

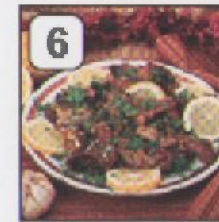


باللغة العربية

أطباق جزائرية *Samira*

1





• سكران طايح في الدروج

• زعلوكة الباذنجان

• تليتلي بالصلصة البيضاء

• شخشوخة الضفر

• مقرون بالترك

• بوزلوف في القرن

• لحم

• كسكس قبائلي

• شياح السفرة

• قرنون باني بالصلصة

• بركوكس بالدوارة

• طاجين الدجاج مقلي

• جاجة وفليلساتها

• الرفيس

• تريدة بالصلصة الحمراء والخضار

• سفيرة

• العصبان

• رجل البقري باللوبيا البيضاء

• شوربة بوزلوف

• شخشوخة البسكرة

• ترافاس بالدجاج

• بسطيلة بالدجاج

• لحم بالكرفاس

• البرانية

• لسان بالزيتون

• مشوشة بالمرقة

• شطيطحة غرنوف

• تكر بابين

• بكيوكة

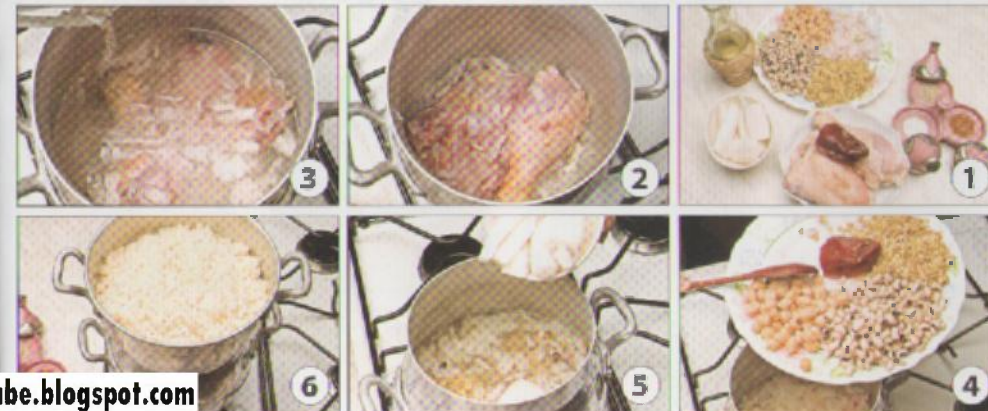
• شطيطحة مخ

• دلوطة

كسكس قبائلي

- 1 - دجاجة صغيرة
- 500 غ لفت
- 2 - بصل مقطع
- 100 غ عدس منقوع في الماء ليلة من قبل
- 100 غ حمص منقوع في الماء ليلة من قبل
- 100 غ لوبيا سوداء منقوعة في الماء ليلة من قبل
- 1 - فلفل دريس
- 1 - كأس صغير زيت
- 1 - كغ كسكس (سيم)
- 1/2 - ملعقة صغيرة فلفل أسود
- قرفة
- ملح

- 1 - في طنجرة، ضعي الدجاج المقطع إلى قطع، الزيت، الملح، الفلفل الأسود و القرقة، حمسي الكل مدة 10 دقائق. أفرغي الماء و اتركه يطهى.
- 2 - عند الغليان، أضيفي العدس، اللوبيا السوداء، الحمص و فلفل دريس، أتركها تطهى.
- 3 - عند نصف الطهي، الكسكس و بلليه مرة ثانية أضيفي اللفت المقشر و المقطع طوليا، أتركه يطهى مرة ثانية و لما يخرج البخار كذلك إنزعيه نهائيا، ضعيه في إناء و إدهنيه بزيت الزيتون.
- 4 - في حين حضري الكسكس: بلليه، قطريه ثم أضيفي إليه ملعقة كبيرة زيت، و ملعقة صغيرة ملح، حكي الكل بين يديك ثم أفرشيه في كسكاس مدهون بالزبدة و عندما يخرج البخار (يفور)، إنزعيه من
- 5 - إسقي الكسكس بالصلصة المحضرة و قدميه ساخنا.



لحمر

- 1 كغ لحم خروف (أخذ)
- 1 بصلة
- 1 ملعقة كبيرة سمن
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- ½ ملعقة صغيرة زعفران حر
- ½ ملعقة صغيرة زعفران ملون
- 1 حفنة لوز مقلي
- فواكه جافة (إجاص، مشمش وبرقوق)
- 1 لتر ماء

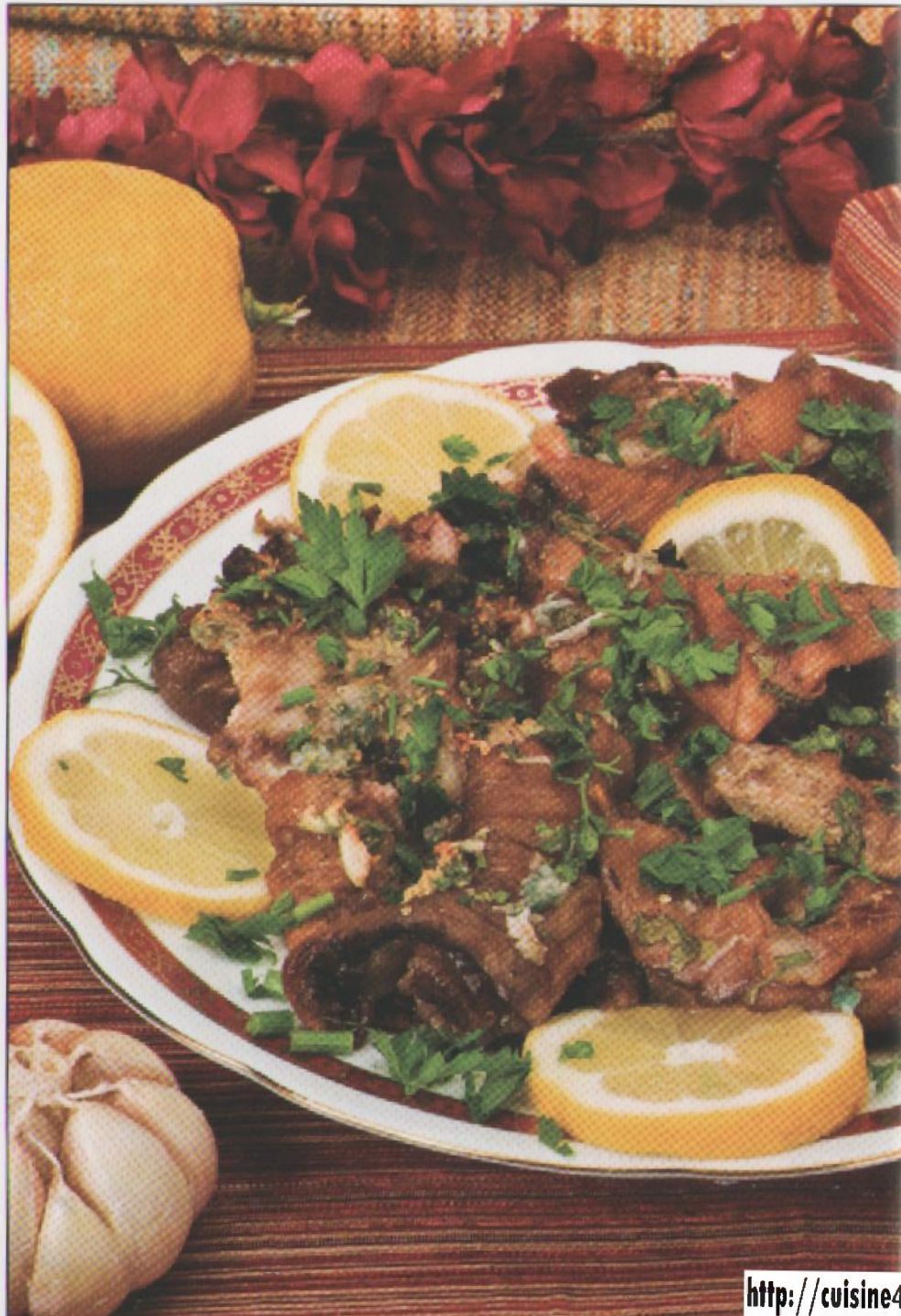
- 1 - في طاجين و على نار هادئة، ضعي الماء، اللحم، البصلة الكاملة، السمن، الزيت، الملح، الزعفران المحر و الزعفران الملون. غطيه و اتركيه يطهى.
- 2 - إطهي بالخار، البرقوق المشمش و الإجاص الجاف لبعض دقائق.
- 3 - بعد طهي اللحم، مرري الصلصة في مصفاة ثم زيني باللوز، البرقوق، المشمش و الإجاص الجاف.
- 4 - في القليل من الزبدة حتى يصبح لونه ذهبي.



