

رابعاً

كيفية إعداد
أنواع المطاشي المتعددة

obeikandi.com

محشى الكرنب

◆ المقادير:

- كرنب متوسطة + مقدار من الخلطة النيئة.
- ملعقة صغيرة كمون ناعم + كوب طماطم مصفاة.
- شوربة أو مكعب مرق مذاب في الماء + ملعقة كبيرة سمن.

◆ مقادير الخلطة:

- ٢ كوب أرز + بصلة مفرية + $\frac{1}{4}$ ك طماطم.
- بقودونس وشبت وكزبرة خضراء مفرية + نعناع جاف.
- ملح، فلفل، بهار.

◆ طريقة عمل الخلطة:

- تدعك البصلة المفرية بالملح والفلفل والبهار، ثم يضاف لها عصير الطماطم - أو الصلصة - والبقودونس والشبت والكزبرة والنعناع الجاف وتقلب.
- يعد الأرز ويضاف للخلطة السابقة ويقلب، ويترك لمدة عشر دقائق ثم تستخدم الخلطة في الحشو "الخلطة النيئة".

■ ملحوظة:

- يمكن إضافة لحم معصج للخلطة وزيادة كمية الخلطة بمضاعفتها مثلا حسب حجم الكرنب.
- ويمكن استبدال الطماطم بصلصة جاهزة أو إضافة ملعقة منها مع الطماطم.

◆ الطريقة:

- تنزع الأوراق الخارجية الخضراء، ونحتفظ ببعضها ليوضع تحت المحشى بعد غسلها وسلقها .
- تفصل الأوراق الباقية البيضاء وتغسل، ثم يغلى الماء ويضاف اليه الملح والكمون.
- تلقى الأوراق فى الماء المغلى، وتترك حتى تنضج قليلاً، ثم ترفع بإحتراس على مصفاة .
- تزال العروق الغليظة، ثم يقطع الورق قطعاً متوسطة مستطيلة نوعاً.
- تحشى كل قطعة بقليل من الخلطة، وتلف كالإصبع مع ملاحظة أن يكون السطح الأملس للخارج.
- يرص فى حلة رصاً منتظماً مع إضافة مقدار السمن .
- يغطى المحشى بطبق مناسب حتى لا تنفكك الأصابع مع غليان السوائل فوقه.
- تصب فوقه الطماطم المصفاة ومقدار من الشورية المملحة أو الماء المغلى مع إضافة مكعب مرق.
- يترك على نار عالية لمدة ١٠ دقائق حتى يتشرب ماءه وارتفاع الطبوق، ثم نهدئ النار، ونضع شياطة تحته، ويترك حتى ينضج.

محشى الكرنب باللحم المفروم

◆ المقادير:

- كرنبة صغيرة مسلوقة ومقطعة.
- $\frac{1}{4}$ ك لحم مفروم + ٢ كوب أرز.
- ٢ ثمرة طماطم مقشرة ومقطعة صغيراً.
- بصلة مفرية + فصوص ثوم.
- ٢ ملعقة سمن + ملعقة كبيرة صلصة.
- ملعقة نعناع أخضر أو جاف.
- شبت + كزبرة خضراء + بقدونس.
- ماء مغلى + أو مرق لحم أو طيور.
- ملح، فلفل + بهار + كمون.

◆ الطريقة:

- يشوح البصل فى السمن، ثم يضاف إليه اللحم المفروم ويقلبان معاً لمدة ثلاث دقائق.
- ثم نضيف الطماطم المقطعة والبقدونس والشبت والكزبرة والنعناع والبهارات والملح والفلفل ويقلب الجميع معاً.
- يضاف الأرز، ويقلب مع الخلطة السابقة، وترفع من فوق النار وتترك لتبرد.

• نأخذ ورق الكرنب المقطع، ونحشو كل واحدة على حدة بهذه الخلطة ونلفها أصابع.

• ترص الأصابع المحشوة في وعاء الطهو مع وضع فصوص الثوم بين الصفوف.

• عندما ينتهى المقدار نضيف الماء المغلى، أو المرق المضاف إليه ملعقة الصلصة والملح والسمن (أو الزيت) - حسب الرغبة - .

• نضع صحن فوق المحشى، ونغطى الوعاء حتى يتشرب ماءه.

