

أولاً

الطرق المتعددة لإعداد
الأرز

سلطة الأرز

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ فنجان أرز مطهى ساخن + $\frac{1}{4}$ فنجان زيت.
- $\frac{1}{4}$ فنجان خيار مخلل مقطع + فنجان شرائح زيتون.
- $\frac{1}{4}$ فنجان فلفل أخضر مقطع + بصلة صغيرة مفرية.
- $\frac{1}{2}$ فنجان كرفس مقطع + ملعقتان كبيرتان خل.
- $1 \frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح + $\frac{1}{2}$ فنجان مايونيز.
- ٢ ملعقة مستردة + ٢ بيضة مسلوقة جيداً ومقطعة.
- $\frac{1}{8}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود.

◆ الطريقة:

- يخلط الزيت مع الخل والمستردة والملح والفلفل ويصب على الأرز وهو ساخن، ويقرب الخليط ويترك ليبرد.
- تضاف بقية المقادير ويقرب الخليط ويوضع في الثلاجة ليبرد تماماً.
- يقدم الخليط على أوراق الخس مع تجميله بحلقات البيض.



حساء الأرز

◆ المقادير:

- ٢ ملعقة كبيرة دقيق أرز + $\frac{1}{٢}$ كوب لبن.
- من ٢:٣ ملاعق كبيرة كريمة لبانى.
- $\frac{1}{٢}$ ملعقة كبيرة سمن + صفار بيضتين.
- مكعبات خبز أفرنجى أو أرز مسلوق.
- $\frac{1}{٢}$ لتر خلاصة لحم + ملح وفلفل أبيض.

◆ الطريقة:

- يسيح السمن، ثم يضاف إليه دقيق الأرز ويقلب الاثنان معاً حتى يصفر لون الدقيق.
- نضيف خلاصة اللحم مغلية مع التقليب بشدة بالمضرب السلك، ونستمر في التقليب حتى الغليان، ثم نهدئ النار ونترك الحساء حوالى ثلاثة أرباع ساعة مع التقليب من آن لآخر.
- ينزع الريم ويضاف اللبن بعد غليه، ثم تضاف التوابل "الملح، والفلفل الأبيض".
- نخلط صفار البيض والكريمة معاً فى وعاء التقديم، ثم نصب الحساء فوقهما مع سرعة التقليب بالمضرب السلك.
- يضاف إلى الحساء مكعبات الخبز المحمرة أو الأرز المسلوق.

حساء الأرز بالطماطم

◆ المقادير:

- نفس مقادير حساء الأرز، مع ملاحظة استعمال بهريز بتلو، أو ماء بدلاً من خلاصة اللحم، ويزاد عليه نصف كيلو طماطم.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة سمن + ملعقة صغيرة بقدونس مفري.
- مكعبات جزر أفرنجي ولفت + ٢ ملعقة كبيرة زبد.

◆ الطريقة:

- تغمر الطماطم في ماء مغل وتقشر، ثم تشق نصفين ويصفى ما بداخلها، ثم تشوح في السمن ويضاف إلى حساء الأرز وقت إضافة البهريز.
- يترك الحساء يغلي على نار هادئة مدة ساعة ونصف مع التقليب من آن لآخر ونزع الريم.
- يقشر الجزر واللفت ويسلقان كل على حدة، ثم يقطعان مكعبات صغيرة.
- يصفى الحساء في مصفاة ضيقة، ويعاد غليه ويضاف إليه الزبد بعد رفعه من فوق النار.
- توضع المكعبات المسلوقة في وعاء التقديم ويصب عليها الحساء ويقدم.



الأرز المنقزل

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كوب أرز .
- $\frac{1}{4}$ كوب ماء ساخن أو شوربة .
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت للتحمير أو ٢ ملعقة سمن .
- ملعقة متوسطة ملح .

◆ الطريقة:

- يحمر الأرز المعد حتى يصفر لونه، ثم نضيف الماء الساخن والملح أو الشوربة ويقلب .
- نتركه حتى يغلى ويتشرب ماءه، ثم تهدئ النار حتى ينضج تماماً .

📌 ملحوظة:

يمكن إضافة قالب مرققة للماء - حسب الرغبة- أو تحمير نصف كوب شعرية وإضافة الأرز إليها، وتحميره معها أيضاً مع إضافة ربع كوب ماء زيادة.

الأرز الأبيض

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز.
- ٢ كوب ماء.
- ملعقة متوسطة ملح .
- ملعقة زيت وأخرى سمن.

◆ الطريقة :

- يقدح السمن والزيت، ثم يضاف الماء ويملح ويترك حتى يغلي.
- يغسل الأرز ويضاف للماء ويترك حتى يتشرب ونهدئ النار حتى ينضج.
- 📌 ملحوظة:

يمكن أن نحمر الأرز قليلاً في الزيت والسمن، ثم نضيف الماء بعد ذلك.. ويمكن إضافة قالب مرقة أو استبدال الماء بالشورية.



الأرز بالشعرية

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز.
- $\frac{1}{4}$ كوب شعرية.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة سمن أو زيت.
- فص مستكة + ملح.
- ٢ كوب ماء.

◆ الطريقة:

- تحمر الشعرية والمستكة، ويضاف لهما الأرز ويقلب الجميع معاً إلى أن نسمع خشخشة الأرز.
- نضيف الماء للأرز ونقلبه، ثم نغطيه ونتركه على نار عالية حتى يتشرب الماء.
- نهدئ النار ونضع تحته الشياطة، ونتركه حتى ينضج.

📝 ملحوظة:

يمكن أن نضيف الماء للشعرية وحينها يغلى نضيف الأرز.



الأرز بالبهار

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز .
- ملعقة سمن وأخرى زيت .
- كوبان ماء + قالب مرقة أو كوبان شوربة .
- ملح، فلفل، بهار، قرفة .

◆ الطريقة:

- يغسل الأرز ويحمر في مقدار السمن والزيت إلى أن نسمع صوت خشخشة .
- نضيف الشوربة أو استبدالها بالماء مع قالب المرقة .
- نضيف الملح والفلفل والبهار والقرفة ويقلب الجميع .
- يترك على النار حتى يتشرب الماء تماماً، ثم تهدأ النار ونضع الشياطة حتى يتم النضج .



الأرز بالجبن الشيدر

◆ المقادير:

- ٣ أكواب أرز مطهى.
- $\frac{2}{4}$ كوب جبن شيدر مبشور.
- ملعقة كبيرة زبد أو سمن.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي كارى.
- شريحة خبز أفرنجى مقطعة مكعبات.

◆ الطريقة:

- يوضع نصف مقدار الأرز فى طبق فرن مدهون بالسمن ويرش بحوالى نصف مقدار الجبن، يضاف باقى الأرز وباقى مقدار الجبن.
- يوضع الطبق فى الفرن حتى يسيح الجبن، وفى أثناء ذلك تسيح الزبد ويضاف إليها الكارى، ثم تضاف مكعبات الخبز وتحمّر.
- توزع مكعبات الخبز على سطح الطبق عقب خروجه من الفرن ويقدم ساخناً فى الحال.



