

دجاج على الطريقة العمانية

المقادير:

كوبان أو 440 غ من الزيت النباتي
حبتان متوسطتا الحجم أو 400 غ من البطاطا مقطعتان إلى مكعبات متوسطة الحجم
8 قطع أو 1 ½ كغ من الدجاج
6 أكواب أو 1 ½ لتر من الماء
3 حبات صغيرة الحجم من عيدان القرفة
ملعقة صغيرة من الهال الأخضر
ملعقة صغيرة من أكباش القرنفل الكاملة
ملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود
3 أكواب أو 600 غ من الأرز البسمتي المغسول والمصفي
9 أكواب أو 2 ¼ لتر من الماء المغلي كمية إضافية لسلق الأرز
رشة من الملح «حسب المذاق»
½ كوب أو 100 غ من السمّن
3 حبات متوسطة الحجم أو 375 غ من البصل مقطعة إلى شرائح
4 فصوص من الثوم مسحوقة
3 ملاعق طعام من خلطة البهارات العمانية
مكعبان من مرقة الدجاج ماجي



طريقة التحضير:

في هذه الأثناء، يوضع الأرز مع الماء المغلي والملح في وعاء كبير ويسلق الأرز لمدة 10 دقائق أو إلى أن يصبح الأرز مطهوا بشكل شبه كامل ثم يستخرج ويصفي.
يذوب السمّن في قدر كبيرة (مع الاحتفاظ بملعقتين كبيرتين من السمّن) ويطهى البصل لمدة 5 إلى 6 دقائق أو إلى أن يصبح بنياً ذهبياً.
تضاف قطع الدجاج المسلوقة والثوم وخلطة البهارات العمانية ومكعبات مرقة الدجاج ماجي

يحمى الزيت في قدر وتلقى مكعبات البطاطا إلى أن تصبح طرية ثم توضع جانباً على ورق ماص.
توضع قطع الدجاج في الماء وتغلى مع إزالة الرغوة التي تظهر.
تضاف عيدان القرفة والتوابل الكاملة ثم تترك المكونات على نار خفيفة لمدة 40 دقيقة أو إلى أن ينضج الدجاج جيداً ثم يستخرج ويوضع جانباً. تصفى المرقة وتوضع جانباً.

الحلويات

رقاقات ببرش البرتقال



المقادير:

كوب من المياه الفاترة.
مغلف من الخميرة الجافة النشطة.
3 أكواب و ¼ من الطحين، كل على حدة، والمزيد للعين.
ملعقتان كبيرتان ونصف الملعقة من السكر بالإضافة إلى ثلث كوب، كل على حدة.
ملعقتان كبيرتان ونصف الملعقة من السمّنة على حرارة الغرفة.
بيضة، على حرارة الغرفة.
ملعقة صغيرة من الملح.
3 ملاعق كبيرة من الزبدة الذائبة.
¼ ملعقة صغيرة من بربش البرتقال.

طريقة التحضير:

في وعاء كبير، أو في وعاء الخلاط الآلي، أمزج المياه والخميرة ونصف كوب من الطحين وحركي المكونات إلى أن تختلط.
ضعيها جانباً من 5 إلى 10 دقائق إلى أن تنتشط الخميرة (سيبدأ الخليط بإصدار الفقاعات).
فيما تنتشط الخميرة، أمزج الكمية المتبقية من الطحين مع ملعقتين ونصف الملعقة من السكر في وعاء آخر.
أمزج نصف خليط السكر والطحين مع خليط الخميرة النشطة، بواسطة شوكة أو باستعمال خلاط ألي يشتمل على قطعة لتحريك العجينة، ثم أضيفي السمّنة والبيض إلى أن تمتزج المكونات جيداً. أضيفي ببطء الكمية المتبقية من خليط السكر والطحين (ستصبح العجينة شديدة الالتصاق فيما تمتص الطحين)، ثم أضيفي الملح.
انقلي العجينة إلى مساحة رشيت فوقها الطحين. اغسسي يديك بالطحين، وادعكي العجينة بخفة حوالي 5 دقائق (ستلتصق بيديك في البداية)، مع إضافة الكمية التي تحتاجين إليها من الطحين لمنع العجينة من الالتصاق بأصابعك أو بالفسحة التي تعملين عليها. ستحصلين في النهاية على عجينة طرية لينة قليلاً.
سخني الفرن على حرارة 400 درجة.

