

الأرز الإيطالي بالمأكولات البحرية



الأرز بالفستق..

المقادير:

كوب أرز بنجابي.
4 ملاعق كبيرة سمن أو زيت.
حبة كبيرة بصل، مفروم ناعم
فصان متوسطان من ثوم، مفروس.
نصف ملعقة صغيرة هيل، مطحون.
2 - 3 ورقات لوري (غار).
2/3 كوب فستق حليبي، مقشر.
1 1/2 ملعقة صغيرة ملح.
3/4 أكواب مرق دجاج أو ماء.

الطريقة:

المسلي الأرز بالماء عدة مرات. اتفعيه في ماء دافئ مملح لحوالي 15 دقيقة، اتركه جانباً.
سخني السمن أو الزيت في قدر متوسط الحجم، أضيفي

البصل، الثوم، الهيل، ورق الغار و الفستق، قلبي على نار متوسطة الى ان ينضج البصل وتتصاعد رائحة الهيل، (لا تدعي لون البصل يتغير).
أدخي بضع حبات الفستق، احتفظي بها جانباً لتزيين الأرز عند التقديم.
صفي الأرز من ماء النقع، أضيفيه الى القدر، أضيفي الملح، قلبي يهدوء على نار قوية ١ - 2 دقيقة الى ان يتوزع الأرز مع بقية المكونات ويتكسب نكهة طيبة.
أضيفي المرق أو الماء، دعيه على نار قوية الى ان يغلي. قلبي مرة واحدة لتوزيع المكونات مع بعضها.
خففي النار، غطي القدر واتركيه ليطلق يهدوء 20 دقيقة الى ان ينضج.
باستعمال شوكة كبيرةحركي الأرز بخفة لكي يتوزع الفستق جيداً وتتناثر حبات الأرز، اعيدي الغطاء بسرعة، واتركيه لحوالي 5 دقائق لكي يتم امتصاص البخار تماماً.
ضعيه في طبق التقديم، انثري على سطحه بعض حبات الفستق وقدميه ساخناً.

الطريقة:

تسخن ملعقتان كبيرتان زيت في إناء على نار متوسطة. يضاف البصل ويقلب حتى يلين. يضاف الأرز ويقلب لمدة دقيقتين. تضاف المرق وتطهى لمدة 15 دقيقة أو حتى تمتص المرقلة تماماً مع التقليب من حين لآخر.
في الوقت نفسه يسخن باقي الزيت في طاسة.
يضاف الجمبري والكالاماري والسكوبل لمدة 5-7 دقائق. تضاف المأكولات البحرية الى الأرز وتقلب جيداً.
تغطى وتترك لمدة 7-10 دقائق، يرفع عن النار وتضاف الكريمة اللباني والجبن.
تقلب جميع المكونات حتى يذوب الجبن داخل الأرز.

المقادير:

250 غراماً كالاماري - صبيط،
مقطع حلقات
400 غرام جمبري، متوسط مقشر
200 غرام سمك فيليه، مقطع قطع متوسطة
2 كوب أرز
1 حبة بصل، متوسطة مفرومة
1 مكعب مرقه خضار، مذاب في 3 اكواب ماء
1/2 كوب جبننة يارميزان، مبشورة
1/4 ملعقة كبيرة زيت نباتي
1/2 كوب كريمة لباني
لؤلأ ابيض
ملح



اسكالوب بتلو بصوص الثوم

المقادير:

8 شرائح لحم، اسكالوب بتلو
1 ملعقة كبيرة زيت ذرة
1/4 كوب بقدونس، مفروم
1/4 كوب عصير ليمون
2 ملعقة صغيرة ثوم مدقوق
ملح وفلفل
2 ملعقة كبيرة زبدة

الطريقة:

١ - تدق شرائح اللحم بيد الهون. يسخن ملعقة زبد في طاسة كبيرة. تضاف قطع اللحم وتحمر على الجانبين. ترفع من الطاسة وتوضع في صينية للفرن.
2 - في نفس الطاسة، تضاف كمية الزبدة المتبقية. يضاف الثوم والبقدونس ويقلب لمدة 30 ثانية. يسكب الثوم والبقدونس مع الزبد فوق اللحم في الصينية.
3 - توضع الصينية على نار متوسطة ويضاف عصير الليمون بالتدريج ثم يضاف الملح والفلفل.
4 - مع بداية الغليان يضاف 2/1 كوب ماء ساخن. يغلى الاناء وتخفض النار قليلاً وتترك 5 دقائق حتى ينضج اللحم. تقدم مع بطاطس محمرة أو أرز.