الأرز بالزبادى

◆ المقادير:

- مقدار من الأرز المفلفل.
- $\frac{1}{4}$ ك عصاج بدون طماطم.
- ٢ كوب زبادى.

◆ الطريقة:

- يغرف الأرز المفلفل والعصاج فى قالب على أن يكون طبقات متبادلة مع مراعاة الابتداء والانتهاى بطبقة من الأرز.
- يقلب الأرز على طبق تقديم مسطح كبير .
- يتبل الزبادى بالملح ويخفق بالشوكة أو بالمبرب حتى يسيل نوعاً ما ويصبح متجانساً كسلطة الزبادى ويغطى الأرز به.
- يقدم بعد تجميله بعرق من البقدونس.



الأرز باللحم

◆ المقادير:

- مقدار من الأرز المفلفل + $\frac{1}{4}$ ك كباب حلة.

◆ الطريقة:

- يغرف الأرز فى طبق مستدير مجوف أو يكبس فى قالب مجوف الوسط ويقلب، يملأ التجويف بـ كباب الحلة ويقدم ساخناً.

أرز بالكاري

◆ المقادير:

- كوب أرز.
- ملعقة كبيرة سمن أو زبد في حجم البيضة.
- قليل من الملح.

◆ الطريقة:

- يسلق الأرز في ماء كثير مغلي وملح، ثم يشطف بماء بارد كالمكرونة.
- يرش الأرز المسلوق بقليل من الملح الناعم والزبد السائح.
- يزوج في فرن هادئ جداً حتى يجف ولا يلتصق بالأصابع.
- يقدم هذا النوع مع الطيور واللحوم بالكاري.



أرز تركي

◆ المقادير:

- كوب أرز.
- $\frac{1}{4}$ كوب شوربة.
- ٢ فص ثوم مفري.
- ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون.
- ٣ ملاعق كبيرة صنوبر + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- يشوح الثوم في الزيت، ثم يضاف الصنوبر ويقلب لمدة دقيقة، ثم يرفع من فوق النار.
- يغسل الأرز ويصفى من ماء الغسل، ثم يضاف الخليط الثوم والصنوبر.
- يوضع الخليط السابق في طبق فرن أو صينية وتصب عليه الشوربة ويغطى.
- يوضع في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ثم يقدم ساخناً.



ارز مكسيكى

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز + ٢ كوب شوربة.
- كوب عصير طماطم.
- بصلة حمراء مفرية .
- ٥ حبات فلفل أخضر مفرية.
- ٢ ملعقة كبيرة سمن.
- ملعقة شاي فلفل أحمر.
- ٢ ملعقة صغيرة ملح.
- فص ثوم مفرى.

◆ الطريقة:

- يشوح البصل والثوم والفلفل الأخضر فى السمن لمدة خمس دقائق.
- تضاف الطماطم والشوربة وتبيل بالفلفل والملح وتترك حتى تغلى.
- نضيف الأرز ويقلب الجميع، ثم نغطى الوعاء ويترك على النار الهادئة مع وضع الشياطة لمدة نصف ساعة حتى ينضج ويقدم ساخنا.



أرز ميلانو

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز + بصلة كبيرة + ٢ كوب شوربة.
- ٢:١ ملعقة كبيرة صلصة طماطم .
- ٦:٥ ملاعق كبيرة جبن رومى مبشور.
- ملعقة سمن + ملح، فلفل، كركم.

◆ الطريقة:

- يفرم البصل ويشوح في السمن حتى يصفر لونه، ثم يضاف الأرز المعد ويقلب مع البصل من ٣:٤ دقائق.
- تضاف صلصة الطماطم والشوربة، ويتبل الأرز بالملح والفلفل ويضاف الكركم.
- نترك الأرز على النار المرتفعة حتى يتشرب ماءه، ثم نضع الشياطة ونهدئ النار حتى ينضج.
- يرفع بعيداً عن النار ويضاف إليه الجبن الرومى المبشور مع التقليب بشوكة.
- يدهن قالب بالزيت دهناً خفيفاً، ويوضع فيه الأرز ثم يقبل على طبق التقديم المسطح.
- ملحوظة: يمكن أن نخفف صلصة الطماطم بقليل من الشوربة حوالى نصف كوب وتغلى وتصب على الأرز قبل التقديم.

الأرز بالخططة (١) بالمكسرات والكبد والكلاوى

◆ المقادير:

- ك أرز + $\frac{1}{4}$ ك كبد وكلاوى مقطعة صغيراً.
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت أو سمن.
- مرقة دجاج أو لحمة + بصلتان كبيرتان مبشورتان.
- مكسرات محمرة أو لوز محمر.

◆ الطريقة:

- تشوح بصلة في ملعقتين سمن، وربع كوب زيت.
- نضيف نصف كمية الكبد والكلاوى المقطعة - على أن تسوى الكلاوى أولاً قليلاً قبل إضافة الكبد - وتقلب معاً، ثم نضيف الأرز ويقلب الجميع.
- نضيف لهما الماء أو المرقة لتغطية الأرز ويترك على نار هادئة حتى ينضج.
- تشوح نصف كمية الكبد والكلاوى المتبقى بعد تقطيعها قطعاً متوسطة الحجم مع البصلة الأخرى المبشورة - كما سبق - وتبيل بالملح والفلفل والبهارات، وملعقة صغيرة قرفة - ويمكن الاستغناء عنها - حسب الرغبة.
- يغرف الأرز في طبق التقديم ويزين الوجه بالكبد والكلاوى، ويمكن إضافة فلفل ألوان على الكبد والكلاوى ثم إضافة اللوز المحمر أو المكسرات الأخرى.

الأرز بالخلطة (٢)

بالمكسرات واللحم المفروم والزبيب

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز.
- ٢ كوب ماء أو شوربة.
- ملح، فلفل، بهار.
- قرفة، كارى .
- ¼ ك لحم معصج.
- لوز، صنوبر، زبيب.

◆ الطريقة:

- يجمر الأرز بعد غسله وتصفيته في السمن إلى أن نسمع صوت خشخشة.
- ثم نسقيه بالشوربة - إذا وجدت - أو بالماء مع إضافة قالب مرقه له.
- نضيف ملعقة صغيرة قرفة، وملعقة كارى، وأخرى من البهارات والملح والفلفل، ويترك على نار عالية إلى أن يتشرب ثم تهدأ النار ونضع تحته الشياطة، ويترك حتى ينضج.

- يعصج اللحم المفروم، وتحمّر المكسرات وخاصة اللوز إلى أن يصفر لونه وأيضاً الزبيب والصنوبر (إن وجد).
- بعد أن ينضج الأرز يوضع في صحن التقديم، ثم يغطى باللحم المفروم ويرش بالمكسرات والزبيب المحمر.

