

أطباق خاصة من مكرونة الغزال

## بنه / ريجاتوني ارابياتا "الغزال"



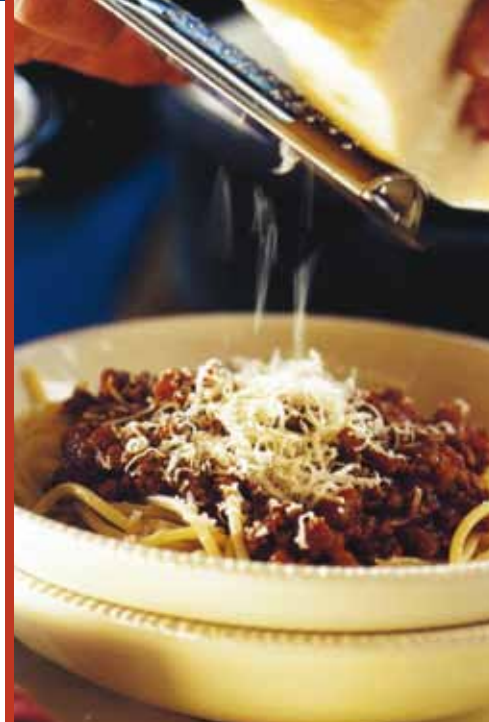
### المقادير:

- ١ باكيت بنه او ريجاتوني "الغزال" ٣٥٠ غرام
- ٢ مكعب مرقة لحم بقري او حسب الرغبة
- ٣ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ١ بصلة حجم كبير مفروم ناعم
- ٤ فصوص ثوم مفروم
- ملح وبهار اسود حسب الرغبة صغيرة فلفل اسود
- فلفل حار مفروم حسب الرغبة
- ١ ملعقة صغيرة نعناع مفروم
- ٢ علبة بندورة مقشرة ومقطعة
- ٢ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم

### طريقة التحضير:

يقلّي البصل والثوم لحين الاشقرار ، تضاف مرقة لحم البقر ، الفلفل الاحمر ، رب البندورة ، الفلفل الاسود والبندورة وتترك جميعها على نار هادئة لمدة ١٠ دقيقة يسلق باكيت بنه او ريجاتوني "الغزال" في وعاء ماء مغلي مع قليل من الماء وملعقة كبيرة من الزيت لمدة ٨-١٠ دقائق وتصفى بالماء البارد .  
تسكب الصلصة المطبوخة على معكرونة بنه او ريجاتوني "الغزال" ويضاف البقدونس وتقدم ساخنة .

## سباغيتي / سباغيتيني بولونيز "الغزال"



### المقادير:

- ١ باكيت سباغيتي او سباغيتيني "الغزال" ٣٥٠ غرام
- ٧/٤ كيلو لحم بقري مفروم
- ٧/٤ كوب زيت زيتون او ملعقة كبيرة سمنة نباتية
- ١ بصلة حجم كبير مفروم
- ١ فص ثوم مفروم
- ٤ ملاعق كبيرة زبدة
- ٧/٤ كيلو بندورة مقشرة ومقطعة قطع كبيرة
- ٢ ملعقة كبيرة رب البندورة او حسب الرغبة
- ١ ملعقة صغيرة ملح او حسب الرغبة
- ١ ملعقة صغيرة فلفل اسود

### طريقة التحضير:

يسلق باكيت سباغيتي او سباغيتيني "الغزال" في وعاء ماء مغلي مع قليل من الماء وملعقة كبيرة من الزيت لمدة ٨-١٠ دقائق وتصفى بالماء البارد .  
يحمّر البصل المفروم مع الثوم ، وعندما تذبل تضاف اللحم المفروم وتقلّى مع البهارات مع اضافة البندورة و٢ كوب ماء ، وعند درجة الغليان يضاف رب البندورة لحين الغليان وتماسك الصلصة .

