

تشریب بالدجاج



طريقة التحضير :

تُضاف الطماطم المهروسة، فصوص الثوم، الليمون المحف، مكعبا مرقة الدجاج ماغي، البصل الصغير والماء. يُترك المزيج حتى يغلي ويطهى على نار خفيفة لمدة 10 دقائق ثم دون أن يغلي. تُضاف الطماطم والحمص ويطهى المزيج على

يُجمي الزيت النباتي في قدر كبيرة غير لاصقة ثم تُضاف قطع الدجاج وتقلي لمدة 10-8 دقائق من كل جوانبها حتى تكتسب اللون البني الذهبي. يُضاف معجون الطماطم ويُحرك المزيج لمدة 3 دقائق.

صدور الديك الرومي المحشوة بصلصة الجزر



المقادير:

لخليط الحشو:
2/1 كيلو دجاج مفروم
ملعقة صغيرة زنجبيل مفروم
فصا ثوم مفرومان
ملعقة صغيرة بهارات مطحونة
2/1 ملعقة صغيرة فلفل حار (اختياري)
ملح وفلفل

للديك الرومي

2/1 كيلو صدر ديك رومي (منزوع الجلد والعظم)
كوب دقيق
3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
بصل مفروم ناعم
فصا ثوم مفرومان
ملعقة صغيرة زنجبيل مفروم
قطعة طماطم صغيرة
ملففتان صغيرتان من الكمون الصحيح (المحمص)
كوبان من عصير الجزر
ملح وفلفل
يقودوس مفروم، للتزيين

طريقة التحضير :

ويفرد مع الطرق الخفيف عليه ويتبل بالمالح والفلفل.

توضع كمية مناسبة من خليط الحشو على صدر الديك، ويلف بإحكام على شكل أسطوانة (يمكن الاستعانة بخدو أو عود أسنان).

يوضع الدقيق في وعاء، ويتبل بباقى البهارات، تدرج فيه لفائف الديك الزوي، حتى يغطيتها

تماماً (مع مراعاة التخلص من الدقيق الزائد).

يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، وتحمر لفائف الديك من كل الجهات حتى يصبح لونها ذهبياً.

يحمص البصل في نفس المقلاة، ويقبل حتى يصبح لونه مثلاً للذهبي،

تضاف باقي المكونات.

يتبل الخليط بالمالح والفلفل، ويقبل

ق الخفيف عليه ويتبل

- توضع كمية مناسبة من خليط الحشو على صدر الديك، ويلف بإحكام على شكل أسطوانة (يمكن الاستعانة بخلة أو عود أسنان).

- يوضع الدقيق في وعاء، ويتبل بباقي كمية البهارات، تدحرج فيه لفائف الدك الرومي حتى يغطيها

ماماً (مع مراعاة التخلص من الدقيق زائداً).

- يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، وتحمر لفائف الديك من كل جهات حتى يصبح لونها ذهبياً.
- يحمر البصل في نفس المقلاة، يقلب حتى يصبح لونه مائلاً للذهبي، ضاف باقي المكونات.
- يتبل الخليط بالملح والفلفل، ويقلب

السلطات

سلطة حمضيات بالزيتون والقرفة



طريقة التحضير :

أجوف أو أطباق فريدة، زينها بشرائح البصل
الدائرية والزيتون.

– اخلطي عصير البرتقال والزيت والكمون
والقرفة. أضيفي الملح والبهار، ثم اسكبي
الصلصة على البرتلج ورشي الصنوبر، قدي
الطبق باردا.

أجوف أو أطباق فردية، زينها بشرائح البصل الدائرية والزيتون.

- اخلطي عصير البرتقال والزيت والكمون

– قشري البصلة وقطّعها إلى شرائح دائرية رفيعة، قشري البرتقال واحتفظي بعصيره.

