

الحلويات

شرائح الدراق مع البسكويت



المقادير:

– حبتان من النكتارين أو الدراق
لأصفر مقشرتان ومقطعتان إلى
شرائح رقيقة

- 8 قطع من البسكويت العادي مطحونة ناعما
- ملعقة طعام من مسحوق الكاكاو
- كوبان من الحليب
- 3 ملاعق طعام من الدقيق
- كوب من السكر
- فانيليا

طريقة التحضير :

– يقطع محتواه إلى مربعات، ثم
– يقلب المربعات رأساً على عقب
– بحيث يصبح البسكويت في الأعلى
والكاسترد في الأسفل.
– يقشر الدراق ويقطع إلى شرائح
توضع فوق مربعات الكاسترد.
– تحضر الصلصة بواسطة
المكونات المذكورة أعلاه ثم يسكب
لقليل منها فوق كل مربع.
– يقدم الطبق بارداً بمقابلة حلوى
مذذبة وخفيفة.

- يوضع البسكويت المصحون في مرطوق زجاجي مقاوم للحرارة بوله 26 إلى 28 سم، يرش فوقه مسحوق الكاكاو.
- يطهى الحليب مع الدقيق والسكر والفانيليا للحصول على كاسترد متوسط الكثافة. يسكب هذا الكاسترد فوق البسكويت ويوزع عليه بالتساوي ثم يحفظ في الثلاجة مدة 2 إلى 3 ساعات حتى يجمد.
- يخرج الطبق من الثلاجة

المقالات

تارت البندورة المطبوخة والمحشوة



المقادير:

- عجينة «الباف باستري»
- لجهازه
- حبة من الجزر
- عرقان من الحبق
- فصان من الثوم
- حبة من الباذنجان
- قليل من زيت الزيتون

- 4 حبات كبيرة الحجم من البندورة
- حبة من البصل
- حبة من الكوسة
- شريحة من حينة «الموزاريلا»

طريقة التحضير :

ترقق عجينة «الباف باستري»
حتى سماكة 3 ملليمترات ثم تقطع
على شكل دوائر وتخبز.

– تقطع الموزاريلا لأربعة أقسام، ثم
توضع داخل البندورة وكذلك الحشو
وتطهى عشر دقائق.

- تقشر البندورة وتقطع في نصفها.
- تقطع الخضراوات (البصل والكوسة والجزر والثوم والباذنجان) تنظف في مقلاة على النار مع زيت الزيتون وذلك على درجة حرارة

طبق من السعودية: الدجاج المحمر مع الأرز واللوز

المقادير:

- دجاجة أو 1200 غ من الدجاج
- ملعقة صغيرة من الملح
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي للأرز:
- ¼ كوب أو 50 غ من الصنوبر المقلي
- ¼ كوب أو 50 غ من اللوز المقشر والمقلي
- 4 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- حبة متوسطة الحجم من البصل مفرومة
- رشة من خبوط الزعفران
- 15 حبة من الهال الأخضر
- كوبان أو 300 غ من اللوبيا الخضراء المتخلجة المذوية
- 3 مكعبات من مرقة الدجاج
- ½ 4 كوب من الماء
- ½ كوبان من الأرز الأبيض المغسول والمصفى



طريقة التحضير :

ثم تخفف الحرارة. يغطي القدر ويترك على
بداية لمدة 25 دقيقة أو يتم طهي الأرز.
سكب الأرز المطهو فوق طبق كبير للتقديم ثم
للدجاج المشوي ويوزع على وجه الأرز ويزين
بالبصل المفروم.

ويقول البصل لمدة تتراوح بين 3 و4 دقائق أو إلى أن يصبح لونه ذهبياً. تضاف أوراق الزعفران، وحببات الهال الكاملة، واللويبا، ومكعبات مرقة الدجاج والماء وتغلى المكونات.

- توضع الدجاجة الكاملة في صينية اللفرن وتمزج مع الملح والفلفل الأسود المطحون والزيت. توضع في فرن على حرارة 200 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 45 و50 دقيقة أو إلى أن ينضج الدجاج.

