# من لبنان.. مقلوبة الدجاج بالباذنجان

## المقادير:

- 1 أو 1 كغ من الدجاج الكامل
- حبتا باذنجان مقشرتان ومقطعتان إلى شرائح
- 1 ½ كوب أو 300 غ من الزيت النباتي للقلي
- 5 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- 350 غ من لحم البقر المفروم
- 3 أكواب أو 600 غ من الأرز البسمتي
- مكعبا مرقة الدجاج
- ملعقة طعام من الملح
- ½ كوب من الصنوبر المقلي

## طريقة التحضير :

– تسلق الدجاجة بالماء لمدة 50 دقيقة أو حتى تنضج، ينزع جلدها وعظمها وتقطع إلى رقائق سميكة.

– تقلى شرائح الباذنجان حتى تكتسب لوناً ذهبياً، ثم توضع جانباً. – تحمى الملاعق الخمس المتبقية من الزيت في قدر ويقلى اللحم المفروم لمدة 5 دقائق أو حتى ينضج جيداً ويكتسب لوناً بنياً. – تنسق شرائح الباذنجان المقلية على وجه اللحم المطبوخ في القدر عينها ثم تضاف طبقة من الدجاج المقطع، يليها أخيراً الأرز على الوجه.

– يوضع 5 ½ أكواب من مرقة الدجاج، ويضاف إليها مكعبا مرقة الدجاج، والملح. يحرك المزيج على نار خفيفة حتى يذوب مكعبا مرقة الدجاج.

– تضاف المرقة المعدة على الأرز. يغلى المزيج ويغطى ويطهى على نار خفيفة لمدة تتراوح بين 25 و30 دقيقة أو حتى ينضج الأرز.

– تقلب مكونات القدر رأساً على عقب على طبق للتقديم وتزين بالصنوبر المقلي.

# محشي الكوسة بالصلصة الحمراء واللحم المفروم

## المقادير:

- 1 ½ كغ من الكوسة الصغيرة
- ملعقتا طعام من السمن
- حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من البصل مفرومة فرماً ناعماً
- 350 غ من لحم الغنم المفروم
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- ¾ كوب أو 150 غ من الأرز المصري المغسول والمصفى
- حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من الطماطم مفرومة فرماً ناعماً
- كوبان أو 500 مل من الماء
- 3 فصوص من الثوم مسحوقة
- ملعقتا طعام من معجون الطماطم
- مكعبا من مرقة الخروف

## طريقة التحضير :

تجوف الكوسة وتغسل جيداً وتوضع جانباً.

يحمى السمن في قدر كبير، ثم يضاف البصل واللحم، والتوابل، وتقلى المكونات مع التحريك لمدة تتراوح بين 3 و4 دقائق. ترفع عن النار ويضاف إليها الأرز والطماطم.

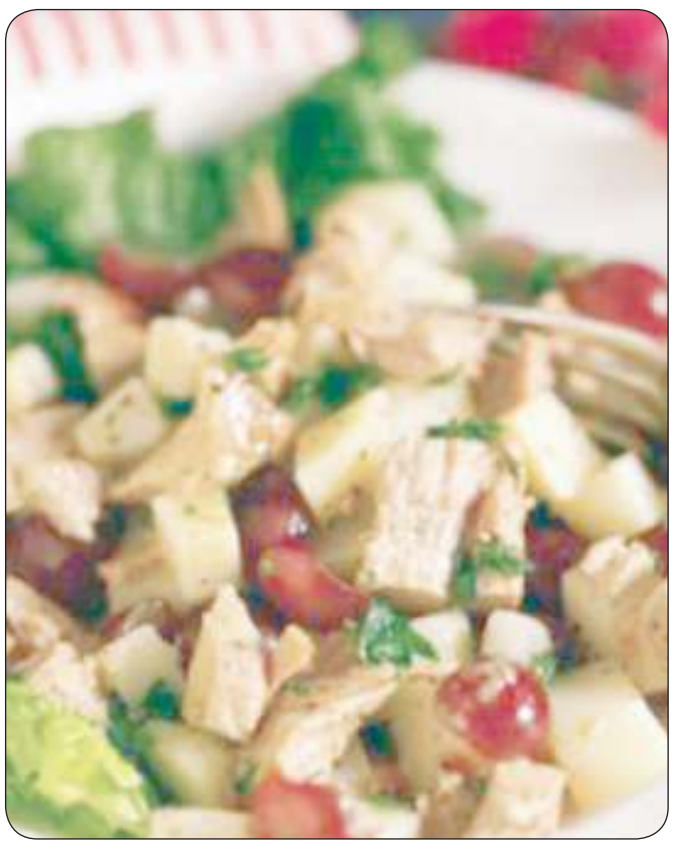
تحشى الكوسة الصغيرة بخليط اللحم والأرز وتنسق في كسرولة كبيرة. يوضع طبقان على وجه الكوسة من أجل رصها نحو الأسفل.

يمزج الماء، والثوم، ومعجون الطماطم مع مكعبي مرقة الخروف في قدر. يغلى المزيج ثم يسكب على الكوسة الصغيرة في الكسرولة.

يغطى القدر وتترك على نار خفيفة لمدة ساعة أو حتى تنضج الكوسة والأرز.

