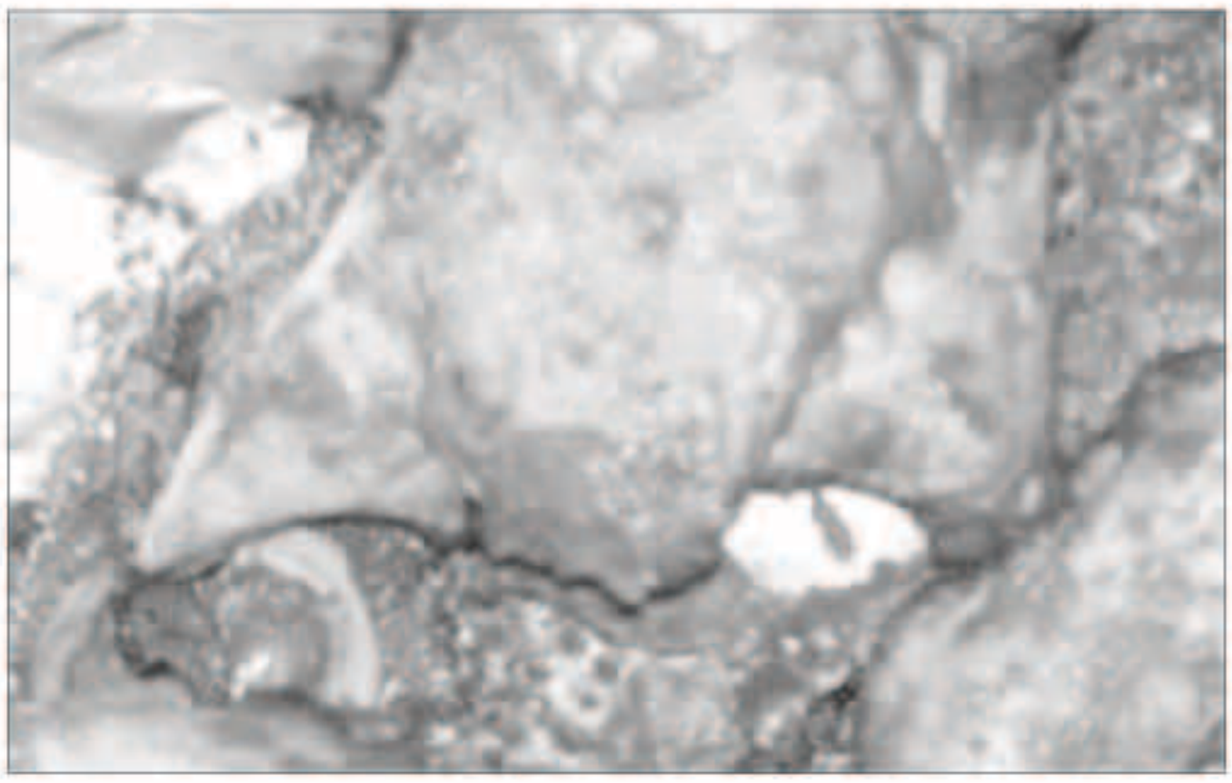
دجاج في الفرن على الطريقة الفلسطينية



المقادير:

دجاجة كاملة مسلوقة
ملعقة صغيرة هيل مطحون
ملعقة صغيرة فلفل أسود
ملعقة صغيرة قرفة
ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة كركم
ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
ملعقة صغيرة كمون
علبة روب
4 فصوص ثوم مفرومة
4 ملاعق طعام معجون طماطم
4 ملاعق طعام زيت زيتون
1/4 كوب عصير ليمون
3 أعواد قرفة
4 حبات قرنفل
ليمونة مقطعة شرائح
4 حبات هيل

الطريقة:

يخلط الهيل والفلفل الأسود والقرفة والكركم والبهارات المشكلة والكمون والزبادي والثوم ومعجون الطماطم والزيت والليمون في الخلاط.
تحضر صينية، ويوضع عليها ورق الومنيوم.
يوضع فوقها الدجاجة، ويغرز القرفة والهيل والقرنفل فيها.
يسكب فوقها خليط الزبادي، ويدخل الدجاج الفرن الى ان ينضج.

