

الحلويات

البريوش



المقادير:

10 ملاعق كبيرة من الزبدة
5 بيضات
3 ملاعق كبيرة من السكر
3 ملاعق كبيرة من حليب البودرة
ملعقة صغيرة من الملح

ثلث كوب من الماء الدافئ
ملعقة كبيرة من الخميرة الفورية
كوبان وربيع الكوب من الدقيق

طريقة التحضير:

في قدر عميقة، يضاف كل من الماء الدافئ، فالخميرة الفورية.
يقلب هذا الخليط حتى تذوب الخميرة، ثم تضاف ثلاث ملاعق كبيرة من الدقيق.
يقلب هذا الخليط جيداً، تغطي القدر، وتحفظ في مكان دافئ، وذلك حتى يتضاعف حجم الخليط.
في داخل قدر، تخلط الكميات المتبقية من الدقيق والسكر وحليب البودرة والملح، ثم تضاف 4 بيضات والزبدة.
تخلط هذه المكونات، جيداً، تغطي القدر، وتحفظ في الثلاجة لعشر ساعات على الأقل.
تدهن القوالب المخصصة للبريوش «بالزبدة»، توضع العجينة فيها ويدهن وجهها بالبيض المتبقية. تترك مغطاة لمدة ساعة، ثم تخبز في فرن على حرارة متوسطة.

المقبلات

بطاطا ذائبة بصاصة البولونيز والغراتان



المقادير:

200 غ من الكراث أو البصل، المقطع إلى شرائح رفيعة
1/2 كغ من البطاطا المسلوقة والمقطعة إلى شرائح
رشة من الملح حسب المذاق
رشة من الفلفل الأسود المطحون حسب المذاق

4 ملاعق طعام من الزيت النباتي
1/2 كغ من لحم البقر المفروم
مغلف من أسرار خلطة الكرونة
بولونيز ماجي
600 مل من الماء

طريقة التحضير:

تسخن ملعقتان من الزيت في مقلاة، يقلب اللحم المفروم حتى ينضج ويصبح لونه بنياً ذهبياً. تضاف خلطة الكرونة مع الماء لتحضير الصلصة. تغلى الصلصة وتترك على نار هادئة لمدة 10 دقائق.
يسخن الزيت المتبقي في مقلاة ويضاف الكراث أو البصل ليقلب ثم يترك جانبا.
في هذه الأثناء، يمزج الحليب مع خلطة البشاميل، ويغلي المزيج ويترك لمدة دقيقتين حتى تصبح الصلصة مثوية.

تسخن ملعقتان من الزيت في مقلاة، يقلب اللحم المفروم حتى ينضج ويصبح لونه بنياً ذهبياً. تضاف خلطة الكرونة مع الماء لتحضير الصلصة. تغلى الصلصة وتترك على نار هادئة لمدة 10 دقائق.
يسخن الزيت المتبقي في مقلاة ويضاف الكراث أو البصل ليقلب ثم يترك جانبا.
في هذه الأثناء، يمزج الحليب مع خلطة البشاميل، ويغلي المزيج ويترك لمدة دقيقتين حتى تصبح الصلصة مثوية.

شرايح لحم الغنم على الطريقة الريزية

المقادير:

كيلوغرام من شرائح لحم الغنم (الفتائل)
نصف كيلوغرام من الباذنجان الطويل والرفيع
نصف كيلوغرام من الكوسة
من 3 الي 4 بصلات صغيرة إلى متوسطة، مقطعة إلى شرائح
من 3 الي 4 رؤوس طماطم حمراء وقاسية، مقطعة إلى شرائح
ربع كوب من زيت الزيتون
أعشاب رييفية
ملح
فلفل أسود
صلصة تخليل شرائح اللحم:
5 فصوص من الثوم المهروسة مع الملح
بصلة متوسطة مقطعة إلى شرائح رفيعة
ربع كوب من الزيت النباتي
ملعقة صغيرة من الملح
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
ملعقة طعام من معجون الفلفل
ملعقة صغيرة من الأعشاب الرييفية
نصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو



طريقة التحضير:

يرش المزيد من الزيت فوق الخضار مع القليل من الملح والأعشاب الرييفية.
تشوى الخضار في الفرن حتى تنضج وتصبح جاهزة. ترصف شرائح اللحم والخضار فوق مهد من الأرز وتقدم ساخنة.

