

نوافذ رمضان

سمبوسك بصلصة النعناع والكزبرة



المقادير:

● حبة من جوز الطيب

طريقة التحضير:

صلصة «Garam Masala»: يحمص كل نوع من التوابل ما عدا جوز الطيب في طاعة صغيرة على حدة ثم يفرغ في طبق ليبرد، تقشر حبات الهال ويحتفظ بالحبات الداخلية، تطحن التوابل كلها في الخلاطة حتى تصبح ناعمة، تبشر حبة جوز الطيب وتمزج مع مسحوق التوابل. السمبوسك: يحمى الفرن الى 200 درجة، يسخن نصف مقدار الزيت في مقلاة حيث يقلى الثوم والزنجبيل لدقيقة واحدة ثم تضاف البطاطا، يخلط المزيج جيدا، يغطى ويطهى لمدة 15 دقيقة او حتى يصبح طريا مع تحريكه باستمرار. تسكب صلصة الكاري والبازلاء فوقه ويطهى المزيج لمدة 3 دقائق اضافية، يزال عن النار ويترك ليبرد جيدا. لتحضير الصلصة: يخلط النعناع مع الكزبرة والفلفل وعصير الحامض وصلصة «Garam Masala» في طبق صغير وتترك الصلصة جانبا تقطع كل لفيفة عجين الى ثلاثة اقسام متساوية تحشى كل قطعة بمزيج الخضر وتدهن اطرافها بقليل من الزيت وتلف بشكل مثلث، مرتين للحصول على قطعة سمبوسك جامدة، توضع قطع السمبوسك في صينية مدهونة بالزيت ويدهن سطحها بقليل منه، تخبز لمدة 20 دقيقة او حتى تصبح هشة، تقدم ساخنة مع الصلصة الى جانبها.

6 ملاعق كبيرة من زيت دوار الشمس
ربع ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل
350 ج من البطاطا مقطعة قطعاً صغيرة
ملعقة كبيرة من صلصة الكاري الجاهزة
75 ج من البازلاء المجمدة
4 لفائف كبيرة من عجين السمبوسك الجاهز مذوب من الثلج
الصلصة
● 15 ج من النعناع الطازج المفروم
● 15 ج من الكزبرة الطازجة المفرومة
● حبة من الفلفل الحار الأحمر منظفة من البذور ومفرومة ناعماً
● عصير ليمونة حامض
● ملعقة صغيرة من الصلصة الهندية غرام ماسالا
الصلصة الهندية 4/3 كوب

● 4 ملاعق كبيرة من حبات الكزبرة
● ملعقتان كبيرتان من حبات الكمون
● ملعقة كبيرة من حبات الفلفل الاسود
● ملعقتان صغيرتان من حبات الهيل
● عيدان من القرفة
● ملعقة صغيرة من حبات كبش القرنفل

ورق العنب المحشو بالمشمش والفليفلة الحمراء



المقادير:

ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
ملعقة صغيرة من زيت السمسم
بصلة واحدة
واحد ونصف كوب من الارز الاسمر
انثان ونصف كوب من مرق الخضار الساخن
حبة من الفليفلة الحمراء المفرومة
2/3 كوب من المشمش المجفف المفروم
عصير وبرش ليمونتان
2/1 كوب من الصنوبر
4/1 كوب من البقدونس المفروم
ملعتقان كبيرتان من زيت الزيتون
رشة من كل من الملح والبهار والقرفة وجوزة الطيب
شرائح من الليمون للزينة

طريقة التحضير:

يسخن الزيت النباتي وزيت السمسم في وعاء خاص

ثم يضاف البصل وتتابع عملية الطهو، يضاف بعدها الارز ويحرك جيدا مع مرقة الخضار ثم يغطى ويطهى

لمدة 3 دقائق، تخفض درجة الطهو وتترك المكونات حتى تطهى مع التحريك من وقت الى اخر ثم تضاف الفليفلة

قطع الحلوى بالمشمس والكشمش



بامكانك ايضا حشو الحلوى بتوت العليق او التوت الشوكي.

المقادير لتحضير 12 قطعة

● علية 450 غ من رقائق العجين المثلجة
● 400 غ من المشمش
● 200 غ من الكشمش
● صفار بيضة
● 20 غ من اللوز المكسر
● 150 غ من مربى المشمش
● دقيق للنثر على المساحة المسطحة
● ورق خاص للقالب

