

الأرز بالحليب



على النار.
بعد أن يغلي الأرز على النار لمدة
عشر دقائق أضيفي الحليب إليه.
أخفري النار، وحركي المزيج من وقت
إلى آخر حتى تنضج حبة الأرز جيدا
لمدة 30 دقيقة أو إلى أن تهرس حبة
الأرز باليد.
أضيفي السكر إلى الأرز وحركي حتى
يذوب وكي لا يلتصق بقعر القدر.
ضعي السكّنة (الطماحنة) وماء
الزهر وتضاف إلى خلطة الأرز
بالحليب، دعي المزيج يغلي لمدة 3
دقائق (مع التحريك) ويرفع عن النار.
اسكبي المزيج في صحن صغيرة
وزينها بالفسق الحلبي المشور.

المقادير:

- 4/3 كوب من الأرز المصري
- 8 أكواب من حليب البودرة
- 4 أكواب من الماء.
- كوب سكر هـ
- 1/2 كوب من الفستق الحلبي (الفرغم ناعماً).
- 1/2 ملعقة شاي من المستكة العربية الناعمة.
- ملعقتا طعام من ماء الزهر.

الطريقة:
اغسلي الأرز واتقعيه في الماء الساخن
مدة ساعة على الأقل.
ضعي الأرز في قدر وأضيفي إليه
كوب من الماء وبوضع القدر بعدئذ

كرات الريكوتا مع السبانخ



الطبيب
ونعمل من الخليط كرات - ثم نرش
عليها الطحين
نغلي ماء في قدر ثم بحدز ونسقط
الكرات في الماء مع خفض النار تحت
القدر ونغطي لمدة دقيقتين ليبلخ أو
إلى أن ترتفع الكرات على سطح الماء ثم
ننقلها من الماء بحدز بلعقة وتنشف
جيدا وتقدم حالا مع صلصة الطماطم
مرش حن البار ميزان الزيادة عليها

المقادير:
كيلو ونصف سبانخ - كوب وربع
جبنة ريكوتا - ثلث كوب جبنة
بارميزان مبشور
بيضضة مخفوقة - ربع ملعقة جوزة
الطيب
نصف ملعقة اكل طحين
ملعقة شاي
بارميزان
مبشور (زادة)

للصلصة:
نصف كيلو طماطم مبشور - ملعقتا
شاي سكر - ملعقة شاي أريجانو
ناشف

الطريقة:
نسلق السبانخ ونصفيه ونقطعه
ثم يخلط في وعاء مع الريكوتا -
وجبن البارميزان - والبيض ووجزة

روستيف ايطالي بالصاصة الحمراء



طريقة التقديم:
يمكنك تقطيعها
لشرائح ثم ادخالها
الفرن مرة أخرى
حتى تمتزج جيدا مع
المكونات.
أو تقطيعها شرائح
وتقديمها كما هي.
قديمها مع الباستا أو
الخبز الإيطالي.

حبّتا بصل مقطع
مكعبات
حبّتا بطاطس مكعبات
كراث مقطع
4 أوراق غار
تبلي بها
وضعي اللد
الفخار أو ال
اسكبي
المقادير:

الطريقة:
اخلطي الصلصة
مع الملح والفلفل
والأوريغانو والزعتر.

صدور الدجاج المشوية مع الذرة



المقادير:
 صدور دجاج متبلة بالملح و الفلفل
 والليمون
 ملعقة طعام زيت
 كوباً ذرة
 بصلة صغيرة مقطعة
 فص ثوم
 طماطم متوسطة
 فلفل اخضر حار مقطع
 نصف ملعقة صغيرة ملح

الطريقة:
نسخن الزيت في المقلاة على درجة حرارة متوسطة ثم نضيف الذرة والبصل والثوم ونقلب من فترة لآخرى مدة 3 دقائق الى ان ينعم البصل ثم نضيف الطماطم والفلفل الحار والملح ونقلب لمدة دقيقتين، في هذه الانشاء نكون شوبينا الدجاج على شواية البوتاجان، نضع المقادير في طبق التقديم ونقدم فوراً.

