صدور الدجاج المشوية مع الذرة

المقادير:

صدور دجاج متبلة بالملح والفلفل والليمون
ملعقة طعام زيت
كوبا ذرة
بصلة صغيرة مقطعة
فص ثوم
طماطم متوسطة
فلفل اخضر حار مقطع
نصف ملعقة صغيرة ملح

الطريقة:

نسخن الزيت في المقلاة على درجة حرارة متوسطة ثم نضيف الذرة والبصل والثوم ونقلب من فترة لاخرى مدة 3 دقائق الى ان ينعم البصل ثم نضيف الطماطم والفلفل الحار والملح ونقلب لمدة دقيقتين، في هذه الاثناء نكون شوينا الدجاج على شواية البوتجاز، نوضع المقادير في طبق التقديم وتقدم فورا.

طاجن الدجاج والفاصوليا

المقادير:

ملعقة صغيرة بابريكا
ملعقة صغيرة كمون
ملعقة صغيرة كزبرة جافة
ملعقة صغيرة فلفل أسود
ملح - 1/2 كوب دقيق
دجاجة (مقطعة 12 قطعة)
ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
بصلة مفرومة ناعم
4 ثوم مفروم
ملعقة صغيرة روزماري
كوبا طماطم (قطع)
1/4 كيلو قرع مقطع مكعبات
1/4 كيلو بطاطا مقطعة مكعبات
كوبا مرق (دجاج)
كوب فاصوليا بيضاء (مسلوقة)

الطريقة:

تخلط البابريكا مع الكمون، الكزبرة، الفلفل الأسود والملح والدقيق وتقلب جيدا.
تغطى قطع الدجاج بخليط الدقيق من جميع الجوانب مع التخلص من الدقيق الزائد.
يسخن الزيت في طاجن فرن وتحمر قطع الدجاج ثم يضاف البصل والثوم والروزماري في منتصف الطاجن مع التقليب.
تضاف الطماطم والقرع والبطاطا وتقلب ثم يضاف المرق حتى يبدأ في الغليان ثم تضاف الفاصوليا ويغطى الطاجن ويوضع بالفرن.
يوضع في طبق التقديم ويقدم ساخنا.
يمكن أن يوضع سلق او سبانخ مفرومة قبل النضج بـ5 دقائق للطاجن.

طاجن سمك

المقادير:

سمك فيليه (هامور)
عصير ليمون
زيت زيتون
كزبرة خضراء مفرومة (ناعم)
بقدونس اخضر مفروم (ناعم)
كمون مطحون
كزبرة مطحونة
شطة حارة ناعمة
شطة حارة خشنة
ملح وفلفل
بطاطا
فلفل اخضر واحمر مقطع حلقات
فلفل أحمر (تختياري)
صلصة طماطم
حلقات ليمون
زيتون بدون بذر

الطريقة:

يخلط عصير الليمون وزيت الزيتون والتوابل والكزبرة الخضراء والبقدونس.
يتبل السمك في الخليط السابق.
تسلق البطاطا وتقشر وتقطع إلى شرائح سميكة.
توضع حلقات البطاطا في الطاجن ثم يوضع السمك المتبل ويزين بالفلفل الأحمر والأخضر حلقات والفلفل الاحمر.
تضاف الصلصة وحلقات الليمون وقطع من الزيتون بدون بذر والكزبرة الخضراء.
يغطى الطاجن ويترك على النار حتى ينضج لمدة 15-20 دقيقة حسب حجم السمك.

الأرز بالحليب

المقادير:

3/4 كوب من الأرز المصري
- 8 اكواب من حليب البودرة
- 4 اكواب من الماء.
- كوب سكر.
- 1/2 كوب من الفستق الحلبي (المفروم ناعما).
- 1/2 ملعقة شاي من المستكة العربية الناعمة.
- ملعقتا طعام من ماء الزهر.

