# الدجاج بنكهة الزعفران



1 – اعملي فتحة في وسط كل صدر دجاج ثم لفيه

بورق الألمنيوم. مديه بالشوبك حتى تصبح كل

. قطعة متساوية في السماكة واحتفظي بها جانبا. 2 – لتحضير الأرز انقعيه في الماء البارد، وفي

انتظار ذلك ضعى الزعفران مع عصير العنب في

الحلة. أضيفي إليُّهما الملح والفلَّفل الحَّلو، ثم اتْركيَّ المقادير حتى تَعْلَيّ ودعيها تبرد لمدّة نصفٌ ساعةً.

المقادير:

- ½ 3 اكواب أرز طويـل

- 4 حيات بطاطا مقطعة

- 3 حبات فلفل اخضر حارة

- 4 حبات طماطم كبيرة

- ملعقة كبيرة بهارات مكونة من كركم، قرفة، ليمون أسود،

- مُلْعقة صغيرة ثوم

- كوب زيت وعصير ليمونة

1 – تقلبي البطاطا في الزيت

حتى تحمر وترفع، يحمر البصل

فى نفس الزيت ويرفع أيضا.

يتبل الروبيان بالثوم والبهارات

والملح والكزبرة والفلفل الأخضر

ويقلبون في نفس الزيت على النار

مدة 5 دقائق.

2 - يوضع الأرز المغسول في

ماء مغلي مع ملح والبهارات

الصحيحة في قدر ثانية وعصير

الليمونة وملعقتين من الزيت

ليغلى جيدا مدة ربع ساعة ويرفع

- 5 بصلات مقطعة ريش

- كوب لوبيا مسلوقة

مقطعة شرائح

قرنفل وفلفل

مطحون - 7 حبات هيل

- كيلو روبيان منظف

### المقادير:

- 6 صدور دجاج بدون
  - ملعقتا زيت زيتون. - ملعقتا فلفل حلو.
  - ملح وفلفل أسود.
- علبة رز بسمتى مغسول. - ربع لتر من عصير العنب. - 3 خيوط من خيوط
  - 6 ملاعق زبدة.
- 12 حبة طماطم من الحجم الصغير مقطعة لانصاف. - ملعقة زيت زيتون
- 3 حبات طماطم منقوعة في الزيت ومفرومة.

### طريقة التحضير:

3 - ذوبي الزبد في المقلاة، ثم قلبي فيه الأرز معد تصفيتًه جيدا منّ الماء لمدة دفيقت بن. أضيفي بالسه خليط الزعفران وعصير العنب، ثم غطى الحلة، واتركي الأرز ينضج على نار هادئة لمدة ربعً

4 –اقلي الطماطم في الزيت لمدة دقيقتين، ثم أضيفي الطماطم المنقوعة في الزيت، وبعد دقيقتين

طريقة التحضير:

باقى الماء.

أضيفي هذا الخليط الى الأرز. 5 - أمسحى وجه الدجاج بالزيت ثم رشيه بالفلفل الحلو والملح والفلفل الأستود، واتركيه ينضج داخل فرن تبلغ درجة حرارته 200 دُرجيةٌ مئوية لمدة نصفُ ساعة، أو حتى ينضج تماماً. قدميه مع الأرز واللوبياء الفرتسية

# المقادير:

- 3 بيضات كبيرة أو 4 صغيرة. - كوب سكر غير مملوء.
  - كوب دقيق.
  - كيس فانيليا.

### طريقة التحضير:

- نصف کیس بکینغ بودر.

- قالبا شوكولاتة خام (كل قالب 200

-حليب للعجن (ربع أو نصف كأس).

ويدخل الفرنّ المسخّن لمدة 35 دقيقة.

- يذاب قالب الشوكولاتة الآخر (200

غرام) في حمام مائي مع ملعقة قشدة

أو زُبِدة وتدهن به الكَيكة بعد خروجها

- تخرج من الثلاجة قبل التقديم حتى

- 125 غراما زبدة.

بهدوء حتى يمتزج.

