

نوافذ رمضان



المفروكة

تسخن لسمنة على نار متوسطة، يضاف إليها الطحين ويحرك بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح لونه بنياً، يضاف إليه القطر شيئاً فشيئاً مع استمرار التحريك ثم ماء الزهر وماء الورد إلى أن يتحول المزيج عجينا يسكب في طبق التقديم، ويترك حتى يبرد كلياً، تمد القشدة فوق العجين وتزين بالفستق الناعم واللوز المحمص ومربي الورد.

المقشر
ملعقتان كبيرتان من مربى الورد

للقطر
كوبان من السكر
3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون الحامض
ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر وملعقة كبيرة من ماء الورد ويترك القطر ليبرد جيداً.

تحضير المفروكة
يذوب كوبان من السكر في 3 أكواب من الماء ويغلى المزيج على نار متوسطة حتى يتحول لزجاً، ثم تضاف إليه 3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون الحامض وملعقتان كبيرتان من ماء الزهر وملعقة كبيرة من ماء الورد ويترك القطر ليبرد جيداً.

المقادير
كوبان من طحين الفرخة
2/1 كوب من السمطة
1 2/1 كوب من القطر
3 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
ملعقة كبيرة من ماء الورد
2/1 كغ من القشدة الطازجة
2/1 كوب من الفستق الحلبي الناعم
2/1 كوب من اللوز المحمص

شوربة الجبن

متوسطة واضيفي اليها الخضار المطحون وقلبيها لمدة 10 دقائق.
اضيفي الدقيق الى الخضار وحركي جيداً ثم اضيفي مرق الدجاج مع التحريك المستمر حتى تصبح الشوربة كثيفة قليلاً ثم ارفعي القدر عن النار واضيفي الحبنة المبشورة وحركيها ثم غطي القدر حتى تذوب الحبنة.
اضيفي الحليب والملح والفلفل الاسود الى الشوربة وضعيها على النار قليلاً ثم قدميها ساخنة.

المقادير
بصلة صغيرة مقطعة
2 عود كرفس مقطع
فليفلة صغيرة مقطعة
جزرتان مقطعتان
نصف اصبع زبدة
4 أكواب مرق دجاج
1 2/1 كوب حليب
2 ملعقة كبيرة من الدقيق
علبة كبيرة جبن شيدر
ملح وفلفل اسود

الطريقة

اخلطي البصل والكرفس والفليفلة والجزر في الخلاط جيداً وحتى تصبح ناعمة.
سخني الزبدة في قدر على نار



سلطة السبانخ بالبرغل والحمص



المقادير:

● فليفلة حمراء كبيرة الحجم (350 غراما)
● كوب (160 غراما) من البرغل
● كوب (250 مل) من ماء يغلي
● علبة (420 غراما) من الحمص المغسول والمصفي
● باقصة كرفس منزوعة الأوراق (100 غرام) مفروم فرماً ناعماً
● 50 غراماً من ورق السبانخ الصغير
مقادير صلصة السمحاق والأعشاب:
● ملعقة طعام من السمسم
● ملعقة طعام من السمحاق
● ملعقة طعام من ورق الصعتر الطازج
● ملعقة طعام من الأوريغانو الطازج المفروم فرماً خشناً
● نصف كوب (125 مل) من عصير الحامض الأخضر
● ملعقة طعام من زيت الزيتون

● فص ثوم مهروس

الطريقة:

1 - تقطع الفليفلة الى ارباع وترمي البذور والأغشية، تشوى تحت الشواية او في فرن ساخن جداً مع قشرتها الى أعلى، حتى تملأها الفقاعات ويسود لونها، تغطي قطع الفليفلة بغلاف بلاستيكي لاصق او ورق مطبخ لمدة 5 دقائق ثم تقشر وتقطع تقطيعاً رقيقاً.
2 - في غضون ذلك، يوضع البرغل في وعاء متوسط الحجم ويغمر بماء يغلي وينقع لنحو 10 دقائق او حتى يطرئ البرغل ويمتنع الماء.
3 - تمزج مكونات صلصة السمحاق والأعشاب في وعاء صغير.
4 - يوضع البرغل والفليفلة في وعاء كبير مع الحمص والكرفس والسبانخ والصلصة ويخلط المزيج برفق.

