الجمبري بالزنجبيل مع الأرز

المقادير:
250 غرام جمبري مقشر
حبتا بطاطا متوسطة مقطعة جوانح
¼ كوب بقدونس مفروم
كوب سبانخ مفروم
بندورة مقطعة مكعبات صغيرة
إنش زنجبيل
فص ثوم
قرن تشيلي
½ كوب كريمة
كوبا أرز
3 أكواب ماء مغلي
¼ كوب خليط من زيت زيتون وزيت ذرة

التوابل:
ملعقة صغيرة كل من (الكركم، الكمون، الكاري، القرفة، البابريكا)
¼ ملعقة شاي فلفل تشيلي بودرة
½ ملعقة شاي فلفل أسود
1 ½ ملعقة شاي ملح

الطريقة:
يفرم الثوم والزنجبيل والبقدونس والتشيلي مع ملعقة طعام من زيت الزيتون. وتخلط التوابل مع بعض.
تحمر البطاطا في خليط الزيت وترفع من الزيت وتترك جانبا.
في نفس الطنجرة تضاف البندورة والسبانخ وخليط الثوم وتحركا على النار مدة دقيقتين.
يضاف الجمبري ويحمر مدة 5 دقائق.
يضاف البطاطا و5 ملاعق من التوابل ويحرك على النار مدة 3 دقائق اضافية.
يضاف الأرز ويحمر مع الجمبري مدة دقيقتين.
يضاف الماء المغلي والكريمة وحركي المزيج. يترك على نار عالية حتى يغلي المزيج. تغطى الطنجرة وتترك على نار تحت المتوسطة.
ثم تترك على نار هادئة حتى يجف السائل تماما.
ملحوظة: يحرك الأرز بين حين وآخر حتى لا يلتصق الأرز بالطنجرة.

الفريكة مع كرات اللحم

المقادير:
450 غ من لحم الغنم المفروم قليل الدهن
½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
ملعقتا طعام من الزيت النباتي
حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من البصل مفرومة
كوبان أو 320 غ من الفريكة المغسولة والمصفاة
مكعبان من مرقة الدجاج ماجي ملح أقل
ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض المطحون
4 أكواب أو ليتر من الماء
ملعقة طعام من الصنوبر المحمص

الطريقة:
يمزج لحم الغنم المفروم مع الفلفل الأسود في وعاء للمزج. يقسم المزيج إلى 20 كرة لحم. تنسق كرات اللحم في صينية مقاومة لحرارة الفرن غير لاصقة وتخبز في فرن محمى على حرارة 180 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 12 و15 دقيقة أو حتى تنضج كرات اللحم.
يحمى الزيت في قدر ويقلى البصل المفروم لمدة 3 دقائق أو حتى يذبل.
تضاف الفريكة وتحرك ثم يضاف مكعبا مرقة الدجاج ماجي ملح أقل، ومسحوق القرفة، والفلفل الأبيض، وكرات اللحم المحضرة والماء.
يغلى المزيج مع التحريك بين الحين والآخر ثم يغطى ويترك على نار خفيفة لمدة تتراوح بين30 و35 دقيقة أو حتى تنضج الفريكة.
يقدم في طبق التقديم ويزين بالصنوبر المحمص.

صدور دجاج محشوة بالباذنجان والجبن

المقادير:
صدرا دجاج
1/4 كوب طماطم مجففة مفرومة
ملعقتان كبيرتان مسترد (خردل)
3 ملاعق كبيرة أعشاب (كزبرة – بقدونس) مفرومة
بصل مقطع حلقات محمرة
باذنجان مقطع حلقات (مقلي)
حلقات جبن موتزريلا
ملح وفلفل
1/2 ملعقة كبيرة بهارات مشكلة مطحونة (قرفة، جوزة الطيب، كمون، كزبرة مطحونة)
ملعقة كبيرة زيت
ملعقة كبيرة سمن
1/2 كوب مرق دجاج أو ماء

الطريقة:
– تغسل صدور الدجاج وتفتح من المنتصف لتصبح مثل الساندوتش وتتبل بالملح والفلفل وتترك جانباً.
– تخلط الطماطم مع المسترد والأعشاب وتتبل بالملح والفلفل.
– تفتح صدور الدجاج وتدهن بالخليط السابق ثم ترص حلقات البصل كطبقة وفوقها حلقة باذنجان ثم ترش بطبقة من الجبن، وتكرر الطبقات حسب الرغبة.
– تربط صدور الدجاج بالخيط ليحكم غلقها، وتكرر السابق مع الصدر الآخر.
– تتبل صدور الدجاج من الخارج بالبهارات المشكلة.
– يسخن الزيت والسمن في مقلاة على نار متوسطة ثم تحمر صدور الدجاج من الجهتين.
– يضاف المرق حتى يغطيها وتترك حتى تبدأ في الغليان ثم تخفف الحرارة وتترك حتى تمام النضج.
– يفك الخيط وتترك صدور الدجاج المحشوة لتبرد قليلاً ثم تقطع وتقدم مع حلقات البصل والباذنجان المحمرة وجبن الموتزاريلا.

شاورما عربي

المقادير:
كيلو لحم عجل
خلطة اللحم:
4 فصوص كبيرة من الثوم، مهروس ناعم.
4/1 كوب زيت زيتون.
3/1 كوب خل.
ملعقة كبيرة من بهارات لحم.
ملعقة كبيرة كزبرة جافة، مطحونة.
4/1 ملعقة صغيرة فلفل اسود.
2/1 ملعقة صغيرة كركم.
ملعقة صغيرة قرفة (دارسين).
ملعقة كبيرة من الملح.
حبة متوسطة طماطم، مفرومة.
2/1 حبة كبيرة فلفل اخضر مقطعة لشرائح.

