

شورية الدجاج



المقادير:

قطع من صدور الدجاج.
رأس بصل.
فص ثوم.
نصف كبس مكرونة.
كوب ونصف الكوب ماء.
زبدة.

الطريقة:

نضع الزبدة في إناء التحضير حتى تذوب
وبعد ذلك نضع عليها البصل مع التقليب حتى
يحمّر.
نضيف قطع الدجاج المقطعة مكعبات
ونستمر في التقليب.
نضع الثوم المدقوق والمكرونة مع التقليب.
بعد ذلك نسكب عليها الماء ونتركها حتى
تنضج لمدة 15 دقيقة.

آيس كريم المشمش



المقادير:

كيلو مشمش.
كوب كريم شانتي بودرة.
سكر للتحلية حسب الرغبة.
ماء.

الطريقة:

يغسل المشمش ويغزع الثوى.
يسلق في ماء كافٍ للتغطية وازيد قليلا
السكر بشرط ان يكون «مسكر» زيادة.
بعد النضج نتركه يبرد ثم نضعه في
الخلاط الكريم شانتي ماء السلق ويضرب
جيذا حتى يشعم ويهيش.
يوضع في علبة ويوضع في الفريزر.
بعد مرور ساعتين يخرج من الفريزر ويعاد
تقليبه بالملعقة ثم يعاد في الفريزر حتى
يتجمد ويقدم.

البط الروستو بعصير البرتقال



المقادير:

1/4 كوب مسطردة.
1/2 كغم جزر شرائح.
ملعقة كبيرة دقيق.
2 كغم برتقال للعصير.
ملح وفلفل.
بطة حوالي 2.5-3 كغم
5 أوراق لاورا.
5 حبات حبهان.
4 ملاعق كبيرة من عصير
الليمون.

الطريقة:

ننظف البطة جيذا بالمح والمالح والدقيق
والليمون ونصفي. باستخدام الشوكة
يغرس جسم البطة في أماكن مختلفة.
يعصر البرتقال ثم ييسر قشر 3 برنقالات
ويترك باقي القشر.
يمزج قشر البرتقال المبشور وعصير
البرتقال وعصير الليمون والمسطردة
والمح والفلفل. يسم المزيج الى نصفين.
تخلط شرائح الجزر وورق اللورا



البيكاتا بصاصة عيش الغراب

المقادير:

1 1/2 كوب عيش الغراب مقطع شرائح.
كوب دقيق.
4 ملاعق كبيرة من الزيت.
3 ملاعق كبيرة كريمه لباني.
حبثا بصل مفرومة ناعم.
كوب ماء.
ملح وفلفل.
فلفل ابيض.
15 شريحة لحم بتلو.

الطريقة:

يغسل اللحم وينيل بالمح والفلفل. يضغط البصل
المفروم بالشوكة ويضاف ماء البصل الى اللحم.
ويترك لمدة 10 دقائق.

الدجاج الروستو بالبهارات



المقادير:

دجاجة كاملة (حوالي 1.5 كغم)
1/2 كوب زيت.
1/2 حبة برتقال.
ملعقتان صغيرتان من الزعتر.
ملعقتان صغيرتان من ريحان مجفف
ومطحون.
ملعقتان صغيرتان روزماري- حصا لبنان
مجفف ومطحون (اختياري)
فرا روزماري حصا لبنان أخضر.
قص ثوم مفروم، او 1/2 ملعقة صغيرة بودرة
ثوم.
ورقة لاورا.

فرع
ريحان أخضر.
ملح وفلفل.

الطريقة:

يغسل الدجاج جيذا ويصلي ثم يترك الزبدة في
درجة الغرفة لفترة حتى تذوب قليلا.
تهرس الزبدة في وعاء متوسط وتمزج بالزعتر
الريحان، الروزمري، الثوم، الملح والفلفل. يقلب
المزج جيذا.
تدهن الدجاجة من الداخل والخارج بنصف

البرتقالة، يقطع قشر البرتقال الى شرائح ويوضع
داخل الدجاجة مع عيدان الروزمري والريحان
وورق لورا.
تدهن الدجاجة بخليط الزبدة بين الجلد واللحم.
تدهن الدجاجة من الخارج بقليل من الزيت.
يسخن الفرن عند درجة حرارة متوسطة (حوالي
200 مئوية) يوضع الدجاج في صينية ويضاف
حوالي كوب ماء.

يغلى بورق الالوستيوم ويوضع في الفرن لمدة
من ساعة إلى ساعة ونصف الساعة او حتى ينضج
الدجاج تماما. بعد 50-60 دقيقة يرفع الغطاء من
على الدجاج حتى يتحمر السطح. باستمرار، يسكب
بعض العصير الموجود في الصينية على الدجاج
ويقدم فوراً.

السلطة المشكلة



المقادير:

حشقات من البصل الأخضر ويمكن من
العادي
فجل مقطع
مخللات من الحماطم
شرائح خيار
شرائح كرفس
زيتون اسود
بقدونس مفروم
خس
جبنه
زيت
خل
ملح

الطريقة:

بعد غسل الخضراوات يتم تقطيعها.
نضع الخضراوات في وعاء نضيف الزيتون
والجبنه والزيت والخل والملح.
تقدم السلطة فور اضافة التتبيله لها.