

ملوخية بالروبيان



المقادير:

- 2/1 كيلو ملحوخية
2/2 كوب مرق دجاج
ملح وتفل
2/1 كيلو روبيان متوسط مقشر ومختلف
ملعقتان كبيرتان من الزيت
4 فصوص ثوم
ملعقة صغيرة كزبرة خضراء مطبوخة

الطريقة:

– تقطف أوراق الملوخية من العبدان وتغسل وتنشطف، ثم توضع فوق قطعة من القماش وتترك حتى تجف تماما.

– تفرم أوراق الملوخية حتى تصبح ناعمة.

– إذا استخدمت اللوخية المجمدة فيستحسن ترقيها في درجة حرارة الغرفة حتى تنفك.

– يوضع المرق في وعاء على نار متوسطة حتى يبدأ بالغليان.

– تضاف الملوخية إلى المرق ويضاف الروبيان، وتخفف الحرارة.

– تقبل الملوخية إلى أن تبدأ بالغليان، ثم ترفع عن النار. في هذه الأثناء تضاف الكزبرة إلى الزوم وتذيق في البهاون حتى يصل الخليط ناعما.

– يسخن الزيت، ثم يضاف إليه خليط الزوم والكزبرة ويقلب حتى يصير لونه ذهبيا.

– يضاف تغطى الزوم إلى الملوخية بحيث يكون ساخنا وتغطي الملوخية مباشرة حتى تنضج نكهة واحدة الزوم والكزبرة.

حلقاۃ الباذنجان باللبنۃ



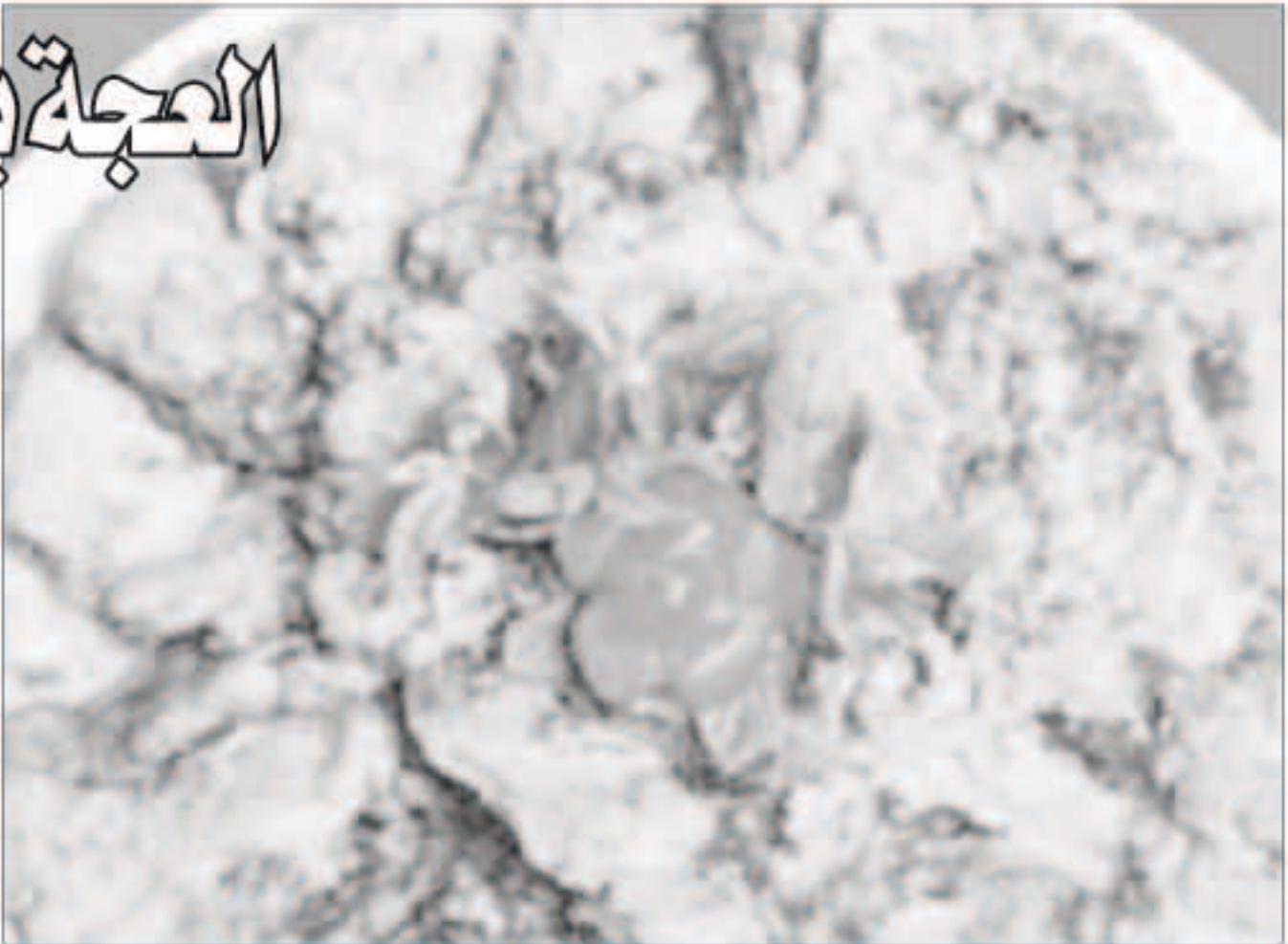
المقادير:

- عليه لبنة متوسطة
3 ملاعق طعام مايونيز
رشة ملح
رشة فلفل أسود
6 حبات باذنجان شرائح دائرية
كوب بقونوس مفروم
25 زيتونة خضراء مقطعة شرائح
6 خبزات توست
3 ملاعق طعام زيت زيتون

الطريقة:

اختطفه اللجنة مع المايونيز. نيليه بالبحر
واللؤلؤ.
أفغني التوست إلى دواشر. أمسحيه
بالخيط.
حجري دواشر العائنان إما بالزيت أو في
الفرن بعد رشه بالزيت.
ضعهيا على الخبز. واسحيه ببطقة أخرى
من الخيط.
رشي عليه البقدونس. وضعي عليه حبات
الزيتون.

العجة باللحم المفروم



المقادير:

- ربع كيلو لحمه مفرومة
حزمة صغيرة شبت
حزمة صغيرة بقدونس
ربع كيلو بصل (مقطع
مربعات صغيرة)
علقة صغيرة بيكنج بودر
8 بيضات
علقة صلصة طماطم
3-4 حبات بذرة متوسطة
الحجم
ملعقتان كبيرتان دقيق

الطريقة:

- 1 - نسخن الزيت ثم نضع فيه البصل المقطع مربعات صغيرة.
- 2 - عند تغير لونه للون الاصفر نضع عليه البندورة المقطعة الى مكعبات ومعلقة صلصة الطماطم ثم نتركه لدقيقة ونضيف اللحم المفروم

مفتول بالدجاج وماء الورد على الطريقة المغربية



المقادير:

- بصلتان كبيرتان مفرومتان
4 ملاعق كبيرة زيت نباتي
2/1 ملعقة صغيرة فريسة
عود قرقة صغيرة صمغية
5 حبات قرنفل صمغية
ملح وفلفل
ملعقة صغيرة صلصة طماطم
4 أكواب ماء 3 فصوص حبهان
(هيل)
بصلة صغيرة مبشورة
كيلو دجاج مقطع إلى 8 قطع
2/1 كيلو فلفل
4/1 كوب زبيب منقوع في ماء
سائغان
ملعقتان كبيرتان سمن أو زيت زيتون
ملعقتان كبيرتان ماء ورد
ملعقة كبيرة بقدونس مفروم

الطريقة:

