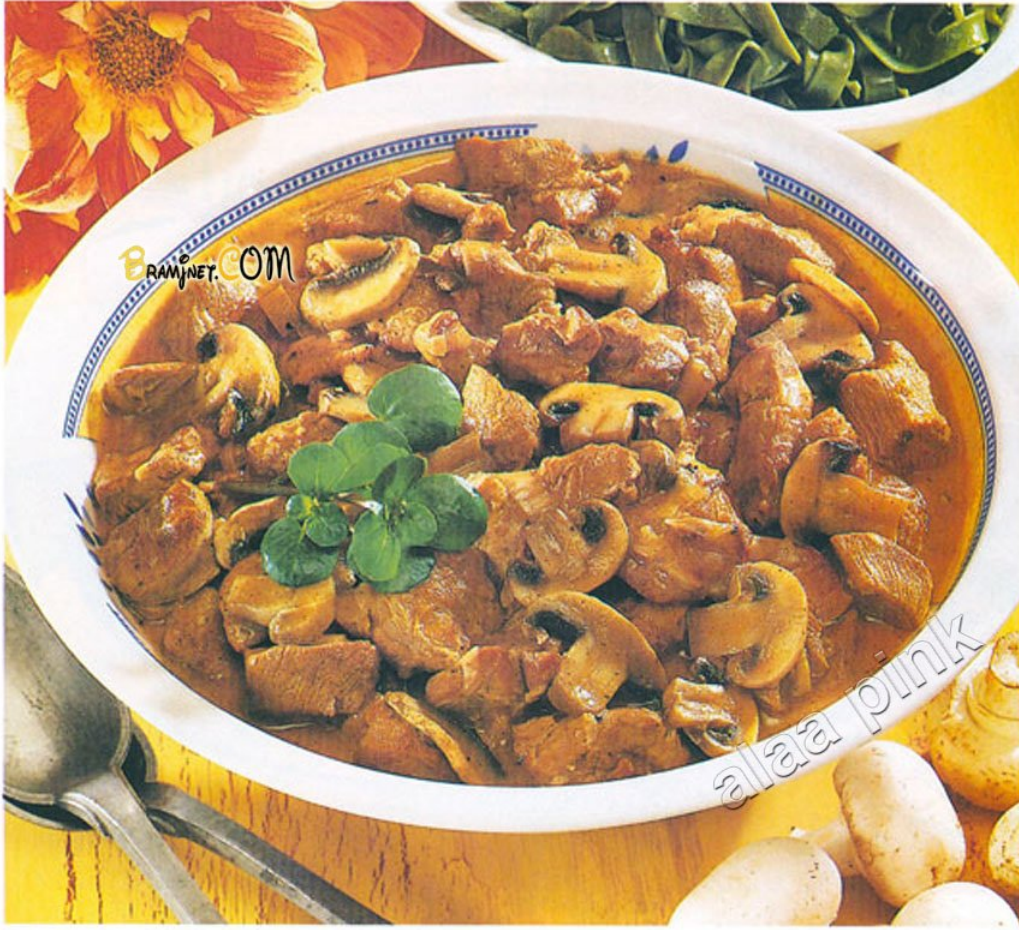


أشهى و ألذ الإطباق



سلسلة كتب تعليم الطبخ



اللحمر بالفطر والكريمة

٢ - يضاف الكراث والثوم ويقليان ثم تغطى القدر حتى يصبح الكراث طرياً فيضاف الخل ويقلى الخليط حتى يقل السائل إلى النصف.
٣ - يعاد اللحم للقدر ويضاف المعجون والماء والفلفل وتغطى القدر وتترك على نار هادئة لنصف ساعة، ثم يضاف بعدها الفطر ويواصل تنضيج الطبخة على نار هادئة من دون غطاء لثلث ساعة أو حتى تنكأ الصلصة قليلاً ليقدّم الطاجن بعد أن تضاف وتقلب الكريمة معه.

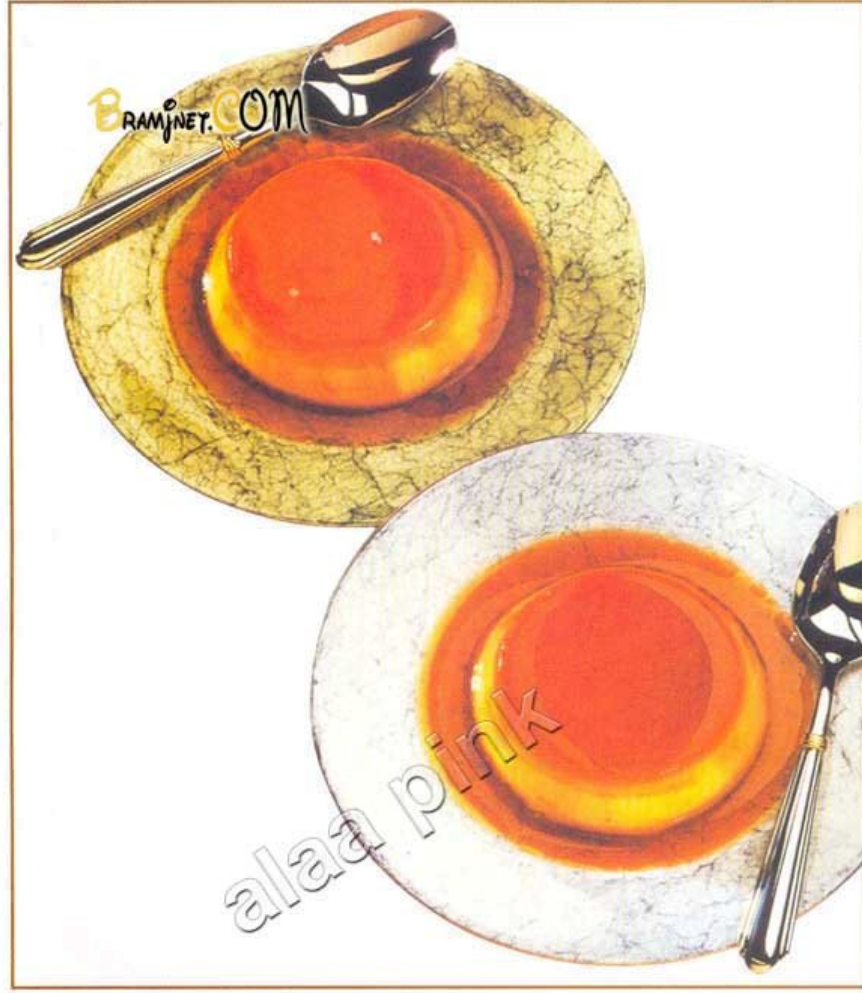
- ملعقتان من معجون الطماطم
- ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- ٣٠٠ جم رؤوس فطر صغيرة. تقطع شرائح
- ثلث كوب كريمة

التحضير:

١- يعفّر اللحم بالطحين وتسخن الزبدة في قدر كبيرة ويضاف اللحم ويقلى على وجبات حتى يكتسب قليلاً من اللون البني ليخرج ويجفف على ورق المطبخ

المقادير:

- كيلو ونصف الكيلوجرام هبرة عجل. تفرم قطعاً صغيرة
- قليل من الطحين لتعفير اللحم
- عشرون جراماً زبدة
- ملعقة ونصف الملعقة من زيت الزيتون
- حبة كرات متوسطة. تفرم
- فصان من الثوم يدقان
- كوب خل أبيض
- أربعة أكواب ماء



الكريم كراميل

الطريقة

يُسكب الحليب بارداً بعد إضافة مقدار الحليب الجاف معه، يُسكب في الخلط ومعه السكر والبيض والفانيليا السائلة، ويضرب على سرعة عالية ثم متوسطة، مدة دقيقتين لكل سرعة، في طنجرة غير قابلة للالتصاق، يُحضّر الكراميل، ثم يُسكب في القوالب الصغيرة وفوقه خليط الكريم، تُرص القوالب الصغيرة جميعها في صينية فرن فيها ماء، حتى تلتها الأخير، بحيث لا يغمر الماء سطح القوالب. يمكن ساعة في فرن حار، ثم يُخرج ليُقدّم بارداً بعد وضعه 3 ساعات في الثلاجة.

المقادير

- لتر من الحليب «كامل الدسم»، مضافاً إليه ملعقة متوسطة من الحليب الجاف (بودرة حليب).
- 4 بيضات كبيرة، ملعقة شاي من الفانيليا السائلة.
- 8 ملاعق متوسطة من السكر المبلور، أو أكثر (حسب الرغبة في نسبة التحلية).
- كراميل (سبق وصف طريقة تحضيره).
- قشور ليمون بمقدار ملعقة شاي.

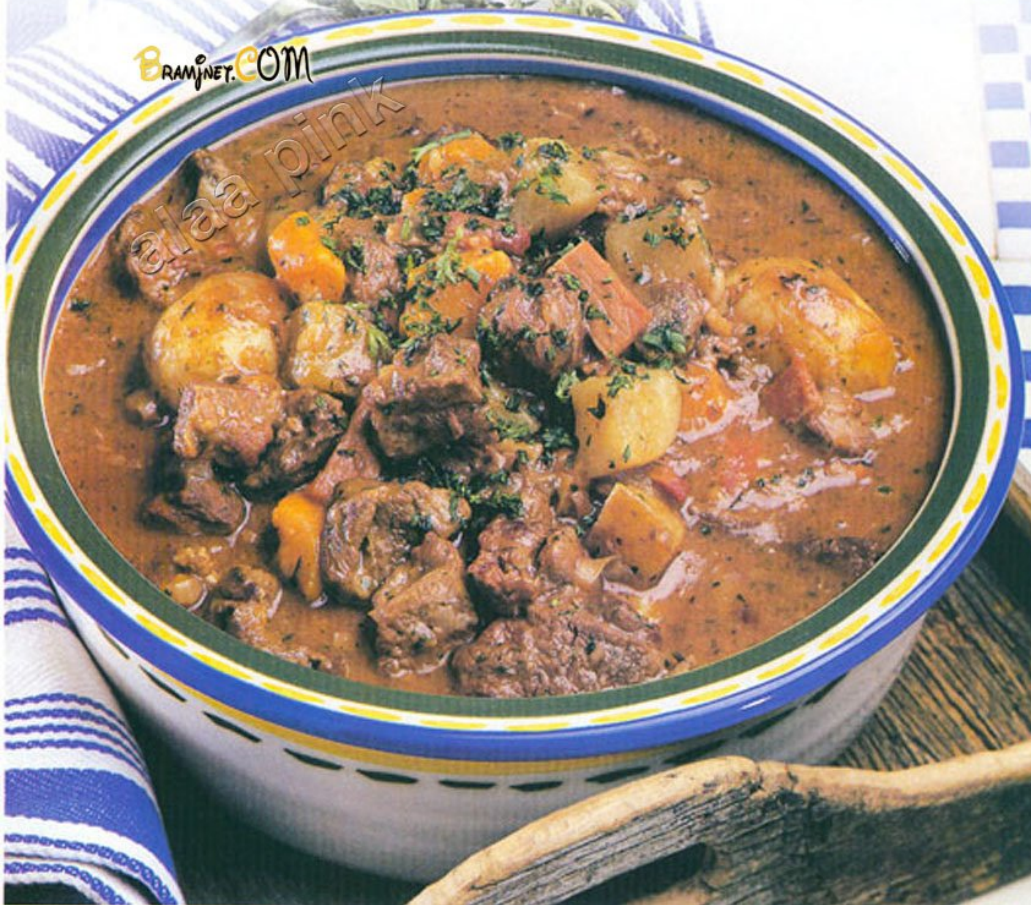
اللدح بالبطلحس

التحضير:

- يقَلَّب اللحم البقري في الطحين وينفض عنه الفائض ثم يسخن الزيت في طاجن حراري ويطهى فيه البصل مع هبرة العجل المفرومة مع خريكهما حتى يصبح البصل طريا ليخرجنا من الطاجن جانبا.
- يسخن الباقي من الزيت في الطاجن ويطهى اللحم على وجبات حتى يصبح بني اللون.
- يعاد خليط البصل إلى الطاجن وتضاف وتقلب معه المرققة ثم يترك مغلى في فرن معتدل حوالي الساعة.
- تضاف البطاطس والزعرتر وتطهى مغطاة لحوالي الساعة أو حتى النضوج التام للحوم.
- يضاف ويقَلَّب المعجون قليلا ثم يقدم الطاجن بعد اضافة الملح اليه ونثر البقدونس فوقه.

المقادير:

- كيلوجرامان شرائح لحم بقر. تفرم
- كمية طحين كافية لتعفير اللحم
- حبتا بصل كبيرتان. تفرمان جيدا
- أربع شرائح هبرة عجل خفيفة. تفرم خشناً
- أربعة أكواب مرققة لحم
- خمس حبات بطاطس كروية صغيرة (٢٠٠ جم)
- ٢٠٠ جم بطاطس كبيرة. تفرم خشناً
- ملعقتا زعرط طازجتان. تفرمان خشناً
- ملعقة معجون طماطم
- ملعقة بقدونس طازج مفروم جيدا



كارى فبليه الدجاج بكرات الأرز

٢ - تضاف الطماطم بعد هرسها قليلا بالشوكة وتضاف المرققة وتقلل الحرارة وتترك القدر مغطاة فوقها لنصف ساعة ويلطف نضيف كرات الأرز ثم تترك القدر من دون غطاء حتى تسخن كرات الأرز ولكن على ألا تغلي ثم تقدم الكاري مزينا بأوراق الكزبرة.