بوزلوف في الفرن

- 1 - بوزلوف مشوط و منظف
- 3 رؤوس ثوم
- 1 ربطة معدنوس
- 5 سنينات ثوم
- 2 ليمون
- 1 كأس صغير زيت
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح

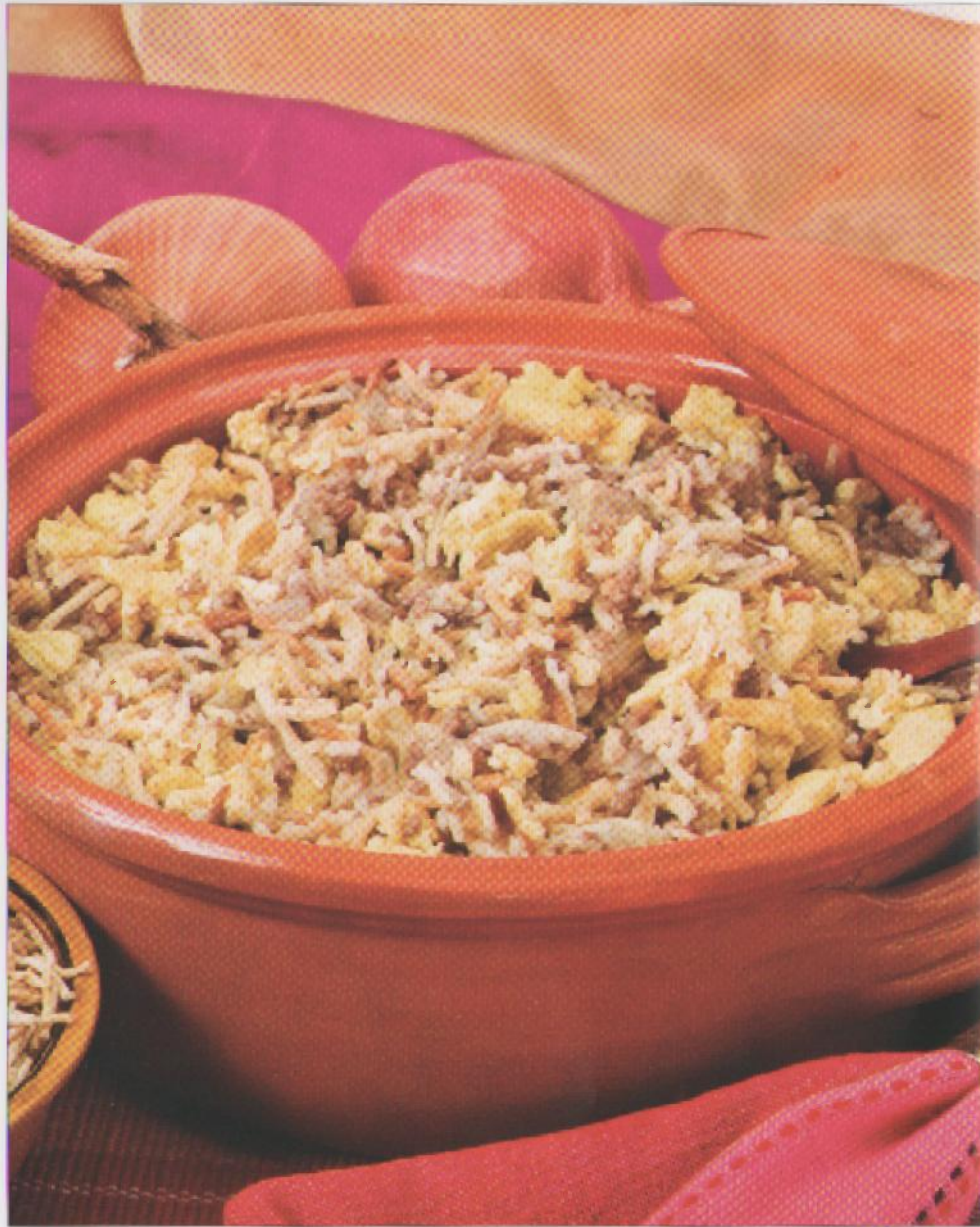
- 1 - إطهي البوزلوف في ماء مملح مع 1 كأس زيت، 3 رؤوس ثوم و الفلفل الأسود حتى ينتزع اللحم من العظام.
- 2 - بعد الطهي، قطريه ثم إنزعي عظامه و قطعيه إلى قطع صغيرة.
- 3 - في صنية فرن، ضعي قطع البوزلوف، 5 سنينات ثوم مسحوقة و اسقيها بـ 3 ملاعق كبيرة زيت، ذري المعدنوس المقطع ثم اسقيها بعصير الليمون و إطهيها في الفرن.
- 4 - بعد الطهي، قدميها مرفوقة بالسلطة.



ماقارون بالترّك

- 500 غ ماقارون بالترّك
- 500 غ لحم مرّحي
- 500 غ بصّل مقطّع إلى شرائح
- 1 ملعقة كبيرة سمن
- 1 كأس صغير زيت
- 4 بيض
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- ملح

- 1 - غلي ماقارون بالترّك 3 - من جهة أخرى. إطهي في ماء مملّح مع القليل من البيض المخفوق كالعجة الزيت. بعد الطهي، قطريه. سمكة و ملفوفة. بعد الطهي، فتيها.
- 2 - في طنجرة، ضعي الزيت، السمن، البصل، الملح، الفلفل الأسود و القرفة، حمسي جيّدًا ثم أضيفي ½ كأس ماء و اللحم المرّحي، أتركيه يطهى.
- 4 - أخلطي ماقارون بالترّك مع البصل سابقا والعجة المفتة. قدميه ساخنا.



شخشوخة الضفر

- 1 بصلة كبيرة
- 2 طماطم حمراء
- 500 غ شخشوخة الضفر
- قطع دجاج أو لحم
- 1 حفنة حمص
- 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- 1 ملعقة كبيرة سمن
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- 3 سنيئات ثوم
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار

1 - في طنجرة، حمسي **3** - في حين، أخلطي **5** - عندما تطهى الصلصة، الدجاج، البصل، الزيت و السمن. أضيفي الملح، الزيت، حكيها بين الأيدي و اتركها على نار هادئة الفلفل الأسود، الفلفل الأحمر ثم ضعها في كسكاس حتى الإمتصاص الكلي الحار و الثوم المسحوق. واطهيها بالبخار.

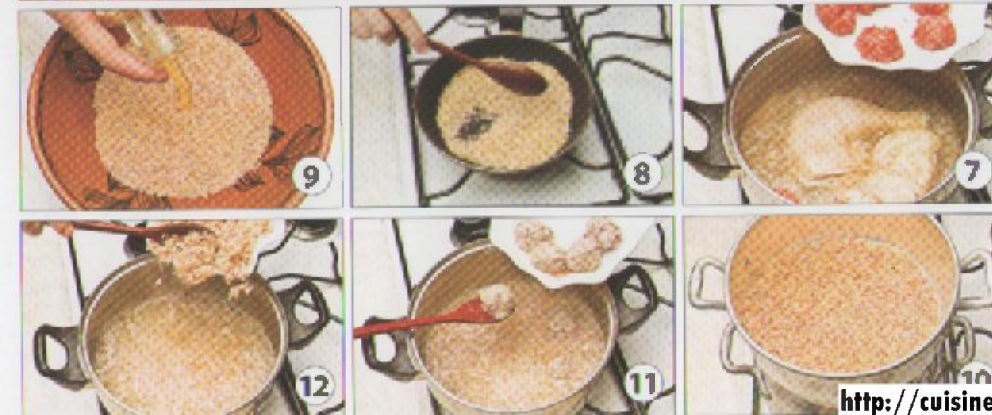
2 - أضيفي الطماطم المقطعة إلى مكعبات، أفرغي إسقيها بالقليل من الماء و أضيفي لها القليل من الملح ثم اطيها للمرة الثانية و بعدها للمرة الثالثة.



تليتلي بالصلصة البيضاء

- 1 - كغ تليتلي
- 1 - دجاجة
- 300 غ لحم مرحي
- 1 - بصلة كبيرة
- ½ - كأس حمص
- 1 - ملعقة كبيرة سمن
- 4 - ملاعق كبيرة زيت
- 2 - سنيبات ثوم
- 1 إلى 2 بيض
- 1 - عود قرفة
- ½ - ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ - ملعقة صغيرة زعفران
- ملح

- 1- حضري الصلصة : في طنجرة، حمسي الدجاج، البصل المقطع رقيق، الزيت، السمن، الملح، الفلفل الأسود و القرفة. أضيفي الماء و اتركه يطهى.
- 2- من جهة أخرى، حضري الكريات بخلط اللحم المرحي، الثوم المسحق، الملح، الفلفل الأسود و البيضة.
- 3- أضيفي الحمص و كريات اللحم المرحي للصلصة، أتركي الكل يطهى.
- 4- حمري التليتلي في مقلاة حتى يكسب اللون الذهبي ثم اطهيه البخار 4 مرات و ادهنيه بالزيت (كما هو الحال بالنسبة للكسكس).
- 5- عندما يطهى الدجاج و كريات اللحم المرحي، إنزعها ثم أضيفي التليتلي للصلصة المتبقية و اتركه يطهى على نار هادئة حتى تتبخر الصلصة كلياً.
- 6 - قدمي التليتلي مزينا بالدجاج، كريات اللحم المرحي و البيض المسلوق في الماء و الزعفران.



