

451. የአሳማ ሥጋና ስፓጌቲ ።

- ¹/₂ ኪሎ የአሳማ ሥጋ፣ የተፈጨ
- ¹/₂ ኪሎ ስፓጌቲ፣ የተቀቀለ
- 1 ኩባያ ሽንኩርት፣ የተከተፈ
- ³/₄ ኩባያ ቲማቲም፣ የተቀቀለ
- 1 ኩባያ ፎርማጆ
- ¹/₈ የሻይ ማንኪያ ጨው
- ¹/₈ ኩባያ የተፈጨ ዳቦ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ

አሠራር

1. ሽንኩርቱንና የአሳማ ሥጋውን አጋም እስኪመስል ማብሰል ።
2. የበሰለውን ሥጋ ከስፓጌቲ፣ ከቲማቲም፣ ከጨውና ከፎርማጆ ጋር አደባልቆ ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ላይ ማድረግ ።
3. የተፈጨ ዳቦና ቅቤ ስፓጌቲው ላይ መጨመር ።
4. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ሰላላ ሊቀረቅል ይችላል ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

452. የአሳማ ሥጋ በፎርማጆ ።

- 6 በስሱ የተቋረጠ የአሳማ ሥጋ
- 85 ግራም ፎርማጆ
- 6 የተቋረጠ ዳቦ

አሠራር

1. ዳቦው ላይ ፎርማጆውን መቀባት ።
2. የአሳማ ሥጋውን ከፎርማጆው ላይ መደረብ ።
3. መጋገሪያ ላይ አድርጎ ምድጃ ውስጥ ፎርማጆው እስኪቀልጥ የአሳማው ሥጋ እስኪበሰል ድረስ እቆይቶ ማውጣት ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

453. የጉድን ሥጋ—የአሳማ እርስቶ ።

- የአሳማ ሥጋ ጉድን
- ጨው
- ቁንዶ በርበሬ
- የሚሞላ፣ ከአትክልትና ከተፈጨ ዳቦ የተዘጋጀ

አሠራር

1. የአሳማ ሥጋው ላይ ጨውና ቁንዶ በርበሬ መጨመር ።
2. እርስቶ መሥሪያ ዕቃ ላይ የጉድን አጥንቱን በክቡ ማስቀመጥ ።
3. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ።
4. እርስቶ መሥሪያውን ዕቃ ከምድጃ ውስጥ አውጥቶ ጉድኖቹን መገልበጥ ።
5. የበሰለውን የጉድን አጥንት የመካከሉን ክፍት ቦታ በተዘጋጀው የአትክልትና የተፈጨ ዳቦ ድብልቅ መሙላት ።
6. የእርስቶ መሥሪያ ዕቃውን ምድጃ ውስጥ መልሶ የጉድን አጥንቱና አትክልቱ እስኪበሰል እቆይቶ ማውጣት ።

454. የሩዝና የሃም ስካሎፕ ።

- 1 ኩባያ ሩዝ፣ ያልተቀቀለ
- 2 በስሱ የተከተፈ ሃም
- 3 ኩባያ ወተት
- ጨው

አሠራር

1. ሩዡን አጥቦ ውኃውን ማጠንፈፍ ።
2. ሃሙን ስድስት ቦታ መቀረጥ ።
3. መጋገሪያ ዕቃውን ቅቤ ቀብቶ ማዘጋጀት ።
4. ቅባት የተቀባው መጋገሪያ ዕቃ ላይ ሩዡን ከሥሩ ከዚያም ሃሙን እሩዡ ላይ መደረብ ።
5. ጨውና ወተት መጨመር ።
6. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

455. በወተት የበስለ ሃም ።

- 1 በስሉ የተቋረጠ ሃም
- 1 የሻይ ማንኪያ ሰናፍጭ፣ የተፈጨ
- 4 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- ወተት

አሠራር

- 1. ሰናፍጮንና ስኳሩን ማደባለቅ ።
- 2. የተደባለቀውን ሰናፍጭና ስኳር ሃሙ ላይ መቀባት ።
- 3. የተቀባውን ሃም መጋገሪያ ዕቃ (ካሴርል) ላይ አድርጎ ወተት እላዩ ላይ መጨመር ።
- 4. ሙቀቱ 300 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

456. የስኳር ድንችና የሃም ፓፍ ።

- 1 ኩባያ ሃም፣ ተቀቅሎ የተፈጨ
- 2 ኩባያ የስኳር ድንች፣ ተቀቅሎ የተፈጨ
- 1 እንቁላል፣ የተመታ
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ የፋርና ዱቄት፣ የተነፋ
- 1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

- 1. ሃም፣ የስኳር ድንችና እንቁላል ማደባለቅ ።
- 2. ዱቄት፣ ቤኪንግ ፓውደር፣ ጨው፣ ከሃምና ከስኳር ድንች ጋር ማዋሐድ ።
- 3. በዘይት ታስሶ የጋለ መጥበሻ ላይ በማንኪያ እየቆነጠፋ ማድረግ ።
- 4. ከላይና ከሥሩ እጋም እስኪመስል እያገላበ ጉ ማብሰል ።

አምስት ሰው ይመግባል ።

457. የተሞላ የፈረንጅ ቃሪያ ።

- 6 የፈረንጅ ቃሪያ
- 4 በስሉ የተቋረጠ ቤኪን፣ የተከተፈ
- 1 ኩባያ ሽንኩርት፣ የተከተፈ
- 370 ግራም የአሳማ ሥጋ፣ የተፈጨ
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ሚጥሚጣ
- 2 ኩባያ ሩዝ፣ የተቀቀለ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ውኃ

አሠራር

- 1. ቃሪያውን አጥቦ ፍሬውን ቦርቡሮ ማውጣት ።
- 2. ቤኪኑን በመጥበሻ ጠብሶ ሽንኩርት ጨምሮ በመጠኑ አጋም እስኪመስል ማቁላላት ።
- 3. የአሳማ ሥጋውን ጨምሮ ማብሰል ።
- 4. ጨው፣ ሚጥሚጣና ሩዝ ጨምሮ ማዋሐድ ።
- 5. የተዘጋጀውን ድብልቅ የተቦረቦረው ቃሪያ ውስጥ መሙላት ።
- 6. የተሞላውን ቃሪያ ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ላይ አድርጎ ውኃ ጨምሮ መክደን ።
- 7. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአርባ ደቂቃ ማብሰል ። ከዚያም ከዳኑን ከፍቶ ለተጨማሪ አሥር ደቂቃ ማብሰል ።
- 8. ከተፈለገ የተሞላው ቃሪያ ላይ የተቋረጠ ቤኪን ደርቦ በተጨማሪ አሥር ደቂቃ ማብሰል ።
- 9. በቤኪን ፋንታ እንቁላልና የተፈጨ ዳቦ መጠቀም ይቻላል ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

458. የስኳር የድንችና የሃም ሎፍ ።

- $3\frac{1}{2}$ ኩባያ የስኳር ድንች፣ ተቀቅሎ የተፈጨ
- $\frac{1}{2}$ ኪሎ ሃም፣ የተፈጨ
- 25 ግራም ሥጋ፣ የተፈጨ
- 25 ግራም የአሳማ ሥጋ፣ የተፈጨ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ሽንኩርት : የተከተረ
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ሰዲኖ : የተከተረ
 $\frac{1}{3}$ ኩባያ አጃ : የታሸገ
 1 እንቁላል : የተመታ
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት
 ትንሽ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. ከሰኳር ድንቹ በስተቀር የቀሩትን ሁሉ በጉድጓዳ ማህን ውስጥ ማደባለቅ ።
2. በተራ ቊጥር 1 የተዘጋጀውን ድብልቅ ግማሹን ቅባት የተቀባ ሉፍ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ እላዩ ላይ የሰኳር ድንቹን መጨመር ። በመጨረሻም ቀሪውን ግማሽ ድብልቅ ከላይ ማድረግ ።
3. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ።

አሥር ሰው ይመግባል ።

459. የፖምና የሶሴጅ ጥቅል ።

- $\frac{1}{2}$ ኪሎ ሶሴጅ
 2 ኩባያ ፖም : የተከተረ
 2 ኩባያ የተፈጠ ዳቦ
 1 ትንሽ ሽንኩርት : የተከተረ

አሠራር

1. ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ላይ ሶሴጁን ማድረግ ።
2. ፖም : የተፈጠ ዳቦ : ሽንኩርት አደባቀቅ ሶሴጁ ላይ መጨመር ።
3. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአርባ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

ስምንት ሰው ይመግባል ።

460. የጉበት ሶሴጅ በሉኖ ሉፍ ።

- 330 ግራም የጉበት ሶሴጅ
 330 ግራም ፎርማጅ
 2 የሾርባ ማንኪያ የቃሪያ ሶስ
 4 የሾርባ ማንኪያ ማዮኔዝ
 1 የሾርባ ማንኪያ የሉሚ ጭማቂ
 4 የሾርባ ማንኪያ ሰዲኖ : የተከተረ
 2 የሾርባ ማንኪያ ሽንኩርት : የተከተረ
 1 ሙሉ ዳቦ
 3 የሾርባ ማንኪያ ቅቦ
 3 በሰሎ የተቋረጠ ፎርማጅ
 አራት ቦታ የተቋረጠ ቲማቲም
 የወይራ ፍሬ

አሠራር

1. ፎርማጅ : የቃሪያ ሶስ : የሉሚ ጭማቂና ማዮኔዝ አደባቀቅ መፍጨት ።
2. የጉበት ሶሴጅ : ሰዲኖ : ሽንኩርትና ቀሪውን ማዮኔዝ በደንብ ማደባለቅ ።
3. ዳቦውን በቁመቱ ሦስት ቦታ መክፈልና መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
4. በተራ ቊጥር 1 የተዘጋጀውን የፎርማጅ ድብልቅ ዳቦ ላይ አድርጎ በሌላ የተቋረጠ ዳቦ መሸፈን ።
5. በተራ ቊጥር 2 የተዘጋጀውን የጉበትና የሶሴጅ ድብልቅ ዳቦው ላይ መጨመር ።
6. ቀሪውን ዳቦ ጉበትና ሶሴጅ ድብልቁ ላይ መሸፈን ።
7. ቅቦውንና የተቋረጠውን ፎርማጅ ከዳቦው ላይ አድርጎ ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።
8. በተቋረጠው ቲማቲምና የወይራ ፍሬ አገጣ ማቅረብ ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

461. ሶሴጅ : ጥቅል ጎመንና ፖም ።

- ኪሎ ሶሴጅ
 መጠነኛ ጥቅል ጎመን : የተከተረ

3 ፖም ፡ በስሱ የተቋረጠ
1 የሾርባ ማንኪያ ኮምጣጤ
ጨው

አሠራር

1. ሶሴጁን ፈጭቶ በስሱ መጠፍጠፍ ።
2. ጥቅል ጎመኑንና ፖሙን የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ በየተራ ማድረግ ። ጨው ለጣዕም ያህል መጨመር ።
3. በስሱ የተጠፈጠፈውን ሶሴጅ እላዩ ላይ ደርቦ መክደን ።
4. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአርባ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

462. ፎርማጆና ስፓጌቲ ።

170 ግራም ስፓጌቲ

- $\frac{1}{2}$ ኪሎ ፎርማጆ
- 1 ትንሽ ሽንኩርት ፡ የተከተፈ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ቅቢ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ የፋርፕ ዱቄት
- 2 ኩባያ የቲማቲም ሶስ
- ጨው

አሠራር

1. ስፓጌቲውን ጨው በገባበት የሞቀ ውኃ መቀቀል ።
2. ሽንኩርቱን በቅቢ በመጠኑ ማቁላላት ።
3. ዱቄቱን ከሽንኩርት ቁሊቱ ጋር ማዋሐድ ።
4. የቲማቲሙን ሶስ ጨምሮ እያማሰሉ እስኪወፍር ማብሰል ።
5. የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ስፓጌቲውን ፡ ፎርማጆውንና የቲማቲሙን ሶስ ድብልቅ በየተራ መጨመር ።
6. ለጣዕም ያህል ጨው ጨምሮ ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ ደቂቃ ማብሰል ።

አራት ሰው ይመግባል ።

463. የሶሴጅና የአትክልት ካሴርል ።

- $\frac{1}{4}$ ኪሎ ሶሴጅ
- 1 ሽንኩርት ፡ የተከተፈ
- $\frac{1}{2}$ ቃሪያ ፡ የተከተፈ
- 2 የሾርባ ማንኪያ የፋርፕ ዱቄት
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቁንዶ በርበሬ
- $2\frac{1}{2}$ ኩባያ የታሽጎ በቆሎ ወይም ተፈልፍሎ የተቀቀለ
- $2\frac{1}{2}$ ኩባያ ቲማቲም ፡ የተቀቀለ
- 1 ኩባያ ኮርን ፍሌክስ

አሠራር

1. ሶሴጁን ከትፎ መጥበሻ ላይ አጋም እስኪመስል ማብሰል ።
2. ከሶሴጁ በወጣው ቅባት ሽንኩርትና ቃሪያውን ማቁላላት ።
3. ዱቄት ፡ ጨውና ቁንዶ በርበሬ ጨምሮ ማዋሐድ ።
4. በቆሎውንና ቲማቲሙን ጨምሮ በመጠኑ ውኃውን እስኪመጥ ድረስ ማንተከተክ ።
5. መጋገሪያ ዕቃ (ካሴርል) ላይ የተዘጋጀውን የበቆሎና የዱቄት ድብልቅ መጨመር ።
6. ሶሴጁንና ኮርን ፍሌክስን እላዩ ላይ ጨምሮ ሙቀቱ 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአምስት ደቂቃ ማብሰል ።

ስምንት ሰው ይመግባል ።

464. የአትክልትና የሶሴጅ ሰላጣ ።

- 1 ኪሎ ድንች ፡ ተቀቅሎ የተከተፈ
- 2 ኩባያ ሶሴጅ ፡ የተከተፈ
- ቀይ ስር ፡ ተቀቅሎ የተከተፈ
- 2 ኩባያ አተር ፡ የተቀቀለ
- 2 የተቀቀለ እንቁላል ፡ በስሱ የተቋረጠ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ኮምጣጤ
- 1 ኩባያ ሰዲኖ ፡ የተከተፈ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
- ጨው
- ማየኒዝ

አሠራር

1. ድንች ፡ ሶሴጅ ፡ ኮምጣጤ ፡ አተር ፡ ሰዲናና ማጥኔዝ በጉድጓዳ ማህን ማደባለቅ ።
2. ጨውና የሉሚ ጭማቂ ለጣዕም ያህል መጨመር ።
3. በሰላጣ ማቅረቢያ ላይ አድርጎ በቀይ ስርና በተቀቀለ አንቀላል አጊጦ ማቅረብ ።

465. የጥጃ ሥጋ አርስቶ ።

- 1½ ኪሎ የጥጃ ሥጋ
በጨው የተቀመመ የአሳጣ ሥጋ

አሠራር

1. የጥጃ ሥጋውን እርጥበት በጨርቅ እየተመተመ ማድረግ ።
2. አርስቶ መሥሪያ ዕቃ ላይ ሥጋውን አድርጎ እላዩ ላይ የአሳጣ ሥጋውን መደረብ ። ዕቃውን ከፍት አድርጎ ምድጃ ውስጥ መክተት ።
3. መቀቱ 300 ደግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ለ30 ደቂቃ ማብሰል ። ስድስት ሰው ይመግባል ።

466. የጥጃ ሥጋ ስቲክ በቪና ።

- ½ ኪሎ የጥጃ ሥጋ
1 የሾርባ ማንኪያ ዘይት
ጨው
ቁንዶ በርበሬ
ቪና

አሠራር

1. ሥጋውን በዘይት አጋም እስኪመስል ማብሰል ።
2. ብረት ድስት ውስጥ ጨምሮ በመጠነኛ እሳት ለሠላሳ ደቂቃ እያገለበጡ ማብሰል ።
3. የበሰለውን ስቲክ ዝርግ ማህን ላይ አድርጎ ቁንዶ በርበሬና ትንሽ ቪና ጨምሮ ማቅረብ ።

467. አርስቶ ዲ ጁሬሎ ።

- 1½ ኪሎ ዲ ጁሬሎ ሥጋ
ኪሎ ድንች ፡ በውኃ የበሰለ
1 የሻይ ማንኪያ ነጭ ሽንኩርት ፡ የተፈጨ
1 የሻይ ማንኪያ ቁንዶ በርበሬ
1 የሻይ ማንኪያ አዝማሪና
1 የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. ሥጋውን በቢላዋ መሃሉ ላይ በክቡ መቀረጥ ። ሥጋውን ቂርጦ መጣል ሳይሆን መሃሉ ላይ ጉድጓድ ማበጀት ።
2. ነጭ ሽንኩርት ፡ ቁንዶ በርበሬ ፡ አዝማሪናና ጨው ደባልቆ የሥጋውን ጉድጓድ መመላትና በክር ማሰር ።
3. ቅመማቅመም የተሞላውን ሥጋ ድስት ውስጥ ጨምሮ በዘይት መጥበስ ።
4. የበሰለውን ሥጋ ድንች በክብ ቂርጦ ዳር ዳሩን አጊጦ ማቅረብ ።

468. አርስቶ ዲ ፍሌቶ ።

- 1 ሙሉ ጭቅና ፍሌቶ
50 ግራም ፎርማጆ ፡ የሚነከር
50 ግራም ቅቤ
6 ፍሬ ነጭ ሽንኩርት
1 የሻይ ማንኪያ ቁንዶ በርበሬ
1 የሻይ ማንኪያ ፐርሰሚሎ
1 የሻይ ማንኪያ አዝማሪና

አሠራር

1. ሥጋውን በስቡ መትቶ ማዘጋጀት ።
2. እላዩ ከተሰጠው ልክ ማግኛን ፐርሰሚሎ ፡ ጨው ፡ ነጭ ሽንኩርት ፡ አዝማሪና ፡ ቁንዶ በርበሬ ቅቤና ፎርማጆ እላዩ ላይ መነሰነስና በክር ማሰር ።
3. ሽንኩርቱን በረጅሙ ከትሮ የቀረውን ቁንዶ በርበሬ ፡ ነጭ ሽንኩርት ፡ አዝማሪና ፡ ዘይት የተዘጋጀው ሥጋ ላይ ጨምሮ ውኃ ጠብ ጠብ እያደረጉ ማቆላላት ።
4. ሲበሰል በስቡ ቂርጦ ካስፈለገም ሱን እላዩ ላይ ጨምሮ ማቅረብ ።

469. ሞርተዴላ በድንች ።

100 ግራም ሞርተዴላ

5 እንቁላል

5 የሾርባ ማንኪያ ውኃ

1 ቀይ ሽንኩርት ፡ በደቃቁ የተከተረ

50 ግራም ቅቤ—ማርገሪን

ጨውና ቁንዶ በርበሬ

ፎርማጆ

አሠራር

1. እንቁላሉን በጉድጓዳ ግህን መምታት ።

2. ሞርተዴላ ፡ ሽንኩርት ፡ ቅቤ ፡ ጨውና ቁንዶ በርበሬ ደባል መምታት ።

3. መጥበሻው ላይ ዘይት ጨምሮ መጋገርና እጋም ሲመስል ማውረድ እንደ መከሰስ ሊቀርብ ይችላል ።

470. በሥጋ ተሸፍኖ የበሰለ እንቁላል ።

$\frac{1}{2}$ ኪሎ ሥጋ ፡ ጭቅና

6 እንቁላል ፡ የበሰለ

6 የበሰለ ካሮት

3 የሾርባ ማንኪያ ዘይት

3 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ

4 የሾርባ ማንኪያ ነጭ ሺኖ

1 የሾርባ ማንኪያ የቲማቲም ድልህ

5 የሾርባ ማንኪያ የፈላ ውኃ

1 የሻይ ማንኪያ የተፈጨ ነጭ ሽንኩርት

ጨው ፡ ቁንዶ በርበሬ

ትንሽ አዝማሪኖ

አሠራር

1. ሥጋው ላይ ቁንዶ በርበሬ መነሰነስ ።

2. እንቁላሉን ልጦ በተዘጋጀው ሥጋ በማገሹ ጠቅልሎ በክር ማሰኘት ካሮቱን በቀረው ግማሽ ሥጋ ጠቅልሎ በክር ማሰር ።

3. ዘይት ፡ ቅቤና አዝማሪኖ ጨምሮ በድስት መጣድ ። ዙሪያው እጋም እስኪመስል ድረስ እያገለበጡ ማብሰል ።

4. ሺኖ ጨምሮ ለጥቂት ደቂቃዎች ማማሰል ።

5. የቲማቲም ድልህ ፡ የፈላ ውኃ ፡ ጨው ፡ ቁንዶ በርበሬና ነጭ ሽንኩርት ጨምሮ አንድ ሰዓት ያህል ከድኖ ሥጋውን ማብሰል ። ውኃ የሚያስፈልገው ከሆነ የፈላ ውኃ እየከሰሱ እስኪበሰል ማቆየት ።

6. ከበሰለ በኋላ ክፍን ፈትቶ ሥጋውን በከብ ቂራርጦ ማቅረብ ። እምስት ሰው ይመግባል ።

471. ምድጃ ውስጥ የበሰለ ኮተሌት ።

$\frac{1}{2}$ ኪሎ ሥጋ ፡ ኮተሌት ጭቅና

$\frac{1}{3}$ ኩባያ ፋርኖ ዳቄት

1 የሻይ ማንኪያ ጨው

$\frac{1}{4}$ ኩባያ ወተት

1 እንቁላል

1 ኩባያ የተፈጨ ዳቦ

2 የሾርባ ማንኪያ ዘይት ወይም ማርገሪን

1 የሻይ ማንኪያ አሪጋኖ

2 ትንንሽ ቆርቆሮ የቲማቲም ድልህ

$\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ የተፈጨ ነጭ ሽንኩርት

ሞሰራላ ፡ በደቃቁ የተቂራረጠ

አሠራር

1. ፋርኖ ዳቄትና ጨው እንድ ላይ ማደባለቅ ።

2. ሥጋውን ፋርኖ ዳቄት ውስጥ መንከር ።

3. ወተትና እንቁላል እንድ ላይ አደባልቆ ሥጋውን እውስ ጉ መንከር ። ከዚያ አውጥቶ የተፈጨ ዳቦ ውስጥ እንደገና መንከር ።

4. በመጥበሻ ላይ ዘይት ማጥቅ ፤ ሥጋውን የሞቀ ዘይት ውስጥ ጨምሮ እጋም እስኪመስል እያገለበጡ መጥበስ ።

5. የተጠበሰውን ሥጋ ማርገሪን በተቀባ ሰፊ ድስት ውስጥ መደርደር ። እላዩ ላይ ዘይት ፡ አሪጋኖ ፡ የቲማቲም ድልህ ነጭ ሽንኩርት መጨመር ። ቀጥሎ ሞሰራላ ነስንሶ ለአሥራ አምስት ወይም ለሃያ ደቂቃ የሙቀቱ ኃይል 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ አብሰሎ ትኩሱን ማቅረብ ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

472. ሥጋና አትከልት በፋርኖ ።

- 5 ካሮት፡ ተልጦ በቁመቱ የተቈረጠ
- $\frac{1}{4}$ ኪሎ ተልጦ በቁመቱ የተቈረጠ ድንች
- 2 ፔፐርኒ፡ ፍሬው ወጥቶ በቁመቱ የተቈረጠ
- 2 ዝኩኒ፡ በከብ የተቈረጠ
- $\frac{1}{4}$ ኪሎ ጭቅና ሥጋ፡ የተዘለዘለ
- 5 ፍንካች ነጭ ሽንኩርት፡ የተፈጨ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ፐርሰሚሎ፡ የተፈጨ
- 1 ቀይ ሽንኩርት፡ በደቃቁ የተከተፈ
- 4 የሾርባ ማንኪያ ዘይት፡ የሱጎ መሥሪያ
- $\frac{1}{4}$ ኪሎ የተፈጨ ቲማቲም
- ጨው፡ ቁንዶ በርበሬ
- ዘይት፡ ለጎመን መጥበሻ

አሠራር

- 1. ካሮት፡ ድንች፡ ፐፔርኒ፡ ዝኩኒ በሙሉ አጥቦ በንጹሕ ጨርቅ ማድረቅ ።
- 2. በመጥበሻ ላይ እድርጎ ለየብቻው በዘይት መጥበስ ።
- 3. በአንድ ድስት ውስጥ ቀይ ሽንኩርት፡ ነጭ ሽንኩርት፡ ዘይት፡ ፐርሰሚሎና ሥጋ አንድ ላይ ማቀላላት ።
- 4. የተፈጨ ቲማቲም መጨመር፤ ጨውና ቁንዶ በርበሬ ጨምሮ ማውረድ ።
- 5. የተጠበሰውን ጎመን በአንድ ሰፊ ድስት ውስጥ ማደባለቅ ። በተራ ቍጥር 3 ከተዘጋጀው ሱጎ ጋር ማዋሐድ ። ደረቅ እስቲል ድረስ በምድጃ ውስጥ ወይም በፎርኔሎ ላይ እቆይቶ በትዠሱ ማቅረብ ።

ስምንት ሰው ይመግባል ።

473. የተፈጨ ሥጋ ፖልፔቲ ።

- 1 ኪሎ የተፈጨ ሥጋ
- 10 የሾርባ ማንኪያ የተፈጨ ዳቦ
- 2 የእንቁላል አስኳል
- 4 የሾርባ ማንኪያ የተከተፈ ቀይ ሽንኩርት
- 4 የሾርባ ማንኪያ የተከተፈ ፐርሰሚሎ

- 2 የሻይ ማንኪያ የተከተፈ ነጭ ሽንኩርት
- 2 የሻይ ማንኪያ ቁንዶ በርበሬ
- 2 የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ገውዝ
- 1 ኩባያ ስልባቦት፡ ወይም ከሬም፡ ወይም ውኃ
- ዘይት፡ ለመጥበሻ

