

الحلويات

أكواب الحليب بقمر الدين



250 غ من قمر الدين المقطع إلى قطع صغيرة
3 أكواب من الماء الفاتر
ملعقة صغيرة من ماء الورد
ملعقة صغيرة من ماء الزهر
3 ملاعق طعام من دقيق الذرة
قطر سكر بارد
فستق حلي مطحون خشناً

المقادير:

3 أكواب من الحليب
كوب من الكريما الطازجة
4.5 ملاعق طعام من دقيق الذرة
نوبة في نصف كوب من الحليب
بارد
8 ملعقة طعام من السكر

طريقة التحضير :

لمدة 5 إلى 6 ساعات أو طوال الليل لتتحول إلى مزيج سميك وديق. يضاف 2.5 إلى 3 ملاعق طعام من دقيق الذرة إلى قمر الدين ويدهي المزيج على النار مع التحريك المستمر بشرط معدي إلى أن يغلي المزيج ويتكثف ويصبح قوامه مثل الكاسترد بالحليب. إذا كان المزيج كثيفاً جداً، يمكن إضافة القليل من الماء إليه. يسكب قمر الدين فوق الكاسترد البارد بعناية ويترك جانباً ليبرد تماماً. يمكن حفظه في الثلاجة.

يسخن الحليب مع الكريما الطازجة
السكر في قدر على النار.
يذوب دقيق الذرة في الحليب
بارد ويضاف إلى مزيج الحليب
والسكر ويخلط مع بشرط معدني
حتى يتكثف ويصبح ناعما.
يضاف إليها ماء الورد وماء الزهر
وعرف القدر على النار.
بسبب هذا المزيج في طبق زجاجي
قاوم للحرارة أو في أطباق كاسترد
دنية بحيث يملأ نصفها، ويترك
البيتا ليبرد تماما.
يتقمع قشر التمان في الماء الفاتر

المقالات

حلقات الطماطم المشوية



المقادير:

4 حبات طماطم
 $\frac{3}{4}$ كوب جبن بارميزان
 4 شرائح جبن الماعز أو جبن بوفالو
 زرولا

الصلصة:

عصير نصف ليمونة
عصير برتقالة
1/3 كوب زيت زيتون
ملعقتا طعام خل أحمر
ملح وفلفل للنكهة

طريقة التحضير :

قطعي البندورة إلى 4 شرائح.
امسحها بزييت الزيتون وبلليها
الملح والفلفل.
اشوي البندورة على الشواية أو في
فرن، يجب أن تكون الشواية ساخنة
دا حتى لا تلتصق.

الطريقة:

ضعي شرائح الجبن على البندورة المشوية في طبق التقديم.
وزينه بشرائح البارميزان.
رشي حول كل شريحة بندورة القليل من الصلصة وضعي الباقي في وعاء صغير وقدميه بجانب الطبق.

البارميزان:

قطعي ورق البارشمينت على شكل دائري لمره 10 اسم.
 يرشي عليه البارميزان واخزيه في الفرن مدة 2-2 دقائق على حرارة 350 فهرنهايت، حتى يحمّر الجبن قليلاً.
 اتركه يبرد قليلاً ثم ارفعه من على الورق.

المطبخ

فتة بصلصة الطماطم



المقادير:

2 كيلوغرام لحم غنم مقطع الى مكعبات
3 اكواب أرز بسمتي
حبّا بصل مقطعتان الى شرائح
فص ثوم مهروس
فلفل أخضر حار مفروم
3 حباب جزر (مبشور)
نصف كوب زبيب
4 حبات طماطم مهروسة او مفرومة
6 حبوب مال
3 كنبشات قرنفل
2 لومي (حامض مجفف)
4 اعودا قرفة - ملعقة كبيرة بهارات
الكبسة
ملح حسب الذوق
لوز مقلي اللينة - صنوبر مقلي اللينة
زبيب اللينة
الدقوس:
فص ثوم مهروس
3 حبات طماطم مقشرة ومهروسة
فلفل أخضر حار مهروس
ملقعة صغيرة معجون البندورة
ملقعة صغيرة زيت زيتون

