الجمبري بالزنجبيل مع الأرز

المقادير:

250 غرام جمبري مقشر
حبتا بطاطا متوسطة مقطعة جوانح
½ كوب بقدونس مفروم
كوب سبانخ مفروم
بندورة مقطعة مكعبات صغيرة
إنش زنجبيل
فص ثوم
قرن تشيلي
½ كوب كريمة
كوبا أرز
3 أكواب ماء مغلي
½ كوب خليط من زيت زيتون وزيت ذرة

التوابل:

ملعقة صغيرة كل من (الكركم، الكمون، الكاري، القرفة، البابريكا)
½ ملعقة شاي فلفل تشيلي بودرة
½ ملعقة شاي فلفل اسود
1 ½ ملعقة شاي ملح

الطريقة:

يفرم الثوم والزنجبيل والبقدونس والتشيلي مع ملعقة طعام من زيت الزيتون.
وتخلط التوابل مع بعض.
تحمر البطاطا في خليط الزيت وترفع من الزيت وتترك جانبا.
في نفس الطنجرة تضاف البندورة والسبانخ وخليط الثوم وتحركا على النار مدة دقيقتين.
يضاف الجمبري ويحمر مدة 5 دقائق.
يضاف البطاطا و5 ملاعق من التوابل ويحرك على النار مدة 3 دقائق اضافية.
يضاف الأرز ويحمر مع الجمبري مدة دقيقتين.
يضاف الماء المغلي والكريمة وحركي المزيج، يترك على نار عالية حتى يغلي المزيج، تغطى الطنجرة وتترك على نار تحت المتوسطة.
ثم تترك على نار هادئة حتى يجف السائل تماما.
ملحوظة: يحرك الأرز بين حين وآخر حتى لا يلتصق الأرز بالطنجرة.

صدور دجاج محشوة بالباذنجان والجبن

المقادير:

صدرا دجاج
1/4 كوب طماطم مجففة مفرومة
ملعقتان كبيرتان مسترد (خردل)
3 ملاعق كبيرة أعشاب (كزبرة - بقدونس) مفرومة
بصل مقطع حلقات محمرة
باذنجان مقطع حلقات (مقلي)
حلقات جبن موتزريلا
ملح وفلفل
1/2 ملعقة كبيرة بهارات مشكلة مطحونة (قرفة، جوزة الطيب، كمون، كزبرة مطحونة)
ملعقة كبيرة زيت
ملعقة كبيرة سمن
1/2 كوب مرق دجاج أو ماء

الطريقة:

- تغسل صدور الدجاج وتفتح من المنتصف لتصبح مثل الساندوتش وتتبل بالملح والفلفل وتترك جانباً.
- تخلط الطماطم مع المسترد والأعشاب وتتبل بالملح والفلفل.
- تفتح صدور الدجاج وتدهن بالخليط السابق ثم ترص حلقات البصل كطبقة وفوقها حلقة باذنجان ثم ترش بطبقة من الجبن، وتكرر الطبقات حسب الرغبة.
- تربط صدور الدجاج بالخيط ليحكم غلقها، وتكرر السابق مع الصدر الآخر.
- تتبل صدور الدجاج من الخارج بالبهارات المشكلة.
- يسخن الزيت والسمن في مقلاة على نار متوسطة ثم تحمر صدور الدجاج من الجهتين.
- يضاف المرق حتى يغطيها وتترك حتى تبدأ في الغليان ثم تخفف الحرارة وتترك حتى تمام النضج.
- يفك الخيط وتترك صدور الدجاج المحشوة لتبرد قليلاً ثم تقطع وتقدم مع حلقات البصل والباذنجان المحمرة وجبن الموتزاريلا.

حمام محشو بالأرز وجوزة الطيب

المقادير:

4 حمامات
1/4 كوب دقيق.
كوبا أرز مصري.
4 ملاعق كبيرة زيت.
ملعقة سمن كبيرة.
كوبا بصل كبيران (مفروم).
ملعقة صغيرة حبهان (هيل) مطحون.
1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مطحون.
ملح وفلفل.
1/2 كوب ماء.
كوبا قطع خضار (بصل - جزر - كرفس).
ورقتا غار (لاورا).
ملعقة صغيرة فلفل أسود حب.
1/2 كوب زبادي.
ملعقة صغيرة صلصة طماطم (معجون).
سمن وزيت (بنفس المقدار) للتحمير.

الطريقة:

