COZINHA ÁRABE

Completa

SALGADOS

46	ABLAMA
1	ABOBRINHAS NA COALHADA
2	ABOBRINHAS RECHEADAS
3	ABOBRINHAS RECHEADAS EM MOLHO GROSSO
47	ALCACHOFRAS NA LARANJA
4	ARROZ SÍRIO
48	BAGOS ACEBOLADOS
20	BERINJELA FRITA
5	BERINJELAS AO FORNO
6	BERINJELAS RECHEADAS
49	CABRITO RECHEADO
7	CAFTA NA ASSADEIRA
8	CAFTA NO ESPETO
9	CAMAI NO ESPETO
10	CANJA SÍRIA
11	CARNEIRO ARGELINO
50	CARNEIRO MARROQUINO
12	CHACRIE
13	CHARUTOS DE ACELGA
14	CHARUTOS DE FOLHA DE PARREIRA
15	CHARUTOS DE REPOLHO
31	CHIC BARAK
22	COALHADA COZIDA
21	COALHADA FRESCA
23	CONSERVA DE BERINJELA
51	CONSERVA DE BERINJELAS RECHEADAS C/ NOZES
24	CONSERVA DE CARNE
32	COSTELA DE CARNEIRO RECHEADA
52	ENROLADO DE TÂMARA
33	ENSOPADO DE PALMITO
34	ENSOPADO DE QUIABO
26	ESFIHA DE COALHADA DURA
28	ESFIHA FOLHADA COM CARNE
35	ESPETOS DE ATUM
29	FATAER DE VERDURA E PASSAS
53	FAVAS MUDAMAS
54	FRANGO COM AMEIXAS
36	FRIK
37	GALINHA RECHEADA
55	GAMME E FATTI
38	HERICE
39	HOMSIE
40	IAKNA
41	KEUFTA
27	MASSA FOLHADA PARA ESFIHA E PASTEL
25	MASSA PARA ESFIHA E FATAER
56	MELUQUIE
57	MOLHO DE CAVIAR
42	MUDÁRDARA
43	MUFARQUE
44	MUFARQUE COM CARNE
58	MÚGLI
59	MUGRABIE
30	PÃO SÍRIO
45	PEIXE TAGEM
60	PERNA DE CARNEIRO COM ARROZ E CARNE
61	PERNIL DE CARNEIRO COM ARROZ E FRITAS
16	QUIBE ARNABIE
62	QUIBE DE PEIXE ASSADO
19	QUIBE FRITO
17	QUIBE NA COALHADA
18	QUIBE NO FORNO
63	QUIBE QUARESMAL

DOCES

69	ARROZ-DOCE SÍRIO
70	ATAIF 1
71	ATAIF 2
72	BELEUA
73	BISCOITOS DE AMÊNDOAS
74	BISCOITOS DE TÂMARAS
75	BOLO DE AÇAFRÃO
76	BROA DE LEITE
77	BURMA
67	CALDA ESPECIAL
78	CHEBIETE
79	COMPOTA DE ABRICÓ
80	DEDOS DE ZÊINA
64	DOCE DE ABRICÓ CRISTALIZADO
65	DOCE DE FIGO SECO
81	DOCE DE MUSSARELA
82	DOCE DE MUSSARELA FOLHADO
83	DOCE DE SEMOLINA
66	ESLIA
84	FAUACHETE
85	GELÉIA DE MARMELO
86	GUREIBE
87	LARANJA AZEDA EM CALDA
88	LARANJAS MARROQUINAS
89	MACARUM
90	MAMOUL 1
91	MAMOUL 2
68	MASSA FOLHADA PARA DOCES
92	MUALABIE
93	MUCHABAK
94	ROSQUINHAS DE GERGELIM
95	SAMBUSQUE
96	SORVETE DE MISQUE
97	TAMARIE

1 ABOBRINHAS NA COALHADA

Ingredientes:
9 abobrinhas pequenas
1/2 kg de carne gorda moída
1/2 xícara (chá) de arroz
1 tablete de caldo de carne
1 colher (sobremesa) de manteiga fresca
pedaços de músculo
1 dente de alho socado com sal
3/4 de litro de coalhada cozida
hortelã seca esfarelada
hortelã socada
pimenta síria
sal

Modo de Fazer:
Corte as tampas das abobrinhas e salgue as partes finas. Com uma faca, tire o máximo de miolo com muito cuidado. Deixe as abobrinhas em água e sal, com um pouco de hortelã socada. Enquanto isso, prepare o recheio misturando a carne com o arroz e a manteiga. Tempere com a pimenta síria e o sal. Acrescente o caldo de carne aos poucos. Depois, tire as abobrinhas da água, recheie sem apertar, deixando uma pequena folga de 2 cm. À parte, refogue os pedaços de músculo com alho. Espalhe bem a carne no fundo da panela, arrume as abobrinhas por cima e cubra tudo com água. Cozinhe em fogo brando, até secar a água. Então, despeje a coalhada cozida sobre as abobrinhas, tampe a panela com uma peneira e siga com o cozimento. Antes de servir, pulverize com hortelã seca.

2 ABOBRINHAS RECHEADAS

Ingredientes:
6 abobrinhas
2 ovos
1 dente de alho
folhas de manjericão
50 g de queijo parmesão ralado
50 g de farinha de rosca
1 lata de tomates sem pele
1/2 cebola
30 g de manteiga
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de caldo de carne (em cubos)
pimenta
sal
Modo de Fazer:
Lave as abobrinhas, corte as pontas e com uma faca retire a polpa. Pique a polpa, coloque numa panela e junte o manjericão e alho picados, os ovos, a farinha de rosca, o queijo e o leite. Tempere com sal e pimenta e misture bem. Com essa mistura recheie as abobrinhas. Doure a cebola na manteiga e junte os tomates picados. Deixe cozinhar por 5 minutos, em fogo médio. Junte as abobrinhas, regue com o caldo de carne, cubra e cozinhe até as abobrinhas ficarem tenras.

3 ABOBRINHAS RECHEADAS EM MOLHO GROSSO

Ingredientes:
12 abobrinhas pequenas
2 tomates cortados em rodelas
8 tomates cortados ao meio
1 colher (sobremesa) de manteiga
1/2 kg de músculo cozido e cortado em fatias

1 concha de caldo de músculo
1 colher (sopa) de massa de tomate
dissolvida em água quente
1 dente de alho socado
1 xícara (chá) de arroz
hortelã seca
Recheio:
1/2 kg de alcatra moído
1 xícara (chá) de arroz
1 colher (sobremesa) de manteiga fresca
2 a 3 colheres (sopa) de caldo de músculo
pimenta síria
sal

Modo de Fazer:
Corte as tampas das abobrinhas e salgue as partes finas. Com uma faca, tire o máximo de miolo, com muito cuidado. Deixe as abobrinhas de molho em água com sal, alho e hortelã por meia hora. Enquanto isso, prepare o recheio misturando a carne e o arroz com a manteiga. Tempere com o sal e a pimenta síria e acrescente o caldo de músculo aos poucos. Com o recheio pronto, retire as abobrinhas da água, recheie sem apertar, deixando uma folga de 2 cm para o arroz crescer. À parte, forre a panela com o músculo e algumas rodelas de tomate. Arrume por cima as abobrinhas e cubra-as com os tomates cortados ao meio e o caldo de músculo. Tempere com sal, pimenta síria e ponha um prato por cima de tudo. Tampe e deixe cozinhar em fogo brando, até que reste apenas um molho. Acrescente a massa de tomate e deixe cozinhar por alguns minutos. Sirva as abobrinhas cobertas com um pouco do próprio molho.

4 ARROZ SÍRIO

Ingredientes:
2 xícaras (chá) de arroz
3 colheres cheias (sopa) de manteiga
1 xícara rasa (chá) de macarrãozinho tipo cabelo-de-anjo
6 xícaras (chá) de água fervente
sal

Modo de Fazer:
Escolha bem o arroz, lave-o e deixe de molho em água fervente, por 2 horas. Em uma panela, derreta a manteiga. Enquanto a manteiga derrete, escorra bem o arroz. Quando a manteiga derreter, coloque o macarrãozinho e deixe dourar. Em seguida, junte o arroz e refogue tudo. Para que o arroz fique totalmente solto, acrescente 1 colher (sopa) de manteiga fresca. Depois de bem refogado o arroz, coloque a água fervente e sal a gosto. Cozinhe em fogo brando. Antes de servir, mexa o arroz com um garfo para soltar os grãos.

5 BERINJELAS AO FORNO

Ingredientes:
8 berinjelas pequenas
6 tomates maduros escaldados e passados em peneira
pimenta síria
pinhõezinhos
sal

Recheio:
300 g de carne gorda (sem nervos) moída
2 cebolas médias picadas
1 colher (sopa) de pinhãozinho lavado

suco de limão
pimenta doce
canela
polpa de berinjela
2 colheres (sopa) de manteiga
sal
Modo de Fazer:
Lave as berinjelas e deixe-as de molho em água e sal. Doure as berinjelas inteiras numa mistura de manteiga e azeite. A seguir, dê um talho ao longo das berinjelas e retire um pouco da polpa. Faça o recheio refogando a cebola e a carne na manteiga. Junte os pinhõezinhos e deixe dourar. Adicione o limão e tempere com sal, pimenta e a canela, ao retirar do fogo. Por fim, junte a polpa das berinjelas, arrume-as num pirex e regue com o molho de tomate. Leve ao forno brando. Antes de servir, doure os pinhõezinhos e espalhe-os sobre as berinjelas. Sirva acompanhado de arroz sírio.

6 BERINJELAS RECHEADAS

Ingredientes:
6 berinjelas pequenas
300 g de músculo cozido e cortado em fatias
5 tomates cortados ao meio
1 colher (sopa) de massa de tomate dissolvida em água quente
pimenta síria
sal
Recheio:
3/4 kg de carne moída
3 cebolas picadas
3 ou 4 folhas de hortelã fresca picadas bem finas
gotas de limão
pinhõezinhos
pimenta síria
sal

Modo de Fazer:
Corte as pontas finas das berinjelas. Com uma faca, retire o miolo das berinjelas. Deixe-as de molho em água e sal. Enquanto isso, faça o recheio, dourando a cebola na manteiga, juntando os pinhõezinhos. Acrescente a carne moída e temperada com o sal, a pimenta síria, a hortelã e as gotas de limão. Tire do fogo quando a carne ainda estiver mal passada. Depois, recheie as berinjelas, deixando uma folga de 2 cm para que o arroz cresça. À parte, forre uma panela com as fatias de músculo, arrume por cima as berinjelas, intercaladas com tomates cortados ao meio. Tempere com um pouco de sal e acrescente o caldo de músculo (até cobrir as berinjelas) e a massa de tomate. Para servir, retire com muito cuidado as berinjelas da panela, arrume-as numa travessa e regue-as com um pouco do próprio molho.

7 CAFTA NA ASSADEIRA

Ingredientes:
1 kg de alcatra moído
1/2 cebola moída com um pouco de salsa
1 dente de alho socado com
um pouco de sal
1 tomate e 1/2 cebola cortados em rodelas bem fina
canela em pó
azeite
suco de limão

Modo de Fazer:
Misture bem (sem amassar) a carne, a cebola moída com a salsa, o alho e o limão. tempere com canela e regue com azeite. Em seguida, espalhe tudo numa assadeira untada com bastante manteiga. Cubra com as rodelas de tomates e cebola, e algumas bolinhas de manteiga. Leve ao forno para assar. Sirva acompanhada de salada.

