

- ⊗ ተልጦ የተከተፈውን ልጣጭ በድስት ውስጥ ለማብሰያ ያህል ውሃ ጨምሮ ለ5 ደቂቃ ማብሰል፤
- ⊗ ተልጦ የተቀመጠውን ብርቱካን ፍሬውን አውጥቶ መክተፍ፤
- ⊗ የተከተፈውን ብርቱካን በሚዘን መዝኖ የሱን ያህል ስኳር መጨመር፤
- ⊗ ለ1 ሰዓት ያህል ድስት ውስጥ ጨምሮ ማብሰል፤
- ⊗ የበሰለውን ልጣጭ ከሚበሰለው ብርቱካን ጋር ማቀላቀል፤
- ⊗ ለተጨማሪ 5 ደቂቃ እንደገና ማብሰል፤
- ⊗ ከእሳቱ ላይ አውርዶ ማቀዝቀዝ፤
- ⊗ የተሰራውን ማርማላት ንፁህ ጠርመስ ላይ ጨምሮ መክደን፡፡

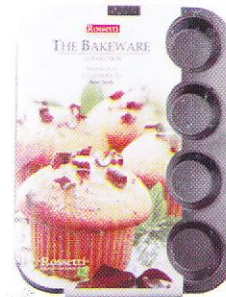
የእንጆሪ ማርማላት Strawberry Jam

ጥሬ ዕቃዎች

- 1 ኪሎ ግራም እንጆሪ
- 1 ኪሎ ግራም ስኳር
- 1 ፍሬ ሎሚ ጭማቂ

አዘገጃጃት

- ⊗ እንጆሪውን በደንብ ማጠብ፤
- ⊗ እንጆሪው ላይ የሚገኘውን ቅጠል አንስቶ መጣል፤
- ⊗ እንጆሪውን እየሰነጠቁ ለሁለት ለሁለት መክተፍ፤
- ⊗ በትልቅ ድስት ውስጥ የተከተፈውን እንጆሪ የሎሚ ጭማቂውን እና ስኳሩን ማድረግ፤
- ⊗ ለ1 ሰዓት ያህል ማብሰል፤
- ⊗ ከእሳቱ ላይ አውርዶ ማቀዝቀዝ፤ የተሰራውን ማርማላት ንፁህ ጠርመስ ላይ ጨምሮ መክደን፡፡



Product of The UK & Italy

Rossetti
Intelligenza Casalinghi



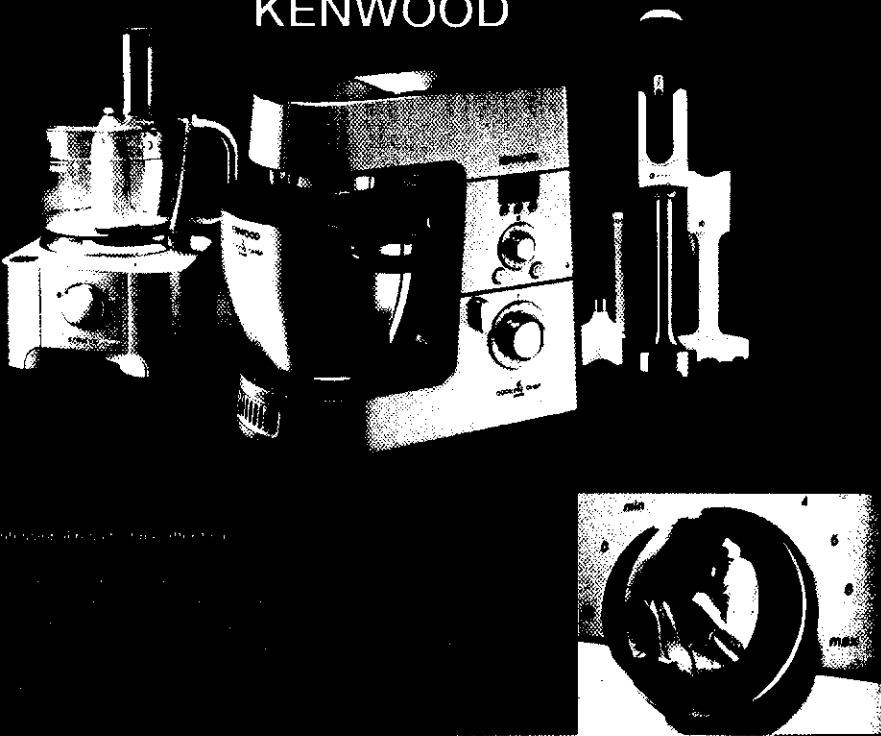
ATTCO – Access To Trade plc, which was founded in 1969, plays an active part in the development of Ethiopia by introducing world-class companies into the local market.

ATTCO
Exclusive Distributors

Contact info:
Near Hager Fiker Theater, Piazza
Arade Kifle Ketema K 10, Hs no. 118/1
P.O. Box 2635, Adwa Avenue
Addis Ababa, Ethiopia

Tel: +251 11 119340
Fax: +251 11 551035
Email: attco@ethionet.et,
attcoaccess@gmail.com
info@attcoaccess.com

Create more with
KENWOOD



KENWOOD
CREATE MORE

ጣፋጭ ምግቦች Desserts

ጣፋጭ ምግቦች ማለት እንደ ኬክ፣ አይስ ከሬም፣ ኩኪሶች፣ ሙስ እና የተለያዩ በስኳር የሚሰሩ ጣፋጭ ምግቦች ማለት ነው። እንዳንድ ሰው በቴሌቪዥን (Television) ጣፋጮች ሳዘጋጅ ስኳር በዛብት ብሎ አስተያየት ይሰጣል። ነገር ግን እነዚህ ጣፋጭ ምግቦች በትክክልና በልኩ ስኳር ተመጥኖ ካልተጨመረባቸው የሚፈለገውን ጣዕም ይዘው አይወጡም። እነዚህ በዚህ በመጽሐፍ ውስጥ የሚገኙትን በተመጣኑት መለኪያዎች ተጠቅሞ በትክክል የሚጠየቀውን ስኳር መጨመር አለብን አስፈላጊውን ውጤት እንድናገኝ።

ከሬም ለሚለው - ከጥሬ እቃዎች ደግሞ ብዙ ሰው ከየት ይገኛል ብሎ ይጠይቃል። ከሬም በአብዛኛው በየሱጥ ማርኬቶች ውስጥ ይገኛል ወይም ወተት የሚያመርቱ ድርጅቶች እንደ ሾላ ወተትና ማማ ወተት የመሳሰሉት ይገኛል።

የቸኮኬት ካፕ ኬክ በኦቸኩኒ ቅቤ ከሬም

Chocolate Cupcake with Peanut Butter Cream

ጥሬ ዕቃዎች

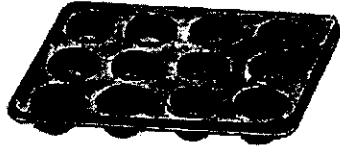
- 100 ግራም የገቢታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን
- 60 ግራም ጥቁር ቸኮሌት
- 45 ግራም ካካዎ (4 የሾርባ ማንኪያ እና 1 የሻይ ማንኪያ)
- 100 ግራም ፍርኖ ዱቄት (2 የቡና ስኒ)
- 150 ግራም ስኳር (3 የቡና ስኒ)
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቫኒላ
- 2 እንቁላል
- 100 ግራም አርጎ (2 የቡና ስኒ)
- (¼) ሩብ የሾርባ ማንኪያ ጨው
- ጥሬ ዕቃዎች ለከሬም
- 50 ግራም የተፈጨ ስኳር (1 የቡና ስኒ)
- 50 ግራም የአቸሎኒ ቅቤ (1 የቡና ስኒ)
- 5 የሾርባ ማንኪያ የገቢታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቫኒላ
- (¼) ሩብ የሾርባ ማንኪያ ጨው
- 50 ሚሊ ሊትር ከሬም (1 የቡና ስኒ)

አዘገጃጀት

- ⊗ በቅድሚያ አቨኑን 180° ሴንቲግሬድ ማሞቅ፤
- ⊗ በጎድጓዳ ስህን የገቢታ ቅቤውን ወይም ማርጋሪን እና ቸኮሌቱን መደበላለቅ፤
- ⊗ በድስት ውስጥ ውሃ ጨምሮ ማፍላት፤
- ⊗ ቸኮሌት የያዘውን ጎድጓዳ ስህን ድስቱ ላይ በማስቀመጥ ማቅለጥና ማማሰል፤
- ⊗ ከቀለጠ በኋላ አውርዶ ማቀዝቀዝ፤
- ⊗ በሌላ ጎድጓዳ ስህን ዱቄቱን፣ ቤኪንግ ፓውደሩን፣ ካካዎውንና ጨው በአንድ ላይ አድርጎ ማደበላለቅ፤
- ⊗ በሌላ ጎድጓዳ ስህን ውስጥ እንቁላሉን እና ስኳሩን ጨምሮ በደንብ መምታት፤
- ⊗ ቫኒላ ጨምሮ አሁንም በደንብ መምታት፤
- ⊗ የተመታውን እንቁላልና ዱቄት የተደበላለቀውን ወተት ጨምሮ ማዋሀድ፤
- ⊗ የቀለጠውን ቸኮሌት እና የገቢታ ቅቤውን ወይም ማርጋሪን፣ እንቁላልና ዱቄት ውስጥ ጨምሮ በደንብ ማዋሀድ፤
- ⊗ መጨረሻ ላይ አርጎውን ጨምሮ በደንብ መምታት፤
- ⊗ የካፕ ኬክ መስሪያውን ዘይት ቀብቶ እኩል በጭልፋ የተዋሀደውን ሊጥ በማድረግ ወደ መጋገሪያው ማስገባት፤
- ⊗ ለ20 ደቂቃ መጋገሪያ አቨን ውስጥ ማቆየት፤
- ⊗ አውጥቶ ማቀዝቀዝ፡፡

የኦቸኩኒ ከሬም አዘገጃጀት

- ⊗ በጎድጓዳ ስህን የተፈጨ ስኳር፣ የገቢታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን፣ ቫኒላና አቸሎኒ ቅቤውን አድርጎ በአንድ ላይ መምታት፤
- ⊗ በደንብ ከተዋሃደ በኋላ የቀዝቀዘው ካፕ ኬክ ላይ በቢላ መቀባትና ማቅረብ፡፡



MiHome
አድራሻ፡ ፒያሳ ሞዝዘልድ
አጠገብ

የቸኮኬት ኩትሚል ብስኩት Chocolate and Oatmeal Cookies

ጥሬ ዕቃዎች

100 ግራም የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን

200 ግራም ስኳር

1 እንቁላል

25 ግራም ካካዋ (2 የሾርባ ማንኪያ እና 1 የሻይ ማንኪያ)

1 የሾርባ ማንኪያ የብርቱካን ጭማቂ

100 ግራም ፍርኖ ዱቄት (2 የቡና ስኒ)