• نرفع الصحن ونهدئ النار، ونضع الشياطة، ونتركه حتى ينضج.

■ ملحوظة:

- يمكن أن نخلط الحشوة نى × نى دون وضعها على النار على أن يكون اللحم معصجاً.

- ويمكن إضافة مكعب مرق للماء المغلى، إذا لم يكن هناك مرق طيور أو لحم.

- ويمكن الاستغناء عن فصوص الثوم - حسب الرغبة .



محشى ورق العنب

◆ المقادير:

- $\frac{1}{2}$ ك ورق عنب + ٢ كوب أرز.
- كوب عصير طماطم + عصير ليمون.
- بصلة متوسطة مفرية وأخرى حلقات.
- جزرة حلقات + ملح، فلفل.
- ملعقة متوسطة سمن أو زيت.
- ملعقة كبيرة بققدونس مفرى.
- ملعقة صغيرة نعناع جاف.

◆ الطريقة:

- تدعك البصلة المفرية بالملح والفلفل، ويضاف لها النعناع الجاف والبققدونس المفرى .
- يضاف عصير الطماطم وتبيل الخلطة وتقلب جيداً.
- يغسل الأرز ويصفى، ويضاف للخلطة ويقلب معها ويترك لمدة ربع ساعة.
- تغسل أوراق العنب، ثم تسلق في قليل من الماء المغلى، وتوضع في مصفاة حتى تبرد، ثم تقطع أعناقها ونرصها فوق بعضها.

• تحشى أوراق العنب بالخلطة وتلف أصابع من الناحية الخشنة وتكون الملساء للخارج.

• ترص فى إناء الطهى بعد فرش أرضيته بحلقات الجزر والبصل وأعناق ورق العنب.

• يوضع الإناء على النار ويستقى بالشوربة المغلية مع ما تبقى من عصير الطماطم من خلطة الحشو وعصير الليمون.

• يترك حتى يغلى لمدة خمس دقائق، ثم تهدأ النار ويترك حتى ينضج مع وضع الشياطة تحته.

■ ملحوظة:

- يمكن إضافة ملعقتين كبيرتين عصاج للحشو - حسب الرغبة -.

- يمكن أن تقطع ورقة العنب لأجزاء إذا كانت كبيرة.

- يمكن الاستعانة بمكعب مرقة، بإضافته لماء مغلي بدلاً من الشوربة، والصلصة بدلاً من عصير الطماطم.



محشى ورق العنب بشرائح اللحم البتلو

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك ورق عنب بناتى + $\frac{1}{4}$ ك لحم بتلو شرائح.
- مقدار من الخلطة المسبكة + ملعقة عصير ليمون .
- شوربة ساخنة، أو مكعب مرق مذاب فى ماء مغلي.
- $\frac{1}{4}$ كوب عصير طماطم + فصوص ثوم صحيحة.
- ملعقة كبيرة سمن أو زيت + رشة ملح.

◆ مقادير الحشو:

- $\frac{1}{4}$ ك كوب أرز + بصلة مفرية + ملعقتان سمن أو زيت.
- $\frac{1}{4}$ ك عصير طماطم + بقدونس وشبت مفرى + ملعقة صلصة.
- ملح، فلفل، بهار + فصان ثوم مهر وسان.

◆ طريقة عمل الحشو:

- تشوح البصلة فى السمن أو الزيت حتى يصفر لونها، ثم نضيف الثوم.
- نضيف صلصة الطماطم والعصير، ونتركها حتى تتسبك.
- نضيف البقدونس والشبت المفرى ونقلب الجميع.
- نتبل الخليط بالملح والفلفل والبهار، ونضيف الأرز ونقلبه ونتركه لمدة ثلاث دقائق، ثم نرفعه من فوق النار ويقلب فى وعاء حتى يبرد ويستخدم.

■ ملحوظة: يمكن إضافة لحم مفروم معصج للخلطة.

