دجاج الكاري الأخضر

المقادير:
فصان ثوم
ملعقة صغيرة زنجبيل
4 بصل أخضر
ضمة كزبرة
قرن فلفل حار (إختياري)
3–2 ملاعق كبيرة ماء
ضمة بقدونس
ملعقتان كبيرتان من زيت عباد الشمس
4 شرائح صدر دجاج مسحب من العظم
فلفل أخضر حلو
½ 2 كوب حليب جوز الهند
القليل من الملح والفلفل الأسود
أرز جاهز للتقديم

الطريقة:
نضع البصل الأخضر والفلفل الحار والزنجبيل والثوم و(صلصة السمك) والكزبرة والبقدونس في الخلاط. نضيف ملعقتين كبيرتين من ماء ونبدأ بالخلط حتى يصبح لدينا عجينة طرية. (إذا احتجنا إلى مزيد من الماء نضيف ملعقة كبيرة).
نضع نصف كمية الزيت في مقلاة حتى يسخن ثم نضيف قطع الدجاج ونقليها حتى يصبح لونها ذهبيا.
نسخن باقي الزيت في مقلاة أخرى ونضيف شرائح الفلفل الحلو الرفيعة ونقليها من 4–3 دقائق مع الاستمرار بالتحريك ثم نضيف عجينة الفلفل الحار ونقلي مجدداً من 4–3 دقائق مع التحريك إلى أن يصبح الخليط كثيفاً.
نضيف قطع الدجاج المحمرة وسائل جوز الهند ونرش القليل من الملح والفلفل ونتركها لتغلي.
نبقيها على نار هادئة بعد تغطية المقلاة من 10–8 دقائق حتى ينضج الدجاج.
عندما ينضج الدجاج نضعه في وعاء جانبي مع شرائح الفلفل الحلو.
نغلي ما تبقى من السائل من 12–10 دقيقة حتى يصبح كثيفا وتقل كميته.
نعيد الدجاج والفلفل إلى صلصة الكاري الكثيفة ونتركها على النار الهادئة من 3–2 دقائق.
نضع الأرز في وعاء التقديم و نسكب الدجاج وصلصة الكاري بواسطة ملعقة فوق الأرز ليقدم ساخناً.

دجاج بالليمون الحامض والتوابل

المقادير:
– ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.
– كلغ أفخاذ الدجاج المنزوع عنها الجلد.
– بصلة صغيرة.
– فصا ثوم مسحوقان.
– ملعقة كبيرة زنجبيل طازج (مبشور)
– ملعقة صغيرة كمون وكزبرة وكركم.
– قرن فلفل أخضر حار منزوع منه البذور (مفروم).
– 2/1 ملعقة كبيرة دقيق عادي.
– جزرة صغيرة (مفرومة).
– 2/1 1 كوب ماء.
– مرقة الدجاج .
– عصير ليمونة حامضة .
– 15غراما من أوراق الكزبرة الخضراء.

الطريقة:
– يسخن الزيت في مقلاة كبيرة ثم تقلى أفخاذ الدجاج على مراحل. ترفع عن النار وتترك جانبا.
– يضاف البصل إلى المقلاة ويطهى على نار متوسطة الحرارة لمدة تتراوح بين 3 و4 دقائق.
– يضاف الثوم مع الزنجبيل والتوابل والفلفل الحار والدقيق والجزر، ويطهى المزيج مع التحريك لمدة دقيقة واحدة.
– يعاد وضع أفخاذ الدجاج من جديد في المقلاة ثم تضاف مرقة الدجاج وعصير الليمون الحامض.
– يطهى المزيج ويترك على نار هادئة لمدة تتراوح بين 20 و25 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج.
– تضاف أوراق الكزبرة ويقدم الدجاج مع الأرز المطبوخ.

دجاج التندوري

المقادير
قطعة زنجبيل صغيرة مفرومة
ثلاثة فصوص ثوم مفروم
ملعقة كبيرة مسحوق تاندوري
نصف ملعقة ملح
كوب لبن زبادي
ربع كيلو قطع دجاج من الصدر من دون جلد أو عظم
ملعقتان كبيرتان من الزيت
225 غراما أرز بسمتي
ربع ملعقة صغيرة كركم أصفر
أوراق كزبرة خضراء للزينة

الطريقة:
يخلط الثوم مع الزنجبيل ومسحوق التندوري والملح والزبادي، تحدث قطوع في صدور الدجاج بواسطة سكين حاد ثم تتبل بخليط التندوري جيدا، وتترك لمدة ساعة يدهن الدجاج بالزيت ثم تشوى القطع تحت لهب الشواية لمدة عشرين دقيقة أو حتى تنضج القطع مع تقليبها مرة واحدة.
يسلق الأرز مع الكركم في ماء مغلي مملح لمدة عشر دقائق ثم يصفى من ماء السلق ويوضع في طبق التقديم كفرشة للدجاج ثم تزين القطع بأوراق الكزبرة الخضراء وشرائح الليمون.

