أرز باللحم المفروم والدارسين

المقادير:
3 أكواب أرز طويل الحبة
¼ كوب من الزيت أو الزبدة
كيلو لحم مفروم.
حبة صغيرة بصل مفروم.
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
ملعقتان صغيرتان من الملح.
ملعقة كبيرة دارسين القرفة.
ملعقتان صغيرتان من البهار المشكل.
4 أكواب مرق أو ماء.
كوب مكسرات مقلية.

الطريقة:
اغسلي الأرز جيداً، ثم انقعيه بالماء المملح لحوالي 30 دقيقة.
سخني الزيت في قدر متوسط الحجم، أضيفي اللحم، قلبي على نار متوسطة 10-8 دقائق الى ان يجف اللحم وينضج.
أضيفي البصل، قلبي لمدة دقيقة.
أضيفي الفلفل، الملح، الدارسين،البهارات والمرق أو الماء.
دعي الخليط يغلي.
أضيفي الأرز وقلبي جيداً، خففي النار، غطي القدر باحكام واتركيه على نار هادئة 20 – 25 دقيقة الى ان ينضج. ضعي الأرز في طبق التقديم ووزعي فوقه المكسرات.

أجنحة الدجاج المقرمشة

المقادير:
12 قطعة أجنحة دجاج.
ملعقتان كبيرتان من طحين الحمص.
2/1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر المطحون.
4/1 ملعقة صغيرة من البهارات المشكلة.
4/1 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون.
2/1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
2/1 كوب دقيق أبيض.
كوب ماء دافىء للعجن.
زيت للقلي.

الطريقة:
– تنظف الأجنحة بالملح والدقيق والليمون بطريقة جيدة.
– يقطع الجناح من الطرف الصغير ليصبح الجناح بشكل الفخذ ويجب ان يكون السكين حاداً وتترك عظمة الجناح بارزة.
– نخلط جميع البهارات مع الطحين ويصب على هذه المواد الماء الدافىء بدفعات لتصبح العجينة متماسكة، بعد ذلك تأخذ الأجنحة وتغمر بالخليط من دون وضع العظمة الظاهرة من الجناح بالخليط.
– تقلى الاجنحة بزيت غزير وبعد القلي تصفى الأجنحة من الزيت على الورق الخاص بذلك.
– تقدم ساخنة.

اسكالوب بتلو مع الباذنجان

المقادير:
8 شرائح لحم، اسكالوب بتلو.
2/1 كغم باذنجان رومي، مقشر ومقطع شرائح.
2/1 كغم طماطم، ناضجة.
ملعقتان كبيرتان من زيت الذرة أو الزبدة.
بيضة مخفوقة.
فصا ثوم مقطعان قطعاً صغيرة جدا.
كوب بقسماط.
ملعقتان كبيرتان من الدقيق.
ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم وناعم.
ملح وفلفل.

الطريقة:
يرش قليل من الدقيق فوق شرائح الباذنجان وتقلى في الزيت حتى يصبح لونها ذهبيا. تخرج من الزيت وتصفى على ورق لامتصاص الزيت الزائد.
تعصر الطماطم في الخلاط وتصفى. تسخن ملعقتان من الزيت أو زبدة في إناء متوسط. يضاف الثوم ويقلب لمدة 20 ثانية. تضاف الطماطم المصفاة مع 4/3 كوب ماء وقليل من الملح والفلفل. يغطى الإناء وتخفض النار وتترك حوالي 20 دقيقة حتى تتكاثف الصلصة.
أثناء طهو الصلصة يحضر اللحم. تغسل شرائح اللحم جيداً وتجفف. تتبل بملح وفلفل ثم تغمس في البيضة المخفوقة ثم في البقسماط وتغطى جيداً.
يقلى اللحم في الزيت حتى يصبح لونه ذهبيا. يرفع من الزيت ويصفى على ورق لامتصاص الزيت الزائد.
ترص شرائح الباذنجان على طبق التقديم ثم ترص فوقها شرائح اللحم ثم تسكب فوقها صلصة الطماطم وينثر البقدونس على السطح، تقدم فوراً.

