

الطويات

رقاقات بيرش البرتقال

المقادير:

– كوبان أو 440 غ من الزيت النباتي

– حبتان متوسطتا الحجم أو 400 غ من البطاطا مقطعتان إلى مكعبات متوسطة الحجم

– 8 قطع أو 1 ½ كغ من الدجاج

– 6 أكواب أو 1 ½ لتر من الماء

– 3 حبات صغيرة الحجم من عيدان القرفة

– ملعقة صغيرة من الهال الأخضر

– ملعقة صغيرة من أكباش القرنفل الكاملة

– ملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود

– 3 أكواب أو 600 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفي

– 9 أكواب أو 2 ¼ لتر من الماء المغلي كمية إضافية لسلق الأرز

– رشّة من الملح «حسب المذاق»

– ½ كوب أو 100 غ من السمن

– 3 حبات متوسطة الحجم أو 375 غ من البصل مقطعة إلى شرائح

– 4 فصوص من الثوم مسحوقة

– 3 ملاعق طعام من خلطة البهارات العمانية

– مكعبان من مرقة الدجاج ماجي

المقادير:

– كوب من المياه الفاترة.

– مغلف من الخميرة الجافة النشطة.

– 3 أكواب و ¼ من الطحين، كل على حدة، والمزيد للحجن.

– ¼ ملعقة صغيرة من برش البرتقال.

طريقة التحضير :

غطيته بالطحين، رَفّقي العجينة على شكل مستطيل بقياس 60 سنتيمترx25 سنتيمترا.

– في وعاء صغير، امزجي ثلث كوب السكر المتبقي مع برش البرتقال.

– ادهني العجينة بالزبدة الذائبة، ثم رشي فوقها خليط السكر وبرش البرتقال.

– لفّي المستطيل من ناحية الطول للحصول على شكل أنبوب مشدود، قطعي الأنبوب إلى 24 شريحة (كل واحدة بقياس 2.5 سنتيمتر)، باستعمال خيط أو سلك (سيقطع العجينة بسهولة أفضل من السكين).

– بعد تقطيع كل جزء، مرّبه نصف مرة على الفسحة التي تعملين عليها لتقيّه مستديراً ولا تسمحي بأن يرتخي وينفتح بسبب التقطيع.

– ضعي كل جزء في قالب مافن دهنته جيداً بالزيت تجنباً لالتصاق الرقاقات في قعرها. غطي القالب قليلاً وضعيه جانباً إلى أن تنتفخ الرقاقات ويتضاعف حجمها.

– اخبزي كل قالب مافن على حدة من 8 إلى 10 دقائق، إلى أن يصبح لون الرقاقات فيه ذهبياً مائلاً إلى البني.

– اتركي الرقاقات قليلاً لتبرد ثم أخرجيها من القالب، قدميها ساخنة.

المقبلات

المتبل الفلسطيني

المقادير:

– حبة باذنجان كبيرة حوالي 400 غم.

– ربع كوب عصير ليمون.

– حبة بندورة متوسطة مقطعة مكعبات صغيرة بحجم 1 سم.

طريقة التحضير :

– يشوى الباذنجان في فرن حامي (يفضل أن يشوى على الفحم أو الحطب أو في الطابون أو التتور) لمدة تتراوح ما بين 30 إلى 40 دقيقة) حتى يصبح طرياً جداً مع مراعاة عدم احتراقه وذلك بتقليب الباذنجان من حين لآخر.

– يقشر الباذنجان فور إخراجه من الفرن أو التتور.

– يقطع الباذنجان المشوي ويضرب بملعقة خشبية (يفضل بيد الهاون) حتى يهرس.

– في وعاء آخر يدق الثوم المهروس والبقدونس والملح قليلاً بيد الهاون ويضاف له هريس الباذنجان المشوي.

– يضاف للخليط السابق كل من عصير الليمون والبندورة المقطعة (يمكن إضافة المزيد من عصير الليمون وذلك بتذوق الخليط وذلك حسب الرغبة)، ويخلط جيداً ليتجانس ثم يسكب في صحن التقديم ويزين بأوراق البقدونس.

– يضاف القليل من زيت الزيتون البكر الممتاز عند التقديم كما يقدم معه خبز الكماج البيتي ساخناً.

