دجاج بالكزبرة الخضراء

المقادير:

4 قطع صدور دجاج منزوعة العظم والجلد
50 غرام كزبرة خضراء
3 فصوص ثوم
50 غرام صنوبر
حبتا فلفل حار مفروم
ليمونة مبشورة
قطعة زنجبيل مبشورة
3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
بصلة مقطعة شرائح
كوب ونصف حليب جوز الهند

الطريقة:

يقطع الدجاج إلى قطع صغيرة ويوضع في إناء.

تفرم أوراق الكزبرة مع الثوم والصنوبر والفلفل الحار مع مبشور الليمون والزنجبيل وملعقتين كبيرة من زيت الزيتون، ويستمر الخلط حتى يصبح الخليط مثل المعجون، ثم يتبل بالملح والفلفل الأسود.

تتبل قطع الدجاج في الخليط وتغطى وتوضع في الثلاجة لمدة ساعتين أو أكثر.

يحمر البصل في ملعقة الزيت المتبقية، ثم تضاف قطع الدجاج والخليط ويستمر في التحمير لمدة 3 دقائق، ثم يضاف حليب جوز الهند، بعد أن يغلي الخليط تهدأ النار ويستمر الطبخ لمدة 10 دقائق أخرى أو حتى ينضج الدجاج.

الكبسة السعودية

المقادير:

6 بصلات كبيرة مفرومة
5 حبات قرنفل
كيلو ونصف لحم مقطع قطعاً صغيرة
4 أكواب أرز من النوع الممتاز
ملعقة صغيرة فلفل حار أسود
ملعقة صغيرة فلفل حلو أحمر
3 فصوص ثوم
نصف كأس من الزبيب بدون ملح
نصف كأس زيت
4 عيدان قرفة
ربع كأس لوز مقلي للتزيين

الطريقة:

نبدأ تحضير الطبق بسلق اللحمة مع الماء وقسم من البهارات إلى أن تنضج، كما ينقع الزبيب في الماء ويترك جانبا.

ويوضع الزيت في مقلاة فوق نار معتدلة ويضاف إليه البصل والثوم ويقلبا حتى يذهب لونهما، فنقشر الطماطم ونقطع قطع صغيرة ثم تضاف إلى البصل وتقلب معه حتى تذوب، بعد ذلك يضاف القليل من البهارات إلى المزيج.

وحين ينضج اللحم يصفى من المرق ويضاف إلى مزيج البصل والطماطم ويقلب معه قليلا، ثم يضاف الأرز بعد غسله وتصفيته إلى المزيج السابق ويقلب، وأخيراً يضاف المرق الساخن إلى المزيج.

ويترك المزيج على نار هادئة حتى يقارب الأرز من النضج، فيضاف إليه الزبيب بعد تصفيته ويقلب مع الأرز، ثم يترك الأرز حتى ينضج ويجف عنه الماء، عندها يوضع في طبق التقديم ويزين باللوز المقلي وتقدم الكبسة ساخنة.

كعكة الجبن بالتفاح والقرفة

المقادير

للعجينة:
250 غراما من البسكويت السادة المفتت
ملعقة كبيرة من السكر الناعم
110 غراما من الزبدة غير المملحة، المذوبة

للحشوة:

300 غرام من جبنة الكريما
علبة 170 غراما من القشطة
¼ كوب أو 50 غراما من السكر الناعم
بيضتان
ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا
½ ملعقة صغيرة من برش الحامض

للتغليفة:

ملعقتان كبيرتان من الزبدة غير المملحة، المذوبة
450 غراما أو 3 حبات متوسطة الحجم من التفاح المقشر، المنزوعة منه البذور والمقطع إلى مكعبات متوسطة الحجم.
1/3 كوب أو 70 غراما من السكر الناعم
4 ملاعق كبيرة من الماء
½ ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
¼ كوب أو 25 غراما من اللوز المقطع إلى شرائح، المحمص

الطريقة:

يمزج فتات البسكويت مع الزبدة والسكر وترص العجينة على القاعدة والجوانب في قالب للتارت ذي قاعدة مرنة قياس 26 سم ثم يوضع القالب جانباً.

تخلط جبنة الكريما مع القشطة والسكر داخل وعاء متوسط الحجم إلى أن يصبح المزيج ناعما. يضاف البيض مع الفانيلا وبرش الحامض ويخفق جيدا مع مزيج الجبنة ثم يسكب المزيج فوق القاعدة المحضرة.

تغطى القاعدة والجوانب الخارجية من قالب التارت بورق الألمنيوم ثم يوضع القالب في صينية الفرن المليئة بالقليل من الماء. تخبز في فرن محمي على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 40 إلى 45 دقيقة أو إلى أن يبدو المزيج شديداً في الوسط عند لمسه بالإصبع.

