

إعداد: آثار راشد الراسبية

كرات الدجاج بالكريمة

المكونات:

- دجاجة ناضجة ومفتتة
- حبة بطاطس مهروسة
- ربع كوب فلفل رومي مفروم
- ١ فلفل حار مفروم
- ٢ بصل مفروم
- ٣ فصوص ثوم مهروس
- ملعقتان كبيرتان خل أبيض
- ربع كوب مرقة دجاج
- ٣ أكواب كريمة
- علبه زبادي
- ربع كوب لبن
- القليل من حبوب كزبرة، كمون، حبة سوداء، خردل، هيل مطحون، زنجبيل بودرة، كركم، فلفل أسود وملح، ورق الغار.
- زيت للقلي
- سومق للتزيين

الطريقة:

نضع الزيت في المقلاة مع بهارات الحب، وورق الغار، ثم يشوح البصل، ونضيف الثوم ونقلبه قليلاً بعدها نضيف الفلفل، ونتركه على نار هادئة حتى يذبل، نضيف الدجاج والبهارات مع الخل، بعدها نضيف مرقة الدجاج، ونتركه على نار هادئة، نضيف البطاطس والكزبرة.. ونرفعه من النار.

نكور المزيج، ثم نقلبه في الزيت. في وعاء آخر نحمس البصل مع الهيل إلى أن يحمر نضيف الزبادي مع الكريمة ونتركه على نار هادئة مع التقليب...

نضيف اللبن، الملح والفلفل الأسود. بعدها نضيف كرات الدجاج، حتى تتشرب النكهة، لمدة ٣ دقائق. ونقدمه مع الأرز

بسكويت كب كيك

المكونات:

- نص كوب زيت
- بيضتان
- ثلثا كوب سكر
- كوب ٤/٣ طحين
- ملعقة ونص صغار بيكنج بودرد
- رشه ملح
- كوب لبن
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقة كبيرة نشاء
- ملعقة كبيرة زبادي
- باكيت بسكويت ميربي مطحون
- مقادير الكريمة
- كوبان كريمة مع خفقهما
- ١٢٥ جراما جبنة كريمي
- ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ملعقة صغيرة فانيليا
- للتزيين
- كراميل
- كاكاو بودرة

الطريقة:

نمزج البيض مع السكر حتى يفتح لونه، نضيف الفانيليا والزيت والزيادي ونخفق حتى يمتزج الخليط، في وعاء نخلط المواد الجافة. نقوم بسكب مزيج الخليط واللبن لمزيج البيض على دفعتين. نوزع خليط الكيك في قوالب الكب كيك باستخدام ملعقة الأيس كريم. ندخلها فرن حار ١٨٠ درجة سيليزية لمدة تتراوح من ١٥ — ٢٠ دقيقة. نترك الكيك حتى يبرد.

في هذه الأثناء نقوم بعمل الكريمة، وذلك بوضع الكريمة مع السكر والجبنة في وعاء زجاجي في الفريزر لمدة ١٠ دقائق حتى يسهل الخفق.

بعدها نقوم بخفق الكريمة على سرعة متوسطة، إلى أن تتماسك قليلا، نضيف الفانيليا ونزيد السرعة ونخفق إلى أن تتماسك أكثر ويثقل قوامها، قد تحتاج لدقيقة أو أقل.

نضع الكريمة في كيس الكريمة للتزيين، نثقب كل حبة كب كيك في المنتصف بواسطة قمع الكريمة ونحشيها بالكراميل وتزين بالكريمة وبودرة الكاكاو.

عصير البطيخ

المكونات

- نصف بطيخة متوسطة الحجم.
- ١٠٠ جرام فراولة طازجة
- ملعقة كبيرة عسل
- ربع كوب ماء بارد
- نعناع
- ثلج

الطريقة

نقطع كلاً من البطيخ والفراولة. وبعدها نقوم بخلط جميع المكونات في خلاط العصير، ويقدم مع الثلج والنعناع للتزيين.