

619. ድርብርብ ኬክ በማየኔዝ ።

- 2 ኩባያ የፋርና ዱቄት
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 3 እንቁላል
- 4 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት
- 1 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን ትንሽ ዘይት

አሠራር

- 1. በጉድጓዳ ሣህን ውስጥ የፋርና ዱቄት ጨምሮ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው ማደባለቅ ።
- 2. የእንቁላሉን አስኳልና ዞፍ ለይቶ አስኳሉን ከወተቱ ጋር መምታት ።
- 3. ማርገሪን አቅልጦ ከተመታው እንቁላልና ወተት ጋር መደባለቅ ።
- 4. ቀጥሎም ከፋርና ዱቄት ጋር ማብካት ።
- 5. የእንቁላሉን ዞፍ ከስኳር ጋር መትቶ ሊጥ ውስጥ መጨመር ። በጋለ መጥበሻ ላይ ዘይት ጠብ እያደረጉ ከሊጡ ትንሽ መጋገሪያ ላይ ጨምሮ ዓይን ሲያወጣ ወዲያውኑ መገልበጥ ።
- 6. ከበሰለ በኋላ ደረርቦ ማስቀመጥ ።
- 7. በእንድ ሸከላ ሣህን ላይ ትንሽ ቡሮ (ቅቤ) ማርማላትና ማየኔዝ ጨምሮ ማቅረብ ።

620. በከብ የተቈረጠ ኬክ ።

- 1 ኩባያ የፋርና ዱቄት
- 3 እንቁላል
- 1 ኩባያ የተፈጨ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ውኃ
- ኩባያ ማርማላት
- የሚነሰነሰ የተፈጨ ስኳር

እሠራር

- 1. እንቁላሉን ለእምስት ደቂቃ በእንቁላል መምቻ መትቶ የተፈጨ ስኳር መጨመር ።
- 2. ቫኒላ ውስጥ ውኃ ጨምሮ ማማሰል ።
- 3. የፋርና ዱቄት ፣ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አንድ ላይ አደባልቆ ትንሽ ትንሽ እየጨመሩ መምታት ።
- 4. ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ መቀቱ 375 ድግሪ ፋራን ሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአሥራ ሁለት እስከ አሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
- 5. የተፈጨ ስኳር በጉጉሕ ጨርቅ ላይ ነስንሶ የበሰለውን ኬክ እላዩ ላይ ማድረግ ።
- 6. ማርማላት በሹካ አለስልሶ ኬኩን በትዝቶ መቀባት ።
- 7. የተፈጨ ስኳር ነስንሶ ኬኩን ጠቅልሎ በጨርቁ ሸፍኖ ከተያያዘ በኋላ ጨርቁን አንሥቶ በከቡ መቈራረጥ ።

621. የቤኪንግ ፓውደር ብስኩት ።

- 2 ኩባያ የፋርና ዱቄት
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 4 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን—ትቤ
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ወተት

አሠራር

- 1. ዱቄት ፣ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መንፋት ። ቅቤውን ከተነፋው የዱቄት ድብልቅ ጋር አዋሕዶ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ። ወተቱን ጨምሮ ማብካት ።
- ዱቄት የተነሰነሰ ጣውላ ላይ የተባካውን ሊጥ በስሱ ዳምጦ በብስኩት ቅርጽ ማውጫ መቀረጥ ።
- የተቈረጠውን ሊጥ የተቀባ የብስኩት መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ። መቀቱ 450 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ ሁለት ደቂቃ ማብሰል ።

አሥራ አራት ብስኩት ይወጣዋል ።

622. ከሻይ ጋር የሚቀርብ ብስኩት ።

- 2 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 4 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 4 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን—ቅቤ
- $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ ኩባያ ወተት
- 1 እንቁላል ፡ በደንብ የተመታ
- ቅቤ ፡ የቀለጠ ፡ ስኳር

አሠራር

- 1. ዱቄት ፡ ስኳር ፡ ጨውና ቤኪንግ ፓውደር አደባልቆ መንፋት።
- 2. ቅቤና ዱቄቱን አደባልቆ ማሸት ።
- 3. ወተትና እንቁላሉን ከቅቤና ከዱቄቱ ጋር አደባልቆ በደንብ እስኪያያዝ ድረስ ማዋሐድ ።
- 4. ትንሽ ዱቄት ጣውላ ላይ ነስንሶ የተዘጋጀውን ሊጥ በስሱ ዳምጦ በብስኩት ቅርጽ ማውጫ መቀረጥ ።
- 5. የተቈረጠውን ሊጥ የተቀባ የብስኩት መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ የቀለጠ ቅቤ ቀብቶ ስኳሩን እላዩ ላይ ነስንሶ መቀቱ 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
- 1. የሻይ ማንኪያ ቀረፋ

አሥራ አምስት ብስኩት ይወጣዋል ።

623. የማርና የቀረፋ ብስኩት ።

- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማር
- 1 ረሲፒ የቤኪንግ ፓውደር ብስኩት ሊጥ
- 1 የሻይ ማንኪያ ቀረፋ

አሠራር

- 1. ቅቤውን አቅልጦ ከሩብ ኩባያ ማር ጋር ማደባለቅ ።
- 2. የተቀባ የብስኩት መጋገሪያ ዕቃ ላይ የቀለጠ ቅቤና ማሩን ጨምሮ ቀሪውን እላዩ ላይ መነስነስ ።
- 3. የብስኩቱን ሊጥ ዱቄት በተነሰነበት ጣውላ ላይ በስሱ ዳምጦ ቀሪውን ማር ሊጡ ላይ ጨምሮ እላዩ ላይ ቀረፋ መነስነስ ።

- 4. የተዘጋጀውን ሊጥ ጠቅልሎ በስሱ መከተፍና ማርና ቅቤ የተጨመረበት መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሃያ እስከ ሠላሳ ደቂቃ ማብሰል።

ከአሥራ ሁለት እስከ አሥራ አምስት ብስኩት ይወጣዋል ።

624. የእርጎ ብስኩት ።

- 2 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 1 ኩባያ እርጎ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 4 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን—ቅቤ
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

- 1. ዱቄት ፡ ጨውና ፡ ቤኪንግ ፓውደር አደባልቆ መንፋት ።
- 2. ቅቤውን ከተነፋው ዱቄት ጋር በደንብ ቀይጦ እርጎውን ጨምሮ በመጠኑ ማሸት ።
- 3. የተባካውን ሊጥ ትንሽ ዱቄት የተነሰነበት ጣውላ ላይ አድርጎ በስሱ መዳመጥ ።
- 4. በስሱ የተዳመጠውን ሊጥ በብስኩት ቅርጽ ማውጫ መቀረጥ ።
- 5. የተቈረጠውን ሊጥ ቅባት የተቀባ ብስኩት መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቱ 450 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

ከአሥራ ሁለት እስከ አሥራ አምስት ብስኩት ይወጣዋል ።

625. የተቦካ ሊጥ ፈጭቶ የተጋገረ ብስኩት ።

- 3 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት

1. ስኳር፡ ጨውና ዱቄት አደባልቆ መንፋት ።
2. ቅቤውን ከተነፋው የዱቄት ድብልቅ ጋር ማዋሐድ ። ወተቱን በመጠኑ ጨምሮ ደረቅ አድርጎ ማቡካት ።
3. የተቦካውን ሊጥ በሥጋ መፍጫ አንድ ጊዜ መፍጨት ።
4. ተፈጭቶ የተዘጋጀውን ሊጥ ጣውላ ላይ በስሱ ዳምጦ በብስኩት ቅርጽ ማውጫ መቀረጥ ። ለማስገጫ ያህል በሹካ መጠቅለል ።
5. የተቋረጠውን ሊጥ ቅባት የተቀባ ብስኩት መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።

አሥራ ስምንት ብስኩት ይወጣዋል ።

626. የስኳር ድንች ብስኩት ።

- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት፡ የተነፋ
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር ድንች፡ ተቀቅሎ የተፈጨ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{3}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 1 ኩባያ ወተት

አሠራር

1. ዱቄት፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
2. ቅቤውን ከተነፋው ዱቄት ጋር በደንብ አደባልቆ ወተቱን ጨምሮ ማቡካት ።
3. ስኳር ድንቹን ከተቦካው ሊጥ ጋር ማዋሐድ ።
4. የተዘጋጀውን ሊጥ ትንሽ ዱቄት የተነሰነሰበት ጣውላ ላይ አድርጎ በስሱ ዳምጦ በብስኩት ቅርጽ ማውጫ መቀረጥ ።
5. የተቋረጠውን ሊጥ ቅባት የተቀባ ብስኩት መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቱ 425 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአሥራ ሁለት እስከ አሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ። ሃያ አምስት ብስኩት ይወጣዋል ።

627. የሎሚ ብስኩት ።

- 4 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት፡ የተነፋ
- 6 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- $1\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 1 ኩባያ ወተት

አሠራር

1. ዱቄት፡ ቤኪንግ ሶዳና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
2. ቅቤውን ከተነፋው ዱቄት ጋር በሁለት ቢላዋ ወይም በብሌንደር መትቶ ማደባለቅ ።
3. የሎሚ ጭማቂውን ከወተቱ ጋር አደባልቆ ወዲያውኑ ከዱቄትና ከቅቤ ድብልቁ ጋር አዋሕዶ ማቡካት ።
4. የተቦካውን ሊጥ ትንሽ ዱቄት የተነሰነሰበት ጣውላ ላይ በስሱ ዳምጦ በብስኩት ቅርጽ ማውጫ መቀረጥ ።
5. የተቋረጠውን ሊጥ የተቀባ የብስኩት መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቱ 450 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

ሃያ ብስኩት ይወጣዋል ።

628. የክሬም ብስኩት ።

- 3 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- 1 ኩባያ ወፍራም ክሬም
- 6 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. ዱቄት፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
2. ክሬሙን በመጠኑ በመጨመር ከተነፋው ዱቄት ጋር አደባልቆ ማቡካት ።
3. የተቦካውን ሊጥ ትንሽ ዱቄት የተነሰነሰበት ጣውላ ላይ አድርጎ በስሱ መዳመጥና በብስኩት ቅርጽ ማውጫ መቀረጥ ።

4. የተቆረጠውን ሊጥ ቅባት የተቀባ ብስኩት መጋገሪያ ዕቃ ላይ እድርን መቀቱ 425 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአሥራ ሁለት እስከ አሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

ሠላሳ ብስኩት ይወጣዋል ።

629. ሾርት ኬክ ብስኩት ።

- 2 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 2 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 4 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ወተት

አሠራር

1. ዱቄትና ቤኪንግ ፓውደርን መንፋት ።
2. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ስኳርና ጨው ከማርገሪን ጋር በሹካ በመጫን ወይም በሁለት ቢላዋ አጠጋግቶ በመቀረጥ ወይም በብሌንደር በመምታት ማዋሐድ ።
3. ወተትን ጨምሮ ማቡካት ።
4. ጣውላ ላይ ትንሽ ዱቄት ነስንሶ ሊጡን በስሱ መዳመጥ ።
5. በስሱ የተዳመጠውን ሊጥ በብስኩት ቅርጽ ማውጫ መቀረጥ ።
6. የተቆረጠውን ሊጥ ቅቤ የተቀባ የብስኩት መጋገሪያ ዕቃ ላይ እድርን መቀቱ 425 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ ደቂቃ ወይም እስኪበሰል ድረስ ማቆየት ።

አሥራ አራት ብስኩት ይወጣዋል ።

630. የእንጆሪ ብስኩት ።

- 4 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ
- 1 ኪሎ እንጆሪ
- 6 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 1 ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ

- 1 $\frac{1}{4}$ ኩባያ ወተት

2 እንቁላል ፡ የተመታ

1 ኩባያ ወፍራም ክሬም ፡ የተመታ

2 የሻይ ማንኪያ ስኳር

1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ

$\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር

አሠራር

1. ዱቄትና ቤኪንግ ፓውደርን መንፋት ።
2. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ጨውና ስኳርን ከማርገሪን ጋር በሹካ በመጫን ወይም በሁለት ቢላዋ አጠጋግቶ መቀረጥ ፡ ወይም በብሌንደር ፈጭቶ ማደባለቅ ።
3. ወተትና እንቁላሉን ጨምሮ ማቡካት ።
4. ሊጡን ሁለት ቦታ መክፈል ።
5. ሁለት ቦታ የተከፈለውን ሊጥ ዱቄቱ በተነሰነበት ጣውላ ላይ እድርን በመጋገሪያው ልክ በየተራ መጠፍጠፍ ።
6. እንዲያየተዘጋጀ ሊጥ ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ውስጥ ጨምሮ የቀለጠ ቅቤ መለቅለቅና ሁለተኛውን ሊጥ እላዩ ላይ መደረብ ።
7. መቀቱ 425 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ ደቂቃ ማብሰል ።
8. ሁለት የሻይ ማንኪያ ስኳር ፡ ክሬምና ቫኒላውን ማደባለቅ ።
9. አሥራ አምስት የእንጆሪ ፍሬ አስቀርቶ የቀረውን ከግማሽ ኩባያ ስኳር ጋር አደባልቆ መጨፍለቅ ።
10. ምድጃ ውስጥ የበሰለውን ብስኩት አውጥቶ የተደራረበውን ማለያየት ።
11. መጋገሪያው ላይ ያለውን ብስኩት በተራ ቊጥር 8 ከተዘጋጀው የክሬም ድብልቅ በመሸፈን እላዩ ላይ ደግሞ የተከረታተፈውን እንጆሪ ጨምሮ በቀረው ብስኩት መሸፈን ።
12. ከላይ የተሸፈነውን ብስኩት ክሬም ቀብቶ ቀሪውን ድፍን እንጆሪ በሚያምር መልክ በክሬሙ ላይ አስቀምጦ ማቅረብ ። ስምንት ሰው ይመጣል ።

631. ደረቅ ብስኩት ፡ ቊጥር 1 ።

2 ኪሎ የፋርኖ ዱቄት ወይም ከዚያ በላይ

2 ኩባያ ማርገሪን

4 ኩባያ ስኳር

- 12 እንቁላል
- 2 ኩባያ ወተት
- 6 የሻይ ማንኪያ ቢኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 4 እንቁላል ፡ ትንሽ የተመታ—ለማጌጫ

አሠራር

1. ማርገሪን በእንጨት ማንኪያ በደንብ መምታት ።
2. ስኳርና እንቁላል አንድ ላይ መትቶ መጨመር ።
3. ቢኪንግ ፓውደር ፡ ጨው ፡ ቫኒላ ፡ የፋርኖ ዱቄት በሌላ ሣህን ውስጥ መቀየጥ ።
4. በቀጥር 1 እና 2 የተዘጋጀውን በሙሉ አንድ ጊዜ ከፍቄቱ አንድ ጊዜ ደግሞ ከወተቱ እየጨመሩ ማቡካት ።
5. ሊጡን ዱቄት በተነሰነበት ንጹሕ ጠረጴዛ ላይ እድርን በድ ቡልቡል እንጨት በስሱ ዳምጦ በብስኩት መቀረጫ ቂርጦ ማዘጋጀትና የተመታ እንቁላል መቆባት ።
6. ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ እድርን በምድጃ ውስጥ አጋም እስኪመስል ማብሰል ።

632. ብስኩት ።

- 2 ኩባያ ማርገሪን
- $2\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 5 ወይም 6 እንቁላል
- 2 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ ወይም ሁለት የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 2 የሻይ ማንኪያ ቢኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 ኪሎ የፋርኖ ዱቄት

አሠራር

1. ማርገሪት ኩፍ እስኪል ድረስ መምታት ።
2. ስኳር ጨምሮ በደንብ ማሸት ።
3. እንቁላልና ቫኒላ ጨምሮ ማማሰል ።
4. የፋርኖ ዱቄት ፡ ቢኪንግ ፓውደርና ጨው አንድ ላይ ደባልቆ ከእንቁላልና ከቅቢ ቅልቅሉ በትንሽ በትንሹ እየጨመሩ ማቡካት ።

5. ሊጡን ዱቄት በተነሰነበት ጠረጴዛ ላይ እድርን በስሱ ዳምጦ ፡ በብስኩት መቀረጫ ቂርጦ ፡ ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ የእንቁላል እስኪል ቀብቶ ፡ ለአሥር ደቂቃ ምድጃ ውስጥ ማብሰል ።

633. የሰሞሊኖ ብስኩት ።

- 12 የሾርባ ማንኪያ ሰሞሊኖ
- $2\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 እንቁላል ፡ እስኪሉና ዞፋ የተለየ
- 6 የሻይ ማንኪያ ስኳር
- 1 የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 4 የሾርባ ማንኪያ ፍሬ የሌለው ወይን ዘይት ፡ ለመጥበሻ የሚነሰነስ የተፈጨ ስኳር

አሠራር

1. ወተትና ጨው አንድ ላይ እፍልቶ ሰሞሊኖውን ጨምሮ ለአም ስት ደቂቃ ማማሰል ። ከተጣደበት አውርዶ የተመታ የእንቁላል እስኪል ፡ ስኳር ፡ የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂና ወይን አንድ ላይ መትቶ ከሰሞሊኖው ጋር ደባልቆ ማማሰል ።
2. የእንቁላሉን ዞፍ መትቶ መጨመር ።
3. በመጥበሻ ዘይት አሙቆ ከሰሞሊኖው ቅልቅል ጥቂት በጥቂቱ በትንሽ ማንኪያ እያንጠባጠቡ መጥበስ ። አጋም ሲመስል በወረቀት ላይ ማውጣት ። ከወረቀቱ ሣህን ላይ ገልብጦ የተፈጨ ስኳር ነስንሶ ማቅረብ ።
4. እስፈላጊ ከሆነ ከማርማላት ወይም ከተፈላ ብርቱካን ጋር ማቅረብ ይቻላል ።

634. አሞኒያ ብስኩት ።

- $1\frac{1}{4}$ የፋርኖ ዱቄት
- 300 ግራም ስኳር
- 150 ግራም ማርገሪን
- 5 እቁላል
- 3 የሻይ ማንኪያ ቢኪንግ ፓውደር

- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
3 የሻይ ማንኪያ አሞኒያ ፓውደር — ከፋርማሲ የሚገኝ
1 የሻይ ማንኪያ ባይካርቦኔት
 $\frac{1}{2}$ ሊትር ወተት
2 መለኪያ ኮፕክ

አሠራር

1. በኳሩንና ማርገሪን አንድ ላይ መትቶ እንላቀላል ጨምሮ ኩፍ እስኪል ድረስ መምታት ።
2. የፋርናዮ ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደርና ቫኒላ አንድ ላይ ማደባለቅ ።
3. አሞኒያና ባይካርቦኔት በሦስት የሾርባ ማንኪያ ወተት መበጥበጥ ።
4. ከማርገሪን ጋር የተመታ እንቁላል ጨምሮ የፋርናዮ ዱቄቱ በትንሽ በትንሹ እየጨመሩ ማብካት ። ቀጥሎ ወተትና ኮፕክ ጨምሮ ማብካት ።
5. ዱቄት በተነሰነሰበት ጠረጴዛ ላይ አድርጎ በድቡልቡል እንጨት ዳምጦ በብስኩት መቀረጫ መቀረጥ ።
6. ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ ምድጃ ውስጥ አጋም እስኪመስል ድረስ ማብሰል ።

635. ደረቅ ብስኩት ፡ ቍጥር 2 ።

- $\frac{1}{2}$ ኪሎ የፋርናዮ ዱቄት
1 ኩባያ ማርገሪን
 $1\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
2 ወይም 3 እንቁላል
1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ ወይም የአንድ ሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ
1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
1 የሻይ ማንኪያ የተፈጨ ቀረፋ

አሠራር

1. ማርገሪን ኩፍ እስኪል ድረስ መምታት ።
2. ስኳር ጨምሮ በደንብ ማሸት ።
3. እንቁላልና ቫኒላ ጨምሮ ማማሰል ።
4. የፋርናዮ ዱቄት ፡ ቀረፋ ፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አንድ ላይ ደባልቆ ከእንቁላልና ከቅቤ ቅልቅሉ በትንሽ በትንሹ እየጨመሩ ማብካት ።

5. ዱቄት በተነሰነሰበት ጠረጴዛ ላይ በስሱ ዳምጦ ፡ በብስኩት መቀረጫ ቂርጦ ፡ ቅባት በተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ የእንቁላሉን እስኳል ቀብቶ ለአሥር ደቂቃ ምድጃ ውስጥ ማብሰል ።

636. ቢራቢሮ ብስኩት ።

- 4 እንቁላል
3 ኩባያ የፋርናዮ ዱቄት
2 የሾርባ ማንኪያ የተፈጨ ስኳር
2 የሾርባ ማንኪያ ቅርንፉድ
ዘይት ፡ ለመጥበቅ

አሠራር

1. እንቁላሉን መትቶ ትንሽ ትንሽ የፋርናዮ ዱቄት እየጨመሩ ሊጡ ጠንክር እስኪል ማብካት ።
2. ጠረጴዛ ላይ በስሱ ዳምጦ መዘርጋት ።
3. በቢላዋ እየቂረጡ የፋልፋሊና ቅርጽ በማውጣት በትኩስ ዘይት ላይ አጋም እስኪመስል እየጠበሱ ወረቀት ላይ ማውጣት ።
4. የተጠበሰውን ብስኩት ሣህን ሥር ማንጠፍ ። ቀጥሎ ስኳርና ቅርንፉድ መነሰነስ ፤ እንደገና እላዩ ላይ ብስኩት ደርቦ ስኳርና ቅርንፉድ እየነሰነሱ ማዘጋጀት ።

637. ብስኩት በማር ።

- $2\frac{1}{2}$ ኩባያ ፍርናዮ ዱቄት
1 ኩባያ ማር
62 ግራም ቅቤ
 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
2 እንቁላል
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
3 ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

አሠራር

1. የፋርኖ ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር አንድ ላይ ማደባለቅ ።
2. ቅቤውን በጎድጓዳ ሣህን ውስጥ ጨምሮ ለብቻው መምታት ። እንቁላሉን ጨምሮ በኃይል መትቶ ስኳር አስገብቶ እስኪሟሟ ድረስ መምታት ። ወተት ጨምሮ አማሰሎ የፋርኖ ዱቄት ጨምሮ በደንብ ማሸት ።
3. ከታሸ በኋላ ጠረጴዛ ላይ በስሱ ዳምጦ በአራት ማዕዘን መቀረጥ ። በማንኪያ ከብ እድርጎ አዘጋጅቶ ምድጃ ውስጥ ማስገባት ። ከበለለ በኋላ አውጥቶ ማር እላዩ ላይ መቀባት ።
4. ካስፈለገ ስኳር ፈጭቶ እላዩ ላይ መነሰነስ ።

638. ዶናት ።

- 4 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ
 - 1 ኩባያ ስኳር
 - 2 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን—ቅቤ—የቀለጠ
 - 2 እንቁላል
 - 4 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
 - $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
 - $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቀረፋ
 - $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ገውዝ
 - 1 ኩባያ ወተት
- ዘይት ፡ ለመጥበሻ

