



برياني

46 وصفة

إعداد

أسيمة جابر الأيوبي

ميتشي باي جان كا سالون



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من حبوب السمسم
- 1 ملعقة كبيرة من حبوب الكزبرة
- ¼ ملعقة صغيرة من الحلبة
- ¼ كوب من الفول السوداني غير المملح
- 4 ملاعق كبيرة من جوز الهند المجفف
- ½ ثمرة من البصل مقطعة قطع كبيرة
- 2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- 2 فلفل أحمر حار مجفف
- 1 ملعقة صغيرة من حبوب البصل
- 1 ملعقة صغيرة من حبوب الخردل
- 1 ملعقة صغيرة من حبوب الكمون
- 1 ثمرة صغيرة من البصل المفري الناعم
- 1 ملعقة صغيرة من الثوم المفري الناعم
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المفري الناعم
- 3 ملاعق كبيرة من الماء
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الشطة
- ¼ ملعقة صغيرة من الكركم
- القليل من الملح
- 3 ملاعق صغيرة من التمر الهندي المخفف
- 1 ثمرة بادنجان صغيرة
- 4 ثمرات من الفلفل الحلو الطويل

طريقة التحضير

- يسخن قدر دون أن يوضع به زيت وتشوح به حبوب السمسم لمدة دقيقة ثم يضاف إليها حبوب الكزبرة وحبوب الحلبة مع التقليب
- يضاف بعد ذلك الفول السوداني وجوز الهند و½ البصلة ويقلب الخليط حتى يذبل البصل وتتحمص الحبوب
- توضع جميع هذه المكونات في خلاط وتضرب مع قليل من الماء حتى تصبح كالمعجون
- تسخن ملعقتين من الزيت النباتي في قدر ثم يضاف إليها حبوب البصل والخردل و الكمون والبصلة الصغيرة المفرية والثوم المفري والزنجبيل المفري ويشوح الخليط حتى يذبل الثوم والبصل والزنجبيل
- يضاف 3 ملاعق كبيرة من الماء ثم ملعقة صغيرة من مسحوق الشطة (أو الفلفل الحلو لمن لا يفضل الطعم الحار) والكركم ويقلب الخليط
- يضاف بعد ذلك ½ كوب من المعجون إلى الخليط ويقلب جيداً على نار متوسطة لمدة دقيقة وإن زادت سماكة الخليط يضاف إليه القليل من الماء
- يضاف القليل من الملح والتمر الهندي ويقلب الخليط لدقيقة أخرى
- تقطع ثمرة البادنجان الصغيرة إلى أربعة قطع دون نزع الرأس وتحمر في زيت غزير
- يقطع الفلفل الأحمر الحلو طولياً ويحمر في الزيت الغزير حتى يذبل

- يضاف الباذنجان والفلفل الحلو إلى الخليط ويقلب لمدة دقيقتين
- يقدم مع البرياني



(السلطعون أو الروبيان كبير الحجم) الجمبري الكبير على ورقة الموز



المكونات

- 2 من الجمبري الكبير
- 1/2 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/الثوم
- 1/2 ملعقة صغيرة مسحوق الشطة + كمية إضافية منها
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكركم + كمية إضافية
- القليل من الينسون المطحون
- القليل من الملح
- 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- 1 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند + كمية إضافية
- 1/2 ملعقة صغيرة من الثوم المفري
- 1/2 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المفري
- 1 بصلة صغيرة الحجم مفرية
- 1 ثمرة طماطم صغيرة مقطعة
- 1/2 ثمرة من الفلفل الأخضر مقطعة على شرائح
- من 5 إلى 6 أوراق من الكاري الأخضر
- 1/4 كوب من حليب جوز الهند
- بعض من الفلفل الأسود المطحون حديثاً
- 2 ملعقة صغيرة من ماء التمر الهندي
- ورقة من أوراق شجرة الموز

طريقة التحضير

- يوضع الجمبري الكبير مع معجون الثوم أو الزنجبيل في وعاء ومعه القليل من الشطة والكركم والينسون والملح وملعقة كبيرة من عصير الليمون ويقلب الخليط جيداً ويترك جانباً
- يسخن زيت جوز الهند في مقلاة عميقة ذات قاعدة سميكة وتحمر فيه قطع الجمبري الكبير مع التقليب المستمر لمدة 10 دقائق
- وفي مقلاة أخرى يوضع القليل من زيت جوز الهند والثوم المفري والزنجبيل المفري ويشوح في الزيت لثوان قليلة ثم يضاف إليها البصل المفري ويشوح حتى يذبل
- تضاف الطماطم المقطعة وتطهى لدقيقة ثم يضاف إليها الفلفل الأخضر وأوراق الكاري بشكل عمودي ويقلب الخليط حتى تذبل الطماطم
- تضاف 1/4 ملعقة الكركم والشطة ويقلب الخليط لثوان قليلة ثم تضاف رشّة من الملح وحليب جوز الهند
- يضاف الروبيان المقلّي إلى الخليط ويقلب معه ثم يضاف القليل من الفلفل الأسود وإن كان الخليط جافاً يضاف إليه بعض من الماء
- يضاف ماء التمر الهندي ورشّة من الينسون ويطهى الخليط على النار لمدة دقيقة أخرى
- تشكل رزمة بورقة الموز

برياني السمان



المكونات

- 2 طائر سمان منزوع الجلد ومنظف من الداخل ومقسوم إلى نصفين طولياً
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- 1/2 ملعقة صغيرة من الشطة
- القليل من الملح
- عصير 2 ليمونة صغيرة الحجم
- 3 ملاعق كبيرة من زيت جوز الهند أو زيت نباتي
- 3 قرنفل
- 3 هيل
- 1 عود قرفة
- 1 ثمرة ينسون
- 2 بصل مقطع إلى شرائح رقيقة
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المقطع إلى شرائح رفيعة
- 1 ملعقة كبيرة من الثوم المفري
- بعض من شرائح الفلفل الأخضر الحار
- 2 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- 1 ملعقة صغيرة من الشطة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكركم
- 4 ملاعق كبيرة من الزبادي
- نعناع مفري
- كزبرة مفرية
- 3/4 ملعقة صغيرة من مسحوق الجارام ماسالا
- 2 ملعقة كبيرة من الزبد الهندي
- 1 بصلة صغيرة مقطعة إلى شرائح
- 2 كوب من الأرز البسمتي المسلوق
- 2 ملعقة صغيرة من الزبد الهندي الذائب
- بعض من الكاجو والسولنا
- بعض من النعناع والكزبرة المفريان للتزيين

طريقة التحضير

- توضع قطع السمان في وعاء ويضاف إليها معجون الثوم أو الزنجبيل والشطة ورشة ملح وعصير الليمون وتقلب المكونات جميعاً مع بعض مع فرك قطع السمان جيداً بالخليط ويترك الخليط جانباً لمدة 10 دقائق
- تحمر قطع السمان في زيت غزير ثم توضع جانباً لتصفية الزيت

الماسالا

- يسخن زيت جوز الهند أو الزيت النباتي في قدر على النار ويضاف إليه القرنفل والهيل والقرفة وثمررة الينسون وعندما تسخن هذه المكونات يضاف إليها شرائح البصل وتقلب مع رشّة من الملح حتى تذبل
- تضاف شرائح الزنجبيل والثوم المفري وشرائح الفلفل الأخضر الحار والكزبرة المطحونة والشطة (أو يمكن استخدام البابريكا لتجنب الطعم الحار) والكرّم وتقلب المكونات لمدة دقيقة
- يضاف بعد ذلك الزبادي ويقلب مع الخليط ثم يضاف بعض من النعناع والكزبرة المفريان و بهارات الجارام ماسالا ويطهى الخليط حتى يهرس البصل ولا يفضل إضافة الماء لهذا الصوص إلا إذا دعت الحاجة إلى وضع كمية قليلة جداً حيث أنه من المفترض أن يكون كثيفاً
- يضاف السمّان إلى الصوص ويقلب برفق معه حتى يغطى بالصوص (لمدة دقيقتين)
- يضاف بعد ذلك القليل من الماء ويطهى الخليط حتى تقل كمية الماء مرة أخرى
- في قدر آخر يسخن الزيت الهندي ويضاف إليه شرائح البصلة الصغيرة وتشوح فيه لمدة 2 إلى 3 دقائق
- يضاف طبقة من نصف كمية الأرز البسمتي يليها خليط السمّان ثم طبقة أخرى من الأرز ويرش فوقها الزيت الذائب وبعض من الكزبرة والنعناع المفريان والكاجو والسولتا ويغلق القدر بإحكام
- يوضع القدر في الفرن لمدة 15 دقيقة على درجة حرارة 180 درجة مئوية

كادو الروبيان



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند
- 2 بصلة متوسطة الحجم مفرية
- 1 ملعقة كبيرة من الثوم المفري
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المقطع على شرائح رقيقة
- بعض من ثمار الفلفل الأخضر الحار
- بعض من أوراق الكاري
- ¼ ملعقة صغيرة من الكركم
- 1 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- ½ ملعقة صغيرة من الشطة
- 2 قطعة من التمر الهندي
- ماء لينقع به التمر الهندي
- ½ ملعقة كبيرة من معجون الطماطم
- القليل من الفلفل الأسود
- من 8 إلى 10 قطع من الجمبري كبير الحجم
- 2 ملعقة كبيرة من الزبادي
- ورقة من أوراق شجرة موز

طريقة التحضير

- يسخن زيت جوز الهند في قدر على النار ويضاف إليه البصل المفري ويحمر حتى يصبح لونه بنياً فاتحاً
- يضاف بعد ذلك الثوم المفري والزنجبيل المفري والفلفل الأخضر الحار وأوراق الكاري ويقلب الخليط
- يضاف الكركم والكزبرة المطحونة والشطة ويقلب الخليط لثوان قليلة
- يضاف بعد ذلك قطع التمر الهندي و5 ملاعق كبيرة من ماء نقع التمر الهندي ومعجون الطماطم ورشة من الفلفل الأسود ويقلب الخليط
- يضاف الروبيان إلى الخليط ويقلب معه جيداً ويترك على النار لمدة 7 دقائق
- يضاف بعد ذلك الزبادي ويقلب مع الخليط حتى نحصل على صوص ذو قوام كريمي
- ويمكن بعد ذلك لف الخليط بورقة موز ووضعها على البخار لمدة 3 دقائق وفتحها قبل التقديم مباشرة

برياني الروبيان الحار



المكونات

- 1 ملعقة كبيرة من الزبد + 1½ ملعقة صغيرة إضافية
- ¼ ملعقة صغيرة من حبوب الكمون
- 3 حبات من القرنفل
- 3 فصوص من الثوم
- 1 جوزة الطيب مطحونة
- 3 ملاعق كبيرة من البصل المحمر + كمية إضافية
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الثوم/ الزنجبيل
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الكاجو
- ¼ كوب من الزبادي
- 1 إلى 2 ملعقة كبيرة من مسحوق الشطة
- 2 ملعقة صغيرة من الكزبرة + كمية إضافية
- ¼ ملعقة صغيرة من الكركم
- 1 ثمرة طماطم مقطعة إلى شرائح
- 300 جم من الجمبري الجامبو (منقوع في خليط من الملح والكركم ومسحوق الشطة والليمون)
- 2 ملعقة كبيرة من النعناع المقطع
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة المقطعة
- 1 كوب من الأرز البسمتي (يسلق مع الجرام ماسالا والقليل من الزبد والزعفران)
- القليل من الملح
- قطع من الفلفل الأخضر الحار
- 2 ملعقة كبيرة من الزعفران المجفف في حليب دافئ + 2 ملعقة صغيرة إضافية

طريقة التحضير

- تسخن ملعقة كبيرة من الزبد في قدر على النار ويضاف إليه ¼ ملعقة صغيرة من الكمون والقرنفل و الثوم و جوزة الطيب وبشوح الخليط لعدة ثوان
- ثم يضاف إلى الخليط 3 ملاعق كبيرة من البصل المحمر وملعقة كبيرة من معجون الثوم/ الزنجبيل ويقلب الخليط
- يضاف إلى الخليط ملعقة كبيرة من معجون الكاجو ويقلب حتى يتجانس مع باقي المقادير ثم يضاف الزبادي وبعض من مسحوق الشطة (حسب الرغبة)
- يضاف بعدها 2 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة ويقلب الخليط جيداً ويترك على نار متوسطة لمدة دقيقة
- يضاف إلى الخليط ¼ ملعقة صغيرة من الكركم وشرائح الطماطم وتقلب حتى تذبل
- يضاف عندها خليط الجمبري ويقلب مع الخليط جيداً حتى يغطي بجميع المكونات ثم يترك على النار لمدة 5 دقائق
- يضاف إلى الخليط أثناء طهيهِ 2 ملعقة كبيرة من النعناع المقطع وملعقة كبيرة من الكزبرة

- عندما ينضج الجمبري يضاف إليه الأرز البسمتي ويقلب الخليط برفق بحيث لا تنكسر حبة الأرز
- يضاف إلى الخليط القليل من الملح وقطع الفلفل الأخضر وملعقة صغيرة من الزبد و2 ملعقة كبيرة من الزعفران المخفف في لبن دافئ ويقلب الخليط ويترك على النار لمدة دقيقة أخرى
- يوضع الخليط في طاجن ويرش فوقه البصل المحمر والنعناع المقطع و1/2 ملعقة صغيرة من الزبد 2 ملعقة صغيرة من لبن الزعفران
- يغطي الطاجن بقطعة من القماش ثم من فوقه غطاءه
- يوضع الإناء في حمام ماء مغلي (يصل حتى منتصف الطاجن) وعندما يخرج البخار من تحت غطاء الطاجن يصبح جاهزاً للتقديم
- يفتح الطبق قبل التقديم مباشرة



