

## فتة اللحم بالثوم والخل

## المقادير:

كوباً أرز مصري  
3 ملاعق كبيرة زيت أو سمن  
3 أكواب ماء  
ملعقة صغيرة ملح  
الطريقة السهلة:  
رغيفان من خبز عربي، مقطع مربعات

خليط اللحم:

4 ملاعق کبیرہ زیت (بستعمل علی مرحلتین)  
حبہ کبیرہ بصل، شرائح  
کیلو لحم باقر او غنم، مقطع  
ملعقتان صغیرتان من الملح  
4 - 6 حببات فلفل اسود صحیح  
عودا، قرقرہ، دارسین  
4 - 6 حببات هیل، صحیح  
2 - 3 اوراق غار (لوری)

## صلصة الثوم

ملعقتان كبيرتان من السمن أو الزيت  
10 - 12 فصا كبيرا من الثوم المهروس  
3/4 كوب خل ابيض  
1/4 ملعقة صغيرة ملح

الطريقة

المسلي الأرز، انقعغي في ماء دافئ 20 - 25 دقيقة.  
سلق الأرز : ضعي الزيت قدر متوسط الحجم، سخني على نار متوسطة، صفي الأرز من ماء الطبخ، اضيفي الأرز الى الزيت، قلبي على نار قوية باستعمال ملعقة خشبية 2 - 3 دقائق إلى أن يصبح الأرز جافاً وتتغطى حياته بالزيت جيداً.  
اضيفي الماء والملح، وادخلي الأرز يغلي، قلبيه مرة

واحدة، على القدر، خفي النار والركي الأرز 20 دقيقة  
أي أن يمتص، احتفظي به ساخناً،  
تحميص الخبز : طريقة التحميص بالفرن، سخني  
الفرن للدرجة حرارة 400 فـ، ضعي الخبز في صينية  
الاسعة، اخليلي الماء 12 - 15 دقيقة إلى أن  
يتحمص ويكتسب لونا ذهبيا، مع التقليب من وقت  
آخر لتتأكدي من توزيع اللون بالتساوي، اتركيه

# سمك بصاصة حمراء

## المقادير:

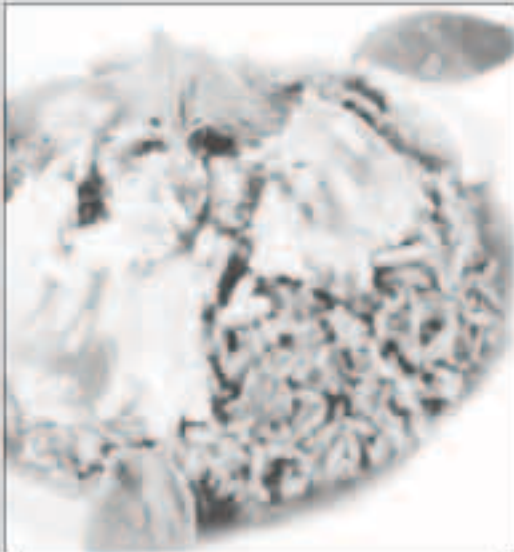
سك بصلصة حمراء  
كيلو سك قطع حلقات سمكية  
الصلصة الحمراء  
بصل مخمر  
ملعقة صغيرة ٢ نوم ملحون  
ملعقة صغيرة ٢ لومي ملحون  
ملعقة صغيرة ٢ لرنج ملحون  
ملعقة كبيرة ٢ دبس (نمر او زمان)  
ملعقة كبيرة ٢ من الزيت  
1/2 كوب قطع طماطم  
ملح ونقل  
سك بصلصة صفراء  
كيلو سك متوسط الحجم  
كوب حليب جوز الهند  
ملعقة كبيرة ٢ حبهان ملحون  
ملعقة صغيرة ٢ زبدة ملحونة  
ملعقة صغيرة ٢ كزون ملحون  
ملعقة صغيرة ٢ كركم ملحون  
ملعقة كبيرة ٢ زيت  
ملح ونقل  
1/2 ملعقة صغيرة ٢ حوزة الطيب

الطريقة:

يُغْسِلُ السَّمَكُ وَيُجْفَفُ وَيُتْرَكُ حَافَا.

يُخلط الحليب مع النّوم واللّوي  
الفرغل - الدبس، الزيت، قطع الطعام  
ويقبل  
تقبل الخليط بالمح والفلل  
ويؤخذ قطع السمك في التتبيلة لمدة  
1/2 ساعة  
في فلاة على نار متوسطة يصب  
الخليط والسمك والتبيلة في الفلاة  
ويغلي ويترك حتى تمام النضج  
يسك بالصلصة الصفراء  
يُنقّف السمك ويغسل السمك ويتم  
عمل فتحات بواسطة سكين حاد في  
ظهر السمك  
يخلط حليب جوز الهند مع  
الحبات، الكزبرة، الكمون، التركم،  
الزنجبيل، ثمنيل السمك والفلل  
ويؤخذ الخليط بالمح والفلل  
ويؤخذ الطيب  
يؤخذ السمك في التتبيلة ويترك  
1/2 ساعة  
في فلاة على نار متوسطة يوضع  
جزء من الصلصة ثم يؤخذ السمك  
ويؤخذ التتبيلة  
يترك حتى يبدأ في الغليان ثم  
يغلي ويترك حتى تمام النضج  
يقدم الصلصة بالصلصة الصفراء  
والسمك بالصلصة الصفراء وهو  
جاهز مع أرز خشن

