

نوافذ رمضان

مهلبية الكاكاو والنشا



- كوب حليب.
- 2 ملعقة كبيرة نشاء.
- 4 ملاعق كبيرة سكر.
- 2 حبة مستكة مطحونة.
- نصف ملعقة صغيرة هيل بودرة.
- ملعقة كبيرة ماء ورد.

طريقة التحضير:

- 1 - في قدر صغيرة على النار يذوب الحليب والسكر والنشاء والمستكة والهيل ويحرك على نار هادئة باستمرار حتى يتماسك.
- 2 - يرفع من على النار وتضاف ماء الورد ويحرك ثم يصب الخليط فوق محلبة الشوكولاتة الجامدة.
- 3 - تدخل الفلاجة حتى تجمد وتبرد.
- 4 - يمكن التزيين بالفستق المجروش او مبشور الشوكولاتة.

فطيرة الفول

نصف كوب من الجبن القريش الممتد.

الطريقة:

- يفرد نصف اوراق عجينة الجولاش في صينية خبز وتدهن الاوراق كلها بالزبدة، تخلط بقية المكونات، فيما عدا الجبن القريش، ويفرد الخليط على الجولاش مع ترك مساحة 2 سم من الجوانب، يرش الجبن على خليط الفول، توضع باقي اوراق الجولاش على خليط الفول مع دهنها بالزبدة، تخبز الفطيرة في فرن ساخن الى ان يكتسب الجولاش اللون البني الذهبي.

المقادير:

- المحلبة بالكاكاو
- 2 كوب حليب.
- 4 ملاعق كبيرة سكر.
- 2 ملعقة كبيرة نشاء.
- 2 ملعقة كبيرة كاكاو بودرة.

الطريقة:

- 1 - يذوب الجميع مع بعض في قدر صغيرة ويحرك باستمرار على نار هادئة حتى يتماسك.
- 2 - يصب في اطباق فردية صغيرة الى النصف.
- 3 - توضع بالفلاجة حتى تبرد.

مقادير:

- عبوة من عجينة الجولاش.
- قليل من الزبدة المذابة.
- كوب من الفول المهروس.
- ملعقتان صغيرتان من الثوم المهروس.
- ملعقة كبيرة من البصل المقطع.
- حبة طماطم برقوقية مقطعة.
- ربع كوب من البقدونس المقطع.
- ملعقة صغيرة من الكمون.
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة.
- فليفلة خضراء حارة مقطعة الى شرائح.

