مائدة اليوم الثاني والعشرين (تورتيلا الدجاج مع حساء الجزر بالزنجبيل)

الإفطـــــار الشوربة: حساء الجزر مع الزنجبيل المقاديـــــــــــر: (هذه المقادر تكفي 4 أشخاص) 2.5 لتراً من الماء كيلوغرام من الجزر الطازج المقشر 3 حبات من الكراث، مقطعة طولياً من منتصفها حبة كبيرة من البطاطا المقشرة 200 غرام من الكرفس 4 ملاعق كبيرة من الزبدة 20 ملليتراً من الزيت النباتي 100 غرام من الزنجبيل المخلل ملعقة صغيرة من جوزة الطيب ملعقة صغيرة من الملح ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون الطازج 350 غراماً من السكر. للتزيين 200 ملليلتر من سائل الزنجبيل المخلل. للتزيين

الطريقـــــة:

- تفرم الخضر الى مكعبات صغيرة. - في مقلاة كبيرة تذّوب الزبدة بدرجة حرارة متوسطة. ويضاف الزيت، ثم تقلى الخضر مع جوزة الطيب ونصف كمية سائل الزنجبيل ونصف كمية السكر لمدة 15 دقيقة. بعدها يسكب مرق الدجاج والكريما الى الخضر المقلية، وعندما يغلي هذا المزيج، تخفض الحرارة، يغطى القدر ويترك على نار هادئة لمدة 30 دقيقة. - يهرس هذا المزيج في الخلاط الكهربائي، حتى يصبح الحساء سميك القوام وسلساً، يتبل بالملح والفلفل، حسب الرغبة. نصيحة: تستخدم مقلاة صغيرة لمزج كمية صغيرة من الحساء المحضر مع نصف كمية

سائل الزنجبيل والسكر الى أن يتم ذوبان السكر، ويطهى على حرارة متوسطة حتى يصبح كثيف القوام. ثم، يمزج السائل المبرد ويصفى، يسكب في زجاجة ضغط ويبرد في درجة حرارة الغرفة، ويزين الجزء العلوي من الحساء.

الطبق الرئيسي: أرز باسمتي مسلوق في ماء منكّه

المقاديـــــــــــر:

2 كوب من الأرز الباسمتي 6 أكواب من الماء 1 ملعقة صغيرة من الهيل (حبهان)، الحَبّ 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود، الحَبّ 1 ملعقة صغيرة من الكمون، الصحيح 1 ملعقة صغيرة من القرنفل، الصحيح 1 ملعقة صغيرة من الشمر، الصحيح 2 عود من القرفة ملح فلفل أحمر حار، وبيض مسلوق للتقديم (اختياري) الطريقـــــــــــة: - يُغسل الأرز ويُنقع في كمية من الماء بحيث يُغطيه، ويُترك لمدة نصف ساعة ثم يُصفى. - يوضع الماء (6 أكواب) والتوابل الصحيحة وملعقة كبيرة من الملح في إناء على نار متوسطة، ويُترك حتى يبدأ في الغليان ويتشبّع الماء من نكهة التوابل ثم يُصفى. - يوضع الأرز في إناء آخر ويُضاف 2 كوب من الماء (المُحضر سابقاً بنكهة التوابل). - يوضع الإناء على نار متوسطة،يُترك حتى يبدأ في الغليان ثم تُخفف الحرارة ويُترك على نار هادئة نحو 12 دقيقة، ويُقلب بخفة من حين إلى آخر حتى ينضج. يُتبل بالملح حسب الرغبة. - يوضع الأرز الباسمتي في طبق التقديم، ويُقدم مع الفلفل الحار وقطع البيض المسلوق.