## صيادية بالزعفران



### المقادير:

كوب ارنيجاني  
1 1/4 ملعقة صغيرة زعفران  
1/4 كوب ماء ساخن  
كوب قهقهه سمك  
2-4 ملاعق كبيرة عصير ليمون طازج  
حبه كبريه بصل، مقطعه الى شرائح  
2-3 قطع ورق غار (لوري)  
ملعقتان صغيرتان ملح  
1/2 ملعقة صغيرة فلفل اسود  
1/4 ملعقة صغيرة زنجبيل اسود  
زيت ذره - مسكرات مقليه

الطريقة:

أصلي الأرض واتقعه في ماء داني 20 - 25  
 رقيقة.  
 ضعي الزعفران في كوب صغير، اضيفي اليه  
 الماء الساخن، اتركه جانباً ليختل.  
 اصلي قطع السمك، وزعي عليه عصير  
 الليمون، اتركه جانباً حوالي 10 دقائق.  
 احضري مقلاة واسعة، ضعي فيها حوالي 1  
 سم من زيت الزبدة، سخني على نار قوية.  
 ضعي بعض الدقيق في طبق واسع.  
 خذي قطعة من فليه السمك، ضعيها في الدقيق  
 الى ان تتغطى بطبقة خفيفة من طعافه الجوانب  
 استخدميها في الزيت الساخن جداً، اتركه الفليه  
 2 - 3 دقائق الى ان يصبح ذهبي اللون، اقلي  
 في الجانب الآخر واتركه ليضع دقائق الى ان  
 يصبح ايضا ذهبي اللون.  
 اخرجي السمك، اتركه جانباً.  
 جهزي البرق في قدر متوسط الحجم ضعي  
 الزعفران، ورق الغار، الملح، التركم والفلفل  
 الأسود، اضيفي 3 اكواب من الماء، دعي الشرع الى  
 الغلي الى ان يغلي، احتفظي به ساخناً.  
 احضري قدرًا متوسط الحجم، سخني فيه 2 -  
 3 ملاعق كبيرة من الزيت، اضيفي البصل وقلي  
 الى ان يصبح ذهبي اللون.  
 رشي قطع السمك المقلي فوق البصل.  
 صفي البرق من ماء الطبخ، ضعيه فوق السمك.  
 اصلي الارز فوق الارز.  
 اتركه الدقيق على نار متوسطة الى ان يغلي.  
 خففي النار، غطي القدر واتركه 25 - 30  
 دقيقة الى ان ينضج الارز.  
 ضعي الصنابير في طبق التقديم، وزعي  
 خسرات الطبخ.

## سلطة يونانية



### المقادير:

١ حبات طماطم متوسطة  
حما خيار  
حبة فلفل اخضر  
بصلة متوسطة  
125 غم جبنة ملح خفيف  
1/2 كوب زيتون اسود منزوع البذر  
ملعقتان كبيرتان زيت زيتون  
ملعقة كبيرة عصير ليمون  
ملح وفلفل

الطريقة:

تقطع الطماطم الى قطع بالطول، ويقطع الخيار الى شرائح.  
يقطع البصل الى شرائح والفلفل الاخضر الى مربعات، تقطع الجبنة الى مكعبات صغيرة يمزج الخيار، الطماطم البصل والفلفل الاخضر، في وعاء و يحقق بالملح والفلفل وعصير الليمون وملعقة زيت الزيتون. تضاف الجبنة او الزيتون الاسود فوقها وتضاف الملعقة المتبقية من زيت الزيتون.

## كنافة بالقشدة والفستق الحلبي

## المقادير:

كيلو غرام كثافة رقيقة.  
أربع ملاعق سمن طبيعي كبيرة الحجم.  
نصف لتر قطر بنكهة الورد.  
كيلو غرام قشدة طبيعية.  
نصف كوب سمن حلي مطحون خشناً.

الطريقة:

ترك الكفافة مغطاة بقياساة مبللة في البراد لمدة 24 ساعة حتى لا تتشرب كثيرًا من السمين، ثم تقطع سمينًا حادًا قطعًا صغيرًا جدًا ويسخن فوقها السمين الساخن جدًا.

ترفع على النار عالمة مع التقليب المستمر حتى يتحول لونها إلى البني الداكن.

تسقى القطر الدافئ وتغشى ساخنة، وترفع من على النار.

يسخن التقليب حتى تتشرب القطر تمامًا.

تقسم إلى قسمين، الأول يوضع في طبق التقديم ويترك حتى يبرد تمامًا وتضاف القشدة للقطر الكفافة ثم يخفف القسم الثاني، ويجعل بالقسمة الطبي.

تتحقق الزيادة مع السكر للحصول على مزيج يخفف الطعم الكريمية.  
يضاف البيض تدريجياً (واحدة تلو الأخرى) مع الاستمرار في الخفق.  
يقلب المزج والحوار مع المزيج.  
يضاف الطحين وخليج جوز الهند والقرقة وعصير البرتقال وتتحقق جميعها بشدة.  
يوضع المزيج بملعقة في صينية كعك مستديرة قطرها 25 سم مدحونة بالزبدة، ثم توضع الصينية في فرن حرارته 180 درجة مئوية لمدة ساعة وربع الساعة.  
بعد إخراج الكعكة من الفرن، وتثناء تدعيمها،

تخفق كريمة الجينة مع الزبدة والعسل حتى  
يتكون مزيج لين.  
يضاف سكر البودرة تدريجاً مع الخفق  
المستمر.  
عندما تبرد الكعكة تضاف إليها كريمة العسل  
وتقدّم.