

أولاً

الطرق المتعددة لإعداد  
الأرز

obeikandi.com

## سلطة الأرز

## ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  فنجان أرز مطهى ساخن +  $\frac{1}{4}$  فنجان زيت.
- $\frac{1}{4}$  فنجان خيار مخلل مقطوع + فنجان شرائح زيتون.
- $\frac{1}{4}$  فنجان فلفل أخضر مقطوع + بصلة صغيرة مفرية.
- $\frac{1}{2}$  فنجان كرفس مقطوع + 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، ويقلب الخليط ويترك ليبرد.
- تضاف بقية المقادير ويقلب 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 فى 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 مفرى.
- مكعبات جزر أفرنجى ولفت + ٢ ملعقة كبيرة زبد.

### ◆ الطريقة:

- تغمر الطماطم في ماء مغلٍ وتقشر، ثم تشق نصفين ويصفى ما بداخلها، ثم تشوح في السمن ويضاف إلى حساء الأرز وقت إضافة البهريز.
- يترك الحساء يغلى 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.
- $\frac{٢}{٤}$  كوب جبن شيدر مبشور.
- ملعقة كبيرة زبد أو سمن.
- $\frac{١}{٢}$  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 بالمضرب حتى يسيل نوعاً ما ويصبح متجانساً كسلطة الزبادى ويغضى 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 بكياب 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.

\*\*\*

## أرز 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 الطماطم .
- ٦:٥ ملاعق كبيرة جبن رومي 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 الرومي المبشور مع التقليب بشوكة.
- يدهن قالب بالزيت دهناً خفيفاً، ويوضع فيه الأرز ثم يقلب 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 لها 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 - وتبل 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 .
- $\frac{1}{4}$  ك لحم معصج.
- لوز، صنوبر، زبيب.

#### ◆ الطريقة:

- يحمّر 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 بالخططة (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 الأبيض

### ◆ 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 بخفة، ويعاد تتيله 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 أوزالبني (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 نهدي 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 يغلى 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 نرفع 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 لحمة مفرومة.
- $\frac{1}{4}$  كوب زيت + ملح، فلفل.
- بصلة متوسطة.

### ◆ الطريقة:

- تبشر البصلة وتشوح مع الزيت إلى يصفر لونها.
- نضيف اللحمة المفرومة مع التقليب إلى أن تعصج وتتبل بالملح والفلفل.
- نضيف البصلة مع الجزر على اللحمة المعصجة وكوب ماء ويترك الجميع على نار هادئة حتى تمام النضج.
- نضيف الأرز للخليط السابق، ويغلى 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 .
- $\frac{1}{٢}$  كوب فلفل أخضر مفري.
- $\frac{1}{٤}$  كوب بقدونس.
- $\frac{٢}{٤}$  كوب بصل أخضر مفري رفيفاً.
- ٣ ملاعق كبيرة زيت.
- $\frac{1}{٢}$  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 المسلوقة ويقلب الجميع على النار لمدة دقيقتين مع إضافة التوابل.
  - يضاف بهريز اللحم - الناتج عن السلق - ويترك حتى يغلى ويتم نضج 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، ويتبل الخليط بالملح والفلفل.
  - يسلق الأرز نصف سلق، ثم يصفى من ماء السلق ويشطف بالماء.
  - يضاف الأرز إلى خليط الطماطم ويقرب 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 المرقة 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 القرن

### ◆ 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 إسباجيتي أو مكرونة صغيرة الحجم.

### ◆ لعمل الصلصة:

- بصلة صغيرة مفرية + فسان ثوم مفرى.
- كوب عصير طماطم + ملح، فلفل، كمون.
- تشوح البصلة المفرية في 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.
- يحمّر الثوم في 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 يجشخشش.

• يضاف ماء يكفى 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.

- تسلق 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 بققدونس +  $\frac{1}{4}$  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 والبققدونس 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 +  $\frac{1}{٤}$  ك لحم.
- $\frac{1}{٤}$  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 نهدئ 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 الصلصة 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 الشياطة ويترك حتى ينضج.

## الأرز بالجمبرى (٢)

### ◆ المقادير:

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

### ◆ الطريقة:

- يغسل الجمبرى جيداً، ويغسل الأرز.
- تفرى البصلة رفيفاً وتحمر فى الزيت وترفع منه.
- يشوح الجمبرى فى الزيت المتبقى ويرفع منه.
- يوضع الأرز فى الزيت ويحمر، ثم يضاف إليه البصل والجمبرى والبقدونس 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 جبنة فلامنك مبشورة.
- $\frac{1}{2}$  كجمبرى 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 تنخفض 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 والبازلاء والطماطم

### ◆ المقادير:

- ك أرز ناضج.
- $\frac{1}{4}$  ك بازلاء 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 السلق، 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 إعدادة.
- بعد نضج الأرز يضاف إليه الجمبري ويابس برفق ثم يغرف ويقدم ويحبل بالبازلاء 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.
- $\frac{1}{4}$  ك جمبرى 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 الجمبرى بالأرز

### ◆ المقادير:

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

### ◆ الطريقة:

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

## سرر الجلاش بالارز

### 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 لونها.
- نضيف الشوربة 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.