

القشطة مع الفواكه المثجة



كانت الفواكه مقطعة ومعلبة تصفى من السائل المحلى المحفوظة فيه. تمزج القشطة مع العسل في وعاء، ثم تضاف قطع الفواكه الى مزيج القشطة والعسل وتقلب جيدا، ينقل الخليط الى وعاء معدني أو الى قوالب معدنية صغيرة، يغطى ويحفظ في الفريزر حتى اليوم التالي.

المقادير:
4 عبوات قشطة
نصف كوب من العسل
علبة فواكه مشكلة او فواكه غير مقطعة
الطريقة:
تقطع الفواكه الى قطع صغيرة، إذا

القطايف



تسخن المقلاة جيدا (ويفضل أن تكون من الحديد السميك القعر لتحمل الحرارة العالية) ويصب مقدار ملعقة كبيرة من المزيج وتكرر الطريقة نفسها على أن تحمر القطايف من جهة واحدة فقط.

المقادير:
1/2 3 أكواب دقيق.
ملعقتان كبيرتان من السكر.
ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
ملعقة كبيرة من الخميرة.
1/2 ملعقة صغيرة من الملح.
2 1/2 كوب ماء.

عند وضع الخليط في المقلاة تظهر فقاعات داخل القرص وهذا دليل على نجاح عملية التخمر، ويجب المحافظة على درجة الحرارة بحيث لا تطهى سريعا من أسفل وتبقى سائلة من أعلى، أو تكون الحرارة منخفضة بحيث يتسع القرص ولا يتم طهيه. تترك لتبرد وتحشى حسب الرغبة ثم تقلى في الزيت الساخن.

الطريقة:
يُخلط الدقيق مع السكر والبيكنج باوادر والخميرة والملح في الخلاط الكهربائي.
يُضاف الماء وتقلب كل المحتويات جيدا حتى تندمج وتتجانس، وتترك لمدة ساعة حتى تختمر.

حساء الخضراوات مع صوص الريحان



حتى الغليان. تخفض درجة حرارة الموقد ويترك الخليط فوق النار بدون تغطية الإناء لمدة 10 دقائق. تضاف الفاصوليا الخضراء والبيضاء، مع التخلص من ورقة الكستناء وأعواد الزعتر ثم توضع أوراق السبانخ ويتبل الحساء بالملح والفلفل.

المقادير:
ملعقتان صغيرتان من الشمر.
قطعة من جبن الشيدر (اختيارية).
ملعقة صغيرة من زيت الزيتون.
ثمره بصل متوسطة الحجم مقطعة إلى أجزاء صغيرة.
ثمرتان صغيرتان من الكوسة مقطعة الى أجزاء صغيرة.
ثمره بطاطس متوسطة الحجم.
زعترا طازج.
ورقة كستناء.
1 1/2 ملعقة صغيرة من الملح.
9 أكواب من الماء.
1/2 كغم من الفاصوليا الخضراء.
1/2 كغم من الفاصوليا البيضاء.
150 غراما من السبانخ الطازجة والمقطعة إلى

أجزاء صغيرة. 3 فصوص ثوم مفرية. 1/2 ملعقة صغيرة من الملح. 1 1/2 كوب من أوراق الريحان الطازجة. 1/4 كوب من زيت الزيتون. 1/3 كوب من جبن البارميزان المبشور.

الطريقة:
لإعداد الحساء، ينشوح الشمر فوق نار متوسطة الحرارة ثم يضاف إليه البصل والسلفت والجزر والكرب مع التقليب المستمر للمكونات حتى تذبل أوراق الكرنب. تضاف الكوسة والزعتر وورقة الكستناء والملح والماء ويترك الخليط

أرز أصفر بالدجاج والخضراوات



المقادير:
صدور دجاج مكعبات.
أرز.
مكعبات من البطاطس والجزر والكوسا.
شريحة زنجبيل طازجة.
فصا ثوم مفرومان.
بصلتان مفرومتان.
حبات من الهيل والقرنفل.
ملعقة صغيرة من كركم - قرقة - بهار مخلوط.
ملح.
قليل من ماء الورد.