في هذه الأثناء، توضع الزبدة المذوبة مع التفاح، السكر والماء في قدر متوسطة الحجم وتحرك المكونات على نار خفيفة لمدة 10 دقائق أو إلى أن يصبح التفاح طرياً. يضاف مسحوق القرفة ويحرك ثم توضع القدر جانبا.

يمرغ مزيج التفاح فوق كعكة الجبنة المخبوزة ويرش فوقها اللوز المحمص ثم توضع الكعكة في البراد إلى أن يحين وقت التقديم.

خبز الثوم

المقادير:

- فنجان من الماء الدافئ.
- ملعقة من الزبد.
- ملعقة من اللبن المجفف.
- ملعقة من السكر.
- ملعقة ونصف من الملح الناعم.
- ملعقة ونصف من البقدونس المجفف.
- ملعقتان من مسحوق الثوم.
- 3 فناجين من الطحين.
- ملعقتان من الخميرة النشطة.

الطريقة:

يتم خلط المقادير مع بعضها البعض في إناء للعجن، ثم قومي بتشكيل العجين ورصه في صينية الخبز لخبزه في الفرن.

كعكة الفراولة المحشوة بالكريمة

المقادير:

8 بيضات
ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا
ملعقة صغيرة من بشر الحامض
200 غرام من السكر الناعم
250 غراما من الدقيق العادي

مكونات الحشوة:

625 مل من الماء
علبة 397 غراما من الحليب المكثف المحلى
4 بيضات
ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا
60 غراما من دقيق الذرة
ملعقة صغيرة من بشر الحامض
500 مل من الكريمة السائلة الطازجة المخفوقة

الطريقة:

يحمى الفرن على حرارة 175 درجة مئوية. تدهن صينية كعك مستديرة قياس 26 سم بالزبدة وترش بالطحين.

يمزج البيض، السكر، مسحوق الفانيلا وبشر الحامض في وعاء خلاطة كهربائية لمدة تتراوح بين 6–8 دقائق حتى يتكاثف المزيج.

يضاف الدقيق مع تحريك المزيج باستمرار وبروية بواسطة ملعقة معدنية.

يسكب مزيج الكعكة في صينية الكعك التي تم إعدادها. توضع في الفرن المحمى لمدة تتراوح بين 40–45 دقيقة حتى يخرج السيخ الذي أدخل في الوسط نظيفا. تخرج من الفرن وتوضع جانبا لتبرد.

طريقة تحضير الحشوة: يمزج الماء وحليب نسلة المكثف المحلى في قدر ويغلى المزيج.

يمزج البيض، مسحوق الفانيلا، دقيق الذرة وبشر الحامض في وعاء للمزج ثم يضافوا إلى المزيج الغلي. يغلى المزيج مع التحريك المستمر حتى يتكاثف. يوضع جانبا ليبرد. (يغطى بورق بلاستيك حتى لا تجف الحشوة).

تقطع الكعكة إلى 3 طبقات. تخلط الحشوة الباردة بكوب من الكريمة المخفوقة (يحتفظ بالكوب المتبقي) حتى يصبح المزيج ناعما ثم يوضع في كيس أنبوبي ويوزع ½ كمية الحشوة فوق الطبقة الأولى، ثم توضع الطبقة الثانية وتغلف بالكمية المتبقية من الحشوة ثم تغطى بالطبقة الثالثة.

لتزيين الكعكة: توزع الكمية المتبقية من الكريمة المخفوقة على وجه الكعكة وجوانبها. يرص باليد بعض من الفستق المسحوق على الجانبين وتنسق شرائح الفراولة على الوجه.

بابا غنوج

المقادير:

500 غرام من الباذنجان المشوي
3 فصوص ثوم مطحون
نصف كوب عصير ليمون
نصف كوب من الطحينة
ملح
زيت زيتون
علبة زبادي صغيرة

الطريقة:

يقشر الباذنجان الأسود
يخلط مع الثوم والملح وعصير الليمون والطحينة
توضع في صحن التقديم ثم يرش عليها زيت الزيتون.

شوربة الكوسة بالكريمة

المقادير:

ملعقة زيت زيتون
بصلة مقطعة بشكل خشن
حبة ثوم مسحوق ناعم
4 حبات كوسة مقطعة
حبتان بطاطا مقطعتان
4 أكواب ماء دجاج مسلوقة
¼ كوب كريما
ملح
فلفل

الطريقة:

نسخن الزيت بوعاء لقلي البصل – الثوم – الكوسا – البطاطا يتم الطبخ لمدة 5 دقائق.

نضيف ماء الدجاج على الخضار الى ان يغلي ونهدئ النار ونتركه لمدة 20 دقيقة او الى ان تصبح البطاطا مسلوقة ونطفئ النار عليه ونتركه الى ان يبرد لمدة 5 دقائق.

نضع الخليط في الخلاط الى ان يصبح الخليط متجانس ونرجع في القدر ونسخنه ونضيف الكريما –الملح –الفلفل ثم تقدم ساخنة.