

الحلويات

ورود بالقشطة



المقادير:

- 50 غراماً من بودرة الحليب
- نشاء
- 50 غراماً من السمن الحيواني
- بيضة
- 500 غرام قشطة
- 200 غرام من الفستق الحلبي
- المبشور للتزيين

طريقة التحضير:

ورود من خلال القالب المناسب لها. ثم، توضع في الصينية المدهونة بالسمن. يتم إدخال الصينية إلى الفرن، وذلك حتى تنضج الورود. ويسكب عليها القطر الساخن حسب الرغبة، والذي يعد عبر غلي الماء والسكر على نار هادئة وتحريك الخليط حتى الغليان والتماسك. بعد تبريد الورود، تقسم كل واحدة منها إلى قسمين، وتحشى بالقشدة. وتزين بكمية قليلة من القشدة والفستق الحلبي المبشور.

إعداد العجينة: يضاف الطحين والماء حسب كمية العجين المطلوبة، ثم يثخن الملح وبودرة الحليب والسمن الحيواني والسكر، وتضاف البيضة في وعاء، وذلك حتى تتكون العجينة. تقطع العجينة إلى قطع متساوية، بحيث يبلغ حجم كل قطعة 150 غراماً. ثم، تمد قطع العجين الواحدة تلو الأخرى، مع وضع النشاء بين كل قطعة وأخرى، وتمد بالشوك حتى تصبح رقيقة. تشكل العجينة على شكل

الفري بالصلصة الحمراء الحارة مع الأرز بالكمون

المقادير:

- ملعقتا طعام من الزيت النباتي
- 8 قطع من الفري مغسولة ومقطعة بالطول إلى أنصاف
- ملعقتا طعام من السمن
- حبثان متوسطا الحجم أو 250 غ من شرائح البصل
- حبة متوسطة الحجم أو 150 غ مكعبات الجزر الصغيرة
- ملعقتا طعام من بذور الكمون
- 3 مكعبات من مرقة الدجاج ماغي
- ¼ أكواب أو 1125 مل من الماء
- ½ كوب أو 500 غ من الأرز البسمتي
- حبثان متوسطا الحجم أو 300 غ من البندورة مقشرتان ومهروستان
- ملعقتا طعام من معجون الطماطم
- فصان من الثوم مسحوقان
- ملعقة صغيرة من الخل الأبيض
- معكب من مرقة الدجاج
- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار



طريقة التحضير:

أثناء ذلك، تخلط جميع مكونات الصلصة في قدر متوسطة الحجم، وتحرك حتى تغلي ثم تترك على نار خفيفة لمدة 3-4 دقائق أو حتى تتكاثف الصلصة قليلاً. تضاف عصافير الفري المقلية إلى الأخرى حتى يغلي من جديد ثم يغطى ويترك على نار خفيفة لمدة 15-20 دقيقة أو حتى ينضج الأرز.

وتحرك المكونات لثوان. تضاف مكعبات مرقة الدجاج ماغي والماء. يغلي المزيج مع التحريك بين الحين والآخر. يضاف الأرز إلى المزيج ويحرك بين الحين والآخر حتى يغلي من جديد ثم يغطى ويترك على نار خفيفة لمدة 15-20 دقيقة أو حتى ينضج الأرز.

يحمى الزيت في قدر كبيرة وتقلي قطع عصافير الفري من الجهتين حتى تكتسب لونا بنياً ذهبياً من الخارج وينضج داخلها (تملح العصافير وتتبيل بالفلفل الأسود قبل القلي). ترفع من الزيت وتترك جانبا. يحمى السمن في قدر وتقلي شرائح البصل حتى تنضج. يضاف الجزر وبذور الكمون

الدجاج الحار مع البطاطا



المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي.
- 1200 غرام قطع دجاج مع العظم، منزوع عنها الجلد.
- 200 غرام أو بصلة واحدة مقطعة لشرائح.
- 2 فص ثوم، مسحوق.
- 1 ملعقة صغيرة مسحوق الكزبرة.
- 1 ملعقة صغيرة مسحوق الكمون.
- 2/1 ملعقة صغيرة مسحوق الفلفل الحار.
- 1/2 2 ملعقة صغيرة غرام ماسالا (توابل هندية).
- 600 غرام أو 4 حبات بندورة كبيرة الحجم، مقشرة ومفرومة.
- 2 مكعب مرقة الدجاج ماغي ملح أقل.
- 1 كوب أو 250 مل ماء.
- علبة واحدة 250 غراماً حمص مصفى.
- 2/1 كيلو غرام بطاطا حلوة مقطعة إلى مكعبات كبيرة.

طريقة التحضير:

حتى تصبح قطع الدجاج نصف ناضجة. 7 - يضاف الحمص مع مكعبات البطاطا الحلوة. 8 - يغطي المزيج ويترك على نار هادئة لمدة 15 دقيقة إضافية أو حتى تنضج كافة المكونات.

مكعبات مرقة الدجاج ماغي ملح أقل والماء. 5 - يغلي المزيج ويعاد وضع قطع الدجاج من جديد في المقلاة. 6 - يغطي المزيج يترك على نار هادئة لمدة 20 دقيقة أو

دقائق. 3 - يضاف الثوم وتبيل المزيج بالكزبرة والكمون والكرشم والفلفل الحار والغرام ماسالا. تحرك المكونات جيدا لمدة دقيقة واحدة. 4 - تضاف البندورة مع

1 - يحمى الزيت النباتي في مقلاة كبيرة غير لاصقة، وتقلي قطع الدجاج حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً ثم ترفع من المقلاة. 2 - تضاف شرائح البصل إلى المقلاة نفسها وتطهى مع الاستمرار في التحريك لمدة 4

المقبلات

خضراوات مع صلصة طحينة



المقادير:

- 3 حبات كوسة، شرائح سميكة
- حبة قرنبيط (زهرة)، متوسطة الحجم
- مقطعة إلى زهرات صغيرة
- حبثا باننجان، شرائح بالطول
- 7 حبات طماطم بالعنقود
- زيت غزير للقلي
- ملح وفلفل

طريقة التحضير:

يسخن الزيت في إناء على نار متوسطة. تقلى الكوسة، الباننجان والزهرة كل على حدة حتى تصبح ذهبية اللون، ثم ترفع على منشفة ورقية للتخلص من الزيت الزائد، وتتبيل بالملح والفلفل. تقلى الطماطم لمدة دقيقتين، ثم ترفع على منشفة ورقية للتخلص من الزيت الزائد. **لصلصة الطحينة:** يفرم الثوم مع الملح جيداً في هاون أو مفرمة صغيرة ليصبح ناعماً

السلطات

سلطة الخضراوات بالثوم

المقادير:

- كوبان من الزيت للتحمير.
- 4 فصوص ثوم.
- ملعقة خل كبيرة.
- ملعقتا زيت نباتي.
- ملح وفلفل حسب الرغبة.
- نصف كيلو غرام باننجان.
- 1 كيلو غرام من الكوسا.
- حبثا طماطم.
- 4 حبات فلفل أحمر.

طريقة التحضير:

حمري الباننجان والكوسا في الزيت وضعيها على ورق مطبخ. اشوي الفلفل حتى يلين ثم انزع منه القشر. حمري الفلفل في الزيت ثم ضعيه على ورق مطبخ. جهزي صلصة الثوم بجمير الثوم في الزيت النباتي ليصبح لونه ذهبياً ثم اضيفي الخل والملح والفلفل. ضعي الخضار في طبق التقديم واسكبي فوقها الصلصة.

