

طاجن سالكون وحريات بالخضار



المقادير

سالكون-كلمارى-جمبرى

للتبيلة:

جنزبيل مفروم
ثوم مفروم
بصل مفروم
كزبرة طازجة مفرومة
عصير ليمون
قليل من الماء
ملح وفلفل
للخضروات:
ملعقتان كبيرتان زيت
بصل أبيض كبير مقطّع حلقات
كوب بصل أحمر صغير
كوب حمص مسلوق
كوب طماطم مكعبات كبيرة
كوب بطاطس متوسطة الحجم مقطّع مكعبات
ملح وفلفل

للتزيين:

ليمون مخلل - زيتون أخضر - زيتون أسود

الطريقة:

- توضع كل مكونات التبيلة في الخلط حتى تتجانس كل المكونات وتتبيل بها قطع السالكون والكلمارى والجمبرى.
- يسخن الزيت في الطاجن على النار ثم يضاف البصل الحلقات والبصل الأحمر مع التقليب حتى يصبح لونهما ذهبيا.
- يضاف الحمص والبطاطس وقطع الطماطم والباذنجان مع التقليب .
- تتبيل المكونات بالملح والفلفل مع التقليب الجيد وتترك على النار 5 دقائق مع التقليب كل حين.
يوضع السالكون والكلمارى والجمبرى فوق الخضروات مع التقليب ويترك الخليط في الطاجن مع تغطيته على نار متوسطة حتى تكسر المكونات.
-عند التقديم تزين بالليمون المخلل والزيتون الأسود والأخضر.

فاهيتا الدجاج المكسيكي



المقادير:

4 صدور دجاج مقطعة شرائح
حبثا لفل تشيلين (مقطع).
لصا ثوم (مقطع).
ملعقتان كبيرتان كزبرة طازجة (مقطعة).
عصير حبة ليمون
ملعقة صغيرة حبق مجفف
ملعقة صغيرة أوريجانو مجفف
ملعقة صغيرة سكر.
كوب ماء.
مكعبا مرقة الدجاج.
3 حبثا لفل، بعدة ألوان حسب الرغبة (مقطعة لشرائح كبيرة).
4 ملاعق كبيرة زيت.
3 حبثا بصل (مقطعة لشرائح رفيعة).
ملعقة كبيرة صلصة ورسسترشاير.
8 قطع تورتيلا.
صلصة مكسيكية.
كريمة حامضة.

الطريقة:

- في وعاء قليل العمق، نوضع حبثا التشيلين والشوم والكزبرة وعصير الليمون والحبق والأوريجانو والسكر والماء ومكعب مرقة الدجاج والفل، ونخلط جيدا.
- نضاف قطع الدجاج ونحرك وتغطي ونترك للتبخار لمدة ساعة أو طيلة الليل في الخلاقة.
- يسخن الزيت في وعاء، ويصفى الدجاج (مع الاحتفاظ بماء النقع)، ويقلّى حتى يكتسب لونا بيبيا.
- يرغى من الوعاء ويترك جانبا.
- باستخدام نفس الزيت، نقلّى شرائح البصل حتى تذبل، ثم نوضع جانبا، ويقلّى الفلفل في نفس الوعاء ليضع دقائق، مع إضافة القليل من الزيت إن لزم الأمر.
- يعاد وضع الدجاج والبصل وماء النقع وصلصة ورسسترشاير في الوعاء.
- نطهى على نار خفيفة مع التحريك من حين لآخر لمدة 5 دقائق أو حتى ينضج الدجاج.
- يضاف الفلفل حسب الرغبة ويقدم مع التورتيلا والصلصة والكريمة الحامضة.

الدونتس بالسكر المطحون



المقادير:

- كوب ونصف كوب دقيق (نحىن) ذرة ملح.
2 / 1 كوب سكر (نصف كوب).
ملعقتا أكل زبد.
ملعقة أكل خميرة فورية.
بشر ليمونة أو فانيليا.
كوب من الماء الدافئ.
سكر للوجه عادى أو بودرة حسب الرغبة.

