

الحلويات

ورود بالقشطة



المقادير:

- نشاء
- 50 غراماً من السمن الحيواني
- بيضة
- 500 غرام من القشدة
- 200 غرام من الفستق الحلبي المبشور للترزين

طريقة التحضير :

خلال القالب المناسب لها. ثم، توضع في الصينية المدهونة بالسمن. - يتم إدخال الصينية إلى الفرن، وذلك حتى تنضج الورود. ويسكب عليها القطر الساخن حسب الرغبة، والذي يعد عبر غلي الماء والسكر على نار هادئة وتحريك الخليط حتى الغليان والتماسك. - بعد تبريد الورود، تقسم كل واحدة منها إلى قسمين، وتحشى بالقشدة. وتزين بكمية قليلة من القشدة والفستق الحلبي المبشور.

- كيلوغرام من الدقيق الأبيض الناعم
- 600 ملليلتر من الماء
- 100 غرام من السكر
- 25 غراماً من الملح
- 50 غراماً من بودرة الحليب

- لإعداد العجينة: يضاف الطحين والماء حسب كمية العجين المطلوبة، ثم ينثر الملح وبودرة الحليب والسمن الحيواني والسكر، وتضاف البيضة في وعاء، وذلك حتى تتكون العجينة. - تقطع العجينة إلى قطع متساوية، بحيث يبلغ حجم كل قطعة 150 غراماً. ثم، تمد قطع العجين الواحدة تلو الأخرى، مع وضع النشاء بين كل قطعة وأخرى، وتمد بالشوبك حتى تصبح رقيقة. - تشكل العجينة على شكل ورود من

الفري بالصلصة الحمراء الحارة مع الأرز بالكُمون

المقادير:

- ملعقتا طعام من الزيت النباتي
- 8 قطع من الفري مغسولة ومقطعة بالطول إلى أنصاف
- ملعقتا طعام من السمن
- حبثان متوسطة الحجم أو 250 غ من شرائح البصل
- حبة متوسطة الحجم أو 150 غ مكعبات الجزر الصغيرة
- ملعقتا طعام من بذور الكمون
- 3 مكعبات من مرققة الدجاج ماغي
- ¼ أكواب أو 1125 مل من الماء
- ½ كوب أو 500 غ من الأرز البسمتي
- حبثان متوسطة الحجم أو 300 غ من البندورة مقشّرتان ومهروستان
- ملعقتا طعام من معجون الطماطم
- فصان من الثوم مسحوقان
- ملعقة صغيرة من الخل الأبيض
- مكعب من مرققة الدجاج
- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار



طريقة التحضير :

- أثناء ذلك، تخلط جميع مكونات الصلصة في قدر متوسطة الحجم، وتحرك حتى تغلي ثم تترك على نار خفيفة لمدة 4-3 دقائق أو حتى تتكاثف الصلصة قليلاً. تضاف عصافير الفري المغلية إلى الصلصة وتترك على نار خفيفة ليضع دقائق. - يوضع الأرز في طبق للتقديم وتسكب فوقه الصلصة وعصافير الفري.

المكونات لثوان. - تضاف مكعبات مرققة الدجاج ماغي والماء. يغلي المزيج مع التحريك بين الحين والآخر. - يضاف الأرز إلى المزيج ويحرك بين الحين والآخر حتى يغلي من جديد ثم يغطى ويترك على نار خفيفة لمدة 20-15 دقيقة أو حتى ينضج الأرز.

- يحمى الزيت في قدر كبيرة وتقلي قطع عصافير الفري من الجهتين حتى تكتسب لونا بنيا ذهبيا من الخارج وينضج داخلها (تعالج العصافير وتبيل بالفلفل الأسود قبل القلي). ترفع من الزيت وتترك جانباً. - يحمى السمن في قدر وتقلي شرائح البصل حتى تنضج، يضاف الجزر وبذور الكمون وتحرك