8 CAFTA NO ESPETO

Ingredientes:
1 kg de alcatra bem moído
1/2 cebola moída com um pouco de salsa
1 dente de alho socado com um pouco de sal
suco de limão
canela em pó ou pimenta doce
azeite

Modo de Fazer:
Misture bem a carne, a cebola moída com a salsa, o alho e o limão. Tempere com a canela (ou pimenta doce) e regue com azeite. Passe tudo na máquina de moer até a mistura ficar bem ligada. Depois, faça bolinhos compridos em forma de salsicha e enfie-os no espeto, firmando bem, para não caírem. Asse sobre brasas de fogo brando ou sobre álcool. Sirva imediatamente, acompanhada de pão sírio e salada.

9 CAMAI NO ESPETO

Ingredientes:
uma porção de cogumelos grandes e secos
alho socado
azeite
sal

Modo de Fazer:
Tempere os cogumelos (deixados de molho na véspera) com o sal e o azeite, e misture com o alho socado. Enfie-os em espetos e leve para assar no braseiro. Sirva temperado com suco de limão e azeite.

10 CANJA SÍRIA

Ingredientes:
1 galinha gorda
4 xícaras (chá) de arroz (para 4 litros de caldo)
2 pauzinhos de canela
2 raminhos de salsa
sal

Modo de Fazer:
Limpe a galinha, retire o curanchim e chamusque. Lave, corte pelas juntas e cozinhe em água com sal e canela. Quando estiver cozida, retire a galinha do caldo. Junte arroz ao caldo e deixe cozinhando até engrossar. Enquanto isso, desfie a galinha. Quando o caldo estiver grosso, coloque a galinha para terminar de cozinhar com o arroz. Se desejar, ponha a salsa no final do cozimento. E, ao servir a canja, retire a canela.

11 CARNEIRO ARGELINO

Ingredientes:

1 kg de perna de carneiro
1/2 kg de tomates sem pele
1/2 kg de semolina
1/2 abóbora em pedaços
6 batatas médias em pedaços
3 ovos cozidos
4 cebolas médias picadas
2 colheres (sopa) de molho harissa
7 colheres (sopa) de azeite
2 colheres (sopa) de massa de tomate
1 pitada de gengibre
1 pitada de açafrão
sal

Modo de Fazer:
Trabalhe a semolina numa tigela com as mãos sempre úmidas. Coloque-a num escorredor de macarrão e mergulhe esse escorredor numa panela com água fervente (só meia panela de água). Regue com duas colheres (sopa) de azeite, tempere com sal a gosto e deixe cozinhar por mais ou menos duas horas, mexendo de vez em quando. Enquanto isso, doure a cebola no azeite restante. Junte a perna de carneiro, os tomates passados na peneira e a massa de tomate. Cubra com água fervente. Acrescente o grão-de-bico escorrido, o molho harissa, o gengibre, o açafrão e uma pitada de sal. Deixe cozinhar em fogo brando e mexa de vez em quando. Cozinhe, separadamente, a abóbora e as batatas, em água e sal. Quando tudo estiver pronto, deixe a semolina numa travessa. Sobre ela, coloque a perna de carneiro e o grão-de-bico. Disponha a abóbora e as batatas em volta. Finalmente, salpique com os ovos cozidos picadinhos.

12 CHACRIE

Ingredientes:
1/2 kg de músculo cortado em quadradinhos
1 litro de coalhada fresca
1 colher (sopa) de maizena
1 clara de ovo batida
1 litro de água
pimenta doce
manteiga
sal

Modo de Fazer:
Tempere a carne com o sal e a pimenta doce. Leve ao fogo para cozinhar. Enquanto isso, misture a coalhada, a maizena e o ovo, passando tudo numa peneira. À parte, doure a cebola na manteiga e junte a carne cozida sem caldo. Misture, despejando a coalhada, até ferver. Então, junte 2 conchas de caldo e deixe cozinhando até que o molho engrosse. Sirva com arroz.

13 CHARUTOS DE ACELGA

Ingredientes:
1 maço de acelga
1/2 cebola cortada em rodelas finas
2 tomates cortados em rodelas
azeite
sal

Recheio:
1/2 xícara (chá) de grão-de-bico
5 tomates cortados em quadradinhos

1/2 maço de salsa picada
suco de 1 limão grande
sal e pimenta síria
azeite
1 pouco de hortelã
1 xícara (chá) de arroz

Modo de Fazer:
Comece pelo recheio: descasque o grão-de-bico e leve-o para cozinhar. Antes que fique bem cozido, tire-o do fogo e escorra a água. Misture com arroz, os tomates, a salsa e a hortelã (se quiser). Tempere com sal, limão e pimenta síria. Regue com azeite. Então, lave as folhas de acelga em água quente e, logo em seguida, em água fria. Recheie e enrole em forma de charuto. À parte, forre uma panela com os talos de acelga, a cebola e os tomates. Cubra com os charutinhos e cozinhe em água e sal.

14 CHARUTOS DE FOLHA DE PARREIRA

Ingredientes:
1/2 kg de folhas de parreira tenras
1/2 kg de músculo cozido e cortado em fatias
2 ou 3 tomates cortados em rodelas
suco de 1 limão grande
pimenta síria
sal

Recheio:
1/2 kg de alcatra moído
1 xícara (chá) de arroz
1 colher (sobremesa) de manteiga
2 ou 3 colheres (sopa) de caldo de músculo
pimenta síria
sal

Modo de Fazer:
Se as folhas de parreira forem muito grandes, corte-as ao meio, ao longo da nervura principal. Conserve as folhas pequenas inteiras. Corte os cabinhos, lave as folhas e escalde. Para o recheio, misture a carne, o arroz e a manteiga, temperando com sal e pimenta síria. Acrescente o caldo de músculo aos poucos e misture tudo muito bem. Então estenda as folhas com a parte lustrosa para baixo. Espalhe o recheio, dobre as beiradas e enrole dando duas voltas. Em seguida, cubra o fundo de uma panela com algumas folhas abertas. Cubra-as com as rodelas de tomate, com as fatias de músculo e, por fim, com os charutos colocados em camadas. Entre uma camada e outra, salpique sal e pimenta síria. Despeje o caldo do músculo, junte a manteiga e tampe para cozinhar durante uma hora e meia. Adicione, então, o suco de limão; Faça cozinhar por mais uma hora. Sirva acompanhado de coalhada fresca.

15 CHARUTOS DE REPOLHO

Ingredientes:
1 repolho de tamanho médio
1/2 kg de músculo cozido e cortado em fatias
2 tomates pequenos cortados em rodelas
2 cabeças de alho inteiras
1 cabeça de alho desmanchada
hortelã seca esfarelada
pimenta síria
sal

Modo de Fazer:
Lave e separe as folhas de repolho. Encha-as com o mesmo recheio das folhas de parreira, formando charutos maiores. Não dobre as beiradas. À parte, forre uma panela com algumas folhas de repolho, cubra-as com os tomates e as fatias de músculo. Arrume os enrolados e espalhe as cabeças de alho (inteiras e desmanchadas) entre os enrolados. Tempere com sal, pimenta síria e hortelã. Acrescente o caldo de músculo. Ponha um prato por cima, tampe e leve para cozinhar em fogo brando. Antes de completar o cozimento, junte um pouco de suco de limão.

16 QUIBE ARNABIE

Ingredientes:
1 kg de músculo cortado em quadradinhos
250 g de grão-de-bico
10 cebolas médias picadas
1 kg de quibe cru em bolinhos ocos
molho de gergelim
sal

Modo de Fazer:
Cozinhe o grão-de-bico num caldeirão grande com água. Em outro caldeirão refogue as cebolas em manteiga, acrescente o sal e, por último, o músculo. Quando o grão-de-bico estiver quase cozido, passe-o, com o caldo, para o caldeirão onde estão as cebolas e o músculo. E deixe cozinhando, em fogo brando, até que as cebolas murchem. Acrescente, então, o molho de gergelim. Mexa sempre, até ferver, para que a mistura não pegue no fundo, nem talhe. Deixe cozinhar por 20 minutos, sem tampar o caldeirão. Quando o músculo tomar o gosto do gergelim, retire-o do caldeirão e ponha os quibes ocos para cozinhar durante 10 minutos. Sirva quente numa sopeira grande, acompanhado do músculo, arrumado em uma travessa, e de arroz sírio.

17 QUIBE NA COALHADA

Ingredientes:
1/2 kg de quibe cru
2 litros de coalhada cozida
1 1/2 xícara (café) de arroz
manteiga fresca e gelada
hortelã seca socada com meio dente de alho
refogada em manteiga

Modo de Fazer:
Faça pequenos bolinhos de quibe, perfure-os, afine as paredes, recheie com a manteiga e feche. À parte, junte o arroz à coalhada, leve ao fogo por 10 minutos, mexendo sempre para não pegar no fundo da panela. Acrescente os bolinhos de quibe e deixe cozinhando em fogo brando por 20 minutos. Finalmente, acrescente o hortelã.

18 QUIBE NO FORNO

Ingredientes:
1 kg de quibe cru
2 ou 3 colheres (sopa) de manteiga
derretida

Recheio:
200 g de alcatra moído
2 cebolas médias picadas
2 colheres (chá) de manteiga

1 colher (chá) de pinhõezinhos
suco de limão
pimenta doce
canela em pó
sal

Modo de Fazer:
Faça o recheio refogando a cebola e a carne moída na manteiga. Adicione os pinhõezinhos e deixe dourar. Depois junte o limão, retire do fogo e tempere com sal, pimenta doce e canela a gosto. Com o recheio pronto, unte uma assadeira com manteiga e forre o fundo com uma camada fina de quibe. Espalhe o recheio por cima e cubra com uma camada grossa de quibe cru. Com as mãos molhadas, alise o quibe e aperte as beiradas para fechá-lo bem. Espalhe a manteiga por cima e leve ao forno até corar.

19 QUIBE FRITO

Ingredientes:
1/2 kg de carne moída
2 copos grandes de trigo
1 cebola grande
1 colher (sopa) de sal
pimenta
Recheio:
100 g de carne moída
1 cebola média
50 g de pinhõezinhos
2 colheres (sopa) de óleo

Modo de Fazer:
A massa deve ser preparada da mesma maneira que o quibe cru. Para fazer o recheio, doure os ingredientes antes de misturá-los. Reserve. Pegue uma porção de quibe cru, enrole em forma de um ovo, faça um furo no meio com o indicador. Coloque nesse orifício, um pouco de recheio, sem colocar muito, para evitar que estufe e estoure. Molhe os dedos e feche o orifício do quibe, completando a forma de um ovo. Frite em meia panela de óleo e deixe secar em papel absorvente.

20 BERINJELA FRITA

Ingredientes:
3 berinjelas grandes
salsa
alho
sal

Modo de Fazer:
Descasque as berinjelas, corte-as em fatias compridas. Leve-as a frigideira com bastante azeite quente. Retire as berinjelas e arrume-as numa travessa. Ponha um pouco de sal e salpique com a salsa e o alho picados. sirva este prato frio, acompanhado de coalhada fresca ou salada de legumes.

21 COALHADA FRESCA

Ingredientes:
1 litro de leite
2 ou 3 colheres (sopa) de coalho

Modo de Fazer:
Ferva o leite e deixe ficar morno. A seguir, dissolva o coalho no leite, mexendo sempre no mesmo sentido. Cubra a tigela com uma tampa envolvida num guardanapo. Finalmente, embrulhe tudo com um pano de lã. Deixe repousar, tendo o cuidado de evitar qualquer movimento. Depois de coalhado o leite, leve-o ao refrigerador.

