

نوافذ رمضان



فتة الحمص

- المقادير:**
- رغيفا خبز كبيرا الحجم من خبز البيت
 - 500 غرام من الزبادي
 - فصا ثوم مدقوقين
 - 400 غرام من الحمص (من الممكن استخدام الحمص المعلب)
 - ملعقتان كبيرتان من الطحينة
 - ملعقة صغيرة من الكمون
 - ملعقة كبيرة من رقائق الفلفل الحار
 - 3 ملاعق كبيرة من الصنوبر المحمص
 - ملعقتان كبيرتان من الزبدة
 - 3 ملاعق كبيرة من الزبدة المذابة
 - الطريقة:

- 1- تخلط الزبدة المذابة مع الثوم ويدهن الخبز من كل جانب بالخليط.
- 2- يوضع الخبز في صينية خبز ويحمص في فرن معتدل الحرارة لمدة 10 دقائق إلى أن يقرمش ويكتسب اللون الذهبي.
- 3- يوضع الحمص في قدر مع الكمون ويغلى.
- 4- يخلط الزبادي مع الطحينة وفص من الثوم.
- 5- يوضع الخبز في طبق تقديم ويوضع عليه الحمص وخليط الزبادي.
- 6- في مقلاة توضع الزبدة ورقائق الفلفل الحار وتحمر لمدة دقيقة، ثم توضع على وجه الزبادي، وفي النهاية يوضع الصنوبر المحمص.

كبة الحمص بالسمن



- المقادير:**
- كأسان كبيرتان حمص صغير
 - 4 كؤوس كبيرة ماء
 - بصلة مبشورة
 - بطاطستان كبيرتان
 - شريحتا خبز بني
 - نصف كأس كبير حليب دافئ
 - ملعقة اكل بودرة شوربة
 - نصف ملعقة شاي كركم
 - ملعقتان اكل طحين عادي
 - فلفل أخضر حار
 - بيضة
- الطريقة:**
- 1 - يغسل الحمص ويوضع في قدر به ماء ويرفع على النار لمدة نصف ساعة حتى ينضج ثم يصفى ويترك في المصفاة حتى يبرد ويهرس.
 - 2 - تسلق البطاطس وعندما تبرد تقشر وتهرس وتخلط مع الحمص والبصل وتترك جانباً.

تورته الجبن بالشيكولاتة وقهوة الإسبريسو



- المقادير:**
- 250 جم بسكويت «ويفر» بالشيكولاتة، مطحون.
 - 155 جم زبدة سايح.
 - حشو اسبريسو الشيكولاتة
 - 2 ملعقة كبيرة مسحوق قهوة «اسبريسو» الفورية.
 - 1 ملعقة كبيرة ماء ساخن.
 - 250 جم جبن قشدة، طري.
 - كوب/ 250 جم سكر.
 - 155 جم شيكولاتة سمرام، سائحة.

- طريقة التحضير:**
- 1 - لعمل القاعدة، ضعي كسرات البسكويت والزبدة معا في صحن عميق واخبطيهما. اكبسي الخليط (أ) فوق قاع صاج زنبركي مطلي بطبقة خفيفة من الزبد ومبطن بالورق مقاس 20 سم. ضعيه في الخلاجة حتى يجمد.
 - 2 - لعمل الحشوة ضعي مسحوق القهوة والماء في صحن عميق واخبطيهما الى أن يذوب مسحوق القهوة في الماء. اتركيه جانبا ليبرد قليلا.
 - 3 - ضعي الجبن القشدة، والكريمة اللاذعة، والبيض والسكر، وخليط القهوة في صحن عميق (ب) واخفقي السلي أن يصير القوام ناعما.
 - 4 - صبي نصف كمية الحشو فوق القاعدة المجهزة. اسقطي 4 ملاعق كبيرة من الشيكولاتة المنصهرة فوق الحشو وحركي في شكل كسولة واجعليه يغلي فوق نار متوسطة الشدة. ثم أكمل الغليان فوق نار هادئة، مع التقليب أحيانا إلى أن ينقص مقداره ليصبح ¼ كوب/ 60 مل. اضيفي الشيكولاتة، والزبدة والقشدة واطهي، مع التقليب، إلى أن يصير الخليط ناعما. أنزلي الكسولة من فوق النار واتركيها جانبا إلى أن يغلط قوام الخليط قليلا.
 - 5 - لعمل طبقة التزيين، ضعي شراب الفاكهة في كسولة واجعليه يغلي فوق نار متوسطة الشدة. ثم أكمل الغليان فوق نار هادئة، مع التقليب أحيانا إلى أن ينقص مقداره ليصبح ¼ كوب/ 60 مل. اضيفي الشيكولاتة، والزبدة والقشدة واطهي، مع التقليب، إلى أن يصير الخليط ناعما. أنزلي الكسولة من فوق النار واتركيها جانبا إلى أن يغلط قوام الخليط قليلا.

