الأرز مع لحم الغنم والطماطم والبازلاء

المقادير:

750 غ من لحم الغنم المقطع إلى أجزاء كبيرة
8 أكواب أو 2 ليتر من الماء
3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
حبة متوسطة الحجم أو 125 غ من البصل المفروم
½ ملعقة صغيرة من الهال المطحون
½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
½ ملعقة صغيرة من الكركم المطحون
½ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
½ ملعقة صغيرة من جوز الطيب المسحوق
حبتان متوسطتا الحجم أو 300 غ من الطماطم مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
علبة أو 400 غ من البازيلا المعلبة المصفاة
ملعقتا طعام من معجون الطماطم
3 مكعبات من مرقة الدجاج ماغي
2½ أكواب أو 500 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفى

طريقة التحضير :

توضع قطع لحم الغنم مع الماء داخل وعاء كبير وتغلى المكونات مع إزالة الرغوة التي تظهر على الوجه ثم تترك على نار خفيفة لمدة ساعة ونصف الساعة أو إلى أن ينضج لحم الغنم.

يحمى الزيت النباتي في قدر كبيرة ويضاف إليه البصل ويطهى على نار معتدلة لمدة تتراوح بين 5 و6 دقائق أو إلى أن يصبح لونه بنياً ذهبياً. تضاف التوابل والطماطم والبازيلا ومعجون الطماطم ومكعبات مرقة الدجاج. تحرك المكونات لمدة دقيقتين ثم يضاف إليها لحم الغنم المطهو مع 4½ أكواب من مرقة الغنم المطهو. في حال لم تكن مرقة الغنم المطهو كافيةً، تضاف الكمية المتبقية اللازمة من الماء العادي.

يضاف الأرز ويحرك من وقت لآخر، ثم تغلى المكونات وتخفف النار تحتها وتغطى وتترك على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً جيداً.

مكبوس الدجاج

المقادير:

½ كوب أو 100 غ من السمن
4 حبات متوسطة الحجم أو 500 غ من البصل المقطع إلى شرائح
3 ملاعق طعام من خلطة البهارات العمانية
½ ملعقة صغيرة من مسحوق اللايم المجفف
دجاجة كاملة مغسولة
½ ملعقة صغيرة من الملح
5 حبات من حب الهال الأخضر
5 حبات من حب الفلفل الأسود
5 حبات من أكباش القرنفل الكاملة
3 حبات صغيرة الحجم من عيدان القرفة
4 ½ أكواب أو 1125 مل من الماء
3 مكعبات من مرقة الدجاج
2 ½ أكواب أو 500 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفى
1½ ملعقة صغيرة من خيوط الزعفران المنقوع في ¼ كوب أو 60 مل من ماء الورد

طريقة التحضير :

1 – تحمى نصف كمية السمن في قدر كبيرة ثم يضاف البصل ويقلى على نار متوسطة لمدة 5 دقائق أو إلى أن يصبح طرياً وذهبي اللون. تضاف ملعقة كبيرة من خلطة البهارات العمانية (مع الاحتفاظ بملعقتين كبيرتين جانباً) ومسحوق اللايم المجفف ثم تحرك المكونات وتوضع جانباً كي تبرد.

2 – تحشى الدجاجة بحشوة البصل المجهزة وتتبل بالملح وتوضع على صينية للفرن وتطهى في فرن محمى على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 45 دقيقة أو إلى أن يصبح الدجاج مطهواً جيداً وأحمر اللون.

3 – في هذه الأثناء، يوضع الماء في وعاء كبير وتضاف الكمية المتبقية من السمن والملعقتان الكبيرتان المتبقيتان من خلطة البهارات العمانية ومكعبات مرقة الدجاج ماغي وتغلى المكونات، ثم يضاف الأرز ويحرك. تغطى المكونات وتترك على نار خفيفة لمدة 10 دقائق أو إلى أن يصبح الارز على وشك الاستواء. يرش الزعفران وماء الورد على وجه الأرز ويغطى ويطهى مجدداً على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة إضافية أو إلى أن يصبح مطهواً جيداً.

