



شرائح الفطر بالجبن

الطريقة:

1 - سيحي الزبدة في مقلاة كبيرة، واضيفي البلوبيف ثم اطهي لمدة 4 - 5 دقائق أو حتى يصير مقرمشاً، قلبي معه الفطر، والبصل الأخضر، والفلفل بنوعيه الأخضر والأحمر واطهي لمدة 5 دقائق أخرى أو حتى يلين قوام المشروم. 2 - قطعي شرائح الخبز الى قطع عرض الواحدة 2,5 سم، ضعي نصف كمية الخبز في قاع طبق فرن مبطن بطبقة خفيفة من الزبد ابعاده 18 × 28 سم، اغرفي خليط الفطر فوقه وضعي فوق سطحه ما تبقى من الخبز، رشي فوقه الجبن. 3 - ضعي البيض والحليب والمايونيز والمسطرده وصوص وورشسترشاير في صحن عميق وأخفقي حتى الامتزاج، في حرص قومي بصب خليط البيض فوق خليط الخبز ثم رشي فوقه البقدونس، اخيزي عند 180 درجة مئوية لمدة 50 - 60 دقيقة أو حتى يجمد قوام الشريحة. نصيحة: هذا الطبق مثالي للطهي المسبق، قومي بإعداد الطبق بالكامل، ثم ضعيه في الثلاجة لمدة ليلة كاملة، اخيزيه عندما تكونين مستعدة في اليوم التالي، ويزداد وضوح النكهة اذا تركت الشريحة ساكنة لمدة قبل الطهي.

المقادير:

60 غرام زبدة، 3 قطع مكعبه بلوبيف مفريه، نصف كيلو شرائح فطر، 4 بصلات خضر مفريه، ثمرة فلفل اخضر صغيرة مفريه، 6 ثمرة فلفل احمر صغيرة مفريه، 125 غرام جبن شرائح سميكه من الخبز الابيض مع ازالة قشرتها، 6 شهبي مبشور، "شيدر معق"، 6 بيضات، كوبان/ 500 مل حليب، ملعقة كبيرة مايونيز، ملعقة صغيرة مسطرده فرنسية، ملعقة صغيرة صوص وورشسترشاير، ملعقتان كبيرتان بقدونس طازج مفري

شوربة فواكه البحر الكاريبي

المقادير:

150 غرام من الروبيان المقشر
200 غرام من قبليه السمك
ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة من عشب الكزبرة
ربع ملعقة صغيرة من عشب الكمون
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الحار
3 ملاعق من عصير الليمون
ملعقة زبدة

الطريقة:

يوضع الروبيان وقبليه السمك في إناء مع الكزبرة والفلفل وعصير الليمون ويترك للتقع لفترة. يتم تذويب الزبدة في وعاء طهي واسع في درجة حرارة متوسطة، يضاف الكرات والبصل اليها ثم يغطى الإناء يستمر الطهي لمدة 10 دقائق مع التقليب، ثم يضاف الثوم ويستمر الطهي لمدة 4 دقائق أخرى. تضاف البطاطس ومرقعة الدجاج ويستمر الطهي لمدة 15-20 دقيقة، حتى تنضج البطاطس، تضاف السبانخ ويستمر التقليب والطهي

رز التمر الهندي (الصبار) مع الروبيان

الطريقة:

يحمّر البصل المبشور والثوم والزنجبيل والنعناع والكزبرة والملح والفلفل وجارام ماسالا والكمون بالسمن حتى يشقر. يضاف التمر الهندي والماء المغلي ويترك على النار حتى يغلي. يصفى الأرز ويضاف للتمر الهندي ويقلب حتى يتجانس، يترك على نار هادئة (تحت حديدة) وقبل ان ينضج الارز بخمس دقائق نضيف اللوبيا. يحمّر البصل والثوم والزنجبيل بالزيت وتضيف له الملح والبهار والفلفل والهيل والدارسين. نضيف الكزبرة والتمر الهندي وبودرة جوز الهند وعصير الليمون ويقلب. نضيف الروبيان ونقلب حتى ينضج. نضع الأرز في صحن التقديم فوقه خليط الروبيان ونرش الكزبرة الخضراء ويقدم.

المقادير:

3 أكواب أرز بسمتي منقوع مدة نصف ساعة
ملعقة طعام سمن أو زبدة
ملعقتا نعناع طازج مفروم
ملعقة صغيرة جارام ماسالا
فصا ثوم مهروسان
كوب منقوع التمر الهندي (صبار)
حبثان من البصل المبشور
نصف كوب لوبيا مسلوقة
ملعقة طعام كزبرة خضراء مفرومة
ملعقة صغيرة كمون حب
ملعقة طعام زنجبيل مهروس
3 أكواب ماء مغلي

مقادير الروبيان

نصف كيلو روبيان وسط مقشر (3 اكواب) ومسلوقة
فص ثوم مهروس
ربع كوب كزبرة خضراء مفرومة
ملعقة طعام بودرة جوز الهند
حبة بصل مفرومة - ملعقة طعام زنجبيل مهروس
ملعقتا طعام تمر هندي (صبار)
ملعقة طعام عصير ليمون
رشة ملح وهيل ناعم وبهارات مخلوطة ودارسين ناعم
ملعقتا طعام زيت

شاي أحمد
الانجليزي رقم 1
الأكثر تميزاً في العالم

شاي انجليزي مرجح اول

شركة تموين الخليج المحدودة
من ب ٢٤١٠ - صفاة 13105 الكويت تلفون ٢٤١٣٦١٥٣ - ٢٤١٠٣٢٢

جدودنا علمونا وعالكرم وفعل الخير ربونا!