◆ الطريقة:

- يغسل ورق العنب جيداً ويرتب مجموعات، ثم يسلق.
- يقطع العنق، وتفرد كل واحدة بحيث تكون جهتها الملساء للخارج، ويمكن أن نضع الأعناق في قعر الحلة حتى لا يلتصق المحشى.
- يوضع قليل من الخلطة على الورقة وتلف كالإصبع وترص في إناء بانتظام.
- ترص شرائح اللحم البتلو وفصوص الثوم بين الصفوف.
- ثم نضيف عصير الطماطم ويرفع على النار لمدة ٥ دقائق، ثم تضاف إليه الشورية الساخنة ويترك حتى يتشربها، ثم نضيف عصير الليمون.
- نهدي النار حتى ينضج المحشى مع إضافة الشورية أو الماء كلما احتاج الأمر.

■ ملحوظة:

- يمكن أن نكبس المحشى بصحن حتى تتوزع الشورية بطريقة مناسبة، ولا تفكك الأصابع مع الغليان، وحين يتشربها نهدي النار، ونرفع الصحن ونضعه على شياطة كطريقة الكرنب.. ويمكن إضافة فلفل رومى محشى له.

محشى الباذنجان

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك باذنجان صغير مقور.
- $\frac{1}{4}$ كوب طماطم مصفاة.
- ملعقة سمن أو زيت.
- ماء أو شوربة أو مكعب مرقة.
- ملح، فلفل .

◆ الحشو:

- كوب أرز + بصلة مفرية + ملعقة سمن أو زيت.
- $\frac{1}{4}$ ك طماطم أو ملعقة صلصة .
- بقدونس مفرى + ملح، فلفل، بهار.

◆ طريقة عمل الحشو نصف النيئ:

- يحمر البصل المفرى فى الزيت أو السمن حتى يصفر لونه ويضاف إليه الأرز المجهز، ويقلب معه على نار هادئة .
- تضاف إلى ما سبق الطماطم، ويقلب الجميع حتى يجف الماء.
- يضاف البقدونس والنعناع وتقلب الخلطة، ثم ترفع من فوق النار، وتترك لتبرد ثم تستعمل.

◆ طريقة حشو الباذنجان:

- يغسل الباذنجان، ثم يقطع جزء من ناحية الكأس ويقور.
- ينقع في الماء والملح حوالي نصف ساعة.
- يصفى ويحشى ويترك جزء بدون حشو (الثالث الأخير).
- يرص في إناء ويصب عليه عصير الطماطم والماء المملح أو الشورية الساخنة والسمن أو الزيت ويغلى الإناء بإحكام.
- ويترك على نار عالية حتى يتشرب الماء، ثم نهدي النار حتى ينضج.



بادنجان محشو بالعصاج

◆ المقادير:

- كيلو بادنجان عروس.
- $\frac{1}{4}$ ك لحم معصج.
- كوبان عصير طماطم.
- ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- يقشر البادنجان طولياً بحيث يكون مقلماً، بأن يقشر جزء ويترك آخر.
- يشوح البادنجان في الزيت أو يشوى في الفرن.
- تشق الوحدات بالطول من جانب واحد وتحشى باللحم المتبل، وترص في صينية بشكل دائري ويصب فوقها عصير الطماطم.
- تزج الصينية في الفرن حتى يتسبك البادنجان ويقدم ساخناً.

لحائف الباذنجان والفلفل بالعصاج

◆ المقادير:

- كيلو باذنجان رومى.
- $\frac{1}{4}$ كيلو عصاج.
- كوب عصير طماطم.
- $\frac{1}{4}$ فلفل رومى (بلدى).
- ملح، كمون، فلفل، شطة أو فلفل أحمر.
- زيت للتحمير.

◆ الطريقة:

- يقشر الباذنجان ويقطع شرائح رفيعة ويوضع في مصفاة ويرش بالملح لمدة ساعة على الأقل.
- يعصر الباذنجان ويقلى في الزيت وينشل على ورق ماص.
- كذلك يزال الكأس من الفلفل وتغسل وتفتح من الخشب وتقلى.
- يوضع جزء من العصاج على كل شريحة باذنجان أو فلفلة وتلف وترص في صينية فرن حتى ينتهى المقدار.
- يتبل عصير الطماطم ويصب فوق اللحائف وتدخل الفرن حتى يحمر وجهها.

الكوسة المحشوة

◆ المقادير:

- ١ ك كوسة صغيرة.
- مقدار من الخلطة السابقة (ص ١٥٥).
- ٢ ملعقة كبيرة سمن.
- ١/٤ ك طماطم مصفاة.
- ماء أو شوربة + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

• تغسل الكوسة ويكحت قشرها وتغسل.. ويمكن ألا تكحت - حسب الرغبة -.