ملحوظة: طريقة إعداد اللوز:

- ◆ يسلق اللوز قليلاً ثم يقشر، ثم تفصل كل لوزة بسكين نصفين إلى أن ينتهي المقدار - أو تترك حسب الرغبة - ثم يحمر.
- ◆ أما لو استخدمنا البندق علينا بتحميصه قليلاً، إما في الفرن أو في إناء على النار الهادئة، وحين يبرد نفرّكه بقليل من الدقيق، ثم يحمر.



الأرز بالخلطة (٣)

بالكراميل والمكسرات

◆ المقادير:

- كيلو أرز + مكسرات محمرة + ملح.
- كوب زيت أو سمن + $\frac{1}{4}$ كوب كراميل.
- مرقة دجاج أو ماء للتغطية + $\frac{1}{4}$ كوب زبيب:

◆ طريقة عمل الكراميل:

- نضع نصف كوب سكر على نار هادئة مع ملعقتين ماء والاستمرار في التقليب حتى يصير لونه ذهبياً.

◆ الطريقة:

- يحمر الأرز في الزيت أو السمن - حسب الرغبة - حتى يصير لونه ذهبياً.
- نضيف له الملح اللازم ثم يصب الكراميل عليه ويقلبان معاً.
- نغطي الأرز بالماء (أو بالمرقة سواء مرقة دجاج أو لحم).
- بعد غليان الأرز مع الماء أو المرقة نهدئ النار ونضع الشياطة، وبتترك حتى ينضج على نار هادئة.
- يصب في طبق التقديم ويزين بالمكسرات المحمرة والزبيب.



قالب الأرز بالبيض

◆ المقادير:

- كوب أرز.
 - بصلة متوسطة مفرية ناعماً.
 - $\frac{1}{4}$ كوب لبن.
 - $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة كبيرة سمن.
 - ملعقة حلو دقيق.
 - فنجان جبن رومى مبشور.
 - ٣ بيضات مسلوقة + ملح + فلفل.
- ◆ للتجميل: خس، طماطم.

◆ الطريقة:

- يغلى الماء ويضاف إليه قليل من الملح ثم الأرز المجهز ويترك يغلى حتى ينضج.
- يصفى الأرز من ماء السلق ويشطف مرارا بالماء الساخن للتخلص من النشا.
- يشوح البصل في مقدار ملعقة واحدة من السمن حتى يشف لونه ولا يتغير، أى لا يحمر.

- يضاف باقى السمن والدقيق ويقلب على نار هادئة جدا بشرط ألا يتلون.
- يرفع الإناء من فوق النار ويضاف اللبن تدريجياً مع التقليب الجيد حتى يغلظ القوام، وينضج الدقيق، ثم تضاف الجبن المبشور إلى الصلصة وتقلب.
- تضاف الصلصة بالجبن إلى الأرز الناضج، وكذا البيض المسلوق المفرد غليظاً.
- يقلب الخليط بنخفة، ويعاد تتييله بالملح والفلفل.
- يدهن قالب خبز مستطيل سادة بالسمن دهناً جيداً ثم يكبس فيه الخليط.
- يزوج القالب فى الفرن مدة ٢٠ دقيقة (فرن متوسط الحرارة).
- يترك القالب حتى تهدأ حرارته قليلاً، ثم يقلب على صحن مستطيل ويجميل سطحه بالطماطم الجامدة، ويجميل حول القالب بورق الخس ويقدم.



الحاج أرزالبني (١)

◆ المقادير:

- ٣ أكواب أرز + ٣ أكواب شوربة.
- زبيب + لوز أو بندق مقشور.
- ٢ ملعقة صنوبر + كبد وقوانص طيور.
- ٣ أكواب ماء + ملح + سمن للتحمير.

◆ الطريقة:

- يقشر اللوز ويقطع هو والبندق أرباعاً، ثم يقلبان في السمن حتى يحمر لونهما، فيضاف الزبيب والصنوبر ويقلب الخليط حتى يحمر لونه ثم ينشل من السمن.
 - تحمر الكبد والقوانص في السمن بعد تقطيعها مكعبات صغيرة وتنشلان.
 - يحمر الأرز في السمن المتبقى حتى يصبح لونه بنياً فاتحاً.
 - يضاف المرق والماء، ويتبل الأرز بالملح ويترك حتى يغلي ثم نهدي النار، ويترك حتى ينضج حوالي نصف ساعة.
 - يغرف الأرز في صحن كبير ويجميل بالكبد والقوانص والمكسرات.
- ملحوظة: يمكن أن يوضع وفوقه الطيور المطهية - إن وجدت.

الحاج أرز البنى (٢)

◆ المقادير:

- ٤ أكواب أرز مصرى + زبدة.
- ٤ أكواب ماء + كوب زيت ذرة.
- ملعقة صلصة طماطم .
- ٣ مكعبات مرق دجاج + مكسرات .
- سكر بنى أو أبيض + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- يغسل الأرز جيداً ويصفى من الماء ثم يحمر فى الزيت.
- يقلب الأرز حتى يصبح لونه ذهبياً على شرط أن يكون الزيت غزيراً يغطى الأرز.
- يصفى الأرز من الزيت بعد التحمير.
- يوضع الأرز فى إناء الطبخ، ويتم تقلبيه على نار هادئة بعد إضافة ٣ ملاعق سكر بنى أو أبيض إليه لمدة دقيقة واحدة.
- يضاف الماء إلى الأرز، ثم الملح، وصلصة الطماطم، ومرقة الدجاج والقرفة والزبدة .
- بعد أن يغلى الماء تهدئ النار حتى يتم نضج الأرز.
- تحمر المكسرات وبعد نضج الأرز يزين بالمكسرات على الوجه ويقدم ساخناً.

أرز الشركسية

◆ المقادير:

- كوب أرز .
- ٤ أكواب من مرق الدجاج .
- ملعقة سمن .
- مستكة، جبهان، ملح .

◆ الطريقة:

- يقدح السمن ويضاف إليه الجبهان والمستكة .
- يضاف المرق ويترك حتى يغلي ويتبل .
- يضاف الأرز المغسول ويترك على نار هادئة بدون تقليب حتى يمتص ماءه ويصير أشبه بالعصيدة .



أرز البطاطس والنعناع

◆ المقادير:

- كوب أرز + كوب ماء.
- $\frac{1}{4}$ فنجان زيت ذرة.
- ٢ بطاطس متوسطة الحجم.
- ملعقتان متوسطتان من الجبن المبشور.
- ٣ فصوص ثوم + فلفل ، ملح.
- أوراق نعناع أخضر.

◆ الطريقة:

- يفرى الثوم والنعناع ويضاف قليل من الزيت، ثم نخلط المقادير وتبلى ويترك الخليط جانباً.
- تقطع البطاطس مكعبات وتحمر في الزيت.
- يغلى الماء في وعاء، ثم توضع فيه مكعبات البطاطس المحمرة والأرز المغسول.
- تغطى الوعاء لمدة ربع ساعة، ثم ترفع الغطاء ونضيف صلصة الثوم والنعناع.
- يترك الأرز لمدة خمس دقائق على النار حتى يتشرب الصلصة.
- يغرف في صحن عميق ويرش الوجه بالجبن المبشور، ويجمل بأوراق النعناع الأخضر ويقدم ساخناً.

