بيتزا خضار مقلوبة مع سلطة البطاطا والباذنجان



الشوربات

شوربة البحريات (تشاودر)

المقادير:

ملعقتان كبيرتان من الزبدة

4 أكواب من البصل المفروم

1/2 كوب من الكرفس المفروم

كوب من الكراث المفروم

ملعقتان كبيرتان من الدقيق

6 أكواب من مرق السمك

حبتا بطاطا متوسطتان مقطعتان مكعبات

1/2 كيلو من السمك (فيليه مكعبات)

1/2 كوب من الــ(سكالوب)

كوب من الجمبري (روبيان) صغير من دون قشر

كوب من قطع الحبار (سبيط)

كوب من القواقع (أصداف)

كوب من الحليب كامل الدسم

ملح وفلفل أبيض

شرائح خبز فرنسي للتقديم

الطريقة:

- تُسخن الزبدة في إناء على نار متوسطة، ثمّ يضاف البصل والكرفس والكراث مع التقليب لمدة 5 دقائق.

- يضاف الدقيق، مع التقليب المستمر لمدة دقيقتين.

- يضاف المرق إلى خليط الزبدة مع التقليب المستمر منعاً لتكون أي كتل (يمكن تصفيتها قبل الخطوة التالية، إذا لزم الأمر).

- تضاف البطاطا والبحريات وتتبل بالملح والفلفل ويترك الخليط لمدة 15 دقيقة أو حتى تمام النضج.

- يضاف الحليب إلى الشوربة وتترك لمدة دقيقتين وتقدم ساخنة مع شرائح الخبز.

العصائر

عصير الشمندر والجزر

المقادير:

حبتا شمندر (بنجر) مسلوقتان ومقشرتان ومقطعتان أنصافاً

جزرة، متوسطة الحجم، مُقشرة

1/2 كوب من الثلج المجروش

3/4 كوب من عصير التفاح

3 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال

ملعقة صغيرة من الزنجبيل المبشور

الطريقة:

- يُعصر الشمندر والجزر في الماكينة الخاصة بالعصير.

- يُخفق الثلج مع عصير التفاح وعصير البرتقال والزنجبيل في الخلاط الكهربائي، ثمّ يُضاف إلى عصير الشمندر والجزر.

- يُصب في كأس التقديم، ويُزين بشريحة من الشمندر المسلوق.

الطبق الرئيس

بيتزا خضار مقلوبة

المقادير:

للعجين:

1 1/2 ملعقة كبيرة من الخميرة

1/2 ملعقة صغيرة من السكر

2 كوب من الماء الدافئ

4 اكواب من الدقيق

1/4 ملعقة صغيرة من دقيق الذرة

1/2 ملعقة صغيرة من الملح

2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

للخضار:

6 من الكوسة، شرائح سميكة بالقشر (خضراء وصفراء)

3 طماطم من الشرائح

1/4 كيلوغرام من قلب الخرشوف، أنصاف (معلب)

ملح وفلفل

1/2 ملعقة صغيرة من الأوريجانو

2 ملعقة كبيرة من جبن البارمازان المبشور

1/4 كوب جبن من الموزاريلا، المبشور

1 كوب من صلصة الطماطم (مارينارا)

1 ملعقة كبيرة من سبانخ السوتيه، للتزيين

الطريقة:

- تُخلط الخميرة والسكر في 2/1 كوب من الماء الدافئ، وتُترك لمدة 5 دقائق حتى تتفاعل.
- يوضع الدقيق بنوعيه مع الملح في العجان الكهربائي على سرعة بطيئة.
- يُضاف الزيت وخليط الخميرة والمتبقي من الماء تدريجياً، ويُعجَن الخليط على سرعة متوسطة لمدة 15 دقيقة، حتى نحصل على كتلة واحدة مطاطية وناعمة.

- يوضع العجين في وعاء مدهون بقليل من الزيت، ويغطّى ويترك لمدة ساعة ليختمر أو حتى يتضاعف حجمه.

- يسخن الفرن على حرارة 220 درجة مئوية.

- يُفرد العجين بالنشابة على سطح مرشوش بقليل من الدقيق، على شكل دائرة في حجم الصينية أو القالب المستخدم في الخَبز.

