

طبق الأرز مع لحم الغنم والبازيلا



المقادير:

- 750 غ من لحم الغنم المقطع إلى أجزاء كبيرة
- 8 أكواب أو 2 لتر من الماء
- 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- حبة متوسطة الحجم أو 125 غ من البصل المفروم
- 1/4 ملعقة صغيرة من الهال المطحون
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكركم المطحون
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- 1/4 ملعقة صغيرة من جوز الطيب المسحوق
- 3 حبات منونوسا الحجم أو 300 غ من الطماطم المقشرة والمقطعة إلى مكعبات
- 400 غ من البازيلا المعلبة المصفاة
- ملعقتا طعام من معجون الطماطم
- 3 مكعبات من مرقة الدجاج ماعى
- 2 1/2 كوب أو 500 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفى

الطريقة:

- توضع قطع لحم الغنم مع الماء داخل وعاء كبير وتغلى المكونات مع إزالة الرغوة التي تظهر على الوجه ثم تترك على نار خفيفة لمدة ساعة ونصف الساعة أو إلى أن ينضج لحم الغنم.
- يحمى الزيت النباتي في قدر كبيرة ويضاف إليه البصل ويطهى على نار معتدلة لمدة تتراوح بين 5 و6 دقائق أو إلى أن يصبح لونه بنياً ذهبياً.
- تضاف التوابل والطماطم والبازيلا ومعجون الطماطم ومكعبات مرقة الدجاج. تحرك المكونات لمدة دقيقتين ثم يضاف إليها لحم الغنم المخبوز مع 1/2 4 أكواب من مرقة الغنم المطبوخ. في حال لم تكن مرقة الغنم المطبوخ كافية، تضاف الكمية المتبقية اللازمة من الماء العادي.
- يضاف الأرز ويحرك من وقت لآخر، ثم تغلى المكونات وتخفف النار تحتها وتغلى وتترك على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يصبح الأرز مطبوخاً جيداً.

طبق عش الغراب بحشوه جن الفيتا



المقادير:

- 4 حبات شروم (حجم كبير)، منزوعة القشرة
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- كوب بصل مفروم
- ملعقتان كبيرتان جوز (عين جمل) محروش
- 2/1 كيلو سبانخ، قطع صغيرة
- بندورة مقطعة مكعبات
- ملح وفلفل
- 2/1 كوب جن فيتا مكعبات صغيرة

الطريقة:

- تسخن الفرن على حرارة 170 درجة مئوية.
- ينزع الساق عن وحدات عش الغراب (مع الاحتفاظ بها وتقطيعها للحشو).
- يحرص عش الغراب (بحيث يكون مثل الكوب المقعر)، في صاج مدهون بنصف ملعقة كبيرة زيت زيتون.
- يسخن المتبقي من الزيت، في مقلاة على نار متوسطة، ثم يضاف البصل ويقلب حتى يذبل قليلاً.
- يضاف الجوز والسبانخ، مع التقليب لمدة 3 دقائق.
- تضاف البندورة وسقن عش الغراب، ويقلب الخليط بالملح والفلفل.
- يوزع المشوى على وحدات عش الغراب، ثم توزع مكعبات الجن.
- يوضع الصاج في الفرن، لمدة 10 دقائق. ملحوظة: يمكن استخدام عدد أكبر من عش الغراب، إذا كان حجم المتوافر صغيراً.

كريمة باف باللبننة



المقادير:

- 1/2 كوب دقيق
- 1/3 كوب زبدة
- بيضتان
- ذرة ملح
- 1/2 كوب ماء
- ملعقة كبيرة جن رومي (بارمازان) مبشور

للحشو:

- لبننة بالزعر

الطريقة:

- يسخن الفرن على حرارة 220 درجة مئوية.
- توضع الماء والزبد في وعاء على نار متوسطة حتى يبدأ في الغليان.
- يضاف الملح والدقيق دفعة واحدة، مع الاستمرار في التقليب باستخدام ملعقة خشبية.
- عندما يتدرج الدقيق جيداً يرفع الخليط عن النار، ويترك ليبرد قليلاً.
- يضاف البيض تدريجياً واحدة في كل مرة مع الاستمرار في الخفق، ولا تضاف البيضة الثانية حتى تتجانس الأولى تماماً.
- يوضع الخليط في كيس حلواني، ويشكل على هيئة دوائر صغيرة على صاج (صينية فرن) ويرش بالجن المبشور.
- يخبز في الفرن لمدة عشر دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبياً.
- يترك ليبرد، ثم يشق بسكين حاد، ويحشى بخليط اللبننة والزعر.

