الدجاج مع عيدان القرفة على الطريقة العمانية

المقادير:

- 8 قطع أو 1 ½ كغ من الدجاج
- 8 أكواب أو ليتران من الماء
- ملعقة صغيرة من الهال الأخضر
- ملعقة صغيرة من أكباش القرنفل الكاملة
- ملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود
- ملعقة صغيرة من الكزبرة المجففة
- ملعقة صغيرة من بذور الكمون
- 3 وحدات صغيرة من عيدان القرفة
- 3 ملاعق طعام من السمن
- 1 ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المفروم
- 3 ملاعق طعام من خلطة البهارات العمانية
- 3 مكعبات من مرقة الدجاج
- كوبان ونصف الكوب أو 500 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفى

طريقة التحضير :

– توضع قطع الدجاج مع الماء في وعاء كبير وتغلى مع إزالة الرغوة التي تظهر على الوجه.

– تضاف كل البهارات الكاملة وعيدان القرفة وتترك على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يصبح الدجاج مطهواً بشكل شبه كامل ثم تستخرج من الماء وتوضع جانباً.

– تحمى السمنة في وعاء كبير ويقلى الدجاج المسلوق من كافة جوانبه لمدة 6 دقائق أو إلى أن يصبح لونه أحمر ثم يوضع جانباً.

– يضاف الزنجبيل ويذبل في الوعاء نفسه ثم تحرك المكونات ويضاف إليها خليط البهارات العمانية، مكعبات من مرقة الدجاج ومقدار ½ 4 أكواب من المرقة. يضاف المزيد من الماء إذا لم تكن المرقة كافية. تغلى المكونات ثم يضاف إليها الأرز وتحرك جيداً. يغطى الوعاء وتطهى المكونات على نار خفيفة لمدة 10 دقائق أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً بشكل نصفي. يضاف الدجاج فوق الأرز ويغطى ثم يترك على نار خفيفة لمدة 10 إلى 15 دقيقة إضافية أو إلى أن ينضج الأرز والدجاج بالكامل.

قالب اللحم المفروم مع التوست

المقادير:

ملعقتان كبيرتان من الزيت
كوب بصل مفروم
فلفل أخضر مفروم
جزر مبشور
فصا ثوم مفرومان
1/2 كيلو لحم مفروم
بيضتان
كوب بندورة (مصفاة)
1/2 كوب أرز مطحون أو مجروش
1/4 كوب جبنة بارمازان مبشورة
ملعقتان كبيرتان من الأوريغانو (أو شبت أو بقدونس) مفروم
ملح وفلفل
قطع من التوست

طريقة التحضير :

– يسخن الفرن على حرارة 190 درجة مئوية.

– يسخن الزيت في إناء على نار متوسطة، يضاف البصل والفلفل والجزر والثوم ويقلب من 7 إلى 10 دقائق، حتى يذبل، ويرفع عن النار ويترك جانباً ليبرد قليلاً.

– تضاف باقي المكونات وتتبل بالملح والفلفل ثم تخلط جيداً حتى تتجانس.

– يوضع الخليط في قالب توست ويضغط عليه حتى يساوى السطح.

– يخبز لمدة ساعة أو حتى تمام نضج اللحم.

– يقطع إلى شرائح ويقدم.

– يمكن أن يقدم مع مكرونة أرز (سولفان)، أو أرز مطهو، أو صلصة مكرونة، أو بطاطس مهروسة.

السلطات

سلطة الأرز والباذنجان على الطريقة التركية

المقادير:

– باذنجان متوسط مقشر ومقطع لمكعبات
– 1 بندورة كبير مقشر ومزال البذور ومقطع إلى مكعبات – 1/4 كوب لوز
للأرز: – كوب أرز – كوبا ماء ساخن – ملعقتا طعام زبدة – ملح – فلفل أسود
– كرات اللحم: 150 غراما من اللحم المفروم البقري
– بيضة – ملعقة طعام بقسماط (كعك مطحون) – ملح – فلفل أسود
– للتحمير: ملعقة طعام دقيق – 1/2 كوب زيت دوار الشمس

طريقة التحضير :

اسلقي الأرز مع الماء والزبدة والملح والفلفل حتى يجف الماء تماما منه. اتركيه جانبا. – انقعي الباذنجان في ماء مملح مدة 10 دقائق، حتى تتخلصي من المرارة واللون الأسود.