- تُدهن الصينية بقليل من الزيت، يوضع قلب حبة خرشوف كامل في منتصف الصينية، ثمّ يوضع حوله باقي الخضار بالتبادل على شكل دوائر، بحيث يكون قشر الخضار، بألوانه المختلفة، ملامساً لسطح الصينية.

- تُتبل الخضار بالملح والفلفل.

السلطات

سلطة بطاطا وباذنجان مشوي

المقادير:

حبتا بطاطا

ثمرة باذنجان رومي

ثمرة فلفل أخضر

بصلة حمراء

1/4 كوب من زيت الزيتون

ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم

1/2 كوب من صلصة الطحينة

ملعقتان كبيرتان من الثوم المفروم

ملعقة صغيرة من الكمون المطحون

ملعقة كبيرة من الخل الأحمر

ملعقة كبيرة من عصير الليمون

ملح وفلفل

الطريقة:

- تُسلق البطاطا في الماء حتى تنضج، ثمّ تقشر وتقطع حلقات بسُمك 2/1 1 سنتيمتر.
- يُغسل الباذنجان ويُجفف، ثمّ يُثقب في أماكن متفرقة بواسطة طرف سكين حاد.
- يُشوى الباذنجان مباشرة على نار متوسطة، ثمّ يقشر ويقطع نصفين وتنزع منه أكبر كمية ممكنة من البذر.
- يُقطع الباذنجان مكعبات ويحفظ جانباً ويُضاف قليل من عصير الليمون حتى لا يتغير لونه.
- يُشوى الفلفل الأخضر مباشرةً على نار متوسطة، مع التقليب.
- يُوضع الفلفل في كيس من البلاستيك لمدة خمس دقائق، ثمّ يقطع نصفين ويتم التخلص من البذر

والقشر ويقطع مربعات صغيرة.

- يقطع البصل الأحمر قطعاً صغيرة ويحمر في ملعقتين من زيت الزيتون لمدة 10 دقائق.

- في وعاء عميق، يُخلط الباذنجان والبصل الأحمر والفلفل الأخضر والبقدونس والطحينة جيداً، ويُتبل الخليط بالملح والفلفل، ويوضع جانباً.

- في وعاء آخر، يُخلط الثوم مع الخل والليمون والمتبقي من زيت الزيتون والكمون المطحون.

- ترص حلقات البطاطا في طبق التقديم، وترش بخليط الثوم ويوضع بينها خليط الباذنجان.

الطبق الجانبي

خبز باللوز الأخضر

المقادير:

3 ملاعق كبيرة من الجبن العكاوي (مكعبات)

3 من بياض البيض

1/2 كوب من السكر

1 كوب من الدقيق

1 ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر

1 كوب من اللوز الأخضر، شرائح

الطريقة:

- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
- تُدهن قوالب مافن أو قوالب على شكل وردة بقليل من الزبدة.
- تُوضع مكعبات الجبن في وعاء وتُغطى بالماء للتخلص من الملح، ثمّ تصفى وتجفف.
- يُخفق بياض البيض بإستخدام العجان الكهربائي على سرعة مترفعة حتى يتماسك (ويُصبح مثل المارنج).
- يُخلط السكر مع الدقيق والبيكينغ باودر في وعاء عميق.
- يُضاف الخليط تدريجياً إلى المارنج، وتُقلب المكونات بخفة، بإستخدام ملعقة خشبية، حتى تندمج.
- يُضاف اللوز والجبن مع التقليب حتى يتداخل مع العجين.
- يُصب العجين في القوالب المعدة، بحيث يملأ نحو ثلثي القالب.
- يُخبز بالفرن لنحو 20 – 25 دقيقة أو حتى تمام الخبز، يُقدم دافئاً.

الحلويات

كاسترد خفيف مع كيك وجيلو التوت

المقادير:

للكاسترد:

1/2 1 كوب من الحليب

1/2 كوب من السكر

1/2 ملعقة صغيرة من الفانيليا

1/2 1 ملعقة كبيرة من النشاء

1 صفار من البيض

لجيلو التوت:

1 كوب من الماء

1/3 كوب من الجيلاتين البودرة (بنكهة التوت أو الفراولة)

1/3 كوب من السكر

توت طازج مهروس مع قليل من مربى التوت

توت أو فراولة طازجة

كيك مُقطع إلى مكعبات متوسطة الحجم

حرنكش للتزيين

الطريقة:

للكاستر:

- يُوضع كوب وربع من الحليب في إناء على نار متوسطة ويضاف السكر والفانيليا ويقلّب حتى يذوب السكر.