زعلوكة الباذنجان

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1 - 1 كغ باذنجان | 1 - 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود |
| 1 - 1 بصلة كبيرة | 1 - 1 ملعقة صغيرة كمون |
| 1 - 5 سنينات ثوم | 1 - 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار |
| 1 - 2 طماطم حمراء | 1 - 1 ملعقة صغيرة كروية |
| 1 - 1 ربطة حشيش | 1 - 1 ملعقة كبيرة خل أحمر |
| 1 - القليل من التنازع الطازج | 3 - 3 ملاعق كبيرة زيت |
| 1 - 1 ملعقة صغيرة ملح | 1 - 1 ملعقة كبيرة سمن |

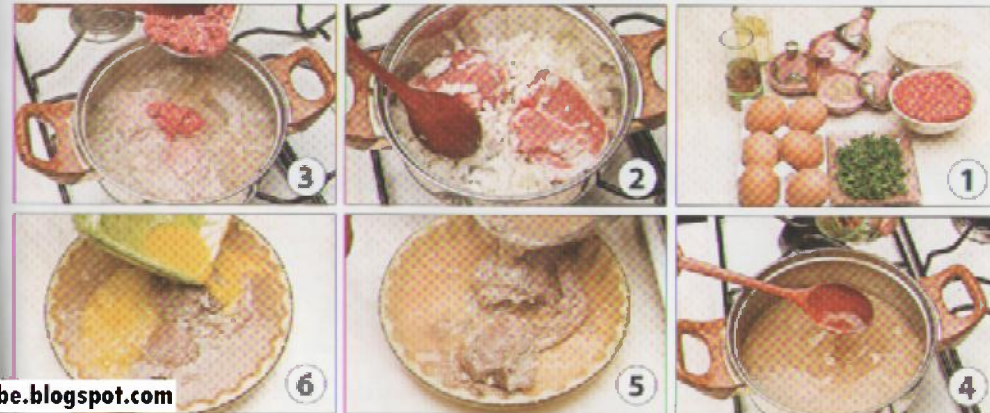
1. قشري الباذنجان، إغسله 3. أضيفي الباذنجان المقطع 5-زيني بالحشيش المتبقى وقطعيه إلى شرائح أو إلى قطع صغيرة، الملح، و التنازع. دوائر. إطهيه بالبخار مع الفلفل الأسود، الفلفل القليل من الملح، بعد الطهي، الأحمر الحار و الكمون، قطعيه إلى قطع صغيرة. و نصف كمية الحشيش
2. في مقلاة، ضعي البصل المقطع، الثوم المسحوق، أخرى. الطماطم المقطعة إلى مكعبات، الزيت و السمن، حمسي الكل و اتركه يطهى.
4. بعد الطهي، إسقي بالخل ثم ذري الكروية.



سكران طايح في الدروج

- 500 غ لحم غنمي
- 200 غ لحم مرحي
- 2 بصل كبير
- 3 ملاعق كبيرة خل أحمر
- 8 بيض
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 1 عود قرفة
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح

1. في طنجرة، حمسي اللحم المقطع إلى قطع، البصل، الزيت، الملح، الفلفل الأسود والقرفة. أفرغي حوالي لتر ونصف ماء.
2. أضيفي اللحم المرحي، أخلطي جيدًا واتركيه يطهى.
3. عند طهي اللحم، قطريه و أضيفي الخل للصلصة.
4. في صينية فرن مدهونة بالزبدة أو الزيت، ضعي اللحم ثم اسقي بالصلصة.
5. أضيفي البيض المخفوق ثم اطهيه في الفرن مدة 30 دقيقة.



سفيرة

- 2 أفخاذ دجاج
- 1 بصلة مبشورة
- 1 ملعقة كبيرة سمن
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1/2 كأس صغير زيت
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح
- 1 كأس حمص منقوع في الماء ليلة من قبل

- للكريات :
- 1/2 خبزة بائنة
- 2 ملاعق كبيرة خبز يابس مرحي
- 3 بيض
- 100 غ غروييار مبشور (جبين)
- 1 كأس حليب
- 1/2 كأس ماء
- 1 قرصة خميرة كيميائية
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- جبين مقطع إلى مكعبات (غير ضروري)
- زيت للقلي

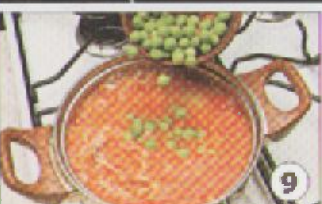
1. في طنجرة، ضعي الدجاج، البصل، السمن، الزيت، القرفة، الفلفل الأسود والملح، حمسي جيداً ثم أضيفي الحمص والماء، أتركي الكل يطهى.
2. في حين، حضري الكريات : إغطي الخبز في الماء و الحليب، أعصره ثم ضعيه في وعاء، أضفي البيض، الملح، الفلفل الأسود، القرفة، الخميرة، الخبز اليابس المرحي و الغروييار، أخلطي ثم شكلي كريات و احشيها بمكعب من الجبن .
3. إقلي الكريات في الزيت الساخن ثم قطريها على ورق ماص.
4. قدمي الكريات مسقية بالصلصة و مرفوقة بالدجاج و الحمص.



تريدة بالصلصة الحمراء والخضار

- 500 غ تريدة
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 1 دجاجة مقطعة إلى قطع
- 1 ملعقة كبيرة سمن
- 1 بصلة كبيرة مقطعة
- 4 سنينات ثوم مسحوقة
- 3 طماطم حمراء
- 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- 4 إلى 5 جزر مقطع إلى قطع
- 1 حفنة جليانة
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 2 إلى 3 بيض مسلوقة
- ملح

1. في إناء، أخلطي التريدة مع القليل من الزيت، حكيها بين الأيدي، إطهئها بالبخار، إنزعها و اتركها تجف.
2. إسقيها بالقليل من الماء و اتركها تطهى بالبخار مرة أخرى. إنزعها و أضيفي لها القليل من الزبدة.
3. حضري الصلصة : 5. بعد طهي الدجاج، حمسي البصل، الدجاج، الزيت، السمن، الملح، الفلفل الأسود و الفلفل الأحمر. أضيفي الطماطم المقطعة إلى مكعبات. أفرغي الماء، أضيفي الطماطم المصبرة و الجزر، اتركي الكل يطهى.
4. قبل نهاية طهي الدجاج، أضيفي الجليانة و اتركها تطهى مرة أخرى.
6. زيني الطبق بالبيض المسلوقة.



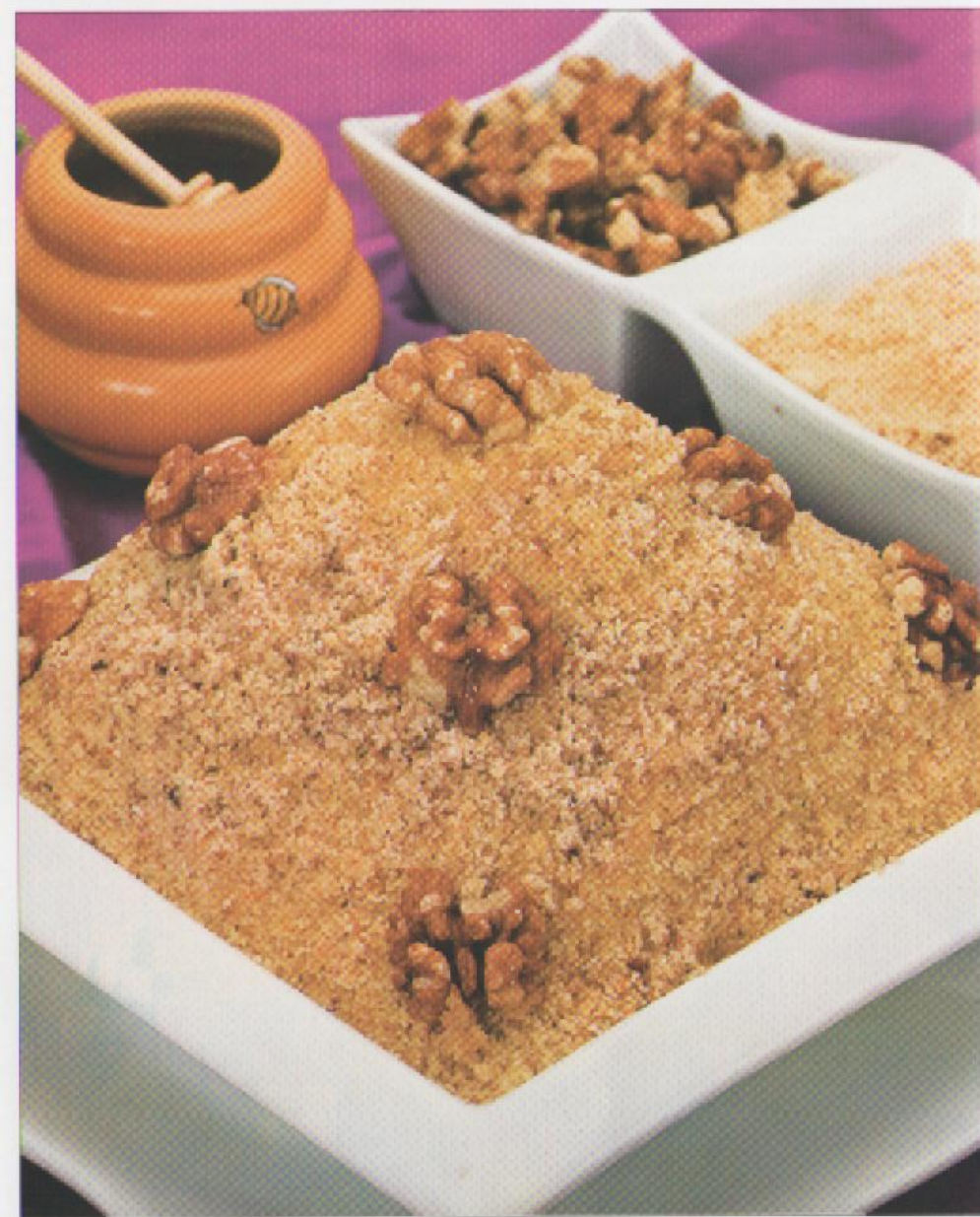
الرفيس

- 3 كيلات دقيق متوسط (سيم)
- 1 كيلبة سمن ذائب
- 1 قرصة ملح
- 250 غ جوز مرحي
- 250 غ لوز مرحي
- 100 غ زبدة طازجة
- 1/2 كأس عسل
- 3 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- التزيين :
- أنصاف جوز
- لوز مرحي

1. في وعاء، ضعي الدقيق، السمن و الملح، حكي جيدا بين اليدين ثم أجمعي بالقليل من الماء.

