



Chef/ MONA EL BANNA
Recipe Booklet



OKING



Chef/ MONA EL BANNA

In 2014, founder Mona El Banna built a professional team and kitchen to cater lifestyle classes for amateur chefs, foodies, and home cooks. Since then, MonAppetit offers a vast array of cooking classes given by world class chefs. In 2016 we introduced advanced classes for professional chefs. Our academy offers programs in: bakery, pastry, hot kitchen, and hotels & restaurants operation management programs in Egypt.



NAPOLITANO PIZZA DOUGH

INGREDIENTS

For the Bega:

200 grams of white all-purpose flour, 72% extraction

110ml pure filtered water or mineral water

2: 5 grams of instant yeast (as needed)

For the Dough:

All the biga

620 ml pure filtered water or mineral water

1000 grams of white all-purpose flour, 72% extraction

25 grams of sea salt

30 grams of sugar

25 grams of vegetable oil

METHOD

1- The first method: Mix all ingredients (without extra kneading, just stirring) and leave covered at room temperature for 12 hours. OR- Mix all the ingredients (without extra kneading, just stirring) and leave for 3 to 4 hours at room temperature, then put it in the refrigerator for the next day, thus making it suitable for use for two days in the refrigerator.

2- Put water in a deep bowl. Cut the biga into small pieces to dissolve in water. Stir well until the water turns clear whitet

3- Add the sugar and stir. Then add a handful of flour, stir, then add the salt. Gradually add the remaining amount of flour

4- After mixing all the ingredients, continue kneading for about 15 minutes or until the dough becomes cohesive and soft.

5- Cut the dough into small pieces. Mix the dough pieces with oil and continue kneading until the dough is strong, cohesive and smooth again.

6- Leave the dough for half an hour to an hour to rest (first fermentation).

7- Weigh the dough and divided into balls, weighing 250 grams.

8- Leave the dough to rest for about 2 to 5 hours (final fermentation) at room temperature (23 degrees Celsius)

بيتزا إيطالية بطريقة العجين الغير مباشر

المكونات

٢٠٠٪ جرام دقيق أبيض متعدد الإستعمالات إستخراج ٧٢

١١٠ مل / جرام ماء نقي مفلتر أو ماء معدني

٥:٢ جرام خميرة فورية حسب الإحتياج

الطريقة الاولى: خلط جميع مكونات (بدون مبالغة أو عجن مجرد تقليب) وتترك مغطاة في درجة حرارة الغرفة لمدة ١٢ ساعة

الطريقة الثانية: خلط جميع المكونات (بدون مبالغة أو عجن مجرد تقليب) وتترك لمدة ٤:٣ ساعات في درجة حرارة الغرفة ثم توضع في التلاجة لليوم التالي وتكون بذلك صالحة للإستخدام لمدة يومين في التلاجة

مقادير العجين

كل البيجا ٦٢٠ مل / جرام ماء نقي مفلتر أو ماء معدني

١٠٠٪ جرام دقيق أبيض متعدد الإستعمالات إستخراج ٧٢

٣٠ جرام سكر / إختياري للأفران الغير مجهزة ٢٥ جرام ملح بحري

٢٥ جرام زيت نباتي / إختياري للأفران الغير مجهزة

طريقة العمل

١- نضع الماء في وعاء عميق

٢- يتم تقطيع البيجا إلى قطع صغيرة جدا لتذويبها في الماء

٣- التقليب جيدا حتي يصبح لون الماء أبيض واضح

٤- نضع كل كمية السكر مع التقليب

٥- نضع حفنة صغيرة من الدقيق مع التقليب ثم نقوم بوضع الملح كاملا

٦- نضع كمية الدقيق المتبقية تدريجيا

٧- بعد خلط جميع المكونات نستمر في العجن لمدة حوالي ١٥ دقيقة أو حتي يصبح العجين قويا و متماسكا و ناعما

٨- يتم تقطيع العجين إلى قطع صغيرة قدر الإمكان

٩- يتم خلط الزيت مع قطع العجين الصغيرة و نستمر في العجن حتي يعود العجين مرة أخرى قويا و متماسكا و ناعما

