

شوربة الخضراوات بالكريمة



المقادير:

- 3 عيدان كرفس مقطعة أجزاء.
- 3/4 كوب بصل.
- 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 او سم.
- ملعقة كبيرة قشطة.
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق.

الطريقة:

توضع كل أنواع الخضراوات في الماء في إناء عميق فوق نار عالية حتى الغليان. تخفف النار ويغطى الإناء ويترك حتى تنضج الخضراوات. نترك لمدة خمس دقائق لتبرد. نضع كل محتويات الإناء في الخلاط و نضرب على سرعة عالية لمدة 30 ثانية حتى تمتزج. نضع 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 ينعيم. يضاف الحليب تدريجيا مع الاستمرار في التقليب. يوضع على النار مرة أخرى مع الاستمرار في التقليب لمدة دقيقتين. تضاف الخضراوات المصفاة ومكعب مرقة 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 اغسليها. قلعي باقي المقادير إلى قطع صغيرة جدا. اخلطي البطاطس للسلوقة مع باقي المقادير. ضعيها في طبق التقديم ورشيها بزيت الزيتون. قدميها مع الخلوف والخس والخبز.

الأرز مع الدجاج والزعفران

المقادير:

- كوب أرز.
- 1000 غرام من الدجاج المقطع أرباعا.
- رشتا زعفران.
- 3 ملاعق طعام حليب ساخن.
- عود زنجبيل.
- ملعقة طعام من بذور اليايايا.
- نصف كوب نعناع.
- ملعقة صغيرة هيل مطحون.
- كوب زبادي.
- ملح.
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق جوزة الطيب.
- ملعقتا طعام زيت.
- 4 فصوص ثوم.
- حبة بصل كبيرة مبشورة.
- عودا قرصة.
- حب الهيل.
- 8 قرنالات.
- ورقنا غار.
- عصير ليمونة حامضة.
- نصف ملعقة صغيرة ماء ورد.
- 10 غرامات من اليازلاء.



الإسباجتي بالدجاج والليمون والروزماري

المقادير:

- عبوة إسباجيتي (500 غرام).
- 600 غرام دجاج مخلي صدور.
- 1/2 كوب مرقة دجاج.
- 1-2 فص ثوم مدقوق.
- ملعقتان كبيرتان من زيت عباد الشمس.
- 4 ملاعق كبيرة عصير ليمون.
- ملعقتان كبيرتان جبنة رومي أو بارميزان.
- ميشورة.
- ملعقتان صغيرتان روزماري - حصا لبنان طازج.
- او ملعقة صغيرة روزماري جاف.
- ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم ناعم.
- ملح وفلفل.

الطريقة:

تسلق المكرونة وتصفى. يقطع الدجاج إلى مربعات رفيعة 2.5 سم. يسخن الزيت في إناء على نار متوسطة. يضاف الثوم والروزماري ويقلب لمدة 15 ثانية. يضاف الدجاج ويحرك حتى يصبح لونه ذهبيا مع التقليب من حين لآخر. تضاف المرقة وعصير الليمون. ترفع الحرارة ويقلب حتى تقل كمية السائل إلى النصف. تضاف الإسباجتي والبقدونس والملح والفلفل وتقلب لثلاثين دقيقة. يترك 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.
- نوم.
- حزمة كزبرة خضراء.
- ملح. بهار.
- 1/2 ليمونة.
- 4 اكواب ماء.

الطريقة:

تقطع أقماع البامية وتغسل. يفسر الثوم وتغسل الكزبرة وتغرم ثم تدق الكزبرة مع الثوم 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. يحمى زيت الزيتون وتحمر البامية وأسنان الثوم 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 تفصل العجين من اطراف الإناء ويوضع في إناء آخر حتى يبرد تماما لمدة نصف ساعة على الأقل. يضاف البيض اثنين اثنين مع التقليب المستمر وبعدها الفانيلا حتى انتهاء كمية

المقادير:

- 500 مل (كوب ماء).
- 200 غرام زبدة.
- 400 غرام (3 اكواب وربيع) دقيق أبيض.
- 9 بيضات.
- قليل من الفانيلا.
- شيكولاتة سادة - للديكور.
- كرامة 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 إلى أجزاء وسط على شكل الإناء ثم تحمر قطعة واحدة تلو 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 إلى الجلاش بحيث يتشرب جيدا. تترك الصينية حوالي ربع ساعة ثم تدخل الفرن حرارة متوسطة حتى يحمر الوجه.