– اعصري الباذنجان برفق بيدك، وجففيه بمنشفة المطبخ.

– اغمسيه في الدقيق وحمريه في الزيت. ضعيه على منشفة المطبخ حتى يتشرب الزيت.

– حمصي اللوز قليا في الفرن، حمري الطماطم في الفرن مدة 5 دقائق. اخرجيه من الفرن واتركيه جانبا.

– اعجني اللحم مع البيض والبقسماط والملح والفلفل.

– اصنعي منها كرات بحجم البندق. دحرجيها في الدقيق. حمريها في الزيت.

– ارفعيها من الزيت ورشيها بالأوريجانو. اتركيها جانبا.

– ضعي الباذنجان والطماطم واللوز في الأرز المسلوق، اخلطيه جيدا.

– ضعيه في طبق التقديم، اصنعي حفرة في المنتصف وضعي كرات اللحم فيه.

الحلويات

كاسترد الكريمة الإيطالية بالفاكهة

المقادير:

– 3 ملاعق صغيرة من مسحوق الجيلاتين
– كوب وربع الكوب من الحليب
– كوبان من الكريمة الكثيفة
– ثلاثة أرباع الكوب من السكر
– رشة فانيلا
– زيت نباتي لدهن القالب
– فاكهة موسمية أو استوائية

طريقة التحضير :

– يدهن قالب دائري بالزيت النباتي.

– يذوب الجيلاتين في ربع كوب من الحليب ويوضع في المايكرويف لبضعة ثوانٍ للحصول على مزيج دبق. أو يوضع الجيلاتين في وعاء داخل قدر من الماء الساخن حتى يذوب.

– يخلط الحليب مع السكر والكريمة في قدر على النار حتى يسخن المزيج جيداً ولكن من دون أن يغلي.

– يترك المزيج جانباً لمدة نصف ساعة حتى يفتر.

– يضاف إليه الجيلاتين المذوب ورشة من الفانيلا. يسكب هذا المزيج في القالب المحضر ويترك ليبرد تماماً ثم يحفظ في قسم التجميد (الفريزر) من الثلاجة لمدة ساعة أو حتى يجمد قبل نقله إلى الثلاجة وتركه هناك حتى موعد التقديم.

– يقلب محتوى القالب فوق صينية التقديم ويزين بالفاكهة الاستوائية أو الفاكهة الموسمية والكريمة الطازجة المخفوقة ويقدم كنوع لذيذ وبارد من الحلوى.

ملاحظة: يمكن تقديم هذه الحلوى مع صلصة الفراولة أو صلصة الشوكولاتة إذا شئت.

المقبلات

لفافات الدجاج المشوي

المقادير:

– 340 غراماً تقريباً من أفخاذ الدجاج المنزوعة العظام والجلد.
– ملح وفلفل طازجان مطحونان.
– دائرتان من البصل.
– ¼ كوب من صلصة الشواء.
– 6 قطع من عجينة التورتيلا (بقياس 15 سنتيمتراً).
– نصف كوب من البندورة المقطعة.
– ½ كوب من الخس المفروم.

طريقة التحضير :

– سخّني مشواة الغاز أو أشعلي ناراً متوسطة في مشواة الفحم،نظفي الدجاج من الدهون ورشي عليه الملح والفلفل بحسب الذوق، ضعيه على المشواة فوق النار مباشرة مع دائرتي البصل، ثم أغلقي المشواة.

– بعد 5 دقائق، أقلبي الدجاج والبصل واشويهما لثلاث دقائق أخرى، ضعي فوقهما صلصة الشواء واستمري في الشوي مع تغطيتهما دقيقتين أخرتين ثم انقليهما إلى طبق. قطّعي الدجاج إلى أجزاء باستعمال شوكتين وافصلي دائرتي البصل إلى حلقات.

– لفي عجينة التورتيلا بورق الألومنيوم وضعيها على النار ثلاث دقائق لتسخن، املأي كل واحدة بالدجاج والبصل ثم ضعي فوقهما صلصة الطماطم والخس. لفّي المكونات داخل عجينة التورتيلا لتحصلي على لفافة.