

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الأرز والمكرونة

ح مكتبة العبيكان ، ١٤١٩ هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

فرغلي ، فاطمة محمد

موسوعة مطبخ العائلة - الرياض .

٤٠ ص ، ٢٩ × ٢١ سم

ردمك ٠٠٤١٧-٢٠-٩٩٦٠ (مجموعة)

٠٠٥٣٩-٨-٢٠-٩٩٦٠ (ج٢)

أ- العنوان

١٨/١٩٠٥

١- الطهي

ديوي ٥ ، ٦٤١

رقم الإيداع : ١٨/١٩٠٥

ردمك ٠٠٤١٧-٢٠-٩٩٦٠ (مجموعة)

٠٠٥٣٩-٨-٢٠-٩٩٦٠ (ج٢)

جميع الحقوق محفوظة للناشر

الطبعة الثانية

١٤٢٣ هـ / ٢٠٠٢ م

الناشر

مكتبة العبيكان

الرياض - العليا - طريق الملك فهد مع تقاطع العروبة

ص.ب.: ٦٢٨٠٧ - الرمز البريدي: ١١٥٩٥

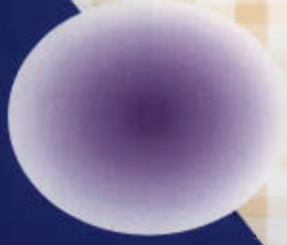
هاتف: ٤٦٥٤٤٢٤ - فاكس: ٤٦٥٠١٢٩

موسوعة مطبخ العائلة

الأرز والكرونة



محتويات الأرز



الموسوعة	الصفحة	
٥٩	١	— الرز المندي البسيط
٦٠	٢	— رز بالمكسرات
٦١	٣	— الكبسه الملونة
٦٢	٤	— كوزي الدجاج
٦٣	٥	— رز بالتونة
٦٤	٦	— الرز المتبل
٦٥	٧	— رز بالشعيرية
٦٦	٨	— الرز البرياني
٦٧	٩	— رز الروبيان الناشف
٦٨	١٠	— السليق
٦٩	١١	— رز بالبطاطس
٧٠	١٢	— رز الصيادية
٧١	١٣	— رز بالسبانخ
٧٢	١٤	— رز بالحمص
٧٣	١٥	— الرز البني البسيط
٧٤	١٦	— رز مفلفل
٧٥	١٧	— رز بالخلطة
٧٦	١٨	— رز بالصنوبر
٧٧	١٩	— رز بالعدس
٧٨	٢٠	— الرز المكبوس
٧٩	٢١	— الرز العربي
٨٠	٢٢	— الرز البخاري
٨١	٢٣	— الرز الكابلي
٨٢	٢٤	— رز زربان
٨٣	٢٥	— رز باللحم
٨٤	٢٦	— المقلوبة





الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة، اغسلي الدجاج ص (١٤٧).
- ٢- ضعي الدجاج في قدر واغمريه بالماء وارفعيه على النار حتى يغلي وانزعي الريم منه ثم ضعي عليه البهارات (قرفة، قرنفل، هيل، فلفل أسود، ليمون ناشف، شيبه) ونصف كمية الزعفران واتركيه على نار متوسطة لمدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج.
- ٣- انشلي الدجاج وضعيه في صينية ثم اخلطي الصلصة مع عصير الليمون والزعفران وقليل من الملح وادهني بها الدجاج ويوضع في الفرن شواية لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق.
- ٤- اشعلي النار على الفحم حتى يصبح جمرة.
- ٥- صفي الرز وضعيه في قدر وعليه ٥ كاسات من مرق الدجاج بعد تصفيته من البهارات وضعي عليه ماء الكادي والملح وارفعيه على نار عالية حتى يغلي ثم على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة حتى ينضج.
- ٦- اقدحي الزيت في قدر صغير.
- ٧- اعملي حفرة في الرز وضعي بها قدر الزيت المقدوح وضعي الجمرة داخل الزيت وغطي قدر الرز فوراً بإحكام لمدة خمس دقائق.

طريقة التقديم:

اغرفي الرز في صحن التقديم بعد إخراج قدر الزيت منه وضعي عليه الدجاج.

الرز المندي البسيط

المقادير:

- دجاجتين، ٤ كاسات رز مزرة أو رشيدي.
- كأس زيت، ملعقة طعام صلصة.
- ليمونة معصورة، قطعة من الفحم الطبيعي بحجم اليد، ٢ ملعقة طعام ملح، ربع كأس ماء كادي.
- البهارات:
- ٥ حبات قرفة، ٤ أعواد قرنفل، ٥ حبات هيل، ٦ حبات فلفل أسود، ٤ أوراق شيبه، ليمون ناشف (أسود)، نصف ملعقة شاي زعفران.



رز بالمكسرات

الطريقة

- ١- اغسلي الرز جيداً وبنقع لمدة ساعة.
 - ٢- اقدحي السمن وضعي عليه الرز والماء ومكعب الماجي والملح وارفعي القدر على نار عالية لمدة خمس دقائق ثم على نار هادئة لمدة ربع ساعة حتى يتشرب ثم ضعي على وجه الرز الزعفران واتركيه على نار هادئة لمدة خمس دقائق.
 - ٣- اقدحي الزيت وحمري به المكسرات ثم صفيها من الزيت جيداً.
 - ٤- قلبي الرز في القدر ثم اغرفيه في الصحن المعد وزينه بالمكسرات المقلية.
- ملاحظة:** يمكن عمل الرز بمرق لحم أو دجاج بدلاً من الماء مع مكعب الماجي.

المقادير:

- كأسين رز.
- ٣ كاسات ماء مغلي.
- ربع كأس صنوبر.
- ربع كأس مقشر.
- ربع كأس زبيب.
- ملعقتين طعام سمن.
- نصف ملعقة طعام ملح.
- ملعقة شاي زعفران منقوع في نصف فنجان ماء.
- مكعب ماجي.
- نصف كأس زيت.



الكبسة الملونة

الطريقة

- ١ - اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة، اغسلي اللحم ص (١٤٧).
- ٢ - ضعي السمن في قدر وعليه البصل وارفعيه على النار مع التحريك المستمر حتى يذبل ثم ضعي عليه اللحم والبهارات (خولنجان، هورد، كمون، كزبرة ناشفة، جنزبيل) والليمون الناشف والطماطم والصلصة وأغمريه بالماء المغلي ويترك على نار هادئة لمدة ساعة إلى ساعة ونصف حتى ينضج ثم ضعي قليل من الملح وحركيه جيداً.
- ٣ - لسلق الرز ضعيه في قدر وأغمريه بالماء وضعي عليه القرفة والقرنفل والملح وارفعيه على نار عالية حتى يسلق نصف استواء لمدة عشر دقائق ثم صفي الرز.
- ٤ - عندما ينضج اللحم لاحظي أن مرقه قليل، ضعي عليه الرز ثم الزعفران أو الصبغة الصفراء وحركي الرز من الأعلى حتى يصبح أعلى الرز فقط أصفر اللون ثم غطي القدر بإحكام وارفعيه على نار هادئة لمدة ٢٥ دقيقة حتى ينضج.

طريقة التقديم:

قسمي الرز بحيث يكون كل لون على حدى ثم ضعي الأحمر أولاً في صحن التقديم مع اللحم ثم الأبيض وأخيراً الأصفر.

المقادير:

- كيلو لحم، ٤ كاسات رز، ٦ حبات طماطم متوسطة الحجم مقطعة قطعاً صغيرة.
- ٤ بصلات متوسطة الحجم مفرومة ناعم.
- ٢ ملعقة غرف سمن أو زيت حسب الرغبة، ملعقة طعام صلصة، ٢ ملعقة طعام ملح.
- البهارات:
- ٥ أعواد قرفة، ٤ حبات قرنفل، ٢ ليمون ناشف (أسود)، ملعقة شاي مطحون كلاً من (خولنجان، هورد، كمون، كزبرة ناشفة، جنزبيل)، ملعقة شاي من الزعفران ينقع في نصف فنجان ماء فاتر أو صبغة صفراء.



الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة.
- ٢- اغسلي الدجاج ص (١٤٧) وضعيه في قدر واغمريه بالماء وارفعي القدر على النار حتى يغلي وانزعي الريم منه ثم ضعي عليه البصلة المقطعة والهورد وحبات الهيل وورق الغار والقرفة والقرنفل ويترك على النار لمدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج.
- ٣- اسلقي المكرونة ص (٨٨).
- ٤- ضعي السمن في قدر وعليه البصل المفروم وارفعيه على النار مع التحريك ثم ضعي عليه اللحم المفروم والفلفل الأسود والكمون والهيل المطحون والخولنجان وجوزة الطيب ويحرك (يُقلب) جيداً حتى يشرب اللحم ماءه ثم ضعي عليه المكرونة المسلوقة وحركي جيداً وتترك حتى تبرد.
- ٥- انشلي الدجاج وضعيه في صينية واحشيه بنصف خلطة اللحم مع المكرونة ثم ادهني الدجاج بالزعفران وضعيه في الفرن حتى يحمر لمدة ربع ساعة.
- ٦- صفي الرز وضعيه في قدر وعليه الملح و ٥ كاسات من مرق الدجاج بعد تصفيته من البهارات وارفعيه على نار عالية حتى يغلي ثم على نار هادئة لمدة ٣٠ دقيقة حتى ينضج.

طريقة التقديم:

اغرفي الرز في صحن التقديم ثم ضعي عليه الدجاج ويزين بباقي خلطة اللحم مع المكرونة.

كوزي الدجاج

المقادير:

- المقادير:
- دجاجتين، ٤ كاسات رز، علبة مكرونة طويلة، نصف كيلو لحم مفروم، ٢ ملعقة غرف سمن، ملعقة طعام ملح للرز، ٤ بصلات متوسطة الحجم مفرومة ناعم، بصلة مقطعة إلى أرباع، ملعقة طعام ملح للمكرونة، البهارات:
- ٤ أعواد قرفة، ٤ حبات قرنفل، ٦ حبات هيل، ٢ ورق غار، ملعقة شاي مطحون من (خولنجان، هيل)، نصف ملعقة شاي مطحون من (جوزة الطيب، فلفل أسود، كمون، هورد)، ملعقة شاي زعفران ينقع



رز بالتونة

الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة.
- ٢- افتحي علب التونة و صفيها جيداً من الزيت.
- ٣- ضعي السمن في قدر وعليه البصل وارفعيه على النار مع التحريك المستمر حتى يصفر لونه ثم أضيفي إليه قطع التونة مع جميع البهارات والملح مع مراعاة عدم التقليب كي لا تتفكك قطع التونة ثم ضعي عليها الرز و ٥ كاسات ماء مغلي وأتركه على نار عالية حتى يغلي لمدة ١٠ دقائق ثم على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق حتى ينضج.

طريقة التقديم:

أقلبي رز التونة في صحن التقديم.

المقادير:

- ٣ علب كبيرة تونة بيضاء، ٤ كاسات رز
- ٢ ملعقة طعام ملح، ٥ بصلات مقطعة
- إلى حلقات رقيقة، ربع كأس سمن.

البهارات:

- ٢ عود قرفة، ٤ حبات قرنفل، ٢ ورق الغار،
- ليمونة ناشفة (أسود)، ملعقة شاي
- مطحون من (خولنجان، هورد)، نصف
- ملعقة شاي مطحون من (كزبرة ناشفة،
- كمون، هيل)، ربع ملعقة شاي مطحون
- من (فلفل أسود، جوزة الطيب).

الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة، اغسلي الدجاج ص (١٤٧).
- ٢- ضعي الدجاج في قدر وأغمريه بالماء وارفعيه على النار حتى يغلي وانزعي الريم متى ظهر ثم ضعي عليه القرفة والقرنفل والهيل والشيبه وورق الغار ويترك على النار لمدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج.
- ٣- ضعي السمن في قدر وعليه البصل وارفعيه على النار مع التحريك وضعي عليه اللحم المفروم والفلفل الأسود وجوزة الطيب والخولنجان وقليل من الملح وقلبي جيداً حتى يشرب ماءه ثم ضعي عليه الفطر وقلبيه على نار هادئة لمدة خمس دقائق.
- ٤- خذي كمية قليلة من خلطة اللحم مع الفطر للتزيين ثم ضعي الرز على باقي الخلطة وعليه الملح و ٥ كاسات من مرق الدجاج بعد تصفيته من البهارات وقلبي جيداً ثم ارفعيه على نار عالية حتى يغلي ثم على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة حتى ينضج.
- ٥- ضعي الزيت في مقلاة وارفعيه على النار حتى يقدح ثم حمري به الدجاج بعد تصفيته من المرق جيداً أو ضعيه في الفرن شواية لمدة ١٠ دقائق.
- ٦- اقدحي قليل من الزيت في مقلاة صغيرة ثم ضعي بها اللوز مع التحريك المستمر حتى يحمر لونه ثم انشليه من الزيت وصفيه فوق الورق الماص وبعدها حمري الصنوبر في الزيت وصفيه جيداً.
- ٧- اخلطي اللوز والصنوبر مع خلطة التزيين (اللحم مع الفطر).

طريقة التقديم:

اغرفي الرز في صحن التقديم وضعي فوقه الدجاج بعد تقطيعه ثم زيني به خلطة اللحم مع الفطر واللوز والصنوبر.

الرز المتبل

المقادير:

- المقادير:
دجاجتين، ٤ كاسات رز، نصف كيلو لحم مفروم، ٢ ملعقة طعام ملح، بصلتين كبيرة الحجم مفرومة ناعم، ربع كأس سمن ٢ علبه فطر مقطع قطع صغيرة، ربع كأس لوز مسلوق مفشّر ومقطع بالطول، نصف كأس صنوبر.

البهارات:

- ٤ أعواد قرفة، ٦ حبات قرنفل، ٦ حبات هيل، ٤ أوراق شيبه، نصف ملعقة شاي مطحون من (جوزة الطيب، فلفل أسود)، ملعقة شاي خولنجان مطحون.



رز بالشعيرية

الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة نصف ساعة.
- ٢- ضعي السمن في قدر وارفعيه على النار حتى يقدح وحمري به الشعيرية مع التقليب حتى يحمر لونها ثم ضعي عليها الرز بعد تصفيته والماء والملح واتركيه على نار عالية لمدة خمس دقائق ثم على نار هادئة لمدة ربع ساعة حتى يتشرب وينضج.

المقادير:

- كأسين رز
- ٣ كاسات ماء مغلي.
- نصف كأس شعيرية.
- ٣ ملاعق طعام سمن.
- ملعقة طعام ملح.



الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة، اغسلي اللحم ص (١٤٧).
- ٢- ضعي اللحم في قدر واغمريه بالماء وارفعيه على النار حتى يغلي وانزعي الريم منه ثم ضعي عليه ورق الغار وحببات الهيل ويترك على النار لمدة ساعة ونصف حتى ينضج ثم انشلي اللحم وصفي مرق اللحم من البهارات مع الاحتفاظ بالمرق.
- ٣- ضعي اللحم في قدر وعليه الزبادي وعصير الليمون أو ملح الليمون والهورد والهيل المطحون والخولنجان والثوم والكزبرة الخضراء والنعناع ويحرك جيداً ثم يترك جانباً لمدة ١٠ دقائق.
- ٤- ضعي الرز في قدر وعليه ٦ كاسات من مرق اللحم والكمون والقرفة والقرنفل والملح وارفعيه على نار عالية لمدة عشر دقائق للسلق مع ملاحظة حبته تكون قاسية (نصف استواء) ثم صفيه.
- ٥- اقدحي السمن في مقلاة ثم ضعي عليه البصل ويقلب حتى يصفر لونه.
- ٦- ضعي قدر اللحم على نار عالية حتى يغلي ثم ضعي عليه الرز المسلوق والزعفران والبصل مع ملاحظة عدم تحريكه ثم يغطى جيداً بإحكام ويترك على النار لمدة ٥ دقائق ثم على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة حتى ينضج.

طريقة التقديم:

انشلي الزعفران مع البصل وقليل من الرز في صحن جانبي ثم اقلبي قدر الرز في صحن التقديم ويزين بالزعفران والبصل. يقدم معه سلطة الزبادي والسلطة الحارة.

الرز البرياني

المقادير:

- ٢ كيلو لحم مقطع قطع كبيرة، ٤ كاسات رز
- ٦ بصلات مقطعة إلى حلقات، نصف كأس سمن، ٢ علبة زبادي كبيرة، ٢ ملعقة طعام ملح، نصف باقة كزبرة خضراء مفرومة ناعم، نصف باقة نعناع أخضر مفروم ناعم مع ملاحظة فرم الوراق فقط، ١٠ فصوص ثوم مدقوق، ٤ حبات ليمون معصورة أو ملعقة شاي ونصف ملح ليمون.

