

الحلويات

حلاوة الأرز



لتحضير الكريمة:

- علبة أو 397 غ من الحليب المكثف المحلى
- 3 أكواب من الماء
- $\frac{3}{4}$ كوب أو 100 غ من دقيق الذرة
- ملعقتا طعام من ماء الورد

المقادير:

- 400 غ من جبنة العكاوي التشيكية
- 1¼ كوب أو 250 غ من الأرز المصري
- 3 أكواب من الماء
- كوب أو 200 غ من السكر
- ½ كوب من ماء الورد

طريقة التحضير :

إليه الجبنة السائلة وهو لا يزال على النار، ويحرك باستمرار حتى يختلط جياداً.

- لتحضير الكريمة، تمزج كل مكوناتها وتغلى على نار خفيفة، ثم تترك على النار الخفيفة لمدة دقيقة واحدة مع التحريك المستمر. توضع الكريمة جانباً لتبرد.
- يسكب خليط الجبنة في أكواب منفصلة أو في طبق كبير، ويقدم بارداً بعد وضع الكريمة على الوجه.

– تقطع الجبنة وتقع لمدة 3 ساعات في وعاء من الماء تبلغ حرارته حرارة الغرفة، وذلك لتجريدتها من الملح.
– يغير الماء كل 10 إلى 15 دقيقة.
– يغلى الأرز في الماء حتى ينضج بالكامل. ثم يضاف السكر وماء الورد ويخلط المزيج بواسطة الخلاط الكهربائي.
– توضع الجبنة في وعاء دائري وتذوب على طريقة «بان-ماي»،
– يغمى مزيج الأرز مجدداً وتضاف

المقالات

كريمة باف بالبنة



المقادير:

– ملعقة كبيرة جبن رومي (بارمازان)
مبشور

الحشو :

– لبنة بالزعتر

طريقة التحضير :

في كل مرة مع الاستمرار في الخفق،
ولا تتفاد البيضة الثانية حتى
تتجانس الأولى تماما.
يوضع الخليط في كيس حلواني،
ويشكل على هيئة دوائر صغيرة على
صاج (صينية قرن) ويرش بالجبس
المستور.
يُخْفِز في الفرن لمدة عشر دقائق
أو حتى يصبح لونه ذهبيا.
يترك ليبرد ثم يُشَق بسكين حاد،
ويُحْشَى بخلط البنية والزعر.

– يُسخن الفرن على حرارة 220 درجة مئوية.
– يُوضع الماء والزبد في وعاء على نار مُوسطة حتى يبدأ في الغليان.
– يُضاف الملح والدقيق دفعة واحدة، مع الاستمرار في التقليب باستخدام ملعقة خشبية.
– عندما يندمج الدقيق جيدا يُرفع الخليط عن النار، ويُترك ليبرد قليلا.
– يُضاف البيض تدريجا واحدة

صدور الديك الرومي بصلصة الفلفل

المقادير:

صدور ديك رومي
 حبة بصلّة متوسطة مقطّعة
 شرائح
 ملعقة كبيرة خل
 2/1 كوب دقيق
 ملعقة كبيرة دقيق
 كوب مرقّة دجاج
 4/3 كوب كريمة لبناني
 فلفل اخضر
 ملعقة صغيرة سطرّة
 4 ملعقة كبيرة زيت عباد
 الشمس أو زبدّة
 ملعقة كبيرة صلصة
 طماطم
 ملعقة كبيرة عصير ليمون
 3 أوراق ورق لاوري
 3 حبات جبهان
 3 حبات مسكّة
 ملعقة كبيرة بقدونس
 ملح وفلفل



طريقة التحضير :

من خفيفة، تضاف ملعقة دقيق وتقلب جيدا، تضاف المسطردة وتقلب جيدا، تضاف الكريمة اللبناني ومعقوقة وقرن الفلفل والملح و $\frac{1}{2}$ كوب ماء، تترك النار وتغطى وتبدأ أن تتكاثف، يرفع من على النار ويضاف عصير الليمون.

تقطع صدور الديك إلى شرائح بعد أن تبرد ماما وتوص في طبق التقديم وتسكب الصلصة فوق شرائح الديك، تقدم باقي الصلصة في وعاء منفصل.

