



بيت القيقب

المقادير:

كيلو من القيقب (أو كمية حسب الرغبة)
خمس ملاعق زبدة كبيرة غير مملحة
كوب خليط من الفلفل الأخضر والملون
4 فصوص ثوم مطحون
بصلة صغيرة
ربع كوب بصل أخضر مقطع صغير
ملعقة من كل من (ملح، فلفل اسمر، كمون)
نصف كوب بقسماط مطحون
6 ملاعق كبيرة مايونيز
عصير ليمون مع بشر القشرة
ربع كوب بقدونس مفروم
توابل سلق القيقب (3 حبات هيل، ملح، فلفل اسمر، كمون، بصل بودر، ثوم بودر) أو بهارات حسب الرغبة
● يمكن استبدال القيقب بالاستاكوزا (لوبستر)

طريقة التحضير:

- 1- على نار متوسطة، نضع قدر به كمية وفيرة من الماء مع توابل سلق القيقب.
- 2- عند الغليان وبعد غسل القيقب جيدا، نضع القيقب في القدر ونتركه لبضع دقائق ثم نقوم بخفض الحرارة وإحكام غلق القدر لمدة 15 دقيقة.
- 3- نرفع القيقب من الماء المغلي ونقوم بغسله بماء بارد.
- 4- نقوم باستخلاص لحم القيقب من الهيكل وحفظه في وعاء جاف مع الحفاظ على الهيكل سليما، ووضع الهيكل جانبا.
- 5- في مقلاة على نار منخفضة، نضع الزبدة ثم البصل والفلفل والثوم مع التقليب حتى تذبل المكونات، ثم نضيف البقسماط المطحون مع التقليب لمدة دقيقة ثم نتركه جانبا يبرد.
- 6- أضيفي المكونات إلى لحم القيقب مع إضافة المايونيز وعصير الليمون وميشوره والبقدونس مع التقليب جيدا.
- 7- تسخين الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
- 8- نحشي هيكل القيقب الذي تم تفرغته بالخلاطة ونضعه في الفرن لمدة 30 دقيقة.
- 9- يقدم في أطباق مع رش البقدونس للتزيين.

سلطة بابا غنوج

المقادير:

2 حبة باذنجان رومي متوسطة الحجم
2 حبة بصل
4 فصوص ثوم مهروس
ربع كوب صغير من عصير الليمون
نصف كوب من الطحينة
3 ملاعق كبيرة زيت
ملعقة كبيرة خل الابيض
2 ملعقة كبيرة من الزبادي
رشة من الفلفل الأحمر الحار (حسب الرغبة)
نصف ملعقة كبيرة كمون مطحون
نصف ملعقة صغيرة بابريكا
فلفل اسود
ملح

طريقة التحضير:

- 1- يسخن الفرن لمدة 30 دقيقة عند درجة حرارة 200 درجة مئوية.
- 2- نقوم بعمل شقوق صغيرة بشكل عشوائي في جميع أنحاء ثمرة الباذنجان والبصل.
- 3- في صينية نضع الباذنجان والبصل داخل الفرن لمدة 40 دقيقة حتى يتم شواؤها.
- 4- نضع الباذنجان بعد تقشيريه في وعاء ثم نضيف البصل ونقوم بهرسه جيدا.
- 5- نضيف باقي المقادير ونقلب جيدا.
- 6- يوضع في أطباق التقديم ونزين الوجه بقليل من الزيت والبقدونس.



شوربة فواكه البحر

المقادير:

8 حبات من الروبيان المقشر أو كمية حسب الرغبة
4 حبات من لحم القيقب منقطة
قطعة سمك فليليه متوسطة الحجم (نقطع مكعبات متوسطة)
1 حبة حبار مقطعة متوسطة الحجم (نقطع مكعبات)
4 ملاعق كبيرة من الطحين الأبيض
بهارات (ملح، فلفل اسمر، كمون، بهارات سمك)
ربع كوب صغير من الكرفس
2 حبة بصل أخضر
3 ملاعق زبدة
ربع كوب من عصير الليمون

طريقة التحضير:

- 1- يتم تتبيل فواكه البحر (الروبيان والقيقب والحبار) في وعاء مع إضافة البهارات وعصير الليمون ونضعه جانبا لمدة 15 دقيقة على الأقل.
- 2- على نار متوسطة، نضع الزبدة في قدر لتذوب ثم نضيف الطحين مع التقليب حتى يتغير لون الطحين ثم نقوم بإضافة الماء بالتدريج مع التقليب المستمر حتى تتكون شوربة سميكة قليلا.
- 3- نضيف المكونات المتبلة من فاكهة البحر إلى الشوربة مع إضافة البصل الأخضر والكرفس ونتركهم على النار لمدة عشر دقائق، ثم نضيف السمك الفليليه ونتركه على النار لخمس دقائق أخرى.
- 4- تقدم في أطباق مع تزيين الوجه بالبقدونس والجبنة الموزاريلا.



جيلي الكركديه

طريقة التحضير:

- 1- في مصفاة توضع أوراق الكركديه تحت صنوبر الماء حتى نتخلص من الأتربة العالقة بالأوراق.
- 2- في قدر على النار، يوضع الماء حتى يسخن ثم نضيف السكر مع التقليب جيدا حتى يذوب تماما.
- 3- نضع أوراق الكركديه في الماء الساخن ونتركه على النار لمدة ربع ساعة حتى نحصل على كركديه مركز.
- 4- نرفع القدر من على النار ونقوم

المقادير:

كوب من الكركديه
ليتر من الماء
2 ملعقة جيلاتين
5 ملاعق من السكر (أو زيادة حسب الرغبة)

