامیه است.

سوهان عسلی

مواد لازم

زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری مغز گردو ۱۰۰ گرم خلال بادام ۲۰۰ گرم کره ۱۵۰ گرم شکر ۲ پیمانه عسل ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس زعفران حل شده و خلال بادام را به آن اضافه کرده و هم می‌زنیم. در این مرحله مایه سوهان را از روی حرارت برداشته و در قالبهای مورد نظر می‌ریزیم و آنرا با مغز گردو تزئین می‌کنیم. گفتنی است مایه سوهان فوری بسته می‌شود. سوهان عسلی کره، عسل و شکر را با هم مخلوط کرده، روی حرارت می‌گذاریم و مرتب هم می‌زنیم تا مواد با هم کاملاً مخلوط شوند.

شکلات

مواد لازم

کره ۲قاشق سوپخوری شکر ۲پیمانه کاکائو ۰.۵ پیمانه شیر ۱پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد آنرا از روی حرارت برداشته، بعد از خنک شدن کره را به آن اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم. وقتی کاملاً سرد شد، ظرفی را چرب کرده و شکلات را در آن می‌ریزیم و در یخچال می‌گذاریم تا خنک شود. در آخر شکلات را به شکلهای دلخواه برش می‌دهیم. شکلات شکر، شیر و کاکائو را با هم مخلوط کرده، روی حرارت ملایم می‌گذاریم تا حبابهایی روی آن ظاهر شود.

شیرینی بادامی

مواد لازم

وانیل اقاشق چایخوری پودر کیک اقاشق چایخوری بادام آسیاب شده ۱۲۰ گرم پودر قند ۱۲۰ گرم آرد ۱۰۰ گرم نشاسته ۳۰ گرم کره ۷۰ گرم تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شیرینی بادامی شکر و کره را تا حدی می‌زنیم تا شکر کاملاً حل شود. سینی فر را چرب می‌کنیم. مایع شیرینی را در قیف بامیه ریخته و شیرینی هایی به اندازه یک گردوی کوچک درست می‌کنیم. روی این شیرینی ها را می‌توان با بادام تزئین کرد. تخم مرغها را نیز اضافه کرده و به هم زدن ادامه می‌دهیم. سپس آرد، نشاسته، پودر کیک، بادام آسیاب شده و وانیل را افزوده و هم می‌زنیم تا مایع یکنواخت گردد.

شیرینی بهشتی

مواد لازم

کنجد ۲قاشق سوپخوری هل ساییده ۱قاشق چایخوری روغن جامد ۲پیمانه پودر قند ۱پیمانه آرد ۳.۵ پیمانه سفیده تخم مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شیرینی بهشتی پودر قند، روغن، هل را با هم زن برقی می زنیم تا کاملاً با هم مخلوط شوند. سپس به تدریج آرد را اضافه کرده و با دست ورز می دهیم، تا زمانی که آرد به دست نچسبد. سپس خمیر را با وردنه به قطر ۱ سانتی متر باز می کنیم و بعد با قالب دلخواه، آنرا قالب می زنیم و در سینی فر می چینیم. سفیده تخم مرغ را روی خمیرها مالیده و کمی کنجد روی آنها می پاشیم. و آنرا به مدت ۲۰ دقیقه، با حرارت ۲۵۰ درجه فارنهایت، در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا برشته شود.

شیرینی پاپیونی

مواد لازم

گلاب ۰ مقداری زعفران ۰۵. قاشق چایخوری نمک ۰ قاشق چایخوری جوهر لیمو ۰۵. قاشق مربا خوری خمیر مایه ۰ قاشق سوپخوری روغن کره ای ۲۰۰ گرم آب ۰۵. لیتر شیره قند ۰ مقداری روغن مایع ۲۵۰ گرم آرد ۱ کیلو تخم مرغ ۳ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس به تدریج آرد را اضافه کرده و خمیر را با دست ورز می دهیم تا حدی که خمیر به دست نچسبد. در این مرحله خمیر را در کیسه فریزر می گذاریم تا جا بیافتد. شیرینی پاپیونی تخم مرغ، زعفران، خمیر مایه، جوهر لیمو، نمک، آب، روغن مایع و گلاب را با هم مخلوط کرده و هم می زنیم. این شیرینی ها را در حرارت متوسط فر می پزیم و بعد از خنک شده، شیره قند رویشان می ریزیم. سپس خمیر را باز کرده روغن کره ای را روی آن می ریزیم و ورز می دهیم. و مجدداً آنرا در کیسه فریزر می گذاریم تا خودش را بیندازد. بعد با وردنه آنرا به قطر ۱.۵ سانتی متر باز کرده و خمیر را برش داده و به شکل پاپیون در می آوریم و در سینی فر می چینیم.

شیرینی پروانه ای

مواد لازم

تخم خرفه ۰ مقداری وانیل ۰۵. قاشق چایخوری بکینگ پودر ۰ قاشق چایخوری زعفران ۰ قاشق چایخوری روغن جامد ۱ پیمانه پودر قند ۱ پیمانه آرد ۲ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد از این مدت خمیر را با وردنه به قطر ۱ سانتی متر باز کرده و قالب می زنیم. روی شیرینی ها زعفران حل شده مالیده و تخم خرفه می پاشیم. این شیرینی ها را به مدت ۱۵ دقیقه در ۱۷۰ درجه سانتیگراد در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا بپزد. در این مرحله خمیر را به مدت ۱ ساعت در کیسه فریزر می گذاریم تا به عمل بیاید. سپس آرد، بکینگ پودر و وانیل را اضافه کرده و با دست ورز می دهیم تا به دست نچسبد. شیرینی پروانه ای روغن و پودر قند را با هم می زنیم تا سفید رنگ شود.

شیرینی تمشک

مواد لازم

نمک ۰ مقدار آبلیمو ۱ قاشق چایخوری مربای توت فرنگی ۲ قاشق سوپخوری کره ۳۰۰ گرم خامه ۳۵۰ گرم تمشک ۶۰ گرم پودر قند ۱۰۰ گرم آرد ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد از این مدت خمیر را دوباره ورز می دهیم و با وردنه پهن می کنیم. و با کارد آنرا به اندازه های دلخواه می بریم و در فر می گذاریم تا سطحشان طلایی شود. بعد قسمتی که خامه و تمشک ندارد را بر روی قسمتی که خامه و تمشک دارد قرار می دهیم. به شکلی که قسمت مربایی بالا قرار بگیرد. سپس پودر قند را در آب حل کرده و روی مربا می ریزیم. و شیرینی را سرو می کنیم. در این مرحله روی خمیر را پوشانده و به مدت ۱ ساعت در یخچال می گذاریم. شیرینی تمشک آرد و نمک را مخلوط کرده، سپس کره و آبلیمو را اضافه می کنیم. و آنقدر ورز می دهیم که به حالت خمیر در آید. سپس از فر آورده، بعد از خنک شدن مربا را رویشان می مالیم. خامه و تمشک را با هم مخلوط کرده به صورت یک در میان روی خمیرها می ریزیم.

شیرینی حلقه ای

مواد لازم

وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری بکینگ پودر ۱ قاشق چایخوری نشاسته ۱ پیمانه روغن مایع ۱ پیمانه پودر قند ۱ پیمانه آرد ۳ پیمانه تخم مرغ ۳ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ برای تزئین این شیرینی می توان شکلات تخته ای را روی حرارت غیر مستقیم نرم کرد و روی شیرینی ها مالید. خمیر را با دست ورز می دهیم در این مرحله خمیر را داخل قیف ریخته و به شکل حلقه ای در سینی فر فرم می دهیم و به مدت ۲۵ دقیقه با حرارت ۲۵۰ درجه فارنهایت در فر می گذاریم. شیرینی حلقه ای تخم مرغ، پودر قند و وانیل را با هم مخلوط کرده و می زنیم. سپس روغن مایع را اضافه کرده و بعد از مخلوط شدن آن با مواد قبل، آرد، بکینگ پودر و نشاسته را اضافه می کنیم.

شیرینی خامه ای

مواد لازم

هل ۱ قاشق مربا خوری روغن جامد ۵۰۰ گرم پودر قند ۲۵۰ گرم آرد ۱.۵ کیلو شیر ۱ پیمانه سفیده تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شیرینی خامه ای آرد و روغن جامد را مخلوط کرده و به مدت ۵ ساعت می گذاریم بماند. برای تهیه کرم خامه ای ۲۵۰ گرم خامه را با ۱۰۰ گرم شکر مخلوط کرده و به مدت ۲۴ ساعت در فریزر می گذاریم تا آماده شود. در این فاصله سفیده تخم مرغ را با پودر قند، شیر و هل مخلوط کرده، سپس آرد و روغن را اضافه می کنیم و ورز می دهیم تا خمیر نرمی بدست آید. سپس خمیر را با وردنه به قطر نیم سانتی متر باز کرده و قالب می زنیم و وسط آنها را کرم خامه ای گذاشته و در فر می کنیم تا طلایی رنگ شوند.

شیرینی دانمارکی

مواد لازم

خمیر مایه ۶۰ گرم شکر ۵۰۰ گرم روغن مایع ۵۰۰ گرم روغن کره ای ۱.۵ کیلو آب گرم ۱ پیمانه آب ۰.۵ لیتر آرد ۳ کیلو تخم مرغ ۱۰ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد روغن کره ای را به خمیر اضافه کرده و به مدت چند دقیقه می گذاریم خمیر رد همین حالت بماند. سپس آنرا با وردنه به قطر نیم سانتی متر پهن کرده و به شکلهای مختلف برش می دهیم و در فر می گذاریم تا بپزد. تخم مرغ ها، شکر و آب را با هم مخلوط کرده و می زنیم تا شکر در آب حل شود. سپس خمیر مایع، روغن مایع و بقیه آرد را اضافه کرده و با دست ورز می دهیم تا خمیر نرم و لطیفی بدست آید. شیرینی دانمارکی خمیر مایع، آب گرم، ۵/۱ پیمانه آرد را با هم مخلوط کرده، در جای گرم می گذاریم تا خمیر پف کند و به اصطلاح ترش شود.

شیرینی دورنگ

مواد لازم

جوش شیرین ۱ قاشق چایخوری کاکائو ۱ قاشق سوپخوری روغن مایع ۱ پیمانه پودر قند ۱ پیمانه آرد ۳ پیمانه تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در این مرحله هر دو خمیر را به قطر نیم سانتی متر پهن کرده و روی هم می گذاریم و آنرا لوله می کنیم. شیرینی دورنگ پودر قند، روغن مایع و تخم مرغ ها را با هم مخلوط کرده، هم می زنیم تا سفید رنگ شود. حال به مدت ۳۰ دقیقه در حرارت ۲۲۰ درجه سانتیگراد در فر می گذاریم تا بپزد. سپس آرد و جوش شیرین را اضافه کرده، با مواد دیگر مخلوط می کنیم. و ورز می دهیم تا خمیر یکدست و سفتی به دست آید. خمیر را به دو قسمت تقسیم کرده، به یک قسمت کاکائو را اضافه می کنیم و مجدداً ورز می دهیم. سپس آنرا به مدت ۲ ساعت در یخچال می گذاریم. بعد از این مدت خمیر را از یخچال در آورده و به شکلهای دلخواه می بریم.

شیرینی سیب با کشمش

مواد لازم

نمک ۰.۲۵ قاشق چایخوری وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری بکینگ پودر ۴ قاشق مربا خوری شکر ۶ قاشق سوپخوری خاک قند ۰ مقداری شیر ۱ پیمانه سیب ۱ کیلو کره ۱۲۵ گرم آرد ۴۰۰ گرم تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سیب ها را پوست گرفته، نازک قاچ می کنیم و روی خمیر می چینیم. کشمشها را نیز روی سیبها می پاشیم. سپس شکر، تخم مرغ، نمک و وانیل را به کره اضافه کرده و تا حدی می زنیم تا مایع غلیظ و کشدار شود. در این مرحله آرد، بکینگ

پودر و شیر را به ترتیب به خمیر اضافه کرده و خمیر را در قالب می ریزیم. شیرینی سیب با کشمش کره را با هم زن می زنیم تا یکدست شود و پف کند. سپس شیرینی ها را به مدت ۵۰ دقیقه و با حرارت ۴۰۰ درجه فارنهایت در فراز قبل گرم شده می گذاریم تا بپزد. بعد از سرد شدن، شیرینی را به شکل قطعات چهار گوش بریده و خاکه قند را روی آن ها می پاشیم و شیرینی را سرو می کنیم .

شیرینی قطاب

مواد لازم

شکر ۷۵ گرم پودر نارگیل ۷۵ گرم مغز بادام کوبیده ۲۰۰ گرم مغز گردو ۲۰۰ گرم کره ۴۰۰ گرم شیر ۲ پیمانه آرد ۱ کیلو زرده تخم مرغ ۱۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شیرینی قطاب ۱۰۰ گرم کره را روی حرارت می گذاریم تا آب شود. سپس آنرا از روی حرارت برداشته و شیر را به آن اضافه کرده و خوب مخلوط می کنیم. زرده تخم مرغ ها را نیز اضافه کرده و بعد آرد را به تدریج می افزاییم. سپس آنرا از فر در آورده پودر نارگیل و شکر را روی آن می پاشیم و شیرینی را سرو می کنیم . بقیه کره را نیز افزوده و خمیر را خوب ورز می دهیم. در این مرحله خمیر را روی کاغذ روغنی پهن کرده، مغز گردو و بادام را روی تمام سطح آن می پاشیم و خمیر را لوله می کنیم و به مدت ۲۰ دقیقه در فر می گذاریم تا بپزد.

شیرینی گردوئی

مواد لازم

وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری بکینگ پودر ۱ قاشق چایخوری آرد ۲ قاشق سوپخوری پودر گردو ۰.۵ پیمانه شکر ۱ پیمانه سفیده تخم مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ آنرا به صورت گلوله های کوچک و با فاصله در سینی فر می چینیم و به مدت ۲۰ دقیقه با حرارت ۳۰۰ درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا بپزد. سپس پودر گردو، آرد برنج، بکینگ پودر و وانیل را اضافه کرده و خیلی آرام مخلوط می کنیم . سینی را چرب کرده، خمیر شیرینی را در قیف می ریزیم. شیرینی گردوئی شکر و سفیده تخم مرغ را با هم مخلوط کرده، می زنیم تا شکر حل شود.

شیرینی لطیفه

مواد لازم

روغن ۵ قاشق سوپخوری شکر ۳ قاشق سوپخوری آرد ۱۲ قاشق سوپخوری پودر کیک ۱ قاشق مربا خوری خامه ۰ مقدار شیر افنجان

سفیده تخم مرغ ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سفیده تخم مرغ زده شده و آرد را کم کم به مواد قبل اضافه کرده و به صورت دوران هم می زنیم که پف خمیر نخواهد. بعد خمیر را در قالب ریخته و به مدت ۳۰ دقیقه با حرارت ۳۰۰ درجه فارنهایت در فر می گذاریم . شیرینی لطیفه روغن و شکر را با هم مخلوط کرده، می زنیم تا سفید رنگ شود. شیر را گرم کرده، مایع کیک را به آن اضافه می کنیم و سپس آنرا به شکر و روغن می افزاییم. بعد از این مدت آن را از فر در آورده و دوتا دوتا با لایه خامه روی هم می چسبانیم. این شیرینی سفید رنگ و بسیار لطیف است.

شیرینی مارمالاد و توت فرنگی**مواد لازم**

مغز گردو ۵۰ گرم وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری روغن ۴ قاشق سوپخوری پودر قند ۲ قاشق سوپخوری مارمالاد توت فرنگی ۰.۵ پیمانه آرد ۱.۵ پیمانه تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شیرینی مارمالاد و توت فرنگی پودر قند و روغن را تا حدی می زنیم که سفید رنگ شود. سپس تخم مرغ، آرد و وانیل را اضافه کرده و ورز می دهیم خمیر به دست آمده را به شکلهایی که وسط آنها گود باشد در آورده، سپس آنرا ابتدا در سفیده تخم مرغ و بعد در مغز گردو می غلتانیم. بعد شیرینی ها را در سینی فر چیده و آن را به مدت ۲۰ دقیقه با حرارت ۲۰۰ درجه سانتیگراد در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا بپزد. پس از خشک شدن، مارمالاد توت فرنگی را در گودی شیرینی میریزیم و آنرا سرو می کنیم.

شیرینی نارگیلی**مواد لازم**

وانیل ۱ قاشق چایخوری سرکه ۱ قاشق سوپخوری روغن مایع ۲ قاشق سوپخوری نارگیل ۲۰۰ گرم شکر ۴۰۰ گرم سفیده تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد ظرف را از روی حرارت برداشته سرکه یا آبلیمو را به آن اضافه کرده و هم می زنیم. در این مرحله خمیر را داخل قیف ریخته و با فاصله در سینی فر می چینیم و آنرا در فر می گذاریم تا بپزد. شیرینی نارگیلی شکر، روغن مایع و پودر نارگیل و وانیل را با هم مخلوط کرده، سپس سفیده های زده شده را به آن اضافه می کنیم و ظرف را روی حرارت می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا گرم شده، شکر کاملاً حل شود.

شیرینی کشمشی

مواد لازم

کشمش ریزه ۰.۵ پیمانه کره ۰.۵ پیمانه پودر قند ۰.۵ پیمانه آرد ۲ پیمانه زرده تخم مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد خمیر را به قطر نیم سانتی متر پهن کرده و به شکلهای مختلف می بریم. سینی فر را چرب کرده و خمیر ها را روی آن می چینیم و به مدت ۱۰ دقیقه در حرارت ۳۵۰ درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا بپزد. این شیرینی را می توان با چای یا قهوه سرو کرد. شیرینی کشمشی کره و شکر را تا حدی می زنیم که نرم شود و پف کند. سپس زرده تخم مرغ، کشمش و آرد را اضافه کرده، خمیر را ورز می دهیم.

گوش فیل**مواد لازم**

وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری بکینگ پودر ۱ قاشق چایخوری روغن ۲ قاشق سوپخوری آرد ۰.۵ به مقدار دلخواه شیر ۰.۵ پیمانه زرده تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ گوش فیل زرده تخم مرغ، شیر، وانیل و بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده، سپس به تدریج آرد را به آن اضافه می کنیم و با دست ورز می دهیم. مقدار آرد باید به حدی باشد که خمیر به دست نچسبد. بعد از این مدت خمیر را با وردنه باز کرده و آنرا با کارد به شکل مربع برش می دهیم. مقداری روغن روی حرارت گذاشته و بعد از داغ شدن تکه های خمیر را در روغن می اندازیم تا سرخ شود. در آخر گوش فیلها را در شربت می اندازیم و بعد از چند دقیقه آنها را سرو می کنیم. لازم به ذکر است که طرز تهیه شربت گوش فیل مانند شربت بامیه است. در این مرحله خمیر را به مدت ۲ ساعت در کیسه فریزر می گذاریم تا ور بیاید.

میکادو**مواد لازم**

دارچین ۱ قاشق مربا خوری کاکائو ۱ قاشق مربا خوری شیر ۲ قاشق سوپخوری شکلات ۲۵۰ گرم روغن ۱۰۰ گرم پودر بادام ۱۰۰ گرم شیر خشک ۱۰۰ گرم شکر ۱۰۰ گرم نان میکادو ۴ ورق

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ میکادو شکر، کاکائو و دارچین را با هم مخلوط کرده و خوب هم می زنیم. شکلات را به همراه ۲ قاشق شیر در ظرفی ریخته و ظرف را در آب گرم می گذاریم تا شکلات ذوب شود. بعد کره، شیر خشک و پودر بادام و مواد قبل را به آن اضافه کرده و مواد را کاملاً با هم مخلوط می کنیم. در این مرحله از مایه آماده شده روی نان میکادو می مالیم و یک نان روی آن

می گذاریم و این کار را تا تمام شدن نانها ادامه می دهیم. شیرینی آماده شده را بعد از یک ساعت برش زده، سرو می کنیم.

نان خامه ای

مواد لازم

جوش شیرین ۱قاشق چایخوری ماست ۴قاشق سوپخوری روغن ۴قاشق سوپخوری خامه ۲۵۰ گرم شکر ۵۰ گرم آب پیمانه آرد پیمانه تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ خامه و شکر را باهم مخلوط کرده و در فریزر می گذاریم. بعد از ۵ ساعت آنرا از فریزر در آورده و با هم زن می زنیم تا سفت شود. در آخر وانیل را به آن اضافه می کنیم. هنگام زدن خامه زیر ظرف یخ بگذارید تا خامه آب نشود. طریقه درست کردن خامه: خامه ۷۵ گرم پودر قند ۲۵ گرم وانیل ۱ قاشق چایخوری این خمیر را بعد از قالب زدن در سینی فر چرب شده چیده و با حرارت ۱۵۰ درجه فارنهایت در فر می گذاریم. بعد از خنک شدن نان ها، خامه را از ته نان خامه ای وارد آن می کنیم. در این مرحله آنرا از روی حرارت برداشته، کمی که خنک شد ماست و جوش شیرین را به آن اضافه کرده و با دست ورز می دهیم. بعد تخم مرغها را اضافه کرده و ورز می دهیم تا خمیر نرم و لطیفی بدست آید. نان خامه ای آب و روغن را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد از جوش آمدن آرد را به آن اضافه کرده و مرتب هم می زنیم تا خامی آرد گرفته شود.

طاس کباب ها

طاس کباب

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی دارچین ۰۵. قاشق چایخوری روغن ۴ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۳ عدد به ۲ عدد پیاز ۲ عدد سیب زمینی ۴ عدد هویج ۵۰۰ گرم گوشت ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ در آخر کمی آب و روغن به آن اضافه کرده و روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود. در ظرفی یک قاشق روغن ریخته و به ترتیب گوشت، سیب زمینی، هویج، به، پیاز و گوجه فرنگی را لایه لایه در آن می چینیم و روی هر لایه دارچین، نمک، فلفل و زردچوبه می پاشیم. طاس کباب گوشت را خرد کرده، سیب زمینی، پیاز، به، هویج و گوجه فرنگی را حلقه حلقه می کنیم.

طاس کباب بادمجان و سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی گرد لیمو عمانی ۲ قاشق سوپخوری روغن ۲۵۰ گرم گوجه فرنگی ۱ کیلو پیاز ۷۰۰ گرم

بادمجان ۵۰۰ گرم سیب زمینی ۵۰۰ گرم گوشت ۶۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ کمی روغن ته ظرفی ریخته و روی آن ابتدا پیاز و بعد به ترتیب گوجه فرنگی و بادمجان را می چینیم و روی هر ردیف گرد لیمو، نمک، فلفل و ادویه می پاشیم. سپس آب را اضافه کرده و می گذاریم روی حرارت ملایم به مدت ۲ ساعت بپزند. بعد از ۲ ساعت حلقه های سیب زمینی را روی آن قرار می دهیم و تا پخته شدن سیب زمینی ها صبر می کنیم. بعد از گذشت ۱ ساعت طاس کباب حاضر است و می توان آنرا سرو کرد. طاس کباب بادمجان و سیب زمینی سیب زمینی، پیاز، گوجه فرنگی و بادمجان را حلقه حلقه کرده، گوشت را خرد می کنیم.

طاس کباب پیاز

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی آب لیمو ترش ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۵ عدد دنبه ۲۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس ظرف را روی حرارت ملایم می گذاریم تا طاس کباب بپزد. بعد آنرا سرو می کنیم. طاس کباب پیاز دنبه، پیاز و گوشت حلقه حلقه شده را به ترتیب در ظرفی چیده و روی آن لیمو ترش، نمک، فلفل و ادویه می پاشیم.

طاس کباب گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی بادمجان ۵ عدد پیاز ۵ عدد گوجه فرنگی ۱ کیلو دنبه ۱۵۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ طاس کباب گوجه فرنگی دنبه، گوشت و پیاز حلقه حلقه شده را به ترتیب در ظرفی چیده، بعد بادمجان و گوجه فرنگی حلقه حلقه شده را نیز به آن اضافه می کنیم. سپس روی مواد نمک، فلفل و ادویه می ریزیم و طاس کباب را روی حرارت ملایم می پزیم.

غذاهای با مایکروفر

آبگوشت لوبیا قرمز با مایکروفر

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری آب ۶ پیما نه پودر لیمو عمانی ۱ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری لوبیا قرمز ۲۰۰ گرم پیاز ۱ عدد گوشت با استخوان ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ آبگوشت لوییا قرمز با مایکروفر گوشت را به همراه کمی روغن به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش حرارت می دهیم. آبگوشت را می توان با سبزیجات تازه، پیاز و تربچه سرو کرد. سپس گوشت، پیاز، لوییا قرمز، رب گوجه فرنگی، پودر لیمو عمانی، آب، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و آنرا به مدت ۳۵ دقیقه و قدرت ۸۰٪ در دستگاه می گذاریم تا گوشت و لوییا کاملاً بپزند. پیاز و زردچوبه را با بقیه روغن به مدت ۲ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم تا پیاز نرم شود.

استیک با مایکروفر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۲۵ گرم گوشت راسته ۴۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ در آخر سطح استیک ها را کره مالیده و آنرا به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۴۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند می گذاریم تا سطحشان برشته شود. هنگام سرو به استیک ها نمک و فلفل می زنیم. سپس کف ظرف را چرب کرده و استیکها را در آن قرار می دهیم و آنرا به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۶۰٪ در مایکروویو می گذاریم (بدون در) در این فاصله یکبار استیک ها را زیر و رو می کنیم. استیک با مایکروفر قطعات گوشت را کوبیده و به آنها شکل منظمی می دهیم. ظرف مسطحی را انتخاب کرده و آنرا به مدت ۲ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم.

اسلامبولی پلو با مایکروفر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۳ پیمانه روغن ۵۰ گرم پیاز سرخ کرده ۳ قاشق سوپخوری سیب زمینی خرد شده ۱ عدد رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی رنده شده ۱ پیمانه گوشت چرخ کرده ۲۰۰ گرم برنج ۴۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ گوشت چرخ کرده و پیاز داغ را به مدت ۲ دقیقه قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در دستگاه می گذاریم. سپس رب گوجه فرنگی و زعفران و کمی آب جوش را به گوشت اضافه کرده و مجدداً ظرف را به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم. در آخر مایه گوشت آماده شده را با برنج مخلوط کرده آنرا به مدت ۱۵ دقیقه و قدرت ۶۰٪ حرارت می دهیم تا برنج دم بکشد. اسلامبولی پلو با مایکروفر سیب زمینی خرد شده، گوجه فرنگی، برنج، روغن، نمک و آب را در ظرف گودی ریخته، آنرا به مدت ۱۸ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم و هر ۵ دقیقه هم می زنیم تا آب برنج تمام شود.

املت اسپانیایی با مایکروفر

مواد لازم

پنیر پیتزا ۵۰ گرم نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۲۰ گرم سبزیهای معطر ۲ قاشق سوپخوری پیاز خرد شده ۱ عدد سیب زمینی ۲ عدد تخم مرغ ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ در ظرف دیگری تخم مرغ، سبزیجات معطر، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، سپس آنرا روی سیب زمینی می ریزیم و روی آنرا پنیر پیتزا می پاشیم. ظرف را به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۸۰٪ روی سه پایه فلزی قرار می دهیم و دستگاه را با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا املت آماده شود. املت اسپانیایی با مایکروفر پیاز و کره را به مدت ۳ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم. سپس سیب زمینی خرد شده را به آن اضافه کرده و دستگاه را به مدت ۷ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ روشن می کنیم (با درپوش) در این مدت آن را یک بار هم می زنیم.

املت فلافی با مایکروفر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پنیر پیتزا ۲۲۰ گرم بکینگ پودر ۰۵ قاشق چایخوری کره ۱ قاشق سوپخوری شیر افنجان تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد از این مدت پنیر رنده شده را روی آن می پاشیم و در دستگاه را مجدداً به مدت ۲ دقیقه و قدرت ۸۰٪ روشن می کنیم تا پنیر آب شود. کره را به مدت ۳۰ ثانیه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم تا آب شود. سپس مواد بالا را روی آن ریخته و به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۶۰٪ در مایکروویو می گذاریم. املت فلافی با مایکروفر زرده و سفیده تخم مرغ را جدا کرده، سفیده را با هم زن می زنیم. زرده تخم مرغ، شیر، بکینگ پودر، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و در آخر سفیده را نیز به آرامی به آن اضافه می کنیم.

املت کالباس با مایکروفر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۵۰ گرم سیب زمینی ۱ عدد جعفری خرد شده ۱ قاشق سوپخوری ژامبون ۲۰۰ گرم تخم مرغ ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس تخم مرغهای زده شده و نمک را به آن اضافه می کنیم و ظرف را با درپوش به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۸۰٪ در مایکروویو می گذاریم تا تخم مرغ بسته شود. سپس در ظرف را برداشته و آنرا روی سه پایه فلزی بلند به مدت ۷ دقیقه و قدرت ۴۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو در دستگاه می گذاریم تا املت آماده شود. بعد مایه ژامبون و سیب زمینی را روی تخم مرغها ریخته، ۳ عدد تخم مرغ باقیمانده را بعد از زدن روی آن می ریزیم و ظرف را به مدت ۲ دقیقه و قدرت ۸۰٪ با درپوش در مایکروویو می

گذاریم. املت کالباس با مایکروفر سیب زمینی را شسته، با چنگال سوراخهایی در آن ایجاد می‌کنیم. سپس آنرا به مدت ۵ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می‌گذاریم تا بپزد. بعد آنرا پوست گرفته و رنده می‌کنیم. نیمی از کره، ژامبون، جعفری و سیب زمینی را با هم مخلوط می‌کنیم. بقیه کره را به مدت ۴۰ ثانیه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می‌گذاریم تا آب شود.

برشتوک آرد نخودچی با مایکروفر

مواد لازم

پودر هل ۱قاشق مربا خوری روغن جامد ۱۵۰ گرم پودر قند ۱۲۰ گرم آرد سفید ۱۲۵ گرم آرد نخودچی ۱۲۵ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ برشتوک آرد نخودچی با مایکروفر آرد نخودچی، آرد سفید و روغن را در ظرفی با هم مخلوط می‌کنیم تا مایه صاف و یکنواختی بدست آید. در این فاصله باید چند بار مواد را هم زد. در این مرحله پودر قند و پودر هل را به آرد اضافه کرده و خوب مخلوط می‌کنیم. برشتوک را در ظرفی ریخته و روی آنرا با پشت قاشق صاف می‌کنیم. بعد از سرد شدن آنرا به شکل لوزی برش می‌دهیم و با پودر پسته تزئین می‌کنیم. سپس ظرف را به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می‌کنیم تا آرد تفت بخورد.

بورانی اسفناج با مایکروفر

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی نعناع داغ ۰ به مقدار کافی فلفل سیاه ۳ عدد سیر رنده شده ۲ حبه پیاز خرد شده ۱ عدد روغن ۲ قاشق سوپخوری ماست ۴۵۰ گرم اسفناج ۷۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بورانی اسفناج با مایکروفر اسفناج را خرد کرده، به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می‌دهیم. پیاز و روغن را نیز به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می‌گذاریم. سپس اسفناج و پیاز را با هم مخلوط کرده و دستگاه را به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ روشن می‌کنیم تا اسفناج بپزد. در آخر سیر، نمک و فلفل و ماست را به اسفناج اضافه کرده و آنرا با نعناع تزئین می‌کنیم. طرز تهیه نعناع داغ: روغن را به مدت ۲ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ گرم کرده، سپس زردچوبه را به آن می‌افزاییم. در آخر نعناع خشک را به آن اضافه کرده، بعد از ۳۰ ثانیه دستگاه را خاموش می‌کنیم.

بوقلمون با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۲۵ گرم فلفل اچاشق چایخوری خلال بادام اچاشق سوپخوری جعفری خرد شده ۲ قاشق سوپخوری آب سیب اپیمانه سیب ورقه ورقه شده ۱ عدد آرد ۲ قاشق سوپخوری قارچ خرد شده ۱۰۰ گرم پیاز خرد شده ۱ عدد فیله سینه

بوقلمون ۴۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بوقلمون با مایکروفر بوقلمون را به قطعاتی به اندازه انگشت خرد کرده، در آرد و فلفل می غلطانیم. پیاز، سیب، قارچ و کره را در ظرفی ریخته و آنرا به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم. در آخر جعفری خرد شده و خلال بادام روی بوقلمون می ریزیم. در این مدت یکبار هم می زنیم. سپس بوقلمون و آب سیب را اضافه کرده و دستگاه را به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش روشن می کنیم. بعد از این مدت غذا را خوب هم زده و آنرا مجدداً به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با درپوش حرارت می دهیم.

بیسکویت شکری با مایکروفر

مواد لازم

وانیل ۰.۵، قاشق چایخوری بکینگ پودر ۰.۵، قاشق چایخوری سفیده تخم مرغ ۱ عدد، روغن ۱۲۵ گرم، شکر ۹۰ گرم، آرد سفید ۲۵۰ گرم، تخم مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ خمیر را روی سینی از قبل چرب شده پهن می کنیم و سینی را به مدت ۱۵ دقیقه و قدرت ۲۰٪ و ۲۳۰ درجه سانتیگراد در دستگاه می گذاریم. بعد از اتمام زمان دستگاه را به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۴۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا سطح بیسکویت ها طلایی شود. سفیده ها را جداگانه تا حدی می زنیم که پف کرده و از ظرف جدا نشوند. سپس آنها را به مواد قبل اضافه می کنیم. بعد آرد را اضافه می کنیم و با دست ورز می دهیم تا خمیر نرم شود. بیسکویت شکری با مایکروفر نخست دستگاه را با حرارت ۲۳۰ درجه سانتیگراد گرم می کنیم. شکر، روغن، زرده تخم مرغ، بکینگ پودر و وانیل را با هم مخلوط کرده، هم می زنیم تا مایه یکنواخت شود.

بیسکویت کرامب کراست با مایکروفر

مواد لازم

پودر قند ۱ قاشق سوپخوری کره ۵۰ گرم بیسکویت دیجستيو ۲۲۵ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بیسکویت کرامب کراست با مایکروفر پودر قند و کره را به مدت ۱ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا گرم شود. بیسکویت ها را آسیاب کرده و به کره و شکر اضافه می کنیم. سپس مواد را در ظرفی ریخته و روی آنرا صاف می کنیم و به مدت ۲ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا بیسکویت آماده شود.

بیف استروگانف با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبگوشت ۶۰۰ گرم آویشن ۱قاشق مربا خوری کره ۲۵ گرم آرد ۵۰ گرم پیاز خرد شده ۱عدد عصاره گوشت ۱عدد خامه ۱۵۰ گرم قارچ ۱۰۰ گرم گوشت ۶۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بیف استروگانف با مایکروفر پیاز و کره را به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا پیاز نرم شود. در آخر خامه را به سس اضافه می کنیم و دستگاه را به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۴۰٪ روشن می گذاریم. لازم به ذکر است هر دقیقه باید یکبار سس را هم زد. سس آماده شده را روی مخلوط گوشت ریخته و غذا را سرو می کنیم. در این فاصله دوبار مواد را هم می زنیم. عصاره گوشت را به آب گوشت افزوده، آرد الک شده را به آرامی به آن می افزاییم و آنرا به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۶۰٪ در دستگاه می گذاریم تا سس غلیظ شود. گوشت را بصورت قطعات باریک بریده و با قارچ، پیاز، آویشن، نمک و فلفل مخلوط می کنیم و آنرا به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم.

پاستری با مایکروفر**مواد لازم**

نمک ۰.۵ قاشق چایخوری آب ۳قاشق سوپخوری کره ۷۵ گرم آرد ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس خمیر را به قطر ۲۷ سانتی متر باز کرده و در ظرفی به قطر ۲۲ سانتی متر پهن می کنیم. لبه های خمیر را از دیواره های ظرف بالا آورده و با چنگال سوراخهایی در کف و اطراف خمیر ایجاد می کنیم. پاستری با مایکروفر آرد، کره و نمک را در ظرف گودی ریخته و خوب ورز می دهیم. آب را کم کم روی آن پاشیده و هم می زنیم. در این مرحله روی خمیر را به مدت ۱ ساعت می پوشانیم تا استراحت کند. این خمیر را به مدت ۸ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا بپزد. بعد از سرد شدن می توان درون پاستری را پر کرد.

