

دجاج البطاطس المحمرة

دجاج البطاطس المحمرة طبق شهى ومشهور ، يمكن تحضيره في وقت قصير نسبيًا ، وبالتالي هو من أكثر أنواع صواني الدجاج بالبطاطا شهر ، حيث يعتبر دجاج البطاطس المحمرة وجبة متكاملة تقدم معها السلطة الخضراء او سلطة لبن وخيار .

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 40 دقائق

الوقت الاجمالي: 1 ساعة



المقادير

- كيلو بطاطس كبيرة مقطعة حلقات كبيرة مقلية
نصف استوا

- نصف كيلو فطر عيش الغراب (مشروم)
- حبات بصل مقطع بشكل طولي 3
- كمية من الدجاج حسب الرغبة مخلية من العظام (مسلوقة) ومقطعة صغير
- مكعب مرق دجاج ماجي
- نصف حزمة بقدونس مفروم
 - جبنة موزاريلا
 - ماعقة ثوم مهروس
 - زيت للتحمير
 - فلفل اسود وملح
 - مقادير الصلصة *
 - كوب قيمر
 - كوب كريما حمراء
 - ملح وفلفل اسود
 - عصرة ليمون

طريقة التحضير

1. نحضر مقلاة ونضع بها البصل والثوم والزيت ونحمرهم حتى يذبل البصل
2. نضيف مرق الدجاج الماجي والبهارات ونهدئ النار. ونضع الدجاج والفطر وقليل من الماء
3. نترك جميع المكونات على نار هادئة جدا حتى يستوي الخليط مع بعضه
4. ثم نضع الخضرة في النهاية ونقوم بتغطية الإناء.
5. وفي تلك الاثناء نضع الصلصة بالخلط ونخلطها.

6. نحضر طبق بايركس ونص البطاطس به ثم نضع بعضا من الصلصة
7. ثم نعيد طبقة البطاطس ونسكب باقي الصلصة ونرشها بالجبن
8. ندخلها الفرن من تحت ربع ساعة ونضعها مرة اخرى من فوق لتتحمر
9. ثم نتقدم.

فطائر الدجاج والبطاطس

فطائر الدجاج والبطاطس نوع من انواع المعجنات الشهية التي تتميز بالطعم الرائع وامتزاج الدجاج مع البطاطس ، و تعد فطائر الدجاج والبطاطس من الفطائر المشهورة في بلاد الشام خاصة

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 35 دقائق

الوقت الاجمالي: 55 دقائق



المقادير

- (للعجينة)
- كوب حليب دافئ 1
- ملعقتين مايونيز (يعطي للعجينة نكهة وهشاشة)
- نصف كوب زيت
- ملعقتين سكر
- ملعقة خميرة
- ملعقة بيكنغ باودر
- نخلطهم مع بعض ثم نضيف 3 اكواب طحين *
ونستمر بالعجن
- ثم نغطيها لتخمر نصف ساعة
- حشوة الدجاج #:
- نحمس الدجاج بمقلاة مع القليل من الزيت حتى 1
تجف ماؤه
- نضيف حبة بصل وفلفل رومي مقطع ناعم 2
ونحمسه معا
- ثم نضيف لها بهارات وملح وكر كم ونقلبهن مع 3
بعض

- نبعده عن النار ونضيف له البقدونس ونتركه ليبرد 4 قليلا
- طبعا منكون مجهزين حبة بطاطس مقطعة"*
- مكعبات صغيرة ونسلقه 10 دقائق بالماء والملح
- ثم نصفيه ونضيف البطاطس الى الحشوة ونضيف
- "* ايضا موزاريليا ونخلطهم معا

طريقة التحضير

10. نقسم العجينة الى كرات صغيرة ونفرد كل حبة
11. نضع الحشوة على جهة من طرفي العجين ونفلق الطرف الآخر عليه
12. يفضل استعمال آلة العجين..مكبس)) لطريقة اسهل ((..العجين
13. نرتب الفطائر داخل صينية وندهن وجهها بالبيض ونرشه بالزعتر البري والجبن
14. تخبز بفرن مسخن مسبقا، تحمر من الاسفل ثم الاعلى
15. بعد نضجها نخرجها من الفرن وتقدم

نصيحة

ملاحظة: يمكن استبدال البطاطس بالجبن القشقوان او البازلان والجزر



باشا وعساكره

باشا وعساكره وهي من الاطباق الدمشقية القديمة المشهورة في بلاد الشام عموماً وهي عبارة عن اقراص كبة وحبات شيشبرك مغمسين بلبن الزبادي المطبوخ ويعلوه الطرخوم اللذيذ وعادة ما يقدم في اول شهر رمضان المبارك واليكم الطريقة .