2. ضعي العجينة المتحصل عليها في صينية فرن ثم اطيها في الفرن حتى تكتسب اللون الذهبي.

3. بعد الطهي، أتركها تبرد ثم فتيها، مرريها في غربال ثقوبه كبيرة و اطيها بالبخر مرتين.

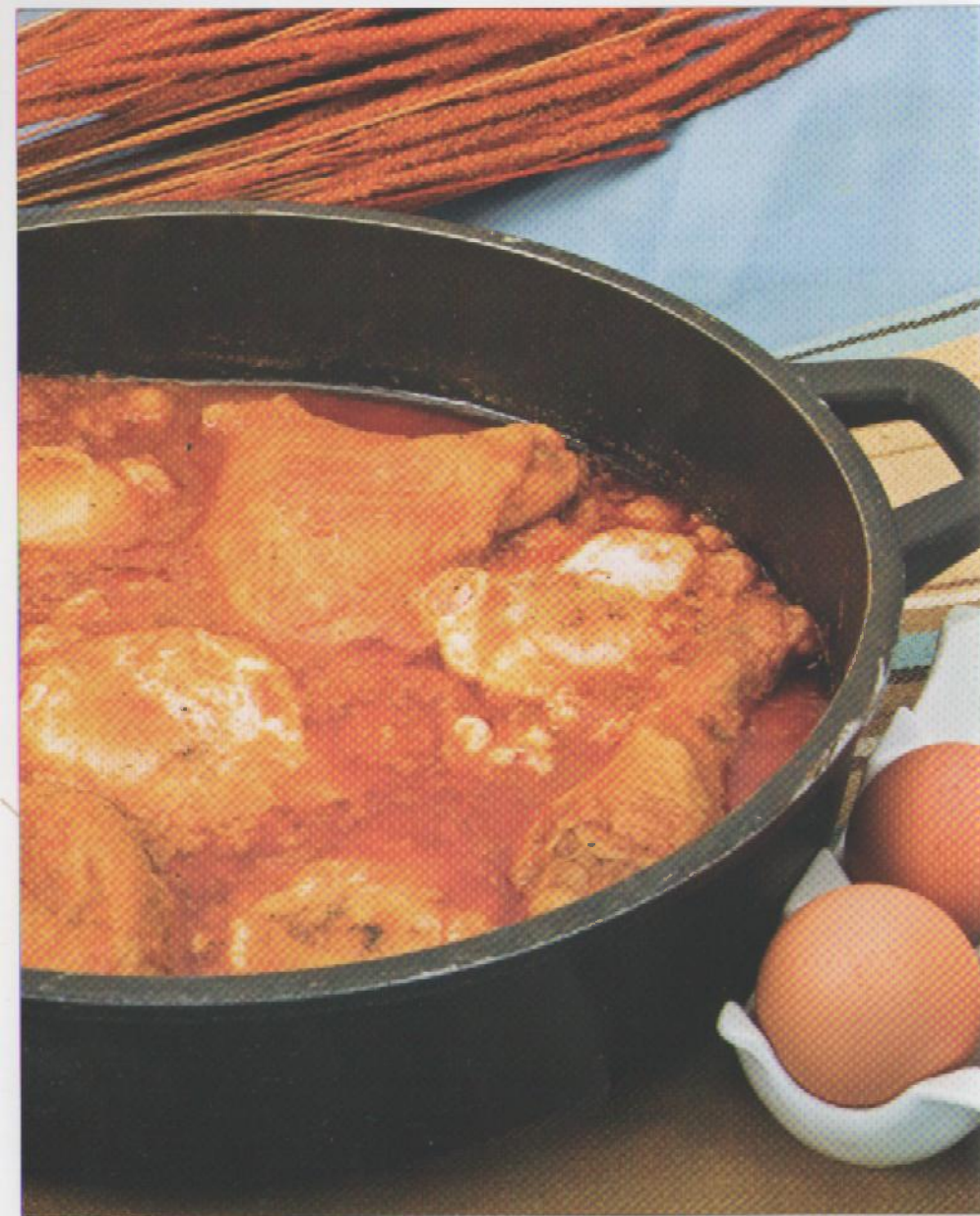


جاجة و فليساتها

- 2 أفخاذ دجاج
- 1 رأس ثوم صغير
- 1 ملعقة صغيرة هريسة (غير ضروري)
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر
- 2 ملاعق كبيرة طماطم مصبرة
- ½ كأس حمص منقوع في الماء ليلة من قبل
- 4 بيض
- ½ كأس صغير زيت
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح

1. حضري الدرسه: في 3. بعد طهي الدجاج ، مهراس ، إسحقى الثوم ، كسري البيض، ذري الفلفل الأسود و الملح. أتركه يطهى ثم أطفئ النار.

2. في طنجرة، ضعي، الدرسه و الزيت، حمسي الكل ، أضيفي الفلفل الأحمر، الهريسة و الطماطم المصبرة ثم أفرغي كأسين من الماء، أضيفي الدجاج و الحمص ، أتركه يطهى مدة 30 دقيقة (حتى يبقى لك مقدار كأس من الصلصة).



طاجين الدجاج مقلي

- 2 أفخاذ دجاج
- 1 بصلة كبيرة
- 1 حفنة حمص
- 1 ملعقة كبيرة سمن
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة زعفران
- 1 ملعقة صغيرة سكنجبير
- 1 عود قرفة
- ملح
- 3 إلى 4 بيض
- فريشة (سيم)
- خبز بابس مرحي
- زيت للقلي

1. في طنجرة، حمسي البصل، الدجاج، الزيت والسمن. أضيفي الملح، الفلفل الأسود، الزعفران، السكنجبير والقرفة.
2. أفرغي الماء، أضيفي الحمص و اتركي الكل يطهى.
3. بعد طهي الدجاج، إزعيه البصل، الدجاج، الزيت والسمن. أضيفي الملح، الفلفل الأسود، الزعفران، السكنجبير والقرفة.
4. رمدي قطع الدجاج في الفريشة، إغطسيها في البيض المخفوق ثم مرريها في الخبز البابس المرحي.
5. إقلي قطع الدجاج في الزيت الساخن ، قطريها على ورق ماص ثم استقيها بالصلصة.



بركوكس بالدوارة

- 1 - 1 كأس صغير زيت
- 1 - 1 كأس حمص منقوع في الماء ليلة من قبل
- 1 - 1/2 ملعقة صغيرة رأس الحانوت
- 1 - 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 - ملح
- 1 - 1 دوار
- 1 - 1 رأس ثوم
- 1 - 1 ملعقة صغيرة هريسة (غير ضروري)
- 1 - 1 ملعقة كبيرة مملوءة جيداً بالطماطم المصبرة
- 1 - 500 غ طماطم حمراء مبشورة
- 1 - 500 غ بركوكس
- 1 - 1 ملعقة كبيرة فلفل أحمر

1. - إغسلي الدوارة، نظفيها 3. في طنجرة، ضعي 4. عند نصف الطهي،
الدرسة، الهريسة، الفلفل أضيفي الطماطم المبشورة،
الأحمر، الدوارة المقطعة الطماطم المصبرة، الماء
2. - حضري الدرسة : و الزيت، حمص الكل ثم و البركوكس، أتركي الكل
في مهواس، إسحقثي الثوم، أضيفي 1/2 لتر ماء يطهى على نار هادئة حتى
الملح، الفلفل الأسود و رأس و الحمص، أتركها تطهى. يتفخ البركوكس.
الحانوت.



قرنون باني بالصلصة

- 2 قطع لحم
- 1 بصلة كبيرة مبشورة
- 1 حبة حمص
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 1 ملعقة كبيرة سمن
- 1 كغ قرون
- 300 غ لحم مرحي
- 1 بصلة صغيرة مبشورة
- 150 غ جبن مبشور
- 1 صفار بيضة
- 1/2 رطلة معدنوس مقطع
- قرفة (مرحية / عود)
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح
- فريئة (سيم)
- خبز يابس مرحي
- زيت للقلي



1. في طنجرة وعلى نار هادئة، حمسي قطع اللحم، البصل، الزيت، السمن، الملح، الفلفل الأسود و القرفة (مرحية / عود). أضيفي الماء، الحمص و المعدنوس، غطيها و اتركها تطهى.
2. عندما يطهى اللحم، انزعيه ثم ضعي القرون المقشر (احتفظي بالقاع فقط)، أتركه يطهى، قطريه ثم اسحقه بواسطة الشوكة.
3. حمسي اللحم المرحي في الزبدة مع القليل من الملح و الفلفل الأسود.
4. في وعاء، أخلطي القرون المسحوق، اللحم المرحي، البصلة الصغيرة المبشورة، الجبن المبشور، الملح، الفلفل الأسود، 2 ملاعق كبيرة فريئة و صفار البيضة.
5. شكلي عصيات بالخليط المحضر، رمديها في الفريئة ثم مرريها في الخبز اليابس المرحي.
6. إقليها في الزيت الساخن ثم قدميها مرفوقة بالصلصة المحضرة و مزينة بالمعدنوس.



