

الحلويات

رقاقات بیرش البرتقال



المقادير:

- المقادير:**
- كوب من المياه الفاترة.
 - مغلف من خميرة الجافة النشطة.
 - 3 أكواب $\frac{1}{4}$ من الطحين، كل على حدة، والمزيد للعجن.
 - ملحقتان كبيرتان ونصف الملحقة من السكر بالإضافة إلى ثلث كوب، كل على حدة.
 - ملحقتان كبيرتان ونصف الملحقة من البسكويت.
 - 3 أكواب من الحليب.
 - 3 ملاعق كبيرة من الزبدة الذائبة.
 - $\frac{3}{4}$ ملحقة صغيرة من برش البرتقال.

طريقة التحضير :

- في وعاء كبير ، أو في وعاء الخلط الآلي
أمزج الماء والخميرة ، ونصف كوب من الطحين
وحرركي المكونات إلى نضج.

- ضعي جانبا من 5 إلى 10 دقائق إلى أن تنشط
الخميرة (سيدأ الخليط باصدار الفقاعات) ،

- فيما تنشط الخميرة ، أمزجي الكمية المتبقية
من الطحين مع ملعقتين ونصف الملعقة من السكر
في وعاء آخر .

- أمزجي نصف الخلط والسكر والطحين مع
خليط الخميرة النشطة ، بواسطة شوكة أو
باستعمال خلّاط آلي يشتمل على قطعة لتحريك
العجينة ، ثم اضيفي السمنة والبض إلى أن
تتجزئ المكونات ضاربة ، اضيفي ببطء الكمية
المتبقية من خليط السكر والطحين (ستصبح
العجينة شديدة الالتصاق فيما تنقص الطحين) ،

ثم اضيفي الملح .

- انقلي العجينة إلى مساحة رشيت فوقها
الطحين . اغمس يديك بالطحين ، وادعكي
العجينة بخفة نحو 5 دقائق (ستتحسن بديك
في البداية) ، مع إضافة الكمية التي تحتاج إليها
من الطحين لمنع العجينة من الالتصاق بأصابعك
أو بالأسفلة التي تعمل عليها . ستحصلين في
النهاية على عجينة طرية لزجة قليلا .

- سخني الفرن على حرارة 400 درجة .

المقالات

المتبل الفلسطيني



المقادير:

- المقادير:**
- حبة بازنجان كبيرة حوالي 400 غم.
 - ربع كوب عصير ليمون.
 - حبة بندورة متوسطة مقطعة
 - معكبات صغيرة بحجم 1 سم.
 - ربع كوب طحينة.
 - 2 فص ثوم مهروس.
 - ملعقة صغيرة ملح (حسب الرغبة).
 - ملعقة طعام زيت زيتون بكر ممتاز.
 - ربع كوب بقونس مفروم ناعم.

طريقة التحضير :

– يشوى الباذنجان في فرن حامي (يفضل أن يشوى على الفحم أو على الطابوق) لمدة تتراوح بين 30 إلى 40 دقيقة، حتى يصبح طريا جدا مع مراعاة عدم احتراقه وذلك بتقليب الباذنجان من حين لآخر.

– يقشر الباذنجان فور إخراجها من الفرن أو التئور.

– يقطع الباذنجان المشوي ويضرب بمعلقة خشبية (يفضل بيد الهاون) حتى يهرس.

– في وعاء آخر يذق الثوم المهروس

والبقونسو والمسخ قليلا بيد الهاون ويضاف له هريس الباذنجان المشوي.

– يضاف الخلط السابق كل من عصير الليمون والبندرة المقطعة (يمكن إضافة المزيد من عصير الليمون وذلك بتذوق الخلط وذلك حسب الرغبة)، ويخلط جيدا ليتجانس ثم يسكب في صحن التقديم ويزين بأوراق البقدونس.