تورته الشيكولاتة الحلوة



المقادير

6 بيضات، مفصول بياضها عن صفارها.
نصف فنجان سكر مائدة
ربع فنجان مسحوق كاكاو
200 غم شيكولاتة سمراء سائحة
سكر بودرة للتزيين
1 فنجان قشدة
2 ملعقة كبيرة «كالعنب او الاناناس»
نصف فنجان سكر مائدة
اضافي

طريقة التحضير:

1- اخفقي صفار البيض والسكر معا في صحن عميق متوسط الحجم باستخدام عجان كهربائي حتى يصبح القوام شبيهاً بالكريمة، اخلطي معه مسحوق الكاكاو والشيكولاتة السمراء، واخلطي جيداً.
2- داخل صحن عميق مستقل، اخفقي بياض البيض بالعجان الكهربائي الى ان تتكون قمع ملساء، اضيفي بياض البيض الى خليط الشيكولاتة الى ان يمتزجاً.
3- صبي الخليط في مقلاة ذات قاع زنبركي مبطنة بالورق ومطوية بالزبد مقاسها 23 سم واخزري في فرن متوسط الحرارة لمدة 35 دقيقة، اتركي الكيكه تبرد تماماً قبل اخراجها من المقلاة، ثم انثري فوقها السكر البودرة.

ضعي شريحة من الكيك الحلو فوق القشدة وزيني بالطوفي المكسر.
نصيحة
هناك خيار آخر مفر ألا وهو تقديم هذه الكيكه مع صلصة التوت.

الأنيسون او ورق الزبدة المطلي بطبقة خفيفة من الدهون ثم اتركيه جانباً وعندما يتجمد كسري الطوفي.
6- للتقديم، صبي حوالي 4 ملاعق كبيرة من خليط القشدة في كل طبق، ثم

الكسرولة حركة دائرية حتى تكتسب جميع اجزاء السكر بالتساوي لونها بنياً، اجعلي المقدار يغلي ولا تقلبيه واطهي الى ان يصبح الطوفي ذا لون ذهبي فاتح، صبي الطوفي فوق فرخ من ورق

4- اخفقي القشدة مع شراب الفاكهة الى ان يغلظ قوام المخفوق قليلاً، ولكن على ان يظل قوامه قابلاً للصب ثم ضعيه في الخلاجة.
5- اصهري السكر في كسرولة متوسطة الحجم فوق نار عالية، مع تحريك

فطائر الباذنجان بدبس الرمان والفلفل

المقادير:

● 3 اكواب دقيق منخول.
● بيضة مخفوقة.
● كوب وثلاث الكوب حليب دافئ.
● ربع كوب زيت زيتون.
● ملعقة كبيرة خميرة فورية.
● ملعقة كبيرة بيكنج باور.
● ملعقة صغيرة ملح.
● ملعقة صغيرة سكر.
مكونات الحشوة:
● كيلو باذنجان مقشر ومقطع مكعبات ومقلي.
● حبة فلفل اخضر حار مفرومة.
● ربع كوب دبس رمان حامض.
● ملعقة كبيرة عصير ليمون.

● ملعقة صغيرة ثوم مهروس.
● ملعقة صغيرة سماق.
● ملعقة كبيرة بقادونس مفروم.
● رشة ملح وفلفل اسود.

الطريقة:

1 - يخفق البيض مع الزيت.
2 - يمزج الدقيق مع السكر والملح والبيكنج باور والخميرة.
3 - يدار الدقيق بالتدريج وبالتناوب مع الحليب الدافئ الى البيض والزيت مع العجن جيداً.
4 - نستمر بالعجن مدة عشر دقائق.
5 - يدهن وعاء عميق بالزيت وتوضع فيه العجينة، تغطى وتترك في مكان دافئ حتى تختمر ويتضاعف



حجمها (ساعة ونصف تقريباً).
6 - تخلط مقادير كل الحشوة جيداً.
7 - تقسم العجينة الى قطع بحجم كرة صغيرة وتفرّد باليد.
8 - يوضع مقدار مناسب من الحشوة في المنتصف وتغلق العجينة جيداً وتشكل حسب الرغبة.
9 - تصف على صينية مدهونة بقليل من الزيت النباتي، تغطي وتترك ليتضاعف حجمها (ساعة تقريباً).
10 - تدهن بكريما الطبخ وتزين بساي مكون مرغوب (سمسم، حبة بركة، فلفل حار، دقيق أو أي مكون).
11 - تخبز في فرن متوسط الحرارة مدة عشرين دقيقة تقريباً.

