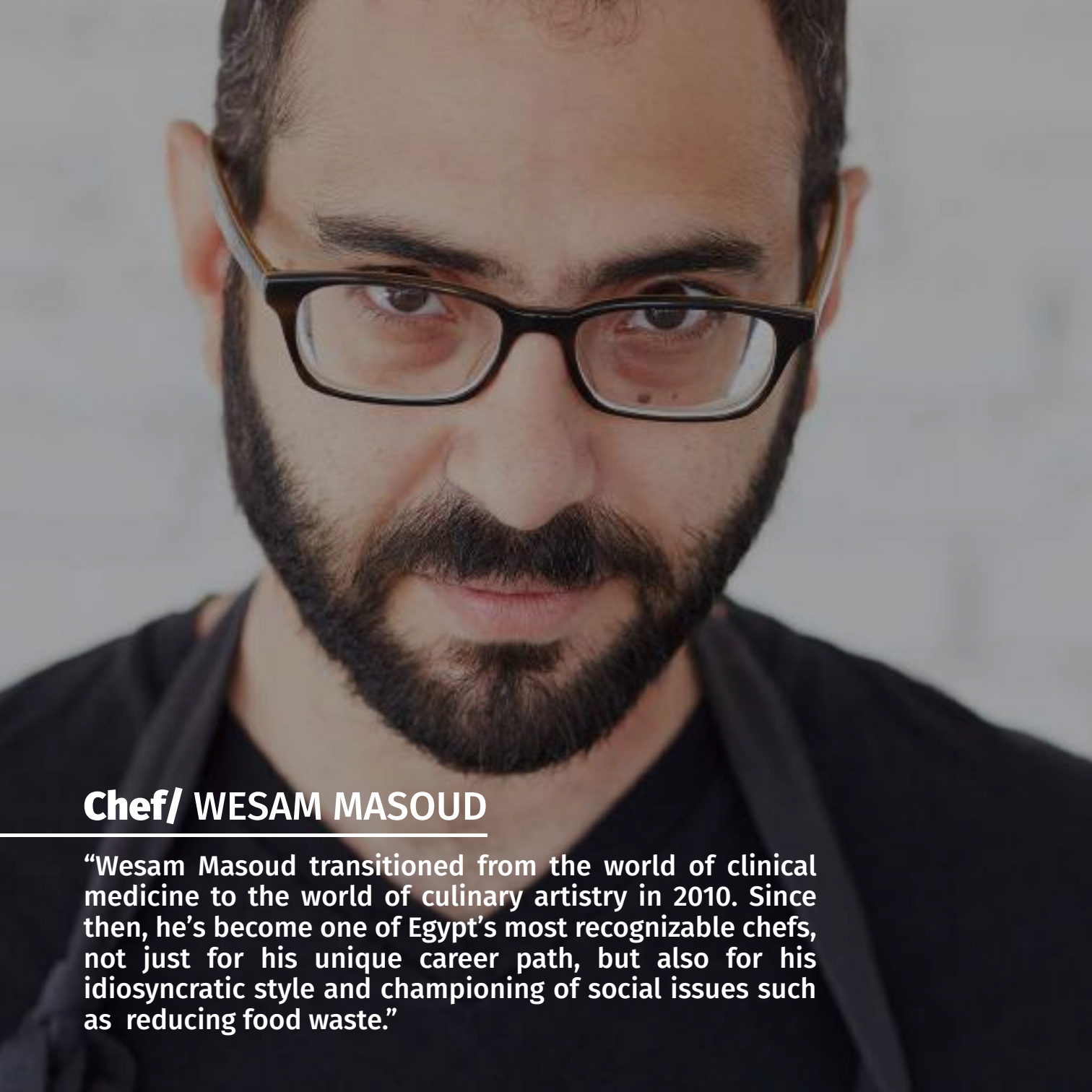
WAHA

# RECIPE BOOKLET

QUICK, EASY AND DELICIOUS RECIPES FOR EVERY DAY



by **Chef/** WESAM MASOUD



## **Chef/** WESAM MASOUD

**“Wesam Masoud transitioned from the world of clinical medicine to the world of culinary artistry in 2010. Since then, he’s become one of Egypt’s most recognizable chefs, not just for his unique career path, but also for his idiosyncratic style and championing of social issues such as reducing food waste.”**



# BANANA BREAD MUFFINS

## INGREDIENTS

**Banana 1/2 CUP**
Peeled, Mashed

**Sunflower Oil 6 TSP**

**White sugar 1/4 CUP**

**Salt 2 TSP**

**Baking soda 1 TSP**

**Vanilla powder 1 TSP**

**Egg 2 PC**

**Self-raise flour 1 CUP**

**Cinnamon powder 2 TSP**

## METHOD

**1- In a mixing bowl, combine all ingredients together until completely incorporated.**
**2- Preheat oven to 180° C.**
**3- In silicon or paper muffin cups, pour 6 TSP of batter in each.**
**4- Bake for 10 to 12 mins until muffin is golden in color.**
**5- Remove from oven and allow to cool.**

*You can add banana pastry cream on top
or add chocolate chips in the batter

**Preparation Time** 15 Minuets
**Cooking Time** 14 Minutes

# مافين بالموز

## المكونات

موز ٢/١ كوب
مقشر و مهروس

زيت عباد الشمس ٦ ملعقة صغيرة

سكر ابيض ٤/١ كوب

ملح ٢ ملعقة صغيرة

بيكربونات الصودا ١ ملعقة صغيرة

فانيلا بودرة ١ ملعقة صغيرة

بيض ٢ بيضة

دقيق الكعك ١ كوب

قرفة بودرة ٢ ملعقة صغيرة

## طريقة العمل

**١-** في بولة اخلط جميع المكونات حتي تمزج جيداً.
**٢-** اشعل الفرن علي درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية.
**٣-** ضع خمس ملاعق صغيرة في اكواب المافنز السيليكون او الورق.
**٤-** اخبزها لمدة ١٠ الي ١٢ دقيقة حتي يصبح لونها بني ذهبياً.
**٥-** خرجيها ن الفرن حتي تبرد.

*يمكن ان يضاف اليها كريمة الموز من اعلاها او
يضاف رقائق الشوكولاتة من داخل العجينة

**وقت التحضير** ١٥ دقيقة
**وقت الطهي** ١٤ دقيقة





# CHOCOLATE CHIP COOKIES

## INGREDIENTS

**Soft butter 1 CUP**

**Light brown sugar 1/8 CUP**

**White sugar 1/8 CUP**

**Salt 3 TSP**

**Baking soda 1 TSP**

**Vanilla powder 1 TSP**

**Egg 2 PC**

**All-purpose flour 1/8 CUP**

**Chocolate chip 1 CUP**

**Espresso powder 1 TSP**

## METHOD

**1- Begin by browning the butter; add butter in a sauce pot and heat over medium heat until it begins to foam up and develops a nutty aroma. Stir constantly to prevent the butter from burning.**

**2- Once the butter has turned a nice nutty brown color, remove from heat and pour into a glass jar and allow it to cool to room temperature.**

**3- Pre-heat the oven to 180°C.**

**4- In a stand mixer using the paddle attachment, add cooled brown butter, brown sugar, white sugar, and espresso powder.**

**5- Mix on medium speed for 2 mins.**

**6- While still mixing, add the vanilla, the eggs one at a time until all the eggs are incorporated.**

**7- Decrease mixing speed to low and add flour gradually until completely incorporated.**

**8- Add chocolate chunks and mix for a further 1 minute.**

**9- Line a cookie tray with parchment paper and using an ice cream scooper, scoop out dough onto the cookie tray.**

**10- For perfect shape, transfer to the fridge and chill for at least 15 mins.**

**11- Bake for 12 to 13 mins for soft-centered cookies, 15 minutes for more crunchy cookies.**

**12- Remove from oven and place cookies on a cooling rack before enjoying.**

**13- Store in an airtight container at room temperature**

**Preparation Time** 15 Minuets
**Cooking Time** 18 Minutes

# كوكيز برقائق الشوكولاته

## المكونات

زبده لينة ١ كوب

سكر بني فاتح ٨/١ كوب

سكر ابيض ٨/١ كوب

ملح ٣ معلقة صغيرة

فانيلا بودرة ١ معلقة صغيرة

بيض ٢ بيضة

دقيق جميع الاستخدامات ٨/١ كوب

رقائق الشوكولاتة ١ كوب

بودرة قهوة اسبرسو ١ معلقة صغيرة

بيكربونات الصودا ١ معلقة صغيرة

## طريقة العمل

١- ابدء بعمل الزبدة البنية، اضيف الزبدة الي كاسرولة متوسطة الحرارة حتي تبدا عمل فقاعات و يصبح طعمها مثل المكسرات المحمصة قلب ببطئ حتي تمنع الزبدة من الاحتراق

٢- عندما تتحول الزبدة الي لون بني جميل ارفعها من على النار ثم ضعها في وعاء زجاجي حتي تبرد و تصبح بدرجة حرارة الغرفة

٣- اشعل الفرن علي درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية.

