

الجمبري بالزنجبيل مع الأرز

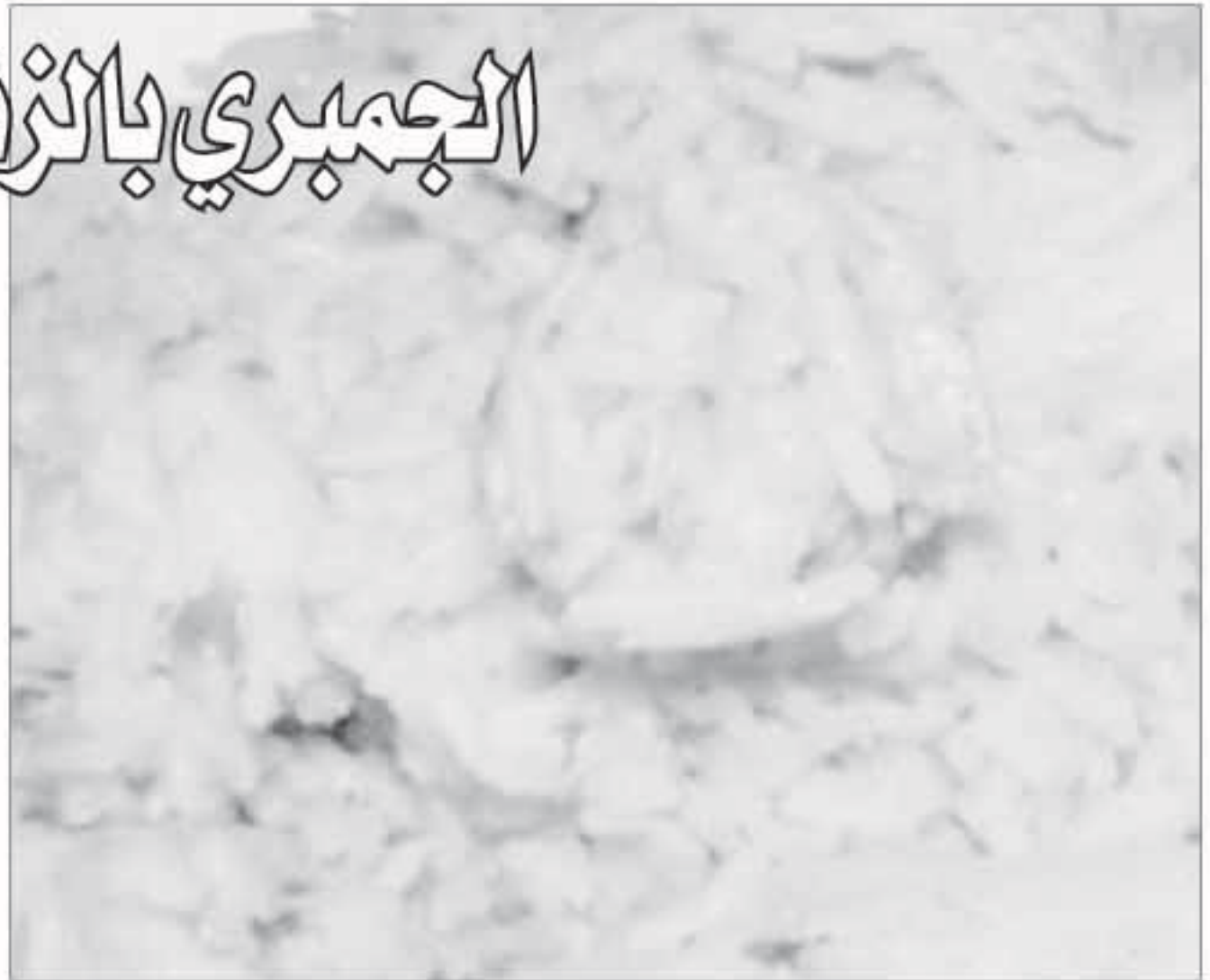
المقادير:

الطريقة:

250 غرام جمبري مقشر
حبتا بطاطا متوسطة مقطعة
جوانج
¼ كوب بقدونس مفروم
كوب سبانخ مفروم
بندورة مقطعة مكعبات
صغيرة
إنش زنجبيل
فص ثوم
قرن تشيلي
¼ كوب كريما
كوبا أرز
3 أكواب ماء مغلي
¼ كوب خليط من زيت زيتون
وزيت ذرة

التوابل:

ملعقة صغيرة كل من (الكركم،
الكمنون، الكساري، الفرفة،
البابريكا)
¼ ملعقة شاي فلفل تشيلي
بودرة
½ ملعقة شاي فلفل اسود
1 ½ ملعقة شاي ملح



صدر دجاج محشوة بالباذنجان والجبن

المقادير:

للتنصيف لتصبح مثل الساندوتش وتبيل
بالمح والفلفل وتترك جانبا.
- تخلط الطماطم مع المستردو الأعشاب
وتبيل بالمح والفلفل.
- تفتح صدور الدجاج وتدهن بالخليط
السابق ثم ترص حلقات البصل كطبقة
وفوقها حلقة باذنجان ثم ترش بطبقة
من الجبن، وتكرر الطبقات حسب الرغبة،
- تربط صدور الدجاج بالخيوط ليحكم
غلقها، وتكرر السابق مع الصدر الآخر.
- تبيل صدور الدجاج من الخارج
بالبهارات المشكلة.
- يسخن الزيت والسمن في مقلاة على
نار متوسطة ثم تحمر صدور الدجاج من
الجهتين.
- يضاف المرق حتى يغطيها ويترك
حتى تبدأ في الغليان ثم تخفف الحرارة
ويترك حتى تمام النضج.
- يترك الخليط ويترك صدور الدجاج
المحشوة لتبرد قليلا ثم تقطع وتقدم مع
حلقات البصل والباذنجان المحمرة وجبن
الموتزريلا.

صدر دجاج
1/4 كوب طماطم مجففة مفرومة
ملعقتان كبيرتان مسترد (خردل)
3 ملاعق كبيرة أعشاب (كزبرة -
بقدونس) مفرومة
بصل مقطع حلقات محمرة
بالاذنجان مقطع حلقات (مقلي)
حلقات جبن موتزريلا
ملح وفلفل
2/1 ملعقة كبيرة بهارات مشكلة
مطحونة (فرفة، جوزة الطيب، كمون،
كزبرة مطحونة)
ملعقة كبيرة زيت
ملعقة كبيرة سمن
2/1 كوب مرق دجاج أو ماء

الطريقة:

- تغسل صدور الدجاج وتفتح من



حمام محشو بالأرز وجوزة الطيب

الطريقة:

- يُنقع الحمام في الماء والدقيق وقليل من
الملح ثم يشطف جيدا، وإذا وجد معه الكبد
والقوانص فتغسل أيضا، ويصفي الجميع
من الماء ويجفف.
- يغسل الأرز جيدا ويصفي من الماء.
- يسخن الزيت والسمن في إناء على
نار متوسطة، ويضاف البصل والحبان
وجوزة الطيب، ويثبل بالمح والفلفل مع
التقليب لمدة 5 دقائق أو حتى يصبح لون
البصل ذهبيا.
- يضاف الأرز مع التقليب، ثم يضاف الماء
ويترك حتى يبدأ في الغليان.
- تخفف الحرارة، ويغطى الإناء ويترك
لمدة 10 دقائق ثم يترك ليبرد (مع مراعاة ألا
يكون الأرز كامل النضج).
- يوضع حوالي 5 أكواب من الماء في إناء
على نار متوسطة، ويضاف الخضار وورق

الغار والفلفل الأسود ويترك حتى يبدأ في
الغليان.
- في هذه الأثناء يُحشى الحمام بحشوة
الأرز (يراعى حشوة تحت الجلد)، ويُثقل
بوضع الأرجل فوق بعضها مع وضع
الجناح للخلف.
- يسلق الحمام المحشو في المرق، ويثبل
بالمح ويترك لمدة 15 دقيقة أو حتى ينضج.
- يرفع الحمام من المرق، ويترك ليبرد
قليلا ثم يجفف.
- يخلط الزبادي مع صلصة الطماطم
ويدهن الحمام بخليط الزبادي.
- يسخن خليط الزيت والسمن في مقلاة
على نار متوسطة، ويحمر الحمام من جميع
الجهات.
- يرفع الحمام على مشقة ورقية
لامتصاص الزيت الزائد.
- يطهى الأرز المتبقى في قليل من مرق
الحمام، ويقدم مع الحمام المحشو.