البهارات:

- ملعقة شاي كمون حب، ٣ ورقات غار، ٤ حبات هيل، ٣ أعواد قرفة، ٦ حبات قرنفل، ملعقة شاي مطحون من (هيل، هورد)، ملعقة شاي زعفران منقوع في نصف فنجان ماء فاتر.



رز الروبيان الناشف

الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة، اغسلي الروبيان ص (١٤٩) وقشريه.
- ٢- ضعي الرز في قدر وأغمريه بالماء وارفعيه على النار مع إضافة القرقة والقرنفل وحبات الهيل إليه واتركيه على نار عالية لمدة ١٠ دقائق للسلق نصف استواء ثم صفيه بالمصفاة.
- ٣- ضعي السمن في قدر وعليه البصل وارفعيه على النار مع التحريك المستمر حتى يصفر لونه ثم أضيفي إليه الثوم والطماطم ويقلب جيداً حتى يغلي وضعي عليه البهارات (جولنجان، هورد، كزبرة ناشفة، جنزبيل، هيل مطحون، كمون، فلفل أسود) والروبيان والفلفل الرومي والبطاطس المسلوقة والرز وقلبي جيداً ثم صبي فوقه الزعفران وغطيه بإحكام واتركيه على نار عالية لمدة ٥ دقائق ثم على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة حتى ينضج.

طريقة التقديم:

انثلي أولاً الزعفران من وجه الرز ثم اقلبي الرز في صحن التقديم وضعي فوقه الزعفران.

المقادير:

- نصف كيلو روبيان ناشف . ٤ كاسات رز
- ٢ ملعقة طعام ملح. ربع كأس سمن.
- ٤ بصلات مقطعة إلى حلقات. ٢ فلفل رومي
- أخضر مقطع قطع صغيرة. ٥ حبات طماطم
- مقطعة قطع صغيرة. ٥ حبات بطاطس
- صغيرة الحجم مسلوقة ومقشرة. ٥
- فصوص ثوم مدقوق.

البهارات:

- ٤ أعواد قرقة. ٤ حبات قرنفل. ٥ حبات هيل. ٢
- ليمون ناشف مدقوق خشن. ملعقة شاي
- مطحون من (خولنجان، هورد، كزبرة ناشفة،
- جنزبيل). نصف ملعقة شاي مطحون من
- (هيل، كمون، فلفل أسود). ملعقة شاي
- زعفران تنقع في نصف فنجان ماء فاتر.



السليق

الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة، اغسلي الدجاج ص (١٤٧).
- ٢- ضعي الدجاج في قدر واغمريه بالماء وارفعيه على النار حتى يغلي مع نزع الريم منه كلما ظهر ثم أضيفي عليه المستكه ويترك على النار لمدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج.
- ٣- انشلي الدجاج من المرق وضعي الرز فوق مرق الدجاج وضعي عليه الماجي الأبيض والملح ويترك على نار عالية مع استمرار التقليب المتواصل حتى يبدأ يتشرب.
- ٤- اخلطي الحليب مع ٢ كاسات ماء فاتر ثم اضيفيه إلى الرز مع التحريك المستمر لمدة ١٠ دقائق على نار هادئة حتى ينضج نوعاً ما.
- ٥- ضعي فوق الرز الزبدة وقلبي لمدة ٥ دقائق.
- ٦- ضعي الزيت في المقلاة وارفعيه على النار حتى يقدح ثم حمري الدجاج وضعيه على ورق القلي الماص.

طريقة التقديم:

صبي الرز في صحن التقديم ويقطع الدجاج فوّه. يقدم مع سلطة حارة ومخلل.

المقادير:

- دجاجتين.
- ٣ كاسات رز مصري (صنوايت).
- ١٢ ملعقة طعام حليب.
- ٣ ملاعق طعام ماجي أبيض (جيليموتو).
- ملعقتين طعام ملح.
- ٤ فصوص مستكه.
- أصبع زبدة صغير.
- ٢ كأس زيت للقلي.



رز بالبطاطس

الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة ربع ساعة.
- ٢- ضعي السمن في قدر وعليه البصل والبطاطس وارفعيه على النار مع التقليب حتى يحمر ثم ضعي عليها عصير الطماطم والملح والفلفل الأسود واركبيه على النار لمدة خمس دقائق ثم ضعي عليه الرز وقلبيه و ٢ كاسات ماء مغلي واركبيه على نار عالية لمدة ٥ دقائق ثم على نار هادئة لمدة ثلاث ساعة حتى ينضج.

ملاحظة: يمكن استخدام مرقة دجاج أو لحم بدلاً عن الماء.

المقادير:

- كأسين رز
- ٥ حبات بطاطس مقشرة ومقطعة إلى مكعبات صغيرة.
- ٣ ملاعق طعام سمن.
- بصلتين مفرومة ناعم.
- ملعقة طعام ملح.
- نصف ملعقة شاي فلفل أسود.
- ٢ طماطم معصورة.



الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة، اغسلي السمك ص (١٤٩).
- ٢- ضعي الزيت في مقلاة وارفعيه على النار حتى يقدح ثم ضعي به السمك ويحمر لمدة ١٠ دقائق على نار هادئة ثم صفيه من الزيت على ورق القلي.
- ٣- ضعي السمن في قدر وعليه البصل وارفعيه على النار مع التحريك المستمر حتى يصبح بني اللون ثم انشلي البصل من السمن وضعي البصل في الخلاط الكهربائي ومعه الطماطم والثوم والهورد والخولنجان والكمون والهيل والليمون والبهار الأسود والكزبرة الناشفة والملح ويطحن جيداً.
- ٤- ضعي خلطة البصل المطحونة على السمن وارفعيه على نار هادئة حتى يغلي ثم ضعي عليه السمك المقلي ويترك لمدة ١٠ دقائق ثم انشلي السمك من القدر.
- ٥- ضعي الرز على خلطة البصل وعليه ٥ كاسات ماء مغلي وقلبي جيداً على نار عالية حتى يغلي ثم ضعي عليه السمك دون التقليب وغطيه بإحكام ويترك على نار هادئة لمدة ٢٥ دقيقة حتى ينضج.

طريقة التقديم:

اغرفي الرز أولاً في صحن التقديم ثم ضعي عليه السمك.

الصيدية

المقادير:

- كيلو سمك كنعنت، ٤ كاسات رز مزرة، ٥ بصلات مقطعة إلى حلقات، ٤ حبات طماطم مقطعة قطع صغيرة، ربع كأس سمن، كأسين زيت للقلي، ملعقتين طعام ملح، ١ فصوص ثوم مدقوق.

البهارات:

- ٤ أعواد قرفة، ٦ حبات قرنفل، ٢ ليمون ناشف، ملعقة شاي مطحون من (هيل، هورد، خولنجان، كزبرة ناشفة، كمون).



رز بالسبانخ

الطريقة

١ - اغسلي الرز وينقع لمدة ربع ساعة، اغسلي السبانخ واطريها
تتصفى جيداً.

٢ - ضعي السمن في قدر وارفعيه على النار حتى يقدح ثم ضعي
عليه الصنوبر وقلبيه حتى يحمر ثم انشليه من السمن وضعيه في
صحن جانبي.

٣ - ضعي على السمن البصل وقلبيه على النار حتى يذبل ثم ضعي
عليه السبانخ وقلبيها جيداً حتى تذبل ثم ضعي عليها الملح
واغمريها بالماء المغلي واطريها على نار متوسطة لمدة عشر
دقائق.

٤ - ضعي الرز فوق السبانخ وأضيفي ماء مغلي على حسب الحاجة
واطريه على نار عالية لمدة خمس دقائق ثم ضعي عليه الصنوبر
واطريه على نار هادئة لمدة ثلث ساعة حتى ينضج.

المقادير:

- كأسين رز
- ١ نصف حزمة سبانخ مفرومة.
- بصلتين مفرومة ناعم.
- ربع كأس صنوبر.
- عصير ليمونتين.
- ملعقتين غرف سمن.
- ملعقة طعام ملح.
- ربع ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.