طاجن الدجاج مع الزيتون الأخضر



المقادير:

كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من الدجاج
3 قصوص نوم مهروسة
باقة من الكزبرة مفرومة ناعماً
عصير نصف ليمونة
ملعقة صغيرة من الملح
3 إلى 4 ملاعق طعام من زيت الزيتون
بصلة كبيرة مبشورة
حفنة من خيوط الزعفران
ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
عود قرفة
كوب من الزيتون الأسود
ليمونة واحدة مقطعة إلى شرائح.

الطريقة:

توضع الدجاجة في طبق عميق، ويفرك باطن الدجاجة بالثوم وعصير الليمون والكزبرة والملح.
يخلط زيت الزيتون مع البصل المبشور والزعفران والزنجبيل والفلفل، ويفرك سطح الدجاجة بهذا المزيج.

صدر الديك الرومي بصلصة الفلفل



المقادير:

صدر ديك رومي
حبة بصلة متوسطة مقطعة شرائح
ملعقة كبيرة خل
1/2 كوب دقيق
ملعقة كبيرة دقيق
كوب مرقة دجاج
3/4 كوب كريمة لباني
فلفل أخضر
ملعقة صغيرة مسطردة
4 ملاعق كبيرة زيت عباد الشمس أو زبدة
ملعقة كبيرة صلصة طماطم
ملعقة كبيرة عصير ليمون
3 أوراق ورق لاورى
3 حبات حبهان
3 حبات مستكة

الطريقة:

تغسل صدر الديك جيداً بالماء ثم بالدقيق ثم بالماء والخل وتصفى، تسخن ملعقة زيت أو زبدة في صينية للفرن ويحمر صدر الديك على جميع الجوانب حتى يصبح لونه ذهبياً، يرفع من الصينية ويربط برباط سميك مثل الروس بيف، يدهن بالملح والفلفل ثم بصلصة الطماطم. في نفس الصينية تضاف ملعقة زيت أو زبدة، تضاف شرائح البصل وتقلب لمدة دقيقتين فوق نار متوسطة ثم يضاف صدر الديك، تغرس شوكة كبيرة في أجزاء متفرقة من الديك، يذخر ورق اللاورى والحبهان والمستكة ويضاف حوالي كوب من الماء الدافئ، تغلى الصينية.

ملعقة كبيرة بدونس
ملح وفلفل

سلطة الفلفل الحمرء مع الجوز



المقادير:

- 1 إلى 2 رأس من الفلفل الأحمر الحريف
- 5 رؤوس كبيرة من الفلفل الأحمر الحلو
- زيت لدغن الفلفل
- 1 إلى 2 ملعقة صغيرة من الكمون
- ملعقة صغيرة من معجون الفلفل
- فصا ثوم مهروسان ناعماً
- نصف كوب من الجوز المتوسط الحجم، مفروم
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر
- نصف كوب من زيت الزيتون
- بدونس مفروم وحبات جوز للزينة.

الطريقة:

- تدفئ رؤوس الفلفل بالزيت وتشفى في الفرن أو على الفحم حتى تنضج وتصبح طرية.
- تلف رؤوس الفلفل بكيس من الورق أو النايلون لمدة نصف ساعة، ثم تقشر بعناية وتفرم إلى قطع صغيرة جداً.
- تخلط قطع الفلفل مع الثوم، والكمون، ومعجون الفلفل، ومسحوق الفلفل الأحمر، والجوز، وزيت الزيتون والملح للحصول على نوع لذيذ وحريف من الفلفل.
- تزين السلطة بحبات الجوز والبونس المفروم.
- يمكن تقديم هذا التطبيق على أنه سلطة أو طبق جانبي مع اللحم المشوي.