• تقور وتغسل وتتبّل من الداخل بالملح والفلفل ثم تحشى بالخلطة المعدة حتى ثلثيها.

• ترص الكوسة المحشوة بنظام في إناء الطهي، ثم يضاف إليها السمن والطماطم المصفاة والملح وترفع على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق.

• يضاف الماء أو الشوربة تدريجياً كلما احتاج الأمر ويترك الإناء على نار هادئة حتى تنضج الكوسة.

• تغرف في طبق التقديم بنظام وحوّلها الصلصة المتبقية وتقدم.



محشى كوسة بالعصاج

◆ المقادير:

- كيلو كوسة صغيرة الحجم صالحة للحشو.
- $\frac{1}{4}$ كيلو لحم معصج + كوبان طماطم.
- ملعقة صغيرة شبت مفرى.
- ملعقة صغيرة سمن أو زيت.
- ملعقة صغيرة بقدونس مفرى.
- بصلة حلقات + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- تنظف الكوسة وتقور بحرص، ثم تشطف وتوضع فى قليل من الماء المملح.
- يضاف عصير الطماطم للحم المعصج ويرفع على النار حتى يتسبك، ثم نضيف أوراق البقدونس المفرية والشبت ويتبل.
- يوضع فى قاع الإناء البصلة الحلقات، وأعواد البقدونس والشبت وقلب الكوسة.
- تحشى وحدات الكوسة بالخلطة السابقة إلى الثلثين وترص فى طبق الفرن وتسقى بعصير الطماطم وتزج فى الفرن.

• يغطى الطبق حتى تنضج الكوسة ثم يرفع ليحمر الوجه.

■ ملحوظة:

- يمكن أن نظهى قلب الكوسة مع ملعقة عصاج وعصير طماطم ويقدم مع المحشى.
- يمكن إضافة قليل من الماء للمحشى إذا احتاج الأمر.
- ويمكن أن تشوح الكوسة فى السمن قبل حشوها.

محشى الفلفل الرومى

◆ المقادير:

- ك فلفل رومى + $\frac{1}{4}$ ك طماطم.
- ماء أو شوربة + ملح، فلفل، بهار.

◆ للحشو:

- $\frac{1}{4}$ ك كوب أرز.
- $\frac{1}{4}$ ك لحم مفروم.
- بصلة كبيرة مفرية.
- ٢ ملعقة كبيرة سمن.
- ملعقة كبيرة بقدونس مفرى.
- $\frac{1}{4}$ ك طماطم أو ملعقتان صلصة.
- قليل من النعناع الجاف أو الأخضر المفرى.

◆ طريقة عمل الحشو:

- تشوح البصلة حتى يصفر لونها، ثم يضاف لها اللحم المفروم مع التقليب، وتترك اللحم حتى ينضج، ثم نضيف الملح والفلفل والبهار.

- نضيف البقدونس والنعناع والطماطم ونتركها حتى تغلى، ثم نضيف الأرز، ونضبط التتبيلة ونتركه لمدة ثلاث دقائق.
- ترفع الخلطة وتترك حتى تبرد ويتم الحشوها.

♦ طريقة حشو الفلفل:

- يغسل الفلفل جيداً ويزال الكأس باحتراس، ثم تزال البذور العالقة من الداخل، وينقع في ماء وملح.
- يصفى من ماء النقع ويحشى بالخلطة المعدة حتى ثلثيه فقط.
- تنظف الكئوس المنزوعة من البذور ويقطع جزء من عنقها ثم نغطي بها الفلفل.
- يرص الفلفل المحشو في الوعاء ويضاف إليه السمن وقليل من الماء المغلى أو الشوربة ويرفع على النار حتى يتشرب ماءه .
- نهدئ النار ونضع الشياطة، ونتركه حتى ينضج، ويمكن أن يزوج المحشى في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج.
- ملحوظة: يمكن أن يحشى بخلطة الأرز النيئة أو النصف نيئة أو المسبكة - حسب الرغبة - دون إضافة لحم .



فلفل محشوا باللحم والخضر

◆ المقادير:

- كيلو فلفل رومى.
- $\frac{1}{4}$ ك خضروات مشكلة سوتيه.
- $\frac{1}{2}$ ك لحم مفروم معصج.
- كوب عصير طماطم.

