البطاطس مع اللحم المفروم والعدس

المقادير:

- كيلوجرامين من البطاطس
- لحم مفروم ومعصج بالطماطم
- عدس أسود وأخضر
- بقسماط
- بيضة

· ملعقة متوسطة زبدة طبيعية

· حليب دافئ

· جبن شيدر مبشور خشناً

الطريقة:

يقشر البطاطس ويسلق سلقاً تاماً، ثمّ يوضع في ماء مثلج حتى تتماسك أنسجته. يصفى يضاف إليه الزبدة والحليب في حدود نصف كوب متوسط. يرفع على نار هادئة لمدّة خمس دقائق. يتبل بالملح والفلفل. يضاف إليه البيضة والبقسماط. يخلط اللحم المفروم المعصج على نوعي العدس المسلوق. يوضع في طبق فرن ويغطى بطبقة سميكة من البطاطس الذي ينثر على سطحه بقسماط وجبن شيدر مبشور خشناً. يزج في فرن على درجة 180 فهرنهايت حتى يتجانس ويحمر سطح البطاطس.

حساء الدجاج بالخضراوات وجبن الحالوم

المقادير:

· لتر من مرق الدجاج المتخلف من سلق دجاجة كبيرة 1400 غرام · شرائح كوسا خضراء وفاصولياء خضراء وهليون ومكعبات بطاطس متوسطة الحجم · مكعبات جبن حالوم

الطريقة:

يُضاف لمرق الدجاجة المسلوقة والمتبل بالملح والفلفل الأبيض والهيل، شرائح من صدر الدجاجة بدون جلد ولا عظام، ثمّ تغسل الخضراوات وتقطع وتسلق في مرق الدجاج. يمكن إضافة المزيد من المرق حسب الاحتياج. يترك المرق حتى تنضج الخضراوات نصف نضج. يغرف ويضاف إليه مكعبات جبن الحالوم عند التقديم مباشرة.

الكبد المحمرة مع البصل

المقادير:

- كيلوجرام من الكبد البقري، تقطع لقطع سميكة نسبياً، خل أحمر، دقيق
- ملح وفلفل أسود وقرفة وهيل مطحون وجوزة الطيب، ملعقة كبيرة سمن طبيعي، زيت ذرة، ماء بصل
- كيلوجرام من البصل صغير الحجم
- بقدونس وكزبرة مفرومان خشناً

الطريقة:

لابدّ أن يقوم الجزار بتحضير الكبد البقري، ينظفها من أي شوائب وينزع عنها طبقة رقيقة تشبه البلاستيك. تتبل الكبد البقري بمقادير التتبيلة جيداً ويضاف إليها ماء البصل. تترك في سلطانية كبيرة لمدّة ساعتين في الثلاجة، مغطاة بالبلاستيك، ثمّ تحمر في السمن تحميراً عميقاً حتى يصير لونها داكناً فيضاف إليها كوب متوسط من الماء الساخن ينثر عليها ملعقة متوسطة من الدقيق قبل إضافة الماء. تترك على نار عالية حتى تنضج لمدة ربع ساعة حتى لا تتحول لنسيج قاس ومطاطي. يحمر البصل صغير الحجم في زيت الذرة حتى يصير لونه داكناً. يضاف للكبد ثمّ يقدم الطبق بعد نثر البقدونس والكزبرة المفرومين.

سلطة باباغنوج

المقادير:

- 2 حبة من الباذنجان الأسود يفضل متوسط الحجم ومراعاة أن تكون القشرة لامعة، فهي تعكس معيار الجودة

- نصف كوب كبير من الطحينة البيضاء، ماء حسب الرغبة في نسبة ثقل قوام السلطة، بصلتان متوسطتان، زيت زيتون، ملح وفلفل أسود، كمون، عصير ليمون، خل أبيض

الطريقة:

يُغسل الباذنجان ولا يقشر مع مراعاة الإبقاء على الجزء العلوي الأخضر. يدهن الباذنجان بزيت الزيتون. يحدث على امتداد الباذنجان ثقوب بالشوكة أو سكين وذلك حتى لا تنفجر داخل الفرن أثناء الشواء. يوضع في صينية فرن. يقشر البصل ويوضع معها بعد إضافة قطرات زيت الزيتون عليها، يسخن الفرن على درجة 80 فهرنهايت. يترك كلّ من الباذنجان والبصل حتى يشوى تماماً. يخرجان من الفرن ويتركان حتى تهدأ حرارتهما. يوضع الباذنجان داخل كيس بلاستيكي حتى يتم تقشير القشرة السوداء بسهولة عند الضغط على الكيس. يوضع الباذنجان المقشر مع البصل المشوي في سلطانية عميقة. يهرس الخليط بالشوكة، ثمّ تضاف الطحينة. يقلب ويسكب الماء كلّ حين حتى نصل لدرجة ثقل حسب الرغبة. توضع قطرات الخل وعصير الليمون تدريجياً. يتبل جيداً ويمكن إضافة حلقات رفيعة من الفلفل الأخضر الحار. تتبل سلطة باباغنوج بالملح والفلفل وقطرات التاباسكو والكمون. تقلب ثمّ تغرف في طبق التقديم.

