شوربة البازيلاء مع طبقات الأرز بالفستق والخضار المشوية



الإفطـــــــــــار

الشوربة: شوربة الدجاج بالهليون وكريمة الذرة

المقاديـــــــــــر: 50 غراماً ذرة بالكريمة معلبة 20 غراماً من صدر الدجاج مقطعة الى قطع صغيرة 20 غراماً من عيدان الهليون مقطعة الى شرائح بطول 5 مليمترات للقطعة 125 ملل من مرقة الدجاج 5 غرامات من نشاء البطاطا تخلط بقليل من الماء لتشكيل عجينة 10 غرامات من بياض البيض ملح وفلفل أبيض للنكهة

الطريقـــــــــة:

- يرفع مرق الدجاج في وعاء عميق على النار ويترك حتى يغلي. - أثناء الغليان تضاف صدور

الدجاج المقطعة والذرة الى المرق وتترك على النار حتى تنضج. - يرفع الوعاء عن النار ثم يضاف الملح والفلفل للنكهة. - يرفع على النار مرة اخرى حتى تغلي الشوربة، ولإضافة المزيد من الكثافة ثم يضاف نشاء البطاطا على أن تكون كثافته ضعفي كثافة الكريمة العادية. - يرفع عن النار ثم يضاف بياض البيض الى الشوربة مع التحريك الجيد. شوربة البازيلاء الخضراء

المقاديـــــــــر:

ملاحظة: (الكمية تكفي من 4 – 6 أشخاص) كوب ونصف الكوب من حبوب البازيلاء المقسومة نصفين ملعقتا طعام من الزيت بصلة متوسطة الحجم، مقطعة شرائح رقيقة ملعقة طعام من الكمون الناعم ملعقة طعام من الكزبرة الناعمة ملعقتان صغيرتان من الزنجبيل الطازج المبروش ثمانية أكواب من مرق الدجاج كوبان من حبوب البازيلاء المثلجة ملح وفلفل أسود للتطييب ملعقة طعام من أوراق النعناع المفروم ثلث كوب من اللبن أو الكريمة الحامضة (Sour cream) للتقديم: الطريقـــــــــة - إنقعي حبوب البازيلاء في الماء مدة ساعتين. - صفي جففيها جيداً. - ضعي الزيت في مقلاء كبيرة سميكة القعر، ارفعيها على النار وعندما يحمى الزيت، أضيفي البصل والكرفس والجزر. - غطي المقلاء واتركيها فوق نار متوسطة الحرارة مدة ثلاث دقائق. - حركي بين حين وآخر، حتى تنضج الخضار ولكن لا تتحمر. - أضيفي الكمون والكزبرة والزنجبيل، حركي مدة دقيقة واحدة. - أضيفي البازيلاء والمرق، عندما يغلي المرق غطي المقلاء واتركيها فوق نار خفيفة مدة ساعة ونصف الساعة. - حركي حتى تمتزج المواد معاً، اتركي المقلاة جانباً حتى يبرد المزيج ثم اهرسيه بعصارة الطماطم أو الخلاط الكهربائي، على دفعات، حتى يصبح المزيج كالكريمة. - اعيدي الشوربة الى المقلاة، ثم إرفعيها على النار، أضيفي الملح والفلفل حسب الرغبة. - اتركي الشوربة فوق النار حتى تسخن، زيني أطباق الشوربة بملعقة من اللبن أو الكريمة.

الطبق الرئيسي: أرز طبقات مع الفستق والشبت

المقاديـــــــــر:

3 أكواب من الأرز الباسمتي 6 أكواب من الماء 1 كوب من الزبادي ½ ملعقة صغيرة من الزعفران 2 ملعقة كبيرة من الماء الداقىء 2 ملعقة كبيرة من ماء الورد 2 ملعقة كبيرة من السمن 1 ½ كوب من الفستق المجروش + المزيد للتزيين ½ كوب من الشبت المفروم + المزيد للتزيين ملح الطريقـــــــــة: - يغسل الأرز وينقع في كمية من الماء بحيث يغطيه، ويترك لمدة نصف ساعة ثم يصفى. - يوضع الماء وملعقة كبيرة من الملح في إناء على نار متوسطة ويترك حتى يبدأ في الغليان. - يضاف الأرز ويترك لمدة 8 دقائق ويقلب بخفة من حين الى آخر حتى ينضج. - يصفى الأرز من ماء السلق، ويغسل بماء بارد، ويصفى مرة أخرى ويترك جانباً. - يخلط نحو 2 كوب من الأرز المطهو مع الزبادي. - يطحن الزعفران ويخلط مع الماء الدافىء وماء الورد ويترك لمدة 5 دقائق ثم يقلّب مع خليط الأرز والزبادي. - يسخن السمن في إناء على نار متوسطة ويضاف خليط الأرز مع الزبادي، يفرد في قاع الإناء ويساوي ويترك نحو 5 دقائق. - تفرد طبقة من الفستق فوق الخليط ثم طبقة من الشبت. - يغطى بالمتبقي من خليط الأرز والزبادي، يغطى الإناء وتخفف الحرارة ويترك على نار هادئة نحو 10 دقائق أو حتى تمام النضج. - يترك ليبرد قليلاً ثم يقلب في طبق التقديم ويزين بقليل من الفستق والشبت.

اللحم البقري المقرمش الحار

المقاديـــــــــر:

120 غرام لحم بقري "قطعة طرية من الخاضرة" مقطعة إلى قطع صغيرة. 45 غراماً من الفلفل الرومي المشكل "أخضر وأحمر وأصفر" مقطعاً الى شرائح. 50 غراماً من الجزر مقطعاً الى شرائح 10 غرامات من الثوم مفروماً 10 غرامات من البصل الأبيض مقطعاً الى شرائح 10 غرامات من الفلفل الأحمر الحار 10 غرامات من الكرافس مقطعاً الى شرائح 5 غرامات من نشاء البطاطا أو طحين الذرة. 60 ملل صلصة شيلي (شيلي صوص) الطريقـــــــــة: - تغمس شرائح

اللحم بالنشاء وتهز قليلاً لإزالة أية زيادات. - تقلى شرائح اللحم في زيت عميق لمدة 30 ثانية حتى تصبح مقرمشة. - ترفع من الزيت وتوضع على ورق المطبخ لامتصاص الزيت منها. - في وعاء كبير (ووك) يطبخ الفلفل الرومي والجزر والبصل والكرافس والثوم لمدة 30 ثانية تقريباً ثم ترفع عن النار وتترك جانباً. - يرفع اللحم المقلي والشيلي صوص "صوص حار" في وعاء كبير على النار، ثم يطبخ لمدة ثلاثين ثانية أخرى على درجة حرارة عالية مع التحريك الجيد. - ترفع عن النار عندما يكتسي اللحم بالشيلي صوص ويكتسب لوناً لامعاً. - يقدم ساخناً.

الطبق الجانبي: الخضراوات المشوية

المقاديـــــــــر:

ملاحظة: (هذا الكمية تكفي لأربعة أشخاص) 4 حبات من البصل، مقشرة ومقطعة الى إنصاف 300 غرام من اللوبياء 125 غراماً من الكوسى، مقطعة الى قطع كبيرة فصان من الثوم، مقطّعان 410 غرامات من البندورة الكرزية 3 ملاعق كبيرة من البندورة المجففة 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون قليل من الحبق (الريحان) الطازج المنقّى ملح وفلفل أسود، حسب الرغبة قطع من جبن "فيتا" الطريقة: - يحمّى الفرن على حرارة 190 درجة درجو مئوية، يسكب قليل من الزيت في قدر خاصة بالفرن. - يرتب كل من البصل واللوبياء والكوسى في القدر. - تخلط مع المكونات الاخرى في وعاء، بإستثناء جبن "فيتا" ويسكب هذا الخليط في القدر، مع الخلط برفق. - تدخل القدر الى الفرن لمدة 10 دقائق، ثم يسكب جبن "الفيتا" وترفع حرارة الفرن حتى 220 درجة مئوية، مع الطهو لمدة 10 دقائق إضافية، يقدم ساخناً.