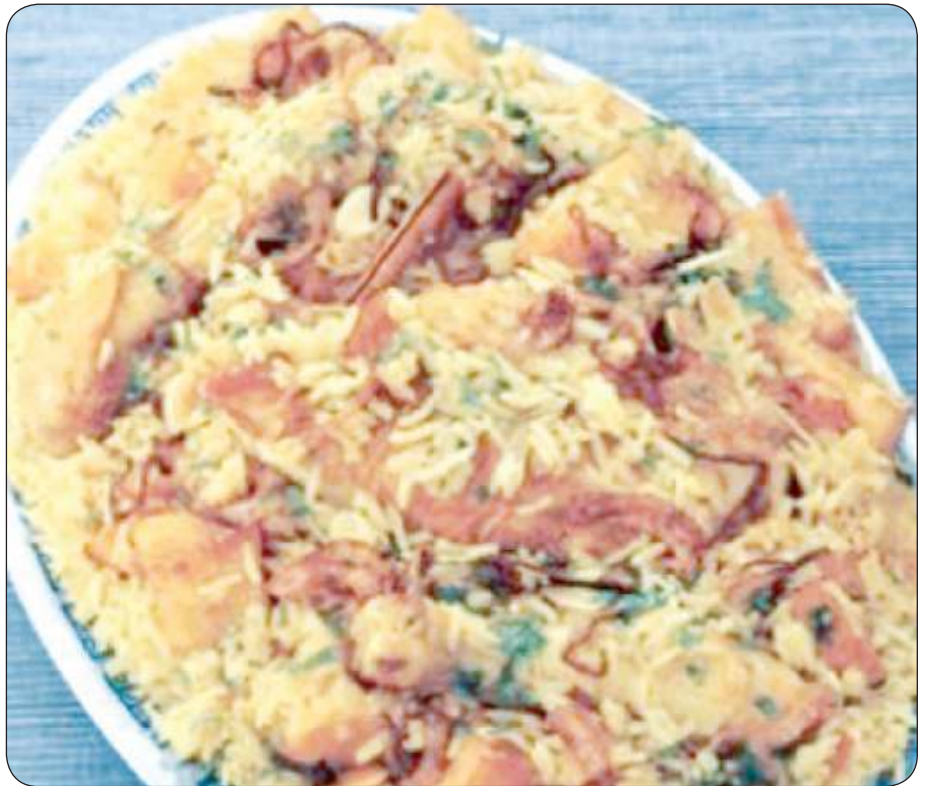
– يضاف القليل من زيت الزيتون البكر الممتاز عند التقديم كما يقدم معه خبز الكماج البتني ساخنا.

المطبخ

دجاج على الطريقة العمانية

المقادير:

- كوبان أو 440 غ من الزيت النباتي
- جبنان متوسطتا الحجم أو 400 غ من البطاطا
- نطعنان إلى مكعبات متوسطة الحجم
- 8- قطع أو ½ كغ من الدجاج
- 6- أكواب أو 1½ لتر من الماء
- 3- حبات صغيرة الحجم من عيدان القرفة
- ملعقة صغيرة من الهال الأخضر
- ملعقة صغيرة من أكباش القرفل الكاملة
- ملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود
- 3- أكواب أو 600 غ من الأرز البسمتي المغسول
- المصفي
- 9- أكواب أو 2¼ لتر من الماء المغلي كمية إضافية
- سلق الأرز
- رشة من الملح «حسب المذاق»
- ½ كوب أو 100 غ من السمّن
- 3- حبات متوسطة الحجم أو 375 غ من البصل
- نطعة إلى شرائح
- 4- فصوص من الثوم مسحوقة
- 3- ملاعق طعام من خلطة البهارات العمانيّة
- مكعبان من مرقة الدجاج ماجي



طريقة التحضير :

1/2 كوب أو 375 مل من مرقة الدجاج
على علبات البطاطا المقلية. تحرك المكونات وتترك
على نار خفيفة لمدة 4 إلى 5 دقائق ثم توضع
جانباً.

– تذوب الكمية المتبقية من السمن في وعاء كبير
ثم يضاف إليها الأرز المسلوق ويغطى بمزيج
الدجاج.

– يغطى الوعاء وييطهى على نار خفيفة لمدة 30
دقيقة أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً بالكامل.

