

الحلويات

حلاوة الأرز



المقادير:

– علبة أو 397 غ من الحليب المكثف المحلى
– 3 أكواب من الماء
– ¼ كوب أو 100 غ من دقيق الذرة
– ملعقتا طعام من ماء الورد

طريقة التحضير :

إليه الجبنة السائلة وهو لا يزال على النار، ويحرك باستمرار حتى يختلط جيدا.
– لتحضير الكريمة، تمزج كل مكوناتها وتغلى على نار خفيفة، ثم تترك على النار الخفيفة لمدة دقيقة واحدة مع التحريك المستمر. توضع الكريمة جانباً لتبرد.
– يسكب خليط الجبنة في أكواب منفصلة أو في طبق كبير، ويقدم بارداً بعد وضع الكريمة على الوجه.

– 400 غ من جبنة العكاوي التشيكية
– ¼ 1 كوب أو 250 غ من الأرز المصري
– 3 أكواب من الماء
– كوب أو 200 غ من السكر
– ½ كوب من ماء الورد

– تقطع الجبنة وتنقع لمدة 3 ساعات في وعاء من الماء تبلغ حرارته حرارة الغرفة، وذلك لتجربدها من الملح. يغلى الماء كل 10 إلى 15 دقيقة.
– يغلى الأرز في الماء حتى ينضج بالكامل. ثم يضاف السكر وماء الورد ويخلط المزيج بواسطة الخلاط الكهربائي.
– توضع الجبنة في وعاء دائري وتذوب على طريقة «بان-ماري».
– يغلى مزيج الأرز مجدداً وتضاف

صدور الديك الرومي بصلصة الفلفل

المقادير:

صدور ديك رومي
حبة بصلصة متوسطة مقطعة شرائح
ملعقة كبيرة خل
2/1 كوب دقيق
ملعقة كبيرة دقيق
كوب مرقه دجاج
4/3 كوب كريمة لباني
فلفل أخضر
ملعقة صغيرة مسطردة
4 ملعقة كبيرة زيت عباد الشمس أو زبدة
ملعقة كبيرة صلصة طماطم
ملعقة كبيرة عصير ليمون
3 أوراق ورق لاورى
3 حبات جبهان
3 حبات مستكة
ملعقة كبيرة بقودنس
ملح وفلفل



طريقة التحضير :

نار خفيفة، تضاف ملعقة دقيق وتقلب جيداً، تضاف المسطردة وتقلب جيداً، تضاف الكريمة اللباني ومكعب المرقه وقرون الفلفل والملح و2/1 كوب ماء، تترك الصلصة لتغلي وتبدأ أن تتكاثف، ترفع من على النار ويضاف عصير الليمون. تقطع صدور الديك إلى شرائح بعد أن تبرد تماماً وترص في طبق التقديم وتسكب الصلصة فوق شرائح الديك، تقدم باقي الصلصة في وعاء منفصل.

شوكة كبيرة في أجزاء متفرقة من الديك، ينثر ورق اللاورى والحبان والمستكة ويضاف حوالي كوب من الماء الدافئ، تغطي الصينية. يحمى الفرن إلى درجة 190 مئوية، تدخل الصينية الفرن وتترك حوالي ساعة أو حتى ينضج الديك، يقلب الديك من حين لآخر أثناء الطهي ويدهن بملعقة زبد، يرفع الديك من الصينية ويغطى ويترك ليبرد تماماً، يفك الخيط. يستخن باقي الزيت والزبدة في إناء صغير فوق

تغسل صدور الديك جيداً بالماء ثم بالدقيق ثم بالماء والخل وتصفى، تسخن ملعقة زيت أو زبدة في صينية للفرن ويحمر صدر الديك على جميع الجوانب حتى يصبح لونه ذهبياً، يرفع من الصينية ويربط برباط سميك مثل الروس بياف، يدهن بالملح والفلفل ثم بصلصة الطماطم. في نفس الصينية تضاف ملعقة زيت أو زبدة، تضاف شرائح البصل وتقلب لمدة دقيقتين فوق نار متوسطة ثم يضاف صدر الديك، تفرس

طاجن الدجاج مع الزيتون الأخضر



المقادير:

كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من الدجاج
3 قصوص ثوم مهروسة
باقيّة من الكزبرة مفرومة ناعماً
عصير نصف ليمونة
ملعقة صغيرة من الملح
3 إلى 4 ملاعق طعام من زيت الزيتون
بصلصة كبيرة مبشورة
حفنة من خيوط الزعفران
ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
عود قرفة
كوب من الزيتون الأسود
ليمونة واحدة مقطعة إلى شرائح.

