

## الحلويات

### رموش الست



#### المقادير:

- 3 1/2 أكواب دقيق
- 1/2 كوب جوز هند مبشور ناعم
- 1/2 ملعقة كبيرة بكننج بودر
- للتزيين بندق أو فستق مقشر
- 3 بيضات
- شربات (قطر)
- كوب زبد لبن
- كوب سكر بودرة
- 3 بيضات
- 1/3 كوب دقيق سميد ناعم

#### طريقة التحضير:

- يُخفق الزبد مع السكر في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة حتى يصبح كالكرامة.  
- يُخفق البيض في وعاء آخر، ثم يُضاف لخليط الزبد مع الاستمرار في الخفق حتى تتداخل المكونات.  
- يُخلط دقيق السميد والدقيق وجوز الهند والبكننج بودر.  
- يُضاف خليط الدقيق إلى خليط البيض ويُقلب حتى تتجانس المكونات.  
- يُغطى العجين ويُوضع في الثلاجة (البراد) لمدة ساعة حتى يتماسك.  
- يسخن الفرن على 180 درجة مئوية.  
- يُقطع العجين إلى قطع صغيرة، وتشكل على هيئة أصابع يُضغظ عليها قليلاً.  
- يُضغظ على أطراف أصابع العجين بطرف شوكة (لعمل شكل الرموش)، مع عمل تجويف بسيط في وسط أصابع العجين، ويُوضع فيه حبة بندق أو فستق.  
- تدهن صينية فرن بقليل من الزيت، وتُرص الأصابع.  
- تُخبز في الفرن لمدة 15 دقيقة أو حتى يصبح لونها مائلاً للذهبي.  
- تسقى بالشربات (القطر) البارد فور خروجها من الفرن، وتزين بالفستق المبشور.

## المقبلات

### الكبيبة الشامية



#### المقادير:

- كوب ونصف الكوب برغل متوسط الحجم
- 2 كيلو لحم ضان أو لحم بقري
- ثمرتا بصل متوسطتا الحجم ومقطعتان لقطع صغيرة
- ملح (للتنويع)
- ملعقة صغيرة فلفل
- ملعقة صغيرة بهارات
- ربع ملعقة صغيرة قرفة
- ذرة فلفل أحمر
- ملعقة صغيرة أوراق نعناع جافة ومطحونة
- القليل من أعواد البقدونس الطازجة
- 5 ملاعق زيت زيتون

#### طريقة التحضير:

انقعي البرغل في ماء بارد لمدة 10 دقائق تقريباً، ثم صفيه وضعيه جانبا.  
افرمي اللحم في محضر الطعام جيداً، ثم انقلي اللحم في الوعاء، وأضيفي البرغل والكمية المتبقية من المقادير ماعدا البقدونس وزيت الزيتون، ثم امزجي اللحم جيداً، وافرمي المزيج حتى يصير مقطوعاً لقطع صغيرة جداً وممزوجاً تماماً، ثم شكلي مزيج اللحم على الشكل الذي تفضلينه، ثم اقلي اللحم في الزيت، وضعيه في طبق التقديم، وزيني الطبق بالبقدونس، وانثري القليل من زيت الزيتون قبل التقديم مباشرة.

## تشريب بالدجاج



#### المقادير:

- 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- 1 1/2 كغ من الدجاج المقطع
- 3 ملاعق طعام من معجون الطماطم
- 3 حبات متوسطة الحجم أو 450 غ من الطماطم مقشرة ومهروسة
- 4 فصوص من الثوم المقشر
- 3 حبات من الليمون المجفف
- مكعبان من مرقة الدجاج
- ماغى
- 3 1/2 أكواب أو 875 ميليتر ماء
- 8 حبات صغيرة الحجم من البصل مقشرة
- حبة متوسطة الحجم أو 300 غ من البطاطا مقطعة إلى مكعبات كبيرة
- كوب أو 160 غ من الحمص المعب
- مقطعتان من الخبز الإيراني
- مقسمتان إلى قطع متوسطة الحجم

#### طريقة التحضير:

نار خفيفة لمدة 20 دقيقة أو حتى تنضج الخضار والدجاج.  
تُوضَع قطع الخبز في وعاء كبير لتقديم الطبق وتُسكب صلصة المرقق لكي يتشربها الخبز ثم تُضاف الكمية المتبقية على وجه الطبق.