: مقادير باشا وعساكره

- . كيلو لحمه ناعمة 1
- . كيلو برغل ناعم 1
- . بصلة كبيرة الحجم 1
- ملعقة صغيرة فلفل ابيض 1
- ملعقة صغيرة ملح 1

: مقادير عجينة الشيش برك

- كوب طحين 2
- كوب ماء 3/4
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة صغيرة سكر 1/2

: مقادير حشوة الشيش برك والكبة

- 1 كيلو لحمه ناعمة
- 1 بصلة كبيرة الحجم
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة بهارات
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل اسود

: مقادير لبن الزبادي

- 1 كيلو لبن الزبادي
- 1 بيضة
- 6 ملاعق كبيرة نشاء
- 1 ملعقة صغيرة ملح

: للتزيين

- 3 عروق طرخوم

: طريقة تحضير باشا وعساكره

- نبدأ اولاً بالكبة نغسل البرغل جيداً ونصفيه من الماء - ونتركه نصف ساعة
- نجهز ماكينة الكبة ونضع فيها البرغل واللحمة والبصلة والفلفل الابيض والملح ونطحن المكونات بالماكينة ثلاث مرات تقريبا الى ان تمتزج جميع المكونات
- في مقلاة غير قابلة للالتساق نضع البصل المفروم - فرما ناعماً والقليل من الزيت على نار متوسطة الى ان يذبل البصل
- نضيف اللحمه الى البصل والبهارات والفلفل الاسود - والملح ونقلب اللحمه الى ان تنضج تماماً
- نشكل اقراص الكبة ونحشيها باللحمة -
- ننخل الطحين ونضعه في وعاء ونضيف اليه الملح - ونخلطه جيداً
- في وعاء اخر نضع كمية الماء ونضيف اليها الخميرة - والسكر ونحرك المكونات جيداً الى ان يذوب السكر ونتركها عشر دقائق

- بعد عشر دقائق ننشأ حفرة في منتصف الطحين ونضيف اليها الماء والخميرة ونستمر بالعجن الى ان تتشكل لدينا عجينة متماسكة
- نمد العجينة ونقطعها لدوائر متوسطة الحجم ونضع كمية من الحشوة داخل كل دائرة ونقوم باغلاقها جيدا
- نصف الشيش برك والكبة في صينية الفرن المدهونة بالقليل من الزيت النباتي وندخلها للفرن لمدة عشر دقائق
- والان نجهز اللبن الزبادي في وعاء نظيف جدا نضع اللبن والبيضة والملح ونحرك المكونات جيدا الى ان تختلط جيدا
- نحضر قدر كبير نظيف ايضا ونضيف اللبن الزبادي بعد ان نصفه بمصفاة ناعمة ونضعه على نار متوسطة مع الاستمرار بالحريك الى ان يصبح كثيفا
- نضيف الفلفل الابيض ونحرك جيدا
- نضيف حبات الكبة والشيش برك الى اللبن الزبادي ونضعهم على درجة حرارة منخفضة لمدة عشرين دقيقة وعند التحريك نحرك بحذر لكي لا تفرط حبة الكبة والشيش برك
- عند التأكد من ان الكبة والشيش برك نضجو نسكع بطبق ونزينه بالطرخوم ويصبح جاهز للتقديم



بطاطا محشية بالفرن
بطاطا محشية بالفرن باللحم والدجاج من الاكلات
العربية المحببة كثيرا للعائلة وهي جديدة بشكلها ولكن
تحمل الكثير من الفوائد وخصوصا للصغار ونقدم لكم
اليوم هذه الوصفة المميزة واللذيذة .