٣- لعمل كرات الأرز يدور الأرز بالخلاط مع صفار البيض حتى يصبح كالعجينة ثم ينفصل الخليط إلى وعاء لتضاف بقیة المقادير ونعجن جيدا ثم تكيف بين راحتي اليدين وهما رطبتان على شكل كرات صغيرة بمقدار ملعقة طعام ملوذة للمكرة الواحدة.

(كرات الأرز):

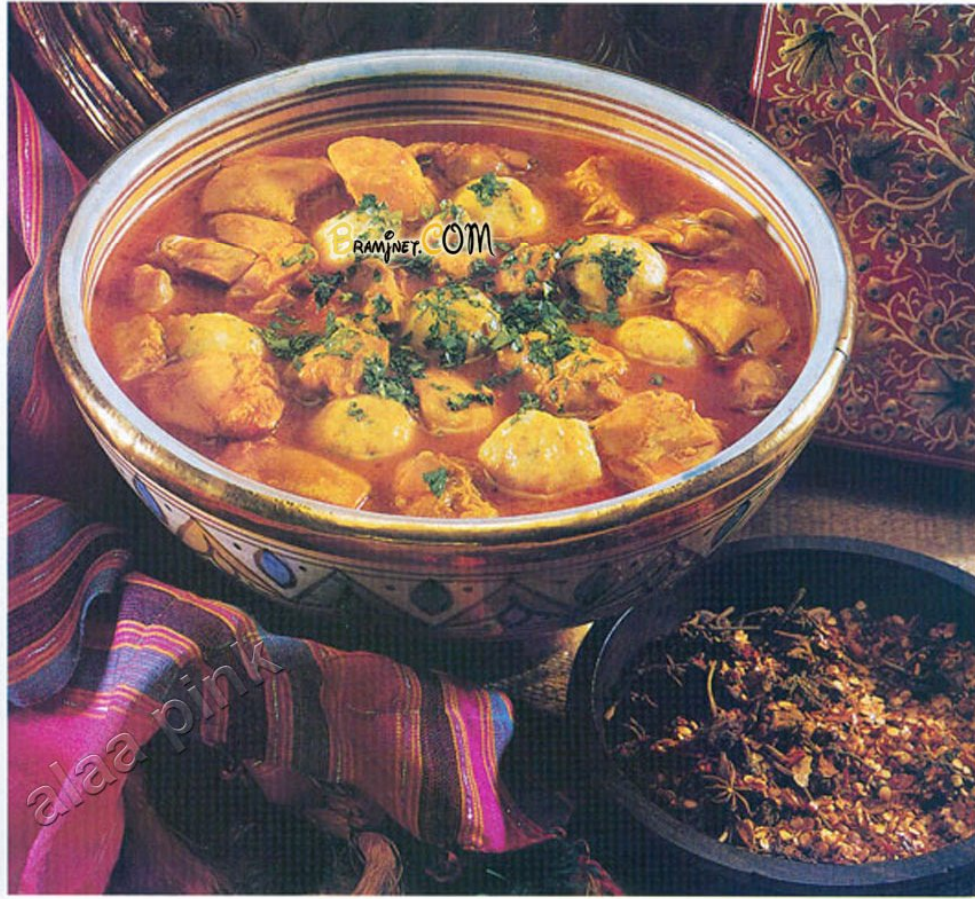
- كوبان من الأرز المطبوخ
- صفار بيضة واحدة
- ملعقة كزبرة مفرومة. إضافية
- كوب من لب الخبز الطازج

التحضير:

- ١- يسخن الزيت في قدر كبيرة ويضاف الدجاج ويطهى مع خريكه على وجبات حتى يتحمر ثم يعاد جميعه للقدر. ويضاف البصل والثوم والزرعيل والكاري ويطهى جميعها مع خريكها حتى تنبعث عطورها

المقادير:

- ملعقة زيت
- ١٢ قطعة فبليه افخاذ دجاج. تقطع إلى أرباع
- حبتان كبيرتان من البصل. تقطعان شرائح
- ملعقتان صغيرتان من الزعجيل الطازج الميشور
- ملعقتان من مسحوق الكاري المعتدل
- علية طماطم زنة (٤٢٥ جم)
- نصف كوب ماء
- ملعقة كزبرة مفرومة





كارى الدجاج المفرد بالطماطم

٢- يضاف اللحم المفروم ويقلب على النار لأربع دقائق أو حتى يصبح بني اللون.
٣- نضاف ونحرك الطماطم مع سوائسها وكذلك الكزبرة وحال يغلي الخليط تغفل النار ونترك القدر فوقها من دون غطاء لعشر دقائق أو حتى ينسخ معظم سائل الطهي لتقدم البهنة إلى جانب طبق من الأرز الأبيض.

النضوج. نغسل ونفرد ونفرد
- ثلاث ملاعق من أوراق الكزبرة المفرومة

التحضير:
١- يسخن الزيت في قدر صغيرة الحجم ويطهى معجون الكاري مع الثوم والبصل والفلفل مع خربكها لدقيقتين.

المقادير:

- ملعقتان من الزيت النباتي
- ملعقتان صغيرتان من معجون الكاري
- ملعقتان صغيرتان من الفلفل الحار المفروم
- ست حبات من البصل الأخضر. نفرد
- نصف كيلوجرام من لحم الدجاج المفروم جيداً
- نصف كيلوجرام من الطماطم شديدة



صينية البطاطس بالكراث والزعتر



المقادير:

- خمس حبات بطاطس كبيرة، تقطع حلقات خفيفة
- حبة كراث متوسطة، نغرم
- ثلاث ملاعق صغيرة زعتر مفروم
- ربع كوب مرققة دجاج
- ملعقة زيت زيتون
- فص ثوم يدق

التحضير:

- 1- لصف نصف كمية حلقات البطاطس في صينية شواء سعة (14 كوباً) مزينة بالزبدة أو الزيت ثم ينشر فوقها الكراث ونصف الزعتر ثم نغطس بالباقي من حلقات البطاطس وتنثر الباقي من الزعتر.
- 2- تخلط بقية المقادير في قارورة أو إبريق خلط وتنسكب فوق البطاطس ثم نغطس الصينية ونضع في فرن معتدل لثلاثة أرباع الساعة ثم يزال الغطاء ونشوي لمدة مائة حتى تنحصر قليلاً من الأعلى لتقدم ساخنة بعد نثر قليل من الأعشاب الطازجة فوقها.