نصيحة من الشيف:

لمنع تورته الجبن من التشقق أثناء تبريدها، اخبزها في المنتصف وإخراجها نظيفة، ثم ضعي التورته في مكان خال من التيارات الهوائية أو في فرن مغطا وبإبه موارب إلى أن تبرد تماما.

الجبن ودعيه يجمد. لعمل التزيين بشراب الفاكهة بطعم القهوة

¼ كوب/ 60 مل شراب فاكهة بطعم القهوة.

250 جم شيكولاتة سمرام، مفتتة.

60 جم زبد.

½ كوب/ 125 مل قشدة دوبل كريم.

دواما باستخدام سيخ (ج). كرري ما صنعت مع الشيكولاتة واخذي عند 200 درجة مئوية لمدة 40 دقيقة أو حتى تصير كبة الجبن جامدة. بردي داخل الصاج.

5 - لعمل طبقة التزيين، ضعي شراب الفاكهة في كسولة واجعليه يغلي فوق نار متوسطة الشدة. ثم أكمل الغليان فوق نار هادئة، مع التقليب أحيانا إلى أن ينقص مقداره ليصبح ¼ كوب/ 60 مل. اضيفي الشيكولاتة، والزبدة والقشدة واطهي، مع التقليب، إلى أن يصير الخليط ناعما. أنزلي الكسولة من فوق النار واتركيها جانبا إلى أن يغلط قوام الخليط قليلا.

نصيحة من الشيف:

لمنع تورته الجبن من التشقق أثناء تبريدها، اخبزها في المنتصف وإخراجها نظيفة، ثم ضعي التورته في مكان خال من التيارات الهوائية أو في فرن مغطا وبإبه موارب إلى أن تبرد تماما.

فطائر بالنقانق على الطريقة المغربية



- المقادير:**
- 225 غراما بف بيس تري
 - 15 غراما نقانق مقطعة
 - نصف كوب جبنة مبشورة
 - بيضة مخفوقة
 - ملعقة صغيرة بابريكا
- إعداد 16 قطعة**
- الطريقة:**
- 1- مدي قطعة البيس تري على سطح عليه طحين واستخدمي قطعة قياس 7.5 سم لقطع أكبر عدد ممكن من الدوائر، اجمعي بقايا التقطيع ومديها واقطعي المزيد من الدوائر بحيث تصحح الجبابريكا.
 - 2- سخني الفرن إلى درجة 220 مئوية، امزجي النقانق المقطعة والجبنة المبشورة في وعاء.
 - 3- ضعي دائرة عجينة في راحة كفك وضعي وسطها قليل من مزيج النقانق.
 - 4- استخدمي يدك الأخرى لطوي العجينة والصاق أطرافها، كرري العملية مع بقية الدوائر.
 - 5- ضعي القطع في صينية فرن مانعة للاتصاق وامسحيها بالبيض، وشي فوقها الجبابريكا.
 - 6- اخبزها في الفرن من 10 - 12 دقيقة إلى أن تنتفخ ويصبح لونها بنيا فاتحا، انقلي الفطائر إلى شبك معدني واتركيها 5 دقائق لتبرد، انقليها إلى صحن تقديم ورشي فوقها ببقية الجبابريكا.

سلطة النقانق والخرشوف والفليفلة المشوية



- المقادير:**
- ملحقة طعام من اوراق الوريغانو الطازجة مفرومة فرما ناعما.
 - فصا ثوم مفروم فرما ناعما.
 - الطريقة:
 - 1- تقسم الفليفلة إلى 4، تزال البذور والطبقة الداخلية التي تحملها، توضع الفليفلة من الجانب الداخلي على الشواية، وتترك حتى تكتسب القشرة لونا اسود وتتشكل الفقاعات عليها.
 - 2- تغطي الفليفلة بعد ذلك بقطعة بلاستيكية او ورقة وتترك لمدة 5

- المجددة.
- نصف كوب من اوراق البقدونس المسطحة الطازجة محكمة التوضيب.
- صلصة الاعشاب والثوم:
- ملحقتا طعام من زيت الزيتون.
- ملحقتا طعام من الخل الابيض.
- ملعقة طعام من عصير الحامض.
- ملعقة طعام من اوراق الحبق الطازجة مفرومة فرما ناعما.

- 280 غراما من قلوب الخرشوف (ارضي شوكي) المحتفظ بها في مرطبان من الماء المالح مصفاة ومقطعة إلى نصفين.
- 200 غرام من الطماطم العنقودية الحمراء مقسومة إلى نصفين.
- 80 غراما من اوراق الالانديف