

دجاج في الفرن على الطريقة الفلسطينية

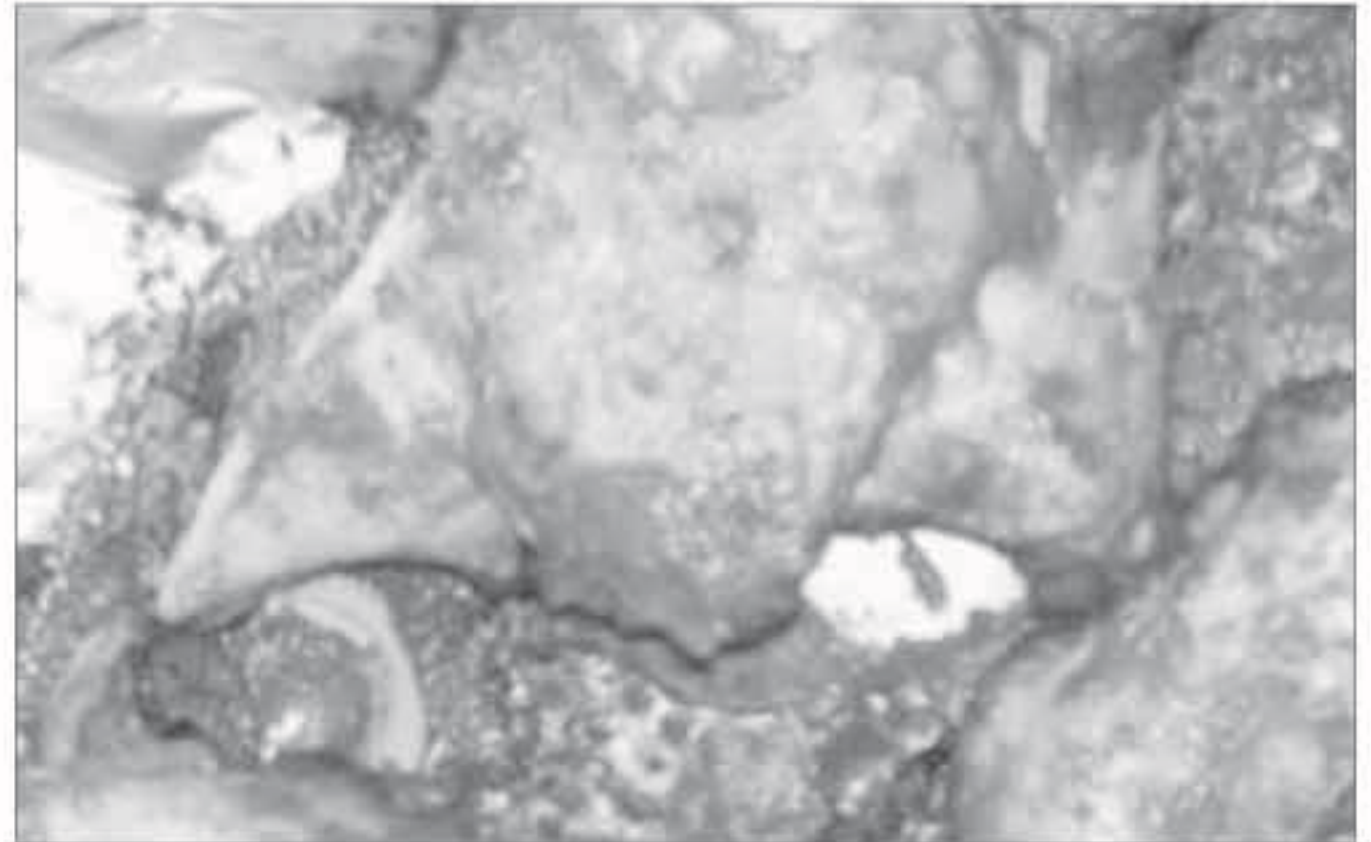
المقادير:

دجاجة كاملة مسلوقة
ملعقة صغيرة هيل مطحون
ملعقة صغيرة فلفل أسود
ملعقة صغيرة قرفة
ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة كركم
ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
ملعقة صغيرة كمون
علبة روبي
4 فصوص ثوم مفرومة
4 ملاعق طعام معجون طماطم
4 ملاعق طعام زيت زيتون
4/1 كوب عصير ليمون
3 أعواد قرفة
4 حبات قرنفل
ليمونة مقطعة شرائح
4 حبات هيل

الطريقة:

يخلط الهيل والفلفل الأسود والقرفة والكركم والبهارات المشكلة والكمون والزبادي والثوم ومعجون الطماطم والزيت والليمون في الخلطة.

