

أرز بالحليب على الطريقة الإسبانية



المقادير:

- حليب طازج: 3 أكواب
- ماء: كوب وربع الكوب
- حليب مركز ومحلي: علبة صغيرة
- أرز: كوب واحد
- فانيليا: ملعقتان صغيرتان
- أعواد قرفة: عودان

طريقة التحضير:

• يُغسل الأرز، ويُنقع مع أعواد القرفة نحو نصف الساعة، ثمَّ تُرفع أعواد القرفة، ويوضع على النار حتى يغلي وينضج. تُخفق البيضة، وتُمزج مع الحليب، ويوضع المزيج على النار، وعندما يبدأ الغليان تضاف الفانيلا مع الحليب المركز. يُخلط الأرز بعد أن ينضج مع مزيج الحليب، ويُترك المزيج على نار هادئة حتى يصبح كثيفاً. يوزَّع الأرز بالحليب على الأطباق التي تُزيَّن بالقرفة المطحونة.

صدر دجاج بصلصة الفيتا

المقادير:

4 صدور دجاج (من دون عظم أو جلد)

2 ملعقة كبيرة من الدقيق

1 ملعقة صغيرة من الأوريغانو (جاف)

2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

1 كوب من البصل، شرائح

3 فصوص من الثوم المفروم

1 1/2 كوب من مرق الدجاج

1/3 كوب من الزبيب (فاتح)

2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون

2 ملعقة كبيرة من الكيبر

1/4 كوب من جبن الفيتا ، قطع

ملح وفلفل

شرائح ليمون للتزيين

الطريقة :

- تُوضع صدور الدجاج على سطح أملس، بين طبقتين من البلاستيك وتُفرد مع الطرق الخفيف عليها وتُتبّل بالملح والفلفل.
- يُخلط الدقيق مع الأوريغانو، وتُرش الصدور بقليل من الدقيق، مع التخلص من الدقيق الزائد.
- يُسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، وتُحمر صدور الدجاج، لمدة 3 دقائق لكل جهة حتى تُصبح ذهبية اللون من الجهتين، ثمّ تُرفع جانباً.
- يُضاف البصل والثوم للمقلاة ويقلّب حتى يلين، ثمّ يُضاف المرق والزبيب وعصير الليمون، مع التقليب على نار متوسطة حتى تتكوّن صلصة.
- يُترك الخليط حتى يبدأ في الغليان، تُعاد صدور الدجاج وتُخفف الحرارة، ويترك حتى تمام النضج نحو 5 دقائق، ثمّ يُرفع الدجاج جانباً.
- يُضاف الكيبر والجبن للصلصة، مع التقليب حتى تتجانس الصلصة.

- توضع صدور الدجاج في طبق التقديم، وتوزع فوقها الصلصة، وتزين بشرائح الليمون.

سلطة طماطم ألوان

المقادير:

1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

1 طماطم خضراء قطع

1 طماطم صفراء قطع

1 طماطم حمراء قطع

ملح وفلفل أسود مجروش

الطريقة:

- يُخلط عصير الليمون مع زيت الزيتون، ويُنبتل بالملح والفلفل المجروش.

- توضع الطماطم في وعاء عميق، وتُنبتل بالخليط مع التقليب الجيد حتى تتجانس المكونات.

- تُعَرَّف في طبق التقديم.

معكرونة بالأعشاب العطرية

المقادير:

1/2 كوب أوراق أعشاب عطرية (بصل أخضر، بقدونس، نعناع، كزبرة خضراء، ريحان)

1/4 كوب + 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

2 فص ثوم

1/4 كوب من الجوز (عين جمل) صحيح

ملح وفلفل أبيض

معكرونة إسباغيتي مسلوقة

الطريقة:

- تُوضع الأعشاب العطرية مع 4/1 كوب زيت زيتون، الثوم والجوز في الخلاط الكهربائي.

- تُخلط جيداً لنحصل على صلصة خضراء كثيفة نوعاً ما، ويمكن حفظها في برطمان لمدة أسبوعين في البراد.

- يُسخن المقدار المتبقّي من زيت الزيتون في إناء على نار هادئة، تُضاف المعكرونة والصلصة، يُتبّل الخليط بالملح والفلفل الأبيض، مع التقليب بخفّة حتى تتداخل المكونات.

- توضع المعكرونة في طبق التقديم، وتُزيَّن بوحادات الجوز.