

كنافة بلورية



تغطي قاع الصينية مع الضغط عليها حتى تتماسك من أسفل (وتكون بسمك 1 سنتيمتر).

– يُخلط الفستق مع كوب من القطر، في وعاء عميق.

– يفرد خليط الفستق على الكنافة، مع الضغط عليها، ثم تفرد طبقة أخرى من الكنافة، مع الضغط عليها حتى تتماسك.

– توضع في الفرن لمدة 20 دقيقة، مع مراعاة عدم تغير لون الكنافة.

– تُسقى بقليل من الشربات (القطر) الدافئ، تُقطع وتقدم.

المقادير:
ملعقة كبيرة سمن
نصف كيلو كنافة طازجة
كوبا فستق، مجروش (بدون ملح)
كوبان ونصف شربات (قطر)

الطريقة:
– يُسخن الفرن على حرارة 120 درجة مئوية.

– توضع الكنافة في وعاء عميق، وتُفك خصلات الكنافة.

– تدهن صينية فرن بالسمن.

– تفرد نصف كمية الكنافة بحيث



الطهو حتى تفوح رائحة لذيذة.

يضاف الارز ويحرك الخليط جيداً ثم يضاف الماء أو المرقعة ويترك المزيج على النار حتى يغلي.

تخفف بعدها النار وتغطي القدر ويتابع الطهو لمدة 15 دقيقة.

تضاف بقية المكونات ويرفع عن النار حين ينضج.

لمدة 20 دقيقة تقريباً أو حتى ينضج الدجاج جيداً.

تترك قطع الدجاج جانباً 5 دقائق تقريباً ثم تقطع إلى شرائح سميكة.

لتحضير الارز المتبل: يحمى الزيت في قدر كبيرة ويقلّى البصل والثوم مع التحريك حتى يذبل البصل.

تضاف الفليفلة الحلوة والتوابل ويتابع

المقادير:
– ملعقة صغيرة من الملح
– بصلة متوسطة مفرومة ناعماً جداً
– 3 ملاعق صغيرة من مسحوق البابريكا
الحلوة
– ملعقة صغيرة من البهار الأسود المطحون
– نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفليفلة الحريفة
– ملعقة طعام من الزيت النباتي
– 4 صدور دجاج وزنها 750 غ
– ملعقة طعام من زيت الزيتون
– بصلة حمراء متوسطة مفرومة ناعماً
– 3 فصوص ثوم مهروسة، رأس متوسيط
من الفليفلة الخضراء الحلوة، مفروم ناعماً
– ملعقة صغيرة من مسحوق الفليفلة الحريفة
– ملعقة صغيرة من الكمون
– ملعقة صغيرة من القرفة
– كوب من الارز الأميركي الطويل الحبة
– كوبان من الماء أو مرقعة الدجاج
– ملعقتا طعام من عصير الليمون
– كوب من الكزبرة الطازجة المفرومة
– علبّة وزنها 310 غ من عرائيس الذرة، مغسولة ومصفاة
– علبه وزنها 420 غ من الفاصوليا مغسولة ومصفاة

الطريقة:
يحمى الفرن لغاية 400 درجة فهرنهايت. يخلط الملح مع التوابل والزيت في وعاء متوسط الحجم. تخطط صدور الدجاج بهذا المزيج حتى تتغلف به جيداً. تصف صدور الدجاج في طبقة واحدة داخل صينية مدهونة بالزيت وتشوى في الفرن

تكا الدجاج المشوية



المقادير:
كوبا زبادي
ملعقة طعام كمون
ملعقة طعام جوارام
ماسالا
ملعقة شاي كزبرة بودرة
ملعقة شاي كركم
ملعقة شاي تشيلي بودرة
عصير ليمونة
1-4 أكواب ماء
8 فصوص ثوم مفروم
انث زنجبيل مفروم
نقاط من ملون الطعام الأحمر
صدور دجاج مقطعة مكعبات

الطريقة:
اخلطي كل المقادير ما عدا الدجاج والزبادي جيداً ثم اضيفي الدجاج والزبادي. اتركيها طوال الليل في الثلاجة. اغرسيها في الأسياخ. اشويها من الجهتين مدة 15-20 دقيقة قدميها مع خبز النان وسلطة الزبادي.

دجاج مشوي بالصلصة



المقادير:
3 دجاجات كاملة مفرودة
علبة صلصة بندورة
3 فصوص ثوم
ملعقتان كبيرتان خل
عصير ليمونة واحدة
ملعقة كبيرة بهار مخلوط أو كاري
ملعقة صغيرة ليمون أسود
مجفف مطحون ناعم
3 ملاعق كبيرة ملح ناعم
ملعقة كبيرة من الصويا صوص
½ كوب من زيت الزيتون
الطريقة:
اخلطي جميع المقادير ماعدا الدجاج في الخلاط جيداً. اصنعي شقوقاً بالسكين في الدجاج. امسحي عليه الخليط جيداً واتركيه في التّقع لمدة ساعة أو أكثر. اشويه على الفحم مع التقليب المستمر.

كيك جبن مع صلصة البرتقال



لكيك الجبن:
– يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

– على حمام ماء، يخفق الحليب والجبن حتى تتجانس المكونات تماماً.

– في عجان على سرعة متوسطة، تضاف باقي المكونات لخليط الجبنة وتحفق حتى تتداخل.

– توضع القوالب المعدة في حمام ماء، ثم يصب خليط الجبن.

– توضع في الفرن الساخن لمدة ساعة حتى تمام النضج، ثم تترك قوالب الكيك لتبرد تماماً ثم توضع في الثلاجة (البراد) لمدة يفضل ألا تقل عن ثلاث ساعات.

الطريقة لقاعدة (البسكوت):
– تضاف جميع المكونات مع التقليب الجيد حتى تتجانس.

– يفرد خليط البسكوت بين ورق بلاستيك، بسمك 1 2/1 سم.

– يقطع باستخدام قطاعة دائرية، بحيث يكون قطرها نفس قطر القوالب المعدة.

– ترص حلقات البسكوت في صاج فرن وتخيز لمدة 10 دقائق، ثم تترك لتبرد قليلاً.

– عند التقديم، يوضع قالب كيك الجبن في حمام ماء دافئ لعدة ثوانٍ، ثم توضع طبقة من البسكوت في طبق التقديم ويقلب كيك الجبن فوقه ويزين بشرائح الفستق.

المقادير:
لصلصة البرتقال:
كوب سكر
ملعقتان صغيرتان عصير ليمون
كوب عصير برتقال دافئ

كيك الجبن:
1 3/4 كوب حليب
3/4 كوب جبن كريمة
3 ملاعق كبيرة سكر
ملعقتان صغيرتان عصير ليمون
بيضتان

لقاعدة (البسكوت):
1 1/4 كوب بسكوت مطحون
3/4 كوب زبد
1/4 كوب لوز مجروش
1/4 كوب بندق مفروم
3 ملاعق كبيرة فستق مفروم
1/2 كوب سكر بني
بيضة
شرائح فستق للتزيين

الطريقة:
لصلصة البرتقال:
– يوضع السكر في وعاء على نار متوسطة حتى يذوب ويصير لونه ذهبياً فاتحاً، ثم يضاف عصير الليمون وعصير البرتقال.

– يترك على نار هادئة إلى أن يتركز ويصير نصف الكمية، ثم يصب في قوالب صغيرة.