- يَحْمَرُّ البَصْلُ الْمَغْرُومُ فِي الْمَاءِ الزَّيْتِي
السَّاخِنِ حِينَ يَدْفُقُ ثَمَّ تَصْفَا الْهَرِيْسَةُ
وَالْقِرَّةُ وَالْقِرْتَلُ وَالْمَلْحُ وَالْخَلْفُ وَصَصَّةُ
الطَّامَطِ.
- تَغْسَلُ قِطْعَةُ الدِّجَاجِ وَتُجَفَّفُ
حَتَّى يَطْبِقَ قِطْعُ الدِّجَاجِ الْمَاءَ وَتَتَبَّلُ
الْجِمَّانُ وَالْبَصْلُ وَاللَّيْحُ وَالْفَلْفَلَةُ إِلَى أَنْ
تَلْبِذَ بِالْعَالِيَيْنِ، ثَمَّ تَخْفُضُ الْهَرَفَةَ وَتَتْرَكُ
حَتَّى تَتَصَفَّى (مَعَ زُعْ أَرِيْمٍ كَمَا طَهَّرُ)،
— يُضَافُ الزَّيْبُ الْمَتَوَقَّعُ إِلَى الدِّجَاجِ،
— يُضَافُ السَّمْنُ أَوْ الزَّيْتُ فِي وَعَاءٍ
وَيُحْمَرُّ الْفُلُولُ ثَمَّ يَرْشُ بِمَصْفُوفٍ كَمَاءِ
الْوَرْدِ.
- يُرْفَعُ الدِّجَاجُ مِنْ الْمِرْصِ وَيَنْزَعُ الْعَظْمُ
مِنْ التَّمَحُّمِ وَيُخْلَطُ مَعَ خَلِيطِ الْبَصْلِ،
— تُوضَعُ الْفُلُولُ فِي وَعَاءٍ وَتَرشُ فَوْقَهُ
قِطْعَةُ الدِّجَاجِ، يُضَافُ الْفَلْفَلُ وَتُوضَعُ
فَوْقَ نَارٍ هَادِئَةٍ حَتَّى يَنْضَجَ الْفُلُولُ،
— تُزَيِّنُ بِالْقِدْقُونِ الْمَغْرُومِ وَتَرشُ
بِالنَّصِيَةِ الْمَائِقَةِ مِنْ مَاءِ الْوَرْدِ.

يخنة بحرية



المقادير:

- ملقحة طعام من السكر الأسمر
3 نصف كيلو غرام من شرائح السمك
3 ملاعق صغيرة من الزنجبيل المبشور
بصلة صغيرة مبشورة
ملقحة صغيرة من الثوم المفروم ناعماً
ملقحة طعام من صلصة الصويا الداكنة
2,5 ملقحة طعام زيت نباتي
3 بصلات خضراء، مقطعة إلى قطع من 3 سم
200 غ من عرائس الذرة المعلبة، مصفاة
أرسان من الخلطة الخضراء الحريفة
منقطعان من البذور ومقطعان إلى شرائح
أرسان من الخلطة الحمراء الحريفة،
منقطعان من البذور ومقطعان إلى شرائح
ملقحتا طعام من صلصة السمك
نصف كوب من الماء
ملقحة صغيرة من رقيق الليرة

الطريقة:

- توضع قطع السمك في طبق مع الزنجبيل والبصل والثوم والسكر وصلصة الصويا الداكنة.

كيسة الدجاج



المقادير:

- 3 اكواب ارز طويل الحبة
ملعقة كبيرة سمن او زيت
حبة بصل
1000 غرام من الدجاج مقطع
ارباع حبة طماطم
1/4 كوب صلصة طماطم
2 ليمون نالشف 6 حبات ميل
2 غود فرفة 4 حبات فلفل
2 ورق غار 4 حبات فلفل
اسود ملعقة صغيرة ملح
ملعقتان صغيرتان بهارات
الكسبة - ماء

الطريقة:

- يغسل الأرض وينقع في الماء

کرات البطاطس
بالجبن



المقادير:

- 6 حیات بٹاطاس
بیضتان
ملعقتان کبیرتان زیدہ
ربع کغم جین موزارلا
زیت للقلی
ملعقتان صغیرتان ملح
نصف ملعقہ صغیرہ زلف ابيض
نصف کوب دھیق
کوب بسماط

الطريقة:

تترسق البطاطس مع ملحقة صغيرة ملح ثم ترس جيداً ثم تضاف صفاراً بيضتين وملحقة ملح والفلفل الأبيض والزبد ثم يعجن جيداً. يقطع العجينة التي أطعم طول 2 سم تقريبا وعرض 1 سم ثم تكور البطاطس وتحشى بقطع الجبن ثم تكور جيداً وتوضع في الدقيق ثم في بيض البيض ثم تغلف بالبطاطس. تقلى الكرات في زيت حار إلى أن يصبح لونها ذهبياً فاتحاً، توضع على ورق نشاف ثم ترس في طبق التقديم.

يمكن أن تحشى بالحمة المقلية مع البصل والفلفل من الملح والطماطم قشع كبة البطاطس.