البطاطس باءاؤونز



التحضير:

- 1- تسلق البطاطس حتى تنضج وتصفى وتترك لتبرد ثم بلطف تخلط مع المايونيز والبقدونس وتغسب فيهما حتى تنغشى جيدا فتغشى وتترك بالبراد لثلاث ساعات على الأقل قبل تقديمها منثور فوقها التخلخل الطحون
- 2- لعمل المايونيز، يوضع رأس الثوم من دون أن يقشر في سينية الفرن ويغطى بالزيت وينشوى دون أن يغطى في فرن معتدل الى عالي الحرارة لربع ساعة ثم يخرج ويقطع الى أنصاف طولية ويضغط على الفشار لاسخلاص اللب بسهولة ثم يوضع الثوم مع الصفار والليمون في الخلاط وتدمر حتى تتجانس وتصبح طرية ثم يضاف الزيت الإضافي ويسكب بمسأكة القشط على الخلاط وهو يدور ثم يضاف الماء حتى يصبح المايونيز بالكثافة المعروفة ليستخدم مع البطاطس

المقادير:

- أربعون حبة من البطاطس شديدة الصغر تقطع الى أنصاف
- ملعقة أوراق بقدونس مفروم
- ربع ملعقة فلفل أسود مطحون

المايونيز:

- رأس ثوم متوسط
- ملعقتان صغيرتان من زيت الزيتون
- صفار بيضتين
- ملعقة عصير ليمون حامض
- كوب زيت زيتون إضافي
- ملعقة ماء ساخن





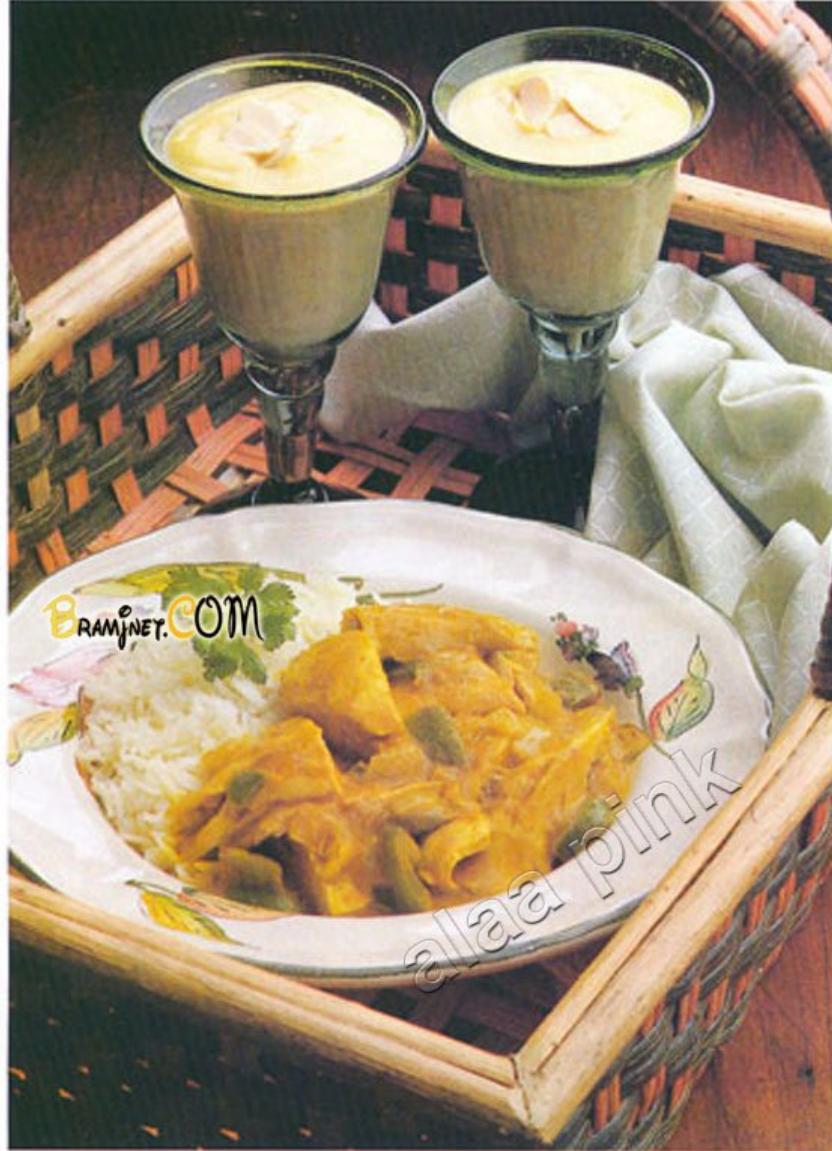
الدجاج باللبن الرائب

التحضير:

- 1- يوضع لحم الدجاج أو لحم الديك الرومي المطبوخ في وعاء عميق ثم يضاف البقدونس وعصير الليمون. ثم يبشر الليمون فوق السواء ويخلط جيداً ثم يخفق الروب جيداً
- 2- يضاف اللبن الرائب شيئاً فشيئاً للخليط مع التقليب ثم يضاف اليه الفلفل والملح حسب الرغبة. ويغطى ثم يوضع في الثلاجة حين موعد تقديمه
- 3- يوضع في صحن التقديم مزيناً بأنصاف الليمون ويقدم مع الخبز المحمص

المقادير:

- 225 جم فليه دجاج "مطبوخ" ومفروم ناعماً
- 100 جم لحم ديك رومي مطبوخ "يمكن الاستغناء عنه بلحم الدجاج" يفرم ناعماً
- ثلاث ملاعق كبيرة بقونس مفروم ناعماً
- ملعقة صغيرة ميثور قشر الليمون
- ملعقتان كبيرتان من عصير ليمون
- فص ثوم يفرم ناعماً
- نصف كوب لبن روب خالي الدسم
- ملح وفلفل "حسب الرغبة"



كارى الدجاج بالفلفل

التحضير:

- ١- نذاب الزبدة في قدر قلبي كبيرة وبطهسي البصل والثوم والفلفل على نار متوسطة بتحريكها لأربع دقائق أو حتى يصبح البصل طريا
- ٢ - يضاف الكاري والكمون والطحين وتضاف وتحرك المرققة باستمرار حتى يغلي الخليط ويتكاثف.
- ٣- يضاف الدجاج وتقلل الحرارة ويترك لثلاث دقائق ثم يقدم الكاري مع الأرز أو الخبز وسلطة الخضروات المفضلة.

المقادير:

- خمس وأربعون جراما زبدة
- حبة بصل متوسطة، ناعم
- نصف ملعقة صغيرة من الثوم المفروم جيدا
- حبة فلفل أخضر بارد متوسطة، ناعم
- ثلاث ملاعق صغيرة من معجون الكاري
- ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- ملعقتان من الطحين
- خمسمئة ملل مرققة دجاج
- ثلاثة أرباع كيلوجرام فيليه صدور دجاج، تقطع قطعاً صغيرة



كعكة التفاح والجوز بادايبكرووف

التحضير:

- ١- يزيق قالب مابكرووف دائري (٢١ سم) بقليل من الزبدة وينشر في قعره وعلى حافاته دقيق البندق.
- ٢- تخفق الزبدة مع الطحين والقرفة والسكر والشراب والبيض في وعاء متوسط بخلاط كهربائي على السرعة المتوسطة حتى تتجانس المقادير ثم على السرعة العالية لدقيقة أو حتى يصبح الخليط طريا ويتغير لونه.
- ٣- يضاف الجوز والعناب والتفاح وتخلط ثم ينقل الخليط إلى القالب المحضر ليهد عليه ويسوى سطحه بظهور سكين للعجنات ثم يغطي من دون غطاء تحت الدرجة المتوسطة العالية (١٧٠) حوالي عشر دقائق أو حتى تضوج الكعك الذي يخرج ويترك خمس دقائق قبل أن يقلب فوق شبكة معدنية ليقطع ويقدم مع الشاي.