شباح السفرة

قطع اللوز :

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة سكر مسحوق
- 1 قرصة قرفة
- 2 عيدان قرنفل مرحي
- ماء زهر البرتقال (من الأحسن ماء ورد)
- بياض بيض
- زيت للقلي

الصلصة :

- 2 قطع لحم
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 عود قرفة
- ½ كأس صغير ماء زهر البرتقال
- ½ ملعقة كبيرة سمن
- 1 كأس سكر مسحوق

1. حضري قطع اللوز: 3. حضري الصلصة : في 5. ضعي قطع اللوز في أخلطي اللوز، السكر، طنجرة، أفرغي 1 لتر ماء، الصلصة و اتركها تطهى القرفة و القرنفل ثم اجمعي أضيفي 2 ملاعق كبيرة سكر قليلا.
- بما الزهر حتى الحصول على مسحوق، اللحم، القرفة، ماء عجينة متماسكة. الزهر و السمن.
2. أسطي العجينة ثم 4. عند نصف الطهي، ملاحظة : يمكنك قطعها بواسطة مول، أضيفي كأس السكر أن ترفقي قطع اللوز إغطسها في بياض البيض و اتركها تطهى حتى الحصول بطاجين اللحم الحلو. المخفوق ثم اقليها في الزيت.



البرانية

- 500 غ لحم غنمي
- 1 بصلة مبشورة
- 1/2 كأس حمص منقوع في الماء ليلة من قبل
- 1 ملعقة كبيرة سمن
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 1/2 خبز بائلة
- 8 بيض
- 150 غ غرويبار مبشور
- 1 كأس حليب
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- ملح

1. في طنجرة، حمسي اللحم، البصل، السمن، الزيت، الملح، الفلفل الأسود والقرفة. أضيفي الماء والحمص، أتركي الكل يطهى.

2. بعد الطهي، إنزعي عظام اللحم وفتتيه. احتفظي بطاس صغير من الصلصة المفقت و الحمص و عليها على حدى و اخلطي الباقي مع اللحم المفقت و الحمص. في الفرن مدة 30 دقيقة.

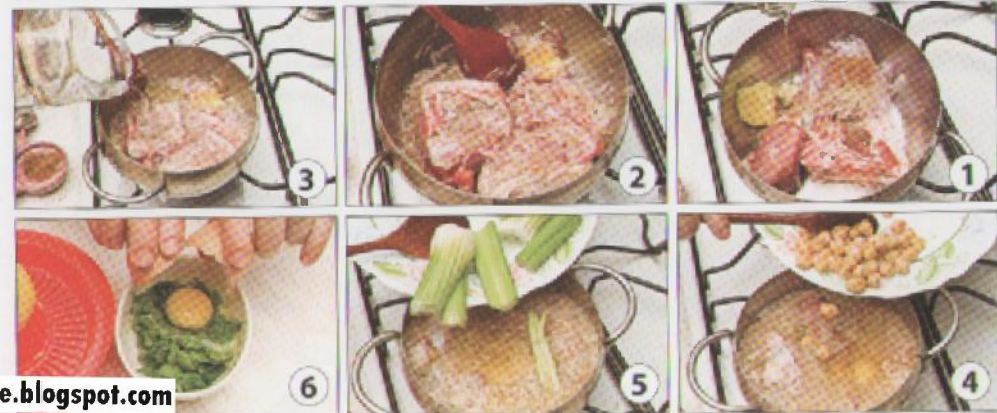


لحم بالكرفس

- 500 غ لحم غنمي
- 1 بصلة مبشورة
- 1 ملعقة كبيرة سمن
- 1 كأس صغير زيت
- 1 كغ كرفس
- ½ كأس حمص منقوع في الماء ليلة من قبل
- 1 ربطة معدنوس مقطع
- 1 بيضة
- 1 ليمونة
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- ملح

1 - في طنجرة، حمسي اللحم، البصل، السمن، الزيت، الملح، الفلفل الأسود المقطع، عصير الليمونة و القرفة. أضيفي الماء و البيضة). أتركي الكل يطهى.

2 - عند نصف الطهي، أضيفي أغصان الكرفس المقطعة و اتركيها تطهى مرة أخرى (حتى يبقى لك ½ كأس صلصة).



بسطيلة بالدجاج

- 2 أكياس ديول
- الحشو :
- 1 دجاجة
- 2 كغ بصل
- زيت
- سمن
- فلفل أسود
- ملح
- 1 عود قرفة
- زعفران ملون
- زعفران حر
- 1 ربطة معدنوس مقطع رقيق
- 5 إلى 6 بيض
- 250 غ لحم مرعي
- 100 غ لوز مرعي غير
- جبن مبشور
- سكر محروق
- 1 ملعقة كبيرة ماء زهر البرتقال
- 50 غ زبدة
- التزيين :
- 3 ملاعق كبيرة عسل
- 100 غ لوز منسل
- سكر ناعم

1. في طنجرة، حمسي الدجاج، الزيت، السمن، 1 بصلة مقطعة، الملح، الفلفل الأسود، القرفة، الزعفران الحر و الزعفران الملون. أضيفي الماء و اتركه يطهى.
2. في مقلاة، حمسي اللحم المرعي في القليل من الزبدة مع الملح و الفلفل الأسود بعد الطهي، اتركه يبرد.
3. عندما يطهى الدجاج، إنزعجه ثم أضيفي للصلصة البصل المتبقى المقطع إلى شرائح، اتركه يطهى. بعد الطهي، قسري البصل و اتركه يبرد.
4. في وعاء، ضعي الدجاج المفتت، أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى، الملح و الفلفل الأسود، أخطي الكل.
5. في صينية دائرية مدهونة بالزبدة الذائبة، أفرشي أوراق الديول و اتركها تتجاوز الجوانب.
6. ضعي القليل من البصل لتغطي كل السطح. ذري الجبن المبشور.
7. ضعي أوراق أخرى من الديول، إطلي بالصلصة الباردة ثم أبسطي خليط الدجاج و ذري المعدنوس.
8. أفرشي أوراق الديول، أبسطي اللحم المرعي و الجبن المبشور، ذري المعدنوس و هكذا حتى ينتهي الخليط.
9. في الأخير، أبسطي خليط (اللوز + السكر + ماء الزهر). إثنى جوانب أوراق الديول، إطليها بالزبدة الذائبة، ضعي ورقة ديول أخرى. إطلي بالزبدة الذائبة للمرة الأخيرة.
10. إطهي البسطيلة في فرن مسخن درجة حرارته 180° مدة 30 دقيقة.
11. بعد الطهي، زيني بالعسل ثم ذري اللوز المنسل و السكر الناعم.



ترفاس بالدجاج

- 1 - 1 كغ ترفاس
- 1 - 1 دجاجة
- 1 - 1 رأس ثوم
- 2 - 2 طماطم
- 1/2 - 1/2 بصلة
- 1 - 1 فلفل حار (فلفل ادريس)
- 1 - 1 ملعقة كبيرة سمن
- 2 - 2 ملاعق كبيرة زيت
- 1 - 1 رأس الحانوت
- 1 - 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 - ملح

1 - في طنجرة، ضعي الدجاج، البصل المبشور، رقيقة، أضيفيها للصلصة الثوم المسحوق، فلفل ادريس قبل أن يطفئ الدجاج، الطماطم المصبرة، الزيت، السمن، الملح، الفلفل الأسود و رأس الحانوت، حمسي الكل. غطي الدجاج بالماء و اتركه يطفئ.

2 - في حين، حكي الترفاس جيداً لتزج الرمل، إغليه ثم قشريه.



شخشوخة البسكرة

- | | | |
|------------------|---------------------------|-----------------------------|
| أوراق الشخشوخة : | 3 بصل | 3 ملاعق كبيرة زيت |
| 1 كغ دقيق (سم) | 4 إلى 5 سنينات ثوم | 1 ملعقة كبيرة سمن |
| ملح | 2 إلى 3 فلفل دريس | 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار |
| ماء | 2 طماطم حمراء | فلفل أسود |
| زيت | 1 كأس حمص | ملح |
| الصلصة : | 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة | راس الحانوت |
| 2 قطع دجاج | 1 فرماس | |

1. حضري أوراق الشخشوخة: 2. على طاجين مدهون 4. أضيفي الطماطم المقطعة
ضعي الدقيق المغريل، بالزيت، أسطى الكريات إلى قطع صغيرة و حمسي
شكلي حفرة في الوسط، الواحدة تلو الأخرى إلى مرة أخرى.
- أضيفي الملح و أفرغي الماء طبقة رقيقة و اتركها 5. أضيفي الماء، الحمص،
تدريجيا حتى الحصول على تطهى.
- عجينة طرية. أتركها ترتاح 3. حضري الصلصة: أتركي الكل يطهى.
- أطول مدة ممكنة (حوالي في طنجرة، حمسي قطع 6. بعد الطهي، فتتي
ساعتين)، إعجنيها مرة الدجاج، البصل المقطع، أوراق الشخشوخة، إطهيها
أخرى ثم شكلي كريات الزيت، السمن، الملح، الفلفل بالبخار، ضعها في صحن
و اتركها ترتاح مدة كبير ثم زينها بالدجاج و الحمص.
30 دقيقة. المسحوق.