٤- في العجان باستخدام شكل الكف ضع الزبدة البنية الباردة والسكر البني والسكر الابيض وقهوة الاسبرسو البودرة

٥- شغل العجان علي السرعة المتوسطة لمدة دقيقتين.

٦- في حين الخلط ضع الفانيليا والبيض وانتظر حتي يذوب البيض مع باقي المكونات تماما

٧- قلل سرعة الخفق ثم ضع الدقيق علي عدة مراحل حتي يمزج الدقيق مع باقي المكونات كليا

٨- اضيف قطع الشوكولاتة و اخلطي لمدة دقيقة اخري.

٩- ضع العجينة باستخدام ملعقة الايس كريم علي صينية بها ورق الزبدة.

١٠- لشكل كوكيز متناسق ادخله الثلاجة حني ترتاح لمدة ١٥دقيقة.

١١- تخبز لمدة ١٢-١٣ دقيقة اذا كنت تريد الكوكيز طرية من الداخل ولمدة ١٥ دقيقة اذا كنت تريد الكوكيز مقرمشة

١٢- اخرجها من الفرن و اتركها حتي تبرد.

١٣- تخزن في برطمان محكم الغلق.

**وقت التحضير** ١٥ دقيقة
**وقت الطهي** ١٨ دقيقة





# POMMES DUCHESSE

## INGREDIENTS

**Fresh Potato 1 KG**
Washed, but not peeled

**Parmesan cheese 1 TSP**
Grated

**Black pepper 1 TSP**
Crushed

**Nutmeg 1/4 TSP**
Powder

**Chives 1/2 TSP**
Minced, Garnish, Optional

**Rosemary 1 Sprig**
Garnish, optional

**Full fat milk 1/2 CUP**

**Cooking cream 1/2 CUP**

**Salt 1 TSP**

**Garlic powder 1/2 TSP**

**Egg 2 pc**

**Coarse salt 1/2 KG**

**Vegetable oil 1 TSP**
For greasing

## METHOD

**1- Preheat oven to 180° C and add coarse salt in a baking tray.**
**2- Add potatoes over the salt and place them in the oven.**
**3- Bake at 180C for 90 minutes or until a knife inserted comes out clean.**
**4- Peel potatoes and mash using a fork.**
**5- In a mixing bowl, combine mashed potatoes with all ingredients except the vegetable oil, rosemary and chives.**
**6- Pre-heat the oven to 230°C.**
**7- Place the mixture in a piping bag.**
**8- Grease a baking tray with vegetable oil.**
**9- In a tight circular motion, pipe potato into rosette form on the baking tray.**
**10- Make sure to leave space between each rosette.**
**11- Place then, the baking tray in the oven for 5 min or until duchesse turn golden brown.**
**12- Remove tray from the oven, and let it cool down for 5 mins.**
**13- On a serving plate, serve pommes duchesse.**
**14- Garnish with rosemary and chives.**

**Preparation Time** 1 Hour
**Cooking Time** 25 Minutes

# بطاطس دوتشيس

## المكونات

**بطاطس ١ كيلو**
مغسولة و غير مقشرة

**جبنة بارميزان ١ ملعقة كبيرة**
مبشورة

**فلفل اسود ١ ملعقة صغيرة**
مطحون خشن

**روزماري ١ اعواد**
للتزيين, حسب الرغبة

**ثوم معمر ١/٢ اعواد**
للتزيين، حسب الرغبة

**زيت نباتي ١ ملعقة صغيرة**
للدهن

لبن كامل الدسم ١/٢ كوب

كريمة طهي ١/٢ كوب

ملح ١ ملعقة صغيرة

جوزة الطيب ١/٤ ملعقة صغيرة

بيض ٢ بيضة

ثوم بودرة ١/٢ ملعقة صغيرة

ملح خشن ١/٢ كيلو

## طريقة العمل

١- يسخن الفرن علي درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية ثم ضع الملح الخشن علي صينية الخبز

٢- ضع البطاطس علي الملح الخشن و ادخل الصينية الي الفرن الساخن.

٣- تقشر البطاطس وتهرس بواسطة شوكة.

٤- في بولة ضع البطاطس المهروسة مع باقي المكونات عدا الروزماري والزيت والثوم المعمر

٥- اشعل الفرن علي درجة حرارة ٢٣٠ درجة مئوية.

٦- ضع المكونات في كيس حلواني.

٧- ادهن صينية الفرن بواسطة الزيت النباتي.

٨- ادخل الصينية الي الفرن الساخن مباشراً لمدة خمسة دقائق او عند اكتسابها اللون الذهبي

٩- تترك لترتاح لمدة خمس دقائق.

١٠- في صحن التقديم ضع pomme duchess و زينها باوراق الروزماري و الثوم المعمر.

**وقت التحضير** ساعة
**وقت الطهي** ٢٥ دقيقة





# FOCACCIA BREAD

## INGREDIENTS

**White onion 1/2 CUP**
Minced

**Rosemary 2 TBSP**
Minced

**White sugar 2/3 TBSP**

**Yeast 2/3 TBSP**

**Water 2/9 CUP**

**Salt 1 TBSP**

**All-purpose flour 5 CUP**

**Olive oil 2 TBSP**

## METHOD

**1- Preheat the oven to 180° C.**
**2- In a small mixing bowl, dissolve yeast and sugar in water.**
**3- Transfer the yeast mixture into a bowl of a stand mixer using the hook attachment, add the rest of the water and mix.**
**4- While mixing, add the flour gradually until slightly incorporated.**
**5- Add then, onions, rosemary and salt and mix until fully incorporated.**
**6- Transfer the dough to a bowl greased with vegetable oil.**
**7- Drizzle olive oil on top, cover and leave to proof in a warm area until dough has doubled in size.**
**8- Punch down the dough to release the air then place in a greased baking pan and shape according to the size of the pan.**
**9- Leave the dough to proof slightly.**
**10- Bake for 18 to 22 mins or until crust is golden brown.**

**Preparation Time** 1 Hr 30 Minuets
**Cooking Time** 25 Minutes

# خبز الفوكاشيا

## المكونات

بصل ابيض ٢/١ كوب
مفروم

روزماري ٢ ملعقة كبيرة
مفروم

سكر ابيض ٣/٢ ملعقة كبيرة

خميرة ٣/٢ ملعقة كبيرة

ماء ٩/٢ كوب

ملح ١ ملعقة كبيرة

دقيق جميع الاستخدامات ٥ كوب

زيت زيتون ٢ ملعقة كبيرة

## طريقة العمل

**١-** اشعل الفرن علي درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية.
**٢-** ذوب الخميرة و السكر في قليل من الماء.
**٣-** انقل مزيج الخميرة والسكر والماء الي العجان وضع باقي كمية الماء.
**٤-** اشعل العجان علي سرعة متوسطة ثم ضيف الدقيق علي عدة مراحل.
**٥-** ضيف مزيج البصل والروزمازي الي العجان.
**٦-** انقل العجينة من العجان الي بولة مدهونة بقيلي من زيت الزيتون ثم ضع باقي زيت الزيتون علي العجينة من فوق
**٧-** اترك العجينة مغطاة حتي تصبح ضعف حجمها.
**٨-** انقل العجينة باحكام الي صينية الخبز و اعيد تشكيلها علي حجم الصينية.
**٩-** اترك العجينة مغطاه في الصينية تخميرها مرة اخرى.
**١٠-** اخبز العجينة علي درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٨-٢٢ دقيقة حتي تصبح لونها ذهبيا

