رمضانيات الصباح
12
المطبخ الرمضاني
العدد 3384 - السنة الثانية عشرة
الأحد 28 رمضان 1440 - الموافق 2 يونيو 2019
Sunday 2 June 2019 - No.3384 - 12 th Year

الأرز البخاري باللحم

المقادير:

2 كوب ارز بنجابي المهيدب
1 كيلو لحم خروف او بقر ، مقطع مع العظم
2 ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
2 ملعقة صغيرة ملح
1/4 ملعقة صغيرة فلفل اسود
1 ملعقة صغيرة هيل، مطحون
1/4 ملعقة صغيرة قرنفل، مطحون
1 ملعقة صغيرة كزبرة، مطحونة
1/2 ملعقة صغيرة قرفة، مطحونة
3 - 4 ملاعق كبيرة زيت او سمن
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، مقرومة
1/4 كوب معجون الطماطم
2 - 3 قطع ورق غار (لوري)
2 عود متوسط قرفة (دارسين)
1/2 كوب زبيب
1/2 كوب مكسرات مشكلة مقلية

الطريقة:

اغسلي الأرز وانقعيه في ماء دافئ مملح لمدة 20 - 25 دقيقة.
في طبق صغير ضعي البهارات، الملح، الفلفل، الهيل، القرنفل، الكزبرة والقرفة، قلبي الى ان تختلط البهارات مع بعضها، ضعيها فوق قطع اللحم، قلبيها بأطراف اصابعك الى ان تتوزع تماما، اتركي اللحم جانبا لحين اعداد بقية الخطوات.
ضعي الزيت في قدر واسع، سخني على نار متوسطة، أضيفي البصل، قلبي الى ان يصبح لونه ذهبيا غامقا، أضيفي شرائح الثوم وقلبي الى ان تذبل.
اضيفي اللحم البهار الى القدر، قلبيه مع البصل الى ان ان يتحمر اللحم قليلا ويكتسب نكهة البهارات.
اضيفي الجزر المبشور والشرائح وقلبي الى ان يذبل. اضيفي الطماطم، المعجون، ورق الغار وعيدان القرفة، أضيفي 6 أكواب من الماء، قلبي جيدا. اتركي اللحم على نار متوسطة الى ان يبدأ بالغليان ثم خففي النار، غطي القدر واتركي اللحم على نار متوسطة 30 - 40 دقيقة الى ان ينضج. يجب ان يتبقى مع اللحم حوالي 2 كوب من المرق السميك. اذا جف المرق اثناء سلق اللحم اضيفي مزيدا من الماء (ذلك يتوقف على نوع اللحم المستعمل وحجم القطع).
أضيفي الزبيب الى المرق، قلبي ليتوزع جيدا.
صفي الأرز من ماء النقع، ثم وزعيه على سطح اللحم، اضيفي بعض الماء الى ان يتغطى سطح الأرز بالماء (يتوقف احتياجك للماء على حسب كمية المرق الموجودة في القدر، ضعي الأرز اولا ثم حددي مدى احتياجك للماء، يجب ان يتم تغطية سطح الأرز بطبقة خفيفة من المرق).
دعي الأرز على نار متوسطة الى ان يغلي لمدة 1 دقيقة، ثم غطي القدر واتركيه على نار هادئة جدا الى ان ينضج الأرز تماما، 20 - 25 دقيقة.
ضعي الأرز واللحم في طبق التقديم، زينيه بشرائح الجزر، وزعي المكسرات المقلية على سطحه، قدميه ساخنا.

شوربة الأرز والفطر

المقادير:

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

الطريقة:

يغسل الارز جيداً، وينقع في ماء مملح من 20 - 25 دقيقة.
- يسخن الزيت في مقلاة متوسطة، ويضاف الثوم والبصل، يطبخ على نار متوسطة إلى أن يصبح ذهبي اللون.
- يضاف القطر ويقلب لمدة دقيقة.
يضاف الأرز، المرقة، الفلفل، الملح، وندع الخليط يغلي.
- تخفف النار، يترك القدر على النار بدون تغطية 10 - 15 دقيقة إلى أن ينضج الأرز. - يوزع البقدونس على الشوربة وتقدم ساخنة.