تُضاف الطماطم المهروسة، فصوص الثوم، الليمون المجفف، مكعبا مرقة الدجاج ماغي، البصل الصغير والماء. يُترك المزيج حتى يغلي ويُطهى على نار خفيفة لمدة 10 دقائق من دون أن يغطى.  
تُضاف البطاطا والحمص ويُطهى المزيج على

يُجمى الزيت النباتي في قدر كبيرة غير لاصقة ثم تُضاف قطع الدجاج وتقلي لمدة 10-8 دقائق من كل جوانبها حتى تكتسب اللون البني الذهبي. يُضاف معجون الطماطم ويُحرك المزيج لمدة 3 دقائق.

## صدر الديك الرومي المحشوة بصلصة الجزر



#### المقادير:

- خليط الحشو:
- 2/1 كيلو دجاج مفروم
- ملعقة صغيرة زنجبيل مفروم
- فصا ثوم مفرومان
- ملعقة صغيرة بهارات مطحونة
- 2/1 ملعقة صغيرة فلفل حار (اختياري)
- ملح وفلفل

#### لليدك الرومي

- 2/1 كيلو صدر ديك رومي (منزوع الجلد والعظم)
- كوب دقيق
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- بصل مفروم ناعم
- فصا ثوم مفرومان
- ملعقة صغيرة زنجبيل مفروم
- قطعة طماطم صغيرة
- ملعقتان صغيرتان من الكمون الصحيح (المحمص)
- كوبان من عصير الجزر
- ملح وفلفل
- بققدونس مفروم، للتزيين

#### طريقة التحضير:

تماماً (مع مراعاة التخلص من الدقيق الزائد).  
يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، وتحمر لفائف الديك من كل الجهات حتى يصبح لونها ذهبياً.  
يحمص البصل في نفس المقلاة، ويقلب حتى يصبح لونه مائلاً للذهبي، تُضاف باقي المكونات.  
يتبل الخليط بالملح والفلفل، ويقلب

ويغرد مع الطرق الخفيف عليه ويتبل بالملح والفلفل.  
توضع كمية مناسبة من خليط الحشو على صدر الديك، ويلف بإحكام على شكل أسطوانة (يمكن الاستعانة بخلة أو عود أسنان).  
يوضع الدقيق في وعاء، ويتبل بباقي كمية البهارات، تدرج فيه لفائف الديك الرومي حتى يغطيها

- يوضع الدجاج المفروم والزنجبيل والثوم في وعاء عميق.  
- يتبل بملعقة صغيرة من البهارات والشطة والملح والفلفل، ويخلط جيداً حتى تتداخل المكونات.  
- يوضع صدر الديك الرومي على سطح أملس، ويفتح طولياً مثل السندوتش بواسطة سكين حادة، ويوضع بين طبقتين من البلاستيك

## السلطات

### سطة حمضيات بالزيتون والقرفة

#### المقادير:

- الزيتون
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون البودرة.
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة البودرة.
- ملعقة كبيرة من الصنوبر.
- ملح وبهار.
- بصلة حمراء متوسطة الحجم.
- 8 حبات زيتون أسود.
- 4 برتقالات.
- 4 ملاعق صغيرة من زيت

#### طريقة التحضير:

الملح والبهار، ثم اسكبي الصلصة على البرتقال ورشي الصنوبر، قدمي الطبق بارداً.

الدائرية والزيتون.  
- اخلطي عصير البرتقال والزيت والكمون والقرفة. أضيفي

- قَطّعي الفاكهة إلى شرائح ورتبها في طبق أجوف أو أطباق فردية، زينها بشرائح البصل

- قَشّري البصلة وقطّعيها إلى شرائح دائرية رفيعة، قَشّري البرتقال واحتفظي بعصيره.