

الطويات

هريسة بالمكسرات



- رشة من الخميرة
- قليل من السمن الحيواني
- قليل من الفستق الحلبي والكاجو
- المفرومين فرما خشنا
- ملعقة صغيرة من الطحينية
- 350 غراما من القطر

المقادير:

- 200 غرام من السميد الناعم
- 170 غراما من السكر
- 100 مليلتر من الماء
- 100 غرام من الزبادي

طريقة التحضير:

وينثر الفستق الحلبي والكاجو. يتم إدخال هذه الصينية إلى فرن ذي حرارة متوسطة، لمدة 45 دقيقة. ثم تقطع حسب الرغبة، ليتم إرجاعها إلى الفرن لمدة خمس دقائق إضافية. يسكب القطر الساخن عليها والذي يعد عبر مزج الماء والسكر وتحريكهما حتى الغليان والتماسك، وقليل من السمن الساخن.

- في وعاء، يمزج كل من السكر والماء والزيادي والخميرة جيدا، وذلك حتى يذوب السكر. يضاف السميد الي هذا المزيج، مع التحريك بسرعة حتى يتماسك. يغطي هذا المزيج، ويوضع في وعاء لمدة ست ساعات، حتى يختمر. يقلب هذا المزيج مجددا حتى يتجانس، ثم ينقل الي صينية مدهونة بالطحينة.

فتة بصاصة الطماطم



المقادير:

قطعتا خبز عربي
مربعات (محمصة)
بقدونس للتزيين

للتقلية:

- 6 ملاعق كبيرة زيت
- زيتون
- 6 فصوص ثوم مفروم
- ناعمة
- 1/4 كوب خل ابيض
- كوب مرق لحم

للصلصة:

- 3 ملاعق كبيرة صلصة
- طماطم (معجون)
- 1/4 كوب خل ابيض
- كوب مرق لحم

- للفتة:
- قطعتا موزة ضان (1 2/1 كيلو)
- كوبا أرز مصري
- 6 أكواب ماء
- حبثا جزر مقشر مقطع حلقات
- عودا كرفس مقطع
- مكعبات
- حبثا بصل متوسطة
- مقطعتان مكعبات ورقنا غار (لورا)
- حبثا مستكة حب
- 4 قرنفلات صحيحة
- عودا قرقة
- 3 حبثا حبهان حب (هيل)
- ملح وفلفل
- ملعقتان كبيرتان
- سمن

طريقة التحضير:

والمرق ويتبل بالملح والفلفل مع التقليب الجيد ويترك حتى يبدأ الخليط في الغليان. تخفف الحرارة ويترك لمدة 10 دقائق حتى تتركز الصلصة. يوضع الخبز المحمص (يترك القليل منه للتزيين) في طبق التقديم وترش عليه التقلية ويترك ليضع دقائق حتى يتشرب منها. توضع طبقة من الأرز فوق الخبز ويصب كوب من المرق، ثم توضع قطع الموزات وتصب صلصة الطماطم حسب الرغبة أو تقدم في وعاء جانبي. تزين الفتة بالخبز المحمص والبقدونس الطازج وتقدم ساخنة.

ثم يضاف 2 2/1 كوب من الماء (يمكن استخدام خليط من الماء مع المرق) ويتبل بالملح ويترك حتى يبدأ في الغليان. تخفف الحرارة ويغطي الإناء ويترك لمدة 20 دقيقة أو حتى تمام النضج. يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، ثم يضاف الثوم المفروم ويقلب لمدة دقيقتين أو حتى يصبح ذهبي اللون، ثم ترفع نصف كميته جانبا. يضاف الخل والمرق ويتبل الخليط بالملح والفلفل ويترك حتى يبدأ في الغليان ثم يرفع جانبا. توضع نصف كمية الثوم المحمر في مقلاة على نار متوسطة، وتضاف صلصة الطماطم والخل

- تغسل الموزات وتوضع لمدة 3 دقائق في ماء مغل بحيث يغطيتها ثم ترفع جانبا، مع التخلص من الماء. يغسل الأرز جيدا ويصفى. يسخن الماء في إناء على نار متوسطة وتضاف الموزات والخضار والبهارات ويتبل بالملح والفلفل. عندما يبدأ الخليط في الغليان تخفف الحرارة، ويترك لمدة 45 دقيقة حتى ينضج اللحم تماما مع مراعاة إزالة الريم (الزبد) من سطح المرق كلما ظهر. ترفع الموزات جانبا ويصفى المرق. يوضع السمن في إناء آخر على نار متوسطة ويحمر الأرز لمدة 3 دقائق أو حتى يتداخل مع السمن

المقبلات

كبة الحامض



- 1/4 كوب صلصة بندورة (معجون)
- 1/2 ملعقة صغيرة حمض الليمون
- 1/4 ملعقة صغيرة ليمون جاف مطحون (ليمون عماني لومي)
- 4 أكواب مرق دجاج
- كوبا ماء
- 1/2 كيلو لفت مغسول ومقطع أربع قطع
- 1/2 كيلو ورق سلق مقطع شرائط أو سبانخ