الطريقة:
نسلق الدجاج ونضيف له قليلا من الملح وقليل من الكركم أو الزعفران والهيل والقرنفل ويترك حتى ينضج ثم يوضع جانبا.
نسلق الأرز في مرقه الدجاج نصف استواء ويصفى ويرش عليه ماء الورد وقليل من الزعفران.
في قدر آخر نحمر البصل والثوم والزنجبيل المفروم ثم نضع الخضراوات ونقلب ثم نضع البهار المخلوط والملح والكركم والدجاج ويقلب ويترك مدة 15 دقيقة.
نضع الأرز فوق الخلطة ويترك على الحديد الفاصلة عن النار لمدة ربع ساعة ويقدم مع اللبن (الزبادي).

أرز باللحم المفروم والزبيب



الطريقة:
يغسل الأرز وينقع في الماء المالح مدة 15 دقيقة ثم يصفى.
يحمى اللوز في قليل من الزيت ثم يصفى ويوضع جانبا.
يفرم البصل ثم يحمر البصل حتى يصبح لونه ذهبيا.
يضاف اللحم المفروم إلى البصل ويقلب حتى يجف ماؤه ثم تضاف البهارات والزبيب ويحرك جيدا ثم يضاف الماء.
يضاف الأرز ويقلب بهدوء ويترك حتى يغلي ثم تخفف النار ويغطى ويترك على نار هادئة حتى ينضج الأرز.
يوضع الأرز في صحن التقديم ثم يزين باللوز المحمص ويقدم.

المقادير:
كوبا أرز.
3 ملاعق كبيرة من الزيت.
نصف كوب لوز. بصله.
250 غراما من اللحم المفروم.
نصف ملعقة صغيرة من الزعفران.
نصف ملعقة صغيرة من القرقة.
نصف ملعقة صغيرة من الهيل.
نصف ملعقة صغيرة من الكمون.
نصف ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة.
ملعقة صغيرة ونصف ملعقة من الملح.
نصف كوب زبيب. 3 أكواب من الماء.

أجنحة الدجاج الحمراء



المقادير:
أجنحة دجاج
ملعقتان صغيرتان من صوص الصويا.
ملعقتان صغيرتان من نشاء مذوب في القليل من الماء
ملح بحسب الرغبة.
زيت السمسم.
1/2 كوب صوص الصويا.

الصلصة:
فصا ثوم مقشران ومفرومان.
القليل من الزنجبيل.
القليل من الملح.
بصل أخضر.
بضع ملاعق من صوص الصويا.

الطريقة:
تترك على النار حتى يتم استواءها.
لتحضير الصلصة المرافقة: في مقلاة ساخنة، يوضع البصل الأخضر المفروم والثوم والزنجبيل والملح ويضاف عليها بضع ملاعق من صلصة الصويا.
تصب الصلصة فوق أجنحة الدجاج وتقدم ساخنة.

الطريقة:
في صحن عميق، توضع



حساء الخضراوات

المقادير:
ملعقة صغيرة من الكمون.

المقادير:
ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.
ثمرتا جزر متوسطة الحجم يقطع قطعاً صغيرة.
ثمره بصل كبيرة (مفرومة).
فصا ثوم مفريان.
ملعقتان كبيرتان زنجبيل طازج.
ثمرتا بطاطس متوسطة الحجم تقطع مربعات.
عصير 4 ثمرات طماطم متوسطة الحجم.
كوب كزبرة مقطعة.
7 أكواب ماء.
ملعقتان صغيرتان من الملح.
ملعقة صغيرة من الفلفل.

الطريقة:
يوضع زيت الزيتون على النار ويحمى الجزر والبصل والثوم والزنجبيل على نار متوسطة الحرارة لمدة 8 دقائق.
تضاف البطاطس والطماطم وأوراق الكزبرة مع التقليب لمدة 5 دقائق أخرى.
تضاف باقي المقادير ويترك الخليط فوق النار حتى تمام الغليان.
يغطى الإناء، ثم تهدأ النار ويترك الحساء لمدة ساعة أو حتى تمام النضج.