

مجذرة

المقادير:

2 كوب عدس كامل

1 كوب أرز

2 حبة بصل

1/2 كوب زيت زيتون

3 أسن(فصوص) ان ثوم

زيت نباتي

ملح

1/2 ملعقة صغيرة كمّون

1/2 ملعقة صغيرة قرفة

طريقة التحضير:

يقلى البصل المفروم مع القليل من الزيت النباتي ليحمّر جيداً. يضاف الثوم المفروم. يضاف العدس الكامل المغسول جيداً مع القليل من الملح. يسكب 7 كوب ماء فوق القليّة والعدس. تضاف القرفة والكمّون.

يغلى المزيج ليستوى العدس جيداً جداً.

يطحن خليط العدس بالخلّاط الكهربائي جيداً. يضاف الرز الى المزيج مع زيت الزيتون ويحرك باستمرار لتستوي حبة الأرز ويجمد الخليط قليلاً.

تسكب في صحن وتؤكل ساخنة أو باردة.

سلطة البندورة (الطماطم) المجففة

المقادير:

بندورة (طماطم) مجففة

خس آيسبرغ

روكا (جرجير)

تفاح أخضر حامض

عصير ليمون حامض

جوز

فطر طازج

خلّ التفاح

جبنة البارميزان

خبز أسمر

ثوم

أوريغانو (ز عتر برّي)

زيت زيتون

طريقة التحضير:

يقطّع الأيسبرغ باليد ويوضع في جاط للتقديم. تضاف الروكا أو الجرجير المقطّع بحجم كبير. يقشّر الفطر ويقطّع ويضاف الى جاط السلطة. يزداد الجوز النيء. تقطّع البندورة (الطماطم) المجففة المنقوعة مسبقاً بالزيت، الحبق واكليل الجبل تقطيعاً ناعماً. ترش جبنة البارميزان على الوجه. يقطّع التفاح بقشره الى شرائح نصف دائرية رقيقة ويزاد فوقه عصير الليمون الحامض ويضاف الى السلطة فقط عند الأكل. تخفق صلصة السلطة المكونة من زيت زيتون، عصير الليمون الحامض، الخل، والأوريغانو وتضاف عند التقديم. تقدم السلطة مع الخبز المحمص المدهون بصلصة زيت الزيتون مع الثوم المطحون والأوريغانو.