

الفصل الرابع المحاشي

مقدمة

تكون المحاشي نوعاً هاماً في طعامنا الشرقي، وخصوصاً في البلاد العربية عامة والأردن خاصة، وتختلف أنواعها حسب نوع المحشي، وحسب مواد الحشوة أيضاً.

وقد يقدم كل نوع على حدة أو تقدم أنواع من المحاشي في طبق واحد. وللمحشوات قيمة غذائية كبيرة، ويرجع ذلك إلى الخضرة والحشوة المستعملة، ونوع الصلصة أيضاً.

وتقسم المحاشي إلى أقسام نذكر بعضاً منها:

أ- الخضار التي ينزع لبها (أي نقورها) ولا تقشر مثل: الكوسا، الباذنجان الأبيض والأسود، والقرع، والقثاء، والخيار، والفلفل الأخضر، والبندورة.

أما إعدادها: فتغسل الخضار أولاً، ثم يزال القمع وتقور بواسطة مقوار أو حفارة، ثم توضع داخل ماء مملح إلى حين إعداد الحشوة المناسبة للنوع.

ب- الخضار التي تقشر وينزع لبها أيضاً:

الجزر، البطاطا، البصل، اللفت، والخرشوف هذا وبنفس الطريقة السابقة وتنظف الخضار قبل الحفر وبعده.

* * *

الخضار الورقية

منها ورق العنب والملفوف والخس والسلق، وعند إعدادها ننزع الأوراق الخارجية الذابلة وتهمل ثم تنزع الأخرى وتسلق نصف سلقه بماء مملح قليل، وذلك حسب نوع الخضار وورقه.

تقطع الأوراق قطعاً متساوية كورق السلق أو الملفوف أو يحشى كما هو مثل ورق العنب.



الحشوة المستعملة:

تختلف الحشوة في مقاديرها وكميتها ونوعها حسب ذوق الطاهي، أو حسب نوع المحشي. والحشوة أنواع منها:

١- الحشوة العادية: أ- أرز، بصل، لحم مفرومة، بهارات، بندورة مفرومة، بقدونس، سمنة، ننع.

وقد تستعمل هذه الحشوة في جميع أنواع المحاشي، وقد يستغنى عن بعضها في بعض الأحيان مثل البندورة والبصل والبقدونس والننع.

٢- الحشوة الناضجة نصف ناضجة: كحشوة الخروف، أو الدجاج وهي:

أرز مع سمنة، ولحم مفرومة، صنوبر

٣- حشوة نصف ناضجة.

لحم وصنوبر، ويحشى بها الأرضي الشوكي، أو البطاطا أو الضلعة المحشية.

٤- حشوة بالزيت:

وفيها يستعمل زيت الزيتون الجيد والأرز المنقوع، والبقدونس والننع والبصل والبندورة الناعمة، وكذلك ملح وبهارات وصنوبر وليمون حامض وعصير تخلط جميعاً جيداً ويحشى بها، كوسا بالزيت أو ورق عنب أو ورق سلق، أو فليفلة حلوة، أو بندورة، وغير ذلك.

٥- أما إذا استعملت البندورة والفليفلة فيجب أن يكون الأرز مسلوقاً نصف سلق، ويقدم جميع أنواع المحاشي بالزيت باردة عند الطلب، وتزين بشرحات البندورة والليمون الحامض وعروق البقدونس.

٦- لكل كيلو غرام من المحاشي يستعمل ٢٠٠ غرام من لحم الخروف المفروم و٨٠ غرام من الأرز.

٧- يستحسن عدم ضغط المحاشي عند حشوها، وتحشى عند

وضع الأرز المنقى والمغسول واللحمة المفرومة والملح والبهارات المطلوبة والزعفران ثم تخلط باليد جيداً مع إضافة الماء الفاتر اللازم.

٨- ضع لكل كيلو من الخضار مقدار ٢٠٠ غرام إلى ٢٥٠ غرام من اللحم ويفضل أن يكون موزات أو باط (كتف) الخروف أو ذقن اللحم.

٩- يجب إذابة رُبّ البندورة بالماء الفاتر قبل إضافتها إلى الصلصة المطلوبة.