(½) ግማሽ የሾርባ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

50 ግራም ዘቢብ (1 የቡና ስኒ)

170 ግራም ኦትስ (3 የቡና ስኒ እና 2 የሾርባ ማንኪያ)

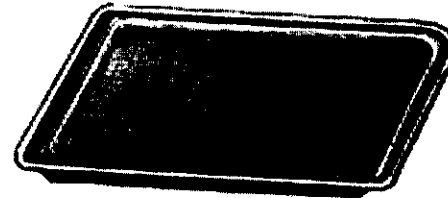
50 ግራም አቸሎኒ (1 የቡና ስኒ)

(¼) ሩብ የሾርባ ማንኪያ ጨው

ክዘገጃጃት

- ⊗ በቅድሚያ አቨንን 180° ሴንቲግራድ ማሞቅ፤
- ⊗ በጎድጓዳ ሰህን የገበታ ቅቤውን ወይም ማርጋሪን እና ስኳሩን ጨምሮ ማዋሀድ፤
- ⊗ እንቁላሉን አሰገብቶ በደንብ መምታት፤

- ⊗ ቀስ በቀስ ካካዋውን፣ ቫኒላውንና የብርቱካንን ጭማቂ ወደ እንቁላሉ ጨምሮ ማዋሀድ፤
- ⊗ ዱቄቱን፣ ቤኪንግ ፓውደሩን፣ ኦትሱን፣ ዘቢቡንና ጨው ወደ ተዋሀደው ሊጥ በመጨመር ማደባለቅ፤
- ⊗ አቸሎኒውን ወቀጥ ወቀጥ አድርጎ ወደ ሊጡ ጨምሮ ማደባለቅ፤
- ⊗ እጅን በመጠቀም ከሊጡ ቆንጠር አድርጎ ማድባል፤
- ⊗ የመጋገሪያ ትሪውን ዘይት ቀባቶ የተሰሩትን ድብልብል ሊጦች ራቅ ራቅ እያደረጉ ማስቀመጥ፤
- ⊗ በጣት ዳመጥ ዳመጥ አድርጎ ወደ አቨን ጨምሮ ከ10 እስከ 12 ደቂቃ መጋገር፤
- ⊗ ከአቨን አውጥቶ ማቀዝቀዝ፡፡



MiHome
አድራሻ፡ ፒያሳ ሞዝዘልድ
አጠገብ

የቸኮኬት ፎንደንት Chocolate Fondant

ጥሬ ዕቃዎች

60 ግራም ስኳር (1 የቡና ስኒ ከ1 የሾርባ ማንኪያ ጋር)

35 ግራም ፍርኖ ዱቄት (3 የሾርባ ማንኪያና 1 የሻይ ማንኪያ)

3 እንቁላል

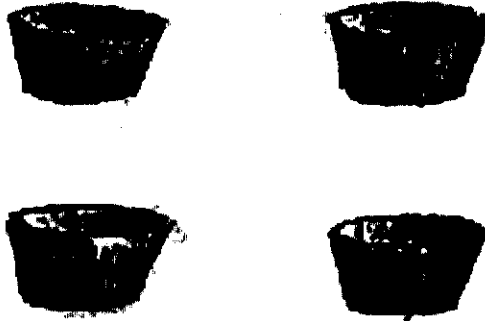
125 ግራም ጠቆር ያለ ቸኮሌት (Dark Chocolate)

80 ግራም የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን (የገበታ ቅቤ ቢሆን ይመረጣል)

80 ግራም ካካዋ (1 የቡና ስኒ እና 3 የሾርባ ማንኪያ)

ከዘገጃጃት

- ⊗ በቅድሚያ አቭኑን በ210° ሴንቲ ግሬድ ማሞቅ፤
- ⊗ በጎድጓዳ ስህን ስኳር እና ዱቄቱን ቀላቅሎ ቀስ በቀስ እንቁላሉን እየጨመሩ ማማሰል፤
- ⊗ ቸኮሌቱን ሰባብሮ ወደ ጎድጓዳ ስህን መጨመር፤
- ⊗ በትልቅ ድስት ውስጥ ውሃ ጨምሮ ማፍላትና ቸኮሌት የያዘውን ጎድጓዳ ስህን ውሃ የሚፈላበት ድስት ላይ በማስቀመጥ ቸኮሌቱን እና የገበታ ቅቤውን ወይም ማርጋሪትን ማቅለጥ እና አውርዶ ማቀዝቀዝ፤
- ⊗ ቸኮሌቱን ወደ እንቁላሉና ሊጡ ውስጥ አስገብቶ ማዋሀድ፤
- ⊗ የከሬም ካራሜል መስሪያውን ዘይት መቀባት እና ካካዋ መነሰነስ፤
- ⊗ በጭልፋ ሊጡን እኩል ለአራት ከፍሎ ወደ ከሬም ካራሜል መስሪያው መጨመር፤
- ⊗ ከ8-10 ደቂቃ መጋገር፤
- ⊗ ከበሰለ በኋላ አውጥቶ ወድያውን ማቅረብ፡፡

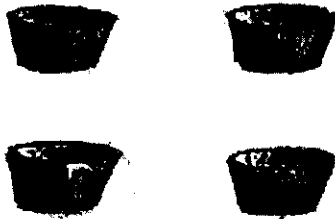


የቸኮሌት ቡፍኬ Chocolate Soufflé ጥሬ ዕቃዎች

- 40 ግራም የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪት
- 100 ግራም ቸኮሌት
- 4 እንቁላል
- 20 ግራም ካካዋ (2 የሾርባ ማንኪያና)
- 50 ግራም ስኳር (1 የቡና ስኳር)
- (½) ግማሽ የሾርባ ማንኪያ ጨው

ከዘገጃጃት

- ⊗ በቅድሚያ አቭኑን በ180° ሴንቲ ግሬድ ማሞቅ፤
- ⊗ ቸኮሌቱን ሰባብሮ ከገበታ ከቅቤው ወይም ከማርጋሪት ጋር በጎድጓዳ ስህን መጨመር፤
- ⊗ በትልቅ ድስት ውስጥ ውሃ አፍልቶ ጎድጓዳ ስህን ድስት ላይ በማስቀመጥ ቸኮሌቱንና የገበታ ቅቤውን ወይም ማርጋሪትን ማቅለጥና አውርዶ ማቀዝቀዝ፤
- ⊗ በሁለት ጎድጓዳ ስህን የእንቁላል አስኳሉን እና ነጩን መለየት፤
- ⊗ አስኳሉን ከስኳሩ ጋር ቀላቅሎ በደንብ መምታት፤
- ⊗ ነጩን እንቁላል ጨው ጨምሮ በደንብ ነጭ እስኪሆን መምታት፤
- ⊗ አስኳሉን እና የቀለጠውን ቸኮሌት ካካዋውን ጨምሮ ማደባለቅ፤
- ⊗ የከሬም ካራሜል መስሪያ ዕቃውን የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪት መቀባት፤
- ⊗ ነጭ እንቁላሉን ወደ ቸኮሌት ሊጡ ጨምሮ ማዋሀድ፤
- ⊗ ጭልፋ በመጠቀም ሊጡን እኩል አካፍሎ መጋሪያው ውስጥ መጨመር፤
- ⊗ መጋሪያውን አቭን ውስጥ ጨምሮ ለ20 ደቂቃ መጋገር ከተጋገረ በኋላ ከነሊቃው አቀዝቅዞ ማቅረብ፡፡



ካካዋ ብራውኒስ Cacao Brownies

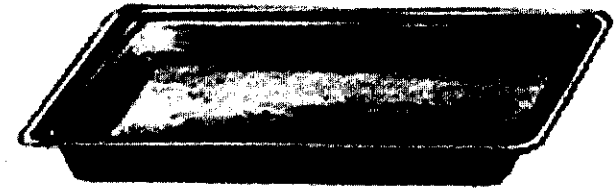
ጥሬ ሰቃዎች

- 50 ግራም ፍርኖ ዱቄት (1የቡና ስኒ)
- 200 ግራም የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን
- 100 ግራም ስኳር (2 የቡና ስኒ)
- 4 እንቁላል
- 2 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 120 ግራም ካካዋ (2 የቡና ስኒ እና 2 የሾርባ ማንኪያ)
- (½) ግማሽ የሾርባ ማንኪያ ጨው

ከዘገጃጃት

- ⊗ በቅድሚያ አሽኑን በ300° ሴንቲግሬድ ማሞቅ፤
- ⊗ በትንሽ ድስት የገበታ ቅቤውን ወይም ማርጋሪንን ማቅለጥ፤
- ⊗ በጎድጓዳ ስህን ስኳር፣ እንቁላሉን እና ቫኒላውን ነጭ እስኪሆን ድረስ መምታት፤
- ⊗ በሌላ ጎድጓዳ ስህን ዱቄቱንና ካካዋውን ጨው ጨምሮ በደንብ ማደባለቅ፤
- ⊗ የተመታውን እንቁላል ቀስ በቀስ ወደ ዱቄቱ ማስገባትና መምታት፤

- ⊗ ቅቤውን ጨምሮ በደንብ ማዋሀድ፤
- ⊗ በ4 መዳዘን በላዛኛ መስሪያ ዘይትና ዱቄት ቀብቶ ሊጡን ጨምሮ ለ45 ደቂቃ አሸን ውስጥ አስገብቶ መጋገር፤
- ⊗ ከተጋገረ በኋላ አውጥቶ ማቀዝቀዝና ማቅረብ፡፡



MiHome
አድራሻ፡ ፒያሳ ሞዝልድ
አጠገብ

ብካክ ፎረስት ኬክ Black Forest Cake

ጥሬ ሰቃዎች

- 200 ግራም ፍርኖ ዱቄት (4 የቡና ስኒ)
- 60 ግራም ካካዋ (1 የቡና ስኒ እና 1 የሾርባ ማንኪያ)
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 100 ግራም የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን
- 300 ግራም ስኳር (6 የቡና ስኒ)
- 2 እንቁላል
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቫኒላ
- 350 ሚሊ ሊትር አጓት
- (½) ግማሽ ኩባያ የእንጆራ ማርማላት

