

وصفات سريعة على العشاء

تعتبر وجبة العشاء من الوجبات المفضلة لأفراد الأسرة ، حيث تجتمع كل العائلة على المائدة لتناول الطعام . ولكن بالكثير من الأحيان قد يأتيك بعض الضيوف بشكل مفاجئ على العشاء وتضر لتحضير وجبة سريعة وخفيفة لهما .

لذلك نقدم لك 7 وصفات سريعة على العشاء

1- ساندوتش الديك الرومي والجبن

المقادير:

- خبز ساندوتش
- 500 غ بسطرمة
- 500 غ شرائح ديك رومي
- 500 غ جبن حسب الرغبة
- زبدة

طريقة التحضير:

1. تفرد الزبدة داخل الخبز وتضاف البسطرمة والجبن وشرائح الديك الرومي.
2. تدخل الساندوتشات الى الفرن وتشوى حتى يذوب الجبن.
3. تقدم الساندوتشات ساخنة.



2- بيتزا ساندوتش:

المقادير:

- شريحة خبز توست / خبز عربي / خبز صاج
- 2 ملعقة صلصة طماطم
- $\frac{1}{4}$ ربع كوب جبن موتزاريلا
- 1 ملعقة كبيرة جبن بارميزان مبشورة
- شرائح سجق
- ملح
- فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. تفرد الصلصة على شريحة اخبز ويضاف السجق ثم الجبن البارميزان والموتزاريلا ثم تغطى بشريحة ثانية من الخبز.
2. تسخن مقلاة على النار وتحمر الساندوتش على الوجهين لمدة 5 دقائق لكل جهة.
3. تقدم الساندوتش مع السلطة أو البطاطس.



3- ساندوتش الكبدة

المقادير:

- 500 غ كبدة شمبري
- 4 فص ثوم
- 3 ملعقة صغيرة كمون بودرة
- 2 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- 2 ملعقة صغيرة ملح

- 1 ملعقة صغيرة شطة
- 3 ملعقة صغيرة فلفل أخضر حار
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت نباتي
- عصير 3 ليمون

طريقة التحضير:

1. تقطع الكبدة إلى قطع صغيرة
2. في وعاء ، يخلط الثوم مع الكمون والكرزيرة والملح والشطة والفلفل للحصول على معجون متجانس.
3. يضاف المزيج إلى الكبدة وتحرك المكونات ويترك المزيج جانباً لمدة 15 دقيقة.
4. يسخن الزيت في مقلاة متوسطة ثم تصاف الكبدة وتترك على النار حتى تحرر.
5. يضاف عصير الليمون ويترك المزيج لمدة 15 دقيقة على النار.
6. توضع الكبدة في الخبز وتقدم ساخنة إلى جانب البطاطس المحمصة.

4- عيش باللحم

المقادير:

- 500 غ لحمة
- 3 بصل مفروم ناعم
- 3 فلفل رومي مفروم
- 1 فلفل حار
- ملح
- فلفل أسود
- قرفة بودرة
- بهارات
- 6 أرغفة خبز
- 2 ملعقة زبدة

طريقة التحضير:

1. تُدهن الزبدة على كل رغيف خبز قبل الشوي.
2. يخلط اللحم مع البصل والتوابل والفلفل الأسود.
3. يفرم المزيج جيداً للحصول على مزيج شبيه بالكبة.
4. يدهن الخبز بطبقة داخلية من السمن.

5. يوضع اللحم بداخل الخبز ، ويُشوى في الفرن.

5- توست التونة

المقادير:

- 2 علبة تونة
- كيس خبز توست
- 2 حبة فلفل ملون، مقطع لقطع صغيرة
- زيتون مقطع
- $\frac{1}{2}$ كوب مايونيز

طريقة التحضير:

1. تخلط التونة مع الفلفل الملون والمايونيز والزيتون.
2. يفرد المزيج على طبقة توست ثم يغطى بطبقة أخرى.



6- مقانق وبطاطس

المقادير:

- 2 كيس مقانق
- مايونيز
- 1 كيلو بطاطس
- خبز

طريقة التحضير:

1. توضع المقانق في وعاء ماء ساخن لمدة 5 دقائق.

2. يسخن الزيت وتقلی به المقا نق.
3. يفرد الما يونيز على الخبز ثم توضع المقا نق.
4. تحرر البطاطس وتقدم الى جانب الساندوتشات.

7- بيض بالطماطم

المقادير:

- 1 ملعقة كبيرة زيت
- فص ثوم مفروم
- 2 ثمرة فلفل رومي أخضر، مفروم
- 2 حبة طماطم ، مقطعة
- 3 بيض
- ملح
- فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. يسخن الزيت في ملعقة كبيرة ويقلی الثوم واللفلف الأخضر.
2. تضاف الطماطم الى المقلة ويتبلى المزيج بالملح واللفلف الأسود.
3. ترك المكونات على النار لبعض دقائق ثم يضاف البيض ويترك لينضج.