صلصة الطحينة:
كوب طحينة
4/3 كوب ماء.
4/1 كوب عصير ليمون.
ملعقتان كبيرتان من الخل.
ملعقة صغيرة من الملح.
2/1 ملعقة صغيرة كمون ، مطحون.

للتقديم:
حبة بصل كبيرة.
2/1 كوب خل.
3 – 5 ملاعق كبيرة سماق.
كوب تقريبا بقدونس، مفروم.
ارغفة من الخبز اللبناني او الصاج.

الطريقة:
– قطعي اللحم الى شرائح طولية رفيعة، ضعيه جانبا.
– خلطة اللحم: في طبق زجاجي عميق ضعي الثوم، الزيت، الخل، البهارات، الكزبرة، الفلفل الأسود، الكركم، القرفة، والملح، قلبي المكونات مع بعضها جيدا ثم أضيفي اليها قطع اللحم، قلبيه الى ان تتغطى القطع بالتتبيلة، غلفي الطبق واتركيه في الثلاجة لعدة ساعات او ليلة كاملة.
– احضري مقلاة متوسط الحجم، ضعي اللحم (لا تضعي خليط التتبيل) قلبي اللحم على نار قوية الى ان يجف تماما، أضيفي خليط التتبيل، أضيفي 1 كوب من الماء، خففي النار واتركي اللحم على نار هادئة الى ان ينضج. قلبيه على نار قوية الى ان يجف تماما.
– أضيفي الطماطم، شرائح الفلفل، قلبي على نار قوية لبضع دقائق ليذبل الفلفل، ابعدي الشاورما عن النار، احتفظي بها دافئة.
– صلصة الطحينة: ضعي المكونات في طبق عميق وباستعمال الشوكة او مضرب شبك يدوي اخفقي الى ان تتكون الصلصة، اذا كانت ثقيلة أضيفي مزيداً من الماء ، ضعيها جانبا.
– قشري البصل وقطعيه الى شرائح رقيقة، ضعيه في طبق عميق، أضيفي اليه الخل، اتركيه ينقع لحوالي 10 دقائق، اخرجيه من الخل قبل وضعه في السندوتشات مباشرة.
– للتقديم: افتحي ارغفة الخبز، امسحيها بقليل من صلصة الطحينة، ضعي فيها بعض لحم الشاورما، أضيفي بعض شرائح البصل، ثم انثري بعض السماق وبعض البقدونس، لفي الرغيف حول الشاورما جيدا، ضعيه في طبق تقديم وبالهنا والشفا. قدمي بجانبه تشكيلة من المخللات.

حمام محشو بالأرز وجوزة الطيب

المقادير:
4 حمامات
1/4 كوب دقيق.
كوبا أرز مصري.
4 ملاعق كبيرة زيت.
ملعقة سمن كبيرة.
كوبا بصل كبيران (مفروم).
ملعقة صغيرة حبهان (هيل) مطحون.
1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مطحون.
ملح وفلفل.
1/2 كوب ماء.
كوبا قطع خضار (بصل - جزر- كرفس).
ورقتا غار (لاورا).
ملعقة صغيرة فلفل أسود حب.
1/2 كوب زبادي.
ملعقة صغيرة صلصة طماطم (معجون).
سمن وزيت (بنفس المقدار) للتحمير.

الطريقة:
– يُنقع الحمام في الماء والدقيق وقليل من الملح ثم يُشطف جيداً، وإذا وُجد معه الكبد والقوانص فتُغسل أيضاً، ويُصفى الجميع من الماء ويُجفف.
– يُغسل الأرز جيداً ويُصفى من الماء.
– يُسخن الزيت والسمن في إناء على نار متوسطة، ويُضاف البصل والحبهان وجوزة الطيب، ويُتبل بالملح والفلفل مع التقليب لمدة 5 دقائق أو حتى يُصبح لون البصل ذهبياً.
– يُضاف الأرز مع التقليب، ثم يُضاف الماء ويُترك حتى يبدأ في الغليان.
– تُخفف الحرارة، ويُغطى الإناء ويُترك لمدة 10 دقائق ثم يُترك ليبرد (مع مراعاة ألا يكون الأرز كامل النضج).
– يُوضع حوالي 5 أكواب من الماء في إناء على نار متوسطة، ويُضاف الخضار وورق الغار والفلفل الأسود ويُترك حتى يبدأ في الغليان.
– في هذه الأثناء يُحشى الحمام بحشوة الأرز (يُراعى حشوه تحت الجلد)، ويُقفل بوضع الأرجل فوق بعضها مع وضع الجناح للخلف.
– يُسلق الحمام المحشو في المرق، ويُتبل بالملح ويُترك لمدة 15 دقيقة أو حتى ينضج.
– يُرفع الحمام من المرق، ويُترك ليبرد قليلاً ثم يُجفف.
– يُخلط الزبادي مع صلصة الطماطم ويُدهن الحمام بخليط الزبادي.
– يُسخن خليط الزيت والسمن في مقلاة على نار متوسطة، ويُحمر الحمام من جميع الجهات .
– يُرفع الحمام على منشفة ورقية لامتصاص الزيت الزائد.
– يُطهى الأرز المتبقي في قليل من مرق الحمام، ويُقدم مع الحمام المحشو.