አሠራር

1. የእንቁላሉ ዞፍ ለብቻ ከተመታ በኋላ እስኳሉን በመጠኑ በመጨመር እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ። የቀለጠውን ቅቤ ጨምሮ ማደባለቅ ።
2. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ጨው ፡ ቀረፋና ገውዝ አደባልቆ መንፋት ።
3. የተነፋውን የዱቄት ድብልቅና ወተት በመጠኑ በየተራ በመጨመር በተራ ቁጥር 1 ከተዘጋጀው ድብልቅ ጋር አዋሕዶ ማቡካት ።
4. ሊጡን ትንሽ ዱቄት በተነሰነሰበት ጣውላ ላይ በስሱ ዳምጦ በዶናት መቀረጫ ቁርጦ በመጥበሻ ላይ በፈላ ዘይት ውስጥ እያገላበጡ በመጠኑ አጋም እስኪመስል ድረስ መጥበስ ።

5. የተጠበሰውን ዶናት ወረቀት ላይ አኑሮ ዘይቱን እንዲመጥ ማድረግ ።
6. ዶናቱን የቸኮላት ፍሮስቲንግ ቀብቶ ማቅረብ ።

ሃያ አራት ዶናት ይወጣዋል ።

639. ተቦክቶ የተጋገረ ዶናት ።

- 5 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት ፡ የተነፋ
 - $1\frac{1}{4}$ ኩባያ ወተት ፡ የሞቀ
 - $\frac{1}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
 - $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
 - 2 የሻይ ማንኪያ እርሾ—ይስት
 - 3 እንቁላል
 - $\frac{3}{4}$ ኩባያ ስኳር
 - $1\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቀረፋ
 - $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ገውዝ
- ትንሽ ቁንዶ በርበሬ ዘይት ፡ ለመጥበሻ

አሠራር

1. ቅቤና ጨውን ከወተቱ ጋር ማደባለቅ ።
2. እርሾውን በተራ ቁጥር 1 ከተዘጋጀው የወተት ድብልቅ ውስጥ ጨምሮ ለአምስት ደቂቃ ሸፍኖ ማቆየት ።
3. ሁለት ኩባያ ተኩል ዱቄት ከእርሾው ድብልቅ ጋር ተዋሕዶ ከተመታ በኋላ ኩፍ እስኪል ድረስ ሸፍኖ ማቆየት ።
4. እንቁላል ፡ ስኳር ፡ ቀረፋ ፡ ገውዝና ቁንዶ በርበሬ ኩፍ ካለው ሊጥ ጋር ማደባለቅ ።
5. ቀረውን ዱቄት ጨምሮ በደንብ አቡካቶ ኩፍ እስኪል ድረስ ሸፍኖ ማቆየት ።
6. ኩፍ ያለውን ሊጥ ትንሽ ዱቄት የተነሰነሰበት ጣውላ ላይ በስሱ ዳምጦ በዶናት መቀረጫ መቀረጥ ።
7. የተቋረጠውን ሊጥ በመጥበሻው ላይ በፈላ ዘይት ውስጥ እያገላበጡ በመጠኑ አጋም እስኪመስል ድረስ መጥበስ ።
8. የተጠበሰውን ዶናት ወረቀት ላይ አኑሮ ዘይቱን እንዲመጥ ማድረግ ።

ሠላሳ ስድስት ዶናት ይወጣዋል ።

640. ፍሬንች ዶናት ።

7 $\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርና ዱቄት ፡ የተነፋ

1 ኩባያ ውኃ ፡ የፈላ

$\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር

1 የሻይ ማንኪያ ጨው

$\frac{1}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ

3 የሻይ ማንኪያ እርሾ—ይስት

1 ኩባያ ወተት

$\frac{1}{2}$ ኩባያ ውኃ ፡ ለብ ያለ

2 እንቁላል ፡ የተመታ

ዘይት ፡ ለመጥበሻ

አሠራር

1. ቅቤ ፡ ስኳርና ጨው ከግማሽ ኩባያ የፈላ ውኃ ጋር ማደባለቅ ፤ ወተቱን ጨምሮ ማብረድ ።
2. እርሾውን ግማሽ ኩባያ ውኃ ውስጥ ጨምሮ ማሟሟት ።
3. የሟሟውን እርሾ በተራ ቊጥር 1 ከተዘጋጀው ድብልቅ ጋር ቀይጦ ከተመታው እንቁላልና በአራት ኩባያ ዱቄት ጋር ማዋሐድ ።
4. ቀሪውን ዱቄት ጨምሮ ማቡካት ።
5. ሊጡን ቅባት የተቀባ ጉድጓዳ ሣህን ውስጥ ጨምሮ ከድኖ በረዶ ቤት ውስጥ እስገብቶ ማቀዝቀዝ ።
6. የቀዘቀዘውን ሊጥ ትንሽ ዱቄት በተነሰነሰበት ጣውላ ላይ በስሱ ዳምጦ በብስኩት ቅርጽ ማውጫ መቅረጥ ።
7. የተቋረጠውን ሊጥ በመጥበሻ ላይ በፈላ ዘይት ውስጥ በመጠኑ አጋም እስኪመሰል ድረስ መጥበስ ።
8. የተጠበሰውን ዶናት ወረቀት ላይ አኑሮ ዘይቱን እንዲመጥ ማድረግ ።
ስድላ ዶናት ይወጣዋል ።

ኩኪስ

641. ፋውንዴሽን ድሮፕ ኩኪስ ።

2 ኩባያ የኬክ ዱቄት

$\frac{1}{8}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ

$\frac{3}{4}$ ኩባያ ስኳር

1 እንቁላል ፡ የተመታ

$\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

$\frac{1}{3}$ ኩባያ ወተት

1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ

አሠራር

1. ስኳር በመጠኑ ቅቤው ውስጥ ጨምሮ በእንቁላል መምቻ ወይም በሹካ በመጫን እስኪለሰልስ ድረስ ማደባለቅ ።
2. እንቁላሉን ጨምሮ ማዋሐድ ።
3. ዱቄት ፡ ጨውና ቤኪንግ ፓውደር አደባልቆ መንፋት ።
4. ዱቄቱን ቫኒላና ወተቱን በየተራ በመጨመር ከእንቁላልና ከቅቤው ድብልቅ ጋር በደንብ እየመቱ ማዋሐድ ።
5. ሊጡን በማንኪያ እየቆነጠሩ የተቀባ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
6. ሙቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአሥር እስከ አሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
ሃምሳ ኩኪስ ይወጣዋል ።

642. የቸኮላት ድሮፕ ኩኪስ ።

4 ኩባያ የኬክ ዱቄት

1 ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ

$\frac{1}{3}$ ኩባያ ቡናማ ስኳር—ብራውን ሹገር

2 እንቁላል

1 ኩባያ ወተት

$2\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቫኒላ

1 የሻይ ማንኪያ ጨው

3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

$\frac{3}{4}$ ኩባያ ቸኮላት

1 ኩባያ ኦጅሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከተፈ

አሠራር

1. ቅቤና ስኳሩን ማደባለቅ ።
2. እንቁላሉን ከቡናማው ስኳር ጋር አደባልቆ በደንብ መምታት ።

3. ወተትና ቫኒላውን ማደባለቅ ።
4. ዱቄት፡ ጨው፡ ቤኪንግ ፓውደርና ቸኮላት አደባልቆ መንፋት ።
5. የወተቱን ቅይጥና ዱቄቱን በየተራ በመጨመር ከእንቁላልና ከቅቤ ድብልቁ ጋር ማዋሐድ ።
6. አቼሎኒውን ጨምሮ መቀየጥ ።
7. ቅባት የተቀባ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ከሊጡ በማንኪያ እየቆነጠሩ ማስቀመጥ ።
8. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

እንደ መቶ ሃያ ኩኪስ ይወጣዋል ።

643. የቸኮላት ቺፕ ኩኪስ ።

- 1 $\frac{1}{8}$ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- $\frac{1}{4}$ ኪሎ ቸኮላት
- የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- የሻይ ማንኪያ ጨው
- ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- ኩባያ ቡናማ ስኳር—በራውን ቸግር
- ኩባያ ስኳር
- 1 እንቁላል፡ የተመታ
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ አቼሎኒ፡ ተፈልፍሎ የተከተፈ

አሠራር

1. ዱቄት፡ ሶዳና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
2. ቅቤና ሁለቱንም ዓይነት ስኳር አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
3. እንቁላልና ቫኒላ ጨምሮ ማደባለቅ ።
4. የተነፋውን የዱቄት ድብልቅ በመጠኑ በመጨመር በደንብ መምታት ።
5. አቼሎኒውንና ቸኮላቱን ጨምሮ ማደባለቅ ።
6. ቅባት የተቀባ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ከሊጡ በማንኪያ እየቆነጠሩ ማስቀመጥ ።
7. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

ሃምሳ ኩኪስ ይወጣዋል ።

644. የኮኮናትና የብርቱካን ኩኪስ ።

- 2 $\frac{1}{8}$ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ የብርቱካን ጭማቂ
- ኮኮናት፡ የተከተፈ
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 1 $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- 2 እንቁላል እስኳል፡ በደንብ የተመታ
- 1 ኩባያ የተከተፈ ኮኮናት
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- የብርቱካን ልጣጭ ፍቅፋቂ

አሠራር

1. ቅቤና ስኳሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
2. የተመታው የእንቁላል እስኳል ውስጥ ኮኮናት ጨምሮ በደንብ በእንቁላል መምቻ መምታት ።
3. ዱቄት፡ ጨውና ሶዳ አደባልቆ መንፋት ።
4. የተነፋው የዱቄት ድብልቅ ውስጥ የብርቱካን ጭማቂ በመጠኑ በመጨመር ከቅቤና ከእንቁላሉ ጋር አደባልቆ እስኪለሰልስና እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
5. የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ከሊጡ እየቆነጠሩ ማስቀመጥ ። የተደረደረው ሊጥ ላይ የብርቱካን ልጣጭ ፍቅፋቂና የተከተፈ ኮኮናት መነስነስ ።
6. ሙቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአሥር እስከ አሥራ ሁለት ደቂቃ ማብሰል ።

ሃምሳ ኩኪስ ይወጣዋል ።

645. የብራዚል አቼሎኒ ኩኪስ ።

- 1 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት፡ የተነፋ
- 6 የቸርባ ማንኪያ አቼሎኒ፡ የተፈጨ
- 3 ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- $\frac{1}{3}$ ኩባያ ስኳር
- 2 እንቁላል

- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 3 የሾርባ ማንኪያ የብርቱካን ጭማቂ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ አጃሎኒ : የተፈለፈለ
ትንሽ ስኳር
ትንሽ ጨው

አሠራር

1. ቅቤውንና ስኳሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
2. የእንቁላል አስኳል ጨምሮ መምታት ።
3. የተፈጨውን አጃሎኒ : ጨው : የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂና ዱቄቱን አደባልቆ ከብርቱካን ጭማቂው ጋር በየተራ በመጠኑ በመጨመር ከእንቁላልና ከቅቤው ድብልቅ ጋር እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
4. የተፈለፈለውን አጃሎኒ ጨምሮ መቀየጥ ።
5. ከሊጡ በማንኪያ እየቆነጠሩ ቅባት የተቀባ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማስቀመጥ ።
6. ሙቀቱ 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአሥር እስከ አሥራ ሁለት ደቂቃ አብሰሎ ትኩሱ ኩኪስ ላይ ስኳር መነሰነስ ።
እርባ ኩኪስ ይወጣዋል ።

646. የአጃሎኒ ቅባ. ኩኪስ ።

- 1 ኩባያ የኬክ : ዱቄት
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ አጃሎኒ : የተፈጨ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ቅቤ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- 1 እንቁላል : ዞፋና አስኳሉ የተለየ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
- 2 የሾርባ ማንኪያ የብርቱካን ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ

አሠራር

1. ቅቤና ስኳሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
2. የእንቁላሉን አስኳልና ቫኒላውን ጨምሮ ማደባለቅ ።

3. ዱቄትና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
4. ዱቄት : የሎሚ ጭማቂ : የብርቱካን ልጣጭ ፍቅፋቂና የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ ማደባለቅ ።
5. የዱቄቱን ድብልቅ ከእንቁላልና ከቅቤ ድብልቁ ጋር በደንብ አዋሕዶ በረዶ ቤት ውስጥ አስገብቶ ማቀዝቀዝ ።
6. የቀዘቀዘውን ሊጥ በትንሹ አድቦልቦሎ በመጠኑ የተመታ የእንቁላል ዞፋና ውስጥ ነከሮ አጃሎኒውን እላዩ ላይ መነሰነስ ።
7. የተደባለሰውን ሊጥ ቅባት የተቀባ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

እርባ ኩኪስ ይወጣዋል ።

647. የአጃሎኒ ኩኪስ : ቊጥር 1 ።

- $\frac{1}{3}$ ኩባያ የኬክ ዱቄት
- 1 ኩባያ አጃሎኒ : ተፈልፍሎ የተከረተፈ
- $\frac{1}{3}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- $\frac{1}{3}$ ኩባያ ቡናማ ስኳር—ብራውን ሹገር
- 2 እንቁላል : የተመታ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

አሠራር

1. ቅቤውንና $\frac{1}{3}$ ኩባያ ስኳር አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
2. እንቁላሉን በደንብ መምታት ። ቀሪውን ስኳር ጨምሮ እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
3. የቅቤውንና የእንቁላሉን ድብልቅ ማዋሐድ ።
4. ዱቄት : ጨውና ቤኪንግ ፓውደር አደባልቆ መንፋት ።
5. የተነፋው ዱቄትና አጃሎኒ ከቅቤና ከእንቁላል ድብልቁ ጋር ተቀይጦ ከተመታ በኋላ በረዶ ቤት ውስጥ አስገብቶ ማቀዝቀዝ ።
6. የቀዘቀዘውን ሊጥ በማንኪያ እየቆነጠሩ ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
7. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከስምንት እስከ አሥር ደቂቃ ማብሰል ።

ስድሳ ኩኪስ ይወጣዋል ።

648. የሙዝና የአጃሎኒ ኩኪስ ።

- 2½ ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- 1 ኩባያ የተፈጨ ሙዝ ፡ በደንብ የበሰለ
- ½ ኩባያ አጃሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከተፈ
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 1½ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1½ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- 1½ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 1 ኩባያ ስኳር
- 2 እንቁላል ፡ የተመታ
- ½ የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- ¼ የሻይ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ

አሠራር

- 1. ቅቤና ስኳር አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መትቶ እንቁላል ፡ ቫኒላና የሎሚ ጭማቂ ጨምሮ ማደባለቅ ።
 - 2. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ሶዳና ጨው ቀይጦ መንፋት ።
 - 3. የተፈጨውን ሙዝና ዱቄት በየተራ በመጠኑ በመጨመር ከእንቁላልና ከቅቤ ድብልቁ ጋር ማዋሐድ ።
 - 4. በመጨረሻም አጃሎኒውን ጨምሮ ማደባለቅ ።
 - 5. የተዘጋጀውን ሊጥ በማንኪያ እየቆነጠሩ ቅባት የተቀባ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማስቀመጥ ።
 - 6. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
- ስድሳ ኩኪስ ይወጣዋል ።

649. ስፖንጅ ኩኪስ ።

- 1½ ኩባያ የኬክ ዱቄት
- 1½ ኩባያ ስኳር
- 3 እንቁላል ፡ እስኳሉና ዞፋ የተለየ
- 1½ የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- ታንሽ ጨው

አሠራር

- 1. ዱቄትና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
- 2. የእንቁላሉ ዞፋ እስኪወፍር ድረስ መምታት ።
- 3. ቫኒላውን ከተመታው ዞፋ ጋር ማደባለቅ ።
- 4. የእንቁላሉን እስኳልና ስኳር ከእንቁላሉ ዞፋ ጋር አደባልቆ በደንብ እዋሕዶ እስኪወፍር ድረስ መምታት ።
- 5. የተነፋውን ዱቄት ከእንቁላሉ ድብልቅ ጋር በጥንቃቄ እየግሰሉ ማዋሐድ ።
- 6. የተዘጋጀውን ሊጥ በማንኪያ እየቆነጠሩ በኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
- 7. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአሥር እስከ አሥራ ሁለት ደቂቃ ማብሰል ።
- 8. የተመታ ከሬም ቀብቶ ከእንጀሪ ፍሬ ጋር ማቅረብ ።

650. የቫኒላ ኩኪስ ።

- 2 ኩባያ የፋርኖ ዱቄት
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 1½ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 1 ኩባያ ስኳር
- 1 እንቁላል ፡ የተመታ
- 1½ ኩባያ ወተት
- 3 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 1½ የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

- 1. ቅቤና ስኳር አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
- 2. እንቁላሉን መምታትና ወተትና ቫኒላ ጨምሮ ማደባለቅ ።
- 3. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
- 4. የዱቄትና የእንቁላሉን ድብልቅ በየተራ በመጠኑ በመጨመር ከቅቤውና ከስኳሩ ድብልቅ ጋር ማዋሐድ ።
- 5. የተዘጋጀውን ሊጥ በማንኪያ እየቆነጠሩ ቅባት የተቀባ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
- 6. ሙቀቱ 300 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ ደቂቃ ማብሰል ።

ስማንያ ሁለት ኩኪስ ይወጣዋል ።

651. የኮከናትና የአት—አጃ—ኩኪስ ።

- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ኮከናት
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ አት—አጃ
- 1 እንቁላል ፡ የተመታ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ማርገሪን—ቅቤ—የቀለጠ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ አቺሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከረተፈ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሾርባ ማንኪያ ማር

አሠራር

1. እንቁላል ለብቻ መትቶ ስኳር ጨምሮ ማደባለቅ ።
2. የቀለጠ ቅቤና ሻኒላ ከእንቁላልና ከስኳር ድብልቁ ጋር ማዋሐድ ።
3. አት ፡ አቺሎኒ ፡ ኮከናት ፡ ጨው ፡ ማር ፡ የቅቤና የእንቁላል ድብልቁ ውስጥ ጨምሮ መቀየጥ ።
4. ሊጡን በማንኪያ እየቆነጠሩ ቅባት የተቀባ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
5. ሙቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአሥር እስከ አሥራ ሁለት ደቂቃ ማብሰል ።

ስድሳ ከኩስ ይወጣዋል ።

652. የኮከናትና የአቺሎኒ ኩኪስ ።

- 2 የሾርባ ማንኪያ የፋርና ዱቄት
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ኮከናት ፡ የተከረተፈ
- 1 ኩባያ የኬክ ዱቄት
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 2 እንቁላል
- $\frac{1}{2}$ ቡና ማ ስኳር—ብራውን ሹገር
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 ኩባያ አቺሎኒ ፡ የተከረተፈ

አሠራር

1. ቅቤና የኬክ ዱቄት በደንብ እደባልቆ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ እድርጎ ምድጃ ውስጥ በመጠኑ እጋም እስኪመስል ድረስ ማብሰል ።
2. እንቁላሉን ለብቻ መትቶ ስኳርን በመጠኑ በመጨመር በደንብ እስኪደባለቅ ድረስ መምታት ።
3. ሻኒላ ፡ ጨው ፡ ዱቄትና ቤኪንግ ፓውደር አንድ ላይ ከተነፋ በኋላ ከእንቁላልና ከስኳር ድብልቁ ጋር ቀይጦ ማዋሐድ ።
4. ኮከናትና አቺሎኒውን ከሊጡ ጋር እደባልቆ የበሰለው ብስኩት ላይ ጨምሮ ሙቀቱ 325 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ ደቂቃ ማብሰል ።
5. ከበሰለ በኋላ ኮከናት እላዩ ላይ ነስንሶ ማቅረብ ።

ሠላሳ ሁለት ኩኪስ ይወጣዋል ።

653. የህንድ የቸኮላት ኩኪስ ።

- 1 ኩባያ የኬክ ዱቄት
- 57 ግራም ቸኮላት ፡ የቀለጠ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ አቺሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከረተፈ
- 2 እንቁላል ፡ የተመታ
- 1 ኩባያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ወተት
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. እንቁላሉን እስኪወፍር ድረስ መምታት ።
2. ስኳር ፡ ሻኒላና ወተት የተመታው እንቁላል ውስጥ በየተራ ጨምሮ መምታት ።
3. የቀለጠውን ቸኮላት ፡ ጨው ፡ ዱቄትና አቺሎኒ ጨምሮ ማዋሐድ ።
4. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅባት የተቀባ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ጨምሮ መዘርጋት ።
5. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ጨምሮ ለሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።
6. ከበሰለ በኋላ ከመጋገሪያ ዕቃ ውስጥ አውጥቶ በአራት ማዕዘን ቅርጽ መቀረጥ ።

ለባ ሰባት ኩኪስ ይወጣዋል ።

654. የአጃሎኒ ኩኪስ፡ ቊጥር 2 ።

1½ ኩባያ የኬክ ዱቄት

1 ኩባያ አጃሎኒ፡ ተፈልፍሎ የተከረተፈ

4 እንቁላል፡ የተመታ

2 ኩባያ ቡናማ ስኳር—በራውን ሹገር

2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

¼ የሻይ ማንኪያ ጨው
ስኳር

አሠራር

1. እንቁላሉን ለብቻ መትቶ ከስኳሩ ጋር አደባልቆ ብረት ድስት ውስጥ ጨምሮ በፈላ ውኃ ላይ ጥዶ ለሃያ ደቂቃ እያማሰሉ በእንፋሎት ማብሰል ።
2. ቤኪንግ ፓውደር፡ ጨውና ዱቄት አደባልቆ መንፋት ።
3. የዱቄቱን ድብልቅና አጃሎኒውን በተራ ቊጥር 1 ከተዘጋጀው የእንቁላልና የስኳር ድብልቅ ውስጥ ሲቀዘቅዝ ጨምሮ ማዋሐድ ።
4. የተዘጋጀውን ሊጥ ቅባት የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአሥራ ሁለት እስከ አሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
5. ሲቀዘቅዝ በአራት ማዕዘን ቅርጽ ቂርጦ ስኳር ነስንሶ ማቅረብ ።

ስድሳ ኩኪስ ይወጣል ።

655. የተምር ኩኪስ ።

3 ኩባያ የኬክ ዱቄት

1 ኩባያ ተምር

1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

½ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ

1 ኩባያ አጃሎኒ፡ ተፈልፍሎ የተከረተፈ

1 ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ

1½ ኩባያ ስኳር

1 እንቁላል

1 የሻይ ማንኪያ ጨው

¼ ኩባያ እርጎ—ከስፈለገ
ስኳር

አሠራር

1. ቅቤውንና ስኳሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
2. እንቁላሉን ጨምሮ ከቅቤውና ከስኳሩ ጋር እስኪደባለቅ ድረስ መምታት ።
3. ዱቄት፡ ጨው፡ ቤኪንግ ፓውደርና ሶዳ አደባልቆ መንፋት ።
4. የተነፋውን ዱቄትና እርጎ በየተራ በመጠኑ ከእንቁላልና ከቅቤ ጋር ቀይጦ በደንብ መምታት ።
5. አጃሎኒና ቱምር ጨምሮ ማዋሐድ ።
6. የተዘጋጀውን ሊጥ 2 የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሃያ እስከ ሃያ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
7. ከበሰለ በኋላ በአራት ማዕዘን ቅርጽ ቂርጦ ስኳር እላዩ ላይ ነስንሶ በደንብ በሚከደን ዕቃ ውስጥ ማስቀመጥ ።

