

طبخات

بلح الشام



المقادير:

كوبان من الماء
1/2 كوب زيت
1/2 ملعقة صغيرة ملح
كوبان من الدقيق
5 بيضات
زيت للقلي
شرابات «قطر بارد»

الطريقة:

- يوضع الماء والزيت في وعاء على نار متوسطة حتى الغليان.

- يُخلط الدقيق والملح.

- يُضاف خليط الدقيق إلى الماء والزيت دفعة واحدة مع التقليب جيدا حتى يتكون عجينة لزجة.

- يطرأ لا يتصلب بالطول الوعاء. يرفع عن النار.

- تُضاف الميضة الأولى مع الخلط بشدة حتى يتجانس الخليط ثم تُضاف الثانية ويراعى عدم إضافة البيض إلا بعد خفائه.

- الميضة الأولى حتى ينتهي مقدار البيض ويخفق العجين بقوة في كل طبقة وأخرى ويستمر الخلط حتى تحصل على خليط متجانس.

- يُصبب العجين في كيس حلواني خاص ببيع الشام.

- يُسخن الزيت جيدا.

- يُضغط على الكيس باليد ويصنع بلح الشام بالمقاييس الغالب من الزيت، يترك حتى يصير وتكرر العملية مع مراعاة عدم وضع كمية كبيرة من بلح الشام في الزيت مرة واحدة.

- يرفع من الزيت ويوضع على منشفة ورقية، ثم يوضع في الشرايت، ثم يصفي قليلا.

- يُزين بالشوكولاتة الساخنة أو بنشفة نصفيين حشوة بالمشاهدة و تزينة بالمسقط الجروش

بسكويت بالعجوة



المقادير:

¼ كوب زبدة لينة
¼ كوب سكر
بيضتان
ملعقة كبيرة بيكنج بودر
5 أكواب دقيق
1 ½ كوب لبن حليب دافئ
ملعقة كبيرة انيلينا
عجوة للحشو
سمسم للتزيين
بعض مخلوق للدهن

الطريقة:

- تخفق الزبدة والسكر جيداً حتى تصبح هشة
فالقريمة.
- يضاف صفار البيض ويُخفق الخليط جيداً
حتى تتداخل المكونات.
- يُخلط الدقيق والبيكنج باور و يضاف
الخليط إلى خليط الزبدة مع العجن الجيد.
- يضاف لبن الحليب والتأليليا مع العجن حتى
تتحصل على عجينة متماسكة ولينة.
- يفرغ العجين على شكل اسطوانتي مع عمل
تجويف به لوضع حشوة العجوة والتي تكون
مبرومة لتأخذ شكل التجويف ويُفل على
العمود، ويُقطع العجينة حسب الأبعاد المطلوبة
بزاوية مائلة قليلاً.
- يدهن سطح البسكوت بالبيض المخفوق
ويرش عليها السمسم اللزج.
- يُخبز في فرن حرارته 180 درجة لمدة 35
دقيقة.

دجاج الكاري الأخضر

المقادير:

فصان نوم
ملعقة صغيرة زنجبيل
4 بصل أخضر
شمة كزبرة
قرن فلفل حار (اختياري)
3-2 ملاعق كبيرة ماء
شمة بقدونس
ملعقتان كبيرتان من زيت عباد الشمس
4 شرائح صدر دجاج مسحب من العظم
فلفل أخضر حلو
2 ½ كوب حليب جوز الهند
القليل من الملح والفلفل الأسود
رؤ حامي للتقديم



دجاج بالليمون الحامض والتوابل

المقادير:

- ملقحات كبيرتان من زيت الزيتون.
- كتك إقحاذ البجاج المزروع عليها الجلد.
- بصله صغيرة.
- عصا لوم مسحوقة.
- ملقحة كبيرة زنجبيل طازج (ميشور)
- ملقحة صغيرة كتون وزترية وكرمة.
- قرن نفل أخضر حار مزروع منه البذور (مفروم).
- 1/2 ملقحة كبيرة رابيع عادي.
- جرة صغيرة (مفرومة).
- 1 1/2 كوب ماء.
- مرقة البجاج.
- عصير لبونة حامضة.
- 15 غراما من أوراق الخبزة الخضراء.

الطريقة:

- يسخن الزيت في مقلاة كبيرة ثم تقلي أفخاذ الدجاج على مراحل، ترفع عن النار وتترك جانباً.
- يضاف البصل إلى المقلاة ويطهى على نار متوسطة الحرارة لمدة تتراوح بين 3 و4 دقائق.
- يضاف اللحم مع الزنجبيل والتوابل والقفل الحار والدقيق والجزر، ويطهى المزيج مع التحريك لمدة دقيقة واحدة.
- يعاد وضع أفخاذ الدجاج من جديد في المقلاة ثم تضاف مرقة الدجاج وعصير الليمون الحامض.
- يطهى المزيج ويترك على نار هادئة لمدة تتراوح بين 20 و25 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج.
- تضاف أوراق الكزبرة ويخدم الدجاج مع الأرز المطبوخ.

دجاج التدوير

المقادير

قلعة زنجبيل صغيرة مفرومة
ثلاثة فصوص ثوم مفروم
ملعقة كبيرة مسحوق تانوري
نصف ملعقة ملح
كوب لبن زبادي
ربع كيلو قطع لحاح من الصدر
من دون جلد أو عظم
ملعقتان كبريتان من الزيت
225 غراما أرز بسمتي
ربع ملعقة صغيرة كركم أصفر
أوراق خيزرة خضراء للزينة

الطريقة:

يخلفه النوم مع الزنجبيل ومسحوق التندوري والملح والزبادي، تصدق قطوع في صدور الدجاج بواسطة سكين حاد ثم تغلظ خيطه التندوري جيداً، وتترك لمدة ساعة يدهن الدجاج بالزيت ثم تشوي القطع تحت لهب الشواية لمدة عشرين دقيقة أو حتى تتضخم القطع مع تقليبها مرة واحدة.

يسلق الأرز مع التركم في ماء يغلي ملع لمدة عشر دقائق ثم يصفى من الماء الباقى ويوضع في طبق التقديم كشرطه للدجاج ثم تزين القطع بأوراق الكزبرة الخضراء وشرائح الليمون.



سلاطه نودلز

المقادير:

المقادير:

3 أكياس نودلز كعكة دجاج
جدة قلقل لحم مقطع

1/2 زيت زيتون
ملعقة صغيرة ثوم مفروم ناعم
عصير ليمونة واحدة
كسكسان من بهارات النودلز

الطريقة:

يضاف كوب و 1/4 ماء مقلي
في قدر ويضاف إليه التونة
ونترك حتى يضاف (3دقائق)
من يضاف إليه كيس واحد فقط
من بهار التونة ويقلب ويضاف
إلى باقي المكونات وتقلب، تخلط
جميع مقادير الصوص مع كيس
بهار التونة، يوضع الصوص
على التونة ويقلب، يوضع في
الصحن المعد ويزين بالدم.

