

طابن لحم بقلو بالباذنجان والزبادي

لفائف اللحم المفروم



المقادير:

كيلو لحم مفروم
بصلتان مبشورتان ناعما
بمضتان مخفوقتان
2/1 كوب بقدونس مفروم
2/1 كوب زيت زيتون
ملعقة صغيرة قرفة
ملعقة صغيرة ثوم ناعم
ملح وفلفل حسب الرغبة

مقادير الحشوة:

كوبان من الأرز المطبوخ
ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم
ملعقتان صغيرتان زعتر بري
ملعقة صغيرة مبشور قشر ليمونة
ملعقتان كبيرتان زيتون مقطع
فصا ثوم مفروم
4 حبات بصل أخضر مفروم
بعضة مخفوقة

الطريقة:

أخلفني جميع مقادير اللحم جيدا ثم أفردتها على ورق قصدير مدهون بالزيت، أضغطني عليها بيسادة، ثم أفردني عليها خلطة الحشو، ثم أغلفها حتى تصبح أسطوانة الشكل، تنقل من الجانبين وتترك في الفرن مدة 4 ساعات لتتساقط صفيها في صينية فرن مدة 45 دقيقة لينضج اللحم، وتقدم ساخنة.

كيسة البرتقال مع الصوص



المقادير:

كوب زبدة (اصبعان)
كوب ونصف الكوب سكر ابيض ناعم
الحبيبات
خمس بيضات
لبن برتقالي مشور على انعم جهة من
المشيرة
لثلاثة اكواب طحين مخلول
ملفغان صغيرتان بيكنج باور
نصف ملعقة صغيرة ملح
كوب عصير برتقال

مقادير الصوص:

ملعقتان كبيرتان عصير برتقال
ملعقة كبيرة عصير ليمون
ثلاثة أرباع كوب سكر بودرة
ملعقة صغيرة قشر برتقال مبشور

الطريقة:

يحمى الفرن على 350 قـاـو 180 م
تحقق الزبدة والصبر وميشور البرتقال على
سرعة عالية حتى يصبح الخليط كريما
تضاف البيضات واحدة واحدة مع الخفق
المستمر
تضيف خليط الطحين والبيكنج بودر والملح
مناوبة مع غصير البرتقال وتبدأ بالطحين
وتنتهي بالطحين مع الخليط باقـل سرعـة ممكنة.
يصب الخليط بقلب مدهون زبدة ومرشوش
طحين ويساوى السطح
يخبز لمدة من ساعة إلى ساعة وعشر دقائق
يترك ليبرد في قالب
على شبك ليدري تماما
تعمل الصوص بتحقيق المقادير جيدا ونصحبها
على الكيك ونضع الكيك في المجازة مغلي
بفضل أكلها في اليوم التالي.

مطبـخ



فتة الكوارع على الطريقة المصرية

المقادير

كيلو كوارع (الرجل بقري)
بصل حجم كبير مقطع مكعبات
كبيرة
كرشي مقطع مكعبات
جزر مقطع مكعبات
2 ورق لورا
2 خبز عربي محمص و مقطع
عريعات
2 كوب أرز مصري مطبوخ
2 ملعقة كبيرة سمن
ملعقة صغيرة ثوم مفروم ناعم
ملعقة كبيرة خل أبيض
كوب صلصة طماطم
ملح وفلفل

الطريقة:

- تغسل الكوارع و توضع لمدة 3 دقائق في ماء مغلي بحيث يغطيها ثم ترفع جانباً.

