

Bence Vera
LIBANONI KONYHA
Világkonyha, Minerva, 1979, 12-14. oldal

Sárgarépakrém leves

Hozzávalók:

*1 kg kockára vágott sárgarépa,
1-2 szál zellerzöld,
4 evőkanál olaj,
2 dl tejföl,
1 babérlevél,
1 kávéskanál só,
2 fej vöröshagyma negyedelve,
1 l erőleves,
1 evőkanál kukoricaliszt.*

Az olajban pároljuk 10 percig a sárgarépát, hagymát meg a zellerzöldet, állandóan keverve, nehogy odaégjen.

Forraljuk fel az erőlevest sóval, babérlevéllel, adjuk hozzá a párolt zöldségeket, és főzzük puhára. Szűrjük le a zöldségeket, törjük át szitán, öntsük vissza a levesbe, ízesítsük sóval, ha szükséges. Sűrítsük egy kevés vízben feloldott kukoricaliszttel. Főzzük további 5 percig, tálalás előtt öntsük bele a tejfölt.

Tejszínes csirke (Ilkbahar tavugu)

Hozzávalók:

*1 kg-os csirke,
2,5 dl csirkehúsleves (zacskó vagy konzerv),
1 kávéskanál pirospaprika,
2,5 dl tejszín (tejfőllel helyettesíthető),
2 fej vöröshagyma apróra vágva,
10 dkg zsiradék,
só.*

A csirkét darabokra vágjuk, megsózzuk. Zsírban vagy olajban megpároljuk a hagymát. Mikor üveges, rátesszük a csirkedarabokat, megszórjuk paprikával, s mikor már barnára sült a csirke, ráöntjük a levest, és befedve kb. 1 óra hosszat pároljuk. Amikor kész, ráöntjük a tejszínt, fölmelegítjük és tálaljuk.

Töltött paradicsom (Dolmates dolmasi)

Hozzávalók:

*8 nagy paradicsom,
4 evőkanál vaj,
só,
bors,
töltelék (Dolma) II.,
5 dl húsleves (kocka vagy konzerv),
apróra vágott petrezselyem.*

A paradicsomot megmossuk, a tetejét levágjuk, és a magos belsejét kivájjuk. Megtöltjük az 11. oldalon leírt töltelékkel, tűzálló tálba rakjuk, megsózzuk, borsozzuk, ráöntjük a vaját és a húslevest, és takaréklángon 30 percig főzzük. Melegen tálaljuk, s petrezselyemmel díszítjük.

Tonhalsaláta

Hozzávalók:

*1 fej saláta,
10 dkg megfőzött zöldbab,
8 szem olajbogyó,
40 dkg kemény paradicsom szeletelve,
25 dkg megfőzött tonhal (lehet konzerv is),
2 olajban, ecetben eltett paradicsompaprika apró kockákra vágva,
10 dkg megfőzött zöldborsó,
2 kemény tojás szeletelve,
2-3 uborka kockákra vágva,
4 szardellaszelet.*

A salátaléhez:

*6 evőkanál olaj,
2 kávéskanál apróra vágott metélőhagyma,
1 gerezd zúzott fokhagyma,
1 kávéskanál majoránna,
1 kávéskanál mustár,
1 dl száraz fehér bor,
só,
bors.*

Mély salátástálat béleljünk ki megmosott salátalevelekkel, majd rakjuk le a többi hozzávalót rétegesen, kivéve a szardellát, amellyel a végén díszítsük a tálat. Minden réteg közé locsoljunk salátalevet.

Ananászsaláta

Hozzávalók:

*4 ananászkarika (konzerv vagy friss),
5 dkg krémsajt,
5 dkg porcukor.*

Az ananászkarikákat jól csurgassuk le. Helyezzük üvegtálra, és a közepüket töltsük meg krémsajttal. Hintsük meg porcukorral, és jól kihűtve előételként tálaljuk.

Sajt- és gombafelfújt (Bambali)

Hozzávalók:

*30 dkg krémsajt,
1 kávéskanál reszelt citromhéj,
10 dkg apró gombafej félbevágva (lehet konzerv is),
3 tojásfehérje kemény habja,
2 dl tejföl,
5-6 dkg pörkölt, apróra vágott mandula,
só,*

*bors,
pirospaprika.*

A krémsajtot keverjük simára egy késhegynyi sóval, borssal, pirospaprikával, a citromhéjjal. Keverjük össze a gombával és a felvert tojáshabbal. Vajazzunk jól ki egy kb. 22x10x10 cm méretű edényt, hintsük meg zsemlemorzsával, és öntsük bele a sajtos gombás keveréket. A maradék vaját apró darabokban szórjuk a tetejére. Előmelegített sütőben, közepes tűznél addig süssük, amíg meg nem szilárdul. Öntsük rá a mandulát és a tejfölt, és tegyük vissza a sütőbe még kb. 10 percre. Azonnal tálaljuk.

Diós sütemény (Carabeige aleppo)

Hozzávalók:

*30 dkg vaj,
40 dkg liszt,
15 dkg apróra vágott dió,
5 dkg kristálycukor,
1/2 kávéskanál fahéj,
10 dkg porcukor.*

A vaját és a lisztet összegyúrjuk, majd beledolgozunk kb. 0,5 dl vizet. A tésztát 1-2 óra hosszat pihentetjük. A tésztából dió nagyságú gombócokat formálunk, majd a gombócokat egy kissé lelapítjuk, és a közepükbe fészekszerű lyukat csinálunk. A kristálycukrot, diót, fahéjat összekeverjük, és a lyukat megtöltjük ezzel a töltelékkel. Széles tepsire rakjuk (hagyjunk helyet a gombócok között), és középmeleg sütőben 30-35 percig sütjük.

A porcukrot 5 kávéskanál vízzel összekeverjük, és a süteményekre csöpögtetjük akkor, amikor a sütemény még forró. Dobozban, lefedve sokáig eláll.

Gyümölcsstorta

Hozzávalók:

*6 dkg olvasztott vaj,
1 kávéskanál sütőpor,
3 tojás,
1 dl tejföl,
20 dkg liszt,
6 dkg cukor,
5 dkg darált dió,
10 dkg mazsola,
10 dkg különféle cukrozott gyümölcs.*

Az egész tojásokat habverővel jól verjük fel, keverjük hozzá a cukrot, mikor világossárga, öntsük bele a vaját, és keverjük habosra. Keverjük bele a lisztet, sütőport, tejfölt (a tejfölt előzőleg verjük fel habosra), majd a gyümölcsöket, és kivajazott tepsiben közepes lángon süssük meg. (Szúrjunk bele éles kést, ha a tészta nem ragad rá, akkor belül is megsült). Hűtsük ki, és tejszínhabbal vagy anélkül tálaljuk.

Almadesszert (Baalbek)**Hozzávalók:****1 kg alma,****6 evőkanál vaj,****10 dkg cukor,****1 kávéskanál őrölt fahéj,****1 csipet őrölt gyömbér.****Az almákat meghámozzuk, négyfelé vágjuk, csutkájukat kivesszük.****Egy nagy lábosban az olvasztott vajban megpároljuk az almákat. Mikor már minden oldaluk megpirult, tálra rakjuk. A cukrot, fahéjat, gyömbért összekeverve a tetejükre szórjuk.**