

وصفات بالقرفة والزنجبيل

يوجد عدد من المكونات لا غنى عنها في أي منزل ومطبخ، ومن بين هذه المكونات القرفة والزنجبيل. إذا لم يكن لفوائدهما، فسيكون للمذاق المميز الذي يضيفه كل منها إلى الطعام.

إذا كنت ترغب في الحصول على عدد من الأفكار لاستخدام القرفة والزنجبيل في الأطعمة، فنقدم لك 4 وصفات بالقرفة والزنجبيل:

▪ بطاطس بالقرفة والزنجبيل

المقادير:

- 6 كوب بطاطس، مقشرة ومقطعة
- $\frac{1}{2}$ بصلة
- 4 فص ثوم، مهروس
- $1\frac{1}{2}$ ملعقة زنجبيل، مبشور
- $\frac{1}{2}$ ملعقة قرفة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة عسل
- 1 كوب مرق
- 1 ملعقة مرق دجاج أو خضار لتحمير البصل
- ملح
- فلفل اسود

طريقة التحضير:

1. يقطع البصل إلى شرائح.
2. تقطع البطاطس إلى مكعبات صغيرة.
3. في قدر، تسخن ملعقة من المرقعة ويضاف إليها البصل ويطهى لمدة 3 دقائق.
4. يضاف الثوم والزنجبيل مع التحريك لمدة دقيقة.
5. تضاف البطاطس الحلوة والعسل والقرفة وكوب المرقعة وتحرك المكونات جيداً.
6. يغطى القدر ويترك على درجة حرارة خفيفة لمدة 15 دقيقة.
7. يضاف الملح والفلفل.
8. يقدم الطبق ساخناً.

▪ توست فرنسي بالقرفة والزنجبيل

المقادير:

- 8 شرائح توست
- 4 بيضة
- $\frac{1}{2}$ كوب حليب
- 2 ملعقة كبيرة زبادي
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة زنجبيل مطحون
- رشة ملح

طريقة التحضير:

1. في وعاء، يخفق البيض مع الحليب والزبادي والفانيليا والزنجبيل والقرفة والملح جيداً.
2. في قدر، يضاف بعض الزيت أو الزبدة.
3. تغمس شرائح التوست في خليط البيض.
4. تحمص شرائح التوست في القدر ليتحول لونها الى ذهبي على الجانبين.
5. تقدم شرائح التوست الفرنسي ساخنة.



▪ المكسرات بالقرفة والزنجبيل

المقادير:

- 1 كوب جوز
- 1 كوب بندق مقشر
- 1 كوب كاجو
- 1 كوب فستق محمص
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر
- 1 بيضة
- $1\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ملعقة صغيرة هيل
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ ملعقة فلفل أسود
- $\frac{1}{2}$ ملعقة زنجبيل

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة مرتفعة وتسخن صينية مدهونة بالقليل من الزيت.
2. تخفق البيضة في وعاء كبير ويضاف إليها المكسرات مع التحريك.
3. يضاف السكر والقرفة والملح والهيل والفلفل الاسود والزنجبيل وتخلط المكونات جيداً.
4. تضاف المكسرات في طبقة على الصينية، ثم تترك لتتحمص وتجف في الفرن لمدة 20 دقيقة.
5. تقدم المكسرات باردة.



▪ كعكة القرفة والزنجبيل

المقادير:

- $\frac{3}{4}$ كوب زبدة
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر بني
- 1 بيضة
- $\frac{1}{3}$ كوب عسل أسود
- $2 \frac{1}{2}$ كوب دقيق
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة قرنفل مطحون
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح

لطبقة التزيين:

- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة سكر
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 1 كوب كريمة فانيليا مخفوقة

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
2. في وعاء ، تخفق الزبدة مع السكر البني جيداً.
3. تضاف البيضة وتخلط المكونات جيداً مع بعضها.

4. يضاف العسل الأسود ليصبح القوام أكثر تماسكًا .
5. تضاف باقي مكونات الكعكة وتخفق جيدا حتى يتكون عجين ناعم.
6. يوضع العجين في صينية الفرن دون إضافة أي مواد دهنية.
7. تدخل الصينية الى الفرن وتخبز لمدة 20 دقيقة.
8. تخرك الكعكة من الفرن وتترك لتبرد تمامًا .
9. في وعاء ، تخلط كريمة التزيين مع القرفة و السكر .
10. يصب مزيج الصلصة على وجه الكعكة .
11. يرش على الوجه السكر والقرفة .
12. تقطع الكعكة الى قطع صغيرة الحجم وتقدم.

