

الحلويات

هريسة بالمكسرات



المقادير:

- المقادير:**
- 200 غرام من السميد الناعم
 - 170 غراماً من السكر
 - 100 مليلتر من الماء
 - 100 غرام من الزبدة
 - رشة من الخميرة
 - قليل من السمن الحيواني
 - قليل من الخميرة الحبيبي والكاجو
 - المفروم من فرما خشنا
 - ملعقة صغيرة من الطحينة
 - 350 غراماً من القطر

طريقة التحضير :

الحلبي والكاجو.

- يتم إدخال هذه الصينية إلى فرن ذي حرارة متوسطة، لمدة 45 دقيقة، ثم، تقطع حسب الرغبة، ليتم إرجاعها إلى الفرن مدة خمس دقائق إضافية.

- يسكب القطر الساخن عليها والذي يعد عبر مزج الماء والسكر وتحريكهما حتى الغليان والتماسك، وقليل من السمن الساخن.

- في وعاء، يمزج كل من السكر والماء والزبادي والخميرة جيداً، وذلك حتى يذوب السكر. يضاف سميد إلى هذا المزيج، مع التحريك بسرعة حتى يتماسك.

- يغطى هذا المزيج، ويوضع في عاء لمدة ست ساعات، حتى يختمر.

- يقلب هذا المزيج مجدداً حتى تجانس، ثم يقلل إلى صينية دهنية بالطبخة. وينثر الفستق

المقالات

كبة الحامض



المقادير:

- 1/4 كوب صلصة بندورة (معجون)
1/2 ملعقة صغيرة حمض الليمون
1/4 ملعقة صغيرة ليمون جاف
مطحون (ليمون عماني لومي)
4 أكواب مرق دجاج
كوب ماء
1/2 كيلو لفت مغسول ومقطع أربع قطع
1/2 كيلو ورق سلق مقطع شرائط
أو سبانخ

طريقة التحضير :

تملى كبة الأرز بقليل من مزيج اللح المفروم المملح وتقلل بإحكام مع مراعاة تبديل الأيدي لتشكل بسهولة مثل الأقراص الصغيرة .
في نفس الأثناء يسخن المتبقي من الزيت وتقطع البصله المتبقية إلى قطع صغيرة وتحمر لمدة عشر دقائق .
تضاف صلصة البندورة وتخلط جيدا حتى تمتزج وتضاف إليها المعققة الأخيرة من الكمون وحمض الليمون والليمون المالحون .
يضاف المرق والماء وتبيل بالمالح واللفل، وعند البدء في الغليان توضع كبة الأرز المشوية بالحام وتترك لمدة 15 دقيقة حتى تبدأ في الغليان ثانية .
تخفف الحرارة ثم تضاف قطع الفلفل وشرائط السلق، وتترك حتى يبيضج الفلفل تماما .
يراعى إضافة قليل من المرق أو الماء إذا كانت الصلصة سميكة كما يمكن إضافة قليل من الأرز المطحون إذا كانت الصلصة سائلة .

يُغسل الأرز ويجفف ثم يبلن إلى أن يصبح مسحوقاً ناعماً كالذئبق. توضع مسحوق صلبة واحدة بعد تقطيعها في خلاط الكهراني وتطحن ثم يضاف إليها الأرز المحنون. يضاف اللحم المفروم ويراعى أن تكون كمية نصف كمية الأرز المطحون. يخلط جيدا حتى يصبح كالعجين. يتبل بالملح والفلفل وملعقة من كمون المطحون ويمكن إضافة قطعة من الثلج إذا تطلب الأمر. تتفرم واحدة من البصل ويسخن زيت ثم يضاف إليه البصل والبهارات وملعقة من الكمون المطحون وتقلب حتى يصبح البصل ذهبيا. يضاف اللحم المفروم ويقلب ويتبل والملح والفلفل ويضاف إليه البقدونس لتترك على النار حتى ينضج تماما يترك جانبا حتى يبرد. يُقسَّم عجين عكة الأرز إلى كورات في حجم عين الجمال (الجوز) ويضغط عليها حتى تشكل حقة.