١٠- نترك العجين من نصف ساعة إلى ساعة ليرتاح تخمير أولى

١١- يتم وزن العجين و تقسيمه إلى كور وزنها ٢٥٠ جرام

١٢- نترك العجين ليرتاح لمدة حوالي من ٥:٢ ساعات (تخمير نهائي) في درجة حرارة الغرفة ٢٣ درجة مئوية





PIZZA SAUCE

INGREDIENTS

- 15grams olive oil
- 50grams onions, chopped
- 2 garlic cloves, minced
- 800grams Italian peeled tomatoes (squeezed by hand)
- Salt to taste
- ½ teaspoon Black pepper
- ½ teaspoon Oregano
- Fresh basil leaves, a small amount, intact, uncut leaves

METHOD

- 1-** In a saucepan on medium low heat, heat oil, then add the onions and stir for 2 minutes until translucent. Add the garlic until fragrant.
- 2-** Add the tomatoes and add some salt and pepper and leave for 30 minutes until simmered.
- 3-** Check the salt and pepper to taste. Then, add the oregano and basil leaves.



صلصة البيتزا

المكونات

- ١٥ جرام زيت زيتون
- ٥٠ جرام بصل، مقطع
- ٢ فصّون ثوم، مفروم
- ٨٠٠ جرام طماطم إيطالية مفشرة معصورة باليد
- ملح للتذوق
- ٢/١ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ٢/١ ملعقة صغيرة أوريجانو
- أوراق ريحان طازجة، كمية قليلة، أوراق سليمة غير مقطعة

طريقة العمل

- ١- في حلقة على نار متوسطة، يسخن الزيت ثم يضاف البصل مع التقليب لمدة دقيقتين حتى يذبل. يضاف الثوم
- ٢- تضاف الطماطم مع القليل من الملح والفلفل تترك لمدة ٣٠ دقيقة على نار هادئة
- ٣- يتم إضافة الملح والفلفل حسب الرغبة. ثم يضاف والأوريجانو وأوراق الريحان





FOCACCIA BREAD

INGREDIENTS

For the poolish:

150ml water
150grams all-purpose flour
3 grams of instant dry yeast

Direction:

Stir the ingredients together gently until completely dissolved, then leave them at room temperature at 23 degrees Celsius for two hours, then store them in the refrigerator until the next day.

Preparing the dough:

Poolish mixture
1000grams of bakery flour
600ml water
32grams of sea salt
35 rams of oil

METHOD

- 1- Mix the entire amount of poolish with water until completely dissolved
- 2- Add a handful of flour, stir, then add the salt
- 3- Gradually add the rest of the flour while stirring
- 4- Knead for about 12 minutes until a strong, smooth texture is obtained
- 5- The oil is mixed with the dough by cutting the dough into small pieces and adding the oil while kneading again to obtain a dough with a soft texture.
- 6- Leave the dough to rest for 45 minutes, then fold the dough (stretch-fold). Leave to rest for another 45 minutes, and we make (stretch-fold) a second time
- 7- Leave it for a period of 45 minutes to an hour, then put it in the refrigerator for the next day until the dough is set and ready to bake.

رسبي عجينة خبز الفوكاتشا

المكونات

تجهيز البولش

١٥٠ مل ماء

١٥٠ جرام دقيق

٣ جرام خميرة جافة فورية

طريقة التحضير

يتم تقليب المكونات مع بعضهم برفق حتي تمام الذوبان ثم تترك في درجة حرارة الغرفة ٢٣ درجة مئوية لمدة ساعتان ثم تخرن في الثلاجة حتى اليوم التالي

تجهيز العجين

كل خليط البولش

١٠٠٠ جرام دقيق مخبوزات

٦٠٠ مل ماء

٣٢ جرام ملح بحري

٣٥ جرام زيت

طريقة العمل

١- يتم خلط كل كمية البولش مع الماء حتى تمام الذوبان

٢- نضع حفنة من الدقيق مع التقليب ثم نضع كل كمية الملح

٣- نضع باقي كمية وزن الدقيق تدريجيا مع التقليب

٤- يتم العجن لمدة حوالي ١٢ دقيقة حتي الحصول على قوام متماسك قوي وملمس ناعم

٥- يتم خلط الزيت مع العجين عن طريق تقطيع العجين إلى قطع صغيرة و إضافة الزيت مع العجن مرة أخرى للحصول على عجين ذو ملمس ناعم

