

الحلويات

شرائح الدراق مع البسكويت



– 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

المقادير:

– 8 قطع من البسكويت العادي
مطحونة ناعما
– ملعقة طعام من مسحوق
الكاكاو

– كوبان من الحليب
– 3 ملاعق طعام من الدقيق
– كوب من السكر
– فانيليا

طريقة التحضير :

– يقطع 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 بمقابلة حلوى
لذيذة وخفيفة.

– يوضع البسكويت المطحون في
قعر طبق زجاجي مقاوم للحرارة
طوله 26 إلى 28 سم. يرش فوقه
مسحوق الكاكاو.

– يطهى الحليب مع الدقيق
والسكر والفانيليا 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

المقبلات

تارت البندورة المطبوخة والمحشوة



– عجينة «الباف باستري»
الجاهزة

– حبة من الجزر
– عرقان من الحبق
– فصان من الثوم
– حبة من الباذنجان
– قليل من زيت الزيتون

المقادير:

– 4 حبات كبيرة الحجم من
البندورة

– حبة من البصل
– حبة من الكوسة
– شريحة من جبنة «الموزاريلا»

طريقة التحضير :

– متوسطة.

– ترق عجينة «الباف باستري»
حتى سماكة 3 ملليمترات ثم تقطع
على شكل دوائر وتخبز.

– تقطع الموزاريلا لأربعة أقسام، ثم
توضع داخل البندورة وكذلك الحشو
وتطهى لعشر دقائق.

– تقشّر البندورة وتقطع في
منتصفها.

– لإعداد الحشو:

– تقطع الخضراوات (البصل
والكوسة والجزر والثوم والباذنجان)
وتطهى في مقلاة على النار مع زيت
الزيتون وذلك على درجة حرارة

طبق من السعودية: الدجاج المحمر مع الأرز واللوبيا

المقادير:

– دجاجة أو 1200 غ من الدجاج
– ملعقة صغيرة من الملح
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
المطحون

3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
للأرز:

¼ كوب أو 50 غ من الصنوبر المقلي
¼ كوب أو 50 غ من اللوز المقشر والمقلي
4 ملاعق طعام من الزيت النباتي

– حبة متوسطة الحجم من البصل
مفرومة

– رشّة من خيوط الزعفران

15 حبة من الهال الأخضر

– كوبان أو 300 غ من اللوبيا الخضراء
المثلجة المذوبة

3 مكعبات من مرقة الدجاج

– ½ 4 أكواب من الماء

½ كوبان من الأرز الأبيض المغسول
والمصفى



طريقة التحضير :

– يغلي ثم تخفف الحرارة. يغطي 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.

– يقلى 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 ويجرح من وقت إلى آخر حتى

– 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

طبق منسف بالقرنفل



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، كيش
قرنفل، فلفل أسود
وملح

– كوبان من الماء
الساخن

– ملعقتان طعام من
الزبدة.

طريقة التحضير :

– يسلق الأرز في صينية غير لاصقة،
ويصب فوقه الحليب.

– تطهى 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.

– وتوضع في صينية مكسوة بالدقيق.

– يقلى الصنوبر واللوز في الزيت
وينقلان إلى طبق. يستعمل الزيت
نفسه لقللي كرات اللحم.

– يسخن الحليب وتضاف إليه خيوط
الزعفران وتترك منقوعة فيه.

– يسخن الماء والملح في قدر آخرى.
وحين يبدأ الماء بالغليان، يضاف إليه
الأرز ويسلق لمدة 6 دقائق.

– يغسل بعدها الأرز بالماء البارد
ويوضع في مصفاة حتى يجف.

– يغطاها 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

– 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

السلطات

سلطة الخبز والزيتون على الطريقة التركية

المقادير:

بحبيباتها وعصيرها قدر
المستطاع

– ¼ كوب عصير ليمون .

– 3/1 كوب زيت زيتون .

– ملح وفلفل أسود .

– خبز توست مقطع الى
مكعبات.

– ¼ كوب نعناع مفروم
ناعما.

– بصلة حمراء متوسطة مقطعة
الى مكعبات بحجم ½ انش

– كوب شرائح زيتون مخلية
مفرومة

– 450 غراما بندورة (3 ثمرات
كبيرة تقريبا) مقطعة الى مكعبات
بحجم ½ انش (مع الاحتفاظ

طريقة التحضير :

– قطعي الخبز الى مكعبات
بحجم انش واحد واخلطيها مع
السلطة قبل التقديم مباشرة.

– الغرفة حتى يمتص نكهة
التتبيلة (لمدة ½ – 1 ساعة
تقريبا).

– وعصير الليمون وزيت الزيتون
وتبليه بالملح والفلفل.

– اتركه جانبا في حرارة

– في اناء كبير اخلطي
البندورة مع عصيرها
وحبيباتها والبصل والزيتون