طبق الأرز مع لحم الغنم والبازيلا

المقادير:

- 750 غ من لحم الغنم المقطع إلى أجزاء كبيرة
- 8 أكواب أو 2 لتر من الماء
- 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- حبة متوسطة الحجم أو 125 غ من البصل المفروم
- ½ ملعقة صغيرة من الهال المطحون
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ½ ملعقة صغيرة من الكركم المطحون
- ½ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- ½ ملعقة صغيرة من جوز الطيب المسحوق
- حبتان متوسطتا الحجم أو 300 غ من الطماطم المقشرة والمقطعة إلى مكعبات
- علبة أو 400 غ من البازيلا المعلبة المصفاة
- ملعقتا طعام من معجون الطماطم
- 3 مكعبات من مرقة الدجاج ماغي
- ½ 2 كوب أو 500 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفى

الطريقة:

- توضع قطع لحم الغنم مع الماء داخل وعاء كبير وتغلى المكونات مع إزالة الرغوة التي تظهر على الوجه ثم تترك على نار خفيفة لمدة ساعة ونصف الساعة أو إلى أن ينضج لحم الغنم.
- يحمى الزيت النباتي في قدر كبيرة ويضاف إليه البصل ويطهى على نار معتدلة لمدة تتراوح بين 5 و6 دقائق أو إلى أن يصبح لونه بنياً ذهبياً.
- تضاف التوابل والطماطم والبازيلا ومعجون الطماطم ومكعبات مرقة الدجاج. تحرك المكونات لمدة دقيقتين ثم يضاف إليها لحم الغنم المطهو مع ½ 4 أكواب من مرقة الغنم المطهو. في حال لم تكن مرقة الغنم المطهو كافية، تضاف الكمية المتبقية اللازمة من الماء العادي.
- يضاف الأرز ويحرك من وقت لآخر، ثم تغلى المكونات وتخفف النار تحتها وتغطى وتترك على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً جيداً.

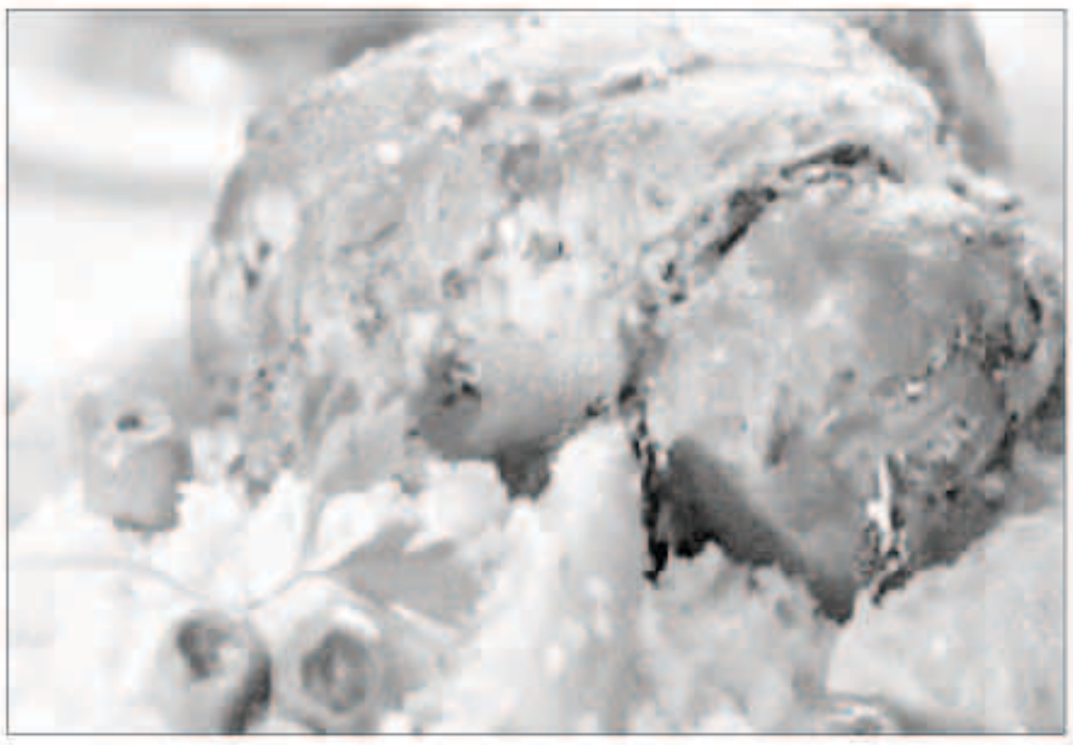
طاجن الدجاج مع الزيتون الأخضر

المقادير:

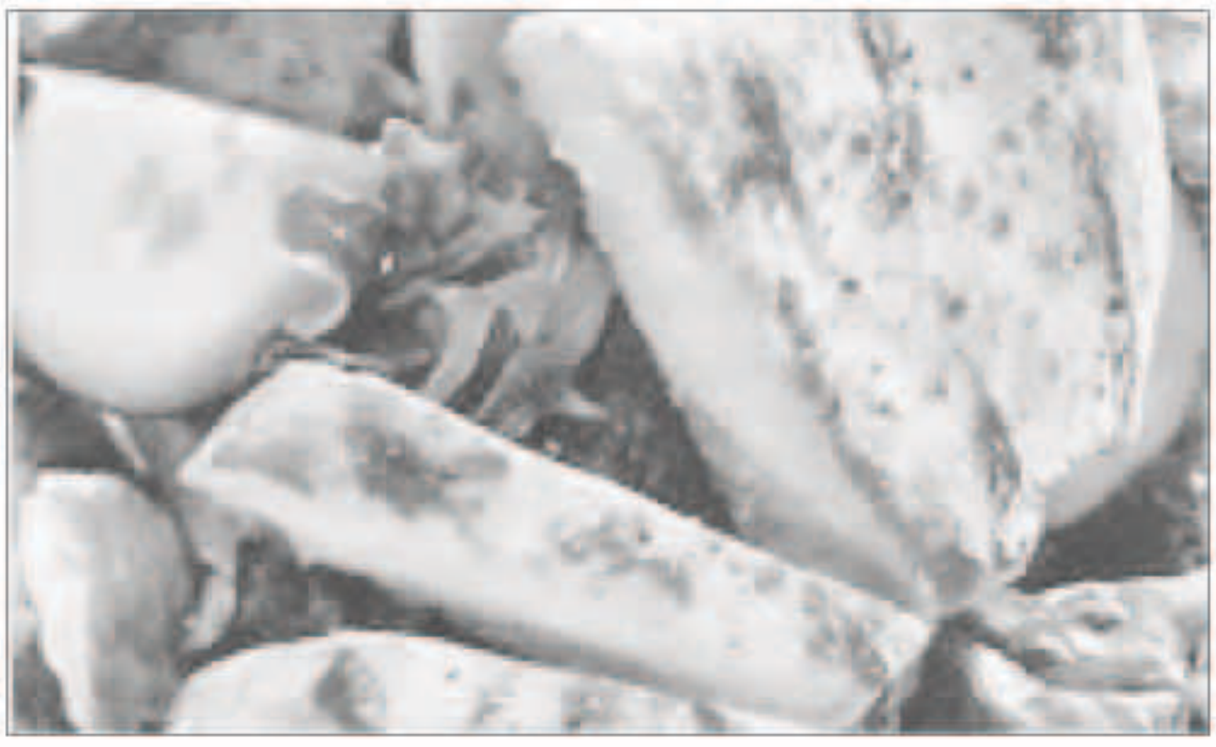
- كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من الدجاج
- 3 فصوص ثوم مهروسة
- باقة من الكزبرة مفرومة ناعماً
- عصير نصف ليمونة
- ملعقة صغيرة من الملح
- 3 إلى 4 ملاعق طعام من زيت الزيتون
- بصلة كبيرة مبشورة
- حفنة من خيوط الزعفران
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- عود قرفة
- كوب من الزيتون الأسود
- ليمونة واحدة مقطعة إلى شرائح.

