



## شوربة كريم الشمندر بكرات الجبن

**طريقة عمل كرات الجبن**  
يُمزج 110 غرام من جبن الماعز المفتت مع صفاري بيض وثلث كوب من الدقيق الذاتي التخمير وثلث كوب من جبن البارميزان المبشور بشرًا ناعماً وملعقة طعام من الثوم المعمر الطازج المفروم فرماً ناعماً، في وعاء صغير. تسكب ملاعق طعام مستوية من المزيج في قدر كبير من ماء يغلي على نار خفيفة، ويطهى المزيج مكشوفاً لمدة 5 دقائق تقريباً أو حتى تنضج، وترفع بواسطة ملعقة مثقبة وتصفى على ورق ماص.

يقال حجمه الى النصف، يضاف الشمندر والمرق ويترك لينغلي، تخفض الحرارة ويطهى المزيج مكشوفاً على نار خفيفة لمدة 40 دقيقة تقريباً أو حتى يطرى الشمندر، ويحرك بين الحين والآخر، يترك المزيج ليبرد على حرارة الغرفة لمدة 15 دقيقة.  
2- في غضون ذلك، تحضر كرات جبن الماعز والثوم المعمر.  
3- يمزج الحساء على دفعات في الخلاط الكهربائي حتى ينعم، يعاد الحساء الى القدر وتضاف اليه القشدة، يحرك على نار موسطة حتى يسخن.  
4- تقدم الشوربة مزينة بكرات الجبن.

### خشنا

- لبيتر (4 أكواب) من مرق الدجاج
- ثلاث أرباع كوب (180 مل) من القشدة
- ملعقتا طعام من الثوم المعمر الطازج المفروم فرماً خشناً

### الطريقة

- 1- تحمي الزبدة والزيت في قدر كبير، ويقلى البصل والثوم مع التحريك حتى يطرى البصل، تضاف البابريكا، ويطهى المزيج مع التحريك، حتى تعبق رائحته، يضاف الماء ويطهى المزيج مكشوفاً على نار خفيفة لمدة دقيقتين تقريباً أو حتى

### المقادير

- 30 غراماً من الزبدة
- ملعقة طعام من زيت الزيتون
- حبة بصل بني كبير الحجم (200 غرام) مفرومة فرماً خشناً
- فصان من الثوم المهروس
- ملعقة صغيرة من البابريكا الحلوة
- نصف كوب (125 مل) من الماء
- 5 قطع شمندر متوسط الحجم (1,5 كيلو) مشذب ومقشر ومقطع تقطيعاً الشرائح الساخنة.



## النمورة

على نار خفيفة حتى تذوب الزبدة، ثم يسكب هذا الخليط على السميد ويحرك ليتمزج.  
4 - يسكب الخليط في قالب ويبسط سطحه، تحرز شرائح بشكل الديناري بقياس 4سم وتوضع حبة لوز وسطح كل قطعة، ثم يخبز، مكشوفاً في الفرن لحوالي ساعة و20 دقيقة أو حتى يكتسب لوناً مائلاً الى الذهبي ويصبح صلب الملمس قليلاً.  
5 - تقطع شرائح الديناري الساخنة ويسكب القطر البارد عليها تدريجياً، تترك في القالب لتبرد.  
القطر يمزج الماء والعصير والسكر في القدر متوسط الحجم ويترك الخليط ليغلي، ثم يوضع على نار خفيفة مكشوفاً لحوالي 20 دقيقة أو حتى تنقص الكمية الى حوالي كوبين ونصف الكوب، يترك ليبرد على حرارة الغرفة. يضاف ماء زهر الليمون ويغطى ويحفظ في البراد لمدة 3 ساعات أو طوال الليل (يفضل اعداد القطر قبل يوم واحد من استعماله وتغطيته وتبريده، ثم يتم أخراجه من البراد عندما يوضع الخليط في الفرن، ليكون على حرارة الغرفة قبل سكه على الشرائح الساخنة).

### المقادير

- 1 كغ (6 أكواب وربع الكوب) من السميد المطحون طحناً خشناً
- 2,5 كوب (550 غراماً) من السكر الأبيض كوب (250 مل) من الحليب
- 125 غراماً من الزبدة
- ربع كوب (40 غراماً) من اللوز المقشور قطر
- 3 أكواب (750 مل) من الماء
- ملعقتان صغيرتان من عصير الحامض
- 1,5 كوب (330 غراماً) من السكر الناعم
- ملعقتان صغيرتان من ماء زهر الليمون

### الطريقة

- 1 - يعد القطر.
- 2 - يحمى الفرن مسبقاً على 160 درجة مئوية، يدهن قالب لإمينغتون بقياس 20سم×30سم بالزيت أو الزبدة.
- 3 - يمزج السميد مع السكر في وعاء كبير، ويمزج الحليب والزبدة في كفت صغير ويحرك الخليط



## دجاج مشوي بزيت الزيتون والخضراوات

### المقادير

- كيلو ونصف الكيلو من الدجاج
- 150 ملي من زيت الزيتون
- نصف ثمرة ليمون
- 450 غراماً من الزعتر الطازج
- 450 غراماً من ثمرات البطاطس الصغيرة الحجم
- ثمرة بانانجان مقطعة الى مكعبات
- ثمرة فلفل أحمر مقطعة
- 8 حبات من الثوم غير المقشر
- فلفل أسود وملح خشن

### الطريقة

- 1 - يتم تسخين الفرن الى 200 درجة مئوية، يتم فرك الدجاج بزيت الزيتون والملح والفلفل، وتوضع ثمرة الليمون داخل الدجاج مع بعض الزعتر، ثم توضع في المقلاة في الوضع على ظهر الدجاج، وتوضع في الفرن لمدة 30 دقيقة.
- 2 - يتم اخراج الدجاجة من الفرن، وتقلب بحيث يكون الجانب الأيمن الى أعلى، وتوضع فوقها السوائل المتسربة في المقلاة، ويتم وضع البطاطس حول الدجاجة، ثم تعاد الى الفرن ويستمر الشواء لفترة أخرى.
- 3 - عقب 30 دقيقة تتم اضافة البانانجان والفلفل الأحمر والثوم الى المقلاة، ويتم خلطها بالزيت المتبقي في المقلاة، يوضع الملح والفلفل وبقية الزعتر، ثم تدفع الى الفرن مرة أخرى، ويتم الاستمرار في الطهي لمدة 30 - 50 دقيقة أخرى، مع تقليب الخضراوات بين الحين والآخر.
- 4 - لمعرفة ما اذا كانت الدجاجة قد تم طهيها، يتم دفع سن سكين بين ورك الدجاجة وصدرها، فإذا نزلت منها سوائل، فإنها تكون قد نضجت كما يجب ان تكون الخضراوات قد أصبحت ناضجة ايضاً، ثم يتم اخراجها وتقديمها بحيث تصبح فوق الخضراوات ويمكن تقديم السوائل المتبقية في إناء خاص.