المعكرونة باللحم المفروم مع شوربة جوز الهند

الإفطار

الشوربة: شوربة جوز الهند

المقاديـــــــــــر:

روبيان مقشر ومقطع: نصف كيلوغرام.

حليب جوز الهند: 380 مل.

ماء: كوبان.

خولنجان Galangal: حبة واحدة.

سيقان عشب الليمون مفرومة: 4 عدد.

زيزفون: 10 أوراق.

فطر (شيتاكي): نصف كيلوغرام.

عصير الليمون: ربع كوب.

صلصة السمك: 3 ملاعق.

سكر أسمر: ربع كوب.

بها الكاري: ملعقة صغيرة.

بصل أخضر مفروم: ملعقة صغيرة.

فلفل أحمر مجفف: ملعقة صغيرة.

الطريقـــــــــة:

يغلى بعض الماء في قدر، ويوضع فيه الروبيان ويسلق لمدة دقيقة واحدة، يصفّى ويحفظ جانباً.

في قدر كبيرة، يضاف حليب جوز الهند إلى الماء، ويترك على نار هادئة حتى يوشك الخليط على الغليان، يضاف الخولنجان، وعشب الليمون، وأوراق الزيزفون،ويترك الخليط على النار مدة 10 دقائق، ثمّ يصفى حليب جوز الهند في قدر أخرى ويضاف إليه الفطر وبعدها بخمس دقائق يضاف عصير الليمون، وصلصة السمك، والسكر الأبيض، وبهار الكاري. عند التقديم يسخن الروبيان في الشوربة، ويقسم في أطباق التقديم، ويزين كل طبق بالبصل الأخضر والفلفل.

الطبق الرئسي: خروف محشي

المقاديـــــــــر:

فخذ خروف

لحم غنم مفروم

بصل أرز أمريكي

زيت نباتي

ملح

عودة قرفة وورقة غار وحبتان من كبش القرنفل وحبتان من الهال

بهار أبيض وبهار أسود حلو وبهار أسود حار وقرفة ناعمة حسب الرغبة

جزر

كرفس

كراث

صنوبر ولوز وفستق حلبي مقشر وكاجو للتزيين

الطريقـــــــــة:

يغسل فخذ الخروف ويوضع في صينية ويدخل إلى الفرن على درجة حرارة خفيفة ويترك حتى يحمر، بعد ذلك يوضع في طنجرة على النار مع الجزر والكرفس والكراث وبصلة واحدة وعود القرفة وورق الغار وكبش القرنفل والهال والماء، وتترك جميعها على النار حتى تغلي مع كشط الزفرة حين ظهورها ثم تخفف النار وتترك حتى ينضج اللحم.

في هذه الأثناء وفي طنجرة ثانية يوضع الزيت ويقلى فيه البصل المفروم حتى يذبل ثم يضاف إليه اللحم المفروم مع التقليب حتى ينضج.

توضع البهارات مع الملح والأرز المغسول فوق اللحم المفروم وتضاف إليها الكمية اللازمة من الماء باستخدام مرق اللحم، وتترك على نار هادئة حتى ينضج الأرز.

يقدم الأرز ساخناً وفوقه شرائح من لحم الخروف ويزين بالمكسرات المقلية.

يمكن تقديم اللبن أو السلطة إلى جانب هذا الطبق.

الطبق الجانبي: سلطة لوز طازج مع الجزر واليوسفي

المقاديـــــــــر:

1/2 2 كوب من اللوز الأخضر، الطازج

1 زنجبيل طازج، متوسط

1 جزرة كبيرة، مبشورة

1/2 1 ملعقة صغيرة من بشر البرتقال

2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون

2 ملعقة صغيرة من البصل الأحمر، المفروم ناعماً

فصوص يوسفي للتزيين (منزوع البذر والغشاء الخارجي)

الطريقـــــــــة:

- يُغسل اللوز الأخضر ويُقشر.

- يوضع القشر جانباً (لا يُستخدم في تحضير الوصفة).

