

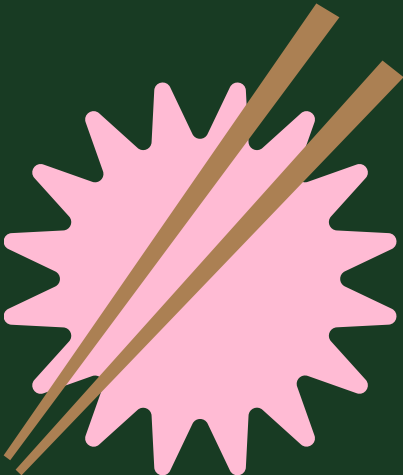
وصفات لسهوهر :



• قائمة التسوق •

وصفات لسهر ..

- ملفوف ابيض
- خضار (جزر - فلفل رومي - بصل)
- زيت زيتون
- صويا صوص (حلوه)
- نودلز
- باستا
- - صلصة الطماطم
- - كريمه طبخ
- - فطر
- - بصل وثوم مفرومين
- - زيت زيتون
- - بهارات باستا
- - جبنة بارميزان مبشورة للتزيين (اختياري)
- شوكولاتة للتدوين (داكنة، حليبية، أو بيضاء)
- - فواكه (مثل الفراولة، الموز، التوت، الكيوي، الأناناس)
- - مكسرات (مثل الفستق، اللوز، البندق المحمصه)
- - ملونات للتزيين (مثل جوز الهند المحمص، شرائح اللوز، رقائق الشوكولاتة)



نودلز buldak ..



المكونات (لشخصين)

- ملفوف ابيض
- خضار مقطعه شرائح (جزر - فلفل رومي - بصل)
- زيت زيتون
- صويا صوص (حلو)
- نودلز

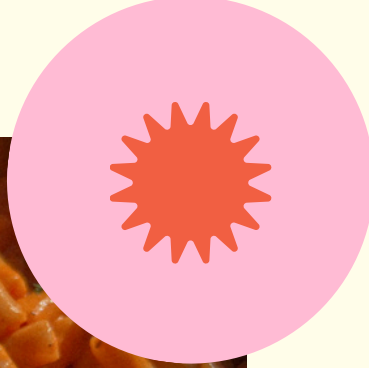
الطريقه

- نضع زيت الزيتون في مقلاه
- نقلي الخضار مع الملفوف حتى تذبل
- نضيف الصويا صوص و الصلصه المرفقه مع النودلز
- في مقلاه أخرى (نضع كمية من الماء مع النودلز) ٢ دقيقتان
- نصفي النودلز من الماء ونضعه على الخضار والصوص ..

— يقدم مع البيض المسلوق او قطع الدجاج المقلي

... صحه وهنا ♥

باستا الطماطم والفطر



المكونات ..

- باستا
- صلصة الطماطم
- كريمة طبخ
- فطر مقطع إلى شرائح
- بصل وثوم مفرومين
- زيت زيتون
- بهارات (مثل الزعتر والفلفل الأسود والمالح)
- جبنة بارميزان مبشورة للتزيين (اختياري)

التحضير ..

- قم بسلق الباستا حتى تصبح طرية ومطهية وثمة، ثم صفيها.
- - في مقلاة، قم بقلي البصل والثوم في زيت الزيتون حتى يصبحان شفافين.
- - أضف شرائح الفطر إلى المقلاة وقلبها حتى تتحمر.
- - أضف صلصة الطماطم إلى المقلاة وأتركها تغلي، ثم أضف الكريمة وامزجها جيدًا.
- - أضف الباستا المطهية إلى المقلاة وامزجها مع صلصة الطماطم والكريمة حتى تتشبع بالنكهة.
- - زينّ الطبق بالجبنة بارميزان المبشورة إذا رغبت.
- - قدم الباستا الساخنة مع رشّة من البقدونس المفروم

فوندو



المكونات ..

- شوكولاتة للتذويب (داكنة، حليبية، أو بيضاء)
- - فواكه مقطعة إلى قطع صغيرة (مثل الفراولة، الموز، التوت، الكيوي، الأناناس)
- - مكسرات (مثل الفستق، اللوز، البندق المحمص)
- - مصاصات بسكويت (اختياري)
- - ملونات للتزيين (مثل جوز الهند المحمص، شرائح اللوز، رقائق الشوكولاتة)
-

التحضير ..

1. قم بتذويب الشوكولاتة.
2. أعد الفواكه والمكسرات والبسكويت وملونات التزيين.
3. اختر الأدوات المناسبة للتقديم، مثل طبق الفوندو وشوكات الفوندو.
4. قدم الفواكه والمكسرات والبسكويت في أطباق منفصلة.
5. قم بصب الشوكولاتة المذابة في وعاء الفوندو.
6. استمتع بتناول الفواكه المغموسة في الشوكولاتة مع الأصدقاء أو العائلة.

