

الكباب التركي مع شوربة دجاج بالبطاطا المحمرة



- الإفطار الشورية شوربة دجاج بالبطاطا المحمّرة المقادير: 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون 2 كوب من البطاطا المقشرة (مكعبات صغيرة) 2 كوب من البصل (مكعبات) 1 كوب من الكرّات (شرائح) 1 كوب من الكرفس (مكعبات) 2/1 كوب من مكعبات الدجاج المطهوه 8 أكواب من مرق الدجاج ملح وفلفل بقدونس مفروم للتزيين الطريقة: - تُسخن 3 ملاعق كبيرة من الزيت في مقلاة على نار متوسطة. - تُحمر مكعبات البطاطا في الزيت الساخن حتى تأخذ لوناً ذهبياً (مع مراعاة التقليب بإستمرار حتى لا تلتصق). - تُرفع من الزيت ثمّ تُضاف مكعبات البصل، الكرات والكرفس للمقلاة نفسها ويُضاف المتبقي من الزيت. - يُضاف الدجاج والبطاطا المحمرة (مع الإحتفاظ بالقليل للتزيين) للخليط السابق، تُقلب المكونات ثمّ تُترك على النار لمدة نحو 10 دقائق مع التقليب من حين إلى آخر. - يُضاف المرق (مع التأكد من أنّ المرق يغطي مكونات الشورية تماماً)، تُتبّل الشورية بالملح والفلفل وتُترك على نار هادئة لمدة نحو 15 دقيقة، أو حتى تمام نضج المكونات. - تُرفع بعيداً عن النار وتُترك لتبرد قليلاً، ثمّ تُضرب في الخلاط الكهربائي حتى تنعم تماماً. - تُعاد مرّة أخرى للإناء على نار متوسطة وتُترك حتى تسخن. - تُصب الشورية في طبق التقديم، تُقدم ساخنة وتُزين بالمتبقي من مكعبات البطاطا المحمرة والبقدونس المفروم. الطبق الرئيسي الكباب التركي المقادير (تكفي لشخصين): كيلوغرام من لحم كتف الخروف المفروم 100 غرام من دهن الخروف المفروم 50

