



شراح الفطر بالجبن

الطريقة:

1 - سخجي الزبدة في مقلاة كبيرة، وأضيفي الباوبين ثم أطهي لمدة 5 دقائق أو حتى يصير مقرمشاً، قلبي معه الفطر، والبصل الأخضر، والفلفل بذوقه الأخضر والأحمر وأطهي لمدة 5 دقائق أخرى أو حتى يلين قوام المشروم. 2 - قطعى شراح الخبز إلى قطع عرض الواحدة 2,5 سم، ضعى نصف كمية الخبز في قاع طبق فرن مبطن بطبيعة خففته من الزبد ابعاده 18 × 28 سم، أغفري خليط الفطر فوقه وضعي فوق سطحه ما تبقى من الخبز، رشى فوقه الجبن. 3 - ضعى البيض واللبن والمأيونيز والمسطورة وصوص وورشسترشير في صحن عميق وأخفقى حتى الامتزاج في حرص قوي بحسب خليط البيض فوق خليط الخبز ثم رشى فوقه البقونس، أخزني عند 180 درجة مئوية لمدة 50 - 60 دقيقة أو حتى يجعد قوام الشريحة. تصبحه: هذا الطبق مثالي للطهي المسقى، قومى بإعداد الطبق بالكامل، ثم ضعيه في الثلاجة لمدة ليلة كاملة، أخزبه عندما تكونين مستعدة في اليوم التالي، ويزداد وضوح النكهة اذا تركت الشريحة ساكتة لمدة قبل الطهي.

المقادير:

60 غرام زبدة، 3 قطع مكعبه ببوبين ذهبي، نصف كيلو شراح فطر، 4 بصلات خضر مفربة، ثمرة فلفل أخضر صغيرة مفربة، ثمرة فلفل أحمر صغيرة مفربة، 6 شراتج سمسكية من العبر الإيبيش مع إزالة فشرتها، 125 غرام جبن شهي بيشور، "شيدر متفق"، 6 بيضات، كوبان 500 مل طلب، ملعقة كبيرة مأيونيز، ملعقة صغيرة مسطورة فرسنها، ملعقة صغيرة صوص وورشسترشير، ملعقتان كبيرة يقوس طازج مفري



شوربة فواكه البحر الكاريبي

المقادير:

150 غرام من الروبيان المقشر، 200 غرام من فليبي السمك، ثلاثة أربع ملعقة صغيرة من عشب الكزبرة، ربع ملعقة صغيرة من عشب الكمون، نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الحار، 3 ملعقة من عصير الليمون، ملعقة زبدة.

الطريقة:

يوضع الروبيان وفليبي السمك في إناء الكزبرة والفلفل وعصير الليمون ويترك للتنق لفترة. يتم تذويب الزبدة في وعاء طهي واسع في درجة حرارة متوسطة، يضاف الكرات والبصل إليها ثم يغطي الإناء بطبقيه مرة أخرى، وضفف إليه حليب جوز الهند، ثم يضاف الروبيان والتنق 10 دقائق مع التقليب، ثم يضاف الثوم ويستمر الطهي لمدة 4 دقائق أخرى. تضاف البطاطس ومرة الدجاج ويستمر الطهي لمدة 15 - 20 دقيقة، حتى يتضخج البطاطس، تضاف السبانخ وفلفل وفق الحاجة.

رز التمر الهندي (الصبار) مع الروبيان

المقادير:

يحرر البصل المبشور والثوم والزنجبيل واللعناع والكزبرة والملح والفلفل وجارام ماسالا والكمون بالسمن حتى يشقر. يضاف التمر الهندي والماء المغلي ويترك على النار حتى يغلي. يضاف الأرز ويضاف للتمر الهندي ويقلب حتى يتجانس، يترك على نار هادئة (تحت حديقة) وقبل أن ينضج الأرز بخمس دقائق نضيف اللوبيا. يحرر البصل والثوم والزنجبيل بالزيت ونضيف له الملح والبهار والفلفل والهيل والدارسين. نضيف الكزبرة والتمر الهندي وبودرة جوز الهند وعصير الليمون ويقلب. نضيف الروبيان ونقلب حتى يتضخج. نضيف 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 ملعقة نعناع طازج مفروم ملعقة صغيرة جارام ماسالا فص ثوم مهروس، كوب منقوع التمر الهندي (صبار) جيتان من البصل المبشور، نصف كوب لوبيا مسلوق ملعقة طعام كزبرة ضراء مفرومة ملعقة صغيرة كمون حب 3 أكواب ماء مغلي

مقادير الروبيان

نصف كيلو روبيان ووسط مفشر (3 أكواب) ومسلاوق فص ثوم مهروس، ربع كوب كزبرة خضراء مفرومة جبة بصل مفرومة - ملعقة طعام زنجبيل مهروس، ملعقة طعام تمر هندي (صبار) ملعقة طعام عصير ليمون، رشة ملح وليلي ناعم وبهارات مخلوطة ودارسين ناعم، ملعقة طعام زيت



شاي أحمد

الإنجليزي رقم 1

الأكثر تميزاً في العالم



شركة تموين الخليج المحدودة

عن بـ ١٣١٥٠٣٢٢ - ٢٤٨٣٦٥٣ - الكويت تلفون



جدودنا علّمنا وعلّكرم و فعل الخير ربيونا!

