

مائدة اليوم الرابع والعشرين (حلقات سمك مع الخضار والبصل المحمر)



الإطار

الشورية: شوربة الدجاج بالكريما المقادير: ملاحظة: (الكمية تكفي 10 أشخاص)
5.1 دجاج كيلوغرام نصف كوب دقيق ملعقتان كبيرتان زبدة كوب واحد كريمة طازجة ملعقة صغيرة
بهار أبيض ملح حسب الرغبة ملعقة كبيرة ونصف الملعقة نشاء

الطريقة:

ينظف الدجاج، ويسلق بوضعه على النار مع الماء وبصلة واحدة وعود قرفة، وتكشط الزفرة من حين الى آخر، تذاب الزبدة على النار، ويضاف إليها الدقيق مع التحريك المستمر، ثم

بالتدرج 4 أكواب ونصف الكوب من ماء الدجاج، والكريما، والنشاء، والملح والبهار، حتى يتماسك المزيج ويتجانس. يمكن إضافة قطع من الدجاج الى الشوربة بعد إزالة العظم منها.

تقدم الشوربة ساخنة كنوع من أنواع المقبلات.

الطبق الرئيسي: حلقات سمك مع الخضار والبصل المحمر

المقادير: للسمك 1 كيلو غرام من السمك، المقطع حلقات للتبيلة 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون 2 فص من الثوم، المفروم 2 ملعقة كبيرة من التوابل، المطحونة ملح 1 كوب من الدقيق زيت للقلي للخضار 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون 1 عود من الكرفس، قطع صغيرة 1 عود من الكراث، قطع صغيرة 4 أعواد من البصل الأخضر، قطع صغيرة 2 فص من الثوم المفروم ناعماً 2 جزرة مقشرة قطعاً صغيرة 1 بطاطس مقشرة قطعاً صغيرة 2/1 ملعقة كبيرة من الكمون، المطحون ملح وفلفل 2/1 كوب من الأعشاب الطازجة، المفرومة ناعماً 1 كوب من الطماطم المقطعة قطعاً مع العصير 2 كوب من البصل المحمّر طماطم شرائح للتزيين 1 كوب من مرق السمك أو الدجاج الطريقة: للسمك - تُنظّف حلقات السمك جيداً، وتُنقَع في ماء مملح لمدة نصف ساعة. - يُخلط الزيت والثوم مع ملعقة من التوابل المطحونة والملح جيداً. - تُدعك قطع السمك بالتبيلة حتى تغطيها تماماً. - يُوضع الدقيق في وعاء ويُتبّل بالملعقة المتبقية من التوابل. - يُغطى السمك بالدقيق المُتبّل من جميع الجهات، ويُنفّض من أي دقيق زائد. - يُسخن زيت القلي، وتُحمر قطع السمك حتى يُصبح لونها ذهبياً، ثم تُرفع على منشفة ورقية للتخلص من الزيت الزائد. للخضار - يُسخن الزيت في إناء على نار متوسطة، يُضاف الكرفس، الكراث، البصل الأخضر والثوم مع التقليب لمدة 3 دقائق، حتى تلين المكونات. - يُضاف الجزر والبطاطس مع التقليب لمدة 5 دقائق. - يُتبّل الخليط بالكمون، الملح والفلفل، تُخفف الحرارة ويُترك الخليط على نار هادئة لمدة 5 دقائق أخرى، مع التقليب من حين إلى آخر. - يُرفع الخليط بعيداً عن النار، ثم تُضاف الأعشاب والطماطم. لعمل صينية السمك مع الخضار والبصل المحمر - يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. - يوضع نصف مقدار خليط الخضار في صينية فرن، ثم تُرص حلقات السمك ثم تُوزع طبقة أخرى من الكمية المتبقية من خليط الخضار، ثم طبقة أخيرة من البصل المحمر. - تُرص شرائح الطماطم على السطح، ويُضاف المرق. - توضع الصينية في الفرن وتُترك نحو 45 دقيقة أو حتى تمام النضج.

- تُرّص حلقات السمك في طبق التقديم وتُزين بخليط الخضار، البصل المحمر وشرائح الطماطم أو تُقدم الصينية كما هي.

الطبق الجانبي: سلطة عربية

المقادير: 30 غرام من الخيار 30 غرام من الطماطم 10 غرامات من البصل 5 غرامات من النعناع 5 غرامات من الملح 10 مل من زيت الزيتون 5 مل من عصير الليمون 5 غرامات من الثوم 20 غرام من الخس الطريقة:

يُقطّع كل من الطماطم والخيار إلى مكعبات متوسطة الحجم. يُفرم البصل ناعماً، ويهرس الثوم، ويضاف إليهما عصير الليمون. يُمزج خليط البصل والثوم مع الطماطم والخيار، ثم يضاف الخس المفروم مع الملح والزيت. تُمزج جميع المقادير جيداً، ويُزيّن الطبق بالنعناع.

