

حساء الخضراوات



المقادير:

ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.
ثمرة جزر متوسط الحجم يقطع قطعاً صغيرة.
ثمرة بصل كبيرة (مفرومة).
فصا ثوم مفريان.
ملعقتان كبيرتان زنجبيل طازج.
ثمرة بطاطس متوسطة الحجم تقطع مربعات.
عصير 4 ثمرات طماطم متوسطة الحجم.
كوب زبيرة مقطعة.
7 أكواب ماء.
ملعقتان صغيرتان من الملح.
ملعقة صغيرة من الطفل.
ملعقة صغيرة من الكون.

الطريقة:

يوضع زيت الزيتون على النار ويحمر الجزر والبصل والثوم والزنجبيل على نار متوسطة الحرارة لمدة 8 دقائق.
تضاف البطاطس والطماطم وأوراق الكزبرة مع التقليب لمدة 5 دقائق أخرى.
تضاف باقي المقادير ويترك الخليط فوق النار حتى تمام الغليان.
يغطى الإناء، ثم تهدأ النار ويترك الحساء لمدة ساعة أو حتى تمام النضج.

حساء الخضراوات

مع صوص الريحان



المقادير:

ملعقتان صغيرتان من الشمر.
قلعة من جبن الشيدر (اختياري).
ملعقة صغيرة من زيت الزيتون.
ثمرة بصل متوسطة الحجم مقطعة إلى أجزاء صغيرة.
ثمرة لفت مفشرة ومقطعة إلى أجزاء صغيرة.
3 ثمرات جزر متوسطة الحجم.
كوبان من الكرفس النضج.
ثمرة جزر صغيرتان من الكوسة مقطعة إلى أجزاء صغيرة.
ثمرة بطاطس متوسطة الحجم.
زعت طازج.
ورقة كسنة.
1 ½ ملعقة صغيرة من الملح.
9 أكواب من الماء.
1 ½ كجم من الفاصوليا الخضراء.
1 ½ كجم من الفاصوليا البيضاء.
150 غراماً من السبانخ الطازجة والمطهية إلى أجزاء صغيرة.
3 قصوص ثوم مفريه.
1 ½ ملعقة صغيرة من الملح.
1 ½ كوب من أوراق الريحان الطازجة.
1 ¼ كوب من زيت الزيتون.
3/1 كوب من جبن البارميزان المبشور.

الطريقة:

إعداد الحساء: يشوح الشمر فوق نار متوسطة الحرارة ثم يضاف إليه البصل والثوم والجزر والكرفس مع التقليب المستمر للمكونات حتى تذبل أوراق الكرفس.
تضاف الكوسة والزعتر وورقة الكسنة والملح والماء ويترك الخليط حتى الغليان.
تخفض درجة حرارة الموقد ويترك الخليط فوق النار بدون تغطية الإناء لمدة 10 دقائق.
تضاف الفاصوليا الخضراء والبيضاء مع التخلص من ورقة الكسنة وأعواد الزعتر ثم توضع أوراق السبانخ ويترك الحساء بالملح والطفل.
أما صوص الريحان فتشتمل على التالي: يتم فري الثوم مع الملح ويضاف إلى الريحان في الخلاط الكهربائي ثم الزيت والجبن وتخلط المكونات حتى تمام الامتزاج.
يقدم الحساء بوضع ملعقة من الصوص عليه مع التقليب جيداً.

أرز أصفر بالدجاج والخضراوات



المقادير:

صدور دجاج مكعبات.
أرز.
سكعيات من البطاطس والجزر والكوسا.
شريحة زنجبيل طازجة.
فصا ثوم مفرومان.
بصلتان مفرومتان.
حبات من الهيل والقرنفل.
ملعقة صغيرة من كركم -فرقة- بهار مخلوط.
ملح.
قليل من ماء الورد.

الطريقة:

تسلق الدجاج وتصفى له اللبلا من الملح وقليلاً من الكركم أو الزعفران والهيل والقرنفل ويترك حتى ينضج ثم يوضع جانباً.
تسلق الأرز في مرققة الدجاج نصف استواء ويصفى ويرش عليه ماء الورد وقليل من الزعفران.
في قدر آخر تحمر البصل والثوم والزنجبيل والفروم ثم توضع الخضراوات وتقلب ثم توضع البهار المخلوط والملح والكركم والدجاج ويقلب ويترك مدة 15 دقيقة.
تضع الأرز فوق الخلطة ويترك على الحديدة الفاصلة عن النار لمدة ربع ساعة ويقدم مع اللبن (الزبادي).