كاركاري برياني



المكونات

- 2 بصلة مقطعة
- 1 طماطم مقطعة إلى شرائح
- 100 جم من الأناناس المقطع
- 2 سم من الزنجبيل
- 2 فلفل أخضر حار مقطع
- ¼ كجم من الكرز الأحمر منزوع البذور ومقطع
- 2 ملعقة كبيرة من الزبد
- 1 جرام ماسالا كاملة
- 1 ملعقة صغيرة من الثوم المفري
- 1 ملعقة كبيرة من الزنجبيل المفري
- ¼ ملعقة صغيرة من الكركم
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- ¼ ملعقة صغيرة من الشطة
- ¼ ملعقة صغيرة من الجارام ماسالا
- القليل من الملح
- 3 ملاعق صغيرة من الزبادي
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة والنعناع المقطعين
- 2 ملعقة كبيرة من معجون الكاجو
- القليل من الشمر المطحون
- عصير ½ ليمونة
- 1 كوب من خليط الجزر والقرنبيط والفاصوليا الخضراء المقطعة والمسلوق
- 2 كوب من الأرز البسمتي المسلوق
- 1 جرام ماسالا كاملة بيضاء مطهية
- بصل محمر
- كاجو
- زبيب مجفف
- القليل من النعناع والكزبرة المقطعين

طريقة التحضير

- يسخن الزبد في قدر على النار ويضاف إليه الجارام ماسالا الكاملة وتشوح فيه لثوان قليلة
- يضاف الثوم المفري والفلفل الحار وملعقة كبيرة من الزنجبيل المفري إلى الخليط ويشوح لثوان قليلة
- يضاف بعد ذلك البصل ويشوح حتى يذبل ثم يضاف إليه الكركم والفلفل الأسود الشطة و ¼ ملعقة صغيرة من بهارات الجارام ماسالا ويقلب الخليط جيداً
- تضاف شرائح الطماطم إلى الخليط ورشة من الملح
- عندما تذبل الطماطم قليلاً يضاف إليها الأناناس والكرز ويشوح الخليط لمدة دقيقتين

- يضاف الزبادي والكزبرة والنعناع وعندما تذبل الطماطم أكثر يضاف إلى الخليط معجون الكاجو ويقلب جيداً
- يضاف بعد ذلك رشّة من الشمر وعصير الليمون
- وعندما يتجانس الخليط تماماً وينضج البصل والطماطم تماماً يضاف إليه خليط الخضروات المسلوقة ويقلب الخليطان معاً على نار هادئة لمدة دقيقة
- في وعاء للتقديم توضع طبقة من الجارام ماسالا البيضاء يليها طبقة من الأرز المسلوق ثم طبقة من نصف كمية خليط الخضروات ثم طبقة من الأرز مرة أخرى ويرش فوقها بعض من البصل المحمر والزبيب والكاجو والنعناع والكزبرة المقطعين
- تضاف باقي كمية الخضروات ثم طبقة من الأرز وتكرر خطوة التزيين بالبصل المحمر والزبيب والكاجو والنعناع والكزبرة المقطعين وكذلك بعض من قطع الأناناس والكرز الأحمر



ماپاس السمك



المكونات

- من 3 إلى 4 مكعبات كبيرة من فيليه أي نوع من السمك الأبيض كبير الحجم
- 2 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند + كوب إضافي
- ¼ ملعقة صغيرة من حبوب الخردل
- القليل من حبوب الحلبة المسحوقة
- 1 فلفل الكاشميري الأحمر الحار
- ½ بصلة مقطعة إلى شرائح
- القليل من الكركم
- 1 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- القليل من الشطة
- 1 كوب من حليب جوز الهند
- من 4 إلى 5 أوراق الكاري الخضراء (إختياري)

التتبيلة

- ¼ ملعقة صغيرة من الكركم
- 2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- القليل من الملح
- 1 بصلة صغيرة مقطعة إلى شرائح رقيقة

طريقة التحضير

- تتبل قطع السمك في الكركم وعصير الليمون والبصل ورشة من الملح
- تسخن ملعقتان من زيت جوز الهند في قدر على النار ثم يضاف إليه حبوب الخردل والقليل من حبوب الحلبة وفلفل الكاشميري ويقلب الخليط لثوان قليلة
- يضاف إليه ½ البصلة وتشوح مع الخليط حتى تذبل
- يضاف إلى الخليط رشة من الكركم والكزبرة المطحونة والشطة ويقلب جيداً
- يضاف حليب جوز الهند ويقلب الخليط على نار هادئة وإن كان الصوص كثيف أكثر من اللازم ولم يطهى السمك بعد يضاف إليه بعض من الماء ويترك حتى ينضج ويقل الصوص
- يمكن إضافة أوراق الكاري في آخر دقيقة حسب الرغبة
- يقدم مع الأرز الأبيض المطهي على البخار

فواكه البحر المشكلة



المكونات

- 1 ملعقة كبيرة من الزبد الذائب
- 1 ملعقة كبيرة من الزبد الهندي
- 1 ملعقة كبيرة من الزبد العادي
- 1 ملعقة صغيرة من شرائح الزنجبيل الرفيعة
- 1 ملعقة صغيرة من الثوم المفري الناعم
- 2 قطعة من الفلفل الأخضر الحار
- 3 عيدان القرفة
- 3 الهيل
- 3 القرنفل
- 3 أوراق من أوراق الغار (لوري)
- 1/2 بصلة مقطعة إلى شرائح
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الكاجو
- 3 ملاعق كبيرة من الزبادي
- 1 ملعقة صغيرة من عصير الليمون
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 400 جم من فواكه البحر المشكلة
- 1 1/2 كوب من الأرز البسمتي المنقوع في الماء
- 2 كوب من الماء
- 1 ثمرة طماطم مقطعة إلى شرائح رفيعة
- بعض أوراق من الكزبرة والنعناع

معجون الجي

- 1 حزمة نعناع
- 1 حزمة كزبرة
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- القليل من الكركم
- القليل من الماء
- تخفق جميع المكونات في خلاط الطعام جيداً حتى تتحول إلى معجون

طريقة التحضير

- يسخن مزيج من ملعقة كبيرة من الزبد الهندي مع ملعقة صغيرة من الزبد العادي في قدر عميق
- تضاف شرائح الزنجبيل والثوم المفري والفلفل الأخضر ويقلب الخليط
- تضاف الجارام ماسالا الكاملة وعيدان القرفة والهيل والقرنفل وورق الغار ويقلب الخليط لمدة دقيقة على النار
- عندما تفوح رائحة البهارات تضاف شرائح البصل وتحمر حتى تصبح بنية اللون
- يضاف 1/2 كوب من معجون الجي ويقلب جيداً مع الخليط

- يضاف بعد ذلك معجون الكاجو والزبادي ويقلب الخليط ثم يضاف عصير الليمون ويقلب مرة أخرى لمدة دقيقة على نار هادئة إلى متوسطة
- يضاف معجون الثوم أو الزنجبيل والملح ويقلب الخليط ثم يضاف إليه خليط فواكة البحر ويخلط جيداً مع الصوص ويترك على النار لمدة 5 دقائق تقريباً حتى نصل إلى منتصف النضوج
- يضاف بعد ذلك الأرز البسمتي وتقلب جميع المكونات معاً
- يضاف بعد ذلك كمية من الماء (لكل كوب من الأرز كوبان من الماء) ويقلب الخليط جيداً برفق
- عندما تسخن المياة تضاف شرائح الطماطم وتقلب مع الخليط
- يضاف كذلك أوراق من النعناع والكزبرة وملعقة صغيرة من الزبد الهندي ورشة ملح ويقلب الخليط ويغطى القدر ويترك على النار من 15 إلى 20 دقيقة حتى يتبخر الماء



كورما الخضروات



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من زيت نباتي
- 1 ملعقة صغيرة من الثوم المفري
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأخضر الحار المفري
- 1/2 بصلة مفرية
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكركم
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق بهارات الجارام ماسالا
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض المطحون
- 1/2 كوب من خليط الخضروات مقطعة إلى قطع متوسطة وشبه ناضجة (جزر - فاصوليا خضراء - قرنبيط)
- رشة الملح
- 3/4 كوب من الماء
- 2 ملعقة كبيرة من معجون الكاجو
- 3 ملاعق كبيرة من حليب جوز الهند
- 2 ملعقة كبيرة من الكريمة اللباني
- 1 ملعقة صغيرة من الكريمة اللباني
- كزبرة مفرية

طريقة التحضير

- يسخن الزيت نباتي في قدر على النار ويضاف إلى القدر الثوم المفري والفلفل الأخضر الحار المفري
- يحمر الخليط لعدة ثوان ثم يضاف إليه البصل المفري ويشوح حتى يذبل
- ثم يضاف إلى الخليط معجون الزنجبيل/ الثوم والكركم والجارام ماسالا والكمون المطحون والفلفل الأبيض المطحون
- يقلب الخليط جيداً ثم يضاف إليه 1/2 كوب من الخضروات
- يترك الخليط على نار هادئة حتى تذبل الخضروات ثم يضاف إليه القليل من الملح و3/4 كوب من الماء
- يترك الخليط حتى يغلي ثم يضاف إليه 2 ملعقة كبيرة من معجون الكاجو
- وعندما يغلي الخليط مجدداً يضاف إليه حليب جوز الهند و2 ملعقة كبيرة من الكريمة اللباني
- يقلب الخليط ويترك على نار هادئة لمدة دقيقة واحدة
- يوضع الخليط في طبق للتقديم ويزين بملعقة صغيرة من الكريمة اللباني والقليل من الكزبرة المفرية

جاسي الروبيان



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من الزيت
- 1/2 ثمرة بصل
- 50 جم من جوز الهند المجفف
- أوراق الكاري
- 5 ثمرات من فلفل الكشميري الأحمر الحار
- 1 1/2 ملعقة كبيرة من حبوب الخردل
- 1 ملعقة كبيرة من حبوب الكمون
- 1 ملعقة كبيرة من حبوب الشمر
- 2 ملعقة كبيرة من حبوب الكزبرة
- 2 عود قرفة
- 5 فص ثوم
- 2 ورقة من أوراق الغار (لورى)
- القليل من الكركم
- 5 من أوراق الكاري
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- 250 جم من الجمبري المنظف
- 1/2 كوب من الجاسي ماسالا
- 2 قطعة من التمر الهندي أو الكوكام
- 2 ملعقة كبيرة من الماء نقع التمر الهندي
- 4 ملاعق كبيرة من حليب جوز الهند
- القليل من الكزبرة المقطعة
- القليل من الملح
- أرز ابيض مطهي على البخار

طريقة التحضير

الجاسي ماسالا

- تسخن ملعقة كبيرة من الزيت في قدر على النار ويضاف إليها البصل وجوز الهند المجفف وأوراق الكاري وتشوح جميع المكونات حتى يتغير لونها قليلاً
- يضاف بعد ذلك يضاف فلفل الكاشميري وملعقة كبيرة من حبوب الخردل وحبوب الشمر وحبوب الكزبرة وعيدان القرفة وفصوص الثوم وتقلب جميع المكونات على نار متوسطة
- تضاف أوراق الغار ورشة من الكركم وتقلب على النار حتى تصبح رائحة البهارات قوية
- تصب جميع المكونات في الخلاط الكهربائي مع قليل من المياه وتخفق حتى نحصل على معجون ليس بالكثيف

جاسي الروبيان

- تسخن ملعقة كبيرة من الزيت في قدر جديد ثم يضاف إليها 1/2 ملعقة كبيرة من حيوب الخردل
- وعندما تبدأ في الطقطقة يضاف إليها أوراق الغار وتحمر معها لثوان قليلة ثم يضاف إليها معجون الثوم أو الزنجبيل
- بعد ثوان قليلة يضاف إلى الخليط الروبيان وعندما يتحول لونه إلى الوردي يضاف إليه 1/2 كوب من معجون الجاسي ماسالا والتمر الهندي وملعقان من ماء نقع التمر الهندي ويطهى الخليط لمدة دقيقتين
- يضاف بعد ذلك حليب جوز الهند والقليل من الكزبرة المقطعة ورشة ملح وتقلب جميع المكونات على نار هادئة لمدة دقيقة واحدة
- يقدم مع الأرز الأبيض المطهي على البخار



برياني كباب الدجاج



المكونات

- 4 قطع من صدور الدجاج مخلية من العظم والجلد ومقطعة إلى قطع صغيرة جداً (قريبة من المفرية ولكن يفضل تقطيعها بالسكين عن فرمها في الخلاط الكهربائي)
- 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- 1 ملعقة كبيرة من الزبد الهندي
- 1 ملعقة كبيرة من حبوب الكمون
- 1 ملعقة كبيرة من الزبد الهندي
- 1 بصلة صغيرة الحجم مفرية
- 1 ثمرة طماطم صغيرة مقطعة
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الزنجبيل / الثوم
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة المفرية
- رشة من بهارات الجارام ماسالا المطحونة

التتبيلة

- 1/2 ملعقة كبيرة من الملح
- 1/4 ملعقة كبيرة من الهيل المطحون
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الزنجبيل / الثوم
- 1/4 ملعقة كبيرة من بهارات الجارام ماسالا المطحونة
- 1 ملعقة كبيرة من الكريمة اللباني
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة المفرية
- 1 بيض

الأرز

- 1 كوب من الأرز البسمتي منقوع في كوب من الماء
- 2 كوب من الماء
- 1/2 ملعقة كبيرة من الملح

طريقة التحضير

- تخلط قطع الدجاج مع جميع مكونات التتبيلة جيداً باليدين
- يترك الخليط في البراد لمدة لا تقل عن نصف ساعة
- توضع قطع الدجاج في أسياخ لتشوى حتى يصبح لونها بني من جميع الجهات (المقادير تكفي لعمل 4 أسياخ)
- وفي نفس الوقت يسلق الأرز في كوبين الماء مع الملح لمدة 15 دقيقة
- يسخن الزيت النباتي مع الزبد في قدر على النار ويضاف إليهما حبوب الكمون وتشوح على النار لمدة دقيقة ثم يضاف إليها الأرز
- يحمر الخليط على النار لمدة دقيقة أخرى
- وفي قدر آخر يوضع 1 ملعقة كبيرة من الزبد مع بصلة مفرية وثمرة طماطم مقطعة وملعقة كبيرة من معجون الزنجبيل / الثوم والقليل من الملح ويقلب الخليط جيداً

