

نوافذ رمضان

سلطة الأزهار



المقادير
تورق قطع الانديف يزال جذعها المر وتقطع بالطول الى اقسام عدة.
تغسل اوراق السلبوت والزهرات Capucine وتزال عنوقها. تترك الاوراق كاملة بينما تورق 6 زهرات.
تخلط البقسول كلها في وعاء تضاف اليها الزهرات والجوز، تسكب صلصة الخل فوقها وتحرك، تقسم السلطة في اطباق، تزين بزهرات السلبوت الكاملة وتقدم.

المقادير
ملعقة صغيرة من زيت الجوز
25 الى 50 غ من الجوز
باقاتان من القرة
3 قطع من الانديف
16 ورقة صغيرة من السلبوت Capucine
6 زهرات من السلبوت، مورقة
8 زهرات من السلبوت كاملة للزينة
6 ملاعق كبيرة من صلصة الخل بالجوز
والبصل

طريقة التحضير
يمكن تقديم السلطة مع قطع الليمون الهندي Pampleousse او ليمون البرتقال مع الخبز الافرنجي. تقدم السلطة هذه مع قطع الاجاص او الجبن كالكروكفور والغورغونزولا مع الخبز الافرنجي.

طريقة التحضير
يسخن زيت الجوز في مقلاة، تحمص فيه حبات الجوز على نار متوسطة ثم ترفع وتوضع جانبا. تغسل القرة، تزال العنوق الكبيرة وتقسّم الى باقات صغيرة لتجف.

مكعبات الفواكه الطازجة



المقادير
● ملعقة صغيرة من روح ماء الورد.
● آيس كريم فانيليا للتقديم.
الطبقة العلوية
● ملعقة كبيرة من السكر.
● ملعقتان كبيرتان من الفستق المقشر والمقطع.
● ملعقة كبيرة من القرفة.
الطريقة
1 - يخلط التفاح مع الاجاص والخوخ والمشمش والتين والمكسرات في وعاء كبير الحجم جيدا.
2 - يضاف قشر الليمون وكبش القرنفل والفانيليا وعصير التفاح وماء الورد الى خليط الفواكه وتخلط جيدا.
3 - تقسم السلطة على 4 اوعية لتقديم ويضاف الآيس كريم على الوجه.

المقادير
● تفاحه (منزوعة البذور ومقطعة الى مكعبات).
● اجاصة (منزوعة البذور ومقطعة الى مكعبات).
● خوخة (منزوعة النواة ومقطعة الى مكعبات).
● ثلث كوب من المشمش المجفف (مقطع).
● ثلث كوب من التين المجفف (مقطع).
● ربع كوب من اللوز المقشر.
● ربع كوب من الفستق المقشر.
● ليمونة صغيرة الحجم (القشر مبشور بشرًا ناعما).
● رشة من كبش القرنفل المطحون.
● نصف ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا.
● نصف كوب من عصير التفاح.

سلطة مزيج الخس والتوت

المقادير
● 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 بصلة حمراء صغيرة (50 غ) مفرومة فرما ناعما
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 والتوت البري والصلصة حتى تتحول جميع المكونات الى مزيج متجانس. يضاف اليها البصل.

روستو الدجاج



المقادير
● كيلوغرام ونصف منذ الدجاج المسحب.
● 350 غم من الكبدية (Folle gras).
● 300 غم من الشحم الطازج، المقطع رفيعا.
● شريحة رفيعة من الدهن الطازج.
الحشو
● 500 غم من اللحم المفروم.
● 100 غم من الشحم الطازج.
● بيضتان - ملعقة صغيرة من الملح.
● رشة من البهار - ملعقة كبيرة من الفستق الحليبي.
● بضع قطع من الفقع.
● حبة فليفلة حمراء وأخرى خضراء مقطعة.