٦- تترك العجين ليرتاح لمدة ٤٥ دقيقة ثم نقوم بعمل تطبيق للعجين

(سترتش-فولد) ثم نتركه ليرتاح لمدة ٤٥ دقيقة أخرى و نقوم بعمل (سترتش-

فولد) مرة ثانية و نتركه لمدة من ٤٥ دقيقة إلى ساعة ثم نضعه في الثلاجة لليوم التالي حتي يكون العجين جاهز للخبز





CHOCOLATE COOKIES

INGREDIENTS

- 100 grams butter
- 80 grams powdered sugar
- 1 egg
- 2 grams vanilla
- 12 grams instant coffee, dissolved in water
- 170 grams flour
- 20 grams starch
- 20 grams cocoa
- 6 grams baking powder

METHOD

- 1- Beat the butter with the powdered sugar
- 2- Add eggs and vanilla
- 3- Add the dissolved coffee and whisk the mixture
- 4- Add flour, starch, cocoa and baking powder and stir in the mixture
- 5- Shape into baking molds
- 6- Bake in a heated oven on 170 degrees C for 10 minutes.



كوكيز الشيكولاتة

المكونات

- ١٠٠ جم زبدة
- ٨٠ جم سكر بودرة
- ١ بيض
- ٢ جرام فانيليا
- ١٧٠ جم دقيق
- ٢٠ جم كاكاو
- ١٢ جم قهوة سريعة الذوبان
- ٦ جم بيكنج بودر
- ٢٠ جم نشا

طريقة العمل

- ١- يخفق الزبدة مع السكر البودرة
- ٢- يضاف البيض والفانيليا
- ٣- يضاف القهوة المذابة ويخفق الخليط
- ٤- يضاف الدقيق والكاكاو والبيكنج بودر ويقلب الخليط
- ٥- يشكل في قوالب الخبز
- ٦- يخبز على حرارة ١٧٠ لمدة ١٠ دقائق





GINGER COOKIES

INGREDIENTS

210 grams butter
100 grams sugar
80 grams black honey
1 egg
2 grams vanilla
450 grams flour
10 grams ginger powder
10 grams cinnamon powder
1 gram salt
2 grams baking soda

METHOD

- 1-** Beat the butter with the sugar and add the honey
- 2-** Add eggs and vanilla
- 3-** Add flour, ginger, cinnamon, and salt and stir the mixture
- 4-** Shape into baking molds
- 5-** Bake in a preheated oven on 170 degrees C for 12 minutes.



كوكيز الجوزيل

المكونات

- ٢١٠ جم زبدة
- ١٠٠٠ جم سكر
- ٨٠ جم عسل إسود
- ١ بيض
- ٢ جم فانيليا
- ٤٥٠ جم دقيق
- ١٠ جم جنزيل
- ١٠ جم قرفة
- ١ جم ملح
- ٢ جم بيكنج صودا

طريقة العمل

- ١- يخفق الزبدة مع السكر و يضاف العسل
- ٢- يضاف البيض والفانيليا
- ٣- يضاف الدقيق و الجنزيل والقرفة والملح ويقلب الخليط
- ٤- يشكّل في قوالب الخبز
- ٥- يخبز على حرارة ١٧٠ لمدة ١٢ دقائق





ALMOND BISCOTTI

INGREDIENTS

100 grams butter
200 grams sugar
2 eggs
2 grams vanilla
1 teaspoon almond essence
220 grams flour
½ teaspoon baking powder
1 gram salt
100 grams almonds

METHOD

- 1-** Beat the butter with the sugar
- 2-** Add eggs and vanilla
- 3-** Add flour, baking powder, salt and almonds and stir the mixture
- 4-** Place it on baking trays in a cylindrical shape
- 5-** Bake in a preheated oven on 170 degrees C for 20 minutes
- 6-** Cut into equal slices and place in an oven tray to obtain a golden color