## المقادير:

- ١ باكيت فيتوتشيني "الغزال" وزن ٥٠٠ غرام
- ١/٢ باكيت زبدة نباتي
- ٢ كوب جبنة بارميزان او اي جبنة متوفرة مبروشة \*
- ١ علبة كريما / قيمر
- ١/٢ ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- ملح وفلفل اسود حسب الرغبة

## طريقة التحضير:

يسلق باكيت فيتوتشيني "الغزال" وزن ٥٠٠ غرام على النار في وعاء من الماء المغلي وقليل من الملح ملعقة صغيرة من الزيت ويصفى \*

تذوب الزبدة مع الثوم وتترك على نار هادئة مع التحريك

تسكب ١/٢ علبة القشمة على نار وسط ويضاف مزيج الزبدة ويخلط جيدا

تضاف الجبنة المبروشة على الخليط ثم تضاف على ال فيتوتشيني "الغزال"



# مفتول "حماتي" "الغزال"

## المقادير:

- ٢ باكيت مفتول "الغزال" وزن ٣٥٠ غرام
- دجاجة وزن ١٠٠٠-١٢٠٠ غرام
- ١/٢ كوب زيت ذرة او سمن نباتي
- ٢ ملعقة قرفة ناعمة
- ١ ملعقة صغيرة بهار حلو/مشكل
- ٣ عيدان قرفة
- ٦ ورق غار
- ٢ حبة بصل كبيرة
- ١/٢ كيلو جزر
- ١ كوب حمص حب مسلوقة
- ٣ ملعقة طحين كبيرة

## طريقة التحضير:

ينظف الدجاج ويقطع ٨ قطع وتسلق مع عيدان القرفة وورق الغار على نار هادئة لحين الاستواء ثم تصفى الدجاجة

يقطع البصل والجزر الى شراحت او دوائر

يقلى البصل حتى يذبل ويضاف اليه الطحين والماء ويقلب مع ٢ كوب من الماء حتى تصبح المرقة كثيفة ومتماسكة وتضاف كمية الجزر والحمص على نار هادئة لحين الاستواء \*

تقلى ٢ باكيت مفتول "الغزال" حتى يصبح اللون اشقر وتضاف مرقة الدجاج والقرفة وتوضع على نار هادئة حتى يصبح المفتول طريا \*

يسكب المفتول في وعاء ويقدم ساخنا مع الدجاج مع اضافة اللوز ، الصنوبر المحمر حسب الرغبة \*



# اوريزو "الغزال"



## المقادير:

- ١ باكيت لسان عصفور "الغزال" وزن ٣٥٠ غرام
- ٣٠٠ غرام لحمه عجل
- ٢ حبة بندورة
- ٣ فصوص ثوم مطحون
- ١/٢ كوب زيت زيتون
- ١ مكعب مرقة الدجاج او الخضار
- ١ ملعقة صغيرة سكر
- قليل من الريحان
- ١ ليمون معصور
- القليل من جبنة البارميزان او اي نوع جبنة مبروشة متوفرة
- ملح وفلفل اسود حسب الرغبة

## طريقة التحضير:

يقطع لحم العجل الى مكعبات صغيرة وتوضع في المقلاة مع البصل والثوم مع ملعقة من زيت الزيتون وعصير الليمون ويضاف الملح والفلفل حسب الرغبة وتقلب المحتويات لمدة ١٠ دقائق. تضاف البندورة، ورق الريحان والسكر على المحتويات ويحرك الخليط لمدة ١٥ دقيقة ويترك على نار هادئة لمدة ساعة.

يفرغ باكيت اللسان العصفور "الغزال" ٣٥٠ غرام في وعاء مع ٦ اكواب من الماء مع قليل من الملح وملعقة صغيرة زيت ويغلى لمدة ٥ دقائق ويصفى ويضاف الى خلطة اللحم والبندورة مع اضافة مكعب مرقة الدجاج او الخضار.

توضع المحتويات في وعاء فخار ويغطى بورق الالمنيوم وتوضع في الفرن لمدة ٢٠-٢٥ دقيقة. ترش الجبنة المبروشة وتقدم.

# سلطة معكرونة "الغزال"

## المقادير:

- ١ باكيت حلزون صغير او حلزون كبير او تويست "الغزال" وزن ٣٥٠ غرام
- ٢ علبة التونا
- كوب مايونيز
- ملح وفلفل اسود حسب الرغبة

## طريقة التحضير:

يفرغ باكيت حلزون صغير او حلزون كبير او تويست "الغزال" ٣٥٠ غرام في وعاء مع ٦ اكواب من الماء مع قليل من الملح وملعقة صغيرة من الزيت ويغلى لمدة ٥ دقائق ويصفى بماء بارد.

تضاف ٢ علبة تونا والمايونيز على المعكرونة مع اضافة الملح والفلفل الاسود حسب الرغبة وتقدم باردة.