طريقة التحضير
● تنقع الكبدية (كبد) بالملح والبهار والبورتو، ثم يخلط اللحم المفروم مع الشحم المطحون والبيض او الفستق الحليبي ورشة من الملح والبهار.
● تمد شريحة الدهن ثم توضع الكبدية في وسطها وتوزع فوقها قطع الفقع ثم تلف شريحة الدهن حول الكبدية جيدا وتوضع في الخلاجة مدة 24 ساعة. يمد لحم الدجاج فوق مسطح ثم يوضع فوقه اللحم المفروم وقطع الشحم وشريحة الدهن المحشوة ثم يلف لحم الدجاج جيدا حول الحشو ويربط جيدا بخيط. يلف بقطعة قماش نظيفة تربط بخيط ايضا. يوضع ماء في طنجرة حتى يقترب من الغليان فيسقط فيه الدجاج المغموف بالمقماش ويترك لبغلي مدة ساعة تقريبا.
● يتترك الدجاج في الماء حتى يبرد كليا. بعدها يرفع من الماء، يترنق من المقماش ويوضع في طبق ويزين بالهلام الناتج عن سلق الدجاج، وبالفليلة المقطعة.

روبيان مبهر بصلصة الشمار



المقادير
24 حبة من الروبيان الكبير.
صلصة النقع.
فصان من الثوم، مفرومان.
حبة فلفل حريف خالية من البذور مفرومة.
ملعقتان كبيرتان من اوراق الشمار مفرومة.
ملعقة كبيرة من الصعتر.
ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.
الصلصة:
نصف كوب من زيت الزيتون.
كوب من الماء المغلي.
ملعقتان كبيرتان من عصير ليمونة حامض.
حصان من الثوم مدقوقان.

طريقة التحضير
تغسل حبات الروبيان ثم تجفف وتوضع في طبق مقعر، تخلط مقادير صلصة النقع كلها وتسكب فوق الروبيان، يغطى الطبق ويوضع في الخلاجة طوال الليل.
يغلي الماء مع عصير الليمون والثوم واوراق الشمار. ترفع حبات الروبيان من صلصة النقع، تصفى ثم تقلي بزيت الزيتون قليلا حتى يصبح لونها ورديا، يضاف اليها نصف كوب من الصلصة المحضرة، تغطي الطنجرة ويغلي المزيج لاربع دقائق حتى تتضخ حبات الروبيان.
يقدم الطبق ساخنا مع الصلصة المتبقية.

بطاطس مقلية مع المايونيز بالزعفران



المقادير:
● صفار بيضة كبيرة
● نصف ملعقة صغيرة خردل
● ديجون
● كوب وربيع زيت زيتون بكر اكسترا
● 1 - 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون
● فص ثوم مسحوقين
● نصف ملعقة صغيرة خيوط زعفران
● 20 حبة بطاطس صغيرة جديدة
● زيت نباتي للقلي العميق
● ملح وفلفل اسود مطحون

الطريقة:
1 - لإعداد المايونيز ضعي صفار البيضة في وعاء عميق مع الخردل ورشة ملح اخفي بملعقة خشبية واضيفي زيت الزيتون قطرة قطرة مع الخفق. عندما يصبح المزيج كثيفا اضيفي عصير الليمون والملح والفلفل حسب الرغبة ثم اضيفي الثوم.
2 - ضعي الزعفران في وعاء صغير مع ملعقتين صغيرتين ماء واضغطي الزعفران بباطن ملعقة لاستخلاص اللون والنكهة واتركيه 5 دقائق. امزجي جيدا بالمايونيز.
3 - اسلقي البطاطس 5 دقائق في ماء مملح. ارفعي القدر عن النار وغطيها واتركيها 15 دقيقة. صفي البطاطس ونشفيها جيدا.
4 - سخني الزيت في مقلاة عميقة واقلي البطاطس بسرعة مع تقليبها الى ان يصبح لونها ذهبيا. صفيها على ورق مطبخ وقدميها مع المايونيز.