بسكوتي اللوز

المكونات

- ١٠٠ جم زبدة
- ٢٠٠ جم سكر
- ٢ بيض
- ٢ جم فانيليا
- ١ ملعقة صغيرة روح اللوز
- ٢٢٠ جم دقيق
- ٢/١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ جم ملح
- ١٠٠ جم لوز

طريقة العمل

- ١- تخفق الزبدة مع السكر
- ٢- يضاف البيض والفانيليا
- ٣- يضاف الدقيق و البيكنج بودر و الملح واللوز ويقلب الخليط
- ٤- يوضع في صواني الخبز بشكل اسطواني
- ٥- يخبز على حرارة ١٧٠ لمدة ٢٠ دقيقة
- ٦- يقطع لشرائح متساوية ويوضع في قالب فرن للحصول على لون ذهبي





SHORTBREAD COOKIES

INGREDIENTS

- 100 grams butter
- 200 grams sugar
- 2 eggs
- 2 grams vanilla
- 1 teaspoon almond essence
- 220 grams flour
- ½ teaspoon baking powder
- 1 gram salt
- 100 grams almonds

METHOD

- 1- Beat the butter with the powdered sugar
- 2- Add eggs and vanilla
- 3- Add flour, chocolate chips, and baking soda and stir the mixture
- 4- Wrap it in baking paper in a cylindrical shape and put in the refrigerator for an hour
- 5- Cut into slices and place in the baking trays
- 6- Bake in a preheated oven on 170 degrees C for 12 minutes.



شورت برید کویز

المكونات

- ٢٠٠ جم زبدة
- ١٠٠ جم سكر بودرة
- ١ بيض
- ٢ جم فانيليا
- ٣١٠ جم دقيق
- ١٠٠ جم شوكليت شيبس
- ٤/١ معلقة صغيرة بيكنج صودا

طريقة العمل

- ١- يخفق الزبدة مع السكر البودرة
- ٢- يضاف البيض والفانيليا
- ٣- يضاف الدقيق والشوكليت شيبس والبيكنج صودا ويقلب الخليط
- ٤- يلف في ورق الخبز بشكل أسطواني ويوضع بالثلاجة لمدة ساعة
- ٥- يشكل في صواني الخبز
- ٦- يخبز على حرارة ١٧٠ لمدة ١٢ دقائق





MINI BURGER SANDWICHES

INGREDIENTS

For the burger:

800gram minced meat
2 tablespoons onion powder
2 teaspoon mustard
1 egg
Salt and pepper to taste

For the sauce:

1 cup mayonnaise
¼ cup ketchup
2 tablespoons mustard
2 tablespoons onions, finely diced
2 tablespoons pickled cucumbers, finely diced

For the toppings:

Lettuce slices
Tomato slices
20 mini bread buns

METHOD

- 1-** For the burger: In a big bowl, mix the minced beef with the onion powder, salt, pepper, mustard, and egg. Shape the beef into 20 small burger patties.
- 2-** Place the beef patties in a baking sheet and place in a pre-heated oven on 180 degrees C for 5 minutes
- 3-** For the sauce: In a small bowl, add all the sauce ingredients and mix until well combined.
- 4-** Cut the burger buns in half, add the burger sauce then add the burger patty, then top with the lettuce and tomato slices. Serve.



ساندوتشات ميني برجر

المكونات

للبرجر

- ٨٠٠ جرام لحم مفروم
- ٢ ملعقة كبيرة بصل بودرة
- ٢ ملعقة صغيرة مستردة
- ١ بيضة
- الملح والفلفل حسب الذوق

لصوص البرجر

- ١ كوب مايونيز
- ٤/١ كوب كاتشب
- ٢ ملعقة كبيرة مستردة
- ٢ ملعقة كبيرة بصل، مفروم ناعماً
- ٢ ملعقة كبيرة خیار مخلل، مقطّع إلى مكعبات صغيرة

