

الحلويات

أم علي



المقادير:

- 3 ملاعق طعام من السمك
- 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 الكامل
- 5 حبات من الفلفل الأسود
- 5 عيدان قرفة
- رشة من الملح حسب المذاق
- 9 أكواب أو 2 ¼ لتر من الماء ليطهو الأرز
- ½ ملعقة صغيرة من خيوط الزعفران المنقوعة بـ ¼ كوب أو 60 مل من ماء الورد

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 المحمص

طريقة التحضير :

- مكنة من 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 ذهبيا ويُقدم مباشرة.

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

المقبلات

أنشيليداس الدجاج مع الطماطم المهروسة



المقادير:

- 3 رؤوس من الفليفلة بالماء في وعاء صغير مقاوم للحرارة وترك متقوعة لمدة 20 دقيقة.
- تتخلط بعدها رؤوس الفليفلة من الأعناق وتهرس مع ماء النقع لتصبح ناعمة.
- يوضع لحم الدجاج في قدر متوسط 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 جانبا ويغرم لحم الدجاج ناعماً.
- يحمى الفرن حتى 350 درجة فهرنهايت.
- يدهن طبق زجاجي مستطيل مقاوم لحرارة الفرن بالزيت.
- يحمى الزيت في مقلاة كبيرة ويغلى البصل مع التحريك حتى يذبل.
- تقلل نصف كمية البصل المغلي إلى وعاء صغير.
- يضاف الثوم والكومون إلى البصل الباقي في المقلاة ويتابع الطهو مع التحريك حتى تفوح رائحة لذيدة.
- يضاف مزيج الفليفلة الحريفة ومعبون الطماطم والطماطم المفرومة مع عصيرها والأوريغانو.
- يترك الخليط على النار حتى يغلي ثم تخفف النار

المقادير:

- 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

طريقة التحضير :

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

برياني اللحم بالقرنفل على الطريقة العمانية

المقادير:

- 3 ملاعق طعام من السمك
- 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 الكامل
- 5 حبات من الفلفل الأسود
- 5 عيدان قرفة
- رشة من الملح حسب المذاق
- 9 أكواب أو 2 ¼ لتر من الماء ليطهو الأرز
- ½ ملعقة صغيرة من خيوط الزعفران المنقوعة بـ ¼ كوب أو 60 مل من ماء الورد



طريقة التحضير :

- كامل، ثم يتم اخراجه ويصفى.
- تذوب الكمية المتبقية من السمكة 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 مطهوا بشكل شبه

- تحمى ملعقتان كبيرتان من السمكة في وعاء كبير (مع الاحتفاظ بملعقة كبيرة جانبا) ويضاف البصل ويقلّى 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 كغ 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
- مكعبا مرقة الدجاج
- رشة من الملح
- 4 أكواب أو 800 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفى

طريقة التحضير :

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

- الاحتفاظ بالمرقة).
- يحمى الزيت النباتي في وعاء كبير آخر ونقل قطع الدجاج المطهية من كل الجهات إلى أن تصبح ذهبية اللون. يستخرج الدجاج من الزيت ويوضع جانبا مرة أخرى.
- تطهى البطاطا في الوعاء نفسه

- 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 مطهوا بشكل شبه كامل. يستخرج الدجاج من المرقة ويوضع جانبا (مع

السلطات

سلطة المايونيز مع البطاطا والجزر

المقادير:

- 1/2 كوب جزر مقطع مكعبات
- 1/2 كوب فاصوليا مقطعة صغيرة
- 1/2 كوب بطاطا مقطعة مكعبات
- كوبا مايونيز
- أوراق البقدونس 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.

