

COZINHA ÁRABE



BABAGANOUSH (BABAGANUJ) - PASTA DE BERINJELA ÁRABE

Ingredientes

2 unidades de berinjela

1 dente de alho

suco de meio limão

2 colheres de sopa de tahine (pasta de gergelim)

2 colheres de sopa de azeite de oliva

pimenta do reino e sal a gosto

Modo de Preparo

1

Pré aqueça o forno a 200 graus (forno médio).

2

Coloque as duas berinjelas na boca do fogão para a chama torrar a pele da berinjela até enrugar.

3

Asse no forno por 20 minutos, até a polpa da berinjela ficar mole ao toque.

4

Abra as berinjelas e retire a polpa com a ajuda de uma colher.

5

Coloque a polpa e todos os ingredientes em um processador e bata até a mistura ficar cremosa.

ARROZ COM LNTILHAS E KAFTA

1 colher (sopa) de óleo
1/2 colher (sopa) de manteiga
½ cebola picada
2 dentes de alho picados
300 ml de água
200 g de lentilha
Sal a gosto
Pimenta árabe a gosto
100 g de arroz parboilizado
1 cebola grande fatiada em tirinhas

Em uma panela em fogo médio com óleo e manteiga, frita a cebola picada até dourar. Quando começar a dourar, adicione os dentes de alho picados e deixe refogando até dourar. Despeje a água, a lentilha, o sal e a pimenta. Quando a água começar a ferver, coloque o arroz e deixe a tampa semi-fechada. Cozinhe por volta de 20 a 30 minutos. Quando a água secar, verifique se a lentilha está cozida. OBS: se a lentilha ainda estiver durinha, coloque mais água fervente e deixe cozinhar até a água seque e a lentilha fique macia. Para finalizar o prato frite em imersão as cebolas em tiras. Deixe escorrer e coloque por cima do arroz com lentilha.

ESFIHA ABERTA TIPO HABIB'S

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
30 g de fermento biológico seco
3/4 xícara (chá) de açúcar refinado (125 g)
125 ml de óleo de soja
500 a 700ml de água morna
1 colher de (sopa) sal refinado
fubá para polvilhar
RECHEIO (DE QUEIJO):
700g de queijo branco amassado
1 xícara de salsinha picada

1 xícara de cebolinha picada

6 colheres (sopa) de creme de leite

1 colher de (chá) fermento em pó (serve para dar consistência e uniformizar o recheio)

sal a gosto

RECHEIO DE CARNE:

700g de carne moída

5 tomates picados

1 cebola picada

1/2 xícara (chá) de hortelã

suco de 2 limões

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Junte todos os ingredientes do recheio escolhido

Misture bem, amassando com as mãos e reserve

MASSA:

Misture 500 ml de água (reserve o restante) com o fermento e o açúcar e deixe descansar por 10 minutos

Junte a farinha (separe uma pequena parte), o óleo e o sal

Misture com uma colher de pau

A seguir, despeje e sove a massa sobre uma superfície enfarinhada

Acrescente o restante da farinha alternado com a água aos poucos até que a massa fique com aparência homogênea e desgrude das mãos

Deixe descansar por 10 minutos

Após descansar, divida a massa em 2 partes iguais e faça um rolo grosso com cada uma delas

Tome como medida três dedos e corte toda a massa em pedaços iguais

A seguir, faça bolinhas usando o fubá para polvilhar e dar formato a massa

Utilizando os dedos, achate cada bola fazendo laterais altas (como um ninho)

Acomode os discos na forma polvilhada com fubá e deixe descansar por 15 minutos

Coloque uma pequena porção de recheio sobre cada disquinho de esfiha

Espalhe o recheio por igual e asse em forno pré-aquecido a 180°

Sirva quente ou fria

CHARUTO FOLHA DE UVA

Ingredientes

Para fazer o recheio de carne moída:

200g de arroz

100g de carne moída

3 dentes de alho picado

1 colher (chá) de condimento de arroz

½ cebola picada

Sal a gosto

Ingrediente secreto: mix de especiarias

Como fazer o molho:

300g de abóbora madura

Azeite para fritar

½ litro de água filtrada

Suco de 1 limão

Sal a gosto

Pimenta síria a gosto

1 dente de alho picado

Modo de preparo

Para fazer o recheio de carne moída:

Lave e deixe escorrer o arroz, deixando em um pote com água para hidratar.