المشروبات: عصير الليمون بالنعناع

المقادير: 10 اعواد نعناع 5 كوب ماء بارد 3 حبات ليمون مقدار سكر حسب الرغبة الطريقة: 1- تضاف المقادير السابقة في الخلاط حتى تفرم جيداً. 2- يصفى المشروب ويقدم بارد.

الحلويات: أكواب كيك بكريمة الزبدة

المقادير:— لأكواف الكيك 1 كوب من الزبدة 2 كوب من السكر 4 بيضات 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا 1 كوب من الحليب 3 أكواف من الدقيق 1 ملعقة كبيرة من البيكينغ بودر 4/1 ملعقة صغيرة من الملح لكريمة الزبدة 1 كوب من الزبدة (في درجة حرارة الغرفة) 3 أكواف من السكر البودرة 4/1 ملعقة صغيرة من الفانيليا شوكولاتة فارماسيللي ملونة للترزين الطريقة: - سخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. - تبطن أكواف صينية المافن بالورق المخصص لأكواف الكيك. - توضع الزبدة مع السكر في العجان الكهربائي وتخفق على سرعة متوسطة حتى تصبح كالكريمة. - يضاف البيض والفانيليا والحليب إلى خليط الزبدة مع الاستمرار في الخفق حتى تتجانس المكونات. - يخلط الدقيق مع البيكينغ بودر والملح. - يضاف خليط الدقيق إلى خليط الزبدة تدريجياً مع الاستمرار في الخفق حتى يصبح عجينا متجانساً. - يصب خليط الكيك في الأكواف المعدة، بحيث يملأ ثلثي حجمها فقط (سيرتفع الكيك أثناء الخبز). - تخبز في الفرن لمدة 35 دقيقة أو حتى تمام النضج (يراعى أن تكون في الرف الأوسط). - توضع على شبكة معدنية وتترك لتبرد لحين تحضير الكريمة. لكريمة الزبدة - توضع الزبدة مع السكر والفانيليا في العجان الكهربائي، وتخفق على سرعة متوسطة بواسطة مضرب السلك حتى يصبح لونها فاتحاً وكالكريمة. - توضع في كيس حلواني ذي طرف على شكل نجمة كبيرة. - تزين أكواف الكيك بالكريمة والشوكولاتة الفارماسيللي.

السحور

الشاكرية

المقادير:—

3 بصلات متوسطة 6 أكواف من الماء 1 كوب من الكرفس، القطع 1 جزرة مقشرة قطعاً كبيرة 1 ورق غار (لاورا) 1 كيلو غرام من لحم الضأن، من دون عظم 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون 3 أكواف من الزبادي 2 ملعقة كبيرة من النشاء 1 بيضة ملح وبهار أبيض بابريكا مطحونة

للتزيين الطريفة: - تُقطع بصلة إلى قطع كبيرة. - يوضع الماء في إناء على نار متوسطة، تُضاف البصلة، الكرفس، الجزر وورقة الغار. - يُقطع اللحم إلى قطع كبيرة ويُضاف إلى الماء، يُترك الخليط حتى يبدأ في الغليان، تُخفف الحرارة ويترك على نار هادئة نحو ساعة، أ وحتى تمام نُضج اللحم (مع مراعاة إزالة الزبادة كلما طهر). - يُقطع المقدار المتبقي من البصل مكعبات متوسطة. - يُسخن الزيت في إناء على نارمتوسطة، ويضاف البصل مع التقليب لمدة 7 دقائق حتى يلين. - يوضع الزبادي في وعاء عميق، ويضاف النشاء والبيض مع الخفق، باستخدام مضرب سلك يدوي. - يتبل الخليط بالملح والبهارات البيضاء، حتى تتداخل المكونات. - يضاف إلى خليط البصل بالتبادل مع مرق اللحم (نحو 3 أكواب)، مع الاستمرار في التقليب حتى تتداخل المكونات. - ترفع قطع اللحم وتضاف إلى الصلصة، يتبل الخليط بالملح والبهارات البيضاء، يترك الخليط حتى الغليان لمدة دقيقتين، ثم يُرفع بعيداً عن النار. - توضع الشاكرية في طبق التقديم، وتُزين بقليل من الباربريكا المطحونة.