አሠራር

- 1. በጉድጓዳ ግህን ውስጥ ሥጋ፡ የተፈጨ ዳቦ፡ እንቁላል፡ ቀይ ሽንኩርት፡ ፐርሰሚሎ፡ ነጭ ሽንኩርት፡ ጨው፡ ቁንዶ በርበሬ፡ ገውዝ፡ ስልባቦት አንድ ላይ ቀላቅሎ ማብካት ።
- 2. የሚጠነክር ከሆነ ውኃ ጠብ እያደረጉ ማብካት ።
- 3. በትንሽ በትንሽ እያደባለቀ በዘይት መጥበስ፤ ቀዝቀዝ ሲል ማቅረብ ።

አሥር ሰው ይመግባል ።

474. የጥጃ ሥጋ ኮተሌት ።

- $\frac{1}{2}$ ኪሎ በስሱ የተቈራረጠ የጥጃ ሥጋ
- 1 እንቁላል
- 4 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን
- 1 የሾርባ ማንኪያ ወተት
- 1 የሾርባ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- 1 ኩባያ የተፈጨ ዳቦ
- ትንሽ ቁንዶ በርበሬ
- ለማቅለሚያ የሚሆን ዘይትና ለማጌጫ የሚሆን ፐርሰሚሎ

አሠራር

- 1. የጥጃው ሥጋ ውስጥ ማርገሪንና ፐርሰሚሎ ጨምሮ ማደባለቅ ።
- 2. ወተትና እንቁላል አንድ ላይ እደባልቆ በሹካ ማዋሐድ ።
- 3. ጨው፡ ቁንዶ በርበሬ፡ የፋርኖ ዱቄት በግህን ማደባለቅ ።
- 4. የተፈጨ ዳቦ ለብቻው ግህን ውስጥ ማድረግ ።
- 5. ሥጋውን በየተራ በተደባለቀው የፋርኖ ዱቄት፡ በተመታው እንቁላልና በተዘጋጀው ወተት ውስጥ መንከር፤ እንደገና በተፈጨው ዳቦ ውስጥ መንከር ።

6. ለመጥበቅ የሚሆን ዘይት አሙቆ የተቀመመውን ሥጋ አጋም
እስኪመስል ድረስ እያገላበጡ ለሃያ ደቂቃ ማብሰል ።

7. በፐርሰሚሎ አገጣ ትኩሱን ማቅረብ ።

አራት ሰው ይመግባል ።

475. ዶሮ በሚጥሚጣ ።

1 የተገነጣጠለ ዶሮ

$\frac{1}{2}$ ኩባያ የተከተፈ ቀይ ሽንኩርት

$\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን ወይም የቆረቆሮ ዘይት

1 የሻይ ማንኪያ ሚጥሚጣ

1 የሻይ ማኪያ ጨው

2 ኩባያ ሞቀ ውኃ

1 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት

$1\frac{1}{2}$ የሾርባ ማንኪያ ቀዝቃዛ ውኃ

1 ኩባያ እርጎ

አሠራር

1. የዶሮውን ሥጋ አጥቦ ድስት ውስጥ ውኃ ጨምሮ ማብሰል ።

2. ሽንኩርቱን በዘይት ማቁላላት፤ የተቁላላውን ሽንኩርት አውጥቶ
ከተቁላለበት በቀረው ዘይት የዶሮውን ሥጋ መጥበስ ።

3. ከሚጥሚጣው ጋር ጨውና የፈላ ውኃ አዋሕዶ የተቁላላውን
ሽንኩርት ጨምሮ የሙቀት ኃይል መጠነኛ በሆነ እሳት ላይ
ለሠላሳ ደቂቃ ከድኖ ማብሰል ። እስኪበስል እንደ አስፈላጊነቱ
በትንሽ በትንሹ ውኃ እየጨመሩ የዶሮው ሥጋ ሲበስል በማው
ጣት እንዲቀዘቅዝ መከደኛ ባለው ሣህን ውስጥ ማቆየት ።

4. የቀረውን የዶሮ መረቅና እርጎ ጨምሮ ማፍላት፤ በመጨረሻም
የፋርኖ ዱቄቱን በቀዝቃዛ ውኃ በጥብጦ ድስቱ ውስጥ ጨምሮ
ወፈረ እስኪፈረስ ማማሰል ። ከዚያም ዶሮው ሥጋ ላይ መገ
ልበጥና ትኩሱን ማቅረብ ።

አራት ሰው ይመግባል ።

476. እርስቶ ሥጋ ከነአጥንቱ ።

1 ኪሎ የፍየል (የበግ) ገልገል ሥጋ ከነአጥንቱ

$\frac{1}{4}$ ኪሎ ተልጦ የተከተፈ ካሮት

$\frac{1}{4}$ ኪሎ ተልጦ የተከተፈ ድንች

1 ቆርቆሮ የቲማቲም ድልህ

2 የላውሮ ቅጠል

2 የሻይ ማንኪያ አሪጋኖ

5 ነጭ ሽንኩርት፣ የተከተፈ

1 ኩባያ ወተት

4 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን

1 ኩባያ ዘይት

ጨው፣ ቁንዶ በርበሬ

አዝማሪኖ

አሠራር

1. ሥጋውን ከነአጥንቱ ቆራርጦ ማገንፈል ።

2. ማብሰያውን ድስት ማርገሪን ቀብቶ ማዘጋጀት ።

3. የገንፈለውን ሥጋ በእንድ ሣህን ውስጥ አድርጎ እንድ በእንድ
በእጅ ማርገሪንና የቲማቲም ድልህ እየቀቡ ቅባት በተቀባው
የማብሰያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።

4. ካሮት፣ ድንች፣ ላውሮ፣ አሪጋኖ፣ ነጭ ሽንኩርት፣ ወተት፣
ዘይት፣ ጨው፣ ቁንዶ በርበሬ አዝማሪኖ ጨምሮ በደንብ እስኪ
ዋሐድ ማማሰል ።

አሥር ሰው ይመግባል ።

477. ጎመንና ሥጋ የተሞላ ፓስታ ።

2 እንቁላል

2 የሾርባ ማንኪያ የፈላ ወተት

$1\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት

1 የሻይ ማንኪያ ጨው

3 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን

$\frac{1}{2}$ ኩባያ የተከተፈ ሰዴኖ

1 ካሮት፣ ተልጦ በደቃቁ የተመተረ

- $\frac{1}{2}$ ኩባያ የተከተረ ቀይ ሽንኩርት
 1 ቆርቆሮ የተማተም ድልህ
 1 ኩባያ የተፈጨ ተማተም
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ነጭ ሺኖ ወይም የዶሮ መረቅ—ዳዶ
 $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቁንዶ በርበሬ
 2 ኩባያ ያልበሰለ የተከተረ ስፒናች
 1 ኩባያ የተፈጨ ሥጋ ወይም የአሳማ ሥጋ
 $\frac{1}{8}$ ኩባያ ተከትሮ የበሰለ ፔፐርኒ
 ጨው የገባበት የፈላ ውኃ

አሠራር

1. እንቁላሉን አረፋ እስኪወጣው ድረስ መትቶ እላዩ ላይ ወተት መጨመር ። ጨውና የፋርኖ ዱቄት ጨምሮ በእጅ ማሰባት ።
2. በእንድ ሰፊ ጠረጴዛ ላይ ኩፍ እስኪል ድረስ ለሠላሳ ደቂቃ እቆይቶ ጠረጴዛ ላይ አሳስቶ ከዚያም ሁለት ቦታ ከፍሎ በፈላ ውኃ ውስጥ አብስሎ በንጹሕ ጨርቅ ማድረቅ ።
3. በድስት ውስጥ ማርገሪን አቅልጦ ቀይ ሽንኩርት ሰዴኖና ካሮት ጨምሮ ሽንኩርቱን አጋም እስኪመስል ድረስ ማቆላላት ። ተማተም ፣ የተማተም ድልህ ፣ ሺኖ ፣ ወይም የዶሮ መረቅ ፣ ጨውና ቁንዶ በርበሬ ጨምሮ ለእንድ ሰዓት ያህል ማብሰል ።
4. በድስት ውስጥ ሥጋ ወይም የአሳማ ሥጋ መጥበስ ፣ አጋም ሲመስል ስፒናች ፣ ፔፐርኒ መጨመር ። ስፒናቹን በደንብ እስኪበሰል መጥበስ ።
5. አስፈላጊ ከሆነ በቁጥር 3 ከተሠራው ሱጎ ትንሽ መጨመር ።
6. ከበሰለው ፓስታ ከፍሎ ጠረጴዛ ላይ ማንጠፍ ፣ ስፒናቹን በደንብ አቀዝቅዞ ለሁለት ከፍሎ ፓስታው መካከል አስገብቶ መጠቅለል ። በእንድ ጉድጓዳ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ ሱጎ እላዩ ላይ ጨምሮ የመቀቱኃይል 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ማብሰል ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

478. ባለ ክሬም ዶሮ ።

- 1 መካከለኛ ዶሮ
 2 ፍንካች ነጭ ሽንኩርት
 4 መካከለኛ ካሮት ፣ ተልጦ የተከተረ
 4 ድንች ፣ ተልጦ የተመተረ
 1 የሰዴኖ ዐፅቅ

- $\frac{1}{4}$ መካከለኛ የአበባ ጎመን ፣ የበሰለ
 $1\frac{1}{2}$ የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን
 3 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት
 $1\frac{1}{4}$ ኩባያ የዶሮ መረቅ—ዳዶ
 1 የእንቁላል አስኳል
 $3\frac{1}{4}$ ኩባያ ወተት
 $\frac{1}{4}$ ኩባያ እርጎ
 አስፈላጊ ከሆነ ትንሽ ፓስቲኒ ፣ የተከተረ ፐርሰሚሎ ፣ ለጌጥ

አሠራር

1. የተገነጣጠለውን የዶሮ ሥጋ በደንብ አጥቦ መጣድ ።
2. ነጭ ሽንኩርት ውስጥ ውኃ መጨመር ። ካሮቱ ተጨምሮ አንድ ሰዓት ከፋብ ከቆየ በኋላ ደንችና ሰዴኖ ጨምሮ ማብሰል ።
3. አበባ ጎመን ፣ ፓስቲኒ ፣ ጨው ጨምሮ ከበሰለ በኋላ ማውረድ ።
4. ሥጋውን ከመረቁ ወስጥ አወጥቶ በእንድ ሞላላ ሣህን ማስቀመጥ ።
5. ማርገሪን አቅልጦ ወስጦ ፋርኖ ዱቄት ጨምሮ የዶሮ መረቅና ወተት ከልሶ ወፈር እስኪሟል ድረስ በደንብ ማማሰል ።
6. የእንቁላል አስኳል ከእርጎ ጋር አደባልቆ በመጠኑ መትቶ በተራ ቁጥር 5 የተዘጋጀው ክሬም ውስጥ መጨመር ። ጨውና ፐርሰሚሎ በዶሮው ሥጋ ላይ መነስነስ ።
7. ክሬሙ እንደ መጀመሪያ ምግብ ፣ የዶሮው ሥጋ ደግሞ እንደ ሁለተኛ ምግብ ሆኖ መቅረብ ይችላል ።

አምስት ሰው ይመግባል ።

479. ባለ መረቅ የዓሣ ጥብስ ።

- $\frac{1}{2}$ ኪሎ ዓሣ ፣ ለጥብስ የሚሆን
 1 ወይም 2 ቀይ ሽንኩርት
 1 ሎሚ
 የተፈጨ ዳቦ
 ጨው ፣ ቁንዶ በርበሬ
 ዘይት ፣ ለመጥበሻ

አሠራር

1. ዓሳውን በደንብ አጥቦ በተፈጠረ ዳቦ፣ በጨውና በቁንዶ በርበሬ ውስጥ እየነከሩ በዘይት ጠብሶ ማውጣት ።
2. በቀረው ዘይት ሽንኩርቱን እስኪለሰልሰ አቁላልቶ ጨው፣ ቁንዶ በርበሬ፣ የሎሚ ጭማቂ ከዓሳው ጋር አዋሕዶ ማቅረብ ።

ከሁለት እስከ ሦስት ሰው ይመጣል ።

480. የተሞላ ዝኩኒ—የፈረንጅ ዱባ ።

4 መካከለኛ ዝኩኒ—የፈረንጅ ዱባ

- 1 ትንሽ ቀይ ሽንኩርት፣ በወፍራሙ የተከተፈ
- 1 ካሮት፣ በወፍራሙ የተከተፈ
- 1 የላውሮ ቅጠል
- 1 ኩባያ የዶሮ መረቅ—ዳዶ

መሙልያ ፤

- 2 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን
- 1 ትልቅ ቀይ ሽንኩርት፣ በደቃቁ የተከተፈ
- 1 ፍንካች ነጭ ሽንኩርት፣ በደቃቁ የተከተፈ
- 1 ኩባያ የተፈጠረ ሥጋ
- 1 ኩባያ ቲማቲም፣ ተልጦ የተፈጠረ

አሠራር

1. ዝኩኒውን በአንድ ጫፍ በኩል በቢላዋ ቂርጦ ውስጡ ያለውን በማንኪያ ጉርጉሮ አውጥቶ ቆዳውን አልፎ አልፎ በቢላዋ መላጥ።
2. በፈላ ውኃ ውስጥ ለሁለት ደቂቃ ያህል ማብሰል ።
3. ማርገሪን እቅልጦ ሽንኩርቱን መጨመር ። ነጭ ሽንኩርት፣ ሥጋ፣ ቲማቲም፣ ጨምሮ ለጥቂት ደቂቃ ማቁላላት ።
4. ጨውና ቁንዶ በርበሬ ጨምሮ ሲዋሐድ ማውረድ ።
5. በተራ ቁጥር 3 እና 4 የተዘጋጀው ከቀዘቀዘ በኋላ ዝኩኒው ውስጥ መሙላት ።
6. በአንድ ሰፊ ድስት በወፍራሙ የተመተረ ሽንኩርት፣ ካሮት፣ መረቅ፣ ላውሮ ጨምሮ ዝኩኒውን የሙቅቱ ኃይል 375 ድግሪ ፋራ ንፃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ ወይም ለሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።
7. ዝኩኒው ላይ ከመረቁ ጨምሮ ማቅረብ ።

አራት ሰው ይመጣል ።

481. የጥጃ ሥጋ

$\frac{1}{2}$ ኪሎ የጥጃ ሥጋ

100 ግራም ካፕሬስ

- 1 የሻይ ማንኪያ የተፈጠረ ሰናፍጭ
 - 1 ቆርቆሮ ቶኖ
 - 5 የሾርባ ማንኪያ ማዮኔዝ
- ጨው፣ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. ሥጋውን በደንብ አብስሎ በስሱ መምተር ።
2. የተመተረውን ሥጋ በአንድ ክብ ሣህን ውስጥ ማስቀመጥ ።
3. ሃምሳ ግራም ካፕሬስ እድቅቆ መትሮ ከቶኖ ጋር ማደባለቅ ። ሰናፍጭና ማዮኔዝ ሥጋውን መቀባት ።
4. የቀረውን ካፕሬስ በደቃቁ መትሮ እላዩ ላይ ነስንሶ ሲቀዘቅዝ ማቅረብ ።

ከእራት እስከ አምስት ሰው ይመጣል ።

482. በቢራ የበሰለ የሥጋ አርስቶ ።

1 ኪሎ ሥጋ

3 ኩባያ ቢራ

$\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን

2 የሻይ ማንኪያ ጨው

$\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. በአንድ ወፍራም ድስት ውስጥ ማርገሪን ጨምሮ ሥጋውን አጋም እስኪመስል እያገላበጡ ማብሰል ።
 2. ጨውና ቁንዶ በርበሬ ጨምሮ እንደገና መጥበስ ።
 3. አንድ ኩባያ ከሩብ ቢራ ጨምሮ የሙቅቱ ኃይል መጠነኛ በሆነ እሳት ላይ ለሦስት ሰዓት ማብሰል ። እንደ አስፈላጊነቱ ቢራ ጠብ እያደረጉ ማብሰል ።
 4. በስሱ እየቂረጡ በሰፊ ሣህን ማቅረብ ።
- ስድስት ሰው ይመጣል ።

483. ድንች በአሳማ ሥጋ ።

- $\frac{1}{2}$ ኪሎ ድንች : ተልጦ በአራት ማዕዘን የተከተፈ
- 100 ግራም የአሳማ ሥጋ
- 6 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን
- 1 ቀይ ሽንኩርት : የተከተፈ
- 5 እንቁላል : በመጠኑ የተመታ
- 5 የሾርባ ማንኪያ ውኃ
- ጨው : ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. ማርገሪን በትልቅ ድስት ውስጥ ማቅለጥ ።
2. ድንችና ሽንኩርቱን መጨመር ።
3. ድንቹ እስቲበስል ቀስ እያሉ ማማሰል ።
4. የአሳማ ሥጋውን መጨመር ።
5. እንቁላል : ውኃ : ጨው : ቁንዶ በርበሬ እንደ ላይ ቀላቅሎ ድንቹና የአሳማው ሥጋ ላይ እድርጎ ከድኖ ከሰባት እስከ ስም ገት ደቂቃ እንቁላሉ እስኪበስልና ትንሽ ደረቅ እስኪል አብስሎ ማውጣት ።

አራት ሰው ይመግባል ።

484. የጥጃ ሥጋና የማካርኒ ሰላጣ ።

- 2 ኩባያ ማካርኒ : የተቀቀለ
- 1 ኩባያ ሰዴኖ : የተከተፈ
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ የጥጃ ሥጋ : ተቀቅሎ የተከተፈ
- 1 ሎሚ : በስሱ የተቂረጠ ማየኔዝ

አሠራር

1. ማካርኒ : ሰዴኖና የጥጃ ሥጋውን ማደባለቅ ።
2. በተፈለገው መጠን ማየኔዝ ጨምሮ ማዋሐድ ።
3. የሰላጣ ሣህን ላይ እድርጎ በሎሚ እጊጦ ማቅረብ ።

አምስት ሰው ይመግባል ።

485. የጥጃ ሥጋ ጥብስ በማካርኒ ።

- 700 ግራም የጥጃ ሥጋ : የተከተፈ
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ማካርኒ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ጨው ያለው የአሳማ ሥጋ : የተከተፈ
- 2 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 ኩባያ ሰዴኖ : የተከተፈ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ፐርሰሚሎ : የተከተፈ
- 2 ኩባያ ውኃ

አሠራር

1. የአሳማ ሥጋው እጋም እስኪመስል መጥበስ ።
 2. የጥጃ ሥጋው ላይ ዱቄት ነስንሶ የአሳማ ሥጋው ሲጠበስ በወጣው ቅባት በቀስታ እጋም እስኪመስል መጥበስ ።
 3. የተጠበሰውን የአሳማ ሥጋና የጥጃ ሥጋ አደባልቆ ጨውና ውኃ ጨምሮ ከድኖ ለእንድ ሰዓት ተኩል በቀስታ ማንተከተክ ።
 4. ማካርኒውንና ሰዴኖውን ጨምሮ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ወይም ማካርኒው እስኪበስል ድረስ መቀቀል ።
 5. በሣህን ላይ እድርጎ ፐርሰሚሎ እላዩ ላይ ነስንሶ ማቅረብ ።
- ስድስት ሰው ይመግባል ።

486. ሃንጋሪያን ጉላሽ ።

- $\frac{1}{2}$ ኪሎ የበሬ ሥጋ
- $\frac{1}{2}$ የጥጃ ወይም የአሳማ ሥጋ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቁንዶ በርበሬ
- 3 የሾርባ ማንኪያ ቅቢ
- 3 ኩባያ ውኃ : የፈላ
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ክሬም
- 3 የሾርባ ማንኪያ ሽንኩርት : የተከተፈ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ፐርሰሚሎ : የተከተፈ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ሚጥሚጣ
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- ማካርኒ : የተቀቀለ

አሠራር

1. ሥጋውን በሙሉ ቁረጥ ቁረጥ ማድረግ ።
2. ዱቄት፣ ጨውና ቁንዶ በርበሬ ከሥጋው ጋር አደባልቆ አጋም እስኪመስል በቅቤ መጥበስ ።
3. ውኃ ጨምሮ ለአንድ ሰዓት ተኩል ከድኖ ማብሰል ።
4. ውኃውን እንዲመጥ ለጥቂት ደቂቃ ከዳኑን ከፍቶ ማንተከተክ ።
5. ከሬም፣ ሽንኩርት፣ ፐርሰሚሎና ሚጥሚጣ ጨምሮ ለአሥር ደቂቃ ማብሰል ።
6. ከተቀቀለ ማካሮኒ ጋር ትኩሱን ማቅረብ ።

ስምንት ሰው ይመጣል ።

የአንጉል፣ የኩላሊት፣ የጉበትና የምላስ አሠራር ።

487. ተጠብሶ የተቀቀለ አንጉል ።

ሙሉ የጥጃ አንጉል
ጨው
ቁንዶ በርበሬ
የተፈጨ ዳቦ
ቅቤ

አሠራር

1. አንጉሉን ቀዝቃዛ ውኃ ውስጥ ለሠላሳ ደቂቃ ማስቀመጥ ።
2. አንጉሉ ላይ ያሉትን የደም ስሮችና ስስ ሽፋን ማስለቀቅ ።
3. ጨው፣ ቁንዶ በርበሬና የተፈጨ ዳቦ ከአንጉሉ ጋር አደባልቆ አጋም እስኪመስል መጥበስ ።
4. መጥበሻውን ከድኖ በመጠነኛ እሳት ለሃያ ደቂቃ አብሰሎ ማውጣት ።

ሁለት ሰው ይመጣል ።

488. የአንጉል ጥበስ ።

- 1/2 ኪሎ አንጉል
- 2 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት

የሾርባ ማንኪያ ቅቤ

ጨው

ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. አንጉሉን በመጠኑ መቀቀል ።
 2. ውኃውን አጠንፍሮ ከዱቄት ከጨውና ከቁንዶ በርበሬ ጋር አደባልቆ አጋም እስኪመስል በቅቤ ጠብሶ ማቅረብ ።
- አራት ሰው ይመጣል ።

489. ልብ በስፓጌቲ ።

- 1 1/2 ኩባያ ልብ፣ ተቀቅሎ የተከተፈ
 - 4 ኩባያ ስፓጌቲ፣ ከቲማቲም ሱጉ ጋር
 - 4 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ፣ የቀለጠ
 - 1/2 ኩባያ ፎርማጆ
 - 1 1/2 ኩባያ ፋሶሊያ፣ የተቀቀለ
 - 1 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት
 - 3/4 የሻይ ማንኪያ ጨው
 - 1 ኩባያ ውኃ፣ የፈላ
 - 2 ቃሪያ
- ቅቤ የገባበት የተፈጨ ዳቦ
ትንሽ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. አንድ የሾርባ ማንኪያ ቅቤ መጥበሻ ላይ አቅልጦ የተከተፈውን ልብ አጋም እስኪመስል መጥበስ ።
 2. ስፓጌቲ፣ ፎርማጆ፣ ፋሶሊያና የተጠበሰ ልብ አደባልቆ መጋገሪያው ዕቃ ላይ ማድረግ ።
 3. ቃሪያውን ከቅቤና ከዱቄት ጋር አደባልቆ ውኃ፣ ጨውና ቁንዶ በርበሬ ጨምሮ እያማሰሉ እስኪወፍር ድረስ አብሰሎ የስፓጌቲ ድብልቁ የተደረገበት መጋገሪያ ላይ መገልበጥ ።
 4. የተፈጨውን ዳቦ እሳቱ ላይ ነስንሶ ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።
- ስምንት ሰው ይመጣል ።

- 1 ኩባያ ልብ ፡ ተቀቅሎ የተከተፈ
- 1 ኩባያ የአሳማ ሥጋ ፡ ተቀቅሎ የተከተፈ
- 2½ ኩባያ ሩዝ ወይም ማካሮኒ ፡ የተቀቀለ
- 2 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት
- 1 ኩባያ ሰዴኖ ፡ የተከተፈ
- ½ ኩባያ ካሮት ፡ የተከተፈ
- ½ ኩባያ ቲማቲም ፡ የተከተፈ
- ½ ሽንኩርት ፡ የተከተፈ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 1 ኩባያ ውኃ
- 1½ የሻይ ማንኪያ ጨው
- ½ ኩባያ ክሬም

አሠራር

1. ልብ ፡ የአሳማ ሥጋና ሽንኩርት አጋም እስኪመስል በቅቤ ማቁላላት ።
2. ውኃ ፡ ጨው ፡ ካሮትና ሰዴኖ ጨምሮ ለሃያ ደቂቃ ማብሰል ።
3. ቲማቲምና ክሬምን መጨመር ።
4. ዱቄቱን በትንሽ ውኃ በጥብጦ ጨምሮ እያማሰሉ እስኪወፍር ማብሰል ።
5. የበሰለውን የልብ ድብልቅ ከሩዝ ወይም ከማካሮኒ ጋር ማቅረብ ።
እምስት ሰው ይመግባል ።

491. ጣፋጭና ጉምዛዛ ልብ ።

- 2 የጥጃ ልብ
- 2 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 6 የሾርባ ማንኪያ ኮምጣጤ
- 2 የሻይ ማንኪያ ስኳር
- ¼ የሻይ ማንኪያ ቁንዶ በርበሬ
- 3 ኩባያ ውኃ
- 1 ትንሽ ሽንኩርት ፡ የተከተፈ
ማካሮኒ ፡ የተቀቀለ

1. ልቡን አጥቦ እላዩ ላይ ያለውን ስስ ሽፋንና ሥር ማላቀቅ ።
2. የተላጠውን ልብ መከተፍ ።
3. ዱቄቱን ከቅቤ ጋር እደባልቆ አጋም እስኪመስል ማብሰል ።
4. የተከተፈው ልብ ላይ ጨው ፡ ኮምጣጤ ፡ ስኳርና ውኃ ጨምሮ ከበሰለው ዱቄት ጋር ማዋሐድ ።
5. ብረት ድስት ውስጥ ጨምሮ ለ1 ሰዓት ተኩል ከድኖ ማብሰል ።
6. ከማካሮኒ ጋር ትኩሱን ማቅረብ ።

