

حساء الفطر المزين بالبقدونس



المقادير:

500 جرام فطر طازج او معلب

2 ملعقة كبيرة زبدة

2 ملعقة كبيرة طحين

1/2 كوب كريمه طازجة أو حامضة

1/2 ملعقة صغيرة ملح

فلفل حسب الرغبة

3 كوب مرق دجاج

رشة جوز الطيب

بقدونس للتزيين

طريقة التحضير:

يوضع الزبدة مع الفطر ويقلّى جيداً على نار قوية، بعدها نضيف الطحين ونخلط جيداً، ثم نضع الملح والفلفل الأسود وجوزة الطيب، بعد ذلك نضيف المرق وتترك الخليط لينضج 20 دقيقة، ثم تضاف الكريمة ويطحن الخليط، كما يمكن قلي قطع من الفطر الطازج في الزبدة وإضافتها قبل التقديم، وأخيراً يزين بالبقدونس ويقدم.

الأرز بالبصل المحمر ومكعبات اللحم المحمرة

المقادير:

- كوبان أرز مستدير الحبة، كوبان وربع الكوب من مرق الدجاج المعدل من قبل والتمبل بالملح والفلفل الأبيض والكرّم والهيل المطحون
- بصل محمر في زيت الذرة، زبدة طبيعية
- كيلوجرام من لحم العجل مقطع مكعبات متوسطة، ملعقة متوسطة سمن طبيعي، بصلتان مبشورتان خشناً، مستكة، فلفل أسود وملح وقرفة مطحونة، طماطم مقطعة مكعبات متوسطة، قرفة عيدان، خل

الطريقة :

يُغسل الأرز ولا ينقع، يقلب في الزبدة والبصل المحمر بعد تحميره في زيت الذرة ووضعه على محارم المطبخ لامتناس الزيت الزائد، ثمّ يضاف مقدار المرق المتبل. يترك الأرز حتى يغلي على نار عالية، ثم تهدأ النار ويترك حتى ينضج تماماً. تغسل مكعبات اللحم بالماء والخل وتشطف، ثم تقلب مع البصل المبشور في السمن حتى يصير لونها بنياً داكناً. يضاف إليها مرق أو ماء وتترك حتى تنضج ثلاثة أرباع نضج فتضاف عيدان القرفة ومكعبات الطماطم وتترك على نار هادئة حتى تنضج، تقدم مع الأرز.

مقبلات الزهرة (القرنبيط) وحلقات البصل والزبيب والزعفران

المقادير:

- زهرة متوسطة، كمون، زعفران، ملح وفلفل أبيض
- حلقات بصل أحمر رفيعة (بصل إيطالي)، زيت زيتون
- زبيب منقوع في ماء به قليل من الزعفران، مرامية

الطريقة :

- تقطع الزهرة لوحات زهرية صغيرة نسبياً، ثم تسلق في ماء به كمون وملح بسيط.
- تسلق ثلاثة أرباع سلق.
- ترفع من ماء السلق ويسكب عليها ماء بارد حتى تتماسك أنسجتها.

- تقدم مع حلقات البصل الأحمر الإيطالي.
- ينثر عليها الزبيب المنقوع في ماء به قليل من الزعفران.
- تغرف المقبلات في طبق التقديم ينثر عليها قليل الزعفران وورق المرامية وزيت الزيتون.

كعك الشوفان بالتمر

16 قطعة

المقادير:

- 200غ من التمر (منزوع النواة)
- 285غ من الزبدة
- 140غ من قطر السكر
- ملعقتان كبيرتان من السكر الداكن
- 285غ من الشوفان الخالي من الغلوتين
- 30غ من جوز الهند المجفف غير المحلّى
- 30غ من بذور الكتان

30 غ من بذور اليقطين

ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

للتزيين:

4 حبات من المشمش المجفف

ملعقتان كبيرتان من العنبية الحمراء المجففة

ملعقتان كبيرتان من بذور اليقطين

الطريقة:

قطّعي حبات التمر واخلطيها مع الزبدة، والقطر، والسكر في قدر كبير، ثمّ سخّني هذا المزيج على نار خفيفة إلى أن تذوب الزبدة ويتجزّأ التمر ويصبح لديك مزيج لزج. بعدها أزيللي القدر عن النار وأضيفي الشوفان، وجوز الهند، والبذور، وخلاصة الفانيليا واخلطي جيداً. ارصفي صينية مستطيلة بورق خبز، ثمّ صبّي المخيض في داخلها من دون أن ترصّيه كثيراً. والآن اخبزي الصينية لمدة 10 دقائق على حرارة 10 درجة مئوية، ثمّ أخرجيها من الفرن ورشّي عليها المشمش، والعنبية، وبذور اليقطين وخبزيها لمدة 5 - 8 دقائق إضافية. ضعي الصينية جانباً لتبرد قليلاً، ثمّ انزعي الكعكة منها وقطّعيها إلى مربعات (حوالي 16). وعندما تبرد الكعكات بالكامل وتتماسك جيداً، يمكنك أن تحتفظي بها في وعاء محكم في البرّاد لمدة تصل إلى أسبوعين.