١- ٢٪ من قيمة فاتورتك تتبرع بها عند افطاراتك أو سحورك. يشقق هوىكي في الكويت، وتنوّق مئات اشهى وجبات المفلوو و السحور.

المدريون
يقدم لك يومياً مائة فاتورة بضم تشكيلة من المأكولات العربية والشرقية والخليجية تدخل حواسك، وتأخذك بطعمها إلى جولة حول العالم.

أيام زمان
عندما تلتقي حول مائدة أيام زمان الرمضانية فهناك شعور غامر بالصلة وكرم الضيافة المبنية.

٣- هذا العرض متاح في قاعات الفضلات أيام والليلة والنهار، والمتاح في الخارج.



المصر والاسلام يرجون الاتصال هوكمة في الكويت - السلاسل
www.hikmat.kw
البريد الإلكتروني: hikmat@hikmat.kw
الطباعة التقليدية: www.hikmat.kw

اللحم بالكارب الأحمر

المقادير:

نصف كيلو لحم فخذ خروف بلا عظم، ملعقتان كبيرة زيت نباتي، شرائح - فصان ثوم مسحوقان، ملعقتان كبيرة جوز هند، ملعقة كبيرة سكر أسمع، جبة فلفل أحمر كبيرة منوعة البذور ومقطعة شرائح كبيرة كوب مرق فقر أو غنم، ملعقة كبيرة صلصة سمك، ملعقتان كبيرة عصير ليم، عليه (227 غراما) كستناء الماء مصفاة، ملعقتان كبيرة كربنة خضراء مفرومة، ملعقتان كبيرة زبahan أخضر مفروم، ملح وفلفل - ارز ياسمين مسلوق للتقديم، ورق ريحان اخضر للزينة



VERSAY

رمضان
كريـم



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 • السالية: 25729885
• مجمع المثنى: 22497804 • مكتب المبيعات: 22430178/22432463

الحلو

كيكة الكراميل

المقادير:

نصف بيض مع السكر مدة 7 دقائق.

نصف الكراميل ونخلط بالخلاط اليدوي.

نصف الطحين والبيكنج باودر والبيكربونات والهيل والزعفران ونخلط بالخلاط اليدوي.

نصف الزبدة ونستمر بالخلاط.

نصف البندق المفروم ونستمر بالخلاط.

دهن قالب الكيك بالزيت وترش بالطحين.

نسكب السكر في فرن متوسط الحرارة مدة 35-40 دقيقة أو حتى تنفس.

نضع السكر في مقلاة على نار هادئة ويتذوب ويشقق ثم نضيف الحليب والقمر (القشطة) ونقلب حتى يذوب.

نضع الكيكة في طبق التقديم ونرش بالصلصة السابقة وبالبندق المفروم ونقدم.

5 بيضات حجم كبير - ملعقتان صغيرة بيكنج باودر ثلاثة أرباع كوب سكر أبيض، نصف كوب بندق محمص مفروم خشن - ملعقة صغيرة خبيط الزعفران - كوبان من الطحين الأبيض المنخلو - كوب كراميل ملعقة صغيرة بيكربونات المودا - كيس كربما بودرة - ملعقة صغيرة هيل مصلحون - قالبان من الزبدة المذاب وزن الواحد (100 غرام)

مقادير الكراميل

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

طريقة عمل الكراميل

نضع السكر في مقلاة ويتذوب على نار هادئة حتى يذوب ويشقق، نضيف الحليب والماء ونقلب حتى يذوب.

مقادير الصلصة

كوب سكر - نصف كوب حليب المحلي الحجم الكبير - نصف كوب قمر (قشطة) - ربع كوب بندق محمص مفروم خشن للوجه



فورد تطلق عروض رمضان

الآن إبتداءً من 7,444

إكسplورر 6,999 د.ك



فورد إكسplورر 2010 ذات المواصفات الفريدة والتي تعزز إمكانيات المعاشرة الممتعة. فهو خالق المحرك الجديد V6 سعة 4.0 لتر ونافذ الحركة التي ذو الـ 5 سرعات ونظام الدفع الرباعي ونظام التثبيت المفحسن ليتمت زراعة المعاشرة والتحدي، مع مقاعد داخلية مريحة والتي تكفي لـ 7 أشخاص يمكنك الاستمتاع بزوج المعاشرة أنت وعائلتك مع المحافظة على معايير السلامة العالمية.

النفاذ

النفاذ