أصابع الموزاريلا المقلية



الشوربات

شوربة ثمار البحر

المقادير (الكمية تكفي لـ6 أشخاص):

المقادير:

ست حبات من الطماطم المقطعة

بصلتان مفرومتان

ملعقة طعام من الزيت النباتي

أربعة فصوص من الثوم مدقوقة

ملعقة طعام من أوراق الأوريغانو

كزبرة خضراء

رأس سمكة، أي نوع من السمك

عشرة أكواب من الماء

إثنان من السلطعون منظفان مقطعان قطعاً بحجم اللقمة

12 حبة من القريدس متوسط الحجم مقشرة ومنزوعة العرق الأسود

185 غراماً من فيليه السمك المقطع

الطريقة:

- ضعي الطماطم والبصل في الخلاط الكهربائي، اخلطي حتى يصبح المزيج كالبيوريه.

- ضعي الزيت في مقلاة وارفعيها فوق نار متوسطة الحرارة، وعندما يحمى الزيت أضيفي الثوم وحرّكي حتى يصبح لونه ذهبياً، ثمّ أضيفي مزيج الطماطم وأوراق الأوريغانو والكزبرة، وعندما يغلي المزيج خففي النار واتركي المقلاة فوقها مدة ربع ساعة، ثمّ أضيفي رأس السمك والماء.

- غطي المقلاة واتركيها فوق نار خفيفة مدّة عشرين دقيقة، ثمّ صفي الشوربة فوق وعاء نظيف، أضيفي إليها السلطعون والقريدس.

- عندما يغلى المزيج، خففي النار واتركي الوعاء فوقها مدّة ثلاث دقائق، ثمّ أضيفي فيليه

السمك.

- اتركي الوعاء فوق النار مدّة تتراوح بين 2 و3 دقائق أو إلى أن تنضج ثمار البحر.

الطبق الرئيسي

تكا اللحم المشوي مع أرز الزعفران

المقادير:

- كيلوغرام من اللحم مقطع على شكل مكعبات.
- 3 بصلات متوسطة اللحجم مقطعة إلى مكعبات جاهزة للشواء.
- فلفل حلو مشكل الألوان ومقطع إلى مكعبات جاهزة للشواء.
- ملعقة صغيرة من الثوم المطحون.
- ربع كوب من البصل المقطع ناعماً.
- ربع كوب من الزنجبيل المقطع ناعماً.
- نصف كوب صغير من عصير الليمون.
- ربع كوب من زيت الزيتون.
- ملعقة صغيرة من معجون الفليفلة الحلوة.
- ملعقة صغيرة من الملح.
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.

طريقة التحضير:

- اخلطي جميع المقادير ثمّ اسكبيها على اللحم واتركيه في الثلاجة لمدة ساعتين.

- شكلي اللحم في أسياخ الشواء وكذلك مكعبات البصل والفلفل، وادهنيها بقليل من الزيت، ثمّ اشويها على الفحم حتى تنضج.

أرز مع الزعفران:

المقادير:

- نصف كيلوغرام من الأرز البسمتي.
- ملعقتان من السمن.
- ربع ملعقة صغيرة من الملح.
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض.
- 3 حبات من الهيل.
- حبتان من القرنفل.
- كوب صغير من ماء الورد.
- ملعقة صغيرة من الزعفران.

طريقة التحضير:

- اغسلي الأرز وانقعيه في ماء بارد لمدة نصف ساعة ثمّ صفيه. ثمّ انقعي الزعفران بماء الورد واتركيه جانباً حتى يتحلل لونه.

- أضيفي السمن إلى وعاء الطهي، ثمّ ارفعيه على النار. أضيفي بعد ذلك الهيل وحب القرنفل والأرز وحركي المزيج جيداً، ثمّ اغمري الأرز بالماء واتركيه حتى درجة الغليان. غطي الوعاء واتركيه على نار هادئة لمدة 15 دقيقة، ثمّ ارفعي الغطاء بعد أن تتأكدي من نضوج الأرز. صبي ماء الورد مع الزعفران أعلى الأرز وحركيه، ثمّ غطي وعاء الطهي من جديد واتركيه جانباً لمدة 10 دقائق كي يتشرب الأرز ماء الورد والزعفران.

