

كيك الفاكهة



الشوربات

حساء السمك

المقادير (تكفي لستة أشخاص) :

6 حبات من السلطعون صغير الحجم

ملعقتا طعام من الزيت

بصلتان مفرومتان

ربع كوب من رب الطماطم

800 غرام (400غ×2 أي علبتين) من الطماطم المعلبة

نصف ملعقة صغيرة من الكركم

ورقتا غار

ملعقتان صغيرةتان من السكر

كوب من الماء

كيلوغرام من فيليه السمك، مفروم

500 غرام من القرىدس كبير الحجم، مقشر

250 غراماً من الأسلوب

250 غراماً من حلقات الكالاماري

الطريقة :

- انزعي القطعة مثلثة الشكل الموجودة في جانب كل سلطعون، ثم انزعي الصدفة القاسية العلوية، والنسيج الليفي الرمادي، ثم اغسلي السلطعون.

- كسرى القواطع، ثم قطعي الجزء المتبقى نصفين.

ضعى الزيت فى مقلة كبيرة عميقه القعر.

ارفعيها على النار وعندما يحمى الزيت أضيفي البصل والثوم.

حرّ^٣ كي حتى يذبل البصل، ثم^٤ أضيفي رب الطماطم وعلبتي الطماطم والكركم وورق الغار والسكر والماء.

عندما يغلي المزيج، خففي النار واتركي المقلة فوقها مكشوفة مدة عشر دقائق.

أضيفي السلطعون والسمك وعندما يغلي المزيج خففي النار واتركي المقلة مغطاة فوقها مدة خمس دقائق.

انزعى العرق الأسود في ظهر القرىدنس.

اتركي الذيل عالقاً.

أضيفي القرىدنس والأسقلوب والكالاماري إلى مزيج الطماطم وعندم يغلي المزيج خففي النار واتركي المقلة فوقها لبعض دقائق أو حتى ينضج القرىدنس.

قد^٥ مي الحساء حالاً.

الطبق الرئيسي

كيسة بالعجل الأبيض

المقادير للمرق:

لتران من الماء

حبّتان من البصل مقطّعتان إلى شرائح كبيرة

كيلوغرام من لحم العجل الأبيض مقطّع، حسب الرغبة

حبّة من الجزر

جذع من الكرفس

ورقة غار

قليل من البهار الحب

ملح، حسب الرغبة

مقادير الكبسة:

ملعقتان من الزيت النباتي

نصف حبة من البصل، مفرومة

كوب من البندورة المطحونة (3 حبات من البندورة وملعقة من الكزبرة وحبّة من الفليفلة الحارة وملح وبهار)

ملعقتان من بهارات الكبسة

كوبان من الأرز البسمتي المغسول والمنقوع في الماء لمدة نصف ساعة

كوبان من مرق اللحم

الطريقة:

لإعداد المرق:

في قدر توضع على النار، تغلق جميع مقادير المرق، وتنزع الزفارة عنها بين الفينة والأخرى، مع إيداعه على النار إلى حين نضوج اللحم، ثم ينشر الملح، ويصفى.

لإعداد الكبسة:

في قدر عميق توضع على النار، يقلن البصل بالزيت النباتي، ثم اللحم المطبوخ بالمرق، ليضاف بعدها الأرز وبهارات الكبسة، مع التحريك. بعدها، يضاف كوبان من مرق اللحم مع البندورة المطحونة.

لإعداد صلصة البندورة المطحونة:

في المطحنة الكهربائية، تطحن 3 حبات من البندورة المقشرة، مع حبة من الفليفلة الحارة وملعقة من الكزبرة والملح والبهار.

يُقدّم هذا الطبق ساخناً مع الصلصة، ويُزيّن حسب الرغبة.

*نصيحة: لا تستبدل بهارات الكبسة بأي نوع آخر من البهارات لأنها هي التي تصنع الفارق في النكهة

الطبق الجانبي

مكحورة الدجاج

المقادير:

1/2 كوب من الدقيق

1 ملعقة صغيرة من الملح

1 كوب من الماء

ثلث كوب من الحليب

للدجاج:

2 ملعقة كبيرة من الزبدة

2 ملعقة كبيرة من الزيت

2 بصلة كبيرة، مقطعةان جوانج

1 ملعقة صغيرة من الكمون، المطحون

1 ملعقة صغيرة من القرفة، المطحونة

1/4 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب، المطحونة

1/2 ملعقة صغيرة من الهيل (حبتان)، المطحون

ملح وبهار أبيض

1 دجاجة مقطعة إلى 8 قطع (بالجلد والعظم)

الطريقة:

لعجين الرقاقة:

يُسخّن الفرن على حرارة 250 درجة مئوية.