◆ الطريقة:

- نزيل كئوس وحدات الفلفل ونحتفظ بها، ثم ننزع البذور ونغسله.
- تخلط الخضروات السوتيه باللحم المعصج وتحشى به وحدات الفلفل ثم تغطى بالكئوس.
- ترص الوحدات فى طبق الفرن ويصب فوقها عصير الطماطم.
- تترج فى فرن حار فى الرف الأوسط حتى ينضج الفلفل ويقدم ساخناً.

محشى الطماطم

◆ المقادير:

- كيلو طماطم جامدة.
- $\frac{1}{4}$ كوب أرز.
- حزمة بقدونس مفرية.
- ملعقة متوسطة سمن أو زيت.
- بصلة مفرية + $\frac{1}{2}$ كوب شوربة.
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة نعناع جاف.
- كوب عصير طماطم + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- يدعك البصل المفرى بالملح والفلفل، ثم يضاف عصير الطماطم والبقدونس والنعناع والسمن أو الزيت ويتبل.
- يغسل الأرز ويضاف للخليط السابق، وتترك الخلطة جانباً.
- تقور الطماطم برفق، مع الاحتفاظ بالجزء العلوى ملتصق بها.
- تتبل الطماطم من الداخل بالملح والفلفل والنعناع، وتقلب للتخلص من الماء الزائد.
- يصفى قلب الطماطم للتخلص من البذور، ويضاف إلى الخلطة المجهزة.

• نحشى كل ثمرة طماطم حتى النصف وتغطى بالغطاء
الملتصق بها.

- تلف كل ثمرة بورقة زيد مدهونة بقليل من السمن.
- ترص وحدات الطماطم فى إناء، ويضاف إليها قليل من
الشوربة المغلية أو الماء المغلى المضاف له مكعب مرق.
- يرفع الإناء على النار حتى يتشرب السوائل، ثم نضع تحته
الشياطة ونهدئ النار حتى يتم النضج.
- ينزع الورق باحتراس، وترص الطماطم فى صحن التقديم
وتجمل بالبقدونس المفرى.
- ملحوظة: يمكن إضافة عصاج للحشو.

محشى البصل

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كيلو بصل كبير نوعاً.
- مقدار من الحشوة النيئة أو نصف النيئة (ص ١٥٥).
- $\frac{1}{4}$ كوب عصير طماطم + $\frac{1}{4}$ كوب شوربة .
- ملعقة سمن + ملح، فلفل، بهار.

◆ الطريقة:

- يوضع البصل الكبير في الماء المغلى عدة دقائق بعد تقشيرهِ وقطع الجزء العلوى منه ونتركه حتى يصبح لينا .
- تفرغ وحداته من بعضها البعض بسحبها لأسفل .
- تحشى وحدات البصل بالخلطة السابقة وترص في إناء الطهى لوحدها أو مع الكوسة والفلفل الرومى أو ورق العنب .
- يرفع الإناء على النار ويضاف إليه عصير الطماطم والسمن ونتركه لمدة عشر دقائق ثم نضيف الشوربة بعد غليها .
- بعد أن يتشرب السوائل، نضع تحت المحشى الشياطة ونهدئ النار حتى يتم النضج .



خضروات مشكلة محشوة بالعصاج

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك بطاطس صغيرة.
- $\frac{1}{2}$ ك كوسة صغيرة.
- $\frac{1}{2}$ ك بصل قاورمة صغير.
- $\frac{1}{4}$ ك لحم مفروم معصج.
- كوب عصير طماطم + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- تقشر البطاطس والكوسة وتقور وتغسل.
- يقشر البصل ويغسل، ثم يوضع في ماء مغلي لمدة دقائق، ثم يرفع ويقور.
- يفرى البصل المستخرج ويضاف للعصاج ويتبل.
- تحشى الخضروات باللحم المعصج، وترص بشكل دائري في طبق الفرن.
- تسقى بالطماطم ويغطى الطبق، ثم يزرع في فرن متوسط الحرارة.
- يضاف قليل من الشورية أو الماء المغلي كلما احتاج الأمر حتى تقترب الخضروات المحشية من النضج فيرفع الغطاء ليحمر الوجه.