– قطعى الفاكهة إلى شرائح ورتبها في طبق

المقادير:

- بصلة حمراء متوسطة الحجم.
- 8 حبات زيتون أسود.
- 4 برتقالات.
- 4 ملاعق صغيرة من زيت

المقادير:

كوب ونصف الكوب برغل متوسط الحجم
2 كيلو لحم ضأن أو لحم بقري
ثمرتا بصل متوسطتا الحجم ومقطعتان
لقطع صغيرة
ملح (للتذوق)
ملعقة صغيرة فلفل

طريقة التحضير :

وافرمي المزيج حتى يصير مقطعا لقطع صغيرة جدا وممزوجا تماما، ثم شكلي مزيج اللحم على الشكل الذي تفضليينه، ثم اقلي اللحم في الزيت، وضعيه في طبق التقديم، وزيني الطبق بالبقدونس، وانثري القليل من زيت الزيتون قبل التقديم مباشرة.

انقعى البرغل في ماء بارد لمدة 10 دقائق تقريباً، ثم صفيه وضعيه جانباً. افرمي اللحم في محضر الطعام جيداً، ثم انقلي اللحم في الوعاء، وأضيفي البرغل والكمية المتبقية من المقادير ماعدا البقدونس وزيت الزيتون، ثم امزجي اللحم جيداً،

الحلويات رموش الست



المقادير:

3 1/2 اكواب دقيق
1/2 كوب جوز هند مبشور ناعم
1/2 ملعقة كبيرة بكننج بودر
للتزيين بندق أو فستق مقشر
فستق مبشور / كريز أنصاف
شرابات (قطر)

1/3 کو ب دقیق سمید ناعم

طريقة التحضير :

– يقطع العجين إلى قطع صغيرة، وتُشكل إلى هيئة أصابع يُضغط عليها قليلاً.
– يضغط على أطراف أصابع العجين طرف شوكة (لعمل شكل المروش)، مع أن تجويف بسيط في وسط الأصابع.
– ويوضع فيه جبة بندق أو فسف.
– تدهن صينية فرن بقليل من الزيت، ترص الأصابع.
– تحبز في الفرن لمدة 15 دقيقة أو حتى يصبح لونها مائل للذهبي.
– تُسقى بالشرابات (القطر) البارد فور خروجها من الفرن، وتزين بالفستق المبشور.

– يُخفق الزبد مع السكر في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة حتى يصبح كالكرème.

– يُخفق البيض في وعاء آخر، ثم يُضاف الخليط الزبد مع الاستمرار في الخفق حتى تتداخل المكونات.

– يُخلط رقيق السميد والدقيق وجوز الهند والبيكنج بودر.

– يُضاف خليط الدقيق إلى خليط البيض ويُقلب حتى تتجانس المكونات.

– يُغطى العجين ويُوضع في الثلاجة (البراد) لمدة ساعة حتى يتماسك.

– تسخن الفرن على 180 درجة مئوية.

المقبلات

الكبيرة الشامية



المقادير:

ملعقة صغيرة بهارات
ربع ملعقة صغيرة قرفة
ذرة فلفل أحمر
ملعقة صغيرة أوراق نعناع جافة
مطحونة
القليل من أعواد البقدونس الطازجة
5 ملاعق زيت زيتون

طريقة التحضير :

وافرمي المزيج حتى يصير مقطعاً لقطع صغيرة جداً وممزوجة تماماً، ثم شكلي مزيج اللحم على الشكل الذي تفضليينه، ثم اقلي اللحم في الزيت، وضعيه في طبق التقديم، وزيني الطبق بالبقدونس، وانثري القليل من زيت الزيتون قبل التقديم مباشرة.

انقعى البرغل في ماء بارد لمدة 10 دقائق تقريباً، ثم صفيه وضعيه جانباً. افرمي اللحم في محضر الطعام جيداً، ثم انقلي اللحم في الوعاء، وأضيفي البرغل والكمية المتبقية من المقادير ماعدا البقدونس وزيت الزيتون، ثم امزجي اللحم جيداً،