

# الأرز الإيطالي بالمأكولات البحرية



## الأرز بالفسق..

## المقادير:

كوباً أرز بجناحي.  
4 ملاعق كبيرة سمن أو زيت،  
حبة كبيرة بصل، ملح، فصوص  
فصان متوسطن من ثوم، مهروس،  
نصف ملعقة صغيرة فلفل، مطحون.  
2 - 3 ورقات لوري (غار)،  
2/3 كوب فسف حليبي، مقطر.  
1 1/2 ملعقة صغيرة ملح.  
1 1/4 أكواب مرق دجاج أو ماء.

الطريقة

اغسلي الأرض بالماء عدة مرات، انقعيه في ماء دافئ منج  
لحوالي 15 دقيقة، اتركيه جانبا.  
سخني السمن او الزيت في قدر متوسط الحجم، اضيفي

المقادير: الطريقة:

250 غراما كالماري - صبيحة،  
مقطع حقائق  
400 غرام جميري، متوسط مقشر  
200 غرام سمك فيليه، مقطع قطع  
متوسطة  
2 كوب أرز  
1 حبة بصل، متوسطة مفرومة  
1 مكعب مرقة خضار، مذاب في 3  
أكواب ماء  
1/2 كوب جبننة يارميزان،  
مبشورة  
1/4 ملعقة كبيرة زيت تباني  
1/2 كوب كريمة لباني  
لؤلؤ ابيض  
ملح

الطريقة:

تسكن مملعتان كبيرتان زيت في إبان  
على نار متوسطة، يضاف الجصل ويقلى  
حتى يلين. يضاف الزيت وقلبك لمدة دقيقتين،  
تضاف اللوز وتطهى لمدة 15 دقيقة أو  
حتى ينضج الزبدة تماماً مع التقليل من  
حداً آخر.  
في الوعاء نفسه يسخن باقي الزيت  
في طبقة.  
يضاف الجبنة والكالاماري  
والمسكوب لمدة 7-5 دقائق  
تضاف المخللات الجبنة  
الى الزر وتقلب جيداً.  
تطهى وتبرك لمدة 10-7  
لنفاذ عن النار  
وتضاف الكريمة اللباني  
والجبنة  
تقلب جميع المكونات  
حتى يتوحد المزيج داخل  
الزور.



## اسكالوب بتلوبصوص الثوم

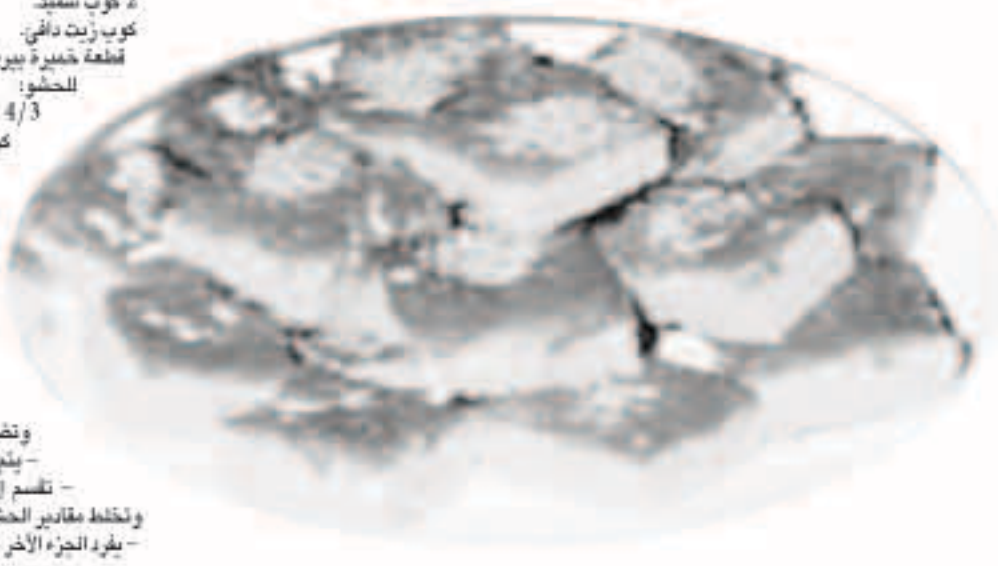
## المقادير:

8 شرائح لحم، اسكالوب بتلو  
1 ملعقة كبيرة زيت ذرة  
1/4 كوب بقونس، مفروم  
1/4 كوب عصير ليمون  
2 ملعقة صغيرة ثوم مدقوق  
ملح وفلفل  
2 ملعقة كبيرة زبدة

الطريقة:

- 1 - نقي شرائح اللحم بيد الیون.  
يسفن معققة زبد فی طاسة كبيرة.  
تضاف قطع اللحم وتصر علی الجلابین.  
ترفع من الطاسة وتوضع فی صينية  
للفرن.
- 2 - فی نفس الطاسة، تضاف كمية  
الزبد المتبقية. يضاف القوم والبونس  
وعقرب لحدة 30 ثانية. يسكب القوم  
والبونس مع الزبد فوق اللحم فی  
الصينية.
- 3- توضع الصينية علی نار متوسطة  
ويضاف عصير الليمون بالتدرج ثم  
يضاف الملح والتقليل.
- 4 - مع بداية الخلیان يضاف 2/1  
كوب ماء ساخناً یغطی الآاء وتخفض  
النار قليلاً وتترك 5 دقائق حتى یصلح  
الحجم. تقدم مع بطاطس محمرة أو أرز.

## حجازية بالقرفة



### المقادير:

2 كوب دقيق.  
2 كوب سميد.  
كوب زيت دافئ.  
قطعة خميرة بيعة أو خميرة بيعة غورية.  
الحشو:  
4/3 اكواب سميد.  
كوب سكر.  
2 ملعقة كبيرة  
فانيليا.  
لبن المالح.

الطريقة:

- يخلط دقيق السميد مع الدقيق  
 ويضاف الزيت الدافئ ويقرن جيدا.  
 - تصاف الخميرة إلى نصف كوب لبن  
 وتضاف إلى الخليط السابق.  
 - يمزع عجنها بالثني حتى تصبح قابلة للفر.  
 - تسلم إلى خبزتين. يفرز الجزء الأول في صينية  
 وتخلط مقادير الحشو ويملأون بها العجينة  
 يفرز الجزء الآخر من العجينة فوق الحشو وتسوي في الفرن.

## حلقات البصل المقرمشة



## المقادير:

2 بصل أصفر كبير مقطع حلقات.  
ماء ملح.  
2 كوب دقيق جميع الاستعمالات.  
ملعقة طعام ملح خشن.  
ملعقة طعام فلفل أسود.  
ملعقة طعام بابريكا.  
ملعقة شاي كاين (زيتون بوردة حريف).  
2-3 ثواب حليب الزبدة.  
زيت نباتي للقلي.

الطريقة:

ألقى البصل في الماء الملح مدة ساعة ثم خلفه.  
أقطع البصل مع الثوم في وعاء بلاستيكي  
ضعي حليب الزبدة في وعاء آخر.  
اغسي خلطات البصل في حليب الزبدة ثم في خليط  
الدقيق بعد ختمه.  
اغسبي مرة أخرى في حليب الزبدة ثم في الدقيق.  
حمري خلطات البصل في الزيت مدة 3-4 دقائق ثم  
بالعود الخشبي شعبه على أنواعه اغسليه من الزيت.

شورية الخضار  
المغربية



## المقادير:

250 غراما قشعرا صغيرة لحجم.  
2 جزر.  
2 لفت.  
2 بطاطس.  
2 ساق الكرفس.  
3 طماطم.  
1 بصل.  
بافلة بقونوس.  
1/2 كوب شعيرة.  
1 ملعقة كبيرة زيت.  
1/2 ملعقة لثاق أسود.  
1 ملعقة ملح.  
1 ملعقة زكرك.

الطريقة:

تقتصر الخضار وتقطعها قطعاً صغيرة إلا الطماطم.  
في طنجرة تضع اللحم والخضر والبقدونس والبصل  
والزيت والملح والقالب الأسود والتكرم ثم تضيف 2 لتر ماء  
وتترك النمل يطهى.  
ثم تضيف عصير الطماطم وترك النمل يتبضخ مدة 45  
دقيقة. ثم تضيف البصل له وعندما تنضج تغلى ساخنة.

بسكويت  
بجوز الهند



## المقادير

125 لحاماً من جوار اللحم  
ربع فنجان من السكر  
صفار بيضتين كبيرتين  
بياض بيضة كبيرة

الطريقة

- أخفى سفار البيض والسكر حتى يصبح المزيج شديداً، ثم أضفى جوز الهند.
- أخفى بيض البيض جيداً ثم أضفى إليه جوز الهند.
- حبي ملاح صغيرة عن المزيج في صواني فرن مدفونة.
- أخبزي الصواني في فرن بطيء حوالي 15 دقيقة ، ثم خففي درجة الحرارة وأجعلها بطيئة جداً وأخيري الصواني مدة 30 دقيقة أخرى حتى تسمر قطع الكعك.