

بلح الشام



المقادير:

- كوبان من الماء
- ½ كوب زيت
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- كوبان من الدقيق
- 5 بيضات
- زيت للقلي
- شربات «قطر بارد»

الطريقة:

– يُوضع الماء والزيت في وعاء على نار متوسطة حتى الغليان.
– يُخلل الدقيق والملح.
– يُضاف خليط الدقيق إلى الماء والزيت دفعة واحدة مع التقليب جيدا حتى يتكون عجين لزٍ طري لا يلتصق بأطراف الوعاء، يُرفع عن النار.
– تُضاف البيضة الأولى مع الخلق بشدة حتى يتجانس الخليط ثم تُضاف الثانية ويراعى عند إضافة البيض ألا يُضاف إلا بعد انخفاض أثر البيضة الأولى حتى ينتهي مقدار البيض ويتخفق العجين بقوة بين كل بيضة وأخرى ويستمر الخلق حتى تحصل على خليط متجانس.
– يُصب العجين في كيس حلواني خاص ببلح الشام.
– يُسخن الزيت جيدا.
– يُضغط على الكيس بالميد ويقص بلح الشام بالمقص بالقرب من الزيت، يترك حتى يصغر وتكرر العملية مع مراعاة عدم وضع كمية كبيرة من بلح الشام في الزيت مرة واحدة.
– يُرفع من الزيت ويوضع على منشفة ورقية، ثم يوضع في الشربات، ثم يصفى قليلا.
– يُزين بالشيكولاتة الساخنة أو يشقه نصفين وحشوه بالقشدة و تزيينه بالفستق المجروش.

بسكويات بالعجوة



المقادير:

- ¼ كوب زبدة لينة
- ¼ كوب سكر
- بيضتان
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- 5 كواب دقيق
- ½ 1 كوب لبن حليب دافئ
- ملعقة كبيرة فانيليا
- عجوة للحشو
- سمسم للترزين
- بيض مخفوق للدهن

الطريقة:

– تُخفق الزبدة والسكر جيدا حتى تُصير هشّة كالكرème.
– يُضاف صفار البيض ويُخفق الخليط جيدا حتى تتداخل المكونات.
– يُخلط الدقيق و البيكنج بودر و يُضاف الخليط إلى خليط الزبدة مع العجن الجيد.
– يُضاف لبن الحليب والفانيليا مع العجن حتى تحصل على عجينة متماسكة ولينة.
– يُفرد العجين على شكل أسطوانة مع عمل تجويف به لوضع حشوة العجوة والتي تكون مبرومة لتأخذ شكل التجويف ويلقى على العجوة، ويُقطع العجين حسب الأحجام المرغوبة بزاوية مائلة قليلا.
– يُدهن سطح البسكوت بالبيض المخفوق ويُرش عليها السمسم للترزين.
– يُخبز في فرن حرارته 180 درجة لمدة 35 دقيقة.

دجاج الكاري الأخضر

الطريقة:

تضع البصل الأخضر واللفل الحار والزنجبيل والثوم وصلصة السمك والكزبرة والبقدونس في الخلاط. نضيف ملعقتين كبيرتين من ماء ونبدأ بالخلط حتى يصبح لدينا عجينة طرية. «إذا احتجنا إلى مزيد من الماء نضيف ملعقة كبيرة».

نضع نصف كمية الزيت في مقلاة حتى يسخن ثم نضيف قطع الدجاج ونقلبها حتى يصبح لونها ذهبيا.

نسخن باقي الزيت في مقلاة أخرى ونضيف شرائح اللفل الحلو الرفيعة ونقلبها من 3-4 دقائق مع الاستمرار بالتحريك ثم نضيف عجينة اللفل الحار ونقلب مجددا من 3-4 دقائق مع

المقادير:

- فصان ثوم
- ملعقة صغيرة زنجبيل
- 4 بصل أخضر
- ضمة كزبرة
- فرن للفل حار (اختياري)
- 2-3 ملاعق كبيرة ماء
- ضمة بقدونس
- ملعقتان كبيرتان من زيت عباد الشمس
- 4 شرائح صدر دجاج مسحب من العظم
- لفل أخضر حلو
- ½ 2 كوب حليب جوز الهند
- التقليل من الملح واللفل الأسود
- أرز جاهز للتقديم



دجاج بالليمون الحامض والتوابل

المقادير:

- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.
- كلفغ اقخاذ الدجاج المنزوع عنها الجلد.
- بصلة صغيرة.
- فصا ثوم مسحوقان.
- ملعقة كبيرة زنجبيل طازج (مبشور)
- ملعقة صغيرة كمون وكزبرة وكركم.
- قرن للفل أخضر حار منزوع منه البذور (مفروم).
- 1/2 ملعقة كبيرة دقيق عادي.
- جزرة صغيرة (مفرومة).
- 1 1/2 كوب ماء.
- مرقة الدجاج.
- عصير ليمونة حامضة.
- 15 غراما من أوراق الكزبرة الخضراء.

