

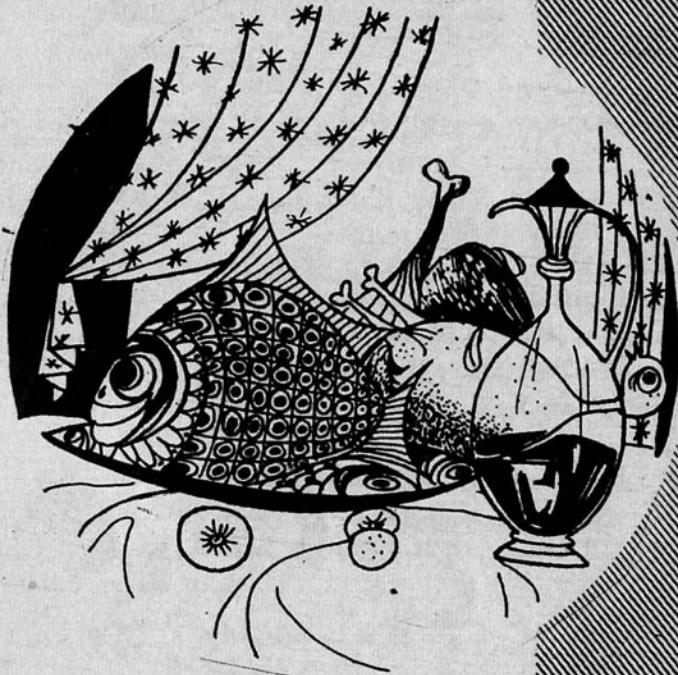
هدایا حواری

الله
رسول

تقدیمیہ عمان

عن بيتي القارئة

الاطباق الشرقية تتميز بنكهة خاصة
محببة الى القلوب .. والنفوس .
وهي تجذب طريقها دائمًا الى المقدمة
في كل مائدة . ويسعد « حواء » أن
تقدّم لك هذا التكبير عن الاطباق
الشرقية . وقد راعت فيها أن تكون
جديدة ب بحيث تروقك وتسعده ضيوفك
 فهي تضم أصنافاً مختلفة من
الخضراوات واللحوم ، والوالانا جديدة
من الحلوي والمربيات والشربات .
وفي كل طبق أكلة هنئية .. وفي كل
كوب شراب طيب .. بالهناء والشفاء
« حواء »



الحواء

برغل باللحم

المقادير :

رطل لحم ضأن أو بتلوا ، ملعقتان كبيرة من السمن ، بصلة كبيرة مقطعة حلقات رفيعة ، عصير نصف رطل طماطم ، نصف أقة يرغل خشن .

الطريقة :

- يغسل التمر هندي جيداً وينقع في ماء بارد قبل البدء في العمل بست ساعات ثم يصفى السائل بقطعة نسيج سميكية
- يغلى التمر هندي حتى ينبلج قوامه ويغطي ظهر الملعقة
- يفرى اللحم والبصل ويخلطان جيداً ويتبلازان بالملح والثوم والبهار
- يضاف قليل من نقيع التمر هندي إلى اللحم حسب المذاق المطلوب
- ينخل الدقيق والملح في سلطانية ثم يضاف الماء تدريجاً مع العجن حتى تتكون عجينة لينة نوعاً (كالخبز البلدي)
- يدهن صاج دهناً خفيفاً بالزيت ثم توضع عليه قطعة من العجين وتبطط باليدي حتى يتكون قرص مستدير رفيع قطره حوالي ١٢ سم .
- يرش الخليط اللحم على كل سطح القرص المفروم
- يخرج الصاج في الفرن حتى ينضج ويقدم ساخناً .

كتاب مطبخ

المقادير :

رطل لحم أحمر مفري ، ملح ، فلفل ، قطعة لية ضأن صغيرة ، ملعقتان كبيرة من السمن ، منقوع التمر هندي المقود كالسابق خفيفاً نوعاً ، شرائح من الخبز الإفرينجي أو أصابع من الخبز الشامي ...

الطريقة :

- يفرى اللحم واللية فرياً ناعماً ثم يدعك الخليط جيداً ويتبلاز بالملح والثوم
- تكون عجينة اللحم كرات في حجم الجوز الصغير
- تحرر كرات اللحم في السمن وتترفع منه
- يؤخذ منقوع التمر هندي ويغلى على النار الهايئة حتى يغلي قوامه نوعاً
- توضع الكرات المحمرة في منقوع التمر هندي وتغلى مدة ٥ دقائق على نار هادئة ثم يرفع الاناء

لحم العجائن

المقادير :

نصف أقة دقيق ، ذرة ملح ، ماء بارد للعجن العشوي : مقدار من اللحم المفري ومقدار مساوٍ له من البصل المفري ، ملح ، فلفل ، بهار ، منقوع التمر هندي

تربيت

المقادير :

٣ ارطال لين ماعز ، بطل لحم احمر مفرى ، شرائح من الخبز الافرنجى المعروف بالصندوق ، ملعقة كبيرة من السمن ٣ فصوص نوم .

الطريقة :

- يعمل لين الماعز « لين زبادى » قبل العمل يوم
- يضاف اللحم المفرى الى ملعقة كبيرة من السمن ويقلب على نار هادئة .
- يرش اللحم بالملح واللفلف والبهار ويقلب على نار حتى ينضج اللحم .
- قبل التقديم مباشرة يخفق الزبادى ويخلط باللحم الساخن
- يدق الثوم ناعماً ويخلط باللحم والزبادى ويعاد تتبيل الخليط
- يعرف التربيت في صحن عميق وتقدم معه شرائح الخبز في صحن على حدة او
- يعرف التربيت على شرائح الخبز وتقدم ساخنة

الدجاج الشرقي

المقادير :

دجاجة كبيرة ، ملعقتان كبيرة من الدقيق ، ملح فلفل ، ملعقتان كبيرة من السمن او الملح الصناعي ، بصلتان كبيرة ، نصف كوب عصير طماطم ، ٣ ملاعق كبيرة من الصنوبر . خضر سوبيه للتقديم

الطريقة :

- تعدد الدجاجة وتنظف وتغسل ثم تقطع قطعاً مناسبة - حوالي ثمانى قطع - وتجفف بحرقة نظيف
- تفطى قطع الدجاج بالدقيق ثم تحرير في السمن وتنشل
- يقطع البصل حلقات رفيعة ويحرير في السمن المختلف من تحرير الدجاج حتى يصير لونه وردية محمرة

- يقطع الرغيف الصندوق الخاص بالتوست شرائح سمكها ١ سم تم تزال القشرة الخارجية بسكين حادة وقد يستبدل بالخبز الافرنجى الخبز الشامى فيقطع قطعاً مستطيلة
- تسخن شرائح او قطع الخبز الشامى ثم يعرف عليها خليط الكباب وتقدم ساخنة

كوييات

المقادير :

رطلان من شرائح البفتيك بتو أو كندوز صغير ، ملعقتان كبيرة من السمن او الملح الصناعي ، ٦ ملاعق كبيرة من اللحم المفرى ، ٣ ملاعق كبيرة من الارز ، ملح ، فلفل ، كوب من عصير الطماطم ، ماء اذا احتاج الامر

للتقطين : ارز مقلفل

الطريقة :

- يقطع لحم البفتيك شرائح سمكها حوالي ٥١ - ٢ سم
- تسوى القطع بشكل منتظم ويزال الدهن والعروق ان وجدت
- تشق قطعة اللحم من جهة واحدة بسكين حادة رفيعة بشرط الا تفتح الا من جهة واحدة لكي تكون على شكل كيس
- تتبيل اكياس اللحم من الداخل والخارج بالملح واللفلف
- يخلط اللحم المفرى بالارز المفسول ويتبل ويستعمل للحسو
- تفتح اكياس اللحم وتحشى بخليط اللحم (يملأ الفراغ)
- تخاطف فتحة كيس اللحم وتحمر الوحدات في السمن وترفع منه يضاف عصير الطماطم الى السمن المختلف من تحرير اللحم
- وتسبك الطماطم وتتبيل ثم يضاف اليها قليل من الماء ويغلى
- ترص اكياس اللحم المحشوة في صلصة الطماطم السابقة وترفع على نار هادئة حتى ينضج اللحم
- يضاف اللحم من الصلصة ويفك الخليط
- ترص قطع اللحم في صحن دائري وتصب عليها الصلصة المتبقية
- يقدم صحن اللحم ومعه الارز المقلفل اما حول اللحم - ان كانت الصحن كبيرة - او على حدة

- ⑥ يخفق الزبادي جيدا حتى يسيل وينعم ثم يرفع على النار ويغلى مدة ٥ دقائق مع التحريك المستمر .
- ⑦ يوضع الشوشيرك المحمض في الزبادي المغلي ويغلى حوالي ٥ دقائق مع التقليب الخفيف .
- ⑧ يقدح السمن « ملقطان » ويحمر فيه الشرم ثم يرفع من فوق النار ويضاف النعناع الجاف ويقلب بسرعة .
- ⑨ يصب على الشوشيرك ويقلب بخفة ثم يعرف في صحن ويحمل بالمقدونس .

