دجاج مشوي بالفرن



شوربة العدس على الطريقة التركية

وقت التحضير: 10 دقائق

وقت الطهي: 30 دقيقة

الوقت الكلي: 40 دقيقة

عدد الأشخاص: 6

المقادير:

7 كوب مرق الخضار

4عدد فص ثوم مهروس

2 معلقة كبيرة صلصة طماطم

1 كوب عدس (أصفر)

1 رشة فلفل حار مطحون

1 عدد جزر

1 معلقة صغيرة كمون

1 عدد بصلة

1 معلقة صغيرة ملح (أو حسب الرغبة)

الخطوات:

1- ضعي العدس والمرق والجزر والثوم وصلصة الطماطم والكمون والفلفل الحار في قدرٍ على النار.

2- خففي النار واتركي المكونات تغلي لمدة 25 دقيقة حتى تلين الخضروات.

3- إرفعي القدر عن النار ثم ضعي الشوربة في الخلاط الكهربائي على دفعات.

4- إخلطي حتى تحصلي على مزيج ناعم.

5- أعيدي تسخين الشوربة ثمّ قدّميها بألف هنا.

أرز بالفلفل الملون

المقادير:

2 ملعقة كبيرة زيت ذرة

1 حبة كبيرة بصل مقطع شرائح دائرية

1 حبة متوسطة فلفل حلو اخضر، شرائح رفيعة

1 حبة متوسطة فلفل حلو احمر، شرائح رفيعة

1 حبة متوسطة فلفل حلو اصفر، شرائح رفيعة

لسلق الأرز:

2 كوب أرز بسمتي

2 ملعقة كبيرة زبدة

1 ملعقة كبيرة كركم

1 ملعقة كبيرة ملح

1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة

طريقة التحضير:

- في مقلاة واسعة ضعي زيت الذرة، ضعي المقلاة على نار متوسطة ليسخن الزيت ثم أضيفي البصل وقلبي إلى

أن يلين.

- أضيفي الفلفل الأخضر وقلبي على نار قوية ليلين الفلفل الاخضر. اضيفي الفلفل الأحمر وقلبي ليلين وتتصاعد رائحته. أضيفي الفلفل الاصفر وقلبي إلى أن يلين وتتصاعد رائحته.

- لسلق الأرز: في هذه الأثناء ضعي كمية غزيرة من الماء في قدر ودعيه يغلي على نار قوية. أضيفي الزبدة، الكركم، الملح والكزبرة.

- أضيفي الأرز ودعيه لمدة ٧ أو ٨ دقائق لتتفتح حباته.

- صفي الأرز وضعيه مباشرة في قدر متوسط الحجم سميك القاعدة.

- اضيفي خليط الفلفل وقلبي بخفة لتختلط المواد.

- غطي القدر وضعيه على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة إلى أن يتسكر. قدمي مباشرة مع المشاوي أو السمك المقلي.

دجاج مشوي بالفرن

المقادير:

1 دجاجة، منظفة جيداً

2 ملعقة كبيرة ليمون حامض

2 ملعقة كبيرة طحينة

2 ملعقة كبيرة لبن

1 ملعقة كبيرة حامض الليمون

2 ملعقة كبيرة معجون الطماطم

1 ملعقة كبيرة ثوم مهروس

1 ملعقة كبيرة زيت زيتون

ملح حسب الذوق

1 ملعقة صغيره فلفل أسود

1 ملعقة كبيرة كاري

طريقة التحضير

1- تخلط جميع المكونات جيدا في وعاء.

2- توضع الدجاجة في الوعاء وتقلب حتى تصل الخلطة لجميع أجزاء الدجاجة، تترك في الثلاجة لمدة يوم كامل.

3- في اليوم الثاني، تخرج الدجاجة وتوضع في صينيه مدهونة ثم تدخل في الفرن بدرجة حراره 180 درجة لمدة ساعة أو أكثر حتى يصبح لونها ذهبياً.

لازانيا باللحم المفروم

المقادير:

- حبتان من البصل المفروم.

- نصف كيلو غرام من اللحم المفروم.

- نصف كيلو غرام من اللازانيا (علبة من المعكرونة).

- نصف كيلو غرام من الحليب السائل.

- ملعقتان كبيرتان من الدقيق.