پای هلو با مایکروفر**مواد لازم**

نمک ۰ مقدار ۱ دارچین ۰.۵ قاشق چایخوری آبلیمو ۱قاشق سوپخوری روغن ذرت ۲قاشق سوپخوری پاستری ۱عدد شکر ۱۰۰ گرم هلو حلقه شده ۱کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پای هلو با مایکروفر شکر، روغن ذرت، حلقه های هلو، دارچین، آب لیمو و نمک را با هم مخلوط کرده، روی پاستری می ریزیم. سپس روی ظرف را سلفون کشیده و به مدت ۱۲ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا پای هلو آماده شود.

پلو فاسولی با مایکروفر**مواد لازم**

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پیاز سرخ کرده ۳ قاشق سوپخوری آب جوش ۵ پیمانه روغن ۴ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم لوبیا فاسولی ۱۰۰ گرم برنج ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد برنج، رب گوجه فرنگی و آب جوش را افزوده و آنرا به مدت ۱۸ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش حرارت می دهیم. پلو فاسولی با مایکروفر لوبیا و روغن را به مدت ۷ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم تا لوبیا بپزد. در آخر برنج را به مدت ۱۵ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا برنج دم بکشد. سپس گوشت چرخ کرده و نمک و پیاز داغ را اضافه کرده و مجدداً دستگاه را به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش روشن می کنیم.

پلوی ساده با مایکروفر**مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۵۰ گرم آب ۴ پیمانه برنج ۴۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پلوی ساده با مایکروفر برنج، آب، روغن و نمک را در ظرف گودی ریخته و آنرا به مدت ۱۸ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در دستگاه می گذاریم تا آب برنج خشک شود. سپس برنج را هم زده و در وسط ظرف جمع می کنیم و آنرا به مدت ۱۵ دقیقه و قدرت ۴۰٪ با درپوش حرارت می دهیم تا برنج دم بکشد.

پودینگ شکلاتی هلو با مایکروفر**مواد لازم**

دارچین ۰.۵ قاشق چایخوری بکینگ پودر ۱ قاشق مربا خوری کمپوت هلو ۴ عدد کاکائو ۲۵ گرم روغن ۱۰۰ گرم کره ۲۵ گرم آرد ۷۵ گرم شیر ۲ قاشق سوپخوری شکر ۱۰۰ گرم تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس ۳ قاشق سوپخوری شکر روی آن پاشیده و هلوها را روی آن می چینیم. تخم مرغها، شکر، شیر، آرد، دارچین و کاکائو را با هم مخلوط کرده، می زینیم تا مایه یکنواخت شود. بعد این مواد را با قاشق روی هلوها می ریزیم. پودینگ را به مدت ۱۲ دقیقه با قدرت ۸۰٪ روی سه پایه فلزی کوتاه قرار می دهیم تا آماده شود. پودینگ شکلاتی هلو با مایکروفر کره را به مدت ۳۰ ثانیه حرارت می دهیم تا آب شود.

پودینگ گوشت با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی جوش شیرین ۰.۵ قاشق چایخوری جعفری خرد شده ۲ قاشق سوپخوری نان خشک کوبیده ۱ پیمانه شیر ۱ پیمانه پیاز سرخ کرده ۲ قاشق سوپخوری سس گوجه ۰.۵ پیمانه تخم مرغ ۱ عدد گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ بعد از اتمام زمان پودینگ را برگردانده و رو و اطراف آنرا سس گوجه فرنگی می مالیم و مجدداً آنرا به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۴۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی قرار می دهیم تا سطحش طلاایی شود. پودینگ گوشت با مایکروفر نان خشک کوبیده، جعفری، شیر، پیاز داغ، جوش شیرین، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، هم می زنیم. تخم مرغ زده شده را به همراه گوشت به مواد اضافه می کنیم. سپس سطح مواد را کره مالیده و آنرا به مدت ۷ دقیقه و قدرت ۴۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم. کف ظرفی را چرب کرده، کمی نان خشک کوبیده در آن می پاشیم و مایه را در آن می ریزیم. ظرف را به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۸۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم.

پوره سیب زمینی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی شیر ۱ پیمانه کره ۵۰ گرم سیب زمینی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پوره سیب زمینی با مایکروفر سیب زمینی ها را پوست گرفته، برش می دهیم. سپس آنها را در ظرفی گذاشته، کمی آب به آن می افزاییم و ظرف را به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم تا سیب زمینی ها بپزند. بعد سیب زمینی ها را له کرده، شیر، کره، نمک و فلفل را به آن می افزاییم و مجدداً ظرف را به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۶۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم تا شیر کاملاً جذب سیب زمینی شود.

پیتزا با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی فلفل دلمه ۱ عدد قارچ ۱۰۰ گرم پنیر پیتزا ۱۰۰ گرم کالباس ۱۲۵ گرم سوسیس ۱۲۵ گرم خمیر پیتزا ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۱ پیتزا را به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم تا سطح آن کمی برشته شود. بهتر است بعد از گذشت ۳ دقیقه پنیر روی پیتزا اضافه کنیم. سپس سطح خمیر را با سس گوجه فرنگی می پوشانیم و روی آنرا کمی پنیر رنده شده می پاشیم. تمامی مواد را خرد کرده، لایه لایه روی خمیر می ریزیم. پیتزا با مایکروفر خمیر

را به مدت ۲ دقیقه و قدرت ۶۰٪ روی سه پایه فلزی بلند در دستگاه می گذاریم تا آب آن کمی گرفته شود.

تاس کباب با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آویشن اقاشق چایخوری عصاره گوشت ۱ عدد روغن اقاشق سوپخوری آرد ۲۵ گرم رب گوجه فرنگی اقاشق سوپخوری به ۲ عدد گوجه فرنگی ۲۰۰ گرم پیاز ۲ عدد هویج ۳ عدد سیب زمینی ۲ عدد گوشت ۶۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ تاس کباب با مایکروفر گوشت و روغن را به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم. سپس آرد را روی گوشت می ریزیم. بقیه مواد را خرد کرده و به گوشت می افزاییم و دستگاه را به مدت ۴۵ دقیقه و قدرت ۴۰٪ روشن می گذاریم تا تمامی مواد بپزند. (با درپوش) لازم به ذکر است بعد از سپری شدن نیمی از زمان باید غذا را هم زد. در آخر تاس کباب را مجدداً به مدت ۱۰ دقیقه قدرت ۴۰٪ حرارت می دهیم تا کاملاً پخته شود و جا بیافتد.

ترشی بادمجان با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب گرم ۲ پیمانه فلفل سیاه ۳ عدد سیر ۵ حبه تمر هندی ۰ مقداری سرکه سیب ۳ پیمانه بادمجان ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد هسته هایش را جدا کرده و آنرا به بادمجان می افزاییم. در آخر سیر، فلفل سیاه، سرکه، نمک و فلفل را روی بادمجانها ریخته، ترشی را در ظروف شیشه ای می ریزیم و در جای خنک می گذاریم. تمر هندی را به مدت ۱۵ دقیقه در آب گرم خیس می کنیم تا نرم شود. بعد پوست و کلاهدک بادمجان ها را جدا کرده، و بادمجانها را له می کنیم. برای اینکه بادمجان تغییر رنگ ندهد به آن نصف فنجان سرکه اضافه می کنیم. ترشی بادمجان با مایکروفر با چنگال سوراخهایی در بادمجانها ایجاد کرده و آنها را به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم تا بپزند.

ته چین مرغ با مایکروفر

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۴ اقاشق سوپخوری زعفران اقاشق چایخوری تخم مرغ ۲ عدد ماست ۱ پیمانه مرغ ۸۰۰ گرم برنج ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ مرغ را خرد کرده و با چاقو سوراخهایی در آن به وجود می آوریم. نمک و روغن زده و آنرا به مدت ۱۸ دقیقه و قدرت ۸۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم. سپس تخم مرغ و ماست و زعفران را با هم مخلوط کرده، برنج را به آن می افزاییم.

در آخر سطح برنج را با روغن و زعفران حل شده آغشته کرده و آنرا به مدت ۲۰ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو بدون درپوش روی سه پایه فلزی کوتاه قرار می دهیم تا سطح برنج طلایی شود. ظرف مسطحی را انتخاب کرده بعد از چرب کردن نیمی از برنج را در آن می ریزیم و روی آنرا با مرغ می پوشانیم و مجدداً بقیه برنج را روی مرغ می ریزیم و ظرف را به مدت ۱۵ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با درپوش در مایکروویو قرار می دهیم. ته چین مرغ با مایکروفر برنج، روغن، آب و نمک را در ظرف گودی ریخته و مانند دستور پلوی ساده می گذاریم تا آب برنج تمام شود.

جوجه باربی کیو با مایکروفر

مواد لازم

سس باربی کیو افنجان جوجه تکه شده ۳۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ جوجه باربی کیو با مایکروفر جوجه ها را طوری در ظرف می چینیم که ضخامتشان به سمت لبه ظرف باشد. سپس روی آنها را با سلفون می پوشانیم و دستگاه را به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ روشن می کنیم. بعد از اتمام زمان، جوجه ها را برمی گردانیم و با قلم مو نیمی از سس را روی آنها می مالیم و به مدت ۷ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون پوشش در دستگاه می گذاریم. در آخر مجدداً جوجه ها را برگردانده و بقیه سس را روی آنها می مالیم و دستگاه را به مدت ۶ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ روشن می کنیم تا سطح جوجه ها کمی برشته شود.

جوجه پرتقالی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی
عصاره سبزیجات ۱ عدد
عسل ۱ قاشق سوپخوری
روغن ۲ قاشق سوپخوری
روغن ذرت ۱ قاشق سوپخوری
سس سویا ۱ قاشق سوپخوری
پیاز خرد شده ۱ عدد
پرتقال ۱ عدد
سینه مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد آب پرتقال، روغن ذرت، سس سویا، عسل و عصاره سبزیجات را با هم مخلوط کرده، روی مرغ می ریزیم و مجدداً دستگاه را به مدت ۷ دقیقه و قدرت ۸۰٪ با درپوش روشن می کنیم تا مرغ کاملاً بپزد. در این فاصله باید ۲ بار مرغ را زیر و رو کرد. جوجه پرتقالی با مایکروفر سینه مرغ، پیاز، روغن و نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش حرارت می دهیم.

جوجه ناندوری با مایکروفر

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی
نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی
آبلیمو ۱ قاشق چایخوری
لیمو ترش ۰ به مقدار کافی
زیره سبز ۰.۵ قاشق

چایخوری زنجبیل اقاشق چایخوری سیر رنده شده ۱ حبه گشنیز ۲ اقاشق مربا خوری ماست ۱ پیمانه سینه مرغ خرد شده ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ کمی آب، سرکه و نمک روی جوجه ها ریخته و آنرا روی سه پایه فلزی بلند به مدت ۱۵ دقیقه و قدرت ۴۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو حرارت می دهیم تا سطحشان کمی برشته شود. این غذا را می توان با حلقه های لیمو ترش تزئین کرد. جوجه تاندوری با مایکروفر سینه مرغ، ماست، گشنیز، زیره، زنجبیل، سیر، آب لیمو، نمک و فلفل و زردچوبه را با هم مخلوط کرده و به مدت ۳ ساعت در یخچال می گذاریم. بعد جوجه ها را طوری در ظرف می چینیم که ضخامتشان به طرف لبه ظرف باشد.

جوجه سیری با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۲۵ گرم سیر ۲ حبه هویج خلال شده ۱۰۰ گرم قارچ ۱۲۰ گرم آرد اقاشق سوپخوری شیرافنجان پیاز خرد شده ۱ عدد سینه مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ سیر و بقیه کره را نیز با هم مخلوط کرده و به مدت ۱ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم تا سیر نرم شود. جوجه سیری با مایکروفر پیاز، هویج و کمی کره را در ظرف ریخته، در ظرف را می گذاریم و آنرا به مدت ۳ دقیقه قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم. در این مرحله تمامی مواد را به مرغ اضافه کرده و دستگاه را به مدت ۲۰ دقیقه و قدرت ۴۰٪ روشن می کنیم تا مرغ بپزد. آرد، شیر، نمک و فلفل را در ظرفی با هم مخلوط کرده و هم می زنیم تا مایع یکنواختی بدست آید. سپس قارچ را اضافه کرده و ظرف را به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم. سپس مرغ را اضافه کرده و به مدت ۲ دقیقه دیگر آنرا حرارت می دهیم.

جوجه عسلی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی دارچین اقاشق چایخوری خلال بادام ۲ اقاشق سوپخوری کشمش ۲ اقاشق سوپخوری عسل اقاشق سوپخوری کره ۲۵ گرم آرد سوخاری ۲ اقاشق سوپخوری پیاز خرد شده ۱ عدد سینه مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ سپس خلال بادام، کشمش، آرد، دارچین، نمک و فلفل را به پیاز اضافه کرده، لای جوجه ها می ریزیم و عسل را روی جوجه ها می مالیم. کمی آب اطراف جوجه ها ریخته و آنرا به مدت ۲۰ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا پخته شود. لازم به ذکر است که عسل را باید به مدت ۱۰ ثانیه در دستگاه گذاشت تا کمی گرم شود. جوجه عسلی با مایکروفر پیاز و کره را به مدت ۱ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش حرارت می دهیم.

جوجه کباب با مایکروفر

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری آبلیمو ۳ قاشق سوپخوری روغن مایع ۳ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد سینه مرغ ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ سپس قطعات مرغ را روی سه پایه فلزی بلند می‌چینیم و دستگاه را به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روشن می‌کنیم تا سطح مرغ برشته شود. در این فاصله یکبار مرغ را زیرو رو می‌کنیم. جوجه کباب با مایکروفر سینه مرغ را خرد کرده و آنرا به مدت ۳ ساعت در مخلوط پیاز، روغن، آب لیمو، زعفران و نمک می‌خوابانیم.

حلوا با مایکروفر

مواد لازم

زعفران ۲ قاشق چایخوری گلاب ۳ قاشق سوپخوری آب ۱.۵ پیمانه کره ۲۵۰ گرم شکر ۲.۵ پیمانه آرد ۳ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ حلوا با مایکروفر آرد و کره را در ظرف مسطحی با هم مخلوط کرده و به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می‌گذاریم تا رنگ آرد طلایی شود. در آخر شربت را به آرد اضافه کرده و در بیرون از مایکروویو با هم مخلوط می‌کنیم. در این فاصله باید آرد را ۵ الی ۶ بار هم زد. شکر، گلاب، آب، زعفران را در ظرف گودی ریخته و به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می‌دهیم تا شربت آماده شود.

حلوای شیر با مایکروفر

مواد لازم

هل ۲ عدد گلاب ۲ قاشق سوپخوری شیر ۳۴۰ میلی لیتر کره ۶۰ گرم پودر قند ۶۰ گرم آرد برنج ۱۲۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در آخر پودر قند، گلاب و هل را به حلوا اضافه می‌کنیم و آنرا به مدت ۱ دقیقه دیگر در دستگاه می‌گذاریم. بعد از اتمام این مدت حلوا را در دیس کشیده و تزیین می‌کنیم. حلوای شیر با مایکروفر کره و آرد برنج را با هم مخلوط کرده و به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می‌دهیم تا آرد برنج تفت بخورد. سپس شیر را اضافه کرده و مجدداً به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می‌دهیم تا شیر به خورد آرد برود و حلوا سفت شود.

خشک کردن سبزی با مایکروفر

مواد لازم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ خشک کردن سبزی با میکروفر کف سینی پیرکس به ارتفاع ۳ سانتی متر سبزی ریخته و دستگاه را به مدت ۵ دقیقه با قدرت ۴۰٪ روشن می کنیم تا سبزی خشک شود. اگر لازم بود زمان را بیشتر می کنیم.

خوراک جوجه با میکروفر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۱ قاشق سوپخوری سس سویا ۱ قاشق سوپخوری آرد ۱ قاشق سوپخوری پیاز ۳۵۰ گرم جوجه تکه شده ۳۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خوراک جوجه با میکروفر جوجه ها را طوری در ظرف می چینیم که ضخامت آنها به طرف لبه ظرف باشد. سپس نمک و فلفل و پیاز خرد شده را به آن اضافه کرده، روی جوجه ها را با سلفون می کشیم و آنرا به مدت ۱۰ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ در میکروویو می گذاریم. لازم به ذکر است که پس از سپری شدن نیمی از زمان باید جوجه ها را برگرداند. در این مرحله آرد، سس سویا، آبلیمو، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، روی جوجه ها می ریزیم و ظرف را بدون سلفون به مدت ۵ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم تا خوراک آماده شود.

خوراک چپس با میکروفر**مواد لازم**

سس گوجه ۲ قاشق سوپخوری روغن مایع ۲ قاشق سوپخوری پنیر پیتزا ۱۵۰ گرم سوسیس ۲۵۰ گرم چپس ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خوراک چپس را روی سه پایه فلزی بلند به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با ترکیب گریل و میکرو در دستگاه می گذاریم تا سطح آن برشته شود. بعد از این مدت سوسیس ها را در آورده و به آن سس گوجه می زنیم. در ظرف مسطحی چپس ریخته و روی آنرا کمی پنیر رنده شده می پاشیم. بعد سوسیس را ریخته و دوباره پنیر می پاشیم. خوراک چپس با میکروفر سوسیس ها را حلقه حلقه کرده و چرب می کنیم. سپس آنرا به مدت ۳ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ در میکروویو می گذاریم.

خوراک ماهی با برنج با میکروفر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب جوش ۵۰۰ گرم جعفری ۲ قاشق سوپخوری کره ۵۰ گرم نخود فرنگی ۱۰۰ گرم برنج ۲۵۰ گرم پیاز خرد شده ۱ عدد تخم مرغ آب پز ۲ عدد ماهی دودی آب پز شده ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد تخم مرغ، ماهی و نمک و فلفل را اضافه کرده و خوراک را به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم. در نیمه وقت جعفری را نیز اضافه می کنیم. بعد از تمام شدن زمان خوراک آماده است. بعد از گذشتن نیمی از زمان یکبار برنج را هم می زنیم. سپس نخود فرنگی را افزوده و به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۸۰٪ مایکروویو را روشن می کنیم. بعد برنج و آب جوش را اضافه کرده و به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو قرار می دهیم تا برنج بپزد. خوراک ماهی با برنج با مایکروفر کره و پیاز را با هم مخلوط کرده و به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم.

خوراک ماهی پوچ با مایکروفر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب گوجه فرنگی ۲۰۰ گرم کره ۵۰ گرم پیاز ۱ عدد فیله ماهی ۶۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خوراک ماهی پوچ با مایکروفر تکه های ماهی را در ظرف چیده، آب گوجه، حلقه های پیاز، کره و نمک و فلفل را روی آن می ریزیم و ظرف را به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم. بعد از تمام شدن زمان پخت در ظرف را به مدت ۵ دقیقه بر نمی داریم تا خوراک کاملاً جا بیفتد.

خوراک مغز با مایکروفر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۲۵ گرم پیاز ۱ عدد مغز گوساله ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ خوراک مغز با مایکروفر مغز را در آب سرد انداخته و به دقت تمیز می کنیم. سپس آنرا در ظرف مسطحی گذاشته و با چنگال سوراخهایی در آن ایجاد می کنیم. پیاز حلقه حلقه شده را روی مغز می گذاریم و به آن نمک و فلفل می زنیم. کره را روی سطح مغز مالیده و آنرا به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۸۰٪ بدون درپوش روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم و دستگاه را با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا سطح مغز طلایی شود. ظرف را به مدت ۶ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم. بعد از این مدت آنرا برگردانده و با چاقو برشهایی روی آن ایجاد می کنیم.

خوراک میگو با مایکروفر**مواد لازم**

لیمو ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پودر خردل ۱قاشق چایخوری سس مایونز ۲قاشق سوپخوری کره ۲۵ گرم آرد سوخاری ۵۰ گرم پیاز ۱ عدد ساقه کرفس ۳ عدد میگو ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خوراک میگو با مایکروفر کره در ظرف مناسبی ریخته و به مدت ۳۰ ثانیه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم تا آب شود. فلفل، پیاز و کرفس خرد شده را با آرد سوخاری، پودر خردل، سس مایونز، نمک و کره مخلوط کرده و در ظرف می ریزیم و میگوها را روی آن می چینیم. سپس خوراک را به مدت ۷ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم تا بپزد. این خوراک را می توان با ورقه های لیمو و میگو تزئین کرد.

خوراک کدو با مایکروفر

مواد لازم

جعفری ۳ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپخوری فلفل دلمه اعدد پیاز سرخ کرده ۱ قاشق سوپخوری پنیر پیتزا ۲۵۰ گرم
برنج آبکش شده ۱ پیمانه گوشت چرخ کرده ۲۰۰ گرم کدو ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ گوشت چرخ کرده، پیاز داغ، جعفری، فلفل دلمه ای ، رب حل شده در آب جوش و نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و ظرف را بدون در به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم. بعد از این مدت برنج را به آن می افزاییم. کدوها را در ظرف مسطحی چیده و روی آنرا مایه گوشت و پنیر رنده شده می ریزیم. لایه ها را به همین ترتیب تکرار می کنیم تا مواد تمام شود. سپس ظرف را به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم. بعد از این مدت در ظرف را برداشته و کمی پنیر رنده شده روی مواد می ریزیم و مجدداً خوراک را به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم تا پنیر کمی طلایی رنگ شود. خوراک کدو با مایکروفر کدوها را حلقه حلقه کرده به همراه کمی آب ، روغن و زعفران به مدت ۷ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم.

خوراک کوفته ریزه با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۲۵ گرم آرد نخودچی ۱ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپخوری پیاز سرخ کرده ۲ قاشق سوپخوری سیب زمینی ۲ عدد هویج ۲ عدد پیاز رنده شده ۱ عدد نخود سبز ۱۰۰ گرم گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خوراک کوفته ریزه با مایکروفر هویج و سیب زمینی را ریز خرد کرده، به همراه نخود سبز و یک پیمانه آب به مدت ۱۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم تا بپزد. در این فاصله یکبار مواد را هم می زنیم. گوشت چرخ کرده، پیاز، آرد نخود چینی، ۴ قاشق آب و نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، ورز می دهیم. سپس گلوله های کوچکی از آن برمی داریم و در دست گرد می کنیم. این گلوله های را در ظرف مسطحی گذاشته و سطحشان را به کره آغشته می کنیم و به مدت ۴ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم. در این فاصله رب گوجه، نمک و فلفل و یک پیمانه آب را با هم مخلوط

کرده، و تمامی مواد آماده شده را در ظرف مناسبی می ریزیم و آنرا به مدت ۱۰ دقیقه با قدرت ۸۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا خوراک جا بیافتد.

خورشت آلو با مایکروفر

مواد لازم

آبلیمو ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی زعفران ۱قاشق چایخوری شکر ۲قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۱قاشق مربا خوری آلو ۱۵۰ گرم لپه ۴قاشق سوپخوری پیاز سرخ کرده ۲قاشق سوپخوری مرغ ۷۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خورش آلو با مایکروفر آلو و لپه را به مدت ۳ ساعت جداگانه خیس می کنیم. مرغ را خرد کرده و با چاقو سوراخهایی در آن ایجاد می کنیم و آنرا به همراه پیاز داغ، لپه، نمک و کمی آب به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش حرارت می دهیم تا مواد نیم پز شوند. در این مرحله آلو و ۲ پیمانه آب را به خورش اضافه کرده و آنرا مجدداً به مدت ۱۸ دقیقه و قدرت ۸۰٪ در دستگاه می گذاریم تا همه مواد پخته شوند. ۵ دقیقه مانده به اتمام زمان پخت رب گوجه فرنگی، شکر و زعفران را به خورش می افزاییم.

خورشت فسنجان با مایکروفر

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری آب ۴ پیمانه پیاز سرخ کرده ۲ قاشق سوپخوری شکر ۶ قاشق سوپخوری رب انار ۷ قاشق سوپخوری مرغ ۶۰۰ گرم گردو خرد شده ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خورش فسنجان با مایکروفر مغز گردو را به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم و در این فاصله دوبار آنرا هم می زینیم تا گردو تفت داده شود. سپس مرغ خرد شده، پیاز داغ، آب و نمک را به آن اضافه کرده و دستگاه را به مدت ۲۰ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ با درپوش روشن می کنیم. در آخر رب انار، شکر و زعفران حل شده را به خورش اضافه کرده و مجدداً آنرا به مدت ۱۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش حرارت می دهیم تا خورش کاملاً به روغن بیافتد.

خورشت قارچ با مایکروفر

مواد لازم

آبلیمو ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۱قاشق چایخوری روغن ۲قاشق سوپخوری آرد ۱قاشق سوپخوری شیر ۲۰۰ گرم پیاز سرخ کرده ۲قاشق سوپخوری سینه مرغ ۶۰۰ گرم قارچ ۴۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ خورشت قارچ با مایکروفر سینه مرغ را به قطعات کوچک خرد کرده و به همراه قارچ، پیاز داغ، روغن مایع و نمک به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در دستگاه می گذاریم تا مواد تفت بخورند. در آخر آرد را در شیر سرد حل کرده و به همراه آبلیمو به خورشت اضافه می کنیم و آنرا به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش حرارت می دهیم تا خورشت کاملاً جا بیافتد. سپس ۱ پیمانه آب را به همراه زعفران به مواد اضافه کرده و آنرا به مدت ۱۷ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم.

خورشت هلو با مایکروفر

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی دارچین ۱ قاشق مربا خوری شکر قهوه ای ۱ قاشق سوپخوری آبلیمو ۳ قاشق سوپخوری آب ۴ پیمانه روغن ۵ قاشق سوپخوری پیاز سرخ کرده ۲ قاشق سوپخوری هلو ۳ عدد مرغ ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ خورشت هلو با مایکروفر مرغ را خرد کرده و به همراه پیاز داغ، روغن، آب، نمک، فلفل، زردچوبه و دارچین در ظرف گودی می ریزیم و آنرا به مدت ۲۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم. هلوها را پوست گرفته و نصف می کنیم و به همراه روغن به مدت ۲ دقیقه و قدرت ۸۰٪ حرارت می دهیم تا بپزد. در آخر هلوها را روی تکه های مرغ چیده و آب لیمو و شکر را اضافه می کنیم و خورشت را به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا کاملاً جا بیافتد.

دسر لیمو با مایکروفر

مواد لازم

کره بی نمک ۱۲۵ گرم شکر ۲۵ گرم تخم مرغ ۴ عدد لیمو ۳ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد از این مدت آنرا هم زده و مجدداً دستگاه را به مدت ۲ دقیقه با قدرت ۸۰٪ روشن می کنیم تا دسر آماده شود. دسر را در ظرفی ریخته و به مدت ۵ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم. دسر لیمو با مایکروفر لیموها را رنده کرده، تخم مرغهای زده شده را به آن می افزاییم. سپس کره و شکر را به لیمو اضافه کرده و هم می زنیم تا مواد کاملاً با هم مخلوط شوند.

دسر نسکافه با مایکروفر

مواد لازم

وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری آب ۰.۵ پیمانه شکر ۸۰ گرم پودر ژلاتین ۲ قاشق مربا خوری شیر ۱ پیمانه زرده تخم مرغ ۱ عدد نسکافه ۱ قاشق

سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ زرده تخم مرغ زده شده را به مایه شیر افزوده و آنرا به مدت ۲ دقیقه و قدرت ۴۰٪ بدون درپوش در دستگاه می گذاریم تا خامی زرده گرفته شود. ژلاتین و آب را با هم مخلوط کرده و به مدت ۲۰ ثانیه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا ژلاتین در آب حل شود. در آخر ژلاتین را اضافه کرده و دسر را در قالب می ریزیم و در یخچال می گذاریم تا بسته شود. دسر نسکافه با مایکروفر شکر، شیر و نسکافه را با هم مخلوط کرده، به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم.

دلمه فلفل سبز با مایکروفر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۱ پیمانه رب گوجه فرنگی ۳ قاشق سوپخوری برنج ۱ پیمانه پیاز سرخ کرده ۲ قاشق سوپخوری سبزی
دلمه ۱۵۰ گرم گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم فلفل دلمه ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ دلمه فلفل سبز با مایکروفر برنج را به همراه آب به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا آبکش شود. رب گوجه را با آب جوش، کره، زعفران، نمک و فلفل مخلوط کرده، روی دلمه های می ریزیم و آنها را به مدت ۲۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا پخته شوند. گوشت چرخ کرده، پیاز داغ، نمک و فلفل را به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم تا بپزد. سپس تمامی مواد فوق را به همراه سبزی با هم مخلوط می کنیم. سر فلفل ها را به شکل دایره برمی داریم و داخل آنها را با مایه دلمه پر می کنیم و در آنها را می گذاریم.

دلمه کلم با مایکروفر**مواد لازم**

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۳۰۰ میلی لیتر شکر ۱۲۰ گرم سرکه سیب ۱۲۰ میلی لیتر گشنیز ۵۰ گرم
جعفری ۵۰ گرم پیاز خرد شده ۱ عدد برنج ۱۰۰ گرم گوشت چرخ کرده ۷۵۰ گرم کلم ۲۰ برگ

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ گوشت چرخ کرده، پیاز، برنج، جعفری، گشنیز، نمک و فلفل و زردچوبه را با هم مخلوط می کنیم. در این مرحله مایه دلمه را در وسط برگها گذاشته و برگها را کاملاً سفت دور مایه می پیچیم. دلمه کلم با مایکروفر برگهای کلم را به مدت ۵ دقیقه در آب جوش می جوشانیم تا سفید رنگ شده، نرم شوند. بعد از اتمام زمان سرکه سیب و شکر را با هم مخلوط کرده، روی دلمه ها می ریزیم و مجدداً آنها را به مدت ۱۵ دقیقه و قدرت ۸۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم تا دلمه ها کاملاً بپزند. دلمه ها را در ظرف مناسبی چیده، کمی آب به آن می افزاییم و روی آنرا بشقاب سنگینی گذاشته و به مدت ۲۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در

مایکروویو می گذاریم.

ران سوخاری با سالاد با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سرکه اقاشق چایخوری روغن زیتون اقاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد فلفل اقاشق چایخوری گوجه فرنگی ۲ عدد بیسکویت خرد شده ۷۵ گرم جعفری خرد شده اقاشق سوپخوری سفیده تخم مرغ ۱ عدد پنیر پارامسان ۲ اقاشق سوپخوری ران مرغ ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ران سوخاری با سالاد با مایکروفر ران مرغ را در سفیده تخم مرغ زده شده می غلطانیم. بیسکویت آسیاب شده، پنیر، ران مرغ، نمک و فلفل را در کیسه فریزر ریخته و آنرا تکان می دهیم. سپس ران ها را در ظرف چیده، دستگاه را به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۸۰٪ روشن می کنیم تا بپزند. با بقیه مواد، گوجه فرنگی، پیاز، سرکه و روغن زیتون سالاد تهیه کرده و با غذا سرو می کنیم.

رولت گوشت با مایکروفر

مواد لازم

زعفران ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زرشک اقاشق سوپخوری گردو خرد شده ۲ اقاشق سوپخوری نان تست ۳ ورق کره ۵۰ گرم آرد سوخاری ۲ اقاشق سوپخوری شیره ۰۵ پیمانه جعفری ۳ اقاشق سوپخوری پیاز رنده شده ۱ عدد تخم مرغ ۳ عدد گوشت چرخ کرده ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ رب گوجه رقیق شده، زعفران و کره را به صورت سس درست کرده و روی رولت می ریزیم و مجدداً آنرا به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی کوتاه قرار می دهیم تا سطح رولت کمی برشته شود. کف ظرف را چرب کرده، فویل را باز می کنیم و رولت را در ظرف می گذاریم و سطحش را به کره آغشته می کنیم. روی ظرف را سلفون کشیده و روی سلفون چند سوراخ ایجاد می کنیم و ظرف را به مدت ۱۴ دقیقه و قدرت ۸۰٪ در مایکروویو می گذاریم. گوشت را روی کاغذ آلومینیومی به شکل گرد پهن کرده، خاکینه را وسط آن می گذاریم. سپس روی آن جعفری، گردو و زرشک می ریزیم و با کمک فویل گوشت را می پیچیم و اطرافش را می بندیم. سپس تخم مرغهای زده شده و نمک را روی کره ریخته و دستگاه را به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش روشن می گذاریم تا تخم مرغها بسته شوند. کره را به مدت ۱ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم. رولت گوشت با مایکروفر گوشت چرخ کرده، پیاز، ۱ عدد تخم مرغ، زعفران و نمک و فلفل را با هم مخلوط می کنیم. نان تست را در شیر نرم کرده، شیر آنرا می گیریم و نان تست خمیر شده را به گوشت می افزاییم کمی آرد سوخاری می پاشیم و مواد را ورز می دهیم.

سالاد الویه با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پیاز خرد شده ۱ عدد سس مایونز ۳۰۰ گرم هویج ۲ عدد نخود فرنگی ۵۰ گرم خیار شور ۱۵۰ گرم سیب زمینی ۶۰۰ گرم تخم مرغ آب پز ۳ عدد سینه مرغ ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پس از اتمام زمان گفته شده، مواد را زیرو رو کرده و مجدداً ظرف را با درپوش به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۸۰٪ در مایکروویو می گذاریم تا تمامی مواد پخته شوند. سپس تمامی مواد را چرخ کرده، خیار شور را خرد می کنیم. سس مایونز، نمک و فلفل را به مواد اضافه کرده و بعد از مخلوط شدن تمامی مواد، سالاد الویه را سرو می کنیم. سالاد الویه با مایکروفر مرغ، سیب زمینی، نخود فرنگی، هویج، پیاز و نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم.

سس اسپاگتی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۲ قاشق سوپخوری آویشن ۲ قاشق چایخوری رب گوجه فرنگی ۲۲۵ گرم سیر له شده ۴ حبه پیاز خرد شده ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس اسپاگتی با مایکروفر پیاز را به همراه روغن زیتون به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا پیاز نرم شود. سپس سیر، رب گوجه فرنگی، آویشن و نمک و فلفل را به پیاز اضافه کرده و در ظرف را می گذاریم و آنرا به مدت ۹ دقیقه و قدرت ۸۰٪ در مایکروویو قرار می دهیم تا سس آماده شود. در این فاصله باید ۳ بار مواد را هم زد.

سس باری کیو با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵ قاشق سوپخوری آبلیمو ۱ قاشق سوپخوری سرکه قرمز ۶ قاشق سوپخوری شکر ۱ قاشق سوپخوری خردل ۱ قاشق سوپخوری سس کچاب ۵ قاشق سوپخوری کارامل ۱ قاشق سوپخوری آویشن ۰.۵ قاشق چایخوری نعناع ۰.۵ قاشق چایخوری کره ۲۰ گرم سیر له شده ۴ حبه عصاره مرغ ۱ عدد برگ بو ۳ عدد پیاز رنده شده ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سس باری کیو با مایکروفر پیاز، کره و روغن را به مدت ۳ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا پیاز نرم شود. بعد سیر را اضافه کرده و به مدت ۲ دقیقه دیگر مواد را حرارت می دهیم. در این مرحله بقیه مواد به جز برگ بو را اضافه کرده به

مدت ۴ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم . در آخر برگ بو را اضافه کرده و سس را مجدداً به مدت ۲ دقیقه با قدرت ۸۰٪ حرارت می دهیم تا آماده شود.

سس پنیر با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰، به مقدار کافی پنیر چدار ۳۰۰ گرم شیر ۶۰۰ میلی لیتر کره ۵۰ گرم آرد ۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در آخر پنیر چدار را به سس اضافه کرده و آنرا به مدت ۱ دقیقه با قدرت ۶۰٪ در دستگاه می گذاریم تا پنیر آب شود. سپس آرد، شیر، نمک و فلفل را به مدت ۶ دقیقه با قدرت ۸۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم . سس پنیر با مایکروفر کره را به مدت ۲ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا آب شود.

سس خردل با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰، به مقدار کافی خردل ۶ قاشق سوپخوری شیر ۶۰۰ میلی لیتر کره ۵۰ گرم آرد ۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در آخر خردل را به مواد اضافه کرده، سس خردل را سرو می کنیم . سس خردل با مایکروفر کره را در مایکروویو می گذاریم تا آب شود. سپس شیر، آرد، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده، بعد از مخلوط کردن تمام مواد، آنرا به مدت ۵ دقیقه با قدرت ۸۰٪ در مایکروویو می گذاریم .

سس سفید با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰، به مقدار کافی کره ۵۰ گرم شیر ۱ پیمانه آرد ۲ قاشق مربا خوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد از این مدت شیر را کم کم به آرد اضافه کرده و هم می زنیم و مجدداً آنرا به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۶۰٪ بدون درپوش در دستگاه می گذاریم تا سس آماده شود. سس سفید با مایکروفر کره را به مدت ۱ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم. سپس آرد را به آن اضافه کرده و هم می زنیم تا آرد کاملاً در کره حل شود. بعد آنرا به مدت ۲ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم.