المقادير:

- ثلث كوب دقيق بندق
- تسعون جم من الزبدة، نطري
- كوب ونصف الكوب طحين
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- ثلاثة أرباع كوب من السكر الأسمر الخشن
- ربع كوب شراب تفاح
- ثلاث بيضات
- كوب من الجوز المفروم
- نصف كوب عناب مجفف مفروم
- حبة تفاح كبيرة، تبشر

الحمص بالكحون

التحضير:

- نشطف حبوب الحمص بماء بارد ونضع في قدر مناسبة مع الماء والثوم والبصل
- ثم نطهي على نار هادئة والقدر غير مغطاة لنصف ساعة أو حتى تصبح حبوب الحمص طرية.
- تسلق البطاطس حتى النضوج التام ثم نخرج لنهرس جيدا
- يوضع خليط الحمص بالخلاط ويدور حتى يصبح طريا ثم يخرج إلى وعاء متوسط
- لنضاف إليه البطاطس مع الزيت والثوابل ونخفق جميعها جيدا ثم تنقل إلى صحن
- التقديم لتبسط فيه بظهر الملعقة ثم يقدم الغموس منثورا فوقه بعض حبات الزيتون
- الاسود وحزوز الليمون وقليل من زيت الزيتون مع الخبز المحمص.

المقادير:

- كوب من حبوب الحمص
- أربعة أكواب ماء
- فص ثوم يدق
- حبة بصل متوسطة، تفرم
- حبة بطاطس كبيرة، تفرم
- ثلث كوب من زيت الزيتون
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- نصف ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة



«ريشات» الحمل بالخردل

التحضير:

١- بعد تشذيب الريشات من الدهون والأغصاب يسخن الزيت في طاجن حراري سعة ١٢ كوباً وتضاف الريشات ويحمّر على وجبات وعلى الجانبين ثم يجفف الزيت من الغمر وتعاد الريشات جميعها مع الثوم والزعتر والمرقة والقشور والصويا والخردل ويغطى الطاجن ويترك في فرن معتدل لساعة ونصف الساعة أو حتى نضوج اللحم.

٢- تضاف البطاطس والنشاء بعد خلطه بالماء ثم يعاد الطاجن دون غطاء للفرن ليترك ربع ساعة أو حتى نضوج البطاطس ليقدّم مزينا ببعض الاعشاب وفصوص الليمون.

المقادير:

- ١٢ حبة من «ريشات» حمل - ملعقة
زيت زيتون - ستة فصوص ثوم، تقشّر -
ملعقتان صغيرتان من الزعتر المبروم - كوب
مرقة لحم - ملعقة صغيرة قشور ليمون
مبشور - ملعقة صلصة صويا - ملعقتان
صغيرتان من بذور الخردل - ١٢ حبة من
البطاطس الصغيرة جدا، تقطع إلى أرباع -
ملعقتان من النشاء - ملعقتان من الماء



البطاطس الحارة

BRAMJNET.COM

المقادير:

- ست حبات بطاطس متوسطة الحجم
- ربع كوب زيت
- ملعقة صغيرة من بذور الخردل السوداء
- ملعقة صغيرة من بذور الكمون
- ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الحلو المطحون
- ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
- فص ثوم يدق
- ملعقتان من العصير الحامض
- ربع كوب كزبرة مفرومة

التحضير:

- 1- يحضر الفرن بحرارة عالية وتسلق البطاطا حتى تنضج ثم تشطف تحت ماء بارد وتجفف وتترك لتبرد تماما.
- 2- تخلط البطاطس بعد نقشها وفرمها مكعبات صغيرة مع الزيت والبذور والتوابل والثوم في وعاء حراري كبير ثم تدخل إلى الفرن لثلاث ساعات أو حتى تنضج البطاطس قليلا فيقدم الطبق منسجورا فوقه الكزبرة المفرومة.

شورية الدجاج التايلاندية

BRAMJNET.COM

المقادير:

- أربعة أكواب مرقة دجاج
- ثلاثة صدور دجاج
- حبة بصل ناعم
- ثماني شرائح زنجبيل طازج
- 400 مليلتر حليب جوز هند
- عصير ليمونة
- ملعقتان صغيرتان سكر أسمر
- قرنا فلفل أحمر حار
- صغيران نزال بذورهما ويفرمان
- بعض أوراق الريحان المفرومة

التحضير:

- 1- توضع مرقة الدجاج وصدور الدجاج والبصل والزنجبيل في قدر وتسخن حتى تغلي القدر وتترك على نار هادئة لأربعين دقيقة.
- 2- نصف مرقة الدجاج في قدر ويضاف إليها حليب جوز الهند وحرك على النار حتى يذوب ثم جعلها تغلي وتترك على نار هادئة لعشر دقائق.
- 3- خلال إعداد المرقة يزال جلد صدور الدجاج والعظم وتقطع شرائح رقيقة.
- 4- يضاف عصير الليمون وشرائح الدجاج والسكر الأسمر إلى الشورية وتطهى على نار هادئة لمدة 2-3 دقائق ثم تقدم بعد تزينها بشرائح الفلفل الحار.

