

شوربة الخضراوات بالكريمة



المقادير:

- 3 عيدان كرفس مقطعة أجزاء.
- 3/4 كوب بسلة.
- كوب فاصوليا خضراء.
- حبة بطاطس متوسطة مكعبات.
- حبتا كوسة متوسطة شرائح.
- حبتا جزر متوسطة شرائح.
- مكعب مرقة الدجاج.
- 1 1/2 كوب حليب.
- 3 اكواب ماء.
- ملعقتان كبيرتان زبد أو سم.
- ملعقة كبيرة قشطة.
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق.

الطريقة:

توضع كل اشواغ الخضراوات في الماء في إناء عميق فوق نار عالية حتى الغليان، تخفص النار ويغطي الإناء ويترك حتى تنضج الخضراوات، تترك لمدة خمس دقائق لتبرد. توضع كل محتويات الإناء في الخلاط و تضرب على سرعة عالية لمدة 30 ثانية حتى تمتزج، توضع في سلطانية. يذاب الزبد في إناء عميق على نار متوسطة ثم يضاف الدقيق ويقلب حتى يصبح لونه ذهبيا غامقا. يرفع الإناء من على النار وتضاف القشدة يقلب باستمرار حتى ينعم . يضاف الحليب تدريجيا مع الاستمرار في التقليب، يوضع على النار مرة أخرى مع الاستمرار في التقليب لمدة دقيقتين. تضاف الخضراوات المصفاة ومكعب المرقة والملح والفلفل وتقلب من حين إلى آخر حتى الغليان ، إذا كانت الشوربة سميكة يضاف قليل من الماء .

سلطة البطاطس بالنعناع



المقادير:

- 2 بطاطس متوسطة.
- 3 ملاعق طعام كزبرة.
- 3 ملاعق طعام نعناع.
- 1 تشيلي أحمر.
- 2/1 كوب بصل أخضر أو أبيض.
- 1 طماطم.
- زيت زيتون.

الطريقة:

اسلقي البطاطس ثم اهرسيها. قطعي باقي المقادير إلى قطع صغيرة جدا. اخلطي البطاطس والسلوقة مع باقي المقادير. ضعيها في طبق التقديم ورشيها بزيت الزيتون، قدميها مع الخلوف والخس والخبز.

الأرز مع الدجاج والزعفران

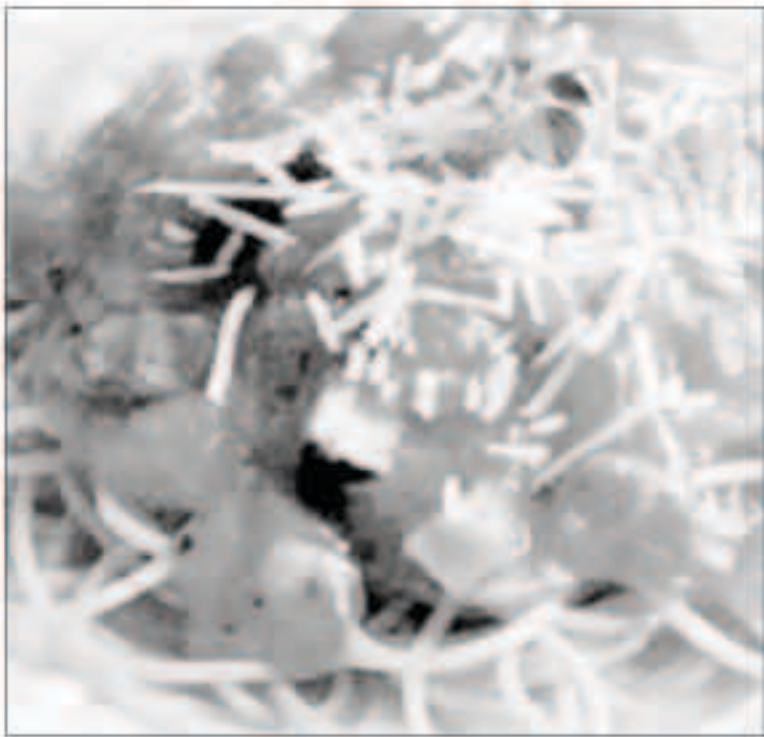
10 غرامات من البازلاء

المقادير:

- كوب أرز
- 1000 غرام من الدجاج للمقطع أرباعا
- رشتا زعفران
- 3 ملاعق طعام حليب ساخن
- عود زنجبيل
- ملعقة طعام من بذور البابايا
- نصف كوب نعناع
- ملعقة صغيرة فلفل مطحون
- كوب زبادي
- منج
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق جوزة الطيب
- ملعقتا طعام زيت
- 4 فصوص لوم
- حبة بصل كبيرة مبشورة
- عودا فرقة
- حب الهيل
- 8 قرنفلات
- ورقتا غار
- عصير ليمونة حامضة
- نصف ملعقة صغيرة ماء ورد

الطريقة:

ينقع الزعفران في الحليب الساخن ويحرك حتى يذوب ويترك جانباً. يطحن الزنجبيل وبذور البابايا والنعناع مع الماء حتى يتم الحصول على مزيج ممتاسك. يضاف اللبن الزبادي إلى المزيج ويحرك جيدا. يضاف الملح ومسحوق الهيل وجوزة الطيب والدجاج وينقع الخليط لمدة ساعة واحدة. يسخن الزيت ويضاف إليه اللوم ويقلب ثم يضاف البصل حتى يصبح ذهبيا. يضاف الدجاج مع الصلصة إلى البصل ويحرك الخليط ثم يترك على نار هادئة حتى ينضج الدجاج. يرفع الدجاج ويوضع في طبق مستقل ثم يضاف نصف كوب ماء إلى الوعاء والأرز ويترك الخليط حتى ينضج الأرز ثم يوضع في صحن التقديم مع الدجاج.