الطريقة

- ١- اغسلي الرز جيداً وينقع لمدة ساعة، اغسلي اللحم ص (١٤٧).
- ٢- ضعي اللحم في قدر واغمريه بالماء وارفعيه على النار حتى يغلي وانزعي الريم منه ثم أضيفي إليه القرفة والقرنفل والهيل والشيبه وورق الغار واتركيه على النار لمدة ساعة ونصف حتى ينضج ثم انشلي اللحم وصفي المرق من البهارات مع الاحتفاظ به.
- ٣- نظفي الحمص من الحجر واغسله جيداً واغمريه بالماء ثم ارفعيه على النار لمدة ١٠ دقائق للسلق. مع ملاحظة أنه (نصف استواء) ثم صفى الحمص.
- ٤- اسلقي الرز في مرق اللحم لمدة ١٠ دقائق وبراعى أن يكون الرز ناضج ثم صفى الرز.
- ٥- ضعي السمن وعليه البصل في قدر وارفعيه على النار مع التحريك حتى يذبل ثم ضعي عليه الثوم واللحم والخولنجان والفلفل الأسود والكمون والكزبرة الناشفة والحمص والملح وقلبيه جيداً ثم ضعي عليه الرز وارفعيه على النار. يجب أن تغطيه بإحكام واتركيه على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة حتى يتسبك.

طريقة التقديم:

اقلبي قدر الرز في صحن دائري للتقديم. يقدم معه سلطة الطحينة بالخيار.

رز بالحمص

المقادير:

- ٢ كيلو لحم، ٤ كاسات رز مزة، كأس حمص، ربع كأس سمن، ٥ بصلات مقطعة إلى حلقات رفيعة، ٥ فصوص ثوم مدقوق، ٢ ملعقة طعام ملح.

البهارات:

- ٤ أعواد قرفة، ٦ حبات قرنفل، ٦ حبات هيل، ٤ أوراق شيبه، ٢ ورق غار، ملعقة شاي خولنجان مطحون، نصف ملعقة شاي مطحون من (فلفل أسود، كمون، كزبرة ناشفة).



الرز البني البسيط

الطريقة

- ١- اغسلي الرز جيداً وينقع لمدة نصف ساعة.
- ٢- اغسلي الدجاج ص (١٤٧) وتقطع كل دجاجة إلى أربعة أجزاء.
- ٣- ضعي السمن في قدر وعليه البصل وارفعيه على النار مع التحريك المستمر حتى يصبح بني اللون ثم ضعي عليه الدجاج وقلبي جيداً لمدة ١٠ دقائق وأضيفي إليه البهارات والملح والرز بعد تصفيته مع ٥ كاسات ماء مغلي وقلبي جيداً واتركيه على نار عالية حتى يغلي ثم على نار هادئة لمدة ٢٥ دقيقة حتى ينضج.

طريقة التقديم:

اقلبي قدر الرز في صحن دائري للتقديم.

المقادير:

- دجاجتين.
 - ٤ كاسات رز.
 - ربع كأس سمن.
 - ٢ ملعقة طعام ملح.
 - ٥ حبات بصل مفروم ناعم.
- البهارات:
ملعقة شاي مطحون من (خولنجان،
فلفل أسود، كمون، كزبرة ناشفة، هيل).



رز مفلل

الطريقة

- ١- اغسلي الرز جيداً وینقع لمدة نصف ساعة.
- ٢- ضعي السمن في قدر وارفعيه على النار حتى يقدح ثم ضعي عليه المستكه.
- ٣- صفي الرز وضعيه على السمن وعليه ٢ كاسات ماء مغلي والملح وقلبيه ویتترك على نار عالية لمدة ٥ دقائق ثم على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة حتى ينضج.

طريقة التقديم:

اغرفي الرز في صحن التقديم. يقدم مع جميع أنواع الخضروات.

المقادير:

- كأسين رز
- ربع كأس سمن.
- ٢ كاسات ماء مغلي.
- ملعقة طعام ملح.
- ٢ فص مستكه.



رز بالخطة

الطريقة

- ١- إغسلي الرز بالماء جيداً وصفيه .
- ٢- ضعي السمن في قدر وارفعيه على النار ثم ضعي عليه الرز مع التقليب المستمر على نار هادئة لمدة ساعة حتى يصبح بني اللون ثم ضعي عليه الملح و ٦ كاسات ماء مغلي و اتركه على نار هادئة لمدة نصف ساعة حتى يتشرب وينضج .
- ٣- اقدحي الزيت واقلي به اللوز والصنوبر حتى يحمر ثم صفيه .

طريقة التقديم:

إعرفي الرز في الصحن المعد وزينه بالمكسرات ويقدم مع الديك الرومي .

المقادير:

- ٤ كاسات رز مصري (صنوايت).
- ٣ ملاعق غرف سمن.
- نصف كأس صنوبر.
- نصف كأس لوز.
- ملعقة طعام ملح.
- نصف كأس زيت للقلي.



رز بالصنوبر

الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة، اغسلي اللحم المفروم ص ()
- ٢- ضعي السمن في قدر وعليه البصل والصنوبر وارفعيه على النار مع التحريك حتى يحمر الصنوبر ثم ضعي عليه اللحم المفروم والفلفل الأسود والكمون والليمون الناشف والهورد والقرفة والقرنفل ومكعبات الماكي ويقلب جيداً حتى يشرب اللحم ماءه.
- ٣- صفي الرز وضعيه على اللحم وعليه ٥ كاسات ماء مغلي واتركيه على نار عالية حتى يغلي ثم على نار هادئة لمدة ٢٥ دقيقة حتى ينضج.

طريقة التقديم:

اغرفي الرز في صحن التقديم وزينه بالصنوبر.

المقادير:

- كيلو لحم مفروم.
- ٤ كاسات رز.
- ٤ بصلات متوسطة الحجم مفرومة ناعم.
- ٢ ملعقة طعام سمن.
- نصف كأس صنوبر.
- ٢ مكعب ماجي البهارات:
- ٤ أعواد قرفة.
- ٦ حبات قرنفل.
- ٢ ليمون ناشف.
- نصف ملعقة شاي مطحون من (فلفل أسود، كمون، هورد).



رز بالعدس

الطريقة

- ١- اغسلي العدس بالماء جيداً وبنقع لمدة نصف ساعة، اغسلي الرز بالماء وبنقع لمدة ربع ساعة.
 - ٢- ضعي السمن في القدر وعليه البصل وارفعيه على النار مع التقليب حتى تذبل ثم ضعي عليه الثوم والعدس بعد تصفيته والفلفل الأسود والكمون واغمريه بالماء المغلي واتركيه على نار هادئة لمدة نصف ساعة حتى يتشرب.
 - ٣- ضعي الرز على العدس وعليه الملح وثلاث كاسات ماء مغلي واتركيه على نار هادئة لمدة نصف ساعة حتى ينضج.
- ملاحظة: يقدم مع سلطة الحمر.

المقادير:

- كأسين رز،
- ٣ كاسات عدس أصفر،
- بصلتين مفرومة ناعم،
- ٤ فصوص ثوم مدقوق،
- ملعقة طعام ملح،
- ملعقتين غرغ سمن،
- نصف ملعقة شاي فلفل أسود مطحون،
- ملعقة شاي كمون مطحون.



الرز المكبوس

الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة، اغسلي اللحم ص (١٤٧).
- ٢- ضعي اللحم في قدر واغمريه بالماء وارفعيه على النار حتى يغلي مع نزع الريم منه ثم أضيفي إليه القرفة والقرنفل وورق الغار واتركيه على النار لمدة ساعة ونصف حتى ينضج.
- ٣- ضعي السمن في قدر وعليه البصل وارفعيه على النار مع التحريك المستمر حتى يصفر لونه ثم أضيفي إليه البهارات (خولنجان، هيل، جوزة الطيب، ليمون ناشف) وقلبي جيداً ثم اطفي النار.
- ٤- انشلي اللحم من المرق وضعيه في صينية وادخليه إلى الفرن شواية لمدة ١٠ دقائق مع ملاحظتك له حتى يحمر لونه نوعاً ما.
- ٥- صفي الرز وضعيه في قدر وعليه ٥ كاسات من مرق اللحم بعد تصفيته وارفعيه على نار عالية حتى يغلي ويبدأ يتشرب ثم احفري به حفرة جانبية وضعي بها الزبيب بعد غسله ثم ضعي خلطة البصل والزعفران فوق الرز واتركيه على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة حتى ينضج.

طريقة التقديم:

انشلي خلطة البصل مع الزبيب في صحن جانبي واغرفي الرز في صحن التقديم وزينه بنصف خلطة البصل ثم ضعي عليه اللحم وباقي خلطة البصل.

المقادير:

- ٢ كيلو لحم، ٤ كاسات رز، ٥ بصلات مفرومة ناعم، نصف كأس سمن، ٢ ملعقة طعام ملح، ربع كأس زبيب.