طريقة التحضير :

يُصبح لونه ذهبياً، ثم يضاف النوم والفلفل للأخضر والجزر، تترك المكونات على نار متوسطة لمدة دقائق مع التحريك باستمرار، ثم يضاف الزبيب والطماطم وكبش القرنفل اللومي و ماء متي من هال وعبدان قرفة. يصفى الأرز ويضاف إلى المزيج مع بهارات كنيسة و 1.5 كوب من مرق اللحم، عندما يغلي المزيج، يترك على نار هادئة لمدة 15 دقيقة إلى أن ينضج الأرز جيدا.

يسلق اللحم في ليترين من الماء مع نصف كمية البصل المقطعة الى شرائح وعودين من القرقة وقرني من الهال إلى أن ينضج اللحم جيدا، يصفى اللحم ويوضع جانبا، يحتفظ بالرقق لاستعماله في وقت لاحق ويتم التخلص من القرقة والهال.

يغسل الأرذنة عدة مرات ثم ينقع في الماء الفاتر لمدة ١٥ دقائق.

تقلى الكمية المتبقية من البصل في قدر إلى

الدجاج مع الأرز المتبل



المقادير:

- ملحقة صغيرة من الملح
- بصلة متوسطة مفرومة ناعماً جداً
- 3 ملاعق صغيرة من مسحوق البابريكا الحلوة
- ملحقة صغيرة من البهار الأسود المطحون
- نصف ملحقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
- ملحقة طعام من الزيت النباتي
- 4 صدور دجاج وزنها 750 غ
- الأرز المنبثّل
- ملحقة طعام من زيت الزيتون
- بصلة حمراء متوسطة مفرومة ناعماً
- 3 فصوص ثوم مهروسة، رأس متوسط من الفلفل الأخضر
- الحلو مفروم ناعماً
- ملحقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
- ملحقة صغيرة من الكمون
- ملحقة صغيرة من القرفة
- كوب من الأرز الأبيض الطويل الحبة
- كوبان من الماء أو مرقّة الدجاج
- ملحقتا طعام من عصير الليمون
- ربع كوب من الكزبرة الطازجة المفرومة
- علبة وزنها 310 غ من عرائس الذرة، مغسولة ومصفاة
- علبة وزنها 420 غ من الفاصوليا مغسولة ومصفاة

طريقة التحضير :

ثم يضاف الماء أو المرقة ويترك المزيج على النار حتى يغلي.
تخفف بعدها النار وتغطي القدر ويتابع الطهو لمدة 15 دقيقة.
تضاف بقية المكونات ويرفع عن النار حين ينضج.

لتحضير الأرز المتبل، يحمى الزيت في قدر كبيرة ويقلى البصل والثوم مع التحريك حتى يذبل البصل. يضاف الفلفل الحلو والتوابل ويتابع طهو حتى تفوح رائحة لذيذة. يضاف الأرز ويحرك الخليط جيداً

تصف صدور الدجاج في طبقة
أحده داخل صينية مدهونة بالزيت
تتشوى في الفرن لمدة 20 دقيقة
قريبا أو حتى ينضج الدجاج جيدا.
تترك قطع الدجاج جانبا 5 دقائق
قريبا ثم تقطع إلى شرائح سمكة.

يحمى الفرن حتى 400 درجة
فهرنهايت.
يخلط الملح مع التوابل والزيت في
وعاء متوسط الحجم.
تخلط صدور الدجاج بهذا المزيج
حتى تتغلف به جيدا.

السلطات

سلطنة خضار بالجين

المقادير:

5 ورفات خس
الصوص:
 2/1 كوب زبادي
 ملحقتا طعام مايونيز
 ملحقة خل ابيض
 حبة ليمون
 ملحقتا اكل زيت زيتون
 2/1 ملحقة صغيرة
 فصا ثوم
 ملحقة طعام حسنة هانغاري

طريقة التحضير :

يار نصف دائرة يقطع الخس ويخلط
عليهما الحمص والذرة والفاصولياء
ت جيداً وتوضع في صحن التقديم
في الوجه.

