دجاج في الفرن على الطريقة الفلسطينية

المقادير:

دجاجة كاملة مسلوقة
ملعقة صغيرة هيل مطحون
ملعقة صغيرة فلفل أسود
ملعقة صغيرة قرفة
ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة كركم
ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
ملعقة صغيرة كمون
علبة روب
4 فصوص ثوم مفرومة
4 ملاعق طعام معجون طماطم
4 ملاعق طعام زيت زيتون
1/4 كوب عصير ليمون
3 أعواد قرفة
4 حبات قرنفل
ليمونة شرائح
4 هيل

الطريقة:

يخلط الهيل والفلفل الأسود والقرفة والكركم والبهارات المشكلة والكمون والزبادي والثوم ومعجون الطماطم والزيت والليمون في الخلاط.

تحضر صينية، ويوضع عليها ورق ألومنيوم.

يوضع فوقها الدجاجة، ويغرز القرفة والهيل والقرنفل فيها.

يسكب فوقها خليط الزبادي، ويدخل الدجاج الفرن الى ان ينضج.

شاورما دجاج هاواي مع الخضراوات

المقادير:

- دجاجة مسلوقة
- حزمة بقدونس
- نصف حزمة كزبرة
- قليل من النعناع الطازج
- قليل من البصل الأخضر مقطع قطع صغيرة
- حبة فلفل أخضر بارد متوسط الحجم يقطع قطعا صغيرة
- ليمونة صغيرة
- ثلاث ملاعق كبيرة خل
- خمس ملاعق كبيرة طحينة
- فص ثوم مطحون
- 4 ملاعق مايونيز

الطريقة:

- يسلق الدجاج ويخلى من العظم ويتبل بالفلفل الأسود والملح حسب الرغبة.
- توضع مقلاة على النار ويوضع بها زيت ثم يقلى بها الثوم قليلا ثم توضع الدجاجة وتقلب على النار ويوضع البقدونس والكزبرة والبصل الأخضر والفلفل الأخضر ويقلب قليلا ثم يرفع من على النار.
- تضع الطحينة في طبق وتضع الخل والليمون وقليل من الماء لعمل صلصة طحينة.
- ثم تأخذ توست أو خبز حسب الرغبة، تدهن التوست بقليل من المايونيز.
- ثم تضع قليل من الصلصة ثم ورقة نعناع ثم الدجاج وتلف التوست أو الخبز وهكذا إلى أن تنتهي الكمية وبالعافية.

بقلاوة بنكهة القهوة

المقادير:

للقطر:

كوبان أو 400 غ من السكر
كوب أو 250 مل من الماء
ملعقة طعام من عصير الحامض

صنع البقلاوة:

15 من رقائق عجينة البقلاوة مذوّبة في حال كانت متلجة
½ كوب أو 150 غ من الزبدة غير المملحة المذوّبة
½ كوب أو 75 غ من الصنوبر المطحون
½ كوب أو 50 غ من السكر الممزوج بالصنوبر المطحون
1½ ملعقة طعام من قهوة نسكافة سريعة التحضير الممزوجة بالصنوبر والسكر

الحشوة:

1½ كوب أو 225 غ من الكاجو غير المملح
1 كوب أو 150 غ من الصنوبر
4 شرائح من خبز التوست الأبيض المنزوع عنه القشر
1 علبة أو 397 غ من حليب نستلة المكثف المحلى
ملعقتا طعام من ماء الورد

الطريقة:

لتحضير القطر:

يذوّب السكر مع الماء في مقلاة كبيرة ويغلى المزيج ثم يترك على نار هادئة لمدة 6–8 دقائق. يضاف عصير الليمون الحامض ويترك المزيج حتى يبرد.

تحضير الحشوة:

تمزج كافة مكوّنات الحشوة في خلاط كهربائي حتى يصبح المزيج متجانسا. يترك المزيج جانبًا.

تحضير البقلاوة:

تدهن صينية 40 سم × 30 سم بالزبدة. وتوضع رقاقة واحدة عليها، ثم تدهن بدورها بالزبدة. تكرّر هذه الخطوة مع 5 رقائق إضافيّة.

توزع الحشوة بتان فوق الرقائق.

توضع رقاقة فوق الحشوة، وتدهن بالزبدة ثم يرش على وجهها القليل من مزيج الصنوبر.

توضع رقاقة أخرى فوق الصنوبر، ترش بدورها بقليل من مزيج الصنوبر وتكرّر هذه الخطوة مع الرقائق المتبقية. يدهن الوجه بالزبدة المذوّبة، ثم تقصّ الرقائق مع الحشوة على شكل خطوط متوازية للحصول على قطع بشكل المعين (ماسي).

تخبز في الفرن على حرارة 185 درجة مئوية لمدّة تتراوح بين 25 و30 دقيقة أو حتى يصبح لونها ذهبيا.

يسكب القطر البارد فوق قطع البقلاوة فور إخراج الصينيّة من الفرن.