22 COALHADA COZIDA

Ingredientes:
2 litros de coalhada fresca
1 colher (sopa) de maizena
1 clara batida
1 pitada de sal
manteiga
hortelã seca esfarelada

Modo de Fazer:
Junte a coalhada fresca, a maizena, a clara e o sal. Misture bem e passe tudo na peneira. Leve ao fogo até ferver, mexendo com uma colher de pau. Depois, cubra a panela com a peneira. À parte refogue a hortelã na manteiga e despeje sobre a coalhada, alguns minutos antes de retirá-la do fogo.

23 CONSERVA DE BERINJELA

Ingredientes:
5 berinjelas cortadas em 4 rodelas grossas cada uma
2 cebolas médias picadas
1 maço de salsa e cebolinhas verdes picadas
1 copo de vinagre
azeite
orégano
pimenta síria
sal

Modo de Fazer:
Lave bem as berinjelas e dê uma fervura em água e vinagre. Escorra e deixe esfriar. A seguir, acrescente a cebola, a salsa e a cebolinha verde. Tempere à vontade. Arrume numa travessa funda e cubra com azeite. Quanto mais tempo for deixada de molho, mais saborosa ficará a conserva.

24 CONSERVA DE CARNE

Ingredientes:
1 kg de lagarto
3 cebolas médias picadas em fatias finas
1/2 copo de azeite
1/4 de copo de vinagre
1 colher (sopa) de massa de tomate
2 colheres (sopa) de molho inglês
pimenta
sal

Modo de Fazer:
Cozinhe a carne em água, sal e vinagre. Deixe esfriando até o dia seguinte. Depois, refogue a cebola em azeite. A seguir, acrescente o vinagre, a massa de tomate e o molho inglês. Tempere com sal e pimenta. Finalmente, corte a carne em fatias bem finas e arrume em camadas, num pirex. Regue cada camada de carne com o molho já frio. Conserve em geladeira, depois de curtir por pelo menos um dia.

25 MASSA PARA ESFIHA E FATAER

Ingredientes:

Massa 1
1 tablete de fermento fleischmann dissolvido em água
morna ou leite com 1 colher (chá) de açúcar
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de açúcar
1 colher (chá) de sal
1/2 colher (sopa) de banha ou gordura de coco
1 colher (sopa) de azeite
2 xícaras (chá) de leite frio
3 colheres (sopa) de coalhada fresca

Modo de Fazer:
Numa tigela, espalhe a farinha e abra um buraco no centro. Despeje o fermento, de uma só vez, misture, e, acrescente aos demais ingredientes. Amasse bem. Quando a massa ficar lisa e formar bolhas, deixe-a descansar e crescer envolta num pano, no mínimo por 3 horas.

Massa 2:
1 colher (sopa) de manteiga
1 tablete de fermento fleischmann desmanchado em água morna ou leite com 1 colher (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de leite
1 colher (chá) de sal
3 colheres (chá) de coalhada fresca
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de azeite

Modo de Fazer:
Aqueça a manteiga levemente. Junte o fermento, de uma só vez, e mexa bem. Acrescente o leite, a coalhada, o sal e o azeite. Misture bastante. Finalmente, despeje a farinha e amasse. Quando a massa ficar macia e formar bolhas, embrulhe-a num pano e deixe descansar por 1 hora. Essa massa fica mais rala que a número 1.

26 ESFIHA DE COALHADA DURA

Recheio:
2 xícaras (chá) de coalhada dura
1 cebola grande picada
pimenta síria
sal

Modo de Fazer:
Prepare a massa 1 ou 2. Tome pequenas bolinhas da massa e espalhe-as numa assadeira untada na manteiga. Abra as bolinhas (sem esticar) no formato de panquecas, deixando as bordas mais grossas. Faça o recheio misturando a coalhada, a cebola e o tempero a gosto. Espalhe e recheio por cima das esfihas, leve-as ao forno quente, até que a massa fique bem assada.

27 MASSA FOLHADA PARA ESFIHA E PASTEL

Ingredientes:
1/2 kg de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 ou 2 copos de leite
1 ovo batido
250 g de manteiga

Modo de Fazer:
Peneire a farinha, misture com sal. Acrescente o ovo, amasse bem, adicione o leite. Deixe a massa descansar por 2 horas. Então, unte o mármore com manteiga. Tome pequenas bolinhas de massa e abra-as com rolo. Passe manteiga e dobre em 3, formando tiras. Cubra as tiras com pano úmido e deixe descansar. Depois, estique e bata as tiras sobre o mármore, até que a massa fique bem fina. Enrole a massa sobre si mesma, como uma serpentina. A seguir, aperte os rolos com os dedos, até deixá-los do tamanho de um pires.

28 ESFIHA FOLHADA COM CARNE

Recheio:
1/2 kg de carne moída
2 cebolas grandes picadas
3 colheres (sopa) de coalhada fresca
suco de limão ou molho de romã
pimenta síria
sal
manteiga

Modo de Fazer:
Faça a massa folhada e aperte o centro dos pedaços da massa, para rechear. Para o recheio, deixe a cebola, em água e sal até amolecer. Ponha a coalhada num saco de pano, deixando a água escorrer, durante 2 horas. Depois, refogue a cebola na manteiga, junte a carne, os temperos e misture bem. Tire o fogo e adicione a coalhada, o suco de limão (ou molho de romã) e tempere com sal e pimenta síria a gosto. Finalmente, espalhe o recheio sobre as esfihas. Leve para assar em forno quente no início e, depois em forno brando.

29 FATAER DE VERDURA E PASSAS

Recheio:
2 maços de acelga ou escarola
2 cebolas pequenas
1 maço de salsa e cebolinha picadas
2 tomates picados, sem peles e sem sementes
1/2 maço de espinafre
1 pires (chá) de passas picadas
1 pires (café) de nozes picadas
1 pires (café) de pinhõezinhos
2 xícaras (café) de azeite
2 colheres (sobremesa) de sal
suco de limão

Modo de Fazer:
Prepare a massa 1. Para fazer o recheio, lave e pique (separadamente) a acelga, a cebola e o espinafre. Junte o sal. Cubra o espinafre com água quente durante 5 minutos. Depois lave tudo em água fria deixando a água escorrer por 10 minutos. Esprema bem as folhas e a cebola. Lave

novamente e repita a operação. A seguir, leve a cebola ao fogo com azeite até murchar. Junte a acelga, o espinafre, os pinhõezinhos e a salsa. Tempere e refogue. Quando tirar do fogo, junte o suco de limão, os tomates, as passas e as nozes. Deixe esfriar. Recheie os pastéis, feche em forma de triângulo umedecendo as bordas e leve ao forno quente em assadeira untada com manteiga. Sirva-os frios, com limão e salada.

30 PÃO SÍRIO

Ingredientes:
2 kg de farinha de trigo
120 g de fermento para pão
4 colheres (chá) de açúcar
4 colheres (chá) de sal
400 ml de azeite de oliva
farinha para trabalhar a massa
óleo para untar a massa
100 g de gergelim

Modo de Fazer:
Coloque a farinha numa tigela grande e faça uma cova no centro. Esfarele dentro o fermento e polvilhe com o açúcar. Divida o sal e o óleo nas bordas da farinha. Regue o fermento com 1 litro de água morna. Mexa o fermento na água até que desmanche. Amasse formando uma massa. Retire-a da tigela, coloque-a no mármore polvilhado e amasse bem com as mãos. Corte a massa ao meio e forme uma bola com cada pedaço. Coloque cada bola numa tigela polvilhada de farinha e pincele com óleo. Cubra uma das bolas e conserve-a em lugar quente e reserve até que tenha dobrado de volume (cerca de 25 a 30 minutos). Cubra a outra bola e conserve em lugar frio para que não cresça tão depressa. Coloque a bola de massa quente sobre uma superfície polvilhada e forme um rolo. Divida o rolo em cinco pedaços de tamanhos iguais. Forme uma bola de cada pedaço; polvilhe levemente com farinha, cubra e deixe descansar por 6 ou 8 minutos. Aqueça o forno a 250 graus. Enrole três bolas de massa de forma oval: a massa deve ser tão comprida quanto a forma e com cerca de 1 cm de espessura. Coloque uma ao lado da outra na assadeira untada de óleo. Enrole as duas bolas restantes de forma redonda (cerca de 24 cm de diâmetro) e coloque uma ao lado da outra numa assadeira untada. Pincele as cinco bolas de massa com água e polvilhe gergelim. Leve à geladeira a assadeira com as bolas redondas. Cubra as três ovais e leve à geladeira por 6 ou 8 minutos. Asse em forno médio por 25 minutos. Retire os pães da assadeira e coloque-os num prato. Leve em seguida a assadeira com as duas bolas ao forno. Repita a operação com a massa reservada fria.

31 CHIC BARAK

Ingredientes:
1 1/2 litro de coalhada fresca
1 colher (sopa) de maizena
1 clara batida
1/2 litro de água
hortelã seca
manteiga
sal

Massa:
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) rasas de manteiga
1/2 xícara (chá) de água
1 pitada de fermento em pó
1 pitada de sal

Recheio:
1/2 kg de carne moída
2 cebolas pequenas picadas
1/2 maço de salsa picada
pinhõezinhos
pimenta
canela
sal

Modo de Fazer:
Para fazer a massa, misture a farinha com o fermento e despeje sobre o mármore seco. Faça um monte com um buraco no centro. Adicione a manteiga e despeje a água aos poucos, misturando tudo com as mãos até a massa ficar bem lisa e leve. Deixe-a descansar por meia hora. Enquanto isso, prepare o recheio dourando a cebola na manteiga com alguns pinhõezinhos. Refogue a carne na mesma panela. Quando estiver pronta, junte um pouco de água e deixe cozinhar para, ao final, temperar com o sal, a pimenta, a canela e a salsa. Isto pronto, passe à confecção dos capeletes, abrindo a massa com o rolo até que fique bem fina. Dentro de cada circulo coloque o recheio, dobre a massa e una as pontas formando um capelete. Unte uma assadeira com manteiga, ponha os capeletes e leve ao forno por alguns minutos, para corar. Enquanto isso, misture a coalhada fresca, a maizena, a clara de ovo, uma pitada de sal e a água. Peneire tudo. Leve ao fogo brando até ferver. Cozinhe os capeletes em água. Por fim, junte-os à coalhada e sirva pulverizados com hortelã seca.

32 COSTELA DE CARNEIRO RECHEADA

Ingredientes:
1 costela de carneiro
alho socado
suco de 1 limão
pimenta síria
sal

Recheio:
1 1/2 kg de carne moída
3 xícaras (chá) de arroz
3 colheres (sobremesa) de manteiga
3 colheres (sopa) de caldo de carne
pimenta síria
açafrão
sal

Modo de Fazer:
Na véspera, limpe a costela e tempere-a com o alho, o sal, a pimenta e o limão. Tire a gordura e tempere por dentro também. No dia seguinte, faça o recheio misturando a carne e o arroz cozidos com a manteiga. Tempere com o sal e a pimenta síria. Vá acrescentando aos poucos o caldo de carne, até que tudo fique bem misturado. Junte o açafrão. Finalmente, recheie e costure a costela. Leve para cozinhar em água e sal. Sirva acompanhada de coalhada fresca.

33 ENSOPADO DE PALMITO

Ingredientes:

250 g de alcatra
4 tomates grandes picados
1 cebola grande
2 dentes de alho socados e salsa
4 colheres (sopa) de azeite
1 palmito grande cortado em rodelas
1 colher (chá) de massa de tomate
pimenta doce
sal

Modo de Fazer:
Cozinhe a carne na água. Reserve o caldo. Refogue a carne com a cebola e o alho em azeite. Depois, junte os tomates. Por fim, acrescente o palmito e o caldo da carne (1 1/2 xícara de chá), o sal, uma pitada de pimenta doce e a massa de tomate. Deixe em fogo brando até cozinhar bem. Sirva acompanhado de arroz sírio.

