



كبيس مشكل
الزيتون الأخضر المكبوس
الزيتون الأسود
كبيس اللفت

زيتون مشكل مع كزبرة
زيتون مع الصعتر الأخضر
كبيس الباذنجان بالجوز
لبنة مكبوسة
زيتون مشكل مع فليفلة
حريفة وجوز

كبيس مشكل

MIXED PICKLES

COCKTAIL MARINADE



كوبان من الجزر المقشر والمقطّع الى
حلقات
كوبان من الخيار المغسول والمقطّع الى
حلقات
كوبان من الفليفلة الخضراء الحلوة
المغسولة والمقطّعة الى شرائح صغيرة
كوبان من فصوص الثوم المقشرة
١٠ حبات من البصل الصغير جداً (خاص
بالكبيس)
كوبان من زهرات القنبيط المقطعة قطعاً
صغيرة جداً
كوبان من الخل
نصف كوب من الملح الخشن (الخاص
بالكبيس)
٨ أكواب من الماء

من أنواع المخللات الشهية المكونة من مختلف
أنواع الخضار.



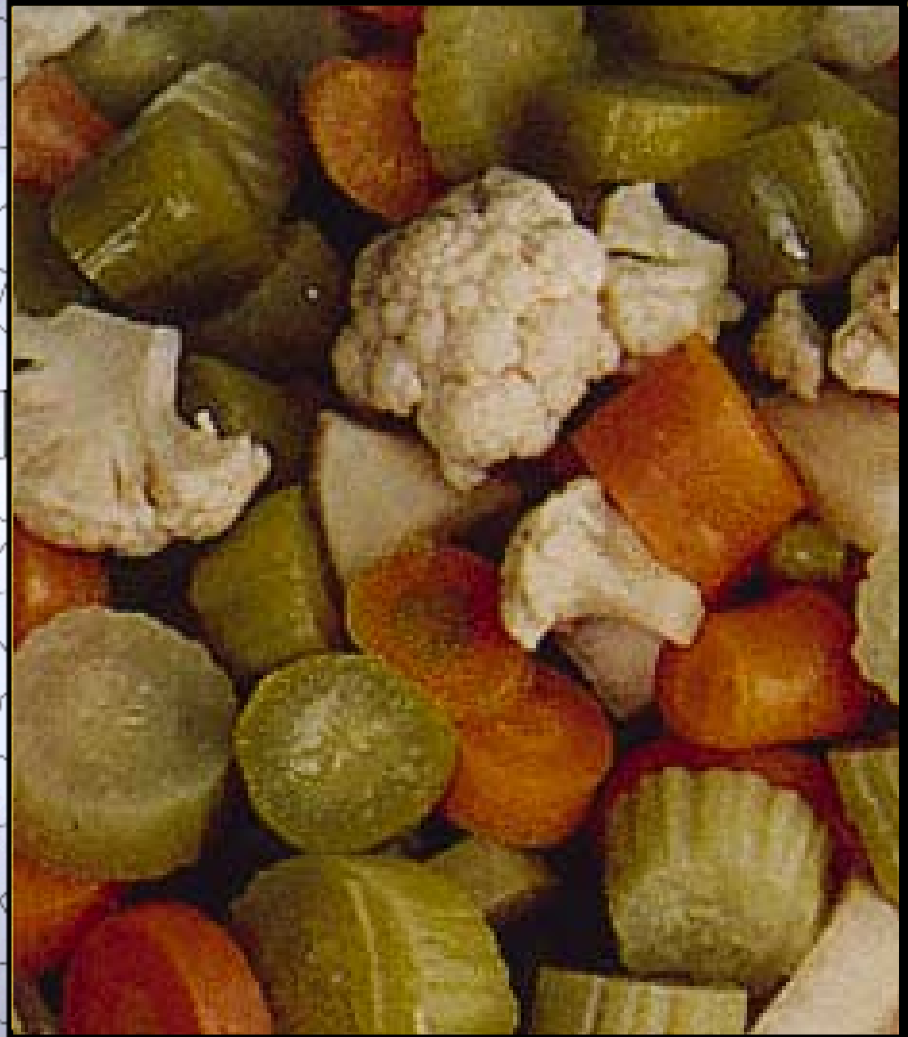
كبيسر مشكل

ضعي الماء و الخل و الملح في قدر على حرارة معتدلة وحركي حتى يذوب الملح جيداً و اتركي القدر فوق النار حتى الغليان ثم ارفعيها.

إتركي خليط الماء والخل والملح جانباً حتى يبرد ثم ضعي بيضة بكاملها كما هي بقشرها في الخليط، إذا عامت قليلاً فهذا دليل على أن الملح كاف وإلا فعليك إضافته. صفّي الخضار في المراتبين الزجاجية المعدة لها.

صبي خليط الماء والخل والملح بعد تصفيته فوق الخضار في المراتبين (يجب أن يغمر الماء الخضار) ثم ضعي رشّة من الزيت.

