

يخنة الغنم

المقادير:

- نصف كيلو غرام
- مقطع من فخذ الغنم
- نصف حبة من
- البصل، مفرومة
- فرما ناعما
- ملعقة من القرفة
- الناعمة
- ملعقة صغيرة
- من نجمة الياسون
- ملعقة صغيرة
- من لب الهال
- ملحعتان من لب
- البندورة
- ملحعتان من
- اللدقيق
- لبتان من مرق
- الخضر
- ملح وبهار
- أبيض، حسب
- الرغبة
- ربع كوب من
- الزيت النباتي



طريقة التحضير :

– للتتبيل: في وعاء، يقطع فخذ الغنم المقطّع مع البصل المفروم والقرقة ونجمة اليانسون وحب الهال والملح والبهار لمدة ست ساعات.

– لإعداد الخينة: يحمى الزيت النباتي على نار قوية، ثم يضاف اللحم المتبل مع التحريك باستمرار لمدة ثلاث دقائق، قلب النذور والدقيق، ثم يضاف

مرق الخضّر على مراحل عدّة، حتى تتضجّ الخضّر.

– طريقة التقديم: تقدّم يخنة الغنم مع الأرز أو البطاطس المطحونة.

صدور الديك الرومي المحمرة بالأعشاب

المقادير:

- حبنا صدر ديك
- رومي مقطعتين
- أنصافا
- ملح وفلفل أسود
- ملعقتا طعام
- بقدرونس مفروم
- ملعقتا طعام
- زعتر مفروم
- ملعقتا طعام
- زيت الكتان (كانولا)
- ملعقة طعام
- زبدة غير مملحة
- كوب من خلصة
- الديك الرومي
- كوب من صلصة
- مرقة الديك الرومي
- مخلوطة مع ½ كوب
- حلب



طريقة التحضير :

– ارتكى الديك الرومي في درجة حرارة الغرفة لمدة ساعة واحدة. – سخني الفرن إلى درجة 350 درجة فهرنهايت. – تلي شرائح الديك الرومي بالمالح والفلفل الأسود، ضعي شريحة من الديك الرومي بحيث يكون الجلد في الأسفل. – ضعي النصف الآخر من الصدر عليه بحيث يكون الجلد من الأعلى. – بواسطة خيط المطبخ ارتبطي الصبرين مع بعضها وارتكي مسافة 2 إنش. غطيه بالقدونس والزعر. – في صينية خبز بيضاوية الشكل، سخني الزيت ويطهى الزبد. نكش حمري فيه الديك الرومي 3 إلى 4 دقائق من كل جهة. – انقلي الصينية إلى الفرن وحمريه.	أقربي الديك الرومي كل فترة، تقريبا 2 ساعة. – انقلي الديك الرومي إلى لوحة التقطيع، غطيه بورق الألومنيوم، وارتكيه 20 دقيقة قبل التقطيع. – خلال ذلك، ضعي صينية الفرن الذي حمرت فيه الديك الرومي على نار متوسطة، أضيفي الخلصة واخططي حتى ترشلي أي طبقة ملتصقة في	الصينية. – أضيفي إليه صلصة مرقة الديك الرومي وأطهيا على نار هادئة حتى يغلي الخليط، 3 – 5 دقائق. تبليه بالمح والفلفل. – تقطعي الديك الرومي إلى شرائح مائلة وضعيه في طبق التقديم، واسكبي عليه القليل من الصلصة. وقدمي باقي الصلصة بجانبه.
--	---	--

السلطات

سلطة الملفوف على الطريقة الروسية

المقادير:

- نصف ملعقة طعام سكر
- نصف ملعقة صغيرة قرفة
- نصف كوب جبنة مبروشة
- جزرة أو جزرتان مسلوقتان
- مبشورتان أو مفرومتان ناعماً
- ملعقة طعام جوز مفروم
- اختياري)
- أوراق بقدونس وجزر للزينة

- ربع ملفوفة بيضاء
- ملح
- تفاحتان حمراوان
- 1 إلى 2 ملعقة طع
- مايونيز
- عصر نصف ليمونة



طريقة التحضير :

إلى طبق تقديم أو إلى قوالب معدنية صغيرة حجمها 4 - 5 سم.	منهما البذور.
تخفف القوالب المحشوة في البراد ساعة أو ساعتين ثم تفرغ من محتواها وتزين بالجزر والبقدونس.	- تخلط هذه المكونات مع المفلوف والجزر المبشور والحببة البروشة والجوز.
- تقدم هذه السلطة باردة.	- يخلط المايونيز مع عصير الليمون والملح والسكر والقرعة.
	يسكب هذا الخليط فوق السلطة وتقل السلطة

- ترمى الأوراق الخارجية القاسية للملفوفة ويشطف قلب الملفوفة بالماء ثم يقطع إلى شرائح رفيعة جدا.
- يرش الملح فوق شرائح الملفوف ويترك الطبق جانبا.
- تقطع التفاحتان الى مكعبات صغيرة وتنزع

الطويات

خشاف بالمكسرات



المقادير:

10 حبات من المشمش المجفف
6 حبات هال
تفاحة واحدة
موزة
نصف كوب من قطع الأناناس
نصف كوب من السكر
8 أكواب من الماء المغلي

نصف كوب من اللوز الحجازي
ربع كوب من الزبيب
ربع كوب من الفستق الحلبي
ربع كوب من الجوز (عين الجمل)
10 حبات من الخوخ الأحمر المد

طريقة التحضير :

تقشر التفاحة وتفرم إلى قطع صغيرة ثم تضاف إليها قطع الأناناس والموزة. يخلط الكل مع المزيج السابق. يوضع المزيج في الفلاجة ويقدم بارداً. يضاف إليه نصف كوب من الماء عند الحاجة إذا كان سميكاً جداً.

يسلق اللوز مع الفستق الحلبي ثم يقرنان ويتقعان في الماء المغلي مع السكر وحبات الهال. يترك النقع جانباً. يضاف الزبيب والجوز والخوخ المجفف والمشمش المجفف ويترك الخليط منقوعاً لمدة 3 إلى 4 ساعات أو طوال الليل.

المقبلات

سيقان الذرة مع الزبدة الذائبة



المقادير:

والشوائب
- نصف فلفل حارة حمراء من دون بذر
مفرومة ناعما
- ملح وفلفل اسود.

10- ملاعق زبدة ناعمة
4- سيقان ذرة خالية من الاعراش

طريقة التحضير :

– اخلطي الزبدة مع قطع الفلفل الاحمر، ثم ادهني سيقان الذرة بنصف هذا الخليط وديها تتحمر في الفرن بعد رشها بالفلفل الاسود حسب الرغبة.

– قلبها اثناء ذلك من حين لآخر، ثم قدميها مع بقية الزبد والفلفل الاحمر الحار.

– قطعي كل ساق من سيقان الذرة
الاربعة لنصفين، ثم نظفيه جيدا بالماء
البارد.

– ضعي سيقان الذرة بعد ذلك في وعاء
ملء بماء مغلي ملح، ثم اسلقها فيه
لمدة خمس دقائق، صفيها من الماء، ثم
احتفظي بها حانيا.