الكبية الشامية

المقادير :

رطل لحم أحمر بتلوا أو ضان ٢ كوب ونصف كوب من البرغل الناعم ، بصلتان متوسطتان ، ملح فلفل ، بهار قرفة ناعمة ، ٣ ملاعق كبيرة من السمن للتحمير

الخشوة :

نصف رطل من اللحم المفري غليظا ، قطعة صغيرة من اللبان الصان المفربة ، ملح ، فلفل ، بهار ، قرفة مسحوقة ، ملقطان من الصنوبر اذا اريد ، ملقطان من السمن ، بصلة كبيرة مقطعة حلقات رفيعة

يقدح السمن ويشوح فيه البصل ثم يضاف اللحم واللبن وباقى المقادير ويقلب على نار هادئة حتى ينضج اللحم « عصاج »

الطريقة :

- ⑥ يفرى اللحم الاحمر الحالى من الجلد والدهن والعروق فريا ناعما باضافة قليل من الملح
- ⑦ يفرى البصل ناعما ويضاف للحم ثم يفرى الخليط مرتين خلف المرة الاولى .
- ⑧ يغسل البرغل جيدا ويصفى من ماء الفسيل مع ملاحظة التخلص من الحصى . ويغسل أخيرا بالماء الساخن ثم يترك في مصفاة قليلا للتخلص من الماء .

- ⑥ يضاف عصير الطماطم وقليل من الماء والملح والفلفل ويرفع على النار حتى يغلى
- ⑦ يوضع الدجاج في خليط الطماطم ويرفع على النار الهادئة ، او توضع قطع الدجاج في طاجن او صحن فرن ويصب عليها خليط الطماطم ويزج في الفرن بعد تقطيعه الاناء حتى تنضج ، مع اضافة الماء المغلى كلما احتاج الامر
- ⑧ يضاف الصنوبر قبل تمام النضج بعشر دقائق
- ⑨ تقدم في صحن الفرن او الطاجن او تغرف في صحن وتجمل بالخضار السوئيه حسب الموسم

شوشبرك

المقادير :

كوبان من الدقيق ، ٥ كوب من لين زبادي ، نصف رطل لحم مفري ، بصلة مفربة ناعما ، ملح ، فلفل ، نصف ملعقة شاي قرفة مسحوقة او بهار ، ملعقة حلو من المقدونس المفري ، حوالي ملعقة شاي من النعناع الجاف ، ملقطان كبيرتان من السمن او المثلث الصناعي ، ٦ فصوص ثوم مدقوقة ناعما سمن او مسلى صناعي للتحمير .

الطريقة :

- ⑥ ينخل الدقيق ويعجن بالماء البارد عجينة يابسة يمكن فردها
- ⑦ تفرد قطع من العجينة رفيعا سمك نصف سم وذلك بالضغط عليها باليد « تبط » ولا تستعمل نشابة
- ⑧ تقطع دوائر صغيرة باستعمال قطاعة او فنجان قهوة
- ⑨ يوضع اللحم المفري والبصل المفري على نار هادئة حتى ينضج اللحم فتضاف اليه ملعقة كبيرة من السمن ويشوح « عصاج »
- ⑩ يتبل العصاج بالملح والفلفل والقرفة او البهار ثم يضاف اليه المقدونس ويستعمل للخشوة
- ⑪ تحشى دوائر العجين بالعصاج السابق وتطوى نصفين وتبل الاطراف وتلصق جيدا « كالقطايف »
- ⑫ تحرر في السمن تحمرا فاتحا ورديا وتسمى في هذه الحالة شوشبرك

• يضاف البرغل المعد الى خليط اللحم ويغمرى بمفراة اللحم ويتبلى بالملح واللفلف والبهار والقرفة .

• يقطع الخليط قطعاً متساوية بحجم البيضة ، وتشكل بيضاوية ثم تفتح بالاصلع ويوضع بها مقدار من العصاج « العشو » وتقلل بشرط ان تكون مجوفة .

• تحرق في السمن وترفع منه على ورقه لامتصاص الزائد منه • تقدم مجملة بالقدونس ساخنة او باردة ومعها سلطة اللبن الزبادي اذا أريده او بابا غنوج

الكببة بالعدس

المقادير :

مقدار من الكببة السابقة ، فنجانان من العدس ، ملعقتان كبيرة من السمن ، ملح ، كمون ، 4 اكواب من الماء او البهرين ، مقدار من العصاج

الطريقة :

• ينقى العدس جيداً ويغسل مراراً بالماء البارد ثم يصفى منه • يوضع العدس في انان ويسكب عليه الماء او البهير ويرفع على النار حتى ينضج تماماً

• يصفى العدس ويتبلى بالملح والكمون

• يقدح السمن ويسكب عليه وبالاحظ ان يكون متوسط السمك • تعد الكببة كالسابق ثم تقطع كرات صغيرة في حجم عين الجمل ويعمل بها حفرة وتحشى بالعصاج وتكون ثانية .

• عند تقديم العدس بالكببة توضع وحدات الكببة « الكرات » في حساء العدس وتغلى جيداً ثم يرفع الحساء وتعرف وتقدم

الكببة بالزبادي

المقادير :

مقدار من الكببة السابقة ، مقدار من العصاج قليل من النعناع الجاف ، رطلان من الزبادي ، كوب ماء ، ملح ، فلفل ، سمن للتحمير

الكببة بالجزرية

المقادير :

مقدار من عجينة الكببة السابقة ، دهن كلاوى مفرى ناعماً ، رطل لحم ضأن ، اقة جزر احمر ، ملعقتان كبيرة من السمن ، عصير ليمون او منقوع التمر هندي

للتقديم : 4 فصوص ثوم ، ملح ، نعناع جاف

الطريقة :

• يكحت الجزر ويغسل ثانياً ثم يقطع قطعاً مناسباً بالورب . • يقطع اللحم قطعاً صغيراً ثم يحرق في السمن .

• يشوح الجزر المعد مع اللحم على نار هادئة جداً مدة 5 دقائق . • يضاف قليل من الماء آنا فلانا الى خليط اللحم حتى ينضج اللحم والجزر مع التتبيل بالملح واللفلف

• يضاف عصير الليمون او منقوع التمر هندي حسب المذاق المطلوب • تعد عجينة الكببة الشامية وتشكل كرات صغيرة في حجم الجوز

• تقوير الكرات وتحشى بالدهن المفرى ناعماً ويعاد تقويرها • يرفع خليط اللحم ثانياً على النار مع ملاحظة ان يكون السائل كافياً لظهور الكببة ويترك حتى يغلى

• تضاف كرات الكببة وتقطفي على نار هادئة حوالي عشر دقائق • يقشر الثوم ويدق ناعماً مع قليل من الملح والنعناع الجاف .

• تعرف الكببة بالجزرية في صحن وهي ساخنة

• يرش المسطح في صحن بخلط الثوم النيء ويقدم في الحال

اللحم البارد

يطلق على هذا الصنف اسم المرتدلا لشبيهه بشرائح المرتدلا
عند التقديم

المقادير :

رطلان من لحم أحمر كندوز صغير ، ربع رطل لية ضان ، لوز
مقشر صحيح ، فصوص ثوم صحيح ، بهار ، ملح فلفل ، ملعقتان
كبيرتان من الدقيق ، ربع ملعقة شاي بيكريلونات الصوديوم ، ماء
كاف للسلق ، كوب خل
للتقديم: مخللات مشكلة ، خس ، طماطم أو برغل مقلفل

الطريقة :

- ⑥ تزال العروق والدهن من اللحم ويفرى جيدا بالفراة الناعمة ثلاثة مرات
- ⑦ يضاف للحم المفري الدقيق والملح والفلفل وبيكريلونات الصوديوم ويungen الخليط جيدا حتى يتجانس ويصبح أملس
- ⑧ تعمل مستديرات من العجين سمك ثلاثة أربع سنتيمتر وتربط باليد وتتساوى جيدا « ٥ - ٦ دوائر »
- ⑨ يوضع على سطح المستديرات صفا من اللوز المقشور الصحيح وعلى بعد ١ سم يوضع صف آخر من شرائح رفيعة من اللية ثم صف ثالث من فصوص الثوم الصحيح الرفيع كل بجانب الآخر على أبعاد متساوية
- ⑩ يرش سطح الحشو واللحم بالبهار
- ⑪ يلف اللحم المحشو على هيئة اسطوانة قطرها حوالي ٥ سم وتسد الأطراف وتتساوى جيدا
- ⑫ تربط الاسطوانة بقطعة من الخيط الرفيع حولها ثم تترك في مكان بارد أو في ثلاجة لليوم الثاني أو مدة لا تقل عن ٦ ساعات
- ⑬ يغلى الماء ويضاف إليه قليل من الملح وكمية الخل توضع اسطوانات اللحم في الماء المغلي بالخل وتترك من ثلاثة أربع ساعات إلى ساعة حتى تنضج
- ⑭ ترفع من الماء وتترك حتى تبرد تماما ثم يفك الخيط
- ⑮ تقطع المرتدلا دوائر رفيعة نوعا وترص في صحن

الكريمة الشامية

المقادير :

كريمة ضان ، بصلة مفربة ، ربع رطل لحم مفري ، نصف ملعقة شاي من الكراوية ، ملعقة كبيرة من حمص مدشوش ومنقوع ، ربع فنجان أرز ، ربع ملعقة شاي من الكمون الناعم ، ملح ، فلفل ، ملعقة سمن أو مسلى صناعي ، كوبان من الماء ، جزرتان ، بصلتان ، قطعة كرفوس . للتجميل : مقدونس

الطريقة :

- ① تكشط الأجزاء القاتمة اللون من الكرش وتزال القطع الدهنية ، ثم تغسل جيدا باللوفة والصابون وتشطف مرارا . تدعك بالدقائق ثم تشطف مرة أخرى
- ② تقطع الكرش قطعا مستديرة 2×3 بوصة
- ③ يدعك النصل بالملح والفلفل وتضاف جميع المقادير عدا الخضر ويخلط بعضها بعض وتنبل (الخشوة)
- ④ تتحشى قطع (الكرش) بالخلطة السابقة وتلف وترتبط
- ⑤ تقطع الخضر حلقات توضع في إناء وتغطى بالماء وتنبل ثم يوضع فوقها الكرش الملفوف ويفطى الإناء ويرفع على النار أو يزج في فرن ويترك حتى ينضج
- ⑥ ترفع قطع الكرش من الإناء وتفك الإربطة وترتبت في صحن
- ⑦ تصفى الخضر من مصفاة ضيقة الثقوب ويصب السائل المصفى على الكرش وتجمل برشها بالمقدونس المفري وتقدم ساخنة

اللبنة

المقادير :

كوب لحم ضان أو بتلور أحمر مفري ، من نصف كوب إلى كوب برغل ناعم ، بصلتان متوسطتان ، ملح ، فلفل ، بهار ، قرفة ناعمة ، نصف فنجان سمن أو مسلى صناعي .