- يترك حتى يبدأ الحليب في الغليان، ثمّ تخفف الحرارة.

- يُذاب النشاء في الكمية المتبقية من الحليب.

- يُضاف خليط النشاء تدريجياً إلى الحليب مع التقليب المستمر حتى يصل إلى درجة الغليان مرة أخرى.

- تُخفف الحرارة إلى هادئة حتى ينضج تماماً ويُصبح غليظ القوام.

- يُترك الخليط جانباً، ثمّ يخفق صفار البيض ويضاف إلى الخليط مع الإستمرار في الخفق حتى يندمج تماماً.

- يُترك الكاسترد حتى يبرد ويمكن تغطيته بورق الزبدة، بعد دهنه بقليل من الزبدة، وتكون ملاصقة للكاسترد حتى لا تتكون قشرة على السطح.

لجيلو التوت:

- يُوضع الماء في إناء على نار متوسطة، يُترك حتى يبدأ في الغليان، ثمّ يُرفع بعيداً عن النار.

- يُضاف السكر والجيلاتين إلى الماء الساخن ويُقلّب حتى يذوب الجيلاتين والسكر تماماً، ثمّ يُترك جانباً ليبرد قليلاً.

- يُصب خليط الجيلو في قوالب مستطيلة مبطنة بورق بلاستيك، ثمّ تُوضع في البراد (الثلاجة) حتى يتماسك.

- يُقلب الجيلو في طبق ويُنزع الورقف البلاستيك، ثمّ يُقطع إلى مكعبات متوسطة الحجم.

- تُخلط مكعبات الجيلو بخفة مع التوت المهروس ومربى التوت.

- عند التقديم، يوضع قليل من الكاسترد في كأس التقديم، ثمّ قليل من التوت الطازج، ثمّ قطع الكيك.

- توضع طبقة من خليط قطع الجيلو مع التوت المهروس، ثمّ طبقة أخرى من الكاسترد وتزين الكأس بالحرنكش الطازج.

السحور

طاجن المعكرونة بالدجاج

المقادير (تكفي لأربعة أشخاص):

2 كوب معكرونة حجم صغير، مسلوقة

2 كوب دجاج مسلوق مقطع

1 حبة صغيرة بصل مفروم

2 فص صغير ثوم مهروس

1 حبة صفار البيض

لصلصة البندورة:

1 حبة كبيرة بصل مفروم

3 ملعقة كبيرة زيت زيتون

3 فص ثوم مهروس

1 حبة صغيرة فلفل أخضر مكعبات

6 حبات كبيرة فطر مقطع

1 ملعقة صغيرة ملح

1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود

1 كوب ماء

1/4 كوب معجون البندورة

2 حبة كبيرة بندورة مفرومة

1 كوب جبن (شيدر) مبشور

2 كوب جبن (موزاريلا) مبشور

1/4 كوب بقسماط

الطريقة:

- سخني الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. أحضري طبق فرن كبير الحجم.

- ضعي المعكرونة والدجاج والبصل والثوم وصفار البيض في الطبق، وقلّبي لتختلط هذه المواد.

لإعداد صلصة الطماطم:

- في مقلاة واسعة، ضعي البصل والزيت، على نار متوسطة، وقلّبي إلى أن يلين البصل، ثمّ أضيفي الثوم والفلفل الأخضر، وقلّبي ليلين الفلفل.

- أضيفي الفطر والملح والفلفل والماء والمعجون والبندورة، ودعي هذا الخليط يطهى لمدة 5 دقائق.

- وزّعي صلصة البندورة على المعكرونة والدجاج في الفرن، ووزّعي جبن (شيدر) و(موزاريلا)، انثري البقسماط.

- ضعي الطبق في الفرن لمدة 35 دقيقة ليتسبك الطاجن، وقدّميه مباشرةً.