الأرز مع الدجاج والزعفران

المقادير:

كوبا أرز
1000 غرام من الدجاج المقطع أرباعا
رشتا زعفران
3 ملاعق طعام حليب ساخن
عود زنجبيل
ملعقة طعام من بذور البابايا
نصف كوب نعناع
ملعقة صغيرة هيل مطحون
كوب زبادي
ملح
نصف ملعقة صغيرة من مسحوق جوزة الطيب
ملعقتا طعام زيت
4 فصوص ثوم
حبة بصل كبيرة مبشورة
عودا قرفة
حب الهيل
8 قرنفلات
ورقتا غار
عصير ليمونة حامضة
نصف ملعقة صغيرة ماء ورد
10 غرامات من البازلاء

الطريقة:

ينقع الزعفران في الحليب الساخن ويحرك حتى يذوب ويترك جانبا.
يطحن الزنجبيل وبذور البابايا والنعناع مع الماء حتى يتم الحصول على مزيج متماسك.
يضاف اللبن الزبادي إلى المزيج ويحرك جيدا.
يضاف الملح ومسحوق الهيل وجوزة الطيب والدجاج وينقع الخليط لمدة ساعة واحدة.
يسخن الزيت ويضاف إليه الثوم ويقلب ثم يضاف البصل حتى يصبح ذهبيا.
يضاف الدجاج مع الصلصة إلى البصل ويحرك الخليط ثم يترك على نار هادئة حتى ينضج الدجاج.
يرفع الدجاج ويوضع في طبق مستقل ثم يضاف نصف كوب ماء إلى الوعاء والأرز ويترك الخليط حتى ينضج الأرز ثم يوضع في صحن التقديم مع الدجاج.

الإسباجتي بالدجاج والليمون والروزماري

المقادير:

عبوة سباجيتي (500 غرام).
600 غرام دجاج مخلي صدور.
1/2 كوب مرقة دجاج.
1-2 فص ثوم مدقوق.
ملعقتان كبيرتان من زيت عباد الشمس.
4 ملاعق كبيرة عصير ليمون.
ملعقتان كبيرتان جبنة رومي او بارميزان مبشورة.
ملعقتان صغيرتان روزماري - حصا لبان طازج اوملعقة صغيرة روزماري جاف.
ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم ناعم.
ملح وفلفل.

الطريقة:

تسلق المكرونة وتصفى. يقطع الدجاج الى مربعات رفيعة 2.5 سم.
يسخن الزيت في إناء على نار متوسطة. يضاف الثوم والروزماري ويقلب لمدة 15 ثانية. يضاف الدجاج ويحمر حتى يصبح لونه ذهبيا مع التقليب من حين لآخر.
تضاف المرقة وعصير الليمون. ترفع الحرارة ويقلب حتى تقل كمية السائل الى النصف.
تضاف الاسباجتي والبقدونس والملح والفلفل وتقلب لتمتزج جيدا. ينثر الجبن قبل التقديم مباشرة.

البامية الخضراء باللحم والكزبرة

المقادير:

كيلو بامية.
1/2 كيلو طماطم او ملعقة طعام صلصة طماطم.
1/2 كيلو لحم.
1/2 كوب زيت زيتون او زيت ذرة.
ثوم.
حزمة كزبرة خضراء.
ملح، بهار.
1/2 ليمونة.
4 اكواب ماء.

الطريقة:

تقطع أقماع البامية وتغسل.
يقشر الثوم وتغسل الكزبرة وتفرم ثم تدق الكزبرة مع الثوم والملح.
يقطع اللحم قطعا متوسطة الحجم ويقلب في قدر موضوع فيه قليل من الزيت على نار متوسطة.
تغلى الماء وتضاف للحم ويضاف قليل من الملح والبهارات ويترك اللحم على نار هادئة حتى يستوي.
يحمى زيت الزيتون وتحمر البامية وأسنان الثوم المتبقية.
عند استواء اللحم، يرفع عن النار ويوضع في قدر نظيف ويضاف له الكزبرة المدقوقة والطماطم المقشرة والمفرومة أو صلصة الطماطم ويقلب الجميع قليلاً على النار ثم يصب فوقها البامية ويضاف إليها مرق اللحم بعد تصفيتها (تضاف كل المرقة أو جزء منها بحسب الرغبة. لمرقة كثيفة يضاف كوب أو اثنان من المرقة فقط).
يضاف عصير نصف ليمونة وتترك البامية على النار حتى تنضج.
تقدم ساخنة مع الأرز المطهو أو الخبز الساخن والزيتون أو المخللات.