- ملعقتان كبيرتان من السمن.

- ملعقتان كبيرتان من صلصة الطماطم.

- ثلاثمئة غرام من جبن الموزاريلا.

- مئتا غرام من الجبن.

- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.

- ملعقة صغيرة من الملح.

- كميّة مناسبة من البهارات المشكلة.

طريقة التحضير:

- نقوم بوضع البصل المفروم في مقلاةٍ مع زيت الزيتون، ونبدأ بتقليب البصل بها حتى يذبل ويصبح لونه ذهبياً، ثمّ نقوم بإضافة اللحم المفروم إلى البصل ونقلّب المكوّنات مع بعضها البعض بصورةٍ جيّدة حتى نتأكد تماماً من نضوج اللحم.

- نقوم بإضافة صلصة الطماطم إلى الخليط السابق، ونضيف إليه كميّة البهارات المشكّلة، ونتركه على نار هادئة لمدّة ربع ساعة.

- نقوم بسلق كميّة اللازانيا الموجودة بالماء، ويجب أن تكون كلّ شريحةٍ منها على حدة حتى لا تُعجن

وتلتصق ببعضها.

- نبدأ بتحضير البشاميل، فنقوم بوضع كميّةٍ من السمن في قدر مناسب، ونضيف إليها الدقيق، ونبدأ بالتقليب المستمر حتى نلاحظ تحمّص الدّقيق وتغيّر لونه.

- نقوم بإضافة الحليب بصورةٍ تدريجيّة، ونترك هذه الخلطة على النار حتى نلاحظ أنّها أصبحت ذا قوامٍ كثيف.

- نبدأ بتحضير صينيّة الفرن التي سنقوم بترتيب اللازانيا بها، وذلك من خلال قيامنا بوضع قليل من صلصة البشاميل الّتي قمنا بتحضيرها، ثمّ طبقة من رقائق اللازانيا.

- نقوم بوضع طبقةٍ من اللحم المفروم مع البصل، ثمّ تتمّ إضافة الجبن الأصفر، وجبنة الموزاريلا، على وجه الصينيّة بالترتيب على شكل طبقات.

- نقوم بتكرار هذه العمليّة عدّة مرات حتى تنتهي كامل الكميّة الموجودة، ثمّ يتمّ إدخال الصينية للفرن على درجة حرارة تتراوح بين ثلاثمئة وثلاثمئة وخمسين مئويّة.

- نتركها حتى تنضج ويصبح وجهها ذهبيّ اللون، وتصبح جاهزةً للتقديم. من الجدير بالذّكر أنّ هناك أنواعاً مختلفة من اللازانيا؛ حيث توجد اللازانيا النباتيّة، والبحريّة والحارّة، وكلّ هذه الأنواع قد ظهرت نتيجةً لابتكاراتٍ من الطهاة؛ حيث إنّ صلصة اللازانيا تتميّز بالمرونة، ويمكن إضافة العديد من المكوّنات الجديدة في كلّ مرّة، ومن أكثر أنواع اللازانيا شهرةً هي لازانيا الدجاج، والسبانخ، واللحم.

كرات جوز الهند بالشوكولاتة

المقادير:

- مغلّفان من البسكويت السادة.

- ثلاث ملاعق كبيرة من مسحوق الكاكاو.

- ثلاث ملاعق كبيرة من السكر الناعم.

- كوب من جوز الهند الناعم غير المحلى.

- نصف كوب من الحليب.

طريقة التحضير:

احضري وعاءً ثم كسّري البسكوت إلى قطع صغيرة جداً، ثم اضيفي مسحوق الكاكاو، والسكر، ونصف كوب من جوز الهند، والحليب، ثم حرّكي المكوّنات مع بعضها البعض إلى أن يتجانس الخليط، أمّا إذا كنت تحتاجين إلى المزيد من الحليب أضيفيه إلى أن يتماسك الخليط. شكّلي كرات صغيرة من الخليط، ثم اخلطي المكوّنات واعملي كرات صغيرة، ثم اغمسي كلّ كرة من كرات جوز الهند بجوز الهند المجفف بحيث يتم تغليفها بشكل كامل بجوزالهند، وضعيها في داخل الثلاجة لمدة ساعتين ثم ضعيها في طبق التقديم.