

الحلويات

أكواب الحليب بقمر الدين



250 غ من قمر الدين المقطع إلى قطع صغيرة
3 أكواب من الماء الفاتر
ملعقة صغيرة من ماء الورد
ملعقة صغيرة من ماء الزهر
3 ملاعق طعام من دقيق الذرة
قطر سكر بارد
فستق حلي مطحون خشناً

المقادير:

3 أكواب من الحليب
كوب من الكريما الطازجة
4.5 ملاعق طعام من دقيق الذرة
مذوبة في نصف كوب من الحليب
البارد
8 ملاعق طعام من السكر

طريقة التحضير :

لمدة 5 إلى 6 ساعات أو طوال الليل ليتحول إلى مزيج سميك ودقيق. يضاف 2.5 إلى 3 ملاعق طعام من دقيق الذرة إلى قمر الدين ويطهى المزيج على النار مع التحريك المستمر بشرط معدني إلى أن يغلي المزيج ويتكثف ويصبح قوامه مثل الكاسترد بالحليب. إذا كان المزيج كثيفاً جداً، يمكن إضافة القليل من الماء إليه. يسكب قمر الدين فوق الكاسترد البارد بعناية ويترك جانباً ليبرد تماماً. يمكن حفظه في الثلاجة.

يسخن الحليب مع الكريما الطازجة والسكر في قدر على النار. يذوب دقيق الذرة في الحليب البارد ويضاف إلى مزيج الحليب المغلي ويخلط معه بشرط معدني حتى يتكثف ويصبح ناعماً. يضاف إليها ماء الورد وماء الزهر بعد رفع القدر عن النار. يسكب هذا المزيج في طبق زجاجي مقاوم للحرارة أو في أطباق كاسترد فردية بحيث يملأ نصفها، ويترك جانباً ليبرد تماماً. ينقع قمر الدين في الماء الفاتر

المقبلات

حلقات الطماطم المشوية



الصلصة:

عصير نصف ليمونة
عصير برتقالة
1/3 كوب زيت زيتون
ملعقتا طعام خل أحمر
ملح وفلفل للنكهة

المقادير:

4 حبات طماطم
3/4 كوب جبن بارميزان
4 شرائح جبن الماعز أو جبن بوفالو
مازولا

طريقة التحضير :

الصلصة:

اخلطي مقادير الصلصة معاً.

الطريقة:

ضعي شرائح الجبن على البندورة المشوية في طبق التقديم. وزينيها بشرائح البارميزان. رشي حول كل شريحة بندورة القليل من الصلصة وضعي الباقي في وعاء صغير وقدميه بجانب الطبق.

قطعي البندورة إلى 4 شرائح. امسحيها بزيت الزيتون وبلليها بالملح والفلفل. اشوي البندورة على الشواية أو في الفرن. يجب أن تكون الشواية ساخنة جداً حتى لا تلتصق.

البارميزان:

قطعي ورق البارشمينت على شكل دائري قطره 10 سم. رشي عليه البارميزان واخبريه في الفرن مدة 2-3 دقائق على حرارة 350 فهرنهايت، حتى يحمر الجبن قليلاً. اتركيه يبرد قليلاً ثم ارفعيه من على الورق.

فتة بصلصة الطماطم



المقادير:

2 كيلو غرام لحم غنم مقطع الى مكعبات
3 أكواب أرز بسمتي
حبتا بصل مقطعتان الى شرائح
فص ثوم مهروس
فلفل أخضر حار مفروم
3 حباب جزر (مبشور)
نصف كوب زبيب
4 حبات طماطم مهروسة او مفرومة
6 حبوب هال
3 كبشبات قرنفل
2 لومي (حامض مجفف)
4 أعواد قرفة – ملعقة كبيرة بهارات الكبسة
ملح حسب الذوق
لوز مقلي للزينة – صنوبر مقلي للزينة
زبيب للزينة

الدقوس:

فص ثوم مهروس
3 حبات طماطم مقشرة ومهروسة
فلفل أخضر حار مهروس
ملعقة صغيرة معجون البندورة
ملعقة صغيرة زيت زيتون

طريقة التحضير :

يسكب الأرز في طبق كبير للتقديم وتوزع قطع اللحم فوقه، يرش اللوز والصنوبر المقلي والزبيب للتزيين. لتحضير الدقوس، يحمر الثوم بزيت الزيتون ثم تضاف البندورة المهروسة والفلفل الأخضر الحار ومعجون البندورة بترك المزيج لدقائق على النار حتى يمتزج جيداً ثم يرفع عن النار. يقدم الدقوس بارداً مع الكبسة.