**وقت التحضير** ساعة و نصف
**وقت الطهي** ٢٥ دقيقة





# SALT BAKED POTATO WEDGES

## INGREDIENTS

**Fresh potato 1 KG**
Washed, but not peeled

**Parsley 2 Sprigs**
Leaves only, garnish, optional

**Black pepper 1/2 TSP**
Coarse ground

**Rosemary 1 Branch**
Leaves only, garnish, optional

**Parmesan cheese 1 TBSP**
Grated, garnish, optional

**Coarse salt 1/2 KG**

**Table Salt 1 TSP**

**Smoked paprika 1/2 TSP**

**Extra virgin olive oil 2 TBSP**

**Oregano 1/2 TSP**

**Turmeric 1/2 TSP**

## METHOD

**1- Preheat oven to 180° C and add coarse salt in a baking tray.**
**2- Add potatoes over the salt and place them in the oven.**
**3- Bake at 180C for 90 minutes or until a knife inserted comes out clean.**
**4- Meanwhile, combine table salt and remaining spices in a bowl with the olive oil.**
**5- Remove potatoes from oven and cut into wedges while warm.**
**6- Add the spice mixture to the potatoes and return to the oven and bake for a further 5 minutes at 230C.**
**7- Garnish with fresh herbs and parmesan cheese while warm and serve immediately.**

**Preparation Time** 5 Minutes
**Cooking Time** 1 Hr 30 Minutes

# بطاطس ودجز مخبوزة مملحه

## المكونات

**بطاطس ١ كيلو**
مغسولة , بدون ازالة القشرة الخارجية

**فلفل اسود١ /٢ ملعقة صغيرة**
مطحون خشن

**روز ماري ١ اعواد**
يستخدم الاوراق للتزيين , حسب الرغبة

**بقدونس ٢ اوراق**
تستخدم الاوراق للتزيين، حسب الرغبة

**جبنة بارميزان ١ ملعقة كبيرة**
مبشورة للتزيين, حسب الرغبة

**ملح خشن ١/٢ كيلو**

**ملح ١ ملعقة صغيرة**

**زعتر مجفف ١ ملعقة صغيرة**

**بابريكا مدخنة ١ ملعقة صغيرة**

**كركم ١/٢ ملعقة صغيرة**

**زيت زيتون بكر ٢ ملعقة كبيرة**

## طريقة العمل

**١- قوم بإشعال الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مؤية.**
**٢- ضع الملح الخشن علي البطاطس و ادخلها الفرن.**
**٣- تخبز علي درجة حرارة ١٨٠ درجة لمدة ٩٠ دقيقة حتي تدخل السكينة الصغيرة مباشرً اليها بسهولة و تخرج نظيفة**
**٤- اخلط الملح و باقي التوابل في بولة مع زيت الزيتون.**
**٥- اخرج البطاطس من الفرن ثم قطعها علي شكل زوارق و هي دافئة.**
**٦- ضع خليط التوابل والزيت عليها و ادخلها الفرن مجدداً علي درجة حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة خمس دقائق**
**٧- زينها بالجبنة البارميزان والاعشاب و هي ساخنة.**

**وقت التحضير** 0 دقائق
**وقت الطهي** ساعة و ٣٠ دقيقة





# OVEN DRIED TOMATOES

## INGREDIENTS

**Tomato 1/2 KG**
Cut into wedges

**Black pepper 1/4 TSP**
Coarse ground

**Extra virgin olive oil 1/4 LT**
You can use it again

**Oregano 1/4 TSP**

**Salt 1 TSP**

## METHOD

**1- In a mixing bowl, combine all ingredients except olive oil.**
**2- Pre-heat oven to 50 ° C.**
**3- Place tomato wedges on a baking tray and place it in the oven.**
**4- Leave it to cook for 5 hours.**
**5- Remove from the oven and set aside to cool down.**
**6- Place then oven dried tomatoes in a jar and cover with olive oil.**
**7- Store in the refrigerator until ready to use.**

*Serve with oven baked salmon skewers

**Preparation Time** 10 Minutes
**Cooking Time** 4 Hours

# طماطم مجففة بالفرن

## المكونات

**طماطم ٢/١ كيلو**
مقطعة الي زوارق

**فلفل اسود ٤/١ ملعقة صغيرة**
مطحون خشن

**زيت زيتون ٤/١ لتر**
يمكن استخدامة مرة اخري

**زعتر مجفف ٤/١ ملعقة صغيرة**

**ملح ١ ملعقة صغيرة**

## طريقة العمل

**١-** في بولة اخلط جميع المكونات ماعدا زيت الزيتون.
**٢-** اشعل الفرن علي درجة حرارة 150 درجة مئوية.
**٣-** ضع الطماطم علي صينية الخبز.
**٤-** ادخل الصينية مباشراً الي الفرن الساخن.
**٥-** انتظر خمس ساعات حتي تجف الطماطم.
**٦-** اخرج الصينية من الفرن واتركي الطماطم حتي تبرد.
**٧-** ضعي الطماطم في برطمان ثم ضع كمية زيت الزيتون فوقها.
**٨-** تخزن في الثلاجة لحين الإستخدام.

* تقدم مع oven baked salmon skewers

**وقت التحضير** ١٠ دقيقة
**وقت الطهي** ٤ ساعات





# OVEN BAKED CHICKEN SKEWERS

## INGREDIENTS

**Chicken Breast 1 KG**
Cut into cubes

**Fresh Rosemary 2 Sprigs**
Minced

**Black pepper 1/2 TSP**
Coarse ground

**Yogurt 1/2 Cup**

**Garlic powder 1/2 TSP**

**Table Salt 1 TSP**

**Smoked paprika 2 TSP**

**Olive oil 1 TBSP**

**Oregano 1/2 TSP**

## METHOD

**1- In a mixing bowl, combine all ingredients except olive oil.**
**2- Cover and place in the refrigerator for 1 to 6 hours.**
**3- Preheat the oven to 230 ° C.**
**4- Skewer the chicken cubes on presoaked wooden skewers.**
**5- Grease a baking tray with olive oil and place chicken skewers; cook in oven for 7 minutes.**
**6- Flip the skewers and cook for a further 4 minutes.**
**7- Serve with yoghurt garnished with rosemary or any fresh green herb of your liking.**

**Preparation Time** 15 Minutes
**Cooking Time** 15 Minutes

# اسياخ الفراخ المخبوزة

## المكونات

**صدور الدجاج ١ كيلو**
مقطعة الي مكعبات

**روزماري ٢ اعواد**
مفروم

**فلفل اسود ١/٢ ملعقة صغيرة**
مطحون خشن

**زبادي ١/٢ كوب**

**ثوم بودرة ١/٢ ملعقة صغيرة**

**ملح ١ ملعقة صغيرة**

**بابريكا مدخنة ٢ ملعقة صغيرة**

**زيت زيتون ١ ملعقة كبيرة**

**زعتر مجفف ١/٢ ملعقة صغيرة**

## طريقة العمل

**١-** في بولة ضع صدور الدجاج المقطعة الي مكعبات مع كل المكونات عدا زيت الزيتون ثم تغليفها ووضعها في الثلاجة من ساعة الي 6 ساعات
**٢-** قوم بإخراج الدجاج من الثلاجة ثم ضع الدجاج في اسياخ خشبية.
**٣-** اشعل الفرن علي درجة حرارة ٢٣٠ درجة مئوية.
**٤-** قوم بدهن الصينية بزيت الزيتون وضعي الدجاج مع مراعاة ترك مسافة.
**٥-** ادخل الصينية الي الفرن الساخن مباشراً.
**٦-** بعد مرور 7 دقائق اخرج الصينية من الفرن و ضع الدجاج في صحن التقديم.
**٧-** يمكن تقديمه مع صلصة الزبادي والتزين بالاعشاب الخضراء حسب الرغبة.

**وقت التحضير** ١٥ دقيقة
**وقت الطهي** ١٥ دقيقة





# ESPRESSO JELLY SHOT

## INGREDIENTS

1 1/3 Cup Water

2 Tbsp Gelatin Powder

3 Tbsp Coffee powder

½ Cup Whipping Cream

¼ Cup White Sugar

## METHOD

ESPRESSO JELLY

1- Melt the gelatin powder with half the amount of water.
2- Warm up the other half of water and melt the coffee powder in it.
3- Combine the gelatin mixture and the coffee together.
4- Pour in shot glasses.
5- Leave in the fridge until it hardens up and becomes jelly.

