



مطبخ  
رمضان

## فتة المكدوس

المقادير لصلصة الطحينية :

الثوم : 3 فصوص (مهروسة)

ملح : ملعقة صغيرة

الطحينية : 4 ملاعق كبيرة

لبن زبادي : 3 ملاعق كبيرة

عصير الليمون : 2 ملعقة كبيرة

الماء : ربع كوب (بحسب الحاجة)

المقادير للفتة

الزيت النباتي : 3 ملاعق كبيرة

البصل : 1 حبة (مفرومة)

ملح : ملعقة صغيرة

لحم مفروم : 400 غرام

فلفل أسود : ملعقة صغيرة

بهارات مشكلة : ملعقة صغيرة

معجون البندورة : ملعقة كبيرة

الماء : ربع كوب

الخبز العربي : كوب ونصف (مقطع ومحمص)

الباذنجان : 1 حبة (كبير الحجم / مقطع ومقلي)

بقدرونس : ملعقة صغيرة (مفروم / للتزيين)

لوز : حسب الرغبة (محمص / للتزيين)

## طريقة التحضير

- بمقلاة على النار، نقلي البصل المفروم بالزيت النباتي، نضيف الملح، اللحم المفروم، ونبهر بالفلفل الأسود، والبهارات المشكلة، ونضيف معجون البندورة، ثم نصب ربع كوب من الماء، ونترك الخليط حتى يتسبك.

- لتحضير صلصة الطحينية: نخلط جميع المقادير ونضعها جانبا.

- للتقديم : نضع الخبز المقلي بقاع طبق التقديم، ونضيف الباذنجان المقلي، ثم نوزع خليط اللحم المفروم، ونوزع صلصة الطحينية، ونزين بالبقدرونس المفروم، واللوز.

## برياني الدجاج

المقادير لتتبيلة الدجاج :

صدر الدجاج : 500 غرام

أفخاذ الدجاج : 500 غرام

الكرم : نصف ملعقة صغيرة

ملح : 2 ملعقة صغيرة

الفلفل الاحمر الحار : ملعقة صغيرة

- نحضر الصلصة بخلط الخل والملح وزيت الزيتون والثوم ودبس الرمان حتى يتجانس الخليط.

- نضيف الصلصة للجرجير والرمان والخس ونقلب لتتمازج المكونات.

## شورية الروبيان على الطريقة التايلاندية

مقادير الوصفة :

كوب أرز بسمتي

ملعقتان كبيرتان زبدة

500 غرام " روبيان " - " شريمس "

صغير ، مقشر ومنظف

نصف ملعقة صغيرة ملح

ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود

حبة فلفل أخضر مفرومة

فصان من الثوم المهروس

حبة بصل مفرومة

ملعقة كبيرة زنجبيل

مفروم ناعم

ملعقتان كبيرتان من

معجون الكاري

علبة حليب جوز الهند

2 مكعبات مرق خضار

عصير حبة ليمون

ملعقتان كزبرة خضراء

## طريقة التحضير

- نطبخ الأرز في كوب ونصف ماء حتى ينضج ونتركه جانبا.

- نسخن الزبدة في قدر على النار المتوسطة ونقلب الروبيان ونقبله بالملح والفلفل حتى ينضج.

- نضيف الثوم والبصل والفلفل الأخضر ونحرك حتى تصبح المكونات طرية.

- نضيف الزنجبيل ونحرك ثم نضيف معجون الكاري الأحمر ونحرك جيدا لمدة دقيقة.

- نضيف حليب جوز الهند ومكعبات مرق الخضار ونقلب ثم نغطي القدر ونتركه ليغلي.

- عند الغليان نخفف النار ونترك المكونات لمدة 10 دقائق حتى يصبح المرق سميكاً.

- نضيف الأرز للخليط وعصير الليمون والكزبرة الخضراء.

- نسكب المزيج في وعاء عميق ونقدمه ساخناً.

## سلطة الجرجير بالرمان

المقادير :

كوب من حب الرمان

5 أوراق خس مفروم

2 ضمة جرجير مفروم خشن

ملعقة صغيرة ملح

2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

ملعقة كبيرة من خل التفاح

فص ثوم مدقوق

ملعقة كبيرة من دبس الرمان

## طريقة التحضير

- نضع الرمان في وعاء ونضيف الخس والجرجير إليه.

