يخنة الخضراوات واللحم السعودية

المقادير:

- 8 شرائح من لحم الفيليه
- رأسان من البطاطا مقطعان إلى مكعبات صغيرة
- 200 غ من الفطر المقطع
- جزرتان مقطعتان إلى مكعبات صغيرة
- كوب من البازيلا
- بصلة متوسطة مفرومة
- فصا ثوم مهروسان
- مكعب من مرقة اللحم أو الدجاج مذوب في كوب من الماء الفاتر
- ملح وبهار أسود ونصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو
- 50 غ من الزبدة مع زيت نباتي

طريقة التحضير :

- يحمى الزيت النباتي في مقلاة وتقلى فيه البطاطا حتى تصبح وردية اللون ثم ترفع وتوضع جانباً.
- يصفى الفطر من ماء العلبة، ثم يخلط مع الجزر والبطاطا والبازيلا.
- تذوب ملعقتا طعام من الزبدة في قدر وتقلى فيهما شرائح اللحم قليلاً على الوجهين، ثم يرش عليها الملح والبهار والبهار الحلو.
- تستخدم الزبدة نفسها لقلي البصل المفروم والثوم المهروس.
- تضاف بقية الخضراوات ويقلى الكل معاً لبضع دقائق.
- يخلط البصل والثوم والخضار مع بعضها.
- تصف شرائح اللحم وسط قعر طبق زجاجي مقاوم للحرارة مدهون بالزيت، ثم يوزع حولها خليط الخضراوات.
- يسكب كوب من مرقة اللحم أو الدجاج فوق محتويات الطبق قبل خبزه في الفرن لمدة 20 دقيقة تقريباً.
- يقدم الطبق مع الأرز والسلطة الخضراء.

ملاحظة: يمكن إضافة الذرة وحبات الفلفل الأخضر والأحمر المقطعة إلى مكعبات صغيرة حسب الذوق.

طبق دجاج بالزعتر والبقدونس

المقادير:

- كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من الدجاج
- بصلة مقطعة شرائح
- فلفل أخضر مقطع شرائح
- دجاجة
- كوب زبادي
- ملعقة طعام ثوم مهروس
- حبة طماطم متوسطة مقطعة مكعبات صغيرة
- ملح
- فلفل أسود
- زعتر
- عصير ليمونتين
- ثلاث ملاعق زيت

طريقة التحضير :

- تغسل الدجاجة جيداً.
- تخلط كل المقادير السابقة لتحضير التتبيلة وتترك جانباً.
- تفتح الدجاجة من المنتصف من الأمام وتتبل من كل الجهات بمكونات التتبيلة ومن تحت الجلد أيضاً وتغطى بباقي التتبيلة من قبلها بيوم.
- وعند الطبخ نضعها في صينية الفرن ومعها التتبيلة ونضعها على النار من فوق قليلاً ثم نغطي الصينية بالفويل وندخلها الفرن.
- وبعد ثلث ساعة نكشفها ونتركها تكمل نضجها في الفرن حتى تتشرب ماءها وتحمر ونكمل تحميرها تحت الشواية وتقدم مع البطاطا والسلطة الخضراء.

السلطات

سلطة الفتّة

المقادير:

- بقدونس تقطيع خشن
- باذنجان يقطع مربعات ويقلى
- بطاطا تقطع مربعات وتقلى
- زهر (قرنبيط) ويقلى
- ملح
- ليمون
- فلفل اسود

طريقة التحضير :

الصلصة البيضاء:
- زبادي
- ملعقتا طحينة
- ملعقة مايونيز
- عصير ليمون (حسب ذوقك)
- ملح وفلفل
- ملعقة نعناع ناشف

الطريقة:
- نخلط المقادير مع بعضها ونضيف لها الصلصة البيضاء ونزين السلطة بالخبز المقلي والفلفل الأحمر الخشن.

الحلويات

عيش السرايا مع فستق حلبي وزهر ليمون

المقادير:

12 شريحة من التوست الأبيض الطري
كيلوغرام من القشطة الطازجة
4 أكواب من السكر
4 أكو ب من الماء المغلي
فستق حلبي مطحون وزهر ليمون

طريقة التحضير :

- تنزع القشرة الخارجية عن قطع التوست، ثم تصف شرائح التوست في صينية وتخبز في فرن حرارته 375 درجة فهرنهايت أو 190 درجة مئوية حتى تصبح وردية اللون.
- تقلب شرائح التوست على الوجه الآخر وتحمص على الوجه الآخر أيضاً، علماً بأن مدة التحميص يجب أن تكون قصيرة وسريعة.
- تذوب 4 أكواب من السكر في قدر غير لاصقة حتى تصبح بلون الكاراميل الذهبي.
- يسكب الماء المغلي مباشرة فوق كاراميل السكر ويحرك المزيج جيداً.
- تخرج شرائح التوست من الفرن وتسكب هذه الصلصة فوقها بحيث تمتص شرائح التوست صلصة الكاراميل فوراً. تترك شرائح التوست لتبرد.
- تهرس شرائح التوست بالشوكة ثم توضع هذه الهريسة في طبق بيضاوي وتزين بالقشطة الطازجة وزهر الليمون والفستق الحلبي.

تحفظ عيش السرايا في الثلاجة حتى موعد التقديم.

ملاحظة: يمكن تحضير أطباق فردية من عيش السرايا بسكب مزيج التوست في حلقات معدنية صغيرة والضغط عليها جيداً ثم رفع الدائرة المعدنية عنها وتزيينها بالقشطة والفستق الحلبي وزهر الليمون.

المقبلات

صلصة اللوز على الطريقة الأسبانية

المقادير:

- ملعقة طعام زيت زيتون، ربع كوب كعك مطحون
- ثلاثة أرباع الكوب من اللوز المطحون
- رشة كبش قرنفل، كوب مرقة دجاج أو أكثر حسب الحاجة
- ربع كوب كريمة كثيفة

طريقة التحضير :

يسخن الزيت في مقلاة ويضاف إليه الكعك المطحون. يحرك المزيج حتى يحمرّ الكعك المطحون قليلاً.

يضاف اللوز وكبش القرنفل ويطهى المزيج مع التحريك حتى يحمرّ قليلاً.

تضاف مرقة الدجاج تدريجياً ويحرك المزيج على النار ليصبح ناعماً.

يترك المزيج ليغلي جيداً.

وإذا كان سميكاً جداً، تضاف إليه 2 إلى 3 ملاعق طعام من مرقة الدجاج.

ترفع الصلصة عن النار وتضاف إليها الكريمة.