

مائدة اليوم السابع (السمبوسك وسلطة الزيتون مع لحم العجل بالجزر والهلين)



الإفطار الشورية: شوربة البصل بنكهة اللحم والدجاج المقادير: - 1200 غرام من البصل. - 60 غراماً من الزبدة. - 20 غراماً من الزيت النباتي. - 20 غراماً من مرق الدجاج. - 200 غرام من مرق لحم العجل. - غرامان من إكليل الجبل. - غرامان من الزعتر. - ملح. - فلفل. - خبز كروتون (خبز فرنسي). - 20 غراماً من جبنة إيمنتال مبشورة.

الطريقة:

يقطع البصل إلى شرائح بعد تنظيفه وغسله، ترفع مقلاة على النار ويضاف إليها الزيت النباتي والزبدة، توضع شرائح البصل وتقلي حتى يتغير لونها ويصبح مائلاً إلى اللون البني، ثم يضاف مرق لحم العجل ومرق الدجاج والملح والفلفل والثوم وإكليل الجبل والزعتر، يطهى المزيج على نار هادئة لمدة 30 دقيقة، حتى ينضج، تصب الشورية في طبق التقديم وتزين بقطع خبز الكروتون والجبنة المبشورة وتقدم ساخنة. الطبق الرئيسي: لحم العجل مع الجزر والهلين والبطاطس

المقادير:

- 260 غراماً من اللحم. - ملعقة من البقدونس المقطّع. - مقدار من الملح والبهار. -
12 قطعة من الهليون المشوي. - 400 غرام من الجزر. - فسان من الثوم. - ملعقتان من
الكريم. - ملعقة من الزبدة. - ملعقة من زيت الزيتون. - مقدار من الزعتر. - 150
غراماً من البطاطس. - قليل من مرق الدجاج. للصلصة: - نصف ملعقة من البهار الأسود.
- ملعقة من الفلفل الأخضر. - ملعقتان من صلصة الصويا. - 20 مل من الليمون غلاس. - 20 مل
من الكريمة. - 10 غرامات من الزبدة. - مقدار من البصل المقطع. - قطعة من أوراق
الغار. الطريقة: - يُتبّل اللحم مع البهار والملح وقليل من زيت الزيتون ويُطهى
بالطريقة المناسبة. - يقشّر الجزر ويوضع في مقلاة مع قليل من زيت الزيتون ومرق الدجاج
والزعتر والثوم، تغطى بطبقة من الألمنيوم وتطهى في الفرن حتى يصبح الجزر ليناً. - يوضع
المزيج السابق في الخلاط مع الكريمة والزبدة. للصلصة: - يُقلّى البصل مع ورق الغار
والزبدة حتى يصبح البصل شفاف اللون بعض الشيء، يضاف البهار الأسود والفلفل. - يضاف بعض
من الليمون غلاس وصلصة الصويا، يُغلى المزيج ويضاف الكريم والزبدة. - تقلى البطاطس
وتوضع إلى جانب الطبق. الطبق الجانبي: سلطة السبانخ والمعكرونة

المقادير:

ملاحظة: (الكمية تكفي 8 إلى 10 أشخاص)

- 500 غ من المعكرونة اللولبية المسلوقة - نصف كيلوغرام من السبانخ المسلوق المقطع إلى
قطع صغيرة - 200 غ من جبنة الموزاريلا المبشورة - علبة كبيرة من البالميتو المصفى
والمفروم - علبة كبيرة من قلوب الأرضي شوكي المصفاة والمقطّعة - رأس إلى رأسين من
الفلفل الأخضر الحريف المفرومين ناعماً (اختياري) الصلصة: - بيضتان - كوبان من الزيت
النباتي - كوب من جبنة البارميسان المبشورة - نصف كوب من الخل الأحمر - ربع ملعقة صغيرة
من الفلفل الأسود المطحون - ملعقة صغيرة من الملح - فسان مفرومان من الثوم - يطحن البيض
في خلاط الطعام لمدة 5 ثوانٍ - يضاف إليه الزيت تدريجياً ويتابع الخلط - تضاف بعدها
جبنة البارميسان، ومن ثم الخل والفلفل والملح والثوم. يخلط الكل معاً للحصول على مزيج
سميك. يمكن حفظ هذه الصلصة في قنينة واستعمال ثلثيها فقط. الطريقة: - تخلط

