

الحلويات

رموش الست



المقادير:

1/2 كوب جوز هند مبشور ناعم
1/2 ملعقة كبيرة بكينج بودر
للتزيين بندق أو فستق مقشر
3 بيضات
1/3 كوب دقيق سميد ناعم

طريقة التحضير :

– يُخفق الزبد مع السكر في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة حتى يصبح كالكرينة.
– يُخفق البيض في وعاء آخر، ثم يُضاف لخليط الزبد مع الاستمرار في الخفق حتى تتداخل المكونات.
– يُخلط دقيق السميد والدقيق وجوز الهند والبكينج بودر.
– يُضاف خليط الدقيق إلى خليط البيض ويُقلب حتى تتجانس المكونات.
– يغطى العجين ويُوضع في الثلاجة (البراد) لمدة ساعة حتى يتماسك.
– يسخن الفرن على 180 درجة مئوية.
– تُقطع العجين إلى قطع صغيرة، وتشكل على هيئة أصابع يُضغط عليها قليلاً.
– يُضغط على أطراف أصابع العجين بطرف شوكة (لعمل شكل الرموش)، مع عمل تجويف بسيط في وسط أصابع العجين، ويُوضع فيه حبة بندق أو فستق.
– تدهن صينية فرن بإقليل من الزيت، وتُرص الأصابع.
– تُخبز في الفرن لمدة 15 دقيقة أو حتى يصبح لونها مائلاً للذهبي.
– تسقى بالشرابات (القطر) البارد فور خروجها من الفرن، وتزين بالفستق المبشور.

المقبلات

الكبيبة الشامية



المقادير:

كوب ونصف الكوب برغل متوسط الحجم
2 كيلو لحم ضان أو لحم بقري
ثمرتا بصل متوسطتا الحجم ومقطعتان لقطع صغيرة
ملح (للتذوق)
ملعقة صغيرة فلفل
ملعقة صغيرة بهارات
ربع ملعقة صغيرة قرفة
ذرة فلفل أحمر
ملعقة صغيرة أوراق نعناع جافة ومطحونة
القليل من أعواد البقدونس الطازجة
5 ملاعق زيت زيتون

طريقة التحضير :

انقعي البرغل في ماء بارد لمدة 10 دقائق تقريباً، ثم صفيه وضعيه جانبا.
أفرمي اللحم في محضر الطعام جيداً، ثم انقلي اللحم في الوعاء، وأضيفي البرغل والكمية المتبقية من المقادير ماعدا البقدونس وزيت الزيتون، ثم امزجي اللحم جيداً، وأفرمي المزيج حتى يصير مقطعاً لقطع صغيرة جداً وممزوجاً تماماً، ثم شكلي مزيج اللحم على الشكل الذي تفضليه، ثم أقلي اللحم في الزيت، وضعيه في طبق التقديم، وزيني الطبق بالبقدونس، وأنثري القليل من زيت الزيتون قبل التقديم مباشرة.

تشريب بالدجاج



المقادير:

3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
1 1/2 كغ من الدجاج المقطع
3 ملاعق طعام من معجون الطماطم
3 حبات متوسطة الحجم أو 450 غ من الطماطم مقشرة ومهروسة
4 فصوص من الثوم المقشر
3 حبات من الليمون المجفف
مكعبان من مرقعة الدجاج
ماغي
1 1/2 أكواب أو 875 ميلليمتراً من الماء
8 حبات صغيرة الحجم من البصل مقشرة
حبة متوسطة الحجم أو 300 غ من البطاطا مقطعة إلى مكعبات كبيرة
كوب أو 160 غ من الحمص المعلب
قطعتان من الخبز الإيراني مقسمتان إلى قطع متوسطة الحجم

طريقة التحضير :

نار خفيفة لمدة 20 دقيقة أو حتى تنضج الخضار والدجاج.
تُوضع قطع الخبز في وعاء كبير لتقديم الطبق وتُسكب صلصة المرقق لكي يتشربها الخبز ثم تضاف الكمية المتبقية على وجه الطبق.

