دجاج البرميزان بنكهة الحبق

المقادير:

- 3 فصوص من الثوم، مقشرة
- ربع باقة من أوراق البقدونس
- نصف باقة من أوراق الحبق
- 500 غرام من صدور الدجاج، مدقوقة
- ملعقة طعام من الزيت النباتي
- 4 ملاعق طعام من جبنة «برميزان»، مبشورة

مقادير الصلصة:

- ملعقتا طعام من الخردل الأصفر
- ملعقتا طعام من صلصة الصويا (لايت)
- ملعقة صغيرة من الملح
- رشة من البهار الأبيض

طريقة التحضير :

1 – يوضع الثوم، البقدونس والحبق في الماكينة الكهربائية الخاصة باللحم. تهرس هذه المقادير حتى تصبح ناعمة، ثم تترك جانباً.
2 – تقطع صدور الدجاج إلى قطع ثلاث متساوية.
3 – يحمى الزيت في وعاء كبير غير لاصق، تضاف إليه قطع الدجاج. يغطى الوعاء ويترك على نار خفيفة لمدة 10 دقائق. ثم، تقلب قطع الدجاج على الوجه الآخر وتغطى بمزيج الحبق و«البرميزان». يغطى الوعاء من جديد ويترك لمدة 10 دقائق أو حتى النضوج.
4 – لإعداد الصلصة: تخلط مقادير الصلصة في وعاء، تضاف الى الدجاج وتترك على النار لمدة دقيقة.
5 – تقسم الى 3 حصص متساوية وتقدم ساخنة.

برياني كرات اللحم على الطريقة الهندية

المقادير:

- 250 غراما من اللحم المفري
- ½ ملعقة كبيرة من مسحوق الثوم أو الجنزبيل + ملعقة صغيرة أخرى
- قليل من الملح
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار المسحوق+ ½ ملعقة صغيرة للتزيين
- ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند
- ملعقة صغيرة من الثوم المفري
- ثمرة فلفل أخضر حار مقطعة إلى نصفين
- ½ بصلة مقطعة إلى شرائح
- ثمرة طماطم صغيرة الحجم مقطعة إلى شرائح
- ¼ ملعقة صغيرة من الكركم
- ملعقتان كبيرتان من الزبادي
- ملعقة كبيرة من النعناع المقطع + كمية إضافية للتزيين
- ملعقة كبيرة من الكزبرة المقطعة + كمية إضافية للتزيين
- كوبان من الأرز المسلوق
- بعض من قطرات الزبد
- كاجو
- بصلة محمرة– زبيب

طريقة التحضير :

– تضاف ½ ملعقة كبيرة من معجون الثوم أو الجنزبيل إلى اللحم المفري مع قليل من الملح والفلفل الأحمر الحار المسحوق وملعقة كبيرة من زيت جوز الهند وتقلب جميع المقادير جيداً باليدين.
– تشكل كرات صغيرة من الخليط وتحمر في زيت غزير.
– في قدر آخر توضع ملعقة صغيرة من الثوم في زيت ساخن مع نصفي ثمرة الفلفل الحار ويشوحان في الزيت لمدة دقيقة حتى يذبل الفلفل.
– تضاف نصف البصلة إلى الخليط وتشوح حتى تتحمر قليلاً ثم يضاف إليها الطماطم و½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر المسحوق و¼ ملعقة صغيرة من الكركم وتقلب المكونات في الزيت قليلاً.
– تضاف ملعقة صغيرة من معجون الثوم أو الجنزبيل ويقلب الخليط لمدة دقيقة أخرى.
– يضاف بعد ذلك الزبادي والنعناع والكزبرة ويقلب الخليط حتى تذبل جميع مكوناته.
– يضاف القليل من الماء ويقلب مع الخليط ثم يضاف إليه كرات اللحم المحمرة وقليل من الملح ويترك ليغلي على نار متوسطة لمدة دقيقتين.
– يضاف الأرز المسلوق وبعض قطرات من الزبد ويقلب الخليط جيدا.
– يرفع الخليط من على النار ويوضع في طبق للتقديم ويزين ببعض من النعناع والكزبرة والكاجو والبصل المحمر والزبيب.

