

# رمضان الصباح

No.2802 - 10th Year  
Friday 23 June 2017

العدد 2802 - السنة العاشرة  
الجمعة 28 رمضان 1438 - الموافق 23 يونيو 2017

12

## طبخات

### الشكشوكة بالبيض

#### الطريقة:

الفلي الارز وانتهيه في ماء ملح لمدة 20 - 25 دقيقة. في طبق صغير ضعي البهارات، الفلفل، البصل المقلي، والملح، قلي الى ان تختلط البهارات مع بعضها، ضعيها فوق قطع اللحم، قليها باطراف اصابعك الى ان تغمر تماماً، اتركي اللحم جانباً لحين اعداد بقية المخلبات.

ضعي الزيت في قدر واسع، سخني على نار متوسطة، اضيفي البصل، اليه الى ان يصبح لونه ذهبياً غامضاً، اضيفي شرائح اللوبيه الى ان تذبل، اضيفي اللحم للبهار الى القدر، قليبه مع البهارات الى ان ينحضر اللحم قليلاً ويكتسب رائحة البهارات.

اضيفي الجزر المشور وشريائحه وقلبي الى ان يذبل اضيفي العصائر، المخلبات، ورق الغار وبيتانه، اضيفي 6 اكواب من الماء، اتركه، حفظه، اتركي اللحم على نار متوسطة الى ان يذبل بالكامل، ثم خففي النار، اعطي القدر واللوبيه قليلاً على نار متوسطة 30 - 40 دقيقة الى ان ينضج بيدك ان ينضج مع اللحم حوالي 2 كوب من الملح السيسى، اذ يذبل الملح اثناء سلق اللحم اضيفي فريدياً من الماء (ذلك يتوقف على نوع اللحم المستعمل وحجم اللحم).

اضيفي الزيت الى الملح، اتركيه ينضج جيداً.

ضعي الارز من ماء النقع، ثم وزعيه على سطح اللحم، اضيفي بعض الماء الى ان ينطفئ سطح الارز تماماً (انواع الحبوب المختلفة تختلف للبقاء على سطح الماء الوجودة في القراء، ضعي الارز او لا تم جدوى مدعى احتياجه للماء، يجب ان يتم نصفة سطح الارز بطبقه مختلفة من الملح).

دع الارز على نار متوسطة الى ان يغلي لمدة 10 دقيقة، ثم عطي النار دعى الارز على نار متوسطة الى ان يغلي لمدة 10 دقيقة، ثم عطي النار دعى الارز على نار متوسطة جانبي ان ينضج الارز تماماً، 20 - 25 دقيقة.

اضيفي الارز واللحم في طبق التقديم، زينيه بشريائح الجزر، وزعى المكسرات التقليدية على سطحه، قمية ساخنة.

#### المقادير:

5 بيضات طازجة  
1 كوب من الباننججان الاحمر المقلي الى شرائح  
مكعبات صغيرة  
4/1 كوب من الماء البدني او الزيت  
ملعقة صغيرة من الملح الاسود  
2/1 ملعقة صغيرة من الملح  
2/1 حبة بصل مقروء ناعماً

#### الطريقة:

يوضع السنون في ملاية كبيرة ويحلى لم يضاف البصل المقلي ويقلب حتى يصبح شفافاً، يضاف الباننججان والبنيلكة والخضار، وتحرك المكونات جيداً وترك على نار خففة مدة 10-15 دقيقة.

يرفع المزيج عن النار، ويشكل فيجوات بين الحصار على بعد الاليم.

نكسر كل بيضة فوق فدوة ويرش عليها قليل من الملح والقليل ثم توضع الملاية من 10 دقائق تقريباً.

نصب الشكشوكة في طبق سديري وتقدم ساخنة.

### اصبع المؤازيلا

يضاف مسحوق الكزبرة والكركم ومسحوق الفلفل والبن وتحريكه جيداً، ويضاف البصل وتحريكه جيداً، حتى يكتسب الخليط لوناً ذهبياً وتحليه على نار متوسطة حتى ينفث المزيج.

يضاف الزبادي المقلي والملح، وتحريكه جيداً، وتحريكه جيداً، تصف طبقات متكررة من الدجاج، ويترك الخليط على نار هادئة لمدة 15 دقيقة.

يكتسي بالدجاج والدجاج والارز.

يرش الطبق بالزعفران بالحلب والزبادي واوراق التعناع والبصل الذيلي المفروم والزبدة بين الطبقات وقوتها.

