

غريبة الشعرية الباكستانية

المقادير:

كوب طحين أسمر محمص بالفرن (5 دقائق).
كوب طحين أبيض محمص بالفرن (5 دقائق).
كوب طحين أرز مطحون ناعما محمص بالفرن (5 دقائق).
كوب شعرية باكستانية محمصة بالفرن ومطحونة ناعما.
3 قوالب زبدة سايحة وزن القالب (100 غرام).
3 ملاعق طعام مملوءة سمن.
ثلاثة أرباع كوب سكر بودرة + 1 ملعقة سكر بودرة إضافي.
1.5 كوب فستق مطحون.
ملعقتان صغيرتان هيل مطحون.
صغار بيضة.
ملعقة صغيرة يانسون حب.
ملعقة صغيرة حبة البركة (الحبة السوداء).

الطريقة:

- نضع جميع المقادير السابقة في العجانة الكهربائية ونخلط حتى تتكون عجينة لينة.
- نشكل العجينة على شكل كور بحجم الجوزة ثم نقطع بقطاعات صغيرة أشكال في المنتصف.
- نضعه في صينية الفرن ونترك مسافات بين الواحدة والأخرى.
- نخبز في فرن متوسط الحرارة مدة من 20 الى 25 دقيقة أو حتى تشقر.
- نترك لتبرد ثم نضعها في صحن التقديم.

سلطة فواكه الشرق الأقصى

المقادير:

- ملعقة صغيرة شاي
ياسمين
- ملعقة صغيرة زنجبيل
مبشور
- شريط قشر لايم
- نصف كوب ماء يغلي
- حبة بابايا
- حبة مانجو
- نصف حبة أناناس صغيرة
- حبة فاكهة النجم
- جبتان باشن فروت
- عصير حبة لايم أو نصفها

الطريقة:

- ضعي الشاي والزنجبيل واللايم في وعاء عميق واسكبي فوقها الماء الساخن. اتركيها 5 دقائق ثم صفّي السائل.
- اضيفي السكر الى السائل وحركيه الى ان يذوب السكر. اتركيه ليبرد.
- قشري وايزلي بذرة البابايا ونصف الحبة. نصفى المانجو وايزلي البذرة والقشر. قشري الاناناس وتخلصي من اللب. قطعي الفواكه بحجم اللقمة.
- قطعي فاكهة النجم بالعرض. ضعي كل الفواكه المعدة في وعاء تقديم واسع واسكبي فوقها الدبس البارد. غطي الوعاء بورق بلاستيكي وضعيه نحو ساعة في الثلاجة.
- نصفى الباشن فروت واخرجي اللب بملعقة وامزجيه بعصر اللايم ورشيه فوق السلطة وقدميها فورا.

الحلو

بالتى الخضار المشكلة

الطريقة:

- ضعي البازلاء في قدر وغطيها بماء ملح واغليها ببطء 30 دقيقة. صفيها وابقها ساخنة.
- سخني الزيت في مقلاة واقلي بذور البصل الى ان تبدأ بالفرقة.
- اضيفي البصل واقلية الى ان يصبح لونه ذهبيا.
- اضيفي الكوسا والبطاطس والجزر والباذنجان الى المقلاة واقلها 2 دقيقة مع التحريك.
- اضيفي الطماطم والماء والثوم والكمون والكزبرة المطحونة والملح والفلفل الحريف والغرام ماسالا والبازلاء.
- اغلي المزيج ثم اطهي ببطء 15 دقيقة الى ان تصبح الخضار طرية مع التحريك احيانا.
- اضيفي الكزبرة الخضراء وقدمي الخضار.

المقادير:

- 225 غرام بازلاء صفراء مفلوقة ومغسولة - 3 ملاعق كبيرة زيت
- ملعقة صغيرة بذور بصل - بصلتان مقطعتان شرائح - 125 غرام
كوسا شرائح - 125 غرام بطاطس مكعبات - 125 غرام جزر
شرائح - حبة باذنجان صغيرة شرائح - ربع كيلو طماطم مفرومة
- كوب ورع ماء - 3 فصوص ثوم مفرومة - ملعقة صغيرة كمون
مطحون - ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة - ملعقة صغيرة ملح
- 2 حبة فلفل اخضر حريف شرائح - نصف ملعقة صغيرة غرام
ماسالا - 2 ملعقة كبيرة كزبرة خضراء مفرومة

تشيز كيك

القول السوداني والرهش

الطريقة:

- جميع مقادير القاعدة تخلط مع بعض ثم تضغط باليد داخل قالب كيك ذي قاعدة متحركة
- جميع مقادير الصلصة توضع في خلط الكيك وتخلط حتى تتجانس
- نسكب الصلصة على القاعدة ثم نخبز في فرن متوسط الحرارة مدة (25) دقيقة
- عندما تبرد توضع في الثلاجة مدة ساعة حتى تتماسك القاعدة وتقدم.

مقادير القاعدة:

- 4 اكواب بسكويت بالنخالة مطحون ناعما - قالب زبدة مذابة وزن (100 غرام) - ملعقة طعام سكر - ملعقة صغيرة هيل مطحون - ربع كوب زبدة القول السوداني.

مقادير الصلصة:

- علبتان جبن كريمي وزن العلبه (200 غرام) - نصف كوب زبدة القول السوداني - نصف كوب رهش مفتت بالدبس - 8 حبات تمر منزوع النوى مقطع - بيضتان - 4 ملاعق طعام بسكويت بالنخالة مطحون ناعما - ملعقة صغيرة هيل مطحون - ربع ملعقة صغيرة جوز الطيب - ملعقة صغيرة دارسين مطحون.



فورد تطلق عروض رمضان

سابقاً 7,444 الان ابتداءً من

إكسبلورر 6,999 د.ك



فورد إكسبلورر 2010 ذات المواصفات الفريدة والتي تعزّز إمكانيات القامرة الممتعة. فمن خلال المحرك الجبار V6 سعة 4.0 ليتر ونظام الحركة الأني ذو الـ 5 سرعات ونظام الدفع الرباعي ونظام التعليق المتفصل تبعث روح القامرة والتجدي. مع مقاعد داخلية مريحة والتي لكفي لـ 7 أشخاص يمكنك الإستمتاع بروح القامرة أنت وعائلتك مع المحافظة على معايير السلامة العالية.

حمد محمد الوزان وشركاه



الهيئة العامة للغذاء والدواء

التوزيع / الإجمالي 1826 826 بيت التمويل الكويتي 2439 7751