5 የሾርባ ማንኪያ የተፈጨ ስኳር

(¼) ሩብ የሾርባ ማንኪያ ጨው

1 ኪሎ ግራም እንጆሪ

500 ሚሊ ሊትር ክሬም

(½) ግማሽ የሾርባ ማንኪያ ቫኔላ

2 ትንንሽ ቸኮሌት

ከዘገጃጃት

- ⊗ በቅድሚያ አሸኑን በ180° ሴንቲ ግራድ ማምቅ፤
- ⊗ በትልቅ ጎድጓዳ ሰህን ፍርኖ ዱቄት፤ ቤኪንግ ፓውደር፤ ካካዋና ጨው በደንብ ጨምሮ መደበላለቅ፤
- ⊗ በሌላ በጎድጓዳ ሰህን እንቁላሉን እና ስኳሩን በደንብ መምታት፤
- ⊗ ቫኔላ ጨምሮ በደንብ ማዋህድ፤
- ⊗ ቅቤውን ወደ እንቁላሉ ጨምሮ መምታት፤
- ⊗ የዱቄቱን ውህድ (ድብልቅ) ወደ እንቁላሉ እና የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን ውስጥ ጨምሮ ማደበላለቅ፤
- ⊗ አጓቱን ጨምሮ እንደገና በደንብ ማደበላለቅ፤
- ⊗ ሁለት ኩብ ወይም አራት መዓዘን መጋገሪያ ውስጥ ሊጡን ለሁለት ከፍሎ ጨምሮ ከ35 እስከ 40 ደቂቃ መጋገር፤
- ⊗ አውጥቶ ለ1 ሰዓት ማቀዝቀዝ ከቀዝቀዘ በኋላ ቀስ አድርጎ ከመጋገሪያው ማውጣት፤
- ⊗ የቀዝቀዘውን ኬክ ሁለቱንም በቢላ እኩል ወገቡ ላይ ከመሀል መቆረጥና መከፈት፤
- ⊗ በጎድጓዳ ሰህን ማርማላቱን ጨምሮ በ6 የሾርባ ማንኪያ ውሃ ማቅጠን፤
- ⊗ እንጆሪውን ቅጠሉን አንስቶ በስላይስ መቆረጥ፤
- ⊗ ክሬሙንና የተፈጨውን ስኳር 1 የሻይ ማንኪያ ቫኔላ ጨምሮ በደንብ መምታትና ማወፈር፤

- ⊗ የተቆረጠው ኬክ መሀል ላይ ¼ ማርማላት ዙሪያው ላይ ማፍሰስ፤
- ⊗ ከማርማላት ላይ ¼ የተመታውን ክሬም መቀባት፤
- ⊗ ከክሬም ላይ የተቆረጠውን እንጆሪውን ጣሎጣል ማድረግና ማዳረስ፤
- ⊗ እንዲህ በማድረግ አስከላይ ድረስ እየደጋገሙ መስራት፤
- ⊗ ክሬም እየቀቡ ሙሉ ለሙሉ አስከሚያልቅ ድረስ ዙሪያውን ማዳረስ፤
- ⊗ የቀረውን እንጆሪ ዙሪያውን እያደረጉ ኬኩን ማስጌጥ፤
- ⊗ በመጨረሻ በካርት መፈቅፈቂያ ቸኮሌቱን እየፈቀፈቁ ሙሉውን ማስዋብ፡፡



MiHome
አድራሻ፡ ፒያሳ ሞዝዞልድ
አጠገብ

የቸኮሌት ኬክ በካካዎ ክሬም Chocolate Cake with Cacao Cream

ጥሬ ዕቃዎች

- 300 ግራም ፍርኖ ዱቄት (6 የቡና ስኔ)
- 100 ግራም የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን
- 200 ግራም ስኳር (4 የቡና ስኔ)
- 4 እንቁላል
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቫኔላ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 3 የሾርባ ማንኪያ ካካዎ
- 350 ሚሊ ሊትር አጓት (7 የቡና ስኔ)
- 5 የሾርባ ማንኪያ ሞቅ ያለ ውሃ

ክዘገጃጃት

- ⊗ በቅድሚያ አቨኑን በ180° ሴንቲግሬድ ማሞቅ፤
- ⊗ በጎድጓዳ ሰህን ውስጥ የፍርኖ ዱቄት፣ ስኳር፣ የሎሚ ፍቅፋቂ፣ ቤኪንግ ፓውደር እና ጨው መደበላለቅ፤
- ⊗ በጎድጓዳ ሰህን እንቁላሉን በደንብ ቀላቅሎ ማደበላለቅ፤
- ⊗ እንቁላሉን እና ፍርኖ ዱቄቱን ቀላቅሎ በደንብ በእጅ ማሸት፤
- ⊗ በፌስታል ውስጥ ጨምሮ ለ20 ደቂቃ ማስቀመጥ፤
- ⊗ ከፌስታል አውጥቶ ሶስት ቦታ መክፈል፤
- ⊗ ጠረጴዛ ላይ ዱቄት ነስንሶ ሊጡን ጠረጴዛው ላይ አድርጎ በጠርሙስ ወይም በመዳመጫ መዳመጥ፤
- ⊗ የብስኩት መጋገሪያውን ዘይት ቀብቶ የተዳመጠውን ሊጥ መጋገሪያው ላይ ማድረግ፤
- ⊗ ሁሉንም ሊጥ በስሱ ማርማላት መቀባት፤
- ⊗ ሁለቱን ሊጦች በ2 ሴ.ሜ ርቀት በረጃጅሙ መቆራረጥ፤
- ⊗ ሁለቱን የተቆራረጡ ሊጦች ሶስተኛው ላይ በመስቀለኛ /ከሪስ ክሮስ/ እያደረጉ ማንጠፍ፤
- ⊗ ለ25 ደቂቃ አቨን ውስጥ ማቆየት፤
- ⊗ ከአቨን አውጥቶ ማቀዝቀዝ፤
- ⊗ መቆራረጥና ማቅረብ፡፡



MiHome
አድራሻ፡ ፒያሳ ሞዝዘልድ
አጠገብ

የሪኮታ ቺዝ ቶርታ Ricotta Cheese Cake

ጥሬ ሰቃዎች

600 ግራም ሪኮታ

80 ግራም የተፈጨ ስኳር (1 የቡና ስኳር እና 3 የሾርባ ማንኪያ)

3 እንቁላል

5 የሾርባ ማንኪያ ፍርኖ ዱቄት

20 ግራም ዘቢብ (2 የሾርባ ማንኪያ)

(¼) ሩብ የሾርባ ማንኪያ ጨው

ክዘገጃጃት

- ⊗ በቅድሚያ አቨኑን በ180° ሴንቲግሬድ ማሞቅ፤
- ⊗ ሪኮታውን በደንብ ውሃውን እስከሚጨርስ ድረስ ማጥለል፤
- ⊗ በጎድጓዳ ሰህን የእንቁላል አስኳሉንና ነጩን መለየት፤
- ⊗ ነጩን እንቁላል ጨው ጨምሮ ነጭ እስከሚሆን ድረስ በደንብ መምተት፤
- ⊗ አስኳሉን፣ ስኳርና ቫኔላ ጨምሮ በደንብ መምተት፤
- ⊗ በትልቅ ጎድጓዳ ሰህን ሪኮታውን፣ ዱቄቱንና ዘቢቡን ጨምሮ በደንብ ማደበላለቅ፤
- ⊗ የተመታውን የእንቁላል አስኳል እና ነጩን ቀላቅሎ በደንብ ማዋሃድ፤
- ⊗ የተዋሃደውን እንቁላል፣ ሪኮታና ዱቄት ውስጥ በደንብ እያዋሃዱ መቀላቀል፤
- ⊗ ከቡን የኬክ መጋገሪያ ፓትራ ዘይትና ዱቄት መቀባት፤
- ⊗ የተደበላለቀውን /የተዋሃደውን/ ሊጥ መጋገሪያ ውስጥ በመጨመር ለ35 ደቂቃ መጋገር፤
- ⊗ አውጥቶ ማቀዝቀዝ፡፡



MiHome
አድራሻ፡ ፒያሳ ሞዝልጅ
አበገዝ

ካሮት ካፕ ኬክ Carrot Cup Cake

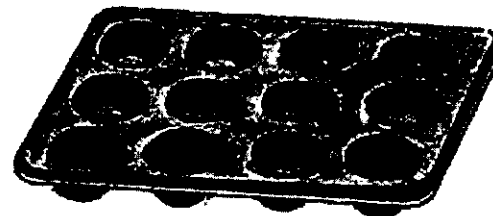
ጥሬ ዕቃዎች

- 100 ሚሊ ሊትር ዘይት (2 የቡና ሲኒ)
- 150 ግራም ስኳር (3 የቡና ሲኒ)
- 3 ካሮት (የተፈቀፈቀ)
- 50 ግራም ዘቢብ (1 የቡና ሲኒ)
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 1 የሾርባ ማንኪያ የተፈጠረ ቀረፋ
- 4 እንቁላል
- 250 ግራም ፍርኖ ዱቄት /5 የቡና ሲኒ/
- (¼) ሩብ የሾርባ ማንኪያ ጨው

ክዘገጃጃት

- ⊗ በቅድሚያ አሽኑን በ180° ሴንቲ ግራድ ማሞቅ፤
- ⊗ በትልቅ ጎድጓዳ ሰህን ፍርኖ ዱቄት፣ ቤኪንግ ፓውደር፣ የተፈጠረ ቀረፋ እና ጨው በደንብ ማደበላለቅ፤
- ⊗ በሌላ ጎድጓዳ ሰህን ውስጥ እንቁላል እና ስኳርን በደንብ መምታት፤
- ⊗ ዘይቱን እንቁላል ውስጥ ጨምሮ በደንብ መምታት፤

- ⊗ ሶስቱን ካሮት ልጦ በመፈቅፈቂያ በደቃቁ መፈቅፈቅ፤
- ⊗ የተመታውን እንቁላል የፍርኖ ዱቄት ውህድ ውስጥ መቀላቀል፤
- ⊗ ካሮትና ዘቢቡን ጨምሮ በደንብ ማደበላለቅ፤
- ⊗ የካፕ ኬክ መሰሪያውን ዘይትና ዱቄት ቀብቶ በጭልፋ እኩል እየከፈሉ እያንዳንዱ የካፕ ኬክ ዕቃ ውስጥ መጨመር፤
- ⊗ ከ20 እስከ 30 ደቂቃ አሸን ውስጥ ጨምሮ መጋር፤
- ⊗ ከአሸን ውስጥ አውጥቶ 30 ደቂቃ ያህል ማቀዝቀዝ፡፡



MiHome
አድራሻ፡ ፒያሳ ሞዝልጅ
አበገዝ

የዝኩኒ ካፕ ኬክ Zucchini Cup Cake

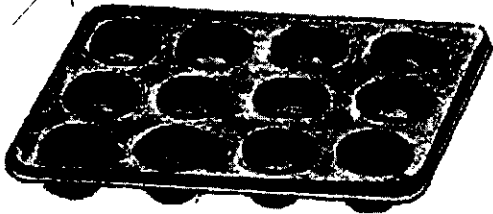
ጥሬ ዕቃዎች

- 3 ፍሬ ዝኩኒ
- 250 ሚሊ ሊትር ዘይት (5 የቡና ሲኒ)
- 300 ግራም ስኳር (6 የቡና ሲኒ)
- 2 እንቁላል
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቫኒላ
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- (½) ግማሽ የሾርባ ማንኪያ ጨው
- 300 ግራም ፍርኖ ዱቄት (6 የቡና ሲኒ)
- 2 የሾርባ ማንኪያ የተፈጠረ ቀረፋ

(½) ግማሽ የሾርባ ማንኪያ የተፈጨ ገውዝ
50 ግራም ዘቢብ (1 የቡና ሲኒ)