سس گوجه با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۱قاشق سوپخوری سرکه قرمز ۱قاشق سوپخوری شکر ۱قاشق سوپخوری سبزیهای معطر ۱قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۱قاشق سوپخوری سیر له شده ۲حبه پیاز خرد شده ۱عدد گوجه فرنگی ۴۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد از این مدت مواد را هم زده، مجدداً به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با درپوش حرارت می دهیم. در این فاصله باید مواد را ۲ بار هم زد. سس گوجه با مایکروفر پیاز و روغن زیتون را به مدت ۳ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم تا پیاز نرم شود. سپس سیر، گوجه فرنگی، رب گوجه فرنگی، سبزیجات، شکر و سرکه را به پیاز اضافه کرده و به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم. در آخر نمک و فلفل را به سس اضافه کرده، بعد از سرد شدن در مخلوط کن می ریزیم.

سس هلندی با مایکروفر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۱۲۵ گرم سرکه سفید ۲قاشق مربا خوری زرده تخم مرغ ۴عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در این فاصله هر ۱۵ ثانیه باید مواد را هم زد تا سس غلیظ شود. این سس را با ماهی قزل آلا سرو می کنیم. سس هلندی با مایکروفر کره را به مدت ۱ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا آب شود. سپس زرده تخم مرغ زده شده، سرکه، نمک و فلفل را به کرده اضافه کرده و به مدت ۲ دقیقه با قدرت ۶۰٪ در مایکروویو می گذاریم.

سس وانیل با مایکروفر**مواد لازم**

اسانس وانیل ۱قاشق سوپخوری شیر ۴۵۰ میلی لیتر شکر ۷۵ گرم کره ۲۰ گرم آرد ذرت ۴۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در این فاصله مواد را ۲ بار هم می زنیم تا سس غلیظ شود. در آخر کره و اسانس وانیل را به سس اضافه می کنیم. این سس را بعد از سرد شدن با کیک و میوه سرو می کنیم. بعد این مواد را به مدت ۷ دقیقه با قدرت ۸۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم. سس وانیل با مایکروفر آرد و شکر را با هم مخلوط کرده، سپس به تدریج شیر را اضافه می کنیم و هم می زنیم تا شیر به خورد آرد برود.

سس کاری با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پودر نارگیل ۱۰۰ گرم عصاره سبزیجات ۳۰۰ میلی لیتر روغن اقاشق سوپخوری شکر اقاشق سوپخوری ادویه کاری ۲ اقاشق سوپخوری سیب پخته شده ۱ عدد پیاز ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ این سس را بعد از سرد شدن در مخلوط کن ریخته، سپس سرو می کنیم . بعد از این مدت عصاره سبزیجات، پودر نارگیل، شکر، ادویه کاری، نمک و فلفل را به مواد قبل اضافه کرده و مجدداً به مدت ۶ دقیقه و قدرت ۸۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم . سپس کاری با مایکروفر سیب و پیاز را ریز خرد کرده، به همراه روغن به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم .

سس کاکائو با مایکروفر**مواد لازم**

کره ۵۰ گرم روغن ذرت ۲ اقاشق سوپخوری شکر ۲ اقاشق سوپخوری خامه ۳۰۰ میلی لیتر کاکائو اقاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در حین پخت مواد را هم می زنیم تا سس غلیظ شود. در آخر کره را نیز به سس اضافه می کنیم . سس کاکائو با مایکروفر کاکائو، شکر، روغن ذرت و خامه را در ظرفی با هم مخلوط کرده و به مدت ۵ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم.

سوپ جو با مایکروفر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سس سفید ۱ پیما نه خامه ۵۰ گرم هویج رنده شده ۳ عدد آب مرغ ۲ پیما نه جعفری خرد شده ۳ اقاشق سوپخوری جو پرک شده ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ در این مرحله سس سفید را به سوپ اضافه کرده و مجدداً آنرا به مدت ۶ دقیقه با قدرت ۶۰٪ در دستگاه می گذاریم. در هنگام سرو خامه و جعفری را نیز به سوپ اضافه می کنیم. سپس آب مرغ، جو و ۲ پیما نه آب به آن اضافه کرده و ظرف را با درپوش به مدت ۱۴ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو قرار می دهیم. سوپ جو با مایکروفر هویج رنده شده را با کمی آب در ظرف گودی ریخته و ظرف را با درپوش به مدت ۶ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم.

سوپ جوجه با مایکروفر**مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار کافی آب جوش الیتر فلفل اقاشق چایخوری سیرا حبه آویشن ۰.۵. قاشق چایخوری عصاره مرغ ۱ عدد ورمیشل ۷۵ گرم برگ بو ۱ عدد ساقه کرفس خرد شده ۲ عدد هویج حلقه شده ۲ عدد پیاز خرد شده ۱ عدد جوجه ۵۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ در آخر ورمیشل را اضافه کرده و در ظرف را می گذاریم و آنرا به مدت ۸ دقیقه با قدرت ۴۰٪ در مایکروویو می گذاریم تا سوپ جا بیفتد. بعد از این مدت آویشن، سیر، فلفل و برگ بو را به سوپ اضافه می کنیم و مجدداً ظرف را به مدت ۲۷ دقیقه با قدرت ۴۰٪ در دستگاه می گذاریم. سوپ جوجه با مایکروفر جوجه، عصاره مرغ، کرفس، هویج، پیاز، آب جوش و نمک را در ظرف گودی ریخته و در آنرا می گذاریم و به مدت ۱۱ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو قرار می دهیم.

سوپ سبزیجات با مایکروفر

مواد لازم

آب الیتر نمک ۰ به مقدار کافی آویشن ۰.۵. قاشق چایخوری عصاره مرغ ۲ عدد گل کلم ۱۰۰ گرم اسفناج ۱۰۰ گرم نخود فرنگی پخته ۱۰۰ گرم لوبیا سبز پخته ۱۰۰ گرم گوجه فرنگی ۱ عدد ساقه کرفس ۲ عدد جعفری خرد شده اقاشق سوپخوری پیاز حلقه شده ۱ عدد هویج حلقه شده ۱ عدد سیب زمینی خرد شده ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سوپ سبزیجات با مایکروفر سیب زمینی، هویج، کرفس، پیاز، عصاره مرغ، آویشن، جعفری و نمک را در ظرفی ریخته و ظرف را با درپوش به مدت ۷ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم. سپس سوپ را به مدت ۱۰ دقیقه با قدرت ۸۰٪ مجدداً در مایکروویو قرار می دهیم. در این مرحله بقیه مواد را اضافه کرده و ظرف را با در به مدت ۵ دقیقه با قدرت ۸۰٪ در دستگاه می گذاریم تا سوپ بپزد و کاملاً جا بیفتد.

سوپ ورمیشل با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سیر خرد شده ۲ حبه روغن زیتون ۲ قاشق سوپخوری ترخان اقاشق سوپخوری نعناع اقاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی اقاشق سوپخوری سیب زمینی ۱ عدد لوبیا سبز ۰.۵. پیمانه زرده تخم مرغ ۲ عدد آب مرغ ۴ پیمانه ورمیشل ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سوپ ورمیشل با مایکروفر سیر و روغن زیتون را به مدت ۲ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم تا سیر تفت بخورد. سپس لوبیا سبز، سیب زمینی و ۳ پیمانه آب گوشت را به آن اضافه می کنیم و ظرف را با درپوش به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ زمان می دهیم تا مواد نیم پز شوند. در این مرحله ورمیشل و بقیه آب گوشت را افزوده و مجدداً دستگاه را به مدت ۸ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ روشن می کنیم تا مواد پخته شوند. (بدون درپوش) در این فاصله ۲ بار سوپ را هم می زنیم. در آخر رب گوجه فرنگی، زرده تخم مرغ و نمک و فلفل را به مواد قبل می افزاییم و ظرف را بدون درپوش به مدت ۵ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪

در مایکروویو می‌گذاریم تا سوپ جا بیفتد. در هنگام سرو سوپ را با نعناع و ترخان خرد شده تزئین می‌کنیم.

سوفله پنیر با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کرم تارتار ۰.۵ قاشق چایخوری تخم مرغ ۶ عدد کره ۲۵ گرم آرد ۳۵ گرم شیر ۴۵۰ گرم پنیر پارامسان ۵۰ گرم پنیر پیتزا ۲۲۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد پنیرها، کره و زرده تخم مرغها را به آن اضافه کرده، سفیده تخم مرغها و کرم تارتار را هم بعد از زدن با همزن به مواد قبل می‌افزاییم. سپس ظرف را بدون درپوش به مدت ۳۵ دقیقه و قدرت ۴۰٪ در مایکروویو می‌گذاریم تا غذا آماده شود. سوفله پنیر با مایکروفر آرد، شیر، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، می‌زنیم تا یکنواخت شود. سپس آنرا به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در دستگاه می‌گذاریم و هر دقیقه هم می‌زنیم.

سوفله سیب زمینی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آرد سوخاری ۰ مقداری آبلیمو قاشق سوپخوری کره ۵۰ گرم سبزی معطر ۲ قاشق سوپخوری جعفری ۲ قاشق سوپخوری خامه ۱۰۰ گرم ژامبون ۲۵۰ گرم شیر افنجان پنیر پیتزا ۲۰۰ گرم تخم مرغ ۲ عدد سیب زمینی ۶۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سوفله سیب زمینی با مایکروفر سیب زمینی‌ها را پوست گرفته، برش می‌دهیم و با کمی آب به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می‌دهیم. در آخر آرد سوخاری روی آن پاشیده، تکه‌های کره را روی سوفله قرار می‌دهیم و ظرف را به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۸۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می‌گذاریم تا سوفله آماده شود. سبزیهای معطر، تخم مرغ، خامه و آبلیمو را با هم مخلوط کرده و روی مواد می‌ریزیم. سپس سیب زمینی‌ها را له کرده، شیر، نمک و فلفل را به آن اضافه می‌کنیم. در این مرحله کف ظرف مسطحی را چرب کرده، پوره را در آن پهن می‌کنیم و روی آن ژامبون خرد شده ریخته و سپس پنیر رنده شده می‌پاشیم.

سوفله شکلات با مایکروفر

مواد لازم

شکر ۲۵ گرم خامه ۲ قاشق سوپخوری ورقه ژلاتین ۱ عدد شیر ۳۰۰ میلی لیتر شکر ۵۰ گرم شکلات ۲۵ گرم تخم مرغ ۳ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شکلات را با هم زن می زنیم. بعد سفیده تخم مرغ و سپس مخلوط زرده را به آن اضافه می کنیم. مایه را در قالب ریخته، در یخچال می گذاریم تا سوفله شکلات آماده شود. در این فاصله باید هر یک دقیقه مایه را هم زد. سفیده های تخم مرغ را با هم زن می زنیم تا پف کند. سپس ۲۵ گرم شکر را به آن اضافه کرده و به زدن ادامه می دهیم تا سفت شود. سوفله شکلات با مایکروفر زرده های تخم مرغ، شکر، شیر و ژلاتین را با هم مخلوط کرده و به مدت ۶ دقیقه با قدرت ۴۰٪ بدون درپوش حرارت می دهیم.

سیب زمینی با پنیر با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سس مایونز ۲ قاشق سوپخوری پنیر پیتزا ۵۰ گرم سیب زمینی پخته ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سیب زمینی های آماده شده را به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۴۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم و دستگاه را روشن می کنیم تا سیب زمینی ها بپزند و پنیر روی آنها طلایی رنگ شود. داخل سیب زمینی ها را با آن پر می کنیم و روی آنها را با باقیمانده پنیر می پوشانیم. سیب زمینی و پنیر با مایکروفر سیب زمینی ها را دو نیم کرده، داخل آنها را خالی می کنیم. سپس تکه های سیب زمینی، نیمی از پنیر، سس مایونز و نمک و فلفل را با هم مخلوط می کنیم.

شلغم با مایکروفر

مواد لازم

آب پیمانه شلغم ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شلغم با مایکروفر شلغم ها را شسته و با چنگال سوراخهایی در آن ایجاد می کنیم. سپس آنها را به مدت ۲۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا بپزند. در این فاصله باید یکبار شلغم ها را زیر و رو کرد.

شکلات با مایکروفر

مواد لازم

کره ۵۰ گرم پودر قند ۱۵۰ گرم شیر ۲ قاشق سوپخوری کاکائو ۲ قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس شیر و پودر قند را به آن اضافه کرده و با همزن می زنیم. مایه را در قالب ریخته، در یخچال می گذاریم تا شکلات بسته شود. شکلات با مایکروفر کاکائو و کره را با هم مخلوط کرده، به مدت ۳۰ ثانیه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم.

شیر برنج با مایکروفر**مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار کافی پودر قند ۶۰ گرم هل ۲ عدد گلاب ۱۰ گرم آب جوش ۰.۵ لیتر شیر ۱ لیتر برنج ۱۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ در آخر پودر قند و گلاب و هل را به شیر برنج اضافه کرده و آنرا سرو می کنیم. سپس شیر و نمک را به برنج اضافه کرده و آنرا به مدت ۱۵ دقیقه و قدرت ۸۰٪ در دستگاه می گذاریم و هر ۳ دقیقه یکبار هم می زنیم تا کمی سفت شود. شیر برنج با مایکروفر برنج و آب جوش را به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش حرارت می دهیم تا آب برنج خشک شود.

شیرینی زرد آلو با مایکروفر**مواد لازم**

نمک ۰.۵ قاشق چایخوری بکینگ پودر ۲ قاشق چایخوری شیر ۱۵۰ میلی لیتر برگه زرد آلو ۵۰ گرم کره ۵۰ گرم پودر قند ۲۵ گرم آرد ۲۲۵ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ خمیر را به قطر ۲ سانتیمتر پهن کرده، قالب می زنیم. شیرینی ها را در ظرف از قبل چرب شده چیده و روی آنها را زرده تخم مرغ زده شده یا شیر می مالیم و به مدت ۱۲ دقیقه با قدرت ۴۰٪ و ۲۵۰ درجه سانتیگراد در مایکروویو می گذاریم تا سطح شیرینی ها طلایی رنگ شود. شیرینی زرد آلو با مایکروفر کره، پودر قند، آرد، بکینگ پودر و نمک را با هم مخلوط کرده، سپس شیر و برگه زرد آلو را به مواد اضافه می کنیم و خوب ورز می دهیم تا مایه صاف شود.

شیرینی نارگیلی با مایکروفر**مواد لازم**

وانیل قاشق چایخوری آبلیمو قاشق مربا خوری آرد ۲ قاشق سوپخوری پودر قند ۱۶۰ گرم پودر نارگیل ۱۲۰ گرم سفیده تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شیرینیه را به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۶۰٪ و با حرارت ۲۳۰ درجه سانتیگراد در مایکروویو می گذاریم تا سطح آنها طلایی شود. ۵ دقیقه پس از اتمام زمان شیرینیه را از مایکروویو بیرون می آوریم. سپس کم کم پودر قند، پودر نارگیل، آبلیمو و وانیل را به آن می افزاییم و با چنگال هم می زنیم. بعد آرد را اضافه کرده و خوب با مواد قبل مخلوط می کنیم. سینی فلزی را با کاغذ روغنی پوشانده و با قاشق مرباخوری از مایه برداشته و با فاصله در سینی می چینیم. شیرینی نارگیلی با مایکروفر نخست دستگاه را با حرارت ۲۳۰ درجه سانتیگراد گرم می کنیم. (پیش گرمایش) سفیده های تخم مرغ را با هم زن می زنیم تا

حدی که از ظرف جدا نشوند.

طبخ ماهی با مایکروفر

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری کره ۵۰ گرم ماهی ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ طبخ ماهی با مایکروفر با چاقو برشهایی در بدن ماهی ایجاد کرده و آنرا آغشته به کره و نمک می کنیم. سپس ماهی را به مدت ۱۸ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم تا بپزد و برشته شود. لازم به ذکر است بعد از سپری شدن نیمی از زمان ماهی را برمی گردانیم تا طرف دیگرش هم برشته شود.

عدس پلو با مایکروفر

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی شکر ۲ قاشق سوپخوری زعفران ۵. قاشق چایخوری کشمش ۴ قاشق سوپخوری عدس ۱۰۰ گرم برنج ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ در آخر عدس و برنج را با هم مخلوط کرده و آنرا به مدت ۱۴ دقیقه و قدرت ۴۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا عدس پلو دم بکشد. عدس پلو با مایکروفر عدس، آب و ۱ قاشق سوپخوری روغن را با هم مخلوط کرده و آنرا به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش حرارت می دهیم تا عدس پخته شود. در صورت تمایل می توان کشمش را با شکر، زعفران و روغن به مدت ۲ دقیقه و قدرت ۶۰٪ حرارت داد و سپس آنرا با عدس پلو سرو کرد. برنج، آب، نمک و روغن را در ظرف گودی ریخته و به مدت ۱۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در دستگاه می گذاریم تا آب برنج تمام شود.

قزل آلا با شبد با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سرکه ۳ قاشق سوپخوری هویج حلقه شده ۱ عدد کره ۲۰ گرم خامه ۴ قاشق سوپخوری شبد خرد شده ۲ قاشق سوپخوری فیله قزل آلا ۳۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ فیله ماهی را به شکل مکعبی خرد کرده، شبد، هویج و خامه را روی آن می ریزیم و آنرا به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا ماهی بپزد. خامه، سرکه را با هم مخلوط کرده و به مدت ۲ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم تا به جوش آید. قزل آلا- با شبد با مایکروفر هویج حلقه شده و کره را به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با

درپوش حرارت می دهیم.

قزل آلا با قارچ با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی جعفری خرد شده اقاشق سوپخوری هویچ ۱ عدد پیاز ۳ عدد قارچ دکمه ای ۴ عدد کره ۲۵ گرم فیله قزل آلا ۳۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ ماهی را در ظرف گذاشته، هویچ، قارچ، پیاز، نمک و فلفل را روی آن می ریزیم. در آخر روی همه مواد جعفری پاشیده و روی ظرف را سلفون می کشیم و آنرا به مدت ۶ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم تا ماهی بپزد. قزل آلا با قارچ با مایکروفر هویچ، قارچ و پیاز خلال شده را به همراه کره به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش حرارت می دهیم.

قزل آلا بادامی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ اقاشق چایخوری بادام پوست گرفته ۷۰ گرم کره ۱۰۰ گرم ماهی قزل آلا ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ ماهی را با آب لیمو، نمک و فلفل مزه دار کرده، در ظرفی می گذاریم و بادام را روی ماهی می ریزیم. روی ظرف را سلفون کشیده و دستگاه را به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ روشن می کنیم تا ماهی بپزد. قزل آلا- بادامی با مایکروفر بادام و کره را به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم تا بادام قهوه ای شود. ۵ دقیقه بعد از تمام شدن زمان پخت سلفون را از روی ظرف برمی داریم.

قزل آلا خردلی با مایکروفر

مواد لازم

عسل اقاشق سوپخوری خردل اقاشق سوپخوری روغن زیتون اقاشق سوپخوری لیمو ترش ۲ عدد ماهی قزل آلا ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ قزل آلا- خردلی با مایکروفر خردل، روغن زیتون، عسل و ۱ عدد لیمو ترش را با هم مخلوط کرده، داخل و بیرون ماهی را با قلم مو به مواد آغشته می کنیم. لیموی دیگری را حلقه حلقه کرده و در شکم ماهی می گذاریم. سپس ماهی را به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۴۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم تا بپزد. (با درپوش) پس از سپری شدن نیمی از زمان ماهی را برمی گردانیم.

قهوه ایرلندی با مایکروفر

مواد لازم

آب ۰.۵ لیتر خامه فرم گرفته ۱۵۰ میلی لیتر شکر ۳ قاشق سوپخوری قهوه ترک ۳ قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ قهوه ایرلندی با مایکروفر قهوه ترک، شکر و آب را به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم. در این فاصله یک بار آنرا هم می زنیم. قهوه آماده را با خامه تزئین کرده و سرو می کنیم.

گراتن مرغ با مایکروفر

مواد لازم

پیاز خرد شده ۱ عدد کره ۵۰ گرم سس سفید ۱ پیمانه پنیر پیتزا ۱۰۰ گرم ماکارونی آبکش شده ۲۵۰ گرم سینه مرغ ۷۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ در این فاصله یکبار مرغ را زیر و رو می کنیم. ماکارونی آبکش شده را در ظرفی ریخته، سینه مرغ، سس سفید، پنیر پیتزا، نمک و فلفل را روی آن می ریزیم و ظرف را به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش حرارت می دهیم تا ماکارونی دم بکشد. گراتن مرغ با مایکروفر مرغ و پیاز را در ظرف گودی ریخته و آنرا به مدت ۱۹ دقیقه و قدرت ۸۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم.

گل کلم پنیری با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب نمک دار ۴ قاشق سوپخوری کره ۲۵ گرم آرد ۲۵ گرم شیر ۲۵۰ میلی لیتر پنیر چدار ۱۲۵ گرم گل کلم ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد نیمی از پنیر، نمک و فلفل را به سس اضافه کرده و آنرا روی گل کلم های پخته شده می ریزیم و بقیه پنیر را روی آن می پاشیم. گل کلم ها را به مدت ۲۵ دقیقه و قدرت ۸۰٪ در مایکروویو می کنیم و بعد از اتمام زمان آنرا با گوجه فرنگی تزئین کرده و سرو می کنیم. کره را به مدت ۳۰ ثانیه گرم کرده، سپس آرد و شیر را به آن می افزاییم و به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم و هر ۱ دقیقه هم می زنیم. گل کلم پنیری با مایکروفر گل کلم را تکه تکه کرده، به همراه آب نمکدار به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا نرم شود.

لارنیا با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۲ لیتر رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری پیاز سرخ کرده ۲ قاشق سوپخوری فلفل دلمه ۱ عدد قارچ ۲۰۰ گرم پنیر پیتزا ۲۰۰ گرم گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم لازانیا بسته

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ بعد آنرا آبکش می کنیم کف ظرف مسطحی را چرب کرده، یک لایه از ورقه های لازانیا را در آن می چینیم و روی آنرا با مایه گوشت و یک لایه پنیر رنده شده می پوشانیم. سپس در ظرف را برداشته، پنیر روی لازانیا می پاشیم و آنرا به مدت ۶ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم تا پنیر کمی طلایی شود. بدین ترتیب لایه ها دوباره تکرار شوند (لایه آخر بدون پنیر). ظرف را درپوش به مدت ۶ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم. لازانیا با مایکروفر گوشت چرخ کرده، فلفل دلمه، قارچ خرد شده، پیاز داغ، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در دستگاه می گذاریم تا مواد تفت بخورند. آب را جوشانده، کمی روغن و نمک به آن می افزاییم. سپس ورقه های لازانیا را داخل آن قرار می دهیم و دستگاه را به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ روشن می کنیم تا لازانیا مغز پخت شود. سپس رب گوجه فرنگی، زعفران و کمی آب جوش را به آن اضافه کرده و آنرا مجدداً به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش حرارت می دهیم تا مواد پخته شوند.

لبو با مایکروفر**مواد لازم**

شکر ۰ مقداری آب ۱ پیمانه چغندر ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ لبو با مایکروفر چغندر را شسته و به شکل حلقه برش می دهیم. سپس آنرا در ظرف گودی گذاشته و کمی شکر و آب به آن می افزاییم. ظرف را به مدت ۳۰ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا چغندر بپزد. در این فاصله یکبار چغندر را زیر و رو می کنیم. اگر بخواهیم چغندر درسته پخته شود، باید قسمتهای مختلف آنرا با چنگال سوراخ و سپس آنرا بپزیم.

لوبیا پلو با مایکروفر**مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار کافی آب جوش ۴ پیمانه روغن ۴ قاشق سوپخوری شوید ۱۰۰ گرم لوبیا چشم بلبلی ۱۲۰ گرم برنج ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس برنج را به مدت ۲۰ دقیقه و قدرت ۴۰٪ در دستگاه می گذاریم تا دم بکشد. لوبیا پلو با مایکروفر برنج، لوبیا،

روغن، شوید، آب جوش و نمک را با هم مخلوط کرده و به مدت ۱۸ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش حرارت می دهیم تا آب برنج تمام شود.

ماهی شکم پر با مایکروفر

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی فلفل سیاه ۱قاشق چایخوری روغن زیتون ۴قاشق سوپخوری لیمو ترش ۲عدد پیازچه ۱۰۰ گرم سبزی ۵۰۰ گرم ماهی ۱۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ ماهی را در ظرف مناسبی گذاشته و کمی آب لیمو و روغن زیتون روی آن می ریزیم. ظرف را به مدت ۲۰ دقیقه و قدرت ۸۰٪ با درپوش در دستگاه می گذاریم تا ماهی بپزد. این غذا را با سبزی و حلقه های لیمو می توان تزئین کرد. ماهی شکم پر با مایکروفر سبزیجات (جعفری، گشنیز، شوید، شاهی)، پیازچه، روغن زیتون و آب لیمو ترش را با هم مخلوط کرده و شکم ماهی را با آن پر می کنیم و با نخ آنرا می دوزیم. سطح ماهی را نمک و فلفل زده و روی آن بریدگیهایی مورب ایجاد می کنیم.

ماهی فلورنتین با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۲۵ گرم اسفناج ۲۲۰ گرم شیر ۱۵۰ گرم پنیر موزارلا ۵۰ گرم فیله ماهی سفید ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ سپس آب آنرا گرفته، در ظرف می ریزیم. ماهی را مزه دار کرده، روی اسفناج می گذاریم. شیر و کره را به مدت ۱ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم. سپس پنیر را به آن اضافه کرده و آنرا روی ماهی می ریزیم. ماهی را به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم تا بپزد. ماهی فلورنتین با مایکروفر اسفناج را به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا بپزد.

ماهی یونانی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی شکر ۰ مقداری سیر رنده شده ۱حبه لیمو ترش ۲عدد پیاز خرد شده ۲عدد آبلیمو ۱قاشق سوپخوری روغن زیتون ۱قاشق سوپخوری جعفری خرد شده ۲قاشق سوپخوری گوجه فرنگی رنده شده ۲۵۰ گرم فیله ماهی سفید ۳۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ ماهی یونانی با مایکروفر جعفری، پیاز، سیر و روغن زیتون را به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در

مایکروویو می‌گذاریم. سپس ماهی را روی مخلوط پیاز گذاشته و با آب لیمو، نمک و فلفل، گوجه فرنگی و شکر مزه دار می‌کنیم. در این مرحله ماهی را به مدت ۶ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در دستگاه می‌گذاریم تا بپزد. در آخر آنرا با حلقه های لیمو ترش تزئین کرده و سرو می‌کنیم.

ماکارونی با پنیر با مایکروفر

مواد لازم

چیپس خلالی ابسته فلفل دلمه ۱ عدد قارچ ۲۰۰ گرم پنیر پیتزا ۲۵۰ گرم کالباس ۱۲۵ گرم سوسیس ۱۲۵ گرم ماکارونی ابسته

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ماکارونی با پنیر با مایکروفر سوسیس، کالباس، قارچ و فلفل دلمه ای را خرد کرده و به همراه روغن به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می‌گذاریم. آب را در ظرف گودی ریخته و آنرا به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در دستگاه می‌گذاریم تا بجوشد. سپس در ظرف را گذاشته و مجدداً آنرا به مدت ۷ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می‌دهیم. ماکارونی ها را از وسط نصف کرده به همراه روغن و نمک داخل آب می‌ریزیم و آنرا به مدت ۷ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش حرارت می‌دهیم تا ماکارونی مغز پخت شود. سپس آنرا آبکش کرده و در ظرفی می‌ریزیم و روی آن را با مواد آماده شده، پنیر پیتزا و چیپس خلالی می‌پوشانیم و ظرف را به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۸۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می‌گذاریم تا ماکارونی دم بکشد.

ماکارونی با گوشت با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۱.۵ لیتر روغن ۴ قاشق سوپخوری فلفل دلمه ۱ عدد رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری پیاز سرخ کرده ۲ قاشق سوپخوری گوشت چرخ کرده ۲۰۰ گرم ماکارونی ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس رب گوجه فرنگی، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده و ظرف را به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو می‌گذاریم تا مواد پخته شوند. ماکارونی با گوشت با مایکروفر گوشت چرخ کرده، پیاز داغ و فلفل دلمه ای را در ظرف مسطحی ریخته و آنرا به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در دستگاه می‌گذاریم. ماکارونی را طبق دستور ماکارونی پنیری آبکش کرده و در ظرفی می‌ریزیم و مایه گوشتی را به آن اضافه می‌کنیم. سپس آن را به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۸۰٪ با درپوش حرارت می‌دهیم تا ماکارونی دم بکشد.

مربای آلبالو با مایکروفر

مواد لازم

وانیل قاشق چایخوری شکر ۸۰۰ گرم آلبالو ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در این مرحله وانیل را به مربا اضافه کرده، مجدداً آنرا به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۶۰٪ در دستگاه می گذاریم تا مربا آماده شود. سپس آلبالوها را به مدت ۱۰ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش حرارت می دهیم. برای آلبالو با مایکروفر هسته های آلبالو را در آورده و در ظرف پیرکس می ریزیم. لابه لای آنرا شکر پاشیده و به مدت ۳ ساعت در یخچال می گذاریم تا کمی آب بیاندازد.

مربای تمشک با مایکروفر**مواد لازم**

شکر ۴۵۰ گرم تمشک ۴۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مربای تمشک با مایکروفر تمشک را به همراه ۱ قاشق سوپخوری آب به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش حرارت می دهیم تا تمشک بپزد. در این فاصله یکبار آنرا هم می زنیم. بعد شکر را اضافه کرده و مربا را به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۶۰٪ در مایکروویو می گذاریم تا آماده شود. در این مدت باید چند بار مربا را هم زد.

مرغ بریان با مایکروفر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۲۵ گرم پیاز ۲ عدد سیب زمینی ۷۰۰ گرم مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ مرغ بریان با مایکروفر مرغ را در ظرف گذاشته، پیاز و سیب زمینی حلقه حلقه شده را دور آن می چینیم. نمک و فلفل زده، کره آب شده را روی آن می ریزیم و به مدت ۳۰ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با درپوش حرارت می دهیم. بعد از سپری شدن نیمی از زمان مرغ را برمی گردانیم. سپس در ظرف را برداشته و مرغ را مجدداً به مدت ۲۰ دقیقه قدرت ۶۰٪ در دستگاه می گذاریم تا کاملاً بپزد و برشته شود.

مرغ ساده با مایکروفر**مواد لازم**

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ بعد سطح مرغ را آعشته به روغن، نمک، فلفل و ادویه کرده، شکم آن را پیاز خام یا پیاز داغ می ریزیم. سپس مرغ را به مدت ۱۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش حرارت می دهیم. بعد از اتمام زمان گفته شده مرغ را پشت و رو کرده، کمی زعفران حل شده روی آن می ریزیم و مجدداً آنرا به مدت ۱۵ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا مرغ کاملاً پخته شود. مرغ ساده با مایکروفر مرغ را در ظرف گودی گذاشته، با چاقو سوراخهای عمیقی روی بدن آن ایجاد می کنیم.

مسقطی با مایکروفر

مواد لازم

زعفران ۱قاشق چایخوری پودر هل ۱قاشق چایخوری گلاب ۰.۵ پیمانہ آب ۴ پیمانہ خلال بادام ۵۰ گرم کره ۵۰ گرم شکر ۲۰۰ گرم پودر نشاسته ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در این فاصله باید یکبار نشاسته را هم زد. بطوریکه جای قاشق روی مایه محو نشود. مسقطی آماده شده را در دیس ریخته و با چاقو به شکلهای دلخواه برش می دهیم. بعد شکر، کره، زعفران، خلال بادام، گلاب و پودر هل را به نشاسته اضافه کرده و همه مواد را کاملاً با هم مخلوط می کنیم و به مدت ۱۰ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا مایه کاملاً غلیظ شود. مسقطی با مایکروفر نشاسته را در آب حل کرده و به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم.

میگو کره ای با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲قاشق سوپخوری کره ۱۰۰ گرم سیر ۳حبه جعفری خرد شده ۲قاشق سوپخوری میگو ۴۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ میگو کره ای با مایکروفر میگو، جعفری، شیر، آب لیمو، کره و نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش حرارت می دهیم تا میگو آماده شود. در این مدت باید غذا را دوبار هم زد.

نان اسفنجی با مایکروفر

مواد لازم

پودر قند ۰ مقداری مربا ۰ مقداری پودر قند ۱۲۵ گرم تخم مرغ ۴ عدد آرد ۱۲۵ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ نان اسفنجی با مایکروفر پودر قند و تخم مرغ را با هم زن به مدت ۵ دقیقه می زنیم. این نان را با پودر قند تزئین کرده، با مربا سرو می کنیم. سپس آرد را به آن اضافه کرده و مجدداً هم می زنیم. ظرف مورد نظر را چرب کرده، داخل آن می

ریزیم و روی آنرا با سلفون می پوشانیم. نان را به مدت ۴۰ دقیقه و قدرت ۶۰٪ روی سه پایه فلزی کوتاه قرار می دهیم تا بپزد.

نان انجیری با مایکروفر

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی زنجبیل اقاشق چایخوری پودر قند ۱۵ گرم انجیر خشک ۱۲۵ گرم خمیر مایه اقاشق چایخوری شیر ۲۵۰ میلی لیتر
آرد گندم یا سفید ۲۲۵ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد خمیر را ورز داده و در ظرفی پهن می کنیم و ظرف را به مدت ۶۰ دقیقه و قدرت ۶۰٪ روی سه پایه فلزی کوتاه در دستگاه می گذاریم تا روی نان قهوه ای شود. این نان را می توان با کره و مربا سرو کرد. ۱۰ دقیقه صبر کرده، سپس همین عمل را ۳ الی ۴ بار تکرار می کنیم . نان انجیری با مایکروفر آرد، انجیر، خمیر مایه، پودر قند، زنجبیل، نمک و شیر گرم شده را با هم مخلوط می کنیم. سپس خمیر را در ظرفی ریخته، روی آنرا با سلفون می پوشانیم و به مدت ۱۵ ثانیه با قدرت ۱۰۰٪ گرم می کنیم.

نان سفید با مایکروفر

مواد لازم

نمک اقاشق چایخوری کره ۵۰ گرم مایه خمیر اقاشق چایخوری پودر قند اقاشق چایخوری شیر ۳۰۰ میلی لیتر آرد گندم یا سفید ۳۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد خمیر را مجدداً ورز داده و در ظرف چربی پهن می کنیم و روی آنرا شیر می مالیم. این خمیر را به مدت ۵۵ دقیقه و قدرت ۶۰٪ روی سه پایه فلزی قرار می دهیم تا بپزد. روی خمیر را می پوشانیم و آنرا به مدت ۱۵ ثانیه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم. ۱۰ دقیقه صبر کرده، سپس همین عمل را ۳ الی ۴ بار تکرار می کنیم تا خمیر دو برابر شود. نان سفید با مایکروفر آرد، کره، پودر قند، مایه خمیر و نمک را با هم مخلوط کرده، ورز می دهیم. شیر را ۲۰ ثانیه گرم کرده و به مواد قبل می افزاییم.

نان گندمی با مایکروفر

مواد لازم

نمک اقاشق چایخوری کره ۲۵ گرم پودر قند اقاشق چایخوری آب ۳۷۵ میلی لیتر مایه خمیر اقاشق چایخوری آرد سفید ۲۲۵ گرم آرد گندم ۲۲۵ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ نان گندمی با مایکروفر پودر قند، آرد، کره و مایه خمیر را با هم مخلوط کرده، آب گرم را به آن می افزاییم و ورز می دهیم. سپس خمیر را در ظرفی پهن کرده، روی آنرا با سلفون می پوشانیم و به مدت ۱۵ ثانیه با قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم. ۱۰ دقیقه صبر کرده، و مجدداً این عمل را ۳ الی ۴ بار تکرار می کنیم تا حجم خمیر دو برابر شود. خمیر را به شکل تخم مرغ در آورده و در ظرف چربی می گذاریم و مانند بالا گرم می کنیم تا پف کند. سپس آنرا برش داده و به مدت ۶۰ دقیقه و قدرت ۶۰٪ روی سه پایه فلزی کوتاه قرار می دهیم تا بپزد و قهوه ای رنگ شود.

