

الطويات

عيش السرايا مع فستق حلي وزهر ليمون



المقادير:

4 أكواب من السكر
4 أكواب من الماء المغلي
فستق حلي مطحون وزهر ليمون

12 شريحة من التوست الأبيض الطري
كيلوغرام من القشطة الطازجة

طريقة التحضير:

وتسكب هذه الصلصة فوقها بحيث تمتص شرائح التوست صلصة الكاراميل فوراً. تترك شرائح التوست لتبرد. تهرس شرائح التوست بالشوكة ثم توضع هذه الهريسة في طبق بيضاوي وتزين بالقشطة الطازجة وزهر الليمون والفستق الحلي. تحفظ عيش السرايا في الثلاجة حتى موعد التقديم. ملاحظة: يمكن تحضير أطباق فردية من عيش السرايا بسكب مزيج التوست في حلقات معدنية صغيرة والضغط عليها جيداً ثم رفع الدائرة المعدنية عنها وتزينها بالقشطة والفستق الحلي وزهر الليمون.

تنزع القشرة الخارجية عن قطع التوست، ثم تصف شرائح التوست في صينية وتخبز في فرن حرارته 375 درجة فهرنهايت أو 190 درجة مئوية حتى تصبح وردية اللون. تقلب شرائح التوست على الوجه الآخر وتحمص على الوجه الآخر أيضاً، علماً بأن مدة التحميص يجب أن تكون قصيرة وسريعة. تذوب 4 أكواب من السكر في قدر غير لاصقة حتى تصبح بلون الكاراميل الذهبي. يسكب الماء المغلي مباشرة فوق كاراميل السكر ويحرك المزيج جيداً. تخرج شرائح التوست من الفرن

يخنة الخضراوات واللحم السعودية

المقادير:

8 شرائح من لحم الغليبه
رأسان من البطاطا مقطعان إلى مكعبات صغيرة
200 غ من الفطر المقطع
جزرتان مقطعتان إلى مكعبات صغيرة
كوب من البازيلا
صلصة متوسطة مقرومة
فصا ثوم مهروسان
مكعب من مرقعة اللحم أو الدجاج مذوب في كوب من الماء الغائر
ملح وبهار أسود ونصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو
50 غ من الزبدة مع زيت نباتي



طريقة التحضير:

خليط الخضراوات. يسكب كوب من مرقعة اللحم أو الدجاج فوق محتويات الطبق قبل خبزه في الفرن لمدة 20 دقيقة تقريباً. يقدم الطبق مع الأرز والسلطة الخضراء. ملاحظة: يمكن إضافة الذرة وحببات الفلفل الأخضر والأحمر المقطعة إلى مكعبات صغيرة حسب الذوق.

تستخدم الزبدة نفسها لقلي البصل المفروم والثوم المهروس. تضاف بقية الخضراوات ويقلّى الكل معاً لبضع دقائق. يخلط البصل والثوم والخضار مع بعضها. تصف شرائح اللحم وسط قعر طبق زجاجي مقاوم للحرارة مدهون بالزيت، ثم يوزع حولها

يحمى الزيت النباتي في مقلاة وتقلي فيه البطاطا حتى تصبح وردية اللون ثم ترفع وتوضع جانباً. يصفى الفطر من ماء العلبية، ثم يخلط مع الجزر والبطاطا والبازيلا. تذوب ملعقة طعام من الزبدة في قدر وتقلي فيهما شرائح اللحم قليلاً على الوجهين، ثم يرش عليها الملح والبهار والبهار الحلو.

طبق دجاج بالزعر والبقدونس



المقادير:

كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من الدجاج
بصلة مقطعة شرائح
فلفل أخضر مقطع شرائح
دجاج
كوب زبادي
ملعقة طعام ثوم مهروس
حبة طماطم متوسطة مقطعة مكعبات صغيرة
ملح
فلفل أسود
زعر
عصير ليمونتين
ثلاث ملاعق زيت

طريقة التحضير:

تكمل نضجها في الفرن حتى تتشرب ماءها وتحمر وتكمل تحميرها تحت الشواية وتقدم مع البطاطا والسلطة الخضراء.

الفرن ومعها التتبيلة ونضعها على النار من فوق قليلاً ثم نغطي الصينية بالفويل وندخلها الفرن. وبعد ثلث ساعة نكشفيها ونتركها

الأمام وتتبيل من كل الجهات بمكونات التتبيلة ومن تحت الجلد أيضاً وتغلى بباقي التتبيلة من قبلها بيوم. وعند الطبخ نضعها في صينية

تغسل الدجاجة جيداً. تخلط كل المقادير السابقة لتحضير التتبيلة وتترك جانباً. تفتح الدجاجة من المنتصف من

المقبلات

صلصة اللوز على الطريقة الأسبانية



المقادير:

ثلاثة أرباع الكوب من اللوز المطحون
رشة كبش قرنفل، كوب مرقعة دجاج أو أكثر حسب الحاجة
ربع كوب كريمة كثيفة

ملعقة طعام زيت زيتون، ربع كوب كعك مطحون

طريقة التحضير:

المزيج على النار ليصبح ناعماً. يترك المزيج ليغلي جيداً. وإذا كان سميكاً جداً، تضاف إليه 2 إلى 3 ملاعق طعام من مرقعة الدجاج. ترفع الصلصة عن النار وتضاف إليها الكريمة.

يسخن الزيت في مقلاة ويضاف إليه الكعك المطحون. يحرك المزيج حتى يحمر الكعك المطحون قليلاً. يضاف اللوز وكبش القرنفل ويطهى المزيج مع التحريك حتى يحمر قليلاً. تضاف مرقعة الدجاج تدريجياً ويحرك

السلطات

سلطة الفتة

المقادير:

بقدونس تقطع خشن
بازنجان يقطع مربعات ويقلّى
بطاطا تقطع مربعات وتقلّى
زهر (قرنبيط) ويقلّى
ملح
ليمون
فلفل أسود



طريقة التحضير:

ونضيف لها الصلصة البيضاء ونزين السلطة بالخبز المقلي والفلفل الأحمر الخشن.

ملعقة نعناع ناشف
طريقة: تخلط المقادير مع بعضها

ملعقة مايونيز
عصير ليمون (حسب ذوقك)
ملح وفلفل

الصلصة البيضاء:
زبادي
ملعقة طحينية