مقادير الحشو:

نصف كوب لحم مفري احمر ، ملعقة لبة مفربة ، ملعقة كبيرة من المقدونس المفري ، ملح ، فلفل ، بهار أو قرفة ناعمة ، ملعقتان من الصنوبر ، ملعقتان من السمن ، بصلة مقطعة حلقات رفيعة جدا .

يُنقدح السمن ويضاف اليه البصل ويُشوح قليلا ثم تضاف اللية واللحم والتوابل ويقلب الخليط على النار الماءة حتى ينضج اللحم فيضاف الصنوبر ويقلب حوالي دقيقتين . (يضاف قليل من الماء الى العصاج اذا احتاج الامر في اثناء الطهو .)

الصلصة:

٣ فناجين كبيرة من اللبن الزبادي ، ملعقة ملعقة شاي من الدقيق ، صفار بيضة ، من ١ - ٥ فنجان بعيرز .

الطريقة:

بصلة مفربة ، ملعقتان كبيرة من عصيرليمون ، كوب من لحم ضأن مفري ، ملعقة كبيرة من السمن ، من ثلاثة او اربع الى فنجان ارز ، ملح ، فلفل ، ملعقة شاي من نعناع جاف ، زوجان من الاكارع الضأن ، قليل من خلاصة الاكارع . ملعقة كبيرة من السمن او مسلى صناعي لقاح الاناء

الطريقة:

- يُغسل ورق العنب بالماء البارد ثم يفرد ويرتب مجموعات بعضها فوق بعض وتسلق كل مجموعة في الماء الفلي المضاف اليه قليل من الملح ثم ترفع باحرتساس وتوضع في مصفاة ثم يقطع العنق
- لعمل الحشو : تدعك البصلة المفربة بالملح والفلفل ثم يضاف الارز المفسول والسمن واللحم والنعناع ، ويخلط الجميع ويعاد تتبيله

- يوضع قليل من الخلطة على ورق العنب وتلف كالاصبع
- تعد الاكارع فيكشط الشعر ان وجد وتغسل باللوفة والصابون وتشطف مراها ثم تغسل بالدقيق وتشطف
- يكسر عظم الاكارع عرضا مع ملاحظة عدم انفصال اجزاء الاكارع
- توضع في ماء بارد وتترفع على النار حتى تقلع فيستغنى عن الماء ويضاف ماء جديد مع بصلة وجبان ومصطكي وملح ويترك على النار حتى ينضج فيفصل لحم الاكارع من العظم
- يوضع السمون في دقيقة ثم طقة من لحم الاكارع ويرص - فوقها نصف مقدار المحسو ثم طبقة اخرى من لحم الاكارع وتغطي بباقي المحسو الى ان ينتهي المقدار
- توضع الحلة على نار هادئة ثم يصب فوقها قليل من خلاصة الاكارع وتترك حتى تقرب من النضج فيضاف عصير الليمون
- تقلب الدقيقة في صحن مستدير ويقدم محسو ورق العنب بالاكارع ساخنا ومعه سلطة الزبادي .

الدورة

اللبنة نوع من الجبن وتعمل من اللبن الزبادي والافضل عمل الزبادي من لبن الماعز وطريقة عملها كالتالي :

- يوضع اللبن الزبادي في شاشة تربط وتعلق لتصفيته الشرش

• يفرى اللحم ناعما بقليل من الملح ثم يفرى البصل ويضاف للحم ويعاد فرى الخليط مرتين خلاف المرة الاولى .

• ينظف البرغل ويغسل جيدا ثم يضاف الخليط اللحم ويفرى ثم يتبل بالملح والفلفل والقرفة ويفرى ثانية

• يقطع الخليط قطعاً متساوية على هيئة كرات في حجم عين الجمل ويفتح بالاصبع ويوضع بها مقدار من الحشو (العصاج) وتتقلل .

• تعمل الصلصة : يرب الزبادي جيدا ويصفى من منخل ثم يضاف اليه صفار البيض المخفوق

• يضاف خليط الزبادي الى الدقيق تدريجا مع التقليل الجيد .

• ثم البيريز ويرفع على النار حتى يغلق قليلا

• تضاف كرات اللحم (الكبيرة) للخليط السابق وتترك على نار

هادئة حتى يغلق قليلا وتقديم ساخنة .

ورق العنب بالاكارع

المقادير:

رطل ورق عنب ناعم (نصف ك) او علبة ورق عنب محفوظ ،

السمك بالصنوبر

المقادير :

أفة سماك أبيض ، ملح ، فلفل ، عصير ليمون

مقادير صلصة الصنوبر :

٤ أوقية من الصنوبر ، ملعقة كبيرة من فتات خبز افرنجي ،
عصير ٥ ليمونات ، ٥ ملاعق كبيرة ماء ، ملح ، فلفل

للتجفيف :

خيار مخلل رفيع جدا ، جزر افرنجي مخلل مقطع ، حلقات
رفيعة من الليمون ، قليل من ورق المقدونس والزيتون الاسود

الطريقة :

اولاً

- ينطاف السمك ويسلق وينزع الجلد والشوك مع الاحتفاظ
بالرأس والذيل صحيحا ، وقد ينطاف السمك ويطهى في الفرن
مع قليل من الزيت
- يفرى اللحم للتخلص من الشوك ويتبيل بالملح والفلفل وعصير
الليمون

ثانياً :

- تعمل صلصة الصنوبر : ينطاف الصنوبر جيدا ويفسّل ويجفف
تماما ثم يفرى ناعما بمفرأة اللحم
- ينقع الخبز الافرنجي في قليل من الماء ثم يصر جيدا ، ويضاف
للصنوبر الناعم
- يسحق الصنوبر والخبز في هاون من الرخام ويضاف اليه
عصير الليمون والماء تدريجيا وعلى دفعات متبدلة مع الاستمرار
في التحريك حتى يصير الخليط ناعما وقوامه معتدلا (يكفي

لمدة (يوم ونصف او يومين) مع ملاحظة التقليب حينا فحينها
لاسراع عملية الترشيح

- تكون كرات صغيرة في حجم الجوز وتوضع في بطرمان وتصب
عليها كمية كافية من زيت الزيتون النقي لتفطيتها

اللحم بالقراصيا

المقادير :

٦ جبات من القراصيا كبيرة الحجم ، ٦ جبات من اللوز المقشور
الملح ، ٦ قطع شرائح رفيعة من اللحم البتلوا ، قليل من معجون
المسترددة ، ٦ قطع من التوست بالزبد

الطريقة :

- تنقع القراصيا بعد غسلها عدة مرات بالماء البارد (لمدة ٦ ساعات)

• تغلى القراصيا مدة ٥ دقائق في قليل من ماء النقع
• تنشل القراصيا من ماء السلق وتتنزع النواة باحتراس مع
المحافظة على شكلها سليما

- توضع لوزة محمصة في القراصيا بدلا من النواة (بعد ازالة
قشرة اللوز البنية)

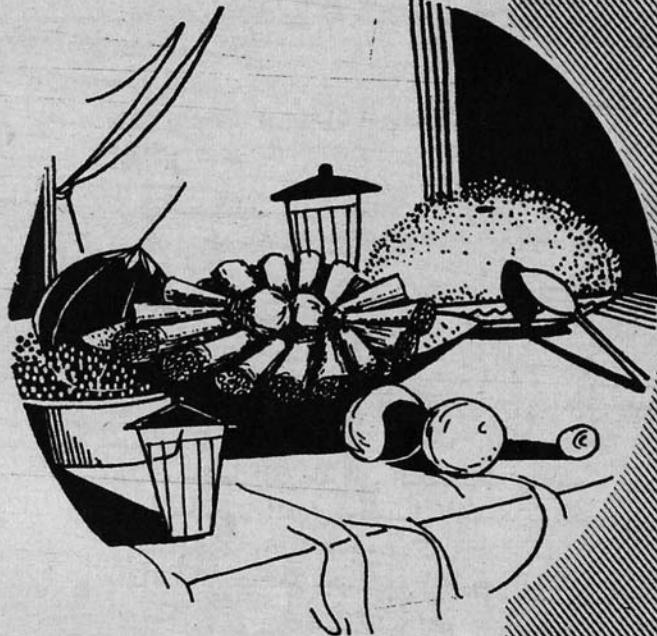
• تعد شرائح رفيعة من اللحم البتلوا ، كافية لتفطيطه جبات
القراصيا ، وذلك بان تلف شريحة على كل واحدة من القراصيا

- تدهن الشرائح خفيفا بمعجون المسترددة
• توضع واحدة من القراصيا على شريحة اللحم المدهونة
بالمسترددة ، ويلف اللحم حول القراصيا لتفطيتها تماما واحدة
بعد الاخرى حتى ينتهي المقدار

• تشك كل لفافة لحم بواسطة خلة او سبع حديد صغير وتشوى
• يقطع خبز الصندوق الافرنجي البات الى شرائح وتزال القشرة
الخارجية ، ثم يقطع مستطيلات

- تدهن مستطيلات الخبز بالزبد ، وتوضع فوق كل لفافة من
اللحم المشوى ، وتقدم ساخنة ومعها السلطة الخضراء في
طبقها الخاص

