

إعداد: آثار راشد الراسبية

دجاج مشوي في الفرن

تشيز جاز



المكونات

- دجاجة
- ٢ حبة بطاطس
- ٢ جزر
- فلفل حار
- ١ فلفل رومي
- ٢ بصل
- كزبرة مفرومة
- نعناع مفروم
- ٣ فصص ثوم
- ملعقة صغيرة من (شمر، خردل، كزبرة، زنجبيل بودرة، فلفل احمر مجروش كركم، بهارات مشكلة)
- ملعقتان كبار زيت زيتون
- ملعقتان خل عنب
- ٢ ملاعق صويا صوص
- ملح، وفلفل اسود

الطريقة

تغسل الدجاجة جيداً، ثم تُشَف وتقطع الى نصفين.
يهرس الثوم، مع الكزبرة، النعناع، والبهارات.
ثم يضاف اليه زيت الزيتون، الخل، والملح، وصوص الصويا.
نقوم بدهن الدجاجة بالخليط ونتركها لمدة نصف ساعة في الثلاجة حتى تتشرب خليط الصوص.
نقطع الخضار الى مكعبات، وتُصَف في صينية الفرن، ونبهرها بالمحل، والفلفل الأسود والقليل من زيت الزيتون، ونضع الدجاجة مع الصوص فوق الخضار ثم نقوم بتغطية صينية الفرن بورق القصدير، وندخلها في فرن حار ١٧٠ لمدة ٤٥ دقيقة ثم، نقوم بإزالة القصدير من صينية الفرن، حتى تكمل عملية التحمير، لمدة ٣٠-٤٠ ساعة. ويقدم مع الارز او الخبز

المكونات

- ١ باوند كيك الشوكولاتة
- كوب ونصف كريمة خفق
- ٧٠ غراما جبنة كريمي
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- ملعقة كبيرة نسكافيه
- ثلث كوب ماء
- صوص الكراميل
- بسكوت لوتس مطحون للزينة

الطريقة

لصنع الكريمة، نضيف جميع المكونات في وعاء زجاجي، ونخلطها باستخدام خلاط الكيكة الكهربائي على سرعة متوسطة إلى أن تتماسك الكريمة، نضيف الفانيليا ونكمل الخفق حتى تتماسك جيداً، ونضعها في الثلاجة لحين الاستخدام.
نقطع الكيك الى مكعبات صغيرة، ونخلط النسكافيه والماء مع بعضها.
في اكواب التقديم، نضيف قطع من الكيك، ونشرّبها بالنسكافية، ثم نضيف طبقة من الكريمة، ونكرر العملية.
نزين الاكواب بصوص الكراميل، واللوتس.

سينابون الكراميل

الطريقة:

- ملاعق كبيرة سكر ٣
- كوب حليب دافئ
- ملعقة كبيرة خميرة
- ظرف كريم كراميل
- ملعقة كبيرة زيت زيتون ٢
- كوب طحين ابيض
- كوب وربع طحين متعدد الاستعمالات
- ملعقة صغيرة ملح

مقادير الدهن:

- غرام زبدة ٢٠
- نصف كوب سكر بني
- ملعقة صغيرة قرفة ٢

الطريقة:

في وعاء العجن نخلط حليباً دافئاً مع السكر، والخميرة، ويترك لمدة ١٠ دقائق حتى يتفاعل المزيج نضيف باقي المكونات، ونعجن حتى تردت

العجينة عند الضغط عليها نتركها تتخمر، لمدة ٤٠ دقيقة
تخلط الزبدة مع السكر البني، والقرفة وتوضع على جنب. نفرد العجينة بشكل مستطيل، وبسمك ضعيف، تدهن بخليط الزبدة، ثم تلف بشل اسطواني، ثم تقسم الى ١٢ قسماً، وتوزع في صينية المافن. وتترك مغطاة لكي تتخمر لمدة ٤٠ دقيقة في مكان دافئ. ثم نضعها في فرن حار لمدة ١٥ دقيقة او إلى أن تحمر، وتقدم.