አራት ሰው ይመግባል ።

492. በውኃ የበሰለ ልብ ።

- 3 የቦግ ወይም የበሬ ልብ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 1 የላውሮ ቅጠል
- 1 ሽንኩርት ፡ በወፍራሙ የተከተፈ
- ½ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- ½ ኩባያ ውኃ

አሠራር

1. ልቡን አጥቦ ስቡን አላቅቆ በንጹሕ ጨርቅ ማድረቅ ።
2. በትንሽ በትንሹ መትሮ የጨውና የፋርኖ ዱቄት ድብልቅ ውስጥ መንከር ።
3. በአንድ ትልቅ መጥበሻ ላይ ቅቤ አቅልጦ የተመተረውን ልብ አጋም እስኪመስል መጥበስ ።
4. የተጠበሰውን ልብ አውጥቶ የቀረው መረቅ ላይ ሽንኩርት ፡ ላውሮና ውኃ መጨመር ። ለግማሽ ሰዓት ያህል ተከድኖ ከበሰለ በኋላ ላውሮውን አውጥቶ መረቁን ከተጠበሰው የልብ ሥጋ ላይ አድርጎ ትኩሱን ማቅረብ ።

አራት ሰው ይመግባል ።

493. የጥጃ ዘላሊት ጥብስ ።

6 ዘላሊት፡ የተከተረ
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ውኃ፡ የፈላ
የፋርፕ ዱቄት
ቅቤ
ጨው
ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. ዱቄቱን ዘላሊቱ ላይ ነስንሶ ብረት ድስት ውስጥ በፈላ ቅቤ አጋም እስኪመስል መጥበስ ።
2. ጨው፡ ቁንዶ በርበሬና ውኃ ጨምሮ ከድፍ በዝግታ ማብሰል ።
3. ወይም መቀኑ 370 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአርባ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

494. በቅመም የተዘጋጀ ዘላሊት ።

3 የጥጃ ወይም የአሳማ ዘላሊት
 $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቁንዶ በርበሬ
 $1\frac{1}{2}$ የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
1 ኩባያ ሺና
1 የሻይ ማንኪያ ኮምጣጤ
ፐርሰሚሎ፡ የተከተረ
ጨው

አሠራር

1. ዘላሊቱን አጥቦ በስሱ መቀረጥ ።
2. ጨው፡ ቁንዶ በርበሬ፡ ፐርሰሚሎና ቅቤ ጨምሮ ማብሰል ።
3. ሺናና ኮምጣጤ ጨምሮ አንተክትኮ ማውጣትና ትዙሱን ማቅረብ ።

ሦስት ሰው ይመግባል ።

495. የተጠበሰ የጥጃ ዘላሊት ።

6 የጥጃ ዘላሊት
12 በስሱ የተቈረጠ የአሳማ ሥጋ
 $1\frac{1}{2}$ ኩባያ የሰላማ ማጣፈጫ
በስሱ የተቈረጠ ዳቦ

አሠራር

1. ዘላሊቶቹን አጥቦ ሁለት ቦታ መቀረጥ ።
2. ሰላማ ማጣፈጫ ውስጥ ጨምሮ ለ12 ሰዓት ያህል ማቆየት ።
3. ዘላሊቶቹን አጠንፍፎ እያንዳንዱን ቀራጭ በአሳማ ሥጋ መጠ ቅለል ።
4. በመጥበሻ ዕቃ ላይ አድርጎ በምድጃ ውስጥ ከአሥራ ሁለት እስከ አሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
5. ተቈርጦ ከተጠበሰ ዳቦ ጋር ማቅረብ ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

496. ስቴክና የዘላሊት ፓይ ።

600 ግራም ስቴክ፡ የበሬ ወይም የጥጃ
 $\frac{1}{4}$ ኪሎ ዘላሊት
1 የሾርባ ማንኪያ ሽንኩርት፡ የተከተረ
1 የሾርባ ማንኪያ ፐርሰሚሎ፡ የተከተረ
 $\frac{1}{4}$ ኪሎ እንጉዳይ፡ የተከተረ
ውኃ ወይም መረቅ
ፔስትሪ
የፋርፕ ዱቄት
ጨው፡ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. ስቴኩንና ዘላሊቱን መቀረጥ ።
2. ዱቄት፡ ጨው፡ ቁንዶ በርበሬ ከተቈረጠው ሥጋ ጋር ማደባለቅ ።
3. የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ (ካሴርል) ላይ ማድረግ ።
4. ሥጋው ላይ ሽንኩርት፡ እንጉዳይ፡ ፐርሰሚሎና በቂ ውኃ መጨመር ።

5. መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ለአንድ ሰዓት ወይም ሥጋው እስኪበስል ድረስ ማቆየት ።
6. የመጋገሪያውን ዕቃ ከዳን አንሥቶ ፔስትሪውን እላዩ ላይ መደረብ።
7. አየር እንዲወጣ ፔስትሪውን አልፎ አልፎ በሹካ መብሳት ።
8. የምድጃውን መቀት ወደ 450 ድግሪ ፋራንሃይት ከፍ አድርጎ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ወይም ፔስትሪው አጋም እስኪመስል ማብሰል ።

አራት ሰው ይመግባል ።

497. ኩላሊት በዳቦ ።

- 2 ኩላሊት
 - 1 እንቁላል
 - 1 የሾርባ ማንኪያ ውኃ
 - 1 ብርጭቆ የተፈረፈረ ደረቅ ዳቦ
 - 1 የቡና ስኒ ቅቤ
 - $\frac{1}{2}$ ኩባያ ዘይት
- ጨው ፣ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. ኩላሊቱን ለአንድ ሰዓት ያህል ጨው በገባበት ውኃ መዘፍዘፍ ።
2. ኩላሊቱን መላጥና አራት ቦታ መክፈል ።
3. እንቁላሉን ከአንድ የሾርባ ማንኪያ ውኃ ጋር መምታት ።
4. ኩላሊቱን እተመታው እንቁላል ውስጥ መጨመር ።
5. የተፈረፈረውን ዳቦ መውቀጥ ፤ ወይም መፍጨትና መንፋት ።
6. ኩላሊቱን የዳቦው ዱቄት ላይ ማንከባለል ።
7. ዘይትና ቁንዶ በርበሬ መጥበሻ ላይ ጨምሮ መጣድና የተሰናዳውን ኩላሊት መጥበስ ።
8. አጋም ሲመስል ማውጣት ።

498. የበግ ወይም የበሬ ምላስ ።

- 2 የበግ ምላስ—የበሬ አንድ
- 3 ቁንዶ በርበሬ ፣ ያልተፈጨ

- 6 ቀረፋ ፣ ያልተፈጨ
- 2 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሾርባ ማንኪያ ኮምጣጤ

አሠራር

1. ምላሱን ፍም ላይ አስቀምጦ አምስት ደቂቃ ማቆየትና መላጥ ።
2. የተላጠውን ምላስ ንጹሕ ውኃ ላይ መጣድና እስኪበስል ድረስ መቀቀል ።
3. ቁንዶ በርበሬ ፣ ቀረፋ ፣ ጨውና ኮምጣጤ ጨምሮ ማንተክተክ ።
4. ሲበስል ማውጣት ።
5. በተፈለገው ፎርም ቂርጦና አሳምሮ ማቅረብ ።

499. ጣፋጭና ጉምዛዛ ምላስ ።

- 8 በስሱ የተቂረጠ ምላስ ፣ የተቀቀለ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 2 የሾርባ ማንኪያ የፋርና ዱቄት
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቁንዶ በርበሬ
- 1 ኩባያ የምላስ መረቅ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 2 የሾርባ ማንኪያ ኮምጣጤ

አሠራር

1. ቅቤ ፣ ዱቄት ጨውና ቁንዶ በርበሬ በደንብ ማደባለቅ ።
2. መረቁን ጨምሮ እያማሰሉ እስኪወፍር ድረስ ማብሰል ።
3. ስኳር ፣ ኮምጣጤና ምላሱን ጨምሮ ሲፈላ ማውጣት ።

አራት ሰው ይመግባል ።

500. የጉቦትና የቲማቲም ፓይ ።

- $\frac{1}{4}$ ኪሎ የበሬ ጉቦት
- 2 ድንች ፣ ተቀቅሎ የተፈጨ
- 1 እንቁላል

- 3 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- $\frac{1}{2}$ የሾርባ ማንኪያ ጨው
- 1 ሽንኩርት ፡ የተከተፈ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ የጉበት መረቅ
- 4 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- ትንሽ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. የተፈጨውን ድንች ከእንቁላልና ከሦስት የሾርባ ማንኪያ ቅቤ ጋር ማደባለቅ ።
 2. ጉብቱን ከትፎ ጨው በገባበት ውኃ ውስጥ ለሃያ ደቂቃ ቀትሎ ማንጠፍጠፍና መረቁን ለብቻው ማስቀመጥ ።
 3. የተቀቀለውን ጉበት ከጨው ፡ ከቁንዶ በርበሬና ከሽንኩርት ጋር እደባልቆ በቅባት በታሰሰ መጋገሪያ ዕቃ (ካሴርል) ላይ ማድረግ
 4. መጋገሪያ ዕቃ ላይ የተደረገው ጉበት ላይ ገማሽ ኩባያ መረቅ ጨምሮ በድንችና በእንቁላል ደብልቁ መሸፈን ። ቅቤውን እላዩ ላይ እልፎ እልፎ መጨመር ።
 5. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአርባ እስከ ሃምሳ ደቂቃ ወይም አጋም እስኪመስል ማብሰል ።
- ሁለት ሰው ይመግባል ።

501. የጉበት ጥብስ በፐርሰሜሎ ።

600 ግራም በስሱ የተቋራረጠ ጉበት
250 ግራም ዘይት

- 1 ኩባያ የተመተረ ፐርሰሜሎ
- 1 ቀይ ሽንኩርት ፡ በከብ የተቋረጠ
- ጨው ፡ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. ሽንኩርቱን አጋም እስኪመስል ማቋላላት ።
 2. ጉብቱን ፐርሰሜሎ ውስጥ እየነከሩ ትኩስ ዘይት ውስጥ መጨመር ።
 3. ጨው ፡ ቁንዶ በርበሬ ጨምሮ የሙቀቱ ኃይል ኃይለኛ በሆነ እሳት ላይ አብስሎ በቶሎ እውርዶ ትኩሱን ማቅረብ ።
- አራት ሰው ይመግባል ።

502. የጉበት ሥጋ በቲማቲም ።

- $\frac{1}{8}$ ኪሎ የጉበት ሥጋ
- 3 ቀይ ሽንኩርት ፡ በከብ የተከተፈ
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን ወይም ዘይት
- 4 ቲማቲም ፡ በደቃቁ የተከተፈ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት
- ትንሽ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. ጉብቱን በደቃቁ መምተር ።
2. ሽንኩርቱን በዘይት ወይም በማርገሪን ማቋላላት ።
3. ጉብቱን ጨምሮ ማቋላላት ።
4. ጨው ፡ ቁንዶ በርበሬ ፡ የፋርኖ ዱቄት ጨምሮ እያማሰሉ ለአሥራ አምስት ደቂቃ አብስሎ ቲማቲም ጨምሮ ከእንጀራ ወይም ከዳቦ ጋር ማቅረብ ።

ሦስት ሰው ይመግባል ።

503. ተጠብሶ የተቀቀለ የዶሮ ጉበት ።

- 3 ወይም 4 የዶሮ ጉበት ፡ ያልተቀቀለ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት
- 1 ሽንኩርት ፡ የተከተፈ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ መረቅ
- ትንሽ ቁንዶ በርበሬ
- የተጠበሰ ዳቦ

አሠራር

1. ጉብቱን አራት ቦታ መቀረጥ።
2. የተቋረጠውን ጉበት ከጨው ፡ ከቁንዶ በርበሬና ከዱቄት ጋር ማደባለቅ ።

3. ሽንኩርቱን በቅቤ አቁላልቶ ጉበቱን ጨምሮ አጋም እስኪመስል መጥበስ ።
4. መረቁን ከተጠበሰው ጉበት ጋር አዋሕዶ ለሦስት ደቂቃ አንቀሳቅሳ ማውጣት ።
5. ትኩሱን ከተጠበሰ ዳቦ ጋር ማቅረብ ።

ሁለት ሰው ይመግባል ።

504. ተጠቅልሎ የበሰለ ጉበት ።

- 1½ ኩባያ ጉበት ፡ ተቀቅሎ የተከተፈ
 - 2 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
 - 1½ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
 - 1 ትንሽ ሽንኩርት
 - 2 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
 - 1 የሾርባ ማንኪያ ፐርሰሚሎ ፡ የተከተፈ
 - 1½ የሻይ ማንኪያ ጨው
 - 1½ የሻይ ማንኪያ ቁንዶ በርበሬ
- ወተት

አሠራር

1. ጉበቱንና ሽንኩርቱን በሥጋ መፍጫ መፍጨት ።
2. የሎሚ ጭማቂ ፡ ፐርሰሚሎ ፡ ጨው ፡ ቁንዶ በርበሬና ወተት መጨመር ።
3. ዱቄቱንና ቤኪንግ ፓውደሩን አደባልቆ በወፍራሙ ማብካት ።
4. ትንሹ ዱቄት የተነሰነበት ጣውላ ወይም መከተፊያ ላይ ሊጠጉ በስሱ መዳመጥ ።
5. የተዘጋጀውን የጉበት ድብልቅ የተዳመጠው ሊጥ ላይ ቀብቶ መጠቀስ ።
6. የተጠቀለለውን ሊጥ በከቡ ቁርጠ የተቀባ መጋገሪያ ላይ ማድረግ ።
7. መቀቱ 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአሥራ አምስት እስከ ሃያ ደቂቃ ማብሰል ።

ስምንት ሰው ይመግባል ።

505. ተሞልቶ የተጠበሰ ጉበት ።

- 600 ግራም ጉበት
- 300 ግራም የአሳማ ሥጋ ፡ የተከተፈ
- 2 ኩባያ የተፈጨ ደረቅ ዳቦ
- 1¼ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- 2 የሾርባ ማንኪያ ሽንኩርት ፡ የተከተፈ
- 1½ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1½ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- ቁንዶ በርበሬ
- ትንሽ ሰዲኖ
- ውኃ ፡ የሞቀ

አሠራር

1. ጉበቱን በስሱ መቀረጥ ፡ ጠረጴዛ ላይ አድርጎ ስሱን ሽፋን ማንጣት ።
2. ዳቦ ፡ ሽንኩርት ፡ የአሳማ ሥጋ ፡ ጨው ፡ ቁንዶ በርበሬ ፡ ሰዲኖ ፡ ቤኪንግ ፓውደር አደባልቆ ውኃ ጨምሮ ማዋሐድ ።
3. በተራ ቀጥር 2 የተዘጋጀውን ድብልቅ ከተቁረጠው ጉበት ጋር መጠቀስና በቀጭን ስንጥር ማያያዝ ።
4. ዱቄት ነስንሶ አጋም እስኪመስል ድረስ በቅቤ መጥበስ ።
5. ጨው ፡ ቁንዶ በርበሬና ውኃ ጨምሮ ከድኖ ለሁለት ሰዓት ማብሰል ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

506. የተሞላ ጉበት ።

- 1½ ኪሎ ጉበት
- 125 ግራም በጨው የተቀመመ የአሳማ ሥጋ ፡ የተከተፈ
- 2 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1¼ የሻይ ማንኪያ ቁንዶ በርበሬ
- 1¼ ኩባያ የተፈጨ ዳቦ
- የጉበት ሙሊት ፡ ቀጥር 507

አሠራር

1. ጉበቱን አጥቦ በጨርቅ ውኃውን እንዲመጥ ማድረግ ።
2. ጉበቱን ውስጡን ከፍቶ የተዘጋጀውን የተፈጠረ የዳቦ ድብል መሙላት ። ቁጥር 507
3. የዳቦ ድብል የተሞላውን ጉበት ጨውና ቁንዶ በርበሬ ቀብ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
4. የአሳማ ሥጋውን እላዩ ላይ ደርቦ መቀቱ 350 ደግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሁለት ሰዓት ማብሰል ።

ስድስት ሰው ይመጣል ።

507. ጉበት በሙሊት ።

- $\frac{1}{3}$ ኩባያ ቅቤ ፡ የቀለጠ
- 3 ኩባያ የተፈጠረ ዳቦ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ሰዲኖ ፡ የተከተፈ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ሽንኩርት ፡ የተከተፈ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- ትንሽ ቁንዶ በርበሬ
- ውኃ

አሠራር

1. ከላይ የተዘረዘሩትን በሙሉ አደባልቆ ጉበቱን መሙላት ።
2. የተሞላውን ጉበት አጋም እስኪመስል ድረስ መጥበስ ።
3. ተጨማሪ ጨውና ቁንዶ በርበሬ ለጣዕም ያህል መጨመር ።
4. በመጠኑ ውኃ ጨምሮ ለሁለት ሰዓት ከድኖ አልፎ አልፎ እያገለበጡ ማብሰል ።

508. ጉበት በስፓጊቲ ።

600 ግራም ጉበት

- 3 ኩባያ ስፓጊቲ ፡ የተቀቀለ
- 2 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት
- 1 ሽንኩርት ፡ የተከተፈ

- 1 ቃሪያ ፡ የተከተፈ
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ እንጉዳይ ፡ የተከተፈ
- 3 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 3 ኩባያ ቲማቲም ፡ የተቀቀለ
- 2 ፍንካኝ ነጭ ሽንኩርት
- ጨው ፡ ፎርማጆ ፡ ትንሽ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. ጉበቱን የሞቀ ውኃ ውስጥ ለአምስት ደቂቃ ማስቀመጥ ።
2. ውኃውን አጠንፍፎ ጉበቱን መክተፍ ።
3. የተከተፈውን ጉበት ከዱቄት ጋር ማደባለቅ ።
4. ጉበት ፡ ሽንኩርት ፡ ቃሪያ ፡ እንጉዳይ ነጭ ሽንኩርትና ቲማቲም አጋም እስኪመስል በቅቤ ማቁላላት ።
5. ከስፓጊቲና ከፎርማጆ ጋር ትኩሱን ማቅረብ ።

ስድስት ሰው ይመጣል ።

509. ምድጃ ውስጥ የበሰለ ጉበት ።

- 1 ኪሎ የበሬ ወይም የአሳማ ጉበት
- 4 በስሎ የተቂረጠ የአሳማ ሥጋ
- 1 ሽንኩርት ፡ በስሎ የተቂረጠ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ካችኦፕ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቃሪያ ፡ የተከተፈ
- ጨው ፡ ቁንዶ በርበሬ ፡ ውኃ ፡ የሞቀ

አሠራር

1. ጉበቱን ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
2. የአሳማ ሥጋውን ጉበቱ ላይ መደረብ ።
3. ሽንኩርት ፡ ካችኦፕ ፡ ቃሪያ ፡ ጨው ፡ ቁንዶ በርበሬና በቂ ውኃ መጨመር ።
4. መቀቱ 300 ደግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከድኖ ለአንድ ሰዓት ተኩል ማብሰል ።
5. በተጨማሪም ከዳኑን ከፍቶ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ወይም የአሳማ ሥጋው አጋም እስኪመስል ድረስ ማቆየት ።

ስድስት ሰው ይመጣል ።

510. ጉበት በከሬም ።

600 ግራም ጉበት

$1\frac{1}{2}$ ኩባያ ከሬም

$\frac{1}{8}$ ኩባያ ቅቤ

2 የሾርባ ማንኪያ የፋርና ዱቄት

$1\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

ትንሽ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. ጉበቱን በስሱ መቀረጥና እላዩ ላይ ያለውን ስስ ሽፋንና ሥራ ሥር ማላቀቅ ።
2. ቅቤ መጥበሻ ላይ አቅልጦ ጉበቱን አጋም እስኪመስል ድረስ እያገለበጡ መጥበስ ።
3. ጉበቱን አውጥቶ ዱቄት፣ ጨውና ቁንዶ በርበሬ ከቀሪው ቅቤ ጋር ማደባለቅ ።
4. ከሬሙን ጨምሮ ለአንድ ደቂቃ ማብሰል ።
5. ጉበቱን መጋገሪያ ዕቃ ላይ እድርጎ የከሬሙን ድብልቅ እላዩ ላይ መሸፈን ።
6. ሙቀቱ 300 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ።

ከእምስት እስከ ስድስት ሰው ይመጣል ።

511. የጉበት እርስቶ ።

600 ግራም ጉበት

$\frac{1}{4}$ ኩባያ የፋርና ዱቄት

$\frac{1}{8}$ ኩባያ ቅቤ

3 ሽንኩርት፣ የተከተፈ

1 የሻይ ማንኪያ ጨው

$\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ሚጥሚጣ

1 ኩባያ ከሬም

$\frac{1}{2}$ ኩባያ ውኃ

አሠራር

1. ዱቄቱን ጉበቱ ላይ መነስነስ ።
2. ጉበቱን በቅቤ አጋም እስኪመስል በመጥበሻ መጥበስ ።
3. ጉበቱን መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
4. በቀሪው ቅቤ ሽንኩርት ማቆላላት ።
5. ጨው፣ ሚጥሚጣ፣ ከሬምና ውኃ ጨምሮ ማዋሐድ ።
6. የከሬሙን ድብልቅ ጉበቱ ላይ ጨምሮ ሙቀቱ 300 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከድኖ ለአንድ ሰዓት ተኩል ማብሰል ።
ስድስት ሰው ይመጣል ።

512. ጉበት በማካሮኒ ።

170 ግራም ማካሮኒ

600 ግራም ጉበት፣ በስሱ የተቂረጠ

$\frac{1}{4}$ ኪሎ ፎርማጆ

4 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ

$\frac{2}{4}$ ኩባያ ሰዴኖ፣ የተከተፈ

1 ኩባያ ሽንኩርት፣ የተከተፈ

$1\frac{1}{2}$ ቃሪያ፣ የተከተፈ

2 ኩባያ ቲማቲም፣ የተከተፈ

የፋርና ዱቄት

ጨው፣ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. ማካሮኒውን ጨው በገባበት ውኃ ቀቅሎ ማጠንፈፍ ።
2. ዱቄት፣ ጨውና ቁንዶ በርበሬ እደባልቆ ጉበቱ ላይ መነስነስ ።
3. ጉበቱን በቅቤ አጋም እስኪመስል ድረስ እያገለበጡ መጥበስ ።
4. ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ የተጠበሰውን ጉበት ማኖር ።
5. ሰዴኖ፣ ሽንኩርት፣ ቃሪያና ቲማቲም እደባልቆ መጋገሪያ ላይ ያለውን ጉበት መሸፈን ።
6. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ። ፎርማጆውን ጨምሮ እስኪቀልጥ ድረስ ማቆየት ።
7. ከተቀቀለው ማካሮኒ ጋር ማቅረብ ።
ስድስት ሰው ይመጣል ።

የዳቦ ፡ የኬክ ፡ የብስኩት ፡ የኩኪስ ፡ የደናትና የሰንደቂች አሠራር ።

514. በልዩ ልዩ እንሰሳት ቅርጽ የተጠበሰ ዳቦ ።

ዳቦ በስሱ የተቋረጠ

አሠራር

1. ስሱን ዳቦ በተለያዩ የእንሰሳት መልክ ባለው ቅርጽ ማውጫ መቀረጥ ።
2. በእንሰሳት ቅርጽ የተቋረጠውን ዳቦ በኤሌክትሪክ ዳቦ መጥበሻ ላይ ወይም በምጣድ ላይ አጋም እስኪመስል መጥበስ ።
3. የተጠበሰውን ዳቦ ከሾርባ ጋር ማቅረብ ።

513. የተጠበሰ ዳቦ በፎርማጆ ።

ዳቦ በስሱ የተቋረጠ ፡

ቅቤ

ፎርማጆ

አሠራር

1. ስሱን ዳቦ በቁመቱ መቀረጥ ።
2. የተቋረጠውን ዳቦ ቅቤ ቀብቶ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
3. ቅቤ የተቀባው ዳቦ ላይ ፎርማጆ ነስንሶ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራን ሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ አጋም እስኪመስል ማብሰል ።
4. ትኩሱን ከሾርባ ጋር ማቅረብ ።

515. ነጭ የፋርፍ ዱቄት ዳቦ ፡ ቀጥር 1 ።

- 6 ኩባያ የፋርፍ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 2 ኩባያ ወተት
- 2 የሻይ ማንኪያ እርሾ ፡ ይስት
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ውኃ-ሰብ ያለ

- 2 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- $1\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ

አሠራር

1. እርሾውን ለብ ባለ ውኃ በጥብጦ ለአምስት ደቂቃ ኩፍ እስኪል ማቆየት ።
2. ወተቱን ለብ አድርጎ ከስኳር ፡ ከጨው ጋር እደባልቆ አንድ ኩባያ ዱቄት ጨምሮ ማዋሐድ ፤ እርሾውን ጨምሮ መምታት ።
3. ቀሪውን ዱቄት ጨምሮ በደንብ ማደባለቅ ።
4. የተባካውን ሊጥ ለአምስት ደቂቃ ያህል ማስቀመጥ ።
5. ከተባካ ከአምስት ደቂቃ በኋላ በደንብ እያሹ እስኪሳብ ድረስ ማብካት ።
6. ሊጡን ቅባት በተቀባ ጐድጓዳ ሣህን ውስጥ ከድኖ ሞቃት ቦታ ለአንድ ሰዓት እንዲባካ ማስቀመጥ ። ኩፍ ያለውን ሊጥ በመጠኑ አሸቶ መመለስ ።
7. ሊጡን ሁለት ቦታ ከፍሎ ከአምስት እስከ አሥር ደቂቃ አቆይቶ በሁለት የተቀባ መጋገሪያ ውስጥ ጨምሮ ለአንድ ሰዓት ወይም እስኪነፋ ድረስ ከድኖ ማቆየት ።
8. መቀቱ 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ለሃምሳ ደቂቃ ማብሰል ።

