



كتاب الطبخ للصنوجين حديثا

الطبعة الاولى

٢٠١٢



الأول.....

أول زوجي الحبيب ورفيقه - ربي

أول بيت ونور نبض قلبي

أول أمي وأبي تاج رأسي

أول كل نساء العالم.....

المؤلفة

خولة اللهيبي

المحتويات

رقم الصفحة	الاكلات
١	لحم على البرياني
٢	قوزي لحم عراقي
٣	كفتة لحم
٤	كبة رز مع البطاطا
٥	تبسي الخضار مع اللحم
٦	معرونه بالدجاج
٧	دجاج محشي
٨	مرق كبه جريش
٩	تكة دجاج
١٠	دولمة بورق السلق
١١	أصابع سمك مقلي
١٢	مرق بطاطا باللحم
١٣	كبسه لحم
١٤	بيتزا باللحم
١٥	بورك بالدجاج
١٦	مرق باميا مع رز
١٧	شوربة عدس بالخضار
١٨	هبيط دجاج
١٩	مرق كرات لحم مع رز بالهيل
٢٠	كباب مع طماطه بصل مشوي
٢١	مقلوبه بانجان مع لحم
٢٢	هبيط كبد غنم
٢٣	كشيري مع صلصه
٢٤	دجاج مشوي مع خطار
٢٥	مرق فاصوليا مع الرز بالكشمش
٢٦	دجاج شوي بالليمون والثوم
٢٧	تشريب بانجان باللحم
٢٨	تشريب لحم اصفر
٢٩	سمك مشوي
٣٠	كباب مقلي
٣١	تكة كبد دجاج مع بطاطا
٣٢	تكة كبد غنم مع خضار
٣٣	قيمه على برياني
٣٤	اللحم بالعجين
٣٥	دجاج مشوي بالصلصه الحاره

لحم على البرياني

المقادير



ت	المواد	العدد / الكمية
١-	رز بسمتي	٢ كوب
٢-	شعرية رفيعة	١ كوب
٣-	كشمش	٢/١ كوب
٤-	بطاطا مقطعة مكعبات	١ كوب
٥-	لحم غنم	٢٥٠غم
٦-	ماء	٢ كوب
٧-	بهارات برياني	٣ ملاعق صغيرة
٨-	ملح	٣ ملاعق صغيرة
٩-	دارسين (قرفة)	٣ ملاعق صغيرة
١٠-	زيت نباتي	٣ ملاعق كبيرة
١١-	بهارات صفراء (كركم)	٢ ملعقة صغيرة
١٢-	فلفل اسود	٢/١ ملعقة صغيرة
١٣-	هيل	١ ملعقة صغيرة
١٤-	كمون	١ ملعقة صغيرة

طريقة العمل

- ١- وضع القدر على نار متوسطة ونضيف الزيت حتى يسخن.
- ٢- نضيف الشعرية ونقلبها بالزيت حتى تحمر ونضيف الماء والملح والفلفل وبهارات البرياني ودارسين والكركم والهيل ونقلب المزيج ونتركه على النار حتى يغلي .
- ٣- نغسل الرز بشكل جيد ونضيف اليه كمية الماء حتى يغمره ونتركة لمدة ٣ دقائق وبعد ذلك نضيفه الى المزيج و نضيف الكشمش بعد غسله .
- ٤- نقلب المزيج ونتركه على النار مع وضع غطاء القدر عليه ونتركه لمدة دقيقتين حتى ينشف الماء بشكل كامل ونقلل من درجة الحرارة تحت القدر ونتركه لمدة ٣ دقائق وبعد نضج نقلبه ونطفأ النار ونضعه على جنب.
- ٥- نجلب البطاطا ونرش عليها رشة ملح ورشة كركم او فلفل اسود حسب الطلب ونقلبها بالزيت ونضعها على لغرض امتصاص الزيت الزائد.
- ٦- نجلب اللحم ونضع عليه ملعقة صغيرة من الملح والفلفل الاسود وكمون ومزجه بشكل جيد و نعمله على شكل كرات ونقلبها بالزيت حتى تحمر(تشقر) ونضعها على جنب.
- ٧- نجلب وعاء التقديم ونضع به الرز ونجلب اللحم والبطاطا ونوزعه على وجه الرز(البرياني) ونقدمه مع السلطة والاف عافية.



قوزي لحم عراقي

المقادير



ت	المواد	العدد / الكمية
١-	لحم غنم مع العظم	١ كيلو
٢-	رز بسمتي	٢ كوب
٣-	كشمش	٢/١ كوب
٤-	بطاطا مقطعة مكعبات	١ كوب
٥-	بصل	١ حبة متوسطة
٦-	ماء	٢,٥ لتر دافئ
٧-	بهارات قوزي	١ ملعقة كبيرة
٨-	ملح	١ ملعقة كبيرة
٩-	كمون	١ ملعقة صغيرة
١٠-	زيت نباتي	٦ ملاعق كبيرة
١١-	بهارات صفراء (كركم)	١ ملعقة كبيرة
١٢-	فلفل اسود	١ ملعقة صغيرة
١٣-	هيل	١ ملعقة صغيرة
١٤-	ليمون بصرة	١ ملعقة صغيرة
١٥-	شعرية	١ كوب
١٦-	ماء	٢/١ ١ كوب
١٧-	سكر	٣ ملاعق كبيرة
١٨-	خبز	٢/١ رغيف

طريقة العمل

- ١- نقطع البصل بشكل مكعبات ونقله بالزيت حتى يشقر ثم نجلب اللحم ونقوم بغسله بطريقة جيدة ونضيفه على البصل ونقله ونضيف الملح وكركم ونصف كمية البهارات ونقله بشكل جيد حتى يكتسب اللون الاحمر بعد ذلك نضيف الماء الدافئ ونتركة على نار متوسطة لمدة ساعتين مع الاستمرار بالمراقبة وقبل اطفاء النار تحت القدر نضيف البهارات الباقية والليمون (لومي بصرة) ونتركة لمدة عشر دقائق على النار وبعدها نطفئ النار تحت القدر ونتأكد من نضوج اللحم بشكل جيد .
- ٢- نضع ثلاث ملاعق زيت في القدر على نار متوسطة حتى يسخن الزيت نضيف كوبين من الماء الفاتر ونضيف ثلاث ملاعق صغيرة من الملح واثنين ملعقة صغيرة من الكركم ونقله ونتركة حتى يغلي .
- ٣- نترك الرز في الماء لمدة خمس دقائق ثم نضيفه على المزيج المغلي ونتركة لمدة خمس دقائق على النار متوسطة حتى ينشف الماء ونقلل النار تحت القدر ونتركة خمس دقائق وبعدها نقله .
- ٤- نقوم بعمل الشعريه نجلب مقلاء نضعه على نار متوسطة ونضيف زيت ونتركة يسخن ونقله الشعريه حتى تحمر ونضيف كوب ونصف ماء وثلاثة ملاعق سكر وملعقة صغيرة هيل ورشة ملح ونتركة على النار لمدة دقيقتين وبعدها نضيف عليه الكشمش المغسول ونتركها على النار لمدة دقيقتين حتى تنضج.
- ٥- نقطع البطاطا مكعبات صغيرة وننقعها بالماء لمدة خمس دقائق ونضيف رشة ملح وبعدها نجففها من الماء ونقلها بالزيت حتى تشقر.
- ٦- نقطع الخبز الى قطع متوسطة الحجم ونضعها في وعاء عميق متوسط الحجم ونقوم بسكب مرق اللحم عليه حتى يغطي الخبز وبعدها نضيف الرز على الخبز المنقوع ونضيف الشعريه على الرز ونضيف اللحم على الشعريه نوزع البطاطا على الوجه حسب الحاجة وألف عافية.



كفتة لحم

المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	لحم غنم مثروم	٢/١ كيلو
٢-	طحين	٢ ملعقة كبيرة
٣-	فلفل اسود	١ ملعقة صغيرة
٤-	كمون	١ ملعقة صغيرة
٥-	بصل مثروم ناعم	١ حبة متوسطة
٦-	بيض	١ حبة
٧-	صااص	١ ملعقة كبيرة
٨-	ملح	٣ ملعقة صغيرة
٩-	طماطة مثرومة ناعم	١ حبة
١٠-	كرفس	٢/١ باقة
١١-	زيت نباتي	١ كوب

طريقة العمل

- ١ - نجلب وعاء كبير نضع فيه اللحم نضيف الكرفس وطماطة والبيض والملح والفلفل والكمون والصااص والطحين على
- ٢ - اللحم ثم نقوم بخلط المزيج بشكل جيد ثم نعمله على شكل كرات صغيرة ونقلية بالزيت ونقدمة مع السلطة وألف عافية.