السلطات

سلطة فاصوليا خضراء وبرغل

المقادير:

كوب برغل خشن
1/21 كوب مرق دجاج (ساخن مغلي)
4 اكواب فاصوليا خضراء (قطع)
بصلة مفرومة
فلفل أخضر وأحمر وأصفر مكعبات
4 بندورات (مقشرة ومفرومة)
ملعقة كبيرة ريحان مفروم
ملعقة كبيرة نعناع مفروم
1/2 كوب بقدونس مفروم
1/2 كوب فلفل أحمر مشوي (مفروم)
ملعقة كبيرة خل بلسمي
1/2 كوب زيت زيتون
ملعقة كبيرة عصير ليمون
ملح وفلفل

طريقة التحضير :

– يُغسل البرغل ويُصفى ثم يُضاف إلى المرق المغلي ويُقلب ويُغطى.
– يُترك جانباً حوالي 20 – 30 دقيقة .
– تُسلق الفاصوليا الخضراء أو تسوى على البخار ثم تُوضع في ماء مثلج وتُصفى.
– يُسخن قليل من الزيت في مقلاة ويُضاف البصل حتى يتغير لونه، يُضاف الفلفل ويُقلب.
– تُضاف الطماطم وتُقلب، يُرفع الخليط بعيداً عن النار ليبرد.
– يُخلط الريحان، النعناع، البقدونس، الفلفل المشوي، الخل، الزيت، عصير الليمون ويُتبل بالملح والفلفل.
– تخلط جميع المكونات وتُغطى وتُترك بالثلاجة لحين التقديم.

الحلويات

تارت الشوكولاتة والبرتقال

المقادير:

– ½ 2 كوب أو 250 غ من كوكيز الشوكولاتة المسحوق
– ½ كوب أو 100 غ من الزبدة غير المملحة المذوبة
– علبتان أو 340 غ من القشطة
– كوبان أو 300 غ من الشوكولاتة بالحليب المذوبة
– ½ كوب أو 125 مل من عصير البرتقال غير المحلى
– ملعقة صغيرة من بشر قشر البرتقال
– ملعقة طعام من مسحوق الجيلاتين المذوب في ملعقتين كبيرتين من الماء الساخن

طريقة التحضير :

– يُمزج كوكيز الشوكولاتة جيداً مع الزبدة المذوبة في وعاء للخلط.
يُرص مزيج بسكويت الكوكيز في قاعدة وجوانب قالب للتارت بصحن متحرك قياس 26 سم ، ثم يوضع في البراد لمدة 10 دقائق.
–تمزج قشطة نستلة، الشوكولاتة المذوبة، عصير البرتقال وقشر البرتقال المبشور في وعاء متوسط الحجم. يُضاف الجيلاتين المذوب فوق المزيج ويُحرك باستمرار ثم يُسكب بشكل متساو على القاعدة المجهزة.
– يوضع في البراد لمدة 3 ساعات أو إلى أن تصبح الحشوة جامدة.

المقبلات

المشروم بحشو جبن الفيتا والسبانخ

المقادير:

4 حبات مشروم (حجم كبير)، منزوعة القشرة
3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
كوب بصل مفروم
ملعقتان كبيرتان جوز (عين جمل)، مجروش
1/2 كيلو سبانخ، قطع صغيرة
حبة طماطم، مقطعة مكعبات
ملح وفلفل
1/2 كوب جبن فيتا، مكعبات صغيرة

طريقة التحضير :

– يُسخن الفرن على حرارة 170 درجة مئوية.
– يُنزع الساق عن وحدات المشروم (مع الاحتفاظ بها وتقطيعها للحشو).
– يُرص المشروم (بحيث يكون مثل الكوب المقعر)، في صاج مدهون بنصف ملعقة كبيرة زيت زيتون.
– يُسخن المتبقي من الزيت، في مقلاة على نار متوسطة، ثم يُضاف البصل ويُقلب حتى يذبُل قليلاً.
– يُضاف الجوز والسبانخ، مع التقليب لمدة 3 دقائق.
– تُضاف الطماطم وسيقان المشروم، ويُتبل الخليط بالملح والفلفل.
– يُوزع الحشو على وحدات المشروم، ثم تُوزع مكعبات الجبن.
– يوضع الصاج في الفرن، لمدة 10 دقائق.