نسوة كبيرة في أجزاء متفرقة من الديك، ينثر ريق اللوري والحبان والمستكة ويضاف حوالي ثوب من الماء الدافئ، تغطي المبيضة.

يحمى الفرن إلى درجة 190 مئوية، تدخل لصينية الفروغ وتترك حوالي ساعة أو حتى ينضج الديك، يقلب الديك من حين لآخر أثناء طهيها ويغمى بملعقة زبد، ترفع الديك من الصينية ويضع ويرك قليلاً تماماً، يفك الخط. سخّن باقي الزيت والزبدة في إناء صغير فوق

تغسل صدور الديك جيداً بالماء ثم بالدقيق
ثم بالماء والخل وتصفى، تسخن ملعقة زيت أو
زبدية في صينية التصل ويحمر صدر الديك على
جميع الجوانب حتى يصبح لونه ذهبياً، يرغ من
الصينية ويربط برباط سميك مثل الروس بياف،
يدهن بالملح والخلال ثم بصلصة الطماطم.
في نفس الصينية تضاف ملعقة زيت أو زبدية،
تضاف شرائح البصل وتقلب لمدة دقيقتين فوق
نار متوسطة ثم تضاف صدر الديك، تغرس

طاجن الدجاج مع الزيتون الأخضر



المقادير:

كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من الدجاج
3 فصوص ثوم مهروسة
باقية من الزبدة مقرومة ناعماً
عصير نصف ليمونة
ملعقة صغيرة من الملح
3 إلى 4 ملاعق طعام من زيت الزيتون
بصلة كبيرة مبشورة
حفنة من خيوط الزعران
ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
عود قرفة
كوب من الزيتون الأسود
لمونة واحدة مقطعة إلى شرائح.

طريقة التحضير :

لـيـغـلـي سائـل الطـهـو لـمـدة 5 دقاـيـق، ثم تخفف النار وتعاد الدجاجة إلى القدر لتطربنها تماما.

يضاف الزيتون وشرائح الليمون وتوضع قدر الطاجن في الفرن لمدة 15 دقيقة.

يزين الطبق ويقدم الدجاج مع الكوسكوس وشرائح البرتقال.

محتواها يغلي لمدة ساعة
تقليب الدجاجة بين الحين
ويحشى الفرن إلى حرا
فهرتبات أو 150 درجة
رقم 2، وترفع الدجاج
القدر باستعمال ملعقة كبيرة
وتوضع على صينية
المنضوع. توضع القدر من
إلى قدر الطاجن أو إلى
ممة للهب ويصب عصير
كافية من الماء لتغطية
الوجه، ويضاف عود القرفة.
فوق النار حتى يغلي
وتغطي القدر ويترك

توضع الدجاجة في طبق عميق، ويفرك باطن الدجاجة بالثوم وعصير الليمون والكزبرة والملح. يخلط زيت الزيتون مع البصل المبشور والزعران والزنجبيل والفلفل، ويفرك سطح الدجاجة بهذا المزيج. تغطي الدجاجة وتترك لمدة 30 دقيقة تقريبا.

السلطات

سلطة الفافل الحمراء مع الجوز

المقادير:

- ملعقة صغيرة من معجون الفلفل
- فصا ثوم مهروسان ناعماً
- نصف كوب من الجوز المتوسط الحجم، مفروم
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر
- نصف كوب من زيت الزيتون
- بقودونس مفروم وجبات
- حوز للزينة.

1 - إلى رأس من الفلفل الأحمر الحريف
5 - رؤوس كبيرة من الفلفل الأحمر الحلو
- زيت لدهن الفلفل
1 - إلى 2 ملعقة صغيرة من الكمون

طريقة التحضير :

والبقدونس المفروم.

- يمكن تقديم هذا الطبق على أنه سلطة أو طبق جانبي مع اللحم المشوي.

فلفل الأحمر، والجوز، وزيت الزيتون
الملح للحصول على نوع لذيذ وحريف
من المقبلات.

والنايلون لمدة نصف ساعة، ثم تقشر بعناية وتفرم إلى قطع صغيرة جداً.

- تخلط قطع الفلفل مع الثوم، الكمون، ومعهن الفلفل، ومسحوق

- تدهن رؤوس الفلفل بالزيت وتنشوى في الفرن أو على الفحم حتى تنضج وتصبح طرية.