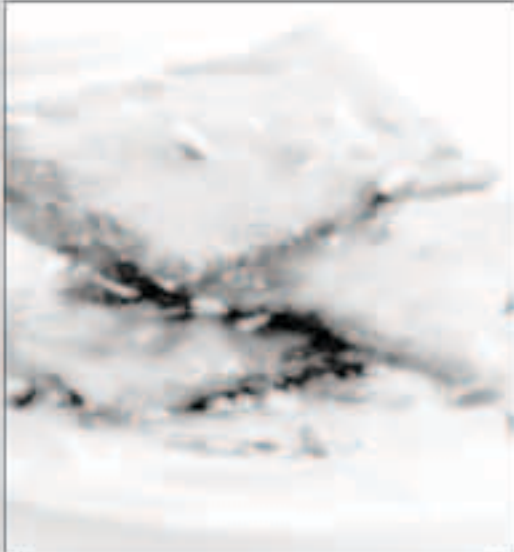


الجلال المقلبي



المقادير:

- 6- رقائق عجينة بقلادة
- 2- غلبة $170 \times$ غ قشطة مطبوخة
- 5- اكو اب زيت اللقلي
- $1/2$ - كوب فسق ناعم
- $1/2$ - كوب سكر ناعم
- 3- اكو اب قطر

الطريقة:

- تقطع رقائق عجين البفلاوة لربعات.
- توضع في وسط كل مربع ملعقة كبيرة من الفستق الحلوة، تطبق مربعات العجين بحيث تغطي الفستق جيدا.
- تملأ جبات الجلاش في الزيت حتى يصبح لونها ذهبيا.
- يقدم القطر في جانبته.
- طريقة تحضير القطر
- الكمية: 3 أكواب،
- موز 2 1/2 كوب من السكر في كوب ونصف من الماء ويوضع على نار متوسطة من دون تحريك.
- ترفع درجة حرارة المزيج لدرجة الغليان.
- يضاف الغليان، تضاف ملعقة صغيرة من عصير الليمون الحامض ويترك المزيج حتى يغلي ببطء ويمكن.
- تضاف ملعقة صغيرة من كل من ماء الورد وماء الزهر. يترك المزيج على النار لبضع دقائق ثم يترك ليمد.
- طريقة تحضير الفستق الحلوة
- عدد التحضير: 15 دقيقة
- مزج 3 أكواب حليب سائل مع 1/4 أكواب دقيق أبيض
- يوضع المزيج على نار هادئة مع التحريك المستمر.
- عندما يغلي المزيج، يترك على نار هادئة لمدة 5 دقائق ثم يسبك وهو ساخن في طبق حتى يبرد.
- مزج عجينا 170 غ قشطة مع الخليط السابق
- صنع حلقات لاسلامان.

فيليه سمك الهامور المقلي



المقادير:

- 4 شرائح من سمك التهامور.
- عصير ليمونة.
- كوب طحين.
- ملعقتين من النشا.
- 3 بيضات.
- كوبا كورن فليكس مدقوق.
- ملعقة صغيرة فلفل.
- ملعقة صغيرة ملح.
- زيت للقلي.

الطريقة:

- يخلط في وعاء الطحين والنشا والفلفل والملح.
- يضع البيض المخفوق في وعاء آخر.
- والوعاء الأخير يوضع فيه الكورن فليكس «مدقوق» أو مفروم.
- تعصر على شرائح السمك الليمون.
- يسخن الزيت.
- ترتب الصحن - شرائح السمك - خلطة الطحين - البيض المخفوق - الكورن فليكس.
- نضع السمك في الطحين ويقلب في البيض ثم في الكورن فليكس ثم يقلى في الزيت.