ክዝገጃጃት

- ⊗ በቅድሚያ አሸኑን በ180° ሴንቲግሬድ ማሞቅ፤
- ⊗ ዝቡኒውን አጥቦ በካሮት መፈቅፈቂያ በደቃቁ መፈቅፈቅ፤
- ⊗ በአነስተኛ ድስት ቂቤውን አቅልጦ ማቀዝቀዝ፤
- ⊗ በትልቅ ጎድጓዳ ሰህን ፍርኖ ዱቄቱን፣ ቤኪንግ ፓውደሩን፣ የተፈጨውን ቀረፋ፣ ገውዙንና ጨው በአንድ ላይ ማደበላለቅ፤
- ⊗ በሌላ ጎድጓዳ ሰህን ስኳሩን፣ እንቁላሉንና ቫኒላውን በደንብ መምታት፤
- ⊗ ዘይቱን እንቁላል ውስጥ ጨምሮ በደንብ መምታት፤
- ⊗ የተመታውን እንቁላል ወደ ፍርኖ ዱቄት ውስጥ ጨምሮ በደንብ ማደበላለቅ፤
- ⊗ የተፈቀፈቀውን ዝቡኒና ዘቢብ ወደ ተደበላለቀው ሊጥ ውስጥ ጨምሮ በደንብ ማሞህድ፤
- ⊗ የካፕ ኬክ መስሪያውን ዘይትና ዱቄት ቀብቶ ማዘጋጀት፤
- ⊗ የተዘጋጀውን ሊጥ የካፕ ኬክ መስሪያ ውስጥ አኩል እየከፈሉ መጨመር፤
- ⊗ ከ20 እስከ 30 ደቂቃ አሸን ውስጥ ጨምሮ መጋር፤
- ⊗ ከአሸን ውስጥ አውርዶ 30 ደቂቃ ያህል ማቀዝቀዝ፡፡



MiHome
አድራሻ፡ ፒያባ ሞዝቤልድ
አበገብ

ካፕ ኬክ በኩሚ ክሬም Lemon Cream Cup Cake

ጥሬ ዕቃዎች

- 300 ግራም ፍርኖ ዱቄት (6 የቡና ሲኒ)
- 150 ግራም የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን (3 የቡና ሲኒ)
- 150 ግራም ስኳር (3 የቡና ሲኒ)
- 3 እንቁላል
- 60 ሚሊ ሊትር ወተት (1 የቡና ሲኒ እና 1 የሾርባ ማንኪያ)
- (½) አንድ ከግማሽ የሾርባ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 2 የሾርባ ማንኪያ ቫኒላ
- (¼) ሩብ የሾርባ ማንኪያ ጨው
- ለሎሚ ክሬም ዕቃዎች
- 4 ፍሬ ሎሚ
- 3 እንቁላል
- 150 ግራም ስኳር (3 የቡና ሲኒ)
- 4 የሾርባ ማንኪያ የበቆሎ ዱቄት
- 2 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 4 የሾርባ ማንኪያ የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን

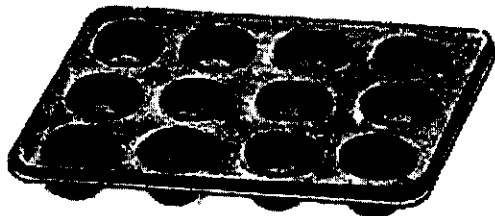
ክዝገጃጃት

- ⊗ በቅድሚያ አሸኑን በ180° ሴንቲግሬድ ማሞቅ፤
- ⊗ በጎድጓዳ ሰህን ውስጥ ፍርኖ ዱቄቱንና ጨው ማደበላለቅ፤
- ⊗ በሌላ ጎድጓዳ ሰህን ውስጥ የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን፣ ስኳርና ቫኒላ ጨምሮ በደንብ ማደበላለቅ፤
- ⊗ እንቁላሎቹን አንድ በአንድ እየጨመሩ መምታት፤
- ⊗ የእንቁላሉን ድብልቅ ወደ ዱቄቱ መጨመር፤

- ⊗ ወተቱን ጨምሮ ሊጡን መደበላለቅ እና ማዋሃድ፤
- ⊗ የካፕ ኬክ መስሪያውን ዘይትና ዱቄት ቀብቶ በጭልፋ እኩል አካፍሎ ሊያንዳንዱን የካፕ ኬክ ዕቃ ውስጥ መጨመር፤
- ⊗ ከ20 እስከ 30 ደቂቃ አቨን ውስጥ ከቶ መጋገር፤
- ⊗ አውጥቶ ማቀዝቀዝ፡፡

የኩሚ ከሬም ክዘገጃጃት

- ⊗ ሎሚውን መጭመቅ፤
- ⊗ የእንቁላሉን አስኳል ብቻ በጎድጓዳ ሰህን ውስጥ መጨመር፤
- ⊗ አስኳሉን የሎሚ ጁሱንና የበቆሎውን ዱቄት ጨምሮ እንዳይጓጉል በደንብ መምታት፤
- ⊗ በትልቅ ድስት ውሃ ማፍላት፤
- ⊗ በጎድጓዳ ሰህን ውስጥ የሚገኘውን የእንቁላሉን ድብልቅ ድስቱ ላይ በማስቀመጥ ሊያማለሉ አስኪወፍር ድረስ ማዋሃድ፤
- ⊗ ከወፈረ በኋላ አውሮጾ የገበታ ቅቤውን ወይም ማርጋሪን መጨመር፤
- ⊗ ከቀዘቀዘ በኋላ የሰራናቸውን ካፕ ኬኮች ሰንጠቅ ሰንጠቅ ሊያደረግን የሎሚውን ከሬም ወደ ውስጥ መጨመር፤
- ⊗ በሁሉም ካፕ ኬክ ላይ ከሬም ከጨመርን በኋላ የተፈጨውን ስኳር በወንፊት ነስሰን ማቅረብ፡፡



MiHome
አደራሻ፡ ፒያላ ሞዝሸልድ
አጠገብ

የሙዝ ኬክ በኩቸኩኒ ቅቤ ሶስ Banana Cake with Peanut Butter Cream

ጥሬ ዕቃዎች

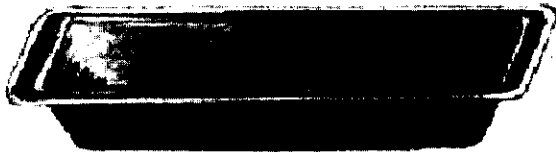
- 220 ግራም ዱቄት (4 የቡና ስኒ እና 2 የሾርባ ማንኪያ)
- 110 ግራም ኳር (2 የቡና ስኒ እና 1 የሾርባ ማንኪያ)
- 100 ሚሊ ሊትር ዘይት (2 የቡና ስኒ)
- 1 እንቁላል
- 2 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- (1½) አንድ ከግማሽ የሾርባ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 5 የሾርባ ማንኪያ ወተት
- 3 ሙዝ (በደንብ የበሰለ)
- (¼) ሩብ የሾርባ ማንኪያ ጨው
- ለሶስ ዕቃዎች
- 4 የሾርባ ማንኪያ የተፈጨ ስኳር
- 6 የሾርባ ማንኪያ ውሃ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የአቶሎኒ ቅቤ
- (½) ግማሽ የሾርባ ማንኪያ ቫኒላ
- 2 የሾርባ ማንኪያ የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን

ክዘገጃጃት

- ⊗ በቅድሚያ አቨንን በ180° ሴንቲ ግሬድ ማሞቅ፤
- ⊗ ሙዙን ቆራርጦ በሹካ በደንብ መዳመጥ፤
- ⊗ በጎድጓዳ ሰህን ውስጥ እንቁላል፣ ስኳርና ቫኒላ ጨምሮ በደንብ መምታት፤
- ⊗ በሌላ ጎድጓዳ ሰህን ውስጥ ዱቄት፣ ቤኪንግ ፓውደርና ጨው ጨምሮ

በደንብ መደበላለቅ፤

- ⊗ የተደበላለቀውን ዱቄት የተመታውን እንቁላል ጨምሮ በደንብ ማዋህድ፤
- ⊗ ወተቱን ዘይቱንና የተዳመጠውን ሙዝ የተበካው ሊጥ ውስጥ ጨምሮ ማዋሃድ፤
- ⊗ አራት መለዘን የዳቦ መጋገሪያ ዕቃውን ዱቄትና ዘይት ቀብቶ ሊጡን ጨምሮ ለ40 ደቂቃ አሸን ውስጥ አስገብቶ ማብሰል፡፡
- ⊗ የአቸሎኒ ቅቤ ሶስ አዘገጃጀት
- ⊗ ስኳርና ውሃ መጥበሻ ላይ አድርጎ ማሟሟት፤
- ⊗ የአቸሎኒውን ቅቤ ጨምሮ ከስኳሩ ጋር በደንብ ማሟሟት፤
- ⊗ ቫኒላውን ወደ አቸሎኒ ቅቤ ውስጥ ጨምሮ ለ3 ደቂቃ ያህል በአነስተኛ እሳት ማብሰልና የገበታ ቅቤውን ወይም ማርጋሪትን ጨምሮ አደበላልቆ መጥበሻውን ማውረድ፤
- ⊗ የሙዝ ኬኩን ከቀዘቀዘ በኋላ ቆራርጦ የተሰራውን የአቸሎኒ ቅቤ ሶስ ላይ ላይ ፈሰስ ማድረግ፡፡



MiHome
አድራሻ፡ ፒያላ ሞዝዌልድ
አበገብ

ካሬም ካራሜል Cream Caramel

ጥሬ ዕቃዎች

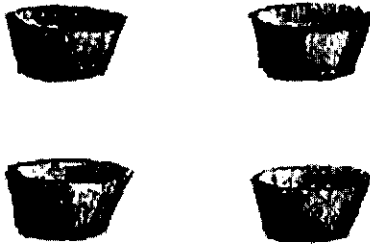
- 300 ሚሊ ሊትር ወተት (6 የቡና ስኒ)
- 50 ግራም ስኳር (1 የቡና ሲኒ)
- 2 እንቁላል
- 1 የሾርባ ማንኪያ ቫኒላ
- ለካራሜል
- 100 ግራም ስኳር
- 2 የሾርባ ማንኪያ ውሃ

