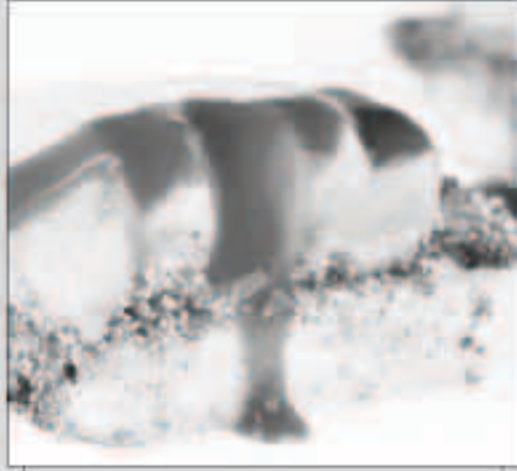


شرايح الدراق مع البسكويت



المقادير:

- 8 قطع من البسكويت العادي مطحونة ناعماً
- ملعقة طعام من مسحوق الكاكاو
- كوبان من الحليب
- 3 ملاعق طعام من الدقيق
- كوب من السكر
- قاشق
- حبتان من الكنتارين أو الشرايح الأصفر

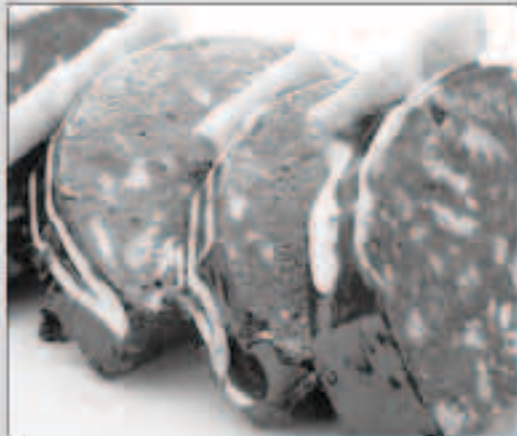
الصلصة:

- كوب من الماء
- ملعقة صغيرة من القهوة السريعة الذوبان
- ملعقة طعام من السكر الناعم
- ملعقة صغيرة من دقيق الذرة

الطريقة:

- يوضع البسكويت المطحون في قدر طبق زجاجي مقاوم للحرارة طوله 26 إلى 28 سم. يرش فوقه مسحوق الكاكاو.
- يطهى الحليب مع الدقيق والسكر والفانيليا للحصول على كاسترد متوسط الكثافة. يسكب هذا الكاسترد فوق البسكويت ويوزع عليه بالتساوي ثم يحفظ في الثلاجة لمدة 2 إلى 3 ساعات حتى يجمد.
- يخرج الطبق من الثلاجة ويقطع محتواه إلى مربعات. ثم تقلى المربعات رأساً على عقب بحيث يصبح البسكويت في الأعلى والكاسترد في الأسفل.
- يقشر الدراق ويقطع إلى شرائح وتوضع فوق مربعات الكاسترد.
- تحضر الصلصة بواسطة المكونات المذكورة أعلاه ثم يسكب القليل منها فوق كل مربع.
- يقدم الطبق بارداً بمثابة حلوى لأبداً وخفيفة.

جاتوه بسكويت بالشوكولاتة



المقادير:

- بسكويت عادي 350 غ
- شوكولاتة سوياء 500 غ
- بيضتان
- فانيليا
- زيت نباتي ربع كوب

للزينة:

- شوكولاتة سوداء 200 غ مذوبة في 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- شوكولاتة بيضاء 50 غ مذوبة في ملعقة صغيرة من الزيت
- بسكويت للزينة (Waffles)

الطريقة:

- يسحق البسكويت خشناً.
- تذاب الشوكولاتة بطريقة البان ماري أو في المايكروويف. تضاف إليها الفانيليا والزيت النباتي.
- تخلط الشوكولاتة مع البيض ويضاف هذا الخليط إلى البسكويت المطحون. يحرك المزيج جيداً.
- تدخن الصينية خبزاً بياضاً الشكل بورق النايلون اللاصق ويوزع خليط البسكويت والشوكولاتة في قدر هذه الصينية. تحفظ الصينية في الثلاجة لمدة 3 إلى 4 ساعات حتى تجمد الشوكولاتة.
- يفرغ الجاتوه من الصينية ويترك عنه ورق النايلون ثم يدهن بصلصة الشوكولاتة. تسكب عليه خطوط من الشوكولاتة البيضاء المذوبة ويزين بأصابع البسكويت البنية (Waffles).

