

الحلويات

أكواب الحليب بقمر الدين



250 غ من قمر الدين المقطع إلى قطع صغيرة

المقادير:

- 3 أكواب من الحليب
- كوب من الكريما الطازجة
- 4.5 ملاعق طعام من دقيق الذرة
- مذوية في نصف كوب من الحليب البارد
- 8 ملاعق طعام من السكر

طريقة التحضير:

يسخن الحليب مع الكريما الطازجة والسكر في قدر على النار. يذوب دقيق الذرة في الحليب البارد ويضاف إلى مزيج الحليب المغلي ويخلط معه بشريط معدني حتى يتكثف ويصبح ناعماً. يضاف إليها ماء الورد وماء الزهر بعد رفع القدر عن النار. يسكب هذا المزيج في طبق زجاجي مقاوم للحرارة أو في أطباق كاسترد فردية بحيث يملأ نصفها، ويترك جانباً ليبرد تماماً. ينقع قمر الدين في الماء الفاتر لمدة 5 إلى 6 ساعات أو طوال الليل ليتحول إلى مزيج سميك ودبق. يضاف 2.5 إلى 3 ملاعق طعام من دقيق الذرة إلى قمر الدين ويطهى المزيج على النار مع التحريك المستمر بشريط معدني إلى أن يغلي المزيج ويتكثف ويصبح قوامه مثل الكاسترد بالحليب. إذا كان المزيج كثيفاً جداً، يمكن إضافة القليل من الماء إليه. يسكب قمر الدين فوق الكاسترد البارد بعناية ويترك جانباً ليبرد تماماً. يمكن حفظه في الثلاجة.

المقبلات

حلقات الطماطم المشوية



الصلصة:

- عصير نصف ليمونة
- عصير برتقالة
- 1/3 كوب زيت زيتون
- ملعقتا طعام خل أحمر
- ملح وفلفل للتحفة

طريقة التحضير:

الصلصة:

اخلطي مقادير الصلصة معاً.

الطريقة:

ضعي شرائح الجبن على البندورة المشوية في طبق التقديم. وزينه بشرائح البارميزان. رشي حول كل شريحة بندورة البندورة من الصلصة وضعي الباقي في وعاء صغير وقدميه بجانب الطبق.

المقادير:

- 4 حبات طماطم
- ¼ كوب جبن بارميزان
- 4 شرائح جبن الماعز أو جبن بوفالو
- مازولا

البارميزان:

قطعي ورق البارشميت على شكل دائري قطره 10 سم. رشي عليه البارميزان واخزيه في الفرن مدة 2-3 دقائق على حرارة 350 فهرنهايت، حتى يحمر الجبن قليلاً. اتركيه يبرد قليلاً ثم ارفعيه من على الورق.

كبسة الدجاج مع الدقوس

المقادير:

- 2 كيلو غرام لحم غنم مقطع إلى مكعبات
- 3 أكواب أرز بسمتي
- حبتا بصل مقطعتان إلى شرائح
- فص ثوم مهروس
- فلفل أخضر حار مفروم
- 3 حباب جزر (ميشور)
- نصف كوب زبيب
- 4 حبات طماطم مهروسة أو مفرومة
- 6 حبوب مال
- 3 كبشيات قرنفل
- 2 لومي (حامض محفف)
- 4 أعواد قرقة - ملعقة كبيرة بهارات الكبسة
- ملح حسب الذوق
- لوز مقلي للزينة - صنوبر مقلي للزينة
- زبيب للزينة

الدقوس:

- فص ثوم مهروس
- 3 حبات طماطم مقشرة ومهروسة
- فلفل أخضر حار مهروس
- ملعقة صغيرة معجون البندورة
- ملعقة صغيرة زيت زيتون



طريقة التحضير:

يسكب الأرز في طبق كبير للتقديم وتوزع قطع اللحم فوقه، يرش اللوز والصنوبر المقلي والزبيب للتزيين. لتحضير الدقوس، يحمر الثوم بزيت الزيتون ثم تضاف البندورة المهروسة والفلفل الأخضر الحار ومعجون البندورة. يترك المزيج لدقائق على النار حتى يمتزج جيداً ثم يرفع عن النار. يقدم الدقوس بارداً مع الكبسة.

