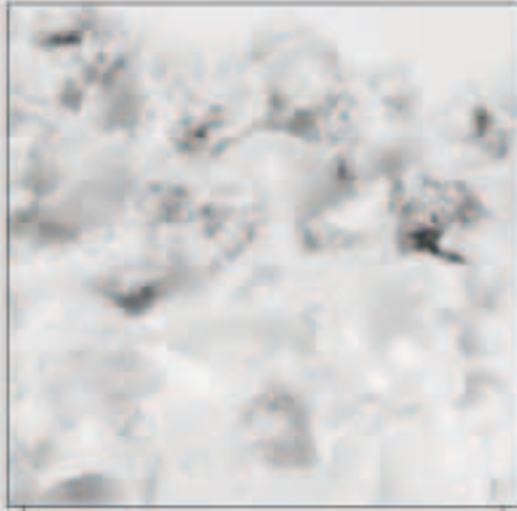


مكرونه بالبروكلي وصوص جبنة الشيدر



المقادير:

للصوص:
4/1 كوب دقيق
كوبان نصف دسم
4/1 كوب جبنة شيدر مقطعة شرائح

طريقة عمل الصوص:

ضعي الدقيق في إناء متوسط، صبي اللبن بالتدريج واخبطيهما جيدا بعضرب سلك. ضعيهما على نار متوسطة الحرارة مع التقليب المستمر. حتى يصبح الغلوم سميكاً (لمدة 8 دقائق تقريباً). ارفعي الخليط من على النار. اضيفي الجبنة وقلبيها حتى تسيح.

المكرونه:

كيس مكرونه مقصوصه
4/1 كيلو بروكلي

الطريقة:

اطهي المكرونه في إناء به ماء مغلي وملح. في نفس الوقت، اطهي البروكلي على البخار في حمام ماء. صفى المكرونه.

التقديم:

ضعي المكرونه والبروكلي في طبق التقديم. ثم ضعي عليهما صوص الجبنة الشيدر.

الدجاج بالزعفران



المقادير:

كغم أرز.
دجاجة حجم كيلو ونصف.
بصلة مقطعة.
ملعقتان كبيرتان سمن بلدي.
4 فصون حبشان.
نصف ملعقة صغيرة فلفل.
فص مسكحة.
ورقنا لورا
ملعقة كبيرة كركم.
غراما زعفران.
ملح.
مكسرات (لوز وزبيب وصنوبر محمر).

الطريقة:

نغسل الدجاجة ونقطع إلى أربع أجزاء ونسلق في ماء مغلي ويضاف عند السلق بصلة وفصون حبشان وورقة لورا وبعد النضج يضاف الملح وترفع الدجاجة لتحمر في السمن مع إضافة الثوابل من زعفران وفلفل وملح وفلفل. يغسل الأرز وينقع قليلاً ويرفع في مصفاة. يضاف الأرز إلى الإناء المحنوي على ماء سلق الدجاج ويضاف إليه الزعفران والملح والفلفل والحبشان وورقة لورا ويترك تحت درجة حرارة متوسطة حتى ينضج. يحرف الأرز في سرفيس ونضع فوقه الدجاجة للحمره ويتم عمل الديكور بالمكسرات المحمره من لوز وصنوبر وزبيب وأوراق كزبرة وطماطم مشوية ويقدم ساخناً.

لحم بتلو محشو بالخضار



المقادير:

8 شرائح لحم بتلو
حبة جزر كبيرة مبشورة
حبة فلفل أخضر متوسط
5 ملاعق كبيرة زيت ثرة
ملح وفلفل

الطريقة:

يقطع البصل والفلفل الأخضر إلى شرائح رفيعة ينفس شكل الجزر المبشور، تسخن ملعقتان زيت في إناء أو طاسة، يضاف البصل والجزر والفلفل ويقلى لمدة 5 دقائق حتى يشرف على النضج. يترك جانباً ليبرد.



مكرونه بالدجاج والموزاريلا

المقادير:

ربطة مكرونه
نصف دجاجة مسلوقة
كوبان من جبنة الموزاريلا
كوب بندورة مفشرة ومقطعة، منعقة
كبيرة رب البندورة
نصف كوب بصل مقطع جوانح
نصف كوب فلفل أخضر مقطعة شرائح
ملعقتان كبيرتان ثوم مدقوق
ملعقة كبيرة زعتر أخضر مطحون
ملعقة كبيرة سمته
ملح، بهار حسب الرغبة
كوب من الماء

الطريقة:

تسلق المكرونه وتصفى جيداً.

نضع السمن في طنجرة على النار وعندما يذوب نضع البصل والثوم ونحركهما جيداً ثم نضيف الفلفل الأخضر ونحرك وعندما يتغير لونها نضيف شرائح الدجاج والبهار والزعتر الأخضر والملح ونحركها جميعاً ثم نضيف البندورة ورب البندورة والماء ونتركها تغلي لمدة خمس دقائق وتشد الصلصة قليلاً.
تسكب نصف كمية المكرونه في صينية استدخل الفرن ونسكب فوقها الصلصة بحيث تغطي سطحها كله.
نرش نصف كوب من الجبنة فوقها ثم نضع ما تبقى من المكرونه ونغطي سطحها بالجبنة ونرش قليلاً من الزعتر الأخضر وتدخلها إلى الفرن ونتركها حتى تذوب الجبنة ويحمر سطحها قليلاً. تقدم المكرونه ساخنة وإلى جانبها السلطة الخضراء.

