

بابا غنوج



المقادير:
علبة زبادي صغيرة
500 غرام من الباذنجان المشوي
3 فصوص ثوم مطحون
نصف كوب عصير ليمون
نصف كوب من الطحينة
ملح
زيت زيتون

الطريقة:
يقشر الباذنجان الأسود
يخلط مع الثوم والملح وعصير
الليمون والطحينة
توضع في صحن التقديم ثم يرش
عليها زيت الزيتون.

خبز الثوم



المقادير:
3 فناجين من الطحين.
- ملعقتان من الخميرة النشطة.

الطريقة:
يتم خلط المقادير مع بعضها البعض
في إناء للعجن، ثم قومي بتشكيل
العجين ورصه في صينية الخبز
لخبزه في الفرن.

المقادير:
- فنجان من الماء الدافئ.
- ملعقة من الزيت.
- ملعقة من اللبن المجفف.
- ملعقة من السكر.
- ملعقة ونصف من الملح الناعم.
- ملعقة ونصف من البقدونس
الجفف.
- ملعقتان من مسحوق الثوم.

كعكة الجبنة بالتفاح والقرفة



المقادير:
¼ كوب أو 25 غراما من اللوز المقطع
إلى شرائح، المحمص

الطريقة:
بمزج فتات البسكويت مع الزبدة والسكر
وترص العجينة على القاعدة والجوانب
في قالب للتارت ذي قاعدة مرنة قياس 26
سم ثم يوضع القالب جانبا.
تخلط جبنة الكريما مع القشطة والسكر
داخل وعاء متوسط الحجم إلى أن يصبح
المزيج ناعما. يضاف البيض مع الفانيلا
ويرش الحامض ويخفق جيدا مع مزيج
الجبنة ثم يسكب المزيج فوق القاعدة
المحضرة.
تغطي القاعدة والجوانب الخارجية من
قالب التارت بورق الألمنيوم ثم يوضع
القالب في صينية الفرن المليئة بالقليل من
الماء. تخبز في فرن محمي على حرارة 170
درجة مئوية لمدة 40 إلى 45 دقيقة أو إلى
أن يبدو المزيج شديدا في الوسط عند لمس
بالإصبع.
في هذه الأثناء، توضع الزبدة المنوذة
مع التفاح، السكر والماء في قدر متوسطة
الحجم وتحرك المكونات على نار خفيفة
لمدة 10 دقائق أو إلى أن يصبح التفاح
طريا. يضاف مسحوق القرقة ويحرك ثم
توضع القرقة جانبا.
يمرغ مزيج التفاح فوق كعكة الجبنة
المخبوزة ويرش فوقها اللوز المحمص
ثم توضع الكعكة في البراد إلى أن
يحين وقت التقديم.

المقادير:
250 غراما من البسكويت السادة
المفتت
ملعقة كبيرة من السكر الناعم
110 غراما من الزبدة غير المملحة،
المنوذة

للحشوة:
300 غرام من جبنة الكريما
علبة 170 غراما من القشطة
¼ كوب أو 50 غراما من السكر
الناعم

بيضتان
ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا
½ ملعقة صغيرة من برش
الحامض

للتغليف:
ملعقتان كبيرتان من الزبدة غير
المملحة، المنوذة
450 غراما أو 3 حبات متوسطة
الحجم من التفاح المقشر، المنزوعة منه
البذور والمقطع إلى مكعبات متوسطة
الحجم.
1/3 كوب أو 70 غراما من السكر
الناعم
4 ملاعق كبيرة من الماء
½ ملعقة صغيرة من مسحوق
القرقة

دجاج بالكزبرة الخضراء

المقادير:
4 قطع صدور دجاج
منزوعة العظم والجلد
50 غرام كزبرة خضراء
3 فصوص ثوم
50 غرام صنوبر
حبثا فلفل حار مفروم
ليمونة مبشورة
قطعة زنجبيل مبشورة
3 ملاعق كبيرة زيت
زيتون
بصلة مقطعة شرائح
كوب ونصف حليب جوز
الهند

الطريقة:
يقطع الدجاج إلى قطع
صغيرة ويوضع في إناء.
تفرم أوراق الكزبرة مع
الثوم والصنوبر والفلفل

الحرار مع مبشور الليمون
والزنجبيل وملعقتين كبيرة
من زيت الزيتون، ويستمر
الخلط حتى يصبح الخليط
مثل المعجون، ثم يتبل بالملح
والفلفل الأسود.
تتبيل قطع الدجاج في
الخليط وتغطى وتوضع
في الثلاجة لمدة ساعتين أو
أكثر.
يحمى البصل في ملعقة
الزيت المتبقية، ثم تضاف
قطع الدجاج والخليط
ويستمر في التحمير لمدة
3 دقائق، ثم يضاف حليب
جوز الهند، بعد أن يغلي
الخليط تهدأ النار ويستمر
الطبخ لمدة 10 دقائق
أخرى أو حتى ينضج
الدجاج.



