

# 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 وتضرب 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 سحوق
- ملح
- فلفل أسود

طريقة التحضير:

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



### 3- سا ندوتش الكبدية

#### المقادير:

- 500 غ كبدية شمبيري
- 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 الكبدية إلى قطع صغيرة
2. في وعاء ، يخلط الثوم مع الكمون والكزبرة والملح والشطة والفلفل للحصول على معجون متجانس.
3. يضاف المزيج إلى الكبدية وتحرك المكونات ويترك المزيج جانباً لمدة 15 دقيقة .
4. يسخن الزيت في مقلاة متوسطة ثم تضاف الكبدية وتترك على النار حتى تحمر.
5. يضاف عصير الليمون ويترك المزيج لمدة 15 دقيقة على النار.
6. توضع الكبدية في الخبز وتقدم ساخنة الى جانب البطاطس المحمرة .

### 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 ، ويشوى في الفرن.

### 5- توست التونة

#### المقادير:

- 2 علبة تونة
- كيس خبز توست
- 2 حبة فلفل ملون، مقطع لقطع صغيرة
- زيتون مقطع
- ½ 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 وتقلى به المقانق.
3. يفرد المايونيز على الخبز ثم توضع المقانق.
4. تحمر 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 ويقلى الثوم والفلفل الأخضر.
2. تضاف الطماطم الى المقلاة ويتبل المزيج بالملح والفلفل الأسود.
3. تترك المكونات على النار لبضع دقائق ثم يضاف البيض ويترك لينضج.