## METHOD

WHIPPED CREAM

1- Using an electric whisk, beat the whipping cream and white sugar together.
2- Keep beating until medium to stiff peaks form (make sure not to over beat).

## TO SERVE

1- Take out the jello shots from the fridge.
2- Using a piping bag, top it with the whipped cream.
3- Sprinkle coffee powder over it.

**Preparation Time** 15 Minutes

# كاسات الجيلى بالقهوة

## المكونات

١ ١/٣ كوب ماء

٢ ملعقة طعام جيلاتين بودر

٣ ملعقة طعام نسكافيه

١/٢ كوب كريمة الخفق

١/٤ كوب سكر

## طريقة العمل

**جيلى القهوة**

**١-** نذوب الجيلاتين البودر فى نصف كمية الماء

**٢-** ندفى الجزء التانى من الماء ونذوب فيه القهوة البودر.

**٣-** نخلط خليط القهوة مع القهوة.

**٤-** يصب فى اكواب.

**٥-** يترك فى الثلاجة حتى يتماسك ويصبح جيللى.

**كريمة الخفغق**

**١-** بواسطة المضرب الكهربائى تخفق الكريمة.

**٢-** يضاف السكر ويستمر فى الخفق حتى الوصول الى القوام المطلوب.

## طريقة التقديم

**١-** يخرج الجيلى من الثلاجة

**٢-** بواسطة كيس الحلوانى يوضع على الوجه كريمة الخفق.

**٣-** ينثر على الوجه القهوة البودر.

**وقت التحضير** ١٥ دقيقة





# CHICKEN TINGA TACOS

## INGREDIENTS

CHICKEN TINGA

**¼ Cup Carrots**
Shredded

**1 kilo Chicken Breasts**
Minced

**½ Cup White Onions**
Small Dices

**1 pcs Avocado**
Sliced

**1 pc Fresh Jalapeno**
Optional

**1 pcs Red Chili pepper**
Optional

**1 Tbsp Tomato Paste**

**4 Cup Fresh Tomato Juice**

**½ tsp Chili flake**

**½ tsp Salt**

**¼ tsp Black pepper**

**10 pcs Tortilla Bread**

**1 Tbsp Parsley**

**1 cup Sour Cream**

**2 Tbsp Sunflower Oil**

## INGREDIENTS

COLESLAW

**2 Cup White Cabbage**
Shredded

**2 Cup Red Cabbage**
Shredded

**1/8 Cup Mayonnaise**

**1/8 Cup Dijon Mustard**

**¼ Tsp Black Pepper**

## METHOD

CHICKEN TINGA

**1- In a pan, over high heat, add sunflower oil.**
**2- Once the pan becomes very hot, sauté chicken breasts until golden in color.**
**3- Take out of the pan, and shred using a fork, and set aside.**
**4- In the same pan where the chicken was sautéed, add white onions and sauté.**
**5- Then add carrots and sauté.**
**6- Then add tomato paste, and chili flakes.**
**7- Then pour the tomato juice.**
**8- Add the shredded chicken then.**
**9- Leave it to completely cook with the sauce for 30 to 45 mins on low heat.**

## METHOD

COLESLAW

**1- In a mixing bowl, mix shredded white cabbage, shredded red cabbage, mayonnaise, Dijon mustard and black pepper together.**
**2- Cool in the fridge until needed.**

## TO SERVE

**1- Cut avocado to slices.**
**2- Cut red chili pepper and jalapeno to small rings.**
**3- In each tortilla bread, add coleslaw, then top it with chicken tinga, then top it with avocado slices.**
**4- Sprinkle with red chili pepper and jalapeno if you like it super spicy.**
**5- Serve with sour cream.**
**6- Enjoy the messiness.**

**Preparation Time** 20 Minutes
**Cooking Time** 45 Minutes

# تاكو بيخنية الدجاج المكسيكة

## المكونات

دجاج تنجا

٢/١ كوب بصل ابيض
مكعبات صغيرة

٤/١ كوب جزر
مبشور

٤ كوب عصير طماطم
طازج

واحدة افوكادوا
شرائح

واحدة فلفل هالبينوا
اختيارى

واحدة فلفل احمر حار
اختيارى

١ معلقة طعام معجون طماطم

٢/١ معلقة صغيرة فلفل حار جاف

٢/١ معلقة صغيرة ملح

٤/١ معلقة صغيرة فلفل اسود

٣ قطع خبز التورتيلا

١ معلقة طعام بقدونس

١ كوب القشدة الحامضة

٢ معلقة طعام زيت عباد الشمس

١ كيلو صدور دجاج

## المكونات

سلاطة الكول سلو

٢ كوب كرنب ابيض
شرائح رفيعة

٢ كوب كرنب احمر
شرائح رفيعة

٨/١ كوب مايونيز

٨/١ كوب ماسترد ديجون

١ معلقة صغيرة ملح

٤/١ معلقة صغيرة فلفل اسود

## طريقة العمل

**طريقة عمل دجاج تنجا**

**١-** على درجة حرارة متوسطة يضاف زيت الزيتون ثم الدجاج ويكرمل جيدا

**٢-** يرفع من على درجة الحرارة ويوضع جانبا.

**٣-** فى نفس الاناء الذى تم فيه كرملة الدجاج يضاف البصل وبعد دقيقتين يضاف الجزر وبعد دقيقتين يضاف معجون الطماطم والفلفل المجفف ثم يضاف عصير الطماطم

**٤-** تهرس الدجاج ثم يضاف الى الخليط السابق الى تمام النضج.

**٥-** يضاف الملح والفلفل وبعد ٣٠ او ٤٥ دقيقة وتغلق الحرارة.

**طريقة عمل سلطة الكول سلو**

**١-** فى وعاء نخلط الكرنب الابيض والكرنب الاحمر والمايونيز وديجون ماسترد والفلفل الاسود

**٢-** يحفظ فى الثلاجة الى حين الاستخدام.

## طريقة التقديم

**١-** قطع الافوكادوا الى شرائح

**٢-** نضع خبز التورتيلا ونضيف الكول سلو ونضيف اعلاها الدجاج تنجا ونضع على الوجه شرائح الافوكادو

**٣-** ننثر الفلفل الاحمر والهالبينوا.

**٤-** تقدم مع القشدة الحامضة.

**٥-** استمتعوا باللغواصه.

**وقت التحضير** ٢٠ دقيقة

**وقت الطهي** ٤٥ دقيقة





# LOADED CHEESE NACHOS

## INGREDIENTS

**1 Cup Cheddar Cheese**
Shredded

**1 Cup Tomatoes**
Seedless-Small Dices

**½ Cup Red Onions**
Small Dices

**1 Tbsp Fresh Cilantro**
Minced

**1 pc Red Chili Pepper**
Small Dices/Optional

**1 pc Fresh Jalapeno**
Small Dices/ Optional

**1 Bag Tortilla Bread**

**½ Cup Sour Cream**

**2 Tbsp Lemon Juice**

**½ Cup Sweet Corn**

**2 Tbsp Fresh Radish**

**½ Tsp Salt**

**¼ Tsp Pepper**

## METHOD

1- Preheat the oven to 120 C.
2- Cut tortilla bread into triangles.
3- Toast the tortilla bread in the oven.
4- Take out of the oven and add the cheddar cheese.
5- Place back in the oven until cheese melts.
6- Start making the Pico De Gallo by cutting the tomatoes, and red onions into small dices.
7- Mince then the cilantro.
8- In a mixing bowl, combine tomatoes, onions, cilantro, lemon juice, salt, and pepper together.
9- Then cut the fresh radish into rings, and cut each ring into quarters.
10- Drain sweet corn, and cut red chili pepper and jalapeno into small dices.

## TO SERVE

1- In a serving tray, place nachos topped with melted cheese.
2- Top it with Pico De Gallo, sweet corn, radish, red chili pepper, and jalapeno.
3- Serve along with a ramekin of sour cream.