- غراماً من البقدونس المفروم 5 غرامات من الشطة التركية 150 غراماً من الفلفل الأحمر
- الحلو 5 غرامات من الثوم خبز تركي رقيق جاهز بقدونس مفروم، للتزيين الطريقة: -
- يُخلط اللحم والدهن يدويًا، ثمّ تضاف إلى هذا الخليط جميع المكونات، مع الدعك جيدًا.
- يوضع هذا الخليط على أسياخ الشواء. - يشوى، ثمّ يلفّ بالخبز التركي
- الرقيق ويقطّ ع، وينثر البقدونس المفروم فوقه. - يُقدّم مع البصل والطماطم
- والفلفل الحار المشوي. المقبلات مقبلات جبن الحلوم وشرائح الطماطم المقادير: نصف
- كيلوغرام من جبن الحلوم يقطع إلى شرائح متوسطة السمك نصف كيلوغرام طماطم تقطع إلى
- شرائح متوسطة السمك صلصة المقبلات: زيت زيتون يضاف إليه عصير ليمونة متوسطة وملعقة
- صغيرة خردل سائل بقدونس مفروم ناعماً وملعقة صغيرة من حبة البركة المحمصّة ملح بسيط
- وفلفل أبيض قطرات من التاباسكو الطريقة: - تُغسل الطماطم جيدًا وتقطع إلى
- شرائح مستديرة. ترص في طبق التقديم مع شرائح جبن الحلوم. ينثر البقدونس. عند التقديم
- مباشرة تسكب صلصة المقبلات بعد خلط جميع مقاديرها معاً. الحلويات كعك العسل والمربى
- المقادير (تكفي لسته أشخاص): 7 غرامات من الخميرة الفورية ملعقة كبيرة من السكر كوبان
- وربع الكوب من الدقيق نصف ملعقة صغيرة من الملح ملعقة من دبس الخروب ملعقة كبيرة من
- زيت الزيتون ثلاثة أرباع الكوب من الماء الفاتر قليل من السمسّم والقزحة، للتزيين
- الطريقة: - يُخلط كل من الخميرة والسكر مع ربع كوب من الماء الفاتر، وذلك حتى
- تذوب الخميرة، ثمّ تدع لتتراخ لمدة 15 دقيقة ويصبح فيها فقاعات فراغ. - يخلط،
- في وعاء آخر، كل من الدقيق والملح والزيت، ثمّ يضاف خليط الخميرة ودبس الخروب مع
- الكمية الباقية من الماء الفاتر، مع الخلط جيدًا، ثمّ تدع لمدة 15 دقيقة إضافية.
- تشكّل العجينة حسب الرغبة، وتغمّس بالسمسم والقزحة، ثمّ تخبز في الفرن.
- تقدّم مع مربى الفراولة والعسل وقطع الأناناس الطازجة والزبدة. المشروبات
- قهوة الشعير بالزنجبيل المقادير (تكفي لشخصين): 8 حبّات (حوالي 90 غراماً) من التمر
- السكري اللين 400 غرام من الحليب المركّز الطريقة: - يُغلى التمر مع الحليب
- المركّز على نار هادئة، مع التقليب المستمر، وذلك لمدة 8 دقائق أو حتى الفوران.
- يُترك هذا المزيج قليلاً حتى يهدأ، ويمكن إضافة قليل من القرفة أو الهيل أو
- الزنجبيل إليه. السلطات سلطة توروس المقادير (تكفي لشخص واحد): 100 غرام من الطماطم
- 100 غرام من البقدونس 150 غراماً من الجرجير 50 غراماً من البصل الأخضر 50 غراماً من
- النعناع 5 غرامات من السماق 3 غرامات من بودرة الشطة 30 مليلتراً من دبس الرمان
- الطريقة: - يُقطّ ع كل من الطماطم والبقدونس والبصل الأخضر والنعناع والجرجير.
- تخلط هذه المكونات سوياً، ويضاف لها دبس الرمان وبودرة الشطة والسماق.

- تُقدّم على الفور. السحور البيض المقلي مع الخضر المقادير (تكفي لأربعة أشخاص): ملعقة من الزبدة 3 بيضات حبة من الكوسى حبة من البندورة ملعقة من الشمر المفروم شرائح من جبنة (البري) الفرنسية باقة من الجرجير ملعقة من زيت الزيتون ملح وبهار، حسب الرغبة الطريقة: - في مقلاة، تقلّب الكوسى بالزبدة، ثمّ يضاف البيض، بعد خفقه مع الشمر، وينثر الملح والبهار عليه. - يحرّك هذا المزيج قليلاً، ثمّ تضاف الجبنة الفرنسية والبندورة المقطّعة إليه. - يتم إدخال هذا المزيج إلى الفرن لمدة 4 دقائق. بعدها، يسكب في طبق التقديم، ويضاف الجرجير المخلوط بزيت الزيتون فوّه. سلطة الكوسى مع الروبيان المقادير (تكفي لأربعة أشخاص): 4 حبات من الكوسى الصفراء حبتان من البندورة 4 حبات من الروبيان، مسلوقة خس افرنجي، للتزيين رشّة من البهار الأسود مقادير صلصة الحامض: ملعقة من الخردل ربع كوب من عصير الليمون الحامض نصف كوب من زيت الزيتون البكر ملح، حسب الرغبة الطريقة: لإعداد صلصة الحامض: - في وعاء دائري، يخفق بواسطة الخفافة كل من الخردل وعصير الليمون الحامض والملح، ويضاف الزيت تدريجياً ويتمهل، مع التحريك المستمر. - تُقطّع الكوسى إلى شرائح رفيعة تصف في طبق كبير، وتسكب فوقها صلصة الحامض، وتنقع لمدة 30 دقيقة. - تسلق البندورة بالماء لمدة نصف دقيقة، كي يسهل تقشيرها، ثمّ تقطّع إلى 4 أقسام وينزع لبّها. - في طبق التقديم، تصفّ الكوسى المنقوعة والبندورة والروبيان، وينثر البهار الأسود، ويوزّع الخس الافرنجي.