

نوافذ رمضان



تارت الخضراوات

- 100 غرام من الفاصولياء الخضراء أو اللوبياء
- 3 بيضات
- ثلث لتر من الحليب
- رشة من جوز الطيب
- 100 غرام من جبن البرميسان المبشور
- رشة من الملح والفلفل
- طريقة التحضير
- العجين
- 1- يوضع الدقيق في وعاء ويجوف
- في وسطه حث يسكب 125 غراما من الزبدة المقطعة والبيضة وملعقتان كبيرتان من الماء ورشة الملح.
- 2- يخلط المزيج ثم يعجن تدريجيا مع الدقيق، يبسط في قالب الخاص بالتارت المدهون بالزبدة ويوضع في البراد لمدة ساعة.
- 3- تغسل الخضار وتفرم الكوسى والجزر والفاصولياء الخضراء ويقسم البروكولي باقات صغيرة.
- 4 - تسلق الخضار كلها في ماء مغلي لمدة 15 دقيقة ثم تصفى وتحفظ.
- 5 - يخفف البيض مع الحليب، يتبل بالملح والفلفل وجوز الطيب، يسكب فوقه الجبن المبشور.
- 6- توضع الخضار فوق العجين ثم مزيج البيض ويخبز القالب على حرارة 240 درجة لمدة 35 دقيقة، ينقل بعدها الى طبق ويقدم ساخنا.

- المقادير
- العجين
- 250 غراما من الدقيق
- 40 غراما من الزبدة الطرية
- بيضة
- رشة من الملح
- الحشو
- 200 غرام من الكوسى
- 200 غرام من الجزر
- 100 غرام من البروكولي



توفي الكاجو بالشوكولاتة

اجعليه يصل الى درجة الغليان مع الطهي من دون تقليب الى ان يصير بنيا مشريا باللون الذهبي اتركه حتى تتلاشي الفقاعات. صبي الخليط في طبق الخبز ضحل مطلي بطبقة من الزبدة مقاس 19 x 29سم واتركه حتى يجمد. اصهري الشيكولاتة مع السمن في صحن عميق يتحمل درجة حرارة مرتفعة مرفوع فوق كسرولة من الماء المغلي ووزعي المصهور بالتساوي فوق التوفي، انثري فوقه الكاجو واتركه يجمد. فككي التوفي من الإناء باستخدام سكين وانقله الى لوح التقطيع، قطعيه الى قطع كبيرة باستخدام سكين حادة، خزنيه في وعاء محكم الاغلاق مع وضع ورق زبدة بين الطبقات.

- المقادير
- 2 فنجان سكر بني في عبوة متماسكة
- نصف فنجان شراب ذهبي فاتح
- 185 غراما زبدة
- 2 ملعقة كبيرة خل
- 125 غراما شيكولاتة سمراء
- 30 غراما زيت نباتي مختزل اي سمن نباتي
- 125 غراما كاجو محمص غير مملح مفري
- طريقة التحضير
- ضعي كلا من السكر والشراب والزبد والخل في كسرولة وقلبي فوق النار من دون غليان الى ان يذوب السكر.

يخنة الخضار



- المقادير
- نصف كيلوغرام من الباذنجان المقطع الى مكعبات
- 4 حبات مقطعة الى مكعبات من الكوسا
- ثلاث أرباع كوب من زيت الزيتون
- حبتان من البصل المقطع الى شرائح ناعمة
- ملعقة صغيرة من الثوم المهروس
- حبة من الفليفلة الحمراء المقطعة الى مكعبات
- حبتان من الفليفلة الصفراء المقطعة الى مكعبات
- نصف كيلوغرام من الطماطم المقشرة والمفرومة والمنزوعة البذور
- عرق من اكليل الجبل (Rosemary)
- رشة من الكزبرة اليابسة
- عرق من كل من الصعتر والبقدونس والحبق
- ملح وبهار
- طريقة التحضير
- يملح الباذنجان والكوسا ويوضعان في مصفاة ويضغط عليهما بواسطة طبق صغير لمدة نصف ساعة من الوقت حتى يخرج الماء منهما.
- يوضع الزيت في وعاء خاص بالميكروويف ويضاف اليه البصل، تطهى المكونات على درجة عالية لمدة 5 دقائق يضاف اليها بعد ذلك الثوم وتستكمل عملية الطهو لدقيقة اضافية.
- يغسل خلال هذا الوقت

كل من الكوسا والباذنجان ويجففان ويضافا الى البصل الى جانب الفليفلة الحمراء والصفراء واكليل الجبل والصعتر والكزبرة، تزداد بعد ذلك الطماطم وتخلط المكونات وتغطى لتطهى في الميكروويف على درجة عالية لمدة 15 الى 20 دقيقة مع التحريك مرتين خلال عملية الطهو. ينزع عرق اكليل الجبل من مزيج، يوضع الحبق مع اليخنة وتترك هذه الأخيرة على حدة حتى تبرد فتقدم مزينة بالبقدونس.

