

## الحلويات

### جاتوه بسكويت بالشوكولاتة غير المخبوزة



للزينة:

المقادير:

- شوكولاتة سوداء 200 غ مذوية
- في 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- شوكولاتة بيضاء 50 غ مذوية في
- ملعقة صغيرة من الزيت
- بسكويت للزينة (Waffles)
- بسكويت عادي 350 غ
- شوكولاتة سوداء 500 غ
- بيضتان
- فانيليا
- زيت نباتي ربع كوب

#### طريقة التحضير:

والشوكولاتة في قعر هذه الصينية. تحفظ الصينية في الخلاجة لمدة 3 إلى 4 ساعات حتى تجمد الشوكولاتة. يفرغ الجاتوه من الصينية وينزع عنه ورق النايلون ثم يدهن بصلصة الشوكولاتة. تسكب عليه خطوط من الشوكولاتة البيضاء المدوية ويزين بأصابع البسكويت الهشة (Waffles).

- يسحق البسكويت خشناً.  
- تذوب الشوكولاتة بطريقة البان ماري أو في المايكروويف. تضاف إليها الفانيليا والزيت النباتي.  
- تخلط الشوكولاتة مع البيض ويضاف هذا الخليط إلى البسكويت المطحون. يحرك المزيج جيداً.  
- تبطن صينية خبز بيضاوية الشكل بورق النايلون اللاصق ويوزع خليط البسكويت

## المقبلات

### طبق عش الغراب بحشو جبين الفيتا



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

#### طريقة التحضير:

- يُسخن الفرن على حرارة 170 درجة مئوية.  
- يُنزع الساق عن وحدات عش الغراب (مع الاحتفاظ بها وتقطيعها للحشو).  
- تُرص عش الغراب (بحيث يكون مثل الكوب المقعر)، في صاج مدهون بنصف ملعقة كبيرة زيت زيتون.  
- يُسخن المتبقي من الزيت، في مقلاة على نار متوسطة، ثم يُضاف البصل ويقلب حتى يذبل قليلاً.

- يضاف الجوز والسبانخ، مع التقليب لمدة 3 دقائق.  
- تُضاف البندورة وسيقان عش الغراب، ويُتبّل الخليط بالملح والفلفل.  
- يوزع الحشو على وحدات عش الغراب، ثم تُوزع مكعبات الجبن.  
- يوضع الصاج في الفرن، لمدة 10 دقائق.  
- ملحوظة: يُمكن استخدام عدد أكبر من عش الغراب، إذا كان حجم المتوافر صغيراً.

## 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
- 1/2 ملعقة صغيرة من الهال المطحون
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكركم المطحون
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- 1/2 ملعقة صغيرة من جوز الطيب المسحوق
- حبتان متوسطتا الحجم أو 300 غ من الطماطم المقشرة والمقطعة إلى مكعبات
- علبية أو 400 غ من البازيلا المعلبة المصفاة
- ملعقتا طعام من معجون الطماطم
- 3 مكعبات من مرقة الدجاج ماغي
- 1/2 كوب أو 500 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفي



#### طريقة التحضير:

لم تكن مرقة الغنم المطهوه كافية، تضاف الكمية المتبقية اللازمة من الماء العادي.  
- يضاف الأرز ويحرك من وقت لآخر، ثم تغلى المكونات وتخفف النار تحتها وتغطي وتترك على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً جيداً.

معدلة 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 المطهوه مع 1/2 أكواب من مرقة الغنم المطهوه. في حال

- 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

## طبق السمك بحشو البقسماط



المقادير:

- سمكة متوسطة الحجم
- 1/2 كوب دقيق
- بيضة مخفوقة
- 1/2 كوب بقسماط (فتات الخبز)
- 1/2 كوب زيت زيتون
- حبة شمر، شرائح
- حبتا بصل متوسطتان مفرومتان
- 3 فصوص ثوم، شرائح
- 1/2 كوب بقدونس، مفروم
- 1/4 كوب صنوبر
- ملعقة كبيرة كاري
- 1/4 كوب عصير ليمون
- 1 1/2 كوب بقسماط (فتات الخبز)
- ملح وفلفل

#### طريقة التحضير:

تجفيف البطن) - مع الاحتفاظ بقليل من الخليط للتقديم، ويوضع في الفرن لمدة 25 دقيقة أو حتى تمام النضج.  
- يقدم السمك دافئاً مع معكرونة أو أرز - حسب الرغبة - وقليل من خليط البصل والشمر.

جيداً حتى تتجانس، ثم يرفع الخليط عن النار.  
- يوضع الخليط في وعاء عميق، يضاف عصير الليمون والبقسماط، يتبل بالملح والفلفل مع التقليب حتى تتداخل المكونات.  
- يحشى السمك بالخليط (في

البيض، ثم البقسماط حتى يغطي تماماً، ثم يوضع في صاج فرن.  
- يسخن زيت في مقلاة على نار متوسطة، يضاف الشمر والبصل، ويقلب جيداً حتى يصبح لونه ذهبياً.  
- يضاف الثوم، الصنوبر، البقدونس والكاري وتقلب المكونات

- ينظف السمك وتنزع أحشائه والقشر، ويترك في ماء (مضاف إليه 2 ملعقة كبيرة من الدقيق وملعقة من الملح) لمدة نصف ساعة، ثم يشطف جيداً، ويترك في مصفاة للتخلص من الماء الزائد.  
- يوضع السمك في الدقيق، ثم

## السلطات

### سلطة بطاطا مع الثوم



المقادير:

- نصف كيلو من البطاطا
- نصف ملعقة صغيرة من الخردل
- فصان من الثوم
- بقدونس
- 6 ملاعق كبيرة من الخل الأحمر
- الزيتون
- ربع ملعقة كبيرة من النعناع
- ملح
- فلفل أبيض

#### طريقة التحضير:

البطاطا ثم يصب فوقها الصلصة. تقلب بحذر ثم تقدم باردة أو دافئة.

ثم يضاف النعناع الناشف والزيت الزيتون. يضاف البقدونس والثوم إلى

بالنسبة للصلصة تصنع بإضافة الخل والخردل والملح والفلفل الأبيض ويخفق الخليط حتى يمتزج.

تسلق البطاطا مع قشرها في ماء مملح حتى تنضج مع بقائها متماسكة ثم تقطع وتوضع في الإناء.