- يضاف كباب الدجاج إلى الخليط ويقلب جيداً ثم يضاف ملعقة كبيرة من الكزبرة المفرية والقليل من الجارام ماسالا
- يوضع في قدر عميق طبقة من أرز الكمون يليها طبقة من الكباب ثم طبقة أخرى من الأرز المتبقي
- يزين القدر ببعض من الكزبرة المفرية ويغلق بإحكام ويوضع على الغطاء بعض من الفحم الساخن
- يوضع القدر بعد ذلك على الفحم الساخن لمدة 5 دقائق



برياني تكا الدجاج



المكونات

خليط تكا

- 1 كوب من الزبادي
- 1 ملعقة كبيرة من الثوم المفري
- 1 ملعقة كبيرة من الزنجبيل المفري
- 1 ملعقة كبيرة من الفلفل الأخضر الحار المفري
- 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- 1/2 ملعقة كبيرة من الكركم
- 1 ملعقة كبيرة من مسحوق كاري مدراس
- 1 ملعقة كبيرة من الشطة
- 1 ملعقة كبيرة من بهارات الجارام ماسالا
- 1/2 ملعقة كبيرة من الملح
- بعض قطرات من اللون الأحمر
- قطع من الدجاج المخلي

خليط الماسالا

- 2 ملعقة كبيرة من الزبد الهندي
- 1/2 ملعقة كبيرة من حبوب الكمون
- 1 بصلة مفرية
- 1 ملعقة كبيرة من الكركم
- 1/4 ملعقة كبيرة من الشطة
- 1 ثمرة طماطم صغيرة الحجم مقطعة
- 1/2 كوب من صوص اللحم بالبصل
- 1 ملعقة كبيرة من صوص الفلفل الأخضر الصيني
- بعض قطرات من اللون الأحمر
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة المفرية
- 1 ملعقة كبيرة من البصل المحمر
- القليل من الملح
- أرز بسمتي مسلوق مع جارام ماسالا كاملة

طريقة التحضير

خليط تكا

- يوضع الزبادي في وعاء ويضاف إليه الثوم المفري والزنجبيل المفري والفلفل الأخضر المفري ويقلب الخليط
- يضاف الزيت النباتي ويقلب الخليط مرة أخرى ثم يضاف الكركم وكاري مدراس والشطة وبهارات الجارام ماسالا والملح وبعض قطرات من اللون الأحمر حتى يحمر الخليط ويقلب أيضاً

- تضاف قطع الدجاج المخلي حسب الكمية المراد تحضيرها (من 5 إلى 6 قطع لكل شخص) وتترك في الخليط لمدة 15 دقيقة قبل شيها أو وضعها في الفرن

خليط الماسالا

- يسخن الزيت الهندي في قدر على النار وتضاف إليه حبوب الكمون وتشوح به لثوان قليلة
- يضاف إليه البصل المفري وعندما يذبل يضاف معجون الثوم/ الزنجبيل ويقلب جيداً
- يضاف بعد ذلك الكركم وبهارات الجارام ماسالا والشطة ويقلب الخليط جيداً
- تضاف الطماطم المقطعة وتقلب حتى تذبل قليلاً ثم يضاف صوص اللحم بالبصل
- وصوص الفلفل الأخضر الصيني وبعض من قطرات اللون الأحمر ثم الكزبرة المفرية ثم البصل المحمر ورشة ملح
- يترك الخليط على النار لمدة دقيقة ثم يضاف إليه قطع الدجاج ومن فوقها الأرز البسمتي المسلوق
- عند التقديم يقلب القدر في طبق للتقديم (كوب من الأرز لكل شخص)

نرجس الدجاج



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- 1 ملعقة كبيرة من حبوب الكمون
- 1/2 بصلة
- 1 ملعقة كبيرة من الفلفل الأخضر الحار
- 1 ملعقة كبيرة من الثوم
- 1 ثمرة طماطم صغيرة الحجم مقطعة
- 1/2 كوب من صوص اللحم بالبصل
- 1 ملعقة كبيرة من مسحوق كاري مدراس
- 1 ملعقة كبيرة من الزبادي
- 1 ملعقة كبيرة من الكريمة اللباني
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة المفرية
- قطع من الدجاج
- بعض من الكريمة اللباني والكزبرة والنعناع المفريين للتزيين

طريقة التحضير

- يسخن الزيت النباتي في قدر على النار ويضاف إليه حبوب الكمون ثم بعد ثوان قليلة البصل المفري والفلفل المفري والثوم وعندما تذبل تضاف الطماطم المقطعة
- عندما تذبل الطماطم يضاف صوص اللحم بالبصل وكاري مدراس ويقلب الخليط لمدة 3 دقائق
- تضاف بعد ذلك الكريمة اللباني وتقلب مع الخليط على نار هادئة
- ثم تضاف الكزبرة المفرية ويقلب الخليط ثم قطع الدجاج المتبلة والمشوية (بنفس تتبيلة التكا ولكن دون إضافة اللون الأحمر أو الشطة) و بهارات الجارام ماسالا ويقلب الخليط جيداً
- عند التقديم يزين الخليط بخط من الكريمة اللباني والكزبرة والنعناع المفريان

برياني الروبيان على البخار



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من الزيت
- 1 بصلة مقطعة
- 1 ثمرة طماطم
- 2 ملعقة كبيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- 200 جم من الجمبري المنظف
- القليل من الكركم
- القليل من البابريكا الحلوة
- ¼ ملعقة كبيرة من الكزبرة المطحونة
- القليل من الشطة
- ¾ ملعقة كبيرة من الجارام ماسالا
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة المقطعة
- 2 ملعقة كبيرة من كريمة جوز الهند
- ½ ملعقة كبيرة من الملح + القليل من الملح
- ½ ملعقة صغيرة من معجون الكاجو
- ½ ملعقة صغيرة من معجون حبوب البوبي
- 1 ملعقة كبيرة من الكمون
- 1 كوب من أرز البسمتي
- 2 كوب من الماء
- بصل محمر
- جارام ماسالا كاملة

طريقة التحضير

- يسخن الزيت في قدر على النار ويضاف إليه البصل والطماطم المقطعة
- عندما تذبل المكونات يضاف ملعقة من معجون الثوم أو الزنجبيل ويشوح مع الخليط لمدة دقيقة
- يضاف الروبيان إلى الخليط ويشوح معه لمدة دقيقتين
- يضاف بعد ذلك رشة من الكركم و رشة من البابريكا والكزبرة المطحونة ورشة شطة وبهارات الجارام ماسالا وتقلب جميع المكونات معاً
- تضاف الكزبرة المقطعة وتقلب المكونات معاً
- وبعد دقيقتين تضاف كريمة جوز الهند ورشة ملح وتقلب المكونات معاً
- يضاف بعد ذلك معجون الكاجو ومعجون البوبي ويطهى الخليط لمدة 5 دقائق ثم يرفع من على النار
- يسخن بعض من الزيت في قدر آخر عميق ويضاف إليه الكمون والجارام ماسالا الكاملة وملعقة من معجون الثوم/ الزنجبيل وتشوح لمدة دقيقة
- تضاف رشة من الكركم ثم الأرز البسمتي المنقوع والماء و ½ ملعقة كبيرة من الملح ويغطى القدر ويترك الخليط ليغلي برفق على نار هادئة لمدة 15 دقيقة
- عندما ينضج الأرز توضع طبقة منه في وعاء فرن عميق ويرش عليه بعض من البصل المحمر ويسكب فوقه خليط الروبيان ثم من فوقها باقي كمية الأرز ثم يرش عليه بعد ذلك القليل من البصل المحمر والكزبرة المقطعة

- يغطى الوعاء بورق الألومنيوم جيداً ويوضع في الفرن لمدة 5 دقائق
- يقدم ساخناً



كورما السمك



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من زيت نباتي
- 1/2 ملعقة صغيرة من حبوب الكمون
- 1 ملعقة كبيرة من الثوم المفري
- 1 بصلة كبيرة مفرية
- فلفل أخضر حار مقطع
- 3 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض المطحون
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الجرام ماسالا
- 1/2 كوب من الماء
- 1/4 ملعقة صغيرة من الملح
- 5 مكعبات كبيرة من فيليه السمك (سمك كبير الحجم)
- 1/4 كوب من حليب جوز الهند
- 3 ملاعق كبيرة من الكريمة اللباني
- كزبرة مفرية

طريقة التحضير

- يسخن الزيت نباتي في قدر على النار ويضاف إليه الكمون والثوم المفري والبصل المفري ثم ويشوح الخليط على النار لعدة ثوان
- يضاف الفلفل الأخضر الحار (حسب الرغبة في الكمية) المقطع إلى الخليط ويقلب حتى يذبل
- يضاف إلى الخليط 2 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم و 1/2 ملعقة صغيرة من كلاً من الفلفل الأبيض المطحون والجرام ماسالا المطحونة مع التقليب جيداً
- يضاف إلى الخليط 1/2 كوب من الماء و 1/4 ملعقة صغيرة من الملح
- يترك الخليط على النار حتى يغلي ثم تضاف مكعبات السمك ثم يترك لمدة 5 دقائق أخرى حتى ينضج السمك
- يضاف إلى الخليط 1 ملعقة كبيرة من معجون الكاجو وحليب جوز الهند ويقلب جيداً
- ويترك على النار حتى يغلي
- يضاف إلى الخليط 3 ملاعق كبيرة من الكريمة اللباني ويرش عليه بعض من الكزبرة المفرية

ديوانا الخضروات



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من الزيت
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1 بصلة صغيرة الحجم مفرية ناعم
- 1/2 ثمرة فلفل رومي أحمر مقطعة إلى قطع متوسطة الحجم
- 1/2 ثمرة فلفل رومي أصفر مقطعة إلى قطع متوسطة الحجم
- 1 ثمرة فلفل رومي أخضر مقطعة إلى قطع متوسطة الحجم
- 1/2 ثمرة كوسة مقطعة إلى مكعبات متوسطة الحجم
- 5 بيبي كورن
- 6 قطع من فطر عيش الغراب
- 5 زهرات من القرنبيط
- 1 ثمرة طماطم مقطعة إلى شرائح
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المفري ناعم
- 2 ملعقة كبيرة من شرائح الفاصوليا النصف مطهية
- 2 ملعقة كبيرة من البازلاء الخضراء
- 2 ملعقة كبيرة من الماء
- القليل من الكركم
- القليل من الشطة المطحونة
- القليل من الكزبرة المطحونة
- 1/2 ملعقة صغيرة من معجون الشطة
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- 1/2 ملعقة صغيرة من الزبد
- 3 ملاعق كبيرة من صوص اللحم بالبصل
- 2 ملعقة صغيرة من الكريمة اللباني
- القليل من عصير الليمون
- كزبرة مفرية

طريقة التحضير

- يسخن الزيت في قدر على النار ويضاف إليه الكمون وبعدها بثوان قليلة يضاف البصل
- عندما يذبل البصل يضاف إليه الفلفل الأحمر والأصفر والأخضر والكوسة وتشوح الخضروات في الخليط لمدة دقيقة
- يضاف الذرة وعيش الغراب ويستمر تشويح الخليط على نار متوسطة
- يضاف القرنبيط وتشوح المكونات لدقيقتين إضافيتين
- تضاف الطماطم والزنجبيل ويقلب الخليط جيداً
- يضاف بعد ذلك الفاصوليا والبازلاء ويقلب الخليط مرة أخرى

- يضاف الماء والكركم ومعجون الشطة ومعجون الزنجبيل أو الثوم والزبد العادي وصوص اللحم بالبصل ويقلب الخليط أيضاً
- وأخيراً يرش الخليط بالقليل من عصير الليمون والكزبرة المفرية



برياني لحم الضأن الحار



المكونات

- 1 ملعقة كبيرة من الزيت
- 1 ملعقة كبيرة من الزبد الهندي
- 2 ورقة غار (لوري)
- حبوب فلفل أسود
- 2 من حبوب الهيل
- 1 عود من القرفة
- 3 قرنفل
- 1/2 كوب من الحليب
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الزنجبيل / الثوم
- 1 كوب من أرز البسمتي
- ملح
- 2 كوب من الماء
- ماء التمر الهندي
- 1 ملعقة كبيرة من ماء الثور عفران
- بنجر مبشور مع القليل من القشدة
- نعناع وكزبرة مفريان
- 1 ملعقة كبيرة من البصل المحمر

اللحم

- 1 ملعقة كبيرة من معجون الزنجبيل / الثوم
- 1 ملعقة كبيرة من الزيت
- 1 بصلة مفرية
- 1 الطماطم مقطعة
- 1/2 ملعقة كبيرة من معجون الشطة
- القليل من الكركم
- قطع من لحم الضأن المسلوقة
- 1/4 ملعقة كبيرة من بهارات الجارام ماسالا
- 1/4 ملعقة كبيرة من الكمون المطحون
- 1/4 كوب من الحليب
- 1/4 ملعقة كبيرة من الزبد الهندي
- 1/4 ملعقة كبيرة من الزبد
- 2 ملعقة كبيرة من القشدة
- 2 ملعقة كبيرة من صوص اللحم بالبصل
- 1 ملعقة كبيرة من مكسرات الكاجو
- 1 ملعقة كبيرة من البصل المحمر
- القليل من ماء الورد
- بابايا
- أناناس

