

## اللفغن

### المقادير:

ثلاثة ارباع كيلو لحم ضأن بالعظم.  
بصلتان مقطعتان بشرائح بالطول.  
4 حبات طماطم مقشرة ومقطعة قطع صغيرة.  
ملعقتان كبيرتان صلصة. - 4 اكواب كبيرة ماء.  
معكرونة سباجتي رفيعة جدا 450 غراما.

### الخطار:

نصف كوب كبير فاصوليا خضراء مقطعة 2 سم.  
نصف كوب كبير كرفس مقطع بالورب 1 سم.  
نصف كوب كبير جزر مقطع مكعبات صغيرة.  
نصف كوب كبير بطاطس مقطعة مكعبات صغيرة.  
نصف كوب كبير كوسا مقطع مكعبات صغيرة.  
نصف كوب كبير بازلاء مثلجة او طازجة.  
نصف كوب كبير فول اخضر منلج او طازج.  
ملعقة صغيرة ملح. - ملعقة صغيرة فلفل اسود.  
مكعب مرقة الدجاج. - ملعقة صغيرة بودرة مرقة الدجاج.  
نصف كوب كبير كزبرة خضراء مفرومة. - ربع كوب كبير  
بقونس. - ربع كوب كبير بقونس للوجه.

### الطريقة:

- ضعي الزيت في القدر مع البصل وقلبي حتى يصفر ثم  
ضعي اللحم وقلبي حتى يتغير لونه ثم الطماطم والملح وحركي  
حتى تذوب الطماطم، اضيفي الصلصة واتركيها دقيقتين ثم  
ضعي الماء واتركي اللحم حتى ينضج.  
- اضيفي الخضار، الفاصوليا والجزر والكرفس ثم الفول وبعد  
5 دقائق اضيفي الكوسا والبطاطس والبازلاء ومكعب مرقة  
الدجاج والفلفل الاسود والملح وبودرة مرقة الدجاج واتركيه  
نحو 20 دقيقة حتى ينضج الخضار.  
- اسلقي المعكرونة بحيث يغطيها الماء ثم صفيها وضعيها في  
قدر واضيفي اليها ملعقة صغيرة بودرة مرقة الدجاج وقلبيها  
بخفة ثم ضعها في طبق التقديم وضعي فوقها الخضار مع  
اللحم واتركي اطراف المعكرونة ظاهرة ثم زينها وقدميها.

### ملاحظة:

اضيفي الماء الى اللحم حتى النضج.  
- يجب ان تكون كمية مرق اللحم عند وضع الخضار نحو  
3 اكواب ونصف تقريبا.

## الحلو

## الزهرة والبروكلي المغلفة

### المقادير:

ربع كيلو زهرة  
ربع كيلو بروكلي  
2 بيضة  
ربع كوب صغير حليب سائل  
ملعقة صغيرة بودرة مرقة الدجاج  
ملعقة صغيرة ثوم ناشف  
مغلف خلطة البروست  
4 ملاعق بقسماط  
زيت القلي

### الطريقة:

- قطعي الزهرة والبروكلي الى زهرات صغيرة واغسلهم جيدا.  
- اخفقي البيض والحليب والثوم وبودرة مرقة الدجاج بالشوكة  
جيدا.  
- اضيفي مغلف خلطة البروست الى البقسماط في وعاء وقلبيهم  
جيدا.  
- خذي الزهرات واغمسهم في البيض ثم في خلطة البروست  
والبقسماط.  
- اقلي الزهرات بعد ذلك في زيت ساخن وغزير حتى تحمر ويصبح  
لونها بني فاتح ذهبي.

### ملاحظة:

يمكنك استخدام خلطة البروست الحارة.