نیمرو با مایکروفر

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی کره ۱۵ گرم تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۲ سپس تخم مرغها را به آن اضافه کرده با چنگال زرده ها را سوراخ می کنیم و کمی نمک می پاشیم. ظرف را با درپوش به مدت ۳ دقیقه و قدرت ۸۰٪ در مایکروویو می گذاریم تا تخم مرغها بسته شوند. نیمرو با مایکروفر کره را به مدت ۴۰ ثانیه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم.

نیمرو گوشت با مایکروفر

مواد لازم

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی فلفل دلمه ۱ عدد پیاز سرخ کرده ۳ قاشق سوپخوری پنیر پیتزا ۲۰۰ گرم قارچ خرد شده ۲۰۰ گرم تخم مرغ ۳ عدد گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ در آخر پنیر پیتزا را روی مواد ریخته و آنرا روی سه پایه فلزی بلند به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۶۰٪ در دستگاه قرار می دهیم و دستگاه را با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا پنیر طلایی رنگ شود. بعد از این مدت در ظرف را گذاشته و مجدداً دستگاه را به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ روشن می کنیم تا همه مواد بپزند. نیمرو گوشت با مایکروفر گوشت چرخ کرده، فلفل دلمه ای، قارچ، پیاز داغ، نمک و فلفل و ادویه را با هم مخلوط کرده و به مدت ۵ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم. سپس تخم مرغهای زده شده را به مواد اضافه می کنیم و ظرف را بدون درپوش به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم.

همبرگر با مایکروفر

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۵ قاشق سوپخوری آرد سوخاری ۲ قاشق سوپخوری شیر ۴ قاشق سوپخوری مغز نان سفید ۰۵ پیمانه پیاز

رنده شده ۱ عدد تخم مرغ ۱ عدد گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس آنها را پهن کرده و در آرد سوخاری می غلطانیم. کف ظرف را چرب کرده و همبرگرها را در آن می چینیم. همبرگر با مایکروفر گوشت، تخم مرغ، پیاز، شیر، مغز نان سفید و نمک را با هم مخلوط کرده، ورز می دهیم تا حالت چسبندگی پیدا کند. مایه را به ۴ قسمت تقسیم کرده و هر یک را به شکل گلوله در می آوریم. سطح همبرگر را روغن مالیده و آنرا به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند بدون درپوش قرار می دهیم تا سطح همبرگر برشته شود. بعد از سپری شدن نیمی از زمان باید همبرگرها را برگرداند.

کاستارد با مایکروفر

مواد لازم

شیر ۰.۵ لیتر شکر ۲ قاشق سوپخوری پودر کاستارد ۲ قاشق مربا خوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کاستارد با مایکروفر پودر کاستارد و شکر را در کمی شیر حل می کنیم. بقیه شیر را به مدت ۴ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ گرم می کنیم. شیر داغ را روی مواد ریخته و هم می زنیم. این مایه را به مدت ۲ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ حرارت می دهیم تا بجوشد. در این فاصله باید یک بار مایه را هم زد.

کباب پنیری با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آویشن ۰.۵ قاشق چایخوری پیاز رنده شده ۱ عدد آرد سوخاری ۱۲۰ گرم پوره گوجه ۲۲۰ گرم پنیر پیتزا ۲۲۰ گرم تخم مرغ ۱ عدد گوشت چرخ کرده ۶۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کباب پنیری با مایکروفر گوشت چرخ کرده، تخم مرغ، پوره گوجه فرنگی، آرد سوخاری، پنیر رنده شده، پیاز رنده شده، فلفل سبز، آویشن و نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، خوب ورز می دهیم. سپس آن را در ظرفی پهن کرده و ظرف را به مدت ۲۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا مواد بپزند. ۵ دقیقه قبل از اتمام زمان پخت در ظرف را برمی داریم.

کباب تابه ای با مایکروفر

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۳ عدد پیاز ۲ عدد گوشت چرخ کرده ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد از اتمام زمان کباب را برگردانده و سطحش را روغن می مالیم و آنرا به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم تا سطح کباب برشته شود. سپس گوشت را با قطر نازک در ظرف پهن کرده، حلقه های گوجه فرنگی را روی گوشت می چینیم و ظرف را به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۸۰٪ بدون درپوش در دستگاه می گذاریم. کباب تابه ای با مایکروفر گوشت، پیاز، نمک، فلفل و زردچوبه را با هم مخلوط کرده، ورز می دهیم. کف ظرف را چرب کرده و آنرا به مدت ۲ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می گذاریم.

کرم شکلاتی مغزدار با مایکروفر

مواد لازم

وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری گردو خرد شده ۳ قاشق سوپخوری آرد سفید ۲ قاشق سوپخوری شیر ۲۵۰ میلی لیتر کره ۱۰ گرم شکر ۱۰۰ گرم زرده تخم مرغ ۳ عدد شکلات تخته ای ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در این فاصله دوبار مایه را هم می زنیم. سپس شکلات تخته ای را به مایه اضافه کرده و مجدداً آنرا به مدت ۲ دقیقه و قدرت ۶۰٪ حرارت می دهیم تا شکلات کاملاً حل شود. زرده تخم مرغ، شکر و وانیل را با هم زن می زنیم تا حدی که سفید و کشدار شود. بعد آنرا به مایه می افزاییم و به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۴۰٪ در دستگاه می گذاریم تا کرم غلیظ شود. کرم شکلاتی مغزدار با مایکروفر آرد و شیر را در ظرف گودی با هم مخلوط کرده و به مدت ۳ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم. در این فاصله یکبار کرم را هم می زنیم. بعد از اتمام زمان ظرف را بیرون آورده و کره و گردوی خرد شده را به آن اضافه می کنیم.

کمپوت سیب با مایکروفر

مواد لازم

آب ۲ پیمانه شکر ۱۰۰ گرم سیب ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ آب و شکر را به آن اضافه کرده و به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش حرارت می دهیم تا بیزد. و کمپوت آماده شود. در این فاصله باید یکبار آنرا هم زد. کمپوت سیب با مایکروفر سیب ها را پوست گرفته، حلقه حلقه می کنیم.

کمپوت گیلاس با مایکروفر

مواد لازم

آب ۲ پیمانه شکر ۲۰۰ گرم گیللاس ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کمپوت گیللاس با مایکروفر گیللاس ها را در ظرف گودی ریخته و به مدت ۵ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم. سپس شکر و آب را به آن اضافه کرده و مجدداً ظرف را به مدت ۶ دقیقه و قدرت ۸۰٪ در دستگاه می گذاریم تا کمپوت گیللاس آماده شود. در این فاصله باید یکبار گیللاس ها را هم زد.

کوفته با مایکروفر**مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار کافی گوجه فرنگی رنده شده ۲۲۰ گرم آویشن ۵۰ قاشق چایخوری سیر ۱ حبه جعفری خرد شده ۱ قاشق سوپخوری پنیر پارامسان ۷۰ گرم تخم مرغ ۱ عدد گوشت چرخ کرده ۲۲۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ در آخر گوجه فرنگی ها را روی کوفته ها ریخته و پنیر رنده شده را روی آن می پاشیم و کوفته ها را مجدداً به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا کاملاً بپزند. سپس مواد را به شکل گلوله های سه سانتی متری در آورده و در ظرف گودی می چینیم و آنرا به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می گذاریم. کوفته با مایکروفر گوشت چرخ کرده، تخم مرغ، جعفری، سیر، پودر آویشن، ۲۰ گرم پنیر پارامسان و نمک را با هم مخلوط کرده، خوب ورز می دهیم.

کوفته گوشت با مایکروفر**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری سیر رنده شده ۱ حبه هویج رنده شده ۱ عدد پوره گوجه ۲ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۱ عدد پیاز خرد شده ۱ عدد گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ کوفته گوشت با مایکروفر هویج، سیر، پیاز و روغن را در ظرفی ریخته و به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ با درپوش حرارت می دهیم تا نرم شود. بعد از سپری شدن نیمی از زمان کوفته ها را برمی گردانیم. کوفته گوشت را می توان با سس کچاپ یا سالاد گوجه سرو کرد. تخم مرغ زده شده، پوره گوجه فرنگی، گوشت، نمک و فلفل را به مواد قبل اضافه کرده و مواد را در فنجان می ریزیم و دستگاه را به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۸۰٪ روشن می کنیم تا کوفته ها بپزند.

کوفته کاری مرغ با مایکروفر

مواد لازم

آبلیمو ۱ قاشق چایخوری کشمش ریز ۳ قاشق سوپخوری سس مایونز ۴ قاشق سوپخوری آرد سوخاری ۲ قاشق سوپخوری پودر کاری ۰.۵ قاشق چایخوری مغز نان باگت ۱۰۰ گرم تخم مرغ ۱ عدد پیاز خرد شده ۱ عدد مرغ پخته و چرخ شده ۳۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس آنها را در تخم مرغ زده شده و نان آسیاب شده می‌غلطانیم و در ظرف می‌چینیم. ظرف را به مدت ۴ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش در مایکروویو می‌گذاریم تا کوفته‌ها بپزند. کوفته کاری مرغ با مایکروفر تمامی مواد را به جز تخم مرغ و نیمی از مغز نان آسیاب شده را با هم مخلوط کرده، ورز می‌دهیم و به صورت کوفته‌های کوچک شکل می‌دهیم. این کوفته‌ها را با سس مایونز سرو می‌کنیم.

کوکو سبزی با مایکروفر**مواد لازم**

نمک ۰.۵ به مقدار کافی جوش شیرین ۱ قاشق مربا خوری روغن ۴ قاشق سوپخوری زرشک ۲ قاشق سوپخوری گردو خرد شده ۲ قاشق سوپخوری آرد ۱ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۴ عدد سبزی کوکو ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کوکو سبزی با مایکروفر سبزی، آرد، تخم مرغ، زرشک، گردو، جوش شیرین و نمک را با هم مخلوط کرده و هم می‌زنیم. کف ظرف مسطحی را با روغن چرب کرده و مایه کوکو را روی آن می‌ریزیم و ظرف را با درپوش به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می‌گذاریم. بعد از این مدت کوکو را برگردانده و آنرا روی سه پایه فلزی بلند قرار می‌دهیم و دستگاه را به مدت ۱۲ دقیقه و قدرت ۴۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روشن می‌کنیم تا سطح کوکو برشته شود.

کوکوی سیب زمینی با مایکروفر**مواد لازم**

زرد چوبه ۰.۵ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰.۵ به مقدار کافی روغن ۶۰ گرم پیاز رنده شده ۱ عدد تخم مرغ ۶ عدد سیب زمینی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از این مدت کوکو را برگردانده و آنرا روی سه پایه فلزی بلند قرار می‌دهیم و دستگاه را به مدت ۷ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روشن می‌کنیم تا سطح کوکو برشته شود. کوکوی سیب زمینی با مایکروفر سیب زمینی‌ها را شسته و با چنگال سوراخهایی در آن ایجاد می‌کنیم. سپس آنها را به مدت ۷ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در دستگاه می‌گذاریم تا بپزد. روغن را در ظرف مسطحی ریخته و مواد را روی آن می‌ریزیم و ظرف را با درپوش به مدت ۹ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو می‌گذاریم. بعد پوست آنها را گرفته و رنده می‌کنیم. سپس تخم مرغ، پیاز، نمک، فلفل و زردچوبه را به آن اضافه کرده و خوب

هم می زنیم.

کوکوی مرغ با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰، به مقدار کافی زعفران ۰.۵، قاشق چایخوری پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۴ عدد سینه مرغ ۷۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از این مدت کوکو را برگردانده و آنرا روی سه پایه فلزی بلند می گذاریم و دستگاه را به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا سطح کوکو برشته شود. این مواد را در ظرف مسطحی ریخته و ظرف را با درپوش به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۱۰۰٪ در مایکروویو قرار می دهیم. در این فاصله یکبار آنرا زیر و رو می کنیم. بعد استخوانهای مرغ را در آورده و آن را ریز ریز می کنیم. در این مرحله مرغ، تخم مرغها، پیاز رنده شده، زعفران، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و هم می زنیم. کوکوی مرغ با مایکروفر مرغ را خرد کرده، با چاقو سوراخهایی در آن ایجاد می کنیم. سپس آنرا با درپوش به مدت ۲۰ دقیقه و قدرت ۸۰٪ در مایکروویو می گذاریم.

کیک اسفنجی با مایکروفر

مواد لازم

وانیل ۰.۵، قاشق چایخوری بکینگ پودر ۱ قاشق چایخوری کره ۱۷۵ گرم پودر قند ۱۷۵ گرم آرد ۱۷۵ گرم تخم مرغ ۳ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس مواد را در ظرف از قبل چرب شده ریخته و روی آنرا با قاشق صاف می کنیم. خمیر را به مدت ۱۸ دقیقه و قدرت ۴۰٪ در فراز قبل گرم شده می گذاریم تا بپزد و روی کیک قهوه ای رنگ شود. کیک اسفنجی با مایکروفر کره و پودر قند را در ظرفی ریخته و هم می زنیم. تخم مرغ و وانیل را در ظرف دیگری زده و به کره اضافه می کنیم. آرد و بکینگ پودر الک شده را به مواد اضافه کرده و مخلوط می کنیم.

کیک بادام و شکلات با مایکروفر

مواد لازم

پاستری ۱ عدد نمک ۰.۵، قاشق چایخوری اسانس بادام ۰.۵، قاشق چایخوری آب ۴ قاشق سوپخوری آرد ۱ قاشق سوپخوری شکر ۷۵ گرم خلال بادام ۱۰۰ گرم شکلات رنده شده ۱۷۵ گرم کره ۷۵ گرم شکر ۱۰۰ گرم تخم مرغ ۳ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در آخر شکلات رنده شده روی کیک می پاشیم و آنرا به مدت ۲ دقیقه و قدرت ۴۰٪ در مایکروویو می گذاریم.

بعد مواد را درون پاستری ریخته و دستگاه را به مدت ۱۵ دقیقه و قدرت ۶۰٪ روشن می‌کنیم. کیک بادام و شکلات با مایکروفر کره را گرم کرده، سپس تخم مرغ، شکر، آرد، خلال بادام، اسانس بادام، آب و نمک را به آن اضافه کرده و با هم مخلوط می‌کنیم. خمیر را به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۶۰٪ بدون درپوش در دستگاه می‌گذاریم و هر ۲ دقیقه هم می‌زنیم.

کیک خرما و نارگیل با مایکروفر

مواد لازم

بکینگ پودر ۱۵۰ میلی لیتر پودر نارگیل ۷۵ گرم خرما ۱۰۰ گرم کره ۱۰۰ گرم پودر قند ۱۰۰ گرم آرد ۲۲۵ گرم تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ خمیر را در ظرف چربی ریخته و روی آنرا با پودر نارگیل می‌پوشانیم و به مدت ۲۵ دقیقه و قدرت ۴۰٪ حرارت می‌دهیم تا کیک بپزد. تخم مرغ‌های زده شده و شیر را با هم مخلوط کرده، سپس آنرا روی مواد خشک می‌ریزیم و به آرامی هم می‌زنیم تا یکنواخت شود. کیک خرما و نارگیل با مایکروفر پودر قند، آرد، بکینگ پودر، کره و پودر نارگیل را با هم مخلوط کرده، تکه‌های خرما را به آن می‌افزاییم.

کیک زنجبیلی با مایکروفر

مواد لازم

دارچین ۱۷۵ گرم شیره سیاه ۵۰ گرم شیر ۱۵۰ میلی لیتر پودر قند ۵۰ گرم آرد ۲۲۵ گرم تخم مرغ ۲ عدد شربت قند ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ تخم مرغ‌های زده شده، آرد، جوش شیرین، دارچین و زنجبیل را به مواد قبل می‌افزاییم و خوب هم می‌زنیم تا خمیر یکنواخت شود. کیک زنجبیلی با مایکروفر کره، پودر قند، شیره، شربت را با هم مخلوط کرده، به مدت ۲ دقیقه حرارت می‌دهیم تا پودر قند حل شود. سپس شیر را اضافه کرده و هم می‌زنیم. خمیر را در ظرف از قبل چرب شده ریخته و روی آن را با بادام می‌پوشانیم و به مدت ۲۰ دقیقه با قدرت ۴۰٪ در فر از قبل گرم شده می‌گذاریم تا کیک بپزد.

کیک گردوئی با مایکروفر

مواد لازم

وانیل ۱۲۵ گرم شکر ۲۰۰ گرم آرد سفید ۱۲۵ گرم تخم مرغ ۵ عدد پودر قند ۲۰۰ گرم کره ۱۲۵ گرم گردو خرد شده ۱۲۵ گرم شکر ۲۰۰ گرم آرد سفید ۱۲۵ گرم تخم مرغ ۵ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شیر را به مدت ۳۰ ثانیه و قدرت ۱۰۰٪ گرم کرده و به همراه وانیل به مواد قبل می افزاییم. بعد از اتمام زمان دستگاه را بلافاصله به مدت ۸ دقیقه و قدرت ۶۰٪ با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا سطح کیک طلایی شود. سفیده را جداگانه به حدی می زنییم که پف کرده و از ظرف جدا نشود. سپس آنرا نیز به مواد قبل می افزاییم. کیک گردویی با مایکروفر کره را کمی می زنییم تا نرم شود. زرده تخم مرغ، شکر و بکینگ پودر را به کره اضافه کرده و می زنییم تا کاملاً سفت و سفید شود. در آخر آرد و گردو را به مایه اضافه می کنیم و مایه را در ظرف از قبل چرب شده می ریزییم. ظرف را به مدت ۵ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ بدون درپوش روی سه پایه فلزی کوتاه قرار می دهیم.

کیک میوه ای با مایکروفر

مواد لازم

بکینگ پودر ۲ قاشق چایخوری مارمالاد لیمو ۳ قاشق سوپخوری شیر ۱۰۰ میلی لیتر بادام پوست گرفته ۳۰ گرم کشمش ۱۰۰ گرم برگه زرد آلو ۵۰ گرم کره ۱۰۰ گرم شکر ۱۰۰ گرم آرد ۲۲۵ گرم تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کیک میوه ای با مایکروفر کره و شکر را با هم مخلوط کرده، سپس آرد، بکینگ پودر، کشمش و برگه های زرد آلو را به آن می افزاییم و هم می زنییم تا مایه یکنواخت شود. تخم مرغها را با هم زن می زنییم. خمیر را در ظرف از قبل چرب شده ریخته و روی آنرا با بادام تزئین می کنیم. این خمیر را به مدت ۴۰ دقیقه و قدرت ۴۰٪ و ۱۸۰ درجه سانتیگراد حرارت می دهیم تا بپزد. سپس شیر و مارمالاد لیمو را به آن اضافه کرده و این مواد را با مواد بالا مخلوط می کنیم.

کیک کاکائویی با مایکروفر

مواد لازم

شیر ۵۰ پیمانه وانیل ۰.۵ قاشق مربا خوری بکینگ پودر ۲ قاشق مربا خوری پودر کاکائو ۲ قاشق سوپخوری روغن مایع ۱۰۰ گرم شکر ۱۵۰ گرم آرد ۱۲۵ گرم تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در آخر شیر، روغن و کاکائو را به خمیر اضافه کرده و خمیر را در ظرف از قبل چرب شده می ریزییم و به مدت ۱۰ دقیقه با قدرت ۸۰٪ بدون درپوش حرارت می دهیم تا کیک بپزد. کیک کاکائویی با مایکروفر تخم مرغ و وانیل را با هم زن به حدی می زنییم که سفید رنگ شود. سپس شکر را اضافه کرده و بعد آرد و بکینگ پودر الک شده را می افزاییم و آهسته هم می زنییم.

کیک کره ای با مایکروفر

مواد لازم

نمک اقاشق چایخوری وانیل اقاشق چایخوری بکینگ پودر اقاشق چایخوری شیر ۲۰۰ میلی لیتر شکر ۱۷۵ گرم کره ۵۰ گرم
آرد ۱۰۰ گرم تخم مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ آرد و بکینگ پودر الک شده را کم کم به مواد قبل اضافه می کنیم و هم می زنیم تا خمیر یکنواخت شود. خمیر را در ظرف از قبل چرب شده ریخته و به مدت ۱۵ دقیقه با قدرت ۴۰٪ حرارت می دهیم تا کیک بپزد. کیک کره ای با مایکروفر شکر، کره، تخم مرغ را با هم مخلوط کرده، سپس شیر و وانیل را به آن می افزاییم و هم می زنیم.

کیک کشمش با مایکروفر

مواد لازم

وانیل اقاشق چایخوری بکینگ پودر ۲ اقاشق مربا خوری کشمش ۳ اقاشق سوپخوری شیر ۵۰ پیمانه روغن ۱۵۰ گرم شکر ۱۵۰ گرم آرد سفید ۲۵۰ گرم تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کیک کشمش با مایکروفر دستگاه را با کلید کانوکشن با حرارت ۲۵۰ درجه سانتیگراد گرم می کنیم. شکر، روغن، وانیل و بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده و با همزن می زنیم تا شکر حل شود. در این مرحله شیر، آرد و کشمش را به مواد قبل اضافه کرده و خمیر را در ظرف از قبل چرب شده می ریزیم. ظرف را به مدت ۱۰ دقیقه و قدرت ۶۰٪ و ۲۵۰ درجه سانتیگراد در مایکروویو می گذاریم تا کیک بپزد. تخم مرغها را یکی یکی در مایه می شکنیم و هم می زنیم تا مایه به شکل کرم لطیفی در آید.

غذاهای پرنده ها

اردک سوخاری

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آرد گندم ۴ اقاشق سوپخوری آرد سوخاری ۸ اقاشق سوپخوری جعفری ۴ اقاشق سوپخوری سرکه ۱ پیمانه کره ۵۰ گرم پیاز ۳ عدد اردک ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد با سرکه یا آب لیمو، آرد گندم، نمک و فلفل و آب آنرا می پزیم. اردک سوخاری شکم اردک را خالی کرده و با مخلوط جعفری، آرد سوخاری، پیاز رنده شده، کره، نمک و فلفل پر می کنیم و سپس شکمش را می دوزیم و در روغن سرخ می کنیم.

بوقلمون سرخ شده

مواد لازم

لفل سیاه ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی جعفری ۲ قاشق سوپخوری سیر ۲ حبه گوجه فرنگی ۲ عدد پیاز ۲ عدد بوقلمون ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ این غذا را می توان با حلقه های گوجه فرنگی تزئین کرد. پیاز دیگر را خلال کرده و با جعفری، دل، جگر و قلوه بوقلمون تفت می دهیم و به همراه سیر رنده شده، نمک و فلفل سیاه داخل شکم بوقلمون می ریزیم و شکمش را می دوزیم و در روغن آنرا سرخ می کنیم. بوقلمون سرخ شده شکم بوقلمون را خالی کرده و با مقدار کمی آب و یک عدد پیاز آنرا آب پز می کنیم.

بوقلمون و کرفس**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پیاز ۱ عدد سس گوجه ۳ قاشق سوپخوری روغن ۵۰ گرم پیازچه ۲۰۰ گرم ساقه کرفس ۵۰۰ گرم گوشت سینه بوقلمون ۷۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بوقلمون و کرفس پیازچه و کرفس را با کمی آب می پزیم. گوشت بوقلمون را با پیاز چرخ کرده، سپس در روغن تفت می دهیم. پس از اینکه گوشت طلایی شد کرفس، پیازچه، سس گوجه فرنگی، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده و با همان آب کرفس و پیازچه می گذاریم بپزد. وقتیکه غذا به روغن افتاد، آنرا سرو می کنیم.

غاز سرخ شده**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری نان سوخاری ۵ پیمانه روغن ۲۵۰ گرم جعفری ۱۰۰ گرم پیاز ۳ عدد غاز بزرگ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ بعد از پخت، آنرا در روغن سرخ می کنیم و روی آن آبلیمو می ریزیم و سپس سرو می کنیم. بعد غاز را با ۲ پیمانه آب به مدت ۲ ساعت روی حرارت ملایم می پزیم. غاز سرخ شده پیاز خرد شده، نان سوخاری چرخ شده، جعفری، نمک و فلفل را با هم خوب مخلوط می کنیم. شکم غاز را خالی کرده و با این مواد پر می کنیم و می دوزیم.

قرقاول سرخ شده**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سس گوجه ۲ قاشق سوپخوری روغن ۲۰۰ گرم خامه ۱۵۰ گرم آب گوشت ۱ پیمانه قرقاول ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ آبش که تمام شد قرقاول را در دیس کشیده با خامه یا سس گوجه فرنگی تزئین می کنیم. قرقاول سرخ شده ابتدا قرقاول را در روغن سرخ می کنیم. سپس با آب گوشت، نمک و فلفل آنرا می پزیم.

مرغابی سرخ شده

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی کره ۵۰ گرم سس مایونز ۱۰۰ گرم پیاز ۲ عدد مرغابی ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ تکه های مرغابی را با پیاز داغ، نمک و فلفل و آب می پزیم. سپس آنرا در دیس کشیده و با سس مایونز تزئین کرده و سرو می کنیم. مرغابی سرخ شده مرغابی را تکه تکه کرده و در کره سرخ می کنیم. پیاز را نیز خلال کرده و در کره تفت می دهیم.

کبوتر سرخ شده

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری جعفری ۲ قاشق سوپخوری روغن ۳۰۰ گرم مغز بادام کوبیده ۱۰۰ گرم کشمش ۱۰۰ گرم پیاز ۲ عدد کبوتر ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کبوتر سرخ شده کبوترها را با آب، نمک و فلفل نیم پز می کنیم. دل، جگر و سنگدانهای کبوترها را خرد کرده و به همراه پیاز، مغز بادام و کشمش، نمک و فلفل و آبلیمو در روغن کمی تفت می دهیم. کبوترهای نیم پز شده را در روغن سرخ کرده و در دیس می کشیم و مواد بالا را دور آن می ریزیم و با جعفری آنرا تزئین می کنیم.

غذاهای دریایی

راگوی ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری سرکه ۱ پیمانه جعفری ۵۰ گرم گوجه فرنگی ۳ عدد فلفل دلمه ۱ عدد پیاز ۱ عدد قارچ ۵۰ گرم فیله ماهی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس ماهی را به مدت ۲۰ دقیقه در فر می گذاریم تا برشته شود. این غذا را با جعفری و فلفل دلمه ای تزئین می کنیم. راگوی ماهی پیاز و قارچ را در روغن سرخ کرده و آنرا به تکه های ریز شده ماهی اضافه می کنیم. گوجه فرنگی، سرکه، نمک و فلفل را نیز با هم مخلوط کرده و روی ماهی می ریزیم.

ماهی آب پز**مواد لازم**

ادویه ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی پیاز ۱ عدد سبزی معطر ۵۰ گرم ماهی ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ماهی آب پز ماهی را با آب، نمک، ادویه، پیاز و سبزیهای معطر روی حرارت ملایم می پزیم. سپس آنرا سرو می کنیم.

ماهی آزاد و لیمو**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۲ قاشق چایخوری لیمو ۱ عدد پیاز ۱ عدد کره ۱۰۰ گرم جعفری ۱۰۰ گرم ماهی آزاد ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ماهی را به مدت ۱۰ دقیقه در قسمت گریل فر قرار می دهیم تا برشته شود. سپس مواد دیگر را روی آن می ریزیم و آنرا سرو می کنیم. کره آب شده را با آبلیمو، رنده پوست لیمو، جعفری و نمک و فلفل مخلوط می کنیم. ماهی آزاد و لیمو ماهی را تمیز کرده، پیاز رنده شده، روی آن می ریزیم.

ماهی اسفناج**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی لیمو ۳ عدد کره ۱۰۰ گرم پنیر ۵۰ گرم خردل ۲ قاشق چایخوری آرد ۲ قاشق سوپخوری خامه ۳ قاشق سوپخوری شیر ۱ پیمانه اسفناج ۵۰۰ گرم ماهی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ ماهی اسفناج ماهی را با کمی آب و نمک و فلفل به مدت ۲۰ دقیقه می پزیم. اسفناج را نیز با کمی آب و کره می پزیم. وقتی آب اسفناج تمام شد، آرد را با شیر، نمک و فلفل مخلوط کرده و روی اسفناج می ریزیم. پس از ۱۰ دقیقه خردل را نیز اضافه کرده و از روی حرارت برمی داریم. مخلوط اسفناج را در دیس پهن کرده و ماهی را روی آن می چینیم. خامه را روی ماهی

ریخته و پنیر رنده شده را روی آن می‌پاشیم و به همراه لیمو این غذا را سرو می‌کنیم.

ماهی توپر

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری آرد ۲ قاشق سوپخوری رب انار ۸ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۲ عدد پیاز ۳ عدد روغن ۳۰۰ گرم آلو ۱۰۰ گرم کشمش ۱۰۰ گرم گردو خرد شده ۳۰۰ گرم گشنیز ۷۵ گرم جعفری ۷۵ گرم ماهی سفید ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ گردو را به همراه رب انار و کمی آب روی حرارت می‌گذاریم تا به روغن بیافتد. زمانیکه آب آن تبخیر شده، مخلوط قبلی را به آن اضافه کرده و هم می‌زنیم. شکم ماهی را خالی کرده و پس از شستن این مواد را در شکم ماهی می‌ریزیم و بعد شکاف را می‌دوزیم. ماهی توپر پیاز را خلال کرده و در روغن تفت می‌دهیم. سپس گشنیز، جعفری، کشمش، آلو، نمک و فلفل را به پیاز اضافه کرده و کمی تفت می‌دهیم. آرد، نمک و زردچوبه را در سینی پهن کرده و ماهی را در آن می‌غلطانیم و بعد در روغن سرخ می‌کنیم و با حلقه‌های گوجه فرنگی و جعفری آنرا تزئین می‌کنیم.

ماهی دودی سرخ شده

مواد لازم

روغن ۶ قاشق سوپخوری آرد سوخاری ۴ قاشق سوپخوری ماهی دودی ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس ماهی را خشک کرده، در آرد سوخاری می‌غلطانیم و در روغن داغ سرخ می‌کنیم. ماهی دودی سرخ شده ماهی را پس از شستن در آب سرد می‌گذاریم و آب آنرا چند بار عوض می‌کنیم تا شوری آن کم شود.

ماهی ساده

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۱ قاشق سوپخوری کره ۱۰۰ گرم جعفری ۱۰۰ گرم ماهی ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ماهی ساده ماهی را تکه تکه کرده و نمک و فلفل زده و به هر دو طرف آن کره می‌مالیم و به مدت ۱۰ دقیقه در فر می‌گذاریم تا برشته شود. پس از پخته شدن ماهی جعفری و آبلیمو را با هم مخلوط کرده و روی آن می‌ریزیم و آنرا سرو می‌کنیم.

ماهی سوخاری

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی خردل اقاشق سوپخوری کره ۱۰۰ گرم جعفری ۱۰۰ گرم آرد ۵۰ گرم گوجه فرنگی ۲ عدد زرده تخم مرغ ۲ عدد ماهی ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ماهی سوخاری را می توان با حلقه های گوجه فرنگی و جعفری تزئین کرد. سپس زرده تخم مرغ را به ماهی مالیده و دوباره در آرد می غلتانیم و روی ماهی نمک و فلفل می پاشیم و به مدت ۱۰ دقیقه در فر قرار می دهیم تا برشته شود. ماهی سوخاری ماهی را شسته و هر دو طرف آنرا با کره چرب می کنیم و در آرد می غلتانیم.

غذاهای گوشتی

استیک خردل

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سس ۰ مقداری کره ۷۵ گرم خردل اقاشق سوپخوری پودر سیر اقاشق سوپخوری خامه اقاشق سوپخوری راسته گوساله ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ استیک خردل گوشت را خرد کرده، با ساطور خوب می کوئیم. سپس پودر سیر و خردل را روی گوشت ریخته و به مدت ۲ ساعت در یخچال می گذاریم. بعد گوشت را در دیس کشیده و سس دلخواه را روی آن می ریزیم و آنرا سرو می کنیم. بعد از این مدت گوشت را با کره سرخ می کنیم. گوشت سرخ شده را به همراه خامه، آب، نمک و فلفل روی حرارت می گذاریم تا پخته شود.

بیف استرگانف

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی جعفری ۱ پیما نه پياز ۳ عدد کره ۱۵۰ گرم روغن مایع ۲۰۰ گرم خامه ۲۵۰ گرم سیب زمینی ۵۰۰ گرم گوشت مغز ران ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس با ۲ پیما نه آب، نمک و فلفل روی حرارت ملایم می پزیم. زمانیکه آب گوشت کاملاً گرفته شد، آنرا از روی حرارت برداشته و در ظرف مورد نظر کشیده و روی آنرا با سیب زمینی سرخ شده و جعفری می پوشانیم و روی تمام این مواد

خامه می ریزیم و آنرا سرو می کنیم. بیف استرگانف گوشت را به صورت خلال خرد کرده و با پیاز خرد شده کمی تفت می دهیم.

بیفتک

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی جوش شیرین ۱قاشق چایخوری روغن ۴قاشق سوپخوری آرد ۲قاشق سوپخوری پیاز ۲عدد تخم مرغ ۲عدد گوشت فیله ۱کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس گوشت را در تخم مرغهای زده شده می غلتانیم و بعد آرد و جوش شیرین را روی آن می پاشیم. در آخر روغن را در ماهیتابه ریخته و پس از داغ شدن گوشت را در آن سرخ می کنیم. بیفتک گوشت را ساطوری کرده و بعد پیاز رنده شده، نمک و فلفل روی آن می ریزیم و به مدت ۲ ساعت می گذاریم به همین صورت بماند.

بیفتک سورپریز

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پودر سیر ۱قاشق سوپخوری روغن مایع ۱قاشق سوپخوری پیاز ۱عدد کره ۱۲۰گرم قارچ ۳۰۰گرم پنیر پیتزا ۲۰۰گرم جعفری ۵۰گرم فیله گوساله ۷۰۰گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سینی فر را چرب کرده، گوشت را روی آن می چینیم و بعد پنیر پیتزای حلقه حلقه شده را روی گوشت می چینیم و مخلوط قارچ و پیاز را روی پنیر پیتزا می ریزیم و به مدت ۴۰ دقیقه با حرارت ۲۰۰ درجه سانتیگراد در فر قرار می دهیم. بعد از این مدت بیفتک آماده است و می توان آنرا سرو کرد. بعد جعفری خرد شده، نمک و فلفل را به آن می افزاییم و ظرف را از روی حرارت برمی داریم. بیفتک سورپریز گوشت را تکه تکه کرده و با ساطور می زنیم. پیاز را در نصف کره سرخ کرده، سپس قارچ و سیر را اضافه کرده و تفت می دهیم.

پیراشکی قارچ

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی خمیر ۰ به مقدار کافی رب گوجه فرنگی ۲قاشق سوپخوری شیر ۲قاشق سوپخوری کره ۷۵گرم پیاز ۲عدد زرده تخم مرغ ۱عدد قارچ ۱۵۰گرم گوشت چرخ کرده ۱۵۰گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پیراشکی قارچ پیاز خرد شده را در کره تفت داده، سپس گوشت و بعد قارچ خرد شده را به آن اضافه کرده و

سرخ می کنیم. بعد رب گوجه فرنگی، نمک و فلفل روی مواد ریخته و مواد را از روی حرارت برمی داریم. خمیر را به ضخامت نیم سانتی متر باز کرده و به شکل دلخواه برش می دهیم. مخلوط گوشت و قارچ را روی هر تکه ریخته و لبه های خمیر را روی هم قرار می دهیم و با کمی فشار آنها را به هم می چسبانیم. زرده تخم مرغ و شیر را با هم مخلوط کرده و روی پیراشکی می مالیم. سپس پیراشکی ها را در روغن زیاد سرخ می کنیم.

پیراشکی گوشت

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی خمیر ۰ به مقدار کافی آب پیمانه کره ۵۰ گرم شکر ۲ قاشق چایخوری خامه ۲ قاشق سوپخوری شیر ۲ قاشق سوپخوری آرد گندم ۱ قاشق سوپخوری زرده تخم مرغ ۱ عدد پیاز ۱ عدد جعفری ۵۰ گرم قارچ ۱۰۰ گرم گوشت چرخ کرده ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات: ۳ بعد سینی را در فر می گذاریم تا سطح پیراشکی ها طلایی شود. بعد آنرا سرو می کنیم. پیراشکی گوشت ابتدا پیاز و بعد گوشت و آرد و قارچ را در کره تفت می دهیم. سپس جعفری، شکر، خامه، آب، نمک و فلفل را اضافه کرده و می گذاریم تا خوب پخته شوند. سینی فر را چرب کرده، خمیر را روی آن به ضخامت نیم سانتی متر باز می کنیم و به شکلهای دلخواه برش می زنیم. سپس روی هر قطعه از خمیر کمی از مواد پیراشکی ریخته و لبه های خمیر را به هم می چسبانیم و روی پیراشکی ها مخلوط شیر و زرده تخم مرغ می مالیم.