كبة رز مع البطاطا

المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	لحم غنم مثروم	٢/١ كيلو
٢-	رز عادي مسلوق	١ كوب
٣-	بطاطا مسلوقة	٢ حبة
٤-	كمون	١ ملعقة صغيرة
٥-	بصل مثروم ناعم	١ حبة متوسطة
٦-	بيض	١ حبة
٧-	فلفل اسود	١ ملعقة صغيرة
٨-	ملح	٣ ملعقة صغيرة
٩-	زعتار	١ ملعقة صغيرة
١٠-	كرفس	٢/١ باقة
١١-	زيت نباتي	١ كوب
١٢-	كركم	١ ملعقة صغيرة
١٣-	بهارات مخلوطة	٢ ملعقة صغيرة

طريقة العمل

- ١- نسلق الرز ونضيف ملح اليه حتى يصبح الرز شبه لين ونضيف اليه الكركم ونقلبه ونرفعه من النار ونصفيه من الماء ونضعه على جنب حتى يبرد.
- ٢- نسلق البطاطا حتى تصبح شبه لينه (نصف استواء) وعندما تبرد نقوم بتقسيرها ونقطعها على شكل مكعبات حتى يسهل علينا هرسه باليد او بالماكنة ونرشح عليها رشة ملح والقليل من البهارات المخلوطة ونعجنها باليد بشكل جيد.
- ٣- نجلب الرز المسلوق ونهرسه بشكل جيد باليد او بالماكنة اكثر من مرة حتى يصبح عجين ناعم جدا ونضيف عليه البطاطا المهروسة ونعجنهم سويا بشكل جيد نضعها بالثلاجة حتى تصبح قوة لمدة خمس عشر دقيقة .
- ٤- تحضير حشو الكبة نقوم بقلي البصل حتى يشقر ونضيف اليه اللحم المثروم ونقلبه ونضيف الملح والكمون والكرفس المثروم بشكل ناعم وفلفل الاسود والزعتار اليه نقلبه لمدة خمس دقائق حتى ينشف الماء من الخليط ونقلبه بين الحين والاخر نتركه حتى يبرد.
- ٥- نجلب عجينة الكبة ونقوم بتشكيلها على شكل كرات مجوفة نضيف الحشو اليها ونغلق الفجوات بشكل جيد بحيث تصبح كروة او بيضوية الشكل .
- ٦- نخفق البيضه بشكل جيد ونقوم بمسح حبات الكبة بالبيضة حتى تحافظ حبات الكبه على تماسكها اثناء القلي ونقوم بقلي حبات الكبة بالزيت الحار وتقدم مع السلطة الخضار والف عافية.



تبسي الخضار مع اللحم

المقادير



ت	المواد	العدد / الكمية
١-	لحم غنم مثروم	٤/١ كيلو
٢-	بادنجان	٢ حبة وسط
٣-	بطاطا	٢ حبة وسط
٤-	كمون	٢ ملعقة صغيرة
٥-	بصل مثروم ناعم	١ حبة متوسطة
٦-	طماطة	٢ حبة كبيرة
٧-	فلفل اسود	٢/١ ملعقة صغيرة
٨-	ملح	٣ ملعقة صغيرة
٩-	زعتر	٢ ملعقة صغيرة
١٠-	معجون طماطة	٢ ملعقة
١١-	زيت نباتي	١ ٢/١ كوب
١٢-	ماء	٢ كوب
١٣-	بهارات مخلوطة	٢ ملعقة صغيرة
١٤-	كرفس	٢/١ باقة

طريقة العمل

- ١- نقطع الطماطة والبطاطا والبادنجان الى حلقات دائرية الشكل ثم نقوم بنقع البطاطا والبادنجان المقطع في الماء مع وضع ملعقة صغيرة واحدة من الملح لمدة عشر دقائق .
- ٢- نضع رشة ملح وكمون و زعتر على الطماطة والبطاطا والبادنجان ثم نقلي الطماطة والبطاطا والبادنجان في الزيت بشكل كامل ونضعه على جنب.
- ٣- نقوم بتحضير حشوة اللحم التي تبدأ بقلي البصل المثروم بملعقتين من زيت وعندما يصبح لونه اشقر نضيف اللحم ونقلبه ونضيف ملعقتين ملح و ملعقة زعتر وكمون ونقلبه لمدة خمسة دقائق على نار متوسطة حتى ينضج.
- ٤- نقوم بتحضير الصلصة عن طريق قلي معجون الطماطة في مقلاة بملعقتين زيت كبيرة (او سمنة نباتي) و نضيف كوبان من الماء ونضيف الفلفل الاسود وزعتر وكمون وملعقة ونصف ملح ونقلبه ونتركه على النار حتى تزداد كثافة الصلصة ونقلبها باستمرار حتى تكتسب قوام كثيف ونضعها على جنب.
- ٥- نجلب قالب دائري او مستطيل الشكل نقوم بمسح قاع الوعاء بملعقة زيت ونقوم بعمل طبقة من البادنجان ثم طبقة خفيفة من الصلصة ثم طبقة خفيفة من اللحم وكرفس و ثم طبقة من البطاطا و ثم طبقة من الطماطة المقلية و ثم طبقة خفيفة من الصلصة وطبقة خفيفة من اللحم والكرفس و ثم طبقة من البادنجان و ثم طبقة من الصلصة و ثم آخر طبقة من اللحم على الوجه ثم نضعه بالفرن بدرجة حرارة متوسطة مع مراعاة تشغيل القسم الاعلى من الفرن لمدة خمسة دقائق مع مراقبتها باستمرار حتى تنضج وتقدم مع السلطة والف عافية.



معكرونة بالدجاج



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	صدر دجاج مسلوق	٤/١ كيلو
٢-	معكرونة مسلوقة	٥٠٠ غرام
٣-	جبين موزريلا	١ كوب
٤-	ماء	٢ كوب
٥-	معجون طماطه	٢ ملعقة كبيرة
٦-	زيت نباتي	٣ ملعقة كبيرة
٧-	كمون	١ ملعقة صغيرة
٨-	زعتر	٢ ملعقة صغيرة
٩-	ملح	٢ ملعقة صغيرة
١٠-	شطه	١ ملعقة صغيرة
١١-	فلفل اسود	رشه
١٢-	ثوم مهروس	٢ فص

طريقة العمل

- ١- نجلب قدر ونضعه على نار متوسطة ونضع فيه زيت ونتركه حتى ترتفع درجة حرارته.
- ٢- نضيف ثوم ونقلبه حتى يصبح لونه ذهبي.
- ٣- نضيف معجون ونقلبه مع ثوم.
- ٤- نضيف ماء ونقلبه ونضيف ملح وكمون وزعتر وشطه ورشه فلفل ونقلبه باستمرار حتى يتجانس.
- ٥- نضيف دجاج مقطع قطع صغيره ونقلبه ونضيف معكرونة ونقلبه ونضيف جبين ونقلبه بشكل خفيف ونتركه على نار خفيفة مده خمس دقائق.
- ٦- بعدها نرش عليها جبين على وجهه وتقدم مع سلطة... والف عافيه.



دجاج محشي

المقادير



ت	المواد	العدد / الكمية
١-	دجاج كامله	كيلو ونصف
٢-	رزبستي	١ كوب
٣-	بطاطا متوسطة مقطعه	١ حبة
	قطع صغيره	
٤-	ثوم مهروس	١ فص
٥-	بصل متوسطة مهروس	١ حبه
٦-	ماء عادي	٢ كوب
٧-	ملح	١ ملعقة كبيره
٨-	زيت نباتي	٢ ملعقة كبيره
٩-	مكعب مرق	٢
١٠-	زبدة مراعي	١ ملعقة كبيره
١١-	كاري	٢ ملعقة صغيره
١٢-	بهارات دجاج	٢ ملعقة صغيره
١٣-	هيل	٥ حبة
١٤-	كبابه	٥ حبة
١٥-	دارسين مطحون	ربع ملعقة صغيره
١٦-	فلفل اسود	نصف ملعقة صغيره
١٧-	نومي حامض	١ حبة
١٨-	ليمون	نصف كوب

طريقة العمل

- ١- نقوم بعمل الحشو ، نجلب قدر ونضعه على نار متوسطة ونضع فيه زيت ونضيف بصل وثوم على زيت ونقلبه ونضيف بطاطا ونقلبه باستمرار حتى يشقر.
- ٢- نضيف رز مغسول و هيل ودارسين وكبابه ورشة فلفل وكاري ونقلبه ونضيف ماء ومكعب مرق ونقلبه ونتركه على نار مدة خمس دقائق حتى ينضج رز.
- ٣- بعدها نجلب الدجاج ونغسله جيدا ونضعه على جنب وبعدها نجلب وعاء كبير ونضع فيه الزبد والملح والبهارات والفلفل ونخلط كل مكونات معا .
- ٤- نقوم بتتبيل خارج الدجاجة داخلها بشكل جيد ونحشي الدجاجة بالرز ومع نصف كميته من النومي حامض ومقطع ومنزوع البذور ونخيط الدجاجة جيدا ونضعها على جنب .
- ٥- بعدها نجلب كيس شوي ونضع فيه ملعقة كبيره من الطحين ونضع الدجاجة ونومي وليمون بالكيس ونربط الكيس جيدا .
- ٦- نضع الدجاجة في صينية الفرن ونعمل ثقب بالكيس بالأبر وندخل الدجاجة في فرن ساخن على درجة حرارة ١٨٠ لمدة ساعة و ٤٥ دقيقة تقريبا وبعدها تقدم مع السلطة ... والف عافيه.