34 ENSOPADO DE QUIABO

Ingredientes:
250 g de carne macia
3 tomates grandes picados
1 cebola grande picada
2 colheres (sopa) de manteiga
1 dente de alho socado com sal
1/2 kg de quiabos miúdos e tenros
3 galhos de coentro

Modo de Fazer:
Refogue a carne e a cebola na manteiga. Junte os tomates e o alho, despeje 3 xícaras grandes de água fervente. Deixe cozinhar bem, em fogo brando. Enquanto isso, prepare os quiabos: lave-os bem e enxugue-os num pano seco. Quebre a ponta fina de cada um, separando aqueles cujas pontas dobrarem (são duros e não servem). Corte a cabeça dos quiabos escolhidos. Frite-os na manteiga, corando-os de leve. Retire-os e coloque-os sobre papel absorvente. Coloque os quiabos no refogado de carne, juntando mais água. Deixe cozinhar, até que o caldo engrosse. Cinco minutos antes de servir, acrescente o coentro. Sirva acompanhado de arroz.

35 ESPETOS DE ATUM

Ingredientes:
1 kg de atum fresco
400 g de cebola
2 colheres (chá) de sal
8 colheres (sopa) de suco de limão
pimenta preta moída
6 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 ramo de louro fresco
40 a 60 fatias de limão
óleo para grelhar

Modo de Fazer:
Corte o peixe em quadrados (3 x 3 cm). Coloque numa tigela. Descasque a cebola, rale, misture com sal e deixe curtir por uma meia hora. Passe então a cebola por uma peneira e despeje o suco de cebola sobre o atum. Misture também o suco de limão, pimenta e azeite de oliva. Cubra o peixe e leve à geladeira por no mínimo 2 horas. Espete quadrados de atum e folha de louro alternadamente. grelhe os espetos numa grelha untada por 4 a 6 minutos. Vire de vez em quando.

36 FRIK

Ingredientes:
1 frango gordo cortado em pedaços
3 xícaras (chá) de trigo
3 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola pequena picada
6 1/2 xícara (chá) de água fervente
pimenta
canela
sal

Modo de Fazer:
Refogue os pedaços de frango, juntando a manteiga e a cebola. A seguir, acrescente o trigo (lavado e escorrido 20 minutos antes) e refogue com a carne. Por fim, junte a água fervente, o sal, a pimenta e a canela. Deixe cozinhar.

37 GALINHA RECHEADA

Ingredientes:
1 galinha inteira
1 pauzinho de canela
manteiga
pimenta síria
sal

Recheio:
miúdos de galinha temperados
na véspera, picados e moídos
200 g de carne moída
1/2 xícara (chá) de arroz
1 colher (sopa) de pinhõezinhos
1 colher (sopa) de manteiga
pimenta síria
sal

Modo de Fazer:
Limpe e tempere a galinha na véspera. Prepare o recheio refogando os miúdos na manteiga. Junte a carne, o arroz, os pinhõezinhos, sal, pimenta síria e um pouco de água quente. Deixe cozinhando por pouco tempo. Recheie a galinha, deixando uma folga para o crescimento do arroz. Feche a galinha, costurando a abertura e perfurando com um espeto para que o recheio fique bem cozido. Ponha a galinha recheada num caldeirão cheio de água e leve ao fogo. Quando estiver quase cozida, junte 1 pauzinho de canela e prossiga com o cozimento por mais 10 minutos. Tire a galinha do caldeirão, unte com manteiga e tempere com o sal e a pimenta síria. Coloque a galinha numa assadeira, também untada com a manteiga, e leve ao forno até dourar. Antes de servir, tire os fios da costura e corte a galinha pelas juntas. Sirva acompanhada de coalhada fresca.

38 HERICE

Ingredientes:
1 kg de costela ou perna de carneiro
3 xícaras (chá) de trigo inteiro descascado
2 pauzinhos de canela
1 colher (sopa) de manteiga quente
canela em pó
sal

Modo de Fazer:
Ferva a costela ou a perna de carneiro numa panela com água. A seguir, escorra a água, coloque água limpa e dê nova fervura. No momento em que ferver, junte o trigo (bem lavado e deixado de molho de véspera). Cozinhe com sal em fogo brando. Quando estiver quase cozido, acrescente os paus de canela. Depois de cozido, bata com uma colher de pau, tirando os ossos da carne. Despeje numa sopeira, regue com manteiga quente e polvilhe canela em pó.

39 HOMSIE

Ingredientes:
1 galinha gorda em pedaços
3 xícaras (chá) de trigo inteiro descascado
1 pauzinho de canela
1 colher (sopa) de manteiga quente
canela em pó
sal

Modo de Fazer:
Ferva os pedaços de galinha gorda em água, sal e canela. Quando a galinha estiver macia, junte o trigo inteiro descascado e deixe cozinhar em fogo brando, sem mexer. Verifique a consistência do caldo; se houver necessidade, acrescente água e deixe cozinhando. Antes de tirar do fogo, bata com uma colher de pau, retirando os ossos da galinha. Despeje numa sopeira, regando com a manteiga quente e polvilhando com canela em pó.

40 IAKNA

Ingredientes:
1 xícara (chá) de grão-de-bico
1 galinha cortada em pedaços
4 cebolas grandes cortadas em quatro
1 cebola pequena picada
2 grãos de pimenta doce
1 pauzinho de canela
sal

Modo de Fazer:
Cozinhe o grão-de-bico junto com a galinha. Enquanto isso, refogue as cebolas grandes na manteiga. Depois, junte a galinha e a cebola pequena, temperado com sal, pimenta doce e canela. Acrescente o grão-de-bico (sem casca) e cubra com o próprio caldo. Deixe ferver até que tudo fique bem cozido. Sirva com arroz sírio.

41 KEUFTA

Ingredientes:
1/2 kg de batata
700 g de filé de peixe
2 cebolas
3 ovos
1 maço de salsa picado
80 g de uvas-passas
1 xícara (chá) de arroz
1 colher (sopa) de manteiga
50 g de amêndoas cortadas em fatias
pimenta síria

óleo de girassol
sal

Modo de Fazer:
Cozinhe as batatas em água e sal durante 25 minutos. Retire, escorra e deixe esfriar. Limpe os filés de peixe e moa-os. Amasse bem as batatas. Coloque numa tigela o peixe e a batata e misture bem. A seguir junte as cebolas raladas e os ovos. Tempere com o sal e a pimenta síria a gosto. Polvilhe com a salsa e mexa bem. Tampe a tigela e leve à geladeira, forme pequenas almôndegas e frite numa frigideira com bastante óleo. Tire do fogo e coloque-as sobre papel absorvente. Mantenha aquecido. À parte, deixe a uva-passa de molho em água quente. Leve ao fogo uma panela com água e sal. Cozinhe o arroz. Retire e escorra. Junte 1 colher (sopa) rasa de manteiga, a uva-passa e as amêndoas. Coloque o arroz no meio de um prato redondo. Ao redor, distribua as almôndegas.

42 MUDÁRDARA

Ingredientes:
2 xícaras rasas (chá) de lentilha
2 cebolas grandes cortadas ao longo
1 xícara (chá) de azeite
2 xícaras rasas (chá) de arroz
7 xícaras (chá) de água

Modo de Fazer:
Lave a lentilha e coloque na água para cozinhar. Frite as cebolas no azeite, em fogo brando, e vá mexendo até ficarem quase douradas. A seguir, despeje todo o azeite e metade da cebola na panela de lentilha. Tempere com sal e deixe tudo cozinhando. Enquanto isso, escolha e lave o arroz. Deixe-o de molho, em água bem quente. Coe a lentilha. Quando estiver cozida, junte o arroz e 5 xícaras de caldo coado (2 1/2 xícaras de água fervente para cada xícara de arroz). Misture o arroz com a lentilha e prove o caldo. Deixe cozinhar em fogo brando, sem mexer. Antes que toda a água seque, o arroz deve estar cozido (solto, fofo e mais úmido que o arroz sírio). Sirva morno, espalhando metade da cebola frita sobre a lentilha.

43 MUFARQUE

Ingredientes:
3 ou 4 abobrinhas raspadas e cortadas em quadrados
1 cebola grande cortada em quadradinhos
2 colheres (sopa) de manteiga
2 ou 3 ovos
pimenta síria

Modo de Fazer:
Doure a cebola na manteiga. Junte a abobrinha e deixe cozinhar em fogo brando, com a panela tampada. De vez em quando, mexa a mistura. Quando estiver bem cozida, quebre os ovos por cima e tempere com a pimenta síria. Tampe a panela por alguns minutos e volte a mexer para que os ovos se misturem à abobrinha. Deixe completar o cozimento em fogo brando. A mesma receita pode ser feita com berinjelas.

44 MUFARQUE COM CARNE

Ingredientes:
250 g de carne macia
3 a 4 abobrinhas raspadas e cortadas em rodelas
1 cebola grande picada

2 colheres (sopa) de manteiga
2 ou 3 ovos
Modo de Fazer:
Moa a carne. Doure a cebola na manteiga e junte a carne para refogar. A seguir, junte as abobrinhas, mexendo sempre. Quando estiver bem misturado, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo brando. Antes que a abobrinha esteja cozida, quebre os ovos sobre a mistura e deixe completar o cozimento.

45 PEIXE TAGEM

Ingredientes:
2 kg de pescada de bom tamanho
2 cebolas grandes cortadas finas
nozes partidas
suco de limão
pimenta síria
sal

Molho:
3 colheres (sopa) de óleo de gergelim
2 dentes de alho picados
vinagre
água
sal

Modo de Fazer:
Limpe, lave e tempere o peixe. Deixe-o no refrigerador. Depois, escorra o tempero, enxugue o peixe e corte-o em postas. Leve as postas para fritar numa frigideira com azeite quente. A seguir, arrume as postas numa travessa em uma só camada. Em outra frigideira, coloque um pouco de azeite da fritura do peixe e doure as cebolas, em fogo brando. Despeje um pouco de água sobre as cebolas e deixe-as fritar mais alguns minutos. Jogue as cebolas sobre o peixe. Para fazer o molho, misture o óleo de gergelim com o sal e o alho, e vá acrescentando água até esbranquiçar. Finalmente, junte o vinagre. Regue, então o peixe com o molho. Circunde com as nozes e leve ao forno por 10 minutos.

46 ABLAMA

Ingredientes
12 abobrinhas miúdas
250 g de carne cozida cortada em fatias
6 tomates maduros cortados em rodelas
manteiga

Recheio:
1/2 kg de alcatra moída
3/4 de xícara (chá) de arroz
1 colher (sobremesa) de manteiga
1/2 concha de caldo de músculo
pimenta síria
sal

Modo de Fazer
Prepare o recheio misturando bem a carne moída, o arroz e a manteiga. Tempere com sal e pimenta síria a gosto. Aos poucos, acrescente o caldo de músculo. Isto pronto, lave as abobrinhas, corte as pontas e retire a polpa com uma faca. Recheie e leve as abobrinhas para fritar na manteiga, virando-as de vez em quando, para que fiquem coradas por igual. Numa peneira funda,

forrada de papel absorvente, coloque as abobrinhas em pé, quando já estiverem fritas. À parte, forre uma panela com a carne fatiada e as rodelas de tomates, arrume as abobrinhas por cima. Acrescente o calda de carne e leve ao fogo brando, até que o molho engrosse. Sirva acompanhado de arroz sírio.