١٠ ٪ من قيمة فاتورتك تبرع بها عند افطارك أو سحورك بفتنك هوليدي ان الكويت، وتذوق متعة اشهى وجبات الفطور و السحور في مناظرة أيام زمان و الديوان و عيش الاجواء الرمضانية الساحرة بمسحبة الأهل و الأصنفاء رمضان كريم

الديوان

يتاح لك كل يوم بوفيه مفتوح يضم تشكيلة من المأكولات العربية و الشرقية و الخليجية لتدل حواسك و تأخذك بلمعنها إلى جولة حول العالم.

أيام زمان

عندما تلتف حول طاولة أيام زمان الرمضانية فهناك شعور غامر بأصالة و كرم الضيافة اللبنانية.

هذا العرض ساري في فترات العطلات أمواج الدانة والعطلة الخارجية.

اللحم بالكاري الأحمر

المقادير:

نصف كيلو لحم فخذ خروف بلا عظم،
ملعقتان كبيرتان زيت نباتي، شرائح -
فصان ثوم مسحوقان، ملعقتان كبيرتان
معجون كاري زحمر، 150 مل حليب جوز
هند، ملعقة كبيرة سكر أسمر، حبة فلفل
أحمر كبيرة منزوعة البذور ومقطعة شرائح
كبيرة، كوب مرق بقر أو غنم، ملعقة كبيرة
صلصة سمك، ملعقتان كبيرتان عصير
لايم، علبة (227 غراما) كستناء الماء
مصفاة، ملعقتان كبيرتان كزبرة خضراء
مفرومة، ملعقتان كبيرتان ريحان أخضر
مفروم، ملح وفلفل - أرز ياسمين مسلوق
للتقديم، ورق ريحان أخضر للزينة

الطريقة:

قطعي اللحم مكعبات 3 سم، سخني الزيت في
مقلاة على حرارة عالية واقلي البصل والثوم
2-3 دقائق، اضيفي اللحم واقلية مع التحريك
الى ان يصبح لونه بنيا.
اضيفي معجون الكاري وتابعي القلي بضع ثوان
ثم اضيفي حليب جوز الهند والسكر واغلي على
نار خفيفة 15 دقيقة مع التحريك احيانا.
اضيفي الفلفل الأحمر والمرق وصلصة السمك
وعصير الليم وغطي المقلاة وواصل الطهي
ببطء 15 دقيقة أو الى ان يصبح اللحم طريا.
اضيفي كستناء الماء والكزبرة والريحان وعدلي
الملح والفلفل حسب الرغبة.
قدمي الطبق مع الارز مزينا بورق الريحان.

الحلو

كيكة الكراميل

المقادير

5 بيضات حجم كبير - ملعقتان صغيرتان بيكنغ باودر ثلاثة أرباع كوب
سكر أبيض - نصف كوب بندق محمص مفروم خشن - ملعقة صغيرة
خبوط الزعفران - كوبان من الطحين الأبيض المنخول - كوب كراميل
- ملعقة صغيرة بيكرينات الصودا - كيس كريم بودرة - ملعقة صغيرة
هيل مطحون - قالبان من الزبدة المذاب وزن الواحد (100 غرام

