كيك الفاكهة



الشوربات

حساء السمك

المقادير (تكفي لستة أشخاص):

6 حبّات من السلطعون صغير الحجم

ملعقتا طعام من الزيت

4 فصوص من الثوم مدقوقة

بصلتان مفرومتان

ربع كوب من رب الطماطم

800 غرام (400غ×2 أي علبتين) من الطماطم المعلبة

نصف ملعقة صغيرة من الكركم

ورقتا غار

ملعقتان صغيرتان من السكر

كوب من الماء

كيلوغرام من فيليه السمك، مفروم

500 غرام من القريدس كبير الحجم، مقشر

250 غراماً من الأسقلوب

250 غراماً من حلقات الكالاماري

الطريقة:

- انزعي القطعة مثلثة الشكل الموجودة في جانب كلّ سلطعون، ثمّ انزعي الصدفة القاسية العلوية، والنسيج الليفي الرمادي، ثمّ اغسلي السلطعون.
- كسري القواطع، ثمّ قطعي الجزء المتبقي نصفين.

- ضعي الزيت في مقلاة كبرة عميقة القعر.

- ارفعيها على النار وعندما يحمى الزيت أضيفي البصل والثوم.

- حرّكي حتى يذبل البصل، ثمّ أضيفي رب الطماطم وعلبتي الطماطم والكركم وورق الغار والسكر والماء.

- عندما يغلي المزيج، خففي النار واتركي المقلاة فوقها مكشوفة مدة عشر دقائق.

- أضيفي السلطعون والسمك وعندما يغلي المزيج خففي النار واتركي المقلاة مغطاة فوقها مدة خمس دقائق.

- انزعي العرق الأسود في ظهر القريدس.

- اتركي الذيل عالقاً.

- أضيفي القريدس والأسقلوب والكالاماري إلى مزيج الطماطم وعندم يغلي المزيج خففي النار واتركي المقلاة فوقها لبضع دقائق أو حتى ينضج القريدس.

- قدّمي الحساء حالاً.

الطبق الرئيسي

كبسة بالعجل الأبيض

المقادير للمرق:

لتران من الماء

حبّتان من البصل مقطّعتان إلى شرائح كبيرة

كيلوغرام من لحم العجل الأبيض مقطّع، حسب الرغبة

حبّة من الجزر

جذع من الكرفس

ورقة غار

قليل من البهار الحب

ملح، حسب الرغبة

مقادير الكبسة:

ملعقتان من الزيت النباتي

نصف حبة من البصل، مفرومة

كوب من البندورة المطحونة (3 حبّات من البندورة وملعقة من الكزبرة وحبّة من الفليفلة الحارّة وملح وبهار)

ملعقتان من بهارات الكبسة

كوبان من الأرز البسمتي المغسول والمنقوع في المياه لمدة نصف ساعة

كوبان من مرق اللحم

الطريقة:

لإعداد المرق:

- في قدر توضع على النار، تغلى جميع مقادير المرق، وتنزع الزفرة عنها بين الفينة والأخرى، مع إيداعه على النار إلى حين نضوج اللحم، ثمّ ينثر الملح، ويصفّى.

لإعداد الكبسة:

- في قدر عميقة توضع على النار، يقلى البصل بالزيت النباتي، ثمّ اللحم المطبوخ بالمرق، ليضاف بعدها الأرز وبهارات الكبسة، مع التحريك. بعدها، يضاف كوبان من مرق اللحم مع البندورة المطحونة.

لإعداد صلصة البندورة المطحونة:

- في المطحنة الكهربائية، تطحن 3 حبّات من البندورة المقشّرة، مع حبّة من الفليفلة الحارّة وملعقة من الكزبرة والملح والبهار.

- يُقدّم هذا الطبق ساخناً مع الصلصة، ويُزيّن حسب الرغبة.

*نصيحة: لا تستبدلي بهارات الكبسة بأي نوع آخر من البهارات لأنها هي التي تصنع الفارق في النكهة

الطبق الجانبي

مكمورة الدجاج

المقادير:

3 1/2 كوب من الدقيق

1 ملعقة صغيرة من الملح

1 كوب من الماء

ثلث كوب من الحليب

للدجاج:

2 ملعقة كبيرة من الزبدة

2 ملعقة كبيرة من الزيت

2 بصلة كبيرة، مقطعتان جوانح

1 ملعقة صغيرة من الكمون، المطحون

1 ملعقة صغيرة من القرفة، المطحونة

1/4 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب، المطحونة

1/2 ملعقة صغيرة من الهيل (حبتان)، المطحون

ملح وبهار أبيض

1 دجاجة مقطعة إلى 8 قطع (بالجلد والعظم)

الطريقة:

لعجين الرقاق:

- يُسخّن الفرن على حرارة 250 درجة مئوية.