الخضروات



لتفطية ظهر الملعقة) فيصفى بمنخل سلك او بمصفاة شائى
وتتبيل الصلصة
ثالثاً :

عمل السمك بالصنوبر :

- ◎ يوضع نصف مقدار السمك المتبل في صحن مستطيل على هيئة سمكة وتوضع على سطحها طبقة من صلصة الصنوبر ، ثم يوضع الرأس والذيل
- ◎ تغطى طبقة الصلصة باقى السمك ويساوي سطحها تماما بحيث تكون سمكة ممتلئة متساوية السطح . تغطى السمكة بالصلصة الباقية
- ◎ تجمل بال الخيار والليمون والجزر حسب الذوق

السمك بالزبيب

المقادير :

سمكة تزن من (ثلاثة أرباع اقة الى اقة) ، نصف رطل زيت فرنساوى ، بصلة مفربة ، ملح ، فلفل ، بهار ، ملء ٢ - ٣ ملاعق كبيرة عصير ليمون ، ٤ ملاعق كبيرة من زبيب بناتى ، ملعقتان كبيرتان من الصنوبر

الطريقة :

- ◎ تنظف السمكة وتترك صحية سليمة
- ◎ تملح بالملح والفلفل وبملء ملعقة من عصير الليمون
- ◎ تقلى الصلبة في الزيت حتى تحرم نوعا ، فيضاف اليها الريب والصنوبر وتتبيل هذه الخليطة بالملح والفلفل والبهار ، وعصير الليمون الباقي
- ◎ تحشى السمكة بخليط الزبيب وتخاطر وتوضع في صينية مع قليل من الزيت وتغطى بورقة مدهونة . تزرج في فرن متوسط الحرارة وتترك حتى تنضج
- ◎ يفك الخيط باحراس وتصفى السمكة من الزيت ، وتوضع في صحن مستطيل
- ◎ تجمل بالليمون والمقدونس وبالجزء المتبقى من خليط الريب

محمرة

المقادير :
هذا نوع من السلاطة الشامية

كوب بقسطاط ناعم ، ملعقة شاي من الشطة الناعمة ، ربع افة جوز مفري غليظاً ، بصلة صغيرة مشورة ، عصير ليمون ، ملعقة شاي من كمون ناعم ، نصف كوب زيت زيتون أو فرنساوى ، أنصاف الجوز للتجحيم

الطريقة :

تنقع الشطة في قليل من الماء (يمكن تقص أو زيادة مقدار الشطة حسب الرغبة)

يضاف خليط الشطة إلى البقساط ويقلب

يضاف الجوز المفري والبصل المشور والكمون للخلط السابق ويقلب جيداً حتى يتجانس

يضاف الزيت تدريجياً مع التقليب الجيد حتى ينتهي مقدار الزيت

تبيل السلاطة بعصير الليمون حسب المذاق والملح

يفرش صحن بأوراق الخس أو المقدونس وتوضع السلاطة على هيئة كوم

تجمل السلاطة بأنصاف الجوز وتقديم

فتور

المقادير :

عيش بلدى ناشف ، رجلة خضراء ، مقدونس ، خيار ، ملح ، ثوم مدقوق ناعماً ، بصل مششور ، زيت زيتون أو فرنساوى ،

ليمون

الطريقة :

يقطع الخبز قطعاً صغيراً ثم يبل في الماء البارد حتى يلين

التابولة

المقادير :

كوب ونصف كوب برغل ، ٤ خيارات ، ٣ حبات من الطماطم ، مقدار من عصير الليمون ، بصلستان ، ربع كوب زيت زيتون ، ملح ، نعناع جاف أو نعناع أخضر مفري ، مقدونس مفري ، شطة اذا اريد

الطريقة :

يُنقى البرغل ويفسل جيداً ثم يوضع في الماء وينقع لمدة بسيطة لا تزيد على ٥ دقائق ثم يصفى جيداً

يقطع الخيار قطعات صغيرة جداً وكذا الطماطم ويفرى البصل ناعماً ويوضع الجميع فوق البرغل كذلك المقدونس والنعناع المفري الأخضر أو الجاف

يضاف عصير الليمون للزيت ويتحقق - بما ثم يتبل بالملح

يصب على خليط البرغل ويقلب بخفة لتتبيل جميع محتويات

السلطة

تترك السلاطة لمدة بسيطة ثم تقدم

يقدم مع التابولة اما ورق خس او ورق عنبر نيء في صحن

لاستعماله في الاكل

كرنبة محشوة

المقادير :

كرنبة صغيرة بيضاء متماسكة ، نصف رطل لحم مفري غليظاً ،

التقلية :

ملعقة كسبيرة ناعمة ، نصف رأس ثوم ، ملعقتان كبيرة من سمن

الطريقة :

- ⑥ تفسل الملوخية وتقطع الاوراق وتجفف جيدا
- ⑦ تحمر في السمن على نار متوسطة مع الاحتفاظ بلونها الاخضر ، ثم ترفع من السمن وتوضع في مصفاة
- ⑧ يحرر البصل تحمرا خفيفا ، ثم يضاف اللحم ويقلب على النار مدة ١٠ دقائق (عصاج)
- ⑨ يفسل الحمص ويضاف اللحم وكذا الخلاصة او الماء ويتيبل بالملح واللفلف ، ثم يقطى الاناء ويترك على نار هادئة حتى تقرب من النضج
- ⑩ تضاف الملوخية المحمرة وتفلن على النار من ١٥ - ٢٠ دقيقة .
- ١١ يرفع الاناء من فوق النار
- ١٢ يدق الثوم جيدا حتى ينعم ويخلط بالكسبرة ويصحن ثم يحرر في السمن (تقلية) تضاف التقلية للملوخية وتغرف

القرع الشامي

المقادير :

افة كوسة حشو ، نصف رطل عصاج بالطماطم ، مقدونس مفرى ، ملح ، فلفل ، نعناع جاف . ربع كوب عصير طماطم ، قليل من الماء

التقديم :

لين زبادي مخفوق ، قليل من صفار البيض المشور او الجزر المشور

الطريقة :

- ١٣ تفسل الكوسة وتقوير بدون تقشير ، ثم تفسل وتعلج بالملح والنعناع

ملعقتان كبيرة من السمن ، بصلة متوسطة مفرية ، ملح ، فلفل ، بهار ، نصف كوب عصير طماطم ، نصف كوب ماء ، بصلة ، جزرة

الطريقة :

- ١٤ تزال الاوراق الخضراء الخارجية : تسلق الكرنبة وهي صحية نصف سلق
- ١٥ تقطع شريحة مستديرة من الكرنبة ثم تنزع الاوراق الوسطى باحتراس من جهة الرأس باستعمال سكين حادة
- ١٦ يشوح البصل المفرى في السمن ثم يضاف اللحم المفرى ويقلب على نار هادئة حتى يحرر اللون خفيفا فتضاف اليه ملعقتان كبيرة من عصير الطماطم وتفلن ويعاد تتبيلها
- ١٧ يملأ فراغ الكرنبة بخلط اللحم ثم تقطى الكرنبة بالشريحة المنزوعة
- ١٨ تربط الكرنبة في شاشة للمحافظة على شكلها
- ١٩ يقشر البصل ويبحث الجزر وقطع حلقات ثم يوضع في قاع اناناء الطهو
- ٢٠ توضع الكرنبة المربوطة في الشاشة في اناناء الطهو على طبقة الجزر والبصل
- ٢١ يخلط عصير الليمون بالماء والملح واللفلف ويصب على الكرنبة
- ٢٢ يقطى الاناء ويرفع على نار هادئة او يزج في فرن متوسط حتى ينضج مع اضافة قليل من الماء اذا احتاج الامر
- ٢٣ تفك الشاشة باحتراس وتوضع الكرنبة في صحن
- ٢٤ يحمل حول الكرنبة بطبقات رستو اللحم المفرى وتقدم ساخنة

الملوخية الشامية

المقادير :

رطلا ملوخية ، بصلة مفرية ، نصف رطل لحم مفرى غليظا او قطع طيور ، ملعقة كبيرة من حمص مدشوش ، ملح ، فلفل ، لتر بهرين

بازنجان عزة

المقادير :

نصف افه باذنجان رومي ، ٥١ رطل لحم ، كوبان من الارز ، ملعقة شاي من الكركم ، ملح ، فلفل ، صنوبر محمر حسب الرغبة، سمن للتحمير أو مسلى صناعي

التقديم :

عصاج بالصنوبر ، صلصة طماطم في قاربها الخاص أو سلة الزبادي بالخيار

الطريقة :

- ① يقطع اللحم قطعاً مناسبة صغيرة نوعاً
- ② يوضع اللحم في إناء مع قليل من الماء ويرفع على النار ويضاف إليه الفلفل والملح والكركم ليصفر لونه
- ③ يترك اللحم على النار حتى ينضج
- ④ ينشر البازنجان ويقطع شرائح مستديرة وينقع في الماء والملح القليل مدة ربع ساعة
- ⑤ ينشل البازنجان من الماء ويُشطف ثم يجفف
- ⑥ يحرر البازنجان في السمن وينشر
- ⑦ يغسل الارز بالماء البارد مراراً ويشطف ، ثم يصفى من ماء الفسيل جيداً
- ⑧ تعدد حلقة مستديرة كال قالب العميق ، وتوضع بها طبقة من الارزا المفسول ، ثم طبقة اللحم ، ثم البازنجان ، وأخيراً باقي الارز
- ⑨ يصب فوقها المقدار اللازم من الماء الملح لنضج الارز (من ٣ - ٤ أكواب)
- ⑩ يرفع الإناء على نار هادئة حتى ينضج الارز أو يطهى في الفرن
- ⑪ يحرر الصنوبر في قليل من السمن ويرش على السطح