متوسطة ثم تصاف الكوارع مع مرعاة أن يكون الماء لثلاثة أضعافها.
- تترك حتى تبدا في الغليان ثم تخفف الحرارة ويرفع الريم كلما فطر.
- يضاف البصل والجوز والكرفس للخليط وورق اللورا ويترك حتى تمام نضج الكوارع مع مرعاة تبديلها بالماء والخل.
- يوضع الخبز المحمص في طبق التقديم ثم يغلى بالرق الساخن ثم طبقة الأرز المطهو.
- يسخن السمن في مقلاة على النار حتى يفرغ ثم يضاف التوم ويقلب حتى يحمّر ذهب ثم يضاف الخل، صلصة الطماطم.
- يترك الخليط حتى يبدأ في الغليان ثم تخفف الحرارة حتى يصبح سائلا غليظا.
- تضاف صلصة الطماطم فوق طبقة الأرز ثم توضع قطع الكوارع على الوجه.
- يمكن أن توضع بالرق ليجمر الوجه قليلا، تقدم ساخنة مع الرق.

دجاج على الطريقة الصينية

المقادير:

دجاج مقطع إلى مربعات
زنجبيل مبشور صغير الحجم
3 فصوص من الثوم
ملح بارد، بانواعه (أصفر - أحمر - أخضر)
مقطع إلى مربعات متوسطة الحجم
جزر أيضا مربعات متوسطة الحجم
سنتيضع بالإناء حسب الذوق
وكذلك الفصل
4 ملاعق من الصويا صوص
ملعقتان خل أبيض
ملعقتان صغيرتان من الشاء
ملح - فلفل - سمسم (حسب الذوق)

الطريقة:

حمري الدجاج في الزيت ويضاف إليه قطعة
الزنجبيل المبشورة مع ثلاثة فصوص من الثوم
إلى أن يحمى ثم يضاف إليه القليقة بالونائها
المختلفة (الأصفر والأحمر والأخضر)،
وكذلك الجزر الشرائح والبصل ثم تحضر
الصلصة وهي عبارة عن: 4 ملائق من الصويا
صوص وملعقتين خل أبيض وملعقتين صغيرتين



من النشاء ويضاف المزيج إلى الدجاج المحمر
بعدها نضع الملح والخلل والسمسم ويترك
على نار شاذة حتى يتماسك قوامه ويقدم مع
الأرز الأبيض أو الخبز أو الفولول.

بيکاتا شمبنيون فراخ

المقادير :

نصف كيلو صدور فراخ محلية.
150 غراما دقيق.
50 غراما من الزيت.
100 غرام حليب.
50 غراما فطر (مشروم).

الطريقة:

لتحضير صلصة شمينيون الفراخ: يفرغ الزيت ثم يضاف إليه الدقيق مع التحريك بالضرب بشكل دائري. ثم يضاف الحليب وعلما بمتزج يضاف إليه الشوروم.
تسلق الفراخ لمدة 15 دقيقة ثم يضاف الملح والثلث ويجهز الفراخ الى صلصة الشوروم ويترك بضع دقائق حتى ينضج ثم يقدم.



البسمة



المقادير:

3 اكواب سميد خشن.
كوب فستق حلبي مفروم ناعماً.
كوب جون هند.
كوب لوز مفروم ناعماً.
كوب صنوبر مفروم ناعماً.
قالب زبدة سادة.
كوب ونصف الكوب من الحليب
لثلاثة ارباع كوب ماء او اكثر حسب العجينة.
3 ملاعق صغيرة بيكنج باور.
كوب قمر او اكثر.
فستق حلبي مطحون للزينة.

الطريقة:

نخلط جميع المقادير سوياً مع الزبدة الساخنة وفركها جيداً باليد حتى تتكون لدينا عجينة متساوية. نخضع صينية اللزوم كبيرة الحجم وندهنها بقلعة أكل طحينية، ثم نقر العجينة ونقلعها مربعات وندخلها إلى الفرن. عندما يحمر وجهها وأطرافها نخرجها من الفرن ونصب عليها القطر فوراً ونزين الوجه بالفستق الحلبي المخلوطين. ثم نعيدها إلى الفرن لمدة خمس دقائق نلصقها إلى صحن التقديم ونقدمها تارة تارة.