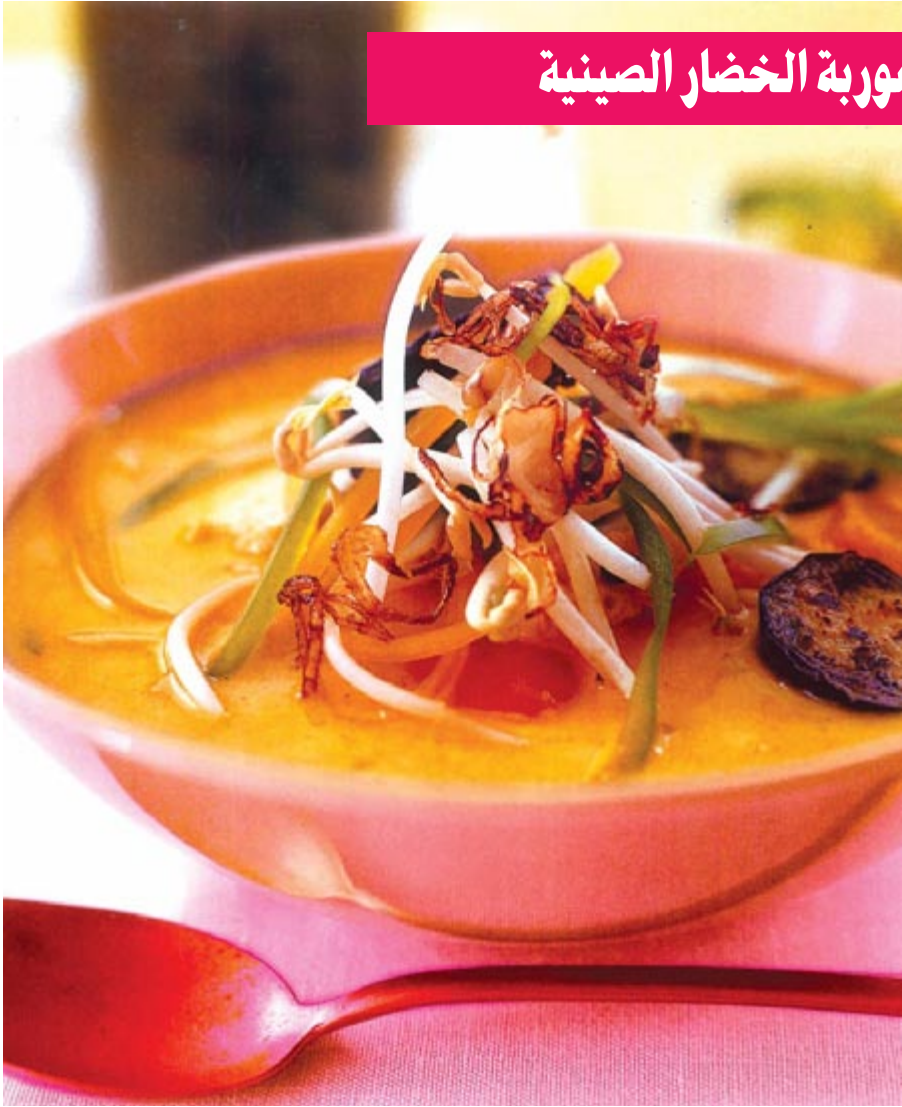




إشورية الخضار الصينية

المقادير:

- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- حبتان صغيرتان من الفلفل الاحمر الحار مفرومتان ناعما
- 3 حصوص من الثوم، مدقوقة ناعما
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المبروش
- ضلع من عشب الحامض مفروم ناعم
- ملعقة صغيرة من الكزبراء المطحونة
- نصف ملعقة صغيرة من العقدة الصفراء
- ملعقة صغيرة من السكر البني الغامق
- ربع كوب من عصير الحامض
- 3 أكواب من حليب جوز الهند
- 3 اكوب من مرق الدجاج أو الخضار
- 4 حبات من الطماطم، مقطعة الى ارباع
- 250 غراما من معكرونة الارز السمكية
- حبتان متوسطتا الحجم من الباذنجان، مقطعتان بطريقة مائلة الى قطع بطول 3 سم
- حبة صغيرة الحجم من الفليفلة الخضراء،
- منزوعة البذور ومقطعة الى شرائح رقيقة
- 150 غراما من براعم اللوبياء
- ربع كوب من البصل المقلي المحمر

طريقة التحضير

تحمي ملعقتان كبيرتان من الزيت في مقلاة كبيرة على حرارة متوسطة، يضاف الفلفل الاحمر الحار والثوم والزنجبيل وعشب الحامض والكزبرة والعقدة الصفراء والسكر الاسمر، ويطبخ المزيج لمدة 3 - 4 دقائق مع التحريك حتى يصبح عطرا. يضاف عصير الليمون الحامض وحليب جوز الهند والمرق. ترفع درجة الحرارة ويغلى السائل ثم تخفف الحرارة قليلا ويترك على نار متوسطة لمدة 15 دقيقة، تضاف الطماطم ويطبخ المزيج لمدة 5 دقائق. يغلى الماء في طنجرة كبيرة، تضاف المعكرونة وتطبخ لحوالي 3 دقائق حتى تصبح طرية، تصفى المعكرونة وتوضع جانبا. يحمي الزيت الباقي في مقلاة كبيرة على حرارة متوسطة، تضاف شرائح الباذنجان وتقلي لحوالي 3 - 4 دقائق لتتخذ لونا ذهبيا من كل جانب. تغسل المعكرونة في مياه ساخنة جدا، تفصل عن بعضها بواسطة شوكة وتوضع في اطباق منفصلة، يسكب الحساء فوق المعكرونة، وتوضع فوقها شرائح الباذنجان والفليفلة وبراعم اللوبياء والبصل المقلي.