الكيكة الفرنسية بالشوكولاتة

- يفصل صفار البيض عن البياض - ثُم يخلط الصفار مع الفانيليا والسكر والزيدة المذابة وقالب شوكولا خام (200 غرام) مذابة في حمام مائي ويضاف قليل من الحليب للعجين لأن الخليط يكون

- يُنقلُ الْخليط إلى إناء عميَّقْ ويضاف له الدقيق المخلوط بالبكينغ بودر

حتى يتضاعف حجمه. - ثـم يضـاف للخليط السـابق ويقلب

سميكا (في ألخلاط الكهربائي).

- يضرب بياض البيض في الخلاط | - تخرج من الثلاجة ق الكهربائي أو مضرب البيض مع ذرة ملح تكون الشوكولاتة لينة.

# بروكلي بالصلصة البيضاء



# سلطة الجبن بالبندورة والأفوكادو

## المقادير:

بعدها في المصفاة ليتخلص من

3 - نأخذ قدرا ثالثة نضع فيها

شيئا من الزيت وفوقه طبقة من

الطماطم المقطعة وفوقها البطاطا

المقلية سابقا وفوقها الربيان المتبل

- -4-6 حبات بندورة. - 2 - 3 حيات كبيرة أفو كادو.
- 200 غرام جين فيتا. - 2/1 ملعقة صغيرة أوريغانو.

- وزعى كرات الجبن.

- في الهاون ضعي الثوم

والملح، دقي الشوم إلى أنّ يصبح

ناعماً، أضيفي الخلِّ والسكرِّ، حركسه لتختلط، ثم أضيفي

الزيت، قلبي ليختلط وزعيه قوق

- 2/1 ملعقة صغيرة سكر.

- ملعقة كبيرة زيت زيتون.

- ملعقة كبيرة ملح.

وفوقه اللوبيا المسلوقة وفوقه

البصل المحمر وفي النهاية طبقة

الأرز المسلوق مع أضافة قليل من

الماء ويغطى جيدا الى ان يتفلفل

الأرز على النار، وعند الغرف تقلب

القدر كما هي في صحن التقديم.

- قطعي البندورة إلى شرائح القشر وقطعيه شرائح نصف دائرية امسحيه بعصير الليمون

- وزعي أوراق الريحان ما بين

واتركيه جّانباً - قشري الأفوكادو، انزعي

- أحضرى طبقاً عميقاً، رصي شرائح البندورة بشكل دائري. - رصي شرائح الأفو كادو بشكل دائري يتوسط البندورة.

## طريقة التحضير:

واتركيه جانباً.

– كرات الجبن: ضعي الجبن في طبق، أضيفي بعض الأوريغانو، قلبى الجبن بأطراف أصابعك مع الضغط إلى أن تصبح مثل العجينة، اعمليها مثل الكرة.

# - 4/1 كوب خل أبيض أو بالسميك.

# - ملعقة كبيرة ملح.

- ملعقتان كبريتان عصير ليمون. - 2/1 حزَّمة ريحان أخضُّر. – فصا ثوم.

- كرات الجبن.

طبقات السلطة.

السلطة. - كرري ذلك مع تشكيل شكل

- 300 غرام بروكلي الصلصلة البيضاء
- طريقة التحضير:

### - نضع ملعقة زيت نباتي في - نضيف نصف كوب من مرق الدجاج الطنجرة على النار ونضيف إليها

بصلة مفرومة ناعمة ونضيف إلنها فص ثوم مهروس، البروكلي المجلدة لتحضير الصلصة البيضاء:

- نضع ثلاث ملاعق حليب، كوب ماء، ملعقة نشا في طنجرة ونحركها نضيف إليها بهار أبيض، جوزة الطيب

ونحركها حتى يصبح المزيج سميكاً. - عندما يستوي البروكلي نضعه في الصينية ونصب فوقه الصلصة - نرشها بأربع ملاعق جبنة بيضاء

قليلة الدسم و نضعها في الفرن لمدة 20 دقيقة ثم نقدمها.

