

الحلويات البريوش



المقادير:

- 10 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 5 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من السكر
- 3 ملاعق كبيرة من حليب البودرة
- ملعقة صغيرة من الملح

طريقة التحضير :

تضاف 4 بيضات والزبدة. - تخلط هذه المكونات، جيداً. تغطي القدر، وتحفظ في الثلاجة لعشر ساعات على الأقل. - تدهن القوالب المخصصة للـ«بريوش» بالزبدة، توضع العجينة فيها ويدهن وجهها بالبيضة المتبقية. تترك مغطاة لمدة ساعة، ثم تخبز في فرن على حرارة متوسطة.

- ثلث كوب من الماء الدافئ
- ملعقة كبيرة من الخميرة الفورية
- كوبان وربع الكوب من الدقيق

المقبلات

بطاطا ذائبة بصاصة البولونيز والغراتان



المقادير:

- 200 غ من الكراث أو البصل، المقطع إلى شرائح رفيعة
- ½ كغ من البطاطا المسلوقة والمقطعة إلى شرائح
- رشة من الملح حسب المذاق
- رشة من الفلفل الأسود المطحون حسب المذاق

طريقة التحضير :

ترفع عن النار وتترك جانبا. يسكب مقدار من صلصة البشاميل في الصينية، وتصف شرائح البطاطا عليها مع رش الملح والفلفل حسب المذاق. ثم تسكب فوقها صلصة البولونيز مع صلصة البشاميل المتبقية. يوضع الكراث أو البصل فوق المزيج وتزين الصينية بالجبن المبشور. تخبز في الفرن لمدة تتراوح بين 20 و25 دقيقة على حرارة 190 درجة مئوية.

تسخن ملعقتان من الزيت في مقلاة، يقلى اللحم المفروم حتى ينضج ويصبح لونه بنياً ذهبياً. تضاف خلطة الكرونة مع الماء لتحضير الصلصة. تغلى الصلصة وتترك على نار هادئة لمدة 10 دقائق. يسخن الزيت المتبقي في مقلاة ويضاف الكراث أو البصل ليقلى ثم يترك جانبا. في هذه الأثناء، يمزج الحليب مع خلطة البشاميل، ويغلي المزيج ويترك لمدة دقيقتين حتى تصبح الصلصة كثيفة.

شرائح لحم الغنم على الطريقة الريفية

المقادير:

- كيلوغرام من شرائح لحم الغنم (الفتائل)
- نصف كيلوغرام من الباذنجان الطويل والرفيع
- نصف كيلوغرام من الكوسة
- من 3 إلى 4 بصلات صغيرة إلى متوسطة، مقطعة إلى شرائح
- من 3 إلى 4 رؤوس طماطم حمراء وقاسية، مقطعة إلى شرائح
- ربع كوب من زيت الزيتون
- أعشاب ريفية
- ملح
- فلفل أسود
- صلصة تخليل شرائح اللحم:
- 5 فصوص من الثوم المهروسة مع الملح
- بصلة متوسطة مقطعة إلى شرائح رفيعة
- ربع كوب من الزيت النباتي
- ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- ملعقة طعام من معجون الفلفل
- ملعقة صغيرة من الأعشاب الريفية
- نصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو



طريقة التحضير :

يرش المزيد من الزيت فوق الخضار مع القليل من الملح والأعشاب الريفية. تشوى الخضار في الفرن حتى تنضج وتصبح جاهزة. ترصف شرائح اللحم والخضار فوق مهد من الأرز وتقدم ساخنة.

تحضر الخضار وذلك برصفها فوق صينية مكسوة بالزبدة. توضع شريحة من الباذنجان، ثم البصل فالكوسة والطماطم. تتابع العملية على هذا النحو بحيث تؤلف الخضار سلسلة متتابعة.

تخلل شرائح اللحم بصلصة التخليل في وعاء زجاجي قبل 24 ساعة من موعد التحضير. تغرز الشرائح في أسياخ الشواء وتشوى حتى ينضج اللحم تقريبا. يفرك اللحم بالصلصة أثناء الشواء.

سمك الهامور بالكزبرة على الطريقة الخليجية

المقادير:

- كوبان من الزيت النباتي للمقلي
- 1500 غ من الهامور المنظف والمقطع إلى 4 أجزاء
- حبة متوسطة الحجم أو 125 غ من البصل مقطعة إلى مكعبات
- فصا ثوم مسحوقان
- حبة صغيرة الحجم من الفلفل الأخضر الحار
- حبتان من اللايم المجفف مقطعتان إلى أنصاف
- ملعقة طعام من الكزبرة المفرومة
- ½ ملعقة صغيرة من الهيل المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- مكعبان من مرقة دجاج
- حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من الطماطم مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
- 4 ملاعق طعام من معجون الطماطم
- ½ أكواب أو 1125 مل من الماء
- 2 ½ أكواب أو 500 غ من الأرز البسمتي المغسول

طريقة التحضير :

تحرك المكونات لمدة دقيقة واحدة. - تضاف الطماطم ومعجون الطماطم وتحرك المكونات لمدة 3 دقائق ثم يضاف إليها الماء وتغلى المكونات. - يضاف السمك المقلّى إلى المزيج ويترك على نار خفيفة لمدة 5 دقائق، ثم يستخرج ويترك جانبا.

لامتناس فائض الزيت. - تجمى كمية الزيت الموضوعة جانبا في قدر كبيرة ويقلّى فيها البصل لمدة 4 إلى 5 دقائق أو إلى أن يصبح لونه بنياً فاتحاً ثم يضاف إليه الثوم، الفلفل الحار، اللايم المجفف، الكزبرة، الهيل، الفلفل الأسود ومكعبات مرقة الدجاج.

- يجمى الزيت في قدر كبيرة (مع الاحتفاظ جانبا بمقدار 3 ملاعق كبيرة من الزيت لطهو الأرز) وتقلّى قطع السمك (بتبل السمك بالملح والفلفل) لمدة 8 إلى 10 دقائق أو إلى أن تصبح بنية وشبه ناضجة. ثم ترفع قطع السمك وتوضع على ورقة مطبخ

السلطات

سلطة أرمنية

المقادير:

- باقة جرجير
- حبة فلفل أخضر حار
- ملعقة زيت زيتون كبيرة
- ملعقة ونصف الملعقة عصير ليمون كبيرة
- نصف ملعقة ملح صغيرة
- فص ثوم مدقوق

طريقة التحضير :

تخلط جميع المكونات ثم يضاف الزيت والثوم وعصير الليمون على وجه الطبق ويرش الملح.

تغسل جميع الخضراوات. يقطع الخس والخيار والطماطم والروكا والبقلة والزعر والفلفل الحار إلى قطع صغيرة ناعمة.