656. ከሬም የተሞላ ኩኪስ ።

3½ የኬክ ዱቄት

¾ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ

1 ኩባያ ስኳር

2 እንቁላል፡ የተመታ

3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

1½ የሻይ ማንኪያ ጨው

1½ ኩባያ ወተት

1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ

1 የእንቁላል ዞፍ

አሠራር

1. ቅቤውንና ስኳሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
2. እንቁላሉን ከቅቤውና ከስኳሩ ጋር ማደባለቅ ።
3. ዱቄት፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው ቀይጦ መንፋት ።
4. ወተቱንና ቫኒላውን አደባልቆ ከተነፋው ዱቄት ጋር በየተራ በመጠኑ ከቅቤውና ከእንቁላል ድብልቁ ጋር ማዋሐድ ።
5. የተዘጋጀውን ሊጥ ትንሽ ዱቄት የተነሰነሰበት ጣውላ ላይ በስሱ ዳምጦ በክብ የኩኪስ መቀረጫ መቀረጥ ።
6. የተቋረጠው ግማሹ ሊጥ ላይ የሚፈለገውን ዓይነት ከሬም ቀብቶ ቀሪውን የተቋረጠ ሊጥ ደግሞ እላዩ ላይ አጋጥሞ ዙሪያውን በሹካ በመጠቅጠቅ በሊጥ ማያያዝ ።

7. የእንቁላል ዞፍ ቀብቶ ሙቀቱ 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

ስባ ስምንት ኩኪስ ይወጣዋል ።

657. የተፈጨ ዳቦ ኩኪስ ።

2 $\frac{1}{2}$ ኩባያ የተፈጨ ዳቦ

1 ኩባያ የኬክ ዱቄት

2 ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ

1 ኩባያ ቡናማ ስኳር—በራውን ሹገር

2 እንቁላል ፡ በደንብ የተመታ

1 ኩባያ ሞላሰስ

1 ሻይ ማንኪያ ሶዳ

1 ሻይ ማንኪያ ቅርንፉድ

1 ሻይ ማንኪያ ቀረፋ

1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

ዱቄት ፡ ወተት

አሠራር

1. ቅቤውንና ስኳሩን እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።

2. የተመታ እንቁላልና ሞላሰሱን ማደባለቅ ።

3. የተፈጨውን ዳቦ ፡ ዱቄት ፡ ሶዳ ፡ ቅርንፉድ ፡ ቀረፋና ቤኪንግ ፓውደር አደባልቆ መንፋት ።

4. የተፈጨ ዳቦና የዱቄት ድብልቁን ከእንቁላልና ከቅቤ ጋር በደንብ ማዋሐድ ። ሊጡ የሚቀጥን ከሆነ ዱቄት ጨምሮ ማወፈር ።

5. ሊጡን በረዶ ቤት ውስጥ እቀዝቅዙ ከዚያም በስሱ ዳምጦ በስስ መቀረጫ በተፈለገው ቅርጽ መቀረጥ ።

6. የተዳመጠውን ሊጥ ወተት ቀብቶ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።

7. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

አርባ ስምንት ኩኪስ ይወጣዋል ።

658. የኮምጣካ ክሬም ኩኪስ ።

2 $\frac{1}{4}$ ኩባያ የኬክ ዱቄት

1 ኩባያ ኮምጣካ ክሬም

1 ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ

2 $\frac{3}{4}$ ኩባያ ቡናማ ስኳር—በራውን ሹገር

1 እንቁላል ፡ የተመታ

1 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

1 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ

1 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ገውዝ

ቡናማ ስኳር—በራውን ሹገር

አሠራር

1. ቅቤና ስኳር አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።

2. እንቁላሉን ለብቻ መትቶ ከክሬሙ ጋር መቀየጥ ።

3. ዱቄት ፡ ጨው ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ሶዳና ገውዝ እንድ ላይ መንፋት ።

4. የዱቄቱን ድብልቅ ፡ እንቁላልና ክሬሙን በየተራ በመጠኑ በመጨመር ከቅቤና ከስኳሩ ጋር አዋሕዶ በረዶ ቤት ውስጥ እስኪብቶ ማቀዝቀዝ ።

5. የቀዘቀዘውን ሊጥ በስሱ ዳምጦ በተፈለገው ቅርጽ በኩኪስ መቀረጫ መቀረጥ ።

6. የተቋረጠውን ሊጥ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ ቡናማ ስኳር እላዩ ላይ መነሰነስ ።

7. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

አርባ ስምንት ኩኪስ ይወጣዋል ።

659. የሎሚና የስፒናች ኩኪስ ።

3 $\frac{2}{3}$ ኩባያ የኬክ ዱቄት

1 $\frac{1}{3}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ

1 ኩባያ ስኳር

5 የእንቁላል አስኳል ወይም 2 የእንቁላል ዞፍ

3 የሾርባ ማንኪያ ወተት

1 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ የሎሚ ጥማቂ

2 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

1 $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ

1 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

ወተት

እንቁላል

አሠራር

1. ቅቤና ስኳሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
2. እንቁላሉን ለብቻ መቶቶ ከወተትና ከሎሚ ጭማቂው ጋር ማደባለቅ ።
3. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ሶዳና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
4. እንቁላሉንና ወተትን እንደዚሁም የተነፋውን ዱቄት ከቅቤና ከስኳር ጋር አደባልቆ በረዶ ቤት ውስጥ አስገብቶ ማቀዝቀዝ ።
5. የቀዘቀዘውን ሊጥ በስሱ ዳምጦ በተፈለገው ዓይነት ቅርጽ መቀረጥ ።
6. የተቋረጠውን ሊጥ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማስቀመጥ ።
7. ወተትና እንቁላሉን አደባልቆ የተቋረጠውን ሊጥ መቀባት ።
8. ሙቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥር ደቂቃ ማብሰል ።

መቶ ሃምሳ ኩኪስ ይወጣዋል ።

660. የከረሚላና የስኳር ኩኪስ ።

- 3½ ኩባያ የኬክ ዱቄት
 - 1 ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
 - 1 ኩባያ ስኳር
 - ½ ኩባያ ቡናማ ስኳር—ብራውን ሹገር
 - 3 እንቁላል ፡ የተመታ
 - 2 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
 - ½ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
 - 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- ቡናማ ስኳር—ብራውን ሹገር

አሠራር

1. ቅቤውን ለብቻ መምታትና ሁለቱንም የስኳር ዓይነቶች በመጠኑ ከቅቤው ጋር እየቀየጡ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
2. የተመታው እንቁላል ውስጥ ቫኒላ ጨምሮ ማዋሐድ ።
3. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ሶዳና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
4. የተነፋውን የዱቄት ቅይዮ ከእንቁላልና ከቅቤው ድብልቅ ጋር በደንብ አዋሕዶ በረዶ ቤት ውስጥ አስገብቶ ማቀዝቀዝ ።

5. የቀዘቀዘውን ሊጥ በስሱ ዳምጦ በተፈለገው ዓይነት ቅርጽ መቀረጥ ።
6. የተቋረጠውን ሊጥ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ እላዩ ላይ ቡናማ ስኳር መነሰነስ ።
7. የተዘጋጀውን ሊጥ ሙቀት 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

ዘጠና ስድስት ኩኪስ ይወጣዋል ።

661. የስኳር ኩኪስ—ጥንታዊ አሠራር ።

- 5 ኩባያ የኬክ ቂዱት
- 1 ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 1 ኩባያ ስኳር
- 2 እንቁላል ፡ የተመታ
- 2 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 1 ኩባያ ኮምጣጤ ክሬም
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 1½ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ

አሠራር

1. ቅቤና ስኳሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ መምታት ።
2. እንቁላሉንና ቫኒላውን ከክሬሙ ጋር መቀየጥ ።
3. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደር ፡ ጨውና ሶዳውን አደባልቆ መንፋት ።
4. የተነፋውን ዱቄት የእንቁላልና የክሬሙ ድብልቅ ውስጥ በመጠኑ በመጨመር ከቅቤና ከስኳር ጋር አዋሕዶ በረዶ ቤት ውስጥ አስገብቶ ማቀዝቀዝ ።
5. የቀዘቀዘውን ሊጥ በስሱ ዳምጦ በተፈለገው ዓይነት ቅርጽ ቂርጦ ኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ ትንሽ ስኳር እላዩ ላይ መነሰነስ ።
6. የተዘጋጀውን ሊጥ ሙቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

አንድ መቶ ኩኪስ ይወጣዋል ።

662. የግርና የብርቱካን ኩኪስ ።

- 3 ኩባያ የኬክ ዱቄት
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ግርገሪን—ቅቤ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 1 እንቁላል : የተመታ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ግር
- $1\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ዝንጅብል
- 2 የሾርባ ማንኪያ የብርቱካን ጭማቂ

አሠራር

1. ቅቤውንና ስኳሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
2. እንቁላል : ግርና ዝንጅብል ከቅቤውና ከስኳሩ ጋር አደባልቆ መምታት ። የብርቱካን ጭማቂውን ጨምሮ ማዋሐድ ።
3. ዱቄቱን ነፍቶ በመጠኑ በመጨመር በደንብ እስኪዋሐድ ድረስ መምታት ።
4. የተዘጋጀውን ሊጥ በረዶ ቤት ውስጥ እስገብቶ ማቀዝቀዝ ።
5. የቀዘቀዘውን ሊጥ በስሱ ዳምጦ በተፈለገው ዓይነት ቅርጽ ቂርጦ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
6. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከስምንት እስከ አሥር ደቂቃ ማብሰል ።

አንድ መቶ ሃያ ኩኪስ ይወጣዋል ።

663. የቀረፋ ኩኪስ ።

- 2 ኩባያ የኬክ ዱቄት
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ግርገሪን—ቅቤ
- 1 ኩባያ ስኳር
- 1 እንቁላል : የተመታ
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ አቾሎኒ : የተፈለፈለ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቀረፋ

አሠራር

1. ቅቤውንና ስኳሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ መምታት ።
2. ዱቄት : ቤኪንግ ፓውደርና ጨውን አደባልቆ መገፋት ።
3. የተመታውን እንቁላል የተነፋው ዱቄት ውስጥ በመጠኑ በመጨመር ከቅቤውና ከስኳሩ ጋር በደንብ አዋሕዶ በረዶ ቤት ውስጥ እስገብቶ ማቀዝቀዝ ።
4. የቀዘቀዘውን ሊጥ በስሱ ዳምጦ በተፈለገው ዓይነት ቅርጽ በኩኪስ መቀረጫ ቂርጦ ካስፈለገ የእንቁላል ዘፍ እላዩ ላይ መቀባት ።
5. የተቂረጠውን ሊጥ ኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ በእያንዳንዱ ሊጥ መካከል አቾሎኒውን ሰከቶ እላዩ ላይ ቀረፋ መነስነስ ።
6. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥር ደቂቃ ማብሰል ።

ሰባ ስድስት ኩኪስ ይወጣዋል ።

664. አምስት በአንድ ኩኪስ ።

- 6 ኩባያ የኬክ ዱቄት
- 4 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ግርገሪን—ቅቤ
- 3 ኩባያ በፍማ ስኳር—ብራውን ሹገር
- 2 እንቁላል : በደንብ የተመታ
- 2 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. ቅቤውንና ስኳሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ መምታት ።
2. የተመታውን እንቁላልና ቫኒላ ከቅቤውና ከስኳሩ ጋር ማደባለቅ ።
3. ጨው : ቤኪንግ ፓውደር : ዱቄት ቀይጦ ከተነፋ በኋላ ከእንቁላሉና ከቅቤው ድብልቅ ጋር እቡካቶ ማዋሐድ ።
4. የተዘጋጀውን ሊጥ አምስት ቦታ ከፍሎ እያንዳንዱን በቂመቱ በወፍራሙ አድቦልቡሎ በረዶ ቤት ውስጥ እስገብቶ ማቀዝቀዝ ።
5. የቀዘቀዘውን ሊጥ በስሱ ቂርጦ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
6. ሙቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ማብሰል ። ሦስት መቶ ኩኪስ ይወጣዋል ።

665. ቀዝቃዛ የተምር ኩኪስ ።

3½ ኩባያ የኬክ ዱቄት

1 ኩባያ ተምር ፡ የተፈጨ

1 ኩባያ አቾሎኒ ፡ የተፈጨ

1 ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ

1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ

2 ኩባያ ቡናማ ስኳር—በራውን ሹገር

2 እንቁላል

1 የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. ቅቤና ስኳርን አደባልቆ እስኪለሰልስ መምታት ።

2. እንቁላሉን በየተራ ጨምሮ ከቅቤና ከስኳር ጋር ማደባለቅ ።

3. አቾሎኒና ተምር ከእንቁላልና ከቅቤው ድብልቅ ጋር ማዋሐድ

4. ዱቄት ፡ ጨውና ሶዳውን አደባልቆ ከተነፋ በኋላ በተራ ቊጥር ከተዘጋጀው የአቾሎኒ ፡ የተምር ፡ የቅቤና የእንቁላል ድብልቅ ጋር በደንብ ማዋሐድ ።

5. የተዘጋጀውን ሊጥ በወፍራሙ አድቦልቡሉ በረዶ ቤት ውስጥ እስገብቶ ማቀዝቀዝ ።

6. ሊጡን በስሉ ከትፎ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ

7. ሙቀቱ 400 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለስምንት ደቂቃ ማብሰል ።

አንድ መቶ አርባ አራት ኩኪስ ይወጣዋል ።

666. ቀዝቃዛ የቸኮላት ኩኪስ ።

3½ ኩባያ የኬክ ዱቄት

3 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

85 ግራም ቸኮላት ፡ የቀለጠ

1 ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ

1 ኩባያ ስኳር

1 እንቁላል ፡ የተመታ

2 የሾርባ ማንኪያ ወተት

2 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ

½ የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. ቅቤውንና ስኳሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።

2. እንቁላሉን ሰብቻ መትቶ ከወተቱና ከቫኒላው ጋር ማደባለቅ ።

3. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።

4. ቸኮላቱን አቅልጦ ከቅቤና ስስኳሩ ጋር አደባልቆ መምታት ።

5. የተነፋውን ዱቄት ፡ የተደባለቀውን እንቁላልና ወተት በየተራ በመጠኑ በመጨመር በተራ ቊጥር 4 ከተዘጋጀው የቸኮላት ድብልቅ ጋር በደንብ ማዋሐድ ።

6. የተዘጋጀውን ሊጥ በወፍራሙ አድቦልቡሉ በረዶ ቤት ውስጥ እስገብቶ ማቀዝቀዝ ።

7. ተደቦልቡሉ የቀዘቀዘውን ሊጥ በተፈለገው ዓይነት ቅርጽ ቂርጦ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።

8. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ ሁለት ደቂቃ ማብሰል ።

አንድ መቶ ሃምሳ ኩኪስ ይወጣዋል ።

667. የአቾሎኒና የሎሚ ጭማቂ ኩኪስ ።

1¼ ኩባያ አቾሎኒ

2 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ

2 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ

2 የእንቁላል ዞፋ ብቻ ፡ የተመታ

ስኳር ፡ ትንሽ ቀረፋ

አሠራር

1. አቾሎኒውን ራልፍሎ በሽርክቱ መፍጨት ።

2. ቀረፋና የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂውን ከአቾሎኒው ጋር ማደባለቅ ።

3. የእንቁላሉን ዞፍ እስኪወፍር ድረስ መምታት ።

4. ስኳሩን ከተመታው የእንቁላል ዞፍ ጋር አደባልቆ መምታት ።

5. የአቾሎኒው ድብልቅና የሎሚ ጭማቂውን ከተመታው የእንቁላል ዞፍና ስኳር ጋር ከተዋሐደ በኋላ በማንኪያ እየቆነጠሩ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።

6. ሙቀቱ 250 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ ደቂቃ ማብሰል ።

668. የአቾሎኒ ኩኪስ ፡ ቊጥር 3 ።

3 ኩባያ አቾሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከረተፈ

3 የእንቁላል ዞፍ ፡ የተመታ

1½ ኩባያ ስኳር

¼ የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. የእንቅላሉ ዞፍ እስኪወፍር መምታት ።
2. ስኳሩንና ጨውን ከተመታው የእንቅላል ዞፍ ጋር አደባልቆ እስኪያያዝ ድረስ መምታት ።
3. አቅሎኒውን ጨምሮ ማዋሐድ ።
4. የተዘጋጀውን የአቅሎኒ ድብልቅ ብረት ድስት ውስጥ ጨምሮ የፈላ ውኃ ላይ ጥዶ እያማሰሉ ለስምንት ደቂቃ ወይም በመጠኑ እስኪወፍር ድረስ እንፋሎት ላይ ማቆየት ።
5. በተራ ቊጥር 4 የተዘጋጀውን የአቅሎኒ ድብልቅ ፔስተሪ ቲዩብ ውስጥ ጨምሮ የእጅ ጣት የመሰለ ቅርጽ አውጥቶ ኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
6. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ ሁለት ደቂቃ ማብሰል ።

እርባ ስምንት ኩኪስ ይወጣዋል ።

669. የማር ኩኪስ ።

- 5 ኩባያ የኬክ ዱቄት
- $2\frac{2}{3}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 1 ኩባያ ማር
- 1 እንቅላል ፡ የተመታ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ኮምጣጣ ክሬም
- 1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- 1 የሻይ ማንኪያ ቀረፋ
- 1 የሻይ ማንኪያ ገውዝ
- 1 የሻይ ማንኪያ ቅርንፋድ
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. ቅቤውንና ስኳሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ መምታት ። ማር ጨምሮ ማዋሐድ ።
2. የተመታውን እንቅላልና ክሬምን አደባልቆ ከቅቤውና ከስኳሩ ድብልቅ ጋር ማዋሐድ ።
3. ዱቄት ፡ ሶዳ ፡ ቀረፋ ፡ ገውዝ ፡ ቅርንፋድ ፡ ጨው አደባልቆ ከተነፋ በኋላ በተራ ቊጥር 2 ከተዘጋጀው የእንቅላል ድብልቅ ጋር በደንብ ማዋሐድ ።

4. የተዘጋጀውን ሊጥ በተፈለገው ዓይነት ቅርጽ አውጥቶ ኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
5. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

እንደ መቶ ሠላሳ ኩኪስ ይወጣዋል ።

670. የቸኮላት ኩኪስ ።

- 100 ግራም ቸኮላት ፡ የቀለጠ
- $2\frac{1}{2}$ ኩባያ የኬክ ዱቄት
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 1 ኩባያ ስኳር
- 1 እንቅላል ፡ በደንብ የተመታ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት

አሠራር

1. ቅቤውንና ስኳሩን አደባልቆ እስኪለሰልስ መምታት ።
2. የተመታውን እንቅላል ፡ ቫኒላና የቀለጠውን ቸኮላት ከቅቤና ከስኳሩ ጋር ማደባለቅ ።
3. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ሶዳና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
4. የተነፋውን ዱቄትና ወተት በየተራ በመጠኑ በመጨመር በተራ ቊጥር 2 ከተዘጋጀው የእንቅላልና የቸኮላት ድብልቅ ጋር በደንብ ማዋሐድ ።
5. የተዘጋጀውን ሊጥ በማንኪያ እየቆነጠሩ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
6. ሙቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአሥራ ሁለት እስከ አሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

ዘጠና ኩኪስ ይወጣዋል ።

671. ኖርዌጅያን ክሬም ኩኪስ ።

- 3 ኩባያ የኬክ ዱቄት
- 10 ግራም ቸኮላት ፡ የቀለጠ
- 1 ኩባያ ስኳር

- 1 ኩባያ ኮምጣጣ ከሬም
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ቀረፋ
- $\frac{3}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ

አሠራር

- 1. ስኳሩን ከከሬሙ ጋር አደባልቆ እያማሰሉ ማሟሟት ።
- 2. ዱቄት ፡ ጨው ቀረፋና ሶዳ እደባልቆ ከተነፋ በኋላ ከስኳርና ከከሬሙ ጋር ማዋሐድ ።
- 3. ቸኮላቱን አቅልጦ ከተዘጋጀው ሊጥ ጋር በደንብ ማደባለቅ ።
- 4. ሊጡን በማንኪያ እየቆነጠፍ የተቀባ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
- 5. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ ደቂቃ ማብሰል ።

ሰባ ሁለት ኩኪስ ይወጣዋል ።

672. የገና ኩኪስ ።

- $2\frac{1}{2}$ ኩባያ የኬክ ዱቄት
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- 1 ኩባያ ስኳር
- 1 እንቁላል
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 1 የእንቁላል ዞፍ

አሠራር

- 1. ቅቤውን ብቻ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
- 2. ስኳርና እንቁላሉን ከተመታው ቅቤ ጋር በደንብ ማደባለቅ ።
- 3. ቤኪንግ ፓውደር ፡ ዱቄትና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
- 4. የተነፋውን የዱቄት ድብልቅና ወተቱን በየተራ መጥኖ በመጨመር በተራ ቊጥር 2 ከተዘጋጀው የቅቤ ድብልቅ ጋር ማዋሐድ ። ቫኒላውን ጨምሮ ማደባለቅ ።

- 5. የተዘጋጀውን ሊጥ በረዶ ቤት ውስጥ እስገብቶ ከቀዘቀዘ በኋላ ዱቄት የተነሰነሰበት ጣውላ ወይም መከተፊያ ላይ በስሱ ጠፍጥፎ በተፈለገው ዓይነት ቅርጽ መቀረጥ ።
 - 6. የተቆረጠውን ሊጥ ቅባት የተቀባ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ የእንቁላሉን ዞፍ መቀባት ።
 - 7. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአሥር እስከ አሥራ ሁለት ደቂቃ ማብሰል ።
- እንደ መቶ ኩኪስ ይወጣዋል ።

673. የዘቢብ ኩኪስ ።

- $2\frac{1}{2}$ ኩባያ የኬክ ዱቄት
- 1 ኩባያ ዘቢብ ፡ የታጠበ
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቀረፋ
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 1 የሻይ ማንኪያ የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ
- 1 ኩባያ አጃሎኒ ተፈልፍሎ ፡ የተከረተፈ
- 2 እንቁላል ፡ በደንብ የተመታ
- 6 የሾርባ ማንኪያ ወተት

አሠራር

- 1. ቅቤውን ብቻ እስኪለሰልስ ድረስ መምታት ።
 - 2. ዱቄት ፡ ጨው ፡ ቀረፋ ፡ ስኳርና ቤኪንግ ፓውደር አደባልቆ መንፋት ።
 - 3. የተነፋውን የዱቄት ድብልቅ ከተመታው ቅቤ ጋር በእንቁላል መምቻ በደንብ እስኪያያዝ ድረስ መምታት ።
 - 4. የሎሚ ልጣጭ ፡ አጃሎኒ ፡ ዘቢብ ፡ እንቁላልና ወተት አደባልቆ በተራ ቊጥር 3 ከተዘጋጀው ሊጥ ጋር ማዋሐድ ።
 - 5. ቅባት የተቀባ የኩኪስ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ሊጡን በማንኪያ እየቆነጠፍ ማድረግ ።
 - 6. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
- ሰማንያ አራት ኩኪስ ይወጣዋል ።

ሳንድዊች

የሳንድዊች ሙሊት ፤

674. ፎርማጆና ቤክን የሳንድዊች ሙሊት ።

- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ፎርማጆ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ቤክን ፣ ተከትፎ የተጠበለ
- $\frac{1}{4}$ ሽንኩርት ፣ የተከተፈ
- 3 የሾርባ ማንኪያ ማየኔዝ

አሠራር

ከላይ የተዘረዘሩትን በሙሉ አደባልቆ ለሳንድዊች ሙሊት መጠቀም ።

675. ፎርማጆና እጃሉኒ የሳንድዊች ሙሊት ።

- 1 ኩባያ ፎርማጆ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ጨው ያለው እጃሉኒ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ማየኔዝ