حجازية بالقرفة

المقادير:

2 كوب دقيق.
2 كوب سميد.
كوب زيت دافئ.
قلعة خميرة بيرة أو خميرة بيرة غورية، للحشو:
4/3 اكواب سميد.
كوب سكر.
2ملعقة كبيرة قرفة.
لبن للعجن.

الطريقة:

- يخلط دقيق السميد مع الدقيق ويضاف الزيت الدافئ ويترك جيداً.
- تضاف الخميرة إلى نصف كوب لبن وتضاف إلى الخليط السابق.
- يتم عجنتها باللين حتى تسير قابلة للفرغ.
- تقسم إلى جزأين، يفرغ الجزء الأول في صينية وتخلط مقادير الحشو بملعقتين من الماء وتفرغ في الوسط.
- يفرغ الجزء الآخر من العجينة فوق الحشو ثم تسوى في الفرن.



المقادير

125 غراماً من جوز الهند.
ربع غنجان من السكر.
صغار بيضتين كبيرتين.
بياض بيضة كبيرة.

الطريقة

- اخفقي صفار البيض والسكر حتى يصبح المزيج قشدياً، ثم أضيفي جوز الهند.
- اخفقي بياض البيض جيداً ثم أضيفي اليه جوز الهند.
- ضبي ملاعق صغيرة من المزيج في صواني فرن مدعونة.
- اضيفي الصواني في فرن يطيء حوالي 15 دقيقة ، ثم خففي درجة الحرارة واجعليها بطيئة جداً واخبري الصواني مدة 30 دقيقة أخرى حتى تسير قطع البسكويت.

حلقات البصل المقرمشة



المقادير:

2 بصل اصفر كبير مقطع حلقات.
ماء مملح.
2 كوب دقيق جميع الاستعمالات.
ملعقة طعام ملح خشن.
ملعقة طعام قفل أسود.
ملعقة طعام بايريكاً.
ملعقة شاي كاين (قفل بودرة حريف).
2-3 اقواب حليب الزبدة.
زيت نباتي للقلي.

الطريقة:

القلبي البصل في الماء للتحج مدة ساعة ثم جففيه. انخلطي الدقيق مع الفوايل في وعاء بلاستيكي. شععي حليب الزبدة في وعاء آخر. الغسسي حلقات البصل في حليب الزبدة ثم في خليط الدقيق بعود خشبي.
الغسسية مرة أخرى في حليب الزبدة ثم في الدقيق. جفري حلقات البصل في الزيت مدة 3-4 دقائق ثم بالعود الخشبي شعبي على الوعاء لتجفيفه من الزيت

شوربة الخضار المغربية



المقادير:

250 غراماً قلعة صغيرة لحم.
2 جزر.
2 فأت.
2 بطاطس.
2 ساقى الكرفس.
3 طماطم.
1 بصل.
بالة بقدونس.
1/2 كوب شعيرة.
1 ملعقة كبيرة زيت.
1/2 ملعقة لؤلأ أسود.
1 ملعقة ملح.
1 ملعقة كركم.

الطريقة:

تقشر الخضار وتقطعها قطعاً صغيرة إلا الطماطم في تنجزه تضع اللحم والخضر والبقدونس والبصل والزيت والملح والفلفل الأسود والكركم ثم تضيف 2 لتر ماء وتترك النمل يطهى.
ثم تضيف عصير الطماطم وترك النمل ينضج مدة 45 دقيقة. ثم تضيف الشعيرة وعندما تنضج تقدم ساخنة.