

مجلس ۱۳۳۵



با

کانون دادخواه
Pr. Kaddad.ir/AM-Kh-N-S/B/KD

KD

لیست مطالب

پیراشکی	بیسکویت اسفنج
پنیر سوسیس	
فوندانت	
تیرامیسو	
لازانیا	



پیراشکی

طرز تهیه: نان را پیمانه‌ها مواد مالکونی را بریزید.

پتیر پیتر را را بپزید و روی مواد های بریزید

* مواد پیتر را در تابه هم بریزید و بپزید.

پتیر هادی را روی پیراشکی برارید

در ظرف (پتیر) روی دهی ۱۰٪ و روی نه دگازی

روی ۱۱٪ بگذا رید و به ادقیقه بپزید.

«نوش جان»

مواد لازم: نان - پتیر پیتر -

مواد مالکونی - پتیر هادی

مواد اختیاری: (نان) =

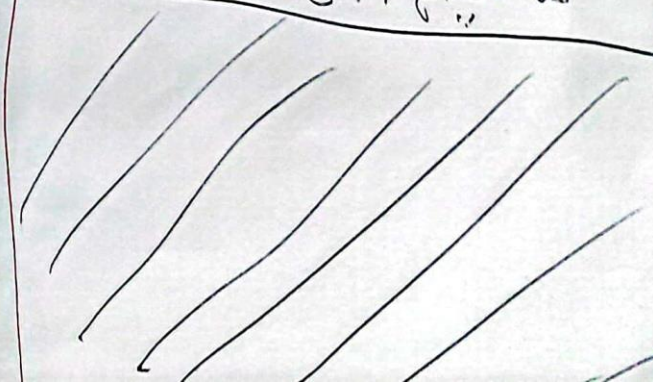
(مواد پتیر)



پنیر سر سیریش

پنیر
شاه

مواد لازم: پنیر ورقه‌ای
نمک - بودی - عدد
تخم مرغ - پودر سوخاری -
سیریش بوی



اول سر سیریش را در سیریش بوی می‌زنیم.
سیریش ها را با پنیر ورقه‌ای را دور سر سیریش
کامپان می‌پیچیم. بعد در تخم مرغ می‌زنیم و
سیریش را پودر سوخاری، در ماهی تابه با سر تخم
روغن می‌گذاریم یا در هوا پز دمای ۱۵۰ تا ۱۷۰ درجه
می‌گذاریم.



فوندانت

(غیر فرودنی)

مواد لازم: آرد گندم -
آب - نمک - روغن - رنگ غذای
سفید -

ابتدا آرد گندم را در ۱ فنجان آبی ریزیم. بعد مواد را
افزایه کردیم و روی آرد رنگ غذا را هم ریزیم.
شکل می دهیم و سپس در دمای ۱۸۰ درجه ۱۵ دقیقه پخته
دقیقه می گذاریم.