المقادير

حبات بطاطا 4

حبتان بصل مفروم 2

حبتان فليفلة مقطعة مربعات 2

صدر دجاج مقطع شرائح

نصف ملعقة صغيرة ملح

ربع ملعقة صغيرة فلفل اسود

جبنة مبروشة

زبدة او زيت ذرة

خطوات التحضير

يقلى البصل مع القليل من الزيت

ثم يضاف اليها الفليفلة وشرائح الدجاج

تقطع البطاطا بقشرها الى نصفين بشكل طولي

تسلق مع القليل من الملح

نحفر البطاطا من القالب ونحتفظ بها لكي تخلط مع
الحشوة
تخلط جميع المكونات ثم تحشى البطاطا بالخلطة
المجهزة

شوربة الذرة الكريمة

شوربة الذرة الكريمة من الذانواع الشوربات ، واغناها
فهي تتميز بطعمها الغني الرائع ، فحبات الذرة الصفراء
الناضجة الممزوجة بالكريمة البيضاء ، تكسب الطبق
مذاقا رائعا، وعادة ما تحضر شوربة الذرة الكريمة
بكثرة في شهر رمضان المبارك لتمد الصائم بالطاقة
. والحيوية

مدة التحضير: 10 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 30 دقائق



المقادير

- كوب حبات الذرة 2
- كوب كريمة الطبخ 1
- ملعقة كبيرة زبدقة 1
- بطاطا متوسطة الحجم 1
- بصلة متوسطة الحجم 1
- لتر ماء 1
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة صغيرة فلفل ابيض 1
- كوب جبنة قشقوان ½

طريقة التحضير

16. نضع البطاطا في قدر متوسط ونغمره بالماء -
وندعها على نار متوسطة الى ان تنضج البطاطا
جيذا
17. نقطع البطاطا الى مكعبات كبيرة ونقطع -
البصل ايضا الى مكعبات كبيرة ونضعها في الخلاط
الى ان تصبح صوص
18. نضيف اليهم نصف كمية حبات الذرة -
ونخلطهم الى ان يصبحو صوص
19. نضع الصوص في قدر ونضيف اليه كمية -
الزبدة وندعه على نار متوسطة الى ان يبدأ
بالغليان قليلا
20. نضيف كمية الماء الى الصوص مع الاستمرار -
بالتحرك

21. نضيف الملح والفلفل الابيض الى الشوربة - ونستمر بالتحريك
22. نضيف باقي كمية الذرة الى الشوربة ونتركها - تغلي لبضع دقائق
23. نضيف كريمه الطبخ الى شوربة الذرة مع - الاستمرار بالتحريك الى ان تصل لدرجة الكثافة المطلوبة
24. عندما تصبح الشوربة كثيفة نوزعها في - الطباق ونرش على سطحها الجبنة القشقوان، وتصبح جاهزة للتقديم



الكمونية السعودية

الكمونية طبق من الاطباق الشعبية المشهورة في السعودية وهي عبارة عن امعاء وكرشة مع الكمون والصوص الاحمر ويقدم بجانبها الرز الابيض الشهى وتحضر عادة في اول يوم من ايام عيد الاضحى على اعتبار ان لحم الاضاحى يكون متوفرا على نطاق واسع كما ان هذا الطبق مفضل في شهر رمضان المبارك . واليكم الطريقة .

: مقادير الكمونية

- كيلو كرشة 1/2
- كيلو امعاء 1/2
- بصلة كبيرة الحجم 1
- بندورة كبيرة الحجم 1
- فص ثوم 2
- ملعقة كبيرة كمون 1
- ملعقة كبيرة سمنة 1
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة صغيرة بهارات 1
- لتر ماء 1

: للتنظيف

- ملاعق كبيرة طحين 3
- ملاعق كبيرة ملح 3

: طريقة تحضير الكمونية

نضع الامعاء والكرشة في قدر كبير ونغمره بالماء -1 ونضيف اليه الملح وندعهم على نار متوسطة الى ان يبدأوا بالغليان نتركهم خمس دقائق ونصفيهم من الماء جيدا

نرش كمية وفيرة من الملح والطحين فوق الامعاء -2 والكرشة ونقوم بفركها وتنظيفها جيدا نغسلها بالماء ونضعها في مصفاة