- توت بري
- شمام

طريقة التحضير

- يسخن الزبد الهندي وملعقة كبيرة من الزيت في قدر على النار ثم يضاف إليه أوراق الغار والفلل الأسود والهيل والقرفة والقرنفل وتشوح المكونات لمدة دقيقة
- يضاف الحليب ويقلب مع الخليط ثم يضاف معجون الثوم أو الزنجبيل ويشوح قليلاً على النار
- يضاف الأرز البسمتي إلى الخليط ويقلب مع جميع المكونات
- يضاف بعد ذلك الملح والماء ويغلق القدر ويترك الخليط ليغلي برفق على نار هادئة حتى يصبح الأرز نصف مطهي
- في وعاء، يضاف ماء التمر الهندي وماء الزعفران وبعض البنجر المبشور والقشدة ويقلب الخليط حتى نحصل على اللون الوردي
- يضاف الخليط إلى خليط الأرز ثم تضاف بعض من أوراق النعناع والكزبرة والبصل المحمر ويغلق القدر مرة أخرى ويترك هذه المرة حتى ينضج الأرز تماماً
- في قدر آخر يسخن الزيت ويضاف إليه معجون الثوم أو الزنجبيل والبصل المفري والطماطم المقطعة وقطع اللحم ومعجون الشطة ورشة من الكركم والملح وبهارات الجارام ماسالا والكمون ويقلب الخليط
- يضاف بعد ذلك الحليب والزبد الهندي والزبد العادي ويقلب حتى يذوب الزبد
- تضاف القشدة وصوص اللحم بالبصل والزعفران ويقلب الخليط لمدة دقيقتين
- تضاف بعد ذلك الفاكهة ومعجون الكاجو والبصل المحمر وماء الورد ويقلب الخليط برفق
- يقدم ساخناً

السّمك بالكاري على طريقة الجوي



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- ½ ملعقة كبيرة من حبوب الخردل
- 5 إلى 6 أوراق كاري
- ½ ملعقة كبيرة من الثوم المفري
- 1 بصلة صغيرة الحجم مفرية
- 1 طماطم صغيرة الحجم مقطعة
- ¼ ملعقة كبيرة من الكركم
- القليل من الشطة
- 1 كوب من حليب جوز الهند
- 2 ملعقة كبيرة من ماء التمر الهندي
- 1 ملعقة كبيرة من الزيت
- 1 سمكة بامفريت

طريقة التحضير

- يسخن الزيت النباتي في قدر على النار ويضاف إليه حبوب الخردل
- عندما تبدأ في الطقطقة تضاف أوراق الكاري والثوم المفري والبصل المفري ويشوح الخليط حتى يذبل البصل والثوم
- يضاف بعد ذلك الطماطم والكركم ويقلب الخليط جيداً
- تضاف إلى الخليط رشّة من الشطة ويقلب
- وعندما تصبح الطماطم مهروسة يضاف لبن جوز الهند ثم ماء التمر الهندي (الناتج عن نقع بعض قطع التمر الهندي في الماء لمدة 10 دقائق)
- يوضع الخليط في خلاط الطعام ويضرب لمدة دقيقة
- في نفس القدر تسخن ملعقة أخرى من الزيت ويصب عليها الخليط مرة أخرى ويترك على نار هادئة لمدة 15 دقيقة
- يضاف إليه بعد ذلك شرائح السمك (سمك كل شريحة 2 سم) ويغلق القدر ويترك على النار من 5 إلى 7 دقائق
- يقدم مع الأرز المطهي على البخار

البرياني الأفغاني



المكونات

- 1/2 دجاجة منزوعة الجلد
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- عصير 1/2 ليمونة
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- 1 ملعقة كبيرة من زيت الخردل
- 3 ملعقة كبيرة من معجون الكاجو
- 3 ملعقة كبيرة من الزبادي
- 1 ملعقة صغيرة من الهيل المطحون
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض المطحون
- 4 ملاعق كبيرة من الزبد الهندي
- 1 ملعقة صغيرة من حبوب الكمون + 1/2 ملعقة إضافية
- 1 بصلة مقطعة إلى قطع رفيعة + 1/2 بصلة مقطعة
- 2 كوب من الماء + 1/4 كوب من الماء
- شرائح من الفلفل الأخضر الحار
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة المقطعة
- 1 ملعقة كبيرة من النعناع المقطع
- 2 ملعقة كبيرة من الكريمة اللباني
- 1 ملعقة كبيرة من البصل المحمر + كمية إضافية
- 1 ملعقة كبيرة من مكسرات الكاجو المحمصة والزبيب المجفف + كمية إضافية
- جرام ماسالا كاملة
- 1 كوب من أرز بسمتي
- 1/2 كوب من قطع الأناناس الطازجة
- 1 ثمرة من الطماطم المقطعة إلى شرائح
- القليل من الكزبرة والنعناع المقطع

طريقة التحضير

تتبيلة الدجاج

- يقطع الدجاج إلى قطع كبيرة ويخلط جيداً مع 1/2 ملعقة من الملح وعصير 1/2 ليمونة و 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم و 1 ملعقة كبيرة من كلاً من زيت الخردل ومعجون مكسرات الكاجو والزبادي و 1/2 ملعقة صغيرة من كلاً من الهيل المطحون والفلفل الأبيض المطحون
- تترك قطع الدجاج في التتبيلة لمدة لا تقل عن 15 دقيقة في البراد
- تشوى قطع الدجاج أو توضع في الفرن حتى تنضج
- الأرز
- تسخن 2 ملعقة كبيرة من الزبد في قدر على النار ثم يضاف إليه 1/2 ملعقة صغيرة من حبوب الكمون والجرام ماسالا الكاملة ويشوح الخليط لمدة دقيقة

- تضاف إلى الخليط 1/2 بصلة مقطعة إلى شرائح و1/2 ملعقة صغيرة من الملح وكوب من أرز البسمتي ويقلب الخليط جيداً
- يضاف إلى الخليط 2 كوب من الماء وكذلك 2 كوب من قطع الأناناس الطازجة وثمره طماطم صغيرة الحجم مقطعة إلى شرائح
- يغطى القدر ويترك على نار هادئة لمدة 15 دقيقة

خليط الماسالا

- توضع 2 ملعقة كبيرة من الزبد في قدر على النار ويضاف إليه ملعقة صغيرة من حبوب الكمون ويشوح لعدة ثوان تضاف بعدها بصلة مقطعة إلى شرائح رفيعة وتشوح حتى تذبل
- يضاف إلى البصل 2 ملعقة كبيرة من معجون الكاجو و1/2 ملعقة صغيرة من كلاً من الفلفل الأبيض المطحون والهيل المطحون ثم يحمر الخليط على النار
- يضاف إلى الخليط 2 ملعقة كبيرة من الزبادي والقليل من الملح و1/4 كوب من الماء ويقلب الخليط جيداً
- يترك الخليط على النار حتى الغليان ثم يضاف إليه قطع الدجاج المطهية وشرائح من الفلفل الأخضر الحار
- ثم يضاف إلى الخليط ملعقة كبيرة من كلاً من الكزبرة المفرية والنعناع المفري و2 ملعقة كبيرة من الكريمة اللباني ويترك الخليط على النار لدقيقة إضافية
- ثم يضاف إلى الخليط ملعقة كبيرة من كلاً من البصل المحمر ومكسرات الكاجو والزبيب المجفف ويقلب الخليط على النار حتى يتماسك
- وفي قدر للفرن توضع طبقة من الأرز المطهي يليها طبقة من خليط الدجاج ثم طبقة أخرى من ما تبقى من الأرز
- يرش فوق الطبقة البصل المحمر والكاجو والزبيب المجفف والكزبرة المفرية والنعناع المفري
- يغلق القدر بورق الألومنيوم ويوضع في الفرن لمدة 15 دقيقة

برياني الدجاج على البخار



المكونات

- 1 ملعقة كبيرة من الزبد الهندي
- 1 ملعقة كبيرة من الزيت
- جرام ماسالا كاملة (2 قرنفل، 3 هيل، عود قرفة، ورقة غار)
- 2 ملعقة كبيرة من الحليب
- 1 كوب من الأرز البسمتي المنقوع
- القليل من الملح
- 2 كوب من الماء
- الكركم المذاب في القليل من الماء
- زعفران مذاب في القليل من الماء الدافئ
- بصل محمر
- أوراق نعناع
- 1 ملعقة كبيرة من الزيت
- ½ دجاجة متوسطة الحجم مقطعة إلى قطع صغيرة ومنزوع عنها الجلد
- 1 بصلة صغيرة الحجم مفرية
- 1 ثمرة طماطم صغيرة الحجم مقطعة
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الشطة
- القليل من الشطة المطحونة
- ¼ كوب من الماء
- ¼ ملعقة صغيرة من بهارات تتبيل الدجاج (كينج مكس)
- ¼ ملعقة صغيرة من الشات ماسالا
- ¼ ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- 1 ملعقة صغيرة من الزبد الهندي
- القليل من الكركم
- 3 ملاعق كبيرة من صوص اللحم بالبصل
- بصل محمر
- أوراق نعناع
- مكسرات كاجو محمصة
- زبيب محمر
- القليل من ماء الورد

طريقة التحضير

- تسخن ملعقة من الزبد الهندي وملعقة من الزيت في قدر على النار ثم تضاف الجرام ماسالا الكاملة (2 قرنفل، 3 هيل، عود قرفة، ورقة غار) وتشوح لثوان قليلة
- يضاف الحليب والأرز البسمتي بعد تصفيته ورشة ملح ويقلب الخليط جيداً
- يضاف الماء ويغلق القدر ويترك الخليط ليغلي برفق على نار هادئة لمدة 10 دقائق

- عندما يمتص الأرز الماء تماماً يضاف إليه خط من الكركم وخط من الزعفران ويرش من فوقه البصل المحمر وبعض من أوراق النعناع ويغطي القدر مرة أخرى ويترك على نار هادئة جداً لمدة 5 دقائق ثم يرفع من على النار ويترك جانباً
- تسخن ملعقة من الزيت في قدر جديد ويضاف إليها الجارام ماسالا الكاملة وتشوح لمدة ثوان قليلة ثم يضاف إليها قطع الدجاج وتقلب مع الخليط وتشوح لمدة دقيقتين
- عندما يصبح لون الدجاج ذهبياً جميلاً يرفع من القدر ويوضع جانباً
- تسخن ملعقة أخرى من الزيت في نفس القدر ويضاف إليه البصل ويشوح حتى يذبل
- تضاف الطماطم ومعجون الثوم أو الزنجبيل ويشوح الخليط
- يضاف بعد ذلك معجون الشطة ويقلب الخليط جيداً ثم تضاف رشّة أخرى من الشطة ثم الماء وبهارات تشيكن كينج والشات ماسالا والكمون والزبد الهندي ويقلب الخليط مرة أخرى
- وعندما تقل كمية الصوص توضع قطع الدجاج مرة أخرى في القدر وتقلب مع الخليط جيداً
- يضاف بعد ذلك الكركم وصوص اللحم بالبصل ويغلق القدر ويترك الخليط على نار هادئة لمدة 10 دقائق وإن كان الخليط جافاً يضاف إليه القليل من الماء قبل غلق القدر
- في وعاء حراري توضع نصف كمية الأرز ثم خليط الدجاج ثم النصف الآخر من الأرز ويرش من فوقه البصل المحمر وأوراق النعناع والكاجو والزبيب ويطهى في حمام ماء لمدة 5 دقائق في الفرن (يوضع الوعاء في قدر به كوب من الماء ويغلق ويترك ليغلي لمدة 5 دقائق برفق)

دجاج تاندوري



المكونات

- 3 ملاعق كبيرة من الزبادي
- 1/2 ملعقة كبيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- 2 ملعقة كبيرة من معجون الكاجو
- 1 ملعقة كبيرة من جوز الهند المطحون
- 1/2 ملعقة كبيرة من الثوم
- 1 ملعقة كبيرة من الجبن المبشور
- 2 ملعقة كبيرة من بياض البيض
- 1 ملعقة كبيرة من الزبد الهندي
- 1/2 ملعقة كبيرة من الملح
- القليل من الهيل المطحون
- 1/2 ملعقة كبيرة من الشات ماسالا
- 2 ملعقة كبيرة من القشدة
- 3 قطع كبيرة من الدجاج (يمكن استخدام لحم فخذان و صدر واحد)

طريقة التحضير

- تخلط جميع المكونات عدا الدجاج مع بعضها البعض جيداً في وعاء
- تشق كل قطعة دجاج في ثلاث أماكن وتدهن بخليط التتبيل وتنقع فيه لمدة 15 دقيقة أو يمكن تركها لليوم التالي في البراد
- يشوى الدجاج أويطهى في الفرن حتى ينضج تماماً

برياني الخضروات



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- 1/2 ملعقة كبيرة من حبوب الكمون
- 1 بصلة صغيرة مفرية
- 1 1/2 ملعقة كبيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم/ الفلفل الأخضر الحار
- 1 ثمرة طماطم صغيرة الحجم مقطعة إلى قطع رفيعة
- 1/2 ملعقة كبيرة من مسحوق الجرام ماسالا
- 1/2 ملعقة كبيرة من الكزبرة المطحونة
- 1/2 ملعقة كبيرة من الكمون المطحون
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكركم
- 1/4 ملعقة كبيرة من الشطة
- 1/2 ملعقة كبيرة من الزبد
- 4 ملاعق كبيرة من صوص اللحم بالبصل
- القليل من الملح
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة المقطعة
- 1 كوب من بعض الخضروات النصف مسلوقة (البقلأء الخضراء، الجزر، الفاصوليا الخضراء، والقرنبيط)

