

الحلويات

قوالب مافن الحلوى المحشية بالفراولة



المقادير:

- كريم التارتار cream of tartar
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح.
- ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا.
- 1/4 كوب من رقائق الشوكولا الصغيرة.
- كوب من السكر الناعم.
- ملعقتان كبيرتان من الحليب قليل الدسم.

طريقة التحضير:

جيداً بعد كل إضافة. استمري بالخلط إلى أن تتشكل كتل في الخليط.

زيدي خليط الطحين إلى خليط البيض على مرحلتين أي نصف كوب في كل مرة، ثم أضيفي رقائق الشوكولا.

ضعي 1/3 كوب من هذا الخليط في كل قالب ورقي. اخبزي الصينية من 15 إلى 17 دقيقة أو إلى أن يصبح لون الحلوى بنياً خفيفاً وتنتفخ القوالب مجدداً عند لمسها بخفة. انقلي القوالب مباشرة إلى مشبك ودعيها تبرد.

أمزجي السكر الناعم والحليب إلى أن تحصلي على خليط متجانس تدهنين به قوالب الحلوى. دعيها على حرارة الغرفة لبعض الوقت.

المقبلات

بادنجان محشي بالموزاريلا



المقادير:

- 1 بادنجان
- 125 غم من الموزاريلا
- 4 أوراق ريحان طازج مفروم (أو نصف ملعقة شاي ريحان مجفف)
- ربع كوب زيت
- ملح، فلفل
- زيت للقلي
- خليط للتغطية:
- نصف ملعقة شاي خميرة
- 2 كوب دقيق
- 2 كوب ماء دافئ

طريقة التحضير:

1. خليط التغطية: اخلطي الدقيق مع الخميرة في طنجرة عميقة. اصنعي حفرة في المنتصف ثم أضيفي الماء واخلطي جيداً حتى تحصلي على سائل غليظ القوام، اتركيه لمدة نصف ساعة.

2. قطعي البادنجان إلى شرائح وكذلك قطعي الموزاريلا إلى شرائح.

3. اقلي البادنجان في زيت ساخن حتى يتحمر قليلاً ثم ضعيه على ورق ماص. تبلي الشرائح قليلاً.

4. اغمسي كل ساندويتش في خليط الدقيق، ثم ضعيها مباشرة في الزيت الساخن واطبخيها حتى تتحمر من الجهتين وضعيها على ورق ماص.

5. تصنع لك من 6 إلى 9 قطع.

كبسة السمك بالشبت

المقادير:

- 3 اكواب أرز طويل الحبة
- 600 غم سمك هامور فيليه مقطع
- 1-4 اكواب ماء مغلي
- 4 م طعام زيت نباتي
- 2/1 كوب بصل أخضر مفروم
- 2/1 حبة بندورة كبيرة مقشرة ومقطعة
- حبة فلفل رومي أخضر مقطع
- 1/4 كوب شبت مفروم
- ملعقة صغيرة بهارات السمك
- ملعقتان صغيرتان كزبرة جافة مطحونة
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- مكعب مرقة دجاج
- ملعقتا ملح (حسب الرغبة)



طريقة التحضير:

1. اغسلي الأرز جيداً مع تغيير الماء عدة مرات حتى يصبح الماء صافياً، ثم انقعي الأرز في ماء دافئ مملح لمدة 30 دقيقة.

2. سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي البصل الأخضر وشرائح السمك لمدة 3-4 دقائق.

3. أضيفي كلا من الطماطم، الفلفل الرومي الأخضر، مرقة الدجاج، ونصف كمية الشبت المفروم والبهارات واطبخي لمدة 5 دقائق.

4. أضيفي الماء المغلي واطبخي لمدة 5 دقائق.

5. ثم صفي الأرز جيداً من ماء النقع.

6. أضيفي الشبت المتبقي إلى الأرز قبل التقديم.

كباب مع الخبز المحمص



المقادير:

- كيلوغرام مقطع إلى مكعبات من لحم بقر أو غنم هير
- 250 غ لية الغنم
- ملعقة ملح طعام
- بصلة كبيرة مقطعة إلى شرائح رقيقة
- ملعقة صغيرة بابريكا
- ملعقة صغيرة بهار أسود
- نصف ملعقة صغيرة بهار حلو
- نصف كوب زيت نباتي

الخبز:

- 4 أرغفة مفتوحة خبز عربي
- 4 إلى 6 ملاعق طعام بابريكا حلوة أو نصف الحريفية
- ربع كوب زيت نباتي
- بصلتان متوسطتان مقطعتان إلى شرائح رقيقة
- باقة بقودونس مفروم ناعم
- ملعقة صغيرة كمون

طريقة التحضير:

على رغيف الخبز جيداً وتشوى الأربعة على الفحم حتى تتحمر جيداً.

تقطع أرغفة الخبز إلى أربع وتوضع في قعر طبق التقديم ثم توزع فوقها أسياخ الكباب المشوية.

تحضير الخبز: تخلط البابريكا مع الزيت والكمون. يسكب مقدار ملعقة طعام من هذا الخليط فوق كل رغيف خبز عربي. يرش البقدونس والبصل فوق خليط البابريكا ثم يضغط تغرز مكعبات اللحم في أسياخ معدنية على أن توضع قطعان من اللية في كل سيخ. تشوى الأسياخ على الفحم، مع تقليبها بين الحين والآخر لتفادي احتراقها ثم تقدم مع البندورة المشوية والبصل والخبز بالفلل.

تخلط مكعبات اللحم مع لية الغنم والملح والبهار الأسود والبهار الحلو والبابريكا وشرائح البصل والزيت النباتي. تغطي مكعبات اللحم مع صلصة التخليل وتحفظ في الثلاجة لمدة 12 إلى 24 ساعة.

السلطات

سلطة البادنجان مع دبس الرمان على الطريقة اللبنانية

المقادير:

- ملعقة طعام طماطم مزالة البذور ومقطعة مكعبات صغيرة
- ملعقتا طعام فليفلة خضراء مقطعة مكعبات صغيرة
- بصلة خضراء صغيرة مفرومة
- ملعقة طعام بقودونس مفروم
- ملعقة شاي نعناع
- ملعقة شاي رمان
- بادنجان مقشر ومقطع شرائح
- 1/4 ملعقة شاي ملح
- فص ثوم مدقوق جيداً
- 2-3 ملاعق طعام عصير ليمون
- 4 ملاعق طعام زيت زيتون
- ملعقة شاي دبس الرمان

طريقة التحضير:

1. ضعيها على البادنجان. اخلطيها مع البصل والبقدونس والنعناع والطماطم والفليفلة.

2. صبها في طبق التقديم، رش عليها زيت الزيتون ودبس الرمان وزينيتها بجبات الرمان.

3. واتركها تبرد تماماً، قطعيها مكعبات. اخلطي الثوم مع الملح وعصير الليمون

4. امسحي البادنجان من الجهتين بزيت الزيتون. اشويها في الفرن، اخرجها

