

الحلويات

البريوش



المقادير:

- 10 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 5 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من السكر
- 3 ملاعق كبيرة من حليب البودرة
- ملعقة صغيرة من الملح

طريقة التحضير :

البودرة والملح، ثم تضاف 4 بيضات والزبدة.
- تخلط هذه المكونات، جيداً. تغطى القدر، وتحفظ في الثلاجة لعشر ساعات على الأقل.
- تدهن القوالب المخصصة للـ«بريوش» بالزبدة، توضع العجينة فيها ويدهن وجهها بالبيض المتبقية. تترك مغطاة لمدة ساعة، ثم تخبز في فرن على حرارة متوسطة.

- في قدر عميقة، يضاف كل من الماء الدافئ، فالخميرة الفورية.
- يقلب هذا الخليط حتى تذوب الخميرة، ثم تضاف ثلاث ملاعق كبيرة من الدقيق.
- يقلب هذا الخليط جيداً، تغطى القدر، وتحفظ في مكان دافئ، وذلك حتى يتضاعف حجم الخليط.
- في داخل قدر، تخلط الكمية المتبقية من الدقيق والسكر وحليب

المقبلات

بطاطا ذائبة بصلصة
البولونيز والغراتان

المقادير:

- 200 غ من الكراث أو البصل، المقطع إلى شرائح رفيعة
- ½ كغ من البطاطا المسلوقة والمقطعة إلى شرائح
- رشة من الملح حسب المذاق
- رشة من الفلفل الأسود المطحون حسب المذاق

طريقة التحضير :

كثيفة. ترفع عن النار وتترك جانباً. يسكب مقدار من صلصة البشاميل في الصينية، وتصف شرائح البطاطا عليها مع رش الملح والفلفل حسب المذاق. ثم تسكب فوقها صلصة البولونيز مع صلصة البشاميل المتبقية. يوضع الكراث أو البصل فوق المزيج وتزين الصينية بالجبن المبشورة.

تخبز في الفرن لمدة تتراوح بين 20 و25 دقيقة على حرارة 190 درجة مئوية.

تسخن ملعقتان من الزيت في مقلاة، يقلى اللحم المفروم حتى ينضج ويصبح لونه بنياً ذهبياً. تضاف خلطة المكرونة مع الماء لتحضير الصلصة. تغطي الصلصة وتترك على نار هادئة لمدة 10 دقائق.

يسخن الزيت المتبقي في مقلاة ويضاف الكراث أو البصل ليقلى ثم يترك جانباً.

في هذه الأثناء، يمزج الحليب مع خلطة البشاميل، ويغلي المزيج ويترك لمدة دقيقتين حتى تصبح الصلصة

شرائح لحم الغنم على الطريقة الريفية

المقادير:

- كيلوغرام من شرائح لحم الغنم (الفتائل)
- نصف كيلوغرام من الباذنجان الطويل والرفيع
- نصف كيلوغرام من الكوسة
- من 3 إلى 4 بصلات صغيرة إلى متوسطة، مقطعة إلى شرائح
- من 3 إلى 4 رؤوس طماطم حمراء وقاسية، مقطعة إلى شرائح
- ربع كوب من زيت الزيتون
- اعشاب ريفية
- ملح
- فلفل أسود
- صلصة تخليل شرائح اللحم:
- 5 فصوص من الثوم المهروسة مع الملح
- بصلة متوسطة مقطعة إلى شرائح رقيقة
- ربع كوب من الزيت النباتي
- ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- ملعقة طعام من معجون الفلفل
- ملعقة صغيرة من الأعشاب الريفية
- نصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو



طريقة التحضير :

يرش المزيد من الزيت فوق الخضار مع القليل من الملح والأعشاب الريفية.
تشوى الخضار في الفرن حتى تنضج وتصبح جاهزة.
ترصف شرائح اللحم والخضار فوق مهد من الأرز وتقدم ساخنة.

تحضر الخضار وذلك برصفها فوق صينية مكسوة بالزبدة. توضع شريحة من الباذنجان، ثم البصل فالكوسة والطماطم.
تتابع العملية على هذا النحو بحيث تؤلف الخضار سلسلة متتابعة.

تخلل شرائح اللحم بصلصة التخليل في وعاء زجاجي قبل 24 ساعة من موعد التحضير.
تغرز الشرائح في أسياخ الشواء وتشوى حتى ينضج اللحم تقريباً.
يفرك اللحم بالصلصة أثناء الشواء.

سمك الهامور بالكزبرة على الطريقة الخليجية

المقادير:

- كوبان من الزيت النباتي للقلي
- 1500 غ من الهامور المنظف والمقطع إلى 4 أجزاء
- حبة متوسطة الحجم أو 125 غ من البصل مقطعة إلى مكعبات
- فصا ثوم مسحوقان
- حبة صغيرة الحجم من الفلفل الأخضر الحار
- حبتان من السلايم المجفف مقطعتان إلى أنصاف
- ملعقة طعام من الكزبرة المفرومة
- ½ ملعقة صغيرة من الهيل المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- مكعبان من مرقة دجاج
- حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من الطماطم مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
- 4 ملاعق طعام من معجون الطماطم
- 4 ½ أكواب أو 1125 مل من الماء
- 2 ½ أكواب أو 500 غ من الأرز البسمتي المغسول



طريقة التحضير :

- يضاف الأرز ويغلى مع التحريك المستمر (يضاف الملح بحسب الذوق) ثم يغطي الوعاء ويترك على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً.
- يقدم الأرز في طبق للتقديم ويغطي وجهه بقطع السمك المطهوء.

دقيقة واحدة.
- تضاف الطماطم ومعجون الطماطم وتحرك المكونات لمدة 3 دقائق ثم يضاف إليها الماء وتغلى المكونات.
- يضاف السمك المقلّى إلى المزيج ويترك على نار خفيفة لمدة 5 دقائق، ثم يستخرج ويترك جانباً.

- تحمى كمية الزيت الموضوعة جانباً في قدر كبيرة ويقلّى فيها البصل لمدة 4 إلى 5 دقائق أو إلى أن يصبح لونه بنياً فاتحاً ثم يضاف إليه الثوم، الفلفل الحار، السلايم المجفف، الكزبرة، الهيل، الفلفل الأسود ومكعبات مرقة الدجاج. تحرك المكونات لمدة

- يحمى الزيت في قدر كبيرة (مع الاحتفاظ جانباً بمقدار 3 ملاعق كبيرة من الزيت لطهوء الأرز) وتقلّى قطع السمك (يتبل السمك بالملح والفلفل) لمدة 8 إلى 10 دقائق أو إلى أن تصبح بنينة وشبه ناضجة. ثم ترفع قطع السمك وتوضع على ورقة مطبخ لامتصاص فائض الزيت.

السلطات

سلطة أرمنية

المقادير:

- 2 كغ خس محلي
- خيارتان
- حبثا طماطم
- باقلة
- باقلة زعتر أخضر طازج

طريقة التحضير :

تغسل جميع الخضراوات. يقطع الخس والخيار والطماطم والروكا والبقلة والزعتر والفلفل الحار إلى قطع صغيرة ناعمة. تخلط جميع المكونات ثم يضاف الزيت والثوم وعصير الليمون على وجه الطبق ويرش الملح.

