كبسة السمك بالشبت

المقادير:

3 اكواب أرز طويل الحبة
600 غم سمك هامور فيليه مقطع
1–4 أكواب ماء مغلي
4 م طعام زيت نباتي
2/1 كوب بصل أخضر مفروم
2/1 حبة بندورة كبيرة مقشرة ومقطعة
حبة فلفل رومي أخضر مقطع
1/4 كوب شبت مفروم
ملعقة صغيرة بهارات السمك
ملعقتان صغيرتان كزبرة جافة مطحونة
1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
مكعب مرقة دجاج
ملعقتا ملح (حسب الرغبة)

طريقة التحضير :

1. اغسلي الأرز جيدا مع تغيير الماء عدة مرات حتى يصبح الماء صافيا، ثم انقعي الأرز في ماء دافئ مملح لمدة 30 دقيقة.
2. سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي البصل الأخضر وشرائح السمك لمدة 3 – 4 دقائق.
3. أضيفي كلا من الطماطم، الفلفل الرومي الأخضر، مرقة الدجاج، ونصف كمية الشبت المفروم والبهارات واطبخي لمدة 5 دقائق.
4. أضيفي الماء المغلي واتركيه يغلي لمدة 5 دقائق، ثم صفي الأرز جيدا من ماء النقع وأضيفيه إلى الوعاء واتركي الأرز يغلي لمدة 5 دقائق.
5. غطي الوعاء واطبخي الارز على نار هادئة حتى ينضج لمدة 15 – 20 دقيقة.
6. أضيفي الشبت المتبقي إلى الأرز قبل التقديم.

كباب مع الخبز المحمص

المقادير:

كيلوغرام مقطع إلى مكعبات من لحم بقر أو غنم هبر
250 غ ليّة الغنم
ملعقة ملح طعام
بصلة كبيرة مقطعة إلى شرائح رقيقة
ملعقة صغيرة بابريكا
ملعقة صغيرة بهار أسود
نصف ملعقة صغيرة بهار حلو
نصف كوب زيت نباتي

الخبز:

4 أرغفة مفتوحة خبز عربي
4 إلى 6 ملاعق طعام بابريكا حلوة أو نصف الحريفة
ربع كوب زيت نباتي
بصلتان متوسطتان مقطعتان إلى شرائح رقيقة
باقة بقدونس مفروم ناعم
ملعقة صغيرة كمون

طريقة التحضير :

تخلط مكعبات اللحم مع ليّة الغنم والملح والبهار الأسود والبهار الحلو والبابريكا وشرائح البصل والزيت النباتي.
تغطى مكعبات اللحم مع صلصة التخليل وتحفظ في الثلاجة لمدة 12 إلى 24 ساعة.
تغرز مكعبات اللحم في أسياخ معدنية على أن توضع قطعتان من الليّة في كل سيخ. تشوى الأسياخ على الفحم، مع تقليبها بين الحين والآخر لتفادي احتراقها ثم تقدم مع البندورة المشوية والبصل والخبز بالفلفل.
تحضير الخبز:
تخلط البابريكا مع الزيت والكمون.
يسكب مقدار ملعقة طعام من هذا الخليط فوق كل رغيف خبز عربي. يرش البقدونس والبصل فوق خليط البابريكا ثم يضغط على رغيف الخبز جيداً وتشوى الأرغفة على الفحم حتى تتحمص جيداً.
تقطع أرغفة الخبز إلى أرباع وتوضع في قعر طبق التقديم ثم توزع فوقها أسياخ الكباب المشوية.

السلطات

سلطة الباذنجان مع دبس الرمان على الطريقة اللبنانية

المقادير:

– باذنجان مقشر ومقطع شرائح
– 1/4 ملعقة شاي ملح
– فص ثوم مدقوق جيدا
– 2–3 ملاعق طعام عصير ليمون
– 4 ملاعق طعام زيت زيتون
– ملعقة شاي دبس الرمان
– ملعقة طعام طماطم مزالة البذور ومقطعة مكعبات صغيرة
– ملعقتا طعام فليفلة خضراء مقطعة مكعبات صغيرة
– بصلة خضراء صغيرة مفرومة
– ملعقة طعام بقدونس مفروم
– ملعقة شاي نعناع
– ملعقة شاي رمان

طريقة التحضير :

– امسحي الباذنجان من الجهتين بزيت الزيتون.
– اشويها في الفرن، اخرجيها واتركيها تبرد تماما، قطعيها مكعبات.
– اخلطي الثوم مع الملح وعصير الليمون
– ضعيها على الباذنجان.
– اخلطيها مع البصل والبقدونس والنعناع والطماطم والفليفلة.
– صفيها في طبق التقديم، رشي عليها زيت الزيتون ودبس الرمان وزينيها بحبات الرمان.