الأرز بالبازلاء (بسلة) والكبد المحمرة

◆ المقادير:

- مقدار من الأرز المفلفل.
- $\frac{1}{4}$ ك صلصة طماطم طازجة.
- $\frac{1}{3}$ ك بازلاء - بسلة - سوتيه.
- $\frac{1}{8}$ ك كبد محمرة مقطعة صغيراً.
- جزرة أفرنجية سوتيه.

◆ الطريقة:

- تخلط البازلاء والجزر مع الأرز وهو ساخن .
- توضع الكبد المحمرة في قاع القالب.
- يكبس خليط الأرز في القالب فوق طبقة الكبد ويقلب في صحن التقديم.
- يقدم الأرز وهو ساخن ومعه صلصة الطماطم .



الأرز بالبصلة واللحمة المعصجة

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز.
- $\frac{1}{4}$ ك بصلة وجزر.
- $\frac{1}{4}$ ك لحم مفرومة.
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت + ملح، فلفل.
- بصلة متوسطة.

◆ الطريقة:

- تبشر البصلة وتشوح مع الزيت إلى يصفر لونها.
- نضيف اللحم المفرومة مع التقليب إلى أن تعصج وتتبل بالملح والفلفل.
- نضيف البصلة مع الجزر على اللحم المعصجة وكوب ماء ويترك الجميع على نار هادئة حتى تمام النضج.
- نضيف الأرز للخليط السابق، ويغطى بالماء، وتهدئ النار حتى يتم النضج.
- يصب في طبق التقديم.



أرز بالخضار

◆ المقادير:

- كوبان أرز بسمتى.
- ٤ أكواب شوربة دجاج.
- بصل مفرى + ثوم مفرى .
- خضار مشكل - حسب الرغبة.
- ملعقة زبدة+ ملعقة زيت .
- ملح+ فلفل أسود+ بهار.

◆ الطريقة:

- نشوح البصل والثوم مع الزبدة والزيت، ثم نضيف الخضار المشكل ويقلب الجميع معاً.
- ثم نضيف الأرز والشوربة ويتبل بالملح والفلفل والبهار.
- ويترك على النار حتى يغلى ثم نهدئ النار ونضع الشياطة، ويترك حتى ينضج ويقدم ساخناً.



الأرز بالبصل الأخضر

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز.
- ٢ كوب شوربة .
- $\frac{1}{4}$ كوب فلفل أخضر مفري.
- $\frac{1}{4}$ كوب بقدونس.
- $\frac{2}{4}$ كوب بصل أخضر مفري رفيفاً.
- ٣ ملاعق كبيرة زيت.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل + ملعقة صغيرة ملح.

◆ الطريقة:

- يقلب البصل في الزيت على النار حتى يصير ليناً، ثم يضاف إليه الأرز مع التقليب .
- ثم نضيف بقية المقادير (الشوربة والفلفل الأخضر والبقدونس والبصل الأخضر) ونتركه حتى يتشرب الماء.
- يوضع الأرز بعد ذلك في طبق أو صينية فرن ويغطى، وينزع في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج تماماً.
- يقلب بشوكة بخفة بعد خروجه من الفرن، ثم يقدم ساخناً.



الأرز بالفول الأخضر واللحم

◆ المقادير:

- $\frac{1}{2}$ كوب أرز.
- $\frac{1}{4}$ ك فول أخضر .
- $\frac{1}{4}$ ك لحم بتلو من الفخذ.
- ٣ ملاعق كبيرة سمن + ملح وفلفل .
- $\frac{1}{4}$ ك عصاج + صنوبر للتجميل .

◆ الطريقة:

- يغسل الأرز وينقع في ماء مغلى مدة نصف ساعة، ثم يقشر الفول ويغسل .
 - يغسل اللحم ويقطع قطعاً متوسطة الحجم ويسلق نصف سلق .
 - يشوح الفول قليلاً في مقدار السمن، ثم يضاف إليه اللحم المسلوq ويقلب الجميع على النار لمدة دقيقتين مع إضافة التوابل .
 - يضاف بهريز اللحم - الناتج عن السلق - ويترك حتى يغلى ويتم نضح الفول واللحم تماماً .
 - يضاف الأرز المنقوع إلى الفول، ويرفع على النار حتى يتم نضجه .
 - يغرف في الأطباق ويجميل بالعصاج والصنوبر ويقدم ساخناً .
- 📌 ملحوظة: يمكن إضافة بعض البهريز أو الماء إذا احتاج الأمر .

أرز بالقلقل الأحمر

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز + ملعقتان سمن.
- $\frac{1}{٢}$ كوب بهريز، أو ماء + مكعب مرق.
- ورقة لاورا + حزمة بقدونس.
- قطعة زبدة صغيرة + ملح وقلقل أحمر.

◆ الطريقة:

- يعد الأرز ويغسل جيداً، ثم يقلب في السمن حتى يصفر لونه.
- يضاف البهريز، أو الماء المغلي والمرق، ويتبل الأرز بالملح والقلقل الأحمر، وتوضع ورقة اللاورا وحزمة البقدونس بعد غسلها وربطها بفتلة على سطح الأرز ويغلى الإناء.
- يترك الأرز على النار حتى يغلى ثم نهدئ النار ونضع الشياطة ويترك حوالي ٢٠ دقيقة.
- يرفع من فوق النار وتضاف إليه قطعة الزبد وتقلب معه.



أرز بالبصل والجبن الرومى

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز.
- $\frac{1}{4}$ كوب ماء + مكعب مرق.
- ٢ ملعقة كبيرة من جبن رومى مبشور + ملح.
- ملعقة سمن + بصلة.

◆ الطريقة:

- يبشر البصل ويشوح فى السمن حتى يصفر لونه، ثم يضاف الأرز المغسول ويقلب مع البصل حتى يجشخش.
 - يضاف البهريز مغلياً، أو الماء والمرق، والملح - إن لزم الأمر.
 - ثم نتركه حتى يتشرب البهريز أو الماء ونضع تحته الشياطة ونهدئ النار حتى يتم النضج تماماً.
 - يخلط الأرز بالجبن الرومى المبشور بالشوكة حين تقديمه.
- 📌 **ملحوظة:** يجب أن نراعى كمية الملح لوجود الجبن الرومى، وكذلك لو استعملنا مكعب مرق.

الأرز بالطماطم

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز .
- بصلة صغيرة مبشورة.
- ٢ ملعقة كبيرة سمن.
- ٤ حبات طماطم + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- تشوح البصلة المبشورة في السمن، ثم يضاف إليها حبات الطماطم المقشرة المقطعة قطعاً صغيرة أو مصفاة.
- تطهى الطماطم مدة ٥ دقائق على نار هادئة نوعاً، وتبيل الخليط بالملح والفلفل.
- يسلق الأرز نصف سلق، ثم يصفى من ماء السلق ويشطف بالماء.
- يضاف الأرز إلى خليط الطماطم ويقلب جيداً ثم يرفع على نار هادئة حتى يتم نضجه.
- 📌 ملحوظة: يمكن إضافة مكعب مرقة للطماطم.