محشى الخرشوف بالبطاطس البيوريه

◆ المقادير:

- ١٠ خرشوفات مسلوقة.

- $\frac{1}{3}$ ك بطاطس مسلوقة ومهروسة.

- ملعقة صغيرة بقدونس مفرى.

- كوب لبن + ملح، فلفل.

- مقدار من الصلصة الفرنسية.

◆ **مقادير الصلصة الفرنسية:** ملعقتان كبيرتان زيت + ملعقة متوسطة خل + ملعقة متوسطة عصير ليمون + ملح، فلفل.

◆ **طريقة العمل:** يخلط الزيت والملح والفلفل ثم نضيف عصير الليمون بالتدريج مع التقليب المستمر حتى يغلظ القوام.

◆ الطريقة:

• تتبل البطاطس المهروسة بالملح والفلفل، ثم يضاف لها اللبن وتخلط جيدا.

• يتبل الخرشوف بالصلصة الفرنسية، ويترك لمدة نصف ساعة.

• ترص وحدات الخرشوف في طبق التقديم، ويحشى بالبطاطس البيوريه ويحمل الوجه بالبقدونس المفرى، ويوضع لبضع دقائق تحت شواية الفرن ويقدم ساخنا.

■ **ملحوظة:** يمكن وضع كل مقادير الصلصة الفرنسية مع بعضها في زجاجة أو برطمان و نرجها جيدا.

خرشوف محشو بالدجاج

◆ المقادير:

- ١٠ خرشوفات مسلوقة .
- ٢ صدر دجاج مسلوق ومقطع صغيراً أو مفروم.
- كوب من الصلصة البيضاء (ص ٧٩).
- بيضتان مخفوقتان تضافان للصلصة البيضاء.
- ملعقة كبيرة جبن مبشور.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة عصير ليمون.
- ملح، فلفل أسود، بهار .

◆ الطريقة:

- يتبل الدجاج بالليمون والملح والفلفل والبهار .
- تحشى وحدات الخرشوف بالدجاج المتبل، ثم يسقى بالصلصة البيضاء.
- يرش وجه الوحدات بالجبن المبشور، وترص في طبق الفرن.
- تزرع في فرن متوسط الحرارة على الرف الأوسط حتى يحمر الوجه وتقدم ساخنة .



خرشوف محشو بالعصاج

◆ المقادير:

- ١٠ خرشوفات مسلوقة.
- $\frac{1}{2}$ ك لحم معصج.
- كوب عصير طماطم.
- ملعقة كبيرة صلصة.
- جزرتان + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- تحشى وحدات الخرشوف باللحم المعصج، وترص في صينية، وتسقى بعصير الطماطم والصلصة.
- تغطى كل خرشوفة بحلقة جزر وحلقة طماطم.
- توضع الصينية في فرن متوسط الحرارة بعد تغطيتها حتى تتشرب من عصير الطماطم.
- ترفع على الرف الأوسط ويرفع الغطاء حتى يتورد الوجه ويقدم ساخناً.



بطاطس محشوة بالعصاج

◆ المقادير:

- كيلو بطاطس صغيرة الحجم.
- $\frac{1}{4}$ ك لحم معصج.
- حلقات جزر رفيعة.
- كوبان من عصير الطماطم.
- زبدة + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- تقشر البطاطس وتقوم ثم تشطف وترك في قليل من الملح والماء، ثم تقلب في مصفاة للتخلص من الماء.
- تشوح في قليل من الزيت حتى يصفر لونها.
- تحشى باللحم المعصج وترص في صينية فرن وتغطى كل واحدة بحلقات الجزر.
- تستقى بعصير الطماطم ويوضع فوق كل واحدة قطعة من الزيت، ثم تغطى الصينية وتزج في فرن متوسط الحرارة.
- يضاف كوب ماء تدريجياً بعدما تتشرب الطماطم، وترك حتى تنضج، ثم يرفع الغطاء ليتورد سطحها.
- ملحوظة: يمكن الاستفادة من قلب البطاطس المقور بسلقه بيوريه أو في إعداد كفتة أو أى شىء.

بطاطس محشوة بالقشدة

◆ المقادير:

- كيلو بطاطس متوسطة الحجم.
- من ٨:١٠ ملاعق صغيرة قشدة.
- مستردة أو كاتشب.
- ورق ألومنيوم.