አሠራር

ከላይ የተዘረዘሩትን በሙሉ አደባልቆ ለሳንድዊች ሙሊት መጠቀም ።

676. ፎርማጆና ዘቢብ የሳንድዊች ሙሊት ።

85 ግራም ፎርማጆ

- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ዘቢብ
- 1 ኩባያ ውኃ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ሰኳር
- ትንሽ ጨው

1. ዘቢቡን አጥቦ አንድ ኩባያ ውኃ ውስጥ ጨምሮ ለአሥር ደቂቃ በዝግታ ማብሰል ።
2. ሰኳሩን ከበሰለው ዘቢብ ጋር አደባልቆ ማቀዝቀዝ ።
3. ፎርማጆውንና ጨውን ከዘቢቡና ከሰኳሩ ጋር ማዋሐድ ።
4. በዳቦ ሳንዲዊች ሠርቶ ማቅረብ ።

አንድ ኩባያ ተኩል የሳንድዊች ሙሊት ይወጣዋል ።

677. የቤክን የሳንድዊች ሙሊት ።

- 7 በስሱ የተቋረጠ ቤክን ፣ የተከተፈ
- 1 ሽንኩርት ፣ የተከተፈ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማየኔዝ

አሠራር

ከላይ የተዘረዘሩትን በሙሉ አደባልቆ በተቋረጠ ሁለት ዳቦ መካከል አስገብቶ ሳንድዊች መሥራት ።

678. የበሬ ሥጋ የሳንድዊች ሙሊት ።

- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ የሥጋ አሮስቶ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 የሻይ ማንኪያ የበርበሬ ሶስ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ ፣ የቀለጠ

አሠራር

ከላይ የተዘረዘሩትን በሙሉ አደባልቆ የተቋረጠ ሁለት ዳቦ መካከል አስገብቶ ሳንድዊች መሥራት ።

679. የአሳማ ሥጋ የሳንድዊች ሙሊት ።

- 1 ኩባያ የአሳማ ሥጋ ፣ ተቀቅሎ የተከተፈ
- $\frac{1}{2}$ የሾርባ ማንኪያ ሽንኩርት ፣ የተከተፈ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ሰናፍጭ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ማየኔዝ

አሠራር

ከላይ የተዘረዘሩትን በሙሉ አደባልቆ በተቋረጠ ሁለት ዳቦ መካከል አስገብቶ ሳንድዊች መሥራት ።

680. የአሳማ ሥጋና የፎርማጆ የሳንድዊች ሙሊት ።

$\frac{1}{2}$ ኩባያ የአሳማ ሥጋ : ተፈጭቶ የተቀቀለ
ኩባያ ፎርማጆ
 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ሽንኩርት : የተከተፈ
ማዮኔዝ

አሠራር

ከላይ የተዘረዘሩትን በሙሉ አደባልቆ በተቈረጠ ሁለት ዳቦ መካከል አስገብቶ ሳንድዊች መሥራት ።

681. የበግ ሥጋ የሳንድዊች ሙሊት ።

$1\frac{1}{4}$ ኩባያ የበግ ሥጋ : በስሎ የተከተፈ
 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
 $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቁንዶ በርበሬ
 $\frac{1}{8}$ የሾርባ ማንኪያ ሽንኩርት : የተከተፈ
1 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ

አሠራር

ከላይ የተዘረዘሩትን በሙሉ አደባልቆ በተቈረጠ ሁለት ዳቦ መካከል አስገብቶ ሳንድዊች መሥራት ።

682. የጉበትና የቤከን የሳንድዊች ሙሊት ።

$\frac{1}{2}$ ኩባያ ቤከን : ተከትፎ የተቀቀለ
ኩባያ የተፈጨ ጉበት : የተቀቀለ
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ክሬም
ትንሽ ቁንዶ በርበሬ
ትንሽ ሚጥሚጣ

አሠራር

ከላይ የተዘረዘሩትን በሙሉ አደባልቆ በተቈረጠ ሁለት ዳቦ መካከል አስገብቶ ሳንድዊች መሥራት ።

683. የጉበትና የዘቢብ የሳንድዊች ሙሊት ።

$\frac{3}{4}$ ኩባያ ጉበት : ተከትፎ የተቀቀለ
 $\frac{1}{8}$ ኩባያ ዘቢብ
2 የሾርባ ማንኪያ ማዮኔዝ
 $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ሰናፍጭ
 $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ሽንኩርት : የተከተፈ
3 የሾርባ ማንኪያ የበርበሬ ሶስ
ትንሽ ጨው
ትንሽ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

ከላይ የተዘረዘሩትን በሙሉ አደባልቆ የተቈረጠ ሁለት ዳቦ መካከል አስገብቶ ሳንድዊች መሥራት ።

684. የጥጃ ሥጋና የካሮት የሳንድዊች ሙሊት ።

$\frac{1}{2}$ ኩባያ የጥጃ ሥጋ : ተከትፎ የተቀቀለ
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ካሮት : ተልጦ የተከተፈ
1 የሻይ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
3 የሾርባ ማንኪያ ማዮኔዝ
ትንሽ ጨው
ትንሽ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

ከላይ የተዘረዘሩትን በሙሉ አደባልቆ በተቈረጠ ሁለት ዳቦ መካከል አስገብቶ ሳንድዊች መሥራት ።

685. የምላስ የሳንድዊች ሙሊት ።

$1\frac{1}{2}$ ኩባያ ምላስ : ተቀቅሎ የተከተፈ
2 የሾርባ ማንኪያ ራድሽ : የተከተፈ
 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማዮኔዝ
ትንሽ ሚጥሚጣ

አሠራር

ከላይ የተዘረዘሩትን በሙሉ አደባልቆ በተቋረጠ ሁለት ዳቦ መካከል አስገብቶ ሳንድዊች መሥራት ።

686. የጥጃ ሥጋ የሳንድዊች ሙሊት ።

- 1½ ኩባያ የጥጃ ሥጋ ፡ ተቀቅሎ የተከተረ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የሉሚ ጭማቂ
- ¼ የሻይ ማንኪያ ጨው
- ¼ የሻይ ማንኪያ ቁንዶ በርበሬ
- 1 የሻይ ማንኪያ ሰናፍጭ

አሠራር

ከላይ የተዘረዘሩትን በሙሉ አደባልቆ በተቋረጠ ሁለት ዳቦ መካከል አስገብቶ ሳንድዊች መሥራት ።

687. የተጠበሰ ፎርማጆ ሳንድዊች ።

- 16 የተቋረጠ ዳቦ
- 1 የተቀቀለ እንቁላል
- ¼ ኪሎ ፎርማጆ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ሽንኩርት ፡ የተከተረ
- ½ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የፋርና ዱቄት
- 1 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 2 የሾርባ ማንኪያ ኮምጣጤ
- ½ ኩባያ ወተት
- ትንሽ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. የተቀቀለውን እንቁላል ከትፎ ከፎርማጆ ፡ ከሽንኩርት ፡ ከጨውና ከቁንዶ በርበሬ ጋር ማደባለቅ ።
2. ቅቤውን አቅልጦ ዱቄት ፡ ስኳር ፡ ኮምጣጤና ወተት ጨምሮ ከተደባለቀ በኋላ በመጠነኛ እሳት ላይ ጥዶ እያማሰሉ ማብሰል ።

3. በተራ ቁጥር 1 እና 2 የተዘጋጀውን አደባልቆ ፎርማጆውን እስኪቀልጥ ድረስ እያማሰሉ ማንተከተከ ።
 4. የተቋረጠውን ዳቦ ፎርማጆ ቀብቶ ምድጃ ውስጥ ጠብሶ አጋም ሲመስል አውጥቶ ትኩሱን ማቅረብ ።
- ስምንት ሳንድዊች ይወጣዋል ።

688. የአይብ ሳንድዊች ።

- 1 ኩባያ አይብ
- ¼ ኩባያ አጃሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከረተረ
- 8 የተቋረጠ ዳቦ
- 1 እንቁላል
- 2 የሾርባ ማንኪያ ውኃ
- 4 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ

አሠራር

1. አይብና አጃሎኒውን አደባልቆ አራት የተቋረጠ ዳቦ ላይ መቀባት ።
 2. የተቀባውን ዳቦ በቀሪው አራት ዳቦ መሸፈን ።
 3. እንቁላሉንና ውኃውን ማደባለቅ ።
 4. ዳቦውን የእንቁላልና የውኃ ድብልቅ ውስጥ መንከር ።
 5. የተነከረውን ዳቦ መጥበሻ ላይ በፈላ ቅቤ ውስጥ ጨምሮ መጥበስ ።
- አራት ሳንድዊች ይወጣዋል ።

689. የቲማቲምና የፎርማጆ ሳንድዊች ።

- 8 በስሱ የተቋረጠ ዳቦ ፡ የተጠበሰ
- 8 የተቋረጠ ቤክን ፡ የተከተረ
- 8 በስሱ የተቋረጠ ቲማቲም
- ¼ ኪሎ ፎርማጆ
- 2 ኩባያ ነጭ ሶስ
- የተፈጨ ዳቦ

አሠራር

1. ዳቦውን የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
2. ከዳቦው ላይ የተከተረውን ቤክን ጨምሮ ቲማቲምና ፎርማጆ በየተራ መጨመር ።

3. ነጩን ሶስ አላዩ ላይ ጨምሮ የተፈጨውን ዳቦ መነሰነስ ።
4. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
5. የተዘጋጀውን ሳንድዊች ትኩሱን ማቅረብ ።

ስምንት ሳንድዊች ይወጣዋል ።

690. የፎርማጆና የእንቁላል ሳንድዊች ።

- 12 የተቋረጠ ዳቦ ፣ የተጠበሰ
- 350 ግራም ፎርማጆ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 2 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- 3 ኩባያ ወተት
- 3 እንቁላል ፣ የተመታ ትንሽ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. ቅቤውን አቅልጦ ዱቄት ፣ ጨውና ቁንዶ በርበሬ ጨምሮ ማደባለቅ ።
2. ወተቱን ጨምሮ እያማሰሉ እስኪወፍር ድረስ ማብሰል ። እንቁላሉን ጨምሮ ማዋሐድ ።
3. ግማሹን ዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ ግማሹን ፎርማጆ እላዩ ላይ መጨመር ። የዱቄት ፣ የወተትና የእንቁላል ድብልቁን በሙሉ ከቀሪው ዳቦና ፎርማጆ ጋር መጨመር ።
4. ሳንድዊች የያዘውን መጋገሪያ ዕቃ የፈላ ውኃ ላይ አድርጎ ሙቀቱ 305 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ፎርማጆው እስኪቀልጥ ድረስ በአንፋሎት ማብሰል ።

ስድስት ሳንድዊች ይወጣዋል ።

691. የተጠበሰ እንቁላል ሳንድዊች ።

- 4 የተቋረጠ ዳቦ
- 4 የተጠበሰ እንቁላል
- 1 ሽንኩርት ፣ የተከተፈ
- 1 ቃሪያ ፣ የተከተፈ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ

- 1 ኩባያ ቲማቲም ፣ ተከትፎ የተቀቀለ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- ፎርማጆ
- ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

1. ሽንኩርትና ቃሪያውን ከቅቤው ጋር ማቁላላት ።
2. ቲማቲም ፣ ጨውና ቁንዶ በርበሬውን ከተቁላላው ሽንኩርትና ቃሪያ ጋር አደባልቆ በደንብ ማብሰል ።
3. በተራ ቍጥር 2 የተዘጋጀውን ሶስ ዳቦው ላይ መቀባት ።
4. የተቀባው ዳቦ ላይ የተጠበሰውን እንቁላል አድርጎ እላዩ ላይ ደግሞ ፎርማጆውን መነሰነስ ።
5. የተዘጋጀውን ሳንድዊች ምድጃ ውስጥ ፎርማጆው እስኪቀልጥ ማብሰል ።

አራት ሳንድዊች ይወጣዋል ።

692. የበሰለ የቲማቲምና የሃም ሳንድዊች ።

- 5 የተቋረጠ ዳቦ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ የቲማቲም ጭማቂ
- 1 ኩባያ ሃም ፣ ተፈጭቶ የተቀቀለ
- 1 ኩባያ ፎርማጆ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ሽንኩርት ፣ የተከተፈ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ሰናፍጭ

አሠራር

1. ሃም ፣ ፎርማጆ ፣ ሽንኩርት ፣ ሰናፍጭና የቲማቲሙን ጭማቂ ማደባለቅ ።
2. እያንዳንዱን ዳቦ ሦስት ቦታ በቀጭኑ መቅረጥና በመጠኑ እንዲደርቅ በዳቦ መጥበሻ መጥበስ ።
3. የተጠበሰውን ዳቦ በተራ ቍጥር 1 የተዘጋጀውን ሶስ መቀባት ።
4. የተቀባውን ዳቦ ምድጃ ውስጥ እስኪቀልጥ ማብሰል ።

አሥራ አምስት ትንንሽ ሳንድዊች ይወጣዋል ።

693. የተጠበሰ ሥጋ ሳንድዊች ።

- አሮስቶ ፡ በስሱ የተቋረጠ
- 12 የተቋረጠ ዳቦ ፡ ወይም 6 ትናንሽ ዳቦ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ካችአፕ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ውኃ
- 1 ፍንካች ነጭ ሽንኩርት ፡ የተከተፈ
- 1 የሻይ ማንኪያ በርበሬ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ሰናፍጭ

አሠራር

1. ካችአፕ ፡ ውኃ ፡ ነጭ ሽንኩርት ፡ በርበሬ ፡ ሰናፍጭ አደባልቆ እሳት ላይ ጥዶ ለአሥር ደቂቃ ማብሰል ።
 2. ሥጋውን በተራ ቊጥር 1 ከተዘጋጀው ድብልቅ ጋር ቀይጦ በደንብ እስኪፈላ ድረስ እሳቱ ላይ ማቆየት ።
 3. የተዘጋጀውን ሥጋና ሶስ ግማሹን ዳቦ ላይ አፍስሶ በቀሪው ዳቦ መሸፈን ።
 4. የተዘጋጀውን ሳንድዊች በሦስት ማዕዘን ቂርጦ ማቅረብ ።
- እሥራ ሁለት ሳንድዊች ይወጣዋል ።

694. እንቁላል ተነክሮ የተጠበሰ ሳንድዊች ።

- ዳቦ
- 2 እንቁላል ፡ በመጠኑ የተመታ
- 1 ኩባያ ወተት
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ዱቄት
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- ትንሽ ቁንዶ በርበሬ
- ዘይት ፡ ወይም ቅቤ ፡ ለመጥበሻ

አሠራር

1. ዳቦውን በተፈለገው ዓይነት የሳንድዊች ሙሊት መቀባት ወይም መሙላት ።
2. እንቁላል ፡ ዱቄት ፡ ጨው ፡ ቁንዶ በርበሬና ወተት ማደባለቅ ።

3. ሳንድዊቹን የእንቁላል ድብልቁ ውስጥ ነክሮ መጥበሻ ላይ በፈላ ዘይት ወይም ቅቤ መጥበስ ።

695. የሰርዲን ሳንድዊች ።

- 6 የተቋረጠ ዳቦ
- 2 ቆርቆሮ 90 ግራም ሰርዲን
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 2 የሾርባ ማንኪያ የፋርና ዱቄት
- 1 ኩባያ ወተት
- 2 የሾርባ ማንኪያ የቲማቲም ካችአፕ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ፎርማጆ
- ትንሽ ጨው ፡ ትንሽ ሚጥሚጣ

አሠራር

1. ቅቤውን አቅልጦ ዱቄትና ወተቱን ጨምሮ ማደባለቅ ።
2. ጨው ፡ ካችአፕና ሚጥሚጣውን ከወተት ድብልቁ ጋር አዋሕዶ እያማሰሉ እስኪወፍር ድረስ ማብሰል ። ፎርማጆውን ማደባለቅ ።
3. ሰርዲኑን የተቋረጠው ዳቦ ላይ አድርጎ ምድጃ ውስጥ መጨመር ። ከሞቀ በኋላ አውጥቶ የተዘጋጀውን ሶስ እላዩ ላይ አፍስሶ ትዙሱን ማቅረብ ።

ስድስት ሳንድዊች ይወጣዋል ።

696. የዶሮ ሳንድዊች ።

- 8 የተቋረጠ ዳቦ ፡ ቅቤ ተቀብቶ የተጠበሰ
- 8 የተቋረጠ የዶሮ ሥጋ ፡ የተቀቀለ
- 8 የተቋረጠ ቲማቲም
- 1 ኩባያ ፎርማጆ
- ጨው

አሠራር

1. የተቋረጠውን ዳቦ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
2. በዳቦው ላይ የዶሮ ሥጋ ጨው ከዚያም ቲማቲሙን ጨምሮ ፎርማጆውን እላዩ ላይ መነስነስ ።

3. የተዘጋጀውን ሳንድዊች በምድጃ ውስጥ ፎርማጀው እስኪቀልጥ ድረስ ማቆየት ።

ስምንት ሳንድዊች ይወጣዋል ።

697. ዴ ሉከስ የዶሮ ሳንድዊች ።

- 2 ኩባያ የዶሮ ሥጋ ፡ ተቀቅሎ የተከተፈ
- 12 የተቈረጠ ዳቦ ፡ የተጠበሰ
- 2 ኩባያ ሃም—የአሳማ ሥጋ—የተከተፈ
- 3 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 1 ኩባያ ከሬም ሶስ
- 2 የእንቅላል አስኳል
- $\frac{1}{4}$ ኪሎ ፎርማጀ
- ቲማቲምና የወይራ ፍሬ ፡ ለማስጌጫ
- ጨው ፡ ቁንዶ በርበሬ

አሠራር

- 1. ሃሙን ከቅቤው ጋር አደባልቆ ለአንድ ደቂቃ መጥበስ ።
 - 2. የዶሮ ሥጋውንና ከሬሙን ጨምሮ ለሦስት ደቂቃ ማብሰል ።
 - 3. ከሬም ሶስ ፡ ጨውና ቁንዶ በርበሬውን ጨምሮ ለሁለት ደቂቃ ማብሰል ።
 - 4. የእንቅላሉን አስኳል ጨምሮ እያማሰሉ እስኪወፍር ማብሰል ።
 - 5. የተዘጋጀውን የዶሮ ፡ የሃምና የእንቅላል ድብልቅ የተቈረጠው ግማሽ ዳቦ ላይ ጨምሮ በቀሪው ዳቦ መሸፈን ።
 - 6. ከተሸፈነው ዳቦ ላይ ፎርማጀውን አድርጎ ምድጃ ውስጥ አስገብቶ ፎርማጀው እስኪቀልጥ ድረስ ማቆየት ።
 - 7. የተዘጋጀውን ሳንድዊች በስሱ በተቈረጠ ቲማቲምና የወይራ ፍሬ አስጊጦ ትኩሱን ማቅረብ ።
- ስድስት ሳንድዊች ይወጣዋል ።

698. በስሱ የተቈረጠ የዶሮ ሥጋ ሳንድዊች ።

- 8 የተቈረጠ ዳቦ
- 4 በስሱ የተቈረጠ የዶሮ ሥጋ ፡ የተቀቀለ
- ቅቤ ፡ ማየኔዝ ፡ ሰላጣ

አሠራር

- 1. የተቈረጠውን ዳቦ ቅቤ መቀባት ።
 - 2. የተቈረጠው አራቱ ዳቦ ላይ የዶሮ ሥጋ አድርጎ ማየኔዝን መቀባት ። ሰላጣውን በማየኔዝ ላይ ደርቦ በቀሪው ዳቦ መሸፈን ።
 - 3. ሳንድዊቹ እንደ ተዘጋጀ ወዲያው ማቅረብ ።
- አራት ሳንድዊች ይወጣዋል ።

699. የምላስ ሳንድዊች ።

- 8 የተቈረጠ ዳቦ ፡ ነጭ
- 8 የተቈረጠ የስንዴ ዳቦ
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ምላስ ፡ ተቀቅሎ የተከተፈ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ፐርሰሚሎ ፡ የተከተፈ
- $\frac{1}{2}$ ሽንኩርት ፡ የተከተፈ
- 1 ቃሪያ ፡ የተከተፈ
- $\frac{1}{3}$ ኩባያ ማየኔዝ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ቅቤ
- ሰላጣ

አሠራር

- 1. ምላስ ፡ ፐርሰሚሎ ፡ ሽንኩርት ፡ ቃሪያና ማየኔዝ አደባልቆ ነጩ ዳቦ ላይ መቀባት ።
 - 2. የስንዴውን ዳቦ ቅቤ ቀብቶ የተቀባው ነጭ ዳቦ ላይ መደረብ ።
 - 3. ሳንድዊቹን በሰላጣ አጊጦ ማቅረብ ።
- ስምንት ሳንድዊች ይወጣዋል ።

700. የሃምና የቲማቲም ሳንድዊች ።

- 16 የተቈረጠ ዳቦ
- 1 ኩባያ ሃም ፡ ተቀቅሎ የተከተፈ
- 8 የተቈረጠ ቲማቲም
- 1 ፍንካች ነጭ ሽንኩርት
- 1 የሻይ ማንኪያ ፐርሰሚሎ ፡ የተከተፈ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ቅቤ
- 1 የሻይ ማንኪያ ሽንኩርት

$\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
ትንሽ ቁንዶ በርበሬ
ትንሽ ሚጥሚጣ

አሠራር

1. ለማደባለቂያ የሚያገለግለውን ጉድጓዳ ዛህን ነጭ ሽንኩርት መቀባት ።
2. ሃም ፣ ፐርሰሚሎ ፣ ቁንዶ በርበሬ ፣ ሚጥሚጣ ፣ የሎሚ ጭማቂ ፣ ሽንኩርትና ቅቤ ጉድጓዳ ዛህን ውስጥ ጨምሮ ማደባለቅ ።
3. በተራ ቊጥር 2 የተዘጋጀውን የሃም ድብልቅ ስምንቱን ዳቦ ቀብቶ ቲማቲሙ እላዩ ላይ ከተደረገ በኋላ በቀሪው ስምንት ዳቦ ሸፍኖ ማቅረብ ።

ስምንት ሳንድዊች ይወጣዋል ።

701. የተጠበሰ የአሳማ ሥጋ ሳንድዊች ።

8 የተቈረጠ ዳቦ

የተቈረጠ የአሳማ ሥጋ ፣ የተጠበሰ

ቅቤ ፣ የቃሪያ ሶስ ፣ ጨው ቁንዶ በርበሬ ፣ ሰላጣ

አሠራር

1. የተቈረጠውን ዳቦ ቅቤና የቃሪያ ሶስ በየተራ መቀባት ።
2. የተቈራረጠው አራት ዳቦ ላይ የአሳማ ሥጋ ፣ ጨው ፣ ቁንዶ በርበሬና ሰላጣ አድርጎ በቀሪው አራት ዳቦ መሸፈን ።
3. የተዘጋጀውን ሳንድዊች በሦስት ማዕዘን ቅርጽ ቂርጦ ማቅረብ ።