رقبة خروف محشية



المقادير:

ملح وفلفل
1/2 ملعقة صغيرة قرنفل
مطحون
1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مطحونة
ملعقة صغيرة إكليل الجبل (روزماري) طازج مفروم
كوب لحم ضأن مفروم
1/2 كوب فستق مقشر صحيح
1/4 كوب بقسماط (خبز جاف مطحون)
بيضة مخفوقة

للحشو:
رقبة خروف منزوع الجلد
ملعقتان كبيرتان من زيت زيتون
بصل مفروم خشن
4 فصوص ثوم حلقات
حبتا تفاح أخضر مقشرتان ومقطعتان إلى مكعبات صغيرة
ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

طريقة التحضير:

بقليل من الملح والفلفل من الخارج وتربط بخيط سميك لتحمل الحرارة وتلف بورق بلاستيك أو ورق ألومنيوم.
توضع مكونات سلق الرقبة في إناء على نار متوسطة وتترك حتى البدء في الغليان ثم تضاف الرقبة المحشوة (التأكد من لفها جيداً) مع مراعاة نزع الريم (الزبد) كلما ظهر وتترك لمدة 60-40 دقيقة أو حتى تمام النضج.
يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة ويضاف الجزء الباقي من خليط التفاح مع اللحم ويقلب جيداً لمدة 10 دقائق أو حتى ينضج ثم يرفع جانباً.
تترك الرقبة لتبرد قليلاً ثم يزال الخيط وتقطع إلى حلقات وتقدم مع صلصة المارينارا وخضراوات مشوية ويوضع الحشو في طبق جانبي.

يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة ويضاف البصل والثوم والتفاح مع التقليب لمدة 5 دقائق ويقلب الخليط بالقرفة والقرنفل والملح والفلفل وجوزة الطيب وإكليل الجبل. تغطي المقلاة وتخفف الحرارة ويترك الخليط لمدة 10 دقائق ثم يرفع جانباً ليبرد.
يخلط اللحم المفروم مع الفستق في وعاء عميق، ويضاف خليط البصل

المقبلات

المتبل الفلسطيني



المقادير:

ربع كوب طحينة.
2 فص ثوم مهروس.
ملعقة صغيرة ملح (حسب الرغبة).
ملعقة طعام زيت زيتون بكر ممتاز.
ربع كوب بقونس مفروم ناعم.
حبة بانجنان كبيرة حوالي 400 غم.
ربع كوب عصير ليمون.
حبة بندورة متوسطة مقطعة مكعبات صغيرة بحجم 1 سم.

طريقة التحضير:

يشوى البانجنان في فرن حامي (يفضل أن يشوى على الفحم أو الحطب أو في الطابون أو التنور) لمدة تتراوح ما بين 30 إلى 40 دقيقة حتى يصبح طرياً جداً مع مراعاة عدم احتراقه وذلك بتقليب البانجنان من حين لآخر.
يقشر البانجنان فور إخراجها من الفرن أو التنور.
يقطع البانجنان المشوي ويضرب بملعقة خشبية (يفضل بيد الهاون) حتى يهرس.
في وعاء آخر يذق الثوم المهروس والبقدونس والملح قليلاً بيد الهاون. يضاف له هريس البانجنان المشوي. يضاف للخليط السابق كل من عصير الليمون والبندورة المقطعة (يمكن إضافة المزيد من عصير الليمون وذلك بتذوق الخليط وذلك حسب الرغبة)، ويخلط جيداً ليتجانس ثم يسكب في صحن التقديم ويزين بأوراق البقدونس.
يضاف القليل من زيت الزيتون البكر الممتاز عند التقديم كما يقدم معه خبز الكماج البيتي ساخناً.

السلطات

سلطة ثمار البحر من المطبخ الفرنسي بنكهة آسيوية

مقادير الصلصة:

5 غرامات من الملح
100 مليلتر من عصير الحامض
5 غرامات من البهار الأبيض
45 غراماً من المايونيز قليل الدسم
غرامان من الخردل
15 مليلتر من الزيت

160 غراماً من الخس، مقطعة إلى شرائح
80 غراماً من الخس الأفرنجي، مقطعة إلى شرائح
كيلوغرام من الروبيان
200 غرام من «الكلمار»
200 غرام من السلطعون (الكابوريا)



طريقة التحضير:

يسلق كل من الروبيان و«الكلمار» بالماء، مع إضافة ورق الغار وقطع من الليمون الحامض والقرنفل. ثم، يصفيان، ويضاف الخس المقطع والسلطعون الجاهز جيداً مع بعضها البعض. إليها لإعداد الصلصة: تمزج مقاديرها طبقاً للصيغة، قبل تقديمها مباشرة.