

حساء الروبيان بالخضر مع الأرز الحلو التايلندي



الإفطار الشورية: حساء الروبيان بالخضر المقادير: - خبز فرنسي دائري الشكل، مفرغ اللب (متوفر في محال الخبز الفرنسي). - 600 غرام من الروبيان منزوع الرأس. - 30 غراماً من الثوم المطحون. - 30 غراماً من الكرفس المفروم. - 30 غراماً من البصل المفروم. - 500 غرام من البندورة المعصورة. - 10 غرامات من الدقيق. - ربع لتر من خل العنب. - ملح وفلفل أسود، حسب الرغبة. - قليل من زيت الزيتون. - 20 غراماً من البقدونس، للتزيين.

الطريقة:

- يقطع الخبز بشكل دائري لتكوين الغطاء، ثم يزال لب الخبز جيداً، مع إبداع طبقة خفيفة منه على الأطراف. - في وعاء يوضع على النار، يضاف زيت الزيتون، وحين يسخن، يضاف الدقيق، فالروبيان المقشر منزوع الرأس مع البصل المفروم. وتقلب هذه المقادير جيداً. - ثم، تضاف الخضر (الكراث والجزر والكرفس)، وتقلب جيداً، ليضاف بعدها عصير البندورة، مع قليل من الماء والخل والبهارات. ويترك، حتى ينضج على نار هادئة. - يصب الحساء في الخبز، ويزين بالبقدونس، ويقدم ساخناً. الطبق الرئيسي: الأرز الحلو

المقادير:

300 غرام أرز حبة صغيرة 475 مل ماء كوب ونصف الكوب حليب جوز الهند كوب واحد سكر أبيض نصف ملعقة صغيرة ملح مقادير الصلصة: نصف كوب حليب جوز الهند ربع ملعقة ملح ملعقة كبيرة سكر أبيض 8 غرامات نشا 3 حبات مانغو الطريفة: يمزج الأرز مع الماء في قدر، يغلى الخليط، ثم تغطى القدر وتترك على نار هادئة حتى يتبخر الماء بالكامل نحو 15 إلى 20 دقيقة. بينما ينضج الأرز، يمزج كوب ونصف الكوب من حليب جوز الهند مع كوب من السكر ونصف ملعقة صغيرة من الملح ويوضع في قدر على نار متوسطة، يترك المزيج حتى الغليان، ثم تطفأ النار ويحفظ جانباً لمدة ساعة واحدة. تصنع الصلصة من خلال مزج نصف كوب من حليب جوز الهند مع ملعقة سكر وربع ملعقة ملح والنشا، وتوضع الصلصة على النار حتى الغليان. يوضع الأرز في طبق التقديم، ترتب قطع المانغو فوقه، ثم تسكب الصلصة على الأرز والمانغو. الطبق الجانبي: سلمون بصلصة الخردل

المقادير:

قطعة واحدة كبيرة فيليه سمك السلمون 4 حبات بندورة صغيرة (شيرى) 4 حبات هليون شريحتان فليفلة ملونة ملح حسب الرغبة نصف ملعقة صغيرة إكليل الجبل 50 غرام زبدة ملعقتان كبيرتان خردل الطريفة: تذوب نصف كمية الزبدة في مقلاة عميقة نوعاً ما، وتقلب فيها الخضراوات (الهليون والبندورة والفليفلة) ويرش عليها القليل من الملح وتترك زهاء 10 دقائق على النار مع التقليب المستمر. ترفع الخضراوات وفي المقلاة ذاتها تشوى فيليه السلمون على الوجهين حتى تنضج. بعد رفع السلمون من المقلاة، تذوب الكمية المتبقية من الزبدة، ويضاف إليها الخردل مع الملح وإكليل الجبل، كما يمكن إضافة الماء حسب الحاجة مع التحريك المستمر للحصول على سماكة مثالية لصلصة متجانسة. ترتب الخضراوات في طبق التقديم وإلى جانبها فيليه السلمون، وعليها الصلصة، ويمكن إضافة القليل من الفلفل الأسود حسب الرغبة. المشروبات: عصير البطيخ المثلج

المقادير:

500 غرام بطيخ 4 مكعبات من الليمون الحامض المثلاج عصير برتقال ملعقة صغيرة من شراب الغرينادين. الطريقة: - تخلّصي من بذور البطيخ ثم قطّعيه على شكل مكعبات. - ضعها في الخلاط الآلي مع مكعبات الليمون الحامض المثلاج. - أضيفي عصير البرتقال وشراب الغرينادين. - أمزجي المكونات في الخلاط الآلي على السرعة القصوى. - أسكبيها في كؤوس وقدّمها. الحلويات: كليجة