- 3- نقطع الامعاء والكرشة الى قطع متوسطة الحجم -3
وندعها جانبا
- 4- نضع البصل المقطع الى شرائح في قدر ونضيف -4
كمية السمنة وندعه على نار متوسطة الى ان يذبل
البصل
- 5- نضيف الامعاء والكرشة الى البصل ونشوحهم قليلا -5
- 6- نضيف الكمون الى الامعاء والكرشة ونقلبهم جيدا -6
- 7- نضيف الماء والملح والبهارات المشكلة الى الامعاء
والكرشة -7
- 8- نضع البندورة والثوم في الخلاط ونخلطهم جيدا الى
ان يصبحو صوص -8
- 9- نضيف صوص البندورة و**رب البندورة** الى الامعاء
والكرشة وندعهم يغلو نصف ساعة تقريبا -9
- 10- عند التأكد من ان الكمونية اصبحت ناضجة نسكبها
في طبق وتصبح جاهزة للتقديم -10



مرق الهوى

هو طبق من الاطباق السعودية الجزائرية الشعبية وطبق الهوى من الاطباق السهلة والسريعة التحضير وعادة ما يقدم في شهر رمضان المبارك وبعد طبق مرق الهوى من الاطباق الغنية بالمواد الغذائية المفيدة للجسم لاحتوائها على السمك وزيت السمسم الغني بالفيتامينات والكالسيوم واليكم الطريقة

: مقادير مرق الهوى

- كيلو سمك 1
- بصل متوسط الحجم 2
- فصوص ثوم 4
- كوب زيت السمسم 1
- ملعقة صغيرة فلفل اسود 1
- ملعقة صغيرة ملح 2
- لتر ماء 1

: طريقة تحضير مرق الهوى

تنظف السمك جيدا وتنزيل الحسك ونقطعه قطع 1- صغيرة

- 2- بمقلاة غير قابلة للالتساق نضع زيت السمسم ونضيف الثوم المهروس والبصل المقطع لمربعات صغيرة وندعه على نار متوسطة الى ان يصبح البصل ذهبي اللون
- 3- نضيف الماء والملح والفلفل الاسود الى البصل والثوم ونحرك المكونات جيدا
- 4- نحضر اكواب الفخار المجهزة للوضع بالفرن ونضع قطع السمك بداخلها
- 5- نسكب خليط المرق داخل الاكواب الفخارية
- 6- ندخل الاكواب الفخارية الى الفرن وندعه على درجة حرارة متوسطة لمدة ساعة تقريبا الى ان ينضج السمك تماما
- 7- نخرج الاكواب الفخارية وتصبح جاهزة للتقديم



مختوم اللحم باللبن

هو طبق من الاطباق السعودية المشهورة وعادة ما يقدم في شهر رمضان المبارك وهو عبارة عن قطع لحم مع العظم مطبوخ بمزيج من البهارات والثوم والبصل واللبن الزبادي وعادة ما يقدم الرز بجانبه واكثر وصفة تشبه هذه الوصفة هي [الشاكرية](#) السورية واليكم الطريقة

: مقادير مختوم اللحم باللبن

- 1 كيلو لحم موزات مع العظم
- 3 ملاعق زيت نباتي
- 2 بصل متوسطة الحجم
- 3 فصوص ثوم
- 1 كوب رب البندورة
- 1 لتر ماء 1 1/2
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل اسود
- 1 ملعقة صغيرة حب الهيل
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ملعقة صغيرة زعفران
- 1/2 كوب لبن زبادي

: طريقة تحضير مختوم اللحم باللبن

- 1- نقطع البصل الى مكعبات صغيرة ونضعها في قدر كبير ونضيف كمية الزيت وندعهم على نار متوسطة الى ان يصبح البصل ذهبي اللون
- 2- نضيف الثوم المهروس الى البصل ونحركهم جيدا
- 3- نضيف اللحم الموزات الى البصل والثوم ونشوحهم الى ان يتغير لونها تقريبا
- 4- نضيف كمية الماء الى اللحمه ونتركها على نار متوسطة لمدة عشرين دقيقة تقريبا

5- نضع رب البندورة واللبن في وعاء ونضيف اليهم الملح والفلفل والهيل والقرفة والزعفران ونحركهم جيدا

6- نصب خليط اللبن ورب البندورة فوق اللحم ونحركهم جيدا

6- نغطي المختوم بورق قصدير ونحكم اغلاقه وندعه على نار متوسطة لمدة نصف ساعة تقريبا