حساء كريمة الدجاج

المقادير:
60 غراما من الزبدة
كوبان من مرق الدجاج
ثلث كوب من الدقيق
كوب من الحليب
فيلية من صدر الدجاج المقطع
كوب من الكريمة
عود من الكرفس
ملح
فلفل أبيض

الطريقة:
يضاف الدقيق إلى الزبدة ويحرك المزيج حتى يصبح لونه ذهبيا.
تضاف مرق الدجاج بالتدريج ويستمر في التحريك حتى لا يتكتل الدقيق.
بعد أن يغلي المزيج يضاف الحليب والكريمة والكرفس والدجاج ويترك على نار هادئة حتى ينضج الدجاج ثم يضاف الملح ويقدم الحساء ساخنا مع بعض قطع الخبز المحمص.

المهلبية

المقادير:
4 أكواب لبن.
2 م ك نشا.
6 م ك سكر.
فانيليا.
ماء ورد.
مكسرات مفرية.
التحضير:
يذاب النشا في قليل من اللبن البارد.

الطبخ:
1 – يحلى باقي اللبن ويرفع على النار حتى يغلي ثم يضاف النشا المذاب مع التقليب السريع بالمضرب اليدوي.
2 – يستمر التقليب أثناء غليان المهلبية لمدة من 5 الى 7 دقائق حتى ينضج النشا.
3 – تضاف الفانيليا وماء الورد.
4 – يصب في قوالب ثم يترك ليبرد في الثلاجة وعند التقديم يرش على وجهه المكسرات المفرية.

اللانكشير

المقادير:
ملعقتان كبيرتان من الدقيق.
ملعقتان كبيرتان من نشا الذرة.
ربع ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
بيضة.
ملعقة صغيرة من الفانيليا.
ملعقتان كبيرتان من السمن.
ملعقتان كبيرتان سكر ناعم.

للتجميل:
ملعقة كبيرة من المربى.
شيكولاتة فورماسيل.

الطريقة:
يخلط السمن مع السكر جيداً حتى يصير كالقشدة.
يخفق البيض مع الفانيليا وينخل الدقيق مع الخميرة ويضاف اليه نشا الذرة ويقلب.
يضاف البيض والدقيق بالتبادل إلى السكر والسمن مع التقليب المستمر حتى تكون عجينة متوسطة الليونة.
تكور العجينة إلى مستديرات صغيرة في حجم البندقه.
ترص الوحدات في صينية مدهونة على مسافات.
تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.
تترك لتبرد ثم تلصق كل وحدتين بالمربى وتزخرف الحروف بشيكولاتة الفورماسيل.

حساء اللحم بالخضراوات

المقادير:
نصف كيلو من اللحم البقري مقطع إلى مكعبات.
ملعقة صغيرة من زيت الزيتون.
بصلة مقطعة إلى شرائح.
4 ملاعق من صلصة طماطم.
5 أكواب من حساء اللحم.
كوب جزر مقطع إلى أجزاء صغيرة.
3 ثمرات بطاطس مقطعة إلى مكعبات.
1/4 ملعقة فلفل أحمر حار.
325 غرام عش الغراب (المشروم).
كوبا بسلة خضراء.
ملعقة صغيرة من الزعتر.

الطريقة:
تشوح قطع اللحم في الزيت فوق نار ذات درجة حرارة عالية مع التقليب المستمر لها لمدة 10 دقائق حتى تكتسب اللون البني وترفع من الزيت.
يقطع البصل إلى قطع صغيرة ويحمر البصل في زيت الزيتون.
وتضاف صلصة الطماطم ويترك الحساء لمدة ثلاث دقائق.
يوضع اللحم مرة أخرى في الإناء مع البصل وصلصة الطماطم مع التقليب المستمر، حتى يتشرب اللحم من الخليط.
يضاف حساء اللحم على الخليط ويترك لمدة نصف ساعة، حتى يتم نضج اللحم.
يضاف الجزر والبطاطس والزعتر والفلفل الأحمر ويترك الخليط ربع ساعة.
زيدي الخليط بالحساء، لكي يتم نضج الخضراوات جيدا.
ضيفي عش الغراب والبسلة، ويترك الخليط يغلي على النار حتى يتم النضج.
يقدم الحساء مع الخبز المحمص.