

الحلويات

هريسة بالمكسرات



المقادير:

- رشة من الخميرة
- قليل من السمن الحيواني
- قليل من الفستق الحلبي والكاجو
- مفرومين فرما خشنا
- ملعقة صغيرة من الطحينية
- 350 غراما من القطر

طريقة التحضير :

- الحليبي والكاجو.
- يتم إدخال هذه الصينية إلى فرن ذي حرارة متوسطة، لمدة 45 دقيقة. ثم، تقطع حسب الرغبة، ليتم إرجاعها إلى الفرن لمدة خمس دقائق إضافية.
- يسكب القطر الساخن عليها والذي بعد عبر مزج الماء والسكر، وتحريكهما حتى الغليان والتماسك، وقليل من السمن الساخن.

- في وعاء، يمزج كل من السكر والماء والزبادي والخميرة جيدا، وذلك حتى يذوب السكر. يضاف السميد الى هذا المزيج، مع التحريك بسرعة حتى يتماسك.
- يغطي هذا المزيج، ويوضع في وعاء لمدة ست ساعات، حتى يجتم.
- يقلب هذا المزيج مجددا حتى يتجانس، ثم ينقل الى صينية مدهونة بالطحينة. وينثر الفستق

المقبلات

كبة الحامض



المقادير:

- 1/4 كوب صلصة بندورة (معجون)
- 1/2 ملعقة صغيرة حمض الليمون
- 1/4 ملعقة صغيرة ليمون جاف
- 4 اكواب مرق دجاج
- كوب ماء
- 1/2 كيلو لفت مغسول ومقطع أربع قطع
- 1/2 كيلو ورق سلق مقطع شرائط أو سبانخ

طريقة التحضير :

- تملى كبة الأرز بقليل من مزيج اللحم المفروم المطهو وتقلل بإحكام مع مراعاة تبليل الأيدي لتشكل بسهولة مثل الأقماص الصغيرة .
- في نفس الأثناء يسخن المتبقي من الزيت وتقطع البصلة المتبقية إلى قطع صغيرة وتحمر لمدة عشر دقائق.
- تضاف صلصة البندورة وتخلط جيدا حتى تمتزج وتضاف إليها الملعقة الأخيرة من الكمون وحمض الليمون والليمون المطحون.
- يضاف المرق والماء وتتبيل بالملح والفلفل، وعند البدء في الغليان توضع كبة الأرز المحشوة باللحم وتترك لمدة 15 دقيقة حتى تبدأ في الغليان ثانية.
- تخفف الحرارة ثم تضاف قطع الفت وشرائط السلق، وتترك حتى ينضج الفت تماما.
- يراعى إضافة قليل من المرق أو الماء إذا كانت الصلصة سميكة كما يمكن إضافة قليل من الأرز المطحون إذا كانت الصلصة سائلة.

- يغسل الأرز ويجفف ثم يطحن إلى أن يصبح مسحوقا ناعما كال دقيق.
- توضع بصلة واحدة بعد تقطيعها في الخلاط الكهربائي وتطحن ثم يضاف إليها الأرز المطحون.
- يضاف اللحم المفروم ويراعى أن تكون كمية نصف كمية الأرز المطحون ويخلط جيدا حتى يصبح كالعجين.
- يتبل بالملح والفلفل وملعقة من الكمون المطحون ويمكن إضافة قطعتان من الثلج إذا تطلب الأمر.
- تقزم واحدة من البصل ويسخن الزيت ثم يضاف إليه البصل والبهارات وملعقة من الكمون المطحون وتقلب حتى يصبح ذهبيا.
- يضاف اللحم المفروم ويقلب ويتبل بالملح والفلفل ويضاف إليه البقدونس ويتحرك على النار حتى ينضج تماما ويتحرك جانبا حتى يبرد.
- يقسم عجين كبة الأرز إلى كورات في حجم عين الجمل (الجوز) ويضغط عليها حتى تشكل حفرة.

