صدور الدجاج بالمكسرات والجبن



المقادير:

- كيلوجرام من صدور الدجاج المخلية من العظام والجلد
- خل
- زبدة طبيعية مقدار ملعقتين متوسطتين
- نصف كوب من المكسرات المحمصة (بندق، لوز، جوز)
- بابريكا
- جبن موزاريلا مبشور خشناً

- فلفل أحمر حلو

- مرق دجاج متبل بالملح والفلفل

الطريقة:

تغسل صدور الدجاج بالخل وتشطف، تتبل الصدور بالملح والفلفل الأسود والبابريكا الحارة والحلو والجارام ما سالا (توابل هندية). تقلب الصدور في الزبدة حتى يصير لونها ذهبياً ينثر عليها المكسرات والجبن المبشور وتزج في الفرن مع الفلفل الأحمر ومعها قليل من مرق الدجاج. تترك حتى تنضج، يقدم معها الأرز بالشعرية أو بطاطس محمرة.

حساء العدس

المقادير:

كوب من العدس الأصفر.

بصلة واحدة متوسطة الحجم.

حبّتان من البطاطا، متوسّطة الحجم.

ثلاث حبّات من الجزر، كبير الحجم.

ملعقة صغيرة من الكمون.

خمسة أكواب من الماء المغلي. رشة من الملح و الفلفل الأسود.

نصف ملعقة صغيرة من الكركم.

طريقة التحضير:

نقّي العدس من الشوائب ومن ثم اغسليه جيّداً. قطّعي حبّات البطاطا بعد تقشيرها إلى مربّعات. قطّعي حبّات الجزر بعد تقشيرها إلى مربّعات. افرمي البصل بعد تقشيره. ضعي القدر على النّار بعد إضافة الزّيت إليه، ثمّ قلّبي العدس، والبطاطا، والجزر، والبصل. أضيفي الماء المغلي على القدر لسلق جميع المكوّنات لمدّة 45 دقيقة. اخلطي جميع المكوّنات على الخّلاط. أضيفي الملح للشوربة، والفلفل الأسود، والقليل من الكركم والكمون، وضعي المكوّنات على النّار لمدّة خمس دقائق.

مقبلات الخضراوات

المقادير:

- بروكلي
- قرنبيط (زهرة)
- مكعبات بطاطس
- فطر (مشروم معلب)
- حلبة طازجة

- خبز باجيت فرنسي

- ملح وفلفل أسود وتاباسكو حارة

- زيت زيتون

الطريقة:

تقطع الخضراوات وتغسل ثمّ تسلق نصف سلق، يسكب عليها ماء مثلج للاحتفاظ بلونها الطبيعي وأيضاً لتماسك أنسجتها، تتبل وتوضع في طبق التقديم، يقدم معها خبز باجيت فرنسي.

بسكوت جوز الهند

المقادير:

2 بيض

1/2 كوب من سكر البودرة

1/2 كوب من السمن السائل

3/4 كوب من جوز الهند المبشور

1/2 ملعقة صغيرة من الفانيليا

1/4 كوب من الحليب

1/4 1 كوب من الدقيق

للتزيين:

1/4 كوب من جوز الهند المبشور

الطريقة:

- يُخفق البيض مع السكر في وعاء عميق، باستخدام مضرب سلك يدوي حتى يذوب السكر تماماً، يُضاف السمن مع الاستمرار في الخفق.
- يُضاف جوز الهند والفانيليا مع الاستمرار في الخفق.
- يُضاف الحليب بالتناوب مع الدقيق مع التقليب حتى تتجانس المكونات.
- يلفّ العجين في ورق بلاستيك بإحكام ويوضع بالبراد لمدّة ساعتين حتى يتماسك.
- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
- يُدهن صاج فرن بقليل من الزبدة.
- يُشكل العجين على هيئة أصابع، تدحرج في جوز الهند حتى يُغطيها من جميع الجهات وتُرص في صاج الفرن المُعد.
- تُخبز الأصابع في الفرن نحو 10 إلى 12 دقيقة، أو حتى تصبح ذهبية اللون.

- يُترك البسكوت ليبرد تماماً، ثمّ يُرص في طبق التقديم.