مندي الدجاج



المقادير:

كوباً أرز طويل الحبة
ملعقتان كبيرتان من الزيت أو السمن
حبة متوسطة بصل، مفروم ناعم
1/2 عود دارسين (قرقة)
6 - 8 حبات فلفل، صحيح
6 - 8 حبات هيل، صحيح
1/2 - 1 ملعقة صغيرة ملح
حبتان متوسطتان من الطماطم، مقشرة مفرومة
2 - 4 فصوص فلفل أخضر حار (حسب الرغبة)
1/2 - 3 أكواب ماء او مرق

تبيلة الدجاج:

كيلو دجاج، مقطع إلى ثماني قطع
ملعقة صغيرة ملح
1/2 ملعقة صغيرة هيل، مطحون
ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
1/2 ملعقة صغيرة قرقة (دارسين)، مطحونة

الفلل طولياً، انزع البذور، ضعي فصوص الفلفل على سطح الأرز، صبي المرق أو الماء فوق الأرز. غطي الطبق بطبقة من ورق الألمنيوم، باستعمال طرف السكين اعلمي 6 شقوق في ورق الألمنيوم، اتركي الطبق جانباً.

ضعي قطع الدجاج في وعاء، اضيفي الملح، البهيل، البهارات، القرقة، الكركم، الفلفل، اللومي، عصير الليمون والزيت، قلبى المكونات إلى أن تتوزع على قطع الدجاج جيداً.
رصي قطع الدجاج للبهرة فوق طبقة الألمنيوم التي عملت فيها الشقوق سابقاً.
خذى طبقتين من ورق الألمنيوم، ثم غطي الدجاج، مع احكام تغطية جوانب الطبق تماماً، بحيث لا يكون هناك مجال لتساعد البخار، أدخل الطبق إلى الفرن لمدة 60 - 70 دقيقة، يمكنك بعد مرور حوالي 60 دقيقة اخراج الطبق من الفرن ورفع الألمنيوم عن جانب الطبق والكشف على الأرز والدجاج إذا كان قد نضج. إذا كان غير ناضج اعيدى الطبق إلى الفرن لبضع دقائق أخرى.
ضعي قطع الدجاج جانباً، انزعى الألمنيوم من فوق الأرز، اعيدى ترتيب قطع الدجاج فوق الأرز وقدميه ساخناً.

ملعقة صغيرة كركم
1/4 ملعقة صغيرة فلفل اسود، مطحون
1/2 ملعقة صغيرة لومي، مطحون
2 - 3 ملاعق كبيرة عصير ليمون
ملعقتان كبيرتان من الزيت أو السمن

الطريقة:

اغسلي الأرز جيداً، اتفعيه في الماء الدافئ لحوالي 15 دقيقة.
سخني الفرن لدرجة حرارة 375 ف، لثمتي الرف الشبكي الأوسط، احضري طبق فرن متوسط الحجم، مفاص 1.5 لتر تقريباً.
احضري ورق الألمنيوم، اتركيه جانباً.
في قدر متوسط الحجم، سخني الزيت او السمن، اضيفي البصل، قلبي على نار متوسطة إلى ان يصبح البصل ذهبي اللون.
ايعدي القدر عن النار، اضيفي اعواد الدارسين، الفلفل، البهيل، الملح والطماطم، قلبي لتتوزع المكونات مع بعضها.
صفي الأرز من ماء الملح، اضيفيه إلى القدر، قلبي إلى أن تتوزع المكونات جيداً.
ضعي الأرز في طبق الفرن، قلبي فصوص

كفته شامية



المقادير:

- كيلو غرام لحم مفروم ناعم.
- ملح.
- فلفل اسود.
- بصلتان مفرومتان ناعم.
- ربع كوب بقدونس مفروم ناعم.
- ربع كيلو غرام فلفل أخضر (مقطع حلقات).
- جوزة الطيب (مطحونة).
- ربع كيلو غرام بندورة (مقطعة حلقات).

الطريقة:

- يضاف مقدار البصل المفروم والبقدونس المفروم إلى مقدار اللحم المفروم، ويضاف إلى الخليط السابق كمية الثوابل (الملح والفلفل وجوزة الطيب).
- تخلط المكونات جميعاً جيداً حتى تصبح عجينة متجانسة تماماً.
- نبدأ في تقطيع العجينة على شكل اصابع متوسطة الحجم أو على شكل دوائر.
- ترص اصابع الكفتة على الشبكية الحديدية لشواية الفحم.
- ترص فوق الكفتة حلقات الطماطم وحلقات الفلفل الرومي.
- تترك حتى تنضج ثم ترفع من الشواية وتقدم في وعاء التقديم المزين بالبقدونس.