فتة بصاصة الطماطم



المقادير:

- قطعنا خبز عربي مربعات (محمصة)
- بقدونس للتزيين
- للفتة:
- قطعنا موزة ضان (1 2/1 كيلو)
- كوب أرز مصري
- 6 أكواب ماء
- حبثا جزر مقشر مقطع حلقات
- عودا كرفس مقطع مكعبات
- حبثا بصل متوسطا
- مقطعتان مكعبات
- ورقنا غار (لورا)
- حبثا مستكة حب
- 4 قرنفلات صحيحة
- عودا قرفة
- 3 حبثا حبثان حب
- (هيل)
- ملح وفلفل
- ملعقتان كبيرتان سمن

طريقة التحضير :

- والخل والمرق ويتبل بالملح والفلفل مع التقليب الجيد ويترك حتى يبدأ الخليط في الغليان.
- تخفف الحرارة ويترك لمدة 10 دقائق حتى تتركز الصلصة.
- يوضع الخبز المحمص (يترك القليل منه للتزيين) في طبق التقديم وترش عليه التقلية ويترك لبضع دقائق حتى يتشرب منها.
- توضع طبقة من الأرز فوق الخبز ويصب كوب من المرق، ثم توضع قطع الموزات وتصب صلصة الطماطم حسب الرغبة أو تقدم في وعاء جانبي.
- تزين الفتة بالخبز المحمص والبقدونس الطازج وتقدم ساخنة.

- يتداخل مع السمن ثم يضاف 2 2/1 كوب من الماء (يمكن استخدام خليط من الماء مع المرق) ويتبل بالملح و يترك حتى يبدأ في الغليان.
- تخفف الحرارة ويغطي الإناء و يترك لمدة 20 دقيقة أو حتى تمام النضج.
- يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، ثم يضاف الثوم المفروم ويقلب لمدة دقيقتين أو حتى يصبح ذهبي اللون، ثم ترفع نصف كميته جانبا.
- يضاف الخل والمرق ويتبل الخليط بالملح والفلفل ويترك حتى يبدأ في الغليان ثم يرفع جانبا.
- توضع نصف كمية الثوم المحمر في مقلاة على نار متوسطة، وتضاف صلصة الطماطم

- تغسل الموزات وتوضع لمدة 3 دقائق في ماء مغل بحيث يغطيها ثم ترفع جانبا، مع التخلص من الماء.
- يغسل الأرز جيدا ويصفى.
- يسخن الماء في إناء على نار متوسطة وتضاف الموزات والخضار والبهارات ويتبل بالملح والفلفل.
- عندما يبدأ الخليط في الغليان تخفف الحرارة، ويترك لمدة 45 دقيقة حتى ينضج اللحم تماما مع مراعاة إزالة الريم (الزبد) من سطح المرق كلما ظهر.
- ترفع الموزات جانبا ويصفى المرق.
- يوضع السمن في إناء آخر على نار متوسطة ويحمر الأرز لمدة 3 دقائق أو حتى

أرز بالروبيان والبازيلا



المقادير:

- 400 غرام بازلاء.
- 3 أكواب ونصف
- الكوب من مرق دجاج.
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة.
- ملعقتان صغيرتان
- زيت الزيتون.
- نصف كوب بصل مفروم.
- 600 غرام روبيان
- مقشر.
- رأس ثوم مفروم.
- كوب أرز.
- نصف كوب جبنة بارميزان.
- ملعقتان كبيرتان
- بقدونس مفروم.

طريقة التحضير :

- للأرز واخلطيه جيدا.
- 8 – ثم اسكي الخليط في طبق التقديم وزينه بالجبنه والبقدونس وبالعافية.

- مع كوب من مرق الدجاج واتركه حتى ينضج الأرز.
- 6 – وقومي بإضافة مرق الدجاج للأرز كلما جف مرق الدجاج عن الأرز.
- 7 – ثم اضيفي الروبيان والبازيلا

- 3 – ثم اضيفي له الملح والفلفل وقلبيه لمدة 5 دقائق.
- 4 – ثم اضيفي الروبيان والثوم واتركه حتى ينضج.
- 5 – ثم ارفعي الروبيان وضعيه جانبا، اضيفي الأرز للبصل والثوم

- 1 – اطبخي البازيلا في ماء مملح لمدة 5 دقائق ثم انقعها في ماء بارد.
- 2 – ثم صفيه وضعيه جانبا، سخني مرق الدجاج ورشيه بالملح والفلفل واتركه، وفي وعاء آخر اقلي البصل في زيت الزيتون.

السلطات

سلطة المعكرونة الفرنسية

المقادير:

- نصف باكييت معكرونة
- حلزونية مسلوقة
- زيتون حلقات
- الصلصة:
- ملعقتان مايونيز
- ملعقتان زيت زيتون
- قليل من فلفل الاسود
- ليمونة
- ملعقة خل

طريقة التحضير :

- تخلط جميع مقادير الصلصة جيدا
- تخلط الخضار والمعكرونة جيدا ثم تتبل بالصلصة وتقلب بالملعقة بلطف ثم تقدم