أرز بالجزر والطماطم

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز + قطعة زبد متوسطة.
- $\frac{1}{4}$ كوب ماء + كوب عصير طماطم.
- $\frac{1}{4}$ ك جزر مبشور + بصلة صغيرة مفرية.
- ملعقة صغيرة بقدونس مفرى.
- فص مستكة، ملح.

◆ الطريقة:

- تشوح البصلة والمستكة فى الزبد، ثم يضاف الجزر المبشور مع التقليب.
- يضاف عصير الطماطم والماء، ويترك حتى الغليان .
- يضاف الأرز والملح، ويقلب بخفة ويترك ليتشرب الماء والطماطم.
- تهدأ النار وتوضع الشياطة حتى ينضج الأرز، ثم يقدم ساخناً مجملاً بالبقدونس.

أرز بالزعفران والطماطم

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز.
- ٢ ثمرة طماطم مقطعة مكعبات.
- كوب بسلة + بصلة مفرية ناعمة.
- ٢ كوب ماء + ٢ مكعب مرقة دجاج.
- ملعقة متوسطة زعفران.
- قليل من الزيت + ملح.
- ملعقة صغيرة كركم.

◆ الطريقة:

- نشوح البصل في الزيت حتى يصبح لونه ذهبياً، ثم نضيف الطماطم ونقلبها معاً.
 - نضيف الكركم ومكعبى المرقة، ثم نضيف البسلة والزعفران والملح، ويقلب الخليط حتى يصير اللون برتقالياً.
 - نضيف الأرز ونقلبه مع جميع المكونات .
 - نضيف الماء، ونرفع الأرز على النار حتى يغلى ويتشرب ماءه ثم نهدئ النار ونضع الشياطة، ونتركه حتى ينضج.
 - يقدم الأرز مع الدجاج أو اللحم.
- 📌 **ملحوظة:** يمكن إضافة مرقة الدجاج أو اللحم بدلاً من مكعبات المرق والماء - إن وجدت.

أرز باللبن

◆ المقادير:

- كوب أرز.
- ٢ كوب لبن.
- ٢ كوب ماء.
- ٢ ملعقة نشا.
- سكر للتحلية + ملعقة صغيرة فانيليا.

◆ الطريقة:

- يسلق الأرز في الماء - بعد غسله ونقعه - على الأقل ساعة.
- تذاب النشا في اللبن ويصب على الأرز المسلوق مع التحلية والتقليب المستمر حتى يتماسك القوام .
- تضاف الفانيليا مع التقليب.
- يغرف الأرز في الأطباق المعدة لذلك ويكمل بالقرفة الناعمة، أو جوز الهند المبشور، أو المكسرات المبشورة والزبيب.

الأرز باللبن في الفرن

◆ المقادير:

- كوب أرز + سكر للتحلية.
- ملعقة نشا + $\frac{1}{4}$ كوب ماء.
- ملعقتان قشدة + لتر لبن + فانيليا.

◆ الطريقة:

- ينقع الأرز في اللبن بعد غسله جيداً لمدة ساعتين.
- يرفع الأرز باللبن على النار ويترك حتى ينضج مع التقليب المستمر.
- نذيب النشا في الماء ونضيفه للأرز بلبن .
- يحلى الأرز باللبن بالسكر حسب الرغبة ونضيف الفانيليا.
- بعد النضج يقلب في الأطباق المعدة لذلك - والتي تصلح للفرن- ويدهن الوجه بالقشدة ويدخل فرن متوسط الحرارة حتى يحمر وجهه.
- ملحوظة: يمكن إضافة بعض اللبن أو الماء للأرز حسب القوام المطلوب.



بودنج الأرز بالجبن

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز.
- ٢ كوب لبن.
- $\frac{1}{4}$ كوب جبن رومى مبشور.
- ملح، فلفل أبيض.

◆ الطريقة:

- ينقى الأرز ويغسل ويطهى فى اللبن على نار هادئة حتى ينضج.
- يضاف الجبن الرومى ويتبل الخليط بالملح والفلفل.
- يصب الخليط فى صحن فرن مدهون بالسمن، ويرش السطح بباقى الجبن.
- يوزج فى فرن حار ليحمر السطح.

أرز معمر باللبن والقرفة

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز.
- ٤ أكواب لبن.
- ملعقة كبيرة زبد أو سمن.
- قطعة صغيرة من القشدة.
- قليل من القرفة، ملح.

◆ الطريقة:

- يدهن طاجن فرن بالزبد، ويوضع فيه الأرز بعد غسله.
- يغلى اللبن ويملح ويضاف للأرز مع ملعقة الزبد، ثم يزرع في فرن حار.
- عندما يقترب الأرز من النضج تقطع القشدة على السطح وترش القرفة، ثم يعاد الطاجن للفرن الأوسط من الفرن مع تهدئة النار حتى يحمر وجهه.
- يقدم الطاجن ساخناً بعد نضجه.



أرز معمر بالدجاج

◆ المقادير:

- دجاجة كبيرة مسلوقة.
- ٢ كوب أرز.
- ٢ كوب لبن طازج مغلى .
- من ٢ : ٣ كوب شوربة.
- ملعقة كبيرة قشدة.
- ملعقة كبيرة زبيب.
- ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- تقطع الدجاجة ٤ أجزاء وتنزع منها العظام.
 - توضع بعد ذلك في طاجن فرن وفوقها الأرز المغسول.
 - يضاف إليها اللبن المغلى المتبل بالملح والفلفل مع ملعقة الزبيب.
 - يزوج الطاجن في فرن متوسط الحرارة، مع إضافة ٢ : ٣ أكواب من الشوربة وتضاف ملعقة القشدة على السطح.
 - يترك الأرز حتى ينضج تماماً ويحمر وجهه ويقدم ساخناً.
- 📌 **ملحوظة:** من الأفضل رفعه للرف الأوسط قبل تمام النضج حتى لا يحترق القاع.

الكشري بالعدس بجبة (١)

◆ المقادير:

- ١ كوب أرز .
- ٤ ملاعق كبيرة شعرية .
- كوب عدس بجبة .
- كوب حمص شامى ينقع ثم يسلق .
- $\frac{1}{4}$ ك مكرونة إسباجيتى أو مكرونة صغيرة الحجم .

◆ لعمل الصلصة:

- بصلة صغيرة مفرية + فسان ثوم مفرى .
- كوب عصير طماطم + ملح، فلفل، كمون .
- تشوح البصلة المفرية فى معلقتين زيت ويضاف الثوم المفرى ويقلب حتى يذبل البصل، يضاف عصير الطماطم ويتبل المقدار بالملح والفلفل والكمون .

