



زبادي الفراولة المثلج

المكونات

- كوب فراولة
- موزة واحدة
- نصف كوب زبادي
- ملعقة كبيرة عسل
- ملعقة كبيرة عصير ليمون
- نعناع
- ٥ قطع جبنة كيري

الطريقة

نقوم بتقطيع الفراولة والموز، ونضعها في البراد حتى تجمد، ثم نقوم بخلط جميع المكونات في خلاط العصير. نحفظ المزيج في علب مغطاة، ونضعه في البراد لمدة لا تقل عن ٣ ساعات قبل التقديم.



ساندويش الدجاج المشوي

المكونات

- ٢ صدر دجاج منزوع العظم
- ٥ فصوص ثوم
- ملعقة كبيرة زنجبيل مفروم
- ١ بصلة صغيرة الحجم
- ورق غار
- حفنة بقدونس
- ثلث كوب صويا صوص
- ٢ ملعقة كبيرة خل أبيض
- ١ ملعقة كبيرة خل رمان
- ملعقة صغيرة شمر
- ملح
- فلفل أسود
- مقادير الصوص الأبيض
- ملعقة صغيرة خل أبيض
- ٢ ملعقة كبيرة زبادي

- ملعقة كبيرة مايونيز
- ٢ ملاعق كبيرة طحينية
- نعناع
- ملح
- فلفل أسود

الطريقة

نقوم بغسل وتقطيع الدجاج إلى شرائح، ثم نوزعها في صينية زجاجية. نقوم بخلط باقي المكونات في الخلاط، ثم نغطي الدجاج بالصوص ونتركه في الثلاجة لمدة لا تقل عن نصف ساعة. نبدأ بشوي الدجاج في مقلاة الشوي الحامية حتى يصبح لونه محمر من الجانبين. ثم نعد الشطائر بوضع قطعة من الجبن، ثم الخضار وقطع الدجاج، ونطبخها بطبقه من الصوص، ويقدم.



برياني الدجاج

إعداد: آثار راشد الراسبية

المكونات

- دجاجة
- ١ بطاطس متوسطة الحجم
- زهرة
- ١ جزرة
- بصلة مفرومة
- ٤ فصوص ثوم
- ملعقة كبيرة زنجبيل مفروم
- ١ فلفل حار
- ١ فلفل رومي متوسط الحجم
- ٢ طماطم
- ٢ ملعقتين صوص الطماطم
- علبه روب
- كزبرة مفرومة
- نصف كوب ماء
- البهارات المطحونة (كركم، وكاري، وزنجبيل

- مطحون، وفلفل أحمر مجروش، وملح، وهيل)
- بهارات حب (قرفة، وكزبرة، وخردل، وسمسم أسود، وكمن)
- ورق غار
- ملح
- أرز أبيض مسلوق
- زعفران
- فنجان ماء ورد
- سمّنة
- زيت للقلي

الطريقة:

نضيف الزعفران في ماء الورد. نقوم بتقطيع الدجاجة إلى أرباع، ومن ثم نهرها بالكركم، والزنجبيل، والملح والفلفل الأحمر، ونقلها نصف قليه. بعدها نقوم بتقطيع البطاطس، والجزر والزهرة ونقوم أيضاً بقليلها نصف

قلية، ونضعها جانباً. في وعاء نحمس بهارات الحب وورق الغار، بعدها نضيف البصل ونقلب حتى يحمر، نضيف الثوم مع الزنجبيل المفروم، ثم الفلفل الرومي والحار، ونقله قليلاً. ثم نضيف قطع الطماطم ونهر المزيج بالكركم، والفلفل الأحمر المجروش، والهيل والملح و بهارات الكاري. نضيف الماء مع صوص الطماطم والروب، ونتركه قليلاً لتشربّ النكهات. نضيف بعدها قطع الدجاج والخضار ونتركه على نار هادئة حتى يتسبك، ونحصل على صوص ثقيل القوام نرشّ فوقه الكزبرة، ونرفعه عن النار. في وعاء آخر نضيف طبقة من الأرز ثم خليط الدجاج ونغطيها بباقي الأرز ونرشه بماء الورد والزعفران والسمّنة، ونضعه على نار هادئة لمدة ٣ دقائق.