لفائف سلطة السيزر بالدجاج والريحان

المقادير:

600 غم من صدور الدجاج مقطعة إلى قطع صغيرة
100 غم من بهارات الكاجون
200 غم من الخس
80 مل من المايونيز
10 غم من الثوم المفري
10 مل من عصير الليمون
بهارات الكاجون:
¼ كوب من الملح
ملعقتان كبيرتان من فلفل الكيان
ملعقتان كبيرتان من البابريكا
ملعقة كبيرة ونصف من مسحوق البصل
ملعقة كبيرة من الفلفل الأسود المطحون حديثاً
ملعقة كبيرة من الفلفل الأبيض المطحون حديثاً
ملعقة صغيرة من الريحان المجفف
ملعقة صغيرة من الشطة
¼ ملعقة صغيرة من الزعتر المجفف
¼ ملعقة صغيرة من الخردل المطحون
1/8 ملعقة صغيرة من القرنفل المطحون

الطريقة:

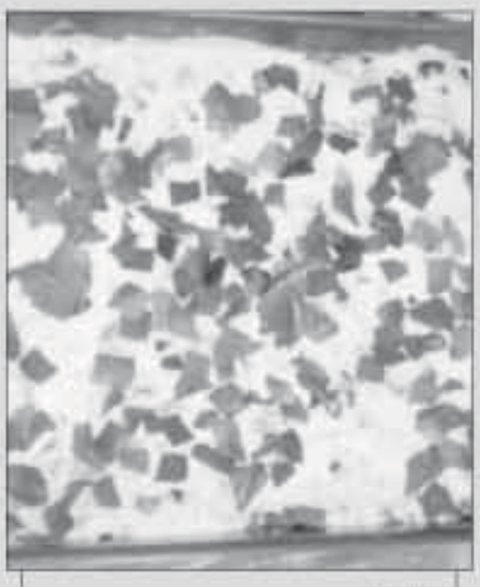
تتبل قطع الدجاج ببهارات الكاجون بحيث تغطيها جيدا

يسخن زيت الزيتون في قدر على النار ويشوح فيه الدجاج حتى يغمق لونه قليلا

يرفع الدجاج من على النار وتوضع على قطعة من الخبز المفرود مع الخس والمايونيز والثوم وعصير الليمون

ويلف الخبز ويقطع ويرص في طبق للتقديم ويصبح الطبق جاهزا للتقديم

فتة الباذنجان



المقادير:

كيلو باذنجان
400 غرام لحم مفروم
كيلو بندورة ناضجة
½ نصف فنجان صنوبر
بصلة حمراء متوسطة
رغيفا خبز عربي
كيلو ونصف لبن
ثلاثة أسنان ثوم
سمن، نعنع يابس، رب البندورة

الطريقة:

- تحضر الحشوة من اللحم المفروم المقلي بالسمن مع البصل المفروم والصنوبر. تنقر الباذنجانات وتغسل وتقلى بالسمن وتحشى بالحشوة المذكورة وتوضع في قدر الطبخ.
- يضاف إلى القدر عصير البندورة وبعض الماء الحار ومقدار ملعقة كبيرة من رب البندورة. يطبخ إلى حين نضوج الباذنجان شرط أن يبقى معه مرق كاف.
- يحمص الخبز ويقسم اجزاء صغيرة توضع في وعاء التقديم. يؤخذ من مرق الباذنجان بعضه فيرش فوق الخبز.
- يدق الثوم ويخلط باللبن وقليل من الملح ويصب المزيج فوق الخبز. يرش على وجه اللبن النعنع اليابس.
- تصف الباذنجانات حول الفتة وتقدم ساخنة.

معكرونة بلحم الغنم والكاري

المقادير:

ملعقتا طعام من الزيت النباتي
حبة صغيرة الحجم أو 100 غ من البصل مفرومة فرما ناعما
فصا الثوم مسحوقان
ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المفروم
حبة صغيرة الحجم أو 75 غ من الجزر مفرومة فرما ناعما
300 غ من لحم الغنم المفروم قليل الدهن
ملعقة صغيرة من الكركم المطحون
½ ملعقة طعام من مسحوق الكاري أو حسب المذاق ½ ملعقة طعام من الدقيق العادي
4 حبات بندورة متوسطة الحجم أو 600 غ من البندورة مفرومة فرما ناعما
كوب أو 250 مل من الماء
مكعبا مرقة الدجاج
500 غ من معكرونة الفتوتشيني مطبوخة، أو أي نوع معكرونة

الطريقة:

- يحمى الزيت في قدر كبيرة، ويقلى فيه البصل لمدة تتراوح بين 4 و5 دقائق، يضاف الثوم، والزنجبيل، والجزر. تقلى المكونات لمدة دقيقتين. يضاف إليها اللحم المفروم ويطهى لمدة 8 دقائق أو حتى يكتسب لونا بنيا ذهبيا.
- يضاف الكركم، ومسحوق الكاري، والدقيق وتحرك المكونات لمدة تتراوح بين 2 و3 دقائق.
- تضاف البندورة، والماء ومكعبا مرقة الدجاج. يغلى المزيج ويترك على نار خفيفة لمدة تتراوح بين 10 و15 دقيقة.
- يقدم الطبق مع المعكرونة المطبوخة.