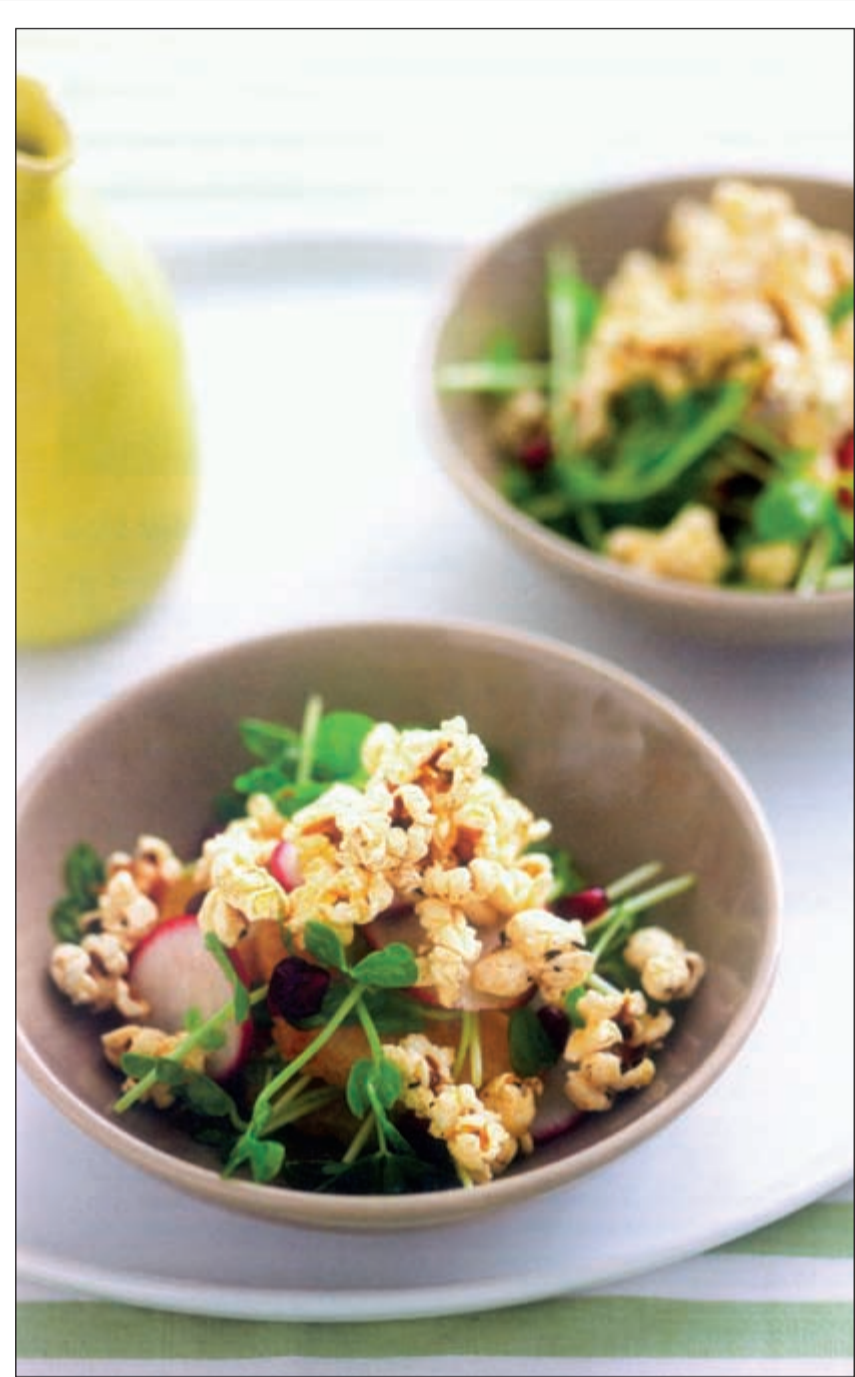


نوافذ رمضان



سلطة الرمان والنفيش بنكهة الفلفل

● 1 ملعقة صغيرة من العسل

المقادير:

الطريقة:

1 - يحمى الزيت في قدر متوسط الحجم وتضاف اليه الزبدة والذرة والفلفل الحار تترك المقادير مغطاة على حرارة مرتفعة ويحرك الكفت بقوة حتى تتوقف الحبات عن الفرقة تصفى بعدها من المواد الدهنية على اوراق قادرة على الامتصاص يرش الملح على الفشار (النفيش).
2 - تحضر صلصة البرتقال.
3 - تقشر حبات البرتقال عن طريق ازالة طبقة سميكة من القشرة ويقطع اللب عموديا الى شرائح لا تتعدى الـ 5مم.
4 - توضع شرائح البرتقال والبراعم والرومان والفجل بعضها فوق بعض الاخر في طبق التقديم تسكب الصلصة على المكونات وينثر الفشار عليها.
صلصة البرتقال: تمزج المقادير في مرطبان محكم الاغلاق وتخلط جيدا.

● ربع كوب 60 مل من الزيت النباتي
● 40 غ من الزبدة
● ربع كوب 60 غ من الذرة المستخدمة لصنع الفشار النفيش
● 1 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الحار المجففة
● نصف ملعقة صغيرة من رقائق ملح البحر
● 4 حبات برتقال متوسط الحجم 1 كغ
● 1 كوب 50 غ من براعم البازلاء الخضراء
● نصف كوب 125 م من لب الرمان
● 6 حبات فجل احمر 210 غ خالصة من الاوراق ومقطعة الى شرائح رفيعة
صلصة البرتقال: مقادير:
● ربع كوب 60 مل من زيت الزيتون
● 2 ملعقة طعام من عصير البرتقال
● 1 ملعقة طعام من الخل الابيض



مربعات الشعيرة الباكستانية بالعسل

المقادير:

- 3 اكواب شعيرة باكستانية محمصه ومفتتة.
- كوب يقسماط.
- ربع كوب طحين ابيض.
- علبه ونصف قيسر (قشلة) وزن العلبه (250 ملم).
- 3 بيضات.
- كوب سكر اسمر + ملعقتان كبيرتان سكر اضافي.
- ربع كوب زيت.
- كوب جوز محمص ومدقوق.
- ملعقة صغيرة هيل مطحون.
- ملعقة صغيرة دارسين مطحون.
- ملعقة صغيرة بيكنغ باودر.
- نصف ملعقة صغيرة بيكرينات الصودا.

مقادير الصلصة:

- كوبان عسل ساخن للوجه.
- كوب ونصف كوب جوز محمص ومفروم خشن للوجه.
- رشة هيل مطحون، دارسين مطحون.

الطريقة:

نضع البيض، السكر في خلاط الكيك ونخفق على السرعة العالية حتى يصبح مثل الكريمة. نصف القيسر، الزيت ونستمر في الخفق حتى يتجانس الخليط ثم نرفعه جانبا. نضيف القسماط، الطحين، الجوز، الدارسين، الهيل، البيكنغ باودر، البيكرينات ونستمر في الخلط بواسطة الملعقة. ندهن قالب كيك ذا قاعدة متحركة بالزيت نسكب الخليط السابق داخله. نخبز في فرن متوسط الحرارة مدة (40) او حتى تنضج. نقطع الي مربعات ثم نرش بالعسل الساخن والجوز المحمص والهيل والدارسين وتقدم.



كؤوس اللحم

المقادير

- 1- سخني الزيت في كسرولة الي ان تجدي ان مكعبا من الخبز يتحول للون البني في 50 ثانية عند اسقاطه فيه، اقلي فطائر التورتية في كمية غزيرة من الزيت، واحدة في كل مرة بعد الضغط عليها بين مغرتين معدنتين، لمدة دقيقة واحدة او حتى يصير مقرمشا وذهبي اللون، صفيها فوق مناشف المطبخ الورقية.
2- لعمل الحشو، ضعي مسحوق الشيلي والكمون وعصير الليمون في طبق زجاجي او خزفي واخليها معا، اضيفي شرائح الستيك وقلبيها حتى تغطي جيدا بخليط التتبيل واتركيها فيه لمدة 5 دقائق، صفي شرائح الستيك واطيها فوق شواية سبق تسخينها بمعدل 2-3 دقائق لكل جانب او حتى ينضج اللحم بالدرجة التي تحبينها، التركي شرائح الستيك ساكنة لمدة 2

