

المقلوبة



المقادير:

كيلو غرام ونصف باذنجان بستدير، 2 اوقية لحم فنان موزات، 4 اكواب ماء، ملح، صنوبر، كوب ونصف من الارز الطويل، نصف كوب سمن لتحمير الصنوبر، بهار وفرفة، نصف ملعقة صغيرة من العسلر، كوبان ونصف من زيت نباتي لغلي الباذنجان.

الطريقة:

يقشر الباذنجان ويقطع إلى شرائح ثم تغلى قطع الباذنجان بالزيت وتصفى على قطع من الورق لامتصاص الزيت، يسلق اللحم ويضاف إليه الملح والتوابل وتغلى المنجرة لمدة أربعين دقيقة.

يغسل الارز وتوضع ملعقتا طعام من الارز غير المطبوخ في قعر المنجرة ثم يوضع اللحم فوق الارز، وتوضع قطع الباذنجان فوق اللحم وعلى جوانب المنجرة، يضاف الارز المتبقي فوق الباذنجان ثم يضاف مرق اللحم الساخن إلى الارز تدريجيا حتى يتغير ترتيب الارز والباذنجان، توضع المنجرة على نار خفيفة لمدة أربعين دقيقة.

تقلب المنجرة على صينية او طبق اكبر من المنجرة، ينثر الصنوبر المحمر على سطح الباذنجان ويقدم ساخنا مع اللبن والسلطة.

شوربة جبن الشيدر



المقادير:

فنجانا ماء
كوب جزر مقطع صغيراً
كوب كرفس مقطع إلى شرائح
بصل مفروم
لبن مرق دجاج
½ فنجان طحين
3 فنجان لبن (حليب)
4 فنجان جبن شيدر مبشور
ملح وفلفل أسود بحسب الرغبة

الطريقة:

ضعي الماء والجزر والكرفس والبصل وشوربة الدجاج في إناء على النار حتى الغليان، ثم خففي النار حتى ينضج الخضار.

أخفطي الطحين مع نصف كمية اللبن في إناء خارجي ثم أضيفيه إلى خليط الخضار مع التقليب الجيد، ثم أضيفي باقي اللبن وايدئي الطهي لمدة 15 دقيقة.

أضيفي الجبن المبشور مع التقليب حتى تمام الخلط وايدئي في التتبيل بالملح والفلفل وقدميها ساخنة.

الفيليه المشوي

المقادير:

8 شرائح لحم بتلو، فيليه حبة فلفل احمر حار
3 حبات خيار، صغيرة
2-3 فصوص ثوم، مدقوق
1/3 كوب سكر
2/3 كوب خل
4 ملاعق كبيرة عصير ليمون
ملعقتان كبيرتان من زيت ذرة كريستال
ملعقة كبيرة كزبرة، خضراء مفرومة ناعم
ملعقتان كبيرتان كاتشاب
ملعقتان كبيرتان من صوص حار
رشة جوزة الطيب
ملح وفلفل

الطريقة:

يقطع الخيار إلى نصفين بالطول، يلقو داخل كل نصف خياراً لنزع البذور ثم يقطع شرائح رفيعة.



المكروننة بالباشميل

المقادير:

كيس مكروننة
½ كيلو لحم مفروم.
بصلتان مفرومتان،
ملح وفلفل وكمون،
3 ملاعق دقيق،
2 ملعقة سمن،
½ لتر حليب سائل،
بيضه،
فلفل ابيض حسب الرغبة.

الطريقة:

طريقة تحضير اللحم المفروم:
تقلى ملعقة سمن على النار ويضاف إليها البصل المفروم وتستمر في التقليب حتى يصبح لونه ذهبياً.
تضيف إلى البصل اللحم المفروم وملعقة فلفل ابيض وملعقة ملح وملعقة كمون وتخلط جيداً حتى تنضج ثم تبعد عن النار.

اللازانيا الحارة

المقادير:

15 لازانيا (مجعدة او جافة)
300 غم لحم مفروم
حبة فلفل اخضر، متوسطة مقطعة مكعبات
ملعقة كبيرة فلفل احمر حار، مطحون (حسب الرغبة)
حبة بصل احمر، متوسطة مفرومة
3 حبات طماطم، كبيرة مكعبات صغيرة
1/2 كوب معجون طماطم
فصا ثوم، مدقوق
3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
ملعقتان كبيرتان زبد
3 ملاعق كبيرة دقيق
3 اكواب لبن
1/2 كوب قشدة
كوباً جبنة مونزاربلا، مبشورة
1/3 كوب جبنة بارميزان، او رومي مبشورة
ملعقة صغيرة كمون، مطحون
ملعقتان صغيرتان اوريغانو، مطحون
ملعقة صغيرة فلفل حلو، (بابريكا)
ملح

الطريقة:

تحضير حشو اللحم
يسخن الزيت في طاسة كبيرة ويقلب فيه البصل والثوم والاوريغانو والكمون والفلفل الحار والبابريكا لمدة 5 دقائق حتى يصبح لون



كعكة التمر

المقادير:

كاس ورابع تمر منزوع النوى ومتقوع
في كاس ورابع ماء ساخن.
كاسان ورابع الكاس ملح.
كاس سكر.
نصف كاس جوز مطحون،
نصف كاس لوز مقطع شرائح،
5 بيضات،
ملعقة طعام هيل.
نصف كاس من الزيت.
ملعقة ونصف الملح بيكنج بودر،

الطريقة:

- تخلط التمر مع الماء ونضعه جانباً.
تخلط البيض مع السكر جيداً حتى يتضاعف حجمه، ثم تضيف الحليب وباقي المقادير ماعدا الميكسج بودر، نضيفه بعد أن تغلق الخلاط.
- ونحرك بالملعقة بخفة ونصبه في صينية الكيك المدهونة ونرش عليها طحيناً.
- ثم نخبز بالفرن.

سلطة الباذنجان المتبل بالطحينة



المقادير:

3 حبات كبيرة من الباذنجان.
3 ملاعق كبيرة من الطحينة.
عصير ليمونتين.
3 فصوص ثوم مدقوق.
كوب ونصف الكوب من اللبن الزبادي.
5 ملاعق كبيرة زيت زيتون.
ملح حسب الرغبة.

الطريقة:

يغسل الباذنجان جيداً وتزال اوراقه الخضراء ويشق طولياً ويشوى اما في الفرن او على نار قوية فوق قطعة معدنية.
يقشر ثم يهرس جيداً بالشوكة حتى ينعم.
تضاف الطحينة إلى اللبن مع الثوم وعصير الليمون ويخلط الكل جيداً.
يتبل الباذنجان بالمزيج ويضاف اليه الملح ويحرك جيداً،
يرتب في طبق ويصب فوقه الزيت.