



عصير البرتقال بالآيس كريم

الطريقة:

نخلط البرتقال بالآيس كريم ونضيف إليه الليمون والسكر ثم يوضع بالخلاجة ليبرد ثم يقدم.

المقادير:

كوبان من عصير البرتقال الطازج
كوب من الآيس كريم فانيلا
3 ملاعق صغيرة من عصير الليمون
ملعقتان صغيرتان من السكر



سلطة خرشوف (الأرضي شوكي)

المقادير:

4 أكواب خرشوف (الأرضي شوكي)
ربع كوب عصير حامض
ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
3 ملاعق كبيرة من البقدونس

الطريقة:

يقطع الخرشوف الى مربعات كبيرة ثم يضاف اليه البقدونس وزيت الزيتون وعصير حامض وملح وفلفل أسود وتقلب جميع المقادير جيدا ثم يقدم باردا.



الحلو

غريبة النخي (الحمص)

الطريقة:

- 1- يخلط طحين النخي والسكر والهيل.
- 2- تخفق الزبدة حتى تصبح كالكرامة، يضاف الخليط المعد في خطوة 1 مع ماء الورد.
- 3- يخفق حتى يتجانس يعبا الخليط في كيس تزين الكيك أو يفرد الخليط وبسمك 2 سم بين ورقتي شمع أو بلاستيك ويحفظ في الخلاجة لمدة ساعة.
- 4- في حالة استخدام كيس التزين، تسقط قطع صغيرة منه على صينية مدهونة بخفة على بعد 5 سم من بعضها البعض. أو في حالة استخدام ورق الشمع تستخدم قطاعات البسكويت الصغيرة جدا لتقطيع العجينة وتصف على الصينية كما ورد أعلاه وتزين كل قطعة بفستقة.
- 5- يخبز في فرن معتدل معد مسبقا (180م - 350ف) حتى تتماسك ولا داعي لأن تحمر.
- 6- تخرج الصواني من الفرن وتترك الغريبة لتبرد ثم تستخدم مكشطة لنقلها بحذر الى صحن التقديم أو تترك لتبرد تماما وتحفظ في علبة محكمة الغطاء.

للتنوع:

يضاف ربع كوب مسحوق سكر وثلاث كوب طحين نخي، يستعاض عن الفستق الصحيح بثلاثة أرباع كوب فستق مطحون يضاف في خطوة 3. تشكل العجينة على شكل كرات كل منها حوالي نصف ملعقة اكل، ونصف الكرات على صينية مدهونة ومربوثة بالطحين مع ترك 5 سم بين كل كرة وأخرى، تخبز الكرات حتى تتماسك ترش بمسحوق السكر عند الرغبة أو تترك لتبرد تماما ثم تحفظ في علبة محكمة الغطاء.

المقادير:

كوبان وثلاثة أرباع الكوب طحين نخي منخول
كوب مسحوق سكر
ملعقة صغيرة مسحوق هيل
ثلاثة أرباع كوب سمن أو Ghee أو زبدة مائعة
رشة وافرّة مسحوق زعفران منقوع
1 - 2 ملعقة صغيرة ماء ورد
نصف كوب فستق مفلح انصافا



جلاش باللحم والجبن

المقادير:

رقائق أو جلاش - كوب لبن - ملعقتا سمن - ملعقة زيت - مقادير الحشو - ربع كوب لحم مفرومة - بصلتان صغيرتان مقطعتان - فلفلان خضراوان مقطعتان مكعبات صغيرة - جبنا طماطم مقطعتان مكعبات صغيرة - زيتون أسود - بهارات - ملح - فلفل - رشة جوز الطيب - جبنة موتزاريليا

الطريقة:

تجهز مقادير الحشو بقدح ملعقة سمنة ثم نضيف البصل حتى يصفر ثم نضيف اللحم المفروم والبهارات والملح والفلفل وجوزة الطيب ونتركه لمدة عشر دقائق ثم نضيف مكعبات الفلفل الأخضر ونتركه خمس دقائق أخرى ثم نضيف مكعبات الطماطم ونتركه عشر دقائق أخرى ونرفع الإناء من على النار ونضيف قطع الزيتون الأسود ونترك الحشو حتى يبرد قليلا. ندهن الصينية بالزيت، ثم نضع ملعقة السمنة مع كوب اللبن في طبق عميق دائري أو مستطيل على حسب شكل الرقائق.

ثم نأخذ أول طبقة من الرقائق ونضعها في طبق اللبن على كلا وجهيها ثم نضعها في الصينية وهكذا نضع مع الطبقة الثانية والثالثة ثم نضع الحشو ثم نضع الجبنة الموتزاريليا ثم نضع طبقتين من الرقائق بعد غمرهما باللبن ونسكب باقي اللبن على الوجه ويمكن دهن الوجه بالسمنة أو بيضة أو بالجبنة الموتزاريليا ثم يوضع في فرن متوسط الحرارة.



فورد تطلق عروض رمضان

سابقاً 7,444 الان ابتداءً من

إكسبلورر 6,999 د.ك



فورد إكسبلورر 2010 ذات المواصفات الفريدة والتي تمتاز بإمكاناتها الفاعلة الممتدة. فمن خلال المحرك الجبار V6 سعة 4.0 لتر ونظام الحركة الأني ذو الـ 5 سرعات ونظام الدفع الرباعي ونظام التعليق المتفصل تبعث روح المغامرة والتحدى. مع مقاعد داخلية مريحة والتي لكفي 7 أشخاص يمكنك الإستمتاع بروح المغامرة أنت وعائلتك مع المحافظة على معايير السلامة العالية.

مستلزمات
تأمين
مصاريف
مصاريف
مصاريف

التعاون مع
بنك التمويل الكويتي
Koweil Finance House

حمد محمد الوزان وشركاه

التسويق / الأعمى 1828 828 | بيت التمويل الكويتي 2439 7751