الدجاج الأحمر مع الأرز واللوبياء



المقادير:

الطريقة:

- نجاجة أو 1200 غ من الدجاج
- ملعقة صغيرة من الملح
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- للآرز:
- ¼ كوب أو 50 غ من الصنوبر المقلي
- ¼ كوب أو 50 غ من اللوز المقشر والمقلي
- 4 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- حبة متوسطة الحجم من البصل مفرومة
- رشّة من خبوط الزعفران
- 15 حبة من البهار الأخضر
- كوبان أو 300 غ من اللوبيا الخضراء المثلجة المذوبة
- 3 معكبات من مرقة الدجاج
- ¼ كوب من الماء
- ½ كوبان من الأرز الأبيض المغسول والمصفي



طبق منسف بالقرنفل

(الكمية تكفي 6 إلى 8 أشخاص)

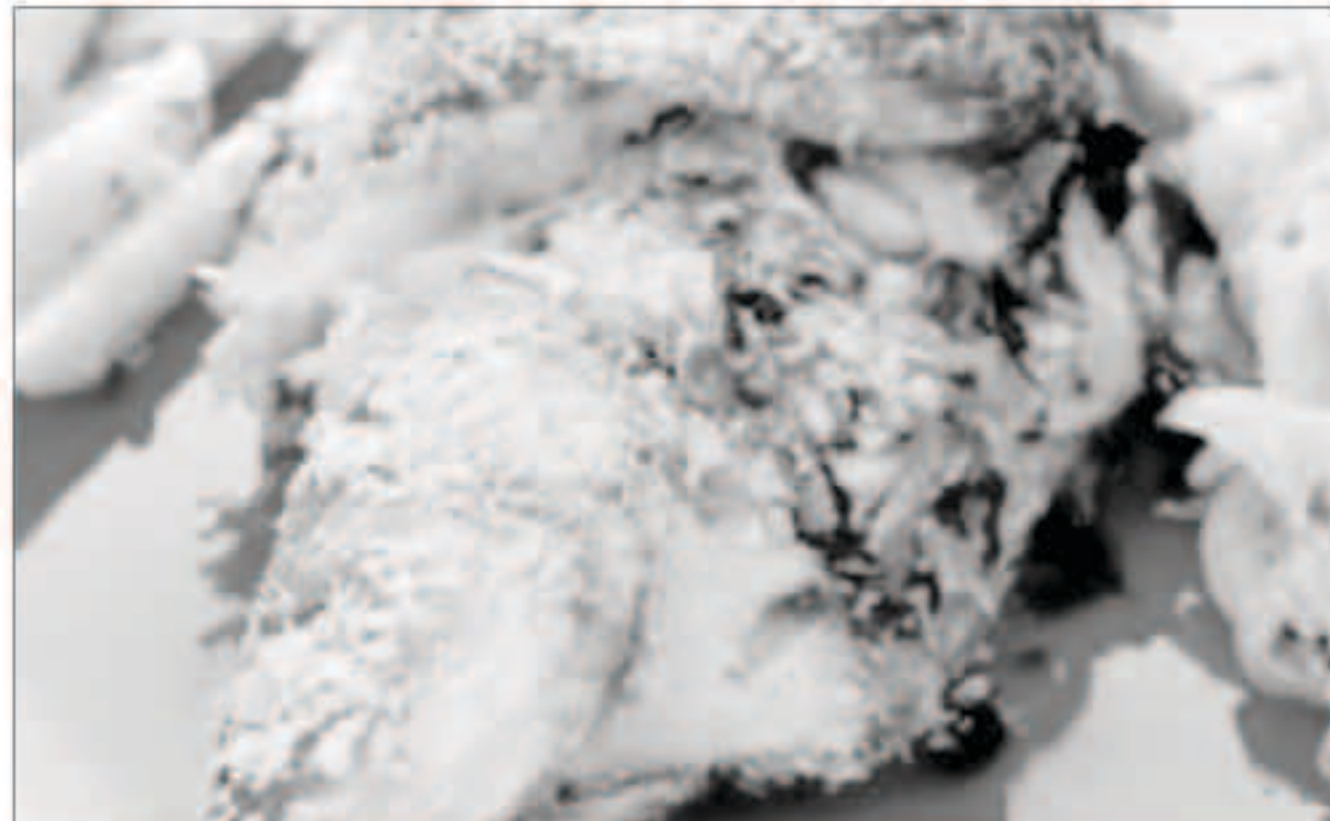
المقادير:

- دجاجتان
- نصف كيلو غرام من لحم الكفتة المطحون
- 3 أكواب من الأرز طويل الحبة
- نصف كوب من الصنوبر
- نصف كوب من اللوز المقشر
- كوب من الحليب
- نصف ملعقة صغيرة من خبوط الزعفران
- بهار، قرقة، كبش قرنفل، فلفل أسود وملح
- كوبان من الماء الساخن
- ملعقتان طعام من الزبدة.

