

نوافذ رمضان

تارت التمر واللوز



المقادير:

للعجينة:

- كوب ونصف الكوب طحين عادي
- 6 ملاعق كبيرة زبدة
- بيضة

للحشوة:

- نصف كوب زبدة
- 7 ملاعق كبيرة سكر
- بيضة مخفوقة
- كوب لوز مطحون
- ملعقتان كبيرتان طحين عادي
- ملعقتان كبيرتان ماء زهر
- 12 - 13 حبة تمر طازج منصفه ومنزوعة البذور
- 4 ملاعق كبيرة مربى المشمش

الطريقة:

- 1 - سخني الفرن الى درجة 200 مئوية وضعي فيه صينية خبز، انخلي الطحين فسي وعاء عميق واضيفي الزبدة وامزجي

باصابعك ليصبح لديك مزيج يشبه البقصات. اضيفي البيضة وملعقة كبيرة ماء ساخن وامزجي لتصبح لديك عجينة ناعمة.

2 - ابسطي العجينة على سطح عليه طحين ومدبها على قعر وجوانب صينية حجم 20 سم، اثقبي القعر بشوكة طعام وضعي الصينية في الثلاجة.

3 - لإعداد الحشوة اخفقي الزبدة والسكر ثم اضفي البيضة مع الخفق. اضيفي اللوز المطحون وملعقة كبيرة من ماء الزهر وامزجي جيدا.

4 - مدي المزيج داخل العجينة ورتبي على سطحه أنصاف الكوز بالجزء المقطوع الى الاسفل. اخبزي 10 - 15 دقيقة ثم خفصي الحرارة الى 180 مئوية واخبزي 15 - 20 دقيقة.

5 - اخرجي التورته واتركيها لتبرد، سخني مربى المشمش قليلا ومرريه عبر مصفاة. رشي على التورته ماء الزهر المتبقية.

6 - امسحي سطح التورته بالمربى وقدميها بدرجة حرارة الغرفة.

كلير محشو بكرامة الجبنة والتوت

تحضير عجينة الخميرة:

- 1 - فتتي الخميرة في وعاء الطحين مع ملعقة شاي من السكر والقليل من الحليب الفاتر وامزجي الكل جيدا، اتركي العجينة «ترتاح» لمدة 15 دقيقة في مكان دافئ.
- 2 - اخفقي المقادير الاخرى مع العجين بواسطة خفافة كهربائية: ثم اعجن بيديك كتلة العجين جيدا.
- 3 - اتركي العجينة جانبا لمدة 30 الى 45 دقيقة في مكان دافئ، ثم اعجنها بيديك مجددا ورقبها على مساحة مليئة بالطحين.
- 4 - مدي العجينة بعد رقبها في قالب مدهون بالزبدة وصلي اطرافها بجوانب قالب، وزعي عليها الخوخ الاحمر (او اي نوع من الفاكهة) واطركيها جانبا لمدة 10 دقائق.

تحضير العجينة المنفوخة:

- 1 - سخني الماء مع الزبدة والملح والفانيليا، اضيفي الدقيق، حركي المزيج على درجة حرارة خفيفة، حتى تصبح العجينة كتلة متماسكة.
- 2 - ضعي كتلة العجين في وعاء كبير واخفقيها بواسطة خفافة كهربائية على قاع الخبز، شرب ان تتركي مسافة كافية بين الكتلة والاخرى، اخبزيها حتى تسمر قليلا.
- 3 - اصنعي من العجين شكلا معينيا بواسطة الخفافة الخاصة بالحلوى على قالب الخبز، شرط ان تتركي مسافة كافية بين الكتلة والاخرى، اخبزيها حتى تسمر قليلا.
- 4 - اتركي قطع الحلوى تبرد قليلا، ثم املئي غطيها بالنصف الآخر من القطع.

سلطة اللحم المشوي والكراث



المقادير:

- 150 غ من البازلاء الخضراء، منزوعة الاطراف.
- 600 غ من لحم متن الغنم.
- 8 حبات كبيرة من الكراث الاندلسي (200 غ)، مقشرة ومقسومة الى 4.
- 60 غ من خليط اوراق النباتات الخضراء او «المسكلون».

مقادير صلصة التنازع:

- كوب من اوراق النعناع الطازجة، محكمة التوضيب.

فصان ثوم، مقوم الى 4. ربع كوب (60 مل) من زيت الزيتون. ملعقتان كبيرتان من الخل الابيض. ملعقتان صغيرتان من السكر الناعم.

الطريقة:

- 1 - تسلق البازلاء، او تطهي على البخار او في المايكروويف حتى تصبح طرية، وتصفى من الماء.
- 2 - في غضون ذلك، يطهى لحم الغنم والكراث الاندلسي على صينية مسخنة ومدهونة بالزيت (اما على الشواية او على الفحم) حتى ينضج اللحم بحسب الرغبة ويصب الكراث طريا،

يغطي من بعدها اللحم ويترك لمدة 5 دقائق قبل ان يقطع الى شرائح رفيعة.

3 - تحضر صلصة النعناع.

