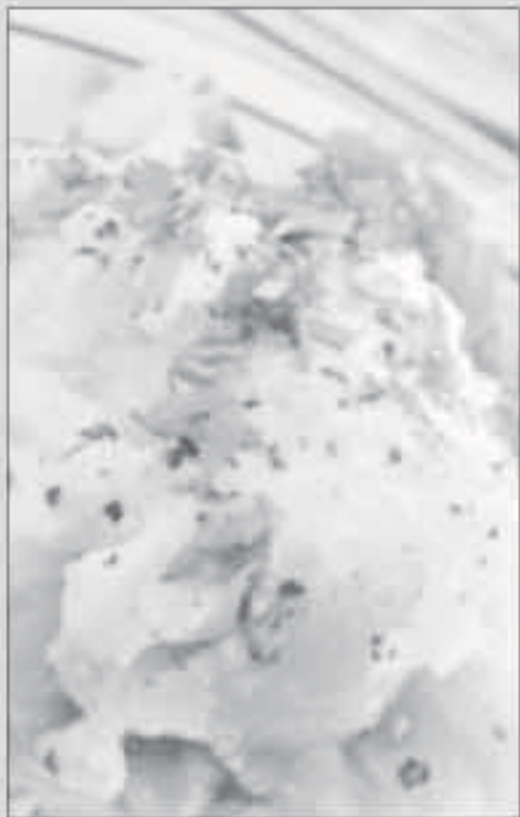


الشكشوكة بالببيض



المقادير:

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

الطريقة:

يوضع السمن في مقلاة كبيرة ويحمى ثم
يضاف البصل المفروم ويقلب حتى يصبح
شفافاً فيضاف الباذنجان والفلفل الأخضر
والفلفل الأسود والملح. تحرك المكونات جيداً
وتترك على نار خفيفة مدة 10-15 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 تقريباً.
نصب 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.
بقساط.
زيت للقلي

الطريقة:

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

الأرز البخاري باللحم

المقادير:

2 كوب أرز بجنابي المهيبد
1 كيلو لحم خروف أو 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 فرفة ، 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 ، مفرومة
1/4 كوب معجون الطماطم
2 - 3 قطع ورق غار (لوري)
2 عود متوسط فرفة (دار سين)
1/2 كوب زبيب
1/2 كوب مكسرات مشكلة مقلية

الطريقة:

اغسلي الأرز وانقعيه في ماء دافئ مملح لمدة 20 - 25
دقيقة.



شورية الأرز والفطر

المقادير:

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

الطريقة:

يغسل الأرز جيداً، ويتنقع 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 الفطر ويقلب لمدة دقيقة.
- يضاف الأرز، المرق، الفلفل، الملح، وندع الخليط
يغلي.
- تخفف النار، يترك القدر على النار بدون
تغطية 10 - 15 دقيقة إلى أن ينضج الأرز. -
يوزع البقدونس على الشورية وتقدم ساخنة.

الأرز البسمتي بالدجاج

المقادير:

2 كوب أرز 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 يتنقع فيه
الزعفران.
ملعقة من الكون.
نصف كوب من شرائح
البصل.
فلفل أخضر - زنجبيل -
كزبرة+نعناع+زبدة (ملعقة
كبيرة من كل شيء).
500 غرام من الدجاج المقطع.
نصف كوب لبن.

الطريقة:

يتنقى الأرز
و يغسل



يسخن الزيت في وعاء ذي
قاعدة سميكة. يضاف الكمون
ويضاف البصل وتقلي جميعها
حتى يكتسب الخليط لوناً ذهبياً
بنياً.
يضاف الزنجبيل المقطع والفلفل
الأخضر ومكعبا مرق دجاج ثم
الدجاج، ويترك الخليط على نار
هادئة لمدة 15 دقيقة
حتى يلين
الدجاج.

يسلق الجزر والقرنبيط في
الماء المملح ونصفي جميعها
وتوضع جانباً.
يتنقع الزعفران في قليل من
الحليب الباقى ويوضع
جانباً.

ويتنقع لمدة 20 دقيقة.
يتم طهوه بالطريقة المعتادة
(فيحمر في المسلى ثم
يضاف له المرق ويغلي
على نار هادئة).

يرش الطبق الزعفران
بالحليب والزنجبيل وأوراق
النعناع والبصل الذهبي المقلي
والزبدة بين الطبقات وقوقها.
يرش الزعفران والبهارات
فوق آخر طبقة من الأرز.
يغطي الوعاء على نار هادئة
لمدة 10 - 12 دقيقة.

الوريات بالصنوبر

المقادير :

صنوبر
زبدة جامدة
10 رافات من عجينة البقلاوة

الطريقة :

- يخلط الصنوبر بالزبدة.
- توضع 10 رافات جلاش فوق بعض ثم يوضع جزء من الحشو على طرف الجلاش
وتبرم ويقطع الزائد من رافات الجلاش
- تضغط بخشبتين طوليتين 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 بالزبدة الساخن.

