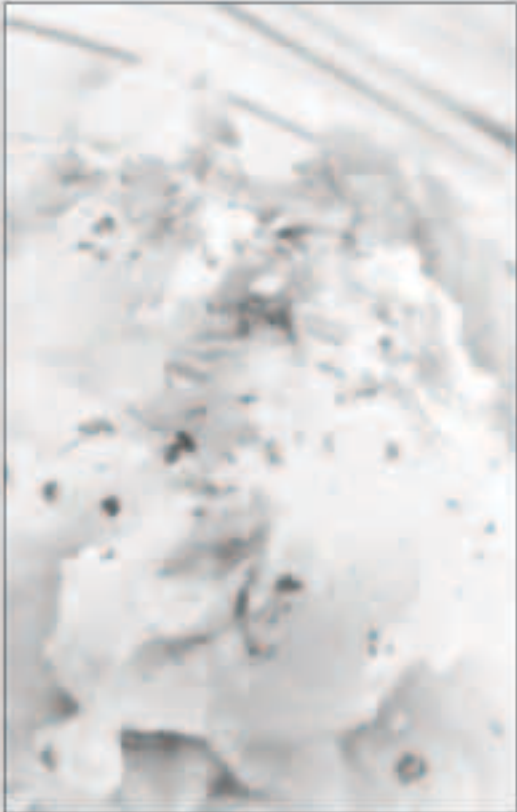


الشكشوكة بالببيض



المقادير:

5 بيضات طازجة
1- 2 حبة فلفل خضراء مقطعة إلى شرائح
كوب من البازنجان الأحمر المقطع إلى
مكعبات صغيرة
4/1 كوب من اللبن البلدي أو الزيت
ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
2/1 ملعقة صغيرة من الملح
1- 2 حبة بصل مفروم ناعماً

الطريقة:

يوضع السنن في مفالة كبيرة ويحصى لهم
بضاف البصل المفروم ويقلب حتى يصبح
لحمًا يضاف الباذنجان والخضراوات المفرومة
والفلفل الأسود والملح. تحرك المكونات جيدا
وتترك على نار خفيفة لمدة 10-15 دقيقة.
يرفع المزيج عن النار، ويشكل فصوص بين
الخضار على عدد البض.
تسكب كل بضفة فوق فصوص ويرش عليها
قليل من الملح والفلفل ثم توضع الفصوص في
جديد على نار خفيفة بدون تحريك مدة 10
دقائق تقريبا.
لصحب الشكشوكة في طبق مسطير وتقدم
ساخنة.

أصابع الموزاريلا



المقادير:

نصف كيلو جبنة موزريلا.
3 بيضات مخفوقات.
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الحار.
ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم فرماً ناعماً.
رشة من جوزة الطيب.
بشماط.
زيت الفلفل.

الطريقة:

تقطع الجنينة إلى قطع صغيرة الحجم ويوضع على
سبينة مغطاة بورق نايلون لم تغطى وتترك في السحاحة
لمدة 4 ساعات أو حتى تصبح جامدة.
يمزج البيض في وعاء مع القفلز والبندروس وجوزة
الطين.
تغمس الجنينة في البيض ثم البسماط.
يسخن الزيت جيداً ثم تلقى فيه الجنينة لمدة من 3 إلى 5
دقائق وتقدم ساخنة.

الأرز البخاري باللحم

المقادير:

- 2 كوب أرز بنجابي المهيبد
- 1 كيلو لحم خروف أو بقري - مقطع مع العظم
- 2 ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة هيل - مطحون
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل قرمز - مطحون
- 1 ملعقة صغيرة كزبرة - مطحونة
- 1/2 ملعقة صغيرة فرفرة - مطحونة
- 4 - 6 ملاعق كبيرة زيت أو سمّن
- 6 - 8 حبات هيل - صحيح
- 6 - 8 حبات فلفل قرمز - صحيح
- 2 حبة متوسطة بصل - مقطع شرائح
- 3 - 4صوص توم - مقطع شرائح رفيعة
- 2 حبة متوسطة جزر - مقطع شرائح
- 1 حبة صغيرة جزر - مبشور خشن
- 2 حبة كبيرة طماطم حمراء - مقشرة ومفروعة
- 1/4 كوب معجون الطماطم
- 2 - 3 قطع ورق غار (لوري)
- 2 عود متوسط فرفرة (دارسين)
- 1/2 كوب زبيب
- 1/2 كوب مكسرات مشكلة مقبلة

الطريقة:

اغسلي الارز واتقعيه في ماء دافئ مطح لمدة 20 - 25 دقيقة.