**Preparation Time** 15 Minutes
**Cooking Time** 10 Minutes

# رقائق الذرة المكسيكة بالجبنة

## المكونات

١ كوب جبن شيدر
مبشور

١ كوب طماطم منزوعة البذور
مكعبات صغيرة

١/٢ كوب بصل احمر
مكعبات صغيرة

١ معلقة طعام كزبرة طازجة
مفروم

١ واحد قرن فلفل احمر حار طازج
مكعبات صغير ة

٢ معلقة طعام عصير ليمون

١/٢ كوب حبوب الذرة الحلوة

٢ معلقة طعام فجل احمر

١/٢ معلقة صغيرة ملح

١/٤ معلقة صغيرة فلفل اسود

١ عدد فلفل احمر حار

١ عدد فلفل هالبينو

١ عبوة خبز التورتيلا

١/٢ كوب القشدة الحامضة

## طريقة العمل

١- يسخن الفرن على درجة حرارة ١٢٠
٢- تقطع خبز التورتيلا الى مثلثات.
٣- يحمص فى الفرن
٤- يخرج من الفرن ويضاف عليه الجبنة.
٥- يدخل الفرن حتى تسيح الجبنه.
٦- نبدا فى اعداد صلصة البيكو ديجالو تقطيع الطماطم ةالبصل الاحمر والفلفل الاحمر وفرم الكزبرة
٧- تخلط جميع المكونات البيكوديجالو معا ويضاف عصير الليمون والملح والفلفل.
٨- نبدا فى تقطيع الفجل الاحمر الى شرائح ثم الى ارباع.
٩- تصفى حبوب الذرة ويقطع الفلفل الاحمر والهالبينو الى شرائح.

## طريقة التقديم

١- فى طبق التقديم نضع خبز التورتيلا المحمص بالجبنة السائحة
٢- ويوضع من اعلى البيكو ديجالو و حبوب الذرة الحلوة والفجل الاحمر والفلفل الاحمر والفلفل الهالبينوا
٣- يقدم مع القشدة الحامضة.

**وقت التحضير** ١٥ دقيقة
**وقت الطهي** ١٠ دقيقة





# WATERMELON MINT GRILLED HALLOUMI SALAD

## INGREDIENTS

**1 Cup Watermelon**
Small Cubes

**1/8 Cup Red Onions**
Julienne

**½ Cup Halloumi Cheese**
Grilled and Cut into Small Cubes

**¼ Cup Arugula**

**2 Tbsp Mint**

**¼ Cup Fresh Radish**

## INGREDIENTS

POMEGRANATE MOLASSES DRESSING

**½ Cup Lemon Juice**

**½ Cup White Vinegar**

**2 Tbsp White Honey**

**2 ½ Tbsp Dijon Mustard**

**3 Cup Sunflower Oil**

**½ Tsp Salt**

**¼ Tsp Black Pepper**

**2 Tbsp Pomegranate Molasses**

## METHOD

**To grill the Halloumi Cheese:**
**1- Soak Halloumi cheese in water for 6 to 8 hours.**
**2- Drain the halloumi cheese.**
**3- In a non-stick pan, over high heat, sear halloumi cheese.**
**4- Cut it into small cubes.**
**To make the dressing:**
**1- Place the Dijon mustard and honey in a blender, and start blending.**
**2- Add the oil slowly while blending.**
**3- Add then white vinegar, and lemon juice and keep blending.**
**4- Then add the pomegranate molasses and blend.**
**5- Season with salt and pepper.**
**To make the salad:**
**1- Cut watermelon into small cubes and remove all seeds.**
**2- Cut red onions into julienne.**
**3- Cut radish into rounds, and cut the rounds into quarters.**

## TO SERVE

**1- In your salad serving plate, place arugula leaves, top it watermelon, halloumi, red onions, radish and mint leaves.**
**2- Drizzle with pomegranate molasses dressing and serve with some extra dressing on the side.**

**Preparation Time** 15 Minutes
**Cooking Time** 5 Minutes

# سلطة البطيخ والجبن الحلوم

## المكونات

١ كوب بطيخ
مكعبات صغيرة

٨/١ كوب بصل احمر
جوليان

٢/١ كوب جبنة حلومى
مكعبات ومشوية

٤/١ كوب جرجير

٢ معلقة طعام نعناع

٤/١ كوب فجل احمر

## المكونات

دريسنج دبس الرمان

٢/١ كوب عصير الليمون

٢/١ كوب خل ابيض

٢ معلقة طعام عسل نحل

٢.٥ معلقة طعام ديجون ماسترد

٣ كوب زيت عباد شمس

٢/١ معلقة صغيرة ملح

٤/١ معلقة صغيرة فلفل اسود

٢ معلقة طعام دبس الرمان

## طريقة العمل

**لشوى الجبن الحلوم**

١- تنقع الجبنة لمدة من ٦ الى ٨ ساعات

٢- تصفى الجبن الحلوم.

٣- على درجة حرارة مرتفعة تشوى الجبنة الحلوم

٤- ثم تقطع الجبنة الى مكعبات صغيرة.

**طريقة عمل دريسنج الليمون**

١- يوضع الديجون ماسترد والعسل فى الخلاط

٢- نضيف الزيت على شكل خيط رفيع ونستمر فى الخفق الى نصل الى القوام المطلوب

٣- نضيف الخل وعصير الليمون ونستمر فى الخفق

٤- ويخلط مع دبس الرمان

٥- نضيف الملح والفلفل

**طريقة عمل السلاطة**

١- قطع البطيخ الى مكعبات ونزع البذور منه

٢- نقطع البصل الاحمر الى جوليان

٣- قطع الفجل الاحمر الي حلقات ثم قطعهم الي اربع

## طريقة التقديم

١- فى وعاء التقديم يوضع اوراق الجرجير يعلوها البطيخ والجبن الحلومى والفجل واوراق النعناع

٢- نضيف دريسنج دبس الرمان على شكل خيوط اعلى السلاطة وبقدم مع السلاطة دريسنج ايضافى فى وعاء جانبى

**وقت التحضير** ١٥ دقيقة

**وقت الطهي** 0 دقائق





# POTATO AND BEEF BACON SALAD

## INGREDIENTS

**1 Cup Baby Potatoes**
Boiled

**½ Cup Red Onions**
Small dices

**1 Tsp Red Chili Pepper**
Minced

**1 Tbsp Parsley**
Minced

**2 Tbsp Celery**
Small dices

**3 Tbsp Beef Bacon**
Toasted and cut into small pieces

**½ Cup Mayonnaise**

**¼ Tsp Salt**

**½ Tsp Black Pepper**

**1 Tsp Lemon Zest**

## METHOD

**1- In a pot, over high heat, bring water to a boil.**
**2- Boil baby potatoes and leave to cool.**
**3- Cut potatoes into halves.**
**4- Cut red onions and celery into small dices.**
**5- Mince chili pepper, and parsley.**
**6- In a pan, over high heat, toast beef bacon.**
**7- Leave to cool and cut into small pieces.**
**8- In a mixing bowl, mix all ingredients together except beef bacon, lemon zest and parsley.**

## TO SERVE

**1- In a salad serving bowl, place the potato mixture.**
**2- Sprinkle with beef bacon, lemon zest and parsley.**

**Preparation Time** 15 Minutes
**Cooking Time** 10 Minutes

# سلطة البطاطس واللحم المقدد

## المكونات

**١ كوب بطاطس**
مسلوقة و مكعبات

**١ معلقة طعام فلفل احمر**
مكعبات صغيرة

**١/٢ كوب بصل احمر**
مكعبات صغيرة

**١ معلقة طعام بقدونس**
مفروم

**٣ معلقة صغيرة كرفس**
مكعبات صغير ة

**٣ معلقة صغيرة لحم بقرى مقدد**
محمص ومقطع مكعبات

**١/٢ كوب مايونيز**

**١/٤ معلقة صغيرة ملح**

**١ معلقة صغيرة زست ليمون**

**١/٢ معلقة صغيرة فلفل اسود**

## طريقة العمل

**١- نضع حلة بها ماء على درجة حراة عالية**
**٢- نسلق البطاطس وننرك لتبرد.**
**٣- قطع البطاطس الى نصفين**
**٤- قطع البصل الاحمر والكرفس مكعبات صغيرة.**
**٥- افرم الفلفل الاحمر والبقدونس.**
**٦- ضع طاسة على درجة حرارة عالية وحمص اللحم البقرى المقدد**
**٧- اتركه ليبرد وقطعه مكعبات صغيرة.**
**٨- فى وعاء اخلط جميع المكونات ماعدا اللحم البقرى المقدد وزست الليمون والبقدونس**

