

الحلويات

كاسترد الكريمة الإيطالية بالفاكهة



- كوبان من الكريمة الكثيفة
- ثلاثة أرباع الكوب من السكر
- رشّة فانيليا
- زيت نباتي لدهن القالب
- فاكهة موسمية أو استوائية

المقادير:

- 3 ملاعق صغيرة من مسحوق الجيلاتين
- كوب وربيع الكوب من الحليب

طريقة التحضير:

في القالب المحضّر ويترك ليبرد تماماً ثم يحفظ في قسم التجميد (الغريزر) من الثلاجة لمدة ساعة أو حتى يجمد قبل نقله إلى الثلاجة وتركه هناك حتى موعد التقديم.

- يقلب محتوى القالب فوق صينية التقديم ويزين بالفاكهة الاستوائية أو الفاكهة الموسمية والكريمة الطازجة المخفوقة ويقدم كنوع لذيذ وبارد من الحلوى.

ملاحظة: يمكن تقديم هذه الحلوى مع صلصة الفراولة أو صلصة الشوكولاتة إذا شئت.

المقبلات

لحافات الدجاج المشوي



- ¼ كوب من صلصة الشواء.
- 6 قطع من عجينة التورتيللا (بقياس 15 سنتيمتراً).
- نصف كوب من البندورة المقطعة.
- ½ كوب من الخس المفروم.

المقادير:

- 340 غراماً تقريباً من أفخاذ الدجاج المنزوعة العظام والجلد.
- ملح وفلفل طازجان مطحونان.
- دائرتان من البصل.

طريقة التحضير:

- سخّني مشواة الغاز أو أشعلي ناراً متوسطة في مشواة الفحم، نظفي الدجاج من الدهون ورشي عليه الملح والفلفل بحسب الذوق، ضعيه على المشواة فوق النار مباشرة مع دائرتي البصل، ثم أغلقي المشواة.

- بعد 5 دقائق، أقلي الدجاج والبصل واشويهما لثلاث دقائق أخرى، ضعي فوقهما صلصة الشواء واستمري في الشوي مع تغطيتهما دقيقتين أخرتين لفافة.

الدجاج مع عيدان القرقة على الطريقة العمانية

المقادير:

- 8 قطع أو 1 ½ كغ من الدجاج
- 8 أكواب أو لبتران من الماء
- ملعقة صغيرة من الهال الأخضر
- ملعقة صغيرة من أكباش القرنفل الكاملة
- ملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود
- ملعقة صغيرة من الكزبرة المجففة
- ملعقة صغيرة من بذور الكمون
- 3 وحدات صغيرة من عيدان القرقة
- 3 ملاعق طعام من السمّن
- 1 ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المفروم
- 3 ملاعق طعام من خلطة البهارات العمانية
- 3 مكعبات من مرقة الدجاج
- كوبان ونصف الكوب أو 500 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفي



طريقة التحضير:

- تكمّن المرقة كافية، تغلي المكونات ثم يضاف إليها الأرز وتحرك جيداً. يغطي الوعاء وتطهى المكونات على نار خفيفة لمدة 10 دقائق أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً بشكل نصفى. يضاف الدجاج فوق الأرز ويغطى ثم يترك على نار خفيفة لمدة 10 إلى 15 دقيقة إضافية أو إلى أن ينضج الأرز والدجاج بالكامل.

- تجمي السمّنة في وعاء كبير ويقلّى الدجاج المسلوّق من كافة جوانبه لمدة 6 دقائق أو إلى أن يصبح لونه أحمر ثم يوضع جانباً.

- يضاف الزنجبيل ويذبل في الوعاء نفسه ثم تحرك المكونات ويضاف إليها خليط البهارات العمانية، مكعبات من مرقة الدجاج ومقدار ½ 4 أكواب من المرقة. يضاف المزيد من الماء إذا لم

- توضع قطع الدجاج مع الماء في وعاء كبير وتغلى مع إزالة الرغوة التي تظهر على الوجه.

- تضاف كل البهارات الكاملة وعيدان القرقة وتترك على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يصبح الدجاج مطهواً بشكل شبه كامل ثم تستخرج من الماء وتوضع جانباً.

قالب اللحم المفروم مع التوست



المقادير:

- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- كوب بصل مفروم
- فلفل أخضر مفروم
- جزر مبشور
- فصا ثوم مفرومان
- 1/2 كيلو لحم مفروم
- بيضتان
- كوب بندورة (مصفاة)
- 1/2 كوب أرز مطحون أو مجروش
- 1/4 كوب جبنة بارمازان مبشورة
- ملعقتان كبيرتان من الأوريغانو (أو شبت أو بقدونس)
- مفروم
- ملح وفلفل
- قطع من التوست

طريقة التحضير:

- يقطع إلى شرائح ويقدم.

- يمكن أن يقدم مع مكرونة أرز (سولفان)، أو أرز مطهوع، أو صلصة مكرونة، أو بطاطس مهروسة.

- يوضع الخليط في قالب توست ويضغط عليه حتى يساوى السطح.

- يخبز لمدة ساعة أو حتى تمام نضج اللحم.

- دقائق، حتى يذبل، ويرفع عن النار ويترك جانباً ليبرد قليلاً.

- تضاف باقي المكونات وتبلى بالملح والفلفل ثم تخلط جيداً حتى تتجانس.

- يسخن الفرن على حرارة 190 درجة مئوية.

- يسخن الزيت في إناء على نار متوسطة، يضاف البصل والفلفل والجزر والثوم ويقلب من 7 إلى 10

السلطات

سلطة الأرز والبادنجان على الطريقة التركية

المقادير:

- ساخن - ملعقتا طعام زبدة - ملح
- فلفل أسود
- كرات اللحم: 150 غراماً من اللحم المفروم البقري
- بيضة - ملعقة طعام بقسماط (كعك مطحون) - ملح - فلفل أسود
- للتحمير: ملعقة طعام دقيق - 1/2 كوب زيت دوار الشمس

- باذنجان متوسط مقشر ومقطع لمكعبات
- 1 بندورة كبير مقشر ومزال البذور ومقطع إلى مكعبات - 1/4 كوب لوز
- لالأرز: - كوب أرز - كوب ماء

طريقة التحضير:

بالأوريجانو. اتركيها جانباً.

- ضعي الباذنجان والطماطم واللوز في الأرز المسلوّق، اخلطيه جيداً.

- ضعيه في طبق التقديم، اصنعي حفرة في المنتصف وضعي كرات اللحم فيه.

واتركيه جانباً.

- اعجنّي اللحم مع البيض والبقسماط والملح والفلفل.

- اصنعي منها كرات بحجم البندق. درجّيها في الدقيق. حمريها في الزيت.

- ارفعيها من الزيت ورشيها

بيدك، وجفّبه بمنشفة المطبخ.

- اغمسيه في الدقيق وحمريه في الزيت. ضعيه على منشفة المطبخ حتى يتشرب الزيت.

- حمصي اللوز قلياً في الفرن، حمري الطماطم في الفرن مدة 5 دقائق. اخرجيه من الفرن

اسلقي الأرز مع الماء والزبدة والملح والفلفل حتى يجف الماء تماماً منه. اتركيه جانباً. - انقعي الباذنجان في ماء مملح مدة 10 دقائق. حتى تتخلصي من المرارة واللون الأسود.

- اعصري الباذنجان برفق

