

طبخات

الشكشوكة بالببيض



المقادير :

5 بيضات طازجة
1- 2 حبة فلفل خضراء مقطعة إلى شرائح
كوب من الياضجان الأخضر المقطع إلى
مكعبات صغيرة
1/4 كوب من السمن البلدي أو الزيت
ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
1/2 ملعقة صغيرة من الملح
1- 2 حبة بصل مفروم ناعما

الطريقة:

يوضع السم في مقلاة كبيرة ويحمى له
بضائع الصل المفروم ويقلب حتى يصبح
سائغا يضاف البانجان والطينة الخضراء
والفلفل الأسود والملح تحرك المكونات جيدا
وتترك على نار خفيفة مدة 15.10 دقيقة.
يرفع المزيج عن النار، ويشكل فجوات بين
الخضار على عدد البض.
تكسر كل بيضة فوق فجوة ويرش عليها
قليل من الملح والفلفل ثم توضع المقلاة
جديد على نار خفيفة بدون تحريك مدة 10
دقائق تقريبا.
تصب الشكشكة على طبق مسطير وتقدم
ساخنة.

أصابع الموزاريل



المقادير:

تصف كيلو جبة موزيلا.
3 بيضات مخفوقات.
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الحار.
ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم فرماً ناعماً.
رشة من جوزة الطيب.
بشعاط.
زيت اللؤلؤ.

الطريقة:

تقطع الجنبه إلى قطع صغيرة الحجم وتوضع على
سبيله مغطاة بورق نايلون لم تغطي وتترك في البرد
لـ 4 ساعات أو حتى تصبح جامدة.
يمزج البيض في وعاء مع القليل واليقوش وجوزة
الطيب.
تغمس الجنبه في البيض ثم البسماط
يسخن الزيت جيداً ثم تقلي فيه الجنبه مدة من 3 إلى 5
دقائق وتقدم ساخنة.

الأرز البخاري باللحم

المقادير:

- 2 كوب أرز بجاني المهيبد
- 1 كيلو لحم خروف او بقر ، مقطع مع العظم
- 2 ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 1 ملعقة صغيرة قفل اسود
- 1 ملعقة صغيرة هيل
- 1/4 1 ملعقة صغيرة قرنفل
- 1 1/2 1 ملعقة صغيرة زبيرة
- 2 3-4 ملاعق كبيرة زيت او سم
- 6-8 حبات هيل ، صحيح
- 6-8 حبات قرنفل ، صحيح
- 2 حبة متوسطة بصل ، مقطع شرائح
- 2-3 فصوص ثوم ، شرائح رقيقة
- 2 حبة متوسطة جزر ، مقطع شرائح
- 1 حبة صغيرة جزر ، مبشور خشن
- 2 حبة كبيرة طماطم حمراء ، مقشرة ، مفرومة
- 1/4 1 كوب محجون الطماطم
- 2-3 1 قطع ورق غار (لوزي)
- 2 عود متوسط قرقة (دارسين)
- 1/2 1 كوب زبيب
- 1/2 1 كوب مكعبات مشكلة مقلمة



شورية الأرز والفطر

المقادير:

1/2 كوب أرز بسمتي.
2 ملعقة كبيرة زيت أو زبدة.
فصان كبيران من الثوم المهروس
عود بصل أخضر، شرائح.
4-6 حبة فطر (مشروم).
3-4 أكواب مرق الدجاج أو ماء.
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود.
1/2 ملعقة صغيرة ملح.
ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم.

الطريقة:

يغسل الأرض جيداً، ويتفقد في ماء مسلح من 20 - 25 دقيقة.

– يسخن الزيت في مقلاة متوسطة، ويضاف الثوم والبصل، يطبخ على نار متوسطة إلى أن يصبح ذهبي اللون.

– يضاف الفطر ويقلى لمدة دقيقة.

– يضاف الأرز، المرققة، الخل، الملح، وندع الخليط يغلي.

– تحفف النار، يترك الفطر على النار بدون غطائية 15 - 20 دقيقة إلى أن ينضج الأرز - يوم الغدقوس على الشوكة وتقدم ساخنة.

الأرز البسمتي بالدجاج

المقادير:

2 كوب أرز بسمتي.
كوب ماء.
مرق دجاج (5 مكعبات)،
100 غرام فطر وقطع مكعبات
(100 غرام)،
قرنبيط مقطع (100 غرام)،
ماء مملح لسلق الخضراوات.
ربع كوب ماء ساخن يتقع فيه
لوز غارقة.
ملحقة من الكمون.
نصف كوب من شرائح
البصل.
قلقل الخضار - زنجبيل -
زريعة - انعاج - زبدة (ملحقة
كبيرة من كل شيء)،
من 500 غرام من الدجاج المقطع.
نصف كوب من.

الطريقة:

و يغسل
ينقي الأرض

الوريات بالصنوبر

المقادير :

صنوبر
زبدة جامدة
10 رافات من عجين المقلوة

الطريقة :

- يُخلط الصمغ بالزبد.
- توضع 10 رافات جلاش فوق بعض لم يوضع جزء من الحشو على طرف الجلاش وتبرم ويضغط الزائد من رافات الجلاش.
- تضغط بخشنتين طوليتين من كل الجوانب حتى تتماسك.
- تقطع على شكل مثلثات صغيرة بالسكين وترفع بالسكين وتوضع في صاج مدهون بالزبد.
- يسقى الصينية بالزبد الساخنة وتترك بالبراد لمدة 5 دقائق حتى تتماسك.
- توضع في فرن درجة حرارته 200 درجة مئوية.
- تترك عدة دقائق ثم تسقى بالخليل الساخن.