አዘገጃጀት

- ⊗ በቅድሚያ አሸኑን በ180° ሴንቲግሬድ ማዋቅ፤
- ⊗ ወተቱን በድስት ውስጥ ጨምሮ ማፍላት እና ማቀዝቀዝ፤
- ⊗ የእንቁላል አስኳሉን ብቻ በመጠቀም ስኳር ጨምሮ በደንብ መምታት፤
- ⊗ ቫኒላ ጨምሮ በደንብ መምታት፤
- ⊗ የቀዘቀዘውን ወተት ወደ ተመታው እንቁላል ቀስ በቀስ እየጨመርን በደንብ መምታት፤
- ⊗ በመጥበሻ ላይ 100ግ. ስኳር በሁለት የሾርባ ማንኪያ ውሃ አቅልጦ ቡኒ አስከሚሆን ድረስ ማማሰል፤
- ⊗ የቀለጠውን ስኳር በከሬም ካራሜል መስሪያ አኩል አካፍሎ መጨመር (ስኳሩን በእጅ አለመንካት)፤
- ⊗ በጭልፋ እያደረጉ በመጠቀም የተመታውን እንቁላልና ወተት አኩል በማካፈል የከሬም ካራሜል መስሪያ ውስጥ የቀለጠው ስኳር ላይ መጨመር፤
- ⊗ ትልቅ የላዛኛ መስሪያ ውስጥ ግማሽ ወይም 1 ሊትር ውሃ አፍልቶ

መጨመር፤

- ከዚያም የከሬም ካራሜል የተሰራበትን እቃ ውሃው ላይ ማስቀመጥ፤
- ለ30 ደቂቃ አሸን ውስጥ ጨምሮ ማብሰል፤
- ከዚያ እውጥቶ ለትንሽ ሰዓት ፍሪጅ ውስጥ ማስቀመጥ፡፡



ቸኮሌት ሙስ Chocolate Mousse

ጥሬ ሰቃዎች

- 275 ግራም ሚልክ ቸኮሌት (የወተት ቸኮሌት)
- 1 የሾርባ ማንኪያ የተፈጨ ስኳር
- 3 እንቁላል
- 200 ሚሊ ሊትር ከሬም (4 የቡና ስኒ)



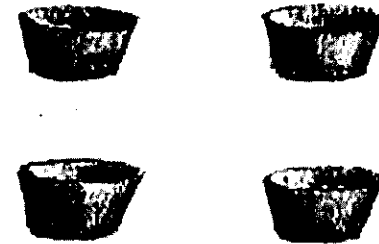
ባቅጣሪያ

አዘገጃጀት

- ቸኮሌቱን ሰባብሮ ጎድጎድ ባለ ሰህን ማስቀመጥ፤
- ተለቅ ባለ ድስት ውሃ በማፍላት ጎድጎድ ያለ ሰህን ውስጥ ያስቀመጥነውን

ቸኮሌት የሞቀ ውሃ ውስጥ በመጨመር እንዲቀልጥ ማድረግ፤

- የቀለጠውን ቸኮሌት አውርዶ ቀዝቀዝ ማድረግ፤
- የእንቁላሉን አስኳልና የተፈጨውን ስኳር በደጉብ መምታት፤
- በሌላ ጎድጓዳ ሰህን ነጩን የእንቁላሉን ክፍል ነጭ እስከሚሆን ድረስ በደንብ መምታት፤
- በሌላ ጎድጓዳ ሰህን ከሬሙን ወፍራም እስከሚሆን ድረስ መምታት፤
- የቀለጠውን ቸኮሌት ወደ እንቁላሉ አስኳል ጨምሮ በደንብ ማዋሃድ፤
- ነጩን የመታነውን እንቁላልና የተመታውን ከሬም ወደ ቸኮሌቱና እንቁላል አስኳል ውስጥ ጨምሮ በቀስታ ማዋሃድ፤
- በተለያዩ ሲኒ ላይ እየከፋፈሉ በመጨመር ማቀዝቀዝ፡፡



ከሬም ብሩኬየ Cream Bruleé

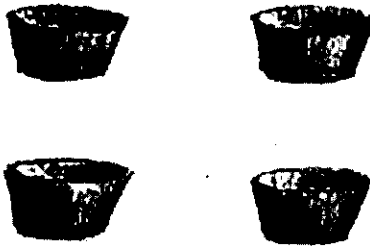
ጥሬ ሰቃዎች

- 300 ሚሊ ሊትር ከሬም (6 የቡና ስኒ)
- 3 እንቁላል
- 100 ግራም ስኳር (2 የቡና ስኒ)
- 1 የሾርባ ማንኪያ የበቆሎ ዱቄት /Corn flour/
- 1 የሾርባ ማንኪያ ሻኒላ

ጥሬ ዕቃዎች ለካራሜል
100 ግራም ስኳር (2 የቡና ሲኒ)
2 የሾርባ ማንኪያ ውሃ

ከዘገጃጃት

- ⊗ በድስት ውስጥ ከሬሙን ጨምሮ ማፍላትና ማውረድ፤
- ⊗ በጎድጓዳ ሰህን ውስጥ ስኳሩንና የእንቁላሉን አስኳል በደንብ መምታት፤
- ⊗ ስኳሩን፣ አስኳሉን፣ የበቆሎ ዱቄቱንና ቫኒላውን ጨምሮ በደንብ እንዳይጓጉል ማዋሃድ፤
- ⊗ ቀዝቀዝ ካለ በኋላ ወደ ተመታው የእንቁላል አስኳሉ ጨምሮ መምታት፤
- ⊗ እንደገና ድስት ውስጥ ጨምሮ አስኪወፍር ድረስ እየመቱ ማማሰል፤
- ⊗ የበሰለውን ከሬም በጭልፋ አኩል እየከፈለ በከሬም በካራሜል መስሪያ ዕቃ ውስጥ መጨመር፤
- ⊗ ከዚያ ፍሪጅ ውስጥ ለ1 ሰዓት ያህል ማቀዝቀዝ፤
- ⊗ በመጥበቅ ላይ 100 ግራም (2 የቡና ሲኒ) ስኳር እና 2 የሾርባ ማንኪያ ውሃ ጨምሮ ማቅለጥና ወርቃማ ቡኒ እስከሚሆን ድረስ ማብሰል፤
- ⊗ ፍሪጅ ውስጥ የገባውን ከሬም ከፍሪጅ አውጥቶ አንድ ላይ በሾርባ ማንኪያ በመጠቀም የቀለጠውን ስኳር ፈስስ ፈስስ ማድረግ፤
- ⊗ ለ15 ደቂቃ እንደገና ፍሪጅ ውስጥ ማስቀመጥ፡፡



የቀረፋ ታርት Cinnamon Tart

ጥሬ ዕቃዎች

100 ግራም ዱቄት (2 የቡና ሲኒ)
25 ግራም ስኳር (2 የሾርባ ማንኪያ እና 1 የቫይ ማንኪያ)
50 ግራም የገቢታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን

2 የእንቁላል አስኳል

2 - 3 የሾርባ ማንኪያ ውሃ

(¼) ሩብ የሾርባ ማንኪያ ጨው

(1½) አንድ ከግማሽ የሾርባ ማንኪያ የተፈጨ ቀረፋ

ጥሬ ዕቃዎች (ለውስጥ የሚሆን ከሬም)

300 ሚሊ ሊትር ከሬም (6 የቡና ሲኒ)

2 የሾርባ ማንኪያ ስኳር

(1½) አንድ ከግማሽ የሾርባ ማንኪያ የተፈጨ ቀረፋ ከሬም ውስጥ የሚገባ

(1½) አንድ ከግማሽ የሾርባ ማንኪያ የተፈጨ ቀረፋ ከላይ የሚነሰነስ

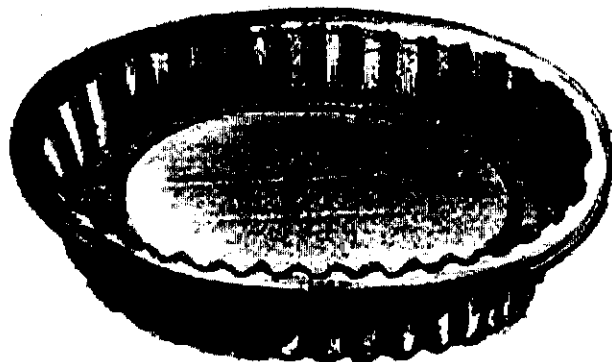
2 እንቁላል

የኪጡ ከዘገጃጃት

- ⊗ በቅድሚያ አሽኑን በ180° ሴንቲግሬድ ማሞቅ፤
- ⊗ የገቢታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን በቢላ ቆራርጦ ዱቄት ውስጥ መጨመር፤
- ⊗ የእንቁላል አስኳሉን ብቻ የዱቄትና የገቢታ ቅቤ ወይም የማርጋሪን ውህድ ውስጥ መጨመር፤
- ⊗ እጅን በመጠቀም ዱቄቱን፣ ቅቤውንና እንቁላሉን በደንብ ማሸት፤
- ⊗ ሊጡ አልያዞዝ ብሎ ከተፈረካከሰ ከሁለት አስከ ሶስት የሾርባ ማንኪያ ቀዝቃዛ ውሃ ጨምሮ ማሸት፤
- ⊗ የታሸውን ሊጥ ፈስታል ውስጥ አድርጎ ፍሪጅ ውስጥ ለ1 ሰዓት ያህል

ማስቀመጥ፤

- ⊗ ከፍሪጅ አውጥቶ በመዳመጫ ወይም በጠርሙስ መዳመጥ
- ⊗ የታርት መጋገሪያ ላይ ሊጡን ማስቀመጥ፤
- ⊗ ከሊጡ ላይ አልሙኒየም ፎይል አንጥፎ ጥሬ ባቄላ (ድፍን ምስር) እላዩ ላይ ማስቀመጥ ይህም የሚጠቅመው ታርቱ በስሎ ወደ ላይ ከፍ እንዳይል ነው፤
- ⊗ ከዚያ አሸን ውስጥ አስገብቶ ለ20 ደቂቃ ማብሰል፤
- ⊗ በስሎ ከቀዘቀዘ በኋላ እላዩ ላይ ያስቀመጥነውን ፎይል ማንሳት፡፡ የከሬም አዘገጃጀት
- ⊗ በድስት ውስጥ ከሬሙን፤ ስኳሩንና ቀረፋውን ጨምሮ ለ1 ደቂቃ ያህል ሊያማሰሉ ማፍላት፤
- ⊗ አውሮጶ ለ10 ደቂቃ ያህል ማቀዝቀዝ፤
- ⊗ የእንቁላሉን አስኳል አውጥቶ መትቶ ከሬም ውስጥ ጨምሮ በደንብ ማማሰል፤
- ⊗ ከሬሙን በማጥለያ እያጠለሉ ወደ ታርቱ ውስጥ መጨመር፤
- ⊗ ለ20 ደቂቃ መጋገርና ማውጣት፤
- ⊗ ማጥለያ በመጠቀም የተፈጨውን ቀረፋ ከሬሙ ላይ መነሰስ፡፡