دقيقة ثم قطعيها الي شرائح طولية وضعيها في صحن عميق، اضيفي البصل واوراق الكزبرة وقلبي لخليطهما معا.
3- للتقديم قسمي الحشو على كؤوس التوستادا وقدمي في الحال.
طريقة التحضير
زيت نباتي، كمية غزيرة للقلي.
8 رقائق تورتية (رقائق) ذرة
لحشو اللحم البقري
2 ملعقة صغيرة مسحوق شيلي غير حار
1 ملعقة صغيرة كمون مطحون
4/1 فنجان / 60 مل عصير ليمون
500 جم ستيك من اعلى الفخذ، مزال منه الشحوم الظاهرة
2 بصلة حمراء مقطعتان الي شرائح
2/1 حزمة كزبرة خضراء

أم علي مع بشر النارج



المقادير:

- نصف كيلو غرام من عجين الجالاش
 - كوب من المكسرات غير المملحة والمشكلة، محمصه
 - ملعقة كبيرة من بشر النارج
 - ملعقتان من الزبدة من دون ملح او الكريمة الطازجة
 - كوبان من الكريمة السميكة
- طريقة التحضير:
يجفف العجين بوضعه في فرن حار، كل قطعة

شوربة الدجاج بالأرز والبامية

المقادير:

- 3 لترات (12 كوبا) من الماء.
- دجاجة كاملة (1.5 كغ).
- 2 جزر متوسط الحجم (240 غ)، مفروم فرما خشنا.
- 2 باقة كرفس مشنبة (200 غ)، مفرومة فرما خشنا.
- بصلة بنية متوسطة الحجم (150 غ)، مفرومة فرما خشنا.
- 12 حبة فلفل أسود.
- ورقة غار.
- 60 غراما من الزبدة.
- بصلة بنية صغيرة الحجم (80 غراما)، مفرومة فرما ناعما، كمية اضافية.
- 2 فص ثوم، مهروس.
- فليفلة حمراء متوسطة الحجم (200 غ)، مفرومة فرما ناعما.
- 2 ملعقة صغيرة من الأوريغانو المجفف.
- ملعقة صغيرة من البابريكا الحلوة.
- ¼ ملعقة صغيرة من فلفل كاين.
- ¼ ملعقة صغيرة من كبش القرنفل المطحون.
- ¼ كوب (35 غراما) من الدقيق الكاوي (70 غراما)
- ¼ كوب (70 غراما) من معجون البندورة (الطماطم).
- علبه (400 غرام) من البندورة (الطماطم) المهروسة.



المقادير:
● 100 غرام من البامية الطازجة، مقطعة قطريا الي انصاف.
● كوب (200 غرام) من أرز كالروز بالحبة المتوسطة.
● 170 غ من البريزاولا، مقطعة الي شرائح رفيعة.
طريقة:
1 - يوضع الماء في قدر كبير مع الدجاج والجزر والكرفس والبصل وحبوب الفلفل وورق الغار، ويترك المزيج ليغلي. تخفض الحرارة، ويطهى مغطى، على نار خفيفة، لمدة ساعة ونصف الساعة.
2 - يرفع الدجاج من القدر. يصفى المرق على قماش قطني في قناع منخل أو مصفاة، داخل وعاء كبير مقاوم للحرارة، وترمي الرواسب. عندما يبرد الدجاج بشكل كاف لمسكه، تزال الجلدة والعظام وترمي، ويفت اللحم الي قطع كبيرة.
3 - تذوب الزبدة في قدر كبير وتقلي كمية البصل المشوفا، على نار خفيفة، لمدة 15 دقيقة تقريبا او حتى يطرى الأرز، ويحرك بين الحين والآخر.
4 - في غضون ذلك، تحمي مقلاة كبيرة دهنت بالزيت، ويضاف الدجاج الي باقي المكونات، يحرك الحساء على نار متوسطة حتى