نوافذ رمضان



روستو بصلصة الشيلي

من الخل، واجعلي المقدار يغلي ثم اتركيه يستمر في الغليان لمدة 25 دقيقة على نار هادئة أو حتى ينقص مقدار الصوص ويغلظ قوامه. يريده. ● اخلطي الصلصة الباردة بما تبقى من الخل. ضعي اللحم في طبق زجاجي أو خزفي وغطيه بثلث كمية الصوص، وغطى وتركه يتبل داخل الخلاصة لمدة 2 - 3 ساعات. ● صفّي اللحم من التتبيل واطهي فوق جريئة شواية مسخنة مسبقاً على درجة عالية أو في مقلاة لمدة 3 دقائق لكل وجه أو حتى تصبح بنية اللون. انقله إلى طبق خبز واخبزي عند 150 درجة مئوية لمدة 45 - 50 دقيقة أو حتى يلين قوامها. سخني المقدار المتبقي من الصلصة في كسرولة فوق لهب منخفض، وللتقديم قطعي اللحم إلى شرائح ورتبها فوق صلصة التقديم، واغرفي الصلصة وصيه فوقها واتري الزيتون الأخضر وشرائح البصل.

المقادير: ● سسخني الزيت في مقلاة فوق نار متوسطة الشدة، واضيفي الفلفل واطهيه لبضع ثوانٍ لكل وجه، انتشلي الفلفل من المقلاة، وصفيه فوق مناشف المطبخ الورقية وضعيه في صحن عميق. صبي فوقه الماء المغلي بحيث يغطيه واتركه منقوعاً لمدة 2 - 3 ساعات. صفّي الفلفل وتخلصي من الماء. ● سسخني مقلاة فوق نار متوسطة الشدة، واضيفي البصل والثوم واطهي، مع التقليب لمدة 3 دقائق أو حتى يلين قوامها. ضعي خليط البصل مع الفلفل والكومون والأوريغانو، وثلثي كوب من المرق المركز في خلاط واطحنها معاً لعمل معجون. أعيدّي الخليط إلى المقلاة واطهي مع التقليب لمدة 5 دقائق أو حتى ينقص مقدار الخليط ويغلظ قوامه. قلبي معه ما تبقى من المرق وعصير البرتقال وملء ملعقة كبيرة

المقادير: 1 كيلو قطعة لحم عمود لعمل الروستو من دون عظم ومزال منها الشحوم الظاهرة 90 غم زيتون أخضر بصلصة مقطعة إلى شرائح لعمل صلصة الشيلي الأحمر الثري: 8 ثمرات فلفل أنشو منزوعة البذر ومزال عرقها الأوسط ملعقة كبيرة زيت نباتي بصلصة مفربة فصا ثوم مهروسان ملعقة صغيرة كمون مطحون ملعقة كبيرة أوريغانو أخضر مفري 1,5 كوب مرق دجاج أو لحم بقري كوب عصير برتقال ثلث كوب خل تفاح الطريقة: ● لعمل الصلصة قطعي الفلفل



الدجاج بالليمون

المقادير ● 10 فصوص من الثوم مدقوقة خشناً ● 3 أوراق من عشبة الحامض (lemongrass) الجزء الأبيض فقط مقشر ومفروم خشناً ● حبتان من البصل الأخضر مفرومتان ناعماً ● ملعقتان كبيرتان من صلصة السمك ● ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الحامض الطازج ● ملعقتان كبيرتان من الخل الأبيض ● نصف كوب من حليب جوز الهند ● ملعقة كبيرة من السمسم المحمص ● نصف ملعقة صغيرة من البهار الأسود المطحون ● 8 أفخاذ دجاج طريقة التحضير لتحضير الصلصة يدق الثوم وعشب الحامض والليمون حتى يتحول المزيج إلى عجينة خشنة، أو تقطع هذه المكونات إلى شرائح بواسطة سكين لتتحول إلى عجينة خشنة



سلطة مزيج الخس مع صلصة التوت

● خسة رومانية صغيرة (180 غ) منظفة ومورقة ● 250 غ من أوراق الروكا ● خسة حمراء صغيرة الحجم (150 غ) منظفة ومورقة ● نصف كوب (40 غ) من رقائق اللوز المحمصة ● نصف كوب (65 غ) من التوت البري المجفف صلصة التوت البري ● ربع كوب (60 مل) من زيت الزيتون ● ربع كوب (60 مل) من الخل الأحمر ● 2 ملعقة كبيرة من عصير التوت البري ● 2 ملعقة صغيرة من خردل (ديجون) ● فص ثوم، مهروس ● 2 ملعقة طعام من صلصة التوت البري ● نصف بصلصة حمراء صغيرة فرماً ناعماً طريقة التحضير: 1 - تحضر صلصة التوت البري. 2 - تخلط أوراق الخس والروكا في وعاء تقديم كبير. يوزع اللوز والتوت البري عليها قبل أن تسكب الصلصة على جميع المكونات. 3 - لعمل صلصة التوت البري: يخلط الزيت والخل والعصير والخردل والثوم والصلصة حتى تتحول جميع المكونات إلى مزيج متجانس. يضاف إليها البصل.