المشروبات: الفالودة

المقاديـــــــــر:

6 أكواب ماء ¼ كيلوغرام من شعيرية الأرز* 2 كوب من القطر (شربات) 4 ملاعق كبيرة من ماء الورد للتقديم 1 كوب من الثلج المجروش 3 ملاعق كبيرة من الماء به زعفران 1 ملعقة صغيرة من اللايم المبشور القليل من الورد الجاف الطريقـــــــــة: - يوضع الماء في إناء على نار متوسطة ويُترك حتى يبدأ في الغليان. - تُضاف الشعيرية وتتُرك لمدة 5 دقائق أو حتى تلين. - تُرفع من وتُوضع في وعاء عميق به ماء بارد (للتوقف عن النضج) ثم تُصفى وتُوضع في قالب. - يُخلط القطر (الشربات) مع 3 ملاعق كبيرة من ماء الورد ثم يُضاف الخليط الى الشعيرية. - يُوضع القالب بالفريزر لمدة ساعة أو حتى يتماسك. - تُفتت الشعرية بإستخدام شوكة ثم تُوزع على أكواب (كاسات) التقديم. - يُقسم الثلج المجروش على الأكواب ثم يُزين أحدهم بالماء مع الزعفران ويُزين الآخر باللايم المبشور والثالث بالمتبقي من ماء الورد مع الورد الجاف. - تُقدم مثلجة. شعيرية الأرز: هي شعيرية شفافة اللون مُصنعة من دقيق الأرز

الحلويات: أصابع جوز الهند

المقاديـــــــــر:

- 2 بيض. - ½ كوب من السكر البودرة. - ½ كوب من السمن السائل.
- ¾ كوب من جوز الهند المبشور. - ½ ملعقة صغيرة من الفانيليا. - ¼ كوب من الحليب. - ¼ كوب من الدقيق. - ¼ كوب من جوز الهند المبشور + المزيد للتغطية. الطريقـــــــــة: - يخفق البيض مع السكر في وعاء عميق باستخدام مضرب سلك يدوي حتى يذوب السكر تماماً، يضاف السمن مع الاستمرار في الخفق. - يضاف جوز الهند والفانيليا مع الاستمرار في الخفق. يضاف الحليب بالتناوب مع الدقيق مع التقليب حتى تتجانس المكونات. - يلف العجين في ورق بلاستيك بإحكام ويوضع بالبراد لمدة ساعتين حتى يتماسك. - يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. - يدهن

صاج فرن بقليل من الزبدة. - يشكل العجين على هيئة أصابع، ثمّ تدحرج في المقدار المتبقي من جوز الهند حتى يغطيها من جميع الجهات وترص في صاج الفرن المعد. - تخبز الأصابع في الفرن لنحو 12-10 دقيقة أو حتى تصبح ذهبية اللون. - تترك لتبرد تماماً، ثمّ ترص في طبق التقديم. السحور

المجدّرة

المقاديـــــــــر:

ملاحظة: (الكمية تكفي لستة أشخاص) - كوب من الأرّز. - 4 أكواب من العدس البنّي. - كوب من زيت الزيتون. - 3 حبات من البصل المفروم. - ملح وفلفل أسود حسب الرغبة. - 6 أكواب من الماء الطريقـــــــــة: 1- يُنقع الأرّز في وعاء يحتوي على الماء الفاتر. كما يُنقع العدس في وعاء منفصل. 2- يُسلق الأرّز مع العدس في طنجرة تحتوي على 6 أكواب من الماء، ويُنثر الملح والفلفل الأسود، تُغطّى القدر وتُترك على نار هادئة. 3- يُقلى البصل المفروم في مقلاة تحتوي على زيت الزيتون، ثمّ يُضاف إلى الأرز بعد أن ينضج. تُترك هذه المقادير على نار هادئة لمدّة 10 دقائق، ثمّ تُسكب المجدّرة في طبق التقديم.

السلطة الخضراء بالبرتقال والشمندر

المقاديـــــــــر:

- خس أخضر داكن مستطيل. - جرجير. - فصوص برتقال. - شمندر.

- جبن فيتا يوناني. صلصة السلطة: - زيت زيتون. - عصير ليمون.

- عصير برتقالة. - ملح وفلفل أبيض. - قطرات خل "كمية مقادير صلصة السلطة حسب الرغبة". الطريقـــــــــة: * تغسل الخضراوات الورقية جيّـِداً وتترك في مصفاة حتى تجف بطريقة طبيعية، تقطع أو تترك كما هي "حسب الرغبة"، يقشر البرتقال ويقطع لفصوص ويضاف البنجر المسلوق والمقشر والمقطع شرائح مستطيلة تنثر جبنة الفيتا اليونانية، تتبل السلطة بعد تقليب كل مقاديرها معاً، وتسكب على محتويات السلطة وقت التقديم مباشرة حتى لا تذبل الأوراق الخضراء.