شوربة الفطر الإيطالية



يقطع الفطر الى قطع مناسبة ثم يحمر قليلا بالزبدة والزيت، ثم يصفى ويترك جانبا. يضاف الدقيق الى الزيت المتبقى ويحمر قليلا، ثم يوضع في كاس الخلاط الكهربائي ويضاف اليه نصف كمية الفطر والقشطة وكيس الشوربة و3 كؤوس ماء وتخلط هذه المقادير مع بعض، ثم تعاد الى قدر الطهي وتزداد كاس ماء رابع وتحرك على النار حتى تغلي. تضاف قطع الفطر الباقية وتتبيل الشوربة بالملح والفلفل الاسود وتغرف في زبديات صغيرة وتقدم.

- المقادير
- علبية فطر (يفضل الفطر الطازج الابيض).
- ملعقة كبيرة دقيق.
- ملعقة كبيرة زبدة.
- ملعقة كبيرة زيت.
- ملعقة كبيرة قشطة.
- كيس شوربة بالفطر.
- ملح وفلفل اسود.
- الطريقة

دجاج بصلصة القرع



- المقادير
- 4 قطع فيليه صدور دجاج مخلية من العظم
- نصف بصلصة
- 2 فص ثوم
- ساقان كزبرة خضراء
- 4 فناجين - لتر ماء
- مقادير صلصة
- 12 ثمرة فلفل سيرانو
- نصف حزمة كزبرة خضراء
- ربع بصلصة مفرومة
- فص ثوم
- فنجان ونصف - 45 غراما بذر قرع عسلي
- أخضر
- 3 ملاعق كبيرة فول
- طريقة التحضير
- ضعي الدجاج والبصل والثوم وسقان الكزبرة الخضراء والماء معا في كسرولة فوق لهب منخفض واجعلي المقدار يغلي واستمري في الغليان على نار هادئة لمدة 15 دقيقة، انتشلي الدجاج من الشراب، صفي شراب الطهي وتخلصي من المواد الصلبة، احتفظي بالشراب لعمل الصلصة.
- لعمل الصلصة ضعي الفلفل الشيلي وأوراق الكزبرة والبصل والثوم في خلاط واخلطي الى ان يصبح القوام ناعما.
- سخني مقلاة فوق نار متوسطة الشدة وأضيفي بذر (لب) القرع العسلي واطهي، مع التقليب لمدة 3-4 دقائق او الى ان تنتفخ البذور ويصبح لونها ذهبيا.
- ضعي بذر القرع العسلي والفول السوداني في خلاط نظيف واخلطي لعمل معجون.
- أعيدي معجون المكسرات الى المقلاة واطهي مع التقليب لمدة 3 دقائق او حتى يصبح ذهبيا، وقلبي بالتدريج مع الخليط و2 فنجان او 500 مل من شراب الطهي الذي احتفظت به، واجعليه يغلي ثم استمري في غليه على نار هادئة مع التقليب كثيرا لمدة 10 دقائق، أضيفي الدجاج الى الصوص وأنضجي على نار هادئة لمدة 5 دقائق او حتى تتوزع الحرارة بالتساوي.