## طريقة التقديم

**١- فى طبق التقديم نضع خليط البطاطس**
**٢- ننثر اللحم المقدد ووزست الليمون والبقدونس**

**وقت التحضير** ١٥ دقيقة
**وقت الطهي** ١٠ دقائق





# BEEF RAGU TACOS

## INGREDIENTS

BEEF RAGU

- **1 Kilo Beef** Cubes
- **¼ Cup Carrots** Shredded
- **1 Cup Barbecue Sauce**
- **½ L Water**
- **10 pcs Tortilla Bread**
- **1 Tbsp Sunflower Oil**
- **1 Cup Sour Cream**

## INGREDIENTS

COLESLAW

- **2 Cup White Cabbage** Shredded
- **2 Cup Red Cabbage** Shredded
- **1/8 Cup Mayonnaise**
- **1/8 Cup Dijon Mustard**
- **¼ Tsp Black Pepper**

## INGREDIENTS

AVOCADO PICO DE GALLO

- **1 Cup Tomatoes** Seedless-Small Dices
- **½ Cup Red Onions** Small Dices
- **1 Tbsp Cilantro** Minced
- **1 pcs Avocado**
- **2 Tbsp Lemon Juice**
- **¼ Tsp Salt**

## METHOD

BEEF RAGU

1- In a pot, over high heat, add sunflower oil.
2- Once the pan becomes very hot, add beef cubes.
3- Sear them on each side until they get a nice brown color.
4- Add shredded carrot and sauté it with the beef.
5- Add warm water and barbecue sauce.
6- Cover the pot with parchment paper and then the cover of the pot itself.
7- Leave to simmer on a low heat for 5 hours and stir every 45 mins.
8- When cooked, shred beef cubes using a fork.

## METHOD

COLESLAW

1- In a mixing bowl, mix shredded white cabbage, shredded red cabbage, mayonnaise, Dijon mustard and black pepper together.
2- Cool in the fridge until needed.

## METHOD

AVOCADO PICO DE GALLO

1- Cut tomato, onions, and avocado into small dices.
2- Mince then the cilantro.
3- In a mixing bowl combine tomatoes, onions, cilantro, lemon juice, salt, and pepper together.
4- Set aside in the fridge until needed.

## TO SERVE

1- IIn each tortilla bread, add coleslaw, then top it with beef ragu, then top it with avocado Pico De Gallo.
2- Serve with sour cream.
3- Enjoy the messiness.

**Preparation Time** 20 Minutes
**Cooking Time** 5 Hours

# تاكو بيخنية اللحم

## المكونات

يخنة اللحم

- ١ كيلو لحم بقر ى مكعبات
- ١/٤ كوب جزر مبشور
- ١/٢ لتر ماء دافىء
- ١ معلقة طعام عباد شمس
- ١ كوب صوص الباربيكو
- ١٠ قطع خبز التورتيلا
- ١ كوب قشدة حامضة

## المكونات

سلاطة الكول سلو

- ٢ كوب كرنب ابيض شرائح رفيعة
- ٢ كوب كرنب احمر شرائح رفيعة
- ١/٨ كوب مايونيز
- ١/٨ كوب ماسترد ديجون

## المكونات

صلصة افوكادوا البيكو ديجالو

- ١ كوب طماطم منزوعة البذور مكعبات صغيرة
- ١/٤ كوب بصل الحمر مكعبات صغيرة
- ٢ معلقة طعام عصير ليمون
- ١ معلقة طعام كزبرة طازجة مفروم
- ١ واحدة افوكادوا طازج مكعبات
- ١/٤ معلقة صغير ة ملح

## طريقة العمل

يخنة اللحم

١- على درجة حرارة مرتفعة توضع حلة ويضاف مكعبات اللحم
٢- نشوح اللحم على كل جانب الى ان تتكرمل ويصبح لونها بنى.
٣- نضيف الجزر المبشور ويشوح مع الجزر المبشور
٤- نضيف ماء دافىء وصوص الباربكيو.
٥- غطى الحلة بورق الزبدة وعليه غطاء الوعاء
٦- تترك على نار هادئة لمدة ٥ ساعات مع مراعاة التقليب كل ٤٥ دقيقة
٧- عند تمام الطهى تترك لتبردوبعدها تقطع قطع صغيرة بواسطة الشوكة

## طريقة العمل

الكول سلو

١- فى وعاء نخلط الكرنب الابيض والكرنب الاحمروالمايونيز وديجون ماسترد والفلفل الاسود
٢- يحفظ فى الثلاجة الى حين الاستخدام.

## طريقة العمل

صلصة افوكادوا البيكو ديجالو

١- تقطيع الطماطم البصل الاحمر و الافوكادوا الى مكعبات صغيرة
٢- تفرم الكزبرة
٣- فى وعاء اخلط الطماطم والبصل والكزبرة وعصير الليمون والفلفل معا.
٤- تحفظ فى الثلاجة الى حين الاستخدام.

## طريقة التقديم

١- توضع خبز التورتيلا ويضاف اليها سلاطة الكول سلو ثم يخن اللحم البقرى ثم يضاف الصلصة افوكادوا ا لبيكو ديجالو ثم مكعبات الافوكادوا
٢- ويقدم مع القشدة الحامضة
٣- استمعوا باللغوصه

**وقت التحضير** ٢٠ دقيقة
**وقت الطهي** ٥ ساعات





# WASABI MAYO SHRIMP & CRAB TACOS

## INGREDIENTS

BEEF RAGU

**1 Cup Surimi Crab**
Shredded

**1 Tsp Celery**
Small Dices

**½ Cup Red Cabbage**
Shredded

**¼ Cup White Cabbage**
Shredded

**1 Tsp Lemon Zest**

**10 pcs Tortilla bread**

**1 Cup Medium Shrimp**

**1 Cup Mayonnaise**

**1 Tsp Wasabi Powder**

**3 Tbsp Mineral Water**

**1 Tsp Lemon Juice**

**½ Tsp Salt**

**¼ Tsp Black Pepper**

**2 Tbsp Sunflower Oil**

## METHOD

**Shrimp and Crab mixture**

**1- In a pan, over high heat, add oil and heat.**

**2- Sauté shrimp until gold in color and cooked through.**

**3- Add salt and pepper.**

**4- Take off heat and leave to cool.**

**5- Cut celery to small pieces.**

**6- In a bowl, mix wasabi and water together until it forms a paste.**

**7- Add mayonnaise and mix well together.**

**8- Shred Crab and add to the wasabi mayo.**

**9- Then add cooked shrimp, lemon juice, celery, salt, and pepper and mix well.**

## TO SERVE

**1- Shred white and red cabbage.**

**2- In a tortilla bread, add white and red cabbage then top them with the wasabi mayo shrimp and crab mixture.**

**3- Sprinkle lemon zest all over it.**

**4- Enjoy the messiness.**

**Preparation Time** 20 Minutes
**Cooking Time** 10 Minutes

# تاكو بالكابوريا والجمبرى الحارة

## المكونات

١ كوب كابوريا سوريم
مبشور

١ ملعقة طعام كرفس
مفروم

٢/١ كوب كرنب احمر
شرائح رفيعة

٤/١ كوب كرنب ابيض
شرائح رفيعة

١ معلقة طعام بشر ليمون

١٠ عدد خبز التورتيلا

١ كوب جمبرى وسط

١ كوب مايونيز

١ معلقة طعام وايسبى بودر

٣ ملاعق طعام مياه معدنية

١ ملعقة طعام عصير ليمون

٢/١ معلقة صغيرة ملح

٤/١ معلقة صغيرة فلفل اسود

٢ معلقة طعام زيت عباد الشمس

## طريقة العمل

١- نضع طاسة بها الزيت على درجة حرارة مرتفعة
٢- يشوح الجمبرى حتى يصل الى اللونالبنى الذهبى.
٣- يضاف الملح والفلفل
٤- نوقف الحرارة ويترك ليبرد يقطع الكرفس مكعبات صغيرة.
٥- يذاب الوايسبى البودر مع المياه المعدنية حتى يصل الى مرحلة المعجون
٦- نضيف المايونيز ويخلط جمعيا
٧- يبشر الكابوريا او يقطع الى شرائح رفيعة طويلة
٨- نضيف الجمبرى المطهو وعصير الليمون والكرفس والملح والفلف ويقلب جيدا