الحلويات

قوالب مافن الحلوى المحشية بالفراولة

المقادير:

– بياض 11 بيضة.
– كوب طحين بالإضافة إلى ملعقتين كبيرتين.
– كوب ونصف الكوب من السكّر، مقسم.
– ملعقة صغيرة وربع الملعقة من كريم التارتار cream of tartar.
– ½ ملعقة صغيرة من الملح.
– ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا.
– ¾ كوب من رقاقات الشوكولا الصغيرة.
– كوب من السكّر الناعم.
– ملعقتان كبيرتان من الحليب قليل الدسم.

طريقة التحضير :

– ضعي بياض البيض في وعاء كبير واتركيه على حرارة الغرفة من 30 إلى 60 دقيقة.
– سخّني الفرن مسبقاً على حرارة 375 درجة. ضعي في صواني تحضير المافن العادية الحجم قوالب خبز ورقية ثم ضعيها جانباً.
– أنخلي الطحين ونصف كوب من السكر 3 مرات، وضعيهما جانباً.
– أخفقي بياض البيض إلى أن تحصلي على خليط كثيف، أضيفي إليه كريم التارتار والملح، أخفقي إلى أن تبدأ رؤوس ناعمة بالتشكل، أضيفي الفانيلا، زيدي الكمية المتبقيّة من السكّر، ملعقتين كبيرتين في كل مرة، إلى خليط بياض البيض، واخفقيه جيداً بعد كل إضافة. استمرّي بالخلط إلى أن تتشكل كتل في الخليط.
– زيدي خليط الطحين إلى خليط البيض على مرحلتين أي نصف كوب في كل مرة، ثم أضيفي رقاقات الشوكولا.
– ضعي 1/3 كوب من هذا الخليط في كل قالب ورقي. اخبزي الصينية من 15 إلى 17 دقيقة أو إلى أن يصبح لون الحلوى بنياً خفيفاً وتنتفخ القوالب مجدداً عند لمسها بخفة. أنقلي القوالب مباشرة إلى مشبك ودعيها تبرد.
– أمزجي السكّر الناعم والحليب إلى أن تحصلي على خليط متجانس تدهنين به قوالب الحلوى. دعيها على حرارة الغرفة لبعض الوقت.

المقبلات

باذنجان محشي بالموزاريلا

المقادير:

– 1 باذنجان
– 125 غم من الموزاريلا
– 4 اوراق ريحان طازج مفروم (أو نصف ملعقة شاي ريحان مجفف)
– ربع كوب زيت
– ملح، فلفل
– زيت للقلي
خليط للتغطية:
– نصف ملعقة شاي خميرة
– 2 كوب دقيق
– 2 كوب ماء دافئ

طريقة التحضير :

1. خليط التغطية: اخلطي الدقيق مع الخميرة في طنجرة عميقة. اصنعي حفرة في المنتصف ثم أضيفي الماء واخلطي جيدا حتى تحصلي على سائل غليظ القوام، اتركيه لمدة نصف ساعة.
2. قطعي الباذنجان إلى شرائح وكذلك قطعي الموزاريلا إلى شرائح.
3. اقلي الباذنجان في زيت ساخن حتى يتحمر قليلا ثم ضعيه على ورق ماص. تبلي الشرائح بالملح والفلفل والريحان. ضعي شريحة من الجبن بين شريحتين من الباذنجان، اضغطي عليهما برفق.
4. اغمسي كل ساندويتش في خليط الدقيق، ثم ضعيها مباشرة في الزيت الساخن واتركيها حتى تتحمر من الجهتين وضعيها على ورق ماص.
5. تصنع لك من 6 إلى 9 قطع.