كيكة الفواكه الجافة

المقادير:

- 2 كوب متوسط من الدقيق الأبيض المنخول، قرفة كميتها حسب الرغبة

- كوب متوسط من دقيق الذرة

- ملعقة متوسطة من البيكنج باودر، ملعقة صغيرة من بيكنج صودا
- 2 كوب متوسط سكر بني مبلور
- كوب متوسط زبدة طبيعية لينة
- 6 بيضات متوسطات، ملعقة متوسطة فانيليا سائلة، ملعقة صغيرة بشر قشور برتقال
- 2 كوب متوسط من الفواكه الجافة المنوعة، تعفر بالدقيق
- نصف كوب متوسط حليب كامل الدسم دافئ

الطريقة:

يوضع الدقيق المنخول ودقيق الذرة والبيكنج باودر والبيكنج صودا في سلطانية كبيرة. في عجانة كهربائية يوضع السكر البني والزبدة وتخفق على سرعة متوسطة حتى يتجانس تماماً. يضاف البيض تدريجياً مع الفانيليا وقشور البرتقال المبشور. توضع الفواكه الجافة بعد تعفرها بالدقيق. توضع الدقيق ومعها القرفة (اختياري). تقلب المواد الجافة بعضها مع بعض حتى تتجانس ثمّ يسكب عليها المواد السائلة من العجانة. يقلب خليط الكيك بالملعقة البلاستيكية العريضة (سباتيولا). يضاف الحليب الدافئ تدريجياً مع التقليب حسب احتياج العجينة. يدهن قالب فرن مستدير بالزبدة وتسكب فيه العجينة. يسخن الفرن على درجة حرارة 200 فهرنهايت لمدّة ساعة حتى تنضج الكيكة. تقدم مع شاي الخامسة عصراً.

خبز مضفر بحشو الزيتون

المقادير:

- 2/1 كوب من الماء الدافئ
- 2/1 ملعقة كبيرة من الخميرة
- 6 أكواب من الدقيق
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 2 ملعقة صغيرة من الملح
- 4/1 كوب من دقيق القمح الكامل
- 1 كوب من الزيتون الأسود والأخضر، من دون بذر (مفروم خشناً)
- 2/1 كوب من الطماطم المجففة (مفرومة خشن)
- دقيق سيمولينا (يُرش على الصاج للخَبز)
- 2 صفار بيض + 2 ملعقة كبيرة من الحليب (للدَهن)

الطريقة:

تُذاب الخميرة في الماء الدافئ، ثم يُضاف 2/1 2 كوب دقيق ويُقلب الخليط جيداً. يُغطى خليط الخميرة ويُترك لمدّة ساعة ونصف الساعة ليختمر ويتضاعف حجمه. يُضاف زيت الزيتون، الملح ودقيق القمح الكامل. يُعجن الخليط في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة (باستخدام الخُطّاف)، ثمّ يُضاف باقي الدقيق تدريجياً، مع الاستمرار في العجن حتى تتجانس المكونات. يُعجن لمدّة 20 دقيقة حتى نحصل على عجين مطاطي وناعم. يُكوّر العجين ويوضع في وعاء مدهون بالزيت ويُترك لمدّة ساعة أخرى يختمر، ويتضاعف حجمه. يُقلب العجين على سطح مرشوش بقليل من الدقيق، مع الضغط عليه بقبضة اليد ليهبط قليلاً. يُقسم العجين ثلاثة أقسام متساوية، يُفرد كلّ جزء على هيئة مستطيل صغير (بالضغط الخفيف باليد). يُوزع الزيتون الأسود على أحد المستطيلات، والزيتون الأخضر على الثاني، والطماطم الجافة على

المستطيل الثالث. يُلف كلّ جزء على هيئة أسطوانة، وتُبرم كلّ واحدة (براحة اليد) للحصول على 3 أسطوانات طويلة (40 سنتيمتراً تقريباً). يُرش صاج فرن بقليل من دقيق السيمولينا، توضع الأسطوانات على الصاج وتُشكل على هيئة ضفيرة. تُغطى وتُترك لمدّة ساعة، لتختمر ويتضاعف حجمها. يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. يُدهن الخبز بخليط صفار البيض والحليب. يُخبز في الفرن لمدّة 45 دقيقة، أو حتى يُصبح ذهبي اللون.