

# سفره رنگین



مانیا منجی

# لازانيا

\*روی لایه های لازانیا سس بشامل یا همان  
سس سفید بریزیم تا لایه ها خیلی خشک  
نشوند

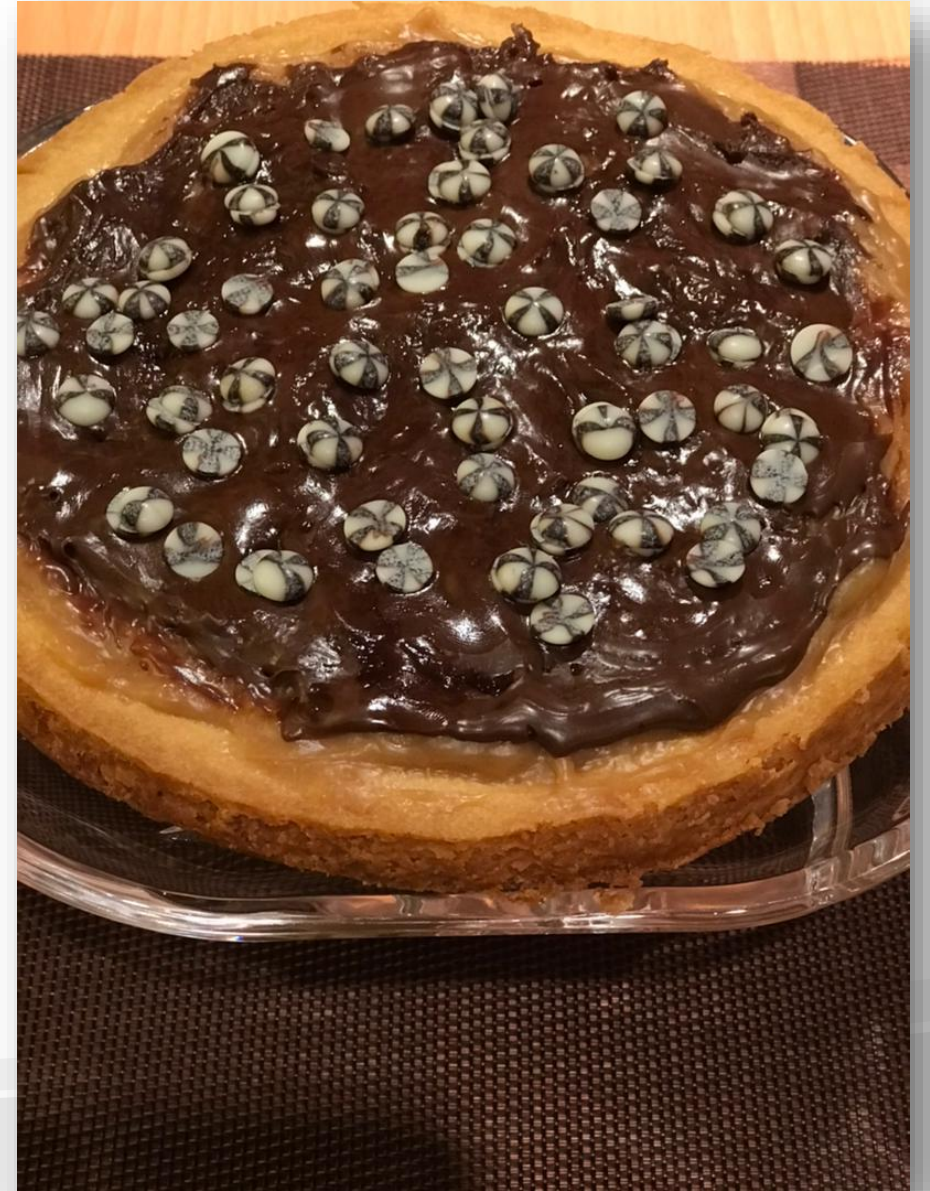
\*بعضی از لازانیا ها نیازی به جوشاندن در  
اب ندارند ولی بعضی نیاز دارند

\*لازانیا را هم می توان در فر هم در  
مایکروفر پخت



# تارت

\*تارت ها انواع مختلفی دارند می توانند میوه  
ای شکلاتی یا ساده باشند  
\*در پخت خمیر تارت دقت کنیم هنگامی که  
می خواهیم در فر قرار دهیم خمیر را با  
چنگال سوراخ کنیم تا پف نکند



