

## 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 ويقدم مباشرة.

المقادير:  
- 8 قطع أو 600 غرام من الكرواسان متوسطة الحجم مقطعة إلى أجزاء صغيرة  
- 3 ملاعق طعام من الزبيب  
- 3 ملاعق طعام من جوز الهند المجفف  
- 3 ملاعق طعام من رقائق اللوز

- يُمزج الكرواسان المقطع مع الزبيب، جوز الهند، اللوز والفستق في وعاء للخبز.  
- يوضع حليب نستله المكثف المحلى مع الفانيليا والماء داخل قدر كبير وتغلى المكونات ثم ترفع عن النار وتنسكب مباشرة فوق مزيج الكرواسان في طبق الخبز وتوضع جانباً لمدة 5 دقائق أو إلى أن تمتص قطع الكرواسان أكبر كمية ممكنة من

## المقبلات

### أنشيليداس الدجاج مع الطماطم المهروسة



#### المقادير:

3- 3 رؤوس من الفليفلة الحريفة اليابسة  
- كوب من الماء المغلي  
- نصف كيلو غرام من صدور الدجاج  
- ملعقة طعام من الزيت النباتي  
- بصل  
- حمراء كبيرة مفرومة ناعماً  
- فصا ثوم مهروسان  
- ملعقة صغيرة من الكونون المطحون

#### طريقة التحضير :

النار ويتابع الطهو من دون غطاء لمدة دقيقة واحدة.  
- ترفع الصلصة عن النار. يخلط لحم الدجاج المفتت مع البصل المحلى المحتفظ به جانباً ونصف كمية الكريمة الحامضة وتلت كمية الجبنة.  
- تسخن أرغفة التورتيلاتا وفق التعليمات المذكورة على العلبة، ثم يغمس كل رغيف تورتيلاتا في صلصة الطماطم المحضرة وينقل إلى صينية.  
- يسكب ربع كوب من خليط الدجاج على جانب واحد من كل رغيف تورتيلاتا، ثم يلف الرغيف فوق الحشوة لتطويقه.  
- يسكب نصف كوب من صلصة الطماطم في طبق المحضر قبلاً ونصف قطع الأنشيليداس في الطبق على أن تكون نقطة النقاء طرفي كل رغيف تورتيلاتا إلى الأسفل.  
- تصف قطع الأنشيليداس بعيداً قليلاً عن بعضها في الطبق وتنسكب 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 الحريفة.  
- تقدم الأنشيليداس مع ما تبقى من الكريمة الحامضة.

تغمس رؤوس الفليفلة بالماء في وعاء صغير مقاوم للحرارة وتترك منقوعة لمدة 20 دقيقة. تنظف بعدها رؤوس الفليفلة من الأغناق ونهرس مع ماء التقع لتصبح ناعمة.  
- يوضع لحم الدجاج في قدر متوسطة من الماء المغلي ويترك على النار حتى يغلي، تخفف النار ويتابع الطهو من دون غطاء لمدة 10 دقائق تقريباً أو حتى ينضج الدجاج.  
- يرفع الدجاج من ماء السلق ويترك لمدة 10 دقائق حتى يبرد.  
- يترك سائل السلق جانباً ويغرم لحم الدجاج ناعماً.  
- يحمى الفرن حتى 350 درجة فهرنهايت.  
- يدهن طبق زجاجي مستطيل مقاوم لحرارة الفرن بالزيت.  
- يحمى الزيت في مقلاة كبيرة ويقلى البصل مع التحريك حتى يذبل.  
- تنقل نصف كمية البصل المقلي إلى وعاء صغير.  
- يضاف الثوم والكونون إلى البصل الباقي في المقلاة ويتابع الطهو مع التحريك حتى تفوح رائحة لابذة.  
- يضاف مزيج الفليفلة الحريفة ومعجون الطماطم والصلصة المفرومة مع عصيرها والأوريغانو.  
- يترك الخليط على النار حتى يغلي ثم تخفف

## 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 بـ ¼ كوب أو 60 مل من ماء الورد



#### طريقة التحضير :

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

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

تحمى ملعقتان كبيرتان من السمينة في وعاء كبير (مع الاحتفاظ بملعقة كبيرة جانبياً) 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 الرضائية



#### 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 تغطى وتترك على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة أو إلى أن يصبح الأرز مطهوناً 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).  
- يحمى الزيت النباتي في وعاء كبير آخر وتقلى قطع الدجاج المطهونة 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. يغطى الوعاء ويترك على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يصبح الدجاج مطهوناً 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  
أوراق بقودونس للتزيين  
1/2 كوب جزر مقطع  
1/2 كوب فاصوليا مقطعة

#### 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.

