مائدة اليوم الخامس عشر (شاورما اللحم البقري مع الفلفل الملون ومحشي الكوسا)

الإفطـــــــــــار الشوربة: شوربة ثمار البحار

المقاديـــــــــــر:

1500 غرام قريدس 300 غرام بصل أحمر 900 غرام جزر 200 غرام فلفل أخضر 100 غرام زيت نباتي ملعقة كبيرة ملح مكعبان من مرق السمك 20 غراماً زعفران

الطريقـــــــــــة:

- ينظف القريدس، ويقشر ويشوى في الفرن مع التقليب. - يسخن الزيت في قدر على النار، يقلى فيها البصل المقطع الى جوانح والثوم المفروم وقطع الجزر، وإضافة الى قطع الفلفل الأخضر. - يوضع القريدس بالقدر ويقلب مع الخضراوات ومن ثم يضاف اليه الماء ويترك القدر على النار حتى يغلي الخليط لمدة نصف ساعة. - توضع الشوربة في خلاط الكهرباء ثم تصفى، ويعاد تسخينها وتضاف اليها مكعبات مرقة السمك مع الملح والزعفران وتترك حتى تغلى وتصفى

مرة ثانية عند التقديم. - يمكن إضافة السلطعون أو الحبار الى الشوربة.

الطبق الرئيسي: شاورما اللحم البقري مع الفلفل الملون

المقاديـــــــــــر: كجم من اللحم "الهبرة" يقطع شرائح مستطيلة نسبياً ورفيعة خل أحمر فلفل ملون "أخضر وأحمر وأصفر" فليفلة حمراء وخضراء حارة ملح وفلفل أسود وحلقات بصل أحمر مقطع رفيعاً ملعقة صغيرة ثوم مهروس جيداً قرفة مطحونة كزبرة مطحونة دقيق أبيض مقدار ملعقة متوسطة ملعقة متوسطة زبدة نباتية مضافاً إليها قطرات من زيت الذرة و3 فصوص مستكة مجروشة كزبرة خضراء للتجميل

الطريقـــــــــة:

- يغسل اللحم جيداً بالماء والخل ويشطف بماء نقي، ثم يقلب في الزبدة المضاف إليها زيت الذرة وفصوص المستكة. - يتبل اللحم بكل مقادير التتبيلة ويقلب جيداً في الزبدة المضاف إليها الزيت على نار هادئة حتى يتحمر تماماً ويصبح لونه بنياً داكناً. - تنثر عليه ملعقة الدقيق الأبيض، ثم يقلب حتى يتجانس الدقيق مع اللحم ثم يضاف الفلفل الملون والحار أيضاً مع التقليب ثم يضاف كوبان من الماء أو المرق ويترك حتى ينضج. - يجمل بالكزبرة الخضراء.

الطبق الجانبي: سلطة السلمون المدخن

المقاديـــــــــــر: ملاحظة: (هذه المقادير تكفي أربعة أشخاص) 200 غرام من السلمون المدخن 60 غراماً من الهليون المسلوق عصير حبتين من الليمون الحامض ملعقة من المايونيز ملح وفلفل أبيض، حسب الرغبة 40 غراماً من البصل الأخضر المفروم حبة كبيرة الحجم من الكوسى، مسلوقة الطريقـــــــــة: - في وعاء يوضع السلمون المدخن، ويضاف اليه الليمون الحامض والملح والفلفل والمايونيز، ويدع لمدة 10 دقائق. - يسلق الهليون مع قليل من الماء، حتى ينضج. - توضع الكوسى المقطعة الى شرائح في الوعاء المخصص للتقديم. - تلف السلامي على شرائح الكوسى، ويوزع البصل الأخضر حولها وفي وسطها، ثم يوضع الهليون على قمتها. - توضع

في الثلاجة لبعض الوقت، ثم تقدم.