السلطات

فتوش الباذنجان

المقادير:

- كيلوغرام من الباذنجان المقشر.
- كوب واحد من البقلة "ورق فقط".
- نصف كوب من النعناع الأخضر "ورق".
- ربع كوب من أوراق الزعتر الأخضر.
- 3 حبات من الخيار مقطعة.
- 3 حبات من البصل الأخضر مقطعة إلى حلقات.
- 15 حبة بندورة كرزية "مقطعة".
- ملعقتان من عصير الليمون.
- ملعقتان من دبس الرمان.
- 8 ملاعق من زيت الزيتون.
- ربع ملعقة من حبوب الرمان.
- ربع ملعقة صغير من السماق.
- ملح.
- 3 فصوص من الثوم.
- رغيف من الخبز العربي مقطع إلى مكعبات مدهونة بقليل من زيت الزيتون ومحمصة في الفرن.

طريقة التحضير:

- قطّعي الباذنجان إلى مكعبات متوسطة الحجم، ورشي عليها قليلاً من الملح ثمّ اتركيها منقوعة في الملح لمدة 15 دقيقة. صفي الباذنجان من الماء ثمّ أقليه في الزيت حتى يتغير لونه. وبعد ذلك ارفعي قطع الباذنجان وجففيها من الزيت.
- اخلطي الثوم مع عصير الليمون وزيت الزيتون والملح ودبس الرمان والسماق في الخلاط الكهربائي، للحصول على خليط متجانس.
- تبلي الخضراوات مع نصف كمية الصلصة، وتبلي الباذنجان المقلي مع الصلصة المتبقية.

- ضعي الخضراوات في طبق عميق خاص بالسلطة، ثمّ أضيفي الباذنجان والخبز وحب الرمان على الوجه، ورشي عليه السماق.

الحلويات

مغربية بالتين والفستق

المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 بصلة كبيرة مفرومة ناعماً
- ½ كوب من الكرفس المفروم
- حبة من الجزر المقطع مكعبات
- 2 كوب من المغربية
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة
- ملح وفلفل
- 1 كوب من المرق
- ¼ كوب من التين المجفف المفروم
- 2 ملعقة كبيرة من ماء الورد

للتزيين:

- 2 ملعقة كبيرة من الرمان الحب
- 1 ملعقة كبيرة من الفستق المجروش
- ½ كوب من التمر، أنصاف

الطريقة:

- يُسخن الزيت في إناء على نار متوسطة، ثمّ يُضاف البصل مع التقليب لمدة 3 دقائق حتى يلين.
- يُضاف الكرفس والجزر مع التقليب.
- تُضاف المغربية مع التقليب لنحو 5 دقائق حتى تُغلف حبات المغربية بالزيت، ثمّ تُضاف القرفة مع التقليب حتى تتداخل المكونات وتُتبل بالملح والفلفل.
- يُضاف المرق، يُترك الخليط حتى يبدأ في الغليان، يُغطى الإناء وتُخفف الحرارة ويُترك لمدة 20 دقيقة أو حتى تمام النضج.
- ينقع التين في ماء الورد في إناء صغير لدقائق عدة.
- تُضاف قطع التين وتُقلب مع المغربية، تُترك على النار لنحو دقيقتين حتى يسخن التين.
- توضع المغربية في طبق التقديم وتزيين بحبات الرمان، الفستق والتمر.