مرق كبه جريش

المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	جريش	٢ كوب
٢-	ماء	١ كوب
٣-	خمرة	١ ملعقة صغيرة
٤-	ملح	٤ ملعقة صغيرة
٥-	كمون	١ ملعقة صغيرة
٦-	بهارات مشكل	١ ملعقة صغيرة
٧-	لحم غنم اوبقر مشروم	نصف كيلو
٨-	معجون طماطه	٣ ملعقة كبيرة
٩-	بصل مهروس	١ حبه بصل
١٠-	كرفس	١ باقه
١١-	فستق عبيد او كشمش	نصف كوب
١٢-	كبابه	٥ حبه
١٣-	فلفل اسود	ربع ملعقة صغيرة
١٤-	شعريه	نصف كوب
١٥-	زيت نباتي	٢ ملعقة كبيرة

طريقة العمل

- ١- نجلب وعاء كبير نضع فيه الجريش ونضيف على جريش خمرة ورشه ملح ورشه ماء ونخلطه ونغطي الجريش و نضعة على جنب مدة ربع ساعة .
- ٢- بعدها نقوم بعمل حشو نجلب قدر متوسط الحجم ونضعه على نار متوسطه نضع فيه زيت ونتركه حتى ترتفع درجة حرارة الزيت.
- ٣- نضيف بصل نقلبه حتى يشقر.
- ٤- نضيف اللحم ونقلبه باستمرار ونضيف الملح والكشمش او الفستق مغسول وكمون وبهارات وكرفس مقطع ناعم ورشه فلفل ونقلبه حتى ينشف مائها ونطفي النار تحت قدر ونتركه حتى يبرد.
- ٥- بعدها نجلب الجريش ونضيف عليه كوب ماء بتدريج مع العجن باليد جيدا حتى تتماسك العجينة ونحشو العجينة بالحشوة اللحم وتغلق جيدا ونعملها على شكل كرات دائرية او بيضوية حسب الرغبة ونسلق الكبه في ماء مغلي مع رشه ملح مده دقيقه حتى تطفوا الكبه على سطح الماء نخرجها ونضعها على جنب.
- ٦- نستخدم ماء سلق الكبة لعمل مرق بأضافة معجون طماطة و ٢ ملعقة صغيرة من ملح وكبابه ورشه كمون ورشه فلفل وشعريه مسحوقه ونقلبه ونتركه على نار متوسطه مده عشرة دقائق وبعدها نضيف الكبه على مرق واحدة تلو الاخرى ونتركها على نار حتى تتجانس جيدا وبعدها تقدم مع السلاطه وكذلك يمكن قلي الكبة بعد سلقها حسب رغبه...والف عافيه.



تكة دجاج

٧- المقادير



ت	المواد	العدد / الكمية
١-	صدر دجاج	نصف كيلو
٢-	بصل	١ حبه
٣-	طماطه	٢ حبه
٤-	ملح	٢ ملعقة صغيره
٥-	كمون	١ ملعقة صغيره
٦-	بهارات مشكل	١ ملعقة صغيره
٧-	شطه	١ ملعقة كبيره
٨-	ليمون	نصف كوب

طريقة العمل

- ١- نغلب صدر الدجاج ونغسله جيدا ونقطعه مكعبات متوسطه الحجم .
- ٢- نغلب وعاء كبير ونضع فيه الدجاج ونضيف على دجاج ملح وكمون وليمون وبهارات وشطه ونخلط كل مكونات معا .
- ٣- نغطي الدجاج بكيس بلاستيك ونضعه في الثلاجة مدة نصف ساعة .
- ٤- نقوم بتقطيع البصل والطماطة على شكل مكعبات متوسطه الحجم .
- ٥- نغلب الدجاج ونصفية من السوائل ونضع قطع الدجاج وطماطه وبصل في سيخ ندخله بالفرن على نار متوسطه ونقلبه باستمرار حتى ينضج لمدة نصف ساعة وبعدها تقدم مع الخضار والمقبلات والسلطة...والف عافيه .



دولمة بورق السلق

المقادير



ت	المواد	العدد / الكمية
١-	ماء	٣ كوب
٢-	رز مغسول	١ ونصف كوب
٣-	لحم غنم مثروم	١ ونصف كوب
٤-	لحم ضلوع غنم (حسب الرغبة)	نصف كغ
٥-	بصل مثروم ناعم	١ حبه
٦-	طماطه مقشره ومثروم ناعم	١ حبه
٧-	معدنوس مثروم ناعم	١ باقة
٨-	بطاطا محفوره	٢ حبه
٩-	بصل	٢ حبه
١٠-	ملح	٣ ملعقة صغيرة
١١-	دارسين مطحون	١ ملعقة صغيرة
١٢-	هيل مطحون	١ ملعقة صغيرة
١٣-	كمون	١ ملعقة صغيرة
١٤-	فلفل اسود	١ ملعقة صغيرة
١٥-	سكر	٢ ملعقة صغيرة
١٦-	معجون طماطه	٢ ملعقة كبيرة
١٧-	ليموندوزي	١ ملعقة كبيرة
١٨-	زيت نباتي	٤ ملعقة كبيرة
١٩-	سلق	٣ باقة

طريقة العمل

- ١- نجلب بصل ونقشره نعمل له شق من الراس الى القاعده بدون ان نقسمها بعد ان نرفع راسها ننقعه في ماء مغلي مدة ربع ساعة كي نفصل اجزاء البصل للحشو.
- ٢- وضع السلق في ماء حار لمدة ١٠ دقائق بعده نعمل الحشو .
- ٣- نجلب وعاء كبيرنضع فيه الرز المغسول واللحم والبصل والطماطه والمعدنوس والهيل والدارسين والملح والكمون والفلفل والسكر والليموندوزي وملعقه واحده من الزيت ونقلب كل مكونات معا ونضعهم على جنب .
- ٤- نجلب القدر نضع فيه ضلوع الغنم (حسب الرغبة) في قاع القدر ونضيف ٢ ملعقة زيت .
- ٥- نقوم بحشو الخضار ونضعها على شكل طبقات تبدأ بالبصل وبعده بطاطا واخر طبقة هي سلق ونضعها على نار متوسطة لمدة خمس دقائق الي ان يحمص اللحم قليلا او اذا لم يكن اللحم موجود تحمص طبقة البصل اي نسمع الفرقة ثم نسكب الماء فيه ورشه ملح ورشه كمون عليها ونضع صحن فوق الخضار كي لا تتهشم الخضار ويخرب شكل الدولمة.
- ٦- نتركها على نار متوسطة مدة ربع ساعة ثم بعدة نخفف النار ونتركها حتى ينشف مائها وبعد النضج نطفي النار ونتركها نصف ساعة قبل التقديم كي تأخذ شكل القالب عند التقديم ونسخن ملعقه زيت ونضيفه فوق الدولمة قبل سكبها في صينية او صحن واسع وغير عميق وتقدم مع صلصة... وألف عافيه.



أصابع سمك مقلي

المقادير



ت	المواد	العدد / الكمية
١-	سمك مسح	نصف كيلو
٢-	ثوم مهروس	٢ فص
٣-	ليمون	نصف كوب
٤-	شطه	١ ملعقة صغيره
٥-	صااص	١ ملعقة صغيره
٦-	زعتر	٢ ملعقة صغيره
٧-	كمون	٢ ملعقة صغيره
٨-	ملح	٣ ملعقة صغيره
٩-	بياض بيض	١
١٠-	سميد او طحين	نصف كوب
١١-	زيت قلي	٣ كوب تقريبا

طريقة العمل

- ١- نجلب السمك ونغسله جيدا ونقطعه على شكل أصابع ونضعه على جنب.
- ٢- نجلب وعاء كبير ونضع فيه ليمون وكمون وزعتر وملح وشطه وصااص وثوم ونخلط كل مكونات ونضيف أصابع السمك على المزيج ونخلطه مع مزيج جيدا .
- ٣- نغطي السمك بكيس نيلون ونضعه في الثلاجه لمده نصف ساعه .
- ٤- نجلب بياض بيض ونخفقه جيدا ونضعه على جنب.
- ٥- نجلب السمك ونصفيه من السوائل ونضعه في بياض بيض وبعده في سميد او الطحين وبعده نقليه في زيت ساخن مده خمس دقائق وبعده تقدم مع بطاطا مقليه وسلاطه...والف عافيه.



مرق بطاطا باللحم

المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	لحم غنم بالعظم	نصف كيلو
٢-	بطاطا	٥ حبه
٣-	ليمون بصرى	١ حبه
٤-	فلفل اسود	رشه
٥-	ملح	٢ ملعقة صغيرة
٦-	كمون	١ ملعقة صغيرة
٧-	زعترا	١ ملعقة صغيرة
٨-	بهارات مشكل	١ ملعقة صغيرة
٩-	معجون طماطه	٢ ملعقة كبيرة
١٠-	طماطه مهروسه	٣ حبه
١١-	زيت نباتي	٢ ملعقة كبيرة
١٢-	ماء عادي	٢ لتر



طريقة العمل

- ١- نجلب لحم ونغسله جيدا ونضعه على جنب .
- ٢- نجلب قدر متوسط حجم ونضعه على نار متوسطة ونضع فيه زيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره زيت .
- ٣- نضيف اليه اللحم ونقلبه ونضيف على لحم رشه ملح ورشه بهارات ونقلبه حتى يشقر ونضيف عليه ماء ونتركه على نار مده ساعه ونصف حتى ينضج .
- ٤- بعدها نجلب البطاطا ونقشرها ونقطعها على شكل حلقات ونغسلها في ماء ونضيفها على اللحم ونتركها على نار مده نصف ساعه حتى تنضج البطاطا .
- ٥- بعدها نضيف معجون الطماطة والطماطه المهروسه والملح والكمون والزعترا والليمون والفلفل ونقلبه ونتركه على النار مده نصف ساعه حتى يتجانس وبعده تقدم مع رز... الف عافيه.



