

## الحلويات

### عيش السرايا مع فستق حليبي وزهر ليمون



**المقادير:**  
كيلوغرام من القشطة الطازجة  
4 أكواب من السكر  
4 أكواب من الماء المغلي  
فستق حليبي مطحون وزهر ليمون

#### طريقة التحضير:

وتسكب هذه الصلصة فوقها بحيث تمتص شرائح التوست صلصة الكاراميل فوراً. تترك شرائح التوست لتبرد.  
- تهرس شرائح التوست بالشوكة ثم توضع هذه الهريس في طبق بيضاوي وتزين بالقشطة الطازجة وزهر الليمون والفستق الحليبي. تحفظ عيش السرايا في التلاجة 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 وتزينها بالقشطة والفستق الحليبي وزهر الليمون.

تتزع القشرة الخارجية عن قطع التوست، ثم تصف شرائح التوست في صينية وتخزين في فرن حرارته 375 درجة فهرنهايت أو 190 درجة مئوية حتى تصبغ 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

## المقبلات

### صاصة اللوز على الطريقة الأسبانية



**المقادير:**  
المطحون  
- رشة كبش قرنفل، كوب مرقة دجاج أو أكثر حسب الحاجة  
- ربع كوب كريمة كثيفة  
- ثلاثة أرباع الكوب من اللوز

#### طريقة التحضير:

يسخن الزيت في مقلاة ويضاف إليه الكعك المطحون. يحرك المزيج حتى يحمّر الكعك المطحون قليلاً.  
يضاف اللوز وكبش القرنفل ويطهى المزيج مع التحريك حتى يحمّر قليلاً. تضاف مرقة الدجاج تدريجياً ويحرك

## 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:

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 الزرة وحببات الفلفل الأخضر والأحمر المقطعة إلى مكعبات صغيرة حسب الذوق.

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

يحمى الزيت النباتي في مقلاة وتقلي فيه البطاطا حتى تصبح وردية اللون ثم ترفع وتوضع جانبا.  
- يصفى الفطر من ماء العلبه، ثم يخلط مع الجزر والبطاطا والبازيلا.  
- تذوب ملعقة طعام من الزبدة في قدر وتقلي فيهما شرائح اللحم قليلاً على الوجهين، ثم يرش عليها الملح والبهار والبهار الحلو.

## طبق دجاج بالزعر والبقدونس



#### المقادير:

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

#### طريقة التحضير:

تكمل نضجها في الفرن حتى تنتشرب ماءها وتحمر وتكمل تحميرها تحت الشواية وتقدم مع البطاطا والسلطة الخضراء.

الفرن ومعها التتبيلة ونضعها على النار من فوق قليلاً ثم نغطي الصينية بالفويل وندخلها الفرن.  
- وبعد ثلث ساعة نكشفها ونتركها

الأمام وتبيل من كل الجهات بمكونات التتبيلة ومن تحت الجلد أيضاً وتغلى بباقي التتبيلة من قبلها بيوم.  
- وعند الطبخ نضعها في صينية

- تغسل الدجاجة جيداً.  
- تخلط كل المقادير السابقة لتحضير التتبيلة وتترك جانبا.  
- تفتح الدجاجة من المنتصف من

## السلطات

### سلطة الفتة

#### المقادير:

بقدونس تقطع خشن  
- بانجانا تقطع مربعات ويقلى  
- بطاطا تقطع مربعات وتقلي  
- زهر (قرنبيط) ويقلى  
- ملح  
- ليمون  
- فلفل أسود

#### طريقة التحضير:

ونضيف لها الصلصة البيضاء ونزين السلطة بالخبز المغلي والفلفل الأحمر الخشن.

ملعقة نعناع ناشف  
- عصير ليمون (حسب ذوقك)  
- ملح وفلفل

الصلصة البيضاء:  
- زبادي  
- ملح وفلفل