سلطة الكاريبي بالفلفل والبصل

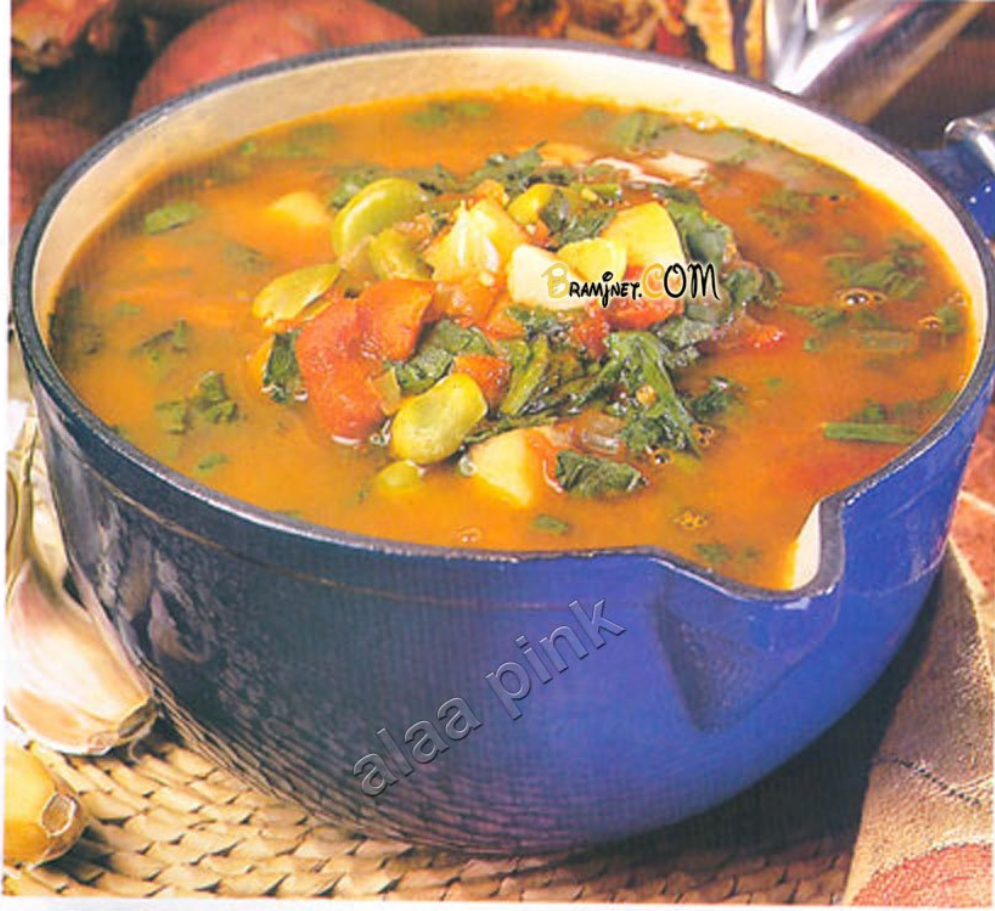
التحضير:

- 1- يوضع عصير الليمون في وعاء كبير ويضاف السكر ويحرك معه حتى يذوب فتضاف بقية المقادير وتقلب جيدا ثم يغطى الوعاء ويترك بالبراد لنصف ساعة أو حتى يبرد.
- 2- يقدم الطبق إلى جانب السمك المشوي أو الدجاج

المقادير:

- ملعقتان من عصير الليمون
- ملعقتان صغيرتان من السكر الأسمر
- ملعقة صغيرة من فشر الليمون المشور
- حبة فلفل أخضر بارد متوسطة تقرم ناعماً
- ملعقتان من أوراق الكزبرة المفرومة
- حبة فلفل أحمر حار صغيرة تقرم جيداً
- حبة بصل متوسطة تقرم جيداً
- ملعقة زيت زيتون





شوربة البطاطس والسبانخ



التحضير:

١- يسخن الزيت في قدر كبيرة ويضاف البصل والثوم والنوابل ويحرك حتى يصبح البصل طرياً.
٢- تضاف الطماطم مع سائلها والبطاطس والرقبة وتقلل الحرارة وتترك القدر مغطاة فوقها لمدة ثلث ساعة تحرك خلالها الشوربة بين حين وآخر حتى تنضج البطاطس ثم تضاف السبانخ والسبانخ ويواصل تنضج الشوربة على نار هادئة من دون أن تغطى حتى تذبل السبانخ فيضاف الملح المحلولوب ثم تحرك الشوربة قليلاً وتقدم وهي ساخنة.

المقادير:

- ملعقة زيت زيتون
- حبة بصل كبيرة، ثوم
- فصان من الثوم، يدقان
- ثلاث ملاعق صغيرة من الغلغل الحلو المحطون
- ملعقتان صغيرتان كمون
- ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- نصف ملعقة صغيرة فرفرة مطحونة
- نصف كجم طماطم ناضجة، ثوم
- سمكة أكواب مرققة خضراوات
- باقة سبانخ (١٠٠ جم)، ثوم
- نصف كيلوجرام حبوب بازلأء مجففة، ثوب وتقلش
- أربع حبات بطاطس كبيرة، ثوم



حاجن اللحم بالشمندر

ويطهى اللحم مع التقليب على وجبات حتى يتحمر جيدا ثم يخرج ليحفظ على ورق المطبخ
 4 - يضاف البصل والثوم ويحركان حتى يصبح البصل طريا فتضاف المرقة والخل والكزبرة والفلفل واللحم ثم تفسل الحرارة وتترك القدر لأربعين دقيقة وهي مغطاة.
 5- يضاف الشمندر والبقدونس ويواصل طهي الخليط على نار هادئة ولكن بدون غطاء لعشر دقائق ثم يقدم الحاجن مع الأرز الأبيض أو الخبز.

- ملعقة بقدونس مفروم
 - ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون

التحضير:

1- بعد تنظيفه جيدا وتشذيبه يسلق الشمندر من دون تقشير حتى ينضج ثم يشرك ليجرد.
 2- يقشر الشمندر ويقطع إلى حوزوز متوسطة ثم يعفر اللحم بالطحين.
 3- يسخن الزيت في قدر كبيرة الحجم

المقادير:

- كيلو ونصف الكيلوجرام من الشمندر
 - كيلوجرام لحم ضأن. يقطع مكعبات صغيرة
 - قليل من الطحين لتعفير اللحم
 - ملعقتان من زيت الزيتون
 - حبتان كبيرتان من البصل. تقطعان شرائح
 - فص ثوم يدق
 - كوبان ونصف الكوب من مرقة اللحم
 - نصف كوب خل
 - ملعقة كزبرة مفرومة