516. የፍራፍሬ ዳቦ ፡ ቀጥር 1 ።

- $4\frac{1}{2}$ የፋርፍ ዱቄት
- $1\frac{1}{2}$ ኪሎ ፐለም
- 2 የሻይ ማንኪያ እርሾ
- $1\frac{1}{2}$ ኪሎ ሾላ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ዘቢብ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ እንጆሪ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የሎጂ ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የብርቱካን ልጣጭ ፍቅፋቂ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ኦጅሎጊ ፡ ተፈልፍል የተከተፈ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቅርንፉድ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቀረፋ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. ጥለም ፡ ሾላ ፡ ዘቢብና እንጆሪ በውኃ ለሃያ ደቂቃ መቀቀል ።
2. የተቀቀለውን ፍራፍሬ ከትፎ ከሎሚና ከብርቱካን ልጣጭ እንደዚሁም ከአቾሎኒ ጋር ማደባለቅ ።
3. ፍራፍሬው የተቀቀለበትን ለብ ያለ ውኃ ሦስት እጅ ውስጥ እርሾ ጨምሮ ማሟሟት ።
4. ሁለት ኩባያ ዱቄት ለከቶ ከእርሾው ጋር አደባልቆ እቡከቶ ኩፍ እስኪል ድረስ ማቆየት ።
5. ቅርንፉድ ፡ ቀረፋ ፡ ጨው ፡ የፍራፍሬ ድብልቅና ቀሪውን ዱቄት ከቦካው ሊጥ ጋር አዋሕዶ ማቡካት ።
6. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ውስጥ እንደገና ኩፍ ብሎ ሲነሣ መቀቱ 425 ደግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአርባ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
7. ሊቀዘቅዝ ፡ ከተፈለገ ፡ የኬክ ማስጌጫ ክሬም ቀብቶ ማቅረብ ።

517. የብርቱካን ዳቦ ።

- 3 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 1½ የሻይ ማንኪያ እርሾ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 1 ኩባያ የብርቱካን ጭማቂ
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቅቢ
- 2 የሻይ ማንኪያ የብርቱካን ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 1/3 ኩባያ ስኳር

አሠራር

1. እርሾውን ከአንድ የሾርባ ማንኪያ ስኳር ጋር ማደባለቅ ።
2. የብርቱካን ጭማቂውን ለብ አድርጎ ከእርሾው ጋር ማደባለቅ ።
3. ጨው ፡ ቅቢ ፡ የብርቱካን ልጣጭ ፡ ዱቄትና ስኳር አደባልቆ ከእርሾው ጋር እስኪዋሐድ ድረስ በደንብ ማብሰል ።
4. የተዘጋጀውን ሊጥ ኩፍ እንዲል ከድኖ ማስቀመጥ ።
5. ኩፍ ያለውን ሊጥ ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ እንደገና ኩፍ እስኪል ድረስ ማቆየት ።
6. መቀቱ 375 ደግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሠላሳ እስከ አርባ ደቂቃ ማብሰል ።

518. የግርና የስንዴ ዳቦ

- 4 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 4 ኩባያ የስንዴ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 2 የሻይ ማንኪያ እርሾ
- 1½ ኩባያ ውኃ ፡ ለብ ያለ
- 1 ኩባያ ወተት
- 3 የሾርባ ማንኪያ ቅቢ
- 1/4 ኩባያ ግር
- 1 የሾርባ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. እርሾውን ለብ ባለ ውኃ ኩፍ እስኪል ለአሥር ደቂቃ ማቆየት ።
2. ወተቱን ሞቅ አድርጎ ቅቢ ፡ ግርና ጨው ጨምሮ ማደባለቅ ።
3. ዱቄትና እርሾውን ከወተቱ ፡ ከቅቢና ከግር ድብልቁ ጋር አዋሕዶ በደንብ ማቡካት ።
4. የተቦካውን ሊጥ ኩፍ እንዲል ከድኖ ሞቃት ቦታ ማስቀመጥ ።
5. ኩፍ ያለውን ሊጥ ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ ኩፍ እስኪል ድረስ ማቆየት ።
6. መቀቱ 375 ደግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ደቂቃ ማብሰል ።

519. የድንቸ ዳቦ ።

- 6—6½ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 3 ድንቸ
- 2 የሻይ ማንኪያ እርሾ—ይስት
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቢ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 1 የሾርባ ማንኪያ ጨው
- 2 ኩባያ ውኃ ፡ ለብ ያለ

አሠራር

1. ድንቹ ከተቀቀለ በኋላ ልጣ ማፍጨት ።
2. እርሾውን በእሩብ ኩባያ ውኃ በጥብጦ ኩፍ እስኪል ማቆየት ።
3. እርሾውን ከግማሹ ዱቄት ጋር አደባልቆ ማቡካት ፤ ቀሪውን

ውኃና ዱቄት ፡ ስኳር ድንችና ጨው ጨምሮ በደንብ ታከተለው በኋላ ከድኖ ኩፍ እንዲል ጥቃት ቦታ ማስቀመጥ

4. ሊጡ ከቦካ በኋላ ሁለት ቦታ ከፍሎ ቅባት በተቀባ ሁለት የመጋገሪያ ዕቃ ላይ እድርጎ ሸፍኖ በድጋሚ ኩፍ እንዲል ጥቃት ቦታ ማስቀመጥ ።
5. ሙቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአርባ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

520. የቀረፋ ዳቦ ።

- 6 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 1 ኩባያ ውኃ ፡ የፈላ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 2½ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ቅቤ ፡ የቀለጠ
- 1 ኩባያ ውተት
- 2 የሻይ ማንኪያ እርሾ
- ¼ ኩባያ ፡ ውኃ ለብ ያለ
- 6 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ቀረፋ ፡ የተፈጨ

አሠራር

1. ስኳር ፡ ጨውና ቅቤውን በፈላ ውኃ ውስጥ ማዋሐድና ውተት መጨመር ።
2. እርሾውንና እሩብ ኩባያ ለብ ያለ ውኃ አደባልቆ ለአሥር ደቂቃ ማቆየት ።
3. እርሾውን በተራ ቀጥሮ 1 ከተዘጋጀው ድብልቅ ጋር አዋሕዱ ዱቄቱን በመጠት መጨመርና በደንብ እያሹ ማብካት ።
4. የተባካውን ሊጥ ኩፍ እንዲል ከድኖ ጥቃት ቦታ ማስቀመጥ
5. የባካውን ሊጥ ሁለት ቦታ መክፈል ።
6. ሊጡን ትንሽ ዱቄት የተነሰነሰበት ጣውላ ወይም መክተፈ ላይ ዘርጣቶ ስኳርና ቀረፋ ነስንሶ መጠቅለል ።
7. ሁለት የተቀባ የዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ እድርጎ ዳግመኛ ኩ እስኪል ድረስ ማቆየት ።
8. ሙቀቱ 435 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ከቆየ በኋላ ሙቀቱን ወደ 375 ድግሪ ፋራንሃይት ዝቅ አድርጎ ለሃያ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

521. የቲማቲም ዳቦ ።

- 3¾ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 2 የሻይ ማንኪያ እርሻ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1½ የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 1 ኩባያ የቲማቲም ጭማቂ ፡ ጥቅ ያለ
- ¼ ኩባያ ውኃ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የቀለጠ ቅቤ

አሠራር

1. ቅቤ ፡ ጨውና ስኳሩን ከጥቅው የቲማቲም ጭማቂ ጋር ማደባለቅ ።
2. እርሾውን ውኃ ውስጥ ጨምሮ ኩፍ እስኪል ማቆየት ።
3. እርሾውንና የቲማቲም ድብልቁን አዋሕዱ ግማሹን ዱቄት ጨምሮ ማብካት ።
4. ቀሪውን ዱቄት ጨምሮ ለአምስት ደቂቃ ማብካት ።
5. ሊጡን ከድኖ ለሁለት ሰዓት እንዲቦካ ጥቃት ቦታ ማስቀመጥ ።
6. የባካውን ሊጥ የተቀባ የዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ እድርጎ አላዩ ላይ የቀለጠ ቅቤ ቀብቶ በድጋሚ ኩፍ እስኪል ድረስ ሸፍኖ ማስቀመጥ ።
7. ሙቀቱ 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ከቆየ በኋላ ሙቀቱን ወደ 375 ድግሪ ፋራንሃይት ዝቅ አድርጎ ለአርባ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

522. የእጃሱኒ ዳቦ ።

- 1½ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 1½ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 4 እንቁላል ፡ የተመታ
- 1/8 ኩባያ ስኳር
- 2 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 1/8 ኩባያ እጃሱኒ ፡ የተፈለፈለ ጨው

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
2. እንቁላሉ በጣም ከተመታ በኋላ ስኳሩን በመጠኑ መጨመርና ከእንቁላሉ ጋር እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
3. የሎሚ ጭማቂውንና ቅቤውን ጨምሮ እስኪለሰልስ መምታት ።
4. አቼሎኒውንና ዱቄቱን ጨምሮ አደባልቆ የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
5. መቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሠላሳ እስከ አርባ ደቂቃ ማብሰል ።

523. የአራራና የአቼሎኒ ዳቦ ።

- 3½ ኩባያ የፋርና ዱቄት ፡ የተነፋ
- 2 ኩባያ አራራ
- 1 ኩባያ አቼሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከተፈ
- 2 እንቁላል ፡ የተመታ
- 1½ ኩባያ ስኳር
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- ½ የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. እንቁላሉን በደንብ መምታት ።
2. ስኳሩን ከተመታው እንቁላል ጋር ማደባለቅ ።
3. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ሶዳና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
4. አራራውንና የተነፋውን የዱቄት ድብልቅ በመጠኑ በየተራ ጨምሮ ከእንቁላልና ከስኳር ጋር ማዋሐድ ፤ አቼሎኒውን ጨምሮ ማዋሐድ ።
5. የተዘጋጀውን ሊጥ በሁለት ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
6. መቀቱ 325 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ።

524. የመዝ ዳቦ ፡ ቀጥር 1 ።

- 2 ኩባያ የፋርና ዱቄት ፡ የተነፋ
- 3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

1 ኩባያ አቼሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከተፈ

1½ ኩባያ ቅቤ

1 ኩባያ ስኳር

2 እንቁላል

1 ኩባያ የተፈጨ መዝ ፡ በደንብ የተመታ

1 የሻይ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ

½ የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. ቅቤና ስኳሩን እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
2. እንቁላሉ ለብቻ ከተመታ በኋላ ከቅቤና ከስኳር ጋር አደባልቆ በድጋሚ መምታት ።
3. የተፈጨውን መዝና የሎሚ ጭማቂ ከእንቁላል ድብልቁ ጋር ማዋሐድ ።
4. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ ከተነፋ በኋላ ከመዝና ከእንቁላሉ ድብልቅ ጋር አዋሐዶ መምታት ፤ አቼሎኒውን ማደባለቅ ።
5. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅባት የተቀባ የዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማኖር ።
6. መቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ተሩብ ማብሰል ።

25. የብራዚል የአቼሎኒና የብርቱካን ዳቦ ።

- ኩባያ የፋርና ዱቄት ፡ የተነፋ
- ኩባያ አቼሎኒ ፡ የተፈለፈለ
- የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- የሻይ ማንኪያ ጨው
- ኩባያ ስኳር
- ኩባያ የብርቱካን ልጣጭ ፡ በስሱ የተቂረጠ
- እንቁላል ፡ የተመታ
- የሾርባ ማንኪያ ቅቤ ፡ የቀለጠ
- ኩባያ ወተት

አሠራር

1. የብርቱካኑ ልጣጭ ውስጥ ያለውን ነጩን ልጣ ማስለቀቅና የላይኛውን ልጣጭ በስሱ ቂርጦ በውኃ መቀቀል ።
2. የተቀቀለውን ልጣጭ አጠንፍሮ ውኃውን ማድረቅ ።

3. ዱቄት ፡ በኪንግ ፓውደርና ጨው አደባባይ መገፋት ።
4. የዱቄቱን ድብልቅ ፡ ስኳር ፡ የብርቱካን ልጣጭና አጃሎኒ ማደባለቅ ።
5. እንቁላሉ ለብቻ ከተመታ በኋላ ከወተትና ቅቤ ጋር ማደባለቅ ።
6. በተራ ቊጥር 4 እና 5 የተዘጋጀው ድብልቅ እስኪዋሐድ ድረስ ከተመታ በኋላ የተቀባ ዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
7. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሁለት ሰዓት ማብሰል ።

526. የተምር ዳቦ ።

- 2 ኩባያ የፋርና ዱቄት
- 1 ኩባያ ተምር
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ—ማርገሪን
- 1 የሻይ ማንኪያ ሶዳ—ባይካርቦኔት
- 1 ኩባያ የፈላ ውኃ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቫኒላ

አሠራር

1. ፍሬውን እውጥቶ ተምሩን አድቅቆ መከተፍ ።
2. ማርገሪንና ሶዳ መጨመር ።
3. የፈላ ውኃ ጨምሮ እስኪቀዘቅዝ ድረስ መተው ።
4. ፋርና ዱቄትና ስኳር እንድ ላይ ማቀላቀል ።
5. ሰፊ ሣህን ውስጥ ፋርና ዱቄት ፡ ቱምርና ቫኒላ ጨምሮ በደንብ ማግሰል ።
6. ቅባት በተቀባ የዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ሊጡን ገልብጦ የሙቀቱ ኃይል 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ።

527. ነጭ የፋርና ዱቄት ዳቦ ፡ ቊጥር 2 ።

- 2 የሾርባ ማንኪያ እርሾ—ለቪቶ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 1 የሾርባ ማንኪያ ፋርና ዱቄት—(ለእርሾ)
- 1 ሊትር የሞቀ ውኃ
- $\frac{1}{2}$ የፋርና ዱቄት

1 ኩባያ ማርገሪን

$\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር

1 የሻይ ማንኪያ ቅርንፋድ ፡ የተፈጠ

6 እንቁላል

1 የሾርባ ማንኪያ በኪንግ ፓውደር ጨው

አሠራር

1. አንድ የሾርባ ማንኪያ የፋርና ዱቄት ፡ ስኳርና እርሾውን በሞቀ ውኃ ቀላቅሎ ከድኖ ማስቀመጥ ።
2. ኩፍ ካለ በኋላ በአንድ ትልቅ ሣህን ውስጥ ገልብጦ ከፋርና ዱቄቱ አንድ እጅ ዘግኖ መጨመር ። በሞቀ ውኃ በጥብጦ እስኪቦካ ድረስ መከደን ።
3. የቀረውን ዱቄት ፡ ማርገሪን ፡ ስኳር ፡ ቅርንፋድ ፡ እንቁላል ፡ በኪንግ ፓውደርና ጨው በአንድ ትልቅ ሣህን ውስጥ ጨምሮ ከድኖ ማሳደር ።
4. በማግሥቱ ጠዋት እንደ እስፊላጊንቱ የተለያዩ ከብ ሹል ወዘተ. ቅርጾች እውጥቶ በአንድ ሰፊ የዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ራቅ ራቅ አድርጎ በማስቀመጥ በደንብ ኩፍ እስኪል ድረስ ፀሐይ ላይ ማቆየት ። ከዚያም ምድጃ ውስጥ ኢጋም እስኪመሰል ድረስ ማብሰል ።

528. የፍራፍሬ ዳቦ ፡ ቊጥር 2 ።

- ኩባያ የፋርና ዱቄት ፡ የተነፋ
- የሻይ ማንኪያ በኪንግ ፓውደር
- ኩባያ ስኳር
- የሻይ ማንኪያ ጨው
- ኩባያ አጃሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከረተፈ
- የሾርባ ማንኪያ የሎጂ ልጣጭ ፍቅፋቂ
- ኩባያ አፍኖስ ፡ ተለጠ የተከተፈ
- ኩባያ እንጆሪ
- የሾርባ ማንኪያ ዘቢብ
- እንቁላል
- ኩባያ ወተት
- የሾርባ ማንኪያ ቅቤ ፡ የቀለጠ

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ስኳርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
2. አጃሎኒ ፡ የሎሚ ልጣጭ ፡ አናናስ ፡ እንጀሪና ዘቢብ ከተነፋው የዱቄት ድብልቅ ጋር ማዋሐድ ።
3. እንቁላሉ ለብቻ ከተመታ በኋላ ከወተትና ከቅቤ ጋር ማደባለቅ ።
4. በተራ ቊጥር 2 እና 3 የተዘጋጀውን ድብልቅ በደንብ አዋሕዶ ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
5. ሙቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ።

529. የቸኮላትና የአጃሎኒ ዳቦ ።

- $\frac{2}{3}$ ኩባያ የፋርና ዱቄት ፡ የተነፋ
 - $\frac{1}{3}$ ኩባያ አጃሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከተፈ
- 57 ግራም ቸኮላት ፡ የቀለጠ
- 2 እንቁላል
 - 1 ኩባያ ስኳር
 - $\frac{1}{3}$ የሻይ ማንኪያ ቀረፋ
 - $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
 - 2 የሾርባ ማንኪያ ወተት
- ማርገሪን

አሠራር

1. እንቁላሉን መምታት ።
2. ስኳሩን ከእንቁላሉ ጋር አደባልቆ መምታት ።
3. ቸኮላቱን ከእንቁላልና ከስኳር ጋር ማደባለቅ ።
4. ቀረፋ ፡ ቤኪንግ ፓውደር እና ዱቄት አደባልቆ መንፋት ።
5. የዱቄቱን ድብልቅና ወተት በየተራ በመጠኑ በመጨመር ከቸኮላት ፡ ከእንቁላልና ከስኳር ድብልቁ ጋር ማዋሐድ ።
6. አጃሎኒውን ጨምሮ አደባልቆ ቅባት የተቀባ የዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ። ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ ደቂቃ ማብሰል ።
7. የበሰለውን ዳቦ በቁመቱ ሃያ ቦታ ቂርጦ ማርገሪን ቀብቶ እንደ ገና ምድጃ ውስጥ አስገብቶ በመጠኑ እጋም እስኪመስል ማብሰል ።

530. የቸኮላት ዳቦ ።

- $2\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርና ዱቄት ፡ የተነፋ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ቸኮላት
- 3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{3}$ ኩባያ ስኳር
- $1\frac{1}{3}$ ኩባያ ወተት
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ቅቤ ፡ የቀለጠ
- 2 እንቁላል ።

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ጨው ቸኮላትና ስኳር አደባልቆ መንፋት ።
2. እንቁላሉ ከተመታ በኋላ ከወተትና ከቅቤ ጋር ማደባለቅ ።
3. በተራ ቊጥር 1 እና 2 የተዘጋጀውን ድብልቅ አዋሕዶ ቅባት የተቀባ የዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
4. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአርባ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

531. የማርና የአናናስ ዳቦ ።

- $2\frac{1}{4}$ ኩባያ የፋርና ዱቄት ፡ የተነፋ
- 1 ኩባያ የስንዴ ዱቄት
- 1 ኩባያ የአናናስ ጭማቂ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 1 ኩባያ ማር
- 1 እንቁላል
- 3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ አጃሎኒ

አሠራር

1. ማርና ቅቤውን አደባልቆ ከእንቁላሉ ጋር መምታት ።
2. የፋርና ዱቄት ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
3. ከተነፋው የፋርና ዱቄት ግማሽ ኩባያ ከአጃሎኒው ጋር ማደባለቅ ።

4. ከቀሪው ዱቄት ግማሹን በተራ ቊጥር 1 ከተዘጋጀው የግር የቅቤና የእንቁላል ድብልቅ ጋር ማዋሐድ ።
5. የእናናሱን ጭማቂና የስንዴውን ዱቄት ማደባለቅ ።
6. በተራ ቊጥር 3 : 4 እና 5 የተዘጋጀውን ድብልቅ እንድላይ አዋሕዶ ቅባት የተቀባ የዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
7. መቀቱ 325 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለእንድ ሰዓት ተሩብ ማብሰል ።

532. የግርና የተምር ዳቦ ።

- 1½ ኩባያ የፋርና ዱቄት : የተነፋ
- 1 ኩባያ ተምር
- ¾ ኩባያ ግር
- 2 ኩባያ ውኃ : የፈላ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 1 እንቁላል
- 1 ኩባያ አጃሎኒ
- ¼ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

አሠራር

1. ተምሩ እስኪወፍር ድረስ በውኃ ቀቅሎ ማቀዝቀዝ ።
2. ግርና ቅቤው እስኪለሰልስ ድረስ ከተመታ በኋላ ከተቀቀለው ተምር ጋር ማደባለቅ ።
3. እንቁላሉን ከተምሩ ድብልቅና ከአጃሎኒው ጋር ማዋሐድ ።
4. ዱቄት : ጨውና ቤኪንግ ፓውደሩን ነፍቶ በተራ ቊጥር 3 ከተዘጋጀው ድብልቅ ጋር ማዋሐድ ።
5. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቱ 325 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለእንድ ሰዓት ተሩብ ማብሰል ።

533. የግርና የአጃሎኒ ዳቦ ።

- 2½ ኩባያ የፋርና ዱቄት : የተነፋ
- 1 ኩባያ ግር
- ¾ ኩባያ አጃሎኒ
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው

- 1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 1 እንቁላል
- ¾ ኩባያ እርጎ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የብርቱካን ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ዘቢብ

አሠራር

1. ዱቄት : ጨውና ቤኪንግ ሶዳ አደባልቆ መንፋት ።
2. ቅቤና ግሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ። እንቁላሉን ጨምሮ ማዋሐድ ።
3. የተነፋውን ዱቄትና እርጎ በመጠኑ በየተራ በመጨመር ከቅቤ : ከግርና ከእንቁላሉ ጋር ማደባለቅ ።
4. የብርቱካን ልጣጭ : ዘቢብና አጃሎኒውን ከሊጡ ጋር አዋሕዶ ቅባት የተቀባ የዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
5. መቀቱ 300 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለእንድ ሰዓት ከአርባ ደቂቃ ማብሰል ።

534. ፈጣን የብርቱካን ዳቦ ።

- 2 ኩባያ የፋርና ዱቄት
- ½ ኩባያ የብርቱካን ጭማቂ
- 4 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- ½ ኩባያ ስኳር
- ½ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 እንቁላል
- 3 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ : የቀለጠ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የብርቱካን ልጣጭ ፍቅፋቂ

አሠራር

1. ዱቄት : ቤኪንግ ፓውደር : ስኳርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
2. እንቁላሉን በደንብ መምታት ።
3. የተመታውን እንቁላል ከቅቤ : ከብርቱካን ጭማቂና ከብርቱካን ልጣጭ ፍቅፋቂ ጋር ማደባለቅ ።
4. የእንቁላሉን ድብልቅና የተነፋውን ዱቄት በደንብ አዋሕዶ ቅባት የተቀባ የዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
5. መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለእንድ ሰዓት ማብሰል ።

535. የብርቱካንና የማር ዳቦ ።

- 2 $\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ የብርቱካን ጭማቂ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 1 ኩባያ ማር
- 1 እንቁላል ፡ የተመታ
- 1 $\frac{1}{2}$ የሾርባ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ አቺሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከተፈ
- 1 $\frac{1}{2}$ ሾርባ ማንኪያ የብርቱካን ልጣጭ ፍቅፋቂ

አሠራር

- 1. ቅቤና ማሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ። እንቁላልና የብርቱካን ልጣጩን ፍቅፋቂ ጨምሮ ማደባለቅ ።
- 2. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ሶዳና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
- 3. የዱቄቱን ድብልቅና የብርቱካን ጭማቂውን በየተራ በመጠኑ በመጨመር በተራ ቊጥር 1 ከተዘጋጀው የቅቤ ፡ የማርና የእንቁላል ድብልቅ ጋር ማዋሐድ ።
- 4. ከተዘጋጀው ሊጥ ጋር አቺሎኒውን አደባልቆ ቅባት የተቀባ የዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
- 5. ሙቀቱ 325 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሰባ ደቂቃ ማብሰል ።

536. የተፈጨ የአቺሎኒ ዳቦ ።

- 2 የሾርባ ማንኪያ የተፈጨ አቺሎኒ
- 2 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 4 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ አቺሎኒ ፡ የተፈለፈለ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ውኃ
- 1 እንቁላል
- 1 ኩባያ ስኳር
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ ፡ የቀለጠ
- 1 ኩባያ እርጎ ወይም አሬራ

- 1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- 1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

- 1. የዳቦ መጋገሪያውን ዕቃ ቅቤ ቀብቶ ማዘጋጀት ።
- 2. እራት የሾርባ ማንኪያ ስኳርና የተፈለፈለውን አቺሎኒ፤ ጨምሮ እላዩ ላይ ውኃ መከለስ ።
- 3. እንቁላሉን ለብቻ መትቶ ከስኳሩ ጋር አደባልቆ በድጋሚ መምታት ።
- 4. የተፈጨውን አቺሎኒና ቅቤ ከእንቁላልና ከስኳሩ ጋር ማደባለቅ ። እርጎውን ጨምሮ ማዋሐድ ።
- 5. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ሶዳና ጨው አደባልቆ ከተነፋ በኋላ በተራ ቊጥር 2 እና 4 ከተዘጋጀው ድብልቅ ጋር በደንብ ማዋሐድ ።
- 6. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅባት የተቀባ የዳቦ መጋገሪያው ዕቃ ላይ መገልበጥ ።
- 7. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለእንድ ሰዓት ማብሰል ።

537. የእርሾ ዳቦ ።

- 6 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- 1 የሾርባ ማንኪያ የዳቦ እርሾ—ሌቪቶ
- 2 የሾርባ ማንኪያ የሞቀ ውኃ
- 2 ኩባያ ወተት
- 3 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን
- 2 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 2 የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