7- عند التأكد من ان المختوم اصبح ناضجا نسكبه في طبق كبير ويقدم مع الرز الابيض



المطازيز

المطازيز من **الاكلات الشعبية السعودية** وتشتهر بتحضيرها منطقة نجد ، وهي عبارة عن خليط خضراوات مع لحمة شقف وعجينة مطازيز الخاصة ، وعادة ما يقدم هذا الطبق في فصل الشتاء او في شهر رمضان المبارك ، كما ينصح به للمرأة الوالدة النفساء لانه يمد الجسم بالطاقة والحيوية وخاصة الصائم ايضا . واليك المقادير

مقادير المطازيز :

- كيلة لحمة موزات شقف 1
- علبة عجينة المطازيز 1
- بصلة متوسطة الحجم 2
- كوسا متوسطة الحجم 2
- باذنجان متوسط الحجم 2
- قرن فليفلة حمراء حارة 2
- قرع صغير 1
- ملاعق كبيرة رب البندورة 3
- لتر ماء 1
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة 1
- ملعقة كبيرة سمنة 1
- لومي 2

طريقة التحضير

- 1- نغسل جميع الخضراوات جيدا ونقطع الكوسا والباذنجان والقرع الى مكعبات متوسطة الحجم
- 2- نقطع البصل الى مربعات صغيرة ونضعهم في قدر ونضيف السمنة وندعهم على نار متوسطة الى ان يذبل البصل
- 3- بعد التأكد من ان البصل اصبح جاهزا نضيف اللحمة الى البصل ونستمر بتشويح اللحمة الى ان يتغير لونها
- 4- نضيف كمية الماء والملح والبهارات المشكلة الى اللحمة والبصل ونتركهم نصف ساعة
- 5- نضيف الكوسا والباذنجان والقرع وقرون الفليفلة الحمراء الحارة واللومي وهو عبارة عن ليمون مجفف وعادة ما يسمى بالليمون الاسود الى اللحمة والبصل
- 6- نضيف رب البندورة الى الخليط ونحركه جيدا

- نضيف عجينة المطازيز الى الخليط ونحرك -7
المكونات يحذر نتركهم على نار هادئة لمدة عشرين
دقيقة الى ان تنضج العجين وتجف الماء قليلا
نسكب طبق مطازيز في طبق ويصبح جاهز للتقديم -8



كبدة الدجاج بالرمان

هي طبق من المقبلات الشهية والغنية بالفوائد الغذائية المفيدة وتقدم عادة كطبق جانبي في رمضان المبارك. ولكبدة الدجاج فوائد عديدة فهي غنية بالفيتامينات والحديد والمنجنيز والزنك وتوصف عادة للأشخاص الذين يعانون من مشاكل فقر الدم واليكم الطريقة

مقادير كبدة الدجاج بالرمان

- كيلو كبدة 1
- كوب **ديس** رمان 1/2
- بصلة كبيرة الحجم 2

ملعقة كبيرة **يقدونس** مفروم 2

ملعقة صغيرة ملح 1

ملعقة صغيرة **فلفل اسود** 1

ملاعق كبيرة زيت زيتون 3

ملعقة كبيرة **رمان** حب 2

طريقة تحضير كبدة الدجاج بالرمان

1- في وعاء كبير نضع الكبدة ونغسلها جيدا بالماء ونحاول ازالة الاوساخ المتبقية بها ونقطعها الى اقسام متوسطة الحجم

2- نقطع البصل الى شرائح ونضعهم في قدر متوسط ونضيف كمية الزيت زيتون وندعهم على نار متوسطة الى ان يذبل البصل

3- نضيف الكبدة الى البصل ونستمر بالتقليب

4- نضيف الملح والفلفل الاسود الى الكبدة والبصل ونقلبهم

5- نضيف دبس الرمان الى الكبدة وندعهم على نار متوسطة الى ان تنضج الكبدة جيدا

6- بعد التأكد من ان الكبدة اصبحت ناضجة نسكب الخليط في طبق

7- نرش الرمان الحب واليقدونس المفروم فوق كبدة الدجاج بالرمان ويصبح جاهز للتقديم



لحوح بالسبانخ

لحوح بالسبانخ نوع من انواع المقبلات المشهورة في اليمن وتقدم عادة في شهر رمضان المبارك اما على السحور او كطبق جانبي على الافطار وللحوح انواع عديدة فمنه بحشوة اللحمه ومنه بحشوة الجبن او حشوة الخضراوات وسنقدمه اليوم بالسبانخ واليكم الطريقة.

