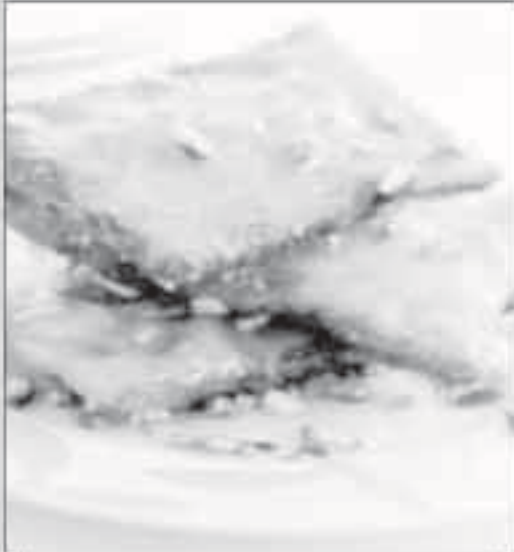


الجلس المقل



المقادير:

- 6 - دقائق عجة بقلاوة
- 2 - عجة 170 x غ قشطة مطبوخة
- 5 - أكواب زيت للقلي
- 1/2 - كوب فسق ناعم
- 1/2 - كوب سكر ناعم
- 3 - أكواب قطر

الطريقة:

- تقطع دقائق عجة البقاوة لربعات.
- توضع في وسط كل مربع ملعقة كبيرة من القشطة المطبوخة. تطبق مربعات العجة بحيث تغلف القشطة جيداً.
- تقلي حبات الجلاش في الزيت حتى يصبح لونها ذهبياً.
- يزين الجلاش بالفسق الناعم أو السكر الناعم ويقدم الفطر إلى جانبته.
- طريقة تحضير الفطر الكمية: 3 أكواب.
- يذوب 1/2 كوب من السكر في كوب ونصف من الماء ويوضع على نار متوسطة من دون تحريك.
- ترفع درجة حرارة المزيج لدرجة الغليان.
- بعد الغليان، تضاف ملعقة صغيرة من عصير الليمون الحامض ويترك المزيج حتى يغلي ببطء ويتكاثف.
- تضاف ملعقة صغيرة من كل من ماء الورد وماء الزهر. يترك المزيج على النار ليضع دقائق ثم يترك ليبرد.
- طريقة تحضير القشطة المطبوخة مدة التحضير: 15 دقيقة
- تخرج 3 أكواب حليب سائل مع 1/4 أكواب دقيق أبيض.
- يوضع المزيج على نار هادئة مع التحريك المستمر.
- عندما يغلي المزيج، يترك على نار هادئة لمدة 5 دقائق ثم يسكب وهو ساخن في طبق حتى يبرد.
- تخرج عجة 170 x غ قشطة مع الخليط السابق لتصبح جاهزة للاستعمال.

فيله سمك الهامور المقل



المقادير:

- 4 - شرائح من سمك الهامور.
- عصير ليمونة.
- كوب طحين.
- ملعقتين من النشا.
- 3 بيضات.
- كوب كورن فليكس مدقوق.
- ملعقة صغيرة فلفل.
- ملعقة صغيرة ملح.
- زيت للقلي.

الطريقة:

- يخلط في وعاء الطحين والنشا والفلفل والملح.
- يوضع البيض المخفوق في وعاء آخر.
- والوعاء الأخير يضع فيه الكورن فليكس «مدقوق» أو مفروم.
- تعصر على شرائح السمك الليمون.
- يسخن الزيت.
- ترتب الصحن - شرائح السمك - خلطة الطحين - البيض المخفوق - الكورن فليكس - نضع السمك في الطحين ويقلب في البيض ثم في الكورن فليكس ثم يلقى في الزيت.