الإكلير بالشيكولاتة

المقادير:

500 مل (كوبا ماء).
200 غرام زبدة.
400 غرام (3 اكواب وربع) دقيق ابيض.
9 بيضات.
قليل من الفانيليا.
شيكولاتة سادة - للديكور.
كريمة شوكولا - للحشو.

الطريقة:

يغلى الماء على النار مع إضافة الزبدة غليانا جيدا.
بعدها يضاف الدقيق ويقلب بسرعة حتى تفصل العجين من أطراف الإناء ويوضع في إناء آخر حتى يبرد تماما لمدة نصف ساعة على الأقل.
يضاف البيض اثنين اثنين مع التقليب المستمر وبعدها الفانيليا حتى انتهاء كمية البيض.
توضع العجينة بداخل الكيس المخصص للتقطيع وتقطع بمقاس 10 سم تقريبا حتى انتهاء العجينة.
تخبز العجينة في فرن متوسط الحرارة أي 200 درجة مئوية (400 ف) لمدة نصف ساعة تقريبا.
الديكور: تقطع كل واحدة مثل السندوتش العادي وتحشى بالكريمة وتدهن بالشيكولاتة الساخنة من الخارج.

شوربة الخضراوات بالكريمة

المقادير:

3 عيدان كرفس مقطعة أجزاء.
3/4 كوب بسلة.
كوب فاصوليا خضراء.
حبة بطاطس متوسطة مكعبات.
حبتا كوسة متوسطة شرائح.
حبتا جزر متوسطة شرائح.
مكعب مرقة الدجاج.
1 1/2 كوب حليب.
3 اكواب ماء.
ملعقتان كبيرتان زبد او سمن.
ملعقة كبيرة قشطة.
ملعقتان كبيرتان من الدقيق.

الطريقة:

توضع كل أنواع الخضراوات في الماء في إناء عميق فوق نار عالية حتى الغليان، تخفض النار ويغطى الإناء ويترك حتى تنضج الخضراوات. تترك لمدة خمس دقائق لتبرد.
توضع كل محتويات الإناء في الخلاط و تضرب على سرعة عالية لمدة 30 ثانية حتى تمتزج، توضع في سلطانية.
يذاب الزبد في إناء عميق على نار متوسطة ثم يضاف الدقيق ويقلب حتى يصبح لونه ذهبيا غامقا.
يرفع الإناء من على النار وتضاف القشدة يقلب باستمرار حتى ينعم ، يضاف الحليب تدريجيا مع الاستمرار في التقليب، يوضع على النار مرة أخرى مع الاستمرار في التقليب لمدة دقيقتين.
تضاف الخضراوات المصفاة ومكعب المرقة والملح والفلفل ونقلب من حين إلى آخر حتى الغليان ، إذا كانت الشوربة سميكة يضاف قليل من الماء.

سلطة البطاطس بالنعناع

المقادير:

2 بطاطس متوسطة.
3 ملاعق طعام كزبرة.
3 ملاعق طعام نعناع.
1 تشيلي أحمر.
1/2 كوب بصل اخضر او ابيض.
1 طماطم.
زيت زيتون.

الطريقة:

اسلقي البطاطس ثم اهرسيها.
قطعي باقي المقادير إلى قطع صغيرة جدا.
اخلطي البطاطس المسلوقة مع باقي المقادير.
ضعيها في طبق التقديم ورشيها بزيت الزيتون.
قدميها مع الملفوف والخس والخبز.

أم علي بالمكسرات

المقادير:

ربع كيلو جلاش طازج.
كيلو ونصف لبن.
ربع كيلو سكر للتحلية.
كوب سمن للتحمير.
مكسرات مفرومة.
مقدار من الزبيب.

الطريقة:

يقطع الجلاش الى اجزاء وسط على شكل الاناء ثم تحمر قطعة واحدة تلو الاخرى وترفع بسرعة وتوضع على ورق شفاف.
يرص نصف مقدار الجلاش المحمر في صينية ثم توضع المكسرات.
ثم تغطى بالنصف الآخر.
يسخن اللبن ويحلى بالسكر ثم يضاف الى الجلاش بحيث يتشرب جيدا.
تترك الصينية حوالي ربع ساعة ثم تدخل الفرن حرارة متوسطة حتى يحمر الوجه.