

أرز باللحم المفروم والكراوية



المقادير:

3 أكواب أرز طويل الحبة
¼ كوب من الزيت أو الزبدة
كيلو لحم مفروم.
حبة صغيرة بصل مفروم.
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
ملعقتان صغيرتان من الملح.
ملعقة كبيرة دارسين الفرفة.
ملعقتان صغيرتان من البهارات المشكلة.
4 أكواب مرق أو ماء.
كوب مكسرات مقلية.

الطريقة:

اغسلي الأرز جيداً، ثم انقعيه بالماء

الملح لحوالي 30 دقيقة.
سخني الزيت في قدر متوسط الحجم.
أضيفي اللحم، قلبي على نار متوسطة
8-10 دقائق إلى أن يجف اللحم
وينضج.
أضيفي البصل، قلبي لمدة دقيقة.
أضيفي الفلفل، الملح،
الدارسين، البهارات والمرق أو
الماء.
دعي الخليط يغلي.
أضيفي الأرز وقلبي جيداً.
خففي النار، غطي القدر بإحكام
واتركيه على نار هادئة 20 -
25 دقيقة إلى أن ينضج. ضعي
الأرز في طبق التقديم ووزعي فوقه
المكسرات.

حساء اللحم بالخضراوات



المقادير:

نصف كيلو من اللحم البقري مقطع إلى
مكعبات.
ملعقة صغيرة من زيت الزيتون.
بصلة مقطعة إلى شرائح.
4 ملاعق من صلصة الطماطم.
5 أكواب من حساء اللحم.
كوب جزر مقطع إلى أجزاء صغيرة.
3 ثمرات بطاطس مقطعة إلى مكعبات.
4/1 ملعقة فلفل أحمر حار.
325 غرام عشب الغراب (المشروم).
كوباً بصله خضراء.
ملعقة صغيرة من الزعتر.

الطريقة:

تشوح قطع اللحم في الزيت فوق نار ذات
درجة حرارة عالية مع التقليب المستمر لها لمدة
10 دقائق حتى تكتسب اللون البني وترفع من
النار.
يقلع البصل إلى قطع صغيرة ويحمر
البصل في زيت الزيتون.
وتضاف صلصة الطماطم ويترك الحساء
لعدة ثلاث دقائق.
يوضع اللحم مرة أخرى في الإناء مع البصل
وصلصة الطماطم مع التقليب المستمر، حتى
يتشرب اللحم من الخليط.
يضاف حساء اللحم على الخليط ويترك لمدة
نصف ساعة، حتى يتم نضج اللحم.
يضاف الجزر والبصل والزعتر والفلفل
الأحمر ويترك الخليط ربع ساعة.
يزيد الخليط بالحساء، لكي يتم نضج
الخضراوات جيداً.
يضاف عشب الغراب والبصل، ويترك الخليط
يغلي على النار حتى يتم النضج.
يقدم الحساء مع الخبز المحمص.

حساء كريفة الدجاج



المقادير:

60 غراماً من الزبدة
كوبان من مرق الدجاج
لث كوب من الدقيق
كوب من الطيب
فيليه من صدر الدجاج المقطع
كوب من الكريمة
عود من الكرفس
ملح
فلفل أبيض

الطريقة:

يضاف الدقيق إلى الزبدة ويحرك المزيج حتى يصبح
لونه ذهبياً.
تضاف مرق الدجاج بالهدرج ويستمر في التحريك
حتى لا يتكتل الدقيق.
بعد أن يغلي المزيج يضاف الطيب والكرفس والدجاج
ويترك على نار هادئة حتى ينضج الدجاج ثم
يضاف للتح ويقدم الحساء ساخناً مع بعض قطع الخبز
المحمص.

اسكالوب بتلو مع الباذنجان

المقادير:

8 شرائح لحم، اسكالوب بتلو.
1/2 كغم باذنجان رومى، مفشر ومقطع
شرائح.
1/2 كغم طماطم، ناضجة.
ملعقتان كبيرتان من زيت الذرة أو الزبدة.
بيضة مخفوقة.
قصاصات ملح ملحاً قليلاً صغيرة جداً.
كوب بصل مطبوخ.
ملعقتان كبيرتان من الدقيق.
ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم وتاعم.
ملح وفلفل.

