الدجاج الأحمر مع الأرز واللوبيا

المقادير:

- دجاجة أو 1200 غ من الدجاج
- ملعقة صغيرة من الملح
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي

للأرز:

- ½ كوب أو 50 غ من الصنوبر المقلي
- ½ كوب أو 50 غ من اللوز المقشر والمقلي
- 4 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- حبة متوسطة الحجم من البصل مفرومة
- رشة من خيوط الزعفران
- 15 حبة من الهال الأخضر
- كوبان أو 300 غ من اللوبيا الخضراء المثلجة المذوبة
- 3 مكعبات من مرقة الدجاج
- 4½ أكواب من الماء
- ½ كوبان من الأرز الأبيض المغسول والمصفى

الطريقة:

- توضع الدجاجة الكاملة في صينية للفرن وتمزج مع الملح والفلفل الأسود المطحون والزيت. توضع في فرن على حرارة 200 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 45 و50 دقيقة أو إلى أن ينضج الدجاج.
- في هذه الأثناء، يحمى الزيت في قدر كبيرة ويقلى البصل لمدة تتراوح بين 3 و4 دقائق أو إلى أن يصبح لونه ذهبيا. تضاف أوراق الزعفران، وحبات الهال الكاملة، واللوبيا، ومكعبات مرقة الدجاج والماء وتغلى المكونات.
- يضاف الأرز ويحرك من وقت إلى آخر حتى يغلي ثم تخفف الحرارة. يغطى القدر ويترك على نار هادئة لمدة 25 دقيقة أو يتم طهي الأرز.
- يسكب الأرز المطهو فوق طبق كبير للتقديم ثم يقطع الدجاج المشوي ويوزع على وجه الأرز ويزين بالمكسرات المقلية.

طبق منسف بالقرنفل

(الكمية تكفي 6 إلى 8 أشخاص)

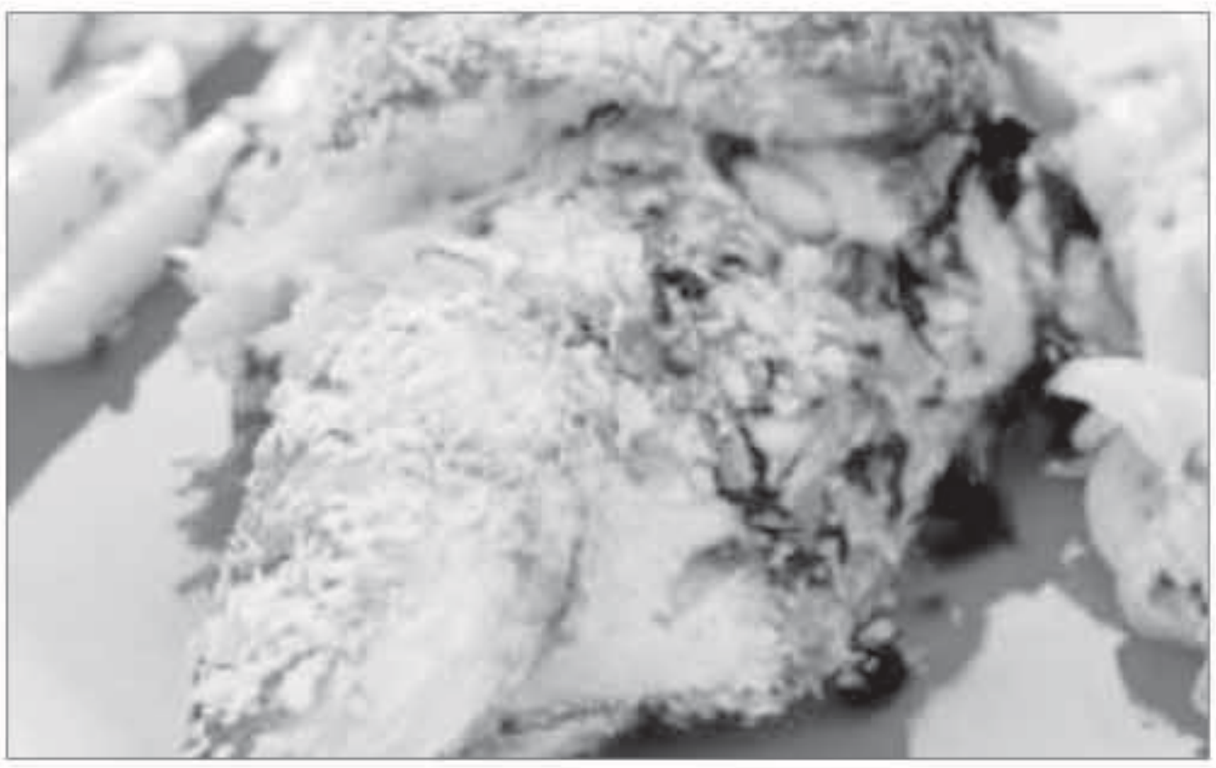
المقادير:

- دجاجتان
- نصف كيلوغرام من لحم الكفتة المطحون
- 3 أكواب من الأرز طويل الحبة
- نصف كوب من الصنوبر
- نصف كوب من اللوز المقشر
- كوب من الحليب
- نصف ملعقة صغيرة من خيوط الزعفران
- بهار، قرفة، كبش قرنفل، فلفل أسود وملح
- كوبان من الماء الساخن
- ملعقتان طعام من الزبدة.

الطريقة:

- ينقع الأرز في الماء مع الملح لمدة نصف ساعة، ثم يغسل ويشطف.
- يترك جانبا لتصفية الماء. تفرك الدجاجتان بالتوابل المذكورة أعلاه، ويتم تركهما لمدة ساعة.
- تربط ساقا كل دجاجة بخيط ويثبت الجانحان تحت الجسم. تفرك كل دجاجة بملعقة طعام من الزبدة.
- توضع الدجاجتان في صينية، ويضاف إليهما كوبان من الماء الساخن.
- تغطى الصينية بورق الألمنيوم أو بغطائها إذا كان لها غطاء.
- يطهى الدجاج في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت أو 180 درجة مئوية حتى ينضج.
- يرفع الغطاء أو تنزع ورقة الألمنيوم، ويتابع الخبز حتى يصبح الدجاج ذهبي اللون.
- يحفظ الدجاج ساخنا وتخلط الكفتة مع الملح، والبهار، والقرفة، والفلفل الأحمر.
- تحضر كرات صغيرة من هذا المزيج وتوضع في صينية مكسوة بالدقيق.
- يقلى الصنوبر واللوز في الزيت وينقلان إلى طبق. يستعمل الزيت نفسه لقلي كرات اللحم.
- يسخن الحليب وتضاف إليه خيوط الزعفران وتترك منقوعة فيه.
- يسخن الماء والملح في قدر أخرى. وحين يبدأ الماء بالغليان، يضاف إليه الأرز ويسلق لمدة 6 دقائق.
- يغسل بعدها الأرز بالماء البارد ويوضع في مصفاة حتى يجف.
- يسكب الأرز في صينية غير لاصقة، ويصب فوقه الحليب.
- تغطى الصينية ويخبز الأرز لمدة 20 إلى 25 دقيقة في فرن حرارته 400 درجة فهرنهايت أو 200 درجة مئوية، مع الحرص على عدم حرقه.
- تخرج الصينية من الفرن ويسكب الأرز في طبق التقديم.
- يزين الأرز بكرات الكفتة، والصنوبر، واللوز المقشر والدجاج ويقدم الطبق ساخنا.

طبق السمك بحشو البقسماط



المقادير:

سمكة متوسطة الحجم
1/2 كوب دقيق
بيضة مخفوقة
1/2 كوب بقسماط (فتات الخبز)

الحشو:

1/2 كوب
زيت زيتون
حبة شمر، شرائح
حبتا بصل متوسطتان مفرومتان
3 فصوص ثوم، شرائح
1/2 كوب بقدونس، مفروم
1/4 كوب صنوبر
ملعقة كبيرة كاري
1/4 كوب عصير ليمون
1 1/2 كوب بقسماط (فتات الخبز)
ملح وفلفل

الطريقة:

- ينظف السمك وتنزع أحشاؤه والقشر، ويترك في ماء (مضاف إليه 2 ملعقة كبيرة من الدقيق وملعقة من الملح) لمدة نصف ساعة، ثم يشطف جيدا، ويترك في مصفاة للتخلص من الماء الزائد.
- يوضع السمك في الدقيق، ثم البيض، ثم البقسماط حتى يغطى تماما، ثم يوضع في صاج فرن.
- يسخن زيت في مقلاة على نار متوسطة، يضاف الشمر والبصل، ويقلب جيدا حتى يصبح لونه ذهبيا.
- يضاف الثوم، الصنوبر، البقدونس والكاري وتقلب المكونات جيدا حتى تتجانس، ثم يرفع الخليط عن النار.
- يوضع الخليط في وعاء عميق، يضاف عصير الليمون والبقسماط، يتبل بالملح والفلفل مع التقليب حتى تتداخل المكونات.
- يحشى السمك بالخليط (في تجويف البطن) - مع الاحتفاظ بقليل من الخليط للتقديم، ويوضع في الفرن لمدة 25 دقيقة أو حتى تمام النضج.
- يقدم السمك دافئاً مع معكرونة أو أرز - حسب الرغبة - وقليل من خليط البصل والشمر.