ويُوضع لبّ اللوز الطازج في وعاءٍ عميق.

- يُقشر الزنجبيل ويُقطع عيداناً رفيعة مثل عيدان الكبريت،

ثم يُضاف إلى اللوز.

- يُضاف الجزر، بشر البرتقال، عصير الليمون والبصل

مع التقليب حتى تتجانس المكونات.

- توضع السلطة في طبق التقديم وتُزين بفصوص اليوسفي.

المشروبات: عصير الجزر

المقاديـــــــــر:

6 حبات من الجزر

7 أكواب من الماء

6 ملاعق كبيرة من السكر (حسب الرغبة)

الطريقـــــــــة:

1. يقشر الجزر ثم يوضع في عصارة الجزر إن وجدت أو يسلق الجزر في 6 أكواب من الماء ثم يصفى و يخلط في الخلاط الكهربائي مع كوب من الماء

2. يضاف السكر ويقلب المزيج ثم يبرد في الثلاجة ثم يقدم

الحلويات: كريمة كراميل

المقاديـــــــــر:

ليتر واحد حليب

6 بيضات

1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

2 كوب سكر

1 ملعقة كبيرة من برش الليمون

1 ملعقة كبيرة من برش البرتقال

الطريقـــــــــة:

- يوضع كوب من السكر في الوعاء المخصص لإعداد الكريم كراميل ويحرك دائرياً فوق النار حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً.

- يخفق البيض مع الفانيلا وكوب من السكر وبرش البرتقال والليمون.

- يوضع الحليب على النار ويترك حتى يغلي ثم يضاف فوق خليط البيض ويمزج جيداً ثم يصفّى فوق السكر المحروق.

- يوضع الوعاء في صينية مملوءة بالماء ويدخل إلى الفرن ويترك نحو نصف ساعة أو حتى يحمر وجهه.

- يخرج من الفرن ويترك ليبرد قليلاً قبل وضعه في البراد.

السحور

المعكرونة باللحم المفروم

المقاديـــــــــر:

- ملعقتان صغيرتان من زيت الزيتون.
- حبّة من البصل مفرومة.
- فصّان من الثوم مدقوقان.
- 400 غرام من لحم الغنم المفروم.
- 400 غرام من البندورة المفرومة.
- ملعقة صغيرة من "الأوريغانو" المجفّف.
- ملعبة كبيرة من معجون البندورة المجفّف بالشمس.
- 200 غرام من المعكرونة.
- بيضة.
- 150 ملليلتراً من الزبادي ذي القوام السميك.
- ملح وفلفل أسود مطحون حسب الرغبة.

• 60 غراماً من جبنة "تشيدر" مبشورة.

• 60 غراماً من جبنة "فيتا" مفتّتة.

• طبقان مخصّصان للفرن.

الطريقـــــــــة:

1- يُحمّى الزيت في مقلاة كبيرة، يُقلّب البصل لبضع دقائق حتّى يصبح ناعماً.

2- ثمّ، يُضاف الثوم واللحم المفروم، لمدّة دقائق عشر، حتى يصبح لون اللحم بنيّاً.

3- يُضاف كل من البندورة المفرومة و"الأوريغانو" ومعجون البندورة، مع التحريك والطهي لمدّة دقائق عشر إضافية، حتى يصبح اللحم طريّاً.

4- يُحمّى الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

5- يُضاف الماء المضاف إليه الملح إلى طنجرة كبيرة حتى يغلي، تسلق المعكرونة داخله لمدة دقائق عشر، حتى تصبح طريّةً بعض الشيء، بدون أن تتخلّى عن صلابتها.

6- يُخفق البيض في وعاء، ويُمزج مع الزبادي، ويُنثر الملح والفلفل المطحون.

7- يُقسّم اللحم المفروم بين الطبقين، تصفّ المعكرونة، بعد تصفيتها جيّداً وغسلها بالماء البارد، فوقهما، يعلوهما مزيج الزبادي، فنوعا الجبنة. ويخبز هذان الطبقان لمدّة 25 دقيقة.