نوافذ رمضان

سلطة الجرجير بدبس الرمان

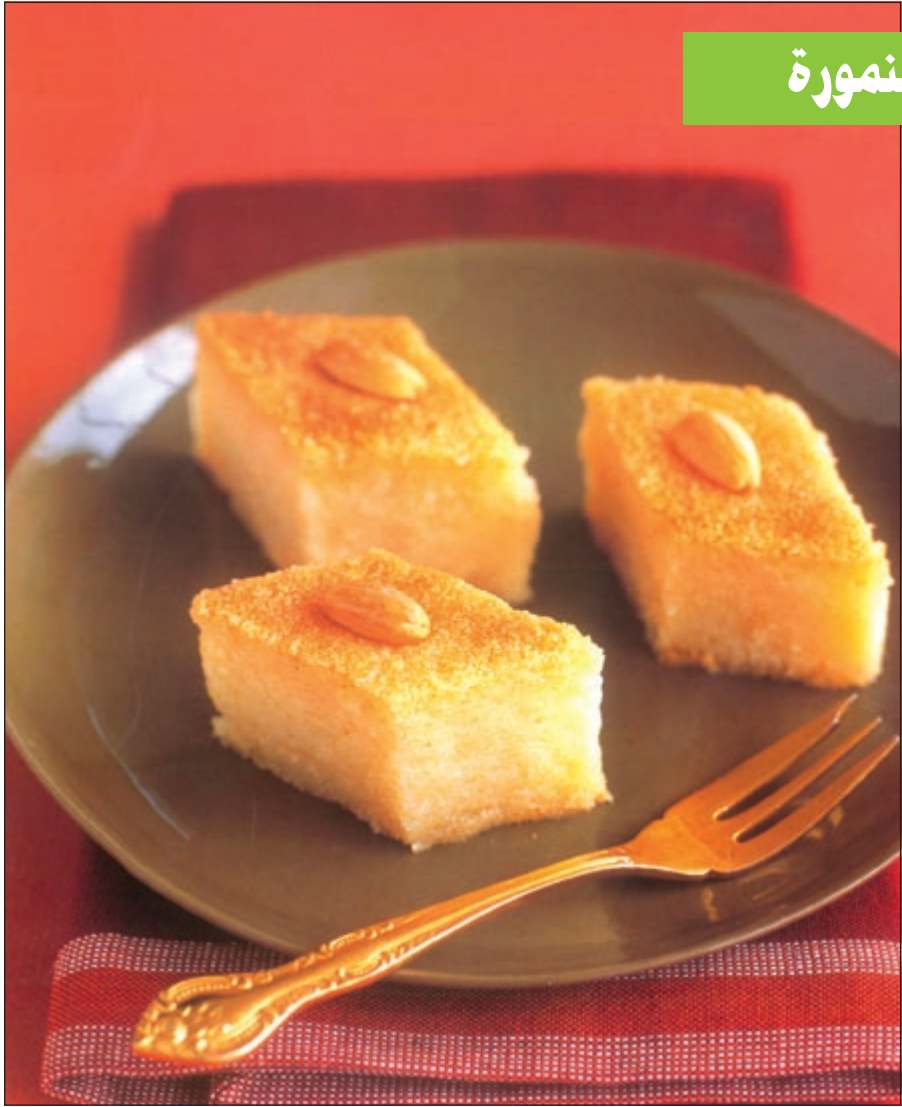


المقادير
3 حزم جرجير
2 حبة طماطم كبيرة
مربعات جبنة فيتا
زيتون اخضر وأسود
التتبيلة
3 ملاعق كبيرة دبس رمان
3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
عصير نصف ليمونة

ملعقة صغيرة زعتر جاف

الطريقة
توضع كل مقادير التتبيلة في قارورة او برطمان وترج جيدا في تجانس المقادير مع بعض.
تقطع الطماطم الى قطع صغيرة وتزال منه البذور.
يقطع الجرجير الى قطع كبيرة قليلا ثم يوضع ثلثه في طبق التقديم ثم يرش بملعقة كبيرة من التتبيلة ثم توزع ثلث كمية الطماطم والزيتون ثم يبشر قليل من الجبن فوقها. وتكرر الطبقات مع باقي المقادير (طبقة جرجير ثم طماطم ثم زيتون ثم جبن مبشور) ثم يرش الباقي من التتبيلة على وجه السلطة وتقدم.