كيسه لحم



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	لحم غنم بالعظم	نصف كيلو
٢-	رز بسمتي	٢كوب
٣-	بصل	١ حبه
٤-	ليمون بصرى	١ حبه
٥-	طماطه	٢ حبه
٦-	هيل	٥ حبه
٧-	كبابه	٥ حبه
٨-	كركم	نصف ملعقة كبيره
٩-	كمون	١ ملعقة صغيره
١٠-	ملح	٣ ملعقة صغيره
١١-	بهارات مشكل	١ ملعقة صغيره
١٢-	زعتر	١ ملعقة صغيره
١٣-	ماء عادي	٢ لتر
١٤-	زيت نباتي	٣ ملعقة كبيره

طريقة العمل

- ١- نجلب لحم ونغسله جيدا ونضعه على جنب .
- ٢- نجلب البصل ونقشره ونقطعه مكعبات صغيره .
- ٣- نجلب الطماطه ونقطعه مكعبات صغيره ونضعها على جنب .
- ٤- نجلب قدر متوسط الحجم ونضعه على نار متوسطه ونضع فيه زيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره الزيت ونضيف عليه البصل ونقلبه ونضيف اللحم ونقلبه ونضيف الطماطه ونقلبه ونضيف الملح والكمون والليمون والزعتر والبهارات والهيل والكبابه ونقلبه حتى يشقر .
- ٥- نضيف عليه الماء ونقلبه ونتركه على نار مده ساعه ونصف حتى ينضج اللحم.
- ٦- بعدها نصفي ثلاثة اكوب من مرق اللحم ونضعه في قدر اخر ونضعه على نار متوسطه ونضيف عليه الرز المغسول ونقلبه ونتركه على نار مده خمس دقائق حتى ينضج الرز.
- ٧- بعدها نخفف نار تحت القدر ونقلب الرز ونتركه على نار مده دقيقتين .
- ٨- بعدها نجلب صحن كبير نضع فيه الرز ونضع على الرز لحم ونرش على وجهه كشمش او بطاطا حسب رغبه وتقدم مع السلاطه الناعمه... الف عافيه .



بيتزا باللحم

المقادير



العدد / الكمية	المواد	ت
٣٠٠ غرام	طحين	١-
نصف ملعقة كبيرة	ملح للعجينة	٢-
١ ملعقة كبيرة	سكر	٣-
١ ملعقة كبيرة	خميره	٤-
٣ ملعقة كبيرة	زيت زيتون	٥-
٥ ملعقة كبيرة	زيت نباتي	٦-
٢ ملعقة كوب	سكر	٧-
٢ ملعقة صغيرة	ملح للحشو	٨-
٤ ونصف كوب	ماء	٩-
نصف كيلو	لحم غنم مشروم	١٠-
١ حبه	بصل	١١-
٢٥٠ غرام	جبين موزريلا	١٢-
٤ حبه	طماطه ملح الصلاصه ٢ ملعقة صغيرة	١٣-
١٠ حبه	زيتون	١٤-
نصف ملعقة صغيرة	فلفل اسود	١٥-
٣ ملعقة صغيرة	زعتر	١٦-
٢ ملعقة كبيرة	معجون طماطه	١٧-
١ عليه	فطر	١٨-
٢ ملعقة صغيرة	كمون	١٩-
٢ فص	ثوم	٢٠-

طريقة العمل

- ١- نقوم اولاً بعمل عجينة البيتزا ،نجلب صينييه كبيره ونضع فيها الطحين والخميره والملح و السكر وملعقه واحده صغيره من الزعتر ونخلط كل المكونات الجافه معا ونضيف ثلاثه ملاعق كبيره من زيت زيتون ونفرك الزيت مع الطحين باليد جيذا ونعمل حفرة في وسط الطحين ونضيف كوب ونصف من الماء بالتدريج وتعجن باليد جيذا مده ربع ساعه حتى تتماسك العجينه ونعمله على شكل كرة ونضعها في وعاء زجاجي مدهون ونمسح العجينه من الجانبين بالزيت ونغطيه بالكيس ونتركها حتى تتخمّر مده نصف ساعه حتى يتضاعف حجمها و نقوم بعمل الحشوة ،نجلب مقلاة ونضعها على نار متوسطه ونضع فيها ملعقتين كبيرتين من الزيت ونتركها حتى ترتفع درجه حراره الزيت و نضيف نصف حبه بصل مهروس ونقلبه حتى يشقر ونضيف اللحم ونقلبه مع بصل ونضيف ملعقتين صغيره من الملح واحده من الكمون وواحدة من الزعتر و ربع ملعقة صغيره فلفل اسود ونقلبه ونتركه على النار مده ربع ساعه حتى ينضج وبعدها نطفئ النار ونضعها على جنب حتى تبرد .
- ٢- نقوم بعمل الصلاصه ،نجلب مقلاة ونضعها على نار متوسطه ونضع فيها ثلاثه ملاعق كبيره من الزيت ونتركها حتى ترتفع درجه حراره الزيت ونضيف نصف حبه بصل مهروس ونضيف الثوم بعد هرسه ونقلبها حتى يشقر ونضيف معجون ونقلبه ونضيف طماطه مهروسه ونقلبها ونضيف ملعقتين صغيرتين من الملح وملعقه واحده كوب من سكر وواحد ملعقة صغيره من الكمون وواحد ملعقة صغيره من الزعتر وربع ملعقة صغيره من فلفل اسود ونقلبها باستمرار مده ربع ساعه حتى يتجانس وبعده نطفئ النار تحت مقلاة ونضعه على جنب حتى تبرد
- ٣- نجلب صينييه دائرية الشكل ونمسح داخل الصينيه بالزيت ونجلب العجينه ونفتحها بالشبيك على كبر الصينيه ونضعها في الصينيه على شكل طبقه متوسطه السمك ونضع طبقه خفيفه من الصلاصه ونضع طبقه من اللحم وطبقه من الزيتون وطبقه من الفطر المقطع بشكل شرائح وطبقه من الجبن وطبقه من اللحم وطبقه الطماطه على وجه واخيرا طبقه من الجبن وبعده نقوم باشعال الفرن من الاسفل على درجه حراره ١٨٠ مده ربع ساعه وبعده نقوم ادخال البيتزا بالفرن مده ربع ساعه وبعده نطفئ النار من الاسفل ونقوم باشعال الفرن من الاعلى مده دقيقه حتى يشقر وجه البيتزا وبعده نطفئ النار ونقدم مع السلاطه وعصير برتقال او تفاح...الف عافيه.

بورك بالدجاج

المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	عجين بورك	١٤ قطعة
٢-	دجاج مسلوق	٢ كوب
٣-	جبين موزريلا	١ كوب
٤-	زيت نباتي	٣ ملعقة كبيرة
٥-	ملح	٢ ملعقة صغيرة
٦-	كمون	٢ ملعقة صغيرة
٧-	زعتر	٢ ملعقة صغيرة
٨-	بهارات مشكل	٢ ملعقة صغيرة
٩-	فلفل اسود	ربع ملعقة صغيرة
١٠-	بصل مهروس	١ حبه
١١-	ثوم مهروس	١ فص
١٢-	كرفس	نصف باقه



طريقة العمل

- ١- نجلب الدجاج المسلوق منزوع العظم والجلد ونقطعة قطع صغيرة ونضعه على جنب.
- ٢- نجلب مقلاة ونضعها على نار متوسطة ونضع فيها الزيت ونتركها حتى ترتفع درجه حراره الزيت ونضيف البصل والثوم على زيت ونقلبه باستمرار حتى يشقر .
- ٣- نضيف الدجاج ونقلبه ونضيف الملح والكمون والزعتر والبهارات والفلفل والكرفس ونقلبه باستمرار حتى يصبح ذهبي اللون ونطفئ النار تحت مقلاة ونضعه على جنب حتى يبرد .
- ٤- نجلب الدجاج ونضيف عليه الجبن ونقلبه ونضعه على جنب .
- ٥- نجلب قطع العجين ونمسح العجين باصابع اليد بالماء ونحشي ونلفه على شكل مستطيل او مثلث وبعده نقلبه في الزيت حتى يصير ذهبي اللون ونخرجها من الزيت وتقدم مع السلاطه...الف عافيه.



