

کاناپه کوکتل



مواد لازم:

سوسیس کوکتل: ۲ عدد
خیار شور ریز شده: یک فنجان
سس کچاپ: یک قاشق سوپخوری
چیپس خالالی: یک قاشق سوپخوری
سس مایونز: یک قاشق چایخوری
پنیر پیتزا گودا: چند برگ
نان تست مستطیلی یا گرد: چند عدد

طرز تهیه:

سوسیس را برش بزنید و سرخ کنید و با سایر مواد روی نان تست گذاشته و سس را اضافه کنید و در آخر پنیر پیتزا را روی آن بگذارید. می‌توانید این نوع کاناپه را درون فر به مدت ۱۰ دقیقه گریل کنید.

کاناپه املت

مواد لازم:

گوجه فرنگی: نیم کیلو
لفل دلمه ای ریز شده: دو فنجان
قارچ ریز شده: دو فنجان
تخم مرغ: سه عدد
پنیر پیتزا: دو فنجان
نان تست چاودار: یک بسته

طرز تهیه:

املت این کاناپه را اول مانند همه املت‌ها درست کرده و روی نان قرار دهید در پایان روی آن را با پنیر پیتزای رنده شده بپوشانید گرمای املت باعث می‌شود تا پنیر پیتزا روی املت کاملاً پخش شود و بچسبد.

کاناپه سبزیجات و تخم مرغ عسلی



مواد لازم:

پنیر صبحانه: یک پیمانه
کره: ۲ قاشق سوپخوری
سبزی خوردن: ۱/۲ پیمانه
سیاه تخم: یک قاشق سوپخوری
پودر گل سرخ: یک قاشق سوپخوری
گردوی خرد شده: ۱/۲ پیمانه
گوجه فرنگی مینیاتوری: ۲۰۰ گرم
تخم مرغ عسلی: ۴ عدد
نان تست جو: یک بسته

طرز تهیه:

نان تست‌ها را به هر شکلی که دوست دارید برش بزنید و مواد را روی آن با سلیقه خود بچینید سعی کنید مواد را طوری در کنار یا روی هم بگذارید تا به همدیگر و به نان بچسبند.

کاناپه مرغ یا میگو



مواد لازم:

مرغ پخته ریش ریش شده: یک پیمانه
یا میگو پخته شده: یک پیمانه
سس مایونز: ۲ قاشق سوپخوری
خیارشور ریز خرد شده: یک فنجان
جعفری خرد شده: یک قاشق سوپخوری
نان تست یا خمیر نان: یک بسته

طرز تهیه:

مرغ را پخته ریش ریش کنید و اگر با میگو درست می‌کنید آب جوش بیاورید و میگو را درون آب جوش بیندازید تا دو سه قل بزند و به آن ادویه بزنید مواد خرد شده را مخلوط کرده و روی نان بگذارید و سپس سس را اضافه کنید.

ترش و شیرین

ترشی لوبیا سبز

مواد لازم:

لوبیا سبز نازک: نیم کیلو
سیر: یک بوته
لفل سبزو فلفل‌های رنگی: به مقدار لازم

طرز تهیه:

لوبیا سبزه را از وسط نصف می‌کنیم و می‌شویم و می‌گذاریم خشک شود، بعد سیر را به صورت حبه در می‌آوریم و فلفل‌ها را به صورت حلقه حلقه خرد می‌کنیم.

لوبیا را با سرکه می‌گذاریم ۲ دقیقه بجوشد بعد از روی آتش برمی‌داریم و بعد از سرد شدن با سیر و فلفل مخلوط می‌کنیم و نمک و کمی زردچوبه می‌زنیم و با همان سرکه‌ای که لوبیا را در آن جوش دادیم شیشه‌ها را از این ترشی که همه مواد را مخلوط کردیم می‌ریزیم و در آن را می‌بندیم و در یخچال می‌گذاریم.

نکته:

بهتر است ترشی لوبیا سبز را در اولین ماه‌های بهار که هم سبز است و هم نازک بیندازید که البته خوشمزه‌تر نیز خواهد بود.

کافه خونه

عطش خود را با شربت سکنجبین خیار برطرف کنید

با شروع فصل گرما اگر انواع نوشیدنی‌های خنک را که هم گرمای بدن را پایین می‌آورد و هم خوشمزه و مفید هستند، در سبد نوشیدنی‌های خانواده قرار دهید می‌توانید جایگزین خوبی برای انواع نوشیدنی‌های گازدار و قنددار انتخاب کنید. خوشمزه‌ترین و خوش عطرترین این نوشیدنی‌ها که مناسب فصل گرمات شربت سکنجبین خیار است که زمان درست کردن این شربت همین الان است، چون بهترین زمان اوج عطر سبزی نعنای در اواسط بهار است.



طرز تهیه:

نعناع را خوب شسته و با همان شکل شاخه‌ای کنار بگذارید. شکر را در آب حل کنید و به همراه شاخه‌های نعناع روی شعله گاز گذاشته و بگذارید آنقدر بجوشد تا کاملاً قوام بیاید، سپس سرکه را اضافه کنید و زیر شعله را خاموش کنید و بگذارید تا شربت کاملاً سرد شود تا زمانی که شربت سرد شود شاخه‌های نعناع را از درون ظرف بیرون بیاورید، تا کاملاً طعم نعناع به خورد شربت برود.

سپس مقداری از شربت را با خیار رنده شده مخلوط کرده و درون لیوان بریزید. بقیه لیوان را با آب پر کنید و با نعناع درسته روی شربت را تزئین کنید. می‌توانید به جای آب بقیه لیوان را با اسپرایت یا سودا پر کنید و چند قطره لیمو ترش هم به آن اضافه کنید این روش نیز بسیار خوشمزه است. می‌توانید امتحان کنید.

مواد لازم:

نعناع تازه: نیم کیلو
سرکه سفید: نصف لیوان
شکر: ۹۰۰ گرم
آب: اندازه یک و نیم بطری آب معدنی
خیار پوست کنده و رنده شده: برای هر دو لیوان یک عدد