

کفته شامیه



المفروم، ويضاف الى الخليط السابق كمية التوابل (الملح والفلفل وجوزة الطيب).

- تخلط المكونات جميعا جيدا حتى تصبح عجينة متجانسة تماما.
- نبدأ في تقطيع العجينة على شكل اصابع متوسطة الحجم أو على شكل دوائر.
- ترص اصابع الكفتة على الشبكة الحديدية لشواية الفحم.
- ترص فوق الكفتة حلقات الطماطم وحلقات الفلفل الرومي.
- تترك حتى تنضج ثم ترفع من الشواية وتقدم في وعاء التقديم المزين بالقدونس.

المقادير:

- كيلو غرام لحمه مفروم ناعم.
- ملح.
- فلفل أسود.
- بصلتان مفرومتان ناعم.
- ربع كوب يقودونس مفروم ناعم.
- ربع كيلو غرام فلفل أخضر (مقطع
- لبلقات).
- جوزة الطيب (مطحونة).
- ربع كيلو غرام بندورة (مقطعة
- لبلقات).

الطريقة:
- يضاف مقدار البصل المفروم
البقوننس المفروم الى مقدار اللحم

الدجاج بالزعفران



أجزاء وتسلق في ماء مغلي ويضاف عند السلق بصلصة وفص حبهان وورقة لورا وبعد النضج يضاف الملح وترفع الحاججة لتحمر في السمن مع إضافة التوابل من زعفران وملح وفلفل. يغسل الأرز وينقع قليلا ويرفع في مصفاة.

يضاف الأرز إلى الإناء المحتوي على سلق الدجاج ويضاف إليه الزعفران والملح والفلفل والحبهان وورقة لورا ويترك تحت درجة حرارة متوسطة حتى ينضج.

يغرف الأرز في سرفيس ونضع فوقه الدجاجة المحمرة ويتم عمل الديكور بالمكسرات المحمرة من لون وصنوبر وزبيب وأوراق كزبرة وطماطم مشوية ويقدم ساخنا.

المقادير:
كغم أرز.
دجاجة حجم كيلو ونصف.
بصلة مقطعة.
ملعقتان كبيرتان سمن بلدي.
4 فصوص حبهان.
نصف ملعقة صغيرة فلفل.

فص مستكة.
ورقتا لورا
ملعقة كبيرة كركم.
غراما زعفران.
ملح.
مكسرات (لوز وزبيب وصنوبر
حمر).

الطريقة:
تغسل الدجاجة وتقطع إلى أربع

مكرونة بالبروكلي وصوص جبنة الشيدر



المكرونه:
كيس مكرونه مقصوصه
1/4 كيلو بروكلي

الطريقه:
اطهي المكرونه في اناء به ماء مغلي
وملح.
في نفس الوقت، اطهي البروكلي على
البخار في حمام ماء.
صفي المعكرونه.
التقديم:
ضعي المكرونه والبروكلي في طبق
التقديم، ثم ضعي عليهما صوص
الحصه الشيدر.

المقادير:
للصوص:
1/4 كوب دقيق
كوب لبن نصف دسم
1/4 كوب جبنه شيدر مقطعة
رائج
طريقة عمل الصوص:
ضعي الدقيق في إناء متوسط،
ضعي اللبن بالتدريج واخلطيهما جيدا
مضرب سلك.
ضعيهما على نار متوسطة الحرارة
حتى الغليظ المستمر، حتى يصبح القوم
سميكا (لدة 8 دقائق تقريبا).
ارفعي الخليط من على النار، أضيفي
جبنه وقلبيها حتى تنسج.

لحم بتلو محشو بالخضار



المقادير:
8 شرائح لحم بتلو
حبة جزر كبيرة مبشورة
حبة فلفل اخضر متوسط
5 ملاعق كبيرة زيت ذرة
ملح وفلفل

الطريقة:
يقطع البصل والفلفل الأخضر إلى شرائط رفيعة بنفس شكل الجزر المبشور. سخن ملعقة زيت في إناء أو طاسة. ضاف البصل والجزر والفلفل ويقلب لمدة دقائق حتى يشرف على النضج. يترك لينا لبرد.

توضع شرائح اللحم بين طبقتين من رول البلاستيك وتدق بمطرقة اللحم حتى تصبح رفيعة جداً.

توضع معلقتان كبيرتان من خليط
حضرأت في أحد أطراف شريحة اللحم
ثم تلف وتغلق الأطراف والجوانب بخلة
سنان. ترص لفائف اللحم في صينية
فرون متوسطة الحجم. تكرر الخطوات
مع باقي شرائح اللحم.

يُضاف باقي الزيت إلى الصينية
تحمّر لفائف اللحم على نار عالية حتى
يصبح بنية اللون من جميع الجوانب.
يضاف نصف كوب ماء وملح وفلفل.
يخفض النار وتغطي الصينية وتترك
تُنضج لمدة 20-25 دقيقة حتى ينضج
لحم.

