

بلح الشام



المقادير:

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

الطريقة:

- يُوضع الماء والزيت في وعاء على نار متوسطة حتى الغليان.
- يُنخل الدقيق والملح.
- يُضاف خليط الدقيق إلى الماء والزيت دفعة واحدة مع التقليب جيدا حتى يتكون عجينة كثيفة لا يلتصق بأطراف الوعاء، يُرفع عن النار.
- تُضاف البيضة الأولى مع الخفق بشدة حتى يتجانس الخليط ثم تُضاف الثانية وبراغي عند إضافة البيض إلا يُضاف إلا بعد اختفاء أثر البيضة الأولى حتى ينتهي مقدار البيض ويخفق العجين بقوة بين كل بيضة وأخرى ويستمر الخفق حتى تحصل على خليط متجانس.
- يُصب العجين في كيس حلواني خاص ببلح الشام.
- يُسخن الزيت جيدا.
- يُضغط على الكيس باليد ويصلى بلح الشام بالمقص بالقرب من الزيت، يترك حتى يحمر 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 السابحة أو يشقه نصفين وحشوه بالشدة وتزينه بالفستق المجروش.

بسكويت بالعجوة



المقادير:

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

الطريقة:

- تُخفق الزبدة والسكر جيدا حتى تُصير هشّة كالكرامة.
- يُضاف صفار البيض ويُخفق الخليط جيدا حتى تتداخل المكونات.
- يُخلط الدقيق والبيكنج 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 البسكويت بالبيض المخفوق ويُرش عليها السمسم للترزين.
- يُخبز في فرن حرارته 180 درجة لمدة 35 دقيقة.

دجاج الكاري الأخضر

المقادير:

فصان ثوم
ملعقة صغيرة زنجبيل
4 بصل أخضر
شعيرة كزبرة
قرن فلفل حار (اختياري)
3-2 ملاعق كبيرة ماء
شعيرة بقونوس
ملعقتان كبيرتان من زيت عباد الشمس
4 شرائح صدر دجاج مسحب من العظم
فلفل أخضر حلو
½ 2 كوب حليب جوز الهند
القليل من الملح والفلفل الأسود
ارز جاهز للتقديم

الطريقة:

نضع البصل الأخضر والفلفل الحار والزنجبيل والثوم و«صلصة السمك» والكزبرة والبقدونس في الخلاط، نُضيف ملعقتين كبيرتين من ماء ونبدأ بالخلط حتى يصبح لدينا عجينة طرية. «إذا احتجنا



دجاج بالليمون الحامض والتوابل

المقادير:

- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.
- كتف أفخاذ الدجاج المذوق عليها الجلد.
- صلصة صغيرة.
- فصا ثوم مسحوقان.
- ملعقة كبيرة زنجبيل طازج (ميشور)
- ملعقة صغيرة كمون وكزبرة وكرخم.
- قرن فلفل 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 تقلي أفخاذ الدجاج على مراحل، ترفع عن النار وتترك جانبا.
- يُضاف البصل إلى المقلاة ويطهى على نار متوسطة الحرارة لمدة تتراوح بين 3 و4 دقائق.
- يُضاف الثوم مع الزنجبيل والتوابل والفلفل الحار والدقيق والجزر، ويطهى المزيج مع التحريك لمدة دقيقة واحدة.
- يضاف وضع أفخاذ الدجاج من جديد في المقلاة ثم تُضاف مرقة الدجاج وعصير الليمون الحامض.
- يطهى المزيج ويترك على نار هادئة لمدة تتراوح بين 20 و25 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج.
- تُضاف أوراق الكزبرة ويقدم الدجاج مع الارز المطبوخ.

دجاج التندوري

المقادير:

قطعة زنجبيل صغيرة مفرومة
ثلاثة فصوس 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، تُحصدت قطع 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 تنضج القطع مع تقليبها مرة واحدة.
يسلق الارز 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.



سلطة نودلز

المقادير:

1/2 زيت زيتون
ملعقة صغيرة ثوم مفروم ناعم
عصير ليمونة واحدة
كيسان من بهارات النودلز

الطريقة:

يضاف كوب و 1/4 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.

الصوص:

1/4 كوب خل
ملعقتا طعام زعتر بري مجفف
ملعقتا طعام ملح أو حسب الرغبة



التيراميسو



المقادير:

- 3 ملاعق طعام قهوة نيسكافيه مذابة في الماء.
- يوضع نقاط من الفانيليا.
- 100 غرام سكر الفانيليا إن أمكن.
- يضاف بيضتان.
- 225 غرام جبنة «ماسكوبوني» أو جبنة كريم.
- كوب قشدة.
- 18 حبة بسكويت.
- 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.
تُخفق القشدة جيدا حتى تصبح كثيفة، ثم تُضاف إلى خليط جبنة الماسكوبوني والسكر.
2 - في إناء آخر، يخفق بياض البيض جيدا قبل أن يضاف إلى خليط الجبنة. تُصفى قطع البسكويت، في الطبق الخاص بتحضير الحلويات، ثم يسكب فوقها خليط القهوة، ثم خليط الكريمة والجبنة. وترش عليها الشوكولاته المبشورة للترزين.