اللحم المشوي بنكهة الكاري

المقادير:

ملاحظة: (الكمية تكفي 4 أشخاص، مدة التحضير: 20 دقيقة، مدة الطهو: 25 دقيقة)

- نصف كجم من اللحم المفروم
- حبة من الطماطم مفرومة فرماً ناعماً
- قليل من البقدونس المقطع
- ملعقة صغيرة ونصف من بودرة الكاري
- نصف ملعقة صغيرة من الكزبرة الخضراء

- ملح حسب الرغبة

- فلفل أسود حسب الرغبة

- قليل من كاتشاب "هاينز“ HEINZ

الطريقة:

- تخلط المقادير جيّـداً مع بعضها البعض، ثم توزع على أسياخ خشبية.

- تشوى بعد أن تصف على الشواية، ثم تقدم في طبق مزين بالطماطم والبصل المشويين، وإلى جانبه كاتشاب "هاينز" HEINZ

حساء الدجاج والعدس الأصفر

المقادير:

- كوب عدس أصفر

- كوبان ماء

- ورق غار

- ربع كوب أو ملعقتا طعام من الزبدة (زيت نباتي)

- بصلة متوسطة مفرومة

- صدر دجاج مقطع إلى قطع كبيرة

- ملعقة صغيرة توابل متنوعة

- ربع ملعقة صغيرة بهار أسود

- ملح حسب الحاجة

- 6 أكواب مرقة دجاج

- فصّان ثوم مهروس

- ملعقة صغيرة إكليل الجبل

الطريقة:

- توضع 3 أكواب من مرقة الدجاج في قدر كبير.

- يغسل العدس ويصفى ثم يضاف إلى المرقة، تضاف ورقة الغار ويطهى المزيج على النار حتى ينضج العدس.

- يهرس بعدها الخليط في خلاط الطعام للحصول على هريسة ناعمة وقشدية.

- يحمى الزيت أو الزبدة ويقلى البصل حتى يذبل، تضاف قطع الدجاج والملح والبهار مع 3 أكواب من الماء أو المرقة.

- يطهى الخليط لمدة 30 دقيقة تقريباً حتى ينضج الدجاج، يضاف حينها الثوم المهروس وأوراق إكليل الجبل وتطفأ النار.

- يرفع لحم الدجاج من القدر ويفتت، ثم يعاد إلى الحساء، تضاف هريسة العدس إلى المزيج أعلاه وتعاد القدر إلى النار ويطهى محتواها لمدة 8 إلى 10 دقائق مع التحريك بين الحين والآخر.

- تطفأ النار ويقدم الحساء ساخناً.

ميرزا قاسمي.. بادنجان مهروس

المقادير:

- حبتان متوسطتا الحجم من البادنجان

- بصلتان مفرومتان

- ثمانية فصوص من الثوم المفروم

- ربع كوب من الزبدة

- ملعقة صغيرة من الكركم

- نصف ملعقة من الملح

- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل

- حبة بندورة مقشرة (توضع في الماء الساخن لبضع ثوان قبل التقشير)، ثم تقطع إلى أربع قطع

الطريقة:

- يشوى البادنجان حتى يصبح بني اللون من الخارج وطرياً من الداخل (يمكن التأكد من ذلك باستخدام الشوكة).

- يترك ليبرد ثم يقشر.

- تنزع الحبوب من البادنجان ويهرس اللب.

- يقلى البصل والثوم بالزبدة حتى يصبح لونهما بنياً مائلاً قليلاً إلى الذهبي.

- يخلط المزيج مع الكركم.

- يضاف لب البادنجان إلى المزيج ويقلى مع الحرص على تحريكه بشكل دائم.

- يضاف الملح والفلفل إلى المزيج.

- تضاف البندورة إلى البادنجان

- يترك المزيج على نار هادئة لمدة خمس دقائق.

- يضاف البيض إلى البادنجان، ثم يخلط قبل أن يصبح البيض جامداً.

الشاي المغربي بالنعناع

المقادير:

كيس من الشاي الأخضر وقبضة من أغصان النعناع وقليل من أوراق نبات رعى الحمام وسكر حسب الرغبة.

الطريقة:

يغلى الماء في إبريق، ثم يضاف إليه كيس الشاي ونبات رعى الحمام، مع إيداع هذا المزيج داخل الإبريق

المغطى لمدة 5 دقائق ليختمر، تضاف أغصان النعناع إلى الكوب، ثم يسكب فوقها الشاي، يحلى حسب الرغبة.

الكعك المملح

ملاحظة: (الكمية تكفي 8 أشخاص، مدة التحضير: 20 دقيقة، مدة الطهو: 25 دقيقة)

المقادير:

- 8 بيضات

- كوب واحد دقيق

- حبة واحدة (جزر مكعبات صغيرة مسلوقة)

- كوب واحد بقدونس مفروم

- كوب واحد بصل أخضر مقطع شرائح

- كوب واحد زيتون أسود شرائح

- 100 غرام جبنة كرافت تشيدر مكعبات

- ملعقة كبيرة بايكنغ بودر

- ملعقتان صغيرتان ملح

- ملعقة صغيرة فلفل اسود

- زيت نباتي

الطريقة:

- يخلط البيض والدقيق جيّـداً ويضاف البايكنغ بودر، مع استمرار التقليب.

- تضاف جميع الخضراوات والملح والفلفل الأسود إلى الخليط.

- يسكب الخليط في صينية مدهونة بالزيت، توضع الصينية في الفرن لمدة 25 دقيقة على نار متوسطة الحرارة، عندما ينضج يمكن تقطيعه على أشكال حسب الرغبة.

فطائر بالجبن

المقادير:

- عجينة جاهزة ياف باسترى

- ملعقة كبيرة زبد

- 2 ملعقة كبيرة دقيق

- 2 كوب لبن ربع

- كيلو جبن مشكل مبشور، جودة، شيدر، رومي

- ملعقة كبيرة كزبرة مخرطة

الطريقة:

- يرفع الزبد على النار حتى يسيح ويضاف الدقيق ويقلب 2- 3 دقائق، يضاف اللبن بالتدريج مع التقليب المستمر حتى يغلظ القوام وتضاف الكزبرة.

- يرفع المقدار من فوق النار ويضاف إليه الجبن ويقلب.

- تدهن القوالب بالزبد وتوضع فيها قطعة من العجين وتفرد على القاع والحواف ويصب فيها مقدار من الصلصة البيضاء بالجبن وتكرر العملية حتى ينتهي المقدار، تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها ذهبياً.