راگوی گوساله

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آرد ۱ قاشق سوپخوری سرکه ۳ قاشق سوپخوری شکر ۱ قاشق چایخوری روغن ۱۵۰ گرم قارچ ۲۰۰ گرم دنبه ۵۰ گرم پیاز ترشی ۵ عدد گوشت گوساله ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات: ۳ سپس آنرا به همراه قارچ، پیاز ترشی، دنبه و شکر سرخ می کنیم. سپس آرد و سرکه را اضافه می کنیم می گذاریم گوشت به همراه سرکه و کمی آب بپزد. راگوی گوساله گوشت را ریز خرد کرده و با کمی آب و کره می پزیم. بعد از تمام شدن آب غذا، می توان آنرا سرو کرد.

رولت گوشت

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی بکینگ پودر ۱ قاشق مربا خوری تخم مرغ ۴ عدد شیر ۱ پیمانه روغن ۱۵۰ گرم آرد ۱۵۰ گرم گوشت چرخ کرده ۶۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ رولت ها را به مدت ۲۰ دقیقه و با حرارت ۳۵۰ درجه سانتی گراد در فر می گذاریم تا سطحشان برشته شود. رولت گوشت آرد، بکینگ پودر، روغن، نمک و فلفل و ادویه را با هم مخلوط کرده، مالش می دهیم سپس شیر را کم کم اضافه می کنیم تا زمانیکه خمیر شل نشود. بعد خمیر را با وردنه باز کرده، با چاقو آنرا به شکل مستطیل های متوسط برش می دهیم. گوشت چرخ شده و تخم مرغ را با هم مخلوط کرده و می زنیم و از این مواد مقداری روی هر مستطیل قرار داده و می پیچیم.

ژینگو**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری سیر ۱۰ حبه گوجه فرنگی ۲ عدد خامه ۵۰ گرم گوشت ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس آب، نمک و فلفل به گوشت اضافه کرده و می گذاریم که بپزد. بعد از پخته شدن گوشت خامه را به آن اضافه کرده و پس از چند دقیقه گوشت را به شکل های دلخواه برش داده و به همراه گوجه فرنگی سرو می کنیم. ژینگو با چاقو سوراخهایی در گوشت بوحود آورده و سیرها را در گوشت فرو می کنیم. بعد گوشت را در روغن سرخ می کنیم.

سوخاری میگو**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری آرد ۳ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۱ عدد جعفری ۵۰ گرم میگو ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سوخاری میگو میگو را با نمک و فلفل روی حرارت ملایم آب پز می کنیم. سپس میگوها را آبکش کرده، در آرد می غلتانیم و در روغن داغ سرخ می کنیم و به همراه جعفری و گوجه فرنگی آنرا سرو می کنیم.

شنیسل گوشت گوساله**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۲ عدد تخم مرغ ۵ عدد آرد نان سوخاری ۵۰۰ گرم جعفری ۱۰۰ گرم فیله گوساله ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس آنرا در آرد غلتانده و بعد تخم مرغ زده شده و نمک و فلفل روی آن می مالیم و مجدداً در آرد می غلتانیم. شنیسل گوشت گوساله ابتدا گوشت را با استیک کوب می کوبیم تا پهن شود. بعد تکه های گوشت را در روغن داغ سرخ می

کنیم. با گوجه فرنگی و جعفری می توان این شنیسل را تزئین کرد.

گراتینه مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن مایع ۲ قاشق سوپخوری خامه ۱۵۰ گرم پنیر پیتزا ۲۰۰ گرم سینه مرغ ۳ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ گراتینه مرغ استخوانهای سینه مرغ را در آورده و به آن نمک و فلفل می زنیم و آنرا در روغن داغ سرخ می کنیم. سپس در سینی فر تکه های مرغ را چیده و پنیر ورق ورق شده را روی آن می گذاریم. خامه را نیز روی پنیر می ریزیم. سپس ظرف را به مدت ۲۵ دقیقه و با حرارت ۲۲۰ درجه سانتیگراد در فر می گذاریم تا پنیر آن آب شود.

مرغ سرخ شده

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ مرغ سرخ شده پیاز و تکه های مرغ را در روغن سرخ کرده، سپس به همراه کمی آب، نمک و فلفل می گذاریم تا مرغ بپزد. بعد از پخته شدن، مرغ را سرو می کنیم.

مرغ کباب دیگی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری سس گوجه ۲ قاشق سوپخوری سیب زمینی ۳ عدد پیاز ۲ عدد مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ مرغ کبابی دیگی روغن را داغ کرده، مرغ قطعه قطعه شده را در آن می چینیم. سپس سیب زمینی حلقه حلقه شده و پیاز خرد شده و نمک و فلفل و کمی آب به مرغ اضافه کرده و می گذاریم تا مرغ کاملاً بپزد. وقتی مرغ پخت، آنرا به همراه سس گوجه فرنگی سرو می کنیم.

نوزاد گوساله

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری پوره شاه بلوط ۲ قاشق چایخوری گوجه فرنگی ۳ عدد سیب زمینی ۳ عدد

ترخان ۱۰۰ گرم گوشت گوساله ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پوره شاه بلوط را در کف دیس ریخته و گوشت را روی آن می‌چینیم. سپس گوجه فرنگی و سیب زمینی را روی گوشت ریخته و با ساقه های ترخان آنرا تزئین می‌کنیم. بعد آنرا به همراه گوجه فرنگی و سیب زمینی، نمک و فلفل در روغن سرخ می‌کنیم. نوزاد گوساله گوشت را به قسمتهای کوچک تقسیم کرده و می‌کوبیم.

غذاهای محلی

دو پیازه سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل زرد چوبه ۰ به مقدار کافی رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری روغن ۱۰۰ گرم سیب زمینی ۱ کیلو تخم مرغ ۶ عدد پیاز ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس رب گوجه فرنگی، پیاز داغ، نمک و فلفل را به سیب زمینی افزوده و خوب مخلوط می‌کنیم. در آخر تخم مرغها را ریخته و هم می‌زنیم تا تخم مرغها خودشان را بگیرند. دو پیازه سیب زمینی پیازها را خرد کرده و سرخ می‌کنیم و روی آن زردچوبه می‌ریزیم. سیب زمینی ها را آب پز کرده و رنده می‌کنیم و در روغن تفت می‌دهیم. وقتی تخم مرغها سفت شد، دو پیازه آماده است.

شکم پاره

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲۵۰ گرم رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری زرشک ۰.۵ پیمانہ جعفری ۱ پیمانہ گردو خرد شده ۱ پیمانہ سیر ۴ حبه پیازچه ۱۰ عدد پیاز ۳ عدد بادمجان ۱ کیلو گوشت چرخ کرده ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ شکم پاره بادمجانها را پوست گرفته و آنها را از طول برش می‌دهیم که طرف دیگر آن قطع نشود. بعد آنرا سرخ می‌کنیم. جعفری، گوشت، مغز گردو، زرشک، سیر، نمک و فلفل را در روغن تفت داده و داخل بادمجانها را با این مواد پر می‌کنیم و آنها را در یک ظرف تفلون می‌چینیم. رب گوجه را با کمی آب مخلوط کرده و روی بادمجانها می‌ریزیم و آنرا به مدت ۳۰ دقیقه در فر می‌گذاریم. در هنگام سرو این غذا آن را با پیازچه، جعفری و حلقه های گوجه فرنگی تزئین می‌کنیم.

غذای ترکی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۱قاشق چایخوری آبلیمو ۳قاشق سوپخوری روغن ۱۵۰ گرم پیاز ۲عدد سیراب و شیردان گوسفند ۱ دست

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد آنرا چرخ کرده و با زعفران حل شده، یک عدد پیاز رنده شده و آبلیمو مخلوط کرده و در روغن داغ تفت می دهیم. سپس آنرا سرو می کنیم. غذای ترکی سیراب و شیردان گوسفند را شسته و خرد می کنیم و با یک عدد پیاز، نمک و فلفل و آب می پزیم.

غذای چینی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی شیر ۱.۵ پیمانه تخم مرغ آب پز ۸ عدد کره ۲۰۰ گرم برنج ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ این مواد را در کره داغ ریخته و می گذاریم روی حرارت ملایم بجوشد. بعد از ۳۰ دقیقه غذا حاضر است و می توان آنرا سرو کرد. غذای چینی تخم مرغها را آب پز کرده، رنده می کنیم. بعد با برنج آبکش شده مخلوط کرده و چرخ می کنیم. سپس شیر و نمک و فلفل به مواد افزوده و هم می زنیم.

غذای ژاپنی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی گرد موسیر ۲قاشق سوپخوری پیاز ۲عدد کرفس ۱ساقه ماست ۲۰۰ گرم قارچ ۱۰۰ گرم ورمیشل ۱۰۰ گرم دنبه ۱۰۰ گرم گوشت ۴۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ غذای ژاپنی دنبه را در قابلمه آب کرده، پیاز و گوشت خرد شده را در آن تفت می دهیم. کرفس، قارچ، ماست، ورمیشل، گرد موسیر، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و به گوشت اضافه می کنیم. سپس کمی آب روی مواد ریخته و به مدت ۱ ساعت روی حرارت ملایم می پزیم.

غذای لبنانی (کوبه)**مواد لازم**

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی ماست ۱ پیمانه بلغور ۲ پیمانه جعفری ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد گوشت ۷۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ غذای لبنانی (کوبه) گوشت را چرخ کرده و با بلغور خیس خورده، نمک و فلفل و ادویه مخلوط می کنیم و خوب ورز می دهیم. سپس گوشت را بصورت گلوله های کوچک در آورده و داخل آب و نمک که روی حرارت ملایم قرار دارد می اندازیم تا بپزد. در هنگام سرو این غذا ماست و جعفری خرد شده روی آن می ریزیم.

غذای هندی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زنجبیل اقاشق مربا خوری روغن ۲۰۰ گرم سیر ۴ حبه میخک ۲ عدد پیاز ۳ عدد ماست ۴۰۰ گرم جوجه ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس جوجه را اضافه کرده و آنرا هم تفت می دهیم. بعد به همراه ۲ پیمانه آب می گذاریم بپزد. در آخر جوجه ها را در دیس کشیده و روی آن ماست می ریزیم و سرو می کنیم. غذای هندی جوجه را قطعه قطعه کرده و در مخلوط ماست و سیر رنده شده به مدت ۲ ساعت می خوابانیم. پیازها را خلال کرده با زنجبیل، میخک، نمک و فلفل در روغن تفت می دهیم.

میرزا قاسمی**مواد لازم**

نمک و فلفل زرد چوبه ۰ به مقدار کافی روغن ۱۰ اقاشق سوپخوری سیر ۲ بوته تخم مرغ ۵ عدد گوجه فرنگی ۵ عدد بادمجان ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس تخم مرغها را وسط مواد شکسته، نمک و فلفل زده و تمامی مواد را با هم مخلوط می کنیم. بعد از ۵ دقیقه میرزا قاسمی آماده است و می توان آنرا سرو کرد. بعد بادمجان ، گوجه فرنگی ریز شده و زردچوبه را به سیر اضافه کرده و کمی تفت می دهیم. میرزا قاسمی بادمجانها را شسته و روی گاز کبابی می کنیم. بعد پوستشان را گرفته و له می کنیم. سیر را رنده کرده و در روغن تفت می دهیم.

کشک و بادمجان**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ اقاشق سوپخوری نعناع خشک اقاشق سوپخوری کشک ۱ پیمانه پیاز ۲ عدد بادمجان ۱۰ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کشک و بادمجان بادمجانها را حلقه حلقه کرده، در روغن سرخ می کنیم. پیازها را ریز خرد کرده و در روغن تفت می دهیم. نعناع را نیز در روغن تفت می دهیم. سپس بادمجانهای سرخ شده را کوبیده و با پیاز و نعناع داغ و نمک و فلفل مخلوط می کنیم. در صورت تمایل از کشک در این غذا می توان استفاده کرد.

یتیمچه بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل زرد چوبه ۰ به مقدار کافی روغن ۵ قاشق سوپخوری سرکه ۲ قاشق سوپخوری نعناع ۱ قاشق سوپخوری پیاز ۳ عدد بادمجان ۱۰ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ وقتی آب غذا تمام شد یتیمچه حاضر است و با مخلوط نعناع، پیاز و سرکه آنرا سرو می کنیم. یتیمچه بادمجان ۲ عدد پیاز را خرد کرده و در روغن سرخ می کنیم. بادمجانها را پوست گرفته، حلقه حلقه می کنیم و به همراه آب، نمک، فلفل و زردچوبه به پیاز اضافه می کنیم و تا پخته شدن آن صبر می کنیم.

مارمالاداها

مارمالاد آلبالو

مواد لازم

آب پیمانه شکر ۰.۵ کیلو آلبالو ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مارمالاد آلبالو هسته آلبالو را در آورده، آنرا روی حرارت می گذاریم تا پخته شود. سپس آن را در مخلوط کن می ریزیم تا کاملاً له شود. در این مرحله شکر و آب را به آن اضافه کرده، می گذاریم تا غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن مارمالاد آماده است و می توان از آن استفاده کرد.

مارمالاد انگور

مواد لازم

آب ۲ پیمانه شکر ۰.۵ کیلو شکر ۰ کیلو انگور ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس آنرا مجدداً در ظرف محتوی شکر می ریزیم و می گذاریم غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن مارمالاد آماده است و باید آنرا در جای خنک گذاشت. مارمالاد انگور انگور، شکر و آب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد انگور را از

صافی رد کرده یا در مخلوط کن می ریزیم تا کاملاً له شود.

مارمالاد به

مواد لازم

آب ۲ پیمانه شکر ۰.۵ کیلو به ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مارمالاد به به را پوست گرفته، آنرا خرد می کنیم و با کمی آب روی حرارت می گذاریم تا پخته شود. سپس آنرا در مخلوط کن له کرده و به همراه شکر مجدداً روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن مارمالاد به آماده است.

مارمالاد پرتقال

مواد لازم

آب ۲ پیمانه شکر ۰.۵ کیلو پرتقال ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در این مرحله تمامی مواد را در مخلوط کن ریخته، له می کنیم و مجدداً روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن مارمالاد پرتقال پرتقال را از دو پوست در آورده، هسته هایش را جدا می کنیم. سپس آنرا خرد کرده به همراه آب و شکر روی حرارت می گذاریم تا پخته شود.

مارمالاد تمشک

مواد لازم

آب ۲ پیمانه شکر ۰.۵ کیلو تمشک ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مارمالاد تمشک تمشک را به همراه آب و شکر می جوشانیم. سپس آنرا به وسیله مخلوط کن له کرده، مجدداً روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن می توان از مارمالاد تمشک استفاده کرد.

مارمالاد توت فرنگی

مواد لازم

آب ۲ پیمانه شکر ۰.۵ کیلو توت فرنگی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مارمالاد توت فرنگی توت فرنگی، شکر و آب را با هم مخلوط کرده، روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. سپس توت فرنگی ها را در مخلوط کن ریخته، کاملاً له می کنیم. در این مرحله تمامی مواد را مجدداً روی حرارت می گذاریم تا کاملاً غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن، می توان از مارمالاد توت فرنگی استفاده کرد.

مارمالاد زرد آلو**مواد لازم**

آب ۲ پیمانه شکر ۰.۵ کیلو زرد آلو ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مارمالاد زرد آلو هسته زرد آلوها را در آورده، سپس آنرا به همراه شکر و آب روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد از مدت کوتاهی زرد آلوها را در آورده و در مخلوط کن می ریزیم تا کاملاً له شود. در این مرحله مارمالاد را مجدداً روی حرارت می گذاریم تا پخته و غلیظ شود. بعد از آماده شدن، باید مارمالاد را در جای خنک نگهداری کرد.

مارمالاد سیب**مواد لازم**

آب ۲ پیمانه شکر ۰.۵ کیلو سیب ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد سیب ها را در مخلوط کن می ریزیم تا کاملاً له شوند. در این مرحله شکر را نیز به آن اضافه می کنیم و می گذاریم تا پخته و غلیظ شود. مارمالاد آماده شده را باید در یخچال نگهداری کرد. مارمالاد سیب سیب را پوست گرفته، هسته هایش را جدا می کنیم و آنرا به اندازه های دلخواه خرد می کنیم. سپس آنرا به همراه آب روی حرارت می گذاریم تا چند جوش بزند.

مارمالاد گیلاس**مواد لازم**

آب ۱ پیمانه شکر ۷۵۰ گرم گیلاس ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مارمالاد گیلاس هسته های گیلاس را جدا کرده، آنرا به همراه آب و شکر روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد از مدت کوتاهی گیلاسها را در آورده و در مخلوط کن له می کنیم. سپس آنرا مجدداً روی حرارت می گذاریم تا پخته و

غلیظ شود. بعد از اینکه غلیظ شد، مارمالاد گیلاس آماده است و می توان از آن استفاده کرد.

مارمالاد مخلوط

مواد لازم

آب ۸ پیمانه آبلیمو ۱ پیمانه شکر ۲ کیلو نعنای ۱۰۰ گرم سیب ۰.۵ کیلو انگور ۰.۵ کیلو گیلاس ۰.۵ کیلو آلبالو ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مارمالاد مخلوط هسته گیلاس و آلبالو را در می آوریم. سیب را پوست گرفته، ریز خرد می کنیم. سپس گیلاس، آلبالو، سیب، انگور و نعنای را با آب، شکر و آبلیمو مخلوط کرده، روی حرارت می گذاریم تا پخته شوند. بعد از پخته شدن، تمامی میوه ها را با مخلوط کن له کرده و مجدداً آنها را روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شوند. بعد از غلیظ شدن، مارمالاد آماده است و می توان از آن استفاده کرد.

ماکارونی ها

اسپاگتی با قارچ

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری ریحان خشک ۱ قاشق چایخوری سیرا حبه پیاز ۳ عدد گوجه فرنگی ۳ عدد گوشت گوساله ۳۰۰ گرم قارچ ۱۰۰ گرم گوشت چرخ کرده ۵۰۰ گرم اسپاگتی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پیاز و سیر را خرد کرده و در روغن سرخ می کنیم. بعد گوشت چرخ شده را اضافه کرده و آنرا هم تفت می دهیم. سپس آنرا در ظرفی ریخته و با تمامی مواد بالا-مخلوط کرده و سرو می کنیم. آب گوشت گوساله را به همراه، گوجه فرنگی، قارچ، ریحان، نمک و فلفل و محتویات ماهیتابه با هم مخلوط کرده و به مدت ۲۰ دقیقه روی حرارت ملایم می پزیم. اسپاگتی با قارچ ابتدا گوشت گوساله را به مدت ۳۰ دقیقه به همراه کمی آب می پزیم. اسپاگتی را نیز با آب و نمک به مدت ۱۵ دقیقه می جوشانیم.

اسپاگتی گردو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد خامه ۲۰۰ گرم گردو ۱۰۰ گرم قارچ ۵۰ گرم اسپاگتی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ اسپاگتی را به همراه آب و کمی نمک به مدت ۱۵ دقیقه می جوشانیم. بعد ظرف را از روی حرارت برداشته و

خامه، نمک و فلفل را به آن اضافه می‌کنیم و خوب هم می‌زنیم. دوباره ظرف را روی حرارت ملایم گذاشته تا مواد آن گرم بماند. اسپاگتی گردو ابتدا پیاز را در روغن سرخ کرده، سپس قارچ و گردو را به آن اضافه کرده و تفت می‌دهیم. بعد آنرا آبکش کرده و در دیس می‌کشیم و مواد بالا را روی آن ریخته و خوب هم می‌زنیم و سپس اسپاگتی را سرو می‌کنیم.

اسپاگتی گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲ قاشق سوپخوری ریحان خشک ۱ قاشق چایخوری سیرا حبه پیاز ۱ عدد رب گوجه فرنگی ۲۵۰ گرم اسپاگتی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ اسپاگتی را نیز با آب و نمک به مدت ۱۵ دقیقه می‌جوشانیم و بعد آبکش کرده و در دیس می‌کشیم و مواد بالا را روی آن ریخته و خوب مخلوط می‌کنیم. سپس اسپاگتی را سرو می‌کنیم. اسپاگتی گوجه فرنگی پیاز و سیر را در روغن سرخ کرده، به همراه رب گوجه فرنگی، ریحان، نمک و فلفل و کمی آب به مدت ۲۰ دقیقه می‌پزیم.

ماکارونی با اسفناج

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سس خردل ۲ قاشق سوپخوری کره ۱۰۰ گرم پنیر ۲۰۰ گرم جعفری ۴۰۰ گرم اسفناج ۶۰۰ گرم ماکارونی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ماکارونی با اسفناج اسفناج و جعفری را درشت خرد کرده، به همراه کمی آب روی حرارت می‌گذاریم تا سبزی به آب بیافتد. سپس نیمی از کره را به همراه نمک و فلفل و سس خردل به ماکارونی سبز رنگ اضافه کرده و بقیه کره را به همراه نمک و فلفل به ماکارونی سفید رنگ می‌افزاییم. در یک طرف دیس ماکارونی سبز و در طرف دیگر ماکارونی سفید کشیده و روی طرف سفید پنیر رنده شده می‌پاشیم و آنرا سرو می‌کنیم. نیمی از ماکارونی را در این آب جوشانده، آبکش می‌کنیم و بقیه ماکارونی را در آب و نمک می‌پزیم.

ماکارونی با پنیر

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی خامه ۳۰۰ گرم پودر گردو ۱۰۰ گرم پنیر دانمارکی ۷۵ گرم ماکارونی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ماکارونی با پنیر پنیر رنده شده، خامه، پودر گردو و نمک و فلفل را در ظرفی ریخته و با هم مخلوط کرده و روی حرارت گرم می‌کنیم. ماکارونی را با آب و کمی نمک به مدت ۱۵ دقیقه می‌جوشانیم. بعد آنرا آبکش کرده و در ظرف مورد نظر کشیده و با مواد دیگر مخلوط می‌کنیم و بعد آنرا سرو می‌کنیم.

ماکارونی با ژامبون

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی رب گوجه فرنگی ۲قاشق سوپخوری پیاز ۲عدد زرده تخم مرغ ۳عدد روغن ۲۰۰ گرم ژامبون ۲۰۰ گرم ماکارونی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد از ۵ دقیقه مایه ماکارونی حاضر است و آنرا لابه لای ماکارونی آبکش شده در قابلمه می‌ریزیم و ماکارونی را دم می‌گذاریم. بعد ژامبون خلال شده را نیز به پیاز افزوده و تفت می‌دهیم. سپس رب گوجه، نمک، فلفل و زرده تخم مرغ را اضافه کرده و هم می‌زنیم. ماکارونی با ژامبون ابتدا پیاز را خلال کرده و سرخ می‌کنیم.

ماکارونی با سس گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی پیاز ۱عدد سس گوجه ۶۰۰ گرم آرد سوخاری ۱۰۰ گرم پنیر رنده شده ۱۰۰ گرم گوشت چرخ کرده ۵۰۰ گرم ماکارونی ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ ماکارونی با سس گوجه فرنگی پیاز را در روغن تفت داده، گوشت چرخ شده، نمک، فلفل و ادویه و کمی آب به آن اضافه کرده و می‌گذاریم تا گوشت بپزد. ماکارونی را در آب و نمک به مدت ۱۰ دقیقه می‌جوشانیم. سپس آنرا آبکش می‌کنیم. در ظرفی کمی روغن ریخته و مقداری از ماکارونی آبکش شده را ته ظرف می‌ریزیم. مایه گوشتی را به همراه آرد سوخاری لابه لای ماکارونی ریخته و سپس آنرا دم می‌گذاریم. بعد از آماده شدن، ماکارونی را در دیس کشیده ابتدا سس گوجه فرنگی و بعد پنیر رنده شده را روی آن می‌ریزیم و بعد آنرا سرو می‌کنیم.

ماکارونی با قارچ

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی گشنیز ۲قاشق سوپخوری جعفری ۲قاشق سوپخوری سیر ۲حبه پیاز ۱عدد کره ۲۰۰ گرم گوجه فرنگی ۸۰۰ گرم قارچ ۳۰۰ گرم ماکارونی ۱ بسته

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از حدود ۳۰ دقیقه ماکارونی حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم. ماکارونی با قارچ ابتدا پیاز را در روغن تفت داده، قارچ، گوجه فرنگی رنده شده، نمک، فلفل و ادویه را به آن اضافه می کنیم و کمی تفت می دهیم. سپس ۱ پیمانه آب روی مواد می ریزیم و می گذاریم تا آب آن تمام شود. ماکارونی را نیز در آب و نمک می جوشانیم و آبکش می کنیم. در ظرفی روغن ریخته و کمی ماکارونی ته ظرف می ریزیم و مایه ماکارونی را به همراه سبزیهای ساطوری شده لابه لای ماکارونی ها می ریزیم و بعد آنرا دم می گذاریم.

ماکارونی با گوشت

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۳ قاشق سوپخوری آب ۷ پیمانه پیاز ۲ عدد گوشت چرخ کرده ۵۰۰ گرم ماکارونی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ ماکارونی با گوشت ابتدا پیاز را در روغن سرخ کرده، بعد گوشت چرخ شده، رب گوجه و نمک را به آن اضافه کرده و آنها را نیز تفت می دهیم. ماکارونی را آبکش کرده، کمی روغن ته قابلمه می ریزیم. بعد مقداری از ماکارونی را ریخته، روی آن مایه گوشت می ریزیم. و این کار را تا تمام شدن ماکارونی ادامه می دهیم. سپس ماکارونی را به مدت ۳۰ دقیقه دم می گذاریم و بعد آنرا سرو می کنیم.

ماکارونی قالبی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی روغن ۴۰۰ گرم کره ۵۰ گرم آرد سوخاری ۱ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۳ قاشق سوپخوری جعفری ۳ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۴ عدد گوشت ۵۰۰ گرم ماکارونی بسته

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از آماده شدن، ماکارونی را در ظرفی برگردانده و روی آنرا چرب می کنیم و در صورت تمایل با پنیر رنده شده آنرا تزئین می کنیم. ماکارونی قالبی پیاز را در روغن تفت داده، گوشت چرخ شده، نمک، فلفل و ادویه و کمی آب به آن می افزاییم و می گذاریم تا گوشت بپزد. در انتها جعفری ساطوری شده را به آن اضافه کرده، قالب مورد نظر را خوب چرب می کنیم و کمی آرد سوخاری دور تا دور ظرف می پاشیم. زرده و سفیده تخم مرغها را جداگانه می زنیم. سپس آنرا با ماکارونی آبکش شده مخلوط کرده، ته قالب مقداری ماکارونی ریخته و روی آن گوشت می ریزیم و این کار را تا تمام شدن ماکارونی ادامه می دهیم. بعد ماکارونی را دم می گذاریم.

مرباها

مربای آلبالو

مواد لازم

آب گرم ۲ پیمانه وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری شکر ۲ کیلو آلبالو ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مربای آلبالو هسته آلبالوها را در آورده، شکر را روی آن می ریزیم. بعد از اینکه مربا غلیظ شد، آنرا از روی حرارت برمی داریم، در ظرف مورد نظر ریخته و در یخچال نگهداری می کنیم. بعد از ۳ ساعت آب گرم را روی آلبالوها ریخته و آنرا روی حرارت ملایم می گذاریم تا بجوشد. همزمان با جوشیدن کف آنرا می گیریم و وانیل را به آن اضافه می کنیم.

مربای آناناس

مواد لازم

آب ۲ پیمانه آبلیمو ۰.۳ پیمانه شکر ۱ کیلو آناناس ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مربای آناناس شکر و آب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد آنرا از صافی رد کرده، دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. در این مرحله آناناسهای خرد شده را به آن اضافه می کنیم و می گذاریم تا مربا خوب بجوشد و غلیظ تر شود. در آخر آب لیمو را به آن اضافه کرده بلافاصله مربا را از روی حرارت برمی داریم و پس از خنک شدن، آنرا در یخچال نگهداری می کنیم.

مربای انجیر

مواد لازم

آب ۵ پیمانه گلاب ۲۰۰ گرم شکر ۱.۵ کیلو انجیر ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مربای انجیر شکر و آب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد، سپس آن را از صافی رد کرده و دوباره روی حرارت می گذاریم. در این مرحله انجیرها و گلاب را اضافه کرده و می گذاریم مربا چند جوش بزنند. بعد از آماده شدن مربا را باید در یخچال نگهداری کرد.

مربای انگور

مواد لازم

آب پیمانه شکر ۱ کیلو انگور ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مربا آماده است و می توان آن را استفاده کرد. مربای انگور آب و شکر را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. سپس آن را از صافی رد کرده دوباره روی حرارت می گذاریم. حال می گذاریم ۲ ساعت بماند. انگورها را با کمی آب در ظرفی ریخته و به مدت ۵ دقیقه روی حرارت می گذاریم. بعد آنها را آبکش کرده و در ظرف محتوی آب و شکر می ریزیم. بعد از حدود ۱۰ تا ۱۵ دقیقه مربا را از روی حرارت برمی داریم.

مربای بادمجان

مواد لازم

آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری آب ۴ پیمانه گلاب ۰.۳ پیمانه شکر ۱ کیلو بادمجان ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شکر و آب را روی حرارت گذاشته، بعد از جوشیدن آن را از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا قوام یابد. در این مرحله بادمجان ها و گلاب را اضافه کرده و پس از آماده شدن مربا آنرا از روی حرارت برمی داریم. مربای بادمجان بادمجان ها را پوست گرفته به همراه آب روی حرارت می گذاریم تا پخته شود. سپس آنها را به اندازه های دلخواه خرد می کنیم.

مربای بالنگ

مواد لازم

آب ۸ پیمانه گلاب ۱ پیمانه شکر ۴ کیلو بالنگ خشک ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد بالنگ را خرد کرده و به شکر اضافه می کنیم و می گذاریم تا بجوشد و پخته شود. در آخر گلاب را اضافه کرده و پس از چند دقیقه مربا را از روی حرارت برمی داریم. مربای بالنگ آب و شکر را با هم مخلوط کرده روی حرارت می گذاریم تا چند جوش بزند. سپس آن را از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. بالنگ را با کمی آب روی حرارت می جوشانیم تا پوستش نرم شود. سپس از روی حرارت برداشته چند بار آب آن را عوض می کنیم، تا تلخی آن گرفته شود.

مربای به

مواد لازم

آب ۲ پیمانه شکر ۷۰۰ گرم به ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ آب و شکر را روی حرارت می گذاریم و بعد از جوش آمدن آن را از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم. در این مرحله به اضافه کرده و می گذاریم تا خوب بپزد. پس از پخته شدن به مربا آماده است. مربای به پوست به را می گیریم و آن را به اندازه دلخواه خرد می کنیم.

مربای بهار نارنج

مواد لازم

پودر هل ۰.۵ قاشق چایخوری آب ۳ پیمانه شکر ۱ کیلو شکوفه بهار نارنج ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شکر و آب را جوشانده و از صافی رد می کنیم. سپس دوباره روی حرارت می گذاریم. در این مرحله شکوفه های بهار نارنج و هل را به شکر اضافه می کنیم و می گذاریم مربا چند جوش بزند تا آماده شود مربای بهار نارنج شکوفه های بهار نارنج را با کمی آب می جوشانیم. سپس آن را آبکش کرده، مجدداً روی آن آب می ریزیم . به مدت ۱۰ ساعت می گذاریم بماند تا تلخی اش گرفته شود.

مربای پوست پرتقال

مواد لازم

آبلیمو ۳ قاشق سوپخوری آب ۵ پیمانه خلال پسته ۰.۵ کیلو شکر ۳ کیلو خلال پوست پرتقال ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در آخر خلال پسته و آبلیمو را به مربا اضافه کرده و پس از ۱ دقیقه مربا را از روی حرارت برمی داریم و در یخچال نگهداری می کنیم. مربای پوست پرتقال شکر و آب را روی حرارت می گذاریم. سپس از صافی رد کرده و دوباره روی حرارت می گذاریم. خلال پرتقال را با آب به مدت ۴ دقیقه می جوشانیم و آبکش می کنیم تا تلخی خلال پرتقال گرفته شود. در این مرحله خلال پوست پرتقال را به شکر می افزایشیم و منتظر می مانیم تا پخته شود.

مربای پوست نارنج

مواد لازم

آب ۶ پیمانه شکر ۳ کیلو خلال پوست نارنج ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پوست نارنج را با آب می جوشانیم، سپس از روی حرارت برداشته و چند بار آب آنرا عوض می کنیم تا تلخی اش گرفته شود. در این مرحله پوست نارنج را به شکر اضافه می کنیم و می گذاریم تا خوب بپزد. بعد از پخته شدن، مربا حاضر است. مربای پوست نارنج شکر و آب را روی حرارت گذاشته و پس از جوشیدن از صافی رد کرده و دوباره روی حرارت می گذاریم تا قوام یابد.

مربای تمشک

مواد لازم

آب پیمانه شکر ۱۵۰ گرم تمشک ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مربای تمشک آب و شکر را روی حرارت گذاشته، از صافی رد کرده و دوباره روی حرارت می گذاریم. در این مرحله تمشک را به شربت اضافه کرده و می گذاریم خوب بجوشد. زمانی که بیشتر آب آن تبخیر شد، مربا آماده است و می توان آنرا از روی حرارت برداشت.

مربای توت فرنگی

مواد لازم

آب ۲ پیمانه شکر ۰.۵ کیلو توت فرنگی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ دوباره توت فرنگی را داخل شربت ریخته و می گذاریم تا ۲۰ دقیقه بجوشد. حال مربا آماده است و می توان آن را استفاده کرد. در این مرحله توت فرنگی ها را به شربت اضافه کرده و آن را از روی حرارت برمی داریم، پس از ۱۵ دقیقه توت فرنگی را از شربت جدا کرده و شربت را مجدداً روی حرارت می گذاریم تا چند جوش بخورد. مربای توت فرنگی آب و شکر را جوشانده و از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم.

مربای زرد آلو

مواد لازم

آب گرم ۲ پیمانه شکر ۲۰۰ گرم زرد آلو ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ در این مرحله زرد آلوها را به شربت اضافه کرده و آن را پس از ۱۰ دقیقه از روی حرارت برمی داریم و می گذاریم خنک شود. مربای زرد آلو آب و شکر را پس از جوشیدن از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا

غلیظ شود.

مربای زرشک

مواد لازم

وانیل ۰.۵، قاشق چایخوری آب ۶ پیمانه شکر ۲ کیلو زرشک ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مربای زرشک شکر و آب را جوشانده، از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. سپس زرشک را به آن اضافه کرده و می گذاریم چند جوش بخورد. بعد وانیل را اضافه کرده و می گذاریم مربا روی حرارت ملایم ۱۵ دقیقه بجوشد. بعد از این مدت مربا آماده است.

مربای سیب

مواد لازم

آبلیمو ۱ پیمانه آب ۱۰ پیمانه هل ۱۰ عدد گلاب ۰.۵، پیمانه شکر ۳ کیلو سیب ۳ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مربای سیب سیب را پوست گرفته، آن را به اندازه های دلخواه خرد می کنیم. شکر، آب و آبلیمو را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. سپس آن را از صافی رد کرده و دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. در این مرحله سیب را به شربت اضافه کرده و بعد از اینکه شربت کاملاً غلیظ شد هل و گلاب را اضافه می کنیم و پس از چند لحظه مربا را از روی حرارت برمی داریم و در یخچال نگهداری می کنیم.

مربای شلیل

مواد لازم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مربای شلیل آب و شکر را جوشانده، از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. هسته های شلیل را در آورده و آنرا در محلول شربت می ریزیم و مربا را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد و غلیظ شود. زمانیکه شربت غلیظ شد، مربا آماده است و می توان آنرا از روی حرارت برداشت.

مربای گلابی

مواد لازم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ گلابی ها را پوست گرفته، به اندازه های دلخواه خرد می کنیم و به شربت می افزاییم تا پخته شود. آبلیمو و گلاب را نیز اضافه می کنیم. زمانیکه شربت قوام آمد، آنرا از روی حرارت برمی داریم و در یخچال نگهداری می کنیم. مربای گلابی آب و شکر را جوشانده، از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم غلیظ شود.