تحضر صينية، ويوضع عليها ورق الومنيوم، ويوضع فوقها الدجاجة، ويغرز القرفة والهيل والقرنفل فيها. يسكب فوقها خليط الزبادي، ويدخل الدجاج الفرن إلى أن ينضج،



مسخن الدجاج



المقادير:

1 ½ كغ من الدجاج الكامل مقطعة إلى 4 أجزاء
6 أكواب من الماء
¼ كوب من زيت الزيتون
3 حبات متوسطة الحجم من البصل مقطعة إلى شرائح
مكعب من مرقعة الدجاج عاجي مقتت
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
ملعقتا طعام من الستاق
3 ملاعق طعام من الصنوبر المحمص
6 أرغفة من الخبز الإيراني المقطع إلى 20 قطعة مربعة قياس 15×15سم

الطريقة:

يوضع الدجاج والماء في وعاء كبير ويغلى المزيج مع إزالة الرغوة التي تظهر على الوجه ثم يترك على نار خفيفة لمدة 45 إلى 50 دقيقة أو إلى أن يصبح الدجاج مطبوخاً جيداً. يستخرج الدجاج ويمنح التخلص من الماء ثم يوضع الدجاج جانباً كي يبرد. يتم التخلص من العظام والجلود ويقطع الدجاج على شكل شرائح ويوضع جانباً.

يسخن زيت الزيتون في وعاء ويضاف البصل ويقلّى لمدة 5 دقائق أو إلى أن يصبح طرياً. تضاف شرائح الدجاج، مكعب مرقعة الدجاج، الفلفل الأسود، السماق وجيوب الصنوبر ثم تترك المكونات على نار خفيفة وتحرك لمدة دقيقتين أو إلى أن تمتزج كلها ببعضها (يضاف الملح بحسب الحاجة).

يوضع القليل من مزيج الدجاج بتجانس في وسط كل قطعة من الخبز ثم يلف الخبز ويوضع فوق طبق خاص للخبز. تدخن كل لفة بالقليل من زيت الزيتون على الوجه ثم تخبز في فرن محفّى على حرارة 230 درجة مئوية إلى أن يصبح الخبز بني اللون قليلاً.

كيك البودينج بالشوكولا



المقادير:

250 غراماً شوكولا
125 غراماً زبدة
6 بيضات
12 ملعقة صغيرة سكر بودرة
بشر ليمون
فانيليا

التحضير:

– تذاب الشوكولا مع الزيت في حمام مائي ساخن.
– يفصل بياض 4 بيضات عن صفارها ويضرب بياضهم بالمضرب الكهربائي.
– أثناء ضرب بياض الأربع بيضات يضاف 6 ملاعق سكر بودرة بالتدريج ويقلل الضرب حتى يصبح مارينج كالكريمه).
– تخلق صفار الأربع بيضات مع البيضتين الأخيرتين و5 ملاعق سكر بودرة وبشر الليمون والفانيليا.
– بعد امتزاج الخليط يضاف الشوكولا الساخنة ويقلب الخليط.
– يضاف للخليط السابق البودينج تدريجياً ويقلب بخفة حتى لا يخرج الهواء منه.

الطبخ:

تصب الكيكة في صينية وتدخل الفرن الساخن لمدة من 35 إلى 40 دقيقة في درجة حرارة متوسطة.
بعد أن تبرد تزين بالكريمة وبودرة الكاكاو على وجهها.

