



إعداد: حنان عبد المعبود تصوير: فاسم باشا

جميرا
فندق ومنتجع
شاطئ المسيلة



الشيف تاركي

سلطة القرع المشوي مع المشمش المجفف

المقادير

- 75 غراما من دقيق القمح المطبوخ
- 100 غرام قرع مقطع مشوي
- 25 غراما مشمش مجفف
- 15 غراما طماطم كرزية

مقادير صلصة العسل والخردل

- 100 مل زيت زيتون
- 10 مل عصير ليمون
- 25 غراما عسل
- 10 غرامات خردل
- 1 غرام ملح
- 2 غرام زعتر بري
- 3 غرامات أعشاب للزينة
- 1 غرام فلفل أبيض

طريقة التحضير

● تحضير صلصة العسل والخردل تخلط جميع مقادير الصلصة في الخلاط حتى تتماسك جيدا في وعاء التحضير، يوضع دقيق القمح والقرع المشوي والثوم والأعشاب ثم تضاف التوابل وتخلط جيدا، بعدها تضاف الصلصة المحضرة فوق الخليط وتوضع في طبق التقديم مع التزيين بالمشمش المجفف والأعشاب.



شوربة السلق الأخضر بالحامض والبطاطا



المقادير

- 150 غراما سلق أخضر
- 30 غراما عدس أخضر
- 20 غراما بطاطا مكعبات صغيرة
- 8 غرامات بصل ناعم
- 5 غرامات كرات
- 5 غرامات كرفس
- 100 مل زيت زيتون
- 3 غرامات ملح
- 1 غرام كمون
- 1 غرام فلفل أبيض
- 20 مل عصير ليمون

طريقة التحضير

● يغسل العدس جيدا ثم يسلق على نار متوسطة ثلاث أرباع الاستواء، ويوضع قدر على النار يضاف زيت الزيتون بعدها البصل الناعم والكرات والكرفس يقلب قليلا ثم يضاف البطاطا الصغيرة مع أوراق السلق المقطعة تقلب على النار لمدة خمس دقائق بعدها يضاف العدس المسلوق والماء مع التوابل تترك على نار هادئة لمدة 20 دقيقة حتى الاستواء عندها يضاف عصير الليمون وتقدم في وعاء الحساء.

كبة مشوية مع صوص الزبادي ودبس الرمان

صوص الزبادي مع دبس الرمان

- علبة زبادي مخفوقة مع الثوم ودبس الرمان
- بإضافة قليل من الملح

طريقة التحضير

● عجينة الكبة: يغسل البرغل جيدا بالماء البارد ويصفي توضع جميع مقادير العجينة وتفرم بمكيناة اللحمية ثلاث أدوار.
● الحشوة: يوضع قدر على نار هادئة يضاف السمّن من بعدها البصل يقلب حتى يصبح لونا ذهبيا بعدها تضاف اللحمية وتقلب حتى الاستواء بعدها نضيف التوابل والصنوبر المحمص فوقهم ونترك على حدة.
● تفرص العجينة بشكل دوائر وترق حتى تصبح رقيقة توضع الحشوة وتسكر على شكل قرص بعدها تشوى الأقرص وتقدم حسب الصورة وتزين حسب الرغبة.

المقادير

- عجينة الكبة
- 200 غرام برغل أبيض ناعم
- 200 غرام لحم عجل مفروم
- 10 غرامات بصل
- 2 غرام كمون
- 1 غرام ملح

حشوة الكبة

- 150 غراما لحم غنم مفروم
- 30 غراما بصل
- 3 غرامات صنوبر
- 25 غراما رمان حب
- 1 غرام ملح
- 2 غرام بهارات مشكلة
- 50 غراما سمّن

كبة التمر

المقادير

- 500 مل ماء
- 900 غرام معجون تمر
- 900 غرام موز مطحون
- 80 غراما باكنغ باودر
- 480 غراما زبدة
- 1200 غرام سكر أسمر
- 1800 غرام بيض
- 1350 غراما دقيق
- 60 غراما باكنغ صودا

طريقة التحضير

● يغلى التمر والموز بالماء حتى يصبح هريساً ويضاف بعدها الباكينغ صودا تطهى لمدة ثلاث دقائق بعدها يوضع المزيج ليبرد يخفق الزبدة مع السكر الأسمر حتى يصبح الخليط ممزوج يضاف البيض تدريجياً بعد البيض مزيج التمر والدقيق والباكينغ باودر يوضع المزيج في صينية الخبز المخصصة للكيك يدخل الفرن على درجة حرارة 150 لمدة 45 دقيقة.