- ⑫ يعمل العصاج بالطماطم ويضاف إليه ملعقة كبيرة من مقدونس مفرى وقليل من النعناع الجاف
- ⑬ تحشى الكوسة بالعصاج ، وترص في صينية أو صحن فرن ، ويضاف إليها قدر قليل من الماء وعصير الطماطم ، وترفع على نار هادئة أو تزرق في الفرن إلى أن تنضج الكوسة . يضاف إليها الماء كلما احتاج الأمر
- ⑭ قبل التقديم مباشرة يصب فوقها الزبادي ، ويجمل السطح بمبشور البيض أو الجزر

شيخ النحشى

المقادير :

١٠ كوبه كوسة للحسو ، ثلاثة أرباع رطل لحم مفرى ، ملعقة كبيرة من المقدونس المفرى ، ملح ، فلفل ، ٣ ملاعق كبيرة من السمن أو المسلى الصناعي للتحمير ، كوب من عصير الطماطم ، ماء اذا احتاج الامر ، صنوبر اذا اريد

التقديم :

الطريقة :

- ① تنشر الكوسة وتتور وتبلي بالملح والنعناع الجاف
- ② يخلط اللحم المفرى بالمقدونس ويتبل بالملح والفلفل ويضاف الصنوبر اذا استعمل
- ③ تحشى الكوسة بخلط اللحم وتحمر في السمن وترفع منه
- ④ يحرر عصير الطماطم في السمن التخلف من التحمير وتسكب ثم يضاف إليها قليل من الماء ويفلى
- ⑤ ترص الكوسة في إناء الصلصة وترفع على نار هادئة حتى تنضج مع المحافظة على شكلها
- ⑥ ترفع من فوق النار وترص في صحن وترش عليها الصلصة المتبقية
- ⑦ تقدم ساخنة ومعها الارز المقلفل

- ٥ يرفع الدقيق المذاب في اللبن على النار ويضاف اليه السمن ويقلب حتى يغلى ويتبل الخليط ثم يرفع من فوق النار
- ٦ يصب الخليط اللبن على البطاطس ، ويزج في فرن متوسط الحرارة مدة ساعة او اكثر حتى تتضخج البطاطس ويحمر السطح

قالب الأرز بالكرات

المقادير :

كوب ونصف كوب ارز ، بيضتان مخفوقتان ، كوبان من صلصة ييضاء غليظة نوعا ، بصلة كبيرة مفربة ناعما ، من كوب الى كوب ونصف من بندق مفرى ، ملح وفلفل ، بقساط طماطم أبيض ناعم

صلصة طماطم :

نصف بطل طماطم ، كوب من بهريز او ماء ، بصلة صغيرة ، جزرة افرينجية ، ملعقة سمن او مسلى صناعي ، ملعقة شاي دقيق ، لون أحمر اذا احتاج الأمر ، ملح ، فلفل أبيض . تشوّح الخضر في السمن ثم يضاف إليها البهريز وتترك حتى تتضخج ، تصفى من مصافة ضيقة الثقوب ، يضاف إليها الكورن فلور المزروج بقليل من الماء او الدقيق ، تعاد على النار وتترك لتغلن من ٣ - ٥ دقائق مع التقليب المستمر وتلون اذا اريد

الطريقة :

- ١ يعد الأرز ويسلق ويصفى جيدا من ماء السلق
- ٢ تضاف جميع المقادير بعضها الى بعض وتقلب وتتبيل بالملح والفلفل
- ٣ يؤتى بقالب كعك مستطيل (حوالى ٩٥ × ٩٥ بوصة) وينهض بالسمن الدافئ دهنا متساويا ثم يغطى بطبيعة من البقساط
- ٤ يصب الخليط في القالب المعد ويوضع في فرن متوسط الحرارة حوالى نصف ساعة ثم يقلب في صحن ملائم لحجمه
- ٥ يقدم مع صلصة الطماطم

- ٦ تقلب الحلة في صحن وتقدم معها صلصة الطماطم في قاربها الخاص او يرش سطح الدقيقة المقلوبة بالعصاج والصنوبر وتقديم معها صلصة الطماطم في قاربها الخاص او تقدم معها سلطة الزيادي بالخيار
- ٧ ملحوظة : يطلق على هذا الصنف مقلوبة البازنجان في بعض بلاد سوريا وغزة .

البطاطس الشامية

المقادير :

٣ حبات من البطاطس الكبيرة الحجم ، فنجان ونصف من الصنوبر ، ثمرتان من الفلفل الرومي الاحمر المفرى ، ملعقتان كبيرة من الدقيق ، فنجانان من اللبن الحليب ، ملعقتان كبيرة من المسلى ، او المسلى الصناعي ، ملح ، فلفل .

الطريقة :

- ١ تغسل البطاطس جيدا بالماء البارد ثم تقشر وتقطع الواحدة نصفين طولا
- ٢ تقطع البطاطس بعد ذلك شرائح مستعرضة سمك الواحدة ثم بوصة
- ٣ تدهن صينية او صحن فرن بالسمن دهنا جيدا ، ثم يرص فيها ثلث مقدار البطاطس المعدة
- ٤ ترش البطاطس بنصف مقدار الصنوبر ثم نصف مقدار الفلفل الرومي المفرى
- ٥ يرش سطح الفلفل بمقدار ملعقة دقيق متبلة بالملح والفلفل ثم يذاب باقي الدقيق في اللبن البارد
- ٦ تكرر الطبقات بشرط ان تكون آخر طبقة اى الطقة السطحية من البطاطس

ارز شامي

المقادير :

رطل ونصف رطل لحم ضأن أحمر ، كوبان ونصف كوب من الأرز ، نصف كوب من حمص شامي ، بصلة كبيرة مفربة ، نصف ملعقة شاي من الكركم (المسحوق) ٦ فصوص ثوم ، ملح ، فلفل ، بهار ، ملعقتان كبيرة من السمن أو السلي الصناعي

للتقديم : سلطة اللبن الزبادي

الطريقة :

- يغسل اللحم ويقطع قطعاً صغيراً نوعاً . يقشر البصل ويفرى
- يقطع الثوم بعد تقطيره شرائح مستطيلة ليمثل الصنوبر
- يغسل الحمص مراراً بالماء البارد ثم يوضع في إناء مع اللحم والبصل المفرى والثوم وقليل من الكركم والملح والفلفل والبهار
- يرفع الإناء على نار هادئة أو يزج في الفرن ويضاف إليه قليل من الماء إذا احتاج الأمر
- يرفع الإناء من فوق النار عندما يقرب اللحم والحمص من النضج (ينقص مدة نضج الأرز فقط)
- يغسل الأرز بالماء البارد مراراً ويشطف ويصفى
- يوضع الأرز فوق خليط اللحم
- يذاب باقي الكركم في مقدار الماء اللازم لنضج الأرز ويضاف إليه قليل من الملح أيضاً
- يصب الماء السابق على الأرز ويعاد على النار أو في الفرن حتى ينضج الأرز
- يُقدم مقدار ملعقتين من السمن خفيفاً (سيجع تقريباً) ويرش على السطح ثم يترك على النار أو في الفرن مدة ٥ دقائق ليتشرب الأرز السمن
- يقدم ساخناً في إناء الفرن ويعرف ويقدم
- يقدم معه سلطة الزبادي .



الحلويات

كرايسنج شامية

المقادير :

- يتحقق عرق الحلاوة المصفى حتى تكون رغوة غليظة كبياض البيض المخفوق
- يتحقق بياض البيضة جاماً ويقلب مع عرق الحلاوة المخفوق
- يعمل شراب سكري من السكر والماء والليمون ويغلى حتى يغلي القوام ويصل إلى درجة الخيط أي عندما يوضع القليل منه بين الأصبعين ويسحب فيكتكون خيط دافع
- يترك السكر المقود حتى يبرد نوعاً ويصير دافئاً فيضاف إليه قليل من ماء الزهر
- » يضاف خليط عرق الحلاوة تدريجياً إلى السكر المقود مع استمرار الخفق بقوه حتى ينتهي المقدار
- يغمس طرف واحد من وحدات الكرايسنج في خليط السكر « الناطف » ويرص على صحن ثم يرش بقليل من القرفة الناعمة

حيطلية

المقادير :

- ٣ أرطال من الحليب ، خمسون درهماً من النشا ، كوبان من السكر ، كوب ماء ، قليل من ماء الزهر .
- الطريقة :
- يذاب النشا في قليل من اللبن البارد ثم يضاف إليه باقي اللبن المثلث
- يرفع الإناء على النار ويغلى مع التقليل المستمر حتى ينضج النشا ويغلي القوام جداً ثم يصب في إناء مسطح عمق ٢ - ٣ سم مبلل بالماء البارد ويترك حتى يبرد تماماً
- يذاب السكر في الماء البارد ثم يضاف من قطعة نسيج سميكة ويضاف إليه ماء الزهر
- تقطع الحيطلية مربعات وتوضع في صحن فردي عميق نوعاً
- ترش الحيطلية بالسكر الدائب وتقدم « قد يلون السكر السائل باللون الأحمر ويستعمل »

الطريقة :

- ينخل الدقيق والسميد في إناء وتعمل حفرة بواسطه يقدح السمن ويصب في الحفرة ويقلب بمقصوصة حتى تهدأ حرارته
- يس باليد جيداً ويُخَدَّم مدة ربع ساعة ثم يغطي ويترك مدة لا تقل عن ١٢ ساعة
- يدعك باليد جيداً حتى أن يظهر أثر للسمن ثم يضاف الماء الفاتر تدريجياً ويعجن جيداً
- يجهز الحشو بخلط جميع مقاديره بعضها ببعض
- تؤخذ قطعة صغيرة من العجين وتكون ثم تعمل بها فتحة في الوسط (تقول) حتى تصير رقيقة .
- تحشى الكرات بقليل من الحشو وتجمع الأطراف وتساوي على شكل اللوزة
- تخبز في فرن هادئ مدة ١٥ - ٢٠ دقيقة بشرط الا يتغير لونها ثم تترك حتى تبرد
- بعد الناطف : يدق عرق الحلاوة خفيفاً ثم يضاف إليه الماء ويغلى على النار حتى يصل الماء إلى نصف كوب فقط فيصفى بقطعة سميكة من النسيج