4 – يوضع الأرز على طبق للتقديم ويغطى بالدجاج المحمر والمحشو.

السلطات

سلطة البطاطا بالكريمة

المقادير:

ملعقتا جبن سائل
ملعقتا كريمة بيضاء
ملعقتا قشطة
مكعب مرقة
ربع ملعقة فلفل اسود
حبة بطاطا

طريقة التحضير :

قومي بشوي او سلق البطاطا حتى تنضج جيداً.
ضعي باقي المكونات بالخلاط حتى تخلط جيداً.
قشري البطاطا واهرسيها ثم ضعيها بطبق التقديم وضعي فوقها الصلصة السابقة وقدميها بجانب اللحم او الدجاج.

الحلويات

مانلسما بالجوز أو اللوز

المقادير:

3 أكواب دقيق متعدد الاستعمالات
نصف كوب سكر، كوب زبدة في حرارة الغرفة
3 ملاعق صغيرة ماء زهر وماء ورد
ربع كوب ماء

حشوة الجوز:

كوبان من الجوز المطحون خشناً
ربع كوب سكر
نصف ملعقة طعام ماء زهر
ملعقة طعام ماء ورد

طريقة التحضير :

ينخل الدقيق والسكر فوق وعاء كبير. تقطع الزبدة إلى مكعبات وتفرك مع الدقيق بأطراف الأصابع أو بواسطة خلاط الطعام.

يضاف ماء الورد وماء الزهر ويتابع الخلط للحصول على عجينة جامدة.

تترك العجينة لترتاح 30 دقيقة. إذا كانت العجينة قاسية جداً، يضاف إليها ربع كوب آخر من الزبدة.

تخلط مكونات الحشوة مع بعضها وتدعك باليد للحصول على حشوة خشنة.

تُقرّص العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز ثم تسطح بمتن اليد ويوضع مقدار ملعقة صغيرة من حشوة الجوز وسط كل منها.

تطوى العجينة فوق الحشوة تماماً مثل أقراص الكبة.

تقولب الأقراص المحشوة في قالب «الطابي» ثم تصف في صينية مدهونة بالزيت.

تخبز الصينية في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 30 إلى 35 دقيقة، ثم تترك لتبرد في الصينية 10 دقائق.

يرش السكر الناعم فوق الأقراص فيما لاتزال ساخنة أو مباشرة قبل التقديم.

المقبلات

لبنة بطعم مميز خاصة للسحور

المقادير:

كوب لبن زبادي
ملعقة كبيرة عصير ليمون
ملعقة صغيرة نعناع جاف أو زعتر
1 2/1 كوب زيت زيتون

طريقة التحضير :

– يخلط الزبادي وعصير الليمون والنعناع الجاف جيداً.
– توضع قطعة كبيرة من الشاش في وعاء بحيث تغطي القاع.
– يصب خليط الزبادي داخل كيس الشاش فوق الوعاء.
– تربط أطراف الشاشة باحكام وتعلّق فوق وعاء.
– تترك في مكان بارد حتى يصفى الخليط من الماء تماماً، ويستغرق هذا حوالي يومين.
– يجب حفظ اللبنة في الثلاجة إذا كان الجو حاراً.
– عندما يتم التخلص من الماء تنزع من كيس الشاش وتحفظ في الثلاجة حتى تتماسك.
– تقسم اللبنة إلى قطع صغيرة وتكور على شكل كرات قطرها 4 سنتيمترات.
– تحفظ في الثلاجة مرة أخرى حتى تتماسك إذا لزم الأمر.
– ترص في برطمان معقم وتغطى بزيت الزيتون، ويغلق البرطمان بإحكام.
– يمكن حفظ اللبنة لمدة 3 شهور بالثلاجة.
– يمكن الاستعاضة عن النعناع الجاف بالزعتر أو الشطة أو الفلفل الأسود المجروش، كما يمكن وضع أعشاب عطرية في الزيت لإعطاء نكهات أخرى.