مرق باميا مع رز



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	لحم غنم مع عظم	نصف كيلو
٢-	باميا	٢٠٠ غرام
٣-	معجون طماطه	٣ ملعقة كبيره
٤-	طماطه مهروس	٣ حبه
٥-	ثوم	٣ فص
٦-	ماء ساخن	٢ لتر
٧-	زيت نباتي	٥ ملعقة كبيره
٨-	ماء عادي	٣ كوب
٩-	ملح	٦ ملعقة صغيره
١٠-	فلفل اسود	نصف ملعقة صغيره
١١-	رز بسمتي	٢ ونصف كوب

طريقة العمل

- ١- أولاً نقوم بعمل المرق ،نجلب اللحم ونقطعة قطع متوسطه الحجم ونغسله جيدا ونضعه على جنب.
- ٢- نجلب قدر متوسط حجم ونضعه على نار متوسطه ونضع فيه ملعقتين كبيرتين من الزيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره زيت ونضيف عليه اللحم ونقلبه حتى يشقر ونضيف الماء الساخن على لحم ونتركه على نار مده ساعه ونصف .
- ٣- نجلب الباميا ونقلمها ونغسلها بالماء مع رشه ملح مده ثلاثه دقائق وبعدهه نضيفها على اللحم ونضيف الثوم معه ونتركها مع لحم حتى تنضج الباميا مده خمس دقائق .
- ٤- نضيف معجون الطماطة والطماطة المهروسه و الفلفل وثلاثه ملاعق صغيره من ملح ونقلبه ونتركه مده ربع ساعه حتى تجانس .
- ٥- نطفئ النار تحت قدر ونضعه على جنب .
- ٦- نقوم بعمل الرز نجلب قدر متوسط حجم ونضعه على نار متوسطه نضع في ثلاثه ملاعق كبيره من زيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره الزيت ونضيف ماء وثلاثه ملاعق صغيره من ملح ونقلبه ونتركه حتى يغلي الماء .
- ٧- نجلب الرز ونغسله جيدا وننقعه في الماء مده خمسده الى عشرة دقائق .
- ٨- نضيف الرز ونقلبه ونتركه مده ثلاثه دقائق حتى ينضج وبعدها نقلل النار تحت قدر ونتركه مده دقيقتين وبعده نقلبه و نطفئ النار تحت القدر و بعده يقدم مع المرق والخضار...والف عافيه .



شوربة عدس بالخضار



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	عدس	٢ كوب
٢-	بطاطا	١ حبه
٣-	بصل	١ حبه
٤-	ماء عادي	١ لتر
٥-	زيت نباتي	٣ ملعقة كبيرة
٦-	ليمون	٢ ملعقة كبيرة
٧-	شعريه	نصف كوب
٨-	فلفل اسود	نصف ملعقة صغيرة
٩-	كركم	١ ملعقة صغيرة
١٠-	زعتر	١ ملعقة صغيرة
١١-	ملح	٢ ملعقة صغيرة
١٢-	مكعب دجاج	١ مكعب

طريقة العمل

- ١- نغسل العدس ونغسله جيدا ونضعه في قدر ونضيف عليه الماء ونضعه على نار متوسطة .
- ٢- نغلب البطاطا والبصل المقشر ونقطعه الى مكعبات متوسطة الحجم ونغسله ونضيفه على ماء و عدس ونقلبه ونتركه على نار مده خمسين دقيقه حتى ينضج .
- ٣- نطفئ نار تحت القدر ونتركه يبرد وبعده نضع كل مكونات في خلاط ليتم هرسه جيدا .
- ٤- نغلب قدر متوسط حجم ونضعه على النار متوسطة ونضع فيه الزيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره زيت ونضيف المكونات المهروسة على زيت ونقلبه ونضيف اليه الشعريه ونقلبه ونضيف الملح والكركم و الزعتر و الفلفل والليمون ومكعب دجاج ونقلبه و نتركه على نار مده خمس دقائق حتى يتجانس وبعده تقدم ويرش على وجه الشوربة فلفل احمر وزيت زيتون حسب الرغبة وتقدم مع سلاته وخضار...الف عافيه .



هبيط دجاج



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	دجاج	نصف كيلو
٢-	ماء	٥ كواب
٣-	خل	١ كوب
٤-	ليمون	نصف كوب
٥-	زيت نباتي	٤ ملعقة كبيرة
٦-	ملح	٣ ملعقة صغيرة
٧-	قرفة	١ ملعقة صغيرة
٨-	كمون	١ ملعقة صغيرة
٩-	زعتري	١ ملعقة صغيرة
١٠-	كركم	١ ملعقة صغيرة
١١-	فلفل اسود	نصف ملعقة صغيرة
١٢-	بصل حار	٥ حبه
١٣-	ثوم	٥ فص

طريقة العمل

- ١- نجلب الدجاج ونقطعة وننزع الجلد ونغسله جيدا ونضعه على جنب .
- ٢- نجلب البصل نقشره ونقطعه مكعبات صغيرة ونجلب الثوم نهرسه بشكل ناعم .
- ٣- نجلب قدر متوسط الحجم ونضعه على النار متوسطه ونضع فيه الزيت ونتركه حتى ترتفع درجة حراره .
- ٤- نضيف البصل والثوم ونقلبه باستمرار مده عشرين دقيقه حتى يصبح غامق اللون .
- ٥- نضيف الدجاج ونقلبه ونضيف كل المكونات (البهارات وملح) على الدجاج والبصل ونقلبه باستمرار مده ثلاث دقائق .
- ٦- نضيف الماء والخل والليمون ونقلبه ونتركه على نار مده خمس و ثلاثون دقيقه وبعدها تقدم مع سلاطه والخضار والخبز...الف عافيه .



مرق كرات لحم مع رز بالهيل



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	ماء عادي	٥ اكواب ونصف
٢-	لحم غنم مثروم	نصف كيلو
٣-	رز بسمتي	٢ كوب
٤-	سمنه نباتي اوزيت	٥ ملعقة كبيره
٥-	بصل	٢ حبه متوسطه
٦-	هيل	١٥ حبه
٧-	قرفه (دارسين)	١ ملعقة صغيره
٨-	كبابه	١٥ حبه
٩-	ملح	٥ ملعقة صغيره
١٠-	كمون	١ ٢/١ ملعقة صغيره
١١-	فلفل اسود	نصف ملعقة صغيره
١٢-	بهارات مشكل	١ ملعقة صغيره
١٣-	زعر	١ ملعقة صغيره
١٤-	كركم	١ نصف ملعقة صغيره
١٥-	طحين	٢ ملعقة كبيره

طريقة العمل

- ١- نقوم بعمل كرات اللحم نجلب وعاء كبير نضع فيه اللحم و نضيف على اللحم نصف ملعقة صغيره ملح و نصف ملعقة صغيره كمون و ربع ملعقة صغيره فلفل اسود و نخلط اللحم مع التوابل وتعجن باليد جيدا ونضعه على جنب
- ٢- نجلب قدر متوسط الحجم و نضعه على نار متوسطه و نضع فيه زيت او سمنه و نتركه حتى ترتفع درجه حراره زيت و نضيف كرات اللحم على زيت ونقلبها على جانبيين حتى تشقر و نرفعها ونضعها على جنب .
- ٣- نجلب حبه البصل المهروسه و نضيفها على زيت قلي اللحم ونقلبه ونضيف الزعر والكركم والفلفل و نصف ملعقة صغيره كمون و نصف ملعقة صغيره قرفه و (٥) حبات هيل و (٥) حبات كبابه و بهارات مشكل على بصل ونقلبها حتى تشقر .
- ٤- نضيف ٢ ونصف كوب ماء على بصل و بهارات و نضيف ٢ ملعقة كبيره طحين و ١ ونصف ملعقة صغيره ملح و نقلبها باستمرار حتى ينضج اللحم لمده ٢٠ دقيقه حتى يتجانس .
- ٥- نطفئ النار تحت القدر نضعها على جنب .
- ٦- نقوم بعمل الرز ،نجلب قدر متوسط الحجم و نضعه على نار متوسطه ونضع فيه ٣ ملاعق كبيره زيت و نتركه حتى ترتفع درجه حراره زيت و نضيف حبه بصل مهروس على الزيت و نقلبه و نضيف (١٠) حبات هيل و (١٠) حبات كبابه و نصف ملعقة صغيره قرفه و نصف ملعقة صغيره كمون ونقلبه حتى يشقر و نضيف الرز جاف و نقلبه مع البصل والهيل والكبابه ونضيف ٣ اكواب من الماء و نقلبه و نتركه على النار مع غطاء لمده خمس دقائق حتى ينضج و بعده نقلل النار تحت القدر ونتركه مده خمس دقائق و بعدها نقلبه و نقدمه مع مرق كرات اللحم...الف عافيه .



كباب مع طماطه بصل مشوي



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	لحم غنم مشروم	٤/٣ كيلو
٢-	شحم	٤/١ كيلو
٣-	بصل مشروم	٢ حبة
٤-	كرفس	١ باقة
٥-	بصل لشوي	٢ حبة
٦-	طماطه لشوي	٢ حبة
٧-	ملح	٣ملعقة
٨-	كمون	١ ملعقة صغيرة

طريقة العمل

- ١- نقوم بثرم اللحم مع الشحم بالماكنه بعدها نثرم البصل والكرفس بالماكنه معا بعدها نخلط كل مكونات في وعاء كبير و نضيف الملح والكمون وتعجن باليد بشكل جيد حتى تتماسك جيدا.
- ٢- بعدها نجلب شيش ونقوم بمسح اليد بقليل من الماء بوضع كميته قليله من لحم على شيش مع ضغط بقوه باليد عليه بعدها نشوي كباب في فرن او منقله على نار متوسطه نقلبه باستمرار حتى يحمر نجلب طماطه بصل نضعها في سيخ وندخلها في الفرن ونشوي لمدته خمس دقائق بعدها تقدم مع سلطة الف عافيه.