طريقة التحضير

- يسخن الزيت النباتي في قدر على النار ويضاف إليه 1/2 ملعقة كبيرة من حبوب الكمون وتشوح لثوان قليلة
- تضاف بصلة صغيرة مفرية إلى القدر وتشوح حتى تذبل
- ثم تضاف 1 1/2 ملعقة من معجون الزنجبيل/ الثوم/ الفلفل الأخضر الحار إلى الخليط ويشوح لعدة ثوان ثم يضاف إليه ثمرة طماطم مقطعة ثم يقلب الخليط جيداً
- تضاف بعد ذلك 1/2 ملعقة كبيرة من كلاً من الجرام ماسالا والكزبرة المطحونة والكمون المطحون والكركم والزبد و1/4 ملعقة كبيرة من الشطة ويقلب الخليط معاً ثم يشوح على النار لمدة نصف دقيقة
- تضاف 4 ملاعق كبيرة من صوص اللحم بالبصل والقليل من الملح إلى الخليط ويقلب جيداً
- تضاف الخضروات والكزبرة المفرية والماسالا إلى الخليط ويطهى على النار من دقيقتين إلى 3 دقائق
- يسلق الأرز في ماء (يمكن إضافة لون إلى الأرز باستخدام الكركم المذاب في الماء يضاف إلى الأرز على النار أو بعد النضج إذا كنت ترغب في اللون الأحمر) أو يستخدم الأرز الملون الجاهز
- يضاف الأرز إلى ماسالا الخضروات ويقدم

آلو جوبي



المكونات

- 1 ثمرة بطاطس متوسطة الحجم
- القليل من الكركم + كمية إضافية منه
- ½ ملعقة صغيرة من الملح + كمية إضافية منه
- 200 جم من القرنبيط
- 1 ملعقة كبيرة من زيت نباتي
- ¼ ملعقة صغيرة من حبوب الكمون
- ½ ملعقة صغيرة من الثوم المفري
- ½ ملعقة صغيرة من الزنجبيل المفري
- ½ ثمرة بصل مفرية
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأخضر الحار المفري
- 1 ثمرة طماطم متوسطة الحجم
- القليل من الكركم
- ¼ ملعقة صغيرة من الشطة
- ½ ملعقة صغيرة من بهارات الجرام ماسالا + كمية قليلة إضافية منه
- ¼ كوب من الماء + ½ كوب آخر
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الطماطم مع البصل
- كزبرة مفرية للتزيين
- 1 كجم من البصل
- 250 جم من الطماطم
- 200 جم من معجون الكاجو

طريقة التحضير

- تقشر ثمرة طماطم متوسطة الحجم وتقطع إلى مكعبات كبيرة وتسلق مع بعض من الكركم و ½ ملعقة صغيرة من الملح يجب مراعاة أن تسلق الطماطم ¾ سلق فقط بحيث لا تهرس
- تكرر هذه الخطوة مع 200 جم من القرنبيط وكمية مساوية من البطاطس
- تسخن ملعقة كبيرة من زيت نباتي في قدر على النار ثم يضاف إليه ¼ ملعقة صغيرة من حبوب الكمون و ½ ملعقة من الثوم المفري والزنجبيل المفري
- يضاف البصل المفري و ¼ ملعقة من الفلفل الأخضر الحار المفري ويحمر الخليط حتى يصبح بني اللون قليلاً
- تقطع ثمرة طماطم متوسطة الحجم وتضاف للخليط وعندما تذبل الطماطم قليلاً يضاف إليها البطاطس وتقلب مع الخليط ثم يقطع القرنبيط إلى قطع متوسطة الحجم وتقلب جميع المكونات وتترك على نار متوسطة لمدة ثلاث دقائق
- يضاف القليل من الكركم إلى الخليط مع ¼ ملعقة من الشطة والقليل من بهارات الجرام ماسالا والقليل من الملح و ¼ كوب من الماء وملعقة كبيرة من معجون الطماطم مع البصل ويقلب الخليط على النار لعدة دقائق ثم يزين بالكزبرة المفرية

لتحضير معجون الطماطم مع البصل

- يقطع كيلو من البصل إلى مكعبات وتحمر حتى تصبح ذهبية اللون ثم يضاف إليها 200 جم من الطماطم المقطعة و $\frac{1}{2}$ كوب من الماء ويسبك الخليط على النار
- يضاف بعد ذلك $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من بهارات الجارام مسالا إلى الخليط وقليل من الملح و 200 جم من معجون الكاجو وتقلب جميع المكونات على نار هادئة
- عندما يطفو الزيت على السطح يصبح الخليط جاهزاً للاستخدام (مدة الطهي حوالي $\frac{1}{2}$ ساعة)



برياني كرات اللحم



المكونات

- 250 جرام من اللحم المفري
- ½ ملعقة كبيرة من مسحوق الثوم أو الزنجبيل + ملعقة صغيرة أخرى
- قليل من الملح
- ½ ملعقة صغيرة من الشطة + ½ ملعقة صغيرة للتزيين
- 1 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند
- 1 ملعقة صغيرة من الثوم المفري
- 1 ثمرة فلفل أخضر حار مقطعة إلى نصفين
- ½ بصلة مقطعة إلى شرائح
- 1 ثمرة طماطم صغيرة الحجم مقطعة إلى شرائح
- ¼ ملعقة صغيرة من الكركم
- 2 ملعقة كبيرة من الزبادي
- 1 ملعقة كبيرة من النعناع المقطع + كمية إضافية للتزيين
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة المقطعة + كمية إضافية للتزيين
- 2 كوب من الأرز المسلوق (أرز كامايا)
- بعض من قطرات الزبد
- كاجو
- بصل محمر
- زبيب

طريقة التحضير

- تضاف ½ ملعقة كبيرة من معجون الثوم أو الزنجبيل إلى اللحم المفري مع قليل من الملح والشطة وملعقة كبيرة من زيت جوز الهند وتقلب جميع المقادير جيداً باليدين
- تشكل كرات صغيرة من الخليط وتحمر في زيت غزير
- في قدر آخر توضع ملعقة صغيرة من الثوم في زيت ساخن مع نصفي ثمرة الفلفل الحار ويشوحان في الزيت لمدة دقيقة حتى يذبل الفلفل
- تضاف ½ البصلة إلى الخليط وتشوح حتى تتحمر قليلاً ثم يضاف إليها الطماطم و ½ ملعقة صغيرة من الشطة و ¼ ملعقة صغيرة من الكركم وتقلب المكونات في الزيت قليلاً
- تضاف ملعقة صغيرة من معجون الثوم أو الزنجبيل ويقلب الخليط لمدة دقيقة أخرى
- يضاف بعد ذلك الزبادي والنعناع والكزبرة ويقلب الخليط حتى تذبل جميع مكوناته
- يضاف القليل من الماء ويقلب مع الخليط ثم يضاف إليه كرات اللحم المحمرة وقليل من الملح ويترك ليغلي على نار متوسطة لمدة دقيقتين
- يضاف الأرز المسلوق وبعض قطرات من الزبد ويقلب الخليط جيداً
- يرفع الخليط من على النار ويوضع في طبق للتقديم ويزين ببعض من النعناع والكزبرة والكاجو والبصل المحمر والزبيب

مولي السمك



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند + 1 ملعقة صغيرة إضافية
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المقطع لشرائح رقيقة
- 1 ملعقة صغيرة من الثوم المفري
- بعض من أوراق الكاري
- 1 ثمرة فلفل حار مقطعة إلى نصفين
- ½ بصلة مقطعة إلى شرائح رقيقة
- ¼ ملعقة من الكركم
- 4 مكعبات كبيرة الحجم من فيليه سمك كبير
- متبلة بالخل الأبيض والكركم
- ½ كوب من لبن جوز الهند
- ½ كوب من الماء
- قليل من الملح
- فلفل أسود

طريقة التحضير

- توضع ملعقتين من زيت جوز الهند في قدر على النار
- يضاف إليه الزنجبيل والثوم والفلفل الحار وأوراق الكاري وتقلب جميع المكونات مع بعضها لمدة دقيقة
- يضاف بعد ذلك البصل والكركم ويقلب الخليط
- تضاف قطع السمك للخليط وتشوح معه من جميع الجهات حتى تنماسك
- يضاف الماء إلى الخليط ويترك لينضج السمك (بعد عشر دقائق تقريباً)
- يضاف لبن جوز الهند والملح إلى الخليط ويترك ليغلي على نار هادئة ثم يرفع من على النار

للتقديم

- يرش على السمك بعض من الفلفل الأسود المطحون حديثاً وملعقة صغيرة من زيت جوز الهند

موغاليا مولتون برياني



المكونات

- 1/4 ملعقة صغيرة من حبوب الكمون
- 2 ملعقة كبيرة من معجون البصل (يحضر بسلق بعض من البصل مع الهيل (الحبهان) وتقليب الخليط في خلاط الطعام)
- 1 ملعقة صغيرة الثوم المفري
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المفري
- 4 ثمرات من الفلفل الأخضر الحار مقطع لشرائح
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة المفرية + كمية إضافية
- 1 ملعقة كبيرة من النعناع المفري
- 1/4 ملعقة صغيرة من الملح
- القليل من الكزبرة المطحونة
- 1 1/2 ملعقة كبيرة من معجون الكاجو
- 300 جم من اللحم الضأن (مسلق مع بعض من الملح)
- 4 ملاعق كبيرة من المرق
- 1 كوب من أرز البسمتي
- 1 ملعقة كبيرة من الزبد + كمية إضافية
- بهارات جرام ماسالا الكاملة
- 2 كوب من الماء
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- بعض من الكاجو المحمص
- بعض من الزبيب

طريقة التحضير

ماسالا الضأن

- يسخن قليل من الزيت في قدر على النار ويضاف إليه 1/4 ملعقة من حبوب الكمون وتقلب حتى تتحمص قليلاً
- يضاف م عجون البصل إلى الكمون ثم يضاف الثوم والزنجبيل ويقلب الخليط
- يضاف بعد ذلك الفلفل الأخضر الحار وملعقة كبيرة من الكزبرة المقطعة والنعناع المقطع و 1/4 ملعقة من الملح والقليل من الكزبرة المطحونة ومعجون الكاجو ويقلب الخليط لمدة دقيقتين
- تضاف بعد ذلك قطع اللحم ثم يضاف المرق وتقلب المكونات لبضع دقائق ثم يرفع القدر من على النار ويغطى ويترك جانباً

الأرز

- يسلق الأرز البسمتي مع بعض من الزبد وبهارات الجرام ماسالا
- تحمر القليل من الجرام ماسالا في القليل من الزبد حتى تفوح رائحة البهارات

- يضاف الأرز المسلوق إلى الخليط ويقلب معه لمدة ثوان قليلة ثم يضاف إليه كوبان من الماء
- يغلق القدر وتترك المكونات لتغلي على نار هادئة لمدة من 15 إلى 20 دقيقة حتى يجف الماء
- وفي قدر آخر يضاف ½ ملعقة من الكمون المطحون إلى ملعقة كبيرة من الزبد وعندما يتحمر قليلاً يضاف إليه الأرز المسلوق ويقلب الخليط لمدة 3 دقائق
- في وعاء عميق، توضع نصف كمية الأرز ثم طبقة من خليط اللحم ثم نصف الكمية الأخرى من الأرز ويرش بقليل من الكزبرة المفروية والكاجو المحمص والزبيب للتزيين



برياني الروبيان الحار



المكونات

- 1 ملعقة كبيرة من الزبد + 1½ ملعقة صغيرة إضافية
- ¼ ملعقة صغيرة من حبوب الكمون
- 3 حبات من القرنفل
- 3 فصوص من الثوم
- 1 جوزة الطيب مطحونة
- 3 ملاعق كبيرة من البصل المحمر + كمية إضافية
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الثوم/ الزنجبيل
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الكاجو
- ¼ كوب من الزبادي
- 1 إلى 2 ملعقة كبيرة من مسحوق الشطة
- 2 ملعقة صغيرة من الكزبرة + كمية إضافية
- ¼ ملعقة صغيرة من الكركم
- 1 ثمرة طماطم مقطعة إلى شرائح
- 300 جم من الجمبري الجامبو (منقوع في خليط من الملح والكركم ومسحوق الشطة والليمون)
- 2 ملعقة كبيرة من النعناع المقطع
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة المقطعة
- 1 كوب من الأرز البسمتي (يسلق مع الجرام ماسالا والقليل من الزبد والزعفران)
- القليل من الملح
- قطع من الفلفل الأخضر الحار
- 2 ملعقة كبيرة من الزعفران المجفف في حليب دافئ + 2 ملعقة صغيرة إضافية

طريقة التحضير

- تسخن ملعقة كبيرة من الزبد في قدر على النار ويضاف إليه ¼ ملعقة صغيرة من الكمون والقرنفل و الثوم و جوزة الطيب ويشوح الخليط لعدة ثوان
- ثم يضاف إلى الخليط 3 ملاعق كبيرة من البصل المحمر وملعقة كبيرة من معجون الثوم/ الزنجبيل ويقلب الخليط
- يضاف إلى الخليط ملعقة كبيرة من معجون الكاجو ويقلب حتى يتجانس مع باقي المقادير ثم يضاف الزبادي وبعض من مسحوق الشطة (حسب الرغبة)
- يضاف بعدها 2 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة ويقلب الخليط جيداً ويترك على نار متوسطة لمدة دقيقة
- يضاف إلى الخليط ¼ ملعقة صغيرة من الكركم وشرائح الطماطم وتقلب حتى تذبل
- يضاف عندها خليط الجمبري ويقلب مع الخليط جيداً حتى يغطي بجميع المكونات ثم يترك على النار لمدة 5 دقائق
- يضاف إلى الخليط أثناء طهيهِ 2 ملعقة كبيرة من النعناع المقطع وملعقة كبيرة من الكزبرة

- عندما ينضج الجمبري يضاف إليه الأرز البسمتي ويقلب الخليط برفق بحيث لا تنكسر حبة الأرز
- يضاف إلى الخليط القليل من الملح وقطع الفلفل الأخضر وملعقة صغيرة من الزبد و2 ملعقة كبيرة من الزعفران المخفف في لبن دافئ ويقلب الخليط ويترك على النار لمدة دقيقة أخرى
- يوضع الخليط في طاجن ويرش فوقه البصل المحمر والنعناع المقطع و1/2 ملعقة صغيرة من الزبد 2 ملعقة صغيرة من لبن الزعفران
- يغطي الطاجن بقطعة من القماش ثم من فوقه غطاءه
- يوضع الإناء في حمام ماء مغلي (يصل حتى منتصف الطاجن) وعندما يخرج البخار من تحت غطاء الطاجن يصبح جاهزاً للتقديم
- يفتح الطبق قبل التقديم مباشرة



