



شوربة الحريرة

المقادير:

- كوب من الجريش المغسول والمنقوع مدة ساعة
- 250 غراما من اللحم
- 3 ملاعق كبيرة من السمّن
- بصلة كبيرة مبروشة
- ثلاثة فصوص مهروسة من الثوم
- 2 حبة طماطم كبيرة مفرومة
- ملعقة كبيرة من معجون الطماطم
- عودان من القرقة
- خمس حبات صحيحة من الهيل
- ملعقتان صغيرتان من الملح. نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

طريقة التحضير:

● نسخن الزيت في قدر شوربة وقلبي البصل حتى يذبل ثم إضافة قطع اللحم وتقليبها، حتى يجف ماؤها. ثم نضيف الثوم والفلفل الأسود والكمون مع التقليب. ومن ثم نضيف الجريش مع التقليب، ثم إضافة الماء المغلي.

● نترك الشوربة على النار العالية مدة ربع ساعة، ثم تخفيف درجة حرارة وتركها حتى ينضج اللحم والجريش في وعاء التقديم يصب ويزين بالبقدونس.



الشيف شوكت نور - منتج هيلتون

فطائر اللبنة والزعر

المقادير:

- ثلاثة أكواب ونصف طحين
- نصف كوب حليب
- 100 غرام زبدة
- ملعقة كبيرة سكر
- ملعقة صغيرة خميرة
- ملعقة صغيرة ملح
- حبة بيض
- مقادير الحشوة
- ملعقة صغيرة ريحان مجفف
- 200 غرام لبنة
- ملعقة كبيرة زعر بلدي

طريقة التحضير:

● في ماكينة العجين نضع مقادير العجين وتترك في ماكينة العجين لمدة 7 دقائق، حتى تصبح عجينة متماسكة، نتركها لمدة ساعة حتى تتراح تقطع العجينة إلى عدة قطع صغيرة، ثم نشكلها على حسب الرغبة ومن ثم نضع اللبنة ثم ترش الزعر.

● نرص المعجنات في صنية الفرن ثم تترك 15 دقيقة وتدهن بصفار البيض.

● ندخل المعجنات على درجة حرارة 190م، لمدة عشر دقائق حتى تصبح ذهبية اللون وتقدم.



نازك باشا

المقادير:

- بصلة
- 3 فصوص ثوم مقطع
- 500 غرام لحم مفرومة
- 2 ملعقة طعام رب البندورة
- 500 مل لبن
- 3 حبات باذنجان
- 3 حبات بندورة
- 2 حبة فلفل أخضر حار
- 2 فص ثوم مهروس مع ملح
- ملح + فلفل
- بقدونس للتزيين

طريقة التحضير:

● نشوي حبات الباذنجان ونقشرها ونقطعها مكعبات.

● في مقلاة على النار نضع الزيت ونضيف البصل ونحركه حتى يذبل.

● نضيف اللحم ونحركه حتى تنضج ثم نضيف الملح والفلفل.

● في مقلاة أخرى على النار نحمي الزيت ونضيف الثوم والفلفل الأخضر الحار ونقليبهم جيدا.

● نضيف البندورة ورب البندورة ونقليبها مع المكونات ثم نضيف الباذنجان ونتركهم على نار هادئة.

● في صحن مناسب نضع الباذنجان بعد أن تشرب صوص البندورة والفلفل الحار والثوم ونرصه قليلا.

● نضع فوق الباذنجان طبقة اللحم ونوزعها بالتساوي ثم نصب صوص اللبن المخلوط بالثوم المهروس مع ملح.

● نزين الطبق بالبقدونس ويصبح جاهزا للتقديم.

عدس أصفر بالطحينة

المقادير:

- 750 غراما عدس اصفر منقوع
- 550 غراما طحينة
- 50 غراما ملح
- 25 غراما كركم مطحون
- 50 غراما ملح الليمون
- للتزيين زيتون أخضر وبصل أخضر طماطم صغيرة

طريقة التحضير:

● يسلق العدس الى أن يجف الماء ويرفع من على النار ويوضع، جانبا يوضع مزيج العدس في محضرة الطعام ويضاف ملح الليمون والملح والطحينة والكركم ويهرس حتى يصبح ناعما.

● نضع الخليط في طبق التقديم ويزين بقطع البصل الأخضر والزيتون والطماطم الصغيرة.



طريقة التحضير:

● ندهن صينية التحضير بالزبدة ونفرد نصف كمية عجينة البقلاوة في أسفل الصينية، نفرد ورقة من عجينة البقلاوة ونضع في الصينية وتدهن بالزبدة وتكرر العملية حتى تستخدم نصف الكمية.

● يتم خلط 2 كوب من الفستق الحلبي الخشن والسكر وماء الزهر وماء الورد. يوضع الخليط فوق طبقة عجينة البقلاوة ويتم مده بالتساوي.

● تستخدم نصف الكمية من عجينة البقلاوة فوق طبقة خليط الفستق الحلبي ويتم فرد أوراق العجينة بنفس الطريقة التي تمت في أسفل الصينية يصب باقي الزبدة الذائبة فوق الطبقة العليا.

● يستعمل سكين حاد لتقطيع البقلاوة بشكل حسب الرغبة وتوضع الصينية في فرن على حرارة 150 درجة مئوية. تخرج الصينية من الفرن ويصب القطر فوق البقلاوة الساخنة وتزين بالفستق الحلبي المطحون وتقدم.

بقلاوة بالفستق

المقادير:

- 300 غرام عجينة بقلاوة
- 2 كوب فستق حلبي مبروش
- كوب زبدة ذائبة 4
- ملعقة كبيرة ماء الزهر 2
- ملعقة كبيرة ماء الورد 2
- نصف كوب سكر
- 2 ملعقة ليمون
- ربع كوب فستق حلبي ناعم للزينة