كبة الدجاج السعودية

المقادير:

- 3 أكواب أرز طويل الحبة.
- 6 ملاعق كبيرة سمّن أو زيت.
- 3 حبات كبيرة من البصل، شرائح رقيقة.
- كيلو دجاج أو أكثر، مقطع 8 قطع.
- 3 حبات كبيرة طماطم مشرة، بدون بذور، مفرومة.
- 1/4 أكواب معجون طماطم.
- حبّا لومي مجفف.
- 6-8 فصوص هيل، صحيح.
- عودا قرقة.
- 4 فصوص قرنفل (دارسين).
- ورقنا غار.
- 4-6 فصوص فلفل أسود، صحيح.
- 4 ملاعق صغيرة ملح.
- ملعقتان صغيرتان بهارات الكبة.

الطريقة:

- الغسلي الأرز واتقعيه في ماء دافئ لحوالي 40 دقيقة.
- احضري القدر متوسط الحجم، اضيفي السمّن أو الزيت، سخني على نار قوية، اضيفي البصل، قلبيه على النار إلى أن يصبح ذهبي اللون، أخرجي البصل



كبة بالفقع

المقادير:

- كوبا أرز طويل الحبة
- 1/2 ملعقة صغيرة زعفران
- ملعقتان كبيرتان ماء الورد
- كيلو لحم، قطع متوسطة
- حبّتان كبيرتان من البصل، أرباع
- 6-8 حبات هيل، صحيح
- حبّا ورق غار
- عودا قرقة
- 6-8 حبات فلفل أسود، صحيح
- حبّا لومي، صحيح
- 4 ملاعق صغيرة ملح
- ملعقة كبيرة معجون طماطم

خلطة الفقع:

- 6-8 حبات متوسطة فقع (كمأة)
- 1/2 كوب زيت
- 3 حبات متوسطة بصل، مفروم
- ملعقة صغيرة هيل، متحون
- ملعقتان صغيرتان بهارات مشكلة
- 1/2 ملعقة صغيرة لومي
- 1 1/2 ملعقة صغيرة ملح

الطريقة:

- الغسلي الأرز واتقعيه في ماء دافئ من 50-60 دقيقة.
- ضعي الزعفران في كوب صغير، اضيفي ماء

أصابع زينب

المقادير:

- 3 أكواب من السميد الناعم
- 3 أكواب من الطحين
- كوب من زيت الزيتون
- كوب ونصف من الماء الدافئ
- 3 ملاعق كبيرة سمس
- 3 ملاعق كبيرة يانسون
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 3 ملاعق كبيرة فُرجة
- ملعقتان صغيرتان من الخخيرة + ملحقتان صغيرتان من السكر
- فطر بارد
- زيت للقلي

الطريقة:

- اخلطي الخخيرة مع السكر وقليل من الماء الدافئ واتركيها جانباً إلى أن يتضاعف حجمها.
- نخلّي المواد الجافة (السميد + الطحين) واضيفي السمس واليانسون والملح وحبة البركة واخلطي جيداً.
- اضيفي زيت الزيتون للخلطة وحركيه بإطراف أصابعك ثم اضيفي الخخيرة واعجن جيداً وضعي الماء بالتدريج حتى تصبح العجينة كتلة متماسكة وليئة نوعاً ما.
- قلعي العجينة بحجم حبة الجوز ثم افردى كل حبة بشكل خفيف على الميشرة وكلفها ليظهر لها شكل جميل واستري في ذلك حتى تنتهي كمية العجين.
- أقلي قطع العجين في زيت عميق ساخن ومن ثم ارفعيها عن النار وقومي بتصفيتها من الزيت وضعيها في الفطر وتركها فترة لم يدميها ساخنة أو باردة حسب الرغبة.

طاجن اللحم الهندي



المقادير:

- 1/2 كيلو لحم ضان بدون عظم مقطع مكعبات.
- علبتا روبي.
- بصلتان مفرومتان.
- ملعقة طعام صلصة طماطم.
- لوم ورتجيل.
- ملعقة صغيرة زعفران.
- 1/4 أكواب ماء ورد.
- ملعقة طعام مسحوق الكاري.
- ملعقة صغيرة ملح.
- 5 حبات هيل.
- عود قرقة.

الطريقة:

- تخلط جميع المقادير وتحرك جانباً لمدة (ساعتين).
- توضع هذه المقادير في طاجن في فرن.
- يدخل الفرن ويخرج حين ينضج