

4 وصفات بالصلصة البيضاء

تستخدم الصلصة البيضاء في أشهر الأطباق التي تقدم بكثير من المطاعم ، ونظرًا لمكوناتها البسيطة والمتوافرة بمعظم البيوت ، يمكنك تحضيرها بخطوات بسيطة في المنزل والحصول على الطعم الشهى نفسه .

لذلك ، نقدم لك 4 وصفات شهية بالصلصة البيضاء :

• توست الدجاج بالصلصة البيضاء

المقادير:

- $\frac{1}{2}$ كيلو صدر دجاج ، مقطعة مكعبات
- خبز توست
- ملح
- فلفل أسود
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بهارات دجاج
- فص ثوم ، مهروس
- 1 بصل ، مقطع شرائح
- 1 ملعقة كبيرة خل أبيض
- 2 ثمرة فلفل رومي ، مقطعة شرائح
- $\frac{3}{4}$ كوب بشاميل

طريقة التحضير:

1. يشوى الدجاج على نار متوسطة ، ثم يضاف القليل من الملح وبهارات الدجاج.
2. يضاف الخل الأبيض والثوم والبصل والفلفل ويترك على النار لمدة 5 دقائق.
3. يقطع خبز التوست لشرائح ، ثم يفرد الخليط فوقه ويلف على شكل رولات.
4. ترص رولات التوست بصينية الفرن ، ثم تصب الصلصة البيضاء.
5. تدخل الصينية الى الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية ، حتى يحمّر وجهها .



• البطاطس بالصلصة البيضاء

المقادير:

- $\frac{3}{4}$ كيلو بطاطس، مقشرة ومقطعة شرائح
- 3 كوب صلصة بشاميل
- $2\frac{1}{2}$ كوب جبن شيدر ، مبشور
- $\frac{1}{4}$ كوب بقسماط
- ملعقة صغيرة بابريكا
- ملح
- فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. تتبل البطاطس بالملح والفلفل الأسود.
2. في صينية للفرن ، توضع طبقة من البطاطس ثم $\frac{1}{2}$ كوب من صلصة البشاميل و $\frac{1}{2}$ كوب من الجبن، ثم تكرر هذه الخطوات حتى نفاد الكمية.
3. يرش البقسماط والبابريكا على الوجه.
4. يسخن الفرن على درجة حرارة 200 مئوية ، ثم تدخل الصينية لمدة 50 - 60 دقيقة.



▪ سمك مشوي بالصلصة البيضاء

المقادير:

- 8 شرائح سمك فيليه
- $\frac{1}{4}$ كوب بصل ، مفروم
- $\frac{1}{4}$ كوب طماطم ، مفروم ناعم
- 2 كوب حليب
- 2 ملعقة دقيق
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل الأسود
- $\frac{1}{4}$ كوب جبن مبشور
- عصير ليمون
- ملح

طريقة التحضير:

1. تنقع شرائح السمك في الملح والليمون لحوالي 20 دقيقة.
2. يسخن الزيت في المقلاة ، ثم يضاف السمك ليصبح ذهبي اللون.
3. يضاف البصل والطماطم وترفع درجة الحرارة.
4. يوضع محتوى المقلاة في صينية للفرن ، ثم تسكب الصلصة البيضاء.
5. يصب القليل من الجبن بعد إذابته على النار ، وتدخل الصينية إلى الفرن لحوالي 30 دقيقة.



▪ كفتة بالصلصة البيضاء

المقادير:

- ½ كيلو لحم مفروم
- 1 كوب حليب
- ½ كوب مرق دجاج
- ½ كوب كريمة طبخ
- ½ كوب بقسماط
- 1 بصلة ، مفرومة
- 2 فص ثوم ، مهروس
- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة زبد
- 1 ملعقة كبيرة دقيق
- 1 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم
- 1 ملعقة صغيرة صلصة طماطم
- ½ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- ملح
- فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. في وعاء كبير ، يخلط اللحم مع البصل والثوم والملح والبهارات والفلفل وصلصة الطماطم والبيض والبقسماط ، ويقلب المزيج ثم يترك في الثلاجة لمدة 60 دقيقة .
2. تشكل كرات صغيرة من مزيج اللحم ، ثم ترص في صينية مدهونة بالقليل من الزيت.
3. تدخل الصينية الى الفرن لمدة 25 دقيقة.
4. تذوب الزبدة على نار متوسطة ، ثم يضاف الدقيق ويقلب لمدة

دقيقتين.

5. يضاف الحليب والكريمة والمرق والفلفل الأسود والملح تدريجيًّا ، ويقلب باستمرار ليزوب الدقيق.
6. يقلب المزيج باستمرار حتى يغلي ، ثم تضاف كرات اللحم ، وتترك على نار هادئة لحوالي 10 دقائق.
7. تقدم الكفتة مع الصلصة البيضاء وتزين بالبقدونس.