المقادير:

4 حمامات
1/4 كوب دقيق.
كوبا أرز مصري.
4 ملاعق كبيرة زيت.
ملعقة سمن كبيرة.
كوبا بصل كبيران (مفروم).
ملعقة صغيرة حبهان (هيل) مطحون.
1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
مطحون.
ملح وفلفل.
1/2 كوب ماء.
كوبا قطع خضار (بصل - جزر - كرفس).
ورقنا غار (لاورا).
ملعقة صغيرة فلفل أسود حب.
2/1 كوب زبادي.
ملعقة صغيرة صلصة طماطم (معجون).
سمن وزيت (بنفس المقدار) للتحمير.

شرائح اللحم بالفلفل الأخضر

المقادير:

رأس فلفل أخضر مقطع الى شرائح
رأس فلفل أحمر مقطع الى شرائح
كيلو غرام من شرائح اللحم الهير
ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المفروم
بصلة متوسطة مقطعة الى شرائح
2 أو 3 ملاعق طعام من صلصة الصويا
ربع كوب من الماء
ملعقة صغيرة من دقيق الذرة
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

الطريقة:

تسخن المقلاة، ويثلي البصل والفلفل الأخضر
والأحمر والزنجبيل فوق نار قوية حتى يصبح
المزيج ناضجا وإنما يبقى هشاً.
يضاف اللحم ويتابع القلي السريع حتى
ينضج اللحم. يخلط الماء مع دقيق الذرة والفلفل
الأسود و صلصة الصويا في وعاء، تسكب هذه
الصلصة فوق مزيج اللحم والخضار ويثلي
الكل لمدة دقيقة إضافية. نغلق النار ويقدم الطبق
مع الأرز المطهو.



الفريكة مع كرات اللحم



المقادير:

450 غ من لحم الغنم المفروم قليل الدهن
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
ملعقتا طعام من الزيت النباتي
حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من البصل
مفرومة
كوبان أو 320 غ من الفريكة المغسولة
والمصفاة
مكعبان من مرقه الدجاج ماجي ملح أكل
ملعقة صغيرة من الفرفة المطحونة
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
المطحون
4 أكواب أو لتر من الماء
ملعقة طعام من الصنوبر المحمص

الطريقة:

يمزج لحم الغنم المفروم مع الفلفل الأسود
في وعاء للمزج. يقسم المزيج إلى 20 كرة لحم.
تنسق كرات اللحم في صينية مقاومة لحرارة
الفرن غير لاصقة وتخبز في فرن محمي على
حرارة 180 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 12
و15 دقيقة أو حتى تنضج كرات اللحم.
يحمي الزيت في قدر ويثلي البصل المفروم
لمدة 3 دقائق أو حتى يذبل. تضاف الفريكة
وتحرك ثم يضاف مكعبا مرقه الدجاج ماجي
ملح أكل، ومسحوق الفرفة، والفلفل الأبيض،
وكرات اللحم المحضرة والماء.
يغطي المزيج مع التحريك بين الحين والآخر ثم
يغطي ويترك على نار خفيفة لمدة تتراوح بين 30
و35 دقيقة أو حتى تنضج الفريكة.
يقدم في طبق التقديم ويزين بالصنوبر
المحمص.

كرات الريبكوتا مع السبانخ



المقادير:

كيلو ونصف سبانخ - كوب وزبع جبنة
ريبكوتا - ثلاث كوب جبن بار ميشان مبشور
ببضة مخفوقة - ربع ملعقة جوزة الطيب
نصف ملعقة اكل طحين
ملعقة شاي بار ميزان مبشور (زيادة)
للصلصة:
نصف كيلو طماطم مبشور - ملعقتا شاي
سكر - ملعقة شاي أريجانو ناشف

الطريقة:

تسلق السبانخ ونصفه ونقطعه
ثم يخلط في وعاء مع الريبكوتا - وجبن
البار ميزان - والببضة وجوزة الطيب
وتعمل من الخليط كرات - ثم ترش عليها
الطحين
لغلي ماء في قدر ثم يحذر تسقط الكرات في
الماء مع خفض النار تحت القدر ونقطيه لمدة
دقيقتين لطبخ أو إلى أن ترتفع الكرات على
سطح الماء ثم ننشلها من الماء يحذر بملعقة
وتنشف جيدا وتقدم حالا مع صلصة الطماطم
مع رش جبن البار ميزان الزيادة عليها
لعمل الصلصة:
يوضع الطماطم المبشور في قدر ويسخن
ويضاف إليه السكر والأريجانو يثلي البصل
حتى يحمى. يدق الثوم جيدا ويضاف إلى
البيطاطا ثم يضاف الحمص والبقدونس والبصل
وتخلط المقادير وتقدم ساخنة أو باردة.