مقادير لحوح بالسبانخ

: مقادير العجينة

كوب طحين 1

كوب حليب 1

بيضة 2

ملاعق زيت نباتي 3

ملعقة صغيرة ملح 1

: مقادير الحشوة

كوب سبانخ 2

بصلة متوسطة الحجم 1

كوب جبنة قشقوان مبشورة 1/4

ملعقة كبيرة زبدة 1

لتر ماء 1/2

- ملعقة كبيرة طحين 2
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة صغيرة فلفل اسود 1

طريقة تحضير لحوح بالسبانخ

- 1- ننخل الطحين ونضعه في وعاء ونضيف الملح ونحرك
- 2- ونخلطهم ليمتزجوا جيدا
- 3- نضيف الطحين الى البيض والحليب والزيت ونحركهم الى ان تتشكل لدينا عجينة سائلة تقريبا ندعها ترتاح لمدة نصف ساعة
- 4- في هذا الوقت نحضر الحشوة نقطع السبانخ بعد غسله الى قطع صغيرة الحجم
- 5- في قدر نضع كمية الزبدة والبصل المبروش وندعه على نار متوسطة الى ان يذبل البصل
- 6- نضيف السبانخ على مراحل مع الاستمرار بالتقليب الى ان تنتهي كمية السبانخ
- 7- عندما يبدأ السبانخ بالذبول نضيف الماء الممزوج بالطحين والملح والفلفل الاسود وندعه على نار متوسطة الى ان تختفي الماء تقريبا وينضج السبانخ
- 8- في مقلاة غير قابلة للالتصاق نضع قطرات من الزيت النباتي وندعها على نار متوسطة ونضيف كمية قليلة من العجينة السائلة الى ان تنضج نقلبها وندع الوجه الاخر ينضج ايضا نكرر العملية الى ان تنتهي كمية العجينة
- 9- نضع كمية من السبانخ على رغيف اللحوح وملعقة كبيرة من جبنة القشقوان ونقلقها جيدا نكرر العملية الى ان تنتهي كمية اللحوح
- 10- نصف اللحوح بالسبانخ في صينية وندخلها للفرن على درجة حرارة متوسطة لمدة عشر دقائق الى ان تذوب الجبنة وتكتسب اللحوح اللون الذهبي

نخرج اللحوح بالسبانخ من الفرن ونصفها بطبق -11
وتصبح جاهزة للتقديم



شوربة الجريش باللحم

شوربة الجريش باللحم نوع من أنواع الشوربة المميزة بطعمها الغني ومذاقها الرائع وتقدم شوربة الجريش بكثرة في شهر رمضان المبارك لأنها تحتوي على كمية كبيرة من المواد الغذائية المفيدة لجسم الصائم واليكم الطريقة .

: طريقة عمل شوربة الجريش باللحم

كوب جريش 1

- كوب لحمه ناعمة 1
- بصلة متوسطة الحجم 1
- فص ثوم 3
- بندورة كبيرة الحجم 1
- لتر ماء 1
- ملعقة كبيرة سمنة 1
- ملعقة كبيرة رب البندورة 1
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة صغيرة فلفل اسود 1
- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة 1

: طريقة عمل شوربة الجريش باللحم

- 1- في وعاء عميق نضع الجريش ونغمره بالماء الفاتر ونتركه ثلاث ساعات تقريبا
- 2- في قدر كبير نضع كمية السمنة وندعها على نار متوسطة ونضيف اللحم الناعمة ونستمر بالتحريك الى ان تنضج اللحمه
- 3- نضع البندورة والبصل والثوم في الخلاط ونخلطهم الى ان يصبحو صوص
- 4- نضيف صوص البندورة والبصل والثوم الى اللحمه ونضيف كمية الماء ونحركهم جيدا
- 5- نضيف رب البندورة والفلفل الاسود والملح والبهارات المشكلة الى الشوربة
- 6- نضيف الجريش بعد غسله جيدا وتصفيته من الماء جيدا
- 7- نترك الشوربة على نار متوسطة الى ان ينضج الجريش
- 8- بعد التأكد من ان الجريش اصبح ناضجا نسكب الشوربة في وعاء كبير وتصبح جاهزة للتقديم