١٠- في حال عدم استعمال البندورة الطازجة يستعاض عنها بـ ١٢٠ غرام من رُبّ البندورة.

١١- يجب غمر البندورة الطازجة بالماء المغلي ورفعها منه حالاً ليسهل تقشيرها.

١٢- طبخة خضار مشكلة تساوي ٢٠ غرام كرفس، ٢٠٠ غرام جزر، ١٠٠ غرام كرات أخضر، ١٥ عرق بقدونس، ورقتان غار.

١٣- لا تستعمل الخضار إلاّ بعد غسلها وتنقيتها وإزالة الناشف أو الغليظ منها.

١٤- يفضل سلق البطاطا بماء يغلي لأن ذلك يخفض ما فيها من المواد النشوية والأملاح المعدنية.

١٥- البقدونس الأخضر المفروم والمغسول:
يستعمل بكثرة في الطهي لأنه يكسب الطعام نكهة، ولكثرة الفيتامينات فيه.

١٦- بصل صغير كامل يقشر ويستعمل مع كثير من أنواع اللحوم المحمرة، فيوضع البصل قبل تقشيريه بماء مغلي، ثم يرفع من الماء، عند ذلك يقشر بسهولة وعدم حرقه العيون.

١٧- يجب أن يدق الثوم مع قليل من الملح قبل استعماله وإذا أضفت قليلاً من الثوم للشوربة أو المرق عند وضعها على النار يكسبها طعماً لذيذاً.

١٨- استعمال رؤوس الكرات، لا أوراقها، واستعمل عروق البقدونس لسلق اللحم أو السمك، لا أوراقها أيضاً.

١٩- نسبة الملح والبهارات في طهي الحبوب والأرز ٣٪ تقريباً من وزنها، أما الخضار ٨٠٪ ولا تنسى أن تضيف رشّة ملح لجميع أنواع المعجنات بما في ذلك الحلويات.

٢٠- اسلق الحبوب قبل استعمالها مثل الحمص والفاصوليا البيضاء والبازلاء والعدس وذلك عن طريق نقعها بماء بارد.

٢١- يجب سلق اللوز والبندق وفسق العبيد قبل تقشيريه لمدة ثلاث دقائق تقريباً ليسهل تقشيرها.

٢٢- عند تنظيف الطيور يجب غمرها بالماء المغلي، ورفعها حالاً لتنظيفها من الريش.

٢٣- يفضل دائماً نخل الطحين قبل استعماله، كما يفضل إذابة الخميرة بالحليب أو الماء الفاتر مع رشّة سكر، وذلك عندما تريد استعمالها حالاً.



أولاً: المحاشي بالزيت

باذنجان محشي بالزيت

المقادير :

باذنجان طويل للحشو ٢٠٠٠ غرام
أرز ٣٠٠ غرام
بصل مفروم ناعماً ٣٠٠ غرام
بندورة حمراء مفرومة ناعمة ٣٠٠ غرام
بققدونس ٣ رزم
نصف رزمة نعنع
صنوبر ١٠٠ غرام
بندورة شرحات ١٠٠ غرام
زيت زيتون ٢٠٠ غرام
عصير حامض ٥٠ غرام
ملح طعام
بهارات

الطريقة :

يحفر الباذنجان ويغسل جيداً، ثم يصف في جاط لخروج الماء من داخله، ثم يفرم البصل ناعماً ويفرك بقليل من الملح والبهارات ويضاف إلى الأرز المنظف ويوضع فوقه البندورة المفرومة ناعماً والبققدونس أيضاً، والزيت وعصير الحامض والصنوبر.

يخلط الجميع جيداً ويحشى الباذنجان ثم يصف في أسفل الوعاء شرحات بصل وعروق بققدونس وشرحات ليمون وبندورة حمراء، ثم يصف الباذنجان

فوقها، ويضاف الماء اللازم ويوضع فوق الباذنجان صحن ثقيل أو جاط، ثم توضع على نار قوية.

وعندما تغلي قليلاً ينقل إلى نار متوسطة حتى ينضج، ويقدم بارداً حين الطلب.