## العثمية بالقشطة

المقادير:

للحشوة : كوب من القشطة

للقطر : كوبان من السكر وكوب

من الماء وملعقة كبيرة من

عصير الليمون

عجينة كنافة : 500 غراماً

(شعر / تقسم لنصفين)

كوبان من السمينة السائلة

3 كوب حليب بودرة

## طريقة التحضير

- نقسم عجينة الكنافة لقسمين ونصب فوق كل قسم كوب من السمينة، ونخلطها مع السمينة، ثم نضع كل قسم بصينية الفرن، ندخل الصواني للفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق، وتحمر لمدة 5 دقائق.

- نضع الحليب البودرة والماء بقدر على النار، ونحرك حتى الغليان، ثم نصب عصير الليمونة.

- نضع الحليب بالشاش، حتى ينشف كلياً ويتحول لقشطة، ثم نهرسه بماء الزهر والقشطة.

- لتحضير القطر: نضع السكر والماء في قدر على النار، ويترك لمدة 20 دقيقة، ثم نضيف ملعقة كبيرة من عصير الليمون.

- نخلط القشطة بالقليل من الفستق الحلبي / اختياري.

- نضع القشطة فوق طبقة واحدة من الكنافة، وتغطي بالطبقة الثانية، وتشرب بالقطر، والفستق الحلبي، وزهر اللوز.

كزبرة يابسة : ملعقة صغيرة

الزنجبيل : ملعقة صغيرة (طازج ومبشور)

حبهان " حب الهيل " : 4 حبات

القرفة : عود

القرنفل : 5 حبات

فلفل أسود : نصف ملعقة صغيرة

النعنع : عود (أخضر)

كزبرة خضراء : عود

لبن زبادي : كوب

المقادير لتحضير البرياني :

الكمون : ملعقة صغيرة (حب)

فلفل أسود : 5 حبات (حب)

الزيت : 4 ملاعق صغيرة

ملح : ملعقة صغيرة

الكرم : ربع ملعقة صغيرة

أرز بسمتي : 4 اكواب

الماء : 6 اكواب

البصل الأحمر : كوب (مقطع الى شرائح)

فلفل أخضر حار : حبتان

كاشو : ربع كوب (مقلي)

لوز : ربع كوب (مقلي)

زبيب : ربع كوب (منقوع)

فستق حلبي : ربع كوب (مقلي)

## طريقة التحضير

- لتحضير تتبيلة الدجاج: في وعاء، نضع قطع الدجاج، ونضيف الكرم، الملح، الفلفل الأحمر الحار، الكزبرة البودرة، الزنجبيل، حبوب الحبهان " الهيل "، القرقة، القرنفل، الفلفل الأسود، أوراق النعنع والكزبرة الخضراء واللبن الزبادي.

- نخلط قطع لحم الدجاج مع التوابل حتى تتغطى بالكامل.

- نغطي الوعاء ندخله إلى الثلاجة لـ 20 دقيقة.

- لتحضير البرياني: نضع الماء في قدر ونضيف الكمون الحبّ وحبوب الفلفل الأسود وملعقتين صغيرتين من الزيت والكرم والملح.

- نخلط المكونات ونضع القدر على النار حتى الغليان، ثم نضيف الأرز البسمتي المصفي.

- نغطي القدر ونتركه على نار هادئة لـ 15 دقيقة أو حتى تنضج حبات الأرز.

- في قدر، نحمي ملعقتين صغيرتين من الزيت، ونضع البصل والفلفل الأخضر الحار ونقليهما حتى يذبلا ويصبح البصل ذهبي اللون.

- نضيف قطع الدجاج (مع التتبيلة)، نخلط المكونات ثم نغطي القدر لـ 25 دقيقة مع تقليب الدجاج من وقت لآخر كي لا يلتصق ويكتسب لونا ذهبيا من كافة الجهات.

- نقدم الدجاج إلى جانب الأرز مُزين بالمكسرات (اللوز، الكاشو، الزبيب والفستق الحلبي) بحسب الرغبة.