لفائف الروبيان

وتقطع إلى طول مقبول، يعصر لحم الروبيان، يوضع في وعاء مع الخضار والمعكرونة، يضاف البيض ويقلب الخليط حتى يمتزج جيداً، ثم يجهز. التحضير اللفائف تنقع أوراق الأرز في مياه السكر وتجفف، يضاف إليها نحو 2 - 3 ملاعق كبيرة من الحشوة، وتطوى الأطراف نحو الداخل وتلف، تغطي بورق نايلون كي لا تجف وتحضر اللفائف الباقية بالطريقة ذاتها. يحمي الزيت جيداً في ووك أو مقلاة عميقة، تقي اللفائف على دفعات لنحو 5 دقائق حتى تتخذ لونها ذهبياً، تصفى من الزيت على ورق مطبخ، تحفظ في فرن ساخن بينما تقي اللفائف الباقية.

المقادير ● 15 غراماً من الفطر المجفف أو 30 غراماً من الفطر الطازج الصيني (أسود وأبيض) ● حبة جزر مقشرة ومقطعة ● حبة بصل صغيرة الحجم مقطعة ● كوب من براعم اللوبياء (bean sprouts) مغسولة ومصفاة ● 3 حبات من البصل الأخضر ● علبية من شعيرية الأرز الجافة وزن 45 غراماً ● 250 غراماً من لحم الريبان المقشر والمطبوخ ● بيضة مخفوقة ● نحو 45 قطعة من ورق الأرز يبلغ قطرها نحو 23 سم ● ملعقة صغيرة من السكر مذابة في كوب من الماء ● 4 أكواب من الزيت النباتي للقلي ● بهار مطحون بحسب الرغبة طريقة التحضير في حال استعمال الفطر المجفف تنقع كل قطعة منه في المياه عدة مرات لإزالة الأوساخ ثم تصفى وتعصر لإزالة المياه الزائدة، أما في حال استعمال الفطر الصيني فيجب غسله بسرعة وتجفيفه ثم إزالة القلب الأبيض القاسي والتخلص منه وتقطيع الفطر إلى شرائح طويلة. يجفف كل من الجزر المقطع والبصل بقطعة قماش لإزالة الرطوبة الزائدة، تقطع براعم اللوبياء إلى طول 2 سم، ويقطع البصل إلى دوائر رقيقة. تنقع الشعيرية في المياه الباردة لمدة 15 دقيقة كي تصبح طرية ثم تجفف وتترك جانباً،



كبة الدجاج



المقادير 4 قطع صدر دجاج 3 كبير ماء 3 بطاطس حجم كبير 2 قطعة خبز شرائح (سلايس) فنجان قهوة حليب طازج نصف كأس كبير بقودونس مفروم نصف ملعقة شاي كركم 2 ملعقة ونصف صغيرة ملح نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود بصل متوسط مبشور نصف كأس كبير بقسامط بيضة 2 زيت للقلي الطريقة: ● يغسل صدر الدجاج جيداً ويوضع في قدر به ماء ويترك على النار حتى ينضج ثم يترك حتى يبرد ثم يقطع قطعاً صغيرة ويترك جانباً. ● تسلق البطاطس وتقشر وتهرس وتترك حتى تبرد تماماً. ● يضاف البصل المبشور والبقودونس والكركم والملح والفلفل الأسود إلى البطاطس ولحم الدجاج. ● تنقع شرائح الخبز (سلايس) في الحليب ثم تعصر وتضاف إلى خليط البطاطس والدجاج ويعجن جيداً ثم تشكل الكبة حسب الرغبة. ● يخفق البيض جيداً ثم تغمس كل قطعة في البيض ثم في البقسماط وتقلي في الزيت وتوضع على ورق نشاف للتخلص من الزيت الزائد ثم تقدم الكبة وهي ساخنة مع شرائح الليمون.