يُخلط الدقيق مع الملح في وعاء عميق بإستخدام العجّان الكهربائي على سرعة بطيئة.

يُضاف الماء والحليب تدريجياً مع الإستمرار في الخلط على سرعة متوسطة، حتى تتدخل المكونات ونحصل على كتلة واحدة ملساء.

يُوضع العجين على سطح أملس مرشوش بقليل من الدقيق، ويُقسم إلى كرات صغيرة متساوية الحجم (في حجم برतقالة صغيرة).

تُفرّد كرات العجين بالنشّابة (مع رش المزيد من الدقيق إذا لزم الأمر) حتى تأخذ شكل دوائر رقيقة جداً (تکاد تكون شفافة).

تُرص الدوائر المفرودة فوق بعضها بعضاً وتُرش بالنشاء حتى لا تلتقط، وتُخطى وترك جانباً لحين تحضير الدجاج.

للدجاج:

يُسخّن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

توضع الزبدة والزيت في إناء عميق على نار متوسطة، ويُضاف البصل مع التقليل لمدة 3 دقائق حتى يلين.

تُضاف التوابل، الملح والبهار الأبيض وقطع الدجاج مع التقليل لمدة 10 دقائق حتى تحرم، ثم يُرفع الخليط بعيداً عن النار.

يُدهن طاجن (أو قالب فرن عميق) بقليل من الزيت.

تُفرَّد داخله طبقة من عجين الرقاقة، بحيث تُلامس القالب من الداخل، يُملأ القالب بنصف كمية خليط الدجاج، ثم توضع طبقة أخرى من عجين الرقاقة بحيث تُغطيه.

يوضع باقي كمية خليط الدجاج، ثم طبقة أخيرة من عجين الرقاقة.

يُدهن السطح بقليل من الزيت، ثم يُوضع القالب في الفرن نحو ساعة أو حتى تمام نضج الدجاج.

يُترك ليبرد قليلاً، ثم يُقلب في طبق التقديم، ويُقدم ساخناً مع سلطة الزبادي.

السلطات

سلطة الفاصولياء الخضراء بالبهارات

المقادير (تكفي من 4 إلى 6 أشخاص) :

ملعقتا طعام من الزبد

ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المبروش ناعماً

حيتا فلفل أحمر طازجتان صغيرتان الحجم مفرومتان ناعماً

فاصا ثوم مدقوقان ناعماً

ملعقتان صغيرتان من حبوب الكزبرة

ملعقة صغيرة من حبوب الخردل السوداء

نصف ملعقة صغيرة من حبوب الحلبة

560 غرماً من الفاصولياء الخضراء

نصف كوب من حليب جوز الهند

ملعقتا طعام من أوراق الكزبرة الخضراء المفرومة

الطريقة:

ضعي الزبد في مقلة كبيرة.

ارفعيها على النار وعندما يحمر الزبد، أضيفي الزنجبيل واللفلف الحار والثوم والحبوب.

تصبح الفاصلولياط طرية إلى حد ما، ثم أضيفي الحليب.

التركي المقلة فوق النار مدة خمس دقائق إضا فية أو حتى يت弟兄 معظم السائل.

قبل التقديم مباشرة، أضيفي أوراق الكزبرة الخضراء.

الحلويات

كيل الفاكهة

المقادير:

للكيد:

3/4 كوب من السكر

1/4 ملعقة صغيرة من الفانيليا

1/3 كوب من الدقيق

1 ملعقة صغيرة من البيكينغ بودر

1/2 كوب من الفاكهة الجافة، قطع صغيرة (مشمش، قراصيا، تين، بابايا) +المزيد للتزيين

لحسو الكيك:

3 أكواب من الكاسترد

3 أكواب من الكريمة اللباني المحفوقة

3 أكواب من شربات الفراولة (قطر)

للتزين:

شرائح من الفاكهة الجافة (ما نجو، أنا ناس)

شرائح من الفاكهة الطازجة (إجاص، كمثري)

مربي مشمش مخففة بقليل من الماء الدافئ للدهن

الطريقة :

يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

تدهن صينية فرن دائرة (مقاس 28 سنتيمتراً) بقليل من الزبدة، ثم ترش بقليل من الدقيق مع التخلص من الدقيق الزائد.

يُخفق البيض جيداً في العجان الكهربائي (باستخدام مضرب سلك).

