

نوافذ رمضان



فطائر الزيتون الأخضر والجزر

المقادير:

- باودر والخميرة
- بدار الدقيق بالتدريج وبالتناوب مع الحليب الدافئ الى البيض والزيت مع العجين جيدا
- نستمر بالعجن مدة 10 دقائق
- بدهن وعاء عميق بالزيت وتوضع فيه العجينة، تغطى وتترك في مكان دافئ حتى تختمر ويتضاعف حجمها (ساعة ونصف تقريبا)
- تخلط مقادير كل الحشوة جيدا
- تقسم العجينة الى قطع بحجم كرة صغيرة وتفرد باليد
- يوضع مقدار مناسب من الحشوة في المنتصف وتغلق العجينة جيدا وتشكل حسب الرغبة
- تصف على صينية مدهونة بقليل من الزيت النباتي، تغطى وتترك ليتضاعف حجمها (ساعة تقريبا)
- تدهن بكريما الطبخ وتزين بأي مكون مرغوب (سمسم، حبة بركة، فلفل حار، دقيق أو أي مكون)
- تخبز في فرن متوسط الحرارة مدة 20 دقيقة تقريبا

المكونات الحشوة:

- 3 أكواب دقيق منخول
- بيضة مخفوقة
- كوب وثلاث الكوب حليب دافئ
- ربع كوب زيت زيتون
- ملعقة كبيرة خميرة فورية
- ملعقة كبيرة بيكنج باودر
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة صغيرة سكر
- 200 غ زيتون أخضر بدون بذور
- نصف كوب جزر مفروم ناعما
- حبة ليمون مقشرة ومقطعة مثلثات صغيرة
- ملعقة صغيرة شطة
- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- رشة من الملح

الطريقة:

- يخفق البيض مع الزيت
- يمزج الدقيق مع السكر والملح والبيكنج



أسيخ دجاج بالسّمسم

المقادير:

- 450 غراما من صدور الدجاج الخالية من العظم والجلد، القليل من السمسم، فليفلة حمراء للزينة، صلصة النقع، 6 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي، 4 ملاعق صغيرة من صلصة الصويا الخفيفة، 4 ملاعق كبيرة من عصير الليمون الحامض الطازج، حبة من الزنجبيل مقشرة ومفرومة، 4 فصوص من الثوم، ملعقتان من السكر الاسمر الناعم، ملعقة صغيرة من صلصة Tabasco Pepper Sauce، ملعقتان كبيرتان من الكزبرة المفرومة لصلصة الفستق، ملعقتان من زبدة الفستق، ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا، ملعقة كبيرة من زيت السمسم النباتي، حبتان من البصل الأخضر مفرومتان، ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الحامض الطازج، ملعقة كبيرة من السكر الاسمر الناعم.

طريقة التحضير:

توضع مقادير الصلصة في خلاطة كهربائية وتطحن جيدا حتى تصبح ناعمة، ثم تسكب في طبق وتترك جانبا، توضع مقادير صلصة الفستق في الخلاطة وتطحن جيدا، اذا كانت الصلصة كثيفة، يضاف اليها قليل من الماء وتطحن مجددا، تسكب الصلصة في وعاء وتغطى حتى يحين موعد التقديم. توضع صدور الدجاج في الخلاطة 5 دقائق حتى تجمد ثم تقطع الى مكعبات وتسكب فوق صلصة النقع وتحرك لتختلط بها جيدا، يغطي الطبق بورقة من النايلون وينقع الدجاج 4 ساعات في مكان بارد، تسخن المشواة وتغلف صفيحة الخبز بورقة من النايلون مدهونة بقليل من الزيت، توزع قطعتان او 3 قطع من الدجاج على اسيخ ويرش فوقها السّمسم، تنشوى مدة 5 دقائق تقليب خلالها، ثم تقدم مع صلصة الفستق ويزين الطبق بالفليفلة الحمراء.



