

مهلبية البرتقال  
والشيكولاتة

المقادير:

4 ملاعق مائدة شيكولاتة غامقة  
كوب ونصف الكوب حليب  
5 صفار بيض  
2 ملعقة شاي بشر برتقال  
ثلث كوب سكر ناعم  
ربع كوب ماء ساخن  
ملعقة مائدة جبلاطين  
ثلاث ارباع كوب كريمة مخفوقة  
كريمة مخفوقة وكاكاو وقشر برتقال محلي  
للتجميل

الطريقة:

1- امزجي الحليب مع الشيكولاتة في إناء متوسط وضعيه على نار هادئة حتى تذوب الشيكولاتة، استخدمى مضرب سلك لضرب الصفار مع بشر البرتقال والسكر حتى يصبح الخليط فاتح اللون ويشبه الكريمة، صبي خليط الحليب والشيكولاتة على خليط البيض مع التقليب، ثم أعدي الخليط الى الإناء، قلبه الخليط على نار هادئة لمدة 5 دقائق حتى يغلظ القوام - ولا تتركه حتى يغلي، ارفعي الخليط من على النار وقلبيه لمدة دقيقة، ثم انقلبه الى وعاء متوسط.

2- ضعي الماء في كوب ورشي الجبلاطين عليه واخبطيهما جيدا، ضعي الكوب في وعاء به ماء ساخن وقلبي الجبلاطين حتى يذوب، بعد ذلك قلبي الجبلاطين في الخليط السابق الدافئ وامزجيه جيدا.

3- اتركي الخليط ليبرد ويغلظ قوامه قليلا، استخدمى ملعقة وأضيفي الكريمة المخفوقة وقلبيها في الخليط، ثم صبيه في 6 كؤوس أو أطباق حلويات صغيرة وضعيها في الثلاجة حتى تتماسك، جملي المهلبية بالكريمة المخفوقة والشيكولاتة وقشر البرتقال المحلى.

نصائح مفيدة:

زمن التخزين: يمكن إعداد هذا الطبق مسبقا قبل التقديم بـ 6 ساعات.  
معلومة إرشادية: اخفقي الكريمة التي توضع في هذا الطبق خفقا خفيفا، حيث ان تجمد الكريمة يحول دون امتزاجها مع الخليط.



## التشربة

المقادير:

كيلو ونصف كيلو لحم  
غنم بالعظم مقطع قطع  
وسط  
3 حبات بصل أحمر وسط  
مقطعة أنصاص  
3 حبات بصل أحمر حبة  
صغيرة مقشر (كامل)  
4 حبات طماطم وسط  
مقطع أنصاص  
5 حبات بطاطا وسط  
مقشر  
حبتان من الجزر الوسط  
مقشر ومقطع حلقات  
رأس ثوم كامل مقشر  
حبتان من الليمون الأسود  
كامل جاف  
ثلث كوب لوبياء  
مسلوقة  
ملعقتان صغيرتان معجون  
طماطم  
قرن فلفل أحمر أو أخضر  
حار  
11 كوب ماء مغلي  
5 ملاعق طعام زيت  
ملعقة صغيرة كركم  
رشة ملح وبهار مخلوط  
عودان من الدارسين  
الكامل  
ورقتان من الغار وحبتان  
من الهيل الكامل  
خبز رقاق أو خبز إيراني

الطريقة:

نضع قطع اللحم في القدر ثم نضيف الزيت والملح والكركم وورق الغار الكامل والبهار الدارسين أنصاص البصل والطماطم ومعجون الطماطم ونقلب ثم نغطي القدر لمدة خمس دقائق. نضيف النجوم والبصل الكامل والماء المغلي ويترك تحت نار هادئة (تحت حديدة) تقريبا ساعة من نضج وقبل ربع ساعة من نضج قطع اللحم نضع البطاطا والجزر واللوبياء ويترك تحت نار هادئة حتى تنضج حبات البطاطا والجزر ثم تقدم بجانب خبز الرقاق أو الخبز الإيراني أو يقطع الخبز ثم يوضع في الإناء ويرش بالتشربة ويقدم.

## دجاج بالزبدة



المقادير:

800 غرام اخاذ دجاج منزوعة  
الجلد والعظم ومقطعة مكعبات  
50 غراما من الزبدة  
بصلة كبيرة مفرومة  
عود قرفة  
4 حبات هيل  
ملعقة صغيرة مسحوق تشيلي  
خفيف الحرارة  
علبة طماطم مفرومة (400  
غرام)  
اكثر من نصف كوب مرق دجاج  
نصف كوب كريمة قليلة الدسم  
ملح وفلفل أسود مطحون  
كزبرة مفرومة للزينة

لمحلول النقع:

150 غراما من الكاجو  
ملعقة كبيرة حبوب شام  
ملعقتان صغيرتان قرفة  
مطحونة

ملعقة كبيرة كزبرة مطحونة  
ملعقة صغيرة حبسوب هيل  
مجروشة  
ملعقة صغيرة حبسوب فلفل  
أسود  
نصف ملعقة صغيرة كبش قرنفل  
مطحون  
4 فصوص ثوم مسحوقة  
ملعقتان صغيرتان زنجبيل طازج  
مبشور  
ملعقتان كبيرتان خل عنب  
ابيض  
100 غرام معجون طماطم  
150 غراما من لبن الزبادي

الطريقة:

لإعداد محلول النقع سخني مقلاة مانعة للالتصاق وحمصي الكاجو والشمار والقرفة والكزبرة والهيل والفلفل الأسود وكبش القرنفل 2-3 دقيقة. انقلبيها الى مطحنة بهارات واطحنها جيدا.