

أصابع زينب



المقادير:
3 أكواب من السميد الناعم
3 أكواب من الطحين
كوب من زيت الزيتون
كوب ونصف من الماء الدافئ
3 ملاعق كبيرة سمس
3 ملاعق كبيرة يانسون
1 ملعقة صغيرة ملح
3 ملاعق كبيرة قزحة
+ملعقتان صغيرتان من الخميرة
+ملعقتان صغيرتان من السكر
قطر بارد
زيت للقلي

الطريقة:
الخلطي الخميرة مع السكر وقليل من الماء الدافئ واتركها جانباً إلى أن يتضاعف حجمها.
نخلي المواد الجافة (السميد

+ الطحين) واضيفي السمس واليانسون والملح وحب البركة والخلطي جيداً.
اضيفي زيت الزيتون للخلطة وحركيه بأطراف أصابعك ثم اضيفي الخميرة واعجن جيداً وضعي الماء بالتدريج حتى تصبح العجينة كتلة متماسكة وليئة نوعاً ما.
قطعي العجينة بحجم حبة الجوز ثم افردى كل حبة بشكل خفيف على المبشرة ونلفها ليظهر لها شكل جميل واستمري في ذلك حتى تنتهي كمية العجين.
اقلي قطع العجين في زيت عميق ساخن ومن ثم ارفعها عن النار وقومي بتصفيتها من الزيت وضعيها في القطر وتتركها فترة ثم قدميها ساخنة أو باردة حسب الرغبة.

الجالاش المقلي



المقادير:
6 رقائق عجينة بقلوة
2 علبه 170 غ قشطة مطبوخة
5 أكواب زيت للقلي
2/1 كوب فستق ناعم
1/2 كوب سكر ناعم
3 أكواب قطر

الطريقة:
تقطع رقائيق عجينة بقلوة لمربعات.
توضع في وسط كل مربع ملعقة كبيرة من القشطة المطبوخة، تطبق مربعات العجين بحيث تغلف القشطة جيداً.
تقلّى حبات الجالاش في الزيت حتى يصبح لونها ذهبياً.
يرزّن الجالاش بالفسق ناعم أو السكر الناعم ويقدم القطر إلى جانبه.
طريقة تحضير القطر
الكمية: 3 أكواب.
- يذوّب 2/1 كوب من السكر في كوب ونصف من الماء ويوضع على

نار متوسطة من دون تحريكه.
- ترفع درجة حرارة المزيج لدرجة الغليان.
- بعد الغليان، تضاف ملعقة صغيرة من عصير الليمون الحامض ويتترك المزيج حتى يغلي ببطء ويتكاثف.
- تضاف ملعقة صغيرة من كل من ماء الورد وماء الزهر. يترك المزيج على النار لبضع دقائق ثم يترك ليبرد.
طريقة تحضير القشطة المطبوخة
مدة التحضير: 15 دقيقة
- تمزج 3 أكواب حليب سائل مع 1/4 أكواب دقيق أبيض.
- يوضع المزيج على نار هادئة مع التحريك المستمر.
- عندما يغلي المزيج، يترك على نار هادئة لمدة 5 دقائق ثم يسكب وهو ساخن في طبق حتى يبرد.
- تمزج علبتا 170 غ قشطة مع الخليط السابق لتصبح جاهزة للاستعمال.

ستيك بالبصل

المقادير:
8 شرائح من اللحم الستيك.
3 حبات من البصل.
ملعقتان كبيرتان من القرفة.
ربع كوب عصير ليمون.
ملح.
قلقل أسود.
ملعقة كبيرة من المارجرين قليل الدسم.

الطريقة:
- يفرم البصل فرماً ناعماً ثم يحمر في المارجرين.
- تضاف القرفة وعصير الليمون والملح والقلقل الأسود ويحرك جيداً.
- يوضع الستيك في صينية خاصة بالفرن ثم يوضع خليط البصل ثم تغطى الصينية وتوضع في فرن معتدل السخونة حتى ينضج ثم يقدم.

المقادير:
4 شرائح من سمك الهامور.
عصير ليمونة.
كوب طحين.
ملعقتين من النشا.
3 بيضات.
كوباً كورن فليكس مدقوق.
ملعقة صغيرة فلفل.
ملعقة صغيرة ملح.
زيت للقلي.

الطريقة:
- يخلط في وعاء الطحين والنشا والفلفل والملح.
- يوضع البيض المخفوق في وعاء آخر.
- والوعاء الأخير يوضع فيه الكورن فليكس «مدقوق» أو مفروم.
- نعصر على شرائح السمك الليمون.
- يسخن الزيت.
- نرتب الصحنون - شرائح السمك - خلطة الطحين - البيض المخفوق - الكورن فليكس.
- نضع السمك في الطحين ويقلب في البيض ثم في الكورن فليكس ثم يقلّى في الزيت.