الدجاج الحار مع البطاطا



المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي.
- 1200 غرام قطع دجاج مع العظم، منزوع عنها الجلد.
- 200 غرام أو بصلّة واحدة مقطعة لشرائح.
- 2 فص ثوم، مسحوقان.
- 1 ملعقة صغيرة مسحوق الكزبرة.
- 1 ملعقة صغيرة مسحوق الكمون.
- 2/1 ملعقة صغيرة مسحوق الفلفل الحار.
- 1 2/1 ملعقة صغيرة غرام ماسالا (توابل هندية).
- 600 غرام أو 4 حبات بندورة كبيرة الحجم، مقشرة ومفرومة.
- 2 مكعب مرققة الدجاج ماغي ملح أقل.
- 1 كوب أو 250 مل ماء.
- علية واحدة 250 غراماً محمص مصفى.
- 1 2/1 كيلو غرام بطاطا حلوة مقطعة إلى مكعبات كبيرة.

طريقة التحضير :

قطع الدجاج نصف ناضجة. 7 - يضاف المحمص مع مكعبات البطاطا الحلوة. 8 - يغطي المزيج ويترك على نار هادئة لمدة 15 دقيقة إضافية أو حتى تنضج كافة المكونات.

4 - تضاف البندورة مع مكعبات مرققة الدجاج ماغي ملح أقل والماء. 5 - يغلي المزيج ويعاد وضع قطع الدجاج من جديد في المقلاة. 6 - يغطي المزيج بترك على نار هادئة لمدة 20 دقيقة أو حتى تصبح

في التحريك لمدة 4 دقائق. 3 - يضاف الثوم ويتبل المزيج بالكزبرة والكمون والكرشم والفلفل الحار والغرام ماسالا. تحرك المكونات جيّداً لمدة دقيقة واحدة.

1 - يحمى الزيت النباتي في مقلاة كبيرة غير لاصقة، وتقلي قطع الدجاج حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً ثم ترفع من المقلاة. 2 - تضاف شرائح البصل إلى المقلاة نفسها وتطهى مع الاستمرار

المقبلات

خضراوات مع صلصة طحينة



المقادير:

- صلصة الطحينة والمايونيز:
- 2-1 فص ثوم
- 2/1 ملعقة صغيرة كمون مطحون ملح
- 1/2 كوب طحينة
- 1/4 كوب ماء دافئ
- ملعقتان كبيرتان عصير ليمون
- ملعقتان كبيرتان مايونيز
- خضراوات، للتقديم (خس، سبانخ، جرجير، رجلة، نعناع، زعتر...)

طريقة التحضير :

ويضاف الكمون. - توضع الطحينة في وعاء ثم يضاف الماء وعصير الليمون مع التقليب الجيد حتى تتجانس المكونات تماماً. - يضاف خليط الثوم إلى الطحينة وتمزج المكونات جيّداً، ثم يضاف المايونيز مع التقليب حتى يتجانس الخليط. - لتقديم - تفرد الخضراوات الورقية في طبق تقديم كبير، ترص فوقها الخضراوات الداكنة، ثم توزع صلصة الطحينة والمايونيز.

- يسخن الزيت في إناء على نار متوسطة. - تقلى الكوسة، الباذنجان والزهرة كل على حدة حتى تصبح ذهبية اللون، ثم ترفع على منشفة ورقية للتخلص من الزيت الزائد، وتبّل بالملح والفلفل. - تقلى الطماطم لمدة دقيقتين، ثم ترفع على منشفة ورقية للتخلص من الزيت الزائد.

صلصة الطحينة:

- يفرم الثوم مع الملح جيّداً في هاون أو مفرمة صغيرة ليصبح ناعماً

السلطات

سلطة الخضراوات بالثوم

المقادير:

- 4 حبات فلفل أحمر.
- كوبان من الزيت للتحمير.
- 4 فصوص ثوم.
- ملعقة خل كبيرة.
- ملح و فلفل حسب الرغبة.

طريقة التحضير :

- حمّري الباذنجان والكوسا في الزيت وضعيهما على ورق مطبخ. - اشوي الفلفل حتى يلين ثم انزعي منه القشر. - حمّري الفلفل في الزيت ثم ضعيه على ورق مطبخ. - جهّزي صلصة الثوم بتحمير الثوم في الزيت النباتي ليصبح لونه ذهبياً ثم أضيفي الخل والملح والفلفل. - ضعي الخضار في طبق التقديم واسكبي فوقها الصلصة.

