

## بقلاوة بنكهة القهوة



المقادير:  
كوبان أو 400 غ من السكر  
كوب أو 250 مل من الماء  
ملعقة طعام من عصير الحامض

المقادير:  
كوبان أو 400 غ من السكر  
كوب أو 250 مل من الماء  
ملعقة طعام من عصير الحامض

كبيرة ويغلى المزيج ثم يترك على نار هادئة لمدة 8-6 دقائق. يضاف عصير الليمون الحامض ويترك المزيج حتى يبرد.

صنع البقلاوة:  
15 من رقائق عجينة البقلاوة  
مذوبة في حال كانت مقلجة  
¼ كوب أو 150 غ من الزبدة غير  
الملحة المذوبة

تحضير الحشوة:  
تمزج كافة مكونات الحشوة في خلاط كهربائي حتى يصبح المزيج متجانساً. يترك المزيج جانباً.

تحضير البقلاوة:  
تدهن صينية 40 سم × 30 سم بالزبدة، وتوضع رقاقة واحدة عليها، ثم تدهن بدورها بالزبدة. تكرر هذه الخطوة مع 5 رقائق إضافية.

توزع الحشوة بتأن فوق الرقائق. وتوضع رقاقة فوق الحشوة، وتدهن بالزبدة ثم يرش على وجهها القليل من مزيج الصنوبر.

توضع رقاقة أخرى فوق الصنوبر. ترش بدورها بقليل من مزيج الصنوبر وتكرر هذه الخطوة مع الرقائق المتبقية. يدهن الوجه بالزبدة المذوبة، ثم تقص الرقائق مع الحشوة على شكل خطوط متوازية للحصول على قطع بشكل المعين (ماسي).

تخبز في الفرن على حرارة 185 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 25 و30 دقيقة أو حتى يصبح لونها ذهبياً.

تخبز في الفرن على حرارة 185 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 25 و30 دقيقة أو حتى يصبح لونها ذهبياً.

يسكب القطر البارد فوق قطع البقلاوة فور إخراج الصينية من الفرن.

يسكب القطر البارد فوق قطع البقلاوة فور إخراج الصينية من الفرن.

## فتة الباذنجان



المقادير:  
كيلو باذنجان  
400 غرام لحم مفروم  
كيلو بندورة ناضجة  
½ نصف فنجان صنوبر  
بصلة حمراء متوسطة  
رغيفاً خبز عربي  
كيلو ونصف لبن  
ثلاثة أسنان ثوم  
سمن، نعنغ يابس، ربّ البندورة

المقادير:  
كيلو باذنجان  
400 غرام لحم مفروم  
كيلو بندورة ناضجة  
½ نصف فنجان صنوبر  
بصلة حمراء متوسطة  
رغيفاً خبز عربي  
كيلو ونصف لبن  
ثلاثة أسنان ثوم  
سمن، نعنغ يابس، ربّ البندورة

بالحشوة المذكورة وتوضع في قدر الطبخ.

بالحشوة المذكورة وتوضع في قدر الطبخ.

يبدأ الثوم ويخلط باللبن وقليل من الملح ويصب المزيج فوق الخبز.

يبدأ الثوم ويخلط باللبن وقليل من الملح ويصب المزيج فوق الخبز.

يرش على وجه اللبن النعنع اليابس.

يرش على وجه اللبن النعنع اليابس.

تصف الباذنجان حول الفتة وتقدم ساخنة.

تصف الباذنجان حول الفتة وتقدم ساخنة.

## دجاج في الفرن على الطريقة الفلسطينية



المقادير:  
دجاجة كاملة مسلوقة  
ملعقة صغيرة فلفل أسود  
ملعقة صغيرة قرفة  
ملعقة صغيرة ملح  
ملعقة صغيرة كركم  
ملعقة صغيرة بهارات مشكلة  
ملعقة صغيرة كمون  
علبة روب  
4 فصوص ثوم مفرومة  
4 ملاعق طعام معجون طماطم  
4 ملاعق طعام زيت زيتون  
¼ كوب عصير ليمون  
3 أعواد قرفة  
4 حبات قرنفل  
ليمونة شرائح  
4 هيل

الطريقة:  
يخلط الهيل والفلفل الأسود والقرفة والكركم والبهارات المشكلة والكمون والزبادي والثوم ومعجون الطماطم والزيت والليمون في الخلاط.