ضلع محشو باللحم والهيل والزعفران

المقادير:

كوبان من الأرز
ملعقتان كبيرتان من الزيت
حبة متوسطة بصل مفروم ناعم
ملعقة ونصف صغيرة فلفل أسود
نصف عود دارسين
6-8 حبات كبش القرنفل
6-8 حبات هيل
ملعقة ونصف صغيرة ملح
تمر هندي منقوع
بطاطس وجزر
صنوبر -زعفران
لوز لحم مفروم

الطريقة :

1 – الحشوة: يوضع الزيت في طنجرة ثم البصل ويقلب شوية، ثم يضاف اللحم المفروم وعندما يتغير لونه يضاف الهيل والزعفران وكبش القرنفل والفلفل الأسود والبهار المشكل والدارسين والملح ثم يضاف الأرز ويقلب ثم يضاف الماء ويسوى 1/2 سوى ثم تترك تبرد
2 – التتبيلة: يخلط الملح والهيل وكبش القرنفل والفلفل الأسود والدارسين والبهار ثم يضاف التمر هندي المنقوع ويخلط جيدا
3 – توزع التتبيلة على الضلع من فوق وتحت وفي الداخل
4 – يدخل حوالي 1/2 مقدار الحشوة في التجويف حتى ينتهي المقدار
5 – تقفل الفتحة بأعواد الأسنان وتثبت بالخيط
6 – يوضع الضلع على ورق الومنيوم ويمكن وضع بصل وبطاطس وجزر تحته ويغلف بالورق
7 – يدخل في فرن حرارته 190 : 200 من 1 1/2 ساعة إلى 2 ساعة
8 – يزين بخضروات وصنوبر ولوز محمص

ريش ضأن حلو وحامض

المقادير:

للتتبيلة:
بصلة متوسطة مفرومة ناعمة
فصا ثوم مفروم
1/2 ملعقة كبيرة زنجبيل طازج مفروم
ملعقتان كبيرتان خل تفاح
ملعقتان كبيرتان زيت خضار
1/4 كوب دبس تمر هندي
ملعقتان كبيرتان سكر
6 قطع ريش ضأن، حجم متوسط
ملح وفلفل

الخضروات:

ملعقتان كبيرتان زيت سمسم
3 ملاعق كبيرة زيت ذرة
بصلة مقطعة مكعبات كبيرة
3 حبات فلفل الوان متوسط (مكعبات كبيرة)
جزرة مقطعة قطع كبيرة
1/2 كوب اناناس معلب مع (السائل)
1/4 كوب صلصة صويا
ملح وفلفل
شرائح بصل اخضر و اوراق بقدونس للتزيين

الطريقة:

– تخلط مكونات التتبيلة في وعاء عميق، ثم تضاف الريش وتغطى وتترك في الثلاجة حتى تتشرب النكهة (على الأقل ثلاث ساعات).
– تسخن الشواية الكهربائية جيداً، ثم ترص قطع الريش، وتقلب بعد حوالي 5 دقائق، تغطى وتترك حتى تمام النضج.
– في تلك الأثناء، يسخن زيت السمسم وزيت الذرة في وعاء على نار عالية، تضاف الخضروات المشكلة مع التقليب المستمر لمدة 3 دقائق حتى تذبل قليلاً.
– تضاف قطع الأناناس مع السائل وصلصة الصويا إلى خليط الخضروات، ويقلب حتى يبدأ في الغليان.
– تضاف الريش مع التقليب حتى تتداخل المكونات، ويقلب الخليط بالملح والفلفل.
– عند التقديم يزين بالبصل الأخضر و أوراق البقدونس.