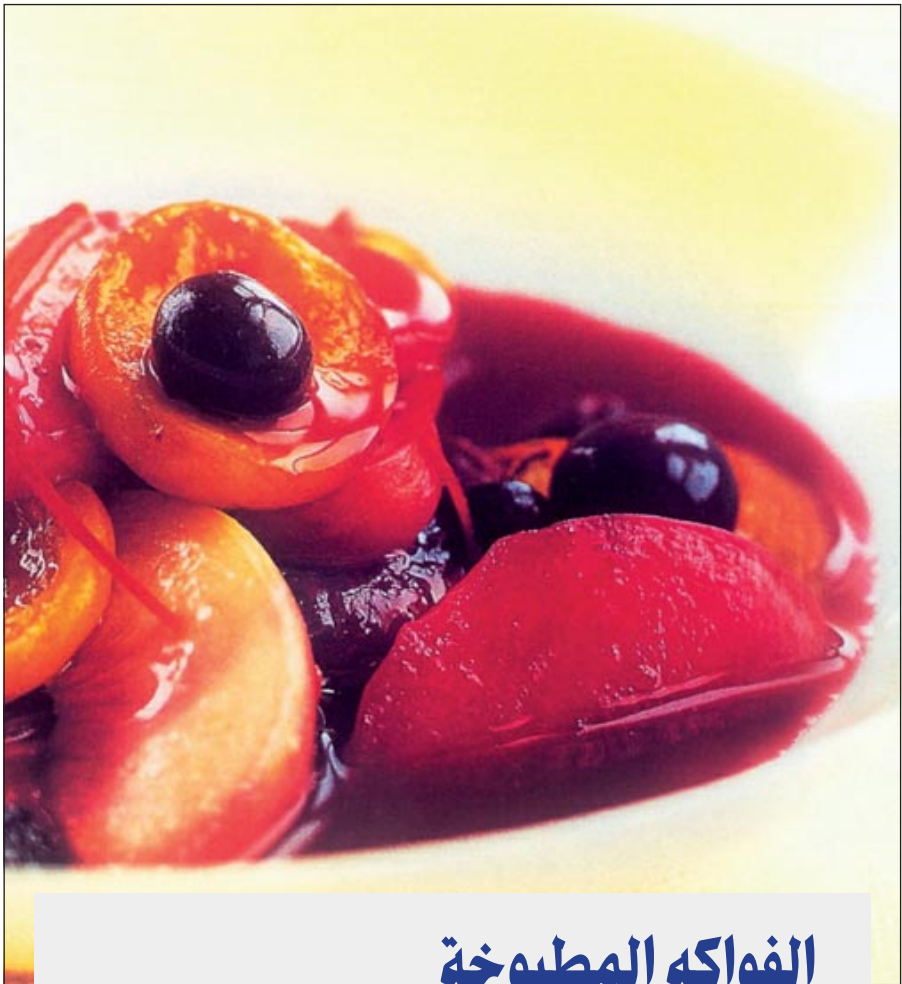
نصيحة

احرصي على ان تكون حبات الكشمش والمشمش ناضجة، والا فسيكون مذاق الحشوة حامضا يمكنك تحلية الفاكهة بمعلقة طعام من السكر قبل حشوها في العجين.
1 - ضعي رقائق العجين على مساحة مسطحة مشبعة بالدقيق وذلك لمدة 30 دقيقة ريثما تذوب.
2 - شقي حبات المشمش على شكل صليب اسلقها في الماء الساخنة لمدة دقائق، قشريها، اقطعها، انزعي نواتها وقطعها الى شرائح رقيقة اغسلي حبوب الكشمش انزعيها من العناقيد وجففها بفوطة مطبخ.
3 - سخني الفرن على حرارة 200 درجة مئوية، امزجي صفار البيضة مع ملعقة طعام من الماء لفي قالبين للخبز بورق خاص.
4 - اقطعي رقائق العجين ورقهيا فوق سطح مشعب بالدقيق بحيث تحصلين على مربعات

من 12x12سم، اطبقي من كل مربع طرفين متقابلين على بعضهما البعض بعد دهنهما بصفار البيض، ضعي الجيوب في قالبين

واحشيها بالمشمش وجيوب الكشمش.
5 - ادھني رقائق العجين دهنهما بصفار البيض وضعيها في الفرن بعد

تعديل الحرارة الى 180 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبيا، قلبي اللوز المكسر في مقلاة وحمره.



الفواكه المطبوخة

المقادير

● حبتان من البرتقال.
● 1 كلف من الدراق الناضج والكتارين والمشمش.
● ثلثا الكوب من العنينة (التوت العليق).
● ملعقتا طعام من السكر.
● عود من القرفة.
● كمية من اللبن العادي.

طريقة التحضير:

تقشر احدى حبات البرتقال بشكل يسمح بالاحتفاظ بالقسم الخارجي من دون لب القشرة المر.
تقطع القشور التي شرائح رفيعة وتوضع في قدر صغيرة قليلة العمق، يستخرج العصير من البرتقالتين ويضاف الى القدر.
تقطع حبات الدراق او الكتارين الى شرائح وتقطع حبات المشمش الى النصف وتنزع منها النواة. تضاف قطع الفواكه الى القدر مع العنينة والسكر وعود القرفة ويسخن الخليط على نار هادئة حتى يذوب السكر ثم يغطى ويترك على النار مدة 4 الى 5 دقائق حتى تنضج الفواكه. تنزع القدر عن النار وتقدم.

بوظة بالشوكولاتة واللوز

المقادير:

● 4 كريبات من البوظة بنكهة الشوكولاتة
● 4 كريبات من البوظة بنكهة الفانيليا
● حبتان مقطعتان من الكوز
● لوز محمص وكريما مخفوقة للزينة
مقادير صلصة الشوكولاتة:
● ربع كوب من السكر الاسمر
● نصف كوب من العسل
● ربع كوب من القهوة السريعة
● ملعقة صغيرة من القرفة
● ثلاثة ارباع كوب من قطع الشوكولاتة

● ثلث كوب من الكريما المخفوقة
● ربع كوب من روح القهوة (اختياري)
طريقة التحضير:
يمزج السكر مع العسل والقهوة والقرفة ويطهى حتى يتكثف مع التحريك أثناء الطهو، من ثم تضاف الشوكولاتة وثلث كوب الكريما المخفوقة وروح القهوة وتخلط المكونات جيدا وتبرد قليلا.
خلال هذا الوقت توزع كريبات البوظة في كؤوس اربعة وفوقها الكوز ويعد صلصة الشوكولاتة وأخيرا الكريما المخفوقة واللوز المحمص وتقدم البوظة فورا.