# پان اسپانیا

\*در این دسر باید دقت کنیم ارد و نشاسته را در  
شیر سرد حل کنیم و بعد روی حرارت قرار دهیم تا  
گلوله گلوله نشود  
\*می توان تک رنگ یا بصورت دو رنگ درست کرد  
\*هر چقدر بیشتر در یخچال بماند بهتر است



# قهوه دالگونا

\* این قهوه باید با قهوه آماده درست شود  
\* سرو این قهوه به صورت خنک با شیر یا  
بستنی یا یخ می باشد



# بورک

\* این غذا نوعی پیراشکی می باشد  
\* داخل آن را می توان با مواد مختلف گوشتی  
مرغی یا هر چیز دیگری که دوست داریم می  
توانیم پر کنیم  
\* می توان در فر یا در روغن فراوان آن را  
آماده کرد  
\* توجه داشته باشیم حتما بعد از گذاشتن مواد  
در خمیر کامل آن را محکم کنیم تا هنگام  
پخت از آن بیرون نیاید



# برانی

\*این کیک بافت فشرده ای دارد  
به همین خاطر تکه کوچکی از آن  
برای یک نفر کافی است  
\*این کیک بهتر است با بستنی و  
به صورت گرم سرو شود



# مرغ ناردون

\*این یک غذای شمالی است و می توان ترش  
یا ملس آن را آماده کرد  
\*در این غذا از رب انار و آب انار تازه  
استفاده می شود  
\*می توان به آن برای خوش طعم تر شدن  
زعفران اضافه کرد  
\*در آخر کار برای تزیین آن از دانه های  
انار استفاده می کنیم





# پنه

\*پنه با تکه های فیله مرغ درست می

شود

\*هر چقدر پنیر ان بیشتر باشد بهتر است

\*بهتر است پنه را نیمه آماده بخریم و در

اب مرغ بپزیم



# چیز کیک یخچالی

\*این نوع چیز کیک به جای یخچال داخل فر  
آماده می شود

\*حتما قالب کمر بندی را داخل یک ظرف بزرگتر  
قرار داده و بعد در فر بگذاریم چون این دسر  
کره داد و در فر اب می شود و ممکن است فر  
را کثیف کند

\*بعد از پخت حتما در یخچال بگذاریم



# ته چین

- \* برای پخت ته چین برنج را به صورت زنده از روی گاز برداریم
- \* در این غذا هر چه زعفران بیشتر باشد خوش طعم تر می شود
- \* میزان تخم مرغ را باید دقت کنیم
- \* بهتر است از ماست چکیده در آن استفاده کنیم



# قرمه سبزی



- \*لوبیا را بهتر است از شب قبل خیس کنیم تا  
نفخ آن گرفته شود
- \*در غذاهایی که گوشت دارند بهتر است نمک  
را آخر کار به آن اضافه کنیم
- \*هر چقدر قرمه سبزی بیشتر جوش بخورد جا  
افتاده تر و بهتر می شود

# کبه

\*این غذا باید در روغن فراوان سرخ شود  
\*طوری باید مواد گوشتی را داخل خمیر  
برنجی قرار دهیم که بیرون نزند چون ممکن  
است بسوزد  
\*کبه را می توان به شکل های هندسی  
مختلفی آماده کرد



# موهیتو

\*حتما پوست لیمو را بکنیم و هسته های آن  
را خارج کنیم  
\*تکه های یخ را نیز با مواد در مخلوط کن  
مخلوط کنیم  
\*این دسر برای سرو در تابستان بسیار عالی  
است



# هویج پلو

\*گوشت های قل قلی را جدا گانه در  
ظرف درست کنیم

\*حتما اب پیاز را بگیریم بعد به  
گوشت اضافه کنیم

\*این پلو به صورت مخلوط سرو می  
شود



# چای ماسالا

\* این چای خاصیت بسیار گرمی دارد  
\* بخاطر وجود زنجبیل و فلفل سیاه طعم  
تندی دارد  
\* دانه های هل را از داخل پوسته خارج  
کنیم و بعد اسباب کنیم





# سوپ شیر

\*اول موادی که نیاز بیشتری به پخت دارند را بریزیم  
\*ارد را در شیر سرد اضافه کرده و به سوپ اضافه کنیم  
\*خامه را بعد از اینکه از روی حرارت برداشتیم به سوپ اضافه کنیم