شماميط باللبن الزبادي

هو نوع من انواع الاطباق المشهورة في لبنان وهو عبارة عن لبن ماعز مطبوخ مع البصل والبيض ويقدم شماميط باللبن عادة بجانب الرز وهو من الوصفات المشهورة في رمضان المبارك واليكم الطريقة

: مقادير شماميط باللبن

كيلو لبن زبادي ماعز 1

كوب زبدة 1/2

كوب ماء 1/2

بيض 5

ملعقة كبيرة طحين 1

بصل كبيرة الحجم 2
ملعقة صغيرة ملح 1
ملعقة صغيرة فلفل ابيض 1

: طريقة تحضير شماميط باللبن

- 1- نقطع البصل الى شرائح ونضعهم في قدر ونضيف كمية الزبدة وندعهم على نار متوسطة الى ان يشقر البصل
- 2- نضيف الماء الممزوج بالطحين بعد التأكد من ان البصل اصبح اشقر اللون وندعهم على نار متوسطة الى ان يصبح كثيفا
- 3- نضيف الملح والفلفل الابيض الى الخليط ونحركهم جيدا
- 4- نضيف اللبن الزبادي الى الخليط ونستمر بالتحريك الى ان يغلي قليلا
- 5- نكسر البيض ونضعه على وجه اللبن ونتركه عشر دقائق تقريبا بدون تحريك وعلى نار هادئة الى ان ينضج البيض تقريبا
- 6- بعد التأكد من ان الشماميط باللبن اصبح ناضجا نقدمه مع الرز ويصبح جاهزا



البطاطا الحارة مع الكزبرة

هي نوع من انواع المقبلات الشهية المشهورة في شهر رمضان المبارك فتقدم عادة اما على السحور او كطبق جانبي على الافطار وللبطاطا فوائد عديدة فهي تمد الجسم بطاقة كبيرة وخاصة وقت الصيام واليكم طريقة تحضيرها

مقادير البطاطا الحارة مع الكزبرة

- حبات بطاطا 4
- كوب كزبرة مفرومة
- ملاعق كبيرة زيت نباتي 4
- ملاعق زيت زيتون 4
- فص ثوم 4
- ملعقة كبيرة عصير ليمون 2
- ملعقة صغيرة ملح $\frac{1}{2}$
- ملعقة صغيرة فلفل ابيض $\frac{1}{2}$
- ملعقة صغيرة بودرة الكزبرة $\frac{1}{2}$
- ملعقة صغيرة اوريجانو $\frac{1}{2}$
- ملعقة صغيرة بابريكا $\frac{1}{2}$

طريقة تحضير البطاطا الحارة مع الكزبرة

- 1- نغسل البطاطا جيدا ونقشرها ونقطعها لمكعبات متوسطة الحجم
- 2- نضع كمية وفيرة من الزيت النباتي في قدر وندعه على نار متوسطة الى ان يصبح ساخنا
- 3- نضع مكعبات البطاطا في القدر ونقليهم نصف استواء نرفعهم من الزيت وندعهم جانبا
- 4- بمقلاة اخر نضع كمية زيت الزيتون ونضيف الثوم المطحون وندعه على نار متوسطة الى ان يصبح الثوم زهري اللون
- 5- نضيف الكزبرة المفرومة الى الثوم ونحركهم سويا الى ان تذبل الكزبرة
- 6- نضيف الملح والفلفل الابيض و الكزبرة الناعمة والبابريكا ونقليهم جيدا
- 7- نضيف البطاطا المقلية فوق خليط الثوم والكزبرة ونتركهم على النار متوسطة لمدة عشرين دقيقة مع الاستمرار في التقليب كل حين
- 8- بعد مضي عشرين دقيقة نضيف عصير الليمون ونحركهم جيدا
- 9- نسكب البطاطا الحارة مع الكزبرا في طبق ونرش الاوريغانو على الوجه وتصبح جاهزة للتقديم