السحور

قوالب عجة الكوسة

المقادير:

- 5 بيضات مفصولات
- 2 ملعقة كبيرة من الزيت
- ½ كيلوغرام من الكوسة الطازجة المُقشرة والمبشورة
- 3 أعواد من البصل الأخضر، الشرائح
- ¾ كوب من الدقيق
- ½ كوب من جبن الفيتا، المكعبات
- 3 ملاعق كبيرة من جبن الريكوتا
- ¼ كوب من البقدونس المفروم
- 3 ملاعق كبيرة من جبن البارمازان المبشور
- ملح وفلفل

- طماطم صغيرة ألوان للتزيين

الطريقة:

- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
- تُدهن قوالب فرن صغيرة بقليل من الزبدة.
- يُخفق بياض البيض في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة باستخدام المضرب حتى يتماسك ويُصبح مارنج.
- يُسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، تُضاف الكوسة والبصل، تُقلب لنحو 7-5 دقائق حتى يتبخر معظم سائل الكوسة.
- تُضاف ملعقتان من الدقيق مع التقليب حتى تتداخل. يُرفع الخليط بعيداً عن النار ويُترك جانباً ليبرد.
- يُخلط جبن الفيتان والريكوتا في وعاء عميق مع صفار البيض.
- يُضاف البقدونس، جبن البارمازان والمتبقي من الدقيق، تُتبل المكونات بالملح والفلفل وتُقلب جيداً.
- يُضاف خليط الكوسة والمارنج مع التقليب بخفة باستخدام سباتولا أو ملعقة خشبية حتى يتداخل المارنج مع باقي المكونات.
- يُوضع الخليط في قوالب الفرن المُعدة، وتُخبز في الفرن لنحو 40-35 دقيقة أو حتى تنضج وتكتسب لوناً ذهبياً.
- تُترك قوالب العجة لتبرد قليلاً ثمّ تُقلب في طبق التقديم وتزين بأنصاف الطماطم الملونة، وتُقدم دافئة.

بطاطا مبشورة مع بقدونس

المقادير:

- 2 من البطاطا الكبيرة مقشرتان ومبشورتان
- 3 ملعقة كبيرة من الدقيق
- 1 بيضة مخفوقة

- 1 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملح وفلفل
- 2 ملعقة كبيرة من الزيت

للتزيين:

- 2 ملعقة كبيرة من الكريمة الحامضة أو الزبادي/ أوراق بقدونس

الطريقة:

- تشطف البطاطا وتعصر بين راحتى اليد للتخلص من الماء الزائد، تفرد على منشفة مطبخ لتجف.
- توضع البطاطا في وعاء وترش بالدقيق مع التقليب.
- يضاف البيض والبقدونس ويتبل الخليط بالملح والفلفل.
- يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، يوضع نحو 2 ملعقة كبيرة من خليط البطاطا، يفرد على شكل دائرة بواسطة ظهر ملعقة وتساوى.
- تحمر لنحو 4-3 دقائق ثمّ تقلب على الجهة الأخرى حتى تتماسك الدوائر (يُمكن إضافة زيت كلما احتاج الأمر).
- تُرفع الدوائر على منشفة ورقية للتخلص من الزيت الزائد.
- تُرص في طبق التقديم وتُزين بالكريمة الحامضة أو الزبادي مع أوراق البقدونس.

أصابع الموزاريلا المقلية

المقادير (تكفي لـ4 أشخاص):

500 غرام من الحبّار المثلّج الجاهز للطهو (متوافرة في السوبرماركت)

زيت للقلي

صلصة حارة للتقديم

للعجينة:

125 غراماً من الدقيق العادي

7 غرامات من الخميرة الجافة

ملح وفلفل أسود، حسب الرغبة

ملعقتان صغيرتان من زيت الزيتون أو الزبدة

الطريقة:

لإعداد العجينة:

- يُنخل الدقيق، ويُضاف كل من الخميرة الجافة والملح والفلفل الأسود.
- تُعدّ حفرة في وسطه، ثمّ يُضاف 200 ملليلتر من الماء تدريجياً إليه، وكذلك الزيت أو الزبدة، ثمّ تُترك جانباً.
- يُفرم الحبّار، بعد تذويب الثلج عنه، إلى شرائح رفيعة.
- يُحمّى الزيت في مقلاة عميقة.
- تُغطّى شرائح الحبّار بالعجينة، ثمّ تُقلى في الزيت الغزير على دفعات، حتى تصبح بُنيّةً ومقرمشة.
- تُصفّى جيداً على ورق المطبخ، وتُقدَّم مع الصلصة الحارة.