MiHome
አድራሻ፡ ፒያሳ ሞዝልጾ
አጠገብ

ስትሮበሪ ታርት Strawberry Tart

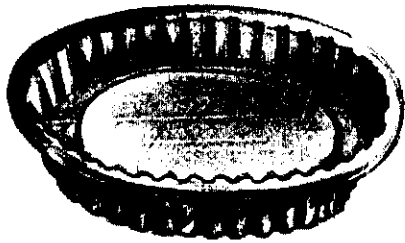
ጥሬ ሰቃዎች

- 100 ግራም ዱቄት (2 የቡና ሲኒ)
- 50 ግራም የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን
- 2 የእንቁላል አስኳል
- 2 - 3 የሾርባ ማንኪያ ውሃ
- 25 ግራም ስኳር (2 የሾርባ ማንኪያ እና 1 የሻይ ማንኪያ)
- ($\frac{1}{4}$) ሩብ የሻይ ማንኪያ ጨው
- ጥሬ ዕቃዎች ለውስጡ ከሬም
- 4 እንቁላል
- ማማሽ ሊትር ወተት (10 የቡና ሲኒ)
- 4 የሾርባ ማንኪያ ፍርኖ ዱቄት
- 5 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኔላ
- 250 ግራም ሩብ ኪሎ እንጆሪ

አዘገጃጀት ከኪቡ

- ⊗ በቅድሚያ አሸኑን በ180° ሴንቲግሬድ ማሞቅ፤
- ⊗ በትልቅ ጎድጓዳ ስህን ውስጥ ዱቄት፤ ጨውና ስኳር ጨምሮ ማደባለቅ፤
- ⊗ የገበታ ቅቤውን ወይም ማርጋሪንን በቢላ ቆራርጦ ዱቄት ውስጥ መጨመር፤
- ⊗ የእንቁላሉን አስኳል ብቻ ዱቄትና የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን ውስጥ መጨመር፤
- ⊗ እጅን በመጠቀም ዱቄቱን፤ የገበታ ቅቤውን ወይም ማርጋሪንንና እንቁላሉን በደንብ ማሸት፤

- ⊗ ሊጡ አልያያዝ ብሎ ከተፈረካከሰ ከ2 እስከ 3 የሾርባ ማንኪያ ቀዝቃዛ ውሃ በመጠቀም በደንብ ማሸት፤
- ⊗ የታሸውን ሊጥ ፊስታል ውስጥ አሽን ለ1 ሰዓት ያህል ፍሪጅ ውስጥ ማስቀመጥ፤
- ⊗ ከፍሪጅ አውጥቶ በመዳመጫ ወይም በጠርሙስ መዳመጥ፤
- ⊗ የታርት መጋገሪያ ላይ ሊጡን ማስቀመጥ፤
- ⊗ ከሊጡ ላይ አልሙኒየም ፎይል ላይ ላይ እንጥፎ ጥሬ ባቄላ ወይም ድፍን ምስር ማስቀመጥ ይህም የሚጠቅመው ኬኩ በስሎ ወደ ላይ ኩፍ እንዳይል ነው፤
- ⊗ አሸን ውስጥ አስገብቶ ለ20 ደቂቃ ማብሰል፤
- ⊗ በስሎ ከቀዘቀዘ በኋላ ላይ ላይ ያስቀመጥነውን ፎይል ማንሳት፡፡



MiHome
አድራሻ፡ ፒያሳ ሞዝቤልድ
አጠገብ

የከሬም አዘገጃጀት

- ⊗ በድስት ውስጥ የእያንዳንዱን እንቁላል አስኳል፣ ዱቄት፣ ስኳርና ቫኒላ ጨምሮ በደንብ እንዳይጓጉል ማዋህድ፤
- ⊗ እሳቱ ላይ ጥዶ ወተቱን ወደ እንቁላል ውስጥ ጨምሮ ያለማቋረጥ እያማሰሉ አስኪወፍር ድረስ ማብሰል፤
- ⊗ አብስሎ እንዲቀዘቅዝ ማውረድ፤
- ⊗ የቀዘቀዘውን ከሬም ታርት ውስጥ ማስገባትና ታርቱን ሙሉ በማንኪያ ማዳረስ፤

- ⊗ እንጆራውን አጥቦ እላዩ ላይ የሚገኘውን ቅጠል አንስቶ የተሰራው ከሬም ታርት ላይ ቁጭ ቁጭ ማድረግ፡፡

ቸኮኬት ሰካማ Chocolate Salame

ጥሬ ሰቃዎች

- 50 ግራም ካካዋ (1 የቡና ሲኒ)
- 200 ግራም ኮቻሮ ብስኩት
- 100 ግራም እንጆራ /እንዳማራጭ/
- 50 ግራም ስኳር /1 የቡና ሲኒ/
- 50 ግራም የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን

አዘገጃጀት

- ⊗ በድስት ውስጥ ቅቤውን ወይም ማርጋሪንን ማቅለጥ፤
- ⊗ ኮቻሮ ብስኩቱን በእጅ በመጠቀም በደንብ መሰባበር፤
- ⊗ በጎድጓዳ ሰህን የተሰባበረውን ኮቻሮ፣ የቀለጠውን የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን፣ ስኳሩን እና ካካዋውን ጨምሮ በደንብ ማዋህድ፤
- ⊗ አልሙኒየም ፎይል ተጠቅሞ የተደበላለቀውን ብስኩት ወደ አልሙኒየም መገልበጥና እንደ ሲሊንደር ጠቅልሎ ማሸግ፤ ከመጠቅለሉ በፊት ከተፈለገ እንጆራውን መሀል ለመሀል እያደረጉ ማሸግ፤
- ⊗ ዲፕፍሪዝ ውስጥ ለ2 ሰዓት ያህል አስቀምጦ አውጥቶ መቆራረጥ፡፡

ቤት የሚሰራ የክንጆሪ ኦምስከሬም

Semifreddo with Strawberries

ጥሬ ዕቃዎች

- 3 እንቁላል
- 300 ሚሊ ሊትር ከሬም (6 የቡና ሲኒ)
- 60 ግራም ስኳር (1 የቡና ሲኒ እና 1 የሾርባ ማንኪያ)
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 200 ግራም እንጆሪ

ከዘገጃጃት

- በትንንሽ ጎድጓዳ ሰህን የእንቁላል አስኳል፣ ስኳርና ቫኒላ ጨምሮ መምታት፤
- በሌላ ጎድጓዳ ሰህን ከሬሙን ጨምሮ እስኪወፍር ድረስ መምታት፤
- እንቁላሉን እና የተመታውን ከሬም በአንድ ላይ መቀላቀል እና ማዋሃድ፤
- በሁለት ዕቃ አድርጎ ከሬሙን እኩል ለሁለት መከፈል፤
- የሙዝ ኬክ መጋገሪያ ውስጥ የከሬሙን ግማሽ ጨምሮ ወደ ዲፕፍሪዝ ውስጥ አስገብቶ ለ1 ሰዓት ያህል ማቆየት፤
- እንጆሪውን በጁስ መፍጫ ፈጭቶ የተፈጨውን እንጆሪ ወደ ከሬሙ ውስጥ መጨመር፤
- በደንብ አደበላልቆ ከዲፕፍሪዝ አውጥቶ የእንጆሪ ከሬሙን መጨመር እና በደንብ አዳርሶ ለሌላ 2 ሰዓት ዲፕፍሪዝ ውስጥ ማድረግ፤
- ማቅረብ ሲፈለግ ከዲፕፍሪዝ ውስጥ አውጥቶ በሰህን ማቅረብ፡፡

ክሬም ግራታን

Cream Gratin

ጥሬ ዕቃዎች

- 5 የእንቁላል አስኳል
- 5 የሾርባ ማንኪያ ፍርኖ ዱቄት
- 5 የሾርባ ማንኪያ ስኳር
- 70 ሚሊ ሊትር ወተት (1 የቡና ሲኒ እና 2 የሾርባ ማንኪያ)
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 4 የሾርባ ማንኪያ የተፈጨ ስኳር
- 4 የሾርባ ማንኪያ ከሬም

ከዘገጃጃት

- በቅድሚያ አሸኑን በ180° ሴንቲግሬድ ማሞቅ፤
- በትንሽ ጎድጓዳ ሰህን ውስጥ 5 የሾርባ ማንኪያ ስኳርና የእንቁላል አስኳል ጨምሮ መምታት፤
- እንቁላሉን ወደ ድስት ገልብጦ ፍርኖ ዱቄት፣ ከሬም፣ ወተትና ቫኒላ ጨምሮ ያለማቋረጥ እያማሰሉ ለ10 ደቂቃ ማብሰል፤
- 4 የከሬም ካራሜል ሊቃ በመጠቀም የተሰራውን ከሬም በጭልፋ እያደረጉ ለ4 እኩል ማዳረስ፤
- ውጭ አስቀምጦ ወደ ገበታ ሊቀርብ ሲል የተፈጨውን ስኳር አንድ አንድ የሾርባ ማንኪያ በማድረግ አሸን ውስጥ አስገብቶ ከ10 እስከ 15 ደቂቃ ማብሰል፤
- ከበሰለ በኋላ አቀዝቅዞ ማቅረብ፡፡

የኦፕል ፍሪቲል

Apple Frittelle

ጥሬ ሰቃዎች

- 100 ግራም የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን
- 30 ግራም ስኳር (3 የሾርባ ማንኪያ)
- ($\frac{1}{2}$) ግማሽ ብርጭቆ ውሃ
- 1 አፕል
- 100 ግራም ዱቄት (2 የቡና ሲኒ)
- 4 አንቁላል
- ($\frac{1}{2}$) ግማሽ ሊትር ዘይት ለመጥበሻ
- የተፈጨ ስኳር
- ($\frac{1}{4}$) ሩብ የሻይ ማንኪያ ጨው

ክዘገጃጃት

- በድስት ወስጥ የገበታ ቅቤውን ወይም ማርጋሪን፣ ጨውን፣ ስኳሩን እና ውሃውን ማፍላት፤
- ከፈላ በኋላ ዱቄቱን ጨምሮ በአንጨት ማማሰያ በደንብ ማሸት፤
- አፕሉን በካሮት መፈቅፈቂያ መፈቅፈቅ፤
- ከአሳት ላይ ድስቱን አውርዶ አንቁላሉን አንድ በአንድ እየጨመሩ በደንብ ማማሰል እና መደበላለቅ፤
- የተፈቀፈቀውን አፕል ጨምሮ ማማሰል፤
- ተለቅ ባለ ድስት ውስጥ ዘይቱን ማፍላት፤
- በሾርባ ማንኪያ እየለኩ ሊጡን ዘይት ውስጥ አንድ በአንድ መጨመር፤
- ሊጡን ቡናማ አስከሚሆን ድረስ ከተጠበሰ በኋላ ማውጣት፤
- በትኩሱ የተፈጨውን ስኳር መነሰስ፡፡

ዶናት

Donut

ጥሬ ሰቃዎች

- 400 ግራም ዱቄት
- 1 አንቁላል
- 70 ግራም ስኳር (1 የቡና ሲኒ እና 2 የሾርባ ማንኪያ)
- 5 ግራም አርሾ (1 ፓኬት)
- 1 ፍሬ ብርቱካን ፍቅፋቂ
- 150 ሚሊ ሊትር ለብ ያለ ውሃ (3 የቡና ሲኒ)
- ($\frac{1}{4}$) ሩብ የሻይ ማንኪያ ጨው
- ($\frac{1}{2}$) ግማሽ ሊትር (500 ሚሊ ሊትር) ዘይት ለመጥበሻ
- የተፈጨ ቀረፋ
- የተፈጨ ስኳር