المقادير

عجينة بف بيستري جاهزة على شكل قطع صغيرة مجوفة مخبوزة وجاهزة للحشو.

مكونات الحشوة:

300 غرام شريحات من سمك السلمون المدخن.
100 غرام حينة كريمية.
ملعقة كبيرة شبت مفروم.
2 ملعقة صغيرة عصير ليمون.
شرحات صغيرة من الليمون للتزيين.

الطريقة:

- 1 - تقطع العجينة بواسطة قطعة البسكويت اما الى دوائر او مربعات او اي شكل اخر.
- 2 - بواسطة قطعة اصغر قليلا (1 سم) من القطاعة الاولى يضغط داخل القطعة دون الوصول الى القاعدة.
- 3 - تصف بحذر على صينية غير مدهونة وتدهن القطع بكريما الطبخ وتخبز في فرن متوسط مدة عشر دقائق تقريبا.
- 4 - تخرج من الفرن وتترك لتبرد، ثم بواسطة سكين صغير يرفع الجزء العلوي المحدد.
- 5 - تخلط كافة المقادير ما عدا السمك، تحشى داخل البف بيستري المخبوز مسبقا.
- 6 - توضع الحشوة داخل قطع العجين المخبوزة ثم يوضع على السطح قطعة مناسبة من سمك السلمون وتزين.
- 7 - الحصول على عجينة اعرق حتى تتسع لكمية اكبر من الحشوة بوضع قطعتان من العجينة المقطوعة بنفس الحجم والشكل فوق بعضها قبل الخبز بحيث تلتصق بواسطة كمية قليلة من البيض المخفوق ثم نقوم بياقي الخطوات المذكورة، كما يمكن لصق شريط من العجين فقط فوق الحواف بنفس الشكل.

حشوة السالمون المدخن

فراولة مغطاة بشوكولاته لونين



داخل صحنين مستقلين يتحملان درجة الحرارة ومرفوعين فوق كسرولتين من الماء المغلي، اصهري ما مقداره 125غ من الشوكولاتة البيضاء ومن الشوكولاتة السمراء، بجانب 30غ من المسلى لكل منهما.

امسكي حبات فراولة كبيرة الحجم من ساقها، واغمري كل حبة فراولة في الشوكولاتة البيضاء، ثم امسكي بها رأسية حتى تسمحي للفاوض بالتساقط منها، وضعيها فوق صينية مغطاة بورق الألمنيوم، ثم ضعها في الخلاجة حتى تجمد. اغمري ثلث كل حبة فراولة في الشوكولاتة السمراء، وامسكي بها رأسية حتى تتساقط منها الكمية الزائدة من الشوكولاتة، ضعها في صينية مغطاة بورق الألمنيوم، ثم قومي بوضعها في الخلاجة حتى تجمد.

الطماطم المشوية بالزعر والجبنه

المقادير:

- 6 حبات ناضجة من الطماطم
- ملح خشن وفلفل أسود
- 6 حصوص من الثوم
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 80 غراما من جبن البارميزان أو الجبن الرومي (للبشر)
- 1 إلى 2 ملعقة كبيرة من أوراق الزعر الطازجة

الطريقة:

- 1 - تقطع الطماطم الى انصاف وتبل بالملح والفلفل الأسود.
- 2 - يقشر الثوم ويقل.
- 3 - يطهى الثوم في الزيت الساخن على نار متوسطة الحرارة الى ان يبدأ في اكتساب اللون الذهبي.
- 4 - ينقل الزيت والثوم الى وعاء.
- 5 - تدهن المشواة بالزيت عندما تصبح ساخنة جدا.
- 6 - توضع الطماطم على المشواة، بحيث يكون الجانب المقطوع الى أسفل، لمدة من 3 إلى 5 دقائق مع تدويرها بزاوية 45 درجة كي تأخذ علامات المشواة.
- 7 - تقلب انصاف الطماطم على الجانب الآخر ويغرف عليها الثوم المخمر ويستمر في الشواء لمدة من 3 إلى 5 دقائق اضافية الى ان يتحمر قاع الطماطم جيدا.
- 8 - ترص الطماطم في طبق تقديم ويبشر عليها الجبن، ثم ترش بالزعر وتقدم.



سلطة جبن الحلوم والهليون



المقادير:

باقة من الهليون الطازج.
حبتان من البرتقال الأحمر.
كوب من جبن الحلوم المصفى، مقطع الى 8 شرائح.
كوب من الدقيق العادي.

الصلصة:

مقدار من صلصة الكبر المخللة.
ملعقة صغيرة من الملح.
ملعقة صغيرة من البهار الاسود.
ملعقتا طعام من زيت الزيتون.

طريقة التحضير:

يطهى الهليون في الماء المملحة المغلية الى ان يصبح طريا وهشا في الوقت نفسه. يصفى ويوضع في الماء المثلج ثم يجفف ويوضع على طبق تقديم كبير او على اطباق فردية. توضع كل مكونات الصلصة في وعاء وتخلط جيدا ثم تترك جانبا. يقشر البرتقال ويقطع اللب الى قطع وتوضع فوق الهليون. ترش شرائح جبن الحلوم بالدقيق والملح والبهار. يحمي الزيت في مقلاة قليلة العمق وتقلي فيه شرائح جبن الحلوم الى ان تصبح هشة من الجانبين، تخرج من الزيت وتوضع فوق الهليون. تسكب الصلصة فوق السلطة وتقدم على الفور.