

نوافذ رمضان

كباب الدجاج



يشك الدجاج مع البصل الأخضر في الأسياس، مع ترك حوالي 4 سم عند نهاية الشيش لالتقاطه عند التقديم، نصف الأسياس في طبق ويزين بشرائح البيض وشرائح الفليفلة.

ويترك ليبرد. يقطع الدجاج الى شرائح بطول 4 سم. يقلى البيض ثم يرفع عن النار ويقطع الى شرائح. تحمي نصف ملعقة صغيرة من الزيت في مقلاة ويقلى البصل الأخضر لمدة 30 ثانية.

تغلى صلصة الصويا والسكر وسائل المالت وعصير الزنجبيل وخل الأرز والماء في قدر حتى يتخثر المزيج. يضاف الدجاج الى الصلصة ويغلى لمدة 10-15 دقيقة. يرفع الدجاج من الصلصة ويضاف اليه زيت السمسم

الصدر. تغلى فيه شرائح الدجاج نحو دقيقتين من كل جانب. ترفع من المقلاة وتوضع جانبا.

لتحضير تتبيلة صلصة الصويا

- المقادير
- كيلوغرام ونصف من شرائح صدر الدجاج.
 - ملح وبهار أسود مطحون حديثا.
 - زيت نباتي أو زيت دوار الشمس.
 - زيت سمسم بحسب الرغبة.
 - بيضة واحدة مفصول بياضها عن الصفار.
 - حبة من البصل الأخضر مقطعة إلى أجزاء بقياس 4سم.
 - 4 أعواد من الخيزران بطول 13 سم.
 - منقوعة في الماء لمدة 30 دقيقة.
 - نصف حبة من الفليفلة الحمراء الحارة منزوعة البذور ومقطعة إلى شرائح رفيعة.

تتبيلة صلصة الصويا

- 5 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا.
- ملعقتان كبيرتان من السكر.
- ملعقة كبيرة من سائل المالت.
- ملعقة كبيرة من عصير الزنجبيل (من خلال برش الزنجبيل الطازج).
- ملعقة كبيرة من خل الأرز.
- ربع كوب من الماء.

طريقة التحضير

تغسل شرائح صدر الدجاج وتجفف بورق مطبخ. وتوضع كل شريحة بين ورقتين من النايلون وتدق بواسطة مدقة لحم حتى تصبح سماكتها حوالي 6 ملم.

تقطع أطراف الشرائح بواسطة رأس سكين كل 5 سم لمنع الشرائح من الالتفاف أو الانكماش عندما تطبخ. تترش بالملح والبهار. تحمي جيدا ملعقة كبيرة من الزيت في مقلاة بدون



تورته موس الشيكولاتة

بسجائر الشيكولاتة.

المقادير

1- لعمل الحشو، ضعي الشيكولاتة والزبد في صحن عميق يتحمل الحرارة مرفوع فوق كسرولة بها ماء يغلي وسخني، مع التقليب المستمر، الى ان يصير الخليط ناعما، انزلي الصحن من فوق الكسرولة واتركيه جانبا حتى يبرد قليلا، اخفي صفار البيض مع خليط الشيكولاتة واضيفي القشدة اليه.

2- وباستعمال سكين ذات حواف مشرشرة قطعي الكيكة الى ثلاث طبقات متساوية السمك، اطلي كل طبقة منها بعصير الفاكهة، ضعي طبقة واحدة من الكيك في قاع صاج زنجري مطبق مقاس 23 سم، اغرفي ما مقداره ثلث الحشو بالملعقة فوق الكيكة الموجودة في الصاج. زيني السطح بطبقة ثانية من الكيك ونصف ما تبقى من الموس، كرري الطبقات، ضعيه في الفرن لمدة 4 ساعات او حتى يجمد الموس، فكي الكيكة من القالب وزيني

طريقة التحضير

- 1 كيك شيكولاتة او زبدة اسفنجية مقاس 22 سم.
- 2 ملعقة كبيرة عصير فاكهة مناسب كالبرتقال
- سجائر الشيكولاتة صفحة 60 او عصا الشيكولاتة للترزين.

