

الحلويات

عيش السرايا مع فستق حلي وزهر ليمون



المقادير:

المقادير:
12 شريحة من التوست الأبيض الطازج
4 أكواب من السكر
4 أكواب من الماء المغلي
كيلوغرام من القشطة الطازجة
فستق حلى مطحون وزهر لمون

طريقة التحضير :

وتسكب هذه الصلصة فوقها بحيث تملص شرائح التوست صلصة الكارامل فوراً. تترك شرائح التوست لتبرد.

– تهرس شرائح التوست بالشوكة ثم توضع هذه الهرسة في طبق بياضوي وتزين بالقسطة الطازجة وزهر الليمون والفسقت الحلي.

تحفظ عيش السرايا في الثلاجة حتى موعد التقديم.

ملاحظة: يمكن تحضير أطباق فريدة من عيش السرايا بسبك مزيج التوست في حلقات معدنية صغيرة والضغط عليها جداً ثم رفع الدائرة المعدنية عنها وتزينها بالقسطة والفسقت الحلي وزهر الليمون.

- تنزع القشرة الخارجية عن قطع التوست، ثم تصف شرائح التوست في صينية وتخبز في فرن حرارته 375 درجة فهرنهايت أو 190 درجة مئوية حتى تصبح ودية اللون.
- تقلب شرائح التوست على الوجه الآخر والأخر وتحمص على الوجه الآخر أيضاً، علماً بأن مدة التحميص يجب أن تكون قصيرة وسريعة.
- تذوب 4 أكواب من السكر في قدر غير لاصقة حتى تصبح بلون الكراميل الذهبي.
- يسكب الماء المغلي مباشرة فوق كراميل السكر ويحرك المزيج جيداً.
- تخرج شرائح التوست من الفرن

المقالات

صلاة اللوز على الطريقة الأسبانية



المقادير:

المقادير:

- رشة كبش قرنفل، كوب مرقه دجاج
- أو أكثر حسب الحاجة
- ربع كوب كريمه كثيفه

المطحون

- ملعقة طعام زيت زيتون، ربع كوب
- كعك مطحون

طريقة التحضير :

يسخن الزيت في مقلاة ويضاف إليه
الكعك المطحون. يحرك المزيج حتى
يذوب الكعك المطحون قليلاً.
يضاف اللوز وكبش القرنفل ويطهى
المزيج مع التحريك حتى يحمض قليلاً.
تضاف قرفة الدجاج تدريجياً وتحرك
الكرمية.

يسخن الزيت في مقلاة ويضاف إليه الكعك المطحون. يحرك المزيج حتى يحمر الكعك المطحون قليلاً. يضاف اللوز وكبس القرنفل ويطهى المزيج مع التحريك حتى يحمر قليلاً. تضاف مرقة الدجاج تدريجياً وبحرك

يخنة الخضراوات واللحم السعودية

المقادير:

- 8 شرائح من لحم الفيليه
- رأسان من البطاطا
- مقطعان إلى مكعبات صغيرة
- 200 غ من الفطر المقطع
- جزرتان مقطعتان إلى مكعبات صغيرة
- كوب من البازيلا
- بصلة متوسطة مفرومة
- فصا ثوم مهروسان
- مكعب من مرققة اللحم أو الدجاج منسوب في كوب من الماء القاتر
- ملح وبهار أسود ونصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو
- 50 غ من الزبدة مع زيت نباتي



طريقة التحضير :

يوزع حولها خليط الخضراوات.

- يسكب كوب من مرقّة اللحم أو الدجاج فوق محتويات الطبق قبل خبزه في الفرن لمدة 20 دقيقة تقريباً.

- يقدم الطبق مع الأرز والسلطة الخضراء.

ملاحظة: يمكن إضافة الذرة وجبات الفلفل الأخضر والأحمر المقطعة إلى مكعبات صغيرة حسب الذوق.

- تستخدم الزبدة نفسها لقلي البصل المفروم والثوم المهروس.
- تضاف بقية الخضراوات ويقلّى الكل معاً بلضع دقائق.
- يخلط البصل والثوم والخضار مع بعضها.
- تصف شرائح اللحم وسط قعر طبق زجاجي مقاوم للحرارة مدهون بالزيت، ثم

- يحمى الزيت النباتي في مقلاة وتقلي فيه البطاطا حتي تصبح ورديّة اللون ثم ترفع وتوضع جانبا.

- يصفى الفطر من ماء العلبه، ثم يخلط مع الجزر والبطاطا والبازيلا.

- تذوب ملعقتا طعام من الزبدة في قدر وتقلي فيها شرائح اللحم قليلا على الوجهين، ثم يرش عليها الملح والبهار والبهار الحلو.

طبق دجاج بالزعر والبققدونس



المقادير:

- كيلوغرام ونصف
- الكيلوغرام من
- الدجاج
- بصلة مقطعة
- شرائح
- فلفل أخضر
- مقطع شرائح
- دجاجة
- كوب زبادي
- ملعقة طعام
- ثوم مهروس
- حبة طماطم
- متوسطة مقطعة
- مكعبات صغيرة
- ملح
- فلفل أسود
- زعفران
- عصير
- ليمونتين
- ثلاث ملاعق
- زيت

طريقة التحضير :

تكمل نضجها في الفرن حتى تتشرب ماءها وتحمّر وتكمل تحميرها تحت الشواية وتقدم مع البطاطا والسلطة الخضراء.

الفرن ومعها التتبييلة ونضعها على النار من فوق قليلاً ثم نغطي الصينية بالفويل وندخلها الفرن.

- وبعد ثلث ساعة نكشفها ونتركها

الأمام وتقبل من كل الجهات مكونات التنبيلة ومن تحت الجلد أيضا وتغطي بباقي التنبيلة من قبلها بيوم.

- وعند الطبخ نضعها في صينية

- تغسل الدجاجة جيداً.
- تخلط كل المقادير السابقة لتحضير التتبيلة وتترك جانباً.
- تفتح الدجاجة من المنتصف من

السلطات

سلطة الفتة

المقادير:

— بقدونس تقطیع خشن
— باذنجان یقطع مربعات ویقلی
— بطاطا تقطع مربعات وتقلی
— زهر (قرنبیط) ویقلی
— ملح
— لیمون
— فلفل اسود



طريقة التحضير :

ونضيف لها الصلصة البيضاء
ونزين السلطة بالخبز المقلي
والفلفل الأحمر الخشن.

– ملعقة نعناع ناشف
الطريقة:
– نخلط المقادير مع بعضها

- ملعقة مايونيز
- عصير ليمون (حسب ذوقك)
- ملح وفلفل

الصلصة البيضاء:
- زبادي
- ملعقتا طحينة