غطّي المراتبين بإحكام (من الأفضل مرطبان ذو غطاء مضغوط) واطريها في مكان جاف لمدة شهر قبل تقديمها الى جانب جميع أنواع الأطعمة.



الزيتون الأخضر المكبوس

٢ كـلـغ من الزيتون الأخضر، منقوع
ومغسول جيداً و مصفى
١٠ حـلـقـات من الليمون الحامض، مغسولة
ومنزوعة بذورها
٥ أكواب من الماء
ثلاثة أرباع كوب من الملح الخشن

ملاحظة: يجب نقع الزيتون يومين بالماء
(مع تغير الماء مرتين في اليوم).

GREEN OLIVES
OLIVES VERTES



مخلل شهـي ولذيـذ المذاق من الزيتون المكسر
والمكبوس بالماء المملح.



الزيتون الأخضر المذبوس

ضعي الماء في وعاء وذوبي الملح فيه.
ضعي بيضة كما هي بقشرها في الماء، اذا
عامت قليلاً فهذا دليل أن الملح كاف وإلا
فعليك إضافته.

إكسري حبات الزيتون بالمطرقة أو بحجر
خاص وضعيها في مرطبان أو أكثر.
وزعي بين طبقات الزيتون حلقات الليمون
(يجب أن يمتلىء المرطبان حتى عنقه).

صفي الماء المملح واغمري به الزيتون
وصبي رشة زيت (إذا لم تكفي كمية الماء
المملح، حضري من جديد كمية أخرى مع
مراعاة كمية المقادير). غطي المرطبان
بإحكام واتركيه في مكان جاف مدة شهر
قبل تقديمه مع الطعام كافة.

ملاحظة: بإمكانك إضافة حبات من
الفليفلة الحرة إلى الزيتون في المرطبان
(حسب الرغبة).



الزيتون الأسود

BLACK OLIVE OLIVES NOIRES



مخلل لذيذ المذاق من الزيتون الأسود المكبوس
بالماء المملح، يقدم مع اللبنة وخاصة مع البيتزا.



٢ كـلـغ من الزيتون الأسود، مغسول جيداً
و مصفى

١٠ حلقات من الليمون الحامض،

مغسولة ومنزوعة بذورها

٢٠٠ غ من الملح الخشن لفرك الزيتون

٥ أكواب من الماء

ثلاثة أرباع كوب من الملح الخشن

ملاحظة: يحب نقع الزيتون من ٤-٥
أيام بالملح الخشن.

الزيتون الأسود

صفي حبات الزيتون وضعيها في مرطبان أو أكثر. وزعي بين طبقات الزيتون حلقات الليمون (يجب أن يمتلئ المرطبان حتى عنقه).

صفي الماء المملح واغمري به الزيتون وصبي رشة زيت (إذا لم تكفي كمية الماء المملح حضري من جديد كمية أخرى مع مراعاة كمية المقادير).

غطي المرطبان بإحكام واتركيه في مكان جاف مدة شهر قبل تقديمه مع أصناف الطعام كافة.

ملاحظة: بإمكانك إضافة حبات من الفليفلة الحرة إلى الزيتون في المرطبان (حسب الرغبة).



إفركي حبات الزيتون بالملح واتركيها منقوعة به مدة ٤-٥ أيام حتى تتخلصي من طعمها المر. صفيه. ضعي الماء في وعاء و ذوبي الملح فيه. ضعي بيضة كما هي بقشرها في الماء، إذا عامت قليلاً فهذا دليل أن الملح كاف وإلا فعليك إضافته.

كبيسر [مخلل] اللفت

١ كلغ من اللفت الطازج المتوسط الحجم
حبة من الشمندر
ربع كوب من الملح الخشن الإداري
ملعقتا طعام من السكر
٣ أكواب من الماء

TURNIP PICKLES

NAVETS



مخلل لذيذ الى جانب أطباق الدجاج واللحوم.



كبيس [مخلل] اللفت

اغسلي اللفت جيداً، ازيلی أطرافه
(جوانبه) بالسكين.

قطعي اللفت الى أصابع أو إلى شرائح
بحيث لا تصل السكين إلى نهاية الحبة
وبذلك تبقى الشرائح ملتصقة ببعضها
البعض.

صَفِّي اللفت في المرطبان المعد للكبيس
بالترتيب.

ضعي شريحة من الشمندر بين طبقات
اللفت حتى تعطي الكبيس اللون الأحمر.
ذوبي الملح والسكر بالماء صَفِّي الماء
فوق المرطبان (بحيث يعلو الماء فوق
سطح اللفت بثلاث سنتيمرات).

غطي اللفت بورقة عنب أو ورقة ملفوف
ثم غطي المرطبان بإحكام.

قدمي اللفت بعد ٢٠ يوماً إلى جانب
مختلف الأطباق.



