



إعداد حنان عبدالمعبود
تصوير مئين غوزال



فتة المكروسة



الشيف حسن الجلابي مطعم نارنج

كياك الزعفران

المقادير

10 حبات بيض
50 غرام سكر
2 غرام فانيليا
200 غرام طحين
5 غرام بيكنج باودر
غرام لون زعفران

طريقة التحضير

● نضع البيض والسكر في خفاقة العجين ويخفق حتى يتضاعف حجم البيض، بعدها يضاف بقية المواد ويستمر بالخفق حتى تتجانس العجينة مع بعضها، ثم توضع في صينية الفرن وتدخل إلى فرن بدرجة حرارة 160 مئوية لمدة نصف ساعة وعند الانتهاء تترك لتبرد وتقطع حسب الرغبة ويتم قشر الطبقة العلوية والسفلية ويضاف إليها الحليب مع الزعفران وتزين بكريمة الحلويات والزعفران والفستق الحلبي

المقادير

100 غرام سمن البقرة الحلوب
500 غرام لحم ناعم
250 غرام بصل أحمر مفروم ناعم
10 غرام ملح
5 غرام فلفل أسود
5 غرام بايركا
5 غرام بهار حلو
كيلو باذنجان صغير محفور

صلصة الطرطور

200 غرام طحينية
250 غرام لبن
2 غرام ملح
50 غرام عصير ليمون

طريقة تحضير الحشوة

● توضع السمن في وعاء على النار، ثم يضاف اللحم المفروم ونحركه حتى يذبل، ثم يضاف البصل ويقلى حتى يستوي ثم تضاف البهارات وتصبح جاهزة، ومن ثم تترك لتبرد بشكل جيد وتبدأ بحشو الباذنجان، وبعدها يقلى بالزيت بدرجة حرارة 160 مئوية.

صلصة البندورة

200 غرام بصل ناعم
100 غرام معجون طماطم
500 غرام بندورة ناعمة
10 غرام ملح
2 غرام فلفل أسود
50 غرام سمن

الطريقة

● توضع السمن في وعاء مع البصل وتحرك حتى يذبل، ويضاف معجون الطماطم والبندورة الناعمة وتحرك، وبعدها يوضع الباذنجان داخل الصلصة.

طريقة تحضير الفتة

● يوضع الخبز المقلي في طبق التقديم ويوضع فوقها صلصة البندورة مع الباذنجان ثم توضع صلصة الطرطور فوقها وتزين بالمكسرات وبعدها السمن البلدي الساخن.

تبولة الجرجير

المقادير

200 غرام جرجير مفروم ناعم
100 غرام شمندر مفروم ناعم
10 غرام زيت زيتون
10 غرام عصير ليمون
2 غرام ملح
5 غرام برغل ناعم

طريقة التحضير

● يوضع الجرجير المفروم ناعم في صحن ويضاف الشمندر الناعم ويضاف عصير الليمون، وزيت الزيتون والبرغل ويتم خلطهم معاً.
● توضع في صحن التقديم وتزين بقطع من الشمندر.

شوربة الدجاج

طريقة التحضير

● توضع شراحت الدجاج في وعاء وفوقها الماء وترفع على النار حتى تمام السواء، وفي أثناء التسوية يتم نزع الزفرة، وبعدها يوضع الملح والفلفل الأبيض والكريم الفريش، ومن ثم، يضاف الكورن فلاور حتى تحصل على السماكة المطلوبة، ثم تضرب بالبلندر وتوضع في أطباق التقديم وتقدم مزينة بالبقدونس الناعم وقطع الدجاج

المقادير

كيلو شراحت دجاج
1,5 ليتر ماء
10 جرام ملح
5 جرام فلفل أبيض
ليتر كريم فريش
كورن فلاور «نشا»
بقدونس للزينة



حلياء اللحم

طريقة طبخ اللبن

● يوضع اللبن في وعاء مع البيض والملح والفلفل الأبيض ويحرك حتى يتجانس اللبن والبيض ويستمر بالتحريك حتى الغليان، ثم يوضع الكورن فلور فوق اللبن بعد اضافته للماء ويقلى حتى الحصول على السماكة المطلوبة ثم يضرب اللبن بالبلندر وتضاف الموزات إلى اللبن.
● يوضع الأرز المطبوخ في وعاء التقديم ويضاف فوقها قليل من اللبن المطبوخ ونهرسه قليلاً، ثم توضع قطع اللحم المسلوق فوق الأرز وتزين بالمكسرات وترش بالسمن البلدي الحار

المقادير

2 كيلو موزات غنم
كيلو أرز صنوايت
2 كيلو لبن روب
25 غرام ملح
5 غرام فلفل أبيض
2 غرام كركم
100 غرام كورن فلور
50 غرام لوز
150 غرام سمن بلدي
2 بيض

طريقة التحضير

● توضع الموزات في وعاء وتغمر بالماء وتترك على النار حتى الاستواء.

طريقة طبخ الأرز

● توضع السمن في وعاء ويضاف الأرز والملح والفلفل الأبيض وتحرك حتى يسخن الأرز، ثم يضاف الماء بمقدار ليتر لكل كيلو أرز ويغلى الوعاء ويترك على نار هادئة حتى الاستواء.