البهارات:

- ٤ أعواد قرفة، ٥ حبات قرنفل، ٢ ورق غار، ٢ ليمون ناشف، ملعقة شاي مطحون من (خولنجان، هيل، جوز الطيب)، ملعقة شاي زعفران ينقع في ربع فنجان ماء فاتر.



الرز العربي

الطريقة

- ١ - اغسلي الرز جيداً ويتقع لمدة نصف ساعة، اغسلي اللحم ص (١٤٧)
- ٢ - ضعي اللحم في قدر وأغمريه بالماء وارفعيه على النار حتى يغلي مع نزع الريم منه واتركيه على النار لمدة ساعة ونصف حتى ينضج.
- ٣ - انشلي اللحم من المرق وضعيه في قدر ويضاف إليها ٥ كاسات فقط من مرق اللحم ثم ضعي عليه الرز بعد تصفيته والملح وارفعيه على نار عالية حتى يغلي ويبدأ يتشرب.
- ٤ - اقدحي السمن ثم ضعي به المستكة.
- ٥ - احفري حفرة في وسط الرز وصبي فيها السمن مع المستكة ثم غطيه بإحكام واتركيه على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة حتى ينضج.

طريقة التقديم:

اغرفي الرز في صحن التقديم وضعي عليه اللحم.

المقادير:

- ٢ كيلو لحم قطع كبيرة من ضلوع الخروف (حسب الرغبة).
- ٤ كاسات رز
- ربع كأس سمن.
- ٢ ملعقة طعام ملح.
- ٥ فصوص مستكة.



الرز البخاري

الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة، اغسلي الدجاج ص (١٤٧).
- ٢- ضعي الدجاج في قدر واغمريه بالماء وارفعيه على النار حتى يغلي مع نزع الريم منه ثم أضيفي إليه البهارات والطماطم واطركيه على النار لمدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج.
- ٣- انشلي الدجاج من المرق وصفي مرق الدجاج من البهارات مع الاحتفاظ به.
- ٤- ضعي السمن في قدر وعليه البصل وارفعيه على النار حتى يذبل ثم ضعي عليه الجزر والملح والرز بعد تصفيته مع ٥ كاسات من مرق الدجاج واطركيه على نار عالية حتى يغلي ثم على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة حتى ينضج.
- ٥- ضعي الدجاج في صينية وأدخليه في الفرن شواية لمدة ١٠ دقائق حتى يحمر لونه.

طريقة التقديم:

اغرفي الرز في صحن التقديم ثم قطعي الدجاج إلى أربع أجزاء وضعيه فوق الرز.

المقادير:

- ٤ دجاجتين، ٤ كاسات رز، ربع كأس سمن، ٢ ملعقة طعام ملح، ٥ حبات جزر متوسطة الحجم مقشرة ومبشورة، ٤ حبات طماطم متوسطة الحجم مقطعة قطع صغيرة.

البهارات:

- ٤ أعواد قرفة، ٥ حبات قرنفل، ٥ حبات هيل، ٥ حبات فلفل أسود، ٢ ورق الغار، ٤ أوراق شيبطة، ملعقة شاي من الهورد.



الرز الكابلي

الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة، اغسلي اللحم ص (١٤٧).
- ٢- ضعي السمن في قدر وعلية البصل وارفعيه على النار مع التحريك المستمر حتى يذبل ويصفر لونه ثم ضعي عليه الثوم واللحم والبهارات (خولنجان، هيل، هورد)، ليمون ناشف وقشر البرتقال المبشور والبطاطس وماء مغلي حتى يغطي اللحم ويترك على نار عالية لمدة ربع ساعة ثم على نار هادئة لمدة ساعة حتى ينضج ثم ضعي قليل من الملح وقلبيه.
- ٣- لسق الرز ضعيه في قدر وأغمريه بالماء وأضيفي إليه القرفة والقرنفل وورق الغار والملح وارفعيه على نار عالية لمدة عشر دقائق حتى يسلق (نصف استواء).
- ٤- صفي الرز ثم ضعيه على اللحم بعد نضوجه مع ملاحظة أن مرق اللحم قليل الكمية ويوضع فوق الرز الصبغة الصفراء أو الزعفران وغطيه بإحكام ثم ارفعيه على نار هادئة لمدة نصف ساعة حتى ينضج.

طريقة التقديم:

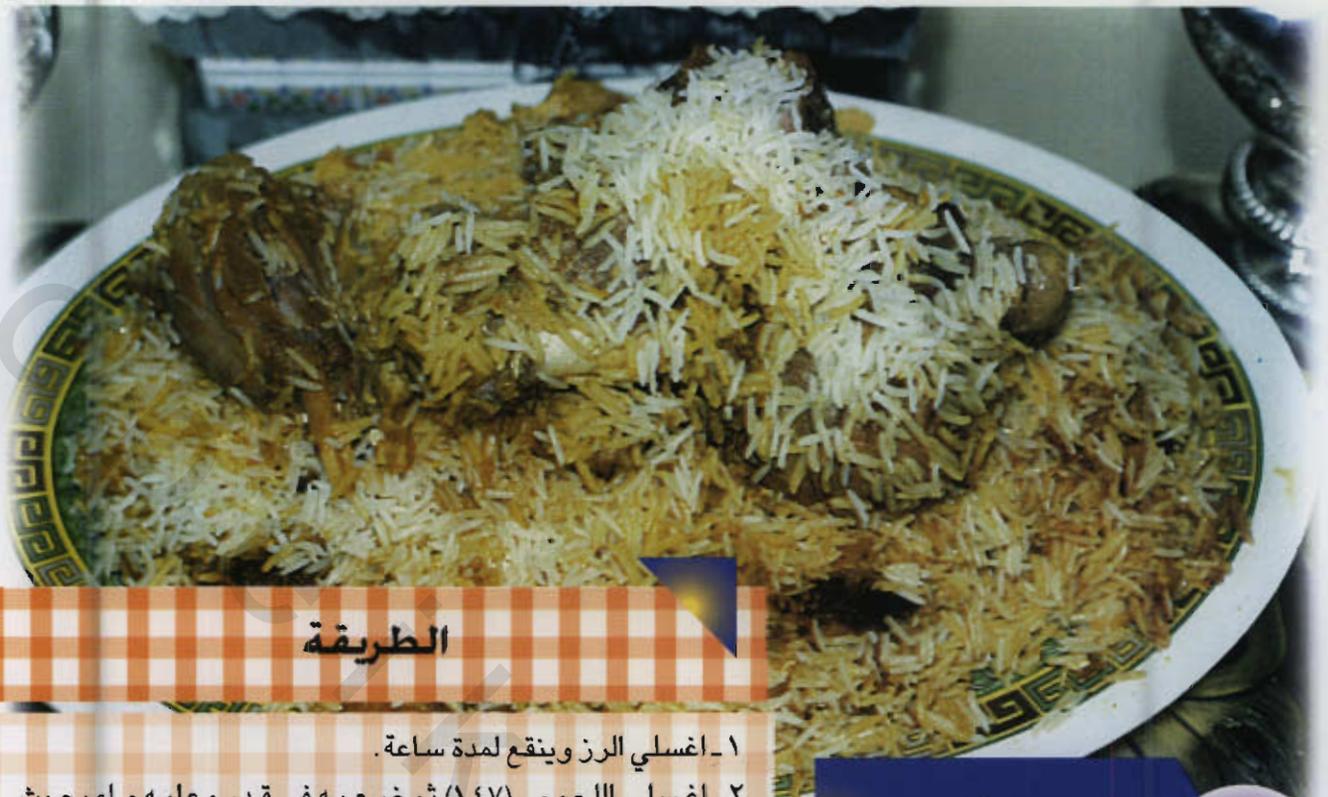
اقلبي قدر الرز في صحن التقديم.

المقادير:

- ٢ كيلو لحم هبر، ٤ كاسات رز، ٥ حبات طماطم متوسطة الحجم مقطعة قطعاً صغيرة، ٥ بصلات مقطعة إلى حلقات، ٦ فصوص ثوم مدقوق، قشر ٥ برتقالات مبشور، ٥ حبات بطاطس صغيرة الحجم مقشرة، ٢ ملعقة غرف سمن، ملعقتين طعام ملح.

البهارات:

- ٤ أعواد قرفة، ٤ حبات قرنفل، ٢ ليمون ناشف (أسود)، ٢ ورق غار، ملعقة شاي مطحون كلا من (خولنجان، هيل، هورد) ملعقة شاي من الزعفران ينقع في نصف فنجان ماء فاتر أو صبغة صفراء.