وارا تايدو اللحم



المكونات

- 1 ملعقة صغيرة من زيت جوز الهند أو زيت نباتي
- 1 ملعقة كبيرة من الزبد
- 1 عود من القرفة
- 3 قرنفل
- 3 هيل
- 1 ملعقة كبيرة من الزنجبيل المقطع إلى شرائح
- 1 ملعقة كبيرة من الثوم المفري
- 1 جرام ماسالا كاملة
- 1/4 ثمرة من الفلفل الأخضر الحار مقطعة إلى شرائح
- 1 بصلة مقطعة إلى شرائح
- 1/2 ثمرة طماطم مقطعة
- 300 جم من اللحم مقطع إلى مكعبات
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكركم
- 1/4 ملعقة صغيرة من الشطة
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون حديثاً
- القليل من الملح
- 1/4 ملعقة من بهارات الجارام ماسالا

طريقة التحضير

- يسخن الزبد مع الزيت في قدر على النار
- تكسر فوقهما القرفة ويضاف القرنفل والهيل ويشوح الخليط لثوان قليلة
- تضاف شرائح الزنجبيل مع الجارام ماسالا الكاملة وتشوح مع الخليط
- يضاف بعد ذلك الفلفل الأخضر والبصل وتشوح جميع المكونات على نار هادئة
- عندما يذبل البصل قليلاً تضاف مكعبات اللحم إلى الخليط وعندما يصبح لونه ذهبي اللون قليلاً تضاف الطماطم حتى تذوب
- نقلب جميع المكونات جيداً معاً لمدة 3 دقائق ولا يضاف الماء لهذا الطبق حيث يجب أن يكون جافاً
- يضاف بعد ذلك الكزبرة والكركم والشطة و الفلفل الأسود ورشة ملح ويقلب الخليط
- أخيراً تضاف بهارات الجارام ماسالا وتقلب مع الخليط
- يقدم ساخناً

برياني الدجاج التشاتند



المكونات

- 1 ملعقة صغيرة من القرفة
- 1 ملعقة صغيرة من الهيل المطحون
- 1 ملعقة كبيرة من النعناع المفري
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة المفرية
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- القليل من الشطة أو البابريكا
- 1 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- 1/2 ثمرة جوز هند مجفف
- عصير 2 ليمونة
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
- القليل من الملح
- 300 جم من الدجاج
- 2 ملعقة كبيرة من الزيت
- 1 بصلة مفرية
- 1 كوب من الأرز البسمتي
- 1 ملعقة صغيرة من الزبد الهندي
- مكسرات الكاجو والزبيب

طريقة التحضير

- يخفق الكمون والهيل والنعناع المفري والكزبرة المفرية ومعجون الثوم أو الزنجبيل ورشة من الشطة والكزبرة المطحونة وجوز الهند مع بعض من الماء (أو 4 ملاعق كبيرة من جوز الهند المطحون مع القليل من الماء) في خلاط الطعام حتى نحصل على معجون كثيف
- يضاف إلى الخليط عصير الليمون والفلفل الأبيض ورشة ملح ويخفق مرة أخرى
- يدهن الدجاج بالخليط وينقع فيه لمدة ساعتين
- يسخن الزيت في قدر على النار ويضاف إليه البصل المفري ورشة ملح ويحمر البصل حتى يصبح بني اللون
- يضاف الدجاج المتبل إلى البصل ويقلب معه ثم يضاف إليه الماء حتى يغطي الدجاج تقريباً و يترك ليطهى ببطء
- عندما ينضج الدجاج ويقل الصوص يضاف الأرز البسمتي المطهي والزبد الهندي ويرش ببعض من الكزبرة والنعناع المفريان وبعض من الكاجو والزبيب
- يغطى القدر جيداً ويوضع في الفرن لمدة 10 دقائق على نار هادئة جداً

مسالا البطليينوس



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند
- 1/4 كوب من الكراث
- 1/2 بصلة مفرية ناعم
- القليل من الملح
- أوراق كاري
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل مفري ناعم
- 1 ملعقة كبيرة من الثوم المفري
- 1 فلفل أخضر حار مقطع إلى شرائح
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الشطة
- 250 جم من محار البطليينوس منظف
- 4 ملاعق كبيرة من ماء التمر الهندي أو الكوكوم

طريقة التحضير

- يسخن زيت جوز الهند في قدر على النار ويضاف الكراث والبصل المفري ورشة من الملح وتطهى الخضروات حتى تذبل
- يضاف بعض من أوراق الكاري وشرائح الزنجبيل والثوم المفري وشرائح الفلفل الأخضر ومعجون الشطة ويقلب الخليط جيداً
- يضاف بعد ذلك لحم المحار فقط إلى الخليط ويقلب معه جيداً
- يضاف ماء التمر الهندي ويقلب مع الخليط ويطهى الخليط لمدة 5 دقائق أو حتى يجف ماؤه

برياني البط



المكونات

- 1 ملعقة كبيرة من زيت نباتي
- 1 بصلة مقطعة إلى شرائح
- بعض من القرنفل
- بعض من الهيل
- بعض من أوراق الغار (لورى)
- بعض من ثمار الينسون
- بعض من ثمار الفلفل الأخضر الحار
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الثوم / الزنجبيل
- عود قرفة صغير
- 1/2 ملعقة صغيرة من الشطة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكركم
- بطة (مقطعة إلى 6 قطع كبيرة)
- 1/4 ملعقة صغيرة من حبوب الشمر المطحونة
- بعض من الفلفل الأسود
- بعض من أوراق الكاري
- 1 ثمرة طماطم مقطعة إلى شرائح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 2 ملعقة كبيرة من الزبادي
- 1/2 كوب من الماء
- 1/4 ملعقة صغيرة من مسحوق الجارام ماسالا + كمية إضافية
- القليل من البصل المحمر
- القليل من الحليب
- أرز بسمتي
- أوراق الكزبرة والنعناع المقطعة ومكسرات الكاجو والزبيب للتزيين
- 1 ملعقة كبيرة من الزبد
- فحم نباتي ساخن

طريقة التحضير

- يسخن الزيت النباتي في قدر على النار ويضاف إليه البصل والقرنفل والهيل وأوراق الغار وثمار الينسون ويشوح الخليط قليلاً
- يضاف بعد ذلك الفلفل الأخضر الحار ومعجون الثوم أو الزنجبيل ويقلب الخليط لمدة دقيقة
- تضاف القرفة و الشطة والكركم ويقلب الخليط مرة أخرى لثوان قليلة
- تضاف قطع البط إلى الصوص وتقلب معه ثم يضاف إليها الشمر والفلفل الأسود وأوراق الغار ويترك الخليط على النار لمدة 10 دقائق
- تضاف الطماطم وتقلب مع الخليط حتى تذبل يضاف بعد ذلك 1/2 ملعقة صغيرة من الملح ويقلب الخليط
- يضاف الزبادي ويقلب الخليط جيداً ثم الماء ويقلب جيداً أيضاً

- عندما ينضج البط يضاف الجارام ماسالا ويقلب الخليط برفق ثم يطهى الخليط حتى يصبح لحم البط طرياً
- في قدر آخر عميق يضاف بعض من الحليب والبصل المحمر ثم يوضع فوقهما طبقة من الأرز البسمتي المطهي ثم يضاف إلى الخليط البط ويقلب معه
- يضاف إلى الخليط رشّة صغيرة من بهارات الجارام ماسالا والقليل من البصل المحمر وبعض أوراق الكزبرة والنعناع المقطع والكاجو والزبيب ثم طبقة أخرى من الأرز
- تكرر نفس خطوات التزيين النعناع والكزبرة والبصل المحمر والكاجو والزبيب ويرش عليه القليل من الحليب وملعقة كبيرة من الزبد
- تفرغ ½ بصلة بحيث يبقى منها ثلاث أو أربع طبقات وتوضع في منتصف الأرز ثم يوضع فيها قطعة الفحم الساخنة ومن فوقها بعض من قطرات الزبد ثم يغلق القدر بإحكام ويوضع في الفرن لمدة من 5 إلى 7 دقائق أو توضع قطعة الفحم على الغطاء



برياني اللحم من كالكاتا



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من زيت نباتي
- 1 ملعقة صغيرة من الزبد
- 1 بصلة مقطعة إلى شرائح
- 3 قرنفل
- 1 عود قرفم مكسر
- 3 هيل
- 1 ملعقة كبيرة من الزنجبيل أو الثوم المفري
- بعض من شرائح الفلفل الأخضر الحار
- 1 ثمرة طماطم مقطعة إلى شرائح
- 1 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- ¼ ملعقة صغيرة من الكركم
- ¼ ملعقة صغيرة من الشطة
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- 2 ملعقة كبيرة من الزبادي
- 200 جم من اللحم المسلوق مع الجارام ماسالا الكاملة
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة والنعناع الطازج المفري
- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الجارام ماسالا
- أرز الكايميا مسلوق

طريقة التحضير

- يسخن الزيت مع الزبد في قدر على النار ويضاف إليه شرائح البصل
- عندما يذبل البصل يضاف إليه القرنفل والهيل والثوم أو الزنجبيل المفري والقرفة
- وشرائح الفلفل الأخضر الحار وشرائح الطماطم
- عندما تبدأ الطماطم في الذبول تضاف الكزبرة والكركم والشطة والملح والزبادي ويطهى الخليط لمدة ثلاث دقائق
- يضاف إلى الخليط بعد ذلك اللحم المسلوق والنعناع والزبدة الطازجين ويقلب الخليط
- تضاف بهارات الجرام ماسالا ويقلب الخليط حتى يصبح اللحم طرياً
- يقدم مع أرز كاميا مسلوق

البرياني بلحم الضأن



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من زيت الخضروات
- 2 بصلة (شرائح رقيقة)
- 3 فص ثوم
- 4 حبوب حبهان
- جوزة الطيب (مطحونة)
- 1 عود قرفة (مكسر)
- 1 ملعقة كبيرة من خليط الثوم مع الزنجبيل والفلفل الأخضر الحار (مفري)
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكركم
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق جازام الماسالا
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- 1 ثمرة من الطماطم (مقطعة)
- 1/4 كوب من الأناناس الطازج (مقطع)
- 2 ملعقة كبيرة من معجون الكاجو
- 3 ملعقة كبيرة من الزبادي
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة (مقطعة)
- 2 ملعقة كبيرة من النعناع
- 3 ملعقة صغيرة من الغي
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكمون
- 1 كجم من لحم الضأن (مقطعة)
- 1/2 ليمونة (عصير)
- 2 كوب من الأرز البسمتي

طريقة التحضير

- يسخن زيت الخضروات في قدر على النار ثم يضاف الثوم والحبهان وجوزة الطيب والقرفة وخليط الزنجبيل وتحمر المكونات لثوان قليلة
- يضاف البصل ويقلب الخليط حتى يذبل البصل
- يضاف الكركم ومسحوق الماسالا والملح والفلفل ويقلب الخليط جيداً
- تضاف الطماطم والأناناس ويقلب الخليط جيداً مرة أخرى لثوان قليلة
- يضاف معجون الكاجو ويقلب الخليط لمدة دقيقة واحدة على نار هادئة
- يضاف اللحم (الذي سبق سلقه مع جازام الماسالا) وعصير الليمون ويقلب حتى يغطي اللحم تماماً بالخليط
- يرش على الخليط بعض من البصل المحمر والكاجو والزبيب
- الأرز
- يسلق الأرز مع جازام الماسالا والقليل من الغي وأوراق الكاري
- يصفى الأرز

- يضاف إليه البصل المحمر والكاجو والزبيب وبعض من قطع الأناناس ويقلب الخليط ويترك جانباً

للتقديم

- يوضع خليط اللحم في وعاء عميق (حسب الرغبة)
- يضاف فوقه الأرز البسمتي
- يرش فوق الأرز بعض من البصل المحمر والبقدونس والكزبرة المقطعة وتوضع بعض من شرائح الطماطم على جنب



ماسالا الدجاج المحمر



المكونات

- 4 فخذ دجاج (بعد إزالة الجلد عنه)
- ½ ملعقة صغيرة من صوص البابريكا
- ½ ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر الحار
- ¼ ملعقة صغيرة من الكركم
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود (المطحون)
- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق حبوب الشمر
- 1 ملعقة كبيرة من طحين الأرز أو الذرة
- 1 ملعقة صغيرة من خليط الثوم مع الفلفل الأخضر الحار والزنجبيل
- ملح
- ½ ليمونة (عصير)
- زيت جوز الهند

طريقة التحضير

- يضاف إلى الدجاج كل من البابريكا والفلفل الأحمر من صوص البابريكا والكركم والفلفل الأسود والشمر وطحين الأرز وخليط الثوم مع الفلفل الأخضر الحار والزنجبيل والملح وعصير الليمون وتخلط جميع المكونات جيداً وتترك جانباً لمدة 20 دقيقة.
- يسخن بعض من زيت جوز الهند في مقلاة ويحمر بها الدجاج من الجهتين حتى ينضج.
- ينقل الدجاج إلى طبق للتقديم.