47 ALCACHOFRAS NA LARANJA

Ingredientes
6 alcachofras
1/2 kg de carne gorda moída
pimenta doce
pinhões pequenos
suco de 1 laranja azeda
sal

Modo de Fazer
Lave e cozinhe as alcachofras. Depois, tire os pelinhos das alcachofras e refogue-as na manteiga. Recheie as alcachofras com a carne gorda refogada na manteiga e temperada com sal, pimenta doce e pinhões. Junte às alcachofras um pouco de água morna e o suco da laranja azeda. Deixe cozinhando em fogo brando até secar o líquido.

48 BAGOS ACEBOLADOS

Ingredientes
bagos de carneiro lavados e sem peles
2 cebolas pequenas cortadas em rodelas finas
pimenta síria
azeite
sal

Modo de Fazer
Corte os bagos e tempere com pimenta síria, sal e azeite duas horas antes de levá-los ao fogo. Depois, frite os bagos numa frigideira e, no mesmo azeite, doure levemente as cebolas com uma colher de vinagre. Ao servir, cubra os bagos com as cebolas.

49 CABRITO RECHEADO

Ingredientes
5 kg de cabrito novo e gordo
alho socado
suco de limão
pimenta síria
sal

Recheio:
1 1/2 kg de carne moída
miúdos de cabrito aferventados
2 1/2 xícaras (chá) de arroz
1 xícara (chá) de pinhõezinhos
1 xícara (chá) de amêndoas sem pele

Modo de Fazer
Na véspera, esfole o cabrito. Limpe-o bem, retirando a pele, a gosma, etc. Depois de limpo lave-o em água fria. Abra-o, retire as vísceras e torne a lavar em água fria. Tempere com bastante alho socado, sal e pimenta síria. Regue com limão. No dia seguinte, faça o recheio temperando a carne moída e os miúdos, junte os pinhõezinhos e as amêndoas. Refogue em manteiga e, por fim,

misture o arroz. Acrescente um pouco de água quente e deixe cozinhando por alguns minutos. Isto feito, recheie o cabrito, costure-o e perfure-o em vários lugares com um espeto. Leve-o para cozinhar em um caldeirão grande. Se a água escurecer, vá trocando por outra limpa enquanto ferve. Quando estiver cozido, unte o cabrito com manteiga e leve ao forno. De vez em quando, regue-o com a própria gordura. Se for necessário, acrescente manteiga. Sirva acompanhado de coalhada fresca.

50 CARNEIRO MARROQUINO

Ingredientes
1 kg de carne de carneiro cortada em pedaços
3 colheres (sopa) de óleo
2 cebolas
4 tomates
1 maço de coentro
2 dentes de alho
talos de aipo
150 g de azeitonas verdes
1 envelope de açafrão
suco de 1 limão
pimenta-do-reino
sal

Modo de Fazer
Leve ao fogo a cebola picada com o óleo. Deixe dourar levemente e junte o carneiro. Deixe corar, mexendo com uma colher de pau. Acrescente os tomates sem peles e sem sementes, o coentro e o alho cortados em fatias. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Mexa bem, tampe e cozinhe em fogo brando durante 1 hora. Limpe e lave os talos de aipo. Corte-os em pedaços e cozinhe-os em água e sal, durante 10 minutos. Retire os caroços das azeitonas e coloque-as numa panela pequena. Leve ao fogo com água e cozinhe durante cinco minutos. Quando a carne estiver cozida, junte as azeitonas, o aipo e o açafrão. Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo brando por mais 30 minutos. Por último, regue com o suco de limão, misture bem e tire do fogo. Sirva com arroz.

51 CONSERVA DE BERINJELAS RECHEADAS COM NOZES

Ingredientes
12 berinjelas miúdas
1 punhado de nozes
5 dentes de alho
azeite
sal
Modo de Fazer
Lave as berinjelas, corte os cabos e dê uma fervura em água e sal. Escorra e deixe esfriar. Enquanto isso, soque as nozes com os alhos e tempere com sal. Dê uns cortes nas berinjelas e recheie-as com essa mistura, sem tirar a polpa das mesmas. Arrume numa travessa funda, cubra com azeite e deixe curtindo, no mínimo, durante 8 dias.

52 ENROLADO DE TÂMARA

Ingredientes
1 kg de farinha de trigo peneirada
2 xícaras (chá) de manteiga
1 colher (chá) de erva-doce moída
1 colher (chá) de málabe moído
2 colheres (café) de fermento inglês

Recheio:
700 g de tâmaras sem caroço, moídas na máquina (peça fina)
1 colher (café) de azeite
2 colheres (sopa) de açúcar
1/2 xícara (chá) de leite

Modo de Fazer
Misture a farinha de trigo com a manteiga, acrescente a erva-doce, o málabe e o fermento (a massa fica meio dura). Deixe a massa descansar durante 10 minutos. Prepare o recheio misturando as tâmaras com o leite, o azeite e o açúcar. Leve ao fogo brando e mexa até ligar. Quando estiver pronto, abra a massa na espessura de 1 1/2 cm, espalhe o recheio por cima e enrole, completando duas voltas. Enfeite com cortes enviesados. Corte em pedaços iguais de 3 cm e leve ao forno brando numa assadeira untada com manteiga. Sirva pulverizado com açúcar.

53 FAVAS MUDAMAS

Ingredientes
1 kg de fava seca
1 dente de alho socado
salsa e cebolinha verdes picadas
suco de 1 limão
azeite
sal

Modo de Fazer
Ferva as favas inteiras e descasque-as. Depois, tempere com a cebolinha e a salsa, o alho, o sal, o limão e o azeite. Ou, se preferir, apenas com sal a gosto. Sirva acompanhado de pão sírio.

54 FRANGO COM AMEIXAS

Ingredientes
2 frangos
1/2 kg de ameixas secas
50 g de amêndoas descascadas e fritas
1 colher (sopa) de pimenta-do-reino
1 pitada de açafrão
2 paus de canela
2 cebolas picadas
1 colher (sopa) de canela em pó
4 colheres (sopa) de mel
5 cebolas grandes
1 colher (sopa) de grãos de gergelim grelhados
200 g de manteiga
mel

Modo de Fazer
Corte o frango lavado em 8 pedaços e tempere com sal e pimenta-do-reino. Coloque o frango, a cebola, os paus de canela, a manteiga, uma colher (sopa) de mel, o açafrão, numa panela em fogo brando e deixe cozinhar 5 minutos. Junte 2 copos de água e cubra com uma tampa. Deixe ferver em fogo brando, mais ou menos 30 minutos. Quando a carne estiver meio cozida, junte as 3 cebolas cortadas em rodelas finas e tempere com um pouco de sal e continue a deixar ferver. Depois que a carne estiver bem cozida junte a canela em pó e o resto do mel. Mexa e deixe reduzir o molho. Ponha de molho as ameixas durante 1 hora. Cozinhe-as em água e escorra-as. Frite-as com manteiga, mel e um pouco de canela.

55 GAMME E FATTI

Ingredientes
tripas e miúdos de carneiro limpos e lavados
alguns mocotós e uma cabeça de carneiro
pão sírio torrado e cortado em pedaços
coalhada fresca misturada com sal e alho socado
amêndoas e pinhõezinhos dourados na manteiga

Recheio:
1kg de carne de carneiro moída
1 xícara (chá) de arroz
pimenta síria
pinhõezinhos
sal

Modo de Fazer
Para limpar bem as tripas, lave-as com água e sal virando várias vezes do avesso e esfregando durante uma semana e, à noite, deixando de molho em água e sal. Depois disso, prepare o recheio misturando a carne de carneiro com o arroz, a pimenta, o sal e os pinhõezinhos, até ligar. Recheie o bucho e as tripas finas. Costure. À parte, numa panela grande, coloque os mocotós e a cabeça de carneiro, e deixe-os fervendo em água e sal. Se a água ficar escura, troque-a por outra, também fervente. Após algum tempo, acrescente os miúdos e as tripas. Passe o caldo, através de uma peneira, para outra panela. Tire a carne da cabeça do carneiro e dos mocotós e jogue-a na outra panela, junto com as tripas e os miúdos. Arrume numa travessa grande o pão sírio, colocando sobre ele a carne picada com o caldo fervente e as tripas e miúdos cortados. Cubra o prato com a coalhada e, por cima desta, coloque as amêndoas e os pinhõezinhos.

56 MELUQUIE

Ingredientes
galhos de meluquie
1 galinha gorda
1 pedaço de músculo de vitela
1 pimentão (sem sementes) cortado em fatias
3 cebolas
5 dentes de alho socados com coentro
manteiga

Modo de Fazer
De véspera, lave e seque muito bem os galhos da meluquie. Tire as folhas dos galhos e pique-as mais fino que couve. Cubra-as com um pano úmido e guarde-as no refrigerador. Cozinhe a galinha e o músculo de vitela a seu gosto. Quanto estiverem cozidos, acrescente o pimentão e uma cebola inteira. A seguir, retire a galinha e o músculo, tirando os ossos da galinha. Coe o caldo e reserve. Enquanto isso, asse duas cebolas grandes no forno, até que fiquem moles. Tire as cascas das cebolas e passe-as na máquina de moer. Junte o alho socado com coentro às cebolas. A seguir, despeje a cebola e o alho misturados, sobre um pouco de manteiga derretida bem quente. Refogue tudo e junte o caldo das carnes. Finalmente despeja a meluquie neste caldo. Deixe ferver, até levantar espuma. Para servir, coloque os pedaços de vitela e galinha num prato fundo, o caldo de meluquie por cima e complementos de molho vinagrete, pão sírio torrado e cortado em pedacinhos, quibe na bandeja e arroz sírio.

57 MOLHO DE CAVIAR

Ingredientes

6 fatias de pão
1/8 litro de leite
2 dentes de alho
150 g de caviar
4 colheres (sopa) de suco de limão
1/8 litro de azeite
1 copo de iogurte natural
uma pitada de açúcar
pimenta-do-reino

Modo de Fazer
Corte as bordas das fatias de pão e coloque de molho no leite. Depois esprema bem o pão amolecido e coloque em uma tigela junto com o caviar (reserve um pouco para decorar), o alho espremido, o açúcar, a pimenta-do-reino e o suco de limão. Bata tudo com a batedeira. Junte o azeite num fio fino. O molho deve ter consistência de maionese. Por último acrescente o iogurte com um batedor de claras. Decore o molho com o caviar restante. Sirva com pão sírio.

58 MÚGLI

Ingredientes
20 colheres (sopa) de farinha de arroz
20 colheres (sopa) de caráui socado
1 colher (chá) de chumar socado
1 colher (chá) de erva-doce socada
10 xícaras (chá) de açúcar
20 copos de água

Modo de Fazer
Misture a farinha de arroz, o caráui, o chumar e a erva-doce numa tigela com um pouco de água fria. Ponha o resta da água para ferver num caldeirão, em fogo forte. Quando estiver fervida, tire 3 conchas e adicione a água à tigela. Passe o conteúdo da tigela para o caldeirão e mexa até ferver novamente. Então, diminua o fogo e junte o açúcar. Quando estiver no ponto de mingau e da tonalidade do chá mate, retire do fogo e sirva em xícaras grandes. Enfeite com nozes picadas, coco descascado, pistache doce ou amêndoas picadas.

