

كرات جوز الهند بالبندق



المقادير:
كوبا بسكويت سادة مطحون
نصف كوب جوز هند
علبة حليب مكثف محلي
نصف كوب بندق محمص
نصف كوب جوز هند للزينة

الطريقة:
توضع جميع المكونات في وعاء وتخلط جيدا.
يشكل الخليط على شكل كرات صغيرة وتدحرج الكرات في جوز الهند ثم تزين بالبندق.
تترك الكرات في الفلاجة لتبرد ثم تقدم.

سأطة نودلز



المقادير:
3 أكياس نودلز نكهة دجاج
حبه فلفل رومي احمر قطعة مربعات صغيرة
حبه فلفل رومي اصفر مقطعة مربعات صغيرة
بصلة صغيرة مقطعة مربعات صغيرة
3 شرائح دجاج مقطعة صغيرة
4/1 كوب زيتون أسود حلقات

الصوص:
4/1 كوب خل
ملعقتا طعام زعتر بري مجفف
ملعقة طعام ملح أو حسب الرغبة
2/1 زيت زيتون
ملعقة صغيرة ثوم مفروم ناعم

الطريقة:
عصير ليمونة واحدة
كيسان من بهارات النودلز
يضاف كوب و 1/4 ماء مغلي في قدر ويضاف اليه النودلز ويترك حتى ينضج (3 دقائق) الماء ثم يضاف اليه كيس واحد فقط من بهار النودلز ويقرب ويضاف اليه باقي المكونات وتقلب.
تخلط جميع مقادير الصوص مع كيس بهار النودلز.
يوضع الصوص على النودلز ويقرب.
يوضع في الصحن المعد ويزين ويقدم.

الباذنجان المهروس الحار



المقادير:
حبتا باذنجان رومي كبيرة
ملعقة صغيرة ثوم مفروم
2-3 ملاعق زيت زيتون كبيرة
ملعقة صغيرة بابريكا
ملعقة صغيرة فلفل احمر
ملح

الطريقة:
توضع حبات الباذنجان على صاج للفرن. يسخن الفرن الي درجة حرارة 200-220 مئوية. يوضع الباذنجان في الفرن لمدة حوالي 30 دقيقة حتى تحترق القشرة. يمكن شوي الباذنجان على البوتاغاز.
يقشر الباذنجان وينزع البذر من داخله. يهرس الباذنجان بالشوكة أو باستخدام ماكينة الطعام.
تضاف باقي المكونات وتقلب لتمرج جيدا.
تقدم ساخنة او باردة.

دجاج تكا ماسالا



المقادير:
صدر دجاج من دون جلد مقطعة مكعبات كبيرة
6 ملاعق (صلصة التيكا) Tikka Paste
2/1 كوب زبادي قليل الدسم أو خالي الدسم
ملعقة زيت كبيرة
بصلة مقطعة
فص ثوم مفروم
قطعة زنجبيل طازج مبشور
فلفل اخضر مقطع (اختياري)
ملعقة طعام كبيرة صلصة طماطم
كوب ماء
ملعقة كبيرة عصير ليمون
ملعقة زبدة
ملح

الطريقة:
نضع 3 ملاعق من صلصة التيكا و 4 ملاعق كبيرة زبادي و ذرة من الملح (لأن صلصة التيكا يوجد بها ملح) مع الزبادي ونخلطهما جيدا ونضيف إليهما الدجاج ونترك الدجاج فيه لمدة لا تقل عن ساعة ويجبذ تنبيهه من الليل.
يوضع الدجاج في صينية ويدهن بالزبدة ويدخل الفرن حتى يستوي دون تغليف الصينية حتى يجف ماء الدجاج.
خلال ذلك يشوح البصل في الزيت والثوم والزنجبيل والفلفل الأخضر لمدة 5 دقائق.
نضيف عليه باقي صلصة التيكا ويحرك جيدا ثم يضاف إليه صلصة الطماطم ثم الماء ويترك لمدة 15 دقيقة على نار هادئة.
ويضاف إليها باقي الزبادي وعصير الليمون وتترك قليلاً على النار ثم توضع عليه قطع الدجاج ثم تقدم بجانب الأرز الأبيض.

دجاج محشو بالجبن



المقادير:
صدر دجاج
4/1 كوب طماطم مجففة مفرومة
2 ملعقة كبيرة مسترد
3 ملاعق كبيرة أعشاب (كزبرة - بقونس) مفرومة
بصلة مقطعة حلقات (محمرة)
1 باذنجان مقطع حلقات (مقلي)
حلقات جبن موتزريلا
ملح وفلفل
ملعقة صغيرة قرفة
ملعقة صغيرة قرنفل
ملعقة صغيرة جوزة الطيب
ملعقة صغيرة كمون
ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
ملعقة كبيرة زيت
ملعقة كبيرة سمن
2/1 كوب مرق دجاج أو ماء

الطريقة:
تغسل صدور الدجاج وتفتح من المنتصف لتصبح مثل الساندوتش وتتبّل بالملح والفلفل وتترك جانبا.
تخلط الطماطم مع المسترد والأعشاب وتتبّل بالملح والفلفل.
تفتح صدور الدجاج وتدهن بالخليط السابق ثم ترص حلقات البصل كطبقة وفوقها حلقة باذنجان وجبن ثم تتكرر نفس العملية.

تربط صدور الدجاج بالخليط ليحكم غلقها، وتكرر العملية حتى تنتهي الكمية.
تخلط التوابل وتتبّل بها الصدور من الخارج.
يسخن الزيت والسمن في مقلاة على نار متوسطة ثم تحمر صدور الدجاج. يضاف المرق حتى يغطيها وتترك حتى تبدأ في الغليان ثم تخفف الحرارة وتترك حتى تمام النضج. يفك الخليط وتترك لتبرد قليلا ثم تقطع وتقدم مع الخضار السوتيه.

سمك السنجاري



المقادير:
4 كيلو سمك بوري
4 ثمرات طماطم
3 ثمرات فلفل رومي
3 بصلات مقطعة حلقات
ملعقتان كبيرتان ثوم مفري
ملعقة كمون
ملعقة فلفل اسود
ملعقة شطة
3/1 كوب عصير ليمون
3/1 كوب زيت ذرة - ورق فويل

الطريقة:
تقوم باحضار السمك المنظف وتقوم بعمل فتحة في الظهر بحيث يصبح مفرودا تماما.
تجهز جميع مكونات الحشوة ونضع عليها التوابل و عصير الليمون.
نحضر صاجا ونبطنه بورق الفويل ونضع السمك و عليه الحشو موزعا بطريقة جيدة و ندخله الفرن لمدة 45 دقيقة وقبل اخراجه نصب الزيت فوق الوجه ويقدم مع الارز.