تُضاف الطماطم المهروسة، فصوص الثوم، الليمون المجفف، مكعبا مرقعة الدجاج ماغي، البصل الصغير والماء. يُترك المزيج حتى يغلي ويُطهى على نار خفيفة لمدة 10 دقائق من دون أن يغطي. تُضاف البطاطا والحمص ويُطهى المزيج على

يُجمي الزيت النباتي في قدر كبيرة غير لاصقة ثم تُضاف قطع الدجاج وتقلي لمدة 10-8 دقائق من كل جوانبها حتى تكتسب اللون البني الذهبي. يُضاف معجون الطماطم ويُحرك المزيج لمدة 3 دقائق.

صدور الديك الرومي المحشوة بصلصة الجزر



المقادير:

خليط الحشو:
1/2 كيلو دجاج مفروم
ملعقة صغيرة زنجبيل مفروم
فصا ثوم مفرومان
ملعقة صغيرة بهارات مطحونة
1/2 ملعقة صغيرة فلفل حار (اختياري)
ملح وفلفل

لليدك الرومي

1/2 كيلو صدر ديك رومي (منزوع الجلد والعظم)
كوب دقيق
3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
بصل مفروم ناعم
فصا ثوم مفرومان
ملعقة صغيرة زنجبيل مفروم
قطعة طماطم صغيرة
ملعقتان صغيرتان من الكمون الصحيح (المحمص)
كوبان من عصير الجزر
ملح وفلفل
بقونس مفروم، للتزيين

طريقة التحضير :

ويغرد مع الطرق الخفيف عليه ويتبل بالملح والفلفل.
– توضع كمية مناسبة من خليط الحشو على صدر الديك، ويلف بإحكام على شكل أسطوانة (يمكن الاستعانة بخلة أو عود أسنان).
– يوضع الدقيق في وعاء، ويتبل بباقي كمية البهارات، تدحرج فيه لفائف الديك الرومي حتى يغطيها

تماماً (مع مراعاة التخلص من الدقيق الزائد).
– يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، وتحمر لفائف الديك من كل الجهات حتى يصبح لونها ذهبياً.
– يحمر البصل في نفس المقلاة، ويقلب حتى يصبح لونه مائلاً للذهبي، تضاف باقي المكونات.
– يتبل الخليط بالملح والفلفل، ويقلب

– يوضع الدجاج المفروم والزنجبيل والثوم في وعاء عميق.
– يتبل بملعقة صغيرة من البهارات والشطة والملح والفلفل، ويخلط جيداً حتى تتداخل المكونات.
– يوضع صدر الديك الرومي على سطح أملس، ويفتح طولياً مثل السندوتش بواسطة سكين حادة، ويوضع بين طبقتين من البلاستيك

السلطات

سلطة حمضيات بالزيتون والقرفة

المقادير:

نصف ملعقة صغيرة من الكمون البودرة.
نصف ملعقة صغيرة من القرفة البودرة.
ملعقة كبيرة من الصنوبر.
ملح وبهار.
بصلة حمراء متوسطة الحجم.
8 حبات زيتون أسود.
4 برتقالات.
4 ملاعق صغيرة من زيت الزيتون.

طريقة التحضير :

الملح والبهار، ثم اسكبي الصلصة على البرتقال ورشي الصنوبر، قلمي الطبق بارداً.

الدائرية والزيتون.
– اخلطي عصير البرتقال والزيت والكمون والقرفة. أضيفي

– قَطّعي الفاكهة إلى شرائح ورتّبيها في طبق أجوف أو أطباق فردية، زينها بشرائح البصل

– قَشّري البصلة وقَطّعها إلى شرائح دائرية رفيعة، قَشّري البرتقال واحتفظي بعصير.