كوسا مقلية مع الصنوبر والزبيب



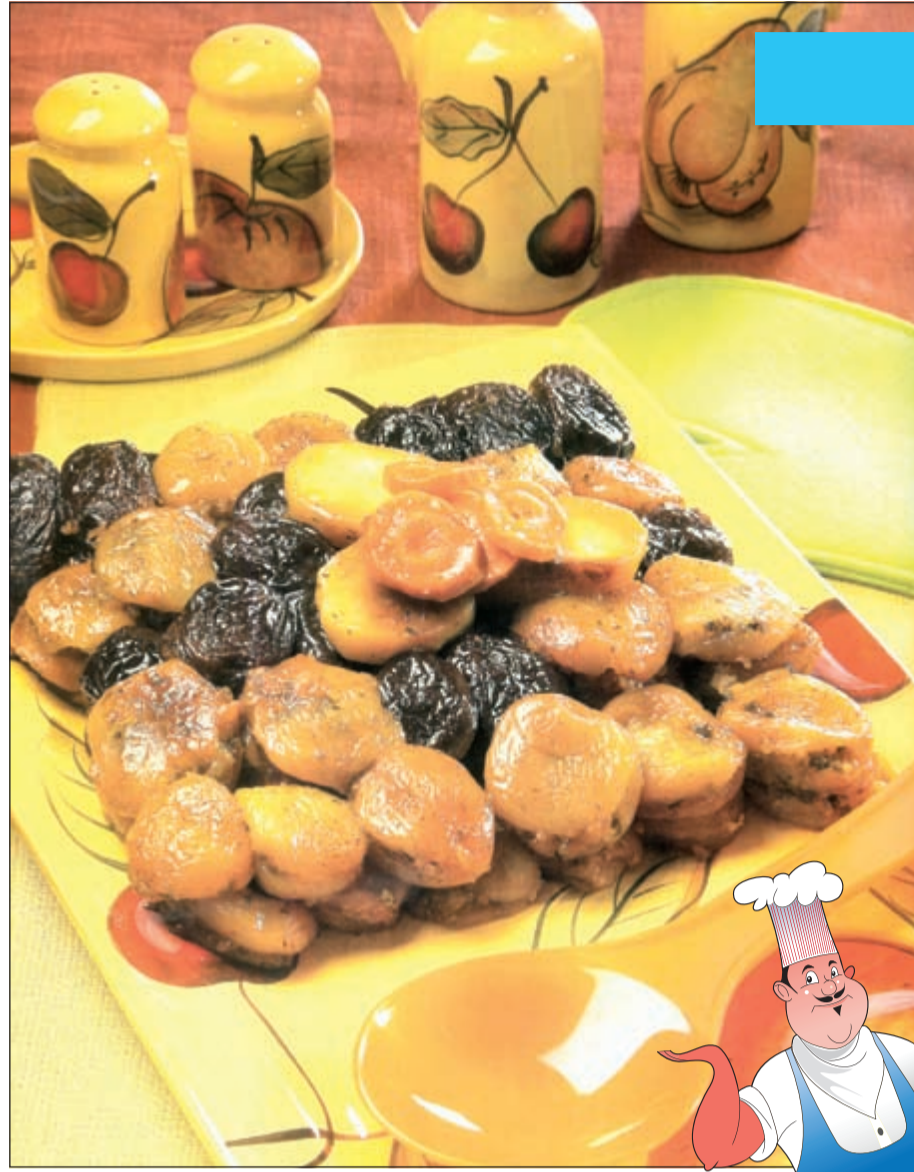
- 24 كوسا صغيرة مع زهرها أو دونها

الطريقة:

- 1 - يحمى نصف كمية الزيت والزبدة في مقلاة كبيرة، تضاف مكعبات الخبز وتقلي وتقلب حتى تحمر قليلا. يضاف الثوم ويطهى مع التحريك حتى تعيق رائحته، ثم يضاف الصنوبر وقشر الحامض والبقدونس والزبيب، ينقل الخليط الى وعاء متوسط الحجم ويغلى لحفظه ساخنا.
- 2 - يحمى باقي الزيت والزبدة في المقلاة نفسها وتضاف الكوسا وتطهى مغطاة حتى تحمر قليلا أو تكاد تطرى.
- 3 - يقدم الكوسا مكللا بخليط الخبز.

المقادير:

- ربع كوب (60 مل) من زيت الزيتون البكر الممتاز 40 غراما من الزبدة
- شريحتان سميتان من خبز تشياباتا منزوع القشرة ومفروم فرما ناعما على شكل مكعبات
- فصان من الثوم المهروس
- ملعقة طعام من الصنوبر المحمص مفروم فرما خشنا
- ملعقة صغيرة من قشر الحامض المبشور بشرا ناعما
- ملعقتا طعام من البقدونس بالورق المسطح الطازج المفروم فرما ناعما
- ملعقة طعام من الزبيب المجفف



محشي المشمش والقراصيا

المقادير:

- كيلو مشمش مجفف حبة كبيرة.
- كيلو قرصيا مجفف حبة كبيرة.
- 2 كوب أرز مصري منقوع بالماء ساعة ويصفى.
- ثلاثة أكواب خليط بقودونس، نعناع، بصل أخضر مفروم.
- كوب طماطم مبشور.
- نصف كوب بصل أحمر مفروم ناعما.
- فصان من ثوم مدقوق.
- ملعقتان صغيرتان نعناع جاف مطحون.
- ثلاثة أرباع كوب زيت زيتون.
- ثلاثة أرباع عصير ليمون.
- 4 ملاعق طعام دبس الرمان.
- رشة ملح، فلفل أسود.
- ثلاثة أكواب ماء مغلي.
- 2 حبة بطاطا وسط مقشرة ومقطعة حلقات.
- 2 حبة جزر حجم كبير مقشر ومقطع حلقات.