باستا بالخضراوات المشوية

المقادير:

- ميشور للوجه او جبن مازولا، 5 ملاعق طعام عصير ليمون، 3 ملاعق طعام مايونيز.
- كيس باستا فيتو شيني، كوبيان من خليط فلفل احمر، واخضر، مقطع شرائح.
- 3 اكواب ملفوف ابيض مقطع شرائح.
- 4 حبات كوسا وسط مقطعة اصابع.
- 3 حبات جزر وسط مقشرة ومقطعة اصابع.
- كوب بصل ابيض مقطع شرائح.
- علبة فطر طازجة مقطع شرائح.
- 4 فصوص ثوم مقطع شرائح.
- ملعقة صغيرة نعناع جاف.
- ملعقة صغيرة زعتر جاف.
- حبتا فلفل احمر جاف ووسط مدقوق.
- ربع ملعقة صغيرة فلفل اسود مدقوق.
- ربع كوب زيت زيتون.
- مكعب خضراوات.
- ربع كوب جبن بارميزان طازج

الطريقة:

نسلق الباستا بالماء المغلي المضاف له الزيت والملح ثم تصفى، نغسل الباستا بالماء البارد ثم تصفى مرة اخرى، نضع جميع الخضراوات في صينية الفرن ثم نرش بزيت الزيتون وندخل الفرن حتى تنضج الخضراوات (15 دقيقة). نضع الباستا في القدر ثم نضيف لها جميع الخضراوات، النعناع، الزعتر، الفلفل الاسود، الفلفل الاحمر، المكعب (بعد تفتيته). نضيف عصير الليمون، المايونيز ونضيفه للباستا ونخلط حتى تتجانس كل المكونات. نضع الباستا في صحن التقديم ثم نرش بجبن البارميزان وتقدم.

شوربة الدجاج بحليب جوز الهند التايلندية



المقادير:

- يمزج المرق في قدر كبير مع قطع السيترونيلا (عشبة الشاي الأخضر) وأوراق الحامض الأخضر الكاملة وعروق الكزبرة وجذورها، ويترك المزيج ليغلي. تخفف الحرارة، ويطهى المزج، مغطى، على نار خفيفة لمدة 5 دقائق، ثم يرفع عن النار ويترك جانبا لمدة 10 دقائق، يصفى المرق على قماش قطني في قاع منخل أو مصفاة، داخل وعاء كبير مقاوم للحرارة، ترمى الرواسب.
- يعاد المرق الى القدر المنظف ذاته يضاف اليه الدجاج والفاطر، ويترك ليغلي. تخفف الحرارة، ويطهى، مكشوقا، على نار خفيفة، لمدة 5 دقائق تقريبا او حتى ينضج الدجاج. يضاف حليب جوز الهند والعصير والصلصة والشكر، ويطهى المزيج ويحرك حتى يسخن (من دون ان يغلي). يرفع عن النار، وتضاف اليه أوراق الكزبرة والفلفل الحار واللايم الكفيري المفروم والسيترونيلا المقطعة، مع التحريك.

نصيحة:

يحفظ ما تبقى من حليب جوز الهند في البراء، ما يبقى صالحا لمدة اسبوع تقريبا، ولا ينصح بحفظه في الخلاطة لأنها تزيد من احتمال تخثر الحليب الذي فك جليده خلال الطهو. كما ينصح بتجنب حليب جوز الهند المحلى المعبأ لأنه ليس مناسباً للأطباق التايلندية.

ريش بصلصة الطماطم والخردل

المقادير

- أربعة أضلاع كاملة من الضان (ريش).
- ملعقة كبيرة من الخردل.
- كوب من الكعك المطحون.
- ملعقة صغيرة من الثوم المدقوق.
- ربع كوب من الطماطم المجففة المنقوعة بالزيت.
- بياض بيضة واحدة.

مقادير صلصة الطماطم والزعتر

- ربع كوب من النشاء.
- ملعقة كبيرة من الماء.
- نصف كوب من مرق اللحم.
- ملعقة كبيرة من الخل البلسمي.
- نصف كوب من عصير الطماطم.
- ملعقة كبيرة من الطماطم المجففة والمفرومة.
- ملعقة صغيرة من الزعتر المفروم.

طريقة التحضير

- 1- تدهن الضلوع من الجهة الخلفية.
- 2- يخلط الكعك المطحون مع الثوم والصلصة المجففة وبياض البيض المدقوق وتخمس به جيدا الجهة المدهونة بالخردل.
- 3- ترتب بعد ذلك الضلوع في صينية خاصة بالميكروويف، وتترك جانبا مغطاة لمدة 10 دقائق أن تقطع وتقدم مع الصلصة.



ثم تخرج من الميكروويف وتترك جانبا مغطاة لمدة 10 دقائق أن تقطع وتقدم مع الصلصة. أما بالنسبة إلى الصلصة، فيخلط النشاء مع الماء ويذوب في مرق اللحم والخل وعصير الطماطم ويطهى في الميكروويف على درجة عالية لمدة 3 دقائق حتى تتكثف الصلصة مع التحريك مرة واحدة خلال الطهو. وأخيرا، تمزج مع الزعتر وتقدم إلى جانب اللحم.