

## الحلويات

### أم علي



#### المقادير:

المحمصة  
- 3 ملاعق طعام من الفستق المكسر  
- علبه أو 397 غ من حليب نستله المكثف المحلى  
- ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا  
- 4 أكواب أو 1 لتر من الماء  
- 1 كوب أو 250 مل من الكريمة السائلة المخفوقة

#### طريقة التحضير:

السائل.  
- توضع الكريمة المخفوقة داخل كيس تزيين الحلويات ثم تعصر الكريمة فوق المزيج المحضر في طبق الخبز.  
- يوضع طبق الخبز في فرن محمي على حرارة 200 درجة مئوية مع استعمال قسم الشواء فيه ويُطهى لمدة 5 دقائق أو إلى أن يصبح وجه التغليفة ذهبياً ويُقدم مباشرة.

## المقبلات

### أنشيليداس الدجاج مع الطماطم المهروسة



#### المقادير:

- ملعقة طعام من معجون الطماطم  
- كيلو غرام من الطماطم المقشرة والمفرومة أو علبتان من الطماطم المهروسة وزن كل منهما 425 غ  
- ملعقة طعام من الأوريغانو الطازج  
- ثلث الكوب من الكريمة الحامضة  
- 1.5 كوب من جبنة الشيدر المبشورة خشناً  
- 10 أرغفة تورتيلا صغيرة

#### طريقة التحضير:

النار ويتابع الطهو من دون غطاء لمدة دقيقة واحدة.  
- ترفع الصلصة عن النار. يخلط لحم الدجاج المفتت مع البصل المحلى المحتفظ به جانبا ونصف كمية الكريمة الحامضة  
- وتلت كمية الجبنة.  
- تسخن أرغفة التورتيلا وفق التعليمات المذكورة على العلبة، ثم يغمس كل رغيف تورتيلا في صلصة الطماطم المحضرة وينقل إلى صينية.  
- يسكب ربع كوب من خليط الدجاج على جانب واحد من كل رغيف تورتيلا، ثم يلف الرغيف فوق الحشوة لتطويقه.  
- يسكب نصف كوب من صلصة الطماطم في طبق المحضر قبلا ونصف قطع الأنشيليداس في الطبق على أن تكون نقطة النقاء طرفي كل رغيف تورتيلا إلى الأسفل.  
- تصف قطع الأنشيليداس بعيداً قليلاً عن بعضها في الطبق وتسكب فوقها بقية صلصة الطماطم ثم ترش عليها بقية الجبنة.  
- تخبز الأنشيليداس من دون غطاء لمدة 15 دقيقة تقريباً أو حتى تذوب الجبنة وتسخن الأنشيليداس جيداً.  
- ترش عليها أخيراً أوراق الكزبرة المفرومة ودوائر الفليفلة الخضراء والحمراء الحزيفة.  
- تقدم الأنشيليداس مع ما تبقى من الكريمة الحامضة.

## برياني اللحم بالقرنفل على الطريقة العمانية

#### المقادير:

3 ملاعق طعام من السمن  
حبتان متوسطتا الحجم أو 250 غ من البصل مقطعتان إلى شرائح  
5 فصوص من الثوم مسحوقة  
ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المفروم  
كوبان أو 500 مل من الماء  
كوب أو 250 مل من اللبن الزبادي  
3 ملاعق طعام من خلطة البهارات العمانية  
حبة من الليمون المجفف مقطعة إلى أنصاف  
كغ من لحم الغنم مع العظم مقطع  
مكعبان من مرقة الخروف  
3 حبات متوسطة الحجم أو 450 غ من الطماطم مقشرة ومقطعة إلى مكعبات  
3 أكواب أو 600 غ من الأرز البسمتي مغسول ومصفى  
5 حبات من الهال الأخضر  
5 أكباش القرنفل الكاملة  
5 حبات من الفلفل الأسود  
5 عيدان قرفة  
رشة من الملح حسب المذاق  
9 أكواب أو 2 ¼ لتر من الماء لطهو الأرز  
½ ملعقة صغيرة من خيوط الزعفران المنقوعة ب ¼ كوب أو 60 مل من ماء الورد



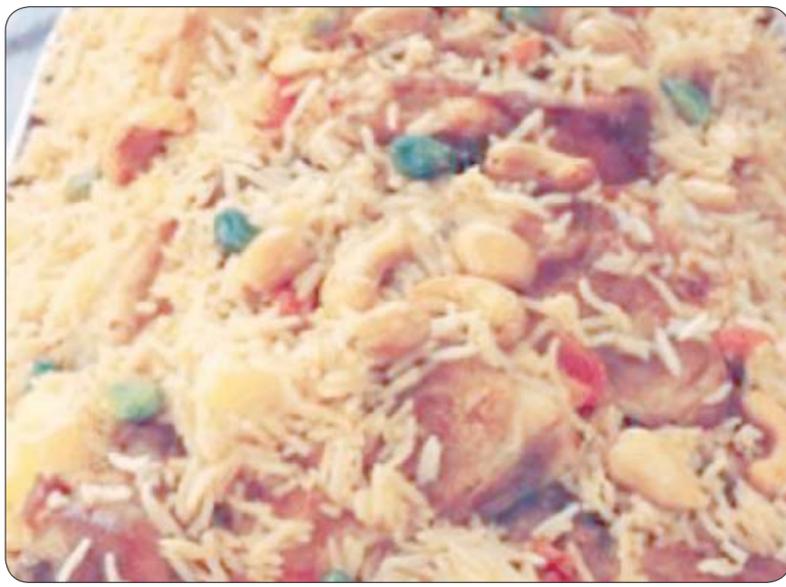
#### طريقة التحضير:

تذوب الكمية المتبقية من السمينة في وعاء كبير وتضاف إليها نصف كمية الأرز المطهو، ويضاف فوقه مزيج لحم الغنم من ثم الكمية المتبقية من الأرز.  
يرش مزيج الزعفران وماء الورد على وجه الأرز.  
يغطي الوعاء ويطهى الأرز على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن ينضج جيداً.

المكونات مع التحريك ثم تغطي وتترك على نار خفيفة مع التحريك من وقت لآخر لمدة ساعة ونصف الساعة أو إلى أن ينضج لحم الغنم جيداً ثم يوضع الوعاء جانبا.  
في هذه الأثناء، يوضع الأرز مع التوابل الكاملة والملح في الماء الإضافي المغلي ويطهى المزيج لمدة 10 دقائق أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً بشكل شبه كامل، ثم يتم إخراجه ويصفى.

تحمي ملعقتان كبيرتان من السمينة في وعاء كبير (مع الاحتفاظ بملعقة كبيرة جانبا) ويضاف البصل ويقلى إلى أن يصبح لونه بنياً ذهبياً. يضاف الثوم والزنجبيل وتحرك المكونات ثم يضاف إليها الماء واللبن الزبادي وخليط البهارات العمانية، والليمون المجفف، وقطع لحم الغنم، ومكعبات مرقة الخروف الطعم الأصيل ماغي ومكعبات الطماطم. تغلى

## كبسة الدجاج الرمضانية



#### المقادير:

8 أكواب أو لتران من الماء  
1 كغم من الدجاج الكامل مقطعة إلى 8 أجزاء  
4 ملاعق طعام من الزيت النباتي  
حبتان متوسطتا الحجم أو 500 غ من البطاطا مقطعتان إلى مكعبات متوسطة الحجم  
حبتان متوسطتا الحجم أو 250 غ من البصل مفرومتان  
½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة  
½ ملعقة صغيرة من أكباش القرنفل المطحونة  
½ ملعقة صغيرة من الهيل المطحون  
½ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة  
حبتان متوسطتا الحجم أو 300 غ من الطماطم المقشرة والمقطعة إلى مكعبات  
3 ملاعق طعام من معجون الطماطم  
مكعباً مرقة الدجاج  
رشة من الملح  
4 أكواب أو 800 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفى

#### طريقة التحضير:

الموضوعة جانباً بمقدار 7 أكواب أو 1750 مل. يضاف المزيد من الماء في حال لم تكن المرقة كافية.  
يضاف الأرز والدجاج المقلي وتغلى المكونات مع التحريك من وقت لآخر، ثم تغطي وتترك على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً جيداً.

نفسه لمدة 3 دقائق ثم يضاف البصل ويطهى لمدة 5 دقائق إضافية أو إلى أن يصبح لونه ذهبياً. تضاف التوابل، والطماطم، ومعجون الطماطم، ومكعباً مرقة الدجاج ماجي وتحرك لمدة دقيقتين.  
- تضاف إلى الوعاء المرقة

(مع الاحتفاظ بالمرقة).  
- يحمي الزيت النباتي في وعاء كبير آخر وتقلي قطع الدجاج المطهوه من كل الجهات إلى أن تصبح ذهبية اللون. يستخرج الدجاج من الزيت ويوضع جانباً مرة أخرى.  
- تطهى البطاطا في الوعاء

- يوضع الماء وقطع الدجاج في وعاء كبير وتغلى المكونات مع إزالة الرغوة التي تظهر على الوجه. يغطي الوعاء ويترك على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يصبح الدجاج مطهواً بشكل شبه كامل. يستخرج الدجاج من المرقة ويوضع جانباً

## السلطات

### سلطة المايونيز مع البطاطا والجزر

#### المقادير:

صغيرة  
1/2 كوب بطاطا مقطعة  
مكعبات  
كوب مايونيز  
1/2 كوب فاصوليا مقطعة  
أوراق بقودونس للتزيين

#### طريقة التحضير:

يسلق الجزر والفاصوليا والبطاطا كل على حدة، ثم تترك الخضراوات حتى تبرد.  
تقلب الخضراوات مع المايونيز، ثم تصب في طبق التقديم وتزين بأوراق البقدونس.