◆ لعمل الدقة:

- فسان ثوم مفرى + ملعقتان كبيرتان خل + ملعقتان كبيرتان زيت .
- يحمر الثوم فى قليل من الزيت دون أن يتغير لونه ثم يضاف الخل وقليل من الماء ويتبل المقدار .

◆ لعمل حلقات البصل:

- بصلة كبيرة تقطع حلقات، ملعقة نشا، ٢ ملعقة كبيرة زيت .

◆ الطريقة:

• يقلب البصل مع النشا ثم يرفع الزيت على النار حتى يسخن، ويضاف إليه البصل حتى يصير لونه بنياً، ثم يرفع على ورق مطبخ لامتصاص المادة الدهنية.

◆ طريقة اعداد الكشري:

• ينقع العدس لمدة نصف ساعة، ثم يسلق في كمية قليلة من الماء مع مراعاة عدم المبالغة في السلق حتى لا يتعجن.

• تسلق المكرونة مع مراعاة عدم المبالغة في السلق أيضاً وتشطف وتصفى وتترك جانباً.

• ينقع الحمص لمدة ساعتين على الأقل قبل أن يسلق ويصفى ويترك جانباً.

• تحمر الشعيرية في بعض الزيت حتى تصير ذهبية اللون ويضاف الأرز المغسول والمصفى ويقلب حتى يجف.

• يضاف ماء يكفي لغمره مع قليل من الملح .

• يترك الأرز على النار حتى يتشرب الماء ثم نهدي النار ونتركه حتى تمام النضج.

• يغرف الكشري في طبق التقديم: يغرف الأرز، ثم العدس، ثم المكرونة، ثم الحمص، ثم تصب الصلصة والدقة، ثم يجمل الطبق بالبصل المحمر ويقدم الكشري الشهي مع سلاطة طماطم وبقدونس.



الكشري بالعدس بجبة (٢)

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز.
- ٣ أكواب عدس بجبة.
- $\frac{1}{4}$ كوب شعيرية.
- كوب حمص.
- ملعقتان كبيرتان زيت.
- بصلة مفرية + ملح، فلفل.
- كوب مكرونة إسباجيتي أو مقصوصة.

◆ الطريقة:

- تحمر البصلة ويضاف لها العدس ويقلبان معاً، ثم نضيف كوب ماء ونتركه حتى يقرب من النضج - يمكن إضافة ماء إذا احتاج الأمر.
- نضيف ٢ كوب وربع ماء ونتركه حتى يغلي وتبله بالملح والفلفل - ويمكن قالب مرقة.
- نضيف الأرز ونقلبها معاً، ثم نحمر الشعيرية في ملعقة زيت ونضيفها لهما مع التقليب، وحين يتشرب الماء نهدي النار، ونضع الشياطة حتى ينضج.

- تعلق المكرونة وتوضع جانباً وكذلك الحمص، ويمكن الاستغناء عنه - حسب الرغبة.
- تعد الصلصة والدقة وحلقات البصل - كما سبق -.
- يغرف الكشري - الأرز والعدس - في صحن عميق، وتوضع فوقه المكرونة والحمص والصلصة والدقة وحلقات البصل.



كشري بالعدس الأصفر

◆ المقادير:

- ٢ كوب عدس أصفر + ٢ كوب أرز.
- ٣ ملاعق كبيرة زيت ذرة + نحو ٣ أكواب ماء .
- بصلة مفرية + ملح، فلفل، كمون.

◆ مقادير الصلصة بالدقة:

- $\frac{1}{4}$ ملعقة ثوم مفري + ١ ملعقة زيت ذرة .
- ٢ ملعقة كبيرة خل + ثمرة طماطم مبشورة.
- ٣ ملاعق كبيرة صلصة .

◆ طريقة عمل الصلصة:

- يرفع الزيت على النار ويقلب الثوم فيه حتى يذبل ويأخذ اللون الذهبي.
- يضاف الخل إلى المقدار ويقلب، ثم تضاف الصلصة والطماطم المبشورة ويترك ٥ دقائق على النار.

◆ طريقة إعداد الكشري:

- يغسل العدس والأرز ويخلطان معاً.
- تشوح البصلة في الزيت حتى يصير لونها ذهبياً، يضاف إليها الأرز والعدس ويشوح الجميع.

- يضاف الماء ويتبل، ويترك الكشري على النار حتى يغلي.
- نهدي درجة حرارة النار، وتوضع "شياطة" تحت الكشري، ونتركه حتى النضج و"نضيف ماء" إذا احتاج الأمر.
- يرفع الكشري بعد تمام النضج، ويقدم مع الصلصة.

ملحوظة:

تمكن إضافة الماء للصلصة - في البداية - وحين يغلي نضيف الأرز والعدس ومكعب مرقة وتبل الجميع.

أرز باللحم الضانى والفلفل

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كوب من الأرز بالبصل ناضج .
- $\frac{1}{4}$ ك لحم ضأن من الفخذ أو الكتف .
- ملعقة كبيرة الدقيق + بصلة كبيرة .
- $\frac{1}{4}$ حزمة بقدونس + $\frac{1}{4}$ ورقة لاورا .
- كوب ماء + ٢ ملعقة صلصة طماطم .
- ملعقة كبيرة سمن + عيدان قرفة + ملح، فلفل أحمر .

◆ الطريقة:

- يفرى البصل ناعماً، ثم يشوح في السمن ويضاف إليه اللحم بعد فرمه ويشوح معه .
- يضاف الدقيق ويقلب جيداً مع اللحم، ثم يضاف الماء وصلصة الطماطم والبقدونس بعد ربطه بفتلة وورقة اللاورا والملح والفلفل والقرفة .
- يغطى الوعاء ويترك على نار هادئة لمدة ساعتين .
- يوضع الأرز في قالب مفرغ من الوسط ثم يقلب في طبق التقديم .
- يوضع خليط اللحم المفروم والصلصة في فراغ القالب بعد نزع البقدونس واللاورا والقرفة ويقدم ساخناً .

أرز باللحم (الكبسة)

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك لحم مقطع مكعبات.
- ٢ كوب أرز + ٣ ملاعق كبيرة زبدة.
- ٢ حبة طماطم مبشورة + ٢ بصلة مفرية .
- لتر ماء مغلي (ويمكن استبداله بالشوربة).
- ملعقة عصير ليمون + $\frac{1}{4}$ ملعقة قرقة + ملح، فلفل.
- مكعب مرقة + قرن فلفل حار مقطع + ٣ فصوص حبهان.

◆ الطريقة:

- نشوح البصل في الزبدة ثم نضيف مكعبات اللحم ونستمر في التشويح حتى يصير لونها بنياً.
- نضيف الطماطم ثم الماء المغلي ومكعب المرقة، ونتركه على نار هادئة حتى يقرب اللحم من النضج.
- نضيف القرقة والحبهان وعصير الليمون والفلفل الحار، ثم نضيف الأرز قرب نضج اللحم.
- نضيف كوب ماء بالتدرج، وربما نحتاج لأكثر حسب كمية المرقة المتبقية بعد نضج اللحم.
- نترك الأرز باللحم على نار عالية حتى يتشرب الماء، ثم نغطي الإناء ونتركه على نار هادئة مع وضع الشياطة حتى يتم النضج تماماً.