الطبق الجانبي: سلطة اللحم التايلندي

المقاديـــــــــــر:

2 من البصل الأخضر المفروم 1 من عشب الليمون المقطع 45 غرام من الكزبرة المفرومة 25 غرام من النعناع المفروم 235 مل من عصير الليمون 80 مل من صلصة السمك 15 مل من صلصة الفلفل الحلو 100 غرام من السكر الأبيض 680 غرام من ستيك فيليه حبة واحدة من الخس نصف حبة من الخيار الإنكليزي 300 غرام من البندورة الكرزية الطريقـــــــــــة: في وعاء كبير

يمزج البصل مع عشب الليمون والكزبرة والنعناع وعصير الليمون وصلصة السمك وصلصة الفلفل والسكر، يحرك المزيج حتى يذوب السكر ثمّ يحفظ جانباً. تشوى قطعة اللحم على نار قوية لمدة 6-4 دقائق من كل جنب حتى تنضج نصفياً، (لا يجوز أن ينضج اللحم كلياً)، ثمّ تقطع إلى أصابع وتضاف إلى الصلصة التي تم إعدادها، وتحفظ في البراد مغطاة جيّداً لمدة 3 ساعات. في طبق التقديم توضع أوراق الخس، ويرتب الخيار فوقها، ثمّ يسكب مزيج اللحم ويزين بالبندورة الكرزية المقطعة إلى أنصاف وورق الكزبرة.

المشروبات: عصير الأناناس بالليمون وقصب السكر

المقاديـــــــر:

200 غرام من الأناناس الطازج والمقشر عصير حبتين من الليمون الحامض 4 ملاعق من السكر ربع كوب من عصير قصب السكر الطازج 30 غراماً من الأناناس، للتزيين الطريقـــــــة: في الخلاط الكهربائي، يضاف الأناناس والسكر مع الخفق. ثم ، يضاف كل من عصير قصب السكر والليمون الى الخلاط، ويخفق هذا الزيج جيداً.

يصب العصير في كأس، ويضاف الثلج المجروش اليه، ويزين بالأناناس.

الحلويات: بتي فور التين

المقاديـــــر:

للعجينة:

500 غرام من الزبدة 300 غرام من سكر البودرة 1200 غرام من الطحين 200 غرام من الفستق الحلبي المطحون للحشو: 500 غرام من التين المجفف 100 غرام من السكر 100 غرام من الزبدة الطريقـــــــــة: - في وعاء تدعك الزبدة مع السكر. ثم، يضاف الطحين تدريجياً، ويحرك حتى يتماسك. - توضع هذه العجينة في الثلاجة، حتى تشتد. - يطحن أو يفرم التين ناعماً، ويخلط السكر والزبدة. - تقطع العجينة الى كرات، تحشى بالتين، ثم تلف على الفستق الحلبي المطحون. - توزع هذه العجينة في داخل القوالب الخاصة، تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة 15 دقيقة.

السحـور

تورتيلا الدجاج

المقاديـــــــــر: 8 قطع من خبز التورتيلا 5 قطع من صدر الدجاج حبة واحدة من البصل حبة واحدة من الفليفلة الصفراء حبة واحدة حلوة من الفليفلة الحمراء 2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي ملح وبهار، حسب الرغبة بهارات مكسيكية، حسب الرغبة خس للزينة الطريقـــــــــة: - يسلق الدجاج بعد تنظيفه جيّداً. - يسخن الزيت قليلاً في وعاء عميق، وتقلى فيه البصلة بعد فرمها ناعماً، ثمّ تضاف إليها شرائح الفليفلة الصفراء والحمراء مع الملح والبهار، وتترك نحو 10 دقائق أو حتى تصبح طرية نوعاً ما. - ثمّ تضاف إليها قطع الدجاج المسلوقة مع البهارات المكسيكية المتوافرة في معظم محال السوبرماركت، وتحرك جميعها جيّداً لمدة 10 دقائق. - تحشى كل قطعة من خبز التورتيلا بالدجاج والخضراوات وتزين بالخس الطازج. ويمكن تقديمها إلى جانب صلصة الأفوكادو أو الكريما الطازجة.