- 1. እርሾውን በሞቀ ውኃ ማለስለስ ።
- 2. ወተቱን ጥዶ ማርገሪን ጨውና ስኳር ጨምሮ ከፈላ በኋላ አውርዶ ማቀዝቀዝ ።

3. እርሾውን ከወተት ጋር አደባልቆ በደንብ ከቀዘቀዘ በኋላ በትልቅ ሣህን ውስጥ መገልበጥ ።
4. በቂ የፋርኖ ዱቄት ጨምሮ ማሸት፤ በዝርግ ጠረጴዛ ላይ ትንሽ የፋርኖ ዱቄት ነስንሶ ሊጡን እላዩ ላይ ማሸት ።
5. ቅባት በተቀባ በሌላ ጉድጓዳ ሣህን ውስጥ ሊጡን ገልብጦ እላዩ ላይ ማርገሪን ቀብቶ በባለ ቅባት ወረቀት ሸፍኖ ንጹሕ ጨርቅ አልብሶ በደንብ ኩፍ እስኪል ድረስ ሙቀት ባለው ቦታ ማስቀመጥ ።
6. ኩፍ ሲል እንደገና አሸቶ በድጋሜ ኩፍ እስኪል ድረስ ማቆየት ።
7. ሊጡን ከሁለት ከፍሎ ሣህን ከድኖ ለአሥር ደቂቃ ጠረጴዛ ላይ ማቆየት ።
8. ቅባት በተቀባ ጠረጴዛ ላይ ጠፍጥፎ ላዩን ማርገሪን ቀብቶ በጨርቅ ሸፍኖ ለአንድ ሰዓት ኩፍ እስኪል ድረስ መተው ።
9. የጡቀቱ ኃይል 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ እምስት ደቂቃ ማብሰል ።

538. አራት ማዕዘን የሙዝ ዳቦ፣ ቊጥር 2 ።

- 1 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- 1 ኩባያ የተፈጨ ሙዝ
- 1 ኩባያ ስኳር
- 3 እንቁላል
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ሶዳ፣ ባይካርቦኔት
- $\frac{1}{8}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 ኩባያ ማርገሪን
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ

አሠራር

1. ማርገሪንና ስኳር አንድ ላይ አደባልቆ መምታት ።
2. እንቁላሉን መትቶ ከቅቤ ጋር ማደባለቅ ።
3. የፋርኖ ዱቄት፣ ቤኪንግ ፓውደር፣ ሶዳና ጨው ማደባለቅ ።
4. ከማርገሪን ጋር የተመታውን ስኳርና በተራ ቊጥር 2 እና 3 የተዘጋጀውን ድብልቅ ማዋሐድ ።
5. በመጨረሻ ሙዝ ጨምሮ ቅባት በተቀባ የዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ ምድጃ ውስጥ አንድ ሰዓት ከአሥር ደቂቃ ማብሰል ።

ኬክ

ኬክ መሥራት ከፍተኛ ጥንቃቄ ይፈልጋል ። የኬክን አሠራር መሪያ በጥንቃቄ መከተል የተሠራውን ኬክ ከመባላሸት ያድነዋል ። ከ ሲሠራ ትክክለኛ የመጋገሪያ ዕቃና ትክክለኛ የመጋገሪያ ጊዜ የጠቀሙ ያስፈልጋል ። በዚህ መልኩ የተሠራ ኬክ ምንም ችግር ያጋጥመውም ።

ራሱ ከመጀመር በፊት፤

ስለ አሠራሩ የተሰጠውን መመሪያ በጥንቃቄ ማንበብ ። ለመሥሪያ የሚያስፈልጉትን ዕቃዎች በመመሪያው መሠረት ማቅራረብ ። በመመሪያው ላይ የተጠቀሱትን መለኪያዎች በጥንቃቄ መከተል ።

ራው ሲጀመር፤

በመመሪያው መሠረት ቅቤውን ደህና እድርጎ መለወስ ። ስኳሩን በመመሪያው መሠረት መጨመር ። እንቁላሉን አንድ ባንድ በሌላ ዕቃ ላይ እየሰበሩ ደህና መሆኑ ከተረጋገጠ በኋላ ኬኩ ወደሚሠራበት ዕቃ ማጋባት ። ደህን የመሰለው አሠራር የተበላሸው እንቁላል እንዳይጨምርና የሚሠራው ኬክ እንዳይበላሽ ይረዳል ። ኬኩን ለመሥራት የሚፈለገው የእንቁላሉ አስኳል ወይም ዞፍ መሆኑን ለማረጋገጥ መመሪያውን ደጋግሞ መመልከት ። ለሥራው የሚፈለገው የእንቁላሉ ዞፍ (ነጩ ከፍል) ከሆነ የእንቁላሉ አስኳል እንዳይደባለቅበት ልዩ ጥንቃቄ ማድረግ ። ዱቄቱን፣ ቤኪንግ ፓውደሩን ወይም የኬክ እርሾውን አንድ ላይ መንፋት ። መጋገሪያውን ዕቃ ቅቤ ቀብቶ ዱቄት መነስነስ ። ወይም መጋገሪያው በደንብ እንዲቀባ ከተፈለገ ግማሽ ኩባያ ቅባትና ሩብ ኩባያ ዱቄት ባንድ ላይ መቆላቀል ። ከዚያም ኬክ በሚሠራበት ጊዜ የኬኩ ሊጥ ከመግባቱ በፊት ከቅልቅሉ መጋገሪያውን መቀባት ።

8. የተነፋውን ዱቄት ለመሥራት በተዘጋጀው ዕቃ ላይ ጨምሮ በመመሪያው መሠረት መከወን ።
9. ኬኩ የሚሠራበትን ምድጃ ማዘጋጀት ።
10. የተሰናዳውን ሊጥ መጋገሪያው ላይ መገልበጥና በተሰናዳው ምድጃ ውስጥ ማስገባት ።
11. ኬኩ የሚበስልበትን ደቂቃ መጠበቅ ።
12. የፍራፍሬ ኬክና ሌሎች ኬኮች ሲሠሩ ጣዕማቸው እንዳይጠፋ እርጥብ ሻሽ ወይም ስስ ወረቀት ማዘጋጀት ።
13. ኬክ በሚሠራበት ጊዜ መጋገሪያውን በቅባት ከማራስ ይልቅ ስስ ወረቀት ከስር እንጥፎ መሥራት ።

ኬኩ ምድጃ ላይ ከተጣደ በኋላ ፤

1. የኬኩ ሊጥ አሥራ አምስት ደቂቃ ላይ ኩፍ ማለት ይጀምራል ።
2. ሁለተኛው አሥራ አምስት ደቂቃ ላይ ኩፍ ማለቱን ይቀጥላል ፤ ላዩ ቡናማ መልክ ያሳያል ።
3. በሦስተኛው አሥራ አምስት ደቂቃ ቡናማ መልኩን ይቀጥላል ።
4. በአራተኛው አሥራ አምስት ደቂቃ ላይ ይበስላል ።
5. ከፍ ብሎ የተጠቀሱት የደቂቃዎች የጊዜ ገደብ እንደ አንድ የማይሻሻል ሕግ ሆኖ መታየት የለበትም ። ምክንያቱም ሁኔታውን የሚወስነው የምድጃው መቀት በመሆኑ ነው ። የሆነ ሆኖ የምድጃው መቀት መጠነኛ ከሆነ ከፍ ብሎ የተጠቀሰውን የጊዜ ገደብ መከተል ያሻል ።

ኬኩ ሊበላሽ የሚችልበት ምክንያት ፤

ኬኩ ከባድ የሚሆነው ፤

1. ቅቢው ከልኩ ሲያልፍ
2. ስኳሩ ከልኩ ሲያልፍ
3. የምድጃው ግለት ሲያንስ

ኬኩ መልኩ የሚበላሸው ፤

1. ቅቢው ከልኩ ሲያንስ
2. ስኳሩ ከልኩ ሲያንስ
3. የምድጃው ግለት ሲቀንስ

ኬኩ የሚደርቀው ፤

1. ከልኩ የበዛ ዱቄት ሲጨመርበት
2. ስኳር ሲያንስ
3. የእንቁላሉ ዞፍ ከመጠን በላይ ሲመታ
4. ከልኩ በላይ ሲበስል

ኬኩ የሚጠብቀው ፤

1. ስኳሩ ሲበዛ
2. ቅቢው ሲበዛ

ኬኩ በጣም የሚወፍረውና የሚቁራረጠው ፤

1. ብዙ ዱቄት ሲገባበት
2. እሳት በጣም ሲበዛበት
3. ብዙ ቅቢ ወይም ስኳር ሲኖረው

ኬኩ ከመጋገሪያው ላይ የሚቀረው ፤

1. በደንብ ሳይታሽ ሲቀር
2. ብዙ ስኳር ሲጨመርበት
3. ብዙ የኬክ እርሾ ሲጨመርበት

ኬኩ የሚወድቀው ፤

1. ከታዘዘው መጠን በላይ አለልክ ሲጨመር
2. እሳቱ ከታዘዘው መጠን ቀንሶ ሲነድ
3. የኬክ እርሾ ሲያንሰው
4. ኬኩ በሚበስልበት ጊዜ ሲነቃነቅ

ኬኩ ከሚገባው በታች የሚሆነው ፤

1. የመጋገሪያው ዕቃ ትልቅ ሲሆን
2. እሳት ሲበዛበት
3. የሚጨመረው ድብልቅ በቂ ሳይሆን ሲቀር

ኬኩ መብሰሉን የሚያሳዩ ምልክቶች ፤

1. ኬኩ የሚጋገርበት ዕቃ ጉኑ ሲለቅ
2. ኬኩ መካከሉን በቀጭን ቢላዋ ወይም በስንጥር ሲበላ ቢላዋው ወይም ስንጥሩ ኬኩን ሳይዝ ንጹሕ ሆኖ ሲወጣ
3. ኬኩ በቀስታ በጣት ሲነካ ተመልሶ የነበረውን ቅርጽ ሲይዝ

ኬክ ላይ የሚቀባ ክሬም—ማጌጫ—አቀማመጥ ።

539. የሎሚ ክሬም ።

- 4 የእንቅላል አስኳል
- 1 ኩባያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ የበቆሎ ስታርች—ኮርን ስታርች
- 2 የሻይ ማንኪያ ማርገሪን—ቅቢ
- 1 የሻይ ማንኪያ የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ የሎሚ ጭማቂ

አሠራር

1. የእንቅላሉን አስኳል መምታት ።
2. ስኳር ፣ የበቆሎ ስታርች ፣ በደንብ አደባልቆ ከእንቅላሉ አስኳል ጋር ማዋሐድ ።
3. የሎሚውን ጭማቂና ልጣጩን ጨምሮ በፈላ ውኃ ላይ መጣድ ። እያማሰሉ እስኪወፍር ድረስ ለሃያ ደቂቃ ማብሰል ።

ሁለት ኬክ ማጌጫ ክሬም ይወጣዋል ።

540. የብርቱካን ክሬም ።

- $\frac{1}{4}$ ኩባያ የብርቱካን ጭማቂ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን—ቅቢ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 2 እንቅላል ፣ የተመታ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የብርቱካን ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ

አሠራር

1. ከላይ የተጠቀሱትን በሙሉ ማደባለቅ ።
2. በመጠነኛ እሳት ላይ ጥዶ እያማሰሉ እስኪወፍር ድረስ ለአሥር ደቂቃ ማብሰል ።
3. በረዶ ቤት ውስጥ አስገብቶ ከቀዘቀዘ በኋላ ኬኩ ላይ መቀባት ።

541. የቸኮላት ክሬም ፣ ቊጥር 1 ።

- 85 ግራም ቸኮላት ፣ የቀሰጠ
- 85 ግራም ክሬም ጅዝ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ወተት
- 3 ኩባያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ ትንሽ ጨው

አሠራር

1. ወተትና ክሬም ቸኩን ማደባለቅ ።
2. ስኳር ፣ ጨውና ቫኒላውን መጨመር ።
3. በመጨረሻም ቸኮላቱን ጨምሮ በደንብ ማደባለቅ ።
4. የተዘጋጀውን ክሬም ኬኩ ላይ መቀባት ።

542. የቡናማ ስኳር ክሬም ።

- 2 ኩባያ ቡናማ ስኳር—ብራውን ሹገር
- 1 ኩባያ ስኳር

$\frac{8}{4}$ ኩባያ ክሬም
1 እንቁላል፡ ዞፋ ብቻ
ትንሽ ቤኪንግ ሶዳ

አሠራር

1. ሁለቱን ዓይነት ስኳር፡ ቤኪንግ ሶዳና ክሬምን አደባልቆ እሳት ላይ ጥዶ እያማሰሉ በደንብ እስኪዋሐድ ድረስ ማብሰል ።
2. ከእሳቱ ላይ አውጥቶ በመጠኑ እስኪቀዝቅዝ ድረስ ሳያማሰሉ ማስቀመጥ ።
3. በመጠኑ የቀዝቀዘውን የክሬምና የስኳር ድብልቅ እስኪበሰል ድረስ መምታት ።
4. የእንቁላሉን ዞፍ ጨምሮ እስኪወፍር ድረስ መምታት ።
5. የተዘጋጀውን ክሬም ኬኩ ላይ መቀባት ።

543. የቫኒላ ክሬም፡ ቊጥር 1 ።

- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- $\frac{1}{3}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{3}$ ኩባያ ውኃ
- 2 የእንቁላል ዞፍ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ የበቆሎ እስታርች—ኮርን ስታርች
- $\frac{1}{8}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. ከቫኒላው በስተቀር ከላይ የተጠቀሱትን በሙሉ ብረት ድስት ውስጥ ጨምሮ በኤሌክትሪክ የእንቁላል መጽቻ በደንብ እስኪደባለቅ ድረስ መምታት ።
2. ድስቱን የፈላ ውኃ ላይ ጥዶ እያማሰሉ ከሰባት እስከ አሥር ደቂቃ በእንፋሎት ማብሰል ።
3. ከተጣደበት አውርዶ ቫኒላውን ጨምሮ ማዋሐድ ።
4. እስኪቀዝቅዝ ድረስ በእንቁላል መጽቻ መምታት ።
5. ከቀዝቀዘ በኋላ ኬኩ ላይ መቀባት ።

544. የቫኒላ ክሬም፡ ቊጥር 2 ።

- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 5 የሾርባ ማንኪያ ክሬም
- 3 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 3 ኩባያ ስኳር

አሠራር

1. ቅቤ፡ ቫኒላ፡ ጨውና ግማሽ ኩባያ ስኳር እንድ ላይ ማደባለቅ ።
2. ክሬምን ሞቅ አድርጎ ከቀሪው ስኳር ጋር በየተራ በመጠኑ መጨመር ። በደንብ ተዋሐዶ እስኪወፍር ድረስ መምታት ።
3. በደንብ ተደባልቆ ከበሰለ በኋላ ኬኩ ላይ መቀባት ።

545. የቸኮላት ክሬም፡ ቊጥር 2 ።

- 3 የሾርባ ማንኪያ ቸኮላት
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 3 ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ወፍራም ቡና

አሠራር

1. ቅቤና ቫኒላውን አደባልቆ መምታት ።
2. ቸኮላትና ስኳሩን አደባልቆ መንፋት ።
3. ቸኮላቱንና ስኳሩን ከቡናው ጋር በየተራ በመጨመር ከቅቤና ከቫኒላው ጋር አደባልቆ መምታት ።
4. የተዘጋጀውን የቸኮላት ክሬም ኬክ ላይ ቀብቶ ማቅረብ ።

546. የአሻሎኒ ክሬም፡ ቊጥር 1 ።

- 1 የሾርባ ማንኪያ አሻሎኒ፡ ተፈልፍሎ የተከተፈ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 1 የሾርባ ማንኪያ ማር
- 1 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን—ቅቤ

አሠራር

1. ስኳር ፡ ማርና ቅቤውን በብረት ድስት ውስጥ ጨምሮ ከተደባለቀ በኋላ በመጠነኛ እሳት ላይ ጥዶ እያማሰሉ ማንተከተከ ።
2. እጃሉኒውን ጨምሮ ማዋሐድ ።
3. ኬክ ላይ ቀብቶ ማቅረብ ።

547. የስኳር ክሬም ።

- 1 ብርጭቆ ስኳር
- 2 የእንቁላል ዞፍ
- $\frac{1}{2}$ ብርጭቆ ውኃ

አሠራር

1. ውኃውንና ስኳሩን ማፍላት ። ማማሰያው ብድግ ሲደረግ ስኳሩ እንደ ድር ሲያያዝ ማውጣት ።
2. የእንቁላሉ ዞፍ ውስጥ ስኳሩን ጠብ ጠብ እያደረጉ መምታት ።
3. የስኳር ክሬሙን የተሰናዳው ኬክ ላይ ቀብቶ ማቅረብ ።

548. የቅቤ ክሬም ።

- 1 የቡና ሲኒ ቅቤ ወይም ማርገሪን
- 2 ብርጭቆ የተፈጨ ስኳር
- 2 የእንቁላል አስኳል—ካልተፈለገ ሊቀር ይችላል
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ ወይም እንድ የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ክሬም

አሠራር

1. ቅቤና ስኳሩን አረፋ እስኪወጣው ድረስ በደንብ ማሸት ።
2. የእንቁላሉን አስኳልና ሻኒላውን ጨምሮ ማሸት ።
3. ከወፈረ በኋላ በተሰናዳው ኬክ ላይ ክሬሙን ጨምሮ በደንብ መቀባት ።

549. የኮከናት ክሬም ።

- $\frac{1}{2}$ ኮከናት
- 1 ኩባያ ቅቤ
- 1 ኩባያ ስኳር
- 2 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ ፡ ወይም እንድ የሎሚ ፍቅፋቂ

አሠራር

1. ቅቤውንና ስኳሩን እንድ ላይ እደባልቆ አረፋ እስኪወጣው ድረስ ማሸት ።
2. ሻኒላውን ጨምሮ በደንብ እደባልቆ ኮከናቱን ጨምሮ ማሸት ።
3. የተሰናዳው ኬክ ላይ ቀብቶ ማቅረብ ።

550. የእጃሉኒ ክሬም ፡ ቍጥር 2 ።

- 2 ኩባያ የተከተፈ እጃሉኒ
- 2 እንቁላል
- 1 ኩባያ ቡናማ ስኳር—ብራውን ሹገር
- 1 ኩባያ ውኃ
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ ወይም የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ ትንሽ ጨው

አሠራር

1. የእንቁላሉን አስኳል ከዞፋ መለየት ።
2. የእንቁላሉ ዞፍ ውስጥ ስኳር ፡ ጨውና ውኃ ጨምሮ በእንቁላል መምቻ ወይም በሹካ ደህና እድርጎ መምታት ።
3. ከፈላ ውኃ ላይ ጥዶ ለሰባት ደቂቃ ያህል መምታት ።
4. ከውኃው ላይ ማውጣትና ሻኒላውን ጨምሮ በእንጨት ማንኪያ ማሸት ።
5. የተከተፈውን እጃሉኒ ጨምሮ ማደባለቅ ።
6. የተሰናዳው ኬክ ላይ ቀብቶ ማቅረብ ።

551. የሻኒላ ክሬም ፡ ቍጥር 3 ።

- 2 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- 4 የእንቁላል ዞፍ

- 4½ ኩባያ የተፈጨ ሰኳር
 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
 1 የሻይ ኩባያ ውኃ

አሠራር

1. እቅጥላል ፡ ጨው ፡ ውኃና ሰኳር እንድ ላይ ደባልቆ በፈላ ውኃ ላይ ጥዶ ለሰባት ደቂቃ መምታት ።
2. ከወረዶ በኋላ ሻኒላ ጨምሮ እስኪቀዘቅዝ መምታት ።
3. እንደገና ለሰድስት ደቂቃ መታቱ ኬኩን መቀባት ።

552. የእንቅላል ክሬም ።

- 10 የእንቅላል ዞፍ ፡ በመጠኑ የተመታ
 2 ኩባያ የተፈጨ ሰኳር

አሠራር

1. ኬኩን አቀዝቅዞ ከላዩም ከጉኑም የተመታ የእንቅላል ዞፍ መቀባት ። የተፈጨ ሰኳር ኬኩ ዙሪያ ነስንሶ ለሃያ አራት ሰዓት ማስቀመጥ ። በዚህ ጊዜ የእንቅላሉ ዞፍ ኬኩ ላይ ይደርቃል ።

553. የማርገሪን ክሬም ።

- ½ ኩባያ ማርገሪን
 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
 3 ኩባያ የተፈጨ ሰኳር
 8 የእንቅላል ዞፍ
 4 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ

አሠራር

1. ማርገሪንና ጨውን በደንብ መምታት ፤ ከሰኳሩ ትንሽ ጨምሮ ማማሰል ።
2. ከእንቅላሉ ዞፍና ከሰኳሩ ትንሽ በትንሽ እየጨመሩ ሰኳሩና እንቅላሉ እስኪያልቅ መምታት ።
3. ሻኒላው ተጨምሮ ከተዋሐደ በኋላ ማንኛውንም ዓይነት ኬክ መቀባት ይቻላል ።

554. ኬክ መካከል የሚቀባ ።

- 1 ኩባያ ማርገሪን
 9½ ኩባያ የተፈጨ ሰኳር
 4 ሎሚ ጭማቂ
 6½ ኩባያ የተፈጨ ሰኳር
 8 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
 4 ሎሚ ጭማቂ እና ትንሽ ውኃ
 ብጫ የምግብ ቀለም

አሠራር

1. ማርገሪን ፡ የተፈጨ ሰኳር እንድ ላይ ቀላቅሎ መምታት ፤ የሎሚ ጭማቂ መጨመር ። የምግብ ቀለም ጨምሮ በደንብ መምታት ።
2. ከድብልቁ ሩብ ኩባያ ያህል አስቀርቶ ኬኩን ሁለት ላይ ከፍሎ ከተቀባ በኋላ እንደገና ማጣበቅ ።
3. የተፈጨው ሰኳር የሎሚ ጭማቂና ሻኒላ እንድ ላይ እደባልቆ ትንሽ ውኃ እያንጠባጠቡ መምታት ። በመጨረሻም የኬኩን ዙሪያ በሙሉ መቀባት ። ቀሪውን ሩብ ኩባያ ድብልቅ የኬኩን ዳርና ዳር ማገጥ ።

ለሁለት መካከለኛ ኬክ ማገጫ ይበቃል ።

555. ነጭ ኬክ—ነጭ የእንቅላል ኬክ ።

- ½ ኩባያ ማርገሪን
 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
 2½ ኩባያ ሰኳር
 10 ወይንም 12 እንቅላል ፡ እስኳሉና ዞፍ የተለየ
 12 ኩባያ የፋርና ዱቄት
 5 የሻይ ማንኪያ ቢኪንግ ፓውደር
 ½ የሻይ ማንኪያ ጨው
 2 ኩባያ ጭተት

አሠራር

1. ማርገሪኑ ኩፍ እስኪል ድረስ በእንጨት ማንኪያ መምታት ።
2. ሻኒላና ሰኳሩን ጨምሮ በጣም ኩፍ እስኪል ድረስ እንደገና መምታት ።

3. የፋርና ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አንድ ላይ ተላቅሎ አንድ ጊዜ ከወተቱ አንድ ጊዜ ደግሞ ከፋርና ዱቄቱ እየጨመሩ ማግሰል ።
4. ከተመታው የእንቁላል ዘፍ ጋር ቀስ እድርን ማደባለቅ ።
5. ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ የፋርና ዱቄት ነስንሶ ሊጡን ገልብጦ መቀቱ 335 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአርባ እስከ እርባ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

556. ናት ኬክ ፡ ቊጥር 1 ።

- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ደቃቅ ናት
- 1 ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{8}$ ኩባያ ማርገሪን ወይም ሰላጣ ዘይት
- 3 የእንቁላል ዘፍ ፡ አስኳሉ የተለየ
- 1 የሻይ ማንኪያ የሎጂ ጭማቂ ወይም ቫኒላ
- 2 ኩባያ የፋርና ዱቄት
- 3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 3 ኩባያ ወተት

አሠራር

1. ማርገሪን ፡ ስኳርና ናት አንድ ላይ ተላቅሎ ማግሰል ።
2. እንቁላል ፡ እስኳልና የሎጂ ጭማቂ ጨምሮ መምታት ።
3. የፋርና ዱቄቱን ነፍቶ ከቤኪንግ ፓውደር ጋር ማደባለቅ ።
4. አንድ ጊዜ ከወተት አንድ ጊዜ ደግሞ ከፋርና ዱቄት እየጨመሩ በተራ ቊጥር 2 ከተጠቀሰው ድብልቅ ጋር ማዋሐድ ።
5. የእንቁላሉን ዘፍ ጨምሮ ማግሰል ።
6. ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ መጠነኛ መቀት ባለው ምድጃ ውስጥ አጋም እስኪመሰል ማብሰል ።

557. የአናናስ ቶርታ ።

- ቆርቆሮ አናናስ
- ኪሎ የፋርና ዱቄት
- ባኮ ለቪቶ ቫኒሊያቶ
- እንቁላል
- ኩባያ ስኳር

- 4 የሾርባ ማንኪያ ወተት—ውኃ
- 2 የሻይ ማንኪያ ፈሳሽ ቫኒላ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ለስላሳ ማርገሪን

አሠራር

1. እንቁላልና ስኳርን አንድ ላይ መምታት ።
2. ወተት ወይም ውኃ ውስጥ ቫኒላ መጨመር ።
3. የአናናሱን ሥጋና ውኃ ለይቶ ውኃውን ከእንቁላሉ ቅልቅል ጋር በደንብ ማግሰል ። የፋርና ዱቄት ትንሽ በትንሽ እየጨመሩ ማግሰል ፤ በመጨረሻም ማርገሪንና ለቪቶ ቫኒሊያቶ ጨምሮ ማዋሐድ ።
4. አንድ ሰፊ ድስት ማርገሪን ቀብቶ የፋርና ዱቄት ነስንሶ አናናሱን እላዩ ላይ በተራ እስቀምጦ ለሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።
5. አናናሱ እንዲታይ ገልብጦ ማቅረብ ።