## شاورما دجاج هاواي مع الخضراوات



المقادير:  
- دجاجة مسلوقة  
- حزمة بقونس  
- نصف حزمة كزبرة  
- قليل من النعنع الطازج  
- قليل من البصل الأخضر  
مقطع قطع صغيرة  
- حبة فلفل أخضر بارد  
متوسط الحجم يقطع قطعاً  
صغيرة  
- ليمونة صغيرة  
- ثلاث ملاعق كبيرة خل  
- خمس ملاعق كبيرة طحينية  
- فص ثوم مطحون  
- 4 ملاعق مايونيز

الماء لعمل صلصة طحينية.  
- ثم نأخذ توست أو خبز  
حسب الرغبة، ندهن التوست  
بقليل من المايونيز.

الطريقة:  
- يسلق الدجاج ويخلى من العظم ويتبل بالفلفل الأسود والملح حسب الرغبة.

## معكرونة بلحم الغنم والكاري



المقادير:  
ملعقتا طعام من الزيت النباتي  
حبة صغيرة الحجم أو 100 غ من البصل مفرومة فرماً ناعماً  
فصا الثوم مسحوقان  
ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المفروم  
حبة صغيرة الحجم أو 75 غ من الجزر مفرومة فرماً ناعماً  
300 غ من لحم الغنم المفروم قليل الدهن  
ملعقة صغيرة من الكركم المطحون  
½ ملعقة طعام من مسحوق الكاري أو حسب المذاق ½ ملعقة طعام من الدقيق العادي  
4 حبات متوسطة الحجم أو 600 غ من البندورة مفرومة فرماً ناعماً  
كوب أو 250 مل من الماء  
معكبا مرقة الدجاج  
500 غ من معكرونة الفتوتشيني مطبوخة، أو أي نوع معكرونة

يضاف إليها اللحم المفروم ويطهى لمدة 8 دقائق أو حتى يكتسب لونا بنياً ذهبياً.  
- يضاف الكركم، ومسحوق الكاري، والدقيق وتحرك المكونات لمدة تتراوح بين 2 و3 دقائق.

الطريقة:  
- يحمى الزيت في قدر كبيرة، ويقلّى فيه البصل لمدة تتراوح بين 4 و5 دقائق، يضاف الثوم، والزنجبيل، والجزر. تقلّى المكونات لمدة دقيقتين.

## لفائف سلطة السيزر بالدجاج والريحان

المقادير:  
600 غم من صدور الدجاج مقطعة إلى قطع صغيرة  
100 غم من بهارات الكاجون  
200 غم من الخس  
80 مل من المايونيز  
10 غم من الثوم المفري  
10 مل من عصير الليمون  
بهارات الكاجون:  
¼ كوب من الملح

ملعقتان كبيرتان من فلفل الكيان  
ملعقتان كبيرتان من البابريكا  
ملعقة كبيرة ونصف من مسحوق البصل  
ملعقة كبيرة من الفلفل الأسود المطحون حديثاً  
ملعقة كبيرة من الفلفل الأبيض المطحون حديثاً  
ملعقة صغيرة من الريحان المجفف  
ملعقة صغيرة من الشطة  
¼ ملعقة صغيرة من الزعتر المجفف  
¼ ملعقة صغيرة من الخردل المطحون  
1/8 ملعقة صغيرة من القرنفل المطحون

الطريقة:  
- تتبل قطع الدجاج ببهارات الكاجون بحيث تغطيها جيداً  
- يسخن زيت الزيتون في قدر على النار ويشوح فيه الدجاج حتى يغرق لونه قليلاً  
- يرفع الدجاج من على النار وتوضع على قطعة من الخبز المفروم مع الخس والمايونيز والثوم وعصير الليمون  
- ويلف الخبز ويقطع ويرص في طبق التقديم  
- ويصبح الطبق جاهزاً للتقديم