زيتون مشكل مع كزبرة خضراء وحبّ

نصف كلغ من الزيتون الأسود المكبوس
(مزالة بذوره)

نصف كلغ من الزيتون الأخضر المكبوس
(مزالة بذوره)

نصف كلغ من الفليفلة الحمراء، مزالة
بذورها ومفرومة فرماً خشناً
حزمة من الكزبرة الخضراء، مفرومة فرماً
ناعماً

ربع كوب من الكزبرة الحبّ اليابسة
نصف كوب من عصير الليمون الحامض
ربع كوب من زيت الزيتون

**MIXED
OLIVES WITH
CORIANDER**

**OLIVES À LA
CORIANDRE**



من الأطباق العديدة المكونة من الزيتون، مميّز على
مائدتك.



زيتون مشكل مع كزبرة خضراء وحبّ

إخلطي الزيتون الأسود والأخضر مع
الفليفلة الحمراء والكزبرة الحب اليابسة
والكزبرة الخضراء وعصير الليمون
الحامض وزيت الزيتون.



زيتون مع الصعتر الأخضر

نصف كلف من الزيتون الأخضر المكبوس
(مزالة بذوره)
نصف كلف من الزيتون الأسود المكبوس
(مزالة بذوره)
كوب من الصعتر الأخضر المفروم
نصف كوب من عصير الليمون الحامض
ربع كوب من زيت الزيتون

**MIXES OLIVES
WITH OREGANO**

**OLIVES AVEC DU
THYM VERT**



خليط لذيذ يقدم إلى جانب الأطباق كافة.



زيتون مع الصعتر الأخضر

إخلطي جميع المقادير وضعيها في طبق التقديم.
أضيفي إليها رشّة من زيت الزيتون.



كبييس الباذنجان بالجوز [مكدوس]

١كلغ من الباذنجان الصغير الخالي من
البذور
كوزان من الثوم، مقشران ومهروسان مع
رشة من الملح
كوب من الجوز المفروم فرماً ناعماً
ملعقة طعام من الفليفلة الحمراء الحريفة
المفرومة فرماً ناعماً
زيت زيتون

**EGGPLANT
PICKLES**

**AUBERGINES
AUX NOIX**



مخلل لذيذ من الباذنجان المحشو بالجوز والثوم.



كبيس الباذنجان بالجوز [مكدوس]

إغسلي الباذنجان واقطعي عنقه. ضعيه في قدر وغطيه بطبق لتثبيته ثم اغمره بالماء واتركيه فوق حرارة معتدلة حتى الغليان.

خففي النار واتركيه حوالي ٢٥ دقيقة حتى يصبح طرياً ثم صفيه من الماء. اخلطي الثوم والجوز المفروم والفليفلة الحمراء الحريفة جيداً.

افتحي شقاً صغيراً في جانب كل حبة من الباذنجان واحشيه بخليط الجوز. كرري العملية مع كل حبات الباذنجان ثم اضعي عليها.

صفي حبات الباذنجان في المراتبين المعدة لها ثم اغمرها بزيت الزيتون واحكمي إغلاقها.

اتركيها في مكان جاف مدة شهر ثم قدميها إلى جانب مختلف أنواع الأطعمة.



لبنة مكبوسة

نصف كـلـغ من اللبنة
٣ أكواب من زيت الزيتون
ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)

**STRAINED
YOGHURT
RESERVE**

**LABNEH
RESERVEÉ**



مناسبة كـفـطـور خـفـيف ولـذيـذ.



لبنة مكبوسة

أضيفي ملعقتي طعام من الملح إلى
اللبنة وحركي جيداً.

إدهني كف يدك بالزيت ثم ضعي مقدار
ملعقة طعام من اللبنة في وسط كفك
ودوريها بيديك الإثنتين حتى يصبح
شكلها كالجوزة.

كرري العملية مع المقادير المتبقية من
اللبنة ثم ضعها في مرطبان مع غمرها
بزيت الزيتون. ضعي المرطبان في
الثلاجة (البراد) لمدة ٢٤ ساعة قبل
تناولها.



زيتون مشكل مع فليفلة حريفة وجوز

نصف كلف من الزيتون الأسود المكبوس
(مزالة بذوره)
نصف كلف من الزيتون الأخضر المكبوس
(مزالة بذوره)
كوب من الجوز
نصف كلف من الفليفلة الحمراء الحريفة،
مزالة بذورها ومقلية قليلاً
ملعقتا طعام من الفلفل الأحمر الحريف
المطحون
كوب من زيت الزيتون

**OLIVES WITH
CHILI AND
WALNUT**

**OLIVES AUX
NOIX ET AU
CHILLI**



طبق مميز من الزيتون لمحبي المذاق الحريف.



زيتون مشكل مع فليفلة حريفة وجوز

ضعي نصف كوب من زيت الزيتون في قدر على نار متوسطة.
أضيفي الفليفلة والفلفل وحركي المزيج حتى يجف مائه.
إرفعيه واخلطيه مع الزيتون ونصف كمية الجوز.
إسكبي المزيج في طبق التقديم وزينيّه بما تبقى من الجوز والزيت.