الطريقة:

- توضع الدجاجة في طبق عميق، ويفرك باطن الدجاجة بالثوم وعصير الليمون والكزبرة والملح.
- يخلط زيت الزيتون مع البصل المبشور والزعفران والزنجبيل والفلفل، ويفرك سطح الدجاجة بهذا المزيج.
- تغطى الدجاجة وتترك لمدة 30 دقيقة تقريباً.
- تنقل الدجاجة إلى قدر الطاجن أو إلى قدر ثقيلة مقاومة للهب ويصب عصير التخليل فوقها.
- تصب كمية كافية من الماء لتغطية منتصف الدجاجة، ويضاف عود القرفة.
- توضع القدر فوق النار حتى يغلي الماء.
- تخفف النار وتغطى القدر ويترك محتواها يغلي لمدة ساعة تقريباً، شرط تقليب الدجاجة بين الحين والآخر.
- يحمى الفرن إلى حرارة 300 درجة فهرنهايت أو 150 درجة مئوية أو غاز رقم 2، وترفع الدجاجة بعناية من القدر باستعمال ملعقة كبيرة ذات ثقوب وتوضع على صينية مكسوة بورق الألمنيوم. توضع القدر مجدداً فوق النار ليغلي سائل الطهو لمدة 5 دقائق، ثم تخفف النار وتعاد الدجاجة إلى القدر لتطريتها تماماً.
- يضاف الزيتون وشرائح الليمون وتوضع قدر الطاجن في الفرن لمدة 15 دقيقة.
- يزين الطبق ويقدم الدجاج مع الكوسكوس وشرائح البرتقال.



صدور الديك الرومي بصلصة الفلفل



المقادير:

- صدور ديك رومي
- حبة بصلة متوسطة مقطعة شرائح
- ملعقة كبيرة خل
- 1/2 كوب دقيق
- ملعقة كبيرة دقيق
- كوب مرقة دجاج
- 3/4 كوب كريمة لباني
- فلفل أخضر
- ملعقة صغيرة مسطردة
- 4 ملعقة كبيرة زيت عباد الشمس أو زبدة
- ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 3 أوراق ورق لاوري
- 3 حبات حبهان
- 3 حبات مستكة
- ملعقة كبيرة بقدونس
- ملح وفلفل

الطريقة:

- تغسل صدور الديك جيداً بالماء ثم بالدقيق ثم بالماء والخل وتصفى، تسخن ملعقة زيت أو زبدة في صينية للفرن ويحمر صدر الديك على جميع الجوانب حتى يصبح لونه ذهبياً، يرفع من الصينية ويربط برباط سميك مثل الروس بيف، يدهن بالملح والفلفل ثم بصلصة الطماطم.
- في نفس الصينية تضاف ملعقة زيت أو زبدة، تضاف شرائح البصل وتقلب لمدة دقيقتين فوق نار متوسطة ثم يضاف صدر الديك، تغرس شوكة كبيرة في أجزاء متفرقة من الديك، ينثر ورق اللاوري والحبهان والمستكة ويضاف حوالي كوب من الماء الدافئ، تغطى الصينية.
- يحمى الفرن إلى درجة 190 مئوية، تدخل الصينية الفرن وتترك حوالي ساعة أو حتى ينضج الديك، يقلب الديك من حين لآخر أثناء الطهي ويدهن بملعقة زبد، يرفع الديك من الصينية ويغطى ويترك ليبرد تماماً، يفك الخيط.
- يسخن باقي الزيت والزبدة في إناء صغير فوق نار خفيفة، تضاف ملعقة دقيق وتقلب جيداً، تضاف المسطردة وتقلب جيداً، تضاف الكريمة اللباني ومكعب المرقة وقرون الفلفل والملح و1/2 كوب ماء، تترك الصلصة لتغلي وتبدأ أن تتكاثف، ترفع من على النار ويضاف عصير الليمون.
- تقطع صدور الديك إلى شرائح بعد أن تبرد تماماً وترص في طبق التقديم وتسكب الصلصة فوق شرائح الديك، تقدم باقي الصلصة في وعاء منفصل.