አራት ሳንድዊች ይወጣዋል ።

702. የሳንድዊች ሎፍ ።

1 ዳቦ

255 ግራም ከሬም ቺዝ

ቅቤ

ማዮኔዝ

ቲማቲም ፣ በስሱ የተቈረጠ

ከሃም—ከአሳማ ሥጋ—የተዘጋጀ የሳንድዊች ሙሊት

ሰላጣ ፣ ወተት ፣ ፐርሰሚሎ

አሠራር

1. ዳቦውን በስሱ አራት ቦታ መቀረጥ ።
2. የተቈረጠውን ዳቦ ቅቤ መቀባት ።
3. አንዱን የተቈረጠ ዳቦ ዝርግ ዛህን ላይ አድርጎ ማዮኔዝ መቀባት ። ከላዩ ላይ ደግሞ አንድ የተቈረጠ ቲማቲም ማድረግ ።
4. ሌላ የተቈረጠ ዳቦ ላይ ማዮኔዝ ቀብቶ ቲማቲም እላዩ ላይ ከተደረበ በኋላ ከሃም የተዘጋጀውን የሳንድዊች ሙሊት ዳቦው ላይ መቀባት ።
5. የተቈረጠውን ሦስተኛ ዳቦ በተራ ቊጥር 4 ከተዘጋጀው ሳንድዊች ላይ ደርቦ ማዮኔዝ ከተቀባ በኋላ ሰላጣውን ከላይ ማድረግ ።
6. ቀሪውን ዳቦ ሰላጣው ላይ መደረብ ። ሳንድዊቹ እንዲያያዝ ወደ ታች ጫን ማድረግ ።
7. ከሬሙን ቺዝና ወተትን አደባልቆ በደንብ እስኪዋሐድ ድረስ ከተመታ በኋላ ሳንድዊቹ ላይ መቀባት ።
8. የተዘጋጀውን ሳንድዊች በረዶ ቤት ውስጥ ለአንድ ሰዓት ያህል ማቆዝቀዝ ።
9. ሳንድዊቹን ስምንት ቦታ ቂርጦ በፐርሰሚሎ አገጢ ማቅረብ ።

ስምንት ሰው ይመጣዋል ።

703. የሥጋ ሳንድዊች ።

ለስላሳ ወይም ደረቅ ዳቦ

$1\frac{1}{2}$ ኩባያ ሥጋ ፣ በምድጃ ተጠብሶ የተከተፈ

$1\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

$1\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ በቃሪያ የተሠራ የቲማቲም ሰጎ

1 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ ፣ የቀለጠ

ሰላጣ ወይም የሰዲኖ ቅጠል

አሠራር

1. ሥጋ ፣ ጨው ፣ ሰጎና ቅቤ ማደባለቅ ።
2. ለስላሳ ወይም የደረቅ ዳቦ ላይ የሥጋውን ድብልቅ ማድረግ ።

3. ከላዩ ሌላ ዳዕ ሸፍኖ በአራት ወይም በሦስት ማዕዘን መቀረጥ ።
4. በሰላጣ ወይም በሰዲኖ ቅጠል አጊጦ ማቅረብ ።

ማርማላት ፡ ከረሜላ ፡ አይስከሬምና ፡ ፑዲንግ ።

704. የካሮት ማርማላት ።

- $\frac{1}{2}$ ኪሎ ካሮት ፡ በደቃቁ የተከተረ
- $\frac{1}{2}$ ኪሎ ፖም ፡ በደቃቁ የተከተረ
- 1 ኩባያ ኮክ ፡ በደቃቁ የተከተረ
- 1 ሎሚ ፡ ጭማቂው
- 3 ኩባያ ስኳር

አሠራር

1. ካሮት ፡ ፖም ፡ ኮክ ፡ የሎሚ ጭማቂና ስኳር አደባልቆ ብረት ድስት ውስጥ እያማሰሉ በደንብ ማፍላት ።
 2. ፈልቶ አረፋውን ሲከት በማንኪያ ትንሽ ሣህን ላይ ጠብ አድርጎ ሲቀዘቅዝ መርጋቱን ማረጋገጥ ።
 3. ሲቀዘቅዝ መርጋቱ ከተረጋገጠ በኋላ ትኩሱን አውጥቶ ታጥቦ በተቀቀለ የማርማላት ጠርሙስ ውስጥ ጨምሮ ወዲያው መክደን ።
 4. ከቀዘቀዘ በኋላ መጠቀም ።
- አንድ ሊትር ተኩል ማርማላት ይወጣዋል ።

705. የብርቱካን ማርማላት ፡ ቀጥር 1 ።

- 6 ብርቱካን
 - 2 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
- ውኃ
ስኳር

አሠራር

1. ብርቱካኑ ታጥቦ ከተላጠ በኋላ ፍሬውን ማውጣት ።
2. የተላጠውን ብርቱካን በጣም አድቅቆ መከተፍ ።
3. ከብርቱካኑ ልጣጭ በደቃቁ ከትፎ ሦስት የሾርባ ማንኪያ ያህል ሣህን ውስጥ መጨመር ።

4. የተከተረውን ብርቱካን በኩባያ ለከቶ ከተዘጋጀው የብርቱካን ልጣጭ ጋር ማደባለቅ ።
 5. ለአንድ ኩባያ የተከተረ ብርቱካን ሁለት ኩባያ ውኃ ጨምሮ ለአሥራ ሁለት ሰዓት ወይም ለአንድ ሌሊት ማቆየት ።
 6. ተዘፍዝፎ ያደረውን ብርቱካን ብረት ድስት ውስጥ ጨምሮ እስኪለሰልስ ድረስ ማንተክተክ ።
 7. የተቀቀለው ብርቱካን በኩባያ ከተለካ በኋላ ለአንድ ኩባያ ብርቱካን አንድ ኩባያ ስኳር ጨምሮ ለሃያ ደቂቃ ወይም እስኪ ወፍር ድረስ መቀቀል ።
 8. የተዘጋጀውን ማርማላት ለአምስት ደቂቃ አቀዝቅዞ ማማሰል ።
 9. ታጥቦ በተቀቀለ የማርማላት ጠርሙስ ውስጥ ጨምሮ ወዲያው መክደን ።
 10. ሲቀዘቅዝ መጠቀም ።
- አንድ ጠርሙስ ማርማላት ይወጣዋል ።

706. የብርቱካንና የግሬፕ ፍሩት ማርማላት ።

- 2 ብርቱካን
 - 1 ግሬፕ ፍሩት
 - 1 ሎሚ
- ማር ፡ ጨው
ስኳር

አሠራር

1. ብርቱካኑና ግሬፕ ፍሩቱን አጥቦ መላጥ ።
2. ልጣጩን ከትፎ አንድ ሊትር ውኃ ጨምሮ ለአምስት ደቂቃ ቀቅሎ ውኃውን አጥልሎ ማፍሰስ፤ አሠራሩን ሁለት ጊዜ መድገም ።
3. የተላጠውን ብርቱካንና ግሬፕ ፍሩት ፍሬውን አውጥቶ ከትፎ ከልጣጩ ጋር ማደባለቅ ።
4. የተደባለቀውን ብርቱካንና ግሬፕ ፍሩት በኩባያ ለከቶ ለአንድ ኩባያ ድብልቅ ሦስት ኩባያ ውኃ ጨምሮ ለአርባ ደቂቃ መቀቀል ።
5. የተቀቀለውን ብርቱካንና ግሬፕ ፍሩት በኩባያ ለከቶ ለአንድ ኩባያ የብርቱካንና የግሬፕ ፍሩት ድብልቅ ሁለት ሦስተኛ ($\frac{2}{3}$) ኩባያ ማርና አንድ ሦስተኛ ($\frac{1}{3}$) ኩባያ ስኳር እንደዚሁም የሎሚ ጭማቂና ትንሽ ጨው ጨምሮ ለሃያ አምስት ደቂቃ ወይም ሲቀዘቅዝ ለመርጋት መቻሉን ትንሽ ሣህን ላይ ጠብ አድርጎ ካረጋ ገጡ በኋላ ማውጣት ።

6. የተዘጋጀውን ማርማላት ታጥቦ የተቀቀለ የማርማላት ጠርሙስ ውስጥ ትኩሱን ጨምሮ ወዲያው መክደን ።
7. ሲቀዘቅዝ መጠቀም ።

እንድ ጠርሙስ ማርማላት ይወጣዋል ።

707. የኮከ ማርማላት ።

- 3½ ኪሎ የበለለ ኮከ
- 3 ብርቱካን
- 2 ሎሚ
- 2½ ኪሎ ሰኳር

አሠራር

1. ኮኩን አጥቦ ፍሬውን ማውጣት ።
2. ፍሬው የወጣለትን ኮከ መፍጨት ።
3. ብርቱካኑንና ሎሚውን አጥቦ ከውስጡ ፍሬውን ብቻ አውጥቶ ከነልጣጩ መፍጨት ።
4. የተፈጨውን ኮከ፣ ብርቱካን፣ ሎሚና ሰኳር ብረት ድስት ውስጥ ጨምሮ መቀቀል ።
5. ከተዘጋጀው ማርማላት ትንሽ ሣህን ላይ በማንኪያ ጠብ አድርጎ ሲቀዘቅዝ መርጋቱን ማረጋገጥ ።
6. ሲቀዘቅዝ መርጋቱ ከተረጋገጠ በኋላ ታጥቦ የተቀቀለ የማርማላት ጠርሙስ ውስጥ ጨምሮ ወዲያው መክደን ።
7. ከቀዘቀዘ በኋላ መጠቀም ።

ፖስት ጠርሙስ ማርማላት ይወጣዋል ።

708. የአናናስና የኮከ ማርማላት ።

- 1½ ኩባያ አናናስ፣ ተልጦ የተከተፈ
- 1 ኪሎ ኮከ
- 12 ብርቱካን
- 1 ግሬፕ ፍሩት
- ¼ ኩባያ የሎሚ ጭማቂ
- ሰኳር

አሠራር

1. ኮኩን አጥቦ ፍሬውን ከውስጡ ማውጣት ።
2. ፍሬው የወጣለትን ኮከ መክተፍ ።
3. አናናሱን ልጦ መክተፍ ።
4. ብርቱካኑንና ግሬፕ ፍሩቱን ልጦ ፍሬውን አውጥቶ መክተፍ ።
5. ኮከ፣ አናናስ፣ ብርቱካን ግሬፕ ፍሩቱንና የሎሚ ጭማቂውን እደባልቆ በኩባያ ከተለካ በኋላ በዚያው ልክ ሰኳር ጨምሮ መቀቀል ።
6. ማርማላቱን በመጠት እስኪወፍር ድረስ እያማሰሉ መቀቀል ።
7. የተዘጋጀውን ማርማላት ታጥቦ የተቀቀለ የማርማላት ጠርሙስ ውስጥ ጨምሮ ወዲያው መክደን ።
8. ከቀዘቀዘ በኋላ መጠቀም ።

አራት ጠርሙስ ማርማላት ይወጣዋል ።

709. የብርቱካን ማርማላት፣ ቶፕር 2 ።

- 4 መካከለኛ ብርቱካን
- 1 መካከለኛ ሎሚ
- 1½ ትልቅ ብርጭቆ ውኃ
- 6 ትልቅ ብርጭቆ ሰኳር
- ½ ጠርሙስ ፍሩት ፖኬቲን
- ½ የሻይ ማንኪያ ሶዳ

አሠራር

1. ብርቱካኑንና ሎሚውን ልጦ ቅርፊቱ ውስጥ የሚገኘውን ነጩን ልባስ አስወግዶ ልጣጩን አድቅቆ መክተፍ ።
2. ውኃውን ለከቶ በሚቀቀልበት ዕቃ ውስጥ ጨምሮ ሶዳውንና የተከተፈውን የሎሚና የብርቱካን ልጣጭ ለአሥር ደቂቃ ማብሰል ።
3. የበለለውን ድብልቅ ጉድጓዳ ሣህን ላይ ገልብጦ እስኪዋሐድ ድረስ በእንጨት ማንኪያ በደንብ ማሸት ።
4. ወደ ተቀቀለበት ዕቃ ውስጥ ገልብጦ ለሃያ ደቂቃ ማብሰል ።
5. ሰኳሩን ጨምሮ ለአምስት ደቂቃ አንተክትኮ ክእላት ላይ ማውረድ ።
6. ፍሩት ፖኬቲን መጨመርና ለአምስት ደቂቃ በእንጨት ማንኪያ መምታት ።

7. የሚቀመጥበትን ዕቃ በሙቅ ውኃ በደንብ ማጠብና ማድረቅ ።
8. የበሰለውን ማርማላት ዕቃ ውስጥ ጨምሮ ቀዝቃዛ ቦታ ማስቀመጥ።
9. ሲቀዘቅዝ መጠቀም ።

710. የትርንጉ ማርማላት ።

- 8 ብርጭቆ ውኃ
- 8 ብርጭቆ ስኳር
- 1 ትልቅ ትርንጉ

አሠራር

1. ትርንጉውን በልክ በልኩ ሳይደቅ መክተፍ ።
2. ትርንጉውን ከውኃና ከስኳር ጋር ቀላቅሎ ማብሰል ።
3. ሙከክ ብሎ እስኪበሰል ድረስ እሳት ማስመታት ።
4. ማርማላቱ የሚቀመጥበትን ዕቃ በሙቅ ውኃ አጥቦ ማድረቅ ።
5. የበሰለውን ማርማላት በዕቃው ገልብጦ ቀዝቃዛ ቦታ ማስቀመጥ።
6. ሲቀዘቅዝ መጠቀም ።

711. የእስትሮበሪ ማርማላት ።

- 3 ብርጭቆ እስትሮበሪ
- 1 መካከለኛ ብርቱካን
- 1 መካከለኛ ሎሚ
- 1 ብርጭቆ ውኃ
- 1 ብርጭቆ ስኳር
- 1 ፓኬት የተወቀጠ ፍፋት ፓንች
- ትንሽ ሶዳ

አሠራር

1. ብርቱካኑንና ሎሚውን መላጥ ። ቆዳው ውስጥ ያለውን ነጭ ልባስ ማውጣትና ልጣጩን አድቅቆ መክተፍ ።
2. ብረት ድስት ውስጥ ውኃ ፣ ሶዳና የተከተፈውን ልጣጭ ጨምሮ ለሃያ አምስት ደቂቃ እያማሰሉ ማብሰል ።

3. እስትሮበሪውን መክተፍና ሦስት ብርጭቆ ለከፋ እንደገና ጥጶ እሳቱን በደንብ ማንደድ ። ፍፋት ፓንች ጨምሮ እስኪለደል ድረስ ማማሰል ።
4. ስኳሩን ጨምሮ ለደቂቃ ያህል አማሰሉ ከእሳት ላይ ማውረድ ።
5. የሚቀመጥበትን ዕቃ በደንብ አጥቦ መገልበጥ ።
6. ሲቀዘቅዝ መጠቀም ።

ከረሜላ

712. የቸባላት ከረሜላ ።

- 4 የሾርባ ማንኪያ ኮከናት
- 2 ፍንጃል ነጭ ስኳር
- 2 የቡና ስኒ ወተት
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

1. ከላይ የተጠቀሱትን መቀላቅሎች እንድላይ እፍልቶ እስኪወፍር ድረስ ማብሰልና በሚፈለገው ቅርጽ እያዘጋጁ ማስቀመጥ ።

713. የኦፕሎኒ ከረሜላ ።

- 16 እንቁላል
- 2 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- 1 የሻይ ማንኪያ የተፈጨ ገውዝ
- 2 ብርጭቆ የተፈጨ ስኳር

አሠራር

1. እንቁላሉን ከአስኳሉ ለይቶ ዞፉን አረፋ እስኪወጣው መምታት ።
2. የተፈጨውን ስኳር ጨምሮ መምታት ።
3. ሻኒላና ገውዙን መጨመር ።
4. ወረቀት (ዋክስፔፐር) ቅቤ ቀብቶ ድብልቁን በማንኪያ እየጨለፋ ወረቀቱ ላይ አድርጎ እመጋገሪያው ላይ ማስቀመጥ ።
5. በተዘጋጀው ምድጃ ውስጥ ማብሰልና በሚፈለገው ቅርጽ እያዘጋጁ ማስቀመጥ ።

714. የብርቱካን ማርማላትና የዳቦ ፑዲንግ ።

- 1½ ኩባያ የተፈጨ ዳቦ
- 1½ ኩባያ ወተት ፣ የሞቀ
- 1½ ስኳር

- 1 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ ፣ የቀለጠ
- 2 እንቁላል ፣ የተመታ
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- 1 ኩባያ የብርቱካን ማርማላት
- ½ የሻይ ማንኪያ ገውዝ
- ከሬም

አሠራር

1. የተፈጨውን ዳቦ ወተቱ ውስጥ መንከር ።
2. ዳቦው ወተቱን እንዲመጠው ትንሽ ማቆየት ።
3. ስኳር ፣ ቅቤ ፣ እንቁላል ፣ ሻኒላ ፣ የብርቱካን ማርማላት ፣ ገውዝ ጨምሮ ማደባለቅ ።
4. ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ የፈላ ውኃ በተሞላ ዕቃ ላይ ማስቀመጥ ።
5. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአርባ እምስት ደቂቃ በእንፋሎት ማብሰል ።
6. ትኩሱን ከከሬም ጋር ማቅረብ ።
- ስድስት ሰው ይመግባል ።

715. የብርቱካን ማርማላት ጥቅል ።

- 5 ኩባያ የፋርና ዱቄት
- 2½ ኩባያ ወተት
- 4 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- 4 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 1½ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 የሻይ ማንኪያ እርሾ
- ½ ኩባያ ውኃ ፣ ለብ ያለ የቀለጠ ቅቤ
- የብርቱካን ማርማላት

አሠራር

1. ወተቱን ሞቅ አድርጎ ቅቤ ፣ ጨውና ስኳር ጨምሮ ቅቤው እስኪቀልጥ ድረስ ማማሰል ።
2. እርሾውን ለብ ባለ ውኃ ማግኘት ።

3. የሚሟውን እርሾ በተራ ቀጥር 1 ከተዘጋጀው ድብልቅ ጋር ማዋሐድ ።
4. ሁለት ኩባያ ተኩል ዱቄት ጨምሮ ከተሰካ በኋላ ኩፍ እስኪል ድረስ ለሁለት ሰዓት ማስቀመጥ ።
5. ቀሪውን ዱቄት ጨምሮ እንደገና ማብካትና ለሁለት ሰዓት ኩፍ እንዲል ሞቃት ቦታ ማስቀመጥ ።
6. የቦካውን ሊጥ ዱቄት በተነሰነሰበት ጣውላ ወይም መከተረያ ላይ በስሱ መዳመጥ ።
7. የተዳመጠውን ሊጥ በብስኩት መቀረጫ መቀረጥ ።
8. የተቋረጠውን ሊጥ የቀለጠ ቅቤ ቀብቶ መካከሉ ላይ የብርቱካን ማርማላት ጨምሮ ሁለት ቦታ ማጠፍ ።
9. ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ደርድሮ እላዩ ላይ ቅቤ መለ ቅለቅና ለሠላሳ ደቂቃ ማስቀመጥ ።
10. ሙቀቱ 425 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሃያ ደቂቃ ማብሰል ።

አርባ ጥቅል ማርማላት ይወጣዋል ።

716. የድንች ካስታርድ ።

- 2 ኩባያ ድንች ፡ ተቀቅሎ የተፈጨ
- 4 እንቁላል ፡ በመጠኑ የተመታ
- 1 ኩባያ ስኳር
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ወተት
- $\frac{1}{8}$ ኩባያ ቅቤ ፡ የቀለጠ
- 3 የሻይ ማንኪያ የሎሚ ልጣጭ ፡ የተከተፈ
- 3 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ

አሠራር

1. ድንች ፡ እንቁላል ፡ ስኳር ፡ ወተት ፡ ቅቤ ፡ የሎሚ ጭማቂና የሎሚ ልጣጭ እደባልቆ ለአምስት ደቂቃ በደንብ እስኪዋሐድ መምታት ።
2. በተራ ቀጥር 1 የተዘጋጀውን የድንች ድብልቅ የካስታርድ መጋገሪያ ዕቃ ውስጥ መመላት ።
3. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ እስኪበሰል ማቆየት ።

ስምንት ሰው ይመግባል ።

717. የስኳር ድንች ፓን።

- 2 ኩባያ ስኳር ድንች ፡ በደቃቁ የተከተፈ
- 1 ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{8}$ ኩባያ ቅቤ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ዝንጅብል
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ገውዝ
- ትንሽ ቀረፋ
- የአንድ ብርቱካን ልጣጭ ፡ የተከተፈ

አሠራር

1. ስኳር ፡ ቅቤ ፡ ስኳር ድንችና ወተት እደባልቆ መምታት ።
2. ጨው ፡ ዝንጅብል ፡ ገውዝ ቀረፋና የብርቱካን ልጣጭ ጨምሮ ማደባለቅ ።
3. ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ እድርጎ ሙቀቱ 325 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ።
- ስምንት ሰው ይመግባል ።

718. የተምር ሎፍ ።

- 1 ኩባያ ተምር ፡ የተከተፈ
- 1 ኩባያ ውኃ ፡ የረላ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ የፋርና ዱቄት ፡ የተነፋ
- 1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 ኩባያ ኦፕሎኒ ፡ የተፈለፈለ
- 1 እንቁላል
- 1 ኩባያ ስኳር
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ ፡ የቀለጠ
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ሻኒላ

አሠራር

1. ውኃና ተምር ግህን ውስጥ ማደባለቅ ።
2. ዱቄት ፡ ቤኪንግ ሶዳ ፡ ጨውና ኦፕሎኒ ማደባለቅ ።

3. እንቁላልና ስኳር በአንድ ሣህን ውስጥ መምታት ። ቅቢና ሻኒላ ጨምሮ ማዋሐድ ።
4. በተራ ቊጥር 1 : 2 እና 3 የተዘጋጀውን ድብልቅ ቀይጦ የተቀባ የሎፍ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
5. መቀቱ 250 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ከአሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
6. ትኩሱን ወይም ሲበርድ ማቅረብ ።

ከስድስት እስከ ስምንት ሰው ይመጣል ።

719. የዘቢብ ፣ የግርና የዳቦ ፑዲንግ ።

- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ዘቢብ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ግር
- 4 ኩባያ ደረቅ ዳቦ ፣ በትንንሹ የተቋራረጠ
- 1 ሊትር ወተት
- 5 እንቁላል
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 2 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- ትንሽ ገውዝ ፣ የተፈጨ

አሠራር

1. ዘቢቡን በውኃ ማጠብ ።
2. ግርና ዳቦ አደባልቆ መጠነኛ እሳት ላይ ከሁለት እስከ ሦስት ደቂቃ እያማሰሉ ማቆየት ።
3. ወተት ፣ እንቁላል ፣ ስኳር ፣ ጨው ፣ ሻኒላና ዘቢቡን ከግርና ከዳቦ ድብልቁ ጋር ማዋሐድ ።
4. የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ውስጥ ጨምሮ ገውዙን እላዩ ላይ መነሰነስ ።
5. መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ወይም እስኪበሰል ድረስ ማቆየት ።

ከስድስት እስከ ስምንት ሰው ይመጣል ።

720. የሩዝ ታርት ።

- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ሩዝ
- 800 ሚሊ ሊትር ወተት
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 4 እንቁላል ፣ አስኳሉ ብቻ የተመታ
- 1 ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ራም ወይም ብራንዲ
- 1 ኩባያ ወፍራም ክሬም ፣ የተመታ
- 8 ትንሽ ፔስትሪ ፣ የተጋገረ
- ቀረፋ