مربای گیلاس**مواد لازم****طرز تهیه**

تعداد نفرات : ۰ سپس ۲ پیمانه آب به آن اضافه کرده و آنرا روی حرارت می گذاریم تا بجوشد و غلیظ شود. پس از قوام آمدن شربت، مربا آماده است و می توان آنرا از روی حرارت برداشت. مربای گیلاس هسته های گیلاس را در آورده، روی آن شکر می پاشیم و به مدت ۲ ساعت در یخچال می گذاریم.

مربای مخلوط**مواد لازم**

آب ۱ پیمانه شکر ۱ کیلو انگور ۰.۵ کیلو تمشک ۰.۵ کیلو توت فرنگی ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مربای مخلوط شکر و آب را می جوشانیم. بعد آنرا از صافی رد کرده و دوباره روی حرارت می گذاریم. در این مرحله میوه ها را به شربت اضافه می کنیم و می گذاریم تا بپزند و شربت غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن شربت، مربا آماده است و می توان آنرا از روی حرارت برداشت.

مربای هلو**مواد لازم**

آب ۲ پیمانه آبلیمو ۰.۳ پیمانه شکر ۱ کیلو هلو ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد از اینکه شربت غلیظ شد، آبلیمو را اضافه کرده و پس از چند لحظه مربا را از روی حرارت بر می داریم و در یخچال نگهداری می کنیم. گفتنی است اگر مایل باشید می توانید تمامی مواد را چرخ کرده و به صورت ژله مصرف کنید. مربای هلو آب و شکر را جوشانده، از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. هسته هلوها را در آورده و آنرا به شربت اضافه می کنیم و می گذاریم چند جوش بخورد.

مربای هویج

مواد لازم

آب پیمانه گلاب ۱ پیمانه شکر ۱.۵ کیلو مغز پسته ۳۰۰ گرم هویج ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مربای هویج شکر و آب را جوشانده، از صافی رد می‌کنیم و دوباره روی حرارت می‌گذاریم تا غلیظ شود. هویجها را رنده کرده و به شکر می‌افزاییم و می‌گذاریم تا چند جوش بزند. در این مرحله مغز پسته و گلاب را اضافه کرده و بعد از چند لحظه مربا را از روی حرارت برمی‌داریم و می‌گذاریم تا خنک شود.

نان ها

نان باگت

مواد لازم

نمک اقاشق مربا خوری آب گرم ۱ پیمانه مایه خمیر ترش ۲ اقاشق سوپخوری روغن اقاشق سوپخوری شکر اقاشق سوپخوری شیر اقاشق سوپخوری آرد ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ یک کاسه آب وسط فر قرار داده و خمیر را به مدت ۲۵ دقیقه با حرارت ۲۲۰ درجه سانتیگراد در فر می‌گذاریم تا بپزد و سطحش طلایی رنگ شود. بعد آنرا مصرف می‌کنیم. سپس دوباره آنرا ورز داده، به شکل دلخواه در آورده و در سینی فر قرار می‌دهیم. بقیه شکر را در شیر حل کرده و روی خمیر می‌مالیم. خمیر را مجدداً به مدت ۱۵ دقیقه در جای گرم می‌گذاریم. بعد خمیر را به مدت ۱ ساعت در جای گرم می‌گذاریم تا به عمل بیاید. نان باگت آرد، مایه خمیر ترش، روغن، نیمی از شکر، آب و نمک را با هم مخلوط کرده، به مدت ۱۵ دقیقه با دست ورز می‌دهیم تا خمیر درست شود.

نان برنجی

مواد لازم

گلاب ۵ اقاشق سوپخوری هل ساییده ۰.۵ قاشق چایخوری زعفران اقاشق چایخوری تخم خرفه ۰ مقدار پودر قند ۰.۲۵ پیمانه آرد برنج ۱۲۵ گرم روغن جامد ۰.۲۵ پیمانه تخم مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ نان برنجی ابتدا روغن جامد را با قاشق نرم کرده، سپس پودر قند و تخم مرغ را به آن اضافه می‌کنیم و خوب هم می‌زنیم تا سفید رنگ شود. بعد از این مدت خمیر را کمی ورز داده، گلوله‌های کوچکی از آن برداشته و در سینی فر می‌چینیم.

روی شیرینی‌ها را با زعفران حل شده و تخم خرفه تزیین کرده و آنرا به مدت ۱۵ دقیقه، با حرارت ۱۷۵ درجه فانهایت در فر می‌گذاریم. بعد هل، گلاب و آرد برنج را اضافه کرده و خمیر را در کیسه فریزر ریخته و به مدت ۲۰ ساعت در یخچال می‌گذاریم.

نان جو

مواد لازم

نمک اقاشق مربا خوری زیره اقاشق مربا خوری روغن ۲ اقاشق سوپخوری شکر اقاشق سوپخوری مایه خمیر ترش ۴ اقاشق سوپخوری آب گرم ۱ پیمانه شیر ۱ پیمانه آرد جو ۵۰۰ گرم آرد گندم ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ نان جو آرد گندم، آرد جو، مایه خمیر ترش، زیره و نمک را با هم مخلوط می‌کنیم. روغن و شیر و شکر را در آب گرم حل کرده و به مواد قبل می‌افزاییم و به مدت ۱۵ دقیقه ورز می‌دهیم. سپس خمیر را در کیسه فریزر گذاشته و به مدت ۱ ساعت در جای گرم قرار می‌دهیم تا بالا بیاید. بعد از این مدت خمیر را مجدداً ورز داده و به شکل‌های دلخواه در فر می‌آوریم. فر را روشن کرده، یک کاسه آب در آن می‌گذاریم. بعد از ۱۰ دقیقه خمیر را در فر می‌گذاریم. این خمیر باید به مدت ۲۰ دقیقه با حرارت ۳۵۰ درجه فانهایت در فر بماند تا بپزد.

نان سوخاری

مواد لازم

نمک ۰.۳. اقاشق مربا خوری پودر پوست لیمو ترش اقاشق سوپخوری مایه خمیر ترش ۲ اقاشق سوپخوری شیر ۱ پیمانه تخم مرغ ۲ عدد کره ۱۵۰ گرم شکر ۱۰۰ گرم آرد گندم ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ نان سوخاری تخم مرغ، کره و شکر را در شیر گرم حل کرده سپس آنرا به آرد، مایه خمیر، پودر لیمو و نمک می‌افزاییم و به مدت ۱۵ دقیقه ورز می‌دهیم. سپس نان را از فر در آورده و به مدت ۲۴ ساعت می‌گذاریم در قالب بماند. بعد از گذشت یک روز نان را به شکل دلخواه برش داده و مجدداً به مدت ۱۰ دقیقه در فر می‌گذاریم بعد آنرا مصرف می‌کنیم. بعد روی خمیر را پوشانده، به مدت ۱ ساعت در جای گرم می‌گذاریم تا به عمل بیاید. بعد از این مدت مجدداً خمیر را ورز داده و در قالب می‌ریزیم و به مدت ۳۰ دقیقه با حرارت ۲۲۰ درجه سانتیگراد در فر از قبل گرم شده می‌گذاریم تا بپزد.

نان شیرمال

مواد لازم

مایه خمیر ترش اقاشق سوپخوری نمک ۰.۲۵. پیمانه آب گرم ۰.۳. پیمانه آب ۱ پیمانه روغن مایع ۰.۵. پیمانه شکر ۱ پیمانه آرد ۴.۵ پیمانه سفیده تخم مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ نان شیر مال شکر، مایه خمیر ترش و آب گرم را با هم مخلوط کرده و به مدت ۲۰ دقیقه در جای گرم قرار می دهیم. سپس آب، شکر و روغن مایع و نمک را به خمیر ترش آماده می افزاییم و به تدریج آرد را اضافه می کنیم. مقدار آرد باید به حدی باشد که خمیر به دست نچسبد. در این مرحله خمیر آماده را به مدت ۲ ساعت در جای گرم می گذاریم تا خمیر بالا بیاید. سینی فر را چرب کرده، خمیر را به اندازه های دلخواه در آورده و در سینی می چینیم. سپس روی خمیر ها را سفیده تخم مرغ مالیده، در صورت تمایل کنگد می پاشیم. این خمیر را به مدت ۳۰ دقیقه با حرارت ۳۵۰ درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا بپزد. برای اینکه شیر مالها خشک نشوند یک کاسه آب داخل فر می گذاریم.

نان قندی**مواد لازم**

وانیل اقاشق چایخوری کره ۱۰۰ گرم پودر قند ۷۰ گرم آرد ۱۵۰ گرم زرده تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ نان قندی زرده تخم مرغ، آرد، پودر قند، کره و وانیل را با هم مخلوط کرده و با دست ورز می دهیم. به نحوی که خمیر به دست آمده کاملاً نرم و شکل پذیر باشد. سپس خمیر را در سینی فر باز کرده و در فر می گذاریم تا پخته شود.

نان نخودچی**مواد لازم**

هل اقاشق چایخوری آرد برنج ۰.۵ پیمانه گلاب ۰.۵ پیمانه پودر قند ۱.۵ پیمانه روغن جامد ۲.۵ پیمانه آرد نخودچی ۲.۵ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد از این مدت آنرا با وردنه در سینی پهن کرده و با قالب شیرینی نخودچی قالب می زنیم. این شیرینی را به مدت ۲۰ دقیقه با حرارت ۲۷۰ درجه فارنهایت در فر می گذاریم. نان نخودچی بعد از مخلوط شدن آرد نخود و آرد برنج، هل، گلاب، پودر قند و روغن را به آن اضافه کرده تا حدی ورز می دهیم که مواد با هم مخلوط شوند. این خمیر را نباید زیاد ورز داد، چون به روغن می افتد. خمیر آماده شده را به مدت ۱ ساعت می گذاریم بماند.

نان همبرگر**مواد لازم**

مایه خمیر ترش ۷ اقاشق مربا خوری نمک اقاشق سوپخوری روغن اقاشق سوپخوری کنگد اقاشق سوپخوری شیر اقاشق سوپخوری شکر ۲ اقاشق سوپخوری آب گرم ۰.۵ لیتر آرد گندم ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شکر باقیمانده را در شیر حل کرده و روی خمیر می مالیم و کنگد را روی آن می پاشیم. یک کاسه آب در فر قرار داده و خمیر ها را به مدت ۳۰ دقیقه با حرارت ۴۰۰ درجه فارنهایت در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا سطحشان طلایی رنگ شود. نان همبرگر آرد، مایه خمیر ترش و نمک را با هم مخلوط کرده، سپس روغن، نیمی از شکر و آب گرم را به آن می افزاییم و خمیر را به مدت ۱۵ دقیقه ورز می دهیم. بعد خمیر را در کیسه فریزر گذاشته و در جای گرم قرار می دهیم تا بالا بیاید. مجدداً خمیر را ورز داده و به اندازه های دلخواه تقسیم می کنیم و در سینی فر می چینیم.

نوشیدنی ها**چای شکلات****مواد لازم**

وانیل ۱قاشق چایخوری آب ۱پیمانه شکر ۱پیمانه پودر کاکائو ۰.۵ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ چای شکلات کاکائو، شکر و آب را با هم مخلوط کرده و روی حرارت می گذاریم تا جوش بیاید. بعد از جوش آمدن، وانیل را اضافه کرده و ظرف را بلافاصله از روی حرارت بر می داریم. چای شکلات آماده است و می توان آنرا میل کرد.

چای نعناع**مواد لازم**

نعناع ۳شاخه شکر ۳قاشق سوپخوری چای سبز ۲قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ چای نعناع چای سبز را در آب جوش می ریزیم و قوری را روی حرارت ملایم می گذاریم تا چای دم بکشد. بعد از دم کشیدن چای، نعناع و شکر را نیز به آن اضافه می کنیم، بعد از ۵ دقیقه چای نعناع را میل می کنیم.

دوغ**مواد لازم**

نمک ۰ به مقدار دلخواه پودر گل محمدی ۱قاشق مربا خوری نعناع خشک ۰.۵ قاشق مربا خوری آب ۲پیمانه ماست ۳پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ دوغ ماست، نعناع و نمک را در کاسه بزرگی ریخته و هم می زنیم. تا تمامی مواد کاملاً با هم مخلوط شوند. سپس

آب را کم کم به ماست اضافه کرده و هم می‌زنیم. در آخر پودر گل محمدی را نیز به دوغ می‌افزاییم.

شیر بادام

مواد لازم

پودر بادام ۲۰۰ گرم شکر ۵۰ گرم شیر ۳۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس آنرا در یخچال می‌گذاریم و بعد از سرد شدن شیر بادام را سرو می‌کنیم. شیر بادام پودر بادام، شیر و شکر را به مدت ۲۰ ثانیه در مخلوط‌کن، مخلوط می‌کنیم.

شیر بستنی

مواد لازم

آب ۵ قاشق سوپخوری پودر کاکائو ۵ قاشق سوپخوری شیر ۲ پیمانه بستنی وانیلی ۴۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شیر بستنی شیر، بستنی، پودر کاکائو و آب را در مخلوط‌کن می‌ریزیم و خوب مخلوط می‌کنیم. بعد از مخلوط شدن، شیر بستنی آماده است و می‌توان آنرا سرو کرد.

شیر گردو

مواد لازم

آب پرتقال ۳ پیمانه شکر ۵۰ گرم مغز گردو ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ شیر گردو مغز گردو، آب پرتقال و شکر را در مخلوط‌کن ریخته و به مدت ۲۰ ثانیه با هم مخلوط می‌کنیم. بعد از مخلوط شدن شیر گردو آماده است، می‌توان آنرا سرو کرد.

قهوه

مواد لازم

آب ۳ فنجان شکر ۲ قاشق سوپخوری قهوه ۳ قاشق مربا خوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ قهوه آب سرد را روی حرارت ملایم می گذاریم. قهوه و شکر را با هم مخلوط کرده و کم کم به آب می افزاییم تا قهوه جا بیفتد. بعد از اینکه کف روی قهوه ظاهر شد. قهوه آماده است. گفتنی است که قهوه نباید جوش بخورد.

معجون

مواد لازم

موز ۱ عدد کنجد ۱ قاشق مربا خوری پودر نارگیل ۱ قاشق مربا خوری خامه ۵۰ گرم مغز پسته ۵۰ گرم خرما ۵۰ گرم آب هویج ۰.۵ پیمانه شکر ۰.۵ پیمانه بستنی ۳ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ معجون هسته خرما را در آورده، سپس تمامی مواد را به مدت ۱ دقیقه در مخلوط کن می ریزیم، تا کاملاً با هم مخلوط شوند. بعد از این مدت معجون آماده شده را سرو می کنیم.

معجون مخصوص افلاطون

مواد لازم

برگ گل محمدی ۱ قاشق چایخوری پودر انجیر خشک ۲ قاشق مربا خوری عسل ۳ قاشق مربا خوری پودر نارگیل ۱ قاشق مربا خوری کنجد ۲ قاشق مربا خوری موز ۲ عدد خامه ۱۰۰ گرم مغز پسته ۵۰ گرم مغز فندق ۵۰ گرم مغز گردو ۵۰ گرم خرما ۵۰ گرم شکر ۰.۵ پیمانه آب هویج ۰.۵ پیمانه بستنی ۳ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ معجون مخصوص افلاطون هسته خرما را در آورده، سپس تمامی مواد را به مدت ۲ دقیقه در مخلوط کن می ریزیم تا کاملاً با هم مخلوط شوند. بعد از این مدت می توان معجون مخصوص را سرو کرد.

نوشیدنی آناناس

مواد لازم

آبلیمو ۱ قاشق چایخوری پودر نارگیل ۲ قاشق چایخوری موز ۲ عدد آب ۰.۲۵ پیمانه آب هویج ۱ پیمانه مربای آناناس ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ نوشیدنی آناناس مربای آناناس ، موز، آب هویج، آبلیمو و آب را به مدت ۱ دقیقه در مخلوط کن برقی میریزیم. بعد از این مدت نوشیدنی آناناس را در لیوان ریخته و با پودر نارگیل تزئین می کنیم.

نوشیدنی انگور

مواد لازم

آبلیمو اقاشق چایخوری پودر نعناع ۰.۵. قاشق چایخوری انگور ۵۰۰ گرم شکر ۱ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ نوشیدنی انگور انگور، شکر، پودر نعناع و آبلیمو را به مدت ۱ دقیقه در مخلوط کن می ریزیم. سپس نوشیدنی را سرو می کنیم.

نوشیدنی توت فرنگی**مواد لازم**

پرتقال ۲ عدد آب ۰.۵. پیمانه شکر ۰.۵. پیمانه توت فرنگی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ نوشیدنی توت فرنگی ابتدا پرتقال را از دو پوست در آورده، ریز خرد می کنیم. سپس آنرا به همراه توت فرنگی، شکر و آب به مدت ۱ دقیقه در مخلوط کن می ریزیم. بعد از این مدت نوشیدنی را سرو می کنیم.

نوشیدنی سیب**مواد لازم**

آبلیمو اقاشق چایخوری شکر اقاشق سوپخوری آب ۰.۲۵. پیمانه سیب ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ نوشیدنی سیب پوست سیب را گرفته و آنرا ریز خرد می کنیم. سپس آنرا به همراه شکر، آب و آبلیمو به مدت ۱ دقیقه در مخلوط کن ریخته، بعد از این مدت نوشیدنی را سرو می کنیم.

نوشیدنی قهوه شکلاتی**مواد لازم**

شیر ۲ پیمانه بستنی وانیلی ۸ پیمانه شکلات ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ نوشیدنی قهوه شکلاتی شکلات را خوب ریز کرده، به همراه قهوه و شیر در مخلوط کن میریزیم تا با هم مخلوط شوند. سپس بستنی را به آن اضافه کرده، نوشیدنی را سرو می کنیم.

نوشیدنی وانیلی

مواد لازم

آب پیمانه شکر ۱۰۰ گرم کاکائو ۱۰۰ گرم وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری شیر ۴ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ نوشیدنی وانیلی کاکائو و آب را با هم مخلوط کرده روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد شکر و وانیل را به آن اضافه کرده، بعد از ۲ دقیقه با افزودن شیر، ظرف را از روی حرارت بر می داریم. سپس تمامی مواد را به مدت ۲ دقیقه در مخلوط کن می ریزیم و بعد از این مدت نوشیدنی را سرو می کنیم.

کافه گلاسه

مواد لازم

بودر قهوه ۲ قاشق سوپخوری شکر ۱۰۰ گرم بستنی ۲ پیمانه شیر ۴ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس بستنی را در لیوان ریخته و شیر قهوه را روی آن می ریزیم و آنرا سرو می کنیم. کافه گلاسه شیر، شکر و قهوه را با هم مخلوط کرده، روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد آنرا در یخچال می گذاریم تا سرد شود.

کباب ها

جوجه کباب

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۱ قاشق چایخوری روغن زیتون ۲ قاشق سوپخوری آبلیمو ۲ قاشق سوپخوری جعفری ۰.۵ پیمانه پیاز ۱ عدد سیب زمینی ۲ عدد جوجه ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ جوجه کباب جوجه را قطعه قطعه کرده و در مایه آبلیمو، زعفران، نمک و فلفل می غلتانیم و بعد آنرا به سیخ کشیده و روی آتش می پزیم. می توانیم هنگام کباب شدن چند قطره روغن زیتون و آبلیمو روی جوجه کبابها بریزیم. هنگام سرو این کباب آنرا با سیب زمینی سرخ شده، پیاز حلقه شده و جعفری تزیین می کنیم.

کباب بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آب ۰۵. پیمانه روغن ۴قاشق سوپخوری آب انار ۲قاشق سوپخوری بادمجان ۸عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد آب انار، آب، روغن، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم و روی حرارت ملایم به مدت ۳۰ دقیقه می پزیم و بعد آنرا سرو می کنیم. کباب بادمجان بادمجان را روی آتش کبابی کرده، پوست آن را می گیریم و خوب له می کنیم.

کباب برگ

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۵قاشق سوپخوری پیاز ۲عدد گوشت راسته ۲کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ کباب برگ گوشت را قطعه قطعه کرده در پیاز رنده شده، آبلیمو، نمک و فلفل می خوابانیم. بعد از ۵ ساعت گوشت را به سیخ کشیده و کباب می کنیم.

کباب برنجی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵قاشق سوپخوری پیاز ۲عدد تخم مرغ ۲عدد گوجه فرنگی ۳عدد سیب زمینی ۳عدد آرد ۱۵۰گرم برنج ۲۰۰گرم گوشت ۱کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ کباب برنجی ابتدا برنج را نیم پز کرده، آبکش می کنیم. گوشت، پیاز، نمک و فلفل را دوبار چرخ کرده و تخم مرغهای زده شده و برنج را به آن اضافه می کنیم و ورز می دهیم. این مواد را به شکلهای دلخواه در آورده، در آرد غلتانده و بعد در روغن سرخ می کنیم. سیب زمینی را نیز خلال کرده و در روغن سرخ می کنیم. این کباب را به همراه سیب زمینی سرخ شده و گوجه فرنگی سرو می کنیم.

کباب بره

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۱قاشق چایخوری زرشک ۳۰۰گرم خلال پوست پرتقال ۲۰۰گرم روغن ۲۵۰گرم مغز گردو ۲۵۰گرم پیاز ۳عدد گشنیز ۲۰۰گرم جعفری ۲۰۰گرم بره کوچک ۱عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ آتش که تمام شد شکم بره را با این مواد پر کرده و بره را در روغن سرخ می کنیم. بعد بره را با ۲ عدد پیاز خرد شده، آب، نمک و فلفل می پزیم. کباب بره درسته دل، جگر و قلوه بره و پیاز را در روغن تفت داده، به همراه مغز گردو چرخ شده، خلال پوست پرتقال، سبزی ساطوری شده، زعفران و زرشک، نمک و فلفل و آب می گذاریم بپزد. وقتی که گوشت بره کاملاً پخت آنرا سرو می کنیم.

کباب چنجه

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۴ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۶ عدد پیاز ۲ عدد زیتون ۱ پیمانه دنبه ۵۰۰ گرم گوشت راسته ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کباب چنجه گوشت را خرد کرده و در پیاز رنده شده، آبلیمو، زیتون، نمک و فلفل به مدت ۱۰ ساعت می خوابانیم. دنبه ها را نیز به اندازه گوشتها خرد می کنیم. گوشت و دنبه را یک در میان به سیخ کشیده و روی آتش کباب می کنیم. گوجه فرنگی ها را نیز به سیخ می کشیم و روی آتش می پزیم.

کباب حسینی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پیاز ۱ عدد آبلیمو ۵۰۰ گرم دنبه ۳۰۰ گرم گوشت بی استخوان ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ دنبه را نیز خرد می کنیم و یک در میان گوشت، دنبه و پیاز را به سیخ می کشیم و بعد آنرا کباب می کنیم. کباب حسینی گوشت خرد شده را در آبلیمو و پیاز رنده شده، نمک و فلفل به مدت ۴ ساعت می خوابانیم.

کباب دل و قلوه و جگر

مواد لازم

نمک ۰ به مقدار کافی کره ۱۰۰ گرم دنبه ۱۰۰ گرم جگر ۵۰۰ گرم دل ۴ عدد قلوه ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کباب دل و قلوه و جگر دل، جگر و قلوه را به صورت تکه های باریک و بلند خرد کرده و با کمی دنبه به سیخ می کشیم. بعد کمی کره روی دل، جگر و قلوه می مالیم و به آنها نمک می زنیم و روی آتش می پزیم.

کباب دوری

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آرد سوخاری ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۴ عدد روغن ۱۰۰ گرم گوشت ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کباب دوری گوشت و پیاز را دوبار چرخ کرده، با آرد، نمک و فلفل ورز می دهیم تا چسبندگی پیدا کند. سپس به مدت یک ساعت در یخچال می گذاریم. بعد در ماهیتابه کمی روغن و زردچوبه ریخته و گوشت را در کف دست به شکل بیضی در می آوریم و در روغن می اندازیم. بعد از اینکه یک طرف گوشت کمی سرخ شد، گوشت را برمی گردانیم تا طرف دیگرش نیز سرخ شود. سپس آنرا سرو می کنیم.

کباب دیگی**مواد لازم**

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری آبلیمو ۱ پیمانه سیب زمینی ۳ عدد پیاز ۲ عدد هویج ۵۰۰ گرم جعفری ۵۰ گرم گوشت بی استخوان ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کباب دیگی پیاز را در روغن سرخ می کنیم. گوشت را ریز خرد کرده و آن را هم کمی تفت می دهیم. سیب زمینی را آب پز کرده و حلقه حلقه می کنیم. هویج را نیز حلقه حلقه می کنیم. گوشت، پیاز داغ، هویج، رب گوجه، آبلیمو، نمک، فلفل و زردچوبه و آب را روی حرارت می گذاریم تا پخته شوند. هنگام سرو این کباب آنرا با سیب زمینی و جعفری تزئین می کنیم.

کباب ژاپنی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی آبلیمو ۱ پیمانه زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری تخم مرغ ۱ عدد پیاز ۳ عدد سبزی معطر ۱۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ سپس از گوشت کمی برداشته و آنرا به شکل گلوله درمی آوریم و به چوبهای مخصوصی که مثل سیخ است می زنیم. بعد گوشتها را در آبلیمو و زعفران فرو برده، روی ظرفهای آلومینیومی چیده و در فر می گذاریم تا کباب شوند. بعد آنها را سرو می کنیم. کباب ژاپنی گوشت و پیاز را دوبار چرخ کرده و به آن سبزی، تخم مرغ و نمک و فلفل می افزاییم و خوب ورز می دهیم تا حالت چسبندگی پیدا کند.

کباب قفقازی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران اقاشق چایخوری ماست ۱ پیمانه فلفل دلمه ۳ عدد گوجه فرنگی ۱۲ عدد پیاز ریز ۱۲ عدد پیاز درشت ۱ عدد گوشت راسته ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ فلفل دلمه ای را به شکل مربعهای کوچک خرد کرده، پیازها را نیز پوست می گیریم. حالا به ترتیب گوشت، فلفل دلمه ای، پیاز و گوجه فرنگی را به سیخ می کشیم و روی آنها را نمک می پاشیم. بعد آنها را روی آتش کباب می کنیم. کباب قفقازی ماست، پیاز رنده شده، زعفران، نمک و فلفل را با هم مخلوط می کنیم و قطعات گوشت را به مدت ۱۲ ساعت در آن می خوابانیم.

کباب گوشت و سیب زمینی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی پیاز ۲ عدد سیب زمینی ۵۰۰ گرم گوشت با چربی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ کباب گوشت و سیب زمینی دنبه و گوشت را خرد کرده، تکه های دنبه را ته قابلمه می گذاریم و گوشت را روی آن می چینیم. پیاز را حلقه حلقه کرده و روی گوشت می گذاریم و کمی نمک و فلفل می پاشیم. سیب زمینی را هم حلقه حلقه کرده و روی گوشت می چینیم. کمی آب روی مواد می ریزیم و می گذاریم تا با حرارت ملایم بپزند.

کباب ماهی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران اقاشق چایخوری آبلیمو ۱ پیمانه کره ۱۰۰ گرم زیتون ۱۰۰ گرم ماهی سفید ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ کباب ماهی پیاز را رنده کرده و به آن آبلیمو می زنیم و قطعات کوچک ماهی را به مدت ۲ ساعت در آن می خوابانیم. بعد روی ماهی کره مالیده و در پنجره سیمی مخصوص کباب قرار می دهیم و روی آن نمک و فلفل می پاشیم و آنرا روی آتش ملایم کباب می کنیم. این کباب را با زیتون سرو می کنیم.

کباب ماهی اوزون برون**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۲ قاشق سوپخوری لیمو ترش ۴ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد جعفری ۱۰۰ گرم ماهی اوزون برون ۲ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ این کباب را با جعفری خردشده و گوجه فرنگی حلقه حلقه شده تزئین می کنیم. کباب ماهی اوزن برون ماهی را قطعه قطعه کرده و به آن روغن زیتون، نمک و فلفل می زنیم و در پنجره سیمی مخصوص کباب قرار می دهیم و می گذاریم روی آتش ملایم کباب شود.

کباب میگو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی گوجه فرنگی ۲ عدد خیار شور ۵۰ گرم میگو ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ کباب میگو میگو را بعد از تمیز کردن نمک زده و روی حرارت کباب می کنیم. می توان کباب میگو را با خیارشور و گوجه فرنگی تزئین کرد.

کباب کوبیده

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سماق ۱ قاشق سوپخوری گوجه فرنگی ۳ عدد پیاز ۲ عدد جعفری ۱۰۰ گرم گوشت با چربی ۱.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کباب کوبیده گوشت و پیاز را دوبار چرخ کرده و نمک و فلفل به آن می زنیم و خوب ورز می دهیم. بعد گوشت را به مدت یک ساعت در یخچال می گذاریم. این کباب را با گوجه فرنگی و جعفری تزئین می کنیم. سپس دوباره آنرا ورز داده و به سیخ می کشیم و روی آتش کباب می کنیم. گوجه فرنگی را هم به سیخ می کشیم و کباب می کنیم.

کتلت ها

کتلت بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی روغن ۱۵۰ گرم تخم مرغ ۲ عدد بادمجان ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ کتلت بادمجان بادمجانها را با پوست کباب کرده، بعد پوست آنها را در آورده و رنده می کنیم. تخم مرغ، نمک، فلفل و ادویه را با بادمجانهای رنده شده مخلوط کرده و ورز می دهیم تا چسبناک شود. بعد آنها را به هر شکل که می خواهیم در می آوریم و در روغن سرخ می کنیم.

کتلت برگ ریواس

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۱۰۰ گرم پودر سوخاری ۴قاشق سوپخوری تخم مرغ ۴عدد برگ ریواس ۱۲عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کتلت برگ ریواس تخم مرغ، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و می زنیم. برگهای ریواس را شسته و آبش را می گیریم. سپس آنها را ابتدا در تخم مرغ فرو برده و بعد در پودر سوخاری می غلتانیم و در روغن سرخ می کنیم.

کتلت دسته دار

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن زیتون ۴قاشق سوپخوری جعفری خرد شده ۴قاشق سوپخوری آرد سوخاری ۵قاشق سوپخوری روغن ۲۰۰ گرم گوجه فرنگی ۲عدد سفیده تخم مرغ ۴عدد گوشت با استخوان ۱۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ کتلت دسته دار گوشت را طوری خرد می کنیم که در هر قطعه یک استخوان به شکل دسته باقی بماند، بعد آنها را گوشت کوب مخصوص می کوبیم تا نازک و نرم شود. بعد روی آنها را روغن زیتون می مالیم. تخم مرغها، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و خوب می زنیم. بعد گوشتها را ابتدا در تخم مرغ و سپس در آرد سوخاری می غلتانیم و در روغن داغ سرخ می کنیم. از جعفری و حلقه های گوجه فرنگی برای تزئین استفاده می کنیم.

کتلت زبان گوسفند

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سرکه ۲قاشق سوپخوری جعفری خرد شده ۵قاشق سوپخوری روغن ۴۰۰ گرم آرد سوخاری ۴۰۰ گرم پیاز ۱عدد تخم مرغ ۴عدد زبان گوسفند ۶عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ کتلت زبان گوسفند زبانها را با پیاز، سرکه، نمک و فلفل و کمی آب می پزیم. بعد پوستش را کنده و دو نیم می کنیم. تخم مرغها را با نمک و فلفل مخلوط کرده و خوب می زنیم. زبانها را اول در این مایع فرو برده و سپس در آرد سوخاری می

غلطانیم و در روغن داغ سرخ می کنیم. می توانیم از جعفری برای تزئین استفاده کنیم.

کتلت سیب زمینی به شیوه هندی

مواد لازم

فلفل قرمز ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی گشنیز خرد شده ۱قاشق سوپخوری نان سفید ۳برش پیاز ۱عدد تخم مرغ ۱عدد روغن ۱۰۰ گرم پنیر بی نمک ۲۰۰ گرم بادام زمینی ۷۵ گرم گرد نان ۱۰۰ گرم سیب زمینی ۷۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کتلت سیب زمینی به شیوه هندی سیب زمینی را پخته و با پیاز رنده می کنیم. بادام زمینی را می کوبیم، بعد این مواد را با خرده های نان سفید، گشنیز، نمک و فلفل مخلوط می کنیم. بعد کمی از این مواد را برداشته و به آن شکل می دهیم و یک تکه پنیر را وسط آن طوری قرار می دهیم که از دو طرف با سیب زمینی پوشیده شود. کتلت را در تخم مرغ زده شده فرو برده و سپس در گرد نان می غلطانیم و در روغن داغ سرخ می کنیم.

کتلت سیب زمینی پخته

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی نان سنگک ۰.۲۵ عدد پیاز ۱عدد تخم مرغ ۲عدد سیب زمینی ۱کیلو گوشت چرخ کرده ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ کتلت سیب زمینی پخته سیب زمینی پخته و پیاز را رنده کرده به همراه ۴/۱ نان سنگک، نمک، فلفل، ادویه و زردچوبه و تخم مرغ به گوشت چرخ کرده اضافه می کنیم. حال خوب ورز می دهیم تا چسبناک شود و بعد آن را به شکل دلخواه در آورده و در روغن داغ سرخ می کنیم.

کتلت سیب زمینی خام

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی آرد سوخاری ۲قاشق سوپخوری تخم مرغ ۱عدد پیاز ۱عدد سیب زمینی ۵۰۰ گرم گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کتلت سیب زمینی خام سیب زمینی ها را خام رنده کرده، آب آنها را می گیریم. پیاز را هم رنده می کنیم و به همراه سیب زمینی با تخم مرغ، آرد سوخاری، گوشت چرخ کرده، نمک، فلفل، ادویه و زردچوبه مخلوط کرده و ورز می دهیم تا

چسبناک شود. سپس آنرا با دست شکل داده و در روغن داغ سرخ می کنیم.

کتلت عراقی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۳ قاشق سوپخوری جعفری ۵۰ گرم نان خشک ۰.۵ پیمانه پیاز ۴ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد تخم مرغ ۲ عدد گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد این مواد را به شکل دلخواه در آورده و در روغن داغ سرخ می کنیم. از جعفری و گوجه فرنگی برای تزئین کتلت ها استفاده می کنیم. کتلت عراقی گوشت و پیاز را دوبار چرخ کرده با نان خشک، نمک و فلفل مخلوط کرده و ورز می دهیم.

کتلت گوشت

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴۰۰ گرم زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری گوجه فرنگی ۲ عدد خیار شور ۴ عدد پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۳ عدد سیب زمینی ۵۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ کتلت گوشت گوشت را به همراه سیب زمینی و پیاز پوست کنده و آب می پزیم و بعد آنها را چرخ می کنیم. تخم مرغ، زعفران، نمک و فلفل را به مواد قبل اضافه کرده و با هم مخلوط می کنیم. بعد مواد را به شکل دلخواه در آورده و در روغن داغ سرخ می کنیم و با گوجه فرنگی حلقه شده و خیار شور تزئین می کنیم.

کتلت گوشت و سبزی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی شیر پیمانه آرد سفید ۲ قاشق سوپخوری روغن مایع ۲۵۰ گرم سبزی ۳۰۰ گرم نان ساندویچی ۱ عدد پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۴ عدد گوشت چرخ کرده ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کتلت گوشت و سبزی ابتدا سبزی (تره، شوید، جعفری، مرزه) را خرد کرده سپس با گوشت، پیاز رنده شده، آرد سفید، تخم مرغ، نمک و فلفل مخلوط می کنیم. نان ساندویچی را برای چند دقیقه در شیر یا آب خیس می کنیم تا نرم شود. بعد آنرا در آورده و با دست فشار می دهیم تا شیر یا آب اضافی نان گرفته شود. حال نان را نیز به مواد قبلی اضافه کرده و ورز می

دهیم. از مایه کنتل برداشته، آنرا در کف دست به شکل بیضی با قطر کم در آورده و در روغن داغ سرخ می کنیم.

کنتل گوشت و سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۲۰۰ گرم رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپخوری آرد سفید ۱ قاشق سوپخوری فلفل سبز ریز ۱۰ عدد تخم مرغ ۲ عدد پیاز ۲ عدد سیب زمینی ۲ عدد گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد از سرخ شدن، کنتلها را در ماهیتابه دیگری چیده و رب گوجه ای که در آب حل کرده ایم روی کنتل ها می ریزیم. فلفل سبز را نیز خرد کرده و روی کنتل ها قرار می دهیم و به مدت ۱۵ دقیقه روی حرارت ملایم کنتل ها را مغز پخت می کنیم. کنتل گوشت و سیب زمینی گوشت، پیاز و سیب زمینی را چرخ کرده، سپس تخم مرغ، آرد، نمک و فلفل را به مواد قبل اضافه می کنیم و با هم مخلوط کرده و ورز می دهیم. بعد کنتل ها را در روغن داغ سرخ می کنیم.