كبسة بالفقع



المقادير:
كوباً أرز طويل الحبة
1/2 ملعقة صغيرة زعفران
ملعقتان كبيرتان ماء الورد
كيلو لحم، قطع متوسطة
حبتان كبيرتان من البصل، ارباع
8-6 حبات هيل، صحيح
حبتا ورق غار
عودا قرقة
8-6 حبات فلفل اسود، صحيح
حبتا لومي، صحيح
4 ملاعق صغيرة ملح
ملعقة كبيرة معجون طماطم

الطريقة:
اغسلي الأرز واتنعيه في ماء دافئ من 50-60 دقيقة.
ضعي الزعفران في كوب صغير، اضيفي ماء الورد، اتركيه جانباً.
ضعي اللحم في قدر واسع، اغمره بالماء، اضيفي البصل، الهيل، ورق الغار، القرفة، الفلفل الأسود، اللومي، الملح ومعجون الطماطم، دع اللحم يغلي على نار قوية، تخلصي من الريم.
غطي القدر واتركي اللحم ساعة ونصف إلى ساعتين، إلى ان ينضج تماماً.
صفي اللحم، احتفظي بالمرق، أثناء سلق اللحم قومي بإعداد الفقع.
قشري الفقع ثم اغسليه بالماء البارد عدة

مرات قطعيه الى مكعبات صغيرة، حوالي 3x3 سم.
ضعي الفقع في قدر متوسط الحجم، اغمره بالماء، اضيفي ملعقة صغيرة من الملح، دع الفقع يغلي لعدة دقائق إلى ان ينضج ويصبح ليناً، انقلبه إلى مصفاة، تخلصي من ماء السلق. في قدر متوسط الحجم ضعي الزيت، اقلي اللحم المسلوق بهدوء إلى ان يصبح ذهبي اللون، اخرجيه من القدر، اتركيه جانباً.
في نفس القدر اضيفي البصل المفروم، قلبه إلى ان يصبح ذهبياً، اضيفي الفقع وقلبيه إلى

كبسة الدجاج السعودية



المقادير:
3 أكواب أرز طويل الحبة.
6 ملاعق كبيرة سمن أو زيت.
3 حبات كبيرة من البصل، شرائح رقيقة.
كيلو دجاج أو أكثر، مقطع 8 قطع.
3 حبات كبيرة طماطم مقشرة، بدون بذور، مفرومة.
1/4 أكواب معجون طماطم.
حبتا لومي مجفف.
8-6 فصوص هيل، صحيح.
عودا قرقة.
4 فصوص قرنفل (دارسين).
ورقتا غار.
4-6 فصوص فلفل أسود، صحيح.
4 ملاعق صغيرة ملح.
ملعقتان صغيرتان بهارات الكبسة.

الطريقة:
اغسلي الأرز واتنعيه في ماء دافئ لحوالي 40 دقيقة.
احضري القدر متوسط الحجم، اضيفي السمن أو الزيت، سخني على نار قوية، اضيفي البصل، قلبه على النار إلى ان يصبح ذهبي اللون، اخرجي البصل واتركه جانباً. احتفظي بحوالي نصف مقدار البصل المحمر للتزيين لاحقاً.
اضيفي قطع الدجاج إلى نفس

الزيت الذي في القدر، قلبه على نار قوية 4-5 دقائق إلى ان يكتسب الدجاج لونا ذهبياً.
اضيفي نصف مقدار البصل المحمر، الطماطم المفروم، معجون الطماطم، و4 أكواب ماء، اضيفي اللومي، الهيل، القرفة (دارسين)، القرنفل والملح.
غطي القدر واتركه على نار

فيليه سمك الهامور المقلي



المقادير:
4 شرائح من سمك الهامور.
عصير ليمونة.
كوب طحين.
ملعقتين من النشا.
3 بيضات.
كوباً كورن فليكس مدقوق.
ملعقة صغيرة فلفل.
ملعقة صغيرة ملح.
زيت للقلي.

الطريقة:
- يخلط في وعاء الطحين والنشا والفلفل والملح.
- يوضع البيض المخفوق في وعاء آخر.
- والوعاء الأخير يوضع فيه الكورن فليكس «مدقوق» أو مفروم.
- نعصر على شرائح السمك الليمون.
- يسخن الزيت.
- نرتب الصحنون - شرائح السمك - خلطة الطحين - البيض المخفوق - الكورن فليكس.
- نضع السمك في الطحين ويقلب في البيض ثم في الكورن فليكس ثم يقلّى في الزيت.