– في هذه الأثناء، يوضع الأرز مع الماء المغلي الملح في وعاء كبير ويسلق الأرز لمدة 10 دقائق أو إلى أن يصبح الأرز مطهوا بشكل شبه كامل ثم يتخربص ويصفى.

– يندرج السمن في قدر كبيرة (مع الاحتفاظ بمقتنين كبيرتين من السمن) ويطهى البصل لمدة 2 إلى 3 دقائق أو إلى أن يصبح بني ذهبيا.

– تصافق قمع الدجاج المسلوخ والنوم وخلطة لبهارات العمانيّة ومعبات مرقة الدجاج ماجي

-يجمى الزيت في قدر وتقلي مكعبات البطاطا إلى أن تصبح طرية ثم توضع جانبا على ورق ماص.

- توضع قطع الدجاج في الماء وتغلى مع إزالة الرغوة التي تظهر.

- تضاف عيدان القرفة والتوابل الكاملة ثم تترك المكونات على نار خفيفة لمدة 40 دقيقة أو إلى أن ينضج الدجاج جيدا ثم يستخرج ويوضع جانبا.

تصفى الحرقلة وتوضع جانبا.

رقبة خروف محشية



طريقة التحضير :

تمام النضج.

- يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة ويضاف الجزء الباقي من خليط التفاح مع اللحم ويقلب جيدا لمدة 10 دقائق أو حتى يصبح ثم يرفع جانبا.

- تترك الرقبة لتبرد قليلا ثم يزال الخيط وتقطع إلى حلقات وتقدم مع صلصة المارينارا وخضراوات مشوية ويوضع الحشو في طبق جانبي.

تقليل من الملح والفلفل من الخارج
وتربط بخيط سميك يتحمل الحرارة
وتلف بورق بلاستيك أو ورق
اللونيم.
توضع مكونات سلق الرقبة في
إناء على نار متوسطة وتترك حتى
البدء في الغليان ثم تضاف الرقبة
المحشوة (التأكد من لفها جيدا) مع
مراعاة نزع الزيت (الزبد) كلما ظهر
وتترك لمدة 40-60 دقيقة أو حتى

التفاح ويقسم الخليط لجزئين.
- يضاف دقيق البقسماط والبيض
لأحد الأجزاء وتخلط مكونات
الحشو جيدا حتى تتداخل وتصبح
متماسكة.
- يفرد لحم رقبة الخروف ويتبل
بالمالح والفلفل ويوضع الحشو
بإسوة.

– يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة ويضاف البصل والثوم والتفاح مع التقليب لمدة 5 دقائق وبتبل الخليط بالقرصة والقرنفل والملح والفلفل وجوزة الطيب والكيل الجبل.

– تغطي المقلاة وتخفف الحرارة ويترك الخليط لمدة 10 دقائق ثم يرفع جانباً ليبرد.

– يخلط اللحم المفروم مع الفستق في وعاء عميق، ويضاف خلط البصل

السلطات

سلطة ثمار البحر من المطبخ الفرنسي بنكهة آسيوية

المقادير:

- المقادير:**
- 160 غراماً من الخس،
 - مقطعة إلى شرائح
 - 80 غراماً من الخس
 - الافرنجي، مقطعة إلى شرائح
 - كيلو غرام من الروبيان
 - 200 غرام من «الكلمار»
 - 200 غرام من السلطعون
 - (الكابوريا)
- مقادير الصلصة:**
- 5 غرامات من الملح
 - 100 مليلتر من عصير
 - الحامض
 - 5 غرامات من البهار الأبيض
 - 45 غراماً من المايونيز قليل
 - الدسم
 - غرامان من الإخردل
 - 15 مليلتراً من الزيت



طريقة التحضير :

ليهما. لإعداد الصلصة: تمزج مقاديرها جيداً مع بعضها البعض.

طريقة التقديم: تضاف الصلصة إلى السلطة، قبل تقديمها مباشرة.

الحامض والقرنفل.
- ثم، يصفيان، ويضاف الخس
المقطع والسلطعون الجاهز

- يسلق كل من الروبيان و«الكلمار» بالماء، مع إضافة ورق الغار وقطع من الليمون