شرائح اللحم بالفاصل الأخضر



المقادير:

رأس فلفل أخضر مقطع الى شرائح
رأس فلفل أحمر مقطع الى شرائح
كيلو غرام من شرائح اللحم الهير
ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المفروم
بصلة متوسطة مقطعة الى شرائح
3 و 3 ملاعق طعام من صلصة الصويا
ربع كوب من الماء
ملعقة صغيرة من دقيق الذرة
صلصة ملقحة صغيرة من الفلفل الأسود

الطريقة:
تسخن المقلاة، ويقلّى البصل والفلفل الأخضر والأحمر والزنجبيل فوق نار قوية حتى يصبح المزيج ناضجا وإنما يبقى هشاً.
يضاف اللحم ويتابع القلي السريع حتى ينضج اللحم. يخلط الماء مع دقيق الذرة والفلفل الأسود وصلصة الصويا وعاء. تسكب هذه الصلصة فوق مزيج اللحم والخضار يبقى القلي لمدة دقيقة إضافية. تطاف النار ويقدم الطبق مع دُرّز الطاهر.

جلاش باللحم والموتزاريلا



المقادير:
نصف كيلو جلاش
نصف كيلو لحم مفروم معسج ومبهر
جبنة موتزاريلا - بيضة - نصف كوب لبن
ملعقتان سمن - ملح - فلفل أسود

الطريقة:

- 1- تدنن الصينية بالسمن ويوزع نصف مقدار الجلاش بعد دهن طبقاته بالسمن
- 2- يوضع مقدار اللحم المفروم
- 3- يوضع فوقه الجبن الموتزاريلا
- 4- يوضع المقدار المتبقي من الجلاش
- 5- تقطع الصينية الى مربعات ويدخل الفرن
- 6- تنضرب البَيْضَة مع اللبن والملح والفلفل
- 7- تخرج الصينية من الفرن وينصب فوقها الخليط وتوضع مرة أخرى في الفرن لإتمام النضج

عندما يحمر الوجه وتسوى تماما تخرج من الفرن

طاجن سمك



المقادير:

سمك فليبه (هامور)
عصير ليمون
زيت زيتون
كزبرة خضراء مفرومة (ناعم)
يقودوس أخضر مفروم (ناعم)
كمون مطحون
كزبرة مطحونة
شطة حارة ناعمة
شطّة حارة خشنة
ملح وفلفل
بطاطا
فلفل أخضر وأحمر مقطّع
لحقات
فلفل أحمر (تختياري)
صلصة مطاطم
حلقات ليمون
زيتون بدون بذر

الطريقة:

يخلط عصير الليمون وزيت
الزيتون والتوابل والكزبرة
الخضراء واليقودوس.
يتبل السمك في الخليط
السابق.
تسلق البطاطا وتقطع وتقطع
إلى شرائح سميكة.
توضع حلقات البطاطا في
الطاجن ثم يوضع السمك المتبل
وبزير والفلفل الأحمر والأخضر
حلقات والفلفل الأحمر.
تضاف الصلصة وحلقات
الليمون وتقطع من الزيتون بدون
بذر والكزبرة الخضراء.
يغطي الطاجن ويترك على
النار حتى ينضج لمدة 20-15
دقيقة حسب حجم السمك.

المقادير:
سك فليبه (هامور)
عصير ليمون
زيت زيتون
كزبرة خضراء مفرومة (ناعم)
يقودس أخضر مفروم (ناعم)
كمون مطحون
كزبرة مطحونة
شطة حارة ناعمة
شطّة حارة خشنة
ملح وفلفل
بطاطا
فلفل أخضر وأحمر مقطع
لغات
فلفل أحمر (تختياري)
صلصة طماطم
حلقات ليمون
زيتون بدون بذر