حشو الموس

- 500 غم شيكولاتة سمراء مقربة
- 125 غم زبد
- 3 صفار بيض
- واحد ونصف فنجان / 375 مل قشدة دويل كريم مخفوقة

سلال بالثوم

المقادير

- رغيف من التوست الطازج غير المقطع
- زيت للقلي
- 4 فصوص من الثوم مفرومة
- نحو 40 ورقة من السبانخ الصغيرة
- كوب من براعم الصويا الطازجة Bean Sprouts
- حبة من الفلفل الأحمر الحلو المقطع إلى أصابع رفيعة
- 5 ملاعق كبيرة من الزبدة
- ملعقة صغيرة من المستردة
- بيضتان
- 6 قطع من فيليه سمك الانشوا مفرومة ناعما

طريقة التحضير

يقطع رغيف الخبز الى ست قطع متساوية بعد ازالة قشرته الخارجية ويجوف وسط كل قطعة لتتحول الى شكل سلة، يحمي الزيت وتقلي قطع الخبز مع الثوم حتى تصبح ذهبية اللون، ثم توضع على أوراق للتلخض من فائض الزيت. تقطع أوراق السبانخ وتخلط مع براعم الصويا والفلفل وتوضع في وسط كل قطعة خبز.

الصلصة

تذوب الزبدة على نار خفيفة

وتضاف اليها المستردة، يحرك المزيج جيدا ويترك على النار حتى يبدأ بالغليان، ثم يرفع عنها. يخفق البيض في الخفاقة الكهربائية ويضاف اليه مزيج الزبدة شيئا فشيئا مع استمرار الخفق حتى تصبح الصلصة سمكية. توضع بعدها في وعاء ثان وتضاف اليها الانشوا وتحرك جيدا ثم تسكب فوق السبانخ والصويا والفلفل وتقدم فورا.



سلطة الجبن مع الكرفس والكمثرى

المقادير

- ملعقة طعام من الخل الأبيض
- 3 ملاعق طعام من زيت الزيتون
- 3 ضلوع من الكرفس مفرومة
- 3 حبات من الكمثرى مفرومة
- ملعقة طعام من أوراق البقدونس

- ربع كوب من اللوز المحمص المفروم
- كوب من جبن الماعز

طريقة التحضير
يوضع الخل مع زيت الزيتون في وعاء كبير مع رشته من الملح والبهار الأسود، تحرك

المقادير حتى تمتزج ثم يضاف الكرفس والكمثرى والبقدونس واللوز، تخلط كل المقادير وتنقل الى طبق التقديم، يفتت جبن الماعز فوق السلطة وتقدم على الفور.

سلطة متوسطة

المقادير

- زيت للقلي - 4 قطع من الهوت دوغ بلحم الدجاج - 15 غراما من الجرجير - حبتان من الفلفل الأخضر الحلو المقطع - بصلصة من الشمرة مقطعة الى شرائح رفيعة - 4 حبات من الطماطم مقطعة الى دوائر - حبتان من الخيار مقطعتان الى دوائر - 300 غرام من الخرشوف المقلب والمقطع الى 4 أجزاء - ملعقتان كبيرتان من الشبت المفروم - 250 غراما من جبن الفيتا المقطع الى قطع كبيرة.

الصلصة

- ملعقة صغيرة من بشر البرتقال
- ربع كوب من عصير البرتقال
- ملعقتان صغيرتان من الخل الأحمر
- فص من الثوم مدقوق
- ربع كوب من زيت الزيتون

طريقة التحضير

يسخن قليل من الزيت في طاوة غير لاصقة وتقلي شرائح الهوت دوغ على دفعات وتصفي على أوراق لامتصاص فائض الزيت منها. تترج أوراق الجرجير مع شرائح