أوبما



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي أو الزبد الهندي
- 1 ملعقة كبيرة من حبوب الخردل
- 1 ملعقة كبيرة من العدس الأبيض
- 1 ملعقة كبيرة من الحمص المجفف
- 1 ملعقة كبيرة من الفلفل الأخضر الحار المقطع
- بعض من أوراق الكاري الخضراء
- 3 ملاعق كبيرة من البازلاء الخضراء
- 4 ملاعق كبيرة من السمولينا
- ¼ ملعقة كبيرة من الكركم
- القليل من الملح
- ½ كوب حليب + ½ كوب ماء
- ½ ملعقة كبيرة من السكر
- 1 ملعقة كبيرة من جوز الهند المبشور
- ½ ملعقة كبيرة من الكزبرة المقطعة
- 2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون

طريقة التحضير

- يسخن الزيت النباتي أو الزبد في قدر على النار ويضاف إليه حبوب الخردل وملعقة كبيرة من كلاً من العدس الأبيض والحمص المجفف والفلفل الأخضر الحار المقطع والقليل من أوراق الكاري ويقلب الخليط
- تضاف بعد ذلك 3 ملاعق كبيرة من البازلاء الخضراء ويشوح الخليط على النار لمدة دقيقة ثم تضاف 4 ملاعق كبيرة من السمولينا و¼ ملعقة كبيرة من الكركم والقليل من الملح ويقلب الخليط ويترك على نار هادئة من 3 إلى 4 دقائق
- يضاف ½ كوب حليب + ½ كوب ماء إلى الخليط مع ½ ملعقة كبيرة من السكر وملعقة كبيرة من جوز الهند الطازج أو المجفف المبشور و½ ملعقة كبيرة من الكزبرة المفروية و2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- يقلب الخليط جيداً على النار حتى يتماسك ثم يقدم

تاوا تاكا تاك



المكونات

- مخ وكلاوي وكبد وخصيتا ضأن أو جدي
- 2 ملعقة كبيرة من زيت نباتي
- 1 بصلة صغيرة مفرية
- 1 ثمرة طماطم مقطعة
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الزنجبيل /الثوم
- رشة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق بهارات الجارام ماسالا
- رشة من الشطة المطحونة
- 1 كوب من الماء
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة المفرية
- 2 هلي
- 2 حبوب فلفل أسود
- 1 ثمرة ينسون
- 1 ورقة غار
- 1 عود من القرفة
- 4 أزهار مجففة
- 1 ملعقة كبيرة من البصل مفري ناعم
- 1 ملعقة كبيرة من الطماطم المقطعة إلى قطع رقيقة
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل /الثوم
- كزبرة مفرية

طريقة التحضير

لعمل الصوص

- يسخن الزيت النباتي في قدر على النار ويضاف إليه البصلة المفرية والطماطم المقطعة والملح الكبيرة من معجون الزنجبيل /الثوم والقليل من الملح ويشوح الخليط حتى يذبل
- ثم يضاف إلى القدر الجرام ماسالا والقليل من الشطة المطحونة وكوب من الماء والكزبرة المفرية والهلي والفلفل الأسود والينسون وورقة الغار وعود القرفة والأزهار المجففة ويترك الخليط ليغلي على نار متوسطة لمدة نصف ساعة حتى يتماسك
- يقطع المخ إلى نصفين وتقطع الكلاوي والكبد إلى قطع أصغر ثم الخصيتان إلى قطع متوسطة الحجم ويحضر كل نوع على حدى لاختلاف وقت ودرجة نضوج كل منه ولكن بنفس طريقة الطهي وهي كالتالي:

- تسخن ملعقة كبيرة من الزيت النباتي ويضاف إليها بصلة مفرية وثمرة طماطم مقطعة إلى قطع رفيعة وملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل /الثوم والقليل من الملح ثم تضاف قطع الكبد وتشوح على النار حتى تنضج ثم يضاف إليها القليل من الجارام ماسالا و3 ملاعق كبيرة من الصوص ويرش فوقها بعض من الكزبرة المفرية ثم ترفع من على النار
- وبنفس الطريقة تطهى الكلاوي والمخ والخصيتان

- يضاف لقدر على نار هادئة كل صنف بعد الانتهاء منه حتى تكون جميعها ساخنة وعند التقديم يرش فوقها القليل من الكزبرة المفروية



برياني البيض



المكونات

- 3 ملاعق كبيرة من الزبد
- جارام ماسالا كاملة
- 3 حبوب من الهيل
- 1 عود من القرفة
- 3 حبوب من القرنفل
- 1/2 ملعقة صغيرة من حبوب الكمون
- 1 بصلة مقطعة إلى شرائح
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- 1 طماطم مقطعة إلى شرائح
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الجارام ماسالا
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الشطة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكركم
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- 1 ملعقة صغيرة من الكزبرة
- 1/4 ملعقة صغيرة من الملح
- فلفل حار مقطع
- 1 1/2 ملعقة كبيرة من الفؤيرة المفرية
- 1 1/2 ملعقة كبيرة من النعناع المفري
- 1 ملعقة كبيرة من الزبادي
- 2 بيض مسلوق محمر
- القليل من الزيت النباتي
- 1 ملعقة كبيرة من البصل المحمر + كمية إضافية
- 1 ملعقة كبيرة من مكسرات الكاجو والزبيب المحمص + كمية إضافية
- 2 كوب من أرز البسمتي المسلوق (مقسم إلى نصفين)
- البصل المحمر
- الكاجو والزبيب
- القليل من الكزبرة والنعناع المفري

طريقة التحضير

- يسخن الزبد في قدر على النار ويضاف إليه الجارام ماسالا الكاملة: 3 الهيل وعود من القرفة و3 القرنفل والكمون ويشوح الخليط لعدة ثوان
- يضاف إلى الخليط شرائح البصل وتترك على النار حتى تذبل ويتغير لونها
- يضاف بعد ذلك معجون الزنجبيل/ الثوم ويقرب مع الخليط ثم تضاف شرائح الطماطم المقطعة ويشوح الخليط حتى تهرس الطماطم (يمكن إضافة القليل من الماء إذا تطلب الأمر)

- يضاف كذلك إلى الخليط ½ ملعقة صغيرة من كلاً من الجارام ماسالا والشطة والكركم والكمون المطحون وملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة و¼ ملعقة من الملح الفلفل المفري و 1½ ملعقة كبيرة من كلاً من الكزبرة المفرية والنعناع المفري
- يقلب الخليط جيداً ثم يضاف إليه ملعقة كبيرة من الزبادي ويترك الخليط على نار هادئة مع التقليب
- ثم يضاف إلى الخليط 2 بيض مسلوق محمر والقليل من الزيت النباتي وملعقة كبيرة من كلاً من البصل المحمر ومكسرات الكجو والزبيب ويقلب الخليط
- وفي وعاء حراري توضع طبقة من أرز البسمتي وطبقة أخرى من ماسالا البيض ثم طبقة أخرى من الأرز ثم يرش على الخليط بصل محمر وكاجو وزبيب وكزبرة ونعناع مفري
- تقطع بيضة مسلوقة محمرة إلى أربع قطع وتوضع على سطح الوعاء
- يغطي الوعاء ويوضع في الفرن لمدة 5 دقائق



برياني اللحم المفري



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- 2 ملعقة كبيرة من الزبد الهندي
- 1 بصلة مفرية
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكركم
- 1/2 ملعقة صغيرة من الشطة
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- 1/4 ملعقة صغيرة من الشمر المطحون
- 1 ملعقة صغيرة من بهارات الجارام ماسالا
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- 1 ثمرة طماطم مقطعة إلى شرائح
- 250 جم من اللحم المفري
- بعض من شرائح الفلفل الأخضر الحار
- 1 1/2 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- كزبرة مفرية
- 1 ملعقة كبيرة من النعناع المفري
- 1/4 ملعقة صغيرة من الملح
- 3 ملاعق كبيرة من الزبادي

الأرز

- 1 ملعقة كبيرة من الزبد الهندي
- 1 كوب من الأرز
- 1 عود من القرفة
- 3 قرنفل
- 3 حبوب هيل
- 2 كوب من الماء

طريقة التحضير

- يسخن الزيت النباتي في قدر على النار ثم يرفع من القدر وتضاف فوراً ملعقتين من الزبد الهندي ثم يوضع البصل المفري ويحمر حتى يصبح ذهبي اللون
- يضاف الكركم والشطة والكمون والشمر وبهارات الجارام ماسالا والكزبرة وتقلب جميع البهارات مع البصل على نار هادئة لمدة دقيقة
- تضاف بعد ذلك الطماطم المقطعة وتوضع على نار متوسطة ثم يضاف إلى الخليط القليل من الماء
- عندما ينضج الطماطم والبصل قليلاً يضاف اللحم المفري (يمكن استخدام لحم الضأن أو الماعز أو البقري أو الدجاج) والجارام ماسالا ويخلط جيداً
- ويضاف الكزبرة والنعناع المفريان إلى خليط اللحم ويقلبان معه ويطهى الخليط لمدة دقيقة على النار

- وأخيراً يضاف الملح ويقلب ثم الزبادي ويقلب الخليط على النار لثوان قليلة ثم يغطى القدر ويرفع من على النار ويترك جانباً

الأرز

- ينقع الأرز في الماء لمدة عشرين دقيقة
- يسخن الزبد في قدر على النار ويضاف إليه الأرز بعد تصفيته والقرفة والقرنفل والهيل والماء ويترك الخليط ليغلي على نار هادئة إلى متوسطة حتى ينضج الأرز البرياني
- يسخن الزبد في قدر على النار ويضاف إليه الأرز بعد تصفيته والقرفة والقرنفل والهيل والماء ويترك الخليط ليغلي على نار هادئة إلى متوسطة حتى ينضج الأرز
- في قدر حراري توضع طبقة من الأرز ثم طبقة من خليط اللحم ثم طبقة أخرى من الأرز وطبقة من اللحم وأخيراً طبقة تالفة من الأرز ويزين بالبصل المحمر والكاجو والزبيب المحمصين
- يوضع القدر في الفرن لمدة دقائق

السّمك في ورقة الموز كاري مين بولي شاي



المكونات

- سمك (أي نوع من السمك الأبيض ولكن ليس كبير الحجم)
- 2 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل/الثوم المفري
- ¼ ملعقة صغيرة من الكركم
- شطة
- ¼ ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- 5 أوراق كاري خضراء
- 1 ثمرة طماطم مقطعة إلى شرائح
- 3 ملاعق صغيرة من ماء التمر الهندي
- زيت جوز الهند
- ورقة من أوراق شجرة الموز

التتبيلة

- ½ ملعقة صغيرة من الشطة
- ½ ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- ½ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- ½ ملعقة صغيرة من الكركم
- 1½ ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/الثوم
- القليل من الملح
- عصير ثمرة ليمون
- 4 ملاعق كبيرة من الماء

طريقة التحضير

- تخلط جميع مقادير التتبيلة جيداً
- ينقع السمك في الخليط
- يسخن زيت جوز الهند في قدر على النار ويضاف إليه الزنجبيل أو الثوم المفري ويقلب
- يضاف بعد ذلك الكركم والشطة والكمون والكزبرة المطحونة ثم بعض من الماء ويقلب الخليط
- تضاف أوراق الكاري والطماطم وتطهى جميع المكونات حتى تذبل ويضاف أخيراً ماء التمر الهندي
- وفي نفس الوقت يحمر السمك في زيت جوز الهند لمدة 4 دقائق على كل ناحية
- في ورقة موز توضع طبقة من خليط الماسالا ومن فوقه السمك المقلي وتلف جيداً
- وتوضع في صينية فرن مع ¼ كوب من الماء على درجة حرارة متوسطة لمدة 5 دقائق
- يقدم بعد ذلك على الفور مع الأرز الأبيض المطهي على البخار

صدر الدجاج المحشي مع صوص الطماطم والبصل



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- 1 ملعقة كبيرة من الزنجبيل المفري الناعم
- 1 ملعقة صغيرة من الثوم المفري الناعم
- 1 ملعقة كبيرة من البصل المفري الناعم
- 3 ملاعق كبيرة من الجبن القريش المفري الناعم
- ¼ ملعقة صغيرة من الكركم
- ¼ ملعقة صغيرة من الجرام ماسالا
- ¼ ملعقة صغيرة من الشطة
- كزبرة مطحونة
- ½ ملعقة صغيرة من الكزبرة الطازجة المفرية
- القليل من الملح
- 1 ملعقة كبيرة من شرائح الزنجبيل
- 1 ملعقة كبيرة من الثوم المفري
- 1 عود قرفة
- 2 هيل
- 1 ورقة غار (لورى)
- 3 قرنفل
- 1 بصلة صغيرة مقطعة إلى شرائح رقيقة
- 1 ثمرة طماطم صغيرة مقطعة
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الكاجو
- ¼ كوب من معجون الطماطم
- 1 صدر دجاج

طريقة التحضير

- تسخن ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في قدر على النار ويضاف إليه الزنجبيل وملعقة صغيرة من الثوم المفري والبصل المفري والجبن القريش وتشوح المكونات لمدة دقيقتين
- يضاف بعد ذلك الكركم وبهارات الجرام ماسالا والشطة والكزبرة المطحونة والكزبرة الطازجة ورشة ملح ويقلب الخليط لمدة دقيقة على النار ثم يرفع من القدر
- وفي نفس القدر تسخن ملعقة كبيرة من الزيت النباتي ويضاف إليه شرائح الزنجبيل وملعقة كبيرة من الثوم المفري وقطع الفلفل الأخضر الحار ويقلب الخليط
- تضاف القرفة والهيل وورقة الغار والقرنفل وتشوح لمدة ثوان
- تضاف بعد ذلك شرائح البصل وتقلب حتى تذبل ثم الطماطم المقطعة وتقلب مع الخليط حتى تذبل هي الأخرى
- يضاف بعد ذلك معجون الطماطم (الذي يحضر عن طريق خفق بعض من الطماطم المسلوقة مع الجرام ماسالا الكاملة في الخلاط) ويقلب مع الخليط ثم يضاف ¼ ملعقة صغيرة من الملح و½ كوب من الماء ويترك الخليط ليغلي برفق على نار هادئة