Escorra e misture a carne moída, alho picado, condimento de arroz, cebola picada e sal.

Misture bem com as mãos e acrescente o ingrediente secreto.

Misture novamente.

Como fazer a folha de uva recheada:

Separe uma por uma e lave bem para tirar o sal.

Numa panela com água fervendo, deposite as folhas de uva, uma em cima da outra, e afunde-as.

Espere até levantar fervura, retire as folhas e deixe escorrer no escorredor.

Coloque numa bacia com água filtrada e gelo para parar o cozimento.

Seque as folhas no papel-toalha, uma a uma.

Corte o talo central da folha, sobreponha a parte que ficou cortada e coloque um pouco de recheio.

Faça um rolinho apertado dobrando as pontas da folha na primeira volta do rolinho.

Como fazer o molho:

Lave bem e corte a abóbora em pedacinhos quadrados iguais.

Numa frigideira, coloque um pouco de azeite e frite a abóbora de todos os lados.

Quando acabar, tire a gordura com papel-toalha.

Numa caçarola baixa, coloque as abóboras fritas no centro e organize os charutos em volta de uma forma circular.

É preciso deixar os charutos bem apertados para não vazarem.

Faça uma mistura de água com suco de um limão, sal, pimenta síria e alho.

Acrescente essa mistura por cima dos charutos com abóbora até cobrir.

Tampe e cozinhe em fogo baixo.

NINHO ÁRABE (PISTACHE, FIGO, AMÊNDOAS E AMEIXA) OU BAKLAVA

Ingredientes

- 225g de manteiga derretida - 450g de nozes picadas (ou amêndoas) - 450g de pistache - 1 colher (chá) de canela em pó - 450g de massa filo - 1 xícara (ou 240ml) de água - 1 xícara (ou 200g) de açúcar - 1/2 xícara (ou 120ml) de mel - 1 colher (chá) de água de laranjeira

Modo de preparo

Nozes:

Misture as nozes com o pistache e a canela, e reserve. Derreta a manteiga e reserve. Agora, Preaqueça o forno a 180 °C. Unte o fundo e as laterais de uma forma refratária de 20 e três por centímetros com a manteiga derretida. Abra a massa filo e corte-a do tamanho exato da sua forma.

Cubra a massa com um pano úmido para que ela não seque enquanto você a estiver utilizando.

Forre a forma com duas folhas de filo e pincele a massa de cima com manteiga. Faça o mesmo processo até que tenha montado seis camadas com as folhas de massa filo.

Palha italiana:

Por cima da última camada, polvilhe de duas a três colheres (sopa) de nozes com a canela. Cubra as nozes com duas folhas de filo. Pincele a folha de cima com manteiga, polvilhe-a com nozes. Repita esse processo até acabar os ingredientes.

Usando uma faca afiada ou uma espátula de corte, corte a massa no formato de losângulos ou no formato de quadradinhos. A massa deve ser cuidadosamente cortada até a última camada, no fundo da forma. Asse-a por aproximadamente 50 minutos ou até que a baklava esteja crocante e corada.

Baklava:

Enquanto a baklava está assando, prepare a calda da seguinte forma: ferva a água com o açúcar.

Quando o açúcar estiver dissolvido, acrescente o mel. Abaixar o fogo e deixe a calda cozinhar até começar a engrossar, mas antes do ponto de fio. Em seguida, retire do fogo, coloque a água de laranjeiras e deixe esfriar.

Montagem da baklava: Retire a baklava do forno e imediatamente regue-a com a calda. Deixe esfriar e sirva. Guarde a baklava sem tampa, para não ficar mole.