

الحلويات

خشاف بالمكسرات



المقادير:

10 حبات من المشمش المجفف
6 حبات هال
تفاحة واحدة
موزة
نصف كوب من قطع الأناناس
نصف كوب من السكر
8 أكواب من الماء المغلي

نصف كوب من اللوز الحجازي
ربع كوب من الزبيب
ربع كوب من الفستق الحلبي
ربع كوب من الجوز (عين الجمل)
10 حبات من الخوخ الأحمر المجفف

طريقة التحضير :

تقشر التفاحة وتغرم إلى قطع صغيرة ثم تضاف إليها قطع الأناناس والموزة.
يخلط الكل مع المزيج السابق.
يوضع المزيج في الخلاطة ويقدم باردا.
يضاف إليه نصف كوب من الماء عند الحاجة إذا كان سميكا جدا.

يسلق اللوز مع الفستق الحلبي ثم يقشران وينقعان في الماء المغلي مع السكر وحبات الهال. يترك النقع جانبا.
يضاف الزبيب والجوز والخوخ المجفف والمشمش المجفف ويترك الخليط متقوعا لمدة 3 إلى 4 ساعات أو طوال الليل.

المقبلات

سيقان الذرة مع الزبدة الذائبة



المقادير:

والشوائب
نصف فلفلة حارة حمراء من دون بذر مفرومة ناعما
ملح وفلفل أسود.

10 ملاعق زبدة ناعمة
4 سيقان ذرة خالية من الاعراش

طريقة التحضير :

اخطلي الزبدة مع قطع الفلفل الاحمر، ثم ادهني سيقان الذرة بنصف هذا الخليط ودعيها تتحمر في الفرن بعد رشها بالفلفل الاسود حسب الرغبة.
قلبيها اثناء ذلك من حين لآخر، ثم قدميها مع بقية الزبد والفلفل الاحمر

قطعي كل ساق من سيقان الذرة الاربع لنصفين، ثم نظفيه جيدا بالماء البارد.
ضعي سيقان الذرة بعد ذلك في وعاء مملوء بماء مغلي مملح، ثم اسلقيها فيه لمدة خمس دقائق، صفيها من الماء، ثم احتفظي بها جانبا.

يخنة الغنم



المقادير:

نصف كيلوغرام
مقطع من فخذ الغنم
نصف حبة من البصل، مفرومة فرما ناعما
ملعقة من القرفة الناعمة
ملعقة صغيرة من نجمة اليانسون
ملعقة صغيرة من حب الهال
ملعقتان من لب البندورة
ملعقتان من الدقيق
ليتران من مرق الخضار
ملح وبهار أبيض، حسب الرغبة
ربع كوب من الزيت النباتي

طريقة التحضير :

مرق الخضار على مراحل عدة، حتى تنضج الخضار.
طريقة التقديم: تقدم يخنة الغنم مع الأرز أو البطاطس المطحونة.

إعداد البخنة: يحمي الزيت النباتي على نار قوية، ثم يضاف اللحم المتبل مع التحريك باستمرار لمدة ثلاث دقائق، قلب البندورة والدقيق، ثم يضاف

للتتبيل: في وعاء، ينقع فخذ الغنم المقطع مع البصل المفروم والقرفة ونجمة اليانسون وحب الهال والملح والبهار لمدة ست ساعات.

صدور الديك الرومي المحمرة بالأعشاب



المقادير:

حبثا صدر ديك رومي مقطعتين أنصافا
ملح وفلفل أسود
ملعقتا طعام
بقدونس مفروم
ملعقتا طعام زعتر مفروم
ملعقتا طعام زيت الكتان (كانولا)
ملعقة طعام زبدة غير مملحة
كوب من خلاصة الديك الرومي
كوب من صلصة مرقعة الديك الرومي مخلوطة مع 1/2 كوب حليب

طريقة التحضير :

وحمريه، اقلي الديك الرومي كل فترة، تقريبا 2 ساعة.
انقلي الديك الرومي إلى لوحة التقطيع، غطيه بورق الألومنيوم، واتركيه 20 دقيقة قبل التقطيع.
خلال ذلك، ضعي صينية الفرن الذي حمرت فيه الديك الرومي على نار متوسطة، أضفي الخلاصة واخطي حتى تزيلي أي طبقة

بحيث يكون الجلد من الأعلى.
بواسطة خيط المطبخ اربطي الصدرين مع بعضها واتركي مسافة 2 انش. غطيه بالبقدونس والزعتر.
في صينية خبز بيضاوية الشكل، سخني الزيت وذوبي الزبدة، ثم حمري فيه الديك الرومي 3 إلى 4 دقائق من كل جهة.
انقلي الصينية إلى الفرن

اتركي الديك الرومي في درجة حرارة الغرفة لمدة ساعة واحدة.
سخني الفرن إلى درجة 350 درجة فهرنهايت.
تبلي شرائح الديك الرومي بالملح والفلفل الأسود، ضعي شريحة من الديك الرومي بحيث يكون الجلد في الأسفل. ضعي النصف الآخر من الصدر عليه

اتركي الديك الرومي في درجة حرارة الغرفة لمدة ساعة واحدة.
سخني الفرن إلى درجة 350 درجة فهرنهايت.
تبلي شرائح الديك الرومي بالملح والفلفل الأسود، ضعي شريحة من الديك الرومي بحيث يكون الجلد في الأسفل. ضعي النصف الآخر من الصدر عليه

السلطات

سلطة الملفوف على الطريقة الروسية

المقادير:

نصف ملعقة صغيرة قرفة
نصف كوب جبنة مبروشة
جزرة أو جزرتان
مسلوقتان وميشورتان أو مفرومتان ناعما
ملعقة طعام جوز مفروم (اختياري)
أوراق بقدونس وجزر للزينة

ربع ملفوفة بيضاء
ملح
تفاحتان حمراوان
1 إلى 1.5 ملعقة طعام من المايونيز
عصير نصف ليمونة
نصف ملعقة طعام سكر

طريقة التحضير :

تحفظ القوالب المحشوة في البراد ساعة أو ساعتين ثم تفرغ من محتواها وتزين بالجزر والبقدونس.
تقدم هذه السلطة باردة.

يخلط المايونيز مع عصير الليمون والملح والسكر والقرفة.
يسكب هذا الخليط فوق السلطة وتنقل السلطة إلى طبق تقديم أو إلى قوالب معدنية صغيرة حجمها 4 - 7 سم.

تقطع التفاحتان إلى مكعبات صغيرة وتنزع منها البذور.
تخلط هذه المكعبات مع الملفوف والجزر المبشور والجبنة المبروشة والجوز.

ترمي الأوراق الخارجية القاسية للملفوفة ويشطف قلب الملفوفة بالماء ثم يقطع إلى شرائح رفيعة جدا.
يرش الملح فوق شرائح الملفوف ويترك الطبق جانبا.