المعكرونة مع السبانخ، وجبنة الموزاريلا، وقلوب الأرضي شوكي، والبالميتو، والفلفل الأخضر (في حال استعماله) في وعاء كبير. - تضاف الصلصلة إلى هذه السلطة وتخلط معها. - إنزها سلطة لذيذة جداً يستحسن تحضيرها قبل 24 ساعة من موعد التقديم. المشروبات: مشروب مانجو دافئ مع التشات مصالا

المقادير:

- ¼ كوب من الماء. - 1 كوب قطع من المانجو. - 2-3 ملاعق كبيرة من الحليب المكثف المحلى. - 1 ملعقة صغيرة من النشاء. - ¼ ملعقة صغيرة من البهارات المطحونة. - (قرفة/ زنجبيل/ هيل/ قرنفل). - قطع مانجو للتزيين. الطريقة: - يسخن كوب من الماء في إناء على نار متوسطة، تضاف قطع المانجو مع التقليب لمدة 3 دقائق. - يضاف الحليب المكثف ويقلب حتى يتجانس الخليط. - يذاب النشاء في المقدار المتبقي من الماء ويضاف تدريجياً إلى الخليط. - يترك الخليط حتى يبدأ في الغليان، مع التقليب حتى يغلظ القوام. - يرفع الخليط بعيداً عن النار ويترك حتى يبرد قليلاً. (يمكن خفق الخليط باستخدام مضرب سلك يدوي للتخلص من الكتل إذا لزم الأمر). - يصب الخليط في أكواب التقديم ويزين السطح بقليل من البهارات (ترش بواسطة ملعقة صغيرة أو بمصفاة صغيرة). - يقدم دافئاً مع قطع المانجو أو مع أنواع من البسكوت (حسب الرغبة). الحلويات: بسكوت بدقيق الذرة

المقادير:

- 4/1- كوب من الزبدة اللينة - 1 كوب من السكر - 2 صفار بيض - 4/1 ملعقة صغيرة من الفانيليا - 3/2 كوب من دقيق الذرة الخشن - 4/1 كوب من الدقيق الطريفة: - يسخن الفرن على حرارة 170 درجة مئوية - تخفق الزبدة مع السكر جيداً في وعاء عميق بواسطة مضرب كهربائي على سرعة متوسطة حتى يصبح كالكريمة - يضاف صفار البيض والفانيليا مع الإستمرار في الخفق - يخلط دقيق الذرة مع الدقيق العادي، ثم يضاف تدريجياً إلى خليط الزبدة أثناء الخفق حتى نحصل على عجين متجانس لين - يوضع العجين في كيس حلواني ويشكل حسب الرغبة في صاج فرن على مسافات متباعدة - يخبز في الفرن نحو 10 - 12 دقيقة - يترك ليبرد تماماً على شبكة معدنية، ثم يرص في طبق التقديم دقيق الذرة لونه أصفر ويسمى الـ أو Corn Flour بالـ والمسمى الأبيض اللون ذي الذرة نشاء عن تماماً يختلف وهو، Corn Meal

الزيتون سلطة مع السمبوسك السحور Corn Starch

المقادير:

ملاحظة: (الكمية تكفي من 4 إلى 6 أشخاص) - نصف كيلوغرام من لحم الغنم المفروم.
- كيلوغرام من عجينة السمبوسك جاهزة. - حبة من البصل، مفرومة. - ملح وفلفل أسود، حسب الرغبة. - 4 ملاعق من زيت الزيتون. - كوبان من الزيت النباتي. الطريقة: 1- في مقلاة توضع على النار، يُضاف زيت الزيتون، يُقلَّب البصل، وبعد أن يذبل يُضاف اللحم المفروم، ويُنثر الملح والفلفل الأسود، وذلك حتى نضوج اللحم، ويميل لونه إلى البني. 2- تُفرد عجينة السمبوسك، تُحشى باللحم والبصل، وتُلف على شكل مثلثات. 3- تُقلَى في زيت حار. سلطة الزيتون

المقادير:

ملاحظة: (الكمية تكفي لـ 4 أشخاص) - 100 غرام من الزيتون الأخضر المنزوع النوى والمفروم.
- 30 غراماً من البندورة مقطّعة إلى شرائح. - 30 غراماً من البصل المفروم. - باقة من البقدونس مفرومة. - حبتان من الجوز مفرومتان. - 3 ملاعق من زيت زيتون. الطريقة:
يُضاف زيت الزيتون إلى الخضر وبقية المكونات، وتُمزج جيداً.