مقلوبة بالباذنجان

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز + $\frac{1}{3}$ ك لحم.
- $\frac{1}{4}$ ك باذنجان رومى + بصلة كبيرة.
- ٣:٢ أكواب ماء أو عصير طماطم.
- ٤ فصوص ثوم + سمن أو زيت .
- ملح، فلفل، بهار.

◆ الطريقة:

- يغسل الأرز بالماء البارد ثم يغطى بالماء ويترك.
- يقطع الباذنجان حلقات ويرش بالملح.
- يعصر الباذنجان للتخلص من الماء ثم يحمر فى السمن أو الزيت.
- يفرى البصل ناعماً، وكذلك الثوم ويحمران فى السمن أو الزيت المتبقى من تحمير الباذنجان .
- ثم يضاف اللحم بعد تقطيعه أو فرمه حسب الرغبة.
- ويضاف قليل من الماء ويترك حتى يتم نضج اللحم ويتبل بالملح والفلفل والبهار.
- يرص الباذنجان فى قاع وعاء الطهى فى طبقات متبادلة مع اللحم.

- يصفى الأرز من ماء النقع ويوضع فوق الباذنجان ويضغط باليد.
- يضاف الماء أو عصير الطماطم المغلى على الأرز ويترك الوعاء على النار حوالى خمس دقائق .
- ثم تهدأ النار ويترك الوعاء مغطى على النار حتى يتم نضج الأرز.
- يقلب فى طبق تقديم ويقدم ساخناً.



مقلوبة الدجاج

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز.
- دجاجة متوسطة.
- ٣:٢ كوب شوربة + $\frac{1}{4}$ كوب لوز.
- ٣:٢ ملاعق سمن + ملح، فلفل، بهار.

◆ الطريقة:

- يغسل الأرز ثم يغطى بالماء ويترك.
- تسلق الدجاجة على أن يتبقى من الشوربة حوالى ٣ أكواب.
- ينزع العظم ويقطع لحم الدجاج قطعاً صغيرة.
- تنزع القشرة الخارجية للوز بعد غمره في ماء مغلي، ثم يحمر في السمن ويضاف للدجاج ويتبل الجميع.
- يوضع الدجاج واللوز في قاع وعاء الطهي، ثم يصفى الأرز من الماء ويوضع فوق الدجاج.
- تضاف الكمية اللازمة من الشوربة المغلية، ويترك الوعاء على النار حتى يتشرب الأرز الشوربة تماماً.
- تهدأ النار ويترك الوعاء مغطى على النار وتحت الشياطة حتى يتم النضج.
- يقلب في طبق وتقدم المقلوبة ساخنة.

طاجن الأرز بالكبد

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كوب أرز.
- بصلة كبيرة مقطعة حلقات رقيقة.
- $\frac{1}{4}$ كبد دجاج مقطعة صغيراً.
- ٢ كوب شوربة دجاج.
- ملعقتان كبيرتان زيت.
- ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- يحمر البصل في نصف مقدار الزيت ثم ينشل.
- توضع الكبد في الزيت المتبقى من تحمير البصل وتقلب حتى تحمر نوعاً.
- يحمر الأرز في باقى مقدار الزيت، ثم تضاف الشوربة ويترك ليغلى مدة خمس دقائق.
- يخلط الأرز مع الكبد والبصل، ويوضع الجميع في طاجن أو طبق فرن ويغطى ويوضع في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة.
- يرفع الغطاء ويترك ليحمر الوجه نوعاً ثم يقدم ساخناً.



أرز بالسمن أو الحمام

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز.
- حمام أو سمن تم سلقه.
- خلاصة سلق الطيور المضاف إليها: ملعقة سمن + حبهان.
- بصلة مبشورة مدعوكة بالفلفل الأسود والملح والكمون.

◆ الطريقة:

- تحمر الطيور المسلوقة في المادة الدهنية وترفع.
- يشوح الأرز ويضاف إليه ماء سلق الطيور المتبل بالملح والفلفل، ويترك حتى يتشرب ماء السلق.
- ثم نهدي النار ونضع تحته الشياطة ونتركه حتى يتم نضجه.
- يغرف الأرز في طبق التقديم ويجميل بالطيور المحمرة بعد تقطيعها.



أرز السمك بالبصل

◆ المقادير:

- ٢ كوب أرز + ٢ كوب ماء.
- بصلة متوسطة مقطعة أو مبشورة.
- فلفل أخضر مقطع + ملعقة صلصة.
- قالب مرقة + ملح، فلفل، كارى.
- ملعقتان زيت، ملعقة سمن.

◆ الطريقة:

- تحمر البصلة في الزيت حتى تصبح بنية اللون.
- يضاف الفلفل المقطع، ويقلبان معاً ثم يضاف الماء وملعقة الصلصة وقالب المرقة والملح والفلفل والكارى.
- يرفع الوعاء على النار حتى يغلي الماء ثم يضاف الأرز ويترك حتى يتشرب ماءه، وتهدأ النار وتوضع تحته الشياطة.
- تقدح ملعقة السمن وتطش على الأرز ثم يقلب خفيفاً بعد ذلك وحين ينضج يقدم مع السمك.

📌 ملحوظة:

يمكن الاستغناء عن الكارى والصلصة حسب الرغبة.



أرز بالجمبرى (١)

◆ المقادير:

- كيلو أرز + كيلو جمبرى مقشر.
- بصلتان بحجم كبير للتحمير.
- $\frac{1}{2}$ راس ثوم مفرى + ملعقة كمون صغيرة.
- $\frac{1}{2}$ ملعقة فلفل أسود + $\frac{1}{4}$ ملعقة بهارات سمك.
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت للتحمير + كوب طماطم مبشورة.

◆ الطريقة:

- يغسل الجمبرى جيداً، ويشق الظهر وينظف ثم يتبل بالتوابل.
- تفرى البصلة وتحمر فى الزيت حتى يصفر لونها، ثم نضيف الثوم المفرى مع التقليب، وبعدها نضيف الجمبرى، ويقلب الجميع معاً جيداً لمدة ٥ دقائق.
- ثم نضيف الطماطم إلى خليط الجمبرى، وبعد أن يغلى نضيف الأرز ويغطى بالماء، مع إضافة الملح والفلفل والكمون وبهارات السمك.
- يرفع على النار حتى يتشرب الأرز الماء، ثم نهدي النار ونضع الشبابة ويترك حتى ينضج.

الأرز بالجمبرى (٢)

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كجمبرى مقشر + ٢ كوب أرز.
- ٢ كوب عصير طماطم + بصلة متوسطة.
- ٢ ملعقة بققدونس مفرى + ملح، فلفل.
- ٢ ملعقة كبيرة زيت .