طبق عش الغراب بحشو جبن الفيتا

المقادير:

- 4 حبات مشروم (حجم كبير)، منزوعة القشرة
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- كوب بصل مفروم
- ملعقتان كبيرتان جوز (عين جمل) مجروش
- 1/2 كيلو سبانخ، قطع صغيرة
- بندورة مقطعة مكعبات
- ملح وفلفل
- 1/2 كوب جبن فيتا مكعبات صغيرة

الطريقة:

- يُسخن الفرن على حرارة 170 درجة مئوية.
- يُنزع الساق عن وحدات عش الغراب (مع الاحتفاظ بها وتقطيعها للحشو).
- يُرص عش الغراب (بحيث يكون مثل الكوب المقعر)، في صاج مدهون بنصف ملعقة كبيرة زيت زيتون.
- يُسخن المتبقي من الزيت، في مقلاة على نار متوسطة، ثم يُضاف البصل ويُقلب حتى يذبل قليلاً.
- يُضاف الجوز والسبانخ، مع التقليب لمدة 3 دقائق.
- تُضاف البندورة وسيقان عش الغراب، ويُتبل الخليط بالملح والفلفل.
- يُوزع الحشو على وحدات عش الغراب، ثم تُوزع مكعبات الجبن.
- يوضع الصاج في الفرن، لمدة 10 دقائق.

ملحوظة: يُمكن استخدام عدد أكبر من عش الغراب، إذا كان حجم المتوافر صغيراً.

كريمة باف باللبنة

المقادير:

- 1/2 كوب دقيق
- 1/3 كوب زبدة
- بيضتان
- ذرة ملح
- 1/2 كوب ماء
- ملعقة كبيرة جبن رومي (بارمازان) مبشور

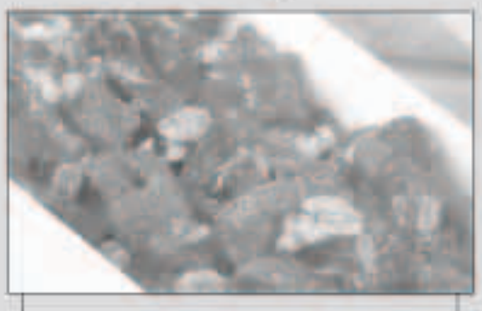
للحشو:

- لبنة بالزعتر

الطريقة:

- يُسخن الفرن على حرارة 220 درجة مئوية.
- يوضع الماء والزبد في وعاء على نار متوسطة حتى يبدأ في الغليان.
- يُضاف الملح والدقيق دفعة واحدة، مع الاستمرار في التقليب باستخدام ملعقة خشبية.
- عندما يندمج الدقيق جيداً يُرفع الخليط عن النار، ويُترك ليبرد قليلاً.
- يُضاف البيض تدريجياً واحدة في كل مرة مع الاستمرار في الخفق، ولا تضاف البيضة الثانية حتى تتجانس الأولى تماماً.
- يوضع الخليط في كيس حلواني، ويُشكل على هيئة دوائر صغيرة على صاج (صينية فرن) ويُرش بالجبن المبشور.
- يُخبز في الفرن لمدة عشر دقائق أو حتى يُصبح لونه ذهبياً.
- يترك ليبرد ثم يُشق بسكين حاد، ويُحشى بخليط اللبنة والزعتر.

سلطة الفلفل الحمراء مع الجوز



المقادير:

- 1 إلى 2 رأس من الفلفل الأحمر الحريف
- 5 رؤوس كبيرة من الفلفل الأحمر الحلو
- زيت لدهن الفلفل
- 1 إلى 2 ملعقة صغيرة من الكمون
- ملعقة صغيرة من معجون الفلفل
- فصا ثوم مهروسان ناعماً
- نصف كوب من الجوز المتوسط الحجم، مفروم
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر
- نصف كوب من زيت الزيتون
- بقدونس مفروم وحبات جوز للزينة.

الطريقة:

- تدهن رؤوس الفلفل بالزيت وتشوى في الفرن أو على الفحم حتى تنضج وتصبح طرية.
- تلف رؤوس الفلفل بكيس من الورق أو النايلون لمدة نصف ساعة، ثم تقشر بعناية وتقرم إلى قطع صغيرة جداً.
- تخلط قطع الفلفل مع الثوم، والكمون، ومعجون الفلفل، ومسحوق الفلفل الأحمر، والجوز، وزيت الزيتون والملح للحصول على نوع لذيذ وحريف من المقبلات.
- تزين السلطة بحبات الجوز والبقدونس المفروم.
- يمكن تقديم هذا الطبق على أنه سلطة أو طبق جانبي مع اللحم المشوي.