

سمك السنجاري



المقادير:

– كيلو سمك بوري
– 4 ثمرات طماطم
– 3 ثمرات فلفل رومي
3 بصلات مقطعة حلقات
– ملعقتان كبيرتان نوم مطري
– ملعقة كمون
– ملعقة فلفل اسود
– ملعقة شطة
– 1/3 كوب عصير ليمون
– 1/3 كوب زيت ذرة – ورق فويل

الطريقة:

– نقوم بإحضار السمك المثلث ونقوم بعمل فتحة في الظهر بحيث يصبح مفرودا تماما.
– تجهز جميع مكونات الحشوة ونضع عليها التوابل و عصير الليمون .
– نحضر صاجا ونبطنه بورق الفويل ونضع السمك و عليه الحشو موزعا بطريقة جيدة و ندخله الفرن لمدة 45 دقيقة وفيل أخرجه نصب الزيت فوق الوجه ويقدم مع الارز.

سلطة نودلز



المقادير:

3 أكياس نودلز تكية دجاج
حبه فلفل رومي احمر قطعة مربعات صغيرة
حبه فلفل رومي اصفر مقطعة مربعات صغيرة
بصلة صغيرة مقطعة مربعات صغيرة
3 شرائح دجاج مقطعة صغيرة
1/4 كوب زيتون اسود حلقات

الصوص:

1/4 كوب خل
ملعقتا طعام زعتر بري مجفف
ملعقة طعام ملح أو حسب الرغبة
1/2 زيت زيتون
ملعقة صغيرة نوم مفروم ناعم
عصير ليمونة واحدة
كيسان من بهارات النودلز

الطريقة:

يضاف كوب و 1/4 ماء مغلي في قدر ويضاف اليه النودلز ويترك حتى ينشج (3 دقائق) الماء ثم يضاف اليه كيس واحد فقط من بهار النودلز ويقلب ويضاف اليه باقي المكونات ويقلب. تخلط جميع مقادير الصوص مع كيسي بهار النودلز.
يوضع الصوص على النودلز ويقلب. يوضع في الصحن المعد ويزين ويقدم.

دجاج تكا ماسالا

المقادير:

– صدرا دجاج من دون جلد مقطعة مكعبات كبيرة
– 6 ملاعق (صلصة التيكا) Tikka Paste
– 1/2 كوب زبادي قليل الدسم أو خالي الدسم
– ملعقة زيت كبيرة
– بصلـة مقطعة
– فص نوم مفروم
– قطعة زنجبيل طازج مبشور
– فلفل أخضر مقطع (اختياري)
– ملعقة طعام كبيرة صلصة طماطم
– كوب ماء
– ملعقة كبيرة عصير ليمون
– ملعقة زبدة
– ملح

الطريقة:

– نضع 3 ملاعق من صلصة التيكا و 4 ملاعق كبيرة زبادي وذرة من الملح (لأن صلصة التيكا يوجد بها ملح) مع الزبادي ونخلطهما جيدا ونضيف إليهما الدجاج ونترك الدجاج فيه لمدة لا تقل عن ساعة ويحبذ تنبيهه من الليل.
– يوضع الدجاج في صينية ويدهن بالزبدة ويدخل الفرن حتى يستوي دون تغليف الصينية حتى يجف ماء الدجاج.
– خلال ذلك يشوح البصل في الزيت والنوم والزنجبيل والفلفل الأخضر لمدة 5 دقائق.
– نضيف عليه باقي صلصة التيكا ويحرك جيدا ثم يضاف اليه صلصة الطماطم ثم الماء ويترك لمدة 15 دقيقة على نار هادئة.
– ويضاف اليها باقي الزبادي وعصير الليمون ونترك قليلا على النار ثم نوضع عليه قطع الدجاج للشوية ونترك على النار لمدة 5 دقائق ثم نقدم بجانب الأرز الأبيض.



دجاج محشو بالجبن

المقادير:

صدرا دجاج
1/4 كوب طماطم محففة مفرومة
2 ملعقة كبيرة مسنرد
3 ملاعق كبيرة اعشاب (كزبرة – بقدونس) مفرومة
بصلة مقطعة حلقات (محمرة)
1 باذنجان مقطع حلقات (مقلي)
حلقات جبن مونريلا
ملح وفلفل
ملعقة صغيرة فرقة
ملعقة صغيرة قرنفل
ملعقة صغيرة جوزة الطيب
ملعقة صغيرة كمون
ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
ملعقة كبيرة زيت
ملعقة كبيرة سمن
1/2 كوب مرق دجاج أو ماء

الطريقة:

نغسل صدور الدجاج ونفتح من

حساء جبنة الشيدر والبقدونس



المقادير:

بصلة مفرومة ناعم
3 اكواب مرق دجاج
3 اكواب حليب كامل الدسم
3 ملاعق كبيرة زبدة
3 ملاعق كبيرة دقيق
1/2 كغم جبن شيدر مبشور
ملح وفلفل ابيض بهارات
ملعقة كبيرة بقدونس مفروم ناعم

الطريقة:

اذيني الزبدة في إناء على نار متوسطة، ثم اضيفي البصل وقلبي لمدة خمس دقائق حتى يصبح لونه اصفر، ثم اضيفي الدقيق وقلبي. اضيفي الحرق وقلبي باستمرار حتى يتكاثف المزيج، ثم اضيفي الحليب بالتدريج، واتركي المزيج على النار مع التقليب المستمر حتى الغليان.
ارفعي مزيج الحليب من على النار، ثم اخففيه في الخلاط الكهربائي لمدة نصف دقيقة، وبعد ذلك اعيدي المزيج واتركيه على النار حتى يغلي.

ارفعي الإناء مرة أخرى من على النار، ثم اضيفي الجبن والملح والفلفل والبهارات وبعض

البقدونس وقلبي، إذا لم يذب الجبن تماما، ضعي الحساء على نار هادئة لمدة دقيقتين مع الجبن المبشور والبقدونس المفروم.

كرات جوز الهند بالبندق

المقادير:

كوبا بسكويت سادة مطحون
نصف كوب جوز هند
علبة حليب مكثف محلي
نصف كوب بندق محمص
نصف كوب جوز هند للزينة

الطريقة:

نوضع جميع المكونات في وعاء وتخلط جيدا. يشكل الخليط على شكل كرات صغيرة وتخرج الكرات في جوز الهند ثم تزين بالبندق.
تترك الكرات في التلاجة لتتبرد ثم تقدم.



الباذنجان المهروس الحار



المقادير:

حمتا باذنجان رومي كبيرة
ملعقة صغيرة نوم مفروم
2-3 ملاعق زيت زيتون كبيرة
ملعقة صغيرة بابريكا
ملعقة صغيرة فلفل احمر
ملح

الطريقة:

نوضع حبات الباذنجان على صاج للفرن. يستن الفرن الي درجة حرارة 200-220 مئوية. يوضع الباذنجان في الفرن لمدة حوالي 30 دقيقة حتى تحترق القشرة. يمكن شوي الباذنجان على البوتاجاز.
يقشر الباذنجان وينزع البذر من داخله. يهرس الباذنجان بالشوكة أو باستخدام ماكينة الطعام.
تضاف باقي المكونات وتقلب لتمر ج جيدا. تقدم ساخنة أو باردة.