◆ الطريقة:

- يغسل الجمبرى جيداً، ويغسل الأرز.
- تفرى البصلة رفيفاً وتحمر في الزيت وترفع منه.
- يشوح الجمبرى في الزيت المتبقى ويرفع منه.
- يوضع الأرز في الزيت ويحمر، ثم يضاف إليه البصل والجمبرى والبققدونس المفرى.
- يضاف عصير الطماطم والملح والفلفل ويترك ليغلى.
- تهدأ النار وتوضع تحته الشياطة ويترك حتى ينضج.

أرز بالجبن الفلامنك والجمبرى

◆ المقادير:

- كيلو أرز.
- $\frac{1}{3}$ فنجان زيت ذرة.
- ٣ ملاعق جبن فلامنك مبشور.
- $\frac{1}{4}$ ك جمبرى صغير متبل بالكمون والملح وثوم مهروس
ومسوى على بخار الماء.
- بصلة صغيرة مبشورة + ملح.

◆ الطريقة:

- يرفع وعاء على النار مضافا إليه الزيت، وعندما يسخن يضاف إليه الأرز بعد أن يغسل ويقلب على النار حتى ينخشخش، ثم تضاف إليه البصلة المبشورة مع التقليب.
- يغطى السطح بالماء الساخن ويملح، ويترك الوعاء على النار، وقبل جفاف الماء تخفض الحرارة وتوضع تحته الشياطة.
- عند نضج الأرز تماما يرش السطح بمبشور الجبن مع التقليب بخفة.
- يضاف الجمبرى على سطحه وتغلق الحرارة.
- يقلب الأرز برفق ويغرف ويقدم مع وجبة السمك.

أرز بالجمبري والبازلأ والطماطم

◆ المقادير:

- ك أرز ناضج.
- $\frac{1}{4}$ ك بازلأ سوتيه.
- $\frac{1}{4}$ ك جمبري صغير الحجم مقشر + ملح.
- ثمرة طماطم مقشرة ومقطعة مكعبات .

◆ الطريقة:

- يسلق الجمبري في ماء مغلي مضافة إليه بصلة، وفص ثوم مقطوع نصفين لمدة لا تزيد على ٣ دقائق.
- ثم ينشل من ماء السليق، أما المرق، فيصفى - صفاة رفيعة ليتم تسوية الأرز الأبيض، به بدلا من إضافة الماء.
- تقلب الطماطم في ملعقة زيت ذرة قليلا على النار .
- يطهى الأرز كالمعتاد مع إضافة ماء دملق الجمبري والسابق إعداده.
- بعد نضج الأرز يضاف إليه الجمبري ويابس برفق ثم يغرف ويقدم ويحمل بالبازلأ السوتيه، ويقطع الطماطم.



أوردوفر (الأرز مع السلمون والجمبرى)

◆ المقادير:

- كيلو أرز بسمتى.
- $\frac{1}{4}$ ك سمك سلمون أو علبة سلمون.
- $\frac{1}{4}$ ك جمبرى متوسط الحجم مسلوقة.
- ثمرتان فلفل أخضر رومى مفرى.
- شرائح زيتون أسود.
- ملعقة كبيرة خل + ملعقة متوسطة زعفران.
- بصلتان خضروان مقطعتان.
- قطعة متوسطة من الزبدة + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- يطهى الأرز كالمعتاد مع إضافة الزعفران لماء النضج .
- يقطع البصل الأخضر قطعاً صغيرة، ويضاف إلى الأرز مع الزيتون الأسود والسلمون والجمبرى والفلفل الرومى المفرى والخل ويقلب الجميع ببطء.
- يغرف الأرز فى صحن التقديم، ويجميل الوجه بشرائح الزيتون والجمبرى والسلمون.



أرز بصلصة الجمبرى والكارى

◆ المقادير:

- كوبان أرز أبيض ناضج.
- $\frac{1}{4}$ كجمبرى مقشر مسلووق.
- بصلصة متوسطة حلقات.
- ملعقة كبيرة سمن أو زبد.
- ملعقة متوسطة خل.
- ملعقة كبيرة كارى بودرة.
- عصير ليمون + ملح، فلفل، كمون.

◆ الطريقة:

- تحمر حلقات البصل فى بعض الزبد، ثم يضاف الجمبرى المسلووق وقليل من الخل ويقلب لعدة دقائق.
- يضاف الكارى وحوالى كوب من الماء ويقلب، ثم يترك على النار حوالى ١٠ دقائق.
- يغرف الأرز فى صحن عميق، وترش فوقه صلصة الجمبرى بالكارى.
- يمكن أن تقدم صلصة الجمبرى منفصلة.



كفتة الجمبري بالأرز

◆ المقادير:

- كيلو جمبري صغير مقشر + ملعقتان أرز مطحون.
- ملعقة كبيرة دقيق + ملعقة كبيرة بقسماط.
- ملعقة صغيرة شبت، وأخرى بقدونس مفري.
- كرفس + عصير ليمون + شرائح خس ولفل أخضر.
- ٥ فصوص ثوم مفري + بيضتان مخفوقتان.
- ملح، فلفل، كمون + زيت للتحمير.

◆ الطريقة:

- يعد الجمبري بأن يغسل جيداً وينقع في الماء والخل والملح لمدة خمس دقائق.
- يشطف ويوضع في مصفاة ويسلق ثم يفرم بالمفرمة.
- يخلط مع الأرز المطحون والثوم المفري وكذلك الخضر المفرية ويتبل بالملح واللفل والكمون وعصير الليمون.
- يشكل على هيئة أصابع أو أقراص ويقرب في الدقيق ثم البيض المتبل ثم البقسماط.
- تحمر الكفتة في زيت غزير وتنشل على ورق ماص.
- ترص في طبق التقديم مع شرائح الخس واللفل الأخضر.

”سرر“ الجلاش بالأرز

◆ المقادير:

- $\frac{1}{2}$ كوب أرز بسمتى.
- $\frac{1}{2}$ كوب بسلة وجزر سوتيه.
- $\frac{1}{4}$ كوب لحم معصج + $\frac{1}{4}$ ك جلاش للحشو.
- بصلة مفرية + فسان ثوم مفريان.
- ٢ كوب شوربة + ملح، فلفل، بهار.

◆ الطريقة:

- نشوح البصلة والثوم حتى يصفر لونهما.
- نضيف الشورية ونتركها حتى تغلى وتبلها.
- نضيف الأرز حتى يتشرب، ثم نهدئ النار حتى ينضج.
- نرفعه ونضيف له الخضار واللحم.
- ثم نحضر بولة صغيرة ونثنى ورقة الجلاش ونضعها في البولة من المنتصف ونضع بداخلها الحشو ونغلقها وندهنها بالزيت أو السمن.
- نقلبها في صاج الفرن ونكرر العملية حتى تنتهى من كل الصرر، ثم ندهنها بالزيت أو السمن وندخلها الفرن حتى يحمر وجهها.
- تقدم مجملة باللحم المعصج والمكسرات أو حسب الرغبة.