59 MUGRABIE

Ingredientes
2 xícaras (chá) de trigo grosso sem lavar
1 kg de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de fubá
1 tablete de fermento para pão
1/2 kg de grão-de-bico
1 galinha limpa cortada pelas juntas, temperada apenas com sal
1 kg de cebola cortadas em quatro
canela em pó
pimenta doce
1 colher (sopa) de alfazema socada e peneirada
5 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Fazer
Escolha e peneire o trigo. Esparrame um pouco no fundo de uma bacia grande e funda. Dissolva o fermento em 1 litro de água e vá acrescentando, às colheradas, ao trigo, mexendo sempre. Depois, pulverize a farinha, esfregando o trigo sobre ela, formando os grãozinhos (se eles grudarem, um no outro, jogue mais farinha, e separe-os). Quando os grãozinhos tiverem do tamanho do grão de ervilha, passe-os para uma mesa forrada com toalha. Repita o processo com o trigo restante, aos

poucos, até obter a quantidade desejada. Deixe os grãozinhos descansando até o dia seguinte. Então cozinhe o grão-de-bico com a galinha. Enquanto isso, na parte de baixo de um cuscuzeiro grande, derreta duas colheres (sopa) de manteiga e junte a cebola. Antes que a cebola fique dourada, acrescente o grão-de-bico, a galinha e o caldo. Tempere com a canela e a pimenta doce. Na parte de cima do cuscuzeiro(peneira) espalhe os grãozinhos. Coloque esta parte sobre a parte inferior, feche as beiradas com farinha misturada com água, e leve o cuscuzeiro para o fogo, durante uma hora. Aí, retire os grãozinhos, despeje-os numa bacia, mexa bem para soltá-los e devolva-os ao cuscuzeiro. Se a galinha e as cebolas já estiverem cozidas, retire-as do caldo. Os grãozinhos podem, também ser cozidos neste caldo, por alguns minutos, antes de serem colocados na parte superior do cuscuzeiros. Então, acrescente um pouco de água ao caldo, coloque a parte superior do cuscuzeiro, já com os grãozinhos arrumados, feche as beiradas com farinha e água, e leve para cozinhar por mais uma hora. Finalmente, retire o cuscuzeiro do fogo, separe os grãozinhos, esfregando-os com uma escumadeira e junte a alfazema. Espalhe os grãozinhos numa travessa, regue-os com 3 colheres (sopa) de manteiga derretida e cubra-os com grão-de-bico, galinha e o caldo.

60 PERNA DE CARNEIRO COM ARROZ E CARNE

Ingredientes
1 perna de carneiro
2 kg de alcatra moída
3 xícaras (chá) de arroz
3 pauzinhos de canela
1 colher (café) de canela em pó
amêndoas e pinhõezinhos dourados em manteiga derretida
caldo de carne
alho e cebola socados com sal e pimenta síria
1 maço de cheiro verde
suco de 1 limão

Modo de Fazer
Na véspera, limpe a perna de carneiro, retire as membranas e o excesso de gordura. Perfure e tempere com alho e cebola socados. Regue com o suco de limão e leve ao refrigerador. No dia seguinte, frite a perna de carneiro em fogo brando, virando-o constantemente. Retire a gordura que vai formando na fritura. Acrescente o cheiro verde, os pauzinhos de canela e algumas colheres de água fria, aos poucos, até cozinhar bem. A seguir, leve ao forno para dourar. À parte, refogue o arroz na gordura de carneiro, junte a carne moída, a salsa, a canela em pó, o sal e a pimenta síria. Acrescente, aos poucos o caldo de carne e, finalmente, 6 xícaras (chá) de água fervente. Cozinhe em fogo brando. Antes de servir, mexa o arroz com um garfo para soltar os grãos. Tire o carneiro do forno, corte-o em fatias, conservando o osso. Arrume tudo numa travessa grande, colocando o arroz coberto com amêndoas e os pinhõezinhos.

61 PERNIL DE CARNEIRO COM ARROZ E FRITAS

Ingredientes
1 pernil de carneiro tamanho médio, temperado
1 maço de salsa e cebolinha picado
2 tomates grandes sem pele
3 cebolas grandes picadas
2 colheres (sobremesa) de azeite
2 dentes de alho socados
coentro

Modo de Fazer

Deixe o pernil ficar semi-assado. Prepare o molho misturando bem a salsa e a cebolinha, o tomate, a cebola, o alho, o coentro e o azeite. Junte o molho ao carneiro e ponha para assar novamente, na própria gordura. Sirva com arroz sírio e batatas fritas.

62 QUIBE DE PEIXE ASSADO

Ingredientes
1 kg de pescada sem espinha
2 ou 3 xícaras (chá) de trigo fino lavado
1 cebola média picada
1 maço de coentro
raspa de casca de 1/2 laranja bahia
pimenta doce
sal

Recheio:
1 kg de cebolas cortadas em fatias
azeite
pimenta
pinhõezinhos
sal

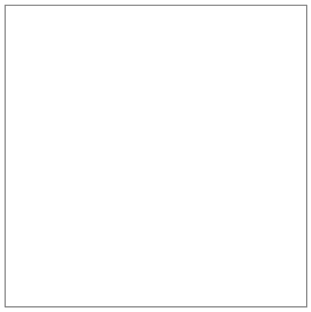
Modo de Fazer
Tempere a pescada com a raspa de casca de laranja, a pimenta doce e o sal. Moa o peixe junto com o coentro. Moa o trigo com a cebola, misture com a pescada e volte a moer junto várias vezes. Faça o recheio refogando (sem dourar) a cebola no azeite. Acrescente os pinhõezinhos temperados com sal e pimenta. Depois, unte uma assadeira com manteiga, forre o fundo com o recheio, cobrindo tudo com uma camada de quibe. Alise e com uma faca risque losangos sem aprofundar os traços. Leve ao forno. Sirva acompanhado de salada, pão sírio e limão.

63 QUIBE QUARESMAL

Ingredientes
1 medida de farinha de trigo
1 medida de trigo fino lavado
1 cebola cortada em fatias
água
sal

Modo de Fazer
Misture a farinha, o trigo e o sal com um pouco de água. Vá amassando e juntando água até que a massa fique lisa e consistente. Faça pequenas bolinhas e leve-as para cozinhar em água com sal. Retire as bolinhas e escoe a água. À parte, refogue a cebola em azeite. Finalmente, leve as bolinhas para a frigideira onde está a cebola e frite-as.

COZINHA ÁRABE
DOCES E SOBREMESAS



64 DOCE DE ABRICÓ CRISTALIZADO

Ingredientes
1 kg de abricó limpo
1 copo de água
4 xícaras (chá) de açúcar
70 amêndoas descascadas

Modo de Fazer
Ponha a água no fogo, dissolva o açúcar e dependendo da dureza do abricó coloque-os antes ou depois que a água ferver. Quando os abricós começarem a estufar, espete-os por dentro com um garfo e passe-os na beirada de um prato, para seca-los por fora. No centro do abricó, coloque uma amêndoa, cubra com outro abricó, e aperte as beiradas apenas para ligar. Passe-os em açúcar cristalizado e coloque-os em forminhas de papel, depois que estiverem frios.

65 DOCE DE FIGO SECO

Ingredientes
1/2 kg de figo
3 xícaras (chá) de açúcar
4 copos de água
2 colheres (chá) de erva-doce
nozes picadas

Modo de Fazer
Lave o figo, escorra a água e tire os talos. Se os figos forem grandes, corte-os em quatro; se forem pequenos, em dois. À parte, junte a água e o açúcar e leve ao fogo brando sem mexer. Assim que ferver, junte os figos e a erva-doce. Deixe cozinhando e mexa de vez em quando, apenas para não grudar no fundo da panela. Quando começar a engrossar, adicione as nozes. Ao atingir o ponto, retire do fogo e deixe esfriar.

66 ESLIA

Ingredientes
1 kg de trigo eslia
100 g de pinhõezinhos
100 g de uvas-passas
100 g de am6endoas sem pele picadas

100 g de confeito
100 g de nozes picadas
100 g de polpa de romã
erva-doce
açúcar

Modo de Fazer
Deixe o trigo de molho em água por meia hora. Depois, lave-o bem e ponha-o para cozinhar com erva-doce. Assim que o trigo estiver cozido, coe e tempere com açúcar a gosto e junte os demais ingredientes, misturando tudo muito bem.

67 CALDA ESPECIAL

Ingredientes
4 xícaras (chá) de açúcar
1/2 litro de água
1 colher (café) de água de flor de laranjeira
gotas de limão

Modo de Fazer
Ponha o açúcar na água e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Quando a calda estiver em ponto de fio, junte algumas gotas de limão e retire do fogo. Assim que a calda estiver fria, acrescente a água de flor de laranjeira.

68 MASSA FOLHADA PARA DOCES

Ingredientes
1 kg de farinha de trigo peneirada
1 xícara (chá) de maizena ou araruta
1 ovo
1 colher (café) de açúcar
1 colher (sopa) de azeite
1 pitada de sal
água

Recheio:
1 prato fundo cheio de am6endoas e/ou nozes descascadas e moídas
15 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de água de flor de laranjeira

Modo de Fazer
Misture esses ingredientes e amasse tudo muito bem. Sove a massa até ficar macia e formar grandes bolhas de ar (mas a massa não deve ficar consistente). A seguir, divida a massa em 5 ou 6 porções, polvilhe com maizena ou araruta, coloque-as num tabuleiro, cubra-as com um pano úmido e deixe descansando por 5 ou 6 horas. Depois forre a mesa com uma toalha, ponha uma porção de cada vez sobre a toalha e, com o auxílio de outra pessoa, estique a massa com as palmas das mãos. Deixe descansar por um instante e torne a esticar, até que a massa cubra toda a mesa e fique fina como um papel de seda. Com uma tesoura, recorte as beiradas, torne a amassá-las e abra-as novamente para aproveitá-las também. Deixe secar. Faça o recheio, misture bem as amêndoas (e/ou nozes) com o açúcar. Na hora de usar, acrescente a água de flor de laranjeira e misture mais um pouco.

69 ARROZ-DOCE SÍRIO

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de arroz
1 litro de leite
açúcar a gosto
água de flor de laranjeira

Modo de Fazer
Ferva o leite com o arroz. A seguir, leve para cozinhar em fogo brando, mexendo sempre, para que o arroz não grude no fundo da penal. Quando o arroz estiver cozido, adoce à vontade, coloque um pouco de água de flor de laranjeira e despeje numa travessa. Pode ser servido com compota de abricó.

70 ATAIF 1

Ingredientes
1 1/2 xícara (chá) de leite
1 tablete de fermento para pão
3 1/2 xícaras (chá) de água morna
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 pitada de sal
2 xícaras (chá) de água morna
Recheio:
1 forma de requeijão ou catupiry
açúcar
água de flor de laranjeira

Modo de Fazer
Deixe o fermento e o sal no leite frio por alguns minutos. Mexa e junte aos poucos a água morna. Vá despejando sobre a farinha e mexendo com a mão, puxando a massa para cima, durante 10 minutos. A seguir, passe a mistura num coador bem fino de alumínio, acrescentando o restante da água morna para ajudar a passagem pelo coador. Deixe a massa descansar de 1/2 a 1 hora. Despeje um pouco da massa numa chapa grossa bem quente. Asse as panquecas só de um lado. Quando a parte de cima estiver seca, retire-as e coloque-as sobre um pano, cobrindo-as. Faça o recheio esfregando o requeijão ou catupiry com açúcar e a água de flor de laranjeira. Espalhe o recheio sobre a panqueca, dobrando-a e mantendo a parte clara para dentro. Aperte as beiradas e leve ao forno brando para assar. Sirva imediatamente, regando com calda fria.