دجاج على الطريقة العمانية

المقادير:

– كوبان أو 440 غ من الزيت النباتي

– حبتان متوسطتا الحجم أو 400 غ من البطاطا مقطعتان إلى مكعبات متوسطة الحجم

– 8 قطع أو 1 ½ كغ من الدجاج

– 6 أكواب أو 1 ½ لتر من الماء

– 3 حبات صغيرة الحجم من عيدان القرفة

– ملعقة صغيرة من الهال الأخضر

– ملعقة صغيرة من أكباش القرنفل الكاملة

– ملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود

– 3 أكواب أو 600 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفي

– 9 أكواب أو 2 ¼ لتر من الماء المغلي كمية إضافية لسلق الأرز

– رشّة من الملح «حسب المذاق»

– ½ كوب أو 100 غ من السمن

– 3 حبات متوسطة الحجم أو 375 غ من البصل مقطعة إلى شرائح

– 4 فصوص من الثوم مسحوقة

– 3 ملاعق طعام من خلطة البهارات العمانية

– مكعبان من مرقة الدجاج ماجي

المقادير:

– كوب من المياه الفاترة.

– مغلف من الخميرة الجافة النشطة.

– 3 أكواب و ¼ من الطحين، كل على حدة، والمزيد للحجن.

– ¼ ملعقة صغيرة من برش البرتقال.

طريقة التحضير :

غطيته بالطحين، رَفّقي العجينة على شكل مستطيل بقياس 60 سنتيمترx25 سنتيمترا.

– في وعاء صغير، امزجي ثلث كوب السكر المتبقي مع برش البرتقال.

– ادهني العجينة بالزبدة الذائبة، ثم رشي فوقها خليط السكر وبرش البرتقال.

– لفّي المستطيل من ناحية الطول للحصول على شكل أنبوب مشدود، قطعي الأنبوب إلى 24 شريحة (كل واحدة بقياس 2.5 سنتيمتر)، باستعمال خيط أو سلك (سيقطع العجينة بسهولة أفضل من السكين).

– بعد تقطيع كل جزء، مرّبه نصف مرة على الفسحة التي تعملين عليها لتقيّه مستديراً ولا تسمحي بأن يرتخي وينفتح بسبب التقطيع.

– ضعي كل جزء في قالب مافن دهنته جيداً بالزيت تجنباً لالتصاق الرقاقات في قعرها. غطي القالب قليلاً وضعيه جانباً إلى أن تنتفخ الرقاقات ويتضاعف حجمها.

– اخبزي كل قالب مافن على حدة من 8 إلى 10 دقائق، إلى أن يصبح لون الرقاقات فيه ذهبياً مائلاً إلى البني.

– اتركي الرقاقات قليلاً لتبرد ثم أخرجيها من القالب، قدميها ساخنة.

السلطات

سلطة ثمار البحر من المطبخ الفرنسي بنكهة آسيوية

المقادير:

– 160 غراماً من الخس، مقطعة إلى شرائح

– 80 غراماً من الخس الأفرنجي، مقطعة إلى شرائح

– كيلو غرام من الروبيان

– 200 غرام من «الكلمار»

– 200 غرام من السلطعون (الكابوريا)

المقادير:

– حبة باذنجان كبيرة حوالي 400 غم.

– ربع كوب عصير ليمون.

– حبة بندورة متوسطة مقطعة مكعبات صغيرة بحجم 1 سم.

طريقة التحضير :

– يشوى الباذنجان في فرن حامي (يفضل أن يشوى على الفحم أو الحطب أو في الطابون أو التتور) لمدة تتراوح ما بين 30 إلى 40 دقيقة) حتى يصبح طرياً جداً مع مراعاة عدم احتراقه وذلك بتقليب الباذنجان من حين لآخر.

– يقشر الباذنجان فور إخراجه من الفرن أو التتور.

– يقطع الباذنجان المشوي ويضرب بملعقة خشبية (يفضل بيد الهاون) حتى يهرس.

– في وعاء آخر يدق الثوم المهروس والبقدونس والملح قليلاً بيد الهاون ويضاف له هريس الباذنجان المشوي.

– يضاف للخليط السابق كل من عصير الليمون والبندورة المقطعة (يمكن إضافة المزيد من عصير الليمون وذلك بتذوق الخليط وذلك حسب الرغبة)، ويخلط جيداً ليتجانس ثم يسكب في صحن التقديم ويزين بأوراق البقدونس.

– يضاف القليل من زيت الزيتون البكر الممتاز عند التقديم كما يقدم معه خبز الكماج البيتي ساخناً.

رقبة خروف محشية

المقادير:

– كوبان أو 440 غ من الزيت النباتي

– حبتان متوسطتا الحجم أو 400 غ من البطاطا مقطعتان إلى مكعبات متوسطة الحجم

– 8 قطع أو 1 ½ كغ من الدجاج

– 6 أكواب أو 1 ½ لتر من الماء

– 3 حبات صغيرة الحجم من عيدان القرفة

– ملعقة صغيرة من الهال الأخضر

– ملعقة صغيرة من أكباش القرنفل الكاملة

– ملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود

– 3 أكواب أو 600 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفي

– 9 أكواب أو 2 ¼ لتر من الماء المغلي كمية إضافية لسلق الأرز

– رشّة من الملح «حسب المذاق»

– ½ كوب أو 100 غ من السمن

– 3 حبات متوسطة الحجم أو 375 غ من البصل مقطعة إلى شرائح

– 4 فصوص من الثوم مسحوقة

– 3 ملاعق طعام من خلطة البهارات العمانية

– مكعبان من مرقة الدجاج ماجي

المقادير:

– كوب من المياه الفاترة.