558. ኬክ በከረሚላ ።

- 1 ኪሎ የፋርና ዱቄት
- 10 እንቁላል
- 2 ኩባያ ማርገሪን
- 2 ኩባያ ስኳር
- $7\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 1 ኩባያ ወተት
- 8 የሾርባ ማንኪያ ቶይ ማርግላት
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. እንቁላሉን በጉድጓዳ ግህን ውስጥ ጨምሮ ኩፍ እስኪል መምታት ።
2. ስኳር ጨምሮ እንደገና መምታት ።
3. ማርገሪኑ ለብቻው ተዘጋጅቶ ከተመታ በኋላ ከእንቁላልና ከስኳር ድብልቅ ጋር ማዋሐድ ።
4. የፋርና ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አንድ ላይ ደባልቆ እንቁላል ድብልቅ ውስጥ ትንሽ በትንሹ እየጨመሩ ማብካት ።
5. እስፈላጊ ከሆነ ወተት መጨመር ።

6. ቅባት በተቀባ ክብ መጋገሪያ ዕቃ ላይ የሊጡን ሦስት እሩብ በእጅ ዘርግቶ ማርማላት መቀባት ። ከቀረው የሊጡ እንድ ሩብ በእጅ የግሪሲሊን ቅርጽ እየሰጡ የተጋገረው ቂጣ ላይ መደረብ ። እንደገና እላዩ ላይ ሁለተኛ ጊዜ ኬኩን ለማከፋፈል በሚመች ሁኔታ የተረፈውን ሊጥ መደረብ ።
7. ሙቀት 300 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።

559. የኬክ ፕዲንግ ።

- 4 ኩባያ የተፈጨ ዳቦ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ቅቤ ፣ የቀለጠ
- 3 ኩባያ ኬክ ፣ የተከተፈ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ውኃ
- 3 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ የሎሚ ልጣጭ ፣ የተከተፈ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር

አሠራር

1. የተፈጨውን ዳቦና ቅቤ ማደባለቅ ።
2. ኬክ ፣ ውኃ ፣ ስኳር ፣ የሎሚ ጭማቂና የሎሚ ልጣጭ ማደባለቅ ።
3. የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማማከን የተፈጨ ዳቦ ከዚያም የኬኩን ድብልቅ ጨምሮ በቀረው የተፈጨ ዳቦ መሸፈን ።
4. ሙቀቱ 325 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ።
5. ከሻላ ሶስ ጋር ማቅረብ ።

አሥራ ሁለት ሰው ይመግባል ።

560. የእንቁላል ኬክ ።

- 2 እንቁላል
- $2\frac{1}{4}$ ኩባያ የኬክ ዱቄት
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 3 የሻይ ማንኪያ ቢኪንግ ፓውደር
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው

- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን ቅቤ
- 1 ኩባያ ወተት
- $1\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ሻላ

አሠራር

1. ዱቄት ፣ ስኳር ፣ ቢኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መገፋት ።
2. የተነፋውን ዱቄት ፣ ቅቤ ፣ ሻላና ማማከን ወተት አደባልቆ በጣም በፍጥነት በማንኪያ ለሁለት ደቂቃ መምታት ። ወይም በኤሌክትሪክ የእንቁላል መምቻ በመጠነኛ ፍጥነት ለሁለት ደቂቃ መምታት ።
3. ቀረውን ወተትና እንቁላል ጨምሮ ከላይ በተገለጸው ፍጥነት በማንኪያ ወይም በኤሌክትሪክ መምቻ ለሁለት ደቂቃ መምታት ።
4. የተዘጋጀውን የኬክ ሊጥ የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሃያ እምስት እስከ ሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።

561. የብርቱካን ኬክ ።

- 2 ኩባያ የፋርፍ ዱቄት ፣ የተነፋ
- 3 የሻይ ማንኪያ ቢኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ገውዝ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 1 ኩባያ ስኳር
- 2 እንቁላል ፣ የተመታ
- 1 መካከለኛ የብርቱካን ልጣጭ ፣ የተከተፈ
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ የብርቱካን ጭማቂ

አሠራር

1. ዱቄት ፣ ቢኪንግ ፓውደር ፣ ጨውና ገውዝ አደባልቆ መገፋት ።
2. ስኳርና ቅቤውን በደንብ እስኪያያዝና እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
3. የተመታው ስኳርና ቅቤ ውስጥ እንቁላልና የብርቱካን ልጣጭ ፍትፋቂ ጨምሮ በደንብ መምታት ።

4. የተነፋውን የዱቄት ድብልቅና የብርቱካን ጭማቂ በየተራ በትንሽ በትንሹ እየጨመሩ እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
5. የተዘጋጀውን የኬክ ሊጥ ቅባት የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ እድርጎ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃምሳ ደቂቃ ማብሰል ።

562. ጥሌይን በፖንጅ ኬክ ።

- 1 ኩባያ የፋርና ዱቄት
- 4 ወይም 5 እንቁላል
- 2 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
- 1 ኩባያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ የሎሚ ልጣጭ ፍትፋቂ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. የፋርና ዱቄቱን ነፍተ ማዘጋጀት ።
2. የእንቁላሉን አስኳል ከዞፋ መለየት ።
3. የእንቁላሉ አስኳል ውስጥ የሎሚ ልጣጭ ፍትፋቂ፣ ግማሹ ኩባያ ስኳር፣ የሎሚ ጭማቂ ጨምሮ መምታት ።
4. የእንቁላሉ ዞፍ ውስጥ ጨው ጨምሮ አረፋ እስቲወጣው ድረስ በደንብ መምታት ።
5. የተረወን ስኳር ከእንቁላሉ ዞፍ ጋር አደባባይ መምታት ።
6. የእንቁላሉን አስኳል ከዞፋ ጋር ማደባለቅ ።
7. የፋርና ዱቄት በትንሽ በትንሹ እየጨመሩ ማዋሐድ ።
8. ሊጡን ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ ላዩን የተለጠ ቅቢ መቀባትና መቀቱ 325 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ።

563. የዘቢብ ኬክ ።

- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወይን—ዘቢብ
- 2 ኩባያ የፋርና ዱቄት
- 3 የሻይ ማንኪያ ቢኪንግ ፓውደር
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 እንቁላል

1 ወይም 2 የሻይ ማንኪያ የተረጨ ቅርንፋድ

3 ወይም 4 የሾርባ ማንኪያ ግርገሪን

$\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር

$\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት

አሠራር

1. የፋርና ዱቄት፣ ቢኪንግ ፓውደር፣ ጨው፣ ቅርንፋድ አንድ ላይ እደባባይ መንፋት ።
2. ግርገሪኑን በአንድ ሣህን ውስጥ መምታት ። ስኳር፣ እንቁላል፣ ዘቢብ ጨምሮ በደንብ መምታት ።
3. የፋርና ዱቄቱን በትንሽ በትንሹ ግርገሪኑ ላይ እየጨመሩ ወተት ትንሽ በትንሽ እየከለሱ ማማሰል ። በአንድ ሰፊ ጠረጴዛ ላይ ዘርግቶ በብስኩት መቀረጫ እየቋረጡ ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ምድጃ ውስጥ አብስሎ አጋም ሲመሰል ማውጣት ።

564. የማርና የዝንጅብል ዳቦ ።

- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርና ዱቄት፣ የተነፋ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- 2 የሻይ ማንኪያ ቢኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቢኪንግ ሶዳ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ዝንጅብል
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ተረፋ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቅርንፋድ
- 1 እንቁላል፣ በደንብ የተመታ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማር
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት ወይም ውኃ
- 4 የሾርባ ማንኪያ ግርገሪን—ቅቢ—የተለጠ

አሠራር

1. ዱቄት፣ ስኳር፣ ቢኪንግ ፓውደር፣ ቢኪንግ ሶዳ፣ ጨው፣ ዝንጅብል፣ ተረፋና ቅርንፋድ እደባባይ መንፋት ።
2. የተመታ እንቁላል፣ ማር፣ ወተትና ቅቢ እደባባይ የተነፋ የዱቄት ድብልቅ ውስጥ ጨምሮ በደንብ እስኪዋሐድ ድረስ በማንኪያ ወይም በእንቁላል መምቻ መምታት ።

3. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅባት የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።

565. የእንቁላል ኬክ ።

- 2 ኩባያ የኬክ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 1 እንቁላል
- $2\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 1 ኩባያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ወተት

አሠራር

- 1. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው እደባልቆ መንፋት ።
- 2. ቅቤውንና ስኳሩን በእንቁላል መምቻ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
- 3. እንቁላልና ሻኒላውን ከቅቤና ከስኳሩ ጋር ማደባለቅ ።
- 4. የተነፋውን ዱቄትና ወተት በመጠኑ በየተራ እየጨመሩ ከእንቁላልና ከቅቤ ድብልቅ ጋር ማዋሐድ ።
- 5. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅባት የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሠላሳ እስከ ሠላሳ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

566. የስኳር ድንች ኬክ ።

- 1 ኩባያ ስኳር ድንች ፡ ተቀቅሎ የተፈጨ
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርፕ ዱቄት
- $2\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{3}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 2 እንቁላል ፡ በደንብ የተመታ
- $2\frac{3}{4}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ቀረፋ ወይም ገውዝ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት
- 2 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ

አሠራር

- 1. ዱቄትና ቤኪንግ ፓውደሩን እደባልቆ መንፋት ።
- 2. ቅቤና የተመታውን እንቁላል ከተፈጨው ትኩስ ስኳር ድንች ጋር ማደባለቅ ።
- 3. ስኳር ፡ ጨውና ቀረፋ ጨምሮ በደንብ መምታት ።
- 4. የተነፋውን ዱቄትና ወተት በየተራ በመጠኑ እየጨመሩ እስኪዋሐድ መምታት ።
- 5. የሎሚ ጭማቂ ጨምሮ ማደባለቅ ።
- 6. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅባት የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ መቀቱ 325 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከስድሳ እስከ ስድሳ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

567. ፕሌይን ኬክ ።

- 3 ኩባያ የፋርፕ ዱቄት
- 4 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- 1 የተመታ እንቁላል
- 1 ኩባያ ወተት
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ የቀለጠ ማርገሪን

አሠራር

- 1. የፋርፕ ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ጨው ፡ ስኳር ፡ ሻኒላ እንድላይ ማቀላቀል ።
- 2. የተመታ እንቁላል ፡ ወተት ፡ ማርገሪን እንድላይ እደባልቆ በቀጥር 1 ከተጠቀሰው ቅልቅል ጋር ማዋሐድ ።
- 3. ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ መቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ለሃያ ደቂቃ ማብሰል ።

568. ናት ኬክ : ቍጥር 2 ።

- $\frac{1}{2}$ ኩባያ በደቃቁ ልሞ የተከተረ አልሞንድ
- 1 ኩባያ የተፈጨ ስኳር
- 5 እንቁላል
- $2\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ፍሬ የሌለው ወይን

አሠራር

1. የእንቁላሉን አስኳልና ዞፋን ለይቶ እስኳሉ ውስጥ ስኳር ጨምሮ አረፋ እስኪወጣው ድረስ በደንብ መምታት ።
2. አልሞንድና ወይን ጨምሮ ከፋርና ዱቄትና ከቤኪንግ ፓውደር ጋር መደባለቅ ።
3. የእንቁላሉን ዞፍ በደንብ መትቶ ከሊጡ ጋር አደባልቆ ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ የመቀቱ [ኃይል 325 ደግሞ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ አብስሎ ማውጣት ።
ከስድስት እስከ አሥር ሰው ይመግባል ።

569. የግርና የእንቁላል ከሬም ኬክ ።

- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማር
- 1 እንቁላል
- 2 ኩባያ የኬክ ዱቄት : የተነፋ
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{3}$ ኩባያ ማርገሪን-ቅቤ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ

አሠራር

1. ዱቄት : ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
2. ቅቤውንና ስኳሩን እስኪለበሰ ድረስ በእንቁላል መምታት ።
3. ማርን ከቅቤና ከእንቁላል ጋር አደባልቆ መምታት ። ከተነፋው ዱቄት ግማሽ ኩባያ ጨምሮ በደንብ ማዋሐድ ።

4. የቀረውን ዱቄትና ወተት በየተራ በትንሹ በመጨመር እየመቱ ማደባለቅ ። ሻኒላውን ጨምሮ ማዋሐድ ።
5. የተቀባ ኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ የተዘጋጀውን ሊጥ ጨምሮ መቀቱ 375 ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሠላሳ እስከ ሠላሳ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

570. የቸኮላት ስፖንጅ ኬክ : ቍጥር 1 ።

- 2 ኩባያ የኬክ ዱቄት
- 4 የሾርባ ማንኪያ ቸኮላት
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን-ቅቤ
- 1 ኩባያ ስኳር
- 2 የእንቁላል አስኳል : የተመታ
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ እርጎ

አሠራር

1. ዱቄት : ቸኮላት : ጨውና ቤኪንግ ሶዳ አደባልቆ መንፋት ።
2. ቅቤውንና ስኳሩን እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
3. የእንቁላሉን አስኳልና ሻኒላውን ከቅቤውና ከስኳሩ ጋር ማደባለቅ ።
4. የቸኮላትና የዱቄቱን ድብልቅ ከእርጎው ጋር በየተራ በትንሹ እየጨመሩ ከእንቁላሉና ከቅቤው ድብልቅ ጋር በደንብ ማዋሐድ ።
5. የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ የተዘጋጀውን ሊጥ ጨምሮ መቀቱ 350 ደግሞ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከእርባ እስከ ሃምሳ ደቂቃ ማብሰል ።

571. የእርጎ ኬክ ።

- $\frac{3}{4}$ ኩባያ እርጎ
- $2\frac{1}{4}$ ኩባያ የፋርና ዱቄት : የተነፋ
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ የፈላ ውጋ
- 85 ግራም ቸኮላት
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- $\frac{3}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{3}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቫኒላ

አሠራር

1. የፈላውን ውኃ ከቸኮላት ጋር አደባልቆ በመጠነኛ እሳት ላይ ጥዶ እያማሰሉ እስኪወፍር ድረስ ማቆየት ።
2. የሞቀውን ቸኮላት ማቀዝቀዝ ።
3. ዱቄት ፣ ሶዳ ፣ ቤኪንግ ፣ ፓውደርና ጨው እደባልቆ መንፋት ።
4. ቅቤውንና ስኳሩን እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
5. እንቁላሉን ከቅቤውና ከስኳሩ ጋር ማደባለቅ ።
6. ቸኮላትና ቫኒላውን ጨምሮ ማደባለቅ ።
7. የተነፋውን ዱቄትና እርን በየተራ በትንሽ በትንሹ እየጨመሩ እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
8. የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ እድርን መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሃያ እምስት እስከ ሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።

572. የቡና ቁርስ ።

- $3\frac{1}{2}$ ኩባያ የተነፋ ዱቄት
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ቅቤ—ማርገሪን
- $\frac{3}{4}$ የሞቀ ውኃ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- $1\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ገውዝ
- 2 የሻይ ማንኪያ የብርቱካን ልጣጭ ፍቅፋቂ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ የተፈጨ ቅርንፉድ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የዳቦ እርሾ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ውኃ
- 1 ያልተመታ እንቁላል
- 3 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን

ምግብ ምድጃ ውስጥ ከመግባቱ በፊት የሚነሰነሱ ነገሮች ።

- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ማርገሪን
- 2 የሾርባ ማንኪያ ዱቄት

- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ የተፈጨ ቅርንፉድ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ቡና ስኳር—ብራውን ሹገር
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ የተሰባበረ ናት

አሠራር

1. ማርገሪንና ግማሽ ኩባያ የፈላ ውኃ በትልቅ ሣህን ውስጥ አዋሕዶ ስኳር ፣ ጨው ፣ ገውዝ ፣ የብርቱካን ልጣጭ ፍቅፋቂ ፣ ቅርንፉድ ጨምሮ በደንብ ማማሰል ።
2. እርሾውን በሩብ ኩባያ የሞቀ ውኃ ውስጥ አሟሙቶ ለአሥር ደቂቃ ያህል ማቆየት ። ከዚያም በተራ ቁጥር 1 ከተዘጋጀው ድብልቅ ጋር ቀላትሎ ማማሰል ።
3. እንቁላልና የፋርኖ ዱቄት ጨምሮ እስኪዋሐድ ድረስ በደንብ ማማሰል ።
4. መጋገሪያውን ዕቃ ቅባት ቀብቶ ሊጡን ገልብጦ መቀት ባለው ቦታ እስከ እንድ ሰዓት ማቆየት ።
5. ማርገሪን ፣ የፋርኖ ዱቄት ፣ ስኳር ፣ ቅርንፉድ ፣ ናት ፣ አንድ ላይ ቀላትሎ ምድጃ ውስጥ ከመግባቱ በፊት እላዩ ላይ መቀባት ። መቀቱ 425 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ እምስት ደቂቃ ማብሰል ።

573. ኤቭሪ ዴይ ካፕ ኬክስ ።

- 2 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- $\frac{1}{3}$ ኩባያ ማርገሪን
- 1 ኩባያ ስኳር
- $2\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ወተት
- 1 በመጠኑ የተመታ እንቁላል
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- $\frac{3}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. ማርገሪንን በእንጨት ማንኪያ በደንብ መምታት ።
2. የፋርኖ ዱቄት ፣ ስኳር ፣ ቤኪንግ ፓውደር ፣ ጨው ፣ አንድ ላይ ነፍቶ ማደባለቅ ።
3. ማርገሪንን ጨምሮ ማማሰል ።

4. እንቁላልና ወተት አንድ ላይ እዋሕዶ የፋርና ዱቄት ድብል ውስጥ ጥቂት በጥቂቱ እየጨመሩ እስኪዋሐድ ድረስ ማግሰል
5. ቫኒላ ጨምሮ ለአጭር ጊዜ ማግሰል
6. ቅባት በተቀባ የመሬት መጋገሪያ ዕቃ ላይ ዱቄት እየነሰነ ሊጡን በመገሬን መጋገሪያ ዕቃው ላይ ግማሽ በግማሽ እያደረ መሙላት
7. መቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለጊዜ ደቂቃ ማብሰል

574. የገና ኬክ

- $2\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርና ዱቄት
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ አሊቭ አይል—ዘይት
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 5 የእንቁላል አስኳልና ዞፍ—የተለያየ
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ውኃ
- 2 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 2 የሻይ ማንኪያ የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 200 ግራም ፖና
- 100 ግራም ቸሪ፣ ማጊጫ

አሠራር

1. ዱቄቱን ነፍቶ ስኳር፣ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው መጨመር
2. በተራ ቊጥር 1 የተዘጋጀውን ድብል በቡድንጓ ሣህን ውስጥ ጨምሮ ከመሃሉ ዘይት፣ የእንቁላል አስኳል፣ ውኃ፣ ቫኒላ የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ ጨምሮ በደንብ እስኪዋሐድ ድረስ መምታት
3. የእንቁላሉን ዞፍ አረፋ እስኪያወጣ ድረስ መትቶ ሊጡ ውስጥ ጨምሮ ቀስ አድርጎ ማግሰል
4. ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ መቀቱ 325 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሃያ እስከ 100 ደቂቃ እብሰሉ ማውጣት
5. ከቀዘቀዘ በኋላ ፖና ቀብቶና በተቋራጠጥቶ ለጊዜ ማቅረብ

575. ሪኮታ ኬክ

- 3 ኩባያ የፋርና ዱቄት
- 5 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 1 የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 200 ግራም ማገሪን
- 2 የእንቁላል አስኳል

ሪኮታ

- 1 ኩባያ እርጎ
- 300 ግራም ሪኮታ
- $\frac{1}{2}$ ፍሬው የወጣ ወይን
- 5 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 2 የእንቁላል አስኳል

ማጊጫ

- 4 የእንቁላል ዞፍ
- 4 የሾርባ ማንኪያ ስኳር

አሠራር

1. ማገሪን ለብቻው መትቶ ስኳር መጨመርና የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂና እንቁላል ጨምሮ መምታት የፋርና ዱቄት ጨምሮ እብክቶ ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ሊጡን መዘርጋት
2. ሪኮታውን በሣህን ውስጥ አድርጎ እርጎ ወይም ስኳር ከእንቁላሉ ጋር መትቶ ሊጡ ላይ መሸፈን
3. ምድጃ ውስጥ አግብቶ ለእርባ እምስት ደቂቃ ማብሰል ቀላ ሲል የእንቁላሉን ዞፍና ስኳሩን መትቶና ቀብቶ የተቀባው ቀላ እስኪል ማብሰል

576. የብርቱካን ማርማላት ኬክ

- የብርቱካን ማርማላት
- $2\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርና ዱቄት
- $3\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 እንቁላል
- 2 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን
- 2 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ወተት

አሠራር

1. የፋርፍ ዱቄት ፡ በኪንግ ፓውደር ፡ ስኳር እንድ ላይ ደባልፍ ማርገሪንን ከዱቄቱ መካከል ጨምሮ ማማሰል ።
2. እንቁላሉን መትቶ ከወተቱ ጋር መደባለቅ ።
3. በቀጥር 1 የተዘጋጀውን ድብልቅ ቀላቅሎ ማማሰል ።
4. ጠረጴዛ ላይ ዱቄት ነስንሶ በድቡልቡል እንጨት እየዳመጠ አሳስቶ በብስኩት መቀረጫ መቀረጥ ።
5. ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ ከብስኩቱ መገልጽ 1 የሻይ ማንኪያ ማርማላት እያንጠባጠቡ መቀቱ 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።

577. ፋውንዴሽን ኬክ ።

- 3 ኩባያ የፋርፍ ዱቄት
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን
- $\frac{1}{4}$ የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- 3 እንቁላል ፡ አስኳሉና ዞፋ የተለየ
- 3 የሻይ ማንኪያ በኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 ኩባያ ወተት

አሠራር

1. ማርገሪት ኩፍ እስኪል ድረስ መትቶ የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂው ስኳር ጨምሮ እንደገና መምታት ።
2. የእንቁላሉን አስኳል መትቶ መጨመር ።
3. የፋርፍ ዱቄት ፡ በኪንግ ፓውደር ፡ ጨው እንድ ላይ ደባልፍ እንድ ጊዜ ከወተቱ እንድ ጊዜ ደግሞ ከፋርፍ ዱቄቱ እየጨመረ እስኪያልቅ ድረስ ማማሰል ።

4. የእንቁላሉን ዞፍ አረፋ እስኪወጣው ድረስ መትቶ ከሊጡ ጋር ማደባለቅ ።
5. ሊጡን ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ መቀቱ 365 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ለሃያ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

578. የቸኮላትና የአቾሎኒ ኬክ ።

- 113 ግራም ቸኮላት ፡ የቀለጠ
- 1 ኩባያ አቾሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከተፈ
- $1\frac{3}{4}$ ኩባያ የኬክ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 2 የሻይ ማንኪያ በኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቀረፋ
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 4 እንቁላል ፡ አስኳሉና ዞፋ የተለየ
- 1 ኩባያ ወተት
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- ትንሽ ጨው ፡ ቅርንፉድ

አሠራር

1. ዱቄት ፡ በኪንግ ፓውደር ፡ ጨውና ቅመማቅመሞቹን በሙሉ አደባልቆ መገፋት ።
2. ቅቤና ስኳሩ እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
3. የእንቁላል አስኳሉንና የቀለጠውን ቸኮላት ጨምሮ እያፈጠኑ መምታት ።
4. የዱቄቱን ድብልቅና ወተቱን በየተራ በትንሹ በመጨመር እስኪ ዋሐድ ድረስ መምታት ።
5. አቾሎኒውንና ቫኒላውን ጨምሮ ማደባለቅ ።
6. የእንቁላሉን ዞፍ እስኪወፍር ድረስ መትቶ ከሊጡ ጋር አደባልቆ የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ መጨመር ።
7. መቀቱ 325 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃምሳ ደቂቃ ማብሰል ።

579. የእርገና የቸኮላት ኬክ ።

- 1 ኩባያ እርገ
- 57 ግራም ቸኮላት ፡ የቀለጠ

- 2 ኩባያ የኬክ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 1 የሻይ ማንኪያ ሶዳ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን ቅቤ
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- 3 እንቁላል ፡ እስኪለፍ ዞፋ የተለየ

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ሶዳና ፡ ጨው አደባልቆ መንፋት ።
2. ቅቤውንና ስኳሩን እስኪዋሐድና እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
3. ሻኒላና እስኪለፍ ከተመታው ቅቤ ጋር አደባልቆ በደንብ መምታት ። የቀለጠውን ቸኮላት ጨምሮ ማማሰል ።
4. የተነፋውን ዱቄትና እርጎ በየተራ በትንሹ ጨምሮ እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
5. የእንቁላሉን ዞፋ እስኪወፍር ድረስ መትቶ ከሊጡ ጋር ማደባለቅ ።
6. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅባት የተቀባ ኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሠላሳ እስከ ሠላሳ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

580. የመዝና የቸኮላት ኬክ ።

- 1 ኩባያ የተፈጨ ፡ የበሰለ መዝ
- 57 ግራም ቸኮላት ፡ የቀለጠ
- $2\frac{1}{4}$ ኩባያ የኬክ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{3}{4}$ የሻይ ማንኪያ ሶዳ
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{2}{3}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 2 እንቁላል
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ እርጎ

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ሶዳና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
2. ቅቤውና ስኳሩ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።

