

كلاوي ضآن مع الخضار مع ساندويشات مسخن الدجاج



الإفطار الشوربات حساء المأكولات البحرية على الطريقة الصينية المقادير: روبان شرائح مخلية من العظام والشوك والجلد من سمك الهامور خل أحمر ربع كوب صغير عصير ليمون ملعقة متوسطة من الزبدة النباتية قطرات من صلصة الصويا الحارة بصل أخضر يقطع رفيعاً حلبة طازجة تقطع رفيعاً ملح وفلفل أبيض وملعقة صغيرة هيل مطحون قليل من الكمون المطحون

الطريقة: - يُقشّر الروبيان جيداً مع الإبقاء على الذيل. يشق الظهر بسكين حادة

لإستخراج الخليط الأسود الموجود بظهره. يغسل الروبيان وكذلك قطع الهامور بالخل الأحمر جيداً، ثمّ تشطف بماء نقي. تسيح الزبدة وتقلب فيها المأكولات البحرية، ثمّ تتبل ويضاف الأخضر والحلبة. يسكب عليها لتر ماء نقي، ويترك الحساء على نار متوسطة حتى ينضج. يمكن إضافة قطرات من صلصة الصويا الحارة (إختياري). الطبق الرئيسي كلاوي ضآن مع الخضار

المقادير: 1 كيلو غرام من كلاوي الضأن 1 ملعقة كبيرة من معجون الخردل (مستردة) 4/1 كوب من عصير من الليمون 2 فص من الثوم المفروم ناعماً 2/1 كوب من زيت الزيتون ملح وفلفل 1 ملعقة كبيرة من الدقيق 3 ملاعق كبيرة من خل البلسميك 4 من الجزر الصغير (بالعنقود)، أنصاف مقطعة بالطول 1 بصلة متوسطة مفرومة ناعماً 2/1 كيلو غرام من القرع المُقشّر، قطع

متوسطة 1 كوب من الفول الأخضر، قطع 1 كوب من الفاصولياء الخضراء، قطع 2 كوب من الخرشوف، قطع متوسطة (منقوعة في ليمون) 1 كوب من الكوسة الخضراء، قطع متوسطة 1 كوب من الطماطم، قطع متوسطة 1 كوب من مرق الدجاج بقدونس مفروم للتزيين الطريقة: - تُنظف الكلاوي جيداً ثم تُنقع في ماء مملح لمدة نصف ساعة، ثم تُشطف وتُصفى. - تُوضع في وعاء عميق وتُخلط مع الخردل، عصير الليمون والثوم مع التقليب. - تُسخن نصف كمية زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة، تُضاف الكلاوي وتُتبّل بالملح والفلفل مع التقليب. - تُغطى المقلاة، تُخفف الحرارة وتُترك الكلاوي على نار هادئة لمدة 15 دقيقة أو حتى تمام النضج. - يُضاف الدقيق وملعقتان كبيرتان من خل البلسميك مع التقليب، تُترك لمدة 5 دقائق ثم تُرفع بعيداً عن النار. - يُسخن المتبقي من زيت الزيتون في إناء آخر على نار متوسطة، يُضاف الجزر، البصل، القرع، الفول الأخضر والفاصولياء مع التقليب. - يُصفى الخرشوف ويُضاف إلى الخليط السابق، تُضاف الكوسة والطماطم مع التقليب. - تُضاف ملعقة كبيرة خل البلسميك والمرق، يُتبّل الخليط بالملح والفلفل. - يُغطى ويُترك على النار لمدة 15 دقيقة، أو حتى تمام النضج (مع مراعاة عدم المبالغة في طهو الخضار، حتى تحتفظ بلونها وقيمتها الغذائية). - تُوضع الخضار في طبق التقديم، توضع فوقها الكلاوي، تُزين بالبقدونس المفروم وتُقدم دافئة.

الحلويات المشبك المقادير: 1 بيضة 2/1 كوب من الحليب المحلّى والمركّز 1 كوب من الدقيق 1/4 ملعقة صغيرة من الملح 1 ملعقة صغيرة من السكر 2/1 كوب من الماء زيت للقلي الطريقة: - يخفق البيض مع الحليب في وعاء عميق بإستخدام مضرب سلك يدوي. - يخلط الدقيق والملح والسكر في وعاء آخر ويضاف إلى خليط البيض مع الإستمرار في الخفق. - يضاف الماء تدريجياً مع التقليب حتى تتجانس كل المكونات ويتكوّن خليط سائل دون أي كتل. - يغطى الخليط ويوضع في البراد لمدة ساعتين على الأقل. - يسخن الزيت على نار متوسطة وتوضع قطاعات دائرية معدنية كبيرة حتى تسخن جيداً. - يوضع الخليط في زجاجة بلاستيكية مع الضغط عليها ويسبك منه على شكل دوائر متداخلة داخل القطاعات. - يترك حتى يصبح لونه من الأسفل مائلاً إلى الذهبي، ترفع القطاعات من الزيت بحذر بإستخدام ملقط (مع وضع القطاعات جانباً). - يقلب على الجانب الآخر حتى يتحمّر من الجهتين. - يرفع المشبك من الزيت، ويوضع في القطر

مع التقليب بخفة حتى يتشرب، ثم يصفى من القطر الزائد. * يمكن عمل الدوائر المتداخلة في الزيت مباشرة دون استخدام القطاعات، كما يمكن إضافة نقطة من اللون الأحمر أو قليل من الزعفران المطحون المذاب في قليل من الماء الدافئ للحصول على لون مائل إلى الحمرة.