الطريقة

١- اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة.
٢- اغسلي اللحم ص (١٤٧) ثم ضعيه في قدر وعليه ماء بحيث يغطي اللحم وارفعيه على نار عالية وأنزعي الريم منه كلما ظهر ثم ضعي عليه حبات الهيل والقرفة والقرنفل واتركيه على نار متوسطة لمدة ساعة حتى يبدأ النضوج.
٣- انشلي اللحم من المرق ووصفي مرق اللحم من البهارات مع الاحتفاظ به.

٤- ضعي السمن في قدر وعليه البصل وارفعيه على النار مع التحريك حتى يذبل أو يصفر لونه ثم ضعي عليه الثوم واللحم بعد السلق والبهارات (زعفران، هورد، جنزبيل، خولنجان، هيل مطحون، ملح الليمون) والطماطم واللبن الزبادي قليل من الملح وحركيه جيداً حتى يغلي ثم ضعيه على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق.
٥- لسق الرز ضعيه في قدر وصبي عليه من مرق اللحم بحيث يغطي الرز وضعي عليه الملح وارفعيه على نار هادئة لمدة عشر دقائق (نصف استواء).

٦- صفي الرز بعد سلقه وضعيه فوق خلطة اللحم ثم اعلمي حفرة في الرز على جانب القدر وضعي بها الزبيب بعد غسله، بعدها غطي الزبيب بالرز ثم صبي عليه ماء الورد وارفعيه على نار هادئة لمدة ٣٥ دقيقة حتى تنضج.

طريقة التقديم:

انشلي الزبيب في صحن جانبي ثم أغرفي الرز الأبيض في صحن التقديم وفوقه ضعي الرز الأحمر مع اللحم وقليلاً من الرز الأبيض وزيني صحن التقديم بالزبيب.

رز زيريان

المقادير:

٢ كيلو لحم، ٤ كاسات رز، ٢ لبن زبادي كبير، ٦ حبات طماطم معصورة، ٥ فصوص ثوم مدقوق، ٤ بصلات مقطع إلى حلقات، نصف كأس سمن أو زيت حسب الرغبة، ربع كأس ماء ورد، ربع كأس زبيب، ٢ ملعقة طعام ملح.

البهارات:

٤ أعواد قرفة، ٤ حبات قرنفل، ٨ حبات هيل، ملعقة شاي ونصف زعفران، ملعقة شاي مطحون من (هورد، جنزبيل، خولنجان، هيل) ملعقة شاي ملح ليمون.



رز باللحم

الطريقة

١- اغسلي الرز وبتقع لمدة نصف ساعة، اغسلي اللحم ص (١٤٧).
٢- ضعي السمن في قدر وعليه البصل وارفعيه على النار حتى يذبل أو يصفر لونه ثم ضعي عليه اللحم وجميع البهارات والطماطم والفلفل الأخضر وتركيه على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق حتى يجف ماؤه.

٣- صفي الرز وضعيه فوق اللحم مع ٤ كاسات ماء مغلي والملح وقلبيه جيداً ثم اتركه على نار عالية حتى يغلي ثم على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة حتى ينضج.

طريقة التقديم:

اغرفي الرز مع اللحم في صحن التقديم.

المقادير:

ربع كيلو لحم، ٤ كاسات رز، ربع كأس سمن، ملعقة طعام ملح، ٢ فلفل أخضر حار، ٥ حبات طماطم معصورة، ٣ حبات بصل مفروم ناعم.

البهارات:

٤ أعواد قرفة، ٤ حبات قرنفل، ٤ حبات هيل، ٢ ليمون ناشف، ملعقة شاي مطحون من (خولنجان، هورد، كزبرة ناشفة)، نصف ملعقة شاي مطحون من (فلفل أسود، كمون).



الطريقة

- ١- اغسلي الرز وينقع لمدة ساعة، اغسلي الدجاج ص (١٤٧)، انقعي الباذنجان المقطع في ماء مع ملح لمدة ساعة.
- ٢- ضعي الدجاج في قدر واغمريه بالماء وارفعيه على النار حتى يغلي مع نزع الريم منه ثم ضعي عليه ورق الغار والهيل والمستكة واتركيه على النار لمدة نصف ساعة فقط.
- ٣- صفي الباذنجان واغسله جيداً من الملح ثم أقدحي الزيت وأقلي به الباذنجان حتى يحمر لونه نوعاً ما وصفيه من الزيت على ورق القلي الماص.
- ٤- انشلي الدجاج من المرق وقطعي كل دجاجة إلى أربع أجزاء، صفي الرز وقسميه إلى أربع أقسام.
- ٥- ضعي السمن في قدر ثم رشه عليه قليل من الرز مقدار ملعقتين طعام ورصي عليه حلقات البصل وفوقها قطع الدجاج وقليل من الملح مع الفلفل الأسود ونصف كمية الباذنجان وعليه القسم الأول من الرز ثم رصي عليه نصف كمية حلقات الطماطم وفوقها القسم الثاني من الرز وعليه باقي كمية الباذنجان وفوقه القسم الثالث من الرز ثم باقي كمية الطماطم وعليه القسم الرابع من الرز.
- ٦- خذي كأسين ونصف من مرق الدجاج وضعي عليه الملح وقلبيه جيداً ثم صببه على الرز وارفعيه على نار عالية لمدة ٥ دقائق ثم على نار هادئة لمدة ٣٠ دقيقة حتى ينضج.

طريقة التقديم:

اقلبي قدر الرز في صحن دائري للتقديم وحسب الرغبة يمكن وضع المكسرات المقلية على الرز للتزيين.

المقلوبة

المقادير:

- دجاجتين، ٤ كاسات رز، ٢ ملعقة طعام ملح، ٢ كأس زيت للقلي، ٤ بصلات كبيرة مقطعة إلى حلقات، ٤ حبات طماطم مقطعة إلى حلقات، ٤ حبات باذنجان متوسطة الحجم مقشر ومقطع إلى حلقات سميكة.

البهارات:

- ٢ ورق الغار، ٤ حبات هيل، فص مستكة، نصف ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.

موسوعة مطبخ العائلة

المكرونة



مكتبة العبيكان

محتويات المكرونة



الموسوعة	الصفحة	
٨٧	٢٧	— الصلصة البيضاء السميكة
٨٧	٢٧	— الصلصة البيضاء الخفيفة
٨٨	٢٨	— سلق المكرونة
٨٩	٢٩	— مكرونه بالصلصة البيضاء
٩٠	٣٠	— المكرونة بالفرن
٩١	٣١	— مكرونة بالتونه
٩٢	٣٢	— لازانيا
٩٣	٣٣	— مكرونه بالكرنب والدجاج
٩٤	٣٤	— مكرونه باللحم المفروم
٩٥	٣٥	— نفرسكو
٩٦	٣٦	— صينية لسان العصفور
٩٧	٣٧	— المكرونة الملونة بالكاري
٩٩	٣٩	— الكشري



الصلصة البيضاء السميكة

المقادير:

- ٣ ملاعق طعام سمن.
- ٨ ملاعق طعام دقيق أبيض.
- ٦ كاسات حليب سائل.
- مكعبه ماجي.
- بيضتين.
- ربع ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.

الطريقة

- ١- ضعي السمن في قدر وعلية الدقيق وأرفعيه على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى تسمعي لهما صوت خشخشة دون أن يتغير لونه.
- ٢- ضعي الحليب في قدر آخر وأرفعيه على النار حتى يغلي.
- ٣- صبي الحليب على الدقيق مع الخفق المستمر ثم أضيفي إليه مكعبه الماجي وقلبي على نار هادئة لمدة خمس دقائق حتى يسمك قوامه ثم أطفئي النار.
- ٤- ضعي البيض في صحن جانبي وأخلطيه مع الفلفل الأسود جيداً ثم صببيه على الصلصة البيضاء وقلبيه فوراً بخفاقة البيض حتى يختلط تماماً. وبذلك تكون الصلصة البيضاء جاهزة للاستعمال.

الصلصة البيضاء الخفيفة

المقادير:

- ٣ ملاعق طعام سمن.
- ٤ ملاعق طعام دقيق أبيض.
- ٦ كاسات حليب سائل.
- مكعبه ماجي.
- بيضتين.
- ربع ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.

الطريقة

- وهي نفس مقادير طريقة الصلصة البيضاء السميكة ولكن بدلاً من ٨ ملاعق دقيق ضعي ٤ ملاعق دقيق فقط ويمكن عمل الصلصة البيضاء بمرق دجاج أو لحم مضاف إلى كل كأس من المرق ملعقتين طعام حليب جاف وبذلك لا تحتاجي إلى مكعبه الماجي.



