



مطبخ
رمضان

سلطة المعكرونة بالزيتون وصلصة " البستو "

المقادير :

- معكرونة : عبوة (مسلوقة ومصفاة)
- خس : كوب (مفروم)
- عصير الليمون : ملعقة كبيرة
- زيتون أسود : ربع كوب
- البندورة الكرزية " شيري " : كوب (مقطعة لمكعبات)
- فلفل أخضر : نصف حبة (مقطعة شرائح رفيعة)
- صلصة البستو : نصف كوب (جاهزة)

طريقة التحضير

- نخلط المعكرونة مع الخس والبندورة والفلفل والزيتون في طبق.
- نضيف عصير الليمون وصلصة " البستو "

حلى البسكويت بالكراميل

المقادير :

- بسكويت الشاي السادة : 100 غرام
- نصف علبة قشطة
- مغلف كريم كراميل
- 500 غرام حليب سائل وساخن
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- ملعقة صغيرة ونصف قهوة (سريعة التحضير / نسكافيه)

طريقة التحضير

- نذوب النسكافيه / القهوة في كوب من الحليب الساخن.
- نصفي البسكويت في صينية ثم نسكب مزيج الحليب والنسكافيه / القهوة عليه.
- نوزع القشطة بعدها على طبقة البسكويت.
- نضع ما تبقى من الحليب في قدر على النار مع الكريم كراميل والسكر.
- نحرك المكونات معاً جيداً حتى تتجانس وتذوب.
- نترك المزيج يغلي على النار ثم يثخن.
- نوزع مزيج الكريم كراميل على وجه الحلى ثم نضعه في الثلاجة لحوالي ساعتين من الوقت حتى يتماسك ويشد.
- نقدم الحلى بارداً.

شوربة الشعيرية بالدجاج ونحرك ونقدمها فوراً.

المقادير :

- شعيرية : كوب
- بصل : حبة كبير الحجم ومفرومة
- زيت الذرة : ربع كوب
- الدجاج : كمية حوالي كوبين - حسب الرغبة - مفرومة
- مرق : 4 اكواب
- قرفة : نصف ملعقة صغيرة
- ملح : ملعقة صغيرة
- فلفل أسود : نصف ملعقة صغيرة
- كزبرة : نصف كوب (أو بقدرونس مفروم)
- عصير الليمون : حسب الرغبة (للتقديم)

طريقة التحضير

- نضع في قدر الشعيرية ونسخن على نار متوسطة مع التقليب باستمرار لتصبح ذهبية اللون.
- نضيف البصل والزيت ونقلب قليلاً.
- نضيف الدجاج، المرق، القرفة، الملح، الفلفل وندع الشوربة تطهى على نار هادئة لبضع دقائق لتتضج تماماً.
- نضيف الكزبرة أو البقدونس ثم نقدمها مع عصير الليمون.

مكعبات البطاطا مع الكزبرة والثوم

المقادير :

- البطاطا : 1 كيلو (متوسطة الحجم / مقشرة ومقطعة إلى مكعبات)
- زيت نباتي : 3 اكواب
- زيت الزيتون : 2 ملعقة كبيرة
- كزبرة خضراء : 3 ملاعق كبيرة (طازجة ومفرومة فرماً ناعماً)
- الفلفل الحار : 1 حبة (مفروم)
- الثوم : 5 فصوص (مفروم فرماً ناعماً)
- ملح : حسب الرغبة
- فلفل أسود : حسب الرغبة

طريقة التحضير

- نغسل البطاطا بالماء ثم نجففها جيداً بواسطة فوطة نظيفة.
- نرش الملح عليها بحسب الرغبة.
- نسخن الزيت النباتي في مقلاة عميقة ونقلّي مكعبات البطاطا حتى تحمر.
- في مقلاة كبيرة، نسخن زيت الزيتون ونقلب فيه الثوم حتى يحمر.
- نضيف الفلفل الحار ونطهوه لمدة 5 دقائق، ثم نضيف الكزبرة المفرومة ونقلبها لمدة 3 دقائق.
- نضيف مكعبات البطاطا ونقلب لمدة 3-5 دقائق.
- تقدم ساخنة ومزينة بالبقدونس.

دجاج محشي بأرز أوزي

المقادير :

- لتتبيل الدجاج :

- الثوم : فصان (مهروس)

- عصير حبة ليمون

- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون

- الدجاج :

- دجاجة

- نصف ملعقة صغيرة ملح

- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود

- ملعقة كبيرة سمن

- حبة بصل مفرومة

- كوب ونصف أرز مصري مغسول ومنقوع

- كوب بازلياء وجزر مجمدة

- لحم مفروم : 250 غراماً

- 3 اكواب ماء

- ملعقة صغيرة ملح

- نصف ملعقة صغيرة بهارات مشكلة

طريقة التحضير

- لتحضير الحشوة: في قدر، نسخن السمن ونضيف اللحم ونقلب حتى يصبح بني اللون ثم نضيف البصل والملح والفلفل ونقلب لمدة 5 دقائق.
- نضيف البازلياء والجزر والبهارات المشكلة والأرز ونقلب لمدة 10 دقائق ثم نضيف الماء ونترك المزيج حتى يغلي.
- نخفف النار ونغطي القدر ونتركه لمدة 25 دقيقة حتى ينضج الأرز.
- نحمي الفرن على حرارة 200 درجة مئوية.
- لدهن الدجاج: ندهن الدجاجة من الداخل والخارج بالثوم وعصير الليمون وزيت الزيتون ثم نقلبها من الداخل والخارج بالملح والفلفل.
- نضع حشوة الأرز داخل الدجاجة، ونغلق الدجاج بحبة ليمون حامض.
- نربط أقدام الدجاج حتى لا تخرج الحشوة.
- نضع الدجاج في صينية فرن ونوزع عليها شرائح الليمون الحامض، ثم ندخل الصينية إلى الفرن لساعة حتى تنضج الدجاجة.