

الشكشوكة بالببيض



المقادير:

- 5 بيضات طازجة
- 2 حبة فلفل خضراء مقطعة إلى شرائح
- كوب من المياذنجان الأحمر المقطع إلى مكعبات صغيرة
- 1/4 كوب من السمن البلدي أو الزيت
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 2 حبة بصل مفروم ناعماً

الطريقة:

يوضع السمن في مقلاة كبيرة ويحمى ثم يضاف البصل المفروم ويقلب حتى يصبح شفافاً فيضاف المياذنجان والفلفل الأخضر والفلفل الأسود والملح. تحرك المكونات جيداً وتترك على نار خفيفة مدة 10-15 دقيقة. يرفع المزيج عن النار، ويشكل فجوات بين الخضار على عدد البيض. تكسر كل بيضة فوق فجوة ويرش عليها قليل من الملح والفلفل ثم توضع المقلاة من جديد على نار خفيفة بدون تحريك مدة 10 دقائق تقريباً. تصب الشكشوكة في طبق مستدير وتقدم ساخنة.

أصابع الموزاريلا



المقادير:

- نصف كيلو جبنة موزاريلا
- 3 بيضات مخفوقات
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الحار
- ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم فرماً ناعماً
- رشة من جوزة الطيب
- بقساط
- زيت للقلي

الطريقة:

تقطع الجبنة إلى قطع صغيرة الحجم وتوضع على صينية مغطاة بورق نايلون لم تغطي وتترك في الخلاجة مدة 4 ساعات أو حتى تصبح جامدة. يمزج البيض في وعاء مع الفلفل والبقدونس وجوزة الطيب. تغمس الجبنة في البيض ثم البقساط. يسخن الزيت جيداً ثم تقلي فيه الجبنة لمدة من 3 إلى 5 دقائق وتقدم ساخنة.

الأرز البخاري باللحم

الطريقة:

اغسل الأرز واتقعيه في ماء دافئ وملح لمدة 20-25 دقيقة. في طبق صغير ضعي البهارات: الملح، الفلفل، الهيل، القرنفل، الكزبرة والفرفة، قلبي إلى أن تختلط البهارات مع بعضها. ضعيها فوق قطع اللحم، قلبيها باطراف أصابعك إلى أن تتوزع تماماً. اتركي اللحم جانباً لحين إعداء بقية الخطوات. ضعي الزيت في قدر واسع، سخني على نار متوسطة، أضيفي البصل، قلبي إلى أن يصبح لونه ذهبياً غامقاً، أضيفي شرائح الثوم وقلبي إلى أن تذبل. أضيفي اللحم البهر إلى القدر، قلبيه مع البصل إلى أن ينحمر اللحم قليلاً ويكتسب نكهة البهارات. أضيفي الجزر المبشور والشرائح وقلبي إلى أن يتبل. أضيفي الطماطم، المعجون، ورق الغار وعبان الفرفة، أضيفي 6 أكواب من الماء، قلبي جيداً. اتركي اللحم على نار متوسطة إلى أن يبدأ بالغلغلان ثم تخفي النار، غطي القدر واطركي اللحم على نار متوسطة 30-40 دقيقة إلى أن ينضج. يجب أن يتبقى مع اللحم حوالي 2 كوب من المرق السميكة، إذا جف المرق أثناء سلق اللحم أضيفي مزيداً من الماء (ذلك يتوقف على نوع اللحم المستعمل وحجم القطع). أضيفي الزبيب إلى المرق، قلبي ليمتزج جيداً. صلي الأرز من ماء النقع، ثم وزعيه على سطح اللحم، أضيفي بعض الماء إلى أن يغطي سطح الأرز بالماء (يتوقف احتياجك للماء على حسب كمية المرق الموجودة في القدر، ضعي الأرز أولاً ثم حدي مدى احتياجك للماء، يجب أن يتم تغطية سطح الأرز بطبقة خفيفة من المرق). دعي الأرز على نار متوسطة إلى أن يغلي لمدة 1 دقيقة، ثم غطي القدر والتركه على نار هادئة جداً إلى أن ينضج الأرز تماماً، 20-25 دقيقة. ضعي الأرز واللحم في طبق التقديم، زينيه بشرائح الجزر، وزعي المكسرات القليلة على سطحه، قدميه ساخناً.

