

نوافذ رمضان

سلطة الجرجير بدبس الرمان

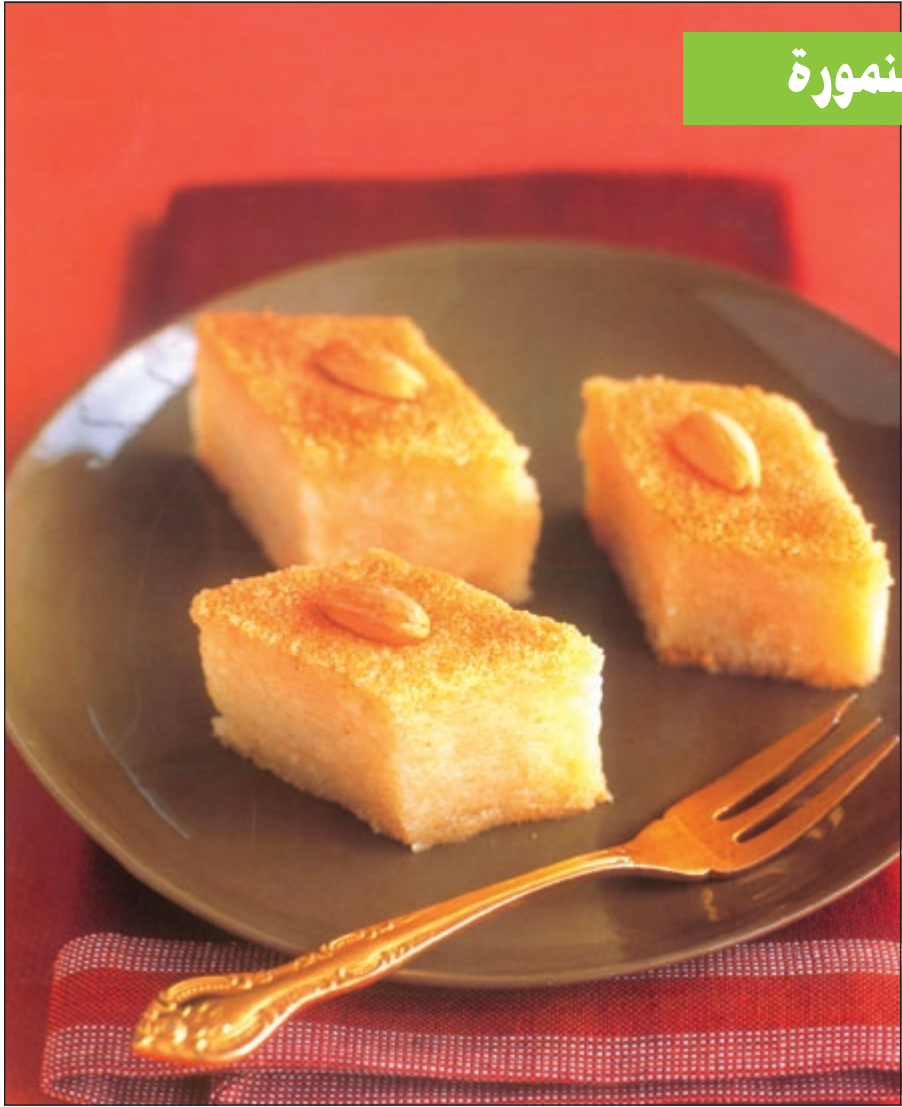


المقادير
3 حزم جرجير
2 حبة طماطم كبيرة
مربعات جبنة فيتا
زيتون اخضر وأسود
التتبيلة
3 ملاعق كبيرة دبس رمان
3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
عصير نصف ليمونة

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
كوب (250 مل) من الحليب
125 غراما من الزبدة
ربع كوب (40 غراما) من اللوز المقشور
3 اكواب (750 مل) من الماء
ملعقتان صغيرتان من عصير الحامض
1.5 كوب (330 غراما) من السكر الناعم
ملعقتان 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 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
كربما مخفوقة وكرز
بالسكر للزينة
طريقة التحضير
يخلط الطحين مع الملح من ثم تضاف اليهما الزبدة وتترك جيدا قبل اضافة

السكر وخلط المكونات جميعها، بعدها يزد البيض المخفوق والحليب وتمزج المقادير حتى تتماسك.
يسكب المزيج في كاسات ورقية داخل صينية خاصة بالميكروويف فيها ستة تجويفات الى حد ثلثي حجم الكاسة.
من ثم يطهى داخل الميكروويف على درجة عالية لمدة دقيقتين من الوقت لتنتقل بعدها الى مكان بارد قبل تقديم قطع الكايك مزينة بالكربما المخفوقة وحبوب الكرز بالسكر.

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
ثمره باذنجان مقطعة الى مكعبات
ثمره 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 وصدرها، فإذا نزلت منها سوائل، فإنها تكون قد