طريقة التحضير :

ليغلى سائل الطهو لمدة 5 دقائق، ثم تخفف النار وتعاد الدجاجة إلى القدر لتطربنها تماماً.
يضاف الزيتون وشرائح الليمون وتوضع قدر الطاجن في الفرن لمدة 15 دقيقة.
يزين الطبق ويقدم الدجاج مع الكوسكوس وشرائح البرتقال.

محتواها يغلى لمدة ساعة تقريباً، شرط تقليب الدجاجة بين الحين والآخر. يحمى الفرن إلى حرارة 300 درجة فهرنهايت أو 150 درجة مئوية أو غاز رقم 2، وترفع الدجاجة بعناية من القدر باستعمال ملعقة كبيرة ذات ثقب وتوضع على صينية مكسوة بورق الألمنيوم. توضع القدر مجدداً فوق النار

تنقل الدجاجة إلى قدر الطاجن أو إلى قدر ثقيلة مقاومة للهب ويصب عصير التخليل فوقها. تصب كمية كافية من الماء لتغطية منتصف الدجاجة، ويضاف عود القرفة. توضع القدر فوق النار حتى يغلي الماء. تخفف النار وتغطي القدر ويترك

توضع الدجاجة في طبق عميق، ويفرك باطن الدجاجة بالثوم وعصير الليمون والكزبرة والملح. يخلط زيت الزيتون مع البصل المبشور والزعفران والزنجبيل والفلفل، ويفرك سطح الدجاجة بهذا المزيج. تغطى الدجاجة وتترك لمدة 30 دقيقة تقريباً.

السلطات

سلطة الفلفل الحمرء مع الجوز

المقادير:

– ملعقة صغيرة من معجون الفلفل
– فصا ثوم مهروسان ناعماً
– نصف كوب من الجوز المتوسط الحجم، مفروم
– نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر
– نصف كوب من زيت الزيتون
– بقودنس مفروم وحبات جوز للزينة.

والبقودنس المفروم. يمكن تقديم هذا الطبق على أنه سلطة أو طبق جانبي مع اللحم المشوي.

– 1 إلى 2 رأس من الفلفل الأحمر الحريف
– 5 رؤوس كبيرة من الفلفل الأحمر الحلو
– زيت لدهن الفلفل
– 1 إلى 2 ملعقة صغيرة من الكمون

الفلفل الأحمر، والجوز، وزيت الزيتون والملح للحصول على نوع لذيذ وحريف من المقبلات.
– تزين السلطة بحبات الجوز

طريقة التحضير :

أو النأيلون لمدة نصف ساعة، ثم تقشر بعناية وتفرم إلى قطع صغيرة جداً. تخلط قطع الفلفل مع الثوم، والكمون، ومعجون الفلفل، ومسحوق

– تدهن رؤوس الفلفل بالزيت وتشوى في الفرن أو على الفحم حتى تنضج وتصبح طرية.
– تلف رؤوس الفلفل بكيس من الورق

المقبلات

كريمة باف باللبنة



المقادير:

– ملعقة كبيرة جبن رومي (بارمازان) مبشور
للحشو:
– لبنة بالزعتري

طريقة التحضير :

في كل مرة مع الاستمرار في الخفق، ولا تضاف البيضة الثانية حتى تتجانس الأولى تماماً.
– يوضع الخليط في كيس حلواني، ويشكل على هيئة دوائر صغيرة على صاج (صينية فرن) ويرش بالجبن المبشور.
– يخبز في الفرن لمدة عشر دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبياً.
– يترك ليبرد ثم يشق بسكين حاد، ويحشى بخليط اللبنة والزعتري.

– يُسخن الفرن على حرارة 220 درجة مئوية.
– يُوضع الماء والزبد في وعاء على نار متوسطة حتى يبدأ في الغليان.
– يُضاف الملح والدقيق دفعة واحدة، مع الاستمرار في التقليب باستخدام ملعقة خشبية.
– عندما يندمج الدقيق جيداً يُرفع الخليط عن النار، ويترك ليبرد قليلاً.
– يُضاف البيض تدريجياً واحدة