◆ الطريقة:

- تغسل البطاطس جيداً وتلف كل ثمرة في ورق ألومنيوم، ثم تشوى على صاج الفرن.
- تفتح كل ورقة وتنزع القشرة من أعلى وتقوم قليلاً، وتملأ بالقشدة ثم بالمستردة أو الكاتشب أو التوابل وهي ساخنة.

■ ملحوظة:

تؤكل هذه البطاطس بملعقة صغيرة ، ويمكن إضافة بعض قطرات الليمون لها - حسب الرغبة.



محشو البطاطس بكريمة السبانخ

◆ المقادير:

- ٥ ثمرات بطاطس.
- $\frac{1}{4}$ ك سبانخ مسلوقة ومفرية.
- فنجان كريمة لبانى أو قشدة.
- ١٠٠ جرام زبد
- جبن شيدر مبشور.
- ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- تشوى البطاطس على صاج الفرن بالطريقة السابقة.
- تصفى السبانخ من الماء، ثم تقلب على النار مع الزبد وترفع.
- نضيف الكريمة أو القشدة وتقلب معها وتبيل بالملح والفلفل.
- تشق البطاطس المشوية طولياً ويفرغ جزء منها، ثم تحشى بحشوة السبانخ بالكريمة.
- ترص فى صينية، ثم ترش بمبشور الجبن وتعاد للفرن لبضع دقائق حتى يسيح الجبن، ونخرجها ونقدمها ساخنة.



الحمام المحشو

◆ المقادير:

- جوز حمام + كبد الحمام والقناصة المقطعة.
- بصلة مفرّية متوسطة وأخرى سليمة.
- $\frac{1}{4}$ كوب فريك أو أرز نظيف ومغسول.
- ملعقة سمن + فلفل، ملح، حبهان.

◆ الطريقة:

- يغسل الحمام ويتبل، وتقطع الكبد والقوانص قطعاً صغيرة.
- يضاف الأرز أو الفريك للبصلة المفرية والكبد والقوانص المقطعة، والسمن ويتبل الخليط ويحشى به الحمام ويكتف.
- نغلي كمية من الماء تكفى للسلق، ويضاف إليها بصلة وملح وفلفل وحبهان، ثم نضع الحمام بها، ونهدئ النار حتى يتم النضج، ثم يرفع من ماء السلق ويجفف ويحمر.

◆ طريقة أخرى لإعداد الخلطة:

- نسيح السمن ونضيف البصلة حتى يصفر لونها ثم نضع الفريك أو الأرز على البصل ويقلب الجميع ثم تضاف لهما مرقة الحمام ويتبل بالملح والبهار.
- يترك حتى يغلى ويتشرب المرق ثم نأخذ منه ما يكفى لحشو الحمام من الداخل وتحت الجلد.
- ملحوظة: يمكن أن نكتف الحمام أو نقفله بالخلطة أو بالخيطة.

دجاج محشو

◆ المقادير:

- دجاجتان صغيرتان.
- $\frac{1}{2}$ كوب عصير طماطم.
- كوب أرز أو فريك + بصلتان مفريتان.
- ملعقة كبيرة سمن أو زبد.
- مستكة + حبهان + ملح، فلفل.

◆ الطريقة:

- يغسل الأرز أو الفريك، ثم نضيف له قطع كبد الدجاج، والقوانص المقطعة بعد تشويحها مع بصلة مفرية متبلة بالملح والفلفل وقطعة من الزبد.
- يخلط المقدار جيدا ثم نضيف عصير الطماطم، ويمكن إضافة ملعقة صلصة.
- يحشى الدجاج بالخلطة ثم يخيظ أو يكتف عند الوركين.
- يغلى الماء وتضاف له بصلة صغيرة وحبهان ومستكة ونضع الدجاج مع إزالة الريم كلما ظهر.
- يغطى الإناء وتهدأ النار ويترك حتى يتم النضج.
- يرفع الدجاج من الشوربة، ويدهن بالزبد ويزج في فرن حار في الرف الأوسط حتى يحمر لونه.
- ملحوظة: - يمكن أن يحمر في طاسة على البوتاجاز من أعلى.
- يمكن أن تسد الفتحة قبل التكتيف بالأونصة.