

ريش اللحم بالصلصة الحارة

طريقة التحضير:

وتخلصي من الماء. ضعي الفلفل في مقلاة ساخنة واطهي الى ان تظهر فقاعيق بالقشرة وتنفخ قليلا. اتركيه جانبا السى ان يبرد بالقدر الكافي للإمساك به ريثما تقومين بإزالة بذوره بحرص.

● ضعي الفلفل والطماطم والثوم والكزبرة وحب الفلفل الأسود، والقرنفل، والكمون في خلاط واطحني لتصنعي مهروسا. ادفعي المهروس من خلال ثقب مصفاة.

● سخني الزيت في مقلاة فوق لهب متوسط الشدة، وأضيفي المهروس واطهي، مع التقليب، لمدة 8 دقائق، قلبه معه 6 أكواب من الشراب الذي احتفظت به، واجعليه يغلي وأتركيه يستمر في الغليان على نار هادئة لمدة 10 دقائق، أضيفي كمية اللحم والخضر التي احتفظت بها واصلِي الإنضاج حتى تتوزع الحرارة بالتساوي.

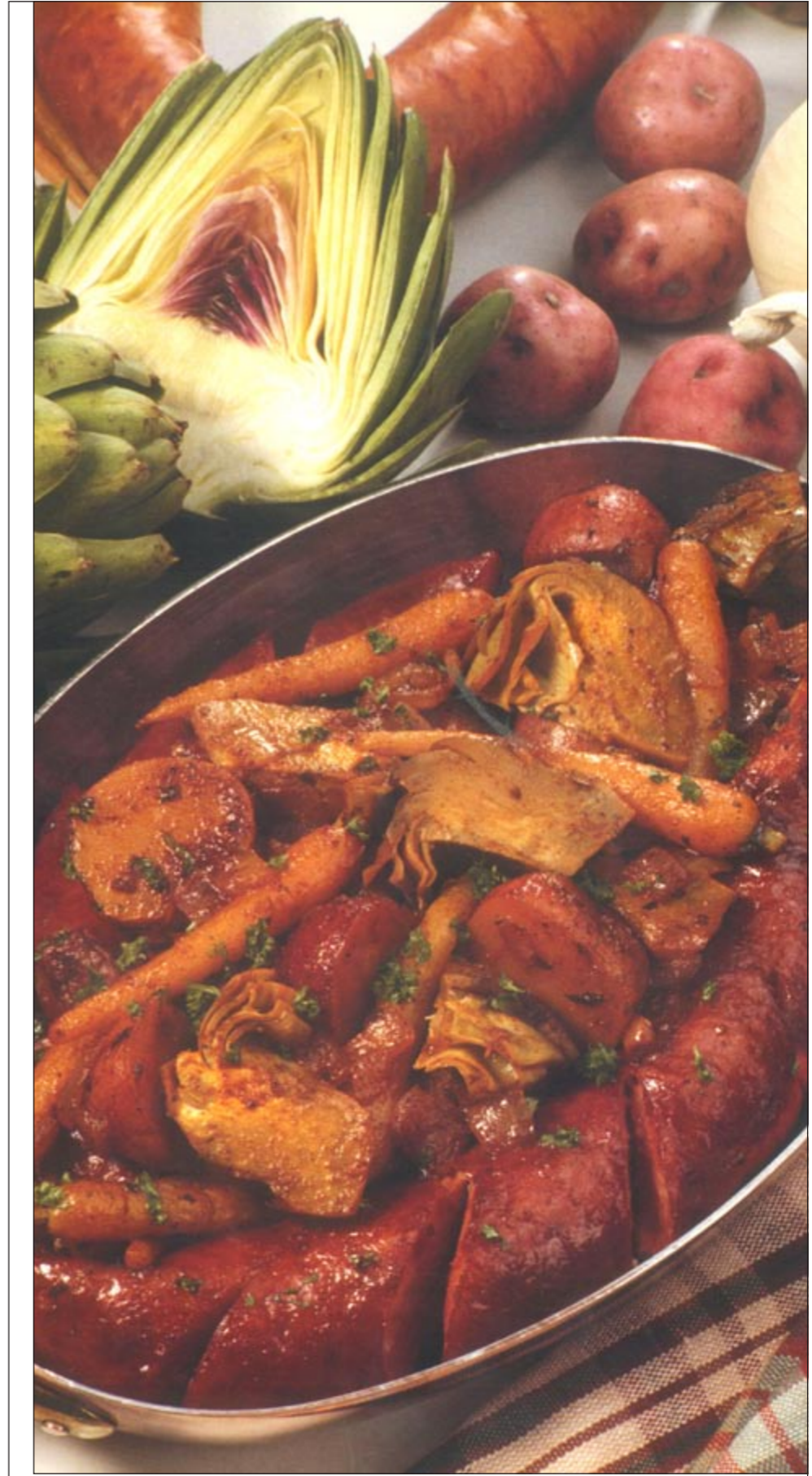
● ضعي اللحم والبصل والثوم في كسرولة وصبي فوقها مقدارا من الماء البارد يكفي لتغطيتها. اجعلي المقدار يغلي فوق نار متوسطة الشدة ثم خفضي شدة اللهب واطهي على نار هادئة، مع كشط ما على السطح بين الحين والآخر، لمدة 50 دقيقة أو الى ان يلين قوام اللحم.