ضلع محشو باللحم والهيل والزعفران

المقادير:

كوبان من الأرز
ملعقتان كبيرتان من الزيت
حبة متوسطة بصل مفروم ناعم
ملعقة ونصف صغيرة فلفل أسود
نصف كوب دارسين
6-8 حبات كيش القرنفل
6-8 حبات هيل
ملعقة ونصف صغيرة ملح
نمر هندي منقوع
بطاطس وجزر
صنوبر - زعفران
لوز لحم مفروم

الطريقة :

1 - الحشوة: يوضع الزيت في طنجرة ثم البصل ويقلب شوية، ثم يضاف اللحم المفروم وعندما يتغير لونه يضاف الهيل والزعفران وكبس

القرنفل والفلفل الأسود والبهار المشكلة والدارسين والملح ثم يضاف الأرز ويقلب ثم يضاف الماء ويسوى 1/2 سوى ثم تترك تبرد
2 - التتبيلة: يخلط الملح والهيل وكيش القرنفل والفلفل الأسود والدارسين والبهار ثم يضاف النمر هندي المنقوع ويخلط جيداً
3 - توزع التتبيلة على الضلع من فوق وتحت وفي الداخل
4 - يدخل حوالي 1/2 مقدار الحشوة في التجويف حتى ينتهي المقدار
5 - تقفل الفتحة بأعواد الأسنان وتثبت بالخيوط
6 - يوضع الضلع على ورق الومنيوم ويمكن وضع بصل وبطاطس وجزر تحته ويغلف بالورق
7 - يدخل في فرن حرارته 190 : 200 من 1 1/2 ساعة إلى 2 ساعة
8 - يزين بخضروات وصنوبر ولوز محمص

ريش ضأن حلو وحامض

المقادير:

للتتبيلة:
بصلة متوسطة مفرومة ناعمة
فصا ثوم مفروم
2/1 ملعقة كبيرة زنجبيل طازج مفروم
ملعقتان كبيرتان خل نقاح
ملعقتان كبيرتان زيت خضار
4/1 كوب دبس نمر هندي
ملعقتان كبيرتان سكر
6 قطع ريش ضأن، حجم متوسط
ملح وفلفل

الخضروات:

ملعقتان كبيرتان زيت سمسم
3 ملاعق كبيرة زيت ذرة
بصلة مقطعة مكعبات كبيرة
3 حبات فلفل النوان متوسط (مكعبات كبيرة)
جزرة مقطعة قطع كبيرة
2/1 كوب أناناس مغلب مع (الساتل)
4/1 كوب صلصة صويا
ملح وفلفل
شرائح بصل أخضر و أوراق يقووس للتزيين

الطريقة:

– تخلط مكونات التتبيلة في وعاء عميق، ثم تضاف الريش وتغطى وتترك في التلاجة حتى تتشرب التكهة (على الأقل ثلاث ساعات).
– تسخن الشواية الكهربائية جيداً، ثم ترص قطع الريش، وتقلب بعد حوالي 5 دقائق، تغطى وتترك حتى تمام النضج.
– في تلك الأثناء، يسخن زيت السمسم وزيت الذرة في وعاء على نار عالية، تضاف الخضروات المشكلة مع التقلب المستمر لمدة 3 دقائق حتى تذبل قليلاً.
– تضاف قطع الأناناس مع الساتل وصلصة الصويا إلى خليط الخضروات، ويقلب حتى يبدأ في الغليان.
– تضاف الريش مع التقلب حتى تتداخل المكونات، ويقلب الخليط بالملح والفلفل.
– عند التقديم يزين بالبصل الأخضر وأوراق البقدونس.

بيف ماكسيكان



المقادير:

كيلو لحمة من الفليكو مقطعة شرائح بمقدار 1 سم
5 ملاعق كبيرة زيت
كوب صغير من الباشميل
حبتا بصل متوسطتان مقطعتان قطعاً صغيرة
3 ملاعق كبيرة جبنة بارميزان مبشورة
روز ماري فريش
ملح - فلفل

الطريقة:

– تبيل اللحم بالملح والفلفل ثم يوضع على الجريل (الشواية الكهربائية) لينضج نصف أسواء.
– يوضع الزيت في قدر حتى يسخن ثم يوضع الروز ماري لعدة ثوان ثم يضاف البصل المفري ويقلب حتى يقترب البصل من الاصفرار.
– توضع قطع اللحم في صينية ثم يوضع عليها خليط البصل مع الروز ماري ثم يوضع عليها طبقة خفيفة من الباشميل وأخيراً تضع عليها رشة جبنة بارميزان مبشورة، توضع الصينية في الفرن حتى تمام النضج.