71 ATAIF 2

Ingredientes
1/2 kg de farinha de trigo
200 g de manteiga derretida
1 pitada de sal
leite

Recheio:
500 g de ricota
3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Fazer
Prepare uma massa de consistência regular com a farinha o sal e o leite. Faça bolinhas e, com um rolo, forme pequenos discos. Passe a manteiga sobre cada um. Depois dobre-os ao meio, volte a esticá-los e finalmente forme tiras. Enrole as tiras formando canudos. Feche uma das extremidades e recheie com a ricota bem amassada com o açúcar. Leve para assar em forno brando até dourar.

72 BELEUA

Modo de Fazer
Unte uma assadeira com manteiga. Corte as folhas da massa folhada (receita) na medida da assadeira. Unte com manteiga derretida cada folha que for colocada na assadeira. Depois de colocar na assadeira umas 20 camadas, espalhe o recheio de nozes ou amêndoas por cima e cubra com outras tantas camadas, sempre untando estas últimas com a manteiga derretida. Deixe as últimas camadas lisas e sem remendos. Corte as camadas em losango e, finalmente, leve a assadeira ao forno brando, por 3 horas. Retire os doces quando estiverem tostados por igual. Logo que tirá-los do forno, regue com calda fria.(receita de calda especial)

73 BISCOITOS DE AMÊNDOAS

Ingredientes
2 copos de amêndoas
1 1/2 copo de açúcar
3 claras de ovos
1 colher (café) de fermento em pó
raspas de casca de 1 limão verde

Modo de Fazer
Moa as amêndoas na máquina, com a peça de 3 dentes. Junte as claras, o açúcar, o fermento e a raspa de casca. Misture bem, sem bater, até que a massa fique com consistência para fazer biscoitos. Leve para assar em forno brando.

74 BISCOITOS DE TÂMARAS

Ingredientes
125 g de manteiga
1 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de nozes picadas
1 xícara de pão torrado moído
1 ovo
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 colher (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de tâmaras picadas

Modo de Fazer
Bata a manteiga e o açúcar até atingir a consistência de um creme. Acrescente o ovo, a essência e misture bem. Junte a farinha e o fermento, tornando a misturar. Depois coloque as tâmaras e as nozes, misturando tudo muito bem. Faça bolinhas envolva-as na farinha de pão e coloque-as em forma de papel. Acomode os doces numa assadeira e leve ao forno moderado.

75 BOLO DE AÇAFRÃO

Ingredientes
1/2 kg de farinha de trigo
1 1/2 colher (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de azeite
3 colheres (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de erva-doce socada
1 colher (chá) de açafrão
1 pitada de sal
1 xícara de água

Modo de Fazer
Misture a farinha com o açúcar. Acrescente o fermento, o azeite, a erva-doce e o açafrão. Junte a água, aos poucos, e o sal e continue amassando até adquirir a consistência de uma massa de bolacha. Ponha a massa numa assadeira, untada com azeite, e leve ao forno brando.

76 BROA DE LEITE

Ingredientes
1/2 kg de farinha de trigo peneirada
1/2 xícara (chá) de manteiga fresca
1/4 de xícara (chá) de azeite
3/4 de xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) com erva-doce seca e málabe socados e peneirados
1 colher (café) de sementes inteiras de báraque
1 copo de leite morno fervido
1 tablete de fermento desmanchado num pouco de leite morno com uma pitada de açúcar

Modo de Fazer
Misture todos os ingredientes e amasse bem, até formar bolhas de ar. Tome pequenas porções da massa, abra com as mãos e aperte contra a parte externa de um escorredor de macarrão. Observe que o relevo formado fique bem saliente em um dos lados da broa. Forre o mármore com um pano, coloque as broas, cubra com uma folha de celofane e, por cima de tudo, coloque um cobertor de lã. Depois de 12 horas, leve as broas ao forno bem quente. Quando estiverem douradas, diminua o fogo. Conserve-as abafadas num caldeirão, até a hora de servir. Finalmente, ao servir, umedeça as broas no leite, unte-as com manteiga fresca e pulverize-as com açúcar.

77 BURMA

Ingredientes
1 kg de massa pronta para burma (vendida em empórios árabes)

Recheio:
1/2 kg de amêndoas sem pele moídas
1/4 de kg de nozes picadas
1/4 xícara (chá) de açúcar
1 colher (chá) de água de flor de laranjeira

Calda:
4 xícaras (chá) de açúcar
sumo de 1/4 de limão
1 colher (sobremesa) de água de flor de laranjeira

Modo de Fazer
Faça o recheio misturando bem as amêndoas, as nozes, o açúcar e a água de flor de laranjeira. Depois, estenda a massa sobre o mármore, espalhe o recheio no sentido do comprimento e enrole-a no sentido diagonal, da direita para a esquerda. Faça vários enrolados dessa forma. A seguir, unte uma assadeira redonda com manteiga e disponha os enrolados a partir do centro, um ao lado do outro. Cubra os enrolados com manteiga derretida e leve-os ao forno brando, por 1/2 hora, até dourar. Enquanto isso, prepare a calda engrossando o açúcar em 1/2 litro de água, em fogo brando, juntando o limão quando estiver em ponto de fio. Assim que a calda esfriar, adicione a água de flor de laranjeira. Finalmente, quando os enrolados estiverem assados, regue-os com a calda fria e corte-os em pedaços de mais ou menos 6 cm de comprimento.

78 CHEBIETE

Ingredientes

1/2 kg de farinha de trigo
1 ovo
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 tablete de fermento desmanchado em um pouco de água e açúcar
1 copo de água filtrada

Modo de Fazer
Misture a farinha com a manteiga e o ovo, esfregando bem com as mãos. Acrescente o fermento e continue esfregando. Por fim, junte a água, aos poucos, e vá amassando, até que a mistura fique leve e com bolhas. Deixe a massa descansar, coberta por um pano, durante 20 minutos. Então, divida a massa em três pedaços iguais. Abra cada porção sobre uma mesa polvilhada com maizena, até que fique bem fina. Unte as porções com manteiga derretida e coloque uma porção sobre a outra. Dobre a massa duas vezes, com espessura de 1 cm. Corte a massa em quadrados de 4 cm, coloque recheio de nozes, em cada quadrado e dobre cada um no formato de meia-lua. Aperte as beiradas, ligeiramente para uni-las. Deixe descansar um pouco. Enquanto isso, unte uma assadeira com manteiga e coloque os doces na seguinte ordem: o lado grosso de um fica sobre a beirada fina do outro. Regue com manteiga derretida. Leve ao forno bem brando. Quando os doces estiverem tostados, da cor de palha, retire-os do forno, deixe esfriar e só então retire-os da assadeira. Finalmente, cubra-os com calda fina.

79 COMPOTA DE ABRICÓ

Ingredientes
200 g de abricós
1 1/2 copo de açúcar

Modo de Fazer
Lave os abricós e deixe de molho na véspera. No dia seguinte leve ao fogo com a mesma água e deixe cozinhar por 10 minutos. Então, junte o açúcar e leve tudo para ferver, até que o caldo engrosse.

80 DEDOS DE ZÊINA

Ingredientes
massa folhada

Modo de Fazer
Estenda e corte a massa folhada em retângulos de 10 x 20 cm. Dobre 5 cm do lado maior. Em cima dessa parte, espalhe o recheio. Enrole, de modo a formar um charutinho da grossura de 1 dedo, com 10 cm de comprimento. Unte uma assadeira com manteiga. Arrume os enrolados (também untados em manteiga derretida) na assadeira e leve ao forno brando, para corar levemente. Sirva-os regados com calda fina.

81 DOCE DE MUSSARELA

Ingredientes
1/2 kg de mussarela cortada em quadrados e deixada de molho em água durante 2 horas
(troque a água de quando em quando)
2 copos de açúcar
3 grãos de misque socados
1 copo de semolina
amêndoas descascadas

Modo de Fazer
Ferva a água em 2 panelas. Numa delas acrescente o açúcar e deixe ferver. Junte 1 copo de água e deixe ferver novamente. Acrescente outro copo de água e mais uma vez deixe ferver. Então,

despeje o misque e a semolina, mexendo sempre até engrossar. Quando a água da outra panela estiver fervendo, desligue o fogo e passe com escumadeira o queijo que estava de molho para a panela. Amasse o queijo dentro da água durante dois minutos. Depois, retire-o com escumadeira e misture-o na primeira panela, mexendo com uma colher de pau, rapidamente e com fogo já apagado. Quando o mingau estiver ligando e puxando, despeje-o numa travessa e sirva-o enfeitado com as amêndoas.

82 DOCE DE MUSSARELA FOLHADO

Ingredientes
1 kg de mussarela cortada em fatias e deixada de molho na véspera
(troque a água de vez em quando)
2 copos de leite
1 copo de semolina
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de misque socado e peneirado
cerejas

Modo de Fazer
Quinze minutos antes de levar a mussarela ao fogo, ponha-a numa vasilha com água morna. Enquanto isso, misture os demais ingredientes e leve-os para cozinhar bem. Então, vá juntando a mussarela e misturando bem com uma colher de pau para formar uma massa. De vez em quando, tire a panela do fogo, retornando-a antes que esfrie. Unte uma pedra de mármore com manteiga. Retire colheradas de massa e estenda-as sobre a pedra, formando camadas finas. Vá sobrepondo as camadas, alisando-as, se quiser, com um pouco de calda. Sirva enfeitado com as cerejas.

83 DOCE DE SEMOLINA

Ingredientes
1/2 kg de semolina
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de manteiga
2 colheres (chá) de leite frio
3/4 de xícara (chá) de leite morno
1 colher (chá) de fermento em pó
molho de gergelim
amêndoas descascadas

Recheio:
1 prato fundo de nozes picadas
1 colher (sobremesa) de essência de flor de laranjeira
açúcar à vontade

Modo de Fazer
Misture e amasse a semolina, o açúcar, a manteiga e o leite frio. Deixe essa massa descansando na véspera. Na manhã seguinte, misture o fermento ao leite morno e junte à massa. Faça o recheio levando as nozes, o açúcar e a essência ao fogo até ligar. À parte, unte uma forma rasa com bastante molho de gergelim. Coloque na forma pouco menos da metade da massa, estenda-a e alise-a com a mão molhada. Espalhe o recheio e cubra com o restante da massa, alisando-a e apertando as beiradas. Leve ao forno brando. Antes que fique totalmente assada, retire a forma do forno e corte a massa em quadrados de 3 cm, enfeitando-os com amêndoas descascadas. Leve ao forno para terminar de assar. Quando estiver completamente assada, retire-a novamente do forno e cubra o doce com uma parte da calda fria. Sirva acompanhado de uma tigela de calda.

84 FAUACHETE

Ingredientes
1 1/4 tablete de fermento dissolvido em 1 xícara (chá) de água morna, com um pouco de sal e açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
3 colheres (sopa) de manteiga
1/2 batata pequena, cozida e bem amassada
1 pitada de málabe socado
1 pitada de erva-doce socada
1 xícara (chá) de água morna

Modo de Fazer
Misture bem todos os ingredientes e passe a mistura em uma peneira. Deixe a massa descansar durante 1 hora para crescer e formar bolhas. Faça a calda e deixe em uma vasilha perto do fogão. Num copo com água filtrada, ponha, 1 colher grande e 1 pequena. Finalmente, coloque à mão, perto da calda, uma vasilha coberta com uma peneira, e uma frigideira com azeite quente. Depois que a massa tiver crescido, leve a vasilha para perto do fogão. Com a colher grande, pegue um pouco da massa e ponha-a na frigideira ajudando com a colher pequena. Esta colher pequena deve ser passada na água entre uma colherada e outra. Quando as bolas estiverem fritas, passe-as para a vasilha de calda e daí para a peneira, a fim de escorrer o excesso de calda. Antes de fritar toda a massa, observe a primeira bola frita (por dentro, deve estar fofa, seca e leve). Caso a bola frita esteja úmida e pesada, a massa não está no ponto. Neste caso, junte água quente à massa e misture bem. Mas se a massa escorrer deixando uma pequena calda acrescente farinha e torne a misturar. Com o ponto certo, frite as bolas, passe-as na calda e sirva numa travessa.