ملاحظة:

يمكن إضافة نصف باقة من النعنع مع البقدونس للحشوة.

* * *

محشي الكوسا بالزيت

المقادير:

كما سبق في محشي الباذنجان بالزيت. وبنفس المقادير تقريباً، ونفس طريقة الطهي ونفس طريقة التقديم على الطاولة.

الطريقة:

ينظف الكوسا ويحفر ويحشى ويصف داخل الوعاء بعد أن يفرش بشرحات البندورة والبقدونس، كما سبق في محشي الباذنجان، ثم تطبخ كالعادة.

تقدم باردة حين الطلب، مع مراعاة التزيين بالبندورة وشرحات الليمون.

* * *

محشي البندورة بالزيت

الطريقة:

تحضر الحشوة كما سبق، على أن يسلق الأرز نصف سلقه قبل أن يضاف إلى الخضار، ثم تحشى البندورة بعد أن تفرغ من البذور واللب بداخلها، ثم تصف في طنجرة مدهونة بالزيت مع قليل من الماء والحامض، ثم تدخل إلى فرن معتدل الحرارة حتى تنضج.

ثم تقدم باردة حين الطلب بعد التزيين.

* * *

فليفلة حلوة محشية بالزيت

حشوة الفليفلة كالعادة: رز + بندورة + بقدونس + نعنع + بصل + صنوبر.

والكميات كما سبق في حشوة البندورة، أو ورق العنب، ولكن يسلق الأرز قليلاً مع الماء وقليل من الملح، ويتبل بالزيت والليمون الحامض، ثم تضاف البندورة والبصل والبقدونس والنعنع وقليل من الملح والبهارات اللازمة.

تحشى رؤوس الفليفلة بعد تنظيفها وغسلها بالماء حتى لا يبقى بعض البذور داخل القطعة الواحدة وتصف في طنجرة أو سطوراً^(١)، ويضاف إليها الماء والبهار، وتدخل إلى فرن معتدل الحرارة حتى تنضج. تقدم باردة مع مراعاة الديكور وذلك بتزيينها بالليمون، والنعنع والبندورة عند السكب.

* * *

ورق سلق محشي بالزيت

مواد التحضير:

ورق سلق ٢٥٠٠ غرام

أرز ٣٠٠ غرام

بقدونس رزمتان

رزمة نعنع

بندورة حمراء مفرومة ناعمة ٣٠٠ غرام

زيت زيتون ٢٠٠ غرام

عصير حامض ١٥٠ غرام

بصل مفروم ناعماً ٣٠٠ غرام

صنوبر ١٠٠ غرام

(١) هو عبارة عن وعاء مربع يستخدم لتحمير اللحوم والطيور.

الطريقة :

يقطع ورق السلق حسب الطلب ويغسل ويذبل بالماء الساخن ثم يحشى بالحشوة بعد تجهيزها. ثم يصف المحشي داخل الطنجرة بعد أن تفرش بقليل من شرحات البندورة والليمون وعروق البقدونس وضلوع السلق، مع قليل من زيت الزيتون.

ثم يصف على الوجه قليل من شرحات البندورة أيضاً، ويوضع جاط على وجه الورق أو صحن ثقيل، ثم تغمر بالماء اللازم، وتوضع الطنجرة على نار قوية.

وعندما تغلي تنقل إلى نار متوسطة حتى تنضج، فيرفع الصحن أو الجاط ويضاف إليها قليل من عصير الحامض، وتغلى لمدة خمس دقائق. ثم ترفع عن النار وتقلب في جاط مستدير، ويقدم بارداً مع مراعاة الزينة.

ملاحظة :

يكن إضافة قليل من الحمص المنقوع والمقشور بدل الصنوبر.

* * *

محشي ورق العنب بالزيت

الطريقة :

تحضر الحشوة كما سبق في تحضير الحشوات، وتنزع عنق ورقة العنب ويغمر بالماء الساخن حتى تطرى أو تذبل.

وبعد ذلك يحشى ورق العنب ويصف داخل الوعاء.

