

الحلويات

البريوش



المقادير:

- المقادير:**
- 10 ملاعق كبيرة من الزبدة
 - 5 بيضات
 - 3 ملاعق كبيرة من السكر
 - 3 ملاعق كبيرة من حليب البودرة
 - ملعقة صغيرة من الملح

طريقة التحضير :

- البودرة والملح، ثم تضاف 4 بيضات الزبدة.
- تخلط هذه المكونات، جيداً، تغطي القدر، وتحفظ في الثلاجة لعشر ساعات على الأقل.
- تدفن القوالب المخصصة للـ«بريوش» بالزبدة، توضع العجينة فيها ويدهن وجهها بالبيضه المتبقية، تترك مغطاة لمدة ساعة، ثم تخبز في فرن على حرارة متوسطة.
- في قدر عميقة، يضاف كل من الماء دافئ، فالخميرة القوبرة.
- يقلب هذا الخليط حتى تذوب خميرة، ثم تضاف ثلاث ملاعق كبيرة من الدقيق.
- يقلب هذا الخليط جيداً، تغطي القدر، وتحفظ في مكان دافئ، وذلك حتى يتضاعف حجم الخليط.
- في داخل قدر، تخلط الكمية المتبقية من الدقيق والسكر وحليب

المقالات

بطاظة ذائبة بصاصة البولونيز والغراتان



المقادير:

- المقادير:**
- 200 غ من الكراث أو البصل، المقطع
إلى شرائح رفيعة
½ خغ من البطاطا المسلوقة والمقطعة
إلى شرائح
رشة من الملح حسب المذاق
رشة من الفلفل الأسود المطحون
حسب المذاق
- 4 ملاعق طعام من الزيت النباتي
½ خغ من لحم البقر المفروم
مغلف من أسرار خلطة الكرونة
لوتينز ماجي
600 مل من الماء

طريقة التحضير :

- كثيفة. ترفع عن النار وتترك جانبا. يسكب مقدار من صلصة البشاميل في الصينية، وتصف شرائح البطاطا عليها مع رش الملح والفلفل حسب المذاق. ثم تسكب فوقها صلصة البولونيز مع صلصة البشاميل المتبقية. يوضع الكراث أو البصل فوق المزيج وتزين الصينية بالجبن المبشور.
- تخبز في الفرن لمدة تتراوح بين 20 و25 دقيقة على حرارة 190 درجة مئوية.

شرايح لحم الغنم على الطريقة الريفية

المقادير:

- كيلوغرام من شرائح لحم الغنم
(الفتائل)
نصف كيلوغرام من الباذنجان الطويل
والرفع
نصف كيلوغرام من الكوسة
من 3 إلى 4 بصلات صغيرة إلى
متوسطة، مقطعة إلى شرائح
من 3 إلى 4 رؤوس طماطم حمراء
وقاسية، مقطعة إلى شرائح
ربع كوب من زيت الزيتون
أعشاب ريغية
ملح
فلفل أسود
صلصة تخليل شرائح اللحم:
5 فصوص من الثوم المهروسة مع
الملح
بصلة متوسطة مقطعة إلى شرائح
رقيقة
ربع كوب من الزيت النباتي
ملعقة صغيرة من الملح
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل
الأسود
ملعقة طعام من معجون الفلفل
ملعقة صغيرة من الأعشاب الريفية
نصف ملعقة صغيرة من بهار الحلو



طريقة التحضير :

- | | | |
|--|---|---|
| <p>يُرش المزيذ من الزيت فوق الخضار مع القليل من الملح والأعشاب الرقيقة.</p> <p>تَشْوَى الخضار في الفرن حتى تنضج وتصبح جاهزة.</p> <p>تُرصف شرائح اللحم والخضار فوق مهد من الأرز ويُقدم ساخنة.</p> | <p>تحضر الخضار وذلك برصفيها فوق صينية مكسوة بالزبدة. توضع شريحة من الباذنجان، ثم البصل فالكوسة والطماطم.</p> <p>تُتابع العملية على هذا النحو بحيث تُؤلف الخضار سلسلة متتابعة.</p> | <p>تخلل شرائح اللحم بصلصة التخليل في وعاء زجاجي قبل 24 ساعة من موعد التحضير.</p> <p>تغرز الشرائح في أسياخ الشواء وتشوى حتى ينضج اللحم تقريباً.</p> <p>تُفرك اللحم بالصلصة أثناء الشواء.</p> |
|--|---|---|

سمك الهامور بالكزبرة على الطريقة الخليجية

المقادير:

- كوبان من الزيت النباتي للقلي
1500 غ من الهامور المنظف والمقطع إلى
4 أجزاء
حبة متوسطة الحجم أو 125 غ من
البصل مقطعة إلى مكعبات
فصا ثوم مسحوقان
حبة صغيرة الحجم من الفلفل الأخضر
الحار
حبثان من اللأيم المجفف مقطعتان إلى
أصناف
ملقعة طعام من الكزبرة المفرومة
½ ملقعة صغيرة من الهيل المطحون
¼ ملقعة صغيرة من الفلفل الأسود
المطحون
مكعبان من مرقة دجاج
حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من
الطماطم مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
4 ملاعق طعام من معجون الطماطم
¼ أكواب أو 1125 مل من الماء
½ 2 أكواب أو 500 غ من الأرز البسمتي
المغسول



طريقة التحضير :

- | | | |
|---|---|---|
| <p>- يحمي الزيت في قدر كبيرة (مع الاحتفاظ جانباً بمقدار 3 ملاعق كبيرة من الزيت لتلوه الأرز) وتقلي قطع السمك (بتيل السمك بالملح والفلفل) لمدة 8 إلى 10 دقائق أو إلى أن تصبح بقية وشبه ناضجة. ثم ترفع قطع السمك وتوضع على ورقة مطبخ لامتصاص فائض الزيت.</p> | <p>- تحمي كمية الزيت الموضوعة جانباً في قدر كبيرة ويقلي فيها البصل لمدة 4 إلى 5 دقائق أو إلى أن يصبح لونه بنيًا فاتحاً ثم يضاف إليه الثوم، الفلفل الحار، اللامب الجوف، الكزبرة، الهيل، الفلفل الأسود، ومكعبات مرقة الدجاج. تحرك المكونات لمدة</p> | <p>- يضاف الأرز ويغلى مع التحريك المستمر (يضاف الملح بحسب الذوق) ثم يغطي الوعاء ويترك على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً.</p> <p>- يقدم الأرز في طبق للتقديم ويغطي وجهه بقطع السمك الطهوه.</p> |
|---|---|---|

السلطات

سلطة أرمنية

المقادير:

- | المقادير: | |
|----------------------|-----------------------|
| 2 كغ خس محلي | باقية جرجير |
| خيارتان | حبة فلفل أخضر حار |
| حبًا طماطم | ملعقة زيت بونون كبيرة |
| باقية بقلّة | ملعقة ونصف الملحقة |
| باقية زعتر أخضر طازج | عصير ليمون كبيرة |
| | نصف ملعقة ملح صغيرة |
| | فص ثوم مدقوق |

طريقة التحضير :

- تغسل جميع الخضراوات.
يقطع الخس والخيار والطماطم والروكا والبقلة والزعر
والفلفل الحار إلى قطع صغيرة ناعمة.
تخلط جميع المكونات ثم يضاف الزيت والثوم وعصير
الليمون على وجه الطبقة ويرش الملح.