الطريقة:

اغسلي الأرز وانقعيه في الماء الساخن مدة ساعة على الأقل.
ضعي الأرز في قدر وأضيفي إليه كوب من الماء ويوضع القدر بعدئذ على النار.
بعد أن يغلي الأرز على النار لمدة عشر دقائق أضيفي الحليب إليه.
خففي النار، وحركي المزيج من وقت إلى آخر حتى تنضج حبة الأرز جيدا لمدة 30 دقيقة أو إلى أن تهرس حبة الأرز باليد.
أضيفي السكر إلى الأرز وحركي حتى يذوب وكي لا يلتصق بقعر القدر.
ضعي المستكة (المطحونة) وماء الزهر وتضاف إلى خلطة الأرز بالحليب ، دعي المزيج يغلي لمدة 3 دقائق (مع التحريك) ويرفع عن النار. اسكبي المزيج في صحون صغيرة وزينيها بالفستق الحلبي المبشور.

روست بيف إيطالي بالصلصة الحمراء

المقادير:

علبتا صلصة طماطم
4-8 فصوص ثوم
نفرف شوربة بصل مجفف
1 ½ ملعقة صغيرة أوريجا نو مجفف
1 ½ ملعقة صغيرة زعتر مجفف
ملعقتا شاي ملح
ملعقتا شاي فلفل أسود
كيلو لحم خاص بالروستد من غير دهون
علبة طماطم مكعبات
حبتا بصل مقطع مكعبات
حبتا بطاطس مكعبات
كراث مقطع
4 أوراق غار

الطريقة:

اخلطي الصلصة مع الملح والفلفل والأوريجانو والزعتر.
تبلي بها الروستد بيف وضعي اللحم في صينية الفخار أو الطاجن.
اسكبي عليها باقي المقادير.
ادخليها الفرن على نار هادئة مدة 6-8 ساعات.

طريقة التقديم:

يمكنك تقطيعها لشرائح ثم ادخالها الفرن مرة أخرى حتى تمتزج جيدا مع المكونات.
أو تقطيعها شرائح وتقديمها كما هي.
قدميها مع الباستا أو الخبز الإيطالي.

مسخن الدجاج

المقادير:

1/2 كوب زيت زيتون.
3 بصلات كبيرة، مقطعة ناعماً.
500غ فيليه الدجاج، مقطعة إلى شرائح طويلة. - مرقة دجاج.
ملعقة صغيرة من التوابل المزوجة (قرفة، هيل، فلفل أسود).
ملعقتان كبيرتان سماق
1/4 كوب ماء.
10 قطع خبز إيراني مقطعة إلى 20 قطعة مكعبة صغيرة. - 1/4 كوب صنوبر محمص.

الطريقة:

- يسخن الزيت في وعاء ويقلى البصل لمدة 7 دقائق.
- يضاف الدجاج ويقلى حتى ينضج.
- تضاف مرقة الدجاج والتوابل والسماق وتحرك لمدة 3 دقائق.
- يضاف الماء ويطهى لمدة دقيقتين، ثم يرفع عن النار.
- يسكب بعض من خليط الدجاج بشكل متساو على قطع الخبز ويلف الخبز. تتكرر العملية مع باقي قطع الخبز.
- توضع اللفافات في صينية فرن (ذات جوانب عالية) وتسكب بقية خلطة الدجاج على اللفائف.
- يخبز في الفرن حتى يصبح الخبز بنيا قليلا.
- يزين بالصنوبر ويقدم ساخناً.

جلاش باللحم والموتزاريلا

المقادير:

نصف كيلو جلاش
نصف كيلو لحم مفروم معسج ومبهر
جبنة موتزاريلا - بيضة - نصف كوب لبن
ملعقتان سمن - ملح - فلفل أسود

الطريقة:

1 - تدهن الصينية بالسمن ويوزع نصف مقدار الجلاش بعد دهن طبقاته بالسمن
2 - يوضع مقدار اللحم المفروم
3 - يوضع فوقه الجبن الموتزاريلا
4 - يوضع المقدار المتبقي من الجلاش
5 - تقطع الصينية الى مربعات ويدخل الفرن
6 - تضرب البيضة مع اللبن والملح والفلفل
7 - تخرج الصينية من الفرن وتصب فوقها الخليط وتوضع مرة اخرى في الفرن لاتمام النضج
عندما يحمر الوجه وتسوى تماما تخرج من الفرن