- في نفس الوقت بإستخدام سكين يفتح صدر الدجاج من المنطقة السميكة لعمل جيب أو تجويف ويملأ هذا الجيب أو التجويف بخليط الجبن القريش
- يوضع صدر الدجاج المحشي في خليط الطماطم ويترك على نار هادئة حتى ينضج الدجاج



برياني مورج الدجاج



المكونات

- 1½ ملعقة كبيرة من الزبد الهندي
- 3 قرنفل
- 2 عود قرفة
- 1 ثمرة ينسون
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/الثوم
- 1 بصلة مقطعة إلى شرائح
- بعض من ثمار الفلفل الأخضر الحار
- 1 طماطم مقطعة
- رشّة كركم
- ½ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- ½ ملعقة صغيرة من الشطة
- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق بهارات الجارام ماسالا
- دجاجة كاملة (مقطعة إلى أرباع)
- 3 ملاعق صغيرة من الزبادي

الأرز

- القليل من الزبد الهندي
- ½ بصلة مقطعة إلى شرائح
- ½ ملعقة صغيرة من حبوب الفلفل الأسود
- 1 ملعقة صغيرة من الزبيب
- 1 ملعقة كبيرة من الكاجو
- 2 كوب من الأرز البسمتي المسلوق
- 3 ملاعق كبيرة من الأناناس الطازج المقطع
- كاجو وزبيب
- 2 ملعقة كبيرة من الزعفران أو الكركم المذاب في الحليب
- 2 ملعقة كبيرة من الحليب
- 2 ملعقة كبيرة من الزبد الهندي الذائب
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة المفريّة
- 1 ملعقة كبيرة من النعناع المفري
- قطعة من الفحم في ½ بصلة مفرغة بحيث يترك منها 3 طبقات خارجية
- ½ ملعقة صغيرة من الزبد الهندي الذائب

طريقة التحضير

- يسخن الزبد في قدر على النار ثم يضاف إليه القرفة والقرنفل والينسون ويشوح الخليط لثوان قليلة
- يضاف بعد ذلك معجون الزنجبيل/الثوم وشرائح البصل والفلفل الأخضر ويشوح الخليط حتى تذبل المكونات

- تضاف الطماطم إلى الخليط وتقلب معه حتى تذوب ثم تضاف رشة كركم والكزبرة المطحونة والشطة والجارام ماسالا ويقلب الخليط
- تضاف قطع الدجاج وقليل من الملح ويقلب الخليط ثم يترك على النار لمدة دقائق
- يضاف بعد ذلك الزبادي والقليل من الماء ويقلب الخليط ثم يغطى القدر ويترك على النار حتى ينضج الدجاج تماماً

الأرز

- بينما ينضج الدجاج يسخن بعض من الزيت في قدر آخر على النار ويضاف إليه شرائح البصل والفلفل الأسود ويشوح الخليط حتى يذبل البصل
- يضاف الزبيب والكاجو ويشوح الخليط لثوان قليلة
- يضاف بعد ذلك 3 ملاعق كبيرة من صوص خليط الدجاج ويضاف إليه كوب من الأرز المسلوق ومن فوقه خليط الدجاج ثم كوب آخر من الأرز المسلوق ثم يضاف فوقه الأناناس المقطع ويرش عليه بعض من الكاجو والزبيب ثم الزعفران أو الكركم مع الحليب والحليب والزبد الهندي الذائب والكزبرة المفرية والنعناع المفري
- توضع 1/2 البصلة المفرغة وبداخلها قطعة الفحم الساخنة ويضاف فوقها 1/2 ملعقة الزيت الذائب بحيث يبدأ الدخان في التصاعد منها
- يغلق القدر بإحكام ثم يضاف على الغطاء الفحم أو يوضع القدر في الفرن لمدة 5 إلى 10 دقائق

الحبار أولا تايدا او (الحبار المقلي مع جوز الهند)



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من جوز الهند المجفف مقطع إلى شرائح
- 2 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند
- 1 ملعقة صغيرة من الثوم المفري
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المفري
- 1 بصلة صغيرة الحجم مقطعة إلى شرائح
- 5 أوراق كاري
- 2 ثمرة فلفل أخضر حار
- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الشطة
- ¼ ملعقة صغيرة من الكركم
- ¾ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- رشّة من مسحوق بهارات الجارام ماسالا
- 3 حبار منقطع لشرائح
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون حديثاً
- 2 ملعقة صغيرة من عصير الليمون

طريقة التحضير

- يسخن زيت جوز الهند ويضاف إليه شرائح جوز الهند المجفف وعندما يتحول لونها إلى الذهبي الفاتح يضاف الثوم المفري والزنجبيل المفري
- عندما يتحمر الخليط قليلاً تضاف شرائح البصل وأوراق الكاري والفلفل الأخضر ويقلب الخليط حتى تذبل الخضروات وتحمر قليلاً
- تضاف الشطة والكركم والكزبرة المطحونة ورشة من الملح ويقلب الخليط
- يضاف مسحوق الجارام ماسالا ثم الحبار ويقلب الخليط جيداً مرة أخرى
- عندما يوشك الحبار على النضوج يضاف الفلفل الأسود ويقلب الخليط ثم يضاف عصير الليمون ويطهى الخليط حتى يجف

برياني ماسالا الدجاج



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من الزبد الهندي
- 2 قرنفل
- 1 عود قرفة
- 1 ورقة غار
- 3 هيل
- 1 ملعقة صغيرة من شرائح الزنجبيل
- 3 شرائح من الفلفل الأخضر الحار
- 2 بصلة صغيرة الحجم مقطعة إلى شرائح
- 1 طماطم متوسطة الحجم مقطعة إلى شرائح
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- 1 ملعقة كبيرة من النعناع المفري
- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة الطازجة المفرية
- 2 ملعقة كبيرة من الزبادي
- ¼ ملعقة صغيرة من الكركم
- ½ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- ½ ملعقة صغيرة من مسحوق الشطة
- ¼ ملعقة صغيرة بهارات الجارام ماسالا
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الكاجو
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- ½ دجاجة منزوعة الجلد مقطعة إلى قطع متوسطة
- بعض من أوراق الزعفران
- 1 كوب من الأرز البسمتي منقوع في الماء
- 2 كوب من الماء
- رشّة ملح
- 1 ملعقة صغيرة من الزبد الهندي
- نعناع وكزبرة مفريان

زبادي رايتا

- 1 طماطم صغيرة الحجم
- ¼ بصلة مفرية
- 1 خيار صغيرة الحجم مفرية
- القليل من الفلفل الأخضر الحار
- 1 ملعقة صغيرة من الكزبرة الطازجة المفرية
- 1 كوب من الزبادي
- رشّة من الملح
- رشّة من بهارات الشات ماسالا

- رشة من الكمون المطحون

طريقة التحضير

- تسخن ملعقتي الزبد في قدر على النار ويضاف إليه الجارام ماسالا الكاملة (القرنفل، عود القرفة، ورقة الغار، الهيل) ثم يضاف بعد ذلك شرائح الزنجبيل وشرائح الفلفل الأخضر الحار وتنشوح جميع المكونات لثوان قليلة
- تضاف شرائح البصل وشرائح الطماطم ويشوح الخليط حتى تذبل الطماطم والبصل
- يضاف معجون الزنجبيل / الثوم والنعناع المفري والكزبرة المفرية ويقلب الخليط
- يضاف بعد ذلك الكركم والكزبرة المطحونة والشطة وبهارات الجارام ماسالا ويقلب الخليط مرة أخرى لمدة دقيقة
- يضاف معجون الكاجو إلى الخليط ويقلب معه جيداً ثم يضاف الملح وقطع الدجاج والزعفران ويقلب الخليط حتى يغطي الصوص قطع الدجاج جيداً ويصبح كثيفاً يضاف بعد ذلك القليل من الماء
- عندما يصبح الدجاج 1/2 طازجاً يضاف الأرز البسمتي ويقلب مع الخليط برفق ثم يضاف إليه كوبان من الماء ورشة ملح وملعقة صغيرة من الزبد ويرش بالكزبرة والنعناع المفريان ويغطى القدر ويترك على النار لمدة 15 إلى 20 دقيقة

زبادي رايتا

- تخلط جميع المقادير مع بعضها البعض ويقدم بجانب البرياني

تاندوري الكركند



المكونات

- 2 كركند طازج
- 1 ملعقة صغيرة من عصير الليمون
- رشة ملح

خليط التندوري

- 1 ملعقة صغيرة من الكركم
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق شطة الكاشميري
- $\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- $\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- 1 ملعقة صغيرة من الشات ماسالا
- $\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة من مسحوق بهارات الجارام ماسالا
- $1\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- $\frac{1}{4}$ كوب من الزبادي
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الملح

الصوص

- 2 ملعقة كبيرة من الزبد العادي
- 1 عود من القرفة
- 2 قرنفل
- 2 هيل
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الثوم
- 1 ملعقة صغيرة من شرائح الزنجبيل
- 1 بصلة صغيرة الحجم مقطعة إلى شرائح
- 1 طماطم مقطعة
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الكركم
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من مسحوق الشطة
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الشات ماسالا
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الجارام ماسالا
- 2 ملعقة كبيرة من معجون الطماطم
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الكاجو
- رشة ملح
- $\frac{1}{4}$ كوب من الماء
- 1 ملعقة صغيرة من الكزبرة المفرية
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم

طريقة التحضير

- يشق الكركند طولياً من المنتصف من الرأس حتى الذيل وتفتح صدفته ويوضع فيها عصير الليمون ورشة ملح ثم يوضع جانباً
- تخلط جميع مقادير خليط التندوري في وعاء جيداً ويتبل بها الكركند بحيث تملأ الفتحات الطولية به ويوضع بين الصدفة واللحم
- يشوى الكركند لمدة 15 دقيقة

الصوص

- يسخن الزبد في قدر على النار ويضاف إليه القرفة والقرنفل والهيل ومعجون الثوم والزنجبيل وتقلب المكونات حتى يصبح المزيج متجانساً
- يضاف البصل والطماطم والكركم والشطة والكزبرة والثوم والشات ماسالا والجارام ماسالا وتقلب المكونات جيداً
- يضاف معجون الطماطم ومعجون الكاجو ويقلب الخليط جيداً لمدة دقيقة على النار ورشة ملح والماء ويقلب الخليط مرة أخرى
- تضاف بعد ذلك الكزبرة المطحونة ومعجون الزنجبيل ويترك الخليط على نار هادئة لمدة 3 دقائق ثم يقدم مع تاندوري الكركند

برياني برج البيض (برياني البيض المخفوق)



المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من الزبد
- 1 ملعقة صغيرة من الثوم المفري
- 1 بصلة مفرية ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأخضر الحار المقطع
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكركم
- 1/4 ملعقة صغيرة من الشطة
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- 1/4 ملعقة صغيرة من الشمر المطحون
- 1 ثمرة طماطم مقطعة

الأرز

- 3/4 كوب من الأرز البسمتي
- 1 1/2 كوب من الماء
- جaram ماسالا كاملة
- القليل من الزعفران
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 3 بيض
- القليل من الكزبرة والنعناع المفري
- القليل من الملح
- كمية إضافية من الزعفران
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- كاجو وزبيب محمص
- القليل من البصل المحمر

طريقة التحضير

- يسخن الزبد في قدر على النار ويضاف إليه الثوم المفري ويشوح على النار لعدة ثوان
- تضاف باقي مقادير الخلطة إلى الثوم وتقلب جيداً
- وفي إناء يخفق البيض مع القليل من الكزبرة المفرية والنعناع والقليل من الملح والكركم وملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- يضاف خليط البيض إلى الخلطة ويضرب ويترك على النار لينضج (لا يترك ليحفظ)

الأرز

- يسلق الأرز في الماء مع الجaram ماسالا والزعفران لمدة 15 دقيقة ويضاف الملح إلى الأرز قبل نضوجه بفترة قصيرة
- يضاف الأرز المسلوق إلى الزبد والقليل من أوراق الكزبرة والنعناع المفري مع التقليب برفق

- وفي وعاء عميق توضع طبقة من الأرز ويرش فوقها بعض من الكاجو والزبيب المحمص والبصل المحمر والكزبرة والنعناع المفري



كفتة الدلكوش



المكونات

- 1/4 كوب من جبن القريش المبشورة
- 1 ثمرة بطاطس مسلوقة ومهروسة
- رشّة من الكركم
- رشّة من الملح
- رشّة من الشطة
- رشّة من الكمون
- القليل من الكزبرة المفرية
- القليل من النعناع المفري
- طحين

الصوص

- القليل من الزيت
- 1/4 ثمرة بصل مفرية
- 1/4 كوب من الحليب
- 1/4 ملعقة صغيرة من الزعفران
- 1/4 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل/ الثوم
- رشّة من الهيل المطحون
- 1 ملعقة صغيرة من الكريمة اللباني
- زبيب محمص
- نعناع مفري

طريقة التحضير

- تخلط مقادير الخلطة معاً ثم يشكل منها كرات صغيرة (3 أو 4 كرات)
- تشكل فتحة صغيرة في كل كرة وتحشى باللوز والزبيب المحمصين ثم تغلق
- تقلب الكرات في الطحين ثم تحمر في الزيت حتى تصبح ذهبية اللون
- ترفع الكرات من الزيت وتوضع على ورق لإمتصاص الزيت

الصوص

- يوضع القليل من الزيت في قدر على النار ثم يضاف إليه البصل ويشوح حتى يصبح بني اللون
- يضاف إلى البصل الحليب والزعفران ومعجون الزنجبيل/الثوم ومعجون الكاجو والقليل من الملح والهيل المطحون
- يقلب الخليط جيداً ويترك على نار وإذا أصبح الخليط جافاً يضاف إليه بعض من الماء ويقلب
- وأخيراً تضاف الكريمة اللباني إلى الخليط
- وفي إناء عميق توضع الكفتة ويصب فوقها الصوص ثم يرش من فوقهما الكاجو والزبيب وبعض من الزعفران والقليل من أوراق النعناع المفري