طاجن لحم بتلو بالباذنجان والزبادي

المقادير:

3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
1/2 كيلو لحم بتلو مقطع مكعبات متوسطة
ملعقة صغيرة زعتر مفروم
ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
ملعقة صغيرة بابريكا
ملح وفلفل
كوب بصل مقطع مكعبات صغيرة
بطاطس مكعبات متوسطة
كوب قرع مكعبات متوسطة
حبتا طماطم مقشرتان ومقطعتان مكعبات صغيرة
كوب فاصوليا حمراء مسلوقة (أو معلبة)
كوب مرق لحم (أو ماء)
1/2 كيلو باذنجان رومي حلقات مقلية
كوبا زبادي
ملعقة صغيرة فلفل احمر
(اختياري)
1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب (اختياري)
ملعقة صغيرة بقدونس مفروم

الطريقة:

– يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة وتضاف قطع اللحم مع التقليب لمدة 5 دقائق حتى تتلون من الجهتين.
– يضاف الزعتر والزنجبيل والبابريكا ويتبل الخليط بالملح والفلفل مع الاستمرار في التقليب حتى تتجانس المكونات.
– يضاف البصل والبطاطس والقرع والطماطم والفاصوليا والمرق ويقلب الخليط جيدا ويتبل بالملح والفلفل ويترك حتى يبدأ في الغليان ثم يرفع من على النار.
– يصب الخليط في صينية فرن وترص حلقات الباذنجان المقلية على الوجه بحيث تغطيه.
– يخلط الزبادي والفلفل الاحمر وجوزة الطيب ويتبل الخليط بالملح والفلفل ، يصب فوق الطاجن حتى يغطيه تماما.
– يوضع في فرن حرارته 180 درجة مئوية لمدة 35–40 دقيقة أو حتى ينضج.
– يزين بأوراق البقدونس ويقدم دافئا.

فتة الكوارع على الطريقة المصرية

المقادير:

كيلو كوارع (ارجل بقري)
بصل حجم كبير مقطع مكعبات كبيرة
كرفس مقطع مكعبات
جزر مقطع مكعبات
2 ورق لورا
2 خبز عربي محمص و مقطع مربعات
2 كوب ارز مصري مطهو
2 ملعقة كبيرة سمن
ملعقة صغيرة ثوم مفروم ناعم
ملعقة كبيرة خل ابيض
كوب صلصة طماطم
ملح وفلفل

الطريقة:

– تغسل الكوارع و توضع لمدة 3 دقائق في ماء مغلي بحيث يغطيها ثم ترفع جانبا.
– يسخن ماء في وعاء على نار متوسطة ثم تضاف الكوارع مع مراعاة ان يكون الماء ثلاثة اضعافها.
– تترك حتى تبدأ في الغليان ثم تخفف الحرارة ويرفع الريم كلما ظهر.
– يضاف البصل و الجزر والكرفس للخليط وورق اللورا ويترك حتى تمام نضج الكوارع مع مراعاة تتبيلها بالملح والفلفل.
– يوضع الخبز المحمص في طبق التقديم ثم يغطى بالمرق الساخن ثم طبقة الأرز المطهو.
– يسخن السمن في مقلاة على النار حتى يقدح ثم يضاف الثوم ويقلب حتى يصبح ذهب ثم يضاف الخل، صلصة الطماطم.
– يترك الخليط حتى يبدأ في الغليان ثم تخفف الحرارة حتى يصبح سائلا غليظا.
– تصب صلصة الطماطم فوق طبقة الأرز ثم توضع قطع الكوارع على الوجه.
– يمكن ان توضع بالفرن ليحمر الوجه قليلا، تقدم ساخنة مع المرق.

دجاج على الطريقة الصينية

المقادير:

دجاج مقطع إلى مربعات
زنجبيل مبشور صغير الحجم
3 فصوص من الثوم
فلفل بارد بأنواعه: (اصفر– احمر– اخضر) مقطع إلى مربعات متوسطة الحجم
جزر أيضا مربعات نفس الحجم يمكن أن نستعيض بالأناناس حسب الذوق
وكذلك البصل
4 ملاعق من الصويا صوص
ملعقتان خل ابيض
ملعقتان صغيرتان من النشاء
ملح + فلفل + سمسم (حسب الذوق)

الطريقة:

حمري الدجاج في الزيت ويضاف إليه قطعة الزنجبيل المبشورة مع ثلاثة فصوص من الثوم إلى أن يحمر ثم يضاف إليه الفليفلة بألوانها المختلفة (الأصفر والأحمر والأخضر).
وكذلك الجزر الشرائح والبصل ثم تحضر الصلصة وهي عبارة عن : 4 ملاعق من الصويا صوص وملعقتين خل ابيض وملعقتين صغيرتين من النشاء ويضاف المزيج إلى الدجاج المحمر وبعدها نضع الملح والفلفل والسمسم ويترك على نار هادئة حتى يتماسك قوامه ويقدم مع الأرز الأبيض أو الخبز أو النودلز.