مقلوبه باذجان مع لحم



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	لحم غنم مع عضم	١ كيلو
٢-	بصل	١ حبه
٣-	باذجان	٢ حبه
٤-	بطاطا	٢ حبه
٥-	طماطه	٣ حبه
٦-	رز بسمتي	٢ كوب
٧-	زيت نباتي	٦ ملعقة كبيرة
٨-	ملح	٣ ملعقة صغيرة
٩-	بهارات مشكل	٢ ملعقة صغيرة
١٠-	فلفل اسود	نصف ملعقة صغيرة
١١-	مرق لحم	٢ نصف كوب
١٢-	ماء ساخن	٢ لتر

طريقة العمل

- ١- نقطع اللحم ونغسله جيدا ونجلب قدر نضعة على نار متوسطة ونضيف زيت نباتي.
- ٢- بعدها نضيف اللحم نقلبه و نضيف ملح وبهارات وفلفل اسود نقلبه حتى يشقر .
- ٣- نضيف الماء الساخن نتركه على نار ونغلق القدر ونتركة لمدة ساعتين حتى ينضج.
- ٤- بعدها نقطع البصل و الباذنجان والبطاطا والطماطه على شكل دوائر نضيف عليها رشه ملح ورشه بهارات و نقلبها بالزيت نضعها على جنب .
- ٥- بعدها نجلب قدر متوسط الحجم نضع فيه ثلاثه ملاعق زيت كبيره بعدها نضيف الطماطه المقطعة ونضيف طبقه باذنجان المقلي وطبقه من بطاطا المقلية وطبقه من البصل المقلي وطبقه من اللحم .
- ٦- بعدها نضيف الرز المغسول ونجعله على شكل طبقه ونضيف كوبان ونصف من مرق اللحم نضع صحن كبير على المكونات بشكل مقلوب داخل القدر ونغطي القدر ونتركه على نار متوسطة مده خمس دقائق بعدها نقلل من درجه حراره ونتركه مده ثلاثه دقائق وبعد ما ينضج نقوم بادخال سكين بين حافظ القدر ونقوم برفع صحن و نقوم بقلب القدر في صحن كبير و تقدم مع سلاطه ... الف عافيه .



هبيط كبد غنم



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	كبد غنم	نصف كيلو
٢-	بصل كبيره	١ حبه
٣-	ليمون حامض جاف	١ حبه
٤-	ملح	٣ ملعقة صغيره
٥-	زيت نباتي	٣ ملعقة كبيره
٦-	خل تمر	نصف كوب
٧-	ماء عادي	٣ ونصف كوب
٨-	بهارات مشكل	٢ ملعقة صغيره
٩-	فلفل اسود	نصف ملعقة صغيره

طريقة العمل

- ١- نقوم بتقطيع الكبد حلقات نغسله جيد ونضعه على جنب .
- ٢- بعدها نقوم بتقشير البصل و نقطعه على شكل مكعبات صغيره .
- ٣- بعدها نجلب قدر و نضعه على نار متوسطه ونضيف الزيت الى القدر حتى ترتفع درجه حراره ونضيف البصل المقطع و نقلبه حتى يشقر .
- ٤- نضيف الكبد على بصل ونقلبه و نضيف رشه ملح و رشه بهارات مشكل و نقلبه حتى يشقر ونضيف الخل و ماء و باقي الملح وباقي البهارات و الفلفل و ليمون حامض منزوع البذور ونقلبه ونتركه على نار متوسطه مده ساعة و بعده نقدمه مع سلاته والخضار و الخبز...والف عافيه .



كشري مع صلصه



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	ثوم	٢ فص
٢-	رز بسمتي	٢ كوب
٣-	عدس	١ كوب
٤-	ماء عادي	٦ كوب
٥-	طماطه	٢ حبه
٦-	معجون طماطه	٣ ملاعق كبيرة
٧-	سكر	٢ ملعقة كوب
٨-	زيت نباتي	٦ ملعقة كبيرة
٩-	ملح	٤ و نصف ملعقة صغيرة
١٠-	زعتر	نصف ملعقة صغيرة
١١-	كمون	نصف ملعقة صغيرة
١٢-	فلفل اسود	نصف ملعقة صغيرة

طريقة العمل

- ١- نجلب قدر حجم متوسط نضعه على نار متوسطة ونضع في القدر ثلاثة ملاعق كبيرة من زيت نباتي نتركه حتى ترتفع درجه حراره .
- ٢- نضيف عليه ٣ كوب من ماء عادي و نضيف ٣ ملاعق صغيرة من ملح و نقلبه و نتركه على نار و نضع عليه غطاء حتى يغلي مده دقيقه واحده .
- ٣- نغسل الرز و العدس جيدا نصفيه من الماء جيدا و نضيفه الى الماء المغلي و نقلبه و نتركه على نار متوسطة مده خمس دقائق حتى ينضج .
- ٤- بعدما ينشف الماء نقلل النار تحت القدر و نتركه مده دقيقتان بعدها نقلبه و نضعه على جنب .
- ٥- نقوم بعمل صلصه نجلب قدر حجم صغير و نضعه على نار متوسطة و نضع بالقدر ثلاثة ملاعق كبيرة من زيت نباتي و نضيف ثوم مهروس على زيت و نقلبه و نضيف معجون طماطه و نقلبه و نضيف طماطه مهروسه و نقلبه و نضيف ٣ اكوب من الماء و نقلبه و نضيف السكر و الملح و الفلفل و الكمون و الزعتر و نقلبه و نتركه على نار مده سبع دقائق و نقلبه باستمرار حتى يتجانس و بعدها تقدم مع الكشري و سلاطه ... الف عافيه .



دجاج مشوي مع خضار



ت	المقادير	العدد / الكمية
١-	دجاج	١ كيلو
٢-	بطاطا	١ حبه
٣-	طماطه	١ حبه
٤-	ملح	٣ ملعقة صغيره
٥-	كمون	٢ ملعقة صغيره
٦-	زعتر	٢ ملعقة صغيره
٧-	فلفل اسود	١ ملعقة صغيره
٨-	زيت نباتي	١ ملعقة كبيره
٩-	دبس رمان	١ ملعقة كبيره
١٠-	خل تمر	٣ ملعقة كبيره

طريقة العمل

- ١- نقوم عمل دجاج نجلب دجاج و نغسله جيدا و نضعه على جنب .
- ٢- نخلط كل مكونات الملح و الفلفل و الزعتر و الكمون و الزيت و الخل و دبس رمان معا و نجلب دجاج و نتبله بالمكونات جيدا .
- ٣- نجلب البطاطا ونقشرها و نقطعها شرائح و نتبلها بالمكونات و نجلب طماطه كامله و نتبلها بالمكونات و نضعهم على جنب .
- ٤- نجلب كيس الشوي و نضع فيه ملعقه كبيره من الطحين و نخلطه بعدها نجلب الدجاج و البطاطا و الطماطه و نضعهم في الكيس و نتركه على جنب مده ساعه واحده .
- ٥- نقوم باشعال الفرن على درجه ١٨٠ مده عشر دقائق وبعده نقوم بعمل ثقب صغيره في الكيس باستخدام ابرة.
- ٦- نجلب صينييه و نضع فيها كيس الدجاج ونضعه في الفرن مده من ساعه الى ساعتين و تقدم مع سلاطه و الخبز و المخللات ... الف عافيه.