بعد فرشته بشرحات البندورة والبقدونس، ثم يطبخ كالعادة.

* * *

محشي ورق الملفوف بالزيت

الطريقة :

تستخدم نفس الطريقة المتبعة في محشي ورق العنب، مع الانتباه والمحافظة على ورق الملفوف من التمزق أثناء لفه.

ثانياً: المحاشي باللحم

محشي الكوسا بالبندورة

المقادير:

كوسا ٢ كغ وسط للحشي

لحمة غنم ٥٠٠ غرام مفرومة من الكتف

أرز ٣٠٠ غرام

ملح طعام ٢٥٠ غرام

٢ غرام بهارات

ماء ساخن للحشوة ١٠٠ غرام

بندورة حمراء ١٥٠٠ غرام

١٥٠ غرام رب بندورة

الطريقة:

يقور الكوسا ويغسل تماماً ويحشى بالحشوة المعدة، بعد أن يغسل الأرز وينظف يضاف إليه اللحمة المفرومة والملح والبهارات والماء الساخن، ويخلط جيداً، ويحشى الكوسا على أن لا يضغط، يوضع قليل من العظام في أسفل الوعاء ويحمر قليلاً، ثم تضاف البندورة المقطعة وتقلب في الوعاء جيداً لمدة عشر دقائق، ثم تصف الكوسا فوقها ويرش عليه قليل من الملح، ويثقل عليه بصحن ويغمر بقليل من الماء، ويوضع على نار قوية حتى يغلي، ثم تخفف تحته النار حتى ينضج، ويقدم ساخناً مع الصلصلة.

* * *

كوسا محشي باللبن

المقادير:

كوسا وسط ٤ كغ
لحمة غنم مفرومة ١ كغ
أرز ٤٠٠ غرام.
ملح ٥٠ غرام ملح طعام نقي.
ملعقتان من السمنة.

الطريقة:

يقور الكوسا أو يفرغ من الداخل بواسطة مقوار ويغسل جيداً، ينظف الأرز وينقع بماء ساخن قليلاً، ثم يصفى من الماء ويوضع في وعاء قليل العمق، ويضاف إليه اللحمة المفرومة والملح والبهارات اللازمة، مع قليل من الماء الساخن والسمنة.

يخلط المزيج جيداً ويحشى الكوسا دون أن يضغط ويصف في الوعاء المعد لذلك، ثم يوضع في الأسفل قليل من البندورة المقطعة والبطاطا وعروق البقدونس، ثم يوضع قليل من الماء حتى يغطي الكوسا، ثم يوضع صحن أو أي ثقل على الكوسا، ويوضع على نار قوية حتى تغلي أول غلية، وبعد ذلك تخفف النار حتى ينضج.

يغلى اللبن كالعادة ويركز، ويقلى بالثوم والنعنع، ثم يرفع الكوسا ويضاف إلى اللبن ويقدم ساخناً.

ملاحظة:

يمكن إضافة قليل من الكريمة الطازجة إلى اللبن عند التقديم.

* * *

الأرضي الشوكي المحشية (الخرشوف)

المقادير:

٢٠٠٠ غرام لحمة خروف مفرومة خشنة.
٢٠٠ غرام بصل

٨٠ غرام صنوبر

٢٠٠ غرام زبدة

٥٠ غرام طحين

ملح طعام وبهار أبيض حسب الحاجة.

أرضي شوكي ١٠ رؤوس طازجة.

الطريقة :

يقشر الأرضي شوكي (الخرشوف) وتفرغ من الداخل مع مراعاة أن لا يكسر كعب الحبة، وتوضع بالماء المعد حبة تلو الأخرى، على أن يكون في الماء ملح طعام وحامض معصور وقليل من الطحين كي لا يصبح لون الأرض شوكي أسود، ثم تسلق حبات الأرضي شوكي بنفس طريقة النقع، وبعد ذلك تحضر الحشوة كالآتي:

توضع الزبدة داخل الكسرولة وتذاب جيداً، ثم يضاف البصل المفروم فرماً ناعماً، وتقلب من حين إلى آخر لمدة ٢٠ دقيقة، بعد ذلك يضاف الصنوبر المحمص والملح والبهار الأبيض اللازم، ثم يرش الطحين المعد ويقلب الجميع جيداً، بعد ذلك تغسل رؤوس الأرضي شوكي وتحشى جيداً بالحشوة الجاهزة، ثم تصف في جاط زجاجي «بايركس» مع قليل من الزبدة ومرق اللحم، وتدخل إلى الفرن قليلاً وتقدم وهي ساخنة.