አሠራር

1. ሩዙን በውኃ አጥቦ ማጠገን ።
2. ወተቱን አፍልቶ ጨውና ሩዝ ጨምሮ በመጠኑ ሩዙ እስኪበሰል ድረስ እሳቱ ላይ ማቆየት ።
3. የተመታውን እንቁላልና ከስኳር ጋር አደባልቆ መምታት ።
4. የበሰለውን ሩዝ እቀዝቅዝ ሻኒላ ፣ ራም ወይም ብራንዲ ጨምሮ በቊጥር 3 ከተዘጋጀው ጋር ማደባለቅ ።
5. የተዘጋጀውን ስምንት ፔስትሪ በሩዝ ድብልቅ ሞልቶ ቀረፋ እላዩ ላይ ነስቦ ምድጃ ውስጥ ማስገባት ።
6. አጋም እስኪመሰል ድረስ አብሰሎ በክሬም አጊጦ ማቅረብ ።

ስምንት ሰው ይመጣል

ማሳሰቢያ ፤

በራም ፣ በብራንዲ ወይም በሻኒላ ፋንታ ሦስት የሾርባ ማንኪያ የብርቱካን ጭማቂና እንደ የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ መጠቀም ይቻላል ።

721. ግሌዝድ ከረሚላ ካስታርድ ።

- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ስኳር
- 3 እንቁላል ፣ በመጠኑ የተመታ
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ

- 1 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ክሪም
- ጨው

አሠራር

1. ግማሽ ኩባያ ስኳር በወፍራም መጥበሻ ላይ ማቅለጥ ።
2. የካስታርድ መሥሪያ ኩባያ ውስጡን በቀለጠው ስኳር መቀባት ።
3. ቀሪውን ሩብ ኩባያ ስኳር ፣ እንቁላል ፣ ጨው ፣ ቫኒላ ፣ ወተትና ክሪምን አደባልቆ ስኳር የተቀባው የካስታርድ ኩባያ ውስጥ መጨመር ።
4. የተሞላውን የካስታርድ ኩባያ የፈላ ውኃ ላይ ጥዶ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሠላሳ እስከ ሠላሳ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።
5. አቀዝቅዞ ማቅረብ ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

722. ጣፋጭ ሱፍሌ ።

- 3 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ ፣ የቀለጠ
- 4 የሾርባ ማንኪያ የፋርና ዱቄት
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 ኩባያ ወተት
- 4 እንቁላል ፣ አስኳሉና ዞፉ የተለየ
- 4 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ

አሠራር

1. ቅቤ ፣ ዱቄትና ጨው ማደባለቅ ።
2. ወተቱን ጨምሮ እያማሰሉ ማሞቅ ።
3. የእንቁላሉን አስኳልና ስኳር አደባልቆ በደንብ መምታት ።
4. የተመታውን የእንቁላል አስኳልና ስኳር ከዱቄትና ከወተት ድብልቁ ጋር ማዋሐድ ። በቀዝቅዝ ቫኒላውን መጨመር ።
5. የእንቁላሉን ዞፍ እስኪወፍር ድረስ መትቶና ከፍ ብሎ ከተዘጋ ጀው ድብልቅ ጋር ቀይጦ ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ የፈላ ውኃ ላይ ጥዶ መቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ

ውስጥ ከሃምሳ እስከ ስድሳ ደቂቃ በእንፋሎት ማብሰል ።

6. ትዡሱን ማቅረብ ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

723. የቸኮላት ፑዲንግ ።

- 28 ግራም ቸኮላት
- 6 የሾርባ ማንኪያ እሾሎኒ
- $\frac{1}{2}$ ሊትር ወተት
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 3 የሾርባ ማንኪያ የበቆሎ ስታርች
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 1 የሻይ ማንኪያ ቅቤ

አሠራር

1. ቸኮላቱን በግማሽ ኩባያ ወተት ማሟሟት ።
2. ቀሪውን ወተት እመቆ ከሟሟው ቸኮላት ጋር ማደባለቅ ።
3. ስኳር ፣ የበቆሎ ስታርችና ጨው ከፈላው የወተትና የቸኮላት ድብልቅ ጋር አዋሕዶ በእሳት ላይ ጥዶ እያማሰሉ እስኪወፍር ድረስ ማብሰል ።
4. ቫኒላና ቅቤውን ጨምሮ ማቅረቢያ ዕቃ ላይ ገልብጦ በረዶ ቤት ውስጥ አስገብቶ ማቀዝቀዝ ።
5. እሾሎኒውን እላዩ ላይ ነስንሶ ማቅረብ ።

አምስት ሰው ይመግባል ።

724. የሩዝ ፑዲንግ ።

- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ሩዝ
- 1 ሊትር ወተት
- 1 የሻይ ማንኪያ ቀረፋ ወይም ገውዝ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ዘቢብ ወይም 2 እንቁላል

አሠራር

1. ሩዙን አጥቦ ማጠንፈፍ ።
2. ወተት ፡ ቀረፋ ፡ ስኳርና ጨው ከሩዝ ጋር አደባልቆ ቅባት የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
3. ሙቀቱ 275 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ የመጀመሪያውን አንድ ሰዓት አልፎ አልፎ ማግሰል ።
4. ተጨማሪ አንድ ሰዓት ተኩል ከቆየ በኋላ ዘቢብ ወይም እንቁላል ጨምሮ ከግማሽ ሰዓት በኋላ ከምድጃው ውስጥ ማውጣት ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

725. በተርስኮች ፑዲንግ ።

- 1 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
 - 2 ኩባያ ስኳር
 - 1 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት ፡ የሞቀ
 - 3 የሾርባ ማንኪያ የበቆሎ ስታርች
 - 1 $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
 - 1 $\frac{1}{4}$ ኩባያ ቀዝቃዛ ወተት
 - 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
 - 2 የእንቁላል ዞፍ ፡ በወፍራሙ የተመታ
- በደንብ የተመታ ክሬም ወይም የእንጆሪ ፍራ

አሠራር

1. ቅቤውን አቅልጦ ስኳሩን ጨምሮ እያማሰሉ ስኳሩ እስኪግግ ድረስ እሳቱ ላይ ማቆየት ።
2. የሞቀውን ወተት ጨምሮ እስኪፈላና እስኪዋሐድ ድረስ እያማሰሉ ማቆየት ።
3. የበቆሎውን ስታርችና ጨው ከቀዝቃዛ ወተት ጋር አደባልቆ ከፈላው የወተት ድብልቅ ጋር አዋሕዶ እስኪወፍር ድረስ እያማሰሉ እሳቱ ላይ ማቆየት ።
4. በመጠኑ ሲቀዝቅዝ ከተመታው የእንቁላል ዞፍ ጋር አዋሕዶ ትናንሽ ማቅረቢያ ዕቃዎች ላይ ጨምሮ በረዶ ቤት ውስጥ ማቀዝቀዝ ።
5. በክሬም ወይም በእንጆሪ አጊጦ ማቅረብ ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

726. የቸኮላት ቀዝቃዛ ኬክ ።

- 1 ትንሽ ስፖንጅ ኬክ
- 113 ግራም ቸኮላት
- 1 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት
- 1 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 4 እንቁላል ፡ እስካሉና ዞፍ የተለየ
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- 1 $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 ኩባያ በወፍራሙ የተመታ ክሬም
- 1 $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር

አሠራር

1. ትንሽ የሎፍ መጋገሪያ ዕቃ ላይ የአሎሚኒየም ወረቀት መሸፈን ።
2. ከወረቀቱ ላይ በስሱ የተቀረጠ ስፖንጅ ኬክ ማፍር ።
3. ቸኮላቱን የፈላ ውኃ ላይ አቅልጦ ወተቱን ጨምሮ እያማሰሉ ማደባለቅ ።
4. ግማሽ ኩባያ ስኳርና የእንቁላል እስካል ጨምሮ እያማሰሉ ማዋሐድ ።
5. ከተጣደበት አውርዶ ከተመታው የእንቁላል ዞፍ ጋር ማደባለቅ ።
6. ግማሽ የሻይ ማንኪያ ሻኒላና ጨው ጨምሮ ከተደባለቀ በኋላ ግማሹን የሎፍ መጋገሪያ ዕቃ ውስጥ ያለው ስፖንጅ ኬክ ላይ መጨመር ። ከዚያም ስፖንጅ ኬኩን ሸፍኖ ቀሪውን የቸኮላት ድብልቅ ደግሞ እላዩ ላይ መጨመር ። በስፖንጅ ኬክ ሸፍኖ በረዶ ቤት ውስጥ ለአሥራ ሁለት ሰዓት ማቀዝቀዝ ።
7. የቀዝቃዛውን ኬክ ማቅረቢያ ግህን ላይ መገልበጥ ።
8. የተመታውን ክሬም ፡ ግማሽ የሻይ ማንኪያ ሻኒላና ሩብ ኩባያ ስኳር አደባልቆ የቀዝቃዛው ኬክ ላይ ጨምሮ ማቅረብ ።

አሥራ ሁለት ሰው ይመግባል ።

727. የትምር ፑዲንግ ።

- 1 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ተምር ፡ የተከተፈ
- 2 ኩባያ የተፈጨ ዳቦ
- 1 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 1 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ጨው

- $\frac{1}{2}$ ኩባያ አጃሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከረተፈ
- 2 እንቁላል
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ውኃ

አሠራር

1. የተፈጨ ዳቦ ፡ በኪንግ ፓውደር ፡ ጨው ፡ ተምርና አጃሎኒውን ማደባለቅ ።
2. እንቁላል ፡ ስኳርና ውኃውን አደባልቆ በተራ ቅጥር I ከተዘጋ ጀው የተምር ድብልቅ ጋር ማዋሐድ ።
3. ቅባት የተቀባ ቅርጽ ማውጫ ያለው ዕቃ ላይ ጨምሮ በፈላ ውኃ ላይ ለአርባ አምስት ደቂቃ በእንፋሎት ማብሰል ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

728. የብርቱካን ፑሩ ።

- 2 ኩባያ የብርቱካን ጭማቂ
- 1 የሻይ ማንኪያ የበቆሎ ስታርች
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቀዝቃዛ ውኃ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ የብርቱካን ልጣጭ ፡ የተከተፈ

አሠራር

1. የብርቱካን ጭማቂውን ብረት ድስት ውስጥ ማፍላት ።
2. የበቆሎውን ስታርች በቀዝቃዛ ውኃ በጥብጦ ከፈለው የብርቱካን ጭማቂ ጋር ማደባለቅ ።
3. በደንብ እስኪዋሐድ ድረስ ማብሰል ።
4. ስኳርና የብርቱካን ልጣጩን ጨምሮ ስኳሩ እስኪገጸጸ ድረስ ማማሰል ።
5. የፑሩ ማቅረቢያ ኩባያ ውስጥ ጨምሮ አቀዝቅዞ መጠቀም ።

አራት ሰው ይመግባል ።

729. አፕል—ፖም—ሚሪንጉይ ፑዲንግ ።

- 12 አፕል
- 3 እንቁላል ፡ ዞፋና አስኳሉ የተለየ
- በስሱ ተቈርጦ የደረቀ ዳቦ
- የፈላ ወተት
- ስኳር
- ገውዝ

አሠራር

1. ጭጋገሪያ ዕቃ ውስጥ የደረቀውን ዳቦ አስተካክሎ ከሥርም ከጉንም ማስቀመጥ ።
2. የፈላውን ወተት ዳቦው ላይ መጨመር ።
3. ከአፕሉ ውስጥ በጥንቃቄ ፍሬውንና እንጨቱን አውጥቶ ድፍኑን መቀቀል ፤ ስኳርና ገውዙን ጨምሮ ማዋሐድ ።
4. የእንቁላሉን አስኳል በስኳር መምታት ።
5. የተመታውን አስኳል ከአፕሉ ጋር አደባልቆ ዳቦው ላይ መጨመር ።
6. የእንቁላሉ ዞፍ በወፍራሙ ከተመታ በኋላ አስኳሉና አፕሉ ላይ መደረብ ።
7. ሙቀቱ 325 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአሥራ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

730. በውኃ የበሰለ ብርቱካን ።

- 8 ትልቅ ብርቱካን ፡ ፍሬ የሌለው
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 8 የሻይ ማንኪያ ቅቢ

አሠራር

1. ብርቱካኑን አጥቦ ቆዳውን መላጥ ።
2. የተላጠውን ብርቱካን በውኃ ለሠላሳ ደቂቃ ቀቅሎ ማጠናፈፍ ።
3. የተቀቀለውን ብርቱካን ከጫፍ በኩል ቂርጦ መሃሉን ከፍቶ ስኳርና ቅቢውን እያንዳንዱ ብርቱካን ውስጥ መጨመር ።
4. ብርቱካኑን ቅቢ የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ ውኃ ጨምሮ መክደን ።
5. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሁለት ሰዓት ማብሰል ።

ስምንት ሰው ይመግባል ።

731. ምድጃ ውስጥ የበሰለ አጥል—ፖም ።

- 6 አጥል
- $\frac{2}{3}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ገውዝ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቅርንፉድ

አሠራር

1. አጥሉን አጥቦ ፍሬውንና እንጨቱን ከመሃል አውጥቶ መጋገሪያ ዕቃ ውስጥ መጨመር ።
2. ስኳር ፣ ገውዝና ቅርንፉድ እላዩ ላይ ነስንሶ አጥሉ እንዳያር ትንሽ ውኃ መጨመር ።
3. መቀቱ 350 ድረግ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከድፍ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

732. ምድጃ ውስጥ የበሰለ ሙዝ ።

- 6 ሙዝ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ ፣ የቀለጠ ጨው

አሠራር

1. ሙዙን ልጦ ቅቤ የተቀባ መጋገሪያ ዕቃ ውስጥ መጨመር ።
2. ሙዙን የቀለጠ ቅቤ መቀባት ።
3. ጨው እላዩ ላይ ነስንሶ መቀቱ 375 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከአሥራ አምስት እስከ አሥራ ስምንት ደቂቃ ማብሰል ።
4. ከብርቱካን ሶስ ጋር ማቅረብ ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

733. የተጠበሰ አጥል—ፖም ።

- 1 አጥል
- 1 እንቁላል ፣ የተመታ

- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ቀረፋ
- $1\frac{1}{2}$ የሾርባ ማንኪያ ቅቤ

አሠራር

1. አጥሉን አጥቦ ፍሬውንና እንጨቱን በጥንቃቄ አውጥቶ በከቡና በስሱ መቀረጥ ።
2. የተቋረጠውን አጥል የተመታው እንቁላል ውስጥ መንከር ።
3. የተነከረው አጥል ላይ ቀረፋ ነስንሶ መጥበሻ ላይ በሞቀ ቅቤ እያገላበጡ አጋም እስኪመስል መጥበስ ።

ሁለት ሰው ይመግባል ።

734. ፑዲንግ ።

- 4 ሎሚ
- 5 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- $3\frac{1}{2}$ ጀላቲን ፣ በፓኬት የሚገዛ
- 2 የሻይ ማንኪያ ውኃ
- 2 የሾርባ ማንኪያ የፈላ ውኃ
- 3 እንቁላል
- 6 የቡና ሲኒ ውኃ

አሠራር

1. የሎሚውን ልጣጭ መፈተግና ስድስት ሲኒ ውኃ ጨምሮ መጣድ ።
2. ውኃው ሲፈላ ስኳሩን መጨመር ።
3. ጀላቲኒውን በጉድጓዳ ዕቃ ላይ አድርጎ ቀዝቃዛ ውኃ መጨመርና ትንሽ ቆየት ብሎ ውኃውን መጨመር ።
4. የእንቁላሉን አስኳል ከዞፋ በቀስታ ለይቶ የእንቁላሉን ዞፋ አረፋ እስኪመስል ድረስ መምታት ።
5. ጀላቲኒውን በማንኪያ መትቶ እተጣደው ውስጥ መጨመር ።
6. ሎሚውን ጨምቆ ከፈላው ላይ መጨመር ።
7. በደንብ ከፈላ በኋላ በማጥለያ የሎሚውን ፍሬ ማውጣት ።
8. በረድ ካለ በኋላ እተመታው እንቁላል ውስጥ በትንሽ በትንሹ እየጨመሩ መምታት ።
9. ከተፈለገ የምግብ ቀለም መጨመር ።
10. ፑዲንጉን ከምግብ በኋላ ማቅረብ ።

735. የሩዝ ሃለዋ ።

- 2 ኩባያ የተቀቀለ ሩዝ
- 3 ኩባያ ወተት
- 6 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 2 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ

አሠራር

- 1. ከላይ የተጠቀሱትን መቀላቅሎች በሙሉ እንድላይ መቀየጥ ።
- 2. ድብልቁን ቅርጽ ባለው ዕቃ ላይ ገልብጦ ማቀዝቀዣ ውስጥ ማስቀመጥ ።
- 3. በመቀዝቀዝ ላይ እንዳለ ደጋግሞ ማማሰል ።
- 4. በደንብ ከቀዘቀዘ በኋላ ሣህን ላይ መገልበጥ ።
- 5. ከብስኩት ጋር ወይም ከምግብ በኋላ ማቅረብ ።

736. የሩዝ ፑዲንግ ።

- 1 እንቁላል
 - 2 ኩባያ ወተት
 - $\frac{1}{2}$ ኩባያ የተቀቀለ ሩዝ
 - 2 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
 - 2 የሾርባ ማንኪያ የደረቀ ዳቦ ፍርፍር
- ጨው

አሠራር

- 1. እንቁላሉን መምታት ።
- 2. ወተት፣ ሩዝና የዳቦ ፍርፋሪውን አደባባይ ለአሥር ደቂቃ ማቆየት ።
- 3. እንቁላሉንና ስኳሩን እንድላይ በእንጨት ማንኪያ አሸቶ ጨው መጨመር ።
- 4. መጋገሪያውን ዕቃ ቅባት መቀባት ።
- 5. የታሸውን እንቁላል ከወተቱና ከሩዡ ጋር ማደባለቅ ።
- 6. የተሰናዳውን ሊጥ እመጋገሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ እተዘጋጀው ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ማቆየት ።

737. የከረሜላ ፑዲንግ ።

- 2 ኩባያ ስኳር
- 3 የሾርባ ማንኪያ ውኃ
- 6 ኩባያ ክሬም
- $1\frac{1}{2}$ የሾርባ ማንኪያ የቀለጠ ስኳር፣ ድስቱን ለመቀብያ
- 6 እንቁላል
- 1 የሾርባ ማንኪያ ሻኒላ

አሠራር

- 1. ሁለት ጭልፋ ስኳር ጥዶ ስኳሩ እስኪቀልጥ ድረስ ማማሰል ።
- 2. ከብ ቅርጽ ያለው ማብሰያ ድስት ውስጡን የቀለጠውን እንድ የሾርባ ማንኪያ ተኩል ስኳር በደንብ መቀባት ።
- 3. በሌላ ጉድጓዳ ሣህን ስኳር፣ ሻኒላ፣ ክሬም እንቁላል መምታት ።
- 4. ድብልቁን በአንድነት የስኳር ፈሳሽ በተቀባ ክብ ቅርጽ ባለው ማብሰያ ድስት ውስጥ መገልበጥ ።
- 5. የማብሰያውን ድስት የፊላ ውኃ በያዘዕቃ ላይ ጥዶ 150 ደግሪ ፋራን ሃይት መቀት ባለው ምድጃ ላይ በጥንቃቄ በእንፋሎት ማብሰል ።
- 6. ከቀዘቀዘ በኋላ ሣህን ላይ ገልብጦ ማቅረብ ።

738. ድብልቅ ፍራፍሬ—ማቸዶንያ ።

- 1 ትልቅ ፓፓያ
- $\frac{1}{2}$ ኪሎ ብርቱካን
- $\frac{1}{2}$ ኪሎ ሙዝ
- 1 ትልቅ ሎሚ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ቸሪ ብራንዲ ወይም 1 ኩባያ ቀይ ግራናቲና

አሠራር

- 1. ፍራፍሬዎችን አጥርቶ ማጠብ ።
- 2. ፓፓያውን ሁለት ላይ ሰንጥቆ ፍሬውን አውጥቶ የውስጡን ሥጋ በወፍራሙ መምተር ።
- 3. ብርቱካኑን አራት ቦታ ላይ ከፍሎ፣ ፍሬውን አውጥቶ ሥጋውን ከቁርባቱ ለይቶ ከፓፓያው ጋር ማደባለቅ ።

4. የሙዙን ቆዳ ልጦ በከብ ቀራርጦ መጨመር ።
5. የሎሚ ጭማቂና ስኳር አጋሚት ከተዘጋጀው ፍራፍሬ ላይ ጨምሮ ማማሰል ።
6. ቸሪ ብራንዲ ወይም ግራናቲና ጨምሮ እስኪዋሐድ ድረስ አማ ስሎ ካስፈለገ እቀዝቅዝ ወይም ሳይቀዝቅዝ በማቸዶኒያ መብያ ዕቃ ከፋፍሎ ማቅረብ ።

739. ክሬም ከረሚላ ።

3 እንቁላል

5 የሾርባ ማንኪያ ስኳር

$\frac{1}{2}$ ሊትር ወተት

1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ ወይም የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ

አሠራር

1. በጉድጓዳ ሣህን ውስጥ ሦስት እንቁላልና ሦስት የሾርባ ማንኪያ ስኳር ፣ ሻኒላ ወይም የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ እንድ ላይ ቀላቅሎ ትንሽ መትቶ ወተት ጨምሮ ማማሰል ።
2. በማንኛውም ድስት ውስጥ ወይም የከረሚላ ክሬም መሥሪያ ዕቃ ላይ የቀረውን ስኳር በማቅለጥ እጋም እስኪመስል ድረስ በሹካ ሊሠራ የተፈለገውን ያህል መቀባት ።
3. የወተቱን ቅልቅል ድስቱ ውስጥ ገልብጦ በፈላ ውኃ ላይ መጣድና ከድኖ እሳዩ ላይ ፍም ማድረግ ፤ ወይም በፈላ ውኃ ላይ ጥዶ ምድጃ ውስጥ አስገብቶ በእንፋሎት ማብሰል ።
4. መብሰሉን ለመለየት በሣር ፈትኖ አቀዝቅዞ ማቅረብ ።

740. ጂሊ ።

1 ኩባያ የፈላ ውኃ

1 ፓኮ ማንኛውም ዓይነት ቀለም ያለው ጂሊ

2 የሾርባ ማንኪያ ስኳር

1 ኩባያ ቀዝቃዛ ውኃ

1 ኩባያ የተመተረ ሙዝ ወይም ፖም

አሠራር

1. የፈላውን ውኃ በጉድጓዳ ሣህን ውስጥ አድርጎ ጂሊና ስኳር ጨምሮ እስኪጂጂ ድረስ ማማሰል ።
2. ቀዝቃዛ ውኃ ጨምሮ ማማሰል ።
3. አስፈላጊ ከሆነ በከረሚላ ክሬም መሥሪያ ዕቃ ላይ ገልብጦ እሳዩ ላይ ሙዝ ወይም ፖም አድርጎ ማቀዝቀዣ ውስጥ ማስገባትና ረጋ ሲል በፈላ ውኃ ወይም እሳት ላይ ለጥቂት ጊዜ ጥዶ ለብ ሲል ሣህን ላይ መገልበጥ ።
4. ከዚያም በተፈለገው ቅርጽ ቁርጦ በአትክልት መብያ ዕቃ ላይ ማቅረብ ።