الطريقة:

– يسخن الزيت في مقلاة كبيرة ثم نقلي اقخاذ الدجاج على مراحل. ترفع عن النار وتترك جانبا.

– يضاف البصل إلى المقلاة ويطهى على نار متوسطة الحرارة لمدة تتراوح بين 3 و4 دقائق.

– يضاف الثوم مع الزنجبيل والتوابل واللفل الحار والدقيق والجزر، ويطهى المزيج مع التحريك لمدة دقيقة واحدة.

– يعاد وضع اقخاذ 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 ويقدم الدجاج مع الأرز الطيوخ.

دجاج التندوري

المقادير

- قطعة زنجبيل صغيرة مفرومة
- ثلاثة فصوص ثوم مفروم
- ملعقة كبيرة مسحوق تاندوري
- نصف ملعقة ملح
- كوب لبن زبادي
- ربع كيلو قطع دجاج من الصدر من دون جلد أو عظم
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- 225 غراما أرز بسمتي
- ربع ملعقة صغيرة كركم أصفر
- أوراق كزبرة خضراء للزينة

الطريقة:

يخلط الثوم مع الزنجبيل ومسحوق التندوري والملح والزبادي، تحدث قطعوع في صدور الدجاج بواسطة سكين حاد ثم تتبل بخلط التندوري جيدا، وتترك لمدة ساعة يدهن الدجاج بالزيت ثم تشوى القطع تحت لهب الشواية لمدة عشرين دقيقة أو حتى تتضج القطع مع تقلبيها مرة واحدة.

يسلق الأرز مع الكركم في ماء مغلي مملح لمدة عشر دقائق ثم يصفى من ماء السلق ويوضع في طبق التقديم كطرشة للدجاج ثم تزين القطع بأوراق الكزبرة الخضراء وشرائح الليمون.

التيراميسو



المقادير:

- 3 ملاعق طعام قهوة نيسكافيه مذابة في الماء.
- يضع نقاط من الفانيليا.
- 100 غرام سكر الفانيليا إن أمكن.
- يضاف بيضتين.
- 225 غرام جبنة «ماسكوبوني» أو جبنة كريم.
- كوب قشدة.
- 18 حبة بسكويات.
- 55 غراما شكولاته مبشورة للترزين.

الطريقة:

1 . تخلط القهوة والفانيليا جيدا، ثم تترك جانبا، إلى حين يتم خلط السكر مع جبنة «الماسكوبوني» أو جبنة الكريمة، في إناء عميق. تخفق القشدة جيدا حتى تصبح كثيفة، ثم تضاف إلى خليط جبنة الماسكوبوني والسكر.

2 . في إناء آخر، يخفق بياض البيض جيدا قبل أن يضاف إلى خليط الجبنة. تصف قطع البسكويات، في الطبق الخاص بتحضير الحلويات، ثم يسكب فوقها خليط القهوة، ثم خليط الكريمة والجبنة. وترش عليها الشوكولاته المبشورة للترزين.

سلطة نودلز

المقادير:

- 1/2 زيت زيتون
- ملعقة صغيرة ثوم مفروم ناعم
- عصير ليمونة واحدة
- كيسان من بهارات النودلز
- 3 أكياس نودلز تكة دجاج
- حبة لفلل رومى أحمر مقطعة
- مربعات صغيرة
- حبة لفلل رومى أصفر مقطعة
- مربعات صغيرة
- بصلة صغيرة مقطعة مربعات
- صغيرة
- 3 شرائح دجاج مقطعة صغيرة
- ¼ 1 كوب زيتون أسود حلقات

الطريقة:

يضاف كوب و ¼ 1 ماء مغلي في قدر ويضاف اليه النودلز ويترك حتى ينضج (3دقائق) ثم يضاف اليه كيس واحد فقط من بهار النودلز ويقلب ويضاف اليه باقي المكونات وتقلب، تخلط جميع مقادير الصوص مع كيس بهار النودلز، يوضع الصوص على النودلز ويقلب، يوضع في الصحن المعد ويزين ويقدم.

1/4 كوب خل

ملعقتا طعام زعتر بري مجفف

ملعقتا طعام ملح أو حسب الرغبة