ملاحظة:

إذا كانت حبات الأرضي شوكي معلبة فتغسل جيداً وتحشى بالحشوة المعدة وتدخل إلى الفرن وتقدم بنفس الجاط.

* * *

بندورة محشية

المقادير :

٤٠٠٠ غرام من البندورة الصالحة للحشو

١٠٠٠ غرام من لحمة الخروف المفرومة للحشوة

٢٠٠ غرام من البصل المفروم ناعماً

٢٠٠ غرام من الزبدة أو السمنة
١٠٠ غرام من الصنوبر
٢٠٠ غرام من رُبّ البندورة المقلب أو عصير
٣٠٠٠ غرام من البندورة الحمراء
بقدونس باقة

ملح وبهار حسب الطلب

الطريقة:

تغسل البندورة جيداً ويفرغ ما بداخلها، ثم تقلى اللحم مع البصلة والصنوبر جيداً على النار بالزبدة، وتقلب لمدة ٢٠ دقيقة مع مراعاة التحريك، وبعد ذلك يصف حب البندورة المقورة داخل سطور وتحشى اللحم الجاهزة، بعد تمليحها وتبهيرها ثم يؤخذ ما نزع من داخل البندورة وتخلط مع الصلصة الجاهزة ويصفى الجميع ويضاف إلى رؤوس البندورة المعدة في السطور، وتدخل إلى فرن ليحمر وجهها. ثم تسحب من الفرن وتوضع على ظهرها وتحتها نار خفيفة حتى تنضج جيداً، ويمكن وضع ورق سلفر على وجه السطور وإبقائه داخل الفرن لمدة أطول حتى ينضج، ثم يسكب في الجاط المعد له مع الصلصة، ويقدم مع أرز مفلفل.

* * *

البطاطا المحشية

المقادير:

٤٠٠٠ غرام من البطاطا ذات حجم وسط
٢٥٠٠ غرام من لحم الخروف المفروم للحشوة
٢٠٠ غرام زبدة
٢٥٠ غرام من البصل المفروم ناعماً
١٠٠ غرام من الصنوبر
ملح طعام وبهارات
٥٠٠ غرام طحين لتحمير الحشوة قليلاً

الطريقة :

تفرغ البطاطا من الداخل جيداً وتغسل وتصفى بالمصفاة من الماء، ثم تقلى بالزيت النباتي جيداً، وتصفى أيضاً.

توضع الزبدة في الكسرولة على النار وتذاب، ثم يضاف اللحم المفروم وتقلب جيداً، وبعد ذلك يضاف البصل المفروم ويقلب الجميع أيضاً، ويضاف الملح والبهار والصنوبر المعد، ثم تقلب أيضاً لمدة ٢٠ دقيقة مع الطحين.

وبعد ذلك تصف رؤوس البطاطا بالصينية وتحشى بالحشوة الجاهزة، ثم يضاف إلى أسفل الصينية قليل من مرق اللحم وتدخل إلى الفرن لمدة قليلة، وتقدم ساخنة حين الطلب.

ملاحظة :

يمكن إضافة عصير بندوره طازجة ٢٥٠٠ غرام، مع ١٠٠ غرام رُبّ البندورة، حيث تذاب وتصفى مع بعضها وتضاف قبل دخول البطاطا إلى الفرن.

* * *

محشي الملفوف والفوارغ

المواد ومقاديرها :

- ١- كرمب (ملفوف) ٣٠٠٠ غرام.
- ٢- لحم مفروم ٥٠٠ غرام.
- ٣- أرز ٥٠٠ غرام.
- ٤- ملح الطعام ٣٠ غرام.
- ٥- ثوم جاف ١٠ غرامات.
- ٦- نعنec جاف ملعقة واحدة.
- ٧- سمن بلدي ملعقة كبيرة.
- ٨- بهارات مشكلة حسب الحاجة.
- ٩- فوارغ ضاني حسب الحاجة.

