

مقلوبة الدجاج بالباذنجان على الطريقة اللبنانية



المقادير:

كغ من الدجاج الكامل
حجمًا باذنجان مقشر والمقطع
إلى شرائح
1 ½ كوب من الزيت النباتي
للقلي
5 ملاعق طعام من الزيت
النباتي
350 غ من لحم البقر المفروم
3 أكواب من الأرز البسمتي
مكعبان من مرقّة الدجاج
ملعقة طعام من الملح
½ كوب من الصنوبر المقلي

الطريقة:

تسلق الدجاجة بالماء لمدة 50 دقيقة أو حتى تنضج، ينزع جلدها وعظمها وتقطع إلى رقائق سمكة.
تقلي شرائح الباذنجان حتى

تكتسب لونًا ذهبيًا، ثم توضع جانبًا.

تحمى الملاعق الخمس المتبقية من الزيت في قدر ويقلي اللحم المفروم لمدة 5 دقائق أو حتى ينضج جيدًا ويكتسب لونًا بنيًا. تنسّق شرائح الباذنجان المقلية على وجه اللحم الطبخ في القدر عنها ثم تضاف طبقة من الدجاج المقطع، يليها أخيرًا الأرز على الوجه.

يوضع 5% أكواب من مرقّة الدجاج. ويضاف إليها مكعبا مرقّة الدجاج. والملح. يحرك المزيج على نار خفيفة حتى يذوب مكعبا مرقّة الدجاج.

تضاف المرقّة المعدة على الأرز.

يغلي المزيج ويغطى ويطهى على نار خفيفة لمدة تتراوح بين 25 و30 دقيقة أو حتى ينضج الأرز.

تقلب مكونات القدر رأسًا على عقب على طبق للتقديم وتزين بالصنوبر المقلي.

فتة المكدوس



المقادير:

كيلو باذنجان رومي صغير الحجم
1/4 كيلو لحم مفصّل
3 ملاعق كبيرة صنوبر محمر
8-10 غلب زبادي
ملعقتان كبيرتان من الملح
فصا لوم
حيثما يصل متوسّطان مقلعتان شرائح
كوبان من عصير الطماطم
ملعقة كبيرة دبس الرمان أو نصف كوب
عصير رمان
ملعقتان كبيرتان من الزبدة
ملح والفلفل وبهار وفرة
1/2 فنجان لوز مقشر ومحمص
1/2 فنجان صنوبر محمص

الطريقة:

يغسل الباذنجان وتترع الأغناق ويقور قليلاً. يخلط اللحم المفصّل (لحم مفروم يقلب مع يصل وبهارات وقليل من الزيت على النار حتى ينضج) مع الصنوبر ويحشى به الباذنجان.
تقلل حبات الباذنجان المشوية بقطع من لب الباذنجان حتى لا يخرج منه الحشو أثناء الطهو. يحمر الباذنجان في قليل من السمن حتى يذبل مع تقلبيه باحتراس من جميع الجهات.
يرفع الباذنجان ويحمر البصل في نفس السمن حتى يصفر لونه ويضاف عصير الطماطم وصلصة الطماطم دبس الرمان والملح والتوابل للبصل ويترك القدر على النار حتى يغلي من 2 إلى 3 دقائق ثم يضاف الباذنجان الحشو باحتراس ويغطى ويترك حتى يتم النضج.
يحمر الخبز ويوضع في طبق غويط للتقديم وتنصب فوقه الصلصة المختلفة بعد نضج الباذنجان. يمزج الزبادي مع اليوم الفهروس والطحينة بعد خلطها ويصب القدر فوق الخبز.
يوزع الباذنجان على الوجه ويجعل باللوز والصنوبر المحمص ويقدم ساخناً.

اللفت المحشو باللحم والبهارات



المقادير:

– ملعقة كبيرة سمن
– كوبان ونصف أرز مصري
– ربع كيلو لحم مفروم
– ربع كوب زيت
– 15 حبة لفت
– ملعقة صغيرة ملح
– ملعقة كبيرة عصفر
– فلفل أسود، بهار حليبي، قرفة، هيل

الطريقة:

- 1 - نضع البهارات على اللحم ثم نضيف الأرز والسمن والزيت ونخلطها جيداً.
- 2 - نقشر حبات اللفت وننقرها ثم نضع اللب المستخرج من كل حبة في قعر الطنجرة التي سنطبخ فيها الحبات.
- 3 - نبدأ بالحشو ولا نملأ الحبات حتى العنق بل نترك فراغاً بقدر ربع أصبع الخنصر.
- 4 - عندما ننتهي من حشو كل الحبات، نضع قليلاً من الزيت في مقلاة ثم نبدأ بقلي الحبات حتى تتحمر قليلاً ثم نضعها في الطنجرة ونضع فوقها صحنًا مسنوباً.
- 5 - نحضر الصلصة كالتالي: نضع رغيفاً من الخبز العربي بقليل من الماء مدة ربع ساعة، ثم نصفيه ونضعه جانباً. ثم نضع أيضاً بائكت من الفطر الهندي بالماء مدة نصف ساعة، ثم نصفيه جيداً ونضيفه إلى خليط الخبز. ونضيف إلى هذا الخليط قليلاً من الملح وملعقة صغيرة هيل ونضعه فوق الحشوي ثم نرفعه على النار وتركه حتى يغلي ثم نخفف النار تحته ونتركه مدة ساعتين حتى ينضج.

طاجن السمك اللبناني

المقادير:

700 غ من الهامور فليده مقطع إلى شرائح صغيرة
300 غ من الطحينة
½ كوب أو من عصير الحامض
1 ½ كوب أو من الماء
ملعقتا طعام من زيت الزيتون
حبة كبيرة الحجم أو 200 غ من البصل
مقلّعة إلى شرائح
½ كوب من الماء
مكعبان من مرقّة الخضار
رشة من مسحوق الفلفل الحار
رشة من الكمون المطحون

الطريقة:

– يوضع فليده السمك على صينية الخبز، ثم يخبز في فرن محمي على حرارة 250 درجة مئوية لمدة 10-15 دقيقة

أقراص الكبة اللبنانية باللحم



المقادير:

1 ½ كوب أو 350 غ من البرغل الناعم
500 غ من لحم البقر المفروم قليل الدهن
حبة صغيرة الحجم أو 100 غ من البصل
مفرومة
ملعقة طعام من الشّعاع الطازج المفروم
ملعقة صغيرة من الملح
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
المطحون
¼ ملعقة صغيرة من الفرفّة المطحونة
ملعقة صغيرة من الكمون المطحون

للحشوة:

ملعقتا طعام من الزيت النباتي
جبتان متوسّلتا الحجم أو 250 غ من البصل

مفرومتان
½ كغ من لحم الغنم المفروم
مكعبان من مرقّة اللحم مفّتتان
¼ ملعقة صغيرة البهارات السبع
3 ملاعق طعام من الصنوبر المحمص
ملعقة صغيرة من الشّعاع المجفف
ملعقة طعام من دبس الرمان
كوبان أو 440 غ من الزيت النباتي للقلي

الطريقة:

– يغسل البرغل ويصفى ثم يغلى ويوضع جانباً لمدة ساعة.
– يمزج البرغل المجفف مع لحم البقر المفروم، البصل، الشّعاع، الملح والتوابل في وعاء الخلط. تفرم المكونات ثلاث مرات بواسطة آلة فرم اللحم الكهربائية (يضاف القليل من الماء البارد عند الحاجة للحصول على عجينة

محشي الكوسة باللحم والدارسين



المقادير:

1 ½ كغ كوسة
ملعقتا طعام من السمن
حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من البصل
مفرومة فرماً ناعماً
350 غ من لحم الغنم المفروم
¼ ملعقة صغيرة من الدارسين
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
فصا لوم مسحوقان
¼ كوب أو 150 غ من الأرز المصري المغسول والمصفى
حبة متوسطة الحجم طماطم مفرومة فرماً ناعماً
كوبان أو 500 مل من الماء
مكعبا مرقّة

الطريقة:

تجوف الكوسة الصغيرة وتغسل جيداً وتوضع جانباً.
يحمى السمن في قدر كبير. ويضاف البصل واللحم، والتوابل، والثوم، تقلّى المكونات مع التحريك لمدة تتراوح بين 3 و4 دقائق. ترفع المكونات عن النار وتخلط مع الأرز والطماطم. تحشى الكوسة الصغيرة بخلط اللحم والأرز وتنسّق في كسرونة كبيرة. يوضع طبقان على وجه الكوسة من أجل رصه نحو الأسفل. يمزج الماء مع مكعب مرقّة في قدر، يغلي المزيج ثم يستكب على الكوسة الصغيرة في الكسرونة. يغلي القدر ويترك على نار خفيفة لمدة ساعة أو حتى تنضج الكوسة والأرز.