الكتافة البيضاء

المقادير :

ثلاثة أربع كيلوكتاف ، من ربع الى نصف كيلو قشدة ، ٤ ملاعق كبيرة من السمن ، ثلاثة أربع كيلو سكر سترفيش
الطريقة :

- ⑥ قطع الكتافه قطعاً متواسطة
- ⑦ ينقدح السمن ويصب فوق الكتافه المقطعة
- ⑧ تدمع الكتافه جيداً في السمن مع اضافة السكر واستمرار الدعك حتى تمتض الكتافه السكر جيداً وتصير ناعمة نوعاً ما
- ⑨ تضغط الكتافه بقوة في صينية ثم تقلب الصينية في صحن مسطح مستدير
- ⑩ يغطي سطح الكتافه بالقشدة ثم تجمل بالفستق المفرى او المقطع انصافاً وتقدم

غريبة شامية

المقادير :

رطل ونصف رطل من السمن البلدى أو المسلح الصناعى ، فنجان من السكر الناعم ، زلال بيضتين ، ملعقة كبيرة من ماء الزهر ، ذرة من بيكربونات الصوديوم ، ٩قة دقيق

الطريقة :

- ⑪ تضاف البيكربونات على الدقيق وينخلان معاً ثم ينخل السكر على حدة
- ⑫ يضاف السكر والسمن وزلال البيض وملعقة الزهر ، وينخل الجميع ثم يخفق جيداً حتى تصير العجينة خفيفة وهشة
- ⑬ يضاف خليط الدقيق تدريجاً مع التقليب والمحجن جيداً حتى ينتهي المقدار
- ⑭ تبس العجينة باليد كما في الكعك حتى تنعم تماماً وتجسس وتصير صالحة للتشكيل

بقلادة افرينجية

المقادير :

- ٥ أكواب لين ، كوب سميظ خشن ، سكر للتحلية ، فانيلا ، قرفه ناعمه ملعقة كبيرة من السمن او المسلح الصناعي السائج للسطح
- ٦ الطريقة :
- ٧ يغلى اللبن ويحلى بالسكر الزائد ثم يترك حتى يبرد تماماً
- ٨ يضاف دقيق السميظ تدريجياً مع التقليب الجيد حتى ينتهي المقدار
- ٩ يرفع الخليط على النار الهدأة مع التقليب المستمر حتى ينضج للسميظ ويغلي القوام « كالهلبية الفليطة جداً »
- ١٠ تعاد تحليته ويرفع من فوق النار ثم تضاف الفانيلا
- ١١ تدهن صينية بالسمن دهناً جيداً « ٢٥ سم »
- ١٢ يصب الخليط في الصينية وتترك حتى يبرد تماماً
- ١٣ تعمل علامات سطحية بالسكين على هيئة عينات كالبقلادة
- ١٤ يرش السطح بالسمن السائج
- ١٥ تزوج الصينية في فرن حار حتى يحرر السطح .
- ١٦ تترك حتى تبرد تماماً فنقطع العينات « البقلادة » وترش بقليل من القرفة المسحوقة قبل التقديم مباشرة

العمول

المقادير :

- ٩قة دقيق « سميظ » بلدى ناعم ، رطل سمن ، ماء فاتر للعجن ، من ربع الى نصف كوب ماء بارد

- يضاف الماء الى خليط الموالح المعصورة ويقلب ويثلج
- اذا استعملت ماء الصودا فاضيفه عند التقديم
- يصب الكوكتيل في كносوس زجاجية ، تقطع شرائح رفيعة من البرتقال وتشبك شريحة على حافة الكأس وذلك بشقها شقا بسيطاً ووضعها على الحافة للتجميل

اطباق البرتقال

المقادير :

- كوب ونصف كوب من اللبن ، كوب ونصف كوب من عصير البرتقال ، سكر للتحلية ، ملعقة شاي من مبشر قشر البرتقال ، ملعقتان كبيرة من النشا او دقيق الكورن فلور
- للتجميل : كريمة مخفوقة ، فستق مفرى

الطريقة :

- تفصل البرتقال ويجفف جيدا ثم يبشر لأخذ مقدار ملعقة شاي من البشر
- يعصير البرتقال ويصفى ويکال مقدار كوب ونصف كوب من عصير البرتقال
- يذاب النشا او الكورن فلور في قليل من اللبن البارد ثم يغلى باقي اللبن ويبشر البرتقال ويحلى بالسكر
- يضاف اللبن المغلي تدريجيا الى خليط النشا او الكورن فلور مع التقلية الجيد المستمر
- يضافه عصير البرتقال الى الخليط السابق ويقلب جيدا ثم يرفع على نار هادئة مع التقلية المستمرة حتى تنضج المادة الشوية
- يستعمل حتى يهدأ قليلا مع التقلية حتى لا تتكون قشرة على السطح وتعد تحليته
- يغرف في اطباق صغيرة بللورية ، ويترك حتى يبرد تماما
- يحمل السطح بالكريمة المخفوقة والفستق المفرى .
- قد يستغنى عن الكريمة ويكتفى بالفستق فقط .

للخشوة : نصف اقة جوزا مفرى غليظا ، قليل من ماء الزهر ، من نصف الى ٣/٤ كوب من سكر ناعم . تخلط المقادير بعضها ببعض ونستعمل .

الطريقة :

- ينخل دقيق «السميد» وتعمل حفرا في وسطه
- يقدح السمن ويصب في الحفرة ويقلب بمقصوصة حتى تهدأ حرارته
- يبس باليد جيداً ويضاف اليه ماء الورد ، وينخدم جيداً باليد مدة ربع ساعة
- يغطي ويترك مدة لا تقل عن ١٢ ساعة ، ثم يذاعث باليد جيداً الى أن يظهر أثر السمن فيضاف الماء الفاتر تدريجيا ، ويعجن جيداً
- تؤخذ قطعة صغيرة من العجين وتكون ثم تعمل بها فتحة في الوسط «تقوير» حتى تصير رقيقة وتحشى بقليل من خليط الحشو وتجمع الاطراف وتساوي على شكل اللوزة او الكعكة
- ت نقش بمناقش الكعك نقشا رفيعا ، وتخبز في فرن هادئ مدة ١٥ او ٢٠ دقيقة بشرط الا يتغير لونه . يترك ليبرد ثم يرش بالسكر الناعم .

كوكتيل الموالح

المقادير :

كوب من عصير البرتقال ، كوب من عصير اليوسفى ، كوب من عصير الجريب فروت ، كوب من الماء او ماء الصودا ، سكر للتحلية اذا أرد شرائح مستديرة من البرتقال

الطريقة :

- تفصل الموالح جيدا او تجفف ثم تعصر كلها على حدة لتقدير المقدار اللازم ، ويختار البرتقال البلدى الناعم للعصير .
- يصفى العصير من مصفاة ضيقة الثقب ، او من شاشة ويکال المقدار اللازم ، ويخلط الجميع .
- يذاب السكر في الماء اذا استعمل

مزح المشمش

المقادير :

أقة مشمش منزوع النوى ، أقة سكر ، ملعقة كبيرة من عصير الليمون ، كوب من الماء

الطريقة :

- ⑥ يغسل المشمش جيدا ويسلق في محلول سكري خفيف على نار هادئة مع المحافظة على شكله «خشاف»
- ⑦ يرصن البسكوت في طبق بللوري عميق كبير ويوزع على أطباق بللورية صغيرة ثم يسكن بال محلول السكري البارد المختار الذي سلق فيه المشمش
- ⑧ يعطي البسكوت بطعة من المربي

- ⑨ ينزع النوى من المشمش باحتراس ويرصن فوق البسكوت المقطى بالمربي ويراعى الاحتفاظ بحوالى عشر مشمسات سليمة لتجهيز السطح

- ⑩ يتحقق الزبادي جيدا ويحطى بالسكر البدرة
- ⑪ يصب الزبادي على المشمش في الطبق ويتأرجح
- ⑫ يجعل السطح الصحيح المحتفظ به ويتأرجح ثم يقدم

مزح القرع العسلى

المقادير :

أقة قرع عسلى ، قطعة صغيرة من الجير غير المطفأ (حوالى ربع أقة) ويسمي «كلاسي» أقة ونصف أقة من السكر ، كوب ماء ، ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون

الطريقة :

- ① يرش الجير بقليل من الماء حتى يصعد منه كل الدخان
- ② يذاب الجير في قليل من الماء حتى يذوب ويصير أشبه بالملببية
- ③ ينشر القرع ويقطع مكعبات صغيرة أو شرائح ثم يوضع في إناء من الفخار أو الصاج أو الصيني
- ④ يرش القرع بخلط الجير وترك في مدة ٢٤ ساعة
- ⑤ يغسل القرع مراتاً بالماء البارد حتى يزول طعم الجير منه ويوضع في مصفاة للتخلص من الماء
- ⑥ يضاف الماء إلى السكر ويداً على نار هادئة ثم ترفع الحرارة ويغلق جيداً مع نزع الريم كلما ظهر
- ⑦ يضاف عصير الليمون للسكر المغلق ثم يترك على النار حتى ينفث قوامه (يعقد)
- ⑧ يضاف القرع المعد إلى السكر المقود ويرفع على نار هادئة مع