سلطة بطاطا مع الثوم

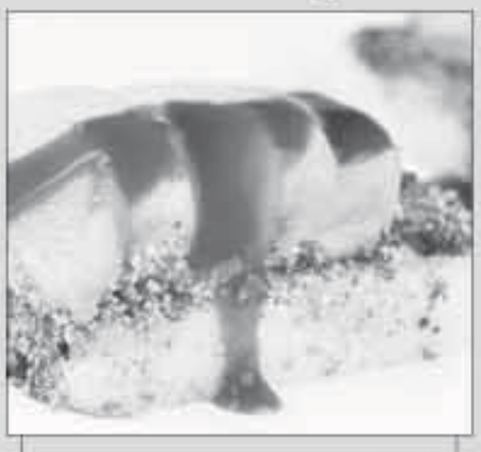
المقادير:

نصف كيلو من البطاطا
نصف ملعقة صغيرة من الخردل
فصان من الثوم
بقدونس
ملعقتان كبيرتان من الخل الأحمر
6 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
ربع ملعقة كبيرة من النعناع الناشف
ملح
فلفل أبيض

الطريقة:

تسلق البطاطا مع قشرها في ماء مملح حتى تنضج مع بقائها متماسكة ثم تقطع وتوضع في الإناء.
بالنسبة للصلصة تصنع بإضافة الخل والخردل والملح والفلفل الأبيض ويخفق الخليط حتى يمتزج.
ثم يضاف النعناع الناشف والزيت الزيتون.
يضاف البقدونس والثوم إلى البطاطا ثم يصب فوقها الصلصة.
تقلب بحذر ثم تقدم باردة أو دافئة.

شرائح الدراق مع البسكويت



المقادير:

- 8 قطع من البسكويت العادي مطحونة ناعماً
- ملعقة طعام من مسحوق الكاكاو
- كوبان من الحليب
- 3 ملاعق طعام من الدقيق
- كوب من السكر
- فانيلا
- حبتان من النكتارين أو الدراق الأصفر مقشرتان ومقطعتان إلى شرائح رقيقة

الصلصة:

- كوب من الماء
- ملعقة صغيرة من القهوة السريعة الذوبان
- ملعقة طعام من السكر الناعم
- ملعقة صغيرة من دقيق الذرة

الطريقة:

- يوضع البسكويت المطحون في قعر طبق زجاجي مقاوم للحرارة طوله 26 إلى 28 سم. يرش فوقه مسحوق الكاكاو.
- يطهى الحليب مع الدقيق والسكر والفانيلا للحصول على كاسترد متوسط الكثافة. يسكب هذا الكاسترد فوق البسكويت ويوزع عليه بالتساوي ثم يحفظ في الثلاجة لمدة 2 إلى 3 ساعات حتى يجمد.
- يخرج الطبق من الثلاجة ويقطع محتواه إلى مربعات، ثم تقلب المربعات رأسا على عقب بحيث يصبح البسكويت في الأعلى والكاسترد في الأسفل.
- يقشر الدراق ويقطع إلى شرائح توضع فوق مربعات الكاسترد.
- تحضر الصلصة بواسطة المكونات المذكورة أعلاه ثم يسكب القليل منها فوق كل مربع.
- يقدم الطبق باردا بمثابة حلوى لذيذة وخفيفة.

جاتوه بسكويت بالشوكولاتة

المقادير:

- بسكويت عادي 350 غ
- شوكولاتة سوداء 500 غ
- بيضتان
- فانيلا
- زيت نباتي ربع كوب

للزينة:

- شوكولاتة سوداء 200 غ مذوبة في 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- شوكولاتة بيضاء 50 غ مذوبة في ملعقة صغيرة من الزيت
- بسكويت للزينة (Waffles)

الطريقة:

- يسحق البسكويت خشناً.
- تذوب الشوكولاتة بطريقة البان ماري أو في المايكروويف. تضاف إليها الفانيلا والزيت النباتي.
- تخلط الشوكولاتة مع البيض ويضاف هذا الخليط إلى البسكويت المطحون. يحرك المزيج جيداً.
- تبطن صينية خبز بيضاوية الشكل بورق النايلون اللاصق ويوزع خليط البسكويت والشوكولاتة في قعر هذه الصينية. تحفظ الصينية في الثلاجة لمدة 3 إلى 4 ساعات حتى تجمد الشوكولاتة.
- يفرغ الجاتوه من الصينية وينزع عنه ورق النايلون ثم يدهن بصلصة الشوكولاتة. تسكب عليه خطوط من الشوكولاتة البيضاء المذوبة ويزين بأصابع البسكويت الهشة (Waffles).