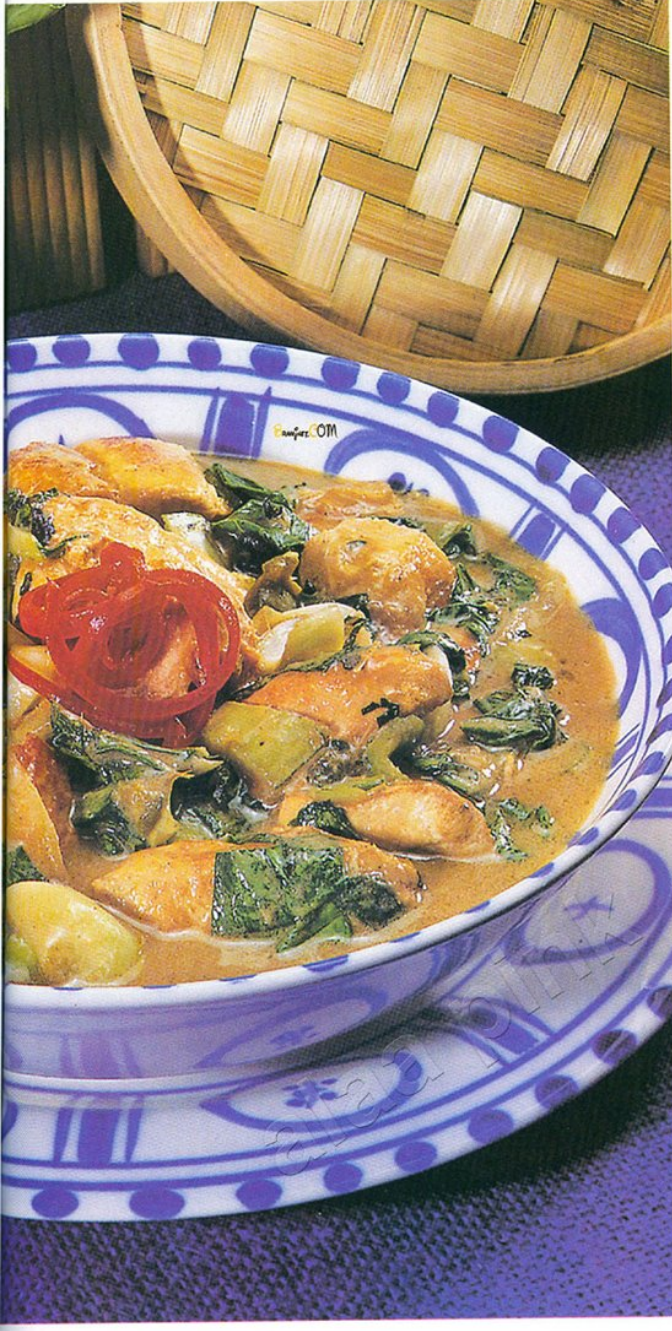
السفرجل المدعسل

المقادير:

- أربع حبات سفرجل صغيرة
- ثلثا كوب من العسل
- قليل من القرفة المطحونة

التحضير:

- 1- يجفف السفرجل جيدا بدعكه بقطعة من القماش ثم يشطب برأس السكين من حوله.
- 2- تلف حبات السفرجل منفصلة بورق الألومنيوم وتوضع في وضع واقف في طاجن حراري صغير لتشوى في فرن عالي الحرارة حوالي الساعة ونصف الساعة ثم تقطع بعد أن تبرد إلى أنصاف ينقط على كل منها في صحن التقديم العسل بالتساوي وتقدم بعد نثر قرفة فوقها.



كارى الدجاج الأخضر بالخضراوات المتنوعة

المقادير:

- ست قطع من فيليه صدور الدجاج (٦٠٠ جم)

- ملعقتان من الزبدة
- حبة بصل كبيرة. نقطع شرائح
- حبة فلفل أخضر بارد كبيرة. نفرم خشناً
- كوب مرققة دجاج
- علبه (٢٨٠ ملل) حليب جوز هند
- حزمة من أوراق السلق الصغيرة (٢٦٠ جم).
تفرم خشناً

- ملعقتان صغيرتان من النشاء
- ربع كوب من أوراق الكزبرة المفرومة

(معجون الكاري):

- حبة فلفل أخضر حار صغيرة
- ملعقة زنجبيل طازج مبشور
- فصان من الثوم. يدقان
- ملعقة صلصة سمك
- ملعقة صلصة خوخ
- ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون

الطحون

- نصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل
الطحون

التحضير:

١- يقطع الفيليه قطعاً صغيرة (٣سم) ويسخن نصف كوب زيت في قدر متوسطه ويضاف الدجاج على وجبات ويطهى حتى يتحمر جيداً ثم يخرج من القدر.

٢- يسخن المتبقي من الزيت في القدر ذاتها ويضاف البصل والفلفل ومعجون الكاري وحررك جميعها حتى يصبح البصل طرياً فيعاد الدجاج للقدر وتضاف المرققة وحليب جوز الهند وتقلل الحرارة وتترك القدر غير مغطاة فوقها لثلاث ساعة يقلب الخليط خلالها من وقت لآخر.

٣- قبل تقديم الكاري يقلل يضاف السلق والنشاء مخلوطاً بالماء ويقلب قليلاً حتى يغلي ويتكاثف ثم يقدم بعد إضافة الكزبرة وتقليبها قليلاً معه.

٤- لعمل معجون الكاري: توضع جميع محتوياته في الخلاط وتدور لمرات حتى تنجانس.

جيلاتني العسل

- ٢- برش الجيلاتين على ماء يغلي في وعاء وعندما يصبح اسفنجياً بوضع في المايكروويف على الدرجة العليا لمدة (٣٠ ثانية) ويحرك حتى يتلاشى أثر الجيلاتين ثم يترك جانباً ليبرد
- ٣- يخفق صفار البيض والسكر في وعاء كبير ويضاف النشاء وفشر الليمون والجيلاتين المذاب والسكر حتى يصبح الخليط سميكاً
- ٤- يصب الحليب في ورق المايكروويف على الدرجة العليا لمدة (دقيقتين) أو حتى يصبح ساخناً. وبشكل تدريجي يخلط الحليب مع خليط البيض
- ٥- تقلل درجة حرارة المايكروويف إلى الوسطى من (٧-٩ عصير الليمون ويخفق كل دقيقة حتى يثخن الخليط ثم يضاف
- ٦- في وعاء نظيف يخفق بيض البيض جيداً ثم يضاف خليط الليمون على بيض البيض ويخلط بواسطة ملعقة
- ٧- يصب الخليط في القالب البارد ويغطى ويوضع في الثلاجة لمدة (٦ ساعات) ثم يخرج قبل التقديم مباشرة ويقرب في صحن التقديم مزيناً بأصناف الكيوي والبرتقال

المقادير:

- أربع ملاعق كبيرة مسحوق جيلاتين
- أربع ملاعق كبيرة ماء
- ثلاث بيضات حجم كبير
- "يقفل بياضها عن صفارها"
- ست ملاعق كبيرة كريمة
- ملعقة كبيرة نشاء
- فشر ليمونتين مبشور
- عصير ليمونتين
- ٩٠ جم سكر
- كوب ونصف الكوب حليب

التحضير:

- ١- يدهن قالب الجيلي سعة ١,٢ لتر بالزيت ويوضع في البراد ليتجمد



هريس البازلاء بالشبت

المقادير:

- ثلث كوب زيت زيتون
- حبة بصل متوسطة
- الحجم ناعم
- فص ثوم يسحق
- ملعقة صغيرة كمون
- مطحون
- رشة مسحوق حار (حد)
- نصف كجم قرون بازلاء من
- النوع القصير العريض. نغرم
- ثلاثة أرباع كوب ماء
- ملعقة عصير ليمون
- ملعقة شبت طازج مفروم

التحضير:

- 1- تسخن ملعقة من الزيت في قدر متوسطة الحجم ويضاف البصل مع الثوم والكمون والمسحوق الحار وتطهى مع التحريك حتى يصبح البصل طريا ثم تضاف البازلاء وتطهى مع التحريك حوالي خمس دقائق
- 2- ينقل الخليط إلى الخلاط ويدور مع المتبقي من الزيت والماء وعصير الليمون حتى يمتزج المواد جيدا.
- 3- يعاد الخليط إلى القدر نفسها ويحرك على النار حتى يسخن ليضاف الشبت ويقلى معه ثم تراح القدر ويقدم مهروس البازلاء دافئا في صحن تقديم عميق بعد نثر قليل من المسحوق الحار فوقه ليؤكل مع الخبز المحمص أو وحده.



