

الطويات

شرايح الدراق مع البسكويات



حبتان من الكنتارين أو الدراق الأصفر
مقشرتان ومقطعان إلى شرائح رقيقة

المقادير:

- 8 قطع من البسكويات العادي مطحونة ناعماً
- ملعقة طعام من مسحوق الكاكاو
- كوبان من الحليب
- 3 ملاعق طعام من الدقيق
- كوب من السكر
- فاتيلا
- الصلصة:
- كوب من الماء
- ملعقة صغيرة من القهوة السريعة
- الذوبان
- ملعقة طعام من السكر الناعم
- ملعقة صغيرة من دقيق الذرة

طريقة التحضير:

يوضع البسكويات المطحون في قعر طبق زجاجي مقاوم للحرارة طوله 26 إلى 28 سم. يرش فوقه مسحوق الكاكاو. يطهى الحليب مع الدقيق والسكر والفانيليا للحصول على كاسترد متوسط الكثافة. يسكب هذا الكاسترد فوق البسكويات ويوزع عليه بالتساوي ثم يحفظ في الثلاجة لمدة 2 إلى 3 ساعات حتى يجمد. يخرج الطبق من الثلاجة ويقطع

محتواه إلى مربعات، ثم تقلب المربعات رأساً على عقب بحيث يصبح البسكويات في الأعلى والكاسترد في الأسفل. يقشر الدراق ويقطع إلى شرائح توضع فوق مربعات الكاسترد. تحضر الصلصة بواسطة المكونات المذكورة أعلاه ثم يسكب القليل منها فوق كل مربع. يقدم الطبق بارداً بمثابة حلوى لذيذة وخفيفة.

المقبلات

تارت البندورة المطبوخة والمحشوة



عجينة «الباف باستري» الجاهزة
حبة من الجزر
عرقان من الحبق
فصان من الثوم
حبة من الباذنجان
قليل من زيت الزيتون

المقادير:

- 4 حبات كبيرة الحجم من البندورة
- حبة من البصل
- حبة من الكوسة
- شريحة من جبنة «الموزاريلا»

طريقة التحضير:

تقشر البندورة وتقطع في منتصفها. لإعداد الحشو: تقطع الخضراوات (البصل والكوسة والجزر والثوم والباذنجان) وتطهى في مقلاة على النار مع زيت الزيتون وذلك على درجة حرارة متوسطة.

ترق عجينة «الباف باستري» حتى سماكة 3 ملليمترات ثم تقطع على شكل دوائر وتخبز. تقطع الموزاريلا لأربعة أقسام، ثم توضع داخل البندورة وكذلك الحشو وتطهى لعشر دقائق.

طبق من السعودية: الدجاج المحمر مع الأرز واللوبيا

المقادير:

- دجاجة أو 1200 غ من الدجاج
- ملعقة صغيرة من الملح
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي للأرز:
- ¼ كوب أو 50 غ من الصنوبر المقلي
- ¼ كوب أو 50 غ من اللوز المقشر والمقلي
- 4 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- حبة متوسطة الحجم من البصل مفرومة
- رشة من خيوط الزعفران
- 15 حبة من الهال الأخضر
- كوبان أو 300 غ من اللوبيا الخضراء المثلجة المجمدة
- 3 مكعبات من مرقة الدجاج
- ½ 4 أكواب من الماء
- ½ كوبان من الأرز الأبيض المغسول والمصفي



طريقة التحضير:

يغلى ثم تخفف الحرارة. يغطي القدر ويترك على نار هادئة لمدة 25 دقيقة أو يتم طهي الأرز. يسكب الأرز المطهو فوق طبق كبير للتقديم ثم يقطع الدجاج المشوي ويوزع على وجه الأرز ويزين بالمكسرات المقلية.

البصل لمدة يتراوح بين 3 و4 دقائق أو إلى أن يصبح لونه ذهبياً. تضاف أوراق الزعفران، وحبات الهال الكاملة، واللوبيا، ومكعبات مرقة الدجاج والماء وتغلى المكونات. يضاف الأرز ويحرك من وقت إلى آخر حتى

توضع الدجاجة الكاملة في صينية للفرن وتمزج مع الملح والفلفل الأسود المطحون والزيت. توضع في فرن على حرارة 200 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 45 و50 دقيقة أو إلى أن ينضج الدجاج. في هذه الأثناء، يحمى الزيت في قدر كبيرة ويقلى

طبق منسف بالقرنفل



المقادير:

- دجاجتان
- نصف كيلو غرام من لحم الكفتة المطحون
- 3 أكواب من الأرز طويل الحبة
- نصف كوب من الصنوبر
- نصف كوب من اللوز المقشر
- كوب من الحليب
- نصف ملعقة صغيرة من خيوط الزعفران
- بهار، قرفة، كبش قرنفل، فلفل أسود وملح
- كوبان من الماء الساخن
- ملعقتان طعام من الزبدة.

طريقة التحضير:

يقطع الأرز في الماء مع الملح لمدة نصف ساعة، ثم يغسل ويشطف. يترك جانباً لتصفية الماء. تفرك الدجاجتان بالتوابل المذكورة أعلاه، ويتم تركهما لمدة ساعة. تربط ساقا كل دجاجة بخيط ويثبت الجانبان تحت الجسم، تفرك كل دجاجة بملعقة طعام من الزبدة. توضع الدجاجتان في صينية، ويضاف إليهما كوبان من الماء الساخن. تغطي الصينية بورق الألمنيوم أو بغطائها إذا كان لها غطاء. يطهى الدجاج في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت أو 180 درجة مئوية حتى ينضج. يرفع الغطاء أو تنزع ورقة الألمنيوم، ويتابع الخبز حتى يصبح الدجاج ذهبي اللون. يحفظ الدجاج ساخناً وتخلط الكفتة مع الملح، والبهار، والقرفة، والفلفل الأحمر. تحضر كرات صغيرة من هذا المزيج وتوضع في صينية مكسوة بالدقيق. يقلى الصنوبر واللوز في الزيت ويتقلان إلى طبق. يستعمل الزيت نفسه لقلي كرات اللحم. يسخن الحليب وتضاف إليه خيوط الزعفران وتترك منقوعة فيه. يسخن الماء والملح في قدر آخر. حين يبدأ الماء بالغليان، يضاف إليه الأرز ويسلق لمدة 6 دقائق. يغسل بعدها الأرز بالماء البارد ويوضع في مصفاة حتى يجف.

السلطات

سلطة الخبز والزيتون على الطريقة التركية

المقادير:

- بصلة حمراء متوسطة مقطعة إلى مكعبات بحجم ½ انش
- كوب شرائح زيتون مخلية مفرومة
- 450 غراماً بندورة (3 ثمرات كبيرة تقريباً) مقطعة إلى مكعبات بحجم ½ انش (مع الاحتفاظ بحبيباتها وعصيرها قدر المستطاع)
- ¼ كوب عصير ليمون.
- 1/3 كوب زيت زيتون.
- ملح وفلفل أسود.
- خبز توست مقطع إلى مكعبات.
- ¼ كوب نعناع مفروم ناعماً.



طريقة التحضير:

قطع الخبز إلى مكعبات بحجم انش واحد واخلطها مع السلطة قبل التقديم مباشرة.

اتركيه جانباً في حرارة الغرفة حتى يمتص نكهة التتبيلة (لمدة ½ - 1 ساعة تقريباً).

في اناء كبير اخلطي البندورة مع عصيرها وحبيباتها والبصل والزيتون وعصير الليمون وزيت الزيتون وتبلية بالملح والفلفل.