

## صدور الدجاج المشوية مع الأرز بالشعيرية

### أرز بالشعيرية المكونات

٢ كأس أرز، نصف كوب شعيرية محمسة، ١ بصل مقطع إلى شرائح، ١ فلفل رومي مقطع إلى مكعبات، ورق غار، بهارات حب (هيل، خردل، قرفة، شمر)، بشر برتقالة، لماء السلق ملح وزعفران، وفنجان ماء ورد، ٢ ملعقة كبيرة سمنا، ملعقة زيت.

### الطريقة:

- يوضع الزعفران مع ماء الورد ويترك جانبا.
- نضع الماء مع الشعيرية، والملح، وبشر البرتقال في وعاء كبير.
- يحمر البصل في مقلاة، ثم تضاف إليه بهارات الحب، ورق الغار والفلفل، ثم يمزج الخليط قليلا، ويضاف الأرز ويقلب قليلا ثم يضاف إلى الماء.
- يترك الأرز على نار متوسطة إلى أن تقل كمية الماء، نتركه على نار هادئة، ونضيف إليه خليط الزعفران والسمنا.
- نتركه لمدة ٥ دقائق على نار هادئة ثم يرفع عن النار.

### صدور الدجاج المشوية

#### المكونات:

٨ صدور دجاج مقطعة إلى قطع متوسطة الحجم، ٢ علبة زبادي، ٢ ملعقة كبيرة ديجون ماسترد، ربع كوب صويا صوص، ٢ ملاعق كبيرة خل بلسمي، ٤ فصوص ثوم مهروس، ملعقة صغيرة بودرة ثوم، ملعقة صغيرة شمر، ملعقتان صغيرتان كمون، نصف ملعقة هيل، ملح، ملعقة صغيرة فلفل أسود، وخليط الدهن ملعقة كبيرة معجون طماطم، و ملعقة كبيرة خل رمان، وسمسم.

#### الطريقة

- تخلط جميع المقادير في وعاء، ثم تضاف إلى الدجاج، ويصف الدجاج في صينية بايريكس، ثم يوضع في الثلاجة لمدة لا تقل عن ساعة أو ليلة.
- تشك قطع الدجاج في أعواد الشّي ثم تشوى على الفحم إلى أن تحمر.
- يدهن الدجاج باستخدام فرشاة الطبخ بخليط الرمان والطماطم وترش بالسمسم.



## بريوش رولز

### المكونات:

كوب حليب دافئ، ملعقتان ونصف خميرة، نصف كوب سكر، ثلث كوب زيت، بيضتان، فانيليا، ملعقة صغيرة ملح، ٢/٤ طحين، كريمة باتسيير، قطع من المشمش الطازج (اختياري)، مكسرات، كريمة للدهن، حبة سوداء.

### الطريقة:

- نخلط الحليب الدافئ في وعاء صغير، مع الخميرة والسكر ونتركها لمدة ٥ دقائق، ثم نضيف إليها باقي المكونات السائلة.
- نضيف الطحين والملح في وعاء العجن، ونصنع حفرة في المنتصف نضيف إليها المزيج السائل، ونعجنه حتى تصبح العجينة صعبة اللف، نتركها كي تتخمر لمدة ٤٠-٦٠ دقيقة أو إلى أن يتضاعف حجمها.

- نفرّد العجينة بشكل مستطيل، وبسّمك ١ إنش، نغطّيها بكريم باتسيير ونضيف المشمش والمكسرات.
- نلف العجينة بشكل اسطواناني، ثم تقطع إلى قطع متساوية (١٢-١٤ قطعة)
- ننقلها إلى صينية الخبز، ونغطّيها لمدة ساعة أو إلى أن يتضاعف حجمها.
- ندهنها بالكريمة وترش بالحبة السوداء، ثم نضعها في فرن حار لمدة ١٥-٢٠ دقيقة، ثم تقدم.

## موهيتو التفاح

### المكونات

لعمل كوب واحد نحتاج إلى: ١ ليمونة مقطعة أرباع، نصف تفاحة خضراء مقطعة إلى قطع صغيرة، قطع ثلج، مياه غازية أو سفن أب.

### الطريقة:

- نضيف قطع الليمون والتفاح في كأس التقديم، ونهرسها باستخدام الملعقة، حتى نخرج العصير منها.
- نضيف قطع الثلج والمياه الغازية ونحركه قليلا، ويقدم.