- في هذه الأثناء، يحمي الزيت في قدر كبيرة

طبق منسف بالقرنفل



المقادير:

- دجاجتان
- نصف كيلو غرام من لحم
- أكلة المطحون
- 3 أكواب من الأرز طويل
- الحبة
- نصف كوب من
- لصنوبر
- نصف كوب من اللوز
- لقشر
- كوب من الحليب
- نصف ملعقة صغيرة من
- خيوط الزعفران
- بهار، قرقة، عيش قرنفل،
- لفل أسود وملح
- كوبان من الماء الساخن
- ملعقتان طعام من
- ليزدة.

طريقة التحضير :

- يسكب الأرز في صينية غير لاصقة،
يصب فوقه الحليب.
- تغطى الصينية ويخبز الأرز لمدة
2 إلى 25 دقيقة في فرن حرارته 400
درجة فهرنهايت أو 200 درجة مئوية،
مع الحرص على عدم حرقه.
- تخرج الصينية من الفرن ويسكب
الأرز في طبق التقديم.
- يزين الأرز بكرات الكفتة،
الصنوبر، واللوز المقشر والدجاج
يقدم الطبق ساخناً.

وتوضع في صينية مكسوة بالدقيق.
- يقلق الصنوبر واللوز في الزيت ويقطعان إلى طبق. يستعمل الزيت نفسه لخبز كرات اللحم.
- يسخن الحليب وتضاف إليه خيوط الزعفران وتترك منقوعة فيه.
- يسخن الماء والملح في قدر أخرى، ويحين يبداء الماء بالغليان، يضاف إليه الأرز لمدة 6 دقائق.
- يغسل بعصا الأرز بالماء البارد ويوضع في صفاة الحنّ بجف.

- يغطي الدجاج في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت أو 180 درجة مئوية حتى يبيض.
- يرصف الغطاء أو تترزع ورقة الألمنيوم، يتابع الخبز حتى يصبح الدجاج ذهبي اللون.
- يفظ الدجاج ساخناً وتخلط الكفتة مع الملح، البهار، والقرقة، والفلفل الأحمر.
- تحضر صرصة صغيرة من هذا المزيج

- يقع الأرز في الماء مع الملح لمدة نصف ساعة، ثم يغسل ويشطف.
- يترك جانبا لتصفية الماء. تترك الدجاجان بالقابل المذكورة أعلاه، ويتم تركهما لمدة ساعة.
- تربط ساقا كل دجاجة بخيط ويثبت الجانحان تحت الجسم. تترك كل دجاجة بملقعة طعام من الزبدة.
- توزع الدجاجتان في الصينية.
- يضاف اليهما كوبان من الماء الساخن.
- تغطى الصينية بورق الألمنيوم أو

السلطات

سلطة الخبز والزيتون على الطريقة التركية

المقادير:

بجربباتها وعصيرها قدر
(المستطاع)
- ¼ كوب عصير ليمون .
- 1/3 كوب زيت زيتون .
- ملح وفلفل اسود .
- خبز توست مقطع الى
مكعبات .
- ¼ كوب نعناع مفروم
ناعما .

– بصلة حمراء متوسطة مقطعة
الى مكعبات بحجم ½ انش
– كوب شرائح زيتون مخلية
مفرومة
– 450 غراما بندورة (3 ثمرات
كبيرة تقريبا) مقطعة الى مكعبات
بحجم ½ انش (مع الاحتفاظ

طريقة التحضير :

- قطعي الخبز الى مكعبات بحجم انش واحد واخلطيها مع السلطة قبل التقديم مباشرة.

غرفة حتى يمتص نكهة
تتبيله (لمدة 1 ½ ساعة
قريباً).

وعصير الليمون وزيت الزيتون
وتبلية بالملح والفلفل.
- اتركه جانبا في حرارة

- في اناء كبير اخلطي
البندورة مع عصيرها
وحبيباتها والبصل والزيتون

