

الطويات

كاسترد الكريمة

الإيطالية بالفاكهة



- كوبان من الكريمة الكثيفة
- ثلاثة أرباع الكوب من السكر
- رشة فانيليا
- زيت نباتي لدهن القالب
- فاكهة موسمية أو استوائية

المقادير:

- 3 ملاعق صغيرة من مسحوق الجيلاتين
- كوب وربع الكوب من الحليب

طريقة التحضير :

من الفانيليا. يسكب هذا المزيج في القالب المحضر ويترك ليبرد تماماً ثم يحفظ في قسم التجميد (الفريزر) من الثلاجة لمدة ساعة أو حتى يجمد قبل نقله إلى الثلاجة وتركه هناك حتى موعد التقديم. – يقلب محتوى القالب فوق صينية التقديم ويزين بالفاكهة الاستوائية أو الفاكهة الموسمية والكريمة الطازجة المخفوقة ويقدم كنوع لذيذ وبارد من الحلوى. ملاحظة: يمكن تقديم هذه الحلوى مع صلصة الفراولة أو صلصة الشوكولاتة إذا شئت.

– يدهن قالب دائري بالزيت النباتي. – يذوب الجيلاتين في ربع كوب من الحليب ويوضع في المايكرويف لبضعة ثوان للحصول على مزيج دبق، أو يوضع الجيلاتين في وعاء داخل قدر من الماء الساخن حتى يذوب. – يخلط الحليب مع السكر والكريمة في قدر على النار حتى يسخن المزيج جيداً ولكن من دون أن يغلي. – يترك المزيج جانباً لمدة نصف ساعة حتى يفتت. – يضاف إليه الجيلاتين المذوب ورشة

المقبلات

لحافات الدجاج المشوي



- ¼ كوب من صلصة الشواء.
- 6 قطع من عجينة التورتيللا (بقياس 15 سنتيمترا).
- نصف كوب من البندورة المقطعة.
- ½ كوب من الخس المفروم.

المقادير:

- 340 غراماً تقريباً من أفخاذ الدجاج منزوعة العظام والجلد.
- ملح وفلفل طازجان مطحونان.
- دائرتان من البصل.

طريقة التحضير :

انقليهما إلى طبق. قطّعي الدجاج إلى أجزاء باستعمال شوكتين وأقصلي دائرتي البصل إلى حلقات. – لفي عجينة التورتيللا بورق الألومنيوم وضعيها على النار ثلاث دقائق لتسخن، املاي كل واحدة بالدجاج والبصل ثم ضعي فوقهما صلصة الطماطم والخس. لفي المكونات داخل عجينة التورتيللا لتحصلي على لفافة.

– سخّني مشواة الغاز أو أشعلي ناراً متوسطة في مشواة الفحم، نظفي الدجاج من الدهون ورشي عليه الملح والفلفل بحسب الذوق، ضعيه على المشواة فوق النار مباشرة مع دائرتي البصل، ثم أغلقي المشواة. – بعد 5 دقائق، أقلبي الدجاج والبصل واشويهما لثلاث دقائق أخرى، ضعي فوقهما صلصة الشواء واستمري في الشوي مع تغطيتهما دقيقتين أخرتين ثم

الدجاج مع عيدان القرقة

على الطريقة العمانية

المقادير:

- 8 قطع أو 1 ½ كغ من الدجاج
- 8 أكواب أو ليتران من الماء
- ملعقة صغيرة من الهال الأخضر
- ملعقة صغيرة من أكباش القرنفل الكاملة
- ملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود
- ملعقة صغيرة من الكزبرة المجففة
- ملعقة صغيرة من بذور الكمون
- 3 وحدات صغيرة من عيدان القرقة
- 3 ملاعق طعام من السمن
- 1 ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المفروم
- 3 ملاعق طعام من خلطة البهارات العمانية
- 3 مكعبات من مرقّة الدجاج
- كوبان ونصف الكوب أو 500 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفي



طريقة التحضير :

– تحمي السمّة في وعاء كبير ويقلّى الدجاج المسلوق من كافة جوانبه لمدة 6 دقائق أو إلى أن يصبح لونه أحمر ثم يوضع جانباً. – يضاف الزنجبيل ويذبل في الوعاء نفسه ثم تحرك المكونات ويضاف إليها خليط البهارات العمانية، مكعبات من مرقّة الدجاج ومقدار 4 ½ أكواب من المرقّة. يضاف

– توضع قطع الدجاج مع الماء في وعاء كبير وتغلى مع إزالة الرغوة التي تظهر على الوجه. – تضاف كل البهارات الكاملة وعيدان القرقة وتترك على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يصبح الدجاج مطهواً بشكل شبه كامل ثم تستخرج من الماء وتوضع جانباً.

قالب اللحم المفروم مع التوست



المقادير:

- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- كوب بصل مفروم
- فلفل أخضر مفروم
- جزر مبشور
- فصا ثوم مفرومان
- 1/2 كيلو لحم مفروم
- بيضتان
- كوب بندورة (مصفاة)
- 1/2 كوب أرز مطحون أو مجروش
- 1/4 كوب جبنة بارمازان مبشورة
- ملعقتان كبيرتان من الأوريغانو (أو شبت أو يقدونس)
- مفروم
- ملح وفلفل
- قطع من التوست

طريقة التحضير :

– يقطع إلى شرائح ويقدم. – يمكن أن يقدم مع مكرونة أرز (سولفان)، أو أرز مطهو، أو صلصة مكرونة، أو بطاطس مهروسة.

– يوضع الخليط في قالب توست ويضغط عليه حتى يساوي السطح. – يخبز لمدة ساعة أو حتى تمام نضج اللحم.

– يسخن الفرن على حرارة 190 درجة مئوية. – يسخن الزيت في إناء على نار متوسطة، يضاف البصل والفلفل والجزر والثوم

السلطات

سلطة الأرز والبادنجان

على الطريقة التركية

المقادير:

- بادنجان متوسط مقشر ومقطع لمكعبات
- 1 بندورة كبير مقشر ومزال البذور ومقطع إلى مكعبات – 1/4 كوب لوز
- للأرز:
- كوب أرز – كوبا ماء ساخن – ملعقتا طعام زبدة – ملح – فلفل أسود
- كرات اللحم: 150 غراما من اللحم المفروم البقري
- بيضة – ملعقة طعام يقسماط (كعك مطحون) – ملح – فلفل أسود
- للتحمير: ملعقة طعام دقيق – 1/2 كوب زيت دوار الشمس

طريقة التحضير :

بالأوريغانو، اتركها جانباً. – ضعي البادنجان والطماطم واللوز في الأرز المسلوق، اخلطيه جيداً. – ضعيه في طبق التقديم، اصنعي حفرة في المنتصف وضعي كرات اللحم فيه.

من الفرن واتركه جانباً. – اعجني اللحم مع البيض والبقساط والملح والفلفل. – اصنعي منها كرات بحجم البندق. – دحرجيها في الدقيق، حمريها في الزيت. – ارفعيها من الزيت ورشيها

وجففيه بمنشفة المطبخ. – اغمسه في الدقيق وحمريه في الزيت. ضعيه على منشفة المطبخ حتى يتشرب الزيت. – حمصي اللوز قلياً في الفرن، حمري الطماطم في الفرن مدة 5 دقائق، اخرجيه

اسلقي الأرز مع الماء والزبدة والملح والفلفل حتى يجف الماء تماماً منه. – انقي البادنجان في ماء مملح مدة 10 دقائق، حتى تتخلصي من المرارة واللون الأسود. – اعصري البادنجان برفق بيدك،