● أضيفي الفسول أو الفاصوليا الخضراء والكوسة واصلِي الإنضاج على نار هادئة لمدة 5 دقائق، ثم انشلي اللحم والخضر واطهيها جانبا. صفي شراب الطهي واحتفظي به.

● لعمل الصلصة ضعي فلفل «أنشو» وفلفل «جواخيللو» في صحن عميق، وصبي فوقهما ماء ساخنا بحيث يغطيهمسا واتقعي لمدة 20 دقيقة أو حتى يلين القوام. صفي الفلفل

المقادير:

- 1 كيلو قطع لحم بقري مزال منها الدهون المرئية
- نصف بصلة
- 2 فص ثوم
- 315 غرام فول أخضر (أو فاصوليا خضراء)
- 315 غرام كوسة، مفرية
- 2 ثمرة فلفل أنشو
- 4 ثمرات فلفل جواخيللو
- 1 حبة طماطم
- 6 فصوص ثوم
- 2 ملعقة كبيرة كزبرة مطحونة
- 2 حبة فلفل أسود
- عود قرنفل
- نصف ملعقة صغيرة كمون مطحون
- ملعقة كبيرة زيت نباتي



خرشوف بالريحان

الطريقة:

يشوح البصل في زيت الزيتون فوق درجة حرارة متوسطة لمدة تتراوح بين دقيقة ودقيقتين. يضاف الى البصل الخرشوف ويترك فوق النار من 3 إلى 5 دقائق حتى يكتسب اللون البني اطراف الثمرة.

يضاف بعد ذلك الشوربة ويترك حتى الغليان من 2 إلى 3 دقائق، ثم تضاف الطماطم والريحان وعصير الليمون، يغطي الإناء ويترك فوق النار لمدة 20 دقيقة حتى ينضج الخرشوف.

يمكن اضافة النعناع أو أي نوع لحوم يمكن ان يقدم باردا أو ساخنا.

المقادير:

ملعقتان صغيرتان زيت زيتون
كوب بصل مقطع الى قطع صغيرة
4 ثمرات خرشوف (يتم تنظيفها جيدا من الداخل وتقطع الى أجزاء كبيرة)
ملعقتان صغيرتان شوربة دجاج منزوع الدهون
كوب طماطم مقطعة الى قطع صغيرة
ملعقتان صغيرتان ريحان
ملعقة صغيرة عصير ليمون
ملح وفلفل
ملعقة صغيرة بقدونس مقطع

سلطة الفطر الطازج



المقادير:

- 3 حبات فطر طازج
- حبة طماطم
- 3 أعواد بصل أخضر
- بربير
- خس مقطع
- 2 ملعقة كبيرة صنوبر محمر

الصلصة:

- عصير ليمونتين
- 2 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم
- ملعقة كبيرة صلصة الصويا
- نصف ملعقة بزار
- ملح وفلفل أسود

الطريقة:

● اخلطي مقادير الصوص مع بعض جيدا وضعيه جانبا.

● نظفي المشروم وذلك بمسحه بالمندبل وتجنبي غسله بالماء حتى لا يسود لونه، ثم قطعيه الى شرائح وضعيه في وعاء ثم تبليله بنصف كمية الصوص واتركه لمدة ربع ساعة.

● قطعي الطماطم الى شرائح رفيعة وأزيلي البذور.

● اخلطي الخس والبصل ببربير والطماطم مع بعض وتبليها بالصوص الباقي ثم ضعها في طبق التقديم وأضيفي إليها المشروم والصنوبر المحمر.



شاي أحمد

الإنجليزي رقم 1

الأكثر تميزاً في العالم



شاي - سوزان - ناس الأثرية

شاي إنجليزي رقم 1

شاي - سوزان - ناس الأثرية

شاي - سوزان - ناس الأثرية

شركة تموين الخليج المحدودة

ص.ب 24110 - صفاة - 13105 الكويت تليفون : 2483/603 - 2481/322