مكرونة بالدجاج والموزاريلا



المقادير:

ربطة مكرونة
نصف جباجة مسلوقة
كوبان من جبنة الموزاريلا
كوب بندورة مفشّرة ومقطعة،
ملقعة كبيرة راب البندورة
نصف كوب بصل مقطع جوانح
نصف كوب فلفل أخضر مقطعة
برائح
ملففتان كبيرتان ثوم مدقوق
ملقعة كبيرة زعتر أخضر
طحون
ملقعة كبيرة سمّنة
ملح، بهار حسب الرغبة
كوب من الماء

الطريقة:
تسلق المكونة وتصفى جيدا.
نضع السمن في طنجرة على
النار وعندما يذوب نضع البصل
الثوم ونحركها جيدا ثم نضيف
الفاصل الأخضر ونحرك وعندما
يغير لونها نضيف شرائح
الدجاج والبهار والزيت الأخضر
الملح ونحركها جميعا ثم نضيف
مبندورة ورب البندورة والماء
نتركها تغلي لمدة خمس دقائق
نستمتع بالصلمة قليلا.

نسكب نصف كمية المكرونة في
سينية ستدخل الفرن ونسكب
عنها الصلصة بحيث نغطي

لجبنه ويحمر سطحها قليلا.
تقدم المكرونة ساخنة وإلى جانبها
سلطة الخضراء.

نغطي سطحها بالجبنّة ونرش
ليلاً من الزعتر الأخضر وندخلها
في الفرن ونتركها حتى تذهب

نرش نصف كوب من الجبنة
فوقها ثم نضع ما تبقى من المكوّنات

مندي الدجاج



المقادير:

كوباً أرز طويل الحبة
ملعقتان كبيرتان من الزيت أو السمن
حبة متوسطة بصل، مفروم ناعم
2/1 عود دارسين (قرفة)
6 - 8 حبات قرنفل، صحيح
6 - 8 حبات هيل، صحيح
1 - 2/1 ملعقة صغيرة ملح
حبتان متوسطتان من الطماطم، مقشرة،
فرومة
2 - 4 قرون فلفل أخضر حار (حسب
الغبة)
1 - 2/3 أكواب ماء أو مرق

تتصلة الدحاج:

كيلو دجاج، مقطع الى ثماني قطع
ملعقة صغيرة ملح
2/1 ملعقة صغيرة هيل، مطحون
ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
2/1 ملعقة صغيرة قرفة (دارسين)،
طحونة
ملعقة صغيرة كركم
4/1 ملعقة صغيرة فلفل اسود، مطحون
2/1 ملعقة صغيرة لومي، مطحون
3-2 ملاعق كبيرة عصير ليمون
ملعقتان كبريتان من الزيت او السمن

الطريقة:
اغسلي الأرز جيدا، انقعيه في الماء الدافئ
حوالي 15 دقيقة.
سخني الفرن لدرجة حرارة 375 ف، بثني الرف
شبكة الأوسط، احضري طبق فرن متوسط

هيل، البهارات، القرفة، الكركم، الفلفل، اللومي، صيصير الليمون والزيت، قلبي المكونات الى أن تتوزع على قطع الدجاج جيدا.
رصي قطع الدجاج المبهره فوق طبقة الألمنيوم
رعي عملت فيها الشقوق سابقا.
خذي طبقين من ورق الألمنيوم ، ثم غطي
دجاج ، مع احكام غطي جوانب الطبق تماما،
حتي لا يكون هناك مجال لتضاعف البخار .

ادخلني الطبق الى الفرن لمدة 60 - 70 دقيقة،
يمكنك بعد مرور حوالي 60 دقيقة اخراج الطبق
من الفرن ورفع الألبنيوم عن جانب الطبق
الكشف على الأرز والدجاج اذا كان قد نضج. اذا
لم يان غير ناضج اعيدي الطبق الى الفرن لبضع

قائِق أُخرى.
ضِعي قِطْع الدِجاج جانِباً، اُنزِعي الأُمْنِيوم من
وَقِّ الأُرْز، أُعيدِ تَرتِيب قِطْع الدِجاج فِوق الأُرْز
قِدمه ساخناً.

الحجم، مقياس 1.5 ليتر تقريبا. احضري ورق
لبنوم. اتركه جانباً.
في قدر متوسط الحجم، سخني الزيت او
السمن، اضيفي البصل، قلبي على نار متوسطة
الى يصبح البصل ذهبي اللون.
ابدي القدر عن النار، اضيفي اعواد الدارسين،
القرنفل، الهيل، الملح والطماطم، قلبي لتتوزع
لكومات مع بعضها.
صفّي الارز من ماء النقع، اضيفيه الى القدر،
قلبي الى ان تتوزع المكونات جيداً.
ضعي الارز في طبق الفرن، قطعي قرون الفلفل
طويلاً، انزع البذور، ضعي قرون الفلفل على
سطح الارز. صبي المرق او الماء فوق الارز.
غطي الطبق بغطاء من ورق الألمنيوم،
باستعمال طرف احدى السكين اعلمي 6 شقوق في
ورق الألمنيوم، اترك الطبق جانباً،
ضعي قطع الدجاج في وعاء، اضيفي الملح،