تحضر الخضار وذلك برصفاها فوق صينية مكسوة بالزبدة. توضع شريحة من الباذنجان، ثم البصل فالكوسة والطماطم.
تتابع العملية على هذا النحو بحيث تؤلف الخضار سلسلة متتابعة.

تخلل شرائح اللحم بصلصة التخليل في وعاء زجاجي قبل 24 ساعة من موعد التحضير.
تغرز الشرايح في أسياخ الشواء وتشوى حتى ينضج اللحم تقريبا.
يفرق اللحم بالصلصة أثناء الشواء.

سمك الهامور بالكزبرة على الطريقة الخليجية



المقادير:

كوبان من الزيت النباتي للقي
1500 غ من الهامور المنظف والمقطع إلى 4 أجزاء
حبة متوسطة الحجم أو 125 غ من البصل مقطعة إلى مكعبات
فصا ثوم مسحوقان
حبة صغيرة الحجم من الفلفل الأخضر الحار
حبتان من اللايم المجفف مقطعتان إلى أنصاف
ملعقة طعام من الكزبرة المفرومة
1/2 ملعقة صغيرة من الهيل المطحون
1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
مكعبان من مرقة دجاج
حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من الطماطم مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
4 ملاعق طعام من معجون الطماطم
4 1/2 أكواب أو 1125 مل من الماء
2 1/2 أكواب أو 500 غ من الأرز البسمتي المغسول

طريقة التحضير:

يضاف الأرز ويغلى مع التحريك المستمر (يضاف الملح بحسب الذوق) ثم يغطي الوعاء ويترك على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً.
يقدم الأرز في طبق للتقديم ويغطي وجهه بقطع السمك المطهون.

دقيقة واحدة.
تضاف الطماطم ومعجون الطماطم وتحرك المكونات لمدة 3 دقائق ثم يضاف إليها الماء وتغلى المكونات.
يضاف السمك المقلبي إلى المزيج ويترك على نار خفيفة لمدة 5 دقائق، ثم يستخرج ويترك جانبا.

تحمي كمية الزيت الموضوعة جانبا في قدر كبيرة ويقلب فيها البصل لمدة 4 إلى 5 دقائق أو إلى أن يصبح لونه بنياً فاتحاً ثم يضاف إليه الثوم، الفلفل الحار، اللايم المجفف، الكزبرة، الهيل، الفلفل الأسود ومكعبات مرقة الدجاج، تحرك المكونات لمدة

يحمي الزيت في قدر كبيرة (مع الاحتفاظ جانبا بمقدار 3 ملاعق كبيرة من الزيت لطهو الأرز) وتقلي قطع السمك (يتبل السمك بالملح والفلفل) لمدة 8 إلى 10 دقائق أو إلى أن تصبح بنينة وشبه ناضجة. ثم ترفع قطع السمك وتوضع على ورقة مطبخ لامتصاص فائض الزيت.

السلطات

سلطة أرمنية

المقادير:

باقة جرجير
حبة فلفل أخضر حار
ملعقة زيت زيتون كبيرة
ملعقة ونصف الملعقة عصير ليمون كبيرة
نصف ملعقة ملح صغيرة
فص ثوم مدقوق

2 كلغ خس محلي
خيارتان
حبتا طماطم
باقة بقله
باقة زعتر أخضر طازج

طريقة التحضير:

تغسل جميع الخضراوات. يقطع الخس والخيار والطماطم والروكا والبقلة والزعتر والفلفل الحار إلى قطع صغيرة ناعمة. تخلط جميع المكونات ثم يضاف الزيت والثوم وعصير الليمون على وجه الطبق ويرش الملح.