## آيس كريم الرهش

### الطريقة:

1- يسخن الحليب على نار هادئة حتى يوشك ان يغلي ويرفع  
عن النار ويترك ليبرد قليلا.  
2- اثناء ذلك يخفق البيض وصفار البيض والسكر في اناء فرن  
او اناء معدني حتى يتجانس يضاف الحليب وطحن الذرة المذاب  
ويخفق المزيج على حمام مائي فوق نار هادئة مع مراعاة استمرار  
التحريك حتى يغلي المزيج ويغطي ظهر ملعقة التحريك.  
3- يرفع عن النار وتضاف الفانيليا بحرك ويترك ليبرد.  
4- يبرد في الثلاجة لمدة 30 دقيقة او حتى يبرد تماما.  
5- يصب المزيج في الخلاط ويضاف اليه الرهش والهيل وماء  
الورد ويخلط جيدا.  
6- يجمد لمدة 45 دقيقة او حتى يبدأ في التجمد، يخفق ثم  
يجمد لمدة 45 دقيقة.  
7- يخفق الكريم حتى يصبح له قوام، يقلب بخفة في  
المزيج ويجمد لمدة 45 دقيقة او حتى يبدأ في التجمد يخفق  
مرة أخرى.  
8- يصب في وعاء تقديم يصلح للتجميد ويرش عليه الفستق،  
يغطى بإحكام ويجمد لمدة 12 ساعة على الأقل.  
9- يخرج من الفريزر قبل التقديم مباشرة.

### العجينة:

900 مليلتر حليب  
بيضتان  
صفار 3 بيضات  
ملعقة ونصف ملعقة صغيرة  
فانيليا  
ثلاث ملاعق ونصف الملعقة  
طحين ذرة مذاب في 4  
ملاعق ماء بارد  
كوب وربع سكر  
500 غرام رهش (حلاوة  
طحينية)  
كوب كريم خفق.  
2 ملعقة أكل ماء ورد (اختيار)

### للتزين:

كوب فستق مبشور خشنا.

### للتزين:

في حالة توافر ماكينة صنع الآيس كريم تلغي  
خطوة 6 يضاف الكريم كما في خطوة 7 ثم تستخدم  
الماكينة.  
يمكن حفظ آيس كريم الرهش لمدة شهر في  
الفريزر.



تول القيادة

# فورد تطلق عروض رمضان

سابقاً 7,444 الان ابتداءً من

## إكسبلورر 6,999 د.ك





فورد إكسبلورر 2010 ذات المواصفات القياسية والتي تميز إمكانياتها الفاعلة الممتعة. فمن خلال المحرك الجبار V6 سعة 4.0 ليتر وناتل الحركة الأني ذو الـ 5 سرعات ونظام الدفع الرباعي ونظام التعليق المتفصل تبعث روح المغامرة والتحدى. مع مقاعد داخلية مريحة والتي تغطي 7 أشخاص يمكنك الإستمتاع بروح المغامرة أنت وعائلتك مع المحافظة على معايير السلامة العالية.

1826 826 2439 7751

بيت التمويل الكويتي

5 سنوات  
أو 100,000 كلم  
الضمان على محرك عجلة  
الفرامل الأمامية والخلفية

بالتعاون مع

بيت التمويل الكويتي  
Kasbi Finance House

التمويل مع

البنك الإسلامي الكويتي

5 سنوات  
أو 100,000 كلم  
الضمان على محرك عجلة  
الفرامل الأمامية والخلفية

بالتعاون مع

بيت التمويل الكويتي  
Kasbi Finance House

التمويل مع

البنك الإسلامي الكويتي

5 سنوات  
أو 100,000 كلم  
الضمان على محرك عجلة  
الفرامل الأمامية والخلفية

بالتعاون مع

بيت التمويل الكويتي  
Kasbi Finance House

التمويل مع

البنك الإسلامي الكويتي

5 سنوات  
أو 100,000 كلم  
الضمان على محرك عجلة  
الفرامل الأمامية والخلفية

بالتعاون مع

بيت التمويل الكويتي  
Kasbi Finance House

التمويل مع

البنك الإسلامي الكويتي