

الوربات بالصنوبر



المقادير:
2 كوب أرز بسمتي.
كوب ماء.
مرق دجاج (5 مكعبات).
جزر مقشر ومقطع مكعبات (100 غرام).
قرنبيط مقطع (100 غرام).
ماء مملح لسلق الخضراوات.
ربع كوب ماء ساخن ينقع فيه الزعفران.
ملعقة من الكمون.
نصف كوب من شرائح البصل.
فلفل أخضر + زنجبيل + كزبرة + نعناع + زبدة (ملعقة كبيرة من كل شيء).
500 غرام من الدجاج المقطع.
نصف كوب لبن.
ملعقة من الفلفل الأرنأوطي الأحمر.
كوب طماطم مقطعة.
ملعقة من الكركم.
50 غرام زبدة.
بصلتان.

الطريقة:
يسخن الزيت في وعاء ذي قاعدة سميكة. يضاف الكمون ويضاف البصل وتقلي جميعاً حتى يكتسب الخليط لوناً ذهبياً بنياً.
يضاف الزنجبيل المقطع والفلفل الأخضر ومعبأة مرقة دجاج ثم الدجاج، ويترك الخليط على نار هادئة لمدة 15 دقيقة حتى يلين الدجاج.
يضاف مسحوق الكزبرة والكركم ومسحوق الفلفل واللبن وتخلط جميعها جيداً. تضاف الطماطم المقطعة وتطهى على نار متوسطة حتى يغلي المزيج.
تضاف الخضار المسلوقة وتخلط جيداً.
تصف طبقات متكررة من الخضار المطهية والدجاج والأرز. يرش الطبق الزعفران بالحليب والزنجبيل وأوراق النعناع والبصل الذهبي المقلي والزبدة بين الطبقات و فوقها.
يرش الزعفران والبهارات فوق آخر طبقة من الأرز.
يغطى الوعاء على نار هادئة لمدة 10 - 12 دقيقة.

المقادير:
الجوانب حتى تتماسك.
- تقطع على شكل مثلثات صغيرة بالسكين وترفع بالسكين وتوضع في صاج مدهون بالزبدة.
- نسقى الصينية بالزبدة الساخنة وتترك بالبراد لمدة 5 دقائق حتى تتماسك.
- توضع في فرن درجة حرارته 200 درجة مئوية.
- تترك لمدة دقيقتين ثم تسقى بالقطر الساخن.
- تضغط بخشبتين طويلتين من كل

المقادير:
نصف كيلو جبنة موزاريلا.
3 بيضات مخفوقات.
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الحار.
ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم فرماً ناعماً.
رشة من جوزة الطيب.
بقسماط.
زيت للقلي.

الطريقة:
تقطع الجبنة إلى قطع صغيرة الحجم وتوضع على صينية مغطاة بورق نابلون ثم تغطى وتترك في الخلاجة لمدة 4 ساعات أو حتى تصبح جامدة.
يمزج البيض في وعاء مع الفلفل والبقدونس وجوزة الطيب. تغمس الجبنة في البيض ثم تقلى في الزيت جيداً ثم تقلى فيه الجبنة لمدة من 3 إلى 5 دقائق وتقدم ساخنة.

أصابع الموزاريلا



المقادير:
نصف كيلو جبنة موزاريلا.
3 بيضات مخفوقات.
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الحار.
ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم فرماً ناعماً.
رشة من جوزة الطيب.
بقسماط.
زيت للقلي.

الطريقة:
تقطع الجبنة إلى قطع صغيرة الحجم وتوضع على صينية مغطاة بورق نابلون ثم تغطى وتترك في الخلاجة لمدة 4 ساعات أو حتى تصبح جامدة.
يمزج البيض في وعاء مع الفلفل والبقدونس وجوزة الطيب. تغمس الجبنة في البيض ثم تقلى في الزيت جيداً ثم تقلى فيه الجبنة لمدة من 3 إلى 5 دقائق وتقدم ساخنة.

الشكشوكة بالبيض



المقادير:
5 بيضات طازجة
1 - 2 حبة فلفل خضراء مقطعة إلى شرائح
كوب من الباذنجان الأحمر المقطع إلى مكعبات صغيرة
1/4 كوب من السمن البلدي أو الزيت
ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
1/2 ملعقة صغيرة من الملح
1 - 2 حبة بصل مفروم ناعماً

الطريقة:
يوضع السمن في مقلاة كبيرة ويقلب حتى يصبح شفافاً فيضاف الباذنجان والفليفلة الخضراء والفلفل الأسود والملح، تحرك المكونات جيداً وتترك على نار خفيفة لمدة 10 - 15 دقيقة.
يرفع المزيج عن النار، ويشكل فجوات بين الخضار على عدد البيض.
تكسر كل بيضة فوق فجوة ويرش عليها قليل من الملح والفلفل ثم توضع المقلاة من جديد على نار خفيفة بدون تحريك مدة 10 دقائق تقريباً.
تصب الشكشوكة في طبق مستدير وتقدم ساخنة.

الأرز البسمتي بالدجاج

المقادير:
2 كوب أرز بسمتي.
كوب ماء.
مرق دجاج (5 مكعبات).
جزر مقشر ومقطع مكعبات (100 غرام).
قرنبيط مقطع (100 غرام).
ماء مملح لسلق الخضراوات.
ربع كوب ماء ساخن ينقع فيه الزعفران.
ملعقة من الكمون.
نصف كوب من شرائح البصل.
فلفل أخضر + زنجبيل + كزبرة + نعناع + زبدة (ملعقة كبيرة من كل شيء).
500 غرام من الدجاج المقطع.
نصف كوب لبن.
ملعقة من الفلفل الأرنأوطي الأحمر.
كوب طماطم مقطعة.
ملعقة من الكركم.
50 غرام زبدة.
بصلتان.