85 GELÉIA DE MARMELO

Ingredientes
3 kg de marmelos grandes descascados e cortados em pedaços
1 kg de açúcar

Modo de Fazer
Cozinhe os marmelos em pouca água. Depois de cozidos, coe o suco através de um saco de pano ralo (esprema bem o pano para que o suco saia completamente). Depois junte o açúcar ao suco e coe novamente com o mesmo pano. Leve o suco ao fogo forte, para engrossar. Retire do fogo e coloque a geléia em taças.

86 GUREIBE

Ingredientes
3/4 de copo de manteiga derretida e fria
3/4 de copo de açúcar
2 copos de farinha de trigo peneirada
1 pitada de bicarbonato
amêndoas descascadas

Modo de Fazer
Ponha a manteiga numa travessa rasa e mexa com a palma da mão, até clarear ao máximo. Então, peneire o açúcar sobre a manteiga e vá mexendo, até alisar. Peneire sobre a manteiga a farinha e o bicarbonato, mexendo sempre. Faça bolinhas, ponha-as na assadeira seca e enfeite-as com as amêndoas. Leve a assadeira ao forno bem fraco, de modo que as bolinhas não amarelem, durante 1 1/2 hora. Deixe as bolinhas esfriarem antes de tirá-las da assadeira.

87 LARANJA AZEDA EM CALDA

Ingredientes

12 laranjas azedas raspadas no ralador e cortadas em 5 gomos

Calda:
6 copos de açúcar
2 copos de água
suco de duas laranjas (pêra ou bahia)

Modo de Fazer
Ferva os gomos das laranjas em fogo forte, por 5 minutos. Deixe na mesma água por mais 4 horas. Depois, vá trocando a água 6 vezes ao dia, durante 48 horas. Então, esprema os gomos das laranjas. À seguir, enrole, costure e pendure num fio de linha forte cada grupo de doze gomos de laranja. Deixe secar. Faça a calda juntando o suco das laranjas, o açúcar e a água e deixe cozinhando em fogo brando, sem mexer. Finalmente, tire as laranjas do fio e leve-as à calda em fogo brando até que a calda engrosse. No dia seguinte, retire as laranjas da calda.

88 LARANJAS MARROQUINAS

Ingredientes
10 laranjas
300 g de água
300 g de açúcar
1 colher (sopa) de conhaque
4 figos ou 100 g de uvas-passas
1 colher (sopa) de amêndoas raladas

Modo de Fazer
Descasque 2 laranjas. Pique as cascas em pedaços bem finos e cozinhe por 10 minutos na água misturada com o açúcar. Retire do fogo e junte os figos picados (ou uvas-passas), o suco de 2 laranja e o conhaque. Descasque o resto das laranjas e conserve-as inteiras. Coloque as laranjas no caldo feito antes, cubra com folha de alumínio e deixe na geladeira por algumas horas. De vez em quando, dê uma mexida nas laranjas. Antes de servir, salpique com casca de laranja picada e amêndoas raladas.

89 MACARUM

Ingredientes
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de maizena
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sobremesa) de málabe socado
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1 1/4 de xícara (chá) de óleo
água morna

Modo de Fazer
Misture os ingredientes secos. Aos poucos, vá acrescentando o óleo, sem parar de mexer. Junte água morna até que a massa fique bem lisa e macia, amassando sempre. Abra a massa e enrole-a na grossura de um dedo. Corte-a em pedaços de 4 cm, no sentido da diagonal ao comprimento. Aperte cada pedaço contra a parte de trás de um ralador de queijo, tomando cuidado para que a massa não se abra. Coloque os pedaços numa assadeira, sem untar, e leve-os ao forno brando, para corar. Ao retirá-los do forno, deixe-os por algum tempo na calda fria. Retire-os e sirva-os acompanhados de uma tigela de calda.

90 MAMOUL 1

Ingredientes

1/2 kg de farinha de trigo
250 g de manteiga
1/2 copo de água de rosas

Recheio:
250 g de nozes, amêndoas ou pistaches
250 g de açúcar
3 colheres (sopa) de água de rosas

Modo de Fazer
Para a massa misture a manteiga derretida em banho-maria com a farinha e a água de rosas. A massa deve ficar bem consistente. Deixe descansar durante duas horas. Para fazer o recheio, pique as nozes, pistaches ou amêndoas e misture-as ao açúcar e a água de rosas. Pegue uma porção pequena de massa, numa quantidade similar ao 1 ovo, e dê-lhe uma forma arredondada. No centro, faça uma cavidade com o dedo, recheie e feche, unindo as laterais da massa e achatando-a. Risque a face arredondada com um garfo. Leve ao forno, numa assadeira untada, e asse por 35 minutos em forno médio. Assim que sair do forno, espalhe açúcar de confeiteiro sobre os bolinhos.

91 MAMOUL 2

Ingredientes
1 kg de semolina
2 xícaras (chá) de manteiga derretida
1 colher (chá) de málabe socado
leite

Recheio:
350 g de amêndoas e nozes moídas
1 colher (chá) de água de flor de laranjeira
açúcar a gosto

Modo de Fazer
Amasse a semolina e junte a manteiga aos poucos. Deixe descansar durante 12 horas. Então, acrescente o málabe e o leite aos poucos, amassando sempre, até atingir o ponto. Faça o recheio misturando as amêndoas e as nozes com o açúcar e a água de flor de laranjeira. Faça bolas pequenas com a massa, abra, recheie e feche. Risque a superfície com um garfo e leve ao forno brando numa assadeira seca. Sirva pulverizado com açúcar.

92 MUALABIE

Ingredientes
1 concha pequena e rasa de farinha de arroz
1 litro e 2 xícaras (chá) de leite fervido e frio
2 conchas de açúcar
2 grãos de misque socados e misturado com 1 colher (café) de
água de flor de laranjeira

Modo de Fazer
Coloque o litro e uma xícara de leite frio e a concha de farinha de arroz. Deixe de molho por 1/2 hora. Depois, acrescente o açúcar. Leve para ferver em fogo brando, mexendo sempre. Quando estiver quase fervido, adicione a outra xícara de leite e continue mexendo, até formar o mingau. Apague o fogo e misture o misque. Finalmente, despeje numa travessa rasa, sem mexer, para que o mingau fique liso e brilhante. Leve à geladeira. Enfeite com amêndoas moídas ou inteiras e pistaches doces.

93 MUCHABAK

Ingredientes
5 xícaras (chá) de farinha de trigo
5 colheres (sopa) de maizena
1 tablete de fermento dissolvido em água morna
4 xícaras (chá) de água morna
1 pitado de sal e outra de açúcar

Modo de Fazer
Misture a farinha, a maizena e o fermento. Acrescente o sal, o açúcar e, aos poucos, 1 xícara de água morna. Passe então a mistura num coador de alumínio, juntando o restante da água morna. Deixe a massa descansar durante 1 hora, até crescer e formar bolhas. Despeje-a dentro de um bule com bico. Ponha azeite numa frigideira e jogue a massa de modo a formar um desenho com 5 cm de diâmetro. Aumente o fogo ao pôr o Muchabak e diminua-o quando virá-lo. A massa fica clara e brilhante. Retire-os depois de fritos, e passe-os com muito cuidado em calda fria, colocando-os a seguir numa travessa.

94 ROSQUINHAS DE GERGELIM

Ingredientes
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de manteiga
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
1 ovo inteiro
1 colher (chá) de erva-doce
1 colher (café) de málabe socado
leite
gergelim

Modo de Fazer
Misture a farinha com o açúcar e o fermento. Acrescente a manteiga, o málabe, a erva-doce e amasse um pouco. Junte o ovo e, depois, o leite, aos poucos, até que a massa fique bem lisa. Deixe descansar por alguns minutos. Então, tome pequenas porções da massa enrole formando um bastão com 10 cm de comprimento e a grossura de um lápis. Com os bastões, faça argolas unindo as extremidades. Passe um dos lados em mel e o outro, em semsom. Coloque as rosquinhas numa assadeira seca e leve ao forno brando.

95 SAMBUSQUE

Ingredientes
1 kg de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de manteiga derretida
1 colher (chá) de málabe socado
1 colher (sopa) de fermento em pó
leite
água

Modo de Fazer
Misture bem a farinha com a manteiga. Acrescente o málabe e o fermento. Junte leite e água, aos poucos, amassando sempre, até que a massa fique lisa e macia. Deixe descansar por alguns minutos. Depois abra a massa com um rolo e corte em rodelas com um copo. Ponha recheio de amêndoas e/ou nozes no centro das rodelas e enrole as beiradas. Coloque os pasteizinhos numa

assadeira sem untar e leve ao forno brando. Pulverize os pasteizinhos com açúcar. O recheio pode ainda ser substituído por tâmaras moídas e misturadas com manteiga.

96 SORVETE DE MISQUE

Ingredientes
2 colheres (sobremesa) de maizena
1 litro de leite
2 folhas de gelatina branca
2 xícaras (chá) de açúcar
2 grãos de misque socados
pistache doce

Modo de Fazer
Desmanche a maizena em um pouco de leite frio. Acrescente o açúcar, a gelatina e o restante do leite. Leve ao fogo forte e mexa até ficar no ponto. Retire do fogo e deixe esfriar. Pulverize com o misque e ponha a massa na geladeira, numa forma grande. Espere gelar, retire da geladeira e bata a massa. Repita a operação por 3 vezes, até a massa ficar cremosa e lisa. Sirva em taças enfeitadas com pistache doce.

97 TAMARIE

Ingredientes
1 kg de farinha de trigo
1 1/2 xícara (chá) de água fria
1 tablete de fermento
1 1/2 copo de manteiga derretida
1 pitada de sal
azeite

Recheio:
1 kg de tâmaras sem caroço
1 xícara (chá) de açúcar
1 copo de água

Modo de Fazer
Ponha a farinha em uma tigela, junte a manteiga e o azeite. Dissolva o fermento em um pouco de água e junte-o à mistura. Vá despejando a água aos poucos e continue amassando até a mistura ficar lisa. Depois divida a massa em quatro bolas, cubra-as e deixe descansando por 1/2 hora. A seguir, abra cada bola com um rolo, até deixá-la na espessura de massa para pastéis. Corte a massa em rodelas com 5 cm de diâmetro. Passe um dos lados da rodela em clara de ovo e, em seguida, sobre as sementes de gergelim. Coloque a rodela sobre um mármore, mantendo esse lado para baixo. Vá repetindo o processo, até que se acabem as rodelas, pressionando cada uma, com o rolo, sobre as sementes para melhor fixar o gergelim. Para o recheio, misture as tâmaras com o açúcar e a água. Leve ao fogo brando, mexendo até ligar. Depois deixe esfriar. Espalhe o recheio (1 colher (chá) para cada rodela) sobre a face lisa e cubra com outra rodela. Aperte as beiradas e dobre-as para cima, formando um relevo. Numa frigideira, aqueça bem o azeite e vá colocando os pasteizinhos. Quando eles estufarem, retire-os da fritura e seque-os sobre papel absorvente. Sirva os pastéis pulverizados com açúcar.

Samua@samua.com.br