

# رمضان الصباح

No.2801 - 10th Year  
Thursday 22 June 2017

العدد 2801 - السنة العاشرة  
الخميس 27 رمضان 1438 - الموافق 22 يونيو 2017

12

## طبخات

### حساء اللحم بالخضروات



#### المقادير:

نصف كيلو من اللحم البقري مقطع إلى مكعبات.  
ملعقة صغيرة من زيت الزيتون.  
بصلة مقطعة إلى شرائح.  
أو ملاعق من صلصة الطماطم.  
5 أكواب من حساء اللحم.  
كوب جزر مقطع إلى أجزاء صغيرة.  
3 ثمرات بطاطس مقطعة إلى مكعبات.  
4/1 ملعقة فلفل أحمر حار.  
325 غرام عش الغراب (المشروم).  
كوباً سلة خضراء.  
ملعقة صغيرة من الزعتر.

#### الطريقة:

تشويق قطع اللحم في الزيت فوق نار ذات درجة حرارة عالية مع التقليب المستمر لمدة 10 دقائق حتى تكتسب اللون البني وتترفع من الزيت.  
يقطع البصل إلى قطع صغيرة ويحمر في زيت الزيتون.  
ونضاف صلصة الطماطم ويترك الحساء لمدة ثلاثة دقائق.  
يوضع اللحم مرة أخرى في الإناء مع البصل وصلصة الطماطم مع التقليب المستمر، حتى ينشرب اللحم من الخليط.  
يضاف حساء اللحم على الخليط ويترك لمدة نصف ساعة، حتى يتم تضخيم اللحم.  
يضاف الجزر والبطاطس والزعتر والقليل الآخر ويترك الخليط ربع ساعة.  
زديدي الخليط بالحساء، حتى يتم تضخيم الخضروات جيداً.  
ضيفي عش الغراب والبسلة، ويترك الخليط يغلي على النار حتى يتم التضخيم.  
يقدم الحساء مع البهارات المخصوص.

### حساء كريمة الدجاج



#### المقادير:

60 غراماً من الزيت  
كوبان من مرق الدجاج  
ثلث كوب من الملح  
كوب من الطيب  
ليلة من سدر الدجاج المقطع  
كوب من الكريمة  
عود من الكرفس  
ملح  
قليل أبيض

#### الطريقة:

يضاف الملح إلى الزيت ويهدره للتربج حتى يصبح لونه ذهبياً.  
يضاف مرق الدجاج بالتدريج ويستمر في التحريك حتى لا ينفصل الخليط.  
بعد أن يغلي الخليط يضاف الحليب والكريمة والدجاج ويترك على نار هادئة حتى يتضخم الدجاج ثم يضاف اللحم ويقدم الحساء ساخناً مع بعض قطع التمر المخصوص.

### لأندر باللحم المفروم والباذنجان

المطبخ لحوالي 30 دقيقة.  
نصف الزيت في قدر متواسط الحجم.  
أضيفي اللحم، ثم على نار متوسطة 10-8 دقائق التي إن بحث اللحم  
ويتضخج.  
أضيفي البصل، قلي لمرة دقيقة.  
أضيفي البهارات والمرق أو الماء.  
أضيفي الفلفل، الملح  
الدارسين، البهارات والمرق أو الماء.  
دعى الخليط يغلي.  
أضيفي الأرز وقلبي جيداً.  
خفق في النار، على نار هادئة 20-25 دقيقة إلى أن يتضخج.  
الأرز في طبق التقديم ووزع على فوقه المكسرات.

#### المقادير:

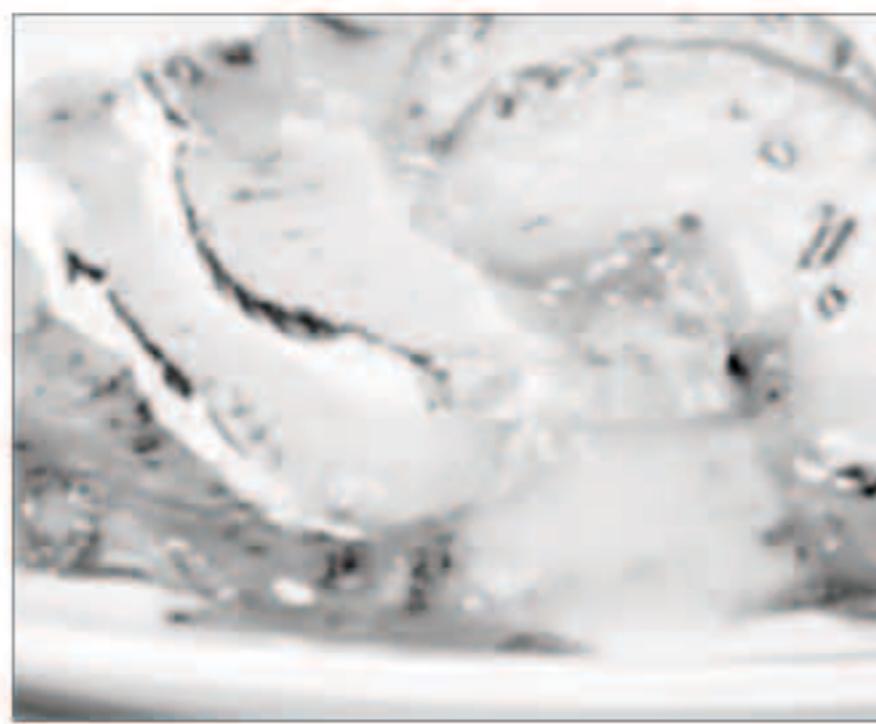
3 أكواب أرز طويل الحبة  
% كوب من الزيت أو الزبدة  
كيلو لحم مفروم.  
حبة صغيرة بصل مفروم.  
ملعقتان صغيرة من الفلفل الأسود.  
ملعقتان صغيرة من الملح.  
ملعقتان كبيرة دارسين القرفة.  
ملعقتان صغيرة من البهار المشعل.  
4 أكواب مرق أو ماء.  
كوب مكسرات مطحونة.