شورية الأرز والفطر

المقادير:

1/2 كوب أرز بسمتي.
2 ملعقة كبيرة زيت أو زبدة.
فصان كبيران من الثوم المهروس
2 عود بصل أخضر، شرائح.
4 - 6 حبة فطر (مشروم).
3 - 4 أكواب مرق الدجاج أو ماء.
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود.
1/2 ملعقة صغيرة ملح.
ملقتان كبيرتان من البقدونس المفروم.

الطريقة:

يغسل الأرض جيداً، ويتقاع في ماء ملوح من 20 - 25 درجة.

– يسخن الزيت في مقلاة متوسطة، ويضاف الثوم والبصل، يطبخ على نار متوسطة إلى أن يصبح ذهبي اللون.

– يضاف الفطر ويطبخ لمدة دقيقة.

– يضاف الأرض، المرققة، الخل، الملح، ودع الخليط يغلي.

– تخفف النار، تترك الفطر إلى النار بدون تغطية 15 - 20 دقيقة إلى أن ينضج الأرض - يوزع الجبنوس على الشوربة وتقدم ساخنة.

الأرز البسمتي بالدجاج

المقادير:

2 كوب أرز بسمتي.
كوب ماء.
مرق دجاج (5 مكعبات).
جزر مبشور ومقطع مكعبات
(100 غرام).
زucchini مقطع (100 غرام).
ماء ملح لسلق الخضراوات.
ربع كوب ماء ساخن يترك فيه
الزعفران.
ملحقة من الكون.
نصف كوب من شرائح
البصل.
فلفل أخضر - زنجبيل -
كزبرة + نعناع - زبدة (ملحقة
كبيرة من كل شيء).
500 غرام من الدجاج المقطع.
نصف كوب لبن.

الطريقة:

وَيُنْقَى الْأَرْضَ
وَيُغْسَلُ

الوريات بالصنوبر

المقادير:

صنوبر
زبدة جامدة
10 رافات من عجينة البقلاوة

الطريقة :

- يخلط الصنوبر بالزبدة.
- توضع 10 دقائق جلش لوقت بعض ثم يوضع جزء من الحشو على طرف الجلش وتبريد ويضع الزائد من رقائق الجلش.
- تضغط بخشيتين طوليتين من كل الجانب حتى تتماسك.
- تقطع على شكل مثلثات صغيرة بالسكين وترفع بالسكين وتوضع في صاج مدهون بالزبدة.
- تسقى الصينية بالزبدة الساخنة وتترك بالبراد لمدة 5 دقائق حتى تتماسك.
- يوضع في فرن درجة حرارته 200 درجة مئوية.
- تترك لمدة دقيقتين ثم تسقى بالزبدة الساخن.



يبلغ الجوز والفربيط في
الماء الملح وتصفى جميعها
وتوضع جانبا.
يتقع الزعفران في قليل من
الحليب البدائي ويوضع
ويقع لمدة 20 دقيقة.
يتم طهوه بالطريقة المعتادة
(فيحمر في المسلي لم
يضاف له المرق ويغطى
على نار هادئة).

يسلق الجزر والقرنبيط في
الماء والملح وتصفى جميعها
وتوضع جانبا.
يتقع الزعفران في قليل من
الحليب الباقى وبوضع
جانبا.

يسخن الزيت في وعاء ذي
عدة سميك. يضاف الكمون
ضاف البصل وتقلي جميعها
حتى يكتسب الخليط لوناً ذهبياً
يا.
يضاف الزنجبيل المقطع والفلفل
خضر ومعبأة مرقه رجاج ثم
رجاج. ويترك الخليط على نار
هادية لمدة 15 دقيقة
حتى يلين
الدجاج.

يُضاف مسحوق الكزبرة
والكرم ومسحوق الفلفل
والثمن وتخلط جميعها جيدا،
تُضاف الطعاطم المقطعة
وتطهى على نار متوسطة حتى
يقطع المزيج.
تُضاف الخضار المسلوقة
وتخلط جيدا.
تصف طبقات متكررة من
الخضار الطهية والدجاج
والارز.

يرش الطبق الزعفران
بالحليب والزنجبيل وأوراق
التنعناع والبصل الذهبي المحلى
والزبدة بين الطبقات وقومها.
يرش الزعفران والبهارات
فوق آخر طبقة من الأرز.
يغطي الوعاء على نار هادئة
لمدة 10 - 12 دقيقة.

