

القشطة مع الفواكه المثابة



المقادير:
4 عبوات قشطة
نصف كوب من العسل
علبة فواكه مشكلة او فواكة غير مقطعة
الطريقة:
تقطع الفواكه إلى قطع صغيرة، إذا كانت الفواكه مقطعة ومعلبة تصفى من السائل المحلى المحفوظة فيه. تمزج القشطة مع العسل في وعاء، ثم تضاف قطع الفواكه الى مزيج القشطة والعسل وتقلب جيدا، ينقل الخليط إلى وعاء معدني أو إلى قوالب معدنية صغيرة، يغطى ويحفظ فى الفريزر حتى اليوم التالي.

القطايف



المقادير:
½ 3 أكواب دقيق.
ملعقتان كبيرتان من السكر.
ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
ملعقة كبيرة من الخميرة.
½ 2 كوب ماء.
الطريقة:
يُخلط الدقيق مع السكر والبيكنج باودر والخميرة والملح في الخلاط الكهربائي.
يُضاف الماء وتقلب كل المحتويات جيدا حتى تندمج وتتجانس، وتترك لمدة ساعة حتى تختمر.

حساء الخضراوات مع صوص الريحان



المقادير:
ملعقتان صغيرتان من الشمر.
قطعة من جبن الشيدر (اختيارية).
ملعقة صغيرة من زيت الزيتون.
ثمره بصل متوسطة الحجم مقطعة إلى أجزاء صغيرة.
ثمره بطاطس متوسطة الحجم.
ثمره لفت مقشرة ومقطعة إلى أجزاء صغيرة.
3 ثمرات جزر متوسطة الحجم.
كوبان من الكرنب المقطع.
ثمرتان صغيرتان من الكوسة مقطعة الى اجزاء صغيرة.
ثمره بطاطس متوسطة الحجم.
زعر طازج.
ورقة كستناء.
1 ½ ملعقة صغيرة من الملح.
9 أكواب من الماء.
½ كغم من الفاصوليا الخضراء.
½ كغم من الفاصوليا البيضاء.
150 غراما من السبانخ الطازجة والمقطعة إلى

اجزاء صغيرة.
3 فصوص ثوم مفرية.
½ ملعقة صغيرة من الملح.
1 ½ كوب من أوراق الريحان الطازجة.
¼ كوب من زيت الزيتون.
1/3 كوب من جبن البارميزان المبشور.
الطريقة:
لإعداد الحساء، ينشوح الشمر فوق نار متوسطة الحرارة ثم يضاف إليه البصل والسلف والجزر والكرنب مع التقليب المستمر للمكونات حتى تذبل أوراق الكرنب. تضاف الكوسة والزعر وورقة الكستناء والملح والماء ويترك الخليط

أرز أصفر بالدجاج والخضراوات



المقادير:
صدور دجاج مكعبات.
أرز.
مكعبات من البطاطس والجزر والكوسا.
شريحة زنجبيل طازجة.
فصا ثوم مفرومان.
بصلتان مفرومتان.
حبات من الهيل والقرنفل.
ملعقة صغيرة من كركم -قرقة- بهار مخلوط.
ملح.
قليل من ماء الورد.
الطريقة:
نسلق الدجاج ونضيف له قليلا من الملح وقليلًا من الكركم أو الزعفران والهيل والقرنفل ويترك حتى ينضج ثم يوضع جانبًا.
نسلق الارز في مرقه الدجاج نصف استواء ويصفى ويرش عليه ماء الورد وقليل من الزعفران.
في قدر آخر نحمر البصل والثوم والزنجبيل المفروم ثم نضع الخضراوات ونقلب ثم نضع البهار المخلوط والملح والكركم والدجاج ونقلب ويترك مدة 15 دقيقة.
نضع الارز فوق الخلطة ويترك على الحديدة الفاصلة عن النار لمدة ربع ساعة ويقدم مع اللبن (الزبادي).

أرز باللحم المفروم والزبيب



المقادير:
كوبا أرز.
3 ملاعق كبيرة من الزيت.
نصف كوب لوز. بصله.
250 غراما من اللحم المفروم.
نصف ملعقة صغيرة من الزعفران.
نصف ملعقة صغيرة من القرقة.
نصف ملعقة صغيرة من الهيل.
نصف ملعقة صغيرة من الكمون.
نصف ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة.
ملعقة صغيرة ونصف ملعقة من الملح.
نصف كوب زبيب. 3 أكواب من الماء.
الطريقة:
يغسل الأرز وينقع في الماء المملح مدة 15 دقيقة ثم يصفى.
يحمّر اللوز في قليل من الزيت ثم يصفى ويوضع جانبًا.
يفرم البصل ثم يحمر البصل حتى يصبح لونه ذهبيا.
يضاف اللحم المفروم إلى البصل ويقلب حتى يجف ماؤه ثم تضاف البهارات والزبيب ويحرك جيدا ثم يضاف الماء.
يضاف الأرز ويقلب بهدوء ويترك حتى يغلي ثم تخفف النار ويغطى ويترك على نار هادئة حتى ينضج الأرز.
يوضع الأرز في صحن التقديم ثم يزين باللوز المحمص ويقدم.

أجنحة الدجاج الحمراء



المقادير:
أجنحة دجاج
ملعقتان صغيرتان من صوص الصويا.
ملعقتان صغيرتان من نشاء مذوب في القليل من الماء
ملح بحسب الرغبة.
زيت السمسم.
1/2 كوب صوص الصويا.
الصلصة:
فصا ثوم مقشران ومفرومان.
القليل من الزنجبيل.
القليل من الملح.
بصل أخضر.
بضع ملاعق من صوص الصويا.
الطريقة:
تترك على النار حتى يتم استواءها.
لتحضير الصلصة المرافقة:
في مقلاة ساخنة، يوضع البصل الأخضر المفروم والثوم والزنجبيل والملح ويضاف عليها بضع ملاعق من صلصة الصويا.
تصب الصلصة فوق أجنحة الدجاج وتقدم ساخنة.



حساء الخضراوات

المقادير:
ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.
ثمرتا جزر متوسطة الحجم يقطع قطعًا صغيرة.
ثمره بصل كبيرة (مفرومة).
فصا ثوم مفريان.
ملعقتان كبيرتان زنجبيل طازج.
ثمرتا بطاطس متوسطة الحجم تقطع مربعات.
عصير 4 ثمرات طماطم متوسطة الحجم.
كوب كزبرة مقطعة.
7 أكواب ماء.
ملعقتان صغيرتان من الملح.
ملعقة صغيرة من الفلفل.
الطريقة:
يوضع زيت الزيتون على النار ويحمّر الجزر والبصل والثوم والزنجبيل على نار متوسطة الحرارة لمدة 8 دقائق.
تضاف البطاطس والطماطم وأوراق الكزبرة مع التقليب لمدة 5 دقائق أخرى.
تضاف باقي المقادير ويترك الخليط فوق النار حتى تمام الغليان.
يغطى الإناء، ثم تهدأ النار ويترك الحساء لمدة ساعة أو حتى تمام النضج.