يرش الزعفران والبهارات فوق آخر طبقة من الارز.

يغطى الوعاء على نار هادئة لمدة 10 - 12 دقيقة.

يسخن الزيت في وعاء ذي

بسقى الجزر والقرنبيط في

ملعقة من المقليل الارناؤطى وينقع لمدة 20 دقيقة.

يتم طهوه بالطريقة المعتادة

الملح وتوضع جميعها

وتوضع جانبها.

ينحر في الماء لم

يضاف له الماء ويقطع

على نار هادئة.

الحلب الداكن ويوضع

جانباً.

الاحمر.

كوب ارز يسمى.

كوب ماء.

مرق دجاج (5 مكعبات).

جزر كفشد وقطع محبات

(100 غرام).

قرنبيط مقطع (100 غرام).

ماء مملح لسلق الخضراء.

ربع كوب ماء ساخن ينبع فيه

الزعفران.

ملعقة من الكمون.

نصف كوب من شرائح

البصل.

فلفل اخضر - زنجبيل -

كزبرة - بخاخ زبده (ملعقة

كبيرة من كل شيء)،

500 غرام من الدجاج المقطع

نصف كوب لبن.

### شوربة الارز والفطر

#### الطريقة:

يسخن الارز جيداً، وينقع في ماء ملح من 20 دقيقة.

- يسخن الزيت في ملاية متوسطة، ويضاف اللوم والبصل، يطيخ على نار متوسطة الى ان يصبح ذهبي اللون.

- يضاف الفطر ويقطب لمدة دقيقة.

- يضاف الارز، الملح، الماء، وتدفع الخليط بعجل.

- تذبل النار، يترك القرد على النار بدون تغطية 10 - 15 دقيقة الى ان ينضج الارز.

يوز العقدون على الشوربة وتقدم ساخنة.

#### المقادير:

1/2 كوب ارز يسمى.

2 ملعقة كبيرة زيت او زبدة.

فستان كبيران من اللوم المفروم.

2 عود بصل اخضر، شرائح.

6-4 حبة فطر (مشروم).

3 اكواب ماء ساخن.

1/4 ملعقة صغيرة فطر (مارسين).

1/2 ملعقة صغيرة ملح.

ملعقتان كبيرتان من العقدون المفروم.

### الأرز البسمتي بالدجاج

#### المقادير:

2 كوب ارز يسمى.

كوب ماء.

مرق دجاج (5 مكعبات).

جزر كفشد وقطع محبات (100 غرام).

قرنبيط مقطع (100 غرام).

ماء مملح لسلق الخضراء.

ربع كوب ماء ساخن ينبع فيه العقدون.

ملعقة من الكمون.

نصف كوب من شرائح البصل.

فلفل اخضر - زنجبيل -

كزبرة - بخاخ زبده (ملعقة كبيرة من كل شيء)، 500 غرام من الدجاج المقطع

نصف كوب لبن.

### الوربات بالصنوبر

#### المقادير:

صنوبر زبده  
10 راقات من عجين البفلاوة

الطريقة:

- يخلط الصنوبر بالزبده.

- توضع 10 راقات جلاش فوق بعض ثم يوضع جزء من الحشو على طرف الجلاش.

- وثير ويقطع الزائد من راقات الجلاش.

- يضغط بخشنين طولين من كل الجواهير حتى تتماس.

- تقطع على شكل مثمنات صنفية بالسكين وتترى بالسكن ونوضع في صاج مدهون بالزبده.

- يُتقطي الصنفية بالزبده الساخنة وترك بالبفلاوة لمدة 5 دقائق حتى تتماس.

- توضع في درجة حرارة 200 درجة مئوية.

- تترك لمدة دقيقة ثم تسمى بالفطر الساخن.

#### المقادير:

نصف كوب جبنة موتزاريلا.  
3 بيضات متفقوفات.  
ربع ملعقة صغيرة من الملح الخل.  
ملعقتان كبيرتان من العقدون المفروم فرماً ناعماً.  
رشة من جوزة الطيب.  
بفلاطة.  
زيت الزيتون.

#### الطريقة:

تقعج الجبنة في قطع صغيرة الحجم وتوضع على صينية مفتوحة بورق نايلون لم تغطى وترك في الثلاجة لمدة 4 ساعات او حتى تصبح جاهزة.

يرجع البيض في وعاء مع المقليل والعقدون وجوزة الطيب.

تعكس الجبنة في البيض ثم تلقي فيه الجبنة لمدة من 3 الى 5 دقائق ونظام ساخنة.