النمورة



المقادير
● 1 كغ (6 اكواب وربع الكوب) من السميد المطحون طحنا خشنا
● 2.5 كوب (550 غراما) من السكر الأبيض
● 125 غراما من الزبدة
● ربع كوب (40 غراما) من اللوز المقشور
● 3 اكواب (750 مل) من الماء
● 2 ملعقةتان صغيرتان من عصير الحامض
● 1.5 كوب (330 غراما) من السكر الناعم
● 2 ملعقةتان صغيرتان من ماء زهر الليمون

الطريقة
1 - يعد القطر.
2 - يحمى الفرن مسبقا على 160 درجة مئوية، يدهن قالب لامينغتون بقياس 20سم×30سم بالزيت أو الزبدة.
3 - يمزج السميد مع السكر في وعاء كبير، ويمزج الحليب والزبدة في كفت صغير ويحرك الخليط على نار خفيفة حتى تذوب الزبدة، ثم يسكب هذا الخليط على السميد ويحرك ليمتزج.
4 - يسكب الخليط في القالب ويبسط سطحه، تحرز شرائح بشكل الديناري بقياس 4سم وتوضع حبة لوز وسط كل قطعة، ثم يخبز، مكشوبا في الفرن لحوالي ساعة و20 دقيقة أو حتى يكتسب لونا مائلا الى الذهبي ويصبح صلب الملمس قليلا.

5 - تقطع شرائح الديناري الساخنة ويسكب القطر البارد عليها تدريجيا، تترك في القالب لتبرد.
القطر يمزج الماء والعصير والسكر في القدر متوسط الحجم ويترك الخليط ليغلي، ثم يوضع على نار خفيفة مكشوبا لحوالي 20 دقيقة أو حتى تنقص الكمية الى حوالي كوبين ونصف الكوب، يترك ليبرد على حرارة الغرفة.
يضاف ماء زهر الليمون ويغلي ويحفظ في البراد لمدة 3 ساعات أو طوال الليل (يفضل اعداد القطر قبل يوم واحد من استعمله وتغطيته وتبريده، ثم يتم اخراجه من البراد عندما يوضع الخليط في الفرن، ليكون على حرارة الغرفة قبل سكه على الشرائح الساخنة).

الفطائر التركية



مقادير العجينة
● 3 كؤوس دقيق.
● ملعقة صغيرة سكر.
● 3 ملاعق كبيرة حليب.
● ملعقة كبيرة خميرة.
● 3 ملاعق كبيرة زيت.
● ربع ملعقة صغيرة ملح.
● كأس وربع الكأس ماء.
مقادير الحشو
● لحم مفروم.
● بصلة مقطعة.
● فص ثوم.
● بقونس مفروم.
● ملح وفلفل أسود.
● بصلة كبيرة مقطعة شرائح.
الطريقة
يوضع الماء في وعاء العجانة وتضاف اليه الخميرة والسكر ويترك لمدة 5 دقائق، ثم يضاف الملح والحليب والزيت وتشغل العجانة حتى تختلط المواد مع بعض، ثم يضاف الدقيق ويستمر العجن لمدة 10 دقائق، ثم تترك العجينة لترتاح وتخمر لمدة نصف ساعة.
يسخن قليل من الزيت في مقلى على النار ثم تحمر فيه اللحم المفرومة حتى يتغير

كب كيك الكرز



المقادير
● كوب من الطحين
● رشة من الملح
● ربع كوب من الزبدة
● ربع كوب من السكر الاسمر
● بيضة مخفوقة
● ربع كوب من الحليب
● كريما مخفوقة وكرز
● بالسكر للزينة
طريقة التحضير
يخلط الطحين مع الملح من ثم تضاف اليهما الزبدة وتفرج جيدا قبل اضافة

دجاج مشوي بزيت الزيتون والخضراوات



المقادير
● كيلو ونصف الكيلو من الدجاج
● 150 ملي من زيت الزيتون
● نصف ثمرة ليمون
● 450 غراما من الزعتر الطازج
● 450 غراما من ثمرات البطاطس الصغيرة الحجم
● ثمرة باذنجان 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 الدجاجة، 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 الباذنجان والفلفل الأحمر والثوم الى المقلاة، ويتم خلطها بالزيت المتبقي في المقلاة، يوضع الملح والفلفل وبقيّة الزعتر، ثم تدفع الى الفرن مرة أخرى، ويتم الاستمرار في الطهي لمدة 30 - 50 دقيقة أخرى،

نضجت كما يجب ان تكون الخضراوات قد أصبحت ناضجة ايضا، ثم يتم اخراجها وتقديمها بحيث تصبح فوق الخضراوات ويمكن تقديم السوائل المتبقية في إناء خاص.

مع تقليب الخضراوات بين الحين والآخر.
4 - لمعرفة ما اذا كانت الدجاجة قد تم طهيها، يتم دفع سن سكين بين ورك الدجاجة وصورها، فإذا نزلت منها سوائل، فإنها تكون قد