

مقبلات

سلطة الأفوكادو



المقادير:

خسة أفرنجي، خسة عربي، حبتان من الفلفل الأخضر، نصف كيلو غرام مشروم طازج مقطع حلقات «يقطع ويضاف إلى السلطة قبل الأكل»، قليل من الجوز المدقوق، ثلاث حبات أفوكادو «تقطع وتضاف إلى السلطة قبل الأكل»، نصف فنجان قهوة جوز مدقوق

لتزيين الوجه، الصلصة (1): ربع كوب عصير ليمون ربع كوب زيت زيتون 3 حبات صغيرة نوم مدقوق وملعقة ونصف صغيرة مستردة

طريقة التحضير

نخلط مقادير الصلصة سوياً بطريقة جيدة حتى تتداخل بعضها ببعض وتصبح سميكة، وتضاف إلى السلطة قبل الأكل فوراً ثم يرش الجوز المدقوق على الوجه، وخل ومستردة.

شورية جبن الشيدر



المقادير:

فنجانان من الماء كوب جزر مقطع قطعاً صغيرة كوب كرفس مقطع إلى شرائح بصله مفرومة لتر من مرق الدجاج

1/2 كوب من الطحين 3 أكواب من اللبن 4 أكواب جبن شيدر مبروش ملح وفلفل أسود بحسب الرغبة

طريقة التحضير

ضعي الماء والجزر والكرفس والبصل وشورية الدجاج في إناء على النار حتى الغليان، ثم خففي النار حتى ينضج الخضار. - اخلطي الطحين مع نصف كمية اللبن في إناء خارجي ثم أضيفيه إلى خليط

الخضار مع التقليب الجيد، ثم أضيفي باقي اللبن وابدئي الطهي لمدة 15 دقيقة. - أضيفي الجبن المبروش مع التقليب حتى تمام الخلط وابدئي في التتبيل بالملح والفلفل وقدميها ساخنة.

الإفطار

دجاج بالهليون



المقادير:

ملعقتا طعام من الزيت النباتي 8 أو 700 غ من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظم حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من البصل مفرومة فصان من الثوم المفروم فرماً ناعماً 3 حبات متوسطة الحجم أو 450 غ من الطماطم المقشرة والمفرومة

ملعقة طعام من معجون الطماطم مكعبان من مرقة الدجاج ماجي ملح أقل مكعبان أو 500 مل من الماء ملعقة صغيرة من عشبة

طريقة التحضير

3 و4 دقائق أو حتى يذبل البصل. تُضاف الطماطم المفرومة، ومعجون الطماطم، ومكعباً مرقة الدجاج ملح أقل، والماء، وبنية المريمية، والأوريغانو المجفف، والفلفل الأبيض. تغطي المكونات مع التحريك ثم تترك على نار خفيفة لمدة 5 دقائق، يُضاف الخبز الأفرنجي، وتمزج المكونات جيداً لمدة

يسخن الزيت النباتي في مقلى كبير غير لاصق، وتُضاف إليه صدور الدجاج وتقلي لمدة تتراوح بين 8 و10 دقائق، أو حتى تنضج، تخرج من القدر وتوضع جانباً. - يُضاف الثوم والبصل المفروم إلى الزيت عينه، ويُطهى على نار متوسطة الحرارة لمدة تتراوح بين

5 دقائق أو حتى يُصبح الخبز في منتهي الطراوة ثم تُسكب في طبق للفرن قياس 30 سم x 24 سم. - يُنسىق الدجاج على الوجه، ويُغلف بالهليون الجبن، ويُطهى الطبق في فرن مُحمى على حرارة 200 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 5 و6 دقائق أو حتى تذوب الجبنه ثم يُقدّم.

السحور

دجاج بالليمون الحامض وجوز الهند



المقادير:

1/4 ملعقة طعام من مسحوق الكاري 1/2 ملعقة صغيرة من الهال المطحون ملعقة طعام من الزنجبيل المشور 3 فصوص من الثوم مسحوقة حبة صغيرة الحجم من الحامض مع حفظ برش القشر والعصير مكعبان من مرقة الدجاج ماجي 1 1/2 كوب أو 375 ج من اللبن الزبادي 2 من الفلفل الأخضر الحار صغير الحجم منزوع البذور 8 من قطع أفخاذ الدجاج ملعقتا طعام من الزيت النباتي 1 1/2 كوب من الماء 3 ملاعق طعام من بودرة حليب جوز الهند 3 ملاعق طعام من الكزبرة، المفرومة

طريقة التحضير

يمزج الكاري مع الهال، والزنجبيل، والثوم، وبرش الحامض، وعصير الحامض، ومكعبي مرقة الدجاج ماجي، واللبن، وقرني الفلفل الحار ضمن خلط كهربائي، وتخلط المكونات لمدة 2 إلى 3 دقائق أو حتى تمتزج كافة المكونات جيداً. - توضع قطع الدجاج في وعاء ويُضاف إليها

مبيض وتُغلى وتُنقع لمدة 4 إلى 8 ساعات في البراد. - يُحمى الزيت في قدر كبيرة ويُستخرج قطع الدجاج من التتبيلة وتُطهى على نار معتدلة الحرارة لمدة 10 دقائق أو حتى يصبح لونها

زهيباً تقريباً. يُضاف الماء، وبودرة حليب جوز الهند ماجي، وتتبيلة اللبن ثم تغطي المكونات وتُغلى وتترك على نار هادئة لمدة 30 إلى 35 دقيقة أو حتى يصبح الدجاج مطهواً جيداً. - تُضاف الكزبرة الطازجة ويُقدّم الطبق مع الأرز المطبوخ.