



سلطة القمر

المقادير:

- رأس خس كبيرة مخروطة
- نصف كوب من البصل الأخضر.
- مقطع شرائح رفيعة
- نصف كوب كرفس. مقطع
- كوب من كستناء الماء مقطع
- كوب من البسلة
- ربع كوب مايونيز
- نصف ملعقة نشاي من السكر
- بيضتان مسلوقتان جيدا
- ثلاث حبات طماطم. مقطعة
- جبن البارما

الطريقة:

- ضعي الخس والبصل والكرفس وكستناء الماء والبسلة في طبق.
- أضيفي المايونيز فوق سطح هذا الخليط للتخلية.
- ابصري السكر فوق المايونيز. ثم غطي الطبق وضعيه في الخلاجة طوال الليل.
- قبل التقديم اضيفي البيض والطماطم والجبن على المايونيز.



لبن زبادي بالفاكهة

المقادير:

- 6 حبات من المشمش الطازج.
- خالية من البذور ومقطعة ناعما
- ربع كوب من الأناناس الطازج.
- مقشر ومقطع ناعما
- نصف كوب من اللبن الزبادي الطبيعي المحلى بالسكر حسب الذوق
- نصف كوب من الثلج المكسر

الطريقة:

- يخلط المشمش مع الأناناس واللبن الزبادي، ثم يضاف الثلج المكسر الى هذا المزيج.
- للتقديم، يسكب المزيج في أكواب ويزين بقطع الأناناس والمشمش، يقدم فورا.



الحلو

المقادير:

- ثلاثة أرباع كوب طحين أبيض منخول. - 3 بيضات. - ثلاثة أرباع كوب جوز مفروم خشن. - كوب تين مجفف. - ربع كوب زيت. - ملعقة صغيرة دارسين. - ملعقة صغيرة هيل مطحون - ثلاثة أرباع كوب سكر أبيض عادي. - ربع ملعقة صغيرة ملح. - ربع ملعقة صغيرة مسمار بودرة. - سكر بودرة للوجه. - ملعقة صغيرة بيكنغ باودر.

الطريقة:

- يقطع التين قطعاً صغيرة.
- توضع البيض والسكر في خلاط الكيك وتخفض لمدة 5 دقائق.
- تضيف الطحين، البيكنغ باودر، التين، الجوز، الدارسين، المسمار، الهيل، الزيت وتخلط بالخلاط اليدوي أو (المعلقة الخشبية).
- تدهن قالب مستطيل وسط بالزيت وتُسكب الخليط داخله.
- تخبز في فرن متوسط الحرارة مدة (35 - 40) دقيقة أو حتى يشقر.
- عندما يبرد ترش سكر بودرة ثم تقطع إلى مربعات أو مستطيلات صغيرة ويقدم مع الشاي أو القهوة.

مربعات التين والجوز



دجاج شفهاري

المقادير:

- صدرا دجاج دون عظم وجلد مقطع مكعبات - بيضة - سمسسم للتغطية - نصف حبة فلفل رومي مقطعة مكعبات - حلقات جزر متوسطة السمك - بصلة مقطعة مربعات - فصين ثوم مطحون - ملعقة زنجبيل مطحون - ثلث كاسة كتشب عادي - ثلث كاسة صلصة الصويا الحلوة - ثلث كاسة صلصة الصويا المالحة - ملعقتي زيت سمسسم - ملعقة نشا - ملح وفلفل أبيض

الطريقة:

- نخفق بيضة + ملح + قليل نشا
- تغمس مكعبات الدجاج في البيضة المخفوقة ثم تغطي بالسمسسم ثم تقلى في زيت درة غزير
- في قدر متوسط الحجم نضع ملعقتي زيت سمسسم (فصي ثوم + ملعقة زنجبيل + فلفل رومي مكعبات + حلقات جزر + مربعات البصل) حتى تذبل ثم تضيف الدجاج وتقلب المقادير لمدة دقيقتين ثم تضيف الصلصات الثلاث وتقلب.
- اضيفي ملعقة نشا الى كاسة ماء بارد واضيفيها الى القدر حتى يخنن القوام.



فورد تطلق عروض رمضان

سابقاً 7,444 الان ابتداءً من

إكسبلورر 6,999 د.ك



فورد إكسبلورر 2010 ذات المواصفات الفريدة والتي تعزز إمكانيات الفاعمة 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 الفاعمة والتحمدي. مع مقاعد داخلية مريحة والتي لكفي لـ 7 أشخاص يمكنك الإستمتاع بروح الفاعمة أنت وعائلتك مع المحافظة على معايير السلامة العالية.

التعاون مع:

بن التمويل الكويتي Kuwait Finance House

التوزيع / الامسي 1828 828 بيت التمويل الكويتي 2439 7751

محمد محمد الوزان وشركاه

الجمعية العربية للسيارات