المقادير:

- 2 كوب أرز بنجابي المهيذب
- 1 كيلو لحم خروف أو بقرة، مقطع مع العظم
- 2 ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة هيل، ملحون
- 1/4 ملعقة صغيرة قرنفل، ملحون
- 1 ملعقة صغيرة كزبرة، ملحونة
- 1/2 ملعقة صغيرة فرفة، ملحونة
- 3-4 ملاعق كبيرة زيت أو سمن
- 6-8 حبات هيل، صحيح
- 6-8 حبات قرنفل، صحيح
- 2 حبة متوسطة بصل، مقطع شرائح
- 2-3 فصوص ثوم، شرائح رقيقة
- 2 حبة متوسطة جزر، مقطع شرائح
- 1 حبة صغيرة جزر، مبشور خشن
- 2 حبة كبيرة طماطم حمراء، مقشرة، مفرومة
- 1/4 كوب معجون الطماطم
- 2-3 قطع ورق غار (لوري)
- 2 عود متوسط فرفة (دارسين)
- 1/2 كوب زبيب
- 1/2 كوب مكسرات مشكلة مقلية



شورية الأرز والفطر

الطريقة:

يغسل الأرز جيداً، وينقع في ماء وملح من 20-25 دقيقة. يسخن الزيت في مقلاة متوسطة، ويضاف الثوم والبصل، يطبخ على نار متوسطة إلى أن يصبح ذهبي اللون. يضاف الفطر ويقلب لمدة دقيقة. يضاف الأرز، المرق، الفلفل، الملح، ونوع الخليط يغلي. تخفف النار، يترك القدر على النار بدون تغطية 10-15 دقيقة إلى أن ينضج الأرز. يوزع البقدونس على الشورية وتقدم ساخنة.

المقادير:

- 1/2 كوب أرز بسمتي
- 2 ملعقة كبيرة زيت أو زبدة
- فصان كبيران من الثوم المهروس
- 2 عود بصل أخضر، شرائح
- 4-6 حبة فطر (مشروم)
- 3-4 أكواب مرق الدجاج أو ماء
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم

الأرز البسمتي بالدجاج

المقادير:

- 2 كوب أرز بسمتي
- كوب ماء
- مرق دجاج (5 مكعبات)
- جزر مقشر ومقطع مكعبات (100 غرام)
- قرنفل مقطع (100 غرام)
- ماء وملح لسلق الخضراوات
- ربع كوب ماء ساخن يتفق فيه الزعفران
- ملعقة من الكون
- نصف كوب من شرائح البصل
- فلفل أخضر - زنجبيل - كزبرة - نعناع - زبدة (ملعقة كبيرة من كل شيء)
- 500 غرام من الدجاج المقطع
- نصف كوب لبن
- ملعقة من الفلفل الأحمر
- كوب طماطم مقطعة
- ملعقة من الكركم
- 50 غرام زبدة
- بصلتان

الطريقة:

ينقى الأرز ويغسل وينقع لمدة 20 دقيقة.



الوريات بالصنوبر

المقادير:

- صنوبر
- زبدة جامدة
- 10 دقائق من عجينة البقلاوة

الطريقة:

- يخلط الصنوبر بالزبدة.
- يوضع 10 دقائق جلاش فوق بعض ثم يوضع جزء من الحشو على طرف الجلاش وتبرم ويقطع الزائد من زوايا الجلاش.
- تضغط بخشبتين ملو بلتين من كل الجوانب حتى تتماسك.
- تقطع على شكل مثلثات صغيرة بالسكين وترفع بالسكين وتوضع في صاج مدهون بالزبدة.
- تسقى الصينية بالزبدة الساخنة وتترك بالبراد لمدة 5 دقائق حتى تتماسك،
- توضع في فرن درجة حرارته 200 درجة مئوية.
- تترك لمدة دقيقتين ثم تسقى بالزبدة الساخن.