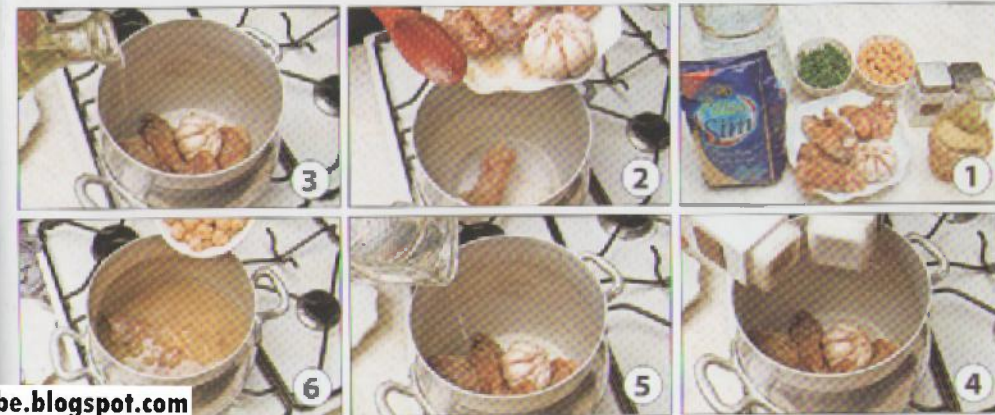
شورية بوزلوف

- 1 بوزلوف مشروط و منظف
- 3 رؤوس ثوم
- 1 كأس صغير زيت
- فلفل أسود
- ملح
- دويذة (سيم)
- 1 ليمونة
- معدنوس مقطع

1. إطهي البوزلوف في ماء **4.** أضيفي القليل من الماء، مملح مع الزيت، الشوم عند الغليان، أضيفي الدويذة و الفلفل الأسود، و اتركها تطهى.

2. بعد الطهي، قطريه ثم **5.** أطفئي النار ثم أضيفي انزع عظامه و قطعيه إلى عصير الليمون و المعدنوس المقطع. قطع صغيرة.

3. صفي الصلصة و ضعها في قدر.



رجل البقري باللوبيا البيضاء

- 1 - رجل بقري
- 250 - غ لوبيا بيضاء منقوعة في الماء ليلة من قبل.
- 2 - رؤوس ثوم
- 1 - ملعقة صغيرة فلفل أحمر
- 1 - ملعقة صغيرة كمون
- 1 - ملعقة صغيرة هريسة (غير ضروري)
- 1 - ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- 3 - ملاعق كبيرة زيت
- 1/2 - ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح

1. غلي اللوبيا البيضاء في ماء مملح ثم قطريها.
2. غلي رجل البقري المنظف والمقطع إلى قطع مع رأس ثوم والملح. بعد الطهي، قطريه واحتفظي بالصلصة (التي تصبح جيلاتين بعد أن تبرد تماما) ثم انزعجي عظام الرجل.
3. حضري الدرس: إسحقي رأس الثوم المتبقي، الفلفل الأسود، الفلفل الأحمر، الكمون، الملح و الهريسة.
4. فسي طنجرة، ضعي الزيت، الدرس، رجل البقري و نصف كمية الجيلاتين، حمسي الكل ثم أفرغي كأس من الماء و أضيفي الطماطم المصبرة، أتركها تطهى.



العصبان

- | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|--|
| 1 - 1 ملعقة صغيرة هريسة (غير ضروري) | 3 - 3 سنينات ثوم | 1 - 1 دوائر خروف |
| 1 - 1 رطبة حشيش | 1/2 - 1/2 كأس جلبانة | 1 - 1 غرنوف خروف |
| 1/2 - 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود | 1 - 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة | 1/2 - 1/2 كأس حمص منقوع في الماء ليلة من قبل |
| 1/2 - 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أحمر | 1 - 1 كأس صغير زيت | 1 - 1 رطبة سبانخ مغلية |
| 1/2 - 1/2 ملعقة صغيرة كروية | 1 - 1 رأس ثوم | 1 - 1 بصلة |
| - ملح | 1 - 1 ملعقة صغيرة طماطم مصبرة | 1 - 1 قرعة |
| | | 1 - 1 بطاطا |

1. نظفي جيداً الدوائر و الغرنوف.
2. غلي الغرنوف في ماء مملح مدة 20 دقيقة، قطريه و قطعيه إلى قطع صغيرة.
3. قطعي الدوائر إلى نصفين، قطعي واحداً إلى أجزاء صغيرة و اتركي الآخر كاملاً.
4. قشري البطاطا، القرعة و البصل و اغسليها، قطعيها إلى قطع صغيرة.
5. في وعاء، أخلطي الخضار، الغرنوف، قطع الدوائر، السبانخ، الهريسة، 1 ملعقة صغيرة طماطم مصبرة، 3 سنينات ثوم، الأرز، الملح و التوابل.
6. أخطي الدوائر الكاملة مع ترك فتحة لتتحصلي على شكل جيب ثم امليها بالحشو المحضر.
7. في مفراس، إسحقي رأس ثوم، الملح و التوابل.
8. في طنجرة، ضعي الزيت، الدرسة، 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة، الهريسة، 2 كؤوس ماء و الحمص.
9. أتركها تغلي ثم أضيفي العصبان و اتركيه يطهى (أضيفي الماء إذا كان ذلك ضرورياً).



ملوخية

- 2 قطع لحم البقري
- 1 بصلة كبيرة
- 2 كؤوس زيت
- 5 ملاعق كبيرة ملوخية
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح
- ½ ملعقة صغيرة رأس الحانوت
- ½ ملعقة صغيرة كروية
- 2 أوراق رند
- 1 رأس ثوم
- 1 طماطم حمراء
- 1 فلفل أحمر حار (فلفل ادريس)
- ½ ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- 1 فلفل حار

1. حمسي البصل المقطع إلى قطع كبيرة، الزيت واللحم. أضيفي الملوخية، حمسي مرة أخرى مدة 10 دقائق على الأقل على نار هادئة.
2. حركي دون توقف ثم أضيفي الملح، الفلفل الأسود، رأس الحانوت، الكروية، الرند، فلفل ادريس والثوم المسحوق (أتركي مقدار 1 ملعقة صغيرة من الثوم).
3. أفرغي ½ لتر من الماء المغلي، واصلي التحريك دون توقف على نار هادئة جدًا. من الزيت (سوداء) على السطح، إنزعها.
4. عند الغليان، أضيفي الطماطم المصبرة و الطماطم الكاملة. أتركها تطهى مدة 1 ساعة و 30 دقيقة تقدميها.
5. أتركها تطهى مدة ساعتين مع التحريك من حين لآخر حتى تظهر طبقة من الزيت (سوداء) على السطح، إنزعها.
6. أتركها تبرد قبل أن تقدميها.



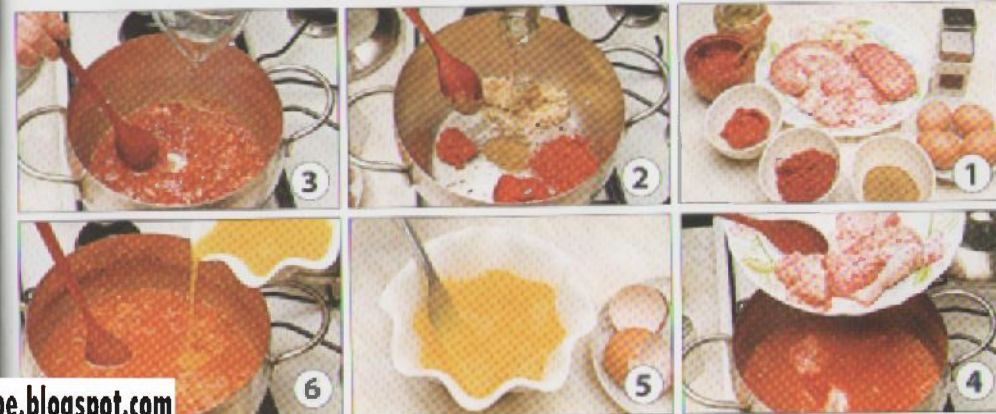
شطيطحة مخ

- 1 مخ
- 1 رأس ثوم
- 1 كأس صغير زيت
- 1 ملعقة صغيرة هريسة (غير ضروري) - ملح
- 1 ملعقة صغيرة طماطم مصبرة
- 1 ملعقة صغيرة كمون
- 4 بيض
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أحمر

1. في طنجرة، ضعي الثوم المسحوق، الفلفل الأسود، الفلفل الأحمر، الملح و الكمون. أضيفي الطماطم المصبرة، الهريسة، الزيت و أفرغي كأس من الماء، ثم أطفئي النار. أتركه يطهى.

2. عند الغليان، أضيفي المخ و اتركه يطهى مدة 20 دقيقة.

