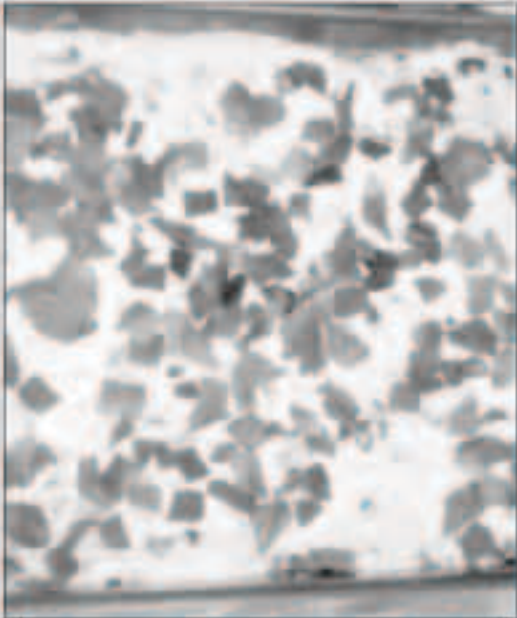


فتة الباذنجان



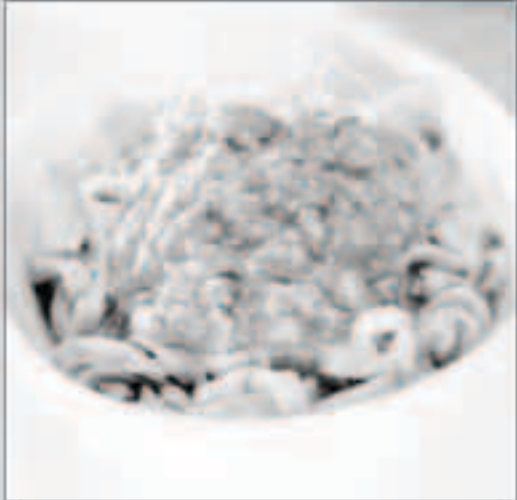
المقادير:

كيلو بالاذنجان
400 غرام لحم مفروم
كيلو بندورة ناشجة
½ نصف فنان صنوبر
بصلة حمراء متوسطة
زنجفا خبز عربي
كيلو ونصف لبن
ثلاثة اسنان لوم
سن، نخلع يابس، رب البندورة

الطريقة:

– تحضر الحشوة من اللحم المفروم الملقى بالسمن مع البصل المفروم والصنوبر. تنقر الباذنجات وتغسل وتغلي بالسمن وتحشى بالحشوة المذكورة وتوضع في قدر الطبخ.
– يضاف إلى القدر عصير البندورة وبعض الماء الحار ومقادير ملحقة كبيرة من رب البندورة. يطبخ إلى حين نضوج الباذنجان شرط أن يبقى معه مرق كاف.
– يحمص الخبز ويلصم أجزاء صغيرة توضع في وعاء التقديم. يؤخذ من مرق الباذنجان بعضه فيرش فوق الخبز.
– يبدق اللوم ويختطف باللبن وقليل من الملح ويصب المزيج فوق الخبز. يرش على وجه اللبن النعنع الباييس.
– تصف الباذنجات حول الفتة وتقدم ساخنة.

معكرونة بلحم الغنم والكاري



المقادير:

ملعقتا طعام من الزيت النباتي
حبة صغيرة الحجم أو 100 غ من البصل مفرومة فرما ناعما
قصا اللوم مسحوقا
ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المفروم
حبة صغيرة الحجم أو 75 غ من الجزر مفرومة فرما ناعما
300 غ من لحم الغنم المفروم قليل الدهن
ملعقة صغيرة من الكركم المطحون
¼ ملحقة طعام من مسحوق الكاري أو حسب المذاق ¼ ملحقة طعام من الدقيق العادي
4 حبات بنوسيلة الحجم أو 600 غ من البندورة مفرومة فرما ناعما
كوب أو 250 مل من الماء
مكعبا مرق الدجاج
500 غ من معكرونة الفتوشيلي مطبوخة، أو أي نوع معكرونة

الطريقة:

– يحمي الزيت في قدر كبيرة. ويقلي فيه البصل لمدة تتراوح بين 4 و5 دقائق، يضاف اللوم والزنجبيل، والجزر. تغلي المكونات مدة دقيقتين. يضاف إليها اللحم المفروم ويطهى لمدة 8 دقائق أو حتى يكتسب لونا بياضا ذهبيا.
– يضاف الكركم، ومسحوق الكاري، والدقيق. وتحرك المكونات لمدة تتراوح بين 2 و3 دقائق.
– تضاف البندورة، والماء ومكعبا مرق الدجاج. يغلي المزيج ويترك على نار خفيفة لمدة تتراوح بين 10 و15 دقيقة.
– يقدم الطبق مع المعكرونة المطبوخة.

دجاج في الفرن

على الطريقة الفلسطينية

المقادير:

دجاجة كاملة مسلوقة
ملعقة صغيرة هيل مطحون
ملعقة صغيرة فلفل أسود
ملعقة صغيرة قرقة
ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة كركم
ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
ملعقة صغيرة كمون
علبة رواب
4 فصوص لوم مفرومة
4 ملاعق طعام معجون طماطم
4 ملاعق طعام زيت زيتون
¼/4 كوب عصير ليمون
3 أعواد قرقة
4 حبات قرنفل

الطريقة:

يخلط الهيل والفلفل الأسود والقررفة والكركم والبهارات المشكلة والكمون والزبادي واللوم ومعجون الطماطم والزيت والليمون في الخلطة.
تحضر صينية، ويوضع عليها ورق الومنيوم، ويوضع فوقها الدجاجة، ويغرز القرقة والهيل والقرنفل فيها. يسكب فوقها خليط الزبادي. ويدخل الدجاج الفرن إلى أن ينضج.



