

القشطيّة

المقادير:

2 كوب حليب بودرة قليل الدسم

8 كوب ماء

2 كوب سكر أسمر

1 كوب نشاء الذرة

1/2 كيلو قشطة قليلة الدسم

مسكة

فستق حلبي ولوز مقشور للتزيين

طريقة التحضير:

يخلط الحليب، السكر، ونشاء الذرة جيداً في طنجرة (وعاء). يضاف الماء البارد بالتدريج الى المزيج مع خلط مستمر. توضع الطنجرة على النار مع تحريك مستمر ليصبح الخليط جامد قليلاً. ثم تطحن المسكة مع القليل من السكر وتضاف الي الخليط. يحرك الخليط ويسكب في وعاء للتقديم ثم يضع في البراد (الثلاجة) ليجمد. ثم تضاف القشطة عليها وتزيّن بالمكسرات (الفستق الحلبي واللوز المقشور)

سلطة الفاصوليا مع الخضار (٣x٣)

المقادير:

1 باقة كزبرة

1 باقة روكا أو الجرجير

1/2 كيلو سبانخ

1/2 كوب من الفاصوليا البيضاء

1/2 كوب من الفاصوليا السمراء

1/2 كوب من الفاصوليا الحمراء

4 أسنان (فصوص) ثوم

1/2 كوب زيت زيتون

1 كوب ليمون حامض

طريقة التحضير:

تفرم الخضار (الكزبرة، الروكا أو الجرجير، والسبانخ). تنقع الثلاث أنواع من الفاصوليا من قبل وتسلق لدرجة الاستواء. وتزاد الى الخضار.

الصلصة: يخلط الثوم المفروم مع الحامض والزيت والقليل من الملح. تضاف الصلصة فوق السلطة عند التقديم