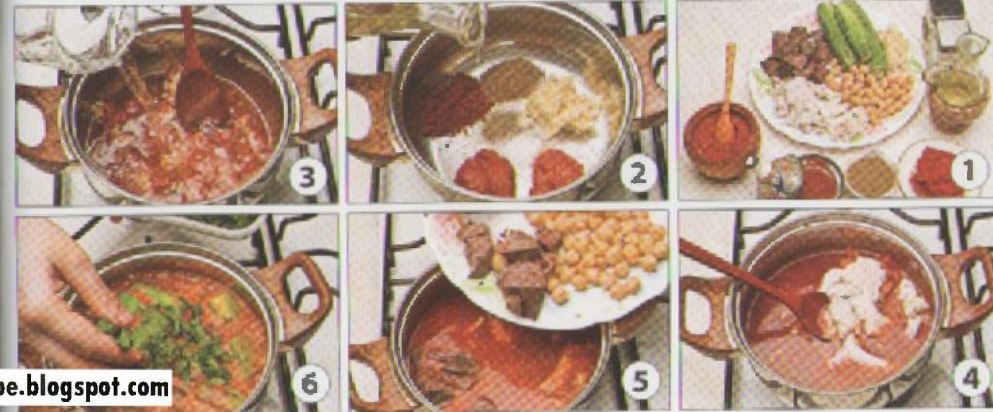
3. أضيفي البيض المخفوق و أفرغي كأس من الماء، ثم أطفئي النار. أتركه يطهى.



بكبوكة

- 1 - 1 ملعقة صغيرة هريسة (غير ضروري)
- 1 - 1 ملعقة صغيرة كروية
- 1 - 1 كأس صغير زيت
- 1 - حشيش مقطع
- 1 - 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 - ملح
- 1 - 1 دوائر
- 1 - 1 غرنوث
- 1 - 1 رأس ثوم
- 1 - 1 حفنة حمص منقوع في الماء ليلة من قبل
- 1 - 1 كغ قرعة
- 1 - 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- 1 - 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر

1. نظفي جيداً الدوائر 3. في طنجرة، ضعي الزيت، الثوم المسحوق، الفلفل الأسود، الفلفل الأحمر، الملح، الهريسة و الطماطم المصبرة، أفرغي كأسين من الماء، ثم اتركها تطهى. 5. عند نصف الطهي، أضيفي القرعة و اتركها تطهى مرة أخرى لمدة 15 دقيقة.
2. غلي الغرنوث في ماء مملح مدة 20 دقيقة، قطريه ثم قطعيه إلى أجزاء. قطعي الدوائر إلى قطع صغيرة كذلك.
4. أضيفي الدوائر، الغرنوث و الحمص، أتركه يطهى.
6. بعد الطهي، ذري الحشيش المقطع.



تكريا بين

الصلصة :

2 - قطع لحم

1 - بصلة كبيرة

5 - سنينات ثوم

3 - ملاعق كبيرة زيت

4 - جزر

500 غ خرفش

1 - ملعقة كبيرة طماطم مصبرة

1 - حفنة حمص منقوع في

الماء ليلة من قبل

ملح -

1/2 - ملعقة صغيرة فلفل أسود

1/2 - ملعقة صغيرة فلفل

أحمر

الكريات :

500 غ دقيق خشن (سيم)

1/2 - بصلة مبشورة

5 - سنينات ثوم

1 - ملعقة كبيرة نعناع طازج

(أو يابس)

1 - ملعقة كبيرة سمن

1/2 - كأس زيت

1- في طنجرة، حمسي اللحم

و البصل في الزيت. أضيفي

الثوم، الملح و الفلفل الأسود.

أفرغي حوالي لترين من الماء

ثم أضيفي الفلفل الأحمر،

الحمص، الجزر المقطع إلى

مكعبات، الخرفش المقطع

و الطماطم المصبرة، أتركي

الكل يطهى.

2- حضري الكريات : في

إناء، أخلطي الدقيق، البصل

المبشور، سنينة الثوم المرحية،

النعناع المقطع رقيق، السمن،

الطماطم المصبرة. الزيت،

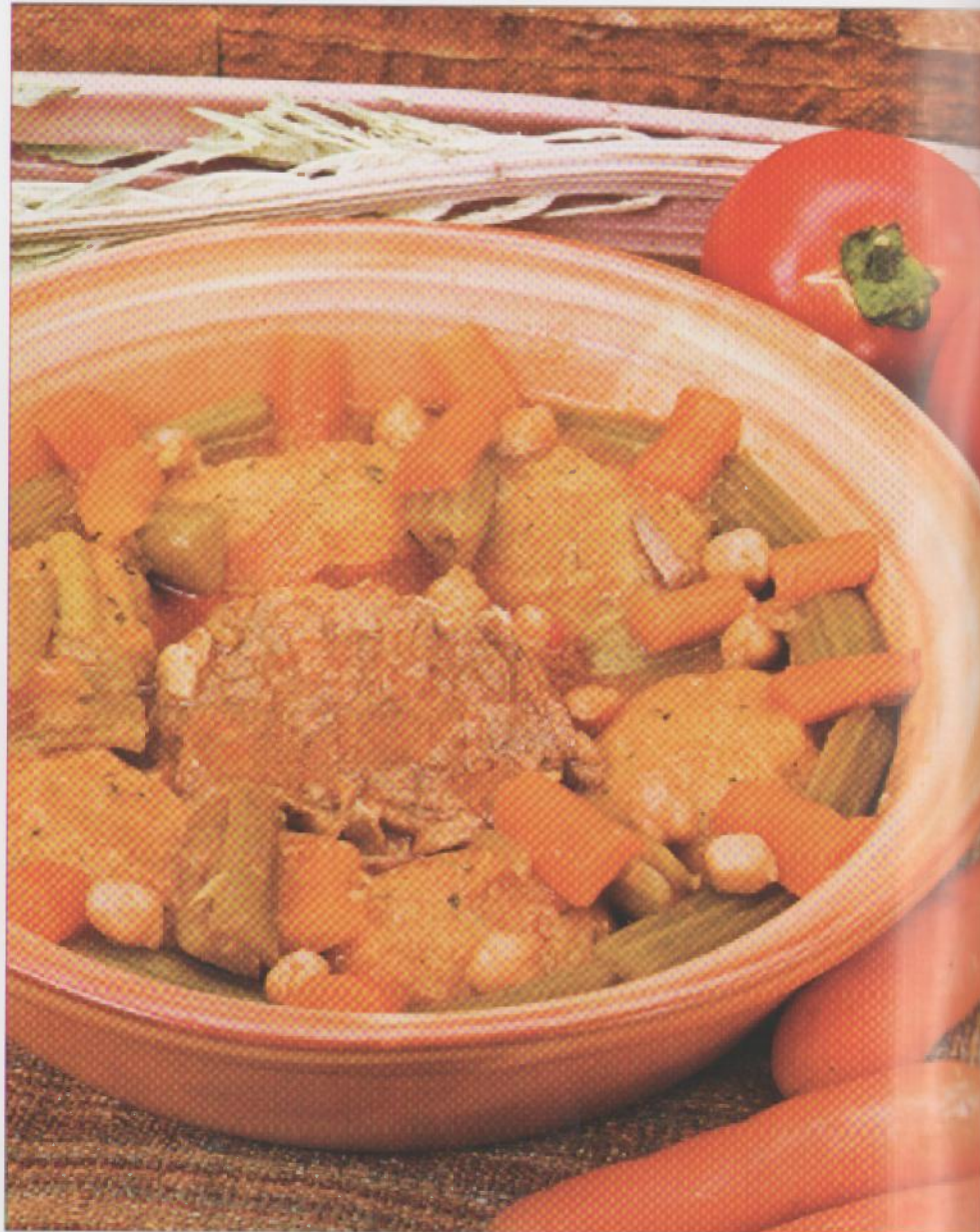
الملح، الفلفل الأسود، شحمة

مكعبات، الكلية و الفلفل الأحمر،

إجمعي الكل بالصلصة حتى

الحصول على عجينة غير

طرية جداً و غير جافة جداً.



شطيطحة غرنوق

- 1 - غرنوق
- 1 - رأس ثوم
- 1 - ملعقة صغيرة هريسة (غير ضروري)
- 1 - ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- 1 - كأس صغير زيت
- 4 - بطاطا
- 1/2 - ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1/2 - ملعقة صغيرة فلفل أحمر
- 1/2 - ملعقة صغيرة كروية
- ملح

1 - غلي الغرنوق في ماء **3** - عند نصف الطهي، ملح مدة 20 دقيقة، قطريه أضيفي البطاطا المقطعة ثم قطعيه إلى قطع صغيرة . و اتركها تطهى حتى تعقد الصلصة.

2 - في طنجرة، ضعي الزيت، الثوم المسحوق، الملح، الفلفل الأسود، الفلفل الأحمر، الكروية، الطماطم المصبرة والهريسة، أفرغي كأسين من الماء، أضيفي قطع الغرنوق و اتركه يطهى.