المشمش بالزبادي

المقادير :

ثمن كيلو بسكوت خفيف اسفنجي ، مربي مشمش أو فراولة ، رطل مشمش طازج ، سلطانيتان كبيرتان من الزبادي ، سكر للتحلية

الطريقة :

- ⑥ يذاب دقيق السميط في قليل من اللبن البارد ثم يصب عليه اللبن المثلث مع التقليب الجيد
- ⑦ يحلى الخليط بالسكر التساعم ثم يرفع على النار الهدأة مع التقليب المستمر حتى يتضج ويشف لونه
- ⑧ يرفع الاناء من فوق النار ويترك ليهدا نوعا ثم تضاف الفانيليا وتقلب بخفة وتعاد تحلية الخليط
- ⑨ يعرف الخليط في صحن صغير فردية عميقه ويثلج
- ⑩ عند التقديم يجعل السطح بالفستق المفرى أو بقليل من القرفة الناعمة

قالب اللبن باللوز

المقادير :

- كوبان من اللبن ، بياض ٤ بيضات ، ٤ ملاعق كبيرة من اللوز المفرى ، نصف أوقية جيلاتين (تقال) ، سكر للتحلية ، حوالي ٤ ملاعق سكر ، نصف كوب كريمة مخفوقة للتجميل

الطريقة :

- يذاب الجيلاتين في قليل من الماء على نار هادئة ثم يضاف اللبن
- يضاف السكر الناعم واللوز المفرى ناعما وبياض البيض المخفوق
- يقلب الخليط بخفة ثم يصب في قالب مبلل ويترك في ثلاجة او في صحن عميق وحوله الماء حتى يجمد
- يغمر قالب في ماء ساخن برها قصيرة ثم يجفف السطح بفوطة
- يفطى القالب بالطبق المعد للتقديم ويقلب عليه ثم يهز بقوة لاعلى ثم لأسفل مرة او اثنتين . يرفع قالب الفارغ بخفة
- يجمل القالب بالكريمة المخفوقة والكريز .

مرنخ الجزر بالبرتقال

المقادير :

- أقة جزر أصفر ، نصف أقة برتقال بلدى ، أقة سكر ، ملعقة ونصف ملعقة كبيرة عصير ليمون ، كوب ماء

الطريقة :

- يفسل الجزر ويكتحث ثم يفرى بالمفراة ذات الثقوب الواسعة
- يفسل البرتقال ويحفف ويعصر . تزال الألياف من القشر
- يفرى القشر بمفراة ذات ثقوب واسعة ويضاف الى الجزر المفرى
- يضاف الماء والجزر الى قشر البرتقال المفرى ويرفع على نار هادئة حتى يقرب من النضج
- يضاف السكر وعصير البرتقال الى خليط الجزر يقلب على نار هادئة حتى يذوب السكر تماما
- تقوى النار نوعا ويترك الاناء على النار حتى تنضج المربي مع التقليب آنا فانا
- يضاف عصير الليمون وتغلى المربي من ٥ - ١٠ دقائق بعد اضافته

- ترفع من فوق النار وتعبا بطرمانات نظيفة جافة معقمة
- تحفظ المربي في مكان متجدد الهواء ، بارد

بودنج شامي

المقادير :

- ملعقتان كبيرتان من السميط الخشن ، كوبان من اللبن ، سكر للتحلية ، فانيليا ، قرفة مسحوقة او فستق مفرى للسطح

صينية التفاح

المقادير :

ربع أقة جوز هند مشور ، ربع أقة سكر سترفيش ، ثمن أقة دقيق ، نصف ملعقة شاي ييكنج بودر ، نصف كوب ماء بارد ، طحينة بيضاء لدهان الصينية .

المقادير :

- ⑥ ينخل الدقيق والخميرة ، ويخلط بالسكر وجوز الهند المشور
- الجاف
- ⑥ يعجن الخليط بالماء البارد حتى ينضج عجينة يابسة ، ويترك جانبها مدة ساعة
- ⑥ تدهن صينية مستديرة قطرها ٢٠ سم بالطحينة البيضاء دهنا جيدا
- ⑥ توسيع العجينة في الصينية المدهونة على أن يساوى سطحها جيدا
- تحبز في فرن متوسط الحرارة حوالي ٢٠ دقيقة
- ⑥ تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد

كأس المشمش

المقادير :

لكل شخص مشمشستان كبيرتان ، تفاحتان كبيرتان من النوع البلدي ، ملعقة صغيرة من الكريمة المحفوظة ، سكر للتحلية ، قليل من الفستق المفرى .

الطريقة :

- ⑥ يغسل التفاح ويقشر ويقطع وتنزال الجيوب البذرية والبذور
- ويقطن التفاح بالماء ويسلق مع قليل من السكر حتى ينضج تماما وينهري
- ⑥ يصفى التفاح الناضج من مصفاة ضيقة الثقوب ثم تعاد تحليته بالسكر ويثلج

٤٠

٤١

أقة تفاح بلدي ، نصف أقة سكر ، كوب ماء الحشو :

٣ ملاعق كبيرة من الزبيب البناتي ، ٣ ملاعق كبيرة من جوز أو لوز أو بندق مفرى ، ملعقتان كبيرة من سكر سترفيش ، فانيлиيا أو ماء ورد

الطريقة :

- ⑥ يقشر التفاح ويقطع شرائح ، ثم تنزال البذور والجيوب البذرية ثم يوضع في آناء مع السكر والماء ويرفع على نار هادئة حتى يقرب من النضج فيرفع ويوضع على مسافة التخلص من السائل مع المحافظة على القطع
- ٦ تخلط المكسرات والزبيب والسكر والفانيлиيا أو ماء الورد
- ٦ تدهن الصينية بالسمن دهنا جيدا ثم ترش بطبقة سميكة من القسماط الناعم

- ٦ يوضع نصف مقدار الصلصة في الصينية المعدة بالقسماط ثم يوضع نصف مقدار التفاح بنظام في طبقة متساوية
- ٦ يوضع فوقها الحشو ويوزع بالتساوي ثم يوضع باقي مقدار التفاح بنفس الطريقة ثم باقي الصلصة « طبقة صلصة وطبقة تفاح ثم الحشو ثم طبقة تفاح وطبقة صلصة » على أن تكون الطبقة الأخيرة من الصلصة

- ٦ تزرق في فرن هادئ وتترك حتى تجمد ويحمر وجهها
- ٦ تترك حتى تبرد ثم تسلك الحواف باحتراس بسكين وتقلب في صحن مستدير وتقدح . أو تقدم في الصينية بعد لف الجوانب بورقة مشرشة

الطريقة :

- ⑥ يغسل المشمش الكبير الحجم ، ويقطع نصفين ، وتزال النواة وتحتفظ بنصف واحد سليما
- ⑦ يقطع باقي المشمش فصوصا ويخلط بالتفاح المثلج
- ⑧ تملاً الكؤوس الزجاجية بالتفاح والمشمش المثلج إلى ثلاثة أرباعها ثم يوضع في وسط كل كأس نصف المشمشة بحيث تكون الجهة المقطوعة إلى أعلى يملأ نصف المشمشة بالكريمة المخفوقة وي الثلث
- ⑨ يرش سطح الكأس بالفستق المفرى قبل التقديم مباشرة

خشاف المشمش

المقادير :

- نصف أقة مشمش ، كوب ماء ، ربع أقة سكر (كوب ونصف كوب سكر) ، ماء ورد أو فانيليا

الطريقة :

- ⑩ يغسل المشمش جيدا وتشق الواحدة نصفين لنزع النواة ، وقد يترك صحيحا حسب الرغبة
- ⑪ يذاب السكر في الماء على نار هادئة ثم يترك حتى يغلى مدة ١٠ دقائق مع نزع الريم كلما ظهر
- ⑫ يصفى محلول السكر بقطعة نسيج ينضج مع المحافظة على شكله سليما
- ⑬ يرفع آناء المشمش من فوق النار ، وتضاف إليه الفانيليا أو ماء الورد ويترك حتى يبرد تماما
- ⑭ يعرف الخشاف في صحن عميق وقد يحمل بالكريمة المخفوقة والفستق والكريز ، حسب الرغبة والذوق ، ويقدم مثلجا

المشمش بالقرصيا

المقادير :

- فنجانان من أنصاف المشمش ، قطعة من خشب القرفة حوالي

٦ بوصات ، ١٠ حبات من القرنفل ، كوب ماء ، ربع أقة سكر ،

٢٠ ثمرة قراصيا كبيرة مطهوة

للتجمیل :

كريمة مخفوقة ، حلقات من البسكوت وقد يستغني عن البسكوت

الطريقة :

٦ يضاف السكر إلى الماء والقرفة والقرنفل ، ويرفع الخليط على

نار هادئة حتى يغلى مدة ٥ دقائق ، ثم يرفع ويصفى

٦ يختار مشمش من النوع الكبير الحجم أو مشمش القلب ويقطع

نصفين وتزال النواة . ويوضع في صحن عميق نوعا

يصب الخليط السكر على المشمش ، ويترك حتى يبرد

٦ تغسل القراصيا جيدا وتنقع قبل العمل بمقدار ست ساعات

ثم تساقط في قليل جدا من الماء المحلي بالسكر

٦ تزال نواة القراصيا وتترك حتى تبرد ثم تحشى كل واحدة بقليل

من الكمية المخفوقة

٦ ترص القراصيا المحشوة على المشمش في الصحن ويثلج الجميع

ويقدم

٦ أو توضع كل نصف مشمشة على بسكوتة مجوفة ويدخلتها

واحدة من القراصيا المحشوة ويرصن البسكوت على صحن

ويقدم

جيلى المشمش

المقادير :