3. እንቁላሉን በየተራ እየጨመሩ መምታት ።
4. ቸኮላቱን መጨመርና እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ፤ ሻኒላውን ጨምሮ ማማሰል ።
5. የተነፋውን ዱቄት ፡ መዝና እርጎውን በየተራ በመጠኑ እየጨመሩ በደንብ እስኪደባለቅ ድረስ መምታት ።
6. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅባት የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሠላሳ እስከ ሠላሳ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

581. ማሪኮልድ ኬክ ።

- $2\frac{1}{4}$ ኩባያ የኬክ ዱቄት ፡ የተነፋ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $2\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- $1\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- 3 እንቁላል
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- $\frac{2}{3}$ ኩባያ ወተት
- መዝ

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ጨውና ቤኪንግ ፓውደር አደባልቆ መንፋት ።
2. ቅቤውን ከስኳሩ ጋር አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
3. እንቁላሉን በየተራ እየጨመሩ መምታት ።
4. ሻኒላውን ጨምሮ ማደባለቅ ።
5. የተነፋውን ዱቄትና ወተት በየተራ በመጠኑ እየጨመሩ እስኪዋሐድ መምታት ።
6. የተዘጋጀውን ሊጥ በምስት ቅባት የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሃያ እስከ ሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።
7. በየኬኩ መሃከል የሚሞላ የሎሚ ክሬም ማዘጋጀት ።
8. መዙን ልጦ በስሱ መቀረጥ ።
9. የተጋገረው ኬክ ሲቀዘቅዝ ክሬሙንና መዙን በኬኩ መሃከል ጨምሮ እንዲን በሌላው ላይ መደረብ ።
10. ከላዩና ከጐኑ የኬክ እይሲንግ ነስንሶ በስሱ በተቂራረጠው መዝ አጊጦ ማቅረብ ።
- ከአሥራ ሁለት እስከ አሥራ ስድስት ሰው ይመግባል ።

582. ለስላሳ የግር ኬክ ።

2 ኩባያ የኬክ ዱቄት ፡ የተነፋ

1 ኩባያ ግር

$\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ

$\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ የተፈጨ ዝንጅብል

$\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ የተፈጨ ቀረፋ

2 ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ

1 እንቁላል

$\frac{1}{2}$ ኩባያ እርጎ

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ጨው ፡ ሶዳና ቅመማቅመሙን በሙሉ አደባልቆ መንፋት ።

2. ቅቤውንና ግሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።

3. እንቁላሉን ለብቻ መትቶ ከቅቤውና ከማሩ ጋር ማደባለቅ እርጎውን ጨምሮ ማዋሐድ ።

4. የተነፋውን የፋርኖ ዱቄት ከእንቁላሉና ከማሩ ድብልቅ ጋር አዋሕዶ ቅባት የተቀባ ሁለት የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ መጨመር ።

5. ሙቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሃያ እምስት እስከ ሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።

6. ኬኩ ሲቀዘቅዝ ፡ የኬክ እይሲንግ እላዩ ላይ መነሰነስ ።

583. ነጭ ኬክ ።

3 ኩባያ የኬክ ዱቄት ፡ የተነፋ

3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

$\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

$\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ

$1\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር

$\frac{3}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቫኒላ

1 ኩባያ ወተት

$\frac{1}{2}$ ኩባያ የእንቁላል ዞፍ—የ4 እንቁላል

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።

2. ቅቤ ፡ ስኳርና ቫኒላውን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።

3. ዱቄቱንና ወተቱን በየተራ በመጠኑ እየጨመሩ ከቅቤና ከስኳር ጋር በደንብ እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።

4. የእንቁላሉን ዞፍ እስኪወፍር ድረስ መትቶ ከተዘጋጀው ሊጥ ጋር አደባልቆ ቅባት የተቀባ ሁለት የኬክ መጋገሪያ ላይ አድርጎ ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሠላሳ እስከ ሠላሳ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

5. የተዘጋጀ የኬክ ክሬም ቀብቶ ሁለቱን ኬክ አንዱን በሌላው ላይ መደረብ ። እላዩ ላይ የኬክ እይሲንግ ነሰንሶ ማቅረብ ።

584. ሲልቨር ኬክ ።

3 ኩባያ የኬክ ዱቄት ፡ የተነፋ

3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

$\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

$\frac{2}{3}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ

2 ኩባያ ቫኒላ

1 ኩባያ ወተት

5 የእንቁላል ዞፍ

$1\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።

2. ቅቤ ፡ ስኳርና ቫኒላውን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።

3. የተነፋውን ዱቄትና ወተት በየተራ በመጠኑ እየጨመሩ ከቅቤና ከስኳር ጋር በደንብ እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።

4. የእንቁላሉን ዞፍ እስኪወፍር ድረስ መምታት ።

5. የተመታውን እንቁላል ከሊጡ ጋር አዋሕዶ ቅባት የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።

585. የማርማላት ኬክ ።

5 የሸርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት

5 እንቁላል

- 5 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
 $2\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
 1 ትንሽ ጠርመሽ ቀይ ማርማላት
 የተቀባ ወረቀት—ካርታ አልያታ

አሠራር

1. የእንቁላሉን አስኳል ከዞፋ መለየት ።
2. አስኳሉን በደንብ መትቶ ስኳር ጨምሮ ኩፍ እስኪል መምታት ።
3. የእንቁላሉን ዞፍ አረፋ እስኪወጣው ድረስ መትቶ ከአስኳሉ ጋር መደባለቅ ።
4. የፋርኖ ዱቄትና ቤኪንግ ፓውደር አንድ ላይ ደባልቆ እንቁላሉ ውስጥ በትንሽ በትንሹ እየጨመሩ ማዋሐድ ።
5. ባለ ቅባት ወረቀቱን በአንድ ሰፊ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አንጥሮ ዘይት ቀብቶ ሊጠን እላዩ ላይ ማፍሰስና መቀቱ በጣም አነስተኛ በሆነ ምድጃ ላይ ለአሥር ደቂቃ አብስሎ ማውጣት ።
6. ከበለለ በኋላ ከባለቅባቱ ወረቀት ለይቶ ትንሽ ስኳር የተነሰነበት በት እርጥብ ጨርቅ ላይ ማድረግ ።
7. ማርማላቱን በሣህን ውስጥ በማንኪያ ለውሶ ኬኩን መቀባት ።
8. ኬኩን ጠቅልሎ በጨርቅ ሸፍኖ ለአጭር ጊዜ ማቆየት ። ከተጠቀለለበት ጨርቅ ለይቶ ቂራርጦ ማቅረብ ።

586. ማር የተቀባ ኬክ ።

- 5—6 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፣ የተነፋ
 2 እንቁላል ፣ የተመታ
 $2\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ እርሾ—ይስት
 1 ኩባያ ወተት ፣ የሞቆ
 $\frac{1}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
 $\frac{1}{4}$ ኩባያ ውኃ ፣ ለብ ያለ
 ማር

አሠራር

1. ወተቱን ከቅቤ ከስኳርና ፣ ከጨው ጋር ማደባለቅ ።
2. እርሾውን ከውኃ ጋር አደባልቆ ከአምስት እስከ አሥር ደቂቃ ኩፍ እስኪል ድረስ ማቆየት ።

3. በተራ ቁጥር 1 እና 2 የተዘጋጀውን ድብልቅ አንድ ላይ ቀላቅሎ እንቁላል ጨምሮ ማዋሐድ ።
4. የተነፋውን ዱቄት ጨምሮ ማብካት ።
5. ሊጠን ዘይት የተቀባ ሣህን ውስጥ ጨምሮ ኩፍ እስኪል ድረስ ከድኖ ማቆየት ።
6. ኩፍ ያለውን ሊጥ በረጅሙ አድቦልቡሎ በክቡ መጠቅለል ።
7. የተጠቀለለውን ሊጥ ቅባት የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ እድርጎ ማር መቀባት ።
8. መጋገሪያ ዕቃ ውስጥ እንዳለ ኩፍ ካለ በኋላ መቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ አምስት ደቂቃ ማብስል ።

587. የቡና ኬክ ላይ የሚቀባ ፣ አይሲንግ ።

- 1 ኩባያ ስኳር
 2 የሾርባ ማንኪያ ወተት ፣ የፈላ
 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቫኒላ

አሠራር

1. ስኳር ፣ ወተትና ቫኒላውን አደባልቆ በደንብ እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
2. የተዘጋጀውን አይሲንግ ትኩስ የቡና ኬክ ላይ መቀባት ።

588. ዳች የእንጆሪ ኬክ ።

- 2 ኩባያ እንጆሪ
 $1\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፣ የተነፋ
 $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
 3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
 $\frac{3}{4}$ ኩባያ ስኳር
 2 እንቁላል ፣ አስኳልና ዞፋ የተለየ
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት
 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ—የቀለጠ

አሠራር

1. ዱቄት : ጨው : ቤኪንግ ፓውደርና ግማሽ ኩባያ ስኳር አዳባልቆ መንፋት ።
2. አስኳሉን ለብቻ መትቶ ከወተቱ ጋር አደባልቆ ሻሳና የቀለሙ ውን ቅቤ ጨምሮ ማዋሐድ ።
3. የተነፋውን የዱቄት ድብልቅ በተራ ቅጥር 2 ከተዘጋጀው ጋር ቀላቅሎ መምታት ። እንጂሪውን ጨምሮ ማዋሐድ ።
4. የእንቁላሉን ዞፍ በአስኪወፍር ድረስ መትቶ በተራ ቅጥር 2 ከተዘጋጀው ሊጥ ጋር ማቀላቀል ።
5. ሊጡን ቅባት የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቀስ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃምሳ ደቂቃ ማብሰል ።
6. ከእንጂሪ ሶስት ጋር ማቅረብ ።

አንድ ኬክ ይወጣዋል ።

589. የፍራፍሬ ፍሪተር ።

- 1 $\frac{1}{3}$ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት : የተነፋ
 - $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
 - 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
 - 2 የሸርባ ማንኪያ ስኳር
 - 1 እንቁላል
 - $\frac{2}{3}$ ኩባያ ወተት
- እናናስ ወይም ፖም ወይም ኮክ ዘይት : ለመጥበሻ

አሠራር

1. ዱቄት : ጨው : ቤኪንግ ፓውደርና ስኳር አደባልቆ መንፋት ።
2. እንቁላልና ወተቱን ከዱቄቱ ድብልቅ ጋር አዋሕዶ መምታት ።
3. ፍራፍሬውን በስሱ ቂርጦ የተዘጋጀው ሊጥ ውስጥ ጨምሮ በፈሳሱ ዘይት እያገላበጡ መጥበስ ።
4. የተጠበሰው ፍራፍሬ ከምግብ በኋላ ይቀርባል ።

590. የስንዴ ዱቄት ፓንኬክ ።

- 4 ኩባያ የስንዴ ዱቄት
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ

- 2 ኩባያ ወተት
- 2 ኩባያ የፈላ ውኃ
- 2 የሻይ ማንኪያ እርሾ—ይስት
- 1 ኩባያ የሞቀ ውኃ
- 1 የሸርባ ማንኪያ ሞላሰስ
- ወይም 2 የሸርባ ማንኪያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. ወተቱን ሞቅ አድርጎ ከአንድ ኩባያ የፈላ ውኃ ጋር ማደባለቅ ።
2. የተደባለቀው ውኃና ወተት ሲበርድ እርሾውን ጨምሮ አግሙቶ ዱቄቱን ቀላቅሎ ማብካት ።
3. የተዘጋጀውን ሊጥ ከድኖ ማሳደር ።
4. ቤኪንግ ሶዳውን በአንድ ኩባያ የሞቀ ውኃ ውስጥ ጨምሮ ከግግሩ በኋላ ተቦክቶ ካደረው ሊጥ ጋር ማደባለቅ ።
5. ጨው : ስኳር : ወይም ሞላሰስ ጨምሮ ማዋሐድ ።
6. ሊጡን በመጠኑ በማንኪያ አውጥቶ ዘይት የተቀባ ምጣድ ላይ ወይም መጥበሻ ላይ ማብሰል ።

እርባ ሁለት ፓን ኬክ ይወጣዋል ።

591. የፋርኖ ዱቄትና የስንዴ ገለባ ፓንኬክ ።

- 1 ኩባያ የስንዴ ገለባ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት : የተነፋ
- 3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 1 $\frac{1}{2}$ —2 ኩባያ ወተት
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 የሻይ ማንኪያ ስኳር
- 2 እንቁላል : በደንብ የተመታ
- 1 የሸርባ ማንኪያ ማርገሪን—ቅቤ—የቀለጠ

አሠራር

1. ወተቱን ከስንዴ ገለባ ጋር ማደባለቅ ።
2. ዱቄት : ቤኪንግ ፓውደር : ጨውና ስኳር አደባልቆ መንፋት ።

3. እንቀላሉን ከወተትና ከሰንዴ ገለባ ድብልቆ ጋር ቀላቅሎ በተራ ቀጥሮ 2 የተዘጋጀውን የዱቄት ድብልቅ ጨምሮ ማዋሐድ ።
4. የቀለጠውን ቅቤ ከሊጡ ጋር ማደባለቅ ።
5. የተዘጋጀውን ሊጥ በማንኪያ እያወጡ ዘይት የተቀባ ምጣድ ወይም በመጥበሻ ላይ ማብሰል ።
6. የበሰለውን ፓንኬክ ከቅቤና ከማርማላት ጋር ትኩሱን ማቅረብ ።
ሃያ አራት ፓንኬክ ይወጣዋል ።

592. መሬን ።

- 2 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ.
- 4 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- 1 እንቀላል ፡ የተመታ
- 1 ኩባያ ወተት
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ—የቀለጠ

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ጨውና ስኳር እደባልቆ መንፋት ።
2. እንቀላል ፡ ቅቤና ወተትን እደባልቆ በደንብ መምታት ።
3. በተራ ቀጥሮ 1 እና 2 የተዘጋጀውን ማደባለቅ ።
4. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅባት የተቀባ የመሬን መጋገሪያ ዕቃ ላይ በጣም ሳይሞላ ማድረግ ።
5. መቀቱ 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

ከአሥራ ሁለት እስከ አሥራ አምስት መሬን ይወጣዋል ።

593. የሙዝ መሬን ።

- 1 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ.
- 1 ኩባያ የሰንዴ ገለባ
- 2 ኩባያ በስሱ የተቋራረጠ ሙዝ
- $\frac{3}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

- 2 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን—ቅቤ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- 1 እንቀላል ፡ የተመታ
- 2 የሾርባ ማንኪያ እርጎ

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ሶዳና ጨው እደባልቆ መንፋት ።
2. ቅቤና ስኳሩን እደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
እንቀላል ፡ እርጎና ሙዙን ጨምሮ ማዋሐድ ።
3. የሰንዴውን ገለባ በተራ ቀጥሮ 2 ከተዘጋጀው ድብልቅ ጋር ቀላቅሎ እስኪርስ ድረስ አቆይቶ የተነፋውን የዱቄት ድብልቅ ጨምሮ መምታት ።
4. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅባት የተቀባ የመሬን መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

ስድስት መሬን ይወጣዋል ።

594. የቀረፋ መሬን ።

- 2 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- 3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 3 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ቀረፋ
- $\frac{2}{3}$ ኩባያ ስኳር
- 1 እንቀላል
- 1 ኩባያ ወተት
- 2 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን—ቅቤ—የቀለጠ

አሠራር

1. የመሬን መጋገሪያ ዕቃውን (ኩባያ) ቅባት መቀባት ። በእያንዳንዱ ኩባያ ውስጥ ግማሽ የሻይ ማንኪያ ቅቤ ፡ አንድ የሻይ ማንኪያ ስኳር መጨመር ።
2. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ጨውና ቀረፋ እደባልቆ መንፋት ።

3. እንቁላል፡ ወተት፡ ቀሪውን ቅቤና ስኳር አደባልቆ በተራ ቍጥር 2 ከተዘጋጀው የዱቄት ድብልቅ ጋር ማዋሐድ ።

4. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅቤና ስኳር ያለበት የመሬት መጋገሪያ ኩባያ ውስጥ ጨምሮ መቀቱ 250 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ ደቂቃ ማብሰል ።

አሥራ ስምንት የቀረፉ መሬት ይወጣዋል ።

595. የማር መሬት ።

2 ኩባያ የፋርና ዱቄት፡ የተነፋ

$\frac{1}{2}$ ኩባያ ማር

3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

$\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

$\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ገውዝ

$\frac{1}{2}$ ኩባያ ዘቢብ

2 ኩባያ የስንዴ ገለባ

1 እንቁላል፡ የተመታ

$\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር

$1\frac{1}{4}$ ኩባያ ወተት

$\frac{1}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ—የቀለጠ

አሠራር

1. ዱቄት፡ ቤኪንግ ፓውደር፡ ጨውና ገውዝ አደባልቆ መንፋት ።

2. እንቁላሉን ለብቻው መምታት ።

3. የተመታውን እንቁላል፡ ከማር፡ ከስኳር፡ ከወተትና ከቅቤ ጋር ቀላቅሎ ከዱቄቱ ድብልቅ ጋር ማዋሐድና የስንዴውን ገለባ ጨምሮ እስኪርስ ድረስ ትንሽ እቆይቶ ዘቢብ ጨምሮ ማዋሐድ ።

4. ሊጡን ቅባት የተቀባ የመሬት መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።

5. መቀቱ 425 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ እምስት ደቂቃ ማብሰል ።

ከአሥራ ስድስት እስከ አሥራ ስምንት የማር መሬት ይወጣዋል ።

596. የእንግሊዝ መሬት ።

4 ኩባያ የፋርና ዱቄት

2 የሻይ ማንኪያ እርሾ—ይስት

1 እንቁላል፡ የተመታ

3 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን—ቅቤ

$1\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

2 የሾርባ ማንኪያ ስኳር

1 ኩባያ ወተት፡ የሞቀ

$\frac{1}{4}$ ኩባያ ውኃ

አሠራር

1. ቅቤ፡ ጨውና፡ ስኳር ከወተት ጋር ማደባለቅ ።

2. እርሾው ውስጥ ውኃ ጨምሮ ማሟሟት ።

3. የሟሟውን እርሾ፡ እንቁላልና ሁለት ኩባያ ዱቄት በተራ ቍጥር 1 ከተዘጋጀው የወተት ድብልቅ ጋር እዋሕዶ ቀሪውን ዱቄት ጨምሮ ማብካት ።

4. የተዘጋጀውን ሊጥ እንዲቦካ ሸፍኖ ለአንድ ሰዓት ያህል ማቆየት ።

5. የቦካውን ሊጥ ትንሽ ዱቄት በተነሰነሰበት ጣውላ ላይ በስሱ ዳምጦ አሥራ ሁለት ቦታ ቂርጦ በድጋሚ ኩፍ እንዲል ለአንድ ሰዓት ማቆየት ።

6. የተቂረጠውን ሊጥ ባልተቀባ ምጣድ ወይም በወፍራሙ መጥበሻ ላይ እጋም እስኪመስል ድረስ እያገላበጡ መጥበስ ።
አሥራ ሁለት መሬት ይወጣዋል ።

597. ቸኮላት ኬክ ።

3 ኩባያ የፋርና ዱቄት

$\frac{3}{4}$ ኩባያ ካካዎ

1 ኩባያ ማርገሪን

1 ኩባያ ስኳር

6 እንቁላል

$3\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

$1\frac{1}{2}$ ኩባያ አልሞንድ—ናት—የተፈጨ

1 ኩባያ ወተት

3 የሻይ ማንኪያ ራም—ቸሪ ብራንዲ

አሠራር

1. ማርገሪን፡ ስኳር አንድ ላይ አደባልቆ በደንብ ኩፍ እስኪል ድረስ መምታት ።

2. የእንቁላሉን አስኳልና ዞፍ መለየት ።
3. የእንቁላሉን አስኳል ከማርገሪንና ከስኳር ጋር ቀላቅሎ መምታት ።
4. የፋርና ዱቄትና ቤኪንግ ፓውደርን ቀላቅሎ ከማርገሪንና ከስኳር ድብልቅ ጋር አዋሕዶ ከእንቁላል አስኳሉ ጥቂት በጥቂት እየጨመሩ ማማሰል ፤ አልሞንድና (ናት) ወተት ጨምሮ በደንብ እስኪለሰልስ ድረስ ማዋሐድ ።
5. ሊጡን ከሁለት ላይ ከፍሎ አንዱ ከፍል ውስጥ የራም ወይም ቸራ ብራንዲ መጨመር ። ሁለተኛው ከፍል ውስጥ ካካዎ ጨምሮ እንደገና እላዩ ላይ ወተት እያንጠባጠቡ ማማሰል ።
6. የእንቁላሉን ዞፍ ለብቻው መትቶ ለሁለት ከተከፈለው ሊጥ ጋር ማዋሐድ ።
7. ራም ወይም ቸራ ብራንዲ ከገባበትና ካካዎ ከተጨመረበት ሊጥ አንድ አንድ የሾርባ ማንኪያ እየጨለፉ ሁለቱም ከፍል እስኪያልቅ ድረስ ቅባት በተቀባ ድስት ውስጥ መጨመር ። ከዚያም ሙቀት ከ325—350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ አንድ ሰዓት ከፋብ ማብሰል ።

ከስምንት እስከ አሥር ሰው ይመግባል ።

598. የበቆሎ ዱቄት ኬክ ።

- 8 የሾርባ ማንኪያ የበቆሎ ዱቄት
 - 1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
 - 4 እንቁላል ፡ የተለያየ
 - 8 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
 - 1 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
 - 3 ጠብታ ቫኒላ ፈላሽ
- የሚነሰነስ ስኳር ፡ የተፈጨ

አሠራር

1. በጉድጓዳ ግህን ውስጥ የእንቁላል አስኳል ፡ ስኳር ፡ የሎሚ ጭማቂ በአንድ ላይ ደባልቆ መምታት ።
2. የእንቁላሉን ዞፍ አረፋ እስኪወጣው ድረስ መምታት ።
3. ቫኒላ ከአስኳሉ ጋር ማደባለቅ ።
4. የበቆሎ ዱቄትና ቤኪንግ ፓውደር አንድ ላይ ደባልቆ ትንሽ በትንሽ እስቲያልቅ ድረስ ከእንቁላል ቅልቅልና ከዞፋ ጋር እየቀላቀሉ ማማሰል ።
5. መጋገሪያውን ዕቃ ቅባት ቀብቶ ሊጡን እላዩ ላይ መገልበጥ ።

6. ሙቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ ደቂቃ ወይም ለአርባ ደቂቃ እብስሎ ማውጣት ። እላዩ ላይ ስኳር ነስንሶ ትኩሱን ማቅረብ ።

ስምንት ሰው ይመግባል ።

599. የእንጆሪ ኬክ ።

- 2 ኩባያ የፋርና ዱቄት ፡ የተነፋ
- 1½ ኩባያ እንጆሪ ፡ የታጠበ
- 3 የሾርባ ማንኪያ የፋርና ዱቄት ፡ የተነፋ
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 6 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- ¾ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1½ ኩባያ ማርገሪን
- 1 እንቁላል ፡ የተመታ
- 1½ ኩባያ ወተት
- 3 የሾርባ ማንኪያ ቅቢ
- ½ ኩባያ ስኳር

አሠራር

1. ሁለት ኩባያ ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ስድስት የሾርባ ማንኪያ ስኳር ፡ ጨውና ማርገሪን አንድ ላይ ማደባለቅ ።
2. እንቁላልና ወተቱን በተራ ቊጥር 1 ከተዘጋጀው የዱቄትና የማርገሪን ድብልቅ ጋር በደንብ ማዋሐድ ።
3. ቅባት የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ እድርን እላዩ ላይ እንጆሪውን በሚያምር ሁኔታ ማስቆመጥ ።
4. ቅቢ ፡ ፋብ ኩባያ ስኳርና ሦስት የሾርባ ማንኪያ ዱቄት እደባልቆ እንጆሪው ላይ መነሰነስ ።
5. የተዘጋጀውን ኬክ ሙቀቱ 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሃያ እምስት እስከ ሠላላ ደቂቃ ማብሰል ።

600. የብርቱካን ኬክ ።

- 2 ኩባያ የፋርና ዱቄት
- 1 ትልቅ ብርቱካን
- 1 ኩባያ ወይን ፡ ፍሬ የሌለው
- ½ ኩባያ ማርገሪን

- 1 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 2 የተመታ እንቁላል
- $\frac{1}{4}$ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ሶዳ—ባይካርቦኔት
- 1 ኩባያ እርጎ

አሠራር

1. ብርቱካኑን ሁለት ቦታ ከፍሎ መጭመቅ፣ ቅርፊቱንና የውስጥ ሥጋውን መለየት ።
2. የውስጥ ሥጋውንና ቅርፊቱን አድቅቆ መምተር ። የተጨመቀውን ወይን መቀላቀል ።
3. የብርቱካኑ ጭማቂ ውስጥ ግማሽ ኩባያ ስኳር ጨምሮ እስኪጂጂ ድረስ ማቆየት ።
4. ማርገሪንና የተረፈውን ስኳር አንድ ላይ ደባልቆ መትቶ እንቁላል መጨመር ።
5. የፋርኖ ዱቄት፣ ጨው፣ እርጎ፣ ሶዳ አንድ ላይ አድርጎ የተመታው ማርገሪንና ስኳር ውስጥ ጨምሮ ማማሰል ።
6. ብርቱካኑንና ወይኑን መጨመር ።
7. ሁሉንም አንድ ላይ በደንብ ለውሶ ማርገሪን በተቀባ መጋገሪያ ላይ ገልብጦ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለእርባ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
8. በስሎ ከወጣ በኋላ በትኩሱ እንዳለ የብርቱካኑን ጭማቂና ስኳር አላዩ ላይ መቀባት ። የብርቱካኑ ጭማቂ ኬኩ ውስጥ ሰርጎ ከገባና ከቀዘቀዘ በኋላ ማቅረብ ።

601. የማርገሪን ኬክ ።

- 3 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- 1 ኩባያ ቅቤ—ማርገሪን
- $2\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 4 እንቁላል
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ ወይም የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 2 ኩባያ የተፈጨ ስኳር
- $\frac{1}{4}$ ወይም $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 ኩባያ ወተት