صلصة الفراولة مع جبنة الماسكاربون (بانا كوتا) المقادير: كريما 200 ملل جبنة ماسكاربون 30 غراماً سكر 50 غراماً فانيليا نصف عود جيلاتين 10 غرامات صلصة الفراولة 20 غراماً لصلصة الفراولة: فراولة 50 غراماً سكر 20 غراماً يخلط السكر مع الفراولة في الخلاط الكهربائي ويضاف القليل من الماء إذا كان المزيج كثيفاً جداً. الطريقة:

- تغلى الكريما مع السكر حتى يذاب، يضاف برش الليمون وبذور الفانيليا والجيلاتين.
- تسكب صلصة الفراولة في الكأس ويضاف إليه مزيج الكريما وتوضع في البراد وتزين بالفواكه عند التقديم.

السحور ساندويشات مسخن الدجاج المقادير: 6 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون 1 بصلة متوسطة (جوانج) ملح وفلفل 4/1 كوب من السمّاق 1 دجاجة مسلوقة (بالجلد والعظم) خبز عربي صغير بقدونس مفروم/ صنوبر محمص للتزيين الطريقة: - يُسخن الفرن على حرارة 170 درجة مئوية. - يُسخن 2 ملعقة كبيرة زيت في مقلاة على نار متوسطة، ويضاف البصل (مع الاحتفاظ بكمّية قليلة جداً للتزيين) مع التقليب لمدة 5 دقائق أو حتى يُصبح لونها ذهبياً، وتُتبّل بالملح والفلفل. - يُضاف السمّاق مع التقليب الجيد حتى يتداخل مع البصل، ثم يُرفع خليط البصل جانباً. - ينسل الدجاج قطعاً متوسطة من دون الجلد أو العظم. - يُسخن 2 ملعقة كبيرة زيت في المقلاة نفسها، تُضاف قطع الدجاج مع التقليب نحو دقيقتين، ثم يُضاف خليط البصل والسمّاق مع التقليب لمدة 5 دقائق، يُرفع بعيداً عن النار ويوضع جانباً. - يُشق الخبز بالعرض لحشوه، يُرّص في صاج فرن ويرش بالكمّية المتبقية من الزيت، ثم يُوزع خليط الدجاج فوق نصف كمية الخبز، ثم يُغطى بنصف الخبز الآخر. - يُوضع في الفرن على الشواية لمدة 5 دقائق، أو حتى يحمر سطحه. - تُرّص الساندويشات في طبق التقديم، وتُزين بالبقدونس المفروم، الصنوبر المحمص وجوانج البصل. وافلز مع سلطة الجبن والزيتون المقادير: 3 بيضات مفصولة 3/4 1 كوب من اللبن الرائب 8 ملاعق كبيرة من الزبدة السائلة 2/1 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا 2/1 1 ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر 1 ملعقة صغيرة من البيكينغ صودا 2/1 1 ملعقة صغيرة من الملح 1 ملعقة كبيرة من السكر 4/3 1 كوب من الدقيق لسلطة الجبن والزيتون زيتون أسود منزوع البذر (حلقات) زيتون أخضر منزوع البذر (حلقات) طماطم مكعبات

جبن فيتا مكعبات بقدونس مفروم زيت الزيتون الطريقة: - يخفق بياض البيض في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة لمدة نحو 7 دقائق أو حتى يتماسك ونحصل على مارنج.

- في وعاء عميق، تخلط المكونات الجافة (دقيق، سكر، ملح، بيكينغ بودر، بيكينغ صودا). - في وعاء آخر، يخفق صفار البيض مع اللبن الرائب بسرعة بإستخدام مضرب يدوي، ثمّ تضاف الزبدة مع الإستمرار في الخفق. - تضاف المكونات الجافة تدريجياً إلى الخليط السابق مع الإستمرار في الخفق بإستخدام المضرب اليدوي (ويمكن إستخدام الخلاط الكهربائي في تلك الخطوات) حتى نحصل على عجينة أملس خالٍ من الكتل. - يضاف خليط بياض البيض إلى الخليط السابق مع التقليب بخفة للحفاظ على الهواء داخله، حتى تندمج المكونات تماماً. - تسخن ماكينة الوافلز جيداً. - يصب العجين في قوالب الماكينة بحيث يملأ ثلثا الفراغات تقريباً. - تقفل الماكينة وتترك لمدة نحو دقيقتين أو حتى يحمر العجين وينضج، يترك ليبرد تماماً. - في تلك الأثناء، تخلط مكونات سلطة الجبن والزيتون في وعاء عميق. - يقدم الوافلز مع السلطة.

المأمونية المقادير: 4 أكواب من الماء 2 كوب من السكر 1 عود من القرفة 2 كوب من دقيق السميد 2 ملعقة كبيرة من السمينة جبن قشقوان مبشورة للتقديم جوز (عين جمل) محمص للتزيين الطريقة: - يوضع الماء والسكر وعود القرفة في إناء على نار متوسطة، ويترك حتى يذوب السكر ويبدأ في الغليان. - يوضع دقيق السميد في إناء آخر على نار متوسطة، مع التقليب لمدة دقيقتين، تضاف ملعقة كبيرة من السمن، مع التقليب حتى يتحول لونه إلى الذهبي. - يضاف خليط الماء والسكر بحذر إلى خليط السميد، مع التقليب.

- تخفف الحرارة، ويترك الخليط على نار هادئة لمدة 3 دقائق مع التقليب حتى يتكون خليط غليظ القوام. - يرفع الإناء بعيداً عن النار، تضاف ملعقة السمن مع التقليب، يترك لنحو 5 دقائق حتى يبرد قليلاً. - توضع المأمونية في طبق التقديم، وتزين بالجبن والجوز، وتقدم دافئة.