طريقة التحضير :

- ١- يقطع ورق الملفوف ويسلق بالماء الساخن لكي يطرى ثم تقطع كل ورقة ثلاثة أقسام متساوية ويترك بالمصفى ليتصفى منه الماء.
 - ٢- ينقى الأرز وينقع في الماء مدة مناسبة. ثم يخلط معه اللحم المفروم وملح الطعام والنعنع الجاف والثوم بعد هرسه والبهارات المشكلة. وتقسم هذه الحشوة لتحشى به أوراق الملفوف وقسم لتحشى به الفوارغ.
 - ٣- يؤتى بأوراق الملفوف ويوضع بها ما تحتمله مساحتها من الحشوة وتلف بشكل أسطواني.
 - ٤- تغسل الفوارغ بالماء والصابون جيداً ثم بالماء بدون الصابون لكي تذهب رائحته.
- بعد ذلك تحشى بالقسم المتبقي من الحشوة وتربط من طرفيها وتسلق بالماء لمدة عشرة دقائق ثم تستخرج وتقلّى بالسمن البلدي ثم ترفع من المقلّى وترتب ترتيباً ملائماً في قاع القدر المعد للطهي بعد أن يسكب فيها السمن الذي قليت به ثم يضاف إليه الثوم بعد هرسه جيداً وكذلك شرائح البصل المقلّى.
- أما الملفوف فيرتب فوق محشي الفوارغ وأخيراً يسكب في القدر مقدار لتر من الماء المالح وتركب على النار وتبقى مركبة عليها إلى أن ينضج الطعام.
- ٥- تقلّى الكمية المتبقية من الثوم بالسمن ثم تفرغ بداخل القدر وبعد خمسة دقائق تنزل القدر عن النار وتقلب في سدر مناسب ويقدم الطعام إلى المائدة ساخناً.



محشي الكوسا والفوارغ وورق العنب

المواد ومقاديرها :

- ١- كوسا ٢٠٠٠ غرام.
- ٢- ورق عنب ٥٠٠ غرام.
- ٣- فوارغ ٣٠٠٠ غرام.

- ٤- لحم ضاني مفروم ١٠٠٠ غرام.
 - ٥- أرز ١٥٠٠ غرام.
 - ٦- سمن بلدي ٥٠ غرام.
 - ٧- بهارات مشكلة ٢٥ غرام.
 - ٨- ملح الطعام حسب الحاجة.
 - ٩- عصير ليمون حامض عصير حبة واحدة.
 - ١٠- ماء الشرب ٢٥٠٠٠ غرام. أي لتران ونصف (لأن وزنه وحجمه يتساويان في درجة ٤م).
- طريقة التحضير:

١- تحضر الحشوة من الأرز واللحم المفروم وملح الطعام والبهارات بخلطها معاً في إناء متسع.

٢- تقور الكوسا وتغسل بالماء البارد ثم تحشى بقسم من الحشوة وترك جانباً.

٣- يغسل ورق العنب ثم يسلق في ماء غال لمدة وجيزة لكي يطرى ثم يحشى بالقسم الثاني من الحشوة.

٤- تغسل الفوارغ بالماء والصابون جيداً حتى تنظف ثم تغسل بالماء بمفرده حتى يطمئن إلى زوال رائحة الصابون. بعد ذلك يربط أحد طرفي قطعة الفارغ ويحشى من الطرف الآخر ثم يربط. بعد ذلك توضع الفوارغ في قدر للطهي وتغمر بالماء المملح ثم تترك على نار قوية لمدة ربع ساعة. بعدها تنزل القدر عن النار وتستخرج منها الفوارغ وتصفى بالمصفي حتى تتخلص من الماء ثم تقلى بالسمن مع قليل من الثوم المفروم ورأس من البصل المقطع جليان.

