

حساء الخضراوات



المقادير:

ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.
ثمرتا جزر متوسط الحجم يقطع قطعاً صغيراً.
ثمرتا بصل كبيرة (مفرومة).
فصا ثوم مفراين.
ملعقتان كبيرتان زنجبيل طازج.
ثمرتا بطاطس متوسط الحجم تقطع مربعات.
عصير 4 ثمرات طماطم متوسطة الحجم.
كوب كزبرة مقطعة.
7 أكواب ماء.
ملعقتان صغيرتان من الملح.
ملعقة صغيرة من الخل.
ملعقة صغيرة من الكمون.

الطريقة:

يوضع زيت الزيتون على النار ويحمر الجزر والبصل والثوم والزنجبيل على نار متوسطة الحرارة لمدة 8 دقائق.
تضاف البطاطس والطماطم وأوراق الكزبرة مع التقليب لمدة 5 دقائق أخرى.
تضاف باقي المقادير ويترك الخليط فوق النار حتى تمام الغليان.
يغلى الإناء، ثم تهدأ النار ويترك الحساء لمدة ساعة أو حتى تمام النضج.

حساء الخضراوات مع صوص الريحان



المقادير:

ملعقتان صغيرتان من اللحم.
قطعة من جبن الشيدر (اختياري).
ملعقة صغيرة من زيت الزيتون.
ثمرتا بصل متوسطة الحجم مقطعة إلى أجزاء صغيرة.
ثمرتا فلفل حلو مقطعة إلى أجزاء صغيرة.
3 ثمرات جزر متوسطة الحجم.
كوبان من الكرفس النضج.
ثمرتان صغيرتان من الكوسة مقطعة إلى أجزاء صغيرة.
ثمرتا بطاطس متوسطة الحجم.
زيت طازج.
ورقة كسنة.
1 ½ ملعقة صغيرة من اللحم.
9 أكواب من الماء.
1 ½ كجم من الفاصوليا الخضراء.
1 ½ كجم من الفاصوليا البيضاء.
150 غراماً من السبانخ الطازجة والمطهية إلى أجزاء صغيرة.
3 قصوص ثوم مفريه.
1 ½ ملعقة صغيرة من الملح.
1 ½ كوب من أوراق الريحان الطازجة.
1 ¼ كوب من زيت الزيتون.
1 3/4 كوب من جبن البارميزان المبشور.

الطريقة:

إعداد الحساء: يشوح اللحم فوق نار متوسطة الحرارة ثم يضاف إليه البصل والفلفل والجزر والكرفس مع التقليب المستمر للمكونات حتى تذبل أوراق الكرفس.
تضاف الكوسة والفلفل وورقة الكسنة والملح والماء ويترك الخليط حتى الغليان.
تخفض درجة حرارة اللوة ويترك الخليط فوق النار بدون تغطية الإناء لمدة 10 دقائق.
تضاف الفاصوليا الخضراء والبيضاء مع التخلص من ورقة الكسنة وأعواد الزعر ثم توضع أوراق السبانخ ويترك الحساء بالملح والخل.
أما صوص الريحان فتشوحه كالتالي: يتم فري الثوم مع اللحم ويضاف إلى الريحان في الخلاط الكهربائي ثم الزيت والجبنة وتخلط المكونات حتى تمام الامتزاج.
يقدم الحساء بوضع ملعقة من الصوص عليه مع التقليب جيداً.

أرز أصفر بالدجاج والخضراوات

الطريقة:

تسلق الدجاج ونضيف له قليلاً من الملح وقليلاً من الكركم أو الزعفران والبصل والقرنفل ويترك حتى ينضج ثم يوضع جانباً.
تسلق الأرز في مرققة الدجاج نصف استواء ويصفى ويرش عليه ماء الورد وقليل من الزعفران.
في قدر آخر نحمر البصل والثوم والزنجبيل للفروم ثم نضع الخضراوات ونقلب ثم نضع البهار المخلوط والملح والكركم والدجاج ويقلب ويترك مدة 15 دقيقة.
نضع الأرز فوق الخلطة ويترك على الحديدة الفاصلة عن النار لمدة ربع ساعة ويقدم مع اللبن (الزبادي).

المقادير:

صدور دجاج مكعبات.
أرز.
مكعبات من البطاطس والجزر والكوسا.
شريحة زنجبيل طازجة.
قصا ثوم مفرومان.
بصلتان مفرومتان.
حبّات من البصل والقرنفل.
ملعقة صغيرة من كركم -قرقة-بهار مخلوط.
ملح.
قليل من ماء الورد.