741. የሎሚ ክሬም ።

2 የሾርባ ማንኪያ ማርገሪን

4 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት ባሽመል

2 ኩባያ ወተት

1 ኩባያ ስኳር

$\frac{1}{2}$ ኩባያ የሎሚ ጭማቂ

6 እንቁላል ፣ ቶፋና አስኳሉ የተለየ

2 የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ

አሠራር

1. ባሽመል መሥራት ።
2. የእንቁላሉን ዞፍ በደንብ መምታት ።
3. አስኳሉን ከስኳር ጋር አደባልቆ መምታት ።
4. የሎሚ ጭማቂና የሎሚ ልጣጭ ፍቅፋቂ ጨምሮ ከባሽመሉ ጋር አደባልቆ ማማሰል ። የእንቁላሉን ዞፍና አስኳሉን ጨምሮ ማደባለቅ ።
5. ቅባት በተቀባ ጉድጓዳ ድስት ውስጥ ገልብጦ በፈላ ውኃ ላይ ጥዶ ለአንድ ሰዓት ምድጃ ውስጥ እስኪረጋ ድረስ ማቆየት ።

742. የአሚሪካን አይስክሬም ።

1 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት

$\frac{3}{4}$ ኩባያ ስኳር

2 ኩባያ ወተት ፣ የሞቀ

- 2 የእንቅላል አስኳል
- 2 ኩባያ ወፍራም ክሬም
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቫኒላ

አሠራር

1. ዱቄቱንና ስኳሩን ማደባለቅ ።
2. የዱቄትና ስኳር ድብልቅ ውስጥ ወተት ጨምሮ ብረት ድስት ውስጥ አድርጎ የፈላ ውኃ ላይ ለስምንት ደቂቃ እያማሰሉ በእንፋሎት ማብሰል ።
3. እንቅላሉን ጨምሮ ለሁለት ደቂቃ ማብሰል ።
4. ሲቀዘቅዝ ክሬም፣ ጨውና ቫኒላ ጨምሮ የአይስክሬም ዕቃ ውስጥ አድርጎ በረዶ ቤት ውስጥ ማቀዝቀዝ ።
5. ሲቀዘቅዝ እውጥቶ ማቅረብ ።

አንድ ሊትር ተሩብ አይስክሬም ይወጣዋል ።

743. የሙዝ አይስክሬም ።

- 1 ኩባያ የተፈጨ ሙዝ፣ በደንብ የበሰለ
- 2 የሻይ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- $\frac{1}{8}$ ኩባያ ወተት
- 2 እንቅላል፣ እስኳሉና ዞፋ የተለየ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- 1 ኩባያ ወፍራም ክሬም
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- እጃሎኒ

አሠራር

1. የተፈጨ ሙዝ፣ የሎሚ ጭማቂ፣ ጨውና ወተት በደንብ ማዋሐድ ።
2. ከእንቅላሉ ዞፋ ጋር ስኳር አደባልቆ እስኪወፍር ድረስ መምታት ።
3. እስኳሉንና ክሬሙን ለየብቻ እስኪወፍር ድረስ መምታት ።

4. ከሙዙ ድብልቅ፣ ከእንቅላሉ አስኳል፣ ከእንቅላሉ ዞፋ ጋር ክሬምና ቫኒላ አደባልቆ ማቀዝቀዣ ውስጥ በሚቀመጥ ዕቃ ውስጥ ጨምሮ ማቀዝቀዝ ።
 5. የቀዘቀዘው አይስክሬም ላይ እጃሎኒ ነስንሶ ማቅረብ ።
- ስምንት ሰው ይመጣባል ።

744. የቫኒላ አይስክሬም ።

- $1\frac{1}{2}$ የሾርባ ማንኪያ ቫኒላ
- 6 ኩባያ ክሬም
- 6 የእንቅላል አስኳል
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር

አሠራር

1. የእንቅላል አስኳል፣ ስኳርና ቫኒላ በጉድጓዳ ሣህን ውስጥ ከተመታ በኋላ ቀስ በቀስ ለብ ያለ ክሬም መጨመር ።
2. ቅይጡን የያዘውን ጉድጓዳ ሣህን በግማሽ ድስት ውኃ ውስጥ አስቀምጦ ያስቱን እሳት ላይ መጣድ ። ቅይጡ እስኪወፍር ድረስ ያለማቋረጥ ማማሰል ።

745. የቸኮላት አይስክሬም፣ ቊጥር 1 ።

- 85 ግራም ቸኮላት
- 2 ኩባያ ወተት
- $1\frac{1}{8}$ ኩባያ ስኳር
- 4 የሾርባ ማንኪያ የፋርኖ ዱቄት
- 2 እንቅላል፣ በመጠኑ የተመታ
- 4 ኩባያ ክሬም
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቫኒላ
- ትንሽ ጨው

አሠራር

1. ቸኮላቱንና ወተቱን በብረት ድስት ውስጥ ማደባለቅ ።
2. በሌላ ብረት ድስት ውስጥ ውኃ አፍልቶ የተደባለቀውን ቸኮላትና ወተት ውኃው ላይ ጥዶ ቸኮላቱ እስኪሟሟ ድረስ ማሞቅ ።

3. ወተትና ቸኮላቱ በደንብ እንዲዋሐድ በእንቁላል መምቻ መምታት።
4. ስኳር፡ ጨውና ዱቄት ጨምሮ ማደባለቅ።
5. ለአምስት ደቂቃ እያማሰሉ ማብሰል።
6. እንቁላሉን ጨምሮ ለሁለት ደቂቃ ማብሰል። ሲቀዘቅዝ ከሬምና ቫኒላ ጨምሮ የአይስክሬም ዕቃ ውስጥ ሞልቶ በረዶ ቤት ውስጥ እንዲቀዘቅዝ ማስቀመጥ።

ሁለት ሊትር አይስክሬም ይወጣዋል።

746. የወተት—ከረሚላ—አይስክሬም።

- $\frac{2}{3}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{3}$ ኩባያ የፈላ ውኃ
- 2 ኩባያ ወተት
- 1 እንቁላል፡ በደንብ የተመታ
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- ትንሽ ጨው

አሠራር

1. ስኳሩን ወፍራም መጥበሻ ላይ ማቅለጥ።
2. ስኳሩ ቀልጦ አጋም ሲመስል ውኃ ጨምሮ እስኪሟሟ ድረስ እያማሰሉ እሳቱ ላይ ማቆየት።
3. እንቁላል፡ ጨው፡ ቫኒላና ወተት ጨምሮ ለአምስት ደቂቃ ማብሰል።
4. የአይስክሬም ዕቃ ውስጥ ሞልቶ በረዶ ቤት ውስጥ እንዲቀዘቅዝ ማስቀመጥ።

አንድ ሊትር አይስክሬም ይወጣዋል።

747. የአናናስ አይስክሬም።

- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ አናናስ፡ ተከትሮ ከነጭማቂው
- 1 እንቁላል
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 3 ኩባያ ወተት
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ

አሠራር

1. እንቁላሉንና ስኳሩን መምታት።
2. ከተመታው እንቁላል ጋር፡ ወተት፡ ጨውና አናናስ በደንብ አደባልቆ እይስክሬም ዕቃ ውስጥ ሞልቶ በረዶ ቤት ውስጥ እስኪቀዘቅዝ ማቀዝቀዝ።

አንድ ሊትር ተኩል አይስክሬም ይወጣዋል።

748. ካረሚል ባሻሪያን ክሬም።

- 1 የሾርባ ማንኪያ ጀላቲን
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ወፍራም ክሬም፡ የተመታ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ቀዝቃዛ ውኃ
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ የፈላ ውኃ
- 1 እንቁላል
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ

አሠራር

1. ጀላቲኒውን ቀዝቃዛ ውኃ ውስጥ ጨምሮ እንዲለሰልስ ማድረግ።
2. ማንኸ ኩባያ ስኳር በወፍራሙ መጥበሻ ላይ አጋም እስኪመስል ድረስ እያማሰሉ እሳቱ ላይ ማቆየት።
3. የፈላውን ውኃ የቀለጠው ስኳር ላይ ጨምሮ ስኳሩ እስኪሟሟ ማማሰል።
4. ጀላቲኒውን ጨምሮ ማሟሟት።
5. እንቁላል፡ ቀረውን ስኳር፡ ወተትና ቫኒላውን ጨምሮ ብረት ድስት ውስጥ የሞቀ ውኃ ላይ ጥዶ እያማሰሉ ማብሰል። ከዚያ በረዶ ቤት ውስጥ ማቀዝቀዝ።
6. የቀዘቀዘውን የጀላቲን፡ የስኳር፡ የእንቁላልና የወተት ድብልቅ ከተመታው ክሬም ጋር አዋሕዶ ቅርጽ ማውጫ ዕቃ ላይ ጨምሮ በረዶ ቤት ውስጥ በደንብ እስኪጠነክር ድረስ ማቀዝቀዝ።

ስድስት ሰው ይመጣል።

749. የማር አይስክሬም ።

- 2 እንቁላል ፡ ዞፋና አስኳሉ የተለየ
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ማር
2 ኩባያ ክሬም
1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ

አሠራር

1. አስኳሉን እስኪወፍር ድረስ መምታት ።
2. ማፋን ቀስ በቀስ ጨምሮ ማደባለቅ ።
3. ክሬምና ሻኒላውን ጨምሮ በደንብ አዋሕዶ ማቀዝቀዝ ።
4. የእንቁላሉን ዞፋና እስኪወፍር ድረስ መትቶ ከቀዘቀዘ የማር አይስ ክሬም ጋር አደባልቆ በረዶ ቤት ውስጥ እንዲቀዘቀዝ ማድረግ ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

750. የቸኮላት አይስክሬም ፡ ቊጥር 2 ።

- 28 ግራም ቸኮላት
 $\frac{2}{3}$ ኩባያ ውኃ
 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
1 ኩባያ ወፍራም ክሬም ፡ የተመታ
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወተት

አሠራር

1. የሞቀ ውኃ ላይ ቸኮላቱን ማቅለጥ ።
2. ወተቱን ጨምሮ ለአምስት ደቂቃ ማፍላት ።
3. ውኃውን ጨምሮ ማዋሐድ ፤ በረዶ ቤት ሊቀመጥ በሚችል ዕቃ ውስጥ ጨምሮ ማቀዝቀዝ ።
4. ሻኒላውንና ክሬሙን አደባልቆ በደንብ መትቶ ከቀዘቀዘው የቸ ኮላት ድብልቅ ጋር አዋሕዶ እንደገና በረዶ ቤት ውስጥ አስገብቶ ማቀዝቀዝ ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

751. የቸኮላት አይስክሬም ፡ ቊጥር 3 ።

- 56 ግራም ቸኮላት
 $\frac{2}{3}$ ኩባያ ወተት
1 እንቁላል
 $\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ሻኒላ

አሠራር

1. ወተቱን በረዶ ቤት ውስጥ ማቀዝቀዝ ።
2. የቀዘቀዘውን ወተት በእንቁላል መምቻ በደንብ መምታት ።
3. እንቁላል ፡ ስኳር ፡ ጨው ፡ ቸኮላትና ሻኒላ ከተመታው ወተት ጋር ማደባለቅ ።
4. በረዶ ቤት ሊቀመጥ የሚችል ዕቃ ውስጥ ገልብጦ ማቀዝቀዝ ።

ሦስት ሰው ይመግባል ።

752. የቡና አይስክሬም ።

- 8 ኩባያ ወተት
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
 $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወፍራም ቡና ፡ የቀዘቀዘ
 $\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
1 ኩባያ ወፍራም ክሬም ፡ የተመታ

አሠራር

1. ወተትና ስኳሩን ማደባለቅ ።
2. ቡናና ሻኒላውን ጨምሮ በደንብ ማዋሐድ ።
3. በረዶ ቤት የሚቀመጥ ዕቃ ውስጥ ጨምሮ ማቀዝቀዝ ።
4. በረዶ መሥራት ሲጀምር ከዕቃው ውስጥ አውጥቶ እስኪለሰልስ ድረስ በእንቁላል መምቻ መትቶ ከክሬሙ ጋር አደባልቆ እንደ ገና በረዶ ቤት ውስጥ ማቀዝቀዝ ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

753. የማርና የአጃሎኒ ካስታርድ አይስክሬም ።

- 4 የእንቁላል አስኳል ፡ በደንብ የተመታ
- 2 ኩባያ የፈላ ውኃ
- 1 ኩባያ ማር
- 2 ኩባያ ወተት
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ አጃሎኒ ፡ ተፈልፍሎ የተከረተፈ ትንሽ ጨው

አሠራር

- 1. ወተቱን በረዶ ቤት ሊቀመጥ በሚችል ዕቃ ውስጥ ጨምሮ ማቀዝቀዝ ።
- 2. የእንቁላሉን አስኳል ከጨው ጋር አደባልቆ መምታት ።
- 3. የፈላውን ውኃ ከአስኳሉ ጋር በዝግታ ጨምሮ ያለማቋረጥ ማማሰል ። የፈላ ውኃ ላይ አስቀምጦ ለሁለት ደቂቃ በእንፋሎት ማብሰል ።
- 4. የአስኳሉ ድብልቅ ከቀዘቀዘ በኋላ ከማሩ ጋር ማዋሐድ ።
- 5. በረዶ መሥራት የጀመረውን ወተት ከበረዶ ቤት ውስጥ አውጥቶ በእንቁላል መምቻ መምታት ።
- 6. የአስኳሉን ድብልቅና የተመታውን ቀዝቃዛ ወተት ቀይጦ የካስታርድ ዕቃ ውስጥ ጨምሮ ማቀዝቀዝ ።
- 7. የቀዘቀዘው አይስክሬም ላይ ማር ጨምሮ እላዩ ላይ አጃሎኒ ነስንሶ ማቅረብ ።

ስምንት ሰው ይመግባል ።

754. ኒውዮርክ አይስክሬም ።

- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወፍራም ክሬም
- 2 ኩባያ ወተት
- 1 የሾርባ ማንኪያ የበቆሎ ስታርች
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቀዝቃዛ ወተት
- 2 እንቁላል ፡ አስኳሉና ዞፋ የተለየ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ የበቆሎ ሲረፒ—ኮርን ሲረፒ
- የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- የሻይ ማንኪያ ጨው

አሠራር

- 1. ወተቱን የፈላ ውኃ ላይ አስቀምጦ ማምቅ ።
- 2. በሁለት የሾርባ ማንኪያ ወተት ስታርችን አደባልቆ የሞቀው ወተት ውስጥ ጨምሮ እስኪወፍር ድረስ እያማሰሉ ማብሰል ።
- 3. አስኳል ፡ ስኳር ፡ ጨውና ኮርን ሲረፒ በደንብ ማደባለቅ ።
- 4. በተራ ቁጥር 2 የተዘጋጀውን የወተትና የስታርች ድብልቅ በተራ ቁጥር 3 ከተዘጋጀው አስኳል ጋር አዋሕዶ ለሁለት ደቂቃ በፈላ ውኃ ላይ ጥዶ በእንፋሎት ማብሰል ።
- 5. ቫኒላውን ጨምሮ በረዶ ቤት ውስጥ ማቀዝቀዝ ።
- 6. በረዶ መሥራት ሲጀምር አውጥቶ በእንቁላል መምቻ መምታት ።
- 7. የእንቁላሉን ዞፍና ክሬሙን ለየብቻ መትቶ ቀዝቅዞ ከተመታው የወተትና የአስኳል ድብልቅ ጋር አዋሕዶ የአይስክሬም ዕቃ ውስጥ ጨምሮ በረዶ ቤት ውስጥ ማቀዝቀዝ ።

ከስድስት እስከ ስምንት ሰው ይመግባል ።

755. የእንቁላል አይስክሬም ።

- 1 ኩባያ ወፍራም ክሬም ፡ የተመታ
- 2 እንቁላል ፡ አስኳልና ዞፋ የተለየ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 2 የሾርባ ማንኪያ ብራንዲ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ራም
- 1 ኩባያ ወተት ፡ የሞቀ

አሠራር

- 1. የእንቁላሉ አስኳል ውስጥ በመጠኑ ስኳር ጨምሮ እስኪወፍር ድረስ መምታት ።
- 2. ብራንዲ ፡ ራምና ወተቱ ተጨምሮ ከተደባለቁ በኋላ በረዶ ቤት ውስጥ ማቀዝቀዝ ።
- 3. የእንቁላሉ ዞፍና ክሬሙ ለየብቻ በደንብ ከተመታ በኋላ ከቀዘቀዘው የእንቁላል አስኳል ድብልቅ ጋር አዋሕዶ የአይስክሬም ዕቃ ውስጥ ጨምሮ በረዶ ቤት አስገብቶ ማቀዝቀዝ ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

756. የሻኒላ አይስክሬም ።

- 1½ የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- 1 ኩባያ ወፍራም ክሬም
- 2 ኩባያ ወተት
- 1½ ኩባያ ስኳር
- 1½ ኩባያ ውኃ

አሠራር

1. ወተት ፣ ስኳር ፣ ውኃና ሻኒላ አደባልቆ ማቀዝቀዝ ።
2. ክሬምን እስኪወፍር ድረስ መትቶ ከቀዘቀዘው የወተት ድብልቅ ጋር እዋሕዶ የአይስክሬም ዕቃ ውስጥ ጨምሮ በረዶ ቤት ማቀዝቀዝ ።
3. በረዶ መሥራት ሲጀምር ከበረዶ ቤት ውስጥ እውጥቶ እንደገና መምታትና መልሶ ማቀዝቀዝ ።

ስድስት ሰው ይመግባል ።

757. የሙዝ ከረሚላ አይስክሬም ።

- 1 ኩባያ የተፈጨ ሙዝ ፣ በደንብ የበሰለ
- 1 ኩባያ ወፍራም ክሬም
- 2 እንቁላል ፣ አስኳሉና ዞፋ የተለየ
- 2 የሻይ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
- 1½ ኩባያ ስኳር
- 1½ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1½ ኩባያ ወተት
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ

አሠራር

1. የተፈጨውን ሙዝና የሎሚ ጭማቂ ማደባለቅ ።
2. ስኳር ፣ ጨውና ወተትን ጨምሮ እያማሰሉ ማቀዝቀዝ ።
3. የእንቁላሉን ዞፋ እስኪወፍር ድረስ መምታት ። ክሬምንና የእንቁላሉን አስኳል ለየብቻ በወፍራሙ መምታት ።
4. የሙዙን ድብልቅ ፣ የእንቁላል አስኳሉንና ዞፋን ፣ ክሬምንና ሻኒላውን በእንድ ላይ ቀይጦ የአይስክሬም ዕቃ ውስጥ ጨምሮ ማቀዝቀዝ ።

5. በሚቀዘቅዝበት ወቅት ቅርጹን እስኪይዝ ድረስ በየሠላላ ደቃ ቃው እያማሰሉ ማዋሐድ ።
6. ቅርጹን መያዝ ሲጀምር ማማሰሉን አቋርጦ በረዶ ቤት ውስጥ ማቆየት ።

ስምንት ሰው ይመግባል ።

758. ስፖንጅ ኬክ በእንጆሪ ።

- 4 ስፖንጅ ኬክ
- 1½ ኪሎ የእንጆሪ አይስክሬም
- 24 ትንሽ የእንጆሪ ፍሬ
- 1½ የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 1½ የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- 1½ ኩባያ ወፍራም ክሬም ፣ የተመታ

አሠራር

1. ስፖንጅ ኬኩን መሃከሉን ቦርቡሮ መክፈት ።
2. ስኳር ፣ ሻኒላና ክሬምን ማደባለቅ ።
3. የተባረበረውን ኬክ አይስክሬም መሙላት ።
4. ከአይስክሬሙ ላይ የክሬምን ድብልቅ መጨመር ።
5. በእንጆሪ ፍሬ አጊጦ ማቅረብ ።

759. የብርቱካን አይስክሬም ።

- 1½ ኩባያ ስኳር
- 1 ኩባያ ውኃ
- 2 እንቁላል ፣ ዞፋ በደንብ የተመታ
- 2 ኩባያ የብርቱካን ጭማቂ
- 3 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
- ትንሽ ጨው

አሠራር

1. ስኳር ፣ ውኃና ጨውን ለአምስት ደቂቃ ማፍላት ።
2. የእንቁላሉን ዞፋ ያለማቋረጥ እየመቱ የፈላውን የስኳር ድብልቅ በቀጭኑ እያንቆረቆሩ መጨመር ።

3. የእንቁላልና የስኳር ድብልቄ ውስጥ የብርቱካንና የሎሚ ጭማቂ ውን ጨምሮ ማቀዝቀዝ ።
 4. በረዶ መሥራት ሲጀምር አውጥቶ እስኪለሰልስ ድረስ መምታትና መልሶ በረዶ ቤት ውስጥ አስገብቶ ማቀዝቀዝ ።
- ስድስት ሰው ይመግባል ።

760. የቸኮላት ፖርፊያት ።

- 85 ግራም ቸኮላት ፡ የቀለጠ
- 2 ኩባያ ወፍራም ክሬም
 - $\frac{3}{4}$ ኩባያ ስኳር
 - $\frac{1}{2}$ ኩባያ ውኃ
 - 3 የእንቁላል ዞፍ ፡ በደንብ የተመታ
 - 2 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- ትንሽ ጨው

አሠራር

1. ስኳርና ውኃውን በመጠነኛ መቀት ላይ ጥዶ ማንተከተከ ።
2. የተመታው የእንቁላል ዞፍ ውስጥ የፈላውን ስኳር በቀጭኑ እያንቆረቆሩ ጨምሮ ያለማደረጥ እየመቱ ማደባለቅ ።
3. ጨው ጨምሮ ድብልቄን እስኪቀዘቅዝ ድረስ መምታት ። ቸኮላቱን ጨምሮ ማዋሐድ ።
4. ክሬሙን በወፍራሙ መታቶ ሻኒላውን መጨመር ።
5. ከተዘጋጀው የቸኮላትና የእንቁላል ድብልቅ ጋር ክሬሙን አዋሕዶ በረዶ ቤት ውስጥ ማቀዝቀዝ ።

አንድ ሊትር ተሩብ ይወጣዋል ።

761. የቡና ከረሚላ ፖርፊያት ።

- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ወፍራም ክሬም
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
 - $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ውተት
 - 2 የፎርባ ማንኪያ ቡና ፡ ተቆልቶ የተወቀጠ
 - 1 ኩባያ ስኳር
 - 2 የእንቁላል አስኳል ፡ የተመታ
- ትንሽ ጨው

አሠራር

1. ውተትና የተወቀጠውን ቡና አደባልቆ የፈላ ውኃ ላይ ጥዶ ማምቅ ።
2. የሞቀውን ቡናና ውተት ወዲያውኑ ማጥለል ።
3. ማማሽ ኩባያ ስኳር መጥበሻ ላይ እያማሰሉ አቅልጦ በመጠኑ አጋም ከመሰለ በኋላ የተጠለለውን ቡናና ውተት ጨምሮ ስኳሩን ማቅለጥ ።
4. የእንቁላሉን አስኳልና ስኳሩን ከጨው ጋር አደባልቆ መምታት ።
5. የእንቁላሉን አስኳልና በተራ ቁጥር 3 የተዘጋጀውን የቡናና የውተት ድብልቅ አዋሕዶ ትንሽ እስኪወፍር ድረስ እያማሰሉ አብስሎ ማቀዝቀዝ ።
6. ክሬሙ በወፍራሙ ከተመታ በኋላ ከሻኒላው ጋር አደባልቆ ከቀዘቀዘው የእንቁላል ፡ የቡናና የውተት ድብልቅ ጋር አዋሕዶ በረዶ ቤት ውስጥ ማቀዝቀዝ ።