کنتل لوبیا

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۱۰ قاشق سوپخوری خامه ۳ قاشق سوپخوری آرد ۳ قاشق سوپخوری جعفری ۷۵ گرم پیاز ۱ عدد زرده تخم مرغ ۳ عدد لوبیا سفید ۳ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کنتل لوبیا لوبیا را از قبل خیس کرده، سپس آنرا پخته و له می کنیم. جعفری و پیاز را خرد کرده با لوبیا، زرده تخم مرغ، خامه، نمک و فلفل مخلوط می کنیم و ورز می دهیم. بعد از مواد کنتل برداشته و آنرا در کف دست شکل می دهیم و هر دو طرف آنرا با آرد آغشته می کنیم. روغن را داغ کرده و کنتل ها را در آن سرخ می کنیم.

کنتل ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵۰ گرم آرد سوخاری ۵۰ گرم پیاز ۲ عدد سیب زمینی ۲ عدد تخم مرغ ۲ عدد ماهی سفید ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ مواد کنتل را به شکل دلخواه در آورده، در آرد سوخاری می غلتانیم و در روغن داغ سرخ می کنیم. سپس کنتل را در دیس چیده و با سیب زمینی سرخ شده تزئین می کنیم. تخم مرغ، پیاز رنده شده، نمک و فلفل را به گوشت ماهی چرخ شده اضافه کرده و مواد را با هم ورز می دهیم. کنتل ماهی ماهی را پخته، تیغهایش را در آورده و چرخ می کنیم.

کتلت مرغ**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴ قاشق سوپخوری سس خردل ۱ قاشق سوپخوری آرد سوخاری ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد سینه و ران مرغ ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد استخوانهایش را جدا کرده و در آرد سوخاری می غلتانیم. روغن را داغ کرده، مرغها را در آن سرخ می کنیم. این کتلت را با سس خردل سرو می کنیم. کتلت مرغ مرغ را با پیاز، نمک، فلفل و کمی آب می پزیم.

کتلت مغز گوسفند**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۵۰ گرم آرد سوخاری ۳ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۲ عدد مغز گوسفند ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ بعد در آرد سوخاری می غلتانیم و در روغن داغ سرخ می کنیم. مغزهای پخته شده را از وسط دو نیم کرده، در مایع تخم مرغ فرو می بریم. کتلت مغز گوسفند مغزها را با ۱ پیمانه آب می پزیم. تخم مرغها را با نمک و فلفل می زیم.

کتلت میگو**مواد لازم**

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی نان تست ۰ مقداری تخم مرغ ۲ عدد سیب زمینی ۵۰۰ گرم روغن مایع ۱۰۰ گرم میگو ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کتلت میگو میگو را پاک کرده، چرخ می کنیم. سپس این کتلت را به شکل دلخواه در آورده و در روغن مایع سرخ می کنیم. سیب زمینی های پخته شده را هم چرخ کرده با میگو، تخم مرغ، نان تست، نمک، فلفل و ادویه مخلوط کرده، ورز می دهیم تا مواد کتلت آماده شود.

کتلت یونانی**مواد لازم**

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی نان ساندویچی ۰ مقداری سیب زمینی ۵۰۰ گرم سفیده تخم مرغ ۲ عدد تخم مرغ ۳ عدد روغن ۱۰۰ گرم گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ گوشت را با سیب زمینی رنده شده، تخم مرغ، نان ساندویچی، نمک، فلفل، ادویه مخلوط کرده، ورز می دهیم. سپس کتلت ها را به شکل دلخواه در آورده و در روغن داغ سرخ می کنیم. اگر مایع کتلت و ا رفت، دست خود را در سفیده تخم مرغ می زنیم و کتلت را مجدداً در کف دست پهن می کنیم. کتلت یونانی سیب زمینی را پخته و رنده می کنیم.

کرمها**کرم بادام****مواد لازم**

وانیل ۱قاشق چایخوری کره ۳قاشق سوپخوری شیر ۰.۵ پیمانه شکر ۱پیمانه پودر بادام ۱پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کرم بادام پودر بادام، شیر، شکر، کره و وانیل را در مخلوط کن می ریزیم و با هم مخلوط می کنیم. پس از چند ثانیه کرم بادام آماده است.

کرم پرتقال**مواد لازم**

نشاسته ۳قاشق سوپخوری وانیل ۱قاشق چایخوری زرده تخم مرغ ۳عدد خامه ۱۵۰ گرم شیر ۱پیمانه شکر ۰.۵ پیمانه آب پرتقال ۲پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کرم را در ظرف مخصوص ریخته و در یخچال می گذاریم تا سرد شود. بعد آنرا سرو می کنیم. زرده های تخم مرغ را به حدی می زنیم که سفید رنگ شود. سپس زرده تخم مرغ و شکر را به مخلوط کن اضافه کرده، بعد از جوش آمدن از روی حرارت بر می داریم و خامه را به آن اضافه می کنیم. کرم پرتقال نشاسته را در شیر حل می کنیم. آب پرتقال و وانیل را با هم مخلوط کرده، روی حرارت می گذاریم. بعد از گرم شدن، شیر و نشاسته را به آن اضافه کرده و تند هم می زنیم تا حریره غلیظی بدست آید.

کرم روسی**مواد لازم**

وانیل ۱قاشق چایخوری آرد سفید ۲قاشق سوپخوری شکر ۶قاشق سوپخوری کره ۵۰ گرم شیر ۲پیمانه موز ۲عدد زرده تخم مرغ ۲عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کرم روسی شیر و آرد را با هم مخلوط کرده، روی حرارت می گذاریم تا حریره غلیظی به دست آید. زرده های تخم مرغ را به حدی می زنیم تا کرم رنگ شوند. سپس آنرا به حریره اضافه می کنیم و بعد از یکی دو جوش از روی حرارت بر می داریم. خامه یا کره، موز له شده و وانیل را به مواد قبلی اضافه کرده و خوب هم می زنیم تا مخلوط شوند. در این مرحله کرم روسی آماده است.

کرم شارلوت

مواد لازم

وانیل ۱قاشق چایخوری نشاسته ۲قاشق سوپخوری کاکائو ۲قاشق سوپخوری آرد ۱قاشق سوپخوری کره ۵۰گرم شکر ۰.۵ پیمانه شیر ۰.۵ پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ مخلوط به دست آمده را روی حرارت ملایم می گذاریم و مرتب هم می زنیم. وقتی مایع کمی سفت شد، کره را اضافه کرده و ظرف را بلافاصله از روی حرارت بر می داریم. کرم شارلوت آماده شده را در یخچال می گذاریم تا سرد شود. کرم شارلوت نشاسته را در آب سرد حل کرده، سپس آنرا با شکر، شیر، کاکائو، آرد و وانیل مخلوط می کنیم.

کرم شکلاتی

مواد لازم

کاکائو ۶قاشق سوپخوری شکر ۷قاشق سوپخوری ژلاتین ۲اورق خامه ۱پیمانه تخم مرغ ۶عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد آنرا آهسته با مایع کرم شکلاتی مخلوط می کنیم. سفیده های زده شده را هم به مایع کرم اضافه می کنیم و با قاشق چوبی کرم را آهسته هم می زنیم. کرم شکلاتی زرده تخم مرغها و شکر را تا حدی می زنیم که کمی پف کند. نصف پیمانه آب جوش روی آن می ریزیم و هم می زنیم تا ژلاتین کاملاً حل شود. در این مرحله ژلاتین را به مواد قبلی اضافه می کنیم. خامه را جداگانه می زنیم تا پف کند. سپس آنرا در ظرف مخصوص ریخته و به مدت ۳ ساعت در یخچال می گذاریم تا آماده شود. سپس کاکائو را به مایع اضافه کرده و هم می زنیم تا خوب مخلوط شوند. ورقه های ژلاتین را ابتدا به مدت ۱۰ دقیقه در آب سرد گذاشته، بعد آب آنرا خالی می کنیم.

کرم گردویی

مواد لازم

خامه ۱پیمانه کره ۱پیمانه پودر نارگیل ۲پیمانه پودر گردو ۲پیمانه شکر ۲پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کرم گردویی کره و شکر را روی حرارت ملایم می گذاریم تا آب شوند. سپس ظرف را از روی حرارت برداشته، خامه، پودر گردو و پودر نارگیل را به آن اضافه می کنیم و مواد را در مخلوط کن برقی ریخته، به مدت ۱۵ ثانیه هم می زنیم. بعد از این مدت کرم گردویی آماده است.

کرم موزی

مواد لازم

کره ۴قاشق سوپخوری آبلیمو ۲قاشق مربا خوری پودر قند ۳پیمانه موز ۴عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کرم موزی موز، پودر قند، کره و آبلیمو را در مخلوط کن برقی ریخته، به مدت ۲۰ ثانیه هم می زنیم. بعد از این مدت کرم موزی آماده است.

کرم ناپلئونی

مواد لازم

گرد پرتقال ۲قاشق سوپخوری آرد سفید ۲قاشق سوپخوری خامه ۲۵۰گرم شکر ۰.۵ پیمانه شیر ۲پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کرم ناپلئونی شیر و آرد را روی حرارت می گذاریم تا حریره غلیظی به دست آید. سپس شکر و گرد پرتقال را به آن اضافه کرده مرتب هم می زنیم تا شکر خوب حل شود. سپس ظرف را از روی حرارت برداشته، خامه را اضافه می کنیم و هم می زنیم. وقتی کرم کمی غلیظ شد آماده است.

کرم هلو

مواد لازم

خامه ۵قاشق سوپخوری شکر ۹قاشق سوپخوری شیر ۲پیمانه هلو ۱کیلو ژلاتین ۶ورق زرده تخم مرغ ۶عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پوست هلو را گرفته، هسته اش را در می آوریم و سپس آنرا به کرم اضافه کرده در یخچال می گذاریم تا ببندد. برای در آوردن کرم از قالب آن را برای چند لحظه روی آب داغ قرار می دهیم. سپس در ظرف مورد نظر بر می گردانیم و با خامه تزئین می کنیم. کرم هلو شکر و زرده تخم مرغ را به حدی می زنیم که سفید رنگ شود. سپس آن را به شیر جوش اضافه کرده هم می زنیم و ظرف را از روی حرارت بر می داریم. ورقه های ژلاتین را در نصف لیوان آب جوش حل کرده، سپس آن را به مواد قبل اضافه می کنیم و هم می زنیم.

کرم کارامل

مواد لازم

ژلاتین اقاشق سوپخوری کاکائو ۳ قاشق سوپخوری وانیل اقاشق چایخوری شیر ۲ پیمانه شکر ۱ پیمانه خامه ۲۵۰ گرم زرده تخم مرغ ۸ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کرم کارامل شیر، شکر و کاکائو را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد و غلیظ شود. سپس زرده های تخم مرغ زده شده را به آن اضافه کرده، بعد از چند لحظه مایع را از روی حرارت بر می داریم. ژلاتین را که قبلاً در کمی شیر داغ حل کرده ایم، با خامه داخل مایع می ریزیم. وانیل را نیز اضافه کرده، سپس ظرف را در فریزر قرار می دهیم، تا کرم ببندد. پودر خامه را با شیر مخلوط کرده تا حدی می زنیم که پف کند. بعد شکر ساییده شده را به آن اضافه کرده، می زنیم تا خوب سفت شود. خامه آماده شده را در قیف ریخته و روی کرم کارامل را با آن تزئین می کنیم.

کرم کاکائو

مواد لازم

ژلاتین ۸ گرم کاکائو ۳۰ گرم پودر قند ۱۵۰ گرم کره ۳۰۰ گرم شیر ۰.۵ لیتر زرده تخم مرغ ۵ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد از سرد شدن ژلاتین حل شده و کره را کم کم به مواد قبل اضافه کرده و هم می زنیم تا تمامی مواد کاملاً با هم مخلوط شوند. بعد از مخلوط شدن، کرم کاکائو آماده است. کرم کاکائو پودر قند، شیر و زرده تخم مرغ را با هم مخلوط کرده، روی حرارت ملایم می گذاریم. قبل از جوش آمدن مواد داخل ظرف، آنرا از روی حرارت بر می داریم و کاکائو را به آن اضافه می کنیم.

کرم کره ای

مواد لازم

وانیل اقاشق چایخوری شیر ۰.۵ لیتر ژلاتین ۸ گرم کره ۳۰۰ گرم پودر قند ۱۵۰ گرم زرده تخم مرغ ۵ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کرم کره ای زرده تخم مرغ، پودر قند و شیر را با هم مخلوط کرده، روی حرارت ملایم می گذاریم. قبل از جوش آمدن مواد داخل ظرف آنرا از روی حرارت بر می داریم. بعد از سرد شدن، کره و ژلاتین را کم کم به مواد قبلی اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم. سپس وانیل را اضافه کرده و کرم آماده شده را در یخچال می گذاریم.

کرم کشمش

مواد لازم

آبلیمو ۲قاشق مربا خوری پودر پوست پرتقال ۲قاشق مربا خوری کشمش ۱پیمانه آب پرتقال ۱پیمانه خامه ۱پیمانه پودر قند ۵پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کرم کشمشی پودر قند، خامه، آب پرتقال، کشمش، پودر پوست پرتقال و آبلیمو را با هم در مخلوط کن ریخته و هم می زنیم. بعد از مخلوط شدن مواد کرم کشمشی آماده است.

کلوچه ها**کلوچه پرتقالی****مواد لازم**

خلال پوست پرتقال شیرین شده ۲قاشق سوپخوری پرتقال ۲عدد بکینگ پودر ۱قاشق مربا خوری شیر ۰مقداری آرد ۲پیمانه روغن جامد ۰.۵. پیمانه پودر قند ۰.۵. پیمانه تخم مرغ ۲عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کلوچه پرتقالی تخم مرغ و خلال پوست پرتقال را با هم مخلوط کرده و با همزن می زنیم. سپس روغن، آرد، پودر قند و بکینگ پودر و برشهای پرتقال را به تخم مرغ اضافه کرده، با دست ورز می دهیم. برای چسبناک شدن خمیر اگر لازم بود مقداری شیر به آن اضافه می کنیم. سینی فر را چرب کرده، آرد پاشی می کنیم. با قاشق مقداری از خمیر را برداشته و به صورت گرد در می آوریم و در سینی می گذاریم. این کلوچه را به مدت ۱۴ دقیقه با حرارت ۴۰۰ درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا بپزد. برای تزئین این کلوچه می توان بعد از خنک شدن از مخلوط شکر و سفیده تخم مرغ روی آن مالید.

کلوچه خشک**مواد لازم**

بکینگ پودر ۲قاشق چایخوری شیر ۰مقداری میوه خشک ۰.۵. پیمانه پودر قند ۰.۵. پیمانه روغن جامد ۰.۵. پیمانه تخم مرغ ۲عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ خمیر را به شکلهای دلخواه در سینی چرب شده می چینیم و به مدت ۱۲ دقیقه با حرارت ۴۲۵ درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا بپزد. برای تزئین می توان مقداری پودر قند روی کلوچه ها پاشید. برای چسبناک شدن خمیر مقداری شیر به آن اضافه می کنیم و در آخر میوه های خشک را نیز با مواد قبل مخلوط می نماییم. کلوچه خشک روغن را با دست مالش می دهیم تا نرم شود. سپس آرد، پودر قند، تخم مرغ و بکینگ پودر را به روغن اضافه کرده و با دست ورز می دهیم.

کلوچه مربایی

مواد لازم

وانیل ۱قاشق چایخوری بکینگ پودر ۲قاشق چایخوری مربا ۱پیمانه شیر ۰.۵ پیمانه پودر قند ۰.۵ پیمانه روغن جامد ۰.۵ پیمانه آرد ۲پیمانه تخم مرغ ۲عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ وسط کلوچه ها را باز کرده و مقداری مربا در آن می ریزیم و روی مربا را با خمیر می پوشانیم. این کلوچه را به مدت ۱۵ دقیقه با حرارت ۴۰۰ درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا بپزد. بعد شیر را اضافه کرده و خمیر را مالش می دهیم تا چسبناک شود. سینی فر را چرب کرده، خمیر را به صورت گلوله هایی گردویی شکل در آورده و در سینی می چینیم. کلوچه مربایی تخم مرغ، پودر قند، آرد، بکینگ پودر و وانیل را با هم مخلوط کرده و با دست ورز می دهیم.

کلوچه وانیلی**مواد لازم**

پودر قند ۰مقداری وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری بکینگ پودر ۲قاشق چایخوری شیر ۰.۵ پیمانه روغن جامد ۰.۵ پیمانه پودر قند ۰.۵ پیمانه آرد ۲پیمانه تخم مرغ ۲عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کلوچه وانیلی آرد، روغن، شکر و بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده و ورز می دهیم. تخم مرغ و وانیل را با هم زن زده و به مواد قبل می افزاییم. در این مرحله شیر را هم اضافه می کنیم تا خمیر چسبناک شود. سینی فر را چرب کرده و آرد پاشی می کنیم. با قاشق چایخوری مقداری از خمیر را برداشته و به صورت گرد روی سینی قرار می دهیم و روی آن پودر قند می پاشیم. این کلوچه را به مدت ۱۲ دقیقه با حرارت ۴۲۵ درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا بپزد.

کمپوت ها**کمپوت آلبالو****مواد لازم**

آب ولرم ۶پیمانه شکر ۰.۵ کیلو آلبالو ۱کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس آلبالوها را به آن اضافه کرده و مجدداً روی حرارت می گذاریم تا بجوشد و کمی غلیظ شود. کمپوت آلبالو آب و شکر را روی حرارت می گذاریم، پس از اینکه جوشید آن را از روی حرارت برداشته و از صافی رد می کنیم.

کمپوت آلوزرد

مواد لازم

آب ۳ پیمانه شکر ۱۵۰ گرم آلو زرد ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس آن را مجدداً روی حرارت می گذاریم تا بجوشد و حالت شربت پیدا کند. سپس آلو زرد را به آن اضافه کرده و می گذاریم تا بجوشد. اما آلوها نباید له شوند و شکل خود را از دست بدهند. کمپوت آلو زرد آب و شکر را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد، بعد آن را از صافی رد می کنیم تا مایع شفاف و تمیزی به دست بیاید.

کمپوت انجیر**مواد لازم**

آب ۲ پیمانه گلاب ۰.۵ پیمانه شکر ۲۵۰ گرم انجیر خشک ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد انجیرها را به آن اضافه کرده و به مدت ۱۰ ساعت کنار می گذاریم. بعد از این مدت کمپوت را روی حرارت ملایم می گذاریم و گلاب را به آن اضافه می کنیم. بعد از حدود نیم ساعت که انجیرها نرم شد کمپوت ما آماده است. کمپوت انجیر شکر و آب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد، سپس آن را از روی حرارت برمی داریم و از صافی رد می کنیم، تا مایع شفافی به دست آید.

کمپوت پرتقال یا نارنگی**مواد لازم**

آب ۱ پیمانه شکر ۱۵۰ گرم پرتقال ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کمپوت پرتقال یا نارنگی آب و شکر را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد آن را از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا کمی غلیظ شود. سپس نارنگی یا پرتقال را به شربت بدست آمده اضافه کرده و می گذاریم به مدت ۵ دقیقه بجوشد. بعد از این مدت کمپوت ما آماده است.

کمپوت زرد آلو**مواد لازم**

آب ۲ پیمانه شکر ۳۰۰ گرم زرد آلو ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کمپوت زرد آلو آب و شکر را جوشانده و از صافی رد می کنیم. سپس زرد آلوها را به آن اضافه کرده و روی حرارت می گذاریم تا چند جوش بخورد و زرد آلوها کمی نرم شود.

کمپوت سیب**مواد لازم**

آب ۴ پیمانه شکر ۲۵۰ گرم سیب ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کمپوت سیب آب و شکر را جوشانده از صافی رد می کنیم. سیب ها را پوست گرفته، حلقه حلقه می کنیم و به آب و شکر اضافه می کنیم. پس از پخته شدن سیب آن را از شربت جدا کرده و می گذاریم تا شربت چند جوش دیگر بخورد. سپس شربت بدست آمده را روی سیب ها می ریزیم و می گذاریم تا سرد شود.

کمپوت شلیل**مواد لازم**

آب ۱.۵ پیمانه شکر ۳۰۰ گرم شلیل ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ پس از حدود ۵ دقیقه آن را از روی حرارت برداشته و می گذاریم سرد شود. کمپوت شلیل آب و شکر را جوشانده از صافی رد می کنیم. سپس شلیل ها را به آن اضافه کرده، کمپوت را روی حرارت ملایم می گذاریم.

کمپوت گلابی**مواد لازم**

آب ۳ پیمانه شکر ۲۵۰ گرم گلابی ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کمپوت گلابی شکر و آب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد، سپس آن را از صافی رد کرده و گلابی های پوست گرفته و قطعه قطعه شده را به آن اضافه می کنیم و آن را روی حرارت می گذاریم تا گلابی ها پخته شوند. بعد از اینکه گلابی ها کمی نرم شد کمپوت آماده شده را از روی حرارت برمی داریم.

کمپوت گوجه سبز

مواد لازم

آب ۲ پیمانه شکر ۲۰۰ گرم گوجه سبز ۰.۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کمپوت گوجه سبز آب و شکر را جوشانده، از صافی رد می کنیم تا ضایعات شکر گرفته شود. سپس آنرا مجدداً روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. گوجه سبزها را نیز به آن اضافه می کنیم تا پخته و نرم شود، ولی پوست آن جدا نشود. بعد از آماده شدن کمپوت، آنرا در ظرفی ریخته و در جای خنک می گذاریم.

کمپوت گیلاس**مواد لازم**

آب ۴ پیمانه شکر ۳۵۰ گرم گیلاس ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ زمانی که گیلاس ها پخت و شربت کمی غلیظ شد، کمپوت آماده است. کمپوت گیلاس شکر و آب را جوشانده و از صافی رد می کنیم. سپس گیلاس ها را به مایع اضافه کرده، روی حرارت ملایم می گذاریم تا چند جوش بخورد.

کمپوت موز**مواد لازم**

آب ۴ پیمانه مغز بادام کوبیده ۱۵۰ گرم شکر ۳۰۰ گرم موز ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کمپوت موز شکر و آب را جوشانده، از صافی رد می کنیم. سپس حلقه های نازک موز را به آن می افزاییم و می گذاریم تا چند جوش بزند. بعد کمپوت را از روی حرارت برداشته، پس از سرد شدن مغز بادام را به آن می افزاییم و در جای خنک نگهداری می کنیم.

کمپوت هلو**مواد لازم**

آب ۱.۵ پیمانه شکر ۲۵۰ گرم هلو ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کمپوت هلو آب و شکر را جوشانده، از صافی رد می کنیم. هلوها را از وسط نصف کرده، هسته هایشان را در می آوریم و در آب و شکر می ریزیم و روی حرارت می گذاریم تا چند جوش بزند. سپس هلوها را در آورده و می گذاریم شربت به مدت ۲ دقیقه دیگر بجوشد. بعد شربت را روی هلو ریخته و می گذاریم سرد شود.

کوفته ها

کوفته آبلیمو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی سیر ۲ حبه آبلیمو ۱ پیمانه روغن ۲۰۰ گرم جعفری ۲۵۰ گرم سیب زمینی ۴۰۰ گرم گوشت ۴۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ مقداری از مواد را برداشته و آنرا به شکل یک نارنگی در می آوریم و در روغن تفت می دهیم. جعفری را نیز در روغن تفت داده، آبلیمو، نمک و فلفل و کمی آب روی آن می ریزیم. وقتی آب جوشید کوفته را در آن می چینیم و می گذاریم تا کوفته ها مغز پخت شوند. کوفته آبلیمو گوشت، سیب زمینی و سیر را دوبار چرخ می کنیم. بعد نمک و فلفل به آن افزوده و ورز می دهیم تا چسبندگی پیدا کند.

کوفته برنجی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی سیر ۱ حبه آبلیمو ۳ قاشق سوپخوری آرد سوخاری ۲ قاشق سوپخوری روغن ۱۵۰ گرم تخم مرغ ۳ عدد پیاز ۲ عدد هویج ۱۰۰ گرم گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم سبزی ۵۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کوفته برنجی لپه و گوشت را آب پز کرده، چرخ می کنیم. سبزی (نعناع، جعفری و گشنیز) را خرد کرده با گوشت مخلوط می کنیم. از مخلوط لپه و گوشت گلوله هایی به اندازه دلخواه درست کرده، در روغن تفت می دهیم و در آب در حال جوش می اندازیم. گوجه فرنگی را نیز به آن اضافه کرده و می گذاریم تا کوفته ها جا بیافتد. می توانیم از جعفری و هویج برای تزئین این کوفته استفاده کنیم. تخم مرغ، آرد سوخاری، نمک، فلفل و ادویه را نیز به مواد قبل می افزاییم و آنرا خوب ورز می دهیم. سیر و پیاز سرخ شده را به همراه آبلیمو و نمک و فلفل و آب روی حرارت می گذاریم تا بجوشد.

کوفته پیازی

مواد لازم

دارچین ۰ به مقدار کافی زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۸ قاشق سوپخوری آبلیمو ۳ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۴ قاشق سوپخوری آرد ۱ قاشق سوپخوری پیاز ۶ عدد تخم مرغ ۳ عدد فلفل سبز ریز ۵۰ گرم برنج ۲۰۰ گرم

جعفری ۱۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ کوفته پیازی گوشت را چرخ کرده و با یک عدد پیاز خرد شده، برنج نیم پز، جعفری، آرد، تخم مرغ، نمک، فلفل، زردچوبه و دارچین مخلوط کرده و ورز می دهیم تا حالت چسبندگی پیدا کند. ۵ پیاز باقیمانده را به شکل حلقه خرد کرده و در روغن سرخ می کنیم. از مایه کوفته مقداری برداشته و به شکل گردو در می آوریم و کوفته های آماده شده را در ماهیتابه می چینیم و حلقه های پیاز را روی آن می گذاریم. رب گوجه را با آبلیمو و ۲ پیمانه آب مخلوط کرده و روی کوفته ها می ریزیم و می گذاریم با حرارت ملایم بپزد. در صورت تمایل در مایه کوفته از فلفل سبز ریز شده استفاده کنید.

کوفته تبریزی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی زعفران ۰۵. قاشق مربا خوری تخم مرغ ۱۲ عدد پیاز ۲ عدد روغن ۴۰۰ گرم آرد نخودچی ۱۵۰ گرم آلو بخارا ۳۰۰ گرم برنج ۳۰۰ گرم مرزه ۱۰۰ گرم تره ۱۰۰ گرم لپه ۲۰۰ گرم دنبه ۲۰۰ گرم گوشت ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ بقیه تخم مرغها را آب پز می کنیم. مقداری از مواد کوفته را برداشته و در کف دست پهن می کنیم و یک تخم مرغ و سه عدد آلو بخارا و کمی پیاز داغ وسط آن قرار می دهیم و دور آن را کامل می پوشانیم. کوفته تبریزی گوشت، سبزی، لپه نیم پز شده، دنبه و برنج را دوبار چرخ کرده، ۴ عدد تخم مرغ، آرد نخودچی، زعفران، نمک و فلفل و ادویه به آن می افزاییم و خوب ورز می دهیم. آب، نمک و فلفل و ادویه و پیاز داغ و زعفران را در قابلمه ای می ریزیم و می گذاریم تا بجوشد. وقتی که جوشید کوفته ها را آهسته درون آن می اندازیم و حرارت را کم می کنیم تا کوفته ها مغز پخت شوند.

کوفته سوئدی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی آبغوره ۰ مقداری پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۳ عدد نان خشک کوبیده ۱۰۰ گرم گشنیز ۵۰ گرم جعفری ۵۰ گرم گوشت چرخ کرده ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ کوفته سوئدی گوشت چرخ شده، جعفری و گشنیز، پیاز رنده شده، آبغوره، نمک و فلفل و ادویه را با هم مخلوط کرده و ورز می دهیم تا چسبندگی پیدا کند. این کوفته را می توانیم با گوجه فرنگی یا پوره سیب زمینی تزئین کنیم. بعد مقداری از گوشت را برمی داریم و در کف دست پهن می کنیم و تخم مرغ آب پز شده را وسط گوشت قرار داده و دور آنرا می پیچیم و در نان خشک کوبیده شده می غلتانیم و سپس در روغن زیاد سرخ می کنیم.

کوفته شوید باقلا

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴قاشق سوپخوری پیاز ۲عدد تخم مرغ ۲عدد ترخان ۱۲۵گرم
شوید ۱۲۵گرم برنج ۲۰۰گرم باقلا ۵۰۰گرم دنبه ۱۰۰گرم گوشت ۴۰۰گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کوفته شوید و باقلا گوشت، دنبه، شوید، ترخان، باقلا، برنج آبکش شده و یک پیاز را دوبار چرخ می کنیم. سپس تخم مرغ، نمک، فلفل و زردچوبه به آن اضافه کرده و خوب ورز می دهیم. بعد کوفته ها را به شکل دلخواه در می آوریم. پیاز دیگری را خلال کرده و در روغن تفت می دهیم و نمک، فلفل و آب روی آن می ریزیم تا جوش بیاید. کوفته ها را در آن می چینیم و می گذاریم تا کوفته ها مغز پخت شوند.

کوفته قلقلی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴قاشق سوپخوری روغن زیتون ۱قاشق سوپخوری آرد ۴قاشق سوپخوری پیاز ۱عدد تخم مرغ ۳عدد
گوجه فرنگی ۲عدد فلفل دلمه ۱عدد خرده نان ۱پیمانه جعفری ۱۰۰گرم گوشت چرخ کرده ۱کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد کوفته ها را در آن می ریزیم تا بپزند. بعد از ۱۵ دقیقه غذا حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم. کوفته قلقلی گوشت، پیاز رنده شده و جعفری خرد شده، خرده نان، تخم مرغ، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و ورز می دهیم. سپس گوجه فرنگی، فلفل دلمه ای، روغن زیتون، روغن و کمی آب را در ظرفی ریخته و به مدت ۱۰ دقیقه روی حرارت می جوشانیم. بعد به شکل مورد نظر در آورده و در آرد می غلتانیم. بعد کوفته ها را در روغن سرخ می کنیم.

کوفته لپه

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی روغن ۲۰۰گرم خلال بادام ۲۰۰گرم کشمش ۱۰۰گرم زرشک ۱۰۰گرم آلو بخارا ۵۰۰گرم
پیاز ۲عدد تخم مرغ ۱۰عدد سبزی کوفته ۵۰۰گرم برنج ۲۰۰گرم لپه ۱۵۰گرم دنبه ۱۰۰گرم گوشت ۵۰۰گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ سپس باقیمانده پیاز را در روغن سرخ می کنیم و با آلو بخارا و آب روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد کوفته ها را در آن می چینیم و حرارت را کم می کنیم تا کوفته ها مغز پخت شوند. گوشت، دنبه، سبزی (تره، جعفری، شوید، مرزه)، برنج و لپه را دوبار چرخ کرده و با ۲ عدد تخم مرغ باقیمانده، نمک و فلفل و ادویه مخلوط کرده و ورز می دهیم. سپس مایه کوفته را به

تعداد تخم مرغهای آب پز تقسیم کرده و در داخل هر یک از مواد یک تخم مرغ، کمی زرشک و کشمش، خلال بادام و پیاز داغ قرار می‌دهیم و روی آنها را کامل می‌پوشانیم. کوفته لپه برنج و لپه را نیم پز می‌کنیم. نیمی از پیاز را در روغن سرخ کرده و ۸ عدد از تخم مرغها را آب پز می‌کنیم.

کوفته ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۴قاشق سوپخوری آرد ۱قاشق سوپخوری پیاز ۱عدد گوجه فرنگی ۲عدد تخم مرغ ۱عدد خیار شور ۱۰۰گرم نان سفید ۲۰گرم جعفری ۵۰گرم فیله ماهی بی استخوان ۱.۵کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ کوفته ماهی گوشت ماهی را چرخ کرده، سپس تخم مرغ، جعفری، نان سفید، پیاز، نمک و فلفل را به آن می‌افزاییم و خوب ورز می‌دهیم تا حالت چسبندگی پیدا کند. بعد آنرا به شکل دلخواه در آورده و در آرد می‌غلتانیم و سپس در روغن سرخ می‌کنیم. بعد کوفته‌ها را به همراه خیارشور و گوجه فرنگی سرو می‌کنیم.

کوفته مرغ

مواد لازم

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی فلفل سیاه ۰ به مقدار کافی نمک ۰ به مقدار کافی لیمو ترش ۳عدد تخم مرغ ۲عدد روغن ۴قاشق سوپخوری آرد ۱قاشق سوپخوری جعفری ۱قاشق سوپخوری گوشت مرغ چرخ کرده ۵۰۰گرم گوشت چرخ کرده ۵۰۰گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس مواد کوفته را به شکل دلخواه در آورده و کوفته‌ها را در روغن سرخ می‌کنیم. بعد با کمی آب می‌گذاریم تا خوب پخته شوند. در آخر آنرا با لیمو ترش سرو می‌کنیم. کوفته مرغ گوشت و مرغ چرخ شده را با تخم مرغ مخلوط کرده سپس آرد، جعفری، نمک و فلفل و زردچوبه را به آن می‌افزاییم و ورز می‌دهیم.

کوفته نخودچی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی تخم مرغ ۲عدد پیاز ۴عدد روغن ۴۰۰گرم نعنای خشک ۱۰۰گرم آرد نخودچی ۷۰۰گرم دنبه ۲۰۰گرم گوشت ۱کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سپس مواد کوفته را به شکل دلخواه در آورده و کوفته‌ها را در روغن تفت می‌دهیم. بقیه پیاز را به همراه نعنای

سرخ کرده و به آن نمک، فلفل و ادویه و آب می‌افزاییم و می‌گذاریم تا بجوشد. کوفته نخودچی گوشت، دنبه و ۲ عدد پیاز را دوبار چرخ می‌کنیم و با تخم مرغ، آرد نخودچی، نمک، فلفل، ادویه و کمی روغن مخلوط کرده و ورز می‌دهیم. بعد کوفته‌ها را در آن می‌چینیم و حرارت را کم می‌کنیم تا کوفته‌ها کاملاً بپزند.

کوفته کباب

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زیره ۱ قاشق چایخوری فلفل دلمه ۴ عدد پیاز ۲ عدد کره ۵۰ گرم گوشت ۷۵۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ در صورت تمایل می‌توانیم کمی زیره به مایه کباب اضافه کنیم. فلفل دلمه‌ای‌ها را قطعه قطعه کرده، کوفته‌ها و تکه‌های فلفل دلمه‌ای را یک در میان به سیخ می‌کشیم و روی کوفته‌ها کره می‌مالیم و آنها را کباب می‌کنیم. کوفته کباب گوشت را چرخ کرده، با پیاز خرد شده و نمک و فلفل مخلوط می‌کنیم و از این مایه کوفته‌های کوچک درست می‌کنیم.

کوکوها

کوکوی اسفناج

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۱۰۰ گرم جوش شیرین ۱ قاشق چایخوری آرد ۲ قاشق سوپخوری پودر سیر ۰۵ قاشق چایخوری تخم مرغ ۵ عدد اسفناج ۱۰۵ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ پس از داغ شدن روغن مایه کوکو را روی آن ریخته، حرارت را ملایم می‌کنیم. کوکوی اسفناج اسفناج را خرد کرده با نمک و کمی آب نیم‌پز می‌کنیم. تخم مرغ، پودر سیر، جوش شیرین، آرد، نمک و فلفل را به اسفناج نیم‌پز اضافه کرده و هم می‌زنیم. پس از پخته شدن یک طرف کوکو، آنرا برگردانده تا طرف دیگر هم پخته شود.

کوکوی بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۱۰۰ گرم پیاز ۳ عدد تخم مرغ ۵ عدد بادمجان ۵ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کوکوی بادمجان پیازها را خرد کرده و در روغن سرخ می‌کنیم. بادمجانهای حلقه حلقه را هم سرخ کرده، پس از کمی خنک شدن تخم مرغ، نمک و فلفل و پیاز داغ را به آن اضافه می‌کنیم و کاملاً می‌زنیم. بعد این مواد را در روغن داغ ریخته

و حرارت را کم می کنیم. پس از برشته شدن زیر کوکو، آنرا برگردانده تا روی آن هم برشته شود.

