

الفصل الخامس عشر الطرائد الأرنب والغزلان

الأرنب

وهي نوعان :

أولاً: الأرنب البلدي

المقادير :

أرنب بلدي عدد اثنان .
ملح طعام لا يقل عن ٣٥٠ غرام .
٣ غرام من البهار الأبيض .
٤٠٠ غرام من الزبدة .
٣٥٠ غرام مشكل من البصل والكراث والجزر وورق الغار وكرفس
زجاجة خل للتقع .

الطريقة :

يذبح الأرنب ويسلخ بشق الجلد من عند البطن أي من الوسط .
وبعد السلخ يحتفظ بالكبد والقلب ويقطع إلى أربع وثمانية قطع .
وبعد الغسل بالماء البارد ينقع بالخل والبهارات والخضار المطلوبة لمدة
عشر ساعات على الأقل ، ثم تصفى اللحم وتغلى بالزبدة ، ثم تغلى
الخضار ، ثم يغلى الكبد والقلب مع اللحم .
توضع اللحم والكبد والقلب في وعاء ، ثم تصفى الخضار من الزبدة
قليلاً ، ويضاف إليها الطحين المطلوب ويقلب الجميع على نار هادئة حتى

يتحمص الطحين، ثم تضاف الزبدة المصفاة ويضاف الماء المطلوب مع قليل من الخل المنقوع به، ويضاف الجميع إلى الأرانب ويعاد إلى النار.

ترفع قطع الأرانب بعد نضجها وتصف في وعاء ثم تصفى الصلصة جيداً أو تعاد إلى لحم الأرانب لتغلي قليلاً.

وعند التقديم يصف لحم الأرانب في جاط عميق ثم الصلصة فوقه، ويقدم معه بطاطا مسلوقة وخضار بالزبدة على حدة. كما يمكن تزيين الجاط بخبز مقلي بشكل قلب.

ملاحظة:

يحتاج الأرنب البلدي ذو الحجم المتوسط إلى ٦٠ - ٨٠ دقيقة فوق نار قوية، وتلمح هذه الأصناف من اللحوم، ثم تنقع بالخل قبل طهيها على النار.

* * *

ب- أرنب بري مع الخضار

المقادير:

أرنب عدد ٢.

جزر كوزات ٤٠٠ غرام.

بصل كوزات ٤٠٠ غرام.

٦٠٠ غرام زبدة مع ملعقة زيت نباتي.

ملح طعام بهار أبيض ملعقة صغيرة.

بطاطا محمرة أو مسلوقة.

زجاجة خل للنقع، حيث تنقع الأرانب بعد التقطيع مدة لا تقل عن عشر ساعات.

الطريقة:

ذوّب الزبدة مع زيت القلي قليلاً، ثم قم بقلي لحم الأرانب جيداً، ثم ارفع اللحم جانباً.

حمر جميع الخضار المطلوبة مع القلب والكبد ما عدا البطاطا فتحمر وحدها، ثم يضاف إلى الأرنب.

بعد ذلك يضاف الطحين ويحمص قليلاً ثم يضاف الماء الساخن وقليلًا من الخل أيضاً.

وبعد أول غلية تصفى الصلصة ويضاف إلى ما في الوعاء وتعاد إلى النار، وبعد فترة وجيزة تنقل إلى نار هادئة.

وبعد النضج ترفع لحمة الأرنب على جانب، وتوضع الخضار في جاط بعد إضافة اللحمة إليها.

وعند التقديم يوضع اللحم داخل جاط والخضار حوله مع التزيين.

ملاحظة:

يضاف ٣٠ غرام من الثوم مع الصلصة عند التقليب وتضاف مع الخضار إلى الصلصة.

* * *

الغزال

الطريقة:

يذبح الغزال ثم يسلخ كالخراف أو الماعز، ويغسل جوفه بالماء البارد، ثم يقطع قطعاً مناسبة لنوع الطهي المطلوب.

ويمكن طبخه محمراً كما سبق في طهي الأرانب، أو يحمر كاملاً مثل الخروف المحشي.

كما يمكن طبخه باللبن كالمنسف، ويقدم معه كما هو معروف صلصة بنية الغنية بالخضار، كما تقدم معه بطاطا محمرة أو مقلية أو بوريه، ويقدم معه الخضار أيضاً.

obeikandi.com



٧٢



٧٣



٧٤

٧٢ - محشي ورق عنب بالزيت ، أنظر صفحة ١٠٢ .

٧٣ - محشى كوسى بالزيت ، أنظر صفحة ١٠٠ .

٧٤ - جاط كبة مقلية ، أنظر صفحة ٢٤٩ .



٧٥ - سلطة دجاج ، أنظر صفحة ٤٧ .

٧٦ - مخلل خيار ، أنظر صفحة ٢٠٢ .

٧٧ - محشي باذنجان بالزيت ، أنظر صفحة ٩٩ .



٧٨ - منظر جزئي لطاولة بوفية لاحظ أنواع السلطات .

٧٩ - جاط لبنة، أنظر صفحة ٥٤٤ .

٨٠ - جاط حمص، أنظر صفحة ٥٩ .



٨١ - زيتون مكبوس، انظر صفحة ٢٠٣ .

٨٢ - سلطة بندوره مع البيض، شمندر مع بطاطا مسلوقة ، باب السلطات

٨٣ - سلطة اسبرغوس ، باب السلطات والمقبلات . انظر صفحة ٤١ .



٨٤ - خروف محشي، أنظر صفحة ٢٧٨ .

٨٥ - خروف محشي مع ورق العنب، أنظر باب المحاشي .

٨٦ - خروف محشي بالفريكة، (الفريكة بدل الأرز) .



٨٧- فخذ خروف مضاف اليه حشوة الخاروف ، أنظر صفحة ٢٨٠ .

٨٨- جاط أوزي محمر (حشوة الخاروف مع الخضار) .

٨٩- جانب من طاولة بوفيه لاحظ الخراف المحشوة .



٩٠ - ستيك خروف، أنظر صفحة ٢٩٥ .

٩١ - فخذ خروف محمر مع الخضار ، أنظر صفحة ٢٨٠ .

٩٢ - اسكلب فنواز، أنظر صفحة ٢٩٤ .



٩٣



٩٤



٩٥

٩٣ - منسف، أنظر صفحة ٢٧٧.

٩٤ - شاتوبريان مع الخضار والبطاطا، أنظر صفحة ٣٢٠.

٩٥ - أسكلب بانيه، أنظر صفحة ٣١٨.