مشوشة بالمرق

الصلصة :

- 1 بصلة مقطعة
- ½ طماطم حمراء مقطعة إلى مكعبات
- 2 إلى 3 جزر مقطع مكعبات
- 3 إلى 4 سنينات ثوم مسحوقة
- 1 حفنة عدس
- 1 حفنة جليانة
- ½ بطاطا مقطعة إلى مكعبات
- 1 ملعقة صغيرة طماطم مصبرة

- 4 ملاعق كبيرة زيت

- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود

- ½ ملعقة صغيرة فلفل أحمر

- ملح

المشوشة :

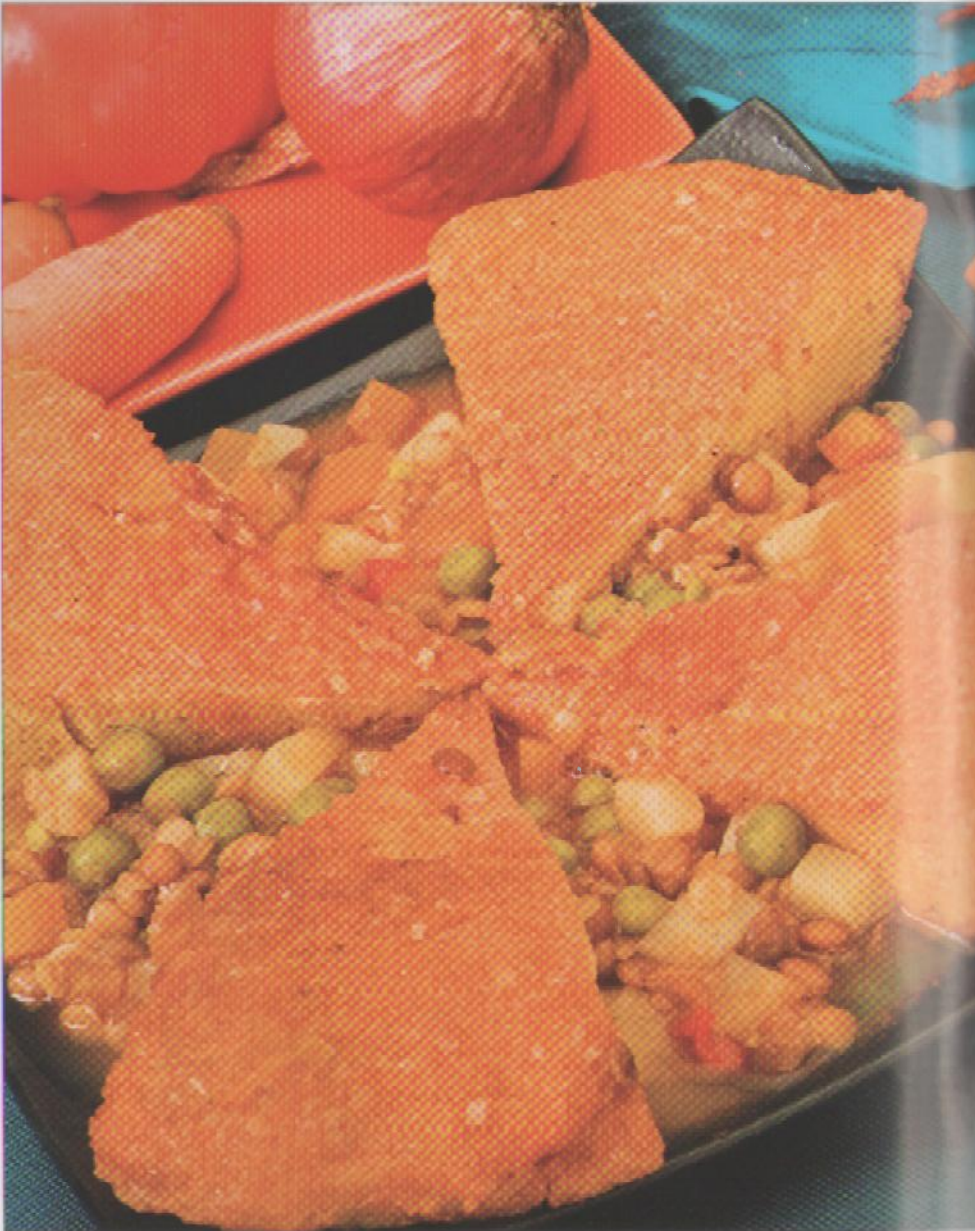
- 5 إلى 6 بيض

- 1 كأس دقيق متوسط (سيم)

- 1 كيس ونصف خميرة كيميائية

- 1 قرصة ملح

- 1- في طنجرة، حمسي البصل في الزيت، أضيفي الطماطم، الملح، الفلفل الأسود و الفلفل الأحمر. أفرغي حوالي 1 لتر ونصف ماء و أضيفي الطماطم المصبرة.
- 2- أضيفي الثوم، الجزر، العدس، الجليانة و الطماطم، أتركي الكل يطهى.
- 3- في حين، حضري المشوشة : في وعاء و بواسطة شوكة، أخفقي البيض و الملح. أضيفي الدقيق شيئاً فشيئاً و اخلطي برفق حتى الحصول على خليط عاقد، أضيفي الخميرة في الأخير.
- 4- في مقلاة مدهونة بالزيت و على نار هادئة، أفرغي الخليط و اطهيه من الجانبين (قطعيه إلى أربعة أجزاء ليطهى جيداً).
- 5- عندما تطهى المشوشة، إنزعيها عن النار و ضعها في الصلصة مدة 15 إلى 20 دقيقة.



لسان بالزيتون

- 1 لسان بقرّي
- 2 رؤوس ثوم
- 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- 2 طماطم حمراء مقشرة و مبشورة
- 1 ملعقة صغيرة هريسة (غير ضروري) - ملح
- 1 كأس صغير زيت - خل
- 200 غ زيتون دون علف مغلي
- 1 ملعقة صغيرة كمون
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أحمر

1. اغسلي اللسان جيدًا **4.** في طنجرة، ضعي بالملح و الخل، شليه ثم الدرسة، الهريسة، الفلفل القطريه.

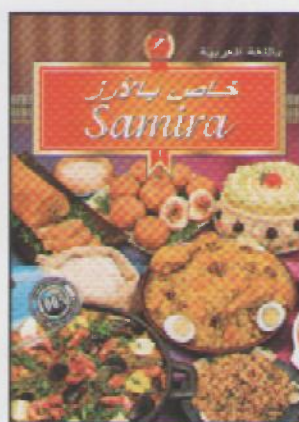
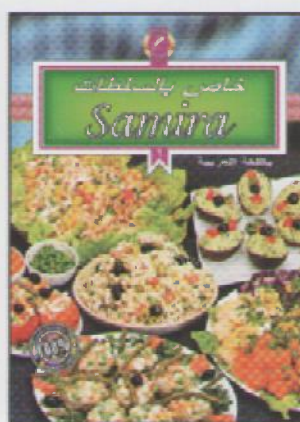
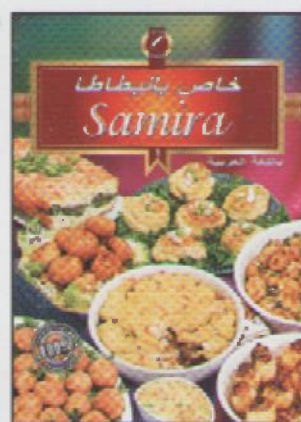
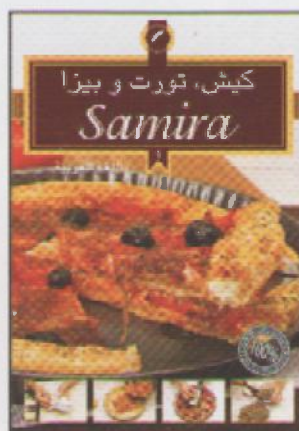
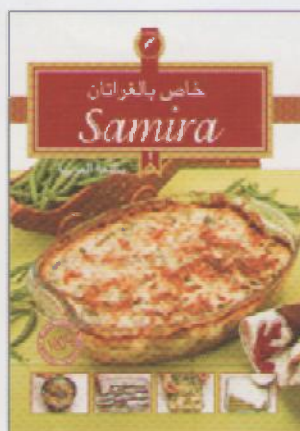
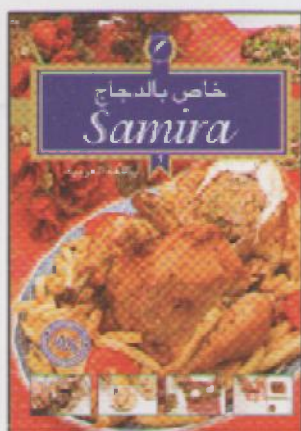
2. في طنجرة، غلي لسان البقرّي مع ملعقتين كبيرتين البقرّي مع ملعقتين كبيرتين زيت، الملح، الفلفل الأسود و 1 رأس ثوم. بعد الطهي، قطريه، انزععي الطبقة الخارجية ثم قطعيه إلى أجزاء.

3. حضري الدرسة : في مفراس، إسحقي الثوم المتبقّي، الملح، الفلفل الأسود و الكمون.

6. في الأخير، أضيفي الزيتون دون علف المغلي مرتين (لتنعقي ملوحته).



السلسلة *Samira*



تجدون في مكتباتكم نفس السلسلة

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



الإيداع القانوني : 2009-2132
ر.د.م.ك : 978-9947-27-064-6
31، شارع وزان محمد برج الكيفان
الجزائر

هاتف/فاكس : 021 21 11 03
021 20 33 99

نشر الريشة، الجزائر 2008
حقوق الترجمة، الإقتباس،
التقليد محفوظة في كل بلد
كل محتويات الكتاب لا يمكن
تقليدها لأغراض تجارية
دون موافقة المؤلف.



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>