

## ملوخية بالروبيان



### المقادير:

2/1 كيلو ملوخية  
2/1 كوب مرق دجاج  
ملح وفلفل  
2/1 كيلو روبيان متوسط مقشر ومنظف  
4 فصوص ثوم  
ملعقة صغيرة كزبرة جافة مطحونة

### الطريقة:

– تُغسل أوراق الملوخية من العبدان وتغسل وتنشف، ثم توضع فوق قطعة من القماش وتترك حتى تجف تماما.  
– ترقم أوراق الملوخية حتى تصبح ناعمة.  
– إذا استخدمت الملوخية المجمدة فيستحسن تركها في درجة حرارة الغرفة حتى تتفكك.  
– يوضع المرق في وعاء على نار متوسطة حتى يبدأ بالغليان.  
– تُضاف الملوخية إلى المرق ويضاف الروبيان، وتُخفف الحرارة.  
– تقلب الملوخية إلى أن تبدأ بالغليان، ثم ترفع عن النار. في هذه الأثناء تُضاف الكزبرة إلى الثوم وتذق في الهاون حتى يصير الخليط ناعما.  
– يُسخن الزيت، ثم يضاف إليه خليط الثوم والكزبرة ويقلب حتى يصير لونه ذهبيا.  
– يضاف خليط الثوم إلى الملوخية بحيث يكون ساخنا وتغطي الملوخية مباشرة حتى تكتسب نكهة ورائحة الثوم والكزبرة.

## حلقات الباذنجان باللبننة



### المقادير:

علبة لبننة متوسطة  
3 ملاعق طعام مايونيز  
رشة ملح  
رشة فلفل اسود  
6 حبات باذنجان شرائح دائرية  
كوب بقودونس مفروم  
25 زيتونة خضراء مقطعة شرائح  
6 خبزات توست  
3 ملاعق طعام زيت زيتون

### الطريقة:

اخفطي اللبننة مع المايونيز. تبليه بالملح والفلفل.  
قطعي التوست إلى دوائر. امسحيه بالخليط.  
حمري دوائر الباذنجان إما بالزيت أو في الفرن بعد رشه بالزيت.  
ضعيها على الخبز. وامسحيه بطبقة أخرى من الخليط.  
رشي عليه البقدونس. وضعي عليه حبات الزيتون.