سلطة نودلز

المقادير:
3 أكياس نودلز نكهة دجاج
حبة فلفل رومي أحمر مقطعة مربعات صغيرة
حبة فلفل رومي أصفر مقطعة مربعات صغيرة
بصلة صغيرة مقطعة مربعات صغيرة
3 شرائح دجاج مقطعة صغيرة
4/1 كوب زيتون اسود حلقات

الصوص:
4/1 كوب خل
ملعقتا طعام زعتر بري مجفف
ملعقتا طعام ملح او حسب الرغبه
2/1 زيت زيتون
ملعقة صغيرة ثوم مفروم ناعم
عصير ليمونة واحدة
كيسان من بهارات النودلز

الطريقة:
يضاف كوب و4/1 ماء مغلي في قدر ويضاف اليه النودلز ويترك حتى ينضج (3دقائق) ثم يضاف اليه كيس واحد فقط من بهار النودلز ويقلب ويضاف اليه باقي المكونات وتقلب، تخلط جميع مقادير الصوص مع كيسي بهار النودلز، يوضع الصوص على النودلز ويقلب، يوضع في الصحن المعد ويزين ويقدم.

بلح الشام

المقادير:
كوبان من الماء
½ كوب زيت
½ ملعقة صغيرة ملح
كوبان من الدقيق
5 بيضات
زيت للقلي
شربات (قطر بارد)

الطريقة:
– يُوضع الماء والزيت في وعاء على نار متوسطة حتى الغليان.
– يُنخل الدقيق والملح.
– يُضاف خليط الدقيق إلى الماء والزيت دفعة واحدة مع التقليب جيداً حتى يتكون عجين ليّن طري لا يلتصق بأطراف الوعاء، يُرفع عن النار.
– تضاف البيضة الأولى مع الخفق بشدة حتى يتجانس الخليط ثم تضاف الثانية ويراعى عند إضافة البيض ألا يضاف إلا بعد اختفاء أثر البيضة الأولى حتى ينتهي مقدار البيض ويخفق العجين بقوة بين كل بيضة وأخرى ويستمر الخفق حتى نحصل على خليط متجانس.
– يُصّب العجين في كيس حلواني خاص ببلح الشام.
– يُسّخن الزيت جيداً.
– يُضغط على الكيس باليد ويقص بلح الشام بالمقص بالقرب من الزيت، يترك حتى يحمر وتكرر العملية مع مراعاة عدم وضع كمية كبيرة من بلح الشام في الزيت مرة واحدة.
– يُرفع من الزيت ويوضع على منشفة ورقية، ثم يوضع في الشربات، ثم يصفى قليلاً.
– يُزين بالشيكولاتة السايحة أو بشقه نصفين و حشوه بالقشدة و تزيينه بالفستق المجروش.

بسكويت بالعجوة

المقادير:
¾ كوب زبدة لينة
¾ كوب سكر
بيضتان
ملعقة كبيرة بيكنج بودر
5 أكواب دقيق
½ 1 كوب لبن حليب دافئ
ملعقة كبيرة انيليا
عجوة للحشو
سمسم للتزيين
بيض مخفوق للدهن

الطريقة:
– تُخفق الزبدة والسكر جيداً حتى تُصبر هشة كالكريمة.
– يُضاف صفار البيض ويُخفق الخليط جيداً حتى تتداخل المكونات.
– يُخلط الدقيق و البيكنج بودر ويُضاف الخليط إلى خليط الزبدة مع العجن الجيد.
– يُضاف لبن الحليب والانيليا مع العجن حتى نحصل على عجين متماسك ولين.
– يُفرد العجين على شكل أسطواني مع عمل تجويف به لوضع حشوة العجوة والتي تكون مبرومة لتأخذ شكل التجويف ويُقفل على العجوة، ويُقطع العجين حسب الأحجام المرغوبة بزاوية مائلة قليلاً.
– يُدهن سطح البسكوت بالبيض المخفوق ويُرش عليها السمسم للتزيين.
– يُخبز في فرن حرارته 180 درجة لمدة 35 دقيقة.

التيراميسو

المقادير:
- 3 ملاعق طعام قهوة نيسكافيه مذابة في الماء.
- بضع نقاط من الفانيلا.
- 100 غرام سكر الفانيلا إن أمكن.
- بياض بيضتين.
- 225 غرام جبنة «ماسكوبوني» أو جبنة كريمة.
- كوب قشدة.
- 18 حبة بسكويت.
55 غراما شكولاته مبشورة للتزيين.

الطريقة:
1 - تخلط القهوة والفانيلا جيداً، ثم تترك جانباً، إلى حين يتم خلط السكر مع جبنة «الماسكوبوني» أو جبنة الكريمة. في إناء عميق، تخفق القشدة جيدا حتى تصبح كثيفة، ثم تضاف إلى خليط جبنة الماسكوبوني والسكر.
2 - في إناء آخر، يخفق بياض البيض جيداً قبل أن يضاف إلى خليط الجبنة. تصف قطع البسكويت، في الطبق الخاص بتحضير الحلويات، ثم يسكب فوقها خليط القهوة، ثم خليط الكريمة والجبنة، وترش عليها الشوكولاته المبشورة للتزيين.