- يُخلط الدقيق مع الملح في وعاء عميق بإستخدام العجّان الكهربائي على سرعة بطيئة.

- يُضاف الماء والحليب تدريجياً مع الإستمرار في الخلط على سرعة متوسطة، حتى تتداخل المكونات ونحصل على كتلة واحدة ملساء.

- يُوضع العجين على سطح أملس مرشوش بقليل من الدقيق، ويُقسم إلى كرات صغيرة متساوية الحجم (في حجم برتقالة صغيرة).

- تُفرَد كرات العجين بالنشّابة (مع رش المزيد من الدقيق إذا لزم الأمر) حتى تأخذ شكل دوائر رقيقة جداً (تكاد تكون شفافة).

- تُرص الدوائر المفرودة فوق بعضها بعضاً وتُرش بالنشاء حتى لا تلتصق، وتُغطى وتُترك جانباً لحين تحضير الدجاج.

للدجاج:

- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

- توضع الزبدة والزيت في إناء عميق على نار متوسطة، ويُضاف البصل مع التقليب لمدة 3 دقائق حتى يلين.

- تُضاف التوابل، الملح والبهار الأبيض وقطع الدجاج مع التقليب لمدة 10 دقائق حتى تحمر، ثمّ يُرفع الخليط بعيداً عن النار.

- يُدهن طاجن (أو قالب فرن عميق) بقليل من الزيت.

- تُفرَد داخله طبقة من عجين الرقائق، بحيث تُلامس القالب من الداخل، يُملأ القالب بنصف كمية خليط الدجاج، ثمّ توضع طبقة أخرى من عجين الرقاق بحيث تُغطيه.

- يوضع باقي كمية خليط الدجاج، ثمّ طبقة أخيرة من عجين الرقاق.

- يُدهن السطح بقليل من الزيت، ثمّ يُوضع القالب في الفرن نحو ساعة أو حتى تمام نضج الدجاج.

- يُترك ليبرد قليلاً، ثمّ يُقلب في طبق التقديم، ويُقدم ساخناً مع سلطة الزبادي.

السلطات

سلطة الفاصولياء الخضراء بالبهارات

المقادير (تكفي من 4 إلى 6 أشخاص):

ملعقتا طعام من الزبد

ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المبروش ناعماً

حبتا فلفل أحمر طازجتان صغيرتا الحجم مفرومتان ناعماً

فصا ثوم مدقوقان ناعماً

ملعقتان صغيرتان من حبوب الكزبرة

ملعقة صغيرة من حبوب الخردل السوداء

نصف ملعقة صغيرة من حبوب الحلبة

560 غراماً من الفاصولياء الخضراء

نصف كوب من حليب جوز الهند

ملعقتا طعام من أوراق الكزبرة الخضراء المفرومة

الطريقة:

- ضعي الزبد في مقلاة كبيرة.
- ارفعيها على النار وعندما يحمى الزبد، أضيفي الزنجبيل والفلفل الحار والثوم والحبوب.
- حرّكي مدة دقيقتين، أضيفي بعدهما الفاصولياء، حرّكي بين حين وآخر مدة خمس دقائق، أو حتى تصبح الفاصولياء طرية إلى حدٍّ ما، ثمّ أضيفي الحليب.
- اتركي المقلاة فوق النار مدة خمس دقائق إضافية أو حتى يتبخر معظم السائل.
- قبل التقديم مباشرة، أضيفي أوراق الكزبرة الخضراء.

الحلويات

كيك الفاكهة

المقادير:

للكيك:

8 بيضات

3/4 كوب من السكر

1/4 ملعقة صغيرة من الفانيليا

1/3 1 كوب من الدقيق

1 ملعقة صغيرة من البيكينغ بودر

1/2 كوب من الفاكهة الجافة، قطع صغيرة (مشمش، قراصيا، تين، بابايا)+المزيد للتزيين

لحشو الكيك:

3 أكواب من الكاسترد

3 أكواب من الكريمة اللباني المخفوقة

3 أكواب من شربات الفراولة (قطر)

للتزيين:

شرائح من الفاكهة الجافة (مانجو، أناناس)

شرائح من الفاكهة الطازجة (إجاص، كمثري)

مربى مشمش مخففة بقليل من الماء الدافئ للدهن

الطريقة:

للكيك:

- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

- تدهن صينية فرن دائرية (مقاس 28 سنتيمتراً) بقليل من الزبدة، ثمّ ترش بقليل من الدقيق مع التخلص من الدقيق الزائد.