## السلطات

# سلطة التونة مع الذرة الحلوة



## المقادير:

- ملعقتا طعام مايونيز
- ملعقتا طعام خردل
- 500 غ معكرونة صدف صغيرة مسلوقة.
- 3 علب تونة
- حبة فليفلة حمراء
- حبة فليفلة صفراء
- حبة فليفلة خضراء
- علبة ذرة حلوة
- 4 أوراق خس
- 3 حبات كبيس خيار مقطع قطعا صغيرة
- ملعقة طعام برش ليمون حامض
- فصا ثوم مدقوقان
- ملعقة صغيرة زعتر مطحون
- ¼ كوب خل تفاح
- ملعقتا طعام زيت زيتون
- 7 بندورات كرزية للتزيين.

## طريقة التحضير :

– يحضر وعاء كبير لخلط السلطة

– توضع فيه المعكرونة المسلوقة والفليفلة المقطعة والتونة المصفاة من الزيت، الكبيس، والخس المقطع.

– في الخلاط الكهربائي او باليد، يخلط الثوم والمايونيز والخردل والخل وزيت الزيتون.

– تخلط كل المقادير مع بعضها البعض وأخيرا يرش الزعتر وبرش الحامض.

– تسكب السلطة في طبق التقديم، تقطع حبات البندورة الكرزية الى 4 قطع دون تفريقها للحصول على ما يشبه الوردة، ويزين بها الطبق.

## الحلويات

# عيون المها مقدمة من المطبخ العربي

## المقادير:

- 2 ½ كوب أو 340 غ من الدقيق العادي
- ¾ كوب أو 150 غ من السميد
- 1 ½ كوب أو 225 غ من السميد الناعم
- 2/3 كوب أو 135 غ من السمن
- 2 ½ ملعقة طعام من السكر
- علبة أو 397 غ من حليب نستله المكثف المحلى
- ¾ ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا
- 1 ¼ كوب أو 120 غ من جوز الهند المجفف
- ¾ ملعقة صغيرة من المحلب المطحون
- ¾ ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر
- ¾ كوب أو 100 غ من السكر البودرة
- ½ كوب أو 100 غ من الزبدة غير المملحة
- 100 مل من الماء
- ¾ كوب أو 100 غ من الفستق المغلي بالماء والمقشر للزينة

## طريقة التحضير :

لتحضير القطر:

- كوب من الماء
- 2 ¼ كوب أو 500 غ من السكر
- 40 غ من عصير الحامض / عصير ليمونة حامضة

الطريقة:

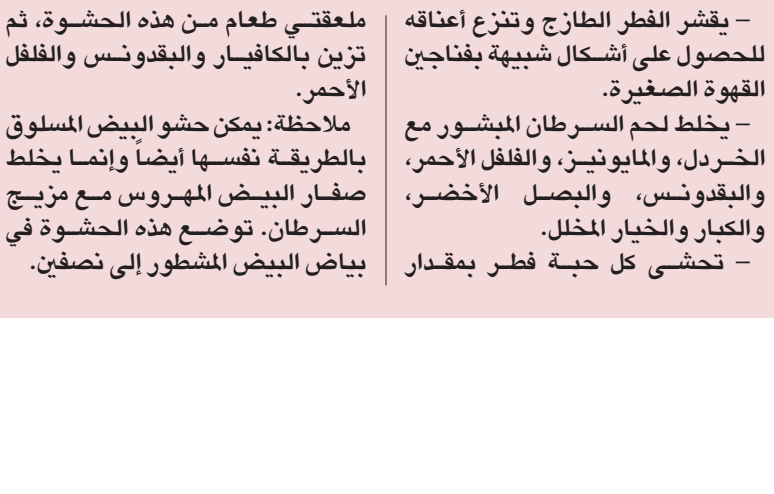
– تُخلط كافة المكونات، باستثناء الفستق والقطر، مع بعضها البعض لتكون عجينة طرية توضع جانباً لمدة 20 دقيقة.

– تُشكَل كريات صغيرة بواسطة العجينة، وتُضغط كل كرة بواسطة اليد لتكوين الشكل البيضاوي؛ ثم توضع حبة فستق في الوسط ويُضغط عليها.

– تُخبز الكريات في صينية غير قابلة للالتصاق على حرارة 200 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 8 و10 دقائق أو حتى تكتسب لوناً ذهبياً. تُرفع الصينية من الفرن وتُغمر الكريات بالقطر. يُترك القطر لمدة 3 دقائق ثم يُزال عبر إمالة الصينية؛ لابد من التأكد من إزالة القطر بالكامل.

## المقبلات

# الفطر الطازج المحشو على الطريقة الأوروبية



## المقادير:

- 10 إلى 12 حبة فطر طازج عملاقة (Jumbo)
- 200 غرام من لحم السرطان المبشور
- ملعقتا طعام من الخيار المخلل المقطع إلى مكعبات صغيرة – بصلتان متوسطتان مفرومتان ناعماً
- ملعقتا طعام من الفلفل الأحمر المفروم
- ملعقتا طعام من البقدونس المفروم الناعم
- ملعقة طعام من الكبّار
- مايونيز حسب الحاجة
- ملعقة صغيرة من الخردل

## طريقة التحضير :

– يقشر الفطر الطازج وتنزع أعناقه للحصول على أشكال شبيهة بفناجين القهوة الصغيرة.

– يخلط لحم السرطان المبشور مع الخردل، والمايونيز، والفلفل الأحمر، والبقدونس، والبصل الأخضر، والكبار والخيار المخلل.

– تحشى كل حبة فطر بمقدار ملعقتي طعام من هذه الحشوة، ثم تزين بالكافيار والبقدونس والفلفل الأحمر.

ملاحظة: يمكن حشو البيض المسلوق بالطريقة نفسها أيضاً وإنما يخلط صفار البيض المهروس مع مزيج السرطان. توضع هذه الحشوة في بياض البيض المشطور إلى نصفين.