

الأرز الإيطالي بالمأكولات البحرية



المقادير:

250 غراما كالاماري - صبيط،
مقطع حلقات
400 غرام جمبري، متوسط
مقشر
200 غرام سمك قذيل، مقطع قطع
متوسطة
2 كوب أرز
1 حبة بصل، متوسطة مفرومة
1 مكعب مرقة خضار، مذاق في 3
أكواب ماء
1/2 كوب جبنة بارميزان،
مبشورة
1/4 ملعقة كبيرة زيت نباتي
1/2 كوب كريمة لباني
قليل ابيض
ملح

الطريقة:

تسخن ملعقتان كبيرتان زيت في إناء على نار متوسطة، يضاف البصل ويقلب حتى يلين. يضاف الأرز ويقلب لمدة دقيقتين.
تضاف المرققة وتطهى لمدة 15 دقيقة أو حتى تمتص المرققة تماما مع التقليب من حين لآخر.
في الوقت نفسه يسخن باقي الزيت في طاسة.
يضاف الجمبري والسمك الاساري والسمكويقلب لمدة 7-10 دقائق.
تضاف المأكولات البحرية الى الأرز وتقلب جيدا.
تغطي وتترك لمدة 10-15 دقائق. يرفع عن النار وتضاف الكريمة الباني والجبن. تقلب جميع المكونات حتى يذوب الجبن داخل الأرز.

الأرز بالفستق..

المقادير:

كوب أرز بنجابي،
4 ملاعق كبيرة سمن او زيت،
حبة كبيرة بصل، مفروم ناعم
فصان متوسطان من فوم، مهروس،
نصف ملعقة صغيرة هيل، مطحون،
2 - 3 ورقات لوري (غار)،
2/3 كوب فستق حليبي، مقشر،
1 1/2 ملعقة صغيرة ملح،
3 1/4 أكواب مرق دجاج او ماء

الطريقة:

اغسلي الأرز بالماء عدة مرات، انتعيه في ماء دافئ مملح لحوالي 15 دقيقة، انزكيه جانبا.

سخني السمن او الزيت في قدر متوسط الحجم، اضيفي البصل، الثوم، الهيل، ورق الفار و الفستق، قلبي على نار متوسطة الى ان يذبل البصل وتنضج رائحة الهيل. (لا تدعي لون البصل يتغير).
خذفي بضع حبات الفستق، احفظلي بها جانبا لتزيين الأرز عند التقديم.
صلي الأرز من ماء النقع، اضيفيه الى القدر، اضيفي الملح، قلبي بهدوء على نار قوية 1 - 2 دقيقة الى ان يتوزع الأرز مع بقية المكونات ويكتسب نكهة طيبة.
اضيفي المرق او الماء، دعيه على نار قوية الى ان يغلي. قلبي مرة واحدة لتوزيع المكونات مع بعضها.
خففي النار، غطي القدر واتركيه ليطهى بهدوء 20 دقيقة الى ان ينضج.
باستعمال شوكة كبيرة حركي الأرز بخفة لكي يتوزع الفستق جيدا وتتناثر حبات الأرز، اعيدي الغطاء بسرعة، واتركيه لحوالي 5 دقائق لكي يتم امتصاص البخار تماما.
ضعيه في طبق التقديم، انثري على سطحه بعض حبات الفستق وقدميه ساخنا.

اسكالوب بتلو بصوص الثوم

المقادير:

8 شرائح لحم، اسكالوب بتلو
1 ملعقة كبيرة زيت ذرة
1/4 كوب بقدونس، مفروم
1/4 كوب عصير ليمون
2 ملعقة صغيرة ثوم مدقوق
ملح وفلفل
2 ملعقة كبيرة زبدة

الطريقة:

1 - نضع شرائح اللحم بيد اليهون، يسخن ملعقة زبد في طاسة كبيرة، تضاف قطع اللحم وتحمر على الجانبين. ترفع من الطاسة وتوضع في صينية الفرن.
2 - في نفس الطاسة، تضاف كمية الزبدة المتبقية، يضاف الثوم والبقدونس ويقلب لمدة 30 ثانية، يسكب الثوم والبقدونس مع الزبد فوق اللحم في الصينية.
3 - توضع الصينية على نار متوسطة ويضاف عصير الليمون بالقدريج ثم يضاف الملح والفلفل.
4 - مع بداية الغليان يضاف 2/1 كوب ماء ساخن، يغطي الإناء وتخفض النار قليلا وتترك 5 دقائق حتى ينضج اللحم، تقدم مع بطاطس محمرة او أرز.



حجازية بالقرفة

المقادير:

2 كوب دقيق،
2 كوب سميد،
كوب زيت دافئ،
قطعة خميرة بيرة او خميرة بيرة فورية،
الحشو:
4/3 أكواب سميد،
كوب سمك،
2ملعقة كبيرة،
قرقة،
لبن للعجن.

الطريقة:

يخلط دقيق السميد مع الدقيق ويضاف الزيت الدافئ ويترك جيدا، تضاف الخميرة الى نصف كوب لبن وتضاف الى الخليط السابق، يتم عجنها باللين حتى تسير قابلية للفرد.
تقسم الى جزأين، يفرد الجزء الأول في صينية وتخلط مقادير الحشو بملعقتين من الماء وتترك في الوسط.
يفرد الجزء الآخر من العجينة فوق الحشو ثم تسوى في الفرن.



حلقات البصل المقرمشة



المقادير:

2 بصل أصفر كبير مقطع حلقات،
ماء ملح،
2 كوب دقيق جميع الاستعمالات،
ملعقة طعام ملح خشن،
ملعقة طعام قفل اسود،
ملعقة طعام بايركا،
ملعقة شاي كاين (قليل بودرة حريف)،
2-3 اكواب حليب الزبد،
زيت نباتي للقلي.

الطريقة:

القمي البصل في الماء المثلج مدة ساعة ثم جفقيه، اغسلي البصل في الماء الدافئ في وعاء بلاستيكي، ضعي حليب الزبد في وعاء آخر، اغسلي حلقات البصل في حليب الزبد ثم في خليط الدقيق بهود خشبي، اغسليه مرة أخرى في حليب الزبد ثم في الدقيق، حرري حلقات البصل في الزيت مدة 3-4 دقائق ثم بالعود الخشبي ضعيه على الوعاء لتجففيه من الزيت.

شوربة الخضار المغربية



المقادير:

250 غراما قنطرية لحم،
2 جزر،
2 فلفل،
2 بطاطس،
2 ساق الكرفس،
3 طماطم،
1 بصل،
بالة بقدونس،
1/2 كوب شعيرة،
1 ملعقة كبيرة زيت،
1/2 ملعقة لفل اسود،
1 ملعقة ملح،
1 ملعقة كركم.

الطريقة:

تقشر الخضار وتقطعها قطعاً صغيرة إلا الطماطم في تجرد نضع اللحم والخضر والبقدونس والبصل والزيت والملح والفلفل الأسود والكركم ثم نضيف 2 لتر ماء ونترك الكل يطهى،
ثم نضيف عصير الطماطم نترك الكل ينضج مدة 45 دقيقة، ثم نضيف الشعيرة وعندما تنضج تقدم ساخنة.