سلق المكرونه

الطريقة

- ١- ضعي في قدر ماء بحيث يغطي المكرونة وأرفعيه على النار حتى يغلي.
- ٢- ضعي على الماء المغلي الزيت والملح ثم افتحي عليه المكرونة وضعيها على الماء المغلي وأتركها على النار لمدة عشر دقائق للسلق.
- ٣- ضعي المكرونة في مصفاة ذات ثقوب ضيقة وأغسليها بالماء (من الصنبور) جيداً كي تتخلصي من النشاء ثم أتركها جانباً كي تتصفي جيداً من الماء وبذلك تصبح جاهزة للاستخدام.

المقادير:

- علبة مكرونة أيّاً من الأشكال.
- ملعقتين طعام زيت.
- ملعقة طعام ملح.



مكرونه بالصلصة البيضاء

الطريقة

- ١- إسلقي المكرونة ص (٨٨).
- ٢- ضعي في قدر البصل وعليه اللحم المفروم بعد غسله ص (١٤٨) والماجي الأبيض والفلفل الأسود وارفعيه على النار مع التحريك المستمر حتى يشرب اللحم ماءه ثم ضعي عليه عصير الطماطم أو الصلصة ونصف كأس ماء ساخن وأتركه على النار حتى يتشرب.
- ٣- قومي بعمل الصلصة البيضاء السميكة ص (٨٧)، افتحي علبة الجبن وابشريه.
- ٤- أحضري صينية متوسطة الحجم أو صينية بايركس وابدئي بإعداد المكرونة بالصلصة البيضاء.
- ٥- ضعي مقدار ملعقتين غرف من الصلصة البيضاء في قاع الصينية ثم ضعي عليها نصف كمية المكرونة وعليها وزعي اللحم المفروم بالتساوي ثم ضعي عليه باقي كمية المكرونة وأخيراً صبي عليها الصلصة البيضاء ورشي فوقها الجبن المبشور وأدخليها إلى الفرن ٢١٠ لمدة عشرين دقيقة ثم أشعلي الشواية لتحمير وجه الصينية ويمكن أن يقدم مع المكرونة لحمه بوفتيك وسلطة خضراء وحارة.

المقادير:

- علبة مكرونة على شكل أصابع.
- ربع كيلو لحم مفروم.
- بصلتين صغيرة مفرومة ناعم.
- ٤ حبات طماطم معصورة أو ملعقتين طعام صلصة.
- ربع ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.
- ملعقة طعام ماجي أبيض.
- علبة جبنة شيدر مطبوخ (المراعي).



المكرونه بالفرن

الطريقة

- ١- اسلقي المكرونه ص (٨٨) ، اغسلي اللحم المفروم ص (١٤٧).
- ٢- ضعي السمن في قدر وعليه البصل وارفعيه على النار مع التقليب حتى يذبل ثم ضعي عليه اللحم المفروم ونصف ملعقة ملح والفلفل الأسود وجوزة الطيب ونصف كمية عصير الطماطم واتركيه على النار حتى يتشرب.
- ٣- احضري صينية وضعي بها نصف كمية المكرونه وعليها باقي عصير الطماطم والملح ونصف كمية الجبن وقلبيهم معاً ثم ضعي عليها اللحم المفروم وأخيراً غطي اللحم بباقي كمية المكرونه ورشي عليها باقي كمية جبن المازريلا وأدخليها فرن ٢١٠ درجة لمدة ٢٠ دقيقة وقدميها ساخنة.

المقادير:

- علبة مكرونه طويلة الشكل.
- نصف كيلو لحم مفروم.
- بصلتين مفرومة ناعم.
- عصير ٥ حبات طماطم.
- ملعقتين طعام سمن.
- كأس جبن مازريلا مبشور.
- ملعقة طعام ملح.
- نصف ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.
- ربع ملعقة شاي جوز الطيب مطحون.



مكرونه بالتونه

الطريقة

- ١- اسلقي المكرونة ص (٨٨).
- ٢- افتحي التونة وصفيها جيداً من زيتها وضعيها في وعاء وعليها الثوم والبقدونس والليمون والمايونيز وزيت الزيتون والفلفل الأسود والملح وقلبي جيداً.
- ٣- ضعي المكرونة في وعاء وضعي عليها خلطة التونة وقلبيها جيداً وأغرفيها في صحن التقديم وتقدم باردة مع سلطة الروبيان.

المقادير:

- علبة مكرونة على شكل حلزوني.
- علبتين تونة كبيرة.
- فصين ثوم مدقوق.
- ملعقتين طعام بققدونس مفروم ناعم.
- ملعقة طعام عصير ليمون.
- ملعقة طعام زيت زيتون.
- ملعقتين طعام مايونيز.
- نصف ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.
- ملح حسب الرغبة.



الطريقة

١- ضعي ماء في قدر وأرفعيه على النار حتى يغلي ثم ضعي عليه الملح والزيت وابدئي بوضع ورقات اللازانيا واحدة تلو الأخرى مع ملاحظة عدم التقليب ثم أتركيها على النار لمدة خمس دقائق للسلق ثم صفيها اغسليها جيداً بالماء (من الصنبر) وأتركيها جانباً لكي تتصفي.

٢- ضعي البصل في قدر وعليه اللحم المفروم وأرفعيه على النار مع التقليب وضعي عليه مكعبه الماجي والفلفل الأسود وأتركيه على النار حتى يشرب اللحم ماءه ثم أضيفي إليه عصير الطماطم وأتركيه على نار هادئة لمدة عشر دقائق حتى يتشرب.

٣- أحضري صينية متوسطة الحجم من البايكس وضعي في قاعها مقدار ملعقتين غرف من الصلصة البيضاء ثم رصي فوقها ٤ ورقات من اللازانيا وعليها نصف كمية اللحم المفروم وفوقه ثلث كمية الصلصة البيضاء ثم ضعي عليها ٤ ورقات لازانيا أخرى وفوقها باقي كمية اللحم المفروم وعليه الثلث الثاني من كمية الصلصة البيضاء ثم ضعي عليها ٤ ورقات الأخيرة من اللازانيا وفوقها باقي كمية الصلصة البيضاء وأخيراً وزعي عليها الجبن المبشور وأدخليها إلى الفرن ٢١٠ لمدة عشرين دقيقة ثم أشعلي الشواية لتحمير وجه الصينية وقدميها فوراً.

لازانيا

المقادير:

- ١٢ ورقة لازانيا.
- نصف كيلو لحم مفروم.
- بصلتين مفرومة.
- ٥ حبات طماطم معصورة.
- مكعبه ماجي.
- ملعقتين طعام زيت.
- ملعقة طعام ملح.
- كأس جبن مازريلا مبشور.
- صلصة بيضاء خفيفة ص (٨٧)



مكرونه بالكرب والدجاج

الطريقة

١- اغسلي الدجاج ص (١٤٧) ثم ضعيه في قدر وأغمريه بالماء وأرفعيه على النار حتى يغلي وأتركيه لمدة نصف ساعة حتى ينضج.

٢- اسلقي المكرونه ص (٨٨).

٣- انشلي الدجاج وأنزعي منه الجلد والعظم وقطعيه إلى شرائح طولية صغيرة.

٤ - ضعي السمن في قدر وعليه البصل وأرفعيه على النار مع التحريك حتى يذبل ثم ضعي عليه الدجاج المقطع والكرب المفروم والجزر المبشور والصلصة ومكعبه الماجي والفلفل الأسود والخل وقلبي جيداً وأتركيه على نار عالية حتى يشرب ماءه ثم ضعي عليه المكرونه وأخلطيه جيداً وأتركيه على النار لمدة خمس دقائق وقدميها ساخنة مع البطاطس المحمر وسلطة البطاطس بالشمندر.

المقادير:

علبة مكرونه طويلة.

نصف دجاجة.

بصلتين مفرومة ناعم.

كأس كرب مفروم ناعم.

٣ حبات جزر مقشر ومبشور.

ملعقة طعام صلصة.

ملعقتين طعام خل أبيض.

ملعقتين طعام سمن.

مكعبه ماجي.

ربع ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.



