



الشيف: محمد ريسام - فندق سفير الفنتاس

مجبوس لحم

طريقة التحضير:

- تغسل فخذ الخروف جيدا وتضعه في وعاء.
- نغمرها بالماء ونضيف إليها عود القرفة والقرنفل وحبث الهيل والبصل. يطهى على نار خفيفة لمدة ساعة ونصف أو حتى ينضج اللحم ويقشط حسب الضرورة. عندما ينضج اللحم، نخرج اللحم ونصفيه ونحتفظ بالمرق.
- في مقلاة منفصلة، نسخن ربع كوب من الزيت، ويرش اللحم بمسحوق الليمون المجفف وملعقة صغيرة من الهيل المطحون والبهارات المشكلة ويحمر كل ذلك بالزيت. نضعه جانبا.
- نضيف إلى الزيت المتبقي الأرز المصفى وكمية المرق المطلوبة لطهي الأرز والملح. يغلى المزيج ويخفف الحرارة ويترك على نار خفيفة حتى يمتص كل السائل. يسكب ماء الزعفران فوق الأرز ويوضع فوقه اللحم.
- يغطى جيدا ويدفئ على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة.
- للتزيين، نضيف الزبيب والبصل والحمص المجروش.
- يقدم مع صوص دقوس.

المقادير:

- 250 غ لحم ضأن مع العظم (قطع صغيرة)
- 50 غ عود قرفة
- 30 غ القرنفل
- 30 غ الهيل
- 50 غ بصل
- 200 غ الأرز
- 40 مل زيت
- 1 غ الزعفران
- 10 غ أوراق الغار
- ملح للتذوق
- 5 غ الفلفل الأبيض
- 50 غ زبيب
- 50 غ حمص مجروش



شوربة الدجاج بالشعيرية

طريقة التحضير:

- يسخن الزيت والزبدة معا في قدر. يضاف البصل المفروم، ويقلى حتى يصبح لونه بنيا ذهبيا. نسلق صدور الدجاج لمدة نصف ساعة، ثم نضيف إليها مكعب مرق الدجاج المذاب، والملح، والفلفل الأبيض، وورق الغار، وحبث الهيل. يضاف الدقيق ويقلب.
- تغلى الشعيرية مع القليل من زيت الذرة في مقلاة حتى يصبح لونها بنيا ذهبيا.
- نضيف الشعيرية إلى الحساء على نار متوسطة، ونتركها تغلي لمدة 10 دقائق حتى تتوسع الشعيرية.
- تقدم ساخنة مع الخبز المحمص وشرائح الليمون.

المقادير:

- 50 مل زيت الذرة
- 30 غ زبدة
- 30 غ قطع البصل
- 100 غ صدر دجاج
- 1 مكعب مرق الدجاج
- ملح للتذوق
- 4 غ مسحوق الفلفل الأبيض
- 1 ورق الغار
- 1 غ الهيل
- 150 غ شعيرية
- عصير ليمون - اختياري
- 5 غ دقيق

محمرة بالفيتا والزيتون

المقادير:

- 250 غ الجوز
- 40 غ فتات الخبز
- 30 غ معجون الفلفل الأحمر الحار
- 50 غ فليفلة حمراء سوتيه
- 40 غ بصل مقلي
- 20 غ ثوم مقلي
- 10 غ دبس الرمان
- 3 غ مسحوق الكمون
- 100 مل زيت زيتون
- ملح للتذوق

طريقة التحضير:

- نضع في الخلاط الكهربائي، الجوز، البقسماط، وزيت الزيتون واخراطي. يضاف معجون الفلفل الأحمر الحار، ويقلى الفلفل الأحمر، والبصل، والثوم، وتمزج المكونات مرة أخرى. نضيف دبس الرمان والكمون والملح إلى الخلاط واخراطي. والنتيجة هي عجينة ناعمة تميل إلى اللون الأحمر أو البني الفاتح. نضعها في طبق ونزينها بكريمة الفيتا وأوراق النعناع ومسحوق الفستق وشريحة الفلفل الأحمر الطازج وتولي الزيتون.

مهلبية الزعفران



طريقة التحضير:

- يمزج الحليب والسكر في قدر ويغلى المزيج. نخلط الماء ونشأ الذرة معا في وعاء حتى يصبح ناعما ثم نضيفه إلى الحليب المغلي ويطهى على نار خفيفة متوسطة حتى الحصول على قوام متماسك، نضيف كريمه الهيل وماء الورد ونتركه لبعض الوقت، ثم نرفعه عن النار ونضعه في وعاء التقديم. ويحفظ بها في الثلاجة.
- يقدم باردا ويزين بمسحوق الفستق.

المقادير:

- 150 مل الحليب
- 150 مل كريم
- 40 غ سكر
- 25 غ نشأ الذرة
- 5 مل ماء الورد
- 2 غ هيل
- مسحوق الفستق للتزيين

