# اسكالوب بتلو بصوص الثوم

المقادير:
8 شرائح لحم، اسكالوب بتلو
1 ملعقة كبيرة زيت ذرة
1/4 كوب بقدونس، مفروم
1/4 كوب عصير ليمون
2 ملعقة صغيرة ثوم مدقوق
ملح وفلفل
2 ملعقة كبيرة زبدة

طريقة الطهي:
1. تدق شرائح اللحم بيد الهون. يسخن ملعقة زبد فى طاسة كبيرة. تضاف قطع اللحم وتحمر على الجانبين. ترفع من الطاسة وتوضع فى صينية للفرن.
2. في نفس الطاسة، تضاف كمية الزبدة المتبقية. يضاف الثوم والبقدونس ويقلب لمدة 30 ثانية. يسكب الثوم والبقدونس مع الزبد فوق اللحم في الصينية.
3. توضع الصينية على نار متوسطة ويضاف عصير الليمون بالتدريج ثم يضاف الملح والفلفل.
4. مع بداية الغليان يضاف 1/2 كوب ماء ساخن. يغطى الاناء وتخفض النار قليلاً وتترك 5 دقائق حتى ينضج اللحم. تقدم مع بطاطس محمرة او أرز.

# الأرز الإيطالي بالمأكولات البحرية

المقادير:
250 غراما كالاماري – صبيط، مقطع حلقات
400 غرام جمبري، متوسط مقشر
200 غرام سمك فيليه، مقطع قطع متوسطة
2 كوب ارز
1 حبة بصلة، متوسطة مفرومة
1 مكعب مرقة خضار، مذاب في 3 اكواب ماء
1/2 كوب جبنة بارميزان، مبشورة
1/4 ملعقة كبيرة زيت نباتي
1/2 كوب كريمة لباني
فلفل ابيض
ملح

الطريقة:
تسخن ملعقتان كبيرتان زيت في إناء على نار متوسطة. يضاف البصل ويقلب حتى يلين. يضاف الارز ويقلب لمدة دقيقتين.
تضاف المرقة وتطهى لمدة 15 دقيقة أو حتى تمتص المرقة تماما مع التقليب من حين لآخر.
في الوقت نفسه يسخن باقي الزيت في طاسة.
يضاف الجمبري والكالاماري والسمكويقلب لمدة 7–5 دقائق.
تضاف المأكولات البحرية الى الارز وتقلب جيدا.
تغطى وتترك لمدة 10–7 دقائق. يرفع عن النار وتضاف الكريمة اللباني والجبن.
تقلب جميع المكونات حتى يذوب الجبن داخل الارز.

# الأرز بالفستق

المقادير:
كوبا أرز بنجابي.
4 ملاعق كبيرة سمن او زيت.
حبة كبيرة بصل، مفروم ناعم
فصان متوسطان من ثوم، مهروس.
نصف ملعقة صغيرة هيل، مطحون.
2 – 3 ورقات لوري (غار).
3/2 كوب فستق حلبي، مقشر.
1 2/1 ملعقة صغيرة ملح.
3 4/1 أكواب مرق دجاج او ماء.

الطريقة:
اغسلي الأرز بالماء عدة مرات، انقعيه في ماء دافئ مملح لحوالي 15 دقيقة، اتركيه جانبا.
سخني السمن او الزيت في قدر متوسط الحجم، أضيفي البصل، الثوم، الهيل، ورق الغار و الفستق، قلبي على نار متوسطة الى ان يذبل البصل وتتصاعد رائحة الهيل. (لا تدعي لون البصل يتغير).
خذي بضع حبات الفستق، احتفظي بها جانبا لتزيين الأرز عند التقديم.
صفي الأرز من ماء النقع، أضيفيه الى القدر، اضيفي الملح، قلبي بهدوء على نار قوية 1 – 2 دقيقة الى ان يتوزع الأرز مع بقية المكونات ويكتسب نكهة طيبة.
أضيفي المرق او الماء، دعيه على نار قوية الى ان يغلي. قلبي مرة واحدة لتوزيع المكونات مع بعضها.
خففي النار، غطي القدر واتركيه ليطهى بهدوء 20 دقيقة الى ان ينضج.
باستعمال شوكة كبيرة حركي الأرز بخفة لكي يتوزع الفستق جيدا وتتناثر حبات الأرز، أعيدي الغطاء بسرعة، واتركيه لحوالي 5 دقائق لكي يتم امتصاص البخار تماما.
ضعيه في طبق التقديم، انثري على سطحه بعض حبات الفستق وقدميه ساخنا.

## بسكويت بجوز الهند

المقادير
125 غراما من جوز الهند.
ربع فنجان من السكر.
صفار بيضتين كبيرتين.
بياض بيضة كبيرة.

الطريقة
– اخفقي صفار البيض والسكر حتى يصبح المزيج قشدياً، ثم أضيفي جوز الهند.
– اخفقي بياض البيض جيداً ثم أضيفي اليه جوز الهند.
– صبي ملاعق صغيرة من المزيج في صواني فرن مدهونة.
– اخبزي الصواني في فرن بطيء حوالي 15 دقيقة ، ثم خففي درجة الحرارة واجعليها بطيئة جداً واخبزي الصواني مدة 30 دقيقة أخرى حتى تسمر قطع البسكويت.

## حجازية بالقرفة

المقادير:
2 كوب دقيق.
2 كوب سميد.
كوب زيت دافئ.
قطعة خميرة بيرة أو خميرة بيرة فورية.
للحشو:
3/4 أكواب سميد.
كوب سكر.
2ملعقة كبيرة.
قرفة.
لبن للعجن.

الطريقة:
– يخلط دقيق السميد مع الدقيق ويضاف الزيت الدافئ ويفرك جيداً.
– تضاف الخميرة إلى نصف كوب لبن وتضاف إلى الخليط السابق.
– يتم عجنها باللبن حتى تسير قابلة للفرد.
– تقسم إلى جزأين، يفرد الجزء الأول فى صينية وتخلط مقادير الحشو بملعقتين من الماء وتفرد فى الوسط.
– يفرد الجزء الآخر من العجينة فوق الحشو ثم تسوى في الفرن.

## شوربة الخضار المغربية

المقادير:
250 غراما قطعا صغيرة لحم.
2 جزر.
2 لفت.
2 بطاطس.
2 ساق الكرفس.
3 طماطم.
1 بصلة.
باقة بقدونس.
1/2 كوب شعرية.
1 ملعقة كبيرة زيت.
1/2 ملعقة فلفل أسود.
1 ملعقة ملح.
1 ملعقة كركم.

الطريقة:
نقشر الخضر ونقطعها قطعا صغيرة إلا الطماطم.
في طنجرة نضع اللحم والخضر والبقدونس والبصل والزيت والملح والفلفل الأسود والكركم ثم نضيف 2 لتر ماء ونترك الكل يغلي.
ثم نضيف عصير الطماطم نترك الكل ينضج لمدة 45 دقيقة. ثم نضيف الشعرية وعندما تنضج تقدم ساخنة.