- يُنقع الحمام في الماء والدقيق وقليل من الملح ثم يُشطف جيداً، وإذا وُجد معه الكبد والقوانص فتُغسل أيضاً، ويُصفى الجميع من الماء ويُجفف.
- يُغسل الأرز جيداً ويُصفى من الماء.
- يُسخن الزيت والسمن في إناء على نار متوسطة، ويُضاف البصل والحبهان وجوزة الطيب، ويُتبل بالملح والفلفل مع التقليب لمدة 5 دقائق أو حتى يُصبح لون البصل ذهبياً.
- يُضاف الأرز مع التقليب، ثم يُضاف الماء ويُترك حتى يبدأ في الغليان.
- تُخفف الحرارة، ويُغطى الإناء ويُترك لمدة 10 دقائق ثم يُترك ليبرد (مع مراعاة ألا يكون الأرز كامل النضج).
- يُوضع حوالي 5 أكواب من الماء في إناء على نار متوسطة، ويُضاف الخضار وورق الغار والفلفل الأسود ويُترك حتى يبدأ في الغليان.
- في هذه الأثناء يُحشى الحمام بحشوة الأرز (يُراعى حشوه تحت الجلد)، ويُقفل بوضع الأرجل فوق بعضها مع وضع الجناح للخلف.
- يُسلق الحمام المحشو في المرق، ويُتبل بالملح ويُترك لمدة 15 دقيقة أو حتى ينضج.
- يُرفع الحمام من المرق، ويُترك ليبرد قليلاً ثم يُجفف.
- يُخلط الزبادي مع صلصة الطماطم ويُدهن الحمام بخليط الزبادي.
- يُسخن خليط الزيت والسمن في مقلاة على نار متوسطة، ويُحمر الحمام من جميع الجهات.
- يُرفع الحمام على مشقة ورقية لامتصاص الزيت الزائد.
- يُطهى الأرز المتبقي في قليل من مرق الحمام، ويُقدم مع الحمام المحشو.

شرائح اللحم بالفلفل الأخضر

المقادير:

رأس فلفل أخضر مقطع الى شرائح
رأس فلفل أحمر مقطع الى شرائح
كيلو غرام من شرائح اللحم الهبر
ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المفروم
بصلة متوسطة مقطعة الى شرائح
2 أو 3 ملاعق طعام من صلصة الصويا
ربع كوب من الماء
ملعقة صغيرة من دقيق الذرة
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

الطريقة:

تسخن المقلاة، ويقلى البصل والفلفل الأخضر والأحمر والزنجبيل فوق نار قوية حتى يصبح المزيج ناضجا وإنما يبقى هشا.
يضاف اللحم ويتابع القلي السريع حتى ينضج اللحم. يخلط الماء مع دقيق الذرة والفلفل الأسود وصلصة الصويا في وعاء، تسكب هذه الصلصة فوق مزيج اللحم والخضار ويقلى الكل لمدة دقيقة إضافية. تطفأ النار ويقدم الطبق مع الأرز المطهو.

الفريكة مع كرات اللحم

المقادير:

450 غ من لحم الغنم المفروم قليل الدهن
½ ملعقة صغيرة من الفلفل الاسود المطحون
ملعقتا طعام من الزيت النباتي
حبة متوسطة الحجم او 150 غ من البصل مفرومة
كوبان او 320 غ من الفريكة المغسولة والمصفاة
مكعبان من مرقة الدجاج ماجي ملح اقل
ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
½ ملعقة صغيرة من الفلفل الابيض المطحون
4 اكواب او ليتر من الماء
ملعقة طعام من الصنوبر المحمص

الطريقة:

يمزج لحم الغنم المفروم مع الفلفل الاسود في وعاء للمزج. يقسم المزيج إلى 20 كرة لحم. تنسق كرات اللحم في صينية مقاومة لحرارة الفرن غير لاصقة وتخبز في فرن محمى على حرارة 180 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 12 و15 دقيقة او حتى تنضج كرات اللحم.
يحمى الزيت في قدر ويقلى البصل المفروم لمدة 3 دقائق او حتى يذبل. تضاف الفريكة وتحرك ثم يضاف مكعبا مرقة الدجاج ماجي ملح اقل، ومسحوق القرفة، والفلفل الابيض، وكرات اللحم المحضرة والماء.
يغلى المزيج مع التحريك بين الحين والآخر ثم يغطى ويترك على نار خفيفة لمدة تتراوح بين30 و35 دقيقة او حتى تنضج الفريكة.
يقدم في طبق التقديم ويزين بالصنوبر المحمص.

كرات الريكوتا مع السبانخ

المقادير:

كيلو ونصف سبانخ - كوب وربع جبنة ريكوتا - ثلث كوب جبن بارميشان مبشور
بيضة مخفوقة - ربع ملعقة جوزة الطيب
نصف ملعقة اكل طحين
ملعقة شاي بارميزان مبشور (زيادة)
للصلصة:
نصف كيلو طماطم مبشور - ملعقتا شاي سكر - ملعقة شاي اريجانو ناشف

الطريقة:

نسلق السبانخ ونصفيه ونقطعه
ثم يخلط في وعاء مع الريكوتا - وجبن البارميزان - والبيضة وجوزة الطيب
ونعمل من الخليط كرات - ثم نرش عليها الطحين
نغلي ماء في قدر ثم بحذر نسقط الكرات في الماء مع خفض النار تحت القدر ونغطيه لمدة دقيقتين ليطبخ او إلى ان ترتفع الكرات على سطح الماء ثم ننشلها من الماء بحذر بملعقة وتنشف جيدا وتقدم حالا مع صلصة الطماطم مع رش جبن البارميزان الزيادة عليها
لعمل الصلصة:
يوضع الطماطم المبشور في قدر ويسخن ويضاف اليه السكر والاريجانو يقلى البصل حتى يحمر. يدق الثوم جيدا ويضاف إلى البطاطا ثم يضاف الحمص والبقدونس والبصل وتخلط المقادير وتقدم ساخنة أو باردة.