٥- يؤتى بالقدر المعد للطهي وتنظم فيه المحاشي بحيث تشكل الفوارغ الطبقة السفلى وورق العنب الطبقة الوسطى بينما يشكل محشي الكوسا الطبقة العليا ثم يغمر المحشي بلترین ونصف من الماء المملح. وتركب القدر على نار قوية إلى أن يبدأ الماء في الغليان بعدئذ تخفف النار قليلاً وتبقى القدر عليها إلى أن ينضج الطعام.

٦- بعد التأكد من نضج الطعام تنزل القدر عن النار ويقلب الطعام في سدر.

ملاحظة:

يمكن طهي هذا النوع من الطعام مع كوارع الضأن بعد سلقها بمفردها جيداً.

* * *

محشي القرع بالبندورة

المواد ومقاديرها:

١- قرع صغير الحجم ٣٠٠٠ غرام.

٢- لحم الغنم المفروم ٨٠٠ غرام.

٣- أرز ٢٠٠ غرام.

٤- ملح الطعام ٥٠ غرام.

٥- رب الطماطم ١٥٠ غرام.

٦- عصفر مطحون ملعقة صغيرة.

٧- بهارات مشكلة ملعقة صغيرة.

٨- ماء الشرب ثلاثة لترات.

طريقة التحضير:

يقشر القرع ويقطع من كل قرعة رأس عنقها ويلقى في النفايات أما القسم الأعلى من العنق فيقطع ويلقى في إناء به ماء، بعد ذلك يقور أو يفرغ القرع ويغسل من الداخل والخارج.

٢- يحشى القرع بالحشوة التي تحضر من مخلوط الأرز بعد نقعه بالماء واللحم ومما يلزم من ملح الطعام والبهارات والعصفر وكأس من ماء الشرب. بعد ذلك يرتب في القدر المعد للطهي بحيث تأتي قطع القرع المقلية بالسمن أسفل منه.

٣- تعصر الطماطم بآلة العصر ويخلط عصيرها برب الطماطم ومما يلزم من ملح الطعام، ثم يسكب في القدر فوق محشي القرع.

٤- تركب القدر على نار قوية وعندما يبدأ الماء في الغليان تخفف النار إلى أن ينضج الطعام الذي يقدم عادة إلى المائدة وهو ساخن.

* * *

محشي القرع مع يخنة البندورة

ويحضر هذا النوع من الطعام بنفس طريقة التحضير السابقة إلا أن القرع بدلاً من أن يطهى بعصير الطماطم ورّبه فإنه يطهى مع يخنة الطماطم باللحمة في قدر واحدة.

وعند تقديم الطعام إلى المائدة يفرز المحشي واليخنة كل على حدة.

* * *

محشي القرع مع يخنة البامية أو مع اللبن

المقادير :

يمكن تحضير محشي القرع مع يخنة البامية كما يمكن تحضيره مع اللبن وذلك بنفس الطريقة السابقة. إلا أن تحضيره باللبن يحتاج إلى لتر من لبن الماعز المضاف إليه ملعقة من النشا لتجميده قليلاً حيث يغلي اللبن بمفرده ثم يضاف إليه المحشي الذي يكون قد سلق مسبقاً في قدر بمفرده وبعد ذلك تحضر تقليه من الثوم المدقوق والننع الجاف وتضاف إلى القدر قبل رفعه عن النار بخمسة دقائق.

* * *

باذنجان شيخ المحشي

المواد ومقاديرها :

١- باذنجان أسود طويل ومستقيم ٢٠٠٠ غرام.

٢- لحم ضاني مفروم ٤٥٠ غرام.

٣- طماطم طازجة ٢٥٠ غرام.

٤- رب الطماطم ٢٠٠ غرام.

٥- صنوبر ١٥٠ غرام.

٦- بصل جاف ٢٠٠ غرام.

٧- سمن نباتي ١٥٠ غرام.

٨- زيت نباتي للقلي ٣٥٠ غرام.

٩- ملح الطعام حسب الحاجة.