أجنحة الدجاج الحمراء

المقادير:

أجنحة دجاج
ملعقتان صغيرتان من صوص الصويا.
ملعقتان صغيرتان من نشاء مذوب في القليل من الماء
ملح بحسب الرغبة.
زيت السمسم.
2/1 كوب صوص الصويا.

الطريقة:

- في صحن عميق، توضع أجنحة الدجاج وملعقتان صغيرتان من صلصة الصويا والنشاء والملح.
- تترك الأجنحة في هذه الخلطة حتى تمتص الطعم.
- في مقلاة ساخنة، يوضع القليل من زيت السمسم، تضاف أجنحة الدجاج وتصفى كوب من صوص الصويا ومحلول النشاء.
- تترك على النار حتى يتم استواءها، لتحضير الصلصة المرافقة: في مقلاة ساخنة، يوضع البصل الأخضر والفروم والثوم والزنجبيل والملح ويضاف عليها بضع ملاعق من صلصة الصويا.
- تصب الصلصة فوق أجنحة الدجاج وتقدم ساخنة.

الصلصة:

فصا ثوم مفتران ومفرومان.
القليل من الزنجبيل.
القليل من الملح.
بصل أخضر.

أرز باللحم المفروم والزبيب

المقادير:

كوباً أرز.
3 ملاعق كبيرة من الزيت.
نصف كوب لوز، بصل.
250 غراماً من اللحم المفروم.
نصف ملعقة صغيرة من الزعفران.
نصف ملعقة صغيرة من القرقة.
نصف ملعقة صغيرة من الهيل.
نصف ملعقة صغيرة من الكون.
نصف ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة.
ملعقة صغيرة ونصف ملعقة من الملح.
نصف كوب زبيب. 3 أكواب من الماء.

الطريقة:

- يغسل الأرز وينقع في الماء المثلج مدة 15 دقيقة ثم يصفى.
- يحمر اللوز في قليل من الزيت ثم يصفى ويوضع جانباً.
- يهرم البصل ثم يحمر البصل حتى يصبح لونه ذهبياً.
- يضاف اللحم المفروم إلى إني البصل ويقلب حتى يجف ساؤه ثم تضاف البهارات والزبيب ويحرك جيداً ثم يضاف الماء.
- يضاف الأرز ويلب بهوء ويترك حتى يغلي ثم تخفف النار ويغلى ويترك على نار هادئة حتى ينضج الأرز.
- يوضع الأرز في صحن التقديم ثم يرش باللوز المحمص ويقدم.



القشطة مع الفواكه المثالجة

المقادير:

4 عووات قشطة
نصف كوب من العسل
علية فواكه مشككة أو فواكه غير مقطعة

الطريقة:

تقطع الفواكه إلى قطع صغيرة، إذا كانت الفواكه مقطعة ومعلبة تصفى من السائل المحلى المحفوظة فيه.
تمرّج القشطة مع العسل في وعاء، ثم تضاف قطع الفواكه إلى مزيج القشطة والعسل وتقلب جيداً، ينقل الخليط إلى وعاء معدني أو إلى قوالب معدنية صغيرة، يغطى ويحفظ في الفريزر حتى اليوم التالي.



القطايف



المقادير:

1/3 أكواب دقيق.
ملعقتان كبيرتان من السكر.
ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
ملعقة كبيرة من الخميرة.
1/2 ملعقة صغيرة من الملح.
1/2 كوب ماء.

الطريقة:

- يُخلط الدقيق مع السكر والخميرة والملح في الخلاط الكهربائي.
- يضاف الماء وتقلب كل المكونات جيداً حتى تتدمج وتتجانس، وتترك لمدة ساعة حتى تخلص.
- تسخن المقلاة جيداً (ويفضل أن تكون من الحديد السميك القعر لتحمل الحرارة العالية) ويصب مقدار ملعقة كبيرة من المزيج وتكرر الطريقة نفسها على أن تحمر القطايف من جهة واحدة فقط.
- عند وضع الخليط في المقلاة تظهر فقاعات داخل القراص وهذا دليل على نجاح عملية التخمير، ويجب المحافظة على درجة الحرارة بحيث لا تظهي سريعاً من أسفل وتبقى سائلة من أعلي، أو تكون الحرارة منخفضة بحيث يتسع القراص ولا يتم طهيهِ.
- تترك لتبرد و تحشى حسب الرغبة ثم تُطلى في الزيت الساخن.