فتة بصاصة الطماطم



المقادير:

قطعتا خبز عربي مربعات
(محمصة)
بقدونس للتزيين

للتقلية:

6 ملاعق كبيرة زيت
زيتون
6 فصوص ثوم مفروم
ناعمة
1/4 كوب خل أبيض
كوب مرق لحم

للصلصة:

3 ملاعق كبيرة صلصة
طماطم (معجون)
1/4 كوب خل أبيض
كوب مرق لحم

للغة:
 قطعاً موزة ضان (12/1)
 كيلو
 كوبا أرز مصري
 6 أكواب ماء
 حباً جزر مقشر مقطع
 فلفل
 عودا كرفس مقطع مكعبات
 حباً بصل متوسطاً
 فلفلتان مكعبات
 ورقتا غار (لورا)
 حباً مستكة حب
 4 قرنفلات صحيحة
 عودا قرفة
 3 حبّات جبهان حب
 (هيل)
 ملح وفلفل
 ملعقتان كبيرتان سمن

طريقة التحضير :

- والخل والمرق ويتبل بالملح والفلفل مع التقليب الجيد ويترك حتى يبدأ الخليط في الغليان.
- تخفف الحرارة ويترك لمدة 10 دقائق حتى تتركز الصلصة.
- يوضع الخبز المحمص (يترك القليل منه للغليان) في طبق التقديم وترش عليه التقلية ويترك لبضع دقائق حتى ينتشر منها.
- توضع طبقة من الأرز فوق الخبز ويصب كوكب من المرق. ثم توضع قطع الموزات وتصب صلصة الطماطم حسب الرغبة أو تقدم في وعاء جانبي.
- تزين الفتة بالخبز المحمص والبقدونس الطازج أو تقدم ساخنة.

يتداخل مع السم ثم يضاف 22/1 كوب من الماء (يمكن استخدام خليط من الماء مع المرق) ويتبل بالخل ويترك حتى يبدى الغليان.

تخفف الحرارة ويغطى الإناء ويترك لمدة 20 دقيقة أو حتى تمام النضج.

– يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، ثم يضاف النصف المرقوم ويقلب لمدة دقيقتين أو حتى يصبح ذهبي اللون، ثم ترفع نصف كمية جانبا.

يضاف الخل والمرق والخليط بالبح والقليل ويترك حتى يبدى الغليان ثم يرفع جانبا.

توضع نصف كمية النجوم المحمر في مقلاة على نار متوسطة، وتضاف صلصة الطماطم

- تغسل الموزات وتوضع لمدة 3 دقائق في ماء مفل بحيث يغطيها ثم ترفع جانباً، مع التخلص من الماء.
- يغسل الأرز جيداً ويصفى.
- يسخن الماء في إناء على نار متوسطة وتضاف الموزات والخضار والبهارات ويتبل بالملح والفلفل.
- عندما يبدأ الخليط في الغليان تخفف الحرارة، ويترك لمدة 45 دقيقة حتى ينضج اللحم تماماً مع مراعاة إزالة الريم (الزبد) من سطح المرق كلما ظهر.
- ترفع الموزات جانباً ويصفى المرق.
- يوضع السمن في إناء آخر على نار متوسطة ويحمر الأرز لمدة 3 دقائق أو حتى

أرز بالروميان والبازيلا



المقادير:

- 400 غرام بازلاء.
- 3 أكواب ونصف
- الكوب من مرقّ الجاج.
- ملح وفلفل أسود
- حسب الرغبة.
- ملعقتان صغيرتان
- زيت الزيتون.
- نصف كوب بصل
- مفروم.
- 600 غرام روبيان
- مقسط.
- رأس ثوم مفروم.
- كوب أرز.
- نصف كوب جبنة
- بارميزان.
- ملعقتان كبيرتان
- يقدون مفروم.

طريقة التحضير :

للأرز واخلطيه جيداً.
8 - ثم اسكبي الخليط في طبق التقديم وزينه بالجبنه والبقدونس وبالعافية.

6 - وقومي بإضافة مرق الدجاج للأرز كلما جف مرق الدجاج عن الأرز.

7 - ثم اضيفي الروبيان والبازيلا

- 3- ثم اضيفي له الملح والفلفل
قلبيه لمدة 5 دقائق.
- 4- ثم اضيفي الروبيان والثوم
واتركيه حتى ينضج.
- 5- ثم ارفعي الروبيان وضعيه
حانئا، اضيفي الأرز للتصل والثوم

1 - اطبخي البازيلا في ماء مملح لمدة 5 دقائق ثم انقعيه في ماء بارد.
2 - ثم صفيه وضعيه جانبا، سخني مرق الدجاج ورشيه بالملح والفلفل واتركيه، وفي وعاء آخر اقلي البصل في زيت الزيتون.

السلطات

سلطة المعكرونة الفرنسية

المقادير:

نصف باکیت معکرونة
حلزونية مسلوقة
زیتون حلقات

الصلصة:

ملعقتا مايونيز
ملعقتا زيت زيتون
قليل من فلفل الاسود
ليمونة
ملعقة خل

طريقة التحضير :

تخلط جميع مقادير الصلصة جيداً
تخلط الخضار والمعكرونة جيداً ثم تتبل بالصلصة وتقلب
بالمعلقة بلطف ثم تقدم