الأرز البسمتي بالدجاج

المقادير:

2 كوب ارز بسمتي.
كوب ماء.
مرق دجاج (5 مكعبات).
جزر مقشر ومقطع مكعبات (100 غرام).
قرنبيط مقطع (100 غرام).
ماء مملح لسلق الخضراوات.
ربع كوب ماء ساخن ينقع فيه الزعفران.
ملعقة من الكمون.
نصف كوب من شرائح البصل.
فلفل أخضر - زنجبيل - كزبرة+نعناع+زبدة (ملعقة كبيرة من كل شيء).
500 غرام من الدجاج المقطع.
نصف كوب لبن.
ملعقة من الفلفل الأرناؤطي الأحمر.
كوب طماطم مقطعة.
ملعقة من الكركم.
50 غرام زبدة.
بصلتان.

الطريقة:

ينقى الأرز و يغسل وينقع لمدة 20 دقيقة.
يتم طهوه بالطريقة المعتادة (فيحمر في المسلي ثم يضاف له المرق ويغطى على نار هادئة).
يسلق الجزر والقرنبيط في الماء المملح وتصفى جميعها وتوضع جانبا.
ينقع الزعفران في قليل من الحليب الدافئ ويوضع جانبا.
يسخن الزيت في وعاء ذي قاعدة سميكة. يضاف الكمون ويضاف البصل وتقلى جميعا حتى يكتسب الخليط لونا ذهبيا بنيا.
يضاف الزنجبيل المقطع والفلفل الأخضر ومكعبا مرقة دجاج ثم الدجاج، ويترك الخليط على نار هادئة لمدة 15 دقيقة حتى يلين الدجاج.
يضاف مسحوق الكزبرة والكركم ومسحوق الفلفل واللبن وتخلط جميعها جيدا. تضاف الطماطم المقطعة وتطهى على نار متوسطة حتى يغلظ المزيج.
تضاف الخضار المسلوقة وتخلط جيدا.
تصف طبقات متكررة من الخضار المطهية والدجاج والأرز.
يرش الطبق الزعفران بالحليب والزنجبيل وأوراق النعناع والبصل الذهبي المقلي والزبدة بين الطبقات وفوقها.
يرش الزعفران والبهارات فوق آخر طبقة من الأرز.
يغطى الوعاء على نار هادئة لمدة 10 - 12 دقيقة.

الوربات بالصنوبر

المقادير :

صنوبر
زبدة جامدة
10 رقاقات من عجين البقلاوة

الطريقـة :

- يُخلط الصنوبر بالزبدة.
- توضع 10 رقاقات جلاش فوق بعض ثم يوضع جزء من الحشو على طرف الجلاش وتبرم ويقطع الزائد من رقاقات الجلاش.
- تضغط بخشبتين طويلتين من كل الجوانب حتى تتماسك.
- تقطع على شكل مثلثات صغيرة بالسكين وترفع بالسكين وتوضع في صاج مدهون بالزبدة.
- تسقى الصينية بالزبدة الساخنة وتترك بالبراد لمدة 5 دقائق حتى تتماسك.
- توضع في فرن درجة حرارته 200 درجة مئوية.
- تترك لمدة دقيقتين ثم تسقى بالقطر الساخن.

الشكشوكة بالبيض

المقادير:

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

الطريقة:

يوضع السمن في مقلاة كبيرة ويحمى ثم يضاف البصل المفروم ويقلب حتى يصبح شفافا فيضاف الباذنجان والفليفلة الخضراء والفلفل الأسود والملح، تحرك المكونات جيدا وتترك على نار خفيفة مدة 10 ـ 15 دقيقة.
يرفع المزيج عن النار، ويشكل فجوات بين الخضار على عدد البيض.
تكسر كل بيضة فوق فجوة ويرش عليها قليل من الملح والفلفل ثم توضع المقلاة من جديد على نار خفيفة بدون تحريك مدة 10 دقائق تقريبا.
تصب الشكشوكة في طبق مستدير وتقدم ساخنة.

أصابع الموزاريلا

المقادير:

نصف كيلو جبنة موزاريلا.
3 بيضات مخفوقات.
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الحار.
ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم فرماً ناعماً.
رشة من جوزة الطيب.
بقسماط.
زيت للقلي.

الطريقة:

تقطع الجبنة إلى قطع صغيرة الحجم وتوضع على صينية مغطاة بورق نايلون ثم تغطى وتترك في الثلاجة لمدة 4 ساعات أو حتى تصبح جامدة.
يمزج البيض في وعاء مع الفلفل والبقدونس وجوزة الطيب.
تغمس الجبنة في البيض ثم البقسماط.
يسخن الزيت جيداً ثم تقلى فيه الجبنة لمدة من 3 إلى 5 دقائق و تقدم ساخنة.