المشروبات: عصير الخوخ

المقاديـــــــــــر:

15 ثمرة خوخ

مقدار سكر

مقدار ثلج

مقدار ماء

الطريقـــــــة: - تغسل حبات الخوخ وتقشر وتقطع. - يوضع الخوخ المقطع فى الخلاط ويوضع السكر حسب الرغبة. يخلط المزيج جيداً - يتم وضع الثلج فى الخلاط مع المزيج مع الخلط جيداً إلى أن يصبح الثلج قطع صغيرة جدا .ً - يصب العصير فى كأس للتقديم .

الحلويات: فطيرة التفاح

المقاديـــــــــــر:

- 5 إلى 7 تفاحات - ثلاثة أرباع الكوب أو كوب كامل من السكر - ملعقتا طعام من الدقيق - ربع ملعقة صغيرة من الملح - ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة - ربع ملعقة صغيرة من جوزة الطيب - ملعقة طعام من الزبدة - عجينة الفطيرة: - كوبان من الدقيق - ثلثا كوب من السمن - 6 ملاعق طعام من المياه شديدة البرودة - ربع ملعقة صغيرة من الملح - ملعقة صغيرة باكينغ باودر - صفار بيضة واحدة - ملعقة صغيرة من الحليب الطريقـــــــــة: تقشر التفاحات وتقطع إلى شرائح رقيقة. تخلط مع السكر والدقيق والملح والتوابل. يصب هذا

المزيج فوق عجينة فطيرة قطرها 25 سم وتنثر فوقها الزبدة. توضع الطبقة الثانية من العجين فوق الحشوة ويمهّد سطحها. تخبز الفطيرة في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 35 إلى 40 دقيقة حتى يصبح سطحها وردي اللون. فيما لاتزال الفطيرة ساخنة، ينثر فوقها السكر الناعم وتقدم. تحضير عجينة الفطيرة: يخلط الباكينغ باودر مع الملح والدقيق، يضاف إليها السمن والمياه المثلجة وتخلط في خلاطة الطعام حتى تصبح العجينة متماسكة في زاوية واحدة من وعاء الخلاطة. تقسّم العجينة إلى كرتين. ترقق إحدى كرتي العجينة فوق سطح مكسو بالقليل من الدقيق للحصول على شكل دائرة. يمكن استعمال المزيد من الدقيق لتفادي التصاق العجينة. تنقل دائرة العجين إلى قالب الفطيرة وتحشى بحشوة التفاح. يجب أن تكون العجينة أكبر بسنتيمتر واحد تقريباً من القالب. تعاد الكرة نفسها إلى طبقة العجين العلوية مع فتح شقوق عدة في هذه الطبقة للسماح بخروج البخار منها. توضع هذه العجينة فوق الحشوة وتثبت الحواف فوق بعضها بواسطة أطراف الأصابع. يدهن سطح الفطيرة بصفار بيضة واحدة ممزوج بملعقة صغيرة من الحليب، ثم تخبز الفطيرة في فرن تم تسخينه مسبقاً، حتى تنضج.

السحور

محشي كوسا

المقادير: 12 حبة متوسطة الحجم من الكوسا 1 كوب من الأرز المصري 300 غرام من اللحم الناعم ملح وبهار، حسب الرغبة 160 غرام من معجون الطماطم ماء، حسب الحاجة مكعب واحد من مرق الدجاج الطريقة: تغسل حبات الكوسا وتقطع رؤسها من الأعلى وتجوف بإخراج اللب من داخلها، يغسل الأرز جيداً ويصفى، يقلب اللحم في مقلاة حتى يصبح لونه مائلاً إلى البني، يملح ويبهر ثم يضاف إلى الأرز ويمزج جيداً. تحشى حبات الكوسا بالأرز واللحم ثم توضع في قدر مع معجون الطماطم ومكعب المرق، تغمر بالماء وتطبخ على نار متوسطة حتى ينضج الأرز.