أجنحة الدجاج الحمراء

الطريقة:

- في صحن عميق، توضع أجنحة الدجاج وملعقتان صغيرتان من صلصة الصويا والشاء والملح.
- تترك الأجنحة في هذه الخلطة حتى تمتص الطعم.
- في مقلاة ساخنة، يوضع القليل من زيت السمسم، تضاف أجنحة الدجاج وتصف كوب من صوص الصويا ومخلول الشاء.
- تترك على النار حتى يتم استواءها.
- لتحضير الصلصة المرافقة: في مقلاة ساخنة، يوضع البصل الأخضر للفروم والثوم والزنجبيل والملح ويضاف عليها بضع ملاعق من صلصة الصويا.
- تصب الصلصة فوق أجنحة الدجاج وتقدم ساخنة.

المقادير:

أجنحة دجاج
ملعقتان صغيرتان من صوص الصويا.
ملعقتان صغيرتان من شاء مذوب في القليل من الماء.
ملح بحسب الرغبة.
زيت السمسم.
1/2 كوب صوص الصويا.

الصلصة:

فصا ثوم مقشران ومفرومان.
القليل من الزنجبيل.
القليل من الملح.
بصل أخضر.
بضع ملاعق من صوص الصويا.

أرز باللحم المفروم والزبيب

المقادير:

كوباً أرز.
3 ملاعق كبيرة من الزيت.
نصف كوب لوز، بصل.
250 غراماً من اللحم المفروم.
نصف ملعقة صغيرة من الزعفران.
نصف ملعقة صغيرة من القرنفل.
نصف ملعقة صغيرة من البصل.
نصف ملعقة صغيرة من الكمون.
نصف ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة.
ملعقة صغيرة ونصف ملعقة من الملح.
نصف كوب زبيب. 3 أكواب من الماء.

الطريقة:

- يغسل الأرز وينقع في الماء المثلج مدة 15 دقيقة ثم يصفى.
- يحمر اللوز في قليل من الزيت ثم يصفى ويوضع جانباً.
- يهرم البصل ثم يحمر البصل حتى يصبح لونه ذهبياً.
- يضاف اللحم المفروم إلى البصل ويقلب حتى يجف ساوياً ثم تضاف البهارات والزبيب ويحرك جيداً ثم يضاف الماء.
- يضاف الأرز ويقلب بهدوء ويترك حتى يغلي ثم تخفف النار ويغلى ويترك على نار هادئة حتى ينضج الأرز.
- يوضع الأرز في صحن التقديم ثم يزين باللوز المحمص ويقدم.



القشطة مع الفواكه المثالجة

المقادير:

4 عبوات قشطة
نصف كوب من العسل
علبة فواكه مشكّلة أو فواكه غير مقطعة

الطريقة:

تقطع الفواكه إلى قطع صغيرة، إذا كانت الفواكه مقطعة ومعلبة تصفى من السائل المحلي المحفوظ فيه.
تمرّج القشطة مع العسل في وعاء، ثم تضاف قطع الفواكه إلى مزيج القشطة والعسل وتقلب جيداً، ينقل الخليط إلى وعاء معدني أو إلى قوالب معدنية صغيرة، يغطى ويحفظ في الفريزر حتى اليوم التالي.



القطايف



المقادير:

1/3 أكواب دقيق.
ملعقتان كبيرتان من السكر.
ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
ملعقة كبيرة من الخميرة.
1/2 ملعقة صغيرة من الملح.
1/2 كوب ماء.

الطريقة:

- يُخلط الدقيق مع السكر والبيكنج باور والخميرة والملح في الخلاط الكهربائي.
- يضاف الماء وتقلب كل المكونات جيداً حتى تدمج وتتجانس، وتترك لمدة ساعة حتى تخلص.
- تسخن المقلاة جيداً (ويفضل أن تكون من الحديد السميك القعر لتحمّل الحرارة العالية) ويصب مقدار ملعقة كبيرة من المزيج وتكرر الطريقة نفسها على أن تحمر القطايف من جهة واحدة فقط.
- عند وضع الخليط في المقلاة تظهر فقاعات داخل القرض وهذا دليل على نجاح عملية التخمير، ويجب المحافظة على درجة الحرارة بحيث لا تظهي سريعاً من أسفل وتبقى سائلة من أعلى، أو تكون الحرارة منخفضة بحيث يتسع القرض ولا يتم طهيهِ.
- تترك لتبرد و تحشى حسب الرغبة ثم تُقلى في الزيت الساخن.