المقادير:

- كوبا أرز
- 1/2 كيلو لحم مفروم
- 3 ملاعق صغيرة كمون مطحون
- ملح وفلفل
- 3 بصلات صغيرة
- 4 ملاعق كبيرة زيت نباتي
- ملعقة صغيرة بهارات مخلوطة
- ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم

طريقة التحضير:

تملى كبة الأرز بقليل من مزيج اللحم المفروم المطهو وتقلل بإحكام مع مراعاة تبليل الأيدي لتشكيل بسهولة مثل الأقامع الصغيرة. في نفس الأثناء يسخن المتبق من الزيت وتقطع البصلة المتبقية إلى قطع صغيرة وتحمر لمدة عشر دقائق. تضاف صلصة البندورة وتخلط جيدا حتى تمتزج وتضاف إليها الملعقة الأخيرة من الكمون وحمض الليمون والليمون المطحون. يضاف المرق والماء ويتبل بالملح والفلفل، وعند البدء في الغليان توضع كبة الأرز المحشوة باللحم وتترك لمدة 15 دقيقة حتى تبدأ في الغليان ثانية. تخفف الحرارة ثم تضاف قطع الفت وشرائط السلق، وتترك حتى ينضج الفت تماما. يراعى إضافة قليل من المرق أو الماء إذا كانت الصلصة سميكة كما يمكن إضافة قليل من الأرز المطحون إذا كانت الصلصة سائلة.

يغسل الأرز ويجفف ثم يطحن إلى أن يصبح مسحوقا ناعما كالذبيق. توضع بصلصة واحدة بعد تقطيعها في الخلاط الكهربائي وتطحن ثم يضاف إليها الأرز المطحون. يضاف اللحم المفروم ويراعى أن تكون كميته نصف كمية الأرز المطحون ويخلط جيدا حتى يصبح كالعجين. يتبل بالملح والفلفل وملعقة من الكمون المطحون ويمكن إضافة قطعتان من الثلج إذا تطلب الأمر. تفرم واحدة من البصل ويسخن الزيت ثم يضاف إليه البصل والبهارات وملعقة من الكمون المطحون وتقلب حتى يصبح البصل ذهبيا. يضاف اللحم المفروم ويقلب ويتبل بالملح والفلفل ويضاف إليه البقدونس ويترك على النار حتى ينضج تماما ويترك جانبا حتى يبرد. يقسم عجين كبة الأرز إلى كورات في حجم عين الجمال (الجوز) ويضغط عليها حتى تشكل حفرة.

أرز بالدروبيان والبازيلا



المقادير:

- 400 غرام بازلاء.
- 3 أكواب ونصف الكوب من مرق دجاج.
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة.
- ملعقتان صغيرتان زيت الزيتون.
- نصف كوب بصل مفروم.
- 600 غرام روبيان مقشر.
- رأس ثوم مفروم.
- كوب أرز.
- نصف كوب جبنة بارميزان.
- ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم.

طريقة التحضير:

كلما جف مرق الدجاج عن الأرز. 7- ثم اضيفي الروبيان والبازيلا للأرز واخليطه جيدا. 8- ثم اسكبي الخليط في طبق التقديم وزينه بالجبنة والبقدونس وبالعافية.

5- ثم ارفعي الروبيان وضعيه جانبا، اضيفي الأرز للبصل والثوم مع كوب من مرق الدجاج واتركيه حتى ينضج الأرز. 6- وقومي باضافة مرق الدجاج للأرز

زيت الزيتون. 3- ثم اضيفي له الملح والفلفل وقلبيه لمدة 5 دقائق. 4- ثم اضيفي الروبيان والثوم واتركيه حتى ينضج.

1- اطبخي البازيلا في ماء مملح لمدة 5 دقائق ثم انقعها في ماء بارد. 2- ثم صفيه وضعيه جانبا، سخني مرق الدجاج ورشيه بالملح والفلفل واتركيه، وفي وعاء آخر اقلي البصل في

السلطات

سلطة المعكرونة الفرنسية

المقادير:

- حلزونية مسلوقة
- زيتون حلقات
- ملعقتا مايونيز
- ملعقتا زيت زيتون
- قليل من فلفل الاسود
- ليمونة
- ملعقة خل

- علبة واحدة من نرة اصفر مصفاة من مائها
- قليل من الخس شرائح
- حبثا طماطم مقطعتان
- مربعات
- علبة جبن كرافت مقطعة
- مربعات
- حبثا خيار مقطعتان مربعات
- نصف باكييت معكرونة

طريقة التحضير:

تخلط جميع مقادير الصلصة جيدا تخلط الخضار والمعكرونة جيدا ثم تتبل بالصلصة وتقلب بالملعقة بلطف ثم تقدم