– مغلف من الخميرة الجافة النشطة.

– 3 أكواب و ¼ من الطحين، كل على حدة، والمزيد للحجن.

– ¼ ملعقة صغيرة من برش البرتقال.

طريقة التحضير :

غطيته بالطحين، رَفّقي العجينة على شكل مستطيل بقياس 60 سنتيمترx25 سنتيمترا.

– في وعاء صغير، امزجي ثلث كوب السكر المتبقي مع برش البرتقال.

– ادهني العجينة بالزبدة الذائبة، ثم رشي فوقها خليط السكر وبرش البرتقال.

– لفّي المستطيل من ناحية الطول للحصول على شكل أنبوب مشدود، قطعي الأنبوب إلى 24 شريحة (كل واحدة بقياس 2.5 سنتيمتر)، باستعمال خيط أو سلك (سيقطع العجينة بسهولة أفضل من السكين).

– بعد تقطيع كل جزء، مرّبه نصف مرة على الفسحة التي تعملين عليها لتقيّه مستديراً ولا تسمحي بأن يرتخي وينفتح بسبب التقطيع.

– ضعي كل جزء في قالب مافن دهنته جيداً بالزيت تجنباً لالتصاق الرقاقات في قعرها. غطي القالب قليلاً وضعيه جانباً إلى أن تنتفخ الرقاقات ويتضاعف حجمها.

– اخبزي كل قالب مافن على حدة من 8 إلى 10 دقائق، إلى أن يصبح لون الرقاقات فيه ذهبياً مائلاً إلى البني.

– اتركي الرقاقات قليلاً لتبرد ثم أخرجيها من القالب، قدميها ساخنة.

رقبة خروف منزوع الجلد

المقادير:

– كوبان أو 440 غ من الزيت النباتي

– حبتان متوسطتا الحجم أو 400 غ من البطاطا مقطعتان إلى مكعبات متوسطة الحجم

– 8 قطع أو 1 ½ كغ من الدجاج

– 6 أكواب أو 1 ½ لتر من الماء

– 3 حبات صغيرة الحجم من عيدان القرفة

– ملعقة صغيرة من الهال الأخضر

– ملعقة صغيرة من أكباش القرنفل الكاملة

– ملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود

– 3 أكواب أو 600 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفي

– 9 أكواب أو 2 ¼ لتر من الماء المغلي كمية إضافية لسلق الأرز

– رشّة من الملح «حسب المذاق»

– ½ كوب أو 100 غ من السمن

– 3 حبات متوسطة الحجم أو 375 غ من البصل مقطعة إلى شرائح

– 4 فصوص من الثوم مسحوقة

– 3 ملاعق طعام من خلطة البهارات العمانية

– مكعبان من مرقة الدجاج ماجي

المقادير:

– كوب من المياه الفاترة.

– مغلف من الخميرة الجافة النشطة.

– 3 أكواب و ¼ من الطحين، كل على حدة، والمزيد للحجن.

– ¼ ملعقة صغيرة من برش البرتقال.

طريقة التحضير :

غطيته بالطحين، رَفّقي العجينة على شكل مستطيل بقياس 60 سنتيمترx25 سنتيمترا.

– في وعاء صغير، امزجي ثلث كوب السكر المتبقي مع برش البرتقال.

– ادهني العجينة بالزبدة الذائبة، ثم رشي فوقها خليط السكر وبرش البرتقال.

– لفّي المستطيل من ناحية الطول للحصول على شكل أنبوب مشدود، قطعي الأنبوب إلى 24 شريحة (كل واحدة بقياس 2.5 سنتيمتر)، باستعمال خيط أو سلك (سيقطع العجينة بسهولة أفضل من السكين).

– بعد تقطيع كل جزء، مرّبه نصف مرة على الفسحة التي تعملين عليها لتقيّه مستديراً ولا تسمحي بأن يرتخي وينفتح بسبب التقطيع.

– ضعي كل جزء في قالب مافن دهنته جيداً بالزيت تجنباً لالتصاق الرقاقات في قعرها. غطي القالب قليلاً وضعيه جانباً إلى أن تنتفخ الرقاقات ويتضاعف حجمها.

– اخبزي كل قالب مافن على حدة من 8 إلى 10 دقائق، إلى أن يصبح لون الرقاقات فيه ذهبياً مائلاً إلى البني.

– اتركي الرقاقات قليلاً لتبرد ثم أخرجيها من القالب، قدميها ساخنة.