

الطويات

حلاوة الأرز



لتحضير الكريمة:

- علبه أو 397 غ من الحليب المكثف المحلى
- 3 أكواب من الماء
- ¼ كوب أو 100 غ من دقيق الذرة
- وملعقتا طعام من ماء الورد

المقادير:

- 400 غ من جبنة العكاوي التشبيكية
- ¼ كوب أو 250 غ من الأرز المصري
- 3 أكواب من الماء
- كوب أو 200 غ من السكر
- ½ كوب من ماء الورد

طريقة التحضير :

الأرز مجدداً وتضاف إليه الجبنة السائلة وهو لا يزال على النار، ويحرك باستمرار حتى يختلط جيداً.

- لتحضير الكريمة، تمزج كل مكوناتها وتغلى على نار خفيفة، ثم تترك على النار الخفيفة لمدة دقيقة واحدة مع التحريك المستمر. توضع الكريمة جانباً لتبرد.

- يسكب خليط الجبنة في أكواب منفصلة أو في طبق كبير، ويقدم بارداً بعد وضع الكريمة على الوجه.

- تقطع الجبنة وتنقع لمدة 3 ساعات في وعاء من الماء تبلغ حرارته حرارة الغرفة، وذلك لتجربتها من الملح. يغير الماء كل 10 إلى 15 دقيقة.

- يغلى الأرز في الماء حتى ينضج بالكامل. ثم يضاف السكر وماء الورد ويخلط المزيج بواسطة الخلاط الكهربائي.

- توضع الجبنة في وعاء دائري وتذوّب على طريقة «بان-ماري». يغلى مزيج

المقبلات

كريمة باف باللبنة



- 1/2 كوب ماء
- ملعقة كبيرة جن رومي (بارمازان) مبشور

للحشو:

- لبنة بالزعتر

طريقة التحضير :

مرة مع الاستمرار في الخفق، ولا تضاف البضعة الثانية حتى تتجانس الأولى تماماً.

- يُوضع الخليط في كيس حلواني، ويُشكل على هيئة دوائر صغيرة على صاج (صينية فرن) ويُرش بالجن المبشور.

- يُخبز في الفرن لمدة عشر دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبياً.

- يُترك ليبرد ثم يُشَقّ بسكين حاد، ويُحشى بخليط اللبنة والزّعتر.

- يُسخن الفرن على حرارة 220 درجة مئوية.

- يوضع الماء والزبد في وعاء على نار متوسطة حتى يبدأ في الغليان.

- يُضاف الملح والدقيق دفعة واحدة، مع الاستمرار في التقليب باستخدام ملعقة خشبية.

- عندما يندمج الدقيق جيداً يُرفع الخليط عن النار، ويُترك ليبرد قليلاً.

- يُضاف البيض تدريجياً واحدة في كل

صدور الديك الرومي بصلصة الفلفل

المقادير:

- صدور ديك رومي
- حبة بصل متوسطة مقطعة شرائح
- ملعقة كبيرة خل
- 2/1 كوب دقيق
- ملعقة كبيرة دقيق
- كوب مرقة دجاج
- 4/3 كوب كريمة لباني
- فلفل أخضر
- ملعقة صغيرة مسطردة
- 4 ملعقة كبيرة زيت عباد الشمس أو زبدة
- ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 3 أوراق ورق لوري
- 3 حبات حبهان
- 3 حبات مسنكة
- ملعقة كبيرة بقونس
- ملح وفلفل



طريقة التحضير :

كبيرة في أجزاء متفرقة من الديك، ينثر ورق اللوري والحبهان والمسنكة ويضاف حوالي كوب من الماء الدافئ، تغطي الصينية.

يحمى الفرن إلى درجة 190 مئوية، تدخل الصينية الفرن وتترك حوالي ساعة أو حتى ينضج الديك، يقلب الديك من حين لآخر أثناء الطهي ويدهن بملعقة زبد، يرفع الديك من الصينية ويغطى ويترك ليبرد تماماً، يفك الخيط.

يسخن باقى الزيت والزبدة في إناء صغير فوق

تغسل صدور الديك جيداً بالماء ثم بالدقيق ثم بالماء والخل وتصفى، تسخن ملعقة زيت أو زبدة في صينية للفرن ويحمر صدر الديك على جميع الجوانب حتى يصبح لونه ذهبياً، يرفع من الصينية ويربط برباط سميك مثل الروس بيف، يدهن بالملح والفلفل ثم بصلصة الطماطم.

في نفس الصينية تضاف ملعقة زيت أو زبدة، تضاف شرائح البصل وتقلب لمدة دقيقتين فوق نار متوسطة ثم يضاف صدر الديك، تغرس شوكة

طاجن الدجاج مع الزيتون الأخضر



المقادير:

- كيلو غرام ونصف الكيلو غرام من الدجاج
- 3 قصوص ثوم مهروسة
- باقة من الكزبرة مفرومة ناعماً
- عصير نصف ليمونة
- ملعقة صغيرة من الملح
- 3 إلى 4 ملاعق طعام من زيت الزيتون
- بصلة كبيرة مبشورة
- حفنة من خيوط الزعفران
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- عود قرقة
- كوب من الزيتون الأسود
- ليمونة واحدة مقطعة إلى شرائح.

طريقة التحضير :

تقلل الدجاجة إلى قدر الطاجن أو إلى قدر ثقيلة مقاومة للهب ويصعب عصير التخليل فوقها.

تصب كمية كافية من الماء لتغطية منتصف الدجاجة، ويضاف عود القرقة.

توضع القدر فوق النار حتى يغلي الماء.

تخفف النار وتغطي القدر ويترك

توضع الدجاجة في طبق عميق، ويفرك باطن الدجاجة بالثوم وعصير الليمون والكزبرة والملح.

يخلط زيت الزيتون مع البصل المبشور والزعفران والزنجبيل والفلفل، ويفرك سطح الدجاجة بهذا المزيج.

تغطي الدجاجة وتترك لمدة 30 دقيقة تقريباً.

السلطات

سلطة الفلفل الحمرء مع الجوز

المقادير:

- 1 إلى 2 رأس من الفلفل الأحمر الحريف
- 5 رؤوس كبيرة من الفلفل الأحمر الحلو
- زيت لدحن الفلفل
- 1 إلى 2 ملعقة صغيرة من الكمون
- ملعقة صغيرة من معجون الفلفل
- فصا ثوم مهروسان ناعماً
- نصف كوب من الجوز المتوسط الحجم، مفروم
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر
- نصف كوب من زيت الزيتون
- بقونس مفروم وحبات جوز للزينة.

طريقة التحضير :

المقبلات.

- تزين السلطة بحبات الجوز والبقونس المفروم.

- يمكن تقديم هذا الطبق على أنه سلطة أو طبق جانبي مع اللحم المشوي.

صغيرة جداً.

- تخلط قطع الفلفل مع الثوم، والكمون، ومعجون الفلفل، ومسحوق الفلفل الأحمر، والجوز، وزيت الزيتون والملح للحصول على نوع لذيذ وحريف من