کوکوی باقلا

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۸۰ گرم جوش شیرین ۱قاشق چایخوری تخم مرغ ۵ عدد باقلا ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کوکوی باقلا- باقلا- را با نمک و آب پخته، بعد آنرا چرخ می کنیم. تخم مرغ، جوش شیرین، نمک و فلفل را به باقلای چرخ شده اضافه کرده و مخلوط می کنیم. سپس این مواد را در روغن داغ ریخته و پس از پخته شدن یک طرف آن، طرف دیگر را می پزیم.

کوکوی تره و مغز گردو

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی آرد ۲ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۶ عدد روغن ۱۵۰ گرم مغز گردو ۳۰۰ گرم تره ۶۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ کوکوی تره و مغز گردو مغز گردو را چرخ کرده با تره خرد شده، تخم مرغ، آرد، نمک، فلفل و ادویه مخلوط می کنیم. بعد این مواد را در روغن داغ ریخته، پس از پخته شدن یک طرف، طرف دیگر کوکو را می پزیم.

کوکوی سبزی

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی جوش شیرین ۱قاشق چایخوری آرد ۲ قاشق سوپخوری تخم مرغ ۵ عدد روغن ۱۰۰ گرم سبزی کوکو ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ سبزی (شوید، جعفری، گشنیز، تره، سیر تازه) خرد شده را نیز به مواد اضافه می کنیم. روغن را در ماهیتابه داغ کرده، مواد کوکو را می ریزیم و روی کوکو را صاف می کنیم. پس از پخته شدن یک طرف کوکو، آنرا با چنگال برگردانده تا طرف دیگر هم برشته شود. کوکوی سبزی تخم مرغها را با جوش شیرین، آرد، نمک و فلفل کاملاً می زنیم تا مخلوط شود. بعد از برگرداندن کوکو دیگر نیازی نیست در ماهیتابه را گذاشت.

کوکوی سبزی و گردو

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۱۰۰ گرم زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری آرد ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد تخم مرغ ۵ عدد مغز گردو ۲ پیمانه سبزی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ بعد از پخته شدن یک طرف کوکو را برگردانده تا طرف دیگر هم پخته شود. می توان از کاهو و گوجه فرنگی برای تزئین این کوکو استفاده کرد. پیاز خرد شده را با گردوی چرخ شده در روغن سرخ کرده، سپس به مواد قبلی اضافه می کنیم. روغن را داغ کرده و مواد را روی آن ریخته تا بپزد. کوکوی سبزی و گردو سبزی (نعناع، جعفری) خرد شده را با تخم مرغها، آرد، نمک و فلفل و زعفران حل شده مخلوط می کنیم.

کوکوی سیب زمینی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۸ قاشق سوپخوری جوش شیرین ۱ قاشق چایخوری تخم مرغ ۵ عدد سیب زمینی ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ یک طرف کوکو که برشته شد، آنرا برگردانده تا طرف دیگر هم برشته شود. می توان از خیار شور و جعفری و گوجه فرنگی برای تزئین استفاده کرد. کوکوی سیب زمینی سیب زمینی ها را با آب و نمک پخته، سپس رنده می کنیم. تخم مرغ، جوش شیرین، نمک و فلفل را به سیب زمینی رنده شده اضافه می کنیم. روغن را داغ کرده، مواد کوکو را در آن می ریزیم و حرارت را کم می کنیم.

کوکوی گل کلم**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری روغن ۴ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد تخم مرغ ۵ عدد گل کلم ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ پس از پخته شدن یک طرف، طرف دیگر را هم می پزیم. سپس پیاز و کلم را چرخ کرده، تخم مرغ، رب گوجه، زعفران، نمک و فلفل را به مواد چرخ شده اضافه می کنیم و هم می زنیم. مواد کوکو را روی روغن داغ می ریزیم. کوکوی گل کلم را با کمی آب و نمک به مدت ۱۰ دقیقه می پزیم.

کوکوی گوشت

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری آرد سوخاری ۲ قاشق سوپخوری پیاز ۲ عدد تخم مرغ ۶ عدد روغن ۱۰۰ گرم گوشت ۴۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کوکوی گوشت گوشت را با یک عدد پیاز آب پز کرده، سپس چرخ می کنیم. پیاز دوم را رنده کرده، همراه با آرد، زعفران حل شده، نمک و فلفل و تخم مرغ به گوشت چرخ شده اضافه کرده و مواد را با هم مخلوط می کنیم. روغن را داغ کرده، مواد کوکو را روی آن می ریزیم و حرارت را کم می کنیم تا کوکوی گوشت مغز پخت شود و بعد کوکو را برگردانده تا طرف دیگر آن هم برشته شود.

کوکوی لوبیا سبز**مواد لازم**

زرد چوبه ۰ به مقدار کافی نمک و فلفل و ادویه ۰ به مقدار کافی آرد سوخاری ۳ قاشق سوپخوری پیاز ۱ عدد تخم مرغ ۶ عدد روغن ۱۵۰ گرم لوبیا سبز ۵۰۰ گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ مواد را در روغن داغ ریخته، پس از سرخ شدن یک طرف کوکو، طرف دیگر را هم سرخ می کنیم. کوکوی لوبیا سبز لوبیا سبز را خرد کرده با کمی آب می پزیم، سپس در مقداری روغن سرخ می کنیم. پیاز را خلال کرده و به لوبیا سبز می افزاییم و تفت می دهیم. تخم مرغها، نمک، فلفل، ادویه و زردچوبه آرد سوخاری را به پیاز و لوبیا سبز اضافه کرده و با هم مخلوط می کنیم.

کوکوی ماهی**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری روغن ۴ قاشق سوپخوری آرد سوخاری ۱ قاشق سوپخوری جعفری خرد شده ۳۰۰ گرم پیاز ۲ عدد تخم مرغ ۸ عدد ماهی سفید ۱ کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ مواد کوکو را در روغن داغ ریخته، دو طرف کوکو را برشته می کنیم. بعد تخم مرغها، جعفری، آرد سوخاری، پیاز رنده شده، زعفران، نمک و فلفل را به ماهی چرخ شده اضافه کرده و کاملاً هم می زنیم تا مواد با هم مخلوط شوند. کوکوی ماهی را در روغن سرخ کرده، سپس تیغ هایش را در آورده و چرخ می کنیم.

کوکوی مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری آرد سوخاری ۲ قاشق سوپخوری روغن ۲۰۰ گرم پیاز ۲۰۰ گرم تخم مرغ ۸ عدد مرغ ۱ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۷ مواد کوکو را در روغن داغ ریخته، پس از سرخ شدن یک طرف کوکو، طرف دیگر را سرخ می‌کنیم. کوکوی مرغ مرغ را آب پز کرده و چرخ می‌کنیم. پیاز رنده شده را با تخم مرغها، آرد، زعفران حل شده، نمک و فلفل به مرغ چرخ شده اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم.

کوکوی مغز**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی زعفران ۰.۵ قاشق چایخوری روغن ۶ قاشق سوپخوری جعفری ۵۰ گرم فلفل دلمه ۱ عدد گوجه فرنگی ۲ عدد تخم مرغ ۵ عدد مغز گوسفند ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۳ کوکوی مغز ابتدا مغزها را با آب و نمک به مدت ۵ دقیقه می‌پزیم. بعد چرخ می‌کنیم. تخم مرغ، جعفری، زعفران، نمک و فلفل را به مغزهای چرخ شده اضافه کرده و خوب می‌زنیم تا مخلوط شوند. مواد کوکو را در روغن داغ ریخته و دو طرف کوکو را سرخ می‌کنیم. این کوکو را می‌توان با گوجه فرنگی و فلفل دلمه ای تزئین کرد.

کوکوی کدو**مواد لازم**

نمک و فلفل ۰ به مقدار کافی روغن ۱۰۰ گرم پیاز ۳ عدد تخم مرغ ۵ عدد کدو ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۵ کوکوی کدو پیازها را خرد کرده، در روغن سرخ می‌کنیم. کدوی رنده شده را نیز در روغن سرخ می‌کنیم. بعد این مواد را مخلوط کرده، در روغن داغ می‌ریزیم تا پخته شود. وقتی زیر کوکو پخته شد، آنرا برمی‌گردانیم تا روی آن هم پخته شود. وقتی پیاز و کدو کمی خنک شدند، تخم مرغها، نمک و فلفل را به آنها اضافه می‌کنیم.

کیک ها**کیک آلبالو**

مواد لازم

شکر ساییده ۶قاشق سوپخوری شیر افنجان پودر خامه ۵قاشق سوپخوری دارچین ۱قاشق مربا خوری هل ۱قاشق مربا خوری نمک میوه ۱قاشق چایخوری پودر کیک ۲قاشق مربا خوری گردو خرد شده ۱پیمانه روغن ۰.۵ پیمانه ماست ۰.۵ پیمانه شکر ۱پیمانه آلبالو ۰.۵ پیمانه آرد ۲پیمانه تخم مرغ ۷عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس شکر را اضافه کرده و مجدداً هم می زنیم . کرم خامه ای آماده شده را روی کیک مالیده و آن را با آلبالو تزئین می کنیم. سپس کیک را از فر در آورده می گذاریم، کاملاً سرد شود. در این فاصله پودر خامه را با شیر مخلوط کرده با همزن می زنیم تا پف کند. در آخر روغن را اضافه کرده، کیک را در ظرف مخصوص می ریزیم و آن را در فر از قبل روشن شده می گذاریم تا پخته شود. پودر کیک و ماست را با هم مخلوط کرده و به مایع می افزاییم سپس آرد، نمک میوه، هل، دارچین، آلبالو و گردو را اضافه کرده به صورت دورانی هم می زنیم، که پف کیک نخواست. کیک آلبالو تخم مرغها و شکر را به مدت ۲۰ دقیقه با همزن می زنیم.

کیک اسفنجی**مواد لازم**

هل ۱قاشق سوپخوری شکر ۰ ۱قاشق سوپخوری آرد ۰ ۱قاشق سوپخوری روغن ۱پیمانه تخم مرغ ۱۰عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ آرد و هل را به زرده و سفیده تخم مرغ اضافه کرده و با حالت دورانی هم می زنیم تا مخلوط آرد کاملاً یکنواخت شود. در آخر روغن را افزوده و مایع کیک را در قالب می ریزیم و آنرا در فر می گذاریم. کیک اسفنجی زرده های تخم مرغ را با شکر می زنیم تا کرم رنگ شود. سفیده ها را هم به حدی زده تا پف کرده و از ظرف جدا نشوند.

کیک با قالب آلمانی**مواد لازم**

وانیل ۰.۲۵ قاشق چایخوری پودر کیک ۱قاشق سوپخوری روغن ۱۵۰ گرم شکر ۵۰۰ گرم آرد ۵۰۰ گرم تخم مرغ ۱۵ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کیک با قالب آلمانی تخم مرغ ها را با شکر به مدت ۲۰ دقیقه می زنیم. سپس آرد و پودر کیک را به تخم مرغ اضافه کرده و هم می زنیم. در آخر روغن و وانیل را افزوده و مایع کیک را هم میزنیم. بعد آن را در فر از قبل گرم شده می گذاریم.

کیک بادامی

مواد لازم

پودر کیک اقاشق سوپخوری وانیل ۰.۳، قاشق چایخوری جوش شیرین اقاشق چایخوری بادام پیمانہ گردو خرد شده ۰.۵، پیمانہ بادام خرد شده ۰.۵، پیمانہ ماست ۰.۵، پیمانہ روغن ۰.۵، پیمانہ شکر ۲ پیمانہ آرد ۲ پیمانہ تخم مرغ ۷ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کیک بادامی تخم مرغ و شکر را تا حدی می‌زنیم که سفید رنگ شود. ماست و جوش شیرین را با هم مخلوط کرده و به تخم مرغ می‌افزاییم. در این مرحله آرد، گردو، بادام، روغن، پودر کیک و وانیل را اضافه کرده و با حرکت دورانی کیک را هم می‌زنیم. قالب کیک را چرب کرده و مایع را در آن می‌ریزیم و آن را در فر از قبل گرم شده می‌گذاریم. وقتی کیک پخت، شیره قند را روی آن ریخته، با بادام کیک را تزئین می‌کنیم.

کیک حلقه ای کاکائو**مواد لازم**

آب گرم ۰.۵، پیمانہ بکینگ پودر ۰.۵، قاشق سوپخوری قهوه اقاشق سوپخوری پودر کاکائو اقاشق سوپخوری خامه ۱۵۰ گرم کره ۱۰۰ گرم شکر ۱۰۰ گرم آرد ۱۰۰ گرم تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ قالب های حلقه ای را چرب کرده و مایع کیک را در آنها می‌ریزیم و به مدت ۴۵ دقیقه در فر می‌گذاریم. بعد از این مدت کیک را از فر آورده و می‌گذاریم سرد شود. سپس خامه را روی آن می‌ریزیم و کیک را سرو می‌کنیم. کیک حلقه ای کاکائو تخم مرغ، شکر و کره را خوب می‌زنیم تا کاملاً با هم مخلوط شوند. سپس به تدریج آرد، بکینگ پودر و کاکائو را به مایع اضافه کرده و هم می‌زنیم. در آخر قهوه را در آب حل کرده و به مایع کیک می‌افزاییم.

کیک خرما**مواد لازم**

ادویه شیرین اقاشق چایخوری بکینگ پودر ۰.۵، قاشق مربا خوری روغن ۱۵۰ گرم شکر ۱۵۰ گرم خرما خرد شده ۱ پیمانہ شیر ۰.۵، پیمانہ گردو خرد شده ۰.۵، پیمانہ آرد ۰.۲۵، پیمانہ تخم مرغ ۳ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کیک خرما تخم مرغ، کره و شکر را با هم مخلوط می‌کنیم. سپس به تدریج آرد، بکینگ پودر، شیر، خرما، گردو و ادویه شیرین را اضافه کرده و هم می‌زنیم تا مخلوطی نرم و رقیق به دست آید. قالب را چرب کرده و مایع کیک را در آن می‌ریزیم و به مدت ۱ ساعت آنرا در فر از قبل گرم شده می‌گذاریم تا پخته شود.

کیک ساده**مواد لازم**

آب جوش ۱.۵ پیمانه وانیل ۱قاشق چایخوری پودر کیک ۱قاشق مربا خوری شکر ۱۰قاشق سوپخوری آرد ۱۰قاشق سوپخوری تخم مرغ ۱۰عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس بلافاصله سفیده، زرده، شکر و آب جوش را با هم مخلوط کرده، آرد، پودر کیک و وانیل را نیز می افزاییم و مایع را به صورت دورانی هم می زنیم. کیک ساده زرده تخم مرغ ها را با شکر به حدی می زنیم تا کرم رنگ شود. سفیده ها را نیز می زنیم تا پف کرده و از ظرف جدا نشود. بعد مایع کیک را در قالب چرب شده می ریزیم و به مدت نیم ساعت در فر می گذاریم تا پزد.

کیک سیب یا اسلو**مواد لازم**

آبلیمو ۱قاشق سوپخوری پوست لیمو ۱قاشق چایخوری بکینگ پودر ۲قاشق چایخوری پودر قند ۰.۵ پیمانه روغن ۰.۵ پیمانه شکر ۰.۵ پیمانه سیب ۱عدد تخم مرغ ۱عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰.۶۰ خمیر را پهن کرده و دایره هایی به قطر دلخواه درست می کنیم. بعد آن را در قالب کیک گذاشته و ترکیب سیب را روی آن می ریزیم. بقیه خمیر را پهن کرده و به شکل نوار باریک می بریم و به صورت مشبک آنرا روی سیب می گذاریم و به مدت ۴۰ دقیقه در فر می گذاریم تا پخته شود. کیک سیب یا اسلو سیب پخته را پوست گرفته و خلال می کنیم. سپس آنرا با شکر، رنده پوست لیمو و آبلیمو می پزیم. وقتی مواد نرم و کشدار شد، آرد، بکینگ پودر، روغن جامد و نیمی از شکر و تخم مرغ را به آن اضافه کرده و با هم مخلوط می کنیم. سپس بقیه شکر را نیز به مایع کیک می افزاییم.

کیک شکلاتی**مواد لازم**

خامه افنجان پودر کیک ۱قاشق مربا خوری وانیل ۱قاشق چایخوری مغز گردو ۰.۳ پیمانه مغز فندق ۰.۳ پیمانه مغز بادام کوبیده ۰.۳ پیمانه شکر ۲ پیمانه روغن ۱ پیمانه آرد ۱ پیمانه شکلات تخته ای ۲۰۰ گرم تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کیک شکلاتی تخم مرغ و شکر را تا حدی می زنیم تا کرم رنگ شود. در این فاصله شکلات تخته ای را روی بخار قرار می دهیم تا آب شود. بعد آنرا با خامه مخلوط کرده، روی کیک می مالیم. سپس آرد، پودر کیک، مغز فندق، گردو،

بادام، روغن و وانیل را نیز به تخم مرغ اضافه کرده و با هم مخلوط می‌کنیم. قالب کیک را چرب کرده، مایع را در آن می‌ریزیم و به مدت ۴۰ دقیقه در فر می‌گذاریم تا پخته شود.

کیک شیری

مواد لازم

وانیل اقاشق چایخوری پودر کیک اقاشق سوپخوری روغن ۱.۵ پیمانه شکر ۱.۵ پیمانه شیر ۲ پیمانه آرد ۳ پیمانه تخم مرغ ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ قالب را چرب کرده و مایع کیک را در آن می‌ریزیم و آنرا به مدت نیم ساعت در فر می‌گذاریم تا پخته شود. کیک شیری تخم مرغ و شکر را به مدت ۲۰ دقیقه با هم زن می‌زنیم. بعد شیر، گلاب و وانیل را اضافه کرده با هم مخلوط می‌کنیم. سپس به تدریج آرد، پودر کیک و روغن را اضافه کرده و مایع را هم می‌زنیم تا یکنواخت شود.

کیک گردویی

مواد لازم

وانیل ۰.۵ قاشق چایخوری جوش شیرین ۰.۵ قاشق چایخوری کاکائو ۳ قاشق مربا خوری روغن اقاشق سوپخوری آرد اقاشق سوپخوری پودر نان سوخاری ۰.۵ پیمانه پودر گردو ۳۰۰ گرم شکر ۲۵۰ گرم تخم مرغ ۶ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ قالب کیک را چرب کرده، آرد پاشی می‌کنیم و مایع کیک را در آن می‌ریزیم و به مدت ۴۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده می‌گذاریم تا پخته شود. کیک گردویی زرده تخم مرغ و شکر را به مدت ۲۰ دقیقه با هم زن می‌زنیم. سفیده تخم مرغ را نیز جداگانه زده و به همراه پودر نان سوخاری، کاکائو، گردو، وانیل و جوش شیرین به زرده اضافه و خوب با هم مخلوط می‌کنیم تا مایع کاملاً یکنواخت شود.

کیک لیمو

مواد لازم

نمک ۰.۳ قاشق چایخوری جوش شیرین اقاشق سوپخوری پوست لیمو اقاشق سوپخوری کره ۴ قاشق سوپخوری شیر ۰.۵ پیمانه شکر ۰.۵ پیمانه آرد ۱ پیمانه زرده تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ قالب را چرب کرده، آرد پاشی می‌کنیم و مایع را در آن می‌ریزیم و به مدت ۴۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده می‌گذاریم تا پخته شود. کره، شیر، آرد و نمک را به تخم مرغ اضافه کرده و خوب می‌زنیم. رنده پوست پرتقال یا لیمو ترش را به

همراه جوش شیرین به مایع اضافه کرده و مایع کیک را هم می‌زنیم. کیک لیمو زرده تخم مرغ و شکر را تا حدی می‌زنیم تا سفید رنگ شود.

کیک ماست

مواد لازم

وانیل اقاشق چایخوری جوش شیرین اقاشق مربا خوری روغن ۰.۵ پیمانه شکر ۱.۵ پیمانه ماست ترش ۳ پیمانه آرد ۳ پیمانه تخم مرغ ۴ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ قالب را چرب کرده و مایع را در آن می‌ریزیم و به مدت نیم ساعت کیک را در فر از قبل گرم شده می‌گذاریم تا پخته شود. بعد ماست و جوش شیرین را اضافه می‌کنیم. سپس به تدریج آرد و وانیل و روغن را به مایع اضافه کرده و هم می‌زنیم تا مایع یکنواخت شود. کیک ماست تخم مرغها را با شکر تا حدی می‌زنیم تا کرم رنگ شود.

کیک موزی

مواد لازم

وانیل اقاشق چایخوری نمک میوه اقاشق چایخوری پودر کیک اقاشق مربا خوری پودر قند ۸ اقاشق سوپخوری کاکائو ۲ اقاشق سوپخوری پودر خامه ۵ اقاشق سوپخوری موز ۴ عدد شیرافنجان ماست ۰.۵ پیمانه روغن مایع ۰.۵ پیمانه شکر ۱ پیمانه آرد ۲ پیمانه تخم مرغ ۸ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ سپس ماست و پودر کیک را اضافه می‌کنیم و مایع را با دست هم می‌زنیم. بعد آرد، نمک میوه، وانیل و روغن را اضافه کرده و به صورت دورانی هم می‌زنیم تا پف کیک نخواست. کیک موزی تخم مرغها و شکر را تا حدی می‌زنیم تا کرم رنگ شود. قالب را چرب کرده، آرد پاشی می‌کنیم و مایع را در آن می‌ریزیم و به مدت ۴۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده می‌گذاریم تا پخته شود. برای درست کردن خامه، شیر را با پورد خامه به حدی می‌زنیم تا پف کند. سپس شکر را اضافه کرده و مجدداً می‌زنیم. بعد مقداری از خامه را با کاکائو مخلوط کرده و برای تزئین کیک استفاده می‌کنیم. بعد از پخت کیک را از وسط بریده، خامه را می‌مالیم و بعد ورقه‌های موز را روی خامه می‌چینیم و مجدداً لایه کیک را روی آن قرار می‌دهیم و تمام قسمتهای کیک را با خامه تزئین می‌کنیم.

کیک نارگیل – گیلان

مواد لازم

بکینگ پودر ۲ اقاشق چایخوری گیلان ۲ اقاشق مربا خوری نارگیل خشک شده ۱ پیمانه پودر قند ۱ پیمانه روغن جامد ۰.۵ پیمانه آرد ۱.۵ پیمانه تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ قالب را چرب کرده، آرد پاشی می کنیم و مایع کیک را در آن می ریزیم و بقیه گیلاسها را در مایع فرو می کنیم. کیک را به مدت ۱ ساعت در فر از قبل گرم شدن می گذاریم تا پخته شود. کیک نارگیل - گیلاس آرد، بکینگ پودر و روغن را با هم مخلوط کرده، پودر قند و نارگیل و ۳/۲ (دوسوم) گیلاسها (پخته شده با شکر) را به آن می افزاییم. تخم مرغها را نیز می زنیم و به مواد قبل اضافه می کنیم.

کیک نقره ای**مواد لازم**

هل ساییده ۱قاشق مربا خوری پودر کیک ۱قاشق چایخوری شکر ۴قاشق سوپخوری آرد ۷قاشق سوپخوری روغن افنجان سفیده تخم مرغ ۶عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ بعد شکر را به آن اضافه کرده و می زنیم تا شکر حل شود. سپس آرد، پودر کیک، هل و روغن را اضافه کرده و به صورت دورانی هم می زنیم تا پف کیک نخواست. قالب را چرب کرده، مایع را در آن می ریزیم و به مدت ۴۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار می دهیم تا پخته شود. بعد از پخته شدن، کیک را از وسط بریده و وسط آن را خامه می ریزیم. سپس دو لایه کیک را روی هم قرار می دهیم و تمام قسمتهای کیک را با خامه تزئین می کنیم. کیک نقره ای سفیده تخم مرغ را به حدی می زنیم تا پف کند و از ظرف جدا نشود.

کیک کشمشی - پرتقالی**مواد لازم**

بکینگ پودر ۲قاشق چایخوری کشمش ۰.۵ پیمانۀ روغن ۰.۵ پیمانۀ شکر ۰.۵ پیمانۀ شیر ۱ پیمانۀ آرد ۲ پیمانۀ پرتقال ۲ عدد تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ قالب را چرب کرده، آرد پاشی می کنیم و مایع کیک را در آن می ریزیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا پخته شود. کیک کشمشی - پرتقالی تخم مرغ و وانیل را با هم مخلوط کرده، سپس آرد، بکینگ پودر و روغن و شکر را به آن اضافه می کنیم. بعد شیر، کشمش و پرتقالهای خرد شده را به مواد افزوده و مایع را خوب هم می زنیم تا یکنواخت شود.

کیک یزدی**مواد لازم**

هل ۱قاشق چایخوری جوش شیرین ۱قاشق چایخوری ماست ۰.۵ پیمانۀ روغن مایع ۱ پیمانۀ شکر ۱ پیمانۀ آرد ۰.۵ پیمانۀ تخم مرغ ۲ عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کاغذ روغنی را در قالبهای کیک یزدی گذاشته و ۳/۲ (دوسوم) قالب را با مایع کیک پر می کنیم. سپس قالبها را به مدت ۲۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا کیک ها پخته شوند. کیک یزدی تخم مرغ، شکر، ماست، روغن و جوش شیرین و هل را با هم مخلوط کرده، خوب هم می زنیم. سپس به تدریج آرد را اضافه کرده و هم می زنیم تا مایع یکنواخت شود.

کیک یک تخم مرغی

مواد لازم

جوش شیرین ۰.۵، قاشق چایخوری بکینگ پودر ۰.۵، قاشق مربا خوری روغن مایع ۱ پیمانه ماست ۱ پیمانه شیر ۲ پیمانه شکر ۱.۵ پیمانه آرد ۴.۵ پیمانه تخم مرغ ۱ عدد

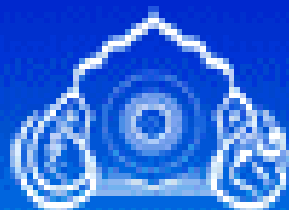
طرز تهیه

تعداد نفرات : ۰ کیک یک تخم مرغی تخم مرغ و شکر را تا حدی می زنیم که سفید رنگ شود. بعد روغن را اضافه کرده، سپس شیر و ماست را می ریزیم و به هم زدن ادامه می دهیم. آرد، بکینگ پودر و جوش شیرین را با هم مخلوط کرده و به مواد قبلی می افزاییم و به صورت دورانی هم می زنیم. قالب را چرب کرده، آرد پاشی می کنیم و مایع را در آن می ریزیم و به مدت ۴۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا پخته شود.

درباره مرکز تحقیقات رایانه‌ای قائمیه اصفهان

بسم الله الرحمن الرحيم جَاهِدُوا بِأَمْوَالِكُمْ وَأَنْفُسِكُمْ فِي سَبِيلِ اللَّهِ ذَلِكُمْ خَيْرٌ لَّكُمْ إِن كُنْتُمْ تَعْلَمُونَ (سوره توبه آیه ۴۱) با اموال و جانهای خود، در راه خدا جهاد نمایید؛ این برای شما بهتر است اگر بدانید حضرت رضا (علیه السلام): خدا رحم نماید بنده‌ای که امر ما را زنده (و برپا) دارد ... علوم و دانشهای ما را یاد گیرد و به مردم یاد دهد، زیرا مردم اگر سخنان نیکوی ما را (بی آنکه چیزی از آن کاسته و یا بر آن بیافزایند) بدانند هر آینه از ما پیروی (و طبق آن عمل) می کنند بنادر البحار- ترجمه و شرح خلاصه دو جلد بحار الانوار ص ۱۵۹ بنیانگذار مجتمع فرهنگی مذهبی قائمیه اصفهان شهید آیت الله شمس آبادی (ره) یکی از علمای برجسته شهر اصفهان بودند که در دلدادگی به اهل بیت (علیهم السلام) بخصوص حضرت علی بن موسی الرضا (علیه السلام) و امام عصر (عجل الله تعالی فرجه الشریف) شهره بوده و لذا با نظر و درایت خود در سال ۱۳۴۰ هجری شمسی بنیانگذار مرکز و راهی شد که هیچ وقت چراغ آن خاموش نشد و هر روز قوی تر و بهتر راهش را ادامه می دهند. مرکز تحقیقات قائمیه اصفهان از سال ۱۳۸۵ هجری شمسی تحت اشراف حضرت آیت الله حاج سید حسن امامی (قدس سره الشریف) و با فعالیت خالصانه و شبانه روزی تیمی مرکب از فرهیختگان حوزه و دانشگاه، فعالیت خود را در زمینه های مختلف مذهبی، فرهنگی و علمی آغاز نموده است. اهداف: دفاع از حریم شیعه و بسط فرهنگ و معارف ناب ثقلین (کتاب الله و اهل البيت عليهم السلام) تقویت انگیزه جوانان و عامه مردم نسبت به بررسی دقیق تر مسائل دینی، جایگزین کردن مطالب سودمند به جای بلوتوث های بی محتوا در تلفن های همراه و رایانه ها ایجاد بستر جامع مطالعاتی بر اساس معارف قرآن کریم و اهل بیت عليهم السلام با انگیزه نشر معارف، سرویس دهی به محققین و طلاب، گسترش فرهنگ مطالعه و غنی کردن اوقات فراغت علاقمندان به نرم افزار های علوم اسلامی، در دسترس بودن منابع لازم جهت

سهولت رفع ابهام و شبهات منتشره در جامعه عدالت اجتماعی: با استفاده از ابزار نو می توان بصورت تصاعدی در نشر و پخش آن همت گمارد و از طرفی عدالت اجتماعی در تزریق امکانات را در سطح کشور و باز از جهتی نشر فرهنگ اسلامی ایرانی را در سطح جهان سرعت بخشید. از جمله فعالیتهای گسترده مرکز: الف) چاپ و نشر ده ها عنوان کتاب، جزوه و ماهنامه همراه با برگزاری مسابقه کتابخوانی ب) تولید صد ها نرم افزار تحقیقاتی و کتابخانه ای قابل اجرا در رایانه و گوشی تلفن همراه ج) تولید نمایشگاه های سه بعدی، پانوراما، انیمیشن، بازیهای رایانه ای و ... اماکن مذهبی، گردشگری و ... د) ایجاد سایت اینترنتی قائمیه www.ghaemiyeh.com جهت دانلود رایگان نرم افزار های تلفن همراه و چندین سایت مذهبی دیگر ه) تولید محصولات نمایشی، سخنرانی و ... جهت نمایش در شبکه های ماهواره ای و) راه اندازی و پشتیبانی علمی سامانه پاسخ گویی به سوالات شرعی، اخلاقی و اعتقادی (خط ۲۳۵۰۵۲۴) ز) طراحی سیستم های حسابداری، رسانه ساز، موبایل ساز، سامانه خودکار و دستی بلوتوث، وب کیوسک، SMS و ... ح) همکاری افتخاری با دهها مرکز حقیقی و حقوقی از جمله بیوت آیات عظام، حوزه های علمیه، دانشگاهها، اماکن مذهبی مانند مسجد جمکران و ... ط) برگزاری همایش ها، و اجرای طرح مهد، ویژه کودکان و نوجوانان شرکت کننده در جلسه ی) برگزاری دوره های آموزشی ویژه عموم و دوره های تربیت مربی (حضور و مجازی) در طول سال دفتر مرکزی: اصفهان/خ مسجد سید / حد فاصل خیابان پنج رمضان و چهارراه و فائی / مجتمع فرهنگی مذهبی قائمیه اصفهان تاریخ تأسیس: ۱۳۸۵ شماره ثبت: ۲۳۷۳ شناسه ملی: ۱۰۸۶۰۱۵۲۰۲۶ وب سایت: www.ghaemiyeh.com ایمیل: Info@ghaemiyeh.com فروشگاه اینترنتی: www.eslamshop.com تلفن ۲۵-۲۳۵۷۰۲۳-۲۳۵۷۰۲۲ فکس ۲۳۵۷۰۲۲ (۰۳۱۱) دفتر تهران ۸۸۳۱۸۷۲۲ (۰۲۱) بازرگانی و فروش ۰۹۱۳۲۰۰۰۱۰۹ امور کاربران ۲۳۳۳۰۴۵ (۰۳۱۱) نکته قابل توجه اینکه بودجه این مرکز؛ مردمی، غیر دولتی و غیر انتفاعی با همت عده ای خیر اندیش اداره و تامین گردیده و لی جوابگوی حجم رو به رشد و وسیع فعالیت مذهبی و علمی حاضر و طرح های توسعه ای فرهنگی نیست، از اینرو این مرکز به فضل و کرم صاحب اصلی این خانه (قائمیه) امید داشته و امیدواریم حضرت بقیه الله الاعظم عجل الله تعالی فرجه الشریف توفیق روزافزونی را شامل همگان بنماید تا در صورت امکان در این امر مهم ما را یاری نمایند انشاءالله. شماره حساب ۶۲۱۰۶۰۹۵۳، شماره کارت: ۶۲۷۳-۵۳۳۱-۳۰۴۵-۱۹۷۳ و شماره حساب شب: ۵۳-۰۶۰۹-۰۶۲۱-۰۰۰۰-۰۰۰۰-۰۱۸۰-۰۰۰۰-۰۰۰۰-۰۰۰۰ IR۹۰ به نام مرکز تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان نزد بانک تجارت شعبه اصفهان - خیابان مسجد سید ارزش کار فکری و عقیدتی الاحتجاج - به سندش، از امام حسین علیه السلام :- هر کس عهده دار یتیمی از ما شود که محنت غیبت ما، او را از ما جدا کرده است و از علوم ما که به دستش رسیده، به او سهمی دهد تا ارشاد و هدایتش کند، خداوند به او می فرماید: «ای بنده بزرگوار شریک کننده برادرش! من در کرم کردن، از تو سزاوارترم. فرشتگان من! برای او در بهشت، به عدد هر حرفی که یاد داده است، هزار هزار، کاخ قرار دهید و از دیگر نعمت ها، آنچه را که لایق اوست، به آنها ضمیمه کنید». التفسیر المنسوب الی الإمام العسکری علیه السلام: امام حسین علیه السلام به مردی فرمود: «کدام یک را دوست تر می داری: مردی اراده کشتن بینوایی ضعیف را دارد و تو او را از دستش می رهایی، یا مردی ناصبی اراده گمراه کردن مؤمنی بینوا و ضعیف از پیروان ما را دارد، امّا تو دریچه ای [از علم] را بر او می گشایی که آن بینوا، خود را بدان، نگاه می دارد و با حجّت های خدای متعال، خصم خویش را ساکت می سازد و او را می شکند؟». [سپس] فرمود: «حتماً رهاندن این مؤمن بینوا از دست آن ناصبی. بی گمان، خدای متعال می فرماید: «و هر که او را زنده کند، گویی همه مردم را زنده کرده است»؛ یعنی هر که او را زنده کند و از کفر به ایمان، ارشاد کند، گویی همه مردم را زنده کرده است، پیش از آن که آنان را با شمشیرهای تیز بکشد». مسند زید: امام حسین علیه السلام فرمود: «هر کس انسانی را از گمراهی به معرفت حق، فرا بخواند و او اجابت کند، اجری مانند آزاد کردن بنده دارد».

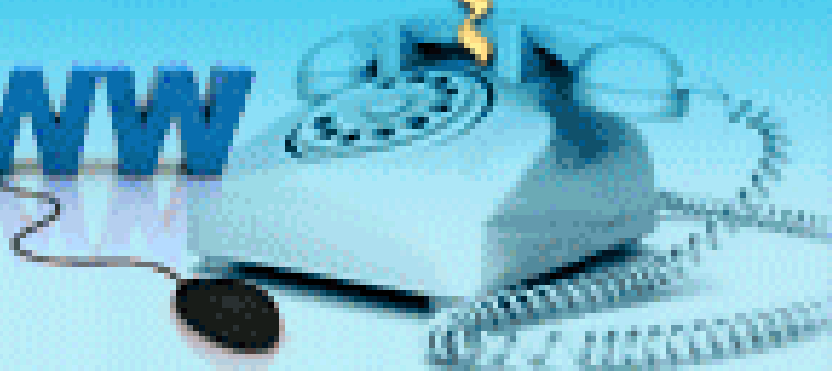


مرکز تحقیقات و ترجمه

اصفهان

گام‌ها

WWW



برای داشتن کتابخانه های تخصصی
دیگر به سایت این مرکز به نشانی

www.Ghaemiyeh.com

www.Ghaemiyeh.net

www.Ghaemiyeh.org

www.Ghaemiyeh.ir

مراجعه و برای سفارش با ما تماس بگیرید.

۰۹۱۳ ۲۰۰۰ ۱۰۹