الطريقة:
ينقى الأرز ويغسل وينقع لمدة 20 دقيقة. يتم طهوه بالطريقة المعتادة (فيحمر في المسلي ثم يضاف له المرق ويغطى على نار هادئة).
يسلق الجزر والقرنبيط في الماء المملح وتصفى جميعها وتوضع جانبا.
ينقع الزعفران في قليل من الحليب الدافئ ويوضع جانبا.



الأرز البخاري باللحم



المقادير:
2 كوب أرز بنجابي المهيدب
1 كيلو لحم خروف أو بقر ، مقطع مع العظم
2 ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
2 ملعقة صغيرة ملح
4/1 ملعقة صغيرة فلفل اسود
1 ملعقة صغيرة هيل ، مطحون
4/1 ملعقة صغيرة قرنفل ، مطحون
1 ملعقة صغيرة كزبرة ، مطحونة
2/1 ملعقة صغيرة قرفة ، مطحونة
3 - 4 ملاعق كبيرة زيت او سمن
6 - 8 حبات هيل ، صحيح
6 - 8 حبات قرنفل ، صحيح
2 حبة متوسطة بصل ، مقطع شرائح
2 - 3 فصوص ثوم ، شرائح رقيقة
2 حبة متوسطة جزر ، مقطع شرائح
1 حبة صغيرة جزر ، مبشور خشن
2 حبة كبيرة طماطم حمراء ، مقشرة ، مفرومة
4/1 كوب معجون الطماطم
2 - 3 قطع ورق غار (لوري)
2 عود متوسط قرفة (دارسين)
2/1 كوب زبيب
2/1 كوب مكسرات مشكلة مقلية

الطريقة:
اغسلي الأرز وانقعيه في ماء دافئ وملح لمدة 20 - 25 دقيقة.
في طبق صغير ضعي البهارات، الملح، الفلفل، الهيل، القرنفل، الكزبرة والقرفة، قلبي الى ان تختلط البهارات مع بعضها، ضعها فوق قطع اللحم، قلبها بأطراف اصابعك الى ان تتوزع تماماً. اتركي اللحم جانبا لحين اعداد بقية الخطوات، ضعي الزيت في قدر واسع، سخني على نار متوسطة، اضيفي البصل، قلبي الى ان يصبح لونه ذهبياً غامقاً، اضيفي شرائح الثوم وقلبي الى ان تذبذب.
اضيفي اللحم المبهر الى القدر، قلبيه مع البصل الى ان يتحمر اللحم قليلاً ويكتسب نكهة البهارات.
اضيفي الجزر المبشور والشرائح وقلبي الى ان يذبل، اضيفي الطماطم، المعجون، ورق الغار وعودان القرفة، اضيفي 6 أكواب من الماء، قلبي جيداً. اتركي اللحم على نار متوسطة الى ان يبدأ بالغليان ثم خففي النار، غطي القدر واتركي اللحم على نار متوسطة 30 - 40 دقيقة الى ان مدى احتياجه للماء، يجب ان يتم تغذية سطح الأرز بطبقة خفيفة من المرق).
دعي الأرز على نار متوسطة الى ان يغلي لمدة 1 دقيقة، ثم غطي القدر واتركيه على نار هادئة جدا الى ان ينضج الأرز تماماً، 20 - 25 دقيقة.
ضعي الأرز واللحم في طبق التقديم، زينيه بشرائح الجزر، وزعي المكسرات المقلية على سطحه، قدميه ساخناً.

المقادير:
2/1 كوب أرز بسمتي.
2 ملعقة كبيرة زيت أو زبدة.
فصان كبيران من الثوم المهروس
2 عود بصل أخضر، شرائح.
4 - 6 حبة فطر (مشروم).
3 - 4 أكواب مرق الدجاج أو ماء.
4/1 ملعقة صغيرة فلفل أسود.
2/1 ملعقة صغيرة ملح.
ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم.

شورية الأرز والفطر



الطريقة:
يغسل الأرز جيداً، وينقع في ماء مملح من 20 - 25 دقيقة.
- يسخن الزيت في مقلاة متوسطة، ويضاف الثوم والبصل، يطبخ على نار متوسطة الى ان يصبح ذهبي اللون.
- يضاف الفطر ويقلب لمدة دقيقة.
يضاف الأرز، المرقة، الفلفل، الملح، وندع الخليط يغلي.
- تخفف النار، يترك القدر على النار بدون تغطية 10 - 15 دقيقة الى ان ينضج الأرز. - يوزع البقدونس على الشورية وتقدم ساخنة.

المقادير:
2/1 كوب أرز بسمتي.
2 ملعقة كبيرة زيت أو زبدة.
فصان كبيران من الثوم المهروس
2 عود بصل أخضر، شرائح.
4 - 6 حبة فطر (مشروم).
3 - 4 أكواب مرق الدجاج أو ماء.
4/1 ملعقة صغيرة فلفل أسود.
2/1 ملعقة صغيرة ملح.
ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم.

الطريقة:
يغسل الأرز جيداً، وينقع في ماء مملح من 20 - 25 دقيقة.
- يسخن الزيت في مقلاة متوسطة، ويضاف الثوم والبصل، يطبخ على نار متوسطة الى ان يصبح ذهبي اللون.
- يضاف الفطر ويقلب لمدة دقيقة.
يضاف الأرز، المرقة، الفلفل، الملح، وندع الخليط يغلي.
- تخفف النار، يترك القدر على النار بدون تغطية 10 - 15 دقيقة الى ان ينضج الأرز. - يوزع البقدونس على الشورية وتقدم ساخنة.