مكرونه باللحم المفروم

الطريقة

- ١- اسلقي المكرونة ص (٨٨) .
- ٢- ضعي البصل في قدر و عليه اللحم المفروم بعد غسله ص (١٤٨) وأرفعيه على النار مع التحريك المستمر ثم ضعي عليه الثوم ومكعبه الماجي والفلفل الأسود وقلبي حتى يشرب اللحم مائه ثم ضعي عليه عصير الطماطم مع نصف كأس ماء مغلي وأتركيه على نار هادئة لمدة ربع ساعة حتى ينضج .
- ٣- ضعي السمن في قدر وأرفعيه على النار ثم ضعي المكرونة وقلبيها جيداً و ضعي عليها قليل من الملح والفلفل الأسود حسب الرغبة .
- ٤ - عند غرف المكرونة ضعها في صحن التقديم و عليها اللحم المفروم وزينها بحلقات البيض المسلوق ويمكن أن يقدم معها بطاطس محمر .

المقادير:

- علبة مكرونة طويلة.
- ربع كيلو لحم مفروم.
- بصلة صغيرة مفرومة ناعم.
- فصين ثوم مدقوق.
- ٤ حبات طماطم معصورة.
- ملعقتين طعام سمن.
- مكعبه ماجي.
- ربع ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.
- بيضتين مسلوقة ومقطعة إلى حلقات.



نقرسكو

الطريقة

- ١- اغسلي الدجاج ص (١٤٧) وضعيه في قدر وأغمريه بالماء وأرفعيه على النار حتى يغلي لمدة نصف ساعة للسلق ثم أنشليه وأنزعي منه الجلد والعظم وقطعي الدجاج قطع صغيرة.
- ٢- أسلقي المكرونة ص (٨٨) وجهزي الصلصة البيضاء الخفيفة ص (٨٧) مع ملاحظة أنه يمكن استخدام مرق الدجاج لعمل الصلصة.
- ٣- ضعي قطع الدجاج في وعاء وعليها المايجي الأبيض والفلفل الأسود وقلبي جيداً ثم ضعي عليه المكرونة وقلبيهما معاً.
- ٤- أخضري صينية وضعي بها خلطة المكرونة مع الدجاج بالتساوي ثم صبي عليها الصلصة البيضاء وأدخليها الفرن ٢١٠ لمدة عشرين دقيقة ثم أشعلي الشواية لتحمير وجه الصينية وقدميها ساخنة.

المقادير:

- علبة مكرونة طويلة.
- نصف دجاجة.
- ملعقة طعام ماجي أبيض (جيليموتو).
- ربع ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.



صينية لسان العصفور

الطريقة

١- ضعي ٦ كاسات ماء في قدر وارفعيه على النار حتى يغلي ثم ضعي به لسان العصفور واركبيه على النار للسلق لمدة عشر دقائق ثم صفيه واغسله بالماء (من الصنوبر).

٢- ضعي السمن في قدر وعليه البصل وارفعيه على النار مع التقليب حتى يذبل ثم ضعي عليه اللحم والملح والفلفل الأسود واركبيه على النار مع التقليب المستمر حتى يشرب اللحم ماءه ثم ضعي عليه عصير الطماطم واركبيه على النار حتى يتشرب.

٣- احضري صينية صغيرة وضعي بها نصف كمية لسان العصفور ثم ضعي عليها اللحم المفروم وغطيه بباقي لسان العصفور ثم صبي عليه الباشميل ورشي عليه الجبن وادخليه فرن ٢١٠ درجة لمدة نصف ساعة حتى يحمر وجهه.

المقادير:

كيس لسان عصفور.
ربع كيلو لحم مفروم.
بصلتين مفرومة ناعم.
ملعقتين طعام سمن.
ملعقة طعام ملح.
ربع ملعقة شاي فلفل أسود مطحون.
علبة جبن كرفت صغيرة مبشورة.
كأسين عصير طماطم.
صلصة بيضاء خفيفة "نفس المقدار"
ص (٨٧).



المكرونه الملونه بالكاري

الطريقة

- ١- اغسلي الدجاج ص (١٤٧) ثم ضعيه في قدر واغمريه بالماء وضعي عليه ورق الغار وارفعيه على النار للسلق لمدة نصف ساعة ثم انشلي الدجاج وأخليه من العظم والجلد وقطعيه إلى قطع صغيرة.
- ٢- ذوبي الحليب في خمس كاسات من مرق الدجاج.
- ٣- ضعي ملعقة غرف سمن في قدر وارفعيه على النار ثم ضعي عليه الدقيق وقلبي حتى يصبح لونه ذهبي ثم صبي عليه الحليب وقلبيه حتى يغلي على النار لمدة دقيقتين وبذلك تكون الكريمة جاهزة.
- ٤- ضعي باقي السمن في قدر وضعي عليه البصل وارفعيه على النار مع التقليب حتى يذبل ثم ضعي عليه الثوم وقلبيه لمدة دقيقة ثم ضعي عليه الفطر والدجاج المسلوقة والمكرونه مع التقليب المستمر وضعي عليه الملح والفلفل الأسود والكاري وكأس من الكريمة ونصف كمية الجبن وقلبي جميع المقادير حتى تتجانس لمدة دقيقتين ثم صبي عليه باقي كمية الكريمة واركبها على النار حتى تغلي ثم صببها في صينية مستطيلة الشكل ورشي على وجهها باقي الجبن وأدخليها إلى الفرن ٢١٠ لمدة عشرين دقيقة ثم اشعلي الشواية لتحمير الوجبة وقدميها فوراً.

المقادير:

- كيس مكرونه ملونه على شكل أصابع.
- نصف دجاجة. علبه فطر. بصلتين
- مفرومة ناعم. ملعقة طعام ثوم مدقوق.
- ملعقتين شاي كاري. ملعقة طعام ملح.
- نصف ملعقة فلفل أسود مطحون. ٣
- أوراق غار. ملعقتين غرف سمن. كأس
- جبن مازريلا مبشور. ملعقتين طعام
- دقيق أبيض. ٤ ملاعق حليب بودرة.



الكشري



الطريقة

١- أغسلي الأرز وينقع لمدة نصف ساعة، نظفي العدس من الشوائب وأغسله بالماء جيداً ثم صفيه .

٢- قطعي ١٠ بصلات إلى حلقات رقيقة وأقدي الزيت ثم أقلي به حلقات البصل وأتركيه على نار عالية مع التقليب من حين إلى آخر حتى يصبح بني اللون وينشف ثم أنشليه في مصفاة وضعيه على ورق القلي الماص .

٣- اسلقي المكرونة ص (٨٨) ، أفرمي باقي البصل فرماً ناعماً .

٤ - ضعي ملعقة سمن في قدر وعليها الثوم المدقوق وأرفعيه على النار مع التحريك حتى يذبل ثم ضعي عليه الدقيق مع التحريك المستمر لمدة دقيقة وصبي عليه الخل وعصير الطماطم والصلصة وملعقة كمون ونصف ملعقة فلفل أسود وملعقة ملح مع نصف كأس ماء ثم أتركيه على نار عالية لمدة خمس دقائق ثم على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة حتى تسمك نوعاً ما .

٥ - ضعي ملعقتين سمن في قدر وعليه البصل المفروم وأرفعيه على النار مع التحريك حتى يذبل ثم أضيفي إليه العدس وفصوص الثوم والكمون والفلفل الأسود مع خمس كاسات ماء وأتركيه على نار عالية حتى يغلي ثم على نار متوسطة لمدة عشر دقائق حتى يبدأ يتشرب وضعي عليه الرز بعد تصفيته وباقي الملح مع كأس ماء مغلي وقلبي جيداً ويترك على نار عالية لمدة خمس دقائق ثم على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة حتى تنضج .

٦- ضعي باقي السمن في قدر وأرفعيه على النار ثم ضعي عليه المكرونة وقليل من الملح والفلفل الأسود حسب الرغبة وأتركيه على نار هادئة لمدة عشر دقائق مع التقليب من حين لآخر .

طريقة التقديم:

أغرفي الرز مع العدس أولاً في صحن التقديم وضعي فوقه المكرونة ويزين بالبصل المقلي ثم ضعي صلصة الطماطم في زبدية أو صبيها فوق المكرونة حسب الرغبة «يقدم معه المخللات» .



المقادير:

٣ كاسات عدس أبو جبة (أسود).
كأس ونصف رز، علبة مكرونة صغير الشكل، ١٢ حبة بصل وملعقة طعام ثوم مدقوق، ٤ ملاعق غرف سمن، ٦ حبات طماطم معصورة، ٣ ملاعق طعام ملح، ملعقتين طعام صلصة، ملعقة طعام دقيق أبيض، نصف كأس خل أبيض، ملعقتين شاي كمون مطحون، ملعقة شاي فلفل أسود مطحون، ٣ كاسات زيت للقلي.

obeykanda.com

o
b
e
i
k
a
n
d
.
c
o
m

obekanda.com