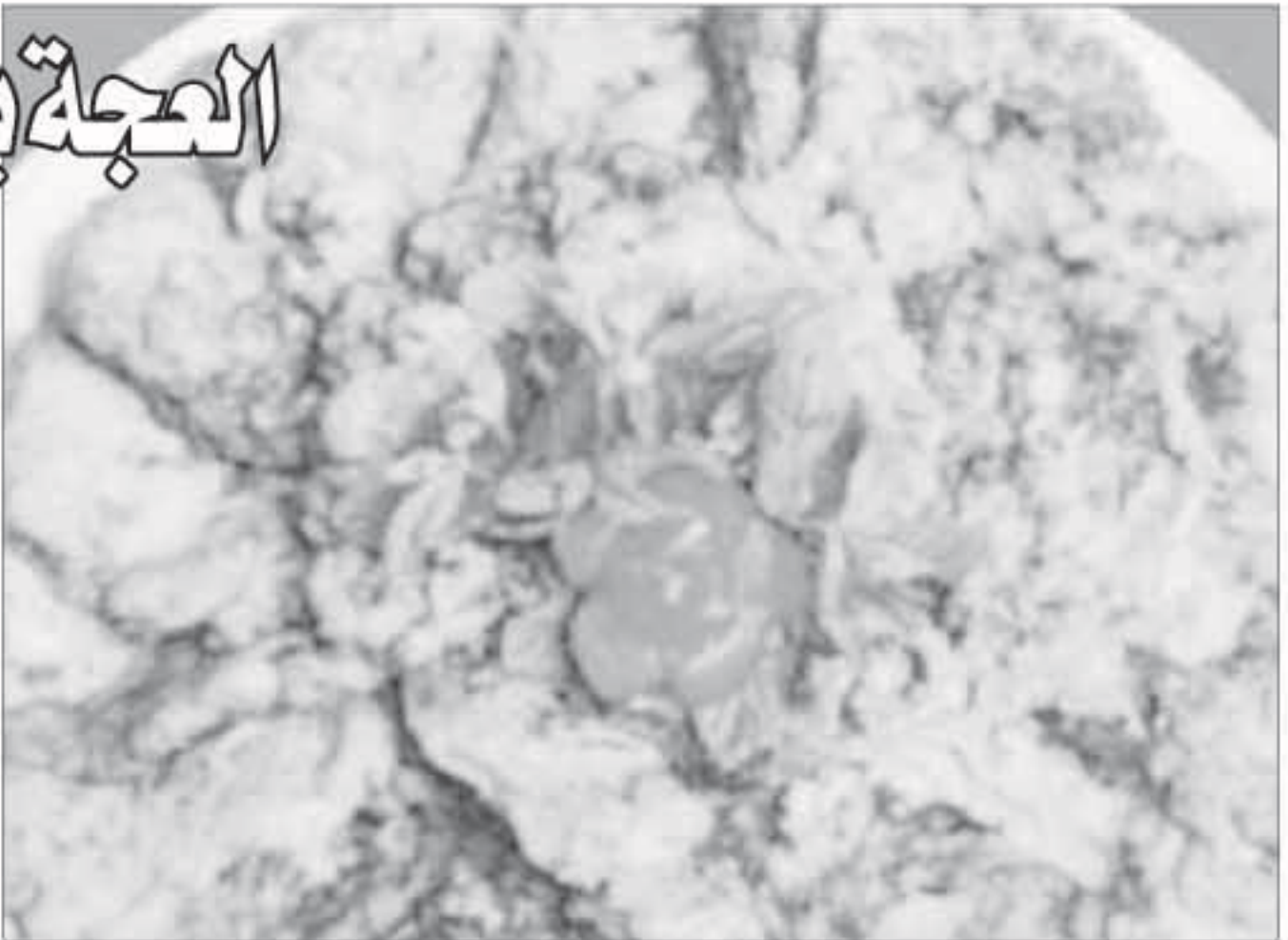
## العجة باللحم المفروم

### المقادير:

ربع كيلو لحمة مفروعة  
حزمة صغيرة شبت  
حزمة صغيرة بقودونس  
ربع كيلو بصل (مقطع مربعات صغيرة)  
ملعقة صغيرة بيكنغ بودر  
8 بيضات  
معلقة صلصة طماطم  
3-4 حبات بندورة متوسطة الحجم  
ملعقتان كبيرتان دقيق

### الطريقة:

1 - نسخن الزيت ثم نضع فيه البصل المقطع مربعات صغيرة.  
2 - عند تغير لونه للون الاصفر نضع عليه البندورة المقطعة الي مكعبات ومعلقة صلصة الطماطم ثم نتركه لدقيقة ونضيف اللحم المفروم



## مفتول بالدجاج وماء الورد على الطريقة المغربية

### المقادير:

بصلتان كبيرتان مفرومتان  
4 ملاعق كبيرة زيت نباتي  
2/1 ملعقة صغيرة فريسة  
عود قرقة صغيرة صحيحة  
5 حبات قرنفل صحيحة  
ملح وفلفل  
ملعقة صغيرة صلصة طماطم  
4 أكواب ماء 3 فصوص حبهان (هيل)  
بصلة صغيرة مبشورة  
كيلو دجاج مقطع إلى 8 قطع  
2/1 كيلو مفتول  
4/1 كوب زبيب منقوع في ماء ساخن

### الطريقة:

– يُحمّر البصل المفروم في الزيت الساخن لمدة 5 دقائق ثم تضاف الهريسة والقرقة والقرنفل والملح والفلفل وصلصة الطماطم.  
– تغسل قطع الدجاج وتجفف، تطهى قطع الدجاج في الماء وتبلل الحبهان والبصل والملح والفلفل إلى أن تبدأ بالغليان، ثم تخفف الحرارة وتترك حتى تنضج (مع نزع الريم كلما ظهر).  
– يضاف الزبيب المنقوع إلى الدجاج.  
– يُضاف السمن أو الزيت في وعاء ويحمر المفتول ثم يرش بنصف كمية ماء الورد.  
– يرفع الدجاج من المرق وينزع العظم من اللحم ويخلط مع خليط البصل.  
– يوضع المفتول في وعاء وترص فوقه قطع الدجاج، ويضاف المرق ونوضع فوق نار هادئة حتى ينضج المفتول، تزين بالبقدونس المفروم وترش بالكمية المتبقية من ماء الورد.