كوب من المشمش المصنف ، كوب من الكريمة اللسانى ، نصف

أو قية تقال (من ٥ - ٦ ورقات) ٣ ملاعق كبيرة ماء ، سكر

للتحلية ، نصف ملعقة شاي من عصير الليمون

للتجمیل :

أنصاف مشمش ، وردات من الكريمة المخفوقة ، فستق مفرى

الطريقة :

٦ يغسل المشمش الطازج وينزع النوى ، ثم يطهى مع قليل جدا

من الماء حتى ينضج تماما وينهوى

- ٥ يوضع الإناء المحتوى على الخليط السابق داخل إناء آخر أوسع منه به ماء « حمام مائي »
- ٦ يرفع الحمام المائي على النار مع تقليب الخليط المستمر حتى يغلي قوامه وينضج النشا ويزول طعمه النبيء
- ٧ يفصل صفار البيض عن البياض ويتحقق الصفار ويضاف إلى الخليط اللبن « بعد أن تنخفض درجة حرارته نوعاً » مع التقليب الجيد
- ٨ يبرد الخليط ثم يضاف إليه المشمش المصفى ويقلب جيداً
- ٩ يتحقق بياض البيض جاماً ثم يقلب بخففة ويثليج نصف تثليج في الثلاجة الكهربائية « يلاحظ أن تدار الثلاجة بأقصى سرعة »
- ١٠ تقلب الجيلاتي جيداً بشوكة ثم تعاد إلى الثلاجة وتترك حتى تجمد
- ١١ تقدم في كؤوس أو أطباق وقد تجمل بالفستق المفرى

جرانطة المشمش

المقادير :

مشمش طازج ، ٦ ملاعق كبيرة من السكر ، كوبان من الماء ، قشر ليمون ، ملعقة كبيرة من عصير الليمون

الطريقة :

- ١ يغسل المشمش ويقطع وتزال النواة ثم يسلق في قليل جداً من الماء حتى ينهرى
- ٢ يصفى المشمش من مصفاة ضيقه الثقوب ويکال اللازم وهو مقدار كوبين من المشمش المصفى
- ٣ يضاف الماء إلى السكر ويرفع على النار حتى يذوب السكر تماماً
- ٤ يضاف قشر الليمون المقطع رفيعاً وعصير الليمون ويترك خليط السكر يغلى مع نزع الريم حتى يغلي قوامه نوعاً « يعقد » فيصفي
- ٥ يبرد المحلول السكري ويضاف إليه كوبان من المشمش المصفى وبلاحظ زيادة تحلية الخليط قليلاً لأن عملية التثليج تقلل من التحلية

- ٦ يصفى المشمش الناضج في مصفاة ضيقه الثقوب ثم يکال اللازم ويضاف إليه عصير الليمون
- ٧ يذاب الجيلاتين في الماء ثم يضاف لخليط المشمش ويقلب بسرعة
- ٨ يحلى الخليط بالسكر ويترك في مكان بارد مع التقليب ببطء حتى يغليق القوام
- ٩ تتحقق الكريمة حتى يغليق قوامها نوعاً ، ثم تضاف للخليط السابق وتقلب بخففة وتعاد تحلية الخليط
- ١٠ يترك الخليط ليبرد تماماً ويبدأ في التجدد
- ١١ يصب الخليط في قالب مبلل بالماء البارد ويترك حتى يجمد في ثلاجة أو يوضع الثلج حوله
- ١٢ يغمر قالب في ماء ساخن نوعاً برهة قصيرة حتى يسهل نزعه ، مع مراعاة السرعة في هذه العملية
- ١٣ يمسح سطح قالب المبلل بفوطة نظيفة
- ١٤ يغطي قالب بالطبق المعد للتقطير ويقلب عليه ، ثم يهز بقوة لأعلى ثم لأسفل مرة أو اثنتين
- ١٥ يرفع قالب الفارغ بخففة ثم يحمل قالب بأنصاف المشمش وببوردات الكريمة المحفوظة والفستق المفرى حسب الذوق

جيلاتى المشمش

المقادير :

٣ فنجان كبيرة من اللبن ، فنجان ونصف فنجان من السكر ، ٢ ملاعق كبيرة من النشا ، ٤ بيضات ، فنجان ونصف فنجان من المشمش المصفى ، فنجان من الكريمة المحفوظة

الطريقة :

- ١ يغسل المشمش وينزع النوى ثم يسلق في مقدار قليل جداً من الماء ويصفى بمصفاة ضيقه الثقوب ويکال اللازم
- ٢ يذاب النشا في قليل من اللبن البارد . يغلى باقي اللبن ويحلى بالسكر .
- ٣ يضاف اللبن المغلي تدريجياً إلى الخليط النشا مع التقليب

جاتو الشمش

المقادير :

٦ ملاعق كبيرة من الدقيق ، ٣ ملاعق كبيرة من الزيد الافرنجي او السمن الهولندي ، ملعقة كبيرة من السكر الناعم ، بيضة ، قليل من الماء للعجن ، قليل من عصير الليمون .

الطريقة :

- يضاف السمن او الزيد الى الدقيق المخلوط ويقطع بالمسكين ثم يفرك باطراف الاصابع حتى يختفي ويشبه فتات الخبز
- تخفق البيضة خفيفا ، وتضاف للدقيق وتقلب ، ثم يضاف قليل جدا من الماء البارد المخلوط بقليل من عصير الليمون وتعجن عجينة يابسة نوعا يمكن فردها
- تفرد العجينة وتقطع دوائر وتكتسى بها قوالب الفطيرات المدهونة جيدا بالسمن . (فطيرات)
- يخرم قاع الفطيرات وتوضع بكل قالب ورقة مدهونة بالسمن بحيث تكون الجهة المدهونة على العجينة مباشرة
- توضع على الورقة قليل من الحبوب كالفاصوليا البيضاء او الأرز
- تخبر الفطيرات في فرن حار نوعا حتى يجمد الفطير ثم تنزع الورقة وما عليها ، وتعاد الفطيرات ثانية الى الفرن حتى يتم نضجها
- يوضع في كل واحدة من الفطيرات حوالي نصف ملعقة شاي من المربي المدهوكة
- يصفى الشمش او الخوخ من شراب العلب ويوضع كل نصف واحدة منها على المربي بحيث يكون محل النواه على المربي يجعل حول الفاكهة بالكريمة المحفوظة ، وقد توضع قطعة من الانجلوكا المسكرة على الشمش لتمثل العنق او ورقة شجر برس على صحن مفروش بورقة دانيل يقدم الجاتو

- يوضع الخليط في آلة التثليج ويترك ليجمد مع فتحها آنا فانا أثناء التجميد وتقلب بملعقة خشبية وتكمت الجوانب
- يلاحظ عند فتح الآلة مسح غطاء الاناء الموجود به الخليط منعا من تسرب الملح للخليل
- عندما تجمد الجرانبيه ترك في الآلة مدة ربع ساعة لتحسين الطعم
- تعرف الجرانبيه في كتوس او أطباق زجاجية

شراب المشمش

المقادير :

٤ اكواب من عصير المشمش ، اقة ونصف اقة من السكر ، كوب ماء ، ملعقتان كبيرة من عصير الليمون

الطريقة :

- يغسل المشمش وينزع النوى ويفطى بمقدار من الماء ثم يرفع على النار حتى ينهرى
- يصفى بمصفاة ، ثم بشاشة ويکال لمعرفة عدد الاكواب الازمة يذاب السكر في كوب الماء على نار هادئة ثم يترك حتى يتم ذوبانه تماما فترفع درجة الحرارة ويغلى مدة ٥ دقائق مع نزع الريم كلما ظهر
- يضاف عصير الليمون ويرفع من فوق النار
- يضاف عصير المشمش السابق لهذا المحلول السكري ويقلب معه جيدا
- يرفع الشراب ثانية على النار وينغلق مدة ٥ دقائق مع نزع الريم كلما ظهر
- يصفى الشراب ويعبتا في الزجاج الحاف ويحكم الغطاء بالفلين المغقم ثم يعطى بالكبسول ويصب قليل من الشمع المنصهر على الفلة ويترك حتى تبرد الزجاجات
- تلصق البطاقة الدالة على اسم الشراب وتخزن الزجاجات الباردة في مكان متجدد الهواء

الماسية قمر الدين

المقادير :

كوبان من عصير قمر الدين ، سكر للتحلية ، نصف او قبة تتقابل
« جيلاتين » ملعقة كبيرة من الزبيب ، ملعقة كبيرة من الصنوبر او
اللوز او البندق ، حسب الرغبة

الطريقة :

- ⑥ ينقع قمر الدين ثم يصفى بمنخل سلك ، ويقال ويحلى بالسكر
- ⑤ يقطع الجيلاتين ويضاف للعصير ، ويرفع على نار هادئة في قليل
من الماء « حوالي نصف كوب ماء » ثم يضاف للعصير
- ④ تعاد تحلية العصير وتخلط به المكسرات والزبيب ويقلب بين
لحظة وأخرى حتى يبرد تماماً ويبدأ في التجمد
- ③ يبل قالب ويصب فيه الخليط ويترك حتى يجمد في مكان بارد
او في ثلاجة
- ② يقلب في صحن بلوري ويحمل بالمكسرات

لحوح الياميش

المقادير :

فنجان من بلح مغربي ، فنجان من زبيب مغربي ، فنجان من قين
مغربي ، فنجان من بندق او جوز مغربي

للتفطية : فنجان جوز هند مشور

الطريقة :

- ⑥ تخلط جميع المقادير جيداً وتعجن ، ثم تكون العجينة كرات في
حجم عين الجمل ، وتدحرج على جوز الهند
- ⑤ ترص في علبة او توضع في اطباق صغيرة من الورق ، وتقدم