

شوربة شعيرية بالطماطم مع صينية البطاطا والكوسة



الإفطار الشوربة شوربة شعيرية بالطماطم والدجاج المقادير: 1 ملعقة كبيرة من الزبدة 2
ملعقة كبيرة من زيت الزيتون 2 كوب من الشعيرية 4/3 كوب من الطماطم، مُمّطّة قطعاً
صغيرة مع العصير 2/1 ملعقة كبيرة من معجون الطماطم 1 2/1 كوب من قطع الدجاج مسلوقة (من
دون جلد أو عظم) 5 أكواب من مرق الدجاج ملح وفلفل كزبرة خضراء مفرومة ناعماً طريقة
التحضير: - تُسخن الزبدة والزيت في إناء على نار متوسطة، وتُضاف الشعيرية مع
التقليب لمدة 7 دقائق حتى يتحول لونها إلى الذهبي (مع مراعاة ألا تحترق) -
تُضاف الطماطم، معجون الطماطم وقطع الدجاج مع التقليب حتى تتجانس المكونات -
يُضاف المرق، ويُقلب الخليط جيداً حتى تتجانس المكونات - تُتبّل الشوربة بالملح
والفلفل، وتُترك حتى تبدأ في الغليان، ثمّ تُخفف الحرارة وتُترك لمدة 10 دقائق أو حتى
تنضج

- توضع في طبق التقديم، وتُزيّن بالكزبرة الخضراء المفرومة، وتُقدم ساخنة

الطبق الرئيسي صينية بطاطا وكوسة مع كفتة اللحم المقادير: للكفتة: 2/1 كيلوغرام من

اللحم البقري المفروم (20% دهن) 1 بصلة كبيرة مفرومة ناعماً 2/1 كوب من البقدونس
المفروم ناعماً ملح وفلفل 2/1 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحونة 2 ملعقة كبيرة من
زيت الزيتون لخليط البطاطا والكوسة: 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون 1 بصلة كبيرة مفرومة
1 ملعقة صغيرة من الثوم المفروم 2 من الكوسة الكبيرة (حلقات) 2 كوب من صلصة الطماطم
(مُحَمَّرة مسبقاً مع قليل من البصل) 1 ملعقة كبيرة من النعناع الطازج المفروم 2 من
البطاطا الكبيرة المقشرة (حلقات) 3 أكواب من الكريمة اللباني 3 ملاعق كبيرة جبن
الموزاريلا أو البارميزان مبشور طريقة التحضير: - يُخلط اللحم المفروم مع البصل
والبقدونس في وعاء عميق - يُتبّل الخليط بالملح والفلفل وجوزة الطيب مع العجن
باليد حتى تندمج المكونات - يُشكّل عجّين اللحم على هيئة كرات صغيرة في حجم عين
الجمال - يُسخّن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، تُضاف كرات اللحم مع التقليب حتى
يتغير لونها من جميع الجهات - تُرفع على منشفة ورقية لإمتصاص الزيت الزائد،
تُترك لتبرد تماماً ثمّ تُقطع قطعاً صغيرة وتوضع جانباً للكوسة والبطاطا: -
يُسخّن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية - يُسخّن الزيت في مقلاة كبيرة (قابلية
لدخول الفرن) على نار متوسطة، يُضاف البصل والثوم مع التقليب لمدة 7 دقائق حتى يلين.
- تُضاف الكوسة مع التقليب لمدة 10 دقائق حتى يتبخّر السائل، ثمّ تُضاف قطع
الكفتة، صلصة الطماطم والنعناع المفروم، مع التقليب حتى تتجانس المكونات -
تُرصّ حلقات البطاطا فوق الخليط حتى تغطيه تماماً ثمّ تُصب فوقها الكريمة اللباني
- يُوزع الجبن فوق الكريمة ثمّ تُوضع المقلاة بالفرن لمدة 30 دقيقة، أو حتى
تمام نضج البطاطا وإحمرار الوجه - تُقدم صينية البطاطا ساخنة