## طريقة التقديم

١- نقطع الكرنب الابيض والاحمر
٢- يوضع خبز التورتيلا ويضاف الكرنب الابيض والاحمر المقطع ويضاف عليهم خليط الكابوريا والجمبرى بالوايسبى مايونيز
٣- ينثر زست الليمون على الوجه
٤- استمتعوا باللغواصه

**وقت التحضير** ٢٠ دقيقة
**وقت الطهي** ١٠ دقائق





# YOGHURT PARFAIT AND HOMEMADE GRANOLA

## INGREDIENTS

BEEF RAGU

- ½ Cup Rolled Oats
- 1 Tsp Almonds
- 1 Tsp Walnuts
- 1 Tsp Dried Apricots
- ¼ Cup White Honey
- 2 Tbsp Shredded Coconut
- 1 Tbsp Pomegranate
- 1 pc Kiwi
- 4 Tsp White honey
- 2 Small packs Greek Yoghurt
- 1 Tbsp Mint Leaves

## METHOD

Granola

1- Preheat the oven to 180c.
2- Place a silicon sheet over a baking tray.
3- Mix 1 cup of honey with rolled oats together.
4- Place over the silicon sheet and place the tray in the oven for 20 mins.
5- Make sure to stir the mixture every 5 mins.
6- Take the toasted oats out of the oven and add almonds and walnuts.
7- Place back in the oven for another 10 mins while stirring in between.
8- Take the granola mixture out of the oven and add dried apricots.
9- Stir and leave to completely cool.

Toasted Coconut

1- In a nonstick pan, over low heat, toast coconut.

Yoghurt mixture

1- Mix Greek yoghurt and 4 tsp honey together.

## TO SERVE

1- Cut kiwi into small dices.
2- In a serving cup, add yoghurt mixture.
3- Top it with toasted coconut.
4- Top it with granola.
5- Top it with kiwi and pomegranate.
6- Garnish with mint.

**Preparation Time** 1 Hour
**Cooking Time** 10 Minutes

# اكواب الجرنوالا بالزبادى اليونانى

## المكونات

- ٢/١ كوب شوفان
- ١ معلقة طعام لوز
- ١ معلقة طعام عين جمل
- ١ معلقة طعام مشمش مجفف
- ٤/١ كوب عسل نحل
- ٢/١ معلقة طعام حبوب الرمان
- ١ واحدة كيوى
- ٤ معلقة طعام عسل نحل
- ١ عبوة صغيرة زبادى يوناني
- ٣ معلقة طعام جوز الهند
- ١ معلقة طعام اوراق نعناع

## طريقة العمل

**الجرانولا**

١- نسخن الفرن على درجة حرارة ١٨٠

٢- يوضع شيت السليكون على صينية الخبز.

٣- يخلط الشوفان مع ربع كوب العسل

٤- يوضع على شيت السليكون ويدخل الفرن لمدة ٢٠ دقيقة.

٥- يقلب الخليط كل ٥ دقائق

٦- عندما يحمص الشوفان يخرج من الفرن ويضاف اللوز وعين الجمل

٧- يدخل مرة اخرى الفرن لمدة ١٠ دقائق مع مراعاة التقليب

٨- تغلق الحراة ويخرج خليط الجرانولا ويضاف المشمش المجفف

٩- يوضع جانبا ليبرد تماما

**الجوز الهند المحمص**

١- على درجة حرارة منخفضة فى طاسة غير لاصقة يحمص جوز الهند الى ان يصل الى اللون لبنى الذهبى

**خليط الزبادى**

١- يخلط الزبادى مع ٤ ملاعق العسل

## طريقة التقديم

١- قطع الكيوى الى مكعبات صغيرة

٢- فى اكواب التقديم اضف خليط الزبادى

٣- نضيف الجوز الهند المحمص

٤- نضيف الجرانولا

٥- نضيف الكيوى وحبوب الرمان

٦- يزين الوجه باوراق النعناع

**وقت التحضير** ١ ساعة

**وقت الطهي** ١٠ دقائق





# BURNT BASQUE CHEESECAKE

## INGREDIENTS

BEEF RAGU

**2 2/3 Cup Cream Cheese**

**1 ¼ Cup Whipping Cream**

**1 ¼ Cup Powder Sugar**

**1 Tbsp All Purpose Flour**

**4 pcs Eggs**

**1 Tbsp Vanilla Powder**

## METHOD

**1- Preheat the oven to 200 C.**
**2- Sift Flour.**
**3- Using an electric whisk, beat cream cheese.**
**4- Add then the sifted flour gradually and keep beating.**
**5- Then add sugar gradually.**
**6- After well combined, add whipping cream and beat.**
**7- Grease then a rounded pan and add parchment paper inside.**
**8- Pour the cheesecake mixture in a pan.**
**9- Place the tray in the preheated oven for an hour.**
**10- Take it out off the oven and leave it to cool completely in the fridge overnight.**
**11- Serve the next day and enjoy.**

**Preparation Time** 20 Minutes
**Cooking Time** 1 Hour

# كعكة الجبن المكرمل

## المكونات

٢ ٣/٢ كوب جبنة كريمى

١ ١ ٤/١ كوب كريمة خفق

١ ١ ٤/١ كوب سكر بودرة

١ معلقة طعام دقيق

٤ قطع بيض

١ معلقة طعام فانيليا بودر

## طريقة العمل

١- يسخن الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ لمدة ١٠ دقائق
٢- ينخل الدقيق.
٣- تضرب الجبنة اولا جيدا بواسطة مضرب كهربائى ثم يضاف الدقيق المنخول والسكر باتناوب مع الاستمرار فى الضرب
٤- يضاف البيض بيضه بيضه مع الاستمرار فى الضرب.
٥- تضاف الكريمة مع الاستمرار فى الضرب.
٦- نضع ورق الزبدة فى القوالب المخصوصه ويدهن بالزبدة
٧- يصب الخليط فى القوالب المعده سابقا.
٨- تدخل الفرن على درحة حرارة ٢٠٠ لمدة ساعة
٩- بعد تمام النضج تخرج من الفرن وتترك لتهدا ثم تدخل الثلاجة لمدة ليلة.
١٠- ثم تقدم

**وقت التحضير** ٢٠ دقيقة
**وقت الطهي** ١ ساعة





# BLACK FORREST JELLO SHOT

## INGREDIENTS

1 1/3 Cup Water

2 Tbsp Gelatin Powder

3 Tbsp Cocoa powder

½ Cup Whipping Cream

¼ Cup White Sugar

2 Tbsp Shaved dark chocolate

7 pcs Canned Cherries

## METHOD

BLACK FORREST JELLY

1- Melt the gelatin powder with half the amount of water.
2- Warm up the other half of water and melt the cocoa powder in it.
3- Combine the gelatin mixture and the cocoa together.
4- Pour in shot glasses.
5- Leave in the fridge until it is consistent.

## METHOD

WHIPPED CREAM

1- Using an electric whisk, beat the whipping cream and white sugar together.
2- Keep beating until medium to stiff peaks form (make sure not to over beat).

## TO SERVE

1- Take out the jello shots from the fridge.
2- Using a piping bag, top it with the whipped cream.
3- Sprinkle shaved chocolate over it.