بيف ماكسيكان

المقادير:

كيلو لحمة من الفليتو مقطعة شرائح بمقدار 1 سم
5 ملاعق كبيرة زيت
كوب صغير من الباشميل
حبتا بصل متوسطتان مقطعتان قطعا صغيرة
3 ملاعق كبيرة جبنة بارميزان مبشورة
روز ماري فريش
ملح – فلفل

الطريقة:

– يتبل اللحم بالملح والفلفل ثم يوضع على الجريل (الشواية الكهربائية) لينضج نصف استواء.
– يوضع الزيت في قدر حتى يسخن ثم يوضع الروز ماري لعدة ثوان ثم يضاف البصل المفري و يقلب حتى يقترب البصل من الاصفرار.
– توضع قطع اللحم في صينية ثم يوضع عليها خليط البصل مع الروزماري ثم يوضع عليها طبقة خفيفة من الباشميل وأخيرا تضع عليها رشة جبنه بارميزان مبشورة، توضع الصينية في الفرن حتى تمام النضج.

مسخن الدجاج

المقادير:

1½ كغ من الدجاج الكامل مقطعة إلى 4 اجزاء
6 اكواب من الماء
¾ كوب من زيت الزيتون
3 حبات متوسطة الحجم من البصل مقطعة إلى شرائح
مكعب من مرقة الدجاج ماجي مفتت
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
ملعقتا طعام من السماق
3 ملاعق طعام من الصنوبر المحمص
6 ارغفة من الخبز الإيراني المقطع إلى 20 قطعة مربعة قياس 15×15سم

الطريقة:

يوضع الدجاج والماء في وعاء كبير ويغلى المزيج مع إزالة الرغوة التي تظهر على الوجه ثم يترك على نار خفيفة لمدة 45 إلى 50 دقيقة او إلى ان يصبح الدجاج مطهواً جيدا. يستخرج الدجاج ويتم التخلص من الماء ثم يوضع الدجاج جانبا كي يبرد. يتم التخلص من العظام والجلود ويقطع الدجاج على شكل شرائح ويوضع جانبا.
يسخن زيت الزيتون في وعاء ويضاف البصل ويقلى لمدة 5 دقائق او إلى ان يصبح طريا.
تضاف شرائح الدجاج، مكعب مرقة الدجاج، الفلفل الأسود، السماق وحبوب الصنوبر ثم تترك المكونات على نار خفيفة وتحرك لمدة دقيقتين او إلى ان تمتزج كلها ببعضها (يضاف الملح بحسب الحاجة).
يوضع القليل من مزيج الدجاج بتجانس في وسط كل قطعة من الخبز ثم يلف الخبز ويوضع فوق طبق خاص للخبز. تدهن كل لفة بالقليل من زيت الزيتون على الوجه ثم تخبز في فرن محمى على حرارة 230 درجة مئوية إلى ان يصبح الخبز بني اللون قليلا.

كيك البودينج بالشوكولا

المقادير:

250 غراما شوكولا
125 غراما زبدة
6 بيضات
12 ملعقة صغيرة سكر بودرة
بشر ليمون
فانيليا

التحضير:

– تذاب الشوكولا مع الزبد في حمام مائي ساخن.
– يفصل بياض 4 بيضات عن صفارها ويضرب بياضهم بالمضرب الكهربائي.
– اثناء ضرب بياض الاربع بيضات يضاف 6 ملاعق سكر بودرة بالتدريج ويظل الضرب حتى يصبح مارينج كـ(الكريمة).
– تخفق صفار الاربع بيضات مع البيضتين الاخيرتين و5 ملاعق سكر بودرة وبشر الليمون والفانيليا.
– بعد امتزاج الخليط يضاف الشوكولا السايحة ويقلب الخليط.
– يضاف للخليط السابق البودينج تدريجيا ويقلب بخفة حتى لا يخرج الهواء منه.

الطبخ:

تصب الكيكة في صينية وتدخل الفرن الساخن لمدة من 35 إلى 40 دقيقة في درجة حرارة متوسطة.
بعد ان تبرد تزين بالكريمة وبودرة الكاكاو على وجهها.