كسبة الحجاج السعودية

المقادير:

- 3 أكواب أرز طويل الحبة.
6 ملاعق كبيرة سمن أو زيت،
3 حبات كبيرة من البصل،
سراخج رقيقة.
8 كيلو دجاج أو أكثر، مقطع.
3 حبات كبيرة طماطم مشوية،
بدون بذور، مفرومة،
4/1 أكواب معجون طماطم،
حماض لومي مجفف،
8-6 فصوص ثيل، صحيح.
عودا لفة.
4 فصوص قرنفل (دارسين)،
ورق ثا غار،
6-4 قصوص فلفل الأسود،
صحيح.
4 ملاعق صغيرة ملح.
معلقان صغيرتان بهارات
الكسبة.

الطريقة:

- اغسلي الأرز واتقعيه في ماء دافئ لحوالي 40 دقيقة، احضري القدر متوسط الحجم، اضيفي السمن أو الزيت، سخني على نار قوية، اضيفي البصل، قلبيه على النار الى ان يصحح (هجي اللون)، اخرجي البصل



كبسة بالبقع

المقادير:

- كوباً أو طول الحبة
 ¼ ملعقة صغيرة زعفران
 ملعقتان كبيرتان ماء البورد
 كيلو لحم، قطع متوسطه
 حبتان كبيرتان من البصل، أرباع
 6-8 حبات شل، صحيح
 حبتا ورق غار
 عودا لوزة
 6-8 حبات فلفل أسود، صحيح
 حبات لوزي، صحيح
 4 ملاعق صغيرة ملح
 ملعقة كبيرة معجون طماطم

خلطة الفقع:

- 6-8 حبات متوسطة فقع (كمأة)
 1/2 كوب زيت
 3 حبات متوسطة بصل، مفروم
 ملعقة صغيرة فلفل، مطحون
 ملعقتان صغيرتان بهارات مشكلة
 1/2 ملعقة صغيرة لومي
 1 1/2 ملعقة صغيرة ملح

الطريقة:

- المسلي الارز وانفعيه في ماء دافئ من 50-60
دقيقة.
ضعي الزعفران في كوب صغير، أضفي ماء

أصابع زينب

المقادير:

- 3 اكواب من السميد الناعم
3 اكواب من الطحين
كوب من زيت الزيتون
كوب ونصف من الماء الدافئ
3 ملاعق كبيرة سمن
3 ملاعق كبيرة بانسون
1 ملعقة صغيرة ملح
3 ملاعق كبيرة فُرَحَة
ملعقتان صغيرتان من الخُميرة + ملحفتان
صغرتان من السكر
قطر بارد
زيت لافلي

الطريقة:

- اخفطي الخميرة مع السكر وقليل من الماء
الدافئ واتركها جانباً إلى أن يتضاعف حجمها.
تخني المواد الجافة (السميد + الطحين)
وأضيفي السمسم واليانسون والحلب وحب
البركة واخفطي جيداً.
أضيفي زيت الزيتون للخلطة وحركيها
باطرافٍ إلى اصابتك من أضيفي الخميرة وأعجني
جيداً ورضعي الماء بالتدريج حتى تصبح
العجينة كتلة متماسكة وإلّا نزعاً ما
أفعلني العجينة بنحج حبة الجوز ثم الفردي
كل حبة بشكل خفيف على المبرشة وتلفها لتظهر
لها شكل جميل واستمري في ذلك حتى تنتهي
كمية العجين.
ألقي قطع العجين في زيت عميق ساخن ومن
ثم ارفعيها عن النار وأومي بتصفيتها من الزيت
وضعيها في القليل وتتركها فترة ثم اغميها
بشايحة أو باردة حسب الرغبة.

طاجن اللحم الهندي



المقادير:

- عليا روب.
يصلتان مفرومتان.
ملقعة طعام صلصة طماطم.
توم وزنجبيل.
ملقعة صغيرة زعفران.
1/4 كوب ماء ورد.
ملقعة طعام مسحوق الكاري.
ملقعة صغيرة ملح.
5 حبات فلفل.
عود لوز قاس.

الطريقة:

- تخلط جميع المقادير وتترك جانباً لمدة (ساعتين).
نوضع هذه المقادير في طاجين فرني.
ندخل الفرن ونخرج حين ينضج