الإسباجتي بالدجاج والليمون والروزماري

المقادير:

- عبوة إسباجيتي (500 غرام).
- 600 غرام دجاج مخلى صدور.
- 1/2 كوب مرقة دجاج.
- 2-1 فص لوم مدقوق.
- ملعقتان كبيرتان من زيت عباد الشمس.
- 4 ملاعق كبيرة عصير ليمون.
- ملعقتان كبيرتان جبنة رومي أو بارميزان مبشورة.
- ملعقتان صغيرتان روزماري . حصا لبان طازج.
- ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم ناعم.
- ملح وفلفل.

الطريقة:

تسلق المكرونة وتصفى. يقطع الدجاج الى مربعات رفيعة 2.5 سم. يسخن الزيت في إناء على نار متوسطة. يضاف اللوم والروزماري ويقلب لمدة 1.5 ثانية. يضاف الدجاج ويحرك حتى يصبح لونه ذهبيا مع التقليب من حين لآخر. تضاف المرقة وعصير الليمون. ترفع الحرارة ويقلب حتى تقل كمية السائل الى النصف. تضاف الإسباجتي والبقدونس والملح والفلفل وتقلب لمتزج جيدا. ينثر الجبن قبل التقديم مباشرة.

البامية الخضراء باللحم والكزبرة



المقادير:

- كيلو بامية.
- 1/2 كيلو طماطم أو ملعقة طعام صلصة طماطم.
- 1/2 كيلو لحم.
- 1/2 كوب زيت زيتون أو زيت ذرة.
- لوم.
- حزمة كزبرة خضراء.
- ملح، بهار.
- 1/2 ليمونة.
- 4 اكواب ماء.

الطريقة:

تقطع اقماع البامية وتغسل. يفسر اللوم وتغسل الكزبرة وتغرم ثم تدق الكزبرة مع اللوم والملح. يقطع اللحم قطعاً متوسطة الحجم ويقلب في قدر موضوع فيه قليل من الزيت على نار متوسطة.

تغلى الماء وتضاف اللحم ويضاف قليل من الملح والبهارات ويترك اللحم على نار هادئة حتى يستوي. يحمي زيت الزيتون وتحمّر البامية وأسنان اللوم المنقوعة عند استواء اللحم، يرفع عن النار ويوضع في قدر نظيف ويضاف له الكزبرة المدقوقة والطماطم المقشرة والمفرومة أو صلصة الطماطم ويقلب الجميع قليلاً على النار ثم يصب فوقها البامية ويضاف إليها مرق اللحم بعد تصفيتها (تضاف كل المرقة أو جزء منها بحسب الرغبة، مرقة كثيفة يضاف كوب أو لثان من المرقة فقط). يضاف عصير نصف ليمونة ويترك البامية على النار حتى تنضج. تقدم ساخنة مع الأرز المطهو أو الخبز الساخن والزيتون أو المخللات.

الإكلير بالشيكولاتة



الطريقة:

يغلي الماء على النار مع إضافة الزبدة غليانا جيدا. بعدما يضاف الدقيق ويقلب بسرعة حتى تقصل العجين من اطراف الإناء ويوضع في إناء آخر حتى يبرد تماما لمدة نصف ساعة على الأقل. يضاف البيض اثنين اثنين مع التقليب المستمر وبعدها الفانيليا حتى انتهاء كمية

المقادير:

- 500 مل (كوب ماء).
- 200 غرام زبدة.
- 400 غرام (3 اكواب وربيع) دقيق أبيض.
- 9 بيضات.
- قليل من الفانيليا.
- شيكولاتة سادة - للديكور.
- كريمة شوكولا - للحنو.

أم علي بالمكسرات



المقادير:

- ربع كيلو جلاش طازج.
- كيلو ونصف لبن.
- ربع كيلو سكر لتحلية.
- كوب سمّن للتحضير.
- مكسرات مفرومة.
- مقدار من الزبيب.

الطريقة:

يقطع الجلاش الى اجزاء وسط على شكل الإناء ثم تحمر قطعة واحدة ثلو الأخرى وترفع بسرعة وتوضع على ورق شفاف. يبرص نصف مقدار الجلاش المحمر في صينية ثم توضع المكسرات. ثم تغلي بالنصف الآخر. يسخن اللبن ويحلى بالسكر ثم يضاف الى الجلاش بحيث يتشرب جيدا. تترك الصينية حوالي ربع ساعة ثم تدخل الفرن حرارة متوسطة حتى يحمر الوجه.