الطريقة:

يرش قليل من الدقيق فوق شرائح الباذنجان

وتنقى في الزيت حتى يصبح لونها ذهبياً، تخرج
من الزيت وتنقى على ورق لامتصاص الزيت
الزائد.
تحمص الطماطم في الخلط وتصفى. تسخن
ملعقتان من الزيت أو زبدة في إناء متوسط. يضاف
الذوم ويقلب لمدة 20 ثانية. تضاف الطماطم المصفاة
مع 3/4 كوب ماء وقليل من الملح والفلفل، يغطي
الإناء وتخفض النار وتترك حوالي 20 دقيقة حتى
تتكاثف الصلصة.
أثناء طهو الصلصة يحضر اللحم، تغسل شرائح
اللحم جيداً وتجفف. تتبل بملح وفلفل ثم تغمر في
البيضة المخفوقة ثم في البصل المطبوخ وتغلي جيداً.
يغلي اللحم في الزيت حتى يصبح لونه ذهبياً.
يرفع من الزيت ويصفى على ورق لامتصاص
الزيت الزائد.
ترص شرائح الباذنجان على طبق التقديم ثم
ترص فوقها شرائح اللحم ثم تسكب فوقها صلصة
الطماطم ويثر البقدونس على السطح، تقدم فوراً.

أجنحة الدجاج المقرمشة

المقادير:

12 قطعة أجنحة دجاج،
ملعقتان كبيرتان من طحين الحمص.
1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
المطحون.
1/4 ملعقة صغيرة من البهارات
المشكلة.
1/4 ملعقة صغيرة من الكمون
المطحون.
1/2 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
1/2 كوب دقيق أبيض.
كوب ماء دافئ، للغمس.
زيت للقلي.

الطريقة:

- تتلف الأجنحة بالملح والدقيق
والليمون بطريقة جيدة.
- يقطع الجناح من الطرف الصغير
ليصبح الجناح بشكل الغد ويجب أن
يكون السكين حاداً وتترك عظمة الجناح
بارزة.
- تخلط جميع البهارات مع الطحين
ويصب على هذه اللواد الماء الدافئ ببلغات
لتصبح العجينة متماسكة، بعد ذلك تأخذ
الأجنحة وتغمر بالخليط من دون وضع
العظمة الظاهرة من الجناح بالخليط.
- تقلى الأجنحة بزيت غزير ويعد الفلي
تصلى الأجنحة من الزيت على الورق
الخاص بذلك.
- تقدم ساخنة.

الانكشير



المقادير:

ملعقتان كبيرتان من الدقيق.
ملعقتان كبيرتان من نشا الذرة.
ربع ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
بيضة.
ملعقة صغيرة من الفانيليا.
ملعقتان كبيرتان من السمن.
ملعقتان كبيرتان سكر ناعم.

للتجميل:

ملعقة كبيرة من الفربي.
شيكولاتة فورماسيل.

الطريقة:

يخلط السمن مع السكر جيداً حتى يصير
كالقشدة.
يخفق البيض مع الفانيليا ويخلط الدقيق مع
الخميرة ويضاف اليه نشا الذرة ويقلب.
يضاف البيض والدقيق بالفانيليا إلى السكر
والسمن مع التقليب المستمر حتى تكون عجينة
متوسطة اللبونة.
تكور العجينة إلى مستديرات صغيرة في
حجم البندقة.
ترص الوحدات في صينية مدفونة على
مسافات.
تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.
تترك لتبرد ثم تغطى كل وحدتين بالفربي
وتزخرف الحروف بشيكولاتة الفورماسيل.

المهلبية

المقادير:

4 أكواب لبن.
2 م ك نشا.
6 م ك سكر.
فانيليا.
ماء ورد.
مكسرات مغرية.

التحضير:

يذاب النشا في قليل من
اللبن البارد.

الطبخ:

1 - يحلى باقي اللبن ويرفع
على النار حتى يغلي ثم
يضاف النشا المذاب مع التقليب
السريع بالخضرب اليدوي.
2 - يستمر التقليب أثناء
غليان المهلبية لمدة من 5 إلى 7
دقائق حتى ينضج النشا.
3 - تضاف الفانيليا وماء
الورد.
4 - يصب في قوالب ثم
يترك ليبرد في الثلاجة وعند
التقديم يرش على وجهه
المكسرات المقرية.

