

سمبوسه



زمان آماده سازی یک ساعت تعداد نفرات ۵۰ نفر
هزینه ۵۰۰ هزار تومان

مواد لازم
نان لواش: ۳۰ عدد
سیب زمینی: ۳ و نیم کیلوگرم
پیاز: ۸ عدد جعفری: ۸ دسته
متوسط زردچوبه، فلفل قرمز، نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم روغن مخصوص سرخ کردنی: به میزان لازم

روش تهیه
۱. سیب زمینی ها را به همراه آب و نمک داخل یک قابلمه مناسب بریزید و روی حرارت قرار دهید.
۲. یکی از سیب زمینی ها را نگینی خرد و در روغن سرخ کنید.
۳. پیازها را نیز نگینی خرد کنید و در روغن تفت دهید تا سبک شود.
۴. زردچوبه و مقداری از ادویه ها را به آن اضافه کنید.
۵. سیب زمینی های یخته را پوره و پیاز، جعفری و سیب زمینی سرخ شده را به این ترکیب اضافه کنید.
۶. این ترکیب را به آرامی به هم بزنید تا سیب زمینی های نگینی شکل خود را حفظ کنند.
۷. نان های لواش را به صورت طولی در اندازه ۱۰ در ۳۰ سانتی متر برش بزنید.
۸. سپس یک قاشق سر پر از مواد سیب زمینی را در ابتدای هر نان قرار داده و آن را به صورت مثلثی بپیچید. سمبوسه ها را در روغن داغ سرخ کنید.



بعد از سرخ کردن سمبوسه ها آنها را روی دستمال تمیز بچینید تا روغن اضافی آنها گرفته شود. کنار سمبوسه می توانید از سس تند استفاده کنید.

روش تهیه چند مدل نذری ساندویچی برای ۵۰ نفر

ادای عهد بالقمه های ساده و سریع

اگر دنبال تهیه یک نذری متفاوت هستید که سریع و ساده آماده و هزینه کمتری هم داشته باشد و راحت توزیع شود، غذاهای ساندویچی و لقمه های بهترین گزینه اند. این ساندویچ ها با مواد غذایی ساده آماده می شوند و برای فصل گرما هم مناسب هستند.

نیلوفر ذوالفقاری

زمان آماده سازی ۶۰ دقیقه
تعداد نفرات ۵۰ نفر
هزینه ۵۰۰ هزار تومان



لقمه نان و پنیر و سبزی و گردو

مواد لازم
نان لواش یا باگت کوچک: ۵۰ عدد پنیر: ۲ کیلوگرم سبزی خوردن: ۴ کیلوگرم مغز گردو: یک کیلوگرم

روش تهیه
۱- نان ها را به اندازه دلخواه برش دهید. اگر نان باگت انتخاب کرده اید، خمیر آن را خارج کنید.
۲- پنیرها را مستطیلی ببرید و روی نان ها بمالید. می توانید کمی نعناع روی پنیر بریزید تا خوشمزه تر شود.
۳- سبزی ها را خوب بشویید و به اندازه مناسب خرد کنید. سبزی ها باید قبل از پلاسیده شدن آماده مصرف شوند.
۴- در ساندویچ ها به اندازه دلخواه گردو بگذارید. برای اینکه نان ها خشک نشوند ساندویچ ها را در ظرف دربسته یا نایلون بگذارید.

بهر است از یک یا مدل سبزی استفاده کنید. ریحان، نعناع و تره انتخاب های مناسبی هستند.

ساندویچ سیب زمینی

زمان آماده سازی ۲ ساعت تعداد نفرات ۵۰ نفر
هزینه ۵۰۰ هزار تومان



مواد لازم
سیب زمینی: ۸ کیلوگرم تخم مرغ: ۱۰ عدد پونه: ۱۰۰ گرم کره: ۴۰۰ گرم نمک و فلفل: به میزان لازم نان لواش: ۵۰ عدد

روش تهیه
۱- سیب زمینی ها را در آب بپزید و پوست بکنید. بعد آنها را با رنده یا گوشتکوب له کنید.
۲- تخم مرغ های آبپز شده را پوست بکنید. آنها را رنده و به سیب زمینی له شده اضافه کنید.
۳- نمک و فلفل سیاه را اضافه کنید. در صورت دلخواه یک قاشق پودر سوخاری هم در مواد بریزید. کره آب شده و بعد پونه را اضافه کنید و مواد را خوب به هم بزنید.
۴- نان ها را به اندازه دلخواه برش بزنید و مقداری از مواد را روی نان ها بمالید. آنها را به شکل لقمه بپیچید و در کیسه فریزر قرار دهید.

می توانید کمی خیارشور به ترکیب اضافه کنید تا ساندویچتان طعم متفاوتی پیدا کند.

ساندویچ فلافل

زمان آماده سازی ۳ ساعت تعداد نفرات ۵۰ نفر
هزینه ۷۰۰ هزار تومان



مواد لازم
سیر: ۳۰ حبه نخود: ۴ کیلوگرم تخم مرغ: ۱۴ عدد جعفری: یک کیلوگرم پیاز متوسط: ۱۲ عدد زیره: ۳۰ گرم تخم کشنیز: ۲۰ گرم آرد نخودچی: ۱۰۰ گرم نان: ۵۰ عدد

روش تهیه
۱- نخودهای خیس خورده را به همراه سیر و پیاز دوبار چرخ کنید.
۲- جعفری را ساطوری خرد کنید و همراه تخم مرغ به نخود چرخ شده اضافه کنید. در مرحله بعدی آرد نخودچی را کم کم به مواد اضافه کنید تا مایه فلافل خودش را بگیرد.
۳- ادویه ها و طعم دهنده ها را در این مرحله اضافه کنید و مواد را خوب به هم بزنید.
۴- به اندازه یک گردوی بزرگ از مواد را فرم دهید و در روغن داغ سرخ کنید. در هر نان ۴ فلافل قرار دهید و لقمه ها را بپیچید.

برای خوشمزه تر شدن می توانید از گاهو و ترشی در ساندویچ ها استفاده کنید.

ساندویچ الویه

زمان آماده سازی ۳ ساعت تعداد نفرات ۵۰ نفر
هزینه ۲ میلیون تومان



مواد لازم
سینه مرغ: یک کیلوگرم سیب زمینی: ۴ کیلوگرم پیاز: یک عدد سس مایونز: یک و نیم کیلوگرم خیارشور: ۸۰۰ گرم تخم مرغ: ۱۵ عدد نان باگت: ۵۰ عدد

روش تهیه
۱- مرغ را همراه پیاز بپزید. به جز نمک و فلفل ادویه دیگری به مرغ اضافه نکنید. بعد از پخت مرغ ها را ریش ریش کنید.
۲- سیب زمینی ها را بپزید، پوست بکنید و با رنده یا گوشت کوب له کنید. تخم مرغ ها را هم بپزید و پوست بکنید. رنده و همه مواد را با هم ترکیب کنید.
۳- خیارشور ها را ریز خرد کنید. سس و خیارشور را به مواد اضافه کنید. مواد را هم بزنید تا طعم ها با هم ترکیب شوند.
۴- نان ها را از وسط برش دهید و خمیرشان را خالی کنید. به اندازه مناسب الویه روی هر نان بمالید.

بهر است برای تزئین ساندویچ الویه از گوجه فرنگی استفاده نکنید چون ممکن است له شود و آب بیندازد.