## يخنة بحرية

### المقادير:

ملعقة طعام من السكر الأسمر  
نصف كيلو غرام من شرائح السمك  
3 ملاعق صغيرة من الزنجبيل المبشور  
بصلة صغيرة مبشورة  
ملعقة صغيرة من الثوم المفروم ناعماً  
ملعقة طعام من صلصة الصويا الداكنة  
2.5 ملعقة طعام زيت نباتي  
3 بصلات خضراء، مقطعة إلى قطع من 3 سم  
200 غ من عرائيس الذرة المعلبة، مصفاة  
راسان من اللحمية الخضراء الحريفة  
منظفان من المذور ومقطعان إلى شرائح  
راسان من اللحمية الحمراء الحريفة،  
منظفان من المذور ومقطعان إلى شرائح  
ملعقتا طعام من صلصة السمك  
نصف كوب من الماء  
ملعقة صغيرة من دقيق الذرة

### الطريقة:

توضع قطع السمك في طبق مع الزنجبيل والبصل والثوم والسكر وصلصة الصويا الداكنة.



يحرك الخليط جيداً ويغطي بورقة نايلون ويترك لمدة ساعة مع ضرورة تحريك الخليط بين الحين والآخر.  
يحمى الزيت ويقلّى البصل الأخضر مع عرائيس الذرة الصغيرة واللحمية الحريفة لمدة دقيقة ونصف الدقيقة، ثم يرفع الخليط من المقلّة.  
يحمى القدر مجدداً لتصبح ساخنة كثيراً وتقلي فيها قطع السمك بسرعة حتى يتغير

## كبسة الدجاج

### المقادير:

3 أكواب أرز طويل الحبة  
ملعقة كبيرة سمن أو زيت  
حبة بصل  
1000 غرام من الدجاج مقطع  
أرباع حبة طماطم  
4/1 كوب صلصة طماطم  
2 ليمون ناشف 6 حبات هيل  
2 عود قرقة 4 حبات قرنفل  
2 ورق غار 4 حبات فلفل اسود  
ملعقة صغيرة ملح  
ملعقتان صغيرتان بهارات الكبسة - ماء

### الطريقة:

يغسل الأرز وينقع في الماء

حوالي ساعة ثم يصلى  
يقطع البصل والطماطم قطع صغيرة يحمر البصل في الزيت ثم يترك جانباً  
يحمر الدجاج في الزيت إلى أن يصبح لونها ذهبيا  
يضاف الطماطم وصلصة البصل والليمون الناشف والهيل والقرقة والقرنفل والملح والفلفل الأسود و4 أكواب من الماء ويغطي الإناء ويترك على نار هادئة إلى أن ينضج الدجاج يضاف بهارات الكبسة ويحرك المزيج جيداً  
يضاف الأرز إلى الدجاج ويغطي بالماء مقدار 1 سم تقريباً ويترك إلى أن ينضج الأرز ثم يوضع في صحن التقديم ويزين بالبصل المحمر

## كرات البطاطس بالجبن



### المقادير:

6 حبات بطاطس  
بيضتان  
ملعقتان كبيرتان زبدة  
ربع كغم جبن موزاريلا  
زيت للقلي  
ملعقتان صغيرتان ملح  
نصف ملعقة صغيرة فلفل ابيض  
نصف كوب دقيق  
كوب بقسماط

### الطريقة:

تسلق البطاطس مع ملعقة صغيرة ملح ثم تهرس جيداً ثم تضاف صفارا بيضتين وملعقة ملح والفلفل الابيض والزبدة ثم يعجن جيداً.  
يقطع الجبن إلى قطع طول 2 سم تقريباً وعرض 1 سم ثم تكور البطاطس وتحشى بقطع الجبن ثم توضع في الدقيق ثم في بياض البيض ثم تغلى بالبقسماط.  
تقلي الكرات في زيت حار إلى أن يصير لونها ذهبيا فاتحا، توضع على ورق نشاف ثم ترص في طبق التقديم.  
يمكن أن تحشى باللحمة المفلية مع البصل والفلفل من الملح والبهار فتصبح كبة البطاطس.