مقادير الكراميل

كوب سكر - ثلاثة أرباع كوب حليب نستلة المحلي الحجم
الكبير - 5 ملاعق طعام ماء

طريقة عمل الكراميل

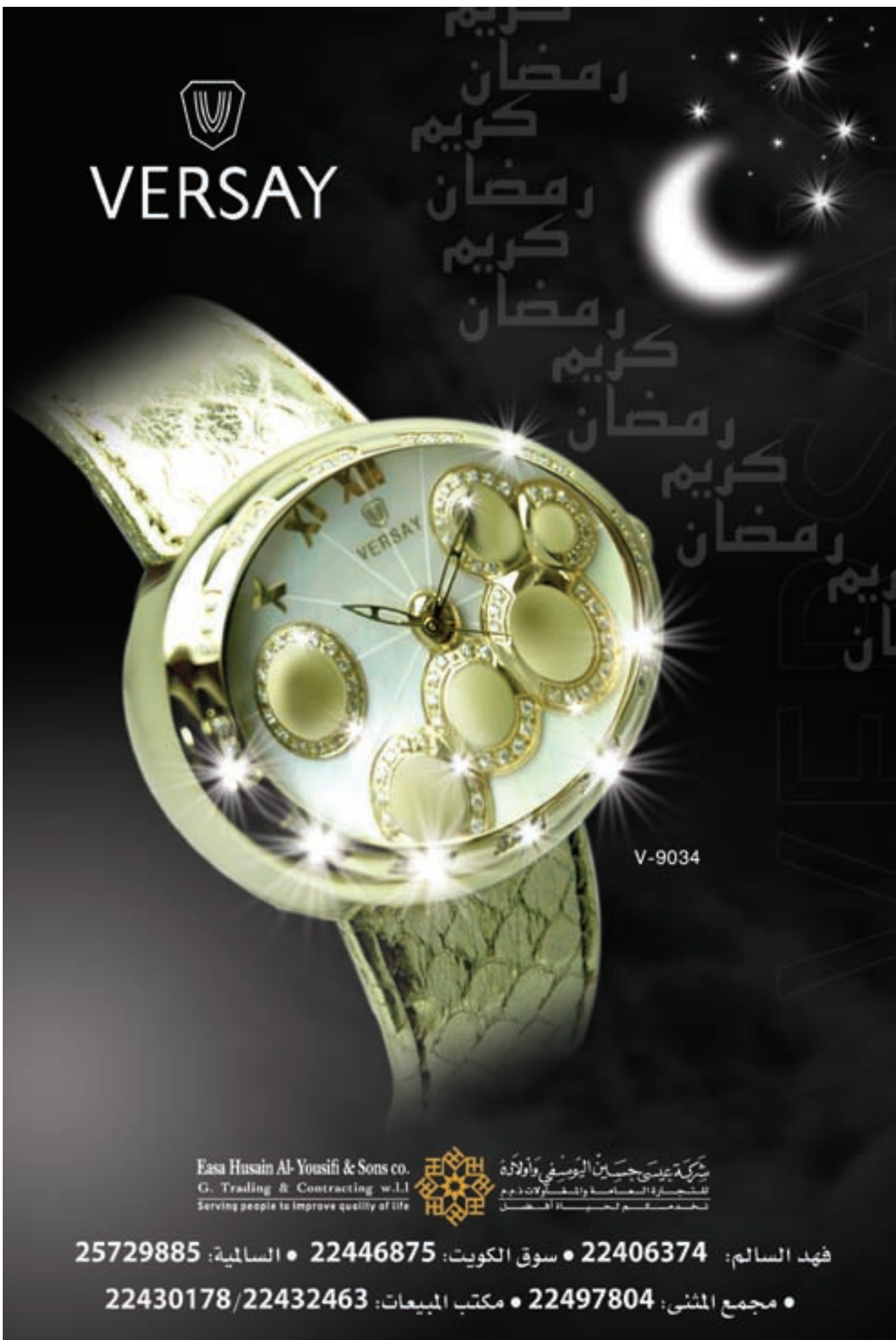
نضع السكر في مقلاة ويترك على نار هادئة حتى يذوب
ويشقر. نضيف الحليب والماء ونقلب حتى يتخثر.

مقادير الصلصة

كوب سكر - نصف علبة حليب المحلي الحجم الكبير
نصف كوب قيمر (فشطة) - ربع كوب بندق محمص مفروم
خشن للوجه

الطريقة

نخفق البيض مع السكر مدة 7
دقائق.
نضيف الكراميل ونخلط بالخلاط
اليدوي.
نضيف الطحين والبيكنغ باودر
والبيكرينات والهيل والزعفران
ونخلط بالخلاط اليدوي.
نضيف الزبدة ونستمر بالخلط.
نضيف البندق المفروم ونستمر
بالخلط.
ندهن قالب الكيك بالزيت وترش
بالطحن.
نسكب الخليط داخل القالب.
نخبز في فرن متوسط الحرارة مدة
(35 - 40) دقيقة أو حتى تنضج.
نضع السكر في مقلاة على نار هادئة
ويترك حتى يذوب ويشقر ثم نضيف
الحليب والقيمر (الفشطة) ونقلب
حتى يتخثر.
نضع الكيكة في طبق التقديم ونرش
بالصلصة السابقة وبالبندق المحمص
ونقدم.



VERSAY

V-9034

Easa Husain Al-Yousifi & Sons co.
G. Trading & Contracting w.l.l
Serving people to improve quality of life

فهد السالم: 22406374 • سوق الكويت: 22446875 • السالمية: 25729885
• مجمع المثنى: 22497804 • مكتب المبيعات: 22430178/22432463



فورد تطلق عروض رمضان

إكسبلورر 6,999 د.ك.

سابقاً 7,444 الان ابتداءً من

فورد إكسبلورر 2010 ذات المواصفات القياسية والتي تعزز إمكانيات الفاعورة الممتعة. فمن خلال المحرك الجبار V6 سعة 4.0 لتر ونظام الحركة الأني ذو الـ 5 سرعات ونظام الدفع الرباعي ونظام التعليق المتفصل تبعث روح الفاعورة والتحدى. مع مقاعد داخلية مريحة والتي تكفي لـ 7 أشخاص يمكنك الإستمتاع برح الفاعورة أنت وعائلتك مع المحافظة على معايير السلامة العالية.

حمد محمد الوزان وشركاه

1826 826 2439 7751