#### الطريقة:

اغسلي الأرز جيداً، ثم انقعيه بالماء



### اسكالوب بتلو مع البازنجان



الزيت حتى يصبح لونها ذهبياً، تخرج من الزيت وتصفي على ورق لامتصاص الزيت الزائد.

تعصر الطماطم في الخليط وتصفي، تسخن الملعقات من

الزيت أو زبدة في إناء متوسط، يضاف التوم ويقلب لمدة 20

ثانية، تضاف الطماطم المصفار مع 3 كوب ماء ووليل من

الملح والقليل، يغلى الإناء وتحفظ النار وتترك حوالي 20

دقيقة حتى تكتفى الصلصة.

الإناء طبو الصلصة يحضر اللحم، تغسل شرائح اللحم

جيئاً وتحفظ، تتبيل بملح وفلفل ثم تخمس في البيضة

المخلوقة ثم في البيضه وتحفظ جيداً.

يقلبي اللحم في الزيت حتى يصبح لونه ذهبياً، يرفع من

الزيت ويعصلي على ورق لامتصاص الزيت الزائد.

ترص شرائح البازنجان على طبق التقديم ثم ترص

فوقها شرائح اللحم ثم تسكب فوقها صلصة الطماطم وينثر

بقدونس على السطح، تقدم فوراً.

#### المقادير:

8 شرائح لحم، اسكالوب بتنلو.

1/2 كجم باذنجان رومي، مبشر وقطع شرائح.

1/2 كجم طماطم، ناضجة.

ملعقتان كبيرة من زيت الزيتون أو الزبدة.

بيضة مخفوقة.

فتساً يوم مقطعاً مطحعاً صغيراً جداً.

كوب بيضه.

ملعقتان كبيرة من الدقيق.

ملعقتان كبيرة بقدونس مفروم وناعم.

#### الطريقة:

برش قليل من الدقيق فوق شرائح البازنجان ونقلق في

### أجنحة الدجاج المقرومة



#### المقادير:

1 قطعة أجنحة دجاج.  
ملعقتان كبيرة من ملح الحمص.  
1/2 ملعقة صغيرة من الملح الاحمر المطحون.  
1/4 ملعقة صغيرة من البهارات المشكلة.  
1/4 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون.  
1/2 ملعقة صغيرة كبيرة مطحونة.  
1/2 كوب دقيق أبيض.  
كوب ماء دافئ للمفعون.  
زيت للنفخ.

#### الطريقة:

- تنقذ الأجنحة بالملح والدقيق.

- يقطع الجناج من الطرف الصغير ليصبح الجناج يبتعد الفخذ ويجب أن يكون السكين حاداً وترك عجلة الجناج بارزة.

- تخلص جميع البهارات مع الملح ويعصب على هذه الموارد الماء الدافئ بدهنات لتصبح العجينة تمامك، بعد ذلك تأخذ العجينة وتغير بالختبطة من دون وضع العجلة الظاهرة من الجناج بالخلط.

- تلقي الأجنحة بزيت غزير وبعد الفحص تتحقق الأجنحة من الزيت على الورق الخاص بذلك.

- تقدم ساخنة.

### اللانكشير



#### المقادير:

ملعقتان كبيرة من الدقيق.  
ملعقتان كبيرة من نشا الذرة وفلفل.  
ربع ملعقة صغيرة من البيكينج بودر.

بيضة.

ملعقة صغيرة من الفانيليا.

ملعقتان كبيرة من السمن.

ملعقتان كبيرة سكر ناعم.

#### التحميل:

ملعقة كبيرة من المربى.  
شيكولاتة فور ماسيل.

#### الطريقة:

الخليدة السمن مع السكر جيداً حتى يصير الكاشيد.

يخفق البيض مع الفانيليا ويدخل الدقيق مع

الخميرة وبصاف اليه نشا الذرة وفلفل.

يضاف البيض والمilk إلى التبادل إلى السكر

والسمن مع التقليب حتى تكون عجينة

متوازنة اللبوة.

تؤثر العجينة إلى مستديرات صغيرة في حجم المندن.

ترص الوحدات في صينية مدهونة على سفافات.

تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تلخص.

تترك للتبريد ثم تنصق كل وحدتين بالماربي.

وتزخرف الحروف بشيكولاتة الفور ماسيل.

### المهابية



#### المقادير:

1 - بطيء ياباني اللون ويرفع على النار حتى يغلي ثم يضاف النشا المذاب مع التقليب السريع بالضرب اليدوي.  
2 - يستمر التقليب النساء 5 إلى 7 دقائق حتى تلخص النساء.  
3 - تضاف الفانيليا وماء الورد.  
4 - يصب في قوالب ثم يترك ليبرد في الثلاجة وبعد التبريد يبرد على وجهه المكسرات المقرمشة.

#### التحضير:

يذاب النشا في قدر من الماء البارد.