الطريقة:

- تغطى الصينية بورق الألمنيوم أو بغطائها إذا كان لها غطاء.
- يطهى الدجاج في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت أو 180 درجة مئوية حتى ينضج.
- يرفع الغطاء أو تنزع ورقة الألمنيوم، ويناع الخبز حتى يصبح الدجاج ذهبي اللون.
- يحفظ الدجاج ساخناً وتخلط الكفتة مع الملح، البهار، القرقة، والفلفل الأحمر.
- تحضر كرات صغيرة من هذا المزيج وتوضع في صينية مكنسة بالدقيق.
- يقلى الصنوبر واللوز في الزيت وينقلان إلى طبق. يستعمل الزيت نفسه لقلي كرات اللحم.
- يسخن الحليب وتضاف إليه خبوط الزعفران وتترك متقوعة قليلاً.
- يسخن الماء والملح في قدر آخر. وحين يبداء الماء بالغليان، يضاف إليه الأرز ويسلق لمدة 6 دقائق.
- يغسل بعدها الأرز بالماء البارد ويوضع في مصفاة حتى يجف.
- يسكب الأرز في صينية غير لاصقة، ويسب فوقه الحليب.
- تغطى الصينية ويخبز الأرز لمدة 20 إلى 25 دقيقة في فرن حرارته 400 درجة فهرنهايت أو 200 درجة مئوية، مع الحرص على عدم حرقه.
- تخرج الصينية من الفرن ويسكب الأرز في طبق التقديم.
- يزين الأرز بكرات الكفتة، والصنوبر، واللوز المقشر والدجاج ويقدم الطبق ساخناً.

طبق السمك بحشو البقسماط



المقادير:

- سمكة متوسطة الحجم
- 2/1 كوب دقيق
- بيضضة مخفوقة
- 2/1 كوب بقسماط (فتات الخبز)

الحشو:

- 2/1 كوب زيت زيتون
- حبة شعير، شرائح
- حبتا بصل متوسقتان مفرومتان
- 3 فصوص ثوم، شرائح
- 2/1 كوب بدونس، مفروم

المقادير:

- 4/1 كوب صنوبر
- ملعقة كبيرة كاري
- 4/1 كوب عصير ليمون
- 1 2/1 كوب بقسماط (فتات الخبز)
- ملح وفلفل

الطريقة:

- يتخلط السمك وتنزع احشائه والفشتر، ويترك في ماء (مضاف إليه 2 ملعقة كبيرة من الدقيق وملعقة من الملح) لمدة نصف ساعة، ثم يشطف جيداً، ويترك في مصفاة للتخلص من الماء الزائد.
- يوضع السمك في الدقيق، ثم البيض، ثم البقسماط حتى يغطي تماماً، ثم يوضع في صاج فرن.
- يسخن زيت في مقلاة على نار متوسطة، يضاف السمك والبصل، ويقلى جيدا حتى يصبح لونه ذهبياً.
- يضاف الثوم، الصنوبر، البقدونس والكاري وتقلب المكونات جيداً حتى تتجانس.
- يوضع الخليط في وعاء عميق، يضاف عصير الليمون والبقسماط، يتبل بالملح والفلفل مع التقليب حتى تتداخل المكونات.
- يحشى السمك بالخليط (في تجويف البطن) - مع الاحتفاظ بقليل من الخليط للتقديم، ويوضع في الفرن لمدة 25 دقيقة أو حتى تمام النضج.
- يقدم السمك دافئاً مع معكرونة أو أرز حسب الرغبة - وقليل من خليط البصل والشعير.

سلطة بطاطا مع الثوم



المقادير:

- نصف كيلو من البطاطا
- نصف ملعقة صغيرة من الخردل
- فصان من الثوم
- بقدونس
- ملعقتان كبيرتان من الخل الأحمر
- 6 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- ربع ملعقة كبيرة من النعناع الناشف
- ملح
- فلفل أبيض

الطريقة:

- تسلق البطاطا مع قشرها في ماء مملح حتى تنضج مع بقائها متماسكة ثم تقطع وتوضع في الإناء.
- بالنسبة للصلصة تصنع بإضافة الخل والخردل والملح والفلفل الأبيض ويخفق الخليط حتى يمتزج.
- ثم يضاف النعناع الناشف والزيت الزيتون.
- يضاف البقدونس والثوم إلى البطاطا ثم يصب فوقها الصلصة.
- تقلب جيداً ثم تقدم باردة أو دافئة.