بيكاتا شمبنيون فراخ

المقادير :

نصف كيلو صدور فراخ مخلية.
150 غراما دقيق.
50 غراما من الزيت.
100 غرام حليب.
50 غراما فطر (مشروم).

الطريقة:

لتحضير صلصة شمبنيون الفراخ: يقدح الزيت ثم يضاف إليه الدقيق مع التحريك بالضرب بشكل دائري، ثم يضاف الحليب وعندما يمتزج يضاف إليه المشروم.
تسلق الفراخ لمدة 15 دقيقة ثم يضاف الملح والفلفل وبهار الفراخ.
يضاف الفراخ إلى صلصة المشروم ويترك بضع دقائق حتى ينضج ثم يقدم.

البسيمة

المقادير:

3 اكواب سميد خشن.
كوب فستق حلبي مفروم ناعماً.
كوب جوز هند.
كوب لوز مفروم ناعماً.
كوب صنوبر مفروم ناعماً.
قالب زبدة سائحة.
كوب ونصف الكوب من الحليب
ثلاثة ارباع كوب ماء او اكثر حسب العجينة.
3 ملاعق صغيرة بيكنج باودر.
كوب قطر او اكثر.
فستق حلبي مطحون للتزيين.

الطريقة:

نخلط جميع المقادير سوياً مع الزبدة السائحة ونفركها جيدا باليد حتى تتكون لدينا عجينة متماسكة. نحضر صينية للنيوم كبيرة الحجم وندهنها بملعقة اكل طحينة، ثم نفرد العجينة ونقطعها مربعات وندخلها الى الفرن. عندما يحمر وجهها وقاعها نخرجها من الفرن ونصب عليها القطر فورا ونزين الوجه بالفستق الحلبي المطحون، ثم نعيدها الى الفرن لمدة خمس دقائق. ننقلها الى صحن التقديم ونقدمها عندما تبرد.

لفائف اللحم المفروم

المقادير:

كيلو لحم مفروم
بصلتان مبشورتان ناعما
بيضتان مخفوقتان
2/1 كوب بقدونس مفروم
2/1 كوب زيت زيتون
ملعقة صغيرة قرفة
ملعقة صغيرة ثوم ناعم
ملح وفلفل حسب الرغبة

مقادير الحشوة:

كوبان من الأرز المطبوخ
ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم
ملعقتان صغيرتان زعتر بري
ملعقة صغيرة مبشور قشر ليمونة
ملعقتان كبيرتان زيتون مقطع
فصا ثوم مفروم
4 حبات بصل اخضر مفروم
بيضة مخفوقة

الطريقة:

اخلطي جميع مقادير اللحم جيدا ثم افرديها على ورق قصدير مدهون بالزيت، اضغطي عليها بشدة، ثم افردي عليها خلطة الحشو، ثم لفيها حتى تصبح اسطوانية الشكل، تقفل من الجانبين وتترك في الثلاجة عدة ساعات لتتماسك.
ضعيها في صينية فرن مدة 45 دقيقة لينضج اللحم، وتقدم ساخنة.

كيكة البرتقال مع الصوص

المقادير:

كوب زبدة (اصبعان)
كوب ونصف الكوب سكر ابيض ناعم الحبيبات
خمس بيضات
قشر برتقالتين مبشور على انعم جهة من المبشرة
ثلاثة اكواب طحين منخول
ملعقتان صغيرتان بيكنج باودر
نصف ملعقة صغيرة ملح
كوب عصير برتقال

مقادير الصوص:

ملعقتان كبيرتان عصير برتقال
ملعقة كبيرة عصير ليمون
ثلاثة ارباع كوب سكر بودرة
ملعقة صغيرة قشر برتقال مبشور

الطريقة:

يحمى الفرن على 350 ف او 180 م
تخفق الزبدة والسكر ومبشور البرتقال على سرعة عالية حتى يصبح الخليط كريميا
تضاف البيضات واحدة واحدة مع الخفق المستمر
نضيف خليط الطحين والبيكنج بودر والملح مناوبة مع عصير البرتقال ونبدأ بالطحين وننتهي بالطحين مع الخلط باقل سرعة ممكنة.
يصب الخليط بقالب مدهون زبدة ومرشوش طحين ويساوى السطح
يخبز لمدة من ساعة الى ساعة وعشر دقائق
يترك ليبرد في القالب عشر دقائق ثم يقلب على شبك سلك ليبرد تماما
نعمل الصوص بخفق المقادير جيدا ونصبها على الكيك ونضع الكيك في الثلاجة مغطى
يفضل اكلها في اليوم التالي.