- يخفق البيض جيداً في العجان الكهربائي (بإستخدام مضرب سلك).

- يضاف السكر والفانيليا ويخفق الخليط جيداً على سرعة متوسطة حتى يصبح هوائياً.

- ينخل الدقيق مع البيكينغ بودر (بحيث تدخل كمية من الهواء).

- يضاف خليط الدقيق تدريجياً إلى خليط البيض ويقلب بخفة حتى تتجانس المكونات.

- ترش الفاكهة الجافة بقليل من الدقيق وتضاف لخليط الكيك مع التقليب بخفة (بإستخدام ملعقة خشبية) في إتجاه واحد.

- يصب خليط الكيك في الصينية، وتوضع في الرف الأوسط للفرن لنحو 45 دقيقة.

- يقلب الكيك على شبكة معدنية، ويترك ليبرد تماماً.

- يخلط 2/1 2 كوب من الكاسترد مع كوب من الكريمة في وعاء عميق.

- يقطع الكيك عرضياً إلى قسمين متساويين في الإرتفاع.

- توضع الطبقة السفلى من الكيك في طبق التقديم وترش بقليل من الشربات (القطر).

- يوضع فوقها كمية من خليط الكاسترد والكريمة بحيث تغطيها، ثمّ توضع الطبقة الأخرى من الكيك.

- يغطى سطح الكيك بالمقدار المتبقي من الكاسترد، وتغطى جوانب الكيك بالقليل من الكريمة اللباني بإستخدام كيس حلواني.

- ترص شرائح المانجو والأناناس الجافة بالتبادل على الجوانب مع الضغط الخفيف حتى تلتصق.

- ترص شرائح الفاكهة الطازجة على شكل دوائر متتالية، ثمّ تدهن بقليل من المربى المخففة، وترش بقليل من قطع الفاكهة الجافة.

السحور

لفائف لحم العجل مع الباستا والزيتون

المقادير (تكفي لثمانية أشخاص):

أربع حبات فلفل أحمر كبيرة (1.4 كغم)

250 غراماً من السبانخ

ثماني قطع ستيك من لحم العجل (900 غرام)

ربع كوب من زيت الزيتون

بصلتان متوسطتا الحجم مفرومتان ناعماً

فصا ثوم مدقوقان

425 غراماً من بوريه الطماطم (علبة واحدة)

ملعقتان صغيرتان من السكر البني

نصف كوب من المعكرونة على شكل نجمة

ثلاثة أرباع الكوب من الزيتون الأسود منزوع البذر

ملعقتا طعام من أوراق الحبق المفروم على شكل خيوط رقيقة

ثُلث كوب من الخل البلسمي

الطريقة:

- قطّعي حبات الفلفل أربعة أقسام.
- أزيلي البذور والعرق الأبيض.
- اشويها بحيث تكون القشرة الخارجية مواجهة للنار، إلى أن تتشكل الفقاقيع السوداء على القشرة.
- اتركيها جانباً مدة دقيقتين، ثمّ قشّريها.
- ضعي أوراقاً من السبانخ على وجه كلّ قطعة ستيك، ثمّ ضعي الفلفلة فوق السبانخ.
- لفّي الستيك بإحكام لتصبح على شكل أسطوانة.
- سدّي اللفائف بعيدان الأسنان حتى تغلفيها جيداً.
- ضعي مقدار ملعقتي طعام من الزيت في مقلاة كبيرة.
- ارفعيها على النار وعندما يحمى الزيت اقلي لفائف الستيك، على دفعات، حتى تتحمر من جميع

الجهات.

- ارفعيها على مناديل ورقية.
- ضعي بقية الزيت في المقلاة، وعندما يحمى أضيفي البصل والثوم.
- حرّكي حتى يذبل البصل، ثمّ أضيفي البوريه والخل والسكر واللحم.
- غطّي المقلاة واتركيها فوق نار خفيفة مدة ربع ساعة، ثمّ أضيفي المعكرونة والزيتون.
- اتركي المقلاة مغطاة فوق النار الهادئة مدة سبع دقائق إضافية أو حتى تنضج المعكرونة.
- قطّعي الستيك شرائح.
- قدّمي إلى جانب الصلصة بعد تزيينها بالحبق المفروم.