المقادير:

1- ملعقة صغيرة من الخميرة - 2/1 ملعقة صغيرة من السكر - 1 كوب من الماء الدافئ - 3 أكواب من الدقيق - 1 ملعقة صغيرة من البيكنج بودر - 8/1 ملعقة صغيرة من الملح - 1 ملعقة صغيرة من الهيل (حبهان) مطحون - 2/1 كوب من الزيت - 4/1 كوب من السمن - عجوة للحشو - بيض مخفوق للدهن الطريقة: - يسخن الفرن على حرارة 190 درجة مئوية. - تذاب الخميرة مع السكر في 4/1 كوب ماء دافئ، تترك لمدة 5 دقائق حتى تتفاعل. - ينخل الدقيق والبيكنج بودر والملح في وعاء عميق. - يضاف الهيل، خليط الخميرة، الزيت والسمن مع العجن وإضافة باقي كمية الماء تدريجياً، حتى يتكوّن عجين ناعم ومتماسك، للتشكيل: كليجة مربعات: - يفرّد العجين بالنشابة على سطح أملس على هيئة مستطيل (20×40 سم). - تفرد العجوة بين طبقتين من ورق الزبدة إلى مستطيل حجمه نصف حجم العجين. - يقطع العجين إلى نصفين متساويين، وتوضع العجوة بينهما مع الضغط الخفيف باليد. حتى تلتصق الطبقات، وتقطع إلى مربعات متساوية الحجم. - ترص في صاج فرن وتدهن بالبيض وتخبز في الفرن نحو 25 دقيقة أو حتى تمام الخبز. كليجة حلزونية: - يفرّد العجين بالنشابة (كما بالسابق)، وتفرد العجوة إلى مستطيل بحجم العجين نفسه. - يلف العجين على هيئة أسطوانة، ثم تقطع بالسكين إلى شرائح بسمك 3 سم. - ترص في صاج فرن، تدهن بالبيض وتخبز كما في السابق. من أشهر بسكوتات العيد في العراق، ويمكن تشكيلها إلى كرات متوسطة الحجم محشوة بكرات من العجوة أو خليط من المكسرات المجروشة وجوز الهند السحور شيشبرك الخضار

المقادير:

الحشوة 100 غرام جبنة فيتا 200 غرام سبانخ يذبل على البخار حبة فلفل حلو أحمر مشوي قرن فلفل أحمر بصلصة صغيرة العجين: 2.5 كوب طحين ملعقة كبيرة زيت نباتي رشة ملح $\frac{3}{4}$ كوب ماء صلصة اللبن: 5 كوب لبن زبادي طازج كوب لبن مخيض 3 ملاعق كبيرة نشاء ذرة $\frac{1}{4}$ كوب ماء بارد لتذويب النشاء كوب فول أخضر مقشر 5 فص ثوم مهروس ملعقة صغيرة نعنغ يابس ملعقة صغيرة ملح ملعقة كبيرة زبدة الطريقة: - توضع مكونات الحشوة في الوعاء الصغير لمحضرة الطعام وتخلط حتى يتجانس. - تحضر العجينة في محضرة الطعام الكبيرة باستخدام أداة العجن وتترك جانباً مغطاة لمدة ساعة. - ترق العجينة جيداً على سطح معفر بالطحين، وتقطع إلى أقراص مستديرة بواسطة أداة تقطيع البسكوت حسب الحجم الذي ترغبين. - يوضع في وسط كل قطعة عجين القليل من الحشوة وتثنى باحكام على شكل هلال وتكرر العملية. يمكن شوي القطع في الفرن أو وضعها في البراد للاستعمال في وقت آخر. طريقة اللبن: - يخلط اللبن الزبادي مع اللبن المخيض في ابريق الخلط حتى يتجانس ثم يوضع على النار مع استمرار التحريك. - يذوب النشاء في الماء البارد ويضاف إلى اللبن مع استمرار التحريك حتى يتماسك اللبن ويصبح كريمي. - يضاف الفول الأخضر وحبات الشيش برك ويترك يطبخ لمدة ربع ساعة. - يقلب الثوم والنعنغ بملعقة الزبدة ثم يضاف إلى اللبن ليعطي نكهة مختلفة. - يقدم مباشرة ساخناً إلى جانب الخبز المحمص. ملاحظة: إذا ثخن اللبن ممكن إضافة ماء ساخن تدريجياً.