አሠራር

1. ቅቤው ኩፍ እስቲል ድረስ መምታት ። ቫኒላና የተፈጨ ስኳር ጨምሮ መምታት ።
2. የእንቁላሉን እስኳል አንድ በአንድ እየጨመሩ በደንብ ኩፍ እስኪል ድረስ መምታት ።
3. የፋርኖ ዱቄት፣ ጨው፣ እርጎ አንድ ላይ ማደባለቅ ።
4. አንድ ጊዜ ከፋርኖ ዱቄቱ አንድ ጊዜ ከወተት እየጨመሩ ማማሰል ።
5. የእንቁላሉን ዞፍ ለብቻው መትቶ መጨመር ።
6. ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ መቀቱ 365 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ማብሰል ።

602. የእንቁላል ኬክ ፡ ቍጥር 2 ።

- 5 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- $2\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ እርጎ (ይስት)
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ውኃ ፡ ለብ ያለ
- $\frac{1}{4}$ ማርገሪን ቅቤ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 እንቁላል ፡ የተመታ
- 1 ኩባያ ወተት ፡ ሞቅ ያለ
- 1 የሻይ ማንኪያ የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 1 የእንቁላል እስኳል
- 2 የሾርባ ማንኪያ የተፈጨ ስኳር

አሠራር

1. እርጎውን ለብ ያለ ውኃ ውስጥ ጨምሮ ከአምስት እስከ አሥር ደቂቃ ድረስ ኩፍ እንዲል ማቆየት ።
2. ቅቤ ፡ ግማሽ ኩባያ ስኳርና ጨው ከወተት ጋር አደባልቆ ኩፍ ካለው እርጎ ጋር ማዋሐድ ።
3. ሁለት እንቁላል ፡ የሎሚ ልጣጭና ዱቄት በተራ ቍጥር 2 ከተዘጋ ጀው ድብልቅ ጋር ቀላትሎ ማብካት ።
4. የተባካውን ሊጥ ትንሽ ዱቄት የተነሰነሰበት ጣውላ ላይ አድርጎ በደንብ ማሸት ።
5. የታሸውን ሊጥ በዘይት የተቀባ ጐድጓዳ ሣህን ውስጥ ጨምሮ ከድኖ ኩፍ እስኪል ድረስ ማስቀመጥ ።
6. ኩፍ ያለውን ሊጥ በመጠኑ አሽቶ ሁለት እኩል ቦታ ላይ መከፈል ።
7. ቀሪውን ግማሽ ሊጥ ሁለት የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ውስጥ

ጨምሮ እንደ ጌጥ የተሠራውን ሊጥ ሁለት ኬክ ላይ አስተምሮ ኩፍ እስኪል ድረስ ሸፍኖ ማቆየት ።

10. እላዩ ላይ አንድ የእንቁላሉን አስኳል ቀብቶ የተፈጨውን ስኳር መነስነስ ።
11. ሙቀቱ 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ። ሁለት ኬክ ይወጣዋል ።

603. የጻች ጸቦ ።

- $2\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርኖ ጽቂት
- $1\frac{1}{4}$ የተፈጨ ጸቦ
- $1\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ እርሾ—ይስት
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ውኃ ፡ ለብ ያለ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ቅቤ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 1 ኩባያ ወተት ፡ የሞቀ
- 2 እንቁላል ፡ የተመታ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ ፡ የቀለጠ
- 3 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ቀረፋ

አሠራር

1. እርሾውን ለብ ያለ ውኃ ጨምሮ ከአምስት እስከ አሥር ደቂቃ ኩፍ እስኪል ድረስ ማቆየት ።
2. ቅቤና ስኳሩን ከሞቀው ወተት ጋር አደባልቆ እያማሰሉ ቅቤው እስኪቀልጥና ስኳሩ እስኪግግ ድረስ ማቆየት ።
3. እርሾውን በተራ ቊጥር 2 ከተዘጋጀው ድብልቅ ጋር አቀላቅሎ እንቁላልና ጽቂቱን ጨምሮ ማብካት ።
4. የተባካውን ሊጥ ኩፍ እስኪል ድረስ ሸፍኖ ማቆየት ።
5. ኩፍ ያለውን ሊጥ እንደገና አደባልቆ የተቀባ የጸቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
6. የተፈጨ ጸቦ ፡ የቀለጠ ቅቤ ፡ ስኳር ፡ ጨውና ቀረፋ አደባልቆ የተዘጋጀው ሊጥ ላይ ቀብቶ ለሃያ ደቂቃ ያህል ኩፍ እንዲል እቆይቶ ሙቀቱ 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ ደቂቃ ማብሰል ።

604. ፈጣን የቡና ኬክ ።

- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርኖ ጽቂት
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር

- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 እንቁላል
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ወተት
- 3 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን—ቅቤ—የቀለጠ የተፈጨ ጸቦ

አሠራር

1. ጽቂት ፡ ስኳር ፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
 2. እንቁላል ፡ ወተትና ቅቤውን አደባልቆ መምታት ።
 3. በተራ ቊጥር 1 እና 2 የተዘጋጀውን ድብልቅ ቀላቅሎ በደንብ ከተሞሐደ በኋላ የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ እላዩ ላይ የተፈጨ ጸቦ መነስነስ ።
 4. ሙቀቱ 425 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
- እንድ ኬክ ይወጣዋል ።

605. የአናናስ ቡና ኬክ ።

- 2 ኩባያ የፋርኖ ጽቂት ፡ የተነፋ
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ አናናስ ፡ ተልጦ የተከተፈ
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 6 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- $\frac{3}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{3}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 1 እንቁላል
- $\frac{1}{3}$ ኩባያ ወተት
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- 3 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ጽቂት
- 3 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ

አሠራር

1. ጽቂት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ስኳርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
2. ቅቤውን ከተነፋው ጽቂት ጋር በሁለት ቢላዋ ወይም በብሌንደር መምታት ።
3. እንቁላልና ወተቱን ቀላቅሎ ከጽቂትና ከቅቤ ድብልቁ ጋር ማሞሐድ ።

4. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅባት የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ጨምሮ አናናሱን በሚያምር መልክ እላዩ ላይ መደርደር ።
5. ስኳር ፣ ዱቄትና ሦስት የሾርባ ማንኪያ ቅቤውን አደባልቆ በሹካ በደንብ መትቶ አናናሱ ላይ መጨመር ።
6. ሙቀቱ 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሃያ አምስት እስከ ሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።

አንድ ኬክ ይወጣዋል ።

606. አፕል ኬክ ።

- 6 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
 - 6 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
 - 9 ወይም አሥር ፖም
 - 2 ሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ
 - 4 እንቁላል
 - $1\frac{1}{2}$ ኩባያ የቀለጠ ማርማላት
 - 2 ሎሚ ጭማቂ
 - $\frac{1}{2}$ ኩባያ የተፈጨ ስኳር
 - 1 ኩባያ ማርገሪን
- ትንሽ ውተት

አሠራር

1. ማርገሪን ፣ ስኳር የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂና የሎሚ ጭማቂ አንድ ላይ አደባልቆ በጣም ኩፍ እስኪል መምታት ።
2. እንቁላሉን ጨምሮ በመጠኑ መምታት ።
3. የፋርኖ ዱቄትና ቤኪንግ ፓውደሩን አንድ ላይ ቀይጦ በተራ ቍጥር 2 ከተጠቀሰው ድብልቅ ጋር አቀላቅሎ አንድ ጊዜ ከፋርኖ ዱቄቱ አንድ ጊዜ ደግሞ ከወተቱ እየጨመሩ ማዋሐድ ።
4. ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ ፖሙን—አፕል—ልጦ በቁመት ቂርጦ ከሊጡ ላይ መሰካት ። በእጅ እየተጫኑ ስኳር ነስንሶ ሙቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
5. አጋም ሲመስል ማርማላት ቀብቶ ለትንሽ ደቂቃዎች በምድጃ ውስጥ አቆይቶ ማውጣት ።

607. የስኳር ኬክ ።

- 3 ኩባያ የኬክ ዱቄት ፣ የተነፋ
- 3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 2 ኩባያ ስኳር
- 2 ኩባያ የፈላ ውኃ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 4 እንቁላል ፣ ዞፋና እስኳሉ የተለየ
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ

አሠራር

1. አንድ ኩባያ ስኳር ለከቶ በመጥበሻ ላይ ማቅለጥ ። አጋም እስኪ መስል ድረስ እያማሰሉ እሳቱ ላይ ማቆየት ።
2. ስኳሩን ከእሳቱ ላይ አውጥቶ የፈላውን ውኃ ጨምሮ እያማሰሉ ስኳሩን ማሟሟት ።
3. ዱቄት ፣ ቤኪንግ ፓውደር ፣ ጨው አደባልቆ መምታት ።
4. ቅቤውንና ቀሪውን አንድ ኩባያ ስኳር አደባልቆ መምታት ።
5. የእንቁላሉን እስኳል ከቅቤውና ከስኳሩ ጋር በየተራ እየጨመሩ መምታት ። ሻኒላውን ጨምሮ ማደባለቅ ።
6. የቀለጠውን ስኳርና ዱቄቱን በየተራ በመጨመር ከእንቁላሉና ከቅቤው ድብልቅ ጋር ጨምሮ መምታት ።
7. የእንቁላሉን ዞፋና እስኪወፍር ድረስ መትቶ ከተዘጋጀው ሊጥ ጋር እዋሕዶ የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
8. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሠላሳ እስከ ሠላሳ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

608. የኦፕሎኒ ኬክ ።

- 4 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፣ የተነፋ
- $\frac{1}{2}$ ኦፕሎኒ ፣ ተፈልፍሎ የተከረተፈ
- $1\frac{1}{2}$ ማርገሪን—ቅቤ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 4 እንቁላል ፣ እስኳል
- 1 የሻይ ማንኪያ የሎሚ ልጣጭ ፣ የተከተፈ
- 1 የእንቁላል ዞፍ

- 1 ኩባያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ቀረፋ

አሠራር

1. ቅቤውንና ሩብ ኩባያ ስኳር አደባልቆ እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
2. የእንቁላሉን አስኳል አንድ በአንድ በመጨመር ከቅቤውና ከስኳሩ ጋር እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
3. የሎሚ ልጣጭ ፡ ዱቄትና ጨው ጨምሮ ማደባለቅ ።
4. ሦስት ሞላላ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ዱቄት ነስንሶ የተዘጋጀውን ሊጥ መጨመር ።
5. የእንቁላል ዞፍ ፡ ስኳር ፡ ቀረፋና እጅሎኒውን ሊጡ ላይ መነስነስ ።
6. ሙቀቱ 450 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥር ደቂቃ ከበሰለ በኋላ ሙቀቱን ወደ 350 ድግሪ ፋራንሃይት ዝቅ አድርጎ ለሃያ ደቂቃ ወይም እስኪበሰል ድረስ ማቆየት ።
7. ከበሰለ በኋላ የእንጀራ ጃምና የኬክ ክሬም ቀብቶ ኬኩን መደራረብ ፤ እላዩ ላይ ቀሪውን ክሬም መቀባት ።

609. 1—2—3—4— ኬክ ።

- 3 ኩባያ የኬክ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 ኩባያ ቅቤ
- 2 ኩባያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- 4 እንቁላል ፡ አስኳሉና ዞፋ የተለየ
- 1 ኩባያ ወተት

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
2. ቅቤ ፡ ስኳርና ሻኒላውን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
3. የእንቁላሉን አስኳል ለብቻ መትቶ ከቅቤና ከስኳሩ ጋር አደባልቆ በድጋሚ በደንብ መምታት ።
4. ዱቄቱንና ወተቱን በየተራ በመጠኑ በመጨመር ከቅቤው ድብልቅ ጋር እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።

5. የእንቁላሉን ዞፍና ጨው ድረስ መትቶ ከሊጡ ጋር ማደባለቅ ።
6. የተዘጋጀውን ሊጥ የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ጨምሮ ሙቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።

610. የቲማቲም ሾርባ ኬክ ።

- 2 ኩባያ የፋርና ዱቄት ፡ የተነፋ
- 1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 1 የሻይ ማንኪያ ቀረፋ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቅርንፋድ
- 1 የሻይ ማንኪያ ገውዝ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 1 ኩባያ ስኳር
- 1 ኩባያ የቲማቲም ሾርባ
- 1 ኩባያ እጅሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከረተፈ
- 1 ኩባያ ዘቢብ

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ሶዳና ቅመጥኛን በሙሉ አደባልቆ መንፋት ።
2. ቅቤውንና ስኳሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
3. የዱቄቱንና የቅመጥኛውን ድብልቅ ከቲማቲም ሾርባ ጋር በየተራ በመጠኑ ቅቤውና ስኳሩ ድብልቅ ውስጥ በመጨመር እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
4. እጅሎኒና ዘቢቡን ከተዘጋጀው ሊጥ ጋር መቀየጥ ።
5. የተዘጋጀውን የኬክ-ሊጥ የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ጨምሮ ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሃምሳ እስከ ስድሳ ደቂቃ ማብሰል ።
6. ከመቄረጡ በፊት ለሃያ አራት ሰዓት ያህል መቀመጥ ይኖርበታል ። ከተፈለገም የኬክ ክሬም መቀባት ይቻላል ።

611. የብርቱካን ስፖንጅ ኬክ ።

- ኩባያ የኬክ ዱቄት ፡ የተነፋ
- የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 5 የእንቁላል አስኳል
- 2 ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ውኃ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የብርቱካን ልጣጭ ፡ የተከተረ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ የብርቱካን ጭማቂ
- 4 የእንቁላል ዞፍ

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ጨው አደባልቆ መንፋት ።
2. የእንቁላል አስኳልና ስኳሩ እስኪወፍር ድረስ መምታት ።
3. የእንቁላሉና የስኳሩ ድብልቅ ላይ ውኃ በዝግታ በመጨመር በደንብ እስኪደባለቅ ድረስ መምታት ።
4. የብርቱካን ልጣጭና ጭማቂውን ማደባለቅ ።
5. ዱቄቱና የተደባለቀው የብርቱካን ጭማቂ ፡ እንቁላሉና ስኳሩ ድብልቅ ውስጥ በየተራ እየጨመሩ መቀየጥ ።
6. የእንቁላሉን ዞፍ እስኪወፍር ድረስ መትቶ ከተዘጋጀው ሊጥ ጋር ማዋሐድ ።
7. ሊጡን ኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ጨምሮ ሙቀቱ 350 ድግሪ በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሃምሳ እስከ ስድሳ ደቂቃ ማብሰል ።

612. የሙቅ ውኃ ስፖንጅ ኬክ ።

- 1 ኩባያ የኬክ ዱቄት ፡ የተነፋ
- $1\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 እንቁላል
- 1 ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
- 6 የሾርባ ማንኪያ የሞቀ ውኃ

አሠራር

1. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
2. እንቁላሉን ለአሥር ደቂቃ ያህል መምታት ።
3. ስኳሩን የተመታው እንቁላል ውስጥ በመጠኑ በመጨመር እስኪወፍር ድረስ መምታት ።

4. የሎሚ ጭማቂውን ጨምሮ ማደባለቅ ።
5. የፈላ ውኃ ትንሽ በትንሽ እየጨመሩ በደንብ እስኪወፍር ድረስ መምታት ።
6. የተነፋውን ዱቄት ጨምሮ ማደባለቅ ።
7. የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ጨምሮ ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአርባ እምስት ደቂቃ ማብሰል ።
8. ከበለለ በኋላ ከነመጋገሪያው ገልብጦ ማቆየትና ሲቀዘቅዝ ከመጋገሪያ ዕቃው ውስጥ ማውጣት ።

613. የሎሚ ስፖንጅ ኬክ ።

- 1 ኩባያ የኬክ ዱቄት ፡ የተነፋ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{2}$ የሎሚ ልጣጭ ፡ የተከተረ
- $1\frac{1}{2}$ የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
- 5 እንቁላል ፡ አስኳልና ዞፍ የተለየ
- 1 ኩባያ ስኳር

አሠራር

1. ዱቄትና ጨውን አደባልቆ መንፋት ።
2. የእንቁላሉን አስኳል መምታት ።
3. የሎሚ ጭማቂና ልጣጩን ከተመታው እንቁላል ጋር መቀየጥ ።
4. የእንቁላሉን ዞፍ እስኪወፍር ድረስ መምታት ።
5. ስኳሩን ከተመታው ዞፍ ጋር ማደባለቅ ።
6. የተመታውን እስኳል ከዞፉ ጋር ቀይጦ ዱቄቱን በመጠኑ በመጨመር በደንብ ማሐዋድ ።
7. የተዘጋጀውን ሊጥ በኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ጨምሮ ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ።
8. ኬኩ ከበለለ በኋላ እውጥቶ ከነመጋገሪያው ገልብጦ ማቆየትና ሲቀዘቅዝ ከመጋገሪያው ውስጥ ማውጣት ።

614. ሳንሻይን ኬክ ።

- 1 ኩባያ የኬክ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 1 ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 6 የእንቁላል ዞፍ

- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቢኪንግ ፓውደር
4 የእንቁላል አስኳል
 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ

አሠራር

1. የተነፋውን ዱቄት ከግማሽ ኩባያ ስኳር ጋር ማደባለቅ ።
2. ጨውን ከእንቁላሉ ዞፍ ጋር አደባልቆ አረፋ እስኪወጣው ድረስ መምታት ።
3. ቢኪንግ ፓውደሩን ከተመታው የእንቁላል ዞፍ ጋር ቀይጦ መምታት ።
4. ቀሪውን ስኳር በትንሹ በመጨመር ከእንቁላሉ ዞፍ ጋር እስኪ ወፍር ድረስ መምታት ።
5. የእንቁላሉን አስኳል ለብቻ እስኪወፍር ድረስ መትቶ ከእንቁላሉ ዞፍ ጋር ማደባለቅ ። የሎሚ ጭማቂውን ጨምሮ ማዋሐድ ።
6. ዱቄቱን በመጠኑ በመጨመር ከእንቁላል ድብልቁ ጋር ማዋሐድ ።
7. የተዘጋጀውን ሊጥ ኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ጨምሮ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከእርባ አምስት እስከ ስድሳ ደቂቃ ማብሰል ።
8. ኬኩ ከሰበለ በኋላ ከነመጋገሪያው ገልብጦ እስኪበርድ ድረስ ማስቀመጥ ፤ ከበረዶ በኋላ ከመጋገሪያ ውስጥ ማውጣት ።

615. የቸኮላት ስፖንጅ ኬክ ፡ ቊጥር 2 ።

- 4 የሾርባ ማንኪያ ቸኮላት
 $\frac{3}{4}$ ኩባያ የኬክ ዱቄት ፡ የተነፋ
 $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
1 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
5 እንቁላል ፡ አስኳልና ዞፍ የተለየ
1 ኩባያ ስኳር

አሠራር

1. የተነፋውን ዱቄት ፡ ጨውና ቸኮላቱን ማደባለቅ ።
2. የእንቁላሉን አስኳል ለብቻ መምታት ። የሎሚ ጭማቂውን ጨምሮ እስኪወፍር ድረስ በኤሌክትሪክ መምቻ መምታት ።
3. የእንቁላሉን ዞፍ እስኪወፍር ድረስ መትቶ አስኳሉን በመጠኑ በመጨመር ማዋሐድ ።

4. የተመታውን አስኳልና ዞፍን ማደባለቅ ።
5. የተነፋውን ዱቄትና የቸኮላት ድብልቅ በመጠኑ በመጨመር ከእንቁላሉ ጋር ማዋሐድ ።
6. የተዘጋጀውን ሊጥ ኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ጨምሮ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከእርባ አምስት እስከ ስድሳ ደቂቃ ማብሰል ።
7. ኬኩ ከሰበለ በኋላ ከነመጋገሪያው ገልብጦ እስኪቀዘቅዝ ድረስ ማቆየት ። ሲቀዘቅዝ ከመጋገሪያው ውስጥ ማውጣት ።

616. አፕል (ፖም) የተደባለቀ ኬክ ።

- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርፍ ዱቄት ፡ የተነፋ
2 የሻይ ማንኪያ ቢኪንግ ፓውደር
2 መካከለኛ ቀይ ፖም
3 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን—ቅቤ
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ የተከተረፖም
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ አፕል ሲረጥ
 $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
 $\frac{1}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
 $\frac{3}{4}$ ኩባያ ስኳር
2 እንቁላል ፡ አስኳልና ዞፍ የተለየ
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት

አሠራር

1. ሦስት የሾርባ ማንኪያ ቅቤ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አቅልጦ አፕል ሲረጥ ጨምሮ ከእሳቱ ላይ ማውጣት ።
2. ፖሙን አጥቦ በሰላ መቀረጥና ፍሬውን ከመሃሉ ማውጣት ።
3. የተቂረጠውን ፖም መጋገሪያ ዕቃው ውስጥ ያለው ሲረጥ ላይ አስተካከሎ ማስቀመጥ ።
4. ዱቄት ፡ ጨውና ቢኪንግ ፓውደር አደባልቆ መገፋት ።
5. ናብ ኩባያ ቅቤ ፡ ግማሽ ኩባያ ስኳር ከእንቁላሉ አስኳል ጋር አደባልቆ እስኪወፍር ድረስ መምታት ።
6. የተነፋውን ዱቄትና ወተቱን በየተራ በመጠኑ በመጨመር ከአስኳሉ ድብልቅ ጋር እስኪዋሐድ ድረስ መትቶ የተከተረውን ፖም ጨምሮ ማደባለቅ ።

7. የእንቁላሉን ዞፍ እስኪወፍር ድረስ መትቶ ቀሪውን ስኳር ጨምሮ ማደባለቅ ።
8. የተመታውን የእንቁላል ዞፍ ከተዘጋጀው ሊጥ ጋር አዋሕዶ ሲረገፍ ፖም ያለበት መጋገሪያ ዕቃ ውስጥ መጨመር ።
9. መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ጨምሮ ከአርባ እስከ ሃምሳ ደቂቃ ማብሰል ።
10. የበሰለውን ኬክ ከተመታ ከሬም ጋር ወይም ብቻውን ትዙሱን ማቅረብ ።

617. ስፖንጅ ኬክ ።

- 10 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት
- 10 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 3½ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 10 እንቁላል
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን
- 3 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት
- 2 የእንቁላል እስኳል
- ½ ሊትር ወተት
- 2 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 2 የሾርባ ማንኪያ ግራናቲና ወይም ቸሪ ብራንዲ

አሠራር

1. የእንቁላሉን እስኳልና ዞፍ ለየብቻው ለይቶ መምታት ።
2. እስኳሉ ውስጥ ስኳር ጨምሮ ኩፍ እስኪል ድረስ መምታት ።
3. የእንቁላሉን ዞፍ ከእስኳሉ ጋር አደባልቆ ማማሰል ።
4. የፋርኖ ዱቄትና ቤኪንግ ፓውደር አንድ ላይ ደባልቆ ከተዘጋጀው እንቁላል በትንሽ በትንሹ እየጨመሩ በደንብ ማማሰል ።
5. ከብ መጋገሪያ ዕቃ ቅባት ቀብቶ የፋርኖ ዱቄት ነስንሶ ሊጠግ ገልብጦ እሳቱ መጠነኛ በሆነ ምድጃ ውስጥ ማብሰል ።

ከሬም ፤

6. ሁለት የእንቁላል እስኳል ፣ ስኳርና ወተት አንድ ላይ ደባልቆ ስኳሩ እስኪሟሟ ድረስ ማማሰል ።
7. ማርገሪን በድስት ውስጥ አቅልጦ የፋርኖ ዱቄት መጨመር ።

- በተራ ቁጥር 6 የተዘጋጀው ድብልቅ ውስጥ ጨምሮ ያለማቋረጥ አማሰሎ ወረር ሲል አውርዶ ማቀዝቀዝ ።
8. በተራ ቁጥር 5 የተዘጋጀውን ኬክ እሁለት ላይ ከፍሎ የታችኛውን ከፍል የከሬሙን ግማሽ መቀባትና እንደገና ግማሹን ኬክ እላዩ ላይ መደረብ ። የቀረው ከሬም ውስጥ ግራናቲና ወይም ቸሪ ጨምሮ ኬኩን መቀባት ።
9. ያለ ከሬም መጠቀም ይቻላል ።

618. አፕል ፖም ኬክ ።

- 4 ወይም 5 ፖም—አፕል
- 3 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- ½ ኩባያ ስኳር
- 1 የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 2 እንቁላል
- 3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- ½ ኩባያ የቀለጠ ማርማላት
- ½ ኩባያ የተፈጨ ስኳር
- 1 የሎሚ ጭማቂ
- ½ ኩባያ ማርገሪን
- ትንሽ ወተት

አሠራር

1. ማርገሪን ፣ ስኳር ፣ የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂና የሎሚ ጭማቂ አንድ ላይ አደባልቆ በጣም ኩፍ እስኪል ድረስ መምታት ።
2. እንቁላል ጨምሮ ትንሽ መምታት ።
3. የፋርኖ ዱቄትና ቤኪንግ ፓውደር አንድ ላይ አደባልቆ በተራ ቁጥር 2 ከተጠቀሰው ድብልቅ ጋር ቀይጦ ፣ አንድ ጊዜ ከፋርኖ ዱቄት አንድ ጊዜ ደግሞ ከወተቱ እየጨመሩ ማዋሐድ ።
4. ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ ፖሙን (አፕል) ልጦ በቁመቱ ቂርጦ ከሊጡ ላይ መሰካት ። በእጅ እየተጫኑ ስኳር ነስንሶ መቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ማብሰል ።
5. አጋም ሲመስል ማርማላት ቀብቶ ስትንሽ ደቂቃዎች በምድጃ ውስጥ አቆይቶ ማውጣት ።

ከስድስት እስከ ስምንት ሰው ይመግባል ።