

حساء اللحم بالخضراوات



نصف كيلو من اللحم البقري مقطع إلى مكعبات.
ملعقة صغيرة من زيت الزيتون.
بصلة مقطعة إلى شرائح.
4 ملاعق من صلصة طماطم.
5 أكواب من حساء اللحم.
كوب جزر مقطع إلى أجزاء صغيرة.
3 ثمرات بطاطس مقطعة إلى مكعبات.
4 1/2 ملعقة فلفل أحمر حار.
325 غرام عش الغراب (المشروم).
كوباً بسلة خضراء.
ملعقة صغيرة من الزعتر.

الطريقة:

تشوح قطع اللحم في الزيت فوق نار ذات درجة حرارة عالية مع التقليب المستمر لها لمدة 10 دقائق حتى تكتسب اللون البني وترفع من الزيت.
يقطع البصل إلى قطع صغيرة ويحمر البصل في زيت الزيتون.
ويضاف صلصة الطماطم ويترك الحساء لمدة ثلاث دقائق.
يوضع اللحم مرة أخرى في الإناء مع البصل وصلصة الطماطم مع التقليب المستمر. حتى يشرب اللحم من الخليط.
يضاف حساء اللحم على الخليط ويترك لمدة نصف ساعة، حتى يتم نضج اللحم.
يضاف الجزر والبطاطس والزعر والفاصوليا الأحمر ويترك الخليط ربع ساعة.
يؤذي البصل بالحساء، لكي يتم نضج الخضراوات جيدا.
يضيفي عش الغراب والبسلة، ويترك الخليط يقلي على النار حتى يتم النضج.
يقدم الحساء مع الخبز المحمص.

حساء
كريمة الدجاج



أما من الزبدة
من مرق الدجاج
وب من الدقيق
من الحليب
من صدر الدجاج لقطع
من الكريمة
من الكرفس
بش

الطريقة:

يضاف الدقيق إلى الزبدة ويحرك المزيج حتى يصبح
ثقوبه رقيقاً.
تضاف مرق الدجاج بالتدريج ويسخن في التحريك
حتى لا يتغير اللون.
بعد أن يغلي المزيج يضاف الحليب والكريمة والفلفل
والدجاج ويترك على نار هادئة حتى ينضج الدجاج ثم
يضاف الملح ويقدم النساء ساخناً مع بعض قطع الخبز
المحمص.

المقادير:

3 اكواب أرز طويل الحبة
 ¼ كوب من الزيت أو الزبدة
 كيلو لحم مفروم
 حبة صغيرة بصل مفروم
 ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
 ملعقتان صغيرتان من الملح
 ملعقة كبيرة دارسين القرفة
 ملعقتان صغيرتان من البهار المشكل
 4 اكواب مرق أو ماء
 كوب مكسرات مقطعة

الطريقة:

اغسلي الأذن جيداً، ثم انقعها بالماء



المقادير:

8 شرائح لحم، اسكواوب بصلو.
1/2 كغ لحم دجاج رومي، مقشر ومقطع شرائح.
1/2 كغ طماطم، ناضجة.
ملعقتان كبيرتان من زيت الذرة أو الزبدة،
بمischung مخفوقة.
فصا ثوم مقطعة قطعاً صغيرة جداً.
كوب بصلماص.
ملعقتان كبيرتان من الدقيق.
ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم وناعم.
ملح وفلفل.

الطريقة:

مرش قلمل من الدقيق فوق شرائح المارنجان ونقلني في

أجنحة الدجاج المقرمشة

المقادير:

12 قطعة أجنحة دجاج،
ملففتان كبيرتان من طحين الحمص،
1/2 ملعقة صغيرة من الخل الأحمر
المطحون،
1/4 ملعقة صغيرة من البهارات
المشقة،
1/4 ملعقة صغيرة من الكمون
المطحون،
1/2 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
1/2 كوب دقيق أبيض،
كوب ماء دافئ للحمص،
زيت للخبز.

الطريقة:

- تخلط الأجنحة بالملح والليمون بطريقة جيدة.
- يقطع الجناح من أطراف الصغير ليصبح الجناح بشكل الغد ويجب أن يكون السكين حاداً وتترك عظمة الجناح بارزة.
- تخلط جميع البهارات مع الطحين ويصب على هذا المزيج الماء الدافئ ويبلغات ليصبح العجينة متماسكة، بعد ذلك تأخذ الأجنحة وتغمر بالخليط من دون وضع العظمة الظاهرة من الجناح بالخليط.
- تلقى الأجنحة بزيوت غزير ويعد الطلي تصفى الأجنحة من الزيت على الورق الخاص بذلك.
- تقدم ساخنة.

المهلبية

المقادير:

4. اکتواب لین.
2 م ک نشا.
6 م ک سکر.
قانیلیا.
ماء ورد.
مکسرات مغرمه.

التحضير:

يَذَابُ النُّشَا فِي قَلِيلٍ مِنَ
الَّذِينَ تَحَارَبُوا

الطبخ:

- 1 - يحلى باقي اللبن ويرفع على النار حتى يغلي ثم يضاف الشفا المذاب مع التقليب السريع بالاضرب اليدوي.
- 2 - يستمر التقليب أثناء غليان الملهية لمدة من 5 إلى 7 دقائق حتى يتضح الشفا.
- 3 - تصاف الغائليا وماء الورد.
- 4 - يصب في قوالب ثم ينترك ليبرد في السلاجة وعند التقديم يرش على وجهه المسك المطبق.