4 - تخلط البازلاء ولحم الغنم والكراث الاندلسي والصلصة والمسكلون في وعاء كبير.

لعمل صلصة النعناع: يخلط النعناع والثوم معا في الخلاط الكهربائي، حتى يتم الحصول على مزيج ناعم، يواصل تشغيل الخلاط ويضاف الزيت الى المكونات تدريجيا وبكميات قليلة ومنوازية، حتى يتم الحصول على مزيج ناعم ايضا، بعدها، يضاف الخل والسكر الى المزيج ويحركان معه.

سلطة الشمندر والشمار والعدس



المقادير:

- 3 شمندر متوسط الحجم (نصف كيلو)، منزوع الاوراق.
- 1 ملعقة طعام من زيت الزيتون.
- 1 بصلة شمار متوسطة الحجم (300 غ).
- 1 علبسة (400 غ) من العدس البني، مغسول ومصفى.
- 100 غ من ورق الجرجير.
- 200 غ من جبن الفيتا، مقطع تقطيعا رفيعا.

مقادير الصلصة:

- 1/2 كوب (125 مل) من زيت الزيتون.
- 2 ملعقة طعام من عصير الحامض.
- 1/2 ملعقة صغيرة من السكر الابيض.
- 2 ملعقة صغيرة من ورق الشمار الطازجة المفروم فرما ناعما.

الطريقة:

- 1 - يحمي الفرن مسبقا على 180 درجة مئوية.
- 2 - يمزج الشمندر مع الزيت في طبق فرن صغير. ويخبز لحوالي ساعة واحدة او حتى يطرى. عندما يبرد الشمندر، يقشر ويقرم فرما خشنا.
- 3 - يفرم من ورق الشمار فرما ناعما ما يكفي لملء ملعقتين صغيرتين من أجل الصلصة. وتقطع بصلة الشمار تقطيعا رفيعا.
- 4 - تمزج مكونات الصلصة في مرطبان محكم الإغلاق وتخض جيدا.
- 5 - يقلب الشمار والعدس والجرجير في وعاء كبير مع نصف كمية الصلصة. يضاف الشمندر ويحرك الخليط برفق. ثم يكلل بالفيتا ويرندز بكمية الصلصة المتبقية.

محشي الكوسة والسلق

المقادير:

- 500 غم من لحم الخروف او العجل (مفروم وسط).
- 500 غم من الارز متوسط الحبة (مغسول ومنقوع لمدة نصف ساعة).
- كيلوغرام من الكوسة صغيرة الحجم (مغسولة ومفرغة).
- 500 غم من ورق السلق.
- ملعقتان كبيرتان من السمّن.
- ملعقتان كبيرتان من الزيت النباتي.
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.
- 4 ملاعق صغيرة من الملح.
- نصف كغم من الطماطم الناضجة

مرق الطبخ:

- 8 اكواب من مرق الدجاج (او مخلوط مع ماء).
- ملعقة كبيرة من معجون الطماطم.
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون.
- ملعقة كبيرة من الملح.

الطريقة:

- 1 - يذوب السمّن، ثم يخلط اللحم والارز مع السمّن وزيت الزيتون والزيت النباتي والملح والبهارات والمزيج جيدا.
- 2 - تغسل الكوسة المحفورة من الداخل بالماء والملح وتصفى، ثم تحشى بالمزيج دون الضغط بل فقط بان تهر كل حبة قليلا وتحشى فقط حتى ثلاثة ارباع الحبة حتى يتسنى للحشو ان يتمدد وينضج بالمرق.
- 3 - تفرد كل ورقة سلق بحيث تكون الجهة اللاعنة الى الاسفل، ويوضع على الجزء العريض منها بعض

الحشو وتلف الى الاعلى مع ثني الاطراف الجانبية، ويجب ان يكون اللف مشودا.

4 - في طنجرة ذات حجم مناسب يوضع القليل من الزيت النباتي او السمّن، ثم توزع قطع الطماطم وترش بقليل من الملح والفلفل الاسود، ثم تصف حبات الكوسة وفوقها حبات السلق.

5 - توضع الطنجرة على النار.

6 - يخلط المرق مع معجون الطماطم وعصير الليمون والملح جيدا ويدار فوق اللوز بحيث يغمر فقط ويحفظ الباقي جانبا حتى يضاف لاحقا.

7 - يوضع صحن كبير الحجم على

الورق ليشكل ثقلا بحيث يتماسك الورق وتغطي الطنجرة وتترك على نار عالية الحرارة لمدة نصف ساعة تقريبا، ثم يرفع الصحن وتغطي الطنجرة وتترك لمدة ربع ساعة اخرى على نار عالية ويضاف بعض المرق ساخنا اذا نقص.

8 - تخفف النار جدا وتترك الطنجرة لمدة ساعة ونصف او اكثر مع الانتباه الى وجود القليل من الماء في اسفلها حتى تنضج حبات الورق كليا.

9 - تترك لمدة نصف ساعة، ثم تقلب وتقدم مع عصير الليمون واللبن الرائب.