للإضافات

- شرائح الخس
- شرائح الطماطم
- ٢٠ خبز برجر صغير

طريقة العمل

- ١- لتحضير البرجر: في وعاء كبير، يخلط اللحم المفروم مع البصل البودرة والملح والفلفل والمستردة والبيض. قم بتشكيل خليط اللحم إلى ٢٠ قطعة برجر صغيرة
- ٢- يوضع البرجر في صينية الخبز ويوضع في فرن مسخن مسبقاً على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق
- ٣- لتحضير صوص البرجر: في وعاء صغير، توضع جميع المكونات وتخلط جيّداً
- ٤- يتم قطع خبز البرجر إلى نصفين، يضاف صوص البرجر ثم شريحة البرجر، ثم الخس وشرائح الطماطم. وتقدم





SMOKED SALMON PUFF PASTRY CUPS

INGREDIENTS

1 Puff Pastry Sheet

1 egg, beaten with 1 tablespoon water

For the Salmon Paste:

200grams smoked salmon

1 cup cream cheese

¼ cup fresh dill, minced

1 tablespoon lemon zest

Juice of 1 lemon

Chives leaves for Garnish

METHOD

1- Preheat the oven to 180 degrees C.

2- Roll out the puff pastry sheet, cut into 5cmX5cm squares. Place Puff Pastry squares in mini cupcakes tin, pushing down to create a cup. Pinch with a fork then brush each with the egg wash

3- Place in the oven for 15-20 minutes until puffed and golden in color. Remove from the oven and leave to cool down completely

4- In a kitchen machine, add all ingredients and blend until well combined. Place the mixture in a piping bag

5- In each puff pastry square, pipe some of the salmon mixture and then garnish with 1 chives leaves



عجينة الباف باستري بالسلمون المدخن

المكونات

- ١ رقاقة عجينة باف باستري
- ١ بيضة مخفوقة مع ملعقة كبيرة من الماء
- لمعجون السلمون:**
- ٢٠٠ جرام من السلمون المدخن
- ١ كوب من الجبن الكريمي
- ٤/١ كوب من الشبت الطازج المفروم
- ١ ملعقة كبيرة من قشر الليمون المبشور
- عصير ليمونة واحدة
- أوراق كراث للتزيين

طريقة العمل

- ١- يسخن الفرن على ١٨٠ درجة مئوية
- ٢- تفرد عجينة الباف باستري، ثم تقطع إلى مربعات بحجم ٥ سم x ٥ سم. توضع مربعات عجينة الباف باستري في قالب كب كيك صغير مع الضغط عليها للأسفل لتكوين كوب. يتم تثقيب بالشوكة ثم يدهن كل مربع بخليط البيض المخفوق
- ٣- يوضع في الفرن لمدة ١٥-٢٠ دقيقة حتى تنتفخ وتكتسب اللون الذهبي. يتم إزالة الصينية من الفرن وتترك لتبرد تمامًا
- ٤- في خلاط المطبخ يتم إضافة جميع المكونات تخلط جيدًا. يوضع الخليط في كيس تزيين
- ٥- في كل مربع من عجينة الباف باستري، يوضع كمية من خليط السلمون ثم تزين بأوراق الكراث





CHICKEN SOUVLAKI MINI SANDWICHES

INGREDIENTS

1 Kilo chicken breast cut into 3cm bite size

For Souvlaki Marinade:

10 garlic cloves, peeled

2 tablespoons dried thyme

1 teaspoon dried rosemary

1 teaspoon paprika

1 teaspoon salt

1 teaspoon pepper

½ cup extra virgin olive oil

Juice of 1 lemon

2 bay leaves

For the Tzatziki Sauce:

1 large cucumber, grated

1 teaspoon salt, divided

4 to 5 garlic cloves, peeled, finely grated or minced

1 teaspoon white vinegar

1 tablespoon Extra Virgin Olive Oil

2 cups plain Greek yogurt

Handful of chopped fresh dill or mint

¼ teaspoon ground pepper

For the Sandwich:

Pita Bread

Sliced tomatoes, onions, olive slices

METHOD

- 1-** Prepare the marinade. In the bowl of a small food processor, add garlic, thyme, rosemary, paprika, salt, pepper, olive oil, and lemon juice. Pulse until well combined
- 2-** Place chicken in a large bowl and add bay leaves. Top with marinade. Toss to combine, making sure chicken is well-coated with marinade. Cover tightly and refrigerate for at least 2 hours or overnight.
- 3-** Prepare Tzatziki sauce: Toss the grated cucumbers with ½ teaspoon salt. Put in a sieve and squeeze dry. In one large mixing bowl, place the garlic with remaining salt, white vinegar, and extra virgin olive oil. Mix to combine. Add the grated cucumber. Stir in the yogurt, and a pinch of white or black pepper, and the fresh mint. Stir to combine well. Cover and refrigerate for 30 minutes to a couple hours before serving
- 4-** When ready, thread marinated chicken pieces through the prepared skewers. Preheat oven to 180 degrees C
- 5-** Place the chicken skewers in a baking sheet and place in the oven for 30 minutes until chicken is cooked through. Transfer chicken to serving platter and let rest for 3 minutes
- 6-** Assemble grilled souvlaki pitas. First, spread Tzatziki sauce on pita, add chicken pieces then add veggies and olives.

ساندويتشات ميني دجاج السوفلاكي

المكونات

- ١ كيلو صدور دجاج مقطعة إلى قطع صغيرة بحجم ٣ سم
لتتبيلة السوفلاكي:
١٠ فصوص ثوم مقشرة
٢ ملعقة كبيرة زعتر مجفف
١ ملعقة صغيرة روزماري المجفف
١ ملعقة صغيرة بابريكا
١ ملعقة صغيرة ملح
١ ملعقة صغيرة فلفل
٢/١ كوب زيت زيتون بكر ممتاز
عصير ليمونة واحدة
٢ ورقة لوري
- صلصة تزاريزكي:
خيارة كبيرة مبشورة
١ ملعقة صغيرة ملح مقسمة
٤ إلى ٥ فصوص ثوم مفرومة
١ ملعقة صغيرة خل أبيض
١ ملعقة كبيرة زيت زيتون بكر ممتاز
٢ كوب زبادي يوناني عادي
حفنة من الشبث الطازج أو النعناع المفروم
٤/١ ملعقة صغيرة فلفل مطحون

للساندويتش:

خبز بيتا

شرائح طماطم وبصل وشرائح زيتون

طريقة العمل

- ١- لتحضير التتبيلة، في وعاء محضرة الطعام الصغيرة يضاف الثوم والزعتر والروزماري والبابريكا والملح والفلفل وزيت الزيتون وعصير الليمون. تقلب المكونات حتى تمتزج جيدًا
- ٢- يوضع الدجاج في وعاء كبير ويضاف ورق اللوري. يتم تغطية الدجاج بالتتبيلة جيدًا. توضع في التلاجة لمدة ساعتين على الأقل أو طوال الليل
- ٣- لتحضير صلصة تزاريزكي: يتم خلط الخيار المبشور مع نصف ملعقة صغيرة من الملح. يوضع في مصفاة و يتم عصره حتى يجف. في وعاء خلط كبير يوضع الثوم مع الملح المتبقي والخل وزيت الزيتون. تخلط المكونات ثم يضاف الخيار المبشور. يتم إضافة الزبادي وقليل من الفلفل الأسود والنعناع الطازج. تقلب المكونات حتى تمتزج جيدًا. يغطى و يوضع في التلاجة لمدة ٣٠ دقيقة إلى ساعتين قبل التقديم
- ٤- يتم وضع قطع الدجاج المتبلية في الأسياخ المحضرة. يسخن الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية
- ٥- توضع أسياخ الدجاج في صينية خبز وتوضع في الفرن لمدة ٣٠ دقيقة حتى ينضج الدجاج. يترك الدجاج في طبق التقديم
- ٦- لتجهيز خبز البيتا بالدجاج المشوي. أولًا، تضاف صلصة تزاريزكي على خبز البيتا، ثم تضاف قطع الدجاج ثم يضاف الخضار والزيتون





ITALIAN MEATBALLS WITH RED SAUCES

INGREDIENTS

For the Sauce:

- 2 tablespoons olive oil
- 1 medium onion, chopped
- 4 cloves garlic, minced
- 3 tablespoons tomato paste
- 1 kilo tomato, chopped and peeled
- 2 teaspoons oregano
- 2 teaspoons fresh basil leaves, finely chopped
- Salt and pepper for seasoning

For the Meatballs:

- 2 tablespoons olive oil
- 500 grams ground meat
- ½ cup onion, finely chopped
- 2 tablespoons flour
- 2 teaspoons oregano
- ¼ cup freshly grated parmesan cheese
- 1 egg lightly beaten
- 1 ½ teaspoon salt
- Freshly ground black pepper
- Olive oil for brushing
- Basil leaves and Parmesan
- Cheese for garnish

METHOD

- 1-** For the sauce, in a medium sauce pan over medium high heat, add olive oil, then add the onions, cook for 2 minutes until tender. Add the garlic and cook for 1 minute. Add the chopped tomato with the tomato paste and mix well. Bring to a boil, then add oregano, basil, salt and pepper. Reduce heat and leave to simmer for 15 minutes.
- 2-** For the Meatballs: In a big bowl, mix all the ingredients well. Form into 5 cm balls, and place in a baking sheet and place in the fridge for at least 30 minutes.
- 3-** Preheat oven to 200 degrees C. Brush the meatballs with olive oil then place the baking sheet in the oven for 30 minutes until meatballs have browned and cooked through.
- 4-** To serve, place the meatballs then top with the sauce. Garnish with Basil and Parmesan and serve.

كرات اللحم الإيطالية بالصلصات الحمراء

المكونات

لكرات اللحم:

ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
500 جرام لحم مفروم
٢/١ كوب بصل، مفروم ناعماً
ملعقتان كبيرتان من الدقيق
ملعقتان صغيرتان من الزعتر
٤/١ كوب من جبن البارميزان المبشور الطازج
بيضة واحدة مخفوقة قليلاً
ملعقة ونصف ملعقة صغيرة من الملح
فلفل أسود مطحون طازج
زيت زيتون للدهن
أوراق ريحان وجبن بارميزان للتزيين

للصلصة:

ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
بصلة متوسطة الحجم، مفرومة
٤ فصوص ثوم، مفرومة
٣ ملاعق كبيرة من معجون الطماطم
كيلو طماطم، مفرومة ومقشرة
ملعقتان صغيرتان من الزعتر
ملعقتان صغيرتان من أوراق الريحان
الطازجة، مفرومة ناعماً
ملح وفلفل للتتبيل

طريقة العمل

- ١- للصلصة: في حلة متوسطة الحجم على نار متوسطة إلى عالية، يضاف زيت الزيتون ثم البصل و يتم تقليبهم لمدة دقيقتين حتى ينضج. يضاف الثوم و يقلب لمدة دقيقة. تضاف الطماطم المفرومة ومعجون الطماطم وقلب جيداً. تترك الصلصة لتغلي ثم يضاف الزعتر والريحان والملح والفلفل. تترك الصلصة على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة
- ٢- لعمل كرات اللحم: في بولة كبيرة، ايتم خلط جميع المكونات جيداً. تشكل كرات بقطر ٥ سم، توضع في صينية خبز وتوضع في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل
- ٣- يسخن الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. تدهن كرات اللحم بزيت الزيتون ثم توضع صينية الخبز في الفرن لمدة ٣٠ دقيقة حتى تنضج كرات اللحم وتتحمّر
- ٤- للتقديم، توضع كرات اللحم ثم تغطى بالصلصة. وتزين بالريحان والبارميزان وتقدم





MANGO TRIFLE MINI CUPS

INGREDIENTS

400 grams fresh mango puree

1 vanilla cake loaf, grinded

3 cups whipped cream

Sugar syrup

Mint leaves for garnish

Fresh Mango Pieces for Garnish

METHOD

1- In the serving cup add some cake, add to it some sugar syrup on top. Add plain whipped cream. Then add some mango purée and garnish with mint leaf and fresh mango pieces.

2- Place in the fridge for at least 1 hour before serving.



