

الحلويات

أم علي



المحصة
- 3 ملاعق طعام من الفستق المكسر
- علبه أو 397 غ من حليب نستله
المكثف المحلى
- ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
4 أكواب أو 1 لتر من الماء
1 - كوب أو 250 مل من الكريمة
السائلة المخفوقة

المقادير:

- 8 قطع أو 600 غرام من الكرواسان متوسطة الحجم مقطعة إلى أجزاء صغيرة
- 3 ملاعق طعام من الزبيب
- 3 ملاعق طعام من جوز الهند المجفف
- 3 ملاعق طعام من رقائق اللوز

طريقة التحضير :

السائل.

- توضع الكريمة المخفوقة داخل
كيس تزيين الحلويات ثم تُعصر
الكريمة فوق المeringue المحضر في طبق
الخبز.

- يوضع طبق الخبز في فرن محمي
على حرارة 200 درجة مئوية مع
استعمال قسم الشواء فيه ويُطهى
لمدة 5 دقائق أو إلى أن يصبح وجه
التغليفة ذهبياً ويُقدم مباشرة.

- يُسْرَج الكرواسان المقطع مع الزبيب، جوز الهند، اللوز والفستق في وعاء للخبز.

- يؤضع حليب نستله المكثف المحلى مع الفانيليا والماء داخل قدر كبير وتُغلى المكونات ثم ترفع عن النار وتسكب مباشرة فوق مزيج الكرواسان في طبق الخبز وتوضع جانبا لمدة 5 دقائق أو إلى أن تنفص قطع الكرواسان أكبر كمية ممكنة من

المقالات

أنشيلداس الدجاج مع الطماطم المهروسة



- ملعقة طعام من معجون الطماطم
- كيلو غرام من الطماطم المبشورة والمفرومة
- أو علبتان من الطماطم المهروسة ووزن كل منهما 425
- ملعقة طعام من الأوريغانو الطازج المفروم
- ثلثا الكوب من الكريمة الحامضة
- 1.5 كوب من جبنة الشيدر المبشورة
- خبثا
- 10 أ. غفة تورتلنا صغيرة

المقادير:

3- رؤوس من الفليفلة الحريقة اليابسة
كوب من الماء المغلي
نصف كيلو غرام من صدور الدجاج
ملعقة طعام من الزيت النباتي
بصلة
حمراء كبيرة مفرومة ناعماً
فصا ثوم مهروسان
ملعقة صغيرة من الكمون المطحون

طريقة التحضير :

النار ويتابع الطهو من دون غطاء لمدة دقيقة واحدة.

- ترفع الصلصة عن النار. يخلط لحم الدجاج المغتَم على البصل المقلي المحفوظ به جانباً ونصف الكمية الكريمة الحامضة.

ثمك كمية الجبنة.

- تسخن رغفة التورتيللا وفق التعليمات المذكورة على العلبة، ثم يغس كل رغيف تورتيللا في صلصة الطماطم المحضرة وينقل إلى صينية.

- يسبك ربع كوب من خليط الدجاج على جانب واحد من كل رغيف تورتيللا، ثم يلف الرغيف فوق الحشوة لتطويعه.

- يسبك نصف كوب من صلصة الطماطم في طبق المحضر قبلًا وتصف قطع الأنشيليداس في الطبق على أن تكون نقطة التقاء طرفي كل رغيف تورتيللا إلى الأسفل.

- تصف قطع الأنشيليداس بعددًا قليلًا عن بعضها في الطبق ويسبك فوقها بقية صلصة الطماطم ثم ترش عليها بقية الجبنة.

- تخبز الأنشيليداس من دون غطاء لمدة 15 دقيقة تقريبًا أو حتى تذوب الجبنة وتسخن الأنشيليداس جيدًا.

- ترش عليها أخيرًا أوراق الكزبرة المفرومة ودواش الخلفيلة الخضراء والحمراء الزرقعة.

- تقدم الأنشيليداس مع ما تبقى من الكريمة الحامضة.

- تغمر رؤوس الفليفلة بالماء في وعاء صغير
مقاوم للحرارة وتترك منقوعة لمدة 20 دقيقة.
- تنظف بعدها رؤوس الفليفلة من الأعناق
وتهرس مع ماء النقع لتصبح ناعمة.
- يوضع لحم الدجاج في قدر متوسط من الماء
المقلي ويترك على النار حتى يغلي، تخفف النار
ويباع الطهو من دون غطاء لمدة 10 دقائق تقريباً
أو حتى ينضج الدجاج.
- يرفع الدجاج من ماء السلق ويترك لمدة 10
دقائق حتى يبرد.
- يترك سائل السلق جانباً ويغرم لحم الدجاج
ناعماً.
- يحمى الفرن حتى 350 درجة فهرنهايت.
- يدهن طبق زجاجي مستطيل مقاوم لحرارة
الفرن بالزيت.
- يحمى الزيت في مقلاة كبيرة ويقلّى البصل
مع التحريك حتى يذبل.
- تنقل نصف كمية البصل المقلي إلى وعاء
صغير.
- يضاف الثوم والكومون إلى البصل الباقي
في المقلاة ويباع الطهو مع التحريك حتى تفوح
رائحة لذيذة.
- يضاف مزيج الفليفلة الحريفة ومعجون
الأطماطم والطماطم المفرومة مع عصيرها
والزبادي.
- تترك الخلطة على النار حتى يغلي ثم تخفف

برياني اللحم بالقرنفل على الطريقة العمانية

المقادير:

3 ملاعق طعام من السمّن
جبتان متوسطتا الحجم أو 250 غ من البصل مقطعتان إلى شرائح
5 فصوص من الثوم مسحوقة
ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المفروم
كوبان أو 500 مل من الماء
كوب أو 250 مل من اللبن الزبادي
3 ملاعق طعام من خلطة البهارات العمانيّة
حبة من اللبؤن المجفف مقطعة إلى أنصاف
نقع من لحم الغنم مع العظم مقطع
مكعبان من مرقة الخروف
3 جبات متوسطة الحجم أو 450 غ من الطماطم مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
3 أكواب أو 600 غ من الأرز البسمتي مغسول ومصفي
3 جبات من الهال الأخضر
5 أكباش القرنفل القرنفل الكاملة
3 جبات من الفلفل الأسود
5 عيدان قرفة
ششة من الملح حسب المذاق
½ كوب أو ¼ 2 ليتر من الماء ليطهو الأرز
¼ ملعقة صغيرة من خبوط الزعفران المنقوعة بـ ¼ كوب
60 مل من ماء الورد



طريقة التحضير :

تذوب الكمية المتبقية من السمكة في وعاء كبير وتضاف إليها نصف كمية الأرز المطهو، ويضاف فوقه مزيج لحم الغنم من ثم الكمية المتبقية من الأرز.

يرش مزيج الزعفران وماء الورد على وجه الأرز.

يغطي الوعاء ويطهى الأرز على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن ينضج جداً.

ملكوّنات مع التحريك ثم تغطى وتترك على نار خفيفة مع التحريك من وقت لآخر لمدة ساعة ونصف الساعة أو إلى أن يصبح لحم الغنم جيداً ثم يوضع الوعاء جانباً.

في هذه الأثناء، يوضع الأرز مع التوابل الكاملة والملح في الماء الإضافي المغلي ويغطى المزيج لمدة 10 دقائق أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً بشكل شبه كامل، ثم يتم أخراجه وصب.

تحمي ملعقتان كبيرتان من السمكة في وعاء كبير (مع الاحتفاظ بملعقة كبيرة جانباً) ويضاف البصل ويقلى إلى أن يصبح لونه بنياً ذهبياً. يضاف الفوم والزنجبيل وتحرك المكونات ثم يضاف إليها الماء واللبن الزبادي، ويخلط البهارات العمانية، والليمون المجفف، وقطع لحم الغنم، ومكعبات مرقة الخروف، الطعم الأصلي ماغني ومكعبات الطماطم. تغلى

كبسة الدجاج الرمضانية



المقادير:

8 أكواب أو لتران من الماء
1 كغم من الدجاج الكامل مقطعة إلى
8 أجزاء
4 ملاعق طعام من الزيت النباتي
حبتان متوسطتا الحجم أو 500
غ من البطاطا مقطعتان إلى مكعبات
متوسطة الحجم
حبتان متوسطتا الحجم أو 250 غ
من البصل مفرومتان
½ ملعقة صغيرة من القرفة
المطبوخة
½ ملعقة صغيرة من أكباش القرنفل
المطبوخة
½ ملعقة صغيرة من الهيل المطحون
½ ملعقة صغيرة من الكزبرة
المطبوخة
حبتان متوسطتا الحجم أو 300 غ من
الطماطم المقشرة والمقطعة إلى مكعبات
3 ملاعق طعام من معجون الطماطم
مكعبا مرقة الدجاج
رشة من الملح
4 أكواب أو 800 غ من الأرز البسمتي
المغسول والمصفى

طريقة التحضير :

الموضوعة جانباً بمقدار 7 أكوأ أو 1750 مل. يضاف المزيد من الماء في حال لم تكن المرققة كافية. يضاف الأرز والدجاج المقلي وتغلي المكونات مع التحريك من وقت لآخر، ثم تغطي وتترك على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً جيداً.

نفسه لمدة 3 دقائق ثم يضاف البصل ويطهى لمدة 5 دقائق إضافية أو إلى أن يصبح لونه ذهبياً. تضاف التوابل، والطماطم، ومعجون الطماطم، ومكعبا مرقة الدجاج ماجي وتحرك لمدة دقيقتين.

- تضاف إلى الوعاء المرقة

(مع الاحتفاظ بالمرقة).
 - يحمى الزيت النباتي في وعاء كبير آخر وتقلي قطع الدجاج المطهوه من كل الجهات إلى أن تصبح ذهبية اللون. يستخرج الدجاج من الزيت ويوضع جانبا مرة أخرى.
 - تطهى البطاطا في الوعاء

- يوضع الماء وقطع الدجاج في وعاء كبير وتغلى المكونات مع إزالة الرغوة التي تظهر على الوجه. يغطي الوعاء ويترك على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يصبح الدجاج مطهواً بشكل شبه كامل. يستخرج الدجاج من المرققة ويوضع جانبا

السلطات

سلطة المايونيز مع البطاطا والجزر

المقادير:

صغيرة	1/2 كوب بطاطا مقطعة
مكعبات	كوب مايونيز
مكعبات	أوراق بقونس للترزين
1/2 كوب فاصوليا مقطعة	

طريقة التحضير :

يسلق الجزر والفاصوليا والبطاطا كل على حدة، ثم تترك الخضراوات حتى تبرد.

تقلب الخضراوات مع المايونيز، ثم تصب في طبق التقديم وتزين بأوراق المقدونس.

