



فروزان عزیز

قیمه نثار

مواد لازم:

گوشت گوسفندی بدون استخوان.....به مقدار لازم
پیاز.....یک عدد
سیر.....یک حبه
زعفران، پودر لیمو عمانی، زردچوبه، فلفل،
زیره، دارچین و پودر هل.....کمی
نمک.....به مقدار لازم
گوچه فرنگی.....یک قاشق غذاخوری
برنج آبکش شده.....به مقدار لازم
خلال بادام و پسته و زرشک.....به مقدار لازم
گلاب.....به مقدار لازم
شکر.....یک قاشق غذاخوری



مواد لازم:

پیاز.....یک عدد
گوشت گوسفندی.....به مقدار لازم
اسفناج.....به مقدار لازم
آلو خورشی.....به مقدار لازم
زردچوبه و نمک.....به مقدار لازم
زعفران دم کرده.....دو قاشق غذاخوری
آبغوره، آبلیمو یا لیمو عمانی.....در صورت تمایل



ساناز مؤذنی

خورش آلو اسفناج

طرز تهیه:

پیاز را نگینی خرد و سرخ می کنیم و وقتی کاملاً طلایی شد تکه های گوشت گوسفندی را به همراه دو قاشق زعفران غلیظ اضافه کرده و کاملاً تفت می دهیم. کمی زردچوبه و نمک به همراه مقدار کافی آب به گوشت اضافه کرده و زمان می دهیم تا گوشت نیم پز شود.
در این فاصله برگ های اسفناج را ریز خرد کرده و سرخ می کنیم و کنار می گذاریم. می توانید اسفناج را کاملاً سرخ کنید تا خورش خوش رنگ و لعابدار شود.
اسفناج های سرخ شده را همراه آلو خورش می پزیم. به گوشت نیم پز اضافه می کنیم و زمان می دهیم تا خورش کاملاً جا بیفتد و لعابدار شود.
آلو اسفناج از آن خورش هایی است که نباید آبدار باشد.
برای چاشنی خورش علاوه بر آلو می توانیم از آبغوره یا آبلیمو یا لیمو عمانی یا پودر آن هم استفاده کنیم.

کافه خونه



مژگان جاودانی

کیک پرتقالی

مواد لازم:

آرد.....۲ لیوان
شکر.....۱ لیوان
تخم مرغ.....۲ عدد
آب پرتقال.....۱ لیوان
روغن مایع.....یک سوم لیوان
بیکینگ پودر.....۱ قاشق مرباخوری
وانیل.....نصف قاشق مرباخوری
رنده پوست پرتقال.....۱ قاشق مرباخوری

مواد لازم برای تهیه سس پرتقال

آب پرتقال.....یک لیوان
شکر.....نصف لیوان
نشاسته ذرت.....۳ قاشق غذاخوری

مواد لازم:

تخم مرغ.....چهار عدد
آرد.....دو پیمانه
شکر.....یک پیمانه
گلاب.....نصف پیمانه
روغن.....نصف پیمانه
وانیل.....یک چهارم قاشق چایخوری
بیکینگ پودر.....یک قاشق غذاخوری



کیک گلاب



بشرا چالی

طرز تهیه:

اول از همه فر را روشن کنید. نیم ساعت قبل از اینکه کار را شروع کنید تخم مرغ ها را از یخچال بیرون بیاورید تا هم دما با محیط شود. بعد تخم مرغ ها را بشکنید و زرده و سفیده را جدا کنید. سفیده را با همزن بزنید تا پف کند طوری که وقتی ظرف را برمی گردانید نریزد. حالا در ظرف دیگری زرده ها و شکر و وانیل را با همزن بزنید و وقتی کرم رنگ و کشدار شد روغن را اضافه کنید و یک دقیقه بزنید. بعد گلاب را اضافه کرده و دوباره یک دقیقه هم بزنید. حالا همزن را کنار بگذارید و آرد و بیکینگ پودر را الک کرده و در سه مرحله به مواد اضافه کنید و با لیسک هم بزنید. حالا سراغ سفیده ها بروید و آنها را به مواد کیک اضافه کنید و با لیسک هم بزنید. قالب را چرب کرده و آردپاشی کنید و مواد کیک را به قالب منتقل کنید. در آخر به قالب یک ضربه کوچک بزنید تا مواد کیک همه جا خوب پخش شود. قالب را در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۴۵ دقیقه بگذارید. البته این زمان به فر شما بستگی دارد.