أكواب ترايفل المانجو الصغيرة

المكونات

٤٠٠ جرام مانجو بيوريه
١ كيك فانيليا، مطحون
شراب سكر
أوراق نعناع للتزيين
قطع مانجو فريش للتزيين

طريقة العمل

- ١- في كوب التقديم يوضع القليل من الكيك مع القليل من شراب السكر. يتم إضافة الكريمة المخفوقة. ثم يضاف القليل من بيوريه الفراولة وتزين بورق النعناع و قطع المانجو
- ٢- توضع الأكواب في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل قبل التقديم





SWEET PUFF PASTRY

INGREDIENTS

- 1 Pack Puff Pastry Squares
- 100gram Strawberry Jam
- 1 egg beaten with 1 tablespoon of water
- ½ cup powdered sugar for garnish

METHOD

- 1-** Preheat oven to 180 degrees c°. Line a baking sheet with parchment paper.
- 2-** In a lightly floured surface, place one pastry sheet; add one full tablespoon of strawberry jam in the center. Brush the edges with the egg wash to help you seal the pie.
- 3-** Fold the pastry diagonally so it becomes a triangle. Use a fork to press down the edges.
- 4-** Repeat the same process with the rest of the pastry sheets.
- 5-** Line the pies on the baking sheet leaving space between them. Brush each pie with the egg wash.
- 6-** Bake in the oven for 20 minutes until puffed and golden brown.
- 7-** Sprinkle the powdered sugar on top. Serve warm.



باف باستري بمربي الفراولة

المكونات

- ١ علبة عجينة الباف باستري، مربعات
- ١٠٠ جرام مربى الفراولة
- ١ بيضة مخفوقة مع ١ ملعقة كبيرة ماء
- نصف كوب من السكر البودرة للتزيين

طريقة العمل

- ١- يتم تسخين الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية. يوضع ورق الزبدة في صينية الخبز
- ٢- على سطح مرشوش بالدقيق يوضع شريحة من الباف باستري ثم يضاف ملعقة كبيرة كاملة من مربى الفراولة في المنتصف. يتم دهن الاطراف بخليط البيض لغلق الأطراف
- ٣- تطوى العجينة و يتم استخدام الشوكة للضغط على الأطراف
- ٤- يتم تكرير نفس العملية مع باقي أوراق العجين
- ٥- توضع الباف باستري في صينية الخبز مع ترك مسافة بينها. تدهن كل فطيرة بخليط البيض
- ٦- ضع صينية الخبز في فرن مسخن على درجة حرارة ١٧٠ درجة مئوية واخبزها لمدة ١٢ دقيقة
- ٧- يتم وضع الصينية في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة حتى تنتفخ وتصبح ذهبية اللون
- ٨- يتم تزيين الباف باستري بالسكر البودرة. يقدم دافئ





BROWNIES

INGREDIENTS

200grams chocolate, melted
180grams butter
2 eggs
110grams flour
150grams sugar
30 grams cocoa powder
2 grams Vanilla powder
10 pieces Oreo biscuits, crushed
Pinch of salt

METHOD

- 1-** Melt the chocolate with the butter
- 2-** Whip the eggs with the vanilla and sugar and add to the chocolate and butter mixture
- 3-** Add the flour, cocoa powder and crushed oreo and mix well.
- 4-** Place the mixture in a lined deep baking sheet with parchment paper.
- 5-** Place in a heated oven on 180 degrees C for 25 minutes.
- 6-** Take out of the oven and leave to cool down. Cut into squares. And serve.



البراونيز

المكونات

- ٢٠٠ جرام شوكولاتة، مذابة
- ١٨٠ جرام زبدة
- ٢ بيضة
- ١١٠ جرام دقيق
- ١٥٠ جرام سكر
- ٣٠ جرام من مسحوق الكاكاو
- ٢ جرام مسحوق الفانيليا
- ١٠ حبات بسكويت أوريو مطحون
- قليل من الملح

طريقة العمل

- ١- يتم خلط الشوكولاتة مع الزبدة
- ٢- يخفق البيض مع الفانيليا والسكر ويضاف إلى خليط الشوكولاتة والزبدة
- ٣- يضاف الدقيق وبودرة الكاكاو والأوريو المطحون ويتم خلطهم جيدًا
- ٤- يوضع الخليط في صينية خبز عميقة مبطنه بورق الزبدة
- ٥- تدخل في فرن ساخن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة
- ٦- يتم إخراج الصينية من الفرن وتترك لتبرد. تقطع إلى مربعات. وتقدم



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