ክዘገጃጃት

- በትንሽ ጎድጓዳ ሰህን ውስጥ ውሃ፣ አርሾ፣ 1 የሾርባ ማንኪያ ስኳር እና 3 የሾርባ ማንኪያ ዱቄት ጨምሮ ማማሰል እና ለ30 ደቂቃ ኩፍ አንዲል መተው፤
- በትልቅ ጎድጓዳ ሰህን ቀሪውን ስኳር፣ ዱቄቱንና ጨውን ማደበላለቅ፤
- የተባካውን አርሾ ዱቄቱ ውስጥ ጨምሮ በእጅ ማቡካት፤
- አንቁላሉን እና የብርቱካን ፍቅፋቂ ዱቄቱ ውስጥ ጨምሮ በደንብ ማሸት፤
- ሊጡ ወፈር ካለ ለብ ያለ ውሃ በትንሹ መጨመር፤
- ለ40 ደቂቃ ሽፈን አድርጎ ማስቀመጥ፤
- ተለቅ ባለ ድስት ዘይቱን አፍልቶ ሊጡን እየቆነጠሩ በዶናት ቅርጽ እያደረጉ ቡናማ አስከሚሆን መጥበስ፤
- አውጥቶ በትኩሱ የተፈጨ ቀረፋ እና ስኳር መነሰስ፡፡

የአናናስ ኬክ

Pineapple Upside Down Cake

ጥሬ ሰቃዎች

- (½) ግማሽ በሰል ያለ አናናስ ወይም ግማሽ (½) የቆርቆሮ አናናስ
- 150 ግራም ፍርዖ ዱቄት (3 የቡና ሲኒ)
- 200 ግራም ስኳር (4 የቡና ሲኒ)
- 120 ግራም የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን
- 120 ሚሊ ሊትር ወተት (2 የቡና ሲኒ እና 2 የሾርባ ማንኪያ)
- 1 እንቁላል
- 200 ግራም የተፈጨ ስኳር (4 የቡና ሲኒ)
- 1 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 4 የሾርባ ማንኪያ ውሃ
- (¼) ሩብ የሻይ ማንኪያ ጨው

አዘገጃጀት

- በቅድሚያ አቭኑን በ180° ሴንቲግሬድ ማሞቅ፤
- መጥበሻ ላይ 200 ግራም (4 የቡና ሲኒ) ስኳር ከ4 የሾርባ ማንኪያ ውሃ ጋር ማቅለጥና ቡኒ እስከሚሆን ማብሰል፤
- የቀለጠውን ስኳር በትኩሱ ኬክ መጋገሪያ ውስጥ መጨመር እና አናናሱን ከስኳሩ ላይ መደርደር፤
- በጎድጓዳ ስህን እንቁላሉን እና የተፈጨውን ስኳር በደንብ መምታት፤
- የገበታ ቅቤውን ወይም ማርጋሪኑን የተፈጨ ስኳርና ቫኒላ ጨምሮ መምታት፤
- በሌላ ጎድጓዳ ስህን ዱቄቱን ከቤኪንግ ፓውደርና ጨው ጋር በደንብ መደበላለቅ፤

- የተደበላለቀውን ዱቄት ወደ እንቁላሉ ውስጥ ጨምሮ መምታት፤
- ወተቱን ጨምሮ እንደገና ማደበላለቅ እና መምታት፤
- ሊጡን ወደ ስኳር እና አናናስ የተደረደረበት መጋገሪያ ውስጥ ቀስ ብሎ መጨመር፤
- ለ40 ደቂቃ መጋገር እና አውጥቶ ማቀዝቀዝ፤
- የቀዘቀዘውን ኬክ ቀስ ብሎ ወደ ሳህን መገልበጥ፡፡



MiHome
አድራሻ፡ ፔያሳ ሞገዘልድ
አበበገብ

ፍራፔ

Frappe

ጥሬ ሰቃዎች

- 300 ግራም ፍርዖ ዱቄት (6 የቡና ሲኒ)
- 25 ግራም የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን
- 50 ግራም ስኳር (1 የቡና ሲኒ)
- 1 እንቁላል
- 1 ፍሬ የለሚ ፍቅፋቂ
- የተፈጨ ስኳር
- (½) ግማሽ ሊትር ዘይት ለመጥበሻ

ከዘገጃጃት

- ✿ በጎድጓዳ ሰህን ውስጥ ዱቄቱን፣ የገበታ ቅቤውን ወይም ማርጋሪንና ስኳሩን በእጅ መደበላለቅና ማሸት፤
- ✿ በሌላ ጎድጓዳ ሰህን እንቁላሉን እና የሎሚ ፍቀፋቂ አድርጎ መምታት፤
- ✿ የተመታውን እንቁላል ወደ ፍርኖ ዱቄቱ ውስጥ ጨምሮ በእጅ መዳመጥ ወይም ማሸት፤
- ✿ ከታሽ በኋላ ጠረጴዛ ላይ አድርጎ በጠርሙስ ወይም በመዳመጫ መዳመጥ፤
- ✿ የተዳመጠውን ሰፋ ሰፋ እያደረጉ በረጃጅሙ በቢላ መቆራረጥ፤
- ✿ በድስት ውስጥ ዘይቱን አፍልቶ የተቆራረጠውን ሊጥ ማስገባት፤
- ✿ ቡኒ እስኪሆን ጠብሶ ማውጣት፤
- ✿ የወጣውን የተፈጨ የስኳር ዱቄት መነሰስ፡፡

ጥምዝ ብስኩት Twisted Cookies

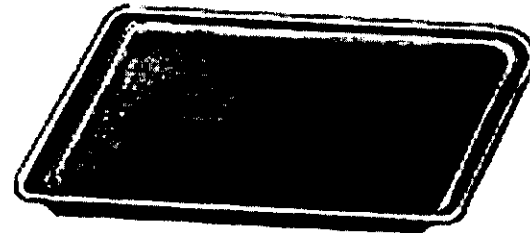
ጥሬ ሰቃዎች

- 300 ግራም የፍርኖ ዱቄት (6 የቡና ሲኒ)
- 50 ግራም ስኳር (1 የቡና ሲኒ)
- 2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር
- 2 የሻይ ማንኪያ ቫኒላ
- 3 እንቁላል
- (½) ግማሽ የሻይ ማንኪያ ጨው
- (½) ግማሽ ሊትር ዘይት ለመጥበስ

ከዘገጃጃት

- ✿ በጎድጓዳ ሰህን ውስጥ ዱቄቱን፣ ስኳሩን፣ ቤኪንግ ፓውደሩንና ጨው ማቀላቀል፤

- ✿ በሌላ ጎድጓዳ ሰህን እንቁላሉን እና ቫኒላውን በደንብ መምታት፤
- ✿ እንቁላሉን ወደ ዱቄቱ ጨምሮ በደንብ ማደበላለቅ፤
- ✿ እጅን በመጠቀም ሊጡን በደንብ ማሸት፡፡
- ✿ የመፈረካከስ ባህሪ ካመጣ ውሃ በሾርባ ማንኪያ እያደረጉ ሊጡ እስኪወፍር ድረስ ማሸት፤
- ✿ ከታሽ በኋላ በፌስታል ሸፍኖ ለ30 ደቂቃ ማስቀመጥ፤
- ✿ ከፌስታል አውጥቶ ሊጡን እየቆነጠሩ በቀጭኑ ረዘም አድርጎ ማድበልበልና እንደ ገመድ ቋጥሮ በትናንሹ በቢላ መቆረጥ፤
- ✿ ዘይቱን ተለቅ ባለ ድስት አግሎ የተቆረጠውን ሊጥ መጨመር፤
- ✿ ወርቃማ ቡኒ እስኪሆን ድረስ መጥበስ፤
- ✿ አውጥቶ ማቀዝቀዝ፡፡



MiHome
አድራሻ፡ ፒያሳ ሞዝላድ
አጠገብ

የካካዋ ብስኩት Cacao Cookies

ጥሬ ሰቃዎች

- 200 ግራም የፍርኖ ዱቄት (4 የቡና ሲኒ)
- 200 ግራም ስኳር (4 የቡና ሲኒ)
- 200 ግራም የገበታ ቅቤ ወይም ማርጋሪን
- 1 እንቁላል
- 2 የሾርባ ማንኪያ ካካዋ

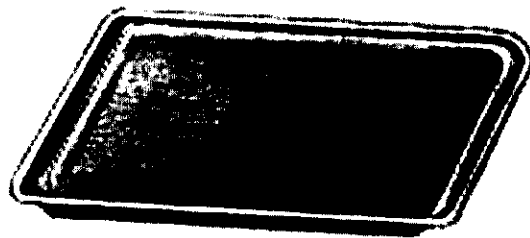
2 የሻይ ማንኪያ ሻኒላ

2 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

(½) ግማሽ የሻይ ማንኪያ ጨው

ክዝገጃጃት

- ☼ በቅድሚያ አሸኑን በ180° ሴንቲግሬድ ማሞቅ፤
- ☼ በጎድጓዳ ሰህን እንቁላል፣ ሻኒላ፣ የገበታ ቅቤ ወይ ማርጋሪን እና ስኳሩን ጨምሮ በደንብ መምታት፤
- ☼ በሌላ ጎድጓዳ ሰህን ዱቄቱን፣ ካካዋ፣ ቤኪንግ ፓውደሩንና ጨው ጨምሮ በደንብ ማዋህድ፤
- ☼ እንቁላሉን ወደ ዱቄቱ አደባልቆ በእጅ ማሸት፤
- ☼ ሊጡ ከወፈረ በኋላ ንጹህ ጠረጴዛ ላይ አድርጎ በመዳመጫ ወይም በጠርመራ መዳመጥ፤
- ☼ የብስኩት ቅርጽ ማውጫ ወይም የቡና ሲኒ በመጠቀም በክብ በክብ አድርጎ ማውጣት፤
- ☼ ዘይት የተቀባ የብስኩት መጋገሪያ ትሪ ላይ አድርጎ ለ20 ደቂቃ መጋገር፤
- ☼ ዙሪያው ቡናማ እስኪሆን ማብሰል፤ አውጥቶ ማቀዝቀዝ፡፡



MiHome
አድራሻ፡ ፒያላ ሞዝቤልድ
አበሃብ

ጆርጂ ክላርክ

Chef Jermey Clark

የክንግኪዝ ሃገር ሴፍ

ከቤተሰቤ ጋር በርኒዮ የምትባል ከተማ ለረጅም ጊዜ እንኖር ነበር ገና ልጆቼ ህጻናት ሳሉ፤ ልጆቼም ያደጉት በእነዚህ ግሩም መዓዛዎች ከየቦታው እየመጡ እየሩን በሚሞሉት ነው። እነዚህን ጣፋጭ በራሪ የቅመማ ቅመም ጥብስ መዓዛዎች እያደሩ ፍቅር የጨመሩብንና ከተማዋን ለቀን ስንሄድ ደግሞ እጅግ በጣም ይናፍቁን የነበሩ ነገሮች ነበሩ።

