

الأرز بالفلفل الملوّن والأعشاب العطرية



المقادير:

- كوبا أرز مستدير الحبة
- كوبا مرق متبل بالملح والفلفل الأسود
- كوب من الفلفل الملوّن الحلو مقطع صغيراً
- أوراق ريحان وكزبرة خضراء
- بصلتان مبشورتان خشناً

• ملعقة متوسطة من الزبدة الطبيعية مضافاً إليها قطرات زيت ذرة

الطريقة :

يُغسل الأرز جيداً ولا ينقع. يقلب البصل المبشور خشناً في خليط الزبدة والزيت حتى يصير لونه بنياً ،
ثمّ يضاف الأرز ويقلب معه ليأخذ اللون البني أيضاً. يضاف المرق المتبل (نوعية المرق حسب الرغبة)
ويضاف الفلفل الملون. يترك الأرز حتى يغلي على نار عالية ثمّ تهدأ النار جداً ويترك حتى ينضج
تماماً ، فتضاف الأعشاب العطرية. يقلب الأرز ويمكث خمس دقائق على النار الهادئة.

فخدة الضأن بنكهة الثوم والأعشاب

المقادير:

• فخدة ضأن متوسطة الحجم

• خل أحمر

• 15 فص ثوم صحيح، ريحان وبقدونس وكزبرة خضراء وزعتر

• زيت زيتون، ملح وفلفل أسود ناعم وحبات من الفلفل الأسود الصحيح

• ماء بصل، حلقات جزر وبطاطس وكرفس ومرامية

الطريقة :

تغسل فخذة الصّان بالماء والخل الأحمر جيداً، ثمّ تجفف بمحارم المطبخ الورقية. بسكين حادة يحدث في نسيج اللحم ثقوباً عميقة نسبياً. يغرّس فيها حبات الثوم وزعتر الجبل. تفرم بقية الأعشاب العطرية وتضاف لزيت الزيتون مع الملح والفلفل الأسود الناعم وتدهن بها الفخذة جيداً. توضع في صينية فرن وتحتها حلقات الجزر وحلقات البطاطس والكرفس المقطع والمرامية وماء البصل والفلفل الأسود الحب، وكوب كبير من مرق اللحم غير المتبل والمعد من قبل، ثمّ تغطى الصينية بالأمينيوم فويل بإحكام وتدخل في فرن حار (400 درجة فهرنهايت) لمدة 3 ساعات. نسبة النشج حسب الرغبة. يقدم معها الأرز.

سلطة الباذنجان بالزبادي والريحان

المقادير:

- حبتان متوسطتان من الباذنجان المشوي
- كوب متوسط من الزبادي قليل الدسم
- أوراق ريحان مفرومة خشناً
- ملعقة متوسطة من الطحينة البيضاء
- زيت زيتون، ملح، عصير ليمونة متوسطة، فلفل أبيض
- قطرات تاباسكو، حبات رمان طازج، خل أبيض

الطريقة:

يغسل الباذنجان ثمّ يوضع على نار هادئة على البوتاجاز مع تقلبيه كل حين حتى يشوى تماماً. يترك حتى يبرد. تنزع القشرة السوداء بسهولة ثمّ يوضع في سلطانية عميقة ويهرس بالشوكة هرساً خشناً. يضاف إليه الزبادي. تحل الطحينة على حدى بماء دافئ ثمّ تضاف على خليط الباذنجان والزبادي. يضاف زيت الزيتون وعصير الليمونة وقطرات من الخل الأبيض وقطرات تاباسكو. يغسل الريحان ثمّ يفرم خشناً يضاف على خليط الباذنجان. يقلب جيداً ثمّ يغرف في طبق التقديم، يجميل بحبات الريان وزيت الزيتون.

حساء «سمك السكالوب» بالكريمة

المقادير:

- حفنة من محار (سمك السكالوب)
- بصلة تقطع مكعبات، جزرتان، مستكة، هيل (المقدار حسب الرغبة)، ورق غار، ريحان وبصل محمر للتجميل
- كوب كريمة، ملح وفلفل أبيض، زيت عباد الشمس
- توست بني، زبدة نباتية، حساء سمك معد من قبل

الطريقة:

- تُغسل محارات السكالوب بالماء الجاري عدّة مرّات للتخلص من الرمل العالق بها، ثمّ تقلب في خليط الزبدة النباتية وقطرات زيت دوار الشمس حتى تنضج الصدفة.
- يضاف الجزر والبصل وورق الغار ونصف لتر أو أكثر حساء سمك معد من قبل.

- يغطى الحساء ويترك حتى ينضج، تستبعد المحاربات، وتضاف الكريمة. يجمل بالريحان المفروم والبصل المحمر، معه يقدم التوست البني المدهون بالزبدة النباتية وقليل من الملح.

حلوى آيس كريم الفانيليا بصلصة الكراميل

المقادير:

- لتر آيس كريم فانيليا جاهز بالسوبرماركت الكبرى
- بسكويت هش (جاهز بالسوبرماركت)، كريم شانيل لحشوة البسكويت
- شرائح رفيعة جداً من الليمون الأخضر المسلوقة في الشربات (قطر)

الطريقة :

يوضع الكريم شانيل في كيس حلواني، بالضغط عليه يحشى بالبسكويت الهش. يرص في طبق ويوضع في الثلاجة حتى وقت التقديم. يسلق قشر الليمون الأخضر في مقدار من الشربات (الفطر) ويترك جانباً حتى يبرد. عند التقديم يغرف الآيس كريم باستخدام الملعقة المقعرة فوق طبقة من الكراميل. يقدم معه لفائف البسكويت بحشوة الكريم شانيل، يجمل الطبق بصلصة الكراميل.