مرق فاصوليا مع الرز بالكشمش



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	لحم غنم	نصف كيلو
٢-	فاصوليا جافة	ربع كيلو
٣-	طماطه	٣ حبه
٤-	معجون طماطه	٤ ملاعق كبيرة
٥-	ملح	٦ ملاعق صغيره
٦-	بهارات مشكل	١ملعقه صغيره
٧-	رز بسمتي	كوب ونصف
٨-	كشمش	١ ملعقه كبيره
٩-	زيت نباتي	٥ ملاعق كبيره
١٠-	ماء ساخن	٢ لتر
١١-	ماء عادي	٢ كوب
١٢-	فلفل اسود	رشه
١٣-	ثوم مفشر	٢ فص

طريقة العمل

- ١- نقوم بعمل مرق نجلب لحم مقطع و نغسله جيدا و نضع عليه رشه ملح و رشه فلفل اسود و ملعقه صغيره بهارات مشكل
- ٢- بعدها نجلب قدر متوسط الحجم و نضعه على نار متوسطه و نضيف ٢ ملعقه كبيره زيت بالقدر و نضيف اللحم متبل ونقلبه حتى يشقر و نضيف ماء ساخن على اللحم و نتركها حتى يغلي ماء اللحم .
- ٣- بعدها نجلب الفاصوليا منقعه قبل يوم و نغسلها جيدا و نضيفها على اللحم و نتركها على نار مده من ساعه ونصف الى ساعتين مع مراقبتها باستمرار حتى تنضج و نضيف ثوم .
- ٤- بعدها نضيف معجون الطماطه و الطماطه المهروسه و ٣ ملاعق صغيره ملح ونقلبها ونتركها ربع ساعه حتى تتجانس .
- ٥- بعدها نخرج فص الثوم من المرق و نطفي نار تحت القدر و نضعه على جنب .
- ٦- بعده نقوم بعمل الرز نجلب قدر حجم متوسط و نضعه على النار متوسطه و نضيف ٣ ملاعق كبيره زيت و نتركه حتى ترتفع درجه حراره الزيت و نضيف ٢ كوب ماء عادي و نضيف ٣ ملعقه صغيره ملح ونقلبه و نتركه على نار حتى يغلي .
- ٧- بعدها نقوم بغسل الرز جيدا و نتركه بالماء ينقع مده دقيقتان و بعدها نصفيه من ماء و نضيف على ماء مغلي ونقلبه و نتركه المده ٥٥ دقائق حتى ينضج .
- ٨- بعده نقلل النار تحت قدر و بعده نقلبه و نتركه مده دقيقتين و بعده نطفئ النار تحت القدر وبعدها نقوم بعمل الكشمش نجلب مقلاة و نضعها على النار متوسطه و نضيف ٣ ملاعق كبيره زيت و بعده نجلب كشمش و نغسله جيدا و نضيفه على زيت و نقلبه باستمرار حتى يشقر و بعدها نرفعه من زيت و نضعه على جنب و نجلب كاسه عميقة و نضع فيها الرز و نضغط عليها ونقلبه في صحن كبير و نزينها بل كشمش و تقدم مع المرق... و الف عافيه.



دجاج شوي بالليمون والثوم



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	دجاج	كيلو
٢-	ثوم	٥ فص
٣-	بصل	١ حبه
٤-	ليمون	١ كوب
٥-	ملح	٢ ونصف ملعقة صغيرة
٦-	كمون	١ ملعقة صغيرة
٧-	زعتر	١ ملعقة صغيرة
٨-	كركم	نصف ملعقة صغيرة
٩-	بهارات مشكل	١ ملعقة صغيرة
١٠-	فلفل اسود	نصف ملعقة صغيرة
١١-	طماطه	١ حبه
١٢-	بطاطا	١ حبه

طريقة العمل

- ١-نقوم بعمل دجاج نجلب دجاج و نغسله جيدا و نضع على جنب
- ٢-نجلب وعاء كبير و نضع في كل مكونات ملح وفلفل وزعتر و كركم و كمون و بهارات و ثوم مهروس و ليمون و نخلطهما معا
- نجلب دجاج و نتبله بالمكونات جيدا و نضع على جنب و نجلب بطاطا و نقشره و نقطعه على نصفين و نجلب بصل و نقشره و نضع كامله و نتبله ٣-بطاطا و بصل و نضعهما مع دجاج متبل و نضعهما على جنب نجلب كيس الشوي و نضع فيه ملعقة كبيرة من طحين ٤-ونخلطه وبعده نجلب الدجاج و البطاطا و البصل و نضعهم في الكيس و نتركه على جنب مده ساعه واحد نقوم با شعال ٥-الفرن على درجه ١٨٠ مده عشر دقائق بعده نقوم بعمل ثوب صغيره في الكيس باستخدام ابرة
- ٦- نجلب صينييه و نضع فيها كيس الدجاج و نضعه في الفرن مده من ساعه الى ساعتين و تقدم و تزين بالطماطه على وجه الف عافيه.



تشريب باذنجان باللحم



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	اللحم غنم مع عظم	نصف كيلو
٢-	باذنجان	٢ حبه
٣-	معجون طماطه	٤ ملعقة كبيره
٤-	طماطه	٣ حبه متوسطة
٥-	ملح	٣ ملعقة صغيره
٦-	ماء دافي	٢ لتر
٧-	زعتر	١ ملعقة صغيره
٨-	ليمون حامض مجفف	١ حبه
٩-	زيت نباتي	٢ ملعقة كبيره
١٠-	كمون	١ ملعقة صغيره

طريقة العمل

- ١- نقوم عمل مرق نجلب اللحم و نغسله جيدا و نضع على جنب و بعده نجلب باذنجان و نقشره و نقصه من طرف ثاني على شكل زاد و نضع على جنب ٢
- ٢- نجلب قدر متوسط حجم و نضع على نار متوسطة و نضع فيه زيت و نتركه حتى ترتفع درجه حرار زيت
- ٣- نضيف اللحم و باذنجان و نقبله و نضيف على اللحم و باذنجان رشه ملح و رشه كمون و رشه زعتر و نقبله باستمرار حتى يشقر و
- ٤- نضيف ماء و نتركه على نار مده ساعه و نصف مع غطا حتى ينضج
- ٥- بعده نضيف معجون و طماطه مهروسه و ملح و كمون و زعتر و نومي حامض و نتركه مده ربع ساعه حتى تجانس و بعده طفي نار تحت قدر
- ٦- نقوم بعمل طريقه تقديم و نجلب صحن كبير و نضع في خبز مقطع قطع متوسطة و نضيف مرق على خبز و تنقع بالمرق جيدا و نضيف لحم و باذنجان على خبز
- ٧- تقدم مع سلاطه و خضار و مخللات الف عافيه



تشريب لحم اصفر



المقادير	
ت	المواد
١-	اللحم غنم مع عظم
٢-	بصل
٣-	كركم
٤-	كمون
٥-	ملح
٦-	ماء دافي
٧-	زعتر
٨-	ليمون حامض مجفف
٩-	زيت نباتي
١٠-	كمون
١١-	بهارات مشكل

طريقة العمل

- ١- نقوم بعمل مرق نجلب اللحم و نغسله جيدا و نضع على جنب
- ٢- و نجلب قدر و نضع على نار متوسطة و نضع فيه زيت و نتركه حتى ترتفع درجة حرارته زيت
- ٣- نضيف البصل مقطعه قطع متوسطة و نقلبه و نضيف اللحم و نقلبه و نضيف كل مكونات
- ٤- بهارات و نقلبه حتى يشقر و نضيف ماء و ملح و نومي حامض و نتركه على نار مده ساعتين حتى ينضج و بعده طفي نار تحت قدر
- ٥- نقوم بطريقة تقديم نجلب صحن كبير و نضع في خبز مقطع قطع متوسطة و نضيف مرق على خبز حتى ينقع
- ٦- و نضيف اللحم عليه
- ٧- و تقدم مع سلاته و خضار و مخللات ... الف عافيه.



سمك مشوي



ت	المواد	العدد / الكمية
١-	سمك	١ كيلو
٢-	ليمون	ربع كوب
٣-	زيت زيتون	١ ملعقة كبيرة
٤-	كمون	٢ ملعقة صغيرة
٥-	ملح	٣ ملعقة صغيرة
٦-	هيل مطحون	١ ملعقة صغيرة
٧-	زعرور	٢ ملعقة صغيرة
٨-	فلفل اسود	١ ملعقة صغيرة
٩-	بهارات مشكل	١ ملعقة صغيرة
١٠-	معجون طماطه	١ ملعقة كبيرة
١١-	ثوم مهروس	٢ فص

طريقة العمل

- ١-نقوم بغسل سمك جيداً و نشقه بي طرف سكين ونضع على جنب
- ٢- نجلب و عاء كبير ونضع فيه ثوم وفلفل وكمون وزعرور وبهارات و معجون وملح وهيل وليمون وزيت زيتون و نخلط كل مكونات معن جيداً
- ٣- ونجلب سمك وتبل بالخلطة من جانبيين جيداً و نقطي ونضع على جنب مده نصف ساعه
- ٤- نجلب صينييه فرن ودهن بالزيت ونضع فيه سمك ودخله فرن على درجه حراره متوسطه مده ربع ساعه
- ٥- و نقلبه على صفح ثانيه ونتركه مده ربع ساعه
- ٦- تقدم مع سلطه و مخللات... الف عافيه



كباب مقلي



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	اللحم غنم اوبقر مثروم	نصف كيلو
٢-	باذنجان	١ حبه
٣-	بطاطا	١ حبه
٤-	بصل	١ حبه
٥-	كرفس	١ باقة
٦-	طحين	٤ ملعقة كبيرة
٧-	ملح	٤ ملعقة صغيرة
٨-	كمون	٢ ملعقة صغيرة
٩-	زعر	٢ ملعقة صغيرة
١٠-	بهارات مشكل	٢ ملعقة صغيرة
١١-	فلفل اسود	ربع ملعقة صغيرة
١٢-	زيت فلي	٢ كوب