ال «كلاوي» بالبطاطس والجزر



المقادير:

- ست (كلاوي) حمل
- ملعقتان صغيرتان ملح
- ملعقة زيت نباتي
- كيلوجرام لحم مفروم
- جبنا جزر متوسطتان. تفتلعان بشرائح عرضية
- حبة كراث كبيرة. نفرم
- ١٥٠ جم رؤوس فطر صغيرة. نقتع أنصافا
- ملعقتا طحين
- ملعقة صلصة صوبا
- كوب ونصف الكوب مرقه لحم
- كوب ماء
- ملعقتان صغيرتان زعتر طازج مفروم جيدا
- ملعقة صغيرة بذور فلفل أسود مدقوقة
- أربع حبات بطاطس متوسطة. نقتع شرائح

التحضير:

- يزال غشاء الكلاوي والدهون وتغمر في الماء وتغلى وتترك بالبراد لليلة.
- تجفف الكلاوي وتشمط تحت الماء البارد ثم تجفف وتقتع أنصافاً طولياً لتزال الزوائد البيضاء منها ثم نفرم فقتعها صغيرة (٢سم).
- يسخن نصف الزيت في قدر كبيرة ويطهى اللحم على وجات حتى ينحمر ثم ينقل ويغمر في قدر طاجن حراري سعة ١٢ كوباً ثم نعود إلى طهي الكلاوي في القدر مع التحريك حتى تنحمر لتسكب فوق اللحم في الطاجن.
- يسخن الباقي من الزيت في القدر نفسها ويطهى الجزر مع الكراث والفطر وتقلب جميعها حتى يصبح الكراث طرياً ليضاف عندها الطحين ونواصل التحريك حتى يصدر الخليط فقاعات لتزاح القدر عن النار ثم بالتدريج نضيف ونحرك الصلصة المرقه والماء والزعتر والفلفل ثم نجعل الخليط يغلي ونقلل الحرارة ونحركه فوقها خمس دقائق أو حتى يغلي الخليط ثانية ويتكثف.
- يسكب خليط الخضراوات مع الكلاوي واللحم في الطاجن ونصف فوقه بشرائح البطاطس وتنشط فوقه الزبدة المذابة ويوضع في فرن معتدل حوالي الساعة ثم يزال الغطاء ويشوى لنصف ساعة أخرى ويخرج ليقدم مع الخبز بعد أن يصبح دافئاً.

غدهوس الباذنجان

التحضير:

1- توضع الباذنجانة بأكملها فوق صينية الفرن وتشوى بحرارة عالية حوالي الساعة او حتى تصبح طرية فتخرج وتترك لتبرد ثم تنزع قشرتها بسهولة ويقرم اللب.
2- يوضع الباذنجان مع بقية المقادير في الخلاط وتدور لمرات عديدة حتى يتجانس الخليط ويصبح طريا فيفرغ في وعاء ويغطى ويترك في البراد لساعات قبل تقديمه.

المقادير:

- حبة باذنجان كبيرة
- حبة بصل متوسطة، نغرم جيداً
- ثلاثة أرباع الكوب من فئات الخبز
- ملعقتان من اللبنة
- ثلاثة قصوص ثوم، تسحق
- نصف كوب من اليقودونس المفروم
- ملعقة خل أبيض
- ملعقة ونصف الملعقة من عصير الحامض
- نصف كوب من زيت الزيتون



سلطة البرتقال الكسبكية

التحضير:

- 1- نزال قشرة البرتقال الخارجية والداخلية حتى يظهر اللب ثم نقطع إلى شرائح ونزال البذور برأس السكين
- 2- نوضع شرائح البرتقال مع البصل واللوز والفلفل والكزبرة والنعنع في وعاء زجاجي كبير ونقلب جميعها حتى تختلط ثم نترك لتصف ساعة.
- 3- يفرش صحن تقديم عميق قليلاً بالسماخ قبل أن نسكب السلطة فوقه ليقدم بعد تنقيط السليل من الحامض فوقه.

المقادير:

- ست حبات برتقال صغير الحجم
- حبتان متوسطتا الحجم من البصل نقرمان
- تسعون جراماً من اللوز المحمص نقرم
- حبتان صغيرتا الحجم من الفلفل الاحمر الحار نقرمان
- نصف باقة كزبرة
- أربع ملاعق من أوراق النعنع
- ربع باقة من أوراق السماخ نقرم خمساً





الدجاج بالبطاطس والبقدون



المقادير:

- كيلوجرام من البطاطس كبيرة الحجم . تقطع إلى حوزوز
- نصف كجم بقدون . يقشر ويقطع إلى حوزوز
- دجاجة رنة (كيلوجرام) تقطع لثاني قطع
- ثلاث ملاعق زيت زيتون
- ملعقة زعتر مسروم
- عشرون فص ثوم غير مقشر
- نصف ملعقة صغيرة من الملح



التحضير:

- 1- يحضر الفرن بدرجة حرارة (220 م) وتغلى قدر كبيرة من الماء المملح لتغلي فيها البطاطس والبقدون ثمس دقائق ثم تصفيان جيدا.
- 2- يوضع الدجاج مع الخضراوات في صينية فرن مناسبة وينفط فوقها الزيت ويغثر فوقها الثوم والزعتر ثم ترش بالملح.
- 3- توضع الصينية في الفرن المحضر لساعة وربع الساعة مع قلب الأجنحة كل ثلث ساعة أو حتى يتحمر الدجاج والبطاطس لتفرغ في صحن التقديم وتقدم ساخنة أو دافئة مع الخبز والسلطة.





كاسترد الشوكولاتة

المقادير:

- ثلاث بيضات
- ربع كوب مسحوق كاكاو
- ثلث كوب سكر كاسترد
- كوبان من الحليب
- ملعقة من بودرة السكر والنشاء

التحضير:

- 1- يخفق البيض مع الكاكاو والسكر جيدا في وعاء خلط مناسب، ويسخن الحليب في قدر صغيرة ثم بالتدريج يضاف ويحرك معه خليط البيض حتى يتجانس.
- 2- يفرغ الخليط المتكون في أربعة صحنون تقدم حرارية سعفة (14/3) وتوضع في صينية فرن مناسبة ثم يسكب في الصينية كمية من الماء المغلي تصل إلى منتصف ارتفاع الصحنون.
- 3- توضع الصينية في فرن معتدل خمس وعشرين دقيقة ثم تقلل الحرارة وتترك الصينية لثلاث ساعات ثم تخرج وتترك صحنون الكاسترد لتبرد ثم تقدم بعد نثر كل منها بكمية من بودرة السكر.