أن يصبح لونه ذهبياً، ثم يضاف الثوم والفلفل الأخضر والجزر، تترك المكونات على نار متوسطة لعدة دقائق مع التحريك باستمرار، ثم يضاف الزبيب والطماطم وكبش القرنفل واللومي وما تبقى من مال وعيدان قرقة. يصفى الأرز ويضاف إلى المزيج مع بهارات الكبسة و1.5 كوب من مرق اللحم، عندما يغلي المزيج، يترك على نار هادئة لمدة 15 دقيقة إلى أن ينضج الأرز جيداً.

يسلق اللحم في لترين من الماء مع نصف كمية البصل المقطعة التي شرائح وعودين من القرقة وقرنين من الهال إلى أن ينضج اللحم جيداً، يصفى اللحم ويوضع جانباً، يحتفظ بالمرق لاستعماله في وقت لاحق ويتم التخلص من القرقة والهال. يغسل الأرز عدة مرات ثم ينقع في الماء الفاتر لمدة 10 دقائق. تغلى الكمية المتبقية من البصل في قدر إلى

الدجاج مع الأرز المتبل

المقادير:

- ملعقة صغيرة من الملح
- بصلة متوسطة مفرومة ناعماً جداً
- 3 ملاعق صغيرة من مسحوق البابريكا الحلو
- ملعقة صغيرة من البهار الأسود المطحون
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
- ملعقة طعام من الزيت النباتي
- 4 صدور دجاج وزنها 750 غ
- الأرز المتبل
- ملعقة طعام من زيت الزيتون
- بصلة حمراء متوسطة مفرومة ناعماً
- 3 فصوص ثوم مهروسة، رأس متوسط من الفلفل الأخضر الحلو، مفروم ناعماً
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
- ملعقة صغيرة من الكمون
- ملعقة صغيرة من القرقة
- كوب من الأرز الأميركي الطويل الحبة
- كوبان من الماء أو مرقة الدجاج
- ملعقتا طعام من عصير الليمون
- ربع كوب من الكزبرة الطازجة المفرومة
- علبه وزنها 310 غ من عرائس الذرة، مغسولة ومصفاة
- علبه وزنها 420 غ من الفاصوليا مغسولة ومصفاة



طريقة التحضير:

ثم يضاف الملح أو المرقة ويترك المزيج على النار حتى يغلي. تخفف بعدها النار وتغطي القدر ويتابع الطهو لمدة 15 دقيقة. تضاف بقية المكونات ويرفع عن النار حين ينضج.

لتحضير الأرز المتبل، يجمي الزيت في قدر كبيرة ويقلّى البصل والثوم مع التحريك حتى يذبل البصل. يضاف الفلفل الحلو والتوابل ويتابع الطهو حتى تفوح رائحة لذيذة. يضاف الأرز ويحرك الخليط جيداً

تصف صدور الدجاج في طبقة واحدة داخل صينية مدهونة بالزيت وتشوى في الفرن لمدة 20 دقيقة تقريباً أو حتى ينضج الدجاج جيداً. تترك قطع الدجاج جانباً 5 دقائق تقريباً ثم تقطع إلى شرائح سمكية.

يحمى الفرن حتى 400 درجة فهرنهايت. يخلط الملح مع التوابل والزيت في وعاء متوسط الحجم. تخلط صدور الدجاج بهذا المزيج حتى تتغلف به جيداً.

السلطات

سلطة خضار بالجبن

المقادير:

- 3 حبات جزر (ميشور)
- حبتا فلفل رومي أخضر
- فلفل رومي أصفر
- حبتا فلفل رومي أحمر
- 2/1 كوب حمص
- كوب فاصولياء حمراء
- كوب ذرة
- حبتا خيار
- 5 ورقات خس
- الصوص:
- 2/1 كوب زبادي
- ملعقتا طعام مايونيز
- ملعقة خل أبيض
- حبة ليمون
- ملعقتا أكل زيت زيتون
- 2/1 ملعقة صغيرة فصا ثوم
- ملعقة طعام جبنة هانغاري

طريقة التحضير:

يقطع الفلفل شرائح والخيار نصف دائرة ويقطع الخس ويخلط مع الجزر المبشور ويوضع عليهما الحمص والذرة والفاصولياء الحمراء وتخلط المكونات جيداً وتوضع في صحن التقديم ويوضع صوص الجبنة على الوجه.