ከማስተዳደራቸው ብዙ ምግብ ቤቶች በተለይ ለአንደኛው ልዩ ቦታ ነበረኝ ሎካል ኪዩዚን (ባህላዊ ምግብ ቤት) ብሩንዶ የምትባል ቦታ ውስጥ የሚገኝ ይህ ቦታ /ኪችን/ ሙሉ በሙሉ የሚተዳደረው በካምፓንግ እናቶች ሲሆን እነዚህም ሴቶች ምንም እይነት የምግብ አዘገጃጀት ትምህርት የሌላቸው፤ ነገር ግን ቀምጮቻቸው የማላውቃለው ግሩም ሚባሉ ኮሪዎችን፤ ካርማ ማላይ፤ ሬንዲንግ፤ ማሳክ፤ ሜራህ /በቲማቲም የሚዘጃግ ሶስ/ እና ማሳክ ሌማክ /የኮከናት ጣዕም ያላቸው ሶሶችን/ ያዘጋጃሉ። እነዚህን እጅግ ገራሚ ምግቦች ለመገልበጥ ባደረኩት ተደጋጋሚ ሙከራዎች ይኸኛው የቤተሰቤ ተመራጭ ሆኗል። ልጆቼ “ያባታችን እጅግ ገራሚ ከሪ” ይሉታል እኔም በዚህ እጅግ ደስተኛ ነኝ! በጣም ቅመም ያልበዛት ነገር ግን ባለ ብዙ ጣዕም፤ ባለከሬም እና ደግሞ በቀላሉ ቤት ውስጥ መዘጋጀት የሚችል ለው።

ልጆቼ “ያባታችን እጅግ ገራሚ ከሪ” ይሉታል። እናንተም እንደምትወዱት ተስፋ አደርጋለሁ።

የአባታችን በጣም የሚጣፍጥ የደሮ ከሪ “Dad’s most amazing chicken curry ”

ጥሬ ዕቃዎች

- 8 የሄል ፍሬዎች
- 1 ሻይ ማንኪያ ሰናፍጭ
- 1 የቀረፋ እንጨት
- 1 ግንድ ጠጅ ሳር
- (½) ግማሽ ዛላ ሚጥሚጣ
- 1 የሻይ ማንኪያ ጋራም ማስላ
- 1 የሻይ ማንኪያ የድንብላል ዱቄት
- 1 የሻይ ማንኪያ የአርድ ዱቄት

ጥሬ ዕቃ ክሶሱ

- 2 ራስ ቀይ ሽንኩርት
- 50 ግራም የተላጠ ዝንጅብል
- 8 ፍሬ ነጭ ሽንኩርት
- (½) ግማሽ የሻይ ማንኪያ ጨው
- 1 ፍሬ የዶሮ ማራፈጫ
- (1½) አንድ ከግማሽ የሻይ ማንኪያ ቡኒ ስኳር
- 400 ሚሊ ሊትር የኮከናት ወተት (8 የቡና ሲኒ)
- 8 የዶሮ ብልት (ታፋና እግር ቢሆን ይመረጣል)
- 5 የሾርባ ማንኪያ ዘይት

አዘገጃጀት

- ⊗ ቀይ ሽንኩርቱን፤ ነጭ ሽንኩርቱንና ዝንጅብሉን በደቃቀ ከትፎ ግማሹን ዘይት ተጠቅሞ በጁስ መፍጫ መፍጨት፤

- ⊗ በትልቅ ጎድጓዳ መጥበሻ ወይም ድስት ሁሉንም ቅመሞች በቀሪው ዘይት እያማሰሉ ከ5 - 6 ደቂቃ መጥበስ እና ቀይ ሽንኩርቱን፣ ነጭ ሽንኩርቱንና ዝንጅብሉን ጨምሮ ከ8 - 10 ደቂቃ ማቀላላት፤
- ⊗ አሁን የዶሮ ማጣፈጫውን፣ ስኳር፣ ጨው፣ የኮከናት ወተቱን እና የዶሮ ብልቶቹን ጨምሮ በሚገባ እያማሰሉ ሙሉ በሙሉ ማዋሃድ። አስፈላጊ ከሆነ የኮከናት ወተት ወይም ውሃ ጨምሮ የዶሮ ብልቶቹ በደንብ አስኪበስሉ ከ20 - 30 ደቂቃ በሚገባ ማብሰል።
- ⊗ ከተቀቀለ ሩዝ ጋር መቅረብ።

የክስማችን ምርጥ ባርበኪው ሶስ እና የቲም በርገሮች

የአለማችን ቁጥር አንድ /ምርጥ/ ሼፎች ምንጫቸው ከአውሮፓ ነው። እኔም ጣሊያን እውነተኛዋ እና መሠረታዊ የምግብ ዝግጅት ሀገር ናት የሚለውን የጓደኛዬን የጆርዳን ሀሳብ እስማማባታለሁ። ሆኖም ግን እሷ ኒውዮርክም ኖራለች እና ሁለታችንም ከአሜሪካ በመነጨና ጥሩ የአሜሪካን ምግብ በሆኑት በግሩም ጣዕማቸው እንስማማለን።

ስለ ሆት ዶግ እና ፋስት ምግቦች ረስታችሁ እነዚህን ሁለት ምንጮቻቸው ከአሜሪካ የሆነና ተወዳድሮ ለማሸነፍ ከባድ የሆኑትን የምግብ ዝግጅቶች ተመልከቱ የኔ ባርኪው ሶስ ጠንከር ሰንፈጥ /ጎምዘዝ/ ያለ የሚያቃጥል እና ጣፋጭ ነው ይኸም የባርኪው ስጋዎችን ለማፋጥ እጅግ ተመራጭ ነው። እንዲሁም አሳማ ላይ ባቀላ ላይ እና በቅባት ለሚበስል ስጋ መጠቀም ይቻላል። ይኸንን ሶስ በብዛት አዘጋጅቶ እና ፍሪጅ ውስጥ በማስቀመጥ መወራትና በተደጋጋሚ መጠቀም ይቻላል።

ይኸኛው የበርገር አዘገጃጀት ከልጄ ከቲም ጋር ያዘጋጀው ሲሆን ቲም በትርፍ ሰዓቱ ጎበዝ የምግብ አዘጋጅ ነው። ከዚህ ሶስ ጋር በማቀላቀል ይኸ የምግብ ዝግጅት ምርጥ የሰመር ኮምፒኒሽን ነው።

የባርበኪው ሶስ Barbeque sauce

ጥሬ ዕቃዎች

- 2 ራስ ቀይ ሽንኩርት
- 6 ፍሬ ነጭ ሽንኩርት
- 7 የሾርባ ማንኪያ ዘይት
- 6 የሾርባ ማንኪያ የቲማቲም ድልህ
- 100 ሚሊ ሊትር አቼቶ (2 የቡና ሲኒ)
- 100 ሚሊ ሊትር ማር
- 50 ሚሊ ሊትር ሶያ ሶስ
- 100 ሚሊ ሊትር መስታርድ
- 100 ሚሊ ሊትር አይስተር ሶስ
- 2 የሾርባ ማንኪያ የተፈጨ ከሙን
- 2 ማንኪያ ማርማላት
- 1 የሻይ ማንኪያ በርበሬ
- 1 የሾርባ ማንኪያ የተከተፈ ዛላ ሚጥሚጣ

ክዝገዳጃት

- ⊗ ቀይ ሽንኩርቱንና ነጭ ሽንኩርቱን በደቃቁ መክተፍ፤
- ⊗ ዘይት አግሎ ቀይ ሽንኩርት እና ነጭ ሽንኩርቱን ማቀላላት (ቡኒ አስከሚሆን)፤
- ⊗ ከሙኑን ጨምሮ ለተጨማሪ 5 ደቂቃ ማብሰል፤
- ⊗ ቀሪዎቹን ቅመማቅመሞች ጨምሮ አያማሰሉ ለ30 ደቂቃዎች በሚገባ ማብሰል፤
- ⊗ በመጨረሻም የተዘጋጀውን በጁስ መፍጫ አስከፊልም መፍጨት፤
- ⊗ ይህን ሶስ በሰጋ፣ በዶሮና በአሳ ላይ አድርጎ ማቅረብ፡፡

ምስጋና

በመጀመሪያ ይህንን ሁሉ ላዘጋጃ ለልዑል እግዚአብሔር ምስጋና ይድረስው።
ይህን የምግብ ዝግጅት መጽሐፍ ላዘጋጅ በእናንተ በተመልካች ጥያቄ ሲሆን በቀላሉ ሁላችንም ማዘጋጀት የምንችለው ምግቦች ናቸው።
ውድ ቤተሰቦቼ አባቴን እናቴን ወንድሞቼን እና እህቶቼ በጣም አወዳችኋለሁ። በተጨማሪም ይህንን ሞያ ያስተማረችኝ እናቴን ከልቤ ማመስገን እፈልጋለሁ በእሷ ምክንያት እዚህ ደርሻለሁ።
ልጆቼን ብሌን እና አቤሮን ቦሾ በጣም እንደምወዳቸው እና የተባረኩ ልጆች እግዚአብሔር ሰጥቶኝ ይህን መጽሐፍ ላዘጋጅ ብዙ አግዘውኛል።
ማሪቱ እንዳለው ከእኔ ጋር ሁልጊዜ ቤት ውስጥ ምግብ ላዘጋጅ እያገዘችኝ ስለምትኖር አመሰግናለሁ።
ለመስሐፌ መሳካት ላገዘችሁኝ ሂዋን መንግስቴ፤ ሄኖክ ገርማ፤ አርቲስት ደረጀ ጥላሁን ልባዊ ምስጋና ይድረሳችሁ።
ልዩ ምስጋና ለ EBS TV ከመጀመሪያ ጀምሮ አምነውበት ይህን ፕሮግራም ለማቅረብ እድል ሰጥተው ስለተባበሩኝ ምስጋናዬን እገልጻለሁ።
እንዲሁም ATTCO - Access To Trade plc. እና Ethiopia Trade Link plc. የተለያዩ የመጋገሪያ ዕቃዎችን ስለቀረበልን ከልብ አመሰግናለሁ።
ለተለያዩ የጤክ መጋገሪያዎችንና ድስቶችን ለማግኘት ከፈለጉ MiHome ፒያሳ ከሞዝዬልድ አበነገብ



Dē'Longhi Group



KENWOOD

BRAUN

Authorized Distributor

ኢትዮጵያን ትሬድ ሊንክ ኃሊ.የተ.የግ.ማህበር
Ethiopian Trade Link P.L.C

Mob. +251 929 901590 P.O.Box: 21556

Email:- ethiopiantradelinkplc@gmail.com

1200 33 40