الطريقة:

- نفتح المشمش بالعرض دون الوصول للنهاية.
- نفتح القراصيا دون الوصول للنهاية وتزال النواة.
- تخلط جميع المقادير المتبقية ما عدا الماء.
- نضع حلقات البطاطا والجزر في قاع القدر.
- نحشو القراصيا بقليل من خليط الأرز ثم نوضع في القدر.
- نحشو المشمش بقليل من الأرز ثم يصف على القراصيا.
- نسكب الماء المغلي والمتبقي من ماء خليط الأرز.
- نضع صحننا ثقيلًا على المحاشي ثم نغطي بغطاء القدر ويترك على نار هادئة (تحت حديده) مدة ساعة أو أكثر حتى ينضج الأرز.
- نقلب المحاشي في صحن التقديم ويقدم.

كبة العدس والحمص

المقادير:

- كأس كبير حمص صغير.
- كأس كبير عدس.
- 3 بطاطس متوسطة الحجم.
- كأس كبير بقودونس.
- ملعقة شاي فلفل أسود.
- نصف ملعقة شاي كركم.
- ملعقة شاي ملح.
- كأس كبير بقسماط.
- بيضة مخفوقة.
- زيت للقلي.

الطريقة:

- 1 - ينظف الحمص والعدس جيدا ثم يغسل كل واحد على حدة وينقع لمدة نصف ساعة ثم يسلق كل واحد في اناء حتى ينضج ثم يصفى.
- 2 - تسلق البطاطس حتى تنضج وترك جانبا حتى تبرد ثم تقشر وتهرس.
- 3 - يوضع كل من الحمص والعدس والبطاطس والبقودونس والفلفل والكركم والملح في اناء ويعجن جيدا.
- 4 - يعمل من عجينة العدس والحمص كور صغيرة تخمس في البيض ثم في البقسماط حتى ينتهي المقدار ثم تلقى في الزيت حتى تحمر ثم توضع على ورق نشاف للتخلص من الزيت الزائد ثم تقدم وهي ساخنة مع شرائح الليمون.

سلطة أقراص العدس الأحمر

المقادير:

- كوب (200 غرام) من العدس الأصفر
- ربع كوب (40 غراما) من البرغل
- نصف كوب (125 مل) من الماء المغلي
- بصلة بنية صغيرة (80 غراما) مفرومة فرما خشنا
- 2 فص ثوم مقسوم الى 4
- ثلاث أرباع كوب (100 غرام) من الدقيق الأبيض
- بيضة
- كوب (100 غرام) من فئات الخبز الجاهز
- ملعقتان طعام من زيت الزيتون
- كوب من اوراق البقدونس المسطحة الطازجة غير محكمة التوضيب
- 3 حبات بندورة (طماطم) متوسطة الحجم (450 غراما) مقطعة على شكل أهلة
- حبة خيار (130 غراما) خالية من البذور ومفرومة فرما خشنا
- حبة أفوكادو متوسطة الحجم (250 غراما) مفرومة الى قطع كبيرة
- حبة فليفلة خضراء صغيرة (150 غراما) مقطعة الى شرائح رفيعة

الطريقة:

- 1 - يطهى العدس في قدر متوسط الحجم، يحتوي على الماء المغلي، حتى يصبح طريا، يصفى ويترك على حرارة الغرفة ليبرد.
- 2 - في غضون ذلك، يوضع البرغل في وعاء صغير مقاوم للحرارة، يغطي بالماء وينقع

لمدة 10 دقائق.

- 3 - يهرس العدس مع البصل والثوم حتى يتم الحصول على مزيج ناعم
- يمكن استخدام الخلاط الكهربائي لهذا الغرض - ويسكب المزيج في وعاء متوسط الحجم، يضاف اليه البرغل والدقيق والبيض وفئات الخبز،

- ويترك الخليط في البراد لمدة ساعة من الوقت او حتى يصبح متماسكا.
- 4 - في غضون ذلك تحضر صلصة اللبن الزبادي بالحامض.
- 5 - يقسم مزيج العدس الى 20 كرة ويعد على شكل أقراص يسخن الزيت بعدها في مقلاة كبيرة وتقلي

- الأقراص حتى تحمر قبل ان تصفى من الزيت على اوراق قادرة على الامتصاص.
- 6 - تخلط الأقراص مع باقي المكونات في وعاء كبير وتسكب الصلصة على الطبق.
- بالحامض اللين الزبادي بالحامض تخلط المقادير في وعاء صغير.