**Preparation Time** 15 Minutes

# كاسات الجيلى بلاك فورست

## المكونات

٣ ملعقة طعام كاكاو بودر
غير محلى

٢ معلقة طعام شكولاته غامقه
مبشورة

١ ١/٣ كوب ماء

٢ ملعقة طعام جيلاتين بودر

٧ واحدة كريز ملون

١/٢ كوب كريمة الخفق

١/٤ كوب سكر

## طريقة العمل

**جيلى الشكولاته**

**١-** تذوب الجيلاتين فى نصف كمية الماء

**٢-** ندفى النصف المتبقى من الماء ويذوب فيه الكاكاو البودر.

**٣-** يخلط الجيلاتين مع الكاكاو المذاب.

**٤-** يصب فى اكواب.

**٥-** يترك فى الثلاجة حتى يتماسك.

**كريمة الخفغق**

**١-** بواسطة المضرب الكهربائى تخفق الكريمة.

**٢-** يضاف السكر ويستمر فى الخفق حتى الوصول الى القوام المطلوب.

## طريقة التقديم

**١-** يخرج الجلاتين من الثلاجة

**٢-** بواسطة اكياس الحلوانى يضاف الكريمة.

**٣-** ينثر الشكولاته المبشورة اعلى الكوب.

**وقت التحضير** ١٥ دقيقة





# BISCOTTI

## INGREDIENTS

2 ½ Cup All-purpose Flour

½ Cup Light Brown Sugar

½ Cup Dark Brown Sugar

½ Cup Butter

2 pcs Eggs

¼ Tsp Ginger Powder

½ Tsp Cinnamon Powder

1 Tsp Vanilla powder

1/8 Tsp Cloves

1/8 Tsp Nutmeg

## METHOD

1- Preheat the oven to 160 c.
2- In a stand mixer, using the paddle attachment, beat butter and sugar together.
3- Add eggs gradually and vanilla and beat.
4- Add then the ginger powder, cinnamon powder, cloves, nutmeg and all-purpose flour.
5- Beat until well combined.
6- Transfer the dough in a rectangular cake pan.
7- Bake for half an hour until cooked through.
8- Take out off the oven and leave to cool completely on a cooling rack.
9- Using a bread knife cut the biscotti into slices.
10- Toast the slices in the oven over 160 C with the fan on.
11- Toast each side for 5 mins.
12- Take off the oven and leave to cool on a cooling rack.

## TO SERVE

1- Serve with your favorite cup of coffee or tea.

**Preparation Time** 20 Minutes
**Cooking Time** 40 Minutes

# بيسكوتي

## المكونات

٢.٥ كوب دقيق

٢/١ كوب سكر بنى فاتح

٢/١ كوب سكر بنى غامق

٢/١ كوب زبدة

٢ عدد بيضة

٤/١ معلقة صغيرة جنزبيل بودر

٢/١ معلقة صغير ة قرفة بودر

٨/١ معلقة صغيرة قرنفل

٨/١ معلقة صغيرة جوزة الطيب

١ معلقة صغيرة فانيليا

## طريقة العمل

١- نسخن الفرن على درجة حرارة ١٦٠ لمدة ١٠ دقائق.
٢- نضرب الزبدة والسكر معا ويضاف عليهم البيض بيضة والفانيليا.
٣- تضاف المكونات الجافة معا ويقلب.
٤- تخبزفى قالب انجلش كيك على درجة حرارة ١٦٠ لمدة نصف ساعة.
٥- بعد تمام النضج تترك لتهدا ثم تقطع اللى شرائح.
٦- تدخل الفرن على درجة حرارة ١٦٠ ومروحة ٣ لمدة ٥ دقائق لكل وجه لتحمص.
٧- يغلق الفرن وتوضع على شبك سلك حتى تبرد.

## طريقة التقديم

١- تقدم مع شرابك المفضل من القهوة او الشاى

وقت التحضير ٢٠ دقيقة
وقت الطهي ٤٠ دقيقة





# KEFTEDES

## INGREDIENTS

**Minced beef 20% fat 1 KG**
Minced

**Dried mint 1 TSP**
Minced

**Parsley 2 TSP**
Minced

**Garlic 2/5 TSP**
Minced

**Black pepper 1 TSP**
Crushed

**Vegetable oil 2 TSPS**
For Greasing

**Feta cheese 1 CUP**
Greek feta cheese

**Baking soda 1 TSP**

**Salt 1 TSP**

**Dried oregano 2 TSP**

**Smoked paprika 2 TSP**

## METHOD

**1- In a mixing bowl, combine all ingredients together except feta cheese and vegetable oil.**

**2- Preheat oven to 160° C.**

**3- Divide meatball mixture into 2 TSPS balls and stuff each ball with 1/2 TSP of Greek feta cheese.**

**4- Place keftedes in a vegetable oil greased baking tray and cook in oven for 25 mins.**

**5- Remove Keftedes from oven and leave to rest for 2 mins before serving.**

**Preparation Time** 10 Minutes
**Cooking Time** 25 Minutes

# كفتة

## المكونات

**لحمة مفرومة ٢٠٪ دهن ١ كيلو**
مفروم

**نعناع مجفف ١ ملعقة صغيرة**
مفروم

**بقدونس ٢ ملعقة صغيرة**
مفروم

**ثوم ٢/٥ ملعقة صغيرة**
مفروم

**فلفل اسود ١ ملعقة صغيرة**
مطحون خشن

**زيت نباتي ٢ ملعقة كبيرة**
للدهن

**جبنة فيتا ١ كوب**
جبنة فيتا علي الطريقة اليونانية

**بيكاربونات الصودا ١ ملعقة صغيرة**

**ملح ١ ملعقة صغيرة**

**زعتر مجفف ٢ ملعقة صغيرة**

**بابريكا مدخنة ٢ ملعقة صغيرة**

## طريقة العمل

١- في بولة ضع جميع المكونات عدا الجبنة والزيت النباتي.
٢- اشعل الفرن علي درجة حرارة ١٥٠ درجة مئوية.
٣- شكل الخليط بشكل دائري متناسق، ملعقتين كبيرة لكل دائرة ثم قوم بحشو كل كرة بنصف ملعقة صغيرة جبنة فيتا يوناني
٤- ضع الكيفتادوس علي صينية الخبز المدهونة بالزيت ثم ادخل الصينية الي الفرن الساخن مباشراً لمدة 25 دقيقة
٥- اخرج الصينية من الفرن واترك الكيفتادوس ترتاح لمدة دقيقتين.

**وقت التحضير** ١٠ دقيقة
**وقت الطهي** ٢٥ دقيقة





# OVEN BAKED SALMON SKEWERS

## INGREDIENTS

**Fresh salmon 1/2 KG**
Without skin, cut into cubes

**Chives 1/2 Sprigs**
Minced, Garnish, Optional

**Black pepper 1/2 TSP**
Coarse ground

**Basil leaves 1 Sprig**
Leaves only, Garnish, Optional

**Salt 1 TSP**

**Oregano 1/8 TSP**

**Extra virgin olive oil 1 TBSP**

## METHOD

**1- Preheat oven to 230 °C.**
**2- In a mixing bowl, combine all ingredients except olive.**
**3- Place salmon cubes then on presoaked wooden skewers.**
**4- Grease a baking tray with olive oil and broil the skewers for 5 minutes.**
**5- Remove skewers from oven and garnish with chives and basil.**

**Preparation Time** 10 Minutes
**Cooking Time** 5 Minutes

# أسياخ السالمون المخبوز بالفرن

## المكونات

**سالمون فريش ٢/١ كيلو**
مقطعة الي مكعبات بدون الجلد

**ثوم معمر ٢/١ اعواد**
مفروم , للتزيين

**فلفل اسود ٢/١ ملعقة صغيرة**
مطحون خشن

**ريحان ١ اعواد**
يستخدم الاوراق فقط

**زعتر مجفف ٨/١ ملعقة صغيرة**

**ملح ١ ملعقة صغيرة**

**زيت زيتون ١ ملعقة كبيرة**

## طريقة العمل

١- اشعل الفرن علي درجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.
٢- في بولة ضع جميع المكونات عدا زيت الزيتون ثم ضع مكعبات السالمون في الاسياخ الخشبية
٣- قوم بدهن الصينية بزيت الزيتون وضعي اسياخ السالمون.
٤- ادخل الصينية الي الفرن الساخن مباشراً.
٥- بعد مرور 5 دقائق اخرج الصينية من الفرن وضع السالمون في صحن التقديم.
٦- قوم بتزيين السالمون بالثوم المعمر المفروم واوراق الريحان.

**وقت التحضير** ١٠ دقيقة
**وقت الطهي** 0 دقيقة



# CONTACT US


WEBSITE: www.elwaha.com.eg

FACEBOOK: @elwahacompany

ADDRESS: 34 Abou Bakr El-Sedeek, Heliopolis, Cairo

SHOWROOM: 15 Nakhla Al Motieai St., Heliopolis,Cairo

PHONE: 01206333633 / 16758