الطريقة:

- نضع الزبدة والسكر وذرة الملح وبشر الليمون والماء مع الدقيق.
- ونضع في وعاء آخر الخميرة مع قليل من السكر.
- نترك العجينة للتخمر.
- ثم نقوم بتشكيلها على شكل دوائر مفرغة من النصف.
- نقلّى في زيت غزير.
- ثم يرش على وجهها السكر المطحون.

طاجن البامية بلحم الضأن

المقادير:

¼ كيلو لحم ريش أحمر مقطع صغير
3 فصوص ثوم مبشور ناعم
½ كيلو بامية خضراء
¼ كيلو طماطم حمراء مقشرة ومفرومة فرما ناعما
ملعقة طعام معجون طماطم
ملعقة كزبرة خضراء مفرومة
ملح وليمون حسب الرغبة
¼ ملعقة فلفل أبيض
¼ ملعقة كركم
ملعقة سمن

الطريقة:

يغسل اللحم غسلا جيدا ويوضع على نار هادئة في طنجرة مع بصله مفتتة نصفين وفص ثوم وملح التقديم.

وفلفل أبيض.
تتشط الزفرة حين ظهورها ثم تترك على نار هادئة حتى النضج تماما مع مراعاة أن يكون اللحم على حالته متماسكا ولا يتكون معه مرق كثير.
عند نضام نضج اللحم نضاف البامية المقطعة إلى نصفين على اللحم والمرقة ويغلى الإناء.
في مقلاة صغيرة نحمّر البصلة الباقية للقطعة قطع صغيرة في ملعقة سمن وعند الأصفرار يضاف إليها الثوم المفروم والكزبرة الخضراء والطماطم المفرومة ومعجون الطماطم وباقي المبهارات ثم نضاف هذه الخلطة إلى البامية واللحم وتترك على نار هادئة خمس دقائق أخرى حتى تنضج البامية (من دون تقليب حتى لا تتفتت البامية).
يعصر عليها الليمون وتغطي حتى التقديم.

بيكاتا اللحم بالمشروم

المقادير:

5 شرائح لحم ستيك بئكو
ملح وفلفل
ملعقتان كبيرتان دقيق
ملعقتان كبيرتان زيت زيتون
بصلة كبيرة مفروم
3 ملاعق كبيرة دقيق
ملعقتان كبيرتان عصير ليمون
4 اكواب مرق لحم
كوبا عش غراب (فطر) مقطع شرائح
1/2 كوب كريمة لباني

الطريقة:

- تنقل شرائح اللحم بالملح والفلفل من الجهتين وتغطي بالدقيق جيدا مع التخلص من الدقيق الزائد.
- يسخن الزيت على نار متوسطة وتحمّر شرائح اللحم لمدة 5 دقائق من كل جانب أو حتى يصبح لونها مائلا للبني وترفع جانبا.
- يضاف البصل في نفس الوعاء ويحمّر حتى يصبح لونه مائلا للذهبي.
- يضاف الدقيق ويقلب مع البصل حتى لا يكون هناك أثر للدقيق ثم يضاف عصير الليمون والرق مع التقليب حتى تتجانس المكونات.
- يضاف عش الغراب ويعاد شرائح اللحم وعند



كبة البطاطس باللحم المفروم



المقادير:

كوبا يرغل منقوع
حبثا بطاطس متوسطتان مسلوقتان
بصلتان
فصوص ثوم
ملح
لحم مفروم مطبوخ وناضج
بيض
بقسماط

الطريقة:

تطحن جميع المقادير في الفارمة ثم تحشى لحم مفروم مع البصل والمقدونس مع إضافة الصنوبر وتشكل مثل الكبة العادية.
ثم نوضع في بيض ثم بقسماط ثم نقلّى.
يمكن عمل كمية كبيرة وتوزّعها في أكياس وحفظها في الفريزر وقلّيتها عند الحاجة.