الحلويات بودنج الفانيليا بالتمر المقادير: 6 ملاعق كبيرة من السكر 2 ملعقة كبيرة من
الزبدة 4/1 ملعقة صغيرة من الفانيليا 4/1 ملعقة صغيرة من الملح 3 ملاعق كبيرة من النشاء
3 من صفار البيض 4/1 2 كوب من الحليب الدافئ 2/1 1 ملعقة كبيرة من دبس التمر تمر، قطع
صغيرة للتزيين طريقة التحضير: - يُخفق السكر مع الزبدة في وعاء فوق حمام ماء
ساخن باستخدام مضرب سلك يدوي حتى تذوب الزبدة - تُضاف الفانيليا، الملح
والنشاء مع الإستمرار في الخفق حتى تتداخل المكونات - يُضاف البيض ويخفق
سريعاً، ثمّ يُضاف الحليب مع الإستمرار في الخفق حتى يتجانس الخليط - يُخفق
الخليط بإستمرار نحو 20 دقيقة حتى يُصبح الخليط غليظاً (في حالة وجود كتل يُمكن
إستخدام المصفاة وتمرير خليط البودنج من خلالها للتخلص منها). - يوضع الخليط في

حمام ماء مثلج لخفض حرارته - يوضع دبس التمر في كأس التقديم، يُمَلَأ الكأس
بالبودنج ويُزِين بقطع التمر - يوضع بالبراد نحو ساعة ثم يُقدّم بارداً، كما
يُمكن تقديمه دافئاً (حسب الرغبة).

السحور فطائر بحشو الدجاج المفروم المقادير: للحشو: 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون 1
بصلة متوسطة مفرومة 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المفروم ناعماً 1 فص من الثوم
المفروم ناعماً 2/1 كيلو غرام من الدجاج المفروم ملح وفلفل للعجين: 2 2/1 كوب من الدقيق
1/2 ملعقة صغيرة من الملح 2/1 ملعقة صغيرة من السكر 4/1 كوب من الماء 4/3 كوب من
الحليب 4/1 كوب من الزيت 1 من البيض المخفوق + 2 ملعقة من الحليب للدهن الطريقة:
للحشو: - يُسخن الزيت في إناء على نار متوسطة ثم يُضاف البصل، الزنجبيل
والثوم مع التقليب لمدة 5 دقائق حتى يَذبلد - يُضاف الدجاج المفروم ويترك
لمدة 10 دقائق مع التقليب من حين إلى آخر حتى تمام النضج - يُتبّل الخليط
بالمح والمفلفل ثم يُرفع بعيداً عن النار ويترك ليبرد تماماً لحين تحضير العجين
للعجين: - يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية - يُخلط الدقيق
والمح والسكر في العجان الكهربائي على سرعة بطيئة، ويضاف الماء، الحليب والزيت
ويُعجن الخليط لمدة 10 دقائق أو حتى يتكوّن عجين متجانس وناعم (يمكن العجن باليد لمدة
25 دقيقة) - يُفرد العجين بالنشابة على سطح أملس مرشوش بقليل من الدقيق،
ويُشكل على هيئة دائرة سمكها نحو 2/1 سنتيمتر ويُقطع بقطاعة قطرها نحو 7 سنتيمترات
- تُدهن أطراف الدائرة بخليط البيض، ويوضع مقدار ملعقة كبيرة من خليط الدجاج
المفروم على جانب الدائرة، وتُقفّل لتشكل نصف دائرة، ويضغط على الطرف المستدير بواسطة
شوكة (تكون مغموسة في الدقيق حتى لا تلتصق بالعجين) لإحكام الغلق - تُرص الفطائر
في صاج فرن وتُدهن بباقي خليط البيض - تُخبز في الفرن لمدة 15 دقيقة أو حتى
يُصبح لونها ذهبياً