طريقة التحضير:

١- يغسل الباذنجان ثم يقشر بطريقة خاصة يبقى فيها كل من القسم العلوي من عنق كل حبة وبعض جوانب بدنها بدون تقشير وذلك بحيث تظهر القشرة واضحة تماماً في القسم العلوي من عنق الحبة وجوانب بدنها على شكل دائرة سوداء تتدلى منها خطوط طولية سوداء تحيط بالبدن وتلتقي معاً في نقطة واحدة من القسم السفلي من الحبة.

٢- يقلى الباذنجان بزيت القلي في مقلّى عميقة ثم يستخرج منها قبل أن يتم نضجه ليوضع في المصفى لكي يتصفى منه الزيت ويبرد. ثم بعد ذلك يرتب في صينية مناسبة وتشق كل حبة طولياً بسكين بحيث يكون الشق في الجانب المقشور من وجه الحبة العلوي. وذلك تمهيداً لملء هذه الشقوق بما يتسع كل شق منها من مادة الحشوة التي تحضر بفرم البصل فرماً ناعماً وقليله بالسمن النباتي مع اللحم المفروم والصنوبر وملح الطعام وقسم من رب الطماطم.

٣- تغسل حبات الطماطم غسلاً جيداً ثم يؤخذ قسم منها ويقطع على شكل شرائح مناسبة توضع كل شريحة منها على وجه كل حبة من حبات الباذنجان لتغطي بها الشقوق التي ملئت بمادة الحشوة من قبل.

٤- يؤخذ القسم المتبقى من حبات البندورة وتعصر بالعصارة ويخلط عصيرها بالكمية المتبقية من رب البندورة ثم يسكب هذا الخليط على الباذنجان المرتب في الصينية التي تدخل عندئذ في فرن معتدل الحرارة وتترك فيه إلى أن يحمر لون المحشي ثم تستخرج منه لتقدم إلى المائدة ساخنة مع الأرز المفلفل عادة.

* * *

محشي الباذنجان بالبندورة (الطماطم)

المواد ومقاديرها:

١- باذنجان رفيع وطويل ٢٠٠٠ غرام.

٢- لحم ضائي مشحم ومفروم خشناً ٥٠٠ غرام.

٣- بهارات ملعقة شاي واحدة.

٤- ملح الطعام ٣٥٠ غرام.

٥- بندورة حمراء ٥٠٠ غرام.

٦- رب البندورة ١٥٠ غرام.

٧- أرز ١٥٠ غرام.

٨- سمن ملعقة طعام واحدة.

طريقة التحضير:

١- تنقع كمية الأرز بالماء مدة كافية بعد أن تكون قد نقيت وغسلت غسلًا جيدًا.

٢- يستخرج الأرز ويوضع في وعاء متسع ويسكب عليه كوب من الماء ثم يضاف إليه ملعقة السمن وملعقة البهارات وقليلًا من ملح الطعام وكمية اللحم المفروم ويخلط الجميع خلطاً جيدًا ويترك جانباً لحين استخدامه.

٣- يغسل الباذنجان جيدًا ثم تحفر حباته أو تقور بالمقوار وتنقع جميعها في ماء مملح لمدة من الزمن ثم تستخرج وتغسل بالماء البارد العذب ثم تحشى بما تتسعه كل واحدة منها من مادة الحشوة التي حضرت سابقاً ثم يرتب الباذنجان بعد ذلك في قدر معد للطهي.

٤- تعصر كمية البندورة بالعصارة ويصفى عصيرها ويسكب في القدر. أما رب الطماطم فيذاب بالماء الفاتر ويسكب هو الآخر في القدر وأخيراً تضاف إليه الكمية اللازمة من ملح الطعام والبهارات.

٥- تترك القدر على نار قوية تخفف بمجرد أن يبدأ الماء بالغليان وتترك على هذه الحال إلى أن ينضج المحشي عندها تنزل القدر عن النار. وتشل حبات المحشي وتوضع في أطباق مناسبة وتقدم إلى المائدة وهي ساخنة.

ملاحظة:

يمكن تحضير محشي الباذنجان مع جميع أنواع اليخنة وكذلك محشي القرع والكوسا يمكن أن يحضر كل منهما بالبندورة ومع يخنة اللوبياء وغيرها.