አንድ ሊትር ተኩል ይወጣዋል ።

762. የቡና ፓራፊን ።

- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወፍራም ቡና
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- 2 እንቁላል ፡ ዞፍ ብቻ
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ወፍራም ክሬም
- 1 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ
- ጨው

አሠራር

1. ስኳሩን ከቡና ጋር ማፍላት ።
2. የእንቁላል ዞፍና ጨው አደባልቆ መምታት ።
3. የፈላውን የቡናና የስኳር ሲረጥ ከተመታው እንቁላል ጋር እያማሰሉ አደባልቆ ማቀዝቀዝ ።
4. ክሬሙ በወፍራሙ ከተመታ በኋላ ከሻኒላውና ከቀዘቀዘው የእንቁላልና የቡና ድብልቅ ጋር አዋሕዶ በረዶ ቤት ውስጥ ማቀዝቀዝ ።

አንድ ሊትር ተኩል ይወጣዋል ።

763. የእንቁላል ኬክ በከሬም ።

- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ማርገሪን—ቅቤ
- $1\frac{1}{4}$ ኩባያ ስኳር
- $1\frac{5}{8}$ የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 2 እንቁላል
- $2\frac{3}{4}$ ኩባያ የፋርና ዱቄት ወይም
- 3 ኩባያ የኬክ ዱቄት
- $2\frac{1}{2}$ የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 1 የሻይ ማንኪያ ጨው
- $1\frac{1}{4}$ ኩባያ ወተት

አሠራር

1. ማርገሪን፣ ስኳር፣ ቫኒላ በእንቁላል መምቻ በመምታት ማርገሪንን ከስኳርና ከቫኒላው ጋር እንዲደባለቅ ማድረግ ።
2. እንቁላሉን ተራ በተራ ጨምሮ መምታት ።
3. ዱቄት፣ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው አደባልቆ መንፋት ።
4. ዱቄቱንና ወተቱን በየተራ ከእንቁላልና ከማርገሪን ድብልቁ ጋር በዝግታ እየመቱ ማዋሐድ ። (ከመጠን በላይ መምታት ኬኩን ስለሚያበላሽው መጠንቀቅ ያስፈልጋል ።)
5. የተዘጋጀውን የኬክ ሲፕ ቅባት የተቀባ የኬክ መጋገሪያ ዕቃ ላይ አድርጎ ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ከሠላሳ እስከ ሠላሳ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

764. የፈረንሳይ ማሪንጉይ ።

- 2 ኩባያ ስኳር
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ውኃ
- 5 የእንቁላል ዞፍ
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ

አሠራር

1. ስኳርና ውኃውን ማፍላት ።
2. በመፍላት ላይ ያለውን ስኳርና ውኃ እያማሰሉ ስኳሩ እስኪሟሟ ድረስ እሳቱ ላይ ማቆየት ። ስኳሩ ከሟሟ በኋላ ለተወሰነ ደቂቃ ሳያማሰሉ በዝግታ እንዲንተከተክ ማድረግ ።

3. የእንቁላሉን ዞፍ አረፋ እስከሚወጣው ድረስ መምታት ።
4. የፈላውን ስኳርና ውኃ ከተመታ የእንቁላል ዞፍ ጋር እያማሰሉ ማደባለቅና እስኪቀዘቅዝ አለማቋረጥ መምታት ።
5. ቫኒላውን ጨምሮ ማዋሐድ ።
6. በማንኪያ እየቆነጠሩ መጋገሪያው ዕቃ ላይ የቀለበት ቅርጽ እያወጡ መደርደር ።
7. ሙቀቱ 270 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለአንድ ሰዓት ማብሰል ።
8. በእንጆሪና በከሬም ሞልቶ ማቅረብ ።

765. ምድጃ ውስጥ የበሰለ ኮከ ።

- 4 ኮከ
- 85 ግራም ፎርማጆ
- 2 ኩባያ ስኳር
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቅቤ
- $\frac{3}{4}$ ኩባያ ውኃ
- ውተት

አሠራር

1. ኮኩን አጥቦና ሰንጥቆ ፍሬውን ማውጣት ።
3. ፍሬው የወጣለትን ኮከ መጋገሪያ ዕቃ ላይ ማድረግ ።
2. ስኳር፣ ቅቤና ውኃ ኮኩ ላይ መጨመር ።
4. ፎርማጆውንና ወተቱን አደባልቆ እሳዩ ላይ መጨመር ።
5. ሙቀቱ 350 ድግሪ ፋራንሃይት በሆነ ምድጃ ውስጥ ለሠላሳ አምስት ደቂቃ ማብሰል ።

አራት ሰው ይመግባል ።

766. የብርቱካን ባቫሪያን ከሬም ።

- 1 የሻይ ማንኪያ የብርቱካን ልጣጭ፣ የተከተፈ
- 1 ኩባያ የብርቱካን ጭማቂ
- 1 ኩባያ ወፍራም ከሬም፣ የተመታ
- $1\frac{1}{2}$ የሾርባ ማንኪያ ጂላቲኒ
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ ቀዝቃዛ ውኃ
- $1\frac{1}{2}$ ኩባያ የፈላ ውኃ

- 1 $\frac{1}{3}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ የሎሚ ጭማቂ
- 3 እንቅላል ፡ ዞፋ ብቻ

አሠራር

1. ጂላቲኒውን ቀዝቃዛ ውኃ ውስጥ ጨምሮ ማለስለስ ።
 2. የለስለሰውን ጂላቲኒ የፈላ ውኃ ውስጥ ጨምሮ ማሟሟት ።
 3. ስኳር ፡ የሎሚ ጭማቂ ፡ የብርቱካን ጭማቂና የብርቱካን ልጣጭ ፍቅፋቂ አደባልቆ ከሟሟው ጂላቲኒ ጋር አዋሕዶ ማቀዝቀዝ ።
 4. የተመታውን የእንቅላል ዞፍ ከከፊጡና ከጂላቲኒው ድብልቅ ጋር አዋሕዶ ማቅረቢያ ዕቃ ላይ ጨምሮ በረዶ ቤት ውስጥ ማቀዝቀዝ ።
- ስምንት ሰው ይመግባል ።

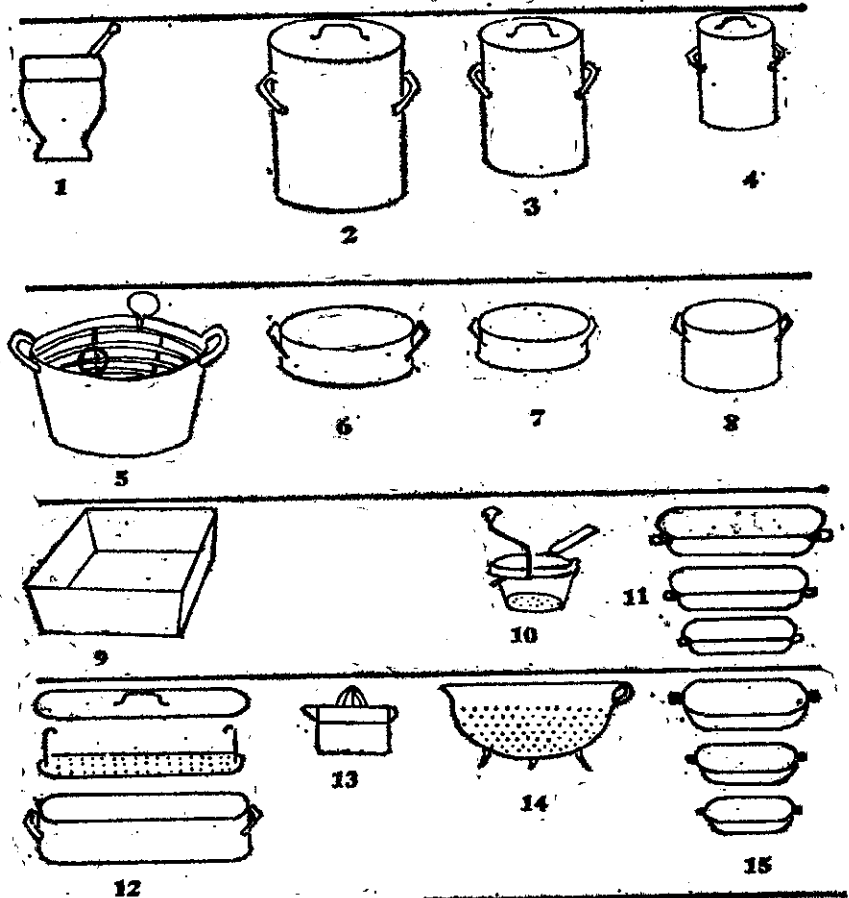
767. የአናናስ ሱፍሌ ።

- $\frac{2}{3}$ ኩባያ አናናስ ፡ የተከተፈ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ወፍራም ከሬም ፡ የተመታ
- 1 የሾርባ ማንኪያ ጂላቲኒ
- $\frac{1}{4}$ ኩባያ ቀዝቃዛ ውኃ
- 3 እንቅላል ፡ አስኳሉና ዞፋ የተለየ
- 1 የሻይ ማንኪያ የሎሚ ልጣጭ ፡ የተከተፈ
- 2 የሾርባ ማንኪያ የሎሚ ጭማቂ
- $\frac{1}{2}$ ኩባያ ስኳር
- $\frac{1}{4}$ የሻይ ማንኪያ ጨው
- እንጆሪና እናናስ ፡ ማጌጫ

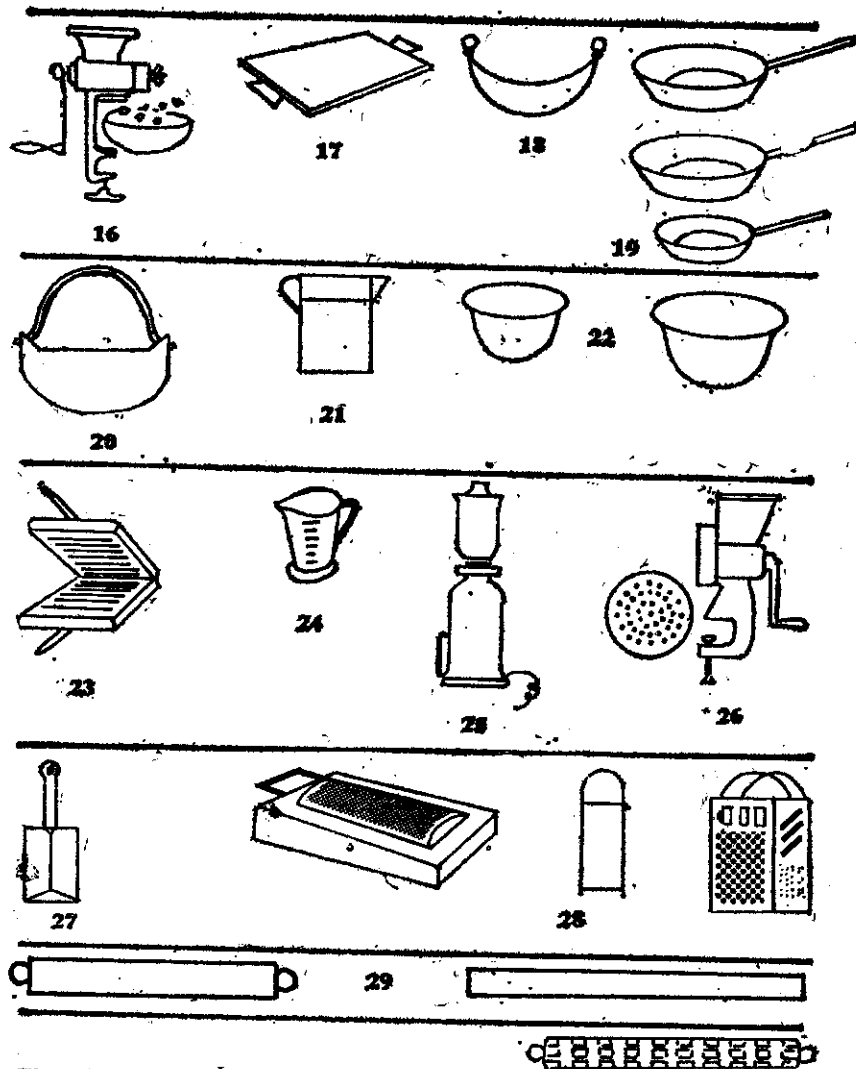
አሠራር

1. ጂላቲኒውን ቀዝቃዛ ውኃ ውስጥ ጨምሮ ለ5 ደቂቃ ማለስለስ ።
2. የእንቅላል አስኳሉን በመጠኑ መምታት ።
3. የተመታውን አስኳል ፡ የሎሚ ጭማቂና የሎሚ ልጣጭ ፡ ስኳርና ጨው ከጂላቲኒ ጋር ማደባለቅ ።
4. በብረት ድስት ውስጥ በፈላ ውኃ ላይ የጂላቲኒውን ድብልቅ ጥዶ ልዩነት ፍርድ ድረስ እያማሰሉ እንፋሎት ላይ ማቆየት ።
5. አናናሱን ጨምሮ ማቀዝቀዝ ።
6. ከሬሙንና የተመታውን የእንቅላል ዞፍ ከቀዝቃዛው የአናናስ ድብልቅ ጋር አዋሕዶ ቅርጽ ማውጫ ዕቃ ላይ ጨምሮ በረዶ ቤት ውስጥ ማቀዝቀዝ ።
7. በተከተረ አናናስ ወይም በእንጆሪ ፍሬ አጌጦ ማቅረብ ።

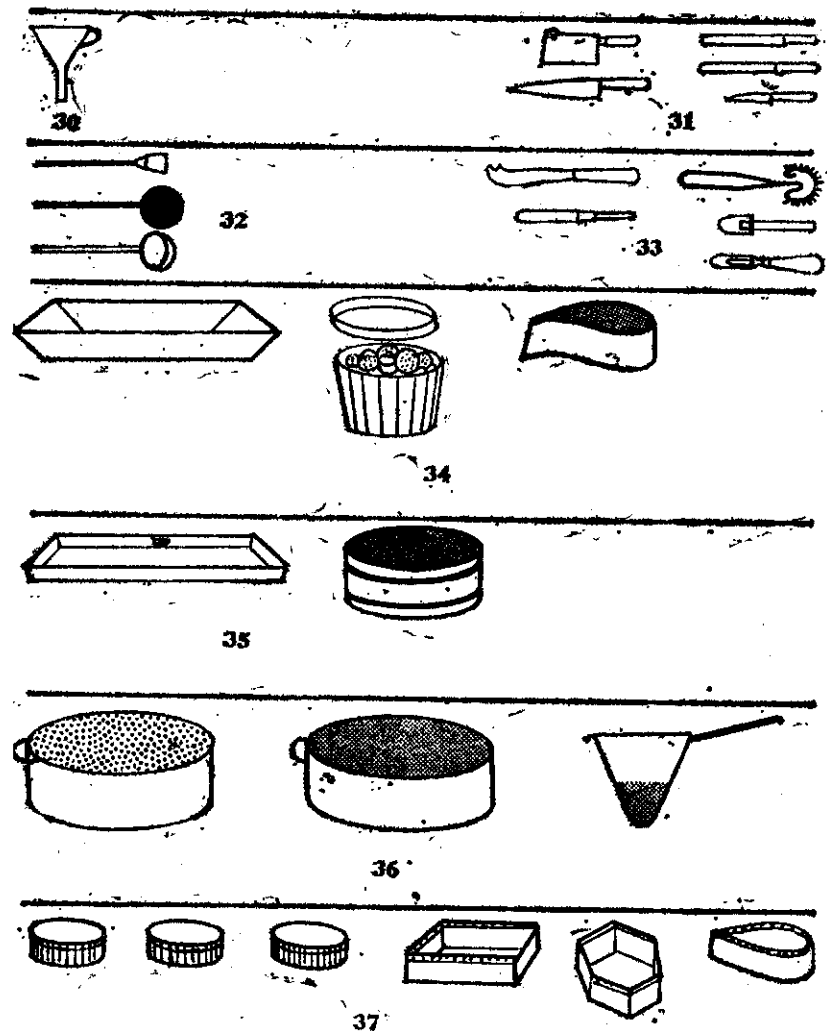
የምግብ መሥሪያ ዕቃዎች መስፈርያና የክብደት መለኪያ



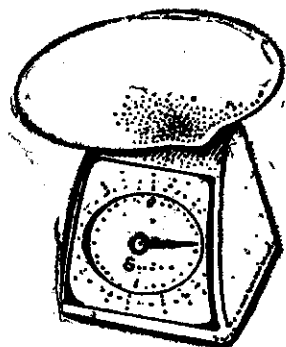
- | | |
|----------------------------|---------------------|
| 1. መቶጫ | 9. የአትክልት ማጠቢያ |
| 2. የአትክልትና የፖስታ ማጠቢያ ድስት | 10. የቲማቲም መፍጫ |
| 3. የሾርባ ማብላያ ድስት | 11. የላዛኛ መሥሪያ |
| 4. የሱጎና የፈላሽ ምግቦች መሥሪያ | 12. የላዛኛ መሥሪያ |
| 5. የጥብባጥበስ መጥበብና አትክልት መቶጫ | 13. የብርቱካን መጭመቂያ |
| 6. የአሳማ ሥጋ እርስት መሥሪያ | 14. የፖስታ ማብላያ |
| 7. የሥጋና የዶር እርስት መሥሪያ | 15. የምግብ መገለቢያ ማህፍን |
| 8. የወጥና የፋዝ መሥሪያ | |



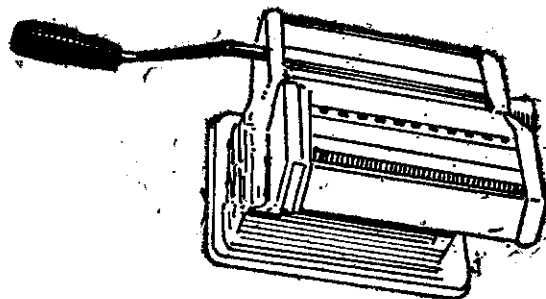
- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 16. የሥጋ መፍጫ | 23. የሥጋ መቆራ |
| 17. መከተሊያ | 24. ባለ ሳንቲ ማትር መለኪያ |
| 18. ባለ ሳንቲ ቢላዋ | 25. የፍራፍሬ መጥመቂያ |
| 19. መጥበቂያ | 26. የላትክላት መፍጫ |
| 20. ዱቄት መለወጃና ገገፍ መሥሪያ ደስት | 27. የሥጋና የሲክካ መቆራ |
| 21. ወተት ግፍያ | 28. የሎጂ፣ የባር-ክፍፍና የክርት መረጃረቂያ |
| 22. የምግብ ግተላተያና ግደላላቂያ መሥሪያ | 29. የፓስታ ሳንቲና የፒስትሪ መሥሪያ |



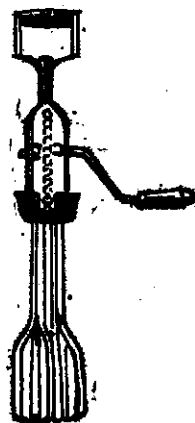
- | | |
|--------------------------------------|----------------------|
| 30. ረሳሽ ማንቅርቅሪያ | 34. ሳቦኖ ከክ መሥሪያ |
| 31. ሳቦኖ ሥጋ መቀረላጫ ቢላዎች | 35. የከክና የፒካ መሥሪያ |
| 32. የወጥና የገገፍ ግግሥያ | 36. መገረት፣ ግጥላያ |
| 33. የድገት መላጫ፣ የፍራፍሬ መከተሊያና ትርጽ ግጥላዎች | 37. የሰስኩት ገግጊጥ ግጥላዎች |



38



39



40



41

38. ማለት
39. የጥጥር መሳሪያ
40. የእንጥል ማሳጠጫ
41. የታላቅ ፍርድ መሳሪያ

የቃላት ትርጉም ።

1. መቀንበር ፤ አጋም እስኪመስል ድረስ ማብሰል ።
2. ማንተክተክ ፤ እሳት ለዘብ አድርጎ ማብሰል ።
3. ማለም ፤ ማድቀቅ ።
4. መፈልፈል ፤ ፍሬውን መጠርጠር ።
5. ማመስ ፤ እሳት ሳይገባው መቁላት ።
6. ሌቪቶ ቫኒልያቶ ፤ በትንሽ ፓኮ የሚሸጥ የኬክ እርሾ ።
7. ቤኪንግ ፓውደር ፤ የኬክ ማስነሻ የእርሾ ዓይነት ።
8. ማርገሪን (ማርጀሪን) ፤ የእንጨት ቅቤ ።
9. ቫኒላ ፤ ለምግብ (ኬክ) ጣዕም የሚሰጥ ። በቫኒላ ፈንታ ሎሚ መጠቀም ይቻላል ።
10. ዱቄት ፤ ለማንኛውም የምግብ ዓይነት የሚውል የፋርኖ ዱቄት ።
11. ኮርን ፍሎር ፤ የበቆሎ ዱቄት ።
12. የሎው ኮርን ሚል ፤ የበቆሎ ክክ ።
13. ዳዶ ፤ በፓኮ ታሽጎ የሚሸጥ የደረቀ የዶር ወይም የበሬ መረቅ ።
14. ቸሪ ፤ ቀይ ፍሬ የሚመስል የኬክ ማጌጫ ።
15. ቸሪ ብራንዶ ፤ በፈላሽነቱ ለኬክ ምግብ ጣዕምና መልክ የሚሰጥ ።
16. አሊቭስ ፤ የወይራ ፍሬ ።
17. ላውሮ አሪጋኖ ፤ የሱጎ ቅመምና እንዲሁም ለአርሶቶና ለሌላ ምግቦች ጣዕም የሚሰጥ ።
18. ካሪ ፓውደር ፤ ብጫ ቀለም ያለው ቅመም ፤ ለኦልጌና ለፋዝ ለሌሎችም ምግቦች መልክና ጣዕም የሚሰጥ ።

19. ገጡዝ (ናትሚግ)—ኖች ሞስካታ፣ በርበሬ መቀመጫ፣ እንዲሁም ለአበሻና ፈረንጅ ምግብ ማጣፈጫ ቅመም ።
20. ራም፣ ጥሩ ጣዕም ያለው የመጠጥ ዓይነት ። ኬክ ማጣፈጫ ይሆናል ።
21. ድራይ ይስት (ድራይ ሂስት)፣ ሌቪቶ የዳቦና የአምባሻ እርሾ ።
22. አሬራ፣ ቅቤው የወጣለት ወተት ።
23. አንት፣ ቅቤው የወጣለት ወተት፣ ፈልቶ አይቡ ከወጣ በኋላ የሚቀረው ፈሳሽ ።
24. አዋዜ፣ ተቀምጦ የተፈጨ በርበሬ፣ ለጥሬና ለጥብስ ሥጋ መባዶ የሚሆን ።
25. አይብ፣ ቅቤው የወጣለትን ወተት በማፍላት የሚገኝ ነጭ ባንባ መሳይ ቅባት (ኮቴጅ ቺዝ) ።
26. ፑዲንግ፣ የምግብ ዓይነት ።
27. አንሪኮት፣ ፍሬ ።