

ملوخية بالجمبري



المقادير:
 1/2 كيلو ملوخية
 2 1/2 كوب مرق دجاج
 ملح وفلفل
 1/2 كيلو جمبري متوسط مقشر ومنظف
 ملعقتان كبيرتان من الزبد
 4 فصوص ثوم
 ملعقة صغيرة كزبرة جافة مطحونة

الطريقة:
 - تقطف أوراق الملوخية من العيدان وتغسل وتنشف، ثم توضع فوق قطعة من القماش وتترك حتى تجف تماماً.
 - تُفرم أوراق الملوخية حتى تصبح ناعمة.
 - إذا استخدمت الملوخية المجمدة فيستحسن تركها في درجة حرارة الغرفة حتى تتفكك.
 يُوضع المرق في وعاء على نار متوسطة حتى يبدأ بالغليان.
 - تُضاف الملوخية إلى المرق ويضاف الجمبري، وتخفف الحرارة.
 - تقلب الملوخية إلى أن تبدأ بالغليان، ثم ترفع عن النار. في هذه الأثناء تُضاف الكزبرة إلى الثوم وتذوق في الهاون حتى يصير الخليط ناعماً.
 - يسخن الزبد، ثم يضاف إليه خليط الثوم والكزبرة ويقلب حتى يصير لونه ذهبياً.
 - يُضاف خليط الثوم إلى الملوخية بحيث يكون ساخناً وتغطي الملوخية مباشرة حتى تكتسب نكهة ورائحة الثوم والكزبرة.

حلقات الباذنجان باللبننة



المقادير:
 3 ملاعق طعام مايونيز
 رشة ملح
 رشة فلفل أسود
 6 حبات باذنجان شرائح دائرية
 كوب بقدونس مفروم
 25 زيتونة خضراء مقطعة شرائح
 6 خبزات توست
 3 ملاعق طعام زيت زيتون

الطريقة:
 اخلطي اللبننة مع المايونيز. تبليه بالملح والفلفل.
 قطعي التوست إلى دوائر. امسحيه بالخليط.
 حمري دوائر الباذنجان إما بالزيت أو في الفرن بعد رشه بالزيت.
 ضعها على الخبز. وامسحيه بطبقة أخرى من الخليط.
 رشي عليه البقدونس. وضعي عليه حبات الزيتون.

كبسة الدجاج



المقادير:
 3 أكواب أرز طويل الحبة
 ملعقة كبيرة سمن أو زيت
 حبة بصل
 1000 غرام من الدجاج مقطع أرباع حبة طماطم
 1/4 كوب صلصة طماطم
 2 ليمون ناشف 6 حبات هيل
 2 عود قرفة 4 حبات قرنفل
 2 ورق غار 4 حبات فلفل أسود
 ملعقة صغيرة ملح
 ملعقتان صغيرتان بهارات الكبسة

الطريقة:
 يغسل الأرز وينقع في الماء حوالي ساعة ثم يصفى
 يقطع البصل والطماطم قطع صغيرة يحمر البصل في الزيت ثم يترك جانباً
 يحمر الدجاج في الزيت إلى أن يصبح لونها ذهبياً
 يضاف الطماطم وصلصة الطماطم ونصف كمية البصل والليمون الناشف والهيل والقرفة والقرنفل والملح والفلفل الأسود و4 أكواب من الماء ويغلى الإناء ويترك على نار هادئة إلى أن ينضج الدجاج يضاف بهارات الكبسة ويحرك المزيج جيداً
 يضاف الأرز إلى الدجاج ويغلى بالماء مقدار 1 سم تقريباً ويترك إلى أن ينضج الأرز ثم يوضع في صحن التقديم ويزين بالبصل المحمر

مفتول بالدجاج وماء الورد على الطريقة المغربية



المقادير:
 بصلتان كبيرتان مفرومتان
 4 ملاعق كبيرة زيت نباتي
 1/2 ملعقة صغيرة هريسة
 عود قرفة صغيرة صحيحة
 5 حبات قرنفل صحيحة
 ملح وفلفل
 ملعقة صغيرة صلصة طماطم
 4 أكواب ماء 3 فصوص حبهان (هيل)
 بصلة صغيرة مبشورة
 كيلو دجاج مقطع إلى 8 قطع
 1/2 كيلو مفتول
 1/4 كوب زبيب منقوع في ماء ساخن
 ملعقتان كبيرتان سمن أو زيت زيتون
 ملعقتان كبيرتان ماء ورد
 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم

الطريقة:
 - يحمر البصل المفروم في الزيت الساخن لمدة 5 دقائق ثم تضاف الهريسة والقرفة والقرنفل والملح والفلفل وصلصة الطماطم.
 - تغسل قطع الدجاج في الماء وتنتيل الحبهان والبصل والملح والفلفل إلى أن تبدأ بالغليان، ثم تخفف الحرارة وتترك حتى تنضج (مع نزع الريم كلما ظهر).
 - يضاف الزبيب المنقوع إلى الدجاج.
 - يضاف السمن أو الزيت في وعاء ويحمر المفتول ثم يرش بنصف كمية ماء الورد.
 - يرفع الدجاج من المرق وينزع العظم من اللحم ويخلط مع خليط البصل.
 - يوضع المفتول في وعاء وترص فوقه قطع الدجاج، ويضاف المرق وتوضع فوق نار

العجة باللحم المفروم



المقادير:
 ربع كيلو لحم مفرومة
 حزمة صغيرة شبت
 حزمة صغيرة بقدونس
 ربع كيلو بصل (مقطع مربعات صغيرة)
 ملعقة صغيرة بيكنغ بودر
 8 بيضات
 ملعقة صلصة طماطم
 3 - 4 حبات بندورة متوسطة الحجم
 ملعقتان كبيرتان دقيق

الطريقة:
 1 - تسخن الزيت ثم نضع فيه البصل المقطع مربعات صغيرة.
 2 - عند تغير لونه للون الأصفر نضع عليه البندورة المقطعة التي مكعبات ومعلقة صلصة الطماطم ثم نتركه لدقيقة ونضيف اللحم المفروم مع وضع ملح وفلفل أسود وبهار مناسب (حسب الذوق) وبعد وصول اللحم للاستواء نضيف الشبت والبقدونس أو نقلبها لمدة دقيقة على النار.
 3 - ثم نطفي النار.
 4 - نقوم بصب البيض بالمضرب ونضيف عليه الدقيق والبيكنغ بودر بعد أن يبرد خليط اللحم والخضراوات يخلط مع البيض ونقلبه.

يخنة بحرية



المقادير:
 ملعقة طعام من السكر الأسمر
 نصف كيلو غرام من شرائح السمك
 3 ملاعق صغيرة من الزنجبيل المبشور
 بصلة صغيرة مبشورة
 ملعقة صغيرة من الثوم المفروم ناعماً
 ملعقة طعام من صلصة الصويا الداكنة
 2.5 ملعقة طعام زيت نباتي
 3 بصلات خضراء، مقطعة إلى قطع من 3 سم

الطريقة:
 توضع قطع السمك في طبق مع الزنجبيل والبصل والثوم والسكر وصلصة الصويا الداكنة.
 يحرك الخليط جيداً ويغطي بورقة نايلون ويترك لمدة ساعة مع ضرورة تحريك الخليط بين الحين والآخر.
 يحمي الزيت ويقلى البصل الأخضر مع عرائس الذرة الصغيرة والفليفلة الحريفة لمدة دقيقة ونصف الدقيقة، ثم يرفع الخليط من المقلاة.
 تحمي القدر مجدداً لتصبح ساخنة كثيراً