طريقة العمل

- ١- نقوم بعمل نجلب بطاطا وباذنجان نقشره ونقضع شرا ئح رفيع ونقعه في ماء مع رشه ملح مده ربع ساعه
- ٢- نجلب وعاء كبير نضع فيه اللحم ونضيف عليه البصل مهروس وكرفس مقضع ناعم ملعقتين صغيرتين من ملح ومن كمون ومن زعتر واحد ملعقة صغيرة من بهارات مشكل وربع ملعقة صغيرة من فلفل اسود وطحين ونخلطه
- ٣- ونعجنه بليد جيداً ونضع على جنب
- ٤- نقوم بقلي نجلب مقلاء ونضع على نار متوسطة ونضع فيه زيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره ونجلب بطاطا وباذنجان نصفيه من ماء ونضيف عليه ملعقتين صغيرتين من ملح واحد ملعقة صغيرة من بهارات مشكل ونخلطهما معا
- ٥- نقلي بطاطا في زيت وبعده نقلي باذنجان ونضع على جنب
- ٦- ونجلب كباب ونعمل على شكل دوار ونقلي في زيت
- ٧- تقدم مع سلاطه وخضار... الف عافيه



تكة كبد دجاج مع بطاطا



ت	المواد	العدد / الكمية
١-	كبد	٢٥٠ غرام
٢-	بطاطا	٢ حبه
٣-	طماطه	٢ حبه
٤-	زيت فلي	١ كوب
٥-	ملح	٢ ملعقة صغيره
٦-	كمون	١ ملعقة صغيره
٧-	كركم	١ ملعقة صغيره
٨-	ليمون	ربع كوب
٩-	بهارات مشكل	١ ملعقة صغيره
١٠-	فلفل اسود	ربع ملعقة صغيره
١١-	زيت زيتون	١ ملعقة كبيره

طريقة العمل

- ١- نقوم بعمل نجلب كبد ونغسله جيدا ونضع على جنب
- ٢- نجلب وعاء كبير ونضع فيه ملعقتين صغيرتين من ملح وكمون وزعتر وليمون وبهارات مشكل وفلفل وزيت زيتون ونخلط كل توابل معا
- ٣- ونضيف كبد ونخلط مع توابل جيدا ونقطي بكيس ليلون ونضع في ثلاجه مده عشر دقائق
- ٤- نجلب سيخ ونضع في كبد ودخله بلفرن على نار متوسطه ونقلبه باستمرار حتى تنضج مده عشرة دقائق
- ٥- نجلب بطاطا ونقشره ونقطعه شرائح رفيعه وتنقع بلماءمع رشه ملح مده عشرة دقائق
- ٦- نسفي بطاطا من ماء ونضع عليها ملعقتين صغيرتين من ملح وحدا من كركم ونخلطهما نقلبه في زيت حتى يصبح لون ذهبي ونرفعه من زيت وتقدم مع كبد وزينه بطماطة...الف عافيه



تكة كبد غنم مع خضار



ت	المواد	المقادير
١-	كبد غنم	نصف كيلو
٢-	بصل	٢ حبه
٣-	طماطه	٢ حبه
٤-	ملح	٣ ملعقة صغيره
٥-	كمون	٢ ملعقة صغيره
٦-	بهارات مشكل	٢ ملعقة صغيره
٧-	زعر	٢ ملعقة صغيره
٨-	ليمون	نصف كوب
٩-	زيت زيتون	٢ ملعقة كبيره

طريقة العمل

- ١- نجلب كبد ونقطع مكعبات متوسطة ونغسله جيدا ونضع على جنب
- ٢- نجلب وعاء كبير ونضع فيه ملح وكمون وزعر ولفل وليمون وبهارات وزيت زيتون ونخلط كل توابل معا ونضيف كبد ونخلطه مع توابل جيدا ونغطي بكيس ليلون ونضع في ثلاجه مده عشرة دقائق
- ٣- نجلب بصل وطماطة ونقطع مكعبات متوسطة
- ٤- نجلب سيخ ونضع فيه كبد وطماطة وبصل وندخله بالفرن على نار متوسطه ونقلبه باستمرار حتى ينضج مده ربع ساعه
- ٥- تقدم مع مخلات... الف عافيه.



قيمه على برياني



المقادير

ت	المواد	العدد / الكمية
١-	كبد غنم صدر دجاج	نصف كيلو
٢-	بصل مهروس	١ حبه
٣-	ثوم مهروس	١ فص
٤-	رز بسمتي	٢ كوب
٥-	ماء	٥ ونصف كوب
٦-	هيل	٥ حبه
٧-	كبابه	٥ حبه
٨-	ملح	٥ ملعقة صغيرة
٩-	كمون	٢ ملعقة صغيرة
١٠-	بهارات مشكل	٢ ملعقة صغيرة
١١-	شطه	١ ملعقة صغيرة
١٢-	قرفه	١ ملعقة صغيرة
١٣-	ز عتر	١ ملعقة صغيرة
١٤-	هيل مطحون	١ ملعقة صغيرة
١٥-	زيت نباتي	٥ ملعقة كبيرة

طريقة العمل

- ١- نجلب دجاج ونغسله جيدا ونقطع مكعبات صغيرة ونضع على جنب
- ٢- نجلب قدر متوسط حجم ونضع على نار متوسطة ونضع فيه ثلاثه ملعقة كبيرة زيت ونتركه حتى ترتفع درجه حرار ونضيف بصل وثوم مهروس ونقلبه مع زيت حتى يشقر ونضيف دجاج ونقلبه مع بصل وثوم ونضيف طماطمه مقطع مكعبات صغيره ونقلبه ونضيف ملح وقرفه وهيل وكمون وز عترو شطه و بهارات مشكل ونقلبه مع دجاج ونضيف ثلاثه كوب من ماء ونقلبه ونتركه على نار مده نصف ساعة حتى ينضج
- ٣- طفي نار تحت قدر ونضع على جنب
- ٤- نقوم بعمل رز نجلب قدر متوسط حجم ونضع على نار متوسطة ونضع فيه ملعقتين كبيرتين زيت ونتركه حتى ترتفع درجه حراره ونضيف ثنين ونصف كوب ماء وثلاثه ملاعق صغيره ملح وحبه هيل وحبه كبابه ونقلبه ونتركه على نار حتى يغلي
- ٥- ونضيف رز منقوع مده ثلاث دقائق ونقلبه ونتركه على نار مده خمس دقائق
- ٦- قلل نار تحت قدر ونتركه مده اربعه دقائق
- ٧- نقلبه ونضع على جنب
- ٨- نجلب قالب فرن ونضع فيه طبقه من رز وطبقه دجاج وطبقه خرا من رز وطبقه اخيره من دجاج ونضع على نار هادى مده دقيقه واحده
- ٩- نقوم بشعال فرن سطحي على نار متوسطه ونقوم بدخال رز بلفرن لمده دقيقتان
- ١٠- تقدم مع سلاطه... الف عافيه.



اللحم بالعجين



المقادير	
ت	المواد
١-	لحم غنم مثروم
	نصف كيلو
٢-	بصل مهروس
	١ حبه
٣-	ثوم مهروس
	١ فص
٤-	هيل مطحون
	١ ملعقة صغيرة
٥-	بهارات مشكل
	١ ملعقة صغيرة
٦-	زعتر
	١ ملعقة صغيرة
٧-	ملح
	١ ونصف ملعقة صغيرة
٨-	طماطه مقطع مكعبات صغيرة
	١ حبه
٩-	فلفل اسود
	نصف ملعقة صغيرة
١٠-	عجين خبز عادي
	٤ حبه

طريقة العمل

- ١- جلب وعاء كبير نضع فيه اللحم وبصل وثوم وزعتر وبهارات وملح وهيل وطماطه وفلفل ونخلط كل مكونات معا ونضع على جنب
- ٢ - نجلب عجين ونقضع على شكل كره متوسطه ونتركه تترتاح مده دقيقتان مع رشه طحين
- ٣ -نقوم بشعال فرن على درجه متوسطه ونجلب عجين ونفتحه بالشبيك ونضع عليها اللحم ونضقط باصابع اليد ودخله بفرن مده ثلاث دقائق
- ٤ - تقدم وتزين بالخيار...الف عافيه.



دجاج مشوي بالصلصه الحاره



المقادير	ت	المواد
العدد / الكمية		
نصف كيلو	١-	دجاج
٢ فص	٢-	ثوم مهروس
٣معلقة صغيرة	٣-	ملح
١ ملعقة صغيرة	٤-	فلفل حار
١ ملعقة صغيرة	٥-	بهارات مشكل
نصف كوب	٦-	عصير ليمون
١ ملعقة صغيرة	٧-	زعتر
٢ ملعقة كبيرة	٨-	معجون الطماطه
ربع كوب	٩-	ماء

طريقة العمل

- ١-نجلب دجاج نغسله جيدا ونضع على جنب
- ٢-نجلب وعاء كبير ونضع كل مكونات جافه فيه هي ملح وبهارات ونضيف الليمون معجون ثوم ماء
- ٣-نخلط كل مكونات معا
- ٤-نجلب كيس شوي ونضع دجاج داخل كيس
- ٥-نضيف الصلصه على دجاج ونقلل كيس جيدا ونضع دجاج في ثلاجة المده نصف ساعة
- ٦-نعمل ثقوب كيس بالبره حوالي ٥
- ٧-نقوم بشعال الفرن على درجة حرارة ١٨٠
- ٨- ونقوم بادخال دجاج الفرن المده ساعة ونصف
- ٩-ونقدمه مع سلاطه ممكن مع رز حسب رغبه...الف عافيه.





الطبيعة الاولى

٢٠١٢