أن يصبح لونه ذهبياً، ثم يضاف الثوم والفلفل الأخضر والجزر. تترك المكونات على نار متوسطة لمدة دقائق مع التحريك باستمرار، ثم يضاف الزبيب والطماطم وكبش القرنفل واللومي وما تبقى من هال وعيدان قرفة. يصفى الأرز ويضاف إلى المزيج مع بهارات الكبسة و1.5 كوب من مرق اللحم، عندما يغلي المزيج، يترك على نار هادئة لمدة 15 دقيقة إلى أن ينضج الأرز جيداً.

يسلق اللحم في لترين من الماء مع نصف كمية البصل المقطعة الى شرائح وعودين من القرفة وقرنين من الهال إلى أن ينضج اللحم جيداً، يصفى اللحم ويوضع جانباً، يحتفظ بالمرق لاستعماله في وقت لاحق ويتم التخلص من القرفة والهال. يغسل الأرز عدة مرات ثم ينقع في الماء الفاتر لمدة 10 دقائق. تقلي الكمية المتبقية من البصل في قدر إلى

الدجاج مع الأرز المتبل



المقادير:

– ملعقة صغيرة من الملح
– بصلة متوسطة مفرومة ناعماً جداً
– 3 ملاعق صغيرة من مسحوق البابريكا الحلو
– ملعقة صغيرة من البهار الأسود المطحون
– نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
– ملعقة طعام من الزيت النباتي
– 4 صدور دجاج وزنها 750 غ
– الأرز المتبل
– ملعقة طعام من زيت الزيتون
– بصلة حمراء متوسطة مفرومة ناعماً
– 3 فصوص ثوم مهروسة، رأس متوسط من الفليفل الأخضر الحلو، مفروم ناعماً
– ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
– ملعقة صغيرة من الكمون
– ملعقة صغيرة من القرفة
– كوب من الأرز الأميركي الطويل الحبة
– كوبان من الماء أو مرقة الدجاج
– ملعقتا طعام من عصير الليمون
– ربع كوب من الكزبرة الطازجة المفرومة
– علبه وزنها 310 غ من عرائيس الذرة، مغسولة ومصفاة
– علبه وزنها 420 غ من الفاصوليا مغسولة ومصفاة

طريقة التحضير :

ثم يضاف الماء أو المرقة ويترك المزيج على النار حتى يغلي. تخفف بعدها النار وتغطي القدر ويتابع الطهو لمدة 15 دقيقة. تضاف بقية المكونات ويرفع عن النار حين ينضج.

لتحضير الأرز المتبل، يحمى الزيت في قدر كبيرة ويقلى البصل والثوم مع التحريك حتى يذبل البصل. يضاف الفلفل الحلو والتوابل ويتابع الطهو حتى تفوح رائحة لذينة. يضاف الأرز ويحرك الخليط جيداً

تصف صدور الدجاج في طبقة واحدة داخل صينية مدهونة بالزيت وتشوي في الفرن لمدة 20 دقيقة تقريباً أو حتى ينضج الدجاج جيداً. تترك قطع الدجاج جانباً 5 دقائق تقريباً ثم تقطع إلى شرائح سمكية.

يحمى الفرن حتى 400 درجة فهرنهايت. يخلط الملح مع التوابل والزيت في وعاء متوسط الحجم. تخلط صدور الدجاج بهذا المزيج حتى تتغلف به جيداً.

السلطات

سلطة خضار بالجبن

الصوص:

2/1 كوب زبادي
ملعقتا طعام مايونيز
ملعقة خل ابيض
حبة ليمون
ملعقتا اكل زيت زيتون
2/1 ملعقة صغيرة فصا ثوم
ملعقة طعام جبنة هانغاري

المقادير:

3 حبات جزر (مبشور)
حبتا فلفل رومي اخضر
فلفل رومي اصفر
حبتا فلفل رومي احمر
2/1 كوب حمص
كوب فاصولياء حمراء
كوب ذرة
حبتا خيار
5 ورققات خس

طريقة التحضير :

يقطع الفلفل شرائح والخيار نصف دائرة يقطع الخس ويخلط مع الجزر المبشور ويوضع عليها الحمص والفاصولياء الحمراء وتخلط المكونات جيداً وتوضع في صحن التقديم ويوضع صوص الجبنة على الوجه.