الكبسة السعودية



المقادير:
6 بصلات كبيرة مفرومة
5 حبات قرنفل
كيلو ونصف لحم مقطع قطعاً صغيرة
4 أكواب أرز من النوع الممتاز
ملعقة صغيرة فلفل حار أسود
ملعقة صغيرة فلفل حلو أحمر
3 فصوص ثوم
نصف كأس من الزبيب بدون ملح
نصف كأس زيت
4 عيدان قرقة
ربع كأس لوز مقلي للتزيين

الطريقة:
نبدأ بتحضير الطبق بسلق اللحم مع الماء وقسم
من البهارات إلى أن تنضج، كما يقع الزبيب في
الماء ويترك جانبا.
ويوضع الزيت في مقلاة فوق نار معتدلة
ويضاف إليه البصل والثوم ويقلبا حتى يذهب
لونهما، فتقشر الطماطم وتقطع قطع صغيرة ثم
تضاف إلى البصل وتقلب معه حتى تذوب، بعد
ذلك يضاف القليل من البهارات إلى المزيج.
وحين ينضج اللحم يصفى من المرق ويضاف
إلى مزيج البصل والطماطم ويقلب معه قليلاً،
ثم يضاف الأرز بعد غسله وتصفيته إلى المزيج
السابق ويقلب، وأخيراً يضاف المرق الساخن إلى
المزيج.
ويترك المزيج على نار هادئة حتى يقارب الأرز
من النضج، فيضاف إليه الزبيب بعد تصفيته
ويقلب مع الأرز، ثم يترك الأرز حتى ينضج
ويجف عنه الماء، عندها يوضع في طبق التقديم
ويزين باللوز المقلي وتقدم الكبسة ساخنة.

كعكة الفراولة المحشوة بالكريمة



المقادير:
8 بيضات
ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا
ملعقة صغيرة من بشر الحامض
200 غرام من السكر الناعم
250 غراما من الدقيق العادي

مكونات الحشوة:
625 مل من الماء
علبة 397 غراما من الحليب المكثف المحلى
4 بيضات
ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا
60 غراما من دقيق الذرة
ملعقة صغيرة من بشر الحامض
500 مل من الكريمة السائلة الطازجة
المخفوقة

الطريقة:
يحمى الفرن على حرارة 175 درجة مئوية.
تدهن صينية كعك مستديرة قياس 26 سم
بالزبدة وترش بالطحين.
يمزج البيض، السكر، مسحوق الفانيلا وبشر
الحامض في وعاء خلطية كهربائية لمدة تتراوح
بين 6-8 دقائق حتى يتكاثف المزيج.
يضاف الدقيق مع تحريك المزيج باستمرار
وبروية بواسطة ملعقة معدنية.
يسكب مزيج الكعكة في صينية الكعك التي تم
إعدادها. توضع في الفرن المحمي لمدة تتراوح بين
40-45 دقيقة حتى يخرج السبخ الذي أدخل في
الوسط نظيفا. تخرج من الفرن وتوضع جانبا
لتبرد.

طريقة تحضير الحشوة: يمزج الماء وحليب
نسنتلة المكثف المحلى في قدر ويغلى المزيج.
يمزج البيض، مسحوق الفانيلا، دقيق الذرة
وبشر الحامض في وعاء للزج ثم يضافوا إلى
المزيج المغلي. يغلى المزيج مع التحريك المستمر
حتى يتكاثف. يوضع جانبا ليبرد. (يغطي بورق
بلاستيك حتى لا تجف الحشوة).

تقطع الكعكة إلى 3 طبقات. تخلط الحشوة
الباردة بكوب من الكريمة المخفوقة (يحتفظ
بالكوب المتبقي) حتى يصبح المزيج ناعماً
ثم يوضع في كيس أنبوبي ويوزع ½ كمية
الحشوة فوق الطبقة الأولى، ثم توضع الطبقة
الثانية وتغلف بالكمية المتبقية من الحشوة ثم
الوجه.