

## الحلويات

### عيون المها مقدمة من المطبخ العربي



**المقادير:**

- 1 ¼ كوب أو 120 غ من جوز الهند المجفف
- ¼ ملعقة صغيرة من الملح المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من البيكينغ باوور
- ¼ كوب أو 100 غ من السكر البودرة
- ½ كوب أو 100 غ من الزبدة غير المملحة
- 100 مل من الماء
- ¼ كوب أو 100 غ من الفستق المغلي بالماء والمقشر للزينة

#### طريقة التحضير:

البد لتكوين الشكل البيضاوي؛ ثم توضع حبة فستق في الوسط ويضغط عليها. تُخبز الكريات في صينية غير قابلة للانصاف على حرارة 200 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 8 و 10 دقائق أو حتى تكتسب لوناً ذهبياً. تُرفع الصينية من الفرن وتُغمر الكريات بالقطر. يُترك القطر لمدة 3 دقائق ثم يُزال عبر إمالة الصينية؛ لا بد من التأكد من إزالة القطر بالكامل.

**لتحضير القطر:**

- كوب من الماء
- ¼ كوب أو 500 غ من السكر
- 40 غ من عصير الحامض / عصير ليمونة حامضة

**الطريقة:**

- تخلط كافة المكونات، باستثناء الفستق والقطر، مع بعضها البعض لتكوين عجينة طرية توضع جانباً لمدة 20 دقيقة.
- تُشكل كريات صغيرة بواسطة العجينة، وتضغط كل كرة بواسطة

## المقبلات

### الفطر الطازج المحشو على الطريقة الأوروبية



**المقادير:**

- متوسطتان مفرومتان ناعماً
- ملعقة طعام من الفلفل الأحمر المفروم
- ملعقة طعام من البقدونس المفروم الناعم
- ملعقة طعام من الكبار
- مايونيز حسب الحاجة
- ملعقة صغيرة من الخردل

#### طريقة التحضير:

ملعقتي طعام من هذه الحشوة، ثم تزين بالكافيار والبقدونس والفلفل الأحمر. ملاحظة: يمكن حشو البيض المسلوق بالطريقة نفسها أيضاً وإنما يخلط صفار البيض المهروس مع مزيج السرطان. توضع هذه الحشوة في بيض البيض المشطور إلى نصفين.

10 إلى 12 حبة فطر طازج عملاقة (Jumbo)

- 200 غرام من لحم السرطان المشور
- ملعقة طعام من الخيار المخلل المقطع إلى مكعبات صغيرة - بصلتان

يقشر الفطر الطازج وتنزع أعناقها للحصول على أشكال شبيهة بفنجانين القهوة الصغيرة. يخلط لحم السرطان المشور مع الخردل، والمايونيز، والفلفل الأحمر، والبقدونس، والبصل الأخضر، والكبار والخيار المخلل. تحشى كل حبة فطر بمقدار

## من لبنان.. مقلوبة الدجاج بالبادنجان

#### المقادير:

- 1 أو 1 كغ من الدجاج الكامل
- حبتا بادنجان مقشرتان ومقطعتان إلى شرائح
- 1 ½ كوب أو 300 غ من الزيت النباتي للمقلي
- 5 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- 350 غ من لحم البقر المفروم
- 3 أكواب أو 600 غ من الأرز البسمتي
- مكعبا مرقة الدجاج
- ملعقة طعام من الملح
- ½ كوب من الصنوبر المقلي



#### طريقة التحضير:

على نار خفيفة حتى يذوب مكعبا مرقة الدجاج. تضاف المرقة المعدة على الأرز. يغلى المزيج ويغطى ويطهى على نار خفيفة لمدة تتراوح بين 25 و 30 دقيقة أو حتى ينضج الأرز. تقلب مكونات القدر رأساً على عقب على طبق للتقديم وتزين بالصنوبر المقلي.

لمدة 5 دقائق أو حتى ينضج جيداً ويكتسب لوناً بنياً. تنسق شرائح البادنجان المقلية على وجه اللحم المطبوخ في القدر عنيها ثم تضاف طبقة من الدجاج المقطع، يليها أخيراً الأرز على الوجه. يوضع ½ كوب من مرقة الدجاج، ويضاف إليها مكعبا مرقة الدجاج، والملح. يحرك المزيج

- تسلق الدجاجة بالماء لمدة 50 دقيقة أو حتى تنضج، ينزع جلدها وعظمها وتقطع إلى رقائق سميكة. تغلى شرائح البادنجان حتى تكتسب لوناً ذهبياً، ثم توضع جانباً. - تحمي الملاعق الخمس المتبقية من الزيت في قدر ويقلى اللحم المفروم

## محشي الكوسة بالصلصة الحمراء واللحم المفروم



#### المقادير:

- 1 ½ كغ من الكوسة الصغيرة
- ملعقتا طعام من السمن
- حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من البصل مفرومة فرماً ناعماً
- 350 غ من لحم الغنم المفروم
- ½ ملعقة صغيرة من القرقة المطحونة
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- ¼ كوب أو 150 غ من الأرز المصري المغسول والمصفى
- حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من الطماطم مفرومة فرماً ناعماً
- كوبان أو 500 مل من الماء
- 3 فصوص من الثوم مسحوقة
- ملعقتا طعام من معجون الطماطم
- مكعبا من مرقة الخروف

#### طريقة التحضير:

كبيرة. يوضع طبقان على وجه الكوسة من أجل رصها نحو الأسفل. يمزج الماء، والثوم، ومعجون الطماطم مع مكعبا مرقة الخروف

تتراوح بين 3 و 4 دقائق. ترفع عن النار ويضاف إليها الأرز والطماطم. تحشى الكوسة الصغيرة بخليط اللحم والأرز وتنسقي في كسرولة

تجوف الكوسة وتغسل جيداً وتوضع جانباً. يحمي السمن في قدر كبير، ثم يضاف البصل واللحم، والتوابل، وتقلى المكونات مع التحريك لمدة

## السلطات

### سلطة التونة مع الذرة الحلوة

**المقادير:**

- 4 أوراق خس
- 3 حبات كبيس خيار مقطع قطعاً صغيرة
- ملعقة طعام برش ليمون حامض
- فصا ثوم مدقوقان
- ملعقة صغيرة زعتر مطحون
- ¼ كوب خل تفاح
- ملعقتا طعام زيت زيتون
- 7 بندورات كرزية للتزيين.

تسكب السلطة في طبق التقديم، تقطع حبات البندورة الكرزية إلى 4 قطع دون تفريقها للحصول على ما يشبه الورد، ويزين بها الطبق.

**المقادير:**

- ملعقتا طعام مايونيز
- ملعقتا طعام خردل
- 500 غ معرونة صدف صغيرة مسلوقة.
- 3 علب تونة
- حبة فليفلة حمراء
- حبة فليفلة صفراء
- حبة فليفلة خضراء
- علبه نرة حلوة

والخل وزيت الزيتون. تخلط كل المقادير مع بعضها البعض وأخيراً يرش الزعتر وبرش الحامض.

#### طريقة التحضير:

من الزيت، الكبيس، والخس المقطع. - في الخلاط الكهربائي أو باليد، يخلط الثوم والمايونيز والخردل

- يحضر وعاء كبير لخلط السلطة - توضع فيه المعرونة المسلوقة والغليظة المقطعة والتونة المصفاة