شاورما دجاج هاواي مع الخضراوات

المقادير:

العظم ويثيل بالفلفل الأسود والملح حسب الرغبة.
– نوضع مقلاة على النار ويوضع بها زيت ثم يقلي بها اللوم قليلا ثم توضع الدجاجة وتقلب على النار ويوضع البقدونس والكزبرة والبصل الأخضر والفلفل الأخضر ويقلب قليلا ثم يرفع من على النار.
– تضع الطحينة في طبق ونضع الخل والليمون وقليل من الماء لعمل صلصة طحينة.
– ثم نأخذ توست أو خبز حسب الرغبة، ندهن التوست بقليل من المايونيز.
– ثم نضع قليل من الصلصة ثم ورقه نعناع ثم الدجاج ونلف التوست أو الخبز وهكذا إلى أن ننتهي الكمية وبالعادة.

– دجاجة مسلوقة
– حزمة بقدونس
– نصف حزمة كزبرة
– قليل من النعناع الطازج
– قليل من البصل الأخضر
– مقطع قطع صغيرة
– حبة فلفل أخضر بارد
– متوسطة الحجم يقطع أطعما صغيرة
– ليمونة صغيرة
– ثلاث ملاعق كبيرة خل
– خمس ملاعق كبيرة طحينة
– قص لوم مطحون
– 4 ملاعق مايونيز

الطريقة:

– يسلق الدجاج ويخلي من

بقلاوة بنكهة القهوة



المقادير:

للقطر:

كوبان أو 400 غ من السكر
كوب أو 250 مل من الماء
ملعقة طعام من عصير الحامض

صنع البقلاوة:

15 من رقائق عجينة البقلاوة مذوبة في حال كانت متجمدة ¼ كوب أو 150 غ من الزبدة غير المملحة المذوبة ¼ كوب أو 75 غ من الصنوبر المطحون ¼ كوب أو 50 غ من السكر الممزوج بالصنوبر المطحون ½ ملحقة طعام من قهوة

نسكافة سريعة التحضير الممزوجة بالصنوبر والسكر

الحشوة:

¼ كوب أو 225 غ من الكاجو غير المملح 1 كوب أو 150 غ من الصنوبر 4 شرائح من خبز التوست الأبيض الممزوج عنه القشر 1 علبة أو 397 غ من حليب نستله المكثف المحلى ملحقتا طعام من ماء الورد

الطريقة:

لتحضير القطر:

يذوب السكر مع الماء في مقلاة

كبيرة ويغلي المزيج ثم يترك على نار هادئة لمدة 6-8 دقائق، يضاف عصير الليمون الحامض ويترك المزيج حتى يبرد.

تحضير الحشوة:

تمزج كافة مكونات الحشوة في خلطاط كهربائي حتى يصبح المزيج متجانسا. يترك المزيج جانبها.

تحضير البقلاوة:

دهن صينية 40 سم × 30 سم بالزبدة، وتوضع رقاقة واحدة عليها، ثم تدهن بدورها بالزبدة. تركز هذه الخطوة مع 5 رقائق إضافية.

توزع الحشوة بثلثان فوق الرقائق.

توضع رقاقة فوق الحشوة، وتدهن بالزبدة ثم يرش على وجهها القليل من مزيج الصنوبر.

توضع رقاقة أخرى فوق الصنوبر. ترش بدورها بقليل من مزيج الصنوبر وتكرر هذه الخطوة مع الرقائق المتبقية. يدهن الوجه بالزبدة المذوبة، ثم تقص الرقائق مع الحشوة على شكل خطوط متوازية للحصول على قطع بشكل المعين (ماسي).

تخبز في الفرن على حرارة 185 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 25 و30 دقيقة أو حتى يصبح لونها ذهبيا.

يسكب القطر البارد فوق قطع البقلاوة فور إخراج الصينية من الفرن.

لفائف سلطة السيزر

بالدجاج والريحان



المقادير:

600 غم من صدور الدجاج مقطعة إلى قطع صغيرة
100 غم من بهارات الكاجون
200 غم من الخس
80 مل من المايونيز
10 غم من اللوم المفري
10 مل من عصير الليمون
بهارات الكاجون:
¼ كوب من الملح
ملعقتان كبيرتان من فلفل الكيان
ملعقتان كبيرتان من البابريكا
ملعقة كبيرة ونصف من مسحوق البصل
ملعقة كبيرة من الفلفل الأسود المطحون حديثا
ملعقة كبيرة من الفلفل الأبيض المطحون حديثا
ملعقة صغيرة من الريحان المجفف
ملعقة صغيرة من الشطة
¼ ملحقة صغيرة من الزعتر المجفف
¼ ملحقة صغيرة من الخردل المطحون
1/8 ملحقة صغيرة من الفلفل المطحون

الطريقة:

تتبل قطع الدجاج ببهارات الكاجون بحيث تغطيتها جيدا
يسخن زيت الزيتون في قدر على النار ويشوح فيه الدجاج حتى يحمق لونه قليلا
يرفع الدجاج من على النار وتوضع على قطعة من الخبز المفروم مع الخس والمايونيز واللوم وعصير الليمون
ويلف الخبز ويقطع ويرص في طبق للتقديم ويصبح الخليق جاهزا للتقديم