يضاف السكر والفانيлиا ويُخفق الخليط جيداً على سرعة متوسطة حتى يصبح هوائياً.

ينخل الدقيق مع البيكينغ بودر (بحيث تدخل كمية من الهواء).

يضاف الخليط الدقيق تدريجياً إلى الخليط البيض ويقلب بخفة حتى تتجانس المكونات.

ترش الفاكهة الجافة بقليل من الدقيق وتضاف الخليط الكيك مع التقليب بخفة (باستخدام ملعقة خشبية) في إتجاه واحد.

يصب الخليط الكيك في الصينية، وتوضع في الرف الأوسط للفرن لنحو 45 دقيقة.

يُقلب الكيك على شبكة معدنية، ويترك ليبرد تماماً.

يُخلط 2 كوب من الكاسترد مع كوب من الكريمة في وعاء عميق.

يقطع الكيك عرضياً إلى قسمين متساوين في الإرتفاع.

توضع الطبقة السفلية من الكيك في طبق التقديم وترش بقليل من الشربات (القطر).

يوضع فوقها كمية من الخليط الكاسترد والكريمة بحيث تغطيها، ثم توضع الطبقة الأخرى من الكيك.

- يغطى سطح الكيك بالمقدار المتبقى من الكاسترد، وتغطى جوانب الكيك بالقليل من الكريمة اللبناني بإستخدام كيس حلواوي.

- ترص شرائح المانجو والأناناس الجافة بالتبادل على الجوانب مع الضغط الخفيف حتى تلتصق.

- ترص شرائح الفاكهة الطازجة على شكل دوائر متتالية، ثم تدهن بقليل من المربي المخففة، وترش بقليل من قطع الفاكهة الجافة.

السحور

لها ف لحم العجل مع الباستا والزيتون

المقادير (تكفي لثمانية أشخاص) :

أربع حبات فلفل أحمر كبيرة (1.4 كغم)

250 غراماً من السبانخ

ثمانية قطع ستيك من لحم العجل (900 غرام)

ربع كوب من زيت الزيتون

بصلتان متوسطتا الحجم مفرومتان ناعماً

فاصا ثوم مدقوقان

425 غراماً من بوريه الطماطم (علبة واحدة)

ملعقتان صغيرتان من السكر البني

نصف كوب من المعكرونة على شكل نجمة

ثلاثة أرباع الكوب من الزيتون الأسود منزوع البذر

ملعقتا طعام من أوراق الحبق المفروم على شكل خيوط رقيقة

ثلاث كوب من الخل البلسمي

الطريقة:

قطّعـي حبات الفلفل أربعة أقسام.

أزيلي البذور والعرق الأبيض.

اشويها بحيث تكون القشرة الخارجية مواجهة للنار، إلى أن تتشكل الفقاقيع السوداء على القشرة.

اتركيها جانباً مدة دقيقتين، ثم قشــريها.

ضعـي أوراقـاً من السبانخ على وجه كلـ قطعة ستيك، ثمـ ضـعي الفلفـلة فوق السـبانـخ.

لفــي الســتيــك بــإــحــكــام لــتــمــبــحــ عــلــى شــكــلــ أــســطــوــانــةــ.

سدــيــ الــلــفــائــفــ بــعــيــدــاــنــ الــأــســنــاــنــ حــتــىــ تــغــلــفــيــهــاــ جــيــداــ.

ضعـيـ مــقــدــارــ مــلــعــقــتــيــ طــعــامــ مــنــ الــزــيــتــ فــيــ مــقــلــةــ كــبــيرــةــ.

ارفعــيــهــاــ عــلــىــ النــارــ وــعــنــدــمــاــ يــحــمــيــ الــزــيــتــ أــقــلــيــ لــفــائــفــ الســتــيــكــ، عــلــىــ دــفــعــاتــ، حــتــىــ تــتــحــمــرــ مــنــ جــمــيــعــ.

الجهات.

ارفعها على مناديل ورقية.

ضعي بقية الزيت في المقلة، وعندما يحمى أضيفي البصل والثوم.

حرّ كي حتى يذبل البصل، ثمّ أضيفي البوريه والخل والسكر واللحوم.

غطّي المقلة واتركيها فوق نار خفيفة مدة ربع ساعة، ثمّ أضيفي المعكرونة والزيتون.

اتركي المقلة مغطاة فوق النار الهادئة مدة سبع دقائق إضافية أو حتى تنضج المعكرونة.

قطّعـي الستيك شـرائـجـ.

قد ^٣ - مي إلى جانب الصلمة بعد تزيينها بالحبق المفروم.